

REFRIGERATED CASES VITRINAS REFRIGERADAS

User manual
Manual de usuario

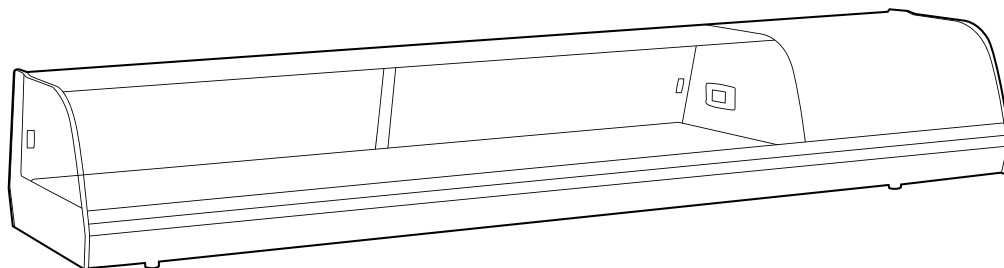


TABLE OF CONTENTS

1| GENERAL INFORMATION

- 1.1 Use, operation and handling
- 1.2 Unit packaging, transport and reception
- 1.3 Unit installation
- 1.4 Power connection
- 1.5 Unit guarantee

2| DESCRIPTION AND OPERATION

- 2.1 Description
- 2.2 Start-up
- 2.3 Tips

3| MAINTENANCE

- 3.1 Cleaning and upkeep
- 3.2 Maintenance

4| TROUBLESHOOTING

5| ANNEXES

- 5.1 Technical characteristics
- 5.2 Refrigerating unit digital controller instructions
- 5.3 Wiring diagram

1| GENERAL INFORMATION

1.1 USE, OPERATION AND HANDLING

This unit should be used by adults and only handled by qualified personnel. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use or unauthorised repairs.

This unit is heavy. Take the necessary precautions during installation.

This unit should be earthed directly to protect against electrical shock. The earth cable should not be cut or modified.

If any electrical work is necessary for installation or maintenance of the unit, this should be done by qualified personnel.

Ensure that the power cable is not trapped beneath the unit or in contact with the motor.

To ensure that the unit functions properly, it should be installed somewhere with adequate ventilation and a temperature no higher than 32°C (climate class N).

Do not forget to disconnect the unit before carrying out any repairs, maintenance or cleaning.

This unit is fitted with a refrigeration circuit. This should not be damaged by any cleaning or maintenance.

The unit should only be used for the purpose for which it was designed and under the conditions specified in the manual.

1.2 UNIT PACKAGING, TRANSPORT AND RECEPTION

The packaging protects the unit against possible damage during transport. All the material used are environmentally-friendly and can be recycled or reused.

The unit is palletised and wrapped in a wooden structure. It should be transported, stored and unloaded in the position: **ALWAYS HORIZONTAL**. If this is not the case, the unit should be left standing for a few hours before operation in order to allow the compressor oil to settle.

Check that the packaging has not been damaged during transport. If damage is present, make a claim with the transport company or agency that provided the transport service **IMMEDIATELY** (no damaged units may be returned without reporting the damage and

without authorisation after resolving this situation with the transport agency).

Cut the transport strips and remove any plastic and cardboard, taking care with any wood staples or splinters. Do not mark or strike the unit with the tools used for unpacking. Always leave the transport pallet until last.

1.3 UNIT INSTALLATION

Move the unit with a pallet jack to the position where it will be installed. Carefully remove the pallet cover so as not to damage the unit. Then remove all the protective elements from the unit (cork, film, etc.).

Do not place the unit in the sun, near any heat sources or near any hot air vents.

Leave enough free space around the unit where the air vents are located and do not cover these vents, so that hot air can be vented without obstruction.

1.4 POWER CONNECTION

Before plugging in a refrigerated unit, check that a suitable voltage supply can be provided according the documentation accompanying the unit.

The power cable should have a section matching the power consumption of the unit and must have an EARTH connection (the lack of an earth connection poses a serious risk to your safety and immediately cancels the manufacturer's guarantee).

Do not insert objects into the protective grilles on the refrigerating unit.

Disconnect the power to the unit before cleaning or performing any maintenance.

For your own safety, do not walk barefoot on a wet floor or with wet hands in case of electrical shock.

If the power cable is damaged and to avoid any possible harm to yourself, it should be replaced by the manufacturer via its after-sales technical service or by similar qualified personnel.

This unit is designed to be STATIC (not mobile).

The electrical components (thermostat, connections, etc.) should only be handled by qualified personnel as improper adjustment

could lead to serious damage to unit operation or the products stored in it.

The place where the unit is installed should have the following:

- . Electrical wiring with a differential switch and thermal-magnetic circuit breakers.
- . An earthed power supply connection.

1.5 UNIT GUARANTEE

- Due to the demanding conditions to which our products are subject for industrial use, they are guaranteed for a period of TWO YEARS, from the date of sale, against any manufacturing fault provided that they are handled by qualified professionals in accordance with current regulations and under normal conditions.
- The terms of the guarantee must be met in order for the same to be applicable and, in any case, the fault detected with the unit must be accepted by our Technical Department. In order for the latter to take place, the defective parts must be sent to the Technical Department for assessment.
- Our guarantee only covers material replacement at no cost to the buyer. Under no circumstances do we accept liability for any damage that may have been incurred due to the fault, either directly or indirectly.
- The guarantee only covers manufacturing faults. Under no circumstances does the guarantee cover faults caused by incorrect installation, power supply, etc. not related to a manufacturing fault, nor damage caused by adverse weather conditions (storms, lightning strikes, wind, etc.) or any other kind of force majeure.

2| DESCRIPTION AND OPERATION OF THE UNITS

2.1 DESCRIPTION

Our units are designed for the storage of food products. This unit is classified under climate class N and is made from non-toxic materials and steel. The refrigerating system contains R134a gas for refrigeration units. The body is injected with CFC-free polyurethane at a density of 40 Kg/cm³. Optimum operating temperatures: +4°C and 8°C.

2.2 START-UP

Connect the power cable to the electricity supply and, if the display message reads OFF, **press the on button on the thermostat**. Once connected, check that the refrigerating unit (compressor and fan) is working. The thermostat is programmed to perform the start-up and shut-down operations. The unit will function automatically from this point forward. On sushi models, the refrigerating unit operates non-stop until the unit is manually switched off. In the event of a malfunction, do not touch anything and contact the supplier who provided the unit.

NOTE: The external switch turns the internal light on and off. Check that this is working properly by changing the switch position and ensuring that the lights turn on and off.

2.3 TIPS

Let the unit reach the optimum operating temperature before placing food inside.

Do not place hot food in or on the unit.

Remember that this unit is for displaying food products. Refrigerated food products should therefore be used up each day. The unit should be emptied and cleaned at the end of each day to avoid the accumulation of condensation in the tray and the formation of ice.

Under no circumstances should the unit be used to store food for long periods of time.

Do not leave the cover open for a long time as this may affect the temperature inside the unit.

If you intend to store food with an odour that could affect the smell or taste of the other food, wrap it or keep it in an air-tight container. If the unit is not going to be used for an extended period of time, disconnect it from the power supply, remove any food, clean the inside and leave the cover slightly open.

Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process.

Do not use electrical appliances inside the compartments used for storing food other than those recommended for this purpose.

3| UNIT MAINTENANCE

3.1 CLEANING AND UPKEEP

One of the first tasks to do after unpacking the unit is to clean the interior with water and a neutral soap product.

The condenser should be cleaned regularly, keeping it free of foreign bodies. A stiff brush (not a wire brush) is recommended for cleaning the condenser. If you lack the equipment necessary, ask the technical service to clean the unit for you. This will ensure the refrigerating unit continues to perform properly.

Clean the condenser to ensure it performs properly.

The exterior should be cleaned daily using soapy water as food scraps and grease can damage the various parts of the unit.

Do not damage the refrigeration circuit when cleaning as this may lead to serious consequences.

We do not recommend the use of aggressive products, such as bleach, acids, etc.

3.2 MAINTENANCE

Maintenance should be performed by qualified personnel. Maintenance operations will depend on the conditions of your premises and the use made of the unit.

Maintenance tasks should include cleaning the condenser and places where food scraps or liquids accumulate but not reached by the daily cleaning process.

4| TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
<p>The unit does not work The thermostat does not switch on</p>	<p>There is no power to the socket</p>	<p>Check the connection</p>
<p>The unit is not cooling properly</p>	<p>The unit is directly exposed to a heat source The air vents are covered The cover is not closed properly</p>	<p>Move the unit and avoid heat sources Leave the air vents unobstructed Check it is closed properly Adjust the thermostat</p>
<p>Excess ice in the evaporator (not for sushi models)</p>	<p>The thermostat is not in the correct position The cover is opened too often and/or may not have been closed properly The defrost programme has not been run</p>	<p>Set the thermostat to a colder position Avoid opening the cover too often and check it is closed properly Check the evaporator defrost section of the thermostat manual</p>
<p>The evaporator defrosts while operating (sushi models only)</p>	<p>Incorrect thermostat parameters</p>	<p>Lower the stop setting</p>
<p>Excessive noise while operating</p>	<p>The unit has not been levelled correctly Internal parts are in contact with one another Some fastening screws are loose</p>	<p>Level the unit so that any vibrations and noise disappear Separate the internal parts that are in contact with one another Tighten the loose screws</p>
<p>The outer glass mists up</p>	<p>High exterior humidity Doors opened too often</p>	

5| ANNEXES

5.1 TECHNICAL CHARACTERISTICS AND DIMENSIONS

MODEL	LONG mm.	DEEP mm.	HIGH mm.	NUMBER TRAYS GN 1/3	PLATES CAPACITY	POWER W.	VOLUME CAMERA L. (*)	DISPLAY SURFACE M2 (*)	COMPRESSOR HP	COOLING CAPACITY W. a -10 °C	CONDENSATION	TEMP. RANGE 32 °C	EVAPORATION
110 1P 4B	1092	387	240	4	-	130	7,7	0,27	1/6	238	Ventilated	+4 a +8 °C	Cold Plate
145 1P 6B	1447	387	240	6	-	130	11,7	0,37	1/6	238	Ventilated	+4 a +8 °C	Cold Plate
175 1P 8B	1797	387	240	8	-	130	15,6	0,47	1/6	238	Ventilated	+4 a +8 °C	Cold Plate
110 2P 4B	1092	385	360	4	-	130	7,7	0,27	1/6	238	Ventilated	+4 a +8 °C	Cold Plate
145 2P 6B	1447	385	360	6	-	130	11,7	0,37	1/6	238	Ventilated	+4 a +8 °C	Cold Plate
175 2P 8B	1797	385	360	8	-	130	15,6	0,47	1/6	238	Ventilated	+4 a +8 °C	Cold Plate
110 1P 4P	1092	387	240	-	4	130	7,7	0,27	1/6	238	Ventilated	+4 a +8 °C	Cold Plate
145 1P 6P	1447	387	240	-	6	130	11,7	0,37	1/6	238	Ventilated	+4 a +8 °C	Cold Plate
175 1P 8P	1797	387	240	-	8	130	15,6	0,47	1/6	238	Ventilated	+4 a +8 °C	Cold Plate
110 2P 4P	1092	385	360	-	4	130	7,7	0,27	1/6	238	Ventilated	+4 a +8 °C	Cold Plate
145 2P 4P	1447	385	360	-	6	130	11,7	0,37	1/6	238	Ventilated	+4 a +8 °C	Cold Plate
175 2P 4P	1797	385	360	-	8	130	15,6	0,47	1/6	238	Ventilated	+4 a +8 °C	Cold Plate
SUSHI 145	1447	387	240	6	6	130	11,7	11,7	1/6	238	Ventilated	-1 a +1 °C	Cold Plate Bottom Tube Top
SUSHI 180	1797	387	240	8	8	130	15,6	15,6	1/6	238	Ventilated	-1 a +1 °C	Cold Plate Bottom Tube Top

(*): Storage volume & display surface refer to trays models.

5.2 REFRIGERATING UNITS DIGITAL CONTROLLER INSTRUCTIONS

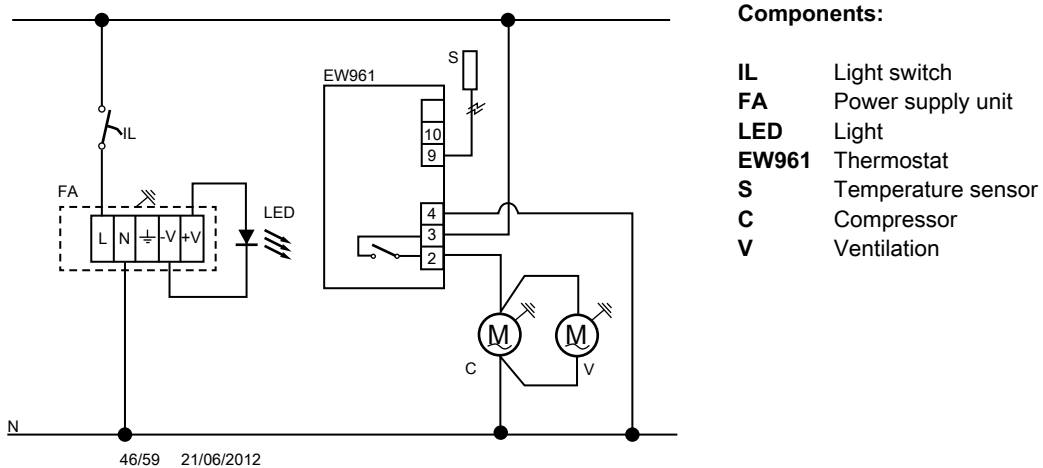
EW961/971/974



The instructions for operating the digital controls on the refrigerating units fitted to the unit are attached to this instruction manual.

5.3 WIRING DIAGRAM

ELECTRICAL DIAGRAM REFRIGERATED DISPLAY CABINET



ÍNDICE

1| INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1 Advertencias de uso, utilización o manipulación
- 1.2 Embalaje, transporte y recepción de equipos
- 1.3 Instalación de equipos
- 1.4 Conexión eléctrica
- 1.5 Garantía del equipo

2| DESCRIPCIÓN Y FUNCIONAMIENTO

- 2.1 Descripción
- 2.2 Puesta en marcha
- 2.3 Consejos útiles

3| MANTENIMIENTO

- 3.1 Limpieza y conservación
- 3.2 Mantenimiento

4| PROBLEMA/CAUSA/SOLUCIÓN

5| ANEXOS

- 5.1 Características técnicas
- 5.2 Instrucciones del controlador digital de las Unidades Refrigeradas
- 5.3 Circuito eléctrico

1| INFORMACIÓN GENERAL

1.1 ADVERTENCIAS DE USO, UTILIZACIÓN O MANIPULACIÓN

El manual de usuario / instrucciones de uso, es muy importante tenerlo localizado para poder realizar un buen uso del equipo.

El uso del equipo debe de realizarse por personas adultas y su manipulación por personal cualificado exclusivamente. El fabricante no se responsabiliza de los daños causados por el uso indebido o reparaciones no autorizadas.

Este equipo es pesado, tome las precauciones debidas para su instalación.

Este mueble deberá ser conectado directamente a la toma de tierra para su protección contra descargas eléctricas. El cable de toma de tierra no deberá ser cortado ni modificado.

En caso que fuera necesario realizar algún trabajo eléctrico para la instalación o mantenimiento del aparato, este deberá ser realizado por personal cualificado.

Asegurarse que el cable de conexión eléctrica no quede atrapado debajo del equipo, ni está en contacto con el motor.

Para un buen rendimiento, el local donde vaya a ser instalado el aparato deberá tener una ventilación adecuada, una temperatura no superior a 32°C (Clase climática N).

No olvide desconectar la vitrina antes de efectuar cualquier reparación, mantenimiento u operación de limpieza.

Este equipo está dotado de un circuito de refrigeración, no deberá resultar dañado por ninguna operación de limpieza o mantenimiento. Utilizar el equipo exclusivamente según la función para la cual se ha diseñado y con las condiciones de trabajo especificadas en el manual.

1.2 EMBALAJE, TRANSPORTE Y RECEPCION DE EQUIPOS

El embalaje protege su equipo contra posibles daños durante el transporte. Todos los materiales utilizados son respetuosos contra el con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados.

El equipo se paletiza y es embalado con una estructura de madera. Se transportará, almacenará y se descargará en posición **“SIEMPRE HORIZONTAL”**. En el caso de que esto no se respete se deberá dejar pasar varias horas hasta que el aceite del

compresor recupere su posición de trabajo, antes de su puesta en funcionamiento.

Comprobar el embalaje que no ha sufrido desperfectos a causa del transporte. En el caso de que se hayan encontrado daños, presente una reclamación al transportista o a la agencia que le haya realizado el transporte **EN EL ACTO** (no se podrá devolver ningún aparato dañado sin notificarlo y previa autorización una vez que se haya solucionado con la agencia de transporte). Cortar los flejes del embalaje y retirar plásticos y cartón teniendo mucho cuidado en no dañarse con las grapas y astillas de madera. No marcar o golpear el mueble con las herramientas de desembalaje. Dejar siempre para último momento el palet de transporte.

1.3 INSTALACIÓN DE LOS EQUIPOS

Trasladar el mueble con la ayuda de una transpaleta y llevarlo hasta el sitio de ubicación. Retirar la tapa del palet con cuidado para no dañar el mueble. A continuación todos los elementos protectores de la vitrina (corchos, film,...).

No situar el mueble al sol, ni cerca de fuentes de calor así como de salidas de aire caliente.

Dejar suficiente espacio libre en aquellas partes del mueble en las que haya alojada una rejilla de ventilación y no obstruya dichas rejillas, de tal manera que la evacuación de aire caliente se realice sin problemas.

1.4 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar un equipo frigorífico a la red, compruebe que la tensión es la indicada en la documentación del aparato.

La línea de alimentación debe tener una sección adecuada para el consumo del aparato y obligatoriamente TOMA DE TIERRA (la falta de toma de tierra en la red constituye un grave peligro para su seguridad, además de ser causa de la anulación inmediata de la garantía por parte del fabricante).

No introducir objetos entre las rejillas de protección del grupo frigorífico.

Antes de realizar limpieza o mantenimiento alguno, hay que desconectar el aparato de la red eléctrica.

Por su seguridad no ande descalzo con el suelo mojado o con las manos húmedas por peligro a descargas eléctricas

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado

similar con el fin de evitar un peligro.

Este aparato es conceptualizado como ESTÁTICO (No portátil)

La manipulación de los componentes eléctricos (termostato, conexiones, etc.), solo deberá ser efectuada por personal cualificado, pues un reglaje inadecuado podría ocasionar graves perjuicios al funcionamiento del mueble y al género en él almacenado.

El lugar donde vaya a ser instalado el mueble deberá estar acondicionado con los siguientes elementos:

.Instalación eléctrica con diferencial y magneto-térmico.

.Toma de corriente provista de toma de tierra.

1.5. GARANTÍA DE LOS EQUIPOS

- Nuestros productos para uso industrial, debido a las exigentes condiciones de trabajo a que son sometidas, están garantizados por el periodo de DOS AÑOS, contra todo defecto de fabricación, a contar desde su fecha de venta, siempre y cuando sean manipulados por profesionales cualificados, de acuerdo con las normas en vigor y utilizados en condiciones normales.

- Para el disfrute de esta garantía, será necesario cumplir las normas de la Garantía y en cada caso, la aceptación del defecto detectado en el equipo, por nuestro Departamento Técnico, para lo que deberán ser enviadas las piezas defectuosas.

- Nuestra garantía cubre únicamente la reposición del material sin cargo alguno para el comprador y sin que en ningún caso seamos responsables de los daños y perjuicios que por su defecto hayan podido producirse, directa o indirectamente.

- Sólo se amparan defectos de fabricación, nunca defectos de funcionamiento originados por deficiencias en la instalación, suministro de electricidad, etc. independientes de los primeros, ni imperfecciones provocadas por condiciones climatológicas adversas (tormenta, rayos, viento, etc.) u otro tipo de fuerzas de causa mayor.

2| DESCRIPCIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS

2.1 DESCRIPCIÓN

Nuestros equipos están diseñados para la exposición de alimentos. Este equipo está clasificado como clase climática N y está construido con materiales atóxicos y en acero. El grupo frigorífico contiene gas R134a para los muebles de refrigeración. El cuerpo está inyectado con poliuretano a 40 Kg/cm³ de densidad libre de CFC.

Temperaturas óptimas de trabajo, es de + 4°C y 8°C.

2.2 PUESTA EN MARCHA

Conectar el cable de alimentación a la red eléctrica y **en caso de que el mensaje en el display sea OFF**, pulsar el botón de encendido en el termostato, Una vez conectado, observar que el grupo de refrigeración, tanto compresor como ventilador funcionan. El termostato esta programado para que realice las operaciones de puesta en marcha y parada. Desde este momento el mueble funcionará automáticamente.

En los modelos de sushi, el equipo frigorífico funciona de forma continua hasta la desconexión manual de la vitrina.

En el caso de mal funcionamiento, no toque nada y dirijase al proveedor que le ha suministrado el mueble.

NOTA: El interruptor exterior activa y desactiva la iluminación interior del mueble. Verifique su funcionamiento activando y desactivando dicho interruptor y comprobar que las luces se encienden y se apagan.

2.3 CONSEJOS ÚTILES

Dejar que el equipo alcance la temperatura optima de trabajo, antes de introducir género en su interior.

No introduzca ni deposite sobre el aparato genero caliente.

Recuerde que es una vitrina expositora de alimentos. Con lo cual debe de utilizar se producto refrigerado, en el día y cada jornada de trabajo debe de vaciarse y proceder a su limpieza, ya que puede acumular condensación en la bandeja y formar hielo.

En ningún caso la debemos utilizar para mantener alimentos en periodos largos.
No dejar la cubierta abierta durante un largo tiempo, ya que la temperatura interior del equipo puede verse afectada.
Si va a introducir en el alimento cuyo olor pueda afectar al olor o sabor del resto envuélvalos o colóquelos en un recipiente hermético.
En caso que vaya a estar un tiempo parado, desconéctelo, retire los alimentos que se encuentren en su interior, limpie la cámara y deje la cubierta entreabiertas.
No utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación.
No utilizar aparatos eléctricos en el interior de los compartimentos destinados a la conservación de alimentos, a menos que sean del tipo recomendado.

3| MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS

3.1 LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

Una de las primeras operaciones después de desembalar, será la de limpiar la cámara con agua y un jabón neutro.
La unidad condensadora deberá ser limpiada periódicamente, manteniéndola libre de cuerpos extraños. Para su limpieza se recomienda la utilización de un cepillo de pelo duro (no de acero), y si no se tuvieran los medios necesarios avisar al servicio técnico para realizar la limpieza. De esta manera conseguiremos mantener el buen rendimiento de grupo frigorífico.
Efectuar la operación de limpieza del condensador para su buen rendimiento.
La limpieza exterior se realizará a diario utilizando agua jabonosa, ya que los restos de comidas y grasas pueden perjudicar a los distintos componentes del mueble.
No dañar el circuito de refrigeración durante la limpieza, ya que puede ocasionar graves consecuencias.
No es aconsejable la utilización de productos agresivos como lejías, ácidos, etc...

3.1 MANTENIMIENTO

El mantenimiento lo realizará personal cualificado. Las operaciones de mantenimiento las determinan las condiciones del local así como de su uso. Los elementos a tener en cuenta son la limpieza del condensador y los lugares donde se acumulen restos de alimentos o líquidos a los que en la limpieza diaria no se llegue.

4| PROBLEMA/CAUSA/SOLUCIÓN

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El mueble no funciona. El termostato no se enciende	No hay electricidad en la toma de corriente	Comprobar la conexión
El aparato enfría poco	El termostato no se encuentra en la posición correcta. La cubierta se abre excesivas veces y/o puede haberse quedado mal cerrada.	Cambiar la situación del aparato y evitar esas fuentes de calor. Dejar libres las rejillas de ventilación. Comprobar que estén bien cerrada. Ajustar el termostato.
Excesivo hielo en el evaporador (no para sushi)	El termostato no se encuentra en la posición correcta. La cubierta se abre excesivas veces y/o puede haberse quedado mal cerrada. El programa de Desencarhe no se ha realizado.	Posicionar el termostato en una posición de menos frío. Evitar abrir la cubierta con demasiada frecuencia y comprobar que se queda bien cerrada. Consultar el apartado de Desencarhe del evaporador del manual del termostato.
El evaporador se desescarcha en trabajo (sólo sushi)	Parámetros termostato incorrectos	Ajustar setting de paro más bajo
Funcionamiento ruidoso	El termostato no se encuentra en la posición correcta. La cubierta se abre excesivas veces y/o puede haberse quedado mal cerrada.	Nivelar el aparato de tal manera que las vibraciones y ruidos desaparezcan. Separar aquellas piezas que estén rozando. Apretar los tornillos que estén flojos.
El cristal exterior se empaña	Humedad exterior alta Apertura excesiva de puertas	

5| ANEXOS

5.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y DIMENSIONES

MODELO	LARGO mm.	FONDO mm.	ALTO mm.	DOTACIÓN BANDEJAS GN 1/3	CAPACIDAD NÚMERO PLATOS	POTENCIA W.	VOLUMEN CÁMARA L. (*)	SUPERFICIE EXPOSICIÓN M2 (*)	COMPRESOR HP	POTENCIA FRIGORÍFICA W a -10°C	CONDENSACIÓN	REGIMEN T° 32 °C	EVAPORIZACIÓN
110 1P 4B	1092	387	240	4	-	130	7,7	0,27	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
145 1P 6B	1447	387	240	6	-	130	11,7	0,37	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
175 1P 8B	1797	387	240	8	-	130	15,6	0,47	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
110 2P 4B	1092	385	360	4	-	130	7,7	0,27	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
145 2P 6B	1447	385	360	6	-	130	11,7	0,37	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
175 2P 8B	1797	385	360	8	-	130	15,6	0,47	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
110 1P 4P	1092	387	240	-	4	130	7,7	0,27	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
145 1P 6P	1447	387	240	-	6	130	11,7	0,37	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
175 1P 8P	1797	387	240	-	8	130	15,6	0,47	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
110 2P 4P	1092	385	360	-	4	130	7,7	0,27	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
145 2P 4P	1447	385	360	-	6	130	11,7	0,37	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
175 2P 4P	1797	385	360	-	8	130	15,6	0,47	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
SUSHI 145	1447	387	240	6	6	130	11,7	11,7	1/6	238	Ventilada	-1 a +1 °C	Inferior Placa Fría Superior Tubo
SUSHI 180	1797	387	240	8	8	130	15,6	15,6	1/6	238	Ventilada	-1 a +1 °C	Inferior Placa Fría Superior Tubo

(*): Entendemos que tanto el volumen cámara como la superficie exposición, se refieren a la bandeja embutida

5.2 INSTRUCCIONES DEL CONTROLADOR DIGITAL DE LAS UNIDADES REFRIGERADAS

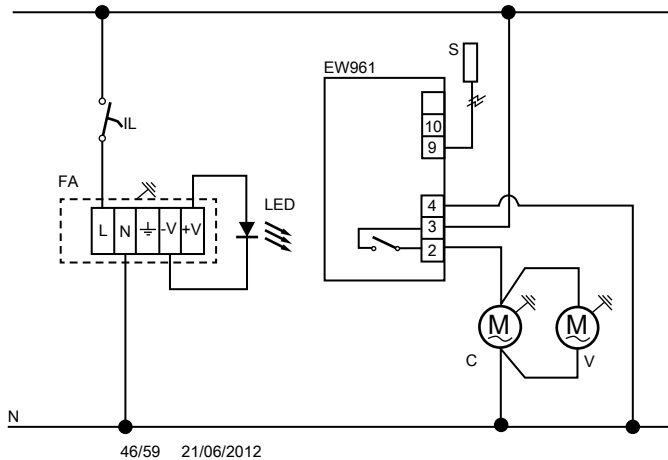
EW961/971/974



Las instrucciones para el manejo de los controles digitales de la Unidades Refrigeradas que incorpora el mueble se adjuntan con el presente manual de instrucciones.

5.3 ESQUEMA ELÉCTRICO

ESQUEMA ELÉCTRICO VITRINA FIGRORÍFICA



Componentes:

- IL** Interruptor de luz
- FA** Fuente de alimentación
- LED** Luz
- EW961** Termostato
- S** Sonda Temperatura
- C** Compresor
- V** Ventilador

INDEX

1| INFORMATIONS GÉNÉRALES

- 1.1 Mises en garde, utilisation et manipulation
- 1.2 Emballage, transport et réception des appareils
- 1.3 Installation des appareils
- 1.4 Branchement électrique
- 1.5 Garantie de l'appareil

2| DESCRIPTION ET FONCTIONNEMENT

- 2.1 Description
- 2.2 Mise en marche
- 2.3 Conseils utiles

3| MANTENIMIENTO

- 3.1 Nettoyage et entretien
- 3.2 Maintenance

4| PROBLÈME/CAUSE/SOLUTION

5| ANNEXES

- 5.1 Caractéristiques techniques.
- 5.2 Mode d'emploi des commandes numériques des unités réfrigérées.
- 5.3 Circuit électrique.

1| INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 ISES EN GARDE, UTILISATION OU MANIPULATION

Guide de l'utilisateur/mode d'emploi, il est très important qu'il soit à portée de main pour pouvoir utiliser correctement l'appareil

L'utilisation de l'appareil doit être réalisée par des personnes adultes et sa manipulation doit être effectuée du personnel qualifié uniquement. Le fabricant décline toute responsabilité en raison de dommages provoqués par un usage indu ou des réparations non autorisées.

Cet appareil est lourd, prenez les précautions adéquates pour son installation.

Ce meuble doit être relié directement à la prise de terre pour être protégé contre les décharges électriques. Le câble de prise de terre ne devra être ni coupé ni modifié.

S'il était nécessaire d'effectuer une manipulation électrique pour l'installation et la maintenance de l'appareil, ces dernières devront être réalisées par du personnel qualifié.

Assurez-vous que le câble de branchement électrique n'est pas coincé sous l'appareil et qu'il n'est pas au contact du moteur.

Pour un bon rendement, le local où sera installé l'appareil devra avoir une ventilation adéquate, une température ne dépassant pas 32°C (classe climatique N).

N'oubliez pas de débrancher la vitrine avant d'effectuer toute réparation, maintenance ou opération de nettoyage.

Cet appareil est doté d'un circuit de réfrigération, il ne devra pas être abîmé par une opération de nettoyage ou de maintenance.

Utiliser l'appareil uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu et dans les conditions de travail spécifiées dans le guide.

1.2 EMBALLAGE, TRANSPORT ET RÉCEPTION DES APPAREILS

L'emballage protège votre appareil contre de possibles dommages durant le transport. Tous les matériaux utilisés respectent l'environnement et ils peuvent être recyclés ou réutilisés.

L'appareil est mis sur palette et il est emballé avec une structure en bois. Il sera transporté, stocké et déchargé «**TOUJOURS EN POSITION HORIZONTALE**». Si cela n'est pas respecté, il faudra laisser passer plusieurs heures pour que l'huile du compresseur

retrouve sa position de travail, avant sa mise en marche.

Vérifier que l'emballage n'a pas été endommagé pendant le transport. Si des dégâts ont été constatés, présentez une réclamation auprès du transporteur ou de l'agence ayant effectué le transport **IMMÉDIATEMENT** (on ne pourra retourner aucun appareil endommagé sans le notifier et sans autorisation préalable, une fois le problème résolu avec l'agence de transport).

Découper les cerclages de l'emballage et retirer plastiques et cartons en faisant bien attention à ne pas se blesser avec les agrafes et les échardes du bois. Ne pas marquer ni frapper le meuble avec les outils utilisés pour le déballage. Laisser toujours pour la fin la palette de transport.

1.3 INSTALLATION DES APPAREILS

Transporter le meuble à l'aide d'un transpalette et l'amener vers son emplacement. Retirer le couvercle de la palette précautionneusement pour ne pas abîmer le meuble. Ensuite, retirer les éléments de protection de la vitrine (liège, film, etc.).

Ne pas placer le meuble sur le sol ni à proximité des sources de chaleur ainsi que des sorties d'air chaud.

Laisser suffisamment d'espace libre au niveau des parties du meuble où est logée une grille de ventilation et ne pas obstruer ces grilles afin que l'évacuation de l'air chaud s'effectue sans problème.

1.4 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUES

Avant de brancher un appareil frigorifique au réseau, vérifiez que la tension est celle indiquée dans la documentation de l'appareil.

La ligne d'alimentation doit avoir une section adaptée pour la consommation de l'appareil et obligatoirement une PRISE de TERRE (l'absence de prise de terre constitue un grave danger pour votre sécurité, en plus de provoquer l'annulation immédiate de la garantie de la part du fabricant).

Ne pas introduire d'objets entre les grilles de protection du groupe frigorifique.

Avant de réaliser tout nettoyage ou maintenance, il faut débrancher l'appareil du réseau électrique.

Pour votre sécurité, ne marchez pas pieds nus sur le sol mouillé ou en ayant les mains mouillées pour éviter tout risque de décharges électriques.

Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par des personnels qualifiés similaires afin d'éviter tout danger.

Cet appareil est conçu comme STATIQUE (non portatif).

La manipulation des composants électriques (thermostat, branchements, etc.) devra uniquement être effectuée par du personnel qualifié, car tout réglage inadapté pourrait nuire grandement au fonctionnement du meuble et aux marchandises stockées dans celui-ci.

L'endroit où le meuble sera installé devra être aménagé avec les éléments suivants :

- . Installation électrique avec un disjoncteur différentiel magnéto-thermique.
- . Prise de courant pourvue d'une prise de terre.

1.5. GARANTIE DES APPAREILS

- En raison des conditions de travail exigeantes auxquelles ils sont soumis, nos produits à usage industriel sont garantis pendant DEUS ANS, contre tout défaut de fabrication, à compter de leur date de vente, à condition qu'ils soient manipulés par des professionnels qualifiés, conformément aux normes en vigueur et utilisés dans des conditions normales.

- Pour bénéficier de cette garantie, il sera nécessaire de respecter les normes de la Garantie et, dans chaque cas, le défaut détecté dans l'appareil devra être validé par notre service technique, c'est pourquoi les pièces défectueuses devront nous être envoyées.

- Notre garantie couvre uniquement le remplacement du matériel gratuitement pour l'acheteur sans qu'en aucun cas nous ne soyons responsables des dommages et préjudices qui ont pu se produire en raison de leur défaut, directement ou indirectement.

- Sont uniquement couverts les défauts de fabrication, mais jamais les défauts de fonctionnement provoqués par des déficiences dans l'installation, la fourniture d'électricité, etc. indépendants des premiers, ni les dégâts provoqués par des conditions climatologiques adverses (orage, éclairs, vent, etc.) ou d'autres cas de force majeure.

2| DESCRIPTION ET FONCTIONNEMENT DES APPAREILS

2.1 DESCRIPTION

Nos appareils sont conçus pour la conservation des aliments. L'appareil est classé comme étant de classe climatique N et il est fabriqué dans des matériaux atoxiques et en acier. Le groupe frigorifique contient du gaz R134a pour les meubles réfrigérés. Le corps est injecté avec du polyuréthane de 40 kg/cm³ de densité sans CFC.

Températures optimales de travail : + 4°C et 8°C.

2.2 MISE EN MARCHÉ

Brancher le câble d'alimentation au réseau électrique et appuyer sur le bouton d'allumage du thermostat, **si jamais le message affiché dans l'afficheur est OFF.**

Une fois branché, vérifier si le groupe de réfrigération fonctionne, aussi bien le compresseur que le ventilateur. Le thermostat est programmé pour réaliser les opérations de mise en marche et d'arrêt. Dès cet instant, le meuble fonctionnera automatiquement.

Dans les modèles pour sushi, l'appareil frigorifique fonctionne en continu jusqu'au débranchement manuel de la vitrine.

En cas de dysfonctionnement, ne touchez rien et adressez-vous au fournisseur qui vous a vendu le meuble.

REMARQUE : L'interrupteur extérieur active et désactive l'éclairage intérieur du meuble. Vérifiez son fonctionnement en activant et en désactivant l'interrupteur et vérifiez que les lumières s'allument et s'éteignent.

2.3 CONSEILS UTILES

N'introduisez ni ne déposez aucune marchandise chaude sur l'appareil.

Rappelez-vous qu'il s'agit d'une vitrine pour exposer des aliments. C'est pourquoi il faut utiliser les produits réfrigérés dans la journée et il faut vider la vitrine chaque jour pour procéder à son nettoyage, car la condensation peut s'accumuler sur le plateau et de la glace peut se former. Il ne faut jamais l'utiliser pour conserver des aliments longtemps.

Ne pas laisser le couvercle ouvert longtemps, car la température intérieure peut en être affectée.

Si vous allez introduire un aliment dont l'odeur peut affecter l'odeur ou le goût des autres, enveloppez-le ou placez-le dans un récipient hermétique.

Si la vitrine va être un temps à l'arrêt, débranchez-la, retirez les aliments qui sont à l'intérieur, nettoyez l'intérieur et laissez le couvercle entrouvert. Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage.

Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments destinés à la conservation des aliments, à moins que ces derniers soient du type recommandé.

3| MAINTENANCE DES APPAREILS

3.1 NETTOYAGE ET CONSERVATION

Après le déballage, l'une des premières opérations sera de nettoyer l'intérieur avec de l'eau et un savon neutre.

L'unité de condensation doit être nettoyée régulièrement, en la conservant libre de tout corps étranger. Pour son nettoyage, nous recommandons d'utiliser une brosse à poils durs (pas en acier), et si vous ne disposez pas des moyens nécessaires, d'en aviser le service technique pour effectuer le nettoyage. Ainsi, nous arriverons à conserver une bonne performance du groupe frigorifique.

Effectuer les opérations de nettoyage du condensateur pour en assurer une bonne performance.

Le nettoyage quotidien sera effectué à l'eau savonneuse, car les restes de nourriture et de graisses peuvent endommager les différents composants du meuble.

Ne pas endommager le circuit de refroidissement pendant le nettoyage, car cela pourrait entraîner de graves conséquences.

Il est déconseillé d'utiliser des produits agressifs tels que la javel, les acides, etc.

3.2 MAINTENANCE

La maintenance sera effectuée par du personnel qualifié. Les opérations de maintenance seront déterminées par les conditions du local ainsi que par son utilisation.

Les éléments à prendre en compte sont le nettoyage du condensateur et les lieux où s'accumulent les restes d'aliments ou de liquides que le nettoyage quotidien n'atteint pas.

4| PROBLÈME/CAUSE/SOLUTION

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le meuble ne fonctionne pas Le thermostat ne s'allume pas	Il n'y a pas d'électricité au niveau de la prise de courant	Vérifier le branchement
L'appareil refroidit peu les aliments	L'appareil est exposé directement à une source de chaleur. Les sorties de ventilation sont obstruées Le couvercle est mal fermé	Modifier la situation de l'appareil et éviter ces sources de chaleur Laissez dégagées les grilles de ventilation Vérifier qu'ils sont bien fermés Régler le thermostat
Trop de glace dans l'évaporateur (sauf pour le sushi) aliments	Le thermostat n'est pas dans la bonne position Le couvercle s'ouvre trop souvent et/ou a pu rester mal fermé. Le programme de dégivrage ne s'est pas exécuté.	Remonter le thermostat Éviter d'ouvrir trop souvent le couvercle et vérifier qu'il est bien fermé Consulter l'alinéa « Dégivrage de l'évaporateur » du guide du thermostat.
L'évaporateur givre en cours de fonctionnement (sushi uniquement)	Paramètres incorrects du thermostat	Baisser le réglage d'arrêt
Fonctionnement bruyant	L'appareil n'a pas été correctement nivelé Certaines pièces intérieures froissent. Les vis de fixation de certaines pièces ne sont pas assez serrées	Niveler l'appareil de telle sorte que les vibrations et les bruits cessent Séparer les pièces qui froissent. Resserrer les vis desserrées
La vitre extérieure est embuée	Humidité extérieure élevée Ouverture excessive des portes	

5| ANNEXES

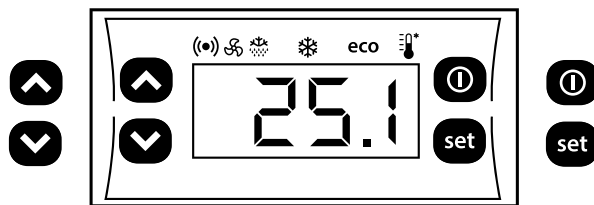
5.1 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET DIMENSIONS

MODÈLE	LONGUEUR mm.	FONDS mm.	HAUTEUR mm.	DOTATION PLATEAUX CN 1/3	CAPACITÉ NOMBRE D'ASSIETTES	PUISSANCE W.	VOLUME CHAMBRE L. (*)	SURFACE EXPOSITION M2 (*)	COMPRESSEUR HP	PUISSANCE FRIGORIFIQUE W a -10°C	CONDENSATION	CAMPO DI TEMP. 32 °C	EVAPORATION
110 1P 4B	1092	387	240	4	-	130	7,7	0,27	1/6	238	Ventilée	+4 a +8 °C	Plaque froide
145 1P 6B	1447	387	240	6	-	130	11,7	0,37	1/6	238	Ventilée	+4 a +8 °C	Plaque froide
175 1P 8B	1797	387	240	8	-	130	15,6	0,47	1/6	238	Ventilée	+4 a +8 °C	Plaque froide
110 2P 4B	1092	385	360	4	-	130	7,7	0,27	1/6	238	Ventilée	+4 a +8 °C	Plaque froide
145 2P 6B	1447	385	360	6	-	130	11,7	0,37	1/6	238	Ventilée	+4 a +8 °C	Plaque froide
175 2P 8B	1797	385	360	8	-	130	15,6	0,47	1/6	238	Ventilée	+4 a +8 °C	Plaque froide
110 1P 4P	1092	387	240	-	4	130	7,7	0,27	1/6	238	Ventilée	+4 a +8 °C	Plaque froide
145 1P 6P	1447	387	240	-	6	130	11,7	0,37	1/6	238	Ventilée	+4 a +8 °C	Plaque froide
175 1P 8P	1797	387	240	-	8	130	15,6	0,47	1/6	238	Ventilée	+4 a +8 °C	Plaque froide
110 2P 4P	1092	385	360	-	4	130	7,7	0,27	1/6	238	Ventilée	+4 a +8 °C	Plaque froide
145 2P 4P	1447	385	360	-	6	130	11,7	0,37	1/6	238	Ventilée	+4 a +8 °C	Plaque froide
175 2P 4P	1797	385	360	-	8	130	15,6	0,47	1/6	238	Ventilée	+4 a +8 °C	Plaque froide
SUSHI 145	1447	387	240	6	6	130	11,7	11,7	1/6	238	Ventilée	-1 a +1 °C	Plaque froide enbas Tuyan en haut
SUSHI 180	1797	387	240	8	8	130	15,6	15,6	1/6	238	Ventilée	-1 a +1 °C	Plaque froide enbas Tuyan en haut

(*): Nous considérons que le volume chambre et la surface exposition se réfèrent tous deux au plateau encastré

5.2 MODE D'EMPLOI DES COMMANDES NUMÉRIQUES DES UNITÉS RÉFRIGÉRÉES

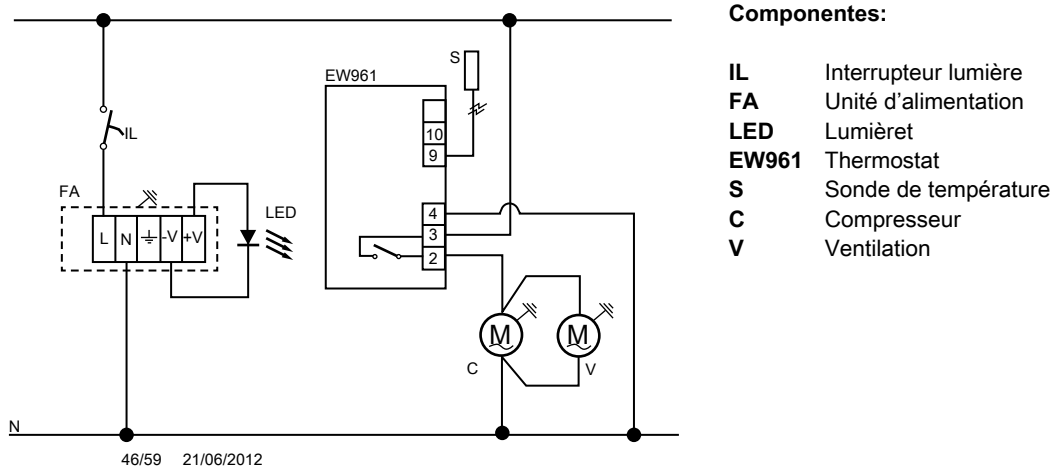
EW961/971/974



Le mode d'emploi pour l'utilisation des commandes numériques de l'unité réfrigérée que comprend le meuble est joint avec ce mode d'emploi.

5.3 CIRCUIT ÉLECTRIQUE

SCHÉMA ÉLECTRIQUE DE LA VITRINE RÉFRIGÉRÉE



INHALTSVERZEICHNIS

1| ALLGEMEINE INFORMATION

- 1.1 Hinweise zur Benutzung, Gebrauch und Handhabung
- 1.2 Verpackung, Transport und Erhalt des Gerätes
- 1.3 Installation des Gerätes
- 1.4 Stromanschluss
- 1.5 Gerätegarantie

2| BESCHREIBUNG UND BETRIEB

- 2.1 Beschreibung
- 2.2 Inbetriebnahme
- 2.3 Nützliche Hinweise

3| WARTUNG

- 3.1 Reinigung und Instandhaltung
- 3.2 Wartung

4| PROBLEM/ URSACHE/ LÖSUNG

5| ANHÄNGE

- 5.1 Technische Merkmale
- 5.2 Anleitung für das digitale Steuergerät des Kühlgerätes
- 5.3 Elektronischer Schaltkreis

1| ALLGEMEINE INFORMATION

1.1 HINWEISE ZUR BENUTZUNG, GEBRAUCH, UND HANDHABUNG

Benutzerhandbuch / bedienungsanleitung, es ist wichtig die anleitung griffbereit zu haben, um den ordnungsmäßigen gebrauch des gerätes

Das Gerät sollte nur von Erwachsenen bedient und nur von autorisiertem Personal gewartet werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden verantwortlich, die aufgrund von unsachgemäßem Gebrauch oder nicht autorisierten Reparaturen entstanden sind.

Dieses Gerät ist schwer, treffen Sie bitte dementsprechende Vorsichtsmaßnahmen für die Installation.

Dieses Gerät sollte direkt mit einer Erdung verbunden werden, damit Sie vor elektrischen Schlägen geschützt sind. Das Kabel der Erdung darf nicht gekürzt oder verändert werden.

Falls es notwendig sei irgendeine elektronische Veränderung bei der Installation oder Wartung des Gerätes vorzunehmen, darf diese nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht auf dem Kabel steht, und dass das Kabel den Motor nicht berührt.

Um eine gute Funktionsfähigkeit des Gerätes zu garantieren, sollte es an einem entsprechend durchlüfteten Ort mit einer Temperatur unter 32°C aufgestellt werden (Klimaklasse N).

Vergessen Sie nicht die Vitrine vom Stromnetz zu trennen, bevor Sie jegliche Wartungs-, Reparatur- oder Reinigungsarbeiten durchführen.

Dieses Gerät ist mit einem Kühlkreislauf ausgestattet, der nicht durch die Reinigung oder Instandhaltung beschädigt werden sollte.

Das Gerät sollte ausschließlich für seine individuelle Funktion und unter den Betriebsbedingungen, die in diesem Handbuch beschrieben werden, benutzt werden.

1.2 VERPACKUNG, TRANSPORT UND ERHALT DES GERÄTES

Die Verpackung schützt das Gerät vor möglichen Schäden, die durch den Transport verursacht werden könnten. Alle verwendeten Materialien sind umweltfreundlich und können wiederverwertet oder recycelt werden.

Das Gerät wird auf einer Palette geliefert und ist durch eine Holzkonstruktion geschützt. Es wird **“IMMER HORIZONTAL”** transportiert, gelagert und bewegt. Im Falle, dass dies nicht beachtet wird, sollte das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme mehrere Stunden ruhen, damit das Öl im Kompressor wieder an die richtige Stelle zurückfließen kann.

Überprüfen Sie die Verpackung auf Schäden, die eventuell durch den Transport verursacht wurden. Falls Sie Schäden gefunden haben, beschweren Sie sich bitte **IM SELBEN MOMENT** beim Spediteur oder beim Transportunternehmen. Es ist nicht möglich ein beschädigtes Gerät ohne Schadensmeldung auszutauschen, sobald diese vom Transportunternehmen behoben wurden. Schneiden Sie die Plastikbänder der Verpackung durch, entfernen Sie die Plastikfolie und den Karton. Seien Sie vorsichtig, sich nicht mit den Klammern der Verpackung oder Holzsplintern zu verletzen. Vermeiden Sie das Gerät mit den Werkzeugen zum Auspacken zu schlagen oder zu markieren. Entfernen Sie immer die Transport Palette zuletzt.

1.3 INSTALLATION DES GERÄTES

Bringen Sie das Gerät mit Hilfe eines Hubwagens zum gewünschten Aufstellungsort. Entfernen Sie den Deckel der Palette vorsichtig, ohne das Gerät zu beschädigen. Danach alle anderen Verpackungselemente der Vitrine (Styropor, Folien...)

Stellen Sie das Gerät weder in die Sonne, noch in die Nähe von Wärmequellen oder Warmluftströme. Positionieren Sie das Gerät so dass die Lüftungsgitter genügend Abstand zu anderen Gegenständen haben und nicht abgedeckt werden; damit die notwendige Lüftung des Gerätes nicht behindert wird.

1.4 ELEKTRONISCHER STROMKREIS

Bevor Sie ein Kühlgerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, dass die Spannung den Angaben des Gerätes entspricht. Die Stromversorgung sollte für das Gerät geeignet sein und unbedingt eine ERDUNG haben. Eine Stromversorgung ohne Erdung bedeutet eine ernste Gefahr für Ihre Sicherheit, und bewirkt außerdem eine sofortige Aufhebung der Garantieleistung vom Hersteller. Fügen Sie keine Objekte in die Lüftungsgitter des Kühlgerätes ein.

Bevor Sie das Gerät reinigen oder warten, müssen Sie es vom Stromnetz trennen. Um Stromschläge zu vermeiden und zu Ihrer eigenen Sicherheit, sollten Sie nicht barfußig auf nassem Boden laufen oder mit nassen Händen das Gerät anfassen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es um Gefahren zu vermeiden vom Hersteller, vom Kundendienst oder anderem qualifiziertem Personal ersetzt werden.

Dieses Gerät ist vom Konzept her als STATISCH eingestuft (nicht beweglich).

Die Manipulation der elektronischen Bestandteile (Thermostat, Verbindungen, etc.) sollte nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Eine unsachgemäße Manipulation könnte schwerwiegende Fehlfunktionen des Gerätes zur Folge haben.

Der Aufstellungsort des Gerätes sollte folgende Eigenschaften haben:

.Die elektronische Installation benötigt eine Differentialschaltung und thermomagnetische Schutzschalter.

.Ein mit Erdung ausgestatteter Stromnetzanschluss.

1.5. GERÄTEGARANTIE

- Unsere Produkte für den industriellen Gebrauch haben aufgrund deren anspruchsvollen Nutzens eine Garantie von ZWEI JAHREN. Diese Garantie gilt für alle Herstellungsfehler ab dem Verkaufsdatum, immer dann wenn die Wartung und Instandhaltung von qualifiziertem Personal und in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen durchgeführt wurde, und wenn das Gerät unter normalen Umständen benutzt wurde.

- Damit diese Garantie in Kraft tritt, müssen in jedem Fall die Garantiebedingungen erfüllt sein. Außerdem müssen die festgestellten Mängel von unserer Technischen Abteilung akzeptiert und die defekten Teile an diese Abteilung gesendet werden.

- Unsere Garantie gilt nur für den Ersatz von Material ohne Kosten für den Käufer. Des Weiteren übernehmen wir keine Verantwortung für Schäden oder Verluste, die direkt oder indirekt ereignen können.

- Die Garantie gilt nur für Fabrikationsfehler, nicht für Funktionsstörungen aufgrund von unsachgemäßer Installation, Stromausfällen, usw.. Unabhängig von den vorher genannten gilt die Garantie nur, wenn der Schaden nicht durch extreme Wetterverhältnisse (Sturm, Blitz, Wind, etc.) oder andere Ereignisse höherer Gewalt verursacht wurde.

2| DBESCHREIBUNG UND BETRIEB DES GERÄTES

2.1 BESCHREIBUNG

Unsere Geräte sind für das Lagern von Lebensmitteln bestimmt. Dieses Gerät hat die Klimaklasse N und wurde aus ungiftigen Materialien und Stahl hergestellt. Das Kühlgerät enthält Gas R134a, das für Kühlgeräte geeignet ist. Der Körper ist mit Polyurethan versehen mit einer Dichte von 40 Kg/cm³ ohne FCKW.

Optimale Betriebstemperaturen: + 4°C und 8°C.

2.2 INBETRIEBNAHME

Verbinden Sie das Stromkabel mit dem Stromnetz und drücken Sie den Knopf um das Thermostat einzuschalten, **wenn im Display das OFF Zeichen angezeigt wird.**

Nach dem Einschalten vergewissern Sie sich, dass das Kühlgerät, der Kompressor und die Lüftung funktionieren. Das Thermostat ist so eingestellt, dass es sich von selbst ein- und ausschaltet. Von diesem Moment an funktioniert das Gerät automatisch.

Beim Sushi Modell funktioniert das Kühlgerät ohne Unterbrechung bis die Vitrine von Hand vom Stromnetz getrennt wird.

Im Falle einer Fehlfunktion manipulieren Sie das Gerät nicht, und setzen Sie sich mit dem Gerätelieferanten in Verbindung.

BEMERKUNG: Der äußere Schalter aktiviert und deaktiviert die innere Beleuchtung des Gerätes. Überprüfen Sie die korrekte Funktionsweise indem Sie den Schalter ein- und ausschalten und sich vergewissern, dass die Beleuchtung an- und ausgeht.

2.3 NÜTZLICHE HINWEISE

Bevor Sie das Gerät mit Lebensmitteln füllen, warten Sie bitte bis es seine optimale Betriebstemperatur erreicht hat.

Stellen Sie keine heißen Gegenstände in oder auf das Gerät. Vergessen Sie nicht, dass es eine Vitrine zur Ausstellung für Lebensmittel ist. Deswegen sollten Sie das Kühlgerät am Ende jedes Arbeitstages ausräumen und reinigen, damit sich kein Kondenswasser unter den Ablagefächern sammelt und nicht vereist. Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, Lebensmittel über einen langen Zeitraum zu lagern. Lassen Sie die Abdeckung nicht für lange Zeit geöffnet, denn dies könnte die Innentemperatur des Gerätes

beeinträchtigen. Wenn Sie Lebensmittel lagern wollen, die durch ihren Geruch den Geruch oder Geschmack anderer Lebensmittel beeinflussen könnten, dann verwahren Sie diese bitte in einem geschlossenen Behälter. Im Falle, dass Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht benutzen wollen, trennen Sie es vom Stromnetz, säubern Sie die Kühlkammer und lassen Sie die Abdeckung etwas geöffnet. Benutzen Sie keine mechanischen Apparate oder andere Geräte um den Auftauprozess zu beschleunigen. Benutzen Sie keine elektronischen Apparate (ausgenommen die, die dafür bestimmt sind) im Inneren des Kühlgerätes, das für die Lagerung von Lebensmitteln bestimmt ist.

3| WARTUNG DES GERÄTES

3.1 REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Nach dem erfolgreichen Auspacken des Gerätes, säubern Sie die Kühlkammer mit Wasser und neutraler Seife. Die Kondensatoreinheit sollte regelmäßig gereinigt, und möglichst frei von Fremdkörpern gehalten werden. Zur Reinigung empfehlen wir den Gebrauch von einer Bürste mit starken Borsten (keine Stahlbürste). Falls Sie nicht die erforderlichen Mittel zur Verfügung haben, dann setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung, der sich gerne um die Reinigung des Gerätes kümmert. Auf diese Weise können wir eine gute Funktionsfähigkeit des Kühlgerätes garantieren. Der Kondensator sollte gereinigt werden, damit eine gute Leistungsfähigkeit garantiert werden kann. Die Reinigung des äußeren Bereiches sollte täglich mit Seifenwasser durchgeführt werden, damit Essens- und Fettreste nicht die Funktionsfähigkeit der verschiedenen Bestandteile des Kühlgerätes beeinträchtigen. Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung und beschädigen Sie nicht den Kühlkreislauf, denn das könnte schwerwiegende Folgen nach sich ziehen. Es wird nicht empfohlen, aggressive Reinigungsmittel (wie z. B. Säuren, Bleichlauge, etc.) zu benutzen.

3.2 MAINTENANCE

Die Wartung wird von autorisiertem Personal durchgeführt. Die Wartungsarbeiten werden durch die örtlichen Gegebenheiten und die Gebrauchsbedingungen bestimmt. Die Dinge, die berücksichtigt werden müssen, sind die Sauberkeit des Kondensators und die Bereiche, in denen sich Reste von Lebensmittel oder Flüssigkeiten sammeln können und die Sie mit der täglichen Reinigung nicht beseitigen können.

4| PROBLEM/URSACHE/LÖSUNG

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht Da Thermostat schaltet sich nicht ein	Die Steckdose hat keine Elektrizität	Überprüfen Sie die Verbindung
Das Gerät kühlt nicht richtig	Das Gerät ist einer direkten Wärmequelle ausgesetzt Die Lüftung ist abgedeckt Die Abdeckung ist nicht richtig geschlossen	Wechseln Sie den Standort des Gerätes und vermeiden Sie den Kontakt mit diesen Wärmequellen Halten Sie die Lüftungsgitter frei von Gegenständen Vergewissern Sie sich, dass sie richtig geschlossen ist Stellen Sie das Thermostat ein
Zu viel Eis im Verdampfer (Nicht für Sushi)	Das Thermostat befindet sich nicht in der richtigen Position Die Abdeckung öffnet sich zu oft und/oder schließt nicht richtig Das Programm zur Entfrostung wurde nicht richtig ausgeführt	Positionieren Sie das Thermostat in der Einstellung für weniger Kühlung Vermeiden Sie es die Abdeckung häufig zu öffnen, und vergewissern Sie sich, dass sie richtig geschlossen ist Lesen Sie den Abschnitt des Handbuches zur Entfrostung des Thermostats des Verdampfers
Der Verdampfer entfrostdet sich während des Betriebes (nur bei Sushi)	Die Parameter des Thermostats sind nicht richtig	Stellen Sie die Stopp-Einstellung weiter runter
(Laute Geräusche beim Betrieb)	Das Gerät ist nicht richtig nivelliert Einige Teile im Innenraum stoßen gegeneinander Einige Schrauben der Bestandteile sind lose	Nivellieren Sie das Gerät bis die Vibrationen und Geräusche verschwinden Separieren Sie die Teile, die sich gegeneinander stoßen Ziehen Sie die losen Schrauben nach
Die äußere Glasscheibe läuft an	Hohe Feuchtigkeit im äußeren Bereich Wenn die Tür zu oft geöffnet wird	

5| ANHÄNGE

5.1 TECHNISCHE MERKMALE UND DIMENSIONEN

MODELL	LÄNGE mm.	TIEFE mm.	HÖHE mm.	AUSSTATTUNG BLECH GN 1/3	KAPAZITÄT ANZAHL DER TELLER	POTENCIA W.	KAMMER- VOLUMEN L. (*)	AUSSTELLUNG- SOBERFLÄCHE M2 (*)	KOMPRESSOR HP	KÜHLELEISTUNG W a -10°C	KONDENSIERUNG	TEMPERA- TURBEREICH 32 °C	VERDAMPFUNG
110 1P 4B	1092	387	240	4	-	130	7,7	0,27	1/6	238	Belüftet	+4 a +8 °C	Kühlplatte
145 1P 6B	1447	387	240	6	-	130	11,7	0,37	1/6	238	Belüftet	+4 a +8 °C	Kühlplatte
175 1P 8B	1797	387	240	8	-	130	15,6	0,47	1/6	238	Belüftet	+4 a +8 °C	Kühlplatte
110 2P 4B	1092	385	360	4	-	130	7,7	0,27	1/6	238	Belüftet	+4 a +8 °C	Kühlplatte
145 2P 6B	1447	385	360	6	-	130	11,7	0,37	1/6	238	Belüftet	+4 a +8 °C	Kühlplatte
175 2P 8B	1797	385	360	8	-	130	15,6	0,47	1/6	238	Belüftet	+4 a +8 °C	Kühlplatte
110 1P 4P	1092	387	240	-	4	130	7,7	0,27	1/6	238	Belüftet	+4 a +8 °C	Kühlplatte
145 1P 6P	1447	387	240	-	6	130	11,7	0,37	1/6	238	Belüftet	+4 a +8 °C	Kühlplatte
175 1P 8P	1797	387	240	-	8	130	15,6	0,47	1/6	238	Belüftet	+4 a +8 °C	Kühlplatte
110 2P 4P	1092	385	360	-	4	130	7,7	0,27	1/6	238	Belüftet	+4 a +8 °C	Kühlplatte
145 2P 4P	1447	385	360	-	6	130	11,7	0,37	1/6	238	Belüftet	+4 a +8 °C	Kühlplatte
175 2P 4P	1797	385	360	-	8	130	15,6	0,47	1/6	238	Belüftet	+4 a +8 °C	Kühlplatte
SUSHI 145	1447	387	240	6	6	130	11,7	11,7	1/6	238	Belüftet	-1 a +1 °C	Kühlplatte unten Rohr oben
SUSHI 180	1797	387	240	8	8	130	15,6	15,6	1/6	238	Belüftet	-1 a +1 °C	Kühlplatte unten Rohr oben

(*): Sowohl Kammervolumen als auch Ausstellungsfläche beziehen sich auf das Blech

5.2 ANLEITUNG FÜR DAS DIGITALE STEUERGERÄT DES KÜHLGERÄTES

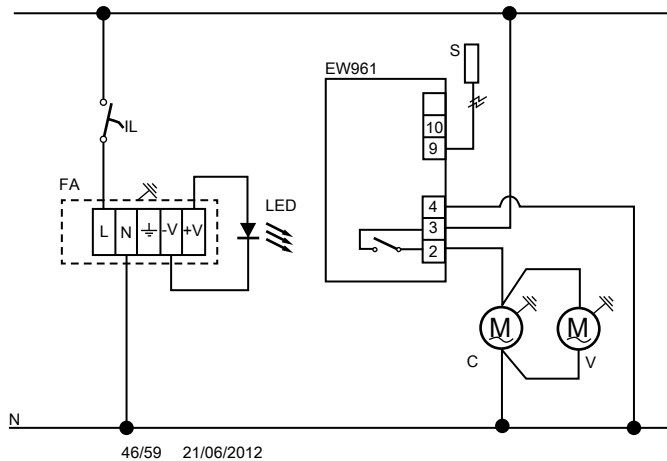
EW961/971/974



Die Anleitung zur Bedienung der digitalen Steuergeräte der Kühleinheit liegen dem vorliegenden Handbuch bei.

5.3 ELEKTRONISCHER SCHALTKREIS

SCHALTPLAN DER KÜHLVITRINE



Componentes:

- IL** Lichtschalter
- FA** Netzteil
- LED** Licht
- EW961** Temperaturregler
- S** Temperaturfühler
- C** Kompressor
- V** Lüftung

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

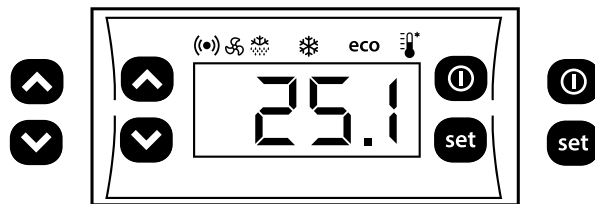
5.1 CARATTERISTICHE TECNICHE E DIMENSIONI

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

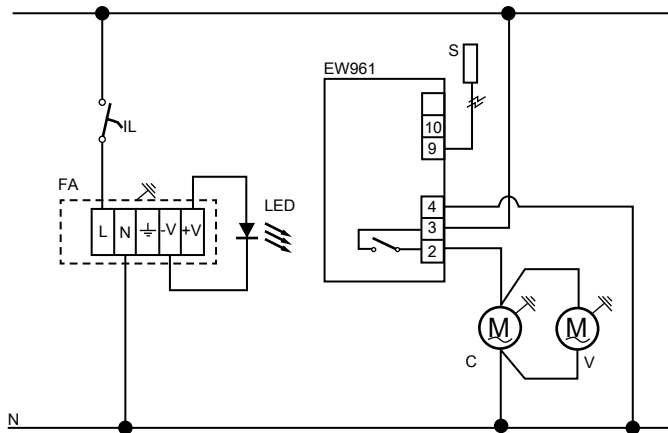
EW961/971/974



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



INDUSTRIA TÉCNICA VALENCIANA, S.A.
POL. IND. SECTOR 13, AVDA. DELS HOSTALERS, 2
46394 RIBARROJA DE TURIA, VALENCIA, SPAIN
PHONE: +34 96 166 75 75 | FAX: +34 96 166 81 00
info@itv.es | www.itv.es