

CARRELLO PER LA DISTRIBUZIONE
DI PASTI B.PRO

SAW 1/2/3/4, SAW L-2/3/4

SAG 2/3, SAG L-2/3

CARRELLO PER L'AMMOLLO DELLE
POSATE BTW 9X7

Traduzione delle istruzioni d'uso originali

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.

Contenuto

Generalità sul presente manuale di istruzioni	Convenzioni tipografiche	6
Generalità sul presente prodotto	Campo di impiego	7
	Condizioni di impiego	7
	Segnali di avvertimento sul prodotto	8
	Caratteristiche del prodotto	8
	Modello e versione standard	9
	Componenti opzionali/accessori dei modelli	11
Sicurezza	Uso sicuro	13
	Obblighi del titolare	13
	Condizioni di impiego	13
	Trasporto	14
	Messa in servizio	14
	Impiego e funzionamento	15
	Trasferimento	17
	Messa fuori servizio	19
	Pulizia e cura	19
	Igiene	19
	Norme e direttive	19
Informazioni integrative per l'impiego nella scuola d'infanzia e primaria	Campo di impiego	20
	Settore di impiego	20
	Obbligo di vigilanza	20
	Alimentazione elettrica	20
	Uso illecito come giocattolo	20
	Uso illecito come veicolo	20
	Uso illecito come ripostiglio	20
	Freni delle ruote	20
	Superfici ad alta temperatura	21
	Vani	21
	Cerniere delle ante dell'apparecchio	21
Trasporto	Controllo/evasione dei danni di trasporto	22
	Volume di fornitura	22
	Disimballaggio	22
	Smaltimento del materiale di imballaggio	22

Schema generale dell'apparecchio	Carrello per la distribuzione di pasti SAW	23
	Carrello per la distribuzione di pasti SAG	24
	Carrello per l'ammollo delle posate BTW 9x7	25
Messa in servizio	Esecuzione della prima pulizia	26
	Presupposti per il funzionamento	26
	Prima messa in servizio	26
Impiego e funzionamento	Regolazione della temperatura nominale	27
	Apertura del coperchio scorrevole	28
	Chiusura del coperchio scorrevole	28
	Tipi di caricamento	29
	Preriscaldamento delle vasche bagnomaria	30
	Caricamento a secco delle vasche bagnomaria	31
	Caricamento a bagnato delle vasche bagnomaria (raccomandato)	32
	Preriscaldamento del o dei vani dell'apparecchio	32
	Caricamento del o dei vani dell'apparecchio	32
	Accensione/spegnimento del ponte termico (opzionale)	33
	Sollevamento/abbassamento del piano di appoggio	33
	Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo	33
	Trasferimento	34
	Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate	35
	Mantenimento in caldo di pasti	35
	Prelievo dei pasti	36
Messa fuori servizio	Messa fuori servizio dell'apparecchio	37
	Carrelli per la distribuzione di pasti e per l'ammollo delle posate SAW e BTW 9x7	38
	Carrello per la distribuzione di pasti SAG	38
Aiuto in caso di anomalie	I LED di segnalazione sono spenti – tensione di rete non collegata all'apparecchio	39
	I LED di segnalazione "Riscaldamento vasche bagnomaria" sono accesi, ma i pasti non vengono mantenuti sufficientemente in caldo	39
	I LED di segnalazione "Radiatori termici" sono accesi, ma i pasti non vengono mantenuti sufficientemente in caldo	39
	Corrosione delle parti di acciaio inox	39
	L'apparecchio è danneggiato esternamente	39
Pulizia e cura	Note per la pulizia dell'acciaio inox	40
	Dispositivi di protezione individuale	41
	Intervallo di pulizia	41
	Metodi di pulizia	41
	Detergenti	41
	Pulizia dell'apparecchio	42

Manutenzione	Manutenzione periodica dell'apparecchio	46
	Controllo dei freni delle ruote	46
	Controllo della guarnizione dell'anta	46
	Cura delle guarnizioni	46
	Esecuzione della revisione per la sicurezza elettrica	46
	Controllo del cavo di alimentazione elettrica e della spina di rete	46
	Controllo del raschiatore dell'acqua di condensa	47
Riparazione	Persone autorizzate	48
	Descrizione del guasto	48
	Sostituzione di componenti	48
	Ricambi	49
	Indirizzo	49
Smaltimento	Smaltimento dell'apparecchio	49
Dati tecnici	Dati generali	50
	Dati elettrici	51
	Ambiente	51
Dati per l'ordinazione		52
Accessori		52
Norme, direttive, regolamenti, disposizioni	Norme	53
	Direttive per marchio CE/ dichiarazione di conformità UE	53
	Regolamenti, disposizioni	53
Lavori di manutenzione		54

Generalità sul presente manuale di istruzioni

Documentazione sul prodotto

Questo è il traduzione delle istruzioni d'uso originali.
Destinatari: personale di assistenza, capocucina.

Convenzioni tipografiche

☞ **Nota importante** su particolarità o casi particolari.

❗ **Informazioni esplicative**

➡ **Rimando** a un capitolo.

✓ **Condizione** che deve essere soddisfatta prima di poter compiere le azioni successive.

► **Azione** o attività che deve essere svolta.

Modello di apparecchio XYZ

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

Avvertimenti



Parola di segnalazione!

Tipo e origine del pericolo

Conseguenze possibili per mancata osservanza dell'avvertimento.

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

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

Attenzione indica il rischio di leggere lesioni alle persone o danni materiali.

Avvertenza indica il rischio di gravi lesioni.

Pericolo indica il rischio di lesioni gravissime e persino mortali.

Generalità sul presente prodotto

Campo di impiego

Il **carrello per la distribuzione di pasti B.PRO SAW/SAG** è stato progettato e realizzato per i seguenti campi di impiego:

- Mantenimento in caldo di pasti in contenitori gastronomi
- Trasporto di pasti in contenitori gastronomi
- Distribuzione di pasti
- Mantenimento in caldo e trasporto di pasti su vassoi gastronomi (solo SAG 2/3)

Il carrello per la distribuzione di pasti B.PRO SAW/SAG deve essere utilizzato soltanto per l'immagazzinamento di breve durata, per il trasporto di prodotti alimentari in contenitori e per la distribuzione di pasti.

Il **carrello per l'ammollo delle posate B.PRO BTW 9x7** è stato progettato e realizzato per i seguenti campi di impiego:

- Ammollo di posate sporche
- Mantenimento in caldo dell'acqua
- Inserimento sotto tavoli di lavoro e impianti a nastro

L'apparecchio 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).

NON sono consentiti i seguenti tipi di utilizzo:

- Funzionamento di apparecchi elettrici nello spazio utile
- Riscaldamento e preparazione di pasti e di liquidi
- Trasporto di persone con o sull'apparecchio o sui suoi annessi
- Utilizzo come scala, mezzo di salita o per arrampicarsi
- Trasporto e immagazzinamento di sostanze/liquidi pericolosi o velenosi

Condizioni di impiego



Ambiente

L'apparecchio deve essere utilizzato in ambienti chiusi o in aree coperte a una temperatura ambiente da +15 °C a +38 °C e normale umidità dell'aria (senza formazione di condensa) e non deve essere esposto agli agenti atmosferici.

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

**Segnali di avvertimento
sul prodotto**

Sull'apparecchio sono applicati i seguenti segnali di avvertimento opzionali:

Segnale di avvertimento	Significato - ubicazione
	Adesivo "Carico massimo" sul ripiano di fondo dell'apparecchio SAW sui piani di appoggio sullo schermo antibatterico
	"Superficie ad alta temperatura" secondo DIN 4844-2 sul ponte termico opzionale

- Sostituire tempestivamente i segnali di avvertimento divenuti illeggibili, danneggiati o assenti.

**Caratteristiche del
prodotto**

Carrello per la distribuzione di pasti B.PRO SAW/SAG

L'apparecchio può essere caricato con contenitori gastronomici.

Una maniglia di spinta di sicurezza consente uno spostamento semplice e sicuro dell'apparecchio.

Robusti paraurti proteggono da urti accidentali.

Sull'apparecchio si trova un interruttore On/Off per attivare e disattivare il modo operativo di mantenimento in caldo.

L'apparecchio possiede una regolazione meccanica della temperatura.

La regolazione della temperatura funziona con un termostato meccanico a capillare.

Per regolare la temperatura in continuo sono presenti manopole ("10" corrisponde ad una temperatura di circa 95 °C).

Ogni vasca bagnomaria può essere riscaldata singolarmente.

Carrello per l'ammollo delle posate BTW 9x7

L'apparecchio serve per l'ammollo delle posate sporche.

Una maniglia di spinta di sicurezza consente uno spostamento semplice e sicuro dell'apparecchio.

I paraurti sopra le ruote proteggono da possibili danni.

Sull'apparecchio si trova un interruttore On/Off per attivare e disattivare il modo operativo di mantenimento in caldo.

L'apparecchio possiede una regolazione meccanica della temperatura.

La regolazione della temperatura funziona con un termostato meccanico a capillare.

Per regolare la temperatura in continuo sono presenti manopole ("10" corrisponde ad una temperatura di circa 85 °C).

Modello e versione standard

Le versioni del carrello per la distribuzione di pasti B.PRO SAW/SAG/BTW si differenziano, nel rispettivo modello standard, per le seguenti caratteristiche:

Modello Versione	SAW 1/2/3/4	SAW L-2/3/4	SAG 2/3	SAG L-2/3
Modello acciaio inox	X	X	X	X
Vasche bagnomaria riscaldate	1/2/3/4	2/3/4	2/3	2/3
Regolazione meccanica in continuo della temperatura per le vasche bagnomaria con manopola ¹⁾	X	X	X	X
Regolazione meccanica in continuo della temperatura per i vani con manopola ²⁾	—	—	X	X
Regolazione comune della temperatura di due vani per apparecchi con tre vani	—	—	X	X
Maniglia di spinta sul lato corto	X	—	X	—
Maniglia di spinta sul lato lungo	—	X	—	X
Elementi di comando sul lato corto	X	—	X	—
Elementi di comando sul lato lungo	—	X	—	X
Ripiano di fondo dell'apparecchio sotto le vasche bagnomaria	X	X	—	—
Corpo dell'apparecchio e ante isolati a parete doppia	—	—	X	X
Vani per accogliere contenitori/vassoi GN	—	—	2/3	2/3
Guide (a coppie) per ogni vano dell'apparecchio	—	—	6	6
Serratura ad innesto sulle ante	—	—	X	X
Quattro ruote girevoli, di cui due con freno	X	X	—	—
Due ruote girevoli con freno, due ruote fisse	—	—	X	X

Legenda	
X	Compreso
—	NON compreso

¹⁾ "10" corrisponde a una temperatura di circa 95 °C

²⁾ "10" corrisponde a una temperatura di circa 85 °C

Modello / versione	BTW 9x7
Modello acciaio inox	X
Vasche bagnomaria riscaldate	1
Regolazione meccanica in continuo della temperatura per le vasche bagnomaria con manopola ¹⁾	X
Regolazione meccanica in continuo della temperatura per i vani con manopola ²⁾	—
Regolazione comune della temperatura di due vani per apparecchi con tre vani	—
Maniglia di spinta sul lato corto	X
Maniglia di spinta sul lato lungo	—
Elementi di comando sul lato corto	X
Elementi di comando sul lato lungo	—
Ripiano di fondo dell'apparecchio sotto le vasche bagnomaria	—
Corpo dell'apparecchio e ante isolati a parete doppia	—
Vani per accogliere contenitori/vassoi GN	—
Guide (a coppie) per ogni vano dell'apparecchio	—
Serratura ad innesto sulle ante	—
Quattro ruote girevoli, di cui due con freno	X
Due ruote girevoli con freno, due ruote fisse	—

Legenda	
X	Compreso
—	NON compreso

¹⁾ "10" corrisponde a una temperatura di circa 95 °C

²⁾ "10" corrisponde a una temperatura di circa 85 °C

**Componenti opzionali/
accessori dei modelli**

Modello Versione	SAW 1/2/3/4	SAW L-2/3/4	SAG 2/3	SAG L-2/3
Ruote in acciaio inox	X	X	X	X
Ruote con alloggiamento in acciaio zincato	X	X	X	X
Ruote antistatiche	X	X	X	X
Ruote inforabili	X	X	X	X
Coperchio scorrevole con balaustino perimetrale	2/3	—	X	—
Coperchio a cerniera con ripartizione 2/3 : 1/3	2/3/4	—	X	—
Supporto per coperchi GN	X	—	X	—
Piano di appoggio apribile lato corto	X	X	X	X
Piano di appoggio apribile lato lungo	X	X	X	X
Isolamento speciale tra la vasca e il vano termico	—	—	X	—
Altezza copertura fino al bordo superiore a libera scelta da 700 mm a 899 mm	X	X	—	—
Corpo laminato a colori	—	—	X	X
Paraurti perimetrale	—	—	X	—
Schermo antibatterico con altezza di consegna di 275 mm	X	X	X	X
Schermo antibatterico abbassato fino alla copertura	X	X	X	X
Schermo antibatterico con radiatore termico (un radiatore termico per ciascuna vasca bagnomaria)	X	X	X	X
Dispensatore di sapone/disinfettante	X	X	X	X

Legenda	
X	Compreso
—	NON compreso

Modello Versione	BTW 9x7
Ruote in acciaio inox	X
Ruote con alloggiamento in acciaio zincato	X
Ruote antistatiche	—
Ruote inforabili	—
Coperchio scorrevole con balastrino perimetrale	—
Coperchio a cerniera con ripartizione 2/3 : 1/3	—
Supporto per coperchi GN	—
Piano di appoggio apribile – lato corto	—
Piano di appoggio apribile – lato lungo	—
Isolamento speciale tra la vasca e il vano termico	—
Altezza copertura fino al bordo superiore a libera scelta da 700 mm a 899 mm	—
Corpo laminato a colori	—
Paraurti perimetrale	—
Schermo antibatterico con altezza di consegna di 275 mm	—
Schermo antibatterico abbassato fino alla copertura	—
Schermo antibatterico con radiatore termico (un radiatore termico per ciascuna vasca bagnomaria)	—
Dispensatore di sapone/disinfettante	—

Legenda	
X	Compreso
—	NON compreso

Sicurezza

Uso sicuro



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

- Leggere le avvertenze di sicurezza prima di usare per la prima volta l'apparecchio e osservarle in fase di utilizzo.
 - Leggere le indicazioni sull'uso sicuro dell'apparecchio, in particolare gli avvertimenti della presente documentazione, e osservarle in fase di utilizzo.
- Conservare il presente manuale di istruzioni in un luogo costantemente accessibile al personale di assistenza.

Obblighi del titolare

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.

- Assicurarsi che gli utilizzatori dell'apparecchio siano stati istruiti secondo il presente manuale di istruzioni nell'uso e nel trattamento di questo apparecchio e che abbiano compreso le modalità di utilizzo.

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 del presente manuale di istruzioni hanno lo scopo di aiutare a proteggersi da questi pericoli secondari.

Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare gravi lesioni alle persone o danni materiali. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone le cui capacità psichiche, sensoriali o mentali non siano soggette a limitazioni relative all'uso dell'apparecchio stesso.

- Assicurarsi che gli utilizzatori siano a conoscenza dei pericoli derivanti dall'apparecchio e che li possano valutare correttamente.

Addestramento di terzi

Se il carrello viene prestato a terzi, a questi ultimi deve essere comunicato l'uso corretto e sicuro del carrello e avvertiti dei possibili pericoli.

Campo di impiego

Il titolare è responsabile del fatto che l'apparecchio venga utilizzato in modo conforme e regolare soltanto per il campo di impiego previsto.

- Utilizzare l'apparecchio soltanto per il campo di impiego previsto.

Condizioni di impiego

Pericolo di ribaltamento!

L'apparecchio può ribaltarsi e causare gravi lesioni alle persone o danni materiali.

- NON utilizzare l'apparecchio come scala e non impedire ai bambini di arrampicarsi su di esso.
- Tenere l'apparecchio lontano dai bambini.
- L'apparecchio va utilizzato solo nelle condizioni ambientali consentite.
- Usare l'apparecchio solo in uno stato regolamentare.

- Se l'apparecchio è danneggiato o se si presenta un malfunzionamento, NON utilizzare più l'apparecchio, estrarre la spina di rete e farlo riparare subito da un centro di assistenza autorizzato.

📖 Capitolo "Riparazione" a pagina 48

Pericolo di esplosione!

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

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

Trasporto Apparecchio pesante soggetto a ribaltamento!

Il trasporto scorretto dell'apparecchio può provocare gravi lesioni alle persone o danni materiali.

- Trasportare l'apparecchio solo in posizione verticale.

Trasporto con autocarro o furgone!

- Trasportare l'apparecchio soltanto su un autocarro con rampa di carico sufficientemente dimensionata o in un furgone.
- Assicurarsi che l'angolo di pendenza della rampa di carico NON superi il valore di 10°.
- Mettere in sicurezza l'apparecchio per impedirne lo slittamento (cinture di sicurezza).
- ☞ Una sicura di trasporto con i soli freni delle ruote non è sufficiente.
- Assicurare l'apparecchio dai movimenti verticali durante il trasporto.
- Impiegare barre di sicurezza imbottite.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia stivato con sicurezza e che durante il trasporto non possa scivolare o cadere dal pianale di carico.

Messa in servizio Pellicole protettive infiammabili!

Le pellicole protettive non rimosse possono incendiarsi dopo la messa in servizio.

- Disimballare l'apparecchio togliendo tutte le pellicole protettive.

Folgorazione elettrica dovuta all'elettrizzazione, pericolo di cortocircuito!

Se l'apparecchio viene portato da un ambiente di immagazzinamento freddo a una cucina, l'umidità contenuta nell'aria condensa sulla superficie dell'apparecchio.

Con apparecchio collegato, lo strato di liquido così formatosi può causare un cortocircuito o la folgorazione elettrica di persone.

- Mettere in funzione l'apparecchio solo quando ha assunto la temperatura ambiente.
- Far funzionare l'apparecchio solo su un pavimento piano e di portata sufficiente.
- Non far funzionare l'apparecchio accanto ad altri apparecchi che sviluppino una grande quantità di vapore (ad esempio lavastoviglie).

Tensione di rete errata! Protezione mancante!

Un uso scorretto della spina di rete e del collegamento alla rete elettrica può provocare gravi lesioni alle persone o danni materiali.

- Verificare che la tensione e la frequenza di rete indicate sulla targhetta corrispondano ai dati della presa di corrente.

- Collegare l'apparecchio solo a una presa protetta da un interruttore differenziale (salvavita). Assicurarsi che ogni fase sia ulteriormente protetta con max. 16 A.

Spina di rete danneggiata! Cavo elettrico danneggiato!

- NON impiegare l'apparecchio se l'isolamento del cavo elettrico della spina di rete è danneggiato.

Impianto elettrico e presa di corrente danneggiati!

- Prima di staccare l'alimentazione elettrica, spegnere l'apparecchio con l'interruttore di rete.
- Estrarre o inserire la spina di rete solo ad apparecchio spento, altrimenti l'impianto elettrico dell'apparecchio e/o la presa di corrente possono subire danni.
- Per estrarre la spina di rete, afferrare solo il corpo di quest'ultima e NON in cavo elettrico.

Impiego e funzionamento

Apparecchio non messo in sicurezza!

L'apparecchio può causare lesioni alle persone e danni materiali se si sposta inavvertitamente.

- Bloccare l'apparecchio sempre con i freni delle ruote per impedirne lo spostamento.
- Coprire i pasti nei contenitori gastronorm sempre con il coperchio.
- Coprire i pasti sui piatti sempre con i copripiatti.

Qualità compromessa dei prodotti alimentari!

L'interruzione dell'alimentazione elettrica, i guasti dell'apparecchio o altre interruzioni durante l'immagazzinamento o la rigenerazione possono influenzare la qualità dei prodotti alimentari all'interno dell'apparecchio.

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

Parti dell'apparecchio, oggetti e pasti ad alta temperatura!

Caricando l'apparecchio con pasti caldi, l'interno dell'apparecchio può assumere una temperatura elevata.

Le vasche bagnomaria, le parti dell'apparecchio ad alta temperatura e gli oggetti in esso presenti (ad esempio contenitori gastronorm) possono provocare ustioni. I pasti mantenuti in caldo possono causare ustioni.

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

Fratture delle vasche bagnomaria ad alta temperatura causate dall'acqua fredda!

Se si versa acqua fredda nelle vasche bagnomaria, il forte sbalzo termico può causare fratture microscopiche che a loro volta possono causare corrosione.

- Prima di versare acqua fredda, far raffreddare le vasche bagnomaria o riempirle di acqua calda.

I contenitori e i coperchi gastronorm non adatti possono subire danni o portare a danni all'apparecchio.

- Coprire i contenitori gastronorm sempre con i coperchi.
- Utilizzare soltanto contenitori e coperchi gastronorm contrassegnati con EN 631.

Esterno dell'apparecchio caldo!

Caricando l'apparecchio con pasti caldi, l'esterno può riscaldarsi.

- Non collocare oggetti o pasti sensibili al calore sulla parte superiore dell'apparecchio.

Carrello per la distribuzione di pasti B.PRO SAG

Fuoriuscita di calore all'apertura delle ante dell'apparecchio!

L'apertura superflua delle ante dell'apparecchio nel modo operativo di mantenimento in caldo può causare ustioni o danni materiali. I pasti all'interno dell'apparecchio hanno una temperatura elevata.

Con apparecchio in funzione, le ante dell'apparecchio devono rimanere chiuse per garantire una distribuzione uniforme della temperatura e un utilizzo sicuro dell'apparecchio.

- Evitare l'apertura superflua delle ante dell'apparecchio durante il modo operativo di mantenimento in caldo.

Carrello per la distribuzione di pasti B.PRO SAW/SAG con coperchio scorrevole

Pericolo di cadute accidentali a causa del gocciolamento dell'acqua di condensa!

Se, all'apertura del coperchio scorrevole, l'acqua di condensa gocciola sul pavimento, si corre il pericolo di cadute accidentali. Se contenitori gastronomi sono aperti, sotto il coperchio scorrevole si può formare acqua di condensa.

- Prima di chiudere il coperchio scorrevole, coprire con coperchi a tenuta i contenitori gastronomi contenenti pasti caldi.

Modello di apparecchio con schermo antibatterico

Schegge di vetro se il vetro di sicurezza si rompe!

Lo schermo antibatterico è un vetro di sicurezza monolastra (ESG) ed offre un'alta resistenza ai colpi ed agli urti. Danni non visibili del vetro (ad esempio scheggiatura) in seguito a colpi e ad urti non possono verificarsi. Se utilizzato in modo improprio, il vetro di sicurezza monolastra può rompersi e causare danni materiali.

Il rischio di lesioni alle persone in caso di rottura è molto basso, in quanto il vetro si frantuma in pezzettini in parte ancora incastrati l'uno nell'altro.

- NON urtare lo schermo antibatterico con oggetti.
 - Non lasciar cadere oggetti sullo schermo antibatterico.
-

Modello di apparecchio con ponte termico

Griglie di protezione ad alta temperatura!

La copertura e le fiancate del ponte termico in funzione si riscaldano.

Le griglie di protezione dei radiatori termici in funzione assumono una temperatura elevata e possono causare ustioni. I contenitori e gli oggetti sensibili alla temperatura (in materiale sintetico) possono subire danni e causare incendi. Mettere in funzione i radiatori termici solo se all'interno o sulla copertura non si trovano contenitori e oggetti sensibili alla temperatura (specialmente in materiale sintetico).

Superfici di appoggio sovraccariche!

Il sovraccarico del ripiano di fondo dell'apparecchio (SAW) e del piano di appoggio ribaltabile può causare il ribaltamento dell'apparecchio e causare danni alle ruote e agli oggetti collocati sull'apparecchio. Aumenta inoltre il rischio di lesioni alle persone, specialmente in prossimità dell'apparecchio.

- Assicurarsi che il peso degli oggetti collocati sulle superfici di appoggio sia minore del carico distribuito massimo.
- NON caricare le parti applicate con oggetti pesanti (ad esempio con contenitori gastronomici pieni).
- Verificare regolarmente che le superfici di appoggio e i piani di appoggio non presentino sintomi di deformazione o di danni.
- Assicurarsi che nessuno si sieda sulle superfici di appoggio o che le usi come mezzo di salita.

Coperchio scorrevole sovraccarico!

- Non caricare il coperchio scorrevole con un peso maggiore del valore limite consentito.

Schermo antibatterico sovraccarico!

- Non collocare oggetti sullo schermo antibatterico.

Trasferimento

Danni di trasporto e pericolo di lesioni alle persone!

Un trasporto scorretto può causare danni all'apparecchio, lesioni alle persone o danni materiali.

- Assicurarsi che il luogo di installazione dell'apparecchio soddisfi i regolamenti, le disposizioni, le regole degli istituti di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e le eventuali altre norme regionali e nazionali nella loro ultima edizione.

Pericolo di ribaltamento!

Questo apparecchio può ribaltarsi e causare gravi lesioni alle persone o danni materiali.

Con apparecchio verticale e anta chiusa, l'apparecchio può essere inclinato fino a 10°.

- Prima di qualsiasi trasferimento togliere tutti gli oggetti dalla superficie superiore. Durante lo spostamento dell'apparecchio, i contenitori gastronomici o le stoviglie potrebbero cadere dall'apparecchio.
- Durante il trasferimento tenere chiusa l'anta dell'apparecchio.
- Trasportare l'apparecchio solo su superfici con una pendenza <10°.

- Se si trova su un piano inclinato, oltre che con i freni delle ruote l'apparecchio deve essere bloccato adottando altri provvedimenti (ad esempio calzatoie) contro il rotolamento accidentale.
 - Prima di trasportare l'apparecchio, controllare l'efficacia dei freni delle ruote portando l'apparecchio su una superficie piana e bloccando le ruote con i freni.
 - Controllare se l'apparecchio resta fermo con sicurezza e assicurarsi che l'apparecchio non si sposti e non scivoli. Se si riconoscono sintomi di danneggiamento dei freni delle ruote o un'efficacia dei freni insufficiente, NON utilizzare l'apparecchio e far sostituire immediatamente la o le ruote difettose da un centro di assistenza autorizzato.
- 🔗 Capitolo "Riparazione" a pagina 48

Spostamento accidentale dell'apparecchio!

Il danneggiamento dei freni delle ruote o un'efficacia dei freni insufficiente può portare a uno spostamento incontrollato dell'apparecchio e causare lesioni alle persone o danni materiali.

- Non spostare l'apparecchio con freni delle ruote bloccati.
- Evitare urti.
- Non passare su soglie o su gradini.
- Non passare su pavimentazioni sconnesse.
- L'apparecchio va solo spinto e non tirato.

Pericolo di schiacciamento!

Mentre si spinge l'apparecchio sussiste il pericolo che le mani si incastrino e restino schiacciate tra una parete e l'apparecchio.

- Assicurarsi che le mani e le dita non si avvicinino a una parete o ai lati dell'apparecchio mentre si spinge quest'ultimo.
- Durante lo spostamento dell'apparecchio prestare attenzione a vedere tutte le persone e gli oggetti che si trovano davanti all'apparecchio.

Apparecchio pesante soggetto a ribaltamento! Alta velocità inappropriata!

Se la persona non può vedere oltre l'apparecchio, una seconda persona deve precederlo per consentire uno spostamento sicuro dell'apparecchio. Se la visuale è limitata, la situazione di trasporto è confusa e se si passa su rampe, cunette e superfici inclinate, è necessario farsi sempre aiutare da una seconda persona.

🔗 Capitolo "Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate" a pagina 35

A seconda del peso dell'apparecchio, nello spostamento con una sola mano sussiste il pericolo che l'apparecchio non possa essere frenato in tempo.

In ogni caso la persona che porta l'apparecchio al nuovo luogo di installazione deve essere in grado di frenare l'apparecchio eventualmente carico in caso di emergenza.

- Spingere l'apparecchio sempre con ENTRAMBE le mani sulla maniglia di spinta.
- Spingere l'apparecchio su rampe e cunette sempre IN DUE (una persona su ogni estremità dell'apparecchio).
- Portare l'apparecchio al suo nuovo luogo di installazione a velocità appropriata (non maggiore di 3 km/h, camminando lentamente).

Carrello per la distribuzione di pasti SAG 2/3

Slittamento del carico!

Durante lo spostamento dell'apparecchio, i contenitori/vassoi gastronomici potrebbero slittare e causare lesioni alle persone e danni materiali.

- Durante il trasferimento tenere chiuse le ante dell'apparecchio.
-

Carrello per la distribuzione di pasti SAW/SAG con coperchio scorrevole

Pericolo di collisione!

Un coperchio scorrevole aperto può portare a collisioni e causare lesioni alle persone e danni materiali.

- Prima del trasferimento, chiudere il coperchio scorrevole. Solo un coperchio scorrevole chiuso garantisce il necessario controllo di guida e di frenata.
-

Carrello per la distribuzione di pasti SAW/SAG con piano di appoggio ribaltabile

Pericolo di collisione!

Il piano di appoggio sporgente dal corpo dell'apparecchio può portare a collisioni e causare lesioni alle persone e danni materiali.

- Prima del trasferimento e dopo l'uso abbassare il piano di appoggio.
-

Messa fuori servizio

Impianto elettrico e presa di corrente danneggiati!

L'estrazione della spina con apparecchio acceso può danneggiare l'impianto elettrico dell'apparecchio e la presa di corrente.

- Prima di staccare l'alimentazione elettrica, spegnere l'apparecchio con l'interruttore On/Off.
- Per staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica, estrarre la spina di rete.
- Per estrarre la spina di rete, afferrare solo il corpo di quest'ultima e NON in cavo elettrico.
- Mettere la spina di rete nel relativo supporto dell'apparecchio.

Pulizia e cura

Cortocircuito dovuto alla penetrazione d'acqua nell'impianto elettrico dell'apparecchio e nella spina di rete!

- Prima di effettuare la pulizia, di sottoporre a manutenzione o di sostituire componenti, staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- Mentre si svolgono i lavori, riporre la spina di rete in un luogo adatto, proteggendola dall'umidità, dai danni e dallo sporco (mettere la spina di rete nel relativo supporto).

Igiene

- Nel mantenimento in caldo di pasti occorre osservare le norme specifiche sugli alimenti e le caratteristiche dei pasti.
- Rispettare le norme previste dal regolamento (CE) n. 853/2004 e le disposizioni nazionali in materia di igiene.

Norme e direttive

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

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

Campo di impiego Le presenti informazioni supplementari descrivono gli ulteriori potenziali pericoli secondari prevedibili risultanti dall'accesso di bambini/ragazzi a questo prodotto.

PERICOLI GENERALI E PARTICOLARI

Settore di impiego ► Utilizzare l'apparecchio soltanto per il campo di impiego indicato nel presente manuale di istruzioni.

Obbligo di vigilanza ► NON spostare né far funzionare l'apparecchio senza sorveglianza.
L'obbligo di vigilanza si orienta fondamentalmente alle leggi e alle disposizioni vigenti emanate dagli organismi nazionali preposti, ad esempio dal legislatore, dagli istituti di assicurazione di categoria, dalle disposizioni a livello regionale o comunale e/o da altri organismi.

Alimentazione elettrica L'impiego di un apparecchio elettrico comporta l'obbligo di maggior vigilanza per la persona addetta alla sorveglianza.
► Non far funzionare l'apparecchio senza sorveglianza.

B.PRO consiglia:

- Collegare l'apparecchio a prese che possono essere disinserite tramite un interruttore generale/centrale.
- Assicurarsi che questo interruttore generale/centrale sia installato in un punto non raggiungibile dai bambini.
- Evitare di sollecitare a trazione il cavo elettrico.
Ciò vale anche se si impiega un cavo spiralato.

Uso illecito come giocattolo Un uso illecito come giocattolo può portare al ribaltamento dell'apparecchio e causare lesioni alle persone.
► NON arrampicarsi sull'apparecchio.

Uso illecito come veicolo L'apparecchio ha un peso elevato e quindi anche un'alta energia cinetica quando è in movimento. Un uso illecito come veicolo può causare lesioni alle persone dovute, ad esempio, al travolgimento o allo schiacciamento.
► NON utilizzare l'apparecchio come veicolo o mezzo di trasporto.
► Non introdursi sotto l'apparecchio.

Uso illecito come ripostiglio ► NON utilizzare l'apparecchio per riporre oggetti e/o esseri viventi.

Freni delle ruote I freni delle ruote possiedono aperture inevitabili per motivi tecnici. Se i freni delle ruote vengono azionati da persone che non ne conoscono il funzionamento, queste aperture possono causare lo schiacciamento degli arti introdotti inavvertitamente in esse. L'apertura accidentale di un freno di una ruota può inoltre mettere l'apparecchio in movimento.
► Subito dopo aver trasferito l'apparecchio in un altro luogo o prima di trasferirlo in un altro luogo è necessario bloccare o, rispettivamente, sbloccare i freni delle ruote.

**Superfici ad alta
temperatura**

L'apparecchio può presentare superfici che assumono una temperatura > 60 °C.

Ciò è tecnicamente inevitabile per assicurare il campo di impiego e l'uso conforme e le caratteristiche e/o le proprietà tecniche dell'apparecchio garantite da B.PRO.

Le superfici ad alta temperatura possono provocare ustioni se si rimane a contatto con esse per un tempo relativamente lungo.

Vani Pericolo di intrappolamento di bambini!

Il SAG possiede nel basamento vani sufficientemente grandi da consentire ai bambini di entrarvi.

- NON lasciare MAI l'apparecchio incustodito.
- Prima di mettere in servizio l'apparecchio o di depositarlo in una discarica, verificare che non vi siano bambini o altri esseri viventi all'interno di questi vani.

**Cerniere delle ante
dell'apparecchio**

Schiacciamento degli arti!

L'apparecchio possiede cerniere delle ante in cui si possono incastrare e schiacciare gli arti (ad esempio le dita).

Aperto e chiudendo l'anta dell'apparecchio sussiste il pericolo di schiacciamento degli arti.

- Aprendo e chiudendo le ante dell'apparecchio prestare attenzione a tenere lontani gli arti dalle ante e dalle cerniere delle ante.

Trasporto

Controllo/evasione dei danni di trasporto

- ❗ Con questo procedimento si assicura il regolamento corretto dei danni. I danni di trasporto notificati successivamente devono essere comprovati dal destinatario dell'apparecchio.
- Immediatamente dopo la consegna controllare che l'apparecchio non abbia subito danni di 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 (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.

Volume di fornitura

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

Il volume di fornitura standard comprende:

- (1) Carrello per la distribuzione di pasti B.PRO o carrello per l'ammollo delle posate B.PRO
- (2) Manuale di istruzioni

Disimballaggio

- Aprire l'imballaggio di trasporto sui punti previsti allo scopo.
- NON strappare l'imballaggio di trasporto e NON tagliarlo.
- Controllare il volume di fornitura.
- Togliere le eventuali pellicole protettive dell'apparecchio.
- Rimuovere le eventuali pellicole protettive dall'interno dei vani (solo SAG).

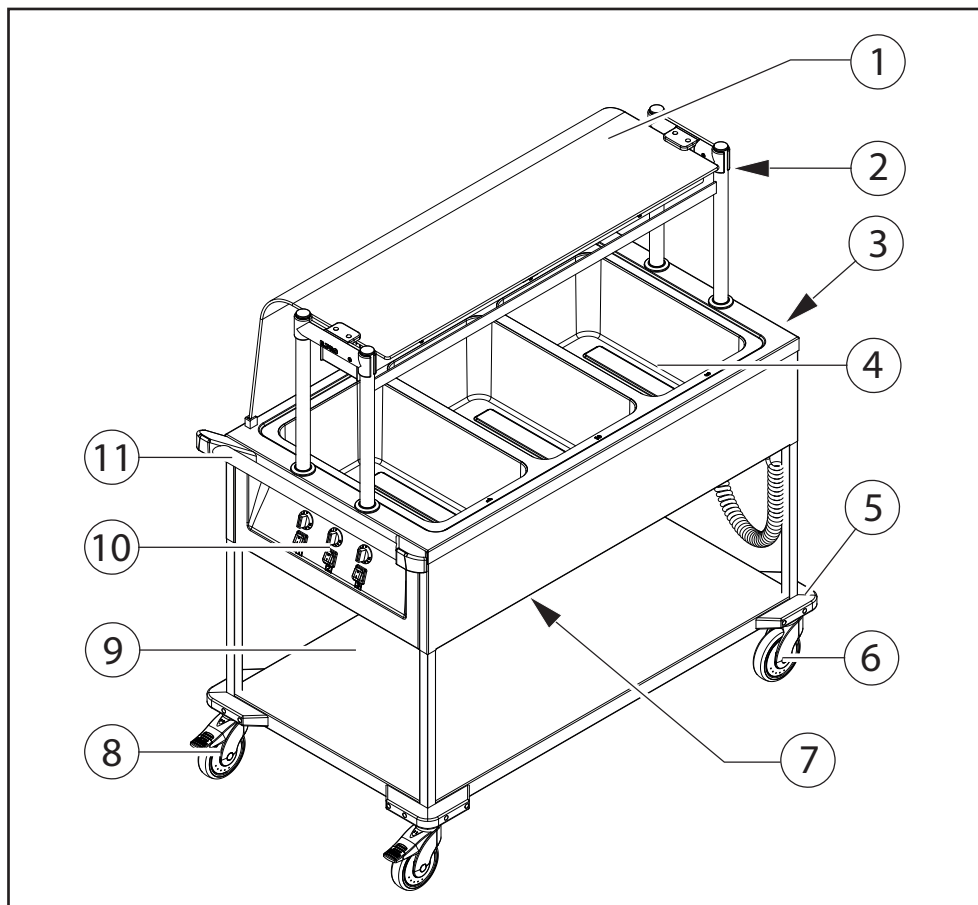
Smaltimento del materiale di imballaggio

I materiali di imballaggio sono riciclabili.

- Riciclare il materiale di imballaggio ecologicamente e correttamente, conformemente alle norme di legge in materia.

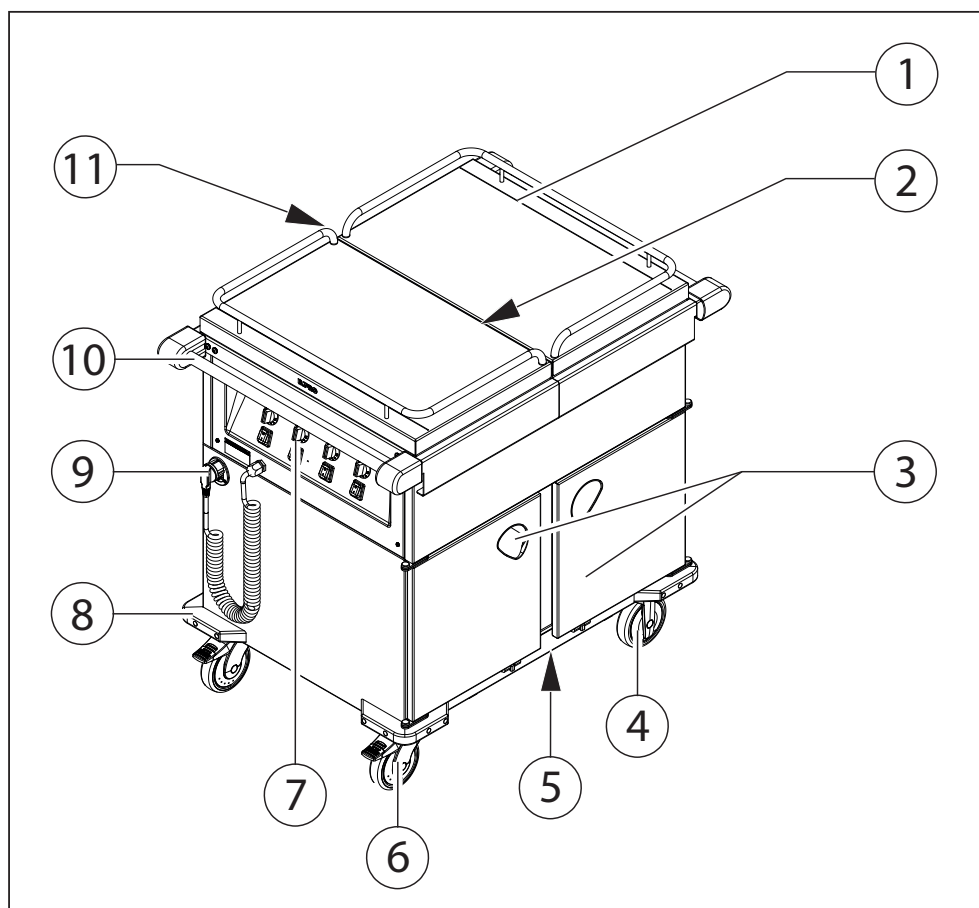
Schema generale dell'apparecchio

Carrello per la
distribuzione di pasti
SAW



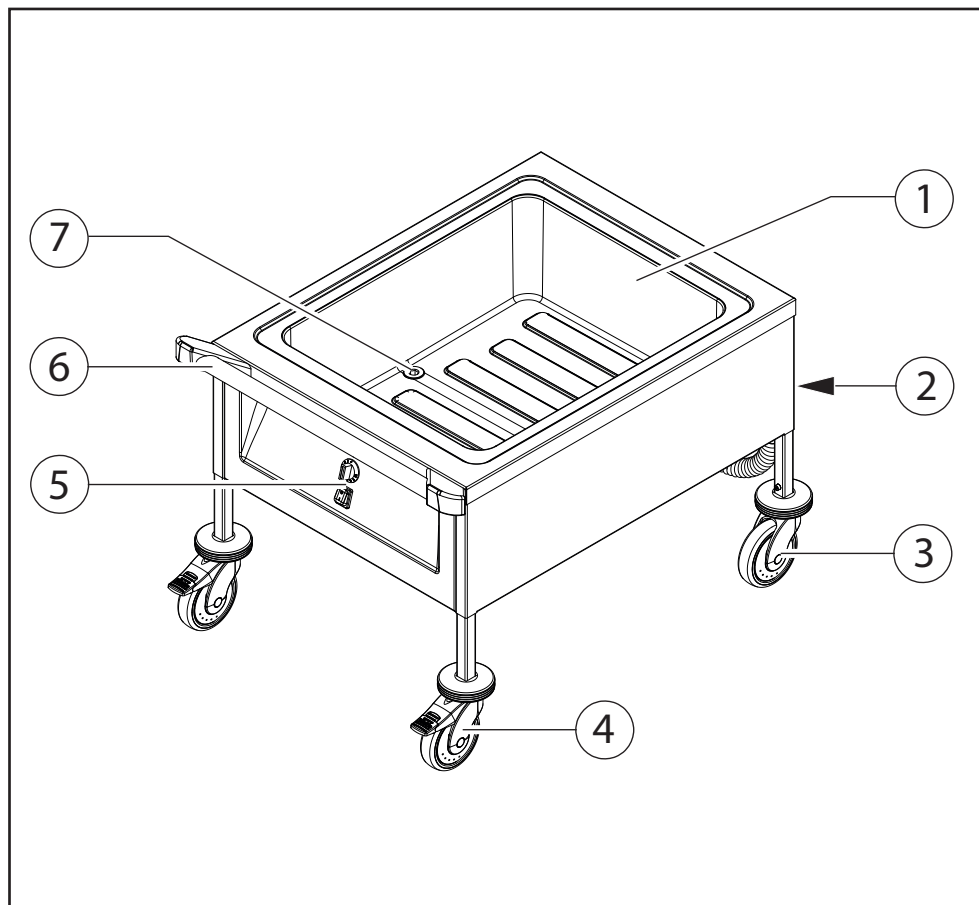
- (1) Schermo antibatterico opzionale in vetro di sicurezza monolastra chiuso (o con altezza di consegna di 275 mm)
- (2) Ponte termico opzionale in acciaio inox con un radiatore in ceramica per ciascuna vasca bagnomaria, non regolato, attivabile a parte
- (3) Cavo elettrico con supporto per spina
- (4) Vasca bagnomaria
- (5) Spigolo antiurto
- (6) Ruota girevole
- (7) Tubo di scarico con rubinetto per ogni vasca
- (8) Ruota girevole con freno
- (9) Ripiano di fondo dell'apparecchio
- (10) Interruttore On/Off e manopola di regolazione della temperatura (SAW L-2/3/4: sul lato lungo dell'apparecchio)
- (11) Maniglia di spinta (SAW L-2/3/4: sul lato lungo dell'apparecchio)

Carrello per la
distribuzione di pasti
SAG



- (1) Coperchio scorrevole con balaustino (opzionale)
- (2) Vasca bagnomaria
- (3) Ante dell'apparecchio con maniglie
- (4) Ruota fissa
- (5) Tubo di scarico comune a tutte le vasche
(al centro, sotto il ripiano di fondo dell'apparecchio)
- (6) Ruota girevole con freno
- (7) Interruttore On/Off e manopola di regolazione della temperatura
(SAG L-2/3: sul lato lungo dell'apparecchio)
- (8) Spigolo antiurto
- (9) Cavo elettrico con supporto per spina
- (10) Maniglia di spinta
- (11) Rubinetto

**Carrello per l'ammollo
delle posate BTW 9x7**



- (1) Vasca bagnomaria
- (2) Cavo elettrico con supporto per spina
- (3) Ruota girevole
- (4) Ruota girevole con freno
- (5) Interruttore On/Off e manopola di regolazione della temperatura
- (6) Maniglia di spinta
- (7) Bocchettone di scarico con rubinetto

Messa in servizio

Esecuzione della prima pulizia

Dopo la consegna occorre eseguire una prima pulizia dell'apparecchio.

- Togliere completamente il cartone, gli strati di protezione di carta, le pellicole ed i nastri adesivi.
- Pulire le superfici con un detergente adatto.
↳ Capitolo "Pulizia e cura" a pagina 40

Presupposti per il funzionamento

- ✓ L'apparecchio ha assunto la temperatura ambiente ed è asciutto.
- ✓ L'apparecchio e la spina di rete non presentano difetti noti o danni visibili.
- ✓ Pellicola protettiva rimossa.



Attenzione!

Tensione di rete errata, frequenza di rete errata!

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

- Prima del collegamento verificare che la tensione e la frequenza di rete indicate sulla targhetta corrispondano ai dati della presa di corrente.
-

Prima messa in servizio

Durante la prima messa in servizio, il materiale isolante che si riscalda può sprigionare un odore molesto.

B.PRO consiglia:

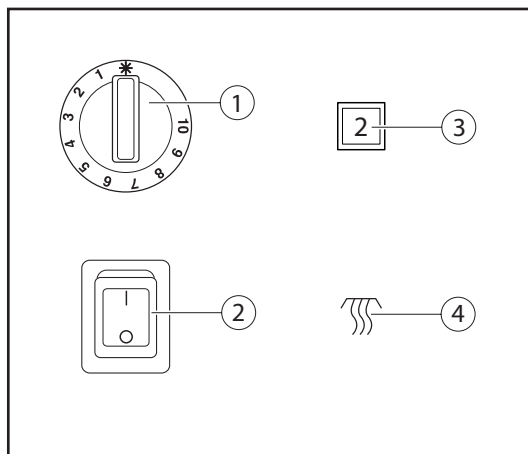
- Prima del primo utilizzo riscaldare i vani dell'apparecchio e le vasche bagnomaria per circa 2 ore.
- A tal fine preparare ogni vasca bagnomaria.
↳ Capitolo "Caricamento a bagnato delle vasche bagnomaria (raccomandato)" a pagina 32
- Per risparmiare energia, per la durata di questo primo riscaldamento coprire le vasche bagnomaria con un coperchio adatto (ad esempio coperchio GN).
- ✓ Ante dell'apparecchio chiuse.

Esecuzione della prima messa in servizio

- Assicurarsi che all'interno dei vani e all'esterno dell'apparecchio non vi siano più pellicole protettive.
- Assicurarsi che all'interno dei vani e nelle vasche bagnomaria non vi siano oggetti sensibili al calore.
- Inserire la spina di rete nella presa di corrente.
- Accendere tutti i vani dell'apparecchio e le vasche bagnomaria con i relativi interruttori On/Off.
Il LED di segnalazione è acceso.
- Portare la manopola sul livello massimo.
- Riscaldare i vani dell'apparecchio e le vasche bagnomaria per circa 2 ore.
- Spegnerli tutti i vani dell'apparecchio e le vasche bagnomaria con i relativi interruttori On/Off.
Il LED di segnalazione si spegne.
- Ventilare i vani dell'apparecchio.

Impiego e funzionamento

Regolazione della temperatura nominale



- (1) Manopola per la regolazione della temperatura nominale all'interno dell'apparecchio
- (2) Interruttore On/Off con LED di segnalazione
- (3) Indicazione del numero di vasca o del numero di vano
(non per SAW/BTW 9x7)
- (4) Indicazione del ponte termico opzionale
(solo SAW/SAG)

La temperatura nominale desiderata all'interno dell'apparecchio può essere regolata in continuo con la manopola per ogni singola vasca bagnomaria o ogni singolo vano.

La posizione "10" della manopola corrisponde a una temperatura nominale massima di 95 °C.

Carrello per la distribuzione di pasti SAG 2

La temperatura nominale desiderata all'interno dell'apparecchio può essere regolata in continuo con la manopola per entrambi i vani.

La posizione "10" della manopola corrisponde a una temperatura nominale massima di 85 °C.

Carrello per la distribuzione di pasti SAG 3

La temperatura nominale desiderata all'interno dell'apparecchio può essere regolata in continuo con la manopola.

Il vano destro (vano 5) è regolabile singolarmente.

Il vano centrale e il vano sinistro (vano 4) sono regolabili insieme.

La posizione "10" della manopola corrisponde a una temperatura nominale massima di 85 °C.

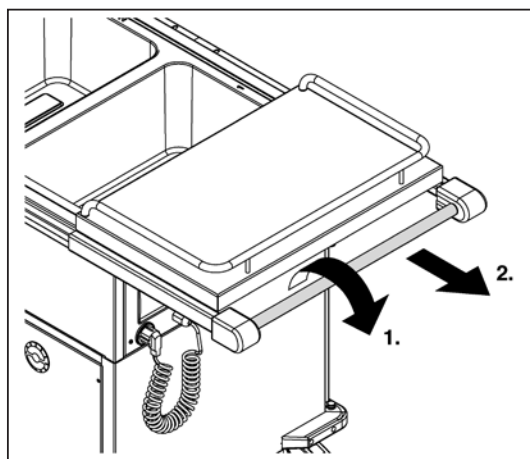
La regolazione meccanica della temperatura opera mediante un termostato a capillare.

- Portare la manopola della corrispondente vasca o del corrispondente vano dell'apparecchio sul livello desiderato.

**Apertura del coperchio
scorrevole**

Carrello per la distribuzione di pasti SAW/SAG con coperchio scorrevole

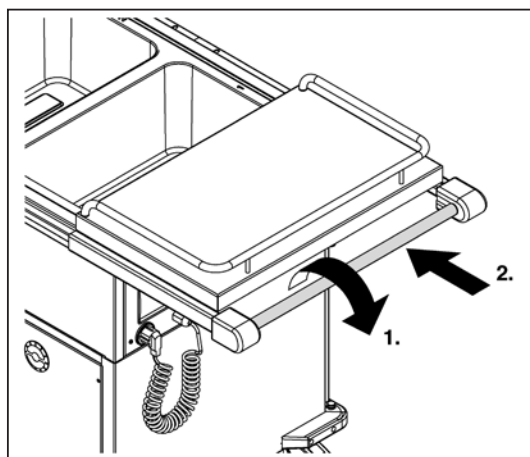
- Afferrare la maniglia di spinta con entrambe le mani.
- Ruotare leggermente la maniglia di spinta verso l'alto (1.).
- Tirare per la maniglia di spinta (2.).



**Chiusura del coperchio
scorrevole**

Carrello per la distribuzione di pasti SAW/SAG con coperchio scorrevole

- ✓ Contenitori gastronorm coperti con coperchi a tenuta se in essi si trovano pasti caldi
 - Afferrare la maniglia di spinta con entrambe le mani.
 - Ruotare leggermente la maniglia di spinta verso l'alto (1.).
 - Spingere il coperchio scorrevole verso il centro del carrello (2.).
- Il coperchio scorrevole si innesta.



Tipi di caricamento **Le vasche bagnomaria possono essere caricate nei due modi seguenti:**

- Caricamento a bagnato
(tipo di caricamento generalmente consigliato)
- Caricamento a secco
(solo con potenza termica di 700 W)

Caricamento a bagnato con contenitori gastronorm — tipo di caricamento generalmente consigliato

- Agganciare i contenitori gastronorm nelle vasche bagnomaria in cui si trova acqua calda. La quantità di riempimento prescritta è di 4 litri.

B.PRO consiglia:

- Caricamento con piccole quantità di pasti, preriscaldare le vasche bagnomaria.

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.

Procedimento di caricamento a bagnato:

- ↳ Capitolo "Caricamento a bagnato delle vasche bagnomaria (raccomandato)" a pagina 32

Caricamento a secco con contenitori gastronorm

- Agganciare i contenitori gastronorm nelle vasche bagnomaria vuote.

B.PRO consiglia:

- Caricare l'apparecchio solo con una piccola quantità di pasti, preriscaldare le vasche bagnomaria.

Procedimento di caricamento a secco:

- ↳ Capitolo "Caricamento a secco delle vasche bagnomaria" a pagina 31

B.PRO consiglia:

Caricamento con contenitori gastronorm – GN in acciaio inox.

Rispetto ai contenitori gastronorm in materiale sintetico, essi offrono una migliore conducibilità termica. I contenitori gastronorm all'interno dell'apparecchio devono resistere fino alla temperatura minima di +100 °C.

NON si devono usare, ad esempio, contenitori gastronorm **IN POLICARBONATO**.

- Utilizzare contenitori gastronorm con maniglie ad archetto universale, con le quali il contenitore può essere sollevato senza difficoltà dall'apparecchio.
- Chiudere sempre con coperchi a tenuta i contenitori gastronorm contenenti pasti liquidi.

Preriscaldamento delle
vasche bagnomaria



Avvertenza!

Pasti liquidi ad alta temperatura!

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

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



Attenzione!

Fratture delle vasche bagnomaria ad alta temperatura causate dall'acqua fredda!

Se si versa acqua fredda nelle vasche bagnomaria, il forte sbalzo termico può causare fratture microscopiche che a loro volta possono causare corrosione. I contenitori e i coperchi gastronorm non adatti possono subire danni o portare a danni all'apparecchio.

- Prima di versare acqua fredda, far raffreddare le vasche bagnomaria o riempirle con acqua calda.
- Coprire i contenitori gastronorm sempre con i coperchi.
- Utilizzare soltanto contenitori e coperchi gastronorm contrassegnati con EN 631.



Avvertenza!

Coperchi ad alta temperatura sui contenitori gastronorm e ponte termico ad alta temperatura!

Accendendo il ponte termico, i coperchi che eventualmente si trovano sui contenitori gastronorm e il lato inferiore del ponte termico assumono una temperatura elevata.

Le parti a temperatura elevata possono provocare ustioni.

- Prima di accendere il ponte termico, togliere i coperchi dai contenitori gastronorm.
- NON toccare il lato inferiore del ponte termico.

① In direzione longitudinale, ogni vasca bagnomaria è divisibile con un elemento di appoggio e in direzione trasversale con uno o due elementi di appoggio.

Se si impiegano uno o due elementi di appoggio in direzione trasversale, i contenitori gastronorm GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 e GN 1/9 possono essere agganciati nelle vasche bagnomaria.

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

Gli elementi di appoggio possono essere ordinati alla B.PRO.

(Codice articolo: vedere il listino prezzi di B.PRO)

Esempio

Di caricamento con un elemento di appoggio in direzione trasversale:

un contenitore gastronorm GN 1/2 e due contenitori gastronorm GN 1/4.

B.PRO consiglia:

Se la maggior parte della capacità della vasca bagnomaria contiene pasti caldi, il preriscaldamento non è necessario.

Se invece sono presenti piccole quantità di pasti caldi, prima del caricamento preriscaldare le vasche per circa 30 minuti.

- ✓ Vasche bagnomaria pulite e asciutte
- ✓ Vasche bagnomaria non ancora caricate

Carrelli per la distribuzione di pasti e per l'ammollo delle posate SAW e BTW 9x7

- ✓ Rubinetto/rubineti sotto le vasche bagnomaria chiusi
-

Carrello per la distribuzione di pasti SAG

- ✓ Rubinetto chiuso
 - ✓ La barra centrale della manopola sul retro dell'apparecchio è in posizione orizzontale
-

- Assicurarsi che nella vasca bagnomaria non si trovino oggetti sensibili al calore.

- Nel caricamento a bagnato, versare acqua calda nelle vasche bagnomaria fino alla marcatura.

La quantità di riempimento prescritta è di 4 litri. Dopo un periodo di preriscaldamento di circa 30 minuti, le vasche bagnomaria contenenti 4 litri d'acqua si sono riscaldate fino a circa +70 °C.

- Inserire la spina di rete nella presa di corrente.
- Accendere la vasca bagnomaria desiderata con il relativo interruttore On/Off.
Il LED di segnalazione è acceso.
- Se necessario, modificare la temperatura nominale con la manopola.
↳ Capitolo "Regolazione della temperatura nominale" a pagina 27
La vasca bagnomaria si riscalda fino alla temperatura nominale impostata.
- Preriscaldare la vasca bagnomaria per circa 30 minuti.

**Caricamento a secco
delle vasche bagnomaria**

B.PRO consiglia:

Caricamento a bagnato – la trasmissione di calore ai contenitori gastronorm è migliore.

Caricamento delle vasche bagnomaria con contenitori gastronorm

- ✓ Vasche bagnomaria eventualmente preriscaldate (piccola quantità di pasti)
- ✓ Contenitori gastronorm e pasti riscaldati
- ✓ Contenitori gastronorm in uno stato regolare
(ad esempio bordo non deformato o tagliente)
- ✓ Contenitori gastronorm
(con coperchio a tenuta per pasti liquidi)

- Se necessario, applicare il o i relativi elementi di appoggio.
- Agganciare i contenitori gastronorm nelle vasche bagnomaria.

**Caricamento a bagnato
delle vasche bagnomaria
(raccomandato)**

B.PRO consiglia:

Per ridurre la durata di preriscaldamento o evitare completamente il preriscaldamento, riempire le vasche bagnomaria con acqua AD ALTA TEMPERATURA.

- ✓ Vasca bagnomaria pulita e vuota
- ✓ Rubinetto della vasca bagnomaria chiuso
- Versare acqua calda nelle vasche bagnomaria.
La quantità di riempimento prescritta è di 4 litri.


Caricamento delle vasche bagnomaria con contenitori gastronorm

- ✓ Vasche bagnomaria riempite rispettivamente con 4 litri di acqua calda (quantità prescritta)
- ✓ Vasche bagnomaria eventualmente preriscaldate (piccola quantità di pasti)
- ✓ Contenitori gastronorm e pasti riscaldati
- ✓ Contenitori gastronorm in uno stato regolare
(ad esempio bordo non deformato o tagliente)
- ✓ Contenitori gastronorm
(con coperchio a tenuta per pasti liquidi)
- Se necessario, applicare il o i relativi elementi di appoggio.
- Agganciare i contenitori gastronorm nelle vasche bagnomaria.

**Preriscaldamento del o
dei vani dell'apparecchio**

Carrello per la distribuzione di pasti SAG 2/3

Se si prevede di utilizzare i vani dell'apparecchio per mantenere in caldo i pasti, è necessario preriscaldarli per almeno 60 minuti prima di caricarli con i pasti.

- ✓ Vano dell'apparecchio non caricato
- ✓ Ante dell'apparecchio chiuse
- Verificare che all'interno dell'apparecchio non si trovino oggetti sensibili al calore.
- Inserire la spina di rete nella presa di corrente.
- Attivare il o i vani desiderati mediante il relativo interruttore On/Off.
Il LED di segnalazione è acceso.
- Se necessario, modificare la temperatura nominale.
 Capitolo "Regolazione della temperatura nominale" a pagina 27
- Preriscaldare l'apparecchio per almeno 60 minuti.

**Caricamento del o dei
vani dell'apparecchio**

Se si prevede di usare l'apparecchio per mantenere in caldo i pasti, preriscaldare l'apparecchio per almeno 60 minuti.

- ✓ Pasti in contenitori gastronorm coperti
- ✓ Pasti su vassoi con copripiatti
- Aprire le ante dell'apparecchio.
- Introdurre i contenitori gastronorm o i vassoi gastronorm nel o nei vani dell'apparecchio.
- Chiudere le ante dell'apparecchio.

**Accensione/spegnimento
del ponte termico
(opzionale)**

Accensione

Sopra ogni vasca bagnomaria si trova un radiatore termico che favorisce il mantenere in caldo dei pasti. Il ponte termico (non regolabile) non può essere attivato a parte.

- Inserire l'interruttore On/Off "Ponte termico".
- ✓ In modalità di riscaldamento il LED di segnalazione "Ponte termico" è acceso.
Il ponte termico è acceso.

Spegnimento

- Disinserire l'interruttore On/Off "Ponte termico".
Il LED di segnalazione "Ponte termico" si spegne.
Il ponte termico è spento.

**Sollevamento/
abbassamento del piano
di appoggio**

Carrello per la distribuzione di pasti SAW/SAG con piano di appoggio ribaltabile

- Estrarre con cautela il piano di appoggio dal bloccaggio.
- Ribaltare il piano di appoggio di circa 30° verso l'alto dalla posizione orizzontale.
- Spingere verso il basso il piano di appoggio e farlo innestare nei due bloccaggi laterali.
- Controllare se il piano di appoggio è innestato correttamente in entrambi i bloccaggi ed eventualmente correggere il bloccaggio.
- Caricare il piano di appoggio soltanto con il carico distribuito massimo consentito.
- Per aprirlo, tirare verso l'alto il piano di appoggio allontanandolo dall'apparecchio fino al disinnesto dei due bloccaggi laterali.
- Abbassare il piano di appoggio e spingerlo delicatamente (senza slancio) nel bloccaggio.

**Trasporto
dell'apparecchio su un
altro luogo**



Attenzione!

Apparecchio pesante soggetto a ribaltamento! Alta velocità inappropriata!

Se viene spostato a una velocità inappropriata, l'apparecchio non può essere frenato in caso di emergenza. L'apparecchio può ribaltarsi e causare lesioni alle persone o danni materiali.

- NON spostare l'apparecchio a una velocità maggiore di 3 km/h (camminando lentamente).
- Spostare l'apparecchio in modo da poterlo frenare in qualsiasi caso.
- Se la visuale è limitata, la situazione di trasporto è confusa e se si passa su rampe, cunette e superfici inclinate, per spostare l'apparecchio farsi aiutare da una SECONDA PERSONA.



Attenzione!

Piede incastrato nel freno di una ruota!

Nello sbloccaggio e nel bloccaggio del freno delle ruote, il piede può restare incastrato e riportare lesioni.

- Assicurarsi che il piede NON venga a trovarsi tra i freni delle ruote e il paraurti.



Avvertenza!

Apparecchio pesante soggetto a ribaltamento!

Passando su superfici inclinate, l'apparecchio può ribaltarsi.

- Non portare mai l'apparecchio su una superficie (ad esempio rampa) con una pendenza $> 10^\circ$.



Avvertenza!

Bloccaggio insufficiente dei freni delle ruote!

Sulle rampe il bloccaggio dei freni delle ruote può essere insufficiente.

L'apparecchio può mettersi in movimento arrecando lesioni a persone.

- Per arrestare l'apparecchio su una rampa, bloccare i freni delle ruote e mettere in sicurezza ulteriormente contro il rotolamento (ad esempio con calzatoie).

Trasferimento

☞ Se il tratto da percorrere presenta asperità, è necessario adottare provvedimenti.

☞ Capitolo "Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo" a pagina 33

- ✓ Nessun oggetto sulla superficie superiore dell'apparecchio
- ✓ Due persone

Carrello per la distribuzione di pasti SAW/SAG con piano di appoggio ribaltabile

- ✓ Piano di appoggio abbassato

Carrello per la distribuzione di pasti SAW/SAG con coperchio scorrevole

- ✓ Coperchio scorrevole chiuso

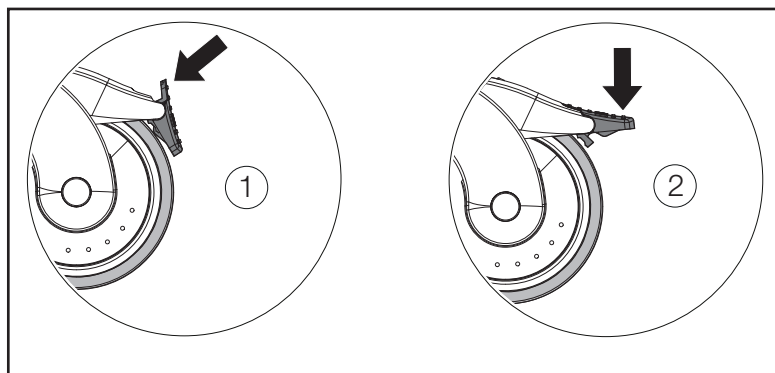
Carrello per la distribuzione di pasti SAG

- ✓ Ante dell'apparecchio chiuse

- Disinserire tutti gli interruttori On/Off presenti sull'apparecchio.
Il LED di segnalazione si spegne.

Carrelli per la distribuzione di pasti e per l'ammollo delle posate SAW e BTW 9x7

- Estrarre la spina di rete dalla presa di corrente afferrandola per il corpo della spina di rete ed inserirla nel relativo supporto.
☞ Capitolo "Messa fuori servizio" a pagina 37
- Assicurarsi che sulla parte superiore dell'apparecchio non si trovino oggetti che possono cadere.



- Sbloccare i freni delle ruote (1).
- Spingere con cautela l'apparecchio con entrambe le mani sul nuovo luogo.
- Bloccare i freni delle ruote (2).

**Passaggio su rampe,
cunette e superfici
incline**

- ✓ DUE persone
- ✓ Apparecchio spento
- ✓ Apparecchio staccato dall'alimentazione elettrica
- ✓ Spina di rete riposta nel relativo supporto dell'apparecchio
- Verificare se l'apparecchio può essere spinto senza pericoli sulla rampa, cunetta o superficie inclinata.
- Spingere l'apparecchio sulla rampa, cunetta o superficie inclinata sempre in DUE.

**Mantenimento in caldo di
pasti**



Avvertenza!

Vasca bagnomaria a temperatura elevata!

Nel modo operativo di mantenimento in caldo, le vasche bagnomaria e i contenitori gastronomi o altri oggetti al loro interno 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, guanti isolanti).
- Utilizzare le maniglie ad archetto dei contenitori gastronomi.



Avvertenza!

Pasti liquidi ad alta temperatura!

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

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

- ✓ Vasche bagnomaria eventualmente preriscaldate
- ✓ Vano/vani dell'apparecchio preriscaldati per almeno 60 minuti

- Se, al termine del preriscaldamento, l'apparecchio viene separato dall'alimentazione elettrica (ad esempio per trasferirlo in un altro luogo), reinserire la spina di rete e accendere i vani o le vasche bagnomaria dell'apparecchio con il rispettivo interruttore On/Off.
- Se necessario, modificare la temperatura nominale.
↳ Capitolo "Regolazione della temperatura nominale" a pagina 27
- Mantenere in caldo i pasti per il periodo desiderato.

Prelievo dei pasti

- Togliere i coperchi a tenuta dei contenitori gastronorm.
- Prelevare i pasti dai contenitori gastronorm.
- Pulire accuratamente l'apparecchio dopo l'uso.
↳ Capitolo "Pulizia e cura" a pagina 40

Carrello per la distribuzione di pasti SAG

I carrelli per la distribuzione di pasti SAG possiedono vani anche sotto le vasche bagnomaria.

- Aprire le ante dell'apparecchio.
 - Prelevare i contenitori gastronorm o i vassoi gastronorm dai vani dell'apparecchio.
-

Messa fuori servizio

Messa fuori servizio dell'apparecchio



Attenzione!

Danni all'impianto elettrico dell'apparecchio!

- Estrarre la spina di rete solo ad apparecchio spento, altrimenti l'impianto elettrico dell'apparecchio e la presa di corrente possono subire danni.



Attenzione!

Formazione di muffa all'interno!

Durante un lungo periodo di fermo o dopo aver messo l'apparecchio fuori servizio, al suo interno si possono formare muffe o sviluppare odori molesti.

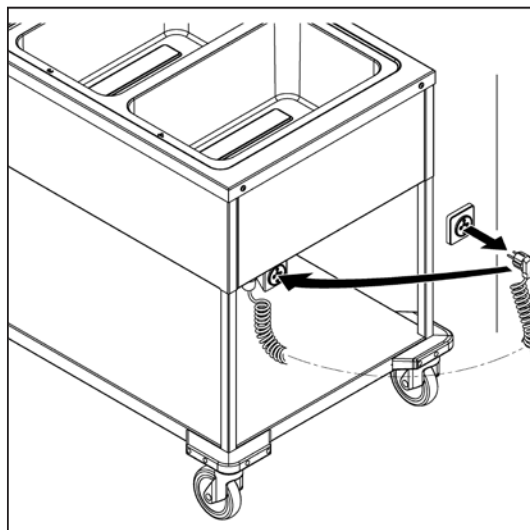
- Durante un lungo periodo di fermo o dopo aver messo l'apparecchio fuori servizio, garantire la ventilazione.

- ✓ Apparecchio collegato alla presa di corrente
- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore "On/Off".
Il LED di segnalazione si spegne.
- Per staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica, estrarre la spina di rete dalla presa afferrando il corpo della spina di rete.
- Riporre la spina di rete nel relativo supporto (opzionale) dell'apparecchio.
- Svuotare l'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio.
- Portare e riporre l'apparecchio in un luogo sicuro.

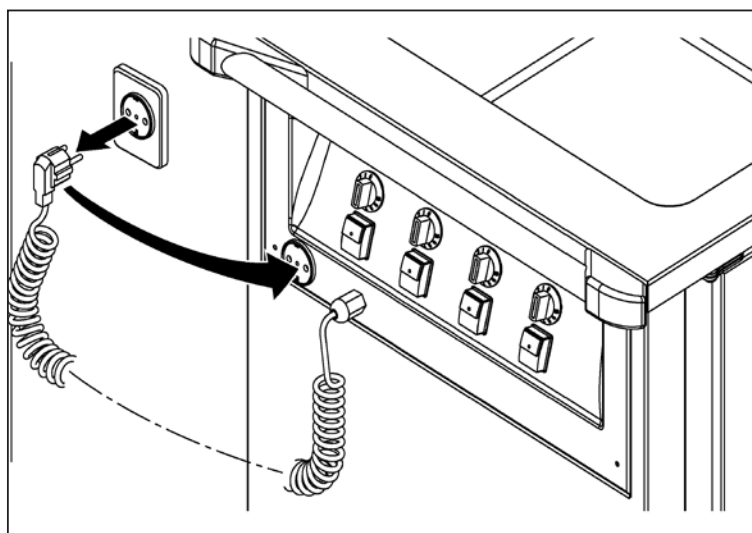
Carrello per la distribuzione di pasti SAG

- Chiudere le ante dell'apparecchio.

**Carrelli per la
distribuzione di pasti
e per l'ammollo delle
posate SAW e BTW 9x7**



**Carrello per la
distribuzione di pasti
SAG**



Aiuto in caso di anomalie

I LED di segnalazione sono spenti – tensione di rete non collegata all'apparecchio

Causa	Provvedimento
La spina di rete è scollegata o non inserita correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> ► Inserire la spina di rete nella presa e controllarne la posizione.
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 48
Fusibile (di rete) guasto.	<ul style="list-style-type: none"> ► Controllare ed eventualmente sostituire il fusibile.
Impianto elettrico dell'apparecchio guasto.	<ul style="list-style-type: none"> ► Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 48

I LED di segnalazione "Riscaldamento vasche bagnomaria" sono accesi, ma i pasti non vengono mantenuti sufficientemente in caldo

Causa	Provvedimento
Temperatura nominale regolata su un valore insufficiente.	<ul style="list-style-type: none"> ► Regolare la temperatura nominale su un valore maggiore. ↳ Capitolo "Regolazione della temperatura nominale" a pagina 27
L'apparecchio è esposto ad una (intensa) corrente d'aria.	<ul style="list-style-type: none"> ► Eliminare la o le cause della corrente d'aria o portare l'apparecchio fuori dalla corrente d'aria.
Impianto elettrico dell'apparecchio guasto.	<ul style="list-style-type: none"> ► Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 48

I LED di segnalazione "Radiatori termici" sono accesi, ma i pasti non vengono mantenuti sufficientemente in caldo

Causa	Provvedimento
Radiatore termico guasto.	<ul style="list-style-type: none"> ► Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 48
L'apparecchio è esposto ad una (intensa) corrente d'aria.	<ul style="list-style-type: none"> ► Eliminare la o le cause della corrente d'aria o portare l'apparecchio fuori dalla corrente d'aria.
Impianto elettrico dell'apparecchio guasto.	<ul style="list-style-type: none"> ► Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 48

Corrosione delle parti di acciaio inox

Causa	Provvedimento
Uso/manutenzione errati.	<ul style="list-style-type: none"> ► Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 48 ► Prestare attenzione all'uso/alla manutenzione corretti. ↳ Capitolo "Pulizia e cura" a pagina 40

L'apparecchio è danneggiato esternamente

Causa	Provvedimento
Danni di trasporto, trasferimento o dovuti ad altra azione esterna.	<ul style="list-style-type: none"> ► Mettere fuori servizio l'apparecchio. ↳ Capitolo "Messa fuori servizio" a pagina 37 ► Proteggere l'apparecchio dalla messa in servizio accidentale. ► Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 48

Pulizia e cura



Avvertenza!

Cortocircuito dovuto alla penetrazione d'acqua nell'alloggiamento!

L'acqua che penetra durante i lavori di pulizia all'interno dell'alloggiamento dell'apparecchio collegato alla rete elettrica può causare cortocircuiti o folgorazione elettrica.

- Spegnerne l'apparecchio.
- Per staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica, estrarre la spina di rete dalla presa afferrando il corpo della spina di rete.
- Riporre la spina di rete nel relativo supporto (opzionale) dell'apparecchio.



Attenzione!

Acqua a temperatura elevata!

Nel caricamento a bagnato, nella vasca bagnomaria si trova acqua ad alta temperatura. Scaricando l'acqua ad alta temperatura, sussiste il pericolo di ustioni.

- Prima della pulizia, far raffreddare l'apparecchio.



Attenzione!

Pericolo di cadute accidentali dovute alla fuoriuscita dell'acqua di pulizia!

Se durante o al termine della pulizia dall'apparecchio fuoriesce acqua, sussiste il pericolo di cadute accidentali.

- Raccogliere completamente l'acqua di pulizia caduta sul pavimento.

Note per la pulizia dell'acciaio inox

L'acciaio inox è un acciaio particolarmente resistente alla corrosione e igienico. L'acciaio inox (materiale 1.4301) attualmente impiegato da B.PRO è una lega formata essenzialmente da ferro, cromo e nichel. La resistenza alla corrosione dell'acciaio inox deriva dal cosiddetto strato passivo che si forma sulla superficie del materiale quando viene a contatto con l'ossigeno. Se sulla superficie del materiale è presente ossigeno sufficiente, le lesioni dello strato passivo dovute ad azioni meccaniche si rimarginano da sole. Lo strato passivo può essere danneggiato dall'azione di mezzi di attacco specifici. A bassa concentrazione, queste sostanze, ad esempio i cloruri, sono presenti anche nell'acqua potabile. A causa dell'evaporazione dell'acqua, si può raggiungere una concentrazione critica di tali sostanze. I depositi di grasso, calcare, amido, e proteine possono influenzare negativamente la formazione o la riformazione di uno strato passivo.

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

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

Per mantenere la resistenza alla corrosione, si deve evitare il contatto con le sostanze suddette.

Per la pulizia e la cura è necessario attenersi scrupolosamente alle seguenti avvertenze.

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

B.PRO consiglia:

Per le superfici in acciaio inox fortemente sollecitate (ad esempio vasche bagnomaria riscaldate) osservare le note supplementari:

- Asciugare/rimuovere immediatamente l'acqua, l'umidità e le macchie d'acqua.
NON far evaporare, NON lasciar essiccare.
- Rimuovere i depositi visibili passando un panno.
- Dopo ogni uso – almeno una volta al giorno – scaricare completamente l'acqua e sciacquare con acqua pulita.
Poi passare un panno pulito e strofinare la superficie pulita fino ad asciugarla.
- Dopo l'asciugatura NON coprire la superficie.
- Trattare la superficie con DeepClean Stainless Steel.

**Dispositivi di protezione
individuale**

- Utilizzare dispositivi di protezione individuale (ad esempio scarpe di sicurezza, guanti protettivi, occhiali protettivi, ecc.). Attenersi alle note dei produttori dei detergenti.
📄 Schede dei dati di sicurezza dei detergenti.

Intervallo di pulizia

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

Metodi di pulizia

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

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

- Non usare apparecchi a getto di vapore, apparecchi ad alta pressione o docce o strumenti di pulizia simili.
- Per asciugare, non usare MAI il riscaldamento integrato.

Detergenti

Per le superfici in acciaio inox sono indicati i seguenti detergenti:

- Normali detergenti per acciaio inox senza cloruri, ad esempio DeepClean Stainless Steel
- Normali detergenti senza cloruri a base d'acqua
- Normali decalcificanti a base di acidi organici o, per l'acciaio inox, a base di acidi inorganici non dannosi
(ad esempio acido acetico, acido citrico, acido ammidosolfonico, acido fosforico);
- 📄 Schede dei dati di sicurezza dei detergenti
- Panno di pulizia morbido o panno di pulizia a microfibra umido

① Un elenco dei detergenti approvati per l'acciaio inox è disponibile nel sito web della Deutsche Gesellschaft für das Badewesen e.V. all'indirizzo www.baederportal.com (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE).
Ulteriori avvisi sulla pulizia sono riportati nel sito web della Informationsstelle Edelstahl Rostfrei all'indirizzo www.edelstahl-rostfrei.de (Publikationen).

Detergenti non adatti per le superfici in acciaio inox:

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

Per le altre superfici metalliche, le parti dell'apparecchio verniciate a polvere e le parti in materiale sintetico o di vetro sono indicati i seguenti detergenti:

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

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

- Detergenti per acciaio inox o altri detergenti abrasivi
- Panno abrasivo
- Detergenti contenenti solventi
- Tutti i detergenti contenenti cloruri o ipocloriti
(ad esempio decalcificanti a base di acido cloridrico, sostanze sbiancanti contenenti cloro)
- Detergenti/disinfettanti aggressivi che favoriscono la corrosione
(ad esempio a base di acido silicico fluorato, acido fosforico, acido cloridrico e acido solforico).
- Mezzi di pulizia metallici acuminati o taglienti

Pulizia dell'apparecchio

- ✓ L'apparecchio è spento.
- ✓ Apparecchio staccato dall'alimentazione elettrica
- ✓ Spina di rete riposta nel relativo supporto (opzionale) dell'apparecchio
- ✓ L'apparecchio ha assunto la temperatura ambiente
- ✓ Assenza di pasti all'interno dell'apparecchio

B.PRO consiglia:

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

- Se nella pulizia si presenta polvere minerale o perfino metallica, sciacquare continuamente i mezzi di pulizia (ad esempio spazzole, panni in microfibra) per evitare che le particelle di polvere lascino tracce sulla superficie.
- Dopo ogni uso, pulire accuratamente la superficie con acqua pulita e asciugata.
- Per asciugare, non usare mai l'eventuale riscaldamento integrato.
- Le superfici di acciaio inox vanno tenute sempre pulite, asciutte e accessibili all'aria.

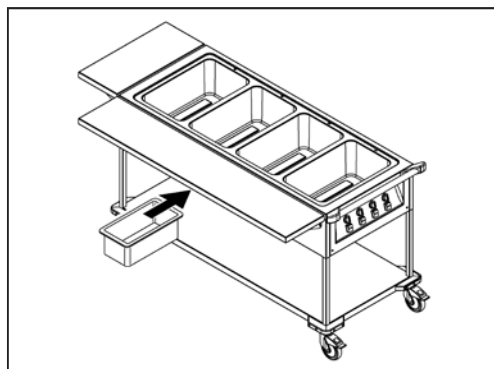
Carrelli per la distribuzione di pasti e per l'ammollo delle posate SAW e BTW 9x7

L'acqua non più necessaria può essere scaricata attraverso il tubo di scarico della vasca bagnomaria.

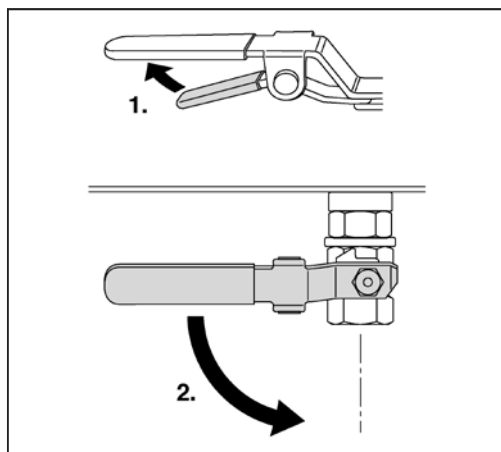
Ogni vasca bagnomaria possiede il suo tubo di scarico.

- ✓ Recipiente di raccolta (ad esempio contenitore gastronorm o secchio) della capacità di 4 litri presente per ogni vasca bagnomaria

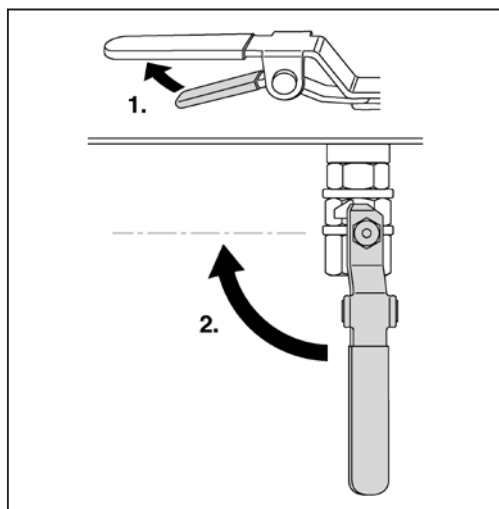
- Collocare un recipiente di raccolta sotto il tubo di scarico.



- Per aprire il rubinetto, tirare la sicura verso la leva (1.) e ruotare la leva portandola in posizione parallela al rubinetto (2.).



- Scaricare l'acqua.
- Per chiudere il rubinetto, tirare la sicura verso la leva (1.) e ruotare la leva portandola in posizione perpendicolare al rubinetto (2.).



- Asciugare le vasche bagnomaria strofinandole con un panno.
-

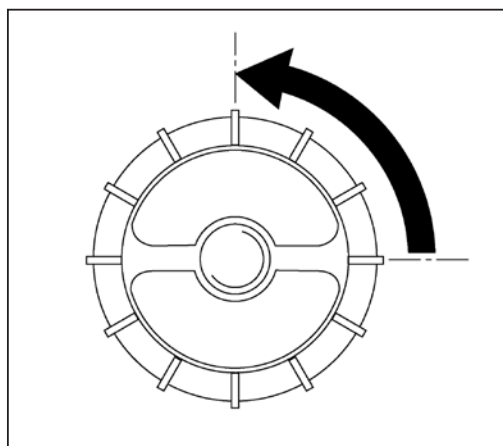
Carrello per la distribuzione di pasti SAG

L'acqua non più necessaria può essere scaricata attraverso il tubo di scarico comune.

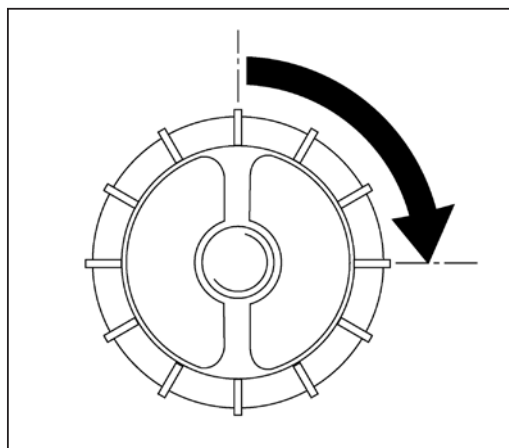
Il tubo di scarico si trova al centro, sotto il ripiano di fondo dell'apparecchio.

Sul lato cliente è installato un rubinetto centrale.

- Collocare il carrello per la distribuzione di pasti sopra uno scarico nel pavimento.
- Per aprire il rubinetto, ruotare la manopola in senso antiorario portando il segmento centrale in posizione verticale.



- Scaricare l'acqua.
- Per chiudere il rubinetto, ruotare la manopola in senso orario portando il segmento centrale in posizione orizzontale.



- Asciugare le vasche bagnomaria strofinandole con un panno.
-

Manutenzione



Avvertenza!

Componenti sotto tensione elettrica

Il contatto con componenti sotto tensione durante la manutenzione o la sostituzione di parti dell'apparecchio collegato alla rete elettrica può causare folgorazione elettrica.

- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore "On/Off".
- Per staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica, estrarre la spina di rete dalla presa afferrando il corpo della spina di rete.
- Riporre la spina di rete nel relativo supporto (opzionale) dell'apparecchio.

Manutenzione periodica dell'apparecchio

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.
- Documentare le manutenzioni effettuate e archiviare la relativa documentazione.

Controllo dei freni delle ruote

- Controllare i freni delle ruote dopo ogni trasferimento dell'apparecchio per verificarne il corretto funzionamento.
- Bloccare i freni delle ruote.
- Tentare di spostare l'apparecchio (senza usare violenza).
- Se la loro azione bloccante è insufficiente, far sostituire subito la o le ruote difettose da una delle seguenti persone:
 - Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza di B.PRO

Controllo della guarnizione dell'anta

- Durante ogni pulizia controllare se la guarnizione dell'anta è danneggiata o troppo invecchiata (controllo visivo).
- In caso di danni incaricare uno dei seguenti soggetti di eseguire la riparazione:
 - Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza di B.PRO

Cura delle guarnizioni

- Per aumentare la durata delle guarnizioni dell'apparecchio, trattarle periodicamente (ogni mese) con una sostanza apposita.

Esecuzione della revisione per la sicurezza elettrica

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

Controllo del cavo di alimentazione elettrica e della spina di rete

- Almeno una volta ogni 6 mesi secondo il regolamento DGUV 3 (ex 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.

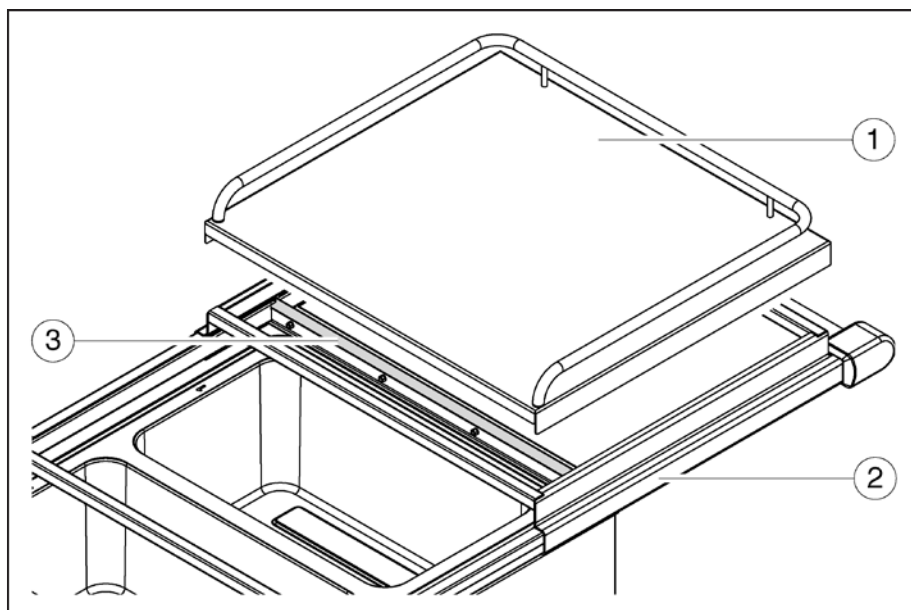
**Controllo del raschiatore
dell'acqua di condensa**

Carrello per la distribuzione di pasti SAW/SAG con coperchio scorrevole.

Il corretto funzionamento del raschiatore della condensa deve essere controllato ogni mese.

Se il raschiatore della condensa è usurato, dal coperchio scorrevole dei carrelli per la distribuzione di pasti in funzione può gocciolare acqua.

- ✓ Vasche bagnomaria spente e fredde



- (1) Coperchio scorrevole
- (2) Telaio del coperchio scorrevole
- (3) Raschiatore della condensa

- Sollevare il coperchio scorrevole (1) dal suo telaio (2).
Ora il raschiatore della condensa (3) è accessibile.
- Controllare il raschiatore della condensa.
- ✓ Il raschiatore della condensa non deve presentare fratture o aree fragili.
- ✓ Il raschiatore della condensa deve essere elastico e il lato inferiore del coperchio scorrevole deve raschiare correttamente su tutta la sua larghezza.
- Se il raschiatore della condensa è difettoso, farlo sostituire da:
 - Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza B.PRO
- Applicare il coperchio scorrevole sul suo telaio.
- Ripetere il controllo sul coperchio scorrevole sull'altro lato.

Riparazione

Persone autorizzate

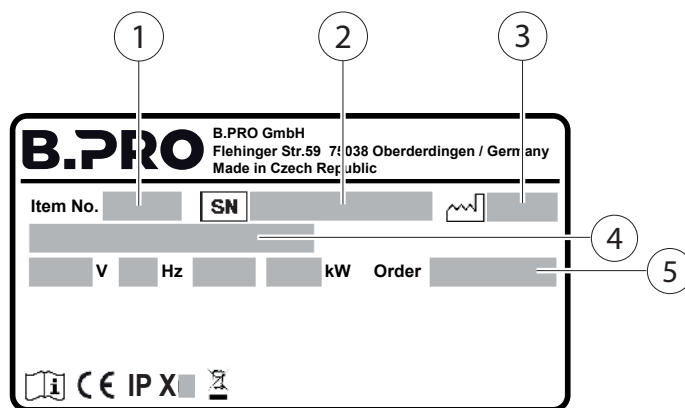
- ☞ L'apparecchio deve essere riparato solo dai seguenti centri:
- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza di B.PRO

Descrizione del guasto

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

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

❗ La targhetta si trova sul corpo dell'apparecchio, nella zona del cavo di alimentazione elettrica.



- (1) Codice articolo
- (2) Numero di serie
- (3) Data di produzione
- (4) Codice del tipo
- (5) Numero dell'ordine di produzione (opzionale)

Sostituzione di componenti

- ☞ I componenti guasti, compreso il cavo elettrico, devono essere sostituiti soltanto dai seguenti soggetti:
- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza di B.PRO

Ricambi

☞ Per ordinare ricambi occorre specificare:

- Nome della parte di ricambio
- Codice articolo
- Data di produzione dell'apparecchio
- Quantità

☞ Vedere il sistema delle informazioni di assistenza in Internet (www.bpro-solutions.com)

Indirizzo

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

Smaltimento

**Smaltimento
dell'apparecchio**

- ❗ 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.
- ☞ L'apparecchio NON deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti industriali.
- ☞ L'apparecchio può essere restituito gratuitamente a B.PRO.
- ☞ Per questo l'apparecchio NON deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti di città, ma deve essere consegnato a un centro di smaltimento di apparecchi elettrici (ad esempio a 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) e le serrature delle ante.
- Consegnare l'apparecchio completamente vuoto a un centro di riciclaggio o di raccolta di materiale elettrico.

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

☞ Capitolo "Indirizzo" a pagina 49

Dati tecnici

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

Dati generali Dimensioni e peso

Modello	Lunghezza [mm]	Larghezza [mm]	Altezza totale [mm]	Peso a vuoto [kg]
SAW 1	750	508	933	24,5
SAW 2	936	714	933	35,5
SAW 3	1276	714	933	44
SAW 4	1615	714	933	57,5
SAW L-2	900	749	933	35,5
SAW L-3	1241	749	933	48
SAW L-4	1574	749	933	65,5
SAG 2	936	714	933	62
SAG 3	1276	714	933	85,5
SAG L-2	896	746	933	62
SAG L-3	1236	746	933	85,5
BTW 9x7	936	714	623	30

Dimensioni del carrello per la distribuzione di pasti SAW/SAG con coperchio scorrevole

Modello	Lunghezza [mm]	Larghezza [mm]	Altezza [mm]
SAW 2	1006	714	1000
SAW 3	1346	714	1000
SAG 2	1006	714	1000
SAG 3	1346	714	1000

Capacità e carico

Modello	Capacità delle vasche per il mantenimento in caldo (GN 1/1 – 200 o suddivisione)	Carico massimo [kg]
SAW 1	1	100
SAW 2	2	150
SAW 3	3	200
SAW 4	4	240
SAW L-2	2	150
SAW L-3	3	200
SAW L-4	4	240
SAG 2	2	200
SAG 3	3	200
SAG L-2	2	200
SAG L-3	3	200
BTW 9x7	2	150

Temperatura nelle vasche bagnomaria

+30 °C ... +95 °C

SAG

Dati tecnici dei vani dell'apparecchio sotto le vasche:

Temperatura all'interno del vano	+30 °C ... +85 °C
Numero di guide	6 coppie per vano
Distanza tra le guide	57,5 mm

Portata

Componente	Carico distribuito massimo [kg]
Ripiano di fondo dell'apparecchio sotto le vasche bagnomaria (solo SAW)	80
Piano di appoggio ribaltabile (opzionale)	25
Coperchio scorrevole (solamente SAW 2/3 e SAG 2/3)	25

Dati elettrici	Tensione:	220–240 V, 1 N PE, 50–60 Hz
	Potenza max. assorbita dall'apparecchio:	Desumere i dati dalla targhetta
	Potenza max. assorbita da ciascuna presa:	Desumere i dati dalla targhetta

Classe di protezione

IP X5 (l'apparecchio è protetto contro i getti d'acqua a norme DIN EN 60529).

Ambiente Condizioni ambientali – funzionamento

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

Condizioni ambientali – immagazzinamento, trasporto

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

Condizioni ambientali – immagazzinamento, trasporto di apparecchi con umidificazione opzionale

Temperatura:	+2 °C ... +40 °C
Umidità relativa:	senza formazione di condensa

Emissioni

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

Materiali

Materiale:	Acciaio al nichel-cromo 18/10, materiale sintetico
Ponte termico:	Copertura, corpo: Acciaio inox (opzionalmente corpo laminato a colori)
Coperchio scorrevole, ripiano:	Acciaio inox
Schermo antibatterico:	Vetro di sicurezza

Dati per l'ordinazione

Designazione	Codice articolo
SAW 1	572152, 362645
SAW 2	572153, 362657
SAW 3	572154, 362663
SAW 4	572155, 362678
SAW L-2	572156, 362682
SAW L-3	572157, 362689
SAW L-4	572551, 365165
SAG 2	572150, 362576
SAG 3	572151, 362593
SAG L-2	574842, 380423
SAG L-3	574843, 380424
BTW 9x7	573964, 375941
	Numero di documento
Manuale di istruzioni	154196

Accessori

Designazione	Codice articolo
Contenitore gastronorm	Listino prezzi B.PRO
Vassoi gastronorm	Listino prezzi B.PRO
Coperchio per contenitori gastronorm	Listino prezzi B.PRO
Listelli di appoggio	Listino prezzi B.PRO
Panno di pulizia a microfibre B.PRO	126999
Sostanza detergente e curativa per acciaio inox DeepClean Stainless Steel	511895

Norme, direttive, regolamenti, disposizioni

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

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



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

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

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

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

Lavori di manutenzione

Modello di apparecchio: _____
Codice articolo: _____
Numero di serie: _____

Data	Nome leggibile a stampatello	Che cosa è stato controllato / sottoposto a manutenzione / sostituito / riparato?	Timbro della ditta incaricata	Firma dell'esecutore

Data	Nome leggibile a stampatello	Che cosa è stato controllato / sottoposto a manutenzione / sostituito / riparato?	Timbro della ditta incaricata	Firma dell'esecutore

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

E-mail service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS