



**RGT s.r.o., Plzeňská 31, 26701 Králův Dvůr  
CZECH REPUBLIC**

# **BEDIENUNGSANLEITUNG**

**Ausgabetisch mit Beheizung**

**(BAIN – MARIE)**

## **Inhaltsverzeichnis:**

	<b>Seite</b>
<b>1. Die Verwendung</b>	<b>2</b>
<b>2. Die Beschreibung</b>	<b>2</b>
<b>3. Die Inbetriebnahme</b>	<b>2</b>
<b>4. Die Handhabung</b>	<b>3</b>
<b>5. Die Instandhaltung und Reinigung</b>	<b>3</b>
<b>6. Die Betriebssicherheit</b>	<b>3</b>
<b>7. Die Ausführung</b>	<b>3</b>
<b>8. Mögliche Störungen und derer Behebung</b>	<b>4</b>
<b>9. Die technischen Daten</b>	<b>4</b>

## 1. Die Verwendung

Der Ausgabetisch dient zur Aufbewahrung von fertigen Speisen in GASTRO-Behältern auf der verlangten Temperatur vor der Ausgabe.

Diese Einrichtung wird ein unschätzbare Helfer insbesondere in Spiseausgabelinien, als auch in kleinen Restaurants, Schnell-Imbiß-Betrieben usw. wo so eine zeitlich anberaumte Speiseabgabe für eine Menge von Teilnehmer organisiert werden kann.

## 2. Die Beschreibung

Eine starke aus rostfreiem Stahl geschweißte Konstruktion erfüllt die strengsten Hygiene-Forderungen und gewährleistet eine lange Lebensdauer der Einrichtung.

In der Tischarbeitsplatte sind eingeschweißt gepressten oder geschweißten Wannen mit Abmessungen für Einlegen von GASTRO-Behältern. Jede Wanne ist mit eigenem Heizkörper, mit Kapillarthermostat und mit Ablaßhahn ausgestattet. Der Thermostat ist mit einem Schalter kombiniert und ist direkt in °C geeicht; die Bedienung ist zusammen mit den Betriebskontrolleuchten am Kontroll-Panel angebracht.

Höhen-verstellbare Füße ermöglichen ein leichtes Nivellieren sogar auf einem unebenen Fußboden.

Die Einrichtung wird als Standard mit einem flexibel Einphase-Netzkabel (Netzschur) geliefert; sie kann jedoch auch zum Anschluß auf feste Stromeinpeisung vorbereitet sein.

## 3. Die Inbetriebnahme

Beseitigen Sie die Schutzfolie vom Erzeugnisoberfläche. Platzieren Sie den Tisch auf die Betriebsstelle, nivellieren Sie ihn und schalten Sie sie wie folgt ans Netz an.

- mit einer beweglichen Einspeiseschnur: in die Steckdose, deren Installation und Durchführung und Sicherungen den gültigen Normen entspricht, oder
- mit einem festen Kabel, das mit einem vorgeschaltetem Hauptschalter mit einer Kontaktenentfernung von mindestens 3 mm ausgestattet ist. Das Schaltbild ist an der Innenseite des Betätigungspanel angeklebt. Diese Installation darf nur eine sachkundige Person durchführen. In beiden Fällen ist jedoch einen Schutz gegen gefährliche Berührung durch Verkabeln und durch Nullung zu sichern.

Für diesen Zweck ist der Tisch an den hinteren Füßen mit eingepressten Muttern mit M6 Schrauben versehen.

Schließen Sie die Ablaßhähne und füllen Sie die Wannen mit Wasser – etwa 2 cm hoch – i.e. zur Markenmitte an der Rückwand (größere Wassermenge verlängert unnötig die Erwärmungszeit). Die Erwärmungszeit kann wesentlich mit Verwendung vom warmen Wasser verkürzt werden).

Den ganzen Arbeitsraum des Tisches ist dann mit GASTRO-Behältern zu füllen (auch mit leeren), denn dadurch wird die Wasserverdunstung vom Wasserbad wesentlich beschränkt). Im Falle von kleineren GASTRO-Behältern sind Abdeckungsbrücken zu verwenden.

## 4. Die Handhabung

### 4.1 Thermostat – Betätigungspanel

Durch Drehen des Thermostat-Betätigungsknopfes nach rechts wird erst der Hauptschalter (die Kontrolllampe leuchtet auf) eingeschaltet und dann wird die geforderte Temperatur eingestellt (in °C). Wie die Badtemperatur eingestellt wird, so bleibt sie auch langfristig eingehalten.

Es ist nicht nötig eine höhere Temperatur einzustellen, als die, die gebraucht wird; die Erwärmung wird dadurch nicht beschleunigt und besteht dagegen die Gefahr, falls die Temperatur nicht nach Baderwärmung herabgesetzt wird, daß sich die Wasserverdunstung vom Bad erhöht und sog. Wärmedegradation der Speisen droht.

## 5. Die Instandhaltung und Reinigung

Vor der Reinigung bzw. vor der Instandhaltung ist das Gerät vom Netz abzuschalten. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (das flexible Kabel), bzw. schalten Sie den Hauptschalter aus (festes Einspeisekabel).

Im Betrieb unter normalen Bedingungen braucht das Gerät praktische keine außerordentliche Instandhaltung.

Es wird empfohlen das Wasserbadablassen und die konsequente Reinigung aus hygienischen Gründen so oft wie möglich, am besten jeden Tag durchzuführen.

Verwenden Sie für die Reinigung nur empfohlene Reinigungsmittel für rostfreien Stahl; z.B. NEODISCHER ALKA zur Reinigung und NEOBLANK mit Spray zum Polieren und zur Konservierung.

Beide Mittel sind in unserer Verkaufsstelle erhältlich.

## 6. Die Betriebssicherheit

**Aus den Sicherheitsgründen ist folgendes verboten:**

- das Gerät ohne Wasser zu betreiben
- das Betätigungspanel durch unbefugtes Personal demontieren zu lassen
- das Gerät mit Spritzwasser zu reinigen

## 7. Die Ausführung

Der geheizte Tisch wird standarmäßig in folgenden Ausführungen geliefert:

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| - laut der Wannengröße      | GN (GASTRO-Behälter) 1/1, 2/1, 3/1 u. 4/1                       |
| - laut der Wannenausführung | Preßling (als max. GN 2/1)<br>geschweißt                        |
| - laut der Badanzahl        | 1x, 2x, 3x u. 4x GN 1/1<br>1x u. 2x GN 2/1<br>1x GN 3/1 bis 4/1 |
| - laut der Abdeckung        | - offen<br>- Schrankausführung, ohne Tür                        |

4

- laut Podest
- mit Sockel
- laut Höhe
- 900 mm hoch
- Schrankausführung mit Schiebetür
- Schrankausführung mit Flügel tür mit Füßen
- 850 mm hoch

**Auf Wunsch kann als Sonderausführung geliefert werden:**

- Abdeckungsbrücken
- Verbindung der einzelnen Wannenablasrohrleitungen in eine gemeinsame Entwässerung
- Verbindung der einzelnen Wannenablasrohrleitungen in eine gemeinsame Entwässerung und eine gemeinsame Wasserzuleitung (nur im Falle von Schrankausführung)
- Installation eines oberen Wassereinlaßventiles

## 8. Mögliche Störungen und derer Behebung

Jeder Tisch ist im Herstellungsprozeß sorgfältig geprüft. Beim Einhalten der Betriebsgrundregeln, wie sie in diesem Manual angeführt sind, wird eine zuverlässige Funktion der Anlage gewährleistet. Der Hersteller gewährt eine Garantie von ½ Jahr. Falls sich trotzdem auf der Anlage eine Störung zeigt, kontaktieren Sie während der Garantiezeit direkt den Hersteller).

Ein kurzfristiger Betrieb der Anlage ohne Wasser verursacht eine leichte Bräunung sowie auch Wannenbodenwelligkeit; dieses Effekt hat keinen Einfluß auf die Anlagenfunktion.

## 9. Die technischen Daten

Der Temperaturbereich	+30 ~ +75°C
Die Heizleistung pro Sektion GN 1/1	750W als Max.
Die Umgebungstemperatur	+35°C
Die Einspeisung	230V/50Hz

Der Hersteller behält sich das Recht vor die Konstruktions- und Technologieänderungen durchzuführen, die die Anlagefunktion nicht negativ beeinträchtigen.

**Hersteller:**

RGT s.r.o.  
Plzeňská 31  
26701 Králův Dvůr  
CZECH REPUBLIC

Tel.: +420 / 311 637 874, 602 336 872  
Fax: +420 / 311 637 874  
e-mail: [ruml@ruml.cz](mailto:ruml@ruml.cz)  
Internet: <http://www.ruml.cz>