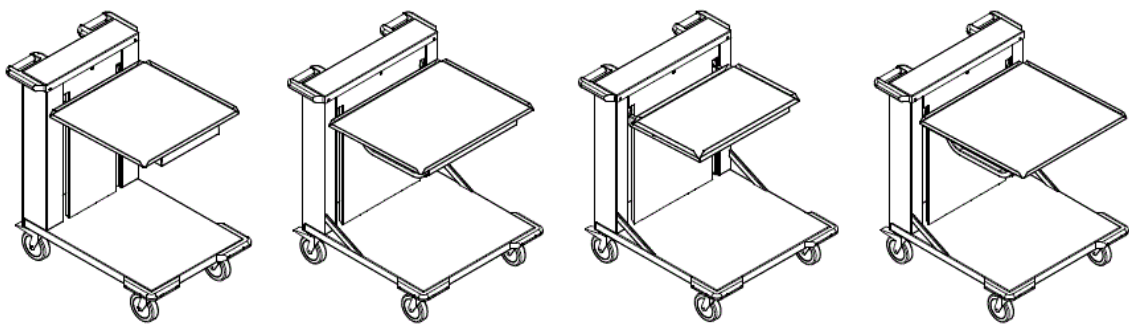


Инструкция по эксплуатации



Открытый диспенсер для корзин
ОКО/50-50 | ОКО/65-53 | ОКО/61-41 ISO/SPRI | ОКО/61-61 STE

1 Введение

1.1 Сведения об аппарате

Наименование аппарата	Открытый диспенсер для корзин
Тип аппарата (-ов)	OKO/50-50 OKO/65-53 OKO/61-41 ISO/SPRI OKO/61-61 STE
Изготовитель	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld PO 1463 48634 Coesfeld ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Перед вводом прибора в эксплуатацию тщательно изучите настоящую инструкцию. Обеспечьте проведение инструктажа обслуживающему персоналу с указанием источников опасности и возможных неправильных действий.

Возможные изменения

Изделия, рассматриваемые в данной инструкции, разработаны с учётом требований рынка и самых современных технологий. Компания HUPFER® оставляет за собой право на модификацию прибора и сопутствующей документации, так как все изменения производятся с целью дальнейшего усовершенствования. Определяющим фактором соответствия всегда являются технические данные, нагрузочная способность, вес, а также описания характеристик и функциональных возможностей.

Редакция инструкции
4330007_A0

1.2 Содержание

1	Введение.....	2
1.1	Сведения об аппарате	2
1.2	Содержание	3
1.3	Список сокращений	5
1.4	Основные понятия.....	6
1.5	Инструкция по ориентации в пространстве.....	7
1.6	Замечания по работе с инструкцией.....	8
1.6.1	Замечания по структуре инструкции	8
1.6.2	Примечания и их обозначения, используемые в разделах.....	8
2	Инструкции по безопасности	9
2.1	Введение.....	9
2.2	Применяемые знаки безопасности	9
2.3	Инструкции по безопасности, касающиеся аппарата	9
2.4	Инструкции по безопасности при чистке и техническом обслуживании	10
2.5	Инструкции по безопасности при поиске и устранении неисправностей.....	10
3	Описание и технические данные.....	11
3.1	Описание назначения	11
3.2	Надлежащая эксплуатация	11
3.3	Ненадлежащая эксплуатация	11
3.4	Описание аппарата	12
3.4.1	Внешний вид аппарата OKO/50-50.....	12
3.4.2	Внешний вид аппарата OKO/61-41 ISO/SPRI	12
3.4.3	Описание аппарата	13
3.4.4	Дополнительные принадлежности	13
3.5	Технические данные	13
3.6	Табличка с паспортными данными	15
4	Транспортирование, сборка, ввод в эксплуатацию и вывод из эксплуатации	16
4.1	Транспортирование.....	16
4.2	Ввод в эксплуатацию	16
4.3	Хранение и утилизация.....	16
5	Порядок работы	17
5.1	Настройка	17
5.1.1	Регулирование пружин.....	17
5.1.2	Выбор посудных корзин	18
5.1.3	Вычисление вместимости диспенсера для корзин	19
5.2	Эксплуатация.....	20
5.3	Мероприятия по завершении работы	20
6	Поиск и устранение неисправностей.....	21
6.1	Замечания по поиску неисправностей.....	21
6.2	Таблица дефектов и способов их устранения	21

7	Чистка и уход	22
7.1	Меры безопасности.....	22
7.2	Меры гигиены	22
7.3	Чистка и уход	22
7.4	Специальные инструкции по чистке	22
8	Запасные части и принадлежности	24
8.1	Введение.....	24
8.2	Список запасных частей и принадлежностей	24

1.3 Список сокращений

Сокращение	Описание	
BGR	Правила профессиональной Ассоциации Германии	
BGV	Предписания профессиональной Ассоциации Германии	
CE	Communauté Européenne Европейское сообщество	
DIN	Deutsches Institut für Normung Немецкий институт стандартов, технических условий и спецификаций	
EC	European Community Европейский союз	
EN	European Standard Гармонизированный стандарт для европейского рынка	
E/V	Запасные и изнашиваемые детали	
IP	Международный стандарт защиты. Сокращение IP с последующим двузначным числом означает класс защиты оболочки. Первое число: Защита от проникновения твёрдых частиц Второе число: Защита от проникновения воды	
	0 Защита от контакта с любыми телами с большой площадью поверхности, например, рукой, защита от проникновения частиц $\varnothing > 1,97''$ (50 mm)	0 Без защиты от проникновения воды
	1 Защита от контакта с любыми телами большой поверхности, например, рукой, защита от проникновения частиц $\varnothing > 1,97''$ (50 mm)	1 Защита от вертикально падающих капель
	2 Защита от контакта с пальцами, защита от проникновения частиц $\varnothing > 0,47''$ (12 mm)	2 Защита от падающих капель (под любым углом, от 15° до вертикальных)
	3 Защита от контакта с инструментом, тонкой проволокой или подобными предметами $>0,1''$ (2,5 mm), защита от проникновения частиц $>0,1''$ (2,5 mm)	3 Защита от падающих капель под любым углом, от 60° до вертикальных
	4 Защита от контакта с инструментом, тонкой проволокой или подобными предметами $>0,04''$ (1 mm), защита от проникновения частиц $>0,04''$ (1 mm)	4 Защита от брызг под любым направлением
	5 Защита от касания, защита от проникновения пыли	5 Защита от водяных струй (направленных) под любым углом
	6 Полная защита от касания, защита от проникновения пыли	6 Защита от временного затопления
		7 Защита от временного погружения в воду
		8 Защита от воды под давлением во время длительного погружения
LED	Light Emitting Diode Светодиод	
RCD	Устройство защиты по току утечки. В странах ЕС, английский термин RCD (Residual Current Device) стандартизован.	

1.4 ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ

Понятие	Определение
Допущенный специалист	Допущенный к производству работ специалист, прошедший обучение у изготовителя, в авторизованном сервисном центре, либо указанной изготовителем компании
Кухни Cook&Chill	"Cook and Chill": Кухни, в которых горячий продукт после приготовления по возможности быстро охлаждается.
Кухня Cook&Serve	"Cook and Serve": Кухни, в которых горячий продукт хранится горячим непосредственно после приготовления, либо поддерживается в горячем состоянии до его потребления.
Образование элементов	Иначе: контактная коррозия. Возникает в случае соприкосновения разных металлов. Это происходит, если между металлами находится коррозионная среда, например, вода или даже влажный воздух.
Специалист	Специалист - это лицо, способное проанализировать объём работ и оценить возможную степень опасности на основании профобучения, технических знаний и опыта, а также знания соответствующих норм.
Gastronorm	Gastronorm - это принятая во всём мире система измерений, например, на фабриках- кухнях, крупных кухнях и предприятиях общественного питания. Применение стандартизованных размеров обеспечивает взаимозаменяемость кухонной посуды. Базовый размер гастроёмкости (GN) 1/1 – 12,8×20,9" (325×530mm). Глубина может быть различной.
H1	Гигиенический стандарт (NSF/USDA) на смазки, которые случайно или по технической необходимости вспают в контакт с продуктами питания.
Подъём	Движение, например вертикальное перемещение платформы со стойкой снизу вверх.
Управление	Сравнение по определённым условиям и/или характеристикам, таким как повреждения, протечки, уровни заполнения, нагрев.
Конвекция	Физические характеристики или массообмен (например, тепла или холода) потоками в газе или жидкости.
Коррозия	Химическое взаимодействие металла с окружающей средой, например, ржавление.
Безопасность оборудования	Под безопасностью оборудования понимают все меры, принимаемые для исключения травмирования персонала. В основу заложены действующие национальные и европейские директивы и нормы по защите пользователей технического оборудования и систем.
Пассивный слой	Неметаллический защитный слой на металле, защищающий или замедляющий коррозию металла.
Проверка	Сравнение с определёнными значениями, например, весом, затяжкой креплений, содержанием, температурой.
Квалифицированный персонал, квалифицированные кадры	Квалифицированным персоналом являются лица, которые благодаря своему образованию, опыту, полученному инструктажу, а также знанию соответствующих стандартов, положений, правил охраны труда и трудовых отношений получили от сотрудника, ответственного за безопасность установки, разрешение на выполнение требуемых действий, и при этом способны распознать и исключить возможные опасности (определение специалиста по IEC 364).
Schuko®	Это сокращённое наименование "безопасного контакта", обозначающее систему бытовых вилок или розеток, оснащённую контактами защитного заземления, используемую, главным образом, в Европе.
Проинструктированные лица	Проинструктированные лица, это лица, получившие инструктаж относительно возможной опасности вследствие ненадлежащего поведения при выполнении назначенных задач, а также о необходимых средствах и устройствах защиты, и, при необходимости, прошедшие обучение для выполнения этих задач.

1.5 Инструкция по ориентации в пространстве

Передняя сторона

"Перед" означает сторону, на которой установлены ручки-толкатели. Лица из обслуживающего персонала становятся с этой стороны для передвижения диспенсера для корзин. Сторона встраиваемых аппаратов, именуемая как "передняя" означает сторону, с которой персонал работает с этими аппаратами.

Задняя сторона

Сторона, именуемая как "задняя" означает сторону, противоположную передней стороне ("перед").

Правая сторона

Сторона, именуемая как "правая" означает сторону, находящуюся по правую руку от передней стороны ("перед").

Левая сторона

Сторона, именуемая как "левая" означает сторону, находящуюся по левую руку от передней стороны ("перед").

1.6 Замечания по работе с инструкцией

1.6.1 Замечания по структуре инструкции

Данная инструкция разбита на функциональные и целевые разделы.

1.6.2 Примечания и их обозначения, используемые в разделах

ОПАСНО	Краткое описание опасности
	Это опасность, угрожающая жизни и конечностям работника и/или третьим лицам, которые не следуют в точности данной инструкции, либо не учитывают указанные обстоятельства. Тип опасности обозначен символом с сопутствующим подробным описанием. В данном примере использован знак общей опасности.
ОПАСНО	Краткое описание опасности
	Это опасность, угрожающая жизни и конечностям работника и/или третьим лицам, которые не следуют в точности данной инструкции, либо не учитывают указанные обстоятельства. Тип опасности обозначен символом с сопутствующим подробным описанием. В данном примере использован знак общей опасности.
ОСТОРОЖНО	Краткое описание опасности
	Это потенциальная опасность травмирования или повреждения имущества при несоблюдении данной инструкции, либо игнорировании указанных обстоятельств. Тип опасности обозначен символом с сопутствующим подробным описанием. В данном примере использован знак общей опасности.
ПРИМЕЧАНИЕ	Краткое описание дополнительной информации
	Акцентируется внимание на особые условия или дополнительную важную информацию по соответствующему положению.
ИНФОРМАЦИЯ	Краткое описание
	Содержит дополнительную информацию относительно вспомогательных рабочих действий или рекомендации по соответствующему положению.

2 Инструкции по безопасности

2.1 Введение

Этот раздел инструкций по безопасности описывает опасности, связанные с аппаратом, с точки зрения ответственности за продукт (согласно Европейским указаниям по охране труда в машиностроении).

Инструкции по безопасности должны предупреждать об опасности и способствовать исключению причинения вреда людям, оборудованию и собственности. Убедитесь, что при прочтении вы поняли все приведённые в данном разделе инструкции по безопасности.

Вы должны соблюдать действующие национальные и международные правила по безопасности и эксплуатации. За предоставление действующих правил несёт ответственность руководитель. С новыми правилами он должен ознакомиться сам и ознакомить оператора.

В дополнение к этим инструкциям по эксплуатации, соблюдайте правила по охране труда, изданные основной профессиональной ассоциацией, особенно те, которые касаются работы с горячими предметами и связанными с ней опасными факторами. (BGR 110 “Охрана труда при работе в ресторанах” и BGR 111 “Охрана труда при работе на профессиональных кухнях”).

2.2 Применяемые знаки безопасности

Применяемые в данных рабочих инструкциях знаки безопасности акцентируют внимание на опасностях, которые могут возникнуть во время эксплуатации или чистке аппарата. В обоих случаях, знак даёт информацию о типе и обстоятельствах опасности.

Используются следующие знаки:

	Зона повышенной опасности
	Опасное электрическое напряжение
	Опасность травмирования рук
	Опасность сдавливания
	Горячие поверхности
	Надевайте защитные рукавицы

2.3 Инструкции по безопасности, касающиеся аппарата

Безопасная эксплуатация аппарата зависит от надлежащего и тщательного использования. Небрежная работа с аппаратом может привести к опасности для жизни и травмам конечностей работника и/или третьих лиц, а также опасности для самого аппарата, либо иной собственности оператора.

Следующие правила необходимо соблюдать для обеспечения безопасности аппарата:

- Аппарат следует эксплуатировать исключительно в идеальном состоянии с точки зрения технических стандартов.
- Все рабочие и исполнительные элементы должны быть в исправном и функционально надёжном состоянии в отношении технических стандартов.
- Модификация или переоборудование аппарата допускаются только после консультации с изготовителем и по получении его письменного разрешения.
- Сидеть или стоять на аппарате не допускается. Транспортирование людей не допускается.
- Пустые корзины можно штабелировать на базовой платформе, если аппарат остановлен, а стопоры зафиксированы. При передвижении диспенсера для корзин, корзины следует переставить на загрузочную платформу, в противном случае, они могут соскользнуть при резком торможении.

- Не допускается блокирование консоли.
- Пользуйтесь только теми корзинами, которые соответствуют загрузочной платформе. Корзины всегда должны иметь запас расстояния от края загрузочной платформы.
- Данные аппараты предназначены исключительно для ручной транспортировки. Транспортировка посредством устройств любого рода не допускается. Опасность травматизма или повреждений.
- Перед началом транспортировки отпустите общий стопор. Перемещение с зафиксированными стопорами может привести к повреждению шасси.
- Транспортирование следует производить только на ровном полу. Перемещение аппарата по неровному полу может привести к повреждению шасси.
- Перемещение по наклонной плоскости или по ступеням не допускается.
- Рядом со стенами и при перемещении вокруг преград, всегда обращайте внимание на встречные лица. Имеется опасность травмирования.
- При транспортировании аппарата удерживайте его за ручки обеими руками. Отпускать аппарат при перемещении не допускается.
- Не допускается перемещать аппарат быстрее скорости ходьбы. Сильно загруженный диспенсер для корзин сложно тормозить и удерживать. В случае необходимости, для транспортирования попросите помощи.
- При опрокидывании диспенсера для корзин вследствие внешнего воздействия, никогда не подхватывайте его вручную. Имеется опасность травмирования.
- Не останавливайте аппарат на наклонном полу.
- После остановки, аппарат следует заблокировать от укатывания посредством обоих стопоров.
- При транспортировании вне помещения посредством автотранспорта, например, грузовика, аппарат должен быть надёжно закреплён. Стопор не является достаточным средством крепления.
- Временное хранение в течение более трёх месяцев должно осуществляться в сухой и неморозной среде. Аппарат должен быть накрыт соответствующим покровным материалом для защиты от проникновения пыли.
- Не допускается нажимать руками на загрузочную платформу или на посудные корзины в стопке (например, для чистки). При отпуске имеется возможность получения травмы.
- Перед загрузкой открытых диспенсеров для корзин ОКО/50-50 или ОКО/65-53 необходимо отрегулировать высоту раздачи в соответствии с типом посуды и используемых посудных корзин (3" (75 mm) или 4 1/2" (115 mm)).
- Во избежание травмирования рук, при работе с открытыми диспенсерами типа ОКО/50-50 или ОКО/65-53, следует убедиться, что верхний край последней посудной корзины находится как минимум на 1,38" (35 mm) выше верхней кромки корпуса.

2.4 Инструкции по безопасности при чистке и техническом обслуживании

При проведении чистки и технического обслуживания необходимо соблюдать следующие правила:

- Исходя из гигиенических требований, следует строго соблюдать правила чистки.
- Не допускается чистка аппарата пароструйными очистителями или аппаратами чистки под давлением.

2.5 Инструкции по безопасности при поиске и устранении неисправностей

При выполнении работ по техническому обслуживанию и ремонту необходимо соблюдать следующее:

- Все ремонтные работы должны выполняться только допущенными к данной работе специалистами.
- Неисправные элементы необходимо заменять только на оригинальные запасные части.
- Необходимо соблюдать местные нормы безопасности.

3 Описание и технические данные

3.1 Описание назначения

Открытые диспенсеры для корзин предназначены для эксплуатации в сфере продовольственного обслуживания и крупных предприятиях общественного питания и используются для эффективного транспортирования и хранения готовых к использованию предметов посуды в корзинах.

Данные аппараты особенно подходят для небольших и небрежно сложенных в стопку предметов посуды любого типа, например, чашек, бокалов, небольших тарелок, всевозможных мисок и пластмассовых крышек, соусниц, подставок для яиц, горшков и для длинных и узких блюд. Открытые диспенсеры для корзин подходят для стандартных пластмассовых или с пластиковым покрытием корзин от посудомоечных машин, либо корзин из электрополированной нержавеющей стали.

В отличие от закрытых диспенсеров для корзин, заполнение открытых диспенсеров всегда на виду. Пустые корзины можно помещать на базовую платформу после извлечения посуды, дополнительной поверхности для хранения не требуется. Корзины, заполненные предметами посуды, можно штабелировать на открытой платформе сразу после промывки, любые остатки влаги легко испаряются из-за более лучшей вентиляции, а предметы посуды быстрее охлаждаются.

Открытые диспенсеры для корзин, которые рассчитаны на доставку стерильного оборудования, можно использовать для хранения и транспортирования пустого стерильного оборудования.

3.2 Надлежащая эксплуатация

Диспенсеры для корзин типа ОКО ОКО/50-50 или ОКО/65-53 предназначены исключительно для транспортирования и хранения чистых предметов посуды из фарфора или закалённого стекла. Транспортирование другого груза не допускается.

Диспенсеры для корзин типа ОКО/61-41 ISO / SPRI или ОКО/61-61 STE предназначены исключительно для транспортирования и хранения корзин для стерильного оборудования. Транспортирование другого груза не допускается.

Пользуйтесь только теми корзинами, которые соответствуют загрузочной платформе. Корзины всегда должны иметь запас расстояния от края загрузочной платформы. Не допускается транспортирование больших корзин в диспенсерах, которые предназначены для небольших корзин. Также, не допускается транспортирование малых корзин в диспенсерах, которые предназначены для больших корзин. При резком торможении, корзины могут соскользнуть.

В неподвижных диспенсерах можно также хранить корзины на базовой платформе под загрузочной платформой.

Под надлежащей эксплуатацией понимают predetermined порядок работы, в соответствии с указанными характеристиками, и использование штатных или дополнительных оригинальных принадлежностей.

Любое другое использование аппарата рассматривается как ненадлежащая эксплуатация.

3.3 Ненадлежащая эксплуатация

Не допускается загрузка диспенсеров для корзин грузом, отличным от указанного.

При перемещении диспенсера для корзин, хранение корзин на базовой платформе не допускается.

Сидеть или стоять на аппарате, а также перевозка людей не допускается.

В случае ущерба, вызванного ненадлежащей эксплуатацией, не предполагается никакой ответственности и не принимаются никакие гарантийные рекламации.

3.4 Описание аппарата

3.4.1 Внешний вид аппарата ОКО/50-50

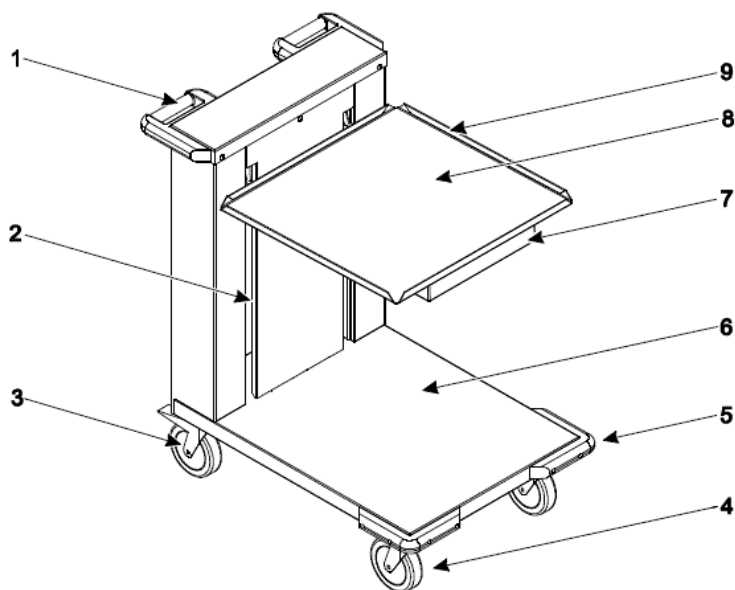


Рисунок 1 Внешний вид аппарата ОКО/50-50

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1. Безопасные ручки-толкатели | 6. Базовая платформа |
| 2. Направляющие консоли | 7. Платформа консоли |
| 3. Поворотные колёса со стопорами | 8. Загрузочная платформа |
| 4. Поворотные колёса без стопоров | 9. Бортик загрузочной платформы |
| 5. Бампер | |

3.4.2 Внешний вид аппарата ОКО/61-41 ISO/SPRI

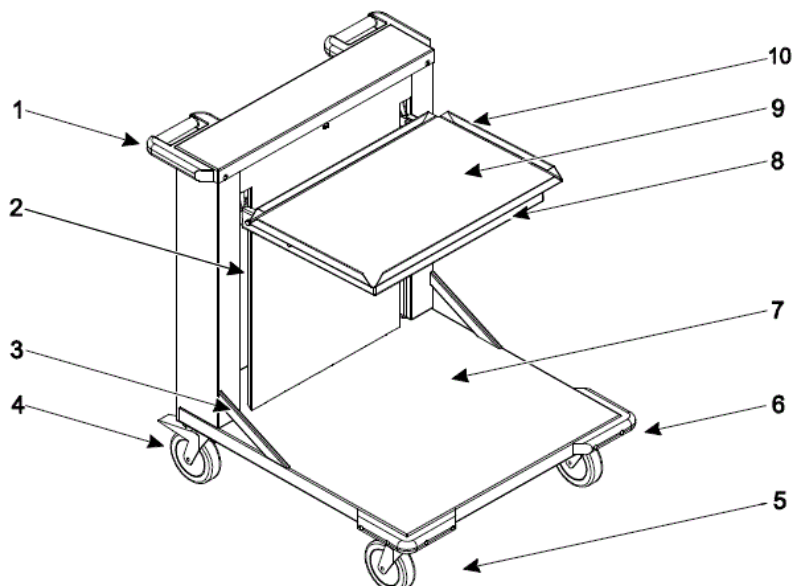


Рисунок 2 Внешний вид аппарата ОКО/61-41ISO/SPRI

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Безопасные ручки-толкатели | 6. Бампер |
| 2. Направляющие консоли | 7. Базовая платформа |
| 3. Подкос | 8. Платформа консоли |
| 4. Поворотные колёса со стопорами | 9. Загрузочная платформа |
| 5. Поворотные колёса без стопоров | 10. Бортик загрузочной платформы |

3.4.3 Описание аппарата

Открытые диспенсеры для корзин являются мобильными аппаратами с подпружиненной загрузочной платформой. Благодаря нагрузке, такой как штабель посудных корзин, загрузочная платформа опускается. По мере извлечения корзин, загрузочная платформа поднимается.

Эргономичная форма ручек-толкателей с установленными бамперами защищает руки от травм, а аппарат от повреждения. Два угловых бампера обеспечивают оптимальную защиту от столкновений на пути следования. Вместе с обоими ручками-толкателями гарантируется всесторонняя защита от повреждений.

В зависимости от модели, открытые диспенсеры для корзин применяются для разных целей. ОКО/50-50 и ОКО/65-53 являются аппаратами без подогрева и без охлаждения. Их можно использовать для установленных в корзины стопок соусниц, кофейных чашек, кружек, подставок для яиц, длинных узких тарелок и пластмассовых крышек.

Диспенсеры из больших кухонь приспособлены для стопок корзин с плохо уложенными стопками предметов посуды, изготовленной из фарфора, закалённого стекла или пластмассы. Имеются посудные корзины высотой 2,95" (75 mm) и 4,53" (115 mm). Тип корзин, используемых для установки в стопку, зависит от используемой посуды. В общем случае, максимальная вместимость достигается с корзинами 4 1/4" (115 mm). Предметы посуды всегда находятся под рукой на необходимой высоте раздачи.

Диспенсеры для корзин типа ОКО/61-41 ISO/SPRI и ОКО/61-61 STE, которые рассчитаны для доставки стерильного оборудования, можно использовать для хранения и транспортирования пустого стерильного оборудования.



3.4.4 Дополнительные принадлежности

Следующие комплектующие могут поставляться как дополнительные принадлежности к диспенсерам для корзин:

- Корзина посудная 19,69" x 19,69" x 2,95" (500 x 500 x 75 mm) или 19,69" x 19,69" x 4,52" (500 x 500 x 115mm), из нержавеющей стали с пластиковым покрытием или из нержавеющей стали с электролитически полированной поверхностью.
- Корзина посудная 25,59" x 20,87" x 2,95" (650 x 530 x 75 mm) или 25,59" x 20,87" x 4,52" (500 x 500 x 115mm), из нержавеющей стали с пластиковым покрытием или из нержавеющей стали с электролитически полированной поверхностью.
- Корзины для стерильного оборудования различных форматов.
- Противоударный пластмассовый отбойник, устанавливаемый по периметру
- Поворотные колёса из нержавеющей стали, Ø = 4.92" (125 mm), как со стопором так и без стопора, с креплением на пластине

Дополнительную информацию относительно корзин для стерильного оборудования можно найти на домашней страничке www.hupfer.de. Номера для заказа этих специальных принадлежностей можно найти в каталоге запасных частей и списке для заказов в режиме онлайн.

3.5 Технические данные

	Ед. изм.	ОКО/50-50	ОКО/65-53
			
		открытые диспенсеры для корзин для больших кухонь	открытые диспенсеры для корзин для больших кухонь
Собственный вес	lbs (kg)	105,8 (48)	121,3 (55)
Полезный груз	lbs (kg)	264,6 (120)	374,8 (170)
Допустимый общий вес	lbs (kg)	370,4 (168)	496 (225)
Габаритные размеры ш x г x в	in	22,24 x 31,5 x 35,43 (565 x 800 x 900)	28,15 x 31,5 x 35,43 (715 x 800 x 900)

	Ед. изм.	ОКО/50-50	ОКО/65-53
Шасси	in (mm)	4 поворотных колеса, 2 из них со стопорами, Ø 4,92 (125)	4 поворотных колеса, 2 из них со стопорами, Ø 4,92 (125)
Платформа для стопки		Платформа из нержавеющей стали, с отбортовкой по всем сторонам	Платформа из нержавеющей стали, с отбортовкой по всем сторонам
Размеры загрузочной платформы	in (mm)	20,59 x 20,59 (523 x 523)	25,59 x 20,87 (650 x 530)
Размеры используемых корзин для посуды	in (mm)	19,69 x 19,69 (500 x 500)	25,59 x 20,87 (650 x 530)
Высота стопки	in (mm)	около 29,53 (около 750)	approx. 29,53 (около 750)
Вместимость		6 корзин высотой 4,53" (115 mm) / 10 корзин высотой 2,95" (75 mm)	6 корзин высотой 4,53" (115 mm) / 10 корзин высотой 2,95" (75 mm)

	Ед. изм.	ОКО 61-41 ISO/SPRI	ОКО 61-61 STE
--	----------	--------------------	---------------



		Открытый диспенсер для корзин, используемый в медицинской отрасли	Открытый диспенсер для корзин, используемый в медицинской отрасли
Собственный вес	lbs (kg)	99,2 (45)	105,8 (48)
Полезный груз	lbs (kg)	275,6 (125)	313,1 (142)
Допустимый общий вес	lbs (kg)	374,8 (170)	418,9 (190)
Габаритные размеры ш x г x в	in (mm)	28,15 x 32,64 x 35,43 (715 x 829 x 900)	28,15 x 32,64 x 35,43 (715 x 829 x 900)
Шасси	in (mm)	4 поворотных колеса, 2 со стопорами, Ø 4,92" (125 mm)	4 поворотных колеса, 2 со стопорами, Ø 4,92" (125 mm)
Платформа для стопки		Платформа из нерж. стали, с отбортовкой по всем сторонам	Платформа из нерж. стали, с отбортовкой по всем сторонам
Размеры загрузочной платформы	in (mm)	24,02 x 16,14 (610 x 410)	24,02 x 24,02 (610 x 610)
Размеры используемых корзин для стерильного оборудования	in (mm)	23,62 x 15,75 (600 x 400)	23,62 x 11,81 (2 на платформу для стопки) (600 x 300) (2 на платформу для стопки)
Вместимость		20 корзин высотой 3,94" (100 mm)	15 корзин высотой 5,12" (130 mm)

Отметки о соответствующих испытаниях можно найти на домашней страничке по адресу www.hupfer.de.

3.6 Табличка с паспортными данными

Табличка с паспортными данными находится на задней панели аппарата.

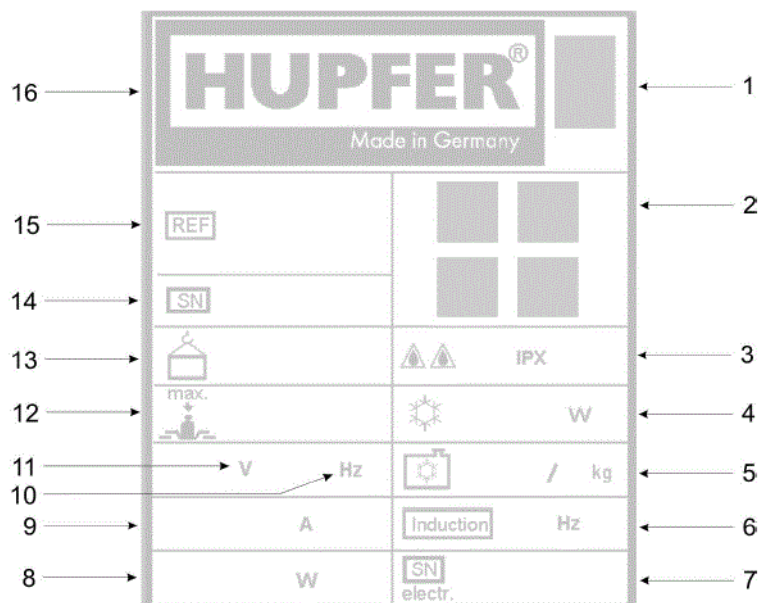


Рисунок 3 Табличка с паспортными данными

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Утилизация старых аппаратов | 9. Номинальный ток |
| 2. Отметки о сертификации | 10. Частота |
| 3. Класс защиты | 11. Номинальное напряжение |
| 4. Холодильная мощность | 12. Полезная нагрузка |
| 5. Хладагент | 13. Собственный вес |
| 6. Частота индукции | 14. Серийный номер / Номер заказа |
| 7. Текущий серийный номер | 15. Наименование и краткое описание |
| 8. Электрическая мощность | 16. Изготовитель |

4 Транспортирование, сборка, ввод в эксплуатацию и вывод из эксплуатации

4.1 Транспортирование

ВНИМАНИЕ

Повреждения аппарата, вызванные ненадлежащим транспортированием



В случае транспортирования аппарата вне зоны эксплуатации на автотранспорте, например, грузовике, аппарат следует надлежащим образом закрепить. Стопоры не являются достаточным средством фиксации при транспортировании.

Если аппарат не закрепить надлежащим образом, имеется опасность повреждения имущества и людей вследствие сдавливания.

Во время транспортирования закрепите все отдельно стоящие аппараты посредством соответствующих транспортировочных креплений.

4.2 Ввод в эксплуатацию

Перед вводом открытого диспенсера для корзин в эксплуатацию, снимите защитную плёнку с металлических поверхностей.

ИНФОРМАЦИЯ

Утилизация упаковочного материала

Упаковка содержит вторичное сырьё и может быть надлежащим образом утилизирована. Для этого различные материалы разделяются и утилизируются безопасным для окружающей среды образом. В любом случае, для этой цели следует привлечь органы местного управления, ответственные за утилизацию.

Перед вводом аппарата в эксплуатацию необходимо проверить надлежащее функционирование стопоров.

Перед вводом аппарата в эксплуатацию его следует очистить и промыть.

4.3 Хранение и утилизация

Временное хранение должно осуществляться в сухой неморозной среде. Диспенсер для корзин следует хранить накрытым соответствующим покрывным материалом для защиты от проникновения пыли.

Диспенсер для корзин, помещённый на хранение, должен проверяться на отсутствие повреждений каждые 6 месяцев.

ПРИМЕЧАНИЕ

Образование конденсата

Во избежание образования конденсата, убедитесь в наличии достаточной вентиляции и отсутствии значительных перепадов температуры в месте хранения.

Перед повторным вводом в эксплуатацию аппарат необходимо промыть и высушить.

Если диспенсер для корзин подлежит утилизации, все нагревательные элементы (если имеются) должны быть безопасным образом и полностью сняты, утилизируемые материалы должны быть соответствующим образом разделены и утилизированы безопасным для окружающей среды способом в соответствии с нормами по удалению отходов. В любом случае, для этой цели следует привлечь органы местного управления, ответственные за утилизацию.

5 Порядок работы

5.1 Настройка

Поскольку диспенсеры для корзин рассчитаны на максимальную загрузку, штатная система пружин аппарата полностью отвечает всем целям.

Диспенсеры для корзин, которые предназначены для транспортирования посудных корзин, необходимо настраивать только если меняется вес посуды, подлежащей хранению в корзинах, либо высота корзин.

Высота раздачи регулируется подцеплением или отцеплением пружин растяжения. Если имеющихся пружин недостаточно, следует добавить дополнительные пружины.

ПРИМЕЧАНИЕ Регулирование пружинами

Пружины следует настроить так, чтобы верхняя кромка самой верхней корзины оставалась на одинаковой высоте раздачи между 1,38" и 1,87" (35 mm и 50 mm) над верхним краем корпуса.

5.1.1 Регулирование пружин

Этап 1: Проверка настройки пружин

- Поместите две загруженных посудой корзины на загрузочную платформу, чтобы проверить высоту раздачи.
- Подождите до завершения ответного действия.

Если верхняя кромка самой верхней корзины находится в пределах 1,38" (35 mm) и 1,97" (50 mm) над верхним краем корпуса, то система пружин настроена правильно.

Если стопка опускается незначительно, или не опускается совсем, то высоту раздачи следует изменить настройкой пружин.

Если высота раздачи слишком высокая, регулировочные пружины следует отцеплять.

Если высота раздачи слишком низкая, регулировочные пружины следует подцеплять.

Этап 2: Изменение настройки пружин

Высота раздачи регулируется отцеплением и подцеплением растяжных пружин к двум соединительным рейкам в пружинном отсеке.

Пружины в диспенсерах корзин 50-50 располагаются группами по 5, из которых 4 являются основными пружинами с повышенным усилием растяжения (1), а 1 является регулировочной пружиной (2) с пониженным усилием растяжения.

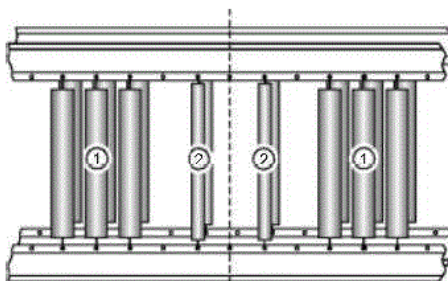


Рисунок 4 Соединительные рейки с пружинами растяжения (ОКО/65-53)

ПРИМЕЧАНИЕ Размещение пружин

Для равномерного направления базовой корзины без трения необходимо симметричное распределение пружин слева и справа соединительной рейки.

Порядок настройки пружин:

ВНИМАНИЕ



Опасность травмирования

Соблюдайте осторожность при подцеплении и отцеплении пружин. Будьте чрезвычайно осторожны с концами регулировочных пружин растяжения.

ИНФОРМАЦИЯ

Необходимые инструменты

Для закрепления крышки пружинного отсека вам потребуются следующие инструменты:

1 отвёртка (ширина жала 0,24-0,28" (6-7 mm) и толщина 0.03–0.04 " (0,8–1,0 mm)).

- Снимите корзины с загрузочной платформы.
- Чтобы снять крышку пружинного отсека, выверните три винта (1) сбоку и винт между ручками-толкателями (2) с помощью отвёртки.

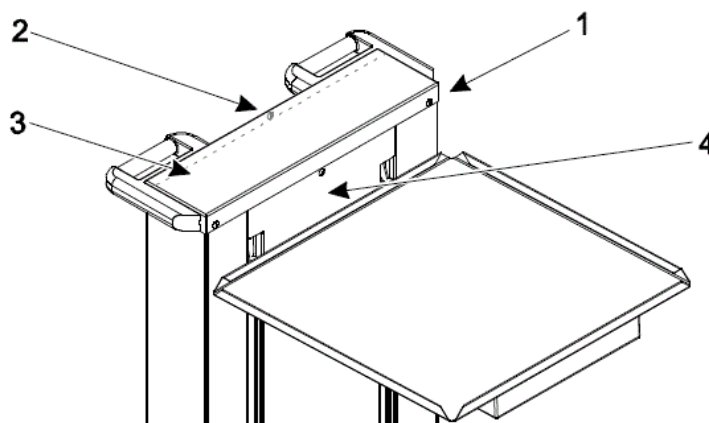


Рисунок 5 Настройка пружин

- Снимите крышку пружинного отсека. Ручки-толкатели прикручены к крышке пружинного отсека.
- Осторожно поднимите панель между загрузочной платформой и пружинным отсеком, затем слегка наклоните её вниз к пружинному отсеку, снимите и отложите в сторону. Доступ к пружинам открыт.
- Равномерно подцепите или отцепите пружины во всех группах пружин. Отцеплять лучше регулировочные пружины. Основные пружины, по возможности оставляйте подцепленными. Всегда отцепляйте пружины с нижней соединительной рейки.
- Повторяйте этапы из разделов "Проверка настройки пружин" и "Изменение настройки пружин" до тех пор, пока верхняя кромка самой верхней корзины не будет находиться в пределах 1,38" (35 mm) и 1,97" (50 mm) над верхним краем пружинного отсека.
- После настройки правильной высоты корзины установите панель пружинного отсека. Обратите внимание, чтобы панель находилась лицом к базовой платформе.
- Установите крышку пружинного отсека и закрепите её винтами.

5.1.2 Выбор посудных корзин

Имеются два типа посудных корзин с разной высотой для моделей ОКО/50-50 и ОКО/65-53. Какой тип корзин будет использован для дополнительной установки в стопку, зависит от посуды, которая подлежит загрузке в эти посудные корзины.

В общем случае, максимальная вместимость достигается с корзинами 4,53" (115 mm). Исключением является закрытая посуда с порционированным продуктом и общей высотой 2,17" (55 mm) и 2,56" (65 mm).

	Тип корзин	Высота корзины	Полезная высота
ОКО/50-50	Корзина 2,95" (75er)	75 mm (2,95")	65 mm (2,56")
ОКО/65-53	Корзина 4,53" (115er)	115 mm (4,53")	105 mm (4,13")

Для моделей ОКО/61-41 ISO/SPRI и ОКО/61-61 STE имеются корзины для стерильного оборудования и контейнеров по стандарту ISO в различных форматах и разной высоты.

5.1.3 Вычисление вместимости диспенсера для корзин

Полная вместимость диспенсера для корзин зависит от загружаемых предметов посуды и числа посудных корзин.

Все ведущие изготовители предоставляют необходимые данные для вычисления средней высоты стопки следующим образом:

$$H_z = \frac{(H_n - H_1)}{n-1}$$

H_z : Промежуточная высота стопки
 H_1 : Высота одного предмета посуды
 H_n : Высота n предметов посуды
n: Число предметов посуды

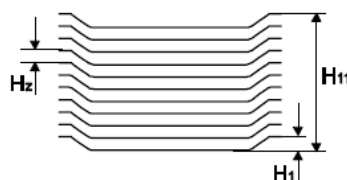


Рисунок 6 Промежуточная высота стопки H_z из 11 предметов посуды

Например:

$$H_z = \frac{(165 - 40)}{11-1} = 12,5 \text{ mm}$$

H_z : Промежуточная высота стопки
 H_1 : Высота одного предмета посуды = 1,57" (40 mm)
 H_{11} : Высота 11 предметов посуды = 6,5" (165 mm)

Объём одной посудной стопки можно рассчитать совместно с высотой стопки H_S диспенсера для корзин:

$$K = \frac{(H_S - H_1)}{H_z} + 1$$

K: Вместимость
 H_S : Высота стопки корзины
 H_1 : Высота первого элемента посуды
 H_z : Промежуточная высота стопки

Например:

Вместимость посудной корзины 4,53" (115 mm)

$$K = \frac{(110 - 40)}{12,5} + 1 = 6,6$$

H_S : Высота стопки посудной корзины 4,53" (115 mm) = 4,33" (110 mm)
 H_1 : Высота одного предмета посуды = 1,57" (40 mm)
 H_z : Промежуточная высота стопки = 0,49" (12,5 mm)

Посудная корзина 4,53" (115 mm) может вместить 6 предметов посуды, уложенных в стопку. В этой посудной корзине помещается 6 стопок посуды. Следовательно, можно загрузить 36 предметов.

Полная вместимость диспенсера для корзин:

Полная вместимость вычисляется исходя из вместимости базовой корзины и вместимости вставленных корзин.

Поэтому, если используются 6 корзин 4 1/2" (115 mm), полная вместимость составляет 272 предмета посуды (54 предмета в базовой корзине и 6 x 36 предметов в 6 посудных корзинах).

5.2 Эксплуатация

Перед вводом в эксплуатацию, аппарат следует вымыть и высушить.

Перед началом работы, всегда необходимо проверять, правильно ли настроен открытый диспенсер для корзин на используемый тип посуды.

Следует обеспечить надлежащую высоту раздачи во избежание травмирования персонала.

Загрузка аппарата

Как правило, на загрузочную платформу устанавливают уже заполненные корзины.

ВНИМАНИЕ



Повреждение посуды

Максимальная высота загрузки посудных корзин должна быть ниже на 0,12-0,20" (3-5 mm) от верхнего края, в противном случае, это может привести к повреждению посуды.

Разгрузка аппарата

- Равномерно извлекайте корзины или предметы из корзины во избежание перекоса загрузочной платформы.
- Извлеките пустые посудные корзины и штабелируйте их в подходящем месте.

В неподвижных диспенсерах для корзин можно хранить пустые корзины также на базовой платформе.

Перемещение аппарата

- Снимите корзины с базовой платформы и установите их на загрузочную платформу.
- Возьмитесь за ручки-толкатели аппарата и переместите его к месту назначения.
- На месте назначения, воспользуйтесь обоими тормозами для предохранения аппарата от перемещения.

5.3 Мероприятия по завершении работы

- На месте назначения, воспользуйтесь обоими тормозами для предохранения аппарата от перемещения.

6 Поиск и устранение неисправностей

6.1 Замечания по поиску неисправностей

Работы по обслуживанию должны выполняться только квалифицированным персоналом. В случае послепродажного обслуживания и при заказе запасных частей указывайте данные, приведённые в табличке паспортных данных.

Неисправные детали следует менять только на оригинальные части.

Регулярные осмотры и техническое обслуживание предотвратят выход аппарата из строя и гарантируют безопасность. Интервалы между осмотрами и техническим обслуживанием зависят от эксплуатации аппарата. Проконсультируйтесь со специалистом из отдела послепродажного обслуживания.

6.2 Таблица дефектов и способов их устранения

Дефект	Возможная причина	Действие
Тележка уклоняется вправо или влево во время передвижения	Повреждены подшипники колёс	Замените неисправные колёса
Сопrotивление колёс больше, чем при вводе в эксплуатацию	Повреждены подшипники колёс	Замените неисправные колёса
Стопоры не фиксируют тележку	Неисправность стопоров	Либо установите новые стопоры, либо замените неисправные колёса
Загрузочная платформа не устанавливается в верхнем положении даже при малой нагрузке	Повреждены пружины	Откройте пружинный отсек и замените неисправные пружины
Загрузочная платформа имеет свободный ход	Ослабли винты консоли платформы	Проверьте винтовые соединения и затяните, при необходимости

7 Чистка и уход

7.1 Меры безопасности

ВНИМАНИЕ

Не выполняйте чистку проточной водой



Не допускается чистка аппарата проточной водой, с помощью пароочистителей и очистителей высокого давления. Вода может накопиться в аппарате.

Чистку открытого диспенсера для корзин выполняйте с помощью влажной ткани с применением обычных чистящих средств.

7.2 Меры гигиены

Правильные действия обслуживающего персонала имеют решающее значение для надлежащей гигиеничности.

Весь персонал должен быть информирован относительно местных гигиенических норм и соблюдать их.

Чтобы закрыть раны на руках, наклейте водонепроницаемый пластырь.

Не допускается чихать или кашлять на чистую посуду.

7.3 Чистка и уход

Аппарат следует чистить ежедневно с помощью влажной ткани с применением обычных чистящих средств. После проведения влажной чистки тщательно осушите аппарат, чтобы исключить развитие плесени, неконтролируемый рост микроорганизмов и бактерий и, как следствие, загрязнения посуды.

7.4 Специальные инструкции по чистке

Устойчивость нержавеющей стали к коррозии основана на пассивном слое, который образуется на поверхности при доступе кислорода. Кислорода в воздухе достаточно для образования пассивного слоя, поэтому нарушение или повреждение пассивного слоя вследствие механического воздействия может устраняться автоматически.

Пассивный слой образуется или восстанавливается быстрее, если нержавеющая сталь вступает в контакт с проточной водой, содержащей кислород. Пассивный слой может быть поврежден химическим способом или разрушен агентами, имеющими снижающее (потребляющее кислород) действие, когда сталь вступает в контакт с ними в концентрированной форме или при высоких температурах.

Примерами таких агрессивных веществ являются:

- вещества, содержащие соль или серу
- хлориды (соли)
- концентрированные приправы (например, горчица, уксусная эссенция, кубики приправ, солевые растворы).

Дополнительно, повреждения могут возникнуть вследствие:

- внешней ржавчины (например, от сторонних деталей, инструментов или налёта ржавчины)
- частиц железа (например, шлифовального порошка)
- контакта с цветными металлами (образование гальванопары)
- недостатка кислорода (например, при отсутствии доступа к кислороду, воды с малым содержанием кислорода).

Общие принципы работы с аппаратами, изготовленными из "чистой нержавеющей стали":

- Всегда содержите поверхности аппаратов, изготовленных из нержавеющей стали, в чистом состоянии и в контакте с кислородом.
- Пользуйтесь чистящими средствами для нержавеющей стали. Не допускается использование чистящих агентов, содержащих хлориды.
- Ежедневно путём чистки удаляйте слои накипи, жира, крахмала и яичного белка. Под этими слоями может возникнуть коррозия вследствие недостатка доступа кислорода.
- После каждой операции чистки удаляйте все остатки чистящих средств путём обильного ополаскивания чистой водой. Затем поверхность следует тщательно осушить.
- Не допускайте контакта частей, изготовленных из нержавеющей стали, с концентрированными кислотами, приправами, солями и т.д. дольше, чем необходимо. Кислотные испарения, которые образуются при чистке плитки, также способствуют коррозии "чистой нержавеющей стали".
- Избегайте повреждения поверхностей из нержавеющей стали, особенно металлами, изготовленными не из нержавеющей стали.
- Остатки инородных металлов создают очень небольшие химические элементы, которые могут вызвать коррозию. Во всяком случае, следует избегать контакта с железом и сталью, так как это приведёт к образованию внешней ржавчины. Когда нержавеющая сталь контактирует с железом (стальной губкой, стальными частицами из труб, водой с содержанием железа), это может послужить толчком к образованию коррозии. Поэтому для механической чистки пользуйтесь исключительно губками из нержавеющей стали, либо щётками с природной, пластмассовой или нержавеющей щетиной. Стальные губки или щётки из нелегированной стали приводят к внешней ржавчине вследствие истирания.

8 Запасные части и принадлежности

8.1 Введение

Работы по обслуживанию должны выполняться только допущенным техническим персоналом.

Неисправные компоненты следует заменять только на оригинальные части.

В случае послепродажного обслуживания и при заказе запасных частей всегда указывайте данные, приведённые в табличке с паспортными данными.

8.2 Список запасных частей и принадлежностей

Запасная часть, номер по каталогу	Наименование позиции	Тип	Кол.
014000401	Колесо поворотное	Ø 125 mm, на пластине крепления, пластмассовый обод	2
014000402	Колесо поворотное со стопором	Ø 125 mm, на пластине крепления, пластмассовый обод	2
091010963	Ручки-толкатели	левая и правая, в комплекте	1
014002110	Бамперы угловые	противоударная пластмасса	2
014003211	Винт с грибовидной головкой	M5 x 10 A2	
014055088	Пружина растяжения	нержавеющая сталь, 20g (0,18oz)	8
014040101	Пружина растяжения	нержавеющая сталь, 10g (0,18oz)	4