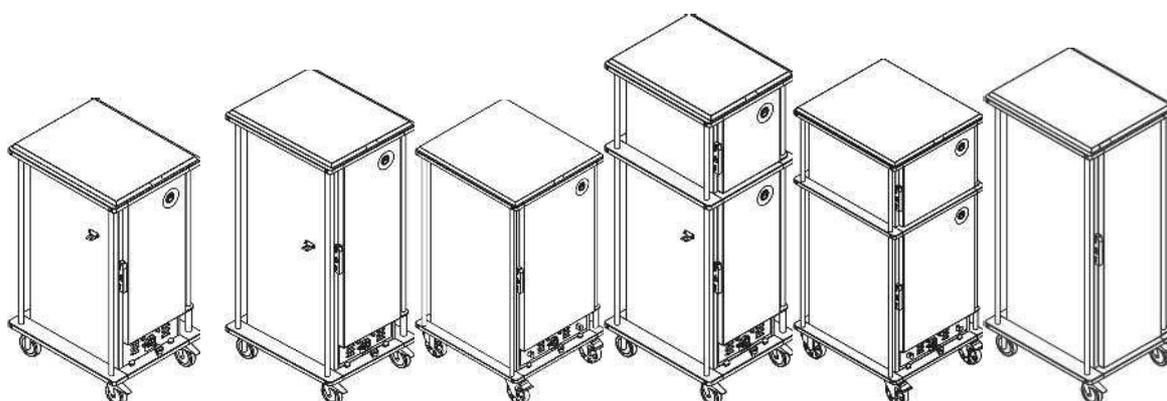


Manuel d'utilisation



HUPFER® Köhler® Chariot banquet chauffant | neutre

BKW1/14 L-GN | BKW1/20 L-GN | BKW1/36 B-GN | BKW1/14 L-GN+5PK | BKW1/28 B-GN+10PK | BKW1/23 L-GN

1 Introduction

1.1 Informations relatives à l'appareil

Désignation de l'appareil	HUPFER Köhler Chariot banquet chauffant neutre
Type(s) d'appareil	BKW1/14 L-GN BKW1/20 L-GN BKW1/36 B-GN BKW1/14 L-GN+5PK BKW1/28 B-GN+10PK BKW1/23 L-GN
Fabricant	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Boîte postale 1463 48634 Coesfeld ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Veillez lire le présent mode d'emploi soigneusement et attentivement afin d'assurer un fonctionnement sûr de l'appareil et d'éviter tout dommage!

Veillez à ce que le personnel de service soit informé des sources de danger et des erreurs de manipulation possibles.

Réserve de modification

Les produits décrits dans le présent manuel d'utilisation ont été développés en tenant compte des exigences du marché et de l'état de la technique. **HUPFER®** se réserve le droit de modifier les produits et la documentation technique correspondante en vue de les améliorer sur le plan technique. Les données, poids et descriptions des performances et des fonctions indiqués dans la confirmation de commande font toujours foi.

Version du manuel d'utilisation

91101983_A2

1.2 Sommaire

1	Introduction	2
1.1	Informations relatives à l'appareil	2
1.2	Sommaire	3
1.3	Index des abréviations	5
1.4	Terminologie	6
1.5	Indications d'orientation	6
1.6	Remarques relatives à l'utilisation du manuel	7
1.6.1	Remarques relatives à la structure du manuel	7
1.6.2	Remarques communes aux chapitres et représentation de ces dernières	7
2	Consignes de sécurité	8
2.1	Introduction	8
2.2	Symboles d'avertissement utilisés	8
2.3	Consignes de sécurité relatives à l'appareil	9
2.3.1	Consignes de sécurité supplémentaires pour les appareils chauffants	9
2.4	Consignes de sécurité relatives au transport	10
2.5	Consignes de sécurité relatives au nettoyage et à l'entretien	10
2.6	Consignes de sécurité relatives au dépannage	10
2.7	Remarques relatives aux dangers spécifiques	10
3	Description et caractéristiques techniques	12
3.1	Description fonctionnelle	12
3.2	Utilisation conforme	12
3.3	Utilisation abusive	12
3.4	Description de l'appareil	13
3.4.1	BKW1/14 L-GN BKW1/20 L-GN BKW 1/36 B-GN	13
3.4.2	BKW1/14 L-GN+5P BKW1/28 B-GN+10PK	13
3.4.3	BKW1/23 L-GN	14
3.4.4	Description de l'appareil	14
3.5	Caractéristiques techniques	15
3.6	Plaque signalétique	17
4	Transport, mise en service et mise à l'arrêt définitive	18
4.1	Transport	18
4.2	Mise en service	18
4.3	Entreposage et récupération	19
5	Commande	20
5.1	Disposition et fonction des éléments de commande	20
5.2	Fonctionnement	21
5.2.1	Chariots banquet chauffants	21
5.2.2	Chariots banquet neutres	23
5.3	Mesures à prendre en fin de service	23
5.3.1	Chariots banquet chauffants	23

5.3.2	Chariots banquet neutres	23
6	Recherche des pannes et dépannages	24
6.1	Mesures de sécurité	24
6.2	Consignes relatives au dépannage	24
6.3	Tableau des défauts et des mesures correctives	24
7	Nettoyage et entretien	25
7.1	Mesures de sécurité	25
7.2	Mesures d'hygiène	25
7.3	Nettoyage et entretien	25
7.4	Instructions de nettoyage spéciales	26
8	Pièces de rechange et accessoires	28
8.1	Introduction	28
8.2	Liste des pièces de rechange et des accessoires	28

1.3 Index des abréviations

Abréviation	Définition	
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (règle de la corporation professionnelle)	
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (règlement de la corporation professionnelle)	
CE	Communauté Européenne Europäische Gemeinschaft	
DIN	Deutsches Institut für Normung Organisme allemand de normalisation, réglementations techniques et spécifications techniques	
EC	European Community Communauté Européenne	
EN	Europäische Norm (norme européenne) Norme harmonisée pour la zone de l'UE	
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil (pièce de rechange ou d'usure)	
IP	International Protection. Le sigle IP suivi d'un code à deux chiffres indique l'indice de protection d'un boîtier. Premier chiffre : Protection contre les corps étrangers solides Deuxième chiffre : Protection contre l'eau	
	0 Aucune protection contre les contacts, aucune protection contre les corps étrangers solides	0 Aucune protection contre l'eau
	1 Protection contre les contacts avec la paume de la main, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 50$ mm	1 Protection contre les chutes verticales de gouttes d'eau
	2 Protection contre les contacts avec les doigts, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 12$ mm	2 Protection contre les chutes de gouttes d'eau d'un angle de 15° par rapport à la verticale
	3 Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc., avec $\varnothing > 2,5$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 2,5$ mm	3 Protection contre l'eau de pluie d'une chute d'un angle de 60° par rapport à la verticale
	4 Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc., avec $\varnothing > 1$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 1$ mm	4 Protection contre les projections d'eau de toutes directions
	5 Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière en intérieur	5 Protection contre les jets d'eau (lance), quel que soit leur angle de projection
	6 Protection totale contre les contacts, protection contre la pénétration de poussière	6 Protection contre les grosses mers ou les jets d'eau puissants (protection contre l'inondation)
		7 Protection contre la pénétration d'eau lors d'une immersion temporaire
	8 Protection contre l'eau sous pression lors d'une immersion prolongée	
LED	Light Emitting Diode Diode électroluminescente	

1.4 Terminologie

Terme	Définition
Opérateur qualifié et agréé	Par opérateur qualifié et agréé, on désigne un opérateur qui a été instruit par le fabricant ou le service autorisé ou par une entreprise mandatée par le fabricant.
Cuisines Cook&Chill	« Cuisiner et réfrigérer » : Cuisines dans lesquelles les mets chauds doivent être réfrigérés le plus vite possible après la cuisson.
Cuisines Cook&Serve	« Cuisiner et servir » : Cuisines dans lesquelles les mets chauds sont servis immédiatement après la préparation ou maintenus chauds jusqu'à la consommation.
Opérateur qualifié	Un opérateur qualifié est une personne qui, en raison de sa formation, de son expérience et des instructions dont elle a bénéficié, ainsi que des connaissances des directives concernées, est en mesure d'évaluer les tâches qui lui sont assignées et de reconnaître les dangers pouvant éventuellement survenir dans ce contexte.
Gastro Norm	Gastro Norm est un système de mesure mondialement reconnu et utilisé p. ex. par les entreprises de traitement des aliments ou par les cuisines industrielles. L'utilisation des grandeurs normées permet un échange aisé de récipients alimentaires. La mesure de base Gastro Norm (GN) 1/1 est égale à 325x530mm. Les inserts sont disponibles dans différentes profondeurs.
Contrôle, contrôler	Comparaison avec des états et/ou propriétés donnés, comme p. ex. les dommages, défauts d'étanchéité, niveaux, chaleur.
Sécurité machine	Le terme « sécurité machine » comprend toutes les mesures servant à éviter les dommages corporels. Les ordonnances et lois nationales et européennes pour la protection des utilisateurs d'appareils et d'installations techniques en constituent la base.
Couche passive	Couche de protection non métallique sur un matériau métallique empêchant ou ralentissant la corrosion du matériau.
Vérification, vérifier	Comparaison avec des valeurs données, comme p. ex. le poids, les couples, le contenu, la température.
Personne qualifiée, <input type="checkbox"/> personnel qualifié	Par « personnel qualifié », on désigne les personnes qui, en raison de leur formation, de leur expérience et des instructions dont elles ont bénéficié, ainsi que de leur connaissance des normes, des directives, des règlements en matière de prévention des accidents et des conditions de service concernés, ont été habilitées par le responsable de la sécurité de la machine à accomplir la tâche nécessaire et sont en mesure de reconnaître et d'éviter les dangers pouvant éventuellement survenir dans ce contexte (définition du personnel qualifié selon la directive IEC 364).
Schuko	Abréviation de « Schutz-Kontakt », désigne un système de fiches et prises électriques utilisé en Europe.
Personnes instruites	Par « personne instruite », on désigne une personne qui a été instruite au sujet des tâches qui lui ont été assignées et des dangers potentiels en cas de comportement non conforme, qui a reçu une formation le cas échéant et qui a été informée au sujet des dispositifs de sécurité et des mesures de sécurité.

1.5 Indications d'orientation

Avant

Par « avant », on désigne la face sur laquelle se trouvent la porte et les éléments de commande et à partir de laquelle l'appareil est chargé.

Arrière

Par « arrière », on désigne la face opposée à la face avant.

Droite

Par « droite », on désigne la face qui se trouve à droite, vue de la face avant.

Gauche

Par « gauche », on désigne la face qui se trouve à gauche, vue de la face avant.

1.6 Remarques relatives à l'utilisation du manuel

1.6.1 Remarques relatives à la structure du manuel

Ce manuel se compose de chapitres dédiés aux fonctions et tâches.

1.6.2 Remarques communes aux chapitres et représentation de ces dernières

Les textes d'avertissement et d'information sont séparés du reste du texte et mis en évidence à l'aide de pictogrammes correspondants. Cependant, le pictogramme ne remplace pas le texte de la consigne de sécurité. Il est donc indispensable de toujours lire le texte de la consigne de sécurité dans son intégralité. Dans ce manuel d'utilisation, les textes d'avertissement et d'information sont séparés du reste du texte et classés selon le niveau de danger par différents pictogrammes comme suit.

DANGER	Brève description du danger
	<p>Il existe un danger direct de mort ou un risque de blessures pour l'utilisateur et/ou un tiers si les instructions ne sont pas respectées scrupuleusement ou s'il n'est pas tenu compte de ces indications.</p> <p>La nature du danger est indiquée par un pictogramme et expliquée en détail dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.</p>
AVERTISSEMENT	Brève description du danger
	<p>Il existe un danger indirect de mort ou un risque de blessures pour l'utilisateur et/ou un tiers si les instructions ne sont pas respectées scrupuleusement ou s'il n'est pas tenu compte des informations décrites.</p> <p>La nature du danger est indiquée par un pictogramme et expliquée en détail dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.</p>
ATTENTION	Brève description du danger
	<p>Il existe un risque potentiel de dommages corporels ou matériels si les instructions ne sont pas respectées scrupuleusement ou s'il n'est pas tenu compte des informations décrites.</p> <p>La nature du danger est indiquée par un symbole général et explicitée dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.</p>
REMARQUE	Description brève de l'information supplémentaire
	<p>Indique une circonstance particulière ou une information supplémentaire importante concernant le sujet traité.</p>
INFO	Titre bref
	<p>Informations supplémentaires destinées à faciliter le travail ou recommandations relatives au sujet traité.</p>

2 Consignes de sécurité

2.1 Introduction

Le chapitre « Consignes de sécurité » explique les risques liés à l'appareil au sens de la responsabilité du fait des produits (selon la directive basse tension UE 2006/95/CE).

Les consignes de sécurité sont censées mettre en garde contre les dangers et éviter dommages corporels, matériels et environnementaux. Assurez-vous d'avoir lu et compris toutes les consignes de sécurité figurant dans ce chapitre.

Les prescriptions de sécurité nationales et internationales en vigueur relatives à la sécurité du travail doivent être respectées. L'exploitant est tenu de se procurer les prescriptions valables à son égard. Il doit veiller à se procurer les nouvelles prescriptions et est tenu de former l'opérateur au sujet de ces prescriptions.

En plus de ce manuel d'utilisation, il convient de respecter les règles de sécurité et de santé de l'union des corporations professionnelles, particulièrement en ce qui concerne la manipulation d'objets chauds et les dangers qui en dérivent (BGR 110 « Sécurité et santé pour le travail dans la restauration » et BGR 111 « Sécurité et santé pour le travail dans les cuisines industrielles »).

2.2 Symboles d'avertissement utilisés

Les symboles sont utilisés dans ce manuel d'utilisation pour avertir des dangers qui peuvent être engendrés par la manipulation ou le nettoyage. Dans les deux cas, le symbole indique la nature et les circonstances du danger.

Les symboles suivants peuvent être utilisés :

	Zone de danger générale
	Tension électrique dangereuse
	Risque de blessures à la main
	Risque de coincement
	Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes
	Utiliser l'équipement de protection manuelle

2.3 Consignes de sécurité relatives à l'appareil

Un fonctionnement sûr de l'appareil passe par une utilisation conforme et attentive. Une manipulation négligente de l'appareil peut engendrer des dangers de mort et des risques de dommages corporels pour l'opérateur ou des tiers, ainsi que des risques de dommages pour l'appareil et les autres biens matériels de l'exploitant.

Pour assurer la sécurité de l'appareil, il convient de respecter les points suivants :

- L'appareil doit uniquement être utilisé dans un état irréprochable du point de vue technique, en tenant compte des consignes de sécurité et des dangers, conformément à l'utilisation prévue et dans le respect du manuel d'utilisation.
- Tous les éléments de commande et d'actionnement doivent être en parfait état technique et assurer un fonctionnement sûr.
- Avant chaque mise en service, il convient de vérifier que l'appareil est exempt de dommages et de défauts. En présence de dommages, il convient d'en informer immédiatement les services responsables et de mettre le chariot banquet à l'arrêt.
- Toute modification ou transformation est interdite, sauf après consultation du fabricant et avec son accord écrit.
- L'appareil est exclusivement prévu pour le transport manuel. Un transport mécanique n'est pas autorisé. Risque de blessures et d'endommagements.
- Desserrer les deux arrêts totaux avant le transport. Rouler avec les arrêts bloqués peut endommager le train.
- Le transport ne doit avoir lieu que sur un sol plat. Rouler sur des sols très accidentés ou des marches peut endommager le train.
- Le chariot banquet ne doit pas être freiné par les arrêts totaux. Les arrêts totaux sont conçus de telle sorte qu'ils ne peuvent empêcher qu'une mise en mouvement involontaire de l'appareil. L'appareil ne doit pas être posé sur un sol en pente. Après la pose, sécurisez l'appareil contre le roulement avec les deux arrêts totaux.
- Prenez toujours garde aux personnes se trouvant sur la trajectoire lorsque vous dirigez l'appareil vers un mur ou lorsque vous contournez des obstacles. Risque de blessures.
- Tenez toujours les deux barres de poussée des mains lors du transport, ne lâchez jamais l'appareil lorsqu'il roule.
- Ne pas faire rouler l'appareil plus rapidement que votre pas lors du transport. Les chariots banquet très chargés freinent et tournent très difficilement. Demandez de l'aide pour le transport le cas échéant.
- Si le chariot banquet venait à basculer en raison d'une cause externe ou par manque d'attention, ne jamais le rattraper à la main. Risque de blessures.
- En cas de transport à l'aide d'outils ou moyens auxiliaires comme p. ex. un camion, il convient de sécuriser les appareils. Les arrêts totaux ne suffisent pas à sécuriser les appareils lors de leur transport.

2.3.1 Consignes de sécurité supplémentaires pour les appareils chauffants

- Avant le transport, éteignez l'appareil, retirez la prise secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet.
- Ne tirez jamais sur la fiche secteur au niveau du câble de connexion pour la sortir de la prise.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble de connexion.
- Si la fiche secteur est entrée en contact avec l'eau, il convient de la sécher avant de l'introduire dans la prise. Danger de mort.
- Les fiches secteur et câbles de connexion défectueux doivent être remplacés par un personnel qualifié et agréé avant l'utilisation.
- N'utilisez pas de rallonges de câble électrique dans les locaux humides.

- La température de la vaisselle peut excéder la température maximale admise de 65°C des surfaces accessibles de l'appareil. Il convient par conséquent de toujours porter des gants de protection lors du service. Risque de brûlure.
- La vaisselle en plastique, les parties supérieure et inférieure des kits d'isolation en plastique ainsi que les pièces de maintien à température recouverts de plastique ne doivent ni être insérés dans les chariots banquet chauffants, ni y être réchauffés. En raison du haut degré de température à l'intérieur du chariot, les plastiques pourraient en effet fondre ou prendre feu.

2.4 Consignes de sécurité relatives au transport

Pour le transport du chariot banquet, il convient d'observer les points suivants :

- N'utilisez que des engins et accessoires de levage qui sont autorisés pour le poids du composant à soulever.
- Utiliser uniquement des véhicules de transport qui sont autorisés pour le poids du chariot banquet.
- Si un appareil est défectueux, ne jamais le mettre en service. Dans ce cas, informez immédiatement le fournisseur.

2.5 Consignes de sécurité relatives au nettoyage et à l'entretien

Pour le nettoyage et l'entretien, il convient d'observer les points suivants :

- Avant de procéder à des travaux de nettoyage et d'entretien, mettre le chariot banquet hors service, le débrancher, retirer la fiche secteur et sécuriser l'appareil contre toute remise en marche non autorisée.
- Pour des raisons d'hygiène, respecter scrupuleusement les consignes de nettoyage.
- Les appareils chauffants doivent être mis hors service et suffisamment refroidis avant le nettoyage.

2.6 Consignes de sécurité relatives au dépannage

Pour le dépannage, il convient de respecter les points suivants :

- Les prescriptions en matière de prévention des accidents locales en vigueur doivent être respectées.
- Avant de procéder à des travaux de maintenance ou de dépannage, mettre le chariot banquet hors service, le débrancher, retirer la fiche secteur et sécuriser l'appareil contre toute remise en marche non autorisée. Lors de travaux effectués au niveau de l'installation électrique, il convient de retirer la fiche de l'appareil de la prise secteur et de sécuriser l'appareil contre toute remise en marche. Ces travaux doivent uniquement être effectués par un électricien qualifié.
- Lors du maniement d'huiles, graisses ou d'autres produits chimiques, il convient d'observer les prescriptions de sécurité valables pour le produit.
- Porter un équipement de protection lors de la réalisation de travaux de maintenance et de réparation.
- Inspecter l'appareil régulièrement. Remédiez immédiatement aux défauts constatés comme, par ex., des vis desserrées ou des fils électriques brûlés.
- Les travaux de dépannage doivent uniquement être effectués par un personnel qualifié et agréé.
- Les composants défectueux doivent être remplacés uniquement par des pièces d'origine.

2.7 Remarques relatives aux dangers spécifiques

Énergie électrique

- Les travaux effectués au niveau des installations électriques doivent uniquement être réalisés par un électricien qualifié ou par un personnel qualifié et agréé sous la direction et surveillance d'un électricien qualifié conformément aux règles électrotechniques.

- Les appareils faisant l'objet de travaux d'inspection, de maintenance et de dépannage doivent être hors tension et sécurisés contre toute remise en marche, si aucune tension n'est nécessaire à la réalisation de ces travaux. Ces travaux doivent être effectués uniquement par un électricien qualifié.

3 Description et caractéristiques techniques

3.1 Description fonctionnelle

Les chariots banquet sont prévus pour le transport hygiénique de plats dans les domaines de la gastronomie et de la restauration. Leur fonction principale consiste à transporter les plats sur de courtes distances et à maintenir les plats à température. Ils sont conçus pour le transport de plats cuisinés dans des récipients Gastro-Norm, de mets servis sur assiette ou de plateaux-repas recouverts. Le tout repose sur des grilles insérables.

Le chariot banquet non chauffant BKW1/23 L-GN est conçu pour le transport sur de courtes distances de récipients Gastro-Norm, de grilles Gastro-Norm et des plateaux préparés de mets chauds ou froids.

Les chariots banquet chauffants sont conçus pour le maintien à température et le transport de plats chauds servis dans des récipients Gastro-Norm ou des menus servis sur assiette.

Les modèles BKW1/14 L-GN+5PK et BKW1/28 B-GN+10PK sont également équipés d'un compartiment isolé pouvant être utilisé comme réfrigérateur en recourant à une plaque accumulatrice de froid. Ceci permet de transporter plats chauds et froids à la fois.

3.2 Utilisation conforme

Les chariots banquet sont exclusivement prévus pour accueillir sur des grilles des plats servis dans des récipients Gastro-Norm ainsi que des menus servis sur assiette. Ils sont conçus pour le transport hygiénique de denrées alimentaires précuisinées dans les domaines de la gastronomie et de la restauration.

L'utilisation conforme comprend les procédés prescrits, le respect des spécifications données et l'utilisation des accessoires originaux fournis ou disponibles en option.

Toute autre utilisation de l'appareil est considérée comme étant non conforme.

3.3 Utilisation abusive

Toute autre utilisation, en particulier l'alimentation du chariot banquet avec d'autres éléments, n'est pas autorisée.

La cuisson de denrées alimentaires n'est pas autorisée.

Le transport d'êtres vivants, d'objets lourds ou tranchants ou de pièces de vaisselle seules ou empilées est considéré comme étant non conforme.

Les chariots banquet ne sont pas prévus pour s'asseoir dessus ou pour y poser des objets. Il est strictement interdit pour des personnes de s'asseoir ou de se mettre debout sur ou dans l'appareil.

Le fabricant et le fournisseur déclinent toute responsabilité en cas de dommages dus à une utilisation non conforme. Les dommages dus à une utilisation abusive entraînent l'annulation de la responsabilité et de la garantie.

3.4 Description de l'appareil

3.4.1 BKW1/14 L-GN | BKW1/20 L-GN | BKW 1/36 B-GN

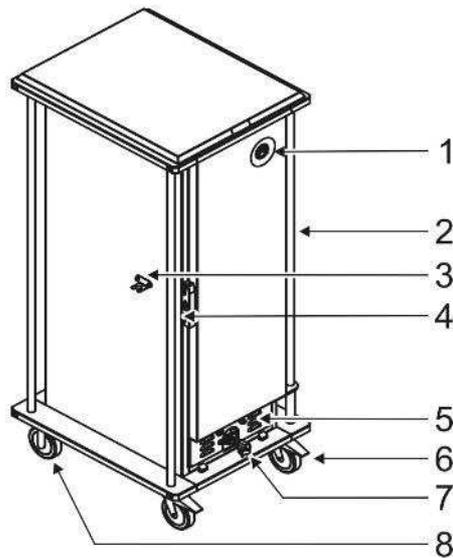


Figure 1 Aperçu de l'appareil – Chariots banquet chauffants

- | | | | |
|---|------------------------------|---|---|
| 1 | Afficheur de température | 5 | Habillage du chauffage |
| 2 | Barre de poussée | 6 | Roulette directrice avec arrêtoir total |
| 3 | Support pour fiche secteur | 7 | Fiche secteur |
| 4 | Élément d'ouverture de porte | 8 | Roulette fixe |

3.4.2 BKW1/14 L-GN+5P | BKW1/28 B-GN+10PK

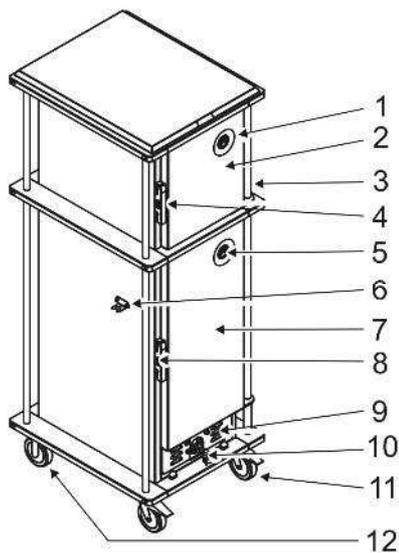


Figure 2 Aperçu de l'appareil – Chariots banquet chauffants avec compartiment neutre

- | | | | |
|---|------------------------------|----|---|
| 1 | Afficheur de température | 7 | Compartiment chauffant |
| 2 | Compartiment isolé | 8 | Élément d'ouverture de porte |
| 3 | Barre de poussée | 9 | Habillage du chauffage |
| 4 | Élément d'ouverture de porte | 10 | Fiche secteur |
| 5 | Afficheur de température | 11 | Roulette directrice avec arrêtoir total |
| 6 | Support pour fiche secteur | 12 | Roulette fixe |

3.4.3 BKW1/23 L-GN

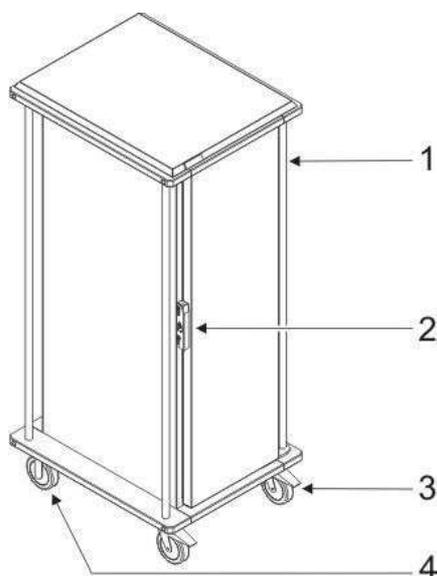


Figure 3 Aperçu de l'appareil – Chariot banquet neutre

- | | | | |
|---|------------------------------|---|---|
| 1 | Barre de poussée | 3 | Roulette directrice avec arrêtoir total |
| 2 | Élément d'ouverture de porte | 4 | Roulette fixe |

3.4.4 Description de l'appareil

Le chariot banquet est en acier inoxydable et est doté d'une surface poncée.

L'appareil est chargé via une porte située sur la face avant. Les faces latérales de l'intérieur du chariot sont équipées de glissières amovibles dans lesquelles les récipients Gastro-Norm et/ou les grilles viennent s'insérer.

Le chariot banquet est doté de deux roulettes fixes et de deux roulettes directrices avec arrêtoirs totaux. En raison de la taille des roulettes et du caractère lisse des pneus, les chariots banquet se prêtent également au transport sur tapis ou moquettes.

La porte battante à paroi double sert d'isolation thermique et acoustique et peut être pivotée de 270° et stoppée.

Deux plinthes de protection contournant l'appareil le protègent des dommages pouvant survenir durant le transport. Sur tous les modèles (excepté BKW1/36 B-GN et BKW1/28 B-GN+10PK), les barres de poussée sont légèrement renforcées par rapport au contour externe du chariot. Ainsi, les doigts sont positionnés entre la protection contre les chocs et les barres de poussée sont suffisamment protégés, si bien que le risque de blessures en cas de contact avec les murs crépis est exclu.

Le chariot banquet BKW1/23 L-GN ne comprend pas de dispositif de chauffage.

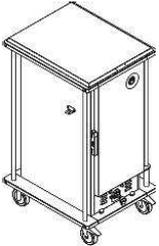
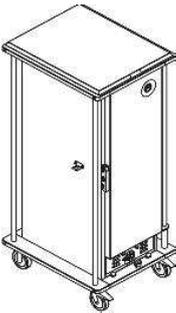
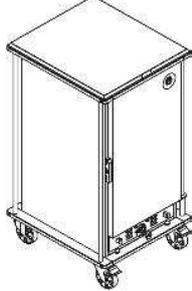
Les chariots banquet chauffants (BKW1/14 L-GN, BKW1/20 L-GN et BKW1/36 B-GN) sont équipés d'un module thermique avec ventilateur à recirculation d'air et récipient à eau. Ainsi, un courant d'air chaud humide circulant de manière uniforme à l'intérieur du chariot empêche les plats de sécher. La réserve d'eau contenue dans le récipient (700 ml) suffit pour env. 3,5 heures de service.

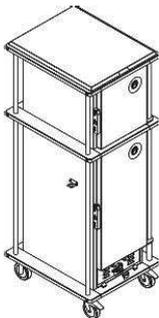
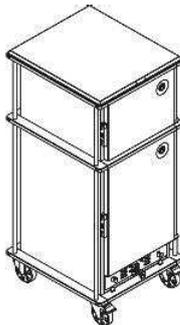
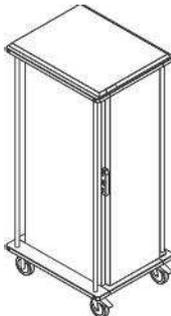
La température de service se règle progressivement à l'aide d'un thermostat rotatif de 30 °C à 95 °C et est nettement visible sur la porte du chariot banquet par le biais d'un affichage. Le ventilateur à recirculation d'air fonctionne indépendamment du chauffage durant la totalité du service.

Les modèles BKW1/14 L-GN+5PK et BKW1/28 B-GN+10PK sont équipés d'un compartiment isolé supplémentaire situé au-dessus de la partie chauffante. Ce compartiment peut être équipé d'une plaque accumulatrice de froid en option qui permet de maintenir à température constante l'intérieur du compartiment pendant environ 4 heures (env. 4°C pour une température extérieure d'env. 25°C).

S'il est prévu de transporter le chariot banquet par camion, il est alors possible d'intégrer une sécurité de transport disponible chez HUPFER®. Cette option supplémentaire doit être indiquée lors de la commande. Les supports de sécurité ainsi que les parois latérales renforcées du chariot banquet permettent de fixer le chariot sans l'endommager et de le transporter en camion en toute sécurité.

3.5 Caractéristiques techniques

Dim.		BKW 1/14 L-GN	BKW 1/20 L-GN	BKW 1/36 B-GN
				
Largeur	mm (in)	640	640	795
Profondeur	mm (in)	775	775	895
Hauteur	mm (in)	1309	1654	1573
Poids propre	kg (lb)	99	117	140
Charge utile	kg (lb)	70	100	180
Capacité (en réf. aux grilles de dimensions GN1/1 325×530 mm, valeur inférieure pour les récipients GN)		14 grilles	20 grilles	36 grilles
Distances des rails des glissières	mm (in)	57,5	57,5	57,5
Conditions d'utilisation et environnementales des roulettes	°C (°F)	-20 à +50 (-4 à 122)	-20 à +50 (-4 à 122)	-20 à +50 (-4 à 122)
Diamètre des roulettes	mm (in)	125	125	160
Courant nominal	A	7	7	7
Tension nominale	V	230	230	230
Fréquence	Hz	50	50	50
Puissance connectée	W	1600	1600	1600
Indice de protection		IPX4	IPX4	IPX4
Réglage du thermostat	°C (°F)	30-95 (86-203)	30-95 (86-203)	30-95 (86-203)
Réglage de la température		progressif	progressif	progressif
Température maximale de la vaisselle	°C (°F)	80 (176)	80 (176)	80 (176)

	Dim.	BKW 1/14 L-GN+5PK	BKW1/28 B-GN+10PK	BKW1/23 L-GN
				
Largeur	mm (in)	640	795	640
Profondeur	mm (in)	775	895	775
Hauteur	mm (in)	1858	1892	1654
Poids propre	kg (lb)	149	192	108
Charge utile	kg (lb)	70 chauffants, 25 neutres	140 chauffants ; 50 neutres	115
Capacité (en réf. aux grilles de dimensions GN1/1 325×530 mm, valeur inférieure pour les récipients GN)		chauffant : 14 grilles neutre : 5 grilles	chauffant : 28 grilles neutre : 10 grilles	neutre : 23 grilles
Distances des rails des glissières	mm (in)	chauffant : 57,5 neutre : 72	chauffant : 57,5 neutre : 72	neutre : 57,5
Conditions d'installation et d'environnement	°C (°F)	-20 à +50 (-4 à 122)	-20 à +50 (-4 à 122)	-20 à +50 (-4 à 122)
Diamètre des roulettes	mm (in)	125	160	125
Courant nominal	A	7	7	-
Tension nominale	V	230	230	-
Fréquence	Hz	50	50	-
Puissance connectée	W	1600	1600	-
Indice de protection		IPX4	IPX4	-
Réglage du thermostat	°C (°F)	30-95 (86-203)	30-95 (86-203)	-
Réglage de la température		progressif	progressif	-
Température maximale de la vaisselle	°C (°F)	80 (176)	80 (176)	-

Les labels d'homologation correspondants sont publiés sur notre site internet sous www.hupfer.de.

3.6 Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve au dos du chariot banquet, en bas à droite.

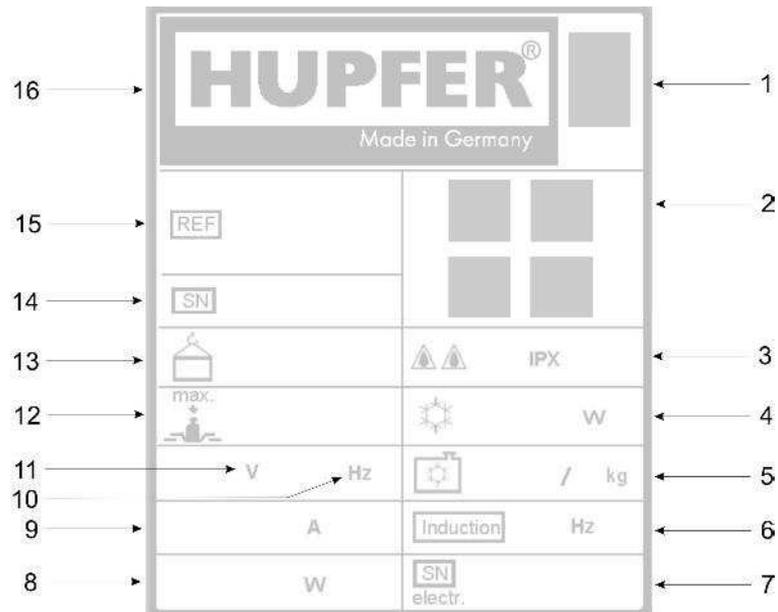


Figure 4 Plaque signalétique

- | | | | |
|---|----------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Élimination des appareils usagés | 9 | Courant nominal |
| 2 | Label d'homologation | 10 | Fréquence |
| 3 | Indice de protection | 11 | Tension nominale |
| 4 | Puissance frigorifique | 12 | Charge utile |
| 5 | Agent de refroidissement | 13 | Poids propre |
| 6 | Fréquence d'induction | 14 | Numéro de série/numéro de commande |
| 7 | Numéro de série électrique | 15 | Article et brève description |
| 8 | Puissance électrique | 16 | Fabricant |

4 Transport, mise en service et mise à l'arrêt définitive

4.1 Transport

ATTENTION

Dommmages dus à un transport non conforme



Lors du transport à l'aide de moyens auxiliaires comme p. ex. un camion, il convient de sécuriser les appareils. Les arrêtoirs totaux ne suffisent pas à sécuriser les appareils lors de leur transport.

Si les appareils ne sont pas sécurisés correctement, il existe un risque de dommages matériels pour l'appareil et de dommages corporels par coincement.

Sécurisez les appareils transportés séparément avec des dispositifs de sécurité pour le transport. Utilisez si possible les sécurités de transport disponibles chez **HUPFER®** afin de fixer le chariot banquet dans le camion et d'éviter tout dommage durant le transport.

Le chariot banquet est livré complètement monté, y compris avec le module thermique.

Lors de travaux de chargement, utiliser uniquement des engins et dispositifs de levage pouvant soulever au moins 1,5 fois le poids du chariot banquet. Utiliser uniquement des véhicules de transport qui sont autorisés pour le poids de l'appareil.

Le contenu de la livraison est indiqué dans les documents de livraison joints à la livraison, en fonction du contrat de vente en vigueur.

4.2 Mise en service

DANGER

Danger dû à la tension électrique



La tension électrique comporte des risques de mort et de dommages corporels et peut causer des blessures.

Avant la mise en service, vérifiez si la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique (230V / 50 Hz) correspond à la tension du secteur local. Dans le cas contraire, ne mettez pas l'appareil en service.

N'utilisez pas de rallonges de câble électrique dans les locaux humides.

Avant chaque mise en service, il convient de vérifier que le chariot banquet est exempt de dommages et défauts, en particulier au niveau des dispositifs de sécurité. En présence de dommages, il convient immédiatement d'en informer les services responsables et de ne pas mettre le chariot banquet en service.

Retirez l'emballage original et vérifiez si l'appareil est complet et indemne. Si un appareil est défectueux, ne jamais le mettre en service. Dans ce cas, informez immédiatement le fournisseur.

Posez le chariot banquet toujours sur une surface solide et plane lorsque vous le déballez et aussi après. Abaisser les arrêtoirs totaux sur les deux roulettes pour que l'appareil ne puisse pas rouler.

INFO

Élimination du matériel d'emballage

Le matériel d'emballage est constitué de matériaux recyclables et peut être éliminé de manière conforme. Veillez à éliminer les différents matériaux séparément en préservant l'environnement. Pour cela, il convient absolument de consulter le responsable local pour l'élimination des déchets

Avant la première mise en service, il convient de nettoyer le chariot banquet soigneusement avec un chiffon doux.

Vérifier ensuite si l'appareil fonctionne correctement.

Contrôler séparément :

- sur tous les appareils : le fonctionnement des arrêteurs totaux.
- pour les appareils chauffants : le fonctionnement des éléments de commande et du chauffage.

Pour la mise en service, l'appareil doit être propre et sec.

4.3 Entreposage et récupération

Un entreposage temporaire doit se faire dans un environnement sec et protégé du gel. Le chariot banquet doit être protégé contre la poussière à l'aide d'un matériel de recouvrement approprié.

Vérifier tous les 6 mois si l'appareil entreposé présente des signes de corrosion.

REMARQUE	Formation d'eau de condensation
----------	---------------------------------

Il est important d'assurer une aération suffisante et d'opter pour un lieu d'entreposage sans grandes variations de température pour éviter la formation d'eau de condensation.

Pour la remise en service, l'appareil doit être propre et sec.

Lors de la récupération du chariot banquet, il convient d'éliminer toutes les matières consommables et auxiliaires de manière sûre et respectueuse de l'environnement. Les matériaux recyclables doivent être récupérés séparément, conformément aux règlements locaux d'élimination des déchets, et éliminés également en préservant l'environnement. Pour cela, il convient absolument de consulter le responsable local pour l'élimination des déchets. Récupérez les matières recyclables de l'appareil (roulettes et pièces en matière plastique, etc.) séparément avant l'élimination ou remettez l'appareil à un centre de récupération des déchets. Éliminez l'électronique auprès des points de collecte correspondants.

Nous proposons à nos clients de faire éliminer leurs appareils usagés par nos soins. Pour cela, adressez-vous à nous ou à un de nos partenaires commerciaux.

Les emballages et les matériaux d'emballage peuvent être remis à une entreprise de recyclage en indiquant le numéro de contrat d'élimination des déchets. Si vous ne connaissez pas le numéro de contrat d'élimination des déchets valide, vous pouvez le demander auprès du service de [HUPFER®](#).

5 Commande

ATTENTION

Endommagement de l'appareil



Les chariots banquet surchargés peuvent être amenés à glisser ou basculer sur les sols irréguliers ou dans les pentes abruptes.

Le transport ne doit avoir lieu que sur un sol plat.

Ne jamais rattraper manuellement le chariot banquet s'il se renverse en raison d'une cause externe ou par manque d'attention.

Avant chaque mise en service, il convient de vérifier que le chariot banquet est exempt de dommages et défauts, en particulier au niveau des dispositifs de sécurité. En présence de dommages, il convient immédiatement d'en informer les services responsables et de ne pas mettre le chariot banquet en service.

5.1 Disposition et fonction des éléments de commande

Les éléments de commande du chariot banquet chauffant sont situés en dessous de la porte, sur l'habillage du module thermique.

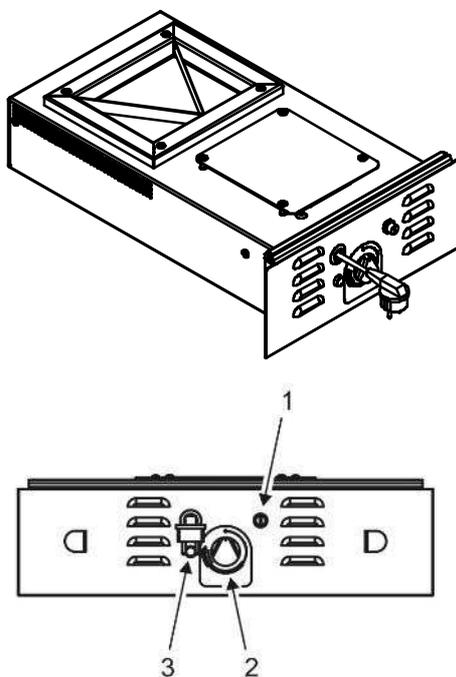


Figure 5 Module thermique avec éléments de commande

- 1 Bouton du limiteur de température de sécurité
- 2 Bouton rotatif du thermostat
- 3 Voyant de contrôle

Chiffre de position	Élément de commande	Fonction										
1	Bouton du limiteur de température de sécurité	Saute lorsque le limiteur de température de sécurité se déclenche.										
2	Bouton rotatif du thermostat	Régule le chauffage et le maintien de la température sélectionnée. Les différents niveaux du bouton rotatif du thermostat correspondent aux températures suivantes : <table> <tr> <td>0</td> <td>arrêt</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>env. 25°C</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>env. 50°C</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>env. 75°C</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>env. 95°C.</td> </tr> </table>	0	arrêt	1	env. 25°C	2	env. 50°C	3	env. 75°C	4	env. 95°C.
0	arrêt											
1	env. 25°C											
2	env. 50°C											
3	env. 75°C											
4	env. 95°C.											
3	Voyant de contrôle	S'allume lorsque le chauffage est en service et fonctionne en bonne et due forme ; le voyant de contrôle s'éteint dès que la température est atteinte.										

5.2 Fonctionnement

5.2.1 Chariots banquet chauffants

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes



En réglant le thermostat sur 3 ou une valeur supérieure, il est possible que la température maximale admise de 65°C des surfaces accessibles de l'appareil soit dépassée. Ceci peut provoquer des brûlures.

Au niveau 4, seul un personnel instruit est autorisé à utiliser l'appareil. Portez des vêtements de protection adaptés.

AVERTISSEMENT

Danger dû à un dégagement de vapeur d'eau



Des vapeurs d'eau brûlantes peuvent s'échapper à l'ouverture de la porte. Risque de brûlure.

Tenez-vous à une distance sûre et attendez que les vapeurs d'eau se soient entièrement évaporées.

Étape 1 : Remplissage du module thermique

Le bac d'eau du module thermique doit être rempli d'eau avant chaque service.

- Retirer la fiche secteur.
- Remplir le bac d'eau avec 700 ml d'eau froide.

INFO

Réserve d'eau

La quantité d'eau du module thermique rempli suffit à alimenter le chariot banquet en air chaud humide pendant une durée de 3,5 heures de service env.

Étape 2 : Réglage de la température

Sur l'habillage du module thermique se trouvent le bouton rotatif du thermostat, le bouton rouge du limiteur de température de sécurité, le voyant de contrôle et le câble de connexion.

- Brancher le chariot banquet sur le secteur.
- Régler la température souhaitée à l'aide du bouton rotatif du thermostat.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes



En réglant le thermostat sur 3 ou une valeur supérieure, il est possible que la température maximale admise de 65 °C des surfaces accessibles de l'appareil soit dépassée. Ceci peut provoquer des brûlures.

Au niveau 4, seul un personnel instruit est autorisé à utiliser l'appareil. Portez des vêtements de protection adaptés.

INFO

Température de service

Pour le fonctionnement normal, une température de 95 °C env. est recommandée. Lorsque l'intérieur du chariot est vide, la température de service est atteinte après environ 25 minutes.

Étape 3 : Chargement

La température de service une fois atteinte, les plats chauds peuvent être chargés sur les grilles du chariot banquet, que ce soit dans des récipients Gastro-Norm ou sous forme de menu servi sur assiette.

AVERTISSEMENT

Danger dû à un dégagement de vapeur d'eau



Des vapeurs d'eau brûlantes peuvent s'échapper à l'ouverture de la porte. Risque de brûlure.

Tenez-vous à une distance sûre et attendez que les vapeurs d'eau se soient entièrement évaporées.

REMARQUE

Utilisation des récipients Gastro-Norm

Afin d'éviter toute accumulation de chaleur, il convient de laisser un espace minimal de 45 mm entre le récipient Gastro-Norm supérieur et l'arête supérieure du module thermique.

- Charger rapidement le chariot banquet. Veiller à ce que la porte ne reste pas ouverte inutilement afin de minimiser le plus possible la perte de chaleur durant le chargement.
- Le chargement une fois terminé, laisser l'appareil branché au secteur jusqu'à ce que la température de service soit de nouveau atteinte. Le voyant de contrôle du tableau de commande s'éteint dès que la température est atteinte.

Étape 4 : Mise en mouvement

- Éteindre le chariot banquet au niveau du bouton rotatif du thermostat.
- Retirer la fiche secteur et l'accrocher au support prévu à cet effet sur le chariot banquet.
- Desserrer l'arrêtoir total.
- Pousser ou tirer le chariot banquet jusqu'à l'endroit souhaité.
- Bloquer le chariot à l'aide des arrêtoirs totaux et s'assurer ensuite que les arrêtoirs soient encliquetés et que le chariot banquet ne puisse plus être bougé.
- Rebrancher le chariot banquet sur le secteur.

Étape 5 : Déchargement

AVERTISSEMENT

Danger dû à un dégagement de vapeur d'eau



Des vapeurs d'eau brûlantes peuvent s'échapper à l'ouverture de la porte. Risque de brûlure.

Tenez-vous à une distance sûre et attendez que les vapeurs d'eau se soient entièrement évaporées.

- Sélectionner la plage de température à partir du bouton rotatif du thermostat et réenclencher le chauffage.
- Il est recommandé d'opter pour une température d'env. 95°C. Environ 10 minutes avant de servir, régler sur le niveau le plus élevé et conserver ce réglage jusqu'à la fin du service.
- Procéder au service aussi vite que possible.
- Fermer immédiatement la porte en cas d'interruption du service !

5.2.2 Chariots banquet neutres

Étape 1 : Chargement

- Insérer les récipients Gastro-Norm ou les différents plats servis sur assiette sur les grilles du chariot banquet. Lors du chargement, veiller à ce que la porte ne reste pas ouverte inutilement afin de minimiser le plus possible la perte de chaleur durant le chargement.

Étape 2 : Mise en mouvement

- Desserrer l'arrêtoir total.
- Pousser ou tirer le chariot banquet jusqu'à l'endroit souhaité.
- Bloquer le chariot à l'aide des arrêtoirs totaux et s'assurer ensuite que les arrêtoirs soient encliquetés et que le chariot banquet ne puisse plus être bougé.

Étape 3 : Déchargement

- Procéder au service.
- Fermer la porte en cas d'interruption du service.

5.3 Mesures à prendre en fin de service

5.3.1 Chariots banquet chauffants

Pour arrêter le chariot banquet chauffant, procéder de la manière suivante :

- Éteindre le chauffage au niveau du bouton rotatif du thermostat.
- Retirer la fiche secteur et l'accrocher au support prévu à cet effet sur le chariot banquet.
- Bloquer les deux arrêtoirs totaux afin d'éviter que l'appareil ne glisse
- Laisser refroidir le module thermique du chariot banquet puis le vider.

5.3.2 Chariots banquet neutres

- Pour arrêter le chariot banquet neutre, bloquer les deux arrêtoirs totaux afin d'éviter que l'appareil ne glisse.

6 Recherche des pannes et dépannages

6.1 Mesures de sécurité

DANGER

Danger dû à la tension électrique



La tension électrique comporte des risques de mort et de dommages corporels et peut causer des blessures.

Avant d'entamer des travaux de dépannage, déconnectez l'appareil du secteur. Retirez la prise secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet sur le chariot banquet.

6.2 Consignes relatives au dépannage

En cas de dysfonctionnements et réclamations durant la période de garantie, adressez-vous à nos partenaires de service après-vente. Après la période de garantie, faites effectuer les réparations qui peuvent s'avérer nécessaires par nos partenaires de service après-vente ou par des électriciens qualifiés.

Seul un personnel qualifié et agréé est autorisé à effectuer des travaux d'entretien.

Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange d'origine **HUPFER®**. Grâce à la construction modulaire, le remplacement des composants est très aisé.

En cas de recours au service après-vente ou de commande de pièces de rechange, veuillez toujours indiquer les données et références correspondantes figurant sur la plaque signalétique.

Une inspection et une maintenance de l'appareil effectués à intervalles réguliers permettent d'éviter les dysfonctionnements et d'améliorer la sécurité.

6.3 Tableau des défauts et des mesures correctives

Défaut	Cause possible	Mesure corrective
Bruit de roulement des roulettes	Palier à roulement défectueux	Changer les roulettes.
	Surface des roulettes collée	Nettoyer les roulettes avec de l'eau.
Limiteur de température de sécurité se déclenche, le chauffage s'éteint, le voyant de contrôle s'éteint et le petit bouton rouge du thermostat de sécurité de l'habillage du chauffage saute	Sonde de température endommagée ou détachée	Informez le partenaire de service après-vente ou un électricien.
	Surchauffe du chariot banquet	Laissez l'appareil refroidir. Enfoncez le bouton rouge de manière à réactiver le chauffage. Observez l'afficheur de température puis contrôlez, à l'aide du voyant de contrôle, si le chauffage s'arrête lorsque la température réglée est atteinte. Si ce n'est pas le cas ou si le limiteur de température de sécurité venait à se déclencher de nouveau, l'appareil est alors en panne. Informez le partenaire de service après-vente ou un électricien.

7 Nettoyage et entretien

7.1 Mesures de sécurité

DANGER

Danger dû à la tension électrique



La tension électrique comporte des risques de mort et de dommages corporels et peut causer des blessures.

Avant de procéder au nettoyage, déconnectez l'appareil du secteur. Retirez la prise secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet sur le chariot banquet.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes



Les appareils chauffants peuvent être chauds après avoir fonctionné et refroidissent lentement à l'air libre.

Ouvrir la porte et laisser l'appareil refroidir suffisamment longuement pour procéder au nettoyage.

AVERTISSEMENT

Danger dû à un dégagement de vapeur d'eau



Des vapeurs d'eau brûlantes peuvent s'échapper à l'ouverture de la porte. Risque de brûlure.

Tenez-vous à une distance sûre et attendez que les vapeurs d'eau se soient entièrement évaporées.

7.2 Mesures d'hygiène

Le comportement correct des opérateurs est primordial pour une hygiène optimale.

Toutes les personnes doivent être suffisamment informées des prescriptions d'hygiène en vigueur sur le site et sont tenues de les observer et de les respecter.

Recouvrez les plaies aux mains et aux bras à l'aide d'un pansement imperméable à l'eau.

Ne jamais tousser ou éternuer sur des plats propres ou sur la nourriture.

7.3 Nettoyage et entretien

Lorsqu'ils sont nettoyés régulièrement et manipulés avec soin, le chariot banquet et le module thermique ne nécessitent aucun entretien particulier dans la mesure où ils sont traités avec le soin requis et ne sont pas soumis à une humidité excessive.

Afin de garantir un fonctionnement irréprochable d'un point de vue hygiénique, il convient de nettoyer l'intérieur du chariot chaque fois que nécessaire, au plus tard au terme de 25 heures de service cependant.

Pour un nettoyage approfondi et rapide, essuyer l'intérieur du chariot banquet avec un chiffon doux. Utiliser un chiffon doux ou une éponge sans revêtement pour le nettoyage. Utiliser des produits de nettoyage liquides dégraissants autorisés pour l'industrie alimentaire.

Procéder de la manière suivante pour nettoyer le chariot banquet chauffant :

- Éteindre l'appareil. Retirer la prise et l'accrocher au support prévu à cet effet sur le chariot banquet.
- Ouvrir la porte.
- Laisser refroidir l'intérieur.
- Soulever les glissières de leur supports et les retirer.

- Nettoyer les habillages intérieur et extérieur, le module thermique ainsi que les grilles en les essuyant.

Ne jamais asperger d'eau le module thermique. Ceci vaut en particulier pour les zones comprenant des composants électriques.

N'utiliser en aucun cas des nettoyeurs haute pression, des produits de nettoyage contenant du chlore, de la poudre à récurer ou d'autres produits de nettoyage secs, de la laine à nettoyer, des éponges en acier et/ou des objets tranchants.

Le chariot banquet neutre

Tableau d'entretien

Mesures de nettoyage et d'entretien	Action	tous les jours	toutes les semaines	tous les mois	Intervalle
Intérieur du chariot banquet	nettoyer				x ¹
Galets de roulement à roulement à billes au niveau du croisillon rotatif et de l'axe	graisser				x ²
Câble de connexion : dommages mécaniques et vétusté	contrôler				x ³
Fiche secteur : dommages mécaniques et vétusté	contrôler				x ³

x¹ = au besoin, au plus tard toutes les 25 heures de service

x² = tous les 2 mois

x³ = tous les 6 mois

7.4 Instructions de nettoyage spéciales

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables est due à la couche passive qui se forme à la surface au contact avec l'oxygène. L'oxygène contenu dans l'air suffit à lui seul à la formation d'une couche passive, si bien que les défauts causés par action mécanique ou d'eux-mêmes se réparent.

La couche passive se forme plus rapidement ou de nouveau lorsque l'acier entre en contact avec de l'eau contenant de l'oxygène. La couche passive peut être endommagée ou détruite chimiquement par des produits réducteurs (consommant de l'oxygène) lorsque ceux-ci entrent en contact avec l'acier sous forme concentrée ou à des températures élevées.

De telles substances agressives sont p. ex. :

- substances contenant du sel ou du soufre
- chlorures (sels)
- concentrés d'épices (p. ex. moutarde, essence de vinaigre, cubes d'épices, solutions de cuisine)

D'autres dommages peuvent être causés par :

- rouille erratique (p. ex. en provenance d'autres composants, outils ou de points de rouille)
- particules de fer (p. ex. poussière de ponçage)
- contact avec des métaux non ferreux (formation d'élément)
- manque d'oxygène (p. ex. pas d'entrée d'air, eau pauvre en oxygène).

Principes généraux de travail pour le traitement des appareils en « acier inoxydable » :

- Veillez à ce que les surfaces des appareils en acier inoxydable soient toujours propres et soumises au contact avec l'air.
- Utilisez des produits de nettoyage pour acier inoxydable disponibles dans le commerce. Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits de nettoyage blanchissants et contenant du chlore.

- Enlevez quotidiennement les couches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines en procédant à un nettoyage. La formation de corrosion est possible en dessous de ces couches due à un manque de contact avec l'air.
- Après chaque nettoyage, enlevez toute trace de produit de nettoyage en essuyant soigneusement. Sécher ensuite soigneusement la surface.
- Ne soumettez pas les pièces en acier inoxydable au contact avec des acides concentrés, des épices, des sels, etc. plus longtemps que nécessaire. Les gaz acides qui se forment lors du nettoyage du carrelage favorisent également la corrosion de « l'acier inoxydable ».
- Évitez de rayer la surface de l'acier inoxydable, particulièrement par des métaux autres que l'acier inoxydable.
- Les résidus de métaux étrangers provoquent la formation d'éléments chimiques minuscules pouvant causer la corrosion. Dans tous les cas, il convient d'éviter tout contact avec le fer et l'acier car ceci entraîne la formation de rouille erratique. Si l'acier inoxydable entre en contact avec du fer (laine d'acier, copeaux des conduites, eau contenant du fer), ceci peut être à l'origine de corrosion. Pour cette raison, utilisez uniquement de la laine d'acier inoxydable ou des brosses à poils naturels, en matière plastique ou acier inoxydable pour procéder au nettoyage mécanique. La laine d'acier ou les brosses en acier non allié entraînent la formation de rouille erratique par abrasion.

8 Pièces de rechange et accessoires

8.1 Introduction

Seul un personnel qualifié et agréé est autorisé à effectuer des travaux d'entretien.

Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange d'origine HUPFER®. C'est uniquement ainsi qu'il est possible de garantir un fonctionnement sûr, une longue durée de vie ainsi qu'une grande puissance de transport.

En cas de recours au service après-vente ou de commande de pièces de rechange, veuillez toujours indiquer les données et références correspondantes figurant sur la plaque signalétique.

Lors d'une commande de pièces de rechange, toujours indiquer également le numéro de commande ainsi que le numéro de position. Le numéro de commande se trouve sur la plaque signalétique du chariot banquet.

Afin d'éviter les temps d'arrêt, il est recommandé de toujours avoir un kit complet de pièces de rechange en réserve ou de passer un contrat de maintenance avec un revendeur.

8.2 Liste des pièces de rechange et des accessoires

BKW1/23 L-GN

Référence de la pièce de rechange	Désignation de l'article	Type	Qté
4164026	Élément de fermeture	PA6 182/35/28 noir	1
014164029	Serre-joint	pour élément de fermeture	1
91157180	Pièce intermédiaire	à ressorts PA6 Ø29/28 noir	1
4002973	Profilé silicone	Joint à lèvres, au mètre	1
4000400	Roulette fixe	Polymère P3/125	2
4000402	Roulette directrice	Polymère P3/125 avec arrêtoir	2

BKW1/14 L-GN | BKW1/20 L-GN

Référence de la pièce de rechange	Désignation de l'article	Type	Qté
4164026	Élément de fermeture	PA6 182/35/28 noir	1
014164029	Serre-joint	pour élément de fermeture	1
91157180	Pièce intermédiaire	à ressorts PA6 Ø29/28 noir	1
4002973	Profilé silicone	Joint à lèvres, au mètre	1
4000400	Roulette fixe	Polymère P3/125	2
4000402	Roulette directrice	Polymère P3/125 avec arrêtoir	2
91089438	Thermomètre	0-120°C	1
91177229	Limiteur de température de sécurité	180°C 1Ö KI.1500	1
91090164	Voyant d'affichage	230V AC vert	1
4001203	Thermostat	30-115°C 1S / interrupteur 2S UL	1
4001507	Conduite	Wend H07BQ-F 3G1,5/2500 WS-DEFH	1
4001401	Ventilateur	Axial 80/80/38 230VAC 50Hz 12,5W	1
91024188	Élément chauffant	4404 Ø6,4/2307 230V 1600W	1
4001400	Ventilateur	Radial 230VAC 50Hz 32W	1
91093679	Interrupteur	avec interruption double	1

BKW1/36 B-GN

Référence de la pièce de rechange	Désignation de l'article	Type	Qté
4164026	Élément de fermeture	PA6 182/35/28 noir	1
014164029	Serre-joint	pour élément de fermeture	1
91157180	Pièce intermédiaire	à ressorts PA6 Ø29/28 noir	1
4002973	Profilé silicone	Joint à lèvres	1
4000152	Roulette fixe	Acier zingué T1/160	2
4000151	Roulette directrice	Acier zingué T1/160 avec arrêtoir	2
91089438	Thermomètre	0-120 °C	1
91177229	Limiteur de température de sécurité	180 °C 1Ö Kl.1500	1
91090164	Voyant d'affichage	230V AC vert	1
4001203	Thermostat	30-115°C 1S / interrupteur 2S UL	1
4001507	Conduite	Wend H07BQ-F 3G1,5/2500 WS-DEFH	1
4001401	Ventilateur	Axial 80/80/38 230VAC 50Hz 12,5W	1
91024188	Élément chauffant	4404 Ø6,4/2307 230V 1600W	1
4001400	Ventilateur	Radial 230VAC 50Hz 32W	1
91093679	Interrupteur	avec interruption double	1

BKW 1/28 B-GN+10PK

Référence de la pièce de rechange	Désignation de l'article	Type	Qté
4164026	Élément de fermeture	PA6 182/35/28 noir	2
014164029	Serre-joint	pour élément de fermeture	1
91157180	Pièce intermédiaire	à ressorts PA6 Ø29/28 noir	2
4002973	Profilé silicone	Joint à lèvres	2
4000152	Roulette fixe	Acier zingué T1/160	2
4000151	Roulette directrice	Acier zingué T1/160 avec arrêtoir	2
91089438	Thermomètre	0-120 °C	2
91177229	Limiteur de température de sécurité	180 °C 1Ö Kl.1500	1
91090164	Voyant d'affichage	230V AC vert	1
4001203	Thermostat	30-115°C 1S / interrupteur 2S UL	1
4001507	Conduite	Wend H07BQ-F 3G1,5/2500 WS-DEFH	1
4001401	Ventilateur	Axial 80/80/38 230VAC 50Hz 12,5W	1
91024188	Élément chauffant	4404 Ø6,4/2307 230V 1600W	1
4001400	Ventilateur	Radial 230VAC 50Hz 32W	1
91093679	Interrupteur	avec interruption double	1

BKW1/14 L-GN+5PK

Référence de la pièce de rechange	Désignation de l'article	Type	Qté
4164026	Élément de fermeture	PA6 182/35/28 noir	2
014164029	Serre-joint	pour élément de fermeture	1

Référence de la pièce de rechange	Désignation de l'article	Type	Qté
91157180	Pièce intermédiaire	à ressorts PA6 Ø29/28 noir	2
4002973	Profilé silicone	Joint à lèvres, au mètre	2
4000400	Roulette fixe	Polymère P3/125	2
4000402	Roulette directrice	Polymère P3/125 avec arrêtoir	2
91089438	Thermomètre	0-120 °C	2
91177229	Limiteur de température de sécurité	180 °C 1Ö Kl.1500	1
91090164	Voyant d'affichage	230V AC vert	1
4001203	Thermostat	30-115 °C 1S / interrupteur 2S UL	1
4001507	Conduite	Wend H07BQ-F 3G1,5/2500 WS-DEFH	1
4001401	Ventilateur	Axial 80/80/38 230VAC 50Hz 12,5W	1
91024188	Élément chauffant	4404 Ø6,4/2307 230V 1600W	1
4001400	Ventilateur	Radial 230VAC 50Hz 32W	1
91093679	Interrupteur	avec interruption double	1