

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.

NL

INHOUDSOPGAVE

1.	ALGEMENE BESCHRIJVING	2
2.	TECHNISCHE GEGEVENS	3
3.	INGEBRUIKNAME	3
4.	GEBRUIK	5
5.	ONDERHOUD	5

1. ALGEMENE BESCHRIJVING

De serveerwagens uit de SK-serie zijn speciaal ontworpen voor transport van vaatwerkspoelkorven. Het grote voordeel van de SK-serveerwagens is, dat efficiëntie wordt gecombineerd met gebruiksgemak. De kopjes en schotelletjes kunnen geplaatst worden in korven van 50 bij 50 cm of van 50 bij 53 cm. Deze korven kunnen rechtstreeks vanuit de serveerwagen in de afwasmachine worden geplaatst en vice versa. Bij de kale basiswagen kunnen diverse accessoires geleverd worden.

De wagens zijn standaard voorzien van de volgende features:

- Alles is volgens eigen wens samen te stellen en achteraf uit te breiden, u koopt alleen wat u nodig heeft.
- Doordat in het buizenframe van de wagen sleuven zijn aangebracht is het mogelijk op iedere gewenste hoogte uitschuifplateaus, spoelkorven en lades aan te brengen.
- De onderlinge afstand van de spoelkorven kan zo optimaal mogelijk op elkaar worden afgestemd.
- De ladegeleiders kunnen zo worden aangebracht dat de spoelkorf links of rechts uit de serveerwagen te schuiven is.
- De duw- trekbeugel is ergonomisch vormgegeven waardoor de wagens zich door mensen van verschillende lengtes eenvoudig laten manoeuvreren.
- Robuuste wielophanging door toepassing van wielen met schetsplaat.
- Modern vormgegeven stootrubbers op elke hoek.
- Lekkrije uitschuifplateaus.
- Gewichtsbesparing door toepassen open onderframe.

In figuur 1 zijn de belangrijkste onderdelen aangegeven

figuur 1:

A - Duwbeugel

B - Zwenkwielen (1 met rem)

C - Bokwielen

D - Stootrubbers

E - Basis serveerwagen

F - Uitschuifbaar werkblad (alleen SK10 VL)

De serveerwagens worden kaal geleverd, zodat u deze geheel naar eigen wens kunt opbouwen met de onderstaande accessoires:

figuur 2:

Art.nr.	Uitbreidingsmogelijkheden:	SK10 VL	SK15 VL	SK20 VL
68447	Lade klein (incl. liggers)	✗	✓ (6)	✗
68437	Lade thermoskan (incl.liggers en lekbak)	✗	✓ (1)	✗
68431	Serveerblad (incl. liggers)	✗	✓ (6)	✗
68422	Inlegbodem klein	✗	✓ (1)	✗
68445	Lade groot (incl. liggers)	✓ (6)	✓ (6)	✓ (12)
68441	Uitschuifplateau spoelkorf (incl. liggers)	✓ (6)	✓ (6)	✓ (12)
63106	Leklade voor spoelkorf	✓ (6)	✓ (6)	✓ (12)
68423	Inlegbodem groot	✓ (1)	✓ (1)	✓ (2)

✗ = niet toepasbaar ✓ = toepasbaar (..) = max. aantal afhankelijk van de combinatie

figuur 3:

Art.nr.	Uitbreidingsmogelijkheden:	SK10 VL	SK15 VL	SK20 VL
54471	Vergrendelingsring CE/CI 4-6	✓	✓	✓
54472	Vergrendelingsring CE/CI 8-10	✓	✓	✓
54473	Vergrendelingsring CE/CI 12-25	✓	✓	✓
54476	Vergrendelingsring Thermoscontainer 2,4 Ltr.	✓	✓	✓
99724	Centreerokken (set van 3)	✓	✓	✓
63004	Lekbak bovenblad	✓	✓	✓
69100	Flessenhouder	✓	✓	✓
69703	Lepelbeker	✓	✓	✓
68424	Vuilbak	✓ (4)	✓ (4)	✓ (4)
68428	Schotelhouder (ca. 30 schotels)	✓ (6)	✓ (6)	✓ (6)
69101	Parkeerrails (set van 2)	✓ (1)	✓ (1)	✓ (1)
08093	Slot op lade (alleen op bovenste lade) (niet getoond)	✓ (1)	✓ (2)	✓ (2)

✗ = niet toepasbaar ✓ = toepasbaar (..) = max. aantal afhankelijk van de combinatie

2. TECHNISCHE GEGEVENS

figuur 4:	SK10 VL	SK15 VL	SK20 VL
Art. nr.	60035	60036	60037
Materiaal	304 - 18/9	304 - 18/9	304 - 18/9
Uitschuifbaar werkblad	standaard	nvt	nvt
Afmetingen	zie fig. 4	zie fig. 4	zie fig. 4
Gewicht (kaal)	22 kg	23 kg	24 kg

Technische wijzigingen voorbehouden

3. INGEBRUIKNAME

Het toepassingsgebied van de serveerwagen type SK10 VL, SK15 VL, SK20 VL beslaat:

- De distributie van koffie en thee in containers en het transport van serviesgoed en verpakte levensmiddelen.
- Alleen geschikt voor gebruik binnenshuis.

Uitpakken

Om beschadigingen aan uw nieuwe aanwinst te voorkomen is de serveerwagen met folie omwikkeld. U dient de folie voorzichtig te verwijderen zonder gebruik te maken van een scherp voorwerp.

Inrichten van de serveerwagen met de accessoires

Uitschuifplateau(s) en lade(s)

1. Bepaal de afstand tussen de uitschuifplateaus met behulp van uw vaatwerk spoelkorven en het door u gebruikte serviesgoed.
2. Bepaal aan welke zijde u de uitschuifplateaus en lade(s) wilt kunnen uitschuiven.
3. Haak de ladegeleiders op de door u bepaalde afstand in de sleuven van het buizenframe.
4. Schuif de uitschuifplateaus en lade(s) in de geleiders.


Schotelhouders en afvalbak

Bevestig eventuele schotelhouder(s) of afvalbak aan de ronde stangen aan voor- of achterzijde van de wagen.

Centreernokken en / of klemringen

Laat eventuele centreernokken en / of klemringen ter centrering of fixeerring van een koffiecontainer aanbrengen door een daartoe bevoegde vakman.

4. GEBRUIK

 Voor het gebruik van een serveerwagen zijn in hoofdzaak de volgende veiligheidsaanbevelingen in acht te nemen:

Serveerwagen transporteren

- Verwijder voor het transporteren van de serveerwagen altijd eerst het aansluitsnoer tussen het stopcontact en de container
- Verplaats een serveerwagen nooit als een koffie- of theecontainer los op het bovenblad staat.
- Verplaats een serveerwagen nooit met lades of uitschuifplateaus in uitgeschoven toestand.
- Zet na het verplaatsen, de serveerwagen altijd op de rem.

Serveerwagen op locatie (bij elektrische verwarmde container)

- Plaats de serveerwagen altijd in de buurt van een stopcontact met randaarde, zodat een evt. op het werkblad bevindende koffie- of theecontainer met behulp van het meegeleverde snoer op een normale wijze kan worden aangesloten.
- Zorg ervoor dat het aansluitsnoer tussen de container en stopcontact nooit strak komt te staan.
- Laat het aansluitsnoer bij het verlaten van een locatie nooit in het stopcontact zitten.

5. ONDERHOUD



Geef bacteriën geen vrij spel: onderhoud de serveerwagen volgens de voorschriften!
Voor gebruik van reinigingsmiddelen volg eventueel de HACCP hygiëne-code instructies binnen uw organisatie. Kijk of zoek onder object: Transportwagens of serveerwagens.

Tot de serveerwagen behoren:

- Werkblad
- Uitschuifbaar werkblad (alleen SK10 VL)
- Rvs frame
- Duw- trekbeugel
- Accessoires; zoals laden en lade geleiders, lepelbeker, flessenhouder, schotelhouders
- Wielen

Reiniging

Gebruik een normaal reinigingsmiddel.

Gebruik geen chloor of chloorhoudende reinigingsmiddelen, het rvs is hier niet bestand tegen.

Gebruik geen schuurmiddelen, vanwege de kans op krassen en doffe plekken.

De serveerwagen mag niet worden afgespoten.

Dagelijks reinigen:

Bovenblad en duw- trekbeugel (productcontactzone) met een desinfecterend reinigingsmiddel
Lebak(ken) legen en ompoelen, lekbak, rooster en uitschuifplateaus reinigen met een schone vochtige doek.

Wekelijks, als dagelijks en extra:

Uitschuifplateaus met bijbehorende ladegeleiders, frame en onderbodem reinigen met een schone vochtige doek.

Maandelijks, als dagelijks en extra:

Controleer de wielen op aanwezigheid van draden of vloerbedekkingresten tussen de schotels, verwijder zonodig.

Gebruik geen smeermiddelen, de ladegeleiders zijn uitgevoerd met kunststof geleideblokjes en de serveerwagenwielen zijn zelfsmarend gelagerd.

--

--

--

--

--

--

--

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

