







fig./Abb. 4

Verklaring van gebruikte symbolen
Explanation of the symbols used
Symbolererklärung
Epllications des symboles utilisés



Waarschuwing voor mogelijke schade en/of letsel aan machine of operator.
Warning of possible damage to the machine or injury to the operator
Hinweis für den gebrauch des Servierwagen SK VL
Mise en garde contre tout endommagement et/ou lésion possibles causés à la machine ou à l'opérateur.



Algemene aanduiding voor: **BELANGRIJK, LET OP** of **OPMERKING**.
General symbol for: **IMPORTANT, NB, OR NOTE**
Hinweis für **WICHTIG, ACHTUNG** oder **BEMERKUNG**
Signe général signifiant: **IMPORTANT, ATTENTION** ou **REMARQUE**

Animo behoudt zich het recht voor om onderdelen op elk gewenst moment te wijzigen, zonder voorafgaande of directe kennisgeving aan de afnemer. De inhoud van deze handleiding kan eveneens gewijzigd worden zonder voorafgaande waarschuwing. Deze handleiding is geldig voor de machine in standaarduitvoering. Animo kan derhalve niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade voortvloeiende uit van de standaarduitvoering afwijkende specificaties van de aan u geleverde machine. Voor informatie betreffende afstelling, onderhoudswerkzaamheden of reparaties waarin deze handleiding niet voorziet, wordt u verzocht contact op te nemen met de technische dienst van uw leverancier. Deze handleiding is met alle mogelijke zorg samengesteld, maar Animo kan geen verantwoording op zich nemen voor eventuele fouten in dit boek of de gevolgen daarvan.

Animo has the right to change parts of the machine at any time without advice or direct announcements to the client. The contents of this manual can also be changed without any announcements. This manual is to be used for the standard model/type of the machine. Thus Animo cannot be held responsible for any damage resulting from the application of this manual to the version delivered to you. For extra information on adjustments maintenance and repair, contact the technical department of your supplier. This manual has been written very carefully. However, Animo cannot be held responsible neither for mistakes in the book nor for their consequences.

Animo behält sich das Recht vor, Einzelteile ohne vorherige Bekanntgabe an den Kunden zu ändern. Der Inhalt dieser Anleitung kann ebenfalls ohne vorherige Bekanntgabe geändert werden. Diese Anleitung gilt für die Standardausführung der Maschine. Animo haftet daher nicht für Informationen über Einstellungen, Wartungsarbeiten oder Reparaturen, die nicht in dieser Anleitung enthalten sind. Wenden Sie sich bitte gegebenenfalls an den Kundendienst Ihres Händlers. Diese Anleitung wurde mit größtmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Animo haftet jedoch nicht für etwaige Fehler in dieser Anleitung oder für die Folgen solcher Fehler.

Animo se réserve le droit de modifier les pièces à n'importe quel instant, sans avis préalable et sans obligation de notification au client. Le contenu de ce manuel est également sujet à modification sans avis préalable. Ce manuel s'applique au modèle standard de la machine. Par conséquent, Animo n'est pas responsable pour les dommages éventuels découlant de l'application de ce manuel aux modèles non standard. Pour les renseignements sur certains réglages, les travaux d'entretien ou réparations qui ne seraient pas traités dans ce manuel, Animo ne peut pas être tenu responsable des erreurs éventuelles ni des dommages qui en découleraient.

F

TABLE DES MATIERES

1.	DESCRIPTION GENERALE	2
2.	DONNEES TECHNIQUES	3
3.	MISE EN SERVICE	3
4.	MODE D'EMPLOI	4
5.	ENTRETIEN	4

1. DESCRIPTION GENERALE

Les chariots de la série SK ont spécialement été conçus pour le transport de paniers vaisselle, propre comme sale. L'efficacité et la facilité d'utilisation représentent le grand avantage de ces chariots SK. Les tasses et les soucoupes peuvent être rangées dans des paniers faisant 50 sur 50 cm ou 50 sur 53 cm. Ceux-ci peuvent être placés directement du chariot dans le lave-vaisselle et inversement. Le chariot de base peut être livré avec différents accessoires.

Les chariots standard ont les caractéristiques suivantes:

- tout peut être monté au choix et même élargi ultérieurement. Il vous suffit d'acheter ce dont vous avez besoin;
- le cadre tubulaire du chariot comprend les rainures permettant de fixer les plateaux coulissants et les tiroirs, à la hauteur désirée;
- la distance entre les paniers peut être adaptée selon vos besoins;
- les glissières peuvent être placés de façon à ce que le plateau puisse glisser à droite ou à gauche du chariot;
- le bras à pousser et à tirer est ergonomique de sorte que des personnes de différentes tailles peuvent manoeuvrer facilement les chariots;
- chaque angle est équipé d'un caoutchouc de butée moderne;
- les plateaux coulissants sont étanches;
- économie de poids de par l'application d'un cadre inférieur ouvert.

La fig. 1 redonne les éléments essentiels

fig. 1:

A - Bras à pousser

B - Roulettes pivotantes (dont 1 munie d'un frein)

C - Roulettes à chape fixe

D - Caoutchoucs à butée

E - Chariot roulant de base

F - Plateau coulissant (seulement pour le SK10 VL)

Les chariots sont livrés dégarnis pour vous permettre de les équiper selon votre choix avec les accessoires suivants:

fig. 2:

Art.no.	Possibilités d'élargissement:	SK10 VL	SK15 VL	SK20 VL
68447	Petit tiroir (y compris pattes)	✗	✓ (6)	✗
68437	Tiroir à bouteille thermos (y compris pattes et égouttoir)	✗	✓ (1)	✗
68431	Plateau de service (y compris pattes)	✗	✓ (6)	✗
68422	Petit fond intercalaire	✗	✓ (1)	✗
68445	Grand tiroir (y compris pattes)	✓ (6)	✓ (6)	✓ (12)
68441	Tiroir sur glissières pour panier à vaisselle (y compris pattes)	✓ (6)	✓ (6)	✓ (12)
63106	Egouttoir pour panier	✓ (6)	✓ (6)	✓ (12)
68423	Grand fond intercalaire	✓ (1)	✓ (1)	✓ (2)

✗ = pas applicable ✓ = applicable (..) = nbr. max. en fonction du choix

fig. 3:

Art.no.	Possibilités d'élargissement:	SK10 VL	SK15 VL	SK20 VL
54471	Anneau de cerclage CE/CI 4-6	✓	✓	✓
54472	Anneau de cerclage CE/CI 8-10	✓	✓	✓
54473	Anneau de cerclage CE/CI 12-25	✓	✓	✓
54476	Anneau de cerclage Thermoscontainer 2,4 Ltr.	✓	✓	✓
99724	Ronds de centrage (jeu pour 3)	✓	✓	✓
63004	Egouttoir sur le plateau supérieur	✓	✓	✓
69100	Porte-bouteille	✓	✓	✓
69703	Porte-cuillers	✓	✓	✓
68424	Bac à déchets	✓ (4)	✓ (4)	✓ (4)
68428	Porteurs de soucoupes (ca. 30 soucoupes)	✓ (6)	✓ (6)	✓ (6)
69101	Rails de rangement (jeu pour 2)	✓ (1)	✓ (1)	✓ (1)
08093	Serrure sur tiroir (uniquement pour tiroir supérieur) (pas représenté)	✓ (1)	✓ (2)	✓ (2)

✗ = pas applicable ✓ = applicable (..) = nbr. max. en fonction du choix

2. DONNEES TECHNIQUES

fig. 4:	SK10 VL	SK15 VL	SK20 VL
Art. no.	60035	60036	60037
Matériau	304 - 18/9	304 - 18/9	304 - 18/9
Plateau coulissant	étalon	---	---
Dimensions	voir fig. 4	voir fig. 4	voir fig. 4
poids (dégarni)	22 kg	23 kg	24 kg

Sous réserve de toute modification technique

3. MISE EN SERVICE

Les chariot de type SK10 VL, SK15 VL, SK20 VL ont spécialement été conçus pour:

- la distribution du café et du thé dans des conteneurs et le transport de la vaisselle et des denrées alimentaires emballées.
- convient uniquement pour être utilisé à l'intérieur.

Déballage

Afin d'éviter tout endommagement à votre nouvelle acquisition, le chariot est emballé d'un film. Enlevez-le délicatement sans faire usage d'objet tranchant.

Accessoires

Plateau(x) extensibles et tiroir(s)

1. Définissez la distance entre les plateaux coulissants à l'aide de votre panier vaisselle et de la vaisselle dont vous vous servez.
2. Définissez le côté sur lequel vous désirez glisser les plateaux coulissants et le(s) tiroir(s).
3. Accrochez les glissières du tiroir dans les rainures du cadre tubulaire à la hauteur désirée.
4. Glissez les plateaux coulissants et les tiroirs dans les glissières.

Porte-soucoupes et bac à déchets

Fixez éventuellement les porte-soucoupes ou le bac à déchets aux tubes circulaires à l'avant ou à l'arrière du chariot.

Ronds de centrage et anneaux de cerclage

Demandez à un expert de centrer ou de fixer les éventuels ronds de centrage et/ou anneaux de cerclage d'un conteneur à café.

4. MODE D'EMPLOI



Pour utiliser un chariot, veuillez tenir compte des mesures de sécurité ci-dessous.

Le transport du chariot

- Avant de transporter le chariot, veuillez à toujours enlever le fil de raccordement entre la prise de courant et le conteneur.
- Ne déplacez jamais un chariot si un conteneur à café ou à thé n'est pas bloquée.
- Ne déplacez jamais un chariot avec des tiroirs ou des plateaux coulissants en position étirée.
- Actionnez toujours le frein du chariot après l'avoir déplacé.

Mettre le chariot à l'emplacement désiré (en cas de conteneur chauffé à l'électricité)

- Placez toujours le chariot à proximité d'une prise de courant avec prise de terre de façon à pouvoir raccorder normalement, à l'aide du câble électrique livré en même temps, un conteneur à café ou à thé se trouvant éventuellement sur le plateau.
- Veillez à ce que le fil de raccordement ne se tende jamais trop entre le conteneur et la prise de courant.
- Ne laissez jamais le fil de raccordement dans la prise de courant si vous quittez les lieux.

5. ENTRETIEN



Ne laissez pas le champ libre aux bactéries : entretenez le chariot en suivant les prescriptions données!

Avant d'utiliser un détergent, référez-vous éventuellement aux instructions du code de l'hygiène HACCP en vigueur au sein de votre organisation. Regardez à la rubrique "Véhicules de transport ou Chariots roulants".

Le chariot standard comprend:

- Le plateau supérieur
- Un plateau escamotable (seulement pour le SK10 VL)
- Un cadre en acier inoxydable;
- Un bras à pousser et à tirer.
- En option: accessoires comme tiroirs, rails du tiroir, porte-cuillères, porte-bouteilles et porte-soucoupes.
- roulettes.

Nettoyage

Utilisez un détergent normal.

N'utilisez ni eau de Javel ni détergent à base de chlore: l'inox ne résiste pas à ces produits.

N'utilisez pas d'abrasifs pour éviter toute enrayure et parties ternies.

Le chariot ne doit pas être passé au jet d'eau.

Nettoyage quotidien:

Nettoyez le plateau supérieur et le bras à pousser et à tirer (zone de contact) avec un produit désinfectant. Videz et rincez les/l'égouttoir(s); nettoyez l'égouttoir, la grille et les plateaux coulissants avec un chiffon propre et humide.

Nettoyage hebdomadaire, quotidien et supplémentaire:

Nettoyez les plateaux, les glissières extensibles comprenant les guidages du tiroir et le cadre avec un chiffon propre et humide.

--

--

--

--

--

--

--

Animo B.V. Headoffice
Dr. A.F. Philipsweg 47
P.O. Box 71
9400 AB Assen
The Netherlands
Tel. no. +31 (0)592 376376
Fax no. +31 (0)592 341751
E-mail: info@animo.nl
Internet: <http://www.animo.nl>

--

0799 REV. 1 200799 **Animo** 09818



Accredited by
the Dutch Council
for Certification

