

# CARRELLO TERMICO SCALDAVIVANDE HEATED TROLLEY

Art. 1360

Art. 1365



## MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

### OWNER'S MANUAL

(Italian/English version)

Italiano

### PRESENTAZIONE

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

### AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Il presente prodotto, destinato a mantenere ad una temperatura non inferiore ai 65° i prodotti contenuti nei contenitori GN è costruito interamente in lamiera acciaio inox AISI 304 18/10 finitura spazzolata. La parte superiore, è costruita in doppia parete con l'interposizione di materiale coibente per il mantenimento del calore generato da sistema di riscaldamento. La vasca interna è adatta ad ospitare bacinelle GN fino ad h. 200 o altre tipologie di contenitori adatti all'uso alimentare. Lo scarico per l'acqua del bagno-maria, terminato da una saracinesca da 1/2", fuoriesce dal carrello dalla parte bassa al centro del lato di cm. 60, opposto al pannello di comando. Il vano inferiore è a giorno. I comandi relativi alle funzioni di riscaldamento, il cavo di alimentazione e la maniglia di spinta sono posizionati su un lato corto del carrello. Le 4 ruote (Ø mm. 125) sono piroettanti.

Articolo	Larghezza cm.	Profondità cm.	Altezza cm.	Peso Kg.	Capacità vasca GN	Cavo di alimentaz.	Consumo W	Alimentazione monofase Vac	Intervallo temperatura °C
<b>1360</b>	78	60	85	42	2x1/1	3G 1,5	1.950	230	30÷120
<b>1365</b>	114	60	85	47	3x1/1	3G 1,5	1.950	230	30÷120

### INDIVIDUAZIONE DEI COMANDI (Vedi tavola "A"):

Rif.	descrizione
1	Spia luminosa
2	Termostato regolabile 30° ÷ 120°
3	Termometro
4	cavo di alimentazione

## UTILIZZO

Rimuovere i contenitori GN, quando presenti, e versare nella vasca una quantità di acqua (possibilmente decalcificata) sino a raggiungere un livello di circa 3 cm e ripristinarla periodicamente.

Attenzione: in caso di mancanza di acqua nel bagno-maria si potrebbero verificare danni all'apparecchiatura. Collegare l'apparecchiatura ad un interruttore magnetotermico differenziale –2 poli + terra –IDN 0,03 16A (classe 1) ad un impianto elettrico di distribuzione dotato di messa a terra. Il circuito di distribuzione dovrà essere opportunamente protetto dai sovraccarichi termici e dai cortocircuiti e dovrà essere dotato di protezioni coordinate con l'impianto di messa a terra per ottenere la protezione dai contatti indiretti. Regolare la temperatura fino al valore richiesto utilizzando l'apposito termostato. L'odore sgradevole che viene prodotto nei primi minuti di funzionamento è dovuto a i residui grassi di lavorazione. La spia rossa si accenderà per poi spegnersi al raggiungimento della temperatura impostata. Tale sequenza proseguirà ogniqualevolta la temperatura variasse di  $\pm 5^\circ$  ca. rispetto al valore impostato. Al termine dell'utilizzo ruotare il termostato a zero, disinserire l'alimentazione, vuotare la vasca e provvedere ad un'accurata pulizia con acqua e detergente e quindi ad asciugatura del manufatto.

## INDIVIDUAZIONE DEI DATI DI TARGA

I dati di targa sono indicati nell'apposita targhetta collocata nella parte inferiore del carrello in corrispondenza del pannello dei comandi.

## SCHEMA ELETTRICO E CONNESSIONI (Vedi tavola "B")

## ELENCO PARTI E RICAMBI (Vedi tavola "C")

rif.	descrizione	quantità
1	Termostato	1
2	Resistenza W 1950	1
3	Spia	1
4	Pressacavo	1
5	Cavo di alimentazione	1
6	Ruota Ø 125	4
7	Ruota Ø 125 con freno (optional)	2
8	Rubinetto di scarico	1

## GARANZIA

Il costruttore garantisce per anni 2 (due) i propri prodotti. La garanzia non copre le parti elettriche ed i materiali di consumo. Eventuali interventi verranno effettuati esclusivamente presso la sede del costruttore. Il trasporto e la riconsegna dei manufatti è a carico del cliente.

## CERTIFICAZIONI (Vedi allegato)

English

### PRESENTATION

*Thank you for purchasing our product which has been manufactured in compliance with the strictest standards and according to technical criteria aimed at guaranteeing their practical, safe use in professional work environments.*

### SECURITY WARNING

*The appliance must be connected to a power socket supplied with an efficient earth-connection. Any intervention must be carried out by specialised technical personnel. It is recommended that access to the electrical parts should be made only after disconnecting the appliance from the electrical circuit. Do not spill liquids onto the external surface of the equipment and in particular near the control panel. Do not use with wet hands or bare feet moving over wet surfaces. Do not use if the power feed cable is damaged. Do not remove the power-plug by pulling it by the cable. Do not use acids or chemical agents to clean the appliance.*

### TECHNICAL DATA

*This product, intended to maintain the products in the GN containers at a temperature not less than  $65^\circ$ , is constructed entirely of AISI 304 18/10 stainless steel sheet with polished finish. The upper part is constructed with a double wall with insulating material in the middle, to maintain the heat generated by the heating system. The internal tank is suitable for holding GN trays up to h. 200 or other types of containers suitable for food use. The drain for the bain-marie water, finished off with a 1/2" gate-valve, comes out from the lower part of the trolley, at the centre of the 70 cm. side, opposite the control panel. The controls relating to the heating functions, the power feed cable and the push-handle are positioned on one side of the trolley. The castors are swivelling.*

Article	Width cm.	Depth cm.	Height cm.	Weight Kg.	GN tank capacity	Power feed cable input	W	Electrical Voltage V. ac	Temperature interval °C
<b>1360</b>	78	60	85	42	2x1/1	3G 1,5	1.950	230	30÷120
<b>1365</b>	114	60	85	47	3x1/1	3G 1,5	1.950	230	30÷120

**COMMANDS IDENTIFICATION** (See table “A”):

Rif.	description
1	Indicator light
2	Thermostat 30 ° ÷ 120 °
3	Thermometer
4	Power feed cable input

**USE**

Remove the GN containers, if present, and pour a quantity of water (decalcified, if possible) into the tank until a level of approximately 3 cm. is reached, topping up periodically.

Caution: if there is a lack of water in the bain-marie, this may cause damage to the equipment.

Adjust the temperature to the value required by using the appropriate thermostat. The unpleasant smell produced in the first few moments is due to the residues of processing-grease. The red indicator light will come on and then go out when the set temperature is reached. This sequence of events will be repeated each time the temperature varies by approximately  $\pm 5^{\circ}$  ca. from the set value. After use, turn the thermostat to zero, disconnect the power supply, empty the tank, and then clean the appliance carefully with water and detergent and dry.

**FINDING THE RATINGS**

The ratings are indicated on the appropriate plate located on the lower part of the trolley near the control panel.

**SCHEMATIC DIAGRAM AND CONNECTIONS** (See table “B”)

**SPARE PARTS LIST1** (See table “C”)

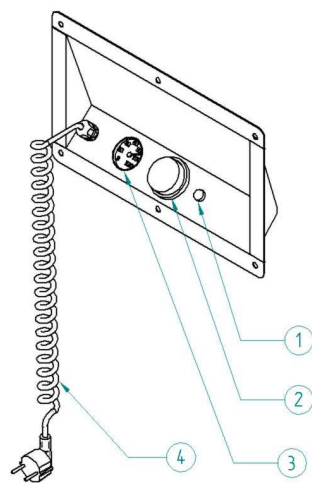
rif.	description	quantity
1	Thermostat	1
2	Resistance W 1950	1
3	Indicator light	1
4	Cable press	1
5	Power feed cable	1
6	Wheel Ø 125	4
7	Wheel Ø125 with brake (optional)	2
8	Drain tap	1

**GUARANTEE**

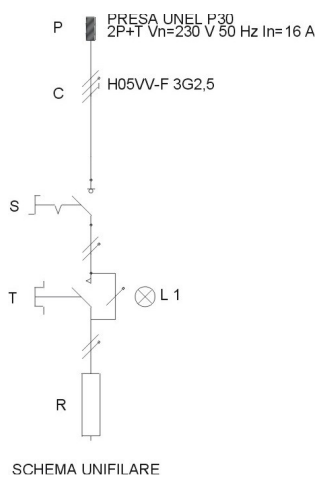
The manufacturer guarantees its products for two (2) years. The guarantee does not cover the electrical parts and the expendable materials. Any intervention must be carried out exclusively on the manufacturer's premises. The transport and the return of the articles are the responsibility of the customer.

**STATEMENT OF COMPLIANCE CE** (enclosed)

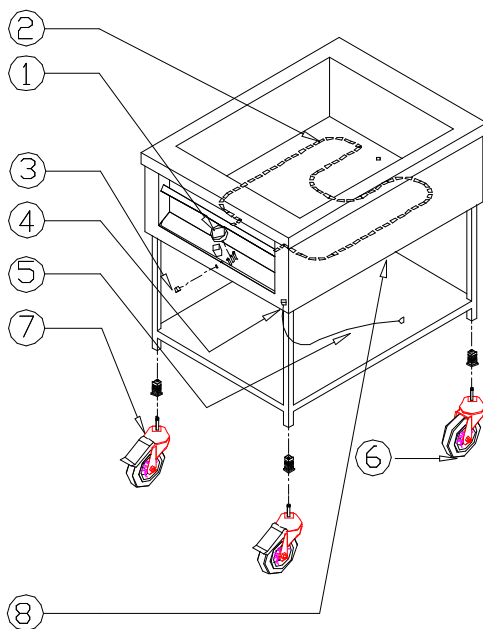
## Tavola "A" (Table "A")



## Tavola "B" (Table "B")



## Tavola "C" (Table "C")



CODE		11130	11137	11135	11105	11100	11103	11124	11118
MODEL		EVT 3/2	ETV1-10GN2/1	ETV2-6GN1/1	CR3200/C	1360	1365	1368	1378
CODE	NAME								
M110607	SWITCH 2-POSITION with light	X	X	X	X	X	X	X	X
M111401	KNOB SWIVELING	X	X	X	X	X	X	X	X
M112150	CABLE ELECTRIC PLUG-IN	X	X	X	X	X	X	X	X
M113022	HEATING PART 250W	X		X					
M113044	HEATING PART 700W	X			X				X
M113109	THERMOSTA MANUAL	X			X				X
M114900	VALVE BALL	X			X	X	X	X	X
M115428	PLUG BLIND FOR CABLE	X	X	X	X	X	X	X	X
M115503	BUMPER CORNER	X			X	X	X	X	X
M116003	WHEEL SWIVELING 160	X							
M116004	WHEEL SWIVELING 160 WITH BRAKE	X							
M150164	THERMOSTA MANUAL-VO	X	X	X	X	X	X	X	X
M115398	CONSOLE for handrail tube	X	X	X	X	X	X	X	X
M113026	HEATING PART 660W		X			X		X	
M116022	WHEEL SWIVELING 150		X						
M116024	WHEEL SWIVELING 150 WITH BRAKE		X						
M116047	WHEEL SWIVELING 125			X					
M116048	WHEEL SWIVELING 125 WITH BRAKE			X					
M116068	WHEEL SWIVELING 125				X	X	X	X	X
M116069	WHEEL SWIVELING WITH BRAKE				X	X	X	X	X
M113025	HEATING PART 1000W						X		

NAME	ITEM	CAPACITY	DIMMENSIONS	TENSION	POWER SUPPLY	WEIGHT
EVT 3/2	11130	3XGN 1/1-200 3x(6xGN 1/1-40)	646X1208X963	230/1	2,85	
ETV1-10GN2/1	11137	10xGN 2/1-100	810x802x1400	230/1	1,34	
ETV2-6GN1/1	11135	2x(6xGN 1/1-100)	675x905x980	230/1	1	82
CR3200/C	11105	3xGN 1/1-200	650x1211x900	230/1	2,1	45
1360	11100	GN 2/1	650x845x900	230/1	1,34	40
1365	11103	GN 3/1	650x1211x900	230/1	2	51
1368	11124	GN 4/1	650x1577x900	230/1	2,67	64
1378	11118	4xGN 1/1-200	650x1577x900	230/1	2,8	58