

NOTICE
D'UTILISATION
ET D'ENTRETIEN

INSTRUCTIONS
FOR USE AND
MAINTENANCE

MEUBLES DE TRI ET DE DÉBARRASSAGE PARTICIPATIF DES PLATEAUX

PARTICIPATORY TRAY SORTING AND CLEARING UNITS



BOURGEAT

INSTALLATION

- Enlever le film de protection.
- Mettre en place les signalétiques magnétiques à l'emplacement prévu.

ENTRETIEN

- Les meubles ne doivent pas être nettoyés au jet.
- **Généralités sur l'acier inoxydable** : La dénomination « acier inoxydable » peut prêter à confusion. C'est un acier qui « résiste » à la corrosion sous certaines conditions.

Tout type d'acier inoxydable peut se corroder :

- austénitique: exemple « inox 304 » autrement appelé 18/10.
- ferritique: exemples : « F17 » ou « F18TNb ».

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables est liée à l'existence d'une couche passive d'oxyde de chrome qui se reconstitue spontanément au contact de l'air. Tout phénomène contrariant la création de cette couche peut provoquer de la corrosion.

C'est pour cette raison qu'il faut débarrasser périodiquement la surface de l'inox des salissures diverses qui peuvent être à l'origine d'une dégradation du niveau de résistance de la couche passive et également veiller au bon respect des étapes d'entretien. (Préparation au nettoyage / nettoyage / rinçage / désinfection / rinçage / séchage).

Un entretien régulier avec rinçage prolongé à l'eau est le meilleur moyen de reconstituer et maintenir la couche passive. Chacune des étapes liées à l'entretien présente des risques de détérioration de la couche passive : utilisation d'eau dure/ surdosage des produits d'entretien / utilisation de détergents chlorés / résidus alimentaires sur les produits / rinçage insuffisant

Pour tout cas de corrosion, il convient d'identifier quel est l'élément ou l'étape qui en est à l'origine.

Conseils d'entretien :

- maintenir les surfaces en acier inoxydable propres et sèches. Laisser l'air circuler.
- faire un nettoyage quotidien pour éliminer le tartre, les graisses et tous résidus d'aliments. La corrosion peut se former sous ces couches par manque d'arrivée d'air.
- le nettoyage quotidien peut être réalisé avec un chiffon humide. Si nécessaire :
- * utiliser de l'eau savonneuse, des produits de nettoyage pauvres en chlore, des détergents non javellisés, des dégraissants pour vitrages.
- * enlever les saletés coriaces avec une brosse non métallique (matière plastique, soies naturelles ou laine d'acier inoxydable).
- ne pas rayer les surfaces avec des métaux autres que l'acier inoxydable. En particulier, ne pas utiliser de brosses en fer.
- les taches de rouille fraîches peuvent être enlevées par des agents abrasifs doux ou de la toile émeri fine.
- pour des taches plus importantes, utiliser de l'acide oxalique chaud concentré à 2-3%. Si nécessaire, faire un traitement avec de l'acide nitrique concentré à 10%.

Après tout traitement, laver abondamment à l'eau et essuyer. L'utilisation d'acide est réservée aux personnes formées et sous le respect des réglementations.

Produits à proscrire :

- l'eau de javel et les dérivés chlorés
- l'acide chlorhydrique
- les poudres abrasives à l'oxyde de fer.

Nettoyage des meubles : utiliser de l'eau savonneuse avec une éponge.

Bacs de récupération des couverts et liquides : lavage possible au lave-vaisselle.

Plateau thermoformé porte casiers à vaisselle : lavage possible au lave-vaisselle.

Goulottes du meuble à couverts : lavage possible au lave-vaisselle.

Signalétique : lavage des affichages uniquement à l'éponge avec eau savonneuse. Ne pas utiliser d'éponge abrasive. Pas de lavage au lave-vaisselle.

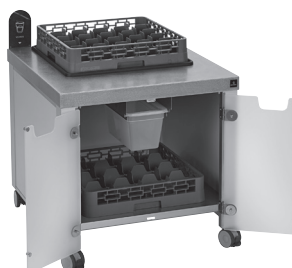
MEUBLE DE TRI POUR COUVERTS

- Avant utilisation, s'assurer que les trois bacs de récupération avec couvercles sont en place et poussés en butée sur le tiroir.
- Repousser le tiroir à fond avant le service.



MEUBLE DE TRI UNIVERSEL

- Avant utilisation, s'assurer que le bac de récupération avec couvercle est en place sur les glissières et poussé en butée.



MEUBLE DE TRI À NIVEAU CONSTANT POUR VAISSELLE

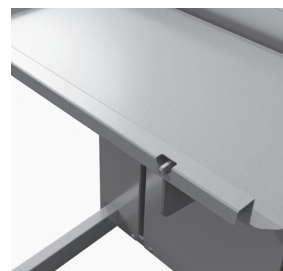
- Avant utilisation, un réglage du plateau mobile peut être nécessaire en changeant le nombre de ressorts.
- Se reporter **IMPÉRATIVEMENT** à l'annexe en fin de cette notice avant de procéder à ce réglage.



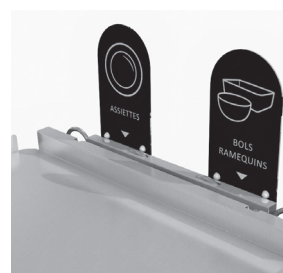
1 - Mettre en place le panier. Les deux crochets se placent sur les deux tourillons.



2 - Mettre en place le plateau à vaisselle en engageant les ergots aux extrémités des deux bras dans les encoches du plateau.



3 - Placer le support signalétique sur le panier et mettre en place la signalétique sur le support.



4 - Pour déplacer confortablement le chariot, utiliser la poignée amovible prévue à cet effet.



ANNEXE

INSTRUCTIONS PRÉALABLES

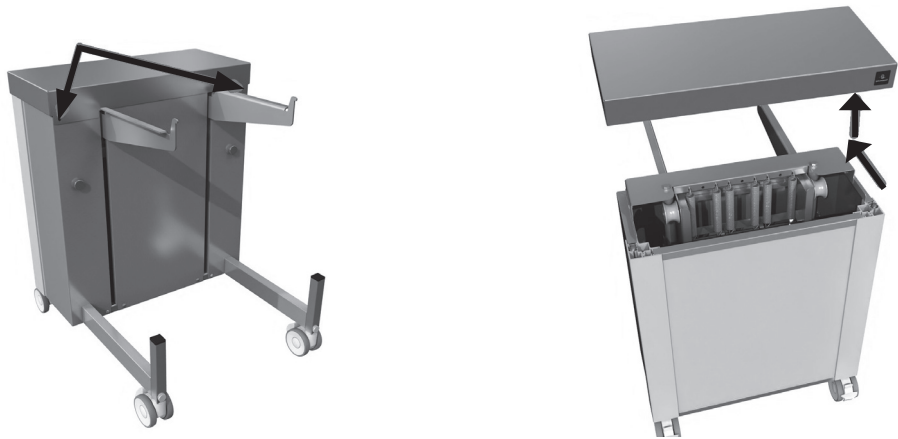
- Les réglages ci-dessous concernent les meubles de tri à niveau constant pour vaisselle (réf.858615 et 858715).
- Les instructions de réglage ci-dessous ont pour objectif d’obtenir un niveau sol/haut de la charge à une hauteur ergonomique d’environ 850 mm pour 858615 (hauteur standard) et 700 mm pour 858715 (hauteur primaire).
- Cette hauteur de préhension peut varier de ± 100 mm.
- **ATTENTION : Les chariots à niveau constant sont équipés de ressorts mettant en jeu des forces importantes. Le mouvement du plateau n’est pas amorti. Toute variation brutale de charge peut générer des mouvements brusques.**
- Afin d’éviter le risque de collision, ne pas stationner dans la zone de déplacement verticale du plateau durant le chargement/déchargement.

INFORMATION SUR LES MOUVEMENTS GÉNÉRÉS PAR LES CHARGEMENTS ET DÉCHARGEMENTS DE LA VAISSELLE

- La quantité de ressorts utilisés doit correspondre à la charge appliquée. La force de rappel doit être équivalente à la charge maximale appliquée sur le support mobile.
- Le système n’est pas amorti et toute variation brutale de la quantité de vaisselle sur la partie mobile entraînera une oscillation de forte amplitude vers le haut en cas de déchargement et vers le bas en cas de chargement. Il est donc indispensable d’adapter le nombre de ressorts à la charge afin que la course parcourue reste limitée.
- Un nombre de ressorts trop faible par rapport à la charge entraînera inévitablement des mouvements importants.

CHOIX DU NOMBRE DE RESSORTS

- Peser une pile de vaisselle (assiettes - au moins 10) en fonction de ce qui sera posé sur le chariot.
- Mesurer la hauteur de la pile.
- Effectuer l’opération suivante : (masse pesée (kg) x nombre de pile) / (hauteur mesurée (m)). Diviser le résultat par 18.
- Arrondir le résultat à l’entier supérieur : cela donnera le nombre de ressorts à installer.
- Exemple :
 - Prenons une pile d’assiettes d’un poids de 13.5 kg pour une hauteur de 200 mm (soit 0.2 m) soit 27 kg pour deux piles.
 - Nous effectuons l’opération suivante : $27/0.2 = 135$.
 - Puis nous divisons par 18 : $135/18 = 7.5$.
 - Il faudra donc installer 8 ressorts sur le chariot.
 - Remarque : les tolérances normales de fabrication peuvent conduire à des écarts par rapport à ces valeurs. Il peut être nécessaire de corriger les réglages de ±1 ressort après essais fonctionnels.
- **Accès aux ressorts :**
 - Retirer le panier et le plateau à vaisselle.
 - Retirer les deux vis en façade.
 - Poussez le dessus pour le déverrouiller et l’enlever pour accéder aux ressorts.



- Disposition des ressorts :

9 ressorts	● ● ● ● ● ● ● ● ●
8 ressorts (état de livraison)	● ● ● ● ○ ● ● ● ●
7 ressorts	● ● ● ○ ● ○ ● ● ●
6 ressorts	● ● ● ○ ○ ○ ● ● ●
5 ressorts	● ● ○ ○ ● ○ ○ ● ●
4 ressorts	● ● ○ ○ ○ ○ ○ ● ●
3 ressorts	● ○ ○ ○ ● ○ ○ ○ ●

INSTALLATION

- Remove the protective film.
- Place the magnetic signs in their intended location.

MAINTENANCE

- Do not clean the units using a jet.
- **General information on stainless steel** : The term "stainless steel" can cause some confusion. It is steel which "resists" to corrosion in certain conditions.

Any type of stainless steel can be corroded :

- austenitic: e.g. "stainless steel 304" also called 18/10.
- ferritic: e.g. "F17" or "F18TNb".

Resistance to corrosion of stainless steel results from the existence of a passive layer of chromium oxide which is renewed spontaneously when in contact with the air. Any phenomenon interfering with the creation of this layer is likely to cause corrosion. This is why stainless steel surfaces must be regularly rid of miscellaneous contamination which may damage the level of resistance of the passive layer, and also ensure the maintenance steps are observed. (Preparation to cleaning / cleaning / rinsing / disinfection / rinsing / drying).

Regular maintenance with extended rinsing with water is the best method to renew and maintain the passive layer.

Each of the steps linked with maintenance presents risks of damaging the passive layer: using hard water / overdosing detergents / using chlorine-based detergents / food residue on the products / insufficient rinsing.....

Whenever corrosion appears, the element or step having led to it must be identified.

Advice :

- maintain stainless steel surfaces clean and dry. Ensure there is a sufficient flow of air.
- clean daily to remove scale, grease and any food residue. Corrosion can form under these layers by lack of air inlet.
- daily cleaning can be performed with a damp cloth. If necessary :
- * use soapy water, cleaning products with low chloride content, javel-free detergents, window degreasers.
- * remove hard stains with a non metallic brush (plastic material, natural bristles or stainless steel wool).
- do not scratch the surfaces with metals other than stainless steel, and more particularly, never use iron brushes.
- remove fresh rust stains with soft abrasive agents or fine emery cloth.
- for larger stains, use hot oxalic acid with a 2-3% concentration. If necessary, apply a treatment with nitric acid concentrated at 10%.

After treatment, wash thoroughly with water and wipe. The use of acid is reserved to skilled persons and complying with regulations.

Product to ban :

- Javel water and chlorine based products
- hydrochloric acid
- iron oxide abrasive powders.

Unit cleaning : use soapy water and a sponge.

Cutlery and liquid collection trays : dishwasher safe.

Thermoformed dish rack tray : dishwasher safe.

Cutlery unit chutes : dishwasher safe.

Signs : only wash the signs with a sponge and soapy water. Do not use an abrasive sponge. Not dishwasher safe.

CUTLERY SORTING UNIT

- Before use, check that the three drip trays with lids are in place and pushed against the stop on the drawer.
- Ensure that the drawer is fully closed before the service starts.



UNIVERSAL SORTING UNIT

- Before use, check that the drip tray with lid is in place on the slide rails and pushed against the stop.



SELF-LEVELLING UNIT FOR TABLEWARE

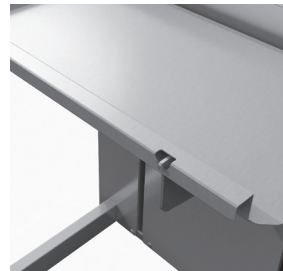
- Before use, the mobile tray made need to be adjusted by changing the number of springs.
- You **MUST** read the appendix at the end of these instructions before performing this adjustment.



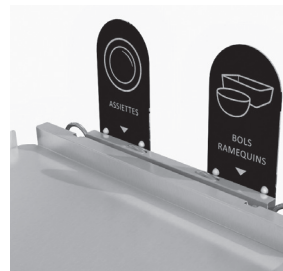
1 - Fit the basket. The two hooks fit onto the two pins.



2 - Fit the dish tray by inserting the lugs at the ends of the two arms in the slots on the tray.



3 - Position the sign mount on the basket and place the sign on the mount.



4 - To move the trolley comfortably, use the removable handle provided.



APPENDIX

PRIOR INSTRUCTIONS

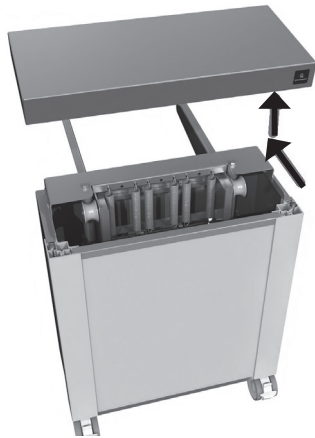
- The settings below are for self-levelling sorting units for dishes (art. no. 858615 and 858715).
- The adjustment instructions below are provided to achieve a floor to top of load height that is at an ergonomic level of approx. 850 mm for 858615 (standard height) and 700 mm for 858715 (primary school height).
- This grabbing height may vary by ± 100 mm.
- **CAUTION:** Self-levelling trolleys are equipped with springs that apply considerable force. Tray motion is not damped. Any sudden change in load may cause sudden motion.
- To avoid any collision hazard, do not remain in the tray's vertical motion area during loading/unloading.

INFORMATION ON MOTION CAUSED BY LOADING AND UNLOADING TABLEWARE

- The number of springs used should match the applied load. Spring force must be equivalent to the maximum load applied to the mobile support.
- The system is not damped and any sudden change in the quantity of dishes on the moving part will cause a high amplitude oscillation upwards when unloading and downwards when loading. It is therefore essential to adapt the number of springs to the load so that the distance travelled remains limited.
- When too few springs are in place in relation to the load, this will inevitably lead to significant motion.

CHOOSING THE NUMBER OF SPRINGS

- Weigh a stack of dishes (plates - at least 10), depending on what will be placed on the trolley.
- Measure the stack height.
- Perform the following calculation: (mass (kg) x number of stacks)/(measured height (m)). Divide the result by 18.
- Round the result up to the next round number: this will be the number of springs to install.
- Example :
 - Take a stack of plates weighing 13.5 kg for a height of 200 mm (i.e. 0.2 m) or 27 kg for two stacks.
 - Perform the following calculation: $27/0.2 = 135$.
 - Then divide by 18: $135/18 = 7.5$.
 - Hence 8 springs will need to be installed on the trolley.
 - Note. Normal manufacturing tolerances may lead to deviations from these values. It may be necessary to correct the settings by ± 1 spring after function tests.
- **Spring access :**
 - Remove the basket and dish tray.
 - Remove the two screws on the front.
 - Push the top to unlock and remove it to access the springs.



• Spring location :

9 springs	
8 springs (as delivered)	
7 springs	
6 springs	
5 springs	
4 springs	
3 springs	

