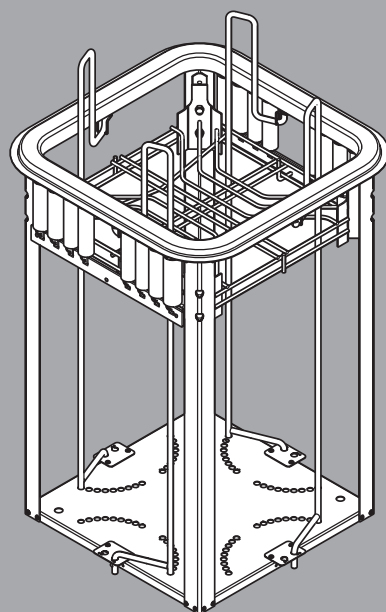
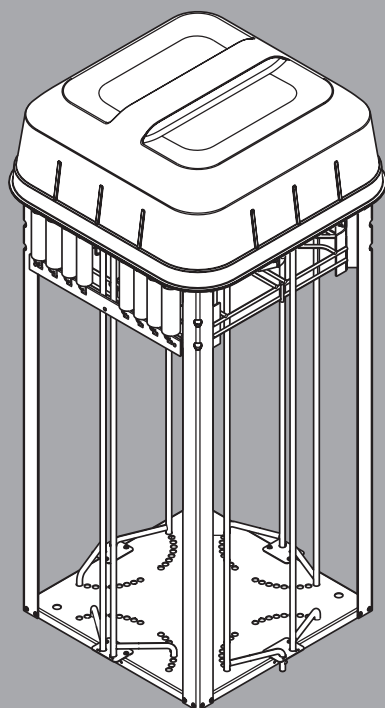




DISTRIBUTORE DI PIATTI DA INCASSO

TSE-1 18-33 ET 630/750

Traduzione del manuale di istruzioni originale

Generalità

Copyright Le presenti istruzioni sono protette da diritti d'autore. Nessuna informazione in esse contenuta deve essere riprodotta, divulgata o trasmessa a terzi a scopo concorrenziale né per intero né in parte.

Modifiche tecniche Ci riserviamo di apportare modifiche tecniche al fine del progresso tecnico.

Documentazione sul prodotto Questo è il manuale di istruzioni originale. Destinatari: personale di assistenza, capocucina.

Convenzioni tipografiche

- ☞ **Nota importante** su particolarità o casi particolari.
- ❗ **Informazioni esplicative** in capitoli o sezioni introduttive.
- 👉 **Rimando** a un capitolo, sottocapitolo o documentazione esterna.
- ✓ **Condizione** che deve essere soddisfatta prima di poter compiere le azioni successive.
- **Azione** o attività che deve essere svolta.

Modello di apparecchio XYZ

Una sezione evidenziata in questo modo vale solo per un determinato modello o opzione dell'apparecchio.

Avvertimenti



Parola di segnalazione!

Tipo e origine del pericolo

Conseguenze possibili per mancata osservanza dell'avvertimento.

► Provvedimento da adottare per evitare il pericolo e le sue conseguenze.

La parola di segnalazione utilizzata (attenzione, avvertenza, pericolo) indica la gravità del pericolo.

Attenzione indica il rischio di leggere lesioni o danni materiali.

Avvertenza indica il rischio di gravi lesioni.

Pericolo indica il rischio di lesioni gravissime e persino mortali.

Contenuto

Generalità sul presente prodotto		
	Campo di impiego	5
	Condizioni di impiego	5
	Caratteristiche del prodotto	5
Sicurezza	Generalità	7
	Generalità sul presente prodotto	7
	Trasporto	8
	Messa in servizio	8
	Impiego e funzionamento	8
	Pulizia e cura	9
	Riparazione	10
	Norme e direttive	10
	Identificazione del prodotto	10
Trasporto	Controllo/evasione dei danni di trasporto	11
	Volume di fornitura	11
	Disimballaggio	11
	Smaltimento del materiale di imballaggio	11
Montaggio	Presupposti per il montaggio	12
	Misure di montaggio	12
	Montaggio dell'apparecchio	12
	Pulizia dell'apparecchio	12
Messa in servizio	Presupposti per il funzionamento	13
	Adattamento delle aste di guida al diametro dei piatti	13
	Controllo dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate	13
	Regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate	14
Impiego e funzionamento	Schema generale dell'apparecchio	15
	Caricamento dell'apparecchio	15
	Prelievo di stoviglie	15
Informazioni integrative per l'impiego nella scuola d'infanzia e primaria		
	Campo di impiego	16
	Settore di impiego	16
	Obbligo di vigilanza	16
	Uso illecito come giocattolo	16
	Uso illecito come ripostiglio	16
	Pericoli dovuti all'uso illecito	16

Aiuto in caso di anomalie	Il diametro dei piatti è eccessivo o insufficiente per il cilindro di impilamento	17
	Corrosione delle parti di acciaio inox	17
	L'apparecchio è danneggiato esternamente	17
Pulizia e cura	Acciaio inox	18
	Intervallo di pulizia	18
	Metodi di pulizia	18
	Detergenti	19
	Pulizia dell'apparecchio	19
	Smontaggio/montaggio del cilindro di impilamento dei piatti	20
Manutenzione	Manutenzione periodica dell'apparecchio	21
Riparazione	Persone autorizzate	22
	Descrizione del guasto	22
	Sostituzione di componenti	22
	Ricambi	22
	Indirizzo	23
Smaltimento	Smaltimento dell'apparecchio	23
Dati tecnici	Dati generali	24
	Ambiente	24
Dati per l'ordinazione	Distributore di piatti da incasso TSE-1 18-33 ET 630	25
	Distributore di piatti da incasso TSE-1 18-33 ET 750	25
	Manuale di istruzioni	25
	Cappa PC per distributore di piatti	25
	Cappa EPP per distributore di piatti	25
	Panno di pulizia a microfibra B.PRO	25
	Sostanza detergente e curativa per acciaio inox DeepClean Stainless Steel	25
Norme, direttive, regolamenti, disposizioni	Norme	26
	Direttive per marchio CE/dichiarazione di conformità UE	26
	Regolamenti, disposizioni	26

Generalità sul presente prodotto

Campo di impiego Il distributore di piatti da incasso è stato progettato e realizzato per i seguenti campi di impiego:

- Custodia stazionaria di stoviglie asciutte
- Distribuzione stazionaria di stoviglie

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

L'immagazzinamento di sostanze che influenzano negativamente gli alimenti non è consentito.

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

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

Condizioni di impiego **Ambiente**

L'apparecchio deve operare a una temperatura ambiente da -10 °C a +38 °C.

Addestramento di terzi

Se l'apparecchio viene prestato a terzi, a queste persone deve essere comunicato l'uso corretto e sicuro dell'apparecchio e avvertite dei possibili pericoli.

Caratteristiche del prodotto

Generalità

Il distributore di piatti da incasso è di acciaio inossidabile. La superficie di acciaio inox è microfinita.

Il nome dell'apparecchio contiene una sigla del modello di apparecchio. Le prime due lettere **"TS"** indicano il tipo di apparecchio e la terza lettera **"E"** significa che l'apparecchio è da incasso. Dopo il trattino sono presenti altre caratteristiche tipiche dell'apparecchio.

L'apparecchio è racchiuso in un involucro.

Montaggio

I distributori di piatti da incasso sono adatti per il montaggio in banconi ed in impianti di distribuzione.

L'apparecchio può essere montato facilmente senza necessità di accessori.

Il distributore di piatti da incasso viene agganciato dall'alto nel bancone o nell'impianto di distribuzione.

Impiego e funzionamento

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

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

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

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

Pulizia

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

Sicurezza

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

Avvertenze di sicurezza

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

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

Avvertimenti

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

Manuale di istruzioni

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

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

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

Generalità sul presente prodotto

Campo di impiego

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

Il titolare è responsabile dell'uso conforme dell'apparecchio.

Condizioni di impiego

L'apparecchio va utilizzato solo alle condizioni ambientali consentite.

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



Attenzione!

Lesioni alle persone o danni materiali

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

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

Trasporto Posizione di trasporto verticale

Trasportare l'apparecchio solo in posizione verticale.

Trasporto con autocarro o furgone

Trasportare l'apparecchio solo in un autocarro o furgone con rampa di carico. La rampa di carico non deve superare un angolo di pendenza di 10°.

Proteggere l'apparecchio contro lo slittamento.

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

Messa in servizio Regolazione delle aste di guida

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

Altezza di distribuzione delle stoviglie impilate

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

Le molle di regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate devono essere sgan- ciate e agganciate simmetricamente. Altrimenti sussiste il pericolo di sollecitare le molle in modo non uniforme. Le molle eccessivamente sollecitate sono soggette ad una maggiore usura. Le molle devono essere agganciate in modo che la loro estremità iniziale non sia rivolta verso il cen- tro del cilindro.

Impiego e funzionamento Generalità

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

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

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

Altezza di distribuzione delle stoviglie impilate

L'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate regolata durante la messa in servizio deve essere adattata alle necessità. Se l'altezza della piattaforma di impilamento è eccessiva, sussiste il peri- colo di rovesciamento delle stoviglie impilate. Ciò può provocare lesioni alle persone. Se l'altezza della piattaforma di impilamento è insufficiente, le stoviglie impilate devono essere prelevate as- sumendo una postura non ergonomica.

Le molle di regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate devono essere sgan-
ciate e agganciate simmetricamente. Altrimenti sussiste il pericolo di sollecitare le molle in modo
non uniforme. Le molle eccessivamente sollecitate sono soggette ad una maggiore usura. Le
molle devono essere agganciate in modo che la loro estremità iniziale non sia rivolta verso il cen-
tro del cilindro.

Caricamento

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

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

Portate

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

Pulizia e cura **Igiene**

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

Intervallo di pulizia

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

Metodo di pulizia

Adottare solo metodi di pulizia approvati.

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

Detergenti in generale

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

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

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

Detergenti per componenti di materiale sintetico

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

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

- Etanolo, isopropanolo e alcool di grande peso molecolare
- Acetone
- Benzina solvente
- Terpentina
- Estere di acido acetico

Riparazione **Persone autorizzate**

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

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

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

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

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

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

Trasporto

Controllo/evasione dei danni di trasporto

- ☞ Immediatamente dopo la consegna occorre controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato dal trasporto (controllo visivo).
- Documentare i danni di trasporto sulla lettera di carico in presenza dello spedizioniere (descrizione dei danni).
- Farsi confermare i danni dallo spedizioniere (con la sua firma).
- Non respingere l'apparecchio e contestare i danni presso B.PRO con la lettera di carico.
 - oppure –
 - Respingere l'apparecchio e rispedirlo a B.PRO tramite lo spedizioniere.
- ☞ Con questo procedimento si assicura il regolamento corretto dei danni. I danni di trasporto notificati successivamente devono essere comprovati dal destinatario dell'apparecchio.

Volume di fornitura

Il volume di fornitura standard comprende:

- Distributore di piatti da incasso
- Manuale di istruzioni
- Targhetta supplementare

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

☞ Al manuale di istruzioni è acclusa una targhetta supplementare dell'apparecchio. La targhetta supplementare deve essere incollata nel presente manuale di istruzioni.

🔗 Sottocapitolo „Descrizione del guasto“

Disimballaggio

- Aprire l'imballaggio di trasporto sui punti previsti allo scopo. Non lacerare né tagliare!
- Controllare il volume di fornitura.
- Togliere le eventuali pellicole protettive dell'apparecchio.
- Incollare la targhetta supplementare nel punto previsto del presente manuale di istruzioni.
- 🔗 Sottocapitolo „Descrizione del guasto“

Smaltimento del materiale di imballaggio

- ☞ I materiali di imballaggio sono riciclabili.
- Riciclare il materiale di imballaggio ecologicamente e correttamente, conformemente alle norme di legge in materia.

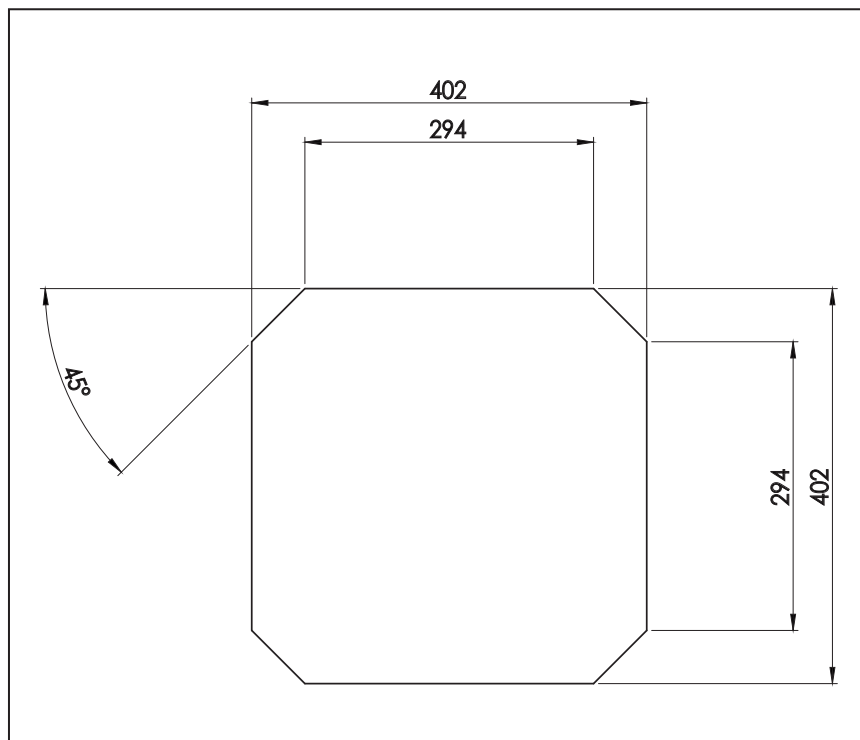
Montaggio

Presupposti per il montaggio

- ✓ Personale esperto
- ✓ Attrezzi per preparare il bancone

Misure di montaggio

☞ I distributori di piatti vengono agganciati dall'alto in un'apertura del bancone.



Montaggio dell'apparecchio

- ✓ L'apparecchio non presenta difetti noti o danni visibili
- ✓ Eventuale pellicola protettiva rimossa completamente

- Preparare il bancone secondo le misure indicate nel sottocapitolo precedente.
☞ Sottocapitolo „Misure di montaggio“
- Agganciare dall'alto l'apparecchio vuoto nell'apertura praticata nel bancone.

Pulizia dell'apparecchio

- Pulire accuratamente l'apparecchio di impilamento a montaggio ultimato.
☞ Capitolo „Pulizia e cura“

Messa in servizio

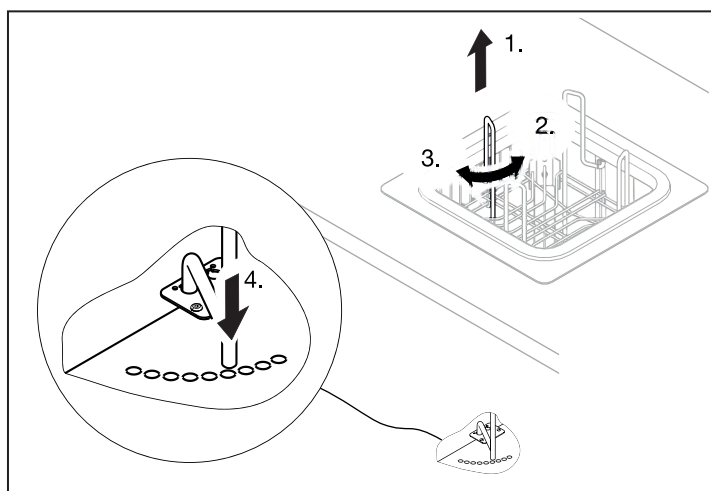
Presupposti per il funzionamento

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

Adattamento delle aste di guida al diametro dei piatti

- ❶ Le aste di guida dei distributori di piatti possono essere regolate sul diametro dei piatti utilizzati. Sugeriamo di eseguire prove con i piatti utilizzati per determinare l'intervallo di regolazione migliore.

- Tirare l'asta di guida verso l'alto (1.).



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

Controllo dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate

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

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

Regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate

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

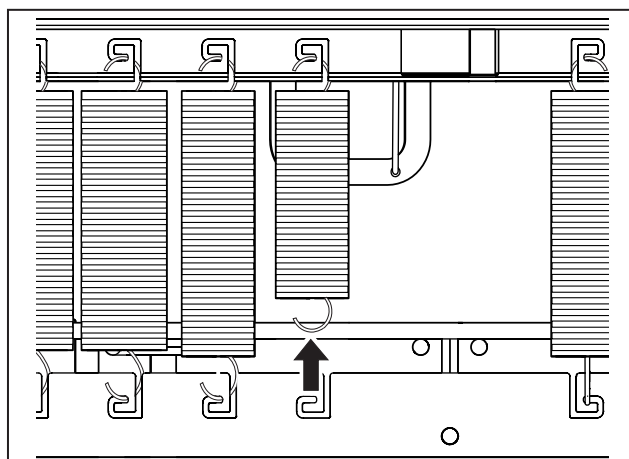


Attenzione!

L'estremità iniziale delle molle è tagliente

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

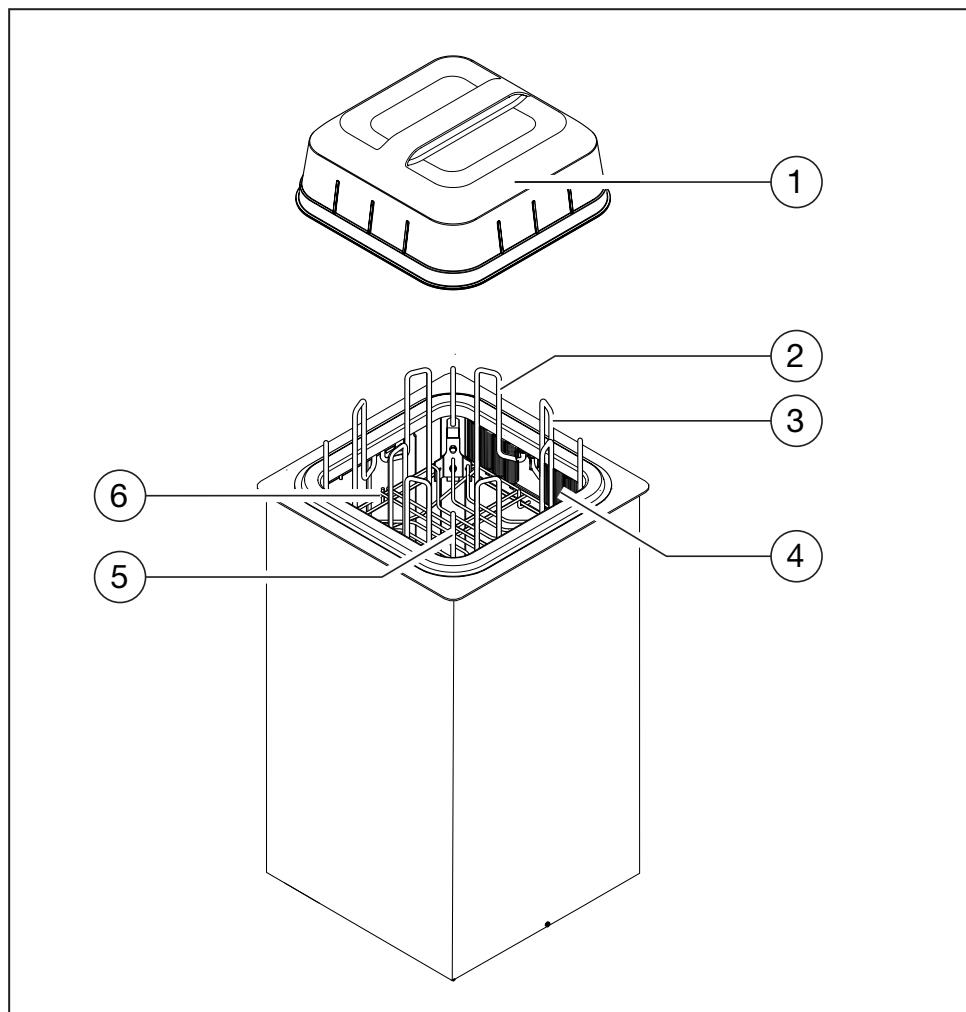
- Le molle devono essere agganciate in modo che la loro estremità iniziale e finale non sia rivolta verso il centro del cilindro.
- ↳ Se successivamente l'apparecchio di impilamento deve essere caricato con stoviglie impilate che richiedono la modifica dell'altezza di distribuzione delle stoviglie, le molle sganciate devono essere riagganciate, oppure si devono sganciare altre molle.
- Togliere tutte le stoviglie impilate.
- Su ognuno dei due lati di regolazione opposti agganciare o sganciare una delle molle interne dalla sospensione inferiore.



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

Impiego e funzionamento

**Schema generale
dell'apparecchio**



- (1) Cappa (accessorio opzionale)
- (2) Asta di guida dei piatti
- (3) Asta di guida dei piatti supplementare (accessorio opzionale)
- (4) Molle di regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
- (5) Segnale di rabbocco (accessorio opzionale)
- (6) Piattaforma di impilamento

Caricamento dell'apparecchio

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

Prelievo di stoviglie

- Togliere la cappa (se presente)
- Prelevare le stoviglie secondo le necessità.

Informazioni integrative per l'impiego nella scuola d'infanzia e primaria

Campo di impiego L'accesso di bambini e ragazzi a questo prodotto comporta tuttavia ulteriori rischi potenziali. La presente informazione supplementare descrive gli ulteriori rischi potenziali prevedibili senza rivendicare carattere di completezza.

Pericoli generali e particolari

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

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

Uso illecito come giocattolo NON è consentito salire sull'apparecchio, arrampicarsi su di esso o palparlo per curiosità.

Uso illecito come ripostiglio L'apparecchio NON deve essere utilizzato per riporre oggetti e/o esseri viventi.

Pericoli dovuti all'uso illecito Queste azioni illecite potrebbero far rovesciare l'apparecchio con tutti i conseguenti rischi e le possibili lesioni alle persone. Un'altra conseguenza può essere la lesione delle estremità.

Aiuto in caso di anomalie

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

Causa	Provvedimento
Aste di guida non regolate correttamente.	Adattare le aste di guida al diametro dei piatti. ↳ Sottocapitolo „Adattamento delle aste di guida al diametro dei piatti“
La grandezza dei piatti non è adatta all'apparecchio di impilamento.	Nessuna.

Corrosione delle parti di acciaio inox

Causa	Provvedimento
Uso/manutenzione errati.	- Rimuovere i punti di corrosione. - Prestare attenzione all'uso/alla manutenzione corretti.

L'apparecchio è danneggiato esternamente

Causa	Provvedimento
Danni di trasporto o altre azioni esterne.	- Mettere fuori servizio l'apparecchio. - Proteggere l'apparecchio dalla messa in servizio accidentale. - Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo „Riparazione“

Pulizia e cura

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

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

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

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

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

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

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

B.PRO consiglia:

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

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

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

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

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

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

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

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

Detergenti non adatti per le superfici in acciaio inox:

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

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

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

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

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

Pulizia dell'apparecchio

- ✓ L'apparecchio non contiene stoviglie impilate
- ✓ L'apparecchio ha assunto la temperatura ambiente

B.PRO consiglia:

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

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

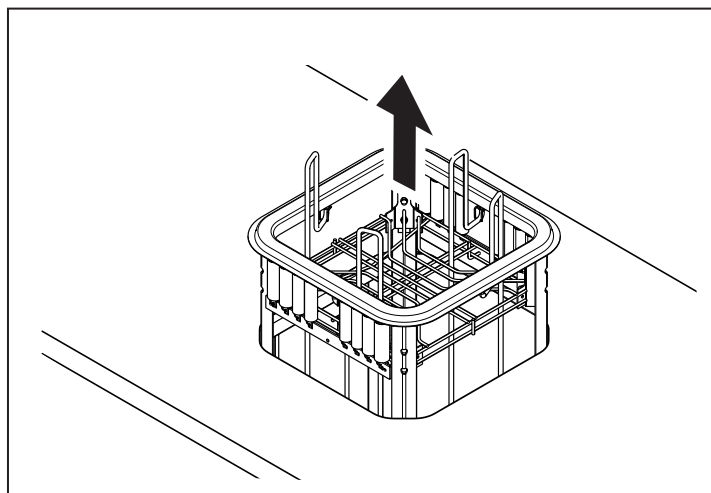
- Dopo ogni uso, pulire accuratamente la superficie con acqua pulita e asciugata.

Smontaggio/montaggio del cilindro di impilamento dei piatti

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

Smontaggio del cilindro di impilamento

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



Montaggio del cilindro di impilamento



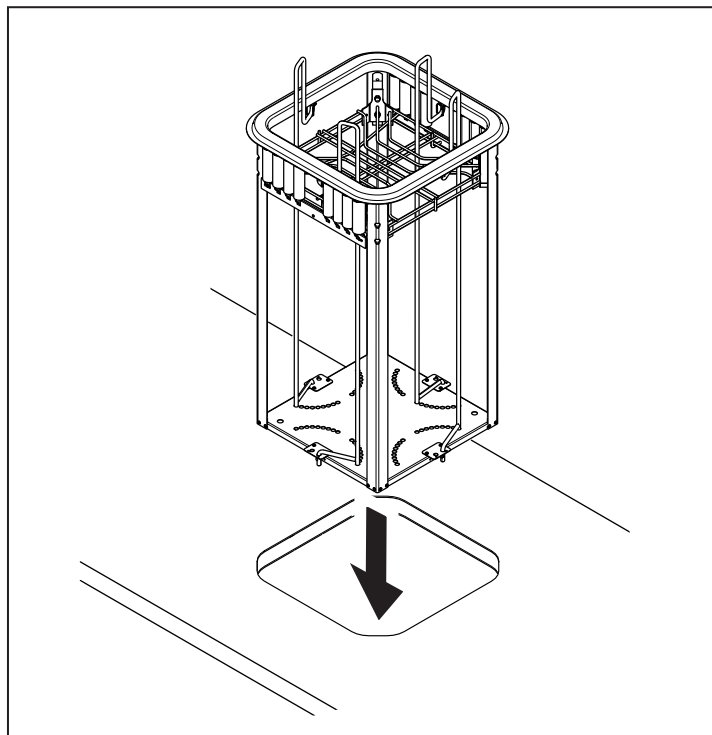
Attenzione!

Pericolo di schiacciamento delle mani

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

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

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



Manutenzione

Manutenzione periodica dell'apparecchio

- ☞ B.PRO suggerisce una manutenzione regolare dell'apparecchio eseguita da tecnici qualificati. Una manutenzione regolare previene avarie, aumenta la durata dell'apparecchio e ne conserva in generale il valore.
- Far eseguire la manutenzione regolare dell'apparecchio da tecnici qualificati.

Riparazione

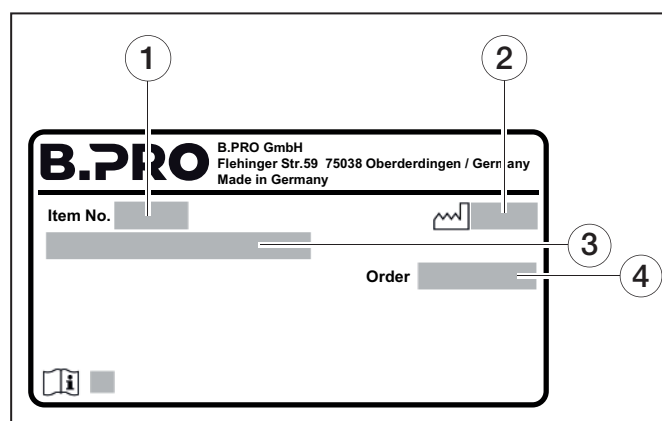
Persone autorizzate

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

Descrizione del guasto

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

- Codice articolo
- Modello
- Numero di serie
- Data di produzione
- Numero dell'ordine di produzione



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

Sostituzione di componenti

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

Ricambi

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

Indirizzo B.PRO GmbH
Flehinger Str. 59
75038 Oberderdingen
Phone +49 (0)7045 44 - 81416
Fax +49 (0)7045 44 - 81508
E-mail service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio

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

Dati tecnici

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

Dati generali Dimensioni e pesi (valori approssimativi)

Modello	Dimensioni esterne (L x P x H) in mm	Distanza libera in mm	Peso vuoto in kg
TSE-1 18-33 ET 630	425 x 425 x 760	Ø: 180 ... 330	11
TSE-1 18-33 ET 750	425 x 425 x 875		12

Modello	Profondità di montaggio in mm
TSE-1 18-33 ET 630	630
TSE-1 18-33 ET 750	750

Capacità/carico (valori approssimativi)

Modello	Capacità/distanza libera in mm (in funzione delle stoviglie impilate)	Altezza di impilamento in mm (con/senza cappa)	Carico massimo in kg
TSE-1 18-33 ET 630	70 piatti Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	685/670	65
TSE-1 18-33 ET 750	80 piatti Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	800/785	75

Ambiente Condizioni ambientali – funzionamento

Temperatura: -10 °C ... +38 °C

Condizioni ambientali – immagazzinamento, trasporto

Temperatura: -10 °C ... +40 °C

Emissioni

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

Materiali

Corpo dell'apparecchio: Acciaio inox, poliammide, polietilene
 Cappa PC (accessorio opzionale): Policarbonato
 Cappa EPP (accessorio opzionale): Polipropilene
 Aste di guida: Acciaio rivestito di materiale sintetico

Dati per l'ordinazione

**Distributore di
piatti da incasso
TSE-1 18-33 ET 630**

Codice articolo 374 296, 573 780

**Distributore di
piatti da incasso
TSE-1 18-33 ET 750**

Codice articolo 374 297, 573 781

Manuale di istruzioni

Numero di documento: 154 961

Accessori

**Cappa PC per
distributore di piatti**

Codice articolo 573 771

**Cappa EPP per
distributore di piatti**

Codice articolo 573 767

**Panno di pulizia a
microfibre B.PRO**

Codice articolo 126 999

**Sostanza detergente e
curativa per acciaio inox
DeepClean Stainless
Steel**

Codice articolo 511 895

Norme, direttive, regolamenti, disposizioni

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

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

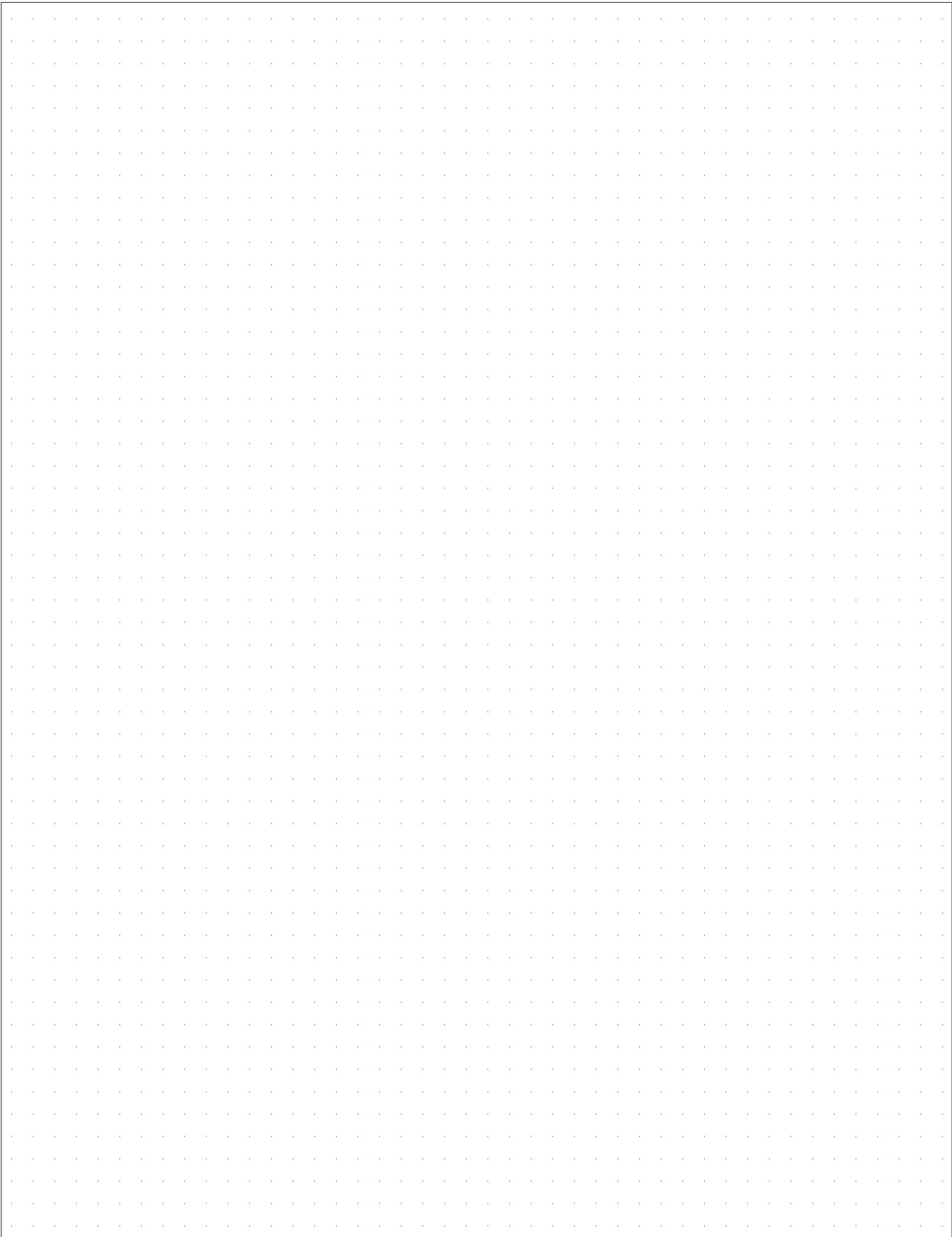


- 1935/2004 Direttiva relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari
- 2006/42/EG Direttiva macchine
- 2014/35/EU Direttiva sulla bassa tensione
- 2014/30/EU Direttiva CEM
- 2011/65/EU Direttiva RoHS
- 2014/68/EU Direttiva sulle attrezzature a pressione

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

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

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



B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

E-mail service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS