

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS

DEUTSCH  
ENGLISH  
FRANÇAIS

DE  
EN  
FR

SERVIER-/ABRÄUMWAGEN  
SERVING/CLEARING TROLLEY  
CHARIOT DE SERVICE/DÉBARRASSAGE  
SW 6X4, SW 6X4-2 KIDS,  
SW 8X5, SW 8X5-2 KIDS,  
SW 9X6, SW 10X6, SW MCS 10X6,  
ARW 9X6, ARW 10X6

**Original-Betriebsanleitung**

**Translation of the original operating instructions**

**Traduction du mode d'emploi original**

**Copyright** Diese Anleitung ist urheberrechtlich geschützt.  
Alle Informationen dürfen weder vollständig noch teilweise vervielfältigt, verbreitet oder zu Zwecken des Wettbewerbs verwertet oder Dritten zugänglich gemacht werden.

**Technische Änderungen** Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.

## Inhalt

<b>Zu dieser Betriebsanleitung</b>	Produktdokumentation	6
	Darstellungskonventionen	6
	Warnhinweise	6
<b>Zu diesem Produkt</b>	Einsatzzweck	7
	Einsatzbedingungen	7
	Produktmerkmale	7
	Standardausführung	7
	Optionen/Zubehör	8
<b>Sicherheit</b>	Allgemeines	9
	Zu diesem Produkt	9
	Transport	9
	Inbetriebnahme	10
	Bedienung und Betrieb	10
	Reinigung und Pflege	12
	Wartung	13
	Reparatur	13
	Normen und Richtlinien	13
	Produktkennzeichnung	13
<b>Transport</b>	Transportschäden prüfen/abwickeln	14
	Lieferumfang	14
	Auspacken	14
	Verpackungsmaterial entsorgen	14
<b>Inbetriebnahme</b>	Betriebsvoraussetzungen	15
<b>Bedienung und Betrieb</b>	Wagenübersicht	16
	Wagenübersicht	16
	Wagen beschicken	20
	Wagen an neuen Standort bringen	21
	Fahren über Rampen, Kühlen, schräge Flächen	22
<b>Zusatzinformationen für den Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen</b>	Einsatzzweck	23
	Einsatzbereich	23
	Aufsichtspflicht	23
	Missbrauch als Spielgerät	23
	Missbrauch als Fahrzeug	23
	Missbrauch als Lagerplatz	23
	Rollenfeststeller	23

<b>Hilfe im Problemfall</b>	Korrosion an Edelstahlteilen	24
	Wagen ist äußerlich beschädigt	24
	Keine Funktion der Rollenfeststeller	24
<b>Reinigung und Pflege</b>	Edelstahl	25
	Reinigungsintervall	25
	Reinigungsmethoden	25
	Reinigungsmittel	25
	Wagen reinigen	26
	Plexiglas®/Makrolon®	27
	Reinigungsmethode für Plexiglas®/Makrolon®	27
	Geeignete Reinigungsmittel für Plexiglas®/Makrolon®	27
	Nicht geeignete Reinigungsmittel für Plexiglas®/Makrolon®	27
<b>Wartung</b>	Rollenfeststeller kontrollieren	28
<b>Reparatur</b>	Befugte Personen	28
	Defekt-Beschreibung	28
	Austausch von Komponenten	29
	Ersatzteile	29
	Adresse	29
	Gewährleistung	29
<b>Entsorgung</b>	Wagen entsorgen	29
<b>Technische Daten</b>	Allgemeine Daten	30
	Zubehör für Servierwagen	31
	Umwelt	33
<b>Bestellangaben</b>	Servierwagen	34
	Abräumwagen	34
	Betriebsanleitung	34
<b>Zubehör</b>	Besteckaufsatz	35
	Arbeitsplatte WB 8x5	35
	Messerhalter	35
	Tropfwanne	35
	Ablagebord	35
	Einhängerahmen	35
	Einhängerahmen für Arbeitsplatte	35
	SW Hustenschutz	35
	Abfallbehälter	35
	Besteckbehälter	35
	Schneidbrett	35



	Set Arbeitsplatte mit Schneidbrett	35
	Sichtschutz	35
	Verkleidung-Sets	35
	Farbige Verkleidungsoptionen für Kids-Modelle	36
<b>Normen, Richtlinien, Verordnungen, Vorschriften</b>		
	Normen	37
	Richtlinien für CE-Kennzeichnung/EU-Konformitätserklärung	37
	Verordnungen, Vorschriften	37
<b>Anlagen</b>	Montageanleitungen für Zubehör	37

## Zu dieser Betriebsanleitung

<b>Produktdokumentation</b>	Dies ist die Original-Betriebsanleitung. Zielgruppe: Bedienpersonal, Küchenleiter.
<b>Darstellungs- konventionen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>👉 <b>Wichtiger Hinweis</b> auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle.</li><li>📄 <b>Erläuternde Information</b></li><li>👉 <b>Querverweis</b> auf ein Kapitel oder Fremddokument.</li><li>✓ <b>Voraussetzung</b>, die erfüllt sein muss, bevor die nachfolgenden Schritte ausgeführt werden.</li><li>► <b>Handlung</b> oder Tätigkeit, die ausgeführt werden muss.</li></ul>

---

### Geräteausführung XYZ

Ein derart gekennzeichnete Abschnitt gilt nur für eine bestimmte Geräteausführung oder Geräteoption.

---

### Warnhinweise



#### Signalwort!

#### Art und Quelle der Gefahr

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.

---

Das Signalwort (Gefahr, Warnung, Vorsicht) weist auf die Gefahrenstufe hin.

**Gefahr** warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

**Warnung** warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

**Vorsicht** warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

## Zu diesem Produkt

**Einsatzzweck** Der Servier-/Abräumwagen von B.PRO ist ein Transportgerät mit Abstellborden zum handgeführten Transport, z. B. von Speisen, Getränken, Geschirr und Küchen-Bedarfsgegenständen.

Der Servier-/Abräumwagen eignet sich vor allem für einen Einsatz in der Sozialgastronomie (Kliniken, Seniorenheime, Kindertagesstätten), Hotellerie und Gastronomie (Bankett, Partyservice) sowie in der Betriebsgastronomie (Kantinen, Mensen).

Der Transport von Personen mit oder auf dem Wagen sowie dessen Anbauten ist nicht zulässig. Der Wagen darf nicht als Leitersatz oder als Klettergerüst (Kinder) benutzt werden. Es besteht Kippgefahr. Der Betreiber ist verantwortlich für die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung des Wagens.

### Einsatzbedingungen **Umgebung**

Der Wagen darf nur bei einer Umgebungstemperatur von -10 °C bis +38 °C betrieben werden.

### **Einweisung Dritter**

Wird der Wagen an Dritte verliehen, müssen diese Personen in die sichere Handhabung des Wagens eingewiesen und auf mögliche Gefahren aufmerksam gemacht werden.

### Produktmerkmale **Allgemein**

Der Servier-/Abräumwagen ist in Edelstahl ausgeführt.

Der Wagen ist mit einem starken Stoßschutz ausgestattet.

Unter jedem Bord ist eine schalldämmende Antidröhnmatte angebracht.

Eine Ecke jeder Antidröhnmatte ist produktionsbedingt gekappt.

Die Borden sind mit einem umlaufenden erhöhten Profilrand gefertigt.

Der Rohrbügelrahmen dient als Schiebegriff.

Die Lenkrollen des Wagens sind am Rohrbügelrahmen angebracht.


### **Bedienung und Betrieb**

Die Bedarfsgegenstände werden auf den Abstellborden transportiert.

Der Wagen ist standardmäßig mit vier Lenkrollen ausgestattet, zwei davon mit Rollenfeststeller.

Schiebegriffe ermöglichen eine einfache Fortbewegung des Wagens.

Stabile Wandabweiser schützen vor Beschädigung.

Die maximalen Belastungsangaben können dem Typenschild oder dem  Kapitel „Technische Daten“ auf Seite 30 dieser Betriebsanleitung entnommen werden.

### **Standardausführung**

Die Standardausführung umfasst:

- Edelstahlrohrrahmen und Edelstahlborde verschweißt
- Edelstahlborde mit Profilrand
- schalldämmende Antidröhnmatte
- Stoßschutz allseitig
- 4 x Lenkrollen Ø 125 mm, 2 davon mit Rollenfeststellern

- Optionen/Zubehör** Der Wagen ist je nach Ausführung mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:
- Knotenbleche
  - Servierwagenverkleidung in verschiedenen Ausführungen (CNS oder pulverbeschichtet, mit oder ohne Türen)
  - Abfallhalter (nicht geeignet für SW 6)
  - Besteckbehälter
  - Ablagebord
  - Tropfwanne
  - Sichtschutz in CNS oder pulverbeschichtet
  - Besteckaufsatz (nicht in Verbindung mit luftbereiften Rollen Ø 180 mm)
  - Einhängerahmen (nicht geeignet für SW 6 x 4)
  - Küchenrollenhalter für Einhängerahmen
  - Messerhalter
  - Hustenschutz
  - Arbeitsplatte
  - Schneidbrett (Kunststoff oder Holz)
  - Verstärkungsprofile (Ausführung ohne schalldämmende Antidröhnmatte)
  - 4 x Lenkrollen ohne Rollenfeststeller
  - 2 x Lenkrollen mit Feststeller und 2 x Bockrollen

## Sicherheit

### Allgemeines

Der Wagen ist nach dem neuesten Stand der Technik gebaut.

Dabei wurden alle Anforderungen erfüllt, die an einen sicherheitsgerechten Betrieb zu stellen sind. Trotzdem entstehen beim Betrieb des Wagens Restgefahren. Die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung sollen helfen, sich vor diesen Gefahren zu schützen.

### Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise in diesem Kapitel gründlich lesen und beachten.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung beachtet werden.


### Warnhinweise

Warnhinweise mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text beachten.

### Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung muss vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig gelesen werden.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass alle Benutzer vor der ersten Benutzung des Wagens diese Anleitung lesen. Diese Betriebsanleitung sowie Montageanleitungen und/oder Reinigungs- und Pflegehinweise für optionales Zubehör sind so aufzubewahren, dass sie für das Bedienpersonal jederzeit zugänglich sind.

Montageanleitungen und/oder Reinigungs- und Pflegehinweise für optionales Zubehör sind im  Kapitel „Anlagen“ auf Seite 37

in dieser Betriebsanleitung zu finden.

Bei Bedarf sind diese Montageanleitungen und/oder Reinigungs- und Pflegehinweise für optionales Zubehör beim Service-/Vertriebsteam von B.PRO erhältlich.

de

### Zu diesem Produkt

#### Einsatzzweck

Der Wagen darf nur für die vorgesehenen Einsatzzwecke verwendet werden.

Der Betreiber ist verantwortlich für die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung des Wagens.

#### Einsatzbedingungen

Wagen nur unter den zugelassenen Umgebungsbedingungen betreiben.

Die Benutzer des Wagens müssen in die Bedienung des Wagens eingewiesen sein und diese Betriebsanleitung verstanden haben.

### Transport

#### Aufrechte Transportposition

Wagen nur aufrecht stehend transportieren.

#### Transport mit LKW oder Lieferwagen

Wagen nur in LKW oder Lieferwagen mit Laderampe transportieren. Die Laderampe darf einen Neigungswinkel von 10° nicht überschreiten.

Wagen nur mit gelösten Rollenfeststellern transportieren. Wagen gegen Verrutschen sichern.

Eine Transportsicherung mit den Rollenfeststellern ist nicht zulässig. Wagen gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern. Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.

**Inbetriebnahme**

Vor jeder Inbetriebnahme sicherstellen, dass der Wagen sich in einem einwandfreien Zustand befindet.

Die Funktionsfähigkeit der standardmäßigen Rollenfeststeller prüfen. Die maximale Belastbarkeit des Wagens und/oder der Borde darf nicht überschritten werden. Diese Daten können dem Typenschild oder dem

↪ Kapitel „Technische Daten“ auf Seite 30 dieser Betriebsanleitung entnommen werden.

**Bedienung und Betrieb****Allgemeines**

Der Anwender muss die mit dem Wagen verbundenen Gefahren kennen und einschätzen können. Beim Arbeiten mit dem Wagen und den Zubehörteilen die DGUV-Regel 110-003 für Arbeiten in Küchenbetrieben und ggf. regionale oder länderspezifische Regelungen beachten. Der Wagen darf nur von Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten keinen für die Bedienung des Wagens relevanten Einschränkungen unterliegen. Wagen nur in einwandfreiem Zustand verwenden.

Bei Beschädigung den Wagen vor versehentlicher Verwendung sichern und unmittelbar die Reparatur durch eine der unter Reparatur genannten befugten Servicestellen veranlassen.

**Beschickung**

Alle Borde sind mit einem umlaufend erhöhten Profilrand gefertigt.

Somit wird ein unbeabsichtigtes Herausrutschen der zu transportierenden Bedarfsgegenstände erschwert.

Generell den Wagen so beladen, dass beim Betrieb/Transport kein Bedarfsgegenstand herausfallen kann.

Herausfallende Bedarfsgegenstände können Verletzungen verursachen.

Wagen immer von unten nach oben beschicken, um den Geräteschwerpunkt möglichst niedrig zu halten.

**Tragfähigkeiten**

Die maximale Belastungsgrenze des Wagens sowie der Borde dürfen nicht überschritten werden. Andernfalls besteht die Gefahr, dass der Wagen kippt und/oder beschädigt wird.

Ein kippender Wagen und/oder kippende Bedarfsgegenstände können Verletzungen verursachen. Die maximalen Belastungsangaben können dem Typenschild oder dem

↪ Kapitel „Technische Daten“ auf Seite 30 dieser Betriebsanleitung entnommen werden.

**Belastung der Anbauteile****Ausführung mit Hustenschutz**

Der optionale Hustenschutz darf nicht belastet werden.

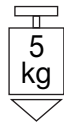


Das entsprechende Verbotsschild ist auf der Oberseite des Hustenschutzes aufgebracht.

---

**Ausführung mit Ablagebord**

Das längsseitig einhängbare Ablagebord ist zum Abstellen eines bestückten Tablett konstruiert und darf nicht mit schweren Gegenständen belastet werden.



Die zulässige Belastungsgrenze beträgt 5 kg.

Das Sitzen auf dem Ablagebord ist nicht zulässig.

---

**Wagen mit Rollenfeststellern**

Wagen stets mit den Rollenfeststellern vor dem Wegrollen sichern. Der Wagen kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen.

**Wagen ohne Rollenfeststeller**

Wagen ohne Rollenfeststeller stets so abstellen, dass er sicher steht und sich nicht selbstständig in Bewegung setzen kann. Der Wagen kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen.

**Standortwechsel**

Wagen nur schieben, nicht ziehen (Ausnahme: Überqueren von Schwellen oder Stufen).

Wagen immer mit zwei Händen am Rohr des Schiebegriffs schieben. Je nach Gewicht des Wagens besteht beim Fortbewegen mit einer Hand die Gefahr, dass der Wagen nicht schnell genug abgebremst werden kann. Beim Überqueren von Schwellen oder Stufen den Wagen vorsichtig ohne Schwung ziehen, damit die Rollen nicht beschädigt werden. Darauf achten, dass die Hände nicht zwischen Wagen und Wänden oder anderen Gegenständen (z. B. Schränke) eingeklemmt werden (Quetschgefahr).

Um die Gefahr einer Rollenbeschädigung zu verringern, ist eine Überbelastung der Rollen zu vermeiden:

- Wagen nicht mit arretierten Rollenfeststellern bewegen
- Stöße vermeiden
- Wagen vorsichtig (ohne Schwung) über Schwellen oder Stufen ziehen

Steht der Wagen auf einer schrägen Fläche, muss er zusätzlich zu den arretierten Rollenfeststellern mit weiteren Sicherungsmaßnahmen (z. B. Unterlegkeile) gegen ein unbeabsichtigtes Wegrollen gesichert werden.

Wenn ein Wagen ohne Rollenfeststeller ausgeführt ist, müssen beim Abstellen auf einer schrägen Fläche in jedem Fall Maßnahmen zur Absicherung (z. B. durch Unterlegkeile) getroffen werden. Der Wagen ist im Stand bis zu einer Neigung von 10° kippsicher.

Nur schräge Flächen mit einer Neigung < 10° befahren.

Der Wagen kann beim Schieben über eine schräge Fläche seitlich ausbrechen.

Wagen über Rampen und Kühlen nur mit 2 Personen (an jeder Seite des Wagens eine) schieben.

**Reinigung und Pflege****Hygiene**

Die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie die nationalen Hygienebestimmungen der Länder sind einzuhalten.

**Reinigungsintervall**

Wagen nach jedem Gebrauch reinigen.

---

**Ausführung mit Schneidbrett**

Das Schneidbrett nach jedem Gebrauch gründlich reinigen. Mit handelsüblichem Spülmittel die gesamte Oberfläche reinigen. Anschließend unter klarem Wasser abspülen. Mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

Um Rutschgefahr zu minimieren, die Arbeitsfläche bzw. die darunter liegende Arbeitsplatte ebenfalls gründlich reinigen und mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

Wird die Oberfläche des Schneidbrettes nicht nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt, besteht die Gefahr der Keimbildung. Lebensmittel werden dadurch ungenießbar und dürfen keinesfalls zum Verzehr freigegeben werden. Verunreinigte Lebensmittel müssen fachgerecht, wie in der DGUV-Regel 110-003 für Arbeiten in Küchenbetrieben und ggf. in weiteren regionalen oder länderspezifischen Regelungen beschrieben, entsorgt werden.

**B.PRO empfiehlt:**

Holzschneidbrett in regelmäßigen Abständen zusätzlich mit handelsüblichem Speiseöl einzureiben.

---

de

**Reinigungsmethode**

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

Kein Dampfstrahlgerät, keinen Hochdruckreiniger, keine Wasserbrause oder ähnliche Reinigungsgeräte verwenden.

**Reinigungsmittel allgemein**

Keine Metallteile zur Reinigung verwenden. Metallteile können den Wagen beschädigen und/oder zu Korrosion führen.

Keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände zur Reinigung verwenden.

Diese können den Wagen beschädigen.

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

**Reinigungsmittel für Kunststoffteile**

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

Keines der folgenden Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel mit folgenden Inhaltsstoffen verwenden (Materialschäden!):

- Ethanol, Isopropanol und höhere Alkohole
- Aceton
- Reinigungsbenzin
- Terpentin
- Essigsäureester



**Wartung    Rollenfeststeller**

Rollenfeststeller regelmäßig auf ihre Wirksamkeit prüfen.

Bei unzureichender Arretierung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle(n) durch eine der unter Reparatur genannten befugten Servicestellen veranlassen.

**Reparatur    Befugte Personen**

Der Wagen darf ausschließlich durch folgende Servicestellen repariert werden:

- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
- Service von B.PRO

☞ Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

**Normen und Richtlinien**

Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten. Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die geltenden Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.

**Produktkennzeichnung**

Der Wagen ist mit einem Typenschild versehen.

☞ Beim Entfernen des Typenschilds erlischt die Gewährleistung.

## Transport

### Transportschäden prüfen/abwickeln

☞ Der Wagen muss unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden kontrolliert werden (Sichtprüfung).

- Transportschäden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief dokumentieren (Beschreibung des Defekts).
- Schäden durch den Transporteur bestätigen lassen (Unterschrift).
- Wagen behalten und Schäden mit dem Frachtbrief bei B.PRO reklamieren.  
– oder –  
Wagen nicht annehmen und dem Transporteur an B.PRO zurückgeben.

Durch diese Vorgehensweise ist eine ordnungsgemäße Schadensregulierung sichergestellt. Später gemeldete Transportschäden müssen durch den Empfänger des Wagens entsprechend nachgewiesen werden.

### Lieferumfang

Standardmäßig sind im Lieferumfang enthalten:

- Wagen
- Gebrauchsanleitung

Der genaue Lieferumfang und die Ausführung des Wagens sind den Lieferpapieren zu entnehmen.

### Auspacken

- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen.
- Nicht reißen oder schneiden!
- Lieferumfang prüfen.
- Eventuell vorhandene Schutzfolien am Wagen entfernen.

### Verpackungsmaterial entsorgen

Verpackungsmaterialien bestehen aus recyclingfähigem Material.

- Verpackungsmaterial gemäß den jeweils geltenden gesetzlichen Vorgaben umweltgerecht und ordnungsgemäß dem Recycling zuführen.

## Inbetriebnahme

- Betriebsvoraussetzungen**
- ✓ Wagen weist keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf.
  - ✓ Schutzfolie vollständig entfernt.
  - ✓ Wagen mit Rollenfeststellern: Rollenfeststeller auf Funktionsfähigkeit geprüft
  - ✓ Wagen ist gereinigt.
  - ✓ Optional erhältliches Zubehör ist montiert.

Diese Betriebsanleitung sowie Montageanleitungen und/oder Reinigungs- und Pflegehinweise für optionales Zubehör sind so aufzubewahren, dass sie für das Bedienpersonal jederzeit zugänglich sind.

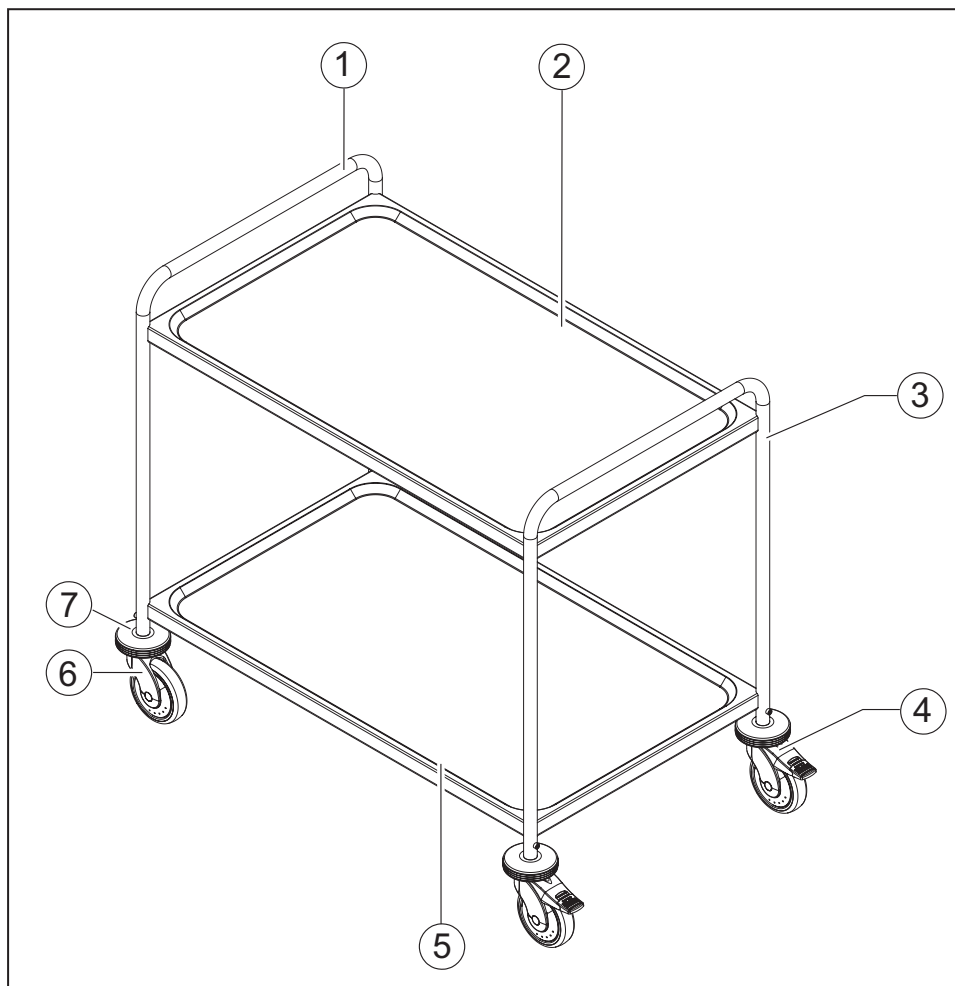
Montageanleitungen und/oder Reinigungs- und Pflegehinweise für optionales Zubehör

↳ Kapitel „Anlagen“ auf Seite 37

Bei Bedarf sind diese Montageanleitungen und/oder Reinigungs- und Pflegehinweise für optionales Zubehör beim Service-/Vertriebsteam von B.PRO erhältlich.

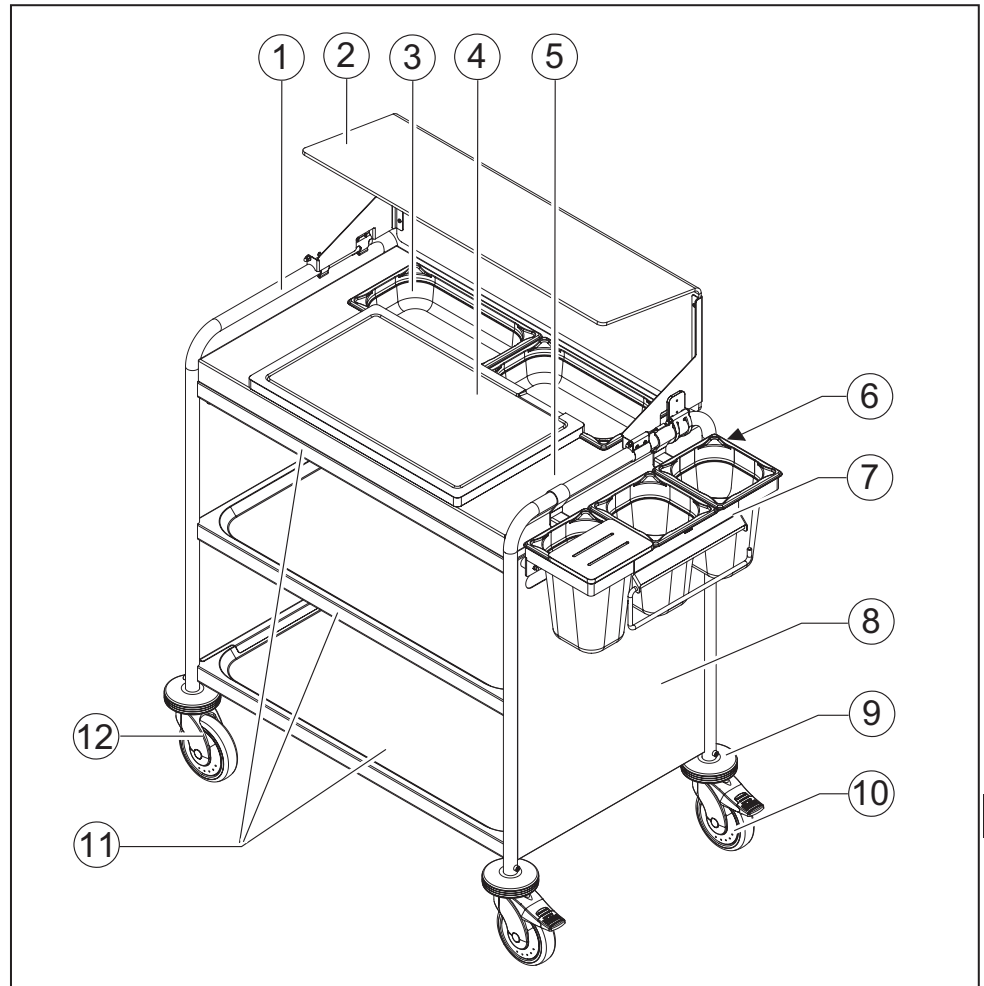
## Bedienung und Betrieb

### Wagenübersicht Standardausführung und Kids-Ausführung



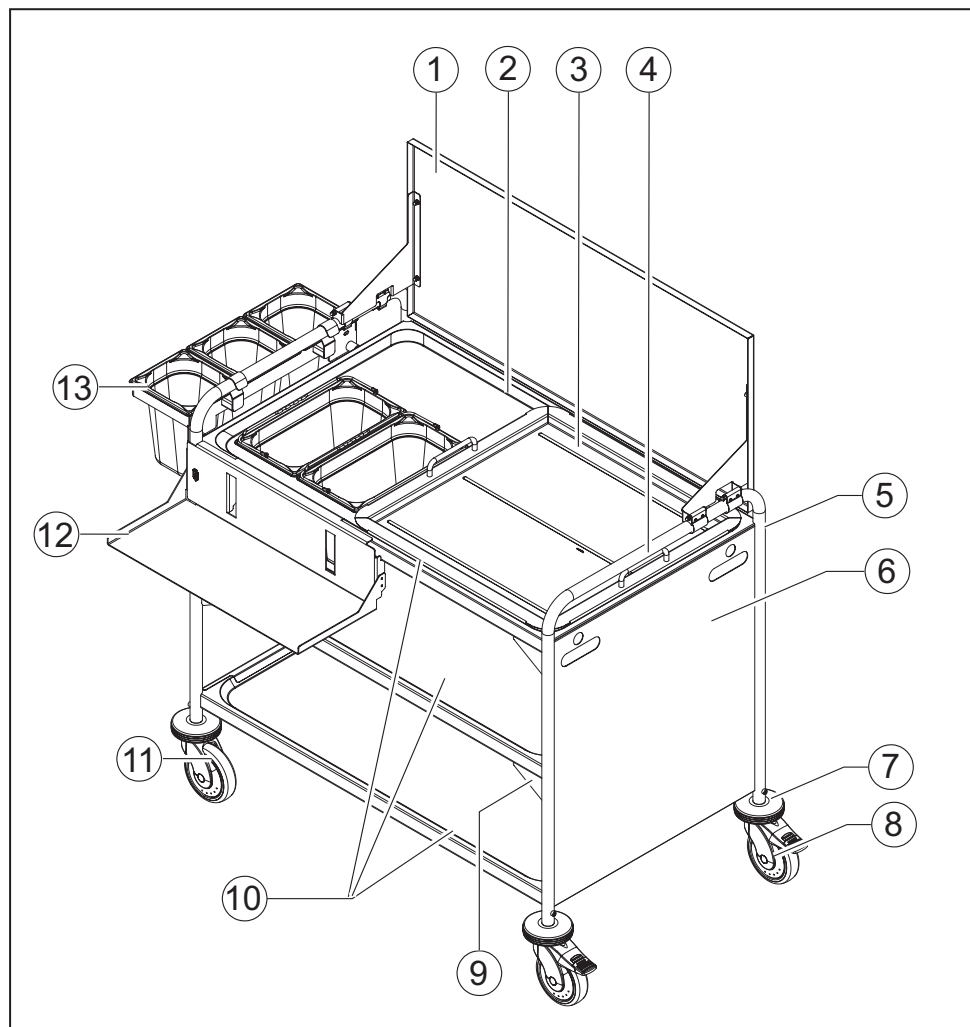
- (1) Rohrbügelrahmen/Schiebegriff
- (2) Ablagebord mit Antidröhnmatte
- (3) Position Typenschild
- (4) Lenkrollen mit Rollenfeststellern
- (5) Ablagebord mit Antidröhnmatte
- (6) Lenkrollen ohne Rollenfeststeller
- (7) Wandabweiser

## Servierwagen mit Arbeitsplatte und Schneidbrett



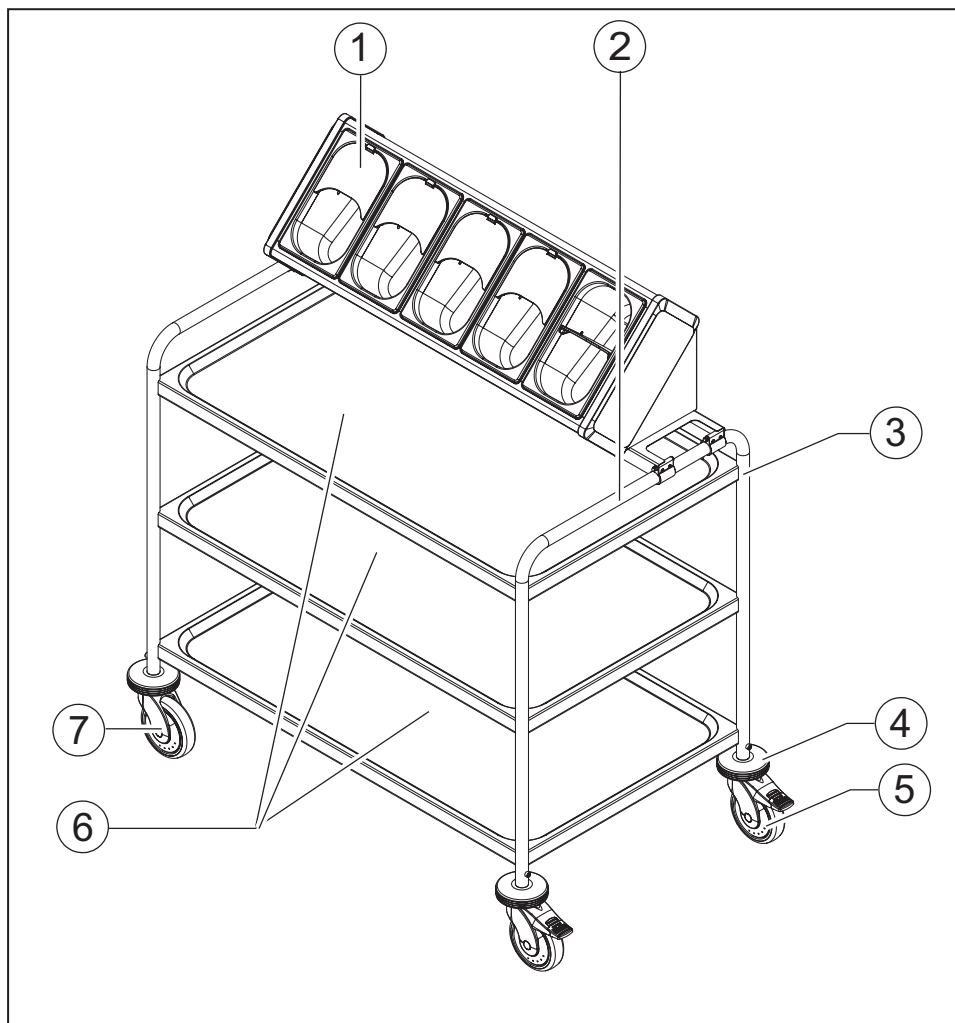
- (1) Rohrbügelrahmen/Schiebegriff
- (2) Hustenschutz
- (3) Gastronormbehälter 2 x GN 1/3-65
- (4) Schneidbrett aus Kunststoff oder Holz (optional)
- (5) Arbeitsplatte
- (6) Position Typenschild
- (7) Optionaler Einhängerahmen mit Küchenrollenhalter, Messerhalter und variabler Gastronormbehälterbestückung
- (8) Servierwagenverkleidung dreiseitig pulverbeschichtet oder in CNS (optional mit Flügeltüren)
- (9) Wandabweiser
- (10) Lenkrollen mit Rollenfeststellern
- (11) Ablagebord mit Antidröhnmatte
- (12) Lenkrollen ohne Rollenfeststeller

## Abraumstation



- (1) Sichtschutz pulverbeschichtet (optional)
- (2) Oberer Ablagebord mit Aussparung für 2 x GN-B 1/3-200
- (3) Tropfwanne (optional)
- (4) Rohrbügelrahmen/Schiebegriff
- (5) Position Typenschild
- (6) Servierwagenverkleidung dreiseitig pulverbeschichtet oder in CNS
- (7) Wandabweiser
- (8) Lenkrollen mit Rollenfeststellern
- (9) Knotenblech
- (10) Ablagebord mit Antidröhnmatte
- (11) Lenkrollen ohne Rollenfeststeller
- (12) Ablagebord
- (13) Einhängerahmen mit 3 x GN 1/6-200 (optional)

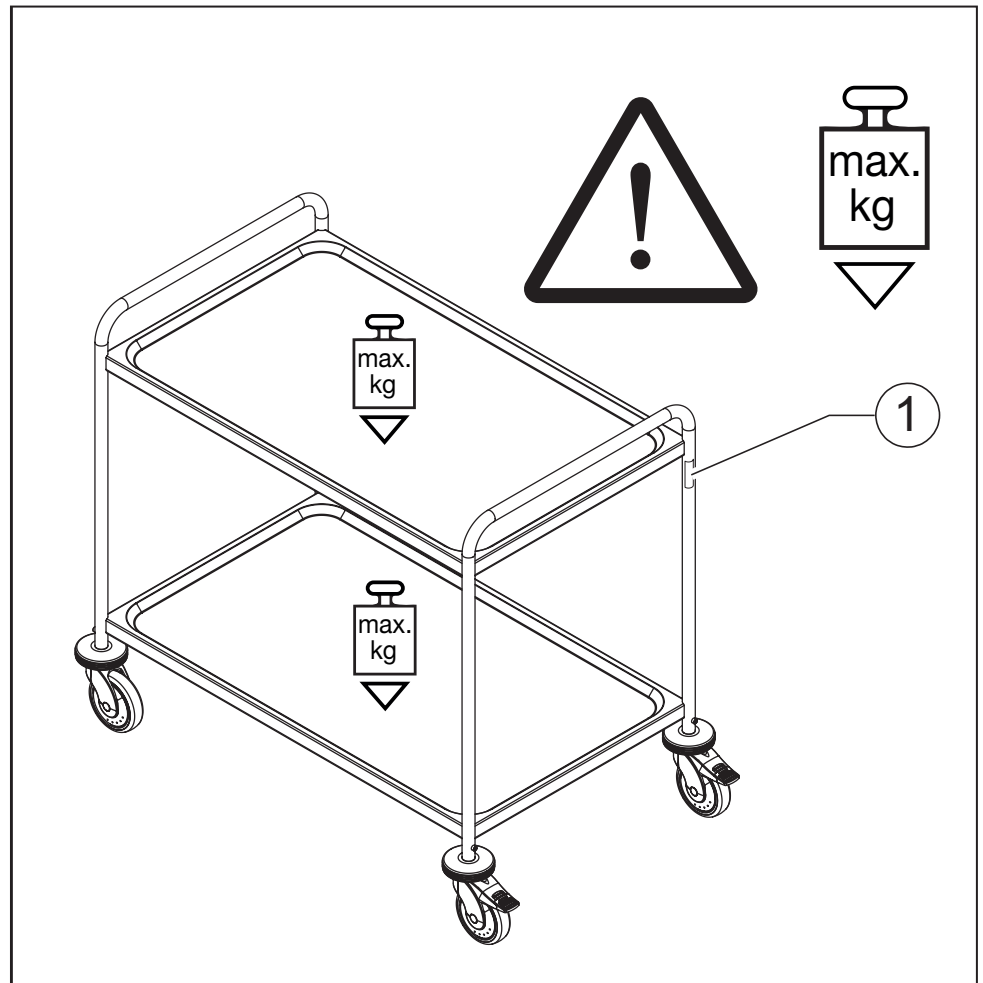
## Servierwagen mit Besteckaufsatz



- (1) Besteckaufsatz (optional)
- (2) Rohrbügelrahmen/Schiebegriff
- (3) Position Typenschild
- (4) Wandabweiser
- (5) Lenkrollen mit Rollenfeststellern
- (6) Ablagebord mit Antidröhnmatte
- (7) Lenkrollen ohne Rollenfeststeller

**Wagen beschicken**

Die in den Technischen Daten sowie die auf dem Typenschild (1) angegebenen Gewichtsobergrenzen bei der Zuladung dürfen nicht überschritten werden.



- Wagen so beladen, dass die zu befördernden Bedarfsgegenstände nicht herausfallen können.
- Wagen immer von unten nach oben beschicken, um den Geräteschwerpunkt möglichst niedrig zu halten.
- Keine Lebewesen auf/mit dem Wagen befördern.

Wenn die Option Verstärkungsprofile bei einem Bord gewählt wurde, ist eine Ausführung mit schalldämmender Antidröhnmatte nicht möglich.

Diese Betriebsanleitung sowie Montageanleitungen und/oder Reinigungs- und Pflegehinweise für optionales Zubehör sind so aufzubewahren, dass sie für das Bedienpersonal jederzeit zugänglich sind.

Montageanleitungen und/oder Reinigungs- und Pflegehinweise für optionales Zubehör

↳ Kapitel „Anlagen“ auf Seite 37

Bei Bedarf sind diese Montageanleitungen und/oder Reinigungs- und Pflegehinweise für optionales Zubehör beim Service-/Vertriebsteam von B.PRO erhältlich.



**Vorsicht!****Personen- und/oder Sachschaden**

Durch eine verschmutzte und/oder nasse Auflagefläche des Schneidbretts besteht Rutschgefahr. Es kann zu Prellungen, Quetschungen und Schnittverletzungen an den Extremitäten kommen.

Des Weiteren können Lebensmittel verunreinigt werden.

- Auflagefläche des Schneidbretts und des Arbeitsbereiches stets trocken und sauber halten.
- 

**Wagen an neuen Standort bringen****Standortwechsel**

- Wenn die Fahrtstrecke Unebenheiten aufweist, müssen besondere Vorkehrungen getroffen werden.
    - ↳ Kapitel „Fahren über Rampen, Kühlen, schräge Flächen“ auf Seite 22
  - Keine Lebewesen auf/mit dem Wagen befördern.
- 

**Vorsicht!****Personen- und/oder Sachschaden**

Ein Wagen ohne Rollenfeststeller kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen.

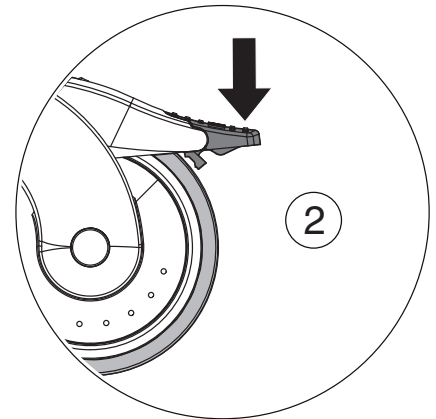
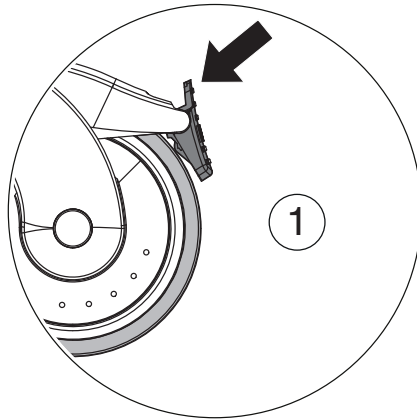
- Wagen so abstellen, dass er sicher steht und sich nicht selbstständig in Bewegung setzen kann.
- 

de

**Vorsicht!****Eingeklemmter Fuß**

Beim Lösen und Arretieren der Rollenfeststeller kann der Fuß eingeklemmt und dabei verletzt werden.

- Darauf achten, dass der Fuß nicht zwischen die Rollenfeststeller und die Rolle oder Geräteverkleidung gerät.
-



- Rollenfeststeller lösen (1).
- Wagen mit beiden Händen am Rohr des Schiebegriffs vorsichtig an neuen Standort schieben.
- Rollenfeststeller arretieren (2).

#### **Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen**

Alle Hinweise, Voraussetzungen und Handlungsaufforderungen für den Standortwechsel auf ebener Fläche gelten auch für das Fahren über Rampen, Kuhlen und schräge Flächen.

✓ Zwei Personen

de



#### **Warnung!**

##### **Umkippen des Wagens**

Der Wagen kann beim Befahren einer schrägen Fläche umkippen.

- Wagen niemals über eine Fläche (z. B. Rampe) mit einer Neigung  $>10^\circ$  schieben.



#### **Warnung!**

##### **Seitliches Ausbrechen des Wagens**

Der Wagen kann auf schrägen Flächen seitlich ausbrechen.

- Wagen immer mit 2 Personen (an jedem Ende des Wagens eine) über schräge Flächen schieben.

- Zuerst prüfen, ob der Wagen gefahrlos über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche geschoben werden kann.
- Wagen vorsichtig mit zwei Personen (an jedem Ende des Wagens eine) über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche schieben.

## Zusatzinformationen für den Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen

**Einsatzzweck** Diese Zusatzinformation beschreibt die abschätzbaren, zusätzlichen Restgefahren, die sich durch den Zugang von Kindern/Jugendlichen zu diesem Produkt ergeben.

### Allgemeine und spezielle Gefahren

**Einsatzbereich** Gerät nur für den in dieser Betriebsanleitung angegebenen Einsatzzweck einsetzen.

**Aufsichtspflicht** Gerät NICHT unbeaufsichtigt bewegen oder betreiben.  
Die Aufsichtspflicht orientiert sich grundlegend an den jeweils geltenden Gesetzen und Vorschriften der entsprechenden nationalen Stellen, wie z. B. des Gesetzgebers, der Berufsgenossenschaften, Vorschriften auf Länder- oder Gemeindeebene und/oder weiteren Stellen.

**Missbrauch als Spielgerät** Am Gerät NICHT klettern. Durch den vorgenannten Missbrauch kann es zum Kippen des Geräts und damit zur Gefährdung oder zu Personenschaden kommen.

**Missbrauch als Fahrzeug** Der Wagen darf NICHT als Fahrzeug oder Transportmittel genutzt werden.  
Nicht unter den Wagen legen.  
Der Wagen hat im beladenen Zustand ein hohes Gewicht und dadurch im bewegten Zustand ein hohes energetisches Potential.  
Durch die vorgenannten Missbräuche können Personen verletzt z. B. überrollt oder eingequetscht werden.

**Missbrauch als Lagerplatz** Gerät NICHT als Lagerplatz für Gegenstände nutzen.

**Rollenfeststeller** Sobald das Gerät nach einem Standortwechsel an seinem Bestimmungsstandort positioniert ist, oder aber ein Standortwechsel notwendig ist, die vorhandenen Rollenfeststeller betätigen.  
Die Rollenfeststeller haben Öffnungen, die technisch bedingt sind.  
Beim unbeaufsichtigten Betätigen der Rollenfeststeller können in die Öffnungen der Rollenfeststeller hineinragende Gliedmaßen gequetscht werden.  
Darüber hinaus kann sich durch unbeaufsichtigtes Öffnen eines Rollenfeststellers das Gerät in Bewegung setzen.

## Hilfe im Problemfall

**Korrosion an  
Edelstahlteilen**

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Korrosionsstellen entfernen.</li> <li>■ Auf korrekte Handhabung/Pflege achten.</li> </ul>

**Wagen ist äußerlich  
beschädigt**

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wagen außer Betrieb nehmen.</li> <li>■ Wagen vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern.</li> <li>■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 13</li> </ul>

**Keine Funktion der  
Rollenfeststeller**

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wagen außer Betrieb nehmen.</li> <li>■ Wagen vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern.</li> <li>■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 13</li> </ul>

## Reinigung und Pflege

**Edelstahl** Edelstahl ist eine Bezeichnung für besonders korrosionsbeständige und hygienische Stähle. Der bei B.PRO derzeit eingesetzte Edelstahl besteht im Wesentlichen aus den Elementen Eisen, Chrom und Nickel. Die Korrosionsbeständigkeit von Edelstahl beruht auf einer sogenannten Passivschicht an der Werkstoffoberfläche, die beim Kontakt mit Sauerstoff gebildet wird. Verletzungen der Passivschicht durch mechanische Einwirkungen werden – bei ausreichend vorhandenem Sauerstoff an der Werkstoffoberfläche – selbstständig behoben. Die Stabilität der Passivschicht kann auch durch chemische Einwirkung sowie durch Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten beeinträchtigt werden, wodurch die Entstehung von Korrosion gefördert werden kann.

Der Kontakt folgender Stoffe mit Edelstahl kann ebenfalls Korrosion verursachen/fördern:

- Konzentrierte Säuren, Halogene (z. B. Chloride, Bromide) und deren Salze sowie kochsalzhaltige Gewürze
- Salzsäuredämpfe, die sich z. B. bei der Verwendung von industriellen Reinigern bilden können
- Berührung mit Fremdmittel (z. B. Stahl oder Eisen)
- Berührung mit Eisen (z. B. Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenpartikelhaltiges Wasser)

Zur Aufrechterhaltung der Korrosionsbeständigkeit ist der Kontakt mit den oben genannten Stoffen zu vermeiden.

Die folgenden Hinweise zu Reinigung und Pflege sind unbedingt zu beachten.

Oberflächen aus Edelstahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten!

**B.PRO empfiehlt:**

Stark beanspruchte Edelstahloberflächen zusätzlich zur täglichen Routinereinigung regelmäßig mit DeepClean Stainless Steel behandeln.

So bleiben die Passivschicht und damit die Korrosionsbeständigkeit der Edelstahloberfläche länger erhalten.

**Reinigungsintervall** Die Oberfläche muss nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser gereinigt und abgetrocknet werden.

**Reinigungsmethoden** Zur täglichen Routinereinigung ist die Wischreinigung mit einem feuchten Tuch vorgeschrieben. Hartnäckige Verschmutzungen dürfen mit einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernt werden.

- Kein Dampfstrahlgerät, keinen Hochdruckreiniger, keine Wasserbrause oder ähnliche Reinigungsgeräte verwenden.
- Keinesfalls eine ggf. integrierte Heizung zur Trocknung verwenden.

**Alle weiteren Reinigungsmethoden müssen von B.PRO zugelassen werden.**

**Reinigungsmittel** **Folgende Reinigungsmittel sind für Edelstahloberflächen geeignet:**

- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel ohne Chloride, z. B. DeepClean Stainless Steel
- Handelsübliche Reinigungsmittel ohne Chloride auf Wasserbasis
- Handelsübliche Entkalkungsmittel auf Basis organischer bzw. für Edelstahl nicht schädlicher anorganischer Säuren (z. B. Essigsäure, Zitronensäure, Amidosulfonsäure, Phosphorsäure); im Zweifel ist der Reinigungsmittelhersteller zu kontaktieren
- Weiches Reinigungstuch bzw. feuchtes Mikrofaser-Reinigungstuch

- ① Eine Liste geprüfter Reinigungsmittel für Edelstahl ist über die Internetseite der Deutschen Gesellschaft für das Badewesen e.V. unter [www.baederportal.com](http://www.baederportal.com) (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE) erhältlich.  
Weitere Hinweise zur Reinigung sind über die Internetseite der Informationsstelle Edelstahl Rostfrei unter [www.edelstahl-rostfrei.de](http://www.edelstahl-rostfrei.de) (Publikationen) zu beziehen.

**Reinigungsmittel, die für Edelstahloberflächen NICHT geeignet sind:**

- Alle Reinigungsmittel, die Chloride oder Hypochlorite enthalten können (z. B. Entkalker auf Basis von Salzsäure, Chlorbleichlaugen))

**Folgende Reinigungsmittel sind für sonstige Metalloberflächen, pulverbeschichtete Geräteteile, sowie Kunststoff- und Glasteile geeignet:**

- Handelsübliche Reinigungsmittel auf Wasserbasis
- Weiches Reinigungstuch
- B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser gebrauchen)
- Fleckenrückstände, insbesondere Fettspritzer und Fettablagerungen, können mit einer warmen 30 %-igen Schmierseifenlösung unter Zuhilfenahme einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernt werden.
- Glasoberflächen können ganz leicht mit handelsüblichen Glasreinigern gesäubert werden.

**Reinigungsmittel, die für sonstige Metalloberflächen, pulverbeschichtete Geräteteile sowie Kunststoff- und Glasteile NICHT geeignet sind:**

- Edelstahlreinigungsmittel oder sonstige scheuernde Reinigungsmittel
- Scheuerlappen/-tuch
- Lösungsmittelhaltige Reinigungsmittel
- Alle Reinigungsmittel, die Chloride oder Hypochlorite enthalten können (z. B. Entkalker auf Basis von Salzsäure, Chlorbleichlaugen)
- Korrosion fördernde, aggressive Reinigungsmittel/Desinfektionsmittel (z. B. auf Basis von fluorierter Kieselsäure, Phosphorsäure, sowie Salz- und Schwefelsäure)

**Wagen reinigen** ✓ Keine Bedarfsgegenstände auf dem Wagen

**B.PRO empfiehlt:**

Grundsätzlich sollte vor der Anwendung von chemischen Reinigungsmitteln die Verträglichkeit mit der Oberfläche immer an einer verdeckten Stelle geprüft werden.

So werden ungewollte Überraschungen durch Verfärbungen oder andere Reaktionen zwischen Reiniger und Oberfläche vermieden.

- Sollte beim Reinigen mineralischer oder gar metallischer Staub aufgenommen werden, müssen die Putzhilfsmittel (z. B. Bürsten, Mikrofaser-tücher, etc.) permanent ausgespült werden, damit die Staubpartikel keine Spuren auf der Oberfläche hinterlassen können.
- Die Oberfläche unbedingt nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser reinigen und abtrocknen.

**Plexiglas®/Makrolon®**

Plexiglas®/Makrolon® ist ein Markenname für Acrylglas/Polycarbonat (glasähnlicher Kunststoff). Auf der porenlosen Oberfläche kann Schmutz kaum haften. Kunststoffe können sich jedoch im Allgemeinen elektrostatisch aufladen.

Das kann dazu führen, dass die Teile dann Staub anziehen. Im Freien wird dies durch Regen und Luftfeuchtigkeit normalerweise verhindert, kann aber in Innenräumen durch mechanisches Reiben der Kunststoffoberflächen, Luftbewegungen und trockene Raumluft begünstigt werden.

**Reinigungsmethode für  
Plexiglas®/Makrolon®**

Zur täglichen Routinereinigung wird die Wischreinigung mit einem feuchten Tuch empfohlen.

Den Feuchtigkeitsfilm nicht trocken reiben, sondern trocknen lassen.

Niemals die Oberfläche trocken abreiben. Dies führt zu Schlieren oder ggf. Kratzer. In jedem Fall fördert dies die elektrostatische Aufladung.

**Geeignete  
Reinigungsmittel für  
Plexiglas®/Makrolon®**

- Lauwarmes Wasser mit ein wenig handelsüblichem Spülmittel versetzt
- Weiches fusselfreies Reinigungstuch, weicher Schwamm oder Ledertuch
- B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser verwenden)
- Bei Fleckenrückständen, insbesondere Fettspritzern und Fettablagerungen: warme 30%-ige Schmierseifenlösung
- Antistatischer Kunststoffreiniger
- Spezielle Poliermilch/-paste in Verbindung mit weichem Poliertuch

**Nicht geeignete  
Reinigungsmittel für  
Plexiglas®/Makrolon®**

- KEINE alkoholhaltige Reinigungsmittel verwenden, da diese die Rissbildung fördern und die Oberfläche eintrüben.
- Edelstahlreinigungsmittel oder sonstige scheuernde Reinigungsmittel
- Scheuerlappen/-tuch
- Lösungsmittelhaltige Reinigungsmittel
- Alle Reinigungsmittel, die Chloride oder Hypochlorite enthalten können (Entkalker auf Basis von Salzsäure, Chlorbleichlaugen etc.)

**Vorsicht!****Rutschgefahr**

Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser auf den Boden läuft, besteht Rutschgefahr.

- Auf den Boden gelangtes Wasser aufwischen.

## Wartung

### Rollenfeststeller kontrollieren

- Rollenfeststeller nach jedem Standortwechsel des Geräts auf ihre Wirksamkeit überprüfen.
- Rollenfeststeller arretieren.
- Versuchen, das Gerät (ohne Gewalt!) fortzubewegen.
- Bei unzureichender Arretierung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle(n) durch eine der folgenden Stellen veranlassen:
  - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
  - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
  - Service von B.PRO

## Reparatur

### Befugte Personen

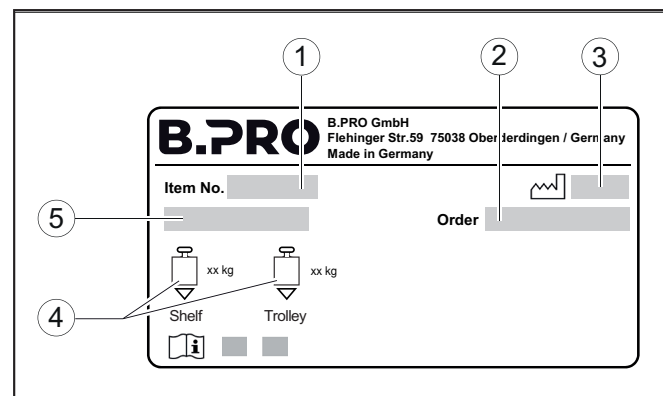
- ☞ Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende befugte Servicestellen ausgeführt werden:
- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
  - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
  - Service von B.PRO

### Defekt-Beschreibung

Der Service von B.PRO benötigt neben der genauen Beschreibung des Defekts folgende Angaben auf dem Typenschild:

- Artikelnummer
- Seriennummer
- Fertigungsdatum
- Modell
- Fertigungsauftragsnummer (optional)

de



- (1) Artikelnummer
- (2) Fertigungsauftragsnummer
- (3) Fertigungsdatum
- (4) Maximale Belastungsangaben für jeden einzelnen Bord und für den gesamten Wagen
- (5) Modellbezeichnung



**Austausch von Komponenten** ☞ Defekte Komponenten dürfen ausschließlich durch folgende befugte Servicestellen ausgetauscht werden:

- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
- Service von B.PRO

**Ersatzteile** Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

- Ersatzteilbezeichnung
- Artikelnummer
- Fertigungsdatum des Geräts
- Menge

☞ Siehe Service-Informationssystem im Internet ([www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com))

**Adresse** B.PRO GmbH  
Flehinger Straße 59  
75038 Oberderdingen  
Deutschland

Telefon +49 (0)7045 44 - 81416  
Telefax +49 (0)7045 44 - 81508  
E-Mail [service@bpro-solutions.com](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

**Gewährleistung** Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

de

## Entsorgung

**Wagen entsorgen** ► Wagen einem Wertstoff-Center zuführen.

Das Gerät darf daher nicht zusammen mit normalem Siedlungsabfall entsorgt werden.

☞ Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

☞ Weitere Informationen zur Entsorgung sind beim Händler oder beim Service von B.PRO erhältlich.

☞ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 13

## Technische Daten

Je nach Ausführung kann ein dieser Betriebsanleitung unterliegendes Gerät auch abweichende technische Daten (elektrische und kältetechnische Angaben, Maße) aufweisen.

Die verbindlichen Angaben sind dem Typenschild oder der spezifischen Auftragsunterlagen bzw. Zeichnungen zu entnehmen.

### Allgemeine Daten

### Abmessungen und Gewicht (ca.)

Modell	Maße [mm] (L x B x H) / Lichtes Maß zwischen den Borden [mm]	max. Belastungsangaben		Wagen- gewicht [kg]
		Bord [kg]	Wagen [kg]	
SW 6 x 4-2	700 x 500 x 950 / 585	80	120	11
SW 6 x 4-2 Kids	700 x 500 x 800 / 435	80	120	10
SW 6 x 4-3	700 x 500 x 950 / 275	80	120	13
SW 8 x 5-2	900 x 600 x 950 / 585	80	120	13
SW 8 x 5-2 Kids	900 x 600 x 800 / 435	80	120	12
SW 8 x 5-2 verstärkt	900 x 600 x 1010 / 585	80	160	17
SW 8 x 5-3	900 x 600 x 950 / 275	80	120	16
SW 8 x 5-3 verstärkt	900 x 600 x 1010 / 275	80	200	20
SW 8 x 5-4	900 x 600 x 1290 / 285	80	120	21
SW 8 x 5-5	900 x 600 x 1290 / 205	80	120	24
SW 9 x 6-2	1000 x 650 x 950 / 585	80	120	14
SW 9 x 6-3	1000 x 650 x 950 / 275	80	120	18
SW 9 x 6-4	1000 x 650 x 1290 / 285	80	120	24
SW 9 x 6-5	1000 x 650 x 1290 / 205	80	120	27
SW 10 x 6-2 BASIC	1100 x 700 x 950 / 585	80	120	16
SW 10 x 6-3 BASIC	1100 x 700 x 950 / 275	80	120	21
SW 10 x 6-3 BASIC GDD	1100 x 700 x 1290 / 445	50	150	22
SW 10 x 6-4 BASIC	1100 x 700 x 1290 / 285	80	120	27
SW 10 x 6-5 BASIC	1100 x 700 x 1290 / 205	80	120	32
SW 10 x 6-2	1100 x 700 x 1010 / 585	80	160	20
SW 10 x 6-3	1100 x 700 x 1010 / 275	80	200	24
SW 10 x 6-4	1100 x 700 x 1350 / 285	80	200	31
SW 10 x 6-5	1100 x 700 x 1350 / 205	80	200	38
ARW 9 x 6-2	1000 x 650 x 1030 / 585	80	120	18
ARW 9 x 6-3	1000 x 650 x 1030 / 275	80	120	22
ARW 10 x 6-2	1100 x 700 x 1010 / 481	80	160	27
SW MCS 10 x 6-3	1100 x 700 x 950 / 275	80	150	33

## Eigengewichte für Servierwagenverkleidungen (ca.)

Modell	Verkleidung 3-seitig CNS* [kg]	Verkleidung 3-seitig mit Flügeltüren CNS* [kg]	Verkleidung 3-seitig PB** [kg]	Verkleidung 3-seitig mit Flügeltüren PB** [kg]
SW 6 x 4-2 Kids	–	–	5	11
SW 8 x 5-2	13	19	11	17
SW 8 x 5-2 Kids	–	–	10	16
SW 8 x 5-2 verstärkt	13	19	11	17
SW 8 x 5-3	13	19	11	17
SW 8 x 5-3 verstärkt	13	19	11	17
SW 9 x 6-2	–	–	14	21
SW 9 x 6-3	–	–	14	21
SW 10 x 6-2 BASIC	15	22	16	23
SW 10 x 6-3 BASIC	15	22	16	23
SW 10 x 6-2	15	22	16	23
SW 10 x 6-3	15	22	16	23

\* CNS = Edelstahlausführung

\*\* PB = Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben

Zubehör für  
Servierwagen

## Knotenbleche

Modell	Anzahl verstärkbarer Borde	max. Belas- tungsangaben Wagen [kg]
SW 6 x 4-2	1	140
SW 6 x 4-3	2	160
SW 8 x 5-2	1	140
SW 8 x 5-2 verstärkt	1	160
SW 8 x 5-3	2	160
SW 8 x 5-3 verstärkt	2	200
SW 8 x 5-4	3	180
SW 8 x 5-5	4	200
SW 9 x 6-2	1	140
SW 9 x 6-3	2	160
SW 9 x 6-4	3	180
SW 9 x 6-5	4	200
SW 10 x 6-2 BASIC	1	140
SW 10 x 6-3 BASIC	2	160
SW 10 x 6-4 BASIC	3	180
SW 10 x 6-5 BASIC	4	200
SW 10 x 6-2	1	180
SW 10 x 6-3	2	200

Modell	Anzahl verstärkbarer Borde	max. Belastungsangaben Wagen [kg]
SW 10 x 6-4	3	200
SW 10 x 6-5	4	200

**Verstärkungsprofile**

Modell	Anzahl verstärkbarer Borde um jeweils +10 kg*
SW 8 x 5-2	2
SW 8 x 5-2 Kids	2
SW 8 x 5-3	3
SW 8 x 5-4	4
SW 8 x 5-5	5
SW 9 x 6-2	2
SW 9 x 6-3	3
SW 9 x 6-4	4
SW 9 x 6-5	5
SW 10 x 6-2 BASIC	2
SW 10 x 6-3 BASIC	3
SW 10 x 6-4 BASIC	4
SW 10 x 6-5 BASIC	5
SW 10 x 6-2	2
SW 10 x 6-3	3
SW 10 x 6-4	4
SW 10 x 6-5	5

\* Die maximalen Belastungsgrenzen des gesamten Wagens bleiben dieselben wie bei der Standardausführung.

Wenn die Option Verstärkungsprofile bei einem Bord gewählt wurde, ist eine Ausführung mit schalldämmender Antidröhnmatte nicht möglich.

**Belastungsgrenzen Anbauteile**

Modell	Kapazität [max.]
Besteckbehälter	6 kg / 100 Besteckteile
Abfallbehälter	13,5 kg / 18,5 Liter
Besteckaufsatz	30 kg / 500 Besteckteile
Ablagebord	5 kg
Einhängerahmen	9 kg

**Umwelt    Umgebungsbedingungen – Betrieb**

Temperatur:                      –10 °C bis +38 °C

**Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport**

Temperatur:                      –10 °C bis +40 °C

**Emissionen**

Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Wagens ist kleiner als 70 dB(A).

**Werkstoffe**

Wagen:                              Edelstahl, pulverbeschichtetes stahlverzinktes Blech,  
Polyamid, Polyethylen, Polymethylmethacrylat

## Bestellangaben

<b>Servierwagen</b>	Servierwagen SW 6 x 4-2	Artikelnummer	295852; 569767; 566246
	Servierwagen SW 6 x 4-2 Kids	Artikelnummer	383652; 574983; 574984
	Servierwagen SW 6 x 4-3	Artikelnummer	295852; 569768; 566247
	Servierwagen SW 8 x 5-2	Artikelnummer	292465; 569769; 555527
	Servierwagen SW 8 x 5-2 Kids	Artikelnummer	383653; 574985; 574986
	Servierwagen SW 8 x 5-2 verstärkt	Artikelnummer	385953; 575176; 575177
	Servierwagen SW 8 x 5-3	Artikelnummer	292465; 569770; 555528
	Servierwagen SW 8 x 5-3 verstärkt	Artikelnummer	385953; 575178; 575179; 575180
	Servierwagen SW 8 x 5-4	Artikelnummer	292465; 569771; 563437
	Servierwagen SW 8 x 5-5	Artikelnummer	292465; 569772; 563438
	Servierwagen SW 9 x 6-2	Artikelnummer	292466; 569773; 555531
	Servierwagen SW 9 x 6-3	Artikelnummer	292466; 569774; 555532
	Servierwagen SW 9 x 6-4	Artikelnummer	292466; 569775; 563448
	Servierwagen SW 9 x 6-5	Artikelnummer	292466; 569776; 563449
	Servierwagen SW 10 x 6-2 BASIC	Artikelnummer	360659; 573486; 573487
	Servierwagen SW 10 x 6-3 BASIC	Artikelnummer	360659; 573488; 573489
	Servierwagen SW 10 x 6-4 BASIC	Artikelnummer	360659; 573490; 573491
	Servierwagen SW 10 x 6-5 BASIC	Artikelnummer	360659; 573492; 573493
	Servierwagen SW 10 x 6-2	Artikelnummer	360796; 569777; 555535; 569778; 555536
	Servierwagen SW 10 x 6-3	Artikelnummer	360796; 569779; 555537; 569780; 555538
<b>Abräumwagen</b>	Servierwagen SW 10 x 6-4	Artikelnummer	360796; 569781; 563458; 569782; 563459
	Servierwagen SW 10 x 6-4	Artikelnummer	360796; 569783; 563461; 569784; 563462
	Servierwagen SW 10 x 6-4	Artikelnummer	360796; 569783; 563461; 569784; 563462
<b>Abräumwagen</b>	Abräumwagen ARW 9 x 6-2	Artikelnummer	292468; 569786; 563022
	Abräumwagen ARW 9 x 6-3	Artikelnummer	292468; 569787; 563055
	Abräumwagen ARW 10 x 6-2	Artikelnummer	292465; 569789; 563090; 569788; 563095
	Abräumstation SW MCS 10 x 6-3	Artikelnummer	382663
<b>Betriebsanleitung</b>	Dokumentnummer:	153 062	

## Zubehör

<b>Besteckaufsatz</b>	Artikelnummer	574 772	
<b>Arbeitsplatte WB 8x5</b>	Artikelnummer	574 773	
<b>Messerhalter</b>	Artikelnummer	574 774	
<b>Tropfwanne</b>	Artikelnummer	574 779	
<b>Ablagebord</b>	Artikelnummer	574 780	
<b>Einhängerahmen</b>	Artikelnummer	574 781	
<b>Einhängerahmen für</b>			
<b>Arbeitsplatte</b>	Artikelnummer	574 783	
<b>SW Hustenschutz</b>	Artikelnummer	574 782	
<b>Abfallbehälter</b>	Artikelnummer	555 509	
<b>Besteckbehälter</b>	Artikelnummer	555 510	
<b>Schneidbrett</b>	Schneidbrett Holz 1/1	Artikelnummer	574 775
	Schneidbrett Kunststoff 1/1	Artikelnummer	574 776
<b>Set Arbeitsplatte mit</b>	mit Schneidbrett Holz	Artikelnummer	574 777
<b>Schneidbrett</b>	mit Schneidbrett Kunststoff	Artikelnummer	574 778
<b>Sichtschutz</b>	Sichtschutz SW 8 x 5 farbig	Artikelnummer	382 662
	Sichtschutz SW 8 x 5 limette	Artikelnummer	574 795
	Sichtschutz SW 8 x 5 granny	Artikelnummer	574 796
	Sichtschutz SW 8 x 5 karminrot	Artikelnummer	574 797
	Sichtschutz SW 8 x 5 graphitschwarz	Artikelnummer	574 798
	Sichtschutz SW 8 x 5 brombeere	Artikelnummer	574 799
<b>Verkleidung-Sets</b>	<b>Verkleidung CNS, 3-seitig aus Edelstahl</b>		
	SW 8 x 5-2		
	SW 8 x 5-2 verstärkt		
	SW 8 x 5-3		
	SW 8 x 5-3 verstärkt	Artikelnummer	375 449
	SW 10 x 6-2		
	SW 10 x 6-3		
	SW 10 x 6-2 BASIC		
	SW 10 x 6-3 BASIC	Artikelnummer	375 451
	<b>Verkleidung CNS, 3-seitig mit frontseitigen Flügeltüren aus Edelstahl</b>		
	SW 8 x 5-2		
	SW 8 x 5-3	Artikelnummer	375 450
	SW 10 x 6-2		
	SW 10 x 6-3		
	SW 10 x 6-2 BASIC		
	SW 10 x 6-3 BASIC	Artikelnummer	375 452
	<b>Verkleidung, 3-seitig aus pulverbeschichteten Feinblech:</b>		
	SW 8 x 5-2		
	SW 8 x 5-2 verstärkt		
	SW 8 x 5-3		
	SW 8 x 5-3 verstärkt		

farbig	Artikelnummer	375 453
limette	Artikelnummer	574 130
granny	Artikelnummer	574 131
karminrot	Artikelnummer	574 132
graphitschwarz	Artikelnummer	574 133
brombeere	Artikelnummer	574 134

**Verkleidung, 3-seitig aus pulverbeschichteten Feinblech:**

SW 9 x 6-2

SW 9 x 6-3

farbig	Artikelnummer	383 341
--------	---------------	---------

**Verkleidung, 3-seitig aus pulverbeschichteten Feinblech:**

SW 10 x 6-2

SW 10 x 6-3

SW 10 x 6-2 BASIC

SW 10 x 6-3 BASIC

farbig	Artikelnummer	375 455
--------	---------------	---------

**Verkleidung, 3-seitig mit frontseitigen Flügeltüren aus pulverbeschichteten Feinblech**

SW 8 x 5-2

SW 8 x 5-2 verstärkt

SW 8 x 5-3

SW 8 x 5-3 verstärkt

farbig	Artikelnummer	375 454
limette	Artikelnummer	574 135
granny	Artikelnummer	574 136
karminrot	Artikelnummer	574 137
graphitschwarz	Artikelnummer	574 138
brombeere	Artikelnummer	574 139

**Verkleidung, 3-seitig mit frontseitigen Flügeltüren aus pulverbeschichteten Feinblech**

SW 9 x 6-2

SW 9 x 6-3

farbig	Artikelnummer	383 460
--------	---------------	---------

**Verkleidung, 3-seitig mit frontseitigen Flügeltüren aus pulverbeschichteten Feinblech**

SW 10 x 6-2

SW 10 x 6-3

SW 10 x 6-2 BASIC

SW 10 x 6-3 BASIC

farbig	Artikelnummer	375 456
--------	---------------	---------

**Farbige****Verkleidungsoptionen für****Kids-Modelle****Verkleidung, 3-seitig aus pulverbeschichteten Feinblech**

SW 6 x 4-2 Kids	Artikelnummer	383 710
-----------------	---------------	---------

SW 8 x 5-2 Kids	Artikelnummer	383 713
-----------------	---------------	---------

**Verkleidung, 3-seitig mit frontseitigen Flügeltüren aus pulverbeschichteten Feinblech**

SW 6 x 4-2 Kids	Artikelnummer	383 712
-----------------	---------------	---------

SW 8 x 5-2 Kids	Artikelnummer	383 715
-----------------	---------------	---------



## Normen, Richtlinien, Verordnungen, Vorschriften

**Normen** Das Gerät ist zum Auslieferungszeitpunkt mit den grundlegenden Anforderungen der anzuwendenden Produktnormen in ihrer jeweils aktuellen Fassung in Übereinstimmung.

**Richtlinien für CE-Kennzeichnung/ EU-Konformitätserklärung** Das Gerät ist zum Auslieferungszeitpunkt, soweit zutreffend, mit den Anforderungen folgender Verordnungen/Richtlinien in ihrer jeweils aktuellen Fassung in Übereinstimmung.

- 1935/2004 Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- 2006/42/EG Maschinenrichtlinie
- 2011/65/EU RoHS-Richtlinie

**Verordnungen, Vorschriften** Bei der Handhabung und Nutzung dieses Geräts sind folgende Verordnungen, Vorschriften, berufsgenossenschaftliche Regeln sowie ggf. weitere nationale Bestimmungen der Länder in ihrer jeweils aktuellen Fassung zu beachten.

- EG Nr. 852/2004 Verordnung über Lebensmittelhygiene
- DGUV-Regel 110-003 Branche Küchenbetriebe
- DGUV Vorschrift 3 Unfallverhütungsvorschrift für elektrische Anlagen und Betriebsmittel

## Anlagen

<b>Montageanleitungen für Zubehör</b>	• Montageanleitung Verkleidung-Set CNS:	Dokumentnummer 154 834
	• Montageanleitung Besteckaufsatz:	Dokumentnummer 154 855
	• Montageanleitung Hustenschutz:	Dokumentnummer 154 856
	• Montageanleitung Arbeitsplatte mit Schneidbrett:	Dokumentnummer 154 857
	• Montageanleitung Einhängerrahmen mit Küchenrollenhalter:	Dokumentnummer 154 858
	• Montageanleitung Sichtschutz:	Dokumentnummer 154 859
	• Montageanleitung Abräumstation mit Tropfwanne und Ablagebord:	Dokumentnummer 154 860
	• Reinigungsbeileger Schneidbretter:	Dokumentnummer 154 861
	• Montageanleitung Verkleidung-Set farbig pulverbeschichtet:	Dokumentnummer 154 736

**Copyright** These instructions are protected by copyright.  
None of this information may be reproduced, distributed, used to the advantage of our competitors, or made accessible to third parties either completely or in part.

**Technical changes** Subject to modifications due to technical improvements.






## Contents

<b>About these operating instructions</b>	Product documentation	6
	Typographical conventions	6
	Warnings	6
<b>About this product</b>	Scope of application	7
	Conditions of use	7
	Product features	7
	Standard model	7
	Options and accessories	8
<b>Safety</b>	General information	9
	About this product	9
	Transport	9
	Commissioning	10
	Handling and operation	10
	Cleaning and care	11
	Maintenance	12
	Repairs	13
	Standards and guidelines	13
	Product marking	13
<b>Transport</b>	Checking for/reporting transport damage	14
	Scope of delivery	14
	Unpacking	14
	Disposing of packaging material	14
<b>Commissioning</b>	Prerequisites for operation	15
<b>Handling and operation</b>	Trolley overview	16
	Loading the trolley	20
	Moving the trolley to a new location	21
	Traversing ramps, recesses, inclined surfaces	21
<b>Additional information on the serving/clearing trolley for use in daycare facility and school catering</b>	Scope of application	23
	Application	23
	Duty to supervise	23
	Improper use as a toy	23
	Improper use as a vehicle	23
	Improper use as a storage space	23
	Castor brakes	23

<b>Troubleshooting</b>	Corrosion of stainless steel parts	24
	Trolley has external damage	24
	The castor brakes do not work	24
<b>Cleaning and care</b>	Stainless steel	25
	Cleaning frequency	25
	Cleaning methods	25
	Cleaning agents	25
	Cleaning the trolley	26
	Plexiglas®/Makrolon®	27
	Cleaning method for Plexiglas®/Makrolon®	27
	Suitable cleaning agents for Plexiglas®/Makrolon®	27
	Unsuitable cleaning agents for Plexiglas®/Makrolon®	27
<b>Maintenance</b>	Checking the castor brakes	28
<b>Repairs</b>	Authorised persons	28
	Fault description	28
	Replacing components	29
	Spare parts	29
	Address	29
<b>Disposal</b>	Disposing of the trolley	29
<b>Technical data</b>	General data	30
	Accessories for serving trolley	31
	Environment	33
<b>Ordering information</b>	Serving trolleys	34
	Clearing trolley	34
	Operating instructions	34
<b>Accessories</b>	Cutlery attachment	35
	Worktop WB 8x5	35
	Knife holder	35
	Drip tray	35
	Storage shelf	35
	Hanging frame	35
	Hanging frame for worktop	35
	SW sneeze guard	35
	Waste container	35
	Cutlery holder	35
	Cutting board	35
	Set worktop with cutting board	35
	Privacy shield	35
	Panelling sets	35

<b>Standards, guidelines, rules, regulations</b>	Standards	38
	Directives for CE marking/ EU declaration of conformity	38
	Rules, regulations	38
<b>Appendices</b>	Assembly instructions for accessories	38


About these operating instructions

Product documentation	These are the original operating instructions. Target group: operating personnel, kitchen directors.
Typographical conventions	<div><div></div><div><b>Important note</b> on special features or special cases.</div></div> <div><div></div><div><b>Explanatory information</b></div></div> <div><div></div><div><b>Cross reference</b> to a chapter or external document.</div></div> <div><div></div><div><b>Requirement</b> which must be met before the subsequent steps can be carried out.</div></div> <div><div></div><div><b>Action</b> or activity which must be carried out.</div></div>

Unit model XYZ

A section identified in this way applies only to a particular unit model or unit option.

Warnings



**Signal word!**

**Type and source of danger**

Possible consequences of non-compliance with warnings.

- Measures to avoid hazards and the consequences thereof.

The signal word (danger, warning, caution) indicates the level of danger.

- Danger** warns of possible highly severe/fatal bodily injury.
- Warning** warns of possible serious bodily injury.
- Caution** warns of possible minor bodily injury or damage to property.

## About this product

**Scope of application** The B.PRO serving/clearing trolley is a hand-guided cart with shelves used to carry food, beverages, dishes and kitchen utensils, for example.

The serving/clearing trolley is particularly suitable for catering in social facilities (clinics, retirement homes, children's day care centres), hotels and the food service industry (banquets, party services), and for company catering (canteens, dining halls).

It is forbidden to transport persons with or on the trolley or its attachments.

The trolley must NOT be used as a substitute for a ladder or as a climbing frame (for children).

There is danger of it tipping over.

The owner is responsible for ensuring appropriate and proper use of the trolley.

**Conditions of use** **Environment**

The trolley may only be operated when the ambient temperature is between  $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$  and  $+38\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

**Instruction of third parties**

If the trolley is lent to third parties, these persons must be instructed in the safe handling of the trolley and potential hazards must be pointed out.

**Product features** **General information**


The serving/clearing trolley is made of stainless steel.

The trolley is equipped with a strong bumper rail. A noise-insulating anti-drumming mat is mounted under each shelf. One corner on each anti-drumming mat is truncated due to the production method used. The shelves are manufactured with an all-round raised profile edge. The tube clamp frame serves as a push handle. The trolley steering castors are attached to the tube clamp frame.

**Handling and operation**

Utensils are transported on the shelves.

The trolley is equipped with four steering castors as standard, two of which have castor brakes. Push handles allow the trolley to be moved easily. Sturdy wall guards protect the trolley from damage.

You will find the maximum load on the rating plate or in the  Chapter „Technical data“ on page 30 in these operating instructions.

**Standard model** **The standard model comprises:**

- Stainless steel frame and stainless steel shelf, welded
- Stainless steel shelf with profile edge
- Noise-insulating anti-drumming mat
- Bumper rail, on all sides
- 4 steering castors, 125 mm in diameter, 2 of which have brakes

**Options and accessories**    **The trolley is available with the following optional equipment, depending on the model:**

- Gusset plates
- Serving trolley panelling in different designs (stainless steel or powder-coated, with or without doors)
- Waste container (not suitable for SW 6)
- Cutlery holder
- Storage shelf
- Drip tray
- Privacy shield made of stainless steel or powder-coated
- Cutlery attachment (not in connection with pneumatic-tyred castors with 180 mm in diameter)
- Hanging frame (not suitable for SW 6 x 4)
- Paper towel roll holder for hanging frame
- Knife holder
- Sneeze guard
- Worktop
- Cutting board (synthetic or wood)
- Reinforcing profiles (without noise-insulating anti-drumming mat)
- 4 steering castors without castor brakes
- 2 steering castors with brake and 2 fixed castors



## Safety

### General information

The trolley is built using state-of-the-art technology. All the requirements necessary to ensure safe operation have been met. Nevertheless, residual risk does exist when using the trolley. The safety precautions and warnings in these operating instructions are there to help you protect yourself against these hazards.

### Safety precautions

Carefully read and observe the safety precautions in this chapter.

The owner is responsible for ensuring that safety precautions in these operating instructions are observed.

### Warnings

Observe the warnings with the danger symbol (warning triangle) in the text.

### Operating instructions

These operating instructions must be read carefully prior to commissioning.

The owner is responsible for ensuring that all users have read these instructions before using the trolley.

Store these operating instructions, assembly instructions and/or cleaning and care instructions for optional accessories in a location which is always accessible to operating personnel. You will find the assembly instructions and/or cleaning and care instructions for optional accessories in the

📖 Chapter „Appendices“ on page 38

in these operating instructions. You can obtain these assembly instructions and/or cleaning and care instructions for optional accessories from the B.PRO Service/Sales Team if required.

### About this product

#### Scope of application

The trolley may only be used for its designated applications.

The owner is responsible for ensuring appropriate and proper use of the trolley.

#### Conditions of use

The trolley may only be operated under the permissible ambient conditions. Users of the trolley must be instructed in its operation and must have understood these operating instructions.

### Transport

#### Upright transport position

Transport the trolley in an upright position only.


#### Transport with a truck or delivery vehicle

The trolley is only to be transported in a truck or delivery vehicle with a loading ramp.

The loading ramp must not exceed an angle of inclination of 10°.

Only transport the trolley when the castor brakes are released. Secure against the shifting of the trolley. It is not permitted to transport the trolley using the castor brakes to secure it.

Secure the trolley against vertical movement during transport. Use padded locking bars.

**Commissioning** Make sure the trolley is in a perfect condition before initial use. Check the standard castor brakes to ensure full working order. You must not exceed the maximum permitted load for the trolley and/or shelves. You will find these specifications on the rating plate or in the  Chapter „Technical data“ on page 30 in these operating instructions.

### Handling and operation **General Information**

The user must be aware of the hazards that the trolley poses and be able to assess them. Observe DGUV regulation 110-003 on working in kitchens and any applicable regional or country-specific regulations when working with the trolley and accessory components.

The trolley may only be used by persons whose physical, sensory or mental abilities are not subject to any restrictions relevant to operating the trolley. Use the trolley only when it is in proper working order. If the trolley is damaged, secure it against accidental use and have repairs carried out immediately by one of the authorised service points listed under Repairs.


### Loading

All shelves are manufactured with an all-round raised profile edge. This hinders utensils being carried from slipping off.

As a general rule, load the trolley in such a way that no utensils can fall off when it is in use or being transported. Falling utensils can cause injuries. Always load the trolley from bottom to top to keep the trolley's centre of gravity as low as possible.

### Load-bearing capacities

You must not exceed the maximum permitted load for the trolley and/or shelves; otherwise, there is a risk that the trolley may tip over and/or be damaged. A trolley and/or utensils tipping over can cause injuries. You will find the maximum load on the rating plate or in the

 Chapter „Technical data“ on page 30 in these operating instructions.

### Loading of attached parts

---

#### Model with sneeze guard

The optional sneeze guard must not be subjected to any load.



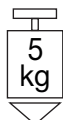
The corresponding prohibition sign is attached to the top of the sneeze guard.

---

---

**Model with shelf**

The shelf mountable on the long side is designed to hold a loaded tray and must not be loaded with heavy objects.



The maximum permitted load is 5 kg.

It is forbidden to sit on the storage shelf.

---

**Trolley with castor brakes**

Always secure the trolley against rolling away by applying the castor brakes. The trolley can cause injuries and damage to property if allowed to roll away accidentally.

**Trolley without castor brakes**

Always park trolley without castor brakes to ensure that it is secure and cannot move of its own accord. The trolley can cause injuries and damage to property if allowed to roll away accidentally.

**Change of location**

Only push the trolley; do not pull (except when traversing thresholds or steps).

Always push the trolley with two hands on the push handle rail. Depending on the weight of the trolley, if you push it with just one hand you might not be able to apply the brakes quickly enough. Pull the trolley carefully over thresholds or steps without using excessive force to ensure you do not damage the castors. Be careful not to trap your hands between the trolley and walls or other objects, such as cabinets (crushing hazard).

Avoid subjecting the castors to excessive load to minimise the risk of damage to the castors:

- Do not move the trolley when the castor brakes are locked
- Avoid impacts
- Pull the trolley carefully over thresholds or steps (without using excessive force)

If the trolley is on a sloped surface, it must be secured by extra means, such as wheel chocks, in addition to applying the castor brakes to prevent it from rolling away accidentally. If a trolley is designed without castor brakes, care must be taken to implement measures to secure it when parking on a sloped surface (e.g. by using a wheel chock).

The trolley can be tilted to an angle of 10° when stationary before it is at risk of tipping over.

You may only cross sloped surfaces with an incline <10°.

The trolley may swerve out to the side when being pushed over a sloped surface. Two people (one on each side of the trolley) are required to move the trolley over ramps or recesses.

**Cleaning and care****Hygiene**

You must comply with the specifications in Regulation (EC) no. 852/2004 and your national hygiene regulations.

**Cleaning frequency**

Clean the trolley after each use.

---

**Model with cutting board**

Clean the cutting board thoroughly after each use. Clean the entire surface with commercially available dish-washing detergent. Then rinse off under running clean water. Rub dry with a clean cloth. Also clean the work surface or the worktop beneath thoroughly and rub dry with a clean cloth to minimise the risk of slipping.

If the cutting board surface is not cleaned thoroughly after each use, there is a risk of germs spreading. Foodstuffs will become inedible as a result and must not be offered for consumption under any circumstances.

You must dispose of contaminated foodstuffs as described in DGUV regulation 110-003 on working in kitchens and any applicable regional or country-specific regulations.

**B.PRO recommends**

Rubbing wooden cutting boards with commercially available cooking oil at regular intervals.

---

**Cleaning methods**

Use approved cleaning methods only. Do not use steam jet units, high-pressure cleaners, water sprayers or similar cleaning devices.

**General information on cleaning agents**

Do not use metal parts for cleaning. Metal parts can damage the trolley and/or cause corrosion.

Do not use pointed or sharp objects for cleaning. They can damage the trolley.

Do not use scouring agents. Scouring agents scratch surfaces.

**Cleaning agents for synthetic parts**

Do not use scouring agents. Scouring agents scratch surfaces.

Do not use the following cleaning agents or cleaning agents containing the following substances (material damage!):

- Ethyl alcohol, isopropyl alcohol and higher alcohols
- Acetone
- Benzene
- Turpentine
- Acetic ester

**Maintenance****Castor brakes**

Check that castor brakes work effectively on a regular basis.

If brakes do not lock effectively, have the defective castor(s) replaced immediately by one of the service points listed under Repairs.

**Repairs    Authorised persons**

The trolley may only be repaired by the following service points:

- In-house, B.PRO-trained professionals
- External, B.PRO-trained customer service
- B.PRO service

☞ The warranty will be invalidated if the trolley is repaired by anyone else.

**Standards and guidelines**

Observe the applicable standards, guidelines and safety regulations.

The owner is responsible for compliance with the applicable standards, guidelines and safety regulations.

**Product marking**

The trolley has been provided with a rating plate.

☞ The warranty is voided if the rating plate is removed.

## Transport

### Checking for/reporting transport damage

- ☞ It is imperative that the trolley is checked immediately after delivery for damage (visual inspection).
- Document any damage incurred during transport (description of defect) on the waybill in the presence of the carrier.
  - Have the carrier confirm the damage (signature).
  - Keep the trolley and submit a complaint to B.PRO about the damages and include the waybill.
- or –
- Do not accept the trolley and have the carrier return it to B.PRO.

This procedure ensures that damage claims are handled correctly.

The trolley recipient must provide suitable proof if transport damage is reported at a later point in time.

### Scope of delivery

The scope of delivery contains the following as standard:

- Trolleys
- Operating instructions with URL code and QR code for more detailed digital original operating instructions.

You will find the exact scope of delivery and the trolley model on the delivery documentation.

### Unpacking

- Open the transport packing at the designated opening points.
- Do not rip or cut it!
- Check the scope of delivery.
- Remove any protective film from the trolley.

### Disposing of packaging material

Packaging materials are recyclable.

- Recycle packaging materials in a proper, environmentally responsible manner as per applicable statutory requirements.

## Commissioning

### Prerequisites for operation

- ✓ There are no signs of defects or visible damage to the trolley
- ✓ Protective film fully removed.
- ✓ Trolley with castor brakes: Castor brakes checked to ensure full working order
- ✓ Trolley is cleaned
- ✓ Optional accessories are mounted

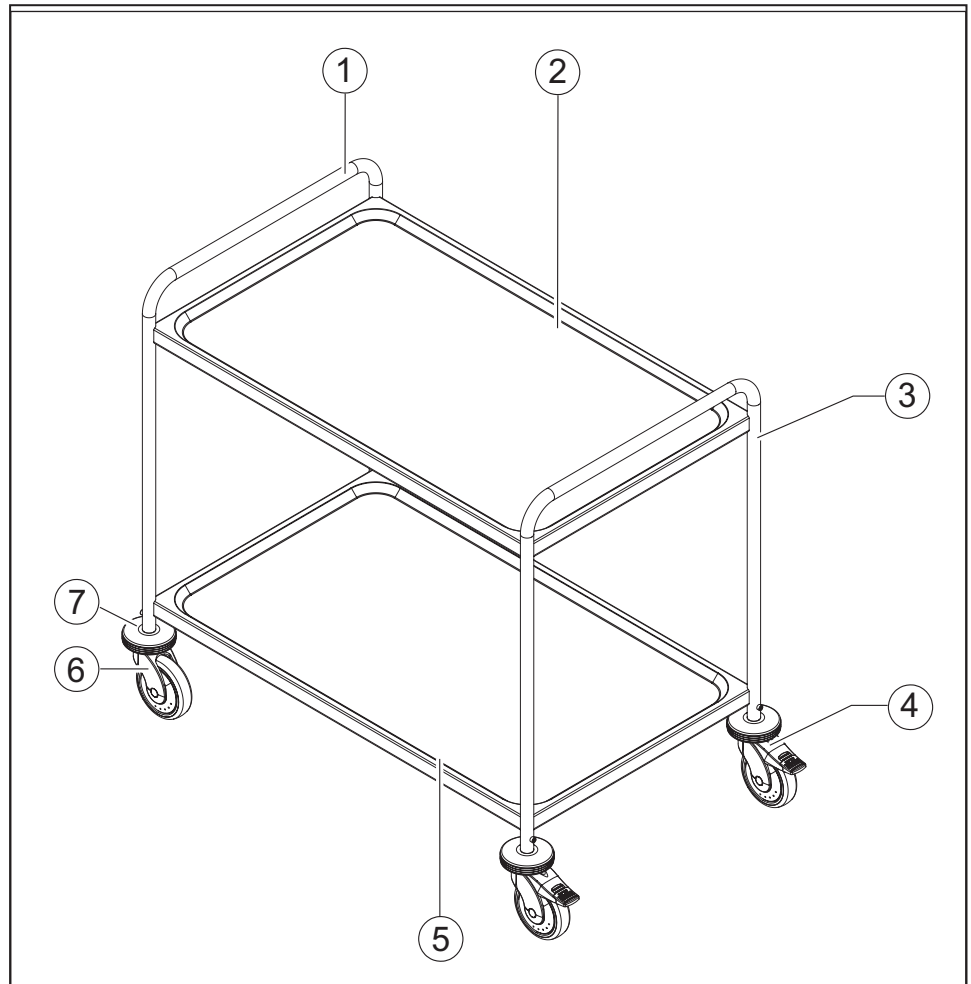
Store these operating instructions, assembly instructions and/or cleaning and care instructions for optional accessories in a location which is always accessible to operating personnel. You will find the assembly instructions and/or cleaning and care instructions for optional accessories in the

📖 Chapter „Appendices“ on page 38

in these operating instructions. You can obtain these assembly instructions and/or cleaning and care instructions for optional accessories from the B.PRO Service/Sales Team if required.

## Handling and operation

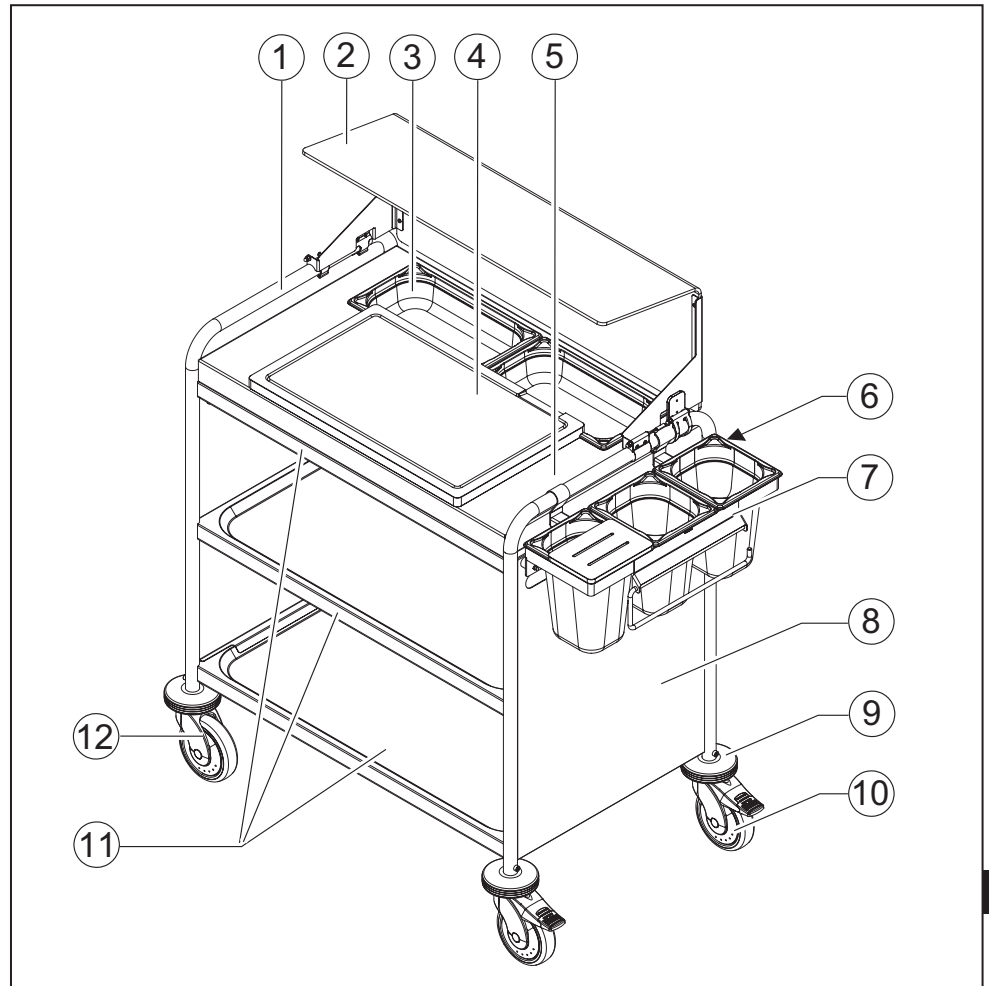
### Trolley overview    Standard model and Kids model



- (1) Tube clamp frame/push handle
- (2) Storage shelf with anti-drumming mat
- (3) Rating plate position
- (4) Steering castors with castor brakes
- (5) Storage shelf with anti-drumming mat
- (6) Steering castors without castor brakes
- (7) Wall guard

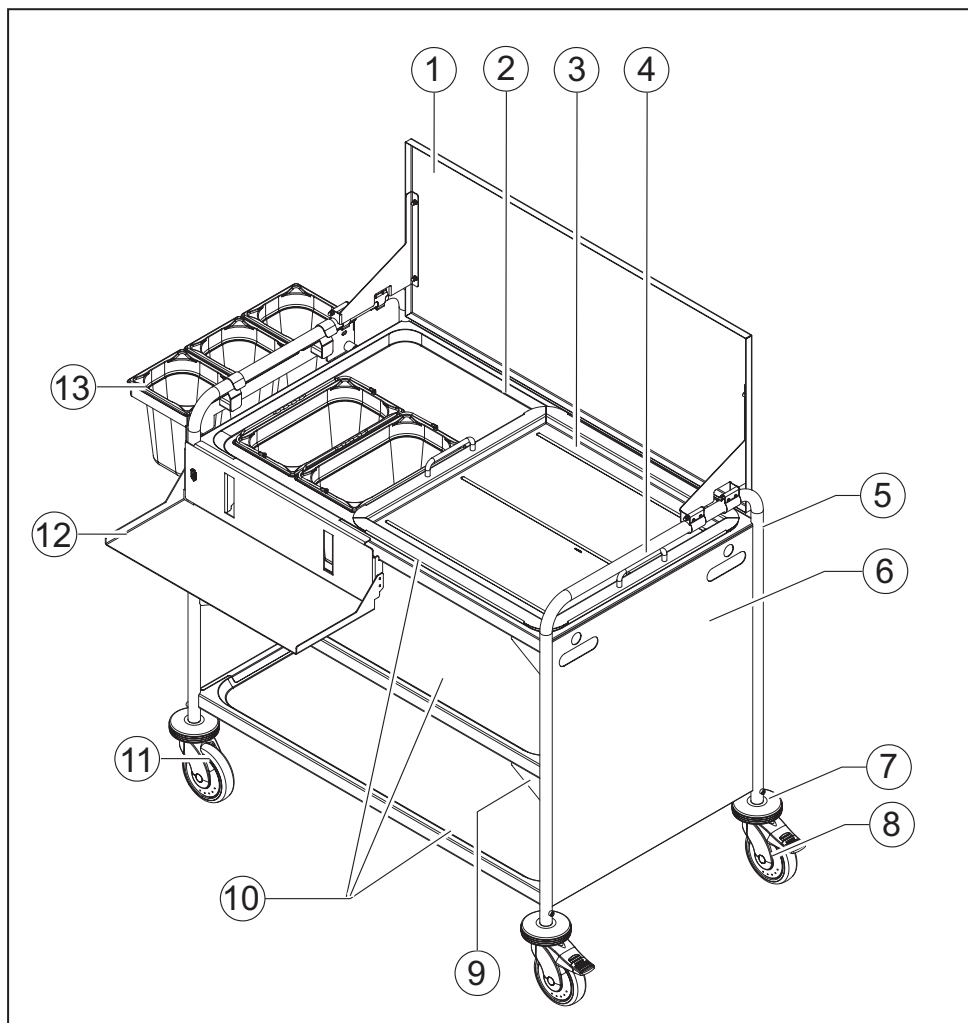


## Serving trolley with worktop and cutting board



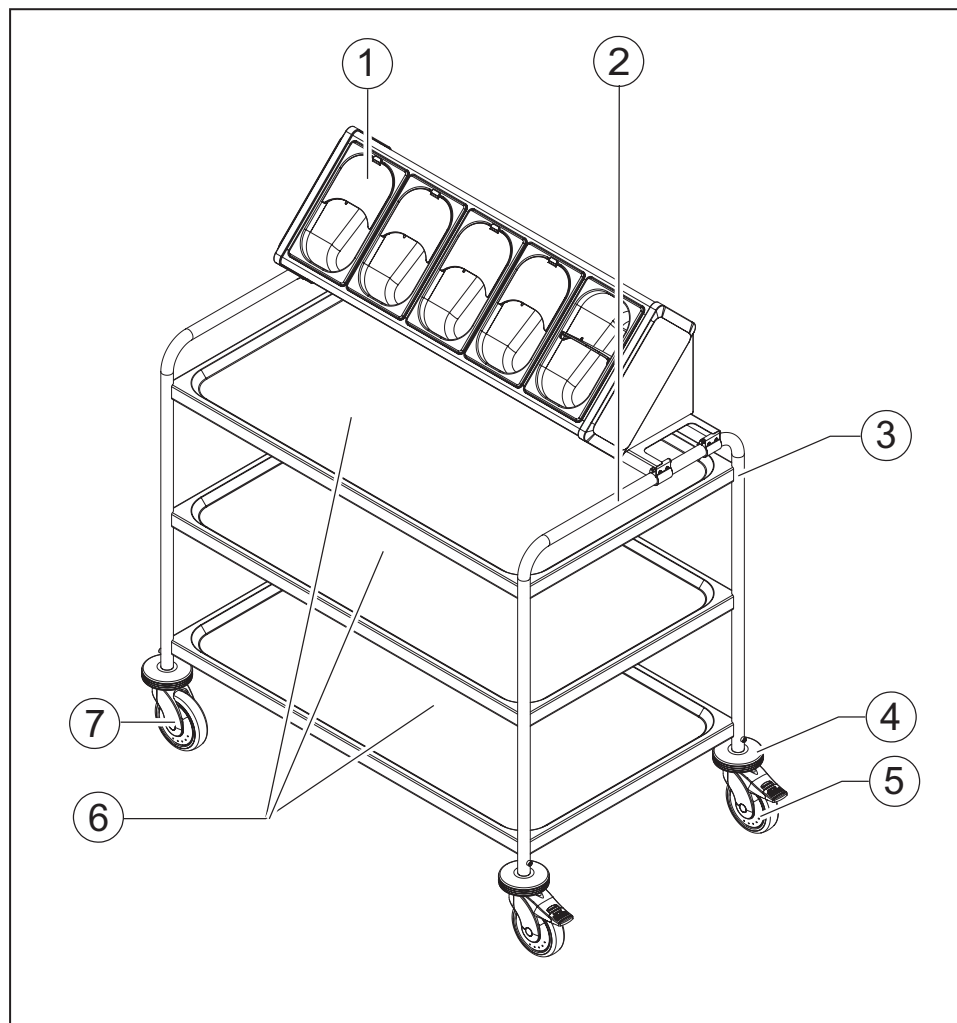
- (1) Tube clamp frame/push handle
- (2) Sneeze guard
- (3) Gastronorm container 2 x GN 1/3-65
- (4) Synthetic or wood cutting board (optional)
- (5) Worktop
- (6) Rating plate position
- (7) Optional hanging frame with paper towel roll holder, knife holder and variable Gastronorm container mounting
- (8) Serving trolley panelling powder-coated on three sides or in stainless steel (optionally with hinged doors)
- (9) Wall guard
- (10) Steering castors with castor brakes
- (11) Storage shelf with anti-drumming mat
- (12) Steering castors without castor brakes

## Clearing station



- (1) Privacy shield, powder-coated (optional)
- (2) Top storage shelf with cut-out for 2 x GN-B 1/3-200
- (3) Drip tray (optional)
- (4) Tube clamp frame/push handle
- (5) Rating plate position
- (6) Serving trolley panelling, powder-coated on three sides or in stainless steel
- (7) Wall guard
- (8) Steering castors with castor brakes
- (9) Gusset plates
- (10) Storage shelf with anti-drumming mat
- (11) Steering castors without castor brakes
- (12) Storage shelf
- (13) Hanging frame with 3 x GN 1/6-200 (optional)

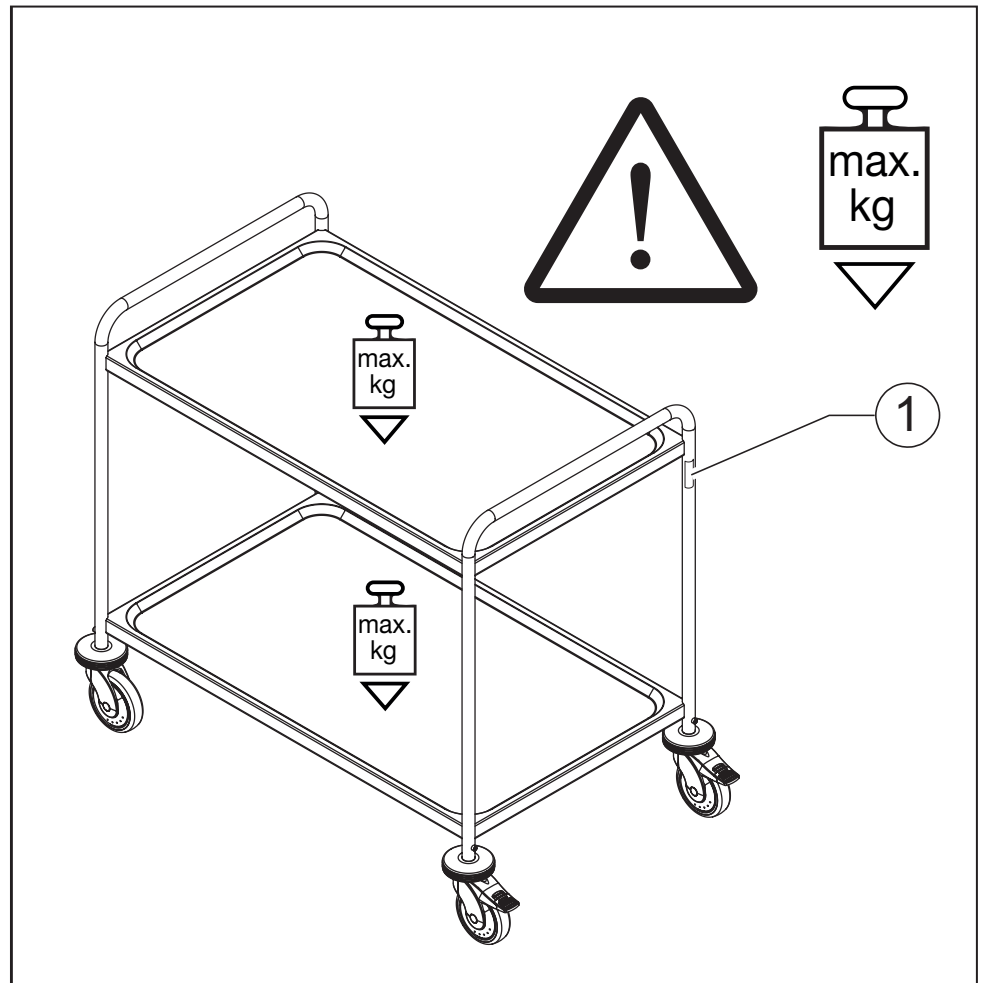
## Serving trolley with cutlery attachment



- (1) Cutlery attachment (optional)
- (2) Tube clamp frame/push handle
- (3) Rating plate position
- (4) Wall guard
- (5) Steering castors with castor brakes
- (6) Storage shelf with anti-drumming mat
- (7) Steering castors without castor brakes

**Loading the trolley**

The upper weight limits specified in the technical data and on the rating plate (1) must not be exceeded when loading.



- Load trolley in such a way that the utensils being carried will not fall off.
- Always load the trolley from bottom to top to keep the trolley's centre of gravity as low as possible.
- Do not carry any animals on/with the trolley.

If the reinforcing profiles option is selected for a shelf, a model with additional noise-insulating anti-drumming mat is not possible. Store these operating instructions, assembly instructions and/or cleaning and care instructions for optional accessories in a location which is always accessible to operating personnel. You will find the assembly instructions and/or cleaning and care instructions for optional accessories in the

📖 Chapter „Appendices“ on page 38

in these operating instructions. You can obtain these assembly instructions and/or cleaning and care instructions for optional accessories from the B.PRO Service/Sales Team if required.

**Caution!****Personal injury and/or damage**

A dirty and/or wet cutting board contact surface poses a slipping hazard. This can cause bruising, crushing or cut injuries to limbs. Food may also become contaminated.

- Always keep the cutting board contact surface dry and clean.

### Moving the trolley to a new location

**Change of location**

- Special precautions must be taken if the route includes uneven surfaces.  
↳ Chapter „Traversing ramps, recesses, inclined surfaces“ on page 21
- Do not carry any animals on/with the trolley.

**Caution!****Personal injury and/or damage**

A trolley without castor brakes can cause injuries and damage to property if allowed to roll away accidentally.

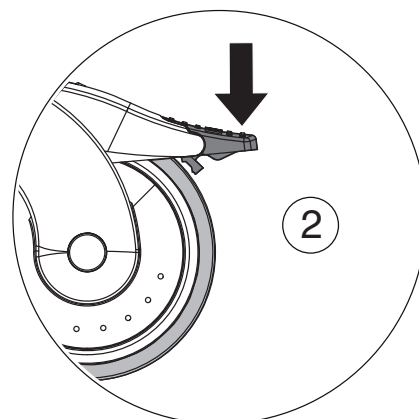
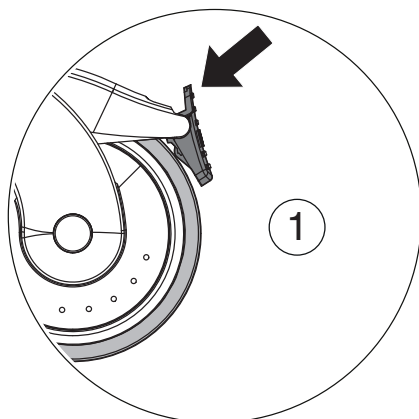
- Always park trolley to ensure that it is secure and cannot move of its own accord.

**Caution!****Pinched feet**

You can pinch or injure your foot when releasing or locking the castor brakes.

- Be careful not to put your foot between the castor brake and the castor or trolley panelling.

en



- Release the castor brakes (1).
- Use both hands on the trolley push handle rail to carefully push the trolley to its new location.
- Lock castor brakes (2).

### Traversing ramps, recesses, inclined surfaces

All instructions, conditions and operational requirements for moving the trolley to a new location on a level surface also apply to traversing ramps, recesses and sloped surfaces.

- ✓ Two people

**Warning!****Trolley tipping over**

The trolley can tip over when traversing a slanted surface.

- Never move the trolley across a surface such as a ramp with an incline  $>10^\circ$ .
- 

**Warning!****Trolley swerving sideways**

The trolley may swerve to the side on sloped surfaces.

- There must always be two people to push the trolley over inclined surfaces (one at each end of the trolley).
- 
- First check whether the trolley can be safely pushed across the ramp, recess or slanted surface.
  - There must always be two people to carefully push the trolley across the ramp, recess or slanted surface (one at each end of the trolley).

## Additional information on the serving/clearing trolley for use in daycare facility and school catering

**Scope of application** Additional residual risks arise due to children/young people coming into contact with this product.  
This additional information describes the assessable, additional residual risks, but does NOT claim to be complete.

### General information and special dangers

**Application** The trolley may only be used for scope of applications specified in these operating instructions.

**Duty to supervise** The trolley must NOT be moved or operated without supervision.  
The duty of supervision is essentially based on the applicable laws and regulations adopted by relevant national authorities, such as the legislator, the employer's liability insurance associations, regulations on a state or municipal level and/or other authorities.

**Improper use as a toy** It is NOT permitted to climb or clamber on the trolley.  
Children should NOT be allowed to touch or fiddle with the trolley either.  
If the trolley is not handled correctly or is misused as described above, the trolley may tip over, posing a hazard or possibly causing injury. Such action may cause injury to limbs.

**Improper use as a vehicle** The trolley must NOT be used as a vehicle or a means of conveyance.  
Do not lie beneath the trolley.  
The trolley is very heavy when loaded and has a high potential momentum when moving.  
If the trolley is misused as described above, it may cause injury as people can be run over or crushed, for example.

**Improper use as a storage space** The unit must NOT be used as a storage space for objects and/or living beings.


**Castor brakes** The castor brakes must be applied as soon as the trolley is positioned at its intended location after it has been moved or if it needs to be placed in a different location.  
The castor brakes have openings which can only be designed in this way for technical reasons.  
If the castor brakes are applied without supervision, these openings can lead to crushing of extremities.

## Troubleshooting


### Corrosion of stainless steel parts

Cause	Measure
Incorrect handling/care	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Remove corrosion marks.</li> <li>► Ensure proper handling/care.</li> </ul>

### Trolley has external damage

Cause	Measure
Damage during transport, change of location or other external influences.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Take trolley out of use.</li> <li>► Secure the trolley to ensure it cannot be used accidentally.</li> <li>► Notify a centre authorised to carry out repairs.   Chapter „Repairs“ on page 13</li> </ul>

### The castor brakes do not work

Cause	Measure
Damage during transport, change of location or other external influences.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Take trolley out of use.</li> <li>► Secure the trolley to ensure it cannot be used accidentally.</li> <li>► Notify a centre authorised to carry out repairs.   Chapter „Repairs“ on page 13</li> </ul>



## Cleaning and care

### Stainless steel

Stainless steel refers to extremely corrosion-resistant, hygienic steels.

The stainless steel that B.PRO currently uses primarily consists of iron, chrome and nickel. The corrosion resistance in stainless steel is provided by what is known as a passive layer, formed on the material surface when it comes into contact with oxygen. Damage to the passive layer caused by mechanical impact is automatically repaired if sufficient oxygen is present on the material's surface. However, the stability of this passive layer can be breached by chemical reaction and by layers of grease, starch, protein and lime scale, which help to cause corrosion. The following substances may also cause or advance corrosion if they come into contact with stainless steel:

- Concentrated acids, halogens, such as chloride or bromide, and their salts, and seasoning containing cooking salts
- Acid vapours which may form when industrial cleaners are used, for example
- Contact with other metals, such as steel or iron
- Contact with iron, such as iron contained in steel wool, chips from pipelines or water containing iron particles

Contact with the aforementioned substances must be avoided to maintain corrosion resistance. You must observe the following instructions on cleaning and care.

Stainless steel surfaces must be kept clean, dry and open to the air at all times

#### **B.PRO recommends:**

Treating heavily used stainless-steel surfaces, such as heated bain-marie basins, with DeepClean Stainless Steel on a regular basis in addition to daily routine cleaning. This ensures that the passive layer on the stainless steel surface and, consequently, its corrosion resistance, are preserved for a longer period of time.

### Cleaning frequency

The surface must be thoroughly rinsed with clean water and dried after every use.

### Cleaning methods

Wiping clean with a damp cloth forms a mandatory part of the daily routine cleaning. Stubborn stains may be removed with a brush (synthetic or natural bristles).

- Do not use steam jet units, high-pressure cleaners, water sprayers or similar cleaning devices.
- Do not use integrated heating systems to dry surfaces under any circumstances.

**Any other cleaning methods must be approved by B.PRO.**

### Cleaning agents

**The following cleaning agents may be used on stainless-steel surfaces:**

- Commercially available stainless steel cleaning agents, e.g. DeepClean Stainless Steel
- Commercially available water-based cleaning agents
- Commercially available organic-based decalcifiers or anorganic acids which do not damage stainless steel, such as acetic acid, citric acid, sulfamic acid or phosphoric acid; contact the cleaning agent manufacturer in case of doubt
- Soft cleaning cloth or damp microfibre cleaning cloth.

① A list of tested cleaning agents suitable for stainless steel is available from the German Swimming Pools Association (Deutsche Gesellschaft für das Badewesen e.V.) at [www.baederportal.com](http://www.baederportal.com) (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE). Further information on cleaning can be obtained from the German Stainless Steel Information Point website [www.edelstahl-rostfrei.de/publikationen/euro-inox-publications](http://www.edelstahl-rostfrei.de/publikationen/euro-inox-publications).

**Cleaning agents which are NOT suitable stainless-steel surfaces are:**

- All cleaning agents which may contain chlorides or hypochlorite, such as decalcifiers made with hydrochloric acid, chlorine bleaches or similar

**The following cleaning agents may be used for other metal surfaces, powder-coated parts of the trolley and for synthetic and glass elements:**

- Commercially available water-based cleaning agents
- Soft cleaning cloth
- B.PRO microfibre cleaning cloth (use with water only)
- Residue stains, especially grease splashes and accumulations of grease, can be removed with a 30% soft soap solution and the help of a brush with synthetic or natural brushes
- Glass surfaces can be easily cleaned with commercially available glass cleaners.

**Cleaning agents which are NOT suitable for other metal surfaces, powder-coated unit parts or for synthetic and glass parts include:**

- Stainless steel cleaning agents or other abrasive cleaning agents
- Floor cloth
- Solvent-based cleaning agents
- All cleaning agents that may contain chlorides or hypochlorite (e.g. decalcifiers made with hydrochloric acid, chlorine bleaches)
- Aggressive corrosion-inducing cleaning agents/disinfectants (e.g. those based on fluorinated silicic acid, phosphoric acid or hydrochloric and sulphuric acid)

**Cleaning the trolley**

- ✓ No utensils on the trolley

**B.PRO recommends:**

As a basic rule, you should always test chemical cleaning agents on a hidden spot first to ensure they are compatible with the surface. This will avoid any unpleasant surprises due to discolouration or other reactions between cleaners and the surface.

- If mineral or even metallic dust needs to be removed during cleaning, you must continuously rinse out cleaning utensils, such as brushes and microfibre cloths, to ensure that dust particles leave no marks behind on the surface.
- You must thoroughly rinse the surface with clean water and dry after every use.

<b>Plexiglas®/Makrolon®</b>	Plexiglas®/Makrolon® is a brand name for acrylic glass/polycarbonate, a thermoplastic similar to glass. Dirt rarely adheres to the pore-free surface. However, plastics can frequently build up static electricity. This may mean that components attract dust. Rainfall and air humidity usually prevent dust accumulating outdoors, but friction on plastic surfaces, air movements and dry room air can favour static electric charge in interiors.
<b>Cleaning method for Plexiglas®/Makrolon®</b>	Wiping clean with a damp cloth is a mandatory part of daily routine cleaning. Do not rub the surface moisture dry; let it dry naturally instead. Never rub the surface dry. This leads to smears or even scratches. Rubbing will always create an electrostatic charge.
<b>Suitable cleaning agents for Plexiglas®/Makrolon®</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luke warm water with a little commercially available dish-washing detergent added</li> <li>• Soft, lint-free cleaning cloth, soft sponge or leather cloth</li> <li>• B.PRO microfibre cleaning cloth (use with water only)</li> <li>• Remove residue stains, especially grease splashes and accumulations of grease with hot 30% soft soap solution</li> <li>• Anti-static plastic cleaner</li> <li>• Special polishing milk/paste applied with a soft polishing cloth</li> </ul>
<b>Unsuitable cleaning agents for Plexiglas®/Makrolon®</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NEVER use alcohol-based cleaning agents since they can cause crack formation and can lead to a cloudy surface.</li> <li>• Stainless steel cleaning agents or other abrasive cleaning agents</li> <li>• Floor cloth</li> <li>• Solvent-based cleaning agents</li> <li>• All cleaning agents which may contain chlorides or hypochlorite, such as decalcifiers made with hydrochloric acid, chlorine bleaches or similar</li> </ul>

en

**Caution!****Danger of slipping**

If cleaning water runs onto the floor during or after cleaning, there is a risk of slipping.

- Mop up water which has leaked onto the floor.

## Maintenance

### Checking the castor brakes

- Check the castor brakes after every change of location to ensure effective working order.
- Lock castor brakes.
- Try to move the unit (do not use force!).
- If braking is inadequate, have the defective castor(s) replaced immediately by one of the following:
  - In-house, by B.PRO-trained professionals
  - External, B.PRO-trained customer service
  - B.PRO Service

## Repairs

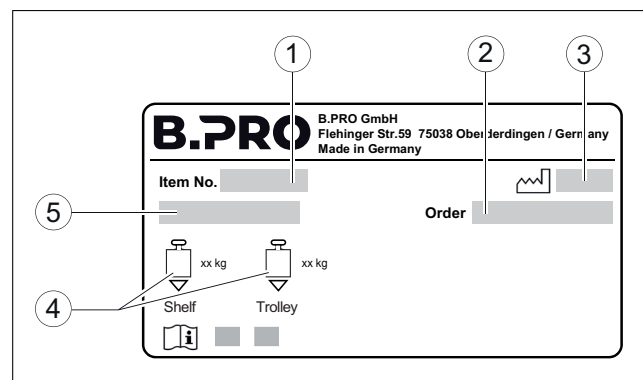
### Authorised persons

- ☞ Repairs may only be carried out by the following authorised service points:
- In-house, B.PRO-trained professionals
  - External, B.PRO-trained customer service
  - B.PRO service

### Fault description

In addition to an exact description of the defect, the B.PRO Service Department requires the following information from the rating plate:

- Article number
- Serial number
- Date of manufacture
- Model
- Production order number (optional)



- (1) Article number
- (2) Production order number
- (3) Date of manufacture
- (4) Maximum specified load for each individual shelf and for the entire trolley
- (5) Model description

- Replacing components** ☞ Defective components may only be replaced through the following authorised service points:
- In-house, B.PRO-trained professionals
  - External, B.PRO-trained customer service
  - B.PRO service

- Spare parts** The following information is required when ordering spare parts:
- Designation of spare part
  - Article number
  - Trolley date of manufacture
  - Quantity
- ☞ See the Service Information System online ([www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com))

**Address** B.PRO GmbH  
 Flehinger Straße 59  
 75038 Oberderdingen  
 Germany

Phone	+49 (0)7045 44 - 81416
Fax	+49 (0)7045 44 - 81508
Email	<a href="mailto:service@bpro-solutions.com">service@bpro-solutions.com</a>
Internet	<a href="http://www.bpro-solutions.com">www.bpro-solutions.com</a>

## Disposal

- Disposing of the trolley**
- Take the trolley to a recycling centre.
  - The appliance must therefore not be disposed of together with normal municipal waste
- ☞ You must not dispose of this product with other commercial waste.
- ☞ Further information on disposal can be obtained from your dealer or from B.PRO's Service Department.
- ☞ Chapter „Repairs“ on page 13

## Technical data

A trolley subject to these operating instructions may also have differing technical data (electrical and refrigeration-related specifications, dimensions), depending on the model.

The mandatory information is provided on the rating plate or in the specific order documents and/or on drawings.

### General data Dimensions and weight (approximate)

Model	Dimensions [mm] (L x W x H) / inside dimensions between shelves [mm]	Max. specified loads		Trolley weight [kg]
		Shelf [kg]	Trolley [kg]	
SW 6 x 4-2	700 x 500 x 950 / 585	80	120	11
SW 6 x 4-2 Kids	700 x 500 x 800 / 435	80	120	10
SW 6 x 4-3	700 x 500 x 950 / 275	80	120	13
SW 8 x 5-2	900 x 600 x 950 / 585	80	120	13
SW 8 x 5-2 Kids	900 x 600 x 800 / 435	80	120	12
SW 8 x 5-2 reinforced	900 x 600 x 1010 / 585	80	160	17
SW 8 x 5-3	900 x 600 x 950 / 275	80	120	16
SW 8 x 5-3 reinforced	900 x 600 x 1010 / 275	80	200	20
SW 8 x 5-4	900 x 600 x 1290 / 285	80	120	21
SW 8 x 5-5	900 x 600 x 1290 / 205	80	120	24
SW 9 x 6-2	1000 x 650 x 950 / 585	80	120	14
SW 9 x 6-3	1000 x 650 x 950 / 275	80	120	18
SW 9 x 6-4	1000 x 650 x 1290 / 285	80	120	24
SW 9 x 6-5	1000 x 650 x 1290 / 205	80	120	27
SW 10 x 6-2 BASIC	1100 x 700 x 950 / 585	80	120	16
SW 10 x 6-3 BASIC	1100 x 700 x 950 / 275	80	120	21
SW 10 x 6-3 BASIC GDD	1100 x 700 x 1290 / 445	50	150	22
SW 10 x 6-4 BASIC	1100 x 700 x 1290 / 285	80	120	27
SW 10 x 6-5 BASIC	1100 x 700 x 1290 / 205	80	120	32
SW 10 x 6-2	1100 x 700 x 1010 / 585	80	160	20
SW 10 x 6-3	1100 x 700 x 1010 / 275	80	200	24
SW 10 x 6-4	1100 x 700 x 1350 / 285	80	200	31
SW 10 x 6-5	1100 x 700 x 1350 / 205	80	200	38
ARW 9 x 6-2	1000 x 650 x 1030 / 585	80	120	18
ARW 9 x 6-3	1000 x 650 x 1030 / 275	80	120	22
ARW 10 x 6-2	1100 x 700 x 1010 / 481	80	160	27
SW MCS 10 x 6-3	1100 x 700 x 950 / 275	80	150	33

## Tare weight for serving trolley panels (about)

Model	Stainless-steel* panelling on 3 sides [kg]	Stainless steel panelling on 3 sides and hinged doors [kg]	Panelling on 3 sides, PB** [kg]	Panelling on 3 sides and hinged doors, PB** [kg]
SW 6 x 4-2 Kids	–	–	5	11
SW 8 x 5-2	13	19	11	17
SW 8 x 5-2 Kids	–	–	10	16
SW 8 x 5-2 reinforced	13	19	11	17
SW 8 x 5-3	13	19	11	17
SW 8 x 5-3 reinforced	13	19	11	17
SW 9 x 6-2	–	–	14	21
SW 9 x 6-3	–	–	14	21
SW 10 x 6-2 BASIC	15	22	16	23
SW 10 x 6-3 BASIC	15	22	16	23
SW 10 x 6-2	15	22	16	23
SW 10 x 6-3	15	22	16	23

\* Stainless steel = stainless steel design

\*\* PB = thin sheet, electrolytically galvanised on both sides, powder-coated in various colours

## Accessories for serving trolley

## Gusset plates

Model	Number of shelves which can reinforced	Max. specified loads for trolley [kg]
SW 6 x 4-2	1	140
SW 6 x 4-3	2	160
SW 8 x 5-2	1	140
SW 8 x 5-2 reinforced	1	160
SW 8 x 5-3	2	160
SW 8 x 5-3 reinforced	2	200
SW 8 x 5-4	3	180
SW 8 x 5-5	4	200
SW 9 x 6-2	1	140
SW 9 x 6-3	2	160
SW 9 x 6-4	3	180
SW 9 x 6-5	4	200
SW 10 x 6-2 BASIC	1	140
SW 10 x 6-3 BASIC	2	160
SW 10 x 6-4 BASIC	3	180
SW 10 x 6-5 BASIC	4	200
SW 10 x 6-2	1	180
SW 10 x 6-3	2	200

Model	Number of shelves which can reinforced	Max. specified loads for trolley [kg]
SW 10 x 6-4	3	200
SW 10 x 6-5	4	200

**Reinforcing profile**

Model	Number of shelves which can each be reinforced by +10 kg*
SW 8 x 5-2	2
SW 8 x 5-2 Kids	2
SW 8 x 5-3	3
SW 8 x 5-4	4
SW 8 x 5-5	5
SW 9 x 6-2	2
SW 9 x 6-3	3
SW 9 x 6-4	4
SW 9 x 6-5	5
SW 10 x 6-2 BASIC	2
SW 10 x 6-3 BASIC	3
SW 10 x 6-4 BASIC	4
SW 10 x 6-5 BASIC	5
SW 10 x 6-2	2
SW 10 x 6-3	3
SW 10 x 6-4	4
SW 10 x 6-5	5

\* The maximum load limits for the entire trolley remain the same as for the standard model.

If the reinforcing profiles option is selected for a shelf, a model with additional noise-insulating anti-drumming mat is not possible.

**Maximum permitted loads for attachments**

Model	Capacity [max.]
Cutlery holder	6 kg / 100 pieces of cutlery
Waste container	13.5 kg / 18.5 litres
Cutlery attachment	30 kg / 500 pieces of cutlery
Shelf	5 kg
Hanging frame	9 kg



**Environment    Ambient conditions – operation**

Temperature:                      –10 °C to +38 °C

**Ambient conditions – storage, transport**

Temperature:                      –10 °C to +40 °C

**Emissions**

The workplace-specific noise level for the trolley is less than 70 dB(A)

**Materials**

Trolley:                              Stainless steel, powder-coated, galvanised steel sheet,  
polyamide, polyethylene, polymethyl methacrylate

## Ordering information

<b>Serving trolleys</b>	Serving trolley SW 6 x 4-2	Article number	295852; 569767; 566246
	Serving trolley SW 6 x 4-2 Kids	Article number	383652; 574983; 574984
	Serving trolley SW 6 x 4-3	Article number	295852; 569768; 566247
	Serving trolley SW 8 x 5-2	Article number	292465; 569769; 555527
	Serving trolley SW 8 x 5-2 Kids	Article number	383653; 574985; 574986
	Serving trolley SW 8 x 5-2, reinforced	Article number	385953; 575176; 575177
	Serving trolley SW 8 x 5-3	Article number	292465; 569770; 555528
	Serving trolley SW 8 x 5-3, reinforced	Article number	385953; 575178; 575179; 575180
	Serving trolley SW 8 x 5-4	Article number	292465; 569771; 563437
	Serving trolley SW 8 x 5-5	Article number	292465; 569772; 563438
	Serving trolley SW 9 x 6-2	Article number	292466; 569773; 555531
	Serving trolley SW 9 x 6-3	Article number	292466; 569774; 555532
	Serving trolley SW 9 x 6-4	Article number	292466; 569775; 563448
	Serving trolley SW 9 x 6-5	Article number	292466; 569776; 563449
	Serving trolley SW 10 x 6-2 BASIC	Article number	360659; 573486; 573487
	Serving trolley SW 10 x 6-3 BASIC	Article number	360659; 573488; 573489
	Serving trolley SW 10 x 6-4 BASIC	Article number	360659; 573490; 573491
	Serving trolley SW 10 x 6-5 BASIC	Article number	360659; 573492; 573493
	Serving trolley SW 10 x 6-2	Article number	360796; 569777; 555535; 569778; 555536
	Serving trolley SW 10 x 6-3	Article number	360796; 569779; 555537; 569780; 555538
	Serving trolley SW 10 x 6-4	Article number	360796; 569781; 563458; 569782; 563459
	Serving trolley SW 10 x 6-4	Article number	360796; 569783; 563461; 569784; 563462
<b>Clearing trolley</b>	Clearing Trolley ARW 9 x 6-2	Article number	292468; 569786; 563022
	Clearing Trolley ARW 9 x 6-3	Article number	292468; 569787; 563055
	Clearing Trolley ARW 10 x 6-2	Article number	292465; 569789; 563090; 569788; 563095
	Clearing station SW MCS 10 x 6-3	Article number	382663
<b>Operating instructions</b>	Document number:	153 062	

## Accessories

<b>Cutlery attachment</b>	Article number	574 772	
<b>Worktop WB 8x5</b>	Article number	574 773	
<b>Knife holder</b>	Article number	574 774	
<b>Drip tray</b>	Article number	574 779	
<b>Storage shelf</b>	Article number	574 780	
<b>Hanging frame</b>	Article number	574 781	
<b>Hanging frame for worktop</b>	Article number	574 783	
<b>SW sneeze guard</b>	Article number	574 782	
<b>Waste container</b>	Article number	555 509	
<b>Cutlery holder</b>	Article number	555 510	
<b>Cutting board</b>	1/1 wood cutting board	Article number	574 775
	1/1 synthetic cutting board	Article number	574 776
<b>Set worktop with cutting board</b>	with wood cutting board	Article number	574 777
	with synthetic cutting board	Article number	574 778
<b>Privacy shield</b>	Privacy shield SW 8 x 5, coloured	Article number	382 662
	Privacy shield SW 8 x 5, lime	Article number	574 795
	Privacy shield SW 8 x 5, apple green	Article number	574 796
	Privacy shield SW 8 x 5, carmine red	Article number	574 797
	Privacy shield SW 8 x 5, graphite black	Article number	574 798
	Privacy shield SW 8 x 5, raspberry	Article number	574 799
<b>Panelling sets</b>	<b>Panelling, 3-sided, stainless steel</b>		
	SW 8 x 5-2		
	SW 8 x 5-2, reinforced		
	SW 8 x 5-3		
	SW 8 x 5-3, reinforced	Article number	375 449
	SW 10 x 6-2		
	SW 10 x 6-3		
	SW 10 x 6-2 BASIC		
	SW 10 x 6-3 BASIC	Article number	375 451
	<b>Stainless-steel panelling on 3 sides, with stainless steel hinged doors on front</b>		
	SW 8 x 5-2		
	SW 8 x 5-3	Article number	375 450
	SW 10 x 6-2		
	SW 10 x 6-3		
	SW 10 x 6-2 BASIC		
	SW 10 x 6-3 BASIC	Article number	375 452
	<b>Panelling on 3 sides made of powder-coated thin sheet:</b>		
	SW 8 x 5-2		
	SW 8 x 5-2, reinforced		
	SW 8 x 5-3		

SW 8 x 5-3, reinforced

coloured	Article number	375 453
lime	Article number	574 130
apple green	Article number	574 131
carmine red	Article number	574 132
graphite black	Article number	574 133
raspberry	Article number	574 134

**Panelling on 3 sides made of powder-coated thin sheet:**

SW 9 x 6-2

SW 9 x 6-3

coloured	Article number	383 341
----------	----------------	---------

**Panelling on 3 sides made of powder-coated thin sheet:**

SW 10 x 6-2

SW 10 x 6-3

SW 10 x 6-2 BASIC

SW 10 x 6-3 BASIC

coloured	Article number	375 455
----------	----------------	---------

**Panelling on 3 sides, with hinged doors on the front, made of powder-coated thin sheet**

SW 8 x 5-2

SW 8 x 5-2, reinforced

SW 8 x 5-3

SW 8 x 5-3, reinforced

coloured	Article number	375 454
lime	Article number	574 135
apple green	Article number	574 136
carmine red	Article number	574 137
graphite black	Article number	574 138
raspberry	Article number	574 139

**Panelling on 3 sides, with hinged doors on the front, made of powder-coated thin sheet**

SW 9 x 6-2

SW 9 x 6-3

coloured	Article number	383 460
----------	----------------	---------

**Panelling on 3 sides, with hinged doors on the front, made of powder-coated thin sheet**

SW 10 x 6-2

SW 10 x 6-3

SW 10 x 6-2 BASIC

SW 10 x 6-3 BASIC

coloured	Article number	375 456
----------	----------------	---------

**Coloured panelling options for Kids models**

Panelling on 3 sides made of powder-coated thin sheet:

SW 6 x 4-2 Kids	Article number	383 710
-----------------	----------------	---------

SW 8 x 5-2 Kids	Article number	383 713
-----------------	----------------	---------

**Panelling on 3 sides, with hinged doors on the front, made of powder-coated thin sheet**

SW 6 x 4-2 Kids	Article number	383 712
-----------------	----------------	---------

SW 8 x 5-2 Kids	Article number	383 715
-----------------	----------------	---------

Standards, guidelines, rules, regulations

Standards	The device is in compliance with the fundamental requirements specified in the applicable product standards in their latest version when it is delivered.	
Directives for CE marking/ EU declaration of conformity	Where applicable, the device is in compliance with the fundamental requirements specified in the following regulations/guidelines in their latest version when it is delivered. <ul style="list-style-type: none"><li>1935/2004 Regulation on materials and articles intended to come into contact with food</li><li>2006/42/EC Machinery Directive</li><li>2011/65/EU RoHS Directive</li></ul>	
Rules, regulations	The following rules, regulations, German Employers' Liability Insurance Association rules and any other applicable provisions for countries of use must be observed in their latest version when handling and using this device. <ul style="list-style-type: none"><li>EC No. 852/2004 Regulation on the hygiene of foodstuffs</li><li>DGUV Regulation 110-003 Regulation on kitchen industry</li><li>DGUV Regulation 3 Accident prevention regulations for electrical facilities and devices</li></ul>	

Appendices

Assembly instructions for accessories	<ul style="list-style-type: none"><li>Assembly instructions stainless steel panelling set:</li><li>Assembly instructions cutlery attachment:</li><li>Assembly instructions sneeze guard:</li><li>Assembly instructions worktop with cutting board:</li><li>Assembly instructions hanging frame with paper towel roll holder:</li><li>Assembly instructions for privacy shield:</li><li>Assembly instructions for clearing station with drip tray and storage shelf :</li><li>Cleaning leaflet cutting board:</li><li>Assembly instructions for panelling set, coloured, powder-coated:</li></ul>	<p>Document number 154 834</p> <p>Document number 154 855</p> <p>Document number 154 856</p> <p>Document number 154 857</p> <p>Document number 154 858</p> <p>Document number 154 859</p> <p>Document number 154 860</p> <p>Document number 154 861</p> <p>Document number 154 736</p>
---------------------------------------	--	--

en



**Copyright** Ce mode d'emploi est protégé par les lois de propriété intellectuelle. Toutes les informations ne peuvent être, que ce soit entièrement ou partiellement, ni reproduites, ni diffusées ni utilisées dans d'autres buts de concurrence, ni rendues accessibles à des tiers.

**Modifications techniques** Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications au service du progrès technique.



## Sommaire

<b>À propos de ce mode d'emploi</b>		
	Documentation de produit	6
	Conventions de représentation	6
	Indications d'avertissement	6
<b>A propos de ce produit</b>		
	Utilisation	7
	Conditions d'utilisation	7
	Caractéristiques du produit	7
	Modèle standard	7
	Options/accessoires	8
<b>Sécurité</b>		
	Généralités	9
	A propos de ce produit	9
	Transport	9
	Mise en service	10
	Manipulation et fonctionnement	10
	Nettoyage et entretien	12
	Maintenance	13
	Réparation	13
	Normes et directives	13
	Identification de produit	13
<b>Transport</b>		
	Contrôler/régler les dommages de transport	14
	Etendue de la livraison	14
	Déballage	14
	Élimination du matériel d'emballage	14
<b>Mise en service</b>	Conditions préalables à l'exploitation	15
<b>Manipulation et fonctionnement</b>		
	Aperçu du chariot	16
	Charger le chariot	20
	Amener le chariot au nouveau lieu d'installation	21
	Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées	22
<b>Informations supplémentaires pour l'utilisation dans la restauration dans les crèches et écoles</b>		
	Utilisation	23
	Domaine d'application	23
	Obligation de surveillance	23
	Utilisation abusive comme jouet	23
	Utilisation abusive comme véhicule	23

	Utilisation non conforme comme espace de stockage	23
	Freins de roues	23
<b>Aide en cas de problème</b>	Corrosion de pièces en acier inoxydable	24
	Le chariot est extérieurement endommagé	24
	Frein non fonctionnel	24
<b>Nettoyage et entretien</b>	Acier inoxydable	25
	Intervalle de nettoyage	25
	Méthodes de nettoyage	25
	Produits de nettoyage	25
	Nettoyer le chariot	26
	Plexiglas®/Makrolon®	27
	Méthode de nettoyage pour le Plexiglas®/Makrolon®	27
	Produits de nettoyage adaptés au Plexiglas®/Makrolon®	27
	Produits de nettoyage non adaptés au Plexiglas®/Makrolon®	27
<b>Maintenance</b>	Contrôler les freins de stationnement	28
<b>Réparation</b>	Personnes habilitées	28
	Description de défaut	28
	Remplacement de composants	29
	Pièces de rechange	29
	Adresse	29
<b>Élimination</b>	Éliminer le chariot	29
<b>Caractéristiques techniques</b>	Données générales	30
	Accessoires pour chariot de service	31
	Environnement	33
<b>Références pour la commande</b>	Chariots de service	34
	Chariot de débarrassage	34
	Mode d'emploi	34
<b>Accessoires</b>	Rangement pour couverts	35
	Plan de travail WB 8x5	35
	Compartment à couteaux	35
	Bac d'égouttement	35
	Panneau de rangement	35
	Cadre d'accrochage	35
	Cadre d'accrochage pour plan de travail	35




	Pare-haleine SW	35
	Récepteur à déchets	35
	Bac à couverts	35
	Plaque de découpe	35
	Jeu de plan de travail avec plaque de découpe	35
	Protection visuelle	35
	Jeu d'habillages	35
<b>Normes, directives, règlements, prescriptions</b>	Normes	37
	Directives pour le marquage CE/ Déclaration de conformité UE	37
	Règlements, prescriptions	37
<b>Annexes</b>	Instructions de montage des accessoires	37

## À propos de ce mode d'emploi

### Documentation de produit

Ceci est le Traduction du mode d'emploi original.  
Groupe visé: personnel de service, chef de cuisine.

### Conventions de représentation

-  **Indication importante** à propos de particularités ou cas spéciaux.
-  **Informations explicatives**
-  **Renvoi** vers un chapitre ou un document externe.
- ✓ **Condition** qui doit être remplie avant de pouvoir exécuter les étapes suivantes.
- **Action** ou activité qui doit être effectuée.

---

### Modèle d'appareil XYZ

Une section ainsi identifiée vaut uniquement pour une certaine variante d'appareil ou option d'appareil.

---

### Indications d'avertissement



#### Mot de signalisation!

#### Nature et origine du danger

Conséquences possibles en cas de non-respect de l'indication d'avertissement.

- Mesure pour éviter le danger et ses conséquences.

---

Le mot de signalisation (danger, avertissement, attention) indique le niveau de danger.

**Danger** avertit de blessures très graves ou mortelles possibles.

**Avertissement** avertit de blessures graves possibles.

**Attention** avertit de blessures légères ou dommages matériels possibles.

## A propos de ce produit

**Utilisation** Le chariot de service/débarrassage de B.PRO est un dispositif de transport avec tablettes pour le transport guidé manuellement, par exemple de repas, boissons, vaisselle et ustensiles de cuisine.

Le chariot de service/débarrassage convient surtout pour l'utilisation dans la gastronomie sociale (cliniques, maisons de retraite, crèches), l'hôtellerie et la gastronomie (banquets, traiteurs) ainsi que dans la gastronomie d'entreprise (cantines, restaurants universitaires).

Le transport de personnes avec ou sur ce chariot et ses pièces rapportées est interdit.

Le chariot ne peut pas être utilisé comme substitut d'échelle ou comme structure d'escalade (enfants). Risque de basculement.

L'exploitant est responsable de l'utilisation correcte et conforme du chariot.

### Conditions d'utilisation Environnement

Le chariot peut être utilisé à une température ambiante de -10 °C à +38 °C.

### Initiation de tiers

Si le chariot est prêté à des tiers, ces personnes doivent être instruites de la manipulation sûre du chariot et leur attention attirée sur les dangers possibles.

### Caractéristiques du produit Généralités

Le chariot de service/débarrassage est construit en acier inoxydable. Le chariot est équipé d'une protection contre les chocs solide. Un revêtement insonorisant est placé sous chaque tablette. Pour des raisons liées à la production, un coin de chaque revêtement insonorisant est raccourci. Les tablettes sont fabriquées avec un bord périphérique surélevé. L'étrier tubulaire sert de poignée de poussée. Les roues pivotantes du chariot sont fixées sur l'étrier tubulaire.

### Manipulation et fonctionnement

Les objets sont transportés sur les tablettes. Le chariot est doté en version standard de quatre roues pivotantes dont deux avec frein. Des poignées de poussée permettent un déplacement aisé du chariot. Des butées murales stables préviennent l'endommagement. Les indications de charge maximale se trouvent sur la plaque signalétique ou au

↳ Chapitre „Caractéristiques techniques“ en page 30 du présent mode d'emploi.

### Modèle standard

Le modèle standard comprend:

- Cadre tubulaire en inox et tablettes en inox soudés
- Tablettes en inox avec bord
- Revêtement insonorisant
- Protection contre les chocs de tous les côtés
- 4 x roues pivotantes, Ø 125 mm, dont 2 avec freins

**Options/accessoires**

Selon le modèle, le chariot est disponible avec l'équipement optionnel suivant:

- Plaques goussets
- Habillage de chariot de service en différentes version (inox ou laqué, avec ou sans portes)
- Récipient à déchets (ne convient pas pour SW 6)
- Bac à couverts
- Panneau de rangement
- Bac d'égouttement
- Protection visuelle en inox ou laquée
- Rangement pour couverts (pas de combinaison avec des roues avec pneumatiques Ø 180 mm)
- Cadre d'accrochage (ne convient pas pour SW 6 x 4)
- Support de rouleau d'essuie-tout pour cadre d'accrochage
- Compartiment à couteaux
- Pare-haleine
- Plan de travail
- Planche de découpe (plastique ou bois)
- Profils de renforcement (sans revêtement insonorisant)
- 4 x roues pivotantes sans frein
- 2 x roues pivotantes avec frein et 2 x roues fixes

## Sécurité

### Généralités

Le chariot est construit suivant l'état de la technique la plus récente. Ce faisant, toutes les exigences d'un fonctionnement conforme à la sécurité ont été remplies. Cependant, le fonctionnement du chariot recèle des dangers résiduels. Les consignes de sécurité et les indications d'avertissement de ce mode d'emploi vous aideront à vous préserver de ces dangers.

### Consignes de sécurité

Lire avec soin les consignes de sécurité de ce chapitre et les respecter. L'exploitant est responsable du respect des consignes de sécurité de ce mode d'emploi.

### Indications d'avertissement

Respecter les indications d'avertissement avec symbole de danger (triangle d'avertissement) contenues dans le texte.

### Mode d'emploi

Ce mode d'emploi doit être lu avec soin avant la première mise en service. L'exploitant est responsable de veiller à ce que tous les utilisateurs lisent ce mode d'emploi avant la première utilisation du chariot. Le présent mode d'emploi ainsi que les instructions de montage et/ou consignes de nettoyage et d'entretien pour les accessoires en option doivent être conservées de manière à être accessibles à tout moment pour le personnel de service.

Vous trouverez les instructions de montage et/ou consignes de nettoyage et d'entretien pour les accessoires en option au

📖 Chapitre „Annexes“ en page 37

du présent mode d'emploi. Si nécessaire, ces instructions de montage et/ou consignes de nettoyage et d'entretien pour les accessoires en option sont disponibles auprès de l'équipe de SAV/vente de B.PRO.

### A propos de ce produit

#### Utilisation

Le chariot peut uniquement être utilisé dans le but prévu. L'exploitant est responsable de l'utilisation correcte et conforme du chariot.

#### Conditions d'utilisation

Le chariot doit uniquement être utilisé dans les conditions d'environnement autorisées. Les utilisateurs du chariot doivent être instruits de sa manipulation et avoir compris ce mode d'emploi.

### Transport

#### Position droite de transport

Transporter le chariot uniquement à la verticale.

#### Transport par camion ou camionnette

Transporter le chariot uniquement dans un camion ou une camionnette avec rampe de chargement. La rampe de chargement ne peut pas avoir une pente supérieure à 10°. Transporter le chariot uniquement avec les freins desserrés. Fixer le chariot pour l'empêcher de glisser. Il n'est pas admissible d'utiliser les freins comme sécurité de transport. Fixer le chariot contre les mouvements verticaux pendant le transport. Utiliser des tiges de fixation capitonnées.

**Mise en service** Avant la mise en service, s'assurer que le chariot se trouve dans un état impeccable. Contrôler le fonctionnement des freins standard. La capacité de charge maximale du chariot et des tablettes ne doit pas être dépassée. Ces données se trouvent sur la plaque signalétique ou au

↳ Chapitre „Caractéristiques techniques“ en page 30 du présent mode d'emploi.

**Manipulation et** **Généralités**

**fonctionnement**

L'utilisateur doit connaître les dangers liés au chariot et pouvoir les estimer. Lors du travail avec le chariot et les accessoires, respecter le règlement DGUV 110-003 sur les travaux dans des cuisines ainsi que le cas échéant les réglementations régionales ou nationales spécifiques. Le chariot peut uniquement être utilisé par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou intellectuelles ne présentent pas de limitations pertinentes pour la manœuvre du chariot. N'utiliser le chariot que s'il est en parfait état. En cas de détérioration, empêcher toute utilisation du chariot et le faire réparer sans délai par un des centres de service après-vente habilités mentionnés au chapitre Réparation.

**Chargement**

Toutes les tablettes sont fabriquées avec un bord périphérique surélevé. Ceci contribue à prévenir tout glissement accidentel des objets transportés hors du chariot. De manière générale, charger le chariot de manière à éviter toute chute des objets pendant le fonctionnement/transport. Les objets chutant hors du chariot peuvent causer des blessures. Toujours charger le chariot de bas en haut pour que le centre de gravité de l'appareil reste le plus bas possible.

**Capacités portantes**

La limite de charge maximale du chariot et des tablettes ne doit pas être dépassée. Dans le cas contraire, il y a danger de basculement et/ou d'endommagement du chariot. Le basculement d'un chariot et/ou des objets qu'il contient peut causer des blessures. Les indications de charge maximale se trouvent sur la plaque signalétique ou au

↳ Chapitre „Caractéristiques techniques“ en page 30 du présent mode d'emploi.

**Charge des pièces rapportées**

**Version avec pare-haleine**

Ne pas poser de charges sur le pare-haleine en option.



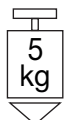
Le panneau d'interdiction correspondant est apposé sur la face supérieure du pare-haleine.



---

**Version avec panneau de rangement**

Le panneau de rangement accrochable sur le long côté est conçu pour placer un plateau garni et ne doit pas être chargé avec des objets lourds.



La limite de charge admissible est de 5 kg.

Il n'est pas permis de s'asseoir sur le panneau de rangement.

---

**Chariot avec freins**

Toujours fixer le chariot à l'aide des freins de stationnement pour l'empêcher de rouler. Le chariot peut provoquer des blessures et des dégâts matériels en cas de déplacement imprévu.

**Chariot sans frein**

Toujours placer le chariot sans frein de manière stable, en s'assurant qu'il ne puisse pas se mettre en mouvement par lui-même. Le chariot peut provoquer des blessures et des dommages matériels en cas de déplacement imprévu.

**Changement d'emplacement**

Toujours pousser le chariot, ne pas le tirer (exception: franchissement de seuils ou marches).

Toujours pousser le chariot avec deux mains sur le tube de la poignée de poussée. Selon le poids du chariot, en cas de déplacement à l'aide d'une main, il y a risque de ne pas pouvoir freiner le chariot suffisamment rapidement.

Lors du franchissement de seuils ou marches, tirer le chariot avec précaution et sans élan pour éviter d'endommager les roues.

Veiller à ce que les mains ne soient pas coincées (danger d'écrasement) entre le chariot et les murs ou d'autres objets (p. ex. armoires).

Afin de diminuer le risque de détérioration des roues, il faut éviter de surcharger les roues:

- Ne pas déplacer le chariot lorsque les freins de stationnement sont mis
- Éviter les chocs
- Tirer le chariot prudemment (sans élan) pour franchir des seuils ou des marches

Si le chariot se trouve sur une rampe inclinée, d'autres mesures de blocage (p. ex. cales) doivent être prises en plus des freins de stationnement bloqués afin d'éviter tout déplacement imprévu. En cas de placement d'un chariot sans frein sur une surface en pente, des mesures doivent toujours être prises pour l'immobiliser (par exemple avec des cales).

Le chariot debout est stable au basculement jusqu'à une inclinaison de 10°. Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est <10°.

Le chariot peut déraiper latéralement en cas de poussée sur une rampe inclinée. Ne pousser le chariot qu'à 2 personnes (une de chaque côté du chariot) pour franchir des rampes ou des creux.

**Nettoyage et entretien****Hygiène**

Les prescriptions du règlement (CE) n° 852/2004 ainsi que les prescriptions d'hygiène nationales des pays sont à respecter.

**Intervalle de nettoyage**

Nettoyer le chariot après chaque utilisation.

---

**Modèle avec planche de découpe**

Nettoyer la planche de découpe à fond après chaque utilisation. Nettoyer toute la surface avec du produit de nettoyage du commerce. Rincer ensuite à l'eau claire. Essuyer avec un chiffon propre. Pour minimiser le risque de glissement, nettoyer à fond la surface de travail et le plan de travail qui se trouve en dessous et essuyer avec un chiffon propre.

Si la surface de la planche de découpe n'est pas nettoyée à fond après chaque utilisation, il y a risque de développement de germes. Les aliments ne sont alors plus comestibles et ne doivent en aucun cas être distribués pour la consommation. Les aliments contaminés doivent être éliminés de manière conforme comme décrit dans le règlement DGUV 110-003 pour les travaux dans des cuisines et le cas échéant dans les réglementations régionales ou nationales spécifiques.

**B.PRO recommande**

Également de frotter régulièrement la planche de découpe avec une huile alimentaire du commerce.

---

**Méthode de nettoyage**

N'utiliser que des méthodes de nettoyage autorisées. Ne pas utiliser d'appareil à jet de vapeur, de nettoyeur à haute pression, de douchette à basse pression ni d'appareils de nettoyage similaires.

**Produits de nettoyage en général**

Ne pas utiliser de pièces métalliques pour le nettoyage. Les pièces métalliques peuvent endommager le chariot et/ou provoquer de la corrosion. Ne pas utiliser d'objets pointus ou acérés pour le nettoyage. Ceux-ci peuvent endommager le chariot.

Ne pas utiliser de produits abrasifs. Les produits abrasifs griffent la surface.

**Produit de nettoyage pour éléments en matière plastique**

Ne pas utiliser de produits abrasifs. Les produits abrasifs griffent la surface.

N'utiliser aucun des produits de nettoyage suivants ni de produits de nettoyage contenant les substances suivantes (dégâts matériels!):

- Ethanol, isopropanol et alcools supérieurs
- Acétone
- Benzine
- Térébenthine
- Ester d'acide acétique

**Maintenance Freins de roues**

Vérifier régulièrement l'efficacité des freins de stationnement.

En cas de blocage insuffisant, faire remplacer la ou les roues défectueuses sans traîner par un des centres de service après-vente habilités mentionnés au chapitre Réparations.

**Réparation Personnes habilitées**

Le chariot peut uniquement être réparé par les centres de service après-vente suivants:

- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
- Service après-vente externe, formé par B.PRO
- Service de B.PRO

☞ En cas de réparations par d'autres personnes, la garantie devient caduque.

**Normes et directives**

Respecter les normes, directives et prescriptions de sécurité en vigueur.

L'exploitant est responsable du respect des normes, directives et prescriptions de sécurité en vigueur.

**Identification de produit**

Le chariot est pourvu d'une plaque signalétique.

☞ En cas d'enlèvement de la plaque signalétique, la garantie devient caduque.

## Transport

### Contrôler/régler les dommages de transport

☞ Le chariot doit être contrôlé immédiatement après la livraison pour détecter les dommages de transport éventuels (contrôle visuel).

- Mentionner les dommages de transport sur le bulletin d'expédition en présence du transporteur (description du défaut).
  - Faire confirmer les dommages par le transporteur (signature).
  - Conserver le chariot et envoyer une réclamation avec le bulletin d'expédition auprès de B.PRO pour les dommages.
- ou –
- Ne pas accepter le chariot et le rendre au transporteur pour renvoi à B.PRO.

☞ Ceci garantit un règlement correct du dommage. Les dommages de transport signalés tardivement doivent être prouvés de manière probante par le destinataire du chariot.

### Etendue de la livraison

Les livraisons standard comprennent:

- Chariot
- Mode d'emploi avec code URL et code QR vers les modes d'emploi numériques originaux plus complets.

L'étendue exacte de la livraison et l'exécution du chariot sont mentionnées sur les documents de livraison.

### Déballage

- Ouvrir l'emballage de transport aux endroits prévus.
- Ne pas déchirer ni couper!
- Vérifier le contenu de la livraison.
- Enlever les films de protection éventuellement présents sur le chariot.

### Elimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont constitués de matériaux recyclables.

- Envoyer le matériel d'emballage au recyclage de manière correcte et compatible avec l'environnement, conformément aux stipulations légales en vigueur.

## Mise en service

### Conditions préalables à l'exploitation

- ✓ Le chariot ne présente pas de défauts connus ni de dommages visibles
- ✓ Film de protection entièrement retiré
- ✓ Chariot avec freins: Fonctionnement des freins contrôlé
- ✓ Le chariot est nettoyé
- ✓ Les accessoires en option sont montés

Le présent mode d'emploi ainsi que les instructions de montage et/ou consignes de nettoyage et d'entretien pour les accessoires en option doivent être conservés de manière à être accessibles à tout moment pour le personnel de service.

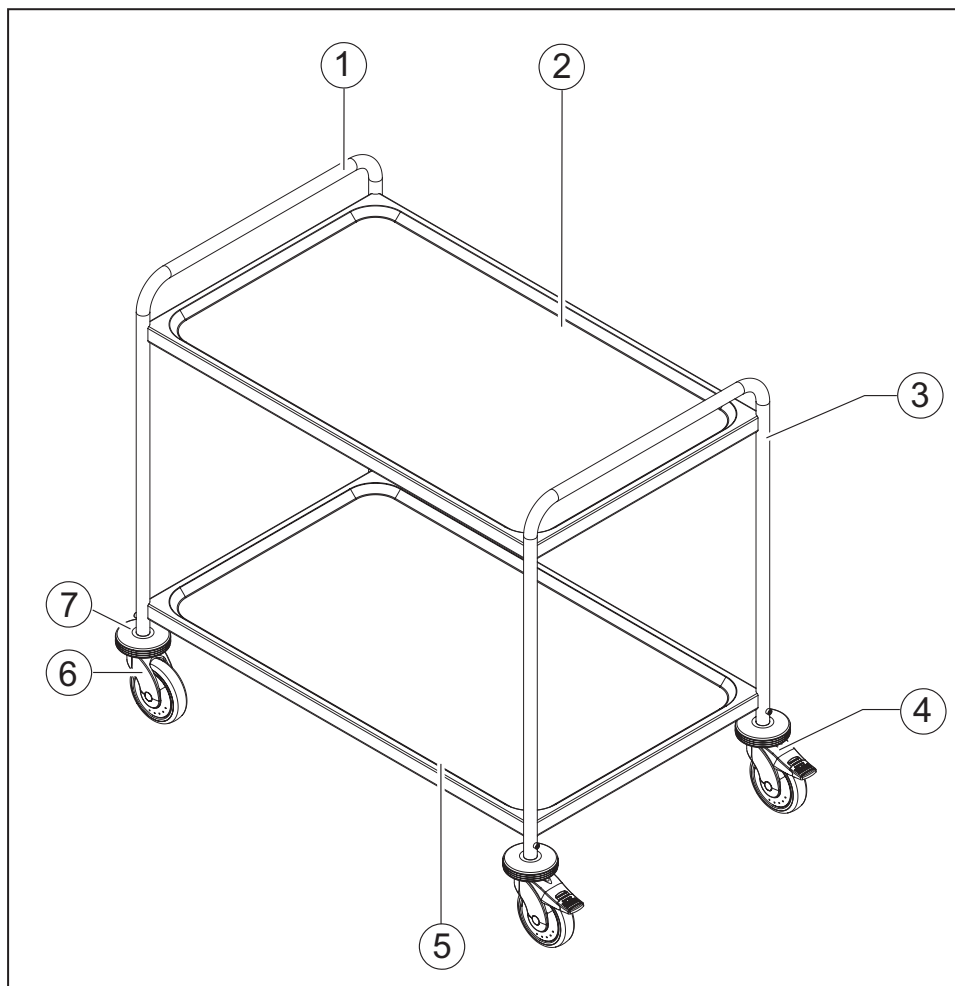
Vous trouverez les instructions de montage et/ou consignes de nettoyage et d'entretien pour les accessoires en option au

🔗 Chapitre „Annexes“ en page 37

du présent mode d'emploi. Si nécessaire, ces instructions de montage et/ou consignes de nettoyage et d'entretien pour les accessoires en option sont disponibles auprès de l'équipe de service/vente de B.PRO.

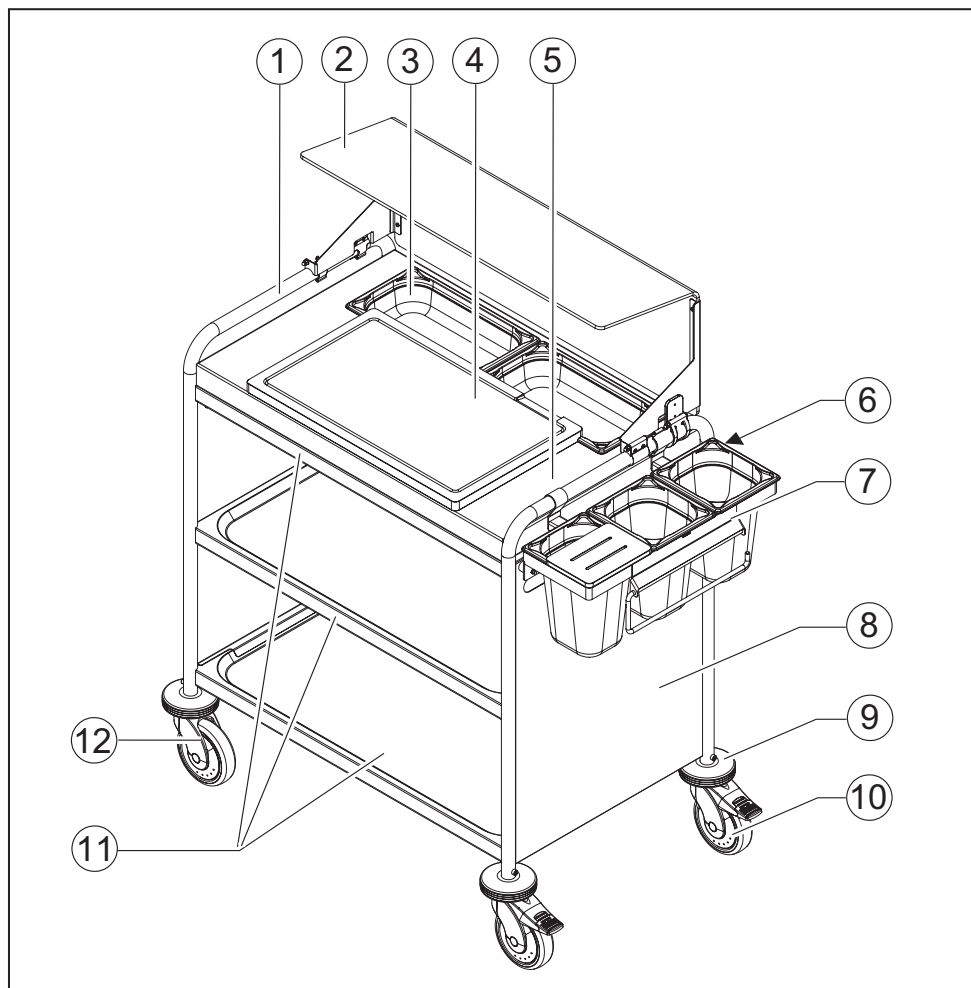
## Manipulation et fonctionnement

Aperçu du chariot    Modèle standard et modèle Kids



- (1) Etrier tubulaire/Poignée de poussée
- (2) Panneau de rangement avec revêtement insonorisant
- (3) Position de la plaque signalétique
- (4) Roues pivotantes avec freins
- (5) Panneau de rangement avec revêtement insonorisant
- (6) Roues pivotantes sans frein
- (7) Butées murales

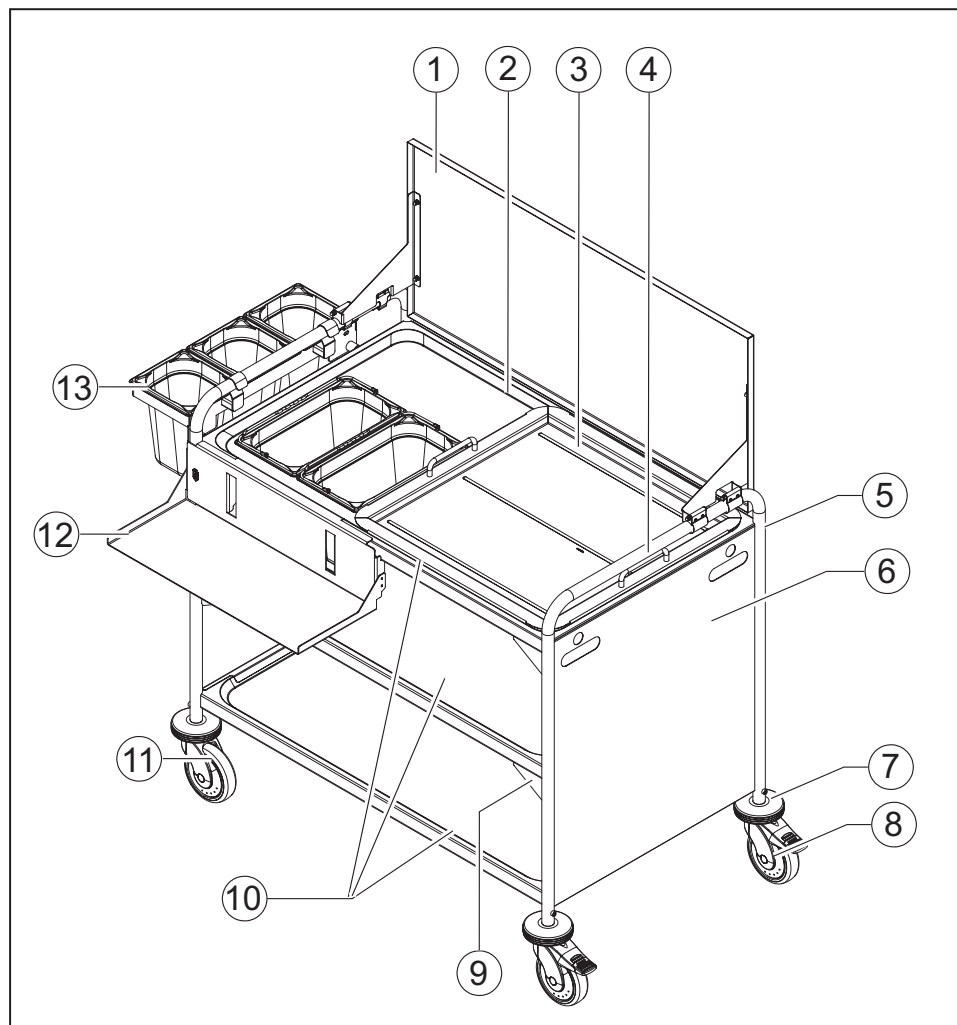
**Chariot de service avec plan de travail et planche de découpe**



fr

- (1) Etrier tubulaire/Poignée de poussée
- (2) Pare-haleine
- (3) Bac Gastronorm 2 x GN 1/3-65
- (4) Planche de découpe en plastique ou en bois (en option)
- (5) Plan de travail
- (6) Position de la plaque signalétique
- (7) Cadre d'accrochage en option avec support de rouleau essuie-tout, compartiment à couteaux et garnissage variable avec bacs Gastronorm
- (8) Habillage du chariot de service laqué ou en inox sur trois côtés (en option avec portes battantes)
- (9) Butées murales
- (10) Roues pivotantes avec freins
- (11) Panneau de rangement avec revêtement insonorisant
- (12) Roues pivotantes sans frein

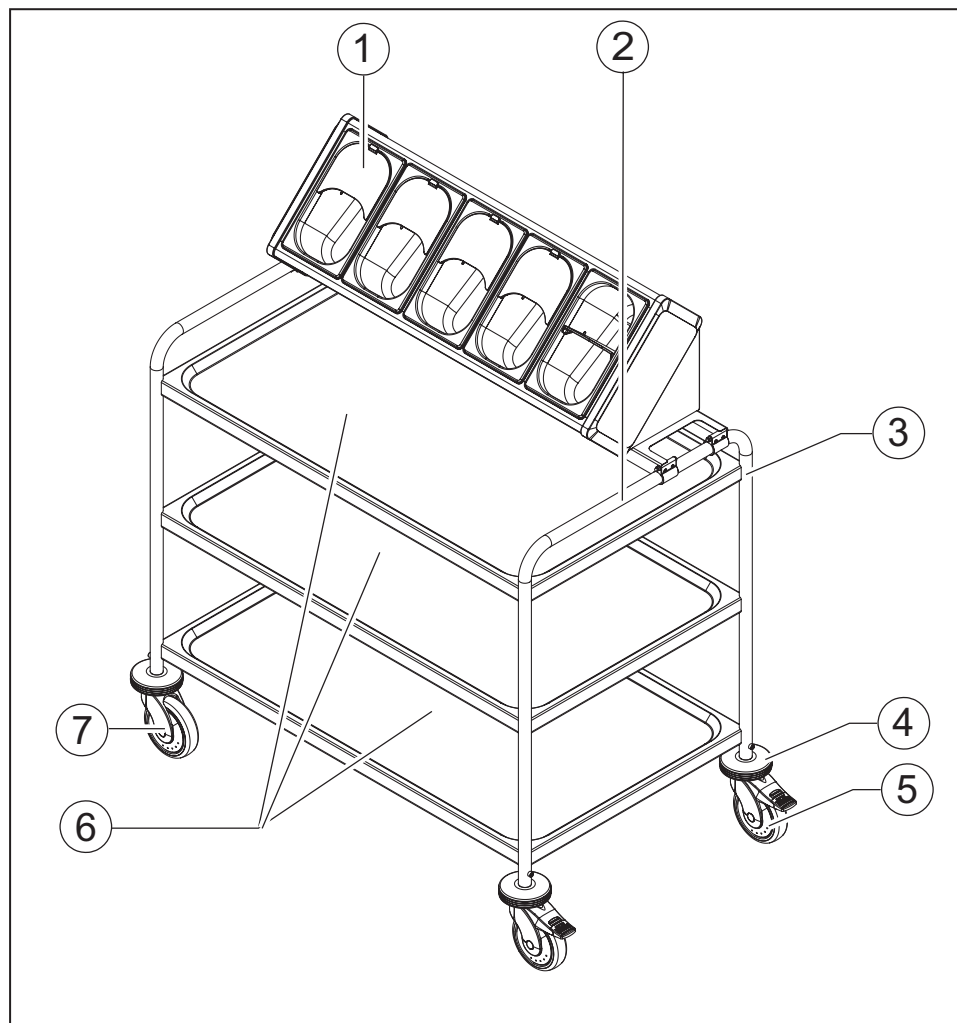
## Station de débarrassage



- (1) Protection visuelle laquée (en option)
- (2) Panneau de rangement supérieur avec évidement pour 2 x GN-B 1/3-200
- (3) Bac d'égouttement (en option)
- (4) Etrier tubulaire/Poignée de poussée
- (5) Position de la plaque signalétique
- (6) Habillage du chariot de service laqué ou en inox sur trois côtés
- (7) Butées murales
- (8) Roues pivotantes avec freins
- (9) Plaque gousset
- (10) Panneau de rangement avec revêtement insonorisant
- (11) Roues pivotantes sans frein
- (12) Panneau de rangement
- (13) Cadre d'accrochage avec 3 x GN 1/6-200 (en option)



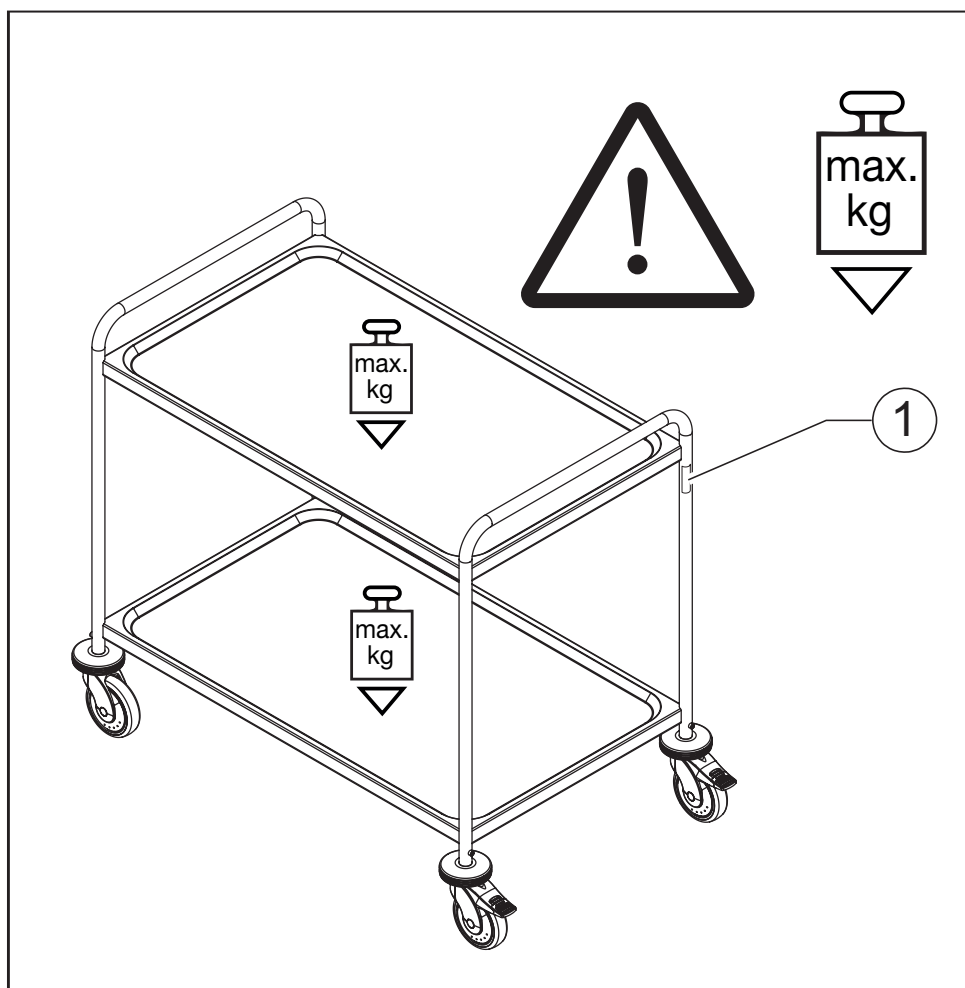
## Chariot de service avec rangement pour couverts



- (1) Rangement pour couverts (en option)
- (2) Etrier tubulaire/Poignée de poussée
- (3) Position de la plaque signalétique
- (4) Butées murales
- (5) Roues pivotantes avec freins
- (6) Panneau de rangement avec revêtement insonorisant
- (7) Roues pivotantes sans frein

**Charger le chariot**

Les limites supérieures de poids données dans les caractéristiques techniques et sur la plaque signalétique (1) pour la charge utile ne peuvent pas être dépassées.



- Charger le chariot de manière à empêcher toute chute des objets transportés hors du chariot.
- Toujours charger le chariot de bas en haut pour que le centre de gravité de l'appareil reste le plus bas possible.
- Ne pas transporter d'êtres vivants sur/avec le chariot.

Si l'option Profils de renforcement a été sélectionnée pour une tablette, il est impossible d'y ajouter en plus un revêtement insonorisant. Le présent mode d'emploi ainsi que les instructions de montage et/ou consignes de nettoyage et d'entretien pour les accessoires en option doivent être conservées de manière à être accessibles à tout moment pour le personnel de service. Vous trouverez les instructions de montage et/ou consignes de nettoyage et d'entretien pour les accessoires en option au

↳ Chapitre „Annexes“ en page 37

du présent mode d'emploi. Si nécessaire, ces instructions de montage et/ou consignes de nettoyage et d'entretien pour les accessoires en option sont disponibles auprès de l'équipe de service/vente de B.PRO.

**Attention!****Dommages corporels et/ou matériels**

Une surface de pose de la planche de découpe sale ou humide présente un risque de glissement. Ceci peut entraîner des contusions, écrasements et coupures aux extrémités du corps. Ceci peut également causer une contamination des aliments.

- Toujours maintenir la surface de pose de la planche de découpe et de la zone de travail propre et sèche.

**Amener le chariot  
au nouveau lieu  
d'installation****Changement d'emplacement**

- Si le trajet de roulement présente des inégalités, des mesures particulières doivent être prises.  
↳ Chapitre „Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées“ en page 22
- Ne pas transporter d'êtres vivants sur/avec le chariot.

**Attention!****Dommages corporels et/ou matériels**

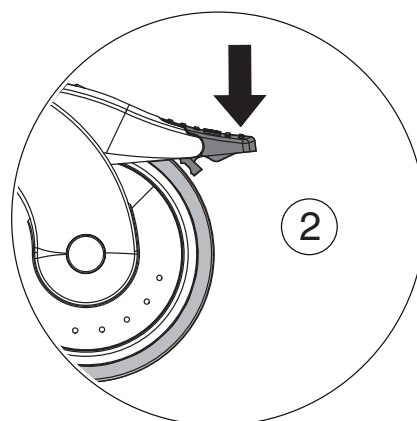
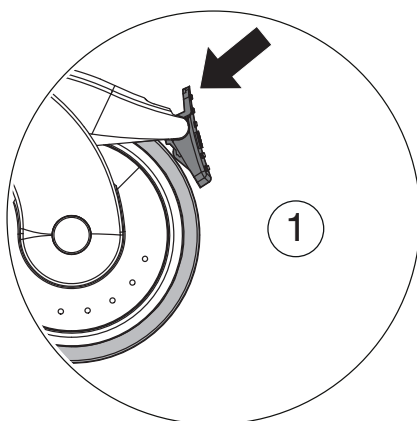
Un chariot sans frein peut provoquer des blessures et des dommages matériels en cas de déplacement imprévu.

- Placer le chariot de manière stable, en s'assurant qu'il ne puisse pas se mettre en mouvement par lui-même.

**Attention!****Pied coincé**

Lors du desserrage et du blocage des freins, le pied peut être coincé et blessé.

- Veiller à ce que le pied ne parvienne pas entre le frein et la roue ou l'habillage de l'appareil.



- Desserrer les freins de stationnement (1).
- Pousser le chariot prudemment vers le nouveau lieu d'installation en le tenant à deux mains par les tubes de la poignée de poussée.
- Bloquer les freins de roues (2).

## Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées

Toutes les indications, conditions et invitations à l'action pour le changement d'emplacement sur une surface plane sont également valables pour le roulage sur des rampes, des creux et des surfaces inclinées.

✓ Deux personnes



### Avertissement!

#### Basculement du chariot

Le chariot peut basculer lors du passage sur une surface inclinée.

- Ne jamais pousser le chariot sur une surface (p. ex. rampe) ayant une pente > 10°.



### Avertissement!

#### Dérapiage latéral du chariot

Sur des surfaces inclinées, le chariot peut dérapier latéralement.

- Sur les surfaces inclinées, toujours pousser le chariot prudemment et à 2 personnes (une à chaque extrémité du chariot).
- Vérifier d'abord si le chariot peut être poussé sans danger sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.
- Pousser le chariot avec prudence et à 2 personnes (une à chaque extrémité du chariot) sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.

## Informations supplémentaires pour l'utilisation dans la restauration dans les crèches et écoles

**Utilisation** L'accès d'enfants/adolescents à ce produit entraîne des potentiels de danger supplémentaires. Cette information complémentaire décrit les potentiels de danger supplémentaires prévisibles, sans cependant prétendre être complète.

### Dangers généraux et spéciaux

**Domaine d'application** Le chariot peut uniquement être utilisé pour le but d'utilisation indiqué dans le présent mode d'emploi.

**Obligation de surveillance** Le chariot ne peut PAS être déplacé ni exploité sans surveillance. L'obligation de surveillance est axée fondamentalement sur les lois et prescriptions respectivement en vigueur des organismes nationaux correspondants tels que p. ex. le législateur, les associations professionnelles, les prescriptions au niveau régional ou communal et/ou d'autres organismes.

**Utilisation abusive comme jouet** Les enfants ne doivent PAS monter ou grimper sur le chariot ou le manipuler par curiosité. L'utilisation abusive précitée peut conduire à un basculement du chariot et ainsi à une mise en danger ou à des dommages corporels éventuels. Ceci peut entraîner des blessures aux extrémités.

**Utilisation abusive comme véhicule** Le chariot ne peut PAS être utilisé comme véhicule ou moyen de transport. Ne pas se glisser sous le chariot. Le chariot pèse lourd lorsqu'il est chargé et a donc un potentiel énergétique important lorsqu'il est en mouvement. L'utilisation abusive précitée peut conduire à la blessure et au renversement ou à l'écrasement de personnes.

**Utilisation non conforme comme espace de stockage** Ne PAS utiliser l'appareil comme espace de stockage pour des objets et/ou des êtres vivants.


**Freins de roues** Dès que le chariot est positionné à son lieu de destination après un changement d'emplacement, ou si un changement d'emplacement est nécessaire, les freins de roues présents doivent être actionnés. Les freins de roues ont des ouvertures qui, pour des raisons techniques, ne peuvent pas être réalisées autrement. En cas d'actionnement sans surveillance des freins de roues, ces ouvertures peuvent conduire à l'écrasement de membres.

## Aide en cas de problème


### Corrosion de pièces en acier inoxydable

Cause	Mesure
Manipulation/entretien incorrects.	<ul style="list-style-type: none"><li>► Enlever les points d'attaque de corrosion.</li><li>► Veiller à une manipulation/maintenance correctes.</li></ul>

### Le chariot est extérieurement endommagé

Cause	Mesure
Domage lors du transport, d'un changement d'emplacement ou d'une autre intervention extérieure	<ul style="list-style-type: none"><li>► Mettre le chariot hors service.</li><li>► Bloquer le chariot contre tout enclenchement intempestif.</li><li>► Avertir un centre de réparation agréé.</li></ul>  Chapitre „Réparation“ en page 13

### Frein non fonctionnel

Cause	Mesure
Domage lors du transport, d'un changement d'emplacement ou d'une autre intervention extérieure	<ul style="list-style-type: none"><li>► Mettre le chariot hors service.</li><li>► Bloquer le chariot contre tout enclenchement intempestif.</li><li>► Avertir un centre de réparation agréé.</li></ul>  Chapitre „Réparation“ en page 13

## Nettoyage et entretien

**Acier inoxydable** On appelle aciers inoxydables les aciers particulièrement résistants à la corrosion et hygiéniques. L'acier inoxydable actuellement utilisé chez B.PRO est principalement composé des éléments fer, chrome et nickel. La résistance à la corrosion de l'acier inoxydable repose sur ce qu'on appelle la couche de passivation à la surface du matériau. Cette couche se forme au contact de l'oxygène. Les blessures de la couche de passivation suites aux influences mécaniques se réparent d'elles-mêmes – moyennant une présence suffisante d'oxygène à la surface. La stabilité de la couche de passivation peut également être affectée par des influences chimiques, par exemple couches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines, ce qui peut favoriser la formation de corrosion. Le contact des substances suivantes avec l'acier inoxydable peut aussi entraîner/favoriser la corrosion:

- Acides concentrés, halogènes (par exemple chlorures, bromures) et leurs sels ainsi qu'épices contenant des sels de cuisson
- Vapeurs d'acide chlorhydrique qui se dégagent p. ex. lors de l'utilisation de produits de nettoyage industriels
- Contact avec des métaux étrangers (par exemple acier ou fer)
- Contact avec le fer (p. ex. laine d'acier, copeaux de tuyauteries, eau ferrugineuse.)

Pour maintenir la résistance à la corrosion, le contact avec les substances susmentionnées doit être évité. Les consignes de nettoyage et d'entretien suivantes doivent impérativement être respectées. Toujours maintenir les surfaces en acier inoxydable propres, sèches et laisser l'air y circuler!

### **B.PRO recommande:**

Traiter régulièrement les surfaces en acier inoxydable fortement sollicitées avec DeepClean Stainless Steel en plus du nettoyage quotidien habituel. Ceci permet de maintenir la couche de passivation et donc la résistance à la corrosion des surfaces en acier inoxydable.

**Intervalle de nettoyage** Après chaque utilisation, la surface doit être soigneusement nettoyée à l'eau claire et séchée.

**Méthodes de nettoyage** La méthode de nettoyage prescrite pour le nettoyage de routine journalier est d'essuyer avec un chiffon humide. Les saletés coriaces peuvent être enlevées avec une brosse (matière plastique ou soies naturelles).

- Ne pas utiliser d'appareil à jet de vapeur, de nettoyeur à haute pression, de douchette à basse pression ni d'appareils de nettoyage similaires.
- Si un chauffage intégré est présent, ne jamais l'utiliser pour le séchage.

**Toutes les autres méthodes de nettoyage doivent être autorisées par B.PRO.**

**Produits de nettoyage** **Les produits de nettoyage suivants peuvent être utilisés pour les surfaces en acier inoxydable:**

- Produit de nettoyage pour l'acier inoxydable du commerce, p. ex. DeepClean Stainless Steel
- Produits de nettoyage courants à base d'eau
- Produits de détartrage courants à base organique ou acides non nocifs pour l'acier inoxydable (par exemple acide acétique, acide citrique, acide sulfamique, acide phosphorique); en cas de doute, contacter le fabricant du produit de nettoyage
- Chiffon de nettoyage doux ou chiffon de nettoyage à microfibres humide.

❶ Vous trouverez une liste des produits de nettoyage pour l'acier inoxydable sur le site internet de la Deutsche Gesellschaft für das Badewesen e.V. à l'adresse [www.baederportal.com](http://www.baederportal.com) (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE). Pour plus d'informations sur le nettoyage, consultez le site internet de l'organisme d'information sur l'acier inoxydable (Informationsstelle Edelstahl Rostfrei) à l'adresse [www.edelstahl-rostfrei.de](http://www.edelstahl-rostfrei.de) (Publikationen).

**Produits de nettoyage NON adaptés aux surfaces en acier inoxydable:**

- Tous les produits de nettoyage pouvant contenir des chlorures ou hypochlorites (par exemple détartrants à base d'acide chlorhydrique, produits de blanchiment à base de chlore, etc.)

**Les produits de nettoyage suivants peuvent être employés pour les autres surfaces métalliques, les parties du chariot laquées et les pièces en plastique et en verre:**

- Produits de nettoyage courants à base d'eau
- Chiffon de nettoyage doux
- Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO (utiliser uniquement avec de l'eau)
- Les résidus de taches, en particulier les projections et dépôts de graisse, peuvent être éliminés à l'aide d'une solution chaude contenant 30 % de savon doux et d'une brosse (poils synthétiques ou naturels)
- Les surfaces en verre peuvent être facilement nettoyées à l'aide de produits de nettoyage de vitres courants.

**Produits de nettoyage NON adaptés aux autres surfaces métalliques, aux parties du chariot laquées ainsi qu'aux pièces en plastique et en verre:**

- Produit de nettoyage pour l'acier inoxydable ou autres produits de nettoyage décapants
- Serpillère
- Produits de nettoyage contenant des solvants
- Tous les produits de nettoyage pouvant contenir des chlorures ou hypochlorites (par exemple détartrants à base d'acide chlorhydrique, produits de blanchiment à base de chlore, etc.)
- Produits de nettoyage / produit de désinfection agressifs favorisant la corrosion (par exemple à base d'acide silique fluoré, d'acide phosphorique ou d'acide chlorhydrique ou sulfurique)

**Nettoyer le chariot**

- ✓ Pas d'objets sur le chariot

**B.PRO recommande:**

En règle générale, avant l'utilisation de produits de nettoyage chimiques, leur compatibilité avec la surface doit toujours être testée sur une surface cachée.

Ceci permet d'éviter les décolorations accidentelles ou autres réactions entre le produit et la surface.

- Si le nettoyage entraîne la collecte de poussières minérales ou même métalliques, les outils de nettoyage (par exemple brosses, chiffons en microfibres, etc.) doivent être systématiquement rincés pour éviter que les particules de poussière laissent des traces sur la surface.
- Après chaque utilisation, la surface doit être impérativement nettoyée à l'eau claire et séchée.



**Plexiglas®/Makrolon®**

Plexiglas®/Makrolon® est un nom de marque pour le verre en acryl/polycarbonate (plastique semblable à du verre). La surface sans pore empêche quasiment toute adhérence de la saleté. De manière générale, les matières plastiques peuvent néanmoins se charger électrostatiquement. Ceci peut avoir pour conséquence que les pièces attirent la poussière. À l'air libre, la pluie et l'humidité de l'air préviennent normalement ce phénomène, mais en intérieur, il peut être favorisé par le frottement mécanique des surfaces en plastique, les déplacements d'air et l'air ambiant sec.

**Méthode de nettoyage  
pour le Plexiglas®/  
Makrolon®**

La méthode recommandée pour le nettoyage de routine journalier est d'essuyer avec un chiffon humide. Ne pas essuyer le film d'humidité laissé par le chiffon mais le laisser sécher. Ne jamais frotter la surface à sec. Ceci peut causer des traînées ou rayures. Dans tous les cas, ceci favorise le chargement électrostatique.

**Produits de nettoyage  
adaptés au Plexiglas®/  
Makrolon®**

- Eau tiède additionnée d'un peu de produit vaisselle du commerce
- Chiffon de nettoyage doux sans peluche, éponge douce ou peau de chamois
- Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO (utiliser uniquement avec de l'eau)
- Pour les résidus de taches, en particulier les projections et dépôts de graisse: solution chaude contenant 30 % de savon doux
- Produit de nettoyage antistatique pour matières plastiques
- Lait ou pâte de polissage spéciaux associés à un chiffon de polissage doux

**Produits de nettoyage  
non adaptés au  
Plexiglas®/Makrolon®**

- Ne JAMAIS utiliser de produits de nettoyage contenant de l'alcool, car ils favorisent l'apparition de fissures et peuvent ternir la surface.
- Produit de nettoyage pour l'acier inoxydable ou autres produits de nettoyage décapants
- Serpillère
- Produits de nettoyage contenant des solvants
- Tous les produits de nettoyage pouvant contenir des chlorures ou hypochlorites (détartrants à base d'acide chlorhydrique, produits de blanchiment à base de chlore, etc.)

fr

**Attention!****Risque de glissade**

Si de l'eau de nettoyage s'écoule sur le sol pendant ou après le nettoyage, il y a risque de glisser.

- Essuyer l'eau qui s'est répandue sur le sol.

## Maintenance

### Contrôler les freins de stationnement

Contrôler l'efficacité des freins après chaque changement d'emplacement de l'appareil.

- Bloquer les freins de roues.
- Essayer de déplacer l'appareil avec les freins serrés (sans forcer!).
- Faire remplacer les roues défectueuses sans délai par un des centres suivants en cas de blocage insuffisant:
  - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
  - Service après-vente externe, formé par B.PRO
  - SAV de B.PRO

## Réparation

### Personnes habilitées

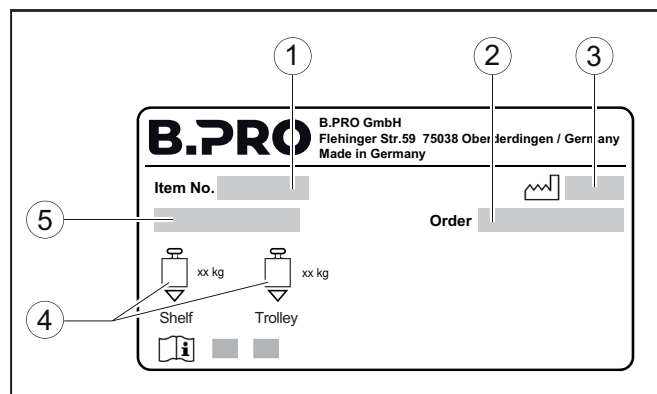
Les réparations peuvent uniquement être effectuées par les centres de service après-vente habilités suivants:

- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
- Service après-vente externe, formé par B.PRO
- Service de B.PRO

### Description de défaut

En plus de la description précise du défaut, le service après-vente de B.PRO a besoin des indications suivantes se trouvant sur la plaque signalétique:

- Référence
- Numéro de série
- Date de fabrication
- Modèle
- Numéro de commande de fabrication (en option)



- (1) Référence
- (2) Numéro de commande de fabrication
- (3) Date de fabrication
- (4) Indications de charge maximale pour chaque tablette individuelle et pour l'ensemble du chariot
- (5) Désignation de modèle

**Remplacement de composants**

☞ Les composants défectueux peuvent uniquement être remplacés par les centres de service après-vente habilités suivants:

- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
- Service après-vente externe, formé par B.PRO
- Service de B.PRO

**Pièces de rechange**

Sont requises lors de la commande de pièces de rechange:

- Désignation de la pièce de rechange
- Référence
- Date de fabrication du chariot
- Quantité

☞ Voir système d'information du service après-vente sur Internet ([www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com))

**Adresse**

B.PRO GmbH  
Flehinger Straße 59  
75038 Oberderdingen  
Allemagne  
Téléphone +49 (0)7045 44 - 81416  
Fax +49 (0)7045 44 - 81508  
Courriel [service@bpro-solutions.com](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

## Elimination

**Eliminer le chariot**

- Amener le chariot à un centre de recyclage.

L'appareil ne doit donc pas être éliminé avec les déchets municipaux normaux.

☞ Ce produit ne peut pas être éliminé avec d'autres déchets industriels.

☞ Des informations complémentaires sur l'élimination sont disponibles chez le revendeur ou au service après-vente de B.PRO.

☞ Chapitre „Réparation“ en page 13

## Caractéristiques techniques

Selon le modèle, un appareil correspondant à ce mode d'emploi peut également présenter d'autres caractéristiques techniques (indications électriques et de technique de réfrigération, dimensions). Les indications contraignantes sont mentionnées sur la plaque signalétique ou dans les documents ou plans spécifiques de commande.

### Données générales

### Dimensions et poids (approx.)

Modèle	Dimensions L x l x H / dimension intérieure entre les tablettes (mm)	Indications de charge max.		Poids du chariot (kg)
		Tablette (kg)	Chariot (kg)	
SW 6 x 4-2	700 x 500 x 950 / 585	80	120	11
SW 6 x 4-2 Kids	700 x 500 x 800 / 435	80	120	10
SW 6 x 4-3	700 x 500 x 950 / 275	80	120	13
SW 8 x 5-2	900 x 600 x 950 / 585	80	120	13
SW 8 x 5-2 Kids	900 x 600 x 800 / 435	80	120	12
SW 8 x 5-2 renforcé	900 x 600 x 1010 / 585	80	160	17
SW 8 x 5-3	900 x 600 x 950 / 275	80	120	16
SW 8 x 5-3 renforcé	900 x 600 x 1010 / 275	80	200	20
SW 8 x 5-4	900 x 600 x 1290 / 285	80	120	21
SW 8 x 5-5	900 x 600 x 1290 / 205	80	120	24
SW 9 x 6-2	1000 x 650 x 950 / 585	80	120	14
SW 9 x 6-3	1000 x 650 x 950 / 275	80	120	18
SW 9 x 6-4	1000 x 650 x 1290 / 285	80	120	24
SW 9 x 6-5	1000 x 650 x 1290 / 205	80	120	27
SW 10 x 6-2 BASIC	1100 x 700 x 950 / 585	80	120	16
SW 10 x 6-3 BASIC	1100 x 700 x 950 / 275	80	120	21
SW 10 x 6-3 BASIC GDD	1100 x 700 x 1290 / 445	50	150	22
SW 10 x 6-4 BASIC	1100 x 700 x 1290 / 285	80	120	27
SW 10 x 6-5 BASIC	1100 x 700 x 1290 / 205	80	120	32
SW 10 x 6-2	1100 x 700 x 1010 / 585	80	160	20
SW 10 x 6-3	1100 x 700 x 1010 / 275	80	200	24
SW 10 x 6-4	1100 x 700 x 1350 / 285	80	200	31
SW 10 x 6-5	1100 x 700 x 1350 / 205	80	200	38
ARW 9 x 6-2	1000 x 650 x 1030 / 585	80	120	18
ARW 9 x 6-3	1000 x 650 x 1030 / 275	80	120	22
ARW 10 x 6-2	1100 x 700 x 1010 / 481	80	160	27
SW MCS 10 x 6-3	1100 x 700 x 950 / 275	80	150	33

## Poids propres des habillages du chariot de service (approx.)

Modèle	Habillage sur 3 côtés CNS* (kg)	Habillage sur 3 côtés avec portes battantes CNS* (kg)	Habillage sur 3 côtés PB** (kg)	Habillage sur 3 côtés avec portes battantes PB** (kg)
SW 6 x 4-2 Kids	–	–	5	11
SW 8 x 5-2	13	19	11	17
SW 8 x 5-2 Kids	–	–	10	16
SW 8 x 5-2 renforcé	13	19	11	17
SW 8 x 5-3	13	19	11	17
SW 8 x 5-3 renforcé	13	19	11	17
SW 9 x 6-2	–	–	14	21
SW 9 x 6-3	–	–	14	21
SW 10 x 6-2 BASIC	15	22	16	23
SW 10 x 6-3 BASIC	15	22	16	23
SW 10 x 6-2	15	22	16	23
SW 10 x 6-3	15	22	16	23

\* CNS = modèle en acier inoxydable

\*\* PB = Tôle fine, galvanisée électrolytiquement double face, laquée en différentes teintes

## Accessoires pour chariot de service

## Plaques goussets

Modèle	Nombre de tablettes renforçables	Indications de charge max. du chariot (kg)
SW 6 x 4-2	1	140
SW 6 x 4-3	2	160
SW 8 x 5-2	1	140
SW 8 x 5-2 renforcé	1	160
SW 8 x 5-3	2	160
SW 8 x 5-3 renforcé	2	200
SW 8 x 5-4	3	180
SW 8 x 5-5	4	200
SW 9 x 6-2	1	140
SW 9 x 6-3	2	160
SW 9 x 6-4	3	180
SW 9 x 6-5	4	200
SW 10 x 6-2 BASIC	1	140
SW 10 x 6-3 BASIC	2	160
SW 10 x 6-4 BASIC	3	180
SW 10 x 6-5 BASIC	4	200
SW 10 x 6-2	1	180
SW 10 x 6-3	2	200

Modèle	Nombre de tablettes renforcables	Indications de charge max. du chariot (kg)
SW 10 x 6-4	3	200
SW 10 x 6-5	4	200

**Profils de renforcement**

Modèle	Nombre de tablettes renforcables chacune de +10 kg*
SW 8 x 5-2	2
SW 8 x 5-2 Kids	2
SW 8 x 5-3	3
SW 8 x 5-4	4
SW 8 x 5-5	5
SW 9 x 6-2	2
SW 9 x 6-3	3
SW 9 x 6-4	4
SW 9 x 6-5	5
SW 10 x 6-2 BASIC	2
SW 10 x 6-3 BASIC	3
SW 10 x 6-4 BASIC	4
SW 10 x 6-5 BASIC	5
SW 10 x 6-2	2
SW 10 x 6-3	3
SW 10 x 6-4	4
SW 10 x 6-5	5

\* Les limites de charge maximales de l'ensemble du chariot restent les mêmes que sur le modèle standard.

Si l'option Profils de renforcement a été sélectionnée pour une tablette, il est impossible d'y ajouter en plus un revêtement insonorisant.

**Limites de charge des pièces rapportées**

Modèle	Capacité [max.]
Bac à couverts	6 kg / 100 couverts
Récipient à déchets	13,5 kg / 18,5 litres
Rangement pour couverts	30 kg / 500 couverts
Panneau de rangement	5 kg
Cadre d'accrochage	9 kg

**Environnement Conditions d'environnement – exploitation**

Température: -10 °C à +38 °C

**Conditions d'environnement – stockage, transport**

Température: -10 °C à +40 °C

**Emissions**

Le niveau sonore du chariot au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).

**Matériaux**

Chariot: acier inoxydable, tôle d'acier galvanisé laquée,  
polyamide, polyéthylène, polyméthacrylate de méthyle

## Références pour la commande

<b>Chariots de service</b>	Chariot de service SW 6 x 4-2	Référence	295852; 569767; 566246
	Chariot de service SW 6 x 4-2 Kids	Référence	383652; 574983; 574984
	Chariot de service SW 6 x 4-3	Référence	295852; 569768; 566247
	Chariot de service SW 8 x 5-2	Référence	292465; 569769; 555527
	Chariot de service SW 8 x 5-2 Kids	Référence	383653; 574985; 574986
	Chariot de service SW 8 x 5-2 renforcé	Référence	385953; 575176; 575177
	Chariot de service SW 8 x 5-3	Référence	292465; 569770; 555528
	Chariot de service SW 8 x 5-3 renforcé	Référence	385953; 575178; 575179; 575180
	Chariot de service SW 8 x 5-4	Référence	292465; 569771; 563437
	Chariot de service SW 8 x 5-5	Référence	292465; 569772; 563438
	Chariot de service SW 9 x 6-2	Référence	292466; 569773; 555531
	Chariot de service SW 9 x 6-3	Référence	292466; 569774; 555532
	Chariot de service SW 9 x 6-4	Référence	292466; 569775; 563448
	Chariot de service SW 9 x 6-5	Référence	292466; 569776; 563449
	Chariot de service SW 10 x 6-2 BASIC	Référence	360659; 573486; 573487
	Chariot de service SW 10 x 6-3 BASIC	Référence	360659; 573488; 573489
	Chariot de service SW 10 x 6-4 BASIC	Référence	360659; 573490; 573491
	Chariot de service SW 10 x 6-5 BASIC	Référence	360659; 573492; 573493
	Chariot de service SW 10 x 6-2	Référence	360796; 569777; 555535; 569778; 555536
	Chariot de service SW 10 x 6-3	Référence	360796; 569779; 555537; 569780; 555538
	Chariot de service SW 10 x 6-4	Référence	360796; 569781; 563458; 569782; 563459
	Chariot de service SW 10 x 6-4	Référence	360796; 569783; 563461; 569784; 563462
<b>Chariot de débarrassage</b>	Chariot de débarrassage ARW 9 x 6-2	Référence	292468; 569786; 563022
	Chariot de débarrassage ARW 9 x 6-3	Référence	292468; 569787; 563055
	Chariot de débarrassage ARW 10 x 6-2	Référence	292465; 569789; 563090; 569788; 563095
	Station de débarrassage SW MCS 10 x 6-3	Référence	382663
<b>Mode d'emploi</b>	Numéro de document:		153 062



## Accessoires

<b>Rangement pour couverts</b>	Référence	574 772	
<b>Plan de travail WB 8x5</b>	Référence	574 773	
<b>Compartiment à couteaux</b>	Référence	574 774	
<b>Bac d'égouttement</b>	Référence	574 779	
<b>Panneau de rangement</b>	Référence	574 780	
<b>Cadre d'accrochage</b>	Référence	574 781	
<b>Cadre d'accrochage pour plan de travail</b>	Référence	574 783	
<b>Pare-haleine SW</b>	Référence	574 782	
<b>Récipient à déchets</b>	Référence	555 509	
<b>Bac à couverts</b>	Référence	555 510	
<b>Planche de découpe</b>	Planche de découpe en bois 1/1	Référence	574 775
	Planche de découpe en plastique 1/1	Référence	574 776
<b>Jeu de plan de travail avec planche de découpe</b>	avec planche de découpe en bois	Référence	574 777
	avec planche de découpe en plastique	Référence	574 778
<b>Protection visuelle</b>	Protection visuelle SW 8 x 5 colorée	Référence	382 662
	Protection visuelle SW 8 x 5 limette	Référence	574 795
	Protection visuelle SW 8 x 5 granny	Référence	574 796
	Protection visuelle SW 8 x 5 rouge carmin	Référence	574 797
	Protection visuelle SW 8 x 5 noir graphite	Référence	574 798
	Protection visuelle SW 8 x 5 mûre	Référence	574 799
<b>Jeux d'habillages</b>	<b>Habillage CNS sur 3 côtés en acier inoxydable</b>		
	SW 8 x 5-2		
	SW 8 x 5-2 renforcé		
	SW 8 x 5-3		
	SW 8 x 5-3 renforcé	Référence	375 449
	SW 10 x 6-2		
	SW 10 x 6-3		
	SW 10 x 6-2 BASIC		
	SW 10 x 6-3 BASIC	Référence	375 451
	<b>Habillage CNS, 3 côtés, avec portes battantes frontales, en acier inoxydable</b>		
	SW 8 x 5-2		
	SW 8 x 5-3	Référence	375 450
	SW 10 x 6-2		
	SW 10 x 6-3		
	SW 10 x 6-2 BASIC		
	SW 10 x 6-3 BASIC	Référence	375 452
	<b>Habillage sur 3 côtés en tôle fine laquée</b>		
	SW 8 x 5-2		
	SW 8 x 5-2 renforcé		
	SW 8 x 5-3		

SW 8 x 5-3 renforcé

de couleur	Référence	375 453
limette	Référence	574 130
granny	Référence	574 131
rouge carmin	Référence	574 132
noir graphite	Référence	574 133
mûre	Référence	574 134

**Habillage sur 3 côtés en tôle fine laquée**

SW 9 x 6-2

SW 9 x 6-3

de couleur	Référence	383 341
------------	-----------	---------

**Habillage sur 3 côtés en tôle fine laquée**

SW 10 x 6-2

SW 10 x 6-3

SW 10 x 6-2 BASIC

SW 10 x 6-3 BASIC

de couleur	Référence	375 455
------------	-----------	---------

**Habillage sur 3 côtés, avec portes battantes frontales en tôle fine laquée**

SW 8 x 5-2

SW 8 x 5-2 renforcé

SW 8 x 5-3

SW 8 x 5-3 renforcé

de couleur	Référence	375 454
limette	Référence	574 135
granny	Référence	574 136
rouge carmin	Référence	574 137
noir graphite	Référence	574 138
mûre	Référence	574 139

**Habillage sur 3 côtés, avec portes battantes frontales en tôle fine laquée**

SW 9 x 6-2

SW 9 x 6-3

de couleur	Référence	383 460
------------	-----------	---------

**Habillage sur 3 côtés, avec portes battantes frontales en tôle fine laquée**

SW 10 x 6-2

SW 10 x 6-3

SW 10 x 6-2 BASIC

SW 10 x 6-3 BASIC

de couleur	Référence	375 456
------------	-----------	---------

**Options d'habillage colorées pour les modèles Kids**

Habillage sur 3 côtés en tôle fine laquée

SW 6 x 4-2 Kids	Référence	383 710
-----------------	-----------	---------

SW 8 x 5-2 Kids	Référence	383 713
-----------------	-----------	---------

**Habillage sur 3 côtés, avec portes battantes frontales en tôle fine laquée**

SW 6 x 4-2 Kids	Référence	383 712
-----------------	-----------	---------

SW 8 x 5-2 Kids	Référence	383 715
-----------------	-----------	---------

## Normes, directives, règlements, prescriptions

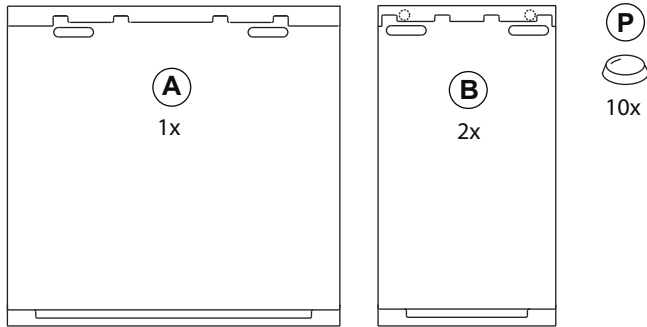
<b>Normes</b>	A la date de sa livraison, l'appareil est conforme aux exigences fondamentales des normes de produits applicables dans leur version actuelle.
<b>Directives pour le marquage CE/ Déclaration de conformité UE</b>	<p>A la date de sa livraison, l'appareil est conforme aux exigences des règlements/directives suivants dans leur version actuelle dans la mesure où ils sont applicables.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1935/2004 Règlement concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires</li> <li>• 2006/42/CE Directive sur les machines</li> <li>• 2011/65/UE Directive RoHS</li> </ul>
<b>Règlements, prescriptions</b>	<p>Lors de la manipulation et de l'utilisation de cet appareil, les règlements, prescriptions, règles des associations professionnelles ainsi que le cas échéant les autres dispositions nationales doivent être respectés dans leur version actuelle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CE n° 852/2004 Règlement sur l'hygiène des denrées alimentaires</li> <li>• Règlement DGUV 110-003: Branche Cuisines</li> <li>• DGUV Règle 3 Prescriptions de prévention des accidents pour installations et moyens d'exploitation électriques</li> </ul>

## Annexes

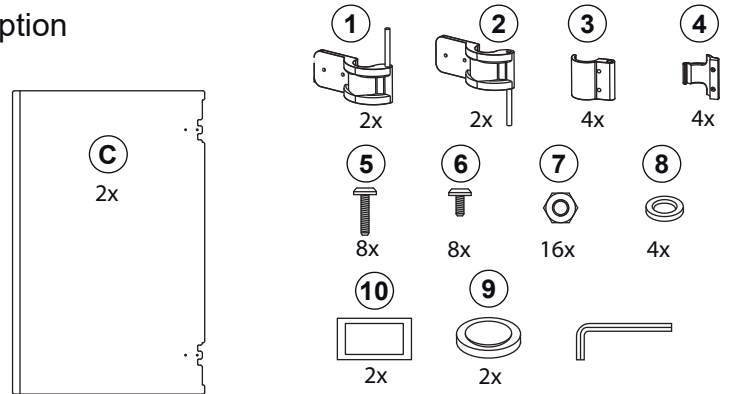
<b>Instructions de montage des accessoires</b>	• Instructions de montage du jeu d'habillage CNS (inox):	Numéro de document 154 834
	• Instructions de montage du rangement pour couverts:	Numéro de document 154 855
	• Instructions de montage du pare-haleine:	Numéro de document 154 856
	• Instructions de montage du plan de travail avec planche de découpe:	Numéro de document 154 857
	• Instructions de montage du cadre d'accrochage avec support de rouleau essuie-tout:	Numéro de document 154 858
	• Instructions de montage de la protection visuelle:	Numéro de document 154 859
	• Instructions de montage de la station de débarrassage avec bac d'égouttement et panneau de rangement:	Numéro de document 154 860
	• Fiche de nettoyage de la planche de découpe:	Numéro de document 154 861
	• Instructions de montage du jeu d'habillage coloré laqué:	Numéro de document 154 736



## Option

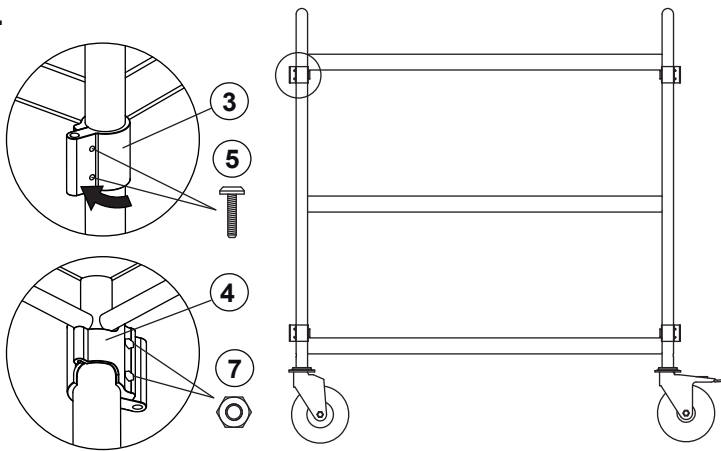


## Option

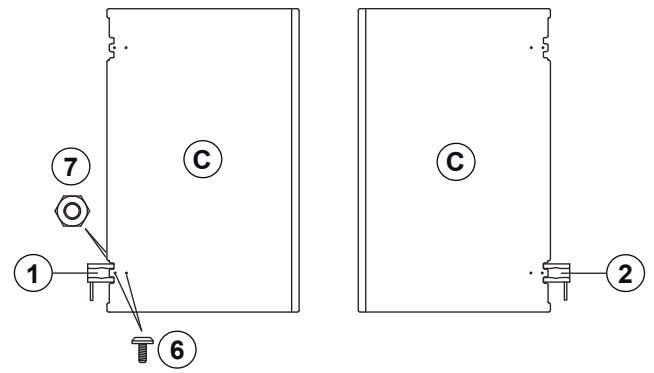


## Option

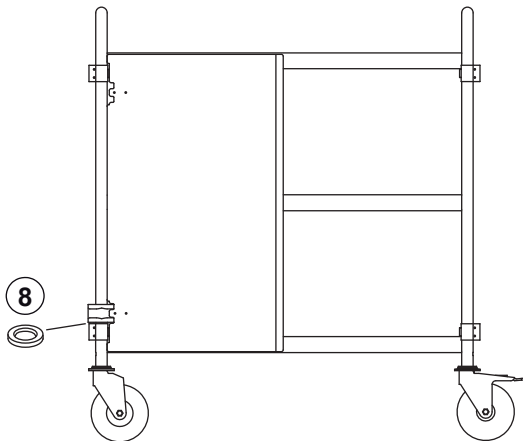
1.



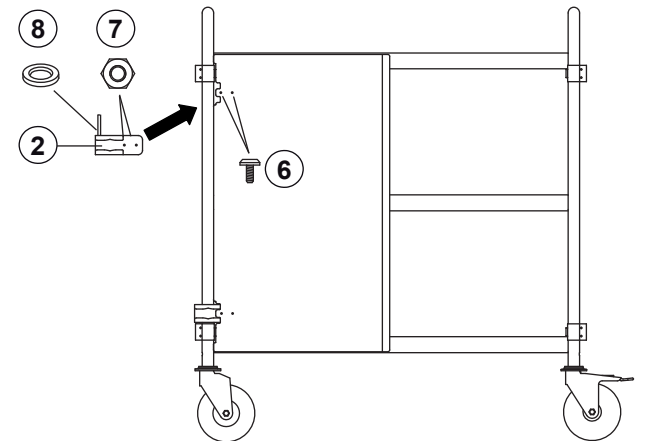
2.



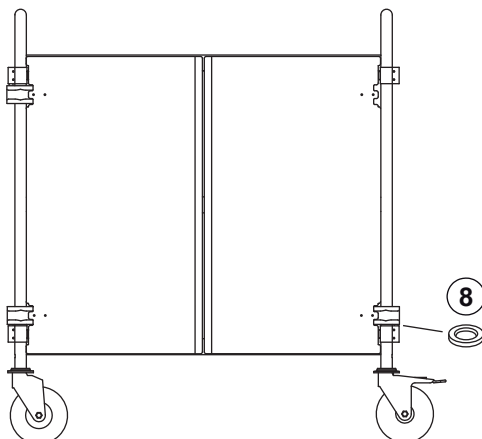
3.



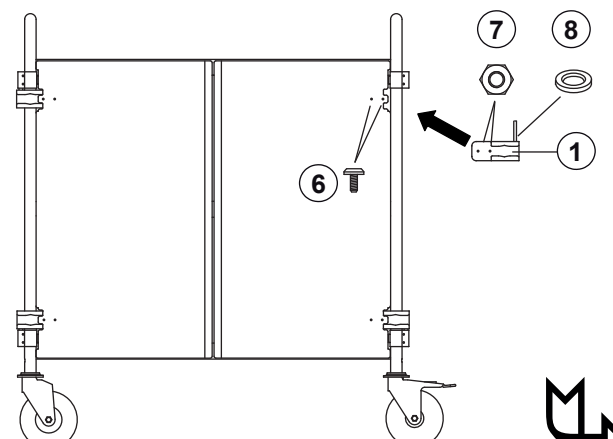
4.



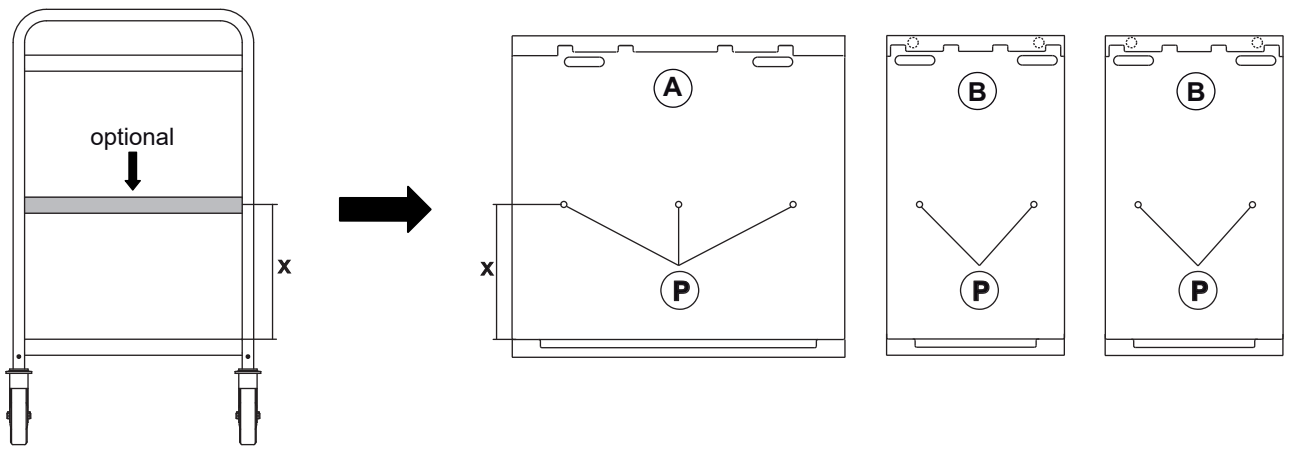
5.



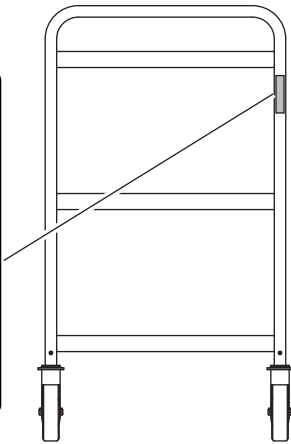
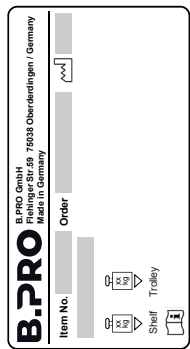
6.



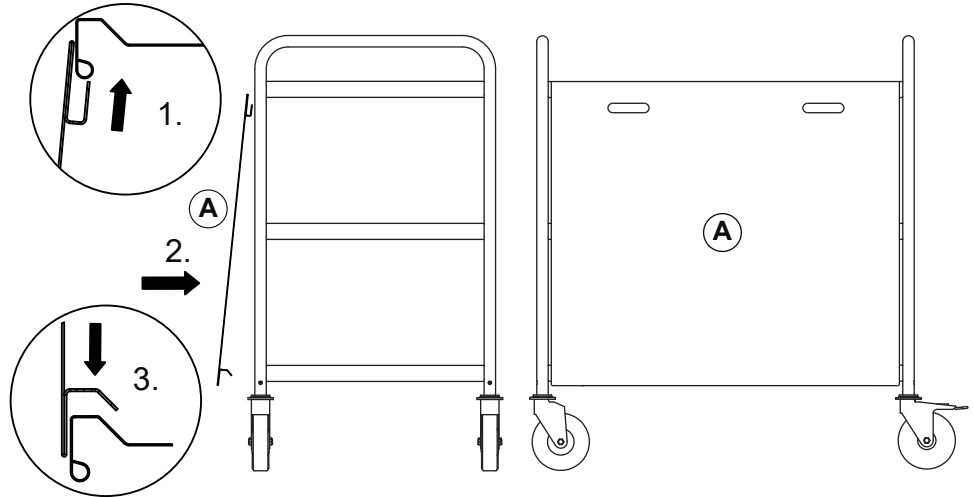
7.



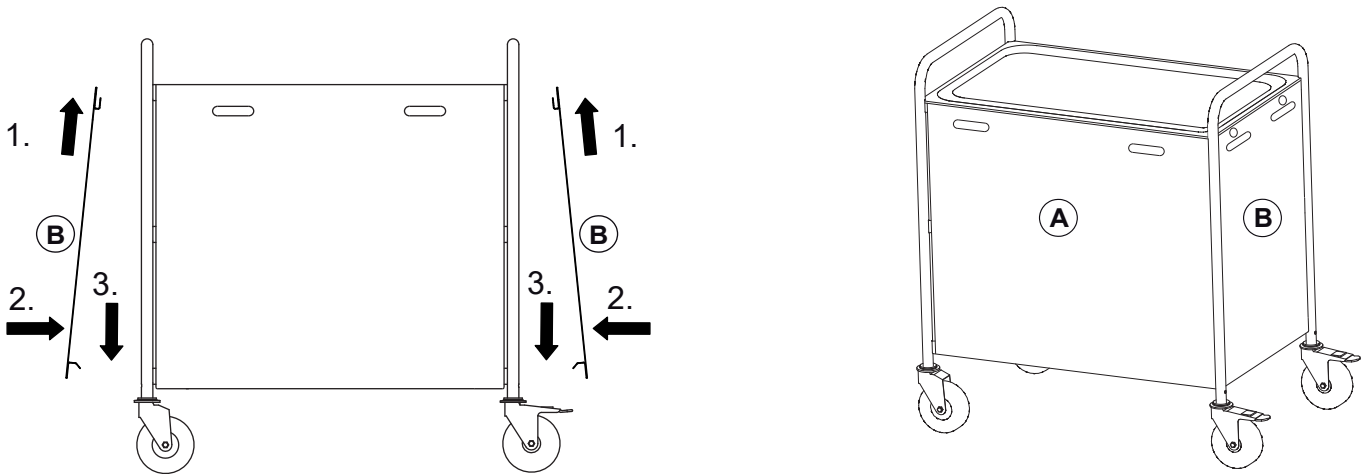
8.



9.

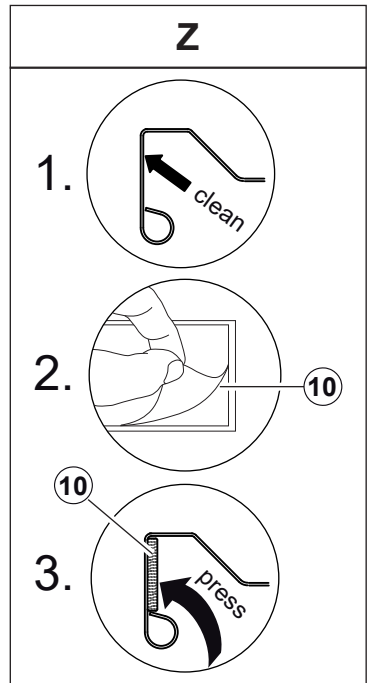
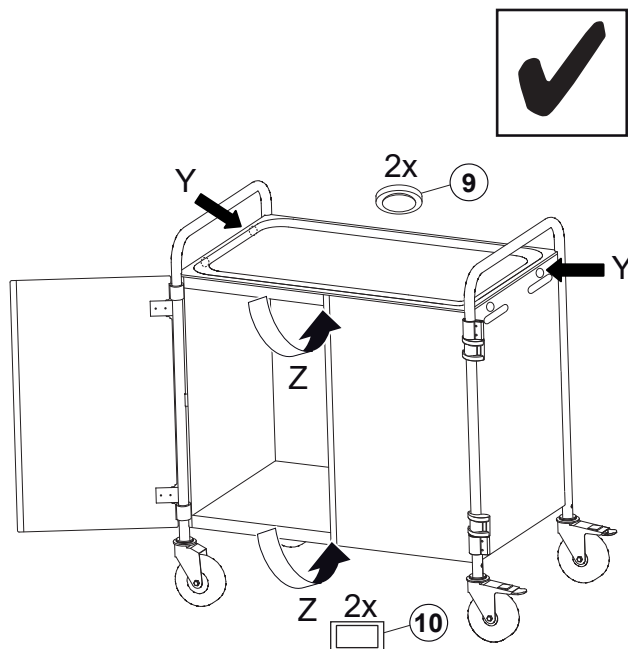
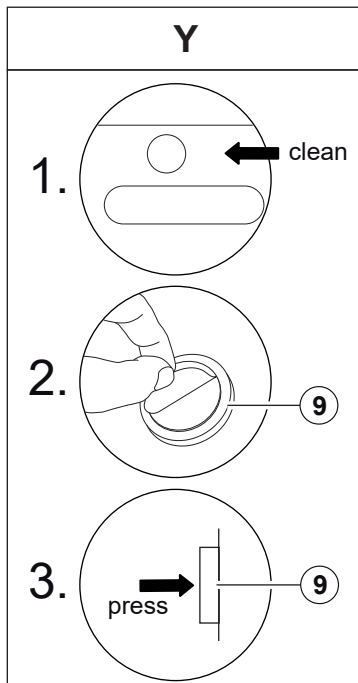


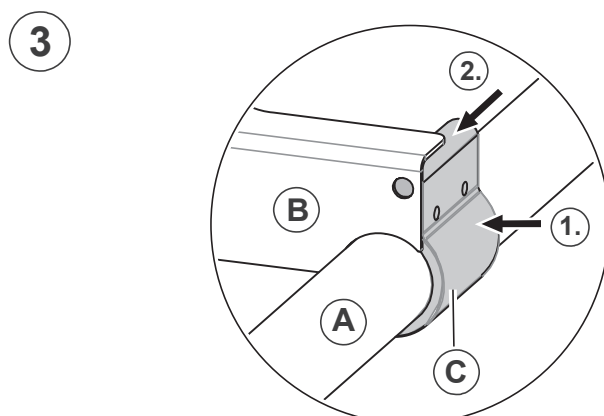
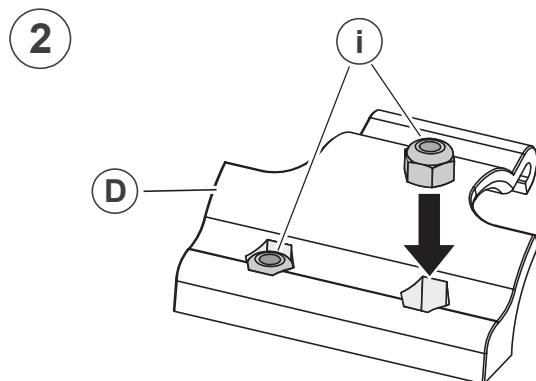
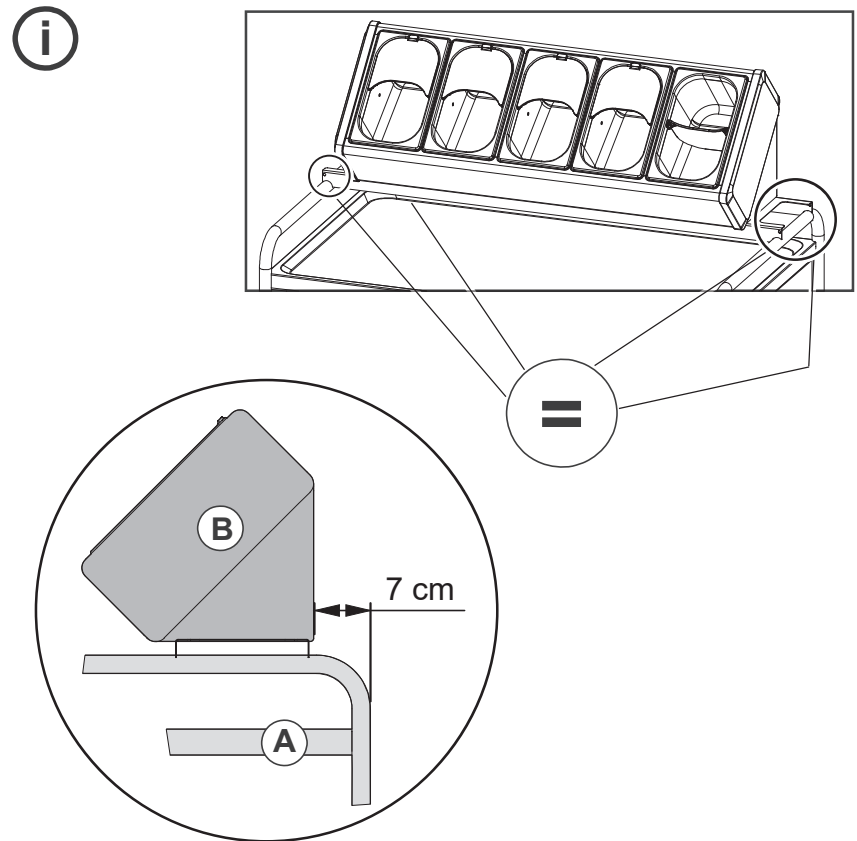
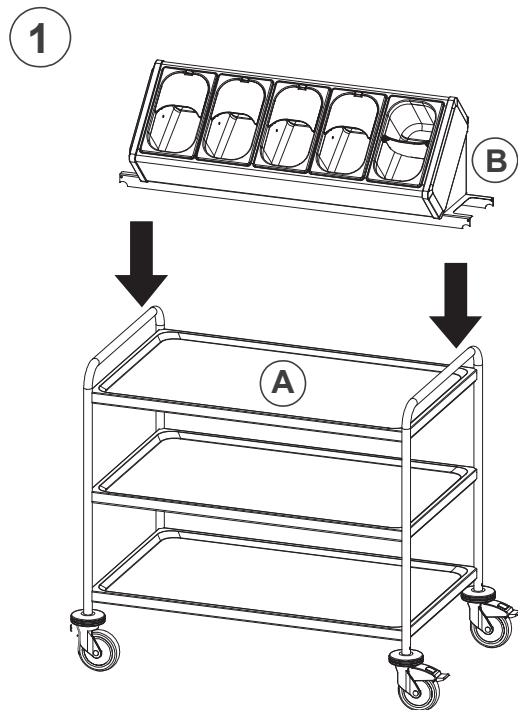
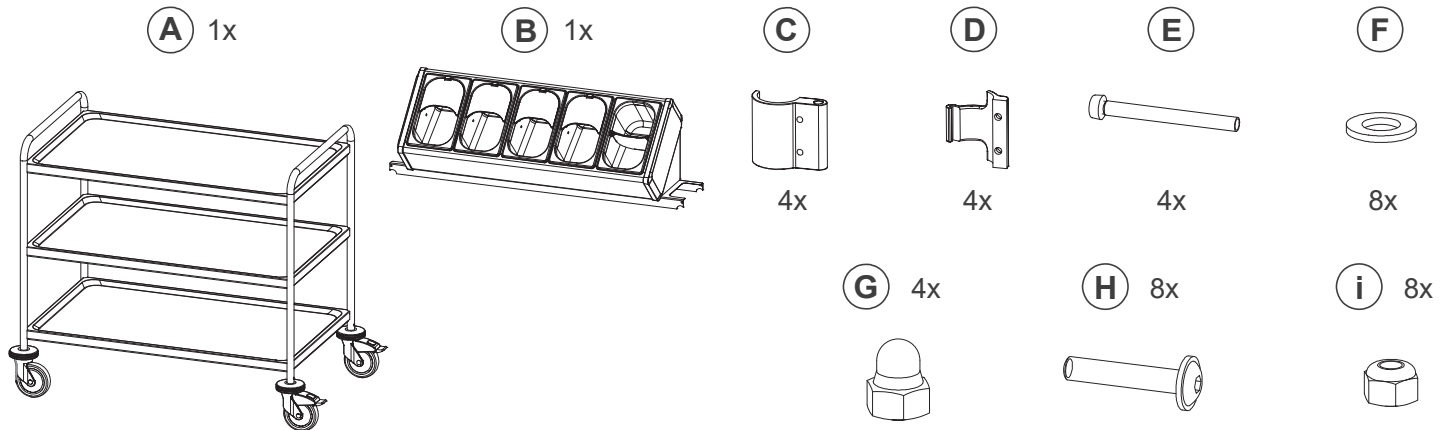
10.



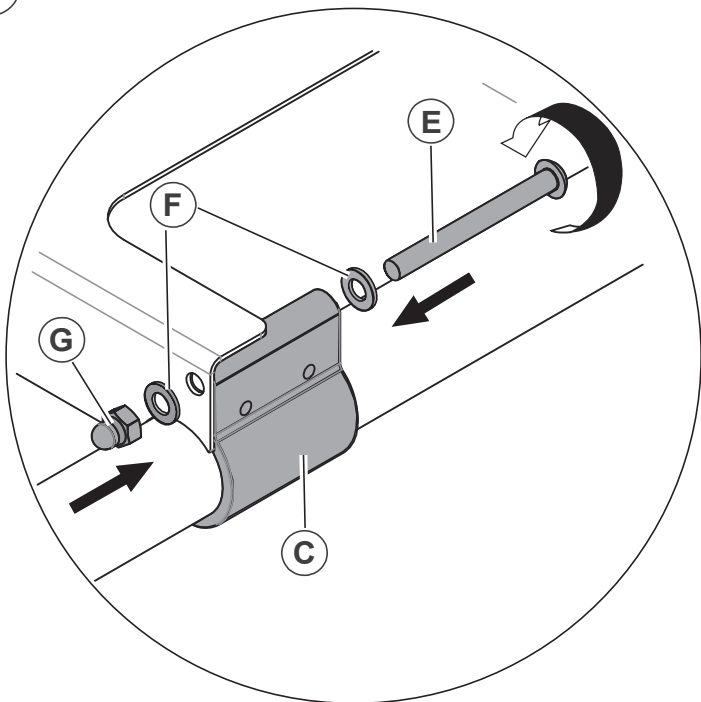
Dokumentnr. 154 834 - int - V2.0 - 10/21

11.

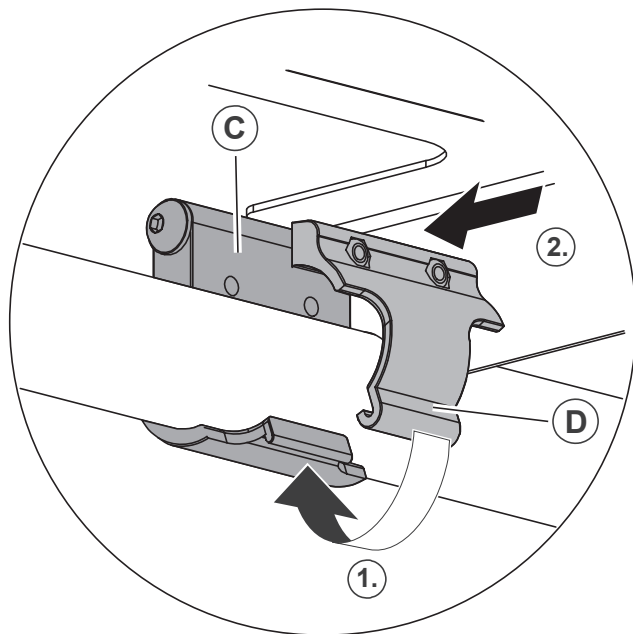




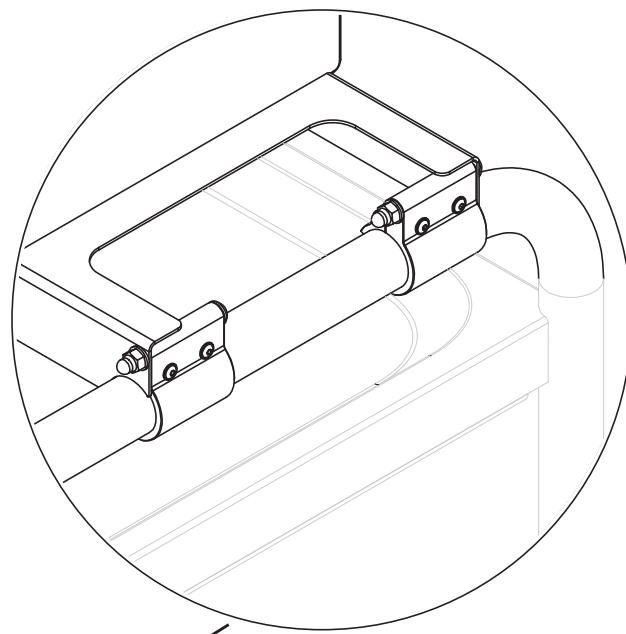
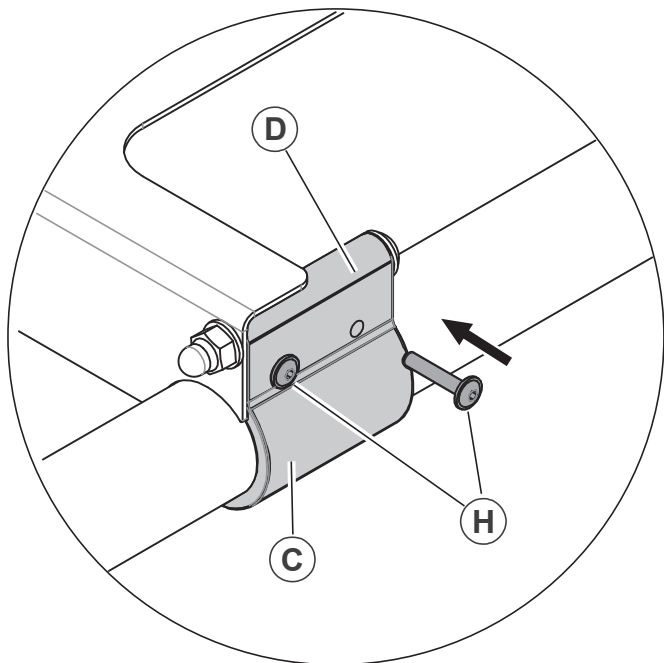
4



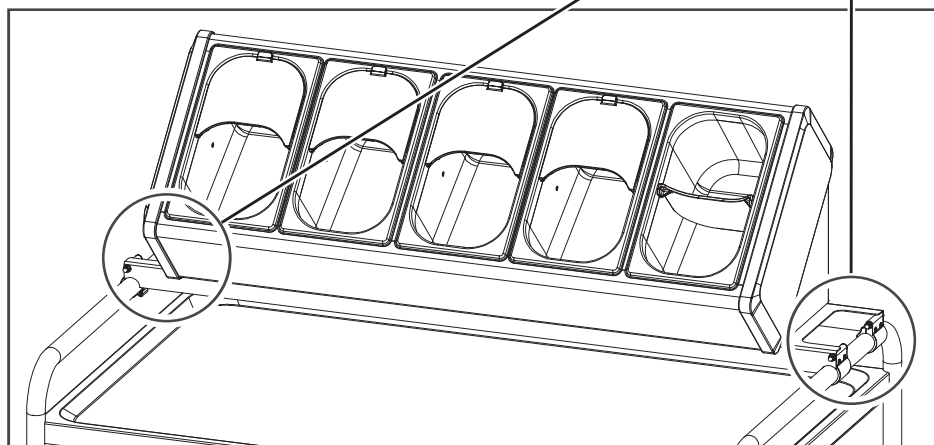
5



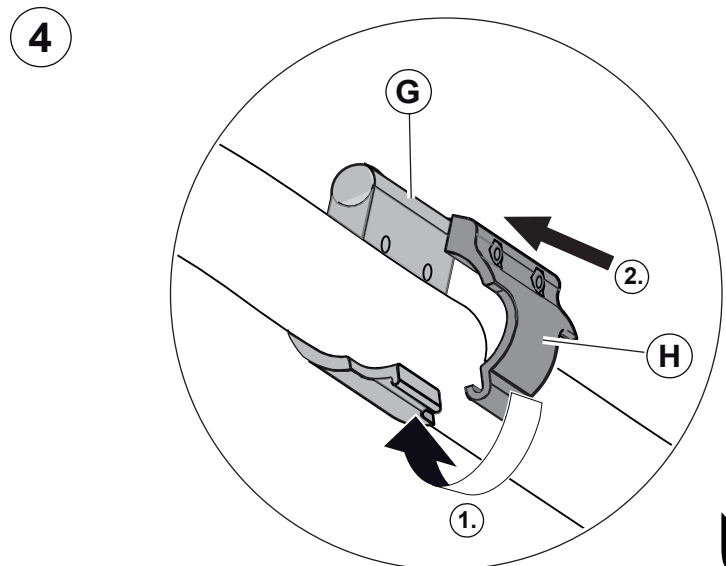
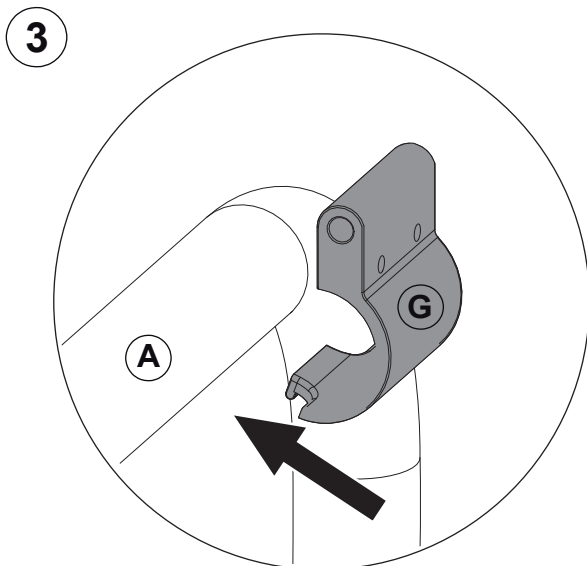
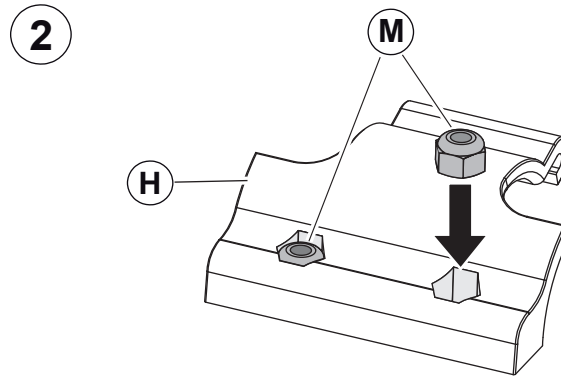
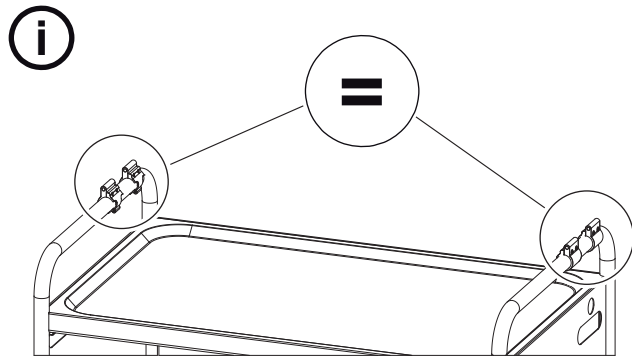
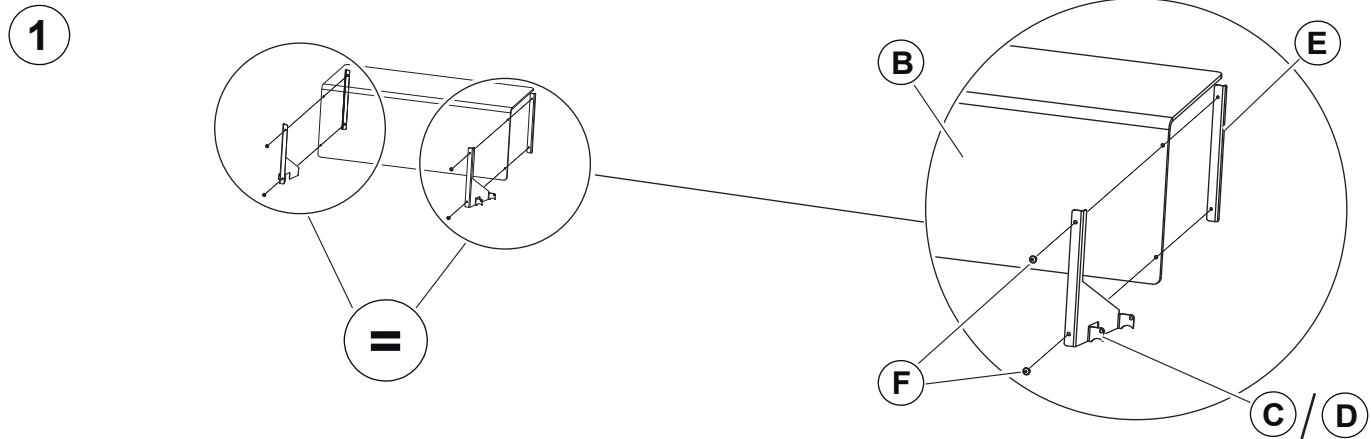
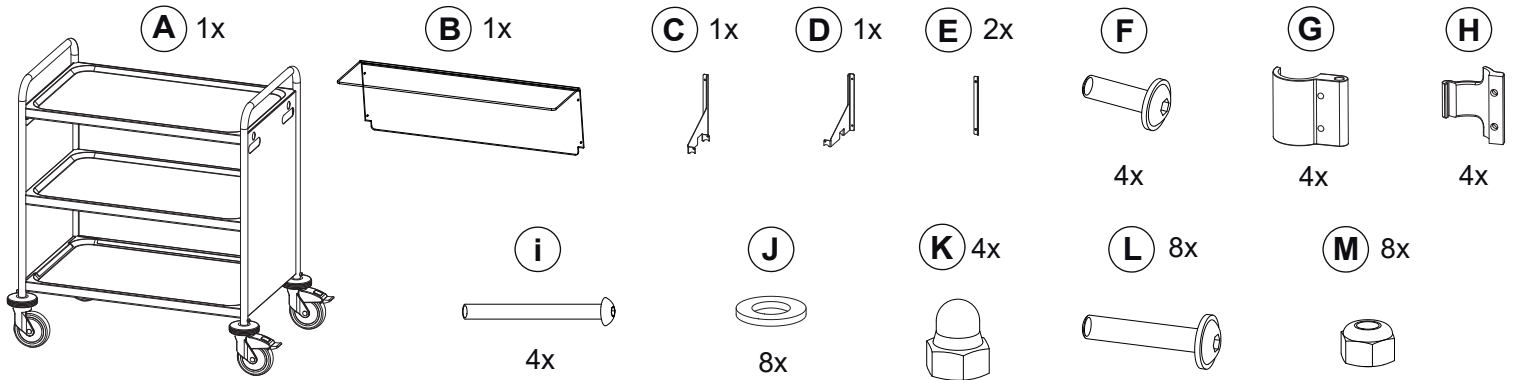
6

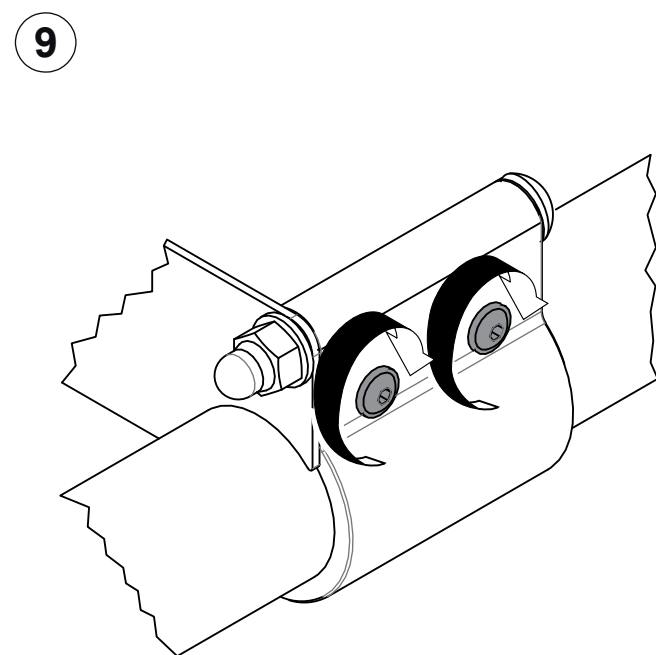
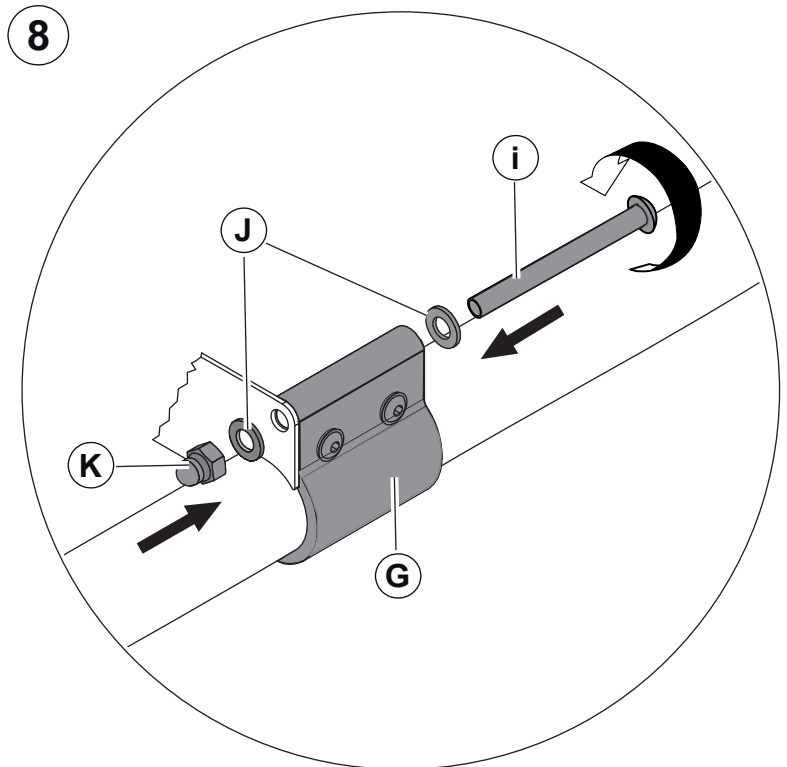
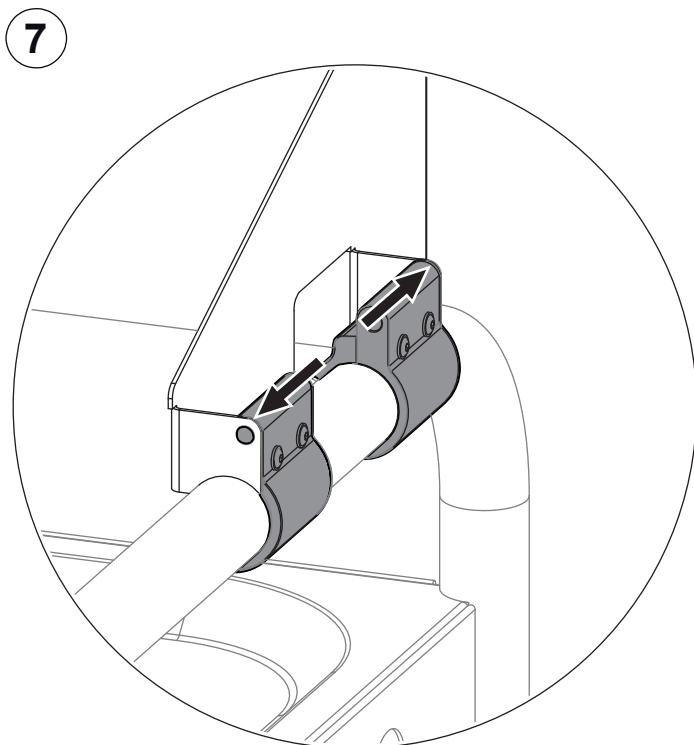
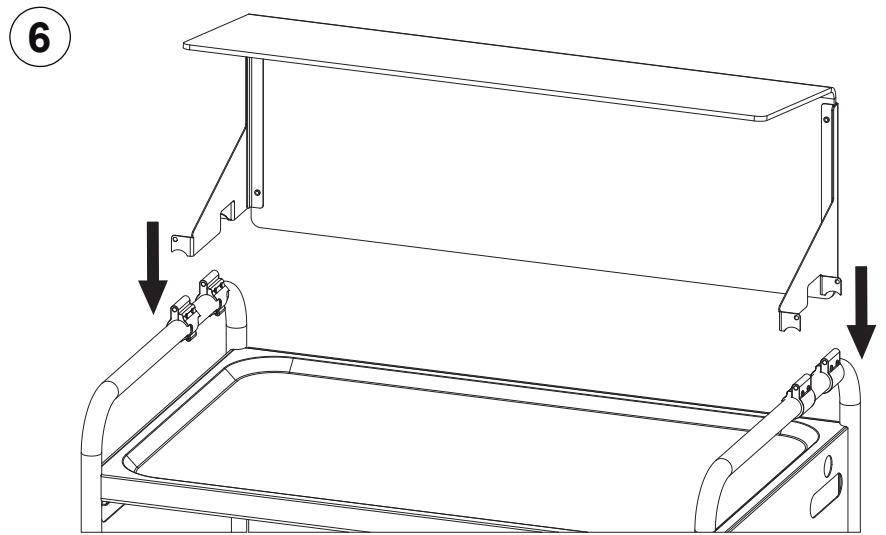
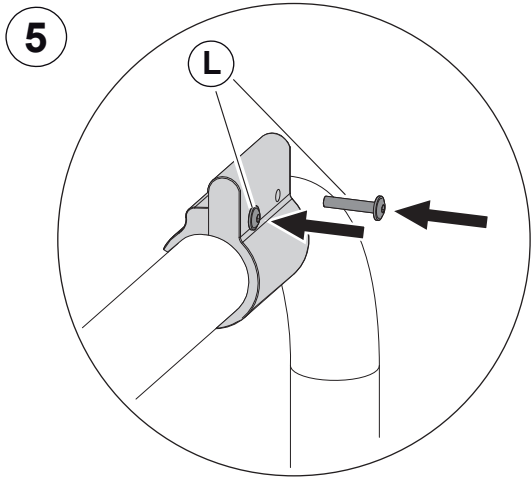


7

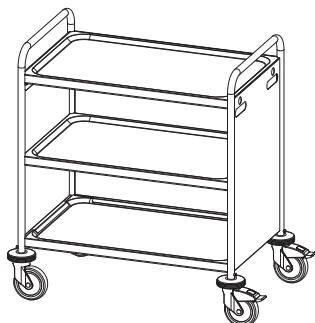




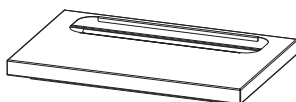




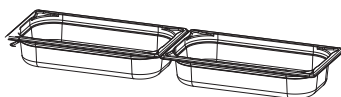
**A** 1x



**B** 1x

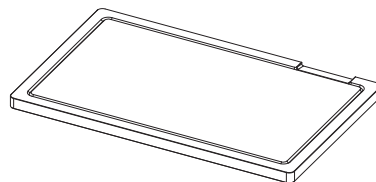


**C** 2x

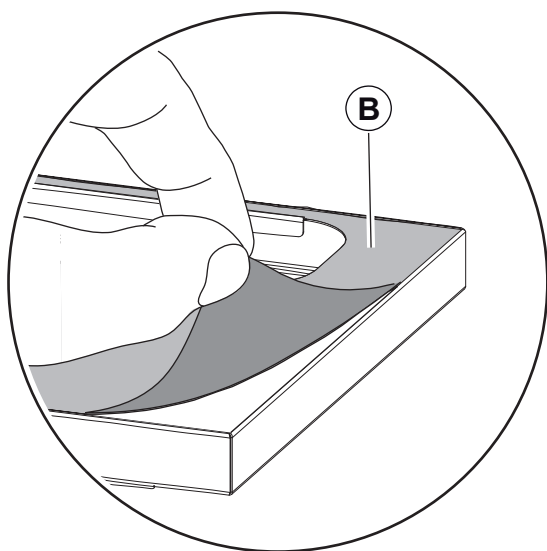


Option

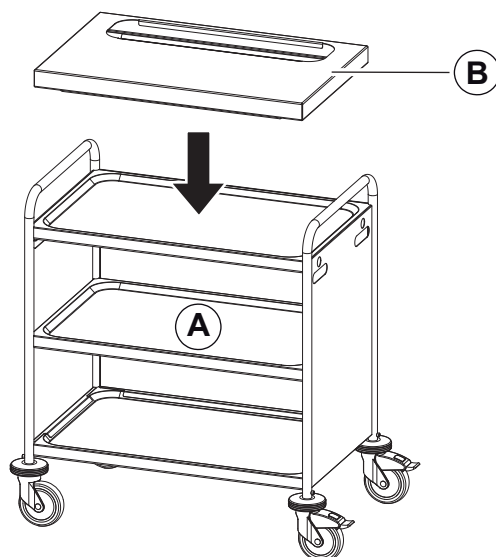
**D** 1x



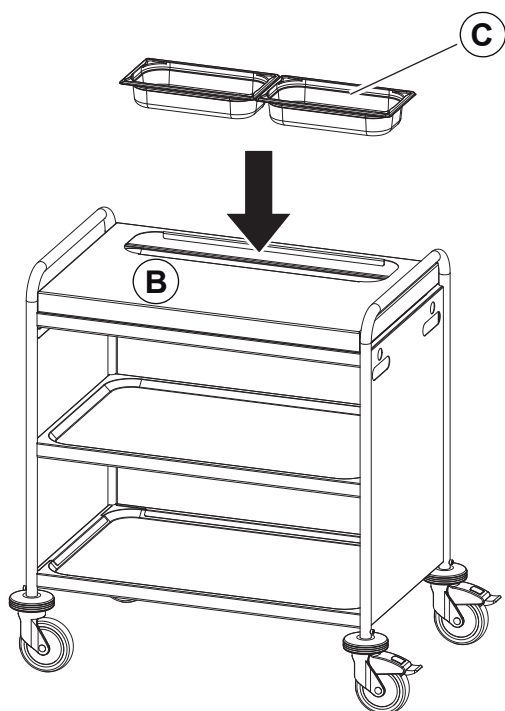
**1**



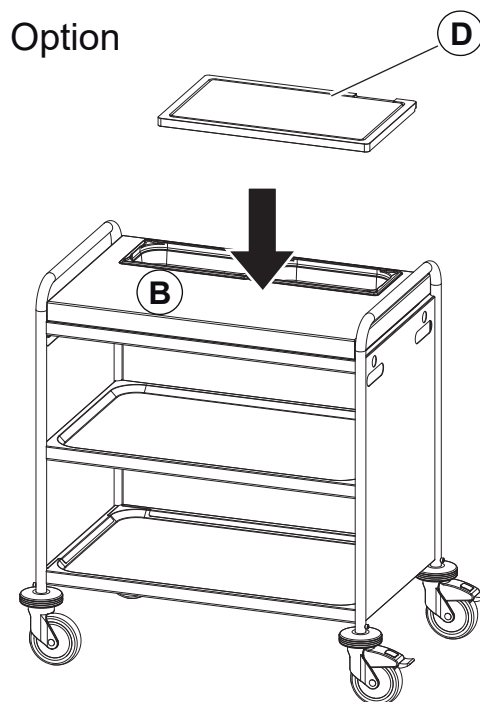
**2**



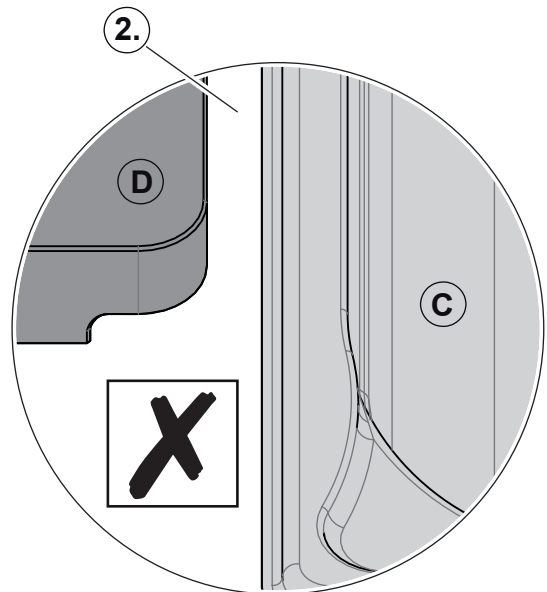
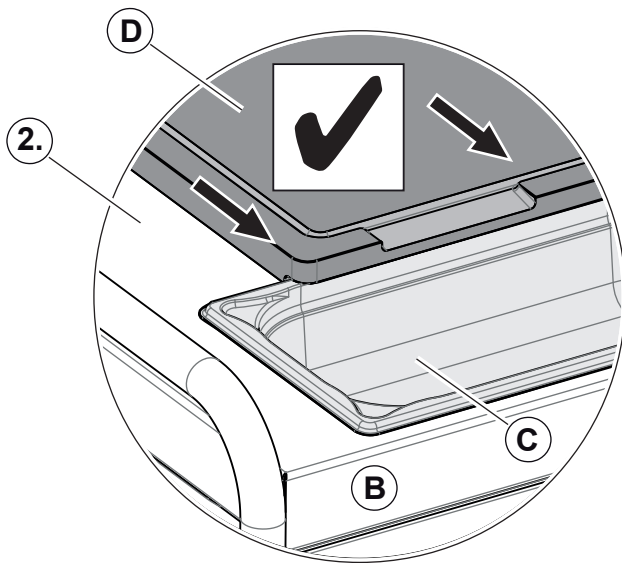
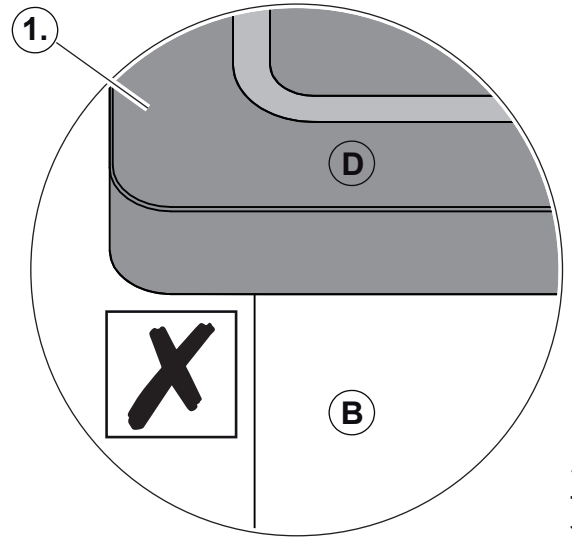
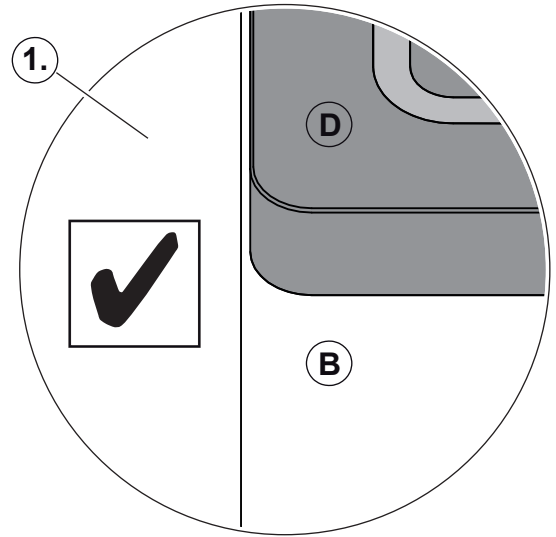
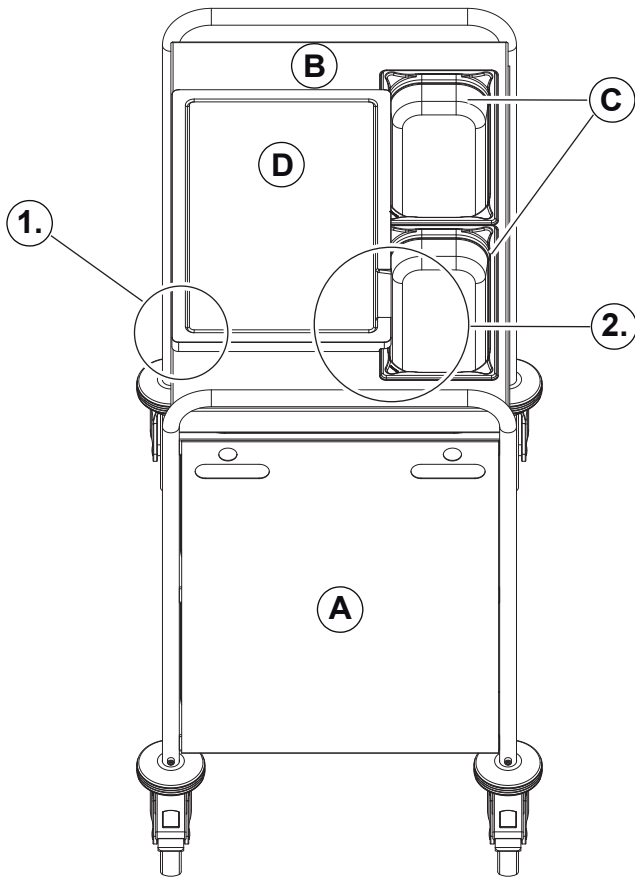
**3**

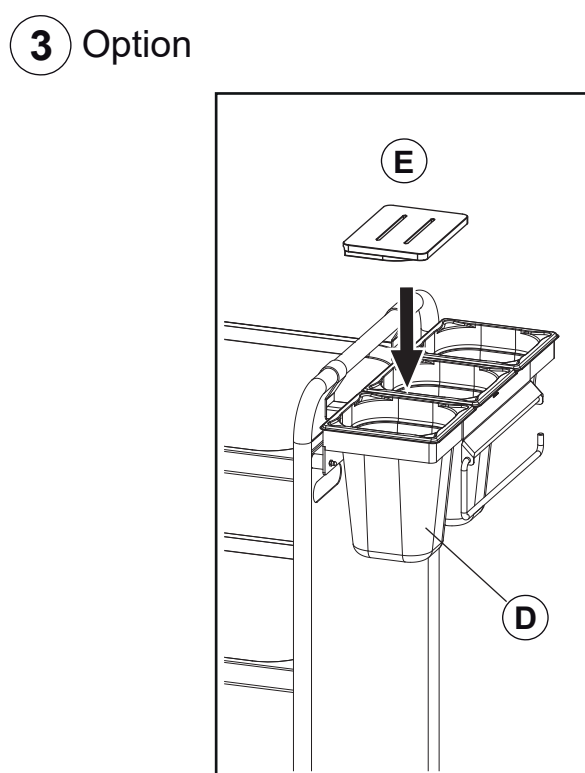
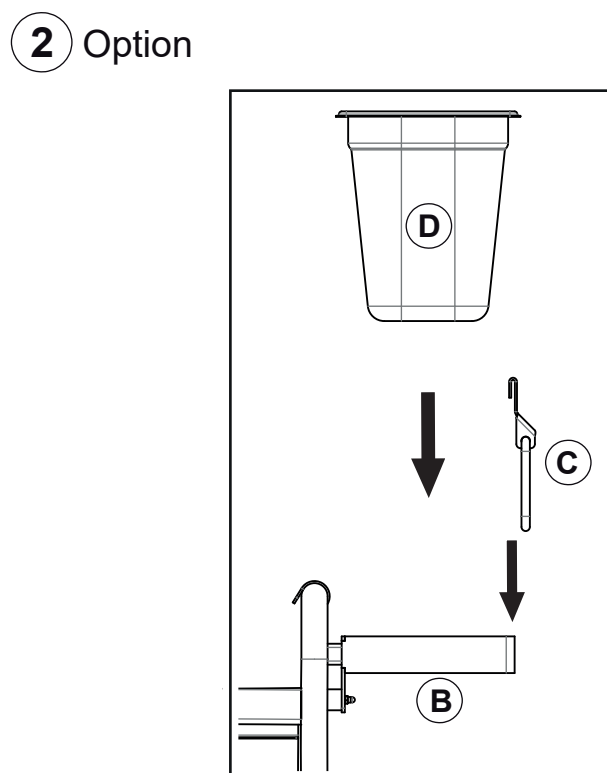
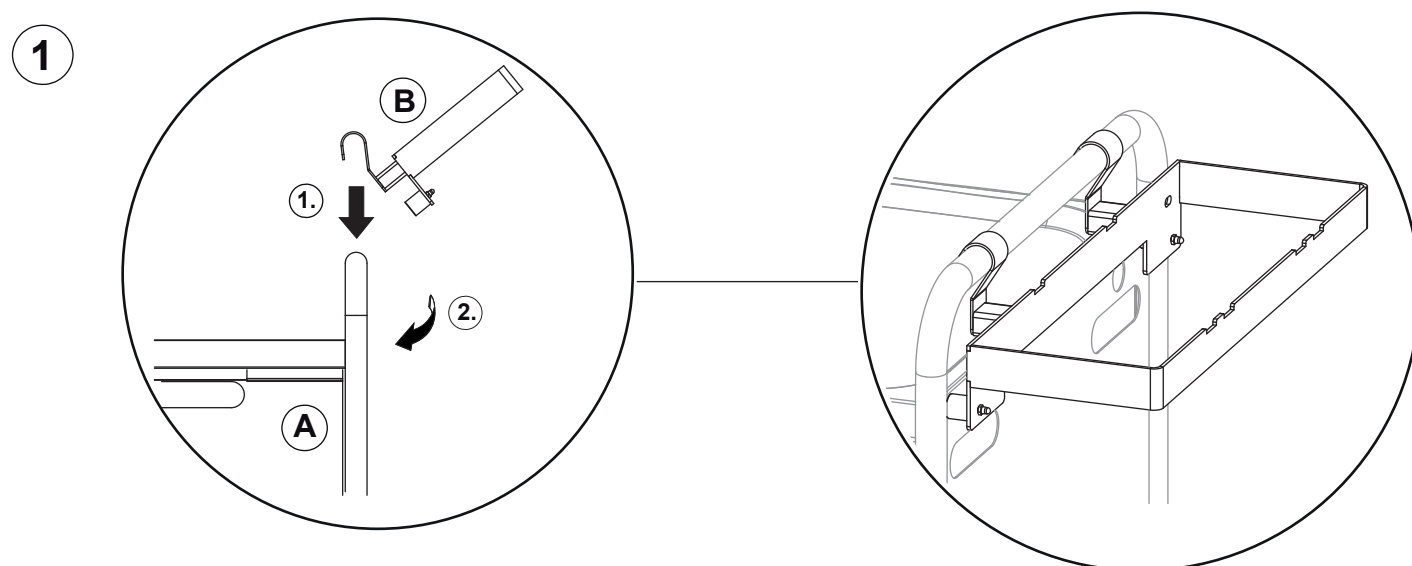
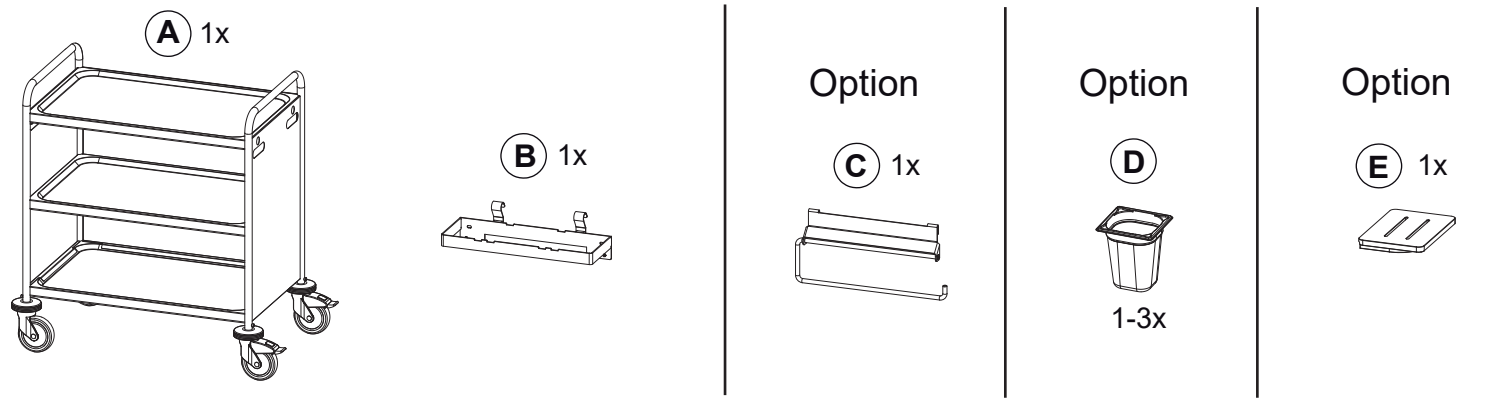


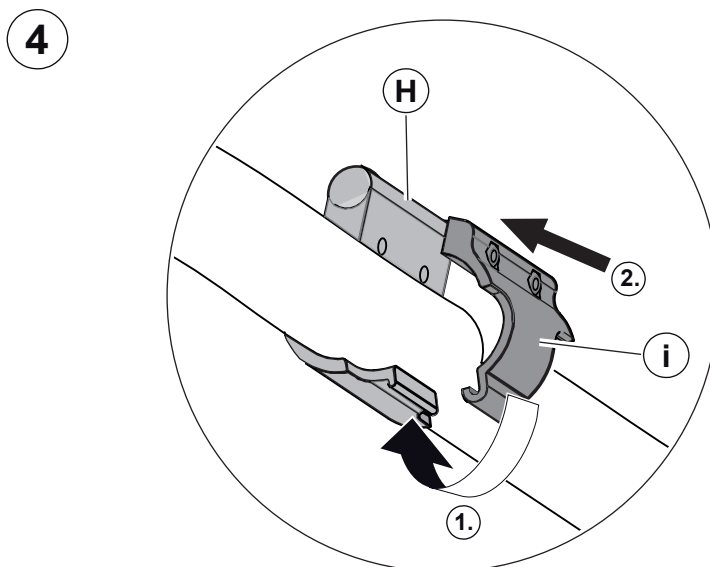
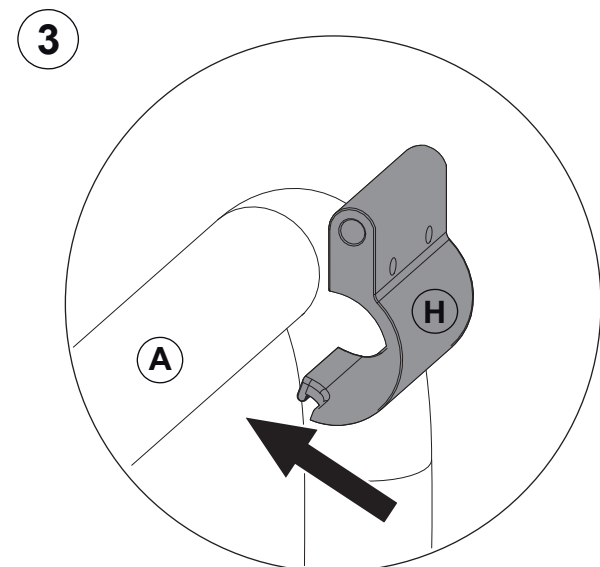
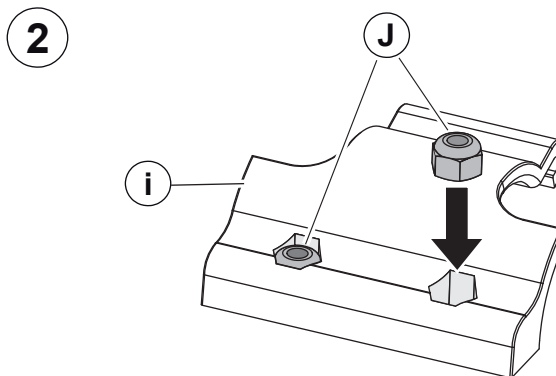
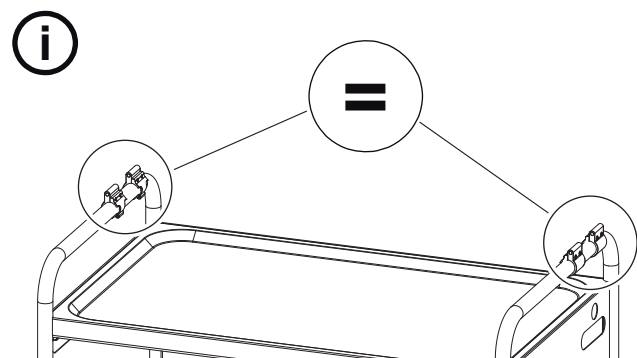
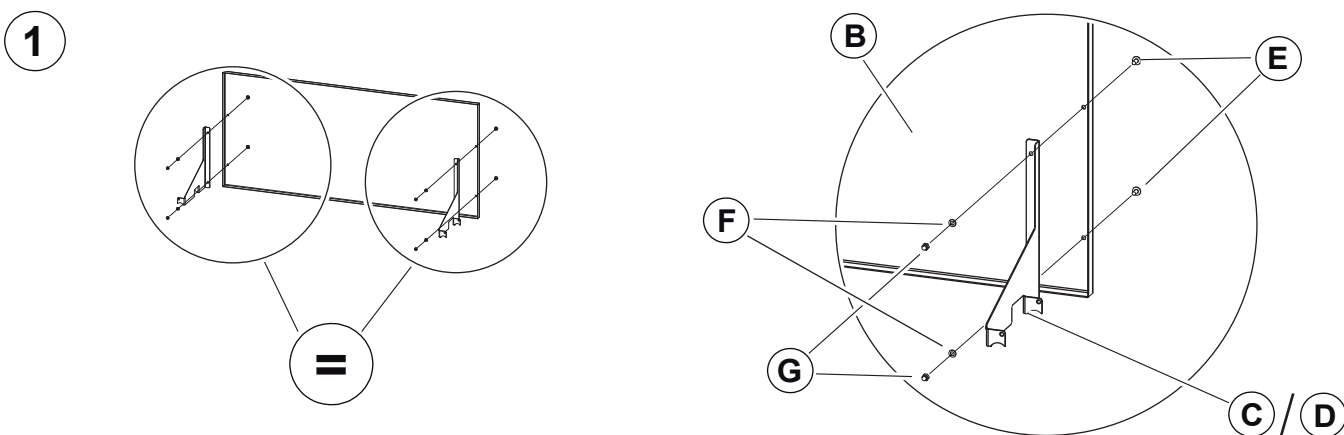
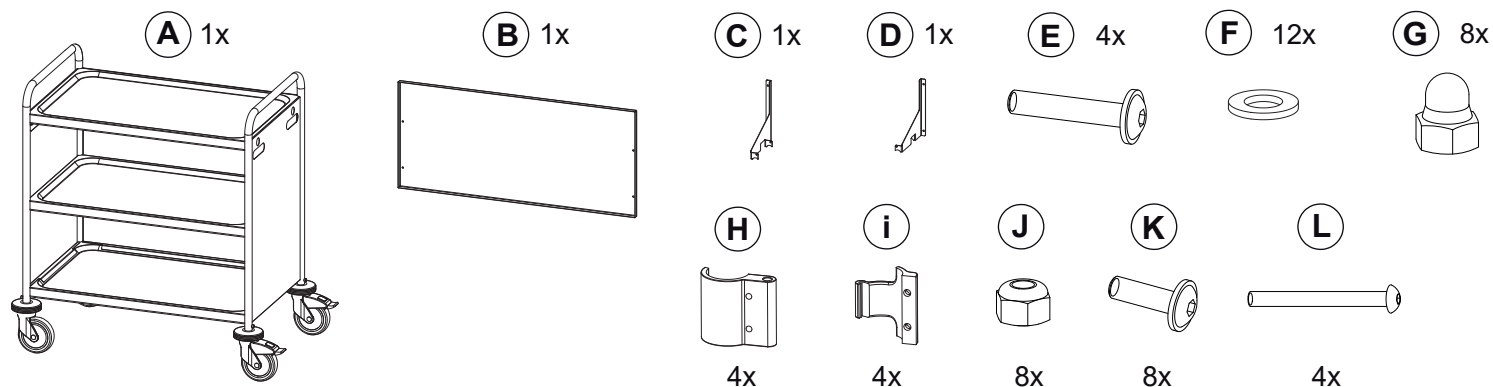
**4**

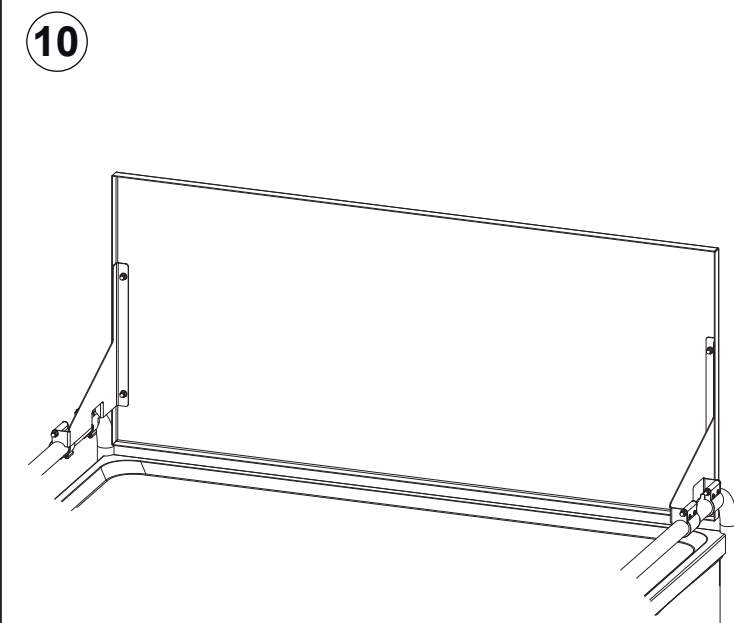
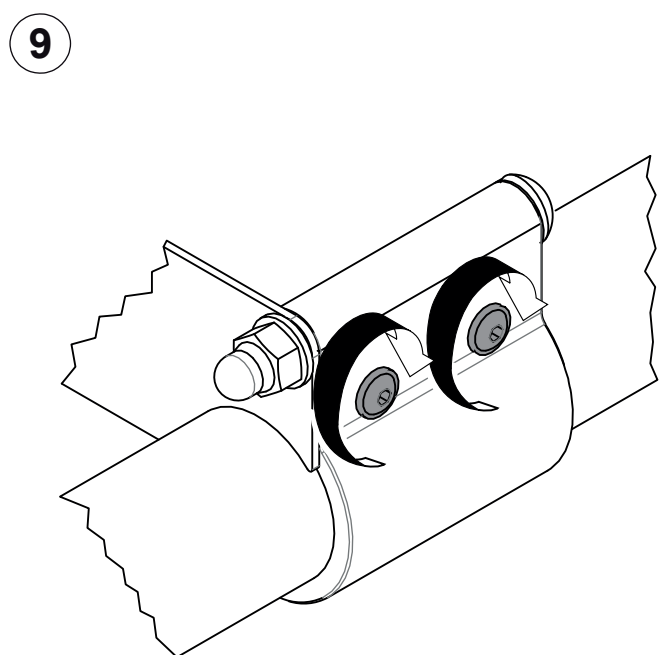
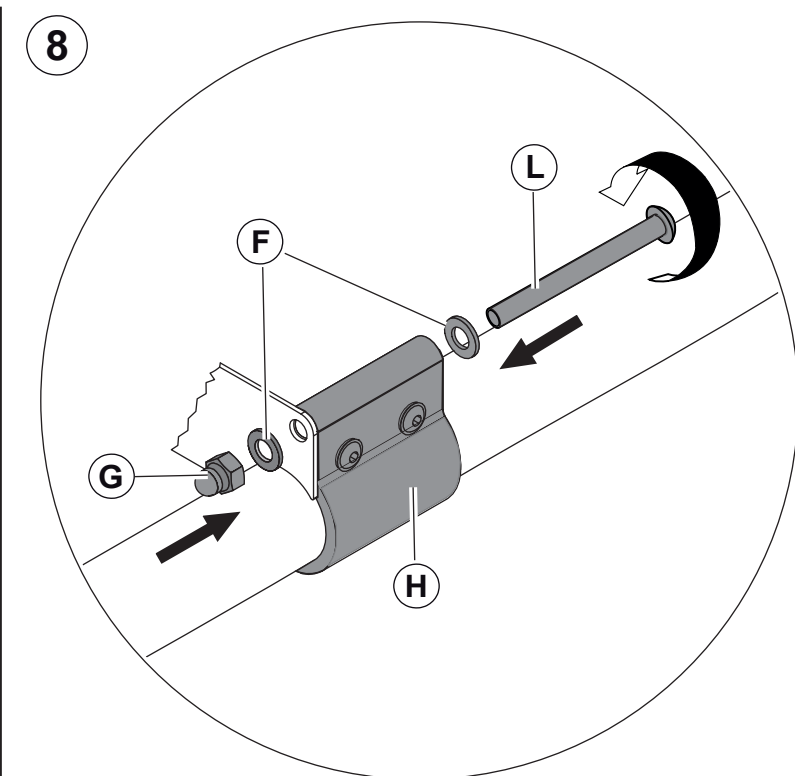
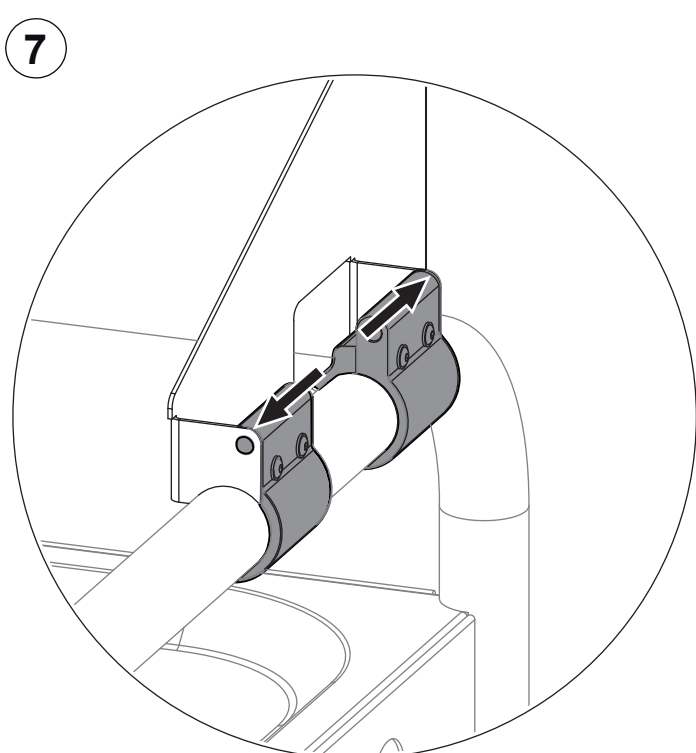
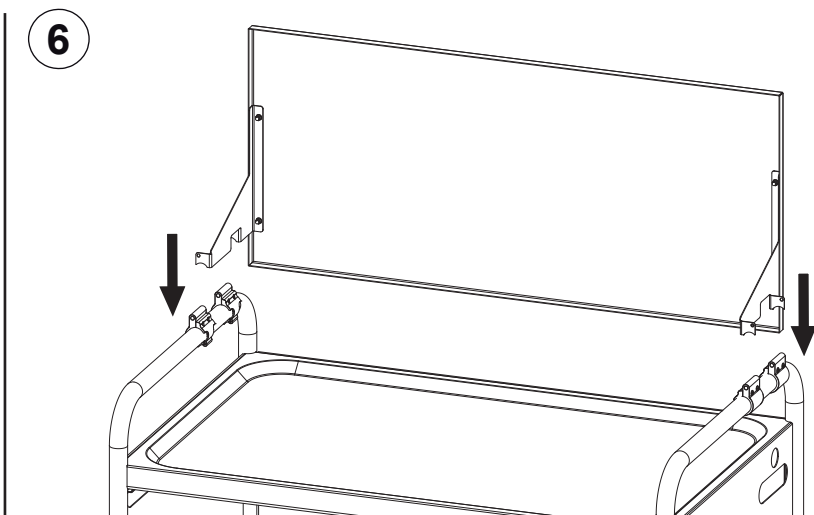
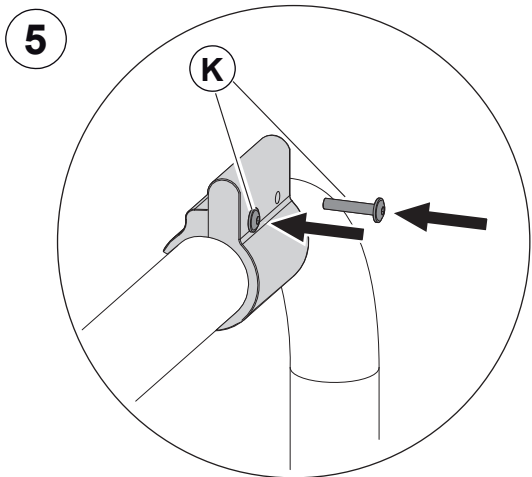


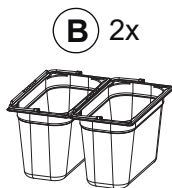
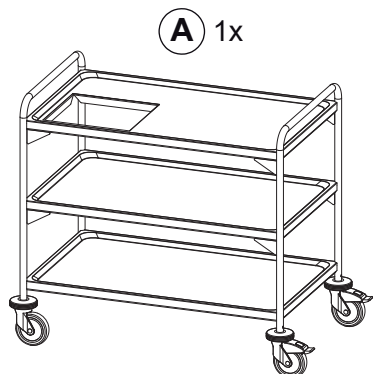
4 Option **i**



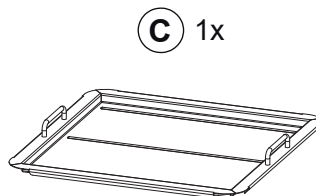




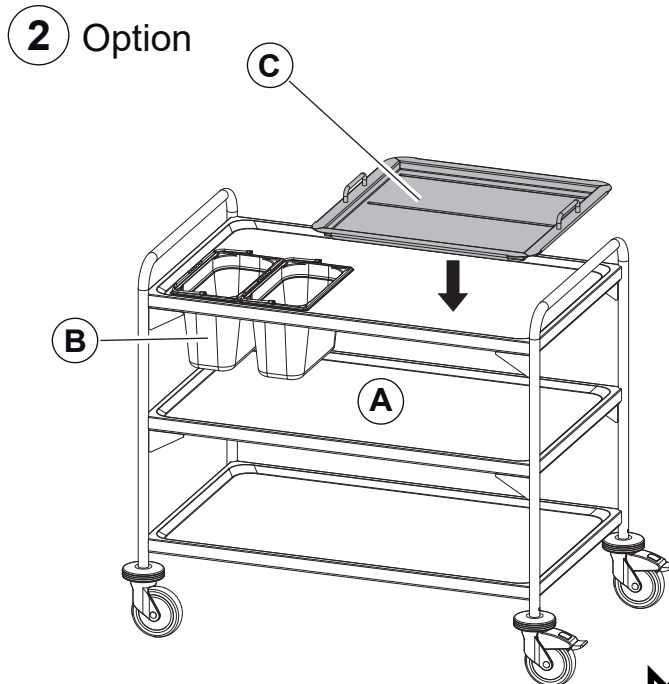
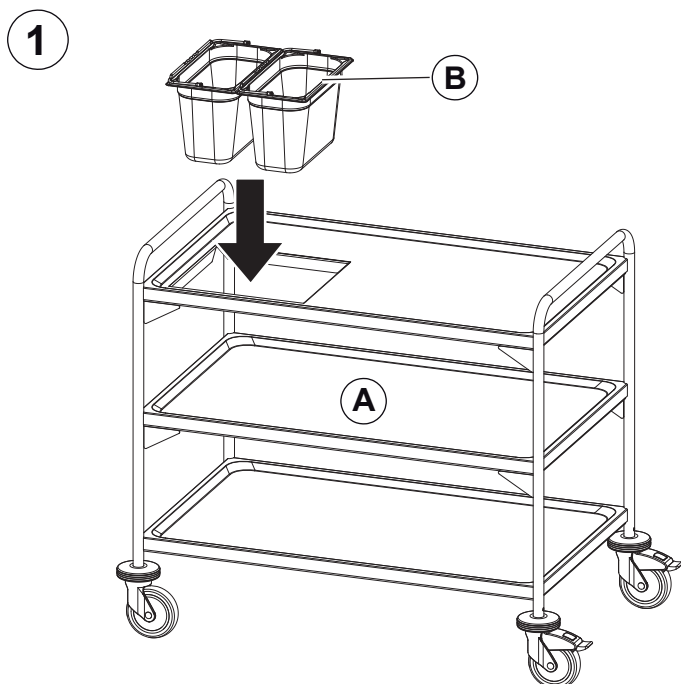
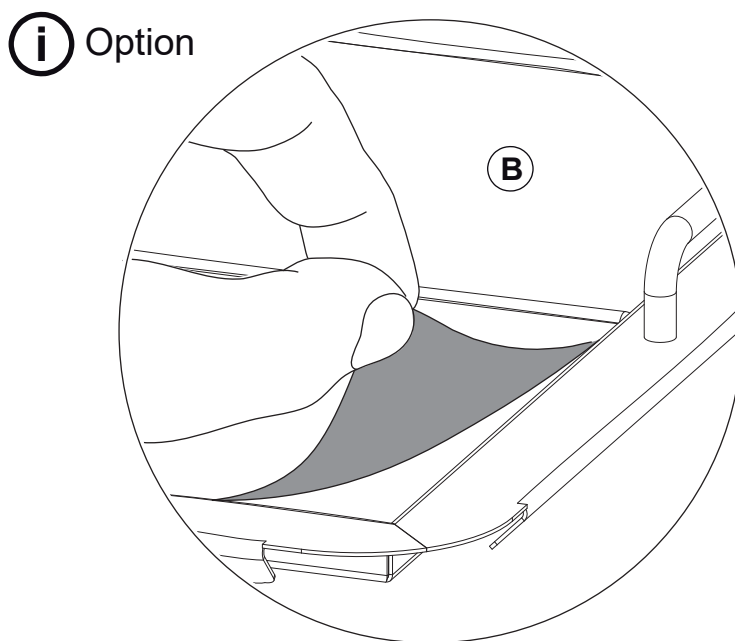
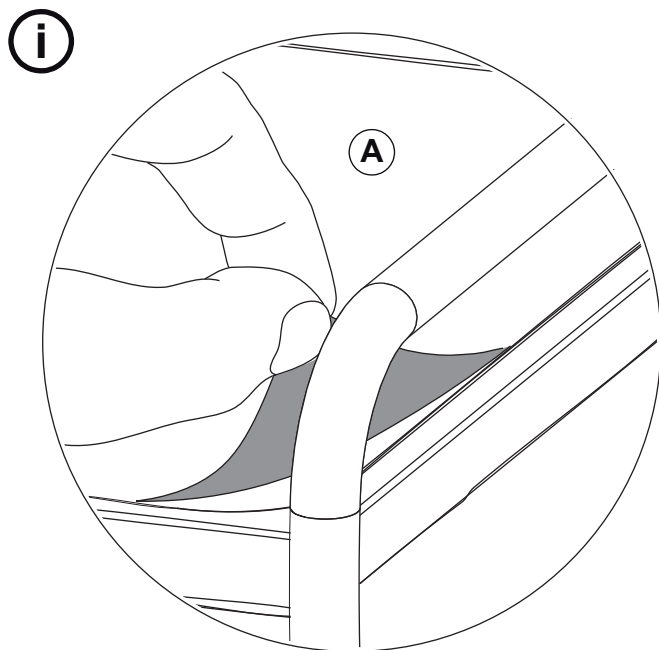
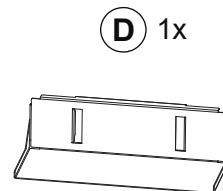




Option

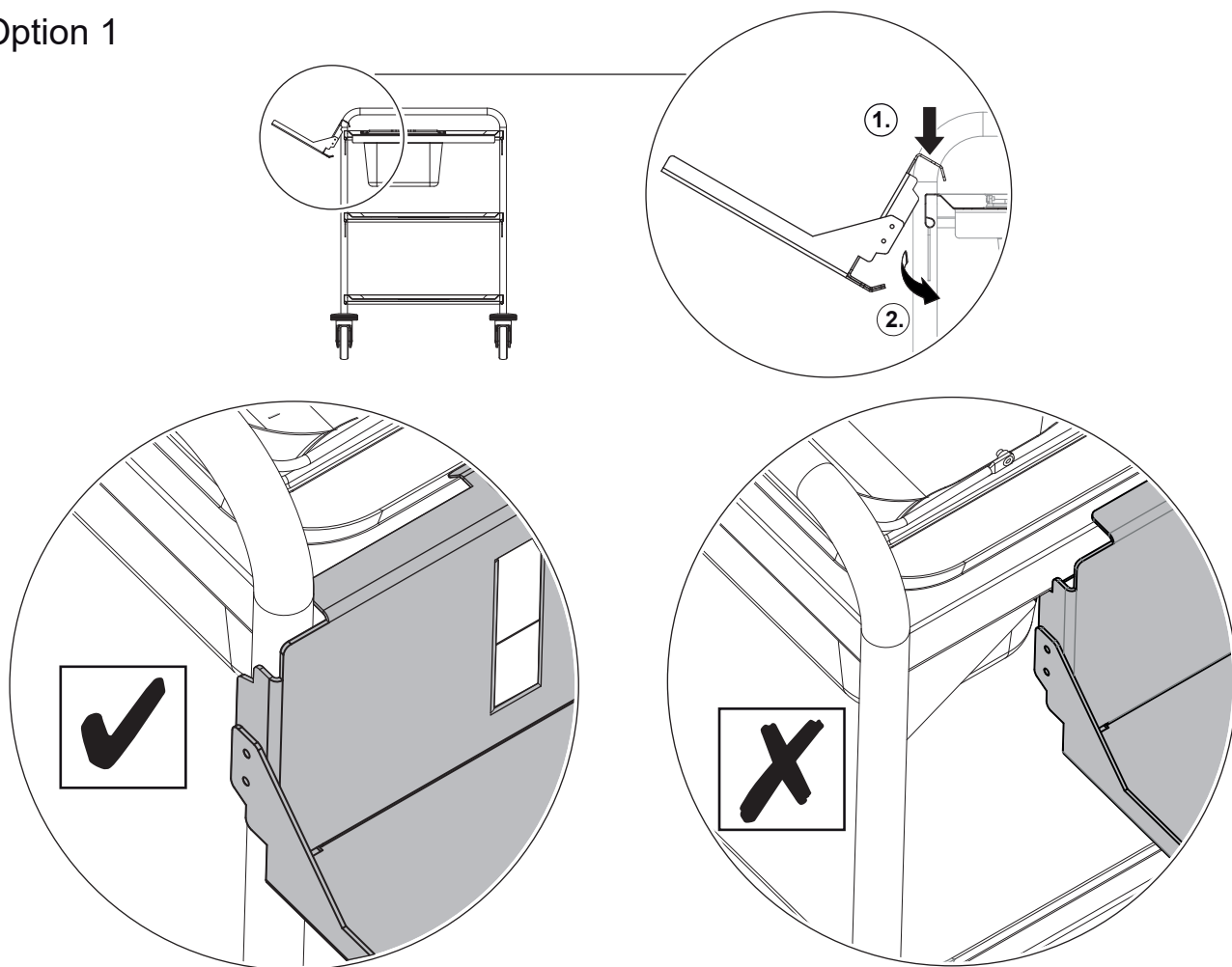


Option

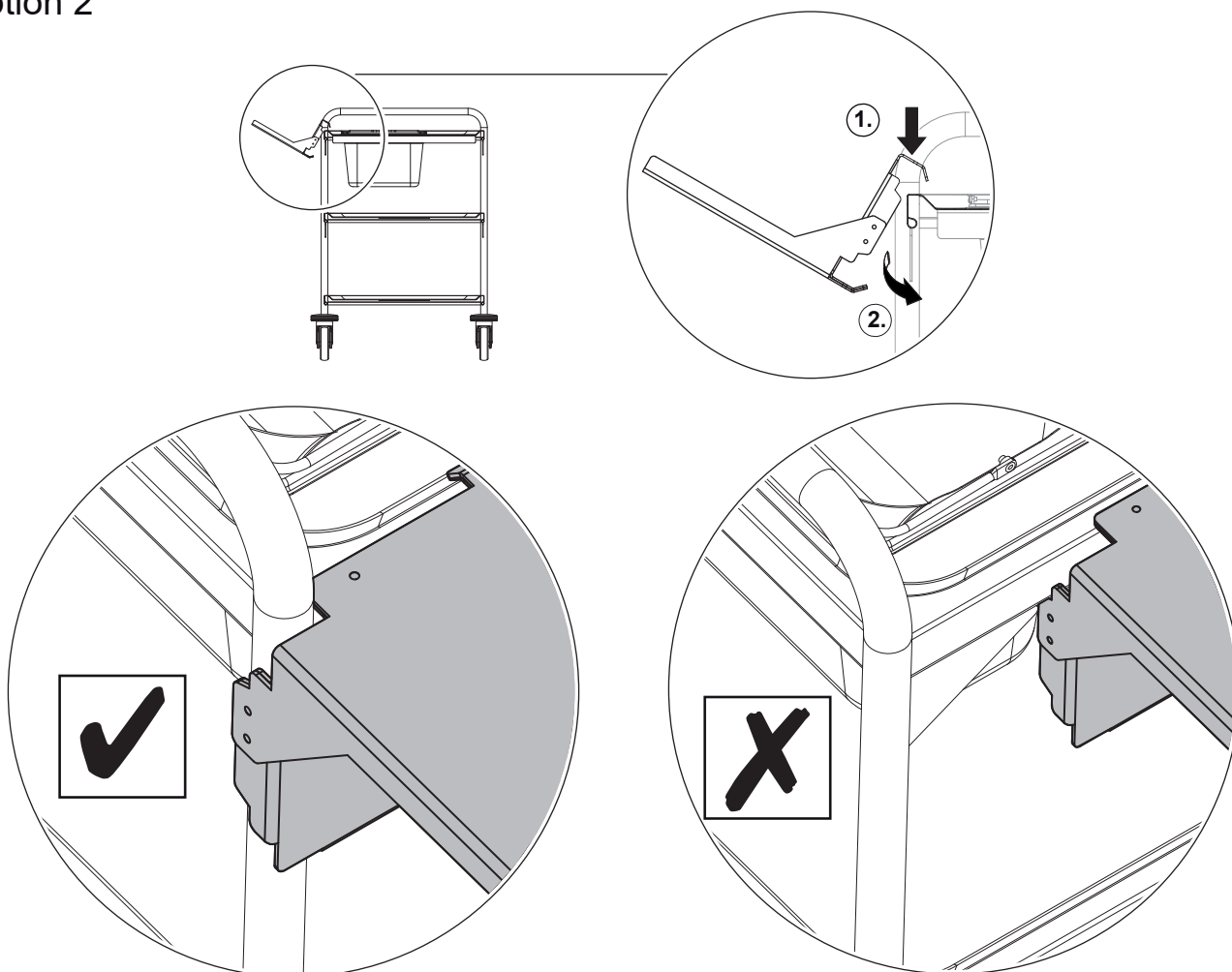




### 3 Option 1



### 3 Option 2





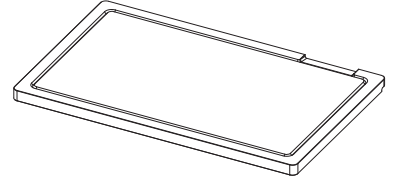
OK



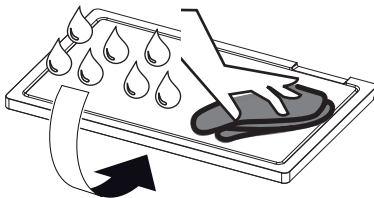
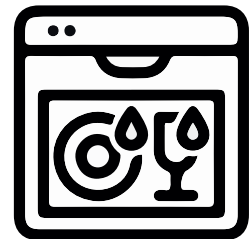
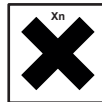
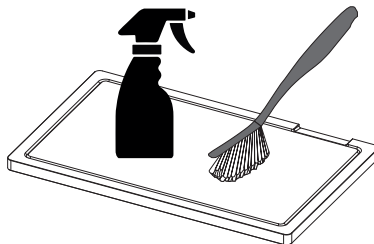
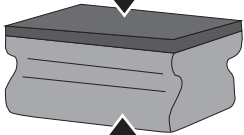
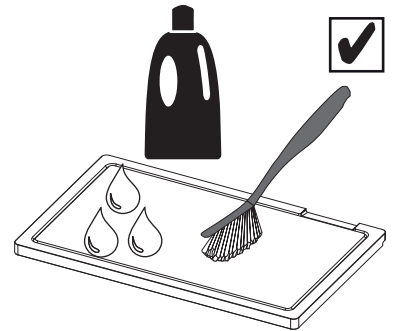
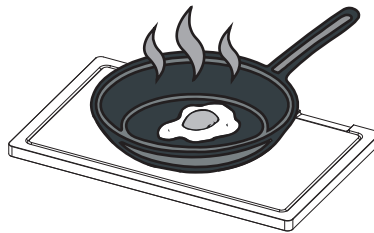
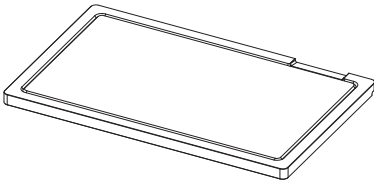
not OK



PE \*



max. 80°C



\* PE: Polyethylen, Polyethylene, Polyéthylène, Polietileno, Полиэтилен, Polyetylen, Polyeten, Polyeteeni, Polyethyleen, Polietileno, Polietilene, Πολυαιθυλένιο, Polietylen, Polyetylénu, Polyethylenu, Polietilen, Polietilén, Полиетилен, Polietilenă, 聚乙烯, Полиетилен

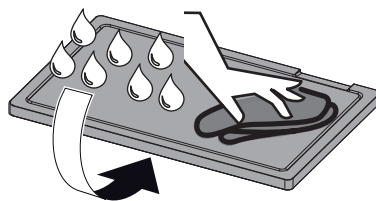
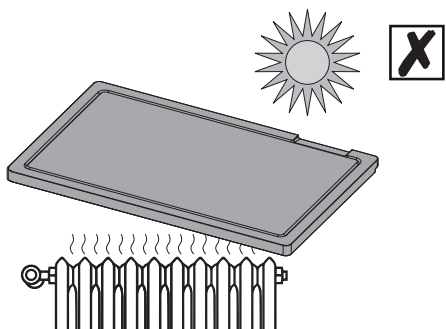
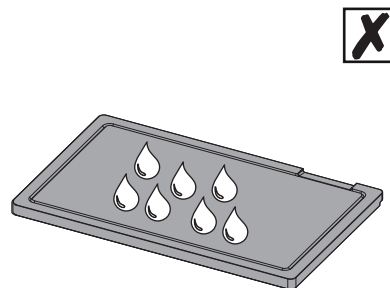
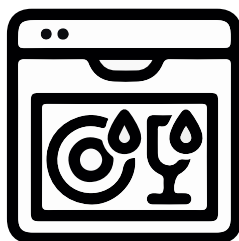
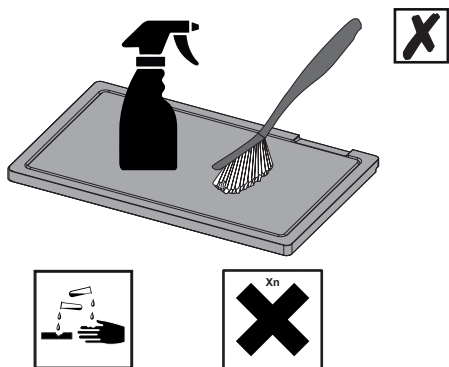
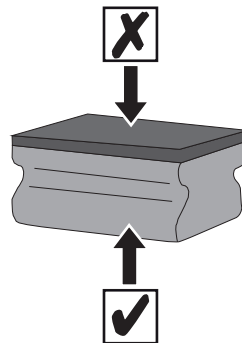
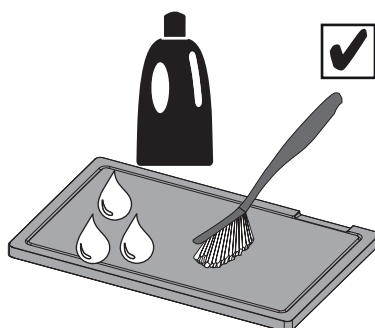
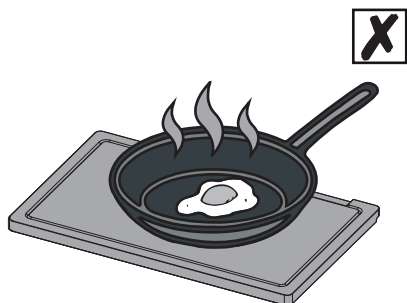
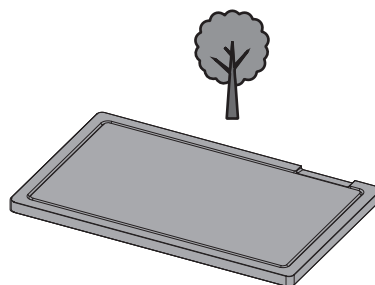




OK

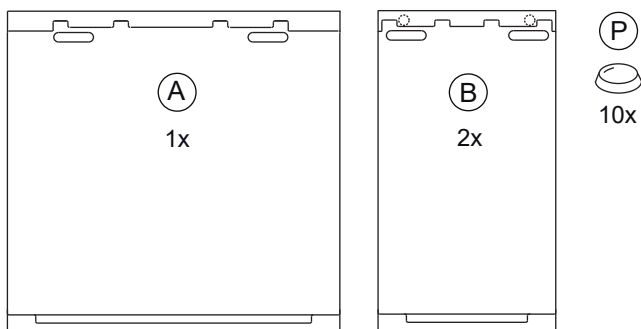


not OK

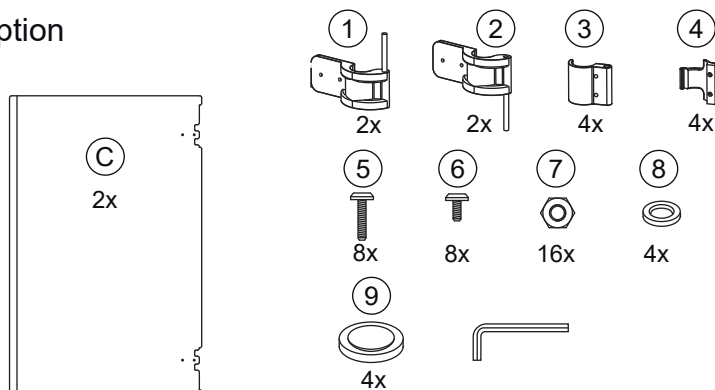


\*\* Oil: Speiseöl, cooking oil, huile de cuisson, azeite de cocina, Растительное масло, spiseolie, matolje, matolja, ruokaöljy, tafelolie / spijsolie, óleo de cozinha, μαγειρικά έλαια, olej do smażenia, stolný olej, stolní olej, kuhanja ulje, étolaj, олио за готвене, ulei de gătit, 食用油, рослинне масло, jedilno olje, pişirme yağ

## Option

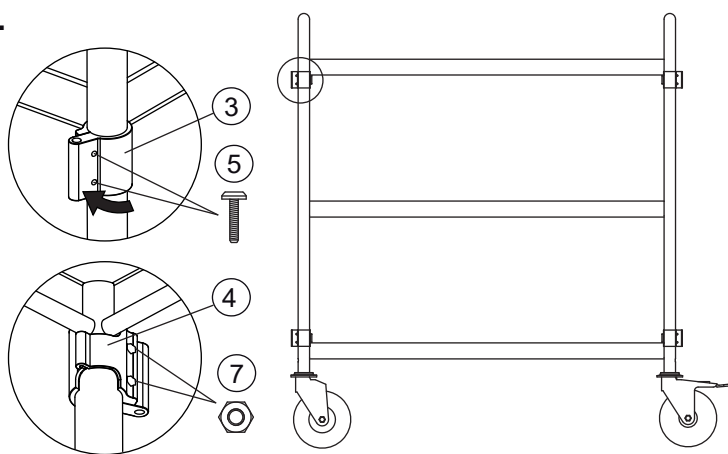


## Option

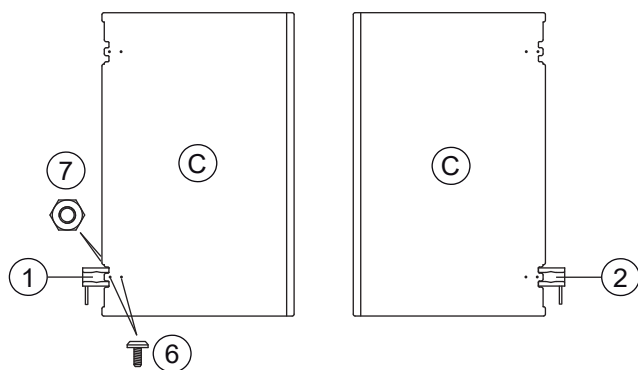


## Option

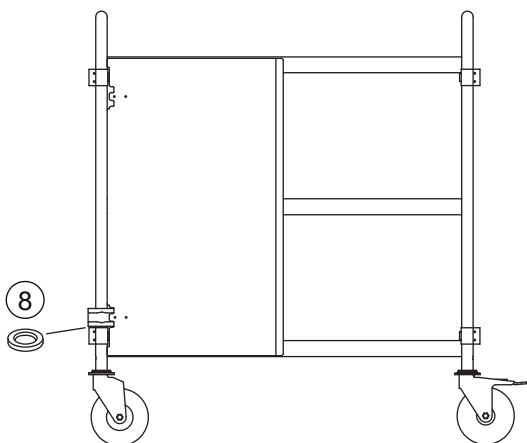
1.



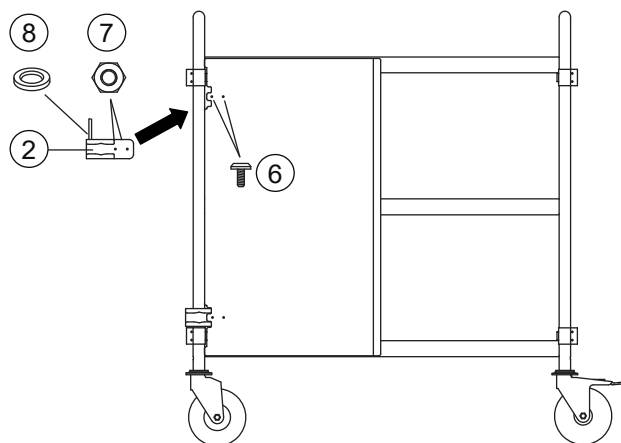
2.



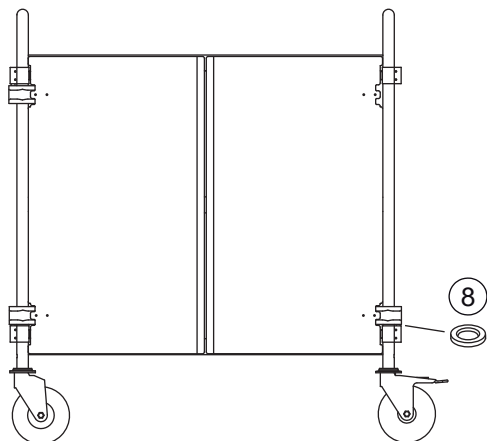
3.



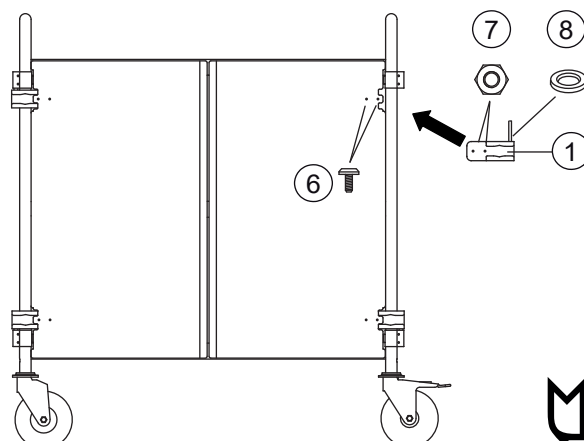
4.



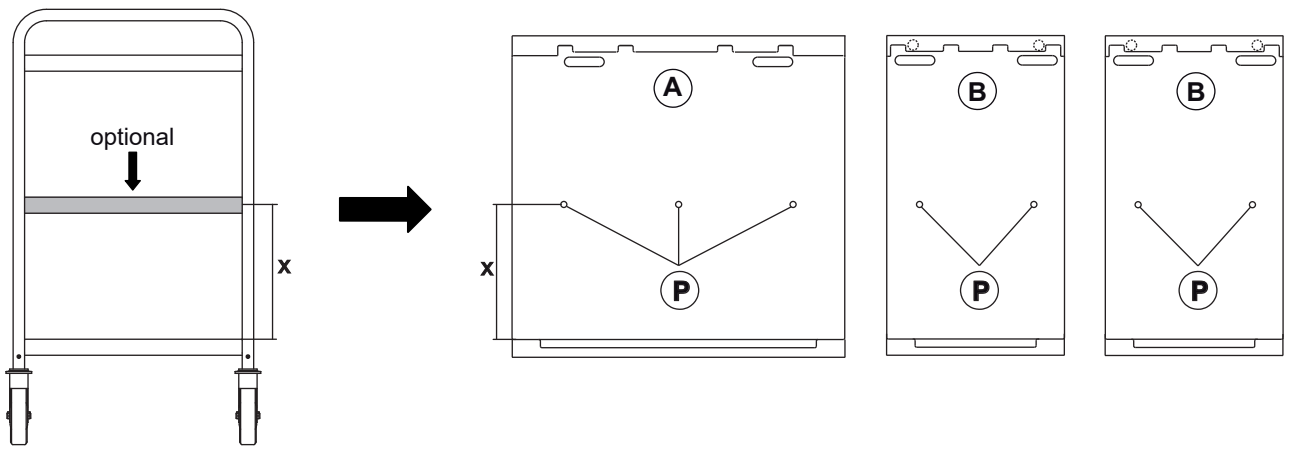
5.



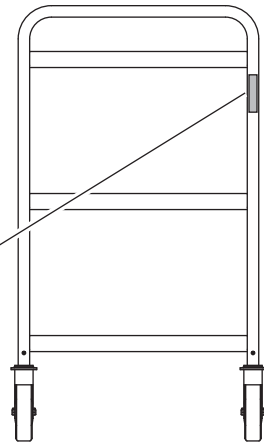
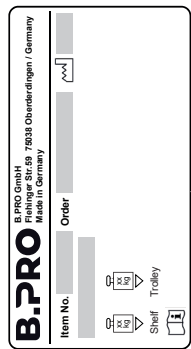
6.



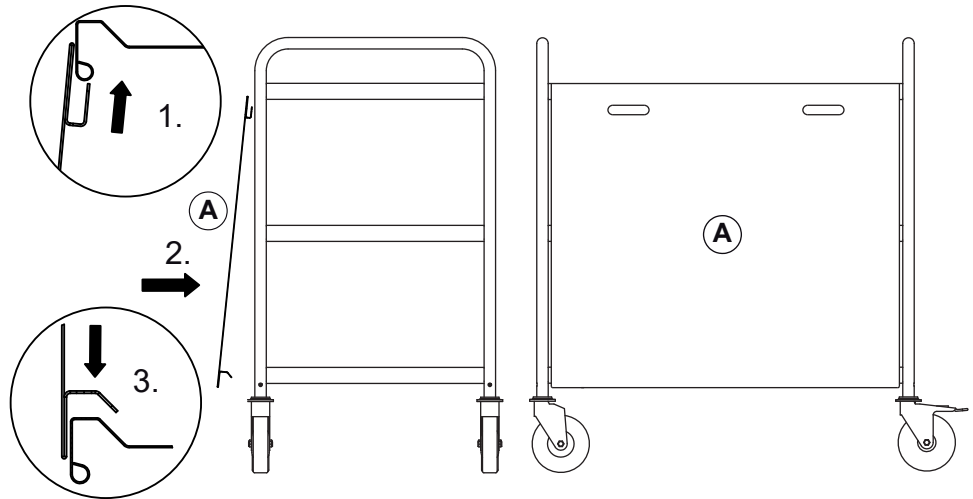
7.



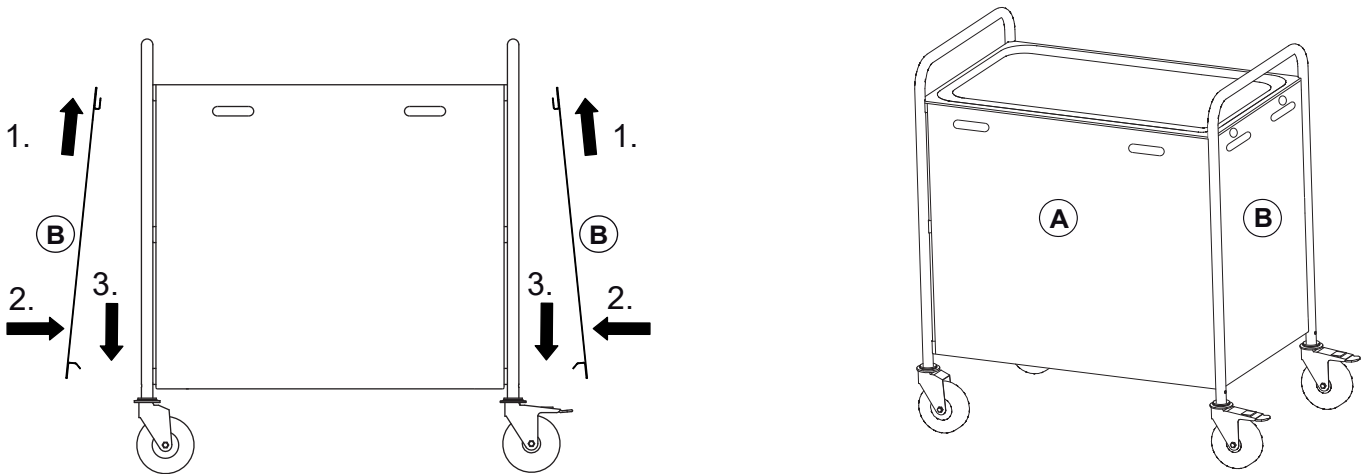
8.



9.

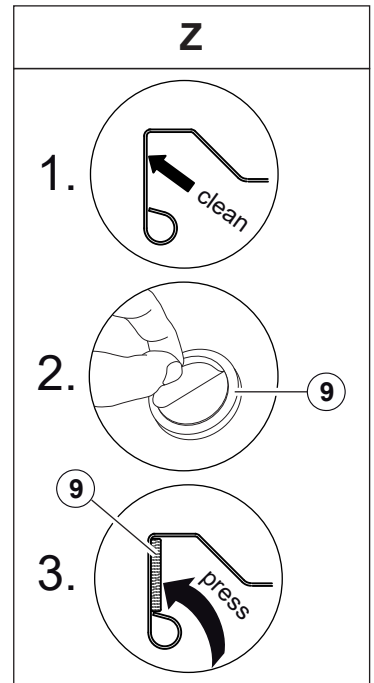
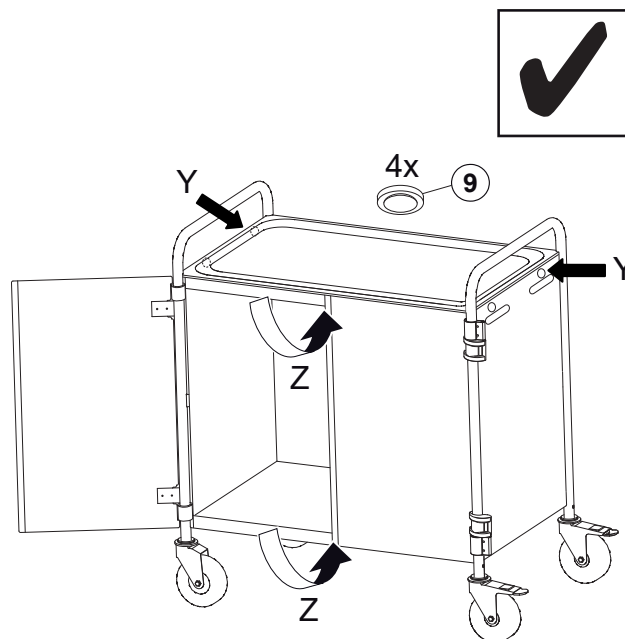
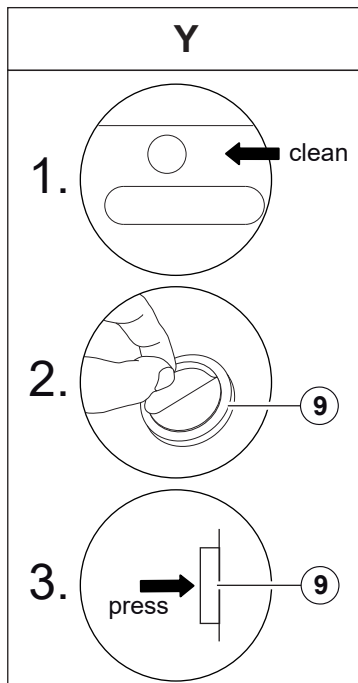


10.



Dokumentnr. 154 736 - int - V2.0 - 10/21

11.



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