

06/2018

Mod: **DBT201/TS-GR**

Production code: **ABV5043-DM**



Diamond
catering equipment



ABATIDORES – CONGELADORES RAPIDOS DE TEMPERATURA



ES

20T

40T

MANUAL DE INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO





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	38
7. AVERÍAS	40
7.1. Visualización de Averías	41
8. INSTALACIÓN.....	43
8.1. Embalaje Y Desembalaje	43
8.2. Instalación de la Cámara Frigorífica	43
8.3. Instalación de la Unidad Condensadora	46
8.4. Conexión de la Alimentación Eléctrica.....	49
9. ELIMINACIÓN DEL EQUIPO	50
10.FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE.....	50
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE ANALÍTICO

A

Advertencias Para La Limpieza Y El
Mantenimiento; 38
AVERÍAS; 40

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; 49

D

Descripción del Equipo; 5
Desembalaje; 43
Dispositivos De Seguridad; 7
Download dati HACCP; 36
Download y Upload Parámetros; 36
Download y Upload Recetas; 36

E

Eliminación del Equipo; 50
Embalaje; 43

F

FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE; 50
Fusibles de protección; 7

G

Garantía; 4

I

Inactividad prolongada; 37
Informaciones Generales; 4
Instalación de la Cámara Frigorífica; 43
Instalación de la Unidad Condensadora; 46

L

Limpieza del condensador; 39
Limpieza del evaporador; 38

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

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 los Fusibles y rearme del relé
térmico; 39
Sustitución de Partes; 4

U

Utilizo puerto USB; 36

V

Visualización de Averías; 41

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 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 trabajen 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 de la unidad condensadora 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.

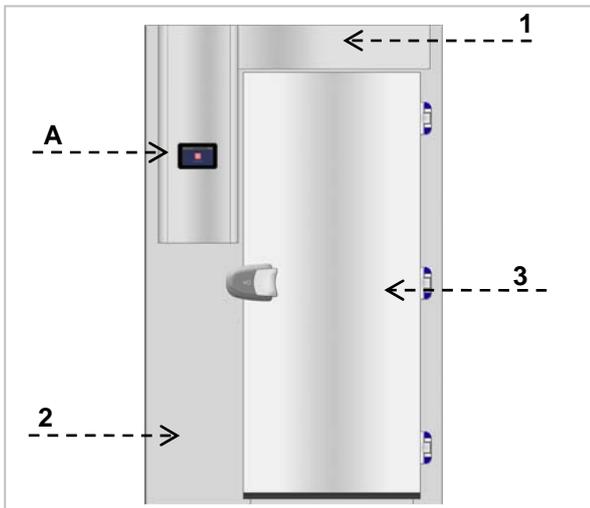


Se declina toda responsabilidad por daños a personas o componentes, que se deriven del uso de recambios no originales e intervenciones que puedan modificar los requisitos de seguridad, sin la autorización del fabricante.

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



La parte lateral 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 20T 85kg

Modelo adecuado para contener **20** fuentes con capacidad en abatimiento de **85** kg y en sobrecongelación de **60**kg.

ABATIDOR y CONGELADOR 20T 100kg

Modelo adecuado para contener **20** fuentes con capacidad en abatimiento de **100** kg y en sobrecongelación de **70**kg.

ABATIDOR y CONGELADOR 40T 125kg

Modelo adecuado para contener **40** fuentes con capacidad en abatimiento de **125** kg y en sobrecongelación de **100**kg.

ABATIDOR y CONGELADOR 40T 150kg

Modelo adecuado para contener **40** fuentes con capacidad en abatimiento de **150** kg y en sobrecongelación de **135**kg.

4.5. Placa Descriptiva

La placa descriptiva que se representa, debe situarse directamente en el equipo. En la misma se hace referencia a todas las indicaciones indispensables para la seguridad de ejercicio.

- 1) Código del equipo
- 2) Descripción del equipo
- 3) Número de matrícula
- 4) Tensión y frecuencia de alimentación
- 5) Absorción eléctrica
- 6) Clase climática
- 7) Tipo y Cantidad de gas refrigerante
- 8) Símbolo WEEE

CODICE CODE /KODE		1
MODELLO MODEL/MODELL		2
MATRICOLA SERIAL No/SERIEN NR.		3
TENSIONE TENSION/SPANNUNG		
INPUT LEISTUNGS-AUFNABME POTENZA		4
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		56
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		
	 	78

Los 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:

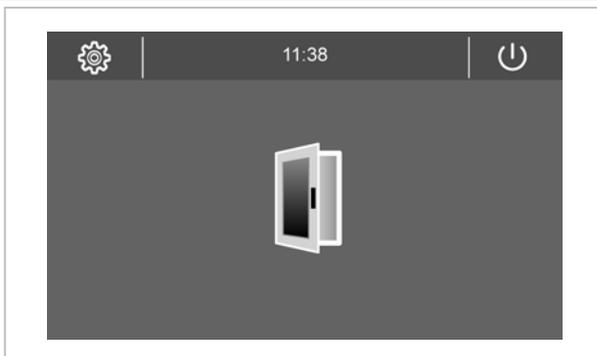
Clase Climática	Temperatura Ambiente °C	Humedad Relativa %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

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 llevaran 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



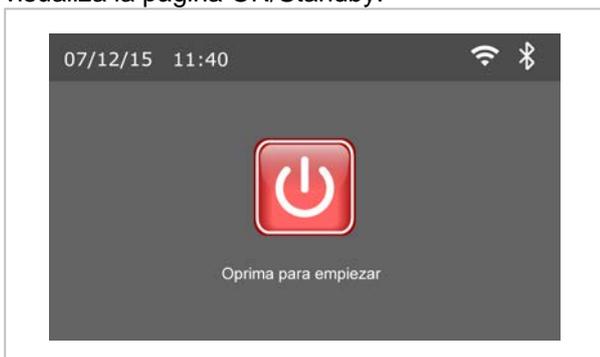
Este microinterruptor situado en el deflector del evaporador desactiva el funcionamiento de la máquina, en caso de apertura del deflector, para

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)

i 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**.

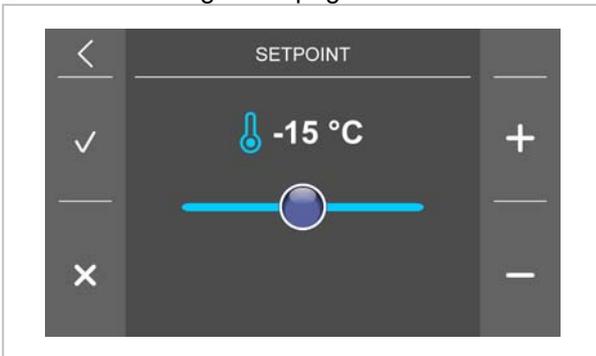
Seleccionando el ciclo de congelación positiva, se visualiza la siguiente página:



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

Presionando en el área 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 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:

- temperatura de la cámara durante la fase intensiva ;
- temperatura del producto a final del ciclo intensivo ;
- 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 “impostaciones avanzadas” 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:

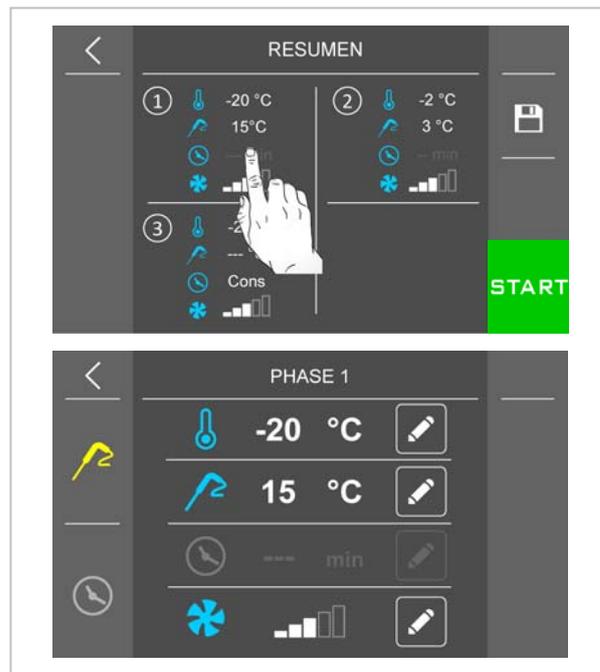


Si se selecciona un ciclo de congelación intensiva (HARD) se visualiza la siguiente pantalla:



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 presionar .

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.

ES



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

Presionando el área  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 :

-  temperatura de la cámara durante la fase intensiva ;
-  tiempo de la fase intensiva ;
-  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.

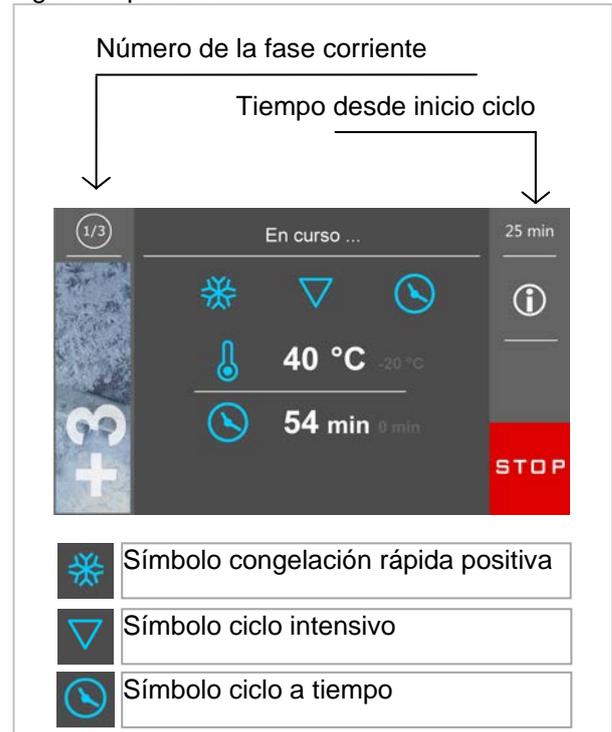
Para salvar y archivar el ciclo que se ha

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.

ES



Ciclo de Sobrecongelación a Temperatura

i 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 .

ES

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:



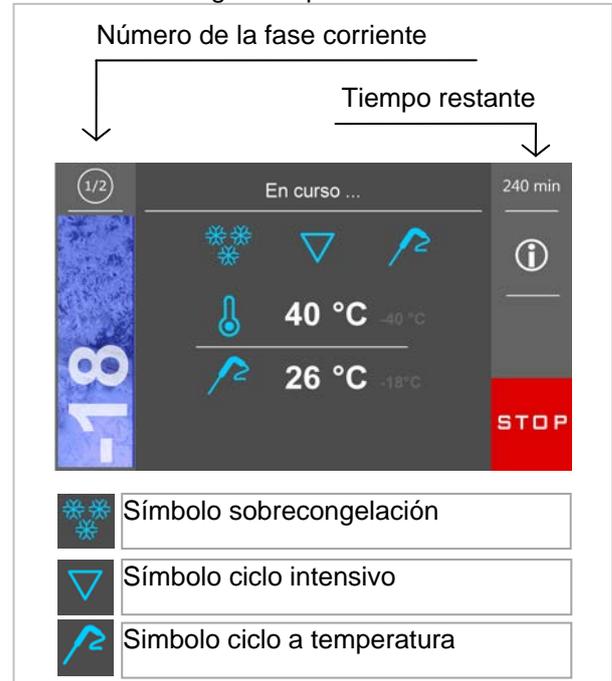
Para modificar los valores de cada fase, presionar en el área deseada.

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.

ES



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 utilizo 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  **-35 °C**  se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando  **240 min**  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 :

-  **-3 °C**  temperatura de la cámara durante la fase SOFT ;
-  **54 min**  tiempo de la fase SOFT ;
-  **-20 °C**  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 impostaciones 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:



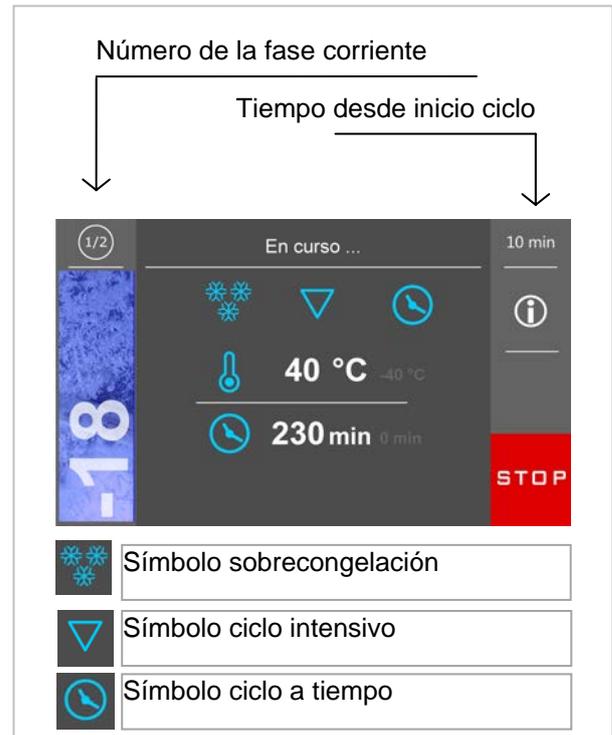
Para modificar los valores de cada fase, presionara en el área interesada.

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.

ES



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

: 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 cuando 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

presionar durante 3 segundos por lo menos.

ES



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



: 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



presionar durante 3 segundos por lo menos.

ES



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.

ES

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

STOP

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

STOP

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 **-35 °C** se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando **30 min** 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

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



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

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

ES



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  se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

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

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

Presionando  se puede impostar 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.

ES



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 camera 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 camera 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:

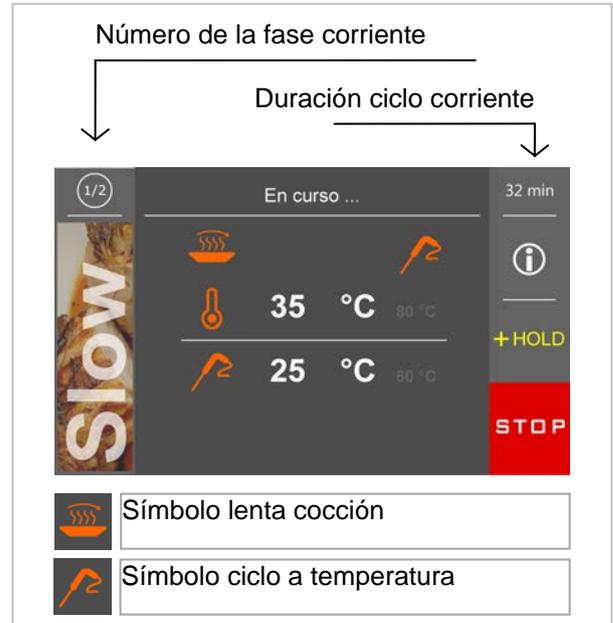


Para modificar los valores de cada fase, presionar el área interesada.

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

Presionando  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 impostar 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 impostar los parámetros de 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**.

ES

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.



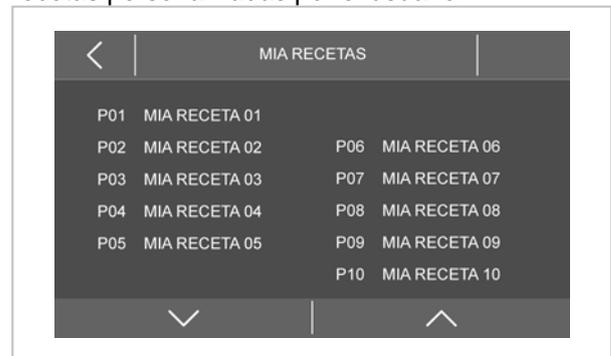
Presionando  se puede acceder al menú relativo a las recetas de congelación rápida :



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

ES



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:



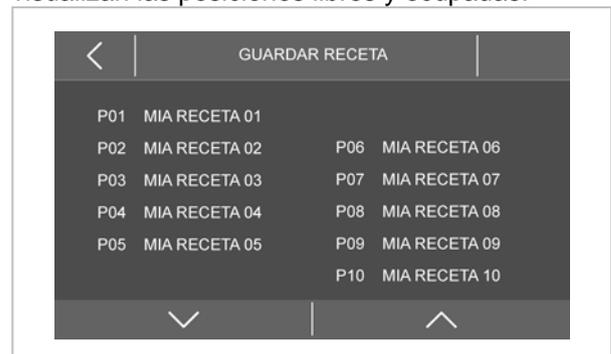
Se puede memorizar una nueva receta durante la impostación de un ciclo de congelación rápida / sobrecongelación.

:

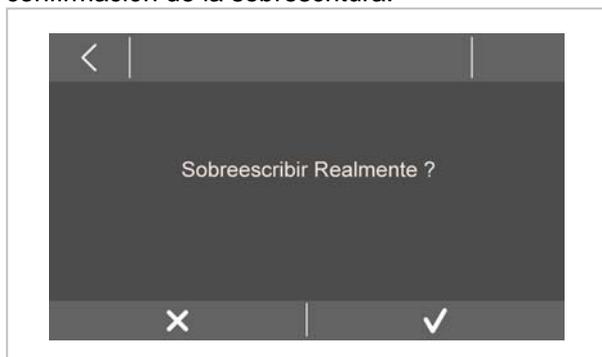


Se puede seleccionar una receta ya presente, modificarla y salvarla.

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 conclusionone dell'operazione, cuando 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.



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.



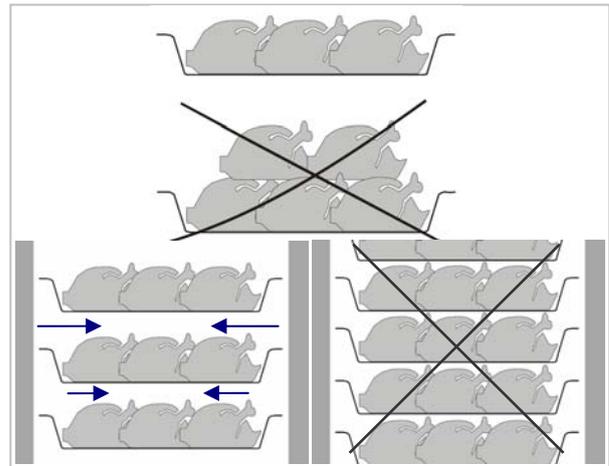
Se debe garantizar un espacio suficiente entre los recipientes o las fuentes utilizadas, para asegurar un flujo de aire frío suficiente sobre todo el producto. Por lo tanto hay que evitar por ejemplo las siguientes colocaciones de fuentes y/o recipientes, indicadas a continuación.



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



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.



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.



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



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.



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:

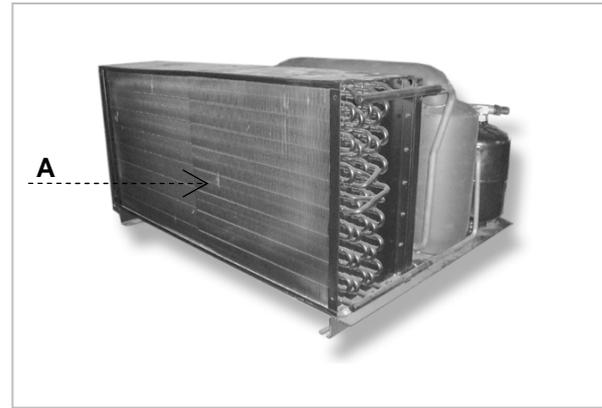
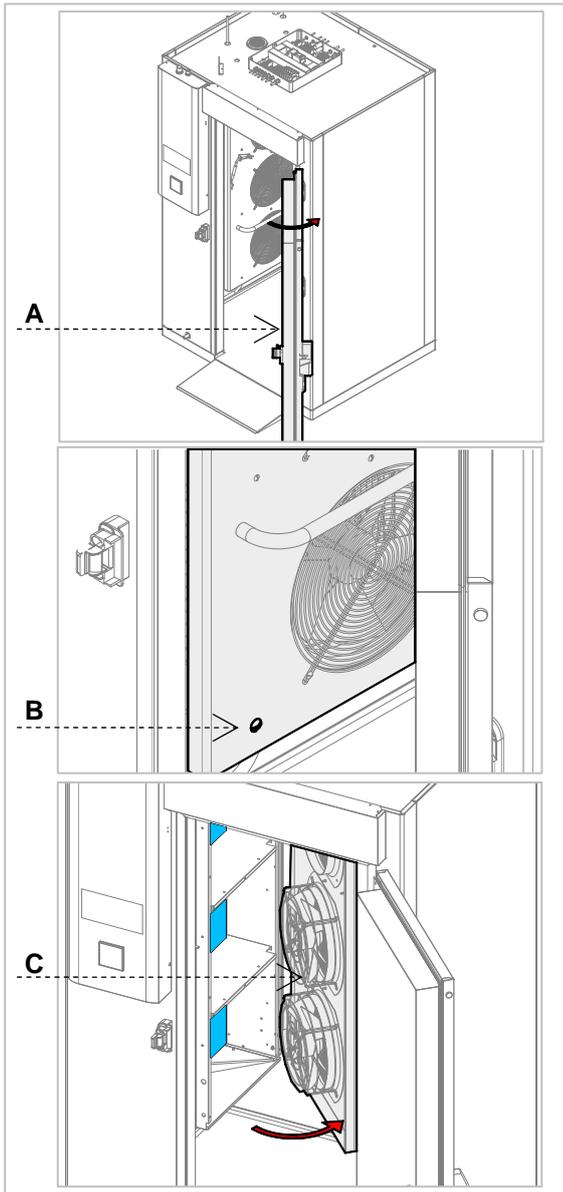
1. Abrir la puerta (**A**) del equipo.
2. Destornillar los dos tornillos(**B**) en la parte anterior del deflector.
3. Girar el deflector (**C**) hacia la izquierda

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.



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 la tapa de la caja eléctrica (C) ubicado en la parte superior del bastidor.

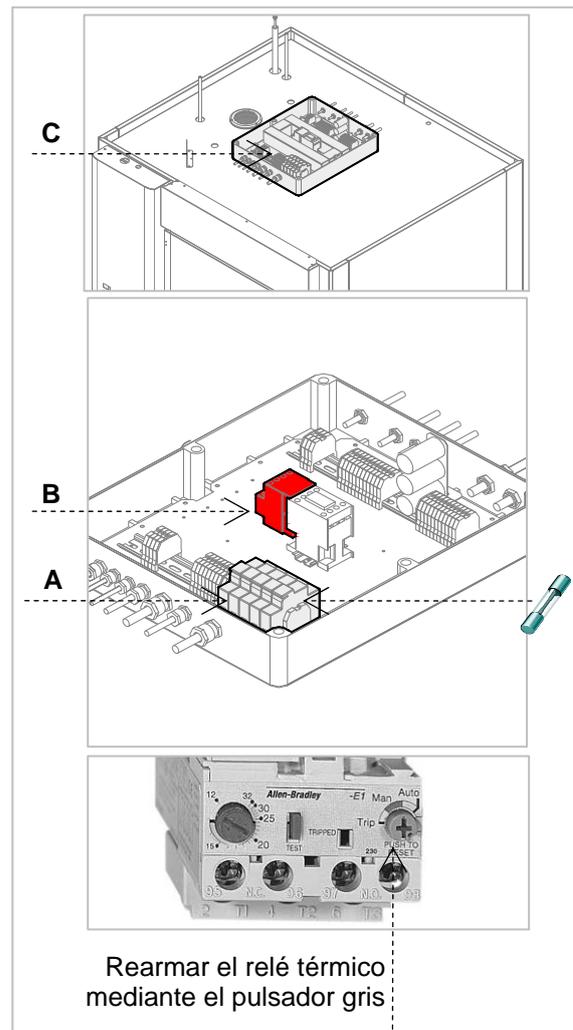
Limpieza del condensador

Realizar **periódicamente** la limpieza del condensador.

! Puesto que el paquete provisto de aletas (A) 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 (A), 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 hay que utilizar otros instrumentos que puedan deformar el paquete provisto de aletas (A) y por lo tanto la eficiencia del equipo.



Rearmar el relé térmico mediante el pulsador gris

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.
	Otras causas	Controlar que el equipo esté conectado correctamente.
El grupo frigorífico funciona continuamente enfriando insuficientemente	Local demasiado caliente	Ainear 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. <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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.

El embalaje del abatidor es de madera.

El embalaje de la unidad condensadora 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.

Quitar hacia arriba el embalaje de cartón de la unidad condensadora.

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, poliestireol 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.

ES

8.2. Instalación de la Cámara Frigorífica

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.



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 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.



Atención : para evitar la acumulación de suciedad hay que sellar las uniones entre los distintos paneles antes del montaje.

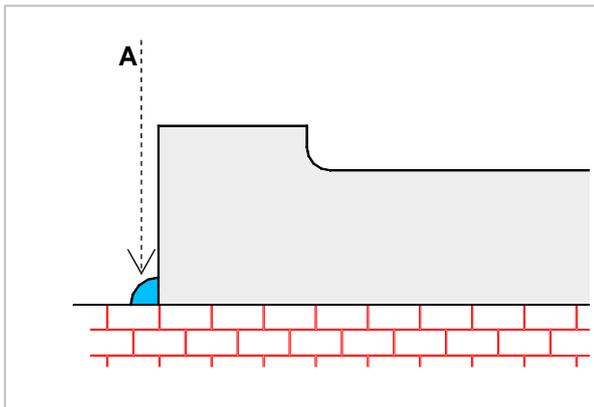


Los paneles prevén un sistema de fijación mediante ganchos con movimiento de leva. Cada gancho prevé un agujero de paso para su regulación. Luego hay que cerrar dicho agujero con unos tapones.

Para efectuar el montaje de la cámara, seguir las instrucciones.

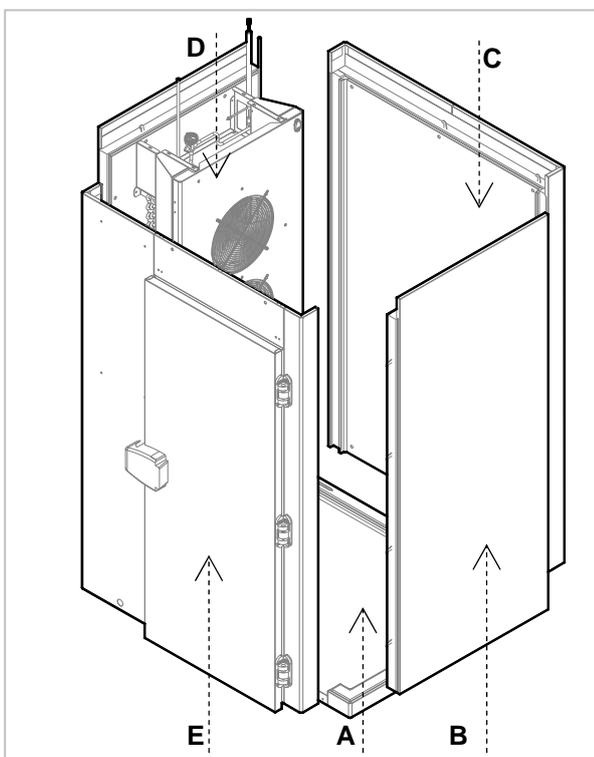
1

Posicionar el fondo asegurándose de interponer, entre el fondo y el suelo, una capa de silicona continua (A).



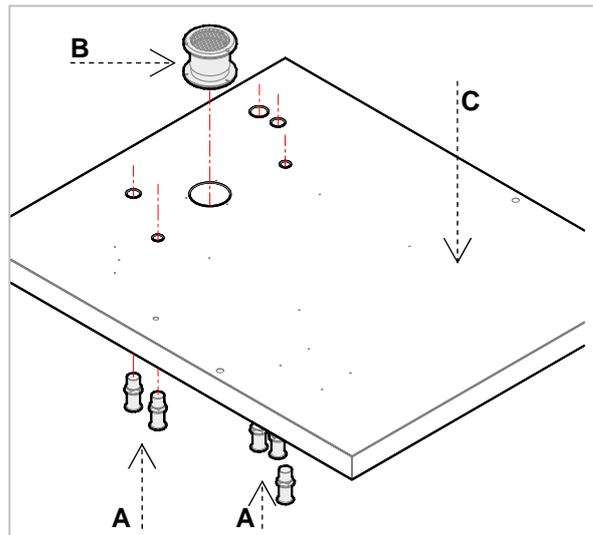
2

Unir el fondo (A), el costado derecho (B), la parte trasera (C), el costado izquierdo (D) y el frente de la puerta (E). El montaje debe ser efectuado preferiblemente en sentido horario : costado izquierdo, parte trasera, costado derecho y por último el frente de la puerta.



3

Montar los conductos para el paso de las tuberías y de los cables eléctricos (A) y la válvula de compensación (B) en el techo exterior (C); los conductos deben ser posicionados preferiblemente desde el interior hacia el exterior.



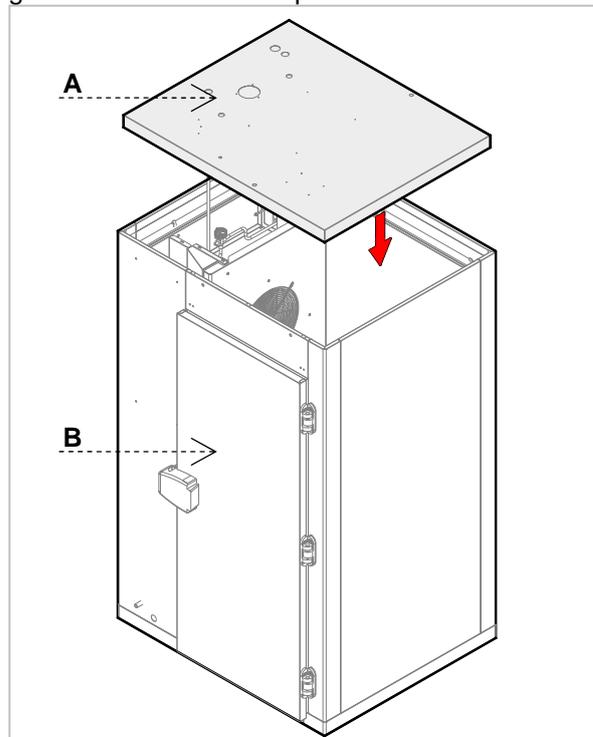
4

Conectar el techo exterior (A) con los paneles ya montados (B).



El cierre de los ganchos debe efectuarse preferiblemente en sentido horario (comenzando por el costado derecho).

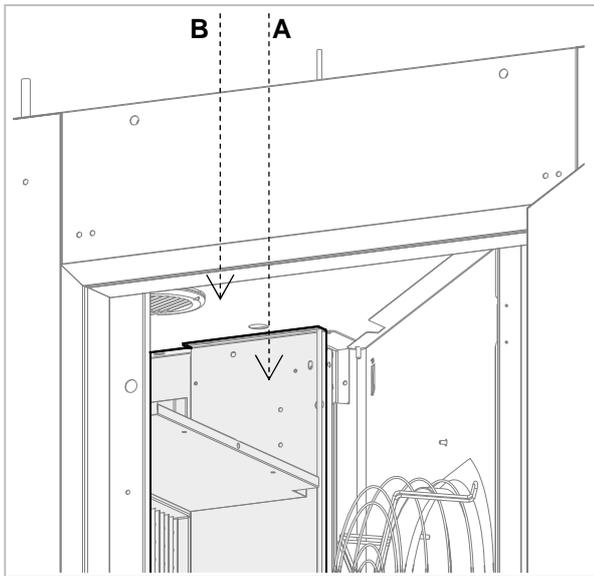
Para cerrar los ganchos en el costado izquierdo, girar el deflector del evaporador.



5

Están previstos seis puntos de fijación del evaporador (A) en el techo de la cámara (B). La fijación debe efectuarse mediante tornillos de

cabeza hexagonal de acero inoxidable M5x12 : interponer dos arandelas planas de acero inoxidable entre cada tornillo.

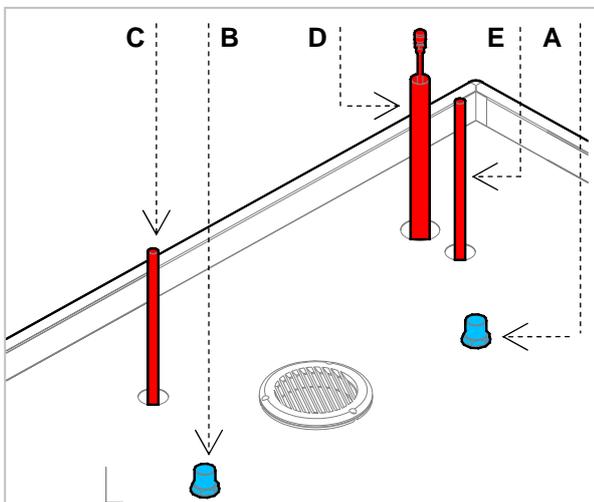


6

Los cables de los ventiladores del evaporador, el cable de la resistencia de descarga y el cable a tierra deben introducirse en el conducto posterior (A). Para evitar infiltraciones de aire y humedad exterior, hay que sellar el conducto.

Los cables de baja tensión (la sonda de la cámara, la sonda del evaporador, la sonda del producto y el microinterruptor del deflector) deben introducirse en el conducto delantero (B). Para evitar infiltraciones de aire y humedad exterior, hay que sellar el conducto.

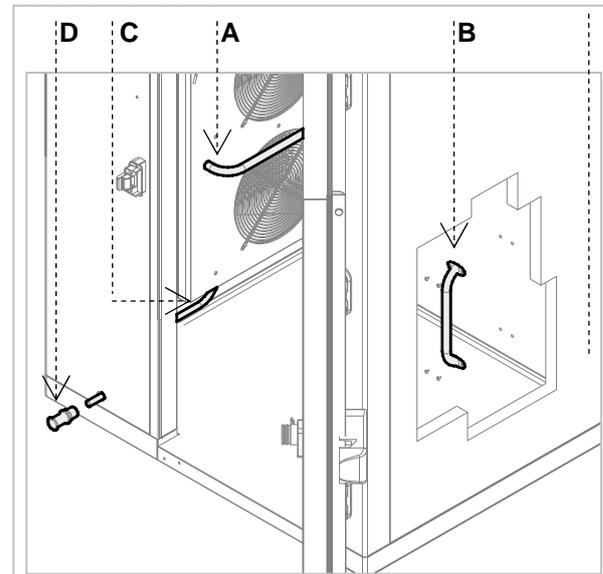
Ensamblar con atención la tubería de líquido (C) la tubería de aspiración (D) y la tubería de descongelación (E). La tubería de aspiración (D) prevé una válvula para controlar la estanqueidad del circuito.



7

Montar la protección del evaporador (A) y la protección trasera (B) mediante tornillos.

Introducir el tubo de descarga del agua (C) en el conducto correspondiente (D). Para evitar infiltraciones de aire y humedad exterior, hay que sellar el conducto.

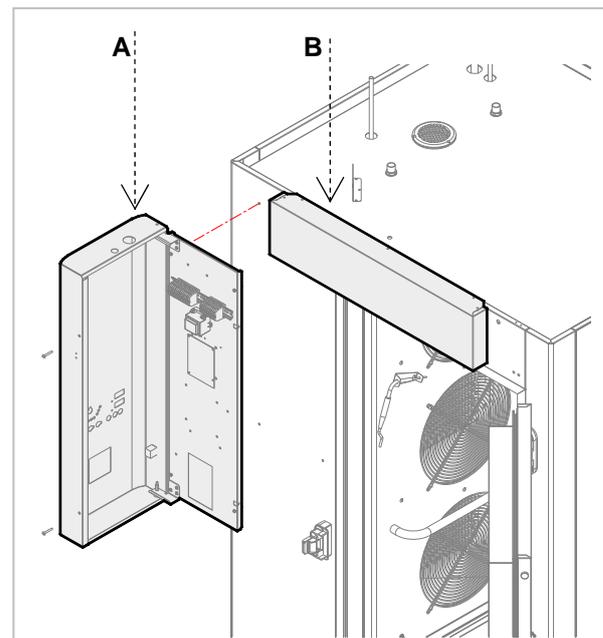


8

Aplicar el cuadro de mandos (A) en el bastidor. Luego conectar la sonda del producto, la sonda del evaporador, la sonda de la cámara y el microinterruptor del deflector del evaporador.

Tener mucho cuidado con el paso de los cables de baja tensión.

Aplicar sucesivamente la protección superior (B) en el bastidor.

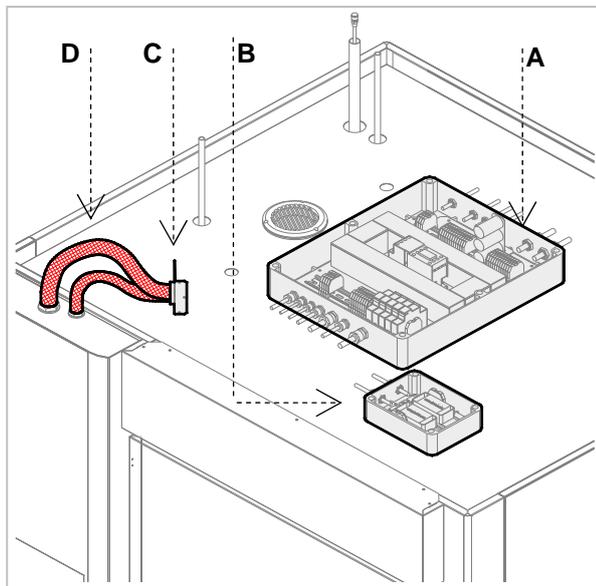


ES

9

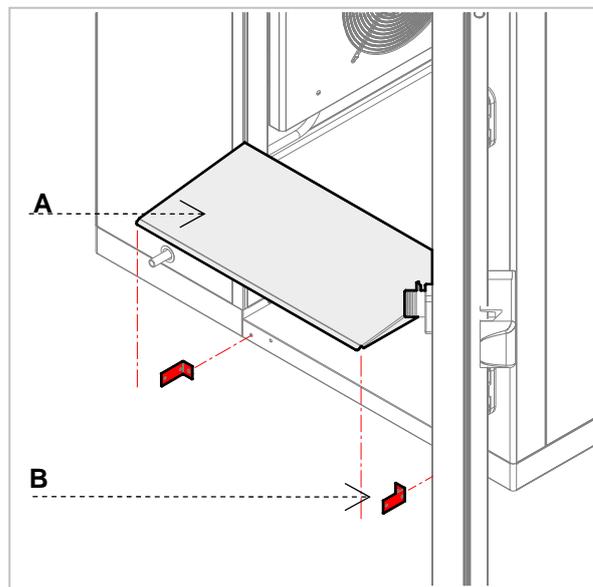
Montar el tablero de potencia (A) y, en las versiones con lámpara de rayos U.V., conectar también el cuadro de mandos de las lámparas (B). Aplicar el soporte de fijación de los cables (C). Bloquear el tubo flexible de protección de cables del panel (D) al soporte de fijación.

Para las conexiones eléctricas referirse al esquema eléctrico que se muestra en los anexos.



10

Aplicar la rampa de subida (A). Utilizar los soportes correspondientes del abatidor. Sellar las uniones entre los componentes.



8.3. Instalación de la Unidad Condensadora

! Para la instalación de una unidad condensadora remota hay que seguir las precauciones similares a las de instalación de la cámara, en particular hay que respetar los vínculos de las normas eléctricas de instalación, de las normas antiincendio y tener en cuenta que en condiciones particulares se puede realizar emisión de gas refrigerante en el lugar circundante.

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

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 selección definitiva del posicionamiento evaluar las

condiciones ambientales más críticas que se pueden alcanzar en dicha posición.

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.

Las prestaciones se garantizan para una remotización hasta 10 metros y con aislamiento de la línea de aspiración (aislamiento de espesor equivalente por lo menos a 13 mm). Para optimizar la descongelación es aconsejable, aislar también la línea del gas caliente.

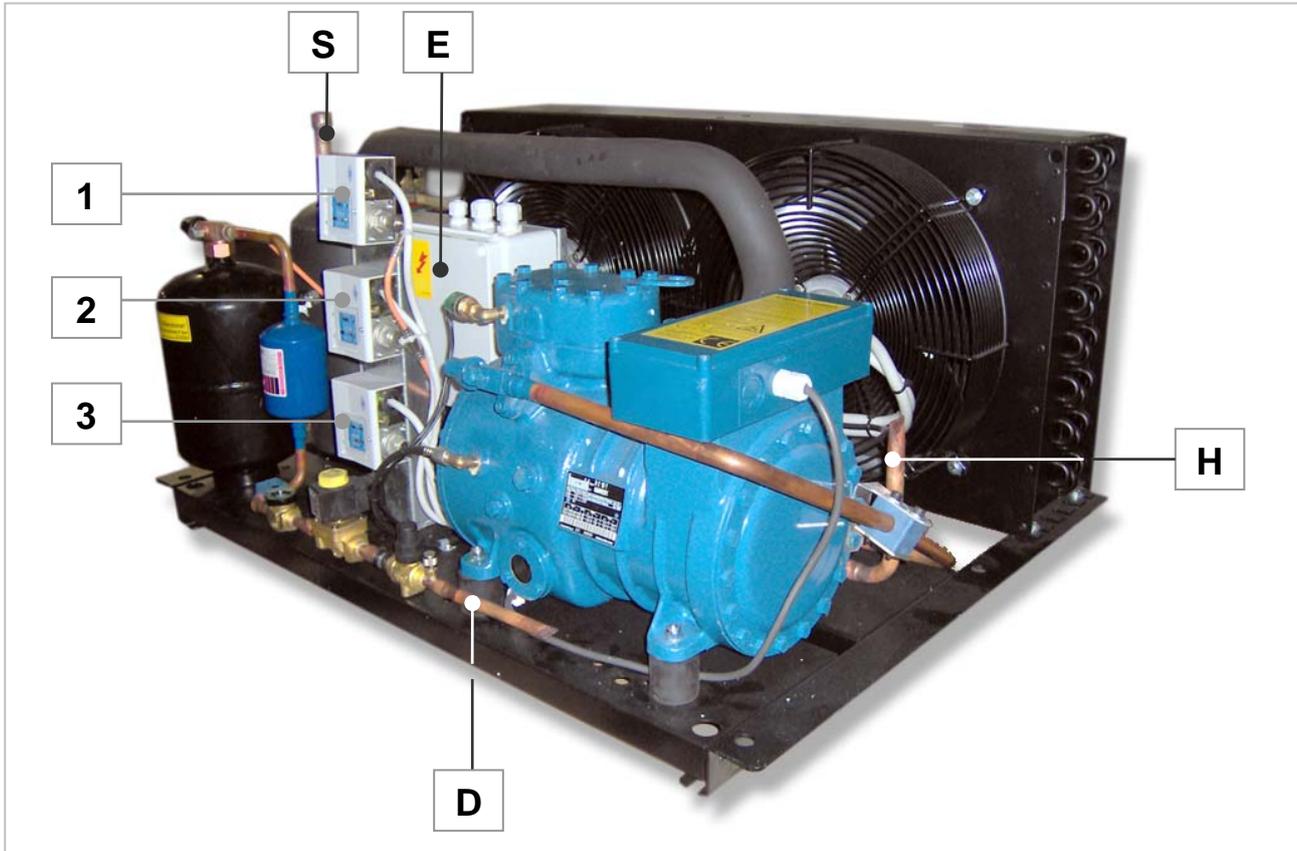
La unidad condensadora así como el circuito frigorífico se colocan en presión con nitrógeno. La

unidad evaporadora prevé una válvula en el tubo de aspiración para controlar la estanqueidad del circuito. Es posible efectuar el mismo control en la unidad condensadora mediante los grifos de aspiración y/o impulsión.

Luego de haber conectado los tubos de impulsión y de aspiración y realizado el vacío y la carga,

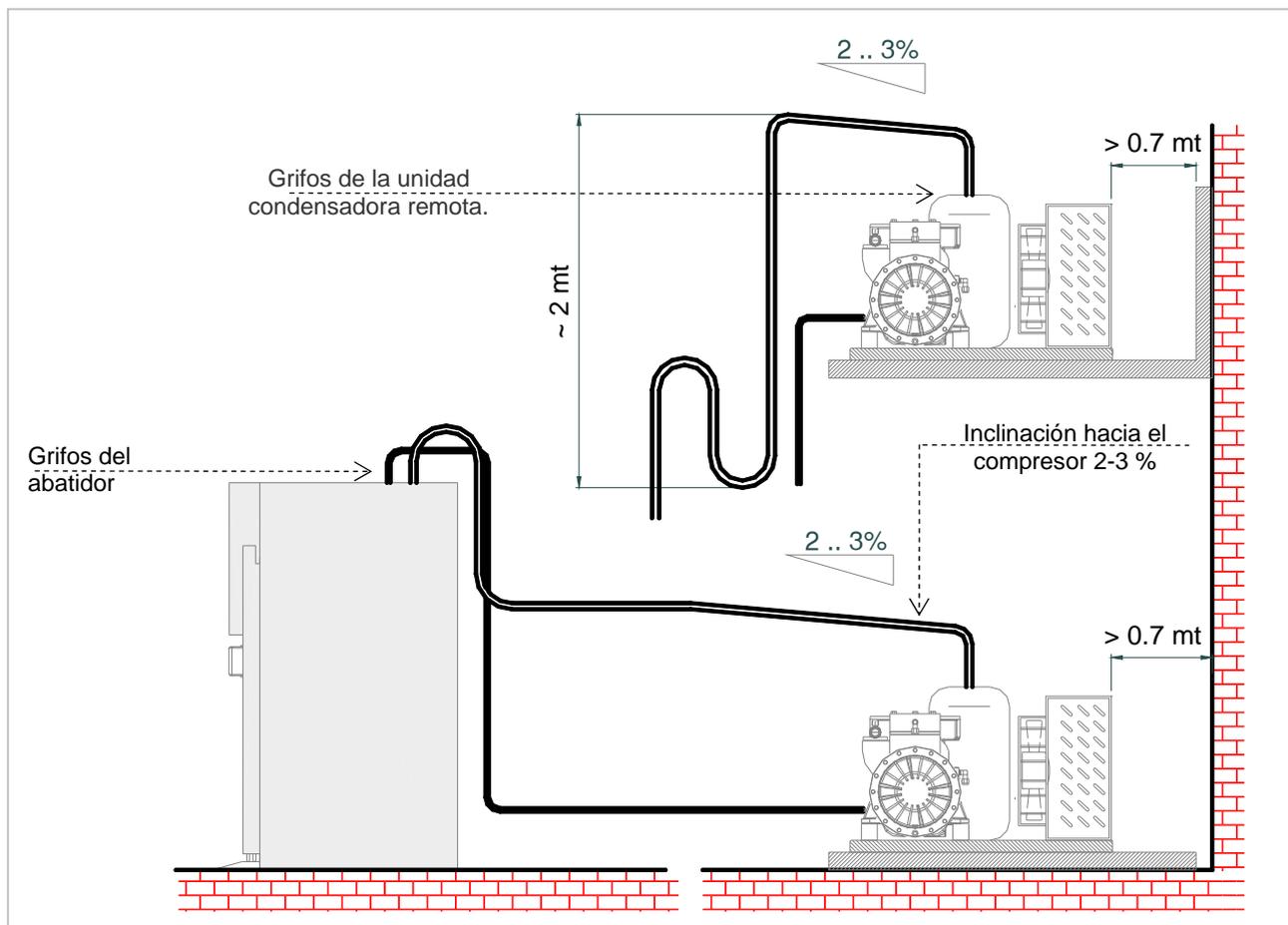
controlar que las soldaduras sean herméticas y que no haya pérdidas.

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



ES

Simbolo	Descripción	Notas 2 HP	Notas 3 HP	Notas 4HP	Notas 5 e 8 HP
S	Línea de Aspiración	Ø 22	Ø 28	Ø 28	Ø 35
	Espesor del aislamiento (mm)	13	13	13	13
D	Línea del Líquido	Ø 12	Ø 12	Ø 12	Ø 16
H	Línea del Gas Caliente	Ø 16	Ø 16	Ø 16	Ø 16
E	Caja eléctrica				
1	presostato del ventilador SX		Calibrado 15 bar	Diferencial 3 bar	
2	presostato del ventilador DX		Calibrado 15 bar	Diferencial 3 bar	
3	presostato de baja presión		Calibrado 0,7 bar	Diferencial 1 bar	



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.

La conexión eléctrica entre el abatidor y la unidad condensadora controlada a distancia debe

realizarse con cables de sección adecuada (véase esquemas eléctricos adjuntos).

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.

8.4. 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 3+N~ 50/60Hz. Es

posible obtener un equipo con tensiones diferentes, bajo pedido.

 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.

9. ELIMINACIÓN DEL EQUIPO

i 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:

PENTAFLUROETANO (HFC R125) 44%

ETANO 1,1,1 – TRIFLUORURO (HFC R143A) 52%

ETANO 1,1,1,2 TETRAFLUROURO (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.

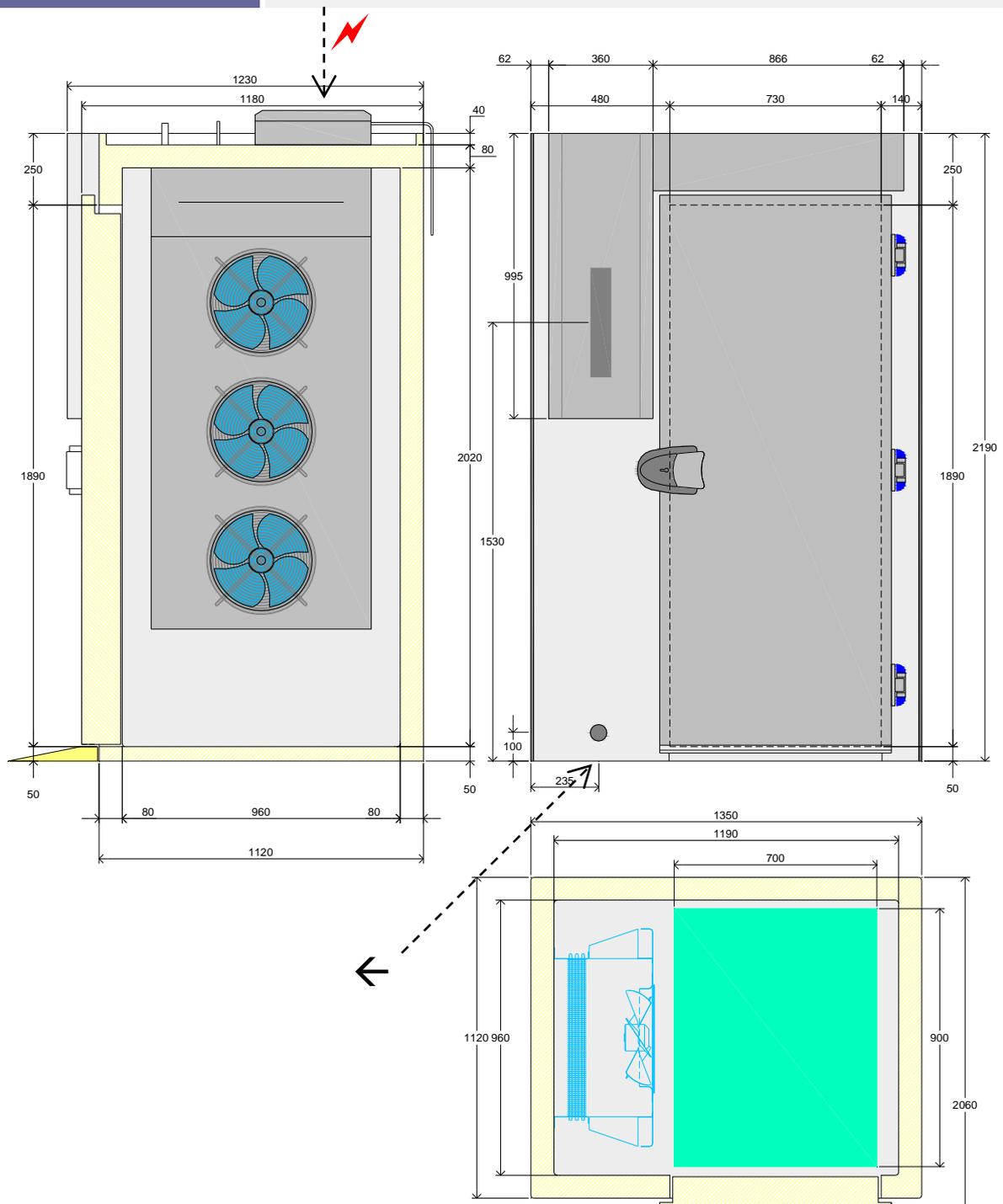
Ingestión oral: La ingestión no está considerada un medio de exposición.

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

20 T

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

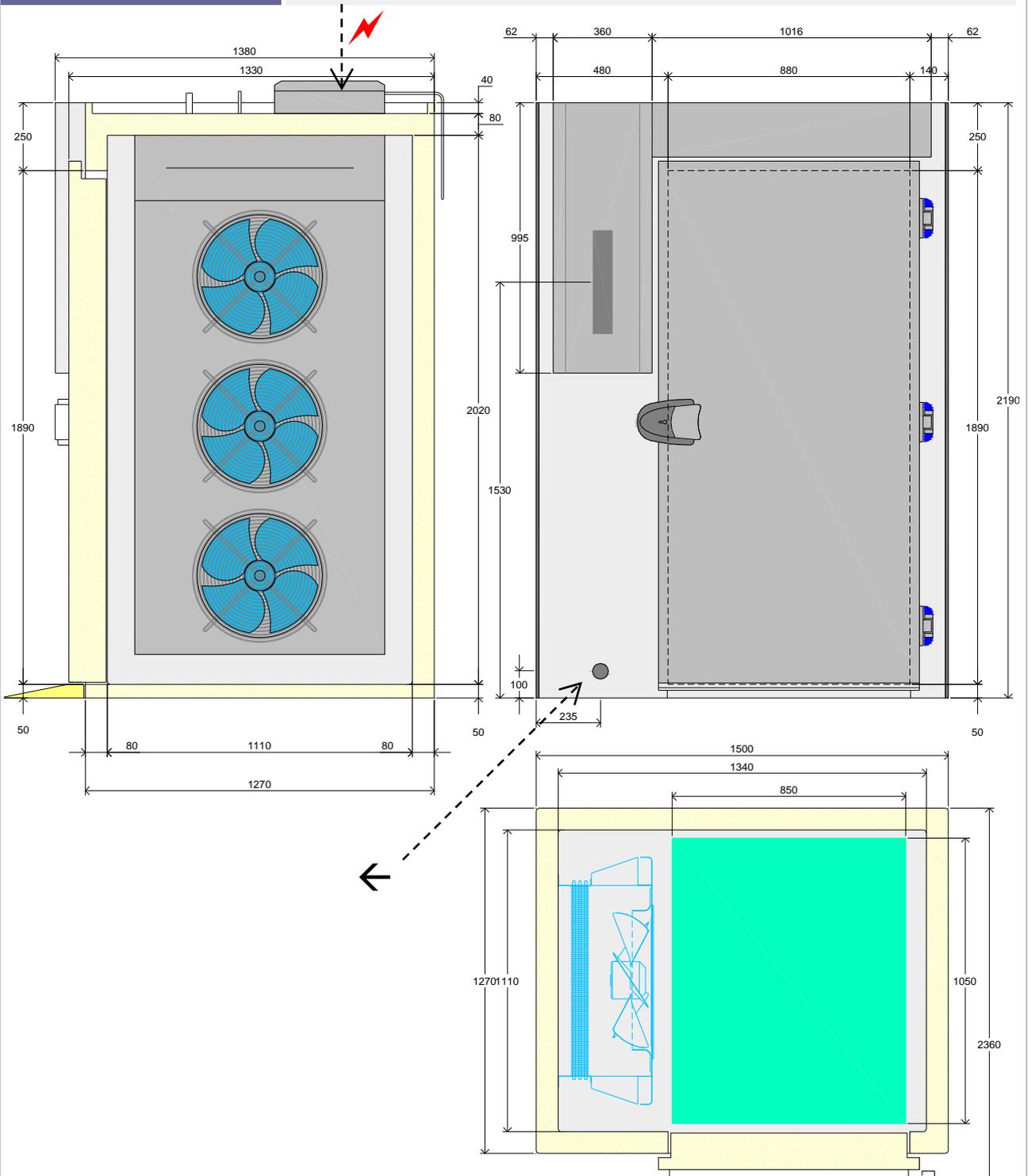


←	Scarico acqua
	Water Drain
	Vidage Eau
	Wasserabfluss
	Evacuacion Agua

⚡	Allacciamento Elettrico	400V
	Electric Connection	3+N ~
	Branchement Electrique	50 Hz
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	

40 T

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

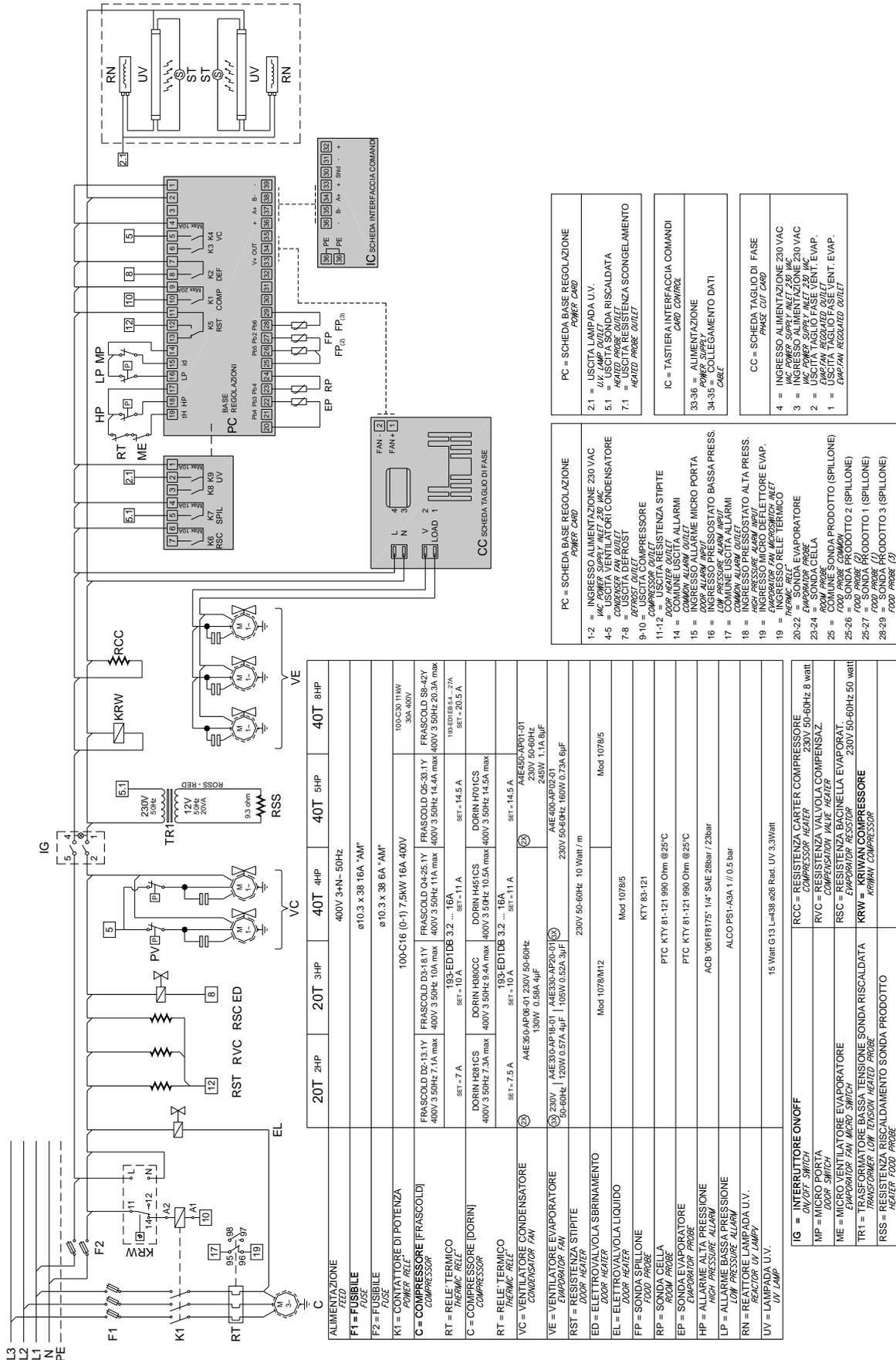


←	Scarico acqua
	Water Drain
	Vidage Eau
	Wasserabfluss
	Evacuacion Agua

⚡	Allacciamento Elettrico	400V
	Electric Connection	3+N ~
	Branchement Electrique	50 Hz
	Elektroanschluss	
	Conexi3n el3trica	

 Modello - Model - Model - Gerätetyp - Modelo		ABV5043	ABV5045			
						
	Descrizione - Description Description - Beschreibung - Descripción	20T 1/1		40T 1/1		
	Tipo di teglie - Trays type Type de plateaux - Blechtyp - Tipo de fuentes	GN 1/1 - 600x400		GN 1/1 - 600x400 GN2/1 - 800x600		
	Capacità Massima - Teglie H=65 Max load capacity - Trays H=65 Capacité maximale - Plateaux H=65 Fassungvermögen - Bleche H=65 - Número máximo de fuentes H=65	N° 20 GN 1/1 - 600x400		40 GN 1/1 - 600x400 20 GN 2/1 - 800x600		
	Ciclo Positivo - Positive cycle Cycle positif - Positiver Zyklus (+90° ... +3°)	kg	85	100	125	150
	Ciclo Negativo - Negative cycle Cycle negatif - Negativer Zyklus (+90° ...-18°)	kg	60	70	100	135
	Unità - Unit Unité - Kuhleinheit	ACAB0001	ACAB0002	ACAB0003	ACAB0004	
	Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen - Dimensiones externas					
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	1350		1500	
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte Tiefe/mit geöffneter Tü - Profundidad / con puerta abierta	mm	1230 / 2060		1380 / 2360	
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	2190		2190	
	Dimensioni interne - Internal Dimension Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas					
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	730/1190		880/1340	
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad	mm	960		1110	
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	1890		1890	
	Lampda Germicida - Germicide Lamp lampe Germicide - Keimtotende Lampe					
	Sonda Riscaldata - Heated Core Probe Sonde Chauffante - Beheizter KerntemperaturFuhler					
	Dimensioni max carrello - Max trolley dimensions Dimensions max chariot - Wagenabmessungen - Dimensiones carrito	mm	720 x 900 x 1880		870 x 1050 x 1880	
	Sbrinamento - Defrost - Dégivrages - Abtauen - Descongelación	Automatico a gas caldo - Automatic by hot gas Automatique par gaz chaud Automatische durch heissem Gas -Automático con gas				
	Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water Evaporation eau de dégivrage Tauwasserverdunstung - Evaporación agua de condensación	Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung				
	Potenza assorbita Unità interna - Internal unit Total Power Puissance - Leistung - Potencia	watt	550		750	
	Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación	V	380-400V 3N~ 50/60Hz			

 Modello - Model - Model - Gerätetyp - Modelo		ABV5076	ABV5077	
				
	Descrizione - Description Description - Beschreibung - Descripción	20T 1/1		40T 1/1
	Tipo di teglie - Trays type Type de plateaux - Blechetyp - Tipo de fuentes	GN 1/1 - 600x400	GN 1/1 - 600x400 GN2/1 - 800x600	
	Capacità Massima - Teglie H=65 Max load capacity - Trays H=65 Capacité maximale - Plateaux H=65 Fassungvermögen - Bleche H=65 - Número máximo de fuentes H=65	N° 20 GN 1/1 - 600x400	40 GN 1/1 - 600x400 20 GN 2/1 - 800x600	
	Ciclo Positivo - Positive cycle Cycle positif - Positiver Zyklus (+90° ... +3°)	kg	85	100
	Ciclo Negativo - Negative cycle Cycle negatif - Negativer Zyklus (+90° ...-18°)	kg	60	70
	Unità - Unit Unitè - Kühleinheit	ACAB0001	ACAB0002	ACAB0003 ACAB0004
	Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen - Dimensiones externas			
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	1350	1500
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte Tiefe/mit geöffneter Tür - Profundidad / con puerta abierta	mm	1340 / 2980	1490 / 3450
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	2190	2190
	Dimensioni interne - Internal Dimension Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas			
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	730/1190	880/1340
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad	mm	960	1110
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	1890	1890
	Lampda Germicida - Germicide Lamp lampe Germicide - Keimtotende Lampe			
	Sonda Riscaldada - Heated Core Probe Sonde Chauffante - Beheizter KerntemperaturFuhler			
	Dimensioni max carrello - Max trolley dimensions Dimensions max chariot - Wagenabmessungen - Dimensiones carrito	mm	720 x 900 x 1880	870 x 1050 x 1880
	Sbrinamento - Defrost - Dégivrages - Abtauen - Descongelación	Automatico a gas caldo - Automatic by hot gas Automatique par gaz chaud Automatische durch heissem Gas -Automático con		
	Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water Evaporation eau de dégivrage Tauwasserverdunstung - Evaporación agua de condensación	Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung		
	Potenza assorbita Unità interna - Internal unit Total Power Puissance - Leistung - Potencia	watt	550	750
	Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación	V	380-400V 3N~ 50/60Hz	



PC = SCHEDA BASE REGOLAZIONE POWER CARD	2.1 = USCITA LAMPADA UV UV LAMP OUTLET
	5.1 = USCITA Sonda RISCALDATA HEATED PROBE OUTLET
	7.1 = USCITA RESISTENZA SCONGELAMENTO HEATED PROBE OUTLET

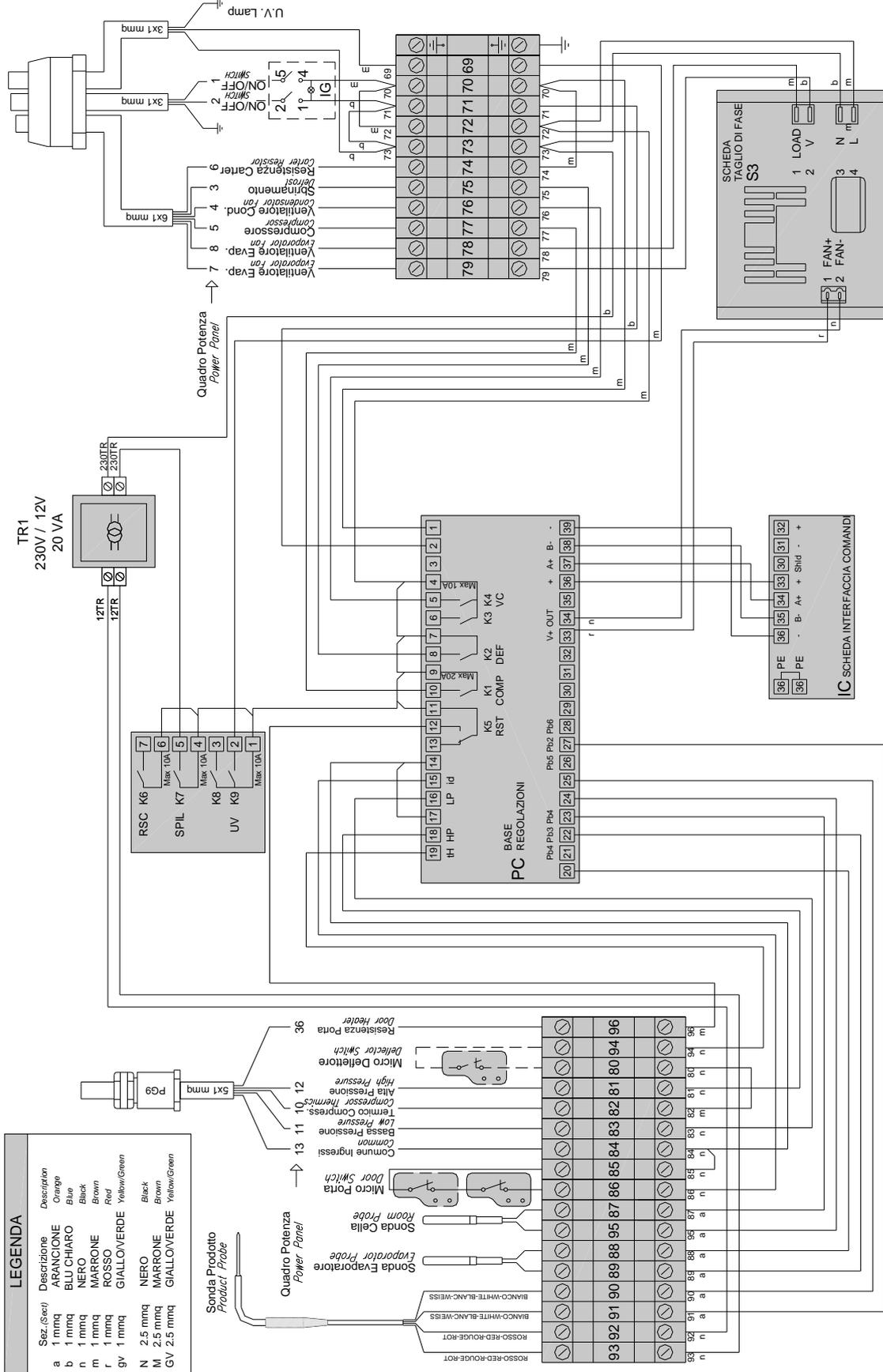
PC = SCHEDA BASE REGOLAZIONE POWER CARD	1-2 = INGRESSO ALIMENTAZIONE 230 VAC INLET POWER SUPPLY INLET 230 VAC
	4-5 = USCITA VENTILATORI CONDENSATORE CONDENSATOR FAN OUTLET
	7-8 = USCITA DEFROST DEFROST OUTLET
	9-10 = USCITA COMPRESSORE COMPRESSOR OUTLET
	11-12 = USCITA RESISTENZA STIPITE COMMON OUTLET ALLARMI
	14 = USCITA USCITA ALLARMI COMMON ALARM OUTLET
	15 = INGRESSO ALLARME MICRO PORTA LOW PRESSURE ALARM INLET
	16 = INGRESSO PRESSOSTATO BASSA PRESS. COMMON ALARM OUTLET
	17 = INGRESSO PRESSOSTATO ALTA PRESS. COMMON ALARM INLET
	18 = INGRESSO MICRO DEFLETTORE EVAP. EVAPORATOR FAN MICRODEFLECTOR INLET
	19 = INGRESSO RELE TERMICO EVAPORATOR FAN MICRODEFLECTOR INLET
	20-22 = Sonda EVAPORATORE EVAPORATOR FAN
	23-24 = Sonda Sonda nella Evaporat. Evaporator FAN
	25 = Comune Sonda Prodotto 2 (Spillone) COMMON Sonda Prodotto 2 (Spillone)
	25-26 = Sonda Prodotto 1 (Spillone) Food Probe (1)
	25-27 = Sonda Prodotto 3 (Spillone) Food Probe (3)

CC = SCHEDA TAGLIO DI FASE POWER CARD	2.1 = USCITA LAMPADA UV UV LAMP OUTLET
	5.1 = USCITA Sonda RISCALDATA HEATED PROBE OUTLET
	7.1 = USCITA RESISTENZA SCONGELAMENTO HEATED PROBE OUTLET

IC = TASTIERA INTERFACCIA COMANDI CARD CONTROL	33-35 = ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY
	34-35 = COLLEGAMENTO DATI DATA CONNECTION

CC = SCHEDA TAGLIO DI FASE POWER CARD	4 = INGRESSO ALIMENTAZIONE 230 VAC INLET POWER SUPPLY INLET 230 VAC
	3 = USCITA Sonda RISCALDATA HEATED PROBE OUTLET
	2 = USCITA Sonda FASE VENT. EVAP. EVAPORATOR FAN OUTLET
	1 = USCITA TAGLIO FASE VENT. EVAP. EVAPORATOR FAN HEATED OUTLET

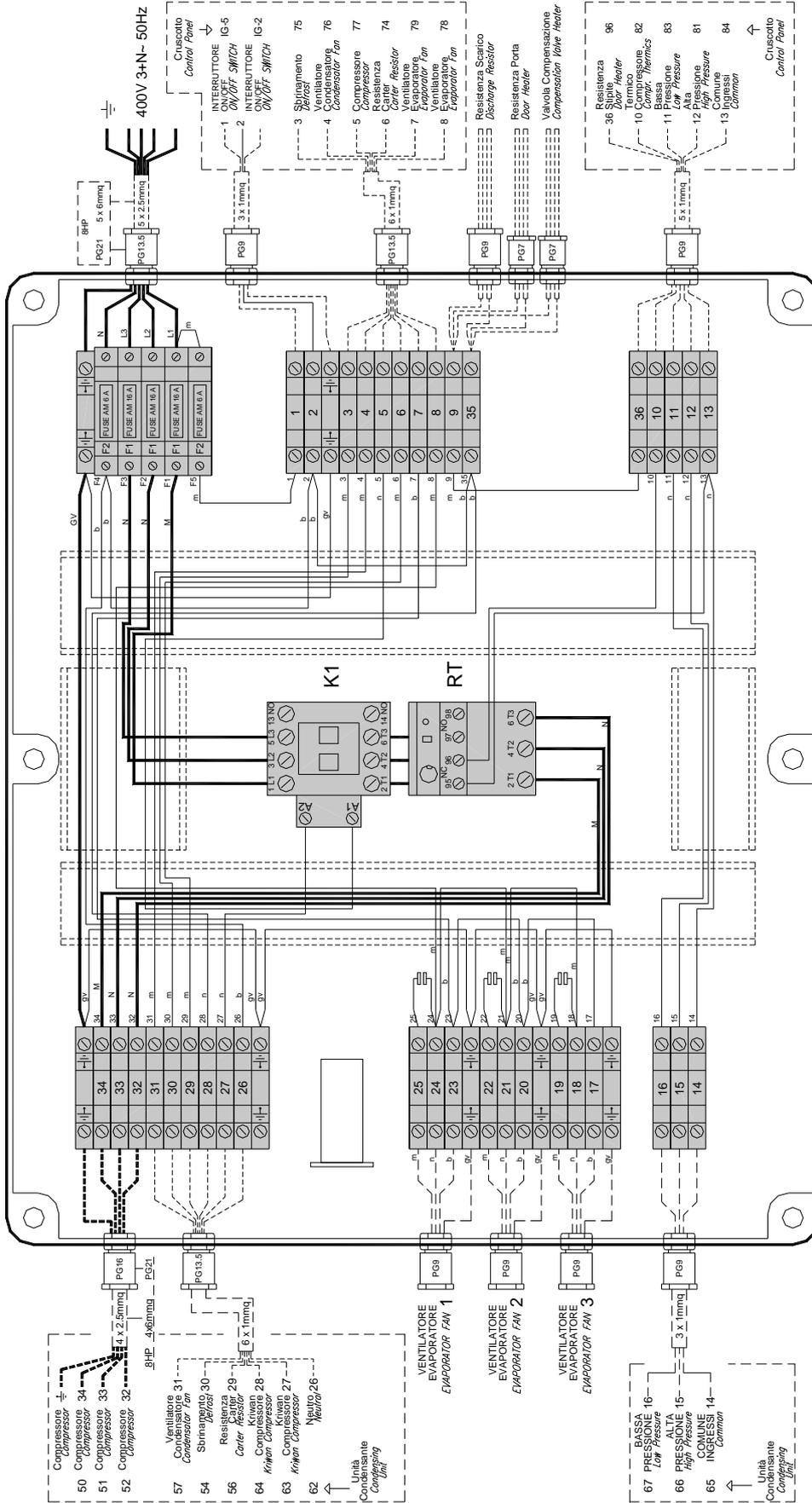
ALIMENTAZIONE FEED	20T 2HP	20T 3HP	40T 4HP	40T 5HP	40T 8HP
F1 = FUSIBILE FUSE					
F2 = FUSIBILE FUSE					
K1 = COMPLESSORE DI POTENZA COMPRESSOR					
G = COMPRESSORE (FRASCOLD) COMPRESSOR					
RT = RELE TERMICO THERMIC RELÉ					
G = COMPRESSORE (DORIN) COMPRESSOR					
RT = RELE TERMICO THERMIC RELÉ					
VC = VENTILATORE CONDENSATORE CONDENSATOR FAN					
VE = VENTILATORE EVAPORATORE EVAPORATOR FAN					
ED = ELETTROVALVOLA SBRINAMENTO DOOR HEATER					
EL = ELETTROVALVOLA LIQUIDO DOOR HEATER					
FP = Sonda SPILLONE FOOD PROBE					
RP = Sonda DELLA ROOM PROBE					
EP = Sonda VENTILATORE CONDENSATORE CONDENSATOR FAN PROBE					
HP = ALLARME ALTA PRESSIONE HIGH PRESSURE ALLARM					
LP = ALLARME BASSA PRESSIONE LOW PRESSURE ALLARM					
RN = REATTORE LAMPADA U.V. REACTOR UV LAMP					
UV = LAMPADA U.V. UV LAMP					
IG = INTERRUPTORE ON/OFF ON/OFF SWITCH					
MP = MICRO PORTA DOOR SWITCH					
ME = INNESTO VENTILATORE EVAPORATORE EVAPORATOR FAN MICRO SWITCH					
TR1 = TRASFORMATORE BASSA TENSIONE Sonda RISCALDATA TRANSFORMER LOW TENSION HEATED PROBE					
RSS = RESISTENZA RISCALDAMENTO Sonda PRODOTTO HEATER FOOD PROBE					



LEGENDA

Sez. (Set)	Description
a	1 mmq ARANCIONE (Orange)
b	1 mmq BILU CHIARO (Blue)
n	1 mmq NERO (Black)
r	1 mmq MARRONE (Brown)
f	1 mmq ROSSO (Red)
gv	1 mmq GIALLOVERDE (Yellow/Green)
N	2.5 mmq NERO (Black)
M	2.5 mmq MARRONE (Brown)
GV	2.5 mmq GIALLOVERDE (Yellow/Green)

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

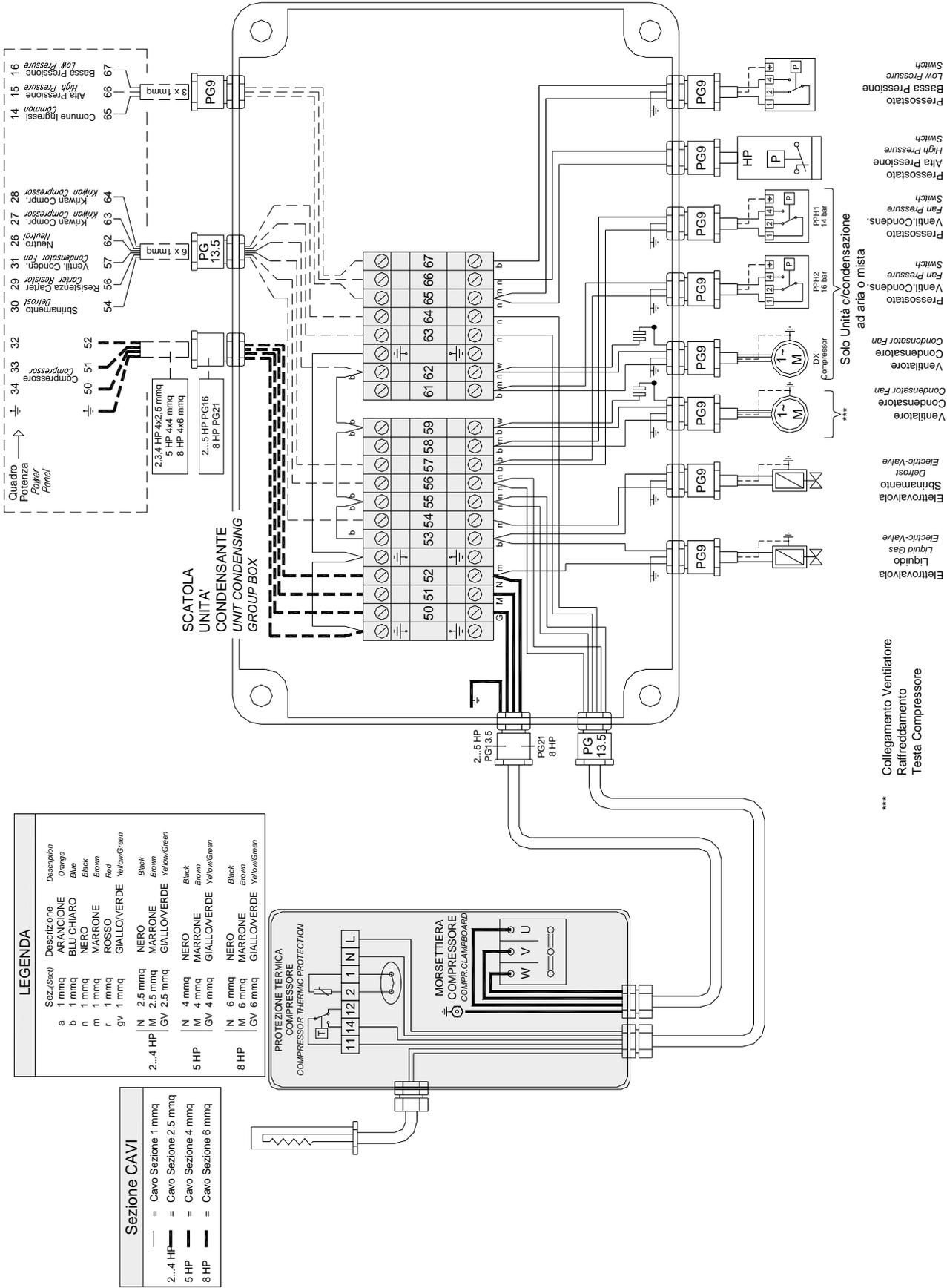


LEGENDA

Sez. (Cav.)	Descrizione	Descrizione	Colori
a	1 mmq	ARANCIONE	Orange
b	1 mmq	BLU/CHIARO	Blue
n	1 mmq	NERO	Black
m	1 mmq	MARRONE	Brown
g	1 mmq	ROSSO	Red
gv	1 mmq	GIALLOVERDE	Yellow/Green
2...5HP	N 2.5 mmq	NERO	Black
	M 2.5 mmq	MARRONE	Brown
	GV 2.5 mmq	GIALLOVERDE	Yellow/Green
8 HP	N 6 mmq	NERO	Black
	M 6 mmq	MARRONE	Brown
	GV 6 mmq	GIALLOVERDE	Yellow/Green

Sezione CAVI

— = Cavo Sezione 1 mmq
 — = Cavo Sezione 2.5 mmq
 — = Cavo Sezione 6 mmq



LEGENDA

Sez.(Size)	Description
a	ARANCIONE Orange
b	BLU CHIARO Blue
n	NERO Black
m	MARRONE Brown
r	ROSSO Red
gv	GIALLOVERDE Yellow/Green

HP	Sez. (Size)	Description
2...4 HP	N 2,5 mmq	Black
	M 2,5 mmq	Brown
	GV 2,5 mmq	Yellow/Green
5 HP	N 4 mmq	Black
	M 4 mmq	Brown
	GV 4 mmq	Yellow/Green
8 HP	N 6 mmq	Black
	M 6 mmq	Brown
	GV 6 mmq	Yellow/Green

Sezione CAVI

- = Cavo Sezione 1 mmq
- = Cavo Sezione 2,5 mmq
- = Cavo Sezione 4 mmq
- = Cavo Sezione 6 mmq

*** Collegamento Ventilatore
 Raffreddamento
 Testa Compressore

*** Ventilatore
 Condensatore Fan
 Condensatore Fan
 Sbrinatorio
 Defrost
 Electric-Valve
 Liquid Gas
 Electric-Valve

Solo Unità c/condensazione
 ad aria o mista
 Compressor
 Ventilatore
 Condensatore Fan
 Ventilatore
 Condensatore Fan
 Ventil. Condens.
 Fan Pressure
 Ventil. Condens.
 Fan Pressure
 Pressostato
 Alta Pressione
 Switch
 Pressostato
 Bassa Pressione
 Switch

ES

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



3 9 9 9 8 R e v i s i o n 0 0