

# B.PRO GERECHTENTRANSPORT- WAGEN STW 1/2/3

**Vertaling van de originele bedieningshandleiding**

## Algemeen

<b>Copyright</b>	Deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd. Deze informatie mag geheel noch gedeeltelijk vermenigvuldigd, verspreid of voor commerciële doeleinden gebruikt worden of aan derden ter beschikking gesteld worden.
<b>Technische wijzigingen</b>	Wijzigingen in het belang van de technische vooruitgang zijn voorbehouden.
<b>Productdocumentatie</b>	Vertaling van de originele bedieningshandleiding; doelgroep: bedienend personeel, keukenchef.
<b>Typografische conventies</b>	<ul style="list-style-type: none"><li> Het handpictogram betekent: Belangrijke aanvullende informatie of <b>verwijzing</b> naar bijzonderheden en/of uitzonderingen.</li><li><b>i</b> De “i” betekent: <b>Verklarende informatie</b> (achtergronden en verbanden) in instructiehoofdstukken of -paragrafen.</li><li> De omgevouwen pijl betekent: <b>Kruisverwijzing</b> naar een hoofdstuk, sectie of ander document.</li><li>✓ Het instructievinkje betekent: <b>Voorwaarden</b> waaraan moet zijn voldaan, voordat de volgende stappen uitgevoerd worden.</li><li>➤ De instructiepijl betekent: <b>Handelingen</b> of taken, die uitgevoerd moeten worden.</li></ul>

---

### Apparaatvariant XYZ

Een op deze wijze gemarkeerde paragraaf geldt uitsluitend voor een bepaalde **apparaatvariant** of apparaatoptie.

---

### Waarschuwingen



#### Signaalwoord!

##### Soort en bron van gevaar

Mogelijke gevolgen bij het niet in acht nemen van de waarschuwing.

- Maatregel om het gevaar en de gevolgen daarvan te vermijden.
- 

Het signaalwoord (Voorzichtig, Waarschuwing, Gevaar) duidt de gevarenklasse aan.

**Voorzichtig** waarschuwt voor mogelijk licht lichamelijk letsel of materiële schade.

**Waarschuwing** waarschuwt voor mogelijk ernstig lichamelijk letsel.

**Gevaar** waarschuwt voor mogelijk zeer ernstig/dodelijk lichamelijk letsel.

---

---

## Inhoud

<b>Over dit product</b>	Gebruiksdoel . . . . .	1
	Gebruiksvoorwaarden . . . . .	1
	Productkenmerken . . . . .	1
	Standaarduitvoering . . . . .	2
	Opties/accessoires . . . . .	3
<b>Veiligheid</b>	Algemeen . . . . .	4
	Over dit product . . . . .	4
	Transport . . . . .	4
	Inbedrijfstelling . . . . .	5
	Bediening en bedrijf . . . . .	5
	Buiten bedrijf stellen . . . . .	6
	Reiniging en onderhoud . . . . .	6
	Onderhoud . . . . .	7
	Reparaties . . . . .	8
	Normen en richtlijnen . . . . .	8
<b>Transport</b>	Transportschade controleren/afwikkelen . . . . .	9
	Leveromvang . . . . .	9
	Uitpakken . . . . .	10
	Verpakkingsmateriaal afvoeren . . . . .	10
<b>Inbedrijfstelling</b>	Bedrijfsvoorwaarden . . . . .	11
	Eerste ingebruikstelling . . . . .	11
	Apparaat aansluiten . . . . .	12
<b>Bediening en bedrijf</b>	Apparaatoverzicht . . . . .	13
	Temperatuurregeling – Overzicht . . . . .	14
	Insteltemperatuur instellen . . . . .	16
	Apparaat voorverwarmen . . . . .	17
	Apparaat beladen . . . . .	17
	Wagens aan elkaar koppelen . . . . .	18
	Apparaat naar de nieuwe locatie brengen . . . . .	19
	Gerechten warmhouden . . . . .	21
	Gerechten koelhouden . . . . .	21
	Gerechten uitnemen . . . . .	21
<b>Buiten bedrijf stellen</b>	Apparaat buiten bedrijf stellen . . . . .	22
<b>Hulp bij problemen</b>	Bedrijfsstand-LED brandt niet . . . . .	23
	De bedrijfsstand-LED brandt, maar gerechten worden niet voldoende warm gehouden . . . . .	23
	De bedrijfsstand-LED brandt, maar het vak blijft koud . . . . .	23
	Temperatuurdisplay geeft de melding “E1” en de LED “alarm” brandt . . . . .	24
	Corrosie aan roestvrij stalen delen . . . . .	24
	Het apparaat is aan de buitenzijde beschadigd . . . . .	24
<b>Reiniging en onderhoud</b>	Roestvrij staal . . . . .	25
	Reinigingsinterval . . . . .	25
	Reinigingsmethoden . . . . .	25
	Reinigingsmiddel . . . . .	25
	Apparaat reinigen . . . . .	25
	Corrosie op roestvrij staal verwijderen . . . . .	26

---

<b>Onderhoud</b>	Parkeerremmen controleren . . . . .	27
	Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid laten uitvoeren . . . . .	27
	Aansluitkabel en netstekker controleren . . . . .	27
<b>Reparaties</b>	Bevoegde personen . . . . .	28
	Defectomschrijving . . . . .	28
	Onderdelen . . . . .	28
	Adres . . . . .	29
<b>Afvoeren</b>	Apparaat afvoeren . . . . .	29
<b>Technische gegevens</b>	Algemene gegevens . . . . .	30
	Elektrische gegevens . . . . .	30
	Omgeving . . . . .	31
<b>Bestelgegevens</b>	STW 1 . . . . .	32
	STW 2 . . . . .	32
	STW 3 . . . . .	32
	Bedieningshandleiding . . . . .	32
<b>Accessoires</b>	Gastronorm-dienbladen . . . . .	32
	Gastronorm-trommels . . . . .	32
	Eutectische platen . . . . .	32
	B.PRO microvezelreinigingsdoek . . . . .	32
	Reinigings- en -verzorgingsmiddel DeepClean Stainless Steel . . . . .	32
	Onderhouds-CD-ROM . . . . .	32

---

---

## Over dit product

- Gebruiksdoel** De B.PRO Gerechtenantransportwagen STW 1/2/3 is bedoeld voor het volgende gebruik:
- Het warmhouden van gerechten in Gastronorm-trommels of op Gastronorm-dienbladen
  - Het koelhouden van gerechten in Gastronorm-trommels of op Gastronorm-dienbladen, in combinatie met eutectische platen (koelaccu's)
  - Het transporteren van gerechten in Gastronorm-trommels of op Gastronorm-dienbladen

De B.PRO Gerechtenantransportwagen STW 1/2/3 is niet geschikt voor het opwarmen of bereiden van gerechten. De B.PRO Gerechtenantransportwagen STW 1/2/3 is niet geschikt voor het afkoelen van warme gerechten.

De B.PRO Gerechtenantransportwagen STW 1/2/3 mag niet worden gebruikt als ruimteverwarming.

De B.PRO Gerechtenantransportwagen STW 1/2/3 is met name geschikt voor gebruik in de sociale gastronomie (ziekenhuizen, bejaardenhuizen, kinderdagverblijven), hotellerie en gastronomie (banketten, partyservice) en in de bedrijfsgastronomie (kantines, mensa's).

**Gebruiksvoorwaarden** **Omgeving**

Het apparaat mag worden gebruikt bij een omgevingstemperatuur van 15 °C tot 32 °C en een normale luchtvochtigheid (zonder condensatie).

**Instructie van derden**

Als het apparaat aan derden wordt uitgeleend, moeten deze personen instructie krijgen voor een veilig gebruik van het apparaat en op de mogelijke risico's worden gewezen.

**Productkenmerken** **Algemeen**

De B.PRO Gerechtenantransportwagen STW 1/2/3 is standaard gemaakt van roestvrij staal.

De behuizing is dubbelwandig en geïsoleerd. De vakken zijn voorzien van negen paar diepgetrokken positioneringsribben. De voorzijde van het apparaat is afgesloten met één, twee, of drie dubbelwandig geïsoleerde deuren. De deuren zijn voorzien van een kliksluiting.

De B.PRO Gerechtenantransportwagen STW 1/2/3 is optioneel verkrijgbaar met een serveerreling op de bovenzijde.

**Bediening en bedrijf**

De B.PRO Gerechtenantransportwagen STW 1/2/3 kan worden beladen met Gastronorm-trommels GN 1/1 of met Gastronorm-dienbladen.

Aan de voorzijde van het apparaat bevindt zich de aan-/uitschakelaar voor het starten en beëindigen van de warmhoudstand.

Met de veiligheids-duwhandgreep kan het apparaat veilig en eenvoudig worden voortbewogen. Stabiele stoothoeken bieden bescherming tegen beschadigingen.

De B.PRO Gerechtestransportwagen STW 2/3 is verkrijgbaar met twee verschillende temperatuurregelingen:

---

---

**Mechanische temperatuurregeling**

- Mechanische capillairbuisthermostaat
  - Draairegelaar voor een traploze temperatuurinstelling ("10" komt overeen met een temperatuur van 85 °C)
- 

---

---

**Elektronische temperatuurregeling**

- Exacte instelling van de gewenste temperatuur in stappen van 1 °C in een bereik van 30 °C tot 85 °C
- Weergave van de exacte temperatuur in elk vak

De drie uitvoeringen van de B.PRO Gerechtestransportwagen STW 1/2/3 verschillen op de volgende punten:

---

---

---

**B.PRO Gerechtestransportwagen STW 1**

- Eén vak voor de plaatsing van maximaal 9 Gastronorm-trommels GN 1/1
  - Duwhandgreep aan de zijde van de deur
  - Bedieningselementen aan de tegenoverliggende zijde van de deur
  - Vier zwenkwielen, waarvan twee met parkeerrem
- 

---

---

**B.PRO Gerechtestransportwagen STW 2**

- Twee vakken voor de plaatsing van maximaal 2x9 Gastronorm-trommels GN 1/1
  - Duwhandgreep aan de zijde van de bedieningselementen
  - Bedieningselementen aan de zijkant van de deurzijde
  - Twee zwenkwielen met parkeerrem, twee vaste wielen
- 

---

---

**B.PRO Gerechtestransportwagen STW 3**

- Drie vakken voor de plaatsing van maximaal 3x9 Gastronorm-trommels GN 1/1
  - Duwhandgreep aan de zijde van de bedieningselementen
  - Bedieningselementen aan de zijkant van de deurzijde
  - Twee zwenkwielen met parkeerrem, twee vaste wielen
- 

**Standaarduitvoering**

De standaarduitvoering van de B.PRO Gerechtestransportwagen STW omvat:

- Afhankelijk van het model tot drie apparaatvakken
- Stoothoeken op alle hoeken van het apparaat
- STW 1: Vier zwenkwielen van kunststof, waarvan twee met parkeerrem
- STW 2/3: Twee zwenkwielen en twee vaste wielen van kunststof, waarvan twee met parkeerrem

**Opties/accessoires**

De B.PRO Gerechtentransportwagen STW 1/2/3 is verkrijgbaar met de volgende optionele uitrusting:

- Rondlopende stootlijst
- STW 1: Twee zwenkwieken en twee vaste wielen van kunststof, waarvan twee met parkeerrem
- STW 2/3: Vier zwenkwieken van kunststof, waarvan twee met parkeerrem
- Wielen uitgevoerd in diverse materialen en diameters
- Wielconfiguratie "B": Wielen in het midden van de zijden in plaats van op de hoeken (alleen STW 2/3)
- Dissel en koppeling (alleen STW 2/3)
- Serveerreling

## Veiligheid

**Algemeen** De apparaat is volgens de modernste stand van de techniek gebouwd. Daarbij is aan alle voorwaarden voldaan, die geëist mogen worden voor een veilig gebruik. Desondanks bestaan er bij het gebruik van het apparaat risico's. De veiligheidsvoorschriften en de waarschuwingen in deze bedieningshandleiding helpen u tegen deze risico's te beschermen.

### Veiligheidsvoorschriften

De veiligheidsvoorschriften in dit hoofdstuk goed lezen en in acht nemen.

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk, dat de veiligheidsvoorschriften in deze bedieningshandleiding worden opgevolgd.

### Waarschuwingen

Waarschuwingen met het gevarensymbool (waarschuwingdriehoek) in de tekst in acht nemen.

### Bedieningshandleiding

Deze bedieningshandleiding moet voor het eerste gebruik zorgvuldig worden doorgelezen.

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk, dat alle gebruikers voor het eerste gebruik van het apparaat deze handleiding lezen.

Deze bedieningshandleiding moet zo worden bewaard, dat deze voor de bedieners op elke moment beschikbaar is.

### Reiniging en onderhoud

Het apparaat moet bij reiniging en onderhoud resp. bij vervanging van onderdelen worden losgekoppeld van het lichtnet. Bewaar de net- en/of apparaatstekker tijdens de uit te voeren werkzaamheden op een geschikte plaats en bescherm deze tegen vocht, vuil en beschadigingen.

## Over dit product

### Gebruiksdoel

Het apparaat mag uitsluitend gebruikt worden voor de beoogde gebruiksdoelen.

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk, dat het apparaat deskundig en conform de voorschriften wordt gebruikt.

### Gebruiksvoorwaarden

Apparaat uitsluitend onder de voorgeschreven omgevingsvoorwaarden gebruiken.

De bedieners van het apparaat moeten instructies voor de bediening gekregen hebben en de bedieningshandleiding begrepen hebben.

## Transport

### Verticale transportpositie

Apparaat uitsluitend rechtop transporteren.

### Transport met vrachtwagen of bestelwagen

Apparaat uitsluitend transporteren in een vrachtwagen of bestelwagen met laadklep.

Apparaat aan alle vier zijden borgen tegen verplaatsingen.

Apparaat borgen tegen verticale bewegingen tijdens het transport.

Gepolsterde borgstangen gebruiken.



**Inbedrijfstelling    Locatie**

Apparaat nooit naast apparaten met sterke dampontwikkeling gebruiken (b.v. een afwasmachine). De damp kan leiden tot condensatie op het apparaat.

Door de vochtlaag ontstaat bij een aangesloten apparaat het risico op kortsluiting of een elektrische schok.

**Gebruik na opslag**

Als het apparaat vanuit een koude opslag naar een keuken wordt gebracht, slaat het vocht in de lucht neer op de buiten- en binnenzijde van het apparaat.

Door de vochtlaag ontstaat bij een aangesloten apparaat het risico op kortsluiting of een elektrische schok.

Het apparaat pas gebruiken, als het op kamertemperatuur is.

**Netaansluiting**

De op het typeplaatje aangegeven netspanning en frequentie moeten overeenkomen met de betreffende waarden van het stopcontact.

Het apparaat mag niet gebruikt worden, als de isolatie van het snoer of de netstekker is beschadigd.

Netstekker uitsluitend plaatsen of verwijderen bij uitgeschakeld apparaat. Anders kan de elektronica worden beschadigd.

Om de netstekker te verwijderen uitsluitend aan de stekkerbehuizing trekken.

**Bediening en bedrijf    Algemeen**

De gebruiker moet de met het apparaat verbonden risico's kennen en kunnen inschatten.

Het apparaat uitsluitend gebruiken als het in goede staat is.

Bij beschadiging ervoor zorgen dat het apparaat niet abusievelijk in gebruik wordt genomen en onmiddellijk laten repareren door één van de volgende:

- Eigen, door B.PRO opgeleid technisch personeel
- Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
- B.PRO-service

Het apparaat altijd met de parkeerremmen borgen tegen weggrollen. Het apparaat kan door onverwachts weggrollen verwondingen en schade veroorzaken.

Voorkom onnodig openen van de apparaatdeuren in de warmhoudstand.

Gastronorm-trommels altijd met een deksel afdekken.

Gerechten op dienbladen altijd met warmhouddeksels afdekken.

**Eutectische platen (koelaccu's)**

Eutectische platen voor het opwarmen van het apparaat en tijdens het warmhouden van gerechten uit het apparaat verwijderen.

**Belastbaarheid van de bovenzijde**

De bovenzijde met maximaal 50 kg belasten.

**Hete onderdelen, voorwerpen en gerechten**

De binnenzijde van het apparaat en de zich daarin bevindende voorwerpen (b.v. Gastronorm-trommels) worden tijdens gebruik heet (tot ca. 85 °C) en kunnen verbrandingen veroorzaken.

Hete delen uitsluitend met beschermingsmiddelen (b. v. met pannenlappen of speciale handschoenen) aanpakken.

De warmgehouden gerechten kunnen verbrandingen veroorzaken.

### **Warme buitenzijde**

De buitenzijde van het apparaat wordt tijdens gebruik warm.

Geen voor warmte gevoelige voorwerpen of gerechten op de bovenzijde plaatsen.

### **Hygiënevoorschriften**

Bij het warmhouden van gerechten moeten de overeenkomstige levensmiddelenbepalingen en eigenschappen van de gerechten in acht worden genomen.

### **Verplaatsen**

Voordat het apparaat wordt verplaatst, altijd eerst voorwerpen van de bovenzijde verwijderen. Tijdens het verplaatsen van het apparaat kunnen voorwerpen van de bovenzijde afglijden.

Apparaatdeuren tijdens het verplaatsen gesloten houden. Tijdens het verplaatsen van het apparaat kunnen Gastronorm-trommels/-dienbladen uit het apparaat vallen.

Het apparaat zal met gesloten deuren niet omvallen tot een helling van 10°. Uitsluitend verplaatsen over vlakken met een helling < 10°.

Om het risico op beschadiging van de wielen te verminderen, moet overbelasting van de wielen worden voorkomen:

- Apparaat niet met ingeschakelde parkeerremmen verplaatsen
- Stoten voorkomen
- Niet over drempels of afstapjes rijden
- Niet over oneffen vloeren rijden

Apparaat uitsluitend duwen, niet trekken.

Apparaat altijd met twee handen duwen. Afhankelijk van het gewicht van het apparaat bestaat tijdens het verplaatsen met één hand het risico, dat het apparaat niet snel genoeg kan worden afgeremd.

Let op, dat de handen niet tussen de duwhandgrepen en muren of andere voorwerpen (b.v. kasten) bekneld raken (beknellingsrisico).

Apparaat uitsluitend met twee personen (één aan elke kant van het apparaat) over hellingen en kuilen duwen.

## **Buiten bedrijf stellen**

### **Verwijderen van de netstekker**

Netstekker uitsluitend verwijderen bij uitgeschakeld apparaat. Anders kan de elektronica worden beschadigd.

## **Reiniging en onderhoud**

### **Hygiëne**

De voorschriften van de Hygiënerichtlijn 93/43/EEG en de nationale hygiënebepalingen moeten in acht worden genomen.

Het apparaat voldoet aan de eisen van hygiëne-uitvoering H 1.

### **Reinigingsinterval**

Het apparaat na ieder gebruik grondig reinigen.

### **Reinigingsmethode**

Alleen toegestane reinigingsmethoden gebruiken.

Geen stoomreiniger en geen hogedrukreiniger gebruiken.

## Reinigingsmiddelen voor temperatuursdisplay

---

### Apparaat met elektronische temperatuurregeling

Geen schuurmiddelen gebruiken. Schuurmiddelen veroorzaken krassen op het oppervlak.

Geen van de volgende reinigingsmiddelen gebruiken (materiaalschade!):

- Ethanol, iso-propylalcohol en hogere alcoholen
- Aceton
- Wasbenzine
- Terpentine
- Aizijnzuurester

### Netsteker

Verwijder voor het reinigen van het apparaat de netsteker. Water dat het apparaat binnendringt, kan kortsluiting veroorzaken. In dat geval ontstaat er levensgevaar door elektrische schok.

### Reinigingswater, condenswater

Wanneer tijdens of na de reiniging water uit de wagen loopt, bestaat het risico van uitglijden.

Uit het apparaat gelopen water volledig opruimen.

Apparaat na reiniging goed droog maken. Daarbij reinigingswater en condenswater van de bodem van het apparaat verwijderen.

### Hete onderdelen en voorwerpen

De binnenzijde van het apparaat en de zich daarin bevindende voorwerpen kunnen tijdens gebruik heet worden (verbrandingsrisico!). Apparaat voor reiniging af laten koelen.

## Onderhoud Parkeerremmen

Parkeerremmen regelmatig op hun goede werking controleren.

Bij onvoldoende remwerking het defecte wiel direct laten vervangen door één van de volgende:

- Eigen, door B.PRO opgeleid technisch personeel
- Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
- B.PRO-service

### Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid

Minimaal iedere 6 maanden een herhalingskeuring voor elektrische veiligheid conform de normen NEN-EN 50110-1 en NEN 3140 door elektrotechnisch geschoold personeel uit laten voeren.

### Aansluitkabel en netsteker

Minimaal iedere 6 maanden conform NEN 3140 of de betreffende nationale voorschriften aansluitkabel en netsteker op mechanische beschadigingen en slijtage controleren.

**Reparaties      Bevoegde personen**

Het apparaat mag uitsluitend door de volgende servicepunten worden gerepareerd:

- Eigen, door B.PRO opgeleid technisch personeel
- Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
- B.PRO-service

Bij reparaties door anderen vervalt de garantie.

**Normen en richtlijnen**

Geldende normen, richtlijnen en veiligheidsbepalingen opvolgen.

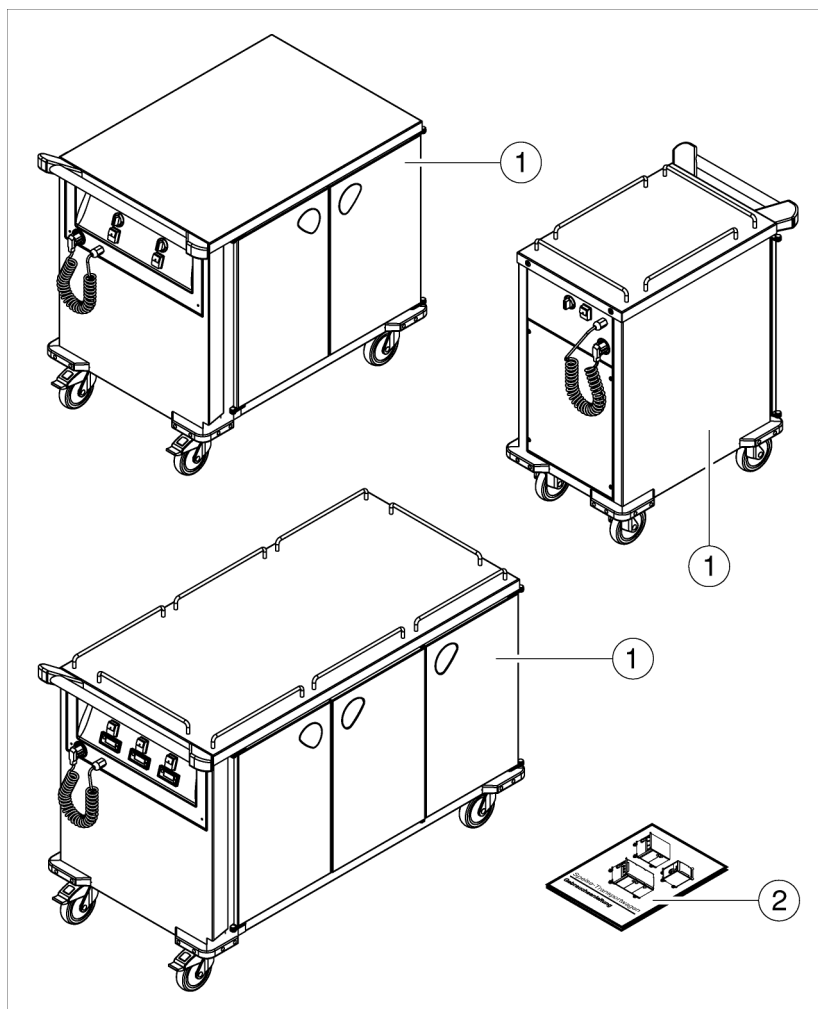
De gebruiker is ervoor verantwoordelijk, dat de geldende normen, richtlijnen en veiligheidsbepalingen worden opgevolgd.

## Transport

### Transportschade controleren/ afwikkelen

- ☞ Het apparaat moet direct bij levering worden gecontroleerd op transportschade (visuele controle).
- Transportschade in het bijzijn van de transporteur op de vrachtbijlage vastleggen (beschrijving van de schade).
- Schade door de transporteur laten bevestigen (handtekening).
- Apparaat aannemen en de schade met de vrachtbijlage bij B.PRO reclameren.
- of –
- Apparaat niet aannemen en met de transporteur aan B.PRO teruggeven.
- ☞ Op deze manier is gegarandeerd dat de schade op de juiste wijze wordt afgehandeld. Achteraf gemelde transportschade moet door de ontvanger van het apparaat eenduidig aangetoond kunnen worden.

### Leveromvang



- (1) B.PRO Gerechtestransportwagen STW 1, STW 2 of STW 3  
(2) Bedieningshandleiding

De exacte leveromvang en de uitvoering van het apparaat staan in de leveringsdocumenten.

**Uitpakken**

- Transportverpakking op de daarvoor bedoelde plaatsen openen. Niet scheuren of snijden!
- Leveromvang controleren.
- Eventuele beschermfolie uit het inwendige van de vakken en van de buitenzijde van het apparaat verwijderen.

**Verpakkingsmateriaal afvoeren**

- ☞ Verpakkingsmaterialen kunnen onder opgave van het afvalverwijderingscontractnummer bij een recyclingbedrijf worden afgegeven (N.B. geldt alleen in Duitsland). Als het afvalverwijderingscontractnummer niet bekend is kan dit bij de B.PRO-service worden opgevraagd.
- Verpakkingsmateriaal milieubewust en overeenkomstig de voorschriften afvoeren.

## Inbedrijfstelling

### Bedrijfsvoorwaarden

- ✓ Apparaat is op kamertemperatuur en is droog
- ✓ Apparaat heeft geen bekende defecten of zichtbare beschadigingen

### Eerste ingebruikstelling

#### Insteltemperatuur

#### Apparaat met elektronische temperatuurregeling

- i** Het apparaat met elektronische temperatuurregeling wordt af fabriek geleverd met een insteltemperatuur van 85 °C. In de warmhoudstand wordt de temperatuur in het apparaat op deze waarde gehouden. Naar wens kan de insteltemperatuur worden gewijzigd.
- ➔ Sectie "Insteltemperatuur instellen" op pagina 16.

#### Leeg apparaat de eerste keer verwarmen

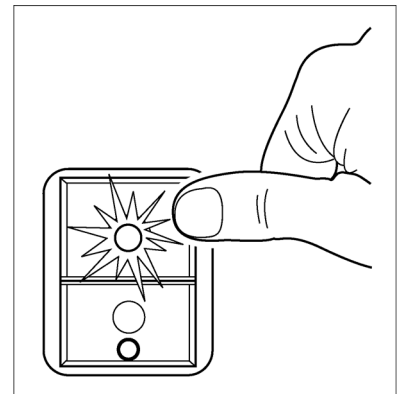
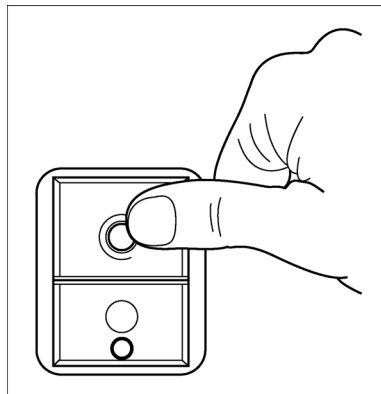
- ➔ Bij de eerste ingebruikstelling kan het opgewarmde isolatiemateriaal een onaangename reuk veroorzaken. Wij raden daarom aan om, voor het eerste gebruik, het lege apparaat ca. 2 uur te verwarmen.
- ✓ Deuren van het apparaat gesloten

#### Let op!

##### Materiële schade!

Als het apparaat niet is uitgerust voor de beschikbare netspanning of netfrequentie, kan de elektronica worden beschadigd.

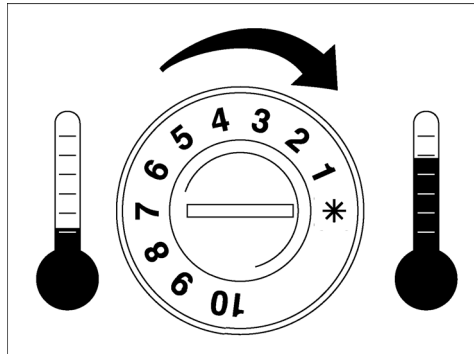
- Controleer voor het aansluiten, dat de op het typeplaatje aangegeven netspanning en frequentie overeenkomen met de betreffende waarden van het stopcontact.
- Controleer, dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in het apparaat of op de bovenzijde bevinden.
- Controleer, dat zich geen eutectische platen (koelaccu's) in het apparaat bevinden.
- Steek de netstekker in de wandcontactdoos.
- Alle vakken met de aan-/uitschakelaar inschakelen.  
De bedrijfsstand-LED brandt.



---

### Apparaat met mechanische temperatuurregeling

- Draairegelaars van alle vakken op de hoogste stand instellen.

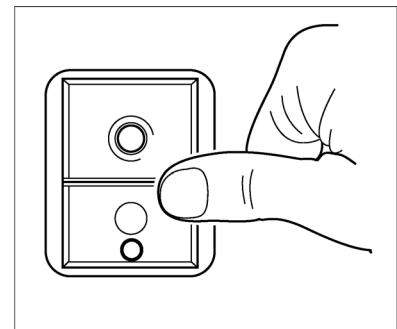
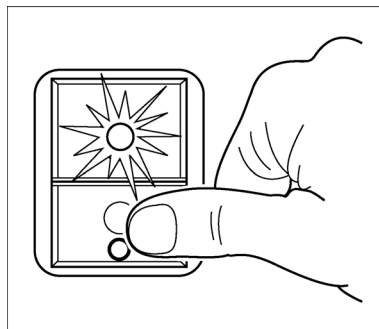


- Apparaat ca. 2 uur verwarmen.
- 

---

### Apparaat met elektronische temperatuurregeling

- Apparaat met de af fabriek ingestelde temperatuur ca. 2 uur verwarmen.
  - Alle vakken met de aan-/uitschakelaar uitschakelen.  
De bedrijfsstand-LED gaat uit.
- 



- Vakken luchten.

---

### Apparaat aansluiten



**Let op!**

#### Materiële schade!

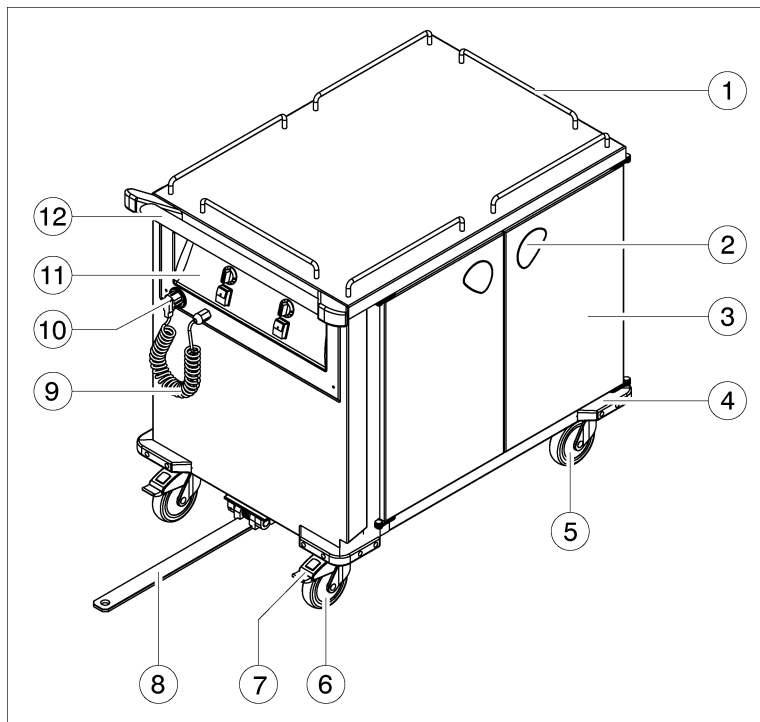
Als het apparaat niet is uitgerust voor de beschikbare netspanning of netfrequentie, kan de elektronica worden beschadigd.

- Controleer voor het aansluiten, dat de op het typeplaatje aangegeven netspanning en frequentie overeenkomen met de betreffende waarden van het stopcontact.
  - Controleer, dat zich geen beschermfolie in de vakken en aan de buitenzijde van het apparaat meer bevindt.
  - Controleren, dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in het apparaat bevinden.
  - Controleer, dat zich geen eutectische platen (koelaccu's) in het apparaat bevinden.
  - Steek de netstekker in de wandcontactdoos.
-



## Bediening en bedrijf

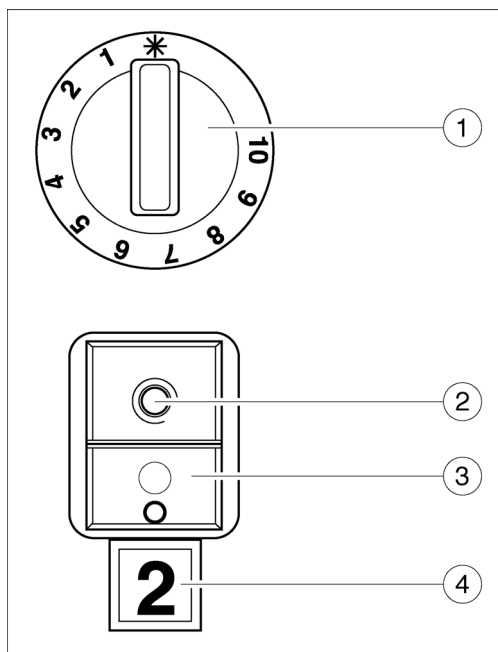
### Apparaatoverzicht



- (1) Serveerreling (optioneel)
- (2) Deurgreep
- (3) Deur
- (4) Stoothoek
- (5) Vast wiel (bij STW 1: zwenkwiel)
- (6) Zwenkwiel
- (7) Parkeerrem
- (8) Dissel (optioneel)
- (9) Netsnoer
- (10) Netsteker-houder
- (11) Temperatuurregeling
- (12) Duwhandgreep

## Temperatuurregeling – Overzicht

### Mechanische temperatuurregeling

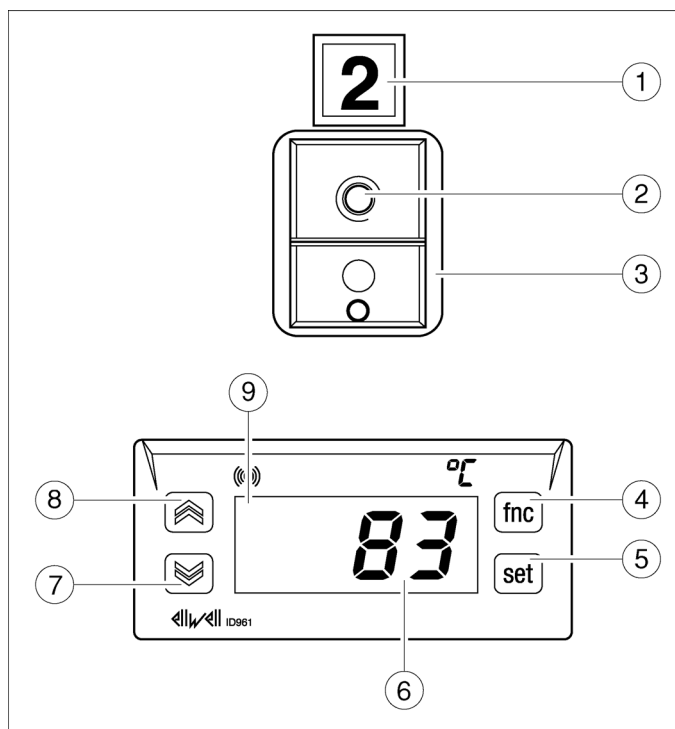


- (1) Draairegelaar voor het instellen van de temperatuur in het apparaat
- (2) Bedrijfsstand-LED
- (3) Aan-/uitschakelaar
- (4) Aanduiding van het vaknummer (uitsluitend bij STW2 en STW3)

De mechanische temperatuurregeling berust op een capillairbuisthermostaat.

De gewenste insteltemperatuur in het apparaat kan met de draairegelaar voor elk vak traploos worden ingesteld. Instelwaarde "10" komt overeen met een maximale insteltemperatuur van 85 °C.

## Elektronische temperatuurregeling



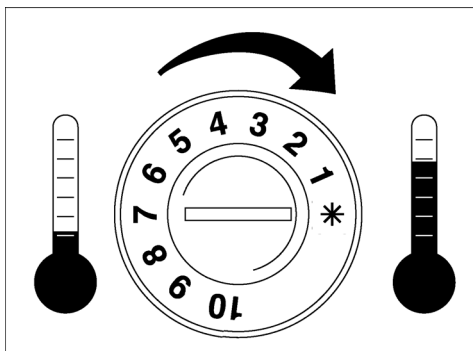
- (1) Aanduiding van het vaknummer (uitsluitend bij STW2 en STW3)
- (2) Bedrijfsstand-LED
- (3) Aan-/uitschakelaar
- (4) Toets "fnc": gaat over naar het vorige menu.
- (5) Toets "set": geeft de insteltemperatuur aan (eenmaal indrukken) en voor het wijzigen van de insteltemperatuur met de toetsen "up" en "down" (tweemaal indrukken).
- (6) Temperatuurdisplay
- (7) Toets "down": verlaagt de insteltemperatuur.
- (8) Toets "up": verhoogt de insteltemperatuur.
- (9) LED "alarm": brandt bij een storing van het apparaat.

De gewenste insteltemperatuur kan voor elk vak afzonderlijk worden ingesteld. Met de temperatuurregeling kan de instelling in stappen van 1 °C worden gewijzigd in een bereik van 30 °C tot 85 °C.

## Insteltemperatuur instellen

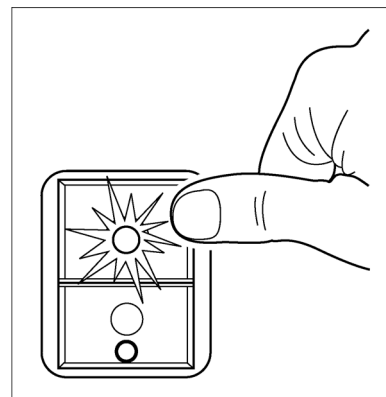
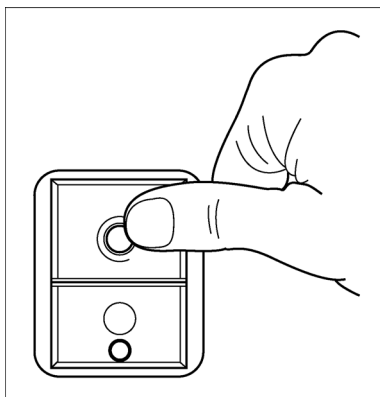
### Apparaat met mechanische temperatuurregeling

- Draairegelaar van het betreffende vak op de gewenste stand zetten.



### Apparaat met elektronische temperatuurregeling

- Steek de netsteker in de wandcontactdoos.
- Schakel het betreffende vak in met de aan-/uitschakelaar. De bedrijfsstand-LED brandt.



Alle displayonderdelen knipperen ca. 3 seconden. Het apparaat voert een zelftest uit. Na de zelftest wordt de actuele temperatuur in het apparaat weergegeven. Nu kan de insteltemperatuur worden ingesteld.



- Op de temperatuurregeling van het betreffende vak tweemaal achter elkaar op de toets "set" drukken.

Na de eerste keer indrukken van de toets "set" geeft het temperatuurdisplay het woord set aan, na de tweede keer indrukken de actuele insteltemperatuur.



- Met de toets "down" de insteltemperatuur verlagen.

– of –



Met de toets "up" de insteltemperatuur verhogen.

- ☞ Als toets "down" resp. "up" ingedrukt wordt gehouden, wordt de temperatuur continu gewijzigd. De wijzigingssnelheid wordt hoger bij langer indrukken van de toets "down" resp. "up".



- Na het voltooiën van de instelling ca. 30 seconden wachten.  
Het temperatuurdisplay geeft na 15 seconden het woord *set* weer en na 30 seconden weer de actuele temperatuur in het apparaat.  
De laatste waarde van de insteltemperatuur wordt automatisch opgeslagen.

– of –

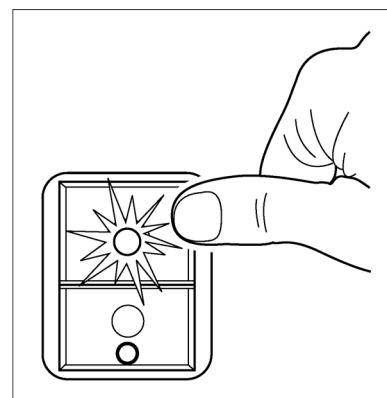
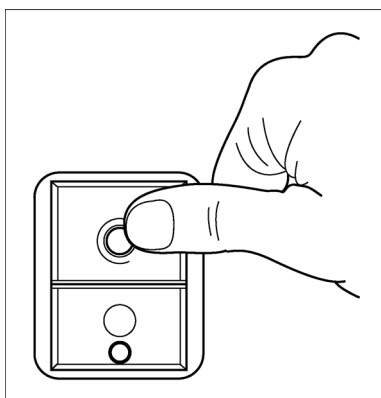
Druk tweemaal achter elkaar op toets “fnc”.

Na de eerste keer indrukken van de toets “fnc” geeft het temperatuurdisplay het woord *set* aan, na de tweede keer indrukken de actuele temperatuur in het apparaat.

De laatste waarde van de insteltemperatuur wordt opgeslagen.

### Apparaat voorverwarmen

- i Wanneer het apparaat gebruikt gaat worden voor het warmhouden van gerechten, dient het minimaal 60 minuten te worden voorverwarmd, voordat het met gerechten wordt beladen.
- ✓ Deuren van het apparaat gesloten
- Controleer, dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in het apparaat of op de bovenzijde bevinden.
- Controleer, dat zich geen eutectische platen (koelaccu's) in het apparaat bevinden.
- Steek de netstekker in de wandcontactdoos.
- Schakel het betreffende vak of de betreffende vakken in met de aan-/uitschakelaar.  
De bedrijfsstand-LED brandt.



- Naar wens de insteltemperatuur wijzigen.  
↳ Sectie “Insteltemperatuur instellen” on pagina 16.
- Apparaat minimaal 60 minuten voorverwarmen.

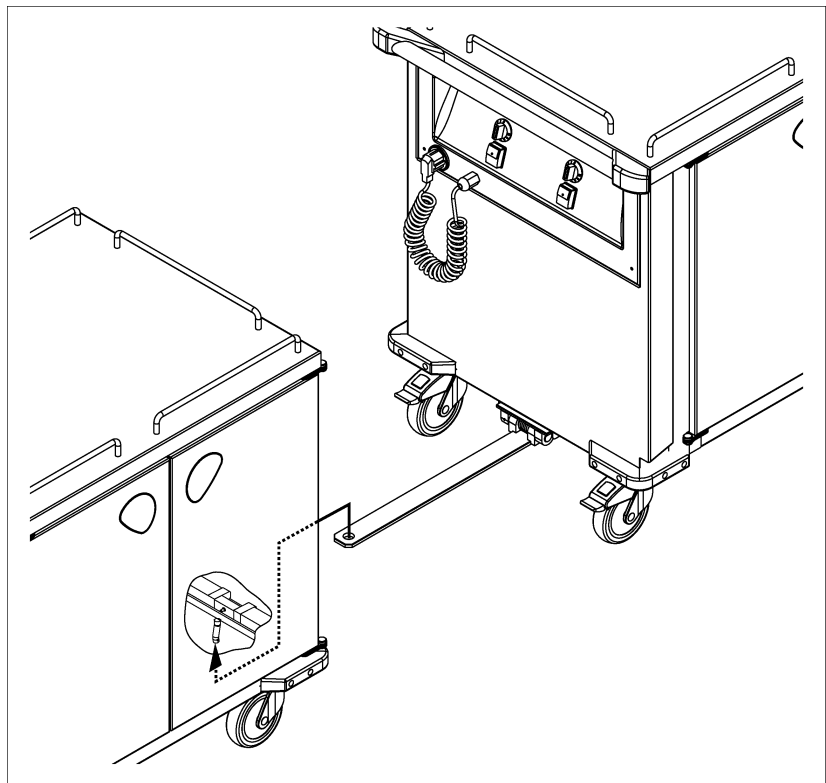
### Apparaat beladen

- ✓ Wanneer het apparaat gebruikt gaat worden voor het warmhouden van gerechten: Apparaat minimaal 60 minuten voorverwarmd
- ✓ Gerechten in Gastronorm-trommels met deksel afgedekt
- ✓ Gerechten op dienbladen met warmhouddeksel afgedekt
- Deur/deuren openen
- Gastronorm-trommels of Gastronorm-dienbladen in het apparaat schuiven.
- Deur/deuren sluiten.

## Wagens aan elkaar koppelen

### Gerechtestransportwagen STW 2/3 met dissel

- i** Voor het verplaatsen kunnen wagens, die zijn uitgerust met een dissel, aan elkaar worden gekoppeld. Eén losse wagon of meerdere aan elkaar gekoppelde wagens kunnen met een dissel aan een trekker worden gehangen.
- i** In ruststand wordt de dissel met een veer tegen de zijwand van het apparaat gedrukt. Om de dissel aan de trekhaak van de andere wagon te bevestigen, dient deze naar beneden te worden geklapt.
- Plaats de wagens zo, dat de disselzijde van de ene wagon naar de trekhaakzijde van de andere wagon wijst.
- Borgpen uit de trekhaak verwijderen (de borgpen is met een ketting met de wagon verbonden).
- Dissel naar beneden klappen en onder de trekhaak van de andere wagon brengen.
- Dissel loslaten.

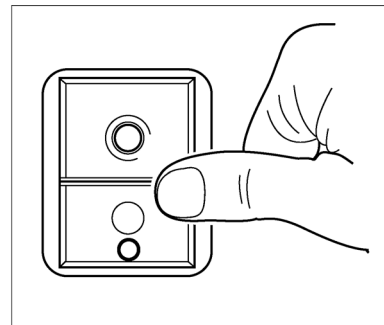
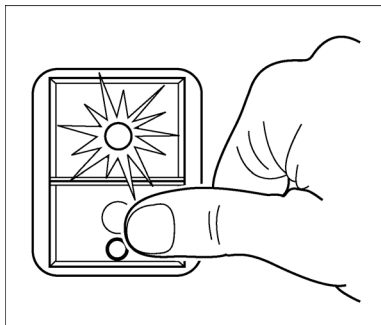


De veer drukt de dissel naar boven. De dissel klikt in de trekhaak.

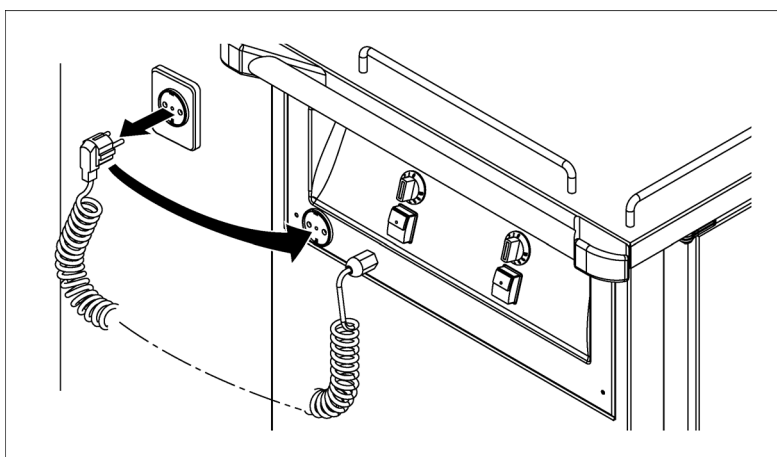
- Borgpen in de boring van de trekhaak steken.  
De dissel is geborgd.
- i** De borgpen borgt de aangekoppelde dissel aan de trekhaak van de trekkende wagon. Borgpen na het afkoppelen weer in de boring van de trekhaak steken. Zo wordt voorkomen, dat de borgpen over de grond sleept en kwijtraakt.

**Apparaat naar de nieuwe locatie brengen**

- ✓ Deuren van het apparaat gesloten
- Vak resp. vakken met de aan-/uitschakelaar uitschakelen.  
De bedrijfsstand-LED gaat uit.



- Netstekker verwijderen en in de netstekker-houder steken.



- Controleren, dat zich geen voorwerpen op de bovenzijde van het apparaat bevinden.

---

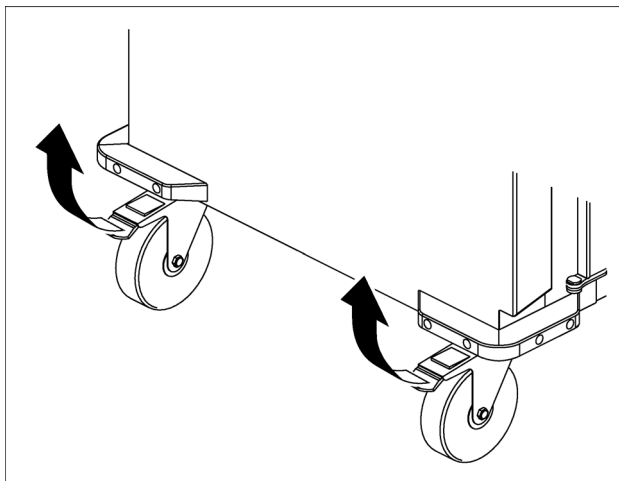
**⚠ Let op!**

**Beknelling van de voet!**

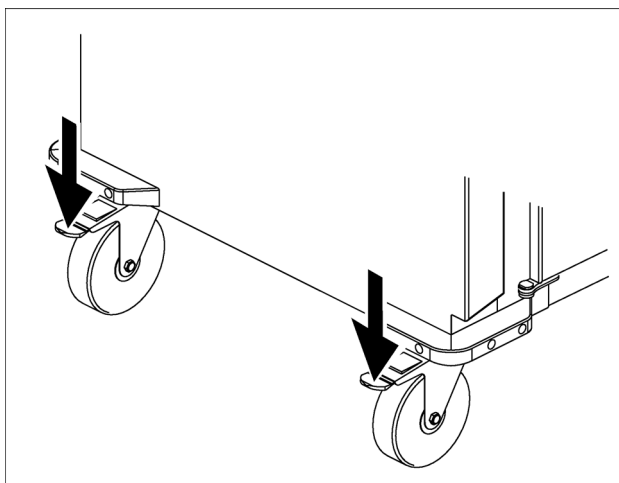
Bij het vrijgeven en inschakelen van de parkeerrem kan de voet bekneld en verwond raken.

- Let op dat de voet niet tussen de parkeerrem en de stoothoek komt.
-

- Parkeerremmen vrijgeven.



- Apparaat met twee handen voorzichtig naar de nieuwe locatie duwen.
- Parkeerremmen inschakelen.





- Gerechten warmhouden**
- ✓ Apparaat minimaal 60 minuten voorverwarmd
  - Wanneer het apparaat na het voorverwarmen van het net gescheiden is geweest (b.v. na verplaatsing van de wagen), de netsteker weer insteken en het vak/de vakken met de aan-/uitschakelaar inschakelen.
  - Naar wens de insteltemperatuur wijzigen.
    - ↳ Sectie “Insteltemperatuur instellen” op pagina 16.
  - Gerechten zo lang warmhouden als gewenst.
- Gerechten koelhouden**
- i Het hoofdgebruiksdoel van het apparaat is het warmhouden van gerechten. In combinatie met eutectische platen (koelaccu's) kan het apparaat echter ook worden gebruikt voor het korte tijd koelhouden van gerechten.
  - ☞ Het apparaat is absoluut niet geschikt om gerechten lange tijd koel te houden. Neem de betreffende normen in acht.

### B.PRO Gerechtentransportwagen STW 2, STW 3

- ☞ Het is **niet** toegestaan het apparaat tegelijkertijd te gebruiken voor het koel- en warmhouden van gerechten (b.v. in vak “1” koelhouden en in vak “2” warmhouden).
- 
- Controleer dat de netsteker is verwijderd.
  - Voorgekoelde eutectische platen in het apparaat schuiven.
  - Deur/deuren sluiten.

### Gerechten uitnemen



#### **Waarschuwing!**

##### **Hete binnenzijde/Gastronorm-trommels!**

In de warmhoudstand kunnen de binnenzijde en de zich daarin bevindende Gastronorm-trommels of andere voorwerpen heet worden en verbrandingen veroorzaken.

- Hete delen uitsluitend met beschermingsmiddelen (b. v. met pannenlappen of speciale handschoenen) aanpakken.



#### **Waarschuwing!**

##### **Hete vloeibare gerechten!**

Vloeibare hete gerechten kunnen over de rand van de Gastronorm-trommels lopen en verbrandingen veroorzaken.

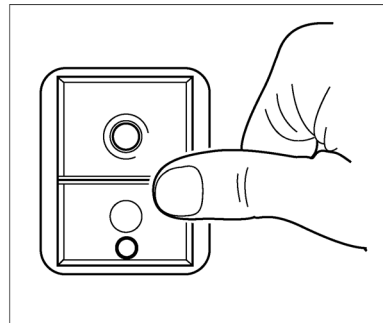
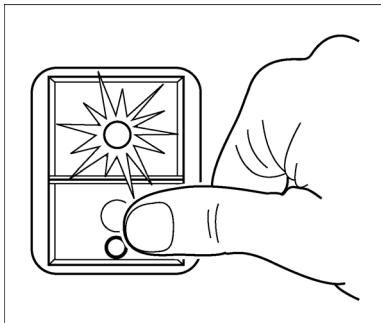
- Gastronorm-trommels/-dienbladen recht houden.
- Gastronorm-trommels altijd met deksel sluiten.

- Deur/deuren openen.
- Gastronorm-trommels resp. Gastronorm-dienbladen uitnemen.

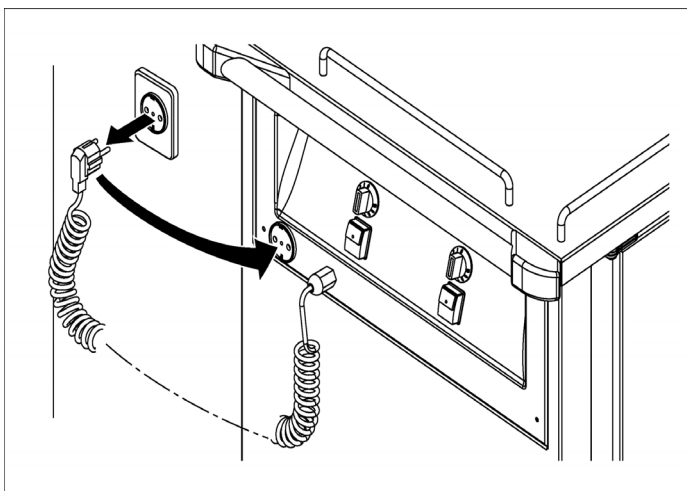
- ☞ Het apparaat moet na gebruik grondig worden gereinigd.
  - ↳ Hoofdstuk “Reiniging en onderhoud” op pagina 25.

## Buiten bedrijf stellen

- Apparaat buiten bedrijf stellen** ■ Apparaat met aan-/uitschakelaar uitschakelen.  
De bedrijfsstand-LED gaat uit.



- Netstekker verwijderen en in de netstekker-houder steken.



## Hulp bij problemen

### Bedrijfsstand-LED brandt niet

Oorzaak	Maatregel
Netstekker is verwijderd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steek de netstekker in de wandcontactdoos.</li> </ul>
Netsnoer beschadigd; b.v. draad onderbroken (ook mogelijk zonder uitwendige beschadiging).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Netsnoer door een bevoegde reparatiewerkplaats laten vervangen.</li> <li>↳ Hoofdstuk "Reparaties" on pagina 28.</li> </ul>
Installatiezekering (huiszekering) defect.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Installatiezekering controleren en zonodig vervangen.</li> </ul>
Apparatuurelektronica defect.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contact opnemen met een bevoegde reparatiewerkplaats.</li> <li>↳ Hoofdstuk "Reparaties" on pagina 28.</li> </ul>

### De bedrijfsstand-LED brandt, maar gerechten worden niet voldoende warm gehouden

Oorzaak	Maatregel
Temperatuurstelling te laag gekozen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hogere temperatuur instellen.</li> <li>↳ Sectie "Insteltemperatuur instellen" on pagina 16.</li> </ul>
Apparatuurelektronica defect.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contact opnemen met een bevoegde reparatiewerkplaats.</li> <li>↳ Hoofdstuk "Reparaties" on pagina 28.</li> </ul>

### De bedrijfsstand-LED brandt, maar het vak blijft koud

Oorzaak	Maatregel
Apparatuurelektronica defect.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contact opnemen met een bevoegde reparatiewerkplaats.</li> <li>↳ Hoofdstuk "Reparaties" on pagina 28.</li> </ul>

Temperatuursdisplay  
geeft de melding "E1" en de LED  
"alarm" brandt

#### Apparaat met elektronische temperatuurregeling

Oorzaak	Maatregel
Breuk in de elektronische temperatuursensor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Temperatuursensor en aansluiting controleren op beschadigingen.</li> <li>■ Zonodig contact opnemen met een bevoegde reparatiewerkplaats.               <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Hoofdstuk "Reparaties" on pagina 28.</li> </ul> </li> </ul>
Kortsluiting in de elektronische temperatuursensor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Temperatuursensor en aansluiting controleren op beschadigingen.</li> <li>■ Zonodig contact opnemen met een bevoegde reparatiewerkplaats.               <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Hoofdstuk "Reparaties" on pagina 28.</li> </ul> </li> </ul>

Corrosie aan roestvrij stalen delen

- Corrosie verwijderen.
  - ↳ Sectie "Corrosie op roestvrij staal verwijderen" on pagina 26.

Het apparaat is aan de buitenzijde  
beschadigd

- Apparaat buiten bedrijf stellen.
  - ↳ Hoofdstuk "Buiten bedrijf stellen" on pagina 22.
- Ervoor zorgen dat het apparaat niet abusievelijk in gebruik wordt genomen.
- Contact opnemen met een bevoegde reparatiewerkplaats.
  - ↳ Hoofdstuk "Reparaties" on pagina 28.

## Reiniging en onderhoud

**Roestvrij staal** Oppervlakken van roestvrij staal altijd schoon, droog en toegankelijk voor lucht houden. Wanneer het apparaat niet in gebruik is, de deuren geopend houden, zodat luchttoevoer mogelijk is.

Kalk-, vet, zetmeel- en eiwitresten regelmatig door reiniging verwijderen. Onder deze resten kan door gebrek aan luchttoevoer corrosie ontstaan.

Delen van roestvrij staal niet gedurende lange tijd in contact brengen met geconcentreerde zuren, kruiden, zouten, enz. Het contact met deze stoffen kan corrosie veroorzaken. Ook zuurdampen, die kunnen ontstaan bij het reinigen van tegels, kunnen tot corrosie leiden.

Roestvrij stalen oppervlakken niet beschadigen, met name met andere metalen. Met sporen van andere metalen kunnen chemische verbindingen worden gevormd, die corrosie kunnen veroorzaken.

In ieder geval contact met ijzer en staal vermijden. Als roestvrij staal met ijzer (b. v. staalwol, spanen uit leidingen, ijzerhoudend water) in aanraking komt, kan dit tot sterke corrosie leiden.

**Reinigingsinterval** Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd.

**Reinigingsmethoden** De voorgeschreven reinigingsmethode voor de normale dagelijkse reiniging is schoonmaken met een vochtige doek.

Hardnekkig vuil mag met een borstel (kunststof- of natuurborstelharen) worden verwijderd.

Alle andere reinigingsmethoden moeten door B.PRO worden goedgekeurd. Stoomreinigers en geen hogedrukreinigers zijn niet toegestaan.

**Reinigingsmiddel** Reinigingsmiddel bij lichte vervuiling:

- Afwasmiddel
- Zachte reinigingsdoek
- B.PRO microvezelreinigingsdoek (alleen met water gebruiken)

Reinigingsmiddel bij sterkere vervuiling:

- In de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor roestvrij staal, b.v. Deep-Clean Stainless Steel Apparaat met elektronische temperatuurregeling

☞ De kunststof van het temperatuursdisplay mag niet met reinigingsmiddelen voor roestvrij staal worden gereinigd, omdat deze krassen op het oppervlak veroorzaken.

**Apparaat reinigen**

- Netsteker uit de wandcontactdoos verwijderen en in de netsteker-houder steken.
- Controleren, dat de binnenzijde is afgekoeld.
- Het apparaat met de zojuist beschreven reinigingsmethoden en reinigingsmiddelen reinigen.
- Na gebruik van een reinigingsmiddel voor roestvrij staal rijkelijk met water naspoelen.

### **Corrosie op roestvrij staal verwijderen**

#### **Nieuwe corrosieplekken**

- Controleer, dat de netstekker is verwijderd.
- Corrosieplekken met een schuurmiddel of fijn schuurpapier verwijderen.

#### **Oude/hardnekkige corrosieplekken**

**i** De hier beschreven reinigingsmaatregelen voor oude/hardnekkige corrosieplekken worden geadviseerd door de Industriële vereniging voor woning-, verwarmings- en keukentechniek (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V., HKI).

☞ De reinigingsmaatregelen voor oude/hardnekkige corrosieplekken mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technisch geschoold personeel met inachtneming van de bestaande voorschriften.



### **Waarschuwing!**

#### **Bijtende stoffen!**

De voor de verwijdering van corrosieplekken gebruikte zuren kunnen voorwerpen (b.v. kleding) en personen aantasten. Bij contact met de ogen kan het gezichtsvermogen onherstelbaar worden beschadigd. In het ergste geval kan dit leiden tot volledige blindheid.

- Beschermende kleding (veiligheidsbril, veiligheidshandschoenen, ...) dragen.
  - Personen die niet bij de reiniging zijn betrokken uit de buurt houden.
- 
- Controleer, dat de netstekker is verwijderd.
  - Corrosieplekken met een 2–3-procent oxalzuuroplossing verwijderen.
  - Wanneer reiniging met oxaalzuur niet het gewenste resultaat heeft, de corrosieplekken met een 10-procent salpeterzuuroplossing behandelen.

---

## Onderhoud

### Parkeerremmen controleren

- ☞ De parkeerremmen moeten na elke verplaatsing van het apparaat op hun goede werking worden gecontroleerd.
- Parkeerremmen inschakelen.
- Probeer de wagen met ingeschakelde remmen (zonder te forceren!) te verrijden.
- Bij onvoldoende remwerking het defecte wiel direct laten vervangen door één van de volgende:
  - Eigen, door B.PRO opgeleid technisch personeel
  - Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
  - B.PRO-service

### Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid laten uitvoeren

- Minimaal iedere 6 maanden een herhalingskeuring voor elektrische veiligheid conform de normen NEN-EN 50110-1 en NEN 3140 door elektrotechnisch geschoold personeel uit laten voeren.

### Aansluitkabel en netstekker controleren

- Minimaal iedere 6 maanden conform NEN 3140 of de betreffende nationale voorschriften aansluitkabel en netstekker op mechanische beschadigingen en slijtage controleren.

---

## Reparaties

### Bevoegde personen

☞ Reparaties mogen uitsluitend door de volgende servicediensten worden uitgevoerd:

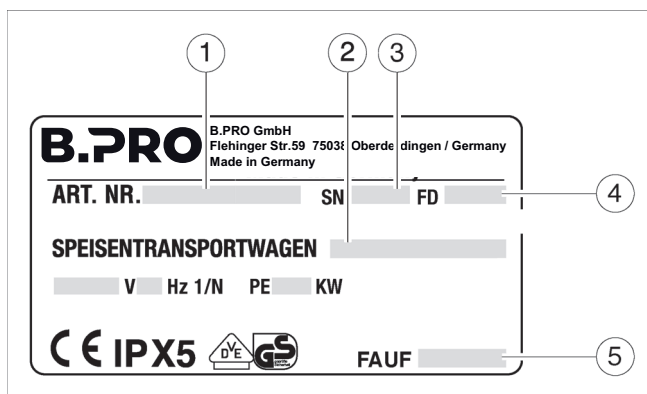
- Eigen, door B.PRO opgeleid technisch personeel
- Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
- B.PRO-service

### Defectomschrijving

De B.PRO-servicedienst heeft bij het onderzoek van de storing de volgende gegevens van het typeplaatje nodig:

- Artikelnummer
- Model
- Serienummer
- Productiedatum
- Productieopdrachtnummer (niet op de standaarduitvoering)

Het typeplaatje bevindt zich in de buurt van de bedieningselementen.



- 
- (1) Artikelnummer
  - (2) Model
  - (3) Serienummer
  - (4) Productiedatum
  - (5) Productieopdrachtnummer (niet op de standaarduitvoering)
- 

### Onderdelen

Bij de bestelling van onderdelen is nodig:

- Benaming van het onderdeel
- Artikelnummer
- Productiedatum van het apparaat
- Aantal

☞ Zie de onderhouds-CD-ROM of de onderhoudsdocumentatie (verkrijgbaar bij de B.PRO-service).



**Adres** 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](mailto:service@bpro-solutions.com)  
 Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

---

## Afvoeren

### Apparaat afvoeren



- i** Bij de afvoer van een elektrisch resp. elektronisch apparaat met het normale huishoudelijke afval kunnen de in het apparaat aanwezige stoffen een risico vormen voor het milieu en de menselijke gezondheid. Het apparaat mag daarom niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd, maar moet gescheiden worden afgevoerd (bv. naar een gespecialiseerd recyclingbedrijf voor elektrische apparaten). Ter aanduiding hiervan is het apparaat gemarkeerd met het hiernaast afgebeelde pictogram conform EN 50419, markering van elektrische en elektronische apparatuur conform artikel 11(2) van de richtlijn 2002/96/EG (WEEE). Daarnaast moet zo nodig bij de afvoer rekening worden gehouden met andere, specifieke nationale bepalingen.
- Maak het apparaat (bv. door de netstekker af te knippen) en de deursluitingen voor afvoer onbruikbaar.
  - Lever het apparaat gescheiden in (bv. bij een gespecialiseerd recyclingbedrijf voor elektrische apparaten).
- ☞ Dit product mag niet samen met ander bedrijfsafval worden afgevoerd.
- ☞ Meer informatie over afvoer is verkrijgbaar bij uw verkoper of bij de B.PRO-service.
- ☞ Paragraaf "Adres" op pagina 30.

## Technische gegevens

### Algemene gegevens Afmetingen, gewicht en laadvermogen (standaarduitvoering)

Model	Lengte in mm	Breedte in mm	Hoogte in mm	Leegge- wicht in kg	Max. belading in kg
STW 1	745	505	915	39,5	100
STW 2	1009	714	915	68,5	150
STW 3	1379	714	915	97	200

### Plaatsingscapaciteit: Gastronorm-trommels per apparaatvak

GN-trommels	Beladingvarianten (elke kolom staat voor een beladingvariant)																	
GN 1/1 – 200	2	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GN 1/1 – 150	-	1	1	-	-	-	3	2	2	1	1	1	1	-	-	-	-	-
GN 1/1 – 100	-	1	-	2	1	-	-	1	-	3	2	1	-	4	3	2	1	-
GN 1/1 – 55	1	-	2	1	3	5	-	1	3	-	2	4	6	1	3	5	7	9

### Temperatuur, in de vakken

30 °C tot 85 °C

### Aantal positioneringsribben

9 paar per vak

### Afstand van de positioneringsribben

57,5 mm

### Elektrische gegevens Aansluitwaarden

Model	Spanning	Vermogen
STW 1	220 tot 240 V ~, 50 Hz	400 W
STW 2	220 tot 240 V ~, 50 Hz	1000 W
STW 3	220 tot 240 V ~, 50 Hz	1500 W

### Veiligheidsklasse

IP X5 (Het apparaat is beschermd tegen waterstralen conform EN 60529.)

**Omgeving    Omgevingsvoorwaarden – bedrijf**

Temperatuur:                            15 °C tot 32 °C

Relatieve luchtvochtigheid:    zonder condensatie

**Omgevingsvoorwaarden – opslag, transport**

Temperatuur:                            -10 °C tot 40 °C

Relatieve luchtvochtigheid:    zonder condensatie

**Emissies**

De geluidsemissie van het apparaat op de werkplek bedraagt minder dan 70 dB(A).

**Materialen**

CNS 18/10

---

## Bestelgegevens

<b>STW 1</b>	Artikelnummer:	572 158
<b>STW 2</b>	Artikelnummer:	572 159
<b>STW 3</b>	Artikelnummer:	572 160
<b>Bedieningshandleiding</b>	Documentnummer:	154 155

---

## Accessoires

<b>Gastronorm-dienbladen</b>	Artikelnummers:	🔗 B.PRO-Prijslijst
<b>Gastronorm-trommels</b>	Artikelnummer:	🔗 B.PRO-Prijslijst
<b>Eutectische platen</b>	Artikelnummer:	🔗 B.PRO-Prijslijst
<b>B.PRO microvezelreinigingsdoek</b>	Artikelnummer:	126 999
<b>Reinigings- en -verzorgingsmiddel DeepClean Stainless Steel</b>	Artikelnummer:	511 895
<b>Onderhouds-CD-ROM</b>	Artikelnummer:	572 123

## Normen, richtlijnen, controlezegels

DIN 18865-9: Grootkeukenapparatuur, uitgiftesystemen, kastbinnenzijden in standaard- en hygiëneuitvoering.

DIN 18867-7: Grootkeukenapparatuur – Verplaatsbare apparaten – Gerechtestransport- en uitgiftewagens.

EN 60529: Beschermingsgraden van omhulsels van elektrisch materieel (IP-codering).

EN 60335-1: Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen; deel 1: Algemene eisen.

EN 60335-2-49: Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen; deel 2: Bijzondere eisen voor warmhoudkasten voor bedrijfsgebruik.

DGUV-regel 110-003: Voorschriften voor veiligheid en gezondheid voor werkzaamheden in keukens.

BGV A3 (VBG 4): Veiligheidsvoorschriften voor elektrische systemen en arbeidsmiddelen.



.....

.....

.....

.....

.....

.....



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](mailto:service@bpro-solutions.com)

Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS