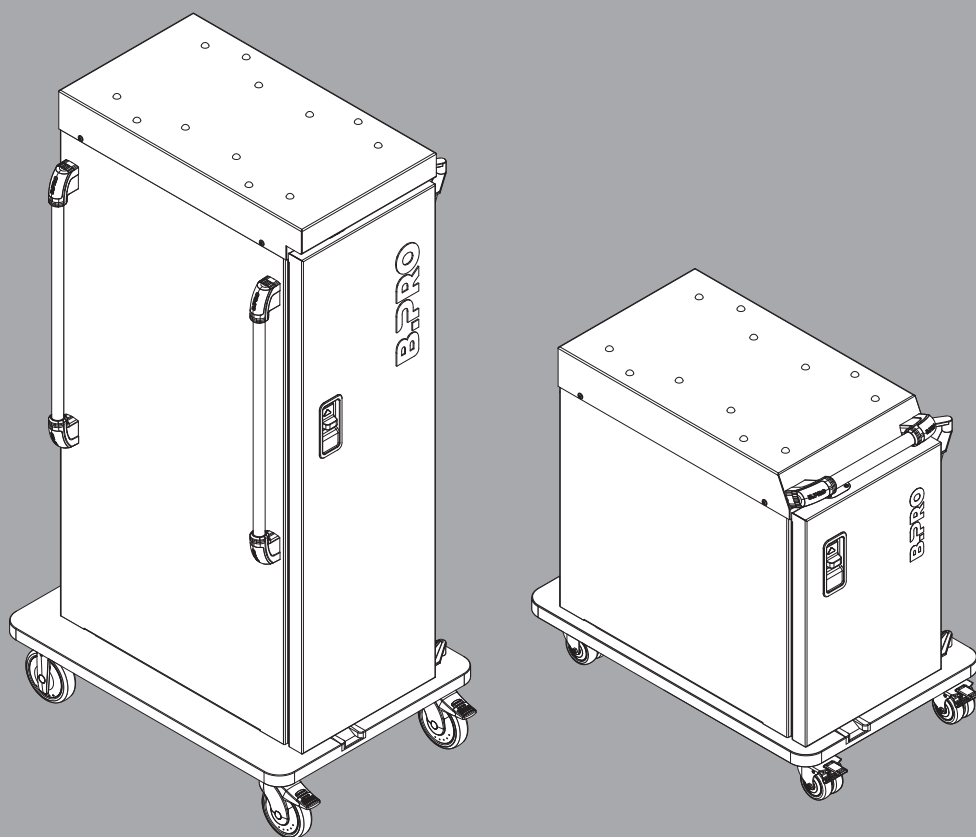


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PROTHERM НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ BPT E 12/18/24/30 N

Перевод оригинальной инструкции по эксплуатации



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	Документация на изделие	6
	Условные обозначения	6
	Предупреждения	6
Об этом изделии	Назначение	7
	Условия эксплуатации	7
	Характеристики изделия	7
	Стандартное исполнение	8
	Опции/принадлежности	8
Принцип действия	Принцип действия тягового дышла (опция)	9
Безопасность	Общая информация	10
	Об этом изделии	10
	Транспортировка	10
	Обслуживание и эксплуатация	10
	Чистка и уход	12
	Техническое обслуживание	13
	Ремонт	13
	Нормы и правила	13
	Маркировка изделия	13
Дополнительная информация о применении в школах и детских садах	Назначение	14
	Диапазон применения	14
	Обязанность надзора	14
	Запрещение использования для игр	14
	Запрещение использования как транспортного средства	14
	Запрещение использования для хранения	14
	Корпус тележки	14
	Фиксаторы колес	14
	Петли двери тележки	14
Транспортировка	Проверка повреждений при транспортировке/дальнейшие действия	15
	Комплект поставки	15
	Распаковка	15
	Утилизация упаковочного материала	15
Обзор	BPT E 12/18 N	16
	BPT E 24/30 N	17

Ввод в эксплуатацию	Условия эксплуатации	18
	Включение тележки	18
Эксплуатация	Открыть дверь тележки	19
	Кнопка "антипаника"	20
	Закрыть дверь тележки	21
	Загрузка тележки	21
	Выгрузка блюд	22
	Перемещение тележки на новое место	23
	Перемещение по рампам, выемкам, наклонным поверхностям	24
	Перемещение на другое место сцепки тележек в исполнении с дышлом	25
Прекращение эксплуатации	Выключение тележки	28
Помощь при появлении проблем	Внешние повреждения тележки	28
	Коррозия деталей из нержавеющей стали	28
Чистка и уход	Указания по чистке нержавеющей стали	29
	Периодичность чистки	29
	Методы чистки	29
	Чистящие средства	30
	Чистка тележки	31
Техническое обслуживание	Регулярное техническое обслуживание тележки	33
	Проверка уплотнения двери	33
	Уход за уплотнениями	33
	Контроль фиксаторов колес	33
Ремонт	Уполномоченный персонал	34
	Описание неисправности	34
	Замена компонентов	34
	Запчасти	34
	Адрес	35
	Гарантия	35
Утилизация	Утилизация тележки	35
Технические характеристики	Общие характеристики	36
	Окружающая среда	36

Данные для заказа	BPT E 12 N	37
	BPT E 18 N	37
	BPT E 24 N	37
	BPT E 30 N	37
	Руководство по эксплуатации	37
Принадлежности	Гастроемкости	37
	Опорные перемычки	37
	Микрофибровая салфетка B.PRO	37
	Средство для чистки и ухода за нержавеющей сталью DeepClean Stainless Steel	37
Нормы, директивы, сертификаты качества	Стандарты	38
	Директивы о маркировке CE/декларации соответствия нормам ЕС	38
	Постановления, инструкции	38

Об этом руководстве по эксплуатации

Документация на изделие

Это оригинал руководства по эксплуатации. Целевая группа: Обслуживающий персонал, директор кухни.

Условные обозначения

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

 **Поясняющая информация**

 **Ссылка** на главу или другой документ.

✓ **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 (опасность, предупреждение, осторожно) указывает на степень опасности.

Опасность предупреждает о возможных тяжелых/смертельных травмах.

Предупреждение предупреждает о возможных тяжелых травмах.

Осторожно предупреждает о возможных легких травмах или материальном ущербе.

Об этом изделии

- Назначение** Тележка B.PROTHERM из нержавеющей стали используются в следующих целях:
- Поддержание в горячем состоянии блюд в закрытых гастроемкостях или в другой посуде, поставленной на гастрорешетки
 - Поддержание в холодном состоянии блюд в гастроемкостях, а также готовых порционированных блюд на тарелках, укрытых колпаками – с эвтектическими плитками (холодильными элементами)
 - Транспортировка блюд в гастроемкостях к месту их раздачи

Тележку B.PROTHERM из нержавеющей стали разрешается использовать только для кратковременного хранения и транспортировки продуктов питания в емкостях.

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:

- 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
- Длительная эксплуатация и длительное хранение блюд

Условия эксплуатации **Окружающая среда**

Тележку разрешается эксплуатировать 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.

Инструктаж третьих лиц

Если тележка передается третьим лицам, то необходимо проинструктировать их о безопасном обращении с оборудованием и обратить их внимание на возможные опасности.

Характеристики изделия **Общая информация**

Тележка B.PROTHERM нержавеющая сталь в стандартном исполнении изготовлена из нержавеющей стали.

Корпус тележки двухстенный, с изоляцией.

Передняя сторона закрывается двухстенной изолированной дверью.

Дверь тележки имеет двухточечное запираение, в том числе флуоресцирующий замок "антипаника" на внутренней стороне двери. На верхней стороне тележек B.PROTHERM могут находиться выступы для штабелирования.

Ходовая часть тележки B.PROTHERM из нержавеющей стали состоит из двух поворотных колес с фиксаторами и двух опорных колес.

Предлагаются следующие исполнения тележки:

- BPT E 12 N = 12 пар направляющих (12 x 1/1)
- BPT E 18 N = 18 пар направляющих (18 x 1/1)
- BPT E 24 N = 24 пар направляющих (24 x 1/1)
- BPT E 30 N = 30 пар направляющих (30 x 1/1)

Обслуживание и эксплуатация

Ручки обеспечивают легкое перемещение тележки.

Сплошные бамперы по всему периметру защищают от повреждений.

Массивная нижняя панель защищает тележку от повреждений при ударах во время транспортировки.

Двери тележки снабжены самозакрывающимся запором.

Двери тележки открываются на 270° и фиксируются на наружной стороне.

Внутренние боковые стенки имеют направляющие.

Тележку B.PROTHERM из нержавеющей стали можно загружать гостроемкостями GN1/1; GN1/2.

В тележку B.PROTHERM можно также установить гострорешетки и загружать на них блюда в другой посуде.

**Стандартное
исполнение**

Тележка B.PROTHERM из нержавеющей стали в стандартном исполнении имеет следующее оснащение:

- Двухстенный корпус из высококачественной нержавеющей стали
- Расстояние между направляющими: 38,3 мм
- Два поворотных колеса с фиксаторами и два опорных колеса
- Безопасная ручка на корпусе тележки
- Массивная нижняя панель со встроенным противоударным бампером

Опции/принадлежности

Тележка B.PROTHERM из нержавеющей стали может быть оснащена следующими опциями:

- Держатель карточки меню
- Вставные рамки и перемычки для установки различных гостроемкостей при исполнении 1/1
- Колеса различных размеров и из различных материалов
- Крыша с выступами для штабелирования и 3-сторонней галереей из стали CNS
- Гладкая крыша с 4-сторонней галереей из стали CNS
- Дополнительная защита от ударов на крыше (пластмассовая панель)
- Гигиенический стандарт H1 внутри корпуса тележки
- Индивидуальное цветовое оформление
- Удобное открывание двери ножной защелкой (kick-latch)
- Запираемая дверь
- Дышло и сцепное устройство

Принцип действия

Принцип действия тягового дышла (опция)

Дышло установлено под тележкой.

Крепление дышла находится в задней части и фиксируется шкворнем в выемке.

Таким образом оно защищено от случайного выдвижения.

При вытягивании дышла за переднее отверстие шкворень перемещается по наклону, пока не достигнет передней опоры дышла.

Чтобы убрать дышло, его опускают до пола, а затем задвигают в положение хранения, где оно фиксируется.

Безопасность

Общая информация



Перед первым применением внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. Весь персонал должен прочитать это руководство до начала эксплуатации тележки. Храните это руководство так, чтобы оно всегда было доступно для обслуживающего персонала.

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.

Правила техники безопасности

Внимательно прочитайте и соблюдайте правила техники безопасности, содержащиеся в этой главе. Пользователь отвечает за соблюдение правил техники безопасности, содержащиеся в этом руководстве.

Предупреждения

Обращайте внимание на содержащиеся в тексте предупреждения со знаком опасности (предупреждающий треугольник).

Об этом изделии

Назначение

Тележку разрешается эксплуатировать только в соответствии с ее назначением. Потребитель отвечает за надлежащее использование тележки по назначению.

Условия эксплуатации

Эксплуатация тележки разрешается только в допустимых условиях окружающей среды. Убедитесь в том, что пользователи тележки обучены обращению с ней, а также прочитали и усвоили это руководство по эксплуатации.

Транспортировка

Вертикальное положение при транспортировке

Перевозите тележку только в вертикальном положении.

Транспортировка грузовым автомобилем или автофургоном

Перевозите тележку только на грузовом автомобиле или в автофургоне с погрузочной платформой. Угол наклона погрузочной платформы не должен превышать 10°. Крепление при транспортировке только фиксаторами колес недостаточно. Закрепите тележку от смещения со всех четырех сторон. Закрепите тележку от вертикальных перемещений во время транспортировки. Установите предохранительные балки с мягкой обивкой.

Обслуживание и эксплуатация

Общая информация

Потребитель должен знать и уметь оценивать связанные с тележкой опасности. Тележкой разрешается пользоваться только лицам, психические, сенсорные и умственные способности которых не имеют ограничений, важных для работы с оборудованием. Эксплуатируйте тележку только в технически исправном состоянии. При повреждении тележки закройте ее так, чтобы ей нельзя было пользоваться. Сразу вызовите для ремонта специалистов уполномоченного сервисного предприятия.

🔗 Раздел "Ремонт" на стр. 34

При случайном скатывании станция может повредить имущество и причинить травмы людям. Всегда стопорите колеса фиксаторами, чтобы не допустить скатывания тележки. При поддержании блюд в холодном или горячем состоянии открывайте тележку только на короткое время для отбора блюд. Блюда в гастроемкостях всегда закрывайте крышками. Блюда на тарелках всегда закрывайте крышками.

Гастроемкости с жидкими блюдами

Расплескивающиеся и вытекающие из контейнера жидкости могут привести к ожогам. Гастроемкости, заполненные жидкими блюдами, всегда закрывайте уплотняющими крышками. Не допускайте резких перемещений гастроемкостей.

Загрузка

Чтобы избежать смещения центра тяжести вверх при частичной загрузке, всегда загружайте тележку снизу вверх. При загрузке не превышайте предельный вес, указанный в технических характеристиках.

Эвтектические плитки (холодильные элементы)

Во время поддержания блюд в горячем состоянии не используйте эвтектические плитки.

Выгрузка блюд

Чтобы избежать смещения центра тяжести вверх, вынимайте гастроемкости и блюда в другой посуде всегда только сверху вниз.

Допустимая нагрузка на тележку сверху

Распределенная нагрузка на верхнюю площадку тележки не должна превышать 33 кг.

Санитарно-гигиенические требования

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

Горячие части станции, предметы и блюда

Если в контейнер загружаются горячие блюда, то внутреннее пространство контейнера нагревается. Горячие части контейнера и находящиеся в ней предметы (например, гастроемкости) могут причинить ожоги. Поддерживаемые в горячем состоянии блюда могут привести к ожогам. Дотрагивайтесь до горячих частей только защищенными руками (например, с полотенцем или в рукавицах).

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.

Перемещение на другое место

Примите необходимые меры для безопасного перемещения тележки. Кроме того, местоположение тележки должно соответствовать требованиям постановлений, предписаний, правил профессиональных объединений, а также других национальных положений стран, где эксплуатируется оборудование, в действующей редакции. При перемещении тележки находящиеся на ней предметы могут упасть или тележка может опрокинуться.

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. При закрытой двери тележка устойчива на уклонах до 10°. 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 скатывания (например, подложите клинья).

Не допускайте большую нагрузку на колеса, чтобы уменьшить опасность их повреждения:

- Не передвигайте тележку с застопоренными фиксаторами колес
- Не допускайте ударов
- Не переезжайте через пороги или ступени
- Не передвигайте тележку по неровному полу

Всегда толкайте тележку, а не тяните ее.

При перемещении тележки следите за тем, чтобы были видны люди и предметы, находящиеся перед ней. Если передвигающий тележку человек не видит дорогу перед ней, то перед тележкой должен идти другой человек, обеспечивающий безопасное движение.

Существует опасность, что при перемещении тяжелой тележки одной рукой ее не удастся достаточно быстро остановить. Всегда передвигайте тележку двумя руками за ручку.

Передвигайте тележку по рампам и выемкам всегда вдвоем (по одному человеку с каждой стороны). Перемещайте тележку на новое место с умеренной скоростью (не быстрее 3 км/ч). Работник, перемещающий тележку на новое место, должен быть всегда в состоянии затормозить ее. При ограниченной зоне видимости, сложных транспортных ситуациях, а также при движении по рампам, выемкам и наклонным поверхностям требуется второй человек для страховки.

Чистка и уход**Гигиена**

Выполняйте требования директивы (EG) № 852/2004, а также национальные правила гигиены, действующие в той стране, где эксплуатируется оборудование. Опциональное внутреннее пространство тележки может соответствовать требованиям гигиенического исполнения H1.

Периодичность чистки

После каждого использования тщательно очищайте тележку.

Методы чистки

Применяйте только разрешенные методы чистки.

Запрещается чистка струей пара и водой под высоким давлением.

Средства индивидуальной защиты

Пользуйтесь средствами индивидуальной защиты (защитная обувь, перчатки, защитные очки и др.). Кроме того, пользуйтесь средствами индивидуальной защиты, предписанными производителями чистящих средств, см. паспорта безопасности чистящих средств.

Чистящие средства для пластмассовых деталей

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Абразивные средства царапают поверхности. Не пользуйтесь указанными далее чистящими средствами или чистящими средствами со следующими ингредиентами (возможно повреждение материалов!):

- Этанол, изопропанол и высшие спирты
- Ацетон
- Лигроин для химической чистки
- Скипидар
- Эфир уксусной кислоты

Вода после чистки

Если во время или после чистки из тележки вытекает вода, то существует опасность поскользнуться. После чистки тщательно высушите тележку. При этом удалите воду со дна внутри тележки. Полностью вытирайте вытекшую из тележки воду.

**Техническое
обслуживание****Фиксаторы колес**

В случае недостаточного торможения немедленно поручите замену неисправных колес специалистам одной из следующих организаций:

- Собственный персонал, обученный фирмой B.PRO
- Сторонняя сервисная служба, обученная фирмой B.PRO
- Сервисная служба B.PRO

Двери

- При каждой чистке проверяйте наличие повреждений и старение уплотнения двери (визуальный контроль).

Ремонт**Уполномоченный персонал**

Ремонт тележки разрешается выполнять только следующему сервисному персоналу:

- Собственный персонал, обученный фирмой B.PRO
- Сторонняя сервисная служба, обученная фирмой B.PRO
- Сервисная служба B.PRO

Нормы и правила

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

Маркировка изделия

На тележке имеется заводская табличка. Удаление заводской таблички ведет к потере гарантии.

Дополнительная информация о применении в школах и детских садах

Назначение Доступ детей/подростков к тележке создает дополнительные потенциальные опасности. В этой дополнительной информации приведены поддающиеся оценке, дополнительные потенциальные опасности, не претендуя при этом на всю полноту сведений.

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.

Запрещение использования для игр Не забирайтесь на тележку. Нарушение этого правила может привести к опрокидыванию тележки, создает угрозу безопасности и причинения вреда людям.

Запрещение использования как транспортного средства Тележка имеет большой вес и поэтому в движении обладает большой потенциальной энергией. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ездить на тележке и использовать ее как транспортное средство. Не ложитесь под тележку. При нарушении этих положений возможно получение травм. Двигающаяся тележка может сбить с ног или защемить людей.

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

Корпус тележки

Тележка имеет размеры, позволяющие детям забираться в нее. Никогда не оставляйте тележку без присмотра. **Опасность закрытия дверей**

Перед вводом в эксплуатацию и перед сдачей на хранение удостоверьтесь, что в тележке нет детей или животных. Если ребенок случайно закрылся в тележке, то он может сам освободиться, нажав фосфоресцирующую кнопку "антипаника". Дверь открывается при нажатии на эту кнопку на внутренней стороне двери с усилием 70 Н (соответствует усилию 7 кг).

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

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

Возможно защемление рук

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

- Сразу же после доставки тележки проверьте наличие повреждений, полученных при транспортировке (визуальный осмотр).
- Задokumentируйте в товарно-транспортной накладной обнаруженные повреждения в присутствии экспедитора (опишите повреждения).
- Экспедитор должен подтвердить наличие повреждений (поставить подпись).
- Примите тележку и с накладной предъявите рекламацию фирме B.PRO.
– или –
Не принимайте контейнер и с экспедитором верните его на фирму B.PRO.

☞ Такой порядок действий обеспечивает надлежащее урегулирование возмещения ущерба. На заявленные позже повреждения при транспортировке получатель должен будет предъявить доказательства.

Комплект поставки

- B.PROTHERM нержавеющая сталь
- Руководство по эксплуатации
- Точный комплект поставки и исполнение тележки указаны в сопроводительной документации.

Распаковка

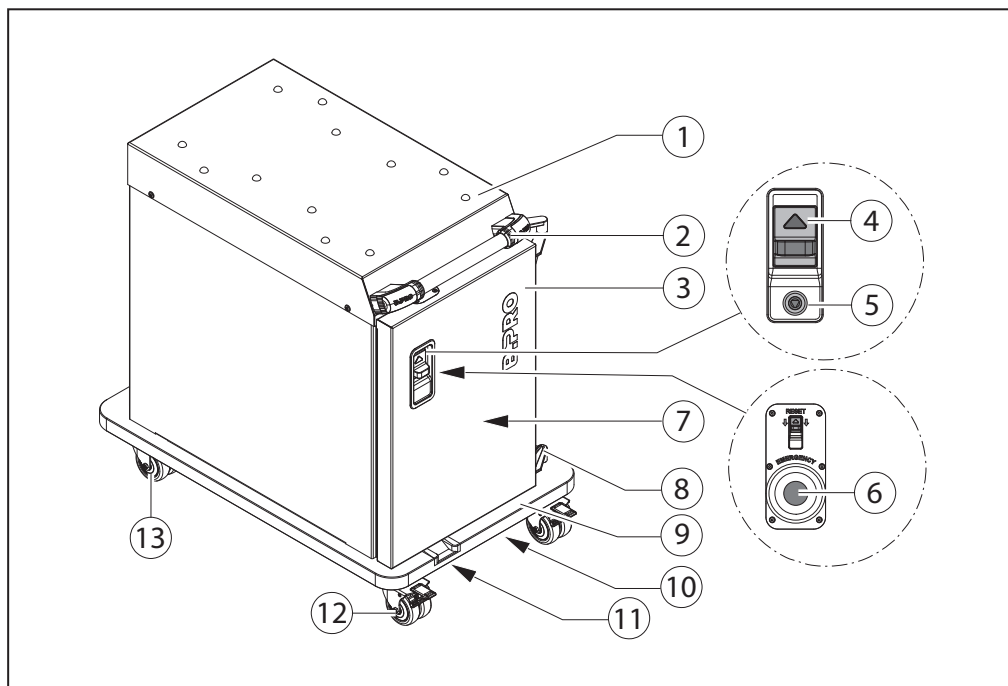
- Вскройте транспортную упаковку в предусмотренных для этого местах, не разрывайте и не разрезайте ее.
- Проверьте комплект поставки.
- Если имеется защитная пленка, то удалите ее снаружи и внутри тележки.

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.

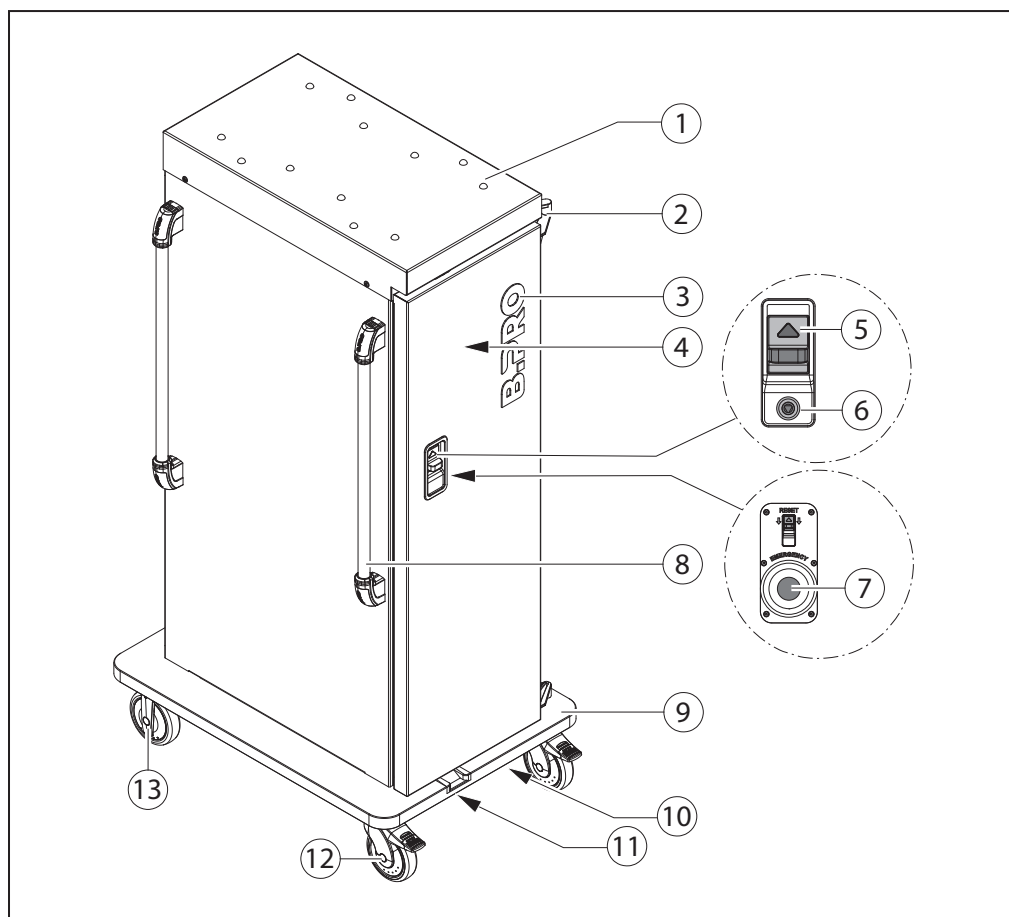
Обзор

BPT E 12/18 N



- (1) Крыша тележки
- (2) Ручка
- (3) Дверь
- (4) Фиксатор двери
- (5) Замок двери (опция)
- (6) Фосфоресцирующая кнопка "антипаника" на внутренней стороне двери
- (7) Направляющие (внутри тележки)
- (8) Петли двери с углом раскрытия 270°
- (9) Нижняя панель со встроенным противоударным бампером
- (10) Дышло (опция)
- (11) Защелка для раскрытия двери ногой – kick-latch (опция)
- (12) Поворотное колесо с фиксатором
- (13) Опорное колесо

BPT E 24/30 N



- (1) Крыша тележки
- (2) Петли двери с углом раскрытия 270°
- (3) Дверь
- (4) Направляющие (внутри тележки)
- (5) Фиксатор двери
- (6) Замок двери (опция)
- (7) Фосфоресцирующая кнопка "антипаника" на внутренней стороне двери
- (8) Ручка
- (9) Нижняя панель со встроенным противоударным бампером
- (10) Дышло (опция)
- (11) Защелка для раскрытия двери ногой – kick-latch (опция)
- (12) Поворотное колесо с фиксатором
- (13) Опорное колесо

Ввод в эксплуатацию

Условия эксплуатации

- ✓ Тележка сухая и имеет такую же температуру, как температура в помещении
- ✓ Нет видимых дефектов и повреждений тележки
- ✓ Колеса застопорены фиксаторами
- ✓ Защитные пленки удалены
- ✓ Станция стоит в устойчивом положении

Включение тележки

Установка станции

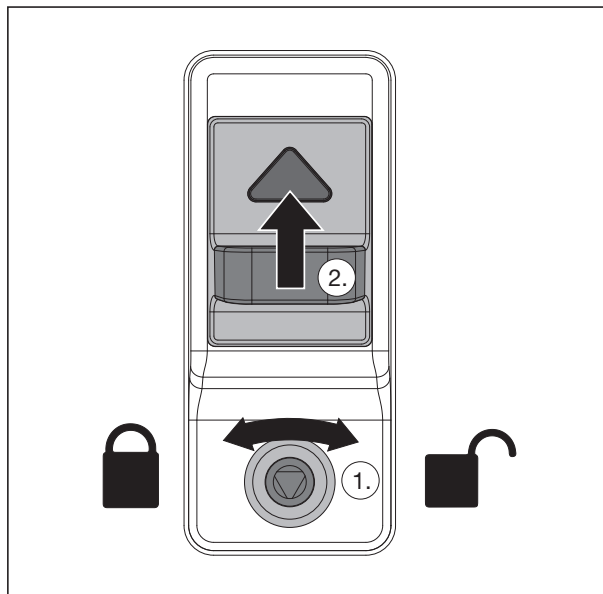
- Перед вводом в эксплуатацию обеспечьте, чтобы внутреннее пространство тележки находилось в надлежащем гигиеническом состоянии.

Эксплуатация

Открыть дверь тележки

Чтобы не допустить потерь холода или тепла, не открывайте без надобности дверь тележки во время работы.

- Откройте опциональный замок двери (1.) и сдвиньте вверх запор двери (2.).
- Держите его в этом положении и одновременно откройте дверь.



- Откройте дверь.

Дверь тележки открывается на 270° и фиксируется/крепится легким нажатием на дверь к корпусу тележки.



Предупреждение!

Горячее внутреннее пространство контейнера/горячие гастроемкости

Внутреннее пространство контейнера, находящиеся в нем гастроемкости и другие предметы могут нагреться и вызвать ожоги.

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



Предупреждение!

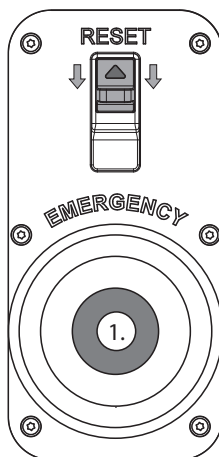
Горячие жидкие блюда

Горячие жидкие блюда могут перетечь за край гастроемкости и привести к ошпариванию.

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

Кнопка "антипаника"

Если человек случайно закрылся в тележке, то он может сам освободиться, нажав фосфоресцирующую кнопку "антипаника" (1.). Дверь открывается при нажатии на кнопку внутри тележки с усилием 70 Н (соответствует усилию 7 кг).



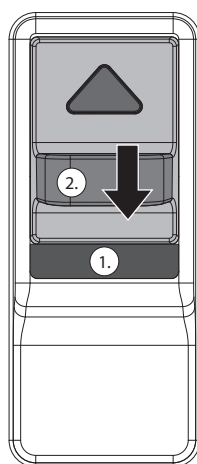
- ☞ После этого блокиратор двери будет полностью разблокирован. Его необходимо заново активно зажать, чтобы можно было снова закрыть дверь.

Повторное зажатие разблокированного блокиратора

Если замок двери постоянно находится в положении "открыто", видно поле красного цвета (1.).

Это означает, что блокиратор полностью разблокирован.

- ☞ Так происходит, если была нажата кнопка "антипаника" на внутренней стороне двери.
- Нажать на ручку замка двери (2.) вниз.
При этом ни в коем случае не закрывать дверь.
- ☞ Вы услышите, как блокиратор будет снова зажат.
Закройте дверь.
- ☞ Поле красного цвета на кнопке "антипаника" внутри тележки больше не будет видно.



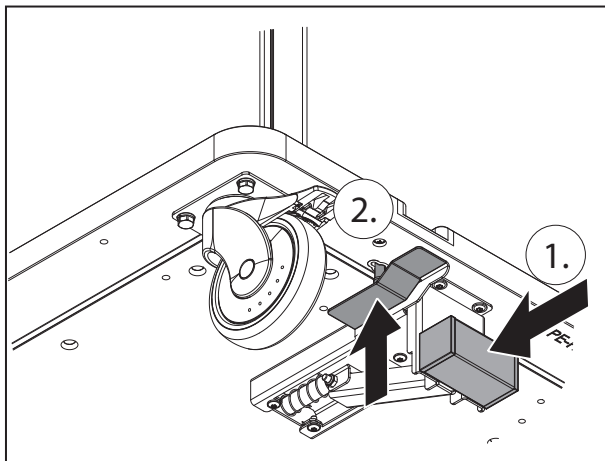
**Осторожно!****Возможно повреждение оборудования**

Если закрыть дверь, несмотря на то, что блокиратор разблокирован, то это может привести к повреждению тележки.

- Нажимайте ручку замка двери вниз, пока не услышите, как блокиратор будет зажат.

Удобное открывание двери ножной защелкой (kick-latch) (опция)

- Слегка нажмите ногой на защелку (kick-latch) (1.).



Дверь тележки разблокируется металлическим рычагом (2.) и легко раскроется.

Закреть дверь тележки

- Вытяните дверь из фиксатора на корпусе тележки.
- Закройте дверь до соприкосновения с корпусом и запиrite ее легким нажатием.

Загрузка тележки

Всегда загружайте предварительно нагретые или охлажденные блюда. Загружайте тележку всегда снизу вверх, чтобы центр тяжести находился как можно ниже. В держатель карты меню можно вставить карту. На этой карте можно написать специальным карандашом блюда, которые находятся в тележке B.PROTHERM из нержавеющей стали.

- ✓ Блюда в гастроемкостях закрыты крышками
- ✓ Блюда в посуде закрыты колпаками

**Предупреждение!****Опасность опрокидывания при смещении центра тяжести тележки вверх**

Если тяжелые гастроемкости находятся только в верхней части тележки, то центр тяжести смещается вверх. В этом случае существует опасность опрокидывания тележки.

Падающая тележка может причинить тяжелые травмы.

- Загружайте тележку только снизу вверх.
- При частичной загрузке загружайте только нижнюю часть тележки.

**Предупреждение!****Падающие предметы**

Установленные на крыше тележки предметы могут упасть и причинить травмы.

- Ставьте на крышу тележки только предметы в предусмотренных для этого емкостях.
- Используйте только пригодные для этих целей емкости и контейнеры (см. прайс-лист B.PRO).

- Откройте дверь тележки.
- Вставьте гастроемкости в тележку или установите блюда в посуде на гастрорешетки.
- Закройте дверь тележки.

Выгрузка блюд**Предупреждение!****Опасность опрокидывания при смещении центра тяжести тележки вверх**

Если сначала вынимать нижние гастроемкости, то центр тяжести смещается вверх и возникает опасность опрокидывания тележки. В этом случае существует опасность опрокидывания тележки.

Падающая тележка может причинить тяжелые травмы.

- Всегда разгружайте тележку только сверху вниз.

**Предупреждение!****Горячее внутреннее пространство контейнера/горячие гастроемкости**

Внутреннее пространство контейнера, находящиеся в нем гастроемкости и другие предметы могут нагреться и вызвать ожоги.

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

**Предупреждение!****Горячие жидкие блюда**

Горячие жидкие блюда могут перетечь за край гостроемкости и привести к ошпариванию.

- Держите гостроемкости в горизонтальном положении.
- Всегда закрывайте гостроемкости уплотнительными крышками.

-
- Откройте дверь тележки.
 - Выньте гостроемкости или блюда в посуде.
 - После использования тщательно очистите тележку.
- ➞ Глава "Чистка и уход" на стр. 29

**Перемещение тележки
на новое место****Перемещение на другое место**

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

➞ Глава "Перемещение по рампам, выемкам, наклонным поверхностям" на стр. 24

- ✓ Сверху на тележке нет никаких предметов
- ✓ Дверь тележки закрыта
- ✓ Два человека

**Осторожно!****Возможно защемление ног**

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

- Следите за тем, чтобы нога не попала между фиксатором колеса и нижней панелью тележки.

**Осторожно!****Ограниченная зона видимости**

При перемещении тележки можно не увидеть людей перед ней и травмировать их.

Возможно повреждение тележки или предметов перед ней из-за ограниченной зоны видимости.

- Во время перемещения перед тележкой должен идти другой человек.
 - Всегда передвигайте тележку двумя руками.
-

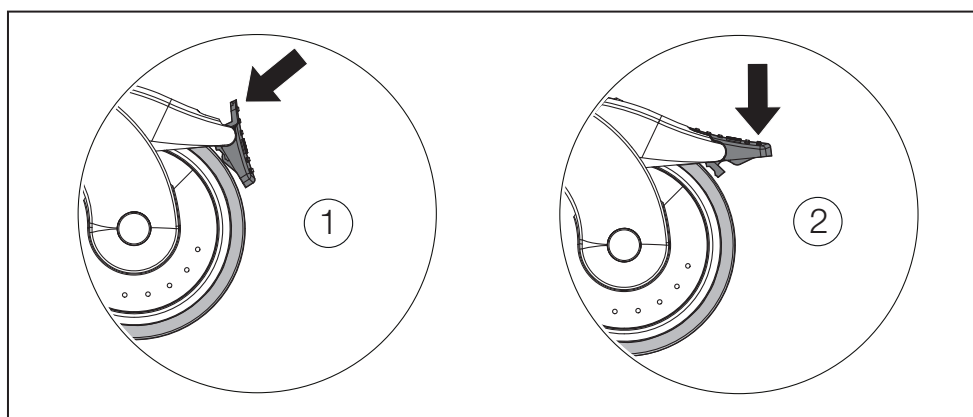
**Осторожно!****Возможно травмирование людей и повреждение оборудования из-за несоразмерной скорости**

При перемещении тележки с большой скоростью может не получиться ее вовремя затормозить.

Тележка может опрокинуться, причинить травмы и повредить оборудование.

- 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.

- Отпустите фиксаторы колес (1).



- Двумя руками осторожно переместите станцию на новое место.
- Застопорите колеса фиксаторами (2).

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

- ✓ 2 человека
- ✓ Дверь тележки закрыта

**Предупреждение!****Возможно опрокидывание тележки**

При движении по наклонной поверхности тележка может опрокинуться.

- Никогда не передвигайте тележку по поверхности (например, рампе) с уклоном $>10^\circ$.
- Двумя руками за ручку осторожно переместите тележку на новое место.

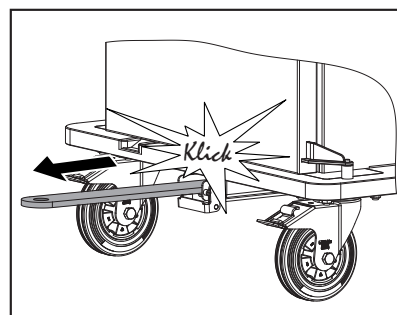
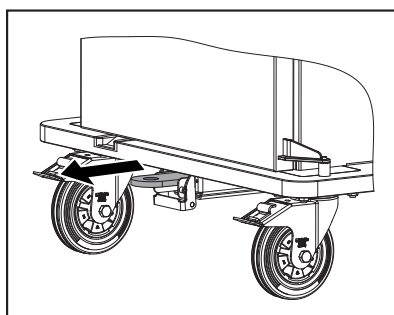
Перемещение на другое место сцепки тележек в исполнении с дышлом

Исполнение тележки с дышлом

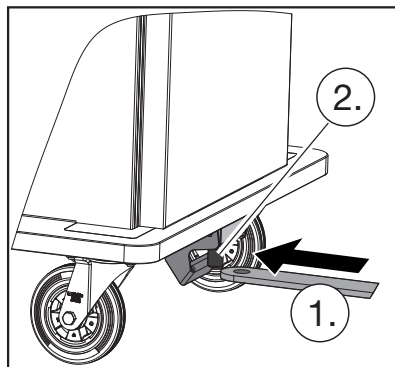
- ✓ Пользователи полностью проинструктированы и имеют соответствующий квалификационный аттестат для управления буксируемыми поездами
- ✓ Пользователи знают и могут оценить опасности, связанные с перевозкой сцепленных тележек
- ✓ Пользователи носят защитную обувь и при необходимости другую предписанную защитную одежду
- Не допускайте детей к тележкам.
- Постоянно наблюдайте за буксируемым поездом.
- При повреждении тележек закройте их так, чтобы ими нельзя было пользоваться, и немедленно вызовите для ремонта специалистов уполномоченного сервисного предприятия, указанного в разделе о ремонте.
- Сцепляйте друг с другом не более четырёх тележек.
- Перевозите несколько тележек только в сцепленном состоянии и только в направлении тяги.
- Не перевозите неисправные тележки в сцепке.
- Не перевозите никакие предметы сверху на тележках (в галерее).
- Загружайте тележки снизу вверх.
- Закрывайте/запирайте двери тележек.
- Выбирайте подходящую тяговую машину для перевозки тележек. Буксируемые тележки обычно определяют ограничения для тяговых машин при перевозке (например, скорость, траектория движения поезда, угол поворота колес тягача и/или допустимый вес буксируемого прицепа).
- Высоту соединения с тягачом выбирайте так, чтобы дышло прицепляемой тележки находилось в горизонтальном положении (параллельно полу).
- Не превышайте заданную скорость при перевозке сцепленных тележек. Скорость не должна превышать макс. 4 км/ч (соответствует скорости медленной ходьбы).
- ☞ Тележки устойчивы к опрокидыванию на уклоне до 10°.
- ☞ Это невозможно гарантировать во время движения из-за различных воздействующих факторов.
- При передвижении тележки учитывать условия окружающей среды на месте.
- ❗ Принцип действия дышла
 - ☞ Раздел "Принцип действия тягового дышла (опция)" на стр. 9

Прицепить тележку

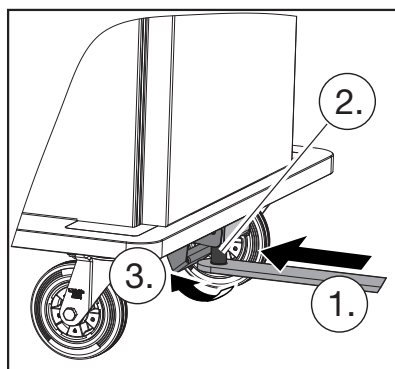
- Вытяните дышло за переднее отверстие так, чтобы оно с хорошо слышимым щелчком зафиксировалось в конечном положении.



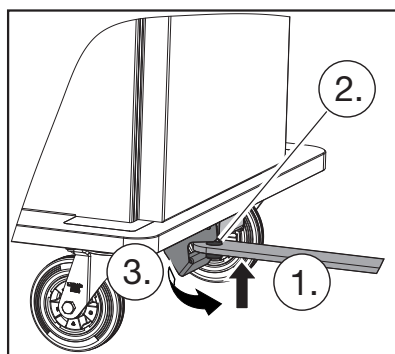
- Подведите дышло (1.) к соединительному шкворню (2.) прицепляемой тележки.



- Сдвиньте предохранительный палец (3.) дышлом (1.) назад и разместите отверстие дышла (1.) под соединительным шкворнем (2.).



- Приподнимите дышло (1.) вверх, так чтобы соединительный шкворень (2.) вошел в отверстие дышла (1.).

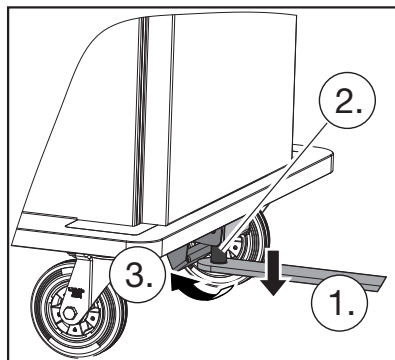


Предохранительная скоба (3.) под действием пружины автоматически отжимается вперед.

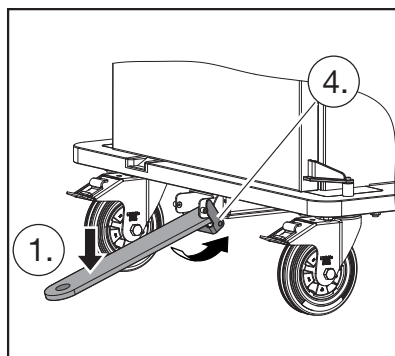
Фиксатор установлен

Отцепить тележку и убрать дышло

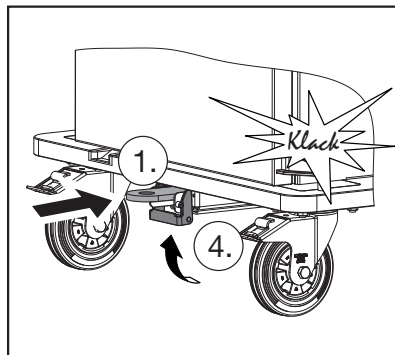
- Отожмите предохранительную скобу (3.) назад.
Сцепка разблокирована, и можно снять дышло (1.) вниз с соединительного шкворня (2.).



- Опустите дышло (1.) до пола.
Предохранительная скоба (4.) опоры дышла разблокирована.



- Задвигайте дышло (1.), пока оно с хорошо слышимым щелчком не зафиксируется в конечном положении.
Предохранительная скоба (4.) под действием пружины автоматически складывается назад в свое исходное положение.
Дышло закреплено.



Прекращение эксплуатации

Выключение тележки

- Разгрузите тележку.
- Очистите тележку.
- Закройте дверь.
- Перевезите и храните тележку в надежном месте.

Помощь при появлении проблем

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.► Не пользуйтесь тележкой и защитите от пользования другими людьми.► Установите на тележку соответствующее предупреждение (хорошо видимое).► Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↪ Глава "Ремонт" на стр. 34

Коррозия деталей из нержавеющей стали

Причина	Действия
Неправильное обращение или уход.	<ul style="list-style-type: none">► Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↪ Глава "Ремонт" на стр. 34► Обеспечьте правильное обращение и уход.

Чистка и уход

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, извести, 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 мармиты) обратите внимание на дополнительную информацию:

- Немедленно удаляйте/вытирайте воду, влагу и пятна от воды. Не дожидайтесь их испарения или высыхания.
- Удаляйте видимые отложения вытиранием.
- После каждого использования - минимум ежедневно - полностью сливайте воду и промывайте чистой водой. Затем протрите насухо очищенную поверхность мягкой тканью.
- Не укрывайте поверхность после сушки.
- Обработайте средством DeepClean Stainless Steel.

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 щеткой 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). В случае сомнений свяжитесь с изготовителем чистящих средств
- Мягкие протирачные 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 пластмассы:

- Обычные чистящие средства на водной основе
- Мягкие протирачные 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.
- Стекланные поверхности можно слегка чистить обычными очистителями стекла.

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

- Средства для чистки нержавеющей стали и другие абразивные чистящие средства
- Абразивные тряпки и салфетки
- 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)

Следующие чистящие средства пригодны для эвтектических плиток:

- Влажная тряпка (предпочтительно микрофибровая салфетка) для чистки после каждого применения
- Щетка с полимерной или натуральной щетиной для прочно прилипших загрязнений
- Промышленные посудомоечные машины с максимальной температурой +90 °C (температура мойки/сушки)
- Водный раствор обычных чистящих средств

Чистящие средства, непригодные для эвтектических плиток:

- Средства для чистки нержавеющей стали и другие абразивные чистящие средства
- Абразивные тряпки и салфетки
- 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 соляная и серная кислота)
- Гранульные посудомоечные машины

Чистка тележки

- ✓ 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 скапливается минеральная или даже металлическая пыль, то чистящие средства (щетки, салфетки из микрофибры и др.) 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.

- Очистите прилавок с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств.
 - ↳ Глава "Методы чистки" на стр. 29
 - ↳ Глава "Чистящие средства" на стр. 30
 - При использовании чистящих средств для нержавеющей стали промойте очищенные места водой и вытрите насухо.
-

**Осторожно!****Опасность подскользывания**

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

- Вытирайте вытекшую на пол воду.
-

Техническое обслуживание

Регулярное техническое обслуживание тележки

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

- Регулярно поручайте специально обученному персоналу проведение технического обслуживания тележки.
- Во время регулярного технического обслуживания также проверяйте открытие двери флуоресцирующей кнопкой "антипаника" на внутренней стороне двери и свечение этой кнопки.
- Задокументируйте выполненные работы по техническому обслуживанию и заархивируйте соответствующие документы.

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.

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

Ремонт

Уполномоченный персонал

☞ Ремонт разрешается выполнять только следующему персоналу:

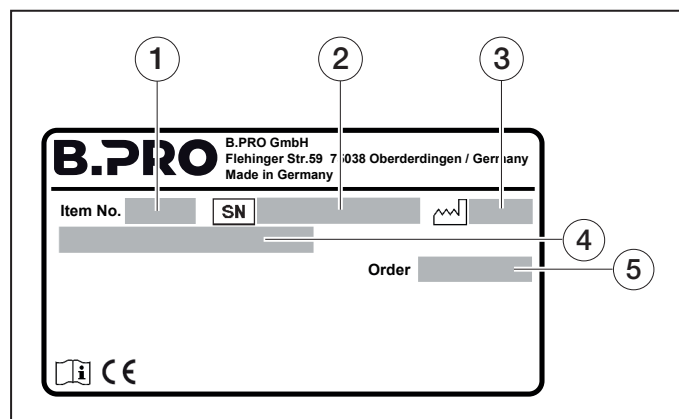
- Собственный персонал, обученный фирмой B.PRO
- Сторонняя сервисная служба, обученная фирмой B.PRO
- Сервисная служба B.PRO

Описание неисправности

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

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

Заводская табличка находится в зоне подключения электропитания станции.



- (1) Номер артикула
- (2) Серийный номер
- (3) Дата изготовления
- (4) Модель
- (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

Гарантия При ремонте силами другого персонала перестает действовать гарантия.

Утилизация

Утилизация тележки

- Перед утилизацией приведите контейнер в непригодное для эксплуатации состояние.
- Сдайте тележку на специализированное предприятие для переработки.

☞ Это изделие нельзя утилизировать вместе с другим промышленным мусором.

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

📖 Раздел "Адрес" на стр. 35

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, вес и загрузка

Артикул	Обозначение	Длина [мм]	Ширина [мм]	Высота [мм]	Порожний вес [кг]	Загрузка (*) [кг]
386601	BPT E 12 N	521	821	782	55	80
386602	BPT E 18 N	521	821	1072	58	85
386603	BPT E 24 N	590	821	1302	65	90
386604	BPT E 30 N	590	821	1532	85	130

*) Загрузка соответствует максимально допустимой общей загрузке, включая все опции и аксессуары.

Вместимость

Артикул	Обозначение	GN1/2 - 100	GN1/1 - 100	GN1/2 - 65	GN1/1 - 65
386601	BPT E 12 N	8	4	12	6
386602	BPT E 18 N	12	6	18	9
386603	BPT E 24 N	16	8	24	12
386604	BPT E 30 N	20	10	30	15

Нагрузка на крышу

☞ Установка на крышу контейнера BPT 420/620 KB(R)UH не допускается.

Опции на крыше	Модель	Загрузка [кг]
386601	BPT E 12 N	33
386602	BPT E 18 N	33
386603	BPT E 24 N	33
386604	BPT E 30 N	33

Расстояние между направляющими

38,3 мм

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

Материалы

Материал: хромо-никелевая сталь 18/10, пластмасса
Изоляционный материал: плиты из полиуретановой пены

Данные для заказа

BPT E 12 N	Номер артикула	386601; 575195
BPT E 18 N	Номер артикула	386602; 575196
BPT E 24 N	Номер артикула	386603; 575197
BPT E 30 N	Номер артикула	386604; 575198
Руководство по эксплуатации	Номер документа	154 917

Принадлежности

Гастроемкости	Номер артикула	Прайс-лист B.PRO
Опорные перемычки	Номер артикула	Прайс-лист B.PRO
Микрофибровая салфетка B.PRO	Номер артикула	126 999
Средство для чистки и ухода за нержавеющей сталью DeepClean Stainless Steel	Номер документа	511 895

Нормы, директивы, сертификаты качества

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

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

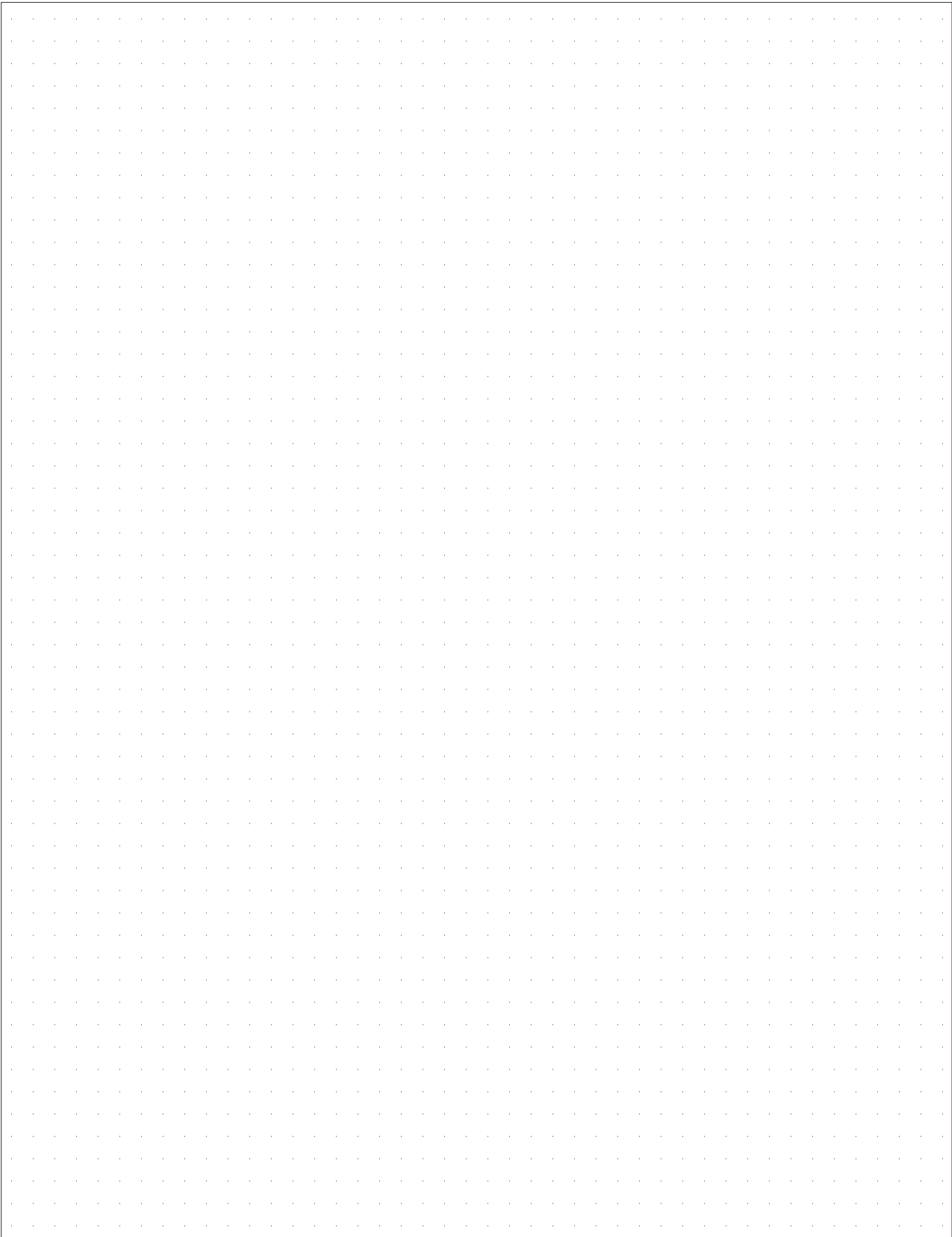


- 1935/2004 Постановление о материалах и предметах, контактирующих с продуктами питания
- 2006/42/EG Директива о безопасности машин и оборудования
- 2014/35/EU Директива о низковольтном оборудовании
- 2014/30/EU Директива об электромагнитной совместимости
- 2011/65/EU Директива об ограничении содержания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

Постановления, инструкции При эксплуатации и пользовании 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

Копию декларации соответствия нормам ЕС можно получить в сервисной службе/отделе сбыта 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

E-mail service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS