

06/2018

Mod: DBT101/TS-GX

Production code: ABV5001-DM (CER. SINISTRA)



Diamond
catering equipment



ABATIDORES – CONGELADORES RAPIDOS DE TEMPERATURA



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

**MANUAL DE INSTALACIÓN USO Y
MANTENIMIENTO**



ES



El constructor se reserva el derecho de modificar sin previo aviso las características de los equipos presentados en esta publicación.

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE.....	1
2. ÍNDICE ANALÍTICO	2
3. SEGURIDAD	3
4. NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES	4
4.1. Informaciones Generales	4
4.2. Garantía	4
4.3. Sustitución de Partes	4
4.4. Descripción del Equipo	5
4.5. Placa Descriptiva.....	6
4.6. Dispositivos De Seguridad	7
5. USO Y FUNCIONAMIENTO.....	8
5.1. Primer encendido	8
5.2. Modalidad Congelador Rápido.....	8
5.3. Modalidad Ciclos Especiales	20
5.4. Modalidad Recetario	31
5.5. Pre-enfriamiento.....	34
5.6. Impostaciones	35
5.7. Utilizo puerto USB	36
5.8. Recomendaciones Para el Uso.....	37
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	38
6.1. Advertencias Para La Limpieza Y El Mantenimiento	38
6.2. Mantenimiento Ordinario	38
6.3. Mantenimiento Extraordinario 10T y 14T	38
6.4. Mantenimiento Extraordinario 10TR	40
6.5. Mantenimiento Extraordinario 6T 2/1	42
6.6. Mantenimiento Extraordinario 10T 2/1	44
7. AVERÍAS	47
7.1. Visualización de Averías	48
8. INSTALACIÓN.....	50
8.1. Embalaje Y Desembalaje.....	50
8.2. Instalación	50
8.3. Conexión de la Alimentación Eléctrica.....	51
8.4. Conexión del agua de la unidad condensadora.....	51
8.5. Unidad condensadora Remota	52
8.6. Prueba.....	53
9. ELIMINACIÓN DEL EQUIPO	54
10.FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE.....	54
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE ANALÍTICO

A

Advertencias Para La Limpieza Y El Mantenimiento; 38
AVERÍAS; 47

C

Ciclo Continuo a Temperatura; 18
Ciclo Continuo a Tiempo; 17
Ciclo de Calentamiento Sonda Producto; 24
Ciclo de Congelación Rápida Positiva (a Temperatura); 9
Ciclo de Congelación Rápida Positiva (a Tiempo); 11
Ciclo de Descongelación; 22
Ciclo de Descongelación (Opcional); 24
Ciclo de Endurecimiento Helado; 23
Ciclo de Esterilización; 23
Ciclo de Fermento (Opcional); 25
Ciclo de Lenta Cocción a Temperatura; 27
Ciclo de Lenta Cocción a Tiempo; 29
Ciclo de Sanitización Pescado; 21
Ciclo de Secado; 22
Ciclo de Sobrecongelación a Temperatura; 13
Ciclo de Sobrecongelación a Tiempo; 15
Ciclo Personalizado; 19
Conexión de la Alimentación Eléctrica; 51
Conexión del agua de la unidad condensadora; 51

D

Descripción del Equipo; 5
Desembalaje; 50
Dispositivos De Seguridad; 7
Download dati HACCP; 36
Download y Upload Parámetros; 36
Download y Upload Recetas; 36

E

Eliminación del Equipo; 54
Embalaje; 50

F

FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE; 54
Fusibles de protección; 7

G

Garantía; 4

I

Inactividad prolongada; 37
Informaciones Generales; 4
Instalación; 50

L

Limpieza del condensador; 39; 41; 43; 45
Limpieza del evaporador; 39; 41; 43; 45

M

Mantenimiento Ordinario; 38
Memorización de una receta; 33
Microinterruptor del Ventilador-Evaporador; 8
Microinterruptor Puerta; 7
Modalidad Ciclos Especiales; 20
Modalidad Congelador Rápido; 8
Modalidad Recetario; 31

P

Placa Descriptiva; 6
Pre-enfriamiento; 34
Primer encendido; 8
Prueba; 53

R

Recetas congelación rápida; 32
Recetas sobrecongelación; 33
Recomendaciones Para el Uso; 37
Recomendaciones para una utilización normal; 37

S

SEGURIDAD; 3
Selección idioma; 35
Service; 35
Setup; 35
Sustitución de la Lámpara de rayos U.V.; 40; 42; 44; 46
Sustitución de los Fusibles y rearme del relé térmico; 40; 42; 44; 46
Sustitución de Partes; 4

U

Unidad condensadora Remota; 52
Utilizo puerto USB; 36

V

Visualización de Averías; 48

3. SEGURIDAD



Se recomienda leer atentamente las instrucciones y advertencias contenidas en este manual antes de utilizar el equipo. Las informaciones contenidas en el manual son fundamentales para la seguridad del uso y el mantenimiento de la máquina.



Conserve cuidadosamente este manual para que lo pueda consultar cada vez que lo necesite.



La instalación eléctrica ha sido diseñada según la norma CEI EN 60335-2-89.



Mantenga libres de obstrucciones las aperturas de ventilación en la envoltura del aparato o en la estructura empotrable.



No use dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación, diferentes de los recomendados por el fabricante.



No dañe el circuito del refrigerante.



No use aparatos eléctricos al interior de los compartimientos del equipo para la conservación de alimentos congelados.



No conserve sustancias explosivas, como contenedores bajo presión con propelente inflamable, en este equipo.



No apoye objetos en el fondo del equipo. Use las rejillas para almacenar el producto.



La carga máxima admitida para la rejilla es de 45Kg distribuidos de manera uniforme.



La sustitución del cable de alimentación debe ser realizada por personal cualificado.



Adhesivos particulares muestran la presencia de tensión de red en proximidad de áreas con riesgos en cuanto a la electricidad (aunque estén protegidas).



Antes de realizar la conexión, asegúrese de que los medios para desconectar el aparato de la fuente de alimentación se deben incorporar en el cableado fijo de acuerdo con las instrucciones de instalación (requerido para equipos suministrados sin el enchufe de conexión a la instalación fija).

El fabricante, en la fase de diseño y construcción, puso particular atención en los aspectos que pueden poner en riesgo la seguridad y la salud de las personas que trabajan con el equipo.

Leer atentamente las instrucciones contenidas en el manual y aquellas que se impartirán directamente, respete, en particular, las relacionadas con la seguridad.

No manipular o eliminar los dispositivos de seguridad instalados. La desobediencia de este requisito puede provocar riesgos graves para la seguridad y la salud de las personas.

Se recomienda simular algunas maniobras de prueba para identificar los mandos, en particular aquellos correspondientes al encendido y apagado, y sus funciones principales.

El equipo debe ser destinado solo al uso para el cual ha sido diseñado; cualquier otro uso se considerará inapropiado.

El fabricante se exime de toda responsabilidad por posibles daños a cosas o personas, causados por un uso inapropiado o erróneo.



Todas las intervenciones de mantenimiento que requieran de una competencia técnica precisa o de particular capacidad, deben ser realizados exclusivamente por el personal cualificado.



No obstruir las tomas de aire durante el funcionamiento normal, para no comprometer las prestaciones y la seguridad de la máquina.



 No poner en tracción por ninguna razón el cable de alimentación.

Para garantizar la higiene y proteger los alimentos de fenómenos de contaminación, es necesario limpiar cuidadosamente los elementos que estén en contacto directo o indirecto con los alimentos y todas las zonas circundantes. Realizar estas operaciones usando exclusivamente productos

detergentes para uso alimentario, evitando productos inflamables o productos que contengan sustancias nocivas para la salud.

En el caso de una inactividad prolongada, además de desconectar las líneas de alimentación, es necesario realizar una limpieza de todas las partes internas y externas del equipo.

4. NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES

4.1. Informaciones Generales

Este manual ha sido realizado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias a todo el personal autorizado a trabajar con ella.

Se aconseja, a aquellos que recibirán las informaciones, de leerlas atentamente y aplicarlas con rigurosidad.

La lectura de las informaciones contenidas en el siguiente documento, permitirá evitar riesgos en cuanto a la salud y a la seguridad de las personas.

Conserve este manual durante toda la vida útil del equipo, en un lugar visible y de fácil acceso, para tenerlo siempre a disposición en el momento en el que sea necesario consultarlo.

Para señalar algunas partes del texto de considerable importancia, o para indicar algunas especificaciones importantes, se adoptaron símbolos particulares, cuyos significados se describen a continuación:

 **Indica informaciones importantes acerca de la seguridad. Es necesario adoptar un comportamiento adecuado para no poner en riesgo la salud y la seguridad de las personas y no provocar daños.**

 **Indica informaciones técnicas de gran importancia que no se deben desatender.**

4.2. Garantía

La garantía del equipo y de los componentes de nuestra producción, tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de expedición y consiste en el suministro gratuito de las partes que, a nuestro juicio, resulten defectuosas.

En conformidad con las indicaciones expuestas en el manual, dentro de estos defectos no se

incluyen aquellos generados por un uso incorrecto del producto.

Están excluidos de la garantía los gastos derivados de mano de obra, viajes y transporte.

Los materiales que se sustituyan en el período de garantía, se consideran de nuestra propiedad, y por tanto deben sernos restituidos a cargo del cliente.

4.3. Sustitución de Partes

 Antes de realizar cualquier sustitución, activar todos los dispositivos de seguridad previstos.

 En particular desactivar la alimentación eléctrica mediante el interruptor diferencial seccionador.

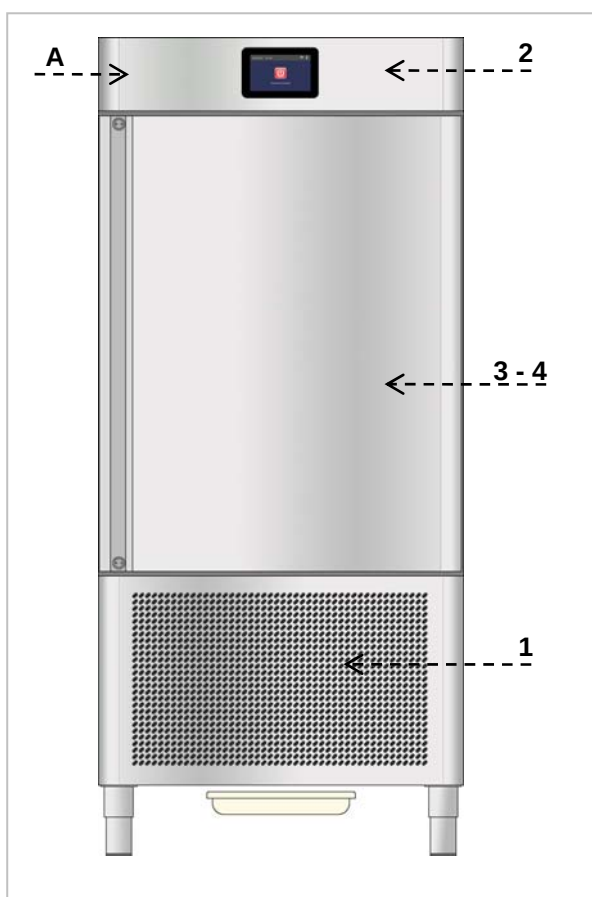
Siempre que sea necesario sustituir componentes desgastados, utilice exclusivamente los recambios originales.

 Se declina toda responsabilidad por daños a personas o componentes, que se deriven del uso de recambios no originales e intervenciones que puedan modificar los requisitos de seguridad, sin la autorización del fabricante.

4.4. Descripción del Equipo

El abatidor de temperatura, de ahora en adelante definido como equipo, ha sido diseñado y construido para el enfriamiento y/o congelación de los alimentos en el ámbito de la restauración profesional.

- 1) **área de condensación** : se ubica en la parte inferior y se caracteriza por la presencia de la unidad condensadora.
- 2) **área eléctrica** : se ubica en la parte superior del equipo y contiene los componentes de control y alimentación, así como los cables eléctricos.
- 3) **área de evaporación** : se sitúa en el interior del compartimiento refrigerado, en la parte posterior, y se caracteriza por la unidad evaporadora.
- 4) **área de almacenamiento** : está situada en el interior del compartimiento refrigerado y está destinada al enfriamiento y/o congelación de los alimentos.



La parte inferior se distingue, además, por un panel (A) que permite el acceso a las partes eléctricas, en la parte anterior se evidencia una puerta de apertura vertical, que cierra herméticamente el compartimiento refrigerado.

Están disponibles más versiones, en función de las exigencias de uso.

ABATIDOR y CONGELADOR DE 10 FUENTES

Modelo adecuado para contener **10** fuentes con capacidad en abatimiento de **40 kg** y en sobrecongelación de **25kg**.

ABATIDOR y CONGELADOR 10 T "R"

Modelo adecuado para contener **10** fuentes con capacidad en abatimiento de **40 kg** y en sobrecongelación **25 kg**.

ABATIDOR y CONGELADOR DE 14 FUENTES

Modelo adecuado para contener **14** fuentes con capacidad en abatimiento de **55 kg** y en sobrecongelación de **35kg**.

ABATIDOR y CONGELADOR 6T 2/1

Modelo adecuado para contener **6** fuentes GASTRONORM 2/1 con capacidad en abatimiento de **50 kg** y en sobrecongelación **30 kg**.

ABATIDOR Y CONGELADOR 10T 2/1

Modelo adecuado para contener **10** fuentes GASTRONORM 2/1 con capacidad en abatimiento de **75 kg** y en sobrecongelación **50 kg**.

4.5. Placa Descriptiva

- 1) Código del equipo
- 2) Descripción del equipo
- 3) Número de matrícula
- 4) Tensión y frecuencia de alimentación
- 5) Potencia Nominal
- 6) Potencia de Descongelación
- 7) Potencia Total Lámparas
- 8) Clase climática
- 9) Tipo y Cantidad de gas refrigerante
- 10) Símbolo WEEE

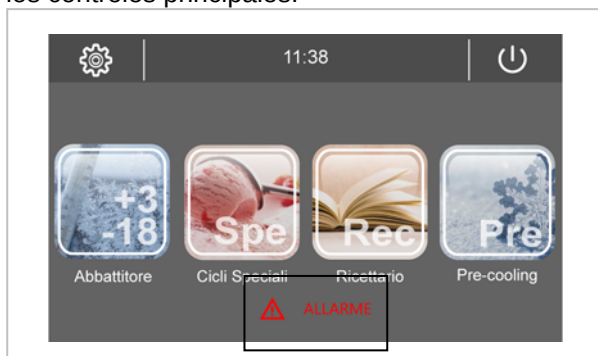
CODE /KODE CODICE		1
MODEL / MODELL MODELLO		2
SERIAL No/SERIEN NR. MATRICOLA		3
TENSION/SPANNUNG TENSIONE		4
INPUT LEISTUNGS-AUFNAHME POTENZA		5
		6
		7
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		8
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		9
  		10

Las equipos están dotados de clase climática que indica la temperatura ambiente dentro de la cual el frigorífico funciona correctamente.
A continuación las clases climáticas existentes:

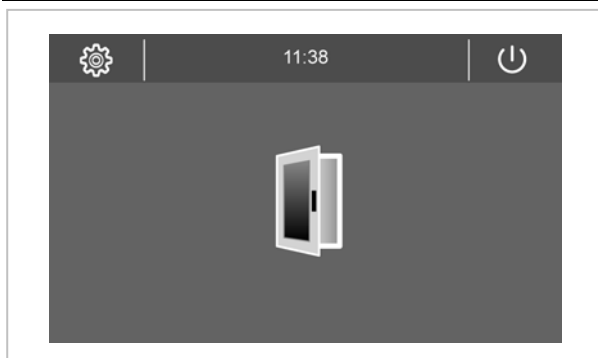
Clase Climática	Temperatura Ambiente °C	Humedad Relativa %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

4.6. Dispositivos De Seguridad

Durante el funcionamiento del equipo pueden intervenir unos controles que en algunos casos manejan el funcionamiento correcto de la máquina y en otros casos pueden desactivar unas piezas o toda la máquina para activar las seguridades del equipo. Indicamos a continuación los controles principales.



Microinterruptor Puerta



En caso de que se abra la puerta el interruptor magnético, situado en el cuadro de mandos, se abre y en fase de abatimiento o sobrecongelación se apagan los ventiladores del evaporador y al mismo tiempo aparece una señal de alarma en el display; dicha condición puede realizarse también cuando no hay una alineación y un acercamiento perfecto de la puerta con el cuadro de mandos: en este caso, con la máquina en fase de **STOP** se impide el inicio de cualquier ciclo.

En caso de que se encuentre activado un ciclo de esterilización U.V., se interrumpe solamente el funcionamiento de la lámpara de rayos UV; cuando se cierra la puerta el ciclo continúa.

Fusibles de protección

Existen fusibles de protección de la línea de alimentación general que intervienen en presencia de sobrecargas. Otros fusibles se han predispuesto para los ventiladores del evaporador.

Relé Térmico



En caso de funcionamientos irregulares que lleven a la superación de los límites de absorción de corriente previstos de parte de la instalación eléctrica, intervendrá un relé térmico, que parará la máquina. Dicha intervención se indica en la pantalla con la aparición del letrero "HA". En caso de que haya intervenido el relé térmico, el mismo debe ser restablecido manualmente (ver capítulo específico).

Presóstatos de alta y de baja presión



En caso de que haya condiciones ambientales o irregularidades de funcionamiento que provoquen una superación de los valores mínimos/máximos de presión del circuito frigorífico, interviene el presostato de seguridad de máxima o de mínima que bloquea el funcionamiento de la máquina. Luego de volver a un valor de presión aceptable la máquina puede ponerse en marcha. En caso de que haya una alarma de alta presión aparecerá en la pantalla el letrero "HP" y si se activa una alarma de presión mínima el letrero "LP".

Microinterruptor del Ventilador-Evaporador



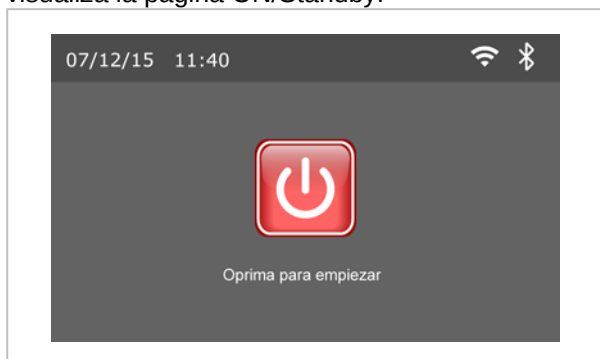
Este microinterruptor situado en el deflector del evaporador desactiva el funcionamiento de la máquina, en caso de apertura del deflector, para

inspeccionar el evaporador o los ventiladores. El cierre del deflector con la desaparición sucesiva de la alarma en la pantalla, restablece el funcionamiento normal de la máquina.

5. USO Y FUNCIONAMIENTO

5.1. Primer encendido

Durante el primer encendido en la pantalla se visualiza la página ON/Standby.



Para encender el aparato, desde la página On/stand-by presionar en el área central: se accede a la página Home.



Desde la página Home se puede acceder a las modalidades de funcionamiento del aparato, seleccionando el área deseada.

Para apagar el aparato, en la página Home presionar  arriba.

5.2. Modalidad Congelador Rápido



Seleccionando  se accede al menú congelador rápido.

Se puede elegir una de las funciones disponibles:

- congelación rápida
- sobrecongelación
- ciclo continuo
- ciclo personalizado.





Ciclo de Congelación Rápida Positiva (a Temperatura)



Este ciclo permite bajar la temperatura en el corazón del producto de **+90°C** a **+3°C** en el menor tiempo posible y dentro de máximo de **90 minutos**. El ciclo termina cuando la sonda agujón lee la temperatura **+3°C**.

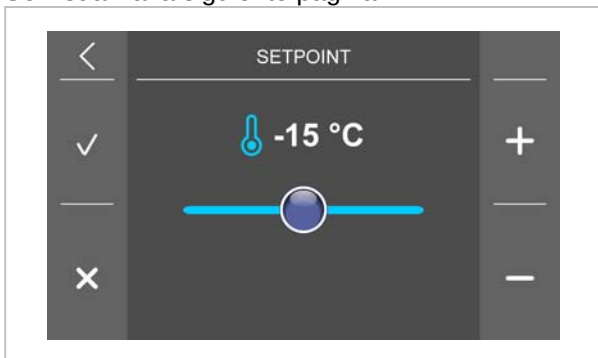
Seleccionando el ciclo de congelación positiva, se visualiza la siguiente página:



En la condición base el sistema propone el ciclo a temperatura.

Presionando en el área 0 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Se visualiza la siguiente página:



Presionando y se puede modificar el valor de la temperatura

Para confirmar el valor modificado, presionar .

Per anular la modificación presionar .

Para salir sin salvar presionar .

Presionando el área 3 °C es posible modificar la temperatura del producto a final del ciclo.

Presionado en el área es posible modificar la velocidad de los ventiladores durante la congelación rápida.



Presionando se puede modificar la temperatura de la cámara y la velocidad de los ventiladores durante la fase de conservación:



Presionando se habilita la fase intensiva :

esta área se ilumina .

En este caso el ciclo de congelación positivo se divide en tres fases :

- congelación intensiva (HARD)
- congelación rápida estándar
- conservación



Presionando se accede a la página "impostaciones avanzadas" :



Dentro de este menú se pueden modificar los siguientes valores:

- -20 °C temperatura de la cámara durante la fase intensiva ;
- 15 °C temperatura del producto a final del ciclo intensivo ;
- 2 °C temperatura de la cámara durante la fase de conservación;

-  velocidad de los ventiladores durante la fase intensiva ;
-  velocidad de los ventiladores durante la conservación.

Para salir del menú “impotaciones avanzadas” presionar en el área arriba a la izquierda .

Para confirmar las impostaciones del ciclo de

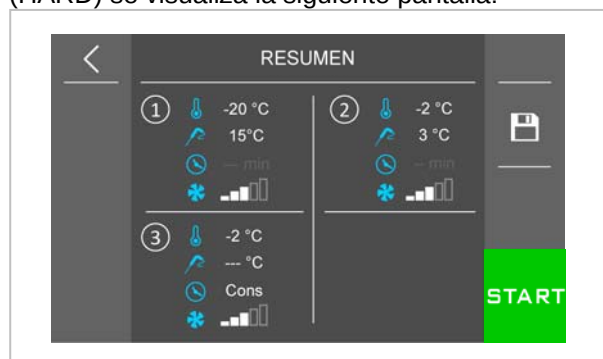
START

congelación rápida presionar

Si se selecciona un ciclo de congelación rápida estándar se visualiza la siguiente pantalla:

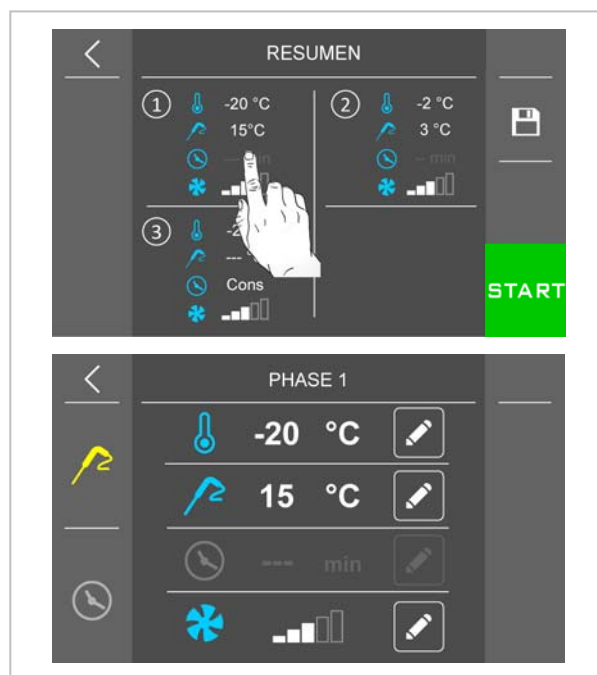


Si se selecciona un ciclo de congelación intensiva (HARD) se visualiza la siguiente pantalla:



Para modificar los valores de cada fase presionar en el área deseada.

Por ejemplo, para modificar la temperatura de la cámara durante la fase intensiva, presionar en correspondencia de la fase 1; se propone el menú relativo a la primera fase.



Para salvar y archivar el ciclo que se ha impostado presionar .

Para iniciar el ciclo **START**

presionar en correspondencia del área . Durante un ciclo en curso, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

STOP

presionar  durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo de Congelación Rápida Positiva (a Tiempo)

i Este ciclo permite bajar la temperatura en el corazón del producto de **+90°C** a **+3°C** en el tiempo impostado por el usuario. Se aconseja cumplir los ciclos de prueba para determinar el tiempo necesario para enfriar correctamente el producto. Además, se recuerda que los tiempos adquiridos y eventualmente se han de considerar válidos para el utilizzo exclusivo del mismo tipo y cantidad de producto en un ciclo.

Para pasar a un ciclo a tiempo presionar en el menú congelación rápida el área  : el sistema apagará el área relativa al ciclo a temperatura  y iluminará el área relativa al ciclo a tiempo .



Presionando el área  **0 °C**  se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando el área  **90 min**  se puede modificar la duración del ciclo de congelación rápida.

Presionando el área    se puede modificar la velocidad de los ventiladores durante la congelación rápida.

Presionando  se puede modificar la temperatura de la cámara  y la velocidad de los ventiladores  durante la fase de conservación.

Presionando  se habilita la fase intensiva: se ilumina el área relativa .

En este caso el ciclo de congelación positiva se divide en tres fases :

- congelación intensiva (HARD)
- congelación rápida estándar
- conservación



Presionando  se accede a la página "impostaciones avanzadas" :



En este menú se pueden modificar los siguientes valores :

-  **-20 °C**  temperatura de la cámara durante la fase intensiva ;
-  **54 min**  tiempo de la fase intensiva ;
-  **2 °C**  temperatura de la cámara durante la fase de conservación ;
-   velocidad de los ventiladores durante la fase intensiva ;
-   velocidad de los ventiladores durante la conservación.

Para salir del menú "congelación rápida avanzado" presionar en el área arriba a la izquierda .

Para confirmar las impostaciones del ciclo de congelación rápida presionar .

Si se selecciona un ciclo de congelación rápida estándar se visualiza la siguiente pantalla :



Si selecciona un ciclo de congelación intensiva (HARD) se visualiza esta pantalla:



Para modificar los valores de cada fase, presionara en el área interesada.

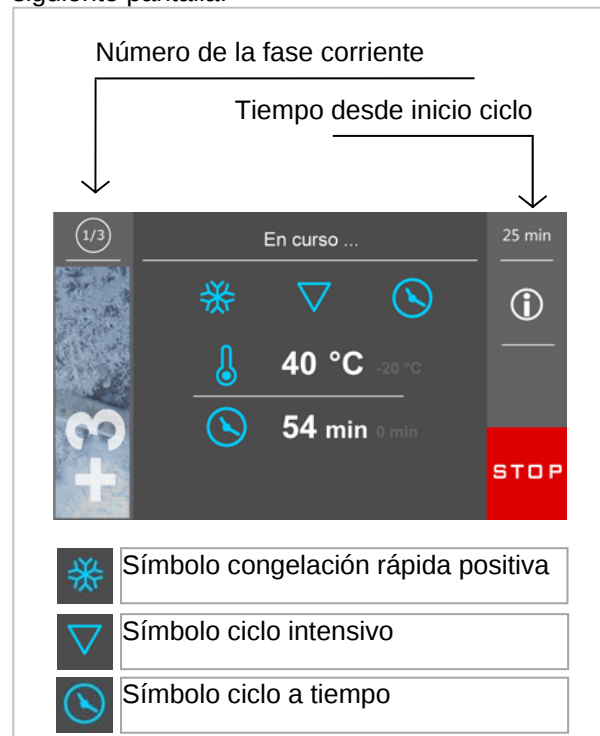
Para salvar y archivar el ciclo que se ha

impostado presionar

Para iniciar el ciclo presionar en correspondencia

del área

Durante un ciclo en curso, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo de Sobrecongelación a Temperatura



Este ciclo permite bajar la temperatura en el corazón del producto de **+90°C** a **-18°C** en el menor tiempo posible y dentro de un máximo de **270 minutos**. El ciclo termina cuando la sonda producto lee la temperatura **-18°C**.

Seleccionando el ciclo de sobrecongelación, el sistema propone la siguiente pantalla:



En la condición base el sistema propone el ciclo a temperatura.

Presionando en el área se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando en el área es posible modificar la temperatura del producto a final del ciclo.

Presionando en el área se puede modificar la velocidad de los ventiladores durante la sobrecongelación.

Presionando en el área se puede modificar la temperatura de la cámara y la velocidad de los ventiladores durante la fase de conservación.

Presionando en el área se habilita la fase

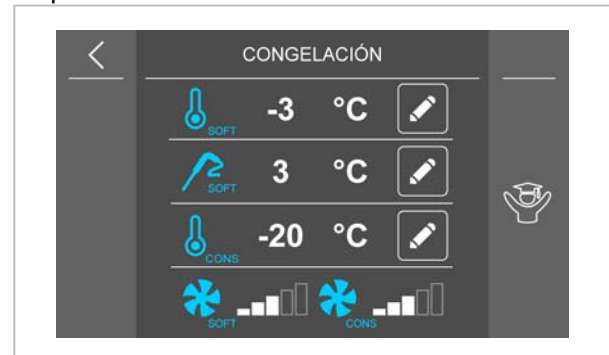
SOFT : se ilumina el área .

En este caso el ciclo de sobrecongelación se divide en tres fases:

- Sobrecongelación SOFT
- Sobrecongelación estándar
- Conservación



Presionando se accede a la página "impostaciones avanzadas" :



En este menú se pueden modificar los siguientes valores :

- temperatura de la cámara durante la fase SOFT ;
- temperatura del producto a final del ciclo SOFT ;
- temperatura de la cámara durante la fase de conservación ;
- velocidad de los ventiladores durante la fase SOFT ;
- velocidad de los ventiladores durante la conservación.

Para salir del menú "impostaciones avanzadas" presionar en el área arriba a la izquierda .

Para confirmar las impostazioni del ciclo

presionar .

Si se selecciona un ciclo de sobrecongelación estándar se visualiza la siguiente pantalla:



Si se selecciona un ciclo de sobrecongelación SOFT se visualiza la siguiente pantalla:



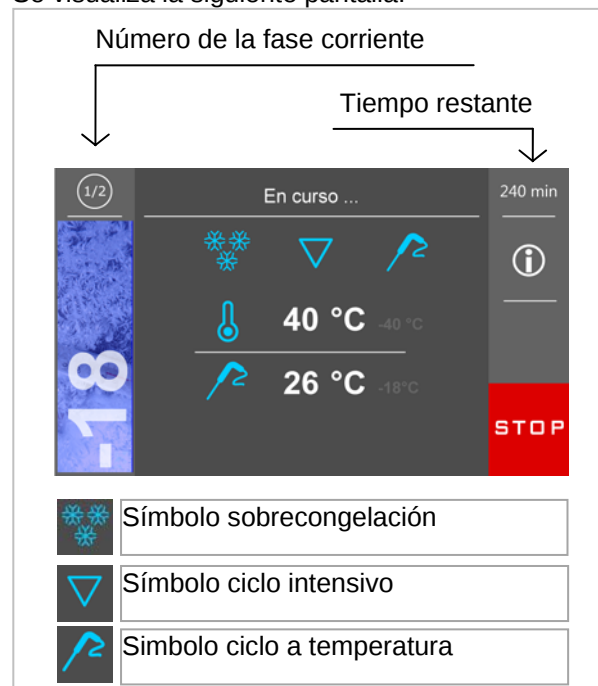
Para modificar los valores de cada fase, presionar en el área deseada.

Para salvar y archivar el ciclo que se ha impuesto presionar .

Para iniciar el ciclo presionar en correspondencia

del área .

Se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar  durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo de Sobrecongelación a Tiempo

i Este ciclo permite bajar la temperatura en el corazón del producto de **+90°C** a **-18°C** en el tiempo impostado por el usuario. Se aconseja cumplir los ciclos de prueba para determinar el tiempo necesario para enfriar correctamente el producto. Además, se recuerda que los tiempos adquiridos y eventualmente se han de considerar válidos para el utilizzo exclusivo del mismo tipo y cantidad de producto en un ciclo.

Para pasar a un ciclo a tiempo dentro del menú sobrecongelación presionar el área : el sistema apaga el área relativa al ciclo a temperatura y ilumina el área relativa al ciclo a tiempo .



Presionando se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando se puede modificar la duración del ciclo de sobrecongelación.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores durante la sobrecongelación.

Presionando se puede modificar la temperatura de la cámara y la velocidad de los ventiladores durante la fase de conservación.

Presionando se habilita la fase SOFT : se ilumina el área .

En este caso el ciclo de sobrecongelación se divide en tres fases:

- Sobrecongelación SOFT
- Sobrecongelación estándar
- Conservación

Presionando se accede a la página "impostaciones avanzadas":



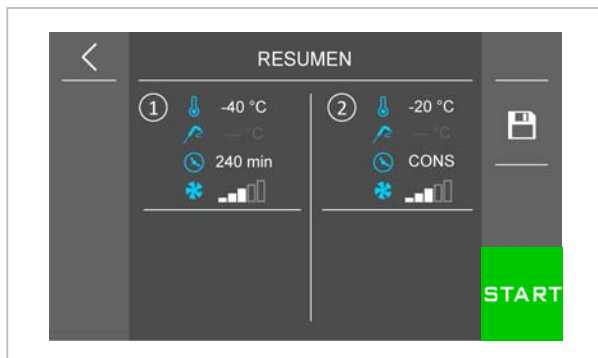
En este menú se pueden modificar los siguientes valores :

- temperatura de la cámara durante la fase SOFT ;
- tiempo de la fase SOFT ;
- temperatura de la cámara durante la fase de conservación ;
- velocidad de los ventiladores durante la fase SOFT ;
- velocidad de los ventiladores durante la conservación.

Para salir del menú "congelación rápida avanzado" presionar en el área arriba a la izquierda .

Para confirmar las impostazioni del ciclo de congelación rápida presionar .

Si se selecciona un ciclo de sobrecongelación estándar se visualiza la siguiente pantalla :



Si se selecciona un ciclo de sobrecongelación SOFT se visualiza la siguiente pantalla:



Para modificar los valores de cada fase, presionar en el área interesada.

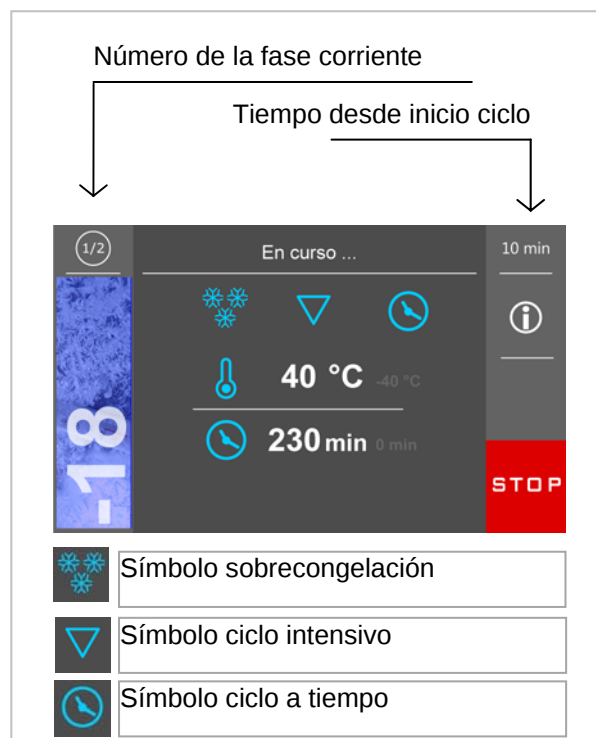
Para salvar y archivar el ciclo que se ha

impostado presionar .

Para iniciar el ciclo presionar en correspondencia

del área .

Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar  durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo Continuo a Tiempo

i Se puede utilizar este ciclo cuando una gran cantidad de alimentos debe ser congelada rápidamente y se conoce el tiempo de congelación específico para cada producto. Es suficiente impostar la temperatura de la cámara, la velocidad de los ventiladores y encender el aparato que mantiene la temperatura impostada, la descongelación se gestiona de manera automática. La temperatura de la cámara puede ser modificada durante el normal funcionamiento.

Si se selecciona el ciclo continuo a tiempo el sistema visualiza la siguiente pantalla :



Presionando  0 °C  se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando   se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Para confirmar las impostaciones presionar

START

: Se inicia el ciclo.

Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



El ciclo se inicia activando solo el primer temporizador; es posible impostar hasta tres temporizador separados.

Los temporizadores se impostan presionando el área con un lápiz y programando el tiempo, mientras el ciclo ya se ha iniciado.

Al impostar el tiempo, cuando se confirma el temporizador empieza su cuenta atrás.

Cada temporizador es independiente y cuanto termina su cuenta se puede volver a impostarlo.

El ciclo termina solo cuando todos los temporizadores impostados han terminado su cuenta atrás. Cuando una cuenta termina el zumbador emite un sonido, aparece en la pantalla una notifica y el valor "0 min" del relativo temporizador se visualiza en verde.



Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

STOP

presionar **STOP** durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo Continuo a Temperatura

El ciclo continuo a temperatura está disponible solo si están presentes dos o tres sondas producto.

Si se selecciona el ciclo continuo a temperatura, el sistema visualiza la siguiente pantalla :



Presionando -15 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando 8 °C se puede modificar la temperatura del producto a fine ciclo.

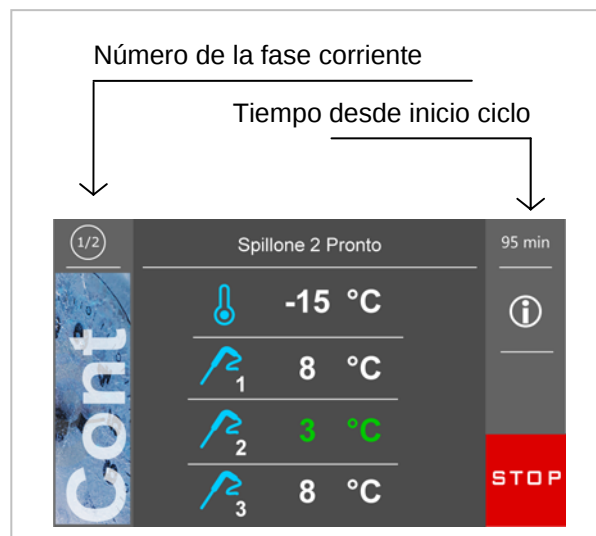
Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Para confirmar las impostazioni presionar

START

: Se inicia el ciclo.

Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Durante la ejecución del ciclo, cada vez que se cierra la puerta, se controla que los agujones han sido efectivamente insertados y el ciclo termina solo cuando estos llegan a la temperatura deseada.

Cuando cada agujón llega a la temperatura impostada, el zumbador emite un sonido, en la pantalla aparece una notifica y el valore de temperatura del relativo agujón se visualiza en verde. Aquí tienen un ejemplo donde solo un agujón ha llegado a temperatura.

Presionando se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

STOP

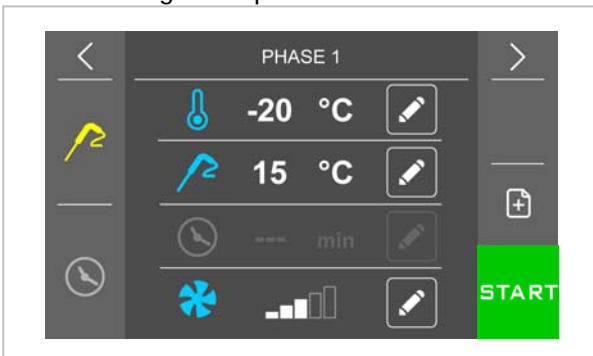
presionar **STOP** durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo Personalizado

La función “personalizado” permite impostar un ciclo compuesto por máximo 4 fases (3 de congelación rápida y 1 de conservación) y se puede componer de fases a temperatura y/o fases a tiempo.

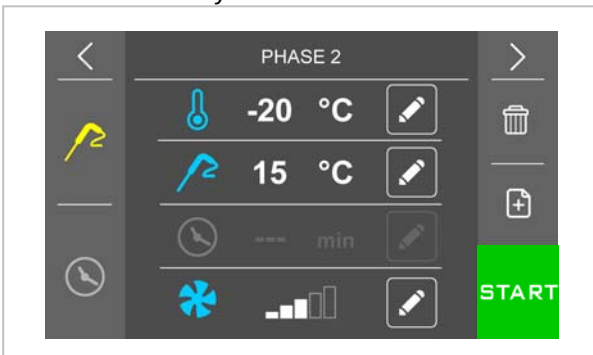
Si se selecciona el ciclo personalizado el sistema visualiza la siguiente pantalla :



Se puede conmutar la fase da agujón a tiempo y

Para añadir una fase presionar

La fase se añade y se visualiza en modifica.



Para eliminar una fase presionar

Cuando se han introducidas todas las fases y se han ejecutado las varias impostaciones, presionar



Antes de iniciar el ciclo se puede modificar la temperatura de la cámara 2 °C

y la velocidad de los ventiladores durante la fase de conservación.

Para confirmar las impostaciones presionar



: se visualiza la siguiente pantalla.



Para modificar los valores de cada fase, presionara en el área interesada.

Para salvar y archivar el ciclo que se ha

impostado presionar

Para iniciar el ciclo presionar en correspondencia



del área

Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente



presionar durante 3 segundos por lo menos.

5.3. Modalidad Ciclos Especiales



Si se selecciona el área  se accede al menú CICLOS ESPECIALES.

Se puede seleccionar una de las áreas presentes:

1. sanitización
2. secado
3. descongelación manual
4. endurecimiento helado
5. esterilización
6. descongelación (opcional)
7. fermento (opcional)
8. cocción lenta (opcional)





Ciclo de Sanitización Pescado

La función "Sanitización Pescado" se compone de tres fases :

1. fase de congelación rápida negativa a temperatura
2. fase de mantenimiento
3. fase de conservación

Si se selecciona el ciclo de sanitización el sistema visualiza la pantalla relativa a la primera fase :



Presionando -40 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara en la fase de congelación rápida.

Presionando -18 °C se puede modificar la temperatura del producto a fine ciclo.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionar el área arriba a la derecha para pasar a la segunda fase.



Presionando -20 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara en la fase de mantenimiento.

Presionando 24 hour se puede modificar la duración de la fase de mantenimiento

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionar el área arriba a la derecha para pasar a la tercera fase.



Presionando -20 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara durante la fase de conservación.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Para iniciar el ciclo presionar el área

Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar durante 3 segundos por lo menos.



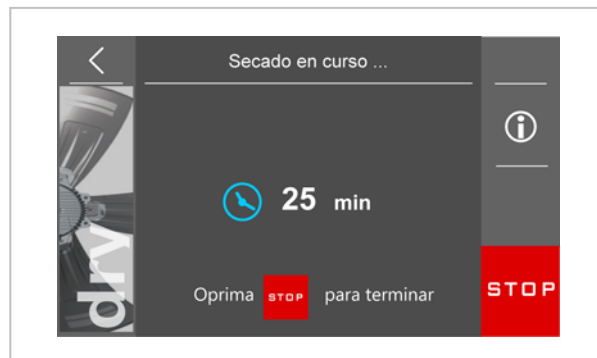
Ciclo de Secado

La función "Secado" inicia un ciclo de ventilación interna forzada.
Abriendo de la puerta no se influyen en el ciclo en curso.



START

Para iniciar el ciclo presionar el área **START**.
Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando **i** se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente



presionar **STOP** durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo de Descongelación

i La escarcha que se forma en el evaporador a causa de la humedad que procede del producto puede comprometer el correcto funcionamiento del aparato. Para restaurar el correcto funcionamiento es necesario ejecutar un ciclo de descongelación.

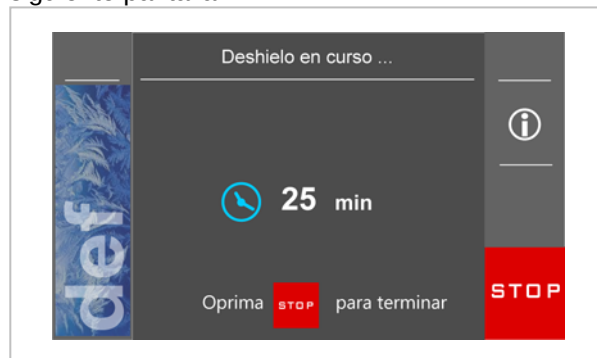
La descongelación se cumple con ventilación forzada utilizando el ventilador evaporador. El ciclo se puede cumplir con la puerta abierta o cerrada y además puede ser interrumpido en cualquier momento.

Si se selecciona el ciclo de descongelación manual el sistema visualiza la siguiente pantalla:



START

Para iniciar el ciclo presionar el área **START**.
Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando **i** se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente



presionar **STOP** durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo de Endurecimiento Helado

El ciclo de endurecimiento helado es un ciclo de sobrecongelación a tiempo. Se puede impostar la temperatura, la duración y la velocidad de los ventiladores. El sistema visualiza la siguiente pantalla:



Presionando se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando se puede impostar la duración del ciclo de sobrecongelación.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

START

Para iniciar el ciclo Presionar el área **START**. Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

STOP

presionar **STOP** durante 3 segundos por lo menos.

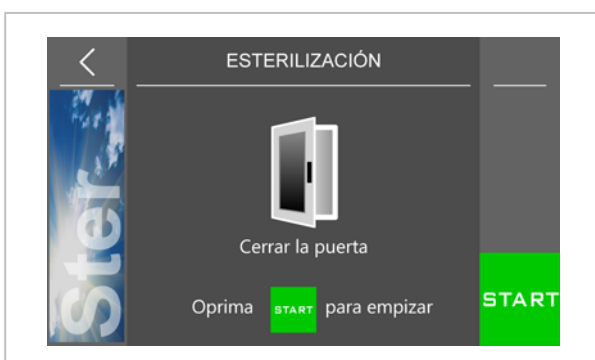
ES



Ciclo de Esterilización

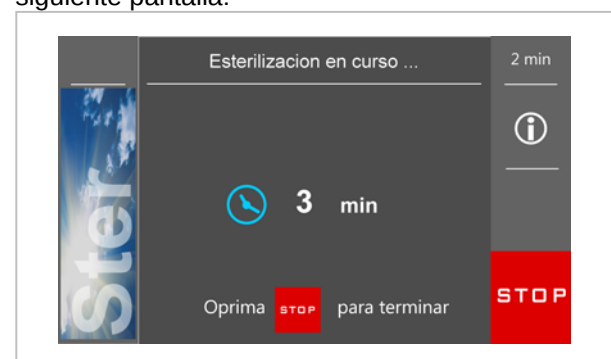
Se permite iniciar el ciclo solamente con puerta cerrada y se interrumpe de inmediato si, durante la esterilización, se abre la puerta.

Para una correcta eficiencia y higiene del aparato se aconseja ejecutar la desinfección de la cámara cuando termina cada turno de trabajo.



Para iniciar el ciclo es necesario la puerta del congelador rápido, y presionar el área **START**.

Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

STOP

presionar **STOP** durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo de Calentamiento Sonda Producto

Utilícese este particular ciclo de funcionamiento cuando se necesita extraer la sonda agujón del producto congelado. El sistema visualiza la siguiente pantalla:



Para iniciar el ciclo se necesita la puerta del congelador rápido, y presionar el área **START**. Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando **i** se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar **STOP** durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo de Descongelación (Opcional)

El ciclo de Descongelación se gestiona en relación a la cantidad de producto que se tiene que descongelar presente dentro el aparato. Están disponibles tres niveles de carga. Per cada nivel, el sistema utiliza tres diferentes set de parámetros para el control de la temperatura, del tiempo ciclo y de la velocidad de los ventiladores. El sistema visualiza la siguiente pantalla :



Para iniciar el ciclo presionar el área **START**.

Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando **i** se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar **STOP** durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo de Fermento (Opcional)

El sistema prevé un control completo del ciclo de fermento. El ciclo se divide en cuatro fases :

- **fase de congelación rápida:** para el fermento del producto preparado y colocado en el aparato
- **fase de despertamiento:** despierta la levadura en el amasijo a través de una elevación gradual de la temperatura en la cámara
- **fase de fermento:** completa el fermento del amasijo de manera que sea lista para la sucesiva cocción en el horno
- **fase de conservación:** mantiene el amasijo fermentado a una temperatura ideal para la sucesiva cocción en el horno.

El sistema visualiza la siguiente pantalla :



Presionando 5 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando 120 min se puede imposter la duración del ciclo de congelación rápida.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionar el área arriba a la derecha para pasar a la segunda fase.

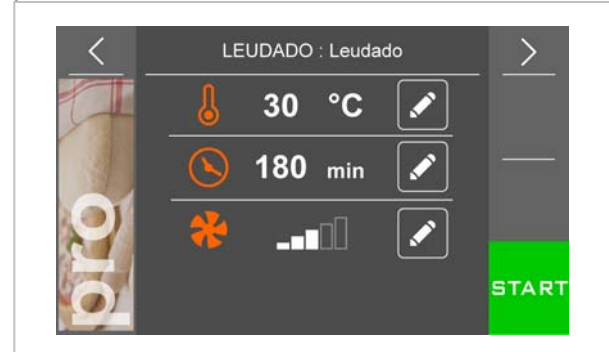


Presionando 20 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando 240 min se puede imposter la duración del ciclo de despertamiento.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionar el área arriba a la derecha para pasar a la tercera fase.



Presionando 30 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando 180 min se puede imposter la duración del ciclo de fermento.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionar el área arriba a la derecha para pasar a la cuarta y última fase: conservación.



Presionando  25 °C  se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando    se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Para iniciar el ciclo Presionar el área . Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar  durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo de Lenta Cocción a Temperatura

Si se selecciona el ciclo de lenta cocción a temperatura el sistema visualiza la siguiente pantalla :



Presionando se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara de cocción.

Presionando se puede modificar la temperatura del producto a fine ciclo.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores durante la fase de lenta cocción.

Presionando se habilita una fase de congelación rápida sucesiva a la fase de lenta

cocción; el área relativa se ilumina . El sistema visualiza la siguiente pantalla :



Dentro de este menú se pueden impostar los varios parámetros de la fase de congelación rápida (véase capítulo "congelación rápida a temperatura").

Presionar el área arriba a la izquierda para volver al menú relativo a la lenta cocción.

Presionando se habilita una fase de mantenimiento sucesiva a la fase de lenta

cocción; el área relativa se ilumina . El sistema visualiza la siguiente pantalla:



En este menú se puede impostar los parámetros relativos a la fase de mantenimiento.

Presionando se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara de cocción en la fase de mantenimiento.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionar el área arriba a la izquierda al menú relativo a la lenta cocción.

Para confirmar las impostazioni del ciclo de

lenta cocción, presionar

Si se selecciona un ciclo de lenta cocción unido a un ciclo de mantenimiento, se visualiza la siguiente pantalla:

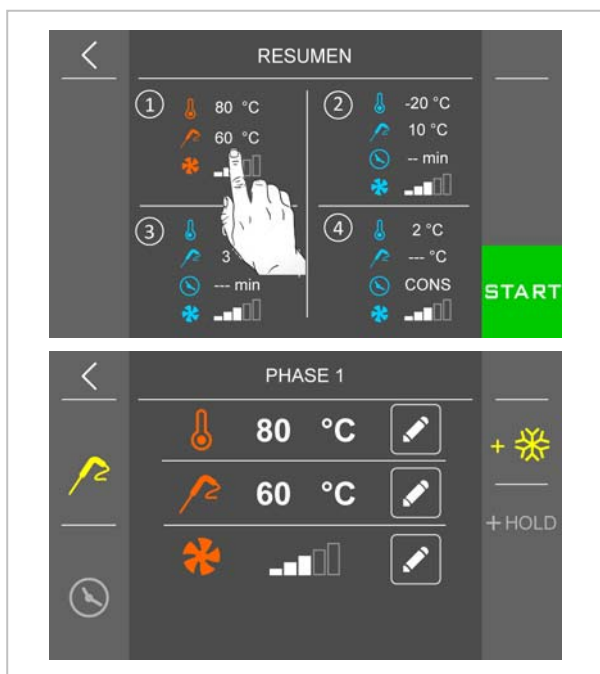


Si se selecciona un ciclo de lenta cocción unido a un ciclo de congelación rápida intensivo (HARD) se visualiza la siguiente pantalla:



Para modificar los valores de cada fase, presionar el área interesada.

Por ejemplo, para modificar la temperatura de la cámara durante la fase lenta cocción, presionar en correspondencia de la fase 1; se visualiza la pantalla relativa a la primera fase.



Para iniciar el ciclo presionar el área **START**. Se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando **i** se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema.

Si se habilita la fase de mantenimiento,

presionando **+ HOLD** se puede interrumpir la fase de lenta cocción y pasar directamente a la fase de mantenimiento.

Si se habilita la fase de congelación rápida,

presionando **+ ❄** se puede interrumpir la fase de lenta cocción y pasar directamente a la fase de congelación rápida.

Para interrumpir el ciclo corriente presionar,

durante 3 segundos por lo menos, **STOP**.



Ciclo de Lenta Cocción a Tiempo

Si se selecciona el ciclo de lenta cocción a tiempo el sistema visualiza la siguiente pantalla:



Presionando 80 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara de cocción.

Presionando 60 min se puede modificar la duración de la fase de lenta cocción.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionando se habilita una fase de congelación rápida sucesiva a la fase de lenta

cocción; se ilumina el área relativa . El sistema visualiza la siguiente pantalla:



En este menú se pueden imposter los parámetros de la fase de congelación rápida (véase capítulo "congelación rápida a tiempo").

Presionar el área arriba a la izquierda al menú relativo a la lenta cocción.

Presionando se habilita una fase de mantenimiento sucesiva a la fase de lenta

cocción; se ilumina el área relativa . El sistema visualiza la siguiente pantalla:



En este menú se puede imposter los parámetros de la fase de mantenimiento.

Presionando 50 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara de cocción en la fase de mantenimiento.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

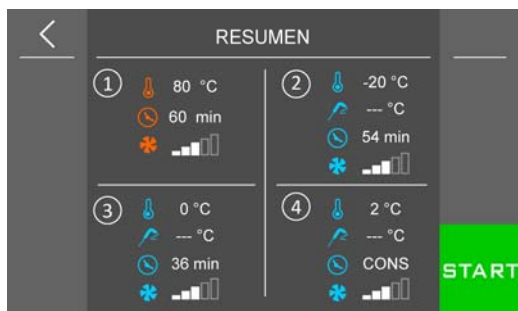
Presionar el área arriba a la izquierda al menú relativo a la lenta cocción.

Para confirmar las imposteraciones del ciclo de lenta cocción, presionar .

Si se selecciona un ciclo de lenta cocción unido a un ciclo de mantenimiento, se visualiza la siguiente pantalla:



Si se selecciona un ciclo de lenta cocción unido a un ciclo de congelación rápida intensivo (HARD) se visualiza la siguiente pantalla:



Para modificar los valores de cada fase, presionar el área interesada.

Por ejemplo, para modificar la temperatura de la cámara durante la fase lenta cocción, presionar en correspondencia de la fase 1; se visualiza la pantalla relativa a la primera fase.



Para iniciar el ciclo Presionar el área
Se visualiza la siguiente pantalla:



- Símbolo sobrecongelación
- Símbolo ciclo a tiempo

Presionando se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Si se habilita la fase de

mantenimiento, presionando se puede interrumpir la fase de lenta cocción y pasar directamente a la fase de mantenimiento.

Si se habilita la fase de congelación rápida,

presionando se puede interrumpir la fase de lenta cocción y pasar directamente a la fase de congelación rápida.

Para interrumpir el ciclo corriente presionar,

durante 3 segundos por lo menos, .

5.4. Modalidad Recetario



Si se selecciona el área  se accede al menú RECETARIO.

Las recetas se dividen por tipología:

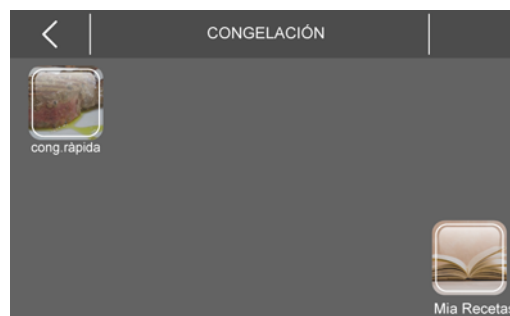
- congelación rápida
- sobrecongelación
- fermento (opcional)
- lenta cocción (opcional)
- recetas personalizadas.



Presionando  se puede acceder al menú relativo a las recetas de congelación rápida :



Presionando  se puede acceder al menú relativo a las recetas de sobrecongelación :



Presionando  se puede acceder a las recetas personalizadas por el usuario.



Presionando el área relativa a la receta se accede a la pantalla de recapitulación que visualiza los datos impostados por cada fase presente en la receta.



Desde esta pantalla se puede iniciar la ejecución de la receta, o modificar el setpoint del programa Presionando el área relativa a la fase. Tras modificar los datos, se puede elegir entre estas opciones:

- iniciar el ciclo sin salvar la modificación;
- salvar la modificación cumplida sobrescribiendo el programa;
- salvar la modificación cumplida con otro nombre.



Recetas congelación rápida

Aquí encuentran las recetas estándares:

Carne Roja  		
Fase 1	Set Cámara	-25°C
	Set Agujón	20°C
	Set Ventilación	5
Fase 2	Set Cámara	-5°C
	Set Agujón	3°C
	Set Ventilación	5
Conservación	Set Cámara	5°C
	Set Agujón	2°C
	Set Ventilación	5

Carne Blanca  		
Fase 1	Set Cámara	-25°C
	Set Duración	27 min
	Set Ventilación	5
Fase 2	Set Cámara	-5°C
	Set Duración	63 min
	Set Ventilación	5
Conservación	Set Cámara	2°C
	Set Ventilación	5

Productos Icticos  		
Fase 1	Set Cámara	-25°C
	Set Duración	27 min
	Set Ventilación	5
Fase 2	Set Cámara	-5°C
	Set Duración	63 min
	Set Ventilación	5
Conservación	Set Cámara	2°C
	Set Ventilación	5

Cremas  		
Fase 1	Set Cámara	-5°C
	Set Duración	90 min
	Set Ventilación	2
Conservación	Set Cámara	2°C
	Set Ventilación	2

Lasañas  		
Fase 1	Set Cámara	-5°C
	Set Duración	90 min
	Set Ventilación	5
Conservación	Set Cámara	2°C
	Set Ventilación	5

Verduras  		
Fase 1	Set Cámara	-5°C
	Set Duración	90 min
	Set Ventilación	5
Conservación	Set Cámara	2°C
	Set Ventilación	5



Recetas sobrecongelación

Aquí las recetas estándares:

sobrecongelación rápida  		
Fase 1	Set Cámara	0°C
	Set Agujón	3°C
	Set Ventilación	5
Fase 2	Set Cámara	-12°C
	Set Agujón	-3°C
	Set Ventilación	5
Fase 3	Set Cámara	-30°C
	Set Agujón	-18°C
	Set Ventilación	5
Conservación	Set Cámara	5°C
	Set Agujón	-20°C
	Set Ventilación	5



Memorización de una receta

Se pueden memorizar ciclos a tiempo y a temperatura.

Están disponibles varias modalidades de memorización de una receta.

Durante la conservación después un ciclo de congelación rápida / sobrecongelación,

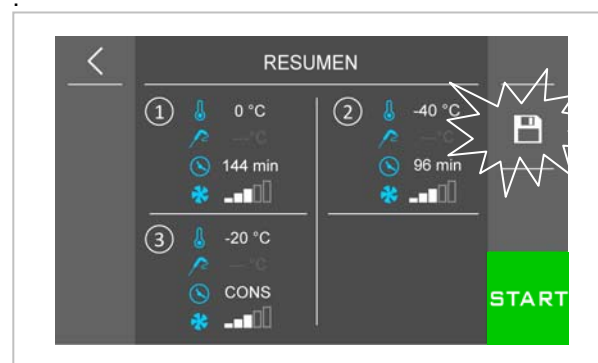
STOP

presionando el aparato propone memorizar el ciclo cumplido:



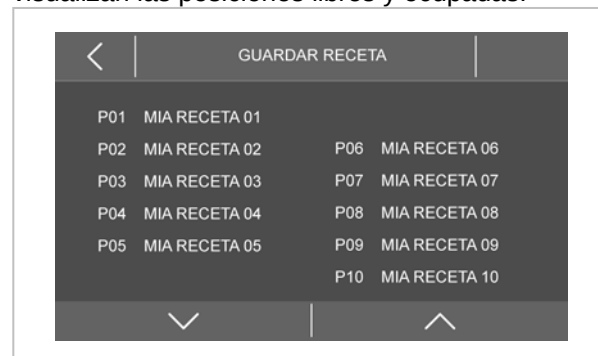
Se puede memorizar una nueva receta durante la impostación de un ciclo de congelación rápida / sobrecongelación.

:

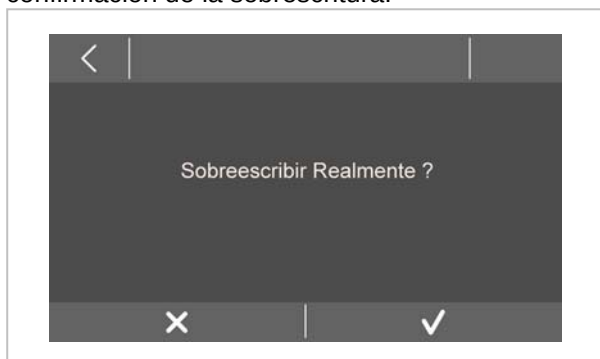


Se puede seleccionar una receta ya presente, modificarla y salvarla.

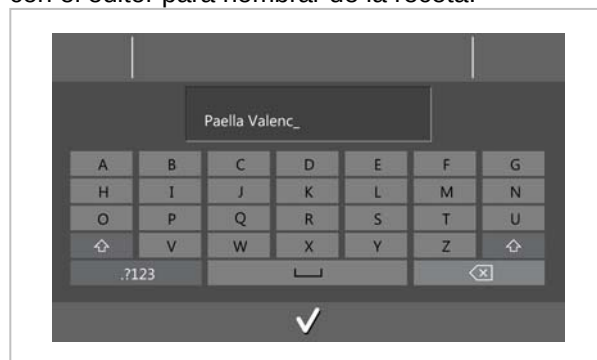
Durante el procedimiento de memorización se visualizan las posiciones libres y ocupadas.



Si se elige una posición ocupada, se pide la confirmación de la sobrescritura.



Presionando  se visualiza la siguiente pantalla, con el editor para nombrar de la receta.



5.5. Pre-enfriamiento



Presionando  permite impostar e iniciar un ciclo de pre-enfriamiento. Presionando el área sensible se accede a esta pantalla :



Presionando  y  se puede modificar el valor de la temperatura.

Para anular la modificación presionar .

Para salir sin salvar presionar .

Para confirmar el valor modificado, presionar ; el ciclo se inicia con el setpoint impostado. Se visualiza la siguiente pantalla:



Desde este menú se pueden seleccionar otros ciclos o presionar  para parar el pre-enfriamiento.

Cuando se llega al setpoint cámara deseado, el zumbador emite un sonido, el ciclo continúa manteniendo la temperatura cámara hasta la

presión de  o hasta el inicio de un ciclo de congelación rápida/sobrecongelación. Si el pre-enfriamiento está en curso, se bloquea automáticamente a la selección e inicio de un ciclo.

5.6. Impostaciones

Se accede al menú IMPOSTACIONES

presionando  desde el menú Home. La página visualiza las siguientes opciones:

- service;
- setup;
- impostación idioma;



Service

En el menú SERVICE se visualiza el elenco de las funciones disponibles:

- alarmas;
- estado entradas y salidas;
- tiempo de funcionamiento compresor;
- impostación fecha/hora;
- selección datos HACCP;
- reset tiempo de funcionamiento compresor;
- reset alarmas HACCP.



Para acceder al menú “reset tiempo de funcionamiento compresor” y “reset alarmas HACCP” se pide la contraseña **149**.

Setup

Se puede acceder al menú SETUP tras digitar la contraseña **-19**. En este menú se accede a estas funciones

- configuración parámetros;
- restauración de los valores de default como en la tabla del constructor.



Selección Idioma

En este menú se pueden impostar los siguientes idiomas:

- Italiano;
- Inglés
- Francés
- Alemán
- Español
- Portugués

5.7. Utilizo puerto USB

A través del puerto USB se pueden ejecutar las siguientes operaciones:

- download y upload de recetas;
- download y upload de los parámetros de configuración;
- download de las informaciones relativas al histórico HACCP.

Las operaciones de upload están permitidas si el firmware del aparato de origen y del aparato (o de los aparatos) de destinación coinciden.

Para acceder a esta función, póngase una tarjeta en modalidad OFF y conectase un aparato USB al puerto.

Se visualiza la siguiente pantalla:



Download y Upload Recetas

Tras conectar el aparato USB y seleccionar "DOWNLOAD RECETAS" o "UPLOAD RECETAS", se inicia automáticamente la escritura (DOWNLOAD) o lectura (UPLOAD) de las recetas en un documento de texto con el

nombre "**program.bin**"; la operación de escritura/lectura puede necesitar unos minutos. Cuando terminan las operaciones remover la periférica USB del puerto serial USB.

Download y Upload Parámetros

Tras conectar el aparato USB y seleccionar "DOWNLOAD PARÁMETROS" o "UPLOAD PARÁMETROS", se inicia automáticamente la escritura (DOWNLOAD) o lectura (UPLOAD) de las recetas en un documento de texto con el

nombre "**program.bin**"; la operación de escritura/lectura puede necesitar unos minutos. Cuando terminan las operaciones remover la periférica USB del puerto serial USB.

Download dati HACCP

Tras conectar el aparato USB y seleccionar "DOWNLOAD DATI HACCP", se inicia automáticamente la escritura en la periférica de un documento CSV (Comma Separated Values). Por ejemplo, presionando el nombre del archivo "log247n00001.csv", este se compone de:

"log" campo fijo

"247" valor del parámetro LA (dirección aparato)

"n" campo fijo

"00001" número progresivo de download de las informaciones relativas a los alarmas HACCP.

La operación de escritura puede pedir unos segundos; a la conclusione dell'operazione, quando terminan las operaciones remover la periférica USB del puerto serial USB.

5.8. Recomendaciones Para el Uso

Inactividad prolongada

Si el equipo se mantiene inactivo durante un largo período de tiempo, proceda de la siguiente manera:

1. Accionar el interruptor automático seccionador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
2. Limpiar cuidadosamente el equipo y las zonas circundantes.
3. Cubrir con una capa de aceite alimentario las superficies de acero inoxidable.
4. Realizar todas las operaciones de mantenimiento;
5. Dejar las puertas entreabiertas para evitar la formación de moho y/o olores desagradables.

Recomendaciones para una utilización normal

Aplique las siguientes recomendaciones, para garantizar un uso correcto del equipo:

⚠ Evitar la obstrucción de la zona anterior de la unidad condensadora, para facilitar al máximo la eliminación de calor del condensador. Mantener siempre limpia la parte anterior del condensador.

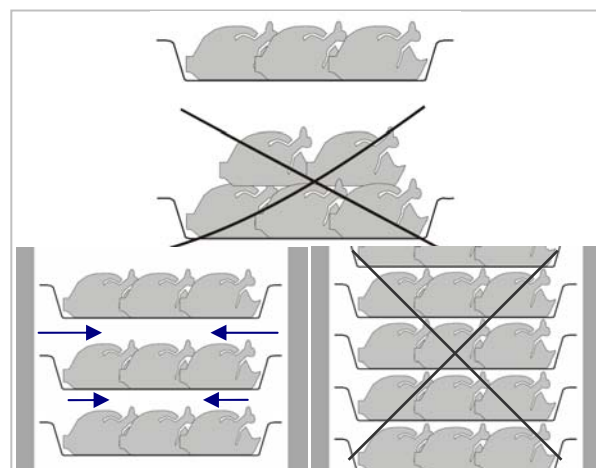
🔥 Evitar la introducción de alimentos que estén muy por encima de los 90°C, esto, además de sobrecargar la máquina al comienzo, puede habilitar unas protecciones que prolongan los tiempos de descenso de la temperatura. Por lo tanto es preferible que se efectúe, si es posible, un breve estacionamiento exterior, necesario para bajar la temperatura a valores aceptables. Controlar que la superficie de apoyo del equipo sea plana.

i No poner los materiales que se deben conservar, en contacto con las paredes interiores, ya que bloquean la circulación del aire que garantiza la uniformidad de la temperatura en el interior del compartimiento refrigerado.

i Se debe garantizar un espacio suficiente entre los recipientes o las fuentes utilizadas, para asegurar un flujo de aire frío suficiente sobre todo el producto. Por lo tanto hay que evitar por ejemplo las siguientes colocaciones de fuentes y/o recipientes, indicadas a continuación.

i Evitar la obstrucción del orificio de aspiración de los ventiladores del evaporador.

i El producto que por composición o tamaño sea más crítico debe colocarse posiblemente en el centro.



Tratar de reducir al mínimo el número y la duración de las aperturas de las puertas.

⚠ Los datos de abatimiento se refieren a productos estándares (baja presencia de grasas) y de espesor no superior a 50 mm, por lo tanto hay que evitar la superposición de productos de tamaños diferentes o la introducción de productos de espesor superior al indicado, de hecho esto implicaría una prolongación de los tiempos de abatimiento. Es preferible utilizar una buena distribución del producto en las fuentes o en los recipientes o, en caso de grandes espesores, la reducción de la cantidad que hay que abatir.

i Al final del abatimiento/sobrecongelación, el producto expresamente protegido puede colocarse en un armario para la conservación, una tarjeta debe indicar el contenido del producto, la fecha en la que se ha efectuado el abatimiento/sobrecongelación y la fecha de vencimiento del producto.

En caso de que el producto se haya abatido debe conservarse a una temperatura constante de +2°C , mientras que si se ha congelado debe conservarse a una temperatura constante de -20°C.

i Usualmente el abatidor debe utilizarse como conservador sólo por un breve período y no de modo continuo.

⚠ Para evitar contaminaciones bacterianas o de cualquier otra origen biológica, es necesario desinfectar el agujón después de cada uso.

⚠ Utilice guantes protectores para las manos, para extraer el producto que ha sufrido procesos de congelación o sobrecongelación, puesto que

es probable que se provoquen “quemaduras” por el frío.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

6.1. Advertencias Para La Limpieza Y El Mantenimiento



Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos. En particular desactivar la

alimentación eléctrica mediante el interruptor automático seccionador.

6.2. Mantenimiento Ordinario

El mantenimiento ordinario consiste en la limpieza diaria de todas las partes que puedan estar en contacto con los alimentos y en el mantenimiento periódico de los quemadores, de las toberas y los conductos de descarga.

Un mantenimiento correcto permite obtener las mejores prestaciones, una duración prolongada del equipo y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

No dirigir chorros de agua directos al equipo ni usar aparatos de alta presión.

Para la limpieza del acero inoxidable no usar estropajos, cepillos ni raspadores de hierro, ya que pueden dejar partículas de hierro que si se oxidan pueden provocar herrumbre.

Para quitar los residuos endurecidos utilizar espátulas de madera, de plástico o jabones de goma abrasiva.

Durante los períodos de prolongada inactividad, cubra todas las superficies de acero inoxidable con un paño protector, mojado con aceite de vaselina, y airear periódicamente los locales.



No usar productos que contengan sustancias nocivas y peligrosas para la salud de las personas (solventes, gasolina, etc.).

Se recomienda al **final del día** limpiar :

- la cámara de enfriamiento
- el equipo.

6.3. Mantenimiento Extraordinario 10T y 14T



Frecuentemente haga que el personal especializado realice las siguientes operaciones :

- Controlar la perfecta estanqueidad de la junta de la puerta y sustituirla si es necesario.
- Controlar que no se hayan aflojado las conexiones eléctricas.

- Controlar la eficiencia de la resistencia de la puerta
- Controlar el funcionamiento de la tarjeta o de las sondas.
- Controlar la eficiencia de la instalación eléctrica.
- Realizar la limpieza del evaporador.
- Realizar la limpieza del condensador.

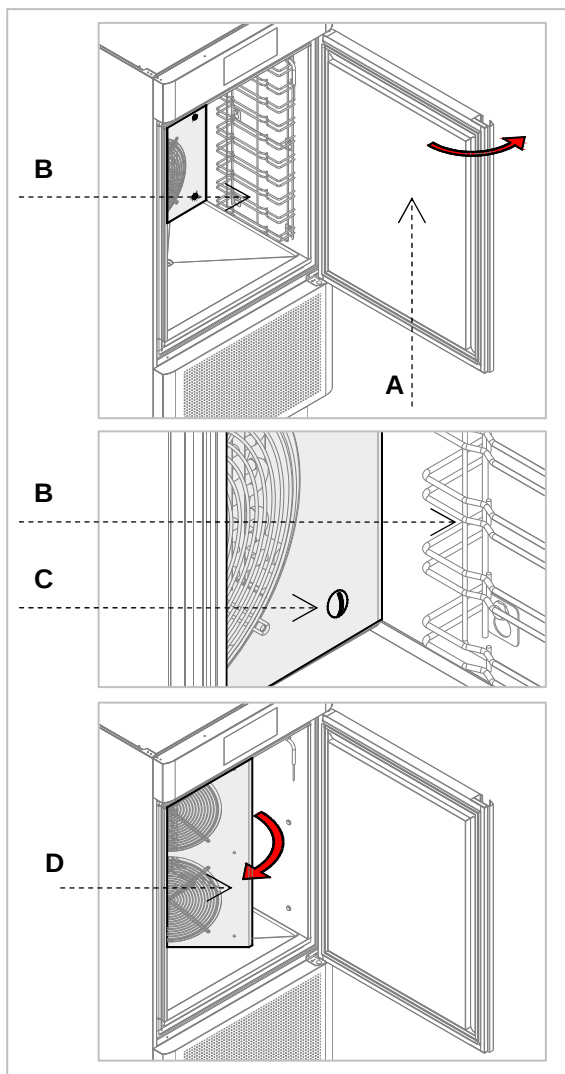
Limpieza del evaporador

Realizar **periódicamente** la limpieza del evaporador.

! Puesto que el paquete provisto de aletas del evaporador está muy afilado, utilizar guantes protectores para las fases siguientes.

i Utilizar para la limpieza sólo una brocha, evitar la utilización de chorros de líquidos o de herramientas puntiagudas. Para acceder al evaporador, efectuar las operaciones siguientes:

1. Abrir la puerta (A) del equipo.
2. Quitar las guías (B):
3. Destornillar los dos tornillos (C) a la derecha del deflector.
4. Girar el deflector (D) hacia la izquierda



Limpieza del condensador

Realizar **periódicamente** la limpieza del condensador.

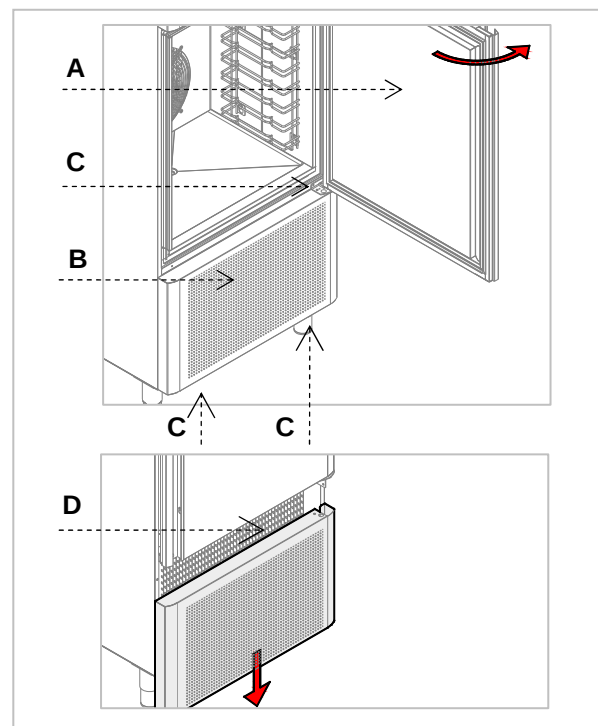
! Puesto que el paquete provisto de aletas del evaporador está muy afilado, utilizar guantes protectores para las fases siguientes. En presencia de polvo protegerse también con caretas y gafas.

i En caso de que el condensador tuviera un depósito de polvo en el paquete provisto de aletas, el mismo se puede eliminar con una aspiradora o con una brocha aplicada con un movimiento vertical a lo largo de la dirección de las aletas.

! No se deben usar otros instrumentos que puedan deformar el paquete provisto de aletas y por lo tanto la eficiencia del equipo.

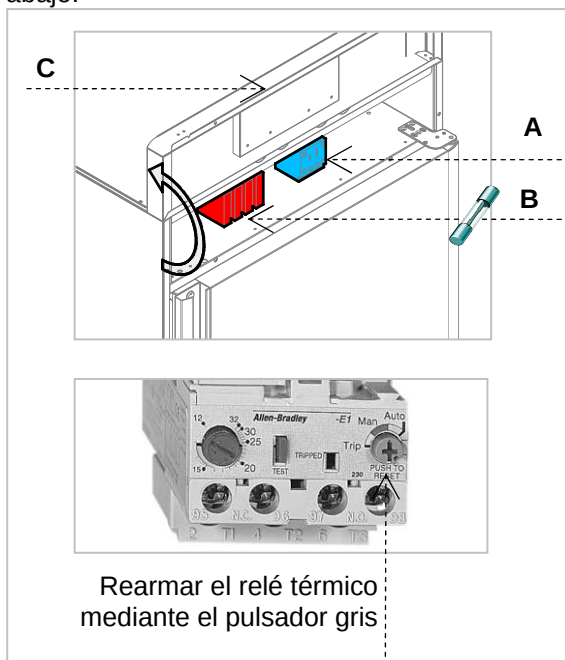
Para la limpieza proceda de la siguiente manera.

1. Abrir la puerta (A) del equipo.
2. Quitar el panel inferior (B) del compartimiento técnico : para poderlo hacer hay que sacar los tornillos que lo fijan (C).
3. Luego se puede proceder a la limpieza del paquete provisto de aletas del condensador (D), utilizando las herramientas y las protecciones adecuadas.
4. Luego de haber terminado la limpieza, cerrar el cuadro del compartimiento técnico utilizando los tornillos quitados anteriormente.



Sustitución de los Fusibles y rearme del relé térmico

i Los fusibles (A) y el relé térmico (B) se encuentran en la parte superior del abatidor. Para acceder a los mismos es suficiente abrir el cuadro de mandos (C) destornillando los dos tornillos situados en la parte inferior del cuadro y haciendo girar el mismo hacia arriba. Al final de la apertura asegurarse de que no vuelva a caer hacia abajo.

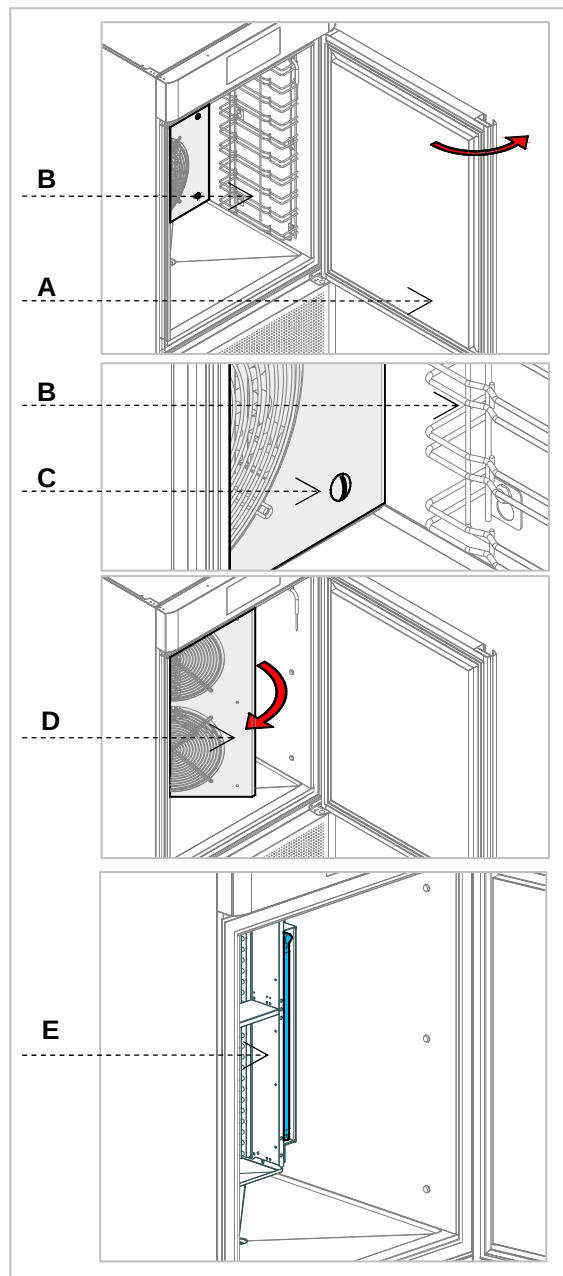


Sustitución de la Lámpara de rayos U.V.

Para acceder al evaporador, efectuar las operaciones siguientes:

1. Abrir la puerta (A) del equipo.
2. Quitar las guías (B):
3. Destornillar los dos tornillos (C) en la parte anterior del deflector.
4. Girar el deflector (D) hacia la derecha.

Haciendo girar el deflector, se puede acceder a la lámpara UV. Esta lámpara puede ser quitada girándola (E). Repetir al contrario las operaciones luego de haber reemplazado la lámpara de rayos UV.



6.4. Mantenimiento Extraordinario 10TR

i **Frecuentemente** haga que el personal especializado realice las siguientes operaciones :

- Controlar la perfecta estanqueidad de la junta de la puerta y sustituirla si es necesario.
- Controlar que no se hayan aflojado las conexiones eléctricas.

- Controlar la eficiencia de la resistencia de la puerta
- Controlar el funcionamiento de la tarjeta o de las sondas.
- Controlar la eficiencia de la instalación eléctrica.
- Realizar la limpieza del evaporador.
- Realizar la limpieza del condensador.

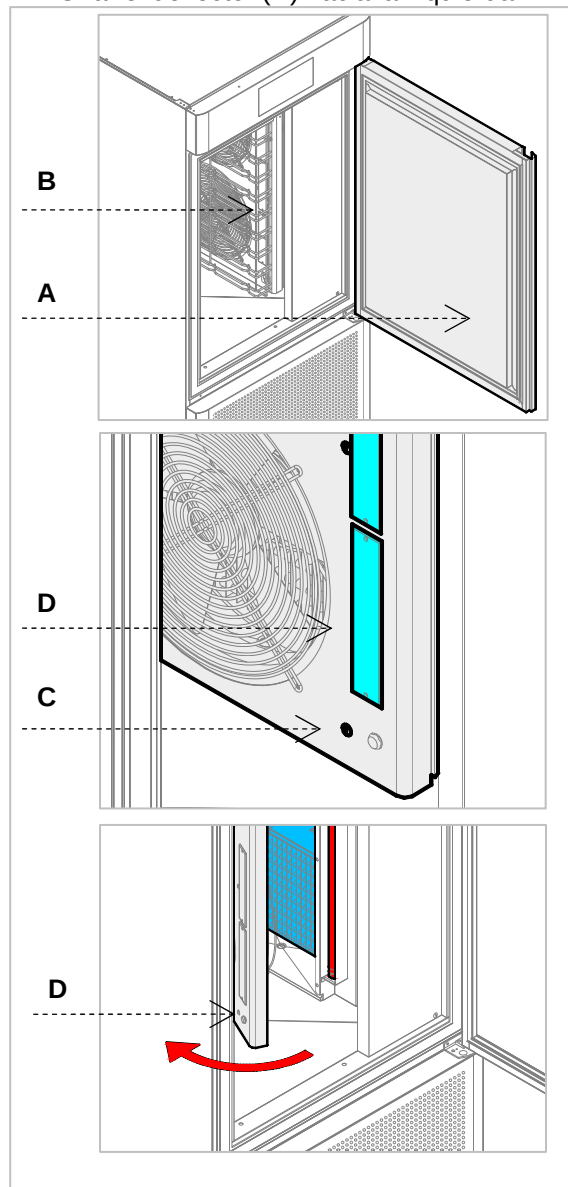
Limpieza del evaporador

Realizar **periódicamente** la limpieza del evaporador.

! Puesto que el paquete provisto de aletas del evaporador está muy afilado, utilizar guantes protectores para las fases siguientes.

i Utilizar para la limpieza sólo una brocha, evitar la utilización de chorros de líquidos o de herramientas puntiagudas. Para acceder al evaporador, efectuar las operaciones siguientes:

1. Abrir la puerta (A) del equipo.
2. Quitar las guías (B):
3. Destornillar los dos tornillos (C) en la parte anterior del deflector.
4. Girar el deflector (D) hacia la izquierda



Limpieza del condensador

Realizar **periódicamente** la limpieza del condensador.

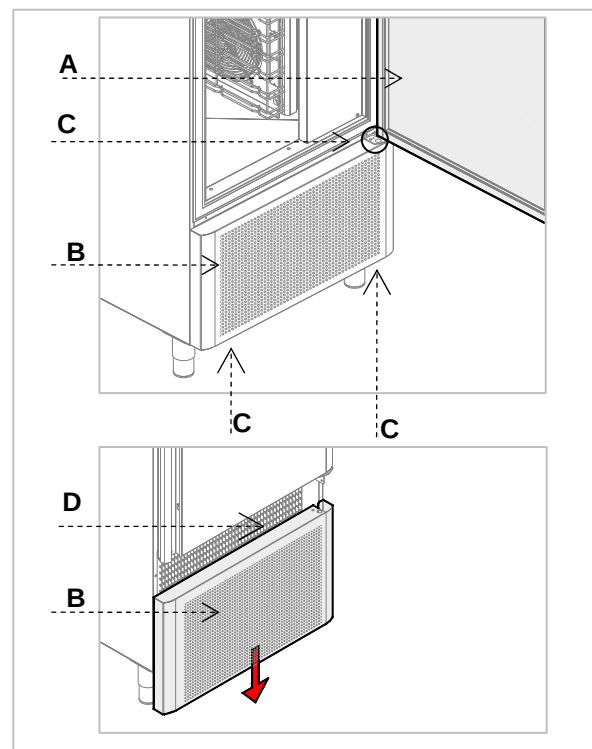
! Puesto que el paquete provisto de aletas del evaporador está muy afilado, utilizar guantes protectores para las fases siguientes. En presencia de polvo protegerse también con caretas y gafas.

i En caso de que el condensador tuviera un depósito de polvo en el paquete provisto de aletas, el mismo se puede eliminar con una aspiradora o con una brocha aplicada con un movimiento vertical a lo largo de la dirección de las aletas.

! No se deben usar otros instrumentos que puedan deformar el paquete provisto de aletas y por lo tanto la eficiencia del equipo.

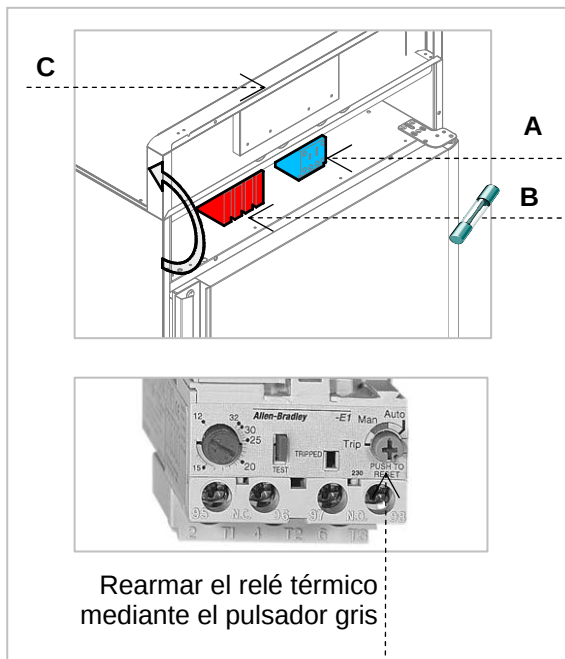
Para la limpieza proceda de la siguiente manera.

1. Abrir la puerta (A) del equipo.
2. Quitar el panel inferior (B) del compartimiento técnico : para poderlo hacer hay que sacar los tornillos que lo fijan (C).
3. Luego se puede proceder a la limpieza del paquete provisto de aletas del condensador (D), utilizando las herramientas y las protecciones adecuadas.
4. Luego de haber terminado la limpieza, cerrar el cuadro del compartimiento técnico utilizando los tornillos quitados anteriormente.



Sustitución de los Fusibles y rearme del relé térmico

i Los fusibles (A) y el relé térmico (B) se encuentran en la parte superior del abatidor. Para acceder a los mismos es suficiente abrir el cuadro de mandos (C) destornillando los dos tornillos situados en la parte inferior del cuadro y haciendo girar el mismo hacia arriba. Al final de la apertura asegurarse de que no vuelva a caer hacia abajo.



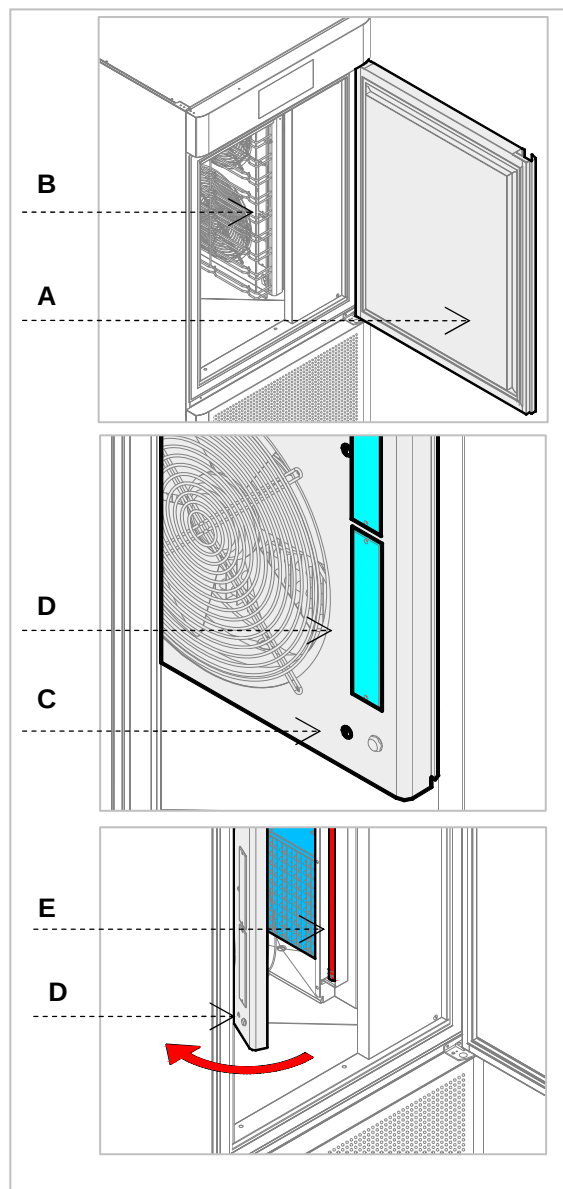
Sustitución de la Lámpara de rayos U.V.

Para acceder al evaporador, efectuar las operaciones siguientes:

1. Abrir la puerta (A) del equipo.
2. Quitar las guías (B):
3. Destornillar los tornillos (C) en la parte anterior del deflector.
4. Girar el deflector (D) hacia la derecha.

Haciendo girar el deflector, se puede acceder a la lámpara UV. Esta lámpara puede ser quitada girándola (E). Repetir al contrario las operaciones

luego de haber reemplazado la lámpara de rayos UV.



6.5. Mantenimiento Extraordinario 6T 2/1

i Frecuentemente haga que el personal especializado realice las siguientes operaciones :

- Controlar la perfecta estanqueidad de la junta de la puerta y sustituirla si es necesario.
- Controlar que no se hayan aflojado las conexiones eléctricas.

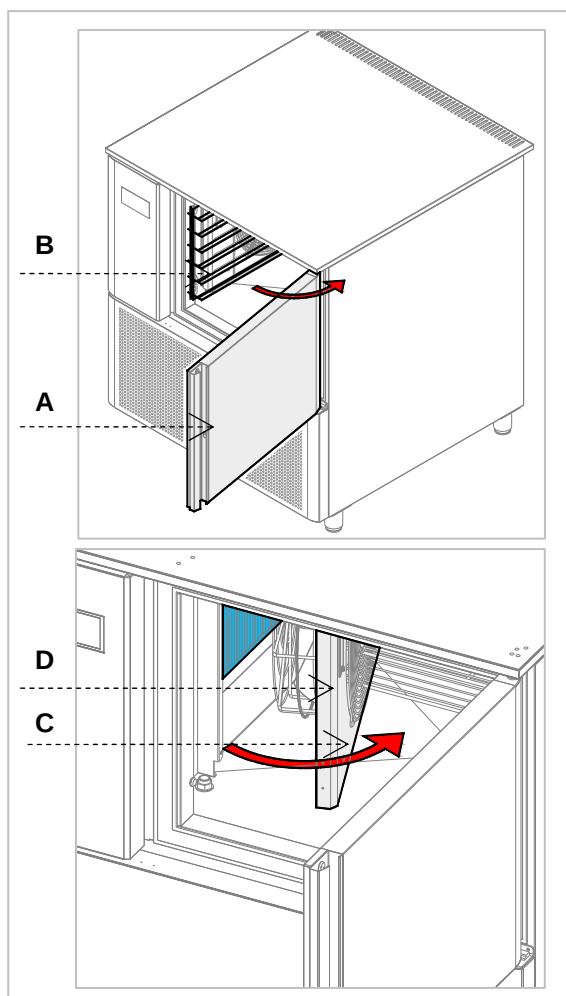
- Controlar la eficiencia de la resistencia de la puerta
- Controlar el funcionamiento de la tarjeta o de las sondas.
- Controlar la eficiencia de la instalación eléctrica.
- Realizar la limpieza del evaporador.
- Realizar la limpieza del condensador.

Limpieza del evaporador

Realizar **periódicamente** la limpieza del evaporador.

⚠ Puesto que el paquete provisto de aletas del evaporador está muy afilado, utilizar guantes protectores para las fases siguientes. Utilizar para la limpieza sólo una brocha, evitar la utilización de chorros de líquidos o de herramientas puntiagudas. Para acceder al evaporador, efectuar las operaciones siguientes:

1. Abrir la puerta (A) del equipo.
2. Quitar las guías (B):
3. Destornillar los dos tornillos (C) en la parte anterior del deflector.
4. Girar el deflector (D) hacia la derecha.



Limpieza del condensador

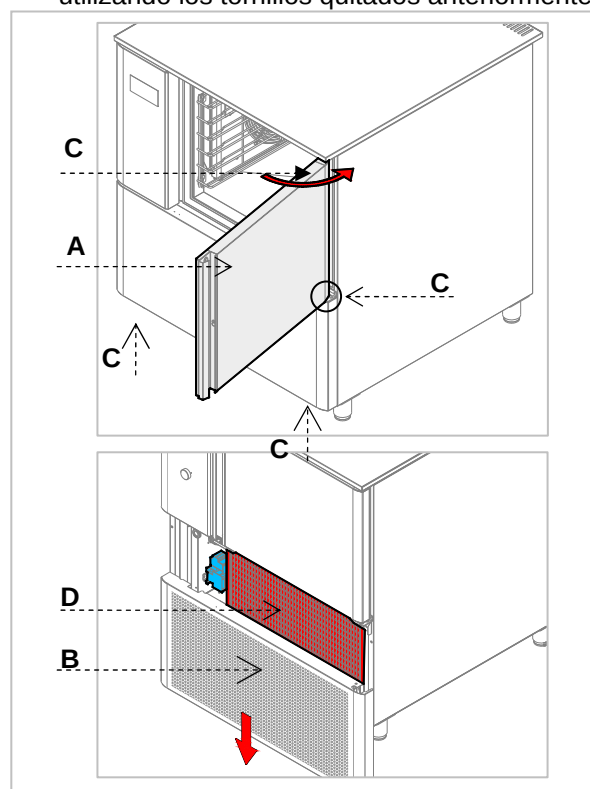
Realizar **periódicamente** la limpieza del condensador.

⚠ Puesto que el paquete provisto de aletas del evaporador está muy afilado, utilizar guantes protectores para las fases siguientes. En presencia de polvo protegerse también con caretas y gafas.

i En caso de que el condensador tuviera un depósito de polvo en el paquete provisto de aletas, el mismo se puede eliminar con una aspiradora o con una brocha aplicada con un movimiento vertical a lo largo de la dirección de las aletas.

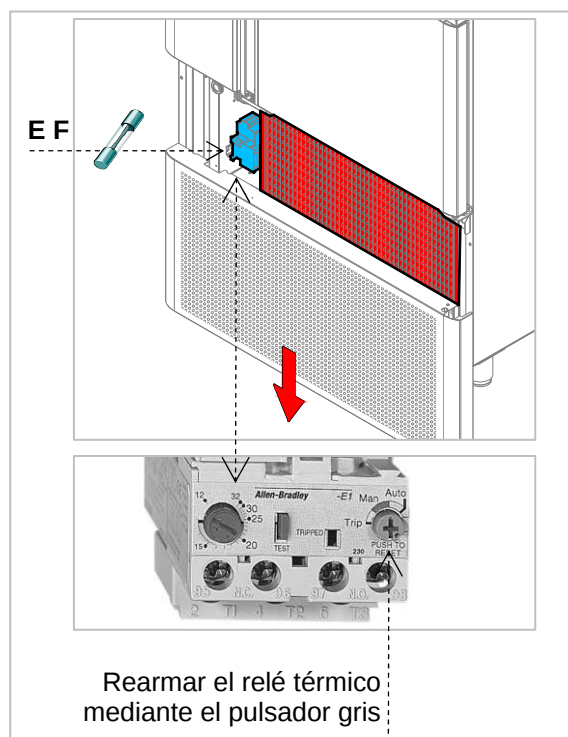
⚠ No se deben usar otros instrumentos que puedan deformar el paquete provisto de aletas y por lo tanto la eficiencia del equipo. Para la limpieza proceda de la siguiente manera.

1. Abrir la puerta (A) del equipo.
2. Quitar el panel inferior (B) del compartimiento técnico : para poderlo hacer hay que sacar los tornillos que lo fijan (C).
3. Luego se puede proceder a la limpieza del paquete provisto de aletas del condensador (D), utilizando las herramientas y las protecciones adecuadas.
4. Luego de haber terminado la limpieza, cerrar el cuadro del compartimiento técnico utilizando los tornillos quitados anteriormente.



Sustitución de los Fusibles y rearme del relé térmico

i Los fusibles (E) y el relé térmico (F) se encuentran en la parte inferior del abatidor. Para acceder a los mismos es suficiente quitar el panel inferior con los mismos modos que se han indicado para el acceso y la limpieza del condensador.

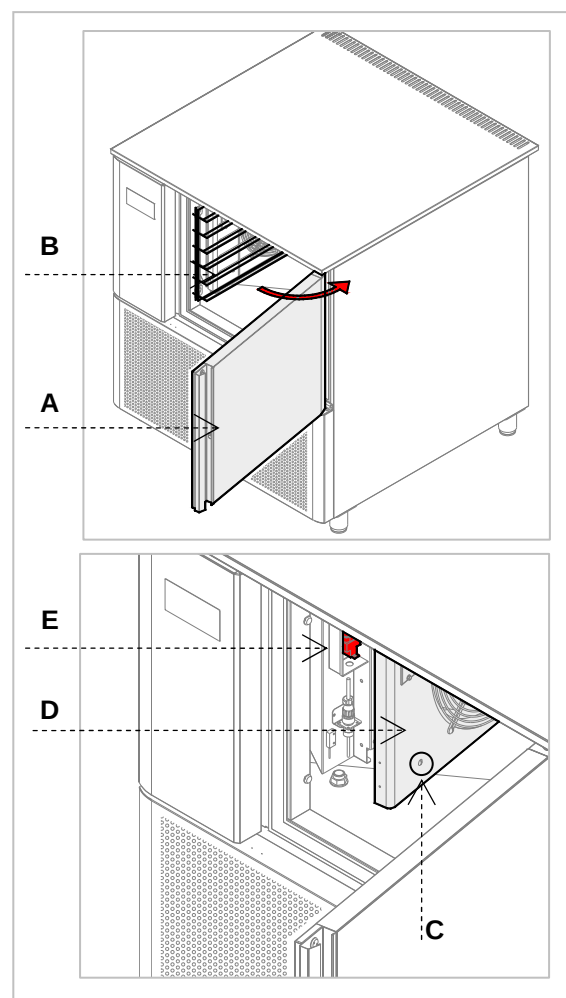


Sustitución de la Lámpara de rayos U.V.

Para acceder al evaporador, efectuar las operaciones siguientes:

1. Abrir la puerta (A) del equipo.
2. Quitar las guías (B):
3. Destornillar los dos tornillos (C) en la parte anterior del deflector.
4. Girar el deflector (D) hacia la derecha.

Haciendo girar el deflector, se puede acceder a la lámpara UV. Esta lámpara puede quitarse sacándola hacia arriba (E). Repetir al contrario las operaciones luego de haber reemplazado la lámpara de rayos UV.



6.6. Mantenimiento Extraordinario 10T 2/1

i Frecuentemente haga que el personal especializado realice las siguientes operaciones :

- Controlar la perfecta estanqueidad de la junta de la puerta y sustituirla si es necesario.
- Controlar que no se hayan aflojado las conexiones eléctricas.
- Controlar la eficiencia de la resistencia de la puerta

- Controlar el funcionamiento de la tarjeta o de las sondas.
- Controlar la eficiencia de la instalación eléctrica.
- Realizar la limpieza del evaporador.
- Realizar la limpieza del condensador.

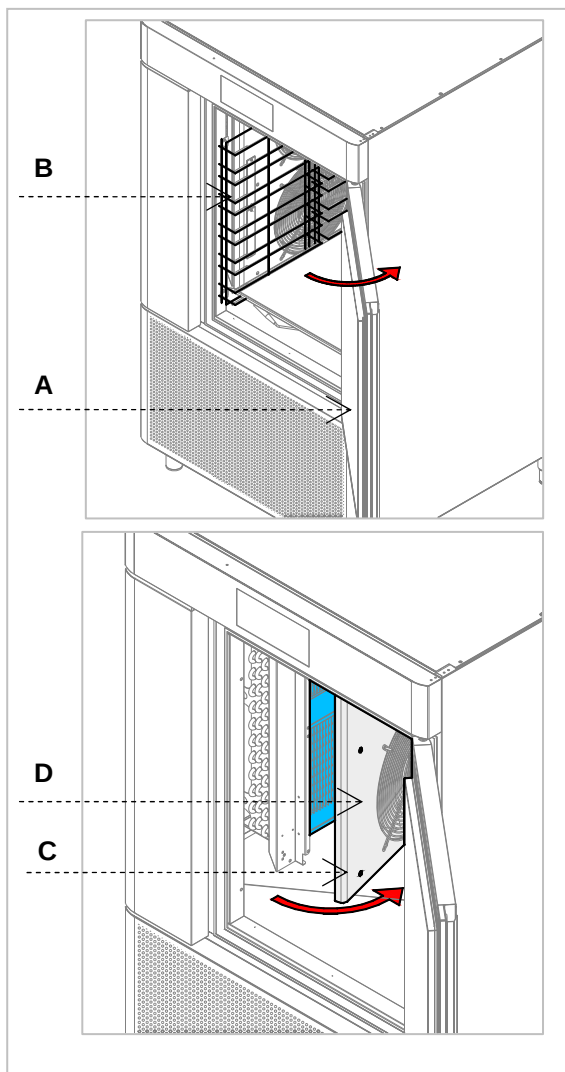
Limpieza del evaporador

Realizar **periódicamente** la limpieza del evaporador.

⚠ Puesto que el paquete provisto de aletas del evaporador está muy afilado, utilizar guantes protectores para las fases siguientes.

i Utilizar para la limpieza sólo una brocha, evitar la utilización de chorros de líquidos o de herramientas puntiagudas. Para acceder al evaporador, efectuar las operaciones siguientes:

1. Abrir la puerta (A) del equipo.
2. Quitar las guías (B):
3. Destornillar los dos tornillos (C) a la derecha del deflector.
4. Girar el deflector (D) hacia la derecha.



Limpieza del condensador

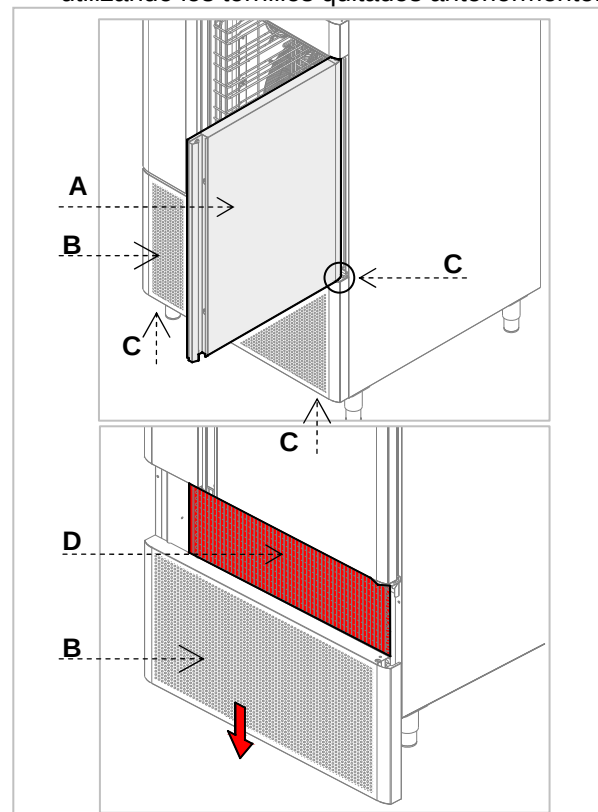
Realizar **periódicamente** la limpieza del condensador.

⚠ Puesto que el paquete provisto de aletas del evaporador está muy afilado, utilizar guantes protectores para las fases siguientes. En presencia de polvo protegerse también con caretas y gafas.

i En caso de que el condensador tuviera un depósito de polvo en el paquete provisto de aletas, el mismo se puede eliminar con una aspiradora o con una brocha aplicada con un movimiento vertical a lo largo de la dirección de las aletas.

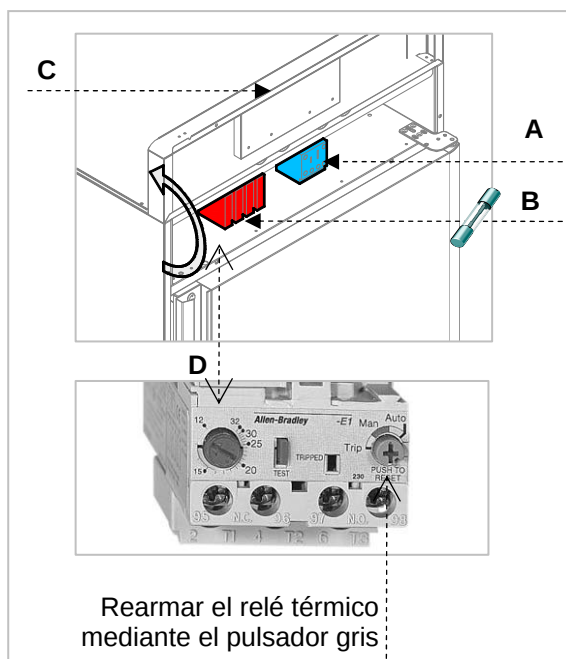
⚠ No se deben usar otros instrumentos que puedan deformar el paquete provisto de aletas y por lo tanto la eficiencia del equipo. Para la limpieza proceda de la siguiente manera.

1. Abrir la puerta (A) del equipo.
2. Quitar el panel inferior (B) del compartimiento técnico : para poderlo hacer hay que sacar los tornillos que lo fijan (C).
3. Luego se puede proceder a la limpieza del paquete provisto de aletas del condensador (D), utilizando las herramientas y las protecciones adecuadas.
4. Luego de haber terminado la limpieza, cerrar el cuadro del compartimiento técnico utilizando los tornillos quitados anteriormente.



Sustitución de los Fusibles y rearme del relé térmico

i Los fusibles (A) y el relé térmico (B) se encuentran en la parte superior del abatidor. Para acceder a los mismos es suficiente abrir el cuadro de mandos (C) destornillando los dos tornillos (D) situados en la parte inferior del cuadro y haciendo girar el mismo hacia arriba. Al final de la apertura asegurarse de que no vuelva a caer hacia abajo.

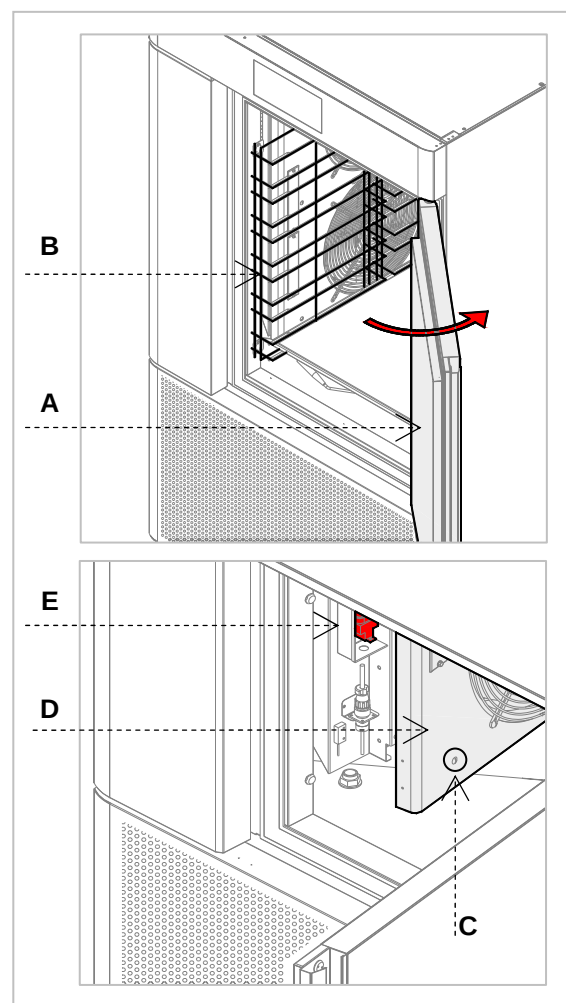


Sustitución de la Lámpara de rayos U.V.

Para acceder al evaporador, efectuar las operaciones siguientes:

1. Abrir la puerta (A) del equipo.
2. Quitar las guías (B):
3. Destornillar los dos tornillos (C) en la parte anterior del deflector.
4. Girar el deflector (D) hacia la derecha.

Haciendo girar el deflector, se puede acceder a la lámpara UV. Esta lámpara puede ser quitada girándola (E). Repetir al contrario las operaciones luego de haber reemplazado la lámpara de rayos UV.



7. AVERÍAS

Las informaciones que se brindan a continuación tienen el objetivo de ayudar a identificar y corregir posibles anomalías y disfunciones que podrían presentarse en la fase de uso. Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario,

para todos los demás se requiere una competencia precisa, por tanto, deben ser realizados exclusivamente por el personal cualificado.

Problema	Causas	Soluciones
El grupo frigorífico no arranca	Falta de tensión	Controlar el cable de alimentación.
		Controlar los fusibles.
		Controlar que el equipo esté conectado correctamente.
	Otras causas	 Si el problema persiste contactar al centro de asistencia.
El grupo frigorífico funciona continuamente enfriando insuficientemente	Local demasiado caliente	Airear el ambiente
	Condensador sucio	limpiar el condensador
	Insuficiente estanqueidad de las puertas	controlar las juntas
	Insuficiente cantidad de gas refrigerante	 Contactar al centro de asistencia.
	Ventilador del condensador detenido	 Contactar al centro de asistencia.
El grupo frigorífico no se detiene	Sonda averiada	 Contactar al centro de asistencia.
	Tarjeta electrónica averiada	 Contactar al centro de asistencia.
Presencia de hielo en el interior del evaporador		Efectuar un ciclo de descongelación posiblemente con la puerta abierta.
		 Si el problema persiste contactar al centro de asistencia.
Rumorosidad del equipo	Vibraciones persistentes	controlar que el equipo no tenga contacto con otros objetos tanto interna como externamente

7.1. Visualización de Averías

Código	Causas	Remedios
RTC	Error reloj El aparato no memorizará la fechas y la hora en la que se manifiesta un alarma HACCP	Re-impostar la hora y la fecha
SENSOR CÁMARA	Error Sonda El tipo de sonda no es correcto. La sonda es defectuosa. La conexión sonda – tarjeta electrónica no es correcta. La temperatura relevada por la sonda está fuera de los límites consentidos por la sonda cámara utilizada	 Contacte con el centro de asistencia. ➤ Verificar que la sonda cámara sea del tipo PTC. ➤ Verificar la integridad de la sonda cámara. ➤ Verificar la conexión instrumento – sonda. Verificar que la temperatura cerca de la sonda cámara no esté fuera de los límites consentidos.
SONDA EVAPORADOR		
SONDA DE PINCHO 1		
SONDA DE PINCHO 2		
SONDA DE PINCHO 3		
INTERRUPT. TÉRMICO	Error Deflector Evaporador El deflector ventilador evaporador ha sido abierto.	 Contacte con el centro de asistencia. Cerrar el deflector ventilador evaporador.
	Alarma Térmico Compresor La absorción del compresor ha superado el límite máximo previsto	 Contacte con el centro de asistencia. ➤ Airear el ambiente. ➤ Limpiar el condensador. Verificar que i ventiladores funcionen correctamente.
ALTA PRESIÓN	Alarma alta presión La presión relevada por presóstato de máxima es superior al valore límite.	 Contacte con el centro de asistencia. ➤ Airear el ambiente. ➤ Limpiar el condensador. Verificar que i ventiladores funcionen correctamente.
BAJA PRESIÓN	Alarma baja presión La presión relevada por presóstato de máxima es inferior al valore límite.	 Contacte con el centro de asistencia. ➤ Verificar que el aparato no haya pérdidas de gas Verificar que la válvula solenoide de bloqueo se abra durante el funcionamiento del compresor.
PUERTA ABIERTA	Puerta Abierta La puerta está abierta. Si el alarma persiste, verificar la alineación del micro puerta.	

Código	Causas	Remedios
ALTA TEMPERATURA	Alarma de temperatura HACCP. La temperatura relevada por la sonda cámara supera el límite de los relativos parámetros. La temperatura relevada por la sonda cámara es inferior el límite de los relativos parámetros.	Verificar la temperatura interna.
BAJA TEMPERATURA		
DURACIÓN DE CICLO	Duración Congelación rápida El ciclo de congelación rápida / sobrecongelación se concluye después de la duración máxima permitida (Alarma HCCP)	Verificar lo que se ha introducido dentro del congelador rápido.
COMUNICACIÓN TARJETA	Error comunicación interfaz usuario-modulo de control.	 Contacte con el centro de asistencia.
COMPATIBILIDAD TARJETA	Error compatibilidad interfaz usuario-modulo de control.	 Contacte con el centro de asistencia.
SONDA DE PINCHO	Alarma sonda agujón (todos los sensores agujón habilitados relevan alarmas)	 Contacte con el centro de asistencia.
FALLA DE ALIMENTACION	Alarma interrupción de la alimentación (Alarma HACCP).	Verificar conexión aparato - alimentación eléctrica
INSER PINCHO DESINF.	Alarma introducción sonda producto durante el ciclo de sanitización pescado.	Verificar la correcta introducción de la sonda producto
DESINFECC. TIEMPO	El ciclo de sanitización pescado se ha concluido después de la duración máxima permitida (Alarma HCCP)	Verificar la correcta introducción de la sonda producto
INSER PINCHO	Alarma introducción sonda producto durante el ciclo de congelación rápida / sobrecongelación.	Verificar la correcta introducción de la sonda producto

8. INSTALACIÓN

8.1. Embalaje Y Desembalaje

Realizar el movimiento y la instalación respetando las informaciones suministradas por el fabricante, reportadas directamente en el embalaje, en el equipo y en este manual.

El sistema de elevación y transporte del producto empaquetado, prevé el uso de una carretilla elevadora o de una transpaleta; mediante el uso de estos debe prestarse particular atención al balance del peso, a fin de evitar peligros de volcado (evitar inclinaciones excesivas!)

⚠ ATENCIÓN : Preste atención al cable de alimentación y a la posición de los pies, cuando esté insertando el dispositivo de elevación.

El embalaje es de cartón y la paleta de madera. En el embalaje de cartón están impresos una serie de símbolos que muestran, según las normativas internacionales, las prescripciones a las que se deberán someter los equipos durante las operaciones de carga y descarga, transporte y almacenamiento.



Verificar, en el momento de la entrega, la integridad del embalaje y que durante el transporte no haya sufrido daños. Los posibles daños serán inmediatamente impugnados al transportador.

Se debe quitar el embalaje lo antes posible, con el objetivo de verificar la integridad del equipo y la ausencia de daños.

No trabajar el cartón con utensilios cortantes, para no dañar los paneles de acero subyacentes. Quitar hacia arriba el embalaje de cartón.

Verifique, después de quitar el embalaje, que las características del equipo correspondan a las ordenadas por usted en el pedido;

Si existen anomalías contacte inmediatamente al comerciante.

⚠ Los elementos del embalaje (bolsas de nylon, poliestirol expandido, grapas ...) no se deben dejar al alcance de los niños. Quitar el film protector en PVC de las paredes internas y externas, evitando el uso de utensilios metálicos.

8.2. Instalación

Se debe cumplir con todas las fases de instalación, hasta finalizar el proyecto general.

La zona de instalación debe estar provista de todas las conexiones de alimentación, de descarga de los residuos de producción, debe estar iluminada adecuadamente y contar con todos los requisitos higiénicos y sanitarios que respondan a las leyes vigentes.

i Las prestaciones se garantizan para una temperatura ambiente de 32°C, la superación de dichas condiciones de temperatura puede perjudicar las prestaciones y, en los casos más graves, provocar la intervención de las protecciones con las que la máquina está equipada.

Por lo tanto antes de efectuar la elección definitiva del posicionamiento evaluar las condiciones ambientales más críticas que se pueden alcanzar en dicha posición.

Proceda a la nivelación del equipo mediante los pies.

⚠ Para garantizar el funcionamiento correcto del equipo, el mismo puede ser instalado y funcionar solo en locales permanentemente ventilados.

i Conectar y dejar insertado por un cierto período de tiempo (al menos dos horas) antes de controlar el funcionamiento. Durante el transporte es probable que el aceite lubricante del compresor haya entrado en el circuito refrigerante, obstruyendo los capilares: como

consecuencia, el equipo funcionará por algún tiempo sin producir frío, hasta que el aceite no vuelva al compresor .



ATENCIÓN : el equipo necesita espacios mínimos funcionales, como se muestra en los anexos.

El agua que se descarga durante las descongelaciones y el agua que se deposita en el

fondo de la cámara en fase de funcionamiento o durante la limpieza interior periódica debe descargarse mediante un tubo predispuesto de diámetro mínimo $\frac{3}{4}$ " que se conectará con el tubo situado en el fondo del abatidor.

Además hay que equipar el tubo de desagüe con un sifón. El tubo de desagüe tendrá que estar conforme con las normas vigentes.

8.3. Conexión de la Alimentación Eléctrica

La conexión debe ser efectuada por el personal autorizado y cualificado, respetando las leyes vigentes y con el uso del material apropiado y señalado.



Antes de conectar el equipo a la red de alimentación eléctrica, controle que la tensión y la frecuencia correspondan a los datos de la placa de matrícula, que se encuentra en la parte posterior del equipo.



El equipo es suministrado con una tensión de funcionamiento de :

- 400V 3N~ 50Hz
- 380V 3N~ 60Hz
- 220V 3~ 60Hz.



Antes de realizar la conexión, asegúrese de que en la red de alimentación, ubicada en la parte anterior de la máquina, haya un interruptor diferencial con una potencia adecuada, que proteja al equipo de sobrecargas o cortocircuitos.

8.4. Conexión del agua de la unidad condensadora

Los abatidores con condensación por agua han sido diseñados para utilizar el agua de la red.

Para efectuar la conexión del agua, conecte el tubo de red con el tubo de conexión del equipo, interponiendo un grifo de intersección **(A)** para interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación de agua. En la parte anterior de la misma instale filtros a los que se pueda acceder fácilmente.

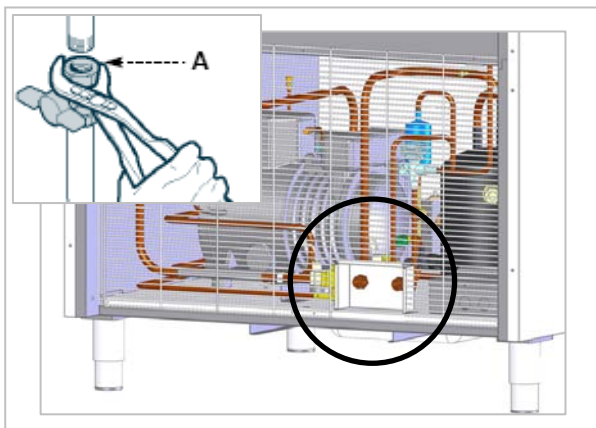


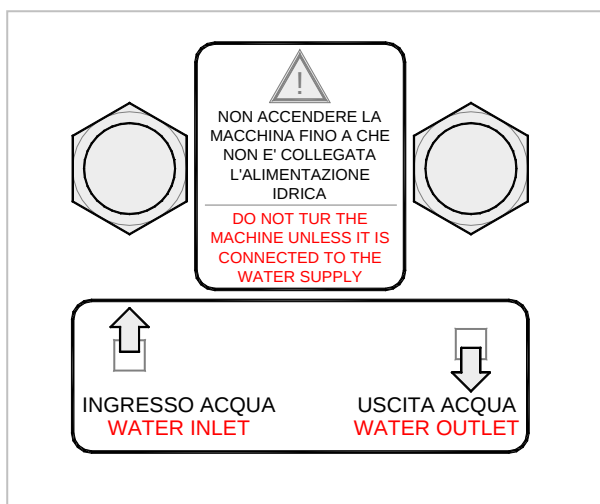
La presión del agua debe encontrarse entre 150÷300 kPA (1.5÷3 bar).



Antes de encender el equipo debe haberse efectuado la conexión con la red hídrica: si falta el enfriamiento del circuito condensante, en breve tiempo interviene el presostato de máxima que bloquea la máquina. Además hay que controlar que no haya pérdidas relativas a piezas eléctricas que causen cortocircuitos.

Es preferible que tanto el tubo de desagüe como el de carga del agua tengan en la parte anterior unos grifos que puedan cerrarse para aislar la máquina de la red hídrica en fase de mantenimiento.

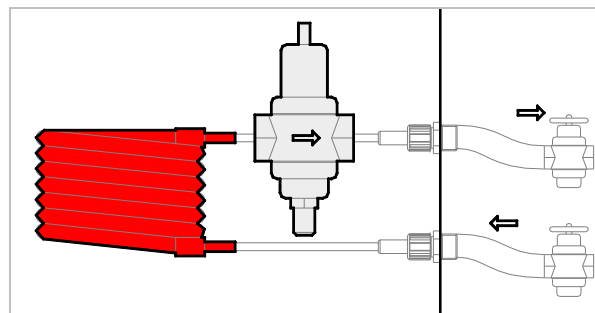




Para saber que conexión utilizar (ambas de 3/4") como entrada o salida del agua es suficiente seguir las indicaciones de la figura (una etiqueta igual debería encontrarse sobre las conexiones de la alimentación hídrica).

i En presencia de agua con un alto nivel de sales disueltas (agua demasiado dura) se

aconseja, con el objetivo de asegurar una eficiencia prolongada al intercambiador, introducir en la parte de arriba un suavizador de agua.



Aunque la válvula presostática haya sido precalibrada en la fábrica, luego de haber conectado la alimentación hídrica y abierto los grifos posiblemente aplicados, hay que controlar, con la máquina parada, que no salga agua del tubo de desagüe. Si esto tiene lugar se deberá regular la válvula presostática hasta que el agua ya no salga.

8.5. Unidad condensadora Remota

! Para la instalación de una unidad condensadora remota hay que seguir las precauciones similares a la instalación de la máquina con unidad condensadora incorporada, en particular hay que respetar los vínculos de las normas eléctricas de instalación, de las normas antiincendio y tomar en cuenta que en condiciones particulares se puede realizar emisión de gas refrigerante en la zona circundante (debe ser posible ventilar el lugar).

i Las prestaciones se garantizan para una remotización hasta 10 m y con aislamiento de la línea de aspiración (aislamiento de espesor equivalente por lo menos a 13 mm).

Las tuberías recomendadas están indicadas en los anexos.

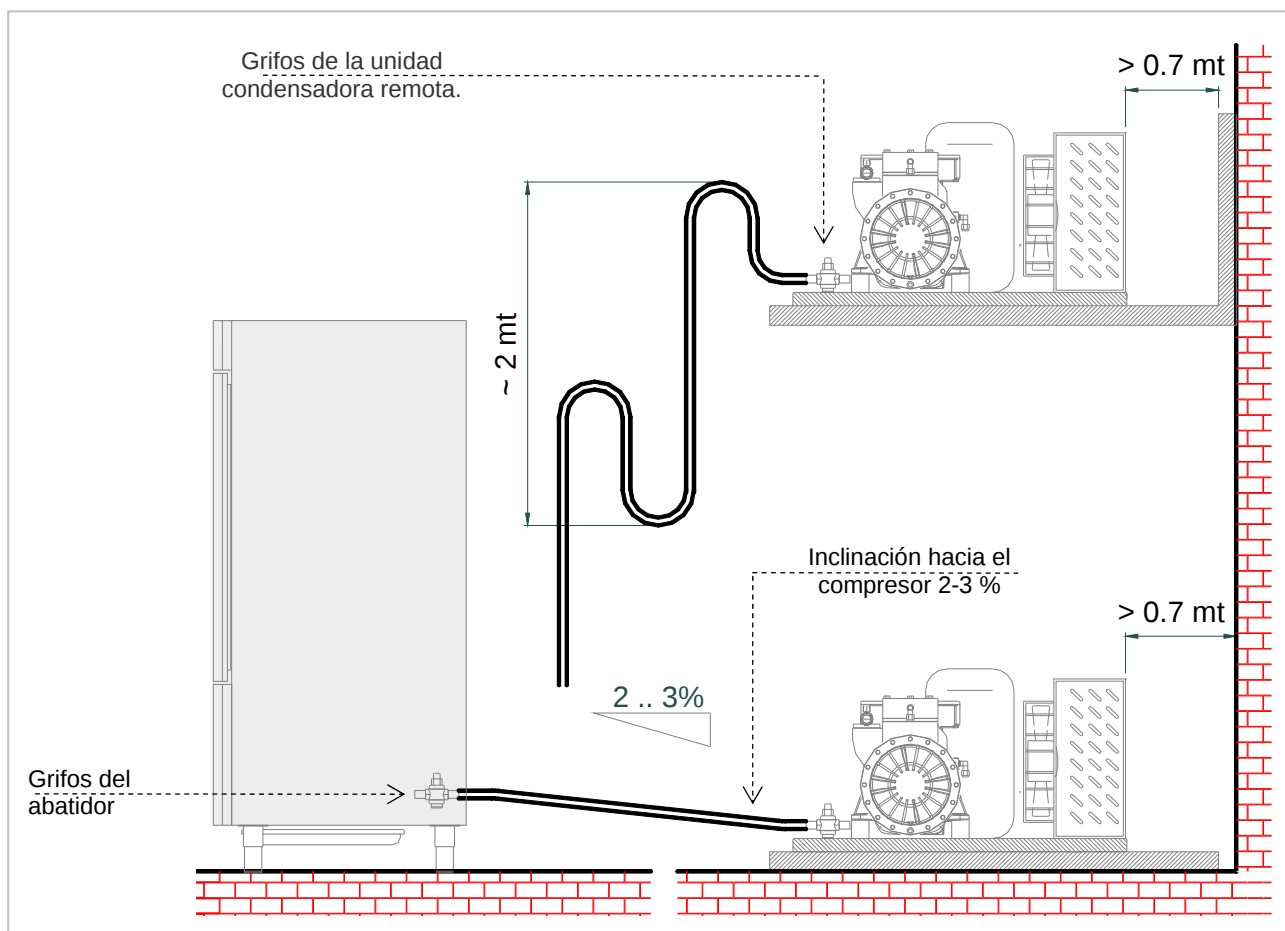
i La unidad condensadora, así como el circuito frigorífico se colocan en presión con nitrógeno, por lo tanto cuando se abren los grifos, es posible controlar la estanqueidad de los circuitos.

Después de haber conectado los tubos de impulsión y de aspiración y realizado el vacío y la carga, controlar que las soldaduras sean herméticas y que no haya pérdidas.

La realización correcta de la carga del gas debe controlarse mediante la luz indicadora de paso del gas situada en la unidad condensadora.

Para las instalaciones en el mismo nivel o en un nivel distinto hay que seguir las indicaciones de la figura.

En particular, si el grupo remoto se ha instalado más arriba debe crearse un sifón para cada salida/llegada o subida, mientras si el grupo se ha instalado más abajo no es necesario ningún sifón.



El fabricante garantiza un grado de protección IP21, por lo tanto si fuera necesaria una protección mayor, el instalador deberá evaluar la utilización de coberturas de protección equipadas con accesorios que no limiten la capacidad de intercambio del condensador.

La conexión eléctrica entre el abatidor y la unidad condensadora controlada a distancia debe realizarse con cables de sección adecuada (véase esquemas eléctricos adjuntos). Debe crearse la conexión entre la caja eléctrica situada en el compartimiento inferior del abatidor y la interior de la caja de cableo presente en la unidad remota.

8.6. Prueba

El equipo se entrega listo para ser usado por el adquirente. Dicha funcionalidad está garantizada por la superación de las pruebas (prueba eléctrica - prueba funcional - prueba estética) y por las certificaciones correspondientes mediante los anexos específicos.

Al final de la instalación hay que proceder con los controles siguientes:

- Controlar que las conexiones eléctricas se hayan efectuado correctamente.

- Controlar la funcionalidad y la eficiencia de los tubos de desagüe.
- Controlar la ausencia en el interior de la máquina de posibles herramientas o materiales que podrían influir en el funcionamiento o incluso dañar la máquina.
- Hacer efectuar a la máquina al menos un ciclo completo de sobrecongelación y abatimiento

9. ELIMINACIÓN DEL EQUIPO

 Este equipo ha sido realizado en conformidad con la Directiva Europea 2002/96/EC, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 Asegurándose que este equipo sea eliminado de manera correcta, el usuario contribuye a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el ambiente y la salud.



El símbolo  sobre el producto o sobre la documentación que lo acompaña, indica que

este producto no debe ser considerado un residuo doméstico, sino que se debe entregar al punto idóneo de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Elimínelo siguiendo las normativas para la eliminación de los residuos.

Para más información acerca del tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, contacte la oficina local correspondiente, el servicio de recogida de los residuos domésticos o el local donde se ha adquirido el producto.

10. FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE

El refrigerante utilizado en la máquina es el fluido R404a. Los componentes del fluido son los siguientes:

PENTAFLUOROETANO	(HFC	R125)
44%		
ETANO 1,1,1 – TRIFLUORURO	(HFC	R143A)
52%		
ETANO 1,1,1,2 TETRAFLUORURO	(HFC	R134A)
4%		

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

La evaporación rápida del líquido puede provocar congelamiento. La inhalación de concentraciones elevadas

de vapor, puede causar irregularidad cardiaca, efectos narcóticos a corto plazo (vértigos, dolores de cabeza y confusiones mentales), desmayos o la muerte.

- Efectos en los ojos: Congelamiento o quemaduras por el frío, causados por el contacto con el líquido.
- Efectos en la piel: Congelamiento o quemaduras por el frío, causados por el contacto con el líquido.

- Efectos de la ingestión. La ingestión no está considerada un medio de exposición.

MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Ojos: En caso de contacto, lavar inmediatamente los ojos con abundante agua por al menos 15 minutos. Consultar a un médico.

Efectos en la piel: Lavar con agua por al menos 15 minutos después de un contacto excesivo. Si es necesario, curar el congelamiento, calentando cuidadosamente la zona afectada. Acudir al médico en caso de irritación.

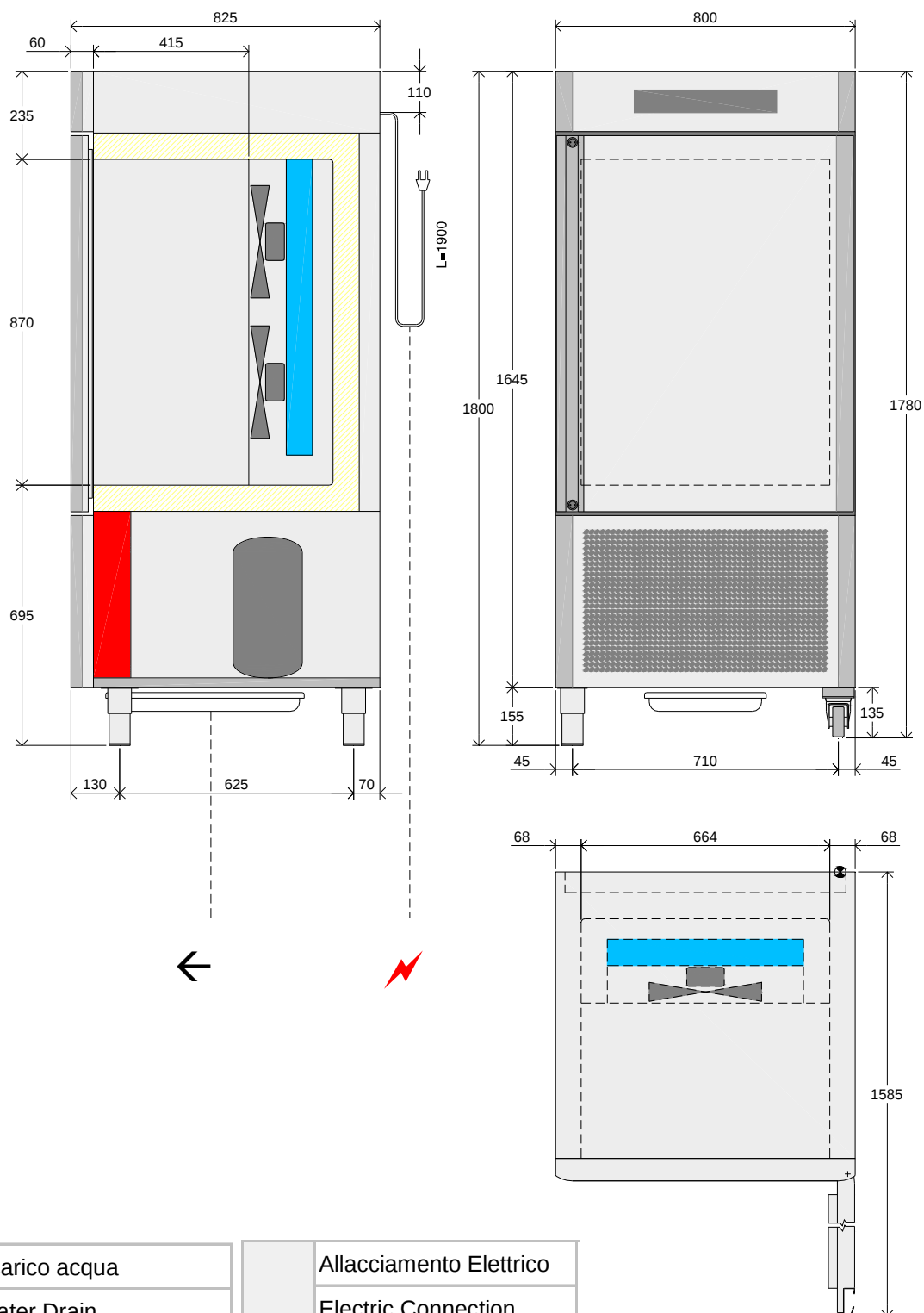
Ingestión oral: La ingestión no está considerada un medio de exposición.

Inhalación: Si se inhalan concentraciones elevadas, trasladar a la persona al aire libre. Mantener tranquila a la persona. Si la persona no respira, proceder a la respiración artificial. Si existe dificultad para respirar, suministrar oxígeno. Acudir al médico.

ANEXOS

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

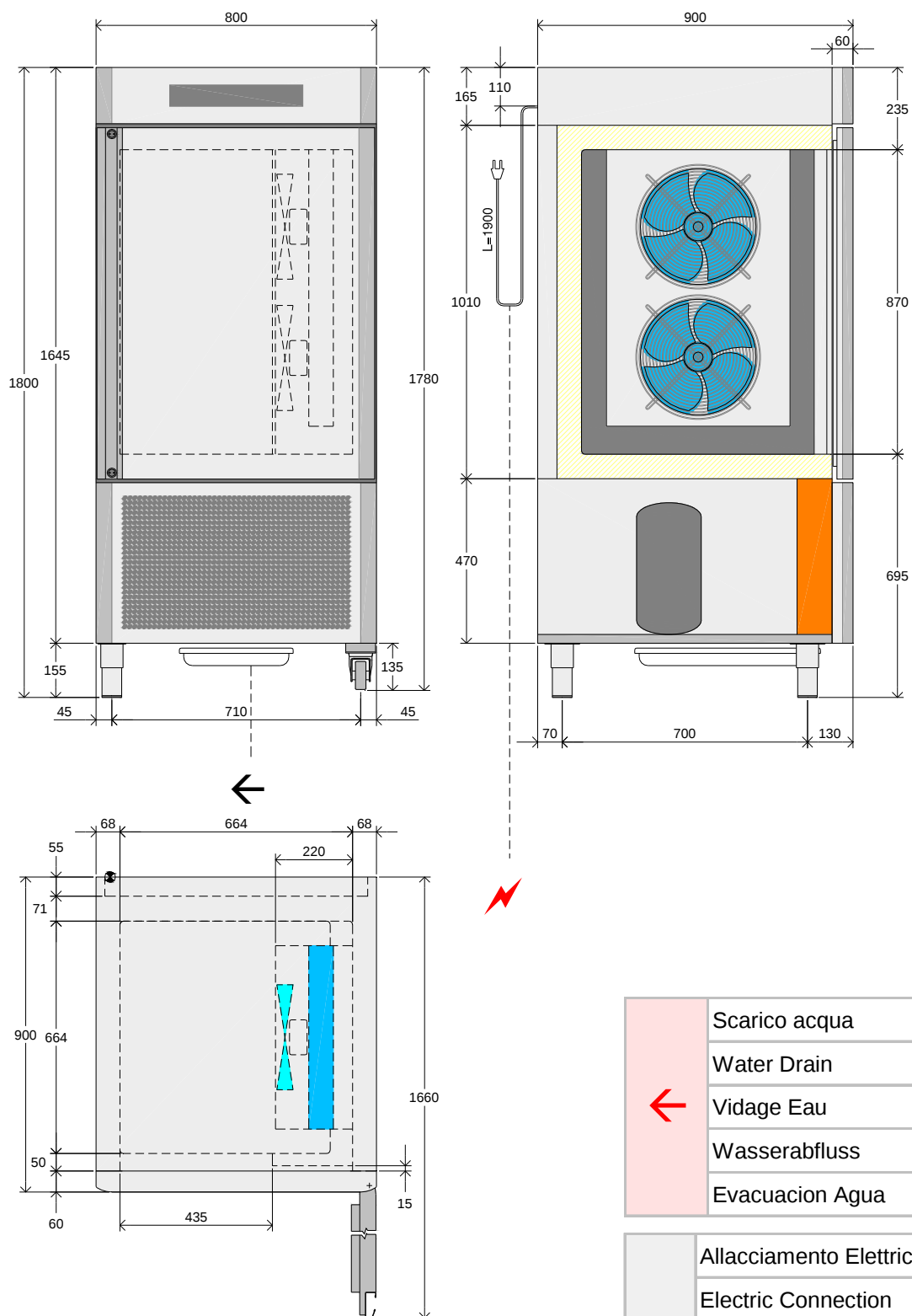
Branchement Electrique

Elektroanschluss

Conexiòn elètrica

10TR

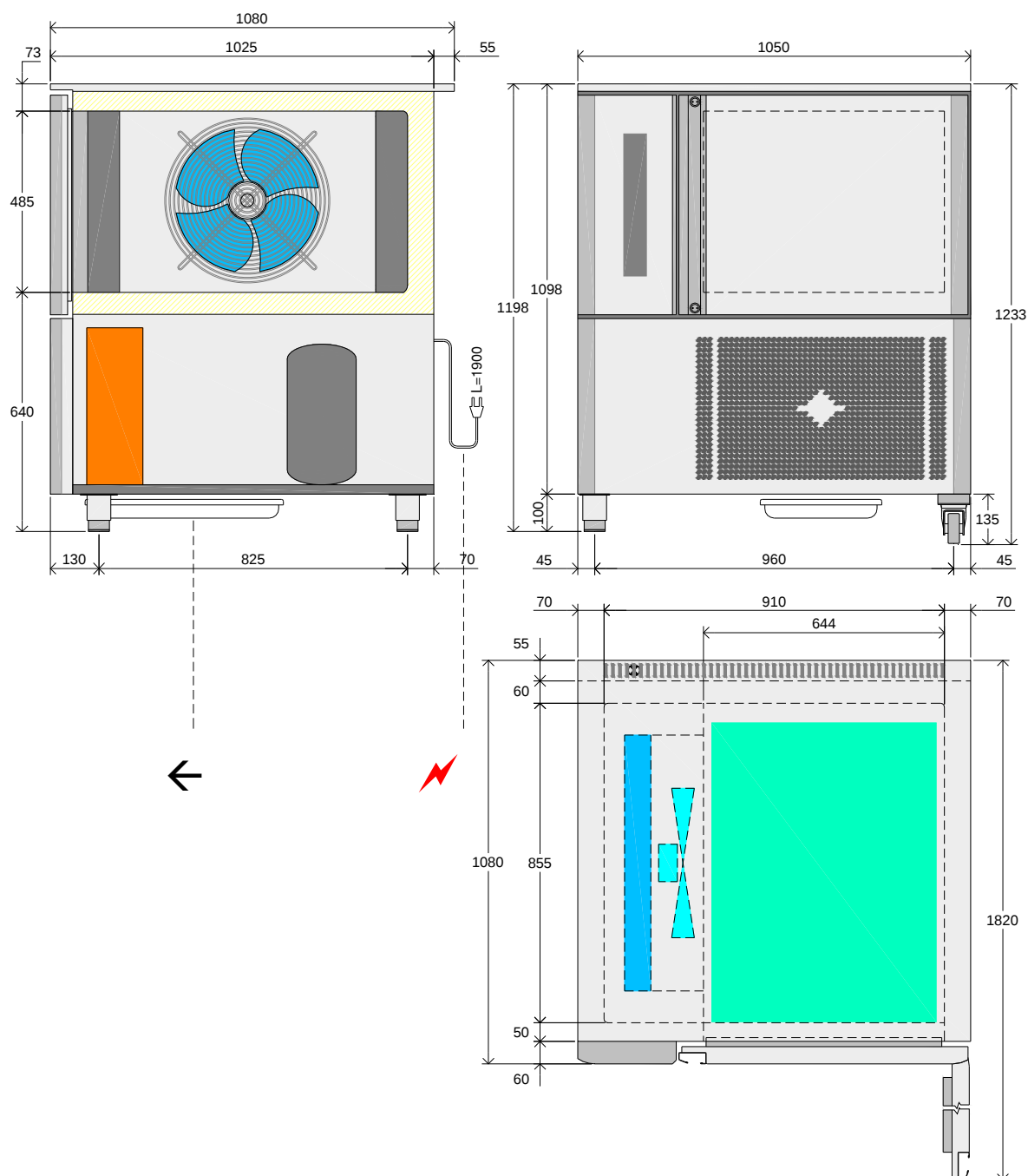
**SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD – ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES**



←	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

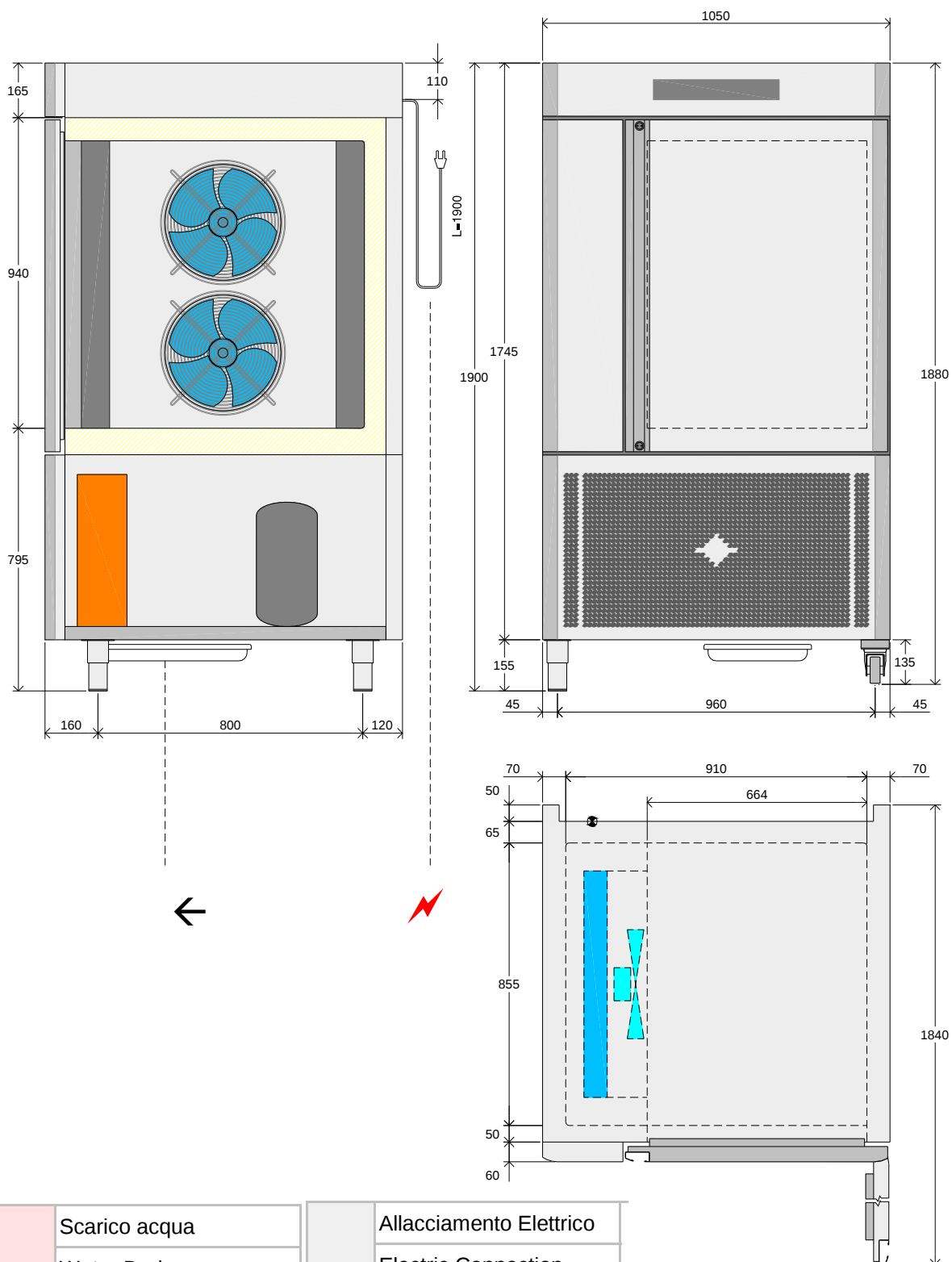
Branchement Electrique

Elektroanschluss

Conexiòn elètrica

10T 2/1

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

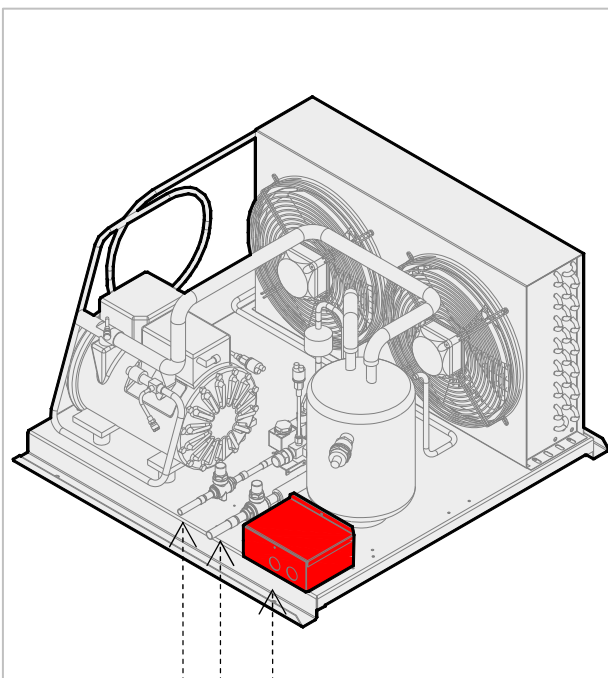


	Scarico acqua
	Water Drain
	Vidage Eau
	Wasserabfluss
	Evacuacion Agua

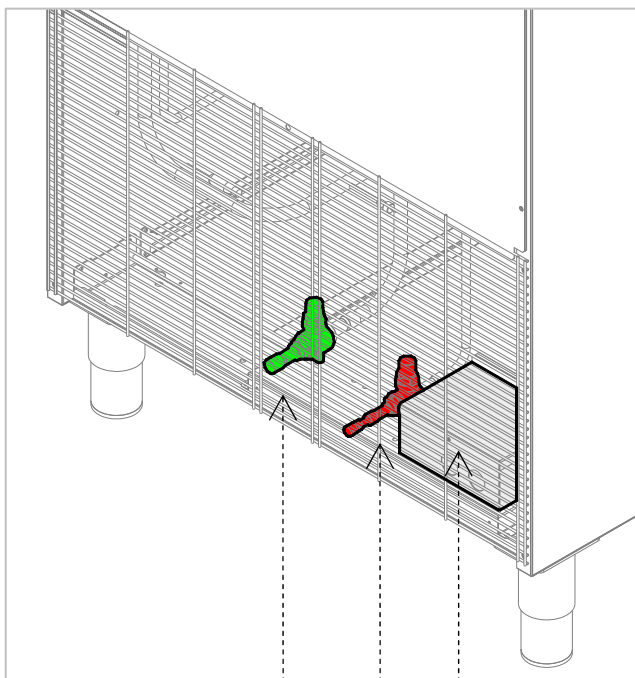
	Allacciamento Elettrico
	Electric Connection
	Branchement Electrique
	Elektroanschluss
	Conexiòn elètrica

10T 14T
10TR 6T 2/1

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



C B A



B C D

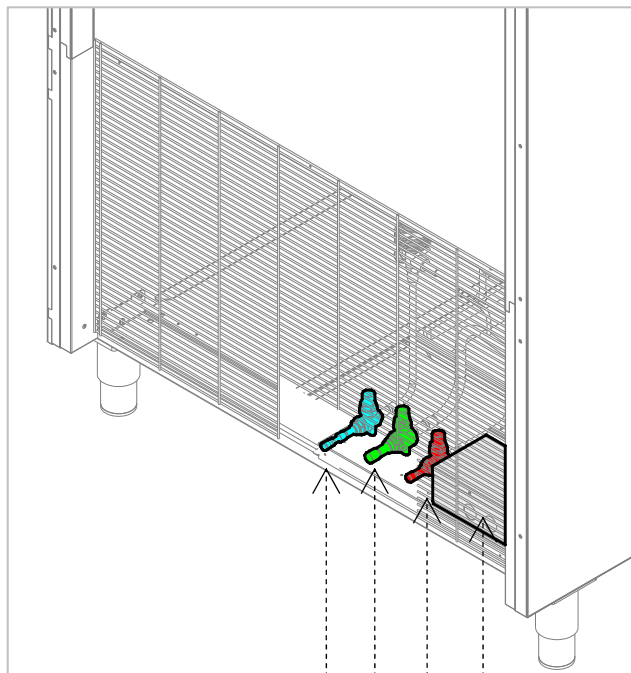
A	Scatola elettrica Unità condensante remota	Remote Unit Condensing Terminal Board	Bernier unità de condensation à distance	Klemmenleiste fem Installierte Kühleinheit	Caja eléctrica de la unidad condensante remota
B (ø 16)	Linea Aspirazione	Suction Line Pipe	Ligne d'aspiration	Ansaugrohre	Línea de Aspiración
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

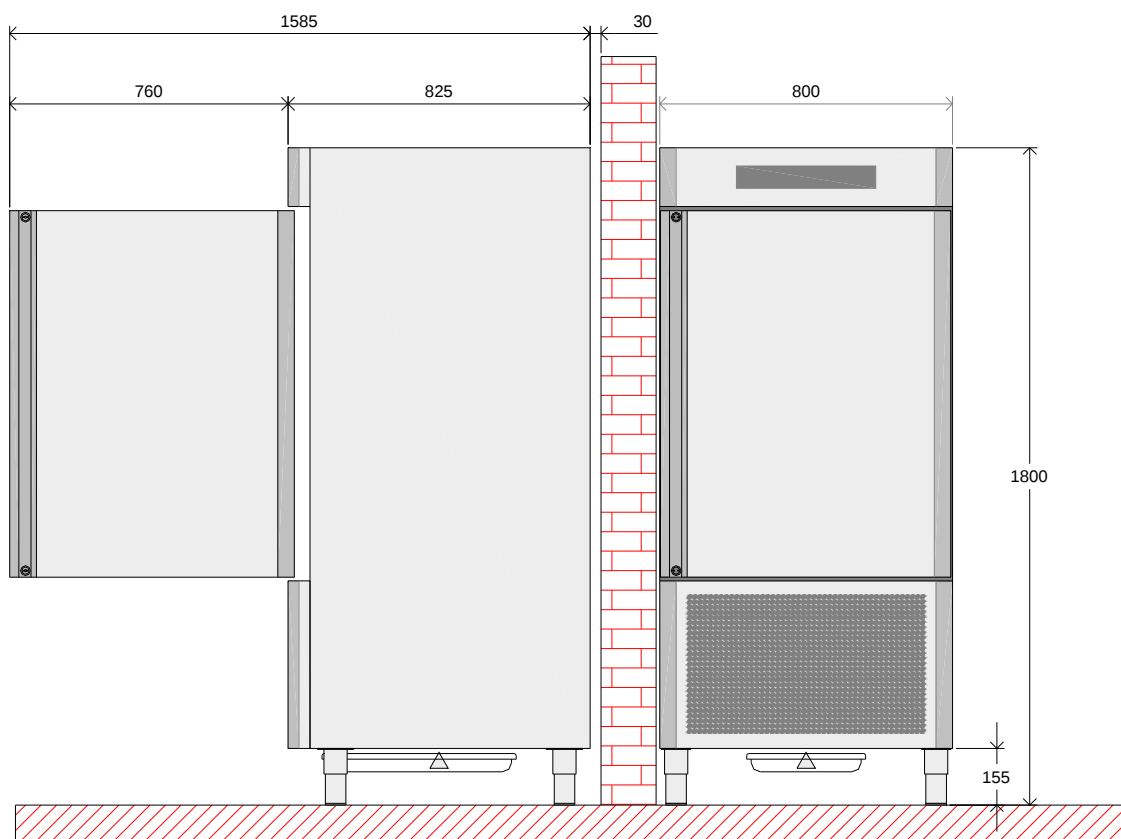
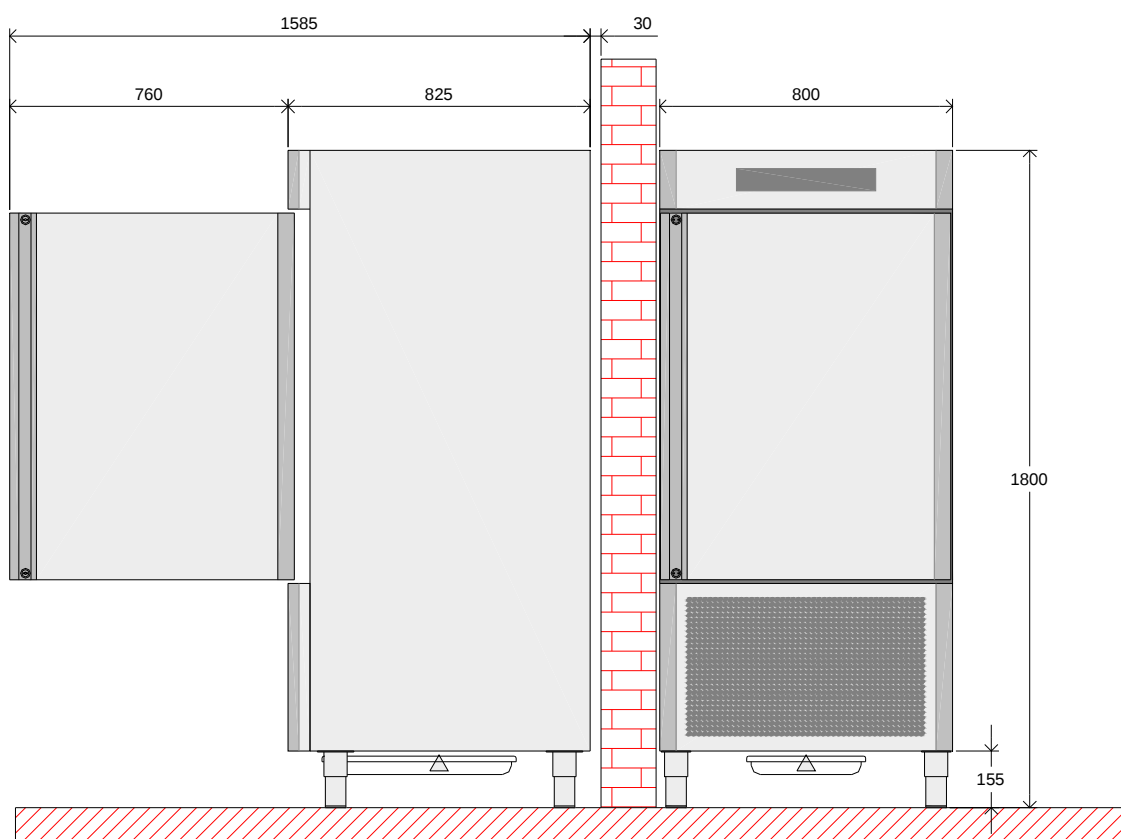


C B E D

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

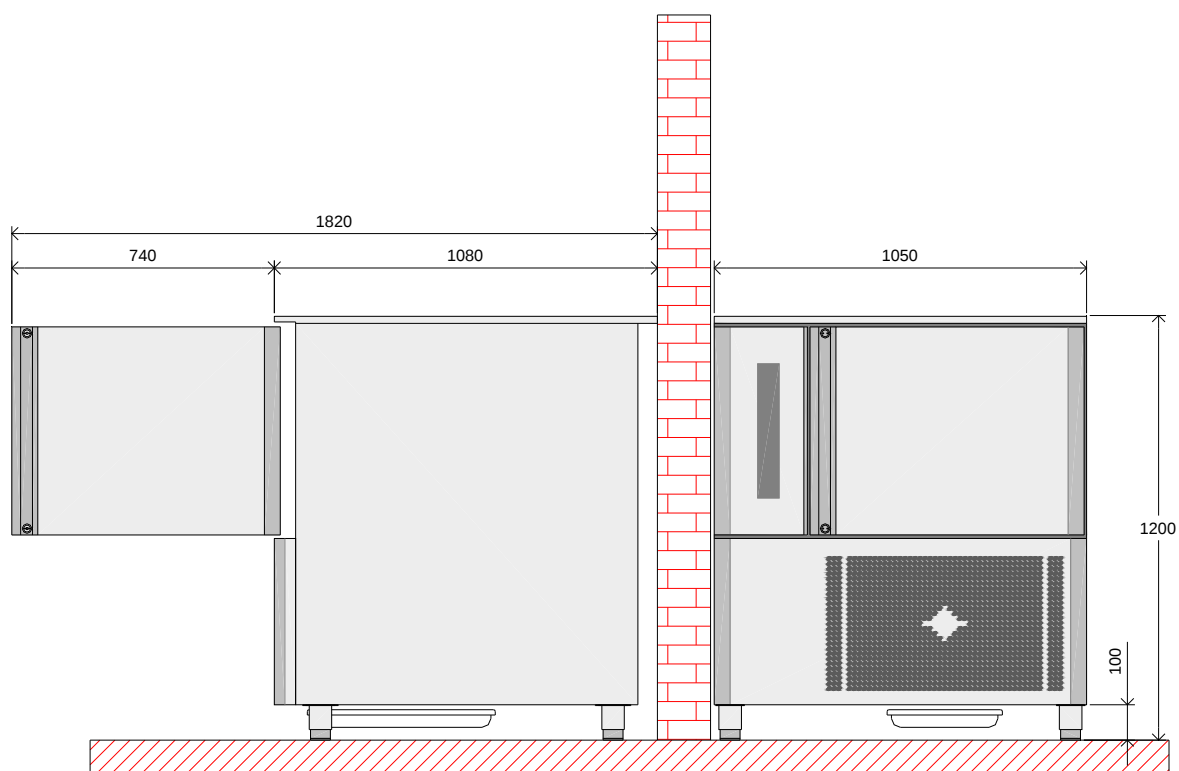
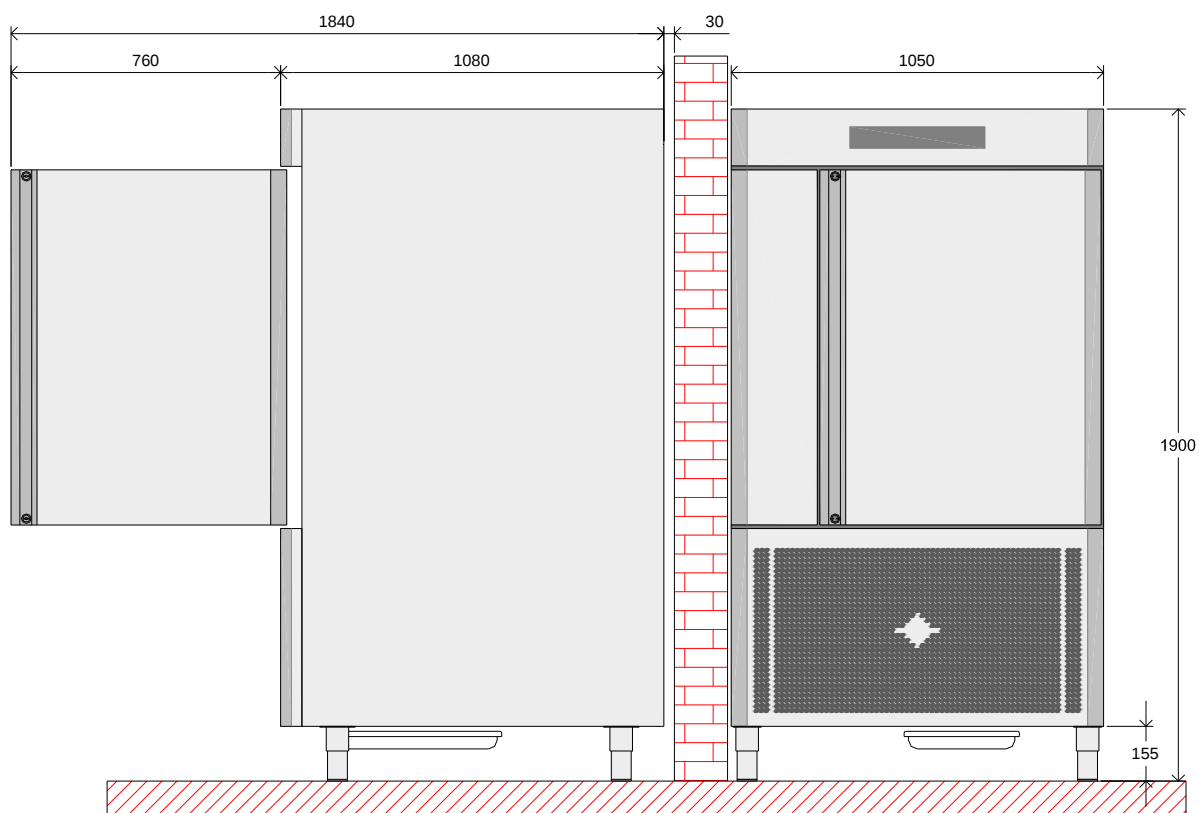
10T 14T

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



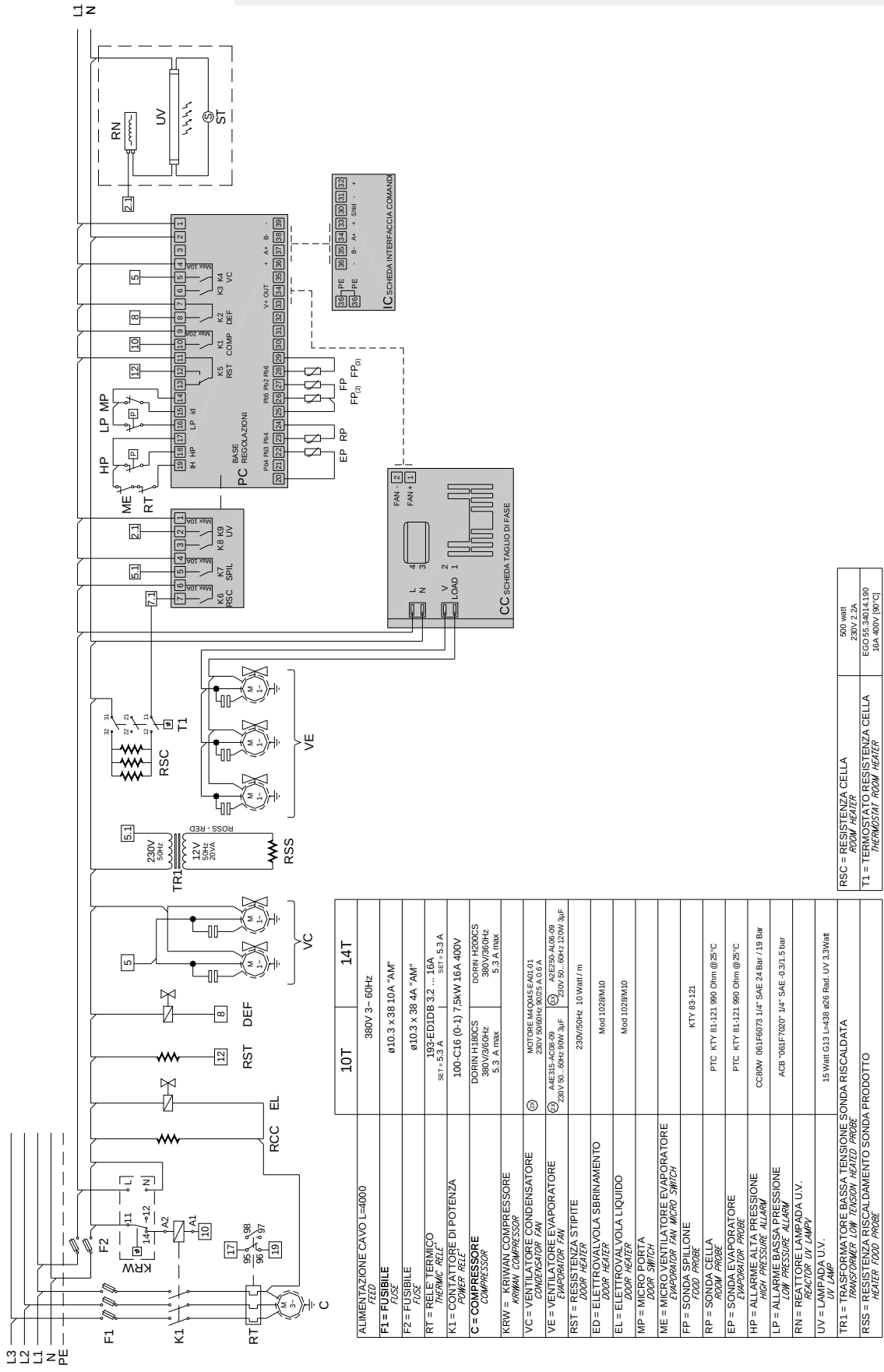
 Modello - Model - Model - Gerätetyp - Modelo		ABV5001	ABV5054	ABV5004
				
 Descrizione - Description Description - Beschreibung - Descripción		10T 1/1	10TR 1/1	14T 1/1
 Tipo di teglie - Trays type - Type de plateaux - Blechetyp - Tipo de fuentes		GN 1/1 - 600x400	GN 1/1 - 600x400	GN 1/1 - 600x400
Capacità 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 - Gitterabsatz - 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	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	825/1585
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura mm	1800	1800	2025
	Dimensioni interne - Internal Dimension Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas			
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura mm	664	435	664
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad mm	415	664	415
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe mm	870	870	1095
	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	1,8	2
	T° Evaporation °C	-25	-25	-25
	Potenza frigorifera - Refrigerant Power Puissance frigorifique - Kälteleistung watt	2080	2080	2430
	Refrigerante - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp - Refriante	R404A	R404A	R404A
	Quantità di refrigerante - Refrigerant quantity Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge gr	1800	1800	2300
	Potenza assorbita - Total Power - Puissance - Leistung - Potencia watt	2500	2500	3000
	Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación V	400V 3N~ 50Hz	400V 3N~ 50Hz	400V 3N~ 50Hz
	Peso Netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht - peso neto kg	190 (210)	195 (215)	220 (245)

 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 Fassungsvermögen - Bleche H=65 - Número máximo de fuentes H=65			N° 6	6 (H=65mm) 10 (H=40mm)
Interasse griglie - Grids pitch Pas des grilles - Gitterabsatx - 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)



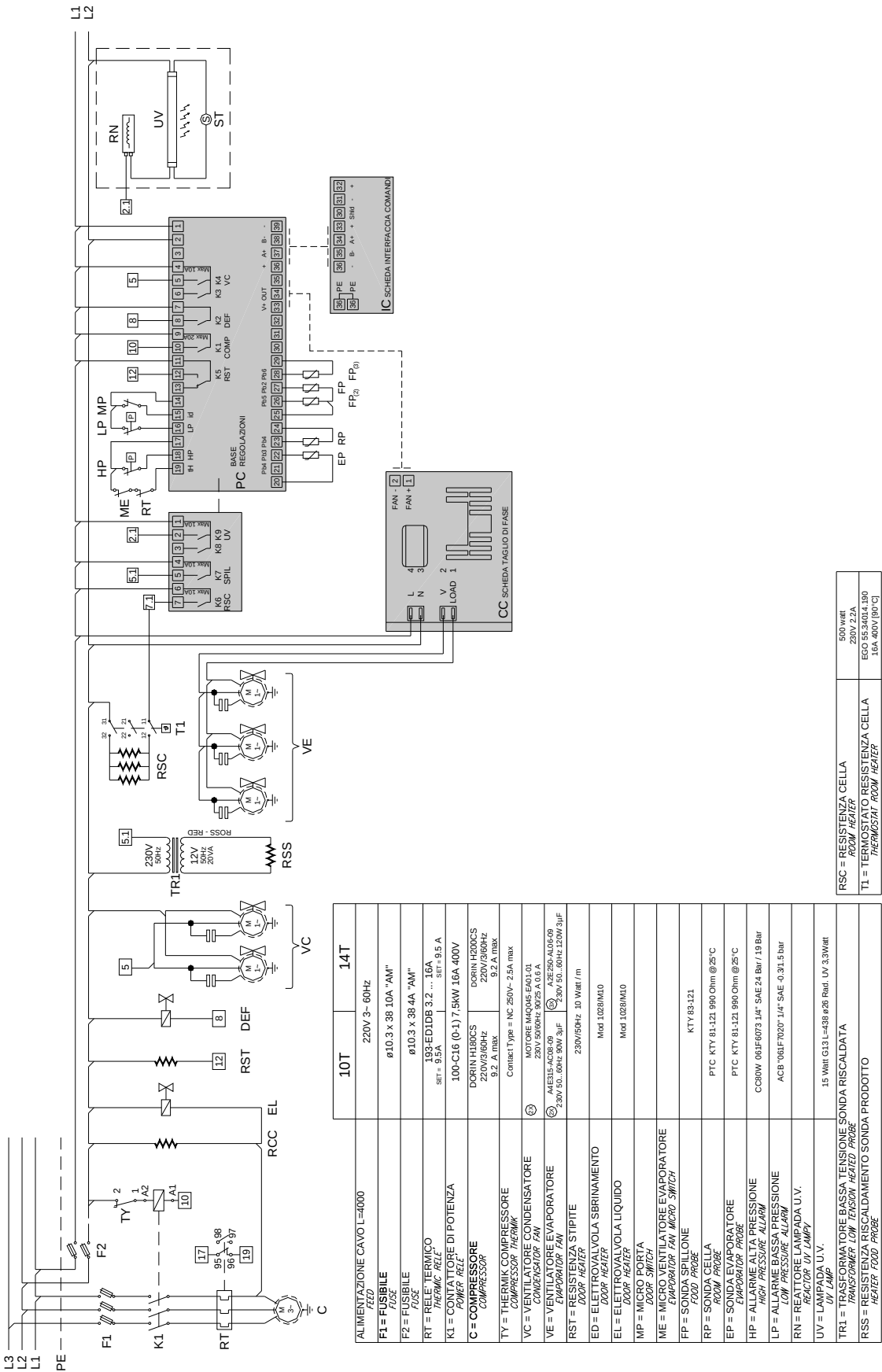
39678 380V 3N~ 60Hz

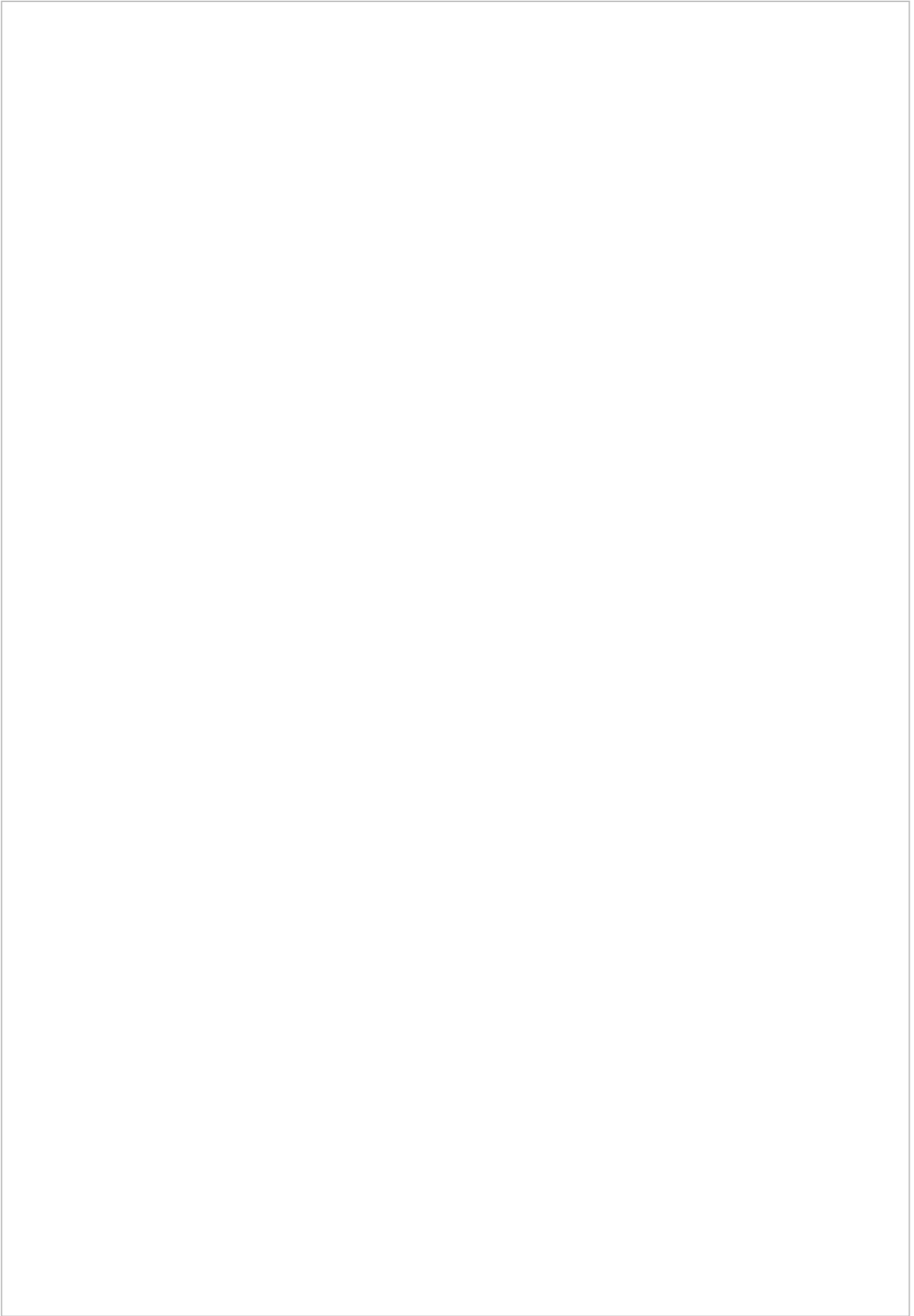
SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM – SCHALTBIKD
SCHÉMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO



39678 220V 3~ 60Hz

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







[illegible]



DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN

CE

