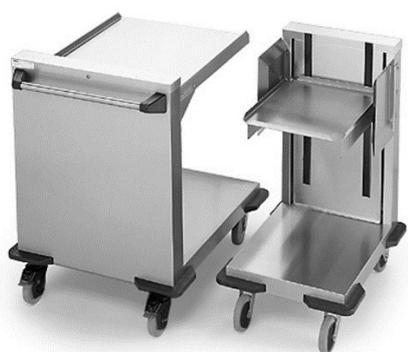




Carrello tubolare circolare RR...



Carrello convertibile squadrato WE...



Carrello a piattaforma aperto per cestelli e vassoi PO...



Carrello a piattaforma per cestelli, chiuso o raffreddato PG..., PK ...



Carrello a piattaforma riscaldato per convezione PU...



Carrello Ultra, squadrato REU...

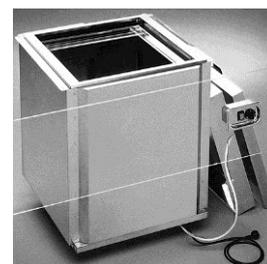


Carrello tubolare da incasso ERR-V...



Carrello tubolare da incasso, con resistenza di riscaldamento ERE-H...

Installazione di tubi multifunzione, riscaldati EMR



Carrello a piattaforma da incasso chiuso, riscaldato per convezione EPU...



Osservare il Manuale d'uso  
Traduzione del Manuale d'uso originale

DOWNLOAD: ISTRUZIONI PER L'USO  
Codice QR sulla targhetta di identificazione



# Carrello

IT

**Rieber Professional.** Le nostre soluzioni vi offrono qualità, sicurezza nonché soprattutto efficienza energetica ed economicità.

**CHECK HACCP** – Per la documentazione HACCP, la piattaforma CHECK CLOUD vi offre il sistema digitale CHECK HACCP, una rilevazione della temperatura semplice, sicura e trasparente. Sono inoltre disponibili altre funzioni digitali per la gestione dell'igiene e dell'assistenza. La risposta digitale è automatizzata all'economia analogica e cartacea.



## Sommario

<b>1</b>	<b>Elenco delle revisioni</b> .....	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Note importanti</b> .....	<b>4</b>
2.1	I componenti della documentazione tecnica.....	4
2.2	Utilizzo del manuale.....	5
2.3	Convenzioni di rappresentazione nel testo.....	6
2.4	Struttura dei consigli di prudenza .....	6
<b>3</b>	<b>Consigli generali di prudenza</b> .....	<b>7</b>
3.1	Principi.....	7
3.2	Utilizzo degli apparecchi elettrici .....	7
3.3	Responsabilità del soggetto gestore .....	8
3.4	Requisiti di qualifica degli operatori.....	9
3.5	Predisporre dispositivi di protezione per gli operatori .....	9
3.6	Consigli di prudenza specifici dell'apparecchio .....	10
3.7	Prestare attenzione all'etichettatura del prodotto e assicurare che si conservi.....	15
3.8	Nota sul comportamento da tenere in caso di emergenza .....	15
<b>4</b>	<b>Destinazione d'uso</b> .....	<b>16</b>
<b>5</b>	<b>Descrizione del prodotto</b> .....	<b>17</b>
5.1	Modo di funzionamento.....	17
5.2	Denominazione .....	19
5.3	Dati tecnici generali.....	20
5.4	Carrello tubolare circolare RR.....	22
5.5	Carrello convertibile squadrato WE.....	26
5.6	Carrello a piattaforma P.....	29
5.7	Carrello Ultra, squadrato REU.....	37
5.8	CHECK HACCP.....	38
<b>6</b>	<b>Cose da sapere dalla consegna fino alla pulizia iniziale</b> .....	<b>39</b>

---

<b>7 Istruzioni per il montaggio del carrello da incasso .....</b>	<b>40</b>
7.1 Nota di sicurezza per il montaggio .....	40
7.2 Carrello tubolare da incasso ERR... ..	41
7.3 Installazione di tubi multifunzione, riscaldati EMR.....	41
7.4 Carrello a piattaforma da incasso chiuso, riscaldato per convezione EPU.....	41
<b>8 Allestimento del carrello per le stoviglie .....</b>	<b>42</b>
8.1 Istruzioni di sicurezza per l'allestimento .....	42
8.2 Montare la guida delle stoviglie .....	44
8.3 Adattamento del carrello al peso delle stoviglie.....	46
8.4 Carrello Ultra REU ... ..	49
<b>9 Avviso sulle modifiche / trasformazioni consentite .....</b>	<b>50</b>
<b>10 Utilizzo .....</b>	<b>51</b>
<b>11 Eseguire correttamente le procedure di manutenzione .....</b>	<b>54</b>
11.1 Istruzioni di sicurezza per la manutenzione.....	54
11.2 Mezzi per la pulizia dell'acciaio inossidabile.....	56
11.3 Selezionare il metodo di pulizia corretto.....	57
11.4 Panoramica delle attività e degli intervalli.....	60
<b>12 Anomalia – Cosa fare?.....</b>	<b>61</b>
<b>13 Responsabilità e garanzia .....</b>	<b>64</b>
<b>14 Estratto delle dichiarazioni di conformità UE.....</b>	<b>65</b>
<b>15 Indice .....</b>	<b>66</b>
<b>16 Indirizzo del fabbricante .....</b>	<b>67</b>

### 1 Elenco delle revisioni

Revisione	Modifica
2011-01-04	Prima edizione
2012-03-22	Note di sicurezza prima dell'uso, pagine 19 e 21, pagina 31
2012-09-12	Stampa sw; Immagini
2014-01-24	Allestimento ...
2014-05-30	Registro, carrelli Ultra
2014-11-18	Modifica richiesta VDE
2015-07-16	Nota di sicurezza/avvertenza; Garanzia; WE: Griglia integrata
2016-02-16	Integrazione allestimento e pulizia carrello tubolare, carrello convertibile
2017-08-11	Estratto da dichiarazione di conformità, responsabilità/garanzia
2018-06-18	Nuovi carrelli a piattaforma
2019-04-16	Nuovi carrelli a piattaforma. CHECK HACCP

### 2 Note importanti

#### 2.1 I componenti della documentazione tecnica

---

- Istruzioni per l'uso dei carrelli
- Nella fornitura del carrello da incasso è inclusa anche una guida di installazione.
- Manuale separato per **CHECK HACCP**  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)  
Selezionare "→ Assistenza", sopra nella barra di visualizzazione.
- Ricambi e relative istruzioni necessarie.  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)  
Selezionare "→ Assistenza clienti", sopra nella barra di visualizzazione.
- Il catalogo prezzi Rieber fornisce ulteriori informazioni su soluzioni interessanti.  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)  
Selezionare sopra nella barra di visualizzazione: Ricerca → catalogo prezzi  
Oppure: Contattate il Servizio Assistenza del fabbricante Rieber o il vostro rivenditore specializzato.
- Desiderate il Manuale d'uso anche in un'altra lingua?  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)  
Selezionare "→ Assistenza clienti", sopra nella barra di visualizzazione.



## 2.3 Convenzioni di rappresentazione nel testo

---

- Gli elenchi sono raffigurati in questo modo.
- Le istruzioni su determinate azioni da adottare sono rappresentate in questo modo.
  - Il risultato dell'azione è rappresentato in questo modo.



*Vedere "... " Il riferimento incrociato è rappresentato in questo modo.*



### ATTENZIONE

indica la possibilità di danni materiali senza lesioni personali.  
Il mancato rispetto della nota può tradursi in danni materiali.



### Suggerimento per l'uso

- ▶ Nota o suggerimento utile.

## 2.4 Struttura dei consigli di prudenza

---

Le parole di segnalazione PERICOLO - AVVERTENZA - ATTENZIONE classificano l'eventuale grado di pericolo della lesione personale in una situazione specifica. Osservando le regole comportamentali indicate si evita il rischio di lesioni personali.

Il simbolo del triangolo simboleggia un "pericolo generico".



### PERICOLO

indica un **pericolo imminente**.

Il mancato rispetto dell'avvertenza si traduce in **lesioni personali gravi o la morte**.



### AVVERTENZA

indica una **situazione potenzialmente pericolosa**.

Il mancato rispetto dell'avvertenza **può** tradursi in **lesioni personali gravi o la morte**.



### ATTENZIONE

indica una **situazione potenzialmente dannosa**.

Il mancato rispetto dell'avvertenza **può** tradursi in **lesioni personali lievi**.

## 3 Consigli generali di prudenza

Il presente capitolo fornisce informazioni su rischi residui e i pericoli suscettibili di insorgere anche in caso di uso previsto dell'apparecchio. Vengono riportati consigli di prudenza di validità generale e da rispettare in linea di massima.

I consigli di prudenza correlati a determinate operazioni o situazioni vengono di seguito collocati prima della procedura operativa o della descrizione della situazione corrispondenti.

Le informazioni qui riportate quali "Comportamenti di massima", "Obblighi del soggetto gestore" ecc. si riferiscono esclusivamente al rispetto di requisiti in ogni caso stabiliti dalla legge, quali la Arbeitsstättenverordnung (ArbStättV, ordinanza relativa ai luoghi di lavoro) sancita dal diritto tedesco.

### 3.1 Principi

Il presente prodotto è conforme allo stato attuale della tecnica e alle norme tecniche di sicurezza riconosciute, tuttavia non può escludere alcuni pericoli.

- Utilizzare il prodotto solo in perfette condizioni, nel rispetto del presente manuale.
- Assicurarci in tutte le fasi della vita del prodotto che lo stesso sia integrato nel proprio ambiente con la massima sicurezza possibile.
- Evitare modifiche e trasformazioni del prodotto.

### 3.2 Utilizzo degli apparecchi elettrici

Consigli di prudenza attinti dalla norma EN 60745-1:

#### # Luogo di lavoro

- Mantenere l'area di lavoro pulita e ordinata. Il disordine e aree di lavoro non illuminate possono causare infortuni.
- Tenere lontani i bambini ed altre persone durante l'uso.

#### # Sicurezza elettrica

- L'apparecchio può essere collegato soltanto a una presa con messa a terra installata a norma di legge con interruttore differenziale (RCD).
- La spina di connessione dell'apparecchio deve essere adatta alla presa. La spina non deve essere modificata in nessun modo. Non utilizzare adattatori con apparecchi dotati di messa a terra. L'uso di spine non modificate e di prese adatte riduce il rischio di scosse elettriche.
- Evitare il contatto con superfici collegate a terra, quali tubi, impianti di riscaldamento, cucine economiche e frigoriferi. Sussiste un elevato rischio di scosse elettriche, quando il proprio corpo è collegato a terra.
- Tenere l'apparecchio lontano da pioggia o umidità. La penetrazione d'acqua in un apparecchio elettrico aumenta il rischio di scosse elettriche.
- Non estrarre la spina dalla presa per usare il cavo per un uso diverso da quello previsto. Afferrare sempre la spina e non tirare direttamente il cavo. Tenere il cavo lontano da calore, olio, spigoli vivi o componenti di apparecchi in movimento. Cavi danneggiati o aggrovigliati aumentano il rischio di scosse elettriche.
- Dovendo utilizzare un apparecchio elettrico all'esterno, utilizzare solo cavi di prolunga appositamente omologati anche per uso all'esterno. L'uso di un cavo di prolunga adatto ad uso esterno riduce il rischio di scosse elettriche.
- Possibilità di pericolo di incendio a causa di accumuli di calore. Srotolare il cavo dal tamburo avvolgicavo per evitare un possibile accumulo di calore o incendi di natura elettrica. Il giunto deve essere a prova di spruzzi d'acqua, in gomma o rivestito di gomma. La sezione del filo deve essere almeno 1,5 mm<sup>2</sup>.

### # Sicurezza delle persone

- Essere vigili e prestare attenzione a ciò che si sta facendo e usare il buon senso quando si lavora con un apparecchio elettrico. Non utilizzare l'apparecchio se si è stanchi o sotto l'effetto di droghe, alcol o medicinali.  
Un attimo di distrazione durante l'utilizzo dell'apparecchio può provocare gravi lesioni.
- Evitare una messa in funzione accidentale. Assicurarsi che l'interruttore sia in posizione "OFF" prima di inserire il cavo nella presa di corrente. Il collegamento dell'apparecchio acceso alla rete di alimentazione può provocare infortuni.

### # Cautela nel maneggiare e utilizzare gli apparecchi elettrici

- Non usare mai un apparecchio elettrico il cui interruttore sia difettoso. Un apparecchio elettrico che non può essere acceso o spento è pericoloso e deve essere riparato.
- Conservare gli apparecchi elettrici non utilizzati fuori dalla portata dei bambini. Non fare utilizzare l'apparecchio da persone che non hanno dimestichezza con lo stesso o non hanno letto le presenti istruzioni. Gli apparecchi elettrici sono pericolosi se utilizzati da persone inesperte.
- Mantenere l'apparecchio con cura. Controllare se le parti mobili dell'apparecchio funzionano correttamente e si inceppano, se dei suoi componenti sono rotti o danneggiati, se il funzionamento dell'apparecchio è compromesso. Fare riparare i componenti danneggiati prima di usare l'apparecchio. Molti infortuni sono causati da apparecchi elettrici oggetto di scarsa manutenzione.
- Utilizzare l'apparecchio elettrico, gli accessori ecc., secondo queste istruzioni e nel modo previsto per questo specifico tipo di apparecchio. Tenere conto delle condizioni di lavoro e dell'attività da svolgere. L'utilizzo di apparecchi elettrici per impieghi diversi da quelli previsti può ingenerare situazioni pericolose.

### # Assistenza

- Fare riparare l'apparecchio da personale specializzato e solo con parti di ricambio originali. In questo modo si assicura il mantenimento nel tempo della sicurezza dell'apparecchio.

## 3.3 Responsabilità del soggetto gestore

---

### # Soggetto gestore

Soggetto gestore è la persona che o utilizza direttamente l'apparecchio per scopi commerciali o economici o ne affida l'utilizzo a un terzo e che durante l'esercizio dello stesso è investito della responsabilità giuridica per la protezione dell'utilizzato.

### # Obblighi del soggetto gestore

L'apparecchio è utilizzato nel settore professionale. Il soggetto gestore dell'apparecchio è pertanto sottoposto agli obblighi di legge sulla sicurezza del lavoro.

Oltre ai consigli di prudenza contenuti nel presente manuale d'uso, è necessario rispettare le prescrizioni di sicurezza, antinfortunistiche e ambientali vigenti per il campo d'applicazione dell'apparecchio.

In particolare si applica quanto segue:

- Il soggetto gestore deve informarsi sulle norme di sicurezza sul lavoro applicabili e identificare inoltre, in una apposita valutazione del rischio, i pericoli che possono derivare dalle specifiche condizioni di lavoro sul luogo di impiego dell'apparecchio.
- Il soggetto gestore deve controllare, durante l'intero periodo di utilizzo dell'apparecchio, se le istruzioni operative dallo stesso approntate rispondono allo stato attuale della normativa e, se necessario, adeguarle.
- Il soggetto gestore deve disciplinare e stabilire le competenze in modo univoco in relazione a comando, rimozione delle anomalie, manutenzione e pulitura.

- Il soggetto gestore deve garantire che tutti i dipendenti che utilizzano l'apparecchio abbiano letto e compreso il presente manuale. Egli è inoltre tenuto a formare il personale ad intervalli regolari e a informarlo sui pericoli.
- Il soggetto gestore deve mettere i dispositivi di protezione necessari a disposizione del personale e impartire a quest'ultimo istruzioni vincolanti di indossarli.

Il soggetto gestore risponde inoltre delle condizioni tecniche costantemente perfette dell'apparecchio. Pertanto, si applica quanto segue:

- Il soggetto gestore deve garantire che siano rispettati gli intervalli di manutenzione descritti nel presente manuale.
- Il soggetto gestore deve fare verificare regolarmente funzionalità e completezza dei dispositivi di sicurezza.
- Il soggetto gestore deve provvedere alla messa in opera di allacci appropriati ad acqua, luce, gas.
- Il soggetto gestore deve provvedere alle opere murarie influenti sulla sicurezza.

### 3.4 Requisiti di qualifica degli operatori

---

Per un funzionamento in sicurezza si rendono necessarie competenze tecniche e l'idoneità personale di ogni persona.

- La responsabilità organizzativa è in capo al "**responsabile dei lavori**". Secondo la norma EN 50110-1 un responsabile dei lavori è "una persona che è incaricata di assumersi la responsabilità diretta dell'attuazione del lavoro. Se necessario, tale responsabilità può parzialmente essere trasferita ad altre persone. [...] Il responsabile dei lavori deve informare tutte le persone coinvolte nel lavoro in merito a tutti i pericoli che possono non essere ovvi per le stesse".
- È autorizzato all'esecuzione dei lavori solo "**personale qualificato**", con competenze per la mansione specifica, ad esempio per l'uso o per le modifiche/trasformazioni consentite o per la pulizia o l'eliminazione dei guasti. Questo personale deve ricevere istruzioni pratiche sull'apparecchio consultando il manuale d'uso. Formazione e addestramento vanno ripetuti e ne va verificata la comprensione, preferibilmente tramite appositi test.
- Le operazioni di "**allestimento del carrello per stoviglie**" sono inoltre consentite solo a **personale autorizzato**. La competenza deve essere dimostrata attraverso l'allestimento completo di un carrello. Tale dimostrazione vale tuttavia per un solo tipo di carrello.
- Per gli interventi di riparazione è ammesso solo "**persone competenti**". Secondo la norma IEC 60204-1, le persone competenti sono "persone con formazione ed esperienza tali da percepire i rischi ed evitare potenziali pericoli".
- Fare eseguire lavori elettrici solo da una **persona esperta** qualificata ed esperta in ambito elettrico, colloquialmente definita "elettricista". Persona avvertita in campo elettrico ammessa solo sotto la guida e il controllo della persona esperta.
- Eventuali lavori all'unità refrigerante sono consentiti solo ad opera di personale autorizzato quale un **Tecnico frigorista** o del servizio clienti Rieber.
- La riparazione e la manutenzione durante il periodo di garanzia sono consentite solo da parte dell'assistenza del produttore Rieber.



*Capitolo "Responsabilità e garanzia", pagina 64*

### 3.5 Predisporre dispositivi di protezione per gli operatori

---

- Assicurarsi che il personale indossi i dispositivi di protezione individuale appropriati alla situazione.
- Indossare calzature robuste per evitare lesioni durante il trasporto o lo spostamento dell'apparecchio.
- Indossare guanti protettivi per evitare ustioni alle mani e braccia. In un carrello riscaldato, il bordo superiore sopra il maniglione di sicurezza potrebbe essere caldo, fino a **+85 °C**. Nel caso di un carrello riscaldabile, la zona calda può raggiungere una temperatura di **+140 °C**.

### 3.6 Consigli di prudenza specifici dell'apparecchio

Questo capitolo fornisce informazioni sulle misure generali di sicurezza specifiche per il prodotto. Ulteriori consigli di prudenza correlati a determinate operazioni o situazioni vengono di seguito collocati prima della procedura operativa o della descrizione della situazione corrispondenti.

#### 3.6.1 Rischi connessi al trasporto di carrelli mobili

- Staccare il cavo di alimentazione elettrica.
- Spingere l'apparecchio mediante il maniglione di sicurezza, non tirare. In questo modo si ottiene una migliore visione come pure un accesso diretto alle "rotelle con freni di stazionamento". Non sollevare l'apparecchio afferrando il maniglione, in quanto altrimenti si possono verificare danni materiali.
- Se possibile, trasportare il carrello solo su una superficie piana.
- Eseguire il trasporto impiegando un numero adeguato di persone.
- Assicurare il carrello mobile contro spostamenti accidentali mediante i due freni di arresto. Collocare l'apparecchio solo su superfici piane.



- Per evitare lesioni, indossare calzature di sicurezza.
- Gli apparecchi mobili possono essere spostati solo manualmente. Non è consentito un trasporto assistito meccanicamente ad es. per mezzo di carrelli elevatori o transpallet.



#### ATTENZIONE

Le irregolarità del pavimento, come bordi o barrette o soglie, possono danneggiare le rotelle.

- Spostare l'apparecchio solo su pavimenti piani e lisci. Non spostare o tirare l'apparecchio sopra spigoli vivi.
- Rispettare l'altezza del gradino consentita, max. 4 mm, in quanto altrimenti le rotelle possono danneggiarsi.
- Non utilizzare l'apparecchio in pavimenti non in buone condizioni. Non si può escludere che a causa dello sfregamento delle rotelle sul pavimento insorgano scalfitture o strisce ad esempio attraverso crepe nelle rotelle.

#### # Fissaggio del carico

L'articolo 22 della normativa tedesca sulla circolazione stradale (StVO) stabilisce che il carico deve essere stivato e fissato in modo che non possa scivolare, rovesciarsi, rotolare, cadere o generare rumore evitabile, anche in caso di frenata di emergenza o movimenti di fuga improvvisi. La responsabilità del fissaggio del carico spetta al conducente, al proprietario e al caricatore.

- Fissare il carico.

### 3.6.2 Rischi dovuti all'energia elettrica

- Prima dell'uso ispezionare il prodotto, la spina di connessione e il cavo elettrico alla ricerca di danni visibili. Fare sostituire il cavo di collegamento alla rete danneggiato da un elettricista qualificato.
- Il cavo di alimentazione deve essere condotto in modo tale da evitare schiacciamenti e surriscaldamento.
- La presa di alimentazione deve essere liberamente accessibile affinché l'apparecchio possa essere scollegato dalla rete in qualsiasi momento.
- Prima del collegamento, confrontare i dati di alimentazione (tensione, frequenza e potenza) indicati sulla targhetta con i valori della rete elettrica.
- Prima di ogni trasporto staccare il cavo di collegamento afferrando la spina di alimentazione.
- Posare il cavo elettrico in modo tale da prevenire rischi quali inciampi, strappo del cavo ecc.
- Collegare il carrello a una presa con interruttore differenziale installato a monte (RCD) con una corrente di intervento di 30 mA.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. Tenere l'apparecchio lontano dall'umidità. Non indirizzare mai un getto d'acqua sull'apparecchio.

#### Rischi in caso di riscaldamento contaminato.

- Non frugare attraverso le griglie di ventilazione.
- Ai fini di un'accurata pulizia è consentito aprire/chiedere l'involucro del riscaldamento solo a personale addestrato e autorizzato. Questo personale deve ricevere una formazione pratica sull'apparecchio. Contattare l'assistenza del fabbricante se necessario.

#### Rischi in presenza di umidità e temperatura ambiente inferiori a +2 °C.

- Non conservare a temperature inferiori a +2 °C, altrimenti potrebbero ingenerarsi correnti elettriche di dispersione a causa della condensa. Utilizzare solo in ambienti asciutti o condizioni ambientali asciutte. La corrente di dispersione può essere pericolosa.

Rischi in ambienti umidi. Il soggetto gestore è tenuto a rispettare i requisiti di legge, ad esempio le prese devono essere installate a un'altezza di almeno 1 m e con un interruttore differenziale (RCD) installato a monte con una corrente di intervento di 30 mA.

- Non utilizzare cavi di prolunga in ambienti umidi.

### 3.6.3 Rischi legati all'interruzione della corrente

Dopo un'interruzione della corrente, l'apparecchio rimane sotto tensione. Da questa condizione possono derivare rischi come la riaccensione accidentale.

### 3.6.4 Pericolo di ustioni e incendio per carrelli riscaldabili

---



#### AVVERTENZA

Pericolo di ustioni alle mani e alle braccia in caso di contatto con le superfici nell'area di riscaldamento, che possono raggiungere temperature fino a **140 °C**. In un carrello riscaldato, il bordo superiore sopra il maniglione di sicurezza potrebbe essere caldo, fino a +85 °C.



▶ Indossare guanti protettivi.

- 
- Tenere lontani i liquidi infiammabili ed esplosivi dagli apparecchi riscaldabili, pena il rischio di provocare un incendio o un'esplosione.

### 3.6.5 Nel carrello agiscono elevate forze meccaniche



#### Suggerimento per l'uso

L'osservazione del mercato in base alla legge sulla sicurezza dei prodotti imposta al produttore, indica che un allestimento non corretto del carrello è legato a un considerevole rischio potenziale di lesioni personali, indipendente dal produttore. Le cause dipendono da insufficiente esperienza.

- ▶ Per le operazioni di allestimento o modifiche rivolgersi al produttore Rieber GmbH & Co. KG.



#### AVVERTENZA

Un allestimento non corretto o errori umani possono comportare diversi rischi per l'incolumità personale.

Un carrello allestito per una particolare esigenza **deve essere caricato solo con gli elementi** previsti. Se il diametro delle stoviglie è più piccolo, gli elementi potrebbero inclinarsi. Se gli elementi sono più pesanti, scendono al di sotto del livello di estrazione e richiedono una pericolosa e non consentita introduzione della mani nel carrello.

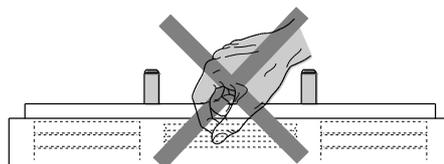
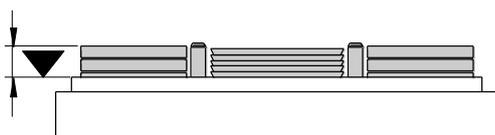
Frammenti di stoviglie rotte possono **bloccare la guida**.

**Comportamenti umani errati** come manipolazioni non consentite del carrello bloccato o l'accesso ai tubi, possono causare improvvise tensioni e l'espulsione delle stoviglie. Possono verificarsi tagli, schiacciamenti delle mani e delle braccia e pericoli legati all'espulsione delle stoviglie sul viso.

Il bloccaggio elastico comporta l'azione di forze molto elevate.

- ▶ Allestire il carrello in base alle istruzioni. Contattare tempestivamente l'assistenza del produttore Rieber se occorrono chiarimenti.
- ▶ Utilizzare il carrello solo per le stoviglie previste. Adottare misure organizzative per evitare i pericoli legati allo scambio dei carrelli.
- ▶ Prelevare le stoviglie solo all'altezza di estrazione. Non introdurre le mani nel carrello.
- ▶ Bloccare immediatamente il carrello in caso di guasto. Eliminare o fare eliminare il guasto.

Altezza di estrazione



### 3.6.6 Avvertenze per l'uso di apparecchi da parte di minorenni

- Questo apparecchio può essere utilizzato da minorenni a partire da un'età di 14 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e/o conoscenza se sono sorvegliate o istruite circa l'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i rischi che ne derivano.
- Ai bambini non è permesso giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza sorveglianza.

### 3.6.7 Dispositivi di controllo e monitoraggio

- Maniglione di sicurezza su carrello mobile.  
Non tirare l'apparecchio, ma spingerlo afferrando il maniglione. In questo modo si ottiene una migliore visione come pure un accesso diretto alle "rotelle con freni di stazionamento". Il maniglione di sicurezza protegge dai danneggiamenti gli elementi elettrici di azionamento e visualizzazione come un paraurti.
- Con le "ruote con freno di arresto" il carrello mobile può essere assicurato contro gli spostamenti accidentali.
- Il sollevatore è progettato con una guida lineare con gioco ridotto e impedisce il ribaltamento e l'inclinazione della piattaforma.
- Collegare il carrello a una presa con interruttore differenziale installato a monte (RCD) con una corrente di intervento di 30 mA.

### 3.7 Prestare attenzione all'etichettatura del prodotto e assicurare che si conservi

---

La targhetta di identificazione dell'apparecchio fornisce le informazioni richieste per legge sul prodotto.



Nei carrelli riscaldabili, la superficie al di sopra del maniglione di sicurezza può raggiungere temperature fino a circa 85 °C.

La superficie riporta il simbolo di pericolo per superfici calde ai sensi di DIN EN ISO 7010.

- **i Suggerimento per l'uso** Per evitare il rischio di scambio dei carrelli, è consigliabile utilizzare una marcatura aggiuntiva, ad esempio con **CHECK**.

### 3.8 Nota sul comportamento da tenere in caso di emergenza

---

- In caso d'emergenza interrompere subito l'alimentazione elettrica staccando la spina di connessione.

**⚠ Primo soccorso per ustioni, schiacciamento, scossa elettrica:**

- Informarsi al riguardo prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Depositare utensili per i casi di emergenza unitamente alle istruzioni nelle immediate vicinanze della postazione di lavoro. Acquisire familiarità con le istruzioni.



**Suggerimento per l'uso**

- ▶ Informarsi dettagliatamente sulla base delle istruzioni operative interne.
- ▶ Consigliamo esercitazioni per i casi di emergenza da ripetere ogni sei mesi.

### 4 Destinazione d'uso

Il presente capitolo descrive l'uso previsto e fornisce avvertenze di sicurezza in caso di uso errato prevedibile e uso improprio.

#### # Di norma gli usi previsti sono i seguenti:

- Per i servizi mobili di ristorazione, alberghi, ristoranti; anche per strutture sanitarie e mense scolastiche.
- Per il mantenimento neutro, in fresco o in caldo di stoviglie impilabili.
- Il responsabile del lavoro, ad esempio lo chef di cucina, decide l'utilizzo concreto del carrello e ne risponde. È autorizzato all'esecuzione dei lavori solo 'personale qualificato', con competenze per la mansione specifica.



*Vedere "Requisiti di qualifica degli operatori", pagina 9*

- Per evitare lesioni a seguito di errori umani, l'uso in pubblico o sotto forma di self-service è consentito solo sotto costante sorveglianza.
- L'uso previsto include anche il rispetto dei dati tecnici.
- L'uso previsto dei carrelli è specificato all'inizio della descrizione del prodotto.



*Capitolo "Descrizione del prodotto", pagina 17 segg.*

#### # Evitare l'uso errato prevedibile e l'uso improprio:

- Cestelli di plastica non sono adatti al carrello riscaldabile.
- Non previsto per l'utilizzo domestico privato.
- Non appoggiarsi né sedersi sul carrello.
- Tenere lontani i liquidi infiammabili ed esplosivi dai carrelli riscaldabili, pena il rischio di provocare un incendio o un'esplosione.
- Non utilizzare l'apparecchio in pavimenti non in buone condizioni.
  - Non si può escludere che a causa dello sfregamento delle rotelle sul pavimento insorgano scalfitture o strisce ad esempio attraverso crepe nelle rotelle.
  - Non si può escludere che le rotelle vengano danneggiate o rese inutilizzabili a causa di rigonfiamenti o spigoli vivi sul pavimento.
- Utilizzare e trasportare il carrello nella posizione prevista per l'uso.
- Spostare il carrello mobile manualmente, senza supporti meccanici.
- Con l'apparecchio riscaldabile, riscaldare esclusivamente stoviglie. Non utilizzare per riscaldare l'ambiente.

## 5 Descrizione del prodotto

Il presente capitolo fornisce informazioni utili sulla configurazione e il funzionamento di questo prodotto.

### 5.1 Modo di funzionamento

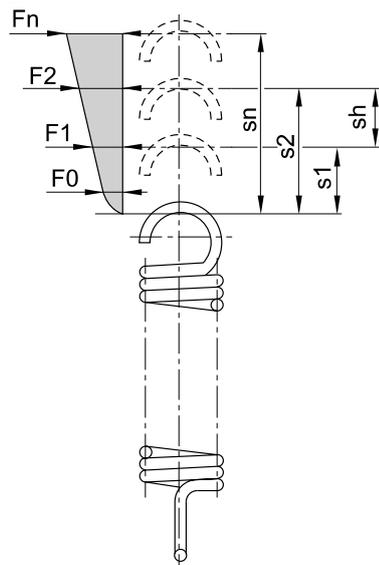
Esempio



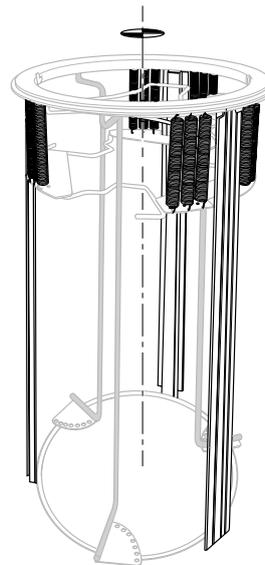
Dopo aver rimosso l'elemento divisore di protezione (coperchio a molla) si raggiunge l'area delle molle di trazione sganciabili.

Le stoviglie da impilare sono bilanciate da molle di trazione. La **caratteristica della molla** corrisponde alla massa delle stoviglie da impilare.

Esempio



Valori caratteristici della molla



### Corsa della molla

S1	Tratto di molla pretensionato	[mm]
S2	Tratto di molla sotto carico	[mm]
sh	Corsa della molla	[mm]

### Forze

F0	Forza di pretensionamento interna	N
F1	Forza della molla pretensionata	N
F2	Forza della molla sotto carico	N

Pensate alla vostra aspirapolvere dotata di cavo elettrico estraibile con **forza di trazione** costante percepibile. Gli apparecchi di qualità hanno questa caratteristica. Nel carrello, le forze sono sostanzialmente maggiori.

È importante una **regolazione** ottimale dell'altezza di estrazione costante attraverso l'aggancio o lo sgancio delle molle di trazione.

Per una regolare **trasmissione della forza** è necessario che la sua applicazione sia **centrica**. Pensate a una pentola pesante completamente piena che prendete per i manici. Per il carrello è lo stesso.

**L'altezza di estrazione** definisce l'area di rimozione delle stoviglie impilate.

- L'altezza di estrazione è al di sopra del bordo dell'alloggiamento.
- Il numero di piatti che emergono dipende dal tipo di apparecchio.



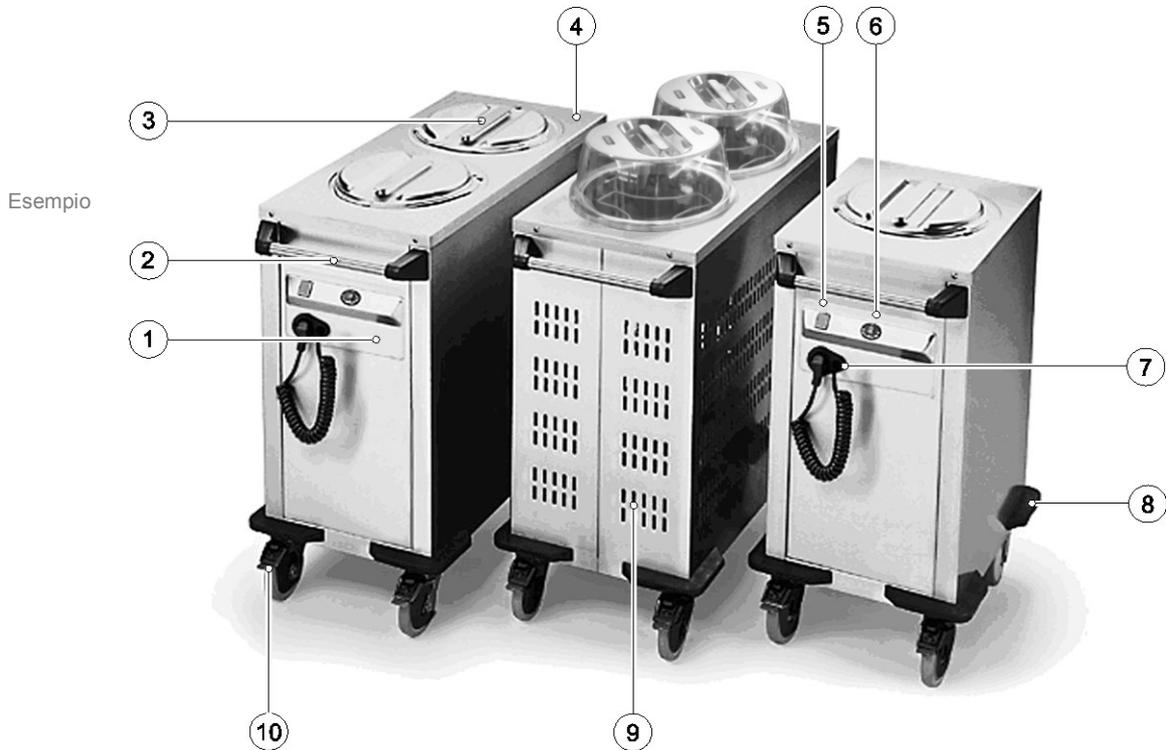
### Suggerimento per l'uso

- ▶ Contattare il servizio di assistenza di Rieber per configurare e modificare il carrello.

## 5.2 Denominazione

### # Denominazione dei componenti:

Qui vengono indicati componenti a titolo di esempio, importanti per facilitare la successiva comprensione.



Esempi

- |   |                                      |    |  |
|---|--------------------------------------|----|--|
| 1 | Targhetta di identificazione         | 6  | Regolatore di potenza  |
| 2 | Maniglione di sicurezza              | 7  | Supporto per l'alloggiamento della spina di collegamento elettrico |
| 3 | Coperchio, bloccabile                | 8  | Paraspigolo  |
| 4 | Involucro                            | 9  | Feritoia dell'aria   |
| 5 | Interruttore a bilico con spia verde | 10 | Ruota con freno d'arresto  |

### 5.3 Dati tecnici generali

---

#### # Involucro

Materiale corpo / Coperchio	Acciaio inox CNS 18/10 (WN 1.4301). Corpo isolato a doppia parete, saldato internamente. Lo sportello è realizzato con guarnizione elastica. La guarnizione è rimovibile.
Apparecchio mobile	4 paraspigoli. Ruote in acciaio inox secondo DIN 18867, parte 8. Ruote in plastica, diametro ruota 125 mm. 2 rotelle piroettanti e 2 rotelle con freno.  Opzioni: <ul style="list-style-type: none"><li>• Ruote in acciaio inox, ruote in acciaio legato, pneumatici antistatici su richiesta.</li><li>• Cassetto nella parte inferiore dell'apparecchio per prelevare le stoviglie rotte e come copertura.</li></ul>

#### # Collegamento elettrico

Tensione nominale / Frequenza di rete	1N AC 230 V 50/60 Hz
Collegamento elettrico	Cavo a spirale 2,5 m con spina Schuko e presa cieca, interruttore a bilico con spia verde come interruttore di ACCENSIONE/SPEGNIMENTO

#### # Carrello riscaldabile

Riscaldamento statico	Regolazione a termostato da +30 °C a +110 °C. Riscaldamento a superficie radiante sul fondo
Riscaldamento a convezione	Regolazione a termostato da +30 °C a +85 °C o +110 °C o +140 °C, a seconda del tipo di apparecchio. Riscaldamento a superficie radiante sul fondo, ventilatore  Carrello Ultra, squadrato: Regolazione a termostato da +30 °C a +130 °C. Riscaldamento a superficie radiante sul fondo, ventilatore

#### # Carrello a raffreddamento attivo

Mantenimento in fresco	+2 °C a +8 °C a sportello chiuso
Refrigerante	R134a
Livello di pressione acustica dell'emissione	chiuso $L_{pa} = 51,0$ dB (A), aperto $L_{pa} = 61,5$ dB (A).
AVVISO:	Carrello per mantenimento in fresco con raffreddamento a convezione attivo. Mantenimento in fresco significa: Portare gli alimenti preraffreddati alla temperatura di conservazione.

### # Tipo di protezione

Tipo di protezione

**IPX5** in conformità alla DIN EN 60529

→ Protezione contro i getti di manichetta (ugello) da qualsiasi angolazione

Opzione:



Il **carrello** può essere provvisto di **CHECK**.

Il codice QR sull'apparecchio crea il presupposto per un processo trasparente e tracciabile.

N. d'ordine 94 01 01 14

➤ Rivolgersi al Servizio di Assistenza Rieber

### # Ulteriori informazioni



*Ulteriori informazioni: Vedere catalogo prezzi Rieber,*

*[www.riber.de](http://www.riber.de)*

*Ricerca: catalogo prezzi*

### Spiegazione dei simboli utilizzati



Peso a vuoto



Carico massimo

## 5.4 Carrello tubolare circolare RR...

### 5.4.1 Carrello tubolare circolare RR... per stoviglie rotonde con diametro da 190 a 320 mm

#### # Uso previsto del carrello tubolare circolare RR...

- per stoviglie rotonde con diametro da 190 a 320 mm
- Per accogliere piatti uguali impilabili.  
Possono essere impilati piatti, terrine o tazze.

Esempio



RRV-H

RRV-L2

RRV-H1

Caratteristiche:

3 barre di guida regolabili, fissabili.  
 Altezza carrello 600 mm  
 Diametro tubo 397 mm  
 Per una semplice pulizia interna del carrello, rimuovere i tubi estraibili.  
 Calotta di copertura in policarbonato

#### Codici tipo

R	—				Carrello tubolare
R	R	—			... circolare
R	R	V	—	1	... con 1x tubo regolabile, non riscaldato
R	R	V	—	H	... riscaldato, riscaldamento statico
R	R		H	1	... con 1x tubo regolabile, riscaldato
R	R	—	U		... riscaldato a convezione
R	R	—		L	... versione con fessure di aerazione. Per la preraffreddatura di piatti ecc. in celle frigorifere o di surgelazione

Denominazione N. d'ordine	Numero di tubi	Potenza termica [W]	Dimensioni esterne L x P x A [mm]		
RRV-H1 (riscaldamento statico) senza CHECK: 89 01 02 68 con CHECK su richiesta	1	860	620 x 480 x 900 (1030 con coperchio)	40	75
RRV-H2 (riscaldamento statico) senza CHECK: 89 01 02 69 con CHECK su richiesta	2	1400	620 x 480 x 900 (1030 con coperchio)	55	2x 75
RRV-U1 (riscaldamento a convezione) senza CHECK: 89 01 01 68 con CHECK su richiesta	1	900	620 x 480 x 900 (1030 con coperchio)	41	75
RRV-U2 (riscaldamento a convezione) senza CHECK: 89 01 01 69 con CHECK su richiesta	2	1460	620 x 480 x 900 (1030 con coperchio)	56	2x 75
RRV-1 (non riscaldato) senza CHECK: 89 01 04 68 con CHECK su richiesta	1	—	620 x 480 x 900 (1030 con coperchio)	38	75
RRV-2 (non riscaldato) senza CHECK: 89 01 04 69 con CHECK su richiesta	2	—	620 x 480 x 900 (1030 con coperchio)	44	2x 75
RRV-L2 (non riscaldato) senza CHECK: 89 01 03 69 con CHECK su richiesta	2	—	620 x 480 x 900 (1030 con coperchio)	44	2x 75

## 5.4.2 Carrello tubolare, squadrato RE... adatto a diverse forme di stoviglie

### # Uso previsto del carrello tubolare, squadrato RE...

- per diverse forme di stoviglie
- Per accogliere piatti uguali impilabili.  
Possono essere impilati piatti, terrine o tazze.

### # Denominazione del tipo

R			Carrello tubolare
R	E		... squadrato
R	H		... riscaldato, riscaldamento statico
R	U	—	... riscaldato a convezione
R		2	... numero di tubi

### 5.4.3 Carrello tubolare da incasso ERR... per stoviglie rotonde con diametri da 190 a 320 mm

#### # Uso previsto del carrello tubolare da incasso ERR...

- per stoviglie rotonde con diametro da 190 a 320 mm
- per l'installazione fissa in un bancone o impianto di distribuzione
- Per accogliere piatti uguali impilabili.  
Possono essere impilati piatti, terrine o tazze.

Esempio



ERRV-H  
190-320-785  
riscaldamento statico



ERRV  
190-320-685

Caratteristiche:

Diametro tubo 397 mm  
Diametro apertura coperchio 380 mm  
Apertura per placca interruttore 152 x 85 mm  
Calotta di copertura in policarbonato, altezza 130 mm

Versione H = con resistenza riscaldante, statica

Corpo isolato a doppia parete. Cablaggio elettrico completo, cavo di alimentazione 1,6 m, interruttore ON/OFF, regolatore a termostato da +30 °C a +110 °C. Placca interruttore per incasso. Profondità d'incasso 758 mm. Altezza pila circa 490 mm

Versione V =

Profondità d'incasso 685 mm. Altezza pila circa 600 mm

#### # Codici tipo

ERR				Carrello da incasso	
ERR	—	V		... Tubi regolabili, non riscaldato	
ERR	—	V	—	H	... Tubi regolabili, statico, riscaldato

Denominazione N. d'ordine	Numero di tubi	Potenza termica [W]	Dimensioni esterne L x P x A [mm]		 
ERRV-H (riscaldamento statico) senza CHECK: 89 05 04 25 con CHECK su richiesta	1	550	17	17	75
RRV-H2 (riscaldamento statico) senza CHECK: 89 05 04 25 con CHECK su richiesta	1	550	16	16	75

**Accessori:**

Calotta di copertura in acciaio inox, a doppia parete, bloccabile  
Calotta di copertura in policarbonato

N. d'ordine

89 06 01 02

89 06 01 15

## 5.5 Carrello convertibile squadrato WE...

### 5.5.1 Carrello convertibile squadrato

#### # Uso previsto del carrello convertibile squadrato WE...

- Per stoviglie di diverse dimensioni
- Le barre di guida possono essere distribuite in modo flessibile
- Per accogliere piatti uguali impilabili.  
Possono essere impilati piatti, terrine o tazze.
- WE-H, WE-H-750, WE-U, WE: ... con griglia per impilare e trasportare stoviglie diverse



WE-H



WE-Q 1/1

#### Caratteristiche:

Carrello convertibile in acciaio inox con 1 piattaforma.  
Piattaforma con 36 fori. 6 barre di guida da distribuire in modo flessibile.

WE-H, WE-H-750,  
WE-U, WE

... con griglia per impilare e trasportare stoviglie diverse

Versione WE-H-750

Versione con lunghezza estremamente ridotta per l'installazione a filo in nicchie, maniglione di sicurezza, 2 paraspigoli

Versione WE-PN

con tubo multifunzione estraibile.

Adatto all'impilaggio e al trasporto di porcellane di dimensioni PN standard.

#### Codici tipo

WE		Carrello convertibile
WE	— H	... riscaldato, riscaldamento statico
WE	— U	... riscaldato a convezione
WE	— Q 1/1	... quadrato, apparecchio singolo

Denominazione N. d'ordine	Misure pozzetto / Altezza pila senza / con calotta di copertura [mm]	Potenza termica [W]	Dimensioni esterne L x P x A [mm]		
<b>WE-H</b> (riscaldamento statico) senza CHECK: 89 01 92 59 con CHECK su richiesta	590 x 290 645 / 645	1700	955 x 480 x 900 (+ 130 mm calotta di copertura in policarbonato = 1030 mm con coperchio)	55	150
<b>WE-H-750</b> (riscaldamento statico) senza CHECK: 89 01 02 60 con CHECK su richiesta	590 x 290 645 / 645	1700	750 x 420 x 900 (+ 130 mm calotta di copertura in policarbonato = 1030 mm con coperchio)	56	150
<b>WE-U</b> (riscaldamento per convezione con ventilatore) senza CHECK: 89 01 01 59 con CHECK su richiesta	590 x 290 645 / 645	1800	955 x 480 x 900 (+ 130 mm calotta di copertura in policarbonato = 1030 mm con coperchio)	59	150
<b>WE</b> senza CHECK: 89 01 04 59 con CHECK su richiesta	590 x 290 545 / 645	1800	955 x 480 x 900	44	150
<b>WE-QU 1/1</b> senza CHECK: 89 02 01 08 con CHECK su richiesta	525 x 590 645 / 645	1550	860 x 690 x 911 (+ 35 mm calotta di copertura in acciaio inox = 946 mm con coperchio)	82	200
<b>WE-Q 1/1</b> senza CHECK: 89 02 01 08 con CHECK su richiesta	525 x 290 600	1550	750 x 690 x 911 (+ 35 mm calotta di copertura in acciaio inox = 946 mm con coperchio)	67	200
<b>WE-PN</b> senza CHECK: 89 02 01 08 con CHECK su richiesta	470 x 340 circa 550	1550	654 x 480 x 922 (+ 35 mm calotta di copertura in acciaio inox = 946 mm con coperchio)	67	200

**Accessori:**

Calotta di copertura in policarbonato, altezza 130 mm  
per WE...

N. d'ordine

89 06 01 12

Calotta di copertura in acciaio inox, monoparete, altezza 30 mm  
per WE-Q 1/1  
per WE-PN

89 07 01 01

Su richiesta

Calotta di copertura in acciaio inox, monoparete, altezza 70 mm  
per WE-H, WE-H-750, WE-U, WE  
per WE-PN

89 06 01 10

Su richiesta

## 5.5.2 Incasso tubi multifunzione, riscaldabili

### # Uso previsto dei tubi multifunzione da incasso, riscaldabili EMR...

- per l'installazione fissa in un bancone o impianto di distribuzione
- Confronta carrello convertibile squadrato WE



[pagina 26](#)

Caratteristiche: Con piattaforma a griglia per impilare e trasportare diverse stoviglie.  
6 barre di guida.

Carrello convertibile in acciaio inox con 1 piattaforma.  
Piattaforma con 36 fori.

Altezza carrello 600 mm  
Diametro tubo 397 mm

Versione H/U = riscaldata

H = riscaldamento statico

U = riscaldamento per convezione  
con ventilatore

Corpo isolato a doppia parete. Elementi di comando protetti contro gli urti,  
cavo a spirale 2,5 m, interruttore ON/OFF, presa cieca, regolatore a  
termostato da +30 °C a +110 °C.

Denominazione N. d'ordine	Misure pozzetto / Altezza pila senza / con calotta di copertura [mm]	Potenza termica [W]	Dimensioni esterne L x P x A [mm]		
EMR-H590x290-750 (riscaldamento statico) senza CHECK: 89 05 02 13 con CHECK su richiesta	590 x 290 645 / 645	1100	590 x 290 x 750		

## 5.6 Carrello a piattaforma P...

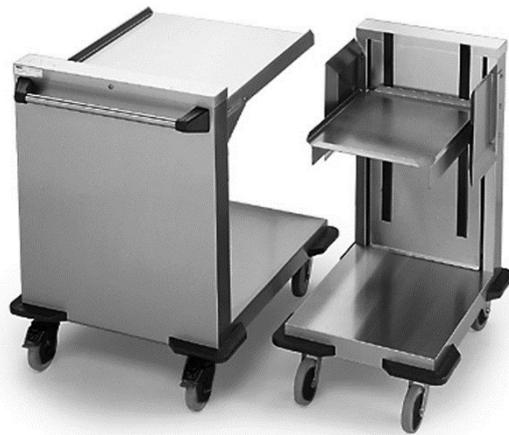
### # Uso previsto del carrello a piattaforma P...

- per impilare e tenere pronti vassoi o cestelli per stoviglie con stoviglie
- Carrello a piattaforma da incasso chiuso, riscaldato per convezione  
→ per l'uso di cestelli con stoviglie

### 5.6.1 Impilatore a piattaforma aperto per cestelli e vassoi PO...

#### # Uso previsto dei carrelli a piattaforma PO...

- per impilare e tenere pronti vassoi o cestelli per stoviglie con stoviglie



PO-SV 2/1  
PO-TA 1/1 con guida vassoi laterale per estrazione



Supporto con contenitori per posate

Caratteristiche:

Carrello a piattaforma in acciaio inox con 1 piattaforma.  
Altezza pila circa 575 mm

#### Codici tipo

PO		Carrello a piattaforma, aperto
PO	— SV	... distribuzione vivande
PO	— GN	... Gastronorm
PO	— Q	... quadrato
PO	— SV1/1	Versione speciale con guida vassoi laterale per estrazione vassoi
PO	— TA1/1	Versione speciale con guida vassoi laterale per estrazione vassoi

## Descrizione del prodotto

Denominazione N. d'ordine	Dimensioni piattaforma  [mm]	Dimensioni cestello/vassoio max [mm]	Dimensioni esterne  L x P x A [mm]		
PO-SV1/1 senza CHECK: 89 02 03 01 con CHECK su richiesta	412 x 555	530 x 400	730 x 690 x 911	43	200
PO-SV2/1 senza CHECK: 89 02 03 02 con CHECK su richiesta	812 x 555	530 x 800	1088 x 690 x 911	53	200
PO-GN2/1 senza CHECK: 89 02 03 03 con CHECK su richiesta	662 x 555	530 x 650	880 x 690 x 911	48	200
PO-Q1/1 senza CHECK: 89 02 03 04 con CHECK su richiesta	537 x 555	500 x 500	730 x 690 x 911	44	200
PO-TA1/1 senza CHECK: 89 02 03 06 con CHECK su richiesta	535 x 412	530 x 400	500 x 700 x 911	38	200

### Capacità (numero) cestelli acciaio inox/filo di acciaio rivestito (a scelta)

	PO-SV1/1	PO-SV2/1	PO-GN2/1	PO-Q1/1	PO-TA1/1
530 x 400 mm, 85 mm altezza	6	12	–	–	6
530 x 400 mm, 120 mm altezza	4	8	–	–	4
530 x 800 mm, 85 mm altezza	–	6	–	–	–
530 x 800 mm, 120 mm altezza	–	4	–	–	–
530 x 650 mm, 75 mm altezza	–	–	7	–	–
530 x 650 mm, 115 mm altezza	–	–	5	–	–
530 x 325 mm, 115 mm altezza	–	–	10	–	–
acciaio inox					
500 x 500 mm, 75 mm altezza	–	–	–	7	–
500 x 500 mm, 115 mm altezza	–	–	–	5	–

### Capacità (numero) cestelli plastica (a scelta)

500 x 500 mm, 70 mm altezza	–	–	–	8	–
500 x 500 mm, 70 mm altezza con supporto cestello stoviglie, altezza 41 mm (altezza totale 106 mm)	–	–	–	5	–

## 5.6.2 Carrello a piattaforma per cestelli, chiuso o raffreddato

### # Uso previsto dei carrelli a piattaforma PG...

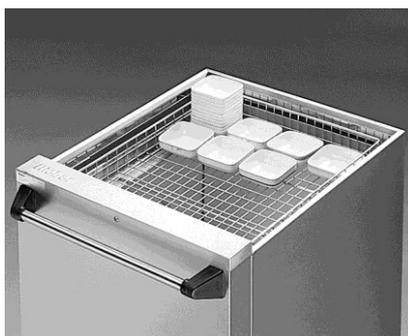
- per impilare e tenere pronti vassoi o cestelli per stoviglie con stoviglie
- L'accessorio vasca in plastica è adatto alla versione con riscaldamento fino a 85 °C.

### # Uso previsto dei carrelli a piattaforma PK...

- per impilare e tenere pronti vassoi o cestelli per stoviglie con stoviglie
- Raffreddamento per convezione



PG-...



PG-...



PK-Q1/1 raffreddato

#### Caratteristiche:

Carrello a piattaforma in acciaio inox con 1 telaio di supporto.  
Forza elastica regolabile in base al peso delle stoviglie.  
Altezza pila circa 575 mm

#### PK-Q1/1

Raffreddato per convezione con coperchio di acciaio inox applicato.  
Corpo isolato a doppia parete. Coperchio altezza 68 mm, isolato con guarnizione, ribaltabile a 90 °, con fermo.  
La temperatura di raffreddamento è compresa tra circa +5 °C e +8 °C (con il coperchio chiuso).  
Potenza elettrica di allacciamento 0,410 kW, potenza refrigerante 460 Watt a temperatura di evaporazione – 10 °C.

#### Codici tipo

PG		Carrello a piattaforma, chiuso
PG	— GN	... Gastronorm
PG	— SV	... distribuzione vivande
PG	— Q	... quadrato
PG	— 4S	... per 4 cloche per livello
PG	— 6S	... per 6 cloche per livello
PK	— Q1/1	... raffreddato per convezione

## Descrizione del prodotto

Denominazione N. d'ordine	Dimensioni piattaforma / Dimensioni cestello/vassoio [mm]	Potenza elettrica assorbita  [W]	Dimensioni esterne  L x P x A [mm]	 	
<b>PG-630 x 425</b> senza CHECK: 89 02 02 14 con CHECK su richiesta	630 x 425	–	871 x 580 x 910	50	200
<b>PG-GN2/1</b> senza CHECK: 89 02 02 01 con CHECK su richiesta	535 x 660 max. 530 x 650	–	880 x 690 x 911	68	200
<b>PG-SV2/1</b> senza CHECK: 89 02 02 06 con CHECK su richiesta	535 x 810 max. 530 x 800	–	1040 x 690 x 911	65	200
<b>PG-Q1/1</b> (riscaldamento per convezione con ventilatore) senza CHECK: 89 02 02 02 con CHECK su richiesta	535 x 505 max. 500 x 500	410	730 x 690 x 911	54	200
<b>PG-Q1/1 raffreddato</b> (convezione con ventilatore) senza CHECK: 89 02 04 01 con CHECK su richiesta	535 x 505 max. 500 x 500	410	1164 x 814 x 945	140	200
<b>PG-4S</b> senza CHECK: 89 02 02 03 con CHECK su richiesta	566 x 566 –	–	790 x 690 x 911	57	100
<b>PG-6S</b> senza CHECK: 89 02 02 04 con CHECK su richiesta	857 x 566 –	–	1090 x 690 x 911	61	100

	N. d'ordine
<b>Accessori:</b>	
<b>Calotta di copertura in acciaio inox, bassa</b>	
per PG-GN2/1,	89 07 02 01
PG-SV2/1,	89 07 14 01
PG-Q1/1,	89 07 01 01
PG-4S,	89 07 03 01
PG-6S	89 07 04 01
<b>Lamiera inseribile con asole</b>	
per PG-GN2/1,	89 07 10 02
PG-SV2/1,	89 07 10 04
PG-Q1/1,	89 07 10 01
PG-Q1/1 raffreddato	89 07 10 02
PG-4S,	compreso
PG-6S	compreso
<b>Parte inferiore vasca (plastica)</b>	
... adatta a PG-630 x 425 → riscaldabile fino a 85 °C	89 08 05 64
<b>Coperchio per vasca (in plastica)</b>	
... adatta a PG-630 x 425 → riscaldabile fino a 85 °C	89 08 05 67

Capacità (numero) cestelli acciaio inox/filo di acciaio rivestito (a scelta)

	PG-GN 2/1	PG-SV 2/1	PG-Q 1/1	PG-Q 1/1 raffreddato
530 x 400 mm, 85 mm altezza	–	14	–	–
530 x 400 mm, 120 mm altezza	–	10	–	–
530 x 800 mm, 85 mm altezza	–	7	–	–
530 x 800 mm, 120 mm altezza	–	5	–	–
530 x 650 mm, 75 mm altezza	8	–	–	8
500 x 500 mm, 75 mm altezza	5	–	–	5
500 x 500 mm, 115 mm altezza	–	–	–	–
500 x 500 mm, 75 mm altezza	–	–	8	–
500 x 500 mm, 115 mm altezza	–	–	5	–

Capacità (numero) cestelli plastica (a scelta)

500 x 500 mm, 70 mm altezza	–	–	8	8
500 x 500 mm, 70 mm altezza con supporto cestello stoviglie, altezza 41 mm (altezza totale 106 mm)	–	–	5	5

### 5.6.3 Carrello a piattaforma riscaldato per convezione, carrello con vasche riscaldato per convezione

#### # Uso previsto del carrello a piattaforma PU...

- per impilare e tenere pronti vassoi o cestelli per stoviglie con stoviglie
- Riscaldamento a convezione
- Utilizzare cestelli in acciaio inox. Non utilizzare cestelli in plastica.
- L'accessorio vasca in plastica è adatto alla versione con riscaldamento fino a 85°C.



Carrello a piattaforma riscaldato per convezione (PU-GN 2/1, PU-SV 2/1, PU-Q 1/1)



Carrello con vasche (PU-M 2/1)

#### Caratteristiche:

Carrello a piattaforma, chiuso, in acciaio inox, con telaio di supporto rettangolare.

Altezza pila circa 600 mm

Corpo isolato a doppia parete. Coperchio in acciaio inox, altezza 35 mm, applicabile sul lato anteriore (non vale per PU-M 2/1).

Elementi di comando con protezione antiurto, cavo a spirale 2,5 m, interruttore ON/OFF, presa cieca.

Regolazione a termostato da +30 °C a +85 °C o +110 °C o +140 °C, a seconda del tipo di apparecchio. Riscaldamento a convezione con ventilatore.

#### Versione PU-M 2/1:

Coperchio ribaltabile in acciaio inox, isolato a doppia parete, con maniglione di sicurezza, ribaltabile. Carrello adatto soltanto a cestelli in acciaio inox (senza rivestimento)

#### # Codici tipo

PU		Carrello a piattaforma, riscaldato a convezione
PU	— GN	... Gastronom
PU	— SV	... distribuzione vivande
PU	— Q	... quadrato
PU	— M	... coperchio ribaltabile in acciaio inox; adatto soltanto per cestelli in acciaio inox

Denominazione N. d'ordine	Dimensioni piattaforma / Dimensioni cestello/vassoio [mm]	Potenza elettrica assorbita [W]	Dimensioni esterne L x P x A [mm]		
<b>PU-630 x 425 140°</b> → riscaldabile fino a 140 °C senza CHECK: 89 02 01 24 con CHECK su richiesta	630 x 425	2400	994 x 647 x 960	90	200
<b>PU-630 x 425 85°</b> → riscaldabile fino a 85 °C, la vasca in plastica è adatta senza CHECK: 89 02 01 25 con CHECK su richiesta	630 x 425	2400	994 x 647 x 960	90	200
<b>PU-GN 2/1</b> senza CHECK: 89 02 01 03 con CHECK su richiesta	535 x 660 max. 530 x 650	2240	990 x 690 x 911	85	200
<b>PU-SV 2/1</b> senza CHECK: 89 02 01 02 con CHECK su richiesta	535 x 810 max. 530 x 800	2240	1142 x 690 x 911	86	200
<b>PU-Q 1/1</b> senza CHECK: 89 02 01 04 con CHECK su richiesta	535 x 510 max. 500 x 500	2240	840 x 690 x 911	86	200
<b>PU-M 1/1</b> senza CHECK: 89 02 01 07 con CHECK su richiesta	535 x 660 max. 530 x 650	2240	1148 x 744 x 911	109	200

**Accessori:**

**Lamiera inseribile con asole**

per PU-GN 2/1,  
PU-SV 2/1,  
PU-Q 1/1

N. d'ordine

89 07 10 02  
89 07 10 04  
89 07 10 01

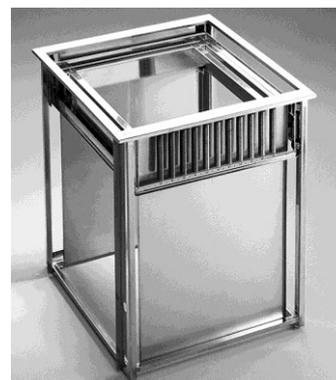
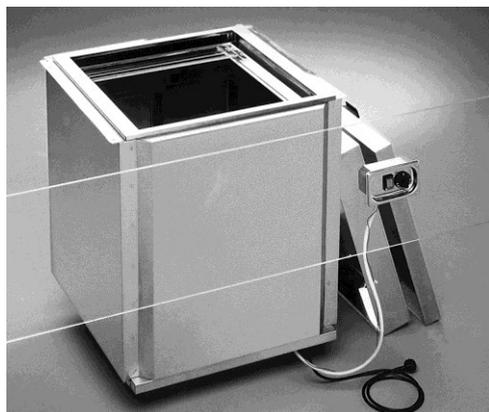
**Capacità (numero) cestelli acciaio inox/filo di acciaio rivestito (a scelta)**

	PU-GN 2/1	PU-SV 2/1	PU-Q 1/1	PU-M 2/1
530 x 400 mm, 85 mm altezza	–	14	–	–
530 x 400 mm, 120 mm altezza	–	10	–	–
530 x 800 mm, 85 mm altezza	–	7	–	–
530 x 800 mm, 120 mm altezza	–	5	–	–
530 x 650 mm, 75 mm altezza	8	–	–	8
530 x 650 mm, 115 mm altezza	5	–	–	–
500 x 500 mm, 75 mm altezza	–	–	8	–
500 x 500 mm, 115 mm altezza	–	–	5	–

### 5.6.4 Carrello a piattaforma da incasso chiuso, riscaldato a convezione

#### # Uso previsto del carrello a piattaforma PU...

- per impilare e tenere pronti vassoi o cestelli per stoviglie con stoviglie
- Riscaldamento a convezione
- Progettato per incasso
- Utilizzare cestelli in acciaio inox. Non utilizzare cestelli in plastica.



**Caratteristiche:**

Carrello a piattaforma da incasso in acciaio inox con telaio di supporto rettangolare per l'inserimento di cestelli.

Rivestito internamente in acciaio inox su tutti i lati, termoisolato. Con cablaggio elettrico completo. Interruttore ON/OFF, regolatore a termostato da +30 °C a +110 °C. Placca interruttore per incasso. Riscaldamento a convezione con ventilatore. Coperchio in acciaio inox con maniglie. Protetto dagli spruzzi d'acqua.

**Versione EPU-Q 1/1-760**

Lunghezza 705 mm, larghezza 664 mm, profondità d'incasso 760 mm, dimensioni telaio da incasso 666 x 628 mm, altezza pila circa 640 mm, apertura coperchio 656 x 615 mm, apertura per placca interruttore 152 x 85 mm  
Calotta di copertura in acciaio inox, bassa

Denominazione N. d'ordine	Dimensioni piattaforma / Dimensioni cestello/vassoio [mm]	Potenza elettrica assorbita [W]	Dimensioni rivestimento esterno L x P x A [mm]		
EPU-Q 1/1-760 senza CHECK: 89 03 03 02 con CHECK su richiesta	535 x 535 max. 530 x 530	1560	705 x 664	65	110

N. d'ordine

**Accessori:**

Capacità (numero) cestelli acciaio inox/filo di acciaio rivestito (a scelta)

	EPU-Q 1/1-760	
500 x 500 mm, 75 mm altezza	8	89 03 03 01
500 x 500 mm, 115 mm altezza	5	89 03 03 02

## 5.7 Carrello Ultra, squadrato REU...

### # Uso previsto del carrello Ultra, squadrato

- Per impilare e tenere in **caldo vassoi riscaldati (vassoi Ultra)** di Rieber GmbH Co. KG.
- Non utilizzare vassoi riscaldati diametro 277 mm.



Caratteristiche: Carrelli ultra in acciaio inox.

Altezza pila circa 610 mm Capacità del carrello fino a 92 vassoi. Dimensioni lineari del pozzetto 260 x 260 mm per tubo.

I tubi estraibili facilitano la pulizia dell'apparecchio.

Coperchio ribaltabile in acciaio inox con maniglie, a doppia parete, termoisolato, con telaio a tenuta, cerniere e chiusura a scatto.

Interruttore ON/OFF, regolatore a termostato da +20 °C a +130 °C.

Due riscaldatori a convezione con ventilatore garantiscono una distribuzione uniforme della temperatura.

Placca interruttore per incasso. Coperchio in acciaio inox con maniglie.

### # Codici tipo

REU	Carrello Ultra
REU — P	... per il riscaldamento di vassoi riscaldati/vassoi Ultra

Denominazione N. d'ordine	Numero di tubi/ Capacità	Potenza elettrica assorbita [W]	Dimensioni rivestimento esterno L x P x A [mm]		
REU-P2-260 senza CHECK: 89 04 01 04 con CHECK su richiesta	2 92 x SJ-255	3200	1005 x 509 x 1011	70	110

Accessori:	N. d'ordine
<b>Vassoi riscaldati (vassoi Ultra)</b>	
Durata del riscaldamento: da 2 a 2,5 ore, da + 20 °C a + 130 °C	89 08 01 41
SJ-255-Ultra-LS Ø 255 mm	
<b>Timer</b>	Su richiesta
<b>Guanto in lana 5 dita</b>	
normale	89 06 12 01
ultra	31 35 22 01

## 5.8 CHECK HACCP

---

Opzione:



Il carrello può essere provvisto di **CHECK**.

Il codice QR sull'apparecchio crea il presupposto per un processo trasparente e tracciabile.

N. d'ordine 94 01 01 14

➤ Rivolgersi al Servizio di Assistenza Rieber

Per la documentazione HACCP, la piattaforma CHECK CLOUD vi offre il sistema digitale CHECK HACCP, una rilevazione della temperatura semplice, sicura e trasparente. Sono inoltre disponibili altre funzioni digitali per la gestione dell'igiene e dell'assistenza. La risposta digitale è automatizzata all'economia analogica e cartacea.

I dati rilevanti ai fini del sistema HACCP vengono acquisiti in due modi fondamentalmente diversi: Mobile CHECK e Auto CHECK. Il CHECK Cockpit basato su browser serve alla gestione, alla visualizzazione e all'analisi dei dati di processo rilevati.

- **Mobile CHECK:** Misurazione manuale della temperatura mediante sensore di temperatura al cuore con bluetooth e CHECK App. Semplice gestione dell'igiene e dell'assistenza con checklist impostabili individualmente in modo flessibile e funzionalità foto e testo aggiuntive con CHECK App.
- **Auto CHECK:** Sensori installabili successivamente o fissi che inviano dati al database a intervalli predefiniti.



*Ulteriori informazioni: Vedere "Services" sotto*

*[www.riber.de](http://www.riber.de)*

*Contattare l'assistenza clienti di Rieber.*

## 6 Cose da sapere dalla consegna fino alla pulizia iniziale

Questo capitolo contiene informazioni sulle attività di preparazione all'uso.

### # Verifica/Definizione dei danni da trasporto

- Controllare la presenza di danni dovuti al trasporto sull'apparecchio subito dopo la consegna.
- Documentare il danno in presenza del trasportatore sulla lettera di vettura e farsi confermare il danno dal trasportatore con una firma.
- Decidere se trattenere l'apparecchio e contestare il danno con la lettera di vettura o se non accettare l'apparecchio.

 In questo modo si assicura una regolare liquidazione del danno.

### # Rimozione dell'imballaggio, controllo della fornitura

- Aprire l'imballaggio per il trasporto nei punti appropriati. Non strappare o tagliare.
- Rimuovere i residui di imballaggio.



#### ATTENZIONE

Se sull'apparecchio riscaldabile sono presenti film di protezione o oggetti sensibili al calore, questi possono danneggiare l'apparecchio quando si attiva il riscaldamento.

- ▶ Assicurarsi che nessun film protettivo si trovi all'interno dell'apparecchio e sulla parte esterna dell'apparecchio.

### # Scaricare l'apparecchio



#### ATTENZIONE

- ▶ Trasportare l'apparecchio orizzontalmente come nella posizione operativa.
- ▶ Non scaricare né trasportare l'apparecchio con ausili quali i carrelli elevatori, pena il rischio di causare danni materiali.

### # Prima pulizia



#### ATTENZIONE

Se sull'apparecchio sono presenti film di protezione o oggetti sensibili al calore, possono danneggiarsi con il riscaldamento dell'apparecchio.

- ▶ Assicurarsi che nessun film protettivo si trovi all'interno dell'apparecchio e sulla parte esterna dell'apparecchio.



*Pagina 54 segg.*

### # Smaltire il materiale di imballaggio

- Smaltire il materiale di imballaggio in modo ecocompatibile.

### # Carrello a piattaforma per cestelli, raffreddato PK ...



#### ATTENZIONE

A seguito di un trasporto improprio, ad es. in posizione capovolta, il carrello a piattaforma PK ... si potrebbe danneggiare. Nel serbatoio deve essere presente refrigerante a sufficienza.

- ▶ Lasciare riposare l'apparecchio nella posizione corretta almeno un'ora come a seguito di trasporto improprio ad es. in posizione capovolta. Attivarlo solo dopo.

## 7 Istruzioni per il montaggio del carrello da incasso

### 7.1 Nota di sicurezza per il montaggio

---

#### Rispettare le norme di protezione antincendio

---



#### AVVERTENZA

La mancata osservanza delle norme antincendio comporta pericolo d'incendio nell'uso dei carrelli riscaldabili.

- ▶ Per l'installazione nelle immediate vicinanze di una parete, pareti divisorie, mobili da cucina, rivestimenti decorativi ecc., si raccomanda che questi elementi siano costruiti in materiale non combustibile. In caso contrario, devono essere rivestiti di un materiale adatto, non infiammabile e termoisolante.
- ▶ Rispettare le norme di protezione antincendio.
- ▶ La presenza di materiale lanuginoso può favorire l'incendio. Tenere lontani i materiali lanuginosi.

- Rispettare le norme di protezione antincendio. Informarsi presso le autorità locali.

#### Rispettare le norme elettriche vigenti

---



#### AVVERTENZA

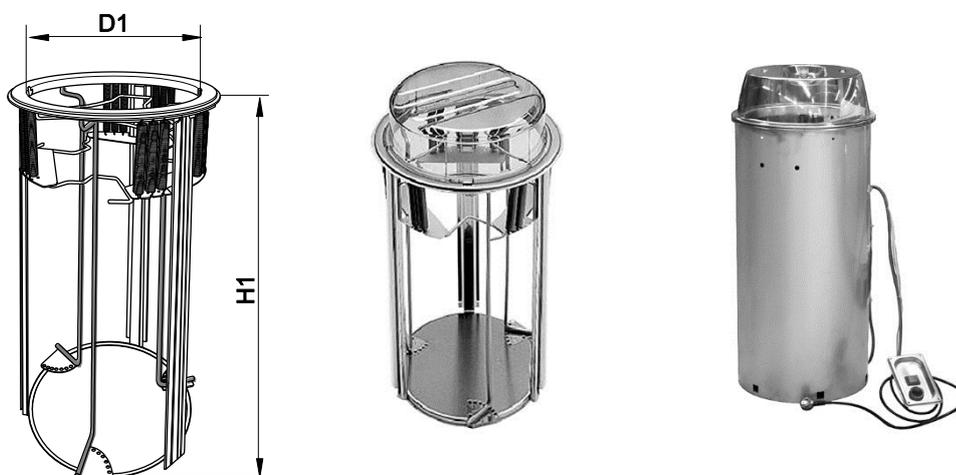
Rischio di scosse elettriche. Rispettare le norme elettriche vigenti.

- ▶ Fare eseguire i lavori elettrici solo dal servizio di assistenza del produttore o da una persona esperta in campo elettrico.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo con una presa di rete scollegabile.  
Collegare un interruttore differenziale a monte, con corrente d'intervento di 30 mA.  
Collegare l'apparecchio ad una presa con contatto di terra.

#### Seguire le istruzioni del manuale di installazione.

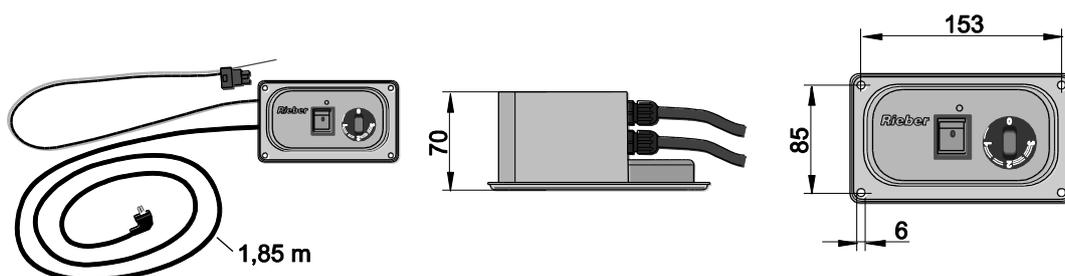
- Attenersi alle istruzioni del manuale di installazione relativo all'apparecchio.  
Per eventuali domande rivolgersi al servizio clienti di Rieber.

## 7.2 Carrello tubolare da incasso ERR...



D1 280 / 320 mm  
 H1: 680 / 780 mm  
 Ø Foro per installazione:  $\geq$  356 mm

Comando  
 Elemento di  
 azionamento



Nella fornitura del carrello da incasso è inclusa anche una guida di installazione.

 [Vedere istruzioni di montaggio](#)

### ➤ ATTENZIONE

Non attorcigliare o danneggiare il tubo capillare del termostato poiché potrebbero verificarsi gravi danni materiali. Il tubo capillare si trova nel tubo di isolamento verso la placca dell'interruttore.

## 7.3 Installazione di tubi multifunzione, riscaldati EMR

Nella fornitura del carrello da incasso è inclusa anche una guida di installazione.

 [Vedere istruzioni di montaggio](#)

## 7.4 Carrello a piattaforma da incasso chiuso, riscaldato per convezione EPU...

Nella fornitura del carrello da incasso è inclusa anche una guida di installazione.

 [Vedere istruzioni di montaggio](#)

## 8 Allestimento del carrello per le stoviglie

### 8.1 Istruzioni di sicurezza per l'allestimento

#### ⚠ Premessa per la sicurezza

- Le operazioni di "allestimento del carrello per stoviglie" sono consentite solo a **personale autorizzato**.



Vedere "Requisiti di qualifica degli operatori", pagina 9

- Utilizzare solo parti originali del produttore.

#### ⚠ Elemento divisore di sicurezza

→ per WE..., P..., REU

Esempio



Dietro all'elemento divisore di sicurezza (coperchio a molla) si trovano le molle. Nel carrello riscaldabile, la posizione delle molle rispetto al maniglione di sicurezza o all'unità di comando è diversa rispetto alla figura.

#### ➤ ⚠ AVVERTENZA

Rimuovere l'elemento divisore di sicurezza solo per l'allestimento del carrello. In ogni altra circostanza, mantenerlo fissato con le viti.

#### ⚠ Prestare attenzione ai rischi legati al sollevatore.

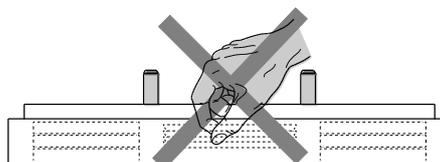
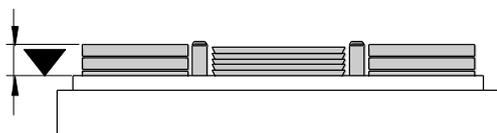


#### AVVERTENZA

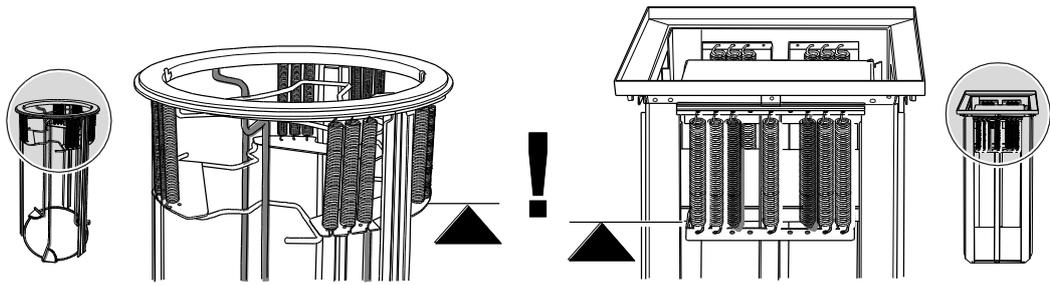
Qualora il livello di estrazione sia al di sotto del bordo inferiore dell'alloggiamento, sussiste il pericolo di lesioni. La guida potrebbe bloccarsi. Pericolo di taglio e schiacciamento delle dita.

- ▶ Prima di rimuovere l'impilatore, verificare che il sollevatore sia in posizione finale superiore. Diversamente, consultare il capitolo "Cosa fare in caso di guasto".

Altezza di estrazione

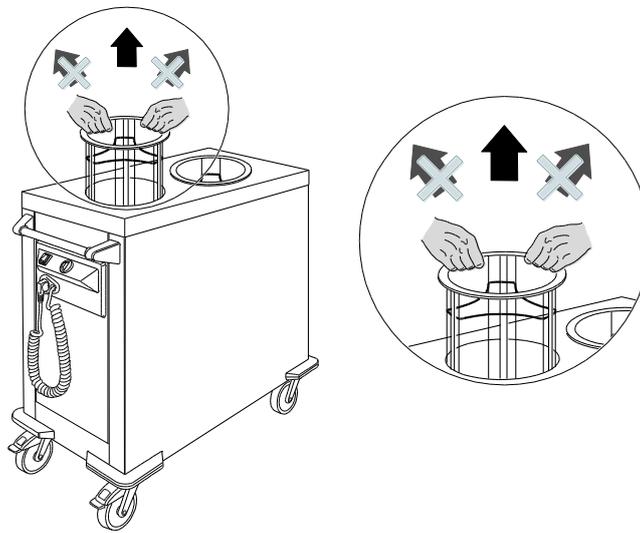


Esempi



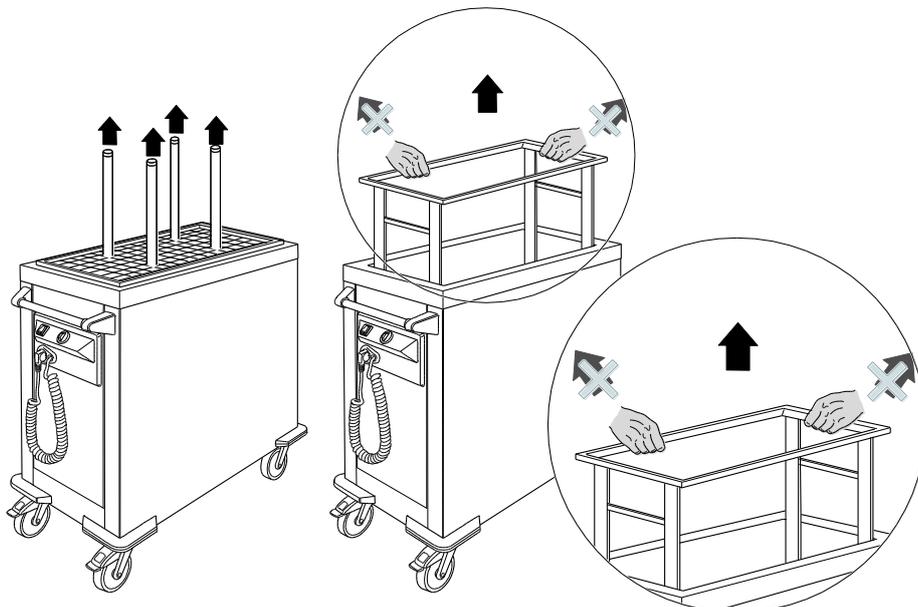
# Istruzioni per l'estrazione delle parti interne

Esempio



- Accedere al bordo superiore dell'impilatore vuoto dall'interno e rimuoverlo in direzione verticale verso l'alto. Appoggiarlo.

Esempio



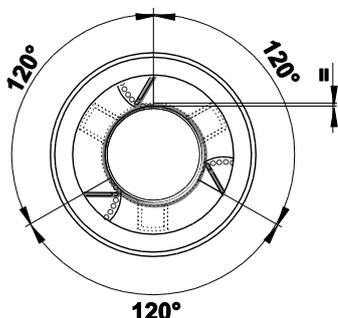
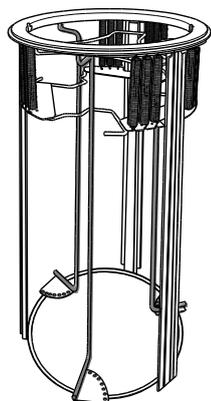
## 8.2 Montare la guida delle stoviglie



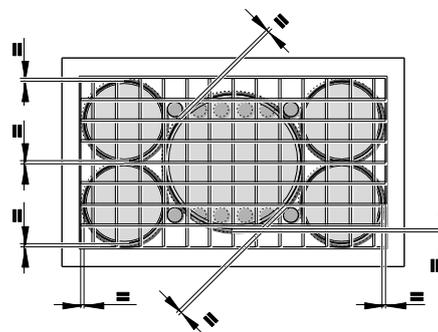
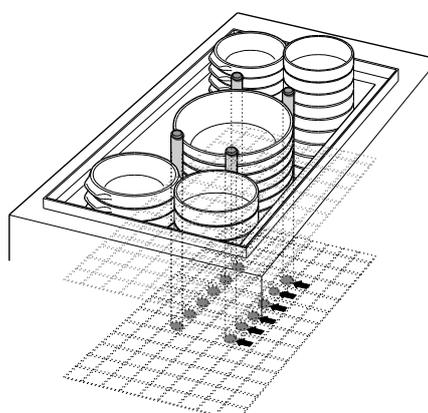
### AVVERTENZA

Un carico distribuito in modo non uniforme comporta dei rischi.

- ▶ Verificare che rimanga uno spazio libero sufficiente attorno alle stoviglie.
- ▶ Disporre le stoviglie con le barre di guida distribuendo il carico nel modo più uniforme possibile.



Carrello tubolare RR ...

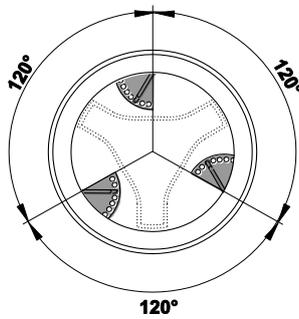
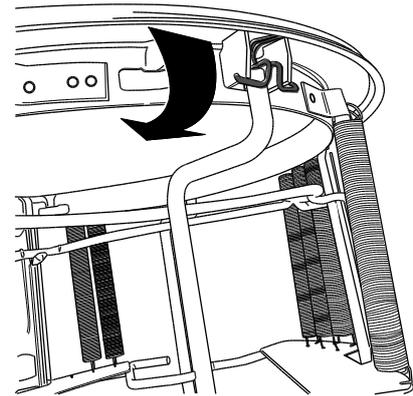
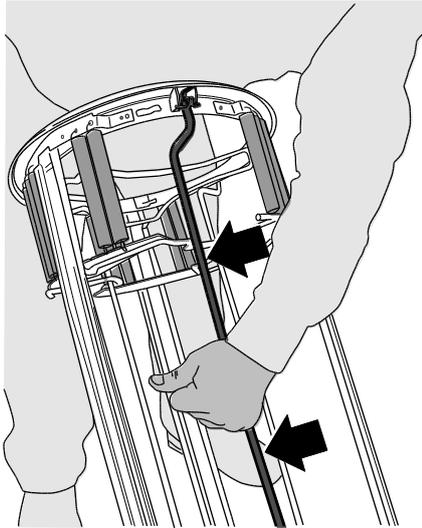


Carrello convertibile WE ...

### # Carrello tubolare R ...

- Fissare le barre di guida utilizzando gli appositi fori sul fondo. La distribuzione del carico o la guida delle stoviglie deve essere centrica/uniforme. Lasciare uno spazio da **5 a 10 mm** tra la barra di guida e i piatti per compensare le tolleranze previste per le stoviglie.
- Allentare la guida 3x. Spingere leggermente la guida al centro allentando la staffa elastica.
- Sollevare e posizionare la guida 3x.
- Fissare la regolazione. Quindi bloccare la staffa elastica.

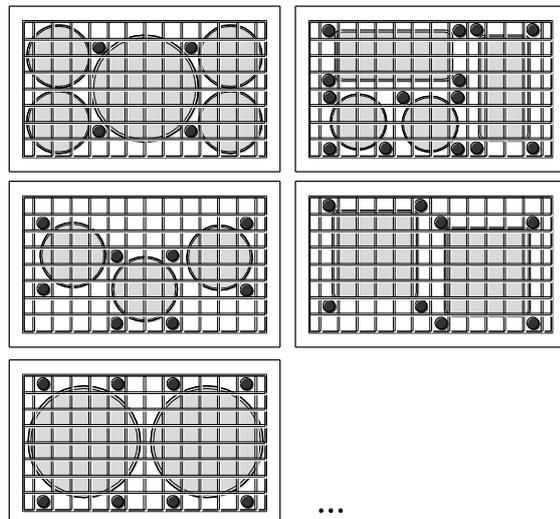
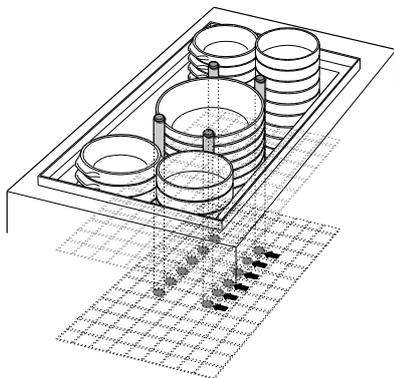
Carrello  
RR ...



# Carrello convertibile WE ...

- Disporre le stoviglie con le barre di guida distribuendo il carico nel modo più uniforme possibile.
- Lasciare uno spazio **da 10 a 20 mm** tra la barra di guida e i piatti per compensare le tolleranze previste per le stoviglie. Fare passare le barre di guida attraverso le griglie in modo tale che le barre trattengano le stoviglie nella posizione desiderata.

Carrello  
WE ...



### 8.3 Adattamento del carrello al peso delle stoviglie



#### AVVERTENZA

L'inserimento o l'estrazione di una molla con il carrello carico può causare molteplici lesioni a causa delle elevate forze elastiche.

- ▶ Eseguire l'allestimento del carrello solo in assenza di carico.
- ▶ Sganciare le molle inutilizzate **dal basso**, non smontarle.



#### AVVERTENZA

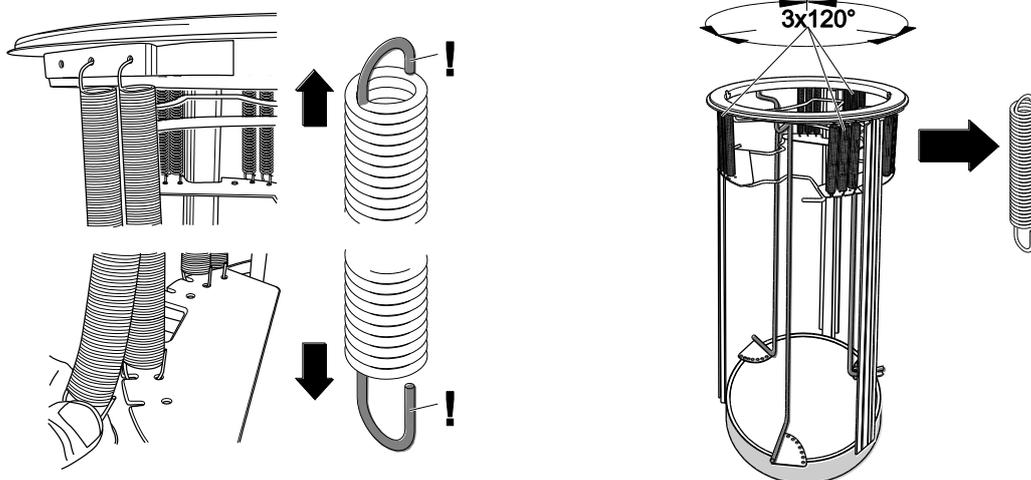
Esiste il pericolo di spostamenti incontrollati in caso di montaggio errato delle molle.

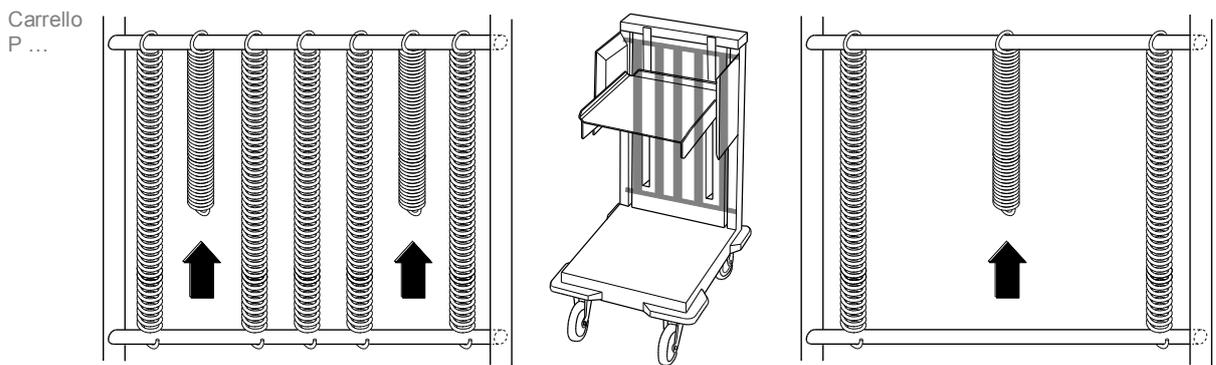
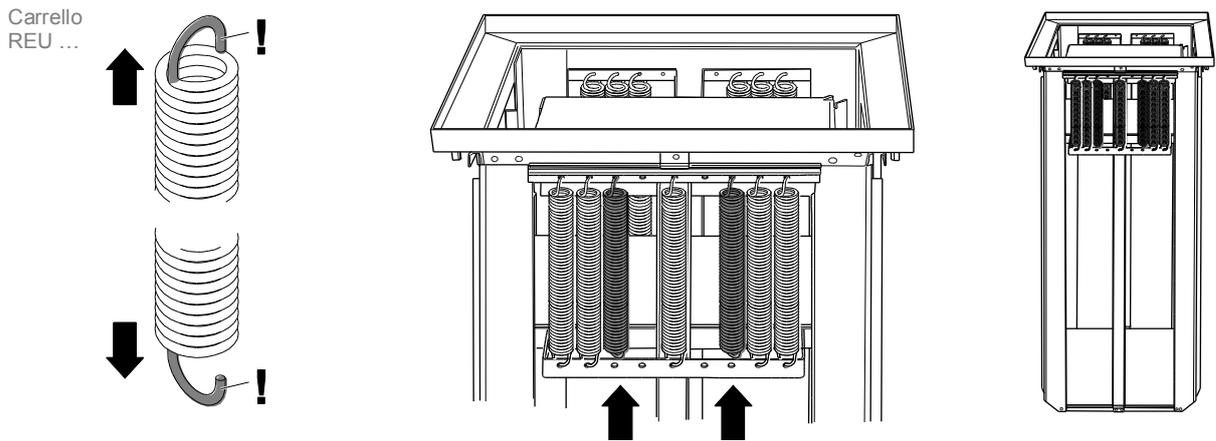
Una distribuzione del carico o disposizione delle molle non centrata carica la guida su un solo lato con rischio di blocchi.

Qualora il livello di estrazione sia al di sotto del bordo inferiore dell'alloggiamento, sussiste il pericolo di lesioni. Pericolo di taglio e schiacciamento delle dita e delle mani.

- ▶ Assicurare una disposizione uniforme delle molle. Sganciare le molle inutilizzate **dal basso**, non smontarle.
- ▶ Per i **carrelli tubolari** distribuire le forze elastiche su  $3 \times 120^\circ$ . Il lato aperto della molla è in alto.
- ▶ Nei **carrelli Ultra** verificare che le forze elastiche siano attive in prossimità delle guide esterne, ad esempio, con le 2 molle vicine al centro che scaricano verso il basso.
- ▶ Nei **carrelli a piattaforma** verificare che le forze elastiche siano attive in prossimità delle guide esterne, **ad esempio**, con 7 molle, che le 2 molle vicine al centro scarichino verso il basso.
- ▶ Verificare che il livello di estrazione delle stoviglie non sia al di sotto del bordo inferiore del corpo dell'apparecchio.

Carrello  
RR ...





### Suggerimento per l'uso

Il numero di molle necessarie può essere calcolato approssimativamente.

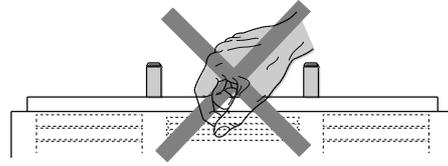
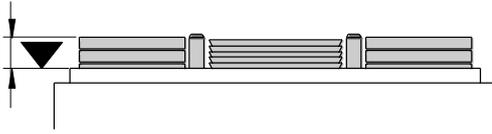
- ▶ L'altezza della pila è di circa 700 mm. Impilare le stoviglie.
- ▶ Calcolare il peso delle stoviglie.
- ▶ Calcolare: La forza di trazione massima di una molla è 43 N. Quindi, 688 N (68,8 kg) con 16 molle. Calcolare il fabbisogno specifico.

- **Alternativa:** Inserire circa 20 stoviglie nei tubi.

La disposizione delle molle è ottimale se circa **3-6 stoviglie** sporgono dal bordo del tubo.

- **⚠ AVVERTENZA**  
Prelevare le stoviglie solo all'altezza di estrazione.

Altezza di estrazione



### # Verifica della regolazione

- Inserire il sollevatore nel carrello.
- Caricare il sollevatore con le stoviglie.
  - La regolazione delle molle è ottimale se circa **3–6 stoviglie** sporgono dal bordo del tubo.



### Suggerimento per l'uso

Il produttore consiglia:

- ▶ ... il collaudo da parte di un'altra persona autorizzata.
- ▶ ... la marcatura identificativa del carrello per evitare scambi.

### ⚠ Montaggio dell'elemento divisore di sicurezza

- **⚠ AVVERTENZA**  
Montare l'elemento divisore di sicurezza. Assicurare la posizione con tutte le viti.

## 8.4 Carrello Ultra REU ...

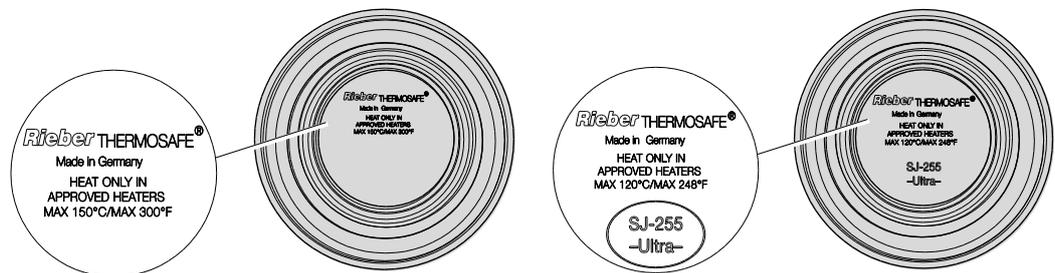


### Suggerimento per l'uso

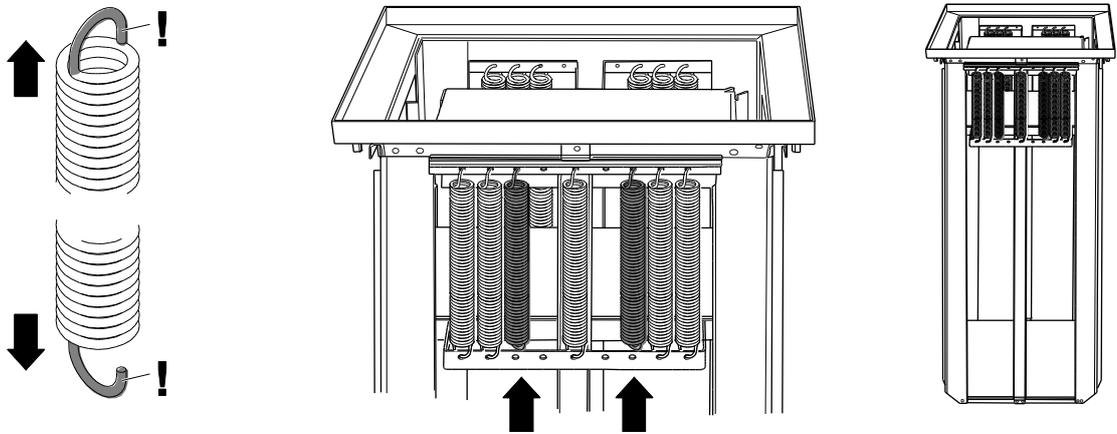
Per ogni tubo del carrello sono predisposte in fabbrica 2x 2 molle distribuite simmetricamente e non agganciate. Per l'uso previsto dei vassoi riscaldati/Ultra il carrello Ultra è già pronto per l'uso.

- ▶ Nei carrelli Ultra verificare che le forze elastiche siano attive in prossimità delle guide esterne, ad esempio, con le 2 molle vicine al centro che scaricano verso il basso.
- ▶ Sganciare le molle non utilizzate in basso, lasciare in posizione quelle superiori.

Vassoi riscaldati/ultra



Carrello REU ...



## 9 Avviso sulle modifiche / trasformazioni consentite

### **⚠ Premessa per la sicurezza**

- È autorizzato all'esecuzione di operazioni di modifica/trasformazione solo 'personale qualificato', con competenze per la mansione specifica.



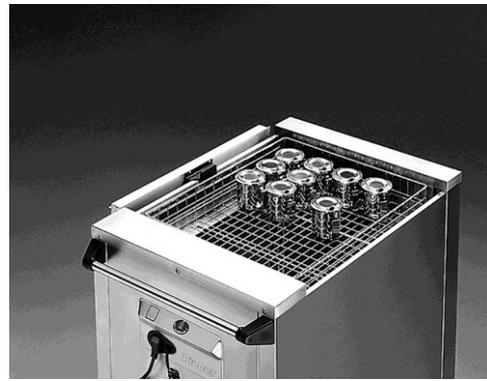
*Vedere "Requisiti di qualifica degli operatori", pagina 9*

- Staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

### **# Conversione del carrello a piattaforma PG-630 x 425..., PU-630 x 425...: telaio di supporto o piattaforma a griglia**



*Pagina 31 segg., Pagina 34 segg.*



Lamiera inseribile e cestelli sono estraibili.

## 10 Utilizzo

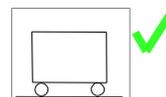
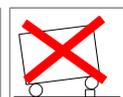
### ⚠ Premessa per la sicurezza

- Utilizzare il carrello sotto supervisione.
- È autorizzato all'esecuzione dei lavori solo 'personale qualificato', con competenze per la mansione specifica.



Vedere "Requisiti di qualifica degli operatori", pagina 9

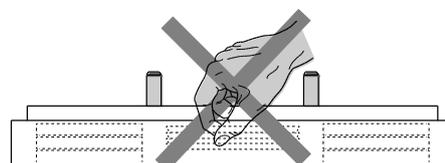
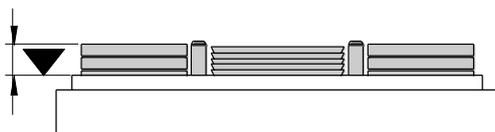
- Collegare il carrello a una presa con interruttore differenziale installato a monte (RCD) con una corrente di intervento di 30 mA.
  - Non collegare l'apparecchio a una barra di distribuzione.
  - Utilizzare solo negli ambienti asciutti dell'edificio.
  - Utilizzare solo con un'illuminazione adeguata.
- Assicurare il carrello mobile contro spostamenti accidentali mediante i due freni di arresto. Collocare l'apparecchio solo su superfici piane.



### ➤ ⚠ AVVERTENZA

Prelevare le stoviglie solo all'altezza di estrazione.

Altezza di estrazione



- **i Suggerimento per l'uso** Per evitare il rischio di scambio dei carrelli, è consigliabile utilizzare una marcatura aggiuntiva, ad esempio con **CHECK**.

# Caricare le stoviglie sul carrello



**ATTENZIONE**

Il cestello di plastica non è adatto per i carrelli riscaldabili; questo vale anche per un cestello di plastica del tipo per lavastoviglie.

Il cestello di plastica può danneggiarsi e danneggiare il carrello.

- ▶ Non utilizzare cestelli di plastica per il carrello riscaldabile.

▶ **AVVERTENZA**

Non introdurre le mani nel carrello. Caricare il carrello uniformemente di stoviglie.

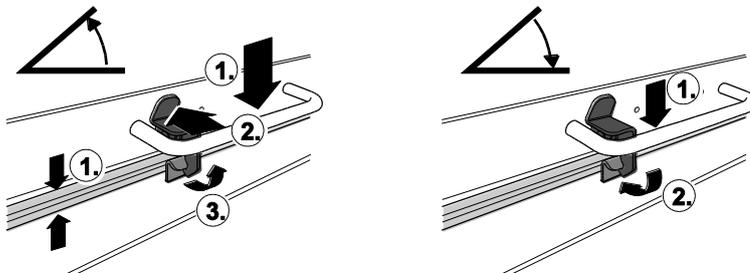
Carrello  
RR...



Carrello tubolare circolare.

- ▶ Chiudere con il coperchio. In caso di coperchio piatto, spingerlo verso il basso insieme alle stoviglie fino all'arresto e girare per bloccarlo in posizione.

Carrello  
REU...



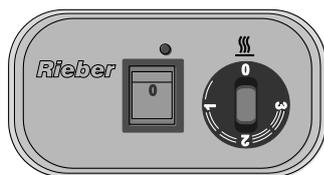
Carrello Ultra, squadrato

Capacità del carrello: fino a 92 vassoi riscaldati/vassoi Ultra di Rieber

- ▶ Per aprire: spingere il coperchio verso il basso e aprire la chiusura con il pollice.
- ▶ Per chiudere: spingere con forza il coperchio verso il basso fino allo scatto.

### # Accensione e regolazione della temperatura del carrello elettrico. Vale per gli apparecchi riscaldabili e refrigerati.

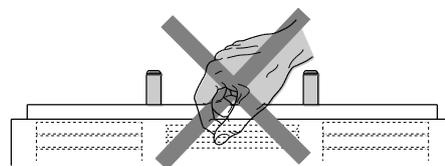
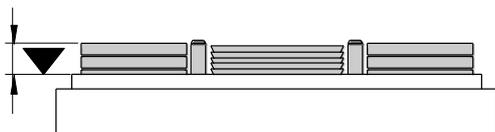
- Azionare l'interruttore a bilico con la spia verde.
  - In posizione I (ON) l'apparecchio è pronto per il funzionamento; la spia si accende.
- **⚠ AVVERTENZA**  
Superficie calda del bordo superiore, sopra il maniglione di sicurezza (fino a +85 °C). Pericolo di ustioni e incendio all'interno del carrello riscaldabile.
- Impostare la temperatura desiderata sul regolatore di potenza. Valutare realisticamente il tempo di riscaldamento o di raffreddamento fino alla temperatura desiderata.
  - Riscaldabile (opzionale): riscaldabile in modo continuo da +35 °C a +85 °C o +110 °C o +140 °C.
  - Refrigerato (opzionale): raffreddabile in modo continuo dalla temperatura ambiente a +2 °C; riguarda solo il carrello a piattaforma PK-Q ... con raffreddamento a convezione.
  - Carrello Ultra **REU**...: riscaldabile in modo continuo da +35 °C a 140 °C. Il tempo di riscaldamento da temperatura ambiente a 130 °C a pieno carico di vassoi Ultra è di **circa 2,5 ore**.



### # Estrazione delle stoviglie

- Rimuovere il coperchio immediatamente prima del porzionamento.
- **⚠ AVVERTENZA**  
Prelevare le stoviglie all'altezza di estrazione. Non introdurre le mani nel carrello. Bloccare immediatamente il carrello in caso di guasto.

Altezza di estrazione



*'Anomalia – Cosa fare?', pagina 61*

### # Spegnimento del carrello elettrico

- Spegnere il carrello elettrico mediante l'interruttore a bilico. Tirare la spina e inserirla nell'apposito supporto.
  - In posizione O (OFF) l'apparecchio è spento. La spia è spenta.

### # Pulizia del carrello



*Vedere capitolo seguente*

### 11 Eeguire correttamente le procedure di manutenzione

“La manutenzione di impianti, componenti, apparecchi e mezzi tecnici d’esercizio deve garantire che sia mantenuta la funzionalità o che sia possibile il ripristino dopo un guasto”.

La manutenzione può essere strutturata in quattro fasi: manutenzione, ispezione, riparazione, migioria.

 **Manutenzione:** misure volte a ritardare il limite di usura.

 **Ispezione:** misure per la determinazione e la verifica dello stato effettivo di una unità, compresa la determinazione delle cause d’usura e la formulazione delle necessarie conseguenze per l’utilizzo futuro.

 **Riparazione:** Misure volte a riportare una unità allo stato funzionale originario, ad eccezione delle migiorie.

#### 11.1 Istruzioni di sicurezza per la manutenzione

---

##### **Premessa per la sicurezza**

- È autorizzato all’esecuzione dei lavori solo 'personale qualificato', con competenze per la mansione specifica.



*Vedere "Requisiti di qualifica degli operatori", pagina 9*

- Sono ammesse solo le attività descritte nel manuale d’uso. Altre attività possono essere eseguite solo dall’assistenza del produttore Rieber.
- Eventuali interventi sull’unità refrigerante sono consentiti solo ad opera di personale autorizzato quale un tecnico frigorista o del servizio clienti Rieber.

##### **Evitare i rischi causati dall’elettricità**

---



##### **AVVERTENZA**

##### **Rischio di scosse elettriche. Pericolo di morte.**



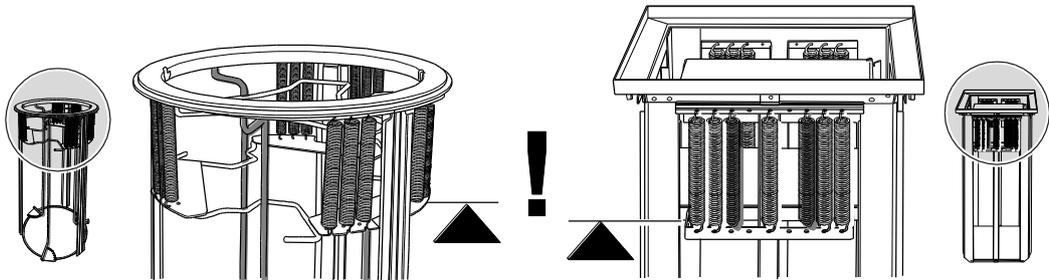
- ▶ Staccare il carrello dall’alimentazione elettrica. Staccare il cavo di rete.
  - ▶ Controllare la presenza di danni sull’apparecchio e sul cavo elettrico.
  - ▶ Non dirigere mai un getto d’acqua su componenti elettrici, come il riscaldamento, l’unità di comando o la griglia di ventilazione.
  - ▶ Non pulire i carrelli elettrici con un erogatore di vapore o con getti d’acqua ad alta pressione; diversamente l’umidità potrebbe penetrare e causare un cortocircuito nell’impianto elettrico. Pulire l’apparecchio possibilmente a secco o utilizzare un panno umido e asciugare.
  - ▶ Fare controllare i sistemi elettrici da parte di un elettricista ai sensi di DGUV <sup>1</sup>. Stabilire il ciclo di prova in base alle condizioni di esercizio. Generalmente si tratta di 12 mesi.
- 

<sup>1</sup> Fonte: DGUV Regolamento 3. Apparecchiature e impianti elettrici

**⚠ Evitare i rischi per l'incolumità legati a eventuali guasti del sollevatore (supporto del carico)**

➤ **⚠ AVVERTENZA**

Pericolo di lesioni. Prima di rimuovere l'impilatore, verificare che il supporto del carico del sollevatore sia in posizione finale superiore.  
Diversamente, consultare il capito "Cosa fare in caso di guasto".



Esempi di esecuzione

**⚠ Evitare il pericolo di ustioni**



**⚠ AVVERTENZA**

**Pericolo di ustioni** all'interno del carrello riscaldabile. In prossimità delle superfici calde esiste il pericolo di ustioni a mani e braccia.



- ▶ Staccare il cavo di rete.
- ▶ Lasciare prima raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Indossare dispositivi di protezione individuale, guanti di protezione.

**⚠ Evitare il pericolo d'incendio; riguarda i carrelli riscaldabili e refrigerati.**

➤ **⚠ Pericolo di incendio**

Materiali combustibili nella zona calda del carrello riscaldabile o nella zona di aerazione del carrello refrigerato possono causare un incendio. Tenere lontani i materiali lanuginosi. Tenere lontani i materiali infiammabili.

**⚠ Evitare i rischi legati a uno scambio dei carrelli**

➤ **⚠ AVVERTENZA**

I carrelli sono generalmente allestiti per uno scopo specifico e pertanto un montaggio non corretto o lo scambio dei carrelli può creare una situazione di pericolo. Evitare di scambiare i carrelli.

- **i Suggerimento per l'uso** Per evitare il rischio di scambio dei carrelli, è consigliabile utilizzare una marcatura aggiuntiva, ad esempio con **CHECK**.

## 11.2 Mezzi per la pulizia dell'acciaio inossidabile

---

### # Per tutti i mezzi per la pulizia vale quanto segue:

- Attenersi alle istruzioni per l'uso del produttore del mezzo per la pulizia.

### # Mezzi meccanici per la pulizia dell'acciaio inossidabile

Mezzi	Adatti
Prodotti con setole	Spazzole con setole naturali o sintetiche
Tessuti	Materiali in fibre naturali o chimiche in forma di cascami e tessuti (prodotti tessili e in maglia, stracci, strofinacci, materiale in frange, tessuto non tessuto). Per eliminare le impronte dalle superfici in acciaio inossidabile sono molto adatti i tessuti per la pulizia in microfibra.
Tessuto non tessuto sintetico	Senza elementi abrasivi. Generalmente prodotto nei colori bianco, beige, giallo.
Altro	Pelle naturale (pelle di daino per finestre), pelle sintetica, tessuto non tessuto sintetico, spugna, panni spugna

### # Mezzi chimici per la pulizia dell'acciaio inossidabile

Mezzi	Campi d'impiego
Detergenti universali	In particolare per sporco grasso leggero.
Detergenti neutri	Per superfici imbrattate di grasso e olio (impronte digitali); adatti anche come detersivi per lavastoviglie
Detergenti alcolici	Come i detergenti universali
Detergenti alcalini	Particolarmente adatti per lo sporco grasso e l'unto ostinati (oli incrostati). Per il dosaggio rispettare le indicazioni del produttore.
Detergenti solventi	A seconda del tipo particolarmente adatti per rimuovere grasso, olio, cera, catrame, adesivi, vernici e colori. Non adatti per materie plastiche.
Detergenti disinfettanti	L'effetto sui germi patogeni è diverso a seconda del disinfettante. L'effetto a lungo termine dell'ipoclorito di sodio può danneggiare il materiale. Se possibile non dovrebbe essere addizionato. Si dovrebbero utilizzare prodotti riportati nella lista della Società tedesca di igiene e microbiologia (DHGM).

## 11.3 Selezionare il metodo di pulizia corretto



### ATTENZIONE

Una pulizia non adeguata può danneggiare le superfici o addirittura rendere inutilizzabile l'apparecchio. Rispettare quanto segue:

- ▶ Non graffiare la superficie con oggetti appuntiti. Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi come spray per forno o una spugna con una superficie abrasiva.
- ▶ Rimuovere lo sporco con prodotti per la pulizia e la cura adatti per l'acciaio inossidabile.
- ▶ Non mescolare i detergenti commerciali; non realizzare personalmente i propri detergenti.
- ▶ Non utilizzare lana d'acciaio o spazzole metalliche.
- ▶ Sull'acciaio inossidabile evitare l'effetto prolungato di liquidi contenenti grandi quantità di sale da cucina perché possono causare scolorimento delle superfici o ruggine.
- ▶ Evitare il contatto diretto prolungato dell'acciaio inossidabile con parti in ferro ossidabili come ad esempio pentole in ghisa o spugne da cucina in acciaio.

### # Pulizia e cura dei componenti in acciaio inossidabile

→ Riguarda l'involucro del carrello in acciaio inox



### ATTENZIONE

A seguito di una pulizia impropria la superficie potrebbe essere danneggiata.

- ▶ Eseguire la pulizia utilizzando **una soluzione calda di detergente neutro** e un **panno umido** che non graffi le superfici. Quindi asciugare le superfici strofinandole con un **panno morbido**.



### Suggerimento per l'uso

- ▶ Per la cura dell'acciaio inossidabile, si consiglia il **detergente Rieber per acciaio inox**.

■ Pulisce in modo particolarmente accurato e delicato e assicura una lucentezza brillante oltre a una adeguata cura e protezione.  
N. d'ordine 72 10 24 08

### # Pulizia e cura dei componenti in plastica



### ATTENZIONE

A seguito di una pulizia impropria la superficie potrebbe essere danneggiata.

- ▶ Eseguire la pulizia utilizzando **una soluzione calda di detergente neutro** e un **panno umido** che non graffi le superfici. Quindi asciugare le superfici strofinandole con un **panno morbido**.

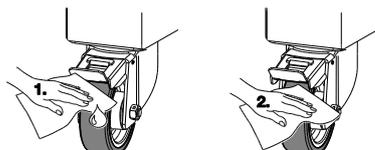
### # Pulire le rotelle



#### ATTENZIONE

Un pulizia impropria può danneggiare le rotelle.

- ▶ Eseguire la pulizia utilizzando **una soluzione calda di detergente neutro** e un **panno umido** che non graffi le superfici. Quindi asciugare le superfici strofinandole con un **panno morbido**.
- ▶ Non pulire con sistemi di pulizia ad alta pressione.

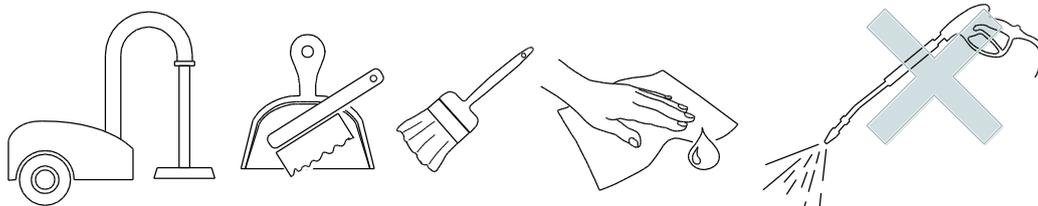


### # Pulizia dell'area di riscaldamento a convezione

- Ai fini di un'accurata pulizia è consentito aprire/chiedere l'alloggiamento solo a personale addestrato e autorizzato. Questo personale deve ricevere una formazione pratica sull'apparecchio.

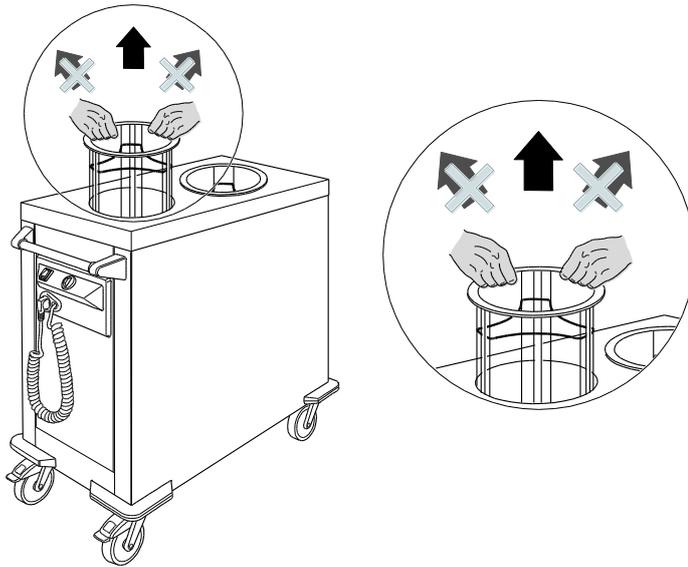
### # Indicazioni generali per la pulizia

- Se necessario, pulire con una spazzola, uno straccio o un pennello o un aspirapolvere. Se necessario, pulire con un panno leggermente umido e asciugare.

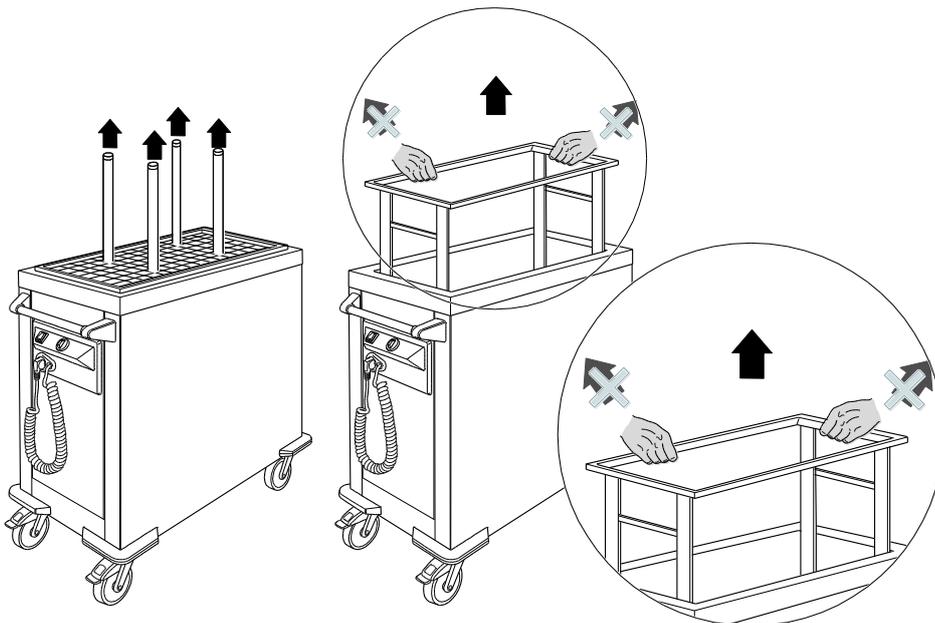


- Rimuovere eventuali pezzi di stoviglie, in particolare nelle aree delle guide del sollevatore.
- Come dotazione opzionale, i carrelli tubolari... e i carrelli convertibili... sono dotati di un cassetto antisporcio. Rimuovere il cassetto e svuotarlo.

# Istruzioni per la pulizia interna del carrello tubolare RR..., carrello Ultra REU...



Carrello tubolare RR..., Carrello Ultra REU...



Carrello a piattaforma PG... EP...

- Accedere al bordo superiore dell'impilatore vuoto dall'interno e rimuoverlo in direzione verticale verso l'alto. Appoggiarlo.
- Rimuovere la lanugine sulla griglia di ventilazione del carrello riscaldabile. Utilizzare a questo scopo una scopa con il manico lungo o un aspirapolvere.
- **AVVISO**  
Lasciare invariate le regolazioni dell'impilatore. Adottare misure organizzative per evitare lo scambio dei carrelli in presenza di più unità.

## 11.4 Panoramica delle attività e degli intervalli

---

Intervallo	Attività da eseguire	Pagina
<b>Ogni giorno dopo l'uso</b>	Scollegare la spina di alimentazione. Aprire lo sportello/il coperchio.	 <a href="#">pagina 54</a> <i>segg.</i>
	Fare raffreddare il carrello con riscaldamento.   Pericolo di scivolamento Prestare attenzione al deflusso dell'acqua di sbrinamento in caso di utilizzo del carrello per il mantenimento in fresco.   Controllare la presenza di danni sull'apparecchio e sul cavo di collegamento. Fare sostituire il cavo di collegamento alla rete danneggiato da un elettricista qualificato.	
<b>Quando necessario</b>	Smontare la calotta di copertura e i cestelli e pulirli.	 <a href="#">pagina 57</a> <i>segg.</i>
	Estrarre il sollevatore vuoto dal carrello e pulirlo.	
	Pulire lo spazio interno dell'alloggiamento del carrello utilizzando una scopa con il manico lungo.	
	Pulire l'area di riscaldamento a convezione.	
	Svuotare il cassetto antisporcò (opzionale) e pulirlo.	
Pulire le rotelle		
Disinfettare l'apparecchio all'occorrenza. Consultarsi con il proprio addetto all'igiene.		
<b>Ogni 180 giorni lavorativi o 6 mesi</b>	Fare controllare l'impianto elettrico/l'unità di controllo	 <a href="#">pagina 54</a>
	Ispezionare lo stato dell'etichettatura del prodotto	 <a href="#">pagina 15</a>

## 12 Anomalia – Cosa fare?

### **Premessa per la sicurezza**

- È autorizzato all'esecuzione dei lavori solo **'personale qualificato'**, con competenze per la mansione specifica.



Vedere "Requisiti di qualifica degli operatori", pagina 9

- Mettere subito da parte e non utilizzare i carrelli difettosi.
- Fare eseguire le riparazioni elettriche da un elettricista qualificato.
- Scollegare il carrello dalla rete di alimentazione elettrica prima di interventi di pulizia o manutenzione e della sostituzione di parti.

Durante il periodo di garanzia le riparazioni possono essere effettuate solo dall'assistenza del produttore Rieber. Rivolgersi all'assistenza del produttore Rieber.

Anomalia	Causa possibile	Rimedio possibile
Stoviglie al di sotto del livello di estrazione.	Stoviglie non previste.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Caricare il carrello con le stoviglie previste.</li> <li># Personale operativo</li> </ul>
	Il supporto del sollevatore è bloccato. Una stoviglia si è bloccata tra le molle. Stoviglie non corrette	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤  <b>AVVERTENZA</b> Fissare il supporto in posizione, vedere pagina seguente.</li> <li>➤ Rimuovere la stoviglia poco a poco con cautela. Eliminare l'anomalia.</li> <li># Personale operativo</li> </ul>
Il carrello da incasso ERR... si scalda troppo	Il tubo capillare del termostato è piegato o danneggiato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤  <b>AVVERTENZA</b> Non toccare e non muovere l'apparecchio.</li> <li>➤ Separare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica staccando la scatola dei fusibili/contatti.</li> <li>➤ Riparazione</li> <li># Elettricista</li> </ul>
Ruote/freni difettosi	Sostituire la ruota	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riparazione</li> <li># Specialista lavori meccanici</li> </ul>
La spia si accende ma l'apparecchio non si riscalda	È intervenuta la protezione contro il surriscaldamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riparazione</li> <li># Elettricista</li> </ul>

Frammenti di stoviglie rotte possono **bloccare la guida**.

---



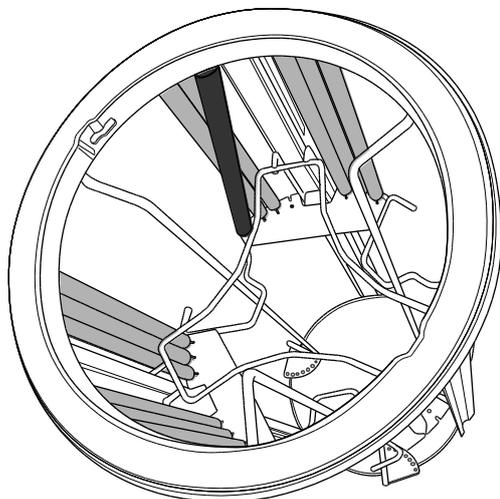
### AVVERTENZA

Nel carrello agiscono elevate forze meccaniche. Un guasto del sollevatore può comportare diversi pericoli. Il blocco può rilasciarsi in modo inaspettato.

- ▶ In caso di dubbio, rilasciare la tensione della molla. Vedere la nota di sicurezza seguente per il comportamento da adottare in caso di causa non chiara del blocco.
  - ▶ Estrarre le stoviglie con grande cautela.
  - ▶ Assicurare la posizione del supporto con un oggetto pesante. Verificare che la posizione sia stabile.
- 



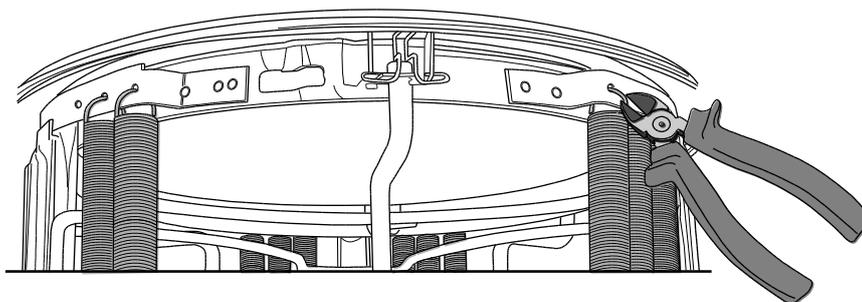
Vedi anche "Nel carrello agiscono elevate forze meccaniche", pagina 13



⚠ **Se la causa del blocco non è chiara, procedere come segue:**

➤  **AVVERTENZA**

Se la situazione non è chiara, allentare la tensione della molla. Sollevare leggermente il sollevatore. Assicurare la posizione un po' sporgente, ad esempio con due profilati. Staccare le molle.



### Servizio clienti, Ricambi



#### IMPORTANTE

Il servizio clienti ha bisogno di sapere il tipo e il numero del vostro apparecchio.

- Per eventuali anomalie che non riuscite ad eliminare da soli, si prega di contattare il partner convenzionato Rieber o il servizio clienti centrale Rieber.

### # Smaltimento dell'apparecchio



L'apparecchio consiste di materiale di alta qualità che può essere riutilizzato o riciclato. Per lo smaltimento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare la spina dalla presa di corrente. Tagliare il cavo direttamente in corrispondenza del corpo. Fare smaltire questo prodotto correttamente da parte della propria azienda di smaltimento locale.



#### AVVERTENZA

Le persone con limitate capacità sensoriali e intellettive potrebbero rimanere rinchiusi e bloccate.

- ▶ In caso di smaltimento dell'apparecchio distruggere le chiusure del coperchio del carrello Ultra.
-

### 13 Responsabilità e garanzia

La responsabilità e garanzia del produttore è esclusa se

- non si osservano le note e le istruzioni del manuale d'uso,
- il prodotto non è utilizzato secondo l'uso previsto,



*Vedere il capitolo "Destinazione d'uso"*

- vengono eseguite modifiche strutturali e funzionali,
- non si utilizzano i ricambi originali.

Ai diritti di garanzia nei confronti del fabbricante si applicano le "Condizioni di vendita e consegna" di Rieber GmbH & Co. KG. Ad esempio durante il periodo di garanzia i lavori di manutenzione e riparazione possono essere effettuati solo dall'assistenza del produttore Rieber, pena il decadimento degli eventuali diritti. Rivolgersi all'assistenza del produttore Rieber.

Le seguenti parti soggette a usura sono escluse dalla garanzia:

- Rotella, rotella con freno, paraspigolo

## 14 Estratto delle dichiarazioni di conformità UE

### # Dichiarazione di conformità CE ai sensi della Direttiva macchine 2006/42 CE

Con la presente la società Rieber GmbH & Co. KG dichiara che i prodotti

- Carrello tubolare, riscaldato per convezione RR...
- Carrello a piattaforma, raffreddato per convezione PK...
- Carrello a piattaforma, riscaldato per convezione PU...
- Carrello Ultra REU...

sono conformi ai requisiti essenziali della Direttiva macchine CE 2006/42/CE, allegato II A, norme armonizzate (DIN EN ISO 12100: Sicurezza del macchinario — Principi generali di progettazione — Valutazione del rischio e riduzione del rischio).

### # Dichiarazione di conformità UE ai sensi della Direttiva europea 2014/35/UE (Direttiva Bassa Tensione)

Con la presente la società Rieber GmbH & Co. KG dichiara che i carrelli elettrici sono conformi ai requisiti essenziali della Direttiva europea 2014/35/UE per quanto riguarda l'esecuzione delle parti elettriche.

### # Dichiarazione di conformità UE ai sensi della Direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE

Con la presente la società Rieber GmbH & Co. KG dichiara che i carrelli elettrici sono conformi ai requisiti essenziali della Direttiva europea 2014/30/UE per quanto riguarda l'esecuzione delle parti elettriche.

15 **Indice**

Adattamento del carrello al peso delle stoviglie....	46	Dati tecnici.....	24
Altezza di estrazione.....	46, 48	Carrello tubolare, squadrate RE.....	23
Anomalia – Cosa fare? .....	61	Dati tecnici.....	23
Sollevatore bloccato.....	13, 62	Denominazione del tipo.....	23
Barra di guida		Carrello Ultra REU... ..	37
Carrello convertibile .....	45	Accessori.....	38
Carrello tubolare .....	44	Codici tipo.....	37
Carrello a piattaforma EPU.....	34, 36	Dati tecnici.....	37
Accessori .....	36	Carrello Ultra REU... ..	
Dati tecnici.....	36	Allestimento .....	49
Carrello a piattaforma P... ..	29, 31, 34, 36	CHECK HACCP.....	2, 4, 15, 38, 51, 55
Carrello a piattaforma PG.....	31	Dati tecnici generali.....	20
Codici tipo .....	31	Destinazione d'uso generale .....	16
Carrello a piattaforma PK... ..		Dispositivi di protezione per gli operatori.....	9
Accessori .....	33	Etichettatura del prodotto .....	15
Accessori .....	33	Feritoia dell'aria .....	19
Codici tipo .....	31	Livello di estrazione delle stoviglie.....	18
Carrello a piattaforma PO... ..		Maniglione di sicurezza .....	10, 19
Codici tipo .....	29	Manutenzione .....	54
Dati tecnici.....	29	Carrello tubolare RR... ..	59
Carrello a piattaforma PU.....	34	Metodo di pulizia .....	56, 57
Accessori .....	35	Panoramica .....	60
Codici tipo .....	34	Modifiche / trasformazioni.....	50
Dati tecnici.....	34	Modo di funzionamento con sollevamento delle stoviglie .....	17
Carrello convertibile squadrate WE.....	26	Molle .....	46
Accessori .....	27	Calcolare il numero .....	47
Codici tipo .....	26	Montare la guida delle stoviglie.....	44
Dati tecnici.....	26	Parti di ricambio.....	4
Carrello tubolare circolare RR... ..	22	Si desidera il manuale in altre lingue?.....	4
Codici tipo .....	22	Tubi multifunzione da incasso EMR.....	28
Carrello tubolare ERR... ..	24	Utilizzo .....	51
Accessori .....	25		
Codici tipo .....	24		

**16**    **Indirizzo del fabbricante**

Rieber GmbH & Co. KG  
Hoffmannstraße 44  
D 72770 Reutlingen  
Tel        +49 (0) 7121 518-0  
FAX       +49 (0) 7121 518-302  
E-Mail    info@rieber.de  
www.rieber.de