

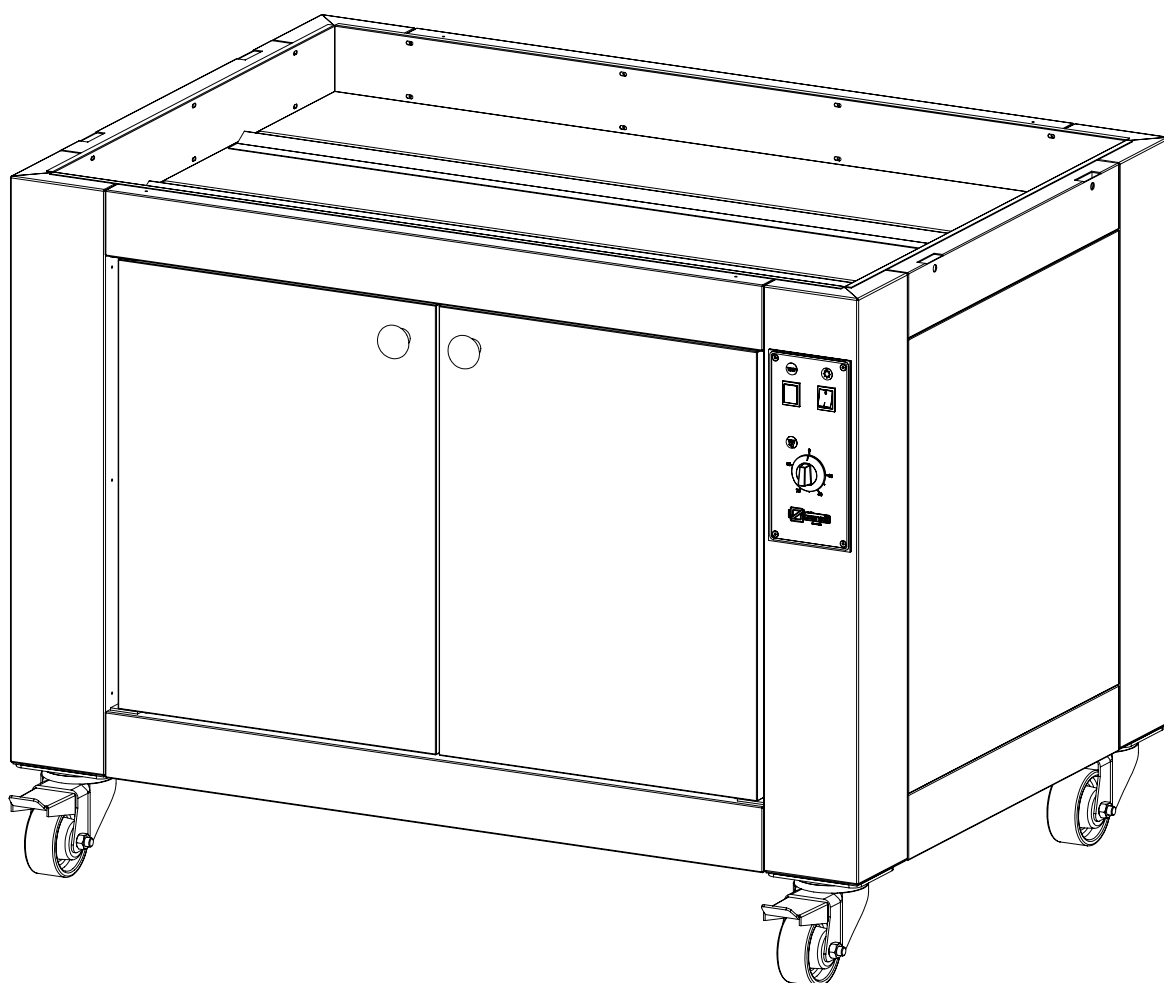
08/2012

Mod: ET4H-94

Production code: T4POLISCLU



Diamond
catering equipment



CHAMBRE

TEOREMA POLIS PW STANDARD

TEOREMA POLIS PW DELUXE

CITIZEN PW GAZ

Manuel d'installation, d'utilisation et de manutention

INDEX

1 IDENTIFICATION DU PRODUIT.....	4
2 CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES	4
3 UTILISATION PRÉVUE	4
4 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	5
5 INSTALLATION	7
5.1 CHAMBRE NEUTRE	7
5.1.1 Branchement électrique.....	7
5.2 CHAMBRE DE FERMENTATION	7
5.2.1 Branchement électrique.....	7
5.3 CHAMBRE DE FERMENTATION ET HUMIDITÉ	7
5.3.1 Branchement électrique.....	8
5.3.2 Raccordement eau pour humidificateur	8
6 FONCTIONNEMENT.....	9
6.1 CHAMBRE NEUTRE	9
6.2 CHAMBRE DE FERMENTATION	9
6.3 CHAMBRE DE FERMENTATION ET HUMIDITÉ	10
7 NETTOYAGE	11
8 MANUTENTION	12
8.1 Schéma électrique	12
8.2 Dessins explosés et liste des pièces de rechange.....	14
9 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	20

1 Identification du produit

Ce manuel se réfère aux chambres de fermentation pour les modèles de fours 2/2S/3/4/6/8 de la série TEOREMA POLIS PW version STANDARD (ST) et version DELUXE (DL) et pour les modèles de fours 6/9 de la série CITIZEN PW GAZ.

2 Conformité aux directives

Les chambres de fermentation pour les séries indiquées ci-dessus sont pourvues de la marque obligatoire suivante :



qui garantie la conformité aux directives européennes suivantes:

2004/108/CE compatibilité électromagnétique

2006/95/CE basse tension.

3 Utilisation prévue

Les chambres de fermentation pour les modèles des fours 2/2S/3/4/6/8 de la série TEOREMA POLIS PW version STANDARD (ST) et version DELUXE (DL) et pour le modèle 6/9 de la série CITIZEN PW GAZ, ont été conçus en trois configurations différentes:

- **CHAMBRE NEUTRE** utilisée comme armoire pour déposer le matériel;
- **CHAMBRE DE FERMENTATION** destinée à la fermentation semi-professionnelles de produits de pizzeria;
- **CHAMBRE DE FERMENTATION ET HUMIDITÉ** destinée à la fermentation professionnelle de produits de la pâtisserie.

Les chambres sont destinées à l'utilisation professionnelle dans le domaine de la restauration exclusivement de la part d'un personnel qualifié.

Les opérations prévues lors de l'utilisation habituelle sont : l'ouverture et la fermeture des portes, le chargement et le déchargement des produits sur plaques, l'allumage, le réglage, l'extinction et le nettoyage de l'appareil.

4 Caractéristiques techniques

Les tableaux suivants indiquent les caractéristiques techniques des chambres de fermentation.

	2 ST/CL 2 DL/CL	2S ST/CL 2S DL/CL	3 ST/CL 3 DL/CL	4 ST/CL 4 DL/CL	6 ST/CL 6 DL/CL	UNITÉ de mesure
Poids						Kg
HAUTEUR EXTERNE	940 (700*)	940 (700*)	940 (700*)	940 (700*)	940 (700*)	mm
LARGEUR EXTERNE	1250	1020	1660	1250	1660	
PROFONDEUR EXTERNE	870	1070	870	1470	1470	
Nombre de plaques (cm 60x40)	14 (8*)	14 (8*)	28 (16*)	21 (12*)	42 (24*)	n°
Alimentation électrique	Monophasée					
Tension	230					Vac
Fréquence	50 o 60					Hz
Courant (chambre neutre)	0.04					A
Courant (chambre de fermentation)	4.3	4.3	6.5	6.5	6.5	A
Courant (chambre de fermentation et humidité)	8.7	8.7	11	11	11	A
Puissance électrique (chambre neutre)	8					W
Puissance électrique (chambre de fermentation)	1	1	1.5	1.5	1.5	kW
Puissance électrique (chambre de fermentation et humidité)	2	2	2.5	2.5	2.5	kW
Branchement électrique	Câble à 3 conducteurs sans prise					
Longueur câble	2					m
Section conducteurs	2.5					mm ²
Lampe éclairage:						
Type	Lampe fluorescente					
Puissance	8					W
Température maximale programmable (résistance chambre)	90					°C
Conditions ambiantes:						
Température	0-40					°C
Humidité maximale	95% sans condensation					

* Hauteur chambre en cas de superposition de trois modules

	8 ST/CL 8 DL/CL	6 GAZ/CL	9 GAZ/CL	UNITÉ de mesure
Poids				Kg
HAUTEUR EXTERNE	940 (700*)	600	600	mm
LARGEUR EXTERNE	1660	1450	1450	
PROFONDEUR EXTERNE	1880	920	1270	
Nombre de plaques (cm 60x40)	42 (24*)	6	6	n°
Alimentation électrique	Monophasée			
Tension	230			Vac
Fréquence	50 o 60			Hz
Courant (chambre neutre)	0.04			A
Courant (chambre de fermentation)	6.5	6.5	6.5	A
Courant (chambre de fermentation et humidité)	11	11	11	A
Puissance électrique (chambre neutre)	8			W
Puissance électrique (chambre de fermentation)	1.5	1.5	1.5	kW
Puissance électrique (chambre de fermentation et humidité)	2.5	2.5	2.5	kW
Branchement électrique	Câble à 3 conducteurs sans prise			
Longueur câble	2			m
Section conducteurs	2.5			mm²
Lampe éclairage:				
Type	Lampe fluorescente			
Puissance	8			W
Température maximale programmable (résistance chambre)	90			°C
Conditions ambiantes:				
Température	0-40			°C
Humidité maximale	95% sans condensation			

* Hauteur chambre en cas de superposition de trois modules

5 Installation

5.1 CHAMBRE NEUTRE

5.1.1 Branchement électrique

Les appareils sont fournis d'un câble pour le branchement électrique doté d'une prise de terre. Selon les normes de sécurité en vigueur, **il est obligatoire de brancher la prise de terre (jaune – verte) à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée en fonction des normes en vigueur.**

Avant d'effectuer tout branchement, contrôler que les caractéristiques du réseau électrique où l'appareil doit être branché correspondent aux caractéristiques d'alimentation requises par cet appareil (voir chapitre 4).

La société constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect de ces normes.

Pour le branchement électrique, se référer à la Fig. 5-1 où la position de l'entrée électrique est mise en évidence (1).

5.2 CHAMBRE DE FERMENTATION

5.2.1 Branchement électrique

Les appareils sont fournis d'un câble pour le branchement électrique doté d'une prise de terre. Selon les normes de sécurité en vigueur, **il est obligatoire de brancher la prise de terre (jaune – verte) à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée en fonction des normes en vigueur.**

Avant d'effectuer tout branchement, contrôler que les caractéristiques du réseau électrique où l'appareil doit être branché correspondent aux caractéristiques d'alimentation requises par cet appareil (voir chapitre 4).

La société constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect de ces normes.

Pour le branchement électrique, se référer à la Fig. 5-1 où la position de l'entrée électrique est mise en évidence (1).

5.3 CHAMBRE DE FERMENTATION ET HUMIDITÉ

5.3.1 Branchement électrique

Les appareils sont fournis d'un câble pour le branchement électrique doté d'une prise de terre. Selon les normes de sécurité en vigueur, **il est obligatoire de brancher la prise de terre (jaune – verte) à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée en fonction des normes en vigueur.**

Avant d'effectuer tout branchement, contrôler que les caractéristiques du réseau électrique où l'appareil doit être branché correspondent aux caractéristiques d'alimentation requises par cet appareil (voir chapitre 4).

La société constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect de ces normes.

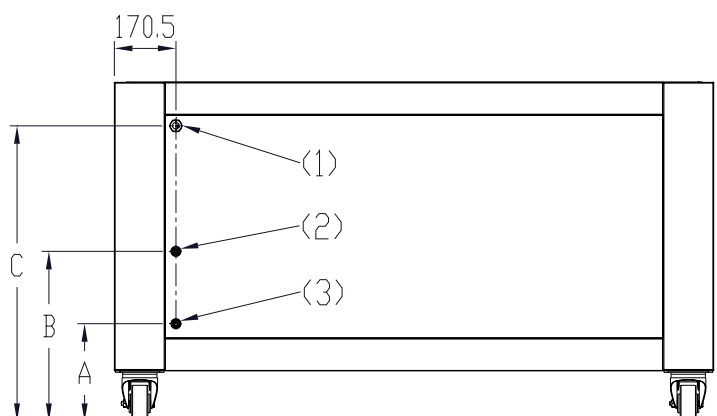
Pour le branchement électrique, se référer à la Fig. 5-1 où la position de l'entrée électrique est mise en évidence (1).

5.3.2 Raccordement eau pour humidificateur

Raccorder au système hydraulique l'arrivée d'eau de l'humidificateur (2) avec le robinet pour que l'interception soit facilement accessible.

Raccorder au système hydraulique la sortie d'eau de l'évacuation de l'humidificateur (3). Vérifier que la sortie d'eau se jette dans l'égout.

Pour la position exacte de l'arrivée et de l'évacuation de l'eau voir Fig.5-1



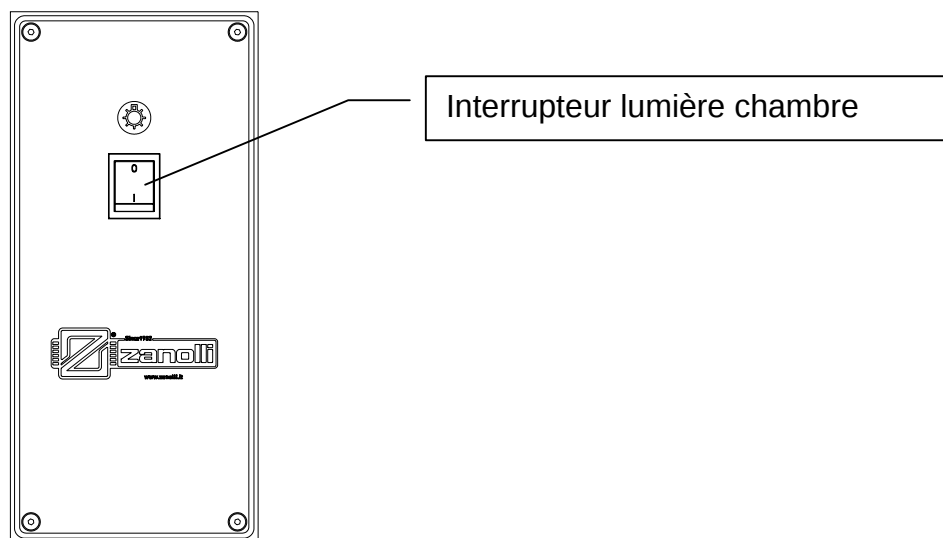
	A (mm)	B (mm)	C (mm)
T POLIS PW 2/2S/3/4/6/8 CL H=700	270	471.5	579.5
T POLIS PW 2/2S/3/4/6/8 CL H=940	270	471.5	819.5
CITIZEN PW 6/9 GAZ CL H=600	260	434.5	479.5

- (1) = Entrée alimentation électrique
- (2) = Arrivée d'eau humidificateur
- (3) = Evacuation d'eau humidificateur

Fig.5-1 Positions des branchements

6 Fonctionnement

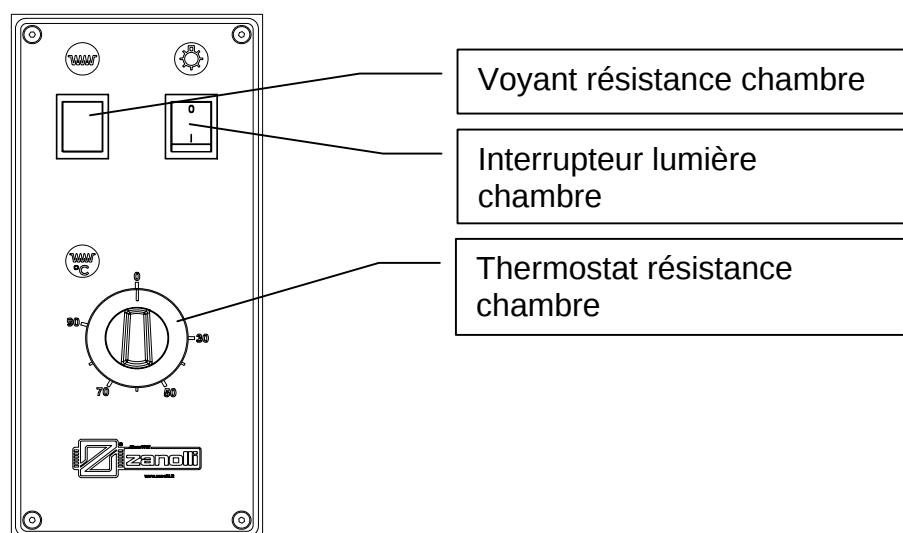
6.1 CHAMBRE NEUTRE



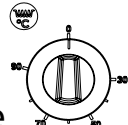
La chambre de fermentation n'est pas dotée de résistance pour le réchauffement.

Pour allumer la lumière, agir sur l'interrupteur lumière chambre  en le portant en position 1. Pour éteindre la lumière, porter l'interrupteur sur la position 0.

6.2 CHAMBRE DE FERMENTATION



La chambre de fermentation est dotée d'une résistance pour le réchauffement. Pour actionner la résistance de la chambre, agir sur le thermostat résistance

chambre  et programmer une température de levage. Une fois que la température désirée est programmée, le fonctionnement de la résistance sera

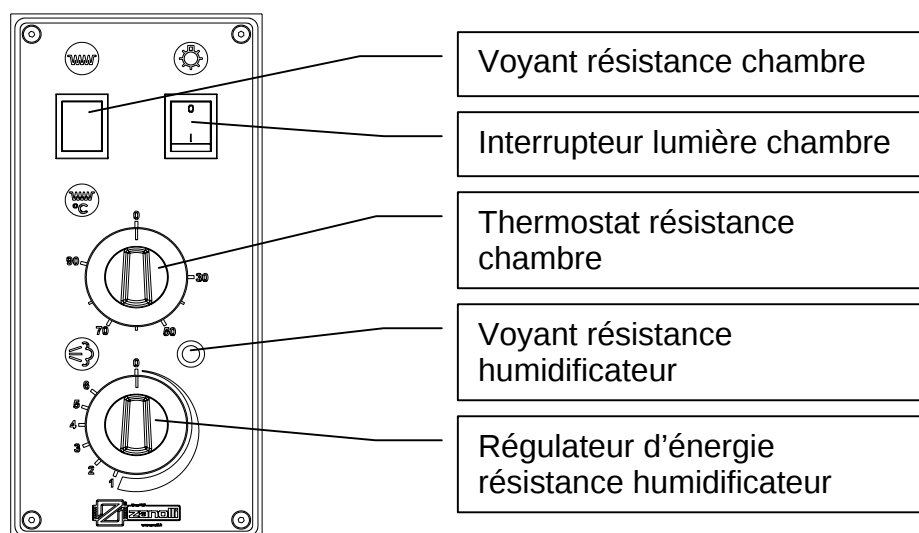
signalé par l'allumage du voyant résistance chambre , jusqu'à ce que la température programmée soit atteinte.

Pour éteindre la résistance de la chambre, porter l'indicateur du thermostat sur la position 0.

Pour allumer la lumière, agir sur l'interrupteur lumière chambre  en le portant sur la position 1.

Pour éteindre la lumière, porter l'interrupteur sur la position 0.

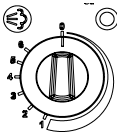
6.3 CHAMBRE DE FERMENTATION ET HUMIDITÉ



La chambre de fermentation est dotée d'une résistance pour chauffer et d'un humidificateur pour créer l'humidité désirée.

ATTENTION: Avant d'utiliser l'humidificateur, s'assurer que le système hydraulique d'arrivée et d'évacuation des eaux soit raccordé, puis ouvrir le robinet d'arrivée d'eau.

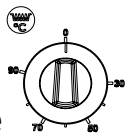
Une fois que l'eau s'est introduite dans le réservoir de l'humidificateur,

agir sur le régulateur d'énergie humidificateur  pour réchauffer l'eau et créer ainsi l'humidité désirée. Le fonctionnement de la résistance humidificateur sera signalé par l'allumage du voyant résistance humidificateur.

L'humidificateur est équipé d'un flotteur qui contrôle le niveau d'eau, ainsi que d'une évacuation du "trop plein" en cas de remplissage excessif du réservoir d'eau.

Pour éteindre l'humidificateur, porter l'indicateur du régulateur d'énergie sur la position 0.

Pour actionner la résistance de la chambre, agir sur le thermostat résistance



chambre et programmer une température de lavage.

Une fois que la température désirée est programmée, le fonctionnement de la



résistance sera signalé par l'allumage du voyant résistance chambre , jusqu'à ce que la température programmée soit atteinte.

Pour éteindre la résistance de la chambre, porter l'indicateur du thermostat sur la position 0.



Pour allumer la lumière, agir sur l'interrupteur lumière chambre  en le portant sur la position 1.

Pour éteindre la lumière, porter l'interrupteur sur la position 0.

N.B. Pendant de longues périodes d'inactivité (par exemple la fermeture durant les vacances), il est conseillé d'éteindre l'interrupteur général sur le cadran d'alimentation électrique.

7 Nettoyage

Le nettoyage est effectué quand l'appareil est éteint et à température ambiante, en ayant soin d'avoir coupé l'alimentation électrique, en agissant sur le bouton situé sur le cadran d'alimentation.

Pour le nettoyage des surfaces externes en acier inox et des panneaux de commande, utiliser une éponge souple humide et éventuellement un détergent léger, non abrasif.

Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs car ils rendraient l'acier inox opaque.

Ne pas utiliser de jets d'eau, car l'eau pourrait entrer dans le cadran électrique et l'endommager avec des risques de fulguration et/ou de mises en route inopportunes.

8 Manutention

8.1 Schéma électrique

La Fig.10-1 reporte le schéma électrique à 230 Vac monophasé pour la version chambre neutre. La Fig.10-2 reporte le schéma électrique à 230 Vac monophasé pour la version chambre de fermentation. La Fig.10-3 reporte le schéma électrique à 230 Vac monophasé pour la version chambre de fermentation et humidité.

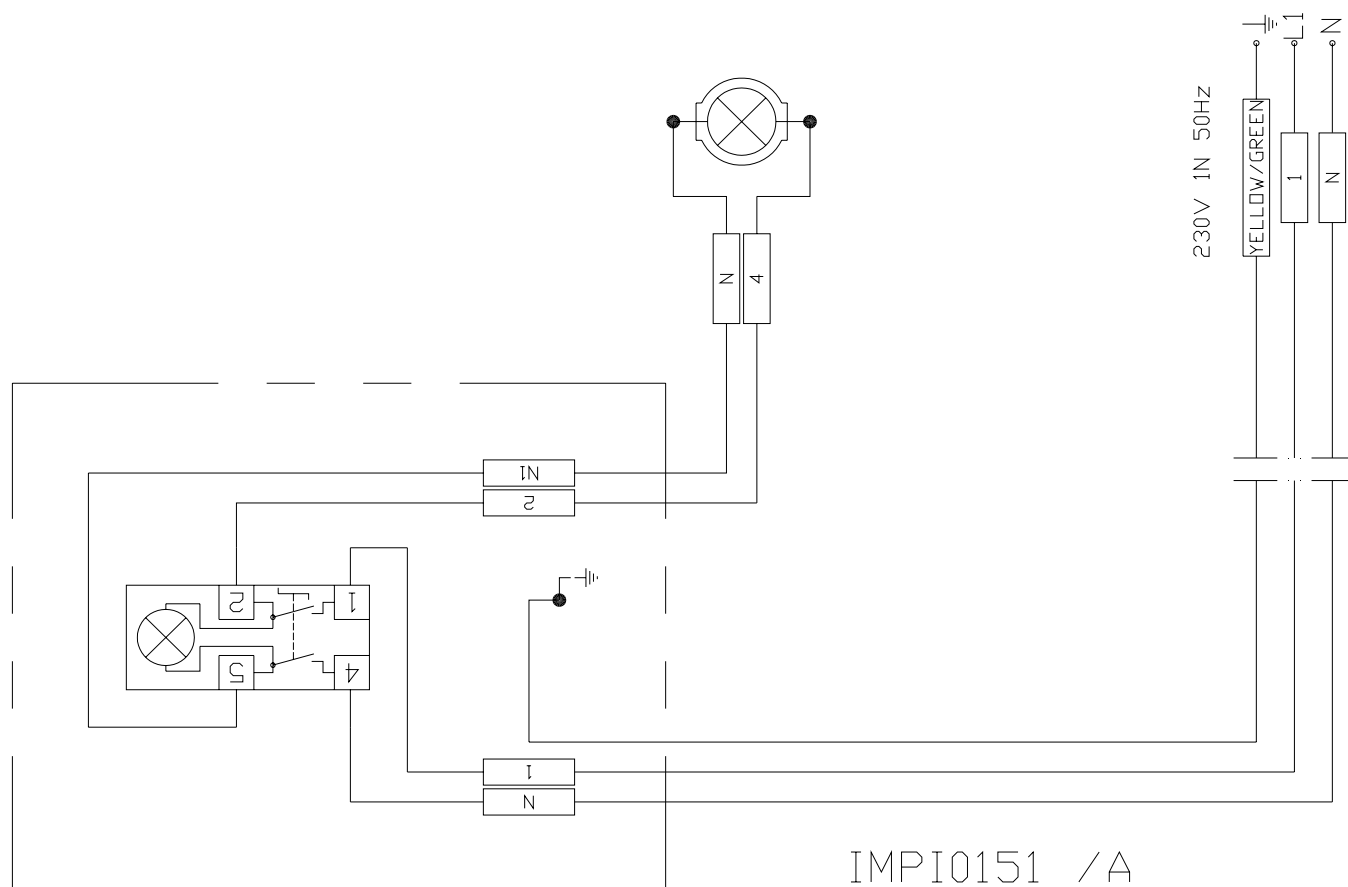


Fig. 10-1 Schéma électrique 230 Vac monophasé chambre neutre

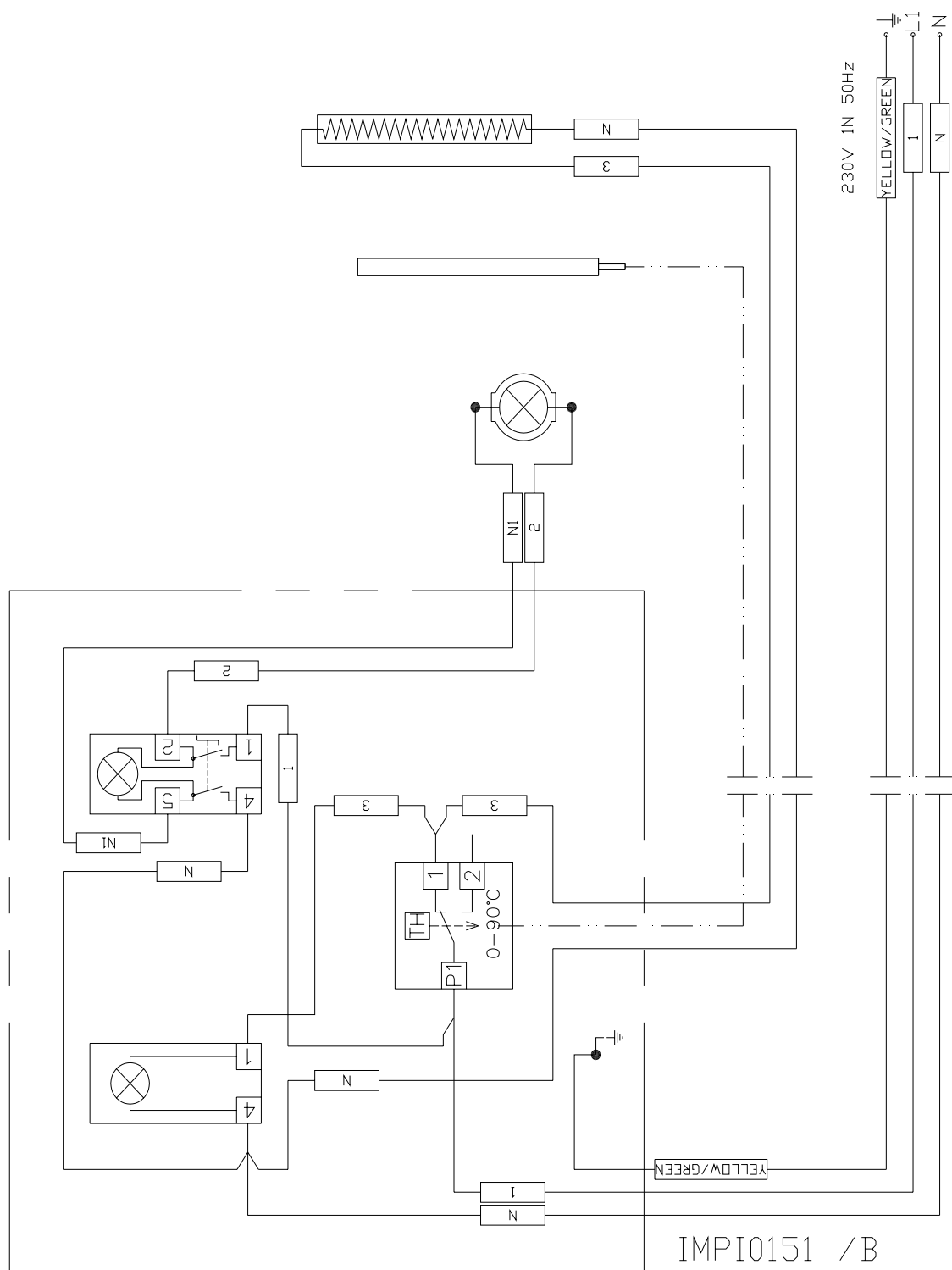


Fig.10-2 Schéma électrique 230 Vac monophasé chambre de fermentation

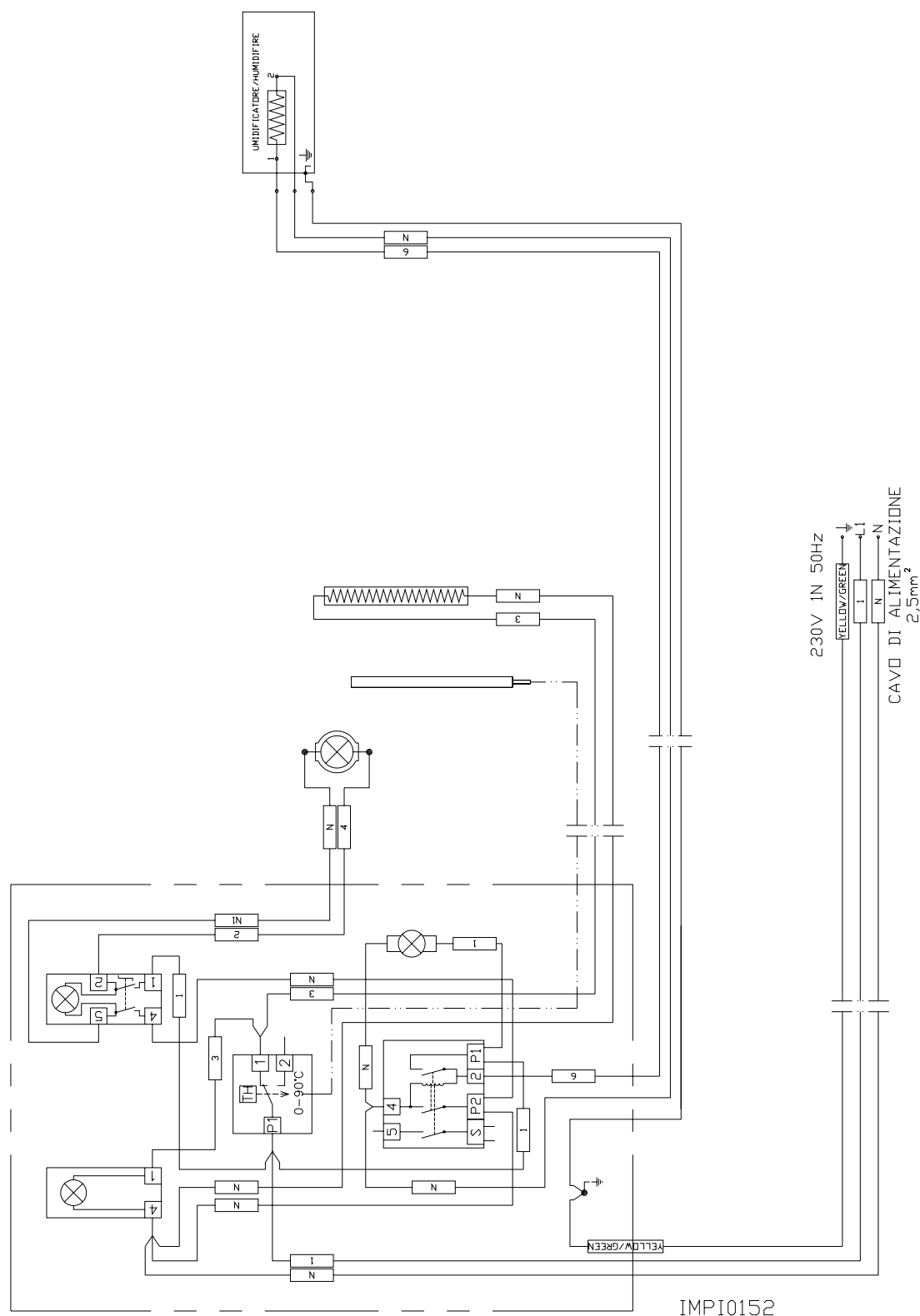


Fig.10-3 Schéma électrique 230 Vac monophasé chambre de fermentation et humidité

8.2 Dessins explosés et liste des pièces de rechange.

Afin de simplifier la recherche des pannes et l'éventuelle substitution des parties endommagées, vous trouverez ci-dessous une liste des pièces de rechange et les dessins éclatés avec la référence de chaque pièce de la liste.

DESSIN EXPLOSE CHAMBRE

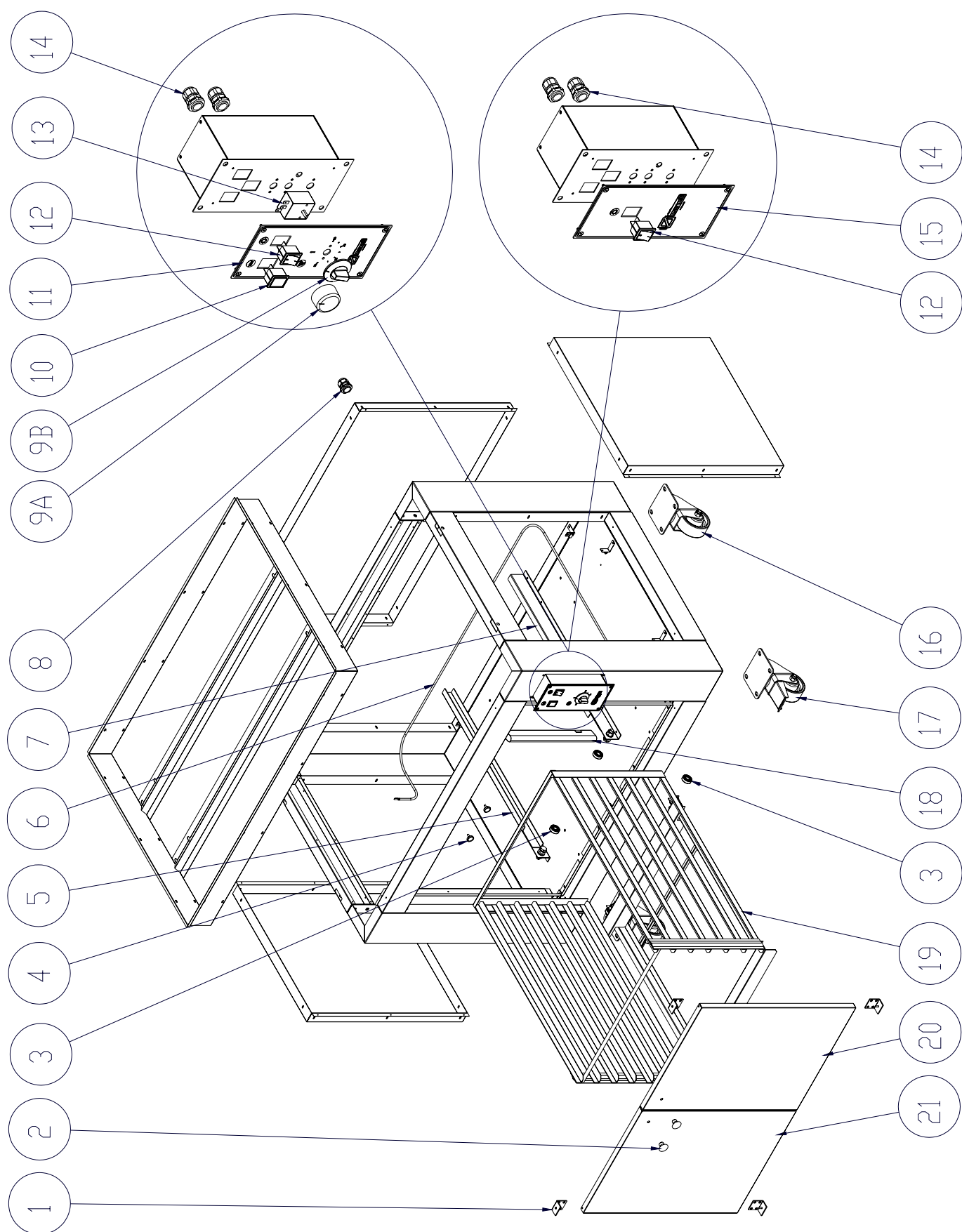


TABLEAU DES PIÈCES DE RECHANGE CHAMBRE

N°	Description	Codes			
		2 ST/CL 2 DL/CL	2S ST/CL 2S DL/CL	3 ST/CL 3 DL/CL	4 ST/CL 4 DL/CL
1	CHARNIÈRE PORTE	CARP1495	CARP1495	CARP1495	CARP1495
2	POMMEAU CHAMBRE	MANI0068	MANI0068	MANI0068	MANI0068
3	BUTÉE CHAMBRE	CUSC0023	CUSC0023	CUSC0023	CUSC0023
4	AIMANT PORTE CHAMBRE	MECC0578	MECC0578	MECC0578	MECC0578
5	RAIL GAUCHE CHARIOT	CARP1590	CARP1590	CARP1590	CARP1591
6	RESISTANCE CHAMBRE	RESI0008	RESI0008	RESI0005	RESI0005
7	RAIL DROIT CHARIOT	CARP1589	CARP1589	CARP1589	CARP1588
8	PASSE-FILS PG21	ELET0091	ELET0091	ELET0091	ELET0091
9A	BOUTON THERMOSTAT (T POLIS PW DL)	MANI0081	MANI0081	MANI0081	MANI0081
9B	BOUTON THERMOSTAT (T POLIS PW ST, CITIZEN PW GAZ)	MANI0021	MANI0021	MANI0021	MANI0021
10	LAMPE VOYANT VERT	LAMP0006	LAMP0006	LAMP0006	LAMP0006
11	MEMBRANE ADHESIVE CHAMBRE DE FERMENTATION (T POLIS PW ST, CITIZEN PW GAZ)	PANN0331	PANN0331	PANN0331	PANN0331
	PANNEAU CHAMBRE DE FERMENTATION (T POLIS PW DL)	PANN0335	PANN0335	PANN0335	PANN0335
12	INTERRUPTEUR BIP LUMINEUX JAUNE 0-1	INTE0009	INTE0009	INTE0009	INTE0009
13	THERMOSTAT 0-90° CHAMBRE	TERM0002	TERM0002	TERM0002	TERM0002
14	PASSE-FILS PG13.5	ELET0090	ELET0090	ELET0090	ELET0090
15	MEMBRANE ADHESIVE CHAMBRE NEUTRE (T POLIS PW ST, CITIZEN PW GAZ)	PANN0360	PANN0360	PANN0360	PANN0360
	PANNEAU CHAMBRE NEUTRE (T POLIS PW DL)	PANN0334	PANN0334	PANN0334	PANN0334
16	ROUE POSTERIEURE SANS FREIN	RUOT0016	RUOT0016	RUOT0016	RUOT0016
17	ROUE ANTERIEURE AVEC FREIN	RUOT0001	RUOT0001	RUOT0001	RUOT0001
18	LAMPE STYLO CHAMBRE	LAMP0048	LAMP0048	LAMP0048	LAMP0048
19	CHARIOT (CHAMBRE H=600)				
	CHARIOT (CHAMBRE H=700)	CARR0052	CARR0052	CARR0052	CARR0051
	CHARIOT (CHAMBRE H=940)	CARR0053	CARR0053	CARR0053	CARR0050
20	PORTE DROITE (CHAMBRE H=600)	-	-	-	-
	PORTE DROITE (CHAMBRE H=700)	PORT0332	PORT0361	PORT0333	PORT0332
	PORTE DROITE (CHAMBRE H=940)	PORT0331	PORT0358	PORT0334	PORT0331
21	PORTE GAUCHE (CHAMBRE H=600)	-	-	-	-
	PORTE GAUCHE (CHAMBRE H=700)	PORT0338	PORT0360	PORT0336	PORT0338
	PORTE GAUCHE (CHAMBRE H=940)	PORT0337	PORT0359	PORT0335	PORT0337

N°	Description	Codes		
		6 ST/CL 6 DL/CL	8 ST/CL 8 DL/CL	6/9 GAZ/CL
1	CHARNIERE PORTE	CARP1495	CARP1495	CARP1495
2	POMMEAU CHAMBRE	MANI0068	MANI0068	MANI0068
3	BUTEE CHAMBRE	CUSC0023	CUSC0023	CUSC0023
4	AIMANT PORTE CHAMBRE	MECC0578	MECC0578	MECC0578
5	RAIL GAUCHE CHARIOT	CARP1591	CARP1591	CARP1590
6	RESISTANCE CHAMBRE	RESI0005	RESI0005	RESI0005
7	RAIL DROIT CHARIOT	CARP1588	CARP1588	CARP1589
8	PASSE-FILS PG21	ELET0091	ELET0091	ELET0091
9A	BOUTON THERMOSTAT (T POLIS PW DL)	MANI0081	MANI0081	-
9B	BOUTON THERMOSTAT (T POLIS PW ST, CITIZEN PW GAZ)	MANI0021	MANI0021	MANI0021
10	LAMPE VOYANT VERT	LAMP0006	LAMP0006	LAMP0006
11	MEMBRANE ADHESIVE CHAMBRE DE FERMENTATION (T POLIS PW ST, CITIZEN PW GAZ)	PANN0331	PANN0331	PANN0331
	PANNEAU CHAMBRE DE FERMENTATION (T POLIS PW DL)	PANN0335	PANN0335	-
12	INTERRUPTEUR BIP LUMINEUX JAUNE 0-1	INTE0009	INTE0009	INTE0009
13	THERMOSTAT 0-90°CHAMBRE	TERM0002	TERM0002	TERM0002
14	PASSE-FILS PG13.5	ELET0090	ELET0090	ELET0090
15	MEMBRANE ADHESIVE CHAMBRE NEUTRE (T POLIS PW ST, CITIZEN PW GAZ)	PANN0360	PANN0360	PANN0360
	PANNEAU CHAMBRE NEUTRE (T POLIS PW DL)	PANN0334	PANN0334	-
16	ROUE POSTERIEURE SANS FREIN	RUOT0016	RUOT0016	RUOT0027
17	ROUE ANTERIEURE AVEC FREIN	RUOT0001	RUOT0001	RUOT0026
18	LAMPE STYLO CHAMBRE	LAMP0048	LAMP0048	LAMP0048
19	CHARIOT (CHAMBRE H=600)			CARR0054
	CHARIOT (CHAMBRE H=700)	CARR0051	CARR0051	-
	CHARIOT (CHAMBRE H=940)	CARR0050	CARR0050	-
20	PORTE DROITE (CHAMBRE H=600)	-	-	PORT0339
	PORTE DROITE (CHAMBRE H=700)	PORT0333	PORT0333	-
	PORTE DROITE (CHAMBRE H=940)	PORT0334	PORT0334	-
21	PORTE GAUCHE (CHAMBRE H=600)	-	-	PORT0340
	PORTE GAUCHE (CHAMBRE H=700)	PORT0336	PORT0336	-
	PORTE GAUCHE (CHAMBRE H=940)	PORT0335	PORT0335	-

DESSIN EXPLOSE GROUPE HUMIDIFICATEUR

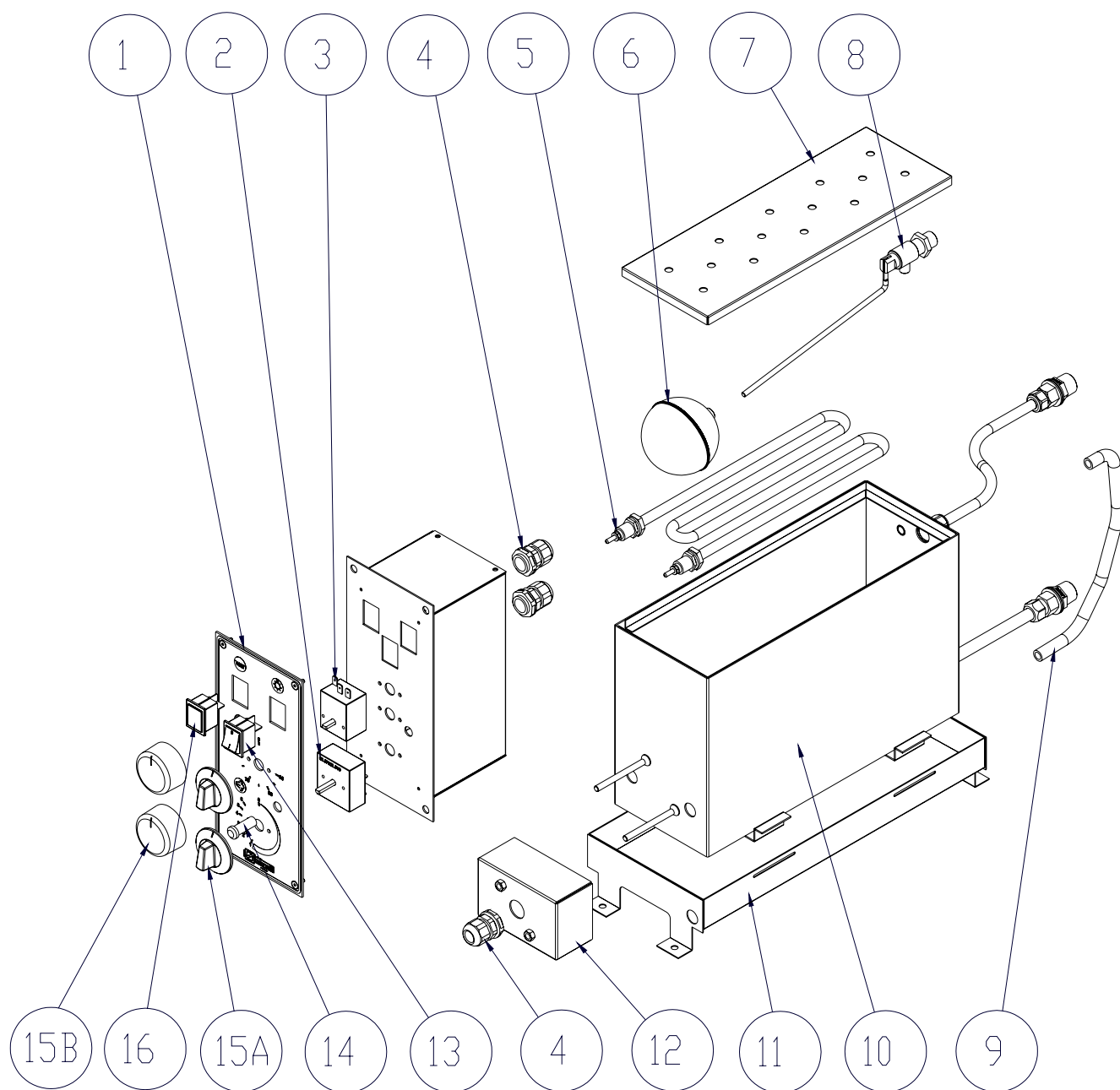
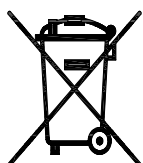


TABLEAU DES PIÈCES DE RECHANGE GROUPE HUMIDIFICATEUR

N°	Description	Codes	
		T POLIS PW 2/2S/3/4/6/8	CITIZEN PW 6/9 GAZ
1	MEMBRANE ADHESIVE CHAMBRE DE FERMENTATION AVEC HUMIDIFICATION (T POLIS PW ST, CITIZEN PW GAZ)	PANN0332	PANN0332
	PANNEAU CHAMBRE DE FERMENTATION AVEC HUMIDIFICATION (T POLIS PW DL)	PANN0336	-
2	REGULATEUR D'ENERGIE	TERM0050	TERM0050
3	THERMOSTAT 0-90° CHAMBRE	TERM0002	TERM0002
4	PASSE-FILS PG13.5	ELET0090	ELET0090
5	RESISTANCE HUMIDIFICATEUR CHAMBRE	RESI0016	RESI0016
6	FLOTTEUR HUMIDIFICATEUR	GASI0011	GASI0011
7	COUVERCLE	CAR1704	CAR1704
8	TIGE FLOTTANTE 3/8" HUMIDIFICATEUR	GASI0013	GASI0013
9	TUBE SILICONE	GUAR0035	GUAR0035
10	RESERVOIR HUMIDIFICATEUR	CARP1706	CARP1706
11	RESERVOIR DE RECUPERATION HUMIDIFICATEUR	CARP1703	CARP1703
12	COUVERCLE BRANCHEMENT RESISTANCES HUMIDIFICATEUR	CARP1705	CARP1705
13	INTERRUPTEUR BIP LUMINEUX JAUNE 0-1	INTE0009	INTE0009
14	LAMPE VOYANT ROND ET VERT	LAMP0007	LAMP0007
15A	BOUTON THERMOSTAT / REGULATEUR D'ENERGIE (T POLIS PW ST, CITIZEN PW GAZ)	MANI0021	MANI0021
15B	BOUTON THERMOSTAT / REGULATEUR D'ENERGIE (T POLIS PW DL)	MANI0081	MANI0081
16	LAMPE VOYANT VERT	LAMP0006	LAMP0006



Collecte différenciée. Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques normaux. Selon les normes locales, les services pour la collecte différenciée peuvent être disponibles dans chaque point de collecte municipal.

9 Déclaration de conformité



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Nous: Dr. ZANOLLI s.r.l. via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna VR
déclarons sous notre responsabilité que l'appareil:

Marque de fabrique Dr. ZANOLLI s.r.l.

Model

N° de série

Année de construction

est conforme aux suivantes Directives européennes:

- Directive Compatibilité Electromagnétique 2004/108/CE
- Directive Basse Tension 2006/95/CE

et aux normes inéluctables des Directives.

Caselle di Sommacampagna

Dr. Zanolli s.r.l.
Testateur

Dr. ZANOLLI s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy
Tel. + 39 045 8581500 (r.a.)
Fax + 39 045 8581455
web: www.zanolli.it • e-mail: zanolli@zanolli.it

Capitale sociale € 93.600,00
Reg. Imprese N. 3367
Cod. Fisc./Part. IVA 00213620230
Codice Comunitario IT 00213620230
R.E.A. VERONA N. 57706
Export M. VR005011



Azienda con sistema di qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2000