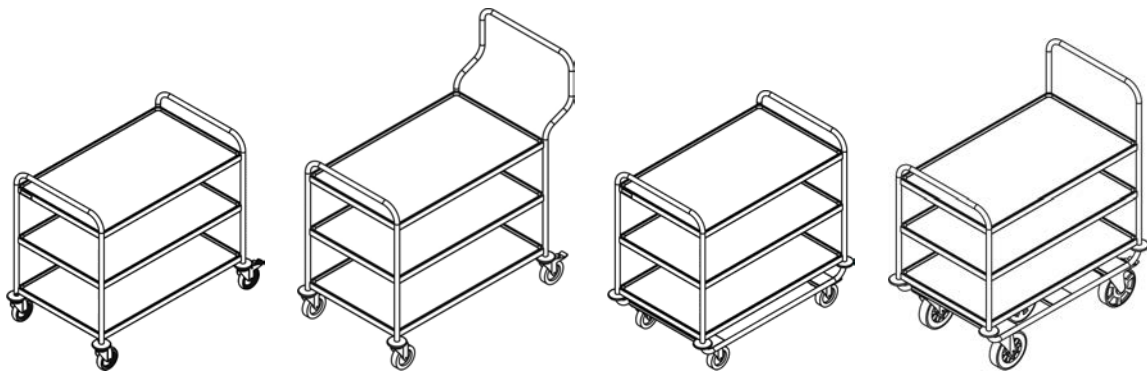


Betriebsanleitung



Servierwagen
SW | SW ERGO | SSW | SSW ERGO | MSW | MSSW

1 Einleitung

1.1 Geräteinformation

Gerätebezeichnung	Servierwagen
Gerätetyp/ en	SW SW ERGO SSW SSW ERGO MSW MSSW
Hersteller	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Postfach 1463 48634 Coesfeld ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Für einen sicheren Betrieb und um Schäden zu vermeiden lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und aufmerksam durch!

Sorgen Sie dafür, dass das Bedienpersonal auf Gefahrenquellen und mögliche Fehlbedienungen hingewiesen worden ist.

Änderungsvorbehalt

Die Produkte zu dieser Betriebsanleitung wurden unter Berücksichtigung der Markterfordernisse und des Standes der Technik entwickelt. HUPFER® behält sich das Recht vor, Änderungen an den Produkten sowie an der dazugehörigen technischen Dokumentation vorzunehmen, sofern sie dem technischen Fortschritt dienen. Ausschlaggebend sind stets die in der Auftragsbestätigung als verbindlich zugesicherten Daten und Gewichte sowie Leistungs- und Funktionsbeschreibung.

Originalausgabe

Handbuchausgabe
91337781_A0

1.2 Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	2
1.1	Geräteinformation	2
1.2	Inhaltsverzeichnis	3
1.3	Abkürzungsverzeichnis	5
1.4	Begriffsdefinitionen	6
1.5	Orientierungshinweise	7
1.6	Hinweise zur Benutzung des Handbuches	8
1.6.1	Hinweise zum Aufbau des Handbuchs	8
1.6.2	Kapitelübergreifende Hinweise und Darstellung von Hinweisen	8
2	Sicherheitshinweise	9
2.1	Einleitung	9
2.2	Verwendete Warnsymbole	9
2.3	Sicherheitshinweise zur Gerätesicherheit	9
2.4	Sicherheitshinweise zum Transport	10
2.5	Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege	10
2.6	Sicherheitshinweise zur Störbehebung	10
3	Beschreibung und Technische Daten	11
3.1	Leistungsbeschreibung	11
3.2	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	11
3.3	Missbräuchliche Verwendung	11
3.4	Servierwagen für die Großküche	12
3.4.1	Geräteansicht	12
3.4.2	Gerätebeschreibung Servierwagen	14
3.4.3	Technische Daten	14
3.5	Medizinische Servierwagen	18
3.5.1	Geräteansicht	18
3.5.2	Gerätebeschreibung Medizinischen Servierwagen	19
3.5.3	Technische Daten	19
3.6	Typenschild	21
4	Transport, Inbetriebnahme und Stilllegung	22
4.1	Transport	22
4.2	Inbetriebnahme	22
4.3	Lagerung und Verwertung	23
5	Bedienung	24
6	Störungssuche und Fehlerbeseitigung	25
6.1	Hinweise zur Störbehebung	25
6.2	Fehler- und Maßnahmentabelle	25

7	Reinigung und Pflege	26
7.1	Hygienemaßnahmen	26
7.2	Reinigung und Pflege	26
7.3	Spezielle Pflegeanweisungen	26
8	Ersatzteile und Zubehör	28
8.1	Einleitung	28
8.2	Ersatzteil- und Zubehörliste	28

1.3 Abkürzungsverzeichnis

Abkürzung	Definition
AK-BWA	Arbeitskreis Bettgestell- und Wagendekontaminationsanlagen
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift
CE	Communauté Européenne Europäische Gemeinschaft
DGSV e.V.	Deutsche Gesellschaft für Sterilgutversorgung
DIN	Deutsches Institut für Normung Deutsches Institut für Normung, technische Regelwerke und technische Spezifikationen
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil
EC	European Community Europäische Union
EN	Europäische Norm Harmonisierte Norm für den Bereich der EU
IP	International Protection. Das Kurzzeichen IP und eine zweistellige Kennziffer legen die Schutzart eines Gehäuses fest.
	Erste Kennziffer: Schutz gegen feste Fremdkörper
	Zweite Kennziffer: Schutz gegen Wasser
	0 Kein Berührungsschutz, kein Schutz gegen feste Fremdkörper
	1 Schutz gegen großflächige Berührung mit der Hand, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 50$ mm
	2 Schutz gegen Berührungen mit den Fingern, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 12$ mm
	3 Schutz gegen Berührungen mit Werkzeug, Drähten o.ä. mit $\varnothing > 2,5$ mm, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 2,5$ mm
	4 Schutz gegen Berührungen mit Werkzeug, Drähten o.ä. mit $\varnothing > 1$ mm, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 1$ mm
	5 Schutz gegen Berührung, Schutz gegen Staubablagerungen im Inneren
6 Vollständiger Schutz gegen Berührung, Schutz gegen Eindringen von Staub	
	7 Schutz gegen Wassereindringung bei zeitweisem Eintauchen
	8 Schutz gegen Druckwasser bei dauerndem Untertauchen
MPG	Medizinproduktegesetz
RDG	Reinigungs- und Desinfektionsgeräte
StE	Sterilguteinheit
ZSVA	Zentrale Sterilgutversorgung

1.4 Begriffsdefinitionen

Begriff	Definition
Autorisierte Fachkraft	Als autorisierte Fachkraft gilt eine Fachkraft, die vom Hersteller oder dem autorisierten Service oder von einem vom Hersteller beauftragten Unternehmen belehrt worden ist.
Desinfizieren	Reduktion von Infektionserregern an und in kontaminierten Objekten sodass keine Infektionen mehr von diesen Objekten ausgehen können.
Deutsche Gesellschaft für Sterilgutversorgung e.V.	Primäres Ziel ist die Schaffung eines einheitlich hohen Qualitätsstandards für die Aufbereitung von Medizinprodukten. Die Empfehlungen des Fachausschusses Qualität geben Tipps und Handlungsanweisungen für die Praxis der Aufbereitung. Im Bereich der Ausbildung des mit der Aufbereitung betrauten Personals konnten durch Rahmenlehrpläne anerkannte Standards gesetzt werden, die einen großen Teil zur Erreichung der Ziele beitragen.
Fachkraft	Als Fachkraft gilt, wer aufgrund der fachlichen Ausbildung, Kenntnissen und Erfahrung sowie Kenntnis der einschlägigen Bestimmungen die übertragenen Arbeiten beurteilen und mögliche Gefahren selbstständig erkennen kann.
Gastro-Norm	Gastro-Norm ist ein weltweit gültiges Maßsystem, das z.B. in lebensmittelverarbeitenden Betrieben oder Großküchen Verwendung findet. Durch Verwendung genormter Größen wird ein problemloser Austausch von Lebensmittelbehältern ermöglicht. Das Grundmaß Gastro-Norm (GN) 1/1 beträgt 325x530mm. Einsätze sind in verschiedenen Tiefen erhältlich.
H1	Hygienestandard (NSF/USDA) für Schmierfette, die für den technisch unvermeidbaren Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.
ISO-Norm	ISO-Norm ist ein Maßsystem für Behälter, das z.B. in der Sterilgutlogistik für Transport und Lagerung von Gütern in Schränken und Transportfahrzeugen, in OP-Sälen, Ambulanzen, Aufbereitungs- und Stationsräume, oder Waschräume eingesetzt wird. Das Grundmaß beträgt 400x600mm. ISO-Norm Behälter sind in verschiedenen Tiefen und Ausführungen erhältlich.
Kontrolle, kontrollieren	Vergleichen mit bestimmten Zuständen und/oder Eigenschaften wie z.B. Beschädigungen, Undichtigkeiten, Füllstände, Wärme.
Maschinensicherheit	Über den Begriff der Maschinensicherheit werden alle Maßnahmen definiert, die Personenschäden abwenden sollen. Basis sind national sowie EG-weit gültige Verordnungen und Gesetze zum Schutze von Benutzern technischer Geräte und Anlagen.
Medizinproduktegesetz	Das MPG bezeichnet in Deutschland und Österreich die nationale Umsetzung der europäischen Richtlinien 90/385/EWG für aktive implantierbare medizinische Geräte, 93/42/EWG für Medizinprodukte und 98/79/EG für In-vitro-Diagnostika. Arzneimittel fallen nicht unter den Begriff Medizinprodukte.
Passivschicht	Eine nichtmetallische Schutzschicht auf einem metallischen Werkstoff, die die Korrosion des Werkstoffes verhindert oder verlangsamt.
Prüfung, prüfen	Vergleichen mit bestimmten Werten wie z.B. Gewicht, Drehmomente, Inhalt, Temperatur.
Qualifizierte Person, qualifiziertes Personal	Qualifiziertes Personal sind Personen, die auf Grund ihrer Ausbildung, Erfahrung und Unterweisung sowie ihrer Kenntnisse über einschlägige Normen, Bestimmungen, Unfallverhütungsvorschriften und Betriebsverhältnisse von dem für die Sicherheit der Anlage Verantwortlichen berechtigt worden sind, die jeweils erforderlichen Tätigkeiten auszuführen und dabei mögliche Gefahren erkennen und vermeiden können (Definition für Fachkräfte laut IEC 364).
Reine / Unreine Seite	Die Zentralsterilgutversorgung besteht aus drei Arbeitsbereichen: der unreinen Seite oder Reinigungszone, der reinen Seite (Packplätze) und dem sterilen Bereich (Sterilgutlager). Auf der unreinen Seite wird kontaminiertes Material manuell und maschinell gereinigt bzw. desinfiziert. Reinigungs- und Desinfektionsgeräte reinigen, desinfizieren und trocknen das Material. Reinigungs- und Desinfektionsgeräte sind so genannte Durchlader, sie können immer nur von der unreinen Seite beladen und von der reinen Seite entladen werden. Die reine Seite ist der zweite große Arbeitsbereich in der ZSVA. Das gereinigte und desinfizierte Material wird in Container gepackt und anschließend sterilisiert.

Begriff	Definition
Sterilgut	Der Begriff Sterilgut ist historisch gewachsen und findet sich auch in der Sterilguteinheit wieder. Dieses Volumenmaß von 54 l bezeichnet das zu sterilisierende Volumen, in dem eine verschieden große Anzahl von Medizinprodukten gelagert sein kann. Es eignet sich nur eingeschränkt als Leistungsmaß für den Umfang der Sterilisation von Medizinprodukten.
Sterilguteinheit	Volumeneinheit. Eine Sterilguteinheit hat die Abmessungen 60 x 30 x 30 cm, dies entspricht einem Volumen von 54 l.
Sterilisation	Validierter Prozess zur Erzeugung von Produkten, die frei von lebensfähigen Mikroorganismen sind. Mit Sterilisation, Sterilisierung und Entkeimung werden Verfahren bezeichnet, durch die Materialien und Gegenstände von lebenden Mikroorganismen einschließlich ihrer Ruhestadien (z.B. Sporen) befreit werden. Den damit erreichten Zustand der Materialien und Gegenstände bezeichnet man als steril. In der Regel wird das Dampfsterilisationsverfahren (Autoklav) eingesetzt.
Unterriesene Personen	Als unterwiesene Person gilt, wer über die ihr übertragenen Aufgaben und die möglichen Gefahren bei unsachgemäßem Verhalten unterrichtet und erforderlichenfalls angeleitet, sowie über die notwendigen Schutzmaßnahmen und Schutzmaßnahmen belehrt wurde.

1.5 Orientierungshinweise

Vorne

Mit 'vorne' wird die Seite bezeichnet, auf der sich die Totalfeststeller an den Lenkrollen befinden. Bei den Geräten der Modellreihen ERGO ist auf der Vorderseite der Schiebegriff angebracht.

Hinten

Mit 'hinten' wird die von der Vorderseite (vorne) abgewandte Seite bezeichnet.

Rechts

Mit 'rechts' wird die Seite bezeichnet, die von der Vorderseite (vorne) aus gesehen rechts liegt.

Links

Mit 'links' wird die Seite bezeichnet, die von der Vorderseite (vorne) aus gesehen links liegt.




1.6 Hinweise zur Benutzung des Handbuches

1.6.1 Hinweise zum Aufbau des Handbuchs

Dieses Handbuch baut auf funktions- und aufgabenorientierten Kapiteln auf.

1.6.2 Kapitelübergreifende Hinweise und Darstellung von Hinweisen

Warn- und Hinweistexte sind vom übrigen Text abgesetzt und durch entsprechende Piktogramme besonders gekennzeichnet. Das Piktogramm kann aber den Text des Sicherheitshinweises nicht ersetzen. Der Text des Sicherheitshinweises ist daher immer vollständig zu lesen. In dieser Bedienungsanleitung werden die Warn- und Hinweistexte wie folgt abgegrenzt und durch unterschiedliche Symbole in nachfolgende Gefahrenstufen unterteilt.

GEFAHR	Kurzbeschreibung der Gefahr
	<p>Es besteht eine unmittelbare Gefahr für Leib und Leben des Benutzers und/oder Dritter, wenn den Anweisungen nicht exakt Folge geleistet, bzw. den beschriebenen Sachverhalten nicht Rechnung getragen wird.</p> <p>Die Art der Gefahr ist durch ein Symbol gekennzeichnet und durch Text näher erläutert. In diesem Beispiel wurde das allgemeine Gefahrensymbol verwendet.</p>
WARNUNG	Kurzbeschreibung der Gefahr
	<p>Es besteht eine mittelbare Gefahr für Leib und Leben des Benutzers und/oder Dritter, wenn den Anweisungen nicht exakt Folge geleistet, bzw. den beschriebenen Sachverhalten nicht Rechnung getragen wird.</p> <p>Die Art der Gefahr ist durch ein Symbol gekennzeichnet und durch Text näher erläutert. In diesem Beispiel wurde das allgemeine Gefahrensymbol verwendet.</p>
VORSICHT	Kurzbeschreibung der Gefahr
	<p>Es besteht potentiell eine Verletzungsgefahr oder die Gefahr des Sachschadens, wenn den Anweisungen nicht exakt Folge geleistet, bzw. den beschriebenen Sachverhalten nicht Rechnung getragen wird.</p> <p>Die Art der Gefahr ist durch ein allgemeines Symbol gekennzeichnet und durch Text näher erläutert. In diesem Beispiel wurde das allgemeine Gefahrensymbol verwendet.</p>
HINWEIS	Kurzbeschreibung der Zusatzinformation
	<p>Es wird auf einen besonderen Umstand hingewiesen, bzw. eine wichtige Zusatzinformation zum jeweiligen Thema gegeben.</p>
INFO	Kurztitel
	<p>Enthalten zusätzliche Informationen zur Arbeitserleichterung oder Empfehlungen zum jeweiligen Thema.</p>

2 Sicherheitshinweise

2.1 Einleitung

Das Kapitel Sicherheitshinweise erläutert die mit dem Gerät verbundenen Risiken im Sinne der Produkthaftung (nach EU-Richtlinien).

Sicherheitshinweise sollen vor Gefahren warnen und helfen, Personen-, Umwelt und Sachschäden zu verhindern. Vergewissern Sie sich, dass Sie alle Sicherheitshinweise in diesem Kapitel gelesen und verstanden haben.

Die jeweils gültigen nationalen und internationalen Sicherheitsvorschriften zum Arbeitsschutz müssen eingehalten werden. Der Betreiber ist für die Beschaffung der für ihn geltenden Vorschriften verantwortlich. Er muss sich um die jeweils neuesten Vorschriften bemühen und ist dafür verantwortlich, den Bediener mit diesen Vorschriften vertraut zu machen.

Ergänzend zu dieser Betriebsanleitung sind insbesondere die Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz des Hauptverbands der gewerblichen Berufsgenossenschaften BGR 110 „Arbeiten in Gaststätten“ und BGR 111 „Arbeiten in Küchenbetrieben“ einzuhalten.

2.2 Verwendete Warnsymbole

Symbole werden in dieser Betriebsanleitung verwendet, um auf Gefahren hinzuweisen, die sich durch Bedienung oder Reinigungsvorgänge ergeben können. Das Symbol weist dabei in beiden Fällen auf die Art und Gegebenheit der Gefährdung hin.

Folgende Symbole können verwendet werden:



Allgemeine Gefahrenstelle

2.3 Sicherheitshinweise zur Gerätesicherheit

Der sichere Betrieb des Gerätes ist abhängig vom bestimmungsgemäßen und umsichtigen Einsatz. Ein fahrlässiger Umgang mit dem Gerät kann zu Gefahren für Leib und Leben der Bediener oder Dritter, sowie zu Gefahren für das Gerät selbst und anderen Sachwerten des Betreibers führen.

Zur Gewährleistung der Gerätesicherheit sind folgende Punkte zu beachten:

- Das Gerät darf nur in einem technisch einwandfreien Zustand, sicherheits- und gefahrenbewusst, bestimmungsgemäß und unter Beachtung der Betriebsanleitung betrieben werden.
- Alle Bedien- und Betätigungselemente müssen in technisch einwandfreiem und funktionssicherem Zustand sein.
- Vor jeder Inbetriebnahme muss das Gerät auf äußerlich erkennbare Schäden und Mängel überprüft werden. Bei auftretenden Schäden sofort die zuständigen Stellen informieren und den Servierwagen stillsetzen.
- Veränderungen oder Umbauten sind nur nach Absprache mit dem Hersteller und dessen schriftlicher Zustimmung zulässig.
- Das Gerät ist ausschließlich zum manuellen Transport vorgesehen. Ein maschinell unterstützter Transport ist nicht zulässig. Verletzungs- und Beschädigungsgefahr.
- Vor dem Transport beide Totalfeststeller lösen. Fahren mit arretierten Totalfeststellern kann zur Beschädigung des Fahrwerks führen.
- Der Transport darf nur über ebene Böden erfolgen. Das Befahren stark unebener Böden oder Treppen kann zur Beschädigung des Fahrwerks führen.
- Der Servierwagen darf nicht mit den Totalfeststellern gebremst werden. Die Totalfeststeller sind so konzipiert, dass sie nur ein selbstständiges Inbewegungsetzen des Gerätes verhindern können. Das Gerät nicht auf abschüssigem Boden abstellen. Nach dem Abstellen mit beiden Totalfeststellern gegen Wegrollen sichern.

- Beim Heranfahen an Wände und Umfahren von Hindernissen immer auf im Weg befindliche Personen achten. Verletzungsgefahr.
- Beim manuellen Transport den Schiebebügel mit den Händen festhalten, niemals das Gerät beim Fahren loslassen.
- Das Gerät beim manuellen Transport nicht schneller als Schrittgeschwindigkeit bewegen. Stark beladene Geräte lassen sich nur schwer abbremsen und lenken. Gegebenenfalls Hilfe für den Transport holen.
- Durch Fremdeinwirkung oder Unachtsamkeit zum Kippen gebrachte Servierwagen niemals manuell auffangen. Verletzungsgefahr.

2.4 Sicherheitshinweise zum Transport

Beim Transport des Servierwagens sind folgende Punkte zu beachten:

- Bei Transport von Geräten mit Hilfsmitteln wie z.B. LKW ist eine Sicherung der Geräte vorzunehmen. Die Totalfeststeller sind als Transportsicherung nicht ausreichend.
- Bei Verladearbeiten nur Hebezeuge und Lastaufnahmeeinrichtungen einsetzen, die für das Gewicht des zu hebenden Gerätes zugelassen sind.
- Ein schadhaftes Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen und unverzüglich den Lieferanten benachrichtigen.

2.5 Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege

Bei Reinigung und Pflege sind folgende Punkte zu beachten:

- Aus hygienischen Gründen sind die Reinigungshinweise genau zu beachten.

2.6 Sicherheitshinweise zur Störbehebung

Bei Störbehebung sind folgende Punkte zu beachten:

- Die lokal gültigen Unfallverhütungsvorschriften müssen beachtet werden.
- Beim Umgang mit Ölen, Fetten und andere chemischen Substanzen auf die für das Produkt geltenden Sicherheitsvorschriften achten.
- In regelmäßigen Abständen Inspektionen am Gerät durchführen. Auftretende Mängel, wie z. B. lose Verschraubungen sofort beseitigen.
- Defekte Komponenten sollten nur durch Originalteile ersetzt werden.

3 Beschreibung und Technische Daten

3.1 Leistungsbeschreibung

Servierwagen sind mobile Transportgeräte, die zum manuellen Transport von Speisen, Getränken, Geschirr und anderen Küchen-Bedarfsgegenständen in der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie vorgesehen sind.

Auch in Krankenhäusern und Kliniken muss eine Vielzahl an Gütern sicher und effizient transportiert werden. Medizinische Servierwagen sind die perfekte Hilfe für den Transport und die Zwischenlagerung von Geräten, Instrumenten und Arbeitsmaterialien.

Alle Servierwagen sind so gebaut, dass sie gefahrlos und einfach zu reinigen sind. Ecken oder Kanten mit Verletzungspotenzial sind konstruktiv ausgeschlossen. Festgeschweißte Auflagen erzeugen hohe Stabilität.

3.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Servierwagen sind für die Aufnahme und zum Transport von Getränken, Geschirr und anderen Küchen-Bedarfsgegenständen in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie vorgesehen.

Medizinische Servierwagen sind für die Aufnahme und zum Transport von Bedarfsgegenständen aus dem Umfeld von Krankenhäusern und Kliniken vorgesehen.

Auf den Ablageflächen dürfen Gegenstände mit festem Stand transportiert werden, die mit einer rutschfesten Unterlage gegen Herunterfallen gesichert sind.

Der bestimmungsgemäße Gebrauch schließt die vorgegebenen Verfahren, die Einhaltung der angegebenen Spezifikationen, sowie die Benutzung des mitgelieferten oder zusätzlich erhältlichen originalen Zubehörs ein.

Jeder andere Gebrauch des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß.

3.3 Missbräuchliche Verwendung

Die Beschickung des Servierwagens mit anderen Lasten als angegeben ist unzulässig.

In keinem Fall dürfen sich Personen auf das Gerät setzen oder stellen. Der Transport von Personen ist unzulässig.

Die maximale Belastung der oberen Ablagefläche sowie der Borde darf nicht überschritten werden. Punktlasten sind zu vermeiden, da sonst Deformationen in der Blechoberfläche nicht auszuschließen sind.

Schäden aus missbräuchlicher Verwendung führen zum Verlust der Haftung und der Gewährleistungsansprüche.

3.4 Servierwagen für die Großküche

3.4.1 Geräteansicht

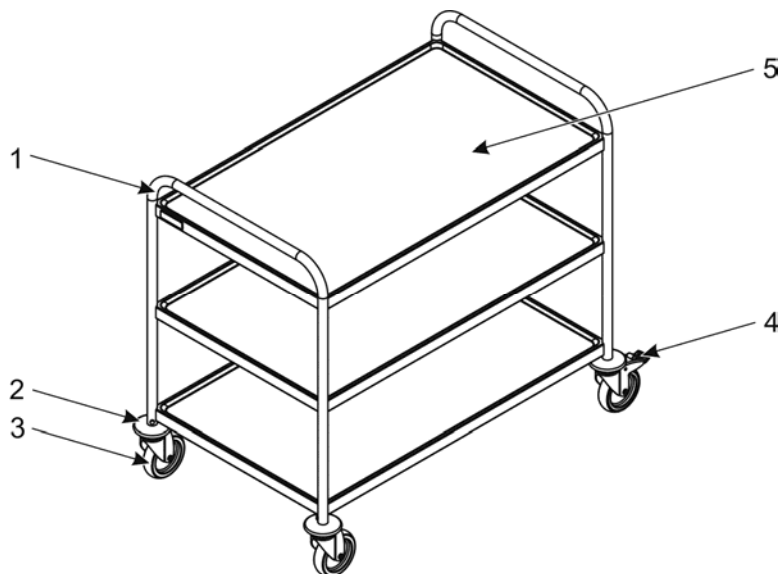


Abbildung 1 Geräteansicht Servierwagen SW Standard

- | | | | |
|---|---------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Rundrohr-Schiebebügel | 4 | Lenkrolle mit Totalfeststeller |
| 2 | Abweiserrolle | 5 | Bord |
| 3 | Lenkrolle ohne Totalfeststeller | | |

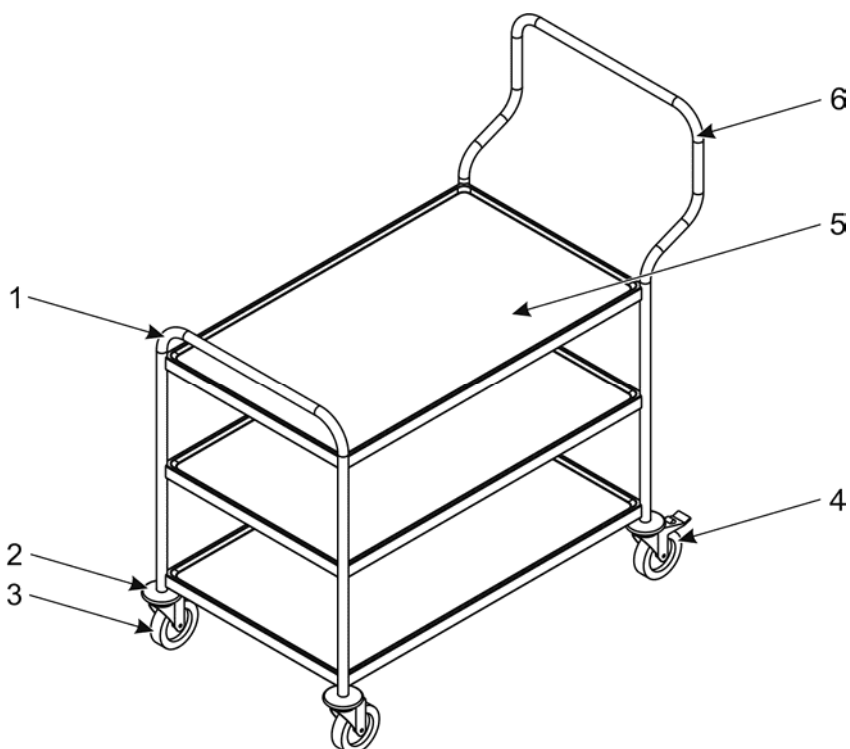


Abbildung 2 Geräteansicht Servierwagen SW Ergo

- | | | | |
|---|---------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Rundrohr-Schiebebügel | 4 | Lenkrolle mit Totalfeststeller |
| 2 | Abweiserrolle | 5 | Bord |
| 3 | Lenkrolle ohne Totalfeststeller | 6 | ergonomischer Schiebegriff |

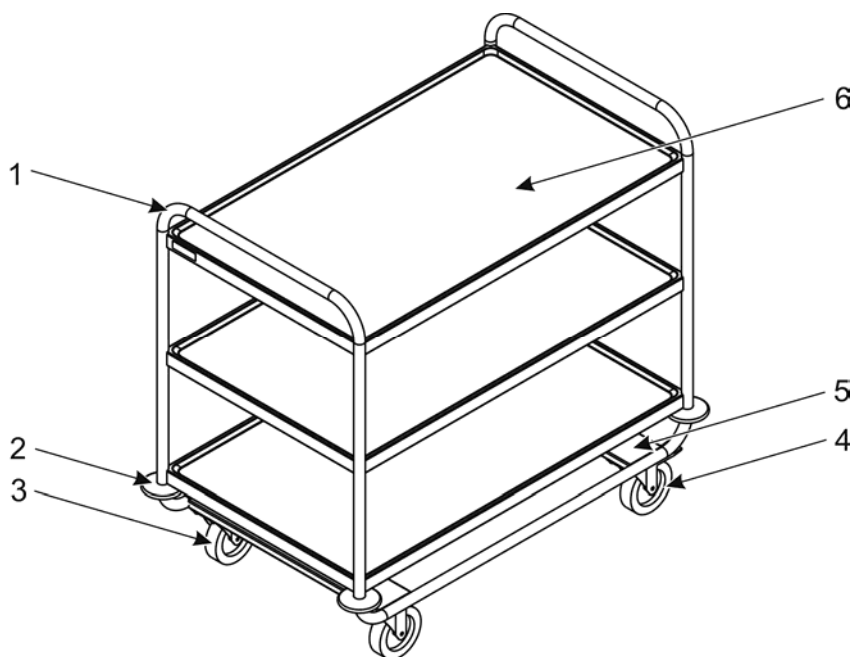


Abbildung 3 Geräteansicht Servierwagen SSW Schwere Ausführung

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1 Rundrohr-Schieberahmen | 4 Lenkrolle mit Totalfeststeller |
| 2 Abweiserrolle | 5 Traverse |
| 3 Lenkrolle ohne Totalfeststeller | 6 Bord |

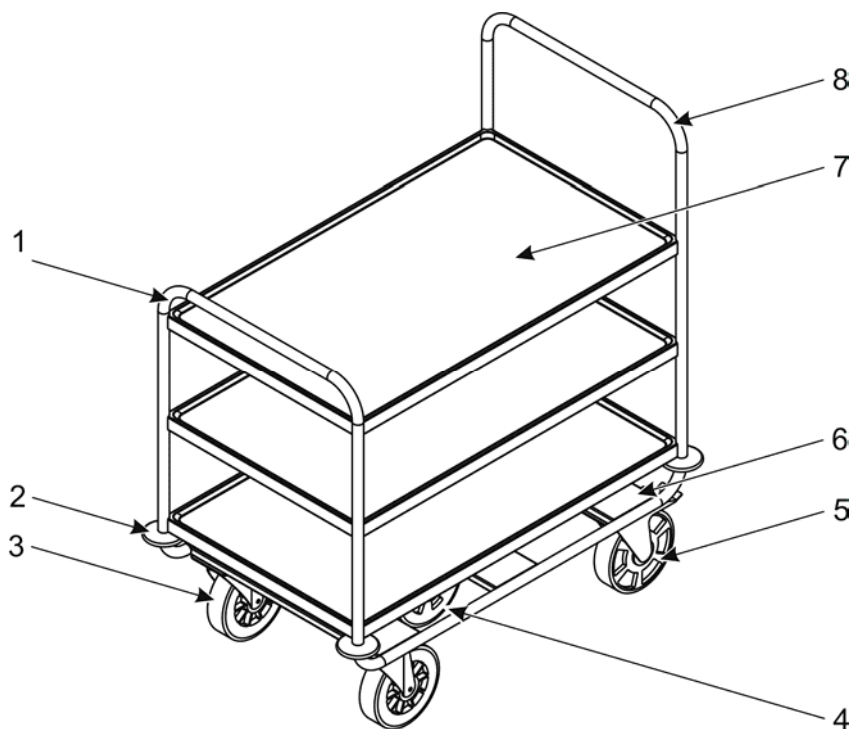


Abbildung 4 Geräteansicht Servierwagen SSW Ergo

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1 Rundrohr-Schiebebügel | 5 Lenkrolle mit Totalfeststeller |
| 2 Abweiserrolle | 6 Traverse |
| 3 Lenkrolle ohne Totalfeststeller | 7 Bord |
| 4 Bockrolle | 8 ergonomischer Schiebegriff |

3.4.2 Gerätebeschreibung Servierwagen

Die Servierwagen sind in robuster Bauweise in Edelstahl ausgeführt. Sie bestehen aus zwei Rundrohr-Schiebebügeln bzw. einem geschlossenen Rundrohr-Schieberahmen mit dazwischen eingeschweißten Borden.

Die Borde besitzen große reinigungsfreundliche Radien und sind gegenüber dem Profilrand abgesenkt. Sie sind allseitig abgekantet, haben einen flachen Sicherheitsumschlag nach innen und sind schalldämmend unterfüttert.

Vier direkt über den Lenkrollen angebrachten Abweiserrollen schützen vor Beschädigungen. Die Abweiserrollen bestehen aus elastischem und stoßfestem Kunststoff und können schnell gewechselt werden.

Alle Servierwagen sind mit korrosionsgeschützten und wartungsfreien Lenkrollen ausgestattet, von denen jeweils die Lenkrollen auf der Vorderseite zusätzlich mit Totalfeststellern ausgerüstet sind. Optional können die Servierwagen auch mit zwei Lenk- und zwei Bockrollen ausgestattet werden.

Die Servierwagen der Modellreihe **SW ERGO** besitzen zusätzlich auf der Vorderseite einen seitlich angeordneten Schiebegriff mit einer ergonomisch günstigen Höhe, der das optimale Handling ohne körperliche Beeinträchtigungen erlaubt. Aufgrund der Höhe besteht die Möglichkeit, die Greifposition der Hände von waagrecht zu senkrecht zu wechseln und so die typischen Auswirkungen von Zwangshaltungen zu vermeiden. Zusätzlich befindet sich unter dem oberen Bord ein Verstärkungsunterzug aus drei Streben, der einer höheren Dauer-Flächenbelastung gestattet.






Die Servierwagen der Modellreihe **SSW** zeichnen sich durch ihre große Belastbarkeit aus. Der geschlossenen Rundrohr-Schieberahmen ist mit zusätzlichen eingeschweißten Traversen verstärkt. Auch mit maximaler Beladung können Bodenunebenheiten wie z.B. Schwellen mit dem Gerät problemlos überfahren werden.

Die Servierwagen der Modellreihe **SSW ERGO** entsprechen konstruktiv dem SSW und besitzen zusätzlich auf der Vorderseite einen seitlich angeordneten Schiebegriff mit einer ergonomisch günstigen Höhe, der das optimale Handling ohne körperliche Beeinträchtigungen erlaubt. Aufgrund der Höhe besteht die Möglichkeit, die Greifposition der Hände von waagrecht zu senkrecht zu wechseln und so die typischen Auswirkungen von Zwangshaltungen zu vermeiden. Zusätzlich befindet sich unter dem oberen Bord ein Verstärkungsunterzug aus drei Streben, der einer höheren Dauer-Flächenbelastung gestattet.

Zusätzlich hat der SSW Ergo eine mittig angeordnete fünfte Bockrolle montiert, die schnelles und einfaches Rangieren auf engstem Raum ermöglicht. Aufgrund des hohen Raddurchmessers ergibt sich auch bei maximaler Beladung eine äußerst geringe Anlaufkraft. Die Servierwagen vom Typ SSW ERGO können unabhängig von der Körperkraft des Bedienpersonals immer optimal zu manövriert werden.

3.4.3 Technische Daten

Servierwagen SW Standard

	Dim.	SW 6x4/2	SW 6x4/3	SW 8x5/2	SW 8x5/3	SW 8x5/4
						
Breite	mm	695	695	895	895	895
Tiefe	mm	495	495	595	595	595
Höhe	mm	892	892	960	960	1275
Eigengewicht	kg	11	12	14	17,8	23,8
Nutzlast	kg	80	120	80	120	150
Anzahl der Borde		2	3	2	3	4
Bordmaß	mm	600 x 400	600 x 400	800 x 500	800 x 500	800 x 500
Flächenbelastung pro Bord	kg	40	40	40	40	40
Nutzhöhe zwischen den Borden	mm	538	251	591	278	278

	Dim.	SW 6x4/2	SW 6x4/3	SW 8x5/2	SW 8x5/3	SW 8x5/4
Höhe des obersten Bordes	mm	800	800	800	851	1164
Rollendurchmesser	mm	125	125	125	125	125

	Dim.	SW 8x5/5	SW 10x6x2	SW 10x6x3	SW 10x6x4	SW 10x6x5
--	------	----------	-----------	-----------	-----------	-----------



Breite	mm	895	1095	1095	1095	1095
Tiefe	mm	595	695	695	695	695
Höhe	mm	1586	960	960	1273	1585
Eigengewicht	kg	28,8	17,7	22,7	30,7	36,7
Nutzlast	kg	150	80	120	150	150
Anzahl der Borde		5	2	3	4	5
Bordmaß	mm	800 x 500	600 x 400	1000 x 600	1000 x 600	1000 x 600
Flächenbelastung pro Bord	kg	40	40	40	40	40
Nutzhöhe zwischen den Borden	mm	278	591	278	278	278
Höhe des obersten Bordes	mm	1477	851	851	1164	1479
Rollendurchmesser	mm	125	125	125	125	125

Servierwagen SW ERGO

	Dim.	SW 8x5/2 ERGO	SW 8x5/3 ERGO	SW 10x6/2 ERGO	SW 10x6/3 ERGO
--	------	---------------	---------------	----------------	----------------



Breite	mm	1035	1035	1235	1235
Tiefe	mm	595	595	695	695
Höhe	mm	960 / 1266	960 / 1266	960 / 1266	960 / 1266
Eigengewicht	kg	16	22	21	28
Nutzlast	kg	100	140	100	140
Anzahl der Borde		2	3	2	3
Bordmaß	mm	800 x 500	800 x 500	1000 x 600	1000 x 600
Flächenbelastung oberes Bord	kg	60	60	60	60
Flächenbelastung untere(s) Bord(e)	kg	40	40	40	40

	Dim.	SW 8x5/2 ERGO	SW 8x5/3 ERGO	SW 10x6/2 ERGO	SW 10x6/3 ERGO
Nutzhöhe zwischen den Borden	mm	591	278	591	278
Höhe des obersten Bordes	mm	851	851	851	851
Rollendurchmesser	mm	125	125	125	125

Servierwagen SSW Schwere Ausführung

	Dim.	SSW 8x5/2	SSW 8x5/3	SSW 8x5/4	SSW 8x5/5
--	------	-----------	-----------	-----------	-----------



Breite	mm	895	895	895	895
Tiefe	mm	595	595	595	595
Höhe	mm	1023	1023	1336	1649
Eigengewicht	kg	16,7	20,7	27,7	33,7
Nutzlast	kg	120	180	200	200
Anzahl der Borde		2	3	4	5
Bordmaß	mm	800 x 500	800 x 500	800 x 500	800 x 500
Flächenbelastung pro Bord	kg	60	60	60	60
Nutzhöhe zwischen den Borden	mm	591	278	278	278
Höhe des obersten Bordes	mm	919	919	1223	1649
Rollendurchmesser	mm	125	125	125	125





	Dim.	SSW 10x6/2	SSW 10x6/3	SSW 10x6/4	SSW 10x6/5
--	------	------------	------------	------------	------------



Breite	mm	1095	1095	1095	1095
Tiefe	mm	695	695	695	695
Höhe	mm	1023	1023	1336	1649
Eigengewicht	kg	21,7	26,7	33,7	40,7
Nutzlast	kg	120	180	200	200
Anzahl der Borde		2	3	4	5
Bordmaß	mm	1000 x 600	1000 x 600	1000 x 600	1000 x 600
Flächenbelastung pro Bord	kg	60	60	60	60

	Dim.	SSW 10x6/2	SSW 10x6/3	SSW 10x6/4	SSW 10x6/5
Nutzhöhe zwischen den Borden	mm	591	278	278	278
Höhe des obersten Bordes	mm	919	919	1232	1545
Rollendurchmesser	mm	125	125	125	125

Servierwagen SSW Schwere Ausführung ERGO

	Dim.	SSW 8x5/2 ERGO	SSW 8x5/3 ERGO	SSW 10x6/2 ERGO	SSW 10x6/3 ERGO
					
Breite	mm	900	900	1100	1100
Tiefe	mm	600	600	700	700
Höhe	mm	1020/1250	1020/1250	1020/1250	1020/1250
Eigengewicht	kg	33,7	20,7	35	43
Nutzlast	kg	120	180	120	180
Anzahl der Borde		2	3	2	3
Bordmaß	mm	800 x 500	800 x 500	1000 x 600	1000 x 600
Flächenbelastung pro Bord	kg	60	60	60	60
Nutzhöhe zwischen den Borden	mm	510	237	510	237
Höhe des obersten Bordes	mm	920	920	920	920
Rollendurchmesser	mm	200	200	200	200

3.5 Medizinische Servierwagen

3.5.1 Geräteansicht

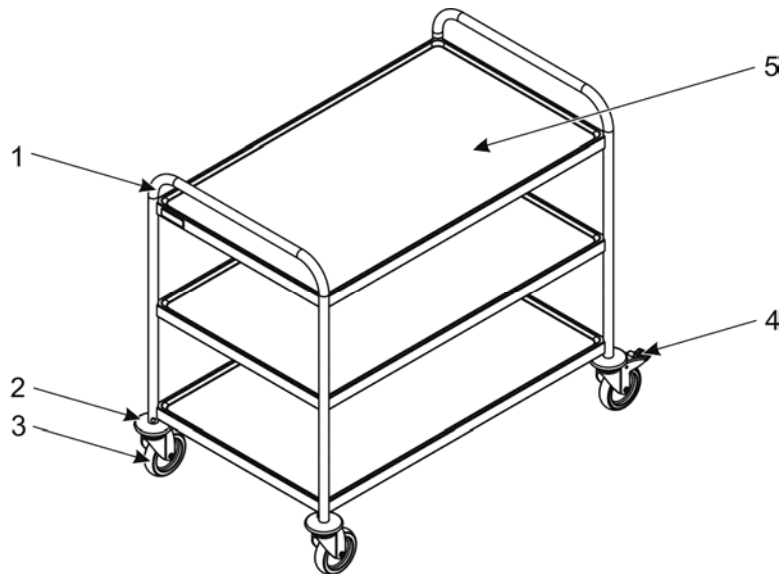


Abbildung 5 Geräteansicht Medizinischer Servierwagen MSW

- | | | | |
|---|---------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Rundrohr-Schiebebügel | 4 | Lenkrolle mit Totalfeststeller |
| 2 | Abweiserrolle | 5 | Bord |
| 3 | Lenkrolle ohne Totalfeststeller | | |

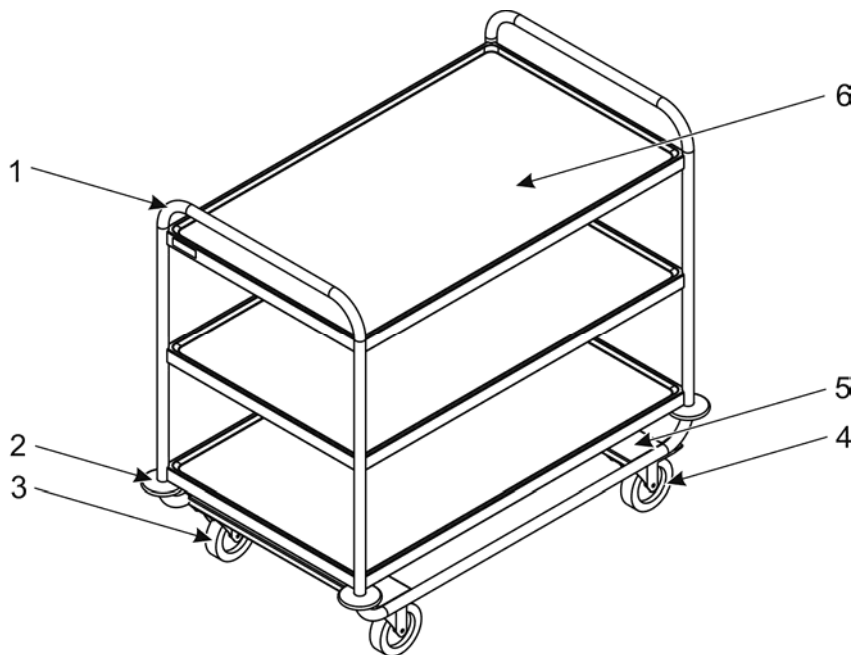


Abbildung 6 Geräteansicht Medizinischer Servierwagen MSSW

- | | | | |
|---|---------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Rundrohr-Schieberahmen | 4 | Lenkrolle mit Totalfeststeller |
| 2 | Abweiserrolle | 5 | Traverse |
| 3 | Lenkrolle ohne Totalfeststeller | 6 | Bord |

3.5.2 Gerätebeschreibung Medizinische Servierwagen

Die Medizinischen Servierwagen sind in robuster Bauweise in Edelstahl ausgeführt. Sie bestehen aus zwei Rundrohr-Schiebebügeln bzw. einem geschlossenen Rundrohr-Schieberahmen mit dazwischen eingeschweißten Borden.

Die Borde besitzen große reinigungsfreundliche Radien und sind gegenüber dem Profilrand abgesenkt. Sie sind allseitig abgekantet und haben einen flachem Sicherheitsumschlag nach innen.





Vier direkt über den Lenkrollen angebrachten Abweiserrollen schützen vor Beschädigungen. Die Abweiserrollen bestehen aus elastischem und stoßfestem Kunststoff und können schnell gewechselt werden.




Alle Servierwagen sind mit korrosionsgeschützten und wartungsfreien sowie antistatischen Lenkrollen ausgestattet, von denen jeweils die Lenkrollen auf der Vorderseite zusätzlich mit Totalfeststellern ausgerüstet sind. Optional können die Servierwagen auch mit zwei Lenk- und zwei Bockrollen ausgestattet werden.

Medizinische Servierwagen der Modellreihe **MSSW** sind auf die Bewältigung großer Kapazitäten und eine hohe Gesamttragkraft ausgelegt. Der geschlossenen Rundrohr-Schieberahmen ist mit zusätzlichen eingeschweißten Traversen verstärkt.

3.5.3 Technische Daten

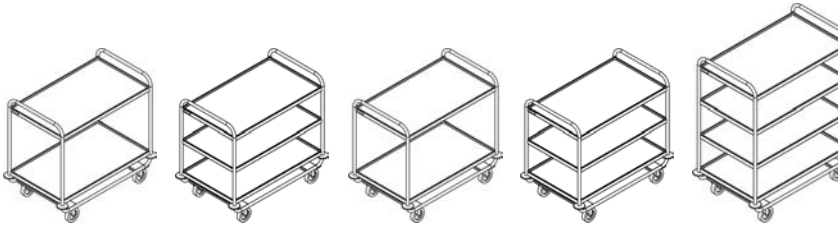
Medizinische Transportwagen MSW

	Dim.	MSW 6x4/2	MSW 6x4/3	MSW 8x5/2	MSW 8x5/3
					
Breite	mm	700	700	895	895
Tiefe	mm	500	500	595	595
Höhe	mm	895	894	960	960
Eigengewicht	kg	13	16	15	20
Nutzlast	kg	80	120	80	120
Anzahl der Borde		2	3	2	3
Bordmaß	mm	600 x 400	600 x 400	800 x 500	800 x 500
Flächenbelastung pro Bord	kg	40	40	40	40
Nutzhöhe zwischen den Borden	mm	538	251	591	278
Höhe des obersten Bordes	mm	800	800	851	851
Rollendurchmesser	mm	125	125	125	125

	Dim.	MSW 8x5/4	MSW 10x6/2	MSW 10x6/3
				
Breite	mm	895	1095	1095
Tiefe	mm	595	695	695
Höhe	mm	1275	960	960

	Dim.	MSW 8x5/4	MSW 10x6/2	MSW 10x6/3
Eigengewicht	kg	25	19	26
Nutzlast	kg	150	80	120
Anzahl der Borde		4	2	3
Bordmaß	mm	800 x 500	1000 x 600	1000 x 600
Flächenbelastung pro Bord	kg	40	40	40
Nutzhöhe zwischen den Borden	mm	278	591	278
Höhe des obersten Bordes	mm	1164	851	851
Rollendurchmesser	mm	125	125	125

Medizinische Transportwagen MSSW Schwere Ausführung

	Dim.	MSSW 8x5/2	MSSW 8x5/3	MSSW 10x6/2	MSSW 10x6/3	MSSW 10x6/4
						
Breite	mm	895	895	1095	1095	1100
Tiefe	mm	595	595	695	695	700
Höhe	mm	1023	1023	1023	1023	1335
Eigengewicht	kg	27	32	31	38	45
Nutzlast	kg	120	180	120	180	200
Anzahl der Borde		2	3	2	3	4
Bordmaß	mm	800 x 500	800 x 500	1000 x 600	1000 x 600	1000 x 600
Flächenbelastung pro Bord	kg	60	60	60	60	60
Nutzhöhe zwischen den Borden	mm	591	278	591	278	278
Höhe des obersten Bordes	mm	919	919	919	919	1236
Rollendurchmesser	mm	125	125	125	125	125

Die entsprechenden Prüfzeichen finden Sie auf unserer Homepage unter www.hupfer.de.

3.6 Typenschild

Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Gerätes.

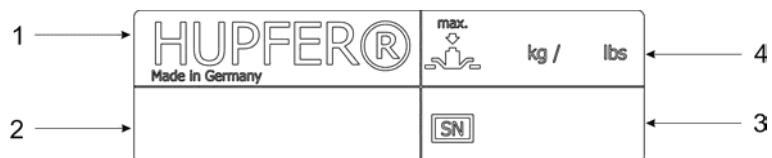


Abbildung 2 Typenschild

- | | | | |
|---|-----------------------|---|-------------------------------------|
| 1 | Hersteller | 3 | Seriennummer |
| 2 | Gerätekurzbezeichnung | 4 | Traglast je Grund und Zwischenboden |

4 Transport, Inbetriebnahme und Stilllegung

4.1 Transport

VORSICHT

Geräteschäden durch unsachgemäßen Transport



Bei Transport mit Hilfsmitteln wie z.B. LKW ist eine Sicherung der Geräte vorzunehmen. Die Totalfeststeller sind als Transportsicherung nicht ausreichend.

Bei nicht ausreichend gesicherten Geräten besteht die Gefahr von Sachschäden am Gerät und Personenschaden durch Quetschung.

Sichern Sie einzeln stehende Geräte während des Transportes mit entsprechenden Transportsicherungen ab.

Servierwagen werden im zusammengebauten Zustand ausgeliefert, d.h. sie sind komplett montiert.

Bei Verladearbeiten nur Hebezeuge und Lastaufnahmeeinrichtungen einsetzen, die für das Gewicht des Gerätes zugelassen sind. Es dürfen nur Transportfahrzeuge verwendet werden, die für das Gewicht des Gerätes zugelassen sind.

Der jeweilige Lieferumfang ist entsprechend dem gültigen Kaufvertrag auf den der Lieferung beigefügten Versandpapieren aufgeführt.

4.2 Inbetriebnahme

Die Originalverpackung entfernen und prüfen, ob das Gerät vollständig und unbeschädigt ist. Ein schadhafes Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen und unverzüglich den Lieferanten benachrichtigen.

Den Servierwagen beim Auspacken und auch später immer auf einem festen, möglichst ebenen Untergrund abstellen. Die Totalfeststeller an den beiden Lenkrollen herunterdrücken, um das Gerät gegen Weggrollen zu sichern.

INFO

Entsorgung des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial besteht aus recyclingfähigem Material und kann entsprechend entsorgt werden. Dabei sind die unterschiedlichen Materialien voneinander zu trennen und umweltverträglich zu entsorgen. Hierzu ist auf jeden Fall der örtliche Entsorgungsverantwortliche mit einzubeziehen

Vor der ersten Inbetriebnahme sollte der Servierwagen gründlich mit einem weichen Lappen gereinigt werden. Zur Inbetriebnahme muss das Gerät sauber und trocken sein.

Im Rahmen der Inbetriebnahme müssen folgende Gerätefunktionen kontrolliert werden:

- die Funktion der Totalfeststeller.

4.3 Lagerung und Verwertung

Eine Zwischenlagerung muss in trockener und frostfreier Umgebung erfolgen. Der Servierwagen muss mit geeignetem Abdeckmaterial gegen Staub geschützt werden.

Das Gerät ist am Lagerort alle 6 Monate auf Schäden durch Korrosion zu untersuchen.

HINWEIS	Kondenswasserbildung
	Achten Sie auf ausreichende Belüftung und auf einen Lagerort ohne große Temperaturschwankungen, um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern.

Zur Wiederinbetriebnahme muss das Gerät sauber und trocken sein.

Wird der Servierwagen verwertet, müssen alle Betriebs- und Hilfsstoffe sicher und umweltschonend entsorgt werden. Verwertbare Materialien sind entsprechend der örtlichen Entsorgungsverordnungen zu trennen und ebenfalls umweltverträglich zu entsorgen. Hierzu ist auf jeden Fall der örtliche Entsorgungsverantwortliche mit einzubeziehen. Die Wertstoffe des Geräts vor der Entsorgung (Rollen und Kunststoffteile usw.) trennen oder das Gerät einem Wertstoffcenter zuführen.


Wir bieten unseren Kunden an, ihre Altgeräte durch uns entsorgen zu lassen. Kontaktieren Sie dazu uns oder einen unserer Vertriebspartner.

Verpackung und Verpackungsmaterialien können unter Angabe der Entsorgungsvertragsnummer bei einem Recyclingunternehmen abgegeben werden. Falls die gültige Entsorgungsvertragsnummer nicht vorliegt, kann diese beim **HUPFER**[®] - Service erfragt werden.

5 Bedienung

Vor jedem Betrieb muss der Servierwagen auf äußerlich erkennbare Schäden und Mängel überprüft werden.

Beladen

VORSICHT	Geräteschäden
	Bei Überschreitung der Flächenbelastung der oberen Ablagefläche sowie der Borde mit sind Deformationen in der Blechoberfläche nicht auszuschließen. Vermeiden Sie Punktlasten beim Beladen. Halten Sie die maximale Flächenbelastung pro Bord in jedem Fall ein.

Bewegen

- Totalfeststeller lösen.
- Den Servierwagen an den Schiebebügeln fassen und zum Zielort fahren.
- Am Zielort mit den Totalfeststellern sichern und vergewissern, dass sie eingerastet sind und das Gerät gegen unbeabsichtigtes Verschieben gesichert ist.

Maßnahmen zum Betriebsende

- Totalfeststeller feststellen und vergewissern, dass sie eingerastet sind und das Gerät gegen unbeabsichtigtes Verschieben gesichert ist.

6 Störungssuche und Fehlerbeseitigung

6.1 Hinweise zur Störbehebung

Bei Betriebsstörungen und Beanstandungen innerhalb der Gewährleistungsfristen an unsere Servicepartner wenden. Nach Ablauf der Gewährleistungszeit eventuell notwendige Reparaturarbeiten von unseren Servicepartnern durchführen lassen.

Servicearbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Defekte Komponenten sollten nur durch original **HUPFER®**-Ersatzteile ersetzt werden. Die Modulbauweise ermöglicht den problemlosen Austausch der Einzelkomponenten.

Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung immer die auf dem Typenschild angeführten Daten und die entsprechenden Artikelnummern an.

Regelmäßige Inspektion und Wartung des Gerätes verhindern Betriebsstörungen und dienen der Sicherheit.

6.2 Fehler- und Maßnahmentabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Laufgeräusch der Lenkrollen	Rollenlager defekt	Lenkrollen austauschen.
	Rollenoberfläche verklebt	Lenkrollen mit Wasser reinigen.

7 Reinigung und Pflege

7.1 Hygienemaßnahmen

Das richtige Verhalten des Bedienpersonals ist ausschlaggebend für eine optimale Hygiene.

Alle Personen müssen ausreichend über die vor Ort geltenden Hygienevorschriften informiert sein und diese beachten und befolgen.

Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster abdecken.

Nie auf sauberes Geschirr oder Speisen husten oder niesen.

7.2 Reinigung und Pflege

Bei regelmäßiger Reinigung und pfleglicher Behandlung erfordert der Servierwagen keine besondere Pflege, sofern er mit der nötigen Sorgfalt behandelt wird. Für eine gründliche und schnelle Reinigung den Servierwagen mit einem weichen Reinigungstuch oder einem unbeschichteten Schwamm sowie küchenüblichem Seifenwasser abwischen. Fettlösende Flüssigreiniger verwenden, die für die Nahrungsmittelindustrie zugelassen sind. Keinesfalls Hochdruckreiniger, chlorhaltige Reinigungsmittel, Scheuerpulver oder andere Trockenreiniger, Putzwolle, Stahlschwämmchen und/oder scharfkantige Gegenstände verwenden.

7.3 Spezielle Pflegeanweisungen

Die Korrosionsbeständigkeit der nichtrostenden Stähle beruht auf einer Passivschicht, die an der Oberfläche bei Zutritt von Sauerstoff gebildet wird. Der Sauerstoff der Luft reicht zur Bildung der Passivschicht bereits aus, so dass durch mechanische Einwirkung eingetretene Störungen selbsttätig wieder behoben werden.

Die Passivschicht bildet sich schneller aus bzw. neu, wenn der Stahl mit sauerstoffhaltigen Wasser in Berührung kommt. Die Passivschicht kann chemisch geschädigt oder gestört werden durch reduzierend wirkende (sauerstoffverbrauchende) Mittel, wenn sie konzentriert oder bei hohen Temperaturen auf den Stahl treffen.

Solche aggressiven Stoffe sind z.B.:

- salz- und schwefelhaltige Stoffe
- Chloride (Salze)
- Würzkonzentrate (z.B. Senf, Essigessenz, Würztabletten, Kochsalzlösungen).

Weitere Schädigungen können entstehen durch:

- Fremdrost (z.B. von anderen Bauteilen, Werkzeugen oder Flugrost)
- Eisenteilchen (z.B. Schleifstaub)
- Berührung mit Nichteisenmetallen (Elementbildung)
- Mangel an Sauerstoff (z.B. kein Luftzutritt, sauerstoffarmes Wasser).

Allgemeine Arbeitsgrundsätze für die Behandlung von Geräten aus „Edelstahl rostfrei“:

- Halten Sie die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem Stahl immer sauber und für die Luft zugänglich.
- Verwenden Sie handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden.
- Entfernen Sie Kalk- Fett-, Stärke- und Eiweißschichten täglich durch Reinigen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen.
- Entfernen Sie nach jeder Reinigung sämtliche Reinigungsmittelrückstände durch gründliches Abwischen. Danach sollte die Oberfläche sorgfältig getrocknet werden.
- Bringen Sie Teile aus nichtrostendem Stahl nicht länger als unbedingt erforderlich mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion von „Edelstahl rostfrei“.

- Vermeiden Sie, die Oberfläche des nichtrostenden Stahls zu verletzen, insbesondere durch andere Metalle als nichtrostenden Stahl.
- Durch Fremdmetallreste bilden sich kleinste chemische Elemente, die Korrosion verursachen können. Auf jeden Fall sollte ein Kontakt mit Eisen und Stahl vermieden werden, weil das zu Fremdrost führt. Kommt nichtrostender Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung, kann dies der Auslöser von Korrosion sein. Verwenden Sie deshalb zur mechanischen Reinigung ausschließlich Edelstahlwolle oder Bürsten mit Natur-, Kunststoff oder Edelstahlborsten. Stahlwolle oder Bürsten mit unlegiertem Stahl führen zu Fremdrost durch Abrieb.

8 Ersatzteile und Zubehör

8.1 Einleitung

Servicearbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Defekte Komponenten sollten nur durch original **HUPFER®**-Ersatzteile ersetzt werden. Nur so kann ein sicherer Betrieb, sowie eine hohe Standzeit in Verbindung mit einer hohen Transportleistung gewährleistet werden.

Im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung immer die auf dem Typenschild angeführten Daten und die entsprechenden Artikelnummern angeben.

Bei Ersatzteilbestellung auch immer die Auftragsnummer und die Positionsnummer angeben. Die Auftragsnummer ist auf dem Typenschild des Servierwagens auf der Unterseite zu finden.

Zur Vermeidung von Stillstandzeiten immer einen kompletten Satz Ersatzteile bevorraten oder einen Fachhändler mit einem Wartungsvertrag beauftragen.

8.2 Ersatzteil- und Zubehörliste

014000182	Lenkrolle	Ø 125 mm Zapfen A1	Kugellager / verzinkt / luftdientisch
014000183	Lenkrolle	Ø 125 mm Zapfen A1 MF	Kugellager / verzinkt / luftdientisch
91240876	Abweiserrolle	PP Ø100/22 mB Ø25 gr	
91159850	Schraube	DIN 933 Skt A2 M6/16 KL	mit Klemmteil