

08/2017

Mod: GV641

Production code: T10(IRON GRID)



Diamond
catering equipment

1. PARTE PRIMA per L' INSTALLATORE

Riportiamo di seguito I dati essenziali, le caratteristiche tecniche ed I consigli per una corretta installazione e per un buon uso e manutenzione delle apparecchiature descritte. Ricordiamo che si tratta di attrezzature destinate ad uso professionale e quindi tutte le operazioni di installazione, di allacciamento alla rete di distribuzione e di messa in funzione della macchina debbono essere eseguite da personale qualificato ed autorizzato che dovrà attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel paese di utilizzo. **Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati a cose, a persone o ad animale se derivanti da un uso non corretto o per fini diversi da quelli indicati e/o non contemplati nel presente manuale.**

Figura 1 – Caratteristiche tecniche

modello	dimensioni	descrizione	tipo	struttura	Consumo di aria
T 10	410 X 630 X 430	1 bruciatore	A	Inox	19.5 m/h
T 20	770 X 530 X 430	2 bruciatore	A	Inox	39 m/h
T 30	1130 X 630 X 430	3 bruciatore	A	Inox	58.5 m/h

Figura 2 – Dati tecnici

Dati Tecnici	Unità	T10	T20	T30
Portata termica nominale	kW	9.0	18.0	27.0
Portata termica ridotta	kW	5.7	11.4	17.1
Consumo G30	Kg/h	0.704	1.408	2.112
Consumo G20	M/h	0.95	1.9	2.55
Regolazione aria primaria G30 28...30mbar	mm	18.0	18.0	18.0
Regolazione aria primaria G20 20mbar	mm	Aperta	Aperta	Aperta
Iniettore bruciatore principale G30 28...30mbar	mm	1x1.50	2x1.50	3x1.50
Iniettore bruciatore principale G20 20mbar	mm	1x2.25	2x2.25	3x2.25
Iniettore bruciatore pilota G30 28...30 e 50mbar	N	20	20	20
Iniettore bruciatore pilota G20 20mbar	N	Reg.	Reg.	Reg.
By-pass rubinetto G30 (28...30 e 50mbar)	mm	1.20	1.20	1.20
By-pass rubinetto G20 20mbar	mm	Reg.	Reg.	Reg.

1.1 Norme e requisiti

Ricordiamo che gli apparecchi installati in locali aperti al pubblico debbono rispondere a requisiti particolari tra i quali ricordiamo:

- Prescrizioni particolari e specifiche per ogni tipo di pubblico locale
- Prescrizioni di sicurezza contro il rischio di incendio e di panico nei locali pubblici.
- Prescrizioni generali di installazione di apparecchi di cottura destinati alla ristorazione.
- Impianti funzionanti a gas combustibile ed idrocarburi liquefatti.

1.2 Imballi

Verificare l'integrità dell'imballo prima di procedere all'estrazione della griglia. Aprire il cartone avendo cura di non disperdere nell'ambiente punti metallici, nastri adesivi od altri componenti dell'imballaggio perché potenziali fonti di pericolo.

1.3 Ingombri e posizionamento

- Verificare che gli ingombri dell'apparecchio corrispondano agli spazi predisposti per il suo posizionamento. Verificare che il piano di appoggio sia stabile e perfettamente orizzontale.
- Togliere la pellicola protettiva dalle pareti esterne dell'apparecchio facendo la massima attenzione a che non rimangano sulle pareti pezzi di colla o di plastica. Nel caso che rimangano residui di colla toglierli con un solvente appropriato.
- Posizionare l'apparecchio sul piano predisposto verificando che sia perfettamente orizzontale, se necessario sistemare il livello avvalendosi dei piedini regolabili.

1.4. Allacciamento

Prima di collegare l'apparecchio alla rete accertarsi che:

- Il gas presente sul luogo corrisponda a quello per il quale l'apparecchio è predisposto. In caso contrario non procedere all'allacciamento e predisporre l'apparecchio al nuovo tipo di gas operando come descritto al punto 2.2
- I bruciatori sono costruiti in modo da resistere a sollecitazioni termiche e meccaniche e sono muniti di iniettori fissi, e quindi necessario cambiare gli iniettori ogniqualvolta si cambia il tipo di gas.
- I dati di predisposizione dell'apparecchio sono riportati sull'apposita targhetta sul pannello laterale destro e nella figura 3 di questo manuale.
- Collegare la griglia alla rete usando tubi rigidi o flessibili ma solo ed esclusivamente in metallo.
- Accertarsi che la pressione deve superare i 50 mbar.
- Usare appositi sigillanti per tutti i collegamenti e, a collegamento avvenuto, verificare la tenuta dei raccordi. Per le operazioni di verifica non usare mai fiamme vive.
- È importante che le pareti adiacenti all'apparecchio siano protette contro il calore. Interporre fogli refrattari oppure piazzare gli apparecchi ad almeno 200 mm di distanza dalle pareti laterali o posteriori (vedi schema di fianco).
- Il collegamento dell'apparecchio alla rete deve essere effettuato tramite un rubinetto di intercettazione, questo rubinetto deve essere chiuso quando la friggitrice non è in funzione.

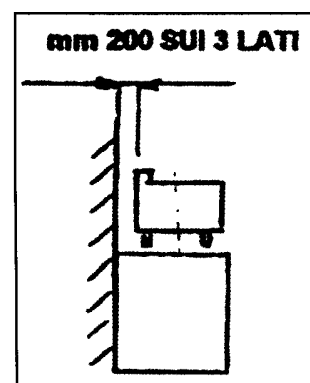
1.5 Prodotti di combustione

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti di combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabelle dati tecnici) come apparecchiature a gas di tipo A.

Tali apparecchi devono scaricare in apposite cappe, o dispositivi simili, collegati ad un condotto di sicura efficienza che scarica direttamente all'esterno.

ATTENZIONE

Gli apparecchi devono obbligatoriamente essere sotto una cappa aspirante e scaricare i fumi verso l'esterno. Gli apparecchi la cui potenza termica totale è superiore a 14 kW devono essere obbligatoriamente installati sotto una cappa di aspirazione, intercettando e pilotando il sistema di alimentazione del gas dell'apparecchio. In particolare dovrà chiudere l'elettrovalvola posta nel circuito di alimentazione a monte dell'apparecchio. Controllare che non ci siano dispersioni nel sistema aspirante. I limiti di portata sono stabiliti dalla norma di installazione UNI-CIG 8723 punto 4.3 scarico prodotti di combustione. A titolo indicativo, la cappa aspirante deve garantire una portata di aspirazione pari ad un volume di 35m³/h di aria per ogni kW di portata termica. A richiesta possono essere forniti dei convogliatori che raccolgono i fumi delle griglie e ve li convogliano verso un unico punto di scarico ; anche in questo caso l'apparecchio dovrà essere posizionato sempre sotto una cappa aspirante.



2. MESSA IN FUNZIONE

L'apparecchio viene messo in funzione alla potenza nominale con gli iniettori indicati (vedi tabella fig. 3) La pressione di alimentazione deve corrispondere a quanto indicato nella targhetta dati.

2.1 Controllo della pressione

Per misurare la pressione di alimentazione è sufficiente disporre di un manometro a liquido con suddivisione minima 0.1 mbar (ad esempio un manometro ad U) e procedere nel seguente modo :

- Spostare la griglia in modo da operare dalla apposita apertura che si trova posteriormente.
- Svitare la vite di chiusura della presa di pressione (fig 6)\
- Collegare il manometro e misurare la pressione
- Togliere il manometro, riavvitare la vite ed accertarsi che non vi siano perdite.

2.2 Regolazione per il funzionamento con gas diversi.

Nell'imballo e sull'apparecchio sono riportati i dati di regolazione per il gas di predisposizione. Nel caso si debba operare per adeguare la regolazione ad un gas diverso si dovrà:

- a) Accertarsi che tipo di gas e pressione corrispondano a quelle regolamentari riportate nella apposita targhetta dati.
- b) Scegliere gli iniettori indicati per il tipo di gas e per la pressione di esercizio del luogo attenendosi alla tabella pubblicata a pag. 3 presente manuale (ricordare che la non può mai superare i 50 mbar) e sostituirli a quelli montati. Gli iniettori necessari per il funzionamento con i tipi di gas abilitati sono forniti in un sacchetto assieme all'apparecchio.

2.2.1 Regolazione del bruciatore principale

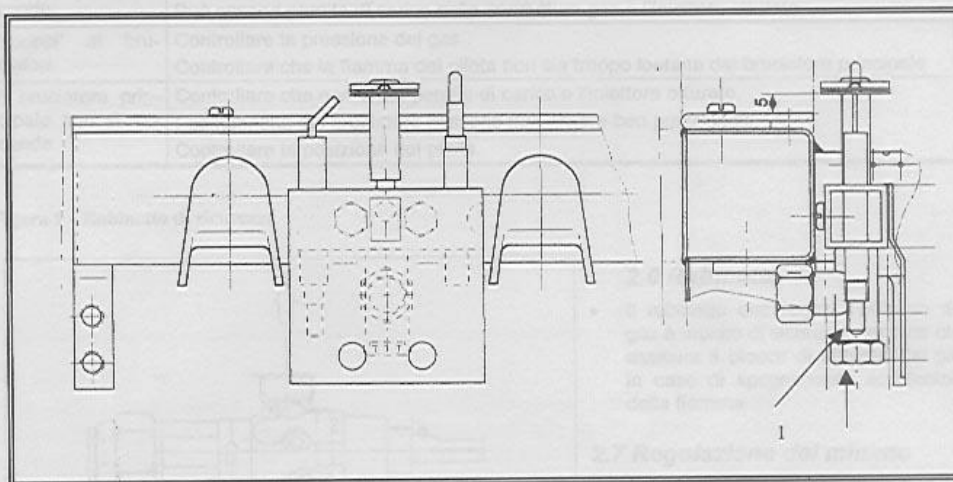
- Sostituire l'iniettore svitandolo dalla sede (n.3) ed avvitando al suo posto quello prescelto.
- Regolare l'afflusso dell'aria primaria attraverso l'apposito anello di regolazione (1) fissando la distanza (A) come indicato nella tabella
- Per regolare l'afflusso di aria primaria svitare la vite 4 spostare l'anello sulla posizione desiderata e riavvitare bloccando la vite.
- Per verificare se la regolazione dell'aria primaria è corretta controllare che non vi sia distacco di fiamma dal bruciatore quando questi è freddo e che non vi sia ritorno di fiamma quando il bruciatore è caldo.

2.3.Regolazione del bruciatore pilota

Per regolare l'iniettore del bruciatore pilota è necessario togliere il pannello di fondo, in questo modo si potrà accedere facilmente al pilota.

- L'iniettore del bruciatore pilota ha un foro regolato per il gas G30, per adattarlo all'uso del gas G20 è sufficiente svitare il raccordo che trattiene in sede l'iniettore
- Con un piccolo cacciavite svitare l'iniettore in senso antiorario quanto basta perché la fiamma sia ben regolata
- Rimontare tutte le parti rimosse e fissarle come in precedenza.
- Nel bruciatore pilota non è necessario regolare l'aria primaria, per controllare la regolazione della fiamma si accenda il pilota e si verifichi che la fiamma sia ben formata ed avvolga la termocoppia. Se la fiamma avesse aspetto irregolare ricontrollare la regolazione.

Figura 7 Regolazione bruciatore pilota



2.4.Controllo del funzionamento

- Verificare la stabilità dell'apparecchio sul piano di appoggio
- Controllare che vi sia un buon afflusso di aria fresca
- Controllare che non vi siano fughe o perdite di gas
- Mettere in funzione l'apparecchio
- Controllare la stabilità delle fiamme sia del bruciatore principale che del pilota
- Controllare che vi sia una corretta fuoriuscita dei gas incombusti

2.5.Interventi, riparazioni e ricambi (solo per i tecnici autorizzati)

Anche con un corretto utilizzo dell'apparecchio possono insorgere inconvenienti dovuti a varie cause, nella tabella che segue citiamo alcuni possibili inconvenienti ed i suggerimenti per risolverli.

Attenzione

- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, riparazione o semplice pulizia dell'apparecchio è necessario chiudere il rubinetto di alimentazione del gas che si trova a monte dell'apparecchio.
- Al termine di ogni intervento di riparazione o manutenzione che interessi le parti relative al gas è necessario effettuare un controllo di tenuta per assicurarsi che non vi siano fughe o perdite.

