

ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE TAVOLI RISCALDATI

Ristorazione e Catering



Dichiarazione di conformità alle norme vigenti



Codice del modello :

Matricola nr :

Anno di produzione :

Bendoni!inox

Bendoni Inox S.r.l.

Via San Marco, 9 - Soci I-52010 BIBBIENA (Arezzo)

Tel. +39.0575.560231

Fax +39.0575.561362

info@bendoni.it

www.bendoni.it

INDICE GENERALE

1.0 INFORMAZIONI GENERALI

- 1.1 Presentazione
- 1.2 Origine
- 1.3 Collaudo e garanzia
- 1.4 Premessa
- 1.5 Norme di sicurezza generale

2.0 APPLICAZIONI

- 2.1 Definizioni
- 2.2 Uso consentito
- 2.3 Uso non consentito
- 2.4 Rischi derivanti dal rumore

3.0 INSTALLAZIONE

- 3.1 Movimentazione
- 3.2 Disimballo
- 3.3 Posizionamento
- 3.4 Allacciamento elettrico
- 3.5 Schema elettrico
- 3.6 Pannello dei comandi
- 3.7 Collegamento e disposizione dei ventilatori

4.0 PARTI DI RICAMBIO

- 4.1 Elenco parti di ricambio

5.0 MODALITÀ D'USO

- 5.1 Accensione

6.0 MANUTENZIONE PERIODICA

- 6.1 Pulizia
- 6.2 Controlli
- 6.3 Guasti o malfunzionamenti
- 6.4 Avvertenze importanti

7.0 SMALTIMENTO RIFIUTI

- 7.1 Stoccaggio dei rifiuti
- 7.2 Demolizione

8.0 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- 8.1 Conformità CE
- 8.2 Conformità alle normative sanitarie
- 8.3 Dichiarazione di collaudo

1 INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Presentazione

La Bendoni Inox S.r.l. è lieta di annoverarLa tra i suoi clienti e confida che la qualità del prodotto soddisfi pienamente le sue aspettative.

Utilizzando componenti di prima qualità e sottoponendo i prodotti a numerosi e severi controlli durante la lavorazione contiamo di fornire apparecchiature in grado di garantire le migliori condizioni di sicurezza ed economia.

Non sono richieste particolari cure od interventi di manutenzione da parte di personale specializzato, salvo che nelle procedure iniziali di installazione e nel caso di eventuali guasti o malfunzionamenti. Seguendo le istruzioni e le raccomandazioni contenute nel presente manuale potrà ottenere una ottima resa costante nel tempo del prodotto da Lei acquistato.

1.2 Origine

Tutti gli articoli da noi posti in commercio sono prodotti all'interno dell'area della Comunità Europea (**Origine CE**).

1.3 Collaudo e Garanzia

I prodotti da noi posti in commercio vengono tutti sottoposti a collaudo visivo e funzionale e questo viene certificato dalla scheda di conformità allegata.

La garanzia prestata sulle apparecchiature e sui componenti di nostra produzione ha la durata di mesi 24 dalla data di emissione della fattura e consiste nella fornitura gratuita delle parti da sostituire che, a nostro insindacabile giudizio, risultassero difettose. Naturalmente perché la garanzia abbia validità dovranno essere rispettate fedelmente tutte le avvertenze e modalità riportate sul presente manuale.

Durante il periodo di garanzia saranno a carico del committente le spese concernenti le prestazioni d'opera, viaggi o trasferte, trasporto delle parti o apparecchiature da sostituire, mentre i materiali sostituiti in garanzia restano di nostra proprietà e devono essere restituiti a cura e spese del committente.

1.4 Premessa

Il presente manuale ha lo scopo di fornire tutte le indicazioni necessarie per un corretto uso, installazione, manutenzione e smaltimento dell'apparecchiatura da parte di personale specializzato. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a cose o persone che derivassero da un mancato rispetto delle norme riportate sul presente manuale e comunque per un uso dell'apparecchiatura non previsto.

Raccomandiamo di conservare con cura il presente manuale di istruzioni per future consultazioni e per esibirlo dietro esplicita richiesta delle autorità sanitarie. Ci riserviamo la possibilità di non poter rilasciare un duplicato della dichiarazione di conformità allegata qualora l'originale andasse perduto e non avessimo la possibilità di verificare l'integrità e il corretto utilizzo degli apparati soggetti a dichiarazione.

È vietata la riproduzione e la copia, anche parziale, del presente manuale e di tutto quanto ad esso collegato.

1.5 Norme di sicurezza generale

- ⇒ Prima del collegamento alla rete di alimentazione elettrica assicurarsi che la tensione e la frequenza di rete siano di 220V e di 50Hz, con cavi sufficienti per un assorbimento di 2500W e protezioni a 16°
- ⇒ Collegare sempre le apparecchiature elettriche ad un apposito interruttore magnetotermico differenziale onnipolare, ad una presa con messa a terra, ad una rete protetta da salvavita.
- ⇒ Far effettuare gli interventi di installazione e manutenzione solo a personale qualificato e rispettare la manutenzione programmata periodica consigliata
- ⇒ Non rimuovere le eventuali protezioni poste a difesa di parti in movimento, parti contenenti collegamenti elettrici, altre parti pericolose.
- ⇒ Non inserire cacciaviti o simili dentro alle griglie di protezione e non avvicinarsi con le mani bagnate o a piedi scalzi alle parti elettriche.
- ⇒ Evitare, durante e dopo il lavaggio dei prodotti, che ristagni l'acqua, sia nelle parti elettriche che nelle eventuali zone concave asciugando eventualmente l'acqua.

2 APPLICAZIONI (USO CONSENTITO E NON)

2.1 Definizioni

Questi articoli sono macchine agroalimentari e sono destinate al trattamento dei prodotti alimentari. Sono progettate con gli opportuni accorgimenti al fine di garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore.

2.2 Uso consentito

I tavoli da noi posti in commercio sono destinati al riscaldamento di piatti da portata vuoti, portandone a temperatura a circa 30-35 gradi. I piatti devono essere inseriti dentro al tavolo asciutti, posizionati in modo stabile ed ordinato facendo molta attenzione a non impedire il buon circolazione dell'aria calda all'interno del tavolo (lasciare tra una pila e l'altra almeno 4-5 cm di spazio libero).

2.3 Uso non consentito

Non è consentito l'utilizzo del tavolo per funzioni diverse da quelle sopra indicate, ed in modo particolare per il riscaldamento di cibi, prodotti liquidi o comunque tutto quanto non sia "piatto vuoto".

2.4 Rischi derivanti dal rumore

Se il funzionamento delle ventole non risulta difettoso, ed in tal caso occorre sostituirle interpellando un tecnico qualificato, non esistono rischi derivanti dal rumore.

3 INSTALLAZIONE

3.1 Movimentazione

La movimentazione degli apparati va effettuata con cura da personale idoneo e devono essere evitati urti, scossoni, trascinamenti. Devono essere mantenuti nell'imballo originale sino alla loro installazione e per eventuali successive movimentazioni devono essere nuovamente protetti con imballo in pluriboll o similare.

3.2 Disimballo

Prima di installare il tavolo occorre provvedere al disimballo completo dello stesso, appoggiandolo a terra e togliendo completamente anche la pellicola di nylon a protezione della superficie dell'acciaio. Avere inoltre cura di rimuovere gli eventuali blocchi agli sportelli, di posizionare il piano intermedio sugli appositi gancini a mensola e di regolare i piedini per un perfetto livellamento del tavolo.

3.3 Posizionamento

Il tavolo deve essere posizionato in un luogo asciutto, con buona circolazione d'aria e lontano da apparecchi refrigerati. La presa o l'interruttore magnetotermico devono essere posizionati da un elettricista professionista nella posizione e nel modo previsto dalle normative vigenti.

3.4 Allacciamento elettrico

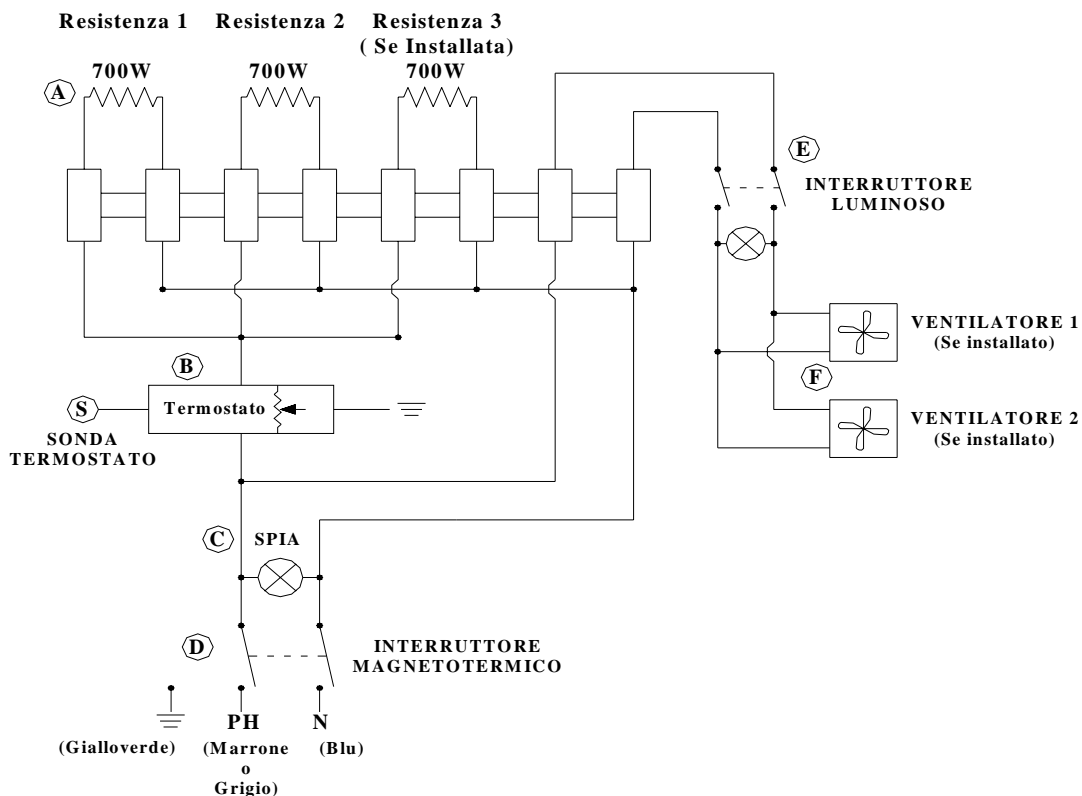
L'allacciamento elettrico del tavolo deve essere sempre e solo eseguito da un elettricista professionista in grado di rilasciare certificazione che il lavoro è stato eseguito a regola d'arte.

Per l'allacciamento devono essere usati cavi antifiamma della sezione idonea alla potenza di assorbimento delle resistenze impiegate, come da elenco sottoriportato; la linea di alimentazione deve essere protetta da interruttore magnetotermico onnipolare differenziale di adeguata taratura e salvavita.

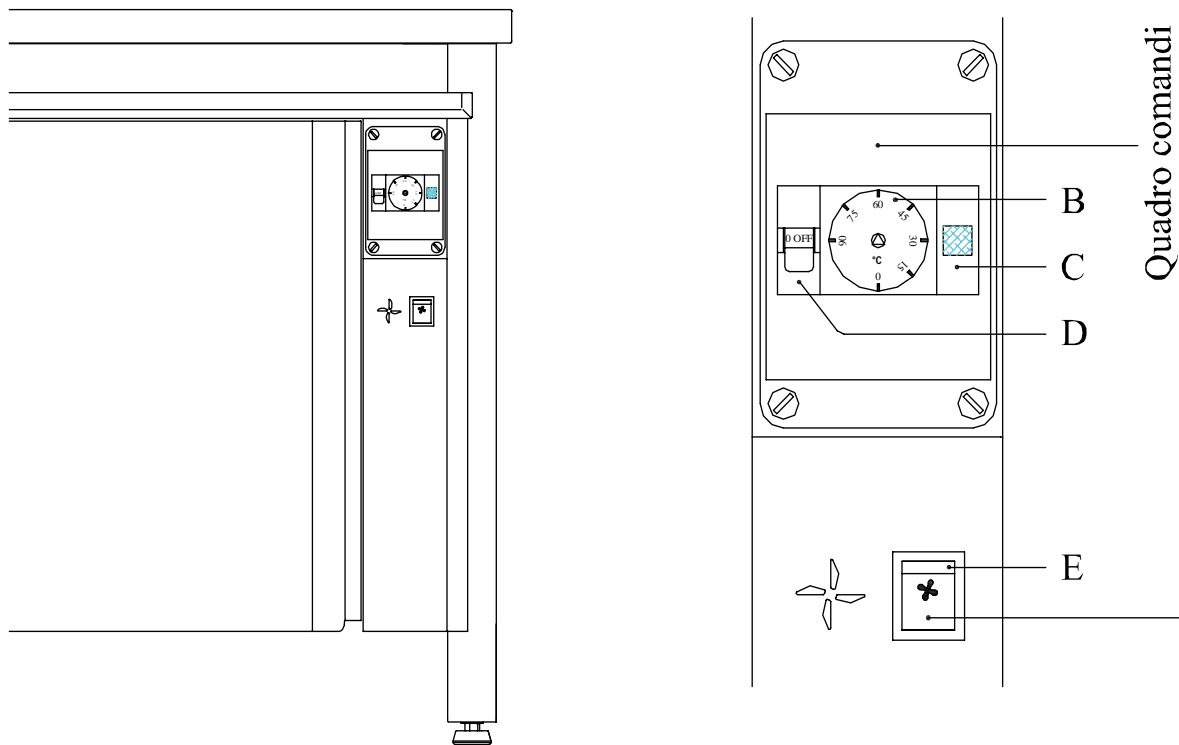
Tavolo Caldo di mm 1000 - Ventilato	2x700W resistenze + 1x50W ventole
Tavolo Caldo di mm 1200 - Ventilato	2x700W resistenze + 1x50W ventole
Tavolo Caldo di mm 1400 - Ventilato	2x700W resistenze + 1x50W ventole
Tavolo Caldo di mm 1500 - Ventilato	3x700W resistenze + 2x50W ventole
Tavolo Caldo di mm 1600 - Ventilato	3x700W resistenze + 2x50W ventole
Tavolo Caldo di mm 1800 - Ventilato	3x700W resistenze + 2x50W ventole
Tavolo Caldo di mm 2000 - Ventilato	4x700W resistenze + 2x50W ventole
Tavolo Caldo di mm 2200 - Ventilato	4x700W resistenze + 2x50W ventole
Tavolo Caldo di mm 1000 - Statico	2x700W resistenze
Tavolo Caldo di mm 1200 - Statico	2x700W resistenze
Tavolo Caldo di mm 1400 - Statico	2x700W resistenze
Tavolo Caldo di mm 1500 - Statico	3x700W resistenze
Tavolo Caldo di mm 1600 - Statico	3x700W resistenze
Tavolo Caldo di mm 1800 - Statico	3x700W resistenze
Tavolo Caldo di mm 2000 - Statico	4x700W resistenze
Tavolo Caldo di mm 2200 - Statico	4x700W resistenze

Al termine dell'allacciamento devono essere ripristinate e chiuse tutte le protezioni generali con cui sono protette le morsettiere e gli accessi all'aspiratore, e devono essere inseriti i filtri sull'apposito canale della cappa.

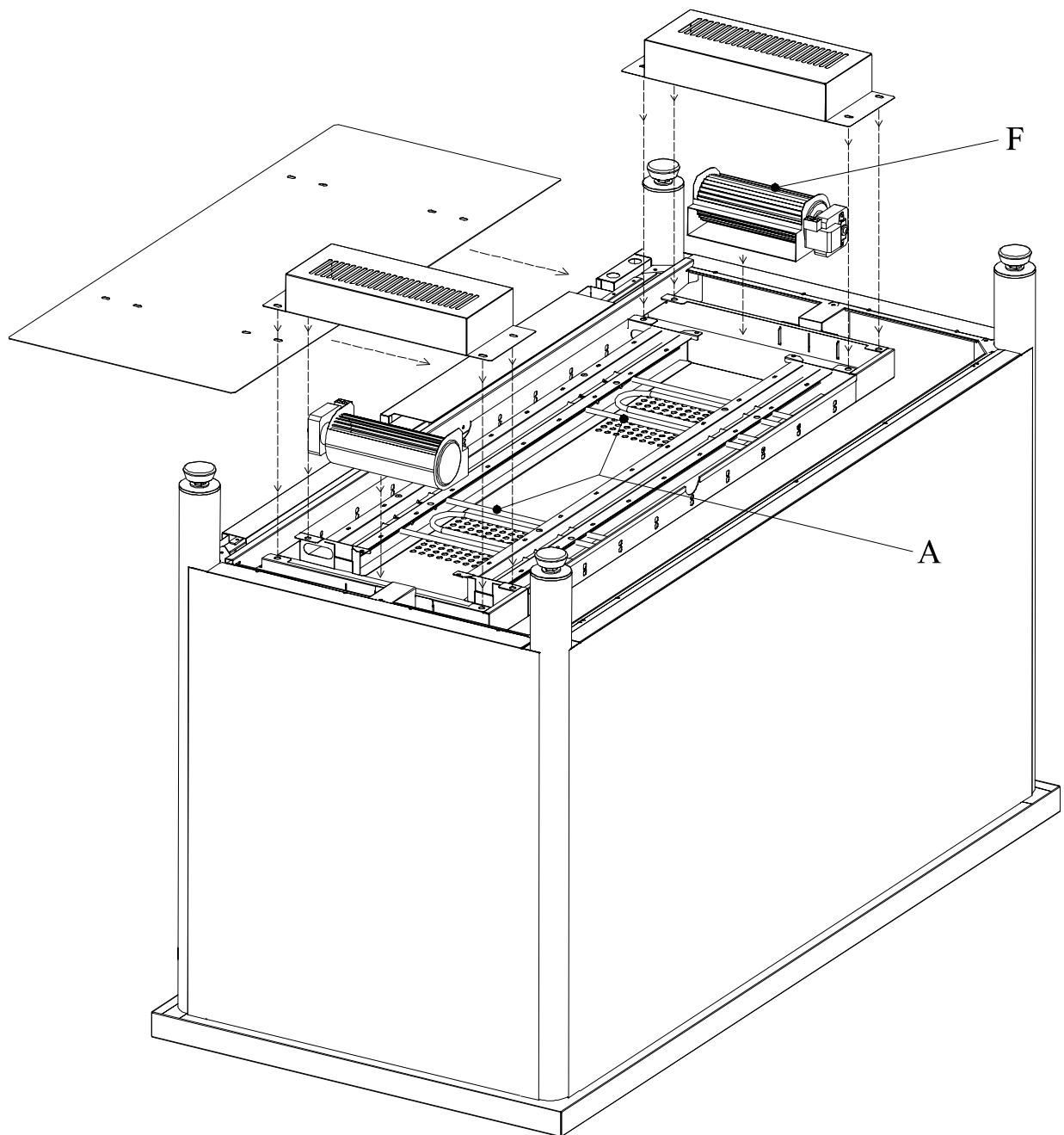
3.5 Schema elettrico



3.6 Pannello dei comandi



3.7 Collegamento e disposizione dei ventilatori



4 PARTI DI RICAMBIO IMPIANTO ELETTRICO

5.1 Elenco parti di ricambio

Particolare	Descrizione	Codice
A	Resistenza 700W 220V	3355033/LF
B	Termostato TR2 0 - 90°	3444004/LF
C	Spia modulare barra din	3399901/EL
D	Interruttore magnetotermico modulare barra din	3399902/EL
E	Interruttore luminoso	3319014/LF
F	Ventilatore tangenziale	3526153/LF

5 MODALITÀ D'USO

5.1 Accensione

Una volta provveduto alla corretta installazione ed allacciamento elettrico per l'utilizzo del tavolo è sufficiente azionare l'interruttore magnetotermico posto sul fronte del tavolo, posizionandolo su On, e ruotare la manopola graduata del termostato sulla temperatura desiderata.

Tenere presente che la temperatura è misurata in uno dei punti più caldi del tavolo, in alto ed in prossimità della resistenza, e pertanto ha un valore puramente indicativo, in quanto l'effettiva temperatura dei piatti all'interno del tavolo dipenderà dalla quantità degli stessi, dalla loro posizione e da una serie di altre varianti.

6 MANUTENZIONE PERIODICA

6.1 Pulizia del tavolo

Pulire frequentemente l'interno del tavolo, con la tensione rigorosamente disattivata, utilizzando prodotti sgrassanti non liquidi, oppure utilizzando un panno o spugna solo leggermente umidi.

Evitare assolutamente di lavare con getto d'acqua e con prodotti liquidi che possano infiltrarsi nei collegamenti elettrici, i quali non sono a tenuta stagna.

Periodicamente provvedere a controllare che le ventoline (presenti solo nella versione ventilata) siano pulite e prive di polvere o grasso attaccato alla pale. Per accedere alle ventoline, dopo aver disattivato la tensione generale, occorre rimuovere il piano superiore del tavolo.

6.2 Controlli periodici

Controllare che i ventilatori, le resistenze, i cavetti, gli stringicavo ed i faston di collegamento siano in buone condizioni, non siano allentati o anneriti e non abbiano subito danneggiamenti meccanici.

6.3 Guasti o malfunzionamenti

Nel caso di guasti o malfunzionamenti si consiglia di rivolgersi a personale qualificato e nel caso di eventuali parti da sostituire, devono essere usati ricambi originali della stessa marca e modello di quelli sostituiti.

6.4 Avvertenze importanti

- ⇒ Non effettuare interventi senza avere tolto prima la tensione
- ⇒ Non far lavorare il tavolo ventilato con i ventilatori guasti
- ⇒ Non riempire completamente l'interno del tavolo. Lasciare sempre un alveare di almeno 5 cm di aria tra le pile dei piatti
- ⇒ Lasciare sempre chiusi gli sportelli del tavolo (aprire solo per il tempo minimo indispensabile). Questo anche per un consistente risparmio di energia.

7 SMALTIMENTO RIFIUTI E DEMOLIZIONE

7.1 Stoccaggio dei rifiuti

È ammesso uno stoccaggio provvisorio di rifiuti speciali in vista di uno smaltimento mediante trattamento e/o stoccaggio definitivo. Vanno comunque osservate le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore in materia di tutela dell'ambiente.

7.2 Demolizione

Nei vari Paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti dai Paesi dove avviene la demolizione.

Smontare tutto quello che è possibile raggruppando i componenti secondo la loro natura chimica, ricordando che le parti interne saranno ricoperte di grasso vegetale-animale, al fine di poter procedere al loro recupero e rigeneramento.

Le parti in acciaio Inox sono tutte riciclabili mentre le altre possono essere considerate rifiuti speciali assimilabili agli urbani. Le procedure di smontaggio devono essere effettuate da personale specializzato.

8 DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

8.1 Conformità CE

La BENDONI INOX Srl con sede in BIBBIENA - Frazione SOCI, Via san Marco 9 (AREZZO)
partita i.v.a. I-00878970516

Dichiara che il prodotto contraddistinto da:

Codice: _____ Matricola: _____ Anno: _____

È stato realizzato in modo da essere conforme alle seguenti norme unificate:

UNI EN 292
UNI EN 294

CEI EN 60204
CEI EN 60335

Ed alle seguenti direttive CE:

2004/108/CE del 15 dicembre 2004 (direttiva compatibilità elettromagnetica)
2006/42/CE del 17 maggio 2006 (direttiva macchine)
2006/95/CE del 12 dicembre 2006 (direttiva bassa tensione)

Luca Bendoni
Amministratore della:
BENDONI INOX Srl

8.2 Conformità alle normative sanitarie

Premesso il rispetto di tutti i punti riportati sul presente libretto, con particolare riferimento ai paragrafi relativi a: APPLICAZIONI – INSTALLAZIONE – MODALITÀ D'USO – MANUTENZIONE PERIODICA si dichiara che il prodotto a cui è stato allegato il presente documento è conforme a:

Regolamento CE 178/2002 (riguardante i principi e requisiti generali della legislazione alimentare)
Regolamento CE 852/2004 (riguardante l'igiene dei prodotti alimentari)
Regolamento CE 853/2004 (riguardante l'igiene degli alimenti di origine animale)
Regolamento CE 1935/2004 (riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari)

Luca Bendoni
Amministratore della:
BENDONI INOX Srl

8.3 Dichiarazione di collaudo

Il prodotto a cui è stato allegato il presente documento è stato sottoposto ai controlli previsti dalle nostre procedure di controllo qualità secondo la normativa ISO 9001 e verificato presso la nostra sede:

In data: _____ Dal nostro incaricato: _____

Che non ha riscontrato nessuna evidenza di problema.

Luca Bendoni
Amministratore della:
BENDONI INOX Srl

