

12/2017

Mod: DPA/BSV12

Production code: 8046417



Diamond
catering equipment

“SELF IN”

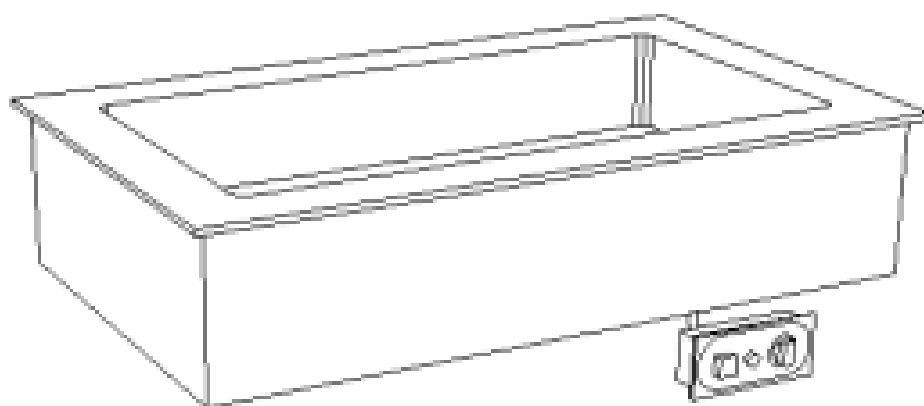


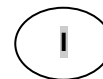
I

**- MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
PER ELEMENTI BAGNOMARIA VENTILATO AD INCASSO**

GB

**- INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL
FOR VENTILATED BAIN-MARIE UNITS**





MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE PER ELEMENTI BAGNOMARIA VENTILATO AD INCASSO "SELF IN"

1. AVVERTENZE

Leggere con attenzione il presente Manuale **prima** di procedere all'installazione.

Il Manuale è concepito per dare all'utilizzatore le informazioni necessarie all'impiego dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, dal trasporto al momento dello smantellamento.

Il manuale deve essere conservato con cura, per essere disponibile in caso di future consultazioni. In caso di cessione dell'apparecchiatura, il manuale deve essere consegnato al nuovo utente.

Per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura:

- Non manomettere i dispositivi di sicurezza;
- Utilizzare solo per gli scopi specificatamente previsti;
- Evitare la presenza di personale estraneo in prossimità dell'apparecchiatura;
- Impiegare per la manutenzione esclusivamente personale qualificato;
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di funzionamento irregolare;
- Utilizzare esclusivamente ricambi forniti dal Costruttore o da questi indicati.

ATTENZIONE: L'ACCESSO AL QUADRO ELETTRICO PRINCIPALE E A TUTTE LE ALTRE PARTI ELETTRICHE, SIA PER L'INSTALLAZIONE CHE PER LA MANUTENZIONE, È AUTORIZZATO SOLO A PERSONALE QUALIFICATO.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni a cose o persone causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e precauzioni contenute nel manuale.

Per qualsiasi dubbio o necessità rivolgersi al RIVENDITORE.

2. INTRODUZIONE

L'apparecchiatura è conforme alle Direttive 2004/108 CEE e 2006/95 CEE.

Sono state inoltre applicate le norme CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-49, CEI EN 60335-2-50, EN 55014, EN 61000-3-2 ed EN 61000-3-3.

3. DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE

I nostri ELEMENTI BAGNOMARIA sono costituiti da una vasca saldata al piano e raggiata su tutti i lati per consentire una facile pulizia.

La loro funzione è il mantenimento dei cibi caldi nelle bacinelle GN 1/1.

La gamma è composta da modelli di capacità 2,3,4,5,6 GN 1/1, adatta al contenimento di bacinelle con profondità 200mm.

La temperatura massima di funzionamento è di circa 75°C. Pannello di controllo con termoregolatore digitale.

4. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

Se l'apparecchiatura viene trasportata su pallet deve essere scaricata mediante carrello elevatore o altro macchinario di sollevamento idoneo, manovrati da personale addestrato. Il peso massimo è indicato in Tabella A.

Eventuali errori di manovra potrebbero causare infortuni per schiacciamento. Qualora le superfici dell'apparecchiatura subissero urti esse sarebbero immediatamente rovinate.

In questa fase deve essere vietata la sosta nelle immediate vicinanze a chiunque non sia coinvolto direttamente nell'operazione.

Il personale che effettua la movimentazione deve essere munito di mezzi di protezione personale adeguati (ad es.: guanti da lavoro, scarpe antinfortunistiche).

5. CONDIZIONI DI UTILIZZO E CARATTERISTICHE TECNICHE

I nostri ELEMENTI BAGNOMARIA sono concepiti unicamente per mantenere ed esporre vivande riscaldate, contenute in appositi contenitori unificati, in locali adibiti alla ristorazione collettiva. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

La temperatura max di funzionamento della vasca è di 75° C.

Gli ELEMENTI BAGNOMARIA sono disponibili secondo le configurazioni riportate nella Tabella A.

5.1 Comandi e controlli

I dispositivi di comando sono raggruppati sul cruscotto descritto in Fig. 1. I componenti elettrici sono a norma.

5.2 Protezioni e dispositivi di sicurezza

- Dispositivi di sicurezza:
Termostato di sicurezza a riarmo manuale regolato ad una temperatura di 150° che interviene in caso di funzionamento anomalo. Il termostato si trova nel carter del gruppo caldo, sul lato longitudinale esterno della vasca, la posizione del pulsante di riarmo viene segnalata da un adesivo.
- Dispositivi di protezione individuale:
Si consiglia l'uso di presine o guanti a causa della temperatura raggiungibile dai contenitori delle vivande.
- Disposizioni particolari a copertura di rischio residuo:
Limitare l'accesso alle sole persone addette, che devono essere informate sui pericoli potenziali dovuti alla temperatura.

6. INSTALLAZIONE

6.1 Operazioni preliminari

L'utilizzatore deve predisporre l'alimentazione elettrica secondo quanto riportato in Fig. 3, nel rispetto delle norme vigenti.

6.2 Posizionamento

Posizionare l'apparecchiatura con l'eventuale aiuto di un transpallet. Se questo spostamento avviene dopo il disimballo, proteggere le superfici dagli urti.

Una volta completata l'installazione è possibile togliere la pellicola protettiva. L'operazione va fatta molto lentamente per evitare che la colla rimanga sulle superfici. Qualora ciò avvenga, passare con kerosene o benzina.

6.3 Collegamenti elettrici

Devono essere effettuati da personale qualificato nel rispetto delle norme locali vigenti. Il circuito elettrico dell'apparecchiatura è progettato per funzionare con una tensione di alimentazione secondo le configurazioni riportate nella Tabella A, con frequenza a 50/60Hz. Vedere schema elettrico Fig. 2 riferito al modello acquistato.

Il collegamento elettrico avviene collegando un cavo alla morsettiera dell'apparecchiatura.

Il cavo deve avere delle caratteristiche minime del tipo H05 RNF ed un conduttore di terra efficiente e correttamente dimensionato in base alla potenza totale di questo apparecchio e degli eventuali altri apparecchi o accessori collegati sulla stessa morsettiera (**vedi targhetta**). L'impianto elettrico di alimentazione dell'apparecchio deve essere dotato, a monte, di un interruttore automatico onnipolare correttamente dimensionato che garantisca un'apertura fra i contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto.

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata unicamente quando sono soddisfatte le condizioni predette e se il sistema è in regola anche sotto il profilo dell'equipotenzialità (utilizzare la vite di collegamento posta in prossimità dell'entrata del cavo di alimentazione e dell'adesivo

con simbolo) 

Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto di queste norme antinfortunistiche.

7. FUNZIONAMENTO / USO

7.1 Consigli per l'uso

- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita: cioè il mantenimento a dei cibi in contenitori GN. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
Le dimensioni della vasca sono tali da ospitare in lunghezza rispettivamente 2, 3, 4,5,6 moduli GN 1/1.
- Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, pulire l'interno con acqua tiepida e sapone neutro, sciacquare ed asciugare accuratamente, evitare l'uso di detersivi o polveri abrasive.

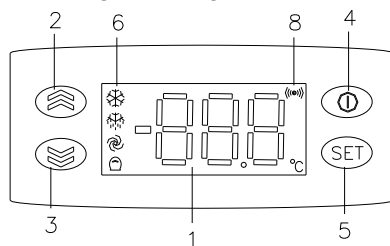
7.2 Messa in funzione della VASCA BAGNOMARIA

- Inserire l'interruttore di protezione posto a monte dell'apparecchiatura.
- Accendere l'interruttore generale delle resistenze vasca **A** di Fig. 1.
- Accendere il termoregolatore digitale della vasca **A** di Fig. 1, tenendo premuto per almeno 5 sec. il tasto **4** (vedi figura del termoregolatore)
- Regolare il termoregolatore digitale **B** alla temperatura desiderata (il termoregolatore impostato a 75°C).
- Il termoregolatore digitale B indica la temperatura all'interno della vasca.

ATTENZIONE:

Se il termoregolatore **B** della vasca si spegne da solo, e anche premendo il tasto **4** (vedi figura del termoregolatore) non si riaccende, il funzionamento **NON è regolare** ed è scattato il termostato di sicurezza a riarmo manuale. Spegner l'interruttore generale e chiamare il servizio assistenza.

7.3 Termoregolatore digitale



Legenda

- 1 – Display
- 2 – Pulsante “aumenta valore”
- 3 – Pulsante “decrementa valore”
- 4 – Premuto per almeno 5 sec. attiva la funzione stand-by, Pulsante “funzione di uscita”
- 5 – Pulsante “accende al setpoint”, accede ai menu, conferma comandi, visualizza allarmi
- 6 – Led rosso acceso resistenza accesa
- 8 – Led rosso acceso allarme attivo, lampeggiante per allarme tacitato

USO

Nel corso del normale funzionamento lo strumento visualizza la temperatura rilevata dalla sonda posta a contatto della vasca.

Per visualizzare l'attuale valore del set point: (valore temperatura scelta), premere e rilasciare il tasto **set**, appare la scritta “set”, premere nuovamente il tasto **set**.

Per modificare il valore del setpoint di lavoro premere e rilasciare il tasto **set** appare la scritta “set”, premere nuovamente il tasto **set**, appare il valore impostato, per modificarlo agire entro 15 secondi sui pulsanti ▲(2) o ▼(3) per aumentare o diminuire il valore; dopo la modifica, per memorizzare il nuovo valore premere il tasto **set**.

Il setpoint è impostabile entro i limiti di temperatura massima e minima stabiliti.

SEGNALAZIONI ED ALLARMI

‘**E1**’ sul visualizzatore indica **sonda termostato guasta** indicano una delle seguenti anomalie: tipo di sonda non corretta, sonda difettosa, difetto nei collegamenti; controllare l'integrità della sonda e la correttezza del collegamento strumento-sonda.

‘**AH1**’ sul visualizzatore indica **allarme di alta temperatura** indica che il valore letto è maggiore al valore max impostato dopo il tempo prestabilito; non causa nessun effetto sulla regolazione, l'allarme rientra quando la temperatura scende al di sotto del valore max.

‘**AL1**’ sul visualizzatore indica **allarme di bassa temperatura** indica che il valore letto è minore al valore min impostato dopo il tempo prestabilito; non causa nessun effetto sulla regolazione, l'allarme rientra quando la temperatura sale al di sopra del valore min.

La modifica dei **PARAMETRI DI CONFIGURAZIONE** del termostato, fissati dal costruttore, deve essere eseguita solo da personale qualificato utilizzando le istruzioni dello strumento.

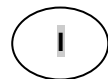
7.4 Spegnimento

Spegner l'apparecchiatura spegnendo l'interruttore generale A.

Disinserire l'interruttore a monte dell'apparecchiatura

In caso di spegnimento prolungato:

- escludere l'alimentazione elettrica;
- pulire accuratamente la vasca;
- proteggere le superfici INOX con un velo di olio di vasellina passando energicamente un panno appena imbevuto con l'olio;
- arieggiare periodicamente il locale, lasciando aperte le porte dell'armadio, per evitare lo sviluppo di sgradevoli odori.



8. PULIZIA E MANUTENZIONE

8.1 Manutenzione ordinaria

La manutenzione ordinaria e preventiva consiste essenzialmente nella pulizia settimanale delle parti in acciaio inox con acqua tiepida e sapone, seguita da un risciacquo abbondante ed un'accurata asciugatura. L'operazione di pulizia deve essere eseguita solo dopo aver staccato l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura.

In caso di formazione di depositi calcarei sul fondo della vasca, pulire con soluzione di aceto o appositi prodotti, risciacquando poi abbondantemente con acqua ed asciugare.

Attenzione:

- Evitare assolutamente l'uso di prodotti detergenti abrasivi o corrosivi e di attrezzi come pagliette, spazzole o raschietti metallici.
- Varechina, acido cloridrico ed altri composti contenenti cloro danneggiano l'acciaio inox.
- Le parti colorate devono essere pulite con cera ai siliconi.
- Il pavimento sotto l'apparecchio non deve essere lavato con sostanze corrosive che potrebbero sviluppare vapori che danneggiano l'apparecchiatura.
- Durante la pulizia **non lavare con getti d'acqua l'apparecchiatura.**

8.2 Manutenzione straordinaria

La manutenzione straordinaria avviene in caso di guasto od anomalia **da parte di personale qualificato, possibilmente con l'apparecchiatura disconnessa dalla rete di alimentazione.**

In questo ambito possono essere necessarie riparazioni o sostituzioni. Le parti difettose devono essere sostituite solo con materiali e componenti identici a quelli originali o indicati dal Fornitore.

In caso di sostituzione di componenti o modifica sull'apparecchiatura eseguita dall'utilizzatore senza il consenso scritto del Costruttore, o con ricambi non autorizzati, la garanzia decade immediatamente.

8.3 Possibili anomalie

Se la VASCA non si riscalda controllare l'alimentazione elettrica e che il termoregolatore digitale non sia regolato al minimo.

Se l'interruttore generale A è in posizione 1 ed è acceso, mentre lo strumento è spento, il funzionamento NON è regolare ed è scattato il termostato di sicurezza a riarmo manuale. Spegner l'interruttore generale e chiamare il servizio assistenza.

Se dopo aver effettuato i controlli indicati non si ottiene un funzionamento corretto, spegnere l'apparecchiatura e **contattare immediatamente il fornitore.**

9. SMANTELLAMENTO

Alla fine della sua vita utile, l'apparecchiatura dovrà essere esclusa dalla rete elettrica prima di procedere allo smontaggio dei vari componenti. Si dovrà fare attenzione alle possibilità di infortunio connesse con la forma ed il peso di ciascun componente.

Le varie parti (componenti elettrici, tubi in gomma, guaine passacavi, ecc.) andranno selezionate per ottenere il miglior risultato possibile in termini di rispetto per l'ambiente nel rispetto delle leggi vigenti.



INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL FOR VENTILATED BAIN-MARIE UNITS “SELF IN”

1. WARNINGS

Read this manual carefully before commencing installation.

The manual has been devised to furnish the user with all the information required to operate the equipment safely, from its transportation right through to scrapping.

The manual must be looked after carefully so that it is available for future reference. In the event the equipment is sold, the manual must also be handed over to the new user.

In order to use the equipment correctly:

- Do not tamper with the safety devices;
- Use the equipment only for the purpose for which it was specifically designed;
- Keep unauthorized personnel away from the equipment;
- Have maintenance performed by qualified personnel only;
- Switch off the equipment in the event of a fault or irregular operation;
- Only use spare parts supplied or indicated by the Manufacturer.

ATTENTION: ONLY QUALIFIED ELECTRICIANS ARE AUTHORIZED TO ACCESS THE MAIN CONTROL BOARD AND ANY OTHER ELECTRICAL PARTS, WHETHER FOR INSTALLATION OR MAINTENANCE PURPOSES.

The Manufacturer declines all responsibility for damage to property or bodily injury as a result of non-compliance with the instructions and warnings contained herein.

If in any doubt, and whenever the need arises, contact the DEALER.

2. INTRODUCTION

The equipment conforms to the EEC Directives 2004/108 CEE e 2006/95 CEE.

In addition, the following standards have also been applied: CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-49, CEI EN 60335-2-50, EN 55014, EN 61000-3-2 and EN 61000-3-3.

3. DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT

Our BAIN-MARIE UNITS are composed of a basin welded to the top and curved on all sides to allow easy cleaning.

Their purpose is to keep food warm in GN 1/1 basins.

The range is composed of three models with a capacity of 2, 3, 4, 5, 6, GN 1/1, suitable for holding basins with a depth of 200mm.

The maximum operating temperature is around 75°C. Control panel with digital heat regulator.

4. TRANSPORTATION AND HANDLING

If the equipment is transported on a pallet, it must be unloaded using a lift truck or other appropriate lifting means operated by trained personnel. The maximum weight is given in Table A.

Manoeuvring errors might cause injury as a result of crushing. Any blows to the surfaces of the equipment will result in immediate damage.

During this phase, anyone not directly involved in the operation must not be allowed to remain in the area.

The personnel handling the equipment must wear appropriate personal safety gear (e.g. work gloves, safety boots).

5. OPERATING CONDITIONS AND TECHNICAL FEATURES

Our BAIN-MARIE UNITS have been designed solely for the preservation and display of warm foods, contained in special unified containers, for use in rooms used for group catering. Any other use shall be considered improper.

The maximum operating temperature of the basin is 75° C.

The BAIN-MARIE UNITS are available in the configurations featured in Table A.

5.1 Controls

The control devices are grouped together on the instrument panel illustrated in Fig. 1. Electrical components conform to standards.

5.2 Protection and safety devices

- Safety devices:
Manual-reset safety thermostat in the basin and in the heated cabinet only, set to a temperature of 150°, it trips when operation is anomalous.
The thermostat is situated in the stainless steel covering of the heating unit, on the outer longitudinal side of the well. The position of the manual-reset button is signposted by a sticker.
- Personal safety gear:
The food containers can become very hot, and it is therefore advisable to use pot-holders or oven gloves.
- Special provisions guarding against residual hazards:
Make sure authorized personnel only are allowed access to the unit, and that they are suitably instructed as to the potential dangers owing to high temperatures.

6. INSTALLATION

6.1 Preliminary operations

The user must provide for the supply of electrical energy as shown in Fig. 3, in compliance with current standards.

6.2 Positioning

Move the equipment into place with the aid of a pallet truck, where necessary. If the unit is moved after it has been unpacked, protect the surfaces from knocks.

Once installation is complete, the protective film can be removed. This operation should be performed very slowly to prevent the glue from remaining attached to the surfaces. If this happens, use kerosene or petrol to remove it.

6.3 Electrical connections

Connections must be made by a qualified electrician in accordance with the local standards in force. The electrical circuit of the unit is designed to operate at a power supply voltage in accordance with the configurations shown in Table A, with a frequency of 50/60Hz. See the electrical diagram, Fig. 2, applicable to the model you have purchased.

The electrical connection is made by connecting the cable to the terminal board of the unit.

The cable must have the features of type H05 RNF or better, and must feature an efficient earth wire of an appropriate size for the total power of this unit and any other units or accessories connected on the same terminal board (**see rating plate**). The units electrical supply system must feature an appropriately sized automatic omnipolar circuit breaker upstream that assures a gap between the contacts of at least 3mm. There must not be any breaks in the earth cable.

The electrical safety of this equipment is only assured when the above-mentioned conditions are met and if the systems equipotential situation is also in order (use the connection screw located near the power cable entry and the label featuring the symbol)



The manufacturer declines all responsibility in the event these safety standards are not complied with.

7. OPERATION / USE

7.1 Operating tips

- This appliance must only be used for its intended purpose. This consists of keeping foods warm by bain-marie in GN containers. Any other use shall be considered improper.
The size of the basin means that, lengthwise, it can accommodate 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1 modules respectively.
- Before using the equipment for the first time, clean it inside with lukewarm water and neutral soap, rinse and dry thoroughly. Avoid using abrasive detergents or scouring powders.

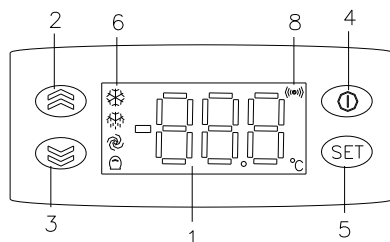
7.2 Starting up the BAIN-MARIE BASIN

- Turn on the circuit breaker located upstream from the equipment.
- Make sure the overflow is properly inserted in the waste.
- Turn on the main switch for the basin heating elements **A** of Fig. 1.
- Switch on the basin digital thermostat **B** of Fig. 1 and press the button 4 for at least 5 " (see picture of thermostat)
- Adjust the digital heat regulator **B** to the desired temperature (the heat adjuster set to 75°C).
- The digital heat regulator B indicates the temperature in the basin.

WARNING:

If the digital thermostat **B** turns off and even pressing the button 4 (see picture of digital thermostat) it doesn't run, the working **IS NOT CORRECT**, the manual-reset safety thermostat goes off. Switch off the general switch and call the assistance service.

7.3 Digital heat regulator



Legend

- 1- Display
- 2- "Increase value" button
- 3- "Decrease value" button
- 4- Press at least " to activate the stand-by function , "Exit function" button
- 5- "Enter setpoint" button, enter controls confirmation menu and alarms view menu
- 6- Red led alight, heating element on working
- 8- Red led alight, active alarm; if lightening, silenced alarm

USE

During the usual working the instrument shows the temperature pointed out by the feeler which is in contact with the basin or inside the cabinet.

To visualize the present setpoint value: (value of established temperature) push and release **set** button, the word "**set**" appears, push again "**set**" button.

To modify the setpoint value push and release **set** button, the word "**set**" appears, push again "**set**" button and the set value appears. To modify it push by 15 seconds the ▲(2) or ▼(3) buttons to increase or decrease the value. After the change push **set** button to save the new value.

The setpoint can be set by settled limits of the highest and lowest temperature.

SIGNALS AND ALARMS

"**E1**" on the display indicates **damaged thermostat feeler** and there could be one of the following anomaly: basin feeler type not correct, basin feeler defective, connection defect. Check if the feeler is intact and if connection between instrument and feeler is correct.

"**AH1**" **high temperature alarm** on display indicates that the reading value is higher then the pre-setted max. value; it causes no effect to the regulation, the alarm stops when the temperature decreases under the presetted max. value.

"**AL1**" **low temperature alarm** on display indicates that the reading value is lower then the presetted minimum value, it causes no effect to the regulation, the alarm stops when the temperature rises over the presetted minimum value

Only qualified personnel can modify the CONFIGURATION PARAMETERS of the thermostat, established by the Manufacturer, using

7.4 Shutdown

Turn the unit off via the main switch **A**.

Switch the equipment off by switching the digital thermostat **B** off.

THE BASIN MUST ONLY BE DRAINED ONCE THE EQUIPMENT HAS COOLED.

In the event the unit is to be left off for a lengthy period:

- disconnect the power and water supply;
- empty the basin and clean thoroughly;
- protect the stainless steel surfaces by covering them with Vaseline oil, rubbing vigorously with a cloth soaked in the oil;

8. CLEANING AND MAINTENANCE

8.1 Routine maintenance

The routine and preventive maintenance basically consists in the weekly cleaning of the stainless steel parts with lukewarm soapy water, rinsing abundantly and drying thoroughly. The unit must only be cleaned after first disconnecting the power supply upstream from the equipment. Should lime scale form on the bottom of the basin, clean with a vinegar solution or special products before rinsing abundantly with water and drying.

Attention:

- Under no circumstances should you use abrasive or corrosive detergents and utensils such as steel wool, brushes or metal scrapers.
- Bleach, hydrochloric acid and other compounds containing chlorine will damage the stainless steel.
- The coloured parts must be cleaned with silicone wax.
- The floor under the unit must not be washed with corrosive substances that might generate vapours damaging the equipment.
- During cleaning, **do not wash the equipment with jets of water.**

8.2 Non-routine maintenance

Special maintenance must be performed by qualified personnel in the event of a fault or anomaly, **wherever possible with the equipment disconnected from the power mains.**

In this case, repairs or replacements might be required. The faulty parts must only be replaced with materials and components identical to the originals or specified by the Manufacturer.

The replacement of components or the modification of the equipment by the user without written permission from the Manufacturer, or the use of non-authorized spare parts, shall instantly cause the warranty to be void.

8.3 Possible errors

If the BASIN does not heat, check the power supply and make sure the digital temperature regulator is not at the minimum setting.

If, after performing the checks indicated, correct operation is still not achieved, switch off the equipment and **contact the supplier without delay.**

9. SCRAPPING

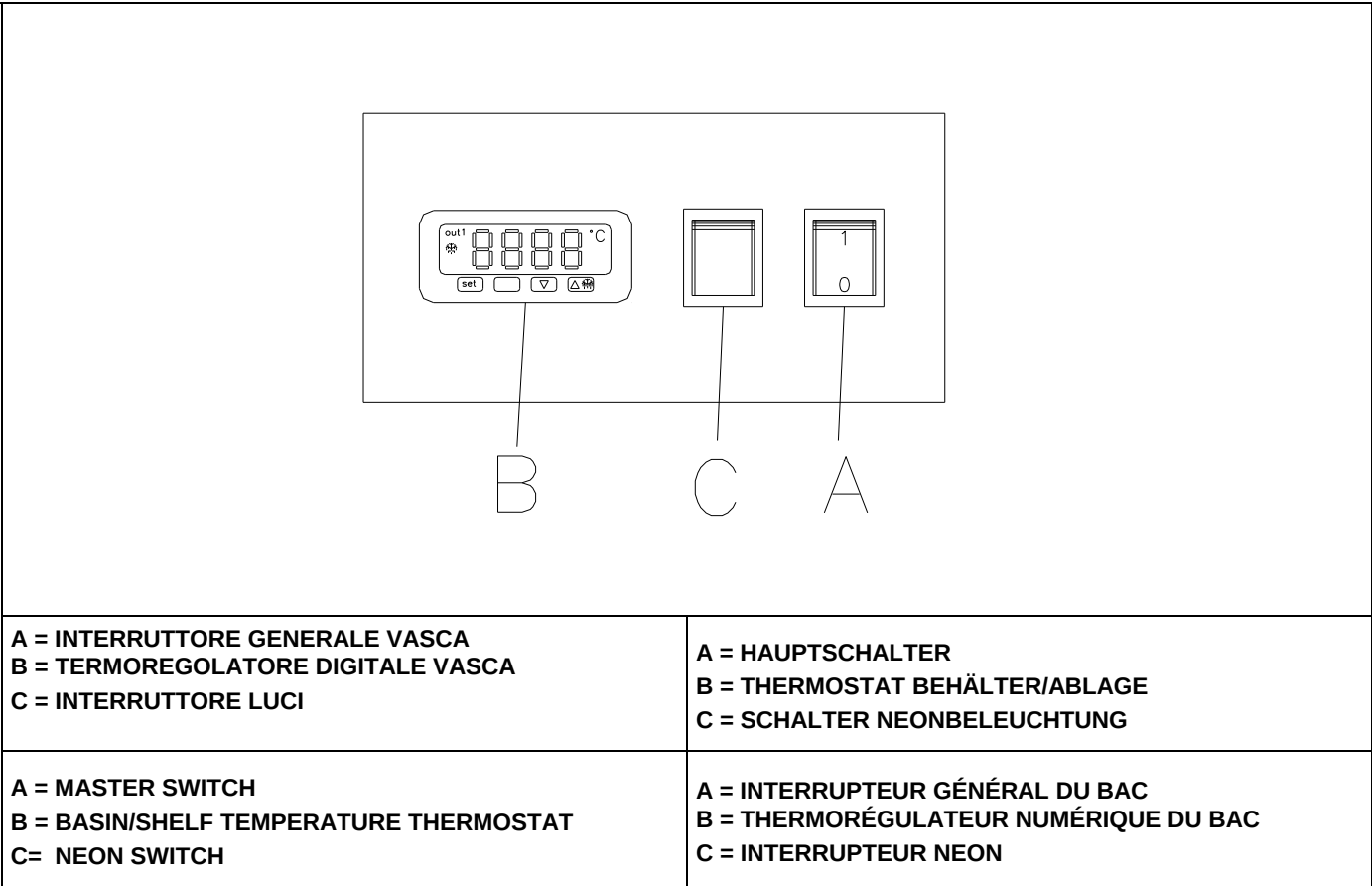
At the end of its service life, the equipment must be disconnected from the power mains before disassembling the various components. Special care must be taken to avoid the risk of accidents associated with the form and weight of each component.

The various parts (electrical components, rubber piping, cable sheaths, etc.) must be selected so as to make the best possible contribution to the protection of the environment in compliance with the laws in force.

**Tabella A: CARATTERISTICHE TECNICHE ELEMENTI BAGNOMARIA -
 TECHNICAL FEATURES OF BAIN-MARIE UNITS - TECHNISCHE MERKMALE BAINMARIE-ELEMENTE -
 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ELEMENTS BAIN MARIE**

Mod.	IBM2	IBM3	IBM4	IBM5	IBM6
Dimensioni esterne - Overall dimensions - Aussenmasse mm - Dimensions externes mm.:					
L =lunghezza- length-Länge- longueur :	800	1125	1455	1780	2105
P =profondità-depth- Tiefe- profondeur:	700	700	700	700	700
H = altezza- height- Höhe- hauteur:	280	280	280	280	280
Dimensioni vasca/basin/wanne/bac : mm.:					
Lunghezza- length- Länge– longueur : mm	660	990	1310	1605	1930
Profondità – depth - Tiefe- profondeur : mm	510	510	510	510	510
Altezza – height – Höhe – hauteur : mm	210	210	210	210	210
Capacità vasche-Basin capacity-Kapazität- Capacité des bacs	2 1/1	3 1/1	4 1/1	5 1/1	6 1/1
N° resistenze - N° resistors - Anzahl der Heizkörper - Nombre de résistances	1	1	2	3	3
Potenza totale-Total power-Gesamtleistung KW- Puissance totale	1.1	1.6	2.2	3.3	3.3
Tensione alimentazione- Supply voltage- Speisespannung- Tension alimentation	230V 1N 50/60Hz	230V 1N 50/60Hz	230V 1N 50/60Hz	230V 1N 50/60Hz	230V 1N 50/60Hz
Peso Max-Max weight-Höchstgewicht-Poids (Kg).	30	40	50	60	70

Fig. 1: PANNELLO COMANDI – CONTROL PANEL – SCHALTFELD - PANNEAU DE COMMANDES



BAGNOMARIAVENTILATO SU VASCA 2/3 GN1/1 - BAIN-MARIE ON BASIN 2/3 GN1/1
BAINMARIE IN DER WANNE 2/3 GN1/1 - BAIN-MARIE SUR BAC 2/3 GN1/1

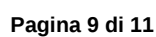
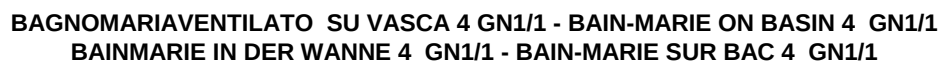
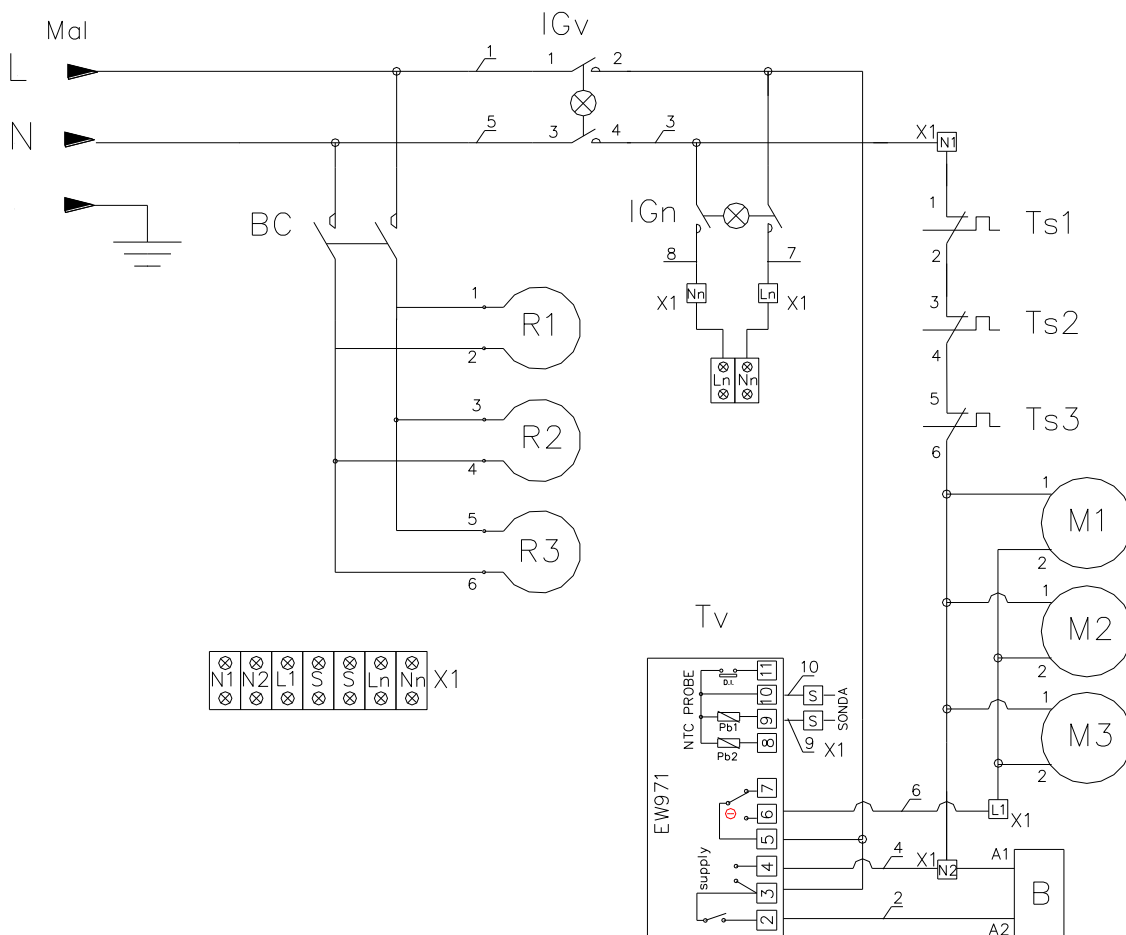


Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO – WIRING DIAGRAM – SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE

**BAGNOMARIAVENTILATO SU VASCA 4/5/6 GN1/1 - BAIN-MARIE ON BASIN 4/5/6 GN1/1
BAINMARIE IN DER WANNE 5/6 GN1/1 - BAIN-MARIE SUR BAC 5/6 GN1/1**



Mal	MORSETTIERA D'ALLACCIAMENTO	MAIN TERMINAL BOARD	ANSCHLUSS-KLEMMENLEISTE	BORNIER DE BRANCHEMENT
Igv	INTERRUTTORE GENERALE VASCA	BASIN MASTER SWITCH	HAUPTSCHALTER WANNE	INTERRUPTEUR GENERAL BAC
In	INTERRUTTORE LUMINOSO LUCI	LIGHTING LUMINOUS SWITCH	LEUCHTSCHALTER BELEUCHTUNG	INTERRUPTEUR LUMINEUX LUMIERES
Tv	TERMOSTATO REGOLAZIONE VASCA	BASIN REGULATOR THERMOSTAT	THERMOSTAT EINSTELLUNG WANNE	THERMOSTAT REGLAGE BAC
B	BOBINA TELERUTTORE	ELECTROMAGNETIC SWITCH COIL	SPULE FERNSCHALTER	BOBINE TELERUPTEUR
BC	CONTATTI TELERUTTORE	ELECTROMAGNETIC SWITCH CONTACTS	KONTAKTE FERNSCHALTER	CONTACTS TELERUPTEUR
R	RESISTENZA RISCALDANTE	HEATING ELEMENT	HEIZKÖRPER	RESISTANCE CHAUFFANTE
Ts	TERMOSTATO DI SICUREZZA	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITE
X1	MORSETTIERA INTERNA	INTERNAL TERMINAL BOARD	INTERNE KLEMMENLEISTE	BORNIER INTERNE

Fig. 3: SCHEMA DI INSTALLAZIONE- INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSSCHEMA - SCHEMA D'INSTALLATION

ELEMENTI BAGNOMARIA - BAIN-MARIE UNITS - BAINMARIE-ELEMENTE - ELEMENTS BAIN-MARIE

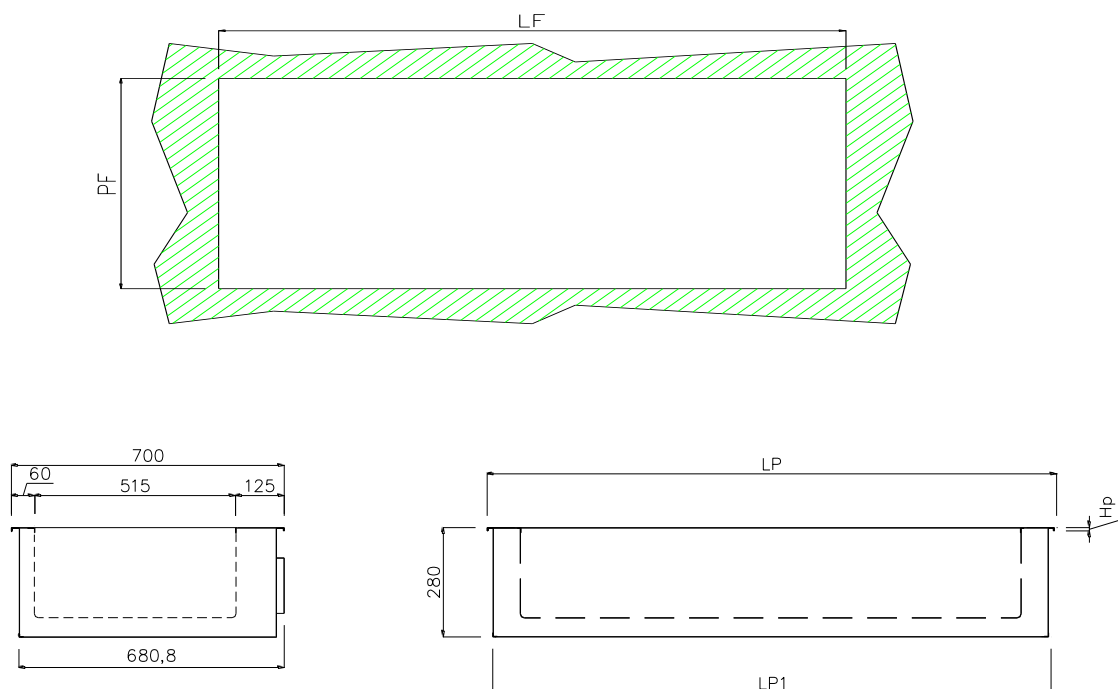
Il Self IN è un prodotto progettato per disporre delle funzioni desiderate integrandole con qualsiasi arredamento previsto dal cliente.

La gamma si compone di elementi caldi e freddi, tutti adatti ad essere incassati su qualsiasi piano.

Gli elementi sono in acciaio inox e le vetrine sono in vetro temprato.

Gli elementi refrigerati sono previsti in versione completa di gruppo refrigerante oppure predisposti per gruppo refrigerante remoto; i primi sono pronti per l'utilizzo, gli altri necessitano del collegamento al gruppo remoto, della carica di fluido refrigerante e del collaudo.

Predisposizione del foro nei piani di lavoro:



Gastro Norm	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Lf [mm]	775	1100	1430	1755
Pf [mm]	685	685	685	685
Lp[mm]	800	1125	1455	1780
Pp [mm]	700	700	700	700
Hp [mm]	10	10	10	10