

06/2018

Mod: **DBT101/TS-GX**

Production code: **ABV5001-DM (CER. SINISTRA)**



Diamond
catering equipment

CELLULES DE REFRIGERATION RAPIDE ET CONGELATION



10T
10TR
14T
6T 2/1
10T 2 1

**MANUEL D'INSTALLATION
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**





Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareil présentés dans cette publication.

1. TABLE DES MATIERES

1. TABLE DES MATIERES	1
2. TABLE DES MATIERES ANALYTIQUE	2
3. SECURITE	3
4. NORMES ET MISES EN GARDE GENERALES	4
4.1. Informations Générales	4
4.2. Garantie	4
4.3. Remplacement de Pièces	4
4.4. Description de l'Appareil	5
4.5. Plaquette des Caractéristiques	6
4.6. Dispositifs de sécurité	7
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	8
5.1. Première mise en marche	8
5.2. Mode Refroidissement Rapide	8
5.3. Mode Cycles Spéciaux	20
5.4. Mode Livre de Recettes	31
5.5. Pré-refroidissement	34
5.6. Réglages	35
5.7. Utilisation d'un port USB	36
5.8. Conseils d'utilisation	37
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	38
6.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance	38
6.2. Maintenance Ordinaire	38
6.3. Maintenance extraordinaire 10T e 14T	38
6.4. Maintenance extraordinaire 10TR	40
6.5. Maintenance extraordinaire 6T 2/1	42
6.6. Maintenance extraordinaire 10T 2/1	44
7. PANNES	47
7.1. Affichage Pannes	48
8. INSTALLATION	50
8.1. Emballage Et Déemballage	50
8.2. Installation	51
8.3. Connexion Alimentation Electrique	51
8.4. Raccordement au réseau eau unité de condensation	52
8.5. Unité de condensation à distance	52
8.6. Test	54
9. ELIMINATION APPAREIL	54
10. FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT	54
ANNEXES	I

2. TABLE DES MATIERES ANALYTIQUE

A

Affichage Pannes; 48

C

Connexion Alimentation Electrique; 51
 Conseils d'utilisation; 37
 Conseils pour l'utilisation normale; 37
 Cycle Continu à Température; 18
 Cycle Continu à Temps; 17
 Cycle de Aseptisation Poisson; 21
 Cycle de Chauffage Sonde Produit; 24
 Cycle de Décongélation (optionnel); 24
 Cycle de Dégivrage; 22
 Cycle de Fermentation (optionnel); 25
 Cycle de Lente Cuisson à Température; 27
 Cycle de Lente Cuisson à Temps; 29
 Cycle de Refroidissement Rapide à Température; 9
 Cycle de Refroidissement Rapide Positif à Temps; 11
 Cycle de Séchage; 22
 Cycle de Stérilisation; 23
 Cycle de Surgélation à Température; 13
 Cycle de Surgélation à Temps; 15
 Cycle Durcissement Glace; 23
 Cycle Personnalisé; 19

D

Description de l'Appareil; 5
 Déemballage; 50
 Dispositifs de sécurité; 7
 Download donnés HACCP; 36
 Download et Upload des Recettes; 36
 Download et Upload Paramètres; 36

E

Elimination de l'Appareil; 54
 Emballage; 50
 Enregistrement d'une recette; 33

F

FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT; 54
 Fusibles de protection; 7

G

Garantie; 4

I

Inactivité prolongée; 37
 Informations Générales; 4
 Installation; 51

M

Maintenance Ordinaire; 38
 Micro Ventilateur Evaporateur; 8
 Micro-Porte; 7
 Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance; 38
 Mode Cycles Spéciaux; 20
 Mode Livre de Recettes; 31
 Mode Refroidissement Rapide; 8

N

Nettoyage de l'évaporateur; 39; 41; 43; 45
 Nettoyage du condensateur; 39; 41; 43; 45

P

PANNES; 47
 Plaquette des Caractéristiques; 6
 Première mise en marche; 8
 Pré-refroidissement; 34

R

Recettes refroidissement rapide; 32
 Recettes Surgélation; 33
 Réglages; 35
 Remplacement de Pièces; 4

S

SECURITE; 3
 Sélection langue; 35
 Service; 35
 Setup; 35
 Substitution des fusibles et réenclenchement du relais thermique; 40; 42; 44; 46
 Substitution lampe U.V.; 42
 Substitution Lampe U.V.; 46

T

Test; 54

U

Unité de condensation à distance; 52
 Utilisation d'un port USB; 36

3. SECURITE



Nous recommandons de lire attentivement les instructions et les mises en garde contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Les informations contenues dans le manuel sont fondamentales pour la sécurité d'utilisation et pour la maintenance de la machine.



Conserver soigneusement ce manuel pour pouvoir le consulter à chaque fois que nécessaire.



L'installation électrique a été conçue conformément à la norme CEI EN 60335-2-89.



Maintenir les ouvertures de ventilation libres d'obstructions, dans le boîtier de l'appareil ou dans la structure encastrée.



Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ni d'autres moyens, différents de ceux recommandés par le constructeur, pour accélérer le processus de dégivrage.



Ne pas endommager le circuit du réfrigérant.



Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de l'appareil pour conserver les aliments congelés.



Ne pas conserver de substances explosives, tels que des récipients sous pression avec propérol inflammable, dans cet appareil.



Ne pas appuyer d'objets sur le fond de l'appareil. Utiliser les grilles appropriées pour stocker le produit.



Le chargement maximal admis par grille est de 45Kg uniformément distribués.



Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par du personnel qualifié.



Des adhésifs spéciaux mettent en évidence la présence de tension de réseau à proximité des zones (de toutes façons protégées) présentant des risques de nature électrique.



Avant d'effectuer la connexion, s'assurer que les moyens de débrancher l'équipement à être incorporés dans le câblage fixe conformément à la réglementation en vigueur (requis pour des appareils fournis sans fiche à connecter à installation fixe).

Le fabricant, en phase de conception et de fabrication, a dédié une attention particulière aux aspects qui peuvent provoquer des risques pour la sécurité et à la santé des personnes qui opèrent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reprises dans le manuel fourni avec l'appareil ainsi que les instructions appliquées directement, respecter tout spécialement celles qui concernent la sécurité.

Ne pas manipuler ou annuler les dispositifs de sécurité installés. Le non respect de cette condition peut causer des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Nous conseillons de simuler quelques manœuvres d'essai pour identifier les commandes, en particulier celles d'allumage et d'arrêt, et leurs fonctions principales.

L'appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été conçu; toute autre utilisation doit être considérée impropre.

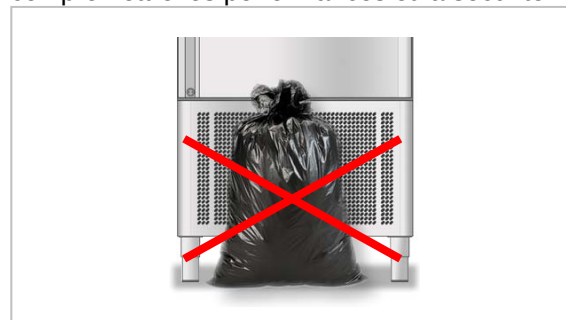
Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage éventuel causé aux choses ou aux personnes suite à une utilisation impropre et incorrecte.



Toutes les interventions de maintenance qui requièrent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.



Ne pas obstruer les prises d'air pendant le fonctionnement de l'appareil afin de ne pas compromettre les performances et la sécurité.





Le câble d'alimentation ne devra jamais être en traction.

Pour garantir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui entrent en contact direct ou indirect avec les aliments ainsi que toutes les zones avoisinantes. Effectuer ces opérations en n'utilisant que des détergents pour

usage alimentaire et éviter les produits inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

En cas d'inactivité prolongée, en plus de débrancher toutes les lignes d'alimentation, il faut effectuer un nettoyage soigné de toutes les parties internes et externes de l'appareil.

4. NORMES ET MISES EN GARDE GENERALES

4.1. Informations Générales

Ce manuel a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires aux opérateurs autorisés à utiliser la machine.

Nous conseillons que les destinataires des informations les lisent attentivement et les appliquent de façon rigoureuse.

La lecture des informations fournies dans ce document permettra d'éviter tout risque pour la santé et la sécurité des personnes.

Conserver ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil dans un lieu connu et facilement accessible de façon à l'avoir toujours à disposition au moment où il sera nécessaire de le consulter.

Pour mettre en évidence certaines parties d'une importance considérable ou pour indiquer

certaines spécifications importantes, nous avons adopté des symboles particuliers dont la signification est décrite ci-dessous:



Indique des informations importantes concernant la sécurité. Il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en danger la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages.



Indique des informations techniques d'une importance particulière qu'il ne faut pas négliger.

4.2. Garantie

L'appareil et les composants de notre fabrication sont couverts par une garantie d'une durée d'2 ans à partir de la date d'expédition et cette garantie consiste en la fourniture gratuite des pièces, qui à notre seul jugement, seraient défectueuses.

Ces défauts doivent dans tous les cas être indépendants d'une éventuelle utilisation

incorrecte du produit conformément aux indications reprises dans le manuel.

Sont exclus de la garantie tous les frais dérivant de main d'oeuvre, voyages et transports.

Les matériaux remplacés sous garantie sont à considérer de notre propriété et doivent par conséquent nous être retournés par le client et à ses frais.

4.3. Remplacement de Pièces



Avant d'effectuer toute intervention de remplacement, activer tous les dispositifs de sécurité prévus.



En particulier débrancher l'alimentation électrique au moyen de l'interrupteur différentiel sectionneur.

En cas de besoin, remplacer les composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange originales.

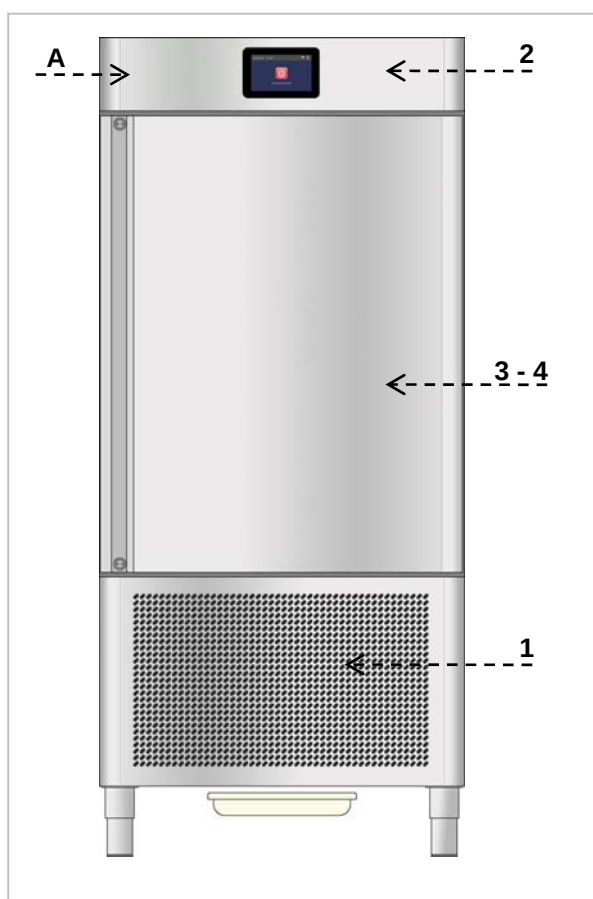


Nous déclinons toute responsabilité pour dommages causés aux personnes ou aux composants suite à l'utilisation de pièces de rechange non originales et à des interventions qui peuvent modifier les conditions de sécurité, sans l'autorisation du fabricant.

4.4. Description de l'Appareil

La cellule de réfrigération, dorénavant appelé appareil, a été projetée et construite pour le refroidissement et/ou pour la surgélation des aliments dans le secteur de la restauration professionnelle.

- 1) **zone de condensation** : se trouve dans la partie inférieure et se caractérise par la présence de l'unité de condensation.
- 2) **zone électrique** : se trouve dans la partie supérieure de l'appareil et contient les éléments de contrôle et d'alimentation ainsi que le câblage électrique.
- 3) **zone d'évaporation** : est située à l'intérieur du casier réfrigérateur dans la partie postérieure et caractérisée par l'unité d'évaporation.
- 4) **zone de stockage** : est située à l'intérieur du casier de réfrigération et destinée à la réfrigération et/ou à la surgélation des aliments.



La partie inférieure se caractérise par un panneau de commande (A) qui permet d'accéder aux parties électriques; sur la partie avant se trouve une porte à ouverture verticale, qui ferme hermétiquement le compartiment frigorifique.

En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est produit en plusieurs versions.

CELLULE DE REFRIGERATION ET SURGELATEUR 10 PLATS

Modèle adapté pour contenir **10** plats avec capacité de réfrigération de **40** kg et de **25** kg en surgélation.

CELLULE DE REFRIGERATION ET SURGELATEUR 10 T »R »

Modèle adapté pour contenir **10** plats "insertion 325" avec capacité de réfrigération de **40** kg et de **25** kg en surgélation.

CELLULE DE REFRIGERATION ET SURGELATEUR 14 PLATS

Modèle adapté pour contenir **14** plats avec capacité de réfrigération de **55** kg et de **35** kg en surgélation.

CELLULE DE REFRIGERATION ET SURGELATEUR 6T 2/1

Modèle adapté pour contenir **6** plats GASTRONORM avec capacité de réfrigération de **50** kg et de **30** kg en surgélation.

CELLULE DE REFRIGERATION 10T 2/1

Modèle adapté pour contenir **10** plats GASTRONORM avec capacité de réfrigération de **75** kg et de **50** kg en surgélation.

4.5. Plaquette des Caractéristiques

- 1) Code appareil
- 2) Description de l'appareil
- 3) Numéro de série
- 4) Tension et fréquence d'alimentation
- 5) Puissance Nominale
- 6) Puissance Dégivrage
- 7) Puissance Totale Lampes
- 8) Classe climatique
- 9) Type et Quantité de gaz réfrigérant
- 10) Symbole WEEE

CODE /KODE CODICE		1
MODEL / MODELL MODELLO		2
SERIAL No/SERIEN NR. MATRICOLA		3
TENSION/SPANNUNG TENSIONE		4
INPUT LEISTUNGS-AUFNAHME POTENZA		5
		6
		7
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		8
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		9
  		10

Les appareils sont équipés de classe climatique qui indique la température ambiante dans laquelle le réfrigérateur fonctionne correctement.

Ci-dessous, les classes climatiques existantes :

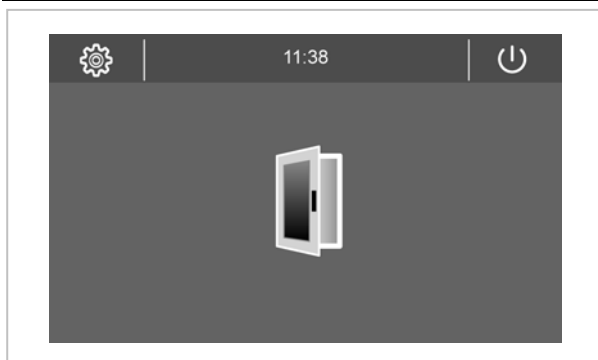
Classe Climatique	Température Ambiante °C	Humidité Relative %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

4.6. Dispositifs de sécurité

Pendant le fonctionnement de l'appareil, des contrôles peuvent intervenir qui, dans certains cas régissent le fonctionnement correct de la machine et dans d'autres cas peuvent désactiver des parties ou toute la machine pour mettre l'appareil en sécurité. Ci-dessous, nous énumérons les principaux dispositifs de contrôle.



Micro-Porte



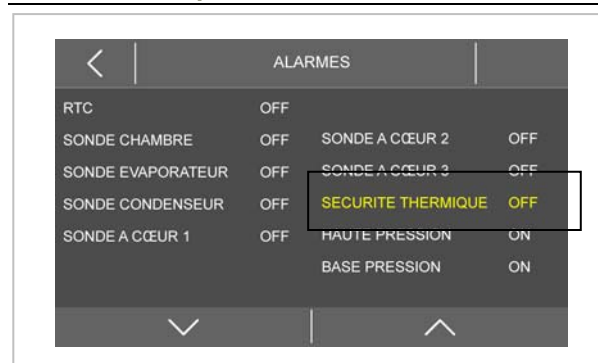
Dans le cas où la porte est ouverte, l'interrupteur magnétique situé sur le tableau de bord commandes s'ouvre et en phase d'abaissement ou de surgélation les ventilateurs évaporateurs sont éteints et en même temps apparaît un signal d'alarme sur le display, cette condition peut se manifester également lorsqu'il n'y a pas un alignement parfait et une approche de la porte au tableau de bord commandes : dans ce cas, alors que l'appareil est en mode **STOP**, il ne sera possible de faire démarrer un cycle.

Dans le cas où un cycle de stérilisation U.V. soit actif le fonctionnement de la lampe U.V. est interrompu; lorsque la porte est fermée le cycle se poursuit

Fusibles de protection

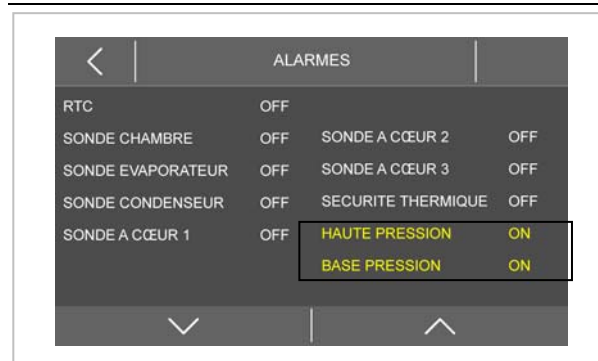
Il existe des fusibles de protection de la ligne d'alimentation générale qui interviennent en présence de surcharges. D'autres fusibles sont prévus pour les ventilateurs d'évaporation.

Relais Thermique



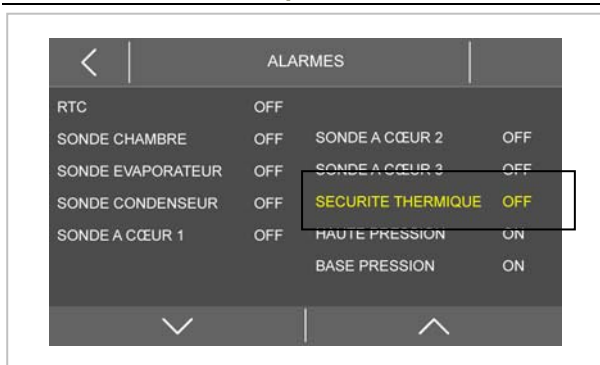
Si, à cause d'anomalies de fonctionnement, l'installation électrique a une consommation de courant supérieure aux valeurs admises, un relais thermique interviendra pour arrêter l'appareil. Telle intervention est signalée par l'affichage sur l'écran du message **"HA"**. Dans le cas où le relais thermique soit intervenu on doit le réarmer manuellement.

Pressostats de haute et basse pression



Si, à cause de conditions ambiantes particulières ou d'anomalies de fonctionnement, la pression dans le circuit frigorifique dépasse les valeurs minimales/maximales admises, il y aura l'intervention du pressostat de sécurité de pression maximale ou minimale (sur la table, pressostat de pression maximale seulement) qui arrêtera le fonctionnement de l'appareil. Une fois que la pression sera redevenue acceptable, l'appareil pourra être remis en marche. En cas d'alarme de haute pression, l'écran affichera le message **"HP"** tandis qu'en cas d'alarme de basse pression, l'écran affichera le message **"LP"**.

Micro Ventilateur Evaporateur



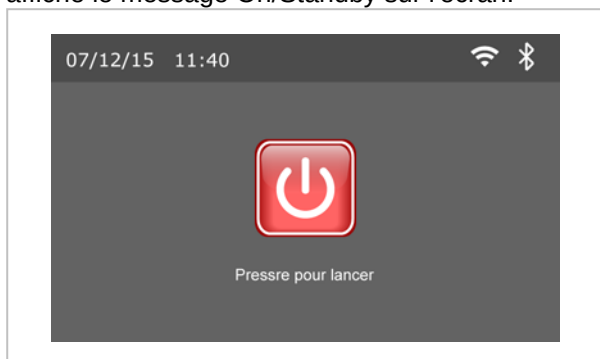
Ce micro-interrupteur, placé sur le déflecteur d'évaporation, désactive le fonctionnement de

l'appareil, en cas d'ouverture du déflecteur pour inspection de l'évaporation ou bien celle des ventilateurs. La fermeture du déflecteur suivie de la cessation de l'alarme sur le display, consent de nouveau le normal fonctionnement de l'appareil

5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

5.1. Première mise en marche

Pendant la première mise en marche, l'appareil affiche le message On/Standby sur l'écran.



Pour démarrer l'appareil, appuyer au centre de l'écran On/Stand-by: il serait visualisé l'écran Home.



De la page Home il sera possible accéder aux modes de fonctionnement de la machine, en sélectionnant la zone souhaitée.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur l'aire  en haut de l'écran Home.

5.2. Mode Refroidissement Rapide



En appuyant sur la région  il sera affiché le menu REFROIDISSEMENT RAPIDE. On procède en choisissant un des secteurs présents :

- refroidissement rapide
- surgélation
- cycle continu
- cycle personnalisé



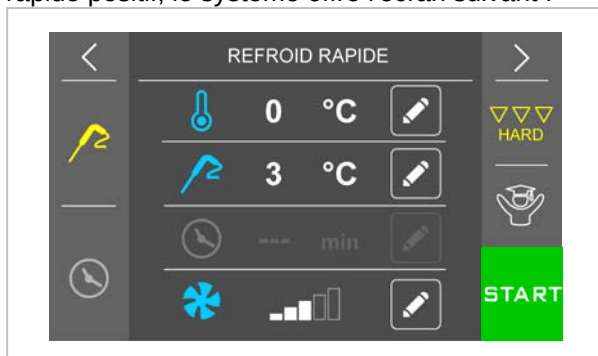


Cycle de Refroidissement Rapide à Température



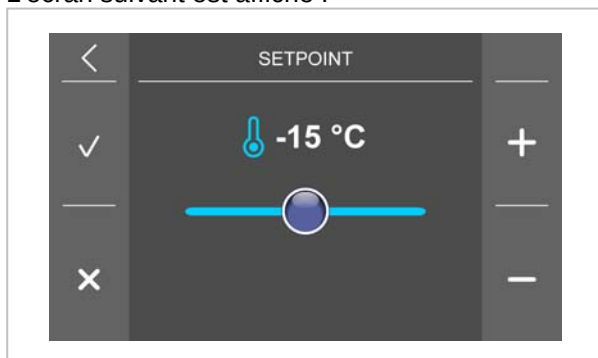
Ce cycle permet de réduire la température dans le cœur du produit de **+ 90 °C** à **+ 3 °C** dans le plus vite possible et dans un délai maximal de **90 minutes**. La fin du cycle est déterminée par l'atteinte de la valeur **+ 3 °C** lue par la sonde à piquer.

Avec la sélection du cycle de refroidissement rapide positif, le système offre l'écran suivant :



Par défaut, le système propose un cycle à température.

Une pression sur la région  **0 °C** permet de changer la température de fonctionnement de la cellule. L'écran suivant est affiché :



Une pression sur la région  et  permet de changer la valeur de la température. Pour confirmer la valeur modifiée, appuyez sur la région .

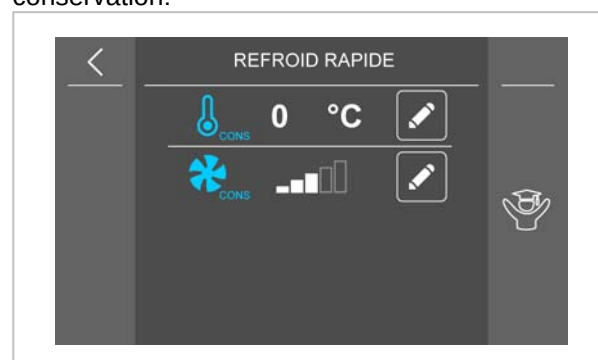
Pour annuler la modifie appuyez sur .

Pour quitter sans enregistrer appuyez sur .

Une pression sur la région  **3 °C** permet de changer la température du produit à fin cycle.

Une pression sur la région  permet de régler la vitesse des ventilateurs pendant le refroidissement.

Une pression sur la région  permet de changer la température de la cellule et la vitesse des ventilateurs pendant la phase de conservation:

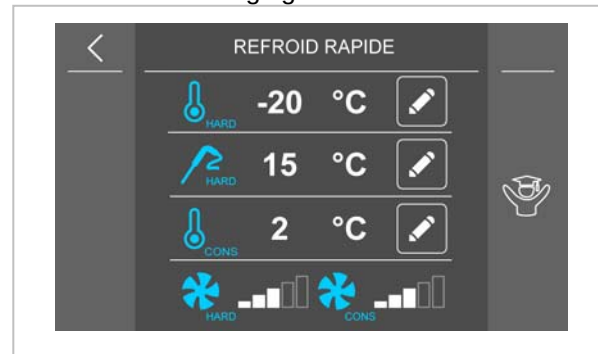


Une pression sur la région  active la phase intensive : la région correspondante va s'allumer

Dans ce cas le cycle de refroidissement rapide positif sera divisé en trois étapes :

- refroidissement rapide intensif (HARD)
- refroidissement rapide classique
- conservation

Une pression sur la région  permet d'afficher l'écran "réglages avancés" :



Dans cet écran, vous pouvez modifier les valeurs suivantes :

-  **-20 °C** température de la cellule pendant la phase intensive ;

-  15 °C  température du produit à la fin du cycle intensif ;
-  2 °C  température de la cellule pendant la phase de conservation ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la phase intensive ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la conservation.

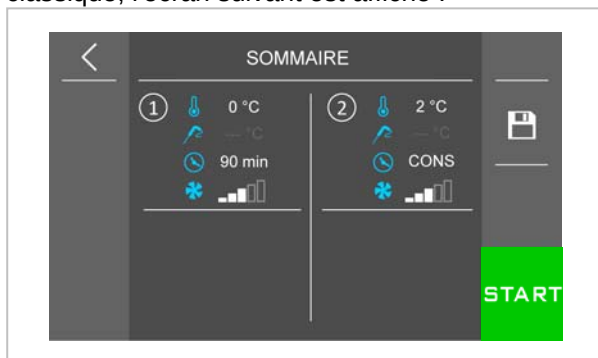
Pour quitter l'écran "réglages avancés", appuyez sur la région en haut à gauche .

Pour confirmer les réglages du cycle de refroidissement rapide appuyer sur la région en

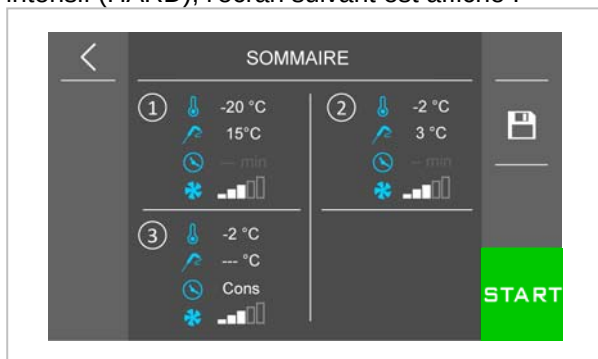
bas à droite

START

S'il a été choisi un cycle de refroidissement rapide classique, l'écran suivant est affiché :

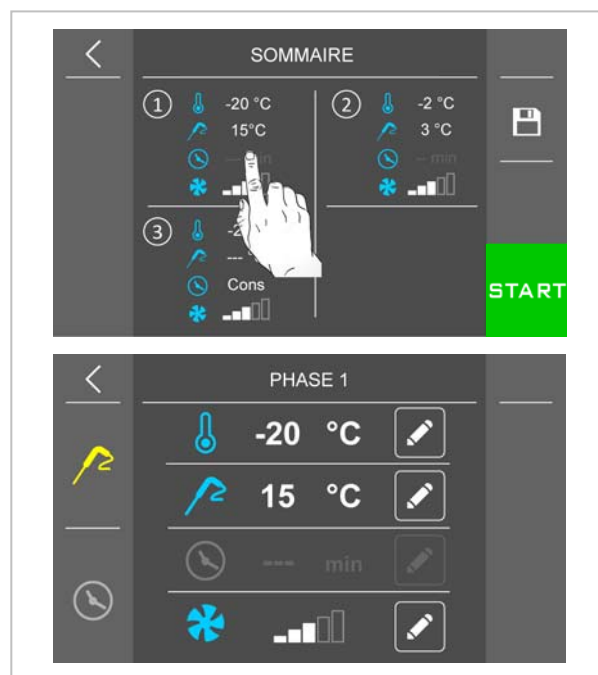


S'il a été choisi un cycle de refroidissement rapide intensif (HARD), l'écran suivant est affiché :



Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante.

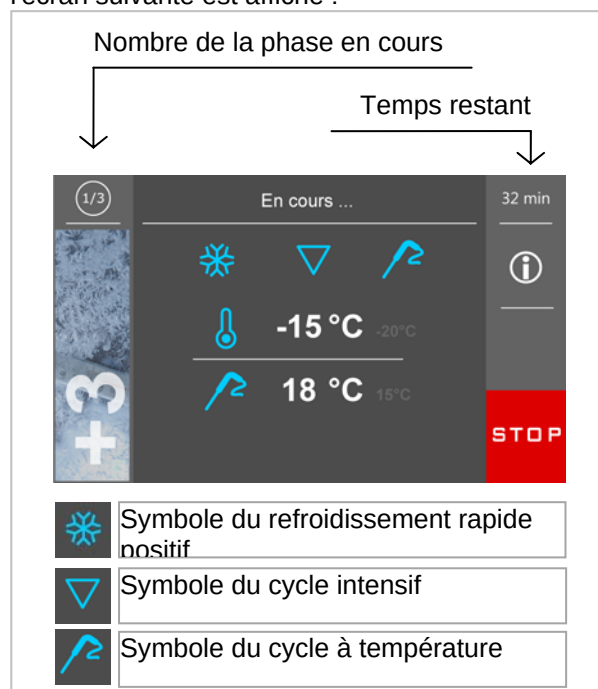
Par exemple, pour changer la température de la cellule pendant la phase de intensive, appuyer en correspondance la phase 1; il sera proposé l'écran concernant la première phase.



Pour enregistrer et stocker le cycle selon les changements, appuyer sur la région . Pour démarrer le cycle appuyer en correspondance de

START

la région . Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système. Pour arrêter le cycle en cours appuyer

pendant trois secondes dans la région

STOP

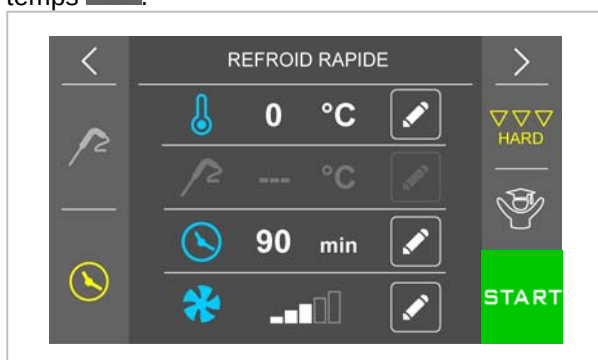


Cycle de Refroidissement Rapide Positif à Temps



Ce cycle permet de réduire la température dans le cœur du produit de **+90°C à +3°C** dans le temps défini par l'utilisateur. Il est conseillé d'effectuer des cycles d'essai pour déterminer le temps nécessaire au refroidissement correct du produit. Nous vous rappelons que les temps capturés et éventuellement stockés doivent être considérés comme valables pour l'usage exclusif du même type de produit et dans la même quantité par cycle.

Pour passer à un cycle à temps appuyer sur la région  dans l'écran de refroidissement rapide : le système éteindra la région du cycle à température  et allumera la région du cycle à temps .



Une pression sur la région  0 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule.

Une pression sur la région  90 min permet de changer la durée du cycle de refroidissement.

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs pendant le refroidissement.

Une pression sur la région  permet de changer la température de la cellule  et la vitesse des ventilateurs  pendant la phase de conservation :



Une pression sur la région  active la phase intensive : la région correspondante va s'allumer

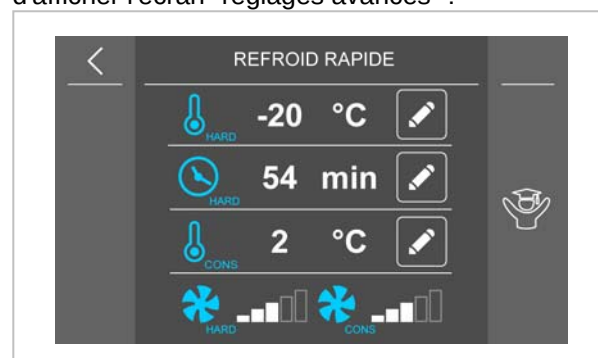


Dans ce cas le cycle de refroidissement rapide positif sera divisé en trois étapes :

- refroidissement rapide intensif (HARD)
- refroidissement rapide classique
- conservation



Une pression sur la région  permet d'afficher l'écran "réglages avancés" :



Dans cet écran, vous pouvez modifier les valeurs suivantes :

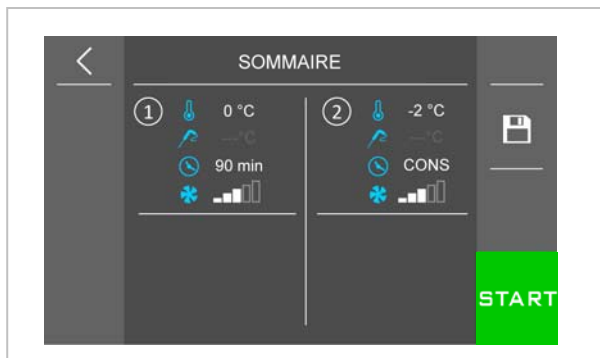
-  -20 °C température de la cellule pendant la phase intensive ;
-  54 min durée de la phase intensive ;
-  2 °C température de la cellule pendant la phase de conservation ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la phase intensive ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la conservation.

Pour quitter l'écran "refroidissement avancés", appuyez sur la région en haut à gauche . Pour confirmer les réglages du cycle de refroidissement rapide appuyer sur la région en

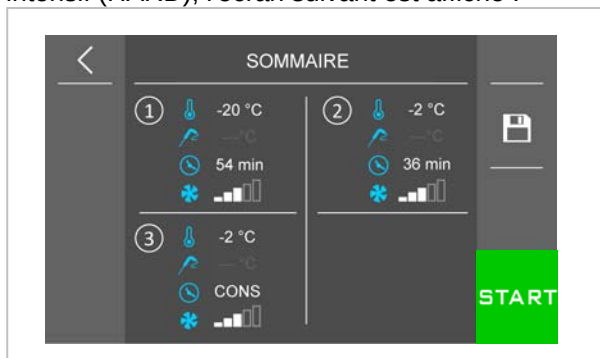
START

bas à droite

S'il a été choisi un cycle de refroidissement rapide classique, l'écran suivant est affiché :



S'il a été choisi un cycle de refroidissement rapide intensif (HARD), l'écran suivant est affiché :



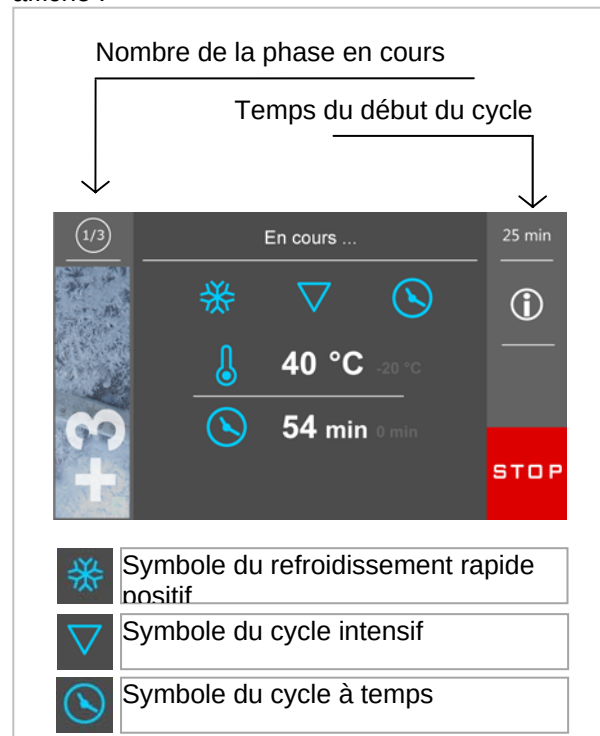
Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante.

Pour enregistrer et stocker le cycle selon les changements, appuyer sur la région .

Pour démarrer le cycle appuyer en

correspondance de la région .

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système. Pour arrêter le cycle en cours appuyer

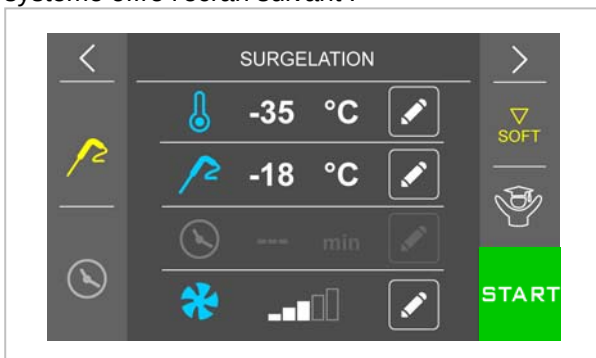
pendant trois secondes dans la région .



Cycle de Surgélation à Température

i Ce cycle permet de réduire la température dans le cœur du produit de **+ 90 °C** à **- 18 °C** dans le plus vite possible et dans un délai maximal de **270 minutes**. La fin du cycle est déterminée par l'atteinte de la valeur **- 18 °C** lue par la sonde à piquer.

Avec la sélection du cycle de surgélation, le système offre l'écran suivant :



Par défaut, le système propose un cycle à température.

Une pression sur la région **-35 °C** permet de changer la température de fonctionnement de la cellule.

Une pression sur la région **-18 °C** permet de changer la température du produit à fin cycle.

Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs pendant la surgélation.

Une pression sur la région permet de changer la température de la cellule et la vitesse des ventilateurs pendant la phase de conservation :

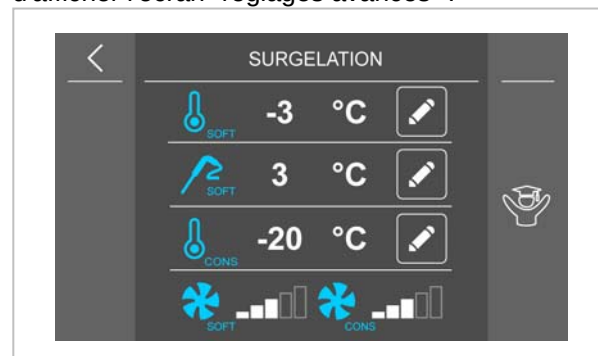
Une pression sur la région active la phase SOFT : la région correspondante va s'allumer .

Dans ce cas le cycle de surgélation sera divisé en trois étapes :

- Surgélation SOFT
- Surgélation classique
- conservation



Une pression sur la région permet d'afficher l'écran "réglages avancés" :



Dans cet écran, vous pouvez modifier les valeurs suivantes :

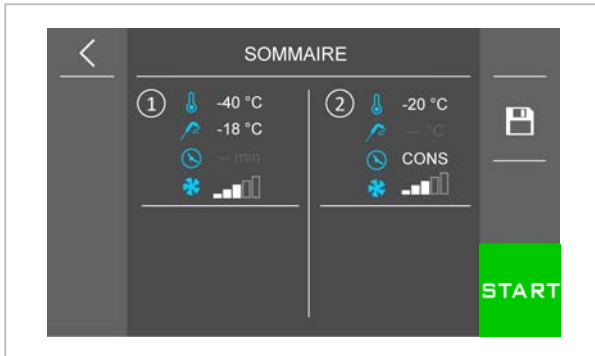
- **-3 °C** température de la cellule pendant la phase SOFT ;
- **3 °C** température du produit à la fin du cycle SOFT ;
- **-20 °C** température de la cellule pendant la phase de conservation ;
- vitesse des ventilateurs pendant la phase SOFT ;
- vitesse des ventilateurs pendant la conservation.

Pour quitter l'écran "réglages avancés", appuyez sur la région en haut à gauche .

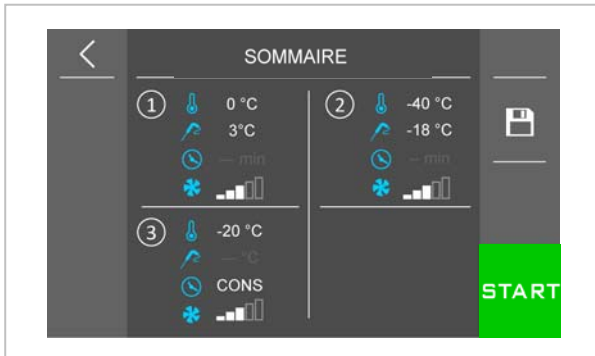
Pour confirmer les réglages du cycle de refroidissement rapide appuyer sur la région en

bas à droite .

S'il a été choisi un cycle de surgélation classique, l'écran suivant est affiché :

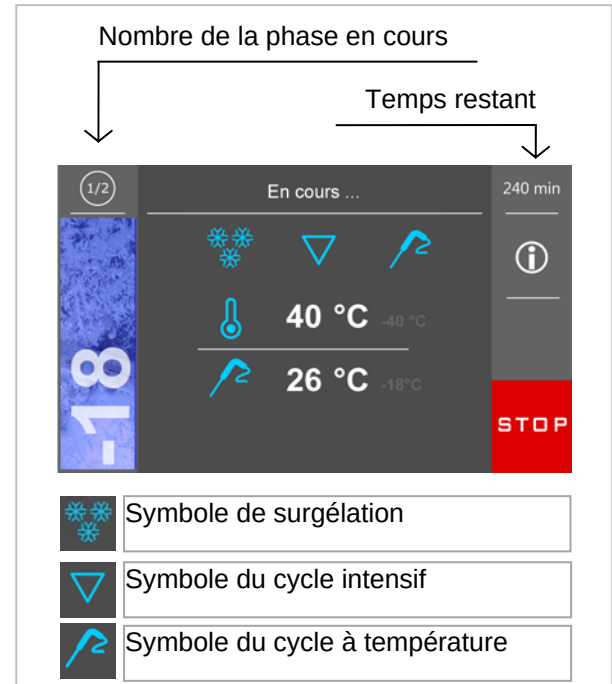


S'il a été choisi un cycle de surgélation SOFT, l'écran suivant est affiché :



Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante. Pour enregistrer et stocker le cycle selon les changements, appuyer sur la région .

Pour démarrer le cycle appuyer en correspondance de la région . L'écran suivant est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant trois secondes dans la région .

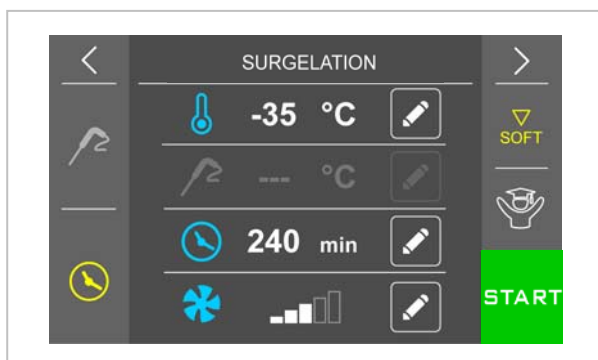


Cycle de Surgélation à Temps



Ce cycle permet de réduire la température dans le cœur du produit de **+90°C** à **-18°C** dans le temps défini. Il est conseillé d'effectuer des cycles d'essai pour déterminer le temps nécessaire au refroidissement correct du produit. Nous vous rappelons que les temps capturés et éventuellement stockés doivent être considérés comme valables pour l'usage exclusif du même type de produit et dans la même quantité par cycle.

Pour passer à un cycle à temps appuyer sur la région dans l'écran de surgélation : le système éteindra la région du cycle à température et allumera la région du cycle à temps .



Une pression sur la région permet de changer la température de fonctionnement de la cellule.

Une pression sur la région permet de changer la durée du cycle de surgélation.

Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs pendant la surgélation.

Une pression sur la région permet de changer la température de la cellule et la vitesse des ventilateurs pendant la phase de conservation :

Une pression sur la région active la phase SOFT : la région correspondante va s'allumer

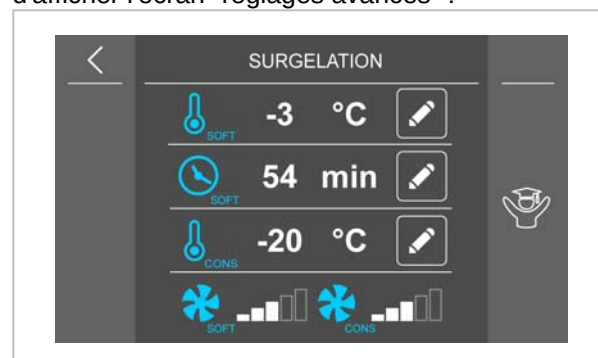


Dans ce cas le cycle de surgélation sera divisé en trois étapes :

- Surgélation SOFT
- Surgélation classique
- conservation



Une pression sur la région permet d'afficher l'écran "réglages avancés" :



Dans cet écran, vous pouvez modifier les valeurs suivantes :

- température de la cellule pendant la phase SOFT ;
- durée de la phase SOFT ;
- température de la cellule pendant la phase de conservation ;
- vitesse des ventilateurs pendant la phase SOFT ;
- vitesse des ventilateurs pendant la conservation.

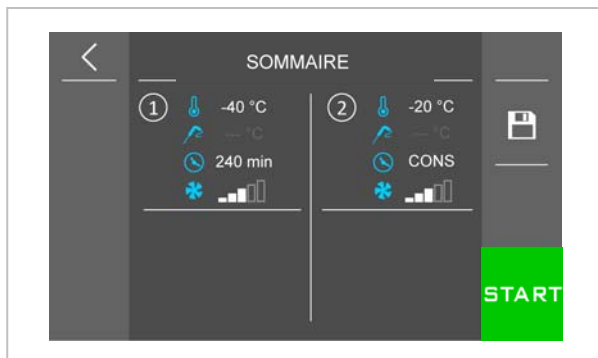
Pour quitter l'écran "refroidissement avancés", appuyez sur la région en haut à gauche .

Pour confirmer les réglages du cycle de refroidissement rapide appuyer sur la région en

bas à droite

START

S'il a été choisi un cycle de surgélation classique, l'écran suivant est affiché :



S'il a été choisi un cycle de surgélation SOFT, l'écran suivant est affiché :



Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante.

Pour enregistrer et stocker le cycle selon les

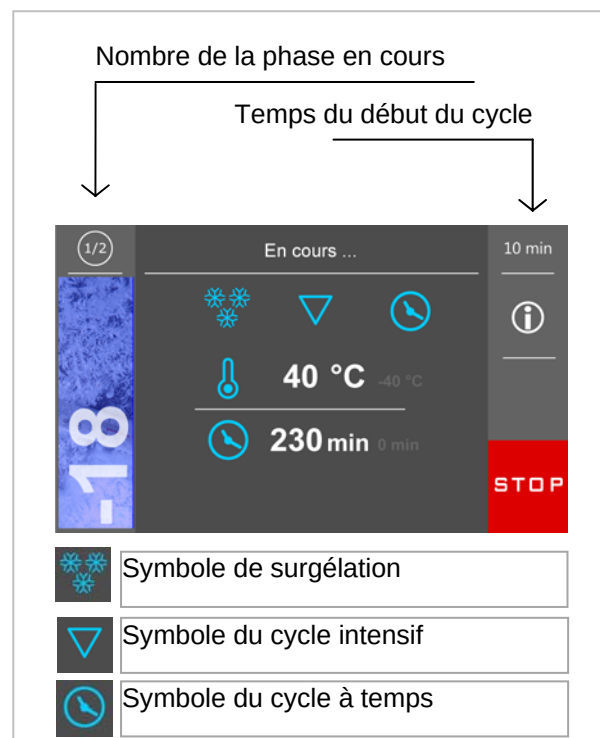
changement, appuyer sur la région .

Pour démarrer le cycle appuyer en



correspondance de la région

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système. Pour arrêter le cycle en cours appuyer

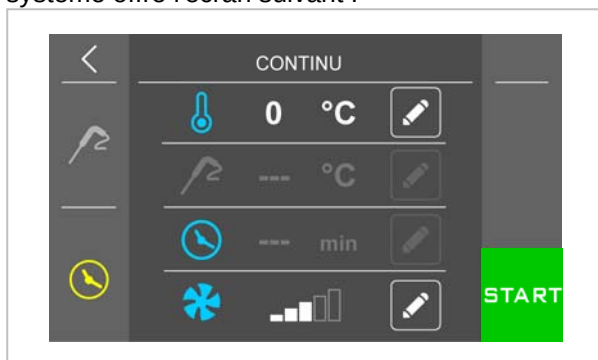
pendant trois secondes dans la région .



Cycle Continuuel à Temps

i Vous pouvez utiliser ce cycle lorsque de grandes quantités d'aliments doivent être refroidis rapidement et est connu le temps de refroidissement spécifique de chaque produit. Il suffit de régler la température de la cellule, la vitesse du ventilateur et démarrer la machine. L'appareil maintient la température réglée, le dégivrage est automatiquement géré. La température de la cellule peut être modifiée pendant le fonctionnement normal.

Avec la sélection du cycle continuuel à temps, le système offre l'écran suivant :



Une pression sur la région  permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs. Pour confirmer les paramètres, appuyez sur la

START

région inférieure droite  : le cycle démarre. Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



Le cycle est démarré en activant uniquement la première minuterie; il y a la possibilité de régler trois minuteries séparées.

Les minuteries peuvent être réglées en appuyant sur la région crayon et définissant une durée alors que le cycle est déjà en cours.

Lors du réglage du temps, lorsque la minuterie est confirmée, son compte commence directement . Chaque minuterie est indépendante et peut être réinitialisée après l'arrêt.

Le cycle se termine lorsque toutes les minuterie réglées ont expiré. Après le compte d'une minuterie, le signal sonore sonne, une notification apparaît à l'écran et la valeur "0 min" de la minuterie correspondante est affichée en vert.



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

STOP

trois secondes dans la région .



Cycle Continuuel à Température

Le cycle continuuel à température est disponible, à la condition qu'il y ait deux ou trois sondes produit.

Avec la sélection du cycle continuuel à température, le système offre l'écran suivant :

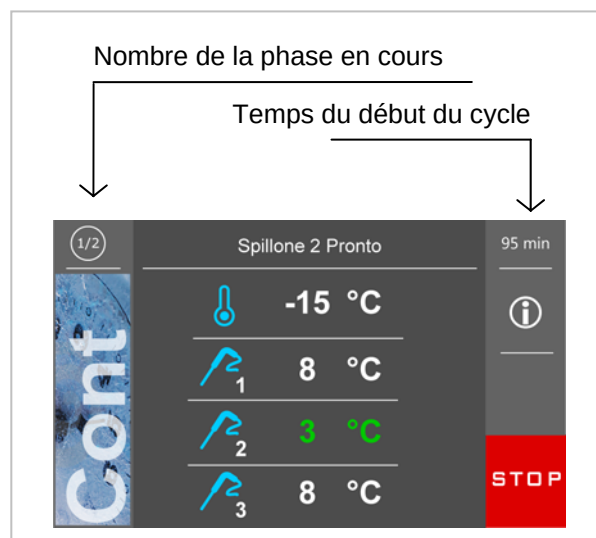


Une pression sur la région -15 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région 8 °C permet de changer la température du produit à fin cycle.

Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs. Pour confirmer les paramètres, appuyez sur la

: le cycle démarre. Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



Cours de l'exécution du cycle, lorsque la porte est fermée, sera exécuté le contrôle sur la propre insertions des sondes à piquer et le cycle se termine seulement lorsque toutes les sondes insérées atteignent la température souhaitée. Lorsque chaque sonde atteint la température réglée, le signal sonore sonne, l'écran affiche un message et la valeur de température de la sonde correspondante est affichée en vert. Ci-dessous, un exemple d'un écran dans lequel une seule sonde à piquer est à la température.

En appuyant sur la région on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

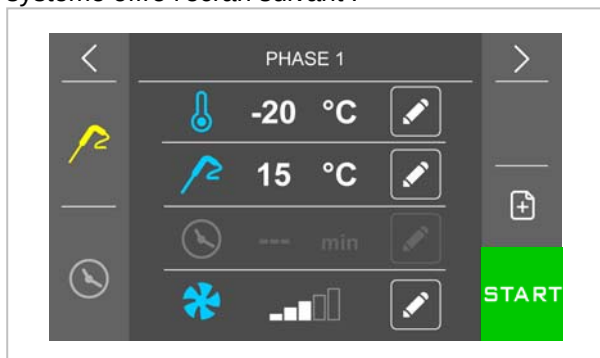
trois secondes dans la région .



Cycle Personnalisé

La fonction "personnalisé" permet de définir un cycle composé d'un maximum de 4 étapes (3 de refroidissement rapide et 1 de conservation) et peut être constitué par des étapes à température et / ou phases à temps.

Avec la sélection du cycle personnalisé, le système offre l'écran suivant :

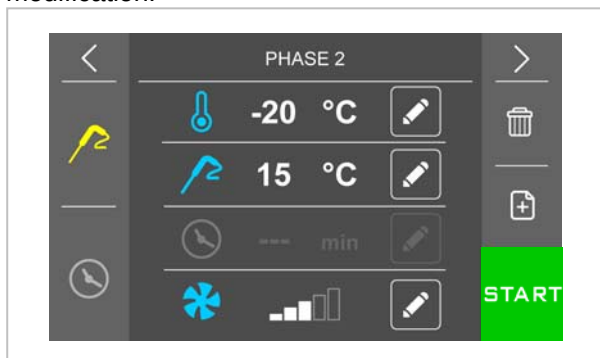


Vous pouvez passer de la phase sonde à piquer à celle à temps et définir sa valeur de consigne.

Pour ajouter une phase appuyer sur la région



La phase sera ajoutée et proposée en modification.



Pour supprimer une phase appuyer sur la région



Après avoir inséré les phases souhaitées et effectué les différents réglages, appuyez sur la

START

région en bas à droite

Avant de démarrer le cycle, on peut changer la

température de la cellule



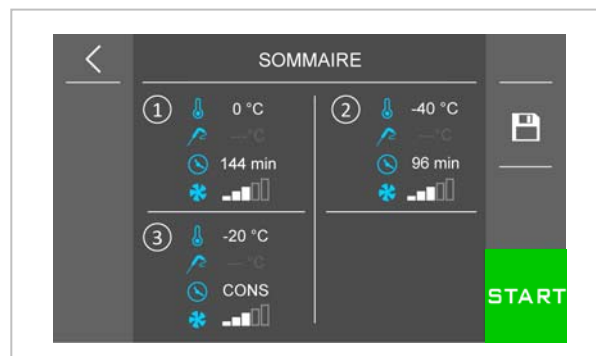
et la vitesse des ventilateurs pendant la phase de conservation.



Pour confirmer le réglage appuyer sur la région en bas

START

à droite : l'écran suivante est affiché.



Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante.

Pour enregistrer et stocker le cycle selon les

changements, appuyer sur la région

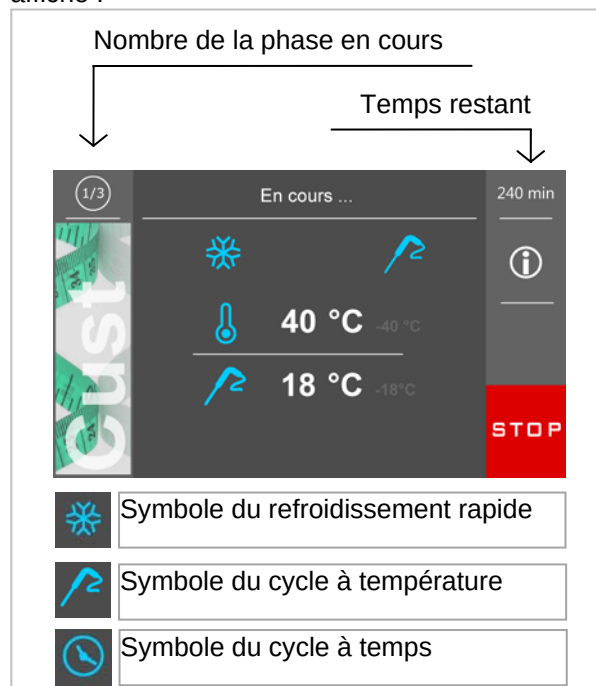


Pour démarrer le cycle appuyer en

START

correspondance de la région

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région



on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système. Pour arrêter le cycle en cours appuyer

STOP

pendant trois secondes dans la région

5.3. Mode Cycles Spéciaux



En appuyant sur l'aire  il sera affiché le menu CYCLE SPÉCIAUX.

On procède en choisissant un des secteurs présents :

1. aseptisation
2. séchage
3. dégivrage manuel
4. durcissement glace
5. stérilisation
6. décongélation (optionnelle)
7. fermentation (optionnelle)
8. cuisson lente (optionnelle)



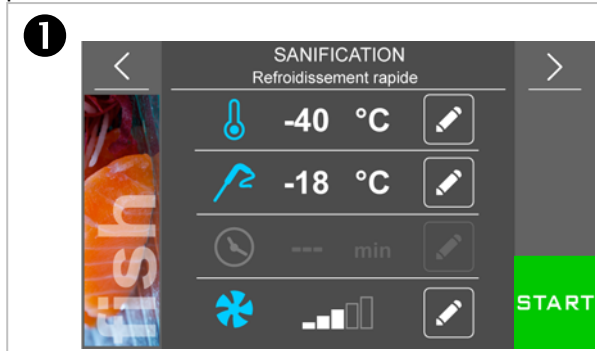


Cycle de Aseptisation Poisson

La fonction "Aseptisation Poisson" est divisée entre trois étapes:

1. phase de refroidissement rapide négatif à température
2. Phase de préservation
3. phase de conservation

Avec la sélection du cycle d'aseptisation, le système propose l'écran concernant la première phase :

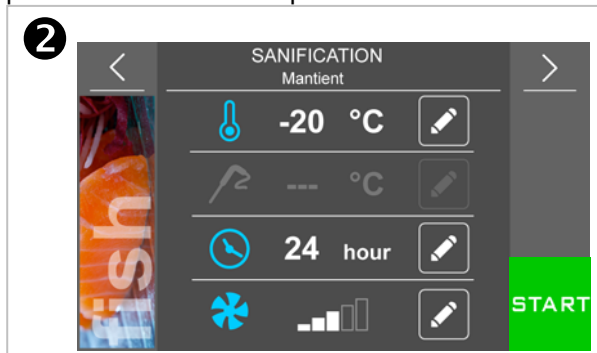


Une pression sur la région -40 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule pendant le refroidissement rapide.

Une pression sur la région -18 °C permet de changer la température du produit à fin cycle.

Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs.

Appuyer sur la région en haute à droite pour passer à la seconde étape.

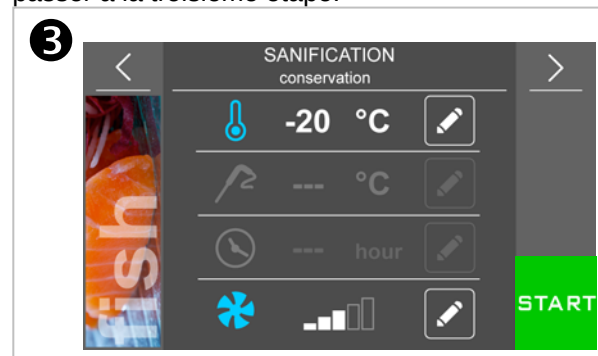


Une pression sur la région -20 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule pendant la préservation.

Une pression sur la région 24 hour permet de changer la durée de la préservation.

Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs.

Appuyer sur la région en haute à droite pour passer à la troisième étape.



Une pression sur la région -20 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule pendant la phase de conservation.

Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs. Pour démarrer le cycle appuyer en

correspondance de la région .

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système. Pour arrêter le cycle en cours appuyer

pendant trois secondes dans la région .



Cycle de Séchage

La fonction "Séchage" démarre un cycle de ventilation interne forcée.

L'ouverture de la porte n'aura pas d'influence sur la cycle en cours.



Pour démarrer le cycle appuyer en

START

correspondance de la région

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant trois secondes dans la région .



Cycle de Dégivrage



Le givre formé sur l'évaporateur suivant le dépôt d'humidité émise par le produit peut affecter le bon fonctionnement de l'appareil. Pour restaurer la fonctionnalité complète, il faut exécuter un cycle de dégivrage.

Le dégivrage est effectué au moyen d'une ventilation forcée, à l'aide du ventilateur de l'évaporateur. Le cycle peut être réalisé avec la porte ouverte ou fermée et peut être interrompu à tout moment.

Avec la sélection du cycle de dégivrage manuel, le système offre l'écran suivant :



Pour démarrer le cycle appuyer en

START

correspondance de la région

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

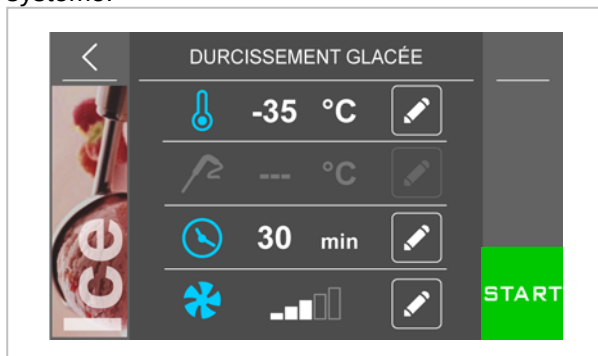
STOP

trois secondes dans la région .



Cycle Durcissement Glace

Le cycle de durcissement de la glace est un cycle de surgélation à temps. On peut régler la température, la durée et la vitesse des ventilateurs. L'écran suivant est affiché par le système:



Une pression sur la région -35 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule.

Une pression sur la région 30 min permet de régler la durée du cycle de surgélation.

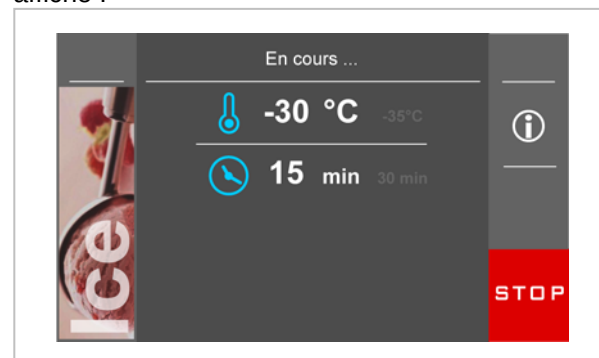
Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs.

Pour démarrer le cycle appuyer en

START

correspondance de la région

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

STOP

trois secondes dans la région

FR



Cycle de Stérilisation

Le démarrage du cycle est permis uniquement avec la porte fermée et est immédiatement interrompue dans le cas où, pendant la stérilisation, la porte est ouverte.

Pour une efficacité correcte et l'hygiène de la machine, il est conseillé d'effectuer la désinfection de la cellule à la fin de chaque service.



Pour démarrer le cycle, il faut fermer la porte de la

START

cellule, et appuyez sur la région

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

STOP

trois secondes dans la région



Cycle de Chauffage Sonde Produit

Utiliser ce particulier cycle de fonctionnement lorsque vous avez besoin d'extraire la sonde sonde à piquer du produit congelé. L'écran suivant est affiché par le système :



Pour démarrer le cycle, il faut ouvrir la porte de la

START

cellule, et appuyez sur la région. Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

STOP

trois secondes dans la région



Cycle de Décongélation (optionnel)

Le cycle de décongélation est géré en fonction de la quantité de produit à décongeler à l'intérieur de l'appareil. Sont fournis trois niveaux de charge. Pour chacun des trois niveaux, le système charge trois différentes séries de paramètres pour le contrôle de la température, la durée du cycle et de la vitesse des ventilateurs.

L'écran suivant est affiché par le système :



Pour démarrer le cycle appuyer en

START

correspondance de la région

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

STOP

trois secondes dans la région

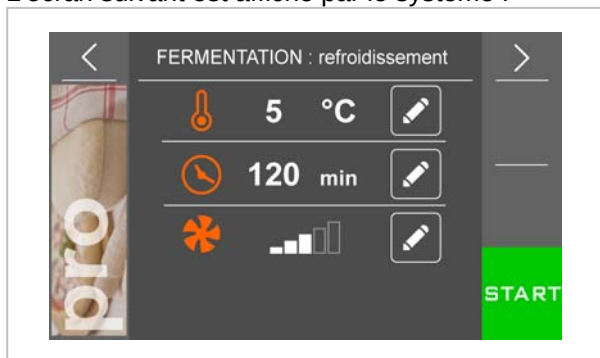


Cycle de Fermentation (optionnel)

Le système fournit un contrôle complet du cycle de fermentation. Le cycle est divisée en quatre étapes :

- **phase de refroidissement rapide** : bloque le levage du produit qui vient d'être préparé et inséré dans l'appareil
- **phase de réveil** : réveille la levure dans la pâte par une élévation progressive de la température dans la cellule
- **étape de fermentation** : complète le levain de la pâte, afin de la rendre prêt pour la suivante cuisson en four
- **phase de conservation** : maintient la pâte levée à une température optimale pour la cuisson en four.

L'écran suivant est affiché par le système :



Une pression sur la région  5 °C  permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région  120 min  permet de régler la durée du cycle de refroidissement rapide.

Une pression sur la région    permet de changer la vitesse des ventilateurs.

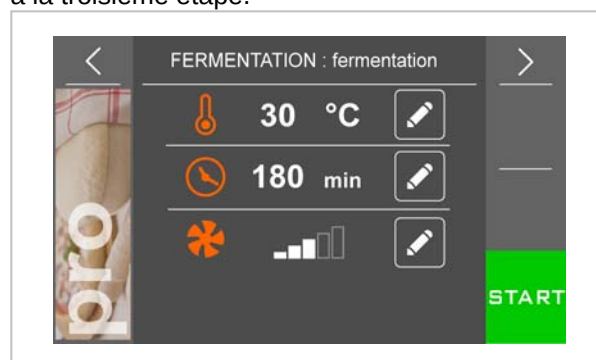
Appuyer sur la région  en haute à droit pour passer à la seconde étape.



Une pression sur la région  20 °C  permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région  240 min  permet de régler la durée du cycle de réveil.

Une pression sur la région    permet de changer la vitesse des ventilateurs. Appuyer sur la région en haute à droit pour passer à la troisième étape.

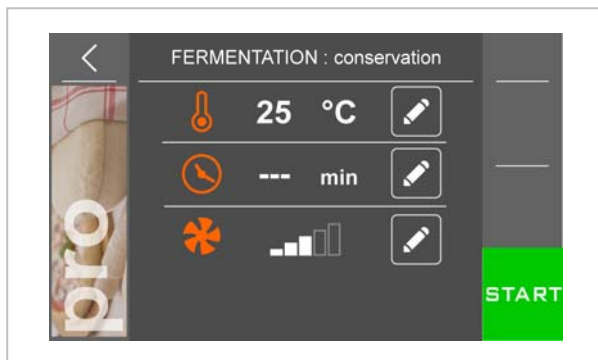


Une pression sur la région  30 °C  permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région  180 min  permet de régler la durée du cycle de fermentation.

Une pression sur la région    permet de changer la vitesse des ventilateurs.

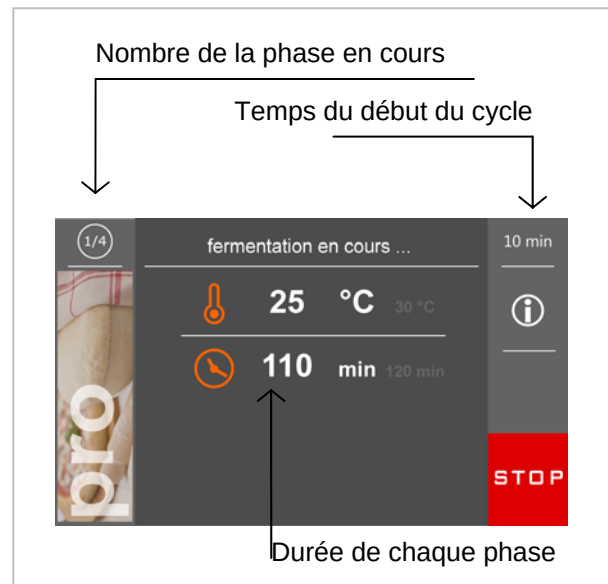
Appuyer sur la région  en haute à droit pour passer à la quatrième et dernière étape : préservation.



Une pression sur la région  25 °C  permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région    permet de changer la vitesse des ventilateurs.

Pour démarrer le cycle appuyer en correspondance de la région  .
Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

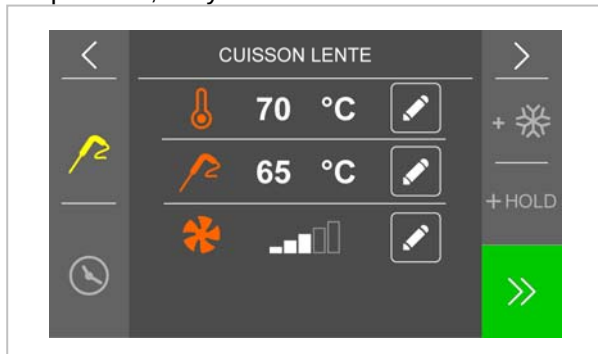
Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

trois secondes dans la région  .



Cycle de Lente Cuisson à Température

Avec la sélection du cycle à cuisson lente à température, le système offre l'écran suivant :



Une pression sur la région permet de changer la température de fonctionnement de la chambre de cuisson .

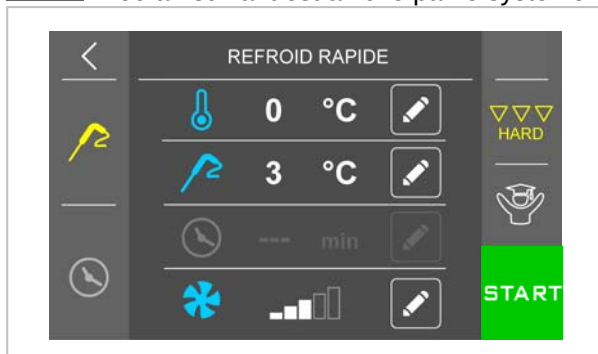
Une pression sur la région permet de changer la température du produit à fin cycle.

Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs pendant la cuisson lente.

En appuyant le secteur sera activée une phase de refroidissement rapide suivante la lente cuisson; la région correspondante sera allumée



. L'écran suivant est affiché par le système :



Dans cet écran, on peut définir différents paramètres liés à la phase de refroidissement rapide (voir le chapitre «refroidissement rapide à température»).

Appuyer sur la région en haut à gauche pour retourner à l'écran de la cuisson lente.

En appuyant le secteur sera activée une phase préservation suivante la lente cuisson; la

région correspondante sera allumée . L'écran suivant est affiché par le système :



Dans cet écran, on peut définir différents paramètres liés à la phase de préservation.

Une pression sur la région



permet de changer la température de fonctionnement de la chambre de cuisson pendant la préservation.

Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs.

Appuyer sur la région en haut à gauche pour retourner à l'écran de la cuisson lente.

Pour confirmer les paramètres du cycle de cuisson lente, appuyez sur la région inférieure

START

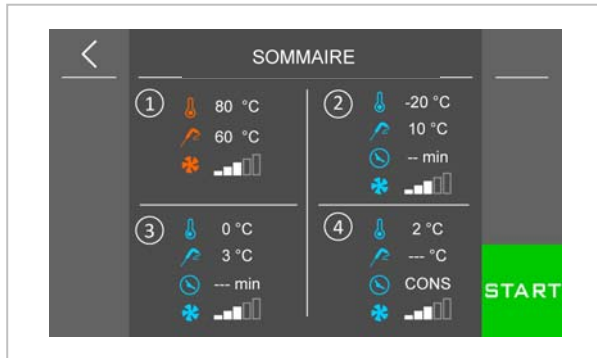
droite

Si vous avez sélectionné un cycle de cuisson lente combinée à un cycle de préservation, le système propose l'écran suivant:

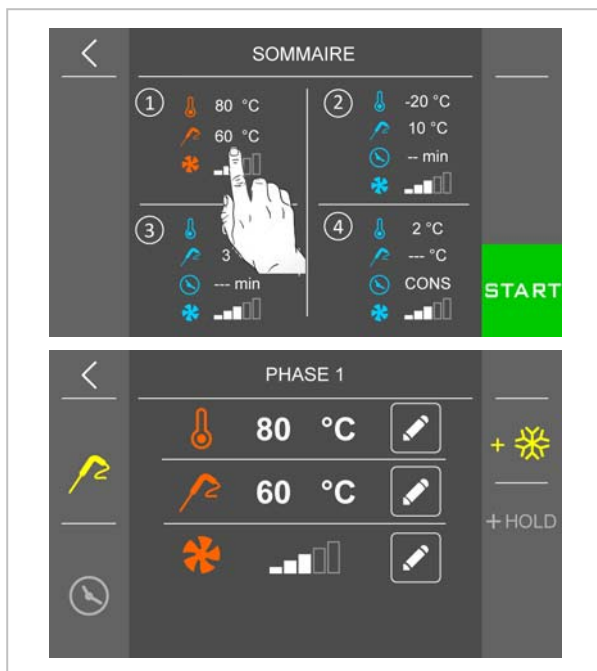


Si vous avez sélectionné un cycle de cuisson lente combinée à un cycle de refroidissement

rapide intensif (HARD), le système propose l'écran suivant:



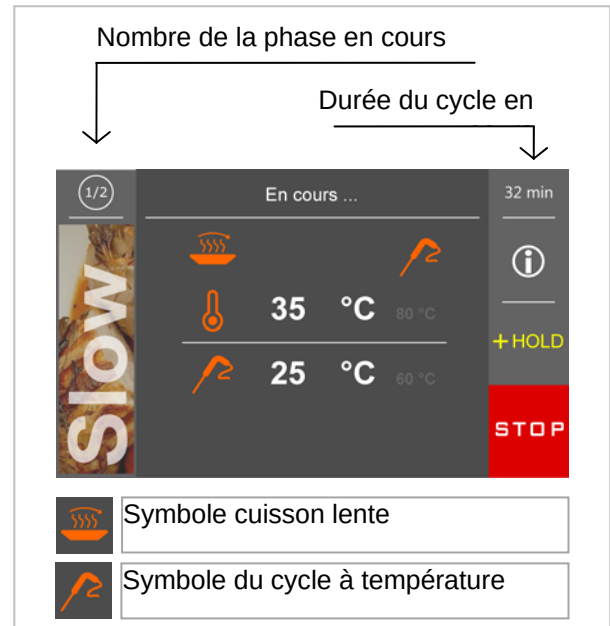
Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante. Par exemple, pour changer la température de la cellule pendant la phase de cuisson lente, appuyer en correspondance la phase 1; il sera proposé l'écran concernant la première phase.



Pour démarrer le cycle appuyer en

START

correspondance de la région
L'écran suivant est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Si vous avez activé la phase de préservation, en

+HOLD

appuyant sur la région  vous pouvez interrompre la cuisson lente et aller directement à la phase de préservation.

Si vous avez activé la phase de refroidissement

+ ❄️

rapide, en appuyant sur la région  vous pouvez interrompre la cuisson lente et aller directement à la phase de refroidissement rapide.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

STOP

trois secondes dans la région .



Cycle de Lente Cuisson à Temps

Avec la sélection du cycle à cuisson lente à temps, le système offre l'écran suivant :



Une pression sur la région  80 °C permet de changer la température de fonctionnement de la chambre de cuisson.

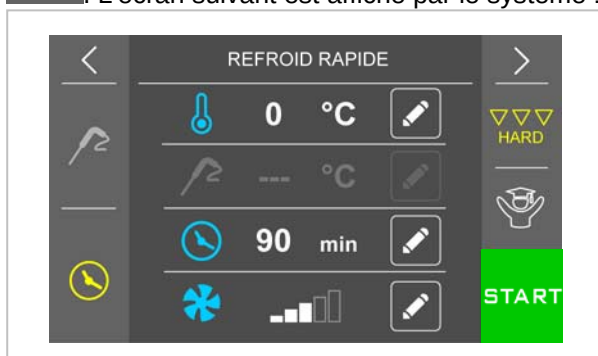
Une pression sur la région  60 min permet de changer la vitesse des ventilateurs pendant la cuisson lente.

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs.

En appuyant le secteur  sera activée une phase de refroidissement rapide suivante la lente cuisson; la région correspondante sera allumée



. L'écran suivant est affiché par le système :



Dans cet écran, on peut définir différents paramètres liés à la phase de refroidissement rapide (voir le chapitre «refroidissement rapide à temps»).

Appuyer sur la région en haut à gauche  pour retourner à l'écran de la cuisson lente.

En appuyant le secteur  sera activée une phase préservation suivante la lente cuisson; la



région correspondante sera allumée. L'écran suivant est affiché par le système :



Dans cet écran, on peut définir différents paramètres liés à la phase de préservation.

Une pression sur la région



permet de changer la température de fonctionnement de la chambre de cuisson pendant la préservation.

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs.

Appuyer sur la région en haut à gauche  pour retourner à l'écran de la cuisson lente.

Pour confirmer les paramètres du cycle de cuisson lente, appuyez sur la région inférieure



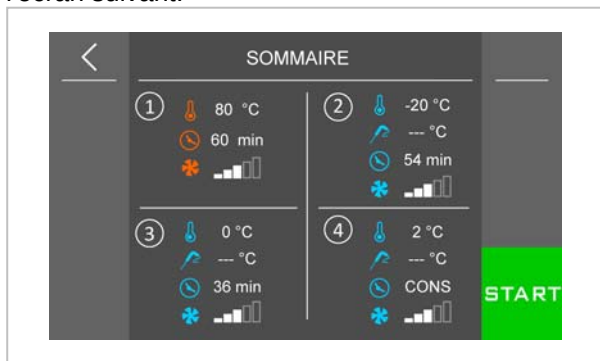
droite.

Si vous avez sélectionné un cycle de cuisson lente combinée à un cycle de préservation, le système propose l'écran suivant:



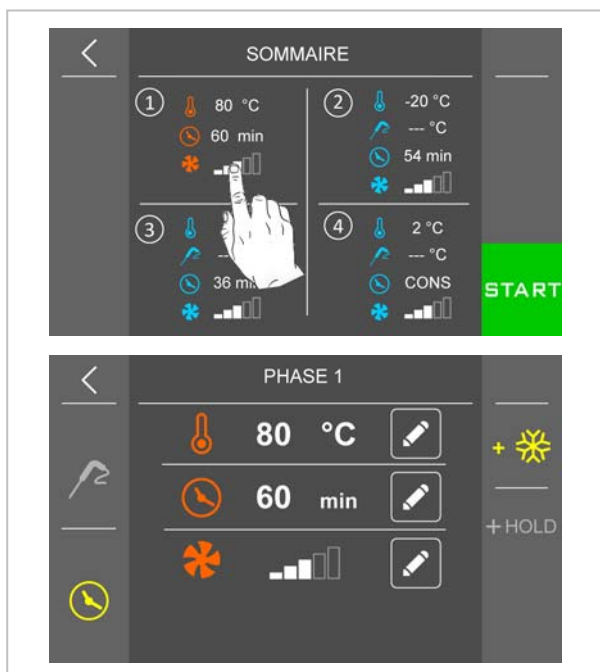
Si vous avez sélectionné un cycle de cuisson lente combinée à un cycle de refroidissement

rapide intensif (HARD), le système propose l'écran suivant:



Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante.

Par exemple, pour changer la température de la cellule pendant la phase de cuisson lente, appuyer en correspondance la phase 1; il sera proposé l'écran concernant la première phase.

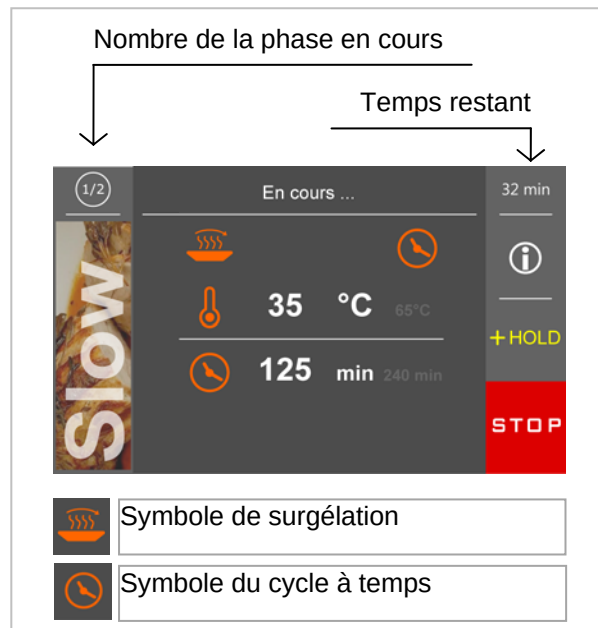


Pour démarrer le cycle appuyer en

START

correspondance de la région

L'écran suivant est affiché :



Symbole de surgélation



Symbole du cycle à temps

En appuyant sur la région on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Si vous avez activé la phase de préservation, en

+ HOLD

appuyant sur la région vous pouvez interrompre la cuisson lente et aller directement à la phase de préservation.

Si vous avez activé la phase de refroidissement



rapide, en appuyant sur la région vous pouvez interrompre la cuisson lente et aller directement à la phase de refroidissement rapide.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

STOP

trois secondes dans la région .

5.4. Mode Livre de Recettes



En appuyant sur l'aire  il sera affiché le menu LIVRE DE RECETTES.

Les recettes sont sortie par type :

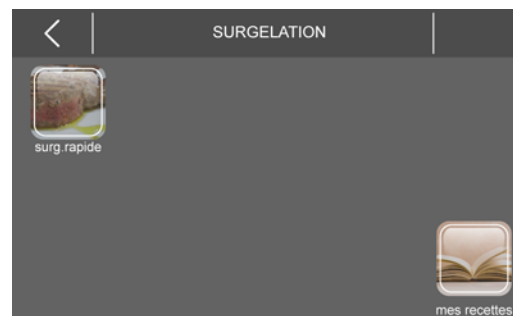
- refroidissement rapide
- surgélation
- fermentation (optionnel)
- cuisson lente (optionnelle)
- recettes personnalisées.



En appuyant sur la région  on entre l'écran concernant les recettes de refroidissement rapide :



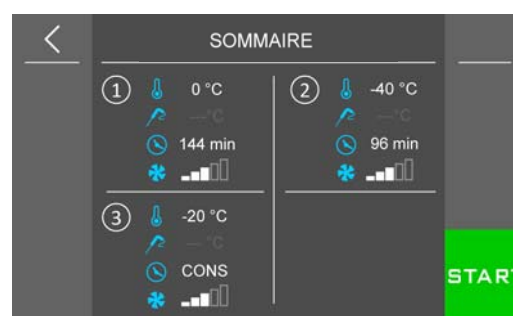
En appuyant sur la région  on entre l'écran concernant les recettes de surgélation :



En appuyant sur la région  on entre l'écran concernant les recettes personnalisées.



En appuyant su la région correspondante à la recette sera affiché un écran de résumé avec les données réglés pour les différentes phases présentes dans la recette.



Dans cet écran, on peut démarrer l'exécution de la recette, ou modifier la valeur de consigne du programme en appuyant sur la région qui correspond à la phase. Une fois modifié les données, vous pouvez opter pour ce qui suit:

- démarrer le cycle sans enregistrer le changement;
- enregistrer les modifications apportées en remplaçant le programme;
- enregistrer le changement avec un nom différent.



Recettes refroidissement rapide

De suite les recettes classiques

Viande Rouge		
 		
Phase 1	Set Cellule	-25°C
	Set Sonde à Piquer	20°C
	Set Ventilation	5
Phase 2	Set Cellule	-5°C
	Set Sonde à Piquer	3°C
	Set Ventilation	5
Conservation	Set Cellule	5°C
	Set Sonde à Piquer	2°C
	Set Ventilation	5

Viande Blanche		
 		
Phase 1	Set Cellule	-25°C
	Set Durée	27 min
	Set ventilation	5
Phase 2	Set Cellule	-5°C
	Set Durée	63 min
	Set Ventilation	5
Conservation	Set Cellule	2°C
	Set Ventilation	5

Produits à base de poisson		
 		
Phase 1	Set Cellule	-25°C
	Set Durée	27 min
	Set ventilation	5
Phase 2	Set Cellule	-5°C
	Set Durée	63 min
	Set ventilation	5
Conservation	Set Cellule	2°C
	Set ventilation	5

Crèmes		
 		
Phase 1	Set Cellule	-5°C
	Set Durée	90 min
	Set Ventilation	2
Conservation	Set Cellule	2°C
	Set ventilation	2

Lasagnes		
 		
Phase 1	Set Cellule	-5°C
	Set Durée	90 min
	Set ventilation	5
Conservation	Set Cellule	2°C
	Set ventilation	5

Légumes		
 		
Phase 1	Set Cellule	-5°C
	Set Durée	90 min
	Set ventilation	5
Conservation	Set Cellule	2°C
	Set ventilation	5



Recettes Surgélation

De suite les recettes classiques

surgélation rapide  		
Phase 1	Set Cellule	0°C
	Set Sonde à Piquer	3°C
	Set ventilation	5
Phase 2	Set Cellule	-12°C
	Set Sonde à Piquer	-3°C
	Set ventilation	5
Phase 3	Set Cellule	-30°C
	Set Sonde à Piquer	-18°C
	Set ventilation	5
Conservation	Set Cellule	5°C
	Set Sonde à Piquer	-20°C
	Set ventilation	5

FR



Enregistrement d'une recette

Vous pouvez enregistrer même cycles à temps que à température.

Sont disponibles divers mode de stockage d'une recette.

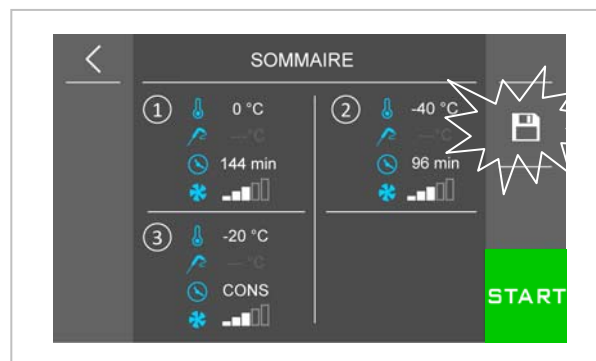
Au cours de la conservation, après un cycle de refroidissement rapide / congélation, en appuyant

STOP

sur la région , le dispositif proposera le stockage du cycle qu'il vient de lancer :



On peut enregistrer une nouvelle recette lors du réglage d'un cycle de refroidissement / congélation.

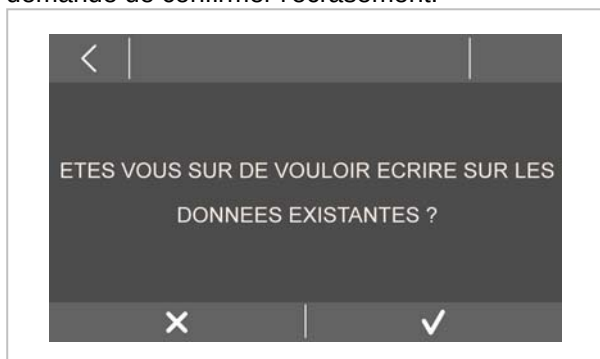


On peut sélectionner une recette existante, la modifier et l'enregistrer.

Au cours de la procédure de stockage, le système affiche les positions libre et celles occupées.



En choisissant une position occupée, il est demandé de confirmer l'écrasement.



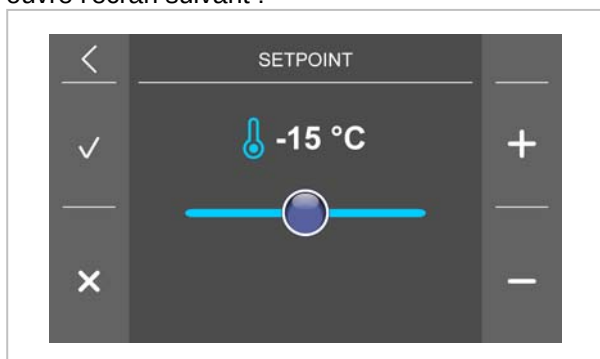
En appuyant sur la région  sera affiché l'écran suivante avec l'editor pour insérer le nom de la recette.



FR

5.5. Pré-refroidissement

L'appuyer sur la région  permet le réglage et le début d'un cycle de pré-refroidissement. La pression de la région sensible, ouvre l'écran suivant :



Une pression sur la région  et  permet de changer la valeur de la température.

Pour annuler la modifie appuyez sur la région .

Pour quitter sans enregistrer appuyer sur la région .

Pour confirmer la valeur changée, appuyer sur la région ; le cycle est démarre avec le nouveau donné.

L'écran suivant est affiché :



Dans cet écran, vous pouvez sélectionner des cycles supplémentaires ou appuyer sur la touche  pour fermer le pré-refroidissement.

Une fois que la cellule atteint la valeur de consigne souhaitée, le signal sonore sonne, le cycle continue à maintenir la température de la cellule jusqu'à la pression de la touche  ou jusqu'au début d'un cycle de refroidissement / congélation. Si le pré-refroidissement est en cours, il sera automatiquement bloqué à la sélection et démarrage d'un cycle.

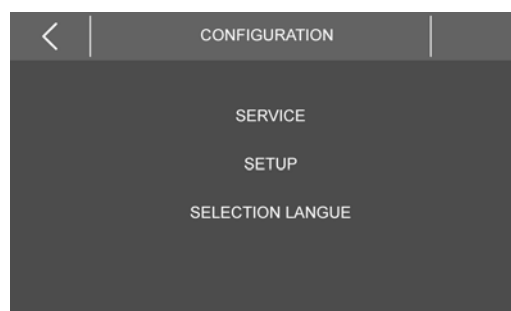
5.6. Réglages

On entre la section RÉGLAGES en appuyant sur



la région dans l'écran Home. La page affiche les menus suivantes:

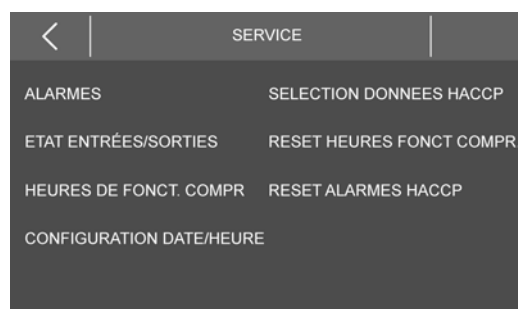
- service;
- setup;
- Sélection langue;



Service;

Dans l'écran SERVICE sera affiché la liste des fonctionnalités disponibles, comme suit:

- alarmes;
- état entrées et sorties;
- heures de fonctionnement compresseur;
- configuration de la date / de l'horloge;
- sélection donnés HACCP;
- reset heures de fonctionnement compresseur;
- reset alarmes HACCP.



Pour entrer le menu "reset heures de fonctionnement compresseur" et "reset alarmes HACCP" il faut insérer le mot de passe **149**.

Setup

L'accès au menu SETUP est autorisée uniquement après avoir entré le mot de passe **-19**. De cette région vous accédez aux fonctions de :

- configuration paramètres;
- restauration des valeurs de défaut selon la table du fabricant.



Sélection langue;

Dans ce menu on peut choisir les langues suivantes:

- Italien;
- Anglais
- Français
- Allemand
- Espagnol
- Portugais

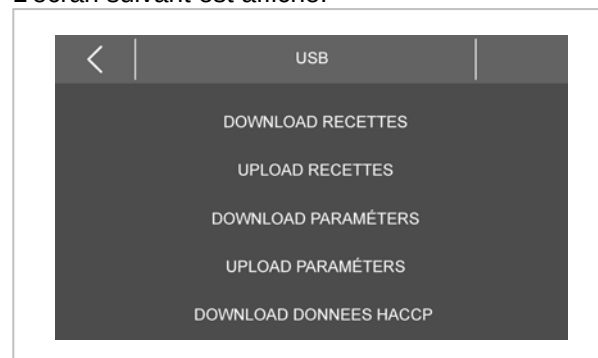
5.7. Utilisation d'un port USB

Au moyen d'un port USB, on peut effectuer les opérations suivantes:

- download et upload des recettes;
- download et upload des paramètres de configuration;
- download des info concernant le fichier HACCP;

Les opérations de upload sont autorisés à condition que le firmware de l'appareil source et le dispositif (ou dispositifs) de destination coïncident. Pour accéder à ces fonctions, mettre en mode OFF la platine et de connecter un périphérique USB à la porte.

L'écran suivant est affiché.



Download et Upload des Recettes

Après la connexion du périphérique USB et la sélection "DOWNLOAD RECETTES" ou "UPLOAD RECETTES", il sera automatiquement commencer à écrire (DOWNLOAD) ou lire (UPLOAD) les recettes dans un document texte

nommé "**program.bin**"; l'opération de lecture / écriture peut prendre plusieurs minutes. Lorsque vous avez terminé retirez le périphérique USB du port série USB.

Download et Upload Paramètres

Après la connexion du périphérique USB et la sélection "DOWNLOAD PARAMÈTRES" ou "UPLOAD PARAMÈTRES", il sera automatiquement commencé à écrire (DOWNLOAD) ou lire (UPLOAD) les paramètres

dans un document texte nommé "**param.bin**"; l'opération de lecture / écriture peut prendre plusieurs minutes. Lorsque vous avez terminé retirez le périphérique USB du port série USB.

Download donnés HACCP

Après la connexion du périphérique USB et la sélection "DOWNLOAD DONNÉES HACCP", il sera automatiquement commencé à écrire dans la périphérique d'un document CSV (Comma Separated Values). En prenant l'exemple du nom du fichier "log247n00001.csv", il se compose de la façon indiquée:

"log" champ fixe

"247" valeur du paramètre LA (adresse du dispositif)

"n" champ fixe

"00001" Numéro progressif de download des informations relatives aux alarmes HACCP.

L'opération d'écriture peut prendre quelques secondes; quand la transaction est terminée, retirer le périphérique USB du port série USB.

5.8. Conseils d'utilisation

Inactivité prolongée

Si l'appareil reste inactif pendant une période prolongée, procéder de la façon suivante :

1. Agir sur l'interrupteur automatique de sectionnement pour désactiver la connexion à la ligne électrique principale.
2. Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones avoisinantes.
3. Étendre un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
4. Effectuer toutes les opérations de maintenance;
5. Laisser les portes entrouvertes pour éviter la formation de moisissures et/ou d'odeurs désagréables.

Conseils pour l'utilisation normale

Dans le but de garantir une utilisation correcte de l'appareil, nous recommandons d'appliquer les conseils suivants :

 Éviter d'obstruer la zone antérieure à l'unité de condensation pour favoriser au maximum l'élimination de la chaleur du condenseur. Maintenir toujours propre la partie antérieure du condenseur

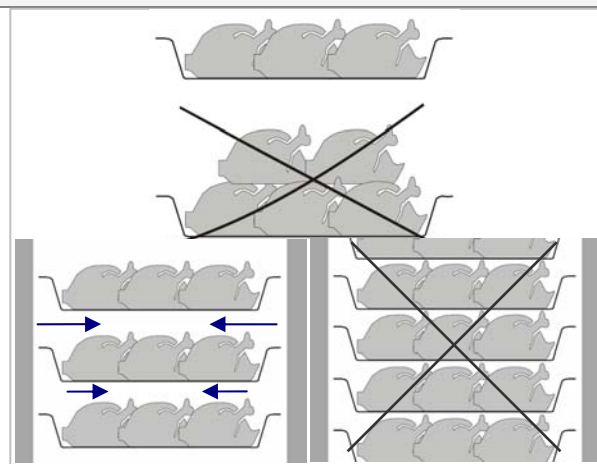
 Éviter d'insérer denrées qui soient à beaucoup plus de 90°C, ce qui, outre à surcharger l'appareil initialement peut faire intervenir des protections qui de toutes façons prolongent l'abaissement de la température. Il est préférable, si possible un bref stationnement à l'extérieur favorable à un abaissement de la température à des valeurs acceptables. Contrôler que les surfaces d'appui de l'appareil soient bien planes.

 Éviter d'entasser les aliments à conserver en contact avec les parois internes pour ne pas bloquer la circulation de l'air qui garantit une température uniforme à l'intérieur du compartiment frigorifique.

 S'assurer qu'il y ait un espace suffisant entre les plats ou bacs utilisés afin que d'air froid puisse circuler sur tout le produit. Il faudra donc éviter par exemple les dispositions de plats et/ou bacs suivants:

 Éviter d'obstruer la bouche d'aspiration du ventilateur de l'évaporateur.

 Le produit qui a une composition ou une grosseur particulière doit être disposé au milieu du plat.



Réduire le plus possible le nombre et la durée d'ouverture des portes.

 Les données pour la réfrigération se réfèrent à des produits standard (basse teneur en graisses) et n'ayant pas plus de 50 mm d'épaisseur. Il est donc conseillé d'éviter de superposer des pièces ou bien d'introduire des pièces plus épaisses car vous prolongeriez le temps nécessaire à l'abaissement de la température. Il est donc préférable de bien distribuer le produit dans des plats ou des bacs ou, en cas de grosses pièces, de réduire la quantité à traiter.

 A la fin du cycle de réfrigération/congélation rapide, vous pourrez placer le produit protégé dans une armoire de conservation. Il faudra appliquer une étiquette indiquant le contenu du produit, la date de réfrigération/congélation et la date d'échéance du produit.

Dans le cas où le produit a été refroidi, il est conservé à une température constante de +2°C, alors que s'il a été congelé, il est conservé à une température constante de -20°C.

 Normalement, la cellule de réfrigération doit être utilisée comme cellule de conservation pendant une brève période et non pas de manière définitive.

 Afin d'éviter toutes contaminations bactériologiques ou de toute autre nature biologique entre des aliments différents, il est nécessaire de désinfecter la sonde après chaque usage.

 Pour sortir le produit qui a subi des cycles de congélation ou surgélation, mettre des gants de protection, pour éviter des risques de "brûlures" provoquées par le froid.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

6.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance



Avant d'effectuer toute intervention de maintenance, activer tous les dispositifs de sécurité prévus. En particulier débrancher

l'alimentation électrique au moyen de l'interrupteur sectionneur automatique.

6.2. Maintenance Ordinaire

La maintenance ordinaire consiste dans le nettoyage journalier de toutes les parties qui peuvent entrer en contact avec les aliments et dans la maintenance périodique des brûleurs, des becs et des conduites de vidange.

Une bonne maintenance permettra d'obtenir de meilleures prestations, une plus longue durée de l'appareil et un maintien constant des conditions de sécurité.

Ne pas pulvériser de jets d'eau directs ou au moyen d'appareils à haute pression.

Pour nettoyer l'acier inoxydable, ne pas utiliser d'éponges en métal ou de brosses en fer car elles peuvent déposer des particules ferreuses qui en s'oxydant provoquent de la rouille.

Pour retirer les résidus durcis, utiliser des brosses en bois, en plastique ou des éponges en caoutchouc abrasif.

Pendant les périodes de longue inactivité, étendre sur toutes les surfaces en acier inox un voile de protection à l'aide d'un chiffon imprégné d'huile de vaseline et aérer périodiquement les locaux.



Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances nocives ou dangereuses pour la santé des personnes (dissolvants, essences, etc.).

Nous conseillons de procéder en fin de journée au nettoyage de :

- Le compartiment de refroidissement
- l'appareil.

6.3. Maintenance extraordinaire 10T e 14T



Périodiquement faire exécuter par du personnel spécialisé les opérations suivantes :

- Contrôler l'étanchéité parfaite de la porte et, si nécessaire, la remplacer.
- Vérifier que les connexions électriques ne se soient pas desserrées.

- Vérifier le bon fonctionnement de la tenue de la fermeture
- Contrôler le bon fonctionnement de la carte et de la sonde.
- Vérifier le fonctionnement correct de l'installation électrique.
- Pourvoir au nettoyage de l'évaporateur.
- Pourvoir au nettoyage du condensateur.

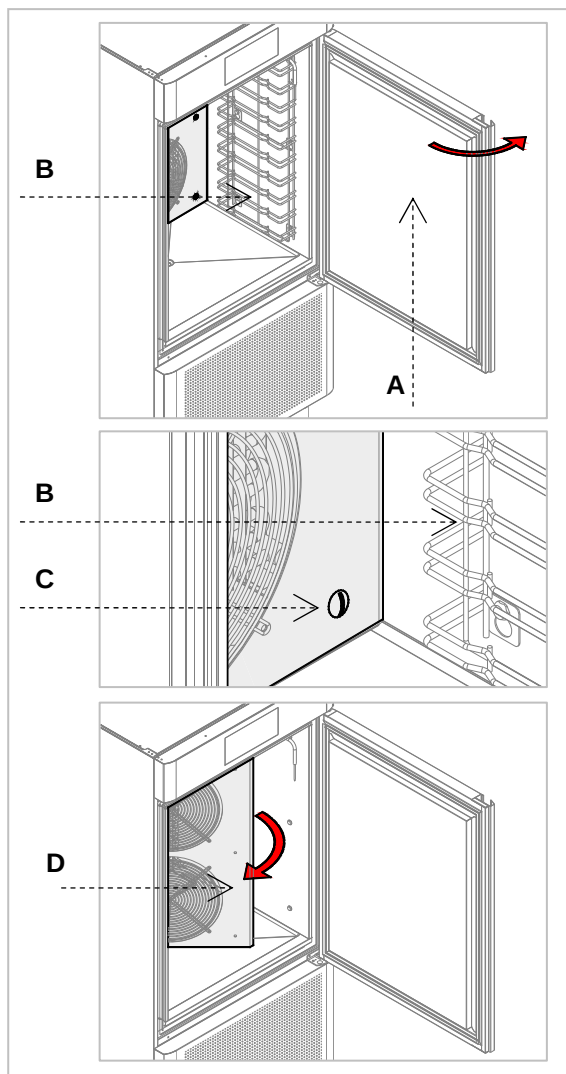
Nettoyage de l'évaporateur

Pouvoir **périodiquement** au nettoyage de l'évaporateur.

! Les ailettes du évaporateur sont coupantes, mettre des gants pour effectuer les opérations de nettoyage.

i Utiliser pour le nettoyage un pinceau, éviter d'utiliser des jets de liquides ou instruments à pointe. Pour accéder à l'évaporateur, effectuer les opérations suivantes :

1. Ouvrir la porte (A) de l'appareil
2. Déplacer les glissières (B):
3. Dévisser les deux vis (C) sur la droite du déflecteur.
4. Pivoter le déflecteur (D) vers la gauche



Nettoyage du condensateur

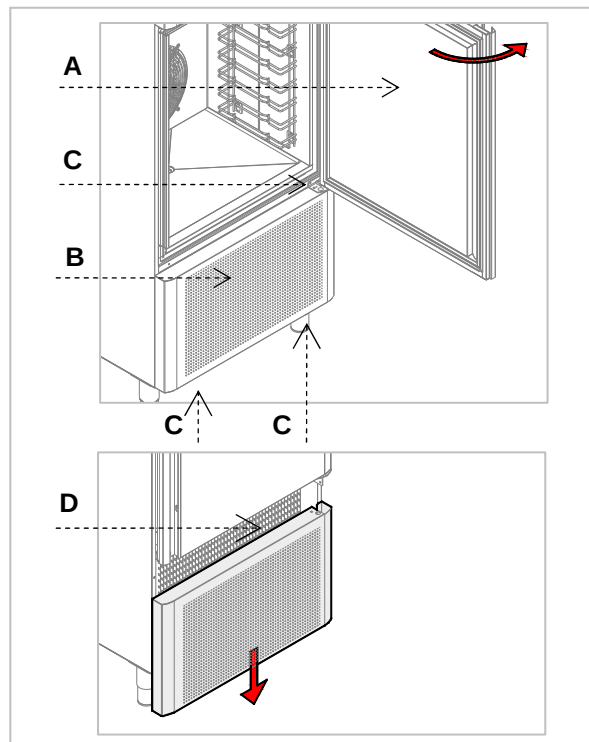
Pouvoir **périodiquement** au nettoyage du condensateur.

! Etant donné que le boîtier à ailettes du condensateur est très coupant utiliser des gants de protection pour les phases successives. S'il y a de la poussière ou autre, mettre également des lunettes ou un masque de protection.

i Puis nettoyer les ailettes du condenseur en utilisant les protections et les instruments adéquats. Si le condenseur a des dépôts de poussière sur les ailettes, vous pourrez les éliminer en utilisant un aspirateur ou un pinceau auquel vous ferez faire un mouvement vertical le long des ailettes.

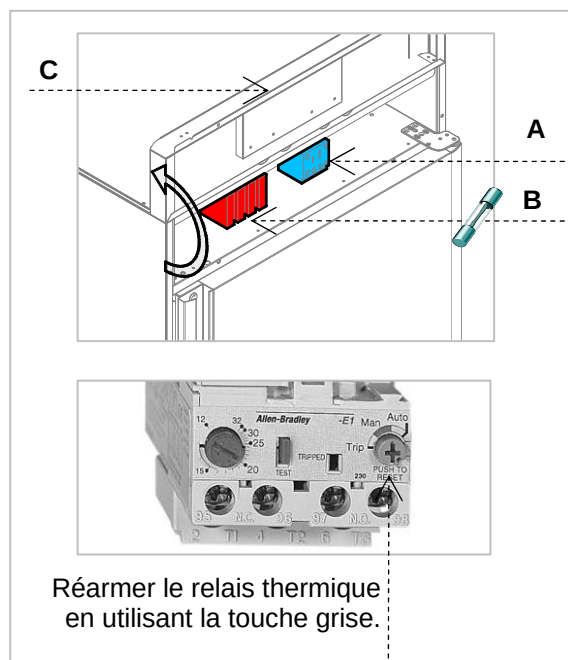
! Ne pas utiliser d'autres instruments qui pourraient déformer les ailettes et donc réduire l'efficacité de l'appareil. Pour le nettoyage suivre les indications suivantes :

1. Ouvrir la porte (A) de l'appareil
2. Déplacer le panneau inférieur (B) du compartiment technique: pour le faire, enlever les vis qui le fixent (C).
3. Successivement on peut procéder, en ayant bien soin d'utiliser les accessoires de protection, au nettoyage du boîtier à ailettes du condensateur (D).
4. Une fois achevé le nettoyage, refermer le panneau du compartiment technique en remettant les vis enlevées précédemment.



Substitution des fusibles et réenclenchement du relais thermique

i Les fusibles (A) et le relais thermique (B) se situent sur la partie supérieure de l'appareil. Pour y avoir accès, il suffit d'ouvrir le panneau de commandes (C) en dévissant les deux vis qui se trouvent dans la partie inférieure du panneau de commandes, puis en le faisant pivoter vers le haut. Lorsqu'il est ouvert, veiller à ce qu'il ne retombe pas.

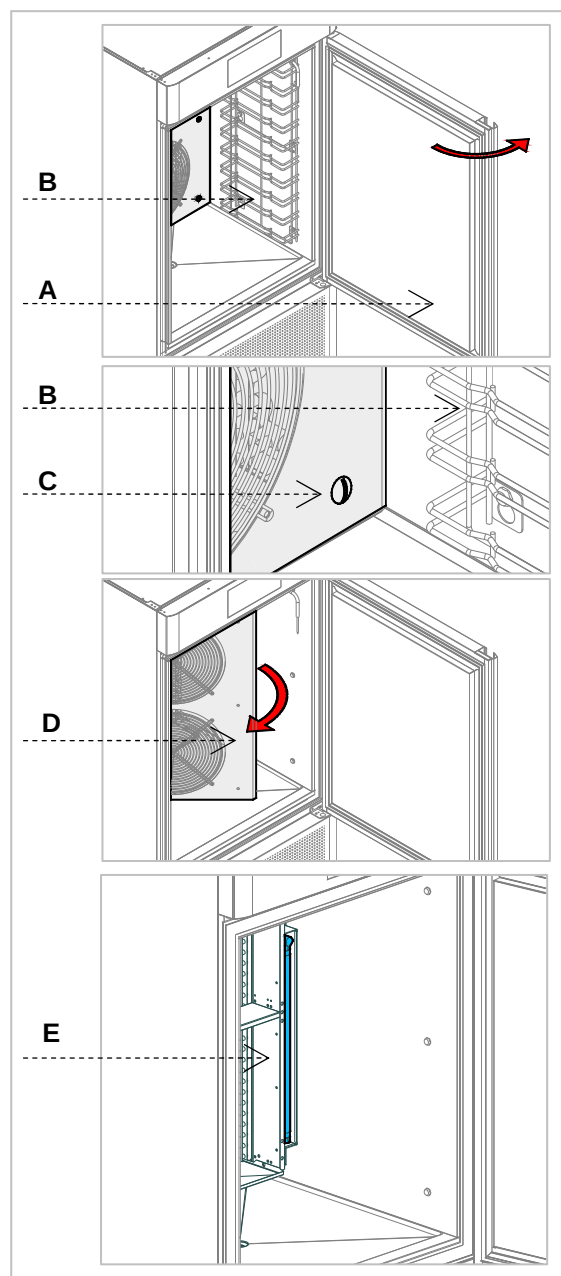


Substitution lampe U.V.

Pour accéder à l'évaporateur, effectuer les opérations suivantes :

1. Ouvrir la porte (A) de l'appareil
2. Déplacer les glissières (B) :
3. Dévisser les deux vis (C) sur la partie antérieure du déflecteur
4. Faire pivoter le déflecteur (D) vers la droite.

Après avoir fait pivoter le déflecteur, on peut avoir accès à la lampe U.V. Cette lampe peut être substituée en la faisant pivoter (E). Replacer la lampe et effectuer les opérations ci-dessus dans le sens inverse.



6.4. Maintenance extraordinaire 10TR

i Périodiquement faire exécuter par du personnel spécialisé les opérations suivantes :

- Contrôler l'étanchéité parfaite de la porte et, si nécessaire, la remplacer.
- Vérifier que les connexions électriques ne se soient pas desserrées.

- Vérifier le bon fonctionnement de la tenue de la fermeture
- Contrôler le bon fonctionnement de la carte et de la sonde.
- Vérifier le fonctionnement correct de l'installation électrique.
- Pourvoir au nettoyage de l'évaporateur.
- Pourvoir au nettoyage du condensateur.

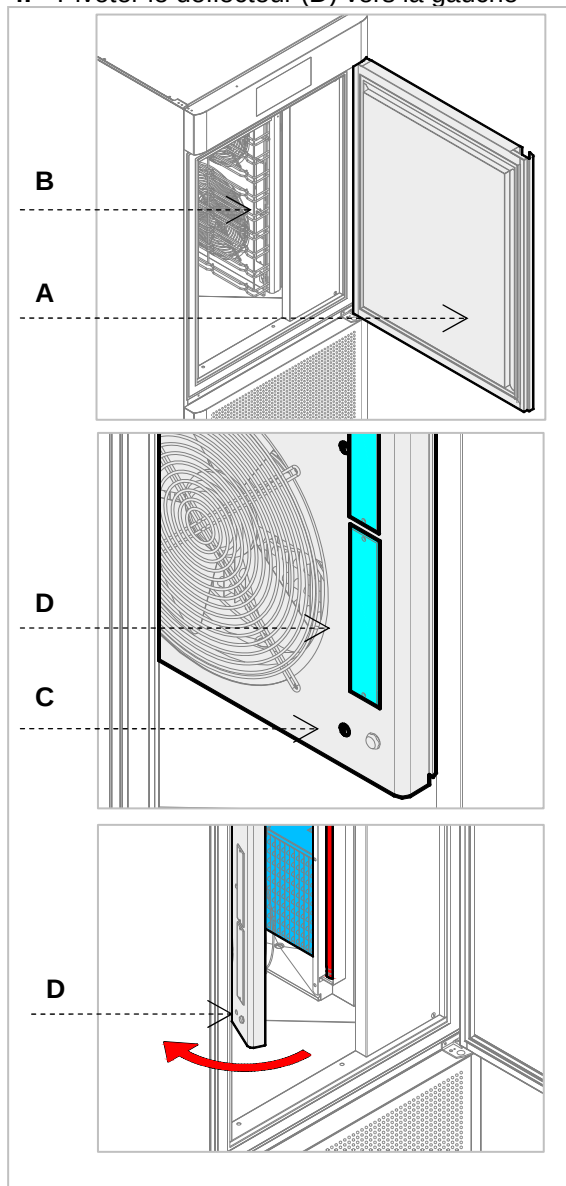
Nettoyage de l'évaporateur

Pourvoir **périodiquement** au nettoyage de l'évaporateur.

⚠ Les ailettes du évaporateur sont coupantes, mettre des gants pour effectuer les opérations de nettoyage.

i Utiliser pour le nettoyage un pinceau, éviter d'utiliser des jets de liquides ou instruments à pointe. Pour accéder à l'évaporateur, effectuer les opérations suivantes :

1. Ouvrir la porte (A) de l'appareil
2. Déplacer les glissières (B):
3. Dévisser les deux vis (C) sur la partie antérieure du déflecteur.
4. Pivoter le déflecteur (D) vers la gauche



Nettoyage du condensateur

Pourvoir **périodiquement** au nettoyage du condensateur.

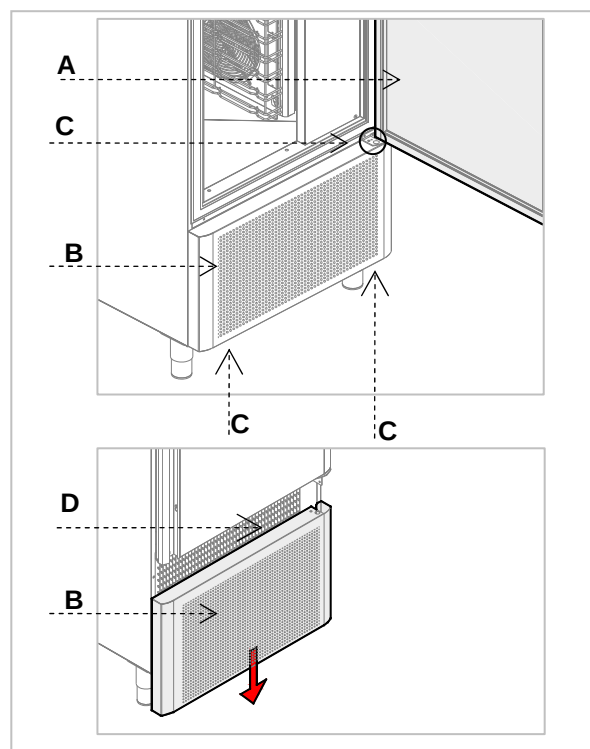
⚠ Etant donné que le boîtier du condensateur à ailettes est très coupant, utiliser des gant de protection pour les phases successives. S'il y a de la poussière ou autre, mettre également des lunettes ou un masque de protection.

i Puis nettoyer les ailettes du condensateur en utilisant les protections et les instruments adéquats. Si le condensateur a des dépôts de poussière sur les ailettes, vous pourrez les éliminer en utilisant un aspirateur ou un pinceau auquel vous ferez faire un mouvement vertical le long des ailettes.

⚠ Ne pas utiliser d'autres instruments qui pourraient déformer les ailettes et donc réduire l'efficacité de l'appareil.

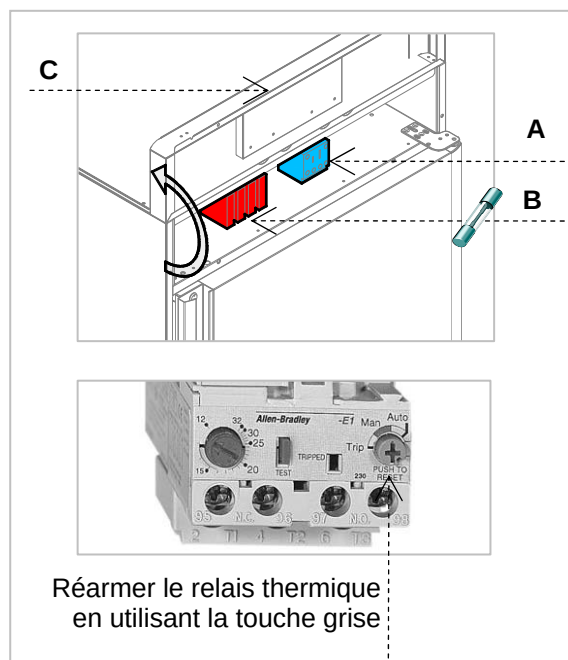
Pour le nettoyage suivre les indications suivantes :

1. Ouvrir la porte (A) de l'appareil
2. Déplacer le panneau inférieur (B) du compartiment technique: pour le faire, enlever les vis qui le fixent (C).
3. Successivement on peut procéder, en ayant bien soin d'utiliser les accessoires de protection, au nettoyage du boîtier à ailettes du condensateur (D).
4. Une fois achevé le nettoyage, refermer le panneau du compartiment technique en remettant les vis enlevées précédemment.



Substitution des fusibles et réenclenchement du relais thermique

i Les fusibles (A) et le relais thermique (B) se situent sur la partie supérieure de l'appareil. Pour y avoir accès, il suffit d'ouvrir le panneau de commandes (C) en dévissant les deux vis qui se trouvent dans la partie inférieure du panneau de commandes, puis en le faisant pivoter vers le haut. Lorsqu'il est ouvert, veiller à ce qu'il ne retombe pas.



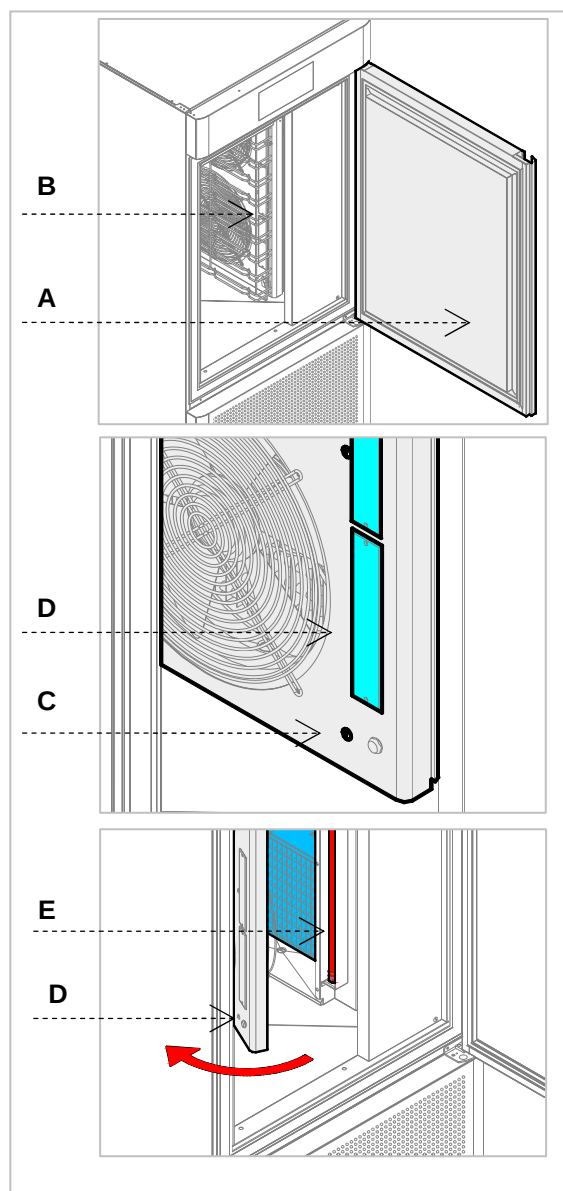
Substitution lampe U.V.

Pour accéder à l'évaporateur, effectuer les opérations suivantes :

1. Ouvrir la porte (A) de l'appareil
2. Déplacer les glissières (B) :
3. Dévisser les vis (C) sur la partie antérieure du déflecteur
4. Faire pivoter le déflecteur (D) vers la droite.

Une fois pivoté le déflecteur, on peut avoir accès à la lampe U.V. cette lampe peut être substituée en la faisant pivoter (E). Replacer la lampe et

effectuer les opérations ci-dessus dans le sens inverse.



6.5. Maintenance extraordinaire 6T 2/1

i Périodiquement faire exécuter par du personnel spécialisé les opérations suivantes :

- Contrôler l'étanchéité parfaite de la porte et, si nécessaire, la remplacer.
- Vérifier que les connexions électriques ne se soient pas desserrées.
- Vérifier le bon fonctionnement de la tenue de la fermeture

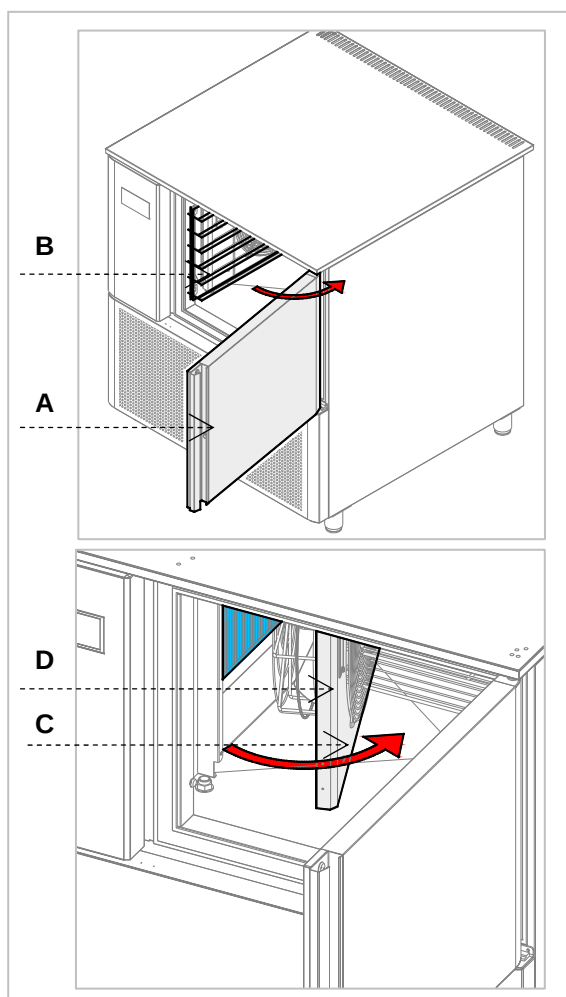
- Contrôler le bon fonctionnement de la carte et de la sonde.
- Vérifier le fonctionnement correct de l'installation électrique.
- Pourvoir au nettoyage de l'évaporateur.
- Pourvoir au nettoyage du condensateur.

Nettoyage de l'évaporateur

Pourvoir **périodiquement** au nettoyage de l'évaporateur.

⚠ Les ailettes de l'évaporateur sont coupantes, mettre des gants pour effectuer les opérations de nettoyage. S'il y a de la poussière ou autre, mettre également des lunettes ou un masque de protection. Pour accéder à l'évaporateur, effectuer les opérations suivantes :

1. Ouvrir la porte (A) de l'appareil
2. Déplacer les glissières (B):
3. Dévisser les deux vis (C) sur la partie antérieure du déflecteur.
4. Faire pivoter le déflecteur (D) vers la droite.



Nettoyage du condensateur

Pourvoir **périodiquement** au nettoyage du condensateur.

⚠ Etant donné que le boîtier à ailettes est très coupant, utiliser des gants de protection pour les phases successives.. S'il y a de la poussière ou

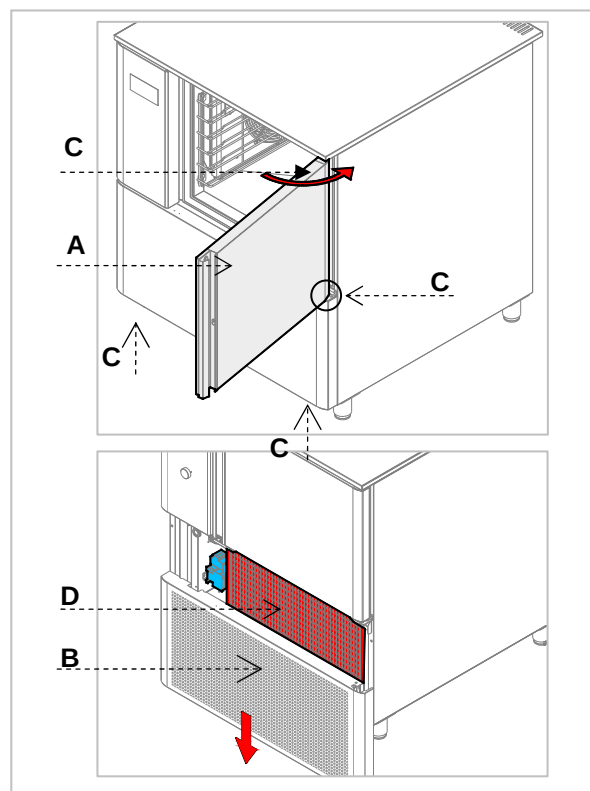
autre, mettre également des lunettes ou un masque de protection.

i Puis nettoyer les ailettes du condenseur en utilisant les protections et les instruments adéquats. Si le condenseur a des dépôts de poussière sur les ailettes, vous pourrez les éliminer en utilisant un aspirateur ou un pinceau auquel vous ferez faire un mouvement vertical le long des ailettes.

⚠ Ne pas utiliser d'autres instruments qui pourraient déformer les ailettes et donc réduire l'efficacité de l'appareil.

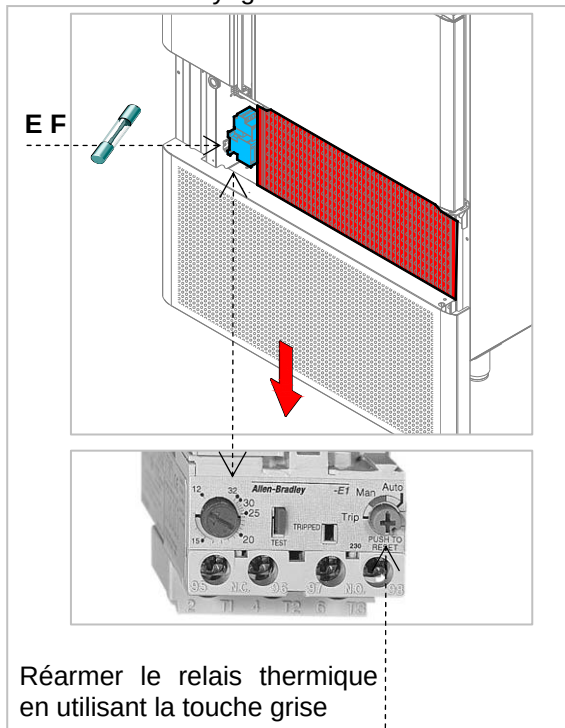
Pour le nettoyage suivre les indications suivantes :

1. Ouvrir la porte (A) de l'appareil
2. Déplacer le panneau inférieur (B) du compartiment technique: pour le faire, enlever les vis qui le fixent (C).
3. Successivement on peut procéder, en ayant bien soin d'utiliser les accessoires de protection, au nettoyage du boîtier à ailettes du condensateur (D).
4. Une fois achevé le nettoyage, refermer le panneau du compartiment technique en remettant les vis enlevées précédemment.



Substitution des fusibles et réenclenchement du relais thermique

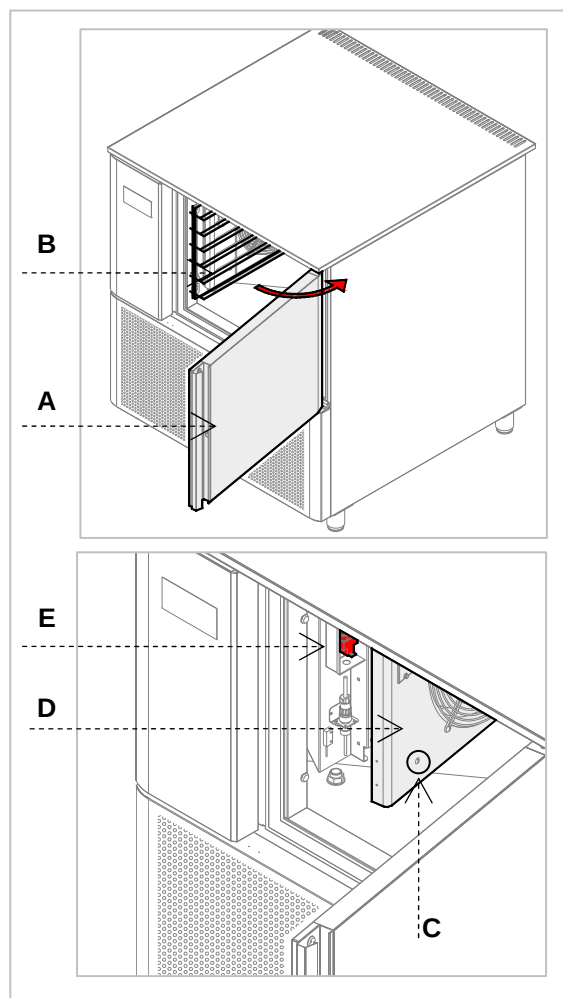
i Les fusibles (E) et le relais thermique (F) se situent sur la partie inférieure de l'appareil. Pour y avoir accès il suffit d'ouvrir le panneau de commandes de la même manière que pour l'accès et le nettoyage du condensateur.



Substitution lampe U.V.

Pour accéder à l'évaporateur, effectuer les opérations suivantes :

1. Ouvrir la porte (A) de l'appareil
2. Déplacer les glissières (B):
3. Dévisser les deux vis (C) sur la partie antérieure du déflecteur.
4. Faire pivoter le déflecteur (D) vers la droite. Une fois le déflecteur pivoté, on peut avoir accès à la lampe U.V. cette lampe peut être substituée en la faisant glisser vers le haut (E). Replacer la lampe et effectuer les opérations ci-dessus dans le sens inverse.



6.6. Maintenance extraordinaire 10T 2/1

i Périodiquement faire exécuter par du personnel spécialisé les opérations suivantes :

- Contrôler l'étanchéité parfaite de la porte et, si nécessaire, la remplacer.
- Vérifier que les connexions électriques ne se soient pas desserrées.
- Vérifier le bon fonctionnement de la tenue de la fermeture

- Contrôler le bon fonctionnement de la carte et de la sonde.
- Vérifier le fonctionnement correct de l'installation électrique.
- Pourvoir au nettoyage de l'évaporateur.
- Pourvoir au nettoyage du condensateur.

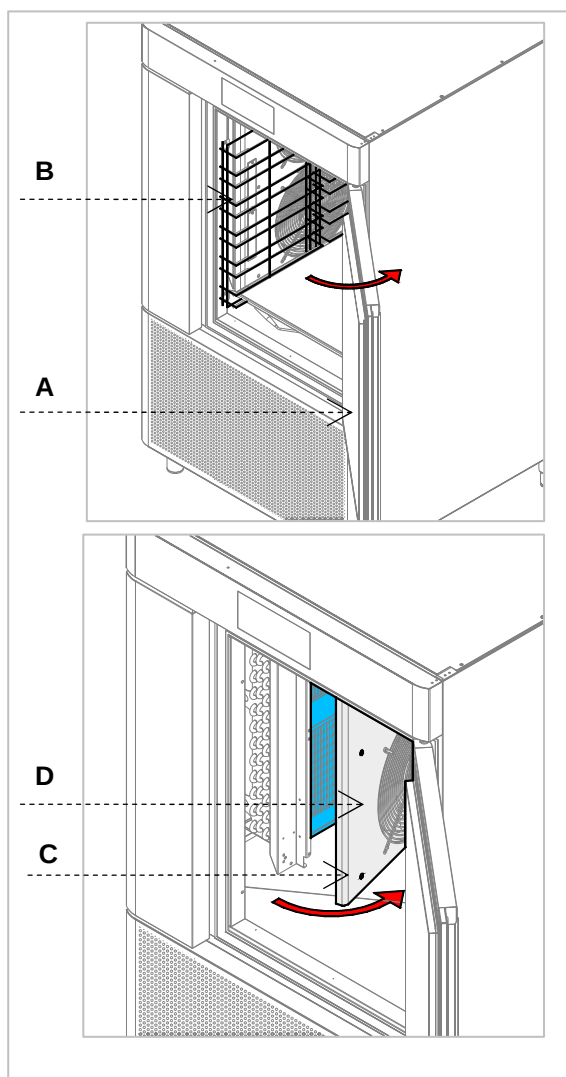
Nettoyage de l'évaporateur

Pourvoir **périodiquement** au nettoyage de l'évaporateur.

 Les ailettes du évaporateur sont coupantes, mettre des gants pour effectuer les opérations de nettoyage.

 Utiliser pour le nettoyage seulement un pinceau, éviter d'utiliser jets de liquides ou instruments à pointe. Pour accéder à l'évaporateur, effectuer les opérations suivantes :

1. Ouvrir la porte (A) de l'appareil
2. Déplacer les glissières (B):
3. Dévisser les deux vis (C) sur la droite du déflecteur.
4. faire pivoter le déflecteur (D) vers la droite.



Nettoyage du condensateur

Pourvoir **périodiquement** au nettoyage du condensateur.

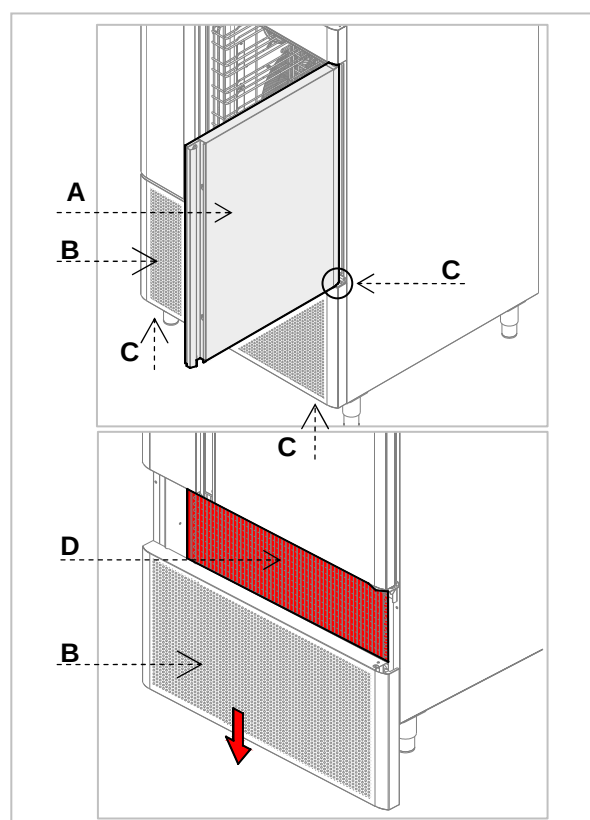
 Etant donné que le boîtier à ailettes est très coupant, utiliser des gants de protection pour les phases successives. S'il y a de la poussière ou autre, mettre également des lunettes ou un masque de protection.

 Puis nettoyer les ailettes du condensateur en utilisant les protections et les instruments adéquats. Si le condensateur a des dépôts de poussière sur les ailettes, vous pourrez les éliminer en utilisant un aspirateur ou un pinceau auquel vous ferez faire un mouvement vertical le long des ailettes.

 Ne pas utiliser d'autres instruments qui pourraient déformer les ailettes et donc réduire l'efficacité de l'appareil.

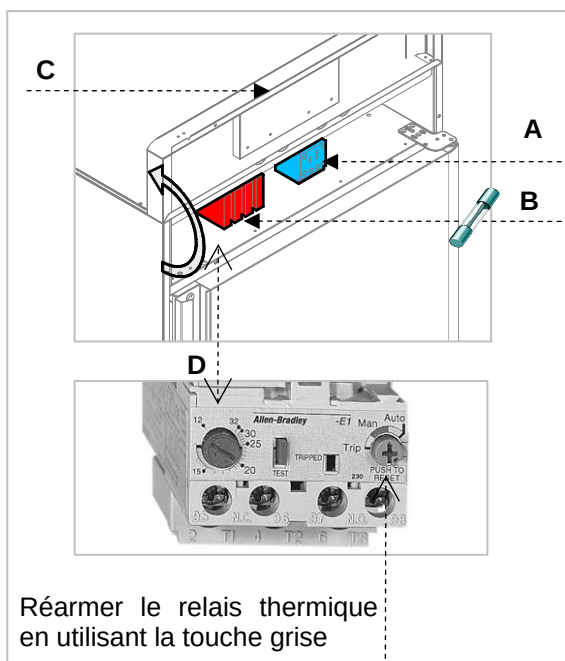
Pour le nettoyage suivre les indications suivantes :

1. Ouvrir la porte (A) de l'appareil
2. Déplacer le panneau inférieur (B) du compartiment technique: pour le faire, enlever les vis qui le fixent (C).
3. Successivement on peut procéder, en ayant bien soin d'utiliser les accessoires de protection, au nettoyage du boîtier à ailettes du condensateur (D).
4. Une fois achevé le nettoyage, refermer le panneau du compartiment technique en remettant les vis enlevées précédemment.



Substitution des fusibles et réenclenchement du relais thermique

i Les fusibles (A) et le relais thermique (B) se situent sur la partie supérieure de l'appareil. Pour y avoir accès, il suffit d'ouvrir le panneau de commandes (C) en dévissant les deux vis (D) qui se trouvent dans la partie inférieure du panneau de commandes, puis en le faisant pivoter vers le haut. Lorsqu'il est ouvert, veiller à ce qu'il ne retombe pas.

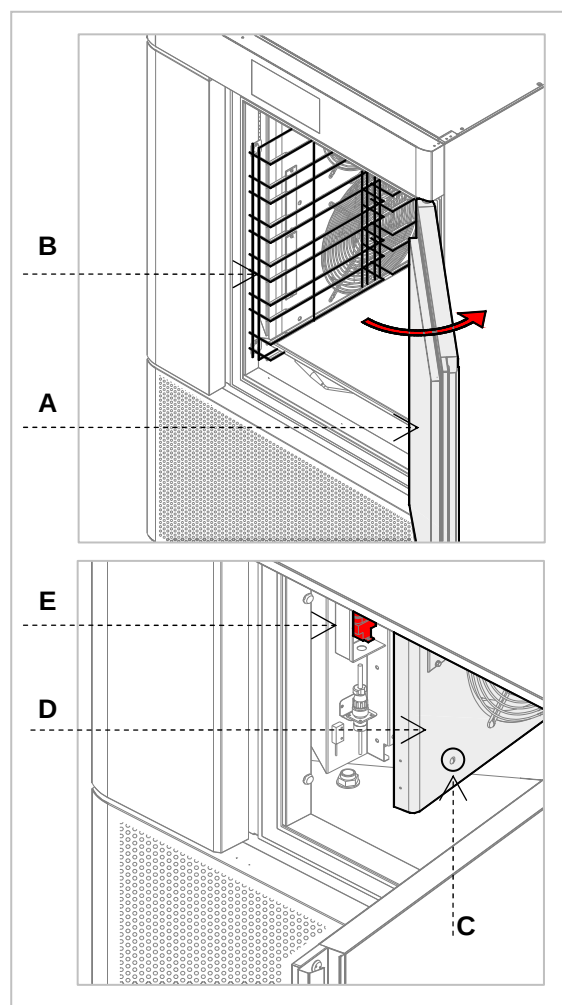


Substitution Lampe U.V.

Pour accéder à l'évaporateur, effectuer les opérations suivantes :

1. Ouvrir la porte (A) de l'appareil
2. Déplacer les glissières (B) :
3. Dévisser les deux vis (C) sur la partie antérieure du déflecteur.
4. Faire pivoter le déflecteur (D) vers la droite.

Une fois pivoté le déflecteur, on peut avoir accès à la lampe U.V. Cette lampe peut être substituée en la faisant pivoter (E). Remplacer la lampe et effectuer les opérations ci-dessus dans le sens inverse.



7. PANNES

Les informations fournies ci-dessous ont pour but d'aider à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels qui pourraient se présenter au cours de l'utilisation. Certains problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur;

pour tous les autres problèmes, une compétence précise est nécessaire et ces opérations ne doivent donc être effectuées que par du personnel qualifié.

Problème	Causes	Solutions
Le groupe frigorifique ne démarre pas	Absence de tension	Vérifier le câble d'alimentation.
		Vérifier les fusibles.
		Vérifier le correct branchement de l'appareil.
	Autres causes	 Si le problème continue, contacter le centre d'assistance.
Le groupe frigorifique fonctionne sans arrêt tout en ne refroidissant pas suffisamment	Local trop chaud	Aérer le local
	Condenseur encrassé	nettoyer le condenseur
	Étanchéité insuffisante des portes	contrôler les joints d'étanchéité
	Quantité insuffisante de gaz réfrigérant	 Contactez le centre d'assistance.
	Ventilateur du condenseur arrêté	 Contactez le centre d'assistance.
Le groupe frigorifique ne s'arrête pas	Sonde en panne	 Contactez le centre d'assistance.
	Carte électronique endommagée	 Contactez le centre d'assistance.
Présence de glace à l'intérieur de l'évaporateur		Exécuter un cycle de dégivrage si possible avec la porte ouverte.
		 Si le problème continue, contacter le centre d'assistance.
Appareil bruyant	Vibrations persistantes	vérifier qu'il n'y ait pas de contacts entre l'appareil et d'autres objets tant à l'intérieur qu'à l'extérieur

7.1. Affichage Pannes

Code	Causes	Solutions
RTC	Erreur Horloge Le dispositif ne aura pas stocker la date et l'heure à laquelle une alarme HACCP a eu lieu	Régler la date et l'heure courante
SONDE CHAMBRE	Erreur Sonde Le type de sonde n'est pas correct. La sonde est défectueuse. Le branchement sonde-platine électrique n'est pas correct. La température détectée par la sonde est hors des limites autorisées par la sonde chambre utilisée	 Contactez le centre d'assistance. ➤ Vérifier que la sonde chambre soit du type PTC. ➤ Vérifier l'intégrité de la sonde chambre. ➤ Vérifier que le branchement instrument -sonde soit proprement fait. Vérifier que la température en proximité de la sonde chambre ne sont pas en dehors des limites établies
SONDE ÉVAPORATEUR		
SONDE A CŒUR 1		
SONDE A CŒUR 2		
SONDE A CŒUR 3		
SECURITE THERMIQUE	Alarme Défecteur Évaporateur Le défecteur évaporateur a été ouvert.	 Contactez le centre d'assistance. Fermer le défecteur évaporateur.
	Alarme Thermique Compresseur L'absorption du compresseur a dépassé le maximum établi	 Contactez le centre d'assistance. ➤ Aérer le local. ➤ Nettoyer le condenseur. Vérifier le propre fonctionnement des ventilateurs.
HAUTE PRESSION	Alarme Haute Pression La pression détecté par le pressostat de pression maximale est supérieure à la valeur limite.	 Contactez le centre d'assistance. ➤ Aérer le local. ➤ Nettoyer le condenseur. Vérifier le propre fonctionnement des ventilateurs.
BASSE PRESSION	Alarme Basse Pression La pression détecté par le pressostat de pression minimale est inférieure à la valeur limite.	 Contactez le centre d'assistance. ➤ Vérifier que le système n'a pas de fuites de gaz Vérifier que la valve solénoïde de bloque ouvre lors du fonctionnement du compresseur.
PORTE OUVERTE	Porte Ouverte La porte est ouverte. Si l'alarme persiste, vérifier l'alignement du micro-interrupteur de la porte.	

Code	Causes	Solutions
HAUTE TEMPÉRATURE	Alarme température HACCP.	Vérifier la température interne.
BASSE TEMPÉRATURE	La température mesurée par la sonde chambre a dépassé la limite imposée par ses paramètres.	
DURÉE CYCLE	Durée Refroidissement Rapide Le cycle de refroidissement rapide / surgélation est terminé au-delà de la durée maximale autorisée (alarme HACCP)	Vérifier la quantité de produit inséré dans la cellule de refroidissement rapide.
COMMUNICATION BASE	Alarme de communication interface utilisateur - module de contrôle.	 Contactez le centre d'assistance.
COMPATIBILITÉ BASE	Alarme de compatibilité interface utilisateur - module de contrôle.	 Contactez le centre d'assistance.
SONDE A CŒUR	Alarme sonde à piquer (tous les détecteurs à piquer activés sont en alarme)	 Contactez le centre d'assistance.
DEFAUT D'ALIMENTATION	Alarme panne dans l'alimentation électrique (alarme HACCP).	Vérifier le câblage électrique de l'appareil.
INSER. SONDE SANIFICATION	Alarme insertion sonde à piquer pendant le cycle de aseptisation du poisson.	Vérifier la propre insertion de la sonde dans le produit.
DURÉE SANIFICATION	Le cycle de aseptisation est terminé au-delà de la durée maximale autorisée (alarme HACCP)	Vérifier la propre insertion de la sonde dans le produit.
INS SONDE A CŒUR	Alarme insertion sonde à piquer pendant le cycle de refroidissement rapide / surgélation.	Vérifier la propre insertion de la sonde dans le produit.

8. INSTALLATION

8.1. Emballage Et Déballage

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant et qui sont reprises directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans le présent manuel.

Le système de levage et de transport du produit emballé prévoit l'utilisation d'un chariot à fourches ou d'un transpalette. Pendant leur utilisation, il faut faire particulièrement attention à équilibrer le poids pour éviter tout danger de basculement (éviter toute inclinaison excessive!).



ATTENTION : Au moment d'insérer le dispositif de levage, faire attention au câble d'alimentation et à la position des pieds.

L'emballage se compose de carton et d'une palette en bois. L'emballage en carton reprend une série de symboles qui mettent en évidence, selon les normes internationales, les prescriptions auxquelles les appareils devront être soumis au cours des opérations de chargement et déchargement, transport et stockage.



A la livraison, vérifier que l'emballage soit en bon état et qu'il n'ait pas subi de dommages pendant le transport.

Tout dommage éventuel doit être immédiatement signalé au transporteur.

L'appareil doit être déballé au plus tôt pour en vérifier le bon état et l'absence de dommages.

Ne pas ouvrir le carton avec des outils coupants pour éviter d'endommager les panneaux en acier situés en dessous.

Enlever l'emballage en carton vers le haut.

Après avoir déballé l'appareil, vérifier que les caractéristiques correspondent à votre commande;

En cas d'anomalies éventuelles, contacter immédiatement le revendeur.



Les éléments de l'emballage (sachets en nylon, polystyrène expansé, agrafes) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants. Retirer le film de protection en PVC des parois internes et externes en évitant d'utiliser des outils métalliques.

8.2. Installation

Toutes les phases d'installation doivent être prises en considération dès la réalisation du projet général.

La zone d'installation doit être dotée de tous les branchements d'alimentation et de vidange des résidus de production, elle doit être suffisamment éclairée et satisfaire à toutes les conditions hygiéniques et sanitaires conformément aux lois en vigueur.

 Les performances de l'appareil ne sont assurées que s'il fonctionne à une température ambiante inférieure à 32°C. Une température plus élevée pourrait compromettre le fonctionnement et, dans les cas les plus graves, provoquer l'intervention des protections dont l'appareil est équipé (par ex.: pressostat de pression maxi). En conséquence, avant de choisir l'emplacement définitif, évaluer les conditions ambiantes les plus difficiles qui pourraient se produire à cet endroit (voir encombrements par.

Procéder au nivellement de l'appareil en agissant sur les pieds individuels.

 Cet appareil ne peut être installé et fonctionner que dans des locaux ventilés en

permanence et ce pour garantir son fonctionnement correct.

 Brancher et laisser connecté pendant un certain temps (deux heures au moins) avant de contrôler le fonctionnement. Pendant le transport, il est probable que l'huile lubrifiante du compresseur soit entrée dans le circuit réfrigérant et ait obstrué le capillaire : par conséquent l'appareil fonctionnera pendant quelque temps sans produire de froid jusqu'à ce que l'huile ne soit retournée au compresseur.



ATTENTION : L'appareil a besoin d'espaces minimum de fonctionnement comme décrits dans les pièces jointes.

L'eau de dégivrage et l'eau se déposant au fond de la cellule lorsque celle-ci fonctionne ou pendant le nettoyage périodique de l'intérieur de la cellule, doivent s'écouler par un tuyau, ayant un diamètre minimum $\frac{3}{4}$ " , qu'il faudra raccorder à l'autre tuyau se trouvant au fond de la cellule.

En outre on doit prévoir le siphonage de l'écoulement. L'évacuation doit respecter les normes en vigueur.

8.3. Connexion Alimentation Electrique

La connexion doit être effectuée par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur en la matière, et en utilisant le matériel approprié et prescrit.

 Avant de connecter l'appareil au réseau d'alimentation électrique, vérifier que la tension et la fréquence correspondent aux données reprises sur la plaquette d'immatriculation appliquée sur la partie arrière de l'appareil.

 L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement

- 400V 3N~ 50Hz
- 380V 3N~ 60Hz

- 220V 3~ 60Hz.

Sur demande, il est possible de commander des appareils avec des tensions différentes.



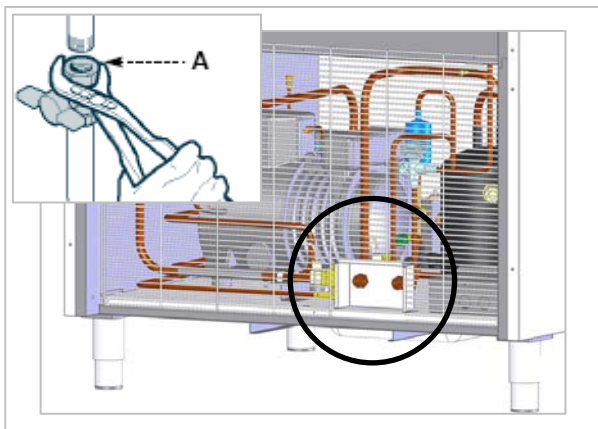
Avant d'effectuer la connexion, s'assurer de la présence sur le réseau d'alimentation, en amont de l'appareil, d'un interrupteur différentiel d'une puissance capable de préserver l'appareil de surcharges ou de courts-circuits

8.4. Raccordement au réseau eau unité de condensation

Les meubles de réfrigération avec condensation à eau ont été conçus pour utiliser l'eau du réseau.

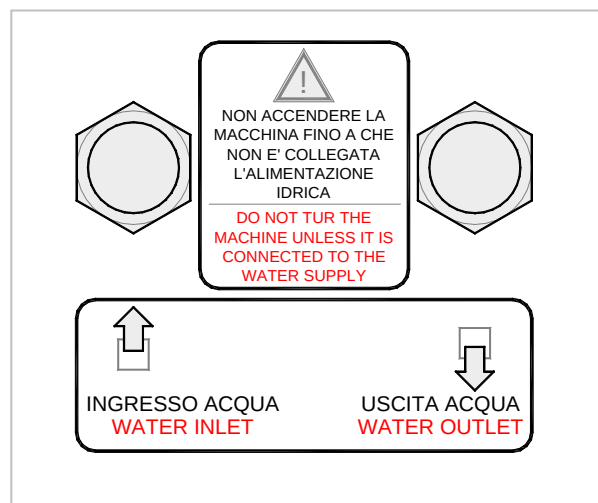
Pour effectuer le raccordement, brancher le tuyau de réseau au tuyau de raccord de l'appareil en interposant un robinet d'interception (A) pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau. En aval de celui-ci, installer des filtres facilement accessibles.

i La pression de l'eau doit être comprise entre 150÷300 kPa (1.5÷3 bar).



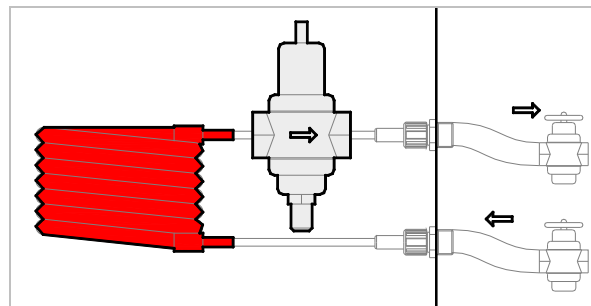
! Avant d'allumer l'appareil on doit le brancher au réseau hydrique : si l'eau manque dans le refroidissement du circuit de condensation, rapidement intervient le pressostat du maximum qui bloque l'appareil.. En outre, il faudra vérifier qu'il n'y ait pas de fuites qui puissent atteindre des composants électriques et causer des courts-circuits.

Il est préférable que les tuyaux d'arrivée et d'évacuation de l'eau soient chacun dotés, en amont, d'un robinet pouvant être fermé afin de couper l'alimentation en eau lors des opérations de maintenance.



Pour connaître quel type de raccord il faut utiliser (tous deux de 3/4") pour l'arrivée et l'évacuation de l'eau, il suffit de suivre les indications de la figure (vous devrez trouver la même étiquette sur les raccords de l'alimentation en eau).

i Si l'eau contient une grande quantité de sels dissous (eau trop dure), nous conseillons d'installer en amont un adoucisseur d'eau pour garantir la longévité de l'échangeur.



Même si la soupape pressostatique a été réglée en usine, une fois que le raccordement au réseau d'eau a été effectué et que l'on a ouvert les robinets éventuellement installés, il faudra contrôler qu'il n'y a pas de fuites d'eau du tuyau d'évacuation lorsque l'appareil est arrêté. Dans le cas contraire, il faudra régler la soupape pressostatique jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fuites d'eau.

8.5. Unité de condensation à distance

! Pour installer une unité de condensation à distance, suivre les mêmes précautions nécessaires à l'installation de l'appareil avec unité de condensation incorporée, et notamment respecter les contraintes des normes électriques en vigueur, les normes pour la prévention des

incendies et tenir compte que, dans des conditions particulières, il est possible qu'il y ait une sortie de gaz réfrigérant dans le local (il doit donc être possible d'aérer le local).

i Les performances de l'appareil sont assurées pour une installation de l'unité jusqu'à une distance de 10 m et avec une isolation de la ligne d'aspiration (isolation d'au moins 13 mm d'épaisseur).

Voir les tuyauteries conseillées ci-dessous.

i L'unité de condensation de même que le circuit frigorifique sont mis sous pression avec de l'azote. En conséquence, on pourra vérifier la tenue des circuits en ouvrant les robinets.

Une fois que les tuyaux de départ et d'aspiration ont été raccordés et que les opérations

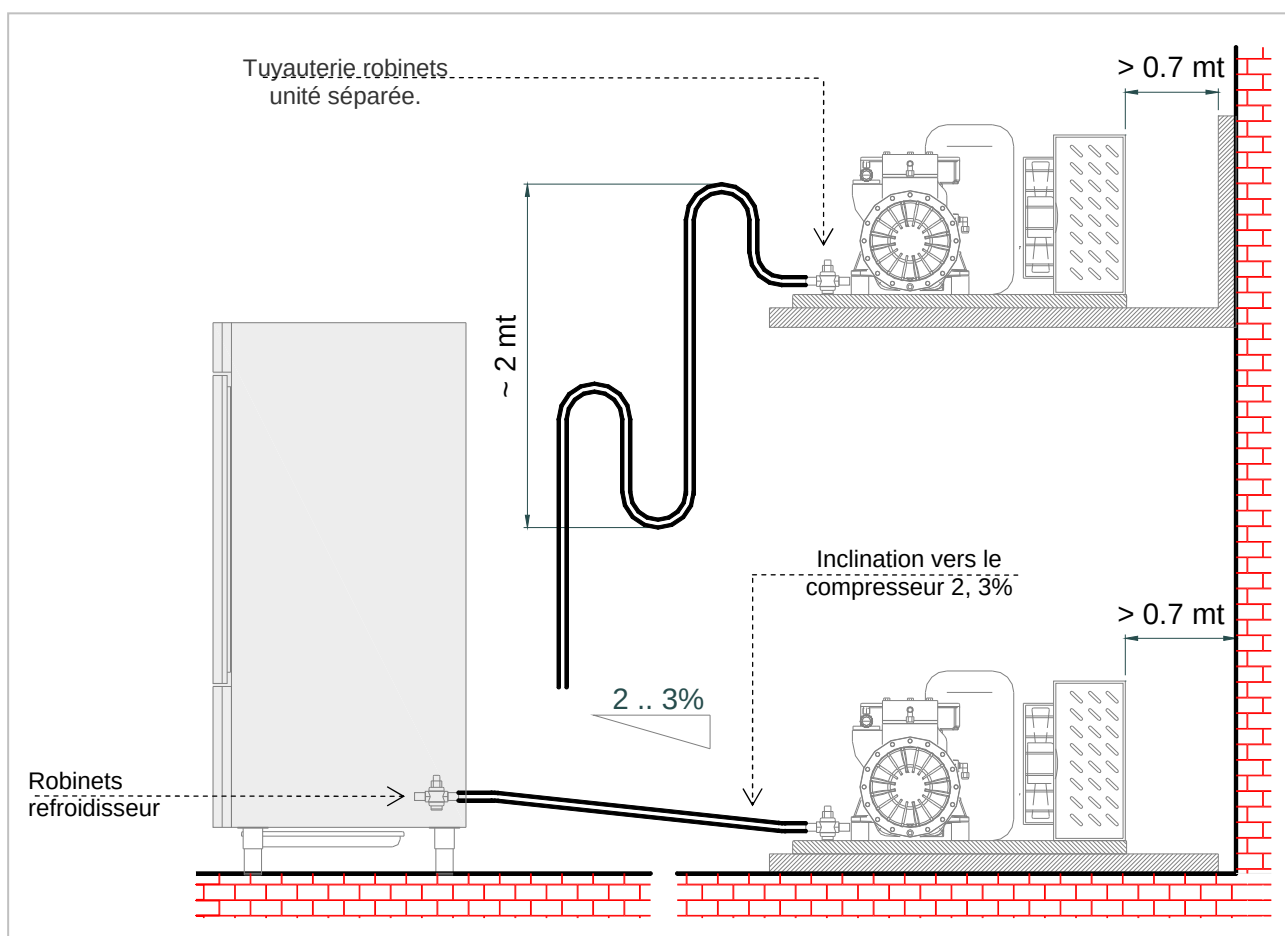
d'évacuation et de charge ont été effectuées, contrôler que les soudures soient hermétiques et qu'il n'y ait pas de fuites.

Vérifier par l'intermédiaire du voyant indicateur du passage du gaz se trouvant sur l'unité de condensation si la charge du gaz a été correctement effectuée.

Pour l'installation sur le même niveau ou sur des niveaux différents suivre les indications ci-dessous illustrées.

En particulier si le groupe est installé plus en hauteur on aura soin de créer un siphon à chacun des départ/arrivée ou remontée. Si au contraire le groupe est installé plus bas aucun siphon est nécessaire

FR



Le fabricant assure un degré de protection IP21. En conséquence, si vous avez besoin d'un degré de protection supérieur, l'installateur devra évaluer s'il est nécessaire d'utiliser des couvertures de protection accessoires qui ne diminuent en aucun cas la capacité d'échange du condenseur.

La connexion électrique entre la cellule de réfrigération et l'unité de condensation à distance doit être effectuée avec des câbles ayant une section correcte. (cf schémas électriques ci-joints) On doit créer un branchement entre la boîte électrique située dans le compartiment inférieur du refroidisseur et celle à l'intérieur de la boîte de câblage située sur le groupe à distance.

8.6. Test

L'appareil est expédié prêt à être mis en service par l'utilisateur.

Son fonctionnement est garanti par le fait qu'il a passé des tests (test électrique - test fonctionnel - test esthétique) et par la certification correspondante aux annexes spécifiques.

A la fin de l'installation, effectuer les vérifications suivantes :

- Vérifier si les connexions électriques sont exactes.

- Vérifier si les évacuations fonctionnent et si elles sont efficaces.
- Vérifier qu'à l'intérieur de l'appareil, il n'y ait pas d'outils ou autre matériel qui pourraient gêner le fonctionnement de l'appareil ou bien même l'endommager.
- Faire exécuter à l'appareil au moins un cycle complet de surgélation et de refroidissement.

9. ELIMINATION APPAREIL

 Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 En s'assurant que ce produit soit éliminé correctement, l'utilisateur contribue à prévenir les potentielles conséquences négatives pour l'environnement et la santé.



Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme déchet domestique mais qu'il doit être remis au point de

ramassage approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

S'en défaire en suivant les normes locales pour l'élimination des déchets.

Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter le bureau local adéquat, le service de ramassage des déchets domestiques ou le magasin auprès duquel le produit a été acquis.

10. FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT

Le réfrigérant utilisé dans la machine est le fluide R404a. Ci-dessous vous trouverez les composants du fluide :

PENTAFLUORETHANE	(HFC	R125)
44%		
ETHANE 1,1,1 – TRIFLUORE	(HFC	R143A)
52%		
ETHANE 1,1,1 – TETRAFLUOR	(HFC	R143A)
4%		

IDENTIFICATION DES DANGERS

L'évaporation rapide du liquide peut provoquer congélation. L'inhalation de concentrations élevées de vapeur peut provoquer irrégularités cardiaques, effets narcotiques à court terme (y compris vertiges, céphalées et confusion mentale), évanouissements ou mort.

- Effets sur les yeux : Congélation ou brûlures par le froid causées par le contact avec le liquide.
- Effets sur l'épiderme : Congélation ou brûlures par le froid causées par le contact avec le liquide.

- Effets de l'ingestion. L'ingestion n'est pas considérée un moyen d'exposition.

MESURES DE SECOURS D'URGENCE

Yeux : En cas de contact, laver immédiatement l'oeil avec une quantité abondante d'eau pendant au moins 15 minutes. Consulter un médecin.

Effets sur l'épiderme : Laver avec de l'eau pendant au moins 15 minutes après un contact excessif. Si nécessaire, soigner la congélation en réchauffant doucement la zone concernée. Consulter un médecin en cas d'irritation.

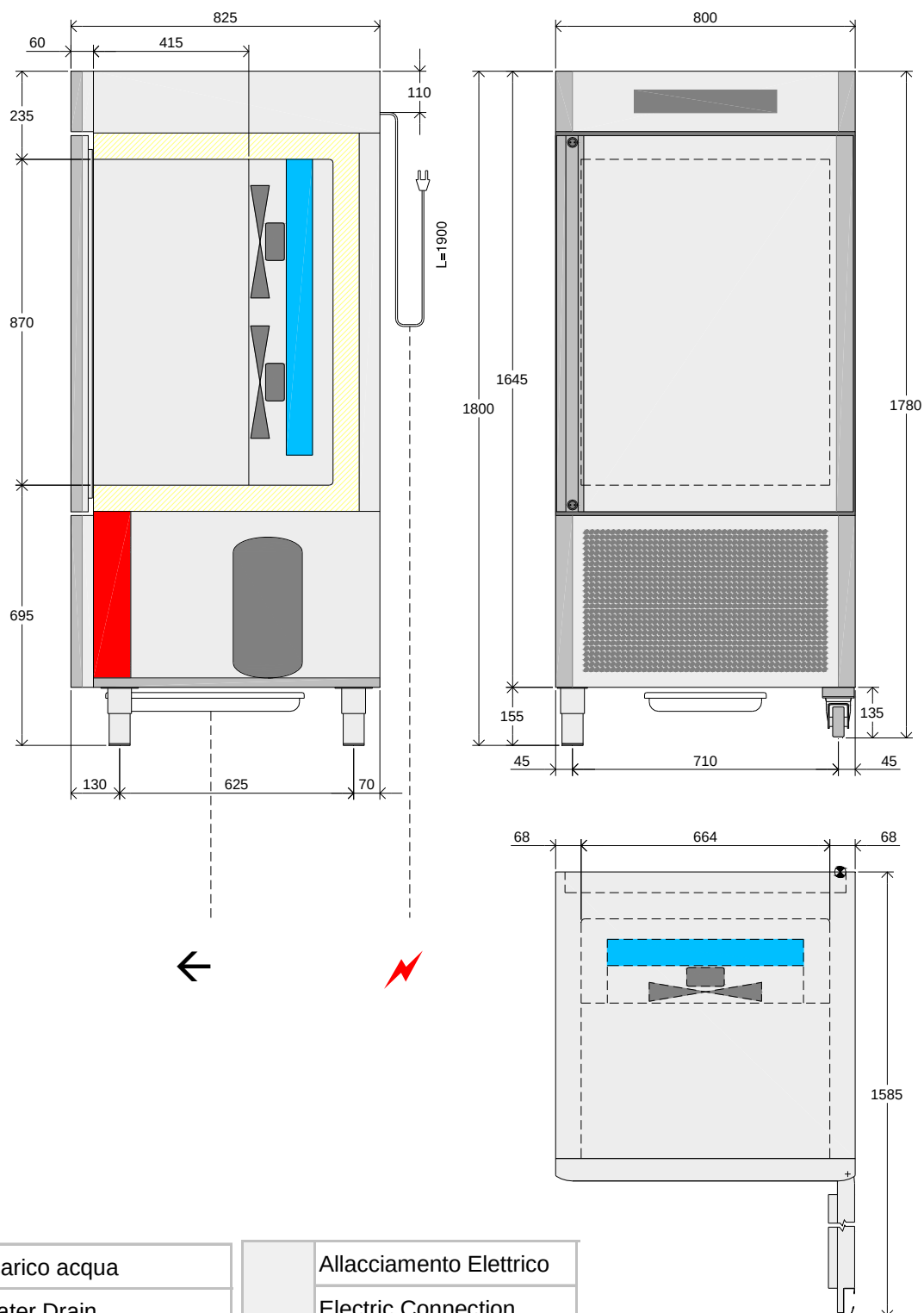
Ingestion orale : L'ingestion n'est pas considérée un moyen d'exposition.

Inhalation : En cas d'inhalations de concentrations élevées, conduire à l'air libre. Faire en sorte que la personne reste calme. Si la personne ne respire pas, pratiquer la respiration artificielle. Si la respiration est difficile, donner de l'oxygène. Consulter un médecin.

ANLAGEN

10 T

**SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD – ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES**



Scarico acqua

Water Drain

Vidage Eau

Wasserabfluss

Evacuacion Agua



Allacciamento Elettrico

Electric Connection

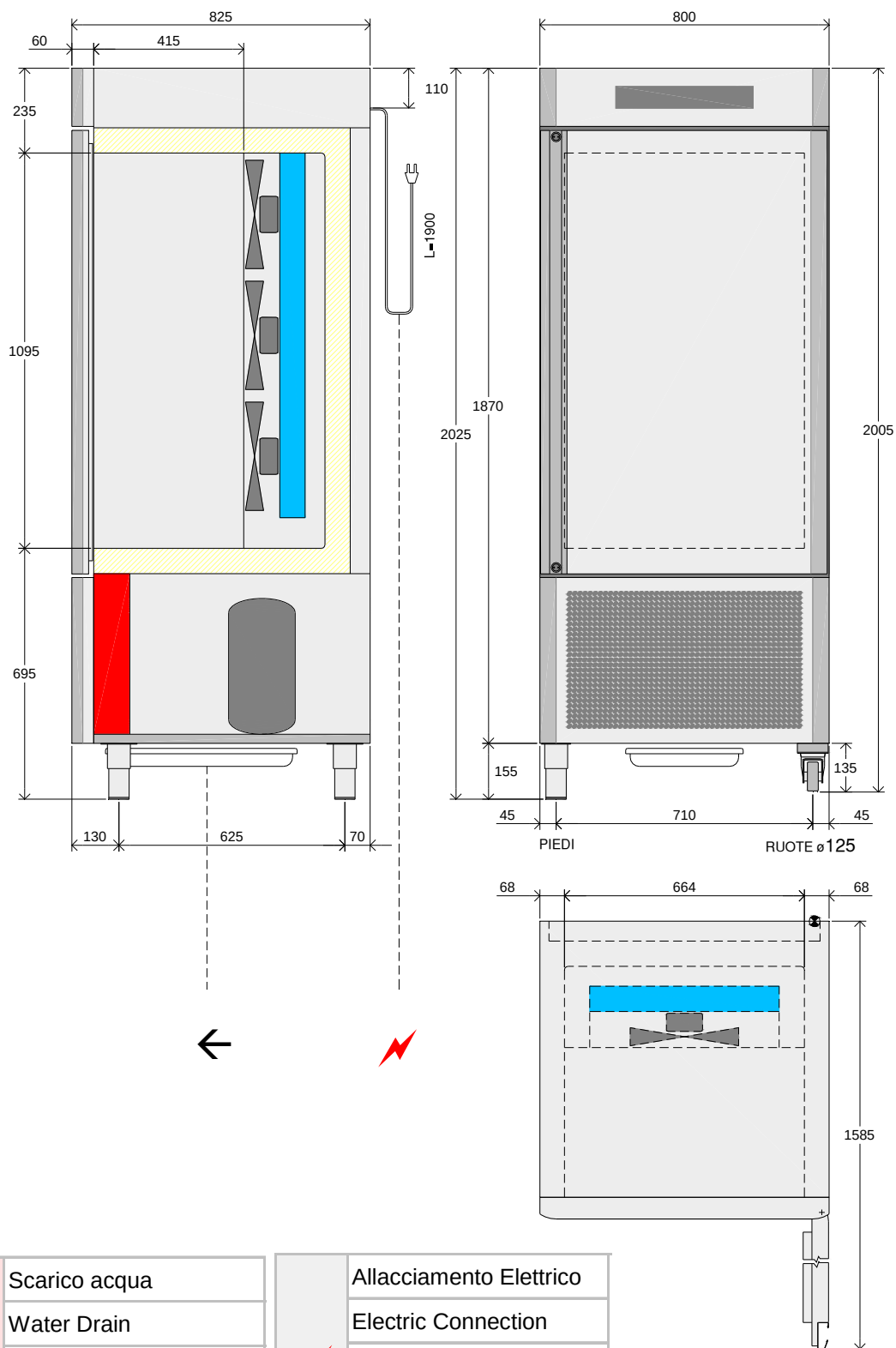
Branchement Electrique

Elektroanschluss

Conexiòn elètrica

14 T

SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES



Scarico acqua

Water Drain

Vidage Eau

Wasserabfluss

Evacuacion Agua



Allacciamento Elettrico

Electric Connection

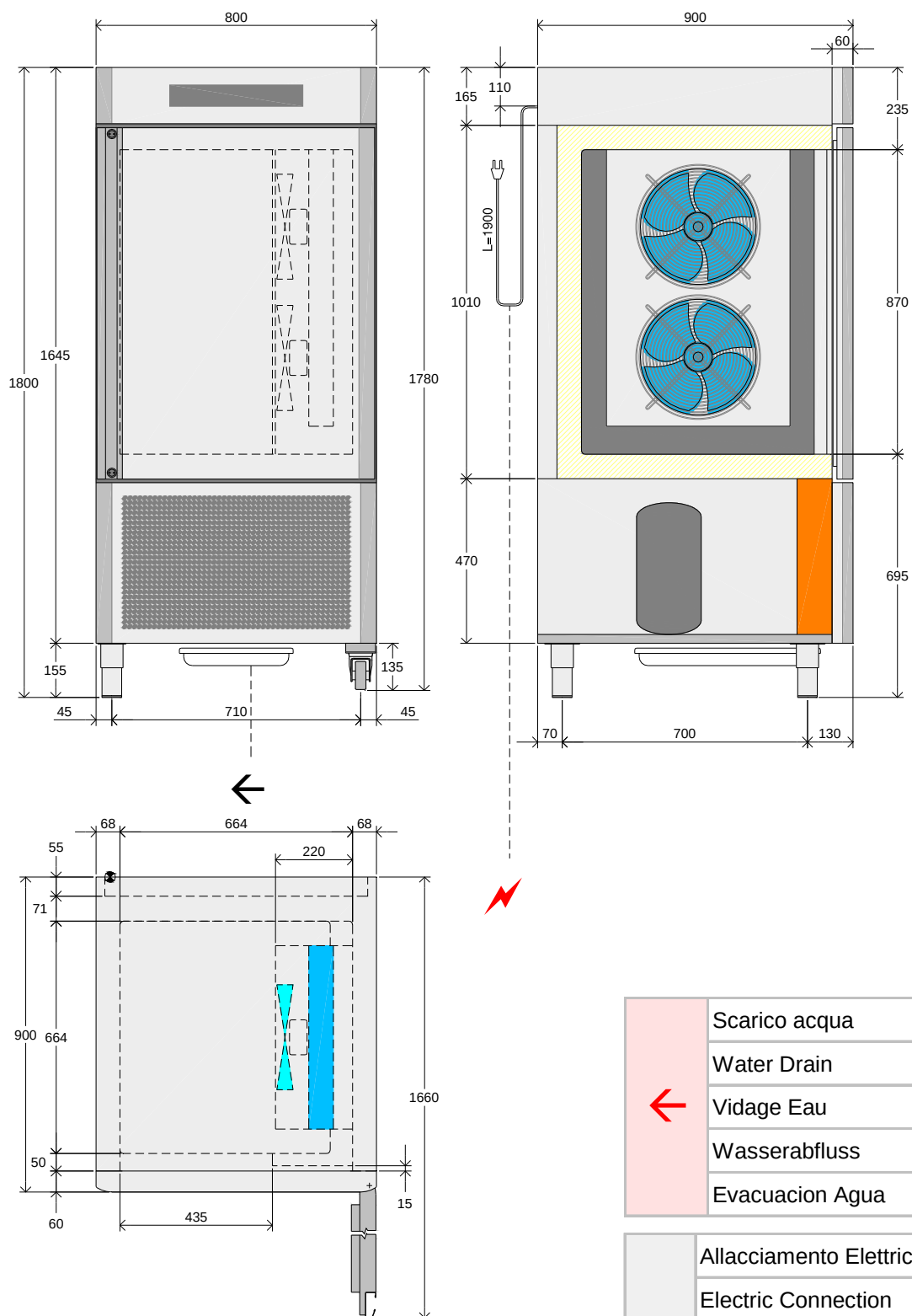
Branchement Electrique

Elektroanschluss

Conexiòn elètrica

10TR

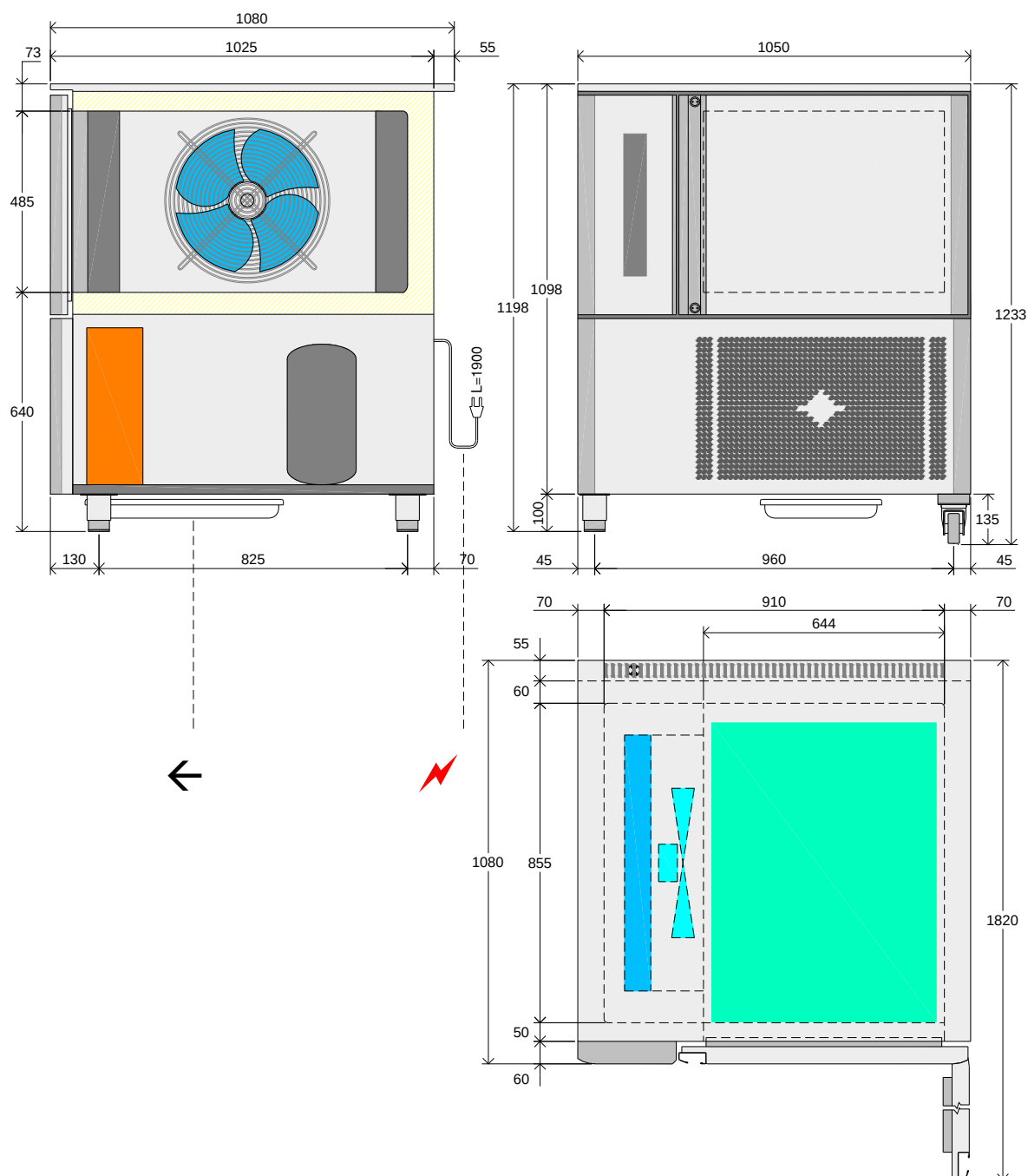
**SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD – ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES**



←	Scarico acqua
	Water Drain
	Vidage Eau
	Wasserabfluss
	Evacuacion Agua
⚡	Allacciamento Elettrico
	Electric Connection
	Branchement Electrique
	Elektroanschluss
	Conexiòn elètrica

6T 2/1

SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES



Scarico acqua

Water Drain

Vidage Eau

Wasserabfluss

Evacuacion Agua



Allacciamento Elettrico

Electric Connection

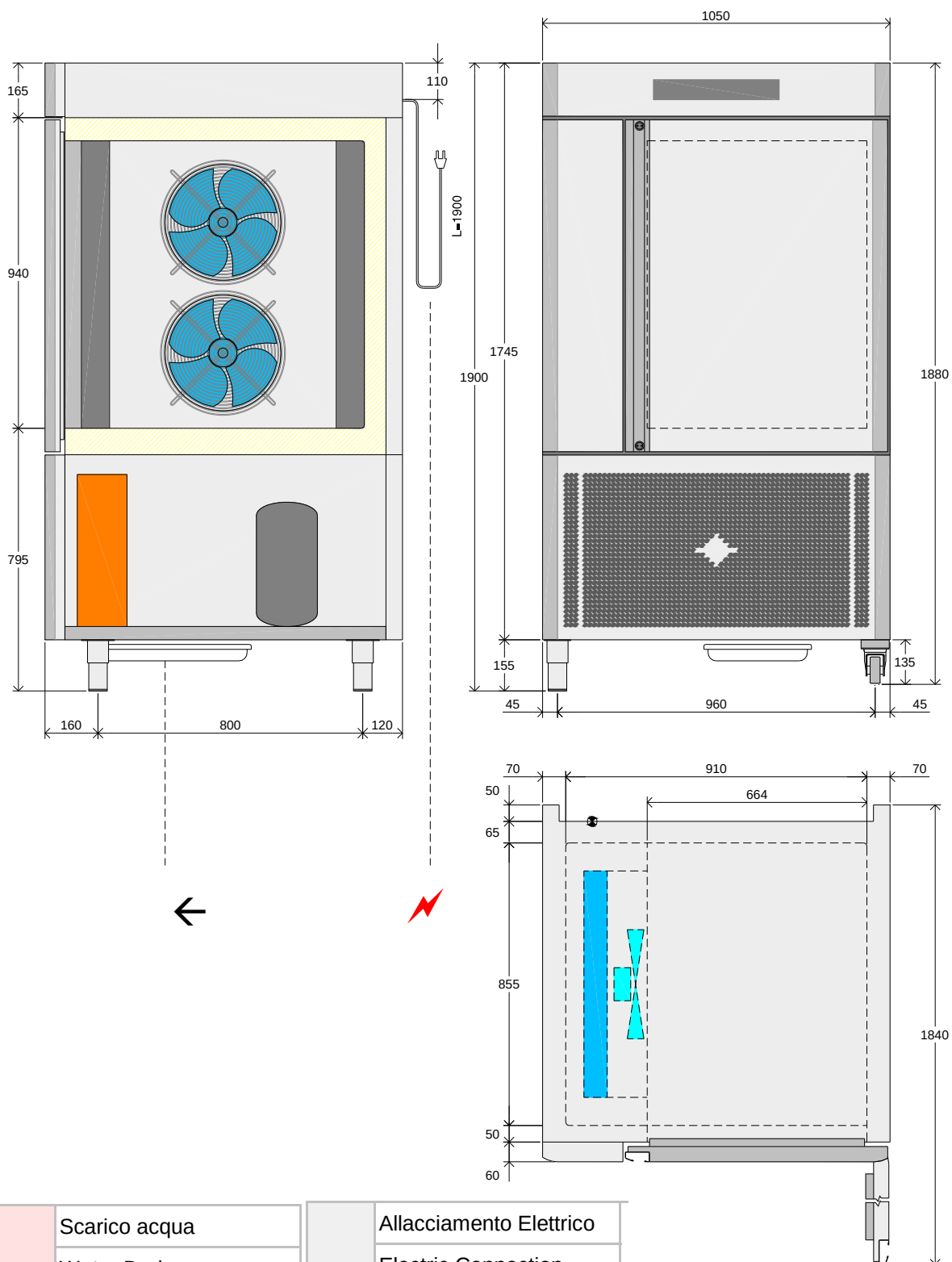
Branchement Electrique

Elektroanschluss

Conexiòn elètrica

10T 2/1

SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES

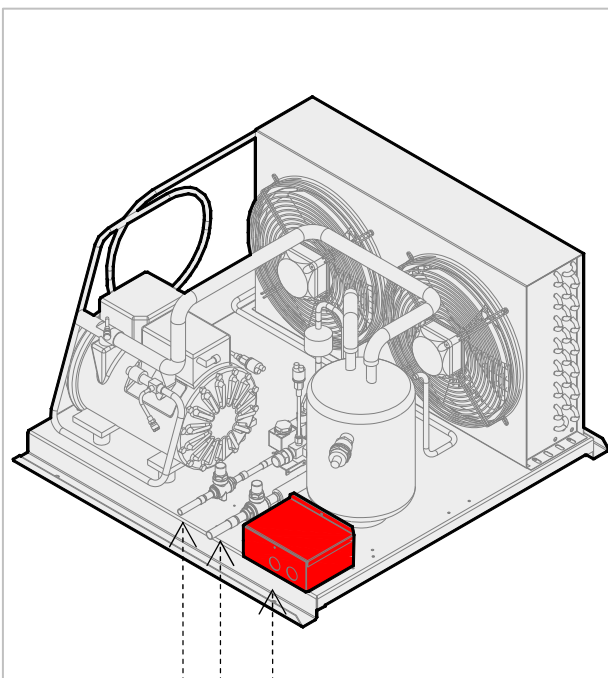


←	Scarico acqua
	Water Drain
←	Vidage Eau
	Wasserabfluss
	Evacuacion Agua

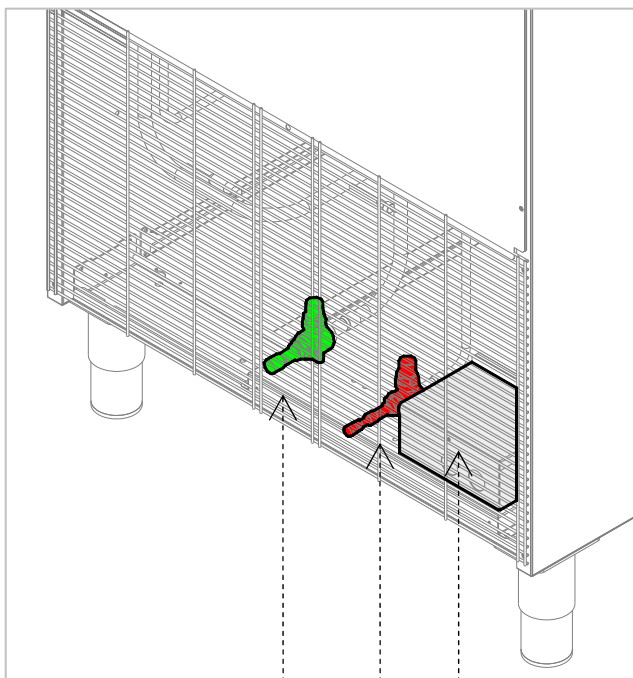
⚡	Allacciamento Elettrico
	Electric Connection
⚡	Branchement Electrique
	Elektroanschluss
	Conexiòn elètrica

10T 14T
10TR 6T 2/1

**SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD – ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES**



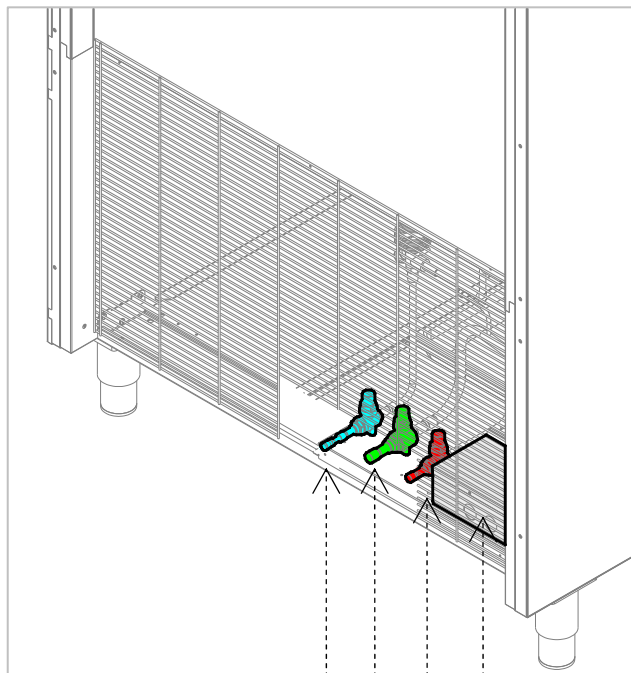
C B A



B C D

A	Scatola elettrica Unità condensante remota	Remote Unit Condensing Terminal Board	Bernier unità de condensation à distance	Klemmenleiste fem Installierte Kühleinheit	Caja eléctrica de la unidad condensante remota
B (ø 16)	Linea Aspirazione	Suction Line Pipe	Ligne d'aspiration	Ansaugrohre	Línea de Aspiración
C (ø 12)	Linea Liquido	Discharge Line Pipe	Ligne de dèpart	Druckrohre	Línea de impulsión
D	Scatola di derivazione Abbattitore	Control Unit Terminal Board	Borner compartiment technique	Klemmenleiste Bedienung	Caja de distribución del Abatidor
	SBRINAMENTO	DEFROSTING TYPE	DÉGIVRAGE	ABTAUART	DESCONGELACIÓN
	Ventilazione Forzata	Forced Ventilation	Air Forcé	Zwangslüftung	Ventilación Forzada

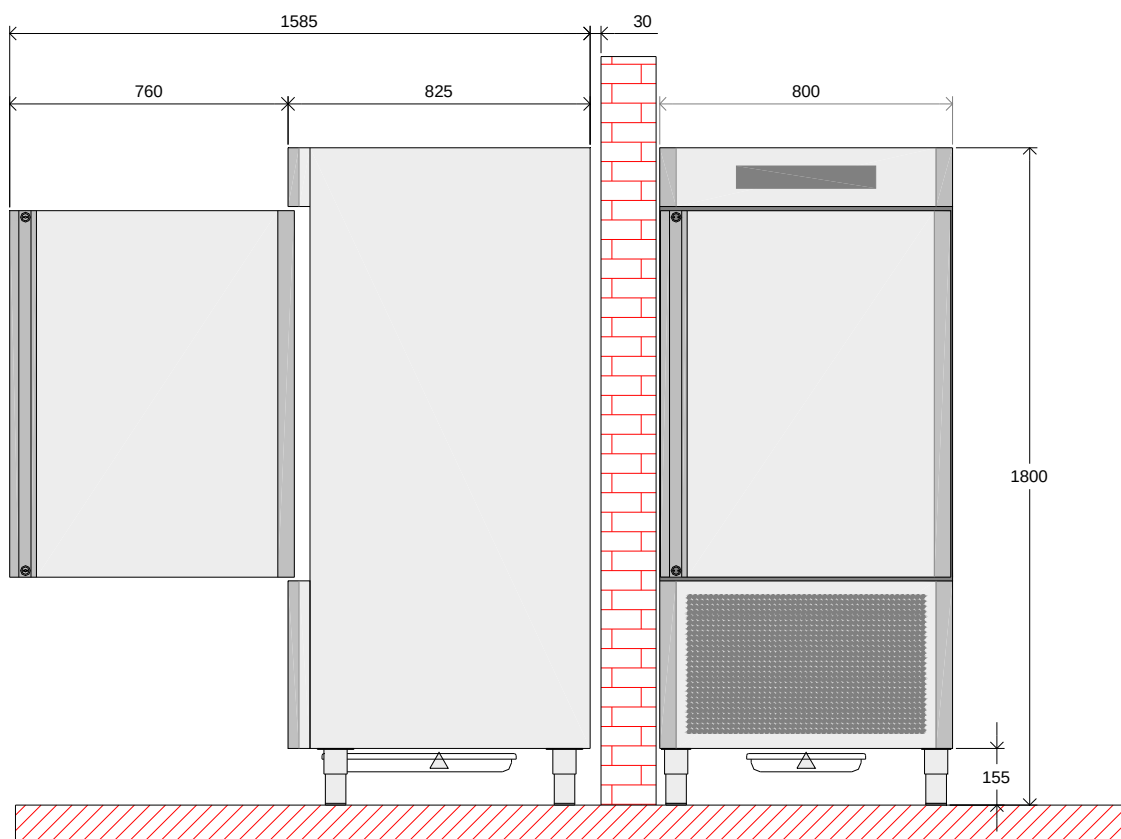
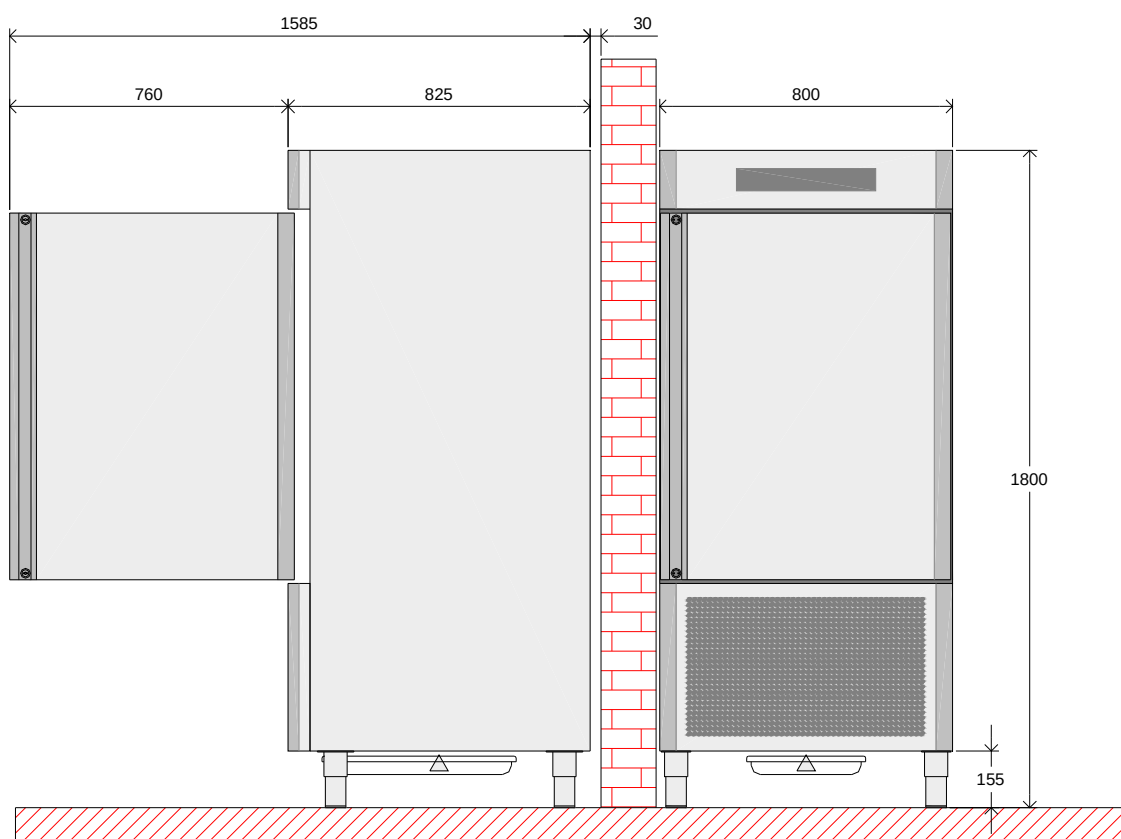
10T 2/1

SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD – ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES
**A****C B E D**

A	Scatola elettrica Unità condensante remota	Remote Unit Condensing Terminal Board	Bernier unité de condensation à distance	Klemmenleiste fem Installierte Kühleinheit	Caja eléctrica de la unidad condensante remota
B (ø 22)	Linea Aspirazione	Suction Line Pipe	Ligne d'aspiration	Ansaugrohre	Línea de Aspiración
C (ø 12)	Linea Liquido	Discharge Line Pipe	Ligne de dèpart	Druckrohre	Línea de impulsión
E (ø 16)	Linea Gas Caldo	Hot Gas Line Pipe	Ligne de Gaz Chaud	Warmgas	Línea del Gas Caliente
D	Scatola di derivazione Abbattitore	Control Unit Terminal Board	Borner compartiment technique	Klemmenleiste Bedienung	Caja de distribución del Abatidor
	SBRINAMENTO	DEFROSTING TYPE	DÉGIVRAGE	ABTAUART	DESCONGELACIÓN
	Gas Caldo	Hot Gas	Gaz Chaud	Warmgas	Gas Caliente

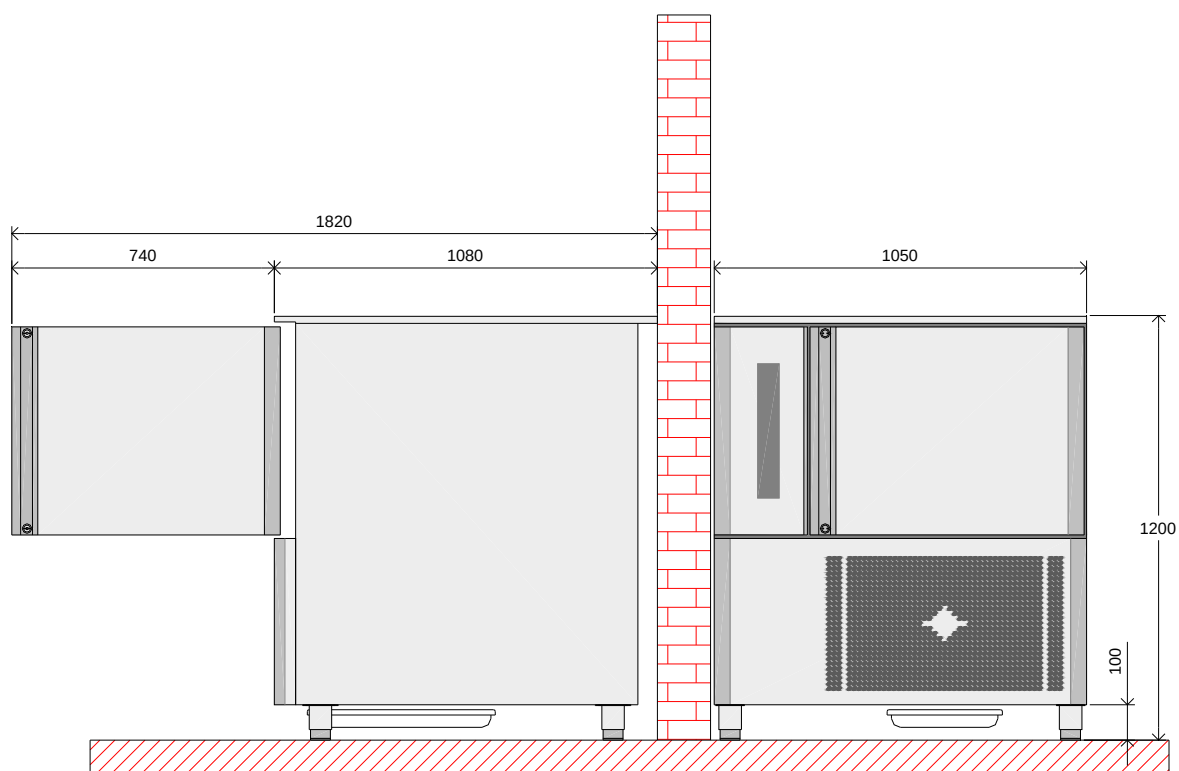
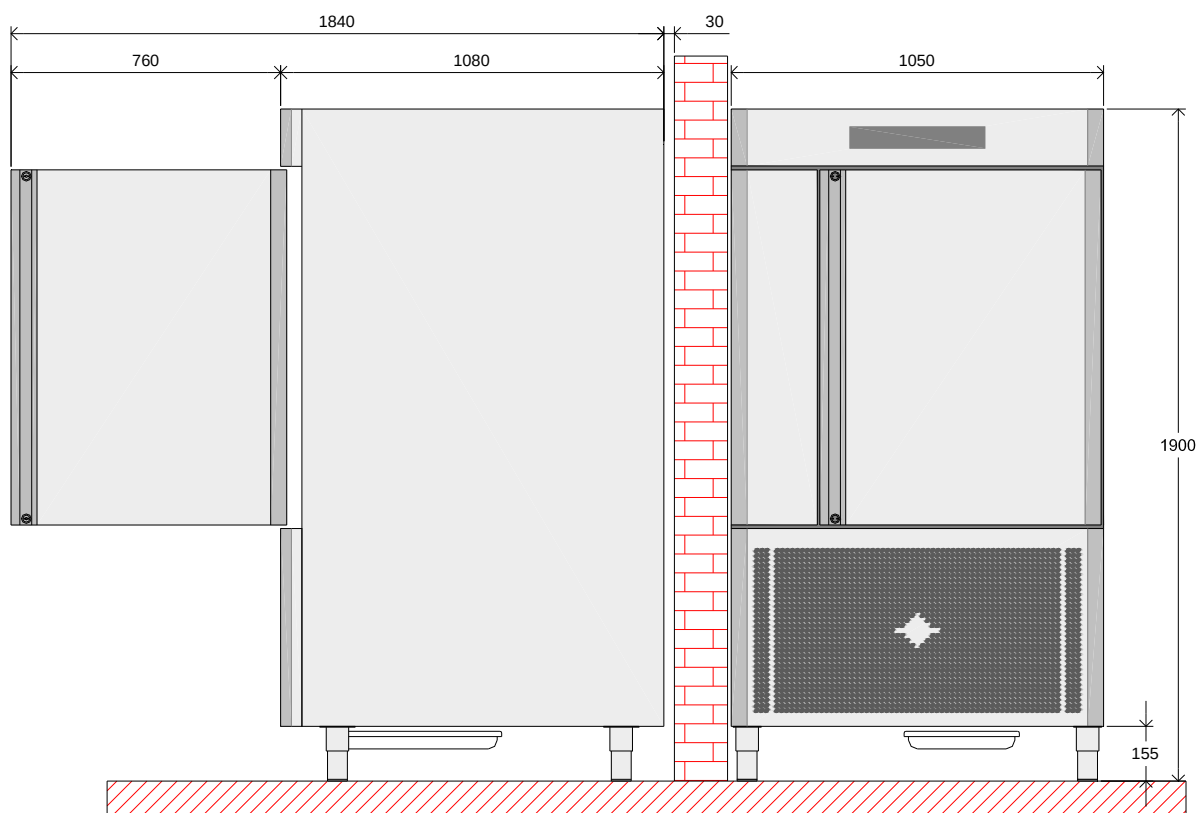
10T 14T

SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD – ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES

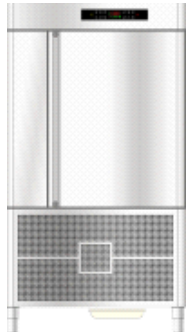


6T 2/1 10T 2/1

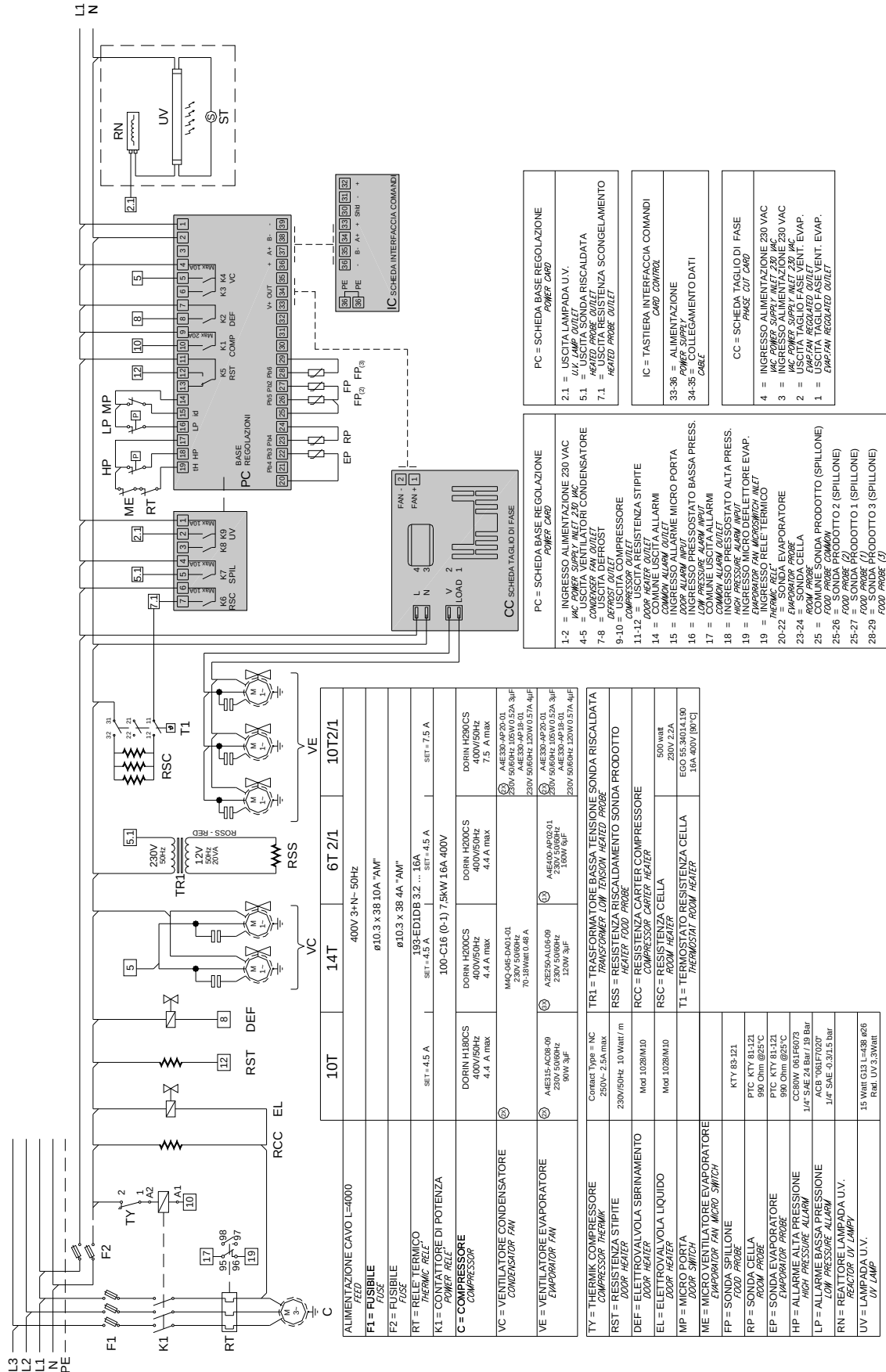
SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES

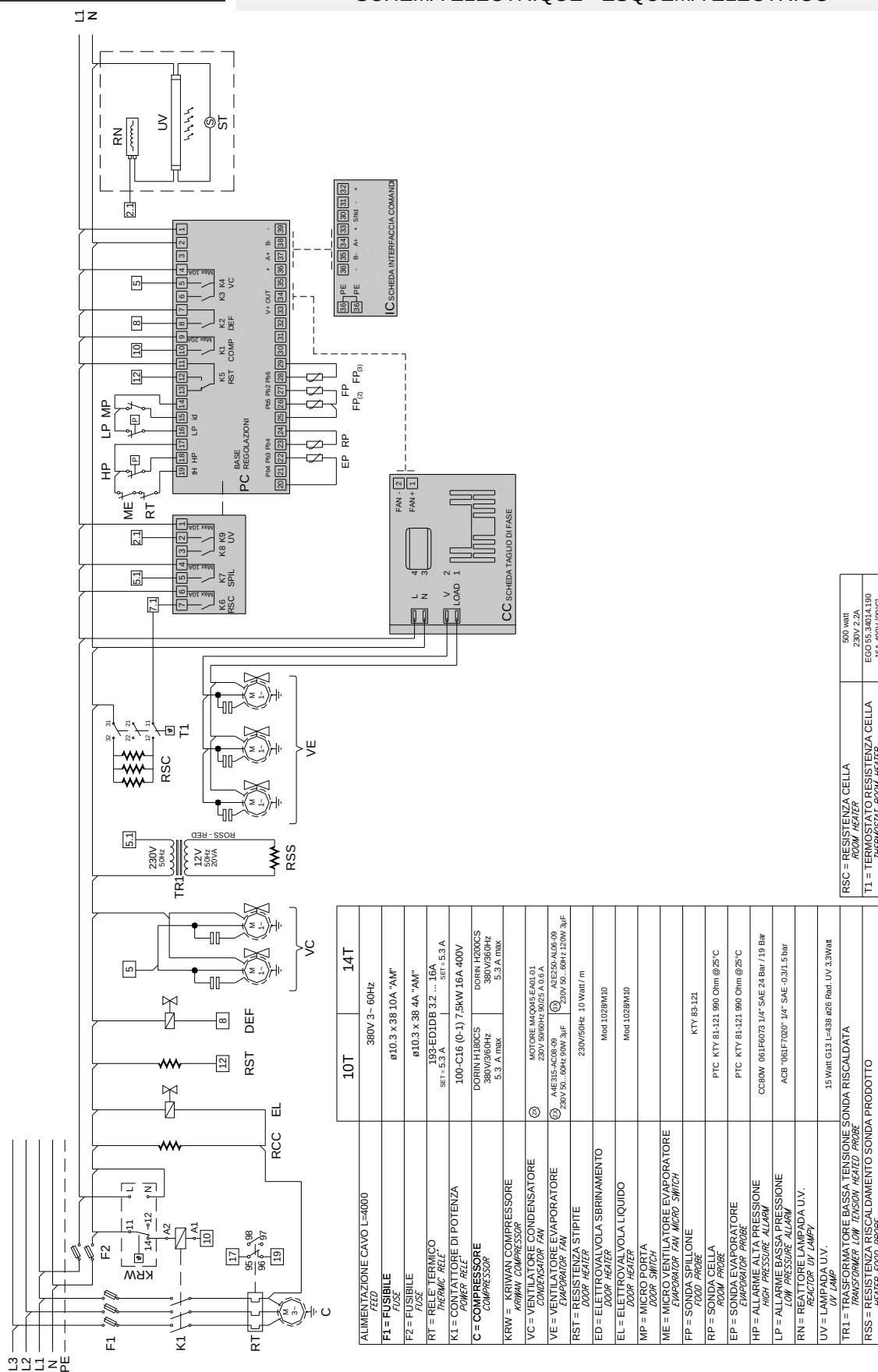


 Modello - Model - Model - Gerätetyp - Modelo		ABV5001	ABV5054	ABV5004
				
 Descrizione - Description Description - Beschreibung - Descripción		10T 1/1	10TR 1/1	14T 1/1
 Tipo di teglie - Trays type - Type de plateaux - Blechetyp - Tipo de fuentes		GN 1/1 - 600x400	GN 1/1 - 600x400	GN 1/1 - 600x400
Capacità Massima - Teglie H=65 - Max load capacity - Trays H=65 Capacité maximale - Plateaux H=65 Fassungsvermögen - Bleche H=65 - Número máximo de fuentes H=65	N°	10	10	14
Interasse griglie - Grids pitch Pas des grilles - Gitterabstax - Intereje fuentes	mm	75	75	67
 Ciclo Positivo - Positive cycle - Cycle positif - Positiver Zyklus (+90° ... +3°)	kg	40	40	55
Ciclo Negativo - Negative cycle - Cycle negatif - Negativer Zyklus (+90° ...-18°)	kg	25	25	35
	Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen - Dimensiones externas			
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	800	800
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte Tiefe/mit geöffneter Tü - Profundidad / con puerta abierta	mm	825/1585	900/1660
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	1800	1800
	Dimensioni interne - Internal Dimension Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas			
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	664	435
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad	mm	415	664
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	870	870
	Sbrinamento - Defrost - Dégivrages - Abtauen - Descongelación Automatico a gas caldo - Automatic by hot gas - Automatique par gaz chaud			
	Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water Evaporation eau de dégivrage Tauwasserverdunstung - Evaporación agua de condensación Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung			
	Compressor			
	Model	H180CS	H180CS	H200CS
	Potenza - Power - Puissance - Leistung	HP	1,8	2
	T° Evaporation	°C	-25	-25
	Potenza frigorifera - Refrigerant Power Puissance frigorifique - Kälteleistung	watt	2080	2080
	Refrigerante - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp - Refriante R404A			
	Quantità di refrigerante - Refrigerant quantity Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge	gr	1800	2300
	Potenza assorbita - Total Power - Puissance - Leistung - Potencia 2500			
	Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación	V	400V 3N~ 50Hz	400V 3N~ 50Hz
	Peso Netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht - peso neto 190 (210)			

 Modello - Model - Model - Gerätetyp - Modelo		ABV5066	ABV5042
			
	Descrizione - Description Description - Beschreibung - Descripción	6T 2/1	10T 2/1
	Tipo di teglie - Trays type Type de plateaux - Blechtyp - Tipo de fuentes	GN 2/1 - 600x800	GN 2/1 - 600x800
	Capacità Massima - Teglie H=65 Max load capacity - Trays H=65 Capacité maximale - Plateaux H=65 Fassungvermögen - Bleche H=65 - Número máximo de fuentes H=65	N° 6	6 (H=65mm) 10 (H=40mm)
	Interasse griglie - Grids pitch Pas des grilles - Gitterabsatz - Intereje fuentes	mm 70	50/75
	Ciclo Positivo - Positive cycle Cycle positif - Positiver Zyklus (+90° ... +3°)	kg 50	75
	Ciclo Negativo - Negative cycle Cycle negatif - Negativer Zyklus (+90° ... -18°)	kg 30	50
	Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen - Dimensiones externas		
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite - Anchura	mm 1050	1050
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte Tiefe/mit geöffneter Tü - Profundidad / con puerta abierta	mm 1080/1820	1080/1840
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm 1200	1900
	Dimensioni interne - Internal Dimension Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas		
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite - Anchura	mm 644 / 910	664 / 910
	Profondità - Depth Profondeur - Tiefe - Profundidad	mm 905	905
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm 485	870
	Sbrinamento - Defrost - Dégivrages - Abtauen - Descongelación	Automatico a gas caldo - Automatic by hot gas - Automatique par gaz chaud	
	Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water Evaporation eau de dégivrage Tauwasserverdunstung - Evaporación agua de condensación	Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung	
	Compressor		
	Model	H200CS	H290CS
	Potenza - Power - Puissance - Leistung	HP 2	2,9
	T° Evaporation	°C -25	-25
	Potenza frigorifera - Refrigerant Power Puissance frigorifique - Kälteleistung	watt 2430	3380
	Refrigerante - Refrigerant type Réfrigérant type - Kältemitteltyp - Refriante	R404A	R404A
	Quantità di refrigerante - Refrigerant quantity Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge	gr 2300	2500
	Potenza assorbita - Total Power Puissance - Leistung - Potencia	watt 3000	3500
	Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación	V 400V 3N~ 50Hz	400V 3N~ 50Hz
	Peso Netto - Net weight Poids net - Netto Gewicht - peso neto	kg 165	240 (270)

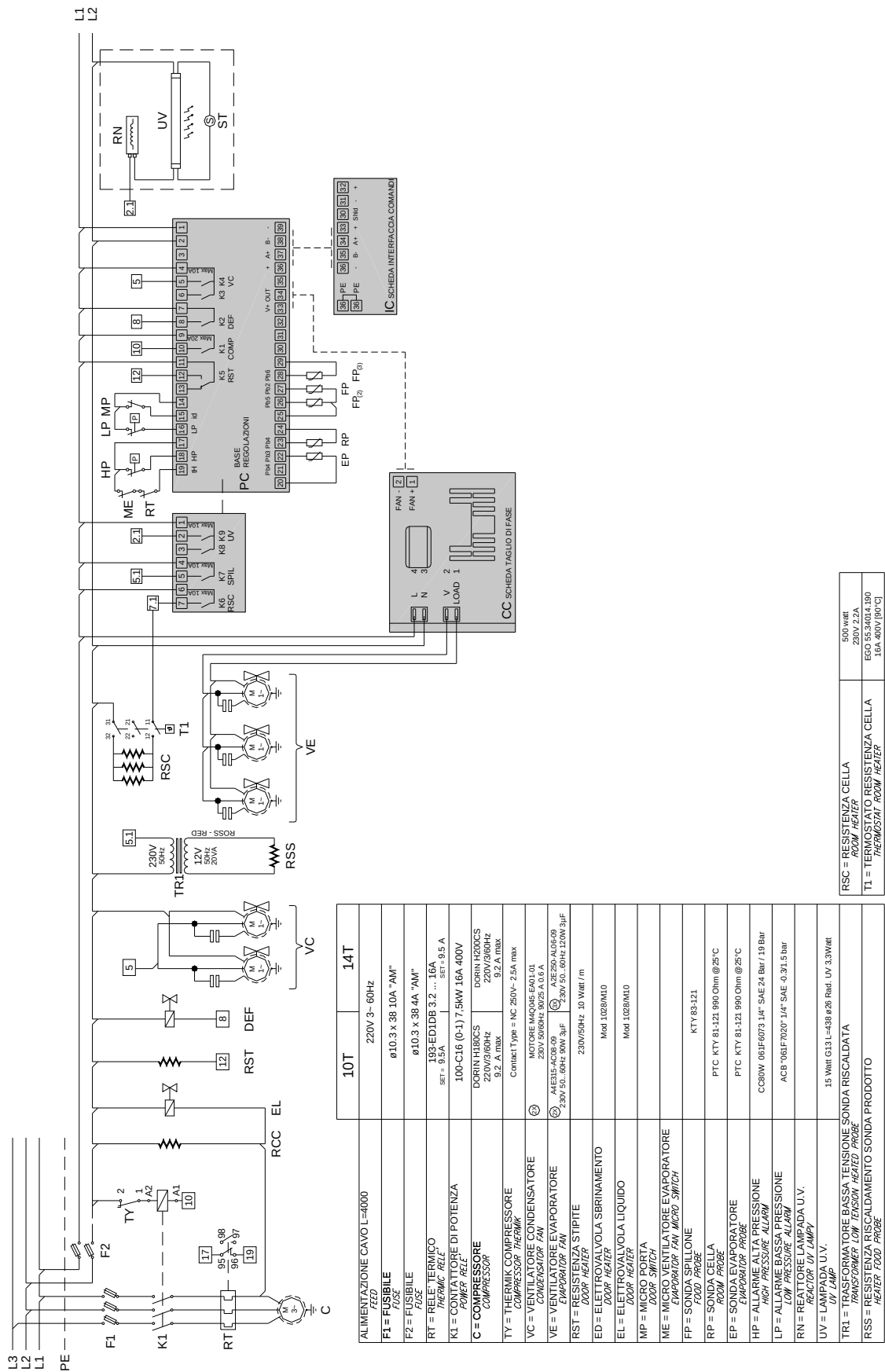
SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM – SCHALTBILD
SCHÉMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO

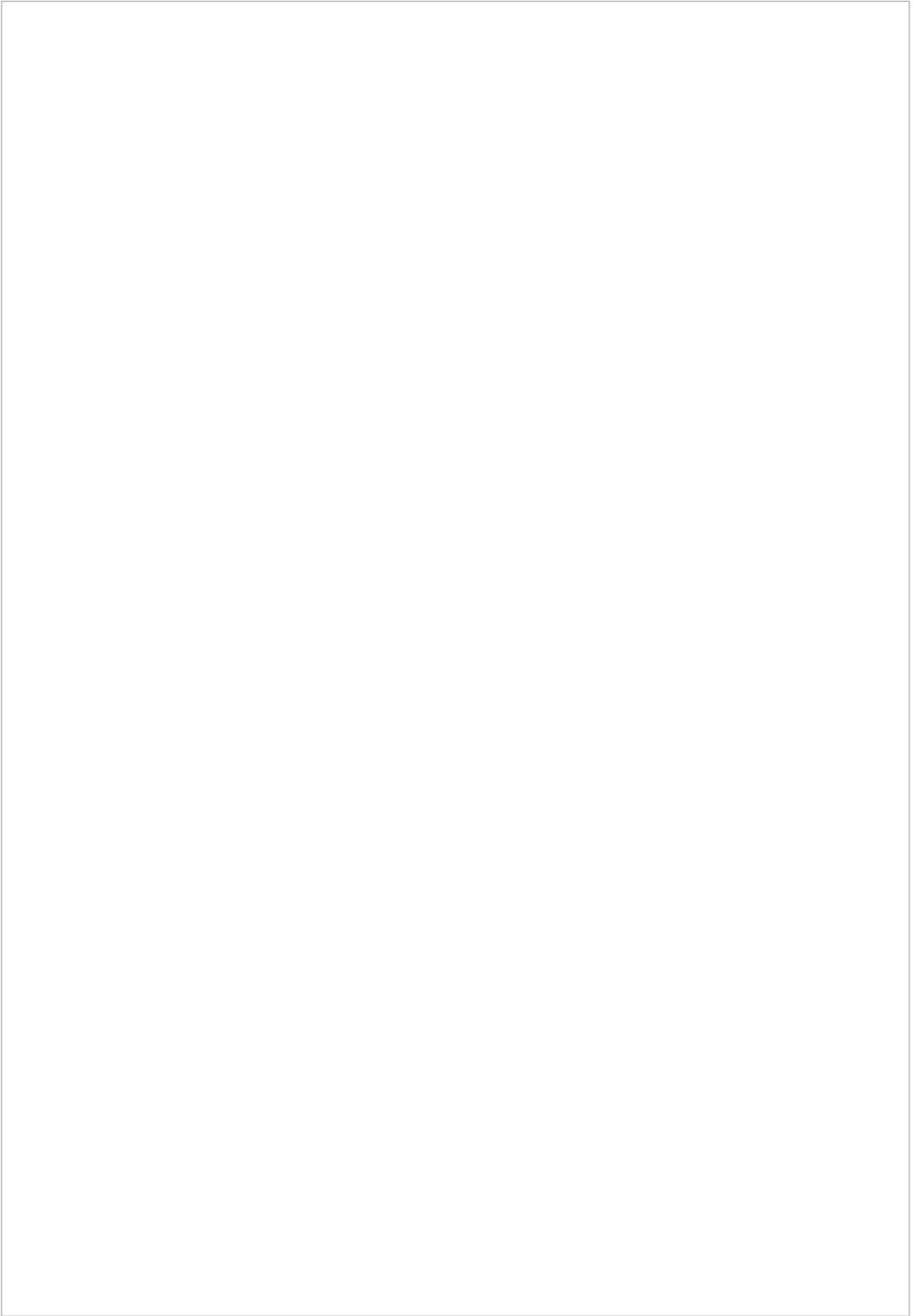




39678 220V 3~ 60Hz

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM – SCHALTBIKD
SCHÉMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO







[illegible]



AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT SANS NOTRE AUTORISATION.

CE

