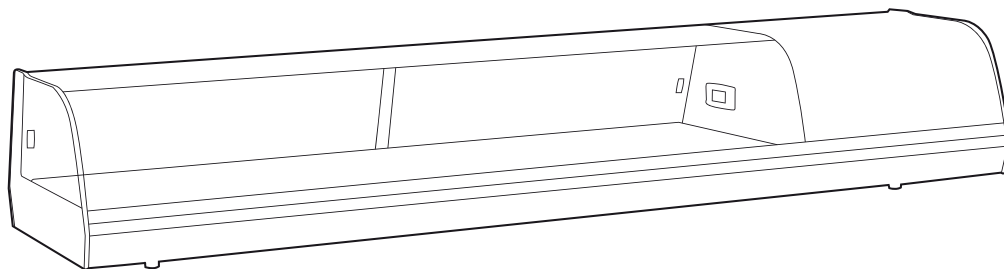


REFRIGERATED CASES VITRINAS REFRIGERADAS

User manual
Manual de usuario



EN

IT

ES

FR

DE

INDICE

1| INFORMAZIONI GENERALI

- 1.1 Avvertenze di uso, utilizzo o manipolazione
- 1.2 Imballo, trasporto e ricevimento delle attrezzature
- 1.3 Installazione delle attrezzature
- 1.4 Collegamento elettrico
- 1.5 Garanzia dell'attrezzatura

2| DESCRIZIONE E FUNZIONAMENTO

- 2.1. Descrizione
- 2.2. Avviamento
- 2.3. Consigli utili

3| MANTENZIONE

- 3.1. Pulizia e conservazione
- 3.2. Manutenzione

4| PROBLEMA/CAUSA/SOLUZIONE

5| ALLEGATI

- 5.1. Caratteristiche tecniche
- 5.2. Istruzioni del controllore digitale delle Unità Refrigerate
- 5.3. Circuito elettrico

1| INFORMAZIONI GENERALI

1.1 AVVERTENZE DI USO, UTILIZZO O MANIPOLAZIONE

E' molto importante localizzare il manuale dell'utilizzatore / le istruzioni per l'uso al fine di poter fare un buon utilizzo

L'attrezzatura deve essere utilizzata da persone adulte e manipolata esclusivamente da personale qualificato. Il fabbricante non è responsabile di fronte a danni causati dall'uso indebito o da riparazioni non autorizzate.

Questa attrezzatura è pesante. Si prega di adottare le dovute precauzioni per l'installazione.

Questo mobile deve essere collegato direttamente alla presa di terra per proteggerlo da scariche elettriche. Il cavo della presa di terra non dovrà essere né tagliato né modificato.

Qualora fossero necessari lavori elettrici per l'installazione o la manutenzione dell'apparecchio, tali operazioni dovranno essere effettuate dal personale qualificato.

Assicurarsi che il cavo di collegamento elettrico non resti intrappolato sotto l'attrezzatura e che non sia in contatto con il motore.

Per una buona resa, il locale nel quale si installerà l'apparecchio dovrà essere provvisto di ventilazione adatta e dovrà avere una temperatura non superiore a 32°C (Classe climatica N).

Non dimenticare di scollegare la vetrina prima di effettuare qualsiasi riparazione, manutenzione o operazione di pulizia.

Questa attrezzatura è dotata di un circuito di refrigerazione il quale non dovrà essere danneggiato dalle operazioni di pulizia o manutenzione.

Utilizzare l'attrezzatura attenendosi esclusivamente alla funzione per la quale è stata progettata e alle condizioni di lavoro specificate nel manuale.

1.2 IMBALLO, TRASPORTO E RICEVIMENTO DELLE ATTREZZATURE

L'imballo protegge l'attrezzatura da possibili danni durante il trasporto. Tutti i materiali impiegati rispettano l'ambiente e possono essere riciclati o riutilizzati.

L'attrezzatura si presenta su un bancale ed è imballata con una struttura di legno. Dovrà essere trasportata, stoccata e scaricata

SEMPRE in posizione “**ORIZZONTALE**”. In caso di inosservanza, occorrerà far trascorrere diverse ore per consentire all’olio del compressore di recuperare la propria posizione di lavoro, prima dell’avvio.

Verificare che l’imballo non abbia subito danni a causa del trasporto. Qualora ci siano danni, presentare un reclamo al trasportatore o all’agenzia che ha effettuato il trasporto **NELL’ATTO** (non sarà possibile restituire alcun apparecchio danneggiato senza averlo prima notificato e senza aver ricevuto preventivamente l’autorizzazione dopo aver risolto la controversia con l’agenzia incaricata del trasporto).

Tagliare le reggette per imballaggio e rimuovere la plastica e il cartone, prestando molta attenzione a non danneggiare i ganci e le schegge di legno. Non contrassegnare o non colpire il mobile con gli strumenti da disimballaggio. Lasciare sempre per ultimo il bancale del trasporto.

1.3 INSTALLAZIONE DELLE ATTREZZATURE

Traslocare il mobile con l’ausilio di un transpallet e condurlo fino al luogo di ubicazione. Rimuovere il rivestimento dal pallet con attenzione per non danneggiare il mobile. Di seguito tutti gli elementi di protezione della vetrina (sugheri, film...).

Non collocare il mobile al sole, neppure vicino a fonti di calore o a fuoriuscite di aria calda.

Lasciare sufficiente spazio libero nelle parti del mobile in cui sono alloggiati le griglie di ventilazione e non ostruirle in modo tale da consentire agevolmente la fuoriuscita di aria calda.

1.4 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di collegare un’apparecchiatura di refrigerazione alla rete, verificare che la tensione è quella indicata nella documentazione dell’apparecchio.

La linea di alimentazione deve essere provvista di una sezione adatta al consumo dell’apparecchio e obbligatoriamente di una PRESA DI TERRA (la mancanza della presa di terra nella rete costituisce un grave pericolo per la sicurezza oltre a essere causa dell’annullamento immediato della garanzia da parte del fabbricante).

Non introdurre oggetti fra le griglie di protezione del gruppo di refrigerazione.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, è necessario scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Per la propria sicurezza, non camminare scalzi sul pavimento bagnato o con le mani umide per evitare il pericolo di scariche elettriche

Qualora il cavo di alimentazione risulti danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante tramite il servizio postvendita o tramite personale qualificato al fine di evitare qualsiasi pericolo.

Il presente apparecchio è concepito come STATICO (Non portatile)

La manipolazione dei componenti elettrici (termostato, collegamenti, ecc.) dovrà essere effettuata unicamente dal personale qualificato.

La regolazione inadeguata potrebbe provocare gravi danni al funzionamento del mobile e al genere depositato in quest'ultimo.

Il luogo nel quale verrà installato il mobile dovrà essere climatizzato con i seguenti elementi:

.Installazione elettrica con differenziale e magneto-termico.

.Presa di corrente provvista di presa di terra.

1.5. GARANZIA DELLE ATTREZZATURE

- I nostri prodotti per uso industriale, a causa delle condizioni di lavoro esigenti a cui sono soggetti, sono garantiti per un periodo di DUE ANNOS contro difetti di fabbricazione, a partire dalla data di vendita, se gestiti da professionisti qualificati, in conformità con le norme in vigore e se utilizzati in condizioni normali.

- Per usufruire di questa garanzia, è necessario soddisfarne le norme e in ogni caso, ricevere l'accettazione del difetto rilevato sull'attrezzatura dal nostro Ufficio Tecnico, al quale dovranno essere inviate le parti difettose.

- La nostra garanzia copre unicamente la sostituzione del materiale senza alcun costo per l'acquirente e in nessun caso siamo responsabili di eventuali danni e difetti che possano prodursi direttamente o indirettamente.

-Si effettuano riparazioni per difetti di fabbricazione ma non per difetti di malfunzionamento causati da deficienze nell'impianto, di alimentazione, ecc. indipendenti dai primi, né per imperfezioni causate da condizioni atmosferiche avverse (temporale, fulmini, vento, ecc.) o per altre cause di forza maggiore.

2| DESCRIZIONE E FUNZIONAMENTO DELLE ATTREZZATURE

2.1 DESCRIZIONE

Le nostre attrezzature sono progettate per il mantenimento degli alimenti. Questa attrezzatura è classificata come classe climatica N ed è costruita con materiali atossici e in acciaio. Il gruppo di refrigerazione contiene gas R134a per i mobili di refrigerazione. Il corpo viene iniettato con poliuretano 40 Kg / cm³ densità esente da CFC.

Le temperature ottimali di lavoro vanno da + 4°C a 8°C

2.2 AVVIAMENTO

Collegare il cavo di alimentazione alla rete elettrica e premere il tasto di accensione sul termostato, se il messaggio sul display è OFF. Una volta collegato, controllare che il gruppo di refrigerazione, sia il compressore sia il ventilatore funzionino. Il termostato è programmato per effettuare le operazioni di avviamento e di arresto. Da questo momento, il mobile funzionerà automaticamente.

Nei modelli di sushi, l'apparecchiatura di refrigerazione funziona in modo continuo fino allo scollegamento manuale della vetrina.

In caso di malfunzionamento, non toccare l'apparecchiatura e rivolgersi al fornitore responsabile del mobile.

NOTA: L'interruttore esterno attiva e disattiva l'illuminazione interna del mobile. Verificarne il funzionamento attivando e disattivando tale interruttore e controllando che le luci si accendano e si spengano correttamente.

2.3 CONSIGLI UTILI

Lasciare che l'attrezzatura raggiunga la temperatura ottimale di lavoro prima di introdurre il genere al suo interno.

Non introdurre né depositare sull'apparecchiatura un genere caldo.

Ricordarsi che si tratta di una vetrina di esposizione di alimenti. Pertanto, occorre utilizzarla per prodotti surgelati. Ogni giorno deve essere svuotata e lavata poiché può accumulare condensa nel vassoio e può formarsi del ghiaccio. In nessun caso deve essere utilizzata per conservare alimenti per periodi lunghi.

Non lasciare aperta la copertura a lungo per non compromettere la temperatura all'interno dell'attrezzatura.

Qualora all'interno si introduca un alimento il cui odore può compromettere il sapore di altri alimenti, avvolgerli o collocarli in un recipiente ermetico.

Qualora l'apparecchiatura resti inattiva per qualche tempo, scollegarla, rimuovere gli alimenti al suo interno, pulire il vano e lasciare la copertura semiaperta. Non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di scongelamento. Non utilizzare apparecchiature elettriche all'interno degli scomparti destinati alla conservazione di alimenti, tranne se appartengono alla tipologia consigliata.

3| MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE

3.1 PULIZIA E CONSERVAZIONE

Una delle prime operazioni da effettuare dopo il disimballaggio è la pulizia del vano con acqua e sapone neutro.

L'unità di condensazione dovrà essere pulita periodicamente, per eliminare i corpi estranei. Per la pulizia, si consiglia l'uso di una spazzola per capelli dura (non di acciaio) e se sprovvisti dei mezzi necessari, avvisare il servizio tecnico per effettuarla. In questo modo, si riuscirà a mantenere una buona resa del gruppo di refrigerazione.

Effettuare l'operazione di pulizia del condensatore per garantire una buona resa.

La pulizia esterna sarà effettuata giornalmente utilizzando acqua e sapone poiché i residui di cibo e di grasso possono danneggiare i diversi componenti del mobile. Non danneggiare il circuito di refrigerazione durante la pulizia per non incorrere in gravi conseguenze.

Si sconsiglia l'utilizzo di prodotti aggressivi quali candeggine, acidi, ecc...

3.2 MANUTENZIONE

La manutenzione sarà effettuata dal personale qualificato. Le operazioni di manutenzione sono determinate dalle condizioni del locale e dal relativo utilizzo. Gli elementi di cui tener conto sono la pulizia del condensatore e i luoghi nei quali si accumulano i residui di alimenti o di liquidi che non possono essere rimossi dalla pulizia giornaliera.

4| PROBLEMA/CAUSA/SOLUZIONE

| PROBLEMA | CAUSA | SOLUZIONE |
|--|--|---|
| Il mobile non funziona. Il termostato non si accende | Non c'è elettricità nella presa di corrente | Controllare il collegamento |
| L'apparecchio raffredda poco | L'apparecchio è esposto direttamente a una fonte di calore. Sono ostruite le uscite di ventilazione. La copertura non è ben chiusa. | Cambiare la posizione dell'apparecchio ed evitare tali fonti di calore. Lasciar libere le griglie di ventilazione. Controllare che siano ben chiuse. Regolare il termostato. |
| Eccessivo ghiaccio nell'evaporatore (non adatto al sushi). | Il termostato non è collocato in posizione corretta. La copertura si apre troppe volte e/o può esser stata chiusa male. Il programma Sbrinamento non è stato effettuato. | Posizionare il termostato in posizione di minor freddo. Evitare di aprire la copertura troppo frequentemente e controllare che rimanga ben chiusa. Consultare la sezione dedicata allo Sbrinamento dell'evaporatore del manuale del termostato. |
| L'evaporatore si sbrina durante il funzionamento (solo sushi). | Parametri termostato errati. | Regolare le impostazioni del blocco più basso. |
| Funzionamento rumoroso. | L'apparecchio non è stato livellato correttamente. Alcuni pezzi interni urtano fra loro. I bulloni di sostegno di alcuni pezzi sono deboli. | Livellare l'apparecchio in modo tale da far sparire le vibrazioni e i rumori. Separare i pezzi soggetti a sfregamento. Stringere i bulloni deboli. |
| Il vetro esterno si annebbia. | Umidità esterna alta. Apertura eccessiva delle porte. | |

5| ALLEGATI

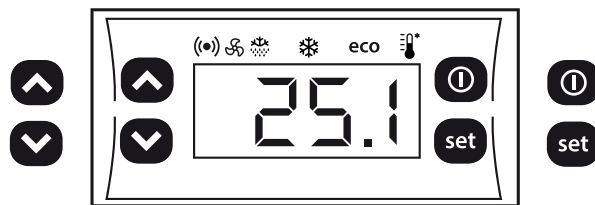
5.1 CARATTERISTICHE TECNICHE E DIMENSIONI

| MODELLO | LUNGHEZZA mm. | PROFON- DITA mm. | ALTEZZA mm. | VASSOI CN 1/3 IN DOTAZIONE | CAPACITÀ NUMERO DI PIATTI | POTENZA W. | VOLUME CAMERA IN L (*) | SUPERFICIE DI ESPOSIZIONE IN M² (*) | COMPRESSORE HP | POTENZA FRIGORIFERA W a -10°C | CONDENSAZIONE | CAMPO DI TEMP. 32 °C | EVAPORAZIONE |
|-----------|------------------|------------------------|----------------|----------------------------------|---------------------------------|---------------|------------------------------|---|-------------------|-------------------------------------|-------------------|----------------------------|---|
| 110 1P 4B | 1092 | 387 | 240 | 4 | - | 130 | 7,7 | 0,27 | 1/6 | 238 | Ad aria ventilata | +4 a +8 °C | Piastra fredda |
| 145 1P 6B | 1447 | 387 | 240 | 6 | - | 130 | 11,7 | 0,37 | 1/6 | 238 | Ad aria ventilata | +4 a +8 °C | Piastra fredda |
| 175 1P 8B | 1797 | 387 | 240 | 8 | - | 130 | 15,6 | 0,47 | 1/6 | 238 | Ad aria ventilata | +4 a +8 °C | Piastra fredda |
| 110 2P 4B | 1092 | 385 | 360 | 4 | - | 130 | 7,7 | 0,27 | 1/6 | 238 | Ad aria ventilata | +4 a +8 °C | Piastra fredda |
| 145 2P 6B | 1447 | 385 | 360 | 6 | - | 130 | 11,7 | 0,37 | 1/6 | 238 | Ad aria ventilata | +4 a +8 °C | Piastra fredda |
| 175 2P 8B | 1797 | 385 | 360 | 8 | - | 130 | 15,6 | 0,47 | 1/6 | 238 | Ad aria ventilata | +4 a +8 °C | Piastra fredda |
| 110 1P 4P | 1092 | 387 | 240 | - | 4 | 130 | 7,7 | 0,27 | 1/6 | 238 | Ad aria ventilata | +4 a +8 °C | Piastra fredda |
| 145 1P 6P | 1447 | 387 | 240 | - | 6 | 130 | 11,7 | 0,37 | 1/6 | 238 | Ad aria ventilata | +4 a +8 °C | Piastra fredda |
| 175 1P 8P | 1797 | 387 | 240 | - | 8 | 130 | 15,6 | 0,47 | 1/6 | 238 | Ad aria ventilata | +4 a +8 °C | Piastra fredda |
| 110 2P 4P | 1092 | 385 | 360 | - | 4 | 130 | 7,7 | 0,27 | 1/6 | 238 | Ad aria ventilata | +4 a +8 °C | Piastra fredda |
| 145 2P 4P | 1447 | 385 | 360 | - | 6 | 130 | 11,7 | 0,37 | 1/6 | 238 | Ad aria ventilata | +4 a +8 °C | Piastra fredda |
| 175 2P 4P | 1797 | 385 | 360 | - | 8 | 130 | 15,6 | 0,47 | 1/6 | 238 | Ad aria ventilata | +4 a +8 °C | Piastra fredda |
| SUSHI 145 | 1447 | 387 | 240 | 6 | 6 | 130 | 11,7 | 11,7 | 1/6 | 238 | Ad aria ventilata | -1 a +1 °C | Piastra fredda sulla parte inferiore tubo sulla parte superiore |
| SUSHI 180 | 1797 | 387 | 240 | 8 | 8 | 130 | 15,6 | 15,6 | 1/6 | 238 | Ad aria ventilata | -1 a +1 °C | Piastra fredda sulla parte inferiore tubo sulla parte superiore |

(*): sia il volume della camera che la superficie di esposizione si riferiscono al vassoio imbutito

5.2 ISTRUZIONI DEL CONTROLLORE DIGITALE DELLE UNITA' REFRIGERATE

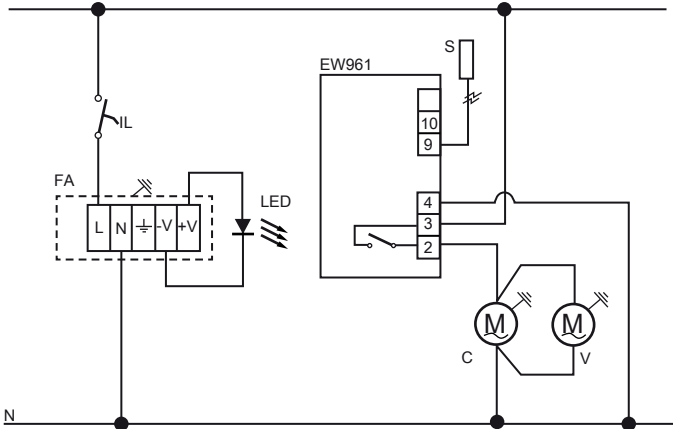
EW961/971/974



Le istruzioni per la gestione dei controlli digitali delle Unità Refrigerate contenute nel mobile sono allegate al presente manuale di istruzioni.

5.3 CIRCUITO ELETTRICO

SCHEMA ELETTRICO DELLA VITRINA REFRIGERATA



46/59 21/06/2012

Componentes:

- IL** Interruttore luci
- FA** Alimentatore di rete
- LED** Luce
- EW961** Termostato
- S** Sensore di temperatura
- C** Compressore
- V** Ventilazione

