

D. U. V. R. I.

RICOGNIZIONE DEI RISCHI STANDARD A CURA DELLA STAZIONE APPALTANTE

(art. 26 comma 3-ter, D.Lgs. 09 aprile 2008, n. 81)

1. PREMESSA

Ai sensi dell'art. 26, comma 3-ter del D.Lgs. 09/04/2008 n. 81 il Comune di Cavaglia (BI), ha provveduto ad effettuare una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del Capitolato speciale d'appalto per il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola primaria per il periodo gennaio/giugno 2020 e gli anni scolastici 2020/2021 e 2021/2022

Ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.lgs. 09/04/2008 n. 81, quanto descritto nel presente documento non si applica ai rischi specifici propri dell'attività della Ditta appaltatrice o di singoli lavoratori autonomi eventualmente coinvolti nell'esecuzione dell'appalto.

Si parla di "interferenza" nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore, o tra il personale di imprese e/o istituzioni o enti diversi che operano nella stessa sede operativa con funzioni e contratti differenti. In linea di principio, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

I principali rischi di interferenza sono:

- derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori diversi;
- immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- già esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore.

2. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di Cavaglia ha stipulato un contratto di appalto con la Ditta Appaltatrice per il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola primaria che avverrà da lunedì a venerdì, e comunque durante le giornate in cui il calendario scolastico prevede l'apertura delle scuole. In particolare l'oggetto dell'appalto prevede l'intervento degli operatori della Ditta appaltatrice per la distribuzione dei pasti all'interno dei locali mensa dei due edifici scolastici.

3. ANAGRAFICA COMMITTENTE

Denominazione	Comune di Cavaglia
Indirizzo	Via M. Mainelli n°8 - 13551 - CAVAGLIA
Telefono e Fax	0161-96038
Codice Fiscale	00326680022
Partita IVA	00326680022
Settore produttivo	Terziario

Settore di appartenenza	Attività generali della pubblica amministrazione
Codice ISTAT	096016

4. ANAGRAFICA APPALTATORE

Denominazione	
Indirizzo	
Telefono e Fax	
Codice Fiscale	
Partita IVA	
Numero iscrizione R.E.A.	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	
R.S.P.P.	
M.C.	
Numero dei lavoratori che svolgeranno l'attività	

5. IDENTIFICAZIONE AREA OGGETTO DELL'APPALTO

I dipendenti dell'appaltatore svolgono la propria attività nelle aree pubbliche e nelle strutture di proprietà comunale; hanno libero accesso a tutti i locali in cui sono chiamati ad operare e per il tempo strettamente necessario allo svolgimento delle mansioni e durante gli orari concordati. Gli ambienti interessati dalle attività sono quelli della scuola primaria.

6. TEMPI DI SVOLGIMENTO DELL'APPALTO

Appalti aperti	Periodicità	Orario:
Appalti periodici	Giornaliera	dalle 11.30 alle 14.30

Le attività avranno frequenza giornaliera durante la settimana.

Le attività interferenti avverranno durante le fasi di consegna e distribuzione dei pasti all'interno dei locali mensa predisposti all'interno della scuola primaria.

Eventuali modifiche alle condizioni di lavoro sopra esposte e l'introduzione di eventuali nuovi rischi non presi in considerazione nel presente documento, dovranno essere preventivamente valutate da entrambe le parti.

Qualsiasi attività straordinaria dovrà essere concordata e coordinata prima tra i referenti in modo da poter mettere in sicurezza l'area e avvisare le eventuali utenze presenti.

7. MODALITA' DI ACCESSO AI REFETTORI

I lavoratori dell'appaltatore avranno accesso alla scuola primaria dall'ingresso principale.

Essi avranno la possibilità di accedere ai locali seguenti :

- **SCUOLA PRIMARIA** : una volta entrati dall'ingresso principale i lavoratori avranno accesso ai due locali mensa posti su due piani diversi sulla verticale, entrando a destra nell'edificio. Essi potranno utilizzare, per il trasferimento dei pasti ai piani superiori la servoscala esistente. Inoltre potranno utilizzare i servizi posti all'interno del locale mensa del piano primo fuori terra denominato "servizi insegnanti". Inoltre verrà loro messo a disposizione un locale spogliatoio posto al piano secondo fuori terra dell'edificio palestra. L'accesso a tale locale avverrà mediante l'utilizzo della scala interna all'edificio palestra ed il collegamento con i locali mensa sarà consentito al piano terra attraversando la zona esterna di collegamento tra i due locali. (vedi piantina allegata) Al piano terreno, in locale separato, in modo da impedire l'accesso al personale non autorizzato, ma comunque adiacente alla mensa verrà posizionato uno scaldavivande elettrico, fornito dalla ditta appaltatrice.

In tutte le piantine allegate sono evidenziati gli approntamenti di prevenzione incendi, in particolare vie di fuga, estintori ed idranti. Si ricorda che tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie in nessun modo dovranno essere eseguite dal personale della ditta, ma dovranno essere espressamente richieste all'amministrazione comunale, l'intervento sugli impianti è consentito solo in casi di emergenza.

Al fine di garantire la sicurezza e gestire gli accessi sarà necessario identificarsi e mostrare il tesserino di riconoscimento.

Dove necessario, l'accesso e l'uscita al parcheggio con veicoli a motore è consentito solo al personale dipendente o autorizzato previa identificazione.

8. INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA, MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ATTE AD ELIMINARE I RISCHI DOVUTI ALLE INTERFERENZE DEI LAVORATORI (tra stazione appaltante e appaltatore o tra i diversi appaltatori)

La valutazione dei rischi di interferenza tiene conto che il servizio di refezione scolastica viene svolto all'interno di edifici di proprietà comunale (istituti scolastici) dov'è presente un datore di lavoro diverso dalla Stazione appaltante e dai Committenti che si individua nel responsabile dei plessi scolastici.

La valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa aggiudicataria che:

- effettueranno il trasporto dei pasti ai refettori;
- svolgeranno il servizio presso i refettori, per i quali sono stati riscontrati rischi derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'impresa, il personale dei datori di lavoro, ed eventuali utenti presenti presso gli edifici scolastici.

Attività che saranno svolte dalla ditta appaltatrice	Interferenze	Frequenza	Rischio	Misure preventive
Trasporto dei pasti dal centro di cottura ai refettori	Presenza di persone operanti presso i locali	Giornaliera	Percorso stradale durante le operazioni di	Rispetto codice della strada. Cartellonistica di

	<p>scolastici, alunni, genitori, insegnanti, utenti diversi, commissione mensa, personale incaricato dal Comune, ed eventuale pubblico esterno, presenza di veicoli in circolazione, manovra, sosta</p>		<p>ingresso/uscita dai refettori, urti, incidenti dovuti alla circolazione di automezzi, investimenti da mezzi di trasporto, peso eccessivo scarico derrate, scivolamenti, lesioni dorso-lombari</p>	<p>segnalazione presenza operatori. Rispetto dei limiti di peso. Calzature antiscivolo. Individuare percorsi protetti e orari favorevoli (escludendo ad esempio ricreazione e fine lezioni)</p>
<p>Consegna pasti e porzionatura</p>	<p>Contatto con agenti biologici. Presenza di personale a vario titolo (ad es. colleghi, docenti, personale scolastico e comunale, genitori e commissione mensa). Pavimenti imbrattati e/o bagnati</p>	<p>Giornaliera</p>	<p>Infezioni, contaminazioni, urti, tagli, contusioni, abrasioni, scivolamenti, cadute, lesioni dorso-lombari</p>	<p>Formazione del personale circa le misure igieniche da osservare, corretto smaltimento dei rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori. Individuare percorsi protetti specialmente durante lo spostamento dei contenitori caldi. Calzature antiscivolo. Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza. Intervenire prontamente per contenere eventuale</p>

				versamento di prodotti oleosi o che possano rendere oleosa la pavimentazione
Scodellamento dei pasti	Presenza di persone operanti presso i locali scolastici e gli utenti della mensa	Giornaliera	Ustioni, scivolamenti, urti	Massima attenzione durante la movimentazione dei pasti. Verificare che non vi sia presenza di docenti e/o bambini/ragazzi in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti. Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza
Riassetto e pulizia dei locali	Presenza di persone operanti presso i locali scolastici. Contatto con prodotti chimici	Giornaliera	Cadute, scivolamenti. Intossicazioni, abrasioni	Idonea segnaletica di sicurezza. Vietare l'accesso ai non addetti. Calzature antiscivolo. Delimitazione zona. Eseguire le pulizie dopo l'uscita degli utenti dai refettori. Utilizzo di appropriate misure di protezione (ad esempio guanti di protezione, mascherine ecc.) Assicurarsi che i prodotti per la pulizia /sanificazione non siano lasciati incustoditi e/o liberamente accessibili.

Movimentazione di utilizzo di macchine ed attrezzature (carrelli, scaldavivande ecc)	Contatto con attrezzature che possano comportare un evidente rischio per gli utenti del servizio, il personale esterno e colleghi	Giornaliera	Incendio, esplosione, urto, schiacciamento, contusioni	Le apparecchiature, quando necessario, devono essere marchiate CE ed oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche, connesse a terra oppure a doppio isolamento. Sorvegliare le attrezzature utilizzate, e non lasciarle incustodite
Manutenzione attrezzature	Persone operanti presso i locali scolastici	Giornaliera	Contatto diretto e indiretto con parti in tensione e impianti elettrici. Schiacciamento, contusioni	Delimitare la zona. Eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza. Guanti e calzari di protezione

9. PROCEDURE DI EMERGENZA E PRESIDANTI ANTINCENDIO

Emergenze: l'appaltatore prenderà visione del piano e delle planimetrie di emergenza, nonché delle relative procedure da adottare per l'evacuazione dei locali e ne renderà edotti i propri dipendenti con particolare riferimento alle vie di esodo, uscite di emergenza ed i nominativi degli addetti al primo soccorso ed antincendio presenti presso il luogo di lavoro (vedi piante allegate).

Cassetta di Primo Soccorso: L'appaltatore dovrà provvedere a dotare i propri dipendenti di una cassetta di emergenza trasportabile che sarà messa loro a disposizione e trasportata sul luogo di lavoro.

Presidi antincendio: L'appaltatore prenderà visione dei presidi antincendio presenti e provvederà a dotare se necessario i propri mezzi di trasporto, che entreranno nell'area del committente, di almeno un estintore per ogni mezzo.

Addetti primo soccorso ed Antincendio: l'appaltatore si adopererà affinché fra i propri dipendenti che opereranno presso l'area del committente vi sia sempre almeno un addetto al primo soccorso ed un addetto antincendio regolarmente nominato e formato.

Sistemi di comunicazione: anche se gli operatori non opereranno isolati, l'appaltatore si adopererà affinché i propri dipendenti siano dotati di sistemi di comunicazione quali telefoni cellulari o altro sistema idoneo a garantire le comunicazioni in caso di emergenza.

10. COSTI DELLA SICUREZZA

I costi della sicurezza, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, non sono soggetti a ribasso di gara e riguarderanno tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per

l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuati. Da tali costi sono esclusi i costi della sicurezza propri dell'attività appaltata che sono valutati dall'appaltatore. Nella tabella seguente si riporta la stima dei "costi interferenti"

N.	Apprestamenti di sicurezza previsti
1	Riunione e sopralluogo di coordinamento con gli addetti/preposti dell'impresa appaltatrice
2	Formazione/informazione preposti/operatori del committente sui rischi di interferenza

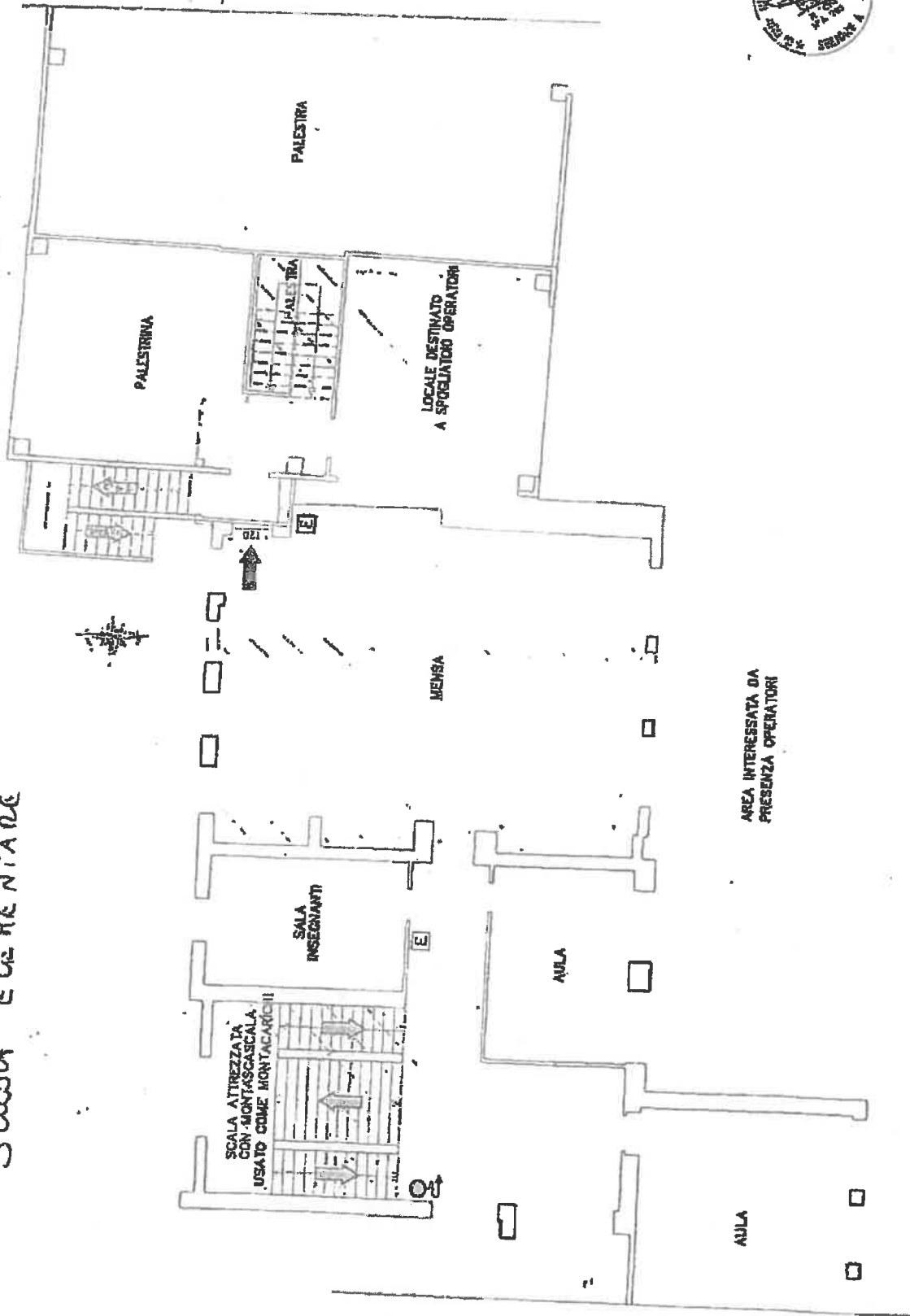
L'importo complessivo degli oneri della sicurezza per il periodo gennaio/giugno 2020 e per gli anni scolastici 2020/2021 e 2021/2022 ammonta ad € 296,00.

ALLEGATI :

1. pianta scuola primaria con evidenziata l'area che vedrà al suo interno i lavoratori della ditta
2. manuale d'uso e manutenzione dello scaldavivande

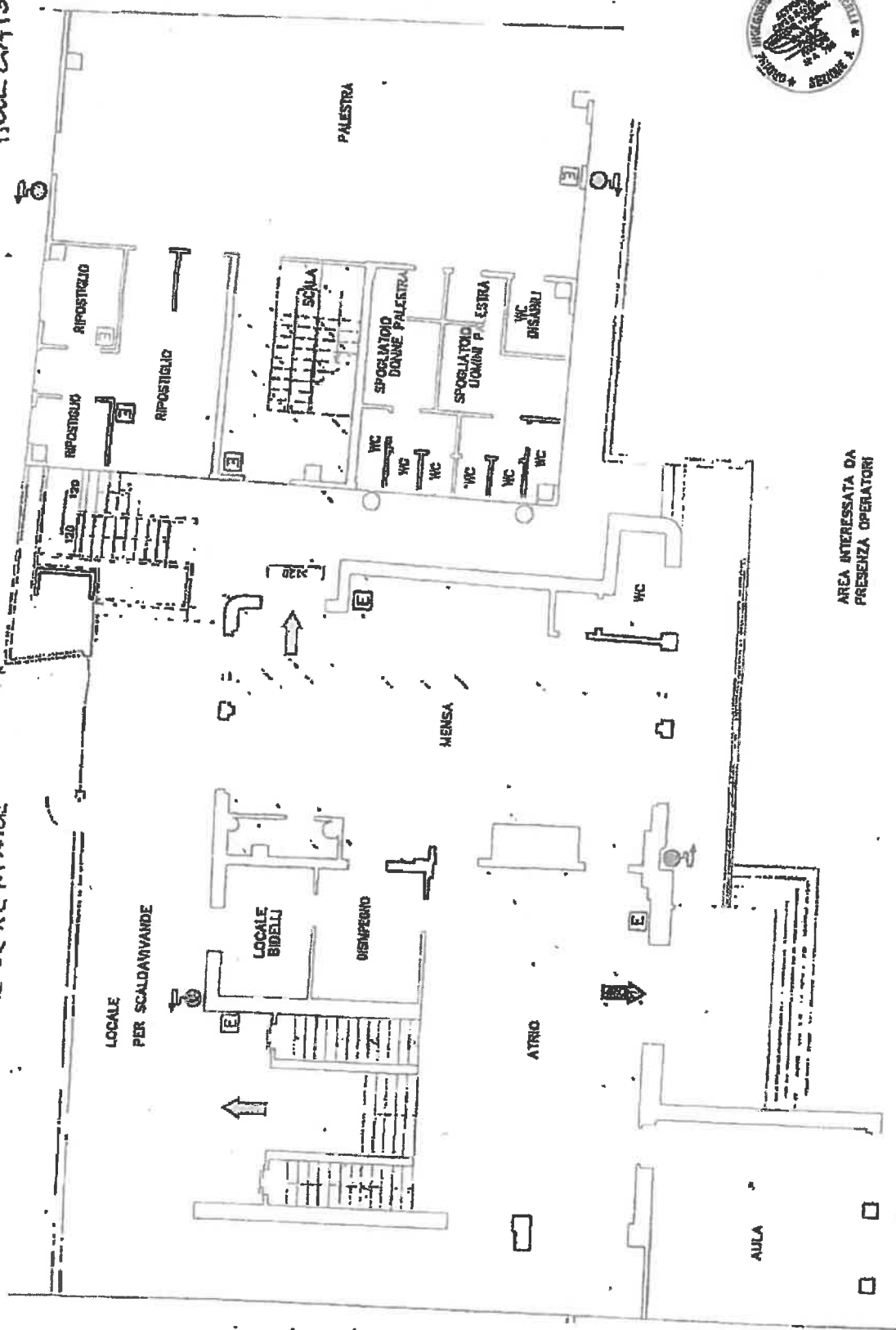
PIANTA PIANO TERRENO
SCUOLA ELEMENTARE

ALLEGATO 1



PIANTA PIANO PRIMO
SCUOLA E UFFICINE

ALLEGATO (2)



AREA INTERESSATA DA
PRESENZA OPERATORI

CARRELLI TERMICI SCALDAVIVANDE



Art. 1395
 Art. 1396
 Art. 1397
 Art. 1398

Art. 1396

Indice

Dichiarazione di Conformità	pag.2
Presentazione e Garanzia	pag.2
Avvertenze	pag.2
Note ambientali	pag.3
Finalità del Prodotto	pag.3
Caratteristiche tecniche	pag.4
Installazione	pag.4
Dati di Targa	pag.5
Funzionamento e uso	pag.5
Istruzioni per l'utilizzatore	pag.5
Manutenzione e pulizia	pag.8
Diagnostica e Ricerca Guasti	pag.6
Schema elettrico e connessioni	pag.7-8
Parti di ricambio	pag.9-10
Tavole	pag.11-12

Metacarrelli S.r.l.

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di SO.RI.MET. Srl - Cod. Fisc. 03762700403

Via A. Gagliani 10/A - 47814 Bellaria Igea Marina - RN - Italia

Tel. 0541 331627 Fax 0541 331561

P.IVA e Cod.Fisc. 03249750401 - C.C.I.A.A. RIMINI Reg. AEE IT08020000002329

Capitale Sociale Euro 50.000,00 I.V.

www.metacarrelli.com - info@metacarrelli.com

Dichiarazione di Conformità CE

La Dichiarazione di Conformità CE è riportata in allegato al presente manuale, ed è specifica per la matricola della apparecchiatura.
Il suo contenuto è conforme a quanto sotto riportato.

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

La ditta Metalcarrelli S.r.l. con sede in via A. Gagliani n° 10/A, 47814 - Bellaria Igea Marina (RN) - Italia, P.IVA 03249750401, dichiara sotto l'esclusiva responsabilità del legale rappresentante che l'apparecchio:

Denominazione **CARRELLO TERMICO SCALDAVIVANDE**
 Modello 1395 1396 1397 1398
 Matricola 10-1266
 Anno di Costruzione 2010

è conforme, per quanto applicabile, ai requisiti essenziali di sicurezza e di salute delle seguenti direttive comunitarie:

2006/95/CE Direttiva relativa al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione
 1935/2004/CE Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari
 2002/95/CE Direttiva RoHS

Norme armonizzate utilizzate per rispondere alle esigenze di sicurezza e salute:

CEI EN 60335-1:2008- Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Sicurezza. Parte 1: Norme generali.
 CEI EN 60335-2-50:2003 Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare. Parte 2: Norme particolari per apparecchi bagnomaria elettrici per uso collettivo
 CEI EN 60335-2-50/A1:2009 Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare. Parte 2: Norme particolari per apparecchi bagnomaria elettrici per uso collettivo

Presentazione e Garanzia

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.
 Il Costruttore garantisce per 12 mesi i propri prodotti, nel rispetto della legislazione vigente.
 La garanzia non copre le parti elettriche ed i materiali di consumo.
 Eventuali interventi in garanzia verranno effettuati esclusivamente presso la sede del Costruttore.
 Il trasporto e la riconsegna delle apparecchiature sono a carico del Cliente.
 Per rendere operativa la garanzia è sufficiente il documento fiscale o altro documento obbligatorio.

Avvertenze per la sicurezza



Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente MANUALE DI USO E MANUTENZIONE in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori. Il manuale deve essere conservato per tutta la durata dell'apparecchiatura e tenuto a disposizione degli utilizzatori per ogni eventuale consultazione. E' necessario consultarlo per qualsiasi informazione relativa all'installazione, all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchio.
 Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica presente nell'ambiente dove l'apparecchiatura viene installata.
 • Sottoporre l'apparecchio a controlli periodici di sicurezza.

- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente munita di efficiente messa a terra.
- Ogni intervento sulla apparecchiatura deve essere eseguito da personale tecnico abilitato.
- 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.
- Sorvegliare affinché bambini non giochino con l'apparecchiatura.

Note ambientali

RUMORE: L'apparecchiatura presenta un valore di $L_{eq,d}$ inferiore a 70 db(A). Se posta in ambienti con valori di rumorosità superiore a 80 db(A), il datore di lavoro è tenuto ad informare e formare l'operatore sui rischi derivanti dall'esposizione al rumore ed a prendere gli opportuni provvedimenti in accordo con il medico competente.

IMBALLO: Gli elementi che compongono l'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo, cartoni, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto possono essere potenziali fonti di pericolo; ma devono essere raccolti, selezionati a seconda del tipo di materiale (es. cartone, legno, materie plastiche, ecc.) e smaltiti in conformità alla normativa vigente.

FUORI SERVIZIO: Alla fine della vita dell'apparecchiatura è necessario smontare e selezionare i componenti (pannello elettrico, telaio metallico, ecc.) e smaltirli in conformità alla normativa vigente.

SMALTIMENTO: Ai sensi dell'art.13 del DL 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle direttive 2002/95/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti", l'apparecchiatura è considerata un "Rifiuto di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche" (R.A.E.E.). Il simbolo riportato a lato, presente sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica l'obbligo di non smaltire il prodotto, alla fine della propria vita utile, come rifiuto urbano, ma di smaltire il prodotto separatamente dagli altri rifiuti, tramite centri di raccolta autorizzati.



La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal Consorzio APIRAEE.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Finalità dell'articolo

Il CARRELLO TERMICO SCALDAVIVANDE, è una apparecchiatura destinata all'uso alimentare, per mantenere in temperatura, mediante bagnomaria, più contenitori Gastronorm in acciaio inox, per prodotti alimentari.

L'apparecchiatura è progettata per mantenere un valore costante della temperatura del bagnomaria, solamente durante il periodo di servizio, mantenendo inalterata la qualità e rispettando le condizioni igieniche e di sicurezza.

Il riempimento dell'apparecchiatura con i contenitori degli alimenti deve avvenire unicamente dopo che l'apparecchiatura ha raggiunto la temperatura di esercizio.

Il servizio viene effettuato con l'apparecchiatura in posizione fissa. Nel caso in cui l'apparecchiatura venga utilizzata per effettuare il trasporto di alimenti caldi, è necessario dotare l'apparecchiatura della apposita maniglia (opzionale), oppure utilizzare appositi dispositivi di protezione personali (guanti di protezione omologati secondo la norma EN 407).

L'apparecchiatura deve essere utilizzata unicamente in ambienti coperti.

Il Costruttore vieta espressamente l'utilizzo dell'apparecchiatura:

- per riscaldare gli alimenti;
- per cuocere gli alimenti da servire;
- per conservare gli alimenti fuori dal periodo del servizio;
- in ambienti all'aria aperta;
- su superfici non piane, nel caso di assenza di ruote dotate di freno, e superfici sconnesse;
- in ambienti potenzialmente esplosivi.

Caratteristiche tecniche

- Struttura in tubo sezione cm 2x2 e pannelli in lamiera di acciaio inox.
- Vasca in acciaio inox adatta a contenere bacinelle GN fino a cm 20 h.
- Rubinetto di scarico dell'acqua del bagnomaria.
- Riscaldamento a bagnomaria mediante resistenza immersa e protetta da griglia.
- Termostato regolabile 30+90°.
- Interruttore di accensione.
- Ripiano inferiore asportabile.
- Ruote piroettanti Ø cm 12,5.

DATI TECNICI	Art.1395	Art.1396	Art.1397	Art.1398
Capacità GN	1x1/1	2x1/1	3x1/1	4x1/1
Larghezza cm	49	81	114	153
Profondità cm	60	60	60	60
Altezza cm	84	84	84	84
Peso netto kg	28	36	45	55
Resistenza W	1950			2x1950
Alimentazione	230 V - 1N - 50=60 Hz			
Intervallo di temperatura di esercizio	70-80 °C			
Optionals:	Set 2 ruote Ø 125 mm con freno			
	Set 4 ruote elastiche Ø 125 mm			
Accessori:	maniglia di spinta			
	bacinelle GN fino mm 200 h			

Installazione

I Carrelli Termici, oggetto del presente manuale, vengono consegnati in imballo unico, già montati e pronti per l'uso. Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.

Prima di collegare l'apparecchiatura alla rete di alimentazione elettrica:

- verificare la presenza della spina sul cavo di alimentazione elettrico. Le apparecchiature con potenza fino a 2 kW sono dotate di presa tipo "Schuko", mentre quelle con potenza superiore a 2 kW non sono dotate di spina. In quest'ultimo caso il Costruttore prescrive di dotare l'apparecchiatura di Spina Mobile 2P+T - 6h/250V - 16A - IP67, a norma IEC 309, per presa inarbiocata.

- accertarsi che i dati riportati sulla targa, collocata nella parte inferiore del carrello in corrispondenza del pannello comandi, siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica presente nell'ambiente dove l'apparecchiatura viene installata.

L'apparecchiatura deve essere collegata ad una presa elettrica protetta contro i contatti indiretti nel rispetto delle norme in vigore nel paese di utilizzo.



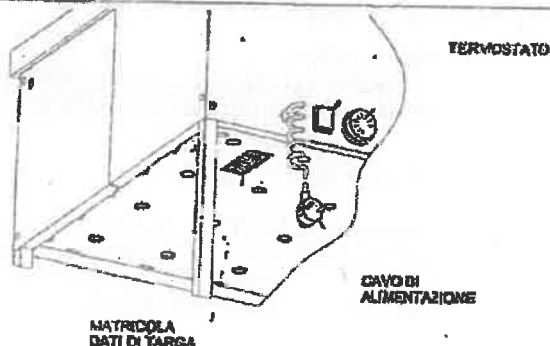
ATTENZIONE: Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.

L'etichetta che individua il nodo della messa a terra, è posizionata all'interno del carrello in prossimità dell'ingresso del cavo di alimentazione.

Rimuovere le pellicole di protezione della lamiera, eventualmente presenti, per evitare che il riscaldamento della lamiera provochi una alterazione della finitura superficiale.

Dati di Targa

Costruttore
Vac - A - Hz - W
Modello
Anno di fabbricazione-numero di matricola



Funzionamento e uso

PRIMO UTILIZZO:



Rimuovere la protezione di plastica che ricopre l'acciaio. Rimuovere i contenitori GN, quando presenti, chiudere il rubinetto sul fondo della vasca e versare nella vasca una quantità di acqua decalcificata sino a superare il livello di riferimento minimo presente sulla vasca stessa.

ATTENZIONE non utilizzare senza acqua nella vasca del bagno-maria

Inserire la spina in una idonea presa di corrente dotata di messa a terra e accendere l'interruttore.

Impostare la temperatura sul termostato sino al valore desiderato. In presenza di termostato digitale seguire le istruzioni di programmazione presenti sul manuale allegato.

L'eventuale odore sgradevole che viene prodotto al primo utilizzo dell'apparecchiatura, è dovuto ai residui grassi di lavorazione.

UTILIZZO NORMALE:

Verificare che il livello dell'acqua nella vasca NON SCENDA SOTTO IL LIVELLO DI RIFERIMENTO MINIMO presente sulla vasca. In caso affermativo ripristinare il livello con acqua possibilmente decalcificata. L'inserimento di acqua già calda accelera i tempi di riscaldamento dell'apparecchiatura.

Inserire la spina in una idonea presa di corrente dotata di messa a terra e accendere l'interruttore. Impostare la temperatura sul termostato sino al valore desiderato. In presenza di termostato digitale seguire le istruzioni di programmazione presenti sul manuale allegato. Raggiunta tale temperatura, il termostato provvederà automaticamente a mantenere il valore costante.

FINE SERVIZIO:

Al termine dell'utilizzo spegnere l'interruttore, disinserire l'alimentazione, **ATTENDERE CHE L'APPARECCHIATURA SIA FREDDA**, quindi provvedere ad un'accurata pulizia dei contenitori GN.

In caso di necessità di pulizia della vasca, svuotarla completamente mediante il rubinetto di scarico, e pulirla secondo quanto riportato ai punti "PULIZIA PARTI ESTERNE" e "PULIZIA PARTI INTERNE".

Istruzioni per l'utilizzatore



Prima di movimentare il carrello, accertarsi di avere spento l'interruttore di accensione, disinserito la spina dalla presa e, quando presenti, sbloccato i freni delle ruote.

Non percorrere tragitti su suolo sconnesso poiché l'apparecchiatura potrebbe danneggiarsi. Non lasciare il carrello fermo su suolo in presenza di pendenza. Se il carrello è dotato di ruote con freno, bloccarle a fine spostamento.

I Carrelli Ternici, oggetto del presente manuale, sono destinati unicamente al trasporto e alla distribuzione degli alimenti, nel rispetto della qualità e delle condizioni igieniche degli alimenti stessi.



Per quanto riguarda il trasporto, il Costruttore prescrive di movimentare l'apparecchiatura solo dopo che la stessa si sia raffreddata. Qualora sia necessario movimentare l'apparecchiatura ancora calda, è necessario dotare l'apparecchiatura stessa della apposita maniglia (opzionale), oppure utilizzare guanti di protezione omologati secondo la norma EN 407.

Per quanto riguarda la distribuzione, il Costruttore prescrive di togliere i prodotti alimentari contenuti nei carrelli alla fine del periodo di servizio, e riporli nelle opportune apparecchiature di conservazione.

I contenitori GN, dopo essere stati svuotati, devono essere lavati accuratamente.

Almeno una volta alla settimana, vuotare completamente la vasca, pulirla accuratamente e ripristinare il

livello dell'acqua.

In periodi di non utilizzo superiori alla settimana, vuotare completamente la vasca, pulire accuratamente il carrello e riportarlo in luogo asciutto, scollegato dalla rete di alimentazione elettrica.

Manutenzione e Pulizia



Prima di ogni attività di Pulizia e/o di Manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica, disinserendo la spina ed attendere che l'apparecchiatura sia fredda.

Il Costruttore prescrive che ogni intervento di Manutenzione effettuato sulle parti elettriche della apparecchiatura, deve essere eseguito unicamente da personale tecnico abilitato.

PULIZIA PARTI ESTERNE: Utilizzare un panno morbido e detergente neutro. Non utilizzare mai prodotti che possano corrodere o inlaccare l'acciaio inox quali cloro, candeggina, ecc. Evitare, nel modo più assoluto, di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio.

Non pulire l'apparecchiatura facendo uso di getti d'acqua.

Quando si puliscono le zone dell'apparecchiatura vicine all'impianto elettrico, fare attenzione agli schizzi.

PULIZIA PARTI INTERNE: Rimuovere gli eventuali residui di alimenti induriti unicamente mediante una spatola in legno o plastica.

Completare la pulizia con panno morbido umido ed eventualmente con detergenti compatibili alimentari avendo cura di sciacquare abbondantemente con acqua.

MANUTENZIONE:

Prima di ogni utilizzo:

- controllare l'integrità del cavo di alimentazione. Nel caso, sostituire il cavo con uno analogo.

- controllare che le ruote non siano bloccate da polvere o altro. Nel caso, pulire accuratamente le ruote rimuovendo tutte le impurità presenti.

- controllare il livello dell'acqua della vasca, nel caso sia sceso sotto il livello indicato, ripristinare il livello dell'acqua.

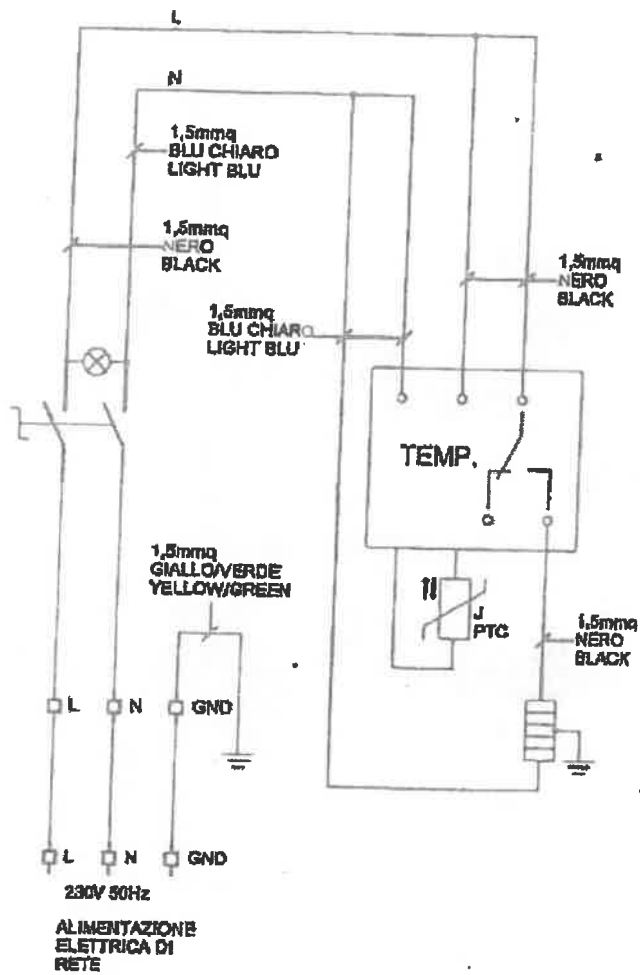
MALFUNZIONAMENTO:

In caso di rottura, non perfetto funzionamento o degrado delle prestazioni dell'apparecchiatura, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica del Rivenditore.

Diagnostica e ricerca guasti		
PROBLEMA	PROBABILI CAUSE	POSSIBILI RIMEDI
IL CARRELLO NON RISCALDA	la resistenza elettrica non scalda	contattare il Servizio di Assistenza Tecnica del Rivenditore
	malfunzionamento e/o rottura del termostato	contattare il Servizio di Assistenza Tecnica del Rivenditore
LA SPIA DI ACCENSIONE NON SI ILLUMINA	la lampada spia dell'interruttore e/o l'interruttore stesso sono rotti	contattare il Servizio di Assistenza Tecnica del Rivenditore
	manca corrente elettrica	verificare la presenza di corrente nella rete di alimentazione elettrica
IL CARRELLO NON SCORRE SUL PAVIMENTO	le ruote sono bloccate da polvere o altro	pulire accuratamente le ruote rimuovendo tutte le impurità presenti
	il freno delle ruote è bloccato e/o rotto in posizione di blocco	sostituire le ruote con freno
	le ruote sono fuori asse	sostituire le ruote

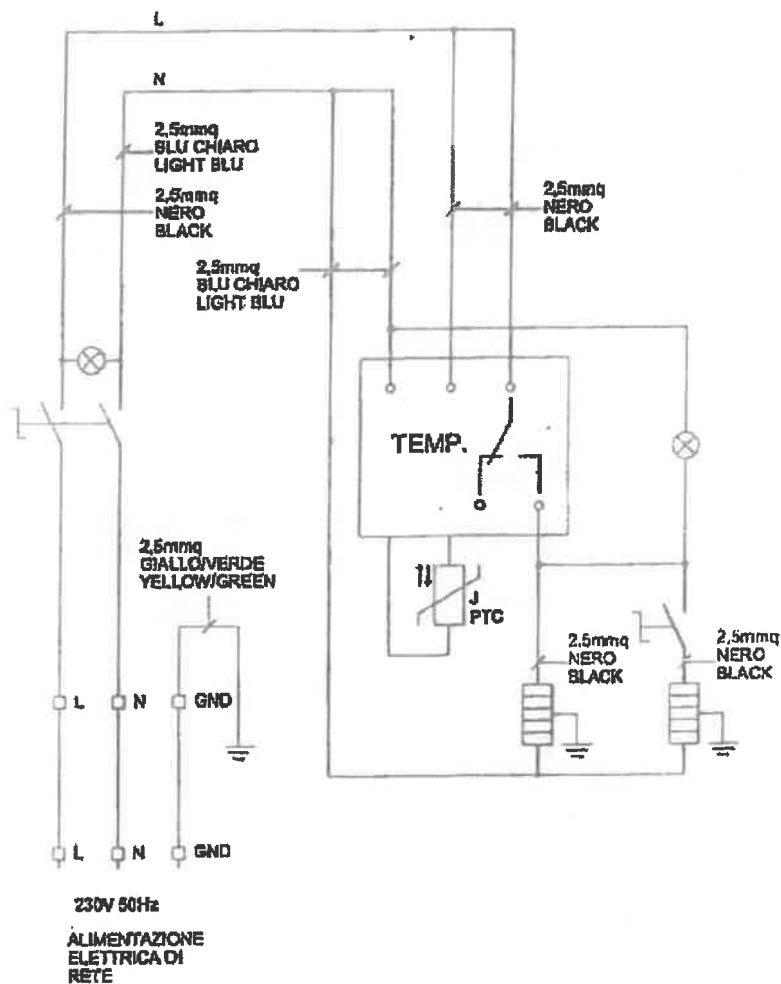
Schema elettrico e connessioni

Art. 1395 -1396 -1397



Schema elettrico e connessioni

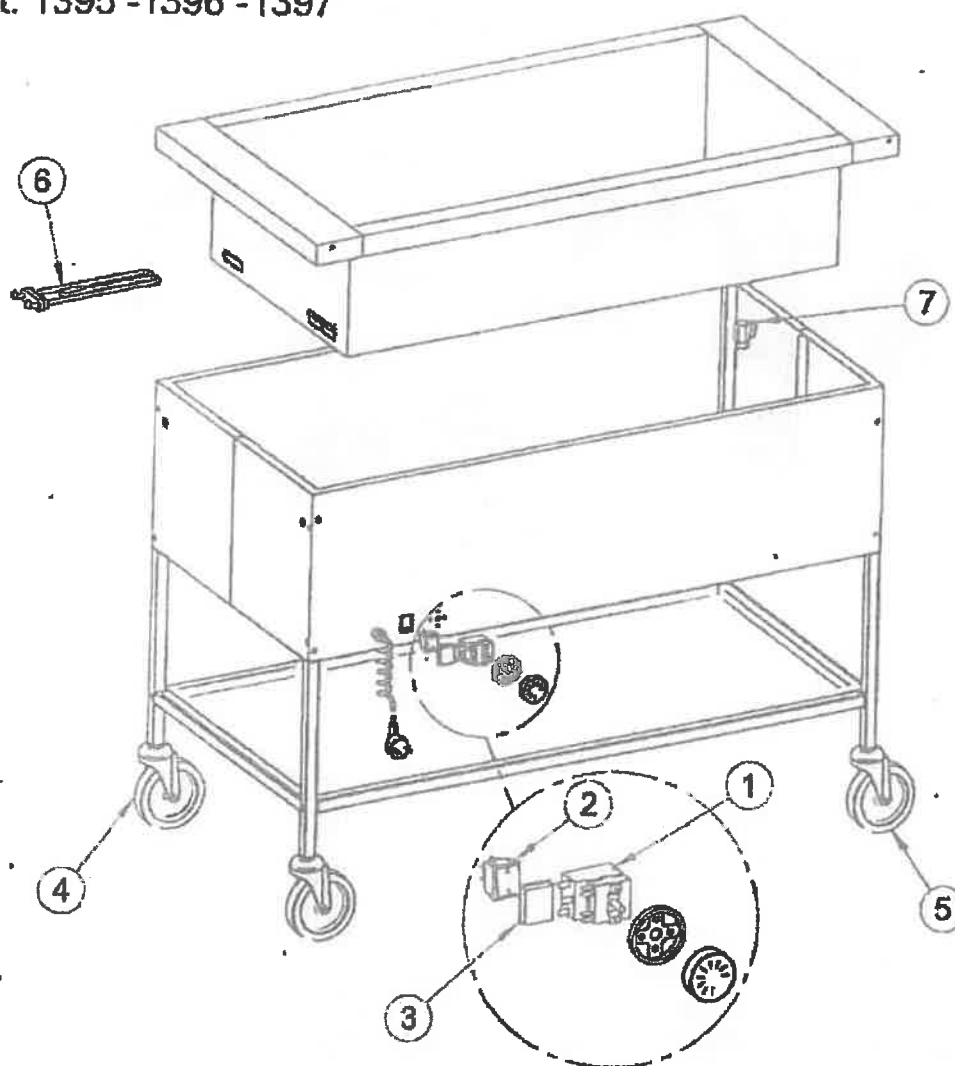
Art. 1398



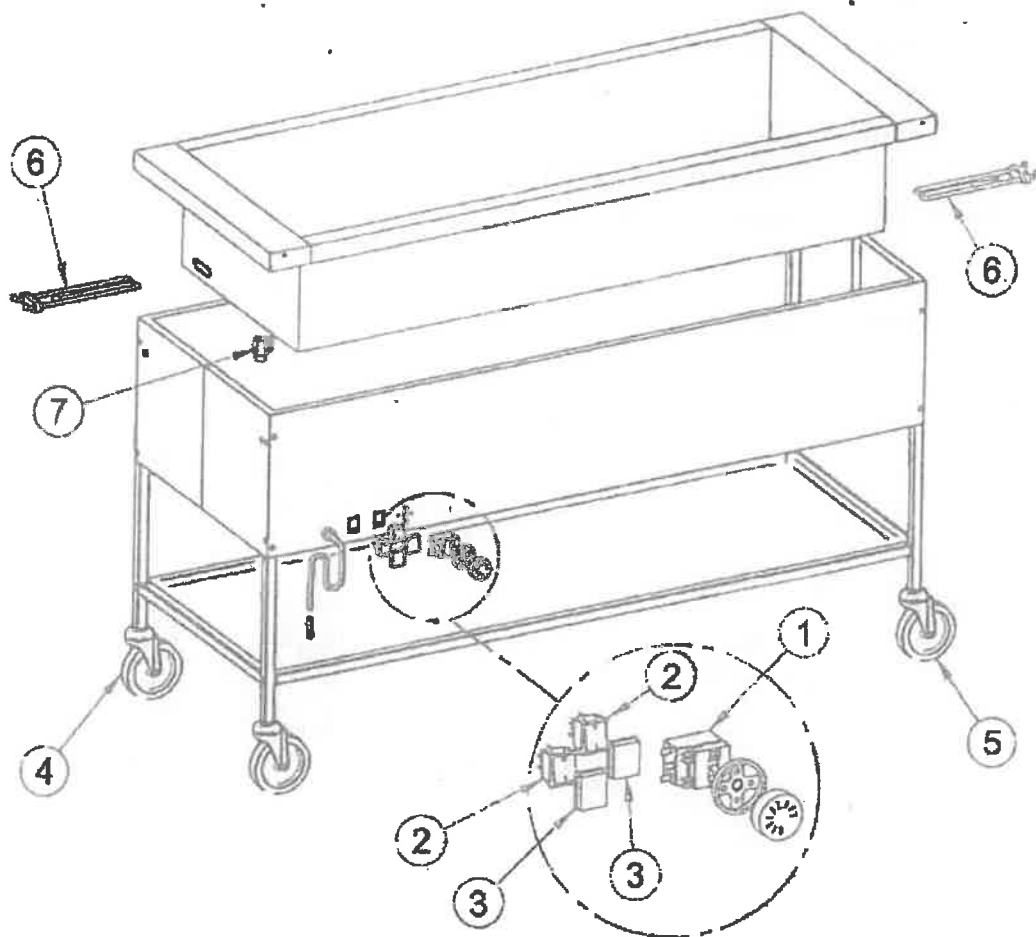
Parti di ricambio

Pos.	Codice	Descrizione	per tutti gli articoli
1	003201820001	termostato	X
2	003252060001	Interruttore	X
3	003252060002	protezione interruttore	X
4	005151250001	ruota Ø 125 mm	X
5	005151250002	ruota con freno Ø 125 mm	X
4	005201250009	ruota elastica Ø 125 mm	X
5	005201250010	ruota elastica con freno Ø 125 mm	X
6	003001020002	resistenza 1950 W	X
7	002001020002	rubinetto 3/8"	X

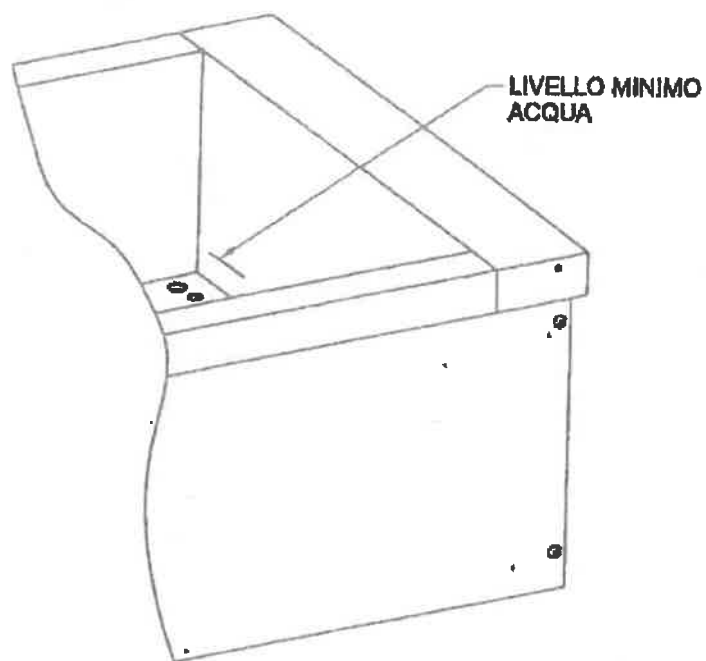
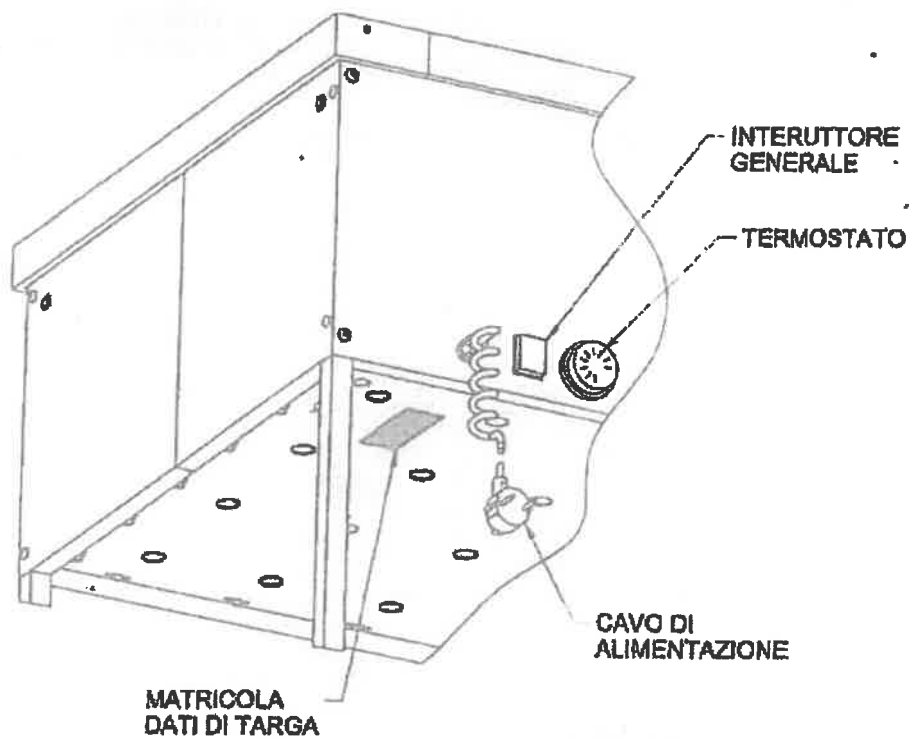
Art. 1395 -1396 -1397



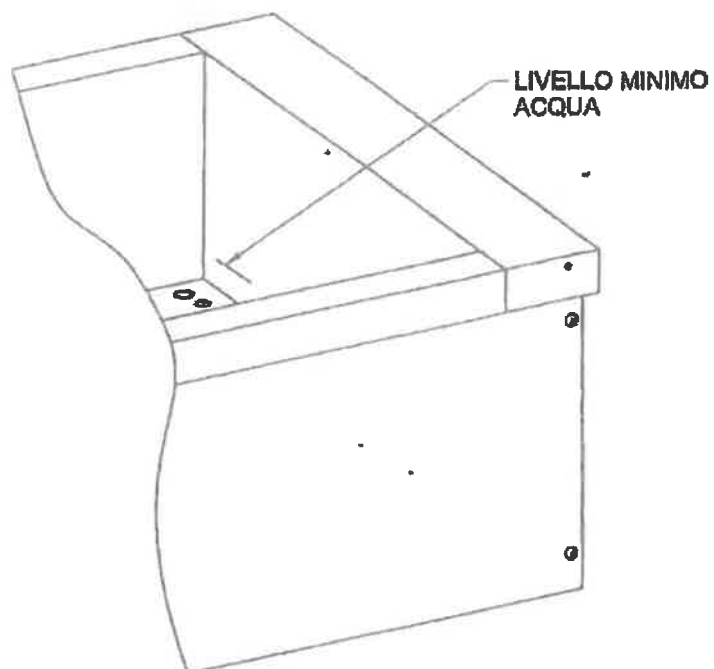
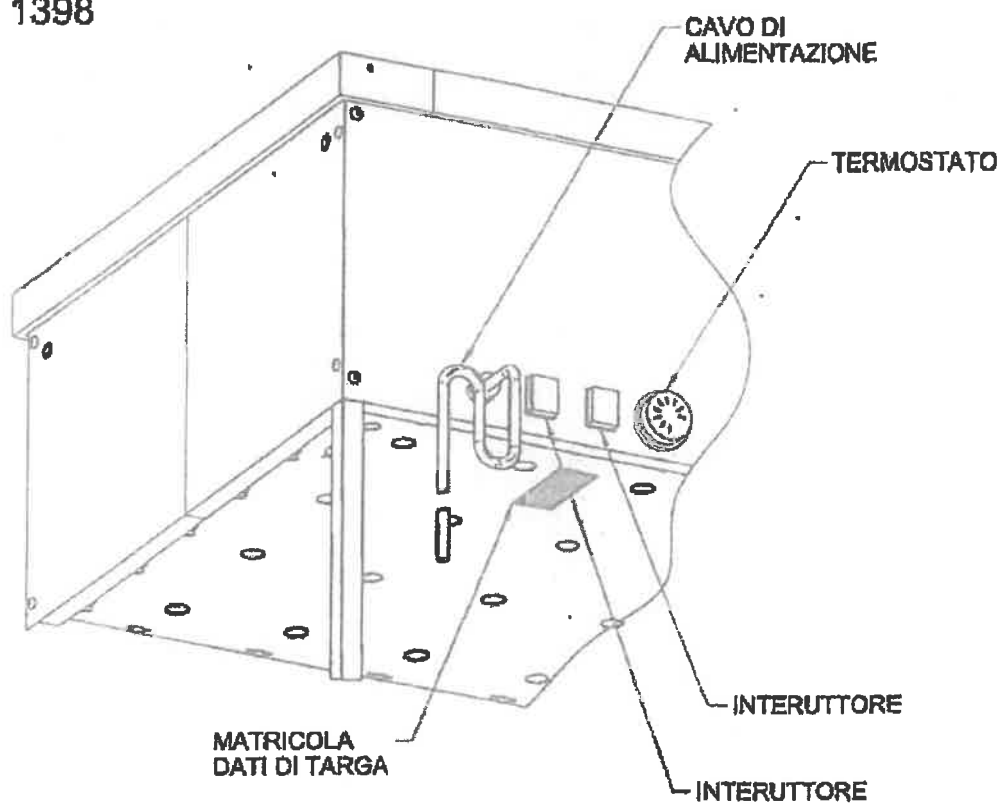
Art. 1398



Art. 1395 - 1396 -1397



Art. 1398



DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

La ditta Metalcarrelli S.r.l. con sede in via A. Gagliani n° 10/A, 47814 - Bellaria Igea Marina (RN) Italia - P.IVA 03249750401, dichiara sotto l'esclusiva responsabilità del legale rappresentante che l'apparecchio:

Denominazione CARRELLO TERMICO SCALDAVIVANDE
Modello 1397
Matricola 10-1768
Anno di Costruzione 2010

è conforme, per quanto applicabile, ai requisiti essenziali di sicurezza e di salute delle seguenti direttive comunitarie:

- 2006/95/CE Direttiva relativa al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione
- 1935/2004/CE Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari
- 2002/95/CE Direttiva RoHS

Norme armonizzate utilizzate per rispondere alle esigenze di sicurezza e salute:

- CEI EN 60335-1:2008 Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Sicurezza. Parte 1: Norme generali.
- CEI EN 60335-2-50:2003 Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare. Parte 2: Norme particolari per apparecchi bagnomaria elettrici per uso collettivo
- CEI EN 60335-2-50/A1:2009 Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare. Parte 2: Norme particolari per apparecchi bagnomaria elettrici per uso collettivo

Bellaria Igea Marina, il 16-12-10

Metalcarrelli S.r.l.
 Franco Picchi



**SCHEDA INFORMATIVA PER IL FINE VITA DEI PRODOTTI ELETTRICI ED
ELETTRONICI PER I CENTRI DI TRATTAMENTO DEI RAEE
(Art. 13, comma 3, D.lgs. 151/2005)**

Data di emissione: 01/02/09

SEZIONE I: Specificazione globale del prodotto

Denominazione: CARRELLI TERMICI

Modello: vedi tabella sottoriportata

tipo di prodotto: singolo
composito cod. Cer non significativo

dimensioni (L x l x h) e peso (kg): vedi tabella sottoriportata

Costruttore: METALCARRELLI S.r.l. "Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di SO.RI.MET. Srl - Cod. Fis. 03762700403"
Via A. Gagliani 10/A - 47814 Bellaria Igea Marina (RN)
Cod. Fisc. e P. IVA 03249750401 - C.C.I.A.A. RIMINI
Reg. AEE: IT08020000002929
tel. 0541331627 - fax 0541331561
www.metalcarrelli.com e-mail: info@metalcarrelli.com

DM 5.2.98 non significativo trattandosi di prodotto composito

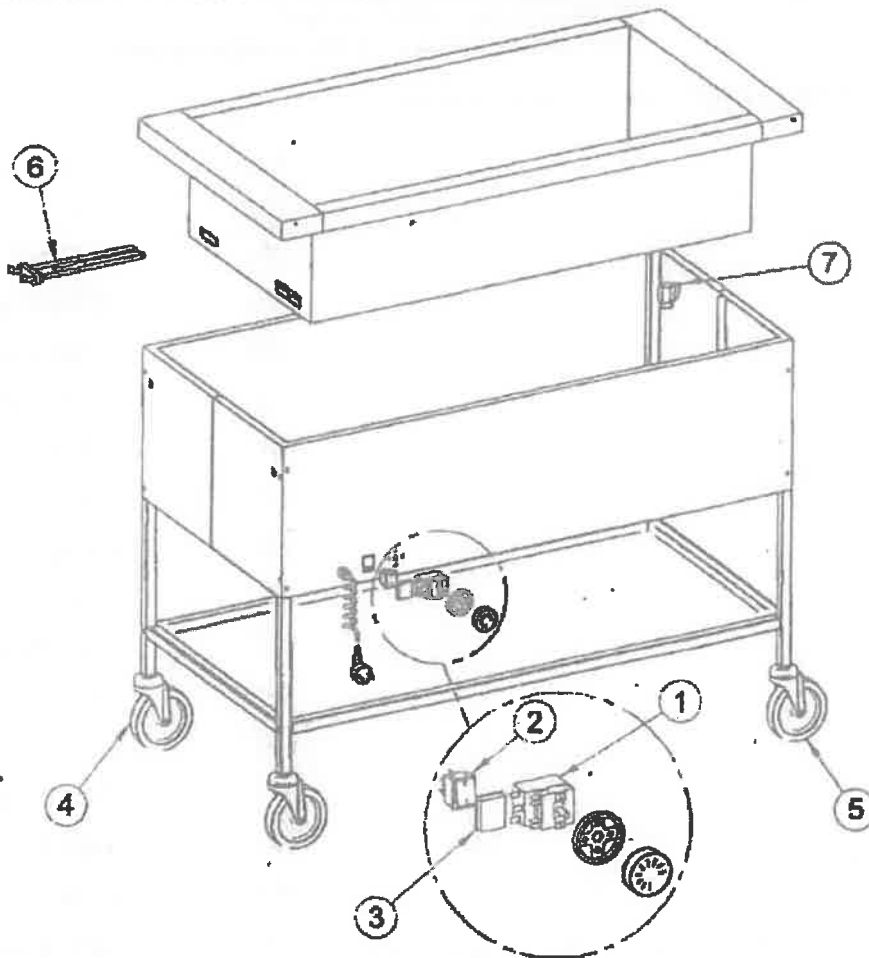
MODELLO	Peso (kg.)	Dimensioni (L x l x h)
9521	40	1500x600x350
9531	39	1140x600x350
9541	36	490x600x350
9551	22	820x600x350
9520	43	1500x600x350
9530	40	1140x600x350
9540	39	490x600x350
9550	25	820x600x350
1391	30	490x600x920
1392	35	820x600x920
1393	45	1160x600x920
1395	30	490x600x920
1396	35	820x600x920
1397	45	1160x600x920
1398	60	1500x600x850

(DR180-2009-1)

SEZIONE II: Prospetto globale del prodotto

	Nome del Sottosistema o Parte	Descrizione	Componenti Pericolosi [Si / No]
P1:	TELAIO	INOX E LAMIERA ELETTROZINCATA	No
P2:	RESISTENZA CORAZZATA A SECCO	IN RAME	No'
P3:	TERMOSTATO ANALOGICO		No
P4:	PARTICOLARI CROMATI	CONTENGONO CROMO ESAVALENTE	SI

Schema indicativo dei componenti da rimuovere del Prodotto



SEZIONE III - COMPONENTI DA RIMUOVERE DAL PRODOTTO E AVVIARE A TRATTAMENTO SEPARATO (riferimento secondo l'elenco in Appendice A della guida)

N° della parte [P1, P2, ecc]	Componente	Quantità	Descrizione della posizione su schema	Codice CER	In uso nel prodotto dalla data del
P4:	PARTICOLARI CROMATI	1	7	170409*	01/01/2009

SEZIONE IV : Indicazioni di sicurezza

Manipolazione N.N.
Trasporto N.N.
Stoccaggio N.N.
Utilizzazione N.N.

appendice a - elenco (non esaustivo) dei componenti da rimuovere e avviare a trattamento separato

Componenti da Rimuovere	Codice CER
Accumulatori al Piombo	16 06 01* - 20 01 33* - 20 01 35*
Condensatori contenenti PCB e PCT	16 02 09*
Condensatori Elettrolitici (h >25 mm - d >25mm)	16 02 15* - 16 02 16
Tube Catodico	16 02 15* - 10 11 11* - 20 01 21* - 20 0135*
Componenti Contenenti Mercurio	191211* - 16 02 15* - 20 01 35*
Contenitori di Inchiostri	20 01 27* - 20 01 28 - 08 03 12* - 08 03 13*
Contenitori di Toner	08 03 17* - 08 03 18
Cartucce di Stampa	08 03 17* - 08 03 18
Plastiche Contenenti Ritardanti Di Fiamma Bromurati	20 0139
Lampade Contenenti Mercurio Lampade a Scarica	20 01 21* - 16 02 15*
Nastri, Bande o Strisce Fotocopiatrici	16 02 15* - 16 02 16
Schede Elettroniche, Circuiti Stampati (S ² >10 Cm ²)	20 01 35* - 20 01 36 - 16 02 15* - 16 02 16
Pile/Batterie Piombo Nichel-cadmio Mercurio Alcaline Altre Elettroliti di batterie e accumulatori	16 06 01* 16 06 02* 16 06 03* 16 06 04 16 06 05 16 06 06*
Oil	13 02 05* - 13 02 06* - 13 02 08*
Filtri dell'olio	160215*
Trasformatori contenenti PCB, PCT, Askarel, Ugilec	16 02 09* - 160210*
Liquidi o Fluidi Sostanze Chimiche	16 05 06*/07*/08*/09
Sostanze Pericolose per Ozono \ Effetto Serra (CFC, HCFC, HFC, ecc.)	14 06 01* - 20 01 23* - 16 02 11*
Gas in Pressione	16 05 04* - 16 05 05
Gas o Fluidi Esplosivi \ Infiammabili	
Materiali Radioattivi O Contaminati Da Materiali Radioattivi	
Schermo A Cristalli Liquidi Di Superficie Maggiore Di 10 Cm ² o Retroilluminati con Lampade Contenenti Mercurio o a Scarica	16 02 15* - 10 11 11* - 20 0121* - 20 0135*
Rifiuti di Amianto	17 06 01*
Parti Cromate	160216 - 200135*
Piombo	17 04 03
Mercurio	06 04 04*
Cadmio	17 04 09*
Cromo Esavalente	17 04 09*
Cavi Elettrici Esterni	17 04 11
Fibre Ceramiche Refrattarie	17 06 03*
Altri	