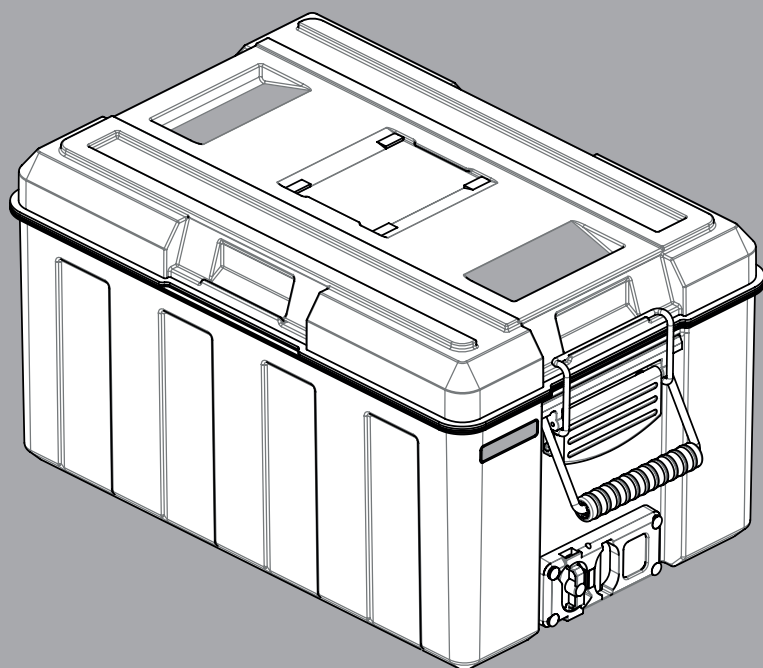


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PROTHERM

320 KB/320 KBR

Traduzione delle istruzioni operative originali



Generalità

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

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

Documentazione sul prodotto Traduzione delle istruzioni operative originali, destinatari: personale di assistenza, capocucina.

Convenzioni tipografiche

-  Importante **avvertenza** su particolarità o casi particolari.
- i** **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 ed origine del pericolo

Conseguenze possibili per mancata osservanza dell'avvertimento.

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

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

Attenzione indica il rischio di leggere lesioni o danni materiali.

Avviso indica il rischio di gravi lesioni.

Pericolo indica il rischio di lesioni gravissime e persino mortali.

Indice

Generalità sul presente prodotto	Campo di impiego	1
	Condizioni di impiego	1
	Caratteristiche del prodotto	1
Sicurezza	Generalità	3
	Generalità sul presente prodotto	3
	Trasporto	3
	Messa in servizio	4
	Impiego e funzionamento	4
	Pulizia e cura	6
	Riparazione	7
	Norme e direttive	7
Trasporto	Controllo/evasione dei danni di trasporto	8
	Volume di fornitura	8
	Disimballaggio	8
	Smaltimento del materiale di imballaggio	8
Messa in servizio	Presupposti per il funzionamento	9
	Collegamento dell'apparecchio	9
Impiego e funzionamento	Schema generale dell'apparecchio	11
	Regolazione della temperatura – panoramica	12
	Tipi di caricamento – panoramica	13
	Apertura del coperchio	15
	Chiusura del coperchio	16
	Caricamento a bagnato dell'apparecchio	18
	Caricamento diretto dell'apparecchio	20
	Trasferimento dell'apparecchio su un altro luogo	21
	Mantenimento in caldo di pasti	23
	Prelievo dei pasti	24
	Uso dell'apparecchio come contenitore per la distribuzione di pasti	24
Messa fuori servizio	Messa fuori servizio dell'apparecchio	25
Aiuto in caso di anomalie	L'indicatore a LED/della temperatura non è acceso	26
	Il LED è acceso, tuttavia i pasti non vengono mantenuti (sufficientemente) in caldo	26
	L'indicatore della temperatura è acceso, tuttavia i pasti non vengono mantenuti (sufficientemente) in caldo	27
	L'indicatore della temperatura visualizza il messaggio di errore "LO"	28
	Corrosione delle parti di acciaio inox	28
	L'apparecchio è danneggiato esternamente	29
Guida rapida alla diagnosi del BPT 320 KB(R) a partire dalla versione 3	LED bicolore Power/stato	30
	Messaggi di errore	30
	Indicatore della temperatura	30
	Messaggi di errore	31
Pulizia e cura	Acciaio inox	32
	Intervallo di pulizia	32
	Metodi di pulizia	32
	Detergenti	32
	Rimozione di punti di corrosione su acciaio inox	33

Manutenzione	Manutenzione periodica dell'apparecchio	34
	Trattamento del coperchio della presa d'apparecchio con una sostanza per elementi di gomma	34
	Esecuzione della revisione per la sicurezza elettrica	34
	Controllo del cavo di alimentazione elettrica e della spina di rete	34
Riparazione	Persone autorizzate	35
	Descrizione del guasto	35
	Ricambi	35
	Indirizzo	35
Smaltimento	Smaltimento dell'apparecchio	36
Dati tecnici	Dati generali	37
	Dati elettrici	37
	Ambiente	37
Dati per l'ordinazione	B.PROTHERM 320 KB	38
	B.PROTHERM 320 KBR	38
	Manuale di istruzioni	38
Accessori	Set per lista delle vivande	38
	Contenitore gastronorm	38
	Elemento di appoggio	38
	Carrello di trasporto e distribuzione	38
	Panno di pulizia a microfibra B.PRO	38
	Sostanza detergente e protettiva per acciaio inox DeepClean Stainless Steel	38

Generalità sul presente prodotto

Campo di impiego

Il B.PROTHERM 320 KB/320 KBR è stato progettato e realizzato per i seguenti campi di impiego:

- Mantenimento in caldo di pasti in contenitori gastronomi
- Mantenimento in caldo di pasti nella vasca di acciaio inox piena di acqua calda dell'apparecchio
- Trasporto di pasti in contenitori gastronomi
- Distribuzione di pasti

Il B.PROTHERM 320 KB/320 KBR non è adatto per riscaldare o cuocere pasti.

Il B.PROTHERM 320 KB/320 KBR non deve essere usato per riscaldare l'ambiente.

Il B.PROTHERM 320 KB/320 KBR 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 ad una temperatura ambiente da +15 °C a +38 °C e normale umidità dell'aria (senza formazione di condensa).

L'apparecchio è stato sviluppato per l'impiego a un'altitudine massima di 2000 m.

Addestramento di terzi

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

Caratteristiche del prodotto

Generalità

Il B.PROTHERM 320 KB/320 KBR è realizzato in polipropilene e possiede una vasca di acciaio inox.

Le pareti ed il coperchio dell'apparecchio contengono espanso di PUR.

L'apparecchio è riscaldabile. La temperatura è limitata termostaticamente.

Il B.PROTHERM 320 KB/320 KBR può essere acquistato con due diverse regolazioni della temperatura:

- B.PROTHERM 320 KB: modello di apparecchio con temperatura nominale regolata sul valore fisso di circa 90 °C
- B.PROTHERM 320 KBR: modello di apparecchio con regolazione della temperatura; consente di cambiare la temperatura a incrementi o decrementi di 1 grado in un intervallo compreso tra 40 °C e 95 °C e funzionamento a piena potenza (Full Power) con temperatura nominale di circa +98 °C

Il B.PROTHERM 320 KB/320 KBR possiede un coperchio che viene fissato al corpo dell'apparecchio mediante due chiusure con moschettoni di acciaio inox.

Impiego e funzionamento

L'apparecchio può essere caricato nei tre modi seguenti:

- Caricamento a secco:
I contenitori gastronorm vengono agganciati nella vasca di acciaio inox priva di acqua
- Caricamento a bagnato:
i contenitori gastronorm vengono agganciati nella vasca di acciaio inox contenente 4 litri di acqua calda (funzionamento consigliato)
- Caricamento diretto:
La vasca di acciaio inox viene riempita direttamente con un pasto liquido caldo in cui vengono messi altri pasti (ad esempio salsicce)

La vasca di acciaio inox può contenere contenitori gastronorm di profondità massima di 200 mm.

La capacità massima della vasca di acciaio inox è di un contenitore gastronorm GN 1/1 – 200.

In direzione longitudinale, la vasca di acciaio inox è divisibile con un elemento di appoggio ed in direzione trasversale con uno o due elementi di appoggio.

Se si impiegano uno o due elementi di appoggio in direzione trasversale, nella vasca di acciaio inox si possono agganciare contenitori gastronorm GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 e GN 1/9.

Se si impiega un elemento di appoggio in direzione longitudinale, nella vasca si possono agganciare contenitori gastronorm GN 2/4, GN 1/4 e GN 1/6.

Lo stato operativo del B.PROTHERM 320 KB viene segnalato da un indicatore a LED.

Il modello di apparecchio B.PROTHERM 320 KBR possiede un display a due cifre per l'indicazione della temperatura. L'indicatore della temperatura è disposto vicino alla rientranza della spina.

Grazie al buon isolamento, la temperatura dei pasti resta costante a lungo.

Gli appoggi di materiale sintetico sul lato inferiore dell'apparecchio garantiscono una buona stabilità. Insieme alle rientranze sul coperchio dell'apparecchio si possono accatastare (al massimo) 3 apparecchi.

Sui lati corti dell'apparecchio sono presenti impugnature antiusura di materiale sintetico.

Il coperchio del B.PROTHERM 320 KB/320 KBR possiede un supporto per la lista delle vivande, sulle quali si può riportare, ad esempio, il contenuto dell'apparecchio.

Per il B.PROTHERM 320 KB/320 KBR, B.PRO offre diversi carrelli di trasporto e di distribuzione.

Pulizia

La rientranza della spina può essere chiusa in maniera impermeabile.

L'apparecchio può essere pulito in una lavastoviglie se in quest'ultima non si supera la temperatura di +90 °C.

Riparazione

I componenti di usura (appoggi ed impugnature) sono sostituibili senza difficoltà.

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.

Manutenzione e pulizia

Prima di effettuare la pulizia, di sottoporre a manutenzione o di sostituire componenti, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Mentre si svolgono i lavori, conservare la spina di rete e/o dell'apparecchio in un luogo adatto, proteggendola dall'umidità, dai danni e dallo sporco.

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.

Non è consentito trasportare persone con o sull'apparecchio o sui suoi annessi.

L'apparecchio non deve essere usato come scala o per arrampicarsi (bambini) (pericolo di ribaltamento).

Condizioni di impiego

L'apparecchio va utilizzato solo alle condizioni ambientali consentite.

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

Trasporto

Posizione di trasporto verticale

Trasportare l'apparecchio solo in posizione verticale.

Accatastamento di più apparecchi

Accatastare al massimo tre apparecchi. Assicurare sempre contro la caduta gli apparecchi accatastati.

Trasporto con autocarro o furgone

Proteggere l'apparecchio contro lo slittamento da tutti i quattro lati.

Assicurare l'apparecchio dai movimenti verticali durante il trasporto.

Messa in servizio**Messa in servizio successiva all'immagazzinamento**

Se l'apparecchio viene portato da un ambiente di immagazzinamento freddo in una cucina, l'umidità contenuta nell'aria condensa sulla superficie dell'apparecchio. Ad apparecchio collegato, lo strato di liquido così formatosi può causare un cortocircuito o la folgorazione elettrica.

Mettere in funzione l'apparecchio solo quando ha raggiunto la temperatura ambiente.

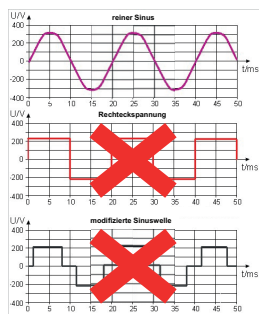
Collegamento alla rete elettrica

La tensione e la frequenza di rete indicate sulla targhetta devono corrispondere alla tensione ed alla frequenza della presa di corrente.

Usare solo un cavo elettrico originale.

L'apparecchio non deve essere impiegato se l'isolamento del cavo di alimentazione elettrica della spina è danneggiato.

Per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, afferrare e tirare solo il corpo della spina di rete e non il cavo.

**Funzionamento con collegamento a invertitori**

Se si impiegano invertitori (ad esempio in un autoveicolo), è indispensabile verificare che all'uscita dell'invertitore sia applicata una tensione alternata puramente sinusoidale ("pure sine").

L'impiego di invertitori che non soddisfano questa caratteristica danneggia i regolatori della temperatura e causa l'avaria dell'apparecchio.

Coperchio dell'apparecchio

L'apparecchio va utilizzato solo con il coperchio originale.

Impiego e funzionamento**Generalità**

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

⚠ Attenzione!
Possibile compromissione della qualità degli alimenti!

L'interruzione dell'alimentazione elettrica, i guasti dell'apparecchio o altre interruzioni durante l'immagazzinamento o la rigenerazione possono compromettere la qualità degli alimenti all'interno dell'apparecchio.

- Dopo l'abbassamento della temperatura interna, controllare se la qualità degli alimenti è stata compromessa. Se necessario, smaltire gli alimenti.
-

Danneggiamenti

Usare l'apparecchio solo in uno stato regolamentare.

In caso di danneggiamento, assicurarsi che l'apparecchio non possa essere usato e contattare subito il servizio di assistenza B.PRO.

Norme di igiene

Nel mantenimento in caldo di pasti occorre osservare le norme specifiche sugli alimenti e le caratteristiche dei pasti.

Accatastamento di più apparecchi

Accatastare al massimo tre apparecchi.

Contenitori gastronom con pasti liquidi

I pasti che fuoriescono dall'apparecchio possono provocare ustioni. Chiudere sempre con coperchi a tenuta i contenitori gastronom contenenti pasti liquidi.

Caricamento

Caricare l'apparecchio solo con contenitori gastronom o direttamente con liquido caldo.

I contenitori gastronom all'interno dell'apparecchio devono resistere fino alla temperatura minima di +100 °C. **Non** si devono usare, ad esempio, contenitori gastronom di policarbonato.

Nell'apparecchio non devono essere usati contenitori gastronom con maniglie fisse sporgenti verso l'alto. Le maniglie sporgenti verso l'alto possono danneggiare il coperchio.

Usare i contenitori gastronom solo in uno stato regolamentare. Il bordo non deve essere né deformato né tagliente. In caso contrario sussiste il pericolo di danneggiare l'apparecchio.

I componenti di materiale sintetico dell'apparecchio possono essere danneggiati da temperature maggiori di +100 °C. Non collocare nell'apparecchio né collocare su di esso contenitori gastronom o altri oggetti a temperatura maggiore di +100 °C, ad esempio contenitori gastronom riscaldati in un forno a vapore ad alta temperatura.

Frattura della vasca di acciaio inox dovuta all'acqua fredda

Se si versa acqua fredda nella vasca di acciaio inox, il forte sbalzo termico può causare fratture microscopiche che causano a loro volta corrosione. Prima di versare acqua fredda, far raffreddare la vasca di acciaio inox o riempirla con acqua calda.

Funzionamento

Se l'apparecchio funziona a lungo con coperchio aperto, le dispersioni termiche sono notevoli. Far funzionare l'apparecchio solo a coperchio chiuso. L'apparecchio collegato alla rete elettrica deve essere aperto solo brevemente per mettere o prelevare pasti.

Non attivare fonti di calore esterne all'interno dell'apparecchio.

Non attivare fiamme libere all'interno dell'apparecchio.

**Avvertenza!****Pericolo di ustioni!**

Il coperchio dell'apparecchio non è completamente ermetico. In caso contrario, durante il raffreddamento si genererebbe una depressione (vuoto) che renderebbe impossibile aprire il coperchio. A causa del coperchio non ermetico, durante il mantenimento in caldo di pasti può fuoriuscire vapore acqueo ad alta temperatura e causare gravi ustioni.

- Aprire il coperchio con la massima cautela. Se necessario, indossare guanti protettivi.

Trasferimento

L'apparecchio carico può essere molto pesante (fino a 45 kg). Il sollevamento di carichi pesanti può provocare danni alla salute. Ciò riguarda particolarmente persone con lesioni dell'apparato di sostegno e locomotore.

Per minimizzare tali rischi, sollevare l'apparecchio sempre in due. Se possibile, per sollevare l'apparecchio impiegare mezzi ausiliari adatti.

Sollevare/trasportare l'apparecchio solo per le impugnature e mai per le leve di chiusura. Se l'apparecchio viene sollevato/trasportato per le leve di chiusura, il coperchio si può aprire e la parte inferiore dell'apparecchio può cadere a terra.

Il coperchio dell'apparecchio non è completamente a tenuta. In caso contrario, durante il raffreddamento si genererebbe una depressione (vuoto) che renderebbe impossibile aprire il coperchio.

A causa del coperchio non ermetico è necessario procedere con particolare cautela nel caricamento a bagnato o diretto con liquido ad alta temperatura. Nel sollevamento e trasporto dell'apparecchio sussiste il pericolo di fuoriuscita di vapore o liquido ad alta temperatura tra il bordo della vasca di acciaio inox ed il coperchio con conseguente pericolo di ustioni.

Un rischio particolarmente grave si presenta se l'apparecchio viene portato da una sola persona con entrambe le mani. Se, durante il sollevamento/deposito o trasporto, l'apparecchio si inclina verso il corpo, può fuoriuscire liquido ad alta temperatura che provoca ustioni.

Se possibile, riempire l'apparecchio di liquido solo sul luogo previsto. Trasportare l'apparecchio verticalmente mediante due persone.

Prima di trasferirli, assicurare sempre gli apparecchi accatastati contro la caduta.

Se per il trasferimento di un apparecchio o di massimo tre apparecchi accatastati si usa un basamento mobile (ad esempio carrello di trasporto), occorre adottare provvedimenti per escludere qualsiasi rischio per persone ed oggetti. Tali provvedimenti riguardano i seguenti aspetti:

- Non superare la portata massima del basamento
- Fissare lo o gli apparecchi con il basamento mobile
- Spostare lo o gli apparecchi sempre in due
- Trasportare l'apparecchio solo su superfici con una pendenza < 10°
- Assicurare lo o gli apparecchi contro il rotolamento

Gli appoggi dell'apparecchio si consumano se l'apparecchio viene fatto strisciare sul pavimento. Per evitare l'usura degli appoggi, non far strisciare l'apparecchio sul pavimento.

Gli spigoli ed i vertici del corpo di materiale sintetico possono essere danneggiati da forti urti. In questo caso nelle pareti dell'apparecchio può penetrare acqua, soprattutto durante la pulizia in lavastoviglie. L'acqua penetrata può provocare danni irreparabili del riscaldamento. Trattare l'apparecchio sempre delicatamente. Evitare urti.

Pulizia e cura Igiene

Le norme previste dalla direttiva sull'igiene 93/43/CEE e le norme nazionali di igiene devono essere rispettate.

Intervallo di pulizia

Pulire l'apparecchio dopo l'uso.

Metodo di pulizia

Adottare solo metodi di pulizia approvati.

Per la pulizia non usare oggetti acuminati o taglienti.

Non usare apparecchi a getto di vapore o ad alta pressione.

Detergenti

Usare solo detergenti approvati.

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

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

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

Presa d'apparecchio

L'acqua penetrata nella presa dell'apparecchio può causare un cortocircuito. In questo caso sussiste pericolo dovuto a folgorazione elettrica.

Prima di pulire l'apparecchio estrarre la spina di rete e la spina dell'apparecchio. Riporre il cavo elettrico in un luogo sicuro e proteggerlo dall'umidità.

Chiudere la presa dell'apparecchio con il coperchio ermetico.

Manutenzione**Revisione per la sicurezza elettrica**

Almeno ogni sei mesi far eseguire una revisione per la sicurezza da un elettricista in conformità alle norme della serie DIN VDE 0701-0702.

Cavo di alimentazione e spina di rete

Almeno una volta ogni sei mesi a norme BGV A 3 o conformemente alla normativa nazionale verificare che il cavo di alimentazione e la spina di rete non siano danneggiati né troppo invecchiati.

Riparazione**Persone autorizzate**

L'apparecchio deve essere riparato solo tecnici qualificati della B.PRO. In caso di danni contattare il servizio di assistenza 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.

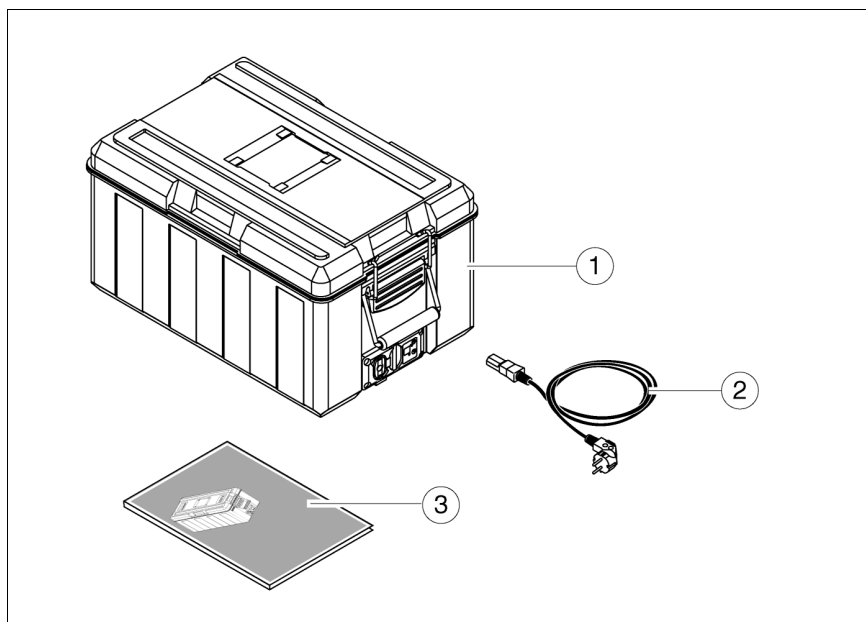
Il titolare è responsabile del fatto che le norme e le direttive di sicurezza vigenti vengano rispettate.

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



- (1) B.PROTHERM 320 KB/320 KBR
- (2) Cavo elettrico
- (3) Manuale di istruzioni

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

Disimballaggio

- Aprire l'imballaggio di trasporto sui punti previsti allo scopo. Non lacerare né tagliare!
- Controllare il volume di fornitura.

Smaltimento del materiale di imballaggio

- ☞ I materiali di imballaggio possono essere consegnati ad una ditta di riciclaggio indicando il numero del contratto di smaltimento. Se non si conosce il numero del contratto di smaltimento valido, esso può essere richiesto al servizio di assistenza B.PRO.
- Smaltire il materiale di imballaggio in maniera regolamentare e salvaguardando l'ambiente.

Messa in servizio

Presupposti per il funzionamento

- ✓ L'apparecchio non presenta difetti noti o danni visibili
- ✓ Tensione sinusoidale per il funzionamento dell'apparecchio con inverteri (ad esempio in autoveicoli)

Collegamento dell'apparecchio

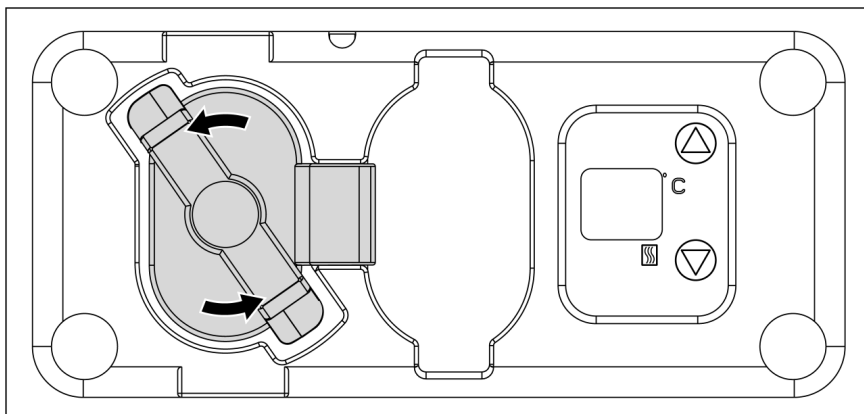
- ☞ L'apparecchio non possiede un interruttore "On/Off". L'apparecchio viene "acceso" collegandolo alla rete elettrica.

Attenzione!

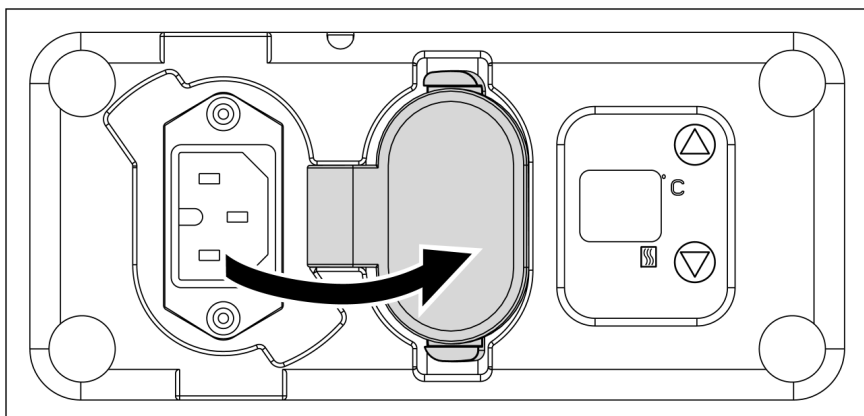
Danni materiali!

Se l'apparecchio non è dimensionato per operare con la tensione di rete o la frequenza di rete locale, l'elettronica dell'apparecchio può essere danneggiata.

- Prima del collegamento verificare che la tensione e la frequenza di rete indicate sulla targhetta corrispondano ai dati della presa di corrente.
- Verificare che all'interno dell'apparecchio non si trovino oggetti sensibili al calore.
- Aprire il coperchio della presa dell'apparecchio ruotando la maniglia di bloccaggio in senso antiorario.



- Sollevare il coperchio ed innestarlo nella rientranza.



- Inserire la spina dell'apparecchio nella presa di corrente.

B.PROTHERM 320 KB

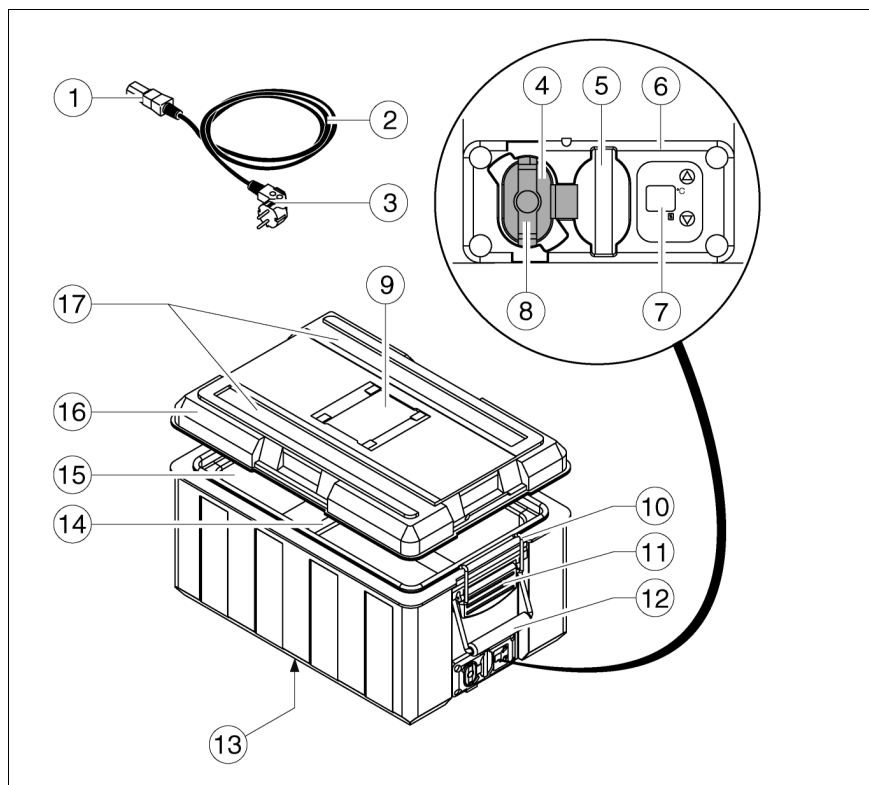
- Inserire la spina di rete nella presa di corrente.
L'indicatore a LED lampeggia in VERDE durante a fase di riscaldamento.
Al termine della fase di riscaldamento e quindi al raggiungimento della temperatura, il LED rimane acceso.
-

B.PROTHERM 320 KBR

- i** Alla fornitura, l'apparecchio è regolato sul funzionamento a piena potenza (FP, Full Power). In questo modo operativo, l'apparecchio raggiunge la temperatura massima (circa +98 °C).
 - Inserire la spina di rete nella presa di corrente.
L'indicatore della temperatura esegue un autotest del display a LED indicando brevemente 88.
Poi l'indicatore della temperatura passa a visualizzare la temperatura effettiva.
Il LED puntiforme a destra della seconda cifra dell'indicatore della temperatura segnala che il riscaldamento è in funzione.
 - ☞ Quando la regolazione della temperatura spegne il riscaldamento, il LED a destra della seconda cifra si spegne. La regolazione della temperatura può spegnere il riscaldamento anche prima del raggiungimento della temperatura nominale. Se la temperatura effettiva scende sotto quella nominale, il riscaldamento ed il LED si riaccendono.
-

Impiego e funzionamento

Schema generale
dell'apparecchio

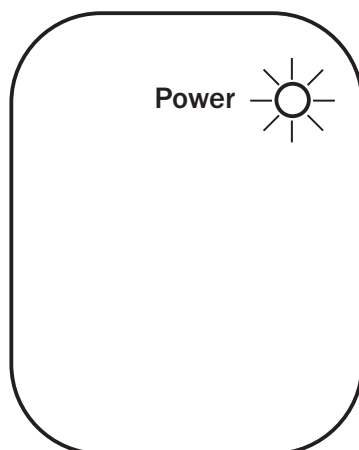


- (1) Presa dell'apparecchio
- (2) Cavo elettrico
- (3) Spina di rete
- (4) Coperchio; sotto di esso la presa dell'apparecchio
- (5) Rientranza per il coperchio aperto
- (6) Rientranza della spina
- (7) Sulla rientranza della spina:
B.PROTHERM 320 KB: Pellicola con indicatore a LED
B.PROTHERM 320 KBR: Regolazione della temperatura
- (8) Maniglia di bloccaggio del coperchio
- (9) Supporto per lista delle vivande
- (10) Staffa di chiusura
- (11) Leva di chiusura
- (12) Impugnatura
- (13) Sul lato inferiore: appoggi
- (14) Elemento di appoggio per piccoli contenitori gastronorm (accessori)
- (15) Vasca di acciaio inox
- (16) Coperchio
- (17) Gole per accatastamento

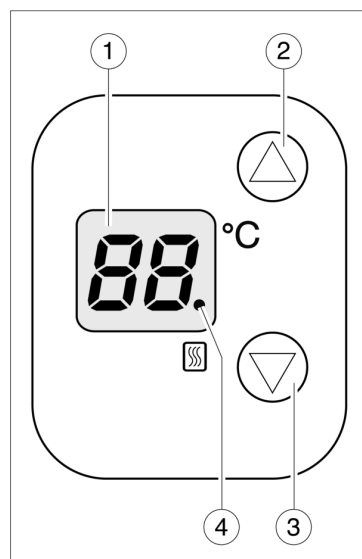
☞ Nel supporto per la lista delle vivande si può inserire la lista delle vivande. Con un pennarello, su di essa si possono annotare i pasti all'interno dell'apparecchio.

Regolazione della temperatura –
panoramica

Regolazione della temperatura

B.PROTHERM 320 KB

☞ Nel B.PROTHERM 320 KB la temperatura nominale ha il valore fisso di circa +90 °C. Al posto dell'indicatore della temperatura e dei tasti è applicata una lamina con l'indicatore a LED. L'indicatore a LED lampeggia in VERDE durante la fase di riscaldamento. Al termine della fase di riscaldamento e quindi al raggiungimento della temperatura, il LED rimane acceso.

B.PROTHERM 320 KBR

- (1) Indicatore della temperatura: ad apparecchio acceso, indica la temperatura effettiva interna e, premendo un tasto qualsiasi, la temperatura nominale.
- (2) Tasto "su": aumenta la temperatura nominale (premere ripetutamente o tenere premuto per qualche secondo).
- (3) Tasto "giù": riduce la temperatura nominale (premere ripetutamente o tenere premuto per qualche secondo).
- (4) Indicatore a LED puntiforme "Riscaldamento in funzione": è acceso mentre il riscaldamento è in funzione.

Tipi di caricamento – panoramica

L'apparecchio può essere caricato nei tre modi seguenti:

Caricamento a secco con contenitori gastronorm

- I contenitori gastronorm vengono agganciati nella vasca di acciaio inox priva di acqua
- Nel caricamento con piccole quantità di pasti suggeriamo di preriscaldare l'apparecchio

Procedimento di caricamento a secco:

🔗 Sottocapitolo "Caricamento a secco dell'apparecchio" a pagina 16.

Caricamento a bagnato con contenitori gastronorm

- I contenitori gastronorm vengono agganciati nella vasca di acciaio inox riempita con 4 litri (quantità prescritta) di acqua calda
- Nel caricamento con piccole quantità di pasti suggeriamo di preriscaldare l'apparecchio
- Vantaggi offerti dal caricamento a bagnato:
 - Ottima trasmissione di calore ai contenitori gastronorm grazie al vapore acqueo ad alta temperatura.
 - L'acqua nella vasca è una buona riserva di calore.
 - B.PROTHERM 320 KBR: la distribuzione della temperatura all'interno dell'apparecchio è più uniforme di quella nel caricamento a secco. La regolazione della temperatura opera quindi più esattamente.

Procedimento di caricamento a bagnato:

🔗 Sottocapitolo "Caricamento a bagnato dell'apparecchio" a pagina 18.

Caricamento diretto nella vasca di acciaio inox

- La vasca di acciaio inox viene riempita direttamente con un pasto liquido caldo in cui vengono messi altri pasti (ad esempio salsicce)
- I pasti collocati direttamente nell'apparecchio vengono riscaldati fino alla temperatura fissa (B.PROTHERM 320 KB) o alla temperatura regolata (B.PROTHERM 320 KBR). Ciò è da tenere presente per pasti sensibili (ad esempio salsicce)
- Al riempimento, il liquido deve avere una temperatura elevata, in quanto l'apparecchio non è previsto per riscaldare una quantità notevole di acqua
- Poiché l'apparecchio deve essere caricato con pasti o con liquido caldo, il preriscaldamento è superfluo

Procedimento di caricamento diretto:

🔗 Sottocapitolo "Caricamento diretto dell'apparecchio" a pagina 20.

👉 In caso di caricamento diretto, sali ed altre sostanze sono a contatto diretto con la vasca di acciaio inox. Il contatto con queste sostanze può causare facilmente la corrosione. Nel caricamento diretto, dopo l'uso la vasca di acciaio inox deve essere pertanto pulita accuratamente e quindi asciugata completamente.

Visualizzazione della temperatura nominale

B.PROTHERM 320 KBR

- i** Il campo di regolazione della temperatura è compreso tra +40 °C e +95 °C. L'apparecchio raggiunge la temperatura massima (circa +98 °C) nel funzionamento a piena potenza (FP, Full Power). "Piena potenza" è la regolazione dell'apparecchio alla sua consegna.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
 - ☞ Sottocapitolo "Collegamento dell'apparecchio" a pagina 9.
 L'indicatore della temperatura esegue un autotest del display a LED indicando brevemente 88.

Poi l'indicatore della temperatura passa a visualizzare la temperatura effettiva.

Un LED puntiforme a destra della seconda cifra dell'indicatore della temperatura segnala che il riscaldamento è in funzione.
- Per far visualizzare la temperatura nominale premere un tasto qualsiasi della regolazione della temperatura.

La temperatura nominale compare sul display. Le due lettere FP indicano "Full Power" (piena potenza), cioè la temperatura nominale massima.

Dopo qualche secondo il display torna a rivisualizzare la temperatura effettiva.

Regolazione della temperatura nominale

B.PROTHERM 320 KBR

- ☞ La temperatura minima regolabile è di +40 °C e quella massima è FP (Full Power) corrispondente ad una temperatura di circa +98 °C.
- ☞ Durante la regolazione della temperatura nominale, l'apparecchio spegne automaticamente il riscaldamento. Il LED puntiforme a destra della seconda cifra dell'indicatore della temperatura non compare. Al termine della regolazione della temperatura nominale il riscaldamento si riattiva automaticamente se la temperatura effettiva è insufficiente.
- ✓ L'apparecchio è collegato alla rete elettrica
- Per ridurre la temperatura nominale premere ripetutamente il tasto "giù". Premendolo per la prima volta, viene visualizzata la temperatura nominale (FP segnala il funzionamento "Full Power"). Ogni altro azionamento del tasto riduce la temperatura nominale di 1 °C.
 - oppure –
 - Premere e tenere premuto il tasto "giù".
 - Dopo circa 1 secondo la temperatura inizia a cambiare rapidamente.
- Per aumentare la temperatura nominale premere ripetutamente il tasto "su".

Premendolo per la prima volta, viene visualizzata la temperatura nominale (FP segnala il funzionamento "Full Power"). Ogni altro azionamento del tasto aumenta la temperatura nominale di 1 °C.

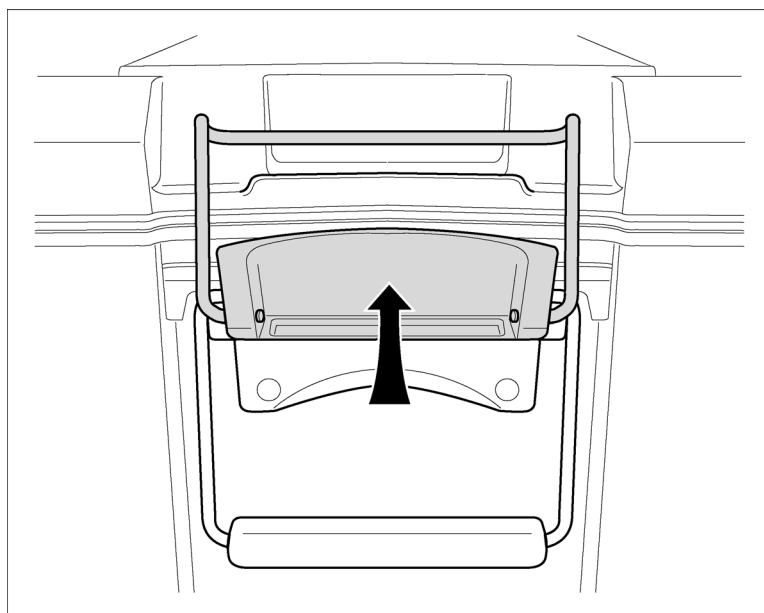
 - oppure –
 - Premere e tenere premuto il tasto "su".
 - Dopo circa 1 secondo la temperatura inizia a cambiare rapidamente.



- Al termine della regolazione attendere che l'indicatore della temperatura passi a visualizzare la temperatura effettiva.
L'ultima impostazione della temperatura nominale viene memorizzata automaticamente.
 - i L'apparecchio memorizza la temperatura nominale. Ricollegando la tensione di alimentazione dopo una sua interruzione, ridiventa attiva l'ultima temperatura nominale regolata.
 - i Se si interrompe la tensione di alimentazione mentre si sta regolando la temperatura nominale, la temperatura nominale attuale resta invariata.
L'apparecchio memorizza la nuova temperatura nominale solo nel momento in cui il display ritorna a visualizzare la temperatura effettiva.
-

Apertura del coperchio

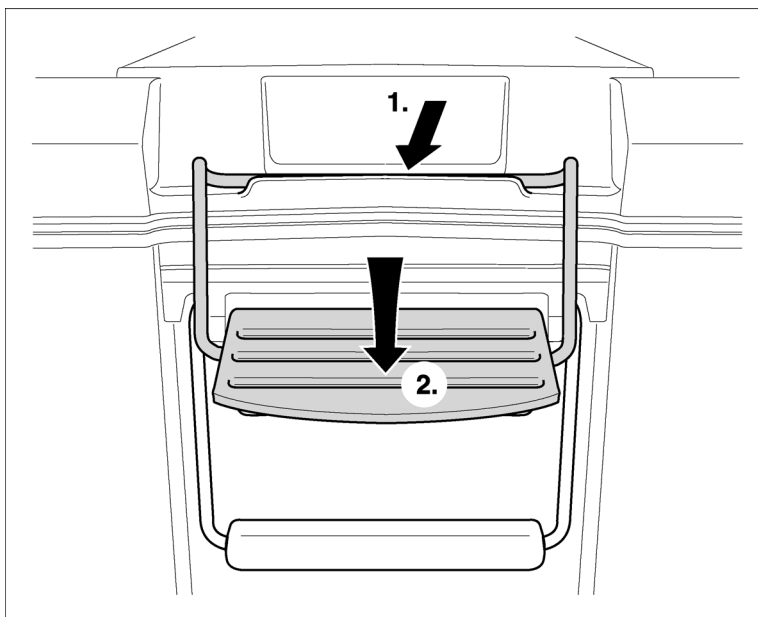
- Aprire le due leve di chiusura facendo disinnestare la staffa di chiusura.



- Togliere il coperchio dal corpo dell'apparecchio.

Chiusura del coperchio

- Collocare il coperchio sul corpo dell'apparecchio.
- Agganciare su entrambi i lati le staffe di chiusura (1.) e chiudere le leve di chiusura (2.).



Caricamento a secco dell'apparecchio

- i La descrizione dei tipi di caricamento si trova al termine dello schema generale dell'apparecchio:
 - ↳ Sottocapitolo "Tipi di caricamento – panoramica" a pagina 13.
- ☞ B.PRO suggerisce l'uso di contenitori gastronom di acciaio inox (buona conducibilità termica rispetto contenitori gastronom di materiale sintetico).
- ☞ Si suggerisce l'uso di contenitori gastronom con maniglie a staffa universale, con le quali il contenitore può essere sollevato senza difficoltà dall'apparecchio.
- ☞ Nell'apparecchio non devono essere usati contenitori gastronom con maniglie fisse sporgenti verso l'alto. Le maniglie sporgenti verso l'alto possono danneggiare il coperchio.
- ☞ Chiudere sempre con coperchi a tenuta i contenitori gastronom contenenti pasti liquidi.

B.PROTHERM 320 KBR

- ☞ Nel caricamento a secco, la distribuzione della temperatura all'interno dell'apparecchio è meno uniforme di quella nel caricamento a bagnato. Tra la temperatura effettiva visualizzata e quella realmente esistente all'interno dell'apparecchio vi possono essere differenze notevoli. In ampie zone dell'apparecchio la temperatura reale può essere minore della temperatura effettiva visualizzata misurata dalla sonda termica della regolazione della temperatura. Per il caricamento a secco, B.PRO suggerisce di far funzionare l'apparecchio a piena potenza (FP, Full Power).
 - ↳ Sottocapitolo "Regolazione della temperatura nominale" a pagina 14.
-

Preriscaldamento dell'apparecchio

- ☞ Se la maggior parte della capacità dell'apparecchio contiene pasti caldi, il preriscaldamento non è necessario. Se invece sono presenti piccole quantità di pasti caldi, suggeriamo di riscaldare l'apparecchio prima di caricarlo.

B.PROTHERM 320 KB

- ☞ Dopo un periodo di preriscaldamento di 45 minuti, l'interno dell'apparecchio vuoto ha raggiunto la temperatura di $70\text{ °C} \pm 5\text{ °C}$.
-

B.PROTHERM 320 KBR

- ☞ Nel funzionamento a piena potenza, dopo un periodo di preriscaldamento di 45 minuti l'interno dell'apparecchio vuoto ha raggiunto la temperatura di $+70\text{ °C} \pm 5\text{ °C}$.
-

- ✓ Vasca di acciaio inox pulita ed asciutta
 - ✓ Apparecchio non ancora caricato
 - Verificare che all'interno dell'apparecchio non si trovino oggetti sensibili al calore.
 - Chiudere il coperchio dell'apparecchio con le leve di chiusura.
 - ☞ Sottocapitolo "Chiusura del coperchio" a pagina 16.
 - Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
 - ☞ Sottocapitolo "Collegamento dell'apparecchio" a pagina 9.
-

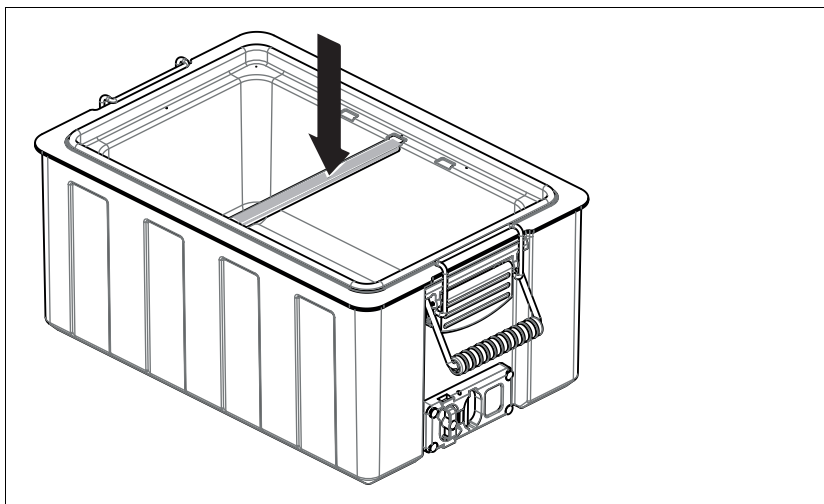
B.PROTHERM 320 KBR

- Regolare la temperatura nominale.
 - ☞ Sottocapitolo "Regolazione della temperatura nominale" a pagina 14.
 - Preriscaldare l'apparecchio.
-

Caricamento dell'apparecchio con contenitori gastronorm

- ✓ Apparecchio eventualmente preriscaldato (piccola quantità di pasti)
- ✓ Contenitori dei pasti e pasti riscaldati (contenitori a temperatura non maggiore di $+100\text{ °C}$)
- ✓ Contenitori gastronorm in uno stato regolare (ad esempio bordo non deformato o tagliente)
- ✓ Contenitori gastronorm (con coperchio a tenuta per pasti liquidi)
- Aprire il coperchio.
 - ☞ Sottocapitolo "Apertura del coperchio" a pagina 15.
- ☞ In direzione longitudinale, la vasca di acciaio inox è divisibile con un elemento di appoggio ed in direzione trasversale con uno o due elementi di appoggio.

- ☞ Se si impiegano uno o due elementi di appoggio in direzione trasversale, nella vasca di acciaio inox si possono agganciare contenitori gastronomi GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 e GN 1/9. Se si impiega un elemento di appoggio in direzione longitudinale, nella vasca di acciaio inox si possono agganciare contenitori gastronomi GN 2/4, GN 1/4 e GN 1/6. Gli elementi di appoggio possono essere ordinati alla B.PRO (numero di ordinazione: vedi il listino prezzi B.PRO).
- ☞ Esempio di caricamento con un elemento di appoggio in direzione trasversale: un contenitore gastronomo GN 1/2 e due contenitori gastronomici GN 1/4.
- Se necessario, applicare il o i relativi elementi di appoggio.



- Agganciare i contenitori gastronomici nella vasca di acciaio inox.
- Chiudere il coperchio dell'apparecchio con le leve di chiusura.
 - ☞ Sottocapitolo "Chiusura del coperchio" a pagina 16.

Caricamento a bagnato dell'apparecchio

- i** La descrizione dei tipi di caricamento si trova al termine dello schema generale dell'apparecchio:
 - ☞ Sottocapitolo "Tipi di caricamento – panoramica" a pagina 13.
- ☞ B.PRO suggerisce l'uso di contenitori gastronomici di acciaio inox (buona conducibilità termica rispetto ai contenitori gastronomici di materiale sintetico).
- ☞ Si suggerisce l'uso di contenitori gastronomici con maniglie a staffa universale, con le quali il contenitore può essere sollevato senza difficoltà dall'apparecchio.
- ☞ Nell'apparecchio non devono essere usati contenitori gastronomici con maniglie fisse sporgenti verso l'alto. Le maniglie sporgenti verso l'alto possono danneggiare il coperchio.
- ☞ Chiudere sempre con coperchi a tenuta i contenitori gastronomici contenenti pasti liquidi.

Riempimento della vasca di acciaio inox con acqua

- i** Nel caricamento a bagnato, prima del preriscaldamento e/o del caricamento la vasca di acciaio inox viene riempita con 4 litri (quantità prescritta) di acqua.

- ☞ Per ridurre la durata di preriscaldamento o evitare completamente il preriscaldamento suggeriamo di riempire la vasca con acqua **calda**.
- ✓ Vasca di acciaio inox pulita e vuota

Attenzione!

Frattura della vasca di acciaio inox dovuta all'acqua fredda!

Se si versa acqua fredda nella vasca di acciaio inox, il forte sbalzo termico può causare fratture microscopiche.

- Prima di versare acqua fredda, far raffreddare la vasca di acciaio inox o riempirla con acqua calda.
- Aprire il coperchio.
 - ☞ Sottocapitolo "Apertura del coperchio" a pagina 15.
- Versare 4 litri (quantità prescritta) di acqua calda nella vasca.

Preriscaldamento dell'apparecchio

- ☞ Se la maggior parte della capacità dell'apparecchio contiene pasti caldi, il preriscaldamento non è necessario. Se invece sono presenti piccole quantità di pasti caldi, suggeriamo di riscaldare l'apparecchio prima di caricarlo.

B.PROTHERM 320 KB

- ☞ Dopo un periodo di preriscaldamento di 45 minuti, l'interno dell'apparecchio contenente 4 litri di acqua ha raggiunto la temperatura di $70\text{ °C} \pm 5\text{ °C}$.

B.PROTHERM 320 KBR

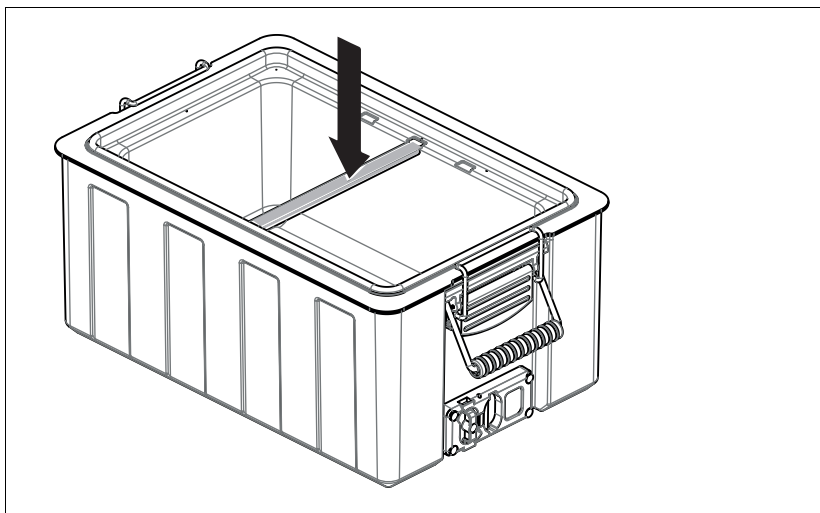
- ☞ Nel funzionamento a piena potenza, dopo un periodo di preriscaldamento di circa 45 minuti, l'interno dell'apparecchio contenente 4 litri d'acqua ha raggiunto la temperatura di $70\text{ °C} \pm 5\text{ °C}$.

- ✓ Vasca di acciaio inox contenente 4 litri (quantità prescritta) d'acqua
- ✓ Apparecchio non ancora caricato
- Chiudere il coperchio dell'apparecchio con le leve di chiusura.
 - ☞ Sottocapitolo "Chiusura del coperchio" a pagina 16.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
 - ☞ Sottocapitolo "Collegamento dell'apparecchio" a pagina 9.
- Preriscaldare l'apparecchio.

Caricamento dell'apparecchio con contenitori gastronorm

- ✓ Apparecchio contenente 4 litri (quantità prescritta) di acqua calda
- ✓ Apparecchio eventualmente preriscaldato
- ✓ Contenitori dei pasti e pasti riscaldati (contenitori a temperatura non maggiore di $+100\text{ °C}$)
- ✓ Contenitori gastronorm in uno stato regolare (ad esempio bordo non deformato o tagliente)
- ✓ Contenitori gastronorm (con coperchio a tenuta per pasti liquidi)

- Aprire il coperchio.
 - ↳ Sottocapitolo "Apertura del coperchio" a pagina 15.
- ☞ In direzione longitudinale, la vasca di acciaio inox è divisibile con un elemento di appoggio ed in direzione trasversale con uno o due elementi di appoggio.
- ☞ Se si impiegano uno o due elementi di appoggio in direzione trasversale, nella vasca di acciaio inox si possono agganciare contenitori gastronomi GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 e GN 1/9. Se si impiega un elemento di appoggio in direzione longitudinale, nella vasca di acciaio inox si possono agganciare contenitori gastronomi GN 2/4, GN 1/4 e GN 1/6. Gli elementi di appoggio possono essere ordinati alla B.PRO (numero di ordinazione: vedi il listino prezzi B.PRO).
- ☞ Esempio di caricamento con un elemento di appoggio in direzione trasversale: un contenitore gastronomo GN 1/2 e due contenitori gastronomici GN 1/4.
- Se necessario, applicare il o i relativi elementi di appoggio.



- Agganciare i contenitori gastronomici nella vasca di acciaio inox.
- Chiudere il coperchio dell'apparecchio con le leve di chiusura.
 - ↳ Sottocapitolo "Chiusura del coperchio" a pagina 16.

Caricamento diretto dell'apparecchio

Caricare direttamente/riempire la vasca di acciaio inox

- i La descrizione dei tipi di caricamento si trova al termine dello schema generale dell'apparecchio:
 - ↳ Sottocapitolo "Tipi di caricamento – panoramica" a pagina 13.

B.PROTHERM 320 KB

- ☞ Al riempimento, il liquido deve avere una temperatura elevata (circa +70 °C), in quanto l'apparecchio non è previsto per riscaldare una quantità notevole di acqua. Poiché l'apparecchio viene riempito con liquido caldo, il preriscaldamento è superfluo.
- ☞ I pasti collocati direttamente nell'apparecchio vengono riscaldati fino alla temperatura fissa. Ciò è da tenere presente per pasti sensibili (ad esempio salsicce).

- ☞ Nel caricamento diretto, la quantità massima di liquido presente nella vasca di acciaio inox è di 25 litri.
 - ✓ Vasca di acciaio inox pulita e vuota
 - ✓ Pasto liquido o acqua riscaldata fino ad almeno +70 °C
 - Versare al massimo 25 litri di pasto o di acqua calda nella vasca.
 - Chiudere il coperchio dell'apparecchio con le leve di chiusura.
 - ☞ Sottocapitolo "Chiusura del coperchio" a pagina 16.
-

B.PROTHERM 320 KBR

- ☞ Al riempimento, il liquido deve avere circa la temperatura nominale richiesta. L'apparecchio non è previsto per riscaldare una quantità notevole di acqua. Poiché l'apparecchio viene riempito con liquido caldo, il preriscaldamento è superfluo.
 - ☞ I pasti collocati direttamente nell'apparecchio vengono riscaldati fino alla temperatura regolata. Ciò è da tenere presente per pasti sensibili (ad esempio salsicce).
 - ☞ Nel caricamento diretto, la quantità massima di liquido presente nella vasca di acciaio inox è di 25 litri.
 - ✓ Vasca di acciaio inox pulita e vuota
 - ✓ Pasti liquidi o acqua riscaldata fino a circa la temperatura nominale
 - Versare al massimo 25 litri di pasto o di acqua calda nella vasca.
 - Chiudere il coperchio dell'apparecchio con le leve di chiusura.
 - ☞ Sottocapitolo "Chiusura del coperchio" a pagina 16.
-

Trasferimento dell'apparecchio su un altro luogo

- ☞ L'apparecchio carico può essere molto pesante (vedere i dati tecnici). Per minimizzare tali rischi, sollevare l'apparecchio sempre in due. Se possibile, per sollevare l'apparecchio impiegare mezzi ausiliari adatti.
- ☞ Per il trasferimento si possono accatastare al massimo tre apparecchi. Durante il trasferimento, gli apparecchi accatastati devono essere protetti contro la caduta.
- ☞ Per l'apparecchio, B.PRO offre diversi carrelli di trasporto.
- ☞ Se per il trasferimento di un apparecchio o di massimo tre apparecchi accatastati si usa un basamento mobile (ad esempio carrello di trasporto), occorre adottare provvedimenti per escludere qualsiasi rischio per persone ed oggetti. Tali provvedimenti riguardano i seguenti aspetti:
 - Non superare la portata massima del basamento
 - Fissare lo o gli apparecchi con il basamento mobile
 - Spostare lo o gli apparecchi sempre in due
 - Trasportare l'apparecchio solo su superfici con una pendenza < 10°
 - Assicurare lo o gli apparecchi contro il rotolamento
- ✓ Due persone

⚠ Avvertenza!

Vapore acqueo ad alta temperatura!

Il coperchio dell'apparecchio non è completamente a tenuta. La fuoriuscita di vapore acqueo ad alta temperatura può provocare ustioni.

- Non afferrare a mani nude nelle vicinanze del bordo del coperchio.
-
-

⚠ Avvertenza!

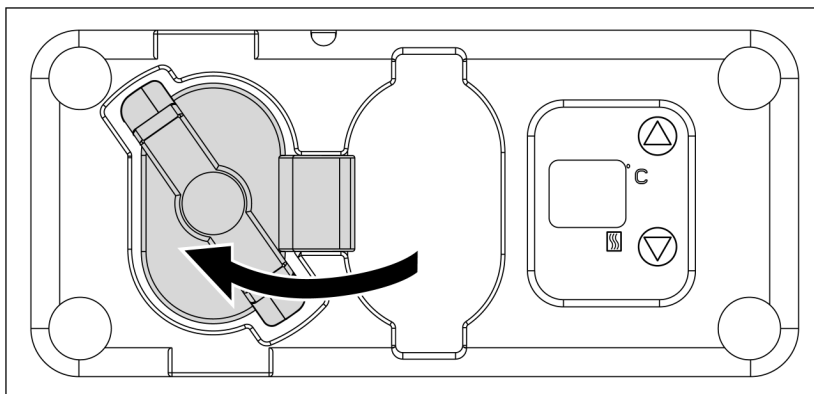
Fuoriuscita di liquido ad alta temperatura!

Il coperchio dell'apparecchio non è completamente a tenuta.

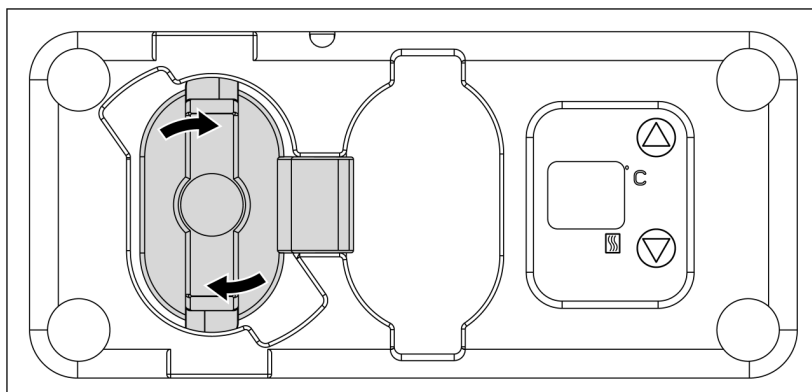
Se la vasca contiene liquido (caricamento a bagnato o diretto), durante il trasferimento dell'apparecchio sussiste il pericolo che vapore o liquido ad alta temperatura fuoriesca tra il bordo della vasca ed il coperchio. Pericolo di ustioni!

Un rischio particolarmente grave si presenta se l'apparecchio viene portato da una sola persona con entrambe le mani. Se, durante il sollevamento/deposito o trasporto, l'apparecchio si inclina verso il corpo, può fuoriuscire liquido ad alta temperatura che provoca ustioni.

- Se possibile, trasferire l'apparecchio sul luogo previsto prima di riempire la vasca.
 - Trasportare l'apparecchio pieno solo in posizione orizzontale.
 - Se possibile, trasportare l'apparecchio pieno in due.
-
- Estrarre la spina di rete.
 - Estrarre la spina dell'apparecchio.
 - Riporre il cavo elettrico in un luogo sicuro e proteggerlo dall'umidità.
 - Chiudere il coperchio della presa dell'apparecchio.
-



- Chiudere a tenuta il coperchio ruotando l'impugnatura di bloccaggio in senso orario.



- Verificare che il coperchio sia chiuso correttamente.
- Se necessario accatastare (al massimo) 3 apparecchi innestando gli appoggi dell'apparecchio superiore nelle gole di accatastamento dell'apparecchio inferiore.
- Assicurare contro la caduta gli apparecchi accatastati.
- Trasferire con cautela lo o gli apparecchi sul nuovo luogo.

Mantenimento in caldo di pasti

- i Grazie al suo buon isolamento, l'apparecchio può mantenere i pasti in caldo anche a lungo anche dopo aver estratto la spina elettrica.



Attenzione!

Possibile compromissione della qualità degli alimenti in seguito a interruzione dell'alimentazione elettrica!

L'interruzione dell'alimentazione elettrica, i guasti dell'apparecchio o altre interruzioni durante l'immagazzinamento possono compromettere la qualità degli alimenti all'interno dell'apparecchio.

- Dopo l'abbassamento della temperatura interna controllare se la qualità degli alimenti è stata compromessa. Se necessario, smaltire gli alimenti.

☞ Nel mantenimento in caldo di pasti occorre osservare le norme specifiche sugli alimenti e le caratteristiche dei pasti. Si sconsiglia in generale di immagazzinare a lungo l'apparecchio.

☞ Se l'apparecchio funziona a lungo con coperchio aperto, le dispersioni termiche sono notevoli.
Far funzionare l'apparecchio solo a coperchio chiuso. L'apparecchio collegato alla rete elettrica deve essere aperto solo brevemente per mettere o prelevare pasti.



Avvertenza!

Vapore acqueo ad alta temperatura!

Il coperchio dell'apparecchio non è completamente a tenuta. La fuoriuscita di vapore acqueo ad alta temperatura può provocare ustioni.

- Non afferrare a mani nude nelle vicinanze del bordo del coperchio.
- Se, dopo il preriscaldamento, l'apparecchio è stato separato dalla rete elettrica (ad esempio per trasferirlo), ricollegarlo alla rete elettrica.
☞ Sottocapitolo "Collegamento dell'apparecchio" a pagina 9.

- Durante la tenta in caldo tenere chiuso il coperchio ed aprirlo brevemente solo se necessario (ad esempio per prelevare i pasti).
- Mantenere in caldo i pasti per il periodo desiderato.

Prelievo dei pasti

Avvertenza!

Vapore acqueo ad alta temperatura!

Il coperchio dell'apparecchio non è completamente a tenuta. La fuoriuscita di vapore acqueo ad alta temperatura può provocare ustioni.

- Non afferrare a mani nude nelle vicinanze del bordo del coperchio.
-
-

Avvertenza!

Interno dell'apparecchio/contenitori gastronom ad alta temperatura!

Nel modo operativo di mantenimento in caldo, l'interno dell'apparecchio ed i contenitori gastronom o altri oggetti presenti in esso possono assumere temperature molto elevate e provocare ustioni.

- Afferrare le parti ad alta temperatura solo dopo aver adottato adeguate misure di protezione (impiegare, ad esempio, una presina o guanti isolanti).
-
-

Avvertenza!

Pasti liquidi ad alta temperatura!

I pasti liquidi ad alta temperatura possono uscire dal bordo del contenitore gastronom e provocare ustioni.

- Coprire i contenitori gastronom sempre con i coperchi a tenuta.
 - Tenere i contenitori gastronom in posizione orizzontale.
-

- Aprire il coperchio.
- Togliere i contenitori gastronom/i pasti.

☞ Dopo l'uso, l'apparecchio deve essere pulito accuratamente.

☞ Capitolo "Pulizia e cura" a pagina 6.

Uso dell'apparecchio come contenitore per la distribuzione di pasti

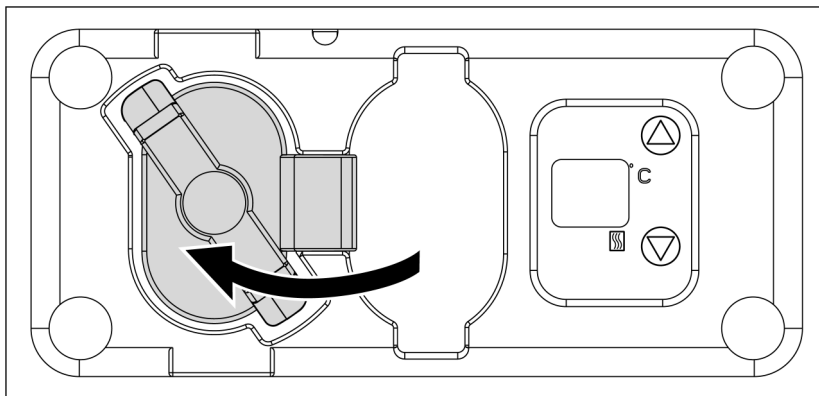
☞ Se l'apparecchio viene usato per porzionare i pasti (ad esempio in un buffet) occorre tenere presenti in particolare i seguenti punti:

- Con apparecchio collegato alla rete elettrica, non lasciare aperto il coperchio (chiudere l'apparecchio con il coperchio).
- L'apparecchio collegato alla rete elettrica deve essere aperto solo brevemente per mettere o prelevare pasti
- Per la distribuzione di pasti si possono usare i carrelli di distribuzione B.PRO

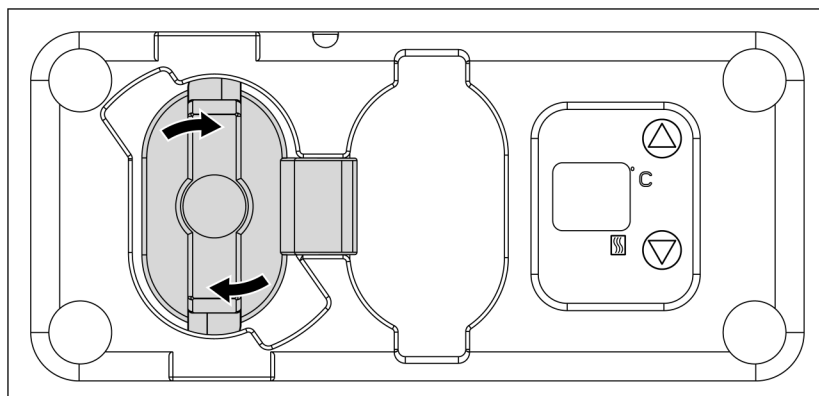
Messa fuori servizio

Messa fuori servizio dell'apparecchio

- Estrarre la spina di rete.
- Estrarre la spina dell'apparecchio.
- Riporre il cavo elettrico in un luogo sicuro e proteggerlo dall'umidità.
- Chiudere la presa dell'apparecchio con il coperchio.



- Chiudere a tenuta il coperchio ruotando l'impugnatura di bloccaggio in senso orario.



Aiuto in caso di anomalie

L'indicatore a LED/della temperatura non è acceso

Causa	Provvedimento
L'ambiente è troppo luminoso.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Oscurare l'indicatore a LED/della temperatura. ■ Se il problema persiste, controllare la presenza di altre possibili cause.
La spina di rete e/o dell'apparecchio non è collegata.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inserire la spina di rete e/o dell'apparecchio nella presa di corrente/presa d'apparecchio.
Cavo elettrico danneggiato, ad esempio conduttori spezzati (si può verificare anche senza urti accidentali esterni).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Far sostituire il cavo elettrico da un centro autorizzato alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 35.
Fusibile (di rete) guasto.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare ed eventualmente sostituire il fusibile.
Elettronica dell'apparecchio o LED/indicatore della temperatura guasti.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare il servizio di assistenza B.PRO. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 35.

Il LED è acceso, tuttavia i pasti non vengono mantenuti (sufficientemente) in caldo

B.PROTHERM 320 KB

Causa	Provvedimento
Caricamento di pasti freddi.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Caricare solo pasti caldi nell'apparecchio.
Apparecchio/pasti non coperti.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Coprire i contenitori gastronomici con i relativi coperchi. ■ Chiudere l'apparecchio con il suo coperchio.
Elettronica dell'apparecchio guasta.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare il servizio di assistenza B.PRO. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 35.

L'indicatore della temperatura è acceso, tuttavia i pasti non vengono mantenuti (sufficientemente) in caldo

B.PROTHERM 320 KBR

Causa	Provvedimento
Caricamento di pasti freddi.	<ul style="list-style-type: none"> Caricare solo pasti caldi nell'apparecchio.
Apparecchio/pasti non coperti.	<ul style="list-style-type: none"> Coprire i contenitori gastronorm con i relativi coperchi. Chiudere l'apparecchio con il suo coperchio.
Temperatura nominale regolata su un valore insufficiente.	<ul style="list-style-type: none"> Aumentare la temperatura nominale. ↳ Sottocapitolo "Regolazione della temperatura nominale" a pagina 14.
Nel caricamento a secco, la distribuzione della temperatura all'interno dell'apparecchio è meno uniforme di quella nel caricamento a bagnato. Tra la temperatura effettiva visualizzata e quella realmente esistente all'interno dell'apparecchio vi possono essere differenze notevoli. In ampie zone dell'apparecchio la temperatura reale può essere minore della temperatura effettiva visualizzata misurata dalla sonda termica della regolazione della temperatura.	<ul style="list-style-type: none"> Far funzionare l'apparecchio a piena potenza (FP, Full Power). ↳ Sottocapitolo "Regolazione della temperatura nominale" a pagina 14. – oppure – Caricare l'apparecchio a bagnato. ↳ Sottocapitolo "Caricamento a bagnato dell'apparecchio" a pagina 18.
Elettronica dell'apparecchio guasta.	<ul style="list-style-type: none"> Contattare il servizio di assistenza B.PRO. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 35.

L'indicatore della temperatura visualizza il messaggio di errore "HI"

B.PROTHERM 320 KBR

Causa	Provvedimento
La temperatura all'interno dell'apparecchio è maggiore di +99 °C.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato. <p>Il display della temperatura commuta automaticamente sulla temperatura effettiva quando quest'ultima ritorna nel campo di visualizzazione.</p> <p>Se il display non passa automaticamente a visualizzare la temperatura effettiva, l'elettronica dell'apparecchio è guasta.</p>
Elettronica dell'apparecchio guasta.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare il servizio di assistenza B.PRO. <p>↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 35.</p>

L'indicatore della temperatura visualizza il messaggio di errore "LO"

Causa	Provvedimento
La temperatura all'interno dell'apparecchio è minore di +1 °C.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Attendere che l'apparecchio si sia riscaldato. <p>Il display della temperatura commuta automaticamente sulla temperatura effettiva quando quest'ultima ritorna nel campo di visualizzazione.</p> <p>Se il display non passa automaticamente a visualizzare la temperatura effettiva, l'elettronica dell'apparecchio è guasta.</p>
Elettronica dell'apparecchio guasta. Se l'elettronica è guasta, l'apparecchio può passare autonomamente al funzionamento a piena potenza (FP, Full Power).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare il servizio di assistenza B.PRO. <p>↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 35.</p>

Corrosione delle parti di acciaio inox

Causa	Provvedimento
Uso/manutenzione errati.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rimuovere i punti di corrosione. <p>↳ Sottocapitolo "Rimozione di punti di corrosione su acciaio inox" a pagina 33.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prestare attenzione all'uso/alla manutenzione corretti.


L'apparecchio è danneggiato esternamente

Causa	Provvedimento
Danni di trasporto, trasferimento o altre azioni esterne.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mettere fuori servizio l'apparecchio. ↳ Capitolo "Messa fuori servizio" a pagina 25. ■ Proteggere l'apparecchio dalla rimessa in servizio involontaria. ■ Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 35.

Guida rapida alla diagnosi del BPT 320 KB(R) a partire dalla versione 3

LED bicolore Power/stato

B.PROTHERM 320 KB

Lampeggiante, verde, 0,5 Hz:	Riscaldamento	
Acceso, verde	Temperatura raggiunta	

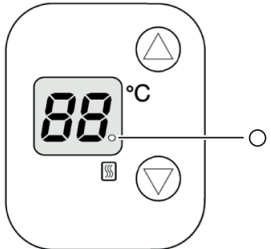
Messaggi di errore

Lampeggiante, 2 s rosso, 2 s verde:	Cortocircuito riscaldamento (cortocircuito del conduttore di riscaldamento del pannello di silicone)
Lampeggiante, 2 s rosso, 1 s verde:	Interruzione riscaldamento (interruzione del conduttore di riscaldamento del pannello di silicone)
Lampeggiante, 1 s rosso, 2 s verde:	Rottura della sonda catena PTC
Lampeggiante, 1 s rosso, 1 s verde:	Cortocircuito della sonda catena PTC
Acceso, rosso	Invertitore errato (forma d'onda non sinusoidale)
Lampeggiante, 0,5 s rosso, 0,5 s spento	Sovratensione
Lampeggiante, 0,5 s rosso, 3,5 s spento	Sottotensione

Indicatore della temperatura

B.PROTHERM 320 KBR

Campo di regolazione:	0 ... 90 °C
Campo di visualizzazione:	-9 °C ... 99 °C
Visualizzazione 'HI':	> 99 °C
Visualizzazione 'LO':	< -9 °C
Visualizzazione 'FP':	Funzionamento a piena potenza

●/○:	Riscaldamento attivo:	
	Riscaldamento inattivo:	

Messaggi di errore

Codice	Errore	Causa	Provvedimento
HS: (H5)	Cortocircuito del riscaldamento; la potenza viene disattivata	Cortocircuito del conduttore di riscaldamento, eventuale infiltrazione di umidità nell'alloggiamento elettrico o annerimento nella zona della piastra di fondo	<ul style="list-style-type: none"> ► Sostituire l'intero pannello termico. ► Sostituire tutte le guarnizioni nella zona della piastra di fondo.
Hb: (H6)	Interruzione del riscaldamento; interruzione del conduttore di riscaldamento o delle linee di alimentazione; la potenza viene disattivata	Rottura del cavo o intervento del limitatore di temperatura sul pannello termico	<ul style="list-style-type: none"> ► Sostituire l'intero pannello termico. ► Sostituire tutte le guarnizioni al di sotto della piastra di fondo.
Fb: (F6)	Rottura della sonda	Sensore di temperatura guasto, curva caratteristica della resistenza fuori tolleranza	<ul style="list-style-type: none"> ► Sostituire il sensore NTC. ► Se necessario, sostituire il pannello termico.
FS: (F5)	Cortocircuito del sensore	Le linee di alimentazione del sensore di temperatura generano un cortocircuito; curva caratteristica della resistenza fuori tolleranza	<ul style="list-style-type: none"> ► Sostituire il sensore NTC. ► Se necessario, sostituire il pannello termico.
–	Nessuna visualizzazione		<ul style="list-style-type: none"> ► Controllare le linee di alimentazione di rete e il fusibile dell'apparecchio sull'elettronica di regolazione.
Uo	Sottotensione	>260 V	<ul style="list-style-type: none"> ► Controllare la tensione di rete
Uu	Sovratensione	<200 V	<ul style="list-style-type: none"> ► Controllare tensione di rete

Pulizia e cura

Acciaio inox

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

Togliere strati di calcare, grasso, amido e materiale proteico pulendo regolarmente l'apparecchio. Sotto questi strati si possono formare zone di corrosione dovute all'assenza di aria.

Le parti in acciaio inox non vanno tenute a contatto prolungato con acidi, spezie, sali, ecc. ad alta concentrazione. Il contatto con queste sostanze può causare la corrosione. Anche i vapori di acidi che si sviluppano durante la pulizia di piastrelle possono causare corrosione.

Non ledere la superficie di acciaio inox, in particolare con l'azione di altri metalli. I residui di metalli estranei portano alla formazione di composti chimici che possono causare la corrosione.

Evitare in qualsiasi caso il contatto con ferro ed acciaio. Se l'acciaio inox viene a contatto con ferro (ad esempio lana di acciaio, trucioli di tubazioni, acqua contenente ferro), si può verificare un'accentuata corrosione.

Intervallo di pulizia

L'apparecchio deve essere pulito accuratamente dopo ogni uso.

Prima di metterlo in lavastoviglie, si deve verificare che contenitore non presenti danni visibili dall'esterno.

☞ In caso di caricamento diretto, sali ed altre sostanze sono a contatto diretto con la vasca di acciaio inox. Il contatto con queste sostanze può causare facilmente la corrosione. Nel caricamento diretto, dopo l'uso la vasca di acciaio inox deve essere pertanto pulita accuratamente e quindi asciugata completamente sfregandola.

Metodi di pulizia

Il metodo prescritto per la normale pulizia giornaliera è quello di impiegare un panno umido.

Lo sporco ostinato può essere rimosso con una spazzola (con setole di materiale sintetico o naturali).

L'apparecchio può essere pulito in una lavastoviglie se in quest'ultima non si supera la temperatura di 90 °C.

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

☞ L'immersione dell'apparecchio in un liquido (ad esempio acqua) non è consentita.

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

Detergenti

Detergenti per sporco leggero:

- Normali detergenti in soluzione acquosa
- Panno di pulizia morbido
- Panno di pulizia a microfibra B.PRO (da usare solo con acqua)

Detergente in caso di incrostazioni calcaree sulla vasca di acciaio inox:

- Incrostazioni calcaree leggere:
Normali detergenti per acciaio inox, ad esempio DeepClean Stainless Steel
- Incrostazioni calcaree ostinate:
acido acetico o citrico

- Pulizia dell'apparecchio**
- Estrarre la spina di rete.
 - Estrarre la spina dell'apparecchio.
 - Riporre il cavo elettrico in un luogo sicuro e proteggerlo dall'umidità.
 - Chiudere la presa dell'apparecchio con il coperchio ermetico.
 - ↳ Capitolo "Messa fuori servizio" a pagina 25.
 - In caso di coperchio di chiusura danneggiato o rotto/mancante, il lavaggio in lavastoviglie non è consentito.
 - Verificare che l'interno dell'apparecchio si sia raffreddato.
 - Pulire l'apparecchio adottando i metodi di pulizia ed impiegando i detergenti sopra descritti.
 - Dopo l'uso di un detergente per acciaio inox, sciacquare con acqua.
 - Al termine della pulizia, asciugare accuratamente l'apparecchio.
- Rimozione di punti di corrosione su acciaio inox**
- Punti di corrosione freschi**
- Verificare che la spina di rete sia stata estratta.
 - Rimuovere i punti di corrosione con una sostanza abrasiva o con carta abrasiva.
- Punti di corrosione vecchi/accentuati**
- i** I provvedimenti di pulizia qui descritti per punti di corrosione vecchi/accentuati sono raccomandazioni dell'associazione industriale tedesca per la tecnica abitativa, di riscaldamento e delle cucine (HKI, Industrierverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V.).
- ☞ I provvedimenti di pulizia per punti di corrosione vecchi/accentuati devono essere eseguiti solo da personale tecnicamente addestrato nel rispetto delle norme in vigore.

Avvertenza!

Sostanze corrosive!

Gli acidi impiegati per eliminare i punti di corrosione possono provocare la corrosione di oggetti (ad esempio indumenti) e lesioni da corrosione di persone. In caso di contatto con gli occhi, gli organi della vista possono essere danneggiati in modo irreversibile. La conseguenza peggiore può essere la completa perdita della vista.

- Indossare indumenti di protezione (occhiali protettivi, guanti protettivi, ecc.).
 - Tenere lontane le persone che non partecipano alla pulizia.
-
- Verificare che la spina di rete sia stata estratta.
 - Rimuovere i punti di corrosione con acido ossalico al 2–3 %.
 - Se la pulizia con acido ossalico non porta agli effetti sperati, trattare i punti di corrosione con acido nitrico al 10 %.

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.

Trattamento del coperchio della presa d'apparecchio con una sostanza per elementi di gomma

- Per aumentare la durata della guarnizione di gomma del coperchio della presa dell'apparecchio, trattarla regolarmente (ogni mese) con una sostanza per elementi di gomma.

Esecuzione della revisione per la sicurezza elettrica

- Almeno ogni 6 mesi far eseguire una revisione per la sicurezza da un elettricista in conformità alle norme della serie DIN VDE 0701–0702.

Controllo del cavo di alimentazione elettrica e della spina di rete

- Almeno una volta ogni 6 mesi a norme BGV A3 o conformemente alla normativa nazionale verificare che il cavo di alimentazione elettrica e la spina di rete non abbiano subito urti accidentali e non siano troppo invecchiati.

Riparazione

Persone autorizzate

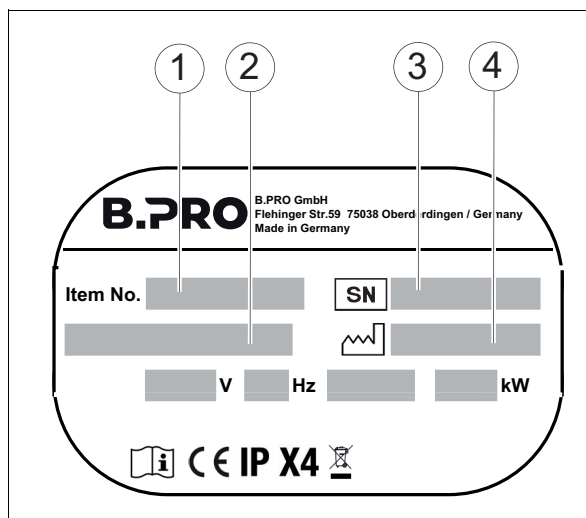
☞ L'apparecchio deve essere riparato solo tecnici qualificati della B.PRO. In caso di danni contattare il servizio di assistenza B.PRO.

Descrizione del guasto

Per 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

La targhetta si trova sulla rientranza della spina.



- (1) Codice articolo
- (2) Modello
- (3) Numero di serie
- (4) Data di produzione

Ricambi

Per ordinare ricambi occorre specificare:

- Nome del 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 Straße 59
 75038 Oberderdingen
 GERMANY
 Phone +49 (0)7045 44 - 81416
 Fax +49 (0)7045 44 - 81508
 Email service@bpro-solutions.com
 Internet www.bpro-solutions.com

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



i Se un apparecchio elettrico o elettronico viene smaltito insieme ai normali rifiuti di città, i materiali di cui è fatto l'apparecchio possono essere pericolosi per l'ambiente e la salute delle persone.

Per questo l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti di città, ma deve essere consegnato ad un centro di smaltimento di apparecchi elettrici (ad esempio ad una ditta specializzata nello smaltimento di tali apparecchi).

Per avvertire di tale fatto, l'apparecchio è contrassegnato con il simbolo a sinistra secondo DIN EN 50419, contrassegno di apparecchi elettrici ed elettronici secondo l'articolo 15(2) della direttiva 2012/19/UE (WEEE). Per lo smaltimento occorre inoltre tenere presenti le eventuali particolarità nazionali in materia.

- Prima dello smaltimento rendere inservibili l'apparecchio (ad esempio tagliando la spina di rete).
- Consegnare l'apparecchio ad un centro di riciclaggio o di raccolta di materiale elettrico.

☞ Questo prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti industriali.

☞ Per ulteriori informazioni sullo smaltimento rivolgersi al rivenditore o al servizio di assistenza B.PRO.

🔗 Capitolo "Indirizzo" a pagina 35.

Dati tecnici

i 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 peso

Dimensioni (L x P x H):	643 mm x 430 mm x 375 mm
Peso vuoto:	13,5 kg
Capacità:	Un contenitore gastronorm GN 1/1 – 200 o relative suddivisioni

Carico massimo

35 kg

Temperatura, interno dell'apparecchio

B.PROTHERM 320 KB

Circa +90 °C

B.PROTHERM 320 KBR

+40 °C ... +95 °C, regolabile a passi di 1 °C

Circa +98 °C nel funzionamento a piena potenza (FP, Full Power)

Resistenza alle alte temperature

Il materiale sintetico del corpo dell'apparecchio resiste fino alla temperatura di +90 °C, per breve tempo (massimo 10 minuti) anche fino a +100 °C.

Dati elettrici

Valori di allacciamento elettrico

Tensione:	220 ... 240 V AC, 50 ... 60 Hz (tensione alternata puramente sinusoidale)
Potenza:	400 W

Classi di protezione

IP X6 (non usare apparecchi a getto di vapore, apparecchi ad alta pressione o strumenti di pulizia simili).

Ambiente

Condizioni ambientali – funzionamento

Temperatura:	+15 °C ... +38 °C
Umidità relativa dell'aria:	senza formazione di condensa

Condizioni ambientali – immagazzinamento, trasporto

Temperatura:	–10 °C ... +40 °C
Umidità relativa dell'aria:	senza formazione di condensa

Emissioni

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

Materiali

Corpo dell'apparecchio:	Polipropilene
Isolamento:	Espanso di PUR
Vasca dell'apparecchio:	Acciaio inox 18/10

Dati per l'ordinazione

B.PROTHERM 320 KB	Codice articolo:	566 242
B.PROTHERM 320 KBR	Codice articolo:	572 228
Manuale di istruzioni	Numero di documento:	154 275

Accessori

Set per lista delle vivande	Codice articolo:	🔗 Listino prezzi B.PRO
Contenitore gastronorm	Codice articolo:	🔗 Listino prezzi B.PRO
Elemento di appoggio	Codice articolo:	🔗 Listino prezzi B.PRO
Carrello di trasporto e distribuzione	Codice articolo:	🔗 Listino prezzi B.PRO
Panno di pulizia a microfibra B.PRO	Codice articolo:	126 999
Sostanza detergente e protettiva per acciaio inox DeepClean Stainless Steel	Codice articolo:	511 895

Norme, direttive, marchi di qualità

DIN 18864: Apparecchi per grandi cucine – contenitori termici per il trasporto di alimenti.

DIN EN 60335-1: Sicurezza di apparecchi elettrici per l'uso domestico e simili, parte 1: Requisiti generali.

DIN EN 60335-2: Sicurezza di apparecchi elettrici per l'uso domestico e simili, parte 2-50: Norme particolari per apparecchi bagnomaria elettrici per uso collettivo.

DIN EN 60529: Classi di protezione dell'alloggiamento (codice IP).

Regola DGUV 110-003: Lavoro in cucine industriali

BGV A3 (VBG 4): Norme antinfortunistiche per impianti e mezzi di esercizio elettrici.



Marchio CE

L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive:

- 2014/30/UE: "Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica"
- 2014/35/UE: "Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione"
- 2011/65/UE: "Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche"

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