

B.PRO CARRELLO PER IL TRASPORTO DI VIVANDE STW 1/2/3

Traduzione delle istruzioni operative originali



Generalità

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

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

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

Convenzioni tipografiche

-  Il simbolo della mano significa: importanti informazioni supplementari o **avvertenze** su particolarità o casi particolari.
- i** Il simbolo "i" significa: **informazioni esplicative** (retroscena e nessi) in capitoli o sezioni introduttive.
-  La freccia arcuata significa: **rimandi** ad un capitolo, sottocapitolo o documentazione esterna.
- ✓ Un gancetto significa: **condizione** che deve essere soddisfatta prima di poter compiere le azioni successive.
- La freccia significa: **azione** o attività che deve essere svolta.

Variante dell'apparecchio XYZ

Una sezione evidenziata in questo modo vale solo per una determinata **variante** o opzione dell'apparecchio.

Avvertimenti



Parola di segnalazione!

Tipo ed origine del pericolo

Conseguenze possibili per mancata osservanza dell'avvertimento.

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

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

Attenzione indica il rischio di leggere lesioni o danni materiali.

Avvertenza indica il rischio di gravi lesioni.

Pericolo indica il rischio di lesioni gravissime e persino mortali.

Indice

Generalità sul presente prodotto	Campo di impiego	1
	Condizioni di impiego	1
	Caratteristiche del prodotto	1
	Modello standard	2
	Opzioni/accessori	3
Sicurezza	Generalità	4
	Generalità sul presente prodotto	4
	Trasporto	4
	Messa in servizio	5
	Impiego e funzionamento	5
	Messa fuori servizio	6
	Pulizia e cura	6
	Manutenzione	7
	Riparazione	8
	Norme e direttive	8
Trasporto	Controllo/evasione dei danni di trasporto	9
	Volume di fornitura	9
	Disimballaggio	10
	Smaltimento del materiale di imballaggio	10
Messa in servizio	Presupposti per il funzionamento	11
	Prima messa in funzione	11
	Collegamento dell'apparecchio	12
Impiego e funzionamento	Schema generale dell'apparecchio	13
	Regolazione della temperatura – panoramica	14
	Regolazione della temperatura nominale	16
	Preriscaldamento dell'apparecchio	17
	Caricamento dell'apparecchio	17
	Accoppiamento di carrelli	18
	Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo	19
	Tenuta in caldo di vivande	21
	Tenuta al fresco di alimenti	21
	Prelievo delle vivande	21
Messa fuori servizio	Messa fuori servizio dell'apparecchio	22
Aiuto in caso di anomalie	L'indicatore a LED non è acceso	23
	L'indicatore a LED è acceso, tuttavia le vivande non vengono tenute sufficientemente in caldo	23
	L'indicatore a LED è acceso, tuttavia il vano dell'apparecchio resta freddo	23
	L'indicatore della temperatura visualizza il messaggio "E1" ed il LED "alarm" si accende	24
	Corrosione delle parti di acciaio inossidabile	24
	L'apparecchio è danneggiato esternamente	24
Pulizia e cura	Acciaio inossidabile	25
	Intervallo di pulizia	25
	Metodi di pulizia	25
	Detergente	25

	Pulizia dell'apparecchio	25
	Rimozione di punti di corrosione su acciaio inox.	26
Manutenzione	Controllo dei freni di stazionamento	27
	Far eseguire la revisione per la sicurezza elettrica.	27
	Controllo del cavo di alimentazione elettrica e della spina di rete	27
Riparazione	Persone autorizzate	28
	Ricambi	28
	Indirizzo	29
Smaltimento	Smaltimento dell'apparecchio	29
Dati tecnici	Dati generali	30
	Dati elettrici	30
	Ambiente	31
Dati per l'ordinazione	STW 1	32
	STW 2	32
	STW 3	32
	Istruzioni per l'uso	32
Accessori	Vassoi conformi alle norme gastronomiche	32
	Recipienti conformi alle norme gastronomiche	32
	Pannelli eutettici	32
	Panno di pulizia a microfibra B.PRO.	32
	Sostanza detergente e curativa per acciaio inossidabile DeepClean Stainless Steel Numero di articolo	32
	CD-ROM di assistenza.	32

Generalità sul presente prodotto

Campo di impiego

Il carrello per il trasporto di vivande B.PRO STW 1/2/3 è stato progettato e realizzato per i seguenti campi di impiego:

- Tenuta in caldo di vivande in recipienti o vassoi conformi alle norme gastronomiche
- Tenuta in fresco di vivande in recipienti o vassoi conformi alle norme gastronomiche, in combinazione con pannelli eutettici (accumulatori di raffreddamento)
- Trasporto di vivande in recipienti o vassoi conformi alle norme gastronomiche

Il carrello per il trasporto di vivande B.PRO STW 1/2/3 non è adatto per riscaldare o preparare vivande. Il carrello per il trasporto di vivande B.PRO STW 1/2/3 non è adatto per raffreddare vivande calde.

Il carrello per il trasporto di vivande B.PRO STW 1/2/3 non deve essere utilizzato per riscaldare l'ambiente.

Il carrello per il trasporto di vivande B.PRO STW 1/2/3 è indicato soprattutto per l'impiego nella gastronomia sociale (cliniche, case di riposo, giardini d'infanzia), nel settore alberghiero, nel settore gastronomico (banchetti, servizio party) e nella gastronomia aziendale (mense).

Condizioni di impiego

Ambiente

L'apparecchio deve operare ad una temperatura ambiente da 15 °C a 32 °C e normale umidità dell'aria (senza formazione di condensa).

Addestramento di terzi

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

Caratteristiche del prodotto

Generalità

Il carrello per il trasporto di vivande B.PRO STW 1/2/3 è realizzato in acciaio inossidabile.

Il corpo dell'apparecchio è a parete doppia ed isolato. Ognuno dei vani contiene nove coppie di gole di supporto imbutite. Il fronte dell'apparecchio viene chiuso da uno, due o tre sportelli a parete doppia ed isolati. Gli sportelli possiedono una serratura ad innesto.

Il carrello per il trasporto di vivande B.PRO STW 1/2/3 può essere acquistato opzionalmente con un reling sul lato superiore dell'apparecchio.

Impiego e funzionamento

Il carrello per il trasporto di vivande B.PRO STW 1/2/3 può essere caricato con recipienti GN 1/1 o con vassoi conformi alle norme gastronomiche.

Sul lato anteriore dell'apparecchio si trova l'interruttore "On/Off" per attivare e disattivare il modo operativo di tenuta in caldo.

Un'impugnatura di sicurezza consente uno spostamento semplice e sicuro dell'apparecchio. Robusti spigoli antiurto proteggono da danneggiamenti.

Il carrello per il trasporto di vivande B.PRO STW 1/2/3 può essere acquistato con due diverse regolazioni della temperatura:

Regolazione meccanica della temperatura

- Termostato meccanico a capillare
 - Manopola per la regolazione continua della temperatura ("10" corrisponde ad una temperatura di 85 °C)
-

Regolazione elettronica della temperatura

- Esatta regolazione della temperatura nominale a passi di 1 grado nell'intervallo da 30 °C a 85 °C
- Indicazione della temperatura attuale all'interno dell'apparecchio per ogni vano

I tre modelli del carrello per il trasporto di vivande B.PRO STW 1/2/3 si differenziano per le seguenti caratteristiche:

Carrello per il trasporto di vivande B.PRO STW 1

- Un vano per un numero massimo di 9 recipienti GN 1/1 conformi alle norme gastronomiche
 - Impugnatura sul lato dello sportello
 - Elementi di comando di fronte allo sportello
 - Quattro ruote di guida, di cui due con freno di stazionamento
-

Carrello per il trasporto di vivande B.PRO STW 2

- Due vani per un numero massimo di 2 x 9 recipienti GN 1/1 conformi alle norme gastronomiche
 - Impugnatura sul lato degli elementi di comando
 - Elementi di comando laterali rispetto al fronte dello sportello
 - Due ruote di guida con freni di stazionamento, due ruote fisse
-

Carrello per il trasporto di vivande B.PRO STW 3

- Tre vani per un numero massimo di 3 x 9 recipienti GN 1/1 conformi alle norme gastronomiche
 - Impugnatura sul lato degli elementi di comando
 - Elementi di comando laterali rispetto al fronte dello sportello
 - Due ruote di guida con freni di stazionamento, due ruote fisse
-

Modello standard

Il modello standard del carrello per il trasporto di vivande B.PRO STW comprende:

- Fino a tre vani dell'apparecchio a seconda del modello
- Spigoli antiurto sugli angoli dell'apparecchio
- STW 1: quattro ruote di guida di plastica, di cui due con freno di stazionamento
- STW 2/3: due ruote di guida e due ruote fisse di plastica, di cui due con freno di stazionamento

- Opzioni/accessori** Il carrello per il trasporto di vivande B.PRO STW 1/2/3 può essere acquistato con i seguenti accessori opzionali:
- Listello paraurti su tutto il perimetro
 - STW 1: due ruote di guida e due ruote fisse di plastica, di cui due con freno di stazionamento
 - STW 2/3: quattro ruote di guida di plastica, di cui due con freno di stazionamento
 - Ruote di materiale e diametro diverso
 - Disposizione delle ruote "B": ruote al centro dei lati e non sugli angoli (solo STW 2/3)
 - Timone e giunto (solo STW 2/3)
 - Reling

Sicurezza

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

Avvertenze di sicurezza

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

Il titolare è responsabile del fatto che vengano rispettate le avvertenze di sicurezza contenute nelle presenti istruzioni per l'uso.

Avvertimenti

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

Manuale di istruzioni

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

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

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

Manutenzione e pulizia

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

Generalità sul presente prodotto

Campo di impiego

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

Il titolare è responsabile dell'impiego regolamentare dell'apparecchio.

Condizioni di impiego

L'apparecchio va utilizzato solo alle condizioni ambientali consentite.

Le persone che usano l'apparecchio devono essere addestrate ed aver compreso il contenuto delle presenti istruzioni per l'uso.

Trasporto

Posizione di trasporto verticale

Trasportare l'apparecchio solo in posizione verticale.

Trasporto con autocarro o furgone

Trasportare l'apparecchio solo in un autocarro o furgone con rampa di carico.

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

Assicurare l'apparecchio dai movimenti verticali durante il trasporto.

Impiegare barre di sicurezza imbottite.

Messa in servizio

Luogo di installazione

Non far funzionare l'apparecchio accanto ad altri apparecchi che sviluppano una grande quantità di vapore (ad esempio lavastoviglie). Il vapore può dar luogo a formazione di condensa nell'apparecchio.

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

Messa in servizio successiva al magazzinaggio

Se l'apparecchio viene portato da un ambiente di magazzinaggio freddo in una cucina, l'umidità contenuta nell'aria condensa sulla superficie ed all'interno dell'apparecchio.

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

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

Collegamento alla rete elettrica

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

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

Estrarre o inserire la spina di rete solo ad apparecchio spento. In caso contrario si può danneggiare l'elettronica dell'apparecchio.

Per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica afferrare tirare afferrando la spina e non il cavo.

Impiego e funzionamento

Generalità

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

Usare l'apparecchio solo in uno stato regolamentare.

In caso di danneggiamento assicurare l'apparecchio e farlo riparare quanto prima da una delle seguenti ditte:

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

Bloccare l'apparecchio sempre con i freni di stazionamento per impedirne il rotolamento. L'apparecchio può causare lesioni e danni materiali se si sposta inavvertitamente.

Evitare l'apertura superflua dello o degli sportelli durante il modo operativo di tenuta in caldo.

Coprire i recipienti conformi alle norme gastronomiche sempre con i coperchi.

Coprire le vivande sui vassoi sempre con i coperchi.

Pannelli eutettici (accumulatori di raffreddamento)

Estrarre i pannelli eutettici dall'apparecchio prima di riscaldare l'apparecchio e durante la tenuta in caldo di vivande.

Portata della superficie superiore dell'apparecchio

La superficie superiore può sostenere un carico distribuito massimo di 50 kg.

Parti dell'apparecchio, oggetti e vivande ad alta temperatura

L'interno dell'apparecchio e le vivande in esso contenute (ad esempio recipienti conformi alle norme gastronomiche) assumono una temperatura elevata (fino a circa 85 °C) e possono provocare ustioni.

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

Le vivande tenute in caldo possono provocare ustioni.

Esterno dell'apparecchio caldo

Ad apparecchio in funzione, il suo esterno si riscalda.

Non collocare oggetti o vivande sensibili al calore sulla superficie superiore dell'apparecchio.

Norme di igiene

Nella tenuta in caldo di vivande occorre osservare le norme sui generi alimentari specifiche e le caratteristiche dei cibi.

Trasferimento

Prima di qualsiasi trasferimento togliere tutti gli oggetti dalla superficie superiore. Durante lo spostamento, gli oggetti potrebbero precipitare dalla superficie superiore.

Durante il trasferimento tenere chiusi gli sportelli dell'apparecchio. Durante lo spostamento, i recipienti/vassoi potrebbero precipitare dall'apparecchio.

A sportelli chiusi, l'apparecchio può essere inclinato fino a 10°. Trasportare l'apparecchio solo su superfici con una pendenza < 10°.

Per ridurre il rischio di danneggiare le ruote occorre evitare di sovraccaricarle:

- Non spostare l'apparecchio con freni di stazionamento bloccati
- Evitare urti
- Non passare su soglie o su gradini
- Non passare su pavimentazioni sconnesse

L'apparecchio va solo spinto e non tirato.

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

Fare attenzione al fatto che le mani non vengano schiacciate tra le impugnature di spinta e le pareti o altri oggetti (ad esempio armadi).

Spingere l'apparecchio su rampe e cunette sempre in due (una persona su ogni estremità del carrello).

Messa fuori servizio

Estrazione della spina di rete

Estrarre la spina di rete solo ad apparecchio spento. In caso contrario si può danneggiare l'elettronica dell'apparecchio.

Pulizia e cura

Igiene

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

L'apparecchio è conforme ai requisiti del modello igienico H 1.

Intervallo di pulizia

Pulire accuratamente l'apparecchio dopo ogni uso.

Metodo di pulizia

Adottare solo metodi di pulizia autorizzati.

Non usare apparecchi a getto di vapore o sotto pressione.

Detergenti per l'indicatore della temperatura

Apparecchio con regolazione elettronica della temperatura

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

Non usare nessuno dei seguenti detergenti (danni al materiale!):

- Etanolo, isopropanolo ed alcool di maggior peso molecolare
- Acetone
- Benzina solvente
- Terpentina
- Esteri di acido acetico

Spina di rete

Prima di pulire l'apparecchio estrarre la spina di rete dalla presa di corrente. L'acqua penetrata nell'apparecchio può causare un cortocircuito. In questo caso sussiste pericolo di morte dovuto a folgorazione elettrica.

Acqua di pulizia, acqua di condensa

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

Raccogliere completamente l'acqua fuoriuscita dall'apparecchio.

Al termine della pulizia, asciugare accuratamente l'apparecchio. Togliere l'acqua di pulizia e l'acqua di condensa dal fondo interno dell'apparecchio.

Parti dell'apparecchio ed oggetti ad alta temperatura

L'interno dell'apparecchio e gli oggetti situati in esso possono assumere temperature elevate ad apparecchio in funzione (pericolo di ustioni!). Prima della pulizia, far raffreddare l'apparecchio.

Manutenzione Freni di stazionamento

Verificare regolarmente l'azione dei freni di stazionamento.

Se la loro azione frenante è insufficiente, far sostituire quanto prima la ruota difettosa da una delle seguenti ditte:

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

Revisione per la sicurezza elettrica

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

Cavo di alimentazione elettrica e spina di rete

Almeno una volta ogni sei mesi a norme BGV A 2 o conformemente alla normativa nazionale verificare che il cavo di collegamento e la spina di rete non siano danneggiati né troppo invecchiati.

Riparazione Persone autorizzate

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

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

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

Norme e direttive

Rispettare le norme e le direttive di sicurezza vigenti.

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

Manutenzione e pulizia

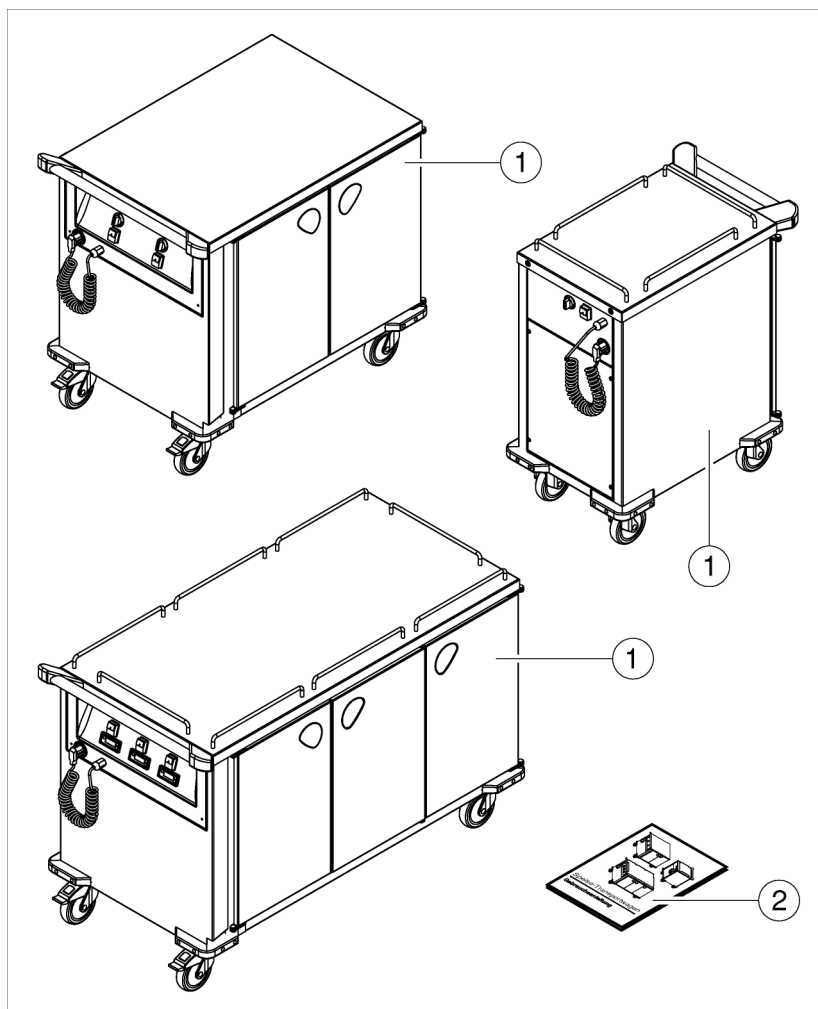
Prima di effettuare la pulizia, sottoporre a manutenzione o sostituire componenti, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Mentre si svolgono i lavori, conservare la spina di rete e/o dell'apparecchio in un luogo adatto, proteggendola dall'umidità, dai danni e dallo sporco.

Trasporto

Controllo/evasione dei danni di trasporto

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

Volume di fornitura



- (1) Carrello per il trasporto di vivande B.PRO STW 1, STW 2 o STW 3
- (2) Istruzioni per l'uso

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

Disimballaggio

- Aprire l'imballaggio di trasporto sui punti previsti allo scopo. Non lacerare né tagliare!
- Controllare il volume di fornitura.
- Rimuovere le eventuali pellicole protettive dall'interno del o dei vani e dall'esterno dell'apparecchio.

Smaltimento del materiale di imballaggio

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

Messa in servizio

- Presupposti per il funzionamento**
- ✓ L'apparecchio ha assunto la temperatura ambiente ed è asciutto
 - ✓ L'apparecchio non mostra difetti noti o danni visibili

Prima messa in funzione Temperatura nominale

Apparecchio con regolazione elettronica della temperatura

i L'apparecchio con regolatore elettronico della temperatura viene fornito con una temperatura nominale impostata sul valore di 85 °C. La temperatura all'interno dell'apparecchio si porta su questo valore durante il modo operativo di tenuta in caldo. Se necessario, la temperatura nominale può essere cambiata.

↳ Sottocapitolo "Regolazione della temperatura nominale" a pagina 16.

Primo riscaldamento dell'apparecchio vuoto

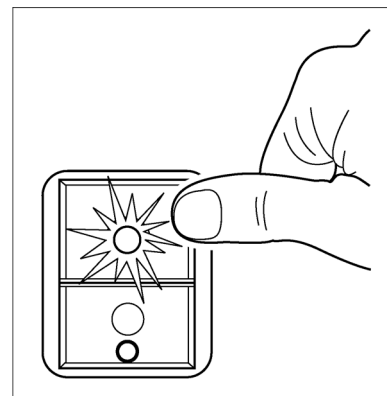
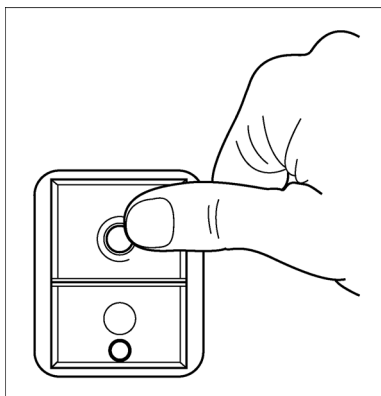
- ☞ Durante la prima messa in funzione, il materiale isolante che si riscalda può sprigionare un odore molesto. Per questo suggeriamo di riscaldare l'apparecchio vuoto per circa 2 ore prima del suo primo uso.
- ✓ Sportello/sportelli dell'apparecchio chiusi

Attenzione!

Danni materiali!

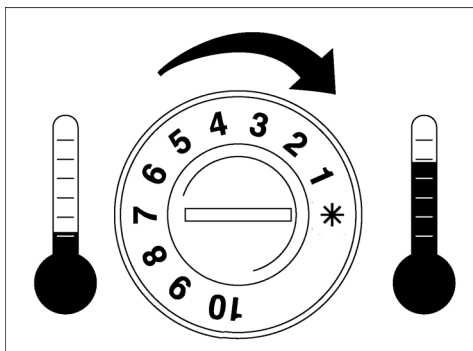
Se l'apparecchio non è dimensionato per operare con la tensione o frequenza di rete locale, l'elettronica dell'apparecchio può essere danneggiata.

- Prima del collegamento verificare che la tensione e la frequenza di rete indicate sulla targhetta corrispondano ai dati della presa di corrente.
- Assicurarsi che all'interno dell'apparecchio o sulla superficie superiore non si trovino oggetti sensibili al calore.
- Assicurarsi che all'interno dell'apparecchio non si trovino pannelli eutettici (accumulatori di raffreddamento).
- Inserire la spina di rete nella presa di corrente.
- Attivare tutti i vani dell'apparecchio con l'interruttore "On/Off".
L'indicatore a LED si accende.



Apparecchio con regolazione meccanica della temperatura

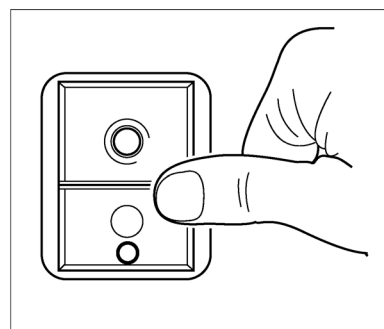
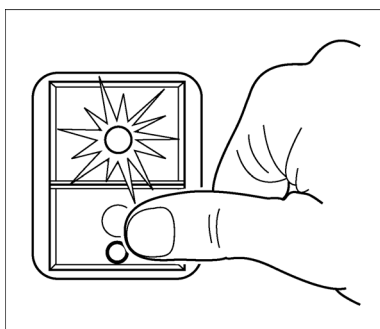
- Portare la manopola di tutti i vani dell'apparecchio sul livello massimo.



- Riscaldare l'apparecchio per circa 2 ore.

Apparecchio con regolazione elettronica della temperatura

- Riscaldare l'apparecchio per circa 2 ore alla temperatura nominale preimpostata dal costruttore.
- Disattivare tutti i vani dell'apparecchio con l'interruttore "On/Off". L'indicatore a LED si spegne.



- Ventilare i vani dell'apparecchio.

Collegamento dell'apparecchio

Attenzione!

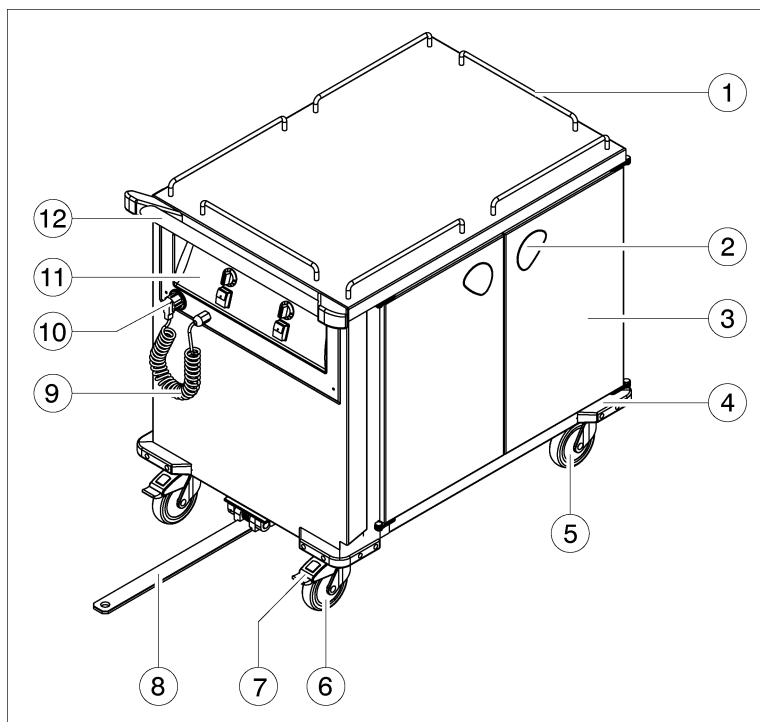
Danni materiali!

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

- Prima del collegamento verificare che la tensione e la frequenza di rete indicate sulla targhetta corrispondano ai dati della presa di corrente.
- Verificare che all'interno del o dei vani ed all'esterno dell'apparecchio non vi siano più pellicole protettive.
- Assicurarsi che all'interno dell'apparecchio non si trovino oggetti sensibili al calore.
- Assicurarsi che all'interno dell'apparecchio non si trovino pannelli eutettici (accumulatori di raffreddamento).
- Inserire la spina di rete nella presa di corrente.

Impiego e funzionamento

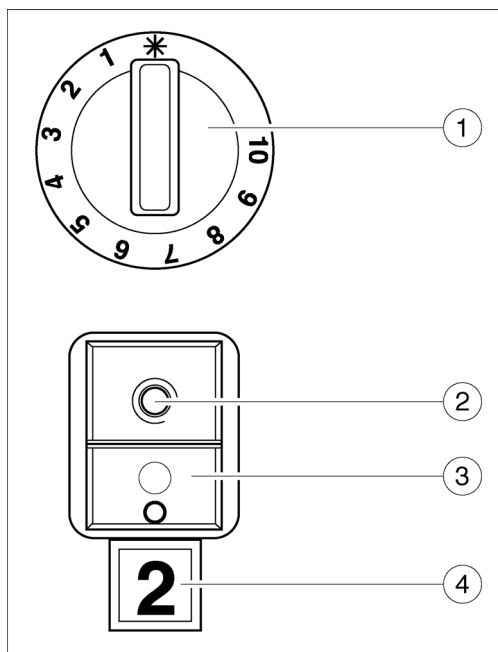
Schema generale
dell'apparecchio



- (1) Reling (opzionale)
- (2) Maniglia
- (3) Sportello dell'apparecchio
- (4) Spigolo antiurto
- (5) Ruota fissa (per STW 1: ruota di guida)
- (6) Rullo di guida
- (7) Freno di stazionamento
- (8) Timone (opzionale)
- (9) Cavo di alimentazione elettrica
- (10) Supporto per spina di rete
- (11) Regolazione della temperatura
- (12) Impugnatura

Regolazione della temperatura – panoramica

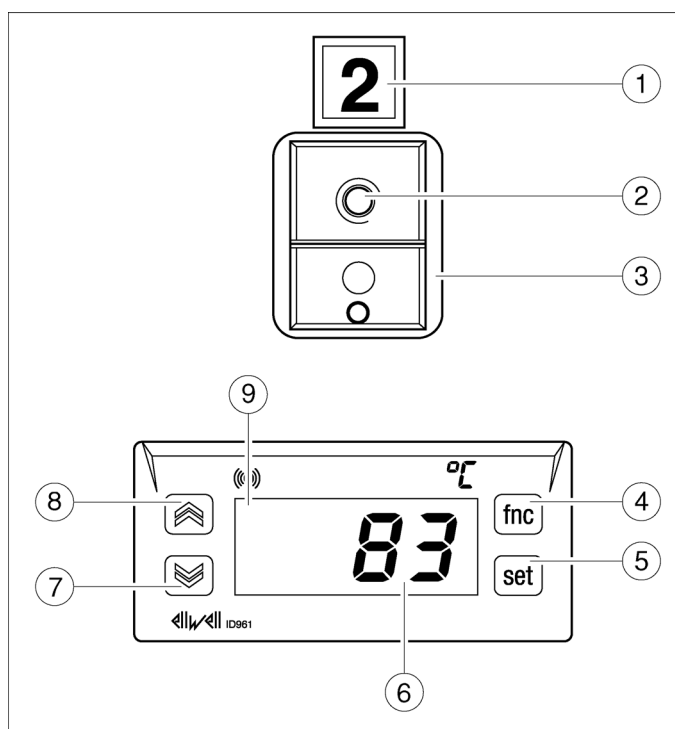
Regolazione meccanica della temperatura



- (1) Manopola per la regolazione della temperatura nominale all'interno dell'apparecchio
- (2) Indicatore a LED
- (3) Interruttore "On/Off"
- (4) Contrassegno del numero di vano (solo per STW 2 e STW 3)

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

La temperatura nominale desiderata all'interno dell'apparecchio può essere regolata con la manopola per ogni singolo vano. La posizione "10" della manopola corrisponde ad una temperatura nominale massima di 85 °C.

Regolazione elettronica della temperatura


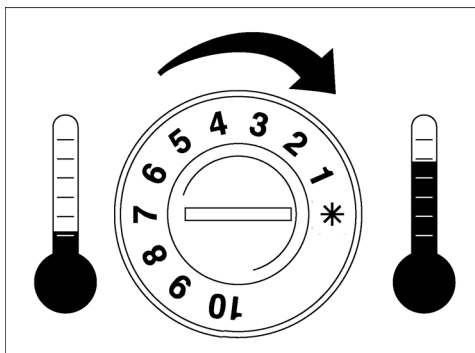
-
- (1) Contrassegno del numero di vano (solo per STW 2 e STW 3)
 - (2) Indicatore a LED
 - (3) Interruttore "On/Off"
 - (4) Tasto "fnc": ritorno al menu precedente.
 - (5) Tasto "set": indica la temperatura nominale (premere una volta) e consente di modificarla mediante i tasti "up" e "down" (premere due volte).
 - (6) Indicatore della temperatura
 - (7) Tasto "down": riduce la temperatura nominale.
 - (8) Tasto "up": aumenta la temperatura nominale.
 - (9) LED "alarm": si accende in caso di anomalia dell'apparecchio.
-

La temperatura nominale desiderata può essere regolata per ogni singolo vano. La regolazione della temperatura consente una regolazione a passi di 1 grado nell'intervallo da 30 °C a 85 °C.

Regolazione della temperatura nominale

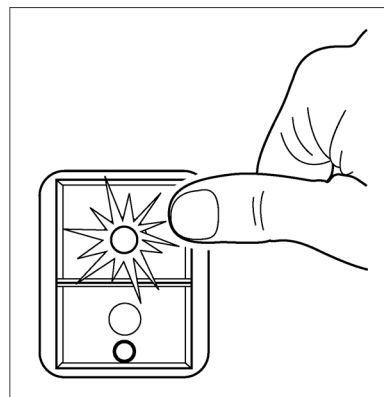
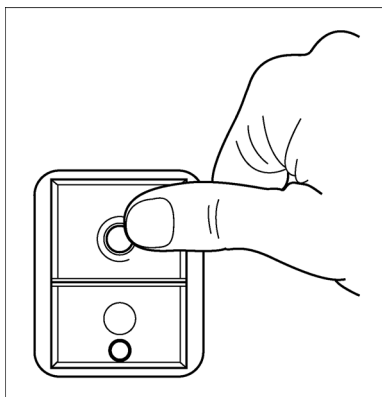
Apparecchio con regolazione meccanica della temperatura

- Portare la manopola del vano dell'apparecchio sul livello desiderato.



Apparecchio con regolazione elettronica della temperatura

- Inserire la spina di rete nella presa di corrente.
- Attivare il vano dell'apparecchio con l'interruttore "On/Off". L'indicatore a LED si accende.



Tutti gli elementi indicatori lampeggiano per circa 3 secondi. L'apparecchio esegue un autotest. Al termine dell'autotest viene visualizzata la temperatura effettiva all'interno dell'apparecchio. La temperatura nominale può essere ora regolata.



- Premere due volte di seguito il tasto "set" della regolazione della temperatura del vano desiderato.

Premendo la prima volta il tasto "set", sul display compare la scritta *set* e premendolo la seconda volta compare la temperatura nominale impostata.



- Con il tasto "down" ridurre la temperatura nominale.

– oppure –



Con il tasto "up" aumentare la temperatura nominale.

- ☞ Tenendo premuto il tasto "down" o "up", la temperatura cambia continuamente. La velocità di modifica aumenta se il tasto "down" o "up" viene tenuto premuto più a lungo.



- La termine della regolazione, attendere circa 30 secondi.
Dopo 15 secondi sull'indicatore della temperatura comparire la scritta *set* e dopo 30 secondi ricompare la temperatura effettiva attuale all'interno dell'apparecchio.

L'ultima impostazione della temperatura nominale viene memorizzata automaticamente.

– oppure –

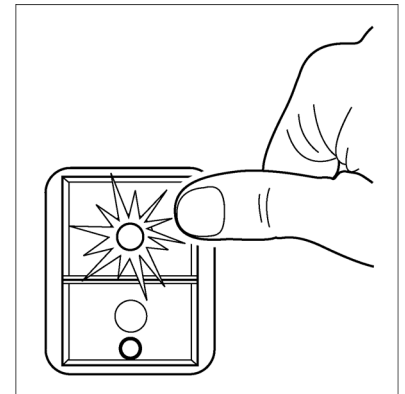
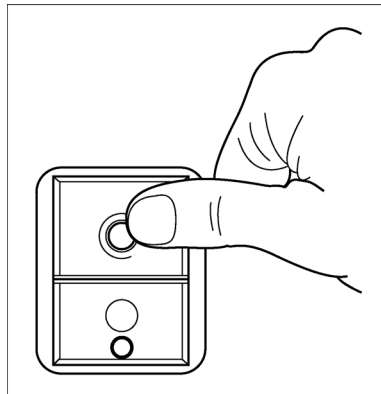
Premere due volte di seguito il tasto “fnc”.

Premendo la prima volta il tasto “fnc”, sul display comparire la scritta *set* e premendolo la seconda volta comparire la temperatura effettiva all'interno dell'apparecchio.

L'ultima impostazione della temperatura nominale viene memorizzata.

Preriscaldamento dell'apparecchio

- i Se si prevede di usare l'apparecchio per tenere in caldo vivande, occorre preriscaldarlo per almeno 60 minuti prima di caricarlo con le vivande.
- ✓ Sportello/sportelli dell'apparecchio chiusi
- Assicurarsi che all'interno dell'apparecchio o sulla superficie superiore non si trovino oggetti sensibili al calore.
- Assicurarsi che all'interno dell'apparecchio non si trovino pannelli eutettici (accumulatori di raffreddamento).
- Inserire la spina di rete nella presa di corrente.
- Attivare il o i vani dell'apparecchio con l'interruttore “On/Off”.
L'indicatore a LED si accende.



- Se necessario, modificare la temperatura nominale.
↳ Sottocapitolo “Regolazione della temperatura nominale” a pagina 16.
- Preriscaldare l'apparecchio per 60 minuti.

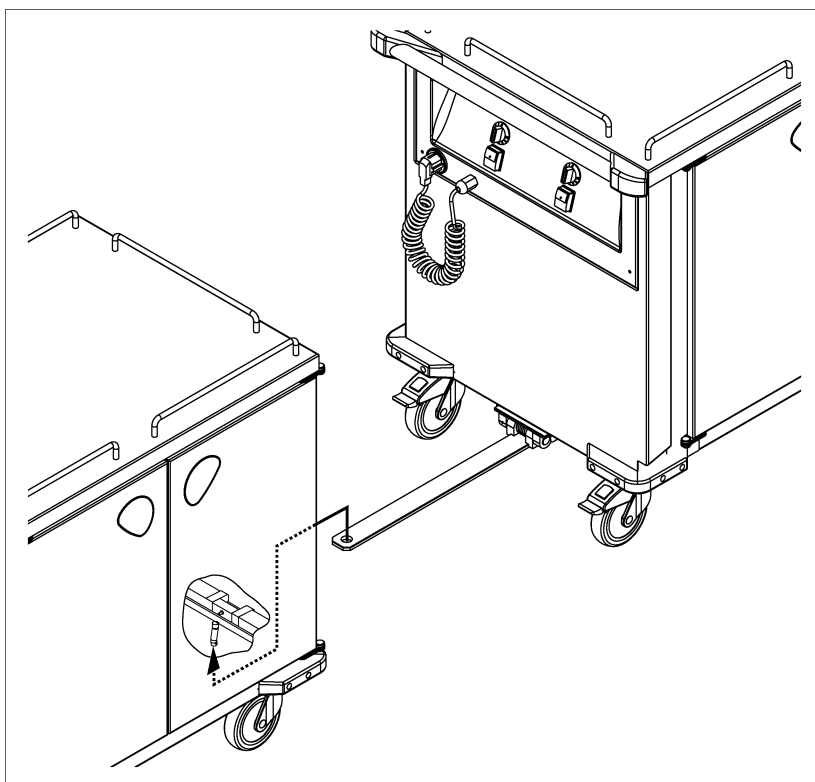
Caricamento dell'apparecchio

- ✓ Se l'apparecchio va usato per tenere in caldo vivande: apparecchio preriscaldato per 60 minuti
- ✓ Vivande in recipienti conformi alle norme gastronomiche coperti
- ✓ Vivande su vassoi conformi alle norme gastronomiche coperti
- Aprire lo o gli sportelli dell'apparecchio.
- Introdurre i recipienti o i vassoi nell'apparecchio.
- Chiudere lo o gli sportelli dell'apparecchio.

Accoppiamento di carrelli

Carrello per il trasporto di vivande STW 2/3 con timone

- i** Per il trasferimento su un altro luogo, con il timone si possono accoppiare insieme carrelli opportunamente equipaggiati. Un singolo carrello o carrelli accoppiati possono essere agganciati con il timone ad una motrice.
- i** In posizione di riposo, il timone viene premuto da una molla contro la parete laterale dell'apparecchio. Per agganciare il timone nel perno di fissaggio dell'altro carrello, il timone viene ruotato in basso.
- Posizionare i carrelli in modo che il lato con il timone di uno di essi sia rivolto verso il lato del perno dell'altro carrello.
- Estrarre la spina di sicurezza dal perno (la spina di sicurezza è fissata al carrello con una catena).
- Abbassare il timone e condurlo sotto il perno dell'altro carrello.
- Lasciare il timone.

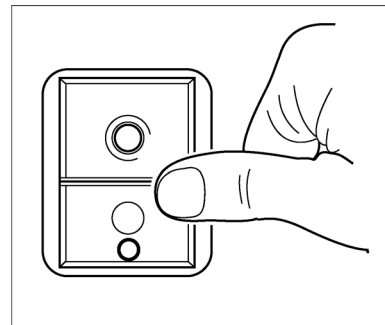
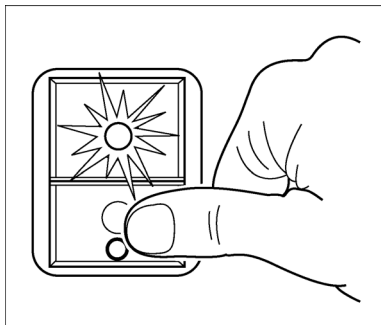


La molla preme il timone verso l'alto. Il timone si innesta nel perno.

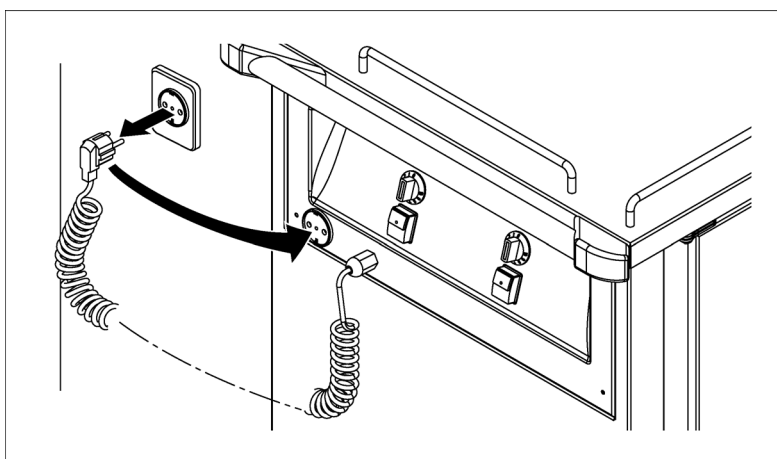
- Inserire la spina di sicurezza nel foro del perno. Il timone è assicurato.
- i** La spina di sicurezza blocca il timone accoppiato sul perno del carrello traente. Dopo l'accoppiamento, reinserire la spina di sicurezza nel foro del perno. In tal modo si garantisce che la spina di sicurezza non strisci sul pavimento andando perduta.

Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo

- ✓ Sportello/sportelli dell'apparecchio chiusi
- Disattivare il o i vani dell'apparecchio con l'interruttore "On/Off". L'indicatore a LED si spegne.



- Estrarre la spina di rete ed inserirla nel relativo supporto.



- Assicurarsi che sulla superficie superiore non si trovino oggetti.

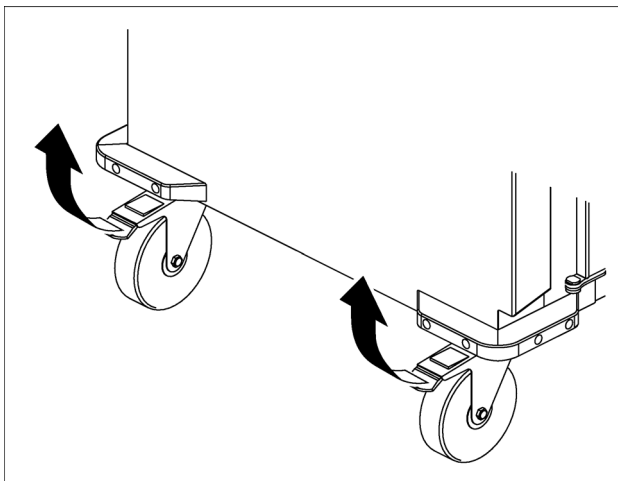
⚠ Attenzione!

Piede incastrato!

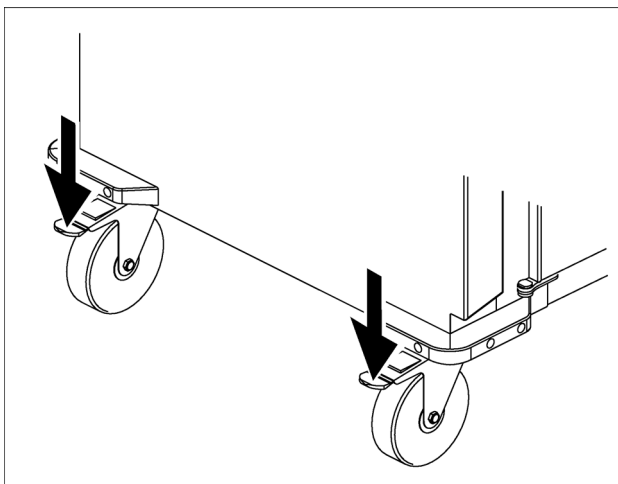
Nello sbloccaggio e nel bloccaggio del freno di stazionamento, il piede può restare incastrato e riportare lesioni.

- Assicurarsi che il piede non resti tra il freno di stazionamento e lo spigolo antiurto.
-

- Sbloccare i freni di stazionamento.



- Spingere con cautela l'apparecchio con entrambe le mani sul nuovo luogo.
- Bloccare i freni di stazionamento.



- Tenuta in caldo di vivande**
- ✓ Apparecchio preriscaldato per 60 minuti
 - Se, al termine del preriscaldamento, l'apparecchio viene separato dalla rete elettrica (ad esempio per trasportarlo su un altro luogo), reinserire la spina di rete ed attivare il o i vani dell'apparecchio con l'interruttore "On/Off".
 - Se necessario, modificare la temperatura nominale.
 - ✎ Sottocapitolo "Regolazione della temperatura nominale" a pagina 16.
 - Tenere in caldo le vivande per il periodo desiderato.

- Tenuta al fresco di alimenti**
- i L'uso principale dell'apparecchio è quello per tenere in caldo vivande. In combinazione con pannelli eutettici (accumulatori di raffreddamento), l'apparecchio può essere tuttavia usato anche per mantenere al fresco alimenti per breve tempo.
 - ✎ L'apparecchio non è indicato in nessun caso per tenere al freddo alimenti per lungo tempo. Vanno osservate le norme in materia.

Carrello per il trasporto di vivande B.PRO STW 2, STW 3

- ✎ **Non** è consentito usare l'apparecchio per tenere al fresco e contemporaneamente in caldo alimenti (ad esempio tenuta al fresco nel vano "1" e tenuta in caldo nel vano "2").

- Verificare che la spina di rete sia stata estratta.
- Inserire il o i pannelli eutettici preraffreddati nell'apparecchio.
- Chiudere lo o gli sportelli dell'apparecchio.

Prelievo delle vivande

Avvertimento!

Interno dell'apparecchio/recipienti ad alta temperatura!

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

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

Avvertimento!

Cibi liquidi ad alta temperatura!

Gli alimenti liquidi ad alta temperatura possono uscire dal bordo del recipiente e provocare ustioni.

- Tenere orizzontale i recipienti/vassoi.
- Coprire i recipienti conformi alle norme gastronomiche sempre con i coperchi a tenuta.

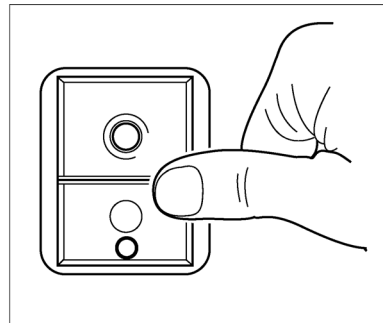
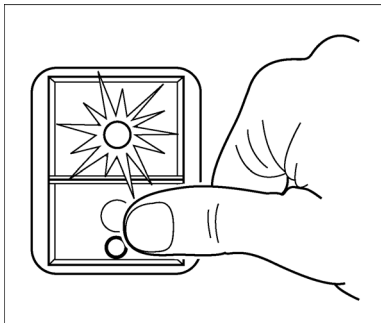
- Aprire lo o gli sportelli dell'apparecchio.
- Prelevare i recipienti o i vassoi.

- ✎ Dopo l'uso, l'apparecchio deve essere pulito accuratamente.
 - ✎ Capitolo "Pulizia e cura" a pagina 25.

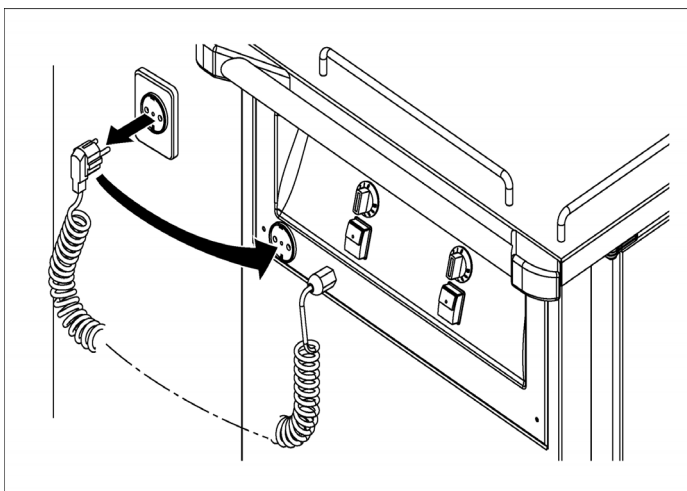
Messa fuori servizio

Messa fuori servizio dell'apparecchio

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore "On/Off".
L'indicatore a LED si spegne.



- Estrarre la spina di rete ed inserirla nel relativo supporto.



Aiuto in caso di anomalie

L'indicatore a LED non è acceso

Causa	Provvedimento
La spina di rete non è collegata.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inserire la spina di rete nella presa di corrente.
Cavo di alimentazione elettrica danneggiato, ad esempio conduttori spezzati (si può verificare anche senza danneggiamento esterno).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Far sostituire il cavo di alimentazione elettrica da una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 28.
Fusibile (di rete) guasto.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare ed eventualmente sostituire il fusibile.
Elettronica dell'apparecchio guasta.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 28.

L'indicatore a LED è acceso, tuttavia le vivande non vengono tenute sufficientemente in caldo

Causa	Provvedimento
Temperatura regolata su un valore troppo basso.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Regolare la temperatura su un valore maggiore. ↳ Sottocapitolo "Regolazione della temperatura nominale" a pagina 16.
Elettronica dell'apparecchio guasta.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 28.

L'indicatore a LED è acceso, tuttavia il vano dell'apparecchio resta freddo

Causa	Provvedimento
Elettronica dell'apparecchio guasta.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 28.

L'indicatore della temperatura visualizza il messaggio "E1" ed il LED "alarm" si accende

Apparecchio con regolazione elettronica della temperatura

Causa	Provvedimento
Rottura della sonda termica elettronica.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare se la sonda termina ed il suo cavo sono danneggiati. ■ Contattare eventualmente una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 28.
Cortocircuito sulla sonda termica elettronica.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare se la sonda termina ed il suo cavo sono danneggiati. ■ Contattare eventualmente una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 28.

Corrosione delle parti di acciaio inossidabile

- Rimuovere la zona corrosa.
- ↳ Sottocapitolo "Rimozione di punti di corrosione su acciaio inox" a pagina 26.

L'apparecchio è danneggiato esternamente

- Mettere fuori servizio l'apparecchio.
- ↳ Capitolo "Messa fuori servizio" a pagina 22.
- Proteggere l'apparecchio dalla rimessa in funzione involontaria.
- Contattare una ditta autorizzata alla riparazione.
- ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 28.

Pulizia e cura

Acciaio inossidabile	<p>Le superfici di acciaio inossidabile vanno tenute sempre pulite, asciutte ed accessibili all'aria. Tenere aperto gli sportelli dell'apparecchio quando non è in funzione per consentire la circolazione dell'aria al suo interno.</p> <p>Togliere strati di calcare, grasso, amido e materiale proteico pulendo regolarmente l'apparecchio. Sotto questi strati si possono formare zone di corrosione dovute all'assenza di aria.</p> <p>Le parti di acciaio inossidabile non vanno tenute a contatto prolungato con acidi, spezie, sali, ecc. ad alta concentrazione. Il contatto con queste sostanze può causare la corrosione. Anche i vapori di acidi che si sviluppano durante la pulizia di piastrelle possono causare corrosione.</p> <p>Non ledere la superficie di acciaio inossidabile, in particolare con l'azione di altri metalli. I residui di altri metalli portano alla formazione di composti chimici che possono causare la corrosione.</p> <p>Evitare in qualsiasi caso il contatto con ferro ed acciaio. Se l'acciaio inossidabile viene a contatto con ferro (ad esempio lana di acciaio, trucioli di tubazioni, acqua contenente ferro), si può verificare un'accentuata corrosione.</p>
Intervallo di pulizia	Dopo ogni uso, l'apparecchio deve essere pulito accuratamente.
Metodi di pulizia	<p>Il metodo prescritto per la normale pulizia giornaliera è quello di impiegare un panno umido.</p> <p>Lo sporco ostinato può essere rimosso con una spazzola (con setole di plastica o naturali).</p> <p>Ogni altro metodo di pulizia deve essere autorizzato dalla B.PRO.</p> <p>Apparecchi a getto di vapore o a pressione non sono consentiti.</p>
Detergente	<p>Detergente per sporco leggero:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Detersivo per stoviglie • Panno di pulizia morbido • Panno di pulizia a microfibra B.PRO (da usare solo con acqua) <p>Detergente per sporco più ostinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normali detersivi per acciaio inossidabile, ad esempio DeepClean Stainless Steel Apparecchio con regolazione elettronica della temperatura <p>☞ La copertura di plastica dell'indicatore della temperatura non deve essere pulita con detersivi per acciaio inossidabile, altrimenti la superficie si graffia.</p>
Pulizia dell'apparecchio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Estrarre la spina di rete dalla presa di corrente ed inserirla nel relativo supporto. ■ Verificare che l'interno dell'apparecchio si sia raffreddato. ■ Pulire l'apparecchio adottando i metodi di pulizia ed impiegando i detersivi sopra descritti. ■ Dopo l'uso di un detergente per acciaio inossidabile, sciacquare con un'abbondante quantità di acqua.


Rimozione di punti di corrosione su acciaio inox

Punti di corrosione freschi

- Verificare che la spina di rete sia stata estratta.
- Rimuovere i punti di corrosione con un agente abrasivo o con carta abrasiva.

Punti di corrosione vecchi/accentuati

i I provvedimenti di pulizia qui descritti per punti di corrosione vecchi/accentuati sono raccomandazioni della Industrierverband Haus-, Heiz- und KÜchentechnik e. V. (HKI).

 I provvedimenti di pulizia per punti di corrosione vecchi/accentuati devono essere eseguiti solo da personale tecnicamente addestrato nel rispetto delle norme in vigore.



Avvertimento!

Sostanze corrosive!

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

- Indossare indumenti di protezione (occhiali protettivi, guanti protettivi, ecc.).
- Tenere lontane le persone che non partecipano alla pulizia.

-
- Verificare che la spina di rete sia stata estratta.
 - Rimuovere i punti di corrosione con acido ossalico al 2–3 %.
 - Se la pulizia con acido ossalico non porta agli effetti sperati, trattare i punti di corrosione con acido nitrico al 10 %.

Manutenzione

Controllo dei freni di stazionamento

- ☞ I freni di stazionamento devono essere controllati dopo ogni spostamento dell'apparecchio su un altro luogo per verificarne il corretto funzionamento.
- Bloccare i freni di stazionamento.
- Tentare di spostare l'apparecchio con i freni bloccati (senza usare violenza!).
- Se la loro azione frenante è insufficiente, far sostituire quanto prima la ruota difettosa da una delle seguenti ditte:
 - Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza B.PRO

Far eseguire la revisione per la sicurezza elettrica

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

Controllo del cavo di alimentazione elettrica e della spina di rete

- Almeno una volta ogni 6 mesi a norme BGV A3 o conformemente alla normativa nazionale verificare che il cavo di collegamento e la spina di rete non siano danneggiati né troppo invecchiati.

Riparazione

Persone autorizzate

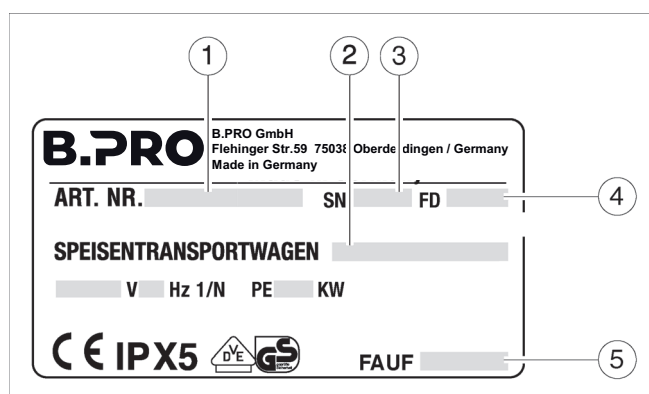
☞ L'apparecchio deve essere riparato solo dai seguenti centri di assistenza:

- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza bpro-solutions.comscrizione dei difetti

Per l'analisi delle anomalie, il servizio di assistenza B.PRO necessita dei seguenti dati riportati sulla targhetta:

- Numero di articolo
- Modello
- Numero di serie
- Data di fabbricazione
- Numero dell'ordine di produzione (assente nel modello standard)

La targhetta si trova nella zona degli elementi di comando.



- (1) Numero di articolo
- (2) Modello
- (3) Numero di serie
- (4) Data di fabbricazione
- (5) Numero dell'ordine di produzione (assente nel modello standard)

Ricambi

Per ordinare ricambi occorre specificare:

- Nome del ricambio
- Numero di articolo
- Data di fabbricazione dell'apparecchio
- Quantità

☞ Consultare il CD-ROM di assistenza e la documentazione di assistenza (da acquistare dal servizio di assistenza B.PRO).

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

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



i Se un apparecchio elettrico o elettronico viene smaltito insieme ai normali rifiuti di città, i materiali di cui è fatto l'apparecchio possono essere potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute delle persone. Per questo l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti di città, ma deve essere consegnato ad un centro di smaltimento di apparecchi elettrici (ad esempio ad una ditta specializzata nello smaltimento di tali apparecchi).

Per avvertire di tale fatto, l'apparecchio è contrassegnato con il simbolo a sinistra secondo la DIN EN 50419, contrassegno di apparecchi elettrici ed elettronici secondo l'articolo 11(2) della direttiva 2002/96/CE (WEEE). Per lo smaltimento occorre inoltre tenere presenti le eventuali particolarità nazionali in materia.

- Prima dello smaltimento rendere inservibile l'apparecchio (ad esempio tagliando la spina di rete) e le serrature delle ante.
- Consegnare l'apparecchio ad un centro di raccolta di apparecchi elettrici (ad esempio ditta specializzata).

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

☞ Per ulteriori informazioni sullo smaltimento rivolgersi al rivenditore o all'assistenza B.PRO.

☞ Sottocapitolo "Indirizzo" a pagina 29.

Dati tecnici

Dati generali Dimensioni, peso e carico (modello standard)

Modello	Lun- ghezza in mm	Lar- ghezza in mm	Altezza in mm	Peso vuoto in kg	Carico massimo in kg
STW 1	745	505	915	39,5	100
STW 2	1009	714	915	68,5	150
STW 3	1379	714	915	97	200

Capacità: recipienti conformi alle norme gastronomiche per vano dell'apparecchio

Recipiente GN	Varianti di caricamento (ogni colonna rappresenta una variante di carica- mento)																	
GN 1/1 – 200	2	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GN 1/1 – 150	-	1	1	-	-	-	3	2	2	1	1	1	1	-	-	-	-	-
GN 1/1 – 100	-	1	-	2	1	-	-	1	-	3	2	1	-	4	3	2	1	-
GN 1/1 – 55	1	-	2	1	3	5	-	1	3	-	2	4	6	1	3	5	7	9

Temperatura, interno del vano

da 30 °C a 85 °C

Numero di gole di supporto

9 coppie per vano

Distanza tra le gole di supporto

57,5 mm

Dati elettrici Valori di allacciamento

Modello	Tensione	Potenza
STW 1	220 – 240 V AC, 50 Hz	400 W
STW 2	220 – 240 V AC, 50 Hz	1000 W
STW 3	220 – 240 V AC, 50 Hz	1500 W

Classe di protezione

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

Ambiente Condizioni ambientali – funzionamento

Temperatura: da 15 °C a 32 °C

Umidità relativa dell'aria: senza formazione di condensa

Condizioni ambientali – magazzinaggio, trasporto

Temperatura: da -10 °C a 40 °C

Umidità relativa dell'aria: senza formazione di condensa

Emissioni

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

Materiale

CNS 18/10

Dati per l'ordinazione

STW 1	Numero di articolo:	572 158
STW 2	Numero di articolo:	572 159
STW 3	Numero di articolo:	572 160
Istruzioni per l'uso	Numero di documento:	154 153

Accessori

Vassoi conformi alle norme gastronomiche	Numero di articolo:	↗ Listino prezzi B.PRO
Recipienti conformi alle norme gastronomiche	Numero di articolo:	↗ Listino prezzi B.PRO
Pannelli eutettici	Numero di articolo:	↗ Listino prezzi B.PRO
Panno di pulizia a microfibra B.PRO	Numero di articolo:	126 999
Sostanza detergente e curativa per acciaio inossidabile DeepClean Stainless Steel Numero di articolo		511 895
CD-ROM di assistenza	Numero di articolo:	572 123

Norme, direttive, marchi di qualità

DIN 18865-9: Apparecchi per grandi cucine, impianti di distribuzione, spazi interni di armadi di modello standard ed igienico.

DIN 18867-7: Apparecchi per grandi cucine – apparecchi mobili – carrelli per il trasporto e la distribuzione di vivande

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

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

EN 60335-2-49: Sicurezza di apparecchi elettrici per l'uso domestico e simili, parte 2: requisiti particolari di armadi riscaldabili elettricamente per l'uso industriale.

Regola DGUV 110-003: Regole di sicurezza e di igiene per il lavoro in cucine.

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



.....

.....

.....

.....

.....

.....

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS