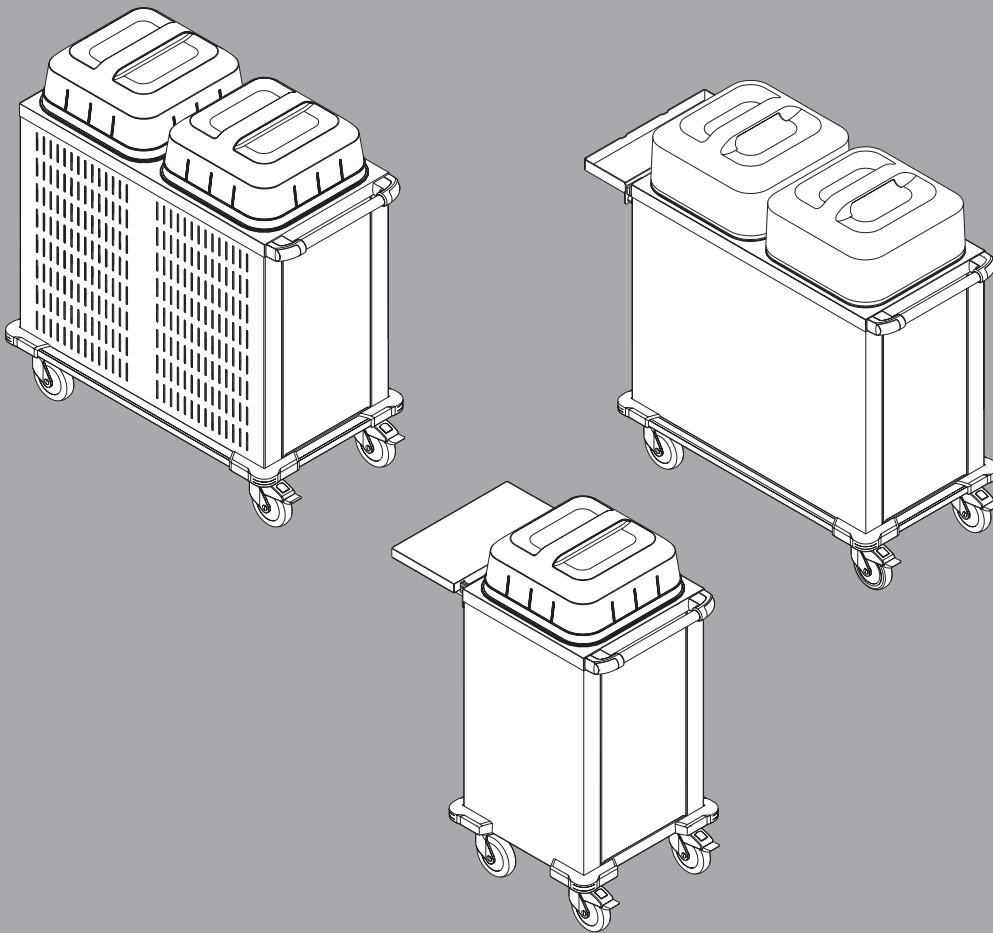


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



DYSTRYBUTOR TAL- ERZY

TS-1/2/K2

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi

Informacje ogólne

Prawa autorskie	Niniejsza instrukcja jest chroniona prawem autorskim. Żadnych zawartych w niej informacji nie wolno powielać w całości lub w częściach, rozpowszechniać ani wykorzystywać do celów konkurencyjnych bądź udostępniać osobom trzecim.
Zmiany techniczne	Zastrzegamy sobie prawo do zmian służących rozwojowi technicznemu.
Dokumentacja produktu	Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi. Grupa docelowa: obsługa, szefowie kuchni.
Konwencje typograficzne	<ul style="list-style-type: none">☞ Ważna wskazówka dotycząca cech i przypadków szczególnych.① Wyjaśnienia w rozdziałach i akapitach wprowadzających.👉 Odnośnik do rozdziału, podrozdziału lub innego dokumentu.✓ Warunek, którego spełnienie jest konieczne przed wykonaniem kolejnych kroków.▶ Procedura lub czynność, którą należy wykonać.

Wersja urządzenia XYZ

Akapit oznaczony w ten sposób dotyczy tylko określonej wersji lub opcji urządzenia.

Ostrzeżenia



Hasło!

Rodzaj i źródło zagrożenia

Skutki możliwe w przypadku nieprzestrzeżenia ostrzeżenia.

- ▶ Środki zapobiegające zagrożeniom i ich skutkom.
-

Hasło (Uwaga, Ostrzeżenie, Niebezpieczeństwo) wskazuje na stopień zagrożenia.

Uwaga ostrzega przed potencjalnymi lekkimi obrażeniami ciała lub uszkodzami materialnymi.

Ostrzeżenie ostrzega przed potencjalnymi ciężkimi obrażeniami ciała.

Niebezpieczeństwo ostrzega przed potencjalnymi najcięższymi/śmiertelnymi obrażeniami ciała.

Spis treści

O produkcie	Zastosowanie	5
	Warunki eksploatacji	5
	Cechy produktu	5
Bezpieczeństwo	Informacje ogólne	7
	O produkcie	7
	Transport	8
	Rozpoczęcie eksploatacji	8
	Obsługa i eksploatacja	8
	Czyszczenie i pielęgnacja	10
	Konserwacja	11
	Naprawa	11
	Normy i dyrektywy	11
	Oznaczenie urządzenia	11
Transport	Kontrola i zgłaszanie uszkodzeń transportowych	12
	Zakres dostawy	12
	Rozpakowanie	12
	Usuwanie materiału opakowaniowego	12
Rozpoczęcie eksploatacji	Wymogi eksploatacji	13
	Dostosowywanie prowadnic do średnicy talerza	13
	Sprawdzanie wysokości wydawania naczyń	13
	Ustawianie wysokości wydawania naczyń	14
Obsługa i eksploatacja	Budowa urządzenia	16
	Napełnianie urządzenia	17
	Rozkładanie/składanie półki	17
	Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce	18
	Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia	19
	Wyjmowanie naczyń	19
Dystrybutor talerzy o zmniejszonej wysokości korpusu do stosowania w przedszkolnych i szkolnych placówkach żywienia	Zastosowanie	20
	Obszar zastosowania	20
	Obowiązek sprawowania nadzoru	20
	Niewłaściwe użytkowanie w charakterze zabawki	20
	Niewłaściwe użytkowanie w charakterze pojazdu	20
	Hamulce kółek	20

Pomoc w razie problemów	Talerze są za duże lub za małe w stosunku do przekroju poprzecznego tuby	21
	Korozja na elementach ze stali szlachetnej	21
	Zewnętrzne uszkodzenie urządzenia	21
Czyszczenie i pielęgnacja	Stal szlachetna	22
	Częstość czyszczenia	22
	Metody czyszczenia	22
	Środki czyszczące	23
	Czyszczenie urządzenia	23
	Montaż/demontaż tuby na talerze	24
	Czyszczenie szuflady do czyszczenia	25
Konserwacja	Regularne zlecenie konserwacji urządzenia	27
	Sprawdzać hamulce kółek	27
Naprawa	Upoważnione osoby	28
	Opis uszkodzenia	28
	Wymiana komponentów	28
	Części zamienne	28
	Adres	29
Usuwanie	Utylizacja urządzenia	30
Dane techniczne	Dane ogólne	31
	Środowisko	32
Dane do zamówienia	Dystrybutor talerzy TS-1 18-33	33
	Dystrybutor talerzy TS-2 18-33	33
	Dystrybutor talerzy TS-K2 18-33	33
	Dystrybutor talerzy TS-1 18-33 Kids	33
	Dystrybutor talerzy TS-2 18-33 Kids	33
	Instrukcja obsługi	33
	Klosz z PC do dystrybutora talerzy	33
	Klosz z EPP do dystrybutora talerzy	33
	Pojemniki GN do zawieszania w ramie na pojemniki GN	33
	Szmatka z mikrowłókien firmy B.PRO	33
	Środek do czyszczenia i pielęgnacji stali szlachetnej DeepClean Stainless Steel	33
Normy, dyrektywy, rozporządzenia, przepisy	Normy	34
	Dyrektywy dot. oznaczenia CE/deklaracji zgodności UE	34
	Rozporządzenia, przepisy	34

O produkcie

Zastosowanie Jezdny dystrybutor talerzy został skonstruowany z myślą o następujących zastosowaniach:

- Przechowywanie/tworzenie zapasów suchych naczyń
- Udostępnianie/wydawanie naczyń
- Chłodzenie naczyń w chłodni (wersja urządzenia wyposażona w szczeliny chłodzące)

Nie można używać urządzenia do przechowywania ani transportu potraw.

Składowanie i transport produktów mających negatywny wpływ na produkty spożywcze jest zabronione.

Jezdny dystrybutor talerzy przeznaczony jest przede wszystkim do stosowania w zbiorowym żywieniu (szpitale, domy opieki, przedszkola), hotelarstwie i gastronomii (bankiety, przyjęcia) oraz stołówkach (zakładowych, szkolnych).

Transport osób za pomocą urządzenia lub na nim, jak również jego elementach dodatkowych jest niedozwolony. Urządzenia nie wolno używać zamiast drabiny ani podestu (dla dzieci). Istnieje niebezpieczeństwo przewrócenia.

Urządzenia nie można używać do transportu ani składowania substancji/płynów niebezpiecznych lub trujących.

Warunki eksploatacji **Otoczenie**

Urządzenie można eksploatować w temperaturze otoczenia od -10°C do $+38^{\circ}\text{C}$.

Instruktaż osób trzecich

Jeśli urządzenie jest wypożyczane osobom trzecim, należy je przeszkolić w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zwrócić uwagę na potencjalne niebezpieczeństwa.

Cechy produktu **Informacje ogólne**

Jezdny dystrybutor talerzy wykonany jest standardowo ze stali szlachetnej. Powierzchnia stali szlachetnej jest szczotkowana.

W nazwie urządzenia zawarta krótka charakterystyka jego wersji. Pierwsze dwie litery oznaczają typ urządzenia ("TS" = **T**ellerspender – dystrybutor talerzy).

Za łącznikiem podane są dalsze cechy typu urządzenia.

Urządzenie posiada obudowę.

Obsługa i eksploatacja

Naczynia są stertowane na platformie. Wysokość wydawania naczyń z platformy można ustawić, zakładając lub zdejmując sprężyny.

Urządzenie jest wyposażone w cztery kółka skrętne, w tym dwa ze specjalnymi hamulcami.

Bezpieczny uchwyt do pchania pozwala na proste prowadzenie urządzenia. Stabilne odbojniki ochronne chronią urządzenie przed uszkodzeniem.

Dystrybutory talerzy obsługują talerze okrągłe o średnicy od 180 do 330 mm, jak również prostokątne o wymiarach od 180 x 180 do 280 x 280 mm.
Prowadnice osadzone w tubie można dostosować do średnicy talerza.

Tuba dystrybutora talerzy jest wyposażona w 4 prowadnice. Tuba na talerze wyposażona jest opcjonalnie w 4 dodatkowe prowadnice utrzymujące naczynia o niewielkich rozmiarach bądź innych kształtach w bezpiecznym położeniu.

Czyszczenie

Dostępny jest opcjonalny model szuflady do czyszczenia, którego zastosowanie ułatwia proces czyszczenia.

Można wyjąć tubę w celu wykonania gruntownego czyszczenia.

Bezpieczeństwo

Informacje ogólne Urządzenie wyprodukowano zgodnie z najnowszymi standardami techniki. Spełniono przy tym wszelkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa eksploatacji. Mimo to jednak przy użytkowaniu urządzenia występują niebezpieczeństwa. Zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zasady bezpieczeństwa i ostrzeżenia mają za zadanie ułatwić ochronę personelu przed takimi zagrożeniami.

Zasady bezpieczeństwa

Zasady bezpieczeństwa zawarte w niniejszym rozdziale należy uważnie przeczytać i stosować je w eksploatacji.

Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za przestrzeganie zawartych w niniejszej instrukcji obsługi zasad bezpieczeństwa.

Ostrzeżenia

Przestrzegać zawartych w tekście ostrzeżeń oznaczonych symbolem zagrożenia (trójkąt ostrzegawczy).

Instrukcja obsługi

Przed rozpoczęciem eksploatacji należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Użytkownik jest odpowiedzialny za to, aby przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia wszyscy obsługujący zapoznali się z niniejszą instrukcją.

Instrukcję obsługi należy przechowywać tak, aby była ona w każdej chwili dostępna dla personelu.

O produkcie Zastosowanie

Urządzenia wolno używać wyłącznie do przewidzianych celów.

Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za jego stosowanie w sposób prawidłowy i zgodny z przeznaczeniem.

Warunki eksploatacji

Stosować urządzenie tylko w dozwolonych warunkach otoczenia.

Użytkownicy urządzenia muszą zapoznać się z obsługą urządzenia i zrozumieć niniejszą instrukcję obsługi.



Uwaga!

Ryzyko szkód na zdrowiu i mieniu

Przechowywanie w uruchomionym urządzeniu substancji lub pojemników o właściwościach wybuchowych, może spowodować eksplozję, a tym samym obrażenia i uszkodzenie mienia.

- W urządzeniu tym nie wolno przechowywać substancji wybuchowych, np. pojemników aerozolowych zawierających palny gaz napędowy.

Transport Pionowa pozycja transportu

Urządzenie transportować zawsze w pozycji pionowej.

Transport samochodem ciężarowym lub dostawczym

Urządzenie transportować wyłącznie samochodami ciężarowymi lub dostawczymi z rampą rozładunkową. Rampa rozładunkowa nie może być nachylona pod kątem większym niż 10°.

Urządzenie można transportować wyłącznie po zwolnieniu hamulców kółek. Zabezpieczyć urządzenie przed przemieszczeniem się. Niedopuszczalne jest zabezpieczanie na czas transportu za pomocą hamulców kółek.

Zabezpieczyć urządzenie na czas transportu przed przechyleniem. Stosować drążki zabezpieczające obite miękkim materiałem.

Rozpoczęcie eksploatacji Ustawianie prowadnic

Prowadnice muszą być ustawione na odpowiednią wielkość talerzy. W przeciwnym razie występuje niebezpieczeństwo przechylenia się stosu talerzy, które mogą wpaść pomiędzy prowadnice i ulec uszkodzeniu.

Wysokość wydawania naczyń

W momencie rozpoczęcia eksploatacji wysokość wydawania naczyń musi być dostosowana do aktualnych potrzeb. Jeśli platforma jest ustawiona zbyt wysoko, zachodzi niebezpieczeństwo przewrócenia stosu naczyń. Przewracający się stos naczyń może spowodować obrażenia ciała. Jeśli platforma jest ustawiona zbyt nisko, zdejmowanie naczyń ze stosu odbywa się w pozycji nieprawidłowej z punktu widzenia ergonomii.

Sprężyny do ustawiania wysokości wydawania naczyń należy zakładać i zdejmować symetrycznie. W przeciwnym wypadku istnieje niebezpieczeństwo nierównomiernego obciążenia sprężyn. Im silniejsze obciążenie sprężyn, tym większy stopień ich zużycia. Należy zaczeptać sprężyny w taki sposób, aby ich końcówki nie były skierowane ku środkowi tuby.

Obsługa i eksploatacja Informacje ogólne

Osoba używająca urządzenie musi znać i potrafić ocenić związane z nim zagrożenia.

Urządzenie może być użytkowane wyłącznie przez osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne i intelektualne nie są ograniczone i pozwalają na obsługę urządzenia.

Urządzenie stosować tylko w nienagannym stanie.

W przypadku uszkodzenia urządzenia zabezpieczyć je przed przypadkowym użyciem i niezwłocznie zlecić naprawę jednemu z podanych poniżej punktów serwisowych.

Wysokość wydawania naczyń

Wysokość wydawania naczyń ustawioną podczas rozruchu należy odpowiednio dostosować, gdy zachodzi taka potrzeba. Jeśli platforma jest ustawiona zbyt wysoko, zachod-

zi niebezpieczeństwo przewrócenia stosu naczyń. Przewracający się stos naczyń może spowodować obrażenia ciała. Jeśli platforma jest ustawiona zbyt nisko, zdejmowanie naczyń ze stosu odbywa się w pozycji nieprawidłowej z punktu widzenia ergonomii.

Sprężyny do ustawiania wysokości wydawania naczyń należy zakładać i zdejmować symetrycznie. W przeciwnym wypadku istnieje niebezpieczeństwo nierównomiernego obciążenia sprężyn. Im silniejsze obciążenie sprężyn, tym większy stopień ich zużycia. Należy zaczepiać sprężyny w taki sposób, aby ich końcówki nie były skierowane ku środkowi tuby.

Tuba nie nadaje się do obsługi/użytkowania na zewnątrz korpusu urządzenia.

Załadunek

Dystrybutory talerzy wyposażone w tuby posiadające po 4 prowadnice obsługują talerze okrągłe o średnicy od 180 do 330 mm, jak również prostokątne o wymiarach od 180 x 180 do 280 x 280 mm. W przypadku załadowania mniejszych talerzy występuje niebezpieczeństwo przechylenia się stosu talerzy, które mogą wpaść pomiędzy prowadnice i ulec uszkodzeniu.

To samo niebezpieczeństwo zachodzi w sytuacji, w której prowadnice nie są dostosowane do średnicy aktualnie załadowanego stosu talerzy. Dlatego też po każdej zmianie średnicy talerzy należy dostosowywać prowadnice do nowej wielkości tych naczyń.

Nośność

Do dystrybutora wkładać maksymalnie ilości naczyń podane w danych technicznych i nie przekraczać górnej granicy masy ładunku. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo przewrócenia się i/lub uszkodzenia dystrybutora bądź znajdującego się w nim stosu naczyń. Przewracający się dystrybutor lub stos naczyń mogą spowodować obrażenia ciała

Obciążenie osprzętu

Wersja urządzenia ze składaną półką

Składana półka montowana od strony czołowej służy do odstawiania naczyń i/lub tac i nie może być obciążana ciężkimi przedmiotami.

Dopuszczalne obciążenie powierzchni wynosi 25 kg.

Siadanie na stoliku składanym jest zabronione.

Wersja urządzenia z ramą na pojemniki GN

Rama montowana od strony czołowej służy do przechowywania jednego lub kilku pojemników GN i nie może być obciążana ciężkimi przedmiotami.

Dopuszczalne obciążenie powierzchni wynosi 25 kg.

Siadanie na ramie jest zabronione.

Wersja urządzenia -K z szufladą do czyszczenia

Jeśli urządzenie pracuje w trybie chłodzenia, a szuflada do czyszczenia nie jest włożona, dochodzi do bardzo dużych strat zimna. Dlatego też podczas pracy w trybie chłodzenia szuflada do czyszczenia powinna być zawsze włożona do urządzenia.

Hamulce kółek

Urządzenie zawsze zabezpieczać przed toczeniem za pomocą hamulców kółek. Przypadkowe odjechanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała i szkody materialne

Przemieszczanie

Pchać urządzenie, nie ciągnąć.

Pchać urządzenie, trzymając oburącz rurę uchwytu do pchania. W zależności od ciężaru dostatecznie szybkie wyhamowanie urządzenia jedną ręką może być niemożliwe.

Należy uważać, aby nie przytrzasnąć ręki między ścianą lub innymi przedmiotami (np. szafkami) (niebezpieczeństwo zmiżdżenia).

Aby zmniejszyć możliwość uszkodzenia kółek, należy unikać ich przeciążania:

- Nie przemieszczać urządzenia z zablokowanymi hamulcami kółek
- Unikać uderzeń
- Ostrożnie (bez impetu) przemieszczać urządzenie przez progi i stopnie.

Jeśli urządzenie stoi na ukośnej powierzchni, należy prócz zablokowania kółek za pomocą hamulców zabezpieczyć urządzenie w inny sposób przed niezamierzonym przetoczeniem się (np. przez podłożenie klinów pod kółka).

Urządzenie stojące zachowuje stabilność na pochyłości do 10°. Urządzenie wolno przemieszczać tylko po powierzchniach o nachyleniu <10°.

Przy przemieszczaniu na pochyłościach może dojść do zarzucenia urządzenia na boki. Na rampach i zagłębieniach pchać urządzenie zawsze w 2 osoby (po jednej osobie z każdej strony urządzenia).

Czyszczenie i pielęgnacja

Higiena

Należy stosować się do przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oraz krajowych przepisów dotyczących higieny.

Częstość czyszczenia

Zewnętrzną stronę urządzenia czyścić po każdym użyciu, a jego wnętrze w zależności od potrzeb.

Sposób czyszczenia

Stosować tylko dozwolone sposoby czyszczenia.

Nie stosować do czyszczenia myjek parowych, myjek wysokociśnieniowych, natrysków wodnych i innych podobnych przyrządów czyszczących.

Środki czyszczące – informacje ogólne

Nie stosować do czyszczenia przedmiotów metalowych. Przedmioty metalowe mogą uszkodzić urządzenie i spowodować jego korozję.

Nie stosować do czyszczenia spiczastych i ostrych przedmiotów. Mogą one uszkodzić urządzenie.

Nie stosować środków do szorowania. Środki do szorowania rysują powierzchnię.

Środki czyszczące do elementów z tworzywa sztucznego

Nie stosować środków do szorowania. Środki do szorowania rysują powierzchnię.

Nie stosować środków czyszczących zawierających następujące substancje (grozi uszkodzeniem!):

- Etanol, izopropanol i wysokoprocentowe alkohole
- Aceton
- Benzyna do czyszczenia
- Terpentyna
- Estry kwasu octowego

Konserwacja

Hamulce kółek

Regularnie sprawdzać działanie hamulców kółek.

W przypadku niedostatecznej siły hamowania należy niezwłocznie zlecić wymianę uszkodzonego(-ych) kółka(-ek) jednemu z punktów serwisowych wymienionych w punkcie Naprawa.

Naprawa

Upoważnione osoby

Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez następujące punkty serwisowe:

- Przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
- Zewnętrzny zakład serwisowy, którego personel został przeszkolony przez firmę B.PRO
- Serwis firmy B.PRO

Dokonanie naprawy przez inne osoby powoduje utratę gwarancji.

Normy i dyrektywy

Przestrzegać obowiązujących norm, dyrektyw i zasad bezpieczeństwa.

Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za przestrzeganie obowiązujących norm, dyrektyw i zasad bezpieczeństwa.

Oznaczenie urządzenia

Urządzenie posiada tabliczkę znamionową. Usunięcie tabliczki znamionowej powoduje utratę gwarancji.

Transport

Kontrola i zgłaszanie uszkodzeń transportowych

- ☞ Bezpośrednio po odebraniu dostawy należy skontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń transportowych (kontrola wzrokowa).
 - Uszkodzenia transportowe należy udokumentować na dowodzie dostawy w obecności spedytora (opis uszkodzenia).
 - Zażądać od spedytora potwierdzenia uszkodzeń (podpis).
 - Zatrzymać urządzenie i zareklamować uszkodzenia w firmie B.PRO na podstawie dowodu dostawy.
– lub –
Odmówić przyjęcia urządzenia i przekazać je spedytorowi w celu zwrotu do firmy B.PROs.
- ☞ Ten sposób postępowania zapewnia prawidłowe uregulowanie reklamacji. Zgłoszone później uszkodzenia transportowe muszą być odpowiednio uwiarygodnione przez odbiorcę urządzenia.

Zakres dostawy

W zakres dostawy wchodzi standardowo:

- Urządzenie
- Instrukcja obsługi

Szczegółowy zakres dostawy i model urządzenia podano w dokumentacji dostawy.

Rozpakowanie

- Otwierać opakowanie transportowe w miejscach przewidzianych do tego celu. Nie rozrywać i nie rozcinać!
- Sprawdzić zakres dostawy.
- Zdjąć zastosowaną ewentualnie folię ochronną z urządzenia.

Usuwanie materiału opakowaniowego

- ☞ Opakowanie wykonane jest z materiałów nadających się do recyklingu.
- Należy przekazać opakowanie do recyklingu zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami i w sposób nieszkodliwy dla środowiska.

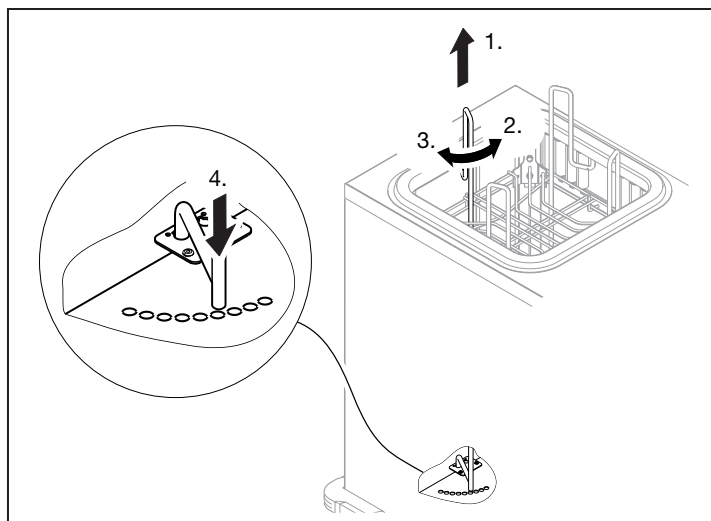
Rozpoczęcie eksploatacji

Wymogi eksploatacji

- ✓ Urządzenie nie posiada żadnych wad ani widocznych uszkodzeń
- ✓ Podane niżej ustawienia zostały poprawnie wykonane i w razie potrzeby dostosowane do nowej sytuacji
- ✓ Usunięto w całości folię ochronną, jeśli została założona

Dostosowywanie prowadnic do średnicy talerza

- ① Istnieje możliwość ustawienia prowadnic dystrybutora talerzy w sposób dostosowany do średnicy używanych talerzy. Zaleca się sprawdzenie za pomocą używanych talerzy, który z zakresów regulacji jest najodpowiedniejszy.
- Pociągnąć prowadnicę w górę (1.).



- Chcąc zmniejszyć średnicę, należy obrócić prowadnicę w kierunku środka tuby (2.) – lub –
Chcąc zwiększyć średnicę, należy obrócić prowadnicę w kierunku obudowy urządzenia (3.).
- Opuścić prowadnicę (4.) i wstawić ją w odpowiedni otwór prowadzący usytuowany w dennej części urządzenia.
- Zablokować zabezpieczenie transportowe prowadnicy.

Sprawdzanie wysokości wydawania naczyń

- ① Wysokość wydawania sterowanych naczyń z platformy jest regulowana sprężynami, za pomocą których platforma jest zawieszona w górnej części obudowy urządzenia.
- ① W celu dostosowania wysokości wydawania naczyń można w zależności od potrzeb zakładać lub zdejmować poszczególne sprężyny.
- ① Urządzenie jest dostarczane fabrycznie ze wszystkimi założonymi sprężynami. Przy danym ustawieniu sprężyn zaleca się sprawdzenie wysokości wydawania sterowanych naczyń, a w razie potrzeby – zmianę ustawienia.
- ☞ Jeśli w późniejszym czasie w dystrybutorze sterowane są naczynia wymagające zmiany wysokości wydawania, należy w zależności od potrzeb założyć ponownie uprzednio zdjęte bądź zdjąć kolejne sprężyny.
- ☞ Wysokość wydawania naczyń jest ustawiona prawidłowo, jeśli najwyżej usytuowany talerz znajduje się ponad osłoną urządzenia.

- Ustawić 11 talerzy na platformie.
- Jeśli najwyżej usytuowany talerz nie wystaje bądź kilka talerzy wystaje poza górną część urządzenia, należy wyjąć wszystkie talerze, po czym zmienić ustawienie sprężyn.
- ↳ Podrozdział „Ustawianie wysokości wydawania naczyń“ na stronie 14
- Po zmianie ustawienia sprężyn ponownie sprawdzić wysokość wydawania naczyń.
- Zmianę ustawienia sprężyn i test wysokości wydawania naczyń powtarzać do momentu uzyskania właściwego ustawienia.

Ustawianie wysokości wydawania naczyń

- ❗ W celu dostosowania wysokości wydawania naczyń można zakładać lub zdejmować poszczególne sprężyny.
- ❗ Urządzenie jest dostarczane fabrycznie ze wszystkimi założonymi sprężynami.
- ↳ Podczas ustawiania wysokości wydawania naczyń obowiązują następujące podstawowe zasady:
 - Sprężyny należy zakładać i zdejmować symetrycznie.
 - Należy zawsze zdejmować sprężyny w kierunku od wewnątrz na zewnątrz; tzn. poczynając od sprężyn środkowych.
 - Liczba sprężyn założonych po każdej ze stron ustawczych może różnić się maksymalnie o 1 sztukę.



Uwaga!

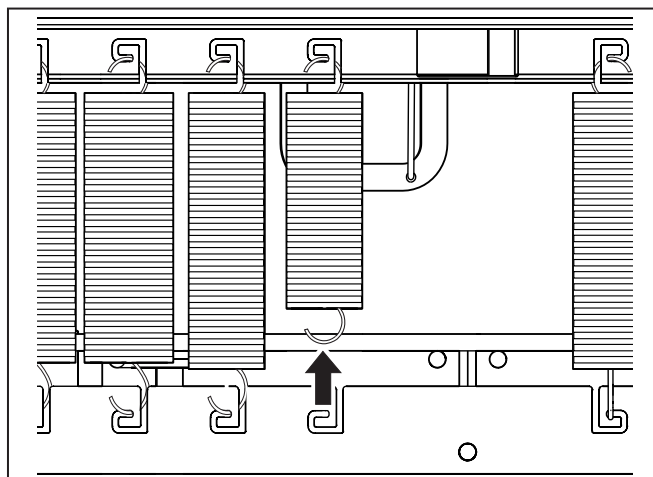
Końcówka sprężyny posiada ostre krawędzie

W przypadku nieprawidłowego montażu końcówka sprężyny o ostrych krawędziach może spowodować obrażenia ramienia, ręki i palców.

- Podczas zakładania sprężyn należy zwracać uwagę na to, by żadna z ich obustronnych końcówek nie była skierowana ku środkowi tuby.

-
- ↳ Jeśli w późniejszym czasie w dystrybutorze stertowane są naczynia wymagające zmiany wysokości wydawania, należy w zależności od potrzeb założyć ponownie uprzednio zdjęte bądź zdjąć kolejne sprężyny.
 - Wyjąć w całości stos naczyń.

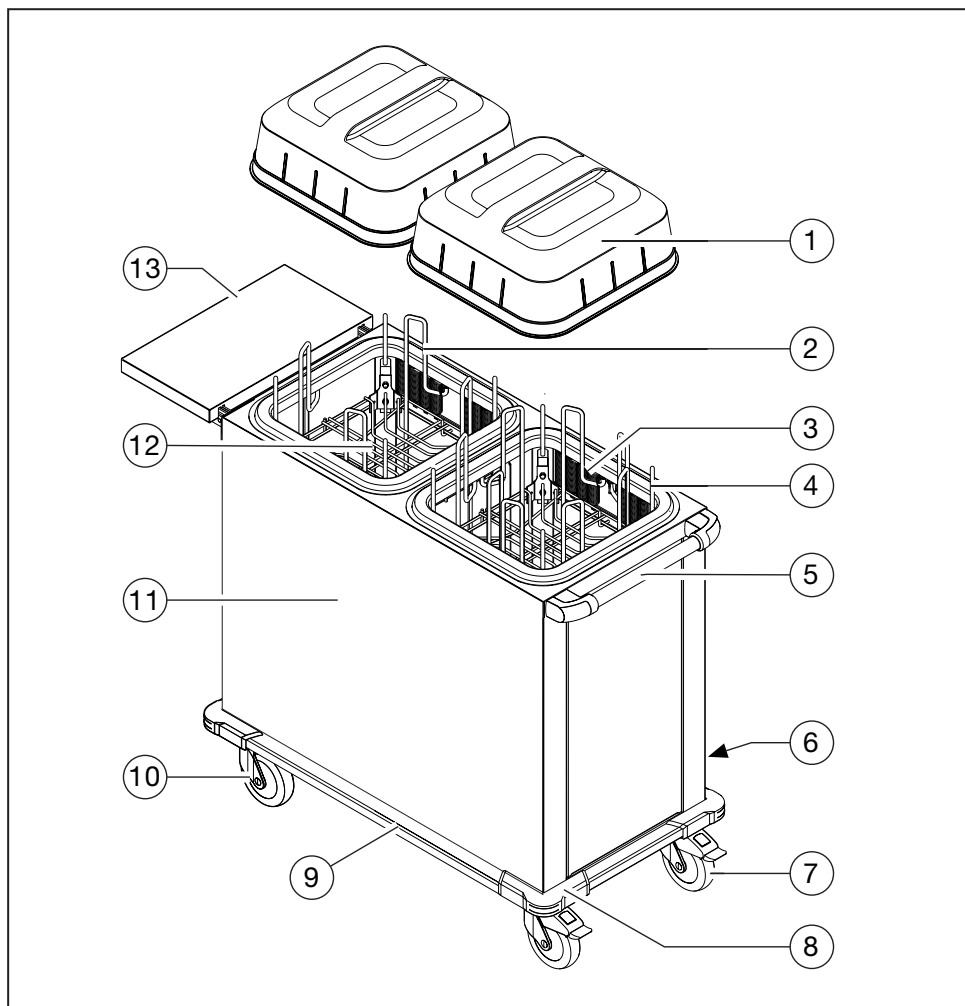
- Po obu przeciwnych stronach ustawczych założyć na dolne zawieszenie lub zdjąć z niego jedną ze sprężyn wewnętrznych.



- Sprawdzić wysokość wydawania naczyń i w razie potrzeby założyć lub zdjąć kolejne sprężyny.

Obsługa i eksploatacja

Budowa urządzenia



- (1) Kłosz (opcja)
- (2) Prowadnica talerzy
- (3) Sprężyny do ustawiania wysokości wydawania naczyń
- (4) Sygnał napełnienia (opcja)
- (5) Uchwyt do pchania
- (6) Szufłada do czyszczenia (opcja)
- (7) Kółko skrętne z hamulcem
- (8) Narożnik ochronny
- (9) Listwa odbojowa (opcja)
- (10) Kółko skrętne bez hamulca
- (11) Osłona dekoracyjna (opcja)
- (12) Platforma do stertowania naczyń
- (13) Półka składana (opcja)

- Napełnianie urządzenia**
- ☞ Nie należy przekraczać górnej granicy ładowności podanej w danych technicznych.
 - ✓ Poprawnie ustawiona wysokość wydawania naczyń
 - ✓ Prowadnice dostosowane do aktualnej średnicy talerzy
 - Włożyć talerze do dystrybutora.
 - Przykryć dystrybutor kloszem (jeśli jest dostępny).

**Rozkładanie/składanie
półki**

Wersja urządzenia ze składaną półką

- ☞ Po stronie czołowej urządzenia, naprzeciw uchwytu do pchania zamontowana jest składana półka.



Ostrzeżenie!

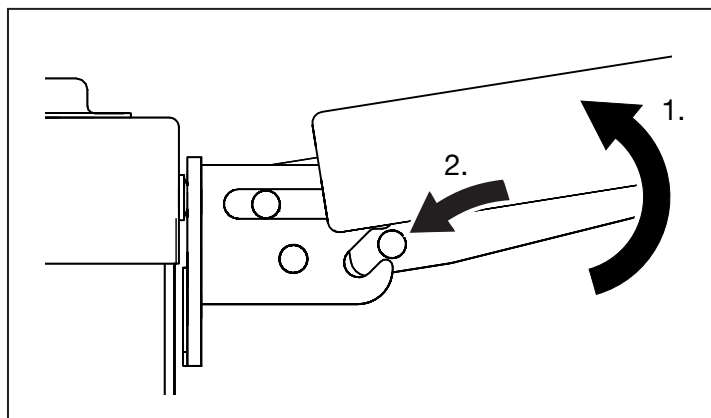
Niebezpieczeństwo na skutek przeciążenia

Przeciążenie może spowodować nagłe złożenie się składanej półki. Odstawione na nią przedmioty mogą spaść, co może spowodować szkody materialne i/lub obrażenia ciała.

- Maksymalne obciążenie powierzchni składanej półki wynosi 25 kg.

Rozkładanie składanej półki

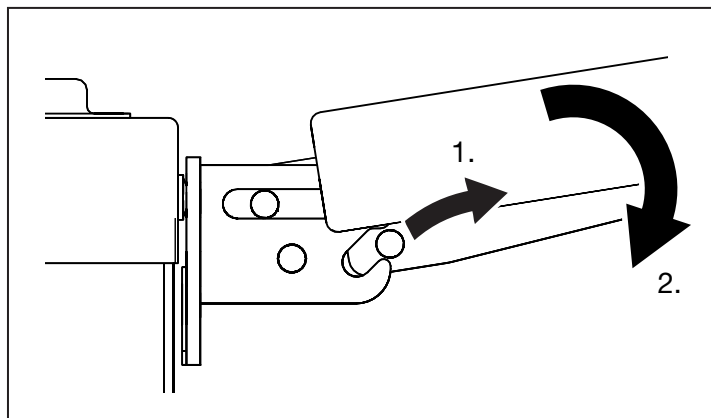
- Odchylić do góry składaną półkę (ok. 30°) powyżej poziomu (1.)



- Pozwolić składanej półce na ześlizgnięcie się ukośnie w dół (2.), po czym zatrzasnąć obydwie blokady.
- Sprawdzić ponownie, czy mocowanie obu blokad zatrzasnęło się; w razie potrzeby skorygować blokadę.

Składanie półki składanej

- Odciągnąć składaną półkę od urządzenia ruchem ukośnym skierowanym ku górze (1.) do momentu wyjścia blokad z zatrzasków.



- Złożyć składaną półkę ruchem w dół (2.).

Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce

Przemieszczanie

- ☞ Jeśli na trasie przejazdu występują nierówności, należy koniecznie podjąć odpowiednie działania zaradcze.
- ☞ Podrozdział „Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia“ na stronie 19
- ✓ Po górnej stronie i we wnętrzu urządzenia nie powinny znajdować się jakiegokolwiek przedmioty ani istoty żywe.
- ✓ 2 osoby

Wersja urządzenia ze składaną półką

- ✓ Składana półka w stanie rozłożonym

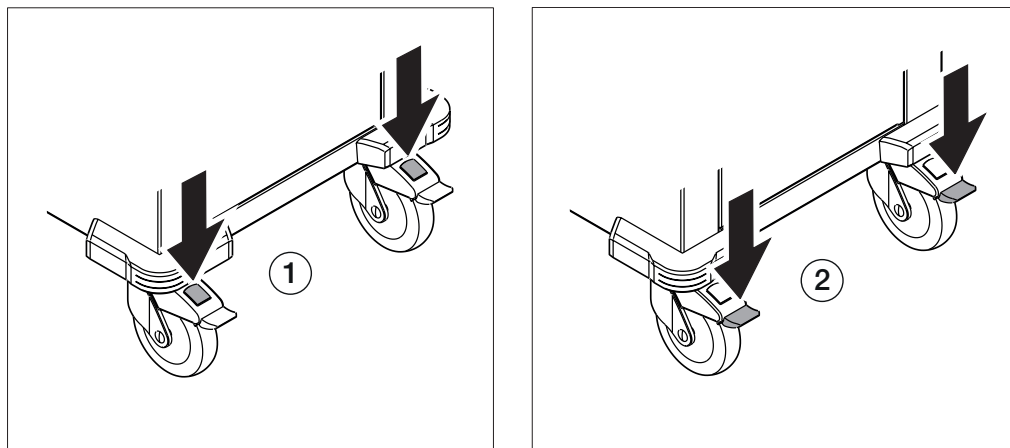


Uwaga!

Przytrzaśnięcie stopy

Przy zwalnianiu i blokowaniu hamulców kółek istnieje ryzyko przytrzaśnięcia i zranienia stopy.

- Uważać, aby stopa nie dostała się pomiędzy hamulec a kółko lub osłonę urządzenia.



- Zwolnić hamulce kółek (1).
- Oburącz, trzymając za rurę uchwyty do pchania, ostrożnie przesunąć urządzenie w nowe miejsce.
- Zablokować hamulce kółek (2).

Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia

☞ Wszystkie wskazówki, wymogi i polecenia dotyczące przemieszczania na równej powierzchni obowiązują również przy przemieszczaniu urządzenia na pochyłościach i zagłębieniach.

✓ Dwie osoby



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo przewrócenia urządzenia

Przy jeździe po pochyłości urządzenie może się przewrócić.

- Nigdy nie przemieszczać urządzenia po powierzchniach (np. rampach) o nachyleniu $>10^\circ$.
- Ustawić prowadnice w taki sposób, aby odstęp od stosu naczyń był jak najmniejszy.



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo zarzucenia urządzenia na boki

Na pochyłościach może dojść do zarzucenia urządzenia na boki.

- Na pochyłościach urządzenie należy pchać zawsze w 2 osoby (po jednej z każdej strony urządzenia).
- Sprawdzić, czy urządzenie można bezpiecznie przepchnąć przez pochyłość lub zagłębienie.
- Ostrożnie przemieścić urządzenie w dwie osoby (po jednej z każdej strony urządzenia) przez rampę, zagłębienie lub pochyłą powierzchnię.

Wymowanie naczyń

- Zdjąć klosz (jeśli jest dostępny).
- Wymować naczynia w zależności od potrzeb.

Dystrybutor talerzy o zmniejszonej wysokości korpusu do stosowania w przedszkolnych i szkolnych placówkach żywienia

Zastosowanie Dystrybutory talerzy firmy B.PRO przeznaczone do przedszkoli i szkół wyróżniają się zasadniczo zmniejszoną wysokością konstrukcyjną (750 mm) w stosunku do oferowanych przez nas dystrybutorów standardowych.

Dostęp dzieci/młodzieży do tego produktu może jednak powodować powstawanie dodatkowych potencjalnych zagrożeń.

Niniejsze informacje dodatkowe opisują możliwe do określenia, dodatkowe potencjalne zagrożenia, nie roszcząc sobie jednak przy tym prawa do bycia wyczerpującymi.

Zagrożenia ogólne i szczególne

- Obszar zastosowania** Urządzenie może być wykorzystywane wyłącznie w celach podanych w niniejszej instrukcji obsługi.
- Obowiązek sprawowania nadzoru** NIE wolno urządzenia przemieszczać ani eksploatować bez nadzoru. Zasadniczo obowiązek sprawowania nadzoru wynika w każdym wypadku z aktualnie obowiązujących praw i przepisów odpowiednich instytucji krajowych, m.in. ustawodawcy, stowarzyszeń zawodowych, przepisów obowiązujących na płaszczyźnie krajowej lub komunalnej i/lub innych instytucji.
- Niewłaściwe użytkowanie w charakterze zabawki** NIE wolno wchodzić na urządzenie, wspinać się po nim ani pozwalać na dotykanie go przez dzieci. Na skutek wymienionego powyżej niepożądanego zachowania może dojść do przewrócenia urządzenia, a tym samym do ryzyka lub potencjalnych obrażeń ciała. Ponadto może dojść do obrażeń kończyn.
- Niewłaściwe użytkowanie w charakterze pojazdu** NIE wolno wykorzystywać urządzenia jako pojazdu ani środka transportu. Nie kłaść się ani żadnych przedmiotów pod urządzenie. Urządzenie posiada znaczną masę, a zatem będąc w ruchu odznacza się dużą energią kinetyczną.
- Na skutek wymienionego powyżej niepożądanego zachowania istnieje ryzyko zranienia osób, np. przejechania lub zakleszczenia członków ciała.
- Hamulce kółek** Jeśli urządzenie po zmianie miejsca zostało ustawione w miejscu docelowym lub zachodzi konieczność dokonania zmiany miejsca, należy zablokować dostępne hamulce kółek. Hamulce kółek posiadają otwory, których niestety ze względów technicznych nie mogą być inaczej skonstruowane.
- W przypadku nieostrożnego korzystania z hamulców kółek otwory te mogą spowodować zmiążdżenie kończyn.

Pomoc w razie problemów

Talerze są za duże lub za małe w stosunku do przekroju poprzecznego tuby

Przyczyna	Postępowanie
Niepoprawnie ustawione prowadnice.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Dostosować prowadnice do średnicy talerza. ↳ Podrozdział „Dostosowywanie prowadnic do średnicy talerza“ na stronie 13
Talerze o danej wielkości nie są przeznaczone do zastosowania w dystrybutorze.	Brak.

Korozja na elementach ze stali szlachetnej

Przyczyna	Postępowanie
Nieodpowiednie obchodzenie się z urządzeniem/nieodpowiednia pielęgnacja.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Usunąć ogniska korozji. ▶ Zwracać uwagę na właściwe obchodzenie się z urządzeniem/właściwą pielęgnacją.

Zewnętrzne uszkodzenie urządzenia

Przyczyna	Postępowanie
Uszkodzenia powstałe w transporcie, przy przemieszczaniu lub przez działanie czynników zewnętrznych.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Wyłączyć urządzenie. ▶ Zabezpieczyć urządzenie przed przypadkowym włączeniem. ▶ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział „Naprawa“ na stronie 28

Czyszczenie i pielęgnacja

Stal szlachetna Stal szlachetna to określenie gatunków stali szczególnie higienicznych i odpornych na korozję. Stal szlachetna stosowana obecnie przez firmę B.PRO składa się w głównej mierze z żelaza, chromu i niklu.

Odporność stali szlachetnej na korozję polega na tworzeniu się tzw. warstwy pasywnej na powierzchni materiału w zetknięciu z tlenem. Mechaniczne naruszenie warstwy pasywnej – przy wystarczającej ilości tlenu na powierzchni materiału – regeneruje się samoistnie.

Stabilność warstwy pasywnej może być również naruszona przez oddziaływanie czynników chemicznych, m.in. osadów kamienia, tłuszczu, skrobi i białka sprzyjających powstawaniu korozji.

Korozję może również powodować/przyspieszać kontakt stali szlachetnej z następującymi substancjami:

- stężone kwasy, fluorowce (chlorki, bromki, jodki) i ich sole oraz przyprawy zawierające sól kuchenną
- kwaśne opary mogące powstawać np. po użyciu przemysłowych środków czyszczących
- kontakt z innym metalem (np. stalą lub żelazem)
- kontakt z żelazem (np. wełną stalową, opiłkami z rur, wodą zawierająca cząsteczki żelaza)

W celu zachowania odporności na korozję należy unikać kontaktu z wyżej wymienionymi substancjami. Należy bezwzględnie stosować się do poniższych wskazówek dotyczących czyszczenia i pielęgnacji.

☞ Powierzchnie wykonane ze stali szlachetnej należy zawsze utrzymywać w czystym, suchym stanie i zapewniać im swobodny dopływ powietrza!

Firma B.PRO zaleca:

Silnie eksploatowane powierzchnie ze stali szlachetnej (np. podgrzewane bębny) oprócz codziennego rutynowego czyszczenia należy polerować środkiem DeepClean Stainless Steel. W ten sposób będzie można zachować na dłużej warstwę pasywną powierzchni ze stali szlachetnej, a tym samym jej odporność na korozję.

Częstość czyszczenia Po każdym użyciu należy gruntownie oczyścić powierzchnię czystą wodą, po czym osuszyć.

Metody czyszczenia Codzienne rutynowe czyszczenie polega na wycieraniu jej wilgotną szmatką. Trudne do usunięcia zabrudzenia można myć szczotką (z tworzywa sztucznego lub włosa naturalnego).
Wszelkie inne sposoby czyszczenia muszą być dopuszczone przez firmę B.PRO.

☞ Nie stosować do czyszczenia myjek parowych, myjek wysokociśnieniowych, natrysków wodnych i innych podobnych przyrządów czyszczących.

☞ W żadnym wypadku do suszenia nie należy stosować wewnętrznego układu ogrzewania.

Środki czyszczące Do powierzchni ze stali szlachetnej można stosować następujące środki czyszczące:

- dostępne w handlu środki do czyszczenia stali szlachetnej, np. DeepClean Stainless Steel
- dostępne w handlu środki czyszczące na bazie wody
- dostępne w handlu środki odkamieniające na bazie kwasów organicznych bądź nieszkodliwych dla stali szlachetnej kwasów nieorganicznych (np. kwasu octowego, cytrynowego, amidosulfonowego, fosforowego); w razie wątpliwości należy skontaktować się z producentem danego środka czyszczącego.
- miękką szmatkę do czyszczenia z mikrowłókien

Środkami czyszczącymi niezalecanymi do powierzchni ze stali szlachetnej są:

- wszystkie środki czyszczące zawierające chlorki lub podchloryny (np. odkamieniacz na bazie kwasu solnego, podchlorynu sodu itp.)

Do czyszczenia części urządzenia pokrytych powłoką proszkową, jak również elementów z tworzyw sztucznych i szkła można stosować:

- dostępne w handlu środki czyszczące na bazie wody
- miękką szmatkę do czyszczenia
- szmatkę z mikrowłókien firmy B.PRO (używać tylko z wodą)
- plamy, w szczególności odpryski i osady tłuszczu można usuwać za pomocą ciepłego 30% roztworu mydła szarego przy użyciu szczotki (z włosiem z tworzywa sztucznego bądź naturalnym).
- powierzchnie szklane można czyścić z łatwością za pomocą dostępnych w handlu środków do czyszczenia szkła.

Do czyszczenia części urządzenia pokrytych powłoką proszkową, jak również elementów z tworzyw sztucznych i szkła nie nadają się:

- środki czyszczące do stali szlachetnej ani inne o właściwościach ściernych
- środki czyszczące zawierające rozpuszczalniki
- wszystkie środki czyszczące zawierające chlorki lub podchloryny (np. odkamieniacz na bazie kwasu solnego, podchlorynu sodu itp.)

Czyszczenie urządzenia

- ✓ Urządzenie jest wyłączone
- ✓ Nie podłączono żadnych urządzeń zewnętrznych
- ✓ Wtyczka sieciowa jest wyciągnięta z gniazdka

Firma B.PRO zaleca:

Przed użyciem chemicznych środków czyszczących należy zasadniczo sprawdzać ich kompatybilność z daną powierzchnią, nakładając je w mało widocznym miejscu. W ten sposób można uniknąć przykrych niespodzianek w postaci przebarwień lub innych reakcji zachodzących pomiędzy środkiem czyszczącym a powierzchnią.

- ☞ Jeśli podczas czyszczenia zdejmowany jest pył mineralny lub metalowy, należy zawsze płukać pomocnicze środki czyszczące (np. szczotki, szmatki z mikrofibry itp.), aby cząstki kurzu nie pozostawiały śladów na oczyszczanej powierzchni.

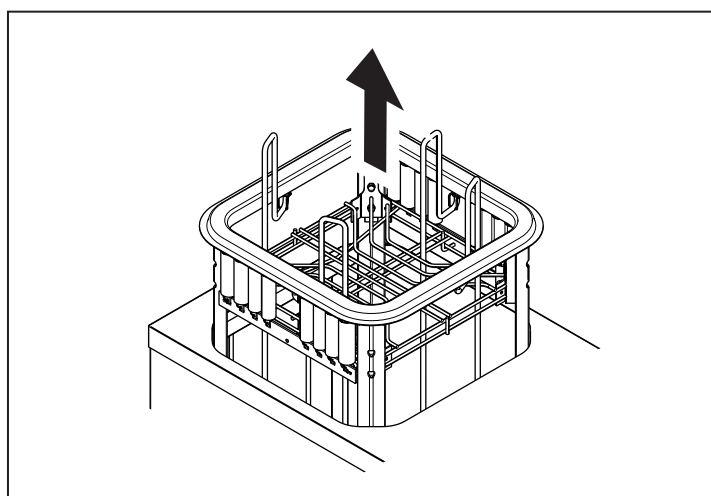
- Po każdym użyciu należy bezwzględnie oczyścić powierzchnię czystą wodą, po czym osuszyć.

Montaż/demontaż tuby na talerze

- ✓ Można wyjąć tubę w celu wykonania gruntownego czyszczenia

Demontaż tuby

- Chwycić tubę oburącz od wewnątrz za dwie przeciwległe ścianki, po czym wyjąć z urządzenia ruchem w górę.



Montaż tuby

- ☞ Można montować tubę ze sprężynami skierowanymi zarówno w stronę uchwyty do pchania, jak i podłużnej części urządzenia. Można ją łatwiej wkładać i wyjmować, jeśli sprężyny są skierowane równoległe względem podłużnej części urządzenia.



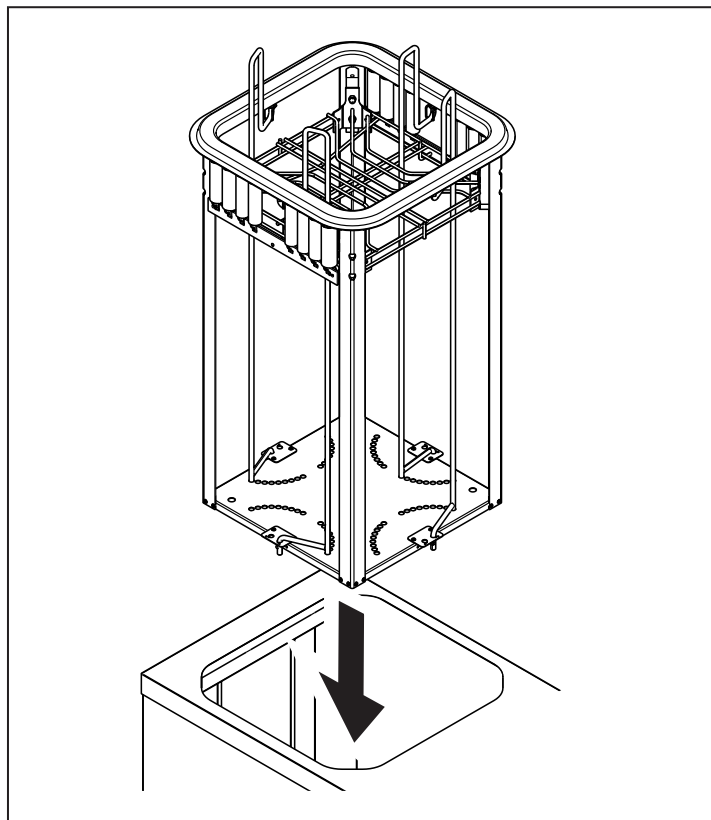
Uwaga!

Niebezpieczeństwo zmiążdżenia na skutek zakleszczenia rąk

Jeśli podczas wkładania w korpus urządzenia tuba będzie trzymana od zewnątrz za jej kołnierz, podczas opuszczania tuby istnieje ryzyko przytrzaśnięcia palców, a tym samym ich zranienia.

- W celu włożenia tuby należy zawsze chwycić ją oburącz od wewnątrz.
- Chwycić tubę oburącz od wewnątrz za dwie przeciwległe ścianki, po czym wyjąć z urządzenia ruchem w górę do momentu, w którym znajdzie się ona ponad górną krawędzią urządzenia.

- Opuścić ostrożnie tubę w otwór znajdujący się w korpusie urządzenia.

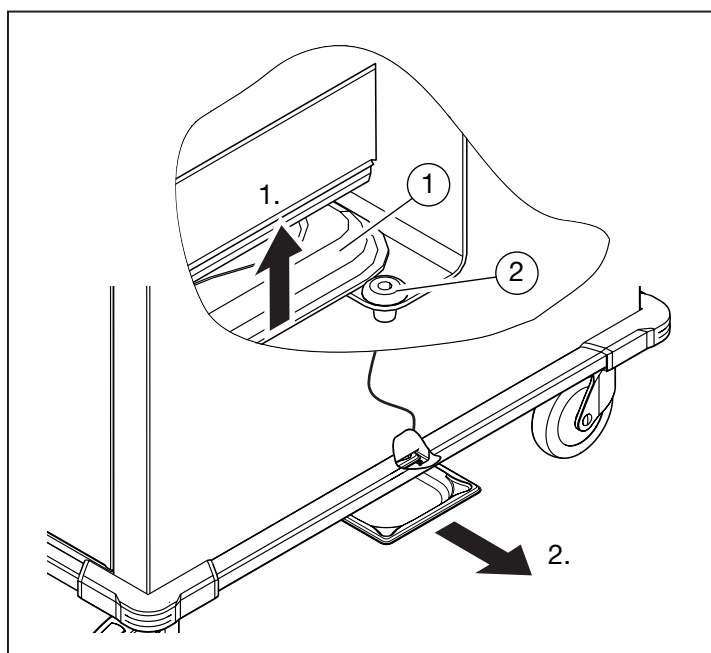


Czyszczenie szuflady do czyszczenia

Wersja urządzenia z szufladą do czyszczenia

- ① Szuflada do czyszczenia znajduje się po spodniej stronie urządzenia i jest zamocowana na 2 prowadnicach. Jej wyjęcie ułatwia czyszczenie dna urządzenia.
- ☞ Szufladę do czyszczenia można wyjmować z prawej strony urządzenia patrząc w kierunku pchania.
- ☞ Obie szyny prowadzące wyposażone są w blokadę wysuwu zapobiegającą niezamierzonemu wysunięciu się szuflady do czyszczenia.

- Unieść lekko szufladę do czyszczenia (1) od przodu (1.) do momentu, w którym dolna krawędź powierzchni przyłożenia znajdzie się powyżej blokady wysuwu (2).



- Wyjąć szufladę do czyszczenia (2).
- Oczyszczyć szufladę do czyszczenia przy użyciu opisanych powyżej środków i metod.
- Po oczyszczeniu włożyć szufladę do czyszczenia w prowadnicę aż do oporu.

Konserwacja

Regularne zlecenie konserwacji urządzenia

- ☞ Firma B.PRO zaleca regularną konserwację urządzenia przez odpowiednio przeszkolony personel fachowy. Regularna konserwacja zapobiega awariom urządzenia, przedłuża jego okres trwałości użytkowej i ogólnie przyczynia się do utrzymania sprawności.
- Regularnie zlecać konserwację urządzenia przeszkolonemu personelowi fachowemu.

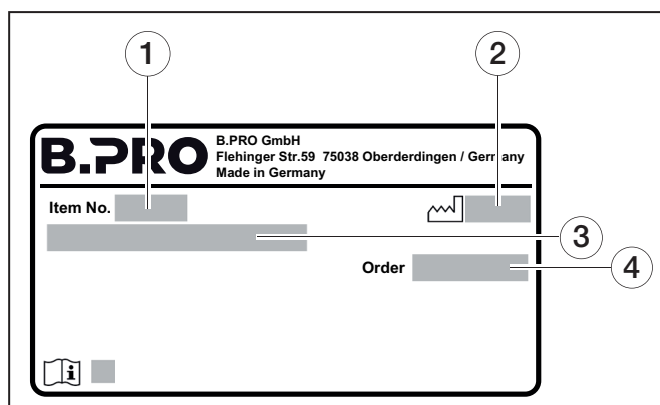
Sprawdzać hamulce kótek

- ☞ Działanie hamulców kótek należy sprawdzać po każdym przemieszczeniu urządzenia.
- Zablokować hamulce kótek.
- Spróbować przesunąć urządzenie (bez użycia nadmiernej siły!).
- W przypadku niedostatecznej siły hamowania należy niezwłocznie zlecić wymianę uszkodzonego(-ych) kółka(-ek) jednemu z punktów serwisowych wymienionych w punkcie Naprawa.

Naprawa

- Upoważnione osoby** ☞ Naprawy mogą być dokonywane wyłącznie przez następujące autoryzowane punkty serwisowe:
- przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
 - zewnętrzny zakład serwisowy, którego personel został przeszkolony przez firmę B.PRO
 - serwis firmy B.PRO

- Opis uszkodzenia** Dział serwisowy firmy B.PRO prócz dokładnego opisu defektu wymaga również następujących informacji podanych na tabliczce znamionowej:
- Numer artykułu
 - Model
 - Numer seryjny
 - Data produkcji
 - numer zlecenie produkcyjnego



- (1) Numer artykułu
- (2) Data produkcji
- (3) Nazwa modelu
- (4) numer zlecenie produkcyjnego

- Wymiana komponentów** ☞ Uszkodzone komponenty mogą być wymieniane wyłącznie przez następujące punkty serwisowe:
- przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
 - zewnętrzny zakład serwisowy, którego personel został przeszkolony przez firmę B.PRO
 - serwis firmy B.PRO

- Części zamienne** ☞ Przy zamawianiu części zamiennych wymagane są:
- Nazwa części zamiennej
 - Numer artykułu
 - Data produkcji urządzenia
 - Ilość

☞ Patrz system informacji serwisowej w Internecie (www.bpro-solutions.com)

Adres 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

Usuwanie

Utylizacja urządzenia ► Przekazać urządzenie do punktu utylizacji odpadów.

☞ Niniejszego produktu nie wolno usuwać z innymi odpadami przemysłowymi.

☞ Więcej informacji odnośnie usuwania dostępnych jest u handlowców lub w serwisie firmy B.PRO.

☞ Rozdział „Naprawa“ na stronie 28

Dane techniczne

① W zależności od modelu urządzenie opisane w niniejszej instrukcji obsługi może posiadać dane techniczne różniące się od wyszczególnionych w tymże dokumencie (np. dane układu elektrycznego i chłodniczego, wymiary). Obowiązujące dane należy odczytać z tabliczki znamionowej lub odpowiedniej dokumentacji związanej z zamówieniem bądź rysunków.

Dane ogólne Wymiary i masa (ok.)

Model	Wymiary zewnętrzne w mm (dł. x szer. x wys.) wraz z przewodnicami talerzy	Wymiary zewnętrzne w mm (dł. x szer. x wys.) wraz z kloszem z EPP
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

Model	Rozmiar w świetle w mm	Masa własna w kg
TS-1	Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	37
TS-2	Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	56
TS-K2	Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	54
TS-1 Kids	Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	34
TS-2 Kids	Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	52

Wersja urządzenia z osprzętem

Element/ akcesorium	Wymiary zewnętrzne w mm (dł.)	Masa własna w kg	Obciążenie powierzchni w kg
Rama nośna do pojemników GN.	+160	+2	+25
Składana półka*	+300	+5	+25

* Niedostępne w modelu Kids

Wersja urządzenia z osłonami dekoracyjnymi

Model	Masa własna w kg
TS-1	+8
TS-2	+12
TS-K2	+12

Pojemność/ładowność (ok.)

Model	Pojemność/wymiar w świetle w mm (zależnie od używanych naczyń)	Wysokość stosu w mm (z kloszem/bez klosza)	Maks. ładowność w kg
TS-1	40-85 talerzy Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	800/785	80
TS-2	80-170 talerzy Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	800/785	160
TS-K2	80-170 talerzy Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	800/785	160
TS-1 Kids	30-65 talerzy Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	650/635	65
TS-2 Kids	60-130 talerzy Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	650/635	130

Środowisko Warunki otoczenia – eksploatacja

Temperatura: -10 °C do +38 °C

Warunki otoczenia – składowanie, transport

Temperatura: -10 °C do +40 °C

Emisje

Poziom ciśnienia akustycznego w miejscu pracy urządzenia jest niższy niż 70 db(A).

Materiały

Korpus urządzenia: Stal szlachetna, blacha ze stali szlachetnej lakierowana proszkowo, poliamid, polietylen
Prowadnice: Stal pokryta tworzywem sztucznym

Dane do zamówienia

Dystrybutor talerzy

TS-1 18-33

Numer artykułu 374 289, 573 774

Dystrybutor talerzy

TS-2 18-33

Numer artykułu 374 292, 573 776

Dystrybutor talerzy

TS-K2 18-33

Numer artykułu 374 293, 573 777

Dystrybutor talerzy

TS-1 18-33 Kids

Numer artykułu 382 472, 574 766

Dystrybutor talerzy

TS-2 18-33 Kids

Numer artykułu 382 470, 574 765

Instrukcja obsługi

Numer dokumentu: 154 647

Akcesoria

**Klosz z PC do
dystrybutora talerzy**

Numer artykułu 573 771

**Klosz z EPP do
dystrybutora talerzy**

Numer artykułu 573 767

**Pojemniki GN
do zawieszania**

w ramie na pojemniki GN

Numer artykułu patrz cennik firmy B.PRO

**Szmatka z mikrowłókien
firmy B.PRO**

Numer artykułu 126 999

**Środek do czyszczenia
i pielęgnacji stali
szlachetnej DeepClean**

Stainless Steel

Numer artykułu 511 895

Normy, dyrektywy, rozporządzenia, przepisy

Normy Urządzenie spełnia fabrycznie podstawowe wymagania stosowanych norm produktowych w ich aktualnie obowiązującej wersji.

Dyrektywy dot. oznaczenia CE/ deklaracji zgodności UE Urządzenie, jeśli dotyczy, spełnia fabrycznie wymagania następujących rozporządzeń/dyrektyw produktowych w ich aktualnie obowiązującej wersji.

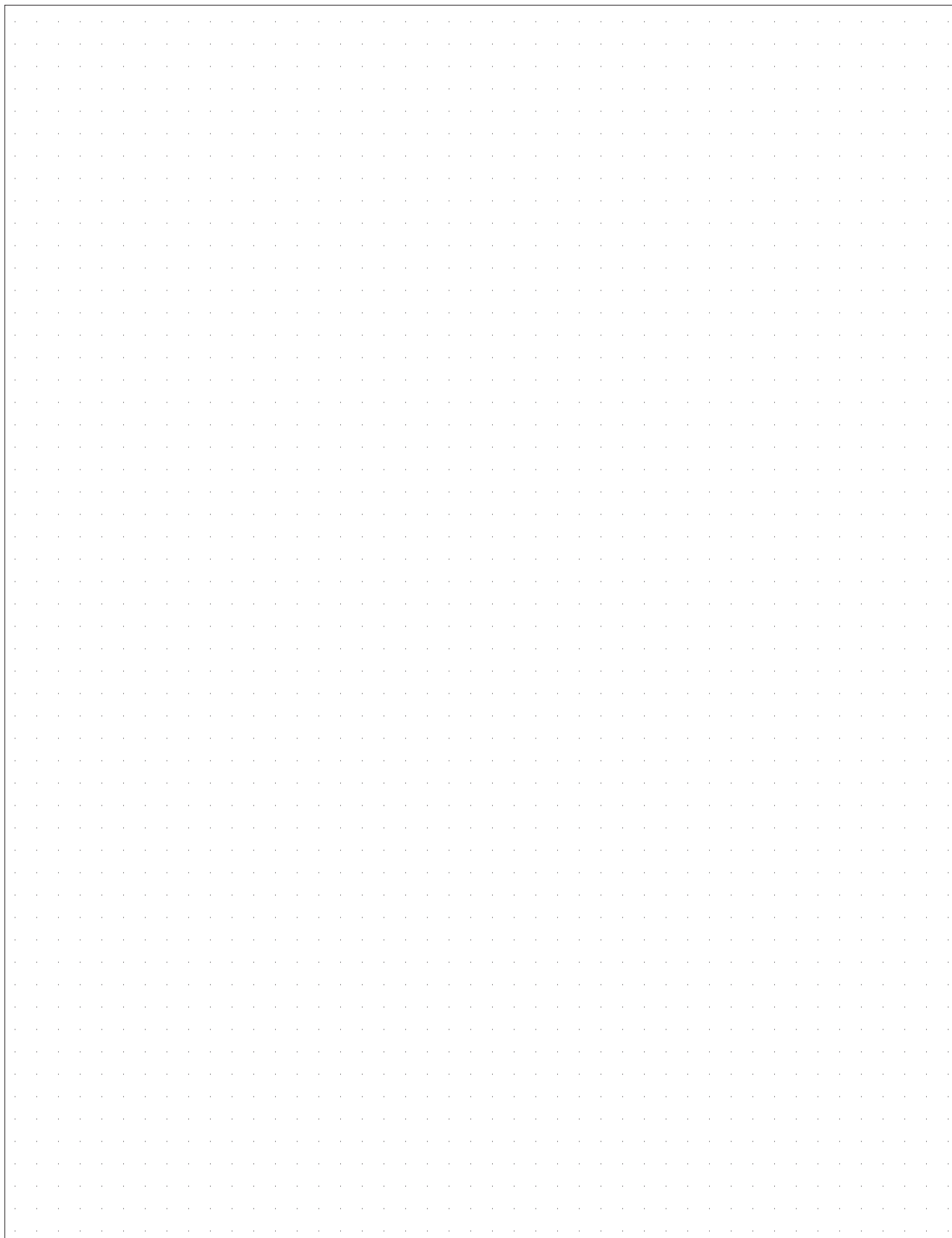


- 1935/2004 Rozporządzenie w sprawie materiałów i produktów przeznaczonych do kontaktu z artykułami spożywczymi
- 2006/42/WE Dyrektywa maszynowa
- 2014/35/UE Dyrektywa niskonapięciowa
- 2014/30/UE Dyrektywa EMC
- 2011/65/UE Dyrektywa RoHS
- 2014/68/UE Dyrektywa w sprawie urządzeń ciśnieniowych

Rozporządzenia, przepisy Podczas obsługi i użytkowania niniejszego urządzenia należy stosować się do poniższych rozporządzeń, przepisów, regulaminów stowarzyszeń zawodowych, jak również innych krajowych przepisów w ich aktualnie obowiązującej wersji.

- WE nr 852/2004 Rozporządzenie w sprawie higieny artykułów spożywczych
- Regulacja DGUV 110-003 prace w zakładach gastronomicznych
- Przepis DGUV 3 Zapobieganie wypadkom przy użytkowaniu urządzeń elektrycznych i materiałów eksploatacyjnych

Na życzenie klienta firma B.PRO może udostępnić kopię deklaracji zgodności WE w swoim dziale serwisu/dystrybucji.



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