

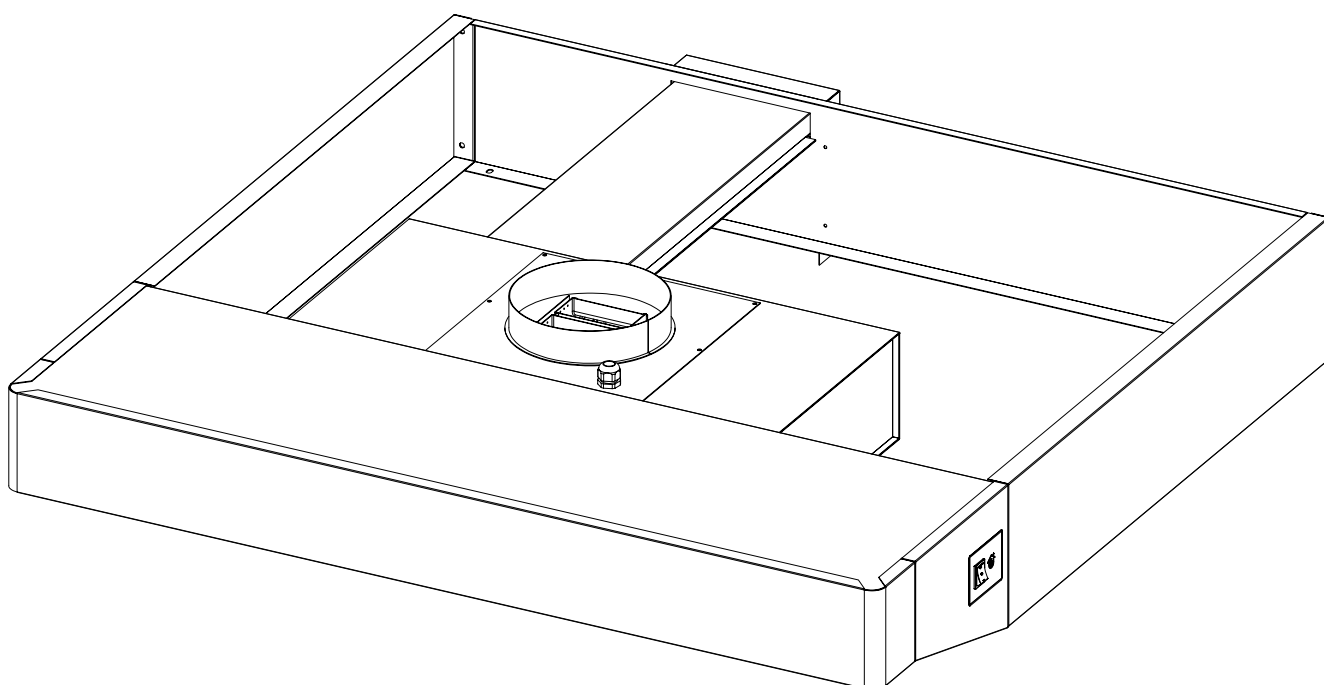
08/2012

Mod: HVT6

Production code: T6POLISCVM



Diamond
catering equipment



CAPPA

TEOREMA POLIS PW

Manuale di installazione, uso e manutenzione

INDICE

1 IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	4
2 RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE	4
3 SPECIFICHE TECNICHE	4
3.1 INSTALLAZIONE	5
4 PANNELLO COMANDI	5
5 FUNZIONAMENTO	5
5.1 ACCENSIONE.....	5
5.2 SPEGNIMENTO.....	6
6 PULIZIA	6
6.1 PULIZIA DELLA GRIGLIA E DELLA ZONA INTERNA FRONTALE.....	6
7 MANUTENZIONE	7
7.1 SCHEMA ELETTRICO	8
7.2 DISEGNI ESPLOSI ED ELENCO PARTI DI RICAMBIO.....	8
8 DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	11

1 IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Questo manuale si riferisce alle cappe con aspirazione e senza aspirazione per i forni della serie TEOREMA POLIS PW versione STANDARD (ST) e versione DELUXE (DL).

2 RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE

Le cappe per le serie sopra elencate, riportano la seguente marcatura obbligatoria:



che garantisce la corrispondenza alle seguenti direttive europee:

2004/108/CE compatibilità elettromagnetica

2006/95/CE bassa tensione.

3 SPECIFICHE TECNICHE

La seguente tabella riporta le specifiche tecniche delle cappe.

	2/CA	2S/CA	3/CA	4/CA	6/CA	8/CA	UNITA' di misura
Peso	47	46	53	52	58	61	Kg
ALTEZZA	200	200	200	200	200	200	mm
LARGHEZZA	1250	1020	1660	1250	1660	1660	mm
PROFONDITA'	1220	1420	1220	1820	1820	2230	mm
TUBO SCARICO VAPORI (Ø)	200	200	200	200	200	200	mm
Alimentazione elettrica*	Monofase						
Tensione*	230						Vac
Frequenza*	50 o 60						Hz
Corrente*	1						A
Potenza elettrica*	0.3						kW
Condizioni dell'ambiente							
Temperatura*	0-40						°C
Umidità massima*	95% senza condensa						%
Livello di rumore*	< 70						decibel

* In caso di cappa con aspirazione, su richiesta

3.1 Installazione

Applicazione della cappa sopra il forno e fissaggio per mezzo delle viti in dotazione.

Collegamento dello scarico vapore attraverso il condotto presente sulla cappa.

⊘ Evitare lunghi tratti orizzontali, poiché possono causare accumulo di condensa con possibile gocciolio.

⊘ Non collegare aspiratori, poiché creerebbero una depressione troppo elevata che finirebbe per sottrarre calore alle camere di cottura anche a valvole completamente chiuse.

4 PANNELLO COMANDI

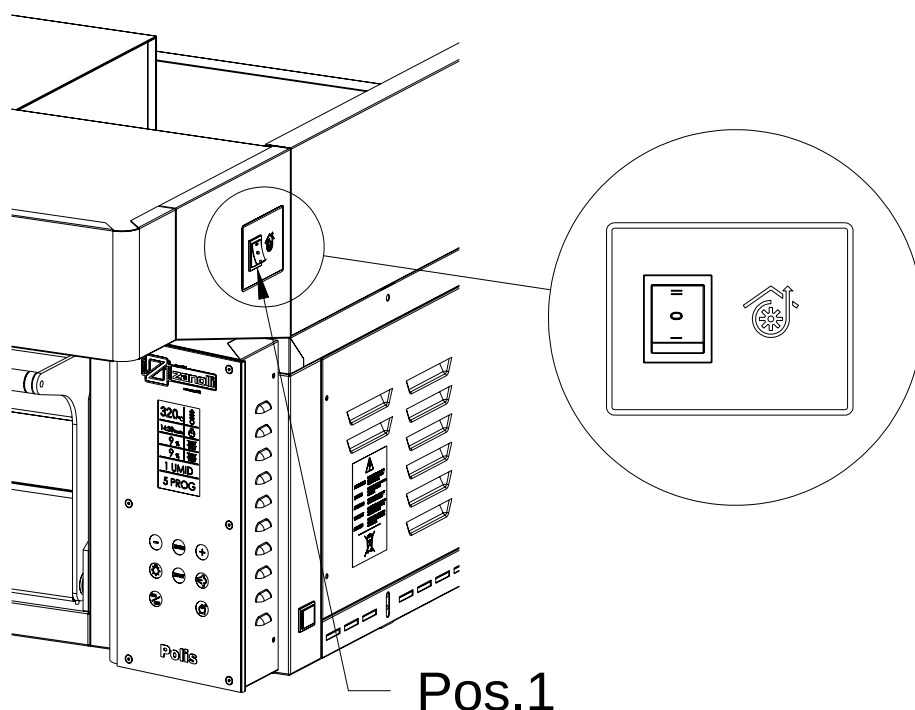


Fig. 10.1 Pannello comandi

5 FUNZIONAMENTO

La Fig.10.1 mostra il comando della cappa costituito da un interruttore Pos.1.

5.1 Accensione

Portando in posizione “I” l’interruttore posto nella parte superiore destra a lato della cappa (vedi Fig. 10.1 Pos.1), si avvia uno dei due motori di aspirazione. Portando l’interruttore in posizione “II” si avviano tutti e due i motori di aspirazione.

5.2 Spegnimento

Portare l'interruttore in posizione 0.

Per periodi di inattività più lunghi (esempio chiusura per ferie) è consigliabile spegnere l'interruttore del forno sul quadro generale di alimentazione elettrica.

6 PULIZIA

La pulizia esterna della cappa va fatta almeno una volta al mese ad apparecchio spento, usando un panno umido con detersivo liquido neutro o con alcool denaturato.

⚠ Evitare l'uso di prodotti o spugne abrasivi, poiché a lungo andare renderebbero opaco l'acciaio inox.

⚠ Non usare getti d'acqua, poiché possono danneggiare la parti elettriche con conseguente pericolo di folgorazione e/o avviamenti intempestivi.

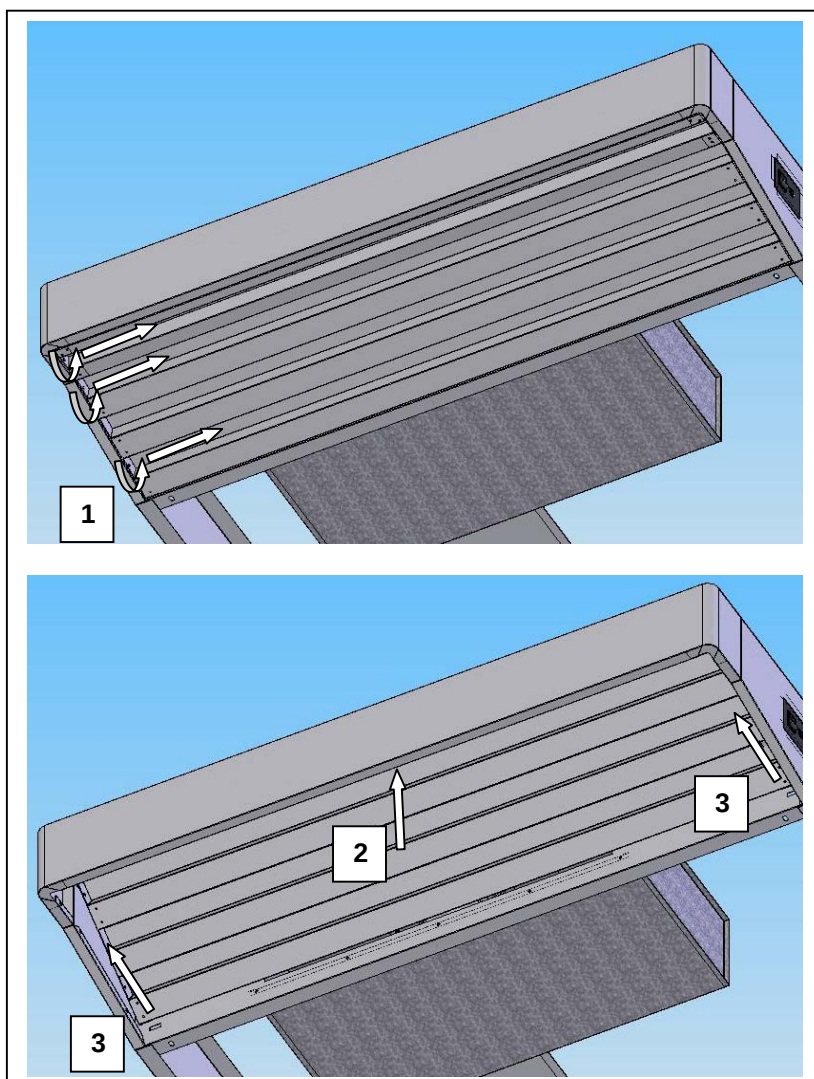
6.1 Pulizia della griglia e della zona interna frontale

Procedere con lo smontaggio della griglia come di seguito descritto:

- Svitare le viti che fissano la griglia sul lato sinistro e sul lato destro (1).
- Spingere verso l'alto la griglia (2) e sfilarla dalle sedi di aggancio (3)
- Fare scendere la griglia.

Procedere con la pulizia della griglia e della zona interna frontale per mezzo di un panno umido con detersivo liquido neutro o con alcool denaturato.

Rimontare la griglia con le operazioni in senso contrario a quanto descritto sopra.



7 MANUTENZIONE

 **ATTENZIONE:** Le presenti istruzioni per la manutenzione sono ad uso esclusivo di personale qualificato per l'installazione e la manutenzione di apparecchiature elettriche e a gas. La manutenzione da parte di altre persone non qualificate può causare danni all'apparato, a persone, animali o cose.

 Per effettuare riparazioni e controlli nella maggior parte dei casi è necessario rimuovere le protezioni fisse. Questo rende accessibili i conduttori in tensione. **Prima di effettuare qualunque operazione di manutenzione accertarsi che la spina di alimentazione elettrica dell'apparecchio sia staccata dal quadro. Riporre la spina in un luogo tale che il manutentore possa facilmente accertarsi che è staccata durante tutte le operazioni a protezioni fisse rimosse.**

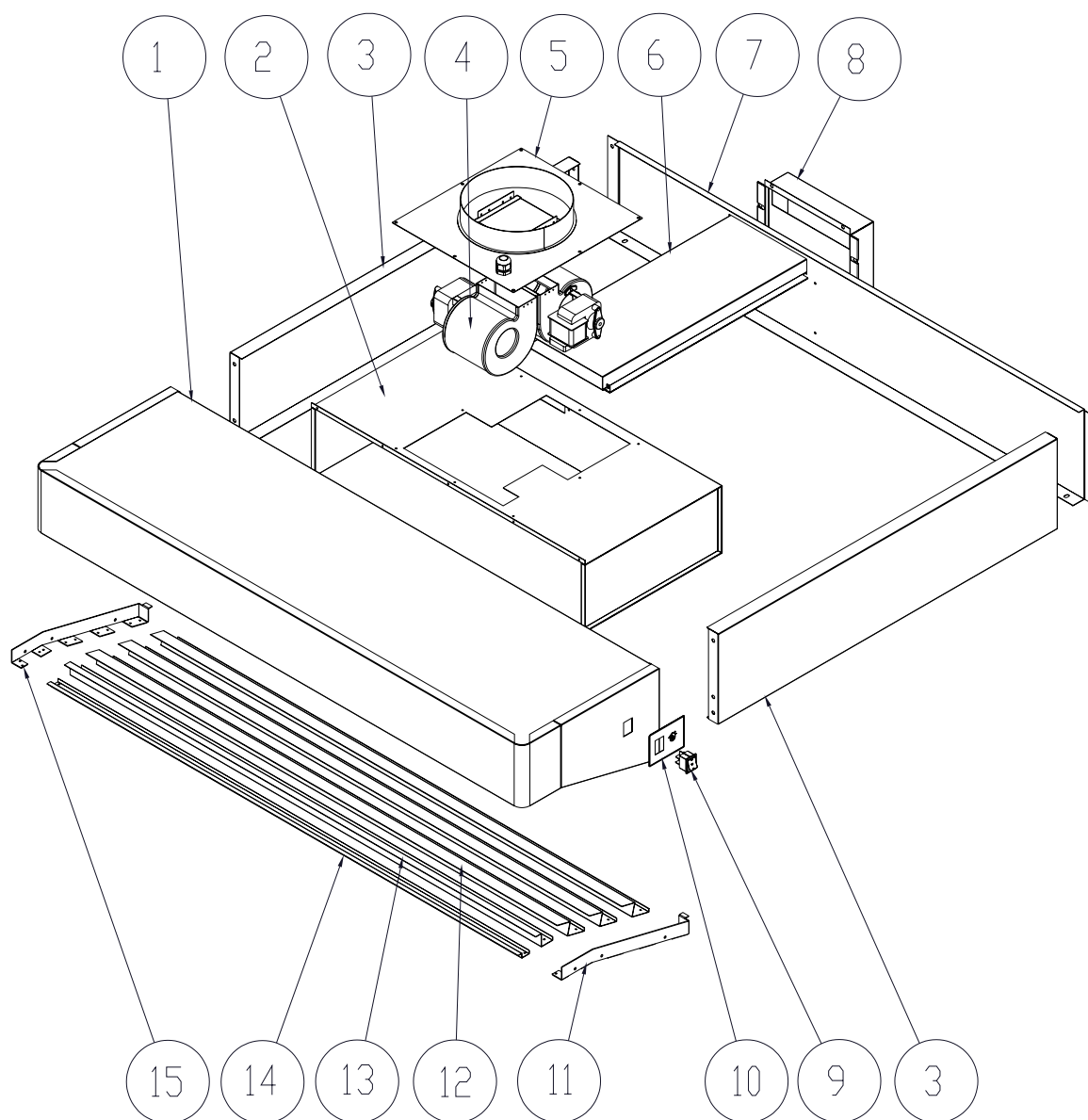
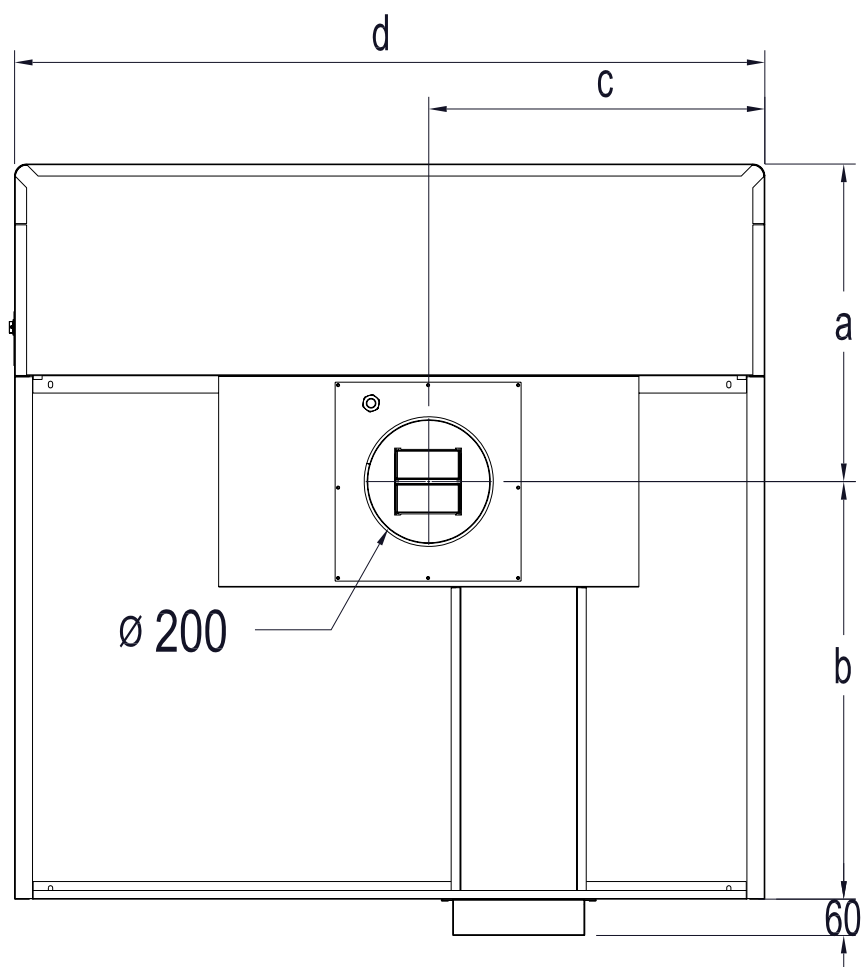


Fig.10.3 Disegno esploso

N°	Descrizione	Codici					
		2/CA	2S/CA	3/CA	4/CA	6/CA	8/CA
1	FRONTALE CAPP A	CARP1625	CARP1627	CARP1626	CARP1625	CARP1626	CARP1626
2	CORPO ASPIRATORE CAPP A	CARP0843	CARP0856	CARP0844	CARP0843	CARP0844	CARP0844
3	FASCIA LATERALE CAPP A	CARP0851	CARP0857	CARP0851	CARP0852	CARP0852	CARP1895
4	MOTORE CENTRIFUGO CAPP A	MOTO0068	MOTO0068	MOTO0068	MOTO0068	MOTO0068	MOTO0068
5	PIASTRA SOSTEGNO ASPIRATORE CAPP A	CARP0855	CARP0855	CARP0855	CARP0855	CARP0855	CARP0855
6	TUBO CAPP A	TUBO0078	TUBO0081	TUBO0078	TUBO0079	TUBO0079	TUBO0194
7	FASCIA POSTERIORE CAPP A	CARP0853	CARP0860	CARP0854	CARP0853	CARP0854	CARP0854
8	CAMINO CAPP A	TUBO0080	TUBO0080	TUBO0080	TUBO0080	TUBO0080	TUBO0080
9	COMMUTATORE I-O-II NERO	INTE0020	INTE0020	INTE0020	INTE0020	INTE0020	INTE0020
10	MEMBRANA ADESIVA	PANN0337	PANN0337	PANN0337	PANN0337	PANN0337	PANN0337
11	LATERALE DX GRIGLIA	CARP1629	CARP1629	CARP1629	CARP1629	CARP1629	CARP1629
12	TERZO TRAVERSINO GRIGLIA	CARP1632	CARP1638	CARP1633	CARP1632	CARP1633	CARP1633
13	SECONDO TRAVERSINO GRIGLIA	CARP1631	CARP1637	CARP1634	CARP1631	CARP1634	CARP1634
14	PRIMO TRAVERSINO GRIGLIA	CARP1630	CARP1636	CARP1635	CARP1630	CARP1635	CARP1635
15	LATERALE SX GRIGLIA	CARP1628	CARP1628	CARP1628	CARP1628	CARP1628	CARP1628

TAB.10.4 Elenco parti di ricambio

	a	b	c	d
2/CA	527	693	560	1250
2S/CA	527	893	445	1020
3/CA	527	693	764	1660
4/CA	527	1293	560	1250
6/CA	527	1293	764	1660
8/CA	527	1703	764	1660



Raccolta differenziata. Questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. In base alle normative locali, i servizi per la raccolta differenziata possono essere disponibili presso i punti di raccolta municipali.

8 DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Noi: Dr. ZANOLLI s.r.l. via Casa Quindici, 22

37066 Caselle di Sommacampagna VR

dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che l'apparecchiatura:

Marca Dr. ZANOLLI s.r.l.

Modello

N° di serie

Anno di costruzione

come descritto nella documentazione allegata, è in conformità con le seguenti direttive europee:

- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE
- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE

e con le norme cogenti alle direttive.

Caselle di Sommacampagna

Dr. Zanolli s.r.l.
Collaudatore

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