

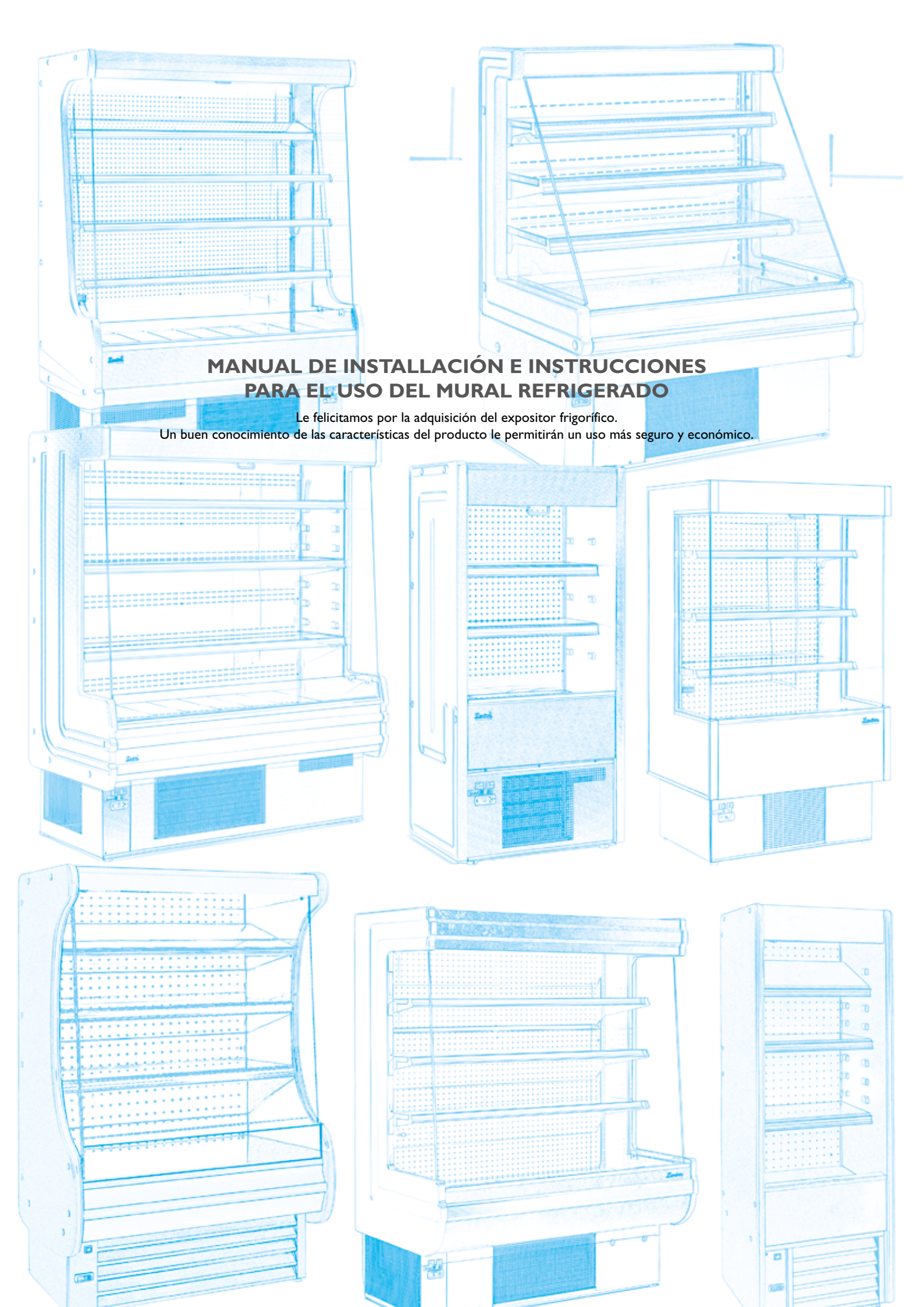
11/2018

Mod: MN10B-A1/R2

Production code: MN100PSVG173HQ

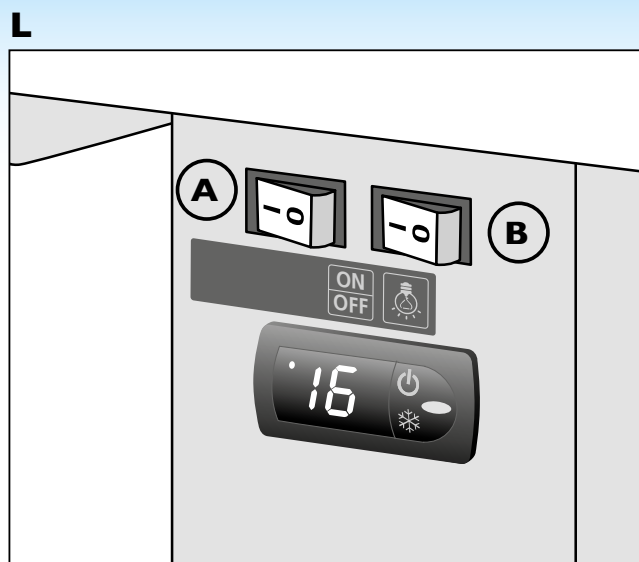
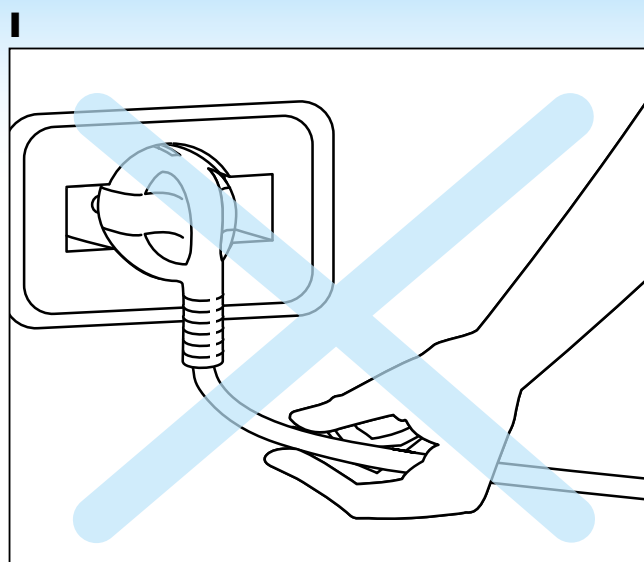
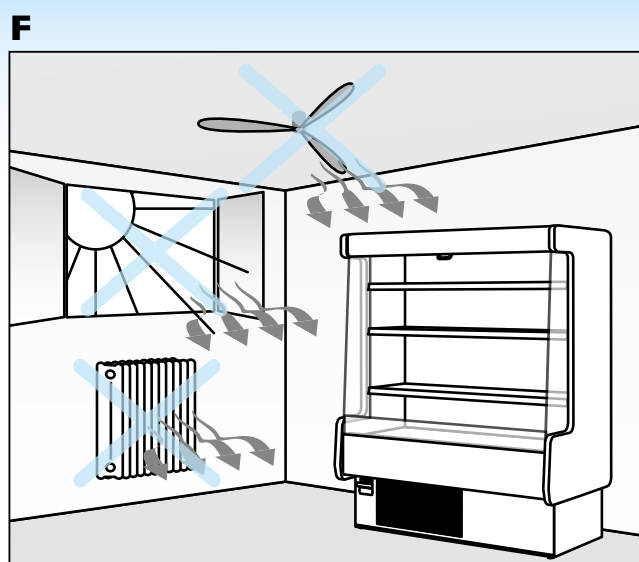
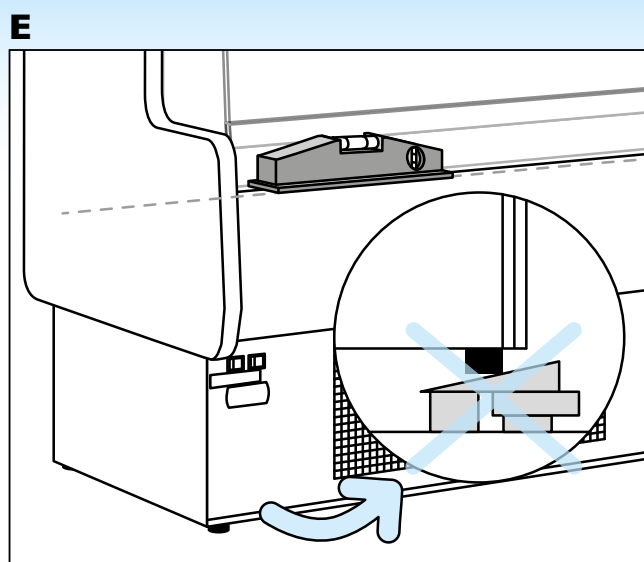
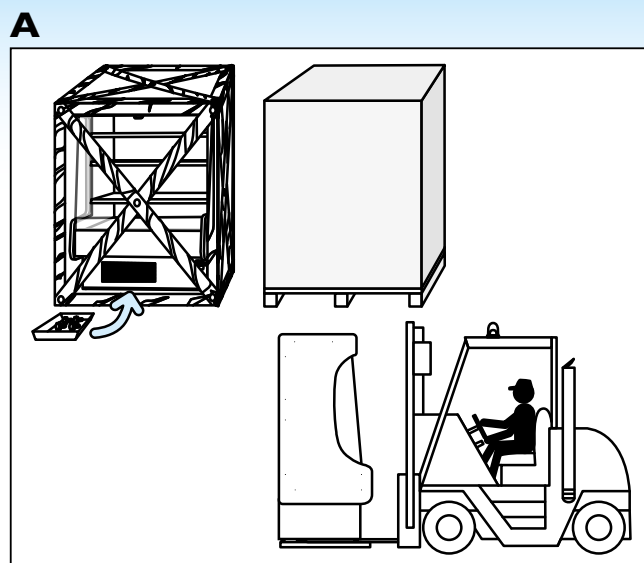


Diamond
catering equipment

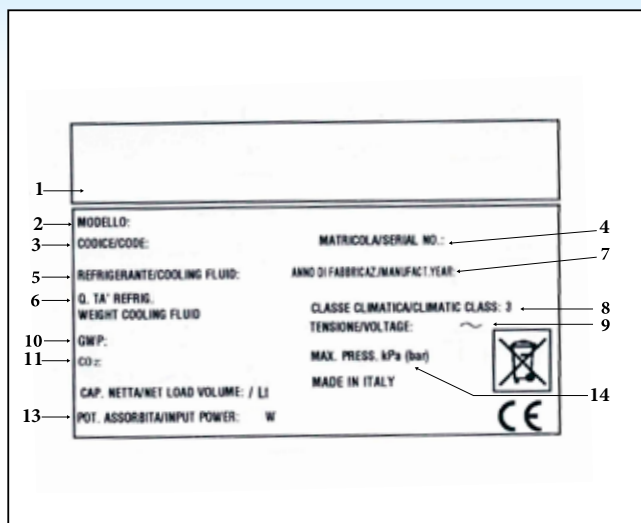


MANUAL DE INSTALACIÓN E INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL MURAL REFRIGERADO

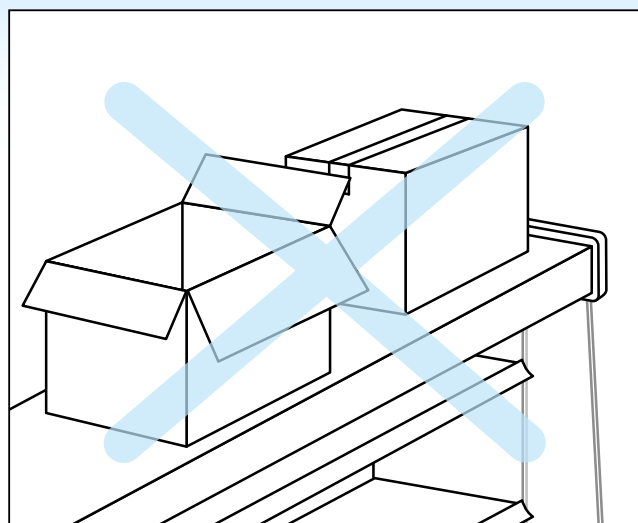
Le felicitamos por la adquisición del expositor frigorífico.
Un buen conocimiento de las características del producto le permitirán un uso más seguro y económico.



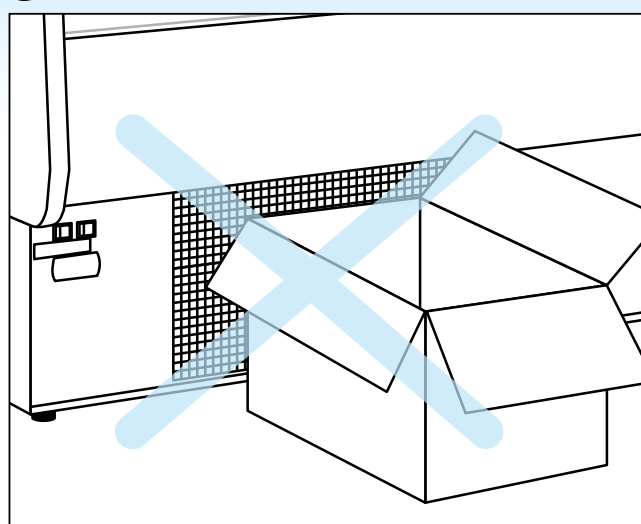
C



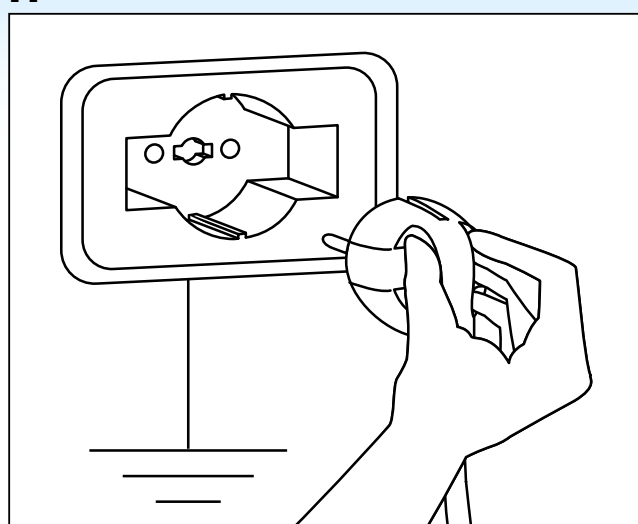
D



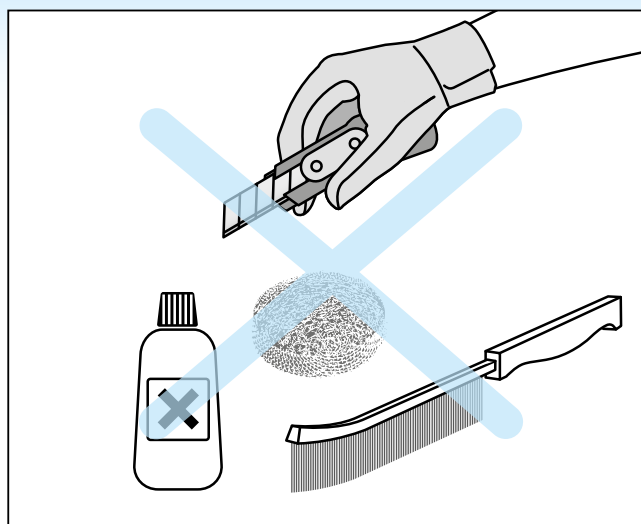
G



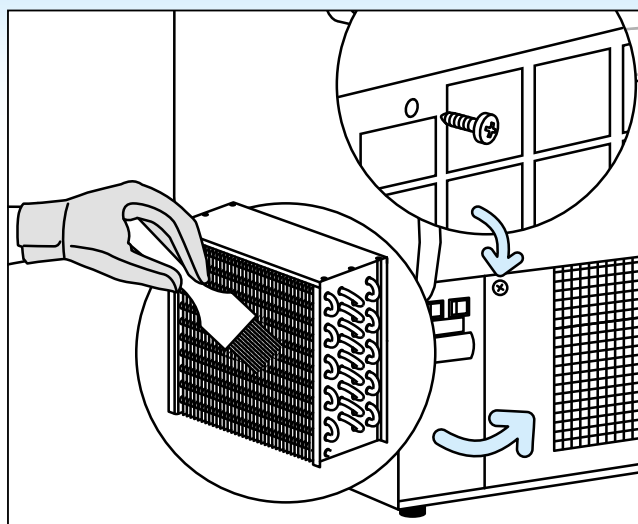
H



M



N



1) MOVILIZACIÓN Y TRANSPORTE

Con la finalidad de evitar eventuales daños, el aparato está embalado en una jaula de madera (figura A) adecuada para el levantamiento con carros elevadores con horcas o transpallet. La movilización se debe realizar por personal técnico autorizado. El embalaje que contiene el aparato se debe transportar con precaución, utilizando una carretilla elevadora, evitando golpes o caídas debidas a eslingas que podrían comprometer la integridad del producto. Se recomienda el uso de adecuados equipos de protección individual necesarios en conformidad con las normas vigentes en su país (por ej. guantes homologados de categoría II, zapatos, etc.).



PROHIBIDO

Durante la movilización para colocarlo en el punto deseado, nunca se debe tirar el equipo por la parte trasera lateral (véase figura B).

2) DESEMBALAJE

Los materiales del embalaje son reciclables, no se deberán arrojar en el ambiente, sino llevados a una instalación de eliminación para poder ser reciclados. Tener los embalajes lejos del alcance de los niños. Para cada movilización sucesiva del aparato se recomienda el uso de una plataforma de madera (figura A).



ATENCIÓN

Quitar con precaución el embalaje.



OBLIGACIÓN

Durante los procedimientos de desembalaje prestar atención a los distintos componentes.



PROHIBIDO

Durante el procedimiento de desembalaje está prohibido echar componentes que servirán para el montaje, teniendo en cuenta que en algunos modelos hay cristales y, además, dentro del embalaje encontrará todo lo que necesita para el montaje (por ejemplo, tornillos).

3) ALMACENAMIENTO

En caso de parada prolongada del aparato, después del uso del mismo, realizar una limpieza completa y conservarlo protegido de la intemperie.

4) RECLAMACIONES

Al recibir el aparato, controlar rápidamente que no se hallan producido daños durante el transporte. En caso que se hallan verificado, realizar rápidamente sus reclamos al transportista, dentro de 3 (tres) días se deberán comunicar mediante carta certificada a la empresa de transporte.

Todo reclamo se deberá realizar a la empresa fabricante dentro de 8 (ocho) días. Más allá de estos términos la empresa se exime de toda responsabilidad.

El fabricante no es responsable de los eventuales daños causados al mueble durante el transporte y el almacenamiento.

5) ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES

Antes de utilizar el aparato, se recomienda leer atentamente este manual y conservarlo, como también el certificado de conformidad CE que se encuentra en el interior de la bolsa, para eventuales referencias futuras.

En el interior de este manual se utilizan los siguientes símbolos para evidenciar informaciones de particular importancia:



ATENCIÓN

Los riesgos descritos con esta modalidad indican un peligro que si no es evitado puede causar lesiones al usuario y/o daños del aparato.



OBLIGACIÓN

Este símbolo indica una OBLIGACIÓN; que caracteriza operaciones para realizar cuyo incumplimiento puede causar daños al usuario o comprometer la seguridad del personal y/o dañar el aparato.



PROHIBIDO

Este símbolo indica una PROHIBICIÓN; que caracteriza operaciones prohibidas cuyo incumplimiento puede causar daños al usuario o comprometer la seguridad del personal y/o dañar el aparato.

El uso inadecuado del aparato puede ser peligroso. EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE POR EVENTUALES DAÑOS DERIVADOS DE USO INADECUADO, ERRÓNEO E IRRACIONAL.

Antes de conectar el mueble refrigerado, asegurarse que los datos de la tensión de alimentación, descritos en la placa (figura C), correspondan con el de vuestra instalación. La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada sólo cuando está conectada a una instalación eléctrica equipada con una eficaz toma a tierra que cumpla con la ley, vigente en el país de destino.

El uso de esta máquina, como de otros aparatos eléctricos, debe cumplir con algunas reglas fundamentales:



PROHIBIDO

Durante el uso del aparato está prohibido:

- Tocar el aparato e introducir el enchufe en la toma con las manos y los pies mojados o húmedos;
- Usar el aparato con los pies descalzos;
- Tirar el cable de alimentación para desconectar el enchufe de la toma (figura I);
- Exponer el aparato a los agentes atmosféricos (sol, nieve, lluvia, etc.);
- Lavar el aparato con chorros de agua;
- Permitir que el aparato sea usado por niños sin vigilancia y asegurarse que los niños no jueguen con el aparato;
- **Efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento sin desconectar la toma de red de alimentación eléctrica o seccionar previamente la instalación;**
- Cubrir el mueble con telas u otros durante el funcionamiento;
- Conservar cajas u otros objetos encima del techo del mueble (figura D).
- La vitrina refrigerada está diseñada y fabricada para la exposición exclusivamente de géneros alimentarios frescos. Está prohibido introducir todo tipo de mercadería distinta como por ejemplo productos farmacéuticos, carnada para pescar, etc.



OBLIGACIÓN

En caso de avería o mal funcionamiento, apagar el aparato y no alterarlo.



ATENCIÓN

Este aparato no es adecuado para el uso por parte de personas (incluidos los niños) con dificultad mentales, físicas o sensoriales o con falta de experiencia o conocimiento, salvo con una persona responsable de su seguridad suministre a las mismas una vigilancia e una instrucción respecto al uso del aparato mismo.

6) USO Y CONSERVACIÓN DEL MANUAL



ATENCIÓN

Leer atentamente el presente manual antes de poner en funcionamiento el aparato, o realizar cualquier acción en el mismo. De lo contrario no se podrían reconocer eventuales situaciones de peligro que pueden causar la muerte o graves lesiones a uno mismo o a los demás.

El presente manual tiene el objetivo de suministrar todas las informaciones necesarias para un uso correcto del aparato y para una gestión más autónoma y segura posible.

Es obligatorio que los usuarios y los técnicos encargados del mantenimiento deban leer atentamente las instrucciones contenidas en el presente manual y en los eventuales anexos, antes de realizar cualquier operación en el producto.

En caso de dudas sobre la interpretación correcta de las informaciones descritas en la documentación, comunicarse con el Fabricante para necesarias aclaraciones.



OBLIGACIÓN

Conservar el presente manual, y toda la documentación del anexo, en buen estado, legible y completa en todas sus partes.

Conservar la documentación en cercanías del aparato, y en un lugar accesible y conocido para todos los operadores y encargados del mantenimiento y en general a todos aquellos que por distintos motivos entran en contacto operativo con el aparato.



PROHIBIDO

Está prohibido eliminar, volver a escribir o de todas maneras modificar las páginas del manual y su contenido.

El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños a personas, animales y cosas, causados por el incumplimiento de las advertencias y las modalidades operativas descritas en el presente manual.



ATENCIÓN

El presente manual es parte integrante del aparato y se debe conservar para futuras referencias.



ATENCIÓN

El presente manual se debe entregar junto al aparato en caso que sea cedido/vendido a otro usuario.



ATENCIÓN

En caso de pérdida o deterioro del manual solicitar copia al Fabricante especificando los datos de identificación de la vitrina: modelo, número de matrícula y año de producción.

7) DESTINO DE USO TEMPERATURA DE EJERCICIO

El aparato está fabricado para la conservación de productos alimentarios y está realizado en conformidad con las condiciones ambientales de la clase climática 3 cumpliendo con la Norma UNI EN ISO 23953:2006, y la potencia frigorífica se ha calculado con referencia a la misma clase climática 3.

Para una buena funcionalidad y prestación, el mueble refrigerado se debe colocar en un ambiente con valores no superiores a los indicados en la tabla:

Temp. ambiente máxima permitida	U.R. Humedad máxima relativa permitida
+25°C	60%



ATENCIÓN

En caso que los valores no entren en los datos anteriormente mencionados, se deberán aceptar eventuales prestaciones menores.

El ambiente de trabajo en el cual el aparato opera debe ser adecuado y en conformidad con las prescripciones higiénico-sanitarias vigentes.

8) PLACA DE LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN (FIG. C)

En la parte posterior del mueble se encuentra la placa con todos los datos identificativos y las características de la vitrina refrigerada:

- 1) Nombre y dirección del fabricante
- 2) Nombre y descripción del mueble
- 3) Código del mueble
- 4) Número de matrícula del mueble
- 5) Tipo de fluido refrigerante
- 6) Masa de gas refrigerante con la cual está cargada la instalación (sólo para vitrinas con grupo incorporado)
- 7) Años de producción
- 8) Clase climática ambiental
- 9) Tensión y frecuencia de alimentación
- 10) GWP
- 11) CO₂
- 13) Potencia eléctrica absorbida
- 14) Presión máxima en el interior del circuito

9) INSTALACIÓN

El aparato se debe instalar en un lugar adecuado, seco, no aireado, seco, en un local con pavimentación nivelada para evitar eventuales murmullos, vibraciones y ruidos excesivos en fase de funcionamiento y para evitar mayor consumo de energía y una menor duración de la unidad refrigerante (fig. E)



PROHIBIDO

Durante los procedimientos de instalación está prohibido:
- Inclinar el mueble, ya que el aceite lubricante contenido en este puede entrar en el circuito del frío y este puede sufrir daños irreparables.

- Corregir eventuales imperfecciones del pavimento con piezas de madera, cartón u otro, sino actuar exclusivamente mediante los pies atornillándolos o desatornillándolos (sin quitarlos) hasta alcanzar una nivelación perfecta.

- Instalar el aparato en cercanías de fuentes de calor como radiadores, rayos solares directos u otros electrodomésticos calientes o que emanan calor (figura F).

- Instalar el aparato en cercanías de corrientes de aire, como puertas, ventanas, vidrieras, ventiladores o acondicionadores de aire (figura F).

- Obstruir las rendijas reservadas a la aireación de la unidad refrigerante, porque esto podría impedir el paso de aire para el enfriamiento de la instalación frigorífica, comprometiendo el buen funcionamiento (fig. G).



OBLIGACIÓN

La vitrina está diseñada exclusivamente para el uso en ambientes cerrados, no se puede utilizar al aire libre.



OBLIGACIÓN

El mueble debe instalarse a una distancia de, al menos, 10 cm de las paredes.

El espacio que hay encima del mueble debe permanecer abierto para permitir que el aire circule correctamente.



PROHIBIDO

Está prohibido introducir el mueble en decoraciones tapando la rejilla de aireación y sin dejar una distancia de, al menos, 10 cm de las paredes.

Está prohibido introducir el mueble en nichos.

10) MONTAJE

El aparato debe completarse con el montaje de los estantes y, en algunos modelos, también de los cristales, que deben ser instalados

por personal cualificado después de la colocación. Las instrucciones de montaje están descritas en el paquete que acompaña el embalaje. El aparato se debe colocar en el lugar definitivo y nivelar por personal especializado.

11) CONEXIÓN ELÉCTRICA



ATENCIÓN

Controlar que cuente con una eficaz instalación de puesta a tierra previsto por las normas de seguridad eléctrica vigentes en su país. En caso de dudas, solicitar un control minucioso por parte de personal cualificado.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a cosas y/o personas causadas por averías o mal funcionamiento de las instalaciones colocadas delante del mueble y por daños causados al mueble mismo debido al mal funcionamiento de la instalación eléctrica.

El mueble cuenta con un enchufe con cable modelo Schuco (figura H). El cable de alimentación se debe conectar a 3 metros máx. de un interruptor diferencial magnetotérmico de 0,03 A, y **NUNCA DIRECTAMENTE EN LA LÍNEA PRINCIPAL.**

Controlar que la alimentación de la corriente eléctrica sea la indicada en la placa de identificación (véase figura C.)

Alimentación eléctrica	
230 V	50 Hz monofásica
220 V	60 Hz
110 V	60 Hz

Para garantizar un funcionamiento regular es necesario que la variación máxima de tensión esté comprendida entre +/-6% del valor nominal.

Se recomienda conectar el mueble refrigerado a un circuito dedicado y no utilizar tomas dañadas, alargadores o múltiples.

En caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe en dotación al mueble refrigerado, se deberá realizar la sustitución con otra compatible. La sustitución se deberá realizar por personal cualificado.



PROHIBIDO

Durante la conexión eléctrica está prohibido:

- Usar tomas adaptadores o prolongadores.
- Conectar otros aparatos en la misma toma de corriente.
- Tirar el cable de alimentación o el aparato para desconectar el enchufe de la toma de corriente (figura I);
- Utilizar prolongadores, cables desgastados, cables con aislamiento dañado o cortado puesto que es muy peligroso: pueden provocar chispas, descargas eléctricas e incendios.
- Está absolutamente prohibido pasar cables eléctricos y conectar otras tomas debajo del mueble.



ATENCIÓN:

Durante la conexión eléctrica controlar:

- El cable eléctrico del mueble refrigerado se debe colocar para no crear daños a personas o cosas y que no se deteriore.
 - El cable de alimentación, si está dañado, se debe sustituir sólo por personal cualificado (electricista) por un cable equivalente.
 - El cable del aparato se debe examinar periódicamente. Si a la vista resulta dañado o deteriorado, desconectarlo de la toma de corriente y sustituir el cable con un recambio original por un técnico autorizado.
- Proteger el cable para evitar retorcimientos o enlazamientos con otros cables, pisadas, aplastamiento, estirado. Una instalación errada puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante no se puede considerar responsable.

12) PRIMERA LIMPIEZA EN PROFUNDIDAD



OBLIGACIÓN

DURANTE TODA LA LIMPIEZA DEL MUEBLE UTILIZAR GUANTES DE TRABAJO DE CATEGORÍA II PARA PROTECCIÓN DE LAS MANOS Y LOS DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL NECESARIOS DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CADA PAÍS.

Antes del encendido, quitar la película de protección presente en algunas partes de la vitrina externas y internas (por ej.: plano de exposición, estantes, adornos frontales, etc.). Limpiar cuidadosamente las partes internas y externas del mueble refrigerado. Utilizar agua tibia (max. 30°C), con una pequeña solución de bicarbonato de soda (1 cuchara cada 2 litros) o vinagre blanco y secar cuidadosamente con un paño suave.



PROHIBIDO

Durante el procedimiento de limpieza está prohibido:

- Usar productos detergentes de todo género o agentes abrasivos que podrían arruinar el aspecto estético del mueble refrigerado.
- Usar objetos con puntas (cualquier daño que derive del uso de estos objetos no está cubierto por la garantía).
- Rociar agua directamente sobre las partes eléctricas y mojar las partes eléctricas (ventiladores, plafones, cables eléctricos, etc.).
- Lavar el mueble refrigerado con chorros de agua.

Terminada la limpieza de la vitrina, ponerla en marcha mediante el interruptor ON/OFF y esperar que la vitrina alcance la temperatura que corresponda con el producto que se debe exponer. Para alcanzar la temperatura para poder exponer el producto serán necesarias aprox. 3 horas. El producto para exhibir deberá ya estar enfriado en la temperatura adecuada al aparato.

13) INDICACIONES DE CARGA

Este mueble refrigerado es adecuado para la conservación de productos alimentarios siempre que se respeten las siguientes advertencias:

- colocar la mercancía de manera uniforme, sin sobrecargar los estantes (la capacidad máxima es de unos 22 Kg/m);
- no obstruir las rendijas de distribución del frío, que garantizan el flujo correcto del aire;
- cuando se carga un mueble ya cargado parcialmente de mercancías, es conveniente introducir los nuevos alimentos debajo de los ya presentes.

14) DISPOSITIVOS DE REGULACIÓN (Figura L)

a – Sirve para encender o apagar el aparato.

b – Luz.

c – Termostato electrónico.

15) TERMOSTATO ELECTRÓNICO

La regulación del termostato ya se ha realizado en la fábrica.

En caso se altere la temperatura el fabricante declina toda responsabilidad. Eventuales modificaciones deberán ser realizadas por personal cualificado.

16) TEMPERATURA

El termostato regula la temperatura en el interior del aparato, y ya está seleccionada la temperatura de funcionamiento.

En caso que se regule en la posición de frío máximo o el mueble refrigerado se encuentre en un ambiente con una temperatura superior a la indicada o tuviera una excesiva cantidad de alimentos, el funcionamiento de la unidad refrigerante podría ser continuo, con consiguiente formación de hielo y escarcha en el evaporador. En este caso es necesario apagar el mueble refrigerado mediante

el interruptor ON/OFF, para permitir una **eliminación total** del hielo. Durante esta fase no se debe usar ningún tipo de objeto con punta u otro para acelerar el derretimiento del hielo, puesto que podría causar graves daños a la vitrina. Una vez derretido todo el hielo, volver a encender el aparato actuando en el interruptor ON/OFF (como se indica en el punto 12).

17) DESESCARCHE

El desescarche se realiza automáticamente durante el funcionamiento. Los desescarches diarios son 6 con la duración de 25 minutos cada uno, accionados desde el termostato en el interior del panel de control. Durante el período de desescarche, la temperatura evidenciada en el termostato podrá variar, finalizada la pausa, el mueble refrigerado en poco tiempo alcanzará la temperatura de funcionamiento. El agua de descongelación se recoge y se deja fluir en una bandeja dotada de evaporación automática.

18) MANTENIMIENTO, LIMPIEZA

Le recomendamos realizar una limpieza diaria/semanal de las partes externas del mueble y una limpieza profunda mensual de las partes internas, para tener un buen funcionamiento, una buena conservación de los alimentos y un buen mantenimiento estético del mueble refrigerado. La limpieza mensual debe ser realizada por personal cualificado que deberá conocer los procedimientos descritos en este párrafo. **¡Atención! Antes de cada operación de limpieza es necesario apagar el mueble refrigerado mediante el pulsador on/off.** Desconectar el enchufe o actuar en el interruptor general de seguridad de vuestro negocio.



OBLIGACIÓN

DURANTE TODA LA LIMPIEZA DEL MUEBLE UTILIZAR GUANTES DE TRABAJO DE CATEGORÍA II PARA PROTECCIÓN DE LAS MANOS Y LOS DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL NECESARIOS DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CADA PAÍS.

Quitar los productos del aparato y conservarlos en un frigorífico o en un ambiente adecuado para la conservación. Limpiar en profundidad la superficie expositiva, los estantes y los cristales con productos indicados para cada una de las partes.



PROHIBIDO

No utilizar detergentes ácidos y alcalinos, solventes químicos/orgánicos, detergentes de composición química desconocida.

Durante el mantenimiento y la limpieza está prohibido utilizar productos abrasivos y/o instrumentos puntiagudos (figura M), que puedan dañar algunas partes.

Después de cada operación de limpieza siempre enjuagar con agua tibia y secar con un paño suave y limpio.

Limpiar el condensador, después de haber quitado la rejilla de protección (figura N), con un cepillo de cerdas (no usar cepillos de hierro - figura M) o con una aspiradora quitando todo el polvo y eventuales depósitos que se han formado en las planchas.



ATENCIÓN

Durante el mantenimiento y la limpieza prestar mucha atención a la integridad de las planchas y a toda la unidad refrigerante.

Nunca descuidar esta operación, puesto que es fundamental para el buen funcionamiento del mueble y para evitar eventuales roturas. Finalizada la operación colocar la rejilla de protección. Con la operación terminada, controlar que todo esté en orden antes del encendido, luego llevar a temperatura el aparato y colocar los productos. En caso de prolongada inutilización (por ejemplo: vacaciones, etc.) el aparato se debe desconectar, vaciado

completamente, limpiado y secado para evitar la formación de malos olores.

Un correcto mantenimiento del aparato puede alargar notablemente su vida útil.

19) ASISTENCIA TÉCNICA



ATENCIÓN

En caso de mal funcionamiento de la vitrina, antes de solicitar la intervención de un técnico, asegurarse con controles elementales que:

- el enchufe esté bien colocado en la toma de corriente;
- haya tensión de línea;
- el termostato esté en la posición recomendada de funcionamiento;
- la tensión de línea de alimentación corresponda a la del aparato (+/- 6%);
- que el evaporador no esté cubierto de hielo (de lo contrario proceder como se indica en el punto 16);
- que el condensador esté limpio (punto 18);
- que no haya corriente de aire, que el aparato esté colocado correctamente (véase punto 9) y que la temperatura ambiente sea la indicada (véase punto 7).

20) REEMPLAZO LÁMPARAS

Las reparaciones y reemplazo de las lámparas se deben realizar por personal técnico cualificado con la vitrina desconectada de la red de alimentación. Desconectar la tensión de red antes de cambiar la lámpara. Durante toda la operación colocarse adecuados guantes de trabajo.

21) CORTINA DE NOCHE

Si la vitrina está dotada de una cortina de noche, se advierte que la cortina se autobloquea, así que no hay ganchos para su bloqueo. Se aconseja comprar siempre una cortina de noche, que debe utilizarse en las horas de cierre de la tienda o en caso de suspensión, incluso breve, del suministro de energía eléctrica (imputable a cualquier causa). La cortina mantiene el frío en el interior del mueble, reduciendo la dispersión del frío y favoreciendo el ahorro energético.

22) SITUACIONES DE EMERGENCIA

Tipo de medios para utilizar en caso de incendio: extintores con polvo o con líquido en conformidad con las normativas vigentes.

23) DESGUACE DEL MUEBLE



OBLIGACIÓN

El desguace del mueble se debe realizar cumpliendo con la normativa que se refiere a la gestión de los residuos prevista en ese país.



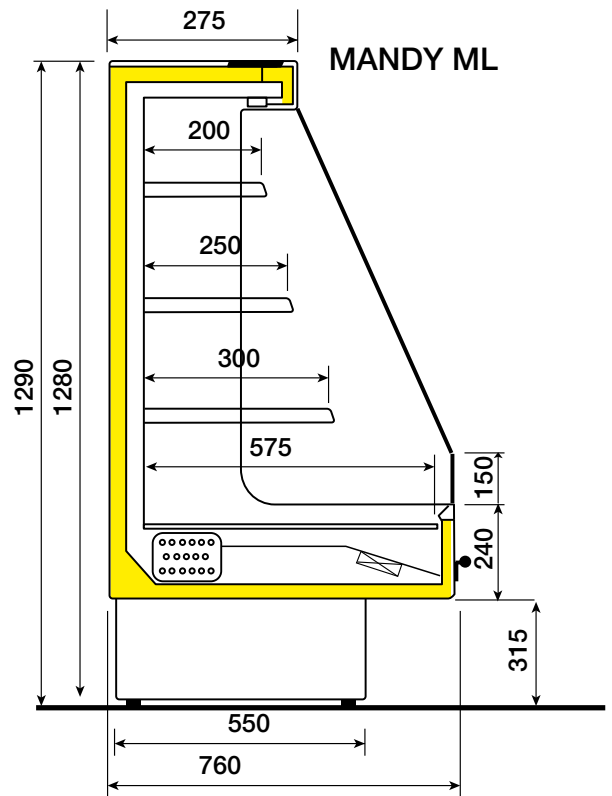
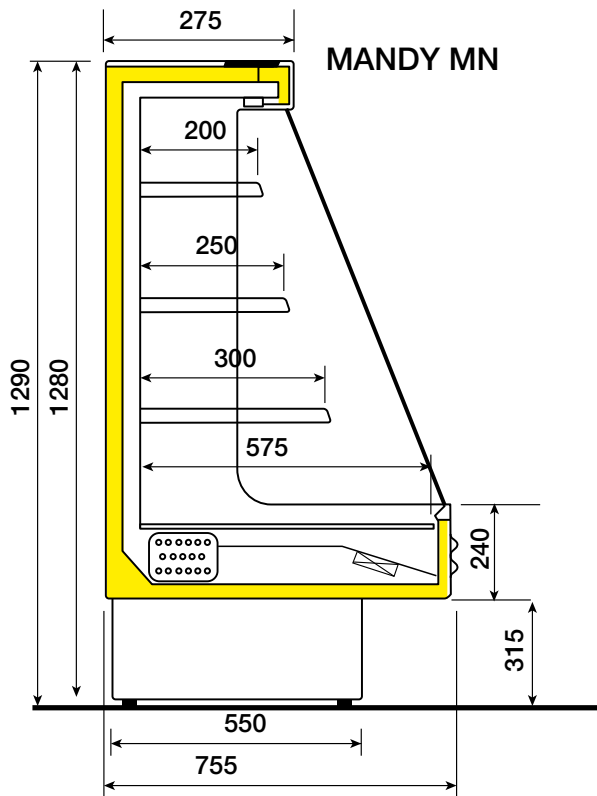
ATENCIÓN

Este producto contiene HFC, es decir gas fluorado de elevado valor de efecto invernadero (GWP). Los componentes del circuito de refrigeración no se deben cortar y/o separar, sino llevar íntegros a los centros especializados para la recuperación del gas refrigerante. Este aparato está sellado herméticamente y la carga de refrigerante es inferior a 3 Kg.

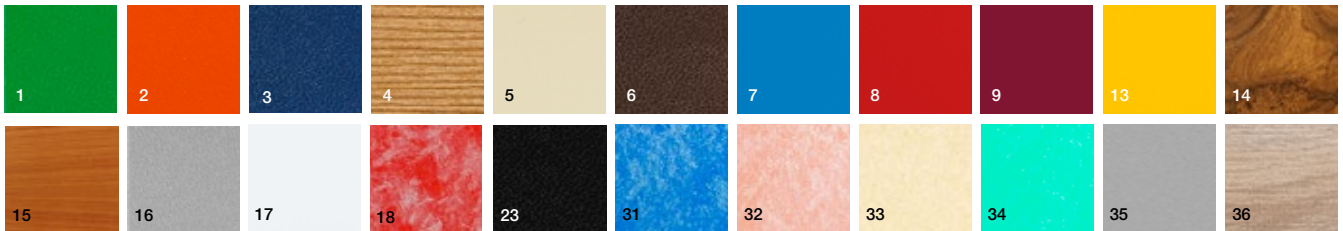


OBLIGACIÓN

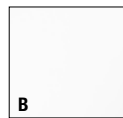
PARA EVENTUALES INTERVENCIONES, CONTROLES Y/O RECAMBIOS SE DEBERÁ CONTACTAR AL PROVEEDOR DEL APARATO.



COLORI DISPONIBILI - AVAILABLE COLOURS - VERFÜGBARE FARBEN - COULEURS DISPONIBLES - COLORES DISPONIBLES



COLORI SPALLE
SIDE PANELS COLOURS
SEITENTEILE FARBEN
COULEURS DE JOUES LATÉRALES
COLORES POR LATERALES



Bianco
White
Weiß
Blanc
Blanco



Grigio
Grey
Grau
Gris



Nero
Black
Schwarz
Noire
Negro

COLORI BATTICARRELLO - BUMPER'S COLOURS - STÖßFÄNGER FARBEN - COULEURS DU PARE-CHOC - COLORES POR PARA-GOLPES



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DONNES TECHNIQUES

Lunghezza con spalle Length including ends Länge mit Seitenteilen Longueur avec joues	Temperatura di esercizio Working temperature Betriebstemperatur Temp. de fonctionnement	Tensione di alimentazione Supply voltage Speisespannung Tension d'alimentation	Evaporazione elettrica* Electric evaporation* Elektrische Verdunstung* Evaporation électrique*	Superficie espositiva Display surface Auslagefläche Surface d'exposition	Ventilatore Fan Lüfter Ventilateur	Illuminazione Lighting power Beleuchtung Eclairage
	° C		Watt	m²	Watt	Watt
1000	25° C u.r. 60% + 4° C + 8° C	230 V/1/50 Hz	270	1,5	1 x 18	18
1200			270	1,45	1 x 18	30
1500			400	1,85	2 x 18	36

*Consumo della resistenza della vaschetta elettrica

*Consumption of the heater of the electric evaporation pan

*Verbrauch der Heizung der elektrischen Tauwasserschale

*Consommation de la résistance du bac d'évaporation électrique

Per i dati tecnici delle unità refrigeranti si prega di contattare l'azienda.

For the technical data of the refrigerating units, please contact the producer.

Für die technischen Daten der Kühlmaschine nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Hersteller.

Pour les données techniques des groupes réfrigérants veuillez contacter l'usine.



NON CONTIENE C.F.C.
DOES NOT CONTAIN C.F.C.
NE CONTIENT PAS DE C.F.C.
ENTHÄLT KEIN C.F.C.