

CARRELLO TERMICO SCALDAVIVANDE



Art. CT3 GN

Indice

Presentazione e Garanzia	pag.2
Dichiarazione di Conformità	pag.2
Avvertenze	pag.3
Note ambientali.....	pag.3
Finalità del Prodotto	pag.3
Caratteristiche tecniche	pag.4
Installazione	pag.4
Dati di Targa	pag.5
Funzionamento e uso	pag.5
Istruzioni per l'utilizzatore	pag.5
Manutenzione e pulizia	pag.6
Diagnostica e Ricerca Guasti	pag.6
Schema elettrico e connessioni	pag.7
Parti di ricambio	pag.8

ANGELO PO

Angelo Po Grandi Cucine S.p.A.
 S.S.Romana Sud, 90 , 41012 - Carpi (MO) - Italia
 T. +39 059 639411 - F. +39 059 642499 - P.IVA IT01932240367
www.angelopo.com

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

La ditta Angelo Po Grandi cucine S.p.a. con sede in S.S.Romana Sud, 90 , 41012 - Carpi (MO)
 sotto l'esclusiva responsabilità del legale rappresentante, DICHIARA che l'apparecchiatura di cui è composta è:

Denominazione CARRELLO TERMICO SCALDAVIVANDE

Modello CT3 GN

Matricola _____

Anno di Costruzione _____

è CONFORME, per quanto applicabile, ai requisiti di sicurezza e di salute delle seguenti direttive comunitarie:

- 2014/35/UE Direttiva concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato di apparecchiature elettriche destinate a essere adoperato entro taluni limiti di tensione
- 1935/2004(CE) Regolamento (CE) n. 1831/2003 concernente i prodotti fitofitocidi destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari e successive modifiche.
- 2011/65/UE Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.
- 2014/30/UE Direttiva sull'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Norme armonizzate armonizzate, utilizzate per rispondere alle esigenze di sicurezza e salute:

- CEI EN 60335-1 Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare – Sicurezza. Parte 1: Norme generali.
- CEI EN 60335-2-2 Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare. Parte 2: Norme particolari per apparecchi bagnomaria elettrici per uso collettivo.
- UNI EN 12182 Macchine per l'industria alimentare - Concetti di base - Parte 2: Requisiti di igiene

Presentazione e Garanzia

Vi ringraziamo per aver acquistato un nostro prodotto costruito nel rispetto delle norme più restrittive e secondo criteri tecnici volti a garantire un utilizzo pratico e sicuro in ambienti di lavoro professionali.

Il Costruttore garantisce per 12 mesi i propri prodotti, nel rispetto della legislazione vigente.

La garanzia non copre le parti elettriche ed i materiali di consumo.

Eventuali interventi in garanzia verranno effettuati esclusivamente presso la sede del Costruttore.

Il trasporto e la riconsegna delle apparecchiature sono a carico del Cliente.

Per rendere operativa la garanzia è sufficiente il documento fiscale o altro documento obbligatorio.

Avvertenze per la sicurezza



Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente MANUALE DI USO E MANUTENZIONE in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori. Il manuale d'istruzioni deve essere conservato per tutta la durata dell'apparecchiatura e tenuto a disposizione degli utilizzatori per ogni eventuale consultazione.

E' necessario consultarlo per qualsiasi informazione relativa all'installazione, all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchio.

Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica presente nell'ambiente dove l'apparecchiatura viene installata.

- Sottoporre l'apparecchio a controlli periodici di sicurezza.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente munita di efficiente messa a terra.
- Ogni intervento sulla apparecchiatura deve essere eseguito da personale tecnico abilitato.
- Accedere alle parti elettriche solo dopo aver scollegato l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Non rovesciare liquidi sulla superficie esterna dell'apparecchiatura ed in particolare in corrispondenza del pannello comandi.
- Non utilizzare con mani bagnate o a piedi nudi percorrendo superfici bagnate.
- Non utilizzare se il cavo di alimentazione risulta danneggiato.
- Non estrarre la spina di alimentazione tirandola per il cavo.
- Non utilizzare sostanze acide o aggressivi chimici per la pulizia del manufatto.
- Sorvegliare affinché bambini non giochino con l'apparecchiatura

Note ambientali

RUMORE: L'apparecchiatura presenta un valore di $L_{ep,d}$ inferiore a 70 db(A). Se poste in ambienti con valori di rumorosità superiore a 80 db(A), il datore di lavoro è tenuto ad informare e formare l'operatore sui rischi derivanti dall'esposizione al rumore ed a prendere gli opportuni provvedimenti in accordo con il medico competente.

IMBALLO: Gli elementi che compongono l'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo, cartoni, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto possono essere potenziali fonti di pericolo; ma devono essere raccolti, selezionati a seconda del tipo di materiale (es. cartone, legno, materie plastiche, ecc.) e smaltiti in conformità alla normativa vigente.

FUORI SERVIZIO: Alla fine della vita dell'apparecchiatura è necessario smontare e selezionare i componenti (pannello elettrico, telaio metallico, ecc.) e smaltirli in conformità alla normativa vigente.

SMALTIMENTO: Ai sensi dell'art. 13 del DL 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle direttive 2002/95/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti", l'apparecchiatura è considerata un "Rifiuto di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche" (R.A.E.E.). Il simbolo riportato a lato, presente sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica l'obbligo di non smaltire il prodotto, alla fine della propria vita utile, come rifiuto urbano, ma di smaltire il prodotto separatamente dagli altri rifiuti, tramite centri di raccolta autorizzati. La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal Consorzio APIRAEE.



L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Finalità dell'articolo

I Carrelli Termici Bagnomaria, oggetto del presente manuale, sono progettati e costruiti in accordo con le direttive e normative tecniche di competenza, per ottimizzare il trasporto e la distribuzione degli alimenti, mantenendo inalterata la qualità e rispettando le condizioni igieniche e di sicurezza.

Il Costruttore prescrive di non utilizzare i Carrelli Termici Bagnomaria, oggetto del presente manuale, per cottura di cibi e di non lasciare nei carrelli stessi il cibo fuori dal periodo di servizio.

Caratteristiche tecniche

- Struttura in tubo sezione cm. 2,5x2,5 e pannelli di lamiera di acciaio inox, finitura spazzolata.
- Coibentazione realizzata con pannelli in poliuretano espanso e alluminio.
- Vasca inox stampata, priva di spigoli, adatta a contenere bacinelle GN fino a cm. 20 h (escluse).
- Rubinetto di scarico dell'acqua del bagnomaria.
- Riscaldamento tramite resistenza a secco posta sotto alla vasca.
- Termostato termometro digitale programmabile.
- Interruttore di accensione.
- Maniglia di spinta isolata.
- Ripiano inferiore saldato al telaio.
- Paracolpi angolari in gomma.
- Ruote piroettanti Ø cm. 12,5.

Dati tecnici	
Capacità GN 1/1	3
Larghezza compresa maniglia cm	125
Larghezza solo ai paracolpi cm	121
Profondità cm	64
Altezza cm	85
Peso netto kg	47
Profondità vasca mm	200
Resistenza W	3X600
Alimentazione	230 V - 1N - 50≈60 Hz
Intervallo di temperatura di esercizio	70-80 °C

Installazione

I Carrelli Termici Bagnomaria, oggetto del presente manuale, vengono consegnati in imballo unico, già montati e pronti per l'uso. Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. Rimuovere le pellicole di protezione della lamiera, eventualmente presenti, per evitare che il riscaldamento della lamiera provochi una alterazione della finitura superficiale.

Collegare l'apparecchiatura alla rete di alimentazione elettrica.

Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati riportati sulla targa, collocata nella parte inferiore del carrello in corrispondenza del pannello comandi, siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica presente nell'ambiente dove l'apparecchiatura viene installata.

L'apparecchiatura deve essere collegata ad una presa elettrica protetta contro i contatti indiretti nel rispetto delle norme in vigore nel paese di utilizzo.



ATTENZIONE: Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.

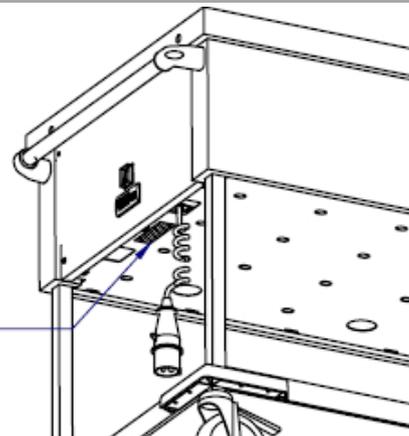
L'etichetta che individua il nodo della messa a terra, è posizionata all'interno del carrello in prossimità dell'ingresso del cavo di alimentazione.

Rimuovere le pellicole di protezione della lamiera, eventualmente presenti, per evitare che il riscaldamento della lamiera provochi una alterazione della finitura superficiale.

Dati di Targa

Costruttore
Vac - A - Hz - W
Modello
Anno di fabbricazione-numero di matricola

MATRICOLE
DATI DI TARGA



Funzionamento e uso

PRIMO UTILIZZO:

Rimuovere la protezione di plastica che ricopre l'acciaio.

Rimuovere i contenitori GN, quando presenti, chiudere il rubinetto sul fondo della vasca e versare nella vasca una quantità di acqua decalcificata sino a superare il livello di riferimento minimo presente sulla vasca stessa.



ATTENZIONE non utilizzare senza acqua nella vasca del bagno- maria

Inserire la spina in una idonea presa di corrente dotata di messa a terra e accendere l'interruttore. Impostare la temperatura sul termostato sino al valore desiderato. In presenza di termostato digitale seguire le istruzioni di programmazione presenti sul manuale allegato.

L' eventuale odore sgradevole che viene prodotto al primo utilizzo dell' apparecchiatura, è dovuto ai residui grassi di lavorazione.

UTILIZZO NORMALE:

Verificare che il livello dell'acqua nella vasca NON SCENDA SOTTO IL LIVELLO DI RIFERIMENTO MINIMO presente sulla vasca. In caso affermativo ripristinare il livello con acqua possibilmente decalcificata. L'inserimento di acqua già calda accelera i tempi di riscaldamento dell'apparecchiatura.

Inserire la spina in una idonea presa di corrente dotata di messa a terra e accendere l'interruttore. Impostare la temperatura sul termostato sino al valore desiderato. In presenza di termostato digitale seguire le istruzioni di programmazione presenti sul manuale allegato.

Raggiunta tale temperatura, il termostato provvederà automaticamente a mantenere il valore costante.

FINE SERVIZIO:

Al termine dell'utilizzo spegnere l'interruttore, disinserire l'alimentazione, ATTENDERE CHE L'APPARECCHIATURA SIA FREDDA, quindi provvedere ad un'accurata pulizia dei contenitori GN.

In caso di necessità di pulizia della vasca, svuotarla completamente mediante il rubinetto di scarico, e pulirla secondo quanto riportato ai punti "PULIZIA PARTI ESTERNE" e "PULIZIA PARTI INTERNE".

Istruzioni per l'utente



Prima di movimentare il carrello, accertarsi di avere spento l'interruttore di accensione, disinserito la spina dalla presa e, quando presenti, sbloccato i freni delle ruote.

Non percorrere tragitti su suolo sconnesso poichè l'apparecchiatura potrebbe danneggiarsi. Non lasciare il carrello fermo su suolo in presenza di pendenza. Se il carrello è dotato di ruote con freno, bloccarle a fine spostamento.

I Carrelli Termici Bagnomaria, oggetto del presente manuale, sono destinati unicamente al trasporto e alla distribuzione degli alimenti, nel rispetto della qualità e delle condizioni igieniche degli alimenti stessi.

Per tale motivo è necessario togliere i prodotti alimentari contenuti nei carrelli alla fine del periodo di servizio, e riporli nelle opportune apparecchiature di conservazione.

I contenitori GN, dopo essere stati svuotati, devono essere lavati accuratamente.

Il costruttore prescrive di vuotare completamente la vasca almeno una volta alla settimana, pulirla accuratamente e ripristinare il livello dell'acqua.

In periodi di non utilizzo superiori alla settimana, vuotare completamente la vasca, pulire accuratamente il carrello e riporlo in luogo asciutto, scollegato dalla rete di alimentazione elettrica.

Manutenzione e Pulizia



Prima di ogni attività di Pulizia e/o di Manutenzione, **scollegare l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica**, disinserendo la spina e attendere che l'apparecchiatura sia fredda.

Il Costruttore prescrive che ogni intervento di Manutenzione effettuato sulle parti elettriche della apparecchiatura, deve essere eseguito unicamente da personale tecnico abilitato.

PULIZIA PARTI ESTERNE: Utilizzare un panno morbido e detersivo neutro. Non utilizzare mai prodotti che possano corrodere o intaccare l'acciaio inox quali cloro, candeggina, ecc.
Evitare, nel modo più assoluto, di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio.

Non pulire l'apparecchiatura facendo uso di getti d' acqua.

Quando si puliscono le zone dell'apparecchiatura vicine all'impianto elettrico, fare attenzione agli schizzi.

PULIZIA PARTI INTERNE: Rimuovere gli eventuali residui di alimenti induriti unicamente mediante una spatola in legno o plastica.

Completare la pulizia con panno morbido umido ed eventualmente con detersivi compatibili alimentari avendo cura di sciacquare abbondantemente con acqua.

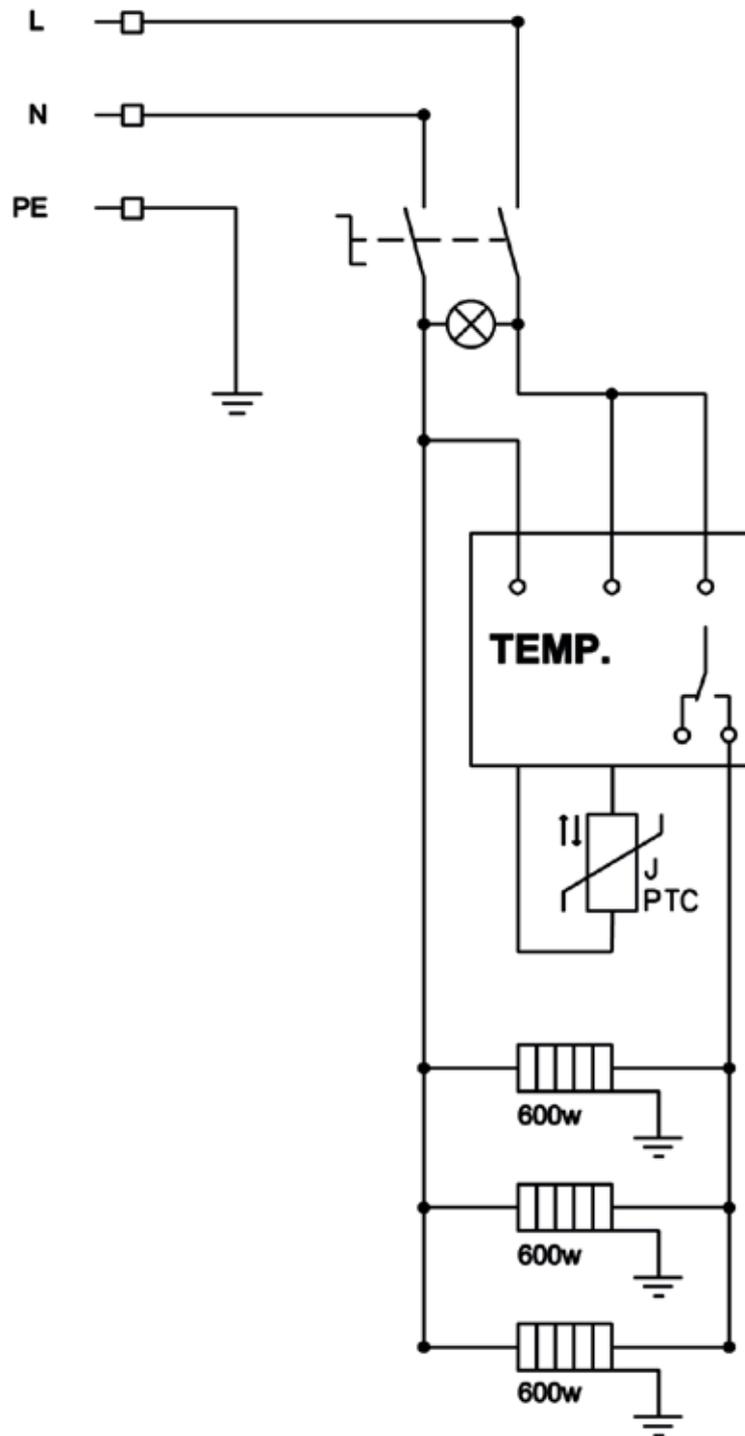
MANUTENZIONE: Prima di ogni utilizzo controllare l'integrità del cavo di alimentazione. Nel caso, sostituire il cavo con uno analogo.

Prima di ogni utilizzo controllare che le ruote non siano bloccate da polvere o altro. Nel caso, pulire accuratamente le ruote rimuovendo tutte le impurità presenti.

MALFUNZIONAMENTO: In caso di rottura, non perfetto funzionamento o degradamento delle prestazioni dell'apparecchiatura, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica del Rivenditore.

Diagnostica e ricerca guasti		
PROBLEMA	PROBABILI CAUSE	POSSIBILI RIMEDI
IL CARRELLO NON RISCALDA	La resistenza elettrica non scalda	Contattare il servizio di assistenza tecnica del rivenditore
	Malfunzionamento e/o rottura del termostato	Contattare il servizio di assistenza tecnica del rivenditore
LA SPIA DI ACCENSIONE NON SI ILLUMINA	La lampada spia dell'interruttore e/o l'interruttore stesso sono rotti	Contattare il servizio di assistenza tecnica del rivenditore
	Manca corrente elettrica	Verificare la presenza di corrente nella rete di alimentazione elettrica
IL CARRELLO NON SCORRE SUL PAVIMENTO	Le ruote sono bloccate da polvere o altro	Pulire accuratamente le ruote rimuovendo tutte le impurità presenti
	Il freno delle ruote è bloccato e/o rotto in posizione di blocco	Sostituire le ruote con freno
	Le ruote sono fuori asse	Sostituire le ruote

Schema elettrico e connessioni



Parti di ricambio

Pos.	Codice	Descrizione
1	003252060001	Interruttore
2	003252060002	Protezione interruttore
3	003201840005	Termostato
4	003001070004	Resistenza 600 W
5	002001020001	Rubinetto a sfera 1/2"
6	233004680002	Angolare paracolpi
7	005201250020	Ruota ø 125 mm
8	005201250021	Ruota con freno ø 125 mm
7	005201250017	Ruota elastica ø 125 mm
8	005201250016	Ruota elastica con freno ø 125 mm
9	003553280001	Cavo spiralato
10	003553320001	Spina mobile

