

Friulinox srl

Via Fiumicino 15 – 33082 Azzano Decimo – Pordenone – Italy

Phone: 0039.0434.636611 – Fax: 0039.0434.636666

Web Site: www.friulinox.com – E-mail: infogroup@friulinox.com

I

**MANUALE D'USO E MANUTENZIONE ROLL-IN
ROLL-THROUGH - controllo elettronico**

NL

**ROLL-IN ROLL-THROUGH HANDLEIDING VOOR
GEBRUIK EN ONDERHOUD - met elektronische
besturingseenheid**



INDICE

CAP.1 NORME E AVVERTENZE GENERALI

- 1.1 Collaudo e garanzia
- 1.2 Premessa
- 1.3 Norme di sicurezza generale
- 1.4 Predisposizione a carico del cliente
- 1.5 Istruzione per richiesta interventi
- 1.6 Istruzioni per l'ordinazione ricambi

CAP.2 DATI TECNICI

- 2.1 Livello di rumorosità
- 2.2 Materiali e fluidi impiegati

CAP.3 FUNZIONAMENTO

- 3.1 Applicazioni, destinazione d'uso, uso previsto e non previsto, usi consentiti
- 3.2 Eventuali zone pericolose, rischi, pericoli e rischi ineliminabili
- 3.3 Dispositivi di sicurezza adottati
- 3.4 Caratteristiche limite di funzionamento

CAP.4 ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

- 4.1 Comandi
 - 4.1.1 Descrizione pannello di comando, lampade e pulsanti
- 4.2 Indicazioni relative all'uso

CAP.5 MANUTENZIONE ORDINARIA E

- 5.1 Elementari norme di sicurezza
 - 5.1.1 Proibizione della rimozione dei ripari e dei dispositivi di sicurezza
 - 5.1.2 Indicazioni sulle operazioni di emergenza in caso di incendio
- 5.2 Pulizia dell'apparecchiatura
- 5.3 Verifiche periodiche da eseguire
- 5.4 Precauzioni in caso di lunga inattività

CAP.6 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

- 6.1 Regolazione della guarnizione a striscio

CAP.7 SMALTIMENTO RIFIUTI E DEMOLIZIONE

- 7.1 Stoccaggio dei rifiuti
- 7.2 Procedura riguardante le macrooperazioni di smontaggio dell'apparecchiatura

CAP.8 DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

- Dati tecnici
- Dichiarazione di conformità
- Schemi elettrici

INHOUD

HOOFDSTUK.1 ALGEMENE NORMEN EN RICHTLIJNEN

- 1.1 Keuring en garantie
- 1.2 Voorwoord
- 1.3 Algemene veiligheidsnormen
- 1.4 Voorbereiding door de klant
- 1.5 Technische assistentie
- 1.6 Het aanvragen van vervangingsonderdelen

HOOFDSTUK.2 TECHNISCHE GEGEVENS

- 2.1 Geluidsniveau
- 2.2 Gebruikte materialen en vloeistoffen

HOOFDSTUK.3 WERKING

- 3.1 Toepassingen, gebruiksbestemming, voorzien en niet voorzien gebruik, toegestaan gebruik
- 3.2 Eventuele gevaren- en risicozones, onvermijdelijke gevaren en risico's
- 3.3 Gebruikte veiligheidsvoorzieningen
- 3.4 Kenmerken functioneringslimiet

HOOFDSTUK.4 AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- 4.1 Bedieningsknoppen
 - 4.1.1 Beschrijving bedieningspaneel, lampjes en drukknoppen
- 4.2 Aanwijzingen voor het gebruik

HOOFDSTUK.5 PROGRAMMATA GEWOON EN GEPROGRAMMEERD ONDERHOUD

- 5.1 Fundamentele veiligheidsnormen
 - 5.1.1 Verbod op het verwijderen van de beschermingen en veiligheidsvoorzieningen
 - 5.1.2 Wat te doen bij brand
- 5.2 Reinigen van het apparaat
- 5.3 Periodieke controles
- 5.4 Voorzorgsmaatregelen bij lange rustperiodes

HOOFDSTUK.6 SPECIAAL ONDERHOUD

- 6.1 Instelling van de afdichtstrip

HOOFDSTUK.7 AFVALVERWERKING EN VERNIETIGING

- 7.1 Opslag van afval
- 7.2 Procedure met betrekking tot de demontage van het apparaat

HOOFDSTUK.8 BIJGEVOEGDE DOCUMENTATIE

- Technische gegevens
- Elektrische schema's
- Test- en beproevingscertificaten

1. NORME E AVVERTENZE GENERALI

1.1 COLLAUDO E GARANZIA

COLLAUDO

Il prodotto viene spedito dopo il superamento dei collaudi: visivo, elettrico e funzionale.

GARANZIA

Il nostro obbligo per la garanzia sulle apparecchiature e sulle parti relative di nostra produzione ha la durata di 1 anno, dalla data della fattura e consiste nella fornitura gratuita delle parti da sostituire che, a nostro insindacabile giudizio, risultassero difettose.

Sarà premura del costruttore rimuovere eventuali vizi e difetti purché il frigorifero sia stato impiegato correttamente nel rispetto delle indicazioni riportate nel manuale.

Durante il periodo di garanzia saranno a carico del committente le spese concernenti le prestazioni d'opera, viaggi o trasferte, trasporto delle parti ed eventuali apparecchiature da sostituire. I materiali sostituiti in garanzia restano di nostra proprietà e devono esserci restituiti a cura e spese del committente.

1.2 PREMESSA

Il presente manuale ha lo scopo di fornire tutte le informazioni necessarie per effettuare correttamente l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura da parte di personale qualificato.

Prima di ogni operazione bisogna leggere attentamente le istruzioni contenute, in quanto forniscono indispensabili indicazioni riguardanti lo stato di sicurezza delle apparecchiature.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DA USI NON PREVISTI DEL PRODOTTO.

E' VIETATA LA RIPRODUZIONE, ANCHE IN PARTE, DEL PRESENTE MANUALE.

1.3 NORME DI SICUREZZA GENERALE

Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le indicazioni riportate sul manuale.

ATTENZIONE: Prima del collegamento alla rete di alimentazione elettrica assicurarsi che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle riportate sulla targhetta caratteristiche.

ATTENZIONE: Collegare sempre l'apparecchiatura ad un apposito interruttore magnetotermico differenziale ad alta sensibilità (30 mA).

ATTENZIONE: Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica:

- 1) Portare l'interruttore generale nella posizione OFF;
- 2) Togliere la spina.

ATTENZIONE: Munirsi di guanti per effettuare la manutenzione sull'unità condensatrice e/o sulla vaschetta evaporazione condensa poste all'interno dell'apparecchiatura.

ATTENZIONE: Non inserire cacciaviti od altro tra le protezioni (protezioni ventilatori, evaporatori, ecc).

ATTENZIONE: Non avvicinarsi alle parti elettriche con mani bagnate oppure scalzi.

ATTENZIONE: Per una buona funzionalità del gruppo compressore ed evaporatore non ostruire mai le apposite prese d'aria.

ATTENZIONE: Attendere un tempo necessario al raggiungimento della temperatura impostata prima di inserire gli alimenti da conservare. Non introdurre bevande o cibi caldi. Coprire sempre gli alimenti, con pellicole alimentari, prima di introdurli nell'apparecchiatura.

ATTENZIONE: Tutte le nostre apparecchiature devono essere installate da personale tecnico specializzato ed autorizzato con buona conoscenza degli impianti di refrigerazione ed elettrici, ed inoltre devono essere utilizzate solamente da idoneo personale addestrato.

Le operazioni di straordinaria manutenzione, quali ad esempio pulizia e manutenzione dell'impianto refrigerante, devono essere eseguite da personale tecnico specializzato ed autorizzato, con buone conoscenze degli impianti di refrigerazione ed elettrici.

1.4 PREDISPOSIZIONE A CARICO DEL CLIENTE

- **Predisporre un interruttore magnetotermico differenziale ad alta sensibilità (30 mA).**

- Predisporre una presa di corrente con terra.
- Verificare la planarità della superficie di appoggio della macchina.
- Predisporre, nel caso di apparecchiature con condensazione ad acqua o di apparecchiature con controllo diretto dell'umidità, l'allacciamento alla rete idraulica.

1.5 ISTRUZIONI PER RICHIESTA INTERVENTI

Spesso le difficoltà di funzionamento che si possono verificare sono dovute a cause banali quasi sempre rimediabili di persona, quindi prima di richiedere l'intervento di un tecnico fate le seguenti semplici verifiche:

A. IN CASO DI ARRESTO DELL'APPARECCHIO:

- controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.

B. IN CASO DI TEMPERATURA CELLA INSUFFICIENTE:

- verificare che non ci sia influenza di una fonte di calore;
- verificare che la porta chiuda perfettamente.

C. IN CASO DI APPARECCHIO RUMOROSO:

- verificare che non ci sia contatto incerto fra l'apparecchio e qualche altro oggetto.

Eseguite le verifiche suddette, se il difetto persiste, rivolgetevi all'assistenza tecnica ricordandovi di segnalare:

- la natura del difetto;
- il codice ed il numero di matricola dell'apparecchio che si possono rilevare dalla targhetta caratteristiche dello stesso.

1.6 ISTRUZIONI PER L'ORDINAZIONE RICAMBI

Si raccomanda l'impiego di RICAMBI ORIGINALI.

Il costruttore declina ogni responsabilità per l'impiego di ricambi non originali.

2. DATI TECNICI

La targhetta dati è posizionata esternamente sullo schienale e internamente sul vano motore.

2.1 LIVELLO DI RUMOROSITA'

Leq	nel punto più rumoroso a 1 mt.in condizioni operative	< 70 dB(A)
Lpc	a 1 mt.in condizioni operative	< 130 dB(C)

AMBIENTE DI PROVA

La prova è stata eseguita all'interno di una sala di esposizione di forma rettangolare priva di trattamenti fono-assorbenti. Nello spazio circostante la macchina erano assenti ostacoli rilevanti.

NORMATIVE DI RIFERIMENTO:

I rilievi delle prove acustiche sono stati effettuati in conformità al DL277 seguendo le modalità descritte dalle ISO 230-5 per rilevare i dati richiesti dalla direttiva CEE 89/392.

CONDIZIONI OPERATIVE DELLA MACCHINA:

I rilievi sono stati eseguiti nella condizione più gravosa che corrisponde alla fase di partenza denominata "POOL DOWN".

2.2 MATERIALI E FLUIDI IMPIEGATI

Le zone a contatto con il prodotto alimentare sono realizzate in acciaio INOX AISI 304;

all'interno delle suddette zone sono presenti protezioni dei ventilatori in materiale plastico, non tossico, le viterie ed i supporti sono in acciaio inox.

Gli accessori quali carrelli e paracolpi, destinati a venire a contatto con il prodotto alimentare sono in acciaio inox oppure i paracolpi possono essere in materiale plastico alimentare.

Il gruppo evaporante è in rame-alluminio con verniciatura anticorrosione.

Nei gruppi refrigeranti viene impiegato fluido refrigerante consentito dalle attuali legislazioni, del tipo HFC.

3. FUNZIONAMENTO

3.1 APPLICAZIONI, DESTINAZIONE D'USO, USO PREVISTO E NON PREVISTO USI CONSENTITI

Gli armadi per carrelli ROLL-IN e ROLL-THROUGH sono macchine agroalimentari (DIRETTIVA MACCHINE 89/392), destinate al trattamento dei prodotti alimentari.

Sono apparecchiature destinate a contenere strutture carrellate con guide per recipienti GN2/1 oppure EURONORM.

Trovano la loro più logica collocazione dove vengono distribuiti cibi freschi in porzioni, oppure nelle grandi cucine con massima razionalizzazione della movimentazione.

Sono progettate con gli opportuni accorgimenti al fine di garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore.

Impiego dell'apparecchiatura:

Refrigeratore: adatto alla conservazione per brevi periodi di derrate fresche e cibi precotti confezionati.
(+2/+8°C)

N.B.: Non è idoneo alla conservazione di prodotti farmaceutici, chimici o quant'altro prodotto non alimentare.

Allo scopo di ottenere le migliori prestazioni:

- Non introdurre nella cella animali vivi od oggetti vari, evitare quindi l'uso improprio.
- Non introdurre nell'apparecchiatura prodotti corrosivi.

ATTENZIONE: LA MACCHINA NON E' STATA PROGETTATA PER ESSERE INSTALLATA IN UNA ATMOSFERA A RISCHIO DI ESPLOSIONE.

3.2 EVENTUALI ZONE PERICOLOSE, RISCHI, PERICOLI E RISCHI INELIMINABILI

Gli armadi per carrelli ROLL-IN e ROLL-THROUGH sono stati realizzati e progettati con gli opportuni accorgimenti al fine di garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore.

La loro stabilità è garantita anche a porte aperte, è vietato comunque attaccarsi alle porte.

Non presentano spigoli pericolosi, superfici affilate o elementi sporgenti dagli ingombri.

RISCHI DOVUTI AD ELEMENTI MOBILI

L'unico elemento mobile presente è il ventilatore, ma non presenta alcun rischio in quanto è protetto da griglia di protezione fissata tramite viti (prima di rimuovere tale protezione scollegare ugualmente l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione).

RISCHI DOVUTI ALLE TEMPERATURE ESTREME

In prossimità delle zone con pericolo di temperature elevate, sono stati apposti degli adesivi indicanti "alta temperatura".



RISCHI DOVUTI ALL'ENERGIA ELETTRICA

I rischi di natura elettrica sono stati risolti progettando gli impianti elettrici secondo la norma CEI EN 60204-1. Apposti adesivi indicanti "alta tensione" individuano le zone con pericoli di natura elettrica.



RISCHI DOVUTI AL RUMORE

Leq < 70 dB(A)

Lpc < 130 dB(C)

RISCHI RESIDUI

EVITARE DI ENTRARE NELL'APPARECCHIATURA CON CARRELLI AVENTI LE RUOTE TROPPO SPORCHE E COMUNQUE PULIRE GIORNALMENTE IL FONDO DELL'APPARECCHIATURA

Nel caso di apparecchiature ROLL-THROUGH è bene, per non compromettere la stabilità, non appoggiarsi ai fianchi quando sono aperte tutte le porte.

3.3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA ADOTTATI

ATTENZIONE: E' ASSOLUTAMENTE VIETATO MANOMETTERE OD ASPORTARE I DISPOSITIVI DI SICUREZZA ADOTTATI (GRIGLIE DI PROTEZIONE, ADESIVI DI PERICOLO, ...).

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' SE NON VENGONO RISPETTATE LE ISTRUZIONI SUDETTE.

3.4 CARATTERISTICHE LIMITE DI FUNZIONAMENTO

Prima di caricare le derrate nel frigorifero, deve avere raggiunta la temperatura di regime.

Si deve verificare che il termometro indichi la temperatura impostata precedentemente e quindi procedere ad introdurre le derrate da conservare.

ATTENZIONE: NON CARICARE LIQUIDI O CIBI CALDI E INTRODURRE SOLAMENTE CIBI COPERTI DALLE APPOSITE CARTE O PELLICOLE PROTETTIVE ALIMENTARI.

Nel caso di interruzione di corrente procedere come segue:

- 1) Se l'interruzione è minima (10-15 minuti), non ci sono problemi, in quanto il frigorifero è ben isolato e quindi è garantito il mantenimento della temperatura. Nel frattempo comunque, evitare aperture porta.
- 2) Se l'interruzione della corrente supera i 10-15 minuti, verificare la temperatura del termometro che non superi la soglia critica (+10°C) e quindi accertarsi che gli alimenti contenuti non siano alterati. Evitare sempre le aperture porta.

Allo scopo di poter usufruire nel miglior modo possibile dell'apparecchiatura che avete acquistato, alleghiamo una tabella dei principali prodotti conservabili in frigorifero nella quale sono riportati:

- punto di congelamento;
- caratteristiche e dati relativi alla conservazione di alcuni prodotti freschi;
- caratteristiche e dati relativi alla conservazione di alcuni prodotti congelati.

N.B.: Verificare sempre che le porte siano perfettamente chiuse.

STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI

Allo scopo di ottenere le migliori prestazioni dell'apparecchiatura è necessario rispettare le seguenti indicazioni:

- Non introdurre all'interno dell'apparecchiatura cibi caldi o liquidi scoperti;
- Confezionare o proteggere in altro modo gli alimenti soprattutto se contengono aromi;
- Sistemare le derrate all'interno dell'armadio in modo da non limitare la circolazione dell'aria;
- Evitare il più possibile frequenti e prolungate aperture porte;
- Attendere alcuni istanti prima di riaprire la porta.

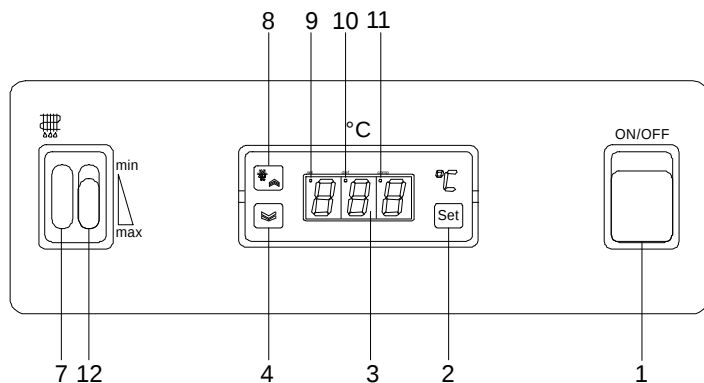
4. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

Le informazioni contenute in questo capitolo sono destinate a personale non specializzato.

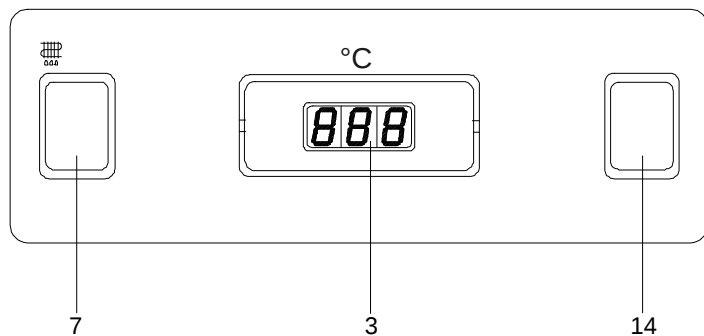
4.1 COMANDI

4.1.1 DESCRIZIONE PANNELLO COMANDO, LAMPADE E PULSANTI

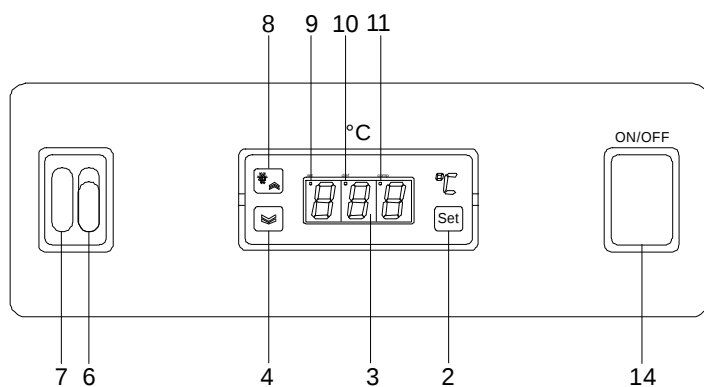
ROLL-IN – ROLL-THROUGH – ROLL-IN VTR – ROLL-THROUGH VTR



ROLL-THROUGH – ROLL-THROUGH VTR



ROLL-IN – ROLL-THROUGH – VTR



- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 Interruttore | 8 Pulsante sbrinamento manuale/INCREMENTO |
| 2 Pulsante "SET" | 9 Segnale SET inserito |
| 3 Termometro temperatura cella | 10 Segnale di sbrinamento in corso |
| 4 Pulsante DECREMENTO | 11 Segnale compressore inserito |
| 5 Manopola regolazione U.R. | 12 Selettore UR% MIN/MAX |
| 6 Interruttore illuminazione cella | 14 Spia apparecchiatura sotto tensione |
| 7 Spia sbrinamento in corso | |

4.1.2 INDICAZIONI RELATIVE ALL'USO

Accensione

Premere l'interruttore generale verde (1).
Con lampada spia verde accesa interruttore inserito.

Impostazione della temperatura

Premendo il pulsante una volta, (2) si ha la visualizzazione sul Display della temperatura impostata dal costruttore. Tale temperatura viene visualizzata per 5 secondi, durante i quali è possibile impostare un nuovo set di temperatura intervenendo nel tasto(8) (INCREMENTO) o nel tasto (4) (DECREMENTO).

Dopo 5 secondi di mancata pressione sui tasti (8) e (9) (INCREMENTO/DECREMENTO) l'apparecchio visualizza la temperatura della cella.

Le temperature possono essere impostate all'interno di un campo già definito come segue:

SET MAX	SET MIN
+ 8°C	+ 2°C

Sbrinamento

Il controllo esegue automaticamente 2 cicli di sbrinamento al giorno.

La fine dello sbrinamento è determinata da una sonda di temperatura posta sulla batteria evaporante ed inoltre, in caso di anomalia, interviene un temporizzatore di sicurezza.

Se in determinate condizioni di esercizio (periodi dell'anno molto caldi e umidi, oppure l'inserimento di alimenti che cedano molta umidità), gli sbrinamenti impostati non risultano sufficienti a pulire completamente l'evaporatore dalla brina, si possono effettuare degli sbrinamenti manuali premendo per 4 secondi il tasto (8).

L'attuazione di uno sbrinamento manuale riavzerà l'intervallo per il successivo sbrinamento.

Alla fine dello sbrinamento c'è un tempo di "sgocciolamento" a compressore fermo, poi parte il compressore e solo quando l'evaporatore è freddo partono le ventole.

Impostazione umidità relativa

La regolazione dell'umidità relativa (UR%) si esegue impostando il selettore (12) nella posizione MIN o MAX.

Segnalazioni di errore

Il teletermostato prevede la visualizzazione di messaggi d'errore (Allarmi):

1. **"E1"** in caso di **sonda cella** in corto oppure interrotta o non collegata oppure ancora in caso di "under range" ossia di superamento del limite inferiore di visualizzazione (-55) o "over range" ossia di superamento del limite superiore di visualizzazione (99).
2. **"E2"** si riferisce, per le stesse cause di cui sopra, alla **sonda evaporatore** (fine sbrinamento).
3. E' previsto inoltre, tramite una segnalazione acustica (**Buzzer**), un allarme di temperatura cella non corretta che entra in funzione quando la temperatura della cella (visualizzata sul display) supera di 10°C oppure scende di 5°C la temperatura impostata (SETPOINT).

Esempio:	SETPOINT	-20°C
	ALLARME DI ALTA	-10°C
	ALLARME DI BASSA	-25°C

Tali allarmi rimangono disattivati: - per 7 ore dall'accensione o da una interruzione di corrente.
- per 2 ore dopo lo sbrinamento.

Per escludere la segnalazione acustica premere il tasto SET.

5. MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA

Le informazioni contenute in questo capitolo sono destinate, per quanto riguarda la manutenzione ordinaria, a personale non specializzato, ma addestrato e per quanto riguarda la manutenzione straordinaria e/o programmata, sono destinate a personale specializzato.

5.1 ELEMENTARI NORME DI SICUREZZA

Prima di eseguire qualsiasi intervento disinserire la presa dell'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica:

- 1) Portare l'interruttore generale nella posizione OFF;
- 2) Togliere la spina.

5.1.1 PROIBIZIONE DELLA RIMOZIONE DEI RIPARI E DEI DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Per le operazioni di manutenzione ordinaria, è vietato rimuovere i ripari/dispositivi di sicurezza (griglie, adesivi, ecc.).

5.1.2 INDICAZIONI SULLE OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO

ATTENZIONE: In caso di incendio non usare acqua. Premunirsi di estintore a CO₂ (anidride carbonica) e raffreddare nel più breve tempo possibile la zona del vano motore.

5.2 PULIZIA DELL' APPARECCHIATURA

Prima di qualsiasi operazione di pulizia, isolare l'apparecchiatura dall'energia elettrica (togliere la spina dalla presa di alimentazione).

PULIZIA E SISTEMAZIONE ACCESSORI

Prima della messa in funzione:

Lavare l'interno cella e gli accessori con poca acqua e sapone neutro per togliere il caratteristico odore di nuovo; risciacquare e/o asportare con poca acqua le tracce di sapone residuo.

PULIZIA GIORNALIERA

- Pulire accuratamente le superfici esterne dell'apparecchiatura usando un panno umido e seguendo il senso della satinatura. Usare detersivi neutri. Non sostanze a base di cloro e/o abrasive. Non usare utensili che possono provocare incisioni con la conseguente formazione di ruggine. Risciacquare con acqua pura ed asciugare accuratamente.
- Pulire l'interno cella per evitare che si formino residui di sporco, con detersivi neutri non contenenti cloro e non abrasivi. Nel caso di residui induriti usare acqua e sapone o detergenti neutri, servendosi eventualmente di una spatola in legno o plastica. Terminata la pulizia risciacquare con poca acqua e asciugare accuratamente.
- Pulire il fondo dell'armadio e disinfettarlo accuratamente.
- Pulire le ruote dei carrelli usati per l'introduzione nell'armadio.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti, poiché eventuali infiltrazioni nei componenti elettrici potrebbero pregiudicarne il regolare funzionamento.

Anche le zone adiacenti l'apparecchiatura devono essere giornalmente pulite, sempre con acqua e sapone e non con detersivi tossici o a base di cloro.

PULIZIA E MANUTENZIONE GENERALE

Per un costante rendimento dell'apparecchiatura è bene compiere le operazioni di pulizia e manutenzioni generali.

Per quanto riguarda la pulizia del gruppo frigorifero, deve essere fatta da personale specializzato.

Sostituire periodicamente (a seconda dell'ambiente in cui è collocato) il filtro del condensatore come da disegno allegato.

Pulire periodicamente la guarnizione a striscio per evitare che si accumuli lo sporco.

5.3 VERIFICHE PERIODICHE DA ESEGUIRE

- Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.
- Verificare che non ci sia influenza di una fonte di calore.
- Verificare che l'apparecchio sia perfettamente livellato.
- Verificare che le guarnizioni della porta (sia della cornice porta, che la guarnizione a striscio) chiudano perfettamente.
- Verificare che la batteria condensante non sia intasata di polvere.

5.4 PRECAUZIONI IN CASO DI LUNGA INATTIVITA'

In caso di prolungata inattività dell'apparecchiatura:

- Portare l'interruttore di rete in posizione OFF.
- Togliere la spina dalla presa di alimentazione.
- Vuotare il frigorifero e pulirlo accuratamente (vedi pulizia).
- Lasciare le porte del mobile socchiuse per favorire la circolazione dell'aria ed evitare la formazione di muffe e/o cattivi odori.

6. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Questo capitolo contiene informazioni destinate a personale specializzato.

- Sostituire periodicamente il filtro del condensatore.
- Controllare guarnizioni porte, verificare la perfetta tenuta.
- Pulire periodicamente la vaschetta evaporazione condensa e pulire il tubo di scarico evaporatore.
- Controllare che l'impianto elettrico (interruttore magnetotermico, tipo di presa, ...) sia a norma.
- Controllare la resistenza di sbrinamento (mediante pinza amperometrica).
- Controllare il microporta.
- Controllare il funzionamento del timer.

In caso di riparazione o sostituzione di parti ricordarsi di fornire sempre il codice ed il numero di matricola dell'apparecchio che si possono rilevare dalla targhetta caratteristiche (posizionata esternamente sullo schienale).

6.1 REGOLAZIONE DELLA GUARNIZIONE A STRISCIO

All'interno degli armadi per carrelli "ROLL-IN ROLL-THROUGH", nella parte inferiore della porta, è montato un paracolpi dotato di guarnizione a striscio.

Per regolare l'aderenza della guarnizione al pavimento, procedere nel seguente modo:

- 1) Togliere i due tappi in plastica superiori;
- 2) Ruotare le viti di regolazione in senso antiorario per abbassare la guarnizione, viceversa in senso orario per ottenere l'effetto contrario (fig.1).

6.2 EMERGENZA

Qualora si verifichi, conseguentemente ad una anomalia, la necessità di sostituire il teletermostato ma non fosse possibile reperire il pezzo di ricambio immediatamente, è possibile realizzare un circuito di emergenza in questo modo:

- a. Togliere tensione all'apparecchiatura.
- b. Aprire il cruscotto.

All'interno della scatola elettrica si trova una morsettiera numerata.

Per l'intervento d'emergenza si proceda nel seguente modo:

1. Scollegare il componente "h" dalla linea di alimentazione (contatti **3** e **7** dello schema allegato).
2. Collegare un termostato meccanico, adeguato al campo di lavoro dell'apparecchiatura, ai contatti **3** e **8**.
3. Collegare tra loro i contatti **8** e **12**.
4. Introdurre in cella il bulbo del termostato ed impostare la temperatura cella.
5. Richiudere il quadro e ridare tensione all'unità.

ATTENZIONE: In emergenza funzionerà solo la fase di raffreddamento; essendo escluso lo sbrinamento, si consiglia di ridurre al minimo le aperture delle porte e la movimentazione del prodotto.

Al momento della sostituzione della centralina, ripristinare tutti i collegamenti seguendo lo schema elettrico dell'unità.

ATTENZIONE: L'APPARECCHIATURA COSÌ MODIFICATA NON CONSENTE UN UTILIZZO SUPERIORE ALLE 72 ORE.

7. SMALTIMENTO RIFIUTI E DEMOLIZIONE

7.1 STOCCAGGIO DEI RIFIUTI

E' ammesso uno stoccaggio provvisorio di rifiuti speciali in vista di uno smaltimento mediante trattamento e/o stoccaggio definitivo. Vanno comunque osservate le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore in materia di tutela dell'ambiente.

7.2 PROCEDURA RIGUARDANTE LE MACROOPERAZIONI DI SMONTAGGIO DELLA APPARECCHIATURA

Nei vari Paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti dai Paesi dove avviene la demolizione.

In generale bisogna riconsegnare il frigorifero al rivenditore oppure ai centri specializzati per la raccolta/demolizione.

Smontare il frigorifero raggruppando i componenti secondo la loro natura chimica, ricordando che nel compressore vi è olio lubrificante e fluido refrigerante, che possono essere recuperati e riutilizzati e che i componenti del frigorifero sono rifiuti speciali assimilabili agli urbani.

LE OPERAZIONI DI SMONTAGGIO DEVONO COMUNQUE ESSERE ESEGUITE DA PERSONALE QUALIFICATO.

8. DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

- Dati tecnici
- Schemi elettrici
- Dichiarazione di conformità.

1. ALGEMENE NORMEN EN RICHTLIJNEN

1.1 KEURING EN GARANTIE

KEURING

Het produkt wordt na de volgende keuringen geleverd: visuele, elektrische en functionele keuring.

GARANTIE

Onze verplichting tot garantie op de apparaten en op de bijbehorende door ons geproduceerde onderdelen duurt 1 jaar, vanaf de datum van de factuur, en bestaat uit de gratis levering van te vervangen delen, die, volgens ons onbetwistbaar oordeel, gebreken vertonen.

De fabrikant zal er zorg voor dragen eventuele gebreken te verwijderen, op voorwaarde echter dat de koeler op de juiste wijze, volgens de in deze handleiding gegeven aanwijzingen, is gebruikt.

Gedurende de garantieperiode komen de kosten voor arbeidsloon, reizen of overdracht, transport van onderdelen en eventuele te vervangen apparatuur voor rekening van de klant. De binnen de garantie vervangen materialen blijven ons eigendom en dienen door de klant, op zijn kosten, aan ons te worden gerestitueerd.

1.2 VOORWOORD

Doel van deze handleiding is alle noodzakelijke informatie te verschaffen met betrekking tot de installatie, het gebruik en het onderhoud van de apparatuur door gekwalificeerd personeel.

Voordat u wat voor handelingen dan ook uitvoert dient u eerst deze aanwijzingen aandachtig door te lezen, aangezien ze zeer belangrijke informatie bevatten met betrekking tot de veiligheidstoestand van de machine.

DE FABRIKANT WIJST IEDERE AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR TOEPASSINGEN WAARVOOR HET PRODUKT NIET BEDOELD IS. DE REPRODUKTIE, OOK GEDEELTELIJK, VAN DEZE HANDLEIDING IS VERBODEN.

1.3 ALGEMENE VEILIGHEIDSNORMEN

De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid af voor aan het apparaat verrichte handelingen waarbij de in deze handleiding gegeven aanwijzingen niet zijn opgevolgd.

LET OP: Alvorens het apparaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten dient u zich ervan te verzekeren dat de spanning en de frequentie van het net overeenkomen met de gegevens die vermeld zijn op het plaatje met technische gegevens van de machine.

LET OP: Sluit het apparaat altijd aan op een geschikte, uiterst gevoelige magnetothermische differentiaalschakelaar (30 mA).

LET OP: Voordat u de machine schoonmaakt of onderhoudswerkzaamheden uitvoert, moet u de apparatuur eerst van de elektrische voeding afkoppelen:

- 1) Zet de hoofdschakelaar op OFF;
- 2) Trek de stekker uit het stopcontact.

LET OP: Gebruik handschoenen wanneer u onderhoudswerkzaamheden uitvoert aan de condensatoreenheid en/of het bakje voor de verdamping van condenswater, in verband met de "HOGE TEMPERATUUR" die daar kan optreden.

LET OP: Steek geen schroevendraaiers of andere gereedschappen in de beschermingen van de ventilator.

LET OP: Kom niet in de buurt van elektrische delen wanneer u natte handen heeft of op blote voeten loopt.

LET OP: Voor een goede werking van de compressor- en verdampereenheid is het belangrijk de luchtgaten niet te blokkeren wanneer het apparaat in bedrijf is of onder elektrische spanning staat.

LET OP: Wacht net zolang als nodig is totdat de ingestelde temperatuur bereikt is alvorens het te bewaren voedsel in de koeler te leggen. Zet geen warme dranken of etenswaren in de koeler. Bedek de etenswaren altijd met huishoudfolie voordat u ze in de koeler zet.

LET OP: Al onze apparatuur dient te worden geïnstalleerd door gespecialiseerd en bevoegd technisch personeel met goede kennis van koelinstallaties en elektrische apparaten en mag verder uitsluitend worden gebruikt door speciaal getraind personeel.

Speciale werkzaamheden, zoals het schoonmaken en het onderhouden van de koelinstallatie, dienen te worden uitgevoerd door gespecialiseerd en bevoegd technisch personeel dat een goede kennis heeft van koelinstallaties en elektrische apparaten.

1.4 VOORBEREIDING DOOR DE KLANT

- Zorg ervoor dat er een uiterst gevoelige magnetothermische differentiaalschakelaar (30 mA) beschikbaar is.
- Zorg voor een stopcontact met aarding.
- Controleer of de ondergrond waarop de machine geplaatst zal worden vlak is.
- Zorg, in het geval van apparaten met watercondensatie of apparaten met een directe besturing van de eenheid, voor een aansluiting op het hydraulische net.

1.5 TECHNISCHE ASSISTENTIE

Vaak zijn problemen die zich voordoen bij de functionering te wijten aan hele banale oorzaken, en bijna altijd kunt u deze problemen zelf oplossen. Alvorens technische assistentie te vragen is het daarom goed de volgende controles uit te voeren:

A. IN HET GEVAL DAT DE MACHINE STOPT:

- controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.

B. ALS DE CELTEMPERATUUR ONVOLDOENDE IS:

- controleer of dit niet te wijten is aan de invloed van een warmtebron.
- controleer of de deur perfect sluit.

C. WANNEER HET APPARAAT VEEL LAWAAI MAAKT:

- controleer of er geen onzekere contact is tussen het apparaat en een ander voorwerp.

Indien na het uitvoeren van bovengenoemde controles de storing niet is verdwenen dient u zich tot de technische dienst te wenden. Denk eraan de volgende gegevens te vermelden:

- de aard van de storing;
- de code en het registratienummer van de machine, deze kunt u vinden op het plaatje met gegevens van de machine.

1.6 VERVANGINGSONDERDELEN

Wij raden het gebruik van ORIGINELE VERVANGINGSONDERDELEN aan.

De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid voor het gebruik van niet originele vervangingsonderdelen af.

2. TECHNISCHE GEGEVENS

Het plaatje met gegevens (zie voorpagina) is aangebracht op de achterkant van de koelcel en in het motorhuis.

2.1 GELUIDSNIVEAU

Leq op het meest lawaaiige punt op 1 m. in bedrijfsomstandigheden	< 70 dB(A)
Lpc op 1 m. in bedrijfsomstandigheden	< 130 dB(C)

PROEFOMGEVING

De proef is uitgevoerd in een rechthoekige zaal die geen geluidsabsorberende behandelingen heeft ondergaan. In de directe omgeving rond de machine waren geen obstakels van belang aanwezig.

REFERENTIERICHTLIJNEN

De metingen van de geluidsproeven zijn uitgevoerd conform het Italiaans Wetsbesluit 277, volgens de in ISO 230-5 beschreven wijze, om de gegevens te meten die vereist worden door de EG-richtlijn 89/392.

BEDRIJFSOMSTANDIGHEDEN VAN DE MACHINE

De metingen zijn uitgevoerd onder de meest zware bedrijfsomstandigheden van de machine, die overeenkomen met de als "POOL DOWN" aangeduide startfase.

2.2 GEBRUIKTE MATERIALEN EN VLOEISTOFFEN

De zones die in contact komen met voedingswaren zijn vervaardigd van INOX AISI 304 staal; aan de binnenkant van bovengenoemde zones bevinden zich ventilatorbeschermingen van plastic, niet toxisch materiaal, de schroeven en steunen zijn van roestvrijstaal.

De accessoires, zoals wagentjes en stootbanden, die in aanraking komen met de voedingswaren, zijn van roestvrijstaal; de stootbanden kunnen ook van voor voedingsmiddelen geschikt plastic materiaal zijn.

De verdampingseenheid is van koper-aluminium met een anti-corrosie lakafwerking.

In de koeleenheden wordt door de huidige wetgeving toegestaan koelvloeistof gebruikt, van het type HFC.

3. FUNCTIONERING

3.1 TOEPASSINGEN, GEBRUIKSBESTEMMINGEN, VOORZIEN EN NIET VOORZIEN GEBRUIK, TOEGESTAAN GEBRUIK

De koelkasten voor gebruik met wagentjes ROLL-IN en ROLL-THROUGH zijn agro-alimentaire machines (MACHINE-RICHTLIJN 89/392), bestemd voor de behandeling van voedingswaren.

Het zijn apparaten die er geschikt voor zijn structuren met wagentjes met geleiders voor GN2/1 bakken of EURONORM te bevatten.

Ze zijn het meest geschikt voor plaatsing daar waar vers voedsel in porties wordt gedistribueerd, ofwel in grote keukens met een maximale rationalisatie van de bewegingen.

Ze zijn met de nodige zorg ontworpen teneinde een garantie te kunnen bieden voor de veiligheid en de gezondheid van de gebruiker.

Gebruik van de koelapparaten:

Koeler: zijn geschikt voor het bewaren voor korte periodes van verse voedingswaren en
(+2/+8°C) voorgekookte verpakte voedingswaren.

N.B.: Ze zijn niet geschikt voor het bewaren van farmaceutische, chemische of andere producten die geen voedingswaren zijn.

Om de beste resultaten te verkrijgen:

- Leg geen levende dieren of willeurige voorwerpen in de koeler, vermijd met andere woorden een oneigenlijk gebruik ervan.
- Leg geen corrosieve producten in de koeler.

LET OP: DE MACHINE IS NIET BEDOELD VOOR OPSTELLING IN EEN OMGEVING WAAR EXPLOSIEGEVAAR BESTAAT.

3.2 EVENTUELE GEVAREN- EN RISICOZONES, ONVERMIJDELIJKE GEVAREN EN RISICO'S

Aan het ontwerp en de uitvoering van de koelapparaten voor gebruik met wagentjes ROLL-IN en ROLL-THROUGH is de nodige zorg besteed, om een garantie te kunnen bieden voor de veiligheid en de gezondheid van de gebruiker.

De stabiliteit ervan is ook bij geopende deuren gegarandeerd, maar het is hoe dan ook verboden tegen de deuren te leunen. De apparaten bevatten geen gevaarlijke randen, scherpe oppervlakken of elementen die naar buiten uitsteken.

RISICO'S ALS GEVOLG VAN BEWEGENDE ELEMENTEN

Het enige bewegende element op de machine is de ventilator, maar deze levert geen enkel risico op aangezien hij afgeschermd is door een beschermrooster dat bevestigd is door middel van schroeven (alvorens deze bescherming te verwijderen dient u de apparatuur van de netvoeding af te koppelen).

RISICO'S ALS GEVOLG VAN EXTREME TEMPERATUREN

In de nabijheid van de zones waar het gevaar van hoge temperaturen bestaat, zijn speciale stickers met "hoge temperatuur" aangebracht.



RISICO'S ALS GEVOLG VAN ELEKTRISCHE ENERGIE

De risico's van elektrische aard zijn ondervangen door de elektrische installaties uit te voeren volgens de norm CEI EN 60204-1. Speciale stickers met "hoogspanning" geven de betreffende gevarenczones aan.



RISICO'S ALS GEVOLG VAN HET LAWAAI

Leq < 70 dB(A)

Lpc < 130 dB(C)

OVERIGE RISICO'S

VERMIJD HET HET KOELAPPARAAT BINNEN TE GAAN MET WAGENTJES DIE TE VUILE WIELEN HEBBEN EN MAAK HOE DAN OOK IEDERE DAG DE BODEM VAN HET APPARAAT SCHOON.

In het geval van een ROLL-THROUGH apparaat is het, om de stabiliteit van het apparaat niet in gevaar te brengen, beter om niet tegen de zijkanen te leunen wanneer alle deuren geopend zijn.

3.3 GEBRUIKTE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

LET OP: HET IS STRIKT VERBODEN DE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN ONKLAAR TE MAKEN OF TE VERWIJDEREN.
DE FABRIKANT WIJST IEDERE AANSPRAKELIJKHEID AF IN HET GEVAL DAT BOVENGENOEMDE INSTRUCTIES NIET WORDEN OPGEVOLGD.

3.4 KENMERKEN FUNCTIONERINGSGLIMIET

Alvorens de levensmiddelen in de koeler te leggen moet deze zijn bedrijfstemperatuur hebben bereikt.
U dient na te gaan of de thermometer de eerder ingestelde temperatuur aangeeft en vervolgens de voedingsmiddelen in de koeler te leggen.

LET OP: ZET GEEN WARMTE VLOEISTOFFEN OF ETENSWAREN IN DE KOELER EN BEDEK HET VOEDSEL ALTIJD MET SPECIAAL PAPIER OF BESCHERMFOLIE VOOR LEVENSWAREN.

Bij een stroomuitval dient u als volgt te werk te gaan:

- 1) Indien de stroomuitval van zeer korte duur is (10-15 minuten) zijn er geen problemen, aangezien de koeler goed geïsoleerd is, waardoor het behoud van dezelfde temperatuur gegarandeerd is. Men dient het in de tussentijd echter te vermijden de deuren te openen.
- 2) Indien de stroomuitval langer duurt dan 10-15 minuten, dient u te controleren of de temperatuur van de thermometer de kritische drempel (+ 10°C in het geval van de TN en -15°C in het geval van de BT) niet overschrijdt en men dient zich er vervolgens van te verzekeren dat de etenswaren in de koeler geen veranderingen hebben ondergaan. Vermijd het altijd de deuren te openen.

Om ervoor te zorgen dat u op optimale wijze gebruik kunt maken van het apparaat dat u heeft aangeschaft, hebben wij een tabel bijgevoegd van de belangrijkste producten die u in de koeler kunt bewaren, waarin de volgende gegevens zijn terug te vinden:

- vriespunt
- kenmerken en gegevens met betrekking tot het bewaren van bepaalde verse producten
- kenmerken en gegevens met betrekking tot het bewaren van bepaalde diepgevroren producten.

N.B.: Controleer altijd of de deuren perfect gesloten zijn.

OPSLAG VAN DE VOEDINGSWAREN

Om de beste resultaten te verkrijgen dient u zich aan de volgende aanwijzingen te houden:

- Zet geen warme etenswaren of onbedekte vloeistoffen in de koeler.
- Verpak de etenswaren of bescherm ze op een andere manier, vooral wanneer ze aroma's bevatten.
- Plaats de etenswaren op zodanige wijze in de koeler dat de luchtcirculatie niet gehinderd wordt.
- Vermijd het zoveel mogelijk de deuren vaak en langdurig te openen.
- Wacht enige ogenblikken alvorens de deur opnieuw te openen.

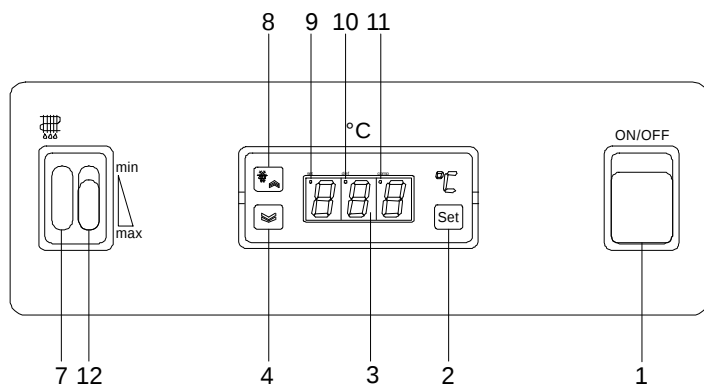
4. AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

De informatie uit dit hoofdstuk is bestemd voor niet gespecialiseerd personeel.

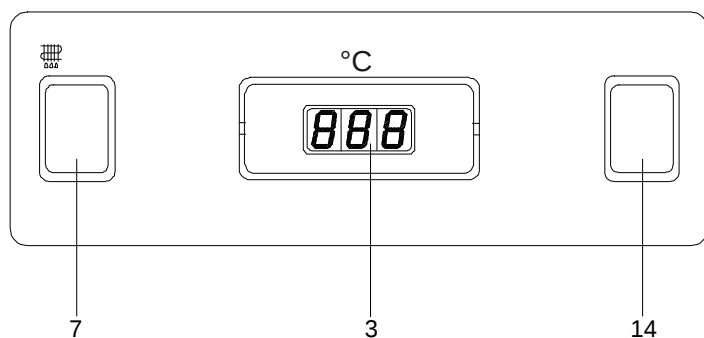
4.1 BEDIENINGSKNOPPEN

4.1.1 BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL

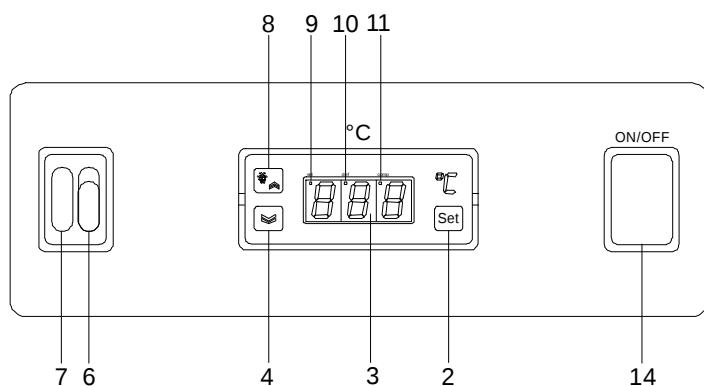
ROLL-IN – ROLL-THROUGH – ROLL-IN VTR – ROLL-THROUGH VTR



ROLL-THROUGH – ROLL-THROUGH VTR



ROLL-IN – ROLL-THROUGH – VTR



- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Hoofdschakelaar | 8 | Knop handmatige ontdooiing /HOGER |
| 2 | "SET"-toets | 9 | Signaal SET in bedrijf |
| 3 | Thermometer celtemperatuur | 10 | Signaal ontdooiing |
| 4 | LAGER-knop | 11 | Signaal compressor in bedrijf |
| 5 | Regelknop voor relatieve luchtvochtigheid | 12 | Keuzeschakelaar UR% MIN/MAX |
| 6 | Schakelaar binnenverlichting | 14 | Waarschuingslampje apparatuur onder spanning |
| 7 | Waarschuingslampje ontdooiing | | |

4.1.2 AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

Aanzetten

Druk op de groene hoofschakelaar (1).

Wanneer het groene waarschuwingslampje brandt is de schakelaar geactiveerd.

Instellen van de temperatuur

Door één keer op de toets (2) te drukken, wordt de door de fabrikant ingestelde bedrijfstemperatuur op het display weergegeven.

Deze temperatuur wordt blijft 5 seconden lang zichtbaar, en gedurende deze tijd is het mogelijk een nieuwe temperatuurinstelling uit te voeren door op de toets (8) (HOGER) of op de toets (4) (LAGER) te drukken.

Nadat u de toetsen (8) of op (4) (HOGER/LAGER) gedurende 5 seconden niet heeft aangeraakt wordt de celtemperatuur zichtbaar.

De temperatuur kan worden ingesteld binnen een bereik dat reeds als volgt is vastgelegd:

SET max	SET min.
+8°C	+2°C

Ontdooien

De apparatuur is voorzien van een besturingseenheid die automatisch de voorziene ontdooicycli uitvoert. Dit zijn:

- 2 elektrische ontdooiingen per dag.

Het einde van de ontdooicyclus wordt bepaald door een temperatuursonde die zich op de verdamperbatterij bevindt; bovendien treedt bij storingen in de functionering een veiligheidstimer in werking.

Indien onder bepaalde bedrijfsomstandigheden (hele warme en vochtige periodes van het jaar, of de aanwezigheid in de cel van etenswaren die veel vocht afgeven aan de lucht), het ingestelde aantal ontdooiingen niet voldoende is om de rijp volledig van de verdamper te verwijderen, kan men handmatige ontdooiingen uitvoeren door de toets (8) 4 seconden lang ingedrukt te houden. Het uitvoeren van een handmatige ontdooiing zet het tijdsinterval voor de volgende ontdooiing weer op nul.

Aan het eind van de ontdooicyclus is er een "uitdruppel-tijd" waarbij de compressor stilstaat; hierna start de compressor en vervolgens, pas als de verdamper koud is, starten ook de ventilatoren.

Instelling van de relatieve vochtigheidsgraad

U kunt de relatieve vochtigheidsgraad (UR%) regelen door de keuzeknop (12) op de positie MIN of MAX te zetten.

Foutsignaleringen

De telethermostaat zorgt voor de weergave van de foutmeldingen (alarmen);

1. **"E1"** wanneer de **celsonde** is kortgesloten, onderbroken of niet aangesloten of in het geval van "under range" oftewel van het overschrijden van de onderste weergave-grens (-55) of "over range" oftewel het overschrijden van de bovenste weergave-grens (99).
2. **"E2"** heeft betrekking op dezelfde oorzaken als hierboven, maar voor de **verdamer-sonde** (einde ontdooiing).
3. Bovendien bestaat er een alarm vanwege een onjuiste celtemperatuur (door middel van een **"Buzzer"** geluidsalarm). Deze signalering treedt in werking wanneer de celtemperatuur (weergegeven op het display) meer dan 10 hoger of meer dan 5 lager is dan de ingestelde temperatuur (SETPOINT).

Voorbeeld:	SETPOINT	-20 C
	ALARM HOGE TEMP.	-10 C
	ALARM LAGE TEMP.	-25 C

Deze alarmen blijven gedeactiveerd:

- gedurende 7 uur vanaf inschakeling of vanaf een stroomonderbreking;
- gedurende 2 uur na ontdooiing.

Voor het uitschakelen van het geluidssignaal op de toets SET drukken.

5. GEWOON EN GEPROGRAMMEERD ONDERHOUD

De informatie die in dit hoofdstuk wordt gegeven is, voor wat betreft het gewone onderhoud, bestemd voor niet gespecialiseerd maar wel getraind personeel. Voor wat betreft het speciale en/of geprogrammeerde onderhoud is zij bestemd voor gespecialiseerd personeel.

5.1 FUNDAMENTELE VEILIGHEIDSNORMEN

Voordat u begint met het uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact (netvoeding) trekken.

5.1.1 VERBOD OP HET VERWIJDEREN VAN DE BESCHERMINGEN EN VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

Voor het gewone onderhoud is het verboden de beschermingen/veiligheidsvoorzieningen (roosters, stickers enz.) te verwijderen.

5.1.2 WAT TE DOEN BIJ BRAND

Bij brand geen water gebruiken. Neem een CO2 (kooldioxide) brandblusser en koel het motorhuis zo snel mogelijk af.

5.2 REINIGEN VAN HET APPARAAT

Voordat u begint met het schoonmaken van de machine dient u deze van de netvoeding af te koppelen.

Reinigen en plaatsen van de accessoires

Voor de inbedrijfstelling:

Maak de binnenkant van de cel en de accessoires schoon met weinig water en neutrale zeep om het 'nieuwe' luchtje te verwijderen.

Dagelijkse reiniging

- Maak de buitenste oppervlakken van het apparaat zorgvuldig schoon met behulp van een natte doek en volg hierbij de richting van de satineringslijnen.
Gebruik neutrale reinigingsmiddelen en geen substanties op basis van chloor en/of schuurmiddelen.
Gebruik geen gereedschappen die krassen en, als gevolg daarvan, roest kunnen veroorzaken. Spoel na met zuiver water en maak alles zorgvuldig droog.
- Maak de binnenkant van de cel schoon om te vermijden dat er opeenhopingen van vuil ontstaan, gebruik hiervoor neutrale reinigingsmiddelen die geen chloor bevatten en geen schuurmiddelen.
Indien er zich verharde resten hebben gevormd kunt u hiervoor water en zeep gebruiken of neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik eventueel een spatel van hout of plastic. Wanneer u klaar bent met schoonmaken dient u na te spoelen met weinig water en alles goed te drogen.
- Maak de bodem van de koeler schoon en desinfecteer hem zorgvuldig.
- Maak de wielen van de wagentjes die in de koeler gebruikt worden schoon.

Reinig de apparatuur niet met behulp van een directe waterstraal, aangezien water dat terecht komt in de elektrische componenten storingen in de functionering kan veroorzaken.

Ook de zones die zich onder en naast de apparaten bevinden dienen dagelijks te worden gereinigd, altijd met water en zeep en niet met toxische reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen op chloorbasis.

Algemene reiniging en onderhoud

Voor een constant rendement van de apparatuur is het belangrijk onderhouds- en reinigingswerkzaamheden van algemene aard uit te voeren.

Voor wat betreft de reiniging van de koeleenheid, deze dient te worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel. Vervang met regelmatige tussenpozen (afhankelijk van de omgeving waarin het apparaat is opgesteld) de filter van de condensator, zoals te zien is op de bijgevoegde tekening.

Maak met regelmatige tussenpozen de afdichtstrips schoon om opeenhopingen van vuil te voorkomen.

5.3 PERIODIEKE CONTROLES

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Controleer of het apparaat geen invloed ondergaat van een warmtebron.
- Controleer of het apparaat perfect waterpas staat.
- Controleer of de afdichtingen (zowel van de deurlijst, als de afdichtstrips) perfect aansluiten.
- Controleer of de condensator niet verstopt is door stof.

5.4 VOORZORGSMATREGELEN BIJ LANGE RUSTPERIODES

Als het apparaat voor langere tijd niet gebruikt zal worden:

- De netschakelaar op de stand OFF zetten;
- De stekker uit het stopcontact trekken;
- De koeler leegmaken en zorgvuldig schoonmaken (zie "reiniging");
- De deuren halfopen laten om de luchtcirculatie te bevorderen en de vorming van schimmels en/of onaangename luchtjes te voorkomen.

6. SPECIAAL ONDERHOUD

De informatie uit dit hoofdstuk is bestemd voor gespecialiseerd personeel.

- Vervang de condensatorfilter regelmatig.
- Controleer de afdichtstrips van de deuren, deze dienen perfect aan te sluiten.
- Maak het bakje voor de opvang van condenswater regelmatig schoon en reinig ook de afvoerslang van de verdamper.

- Controleer of de elektrische installatie aan de normen voldoet.
- Controleer de de ontdooiweerstand (door middel van een ampèremetertang of door aanraking).
- Controleer de microschakelaar van de deur.
- Controleer de werking van de timer.

Bij reparaties of vervanging van onderdelen dient u er altijd aan te denken de code en het registratienummer van het apparaat te vermelden. Deze gegevens vindt u op het plaatje met technische gegevens.

6.1 INSTELLING VAN DE AFDICHTSTRIP

In het binnenste van de koelkasten voor wagentjes "ROLL-IN ROLL-THROUGH", bevindt zich, op het onderste gedeelte van de deur een stootstrip die voorzien is van een afdichtstrip.

Voor het instellen van de mate waarin deze afdichting aansluit aan de vloer dient u als volgt te werk te gaan:

- 1) Verwijder de bovenste twee plastic doppen;
- 2) Draai de stelschroeven tegen de klok in om de afdichting meer omlaag te brengen en met de klok mee om het tegengestelde effect te verkrijgen (fig.1).

7. AFVALVERWERKING EN Vernietiging

7.1 OPSLAG VAN HET AFVAL

Een provisorische opslag van speciaal afval in afwachting van verwerking door middel van afvalbehandeling en/of definitieve opslag is toegestaan. U dient zich in ieder geval te houden aan de in uw land geldende wetten met betrekking tot de bescherming van het milieu.

7.2 PROCEDURE MET BETREKKING TOT DE DEMONTAGE VAN HET APPARAAT

In de verschillende landen zijn verschillende wetten van kracht, en daarom dient men zich te houden aan de voorschriften die worden opgelegd door de wetten en door de instanties van de Landen waar de vernietiging plaatsvindt.

In het algemeen moet men de koeler weer terug geven aan de dealer of dient men hem af te geven bij één van de gespecialiseerde centra voor afvalverzameling/vernietiging.

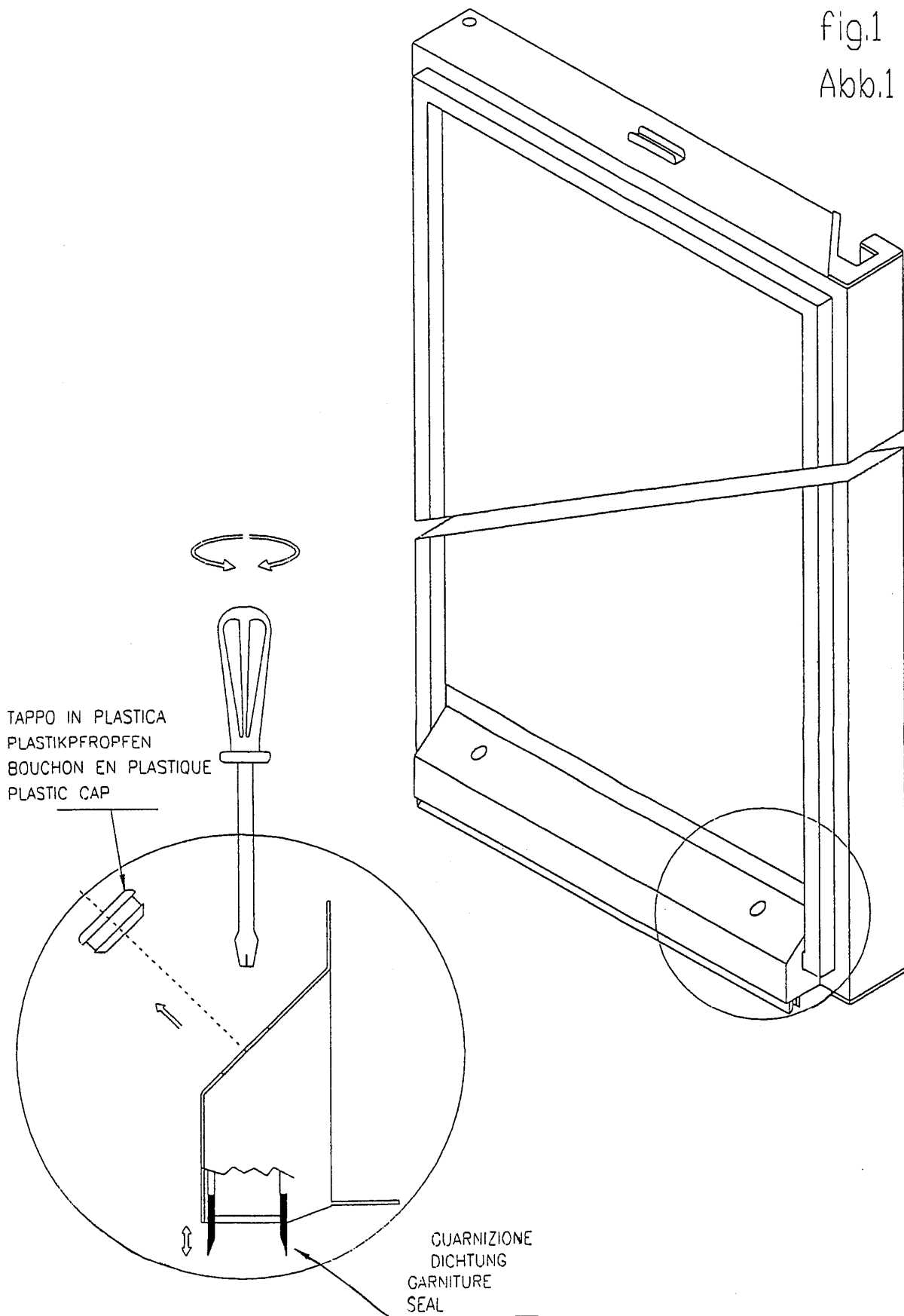
Demonteer de koelkast en sorteer de onderdelen al naargelang hun chemische aard. Denk eraan dat de compressor smeerolie en koelvloeistof bevat; deze kunnen worden opgevangen en hergebruikt. De onderdelen van de koelkast vallen onder speciaal afval dat mengbaar is met gewoon stadsafval.

DE DEMONTAGE MOET IN IEDER GEVAL WORDEN UITGEVOERD DOOR GESPECIALISEERD PERSONEEL

8. BIJGEVOEGDE DOCUMENTATIE

- Technische gegevens;
- Elektrische schema's;
- Conformiteitsverklaring.

fig.1
Abb.1



Caratteristiche dei prodotti conservabili in frigorifero

Data for opbevaring af levnedsmidler i køleskab

Kenmerken van de producten die in de koeler bewaard kunnen worden

Kännetecken för livsmedel som förvaras i kylskåp

		PRODOTTI FRESCHI FRISCHE PRODUKTER FROSNE PRODUKTER FÄRSKT LIVSMEDEL				PRODOTTI CONGELATI VERSE PRODUKTE DIEPVRIESPRODUKTE PAKASTEET		
		°C	UR%	t		°C	UR%	t
CARNI	Agnello/Lam/Lamsvlees/Lamm	0	+1	85÷90	1÷2 s	-18	90	6÷8 m
KØD	Maiale/Svin/Varkensvlees/Griskött	0	+1	85÷90	1÷2 s	-18	90÷95	6÷8 m
VLEES	Manzo/Okse/Rindvlees/Nötkött	-1	+1	88÷92	1÷6 s	-17	88÷92	6÷9 m
KÖTT	Pollame/Fjerkæ/Gevogelte/Fågel	0		85÷90	1 s	-18	90÷95	6÷8 m
	Salumi/Pålæg/Vleeswaren/Korv	-1	+2	80	1÷6 m	-	-	-
	Vitello/Kalv/Kalfsvlees/Kalv	-1	0	90	1÷3 s	-	-	-
FRUTTA	Albicocche/Abrikoser/Abrikozen/Aprikoser	-0,5	0	89÷90	1÷2 s	-	-	-
FRUGTER	Ananas/Ananas/Ananas/Ananas	+7		85÷90	2÷4 s	-	-	-
FRUIT	Arance/Appelsiner/Sinaasappel/Apelsiner	0	+1	85÷90	1÷2 m	-	-	-
FRUKT	Avocado/Avocado/Avocado/Avocados	+7	+13	85÷90	1÷2 m	-	-	-
	Banane/Bananer/Bananen/Bananer	+14	+16	90	1÷2 s	-	-	-
	Cachi/Kaki/Kaki/Kakiplommon	-1		85÷90	1÷2 m	-	-	-
	Ciliege/Kirsebær/Kersen/Körsbär	-1	0	85÷90	1÷4 s	-18	90÷95	1 a
	Datteri secchi/Tørrede dadler/Gedroogde dadel/Torkade dadlar	-2	0	70	1 s	-	-	-
	Datteri freschi/Friske dadles/Verse dadels/Färska dadlar	-2	0	85÷90	9÷12 m	-	-	-
	Limoni/Citroner/Citroener/Citroner	+9	+10	85÷90	6÷8 s	-	-	-
	Manghi/Mango/Mango/Mango	+10		85÷90	2÷3 s	-	-	-
	Mele/Ebler/appels/Äpplen	-1	+3	86÷90	2÷5 m	-	-	-
	Meloni/Meloner/Meloen/Meloner	+4	+10	85÷90	1÷4 s	-	-	-
	Pere/Pærer/Peren/Päron	-1	0	85÷90	1÷6 m	-	-	-
	Pesche/Fersker/Perziken/Persikor	-1	+1	85÷90	1÷4 s	-18	85÷90	1 a
	Pompelmi/Grapefrugt/Grapefruits/Grapefrukt	0	+10	85÷90	4÷6 s	-	-	-
	Prugne/Blommer/Druiven/Plommon	0		85÷90	3÷4 s	-18	90÷95	1 a
	Uva/Vindruer/Druiven/Vindruvor	-1	0	85÷90	3÷4 s	-	-	-
VERDURA	Asparagi/Aspargs/Asperges/Sparris	0		90÷95	2÷3 s	-18	90÷95	6÷12 m
GRØNTSAGER	Bietole/Rødbender/Witte biet/Betor	0		90÷95	1÷2 s	-	-	-
GROENTE	Carciofi/Artiskokker/Artisjokken/Kronärtskocka	0		90÷95	3÷4 s	-18	90÷95	8÷12 m
GRÖNSAKER	Carote/Geulerødder/Wortels/Morötter	0		90	1÷2 s	-18	90	6÷12 m
	Cavolfiori/Blomkål/Bloemkool/Blomkål	0		85÷90	2÷3 s	-	-	-
	Cetrioli/Aurker/Konkommes/Gurka	+7	+10	90÷95	2÷3 s	-	-	-
	Cipolle/Løg/Uien/Lök	-3	0	70÷75	6 m	-	-	-
	Fagioli freschi/Friske bønner/Verse bonen/Färska bönor	+4	+7	85÷90	8÷10 g	-	-	-
	Fagioli secchi/Tørrede bønner/Gedroogde bonen/Torkade bönor	+2	+5	70	60 m	-	-	-
	Funghi/Svampe/Champignons/Svamp	0	+1	85÷90	3÷5 g	-	-	-
	Indivia/Endivie/Andjvie/Endivsallad	0		90÷95	1÷3 s	-	-	-
	Melanzane/Auberginer/Aubergines/Auberginer	+7	+10	85÷90	10 g	-	-	-
	Olive/Oliven/Oliven/Oliver	+7	+10	85÷90	4÷6 s	-	-	-
	Patate/Kartofler/Aardappels/Potatis	+4,5	+10	85÷90	4÷8 m	-	-	-
	Piselli freschi/Friske ærter/Verse doperwten/Gröna ärtor	-0,5	0	85÷90	1÷2 s	-18	90÷95	6÷12
	Piselli secchi/Tørrede ærter/Gedroogde dopertwen/Torkade ärtor	+2	+5	70	6 m	-	-	-
	Pomodori/Tomater/Tomaten/Tomater	+7	+10	90	2÷7 g	-	-	-
	Rape/Selleri/Knolraap/Kårot	0		90÷95	4÷5 m	-	-	-
	Sedani/Bladselleri/Selderij/Selleri	-0,5	0	90÷95	1÷4 m	-	-	-
	Spinaci/Spinat/Spinazie/Spenat	-0,5	0	90÷95	2÷6 s	-18	90÷95	6÷12 m
VARI	Birra/Øl/Bier/Öl	+1,5	+4,5	-	1÷3 m	-	-	-
DIVERSE	Burro/Smør/Boter/Smør	0	+4,5	80÷85	1÷2 m	-	-	-
DIVERSEN	Dolciumi/Kager/Zoetigheden/Sötsaker	-18	+1	40÷65	-	-	-	-
DIVERSE	Fiori recisi/Afskårne blomster/Snijbloemen/Sniibloemen	-0,5	+5	80÷85	1 s	-	-	-
	Formaggi/Ost/Kaas/Ost	-1	+7	65÷70	-	-	-	-
	Latte/Mælk/Melk/Mjolk	+0,15		-	1 s	-	-	-
	Miele/Honning/Honong/Honung	+7	+10	60÷70	1 a	-	-	-
	Noci essiccate/Tørrede nødder/Gedroogde noten/Torkade nøtter	0	+10	65÷75	8÷12 m	-	-	-
	Uova fresche/Friske æg/Verseieieren/Färska ägg	-	0	85÷90	6÷7 m	-18	90÷95	8÷15 m
PESCE E CROSTACEI	Pesce grasso/Fede fisk/Vette vis/Fett fisk	-1,5	0	90	1 s	-18	90	2÷4 m
FISK OG SKALDYR	Pesce magro/Magre fisk/Magere vis/Mager fisk	0	+1,7	90÷95	5÷15 g	-	-	-
VIS EN SCHAALDIEREN	Merluzzo/Torsk/Kabeljauw/Mager fisk	0	+1,7	90÷95	5÷15 g	-	-	-
FISK OCH SKALDJUR	Crostacei/Skaldyr/Schaaldieren/Skaldjur	+0,5		90÷95	1 s	-18	90	2÷4 m
	Ostriche/Østers/Oesters/Ostron	0	+2	85÷90	1÷5 g	-18	90	2÷4 m

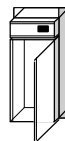
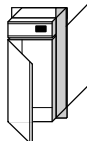
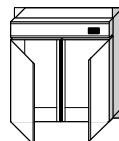
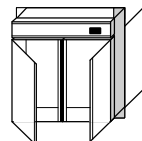
g = giorni/dage/dagen/dagar

s = settimane/uger/weken/veckor

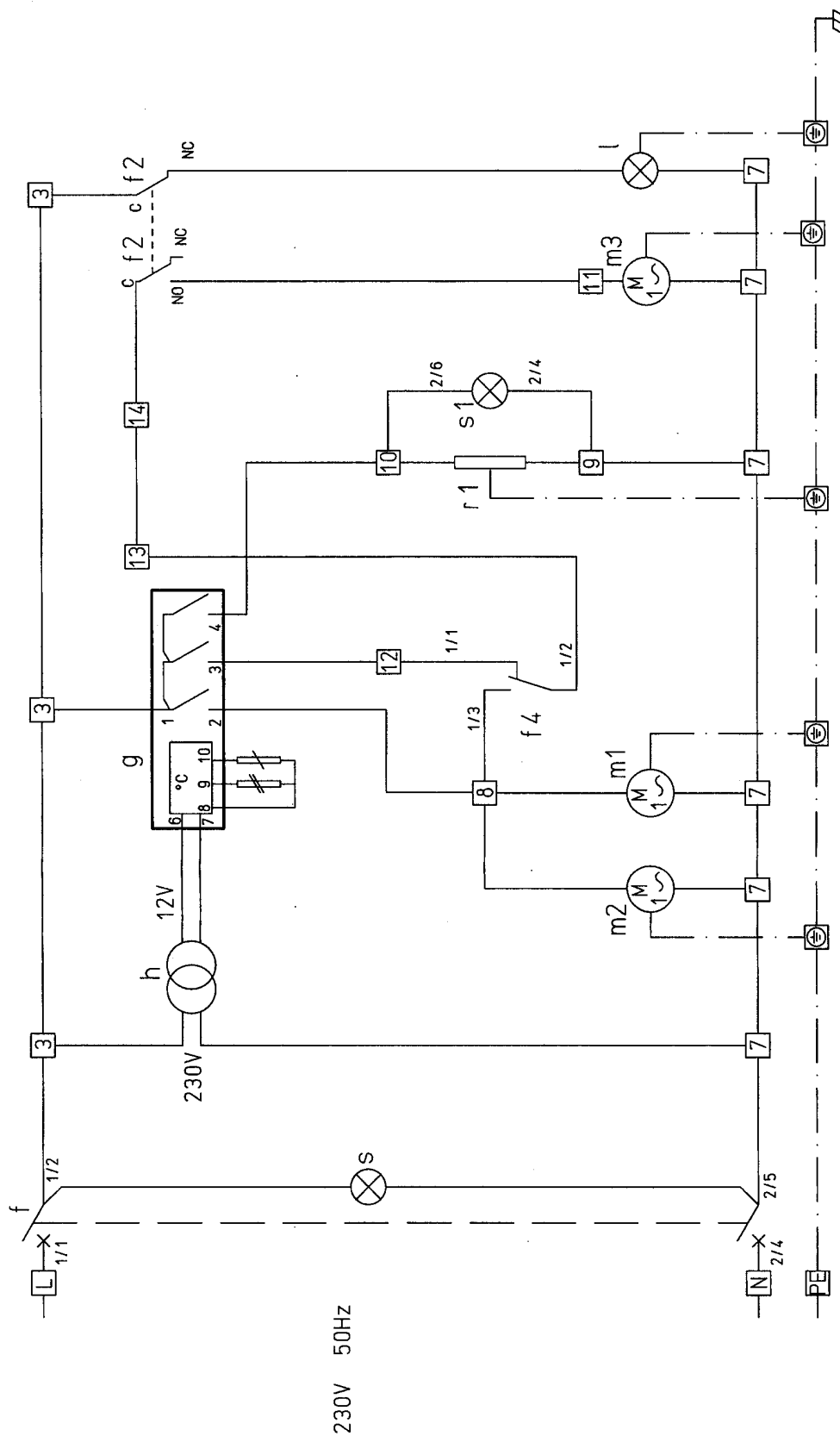
m = mesi/måneder/maanden/månader

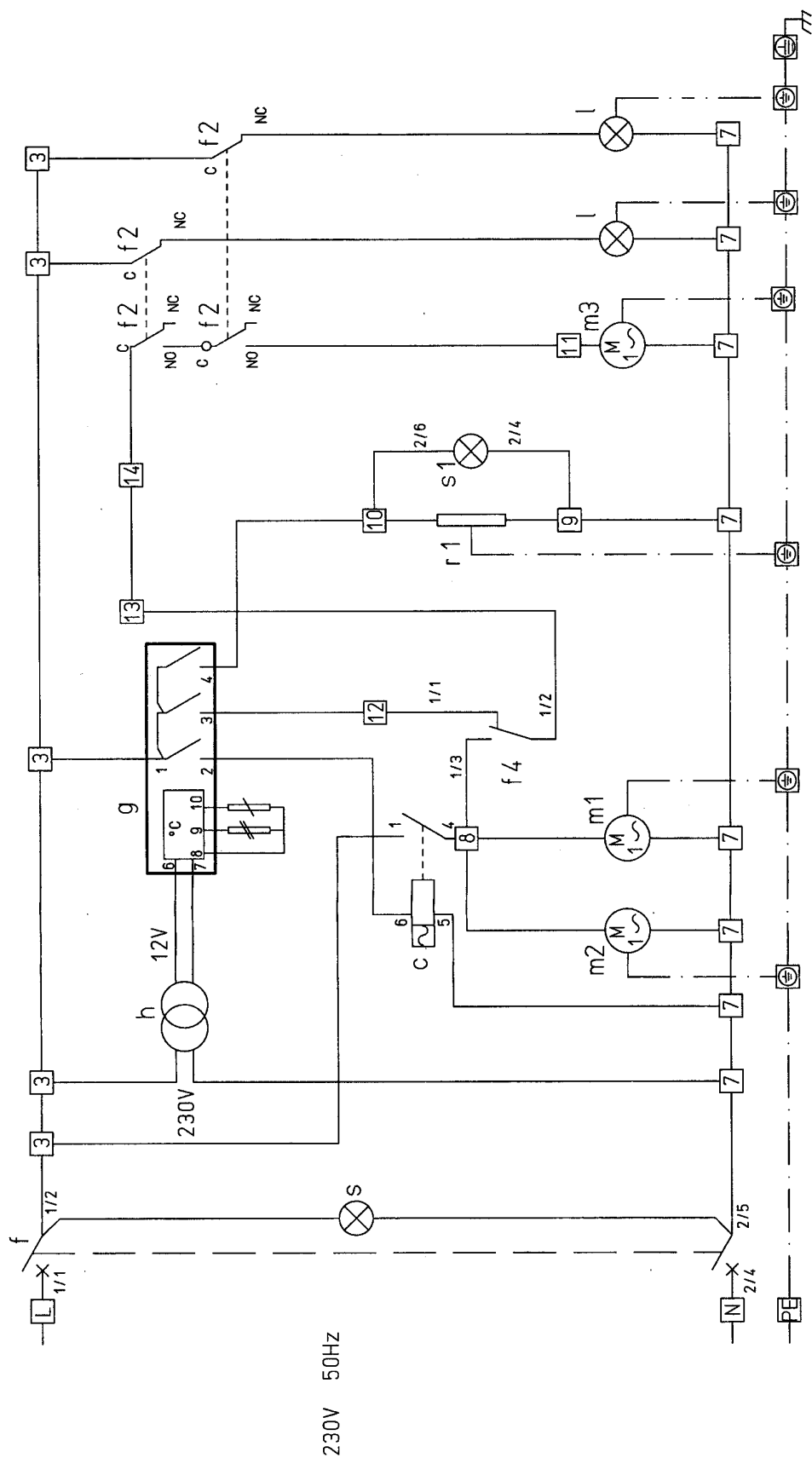
a = anno/år/jaar/år

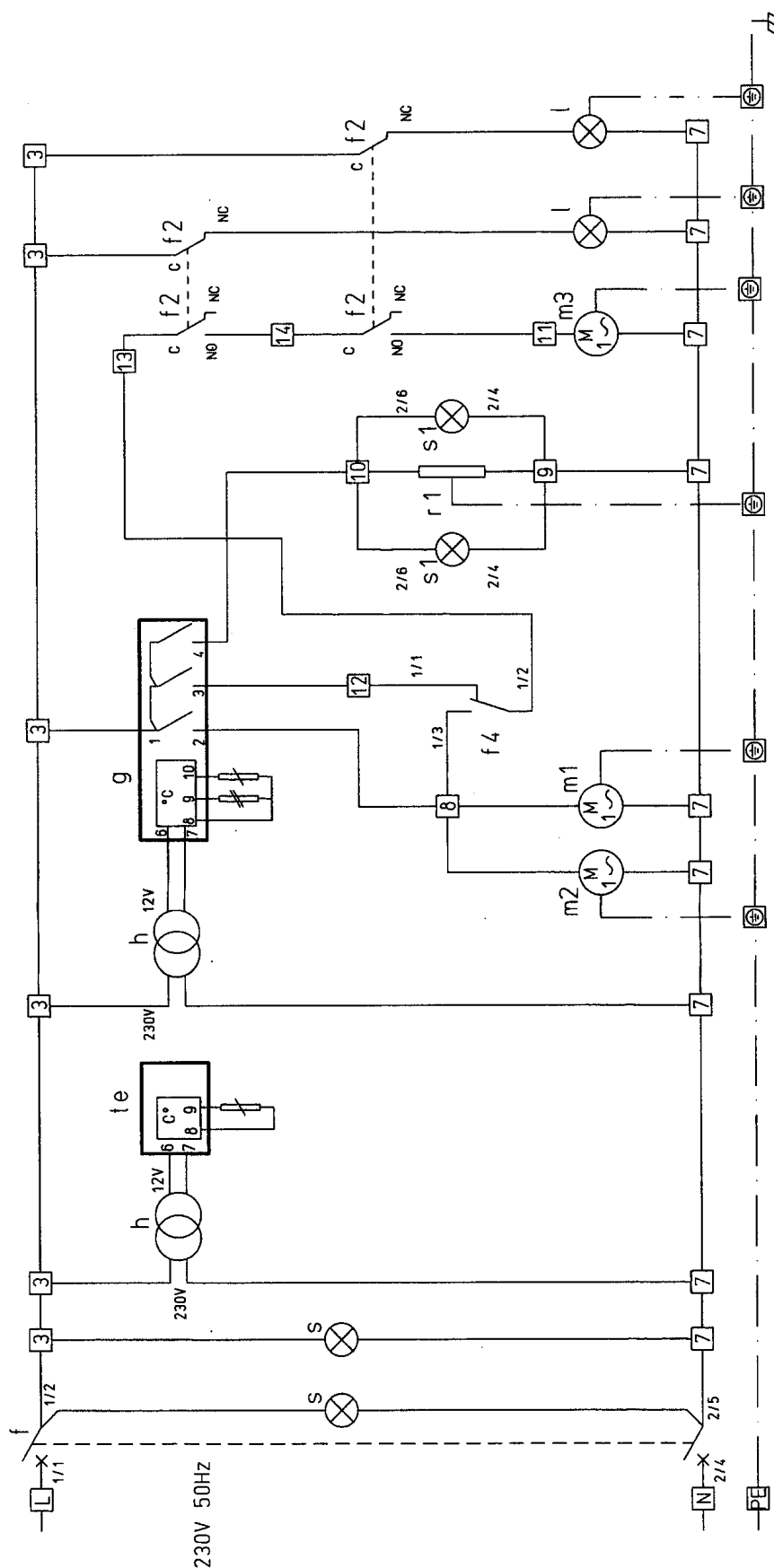
ARMADI PER CARRELLI - ROLL-IN / ROLL-THROUGH

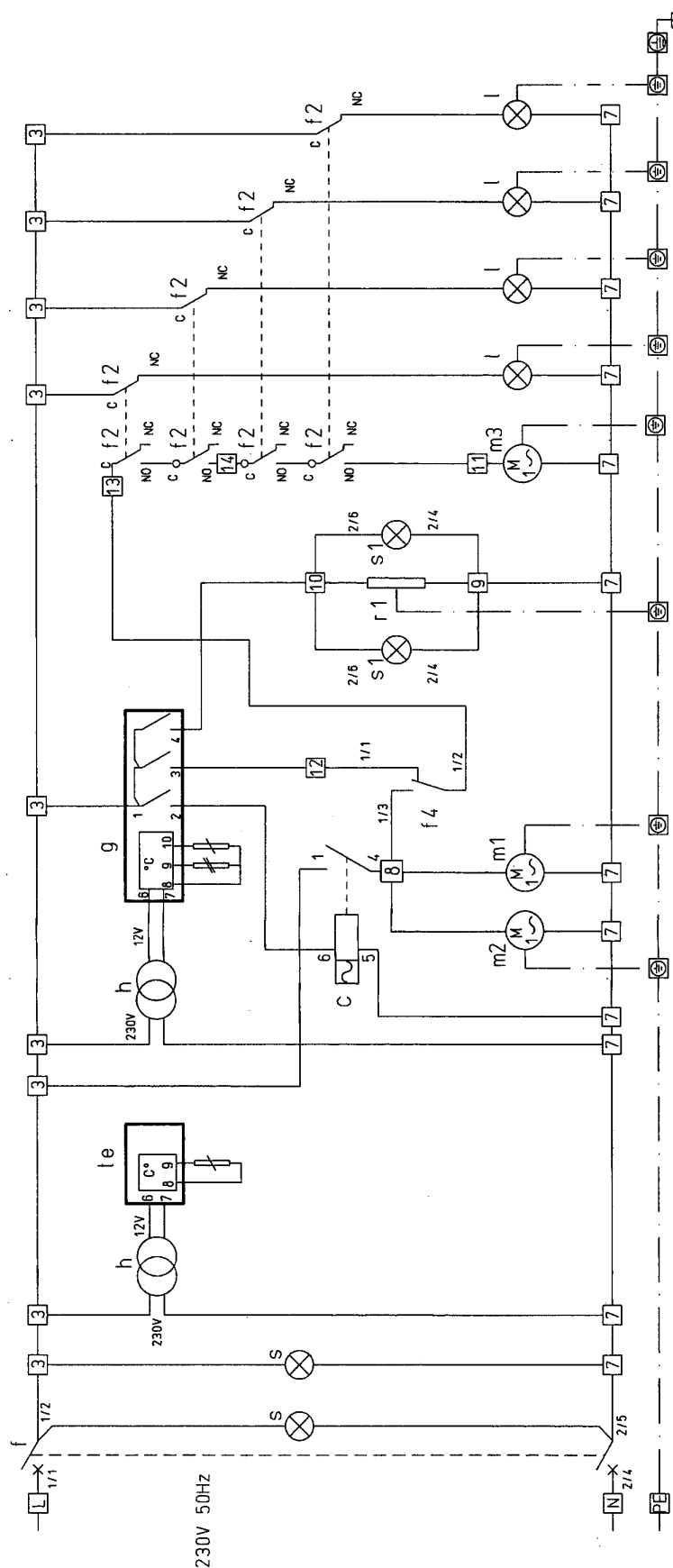
					
MODELLO - MODEL		AR CI 1	AR CT 1	AR CI 2	AR CT 2
LxPxH - LxDxH	(mm)	880x940x2180	880x1020x2180	1760x940x2180	1760x1020x2180
Capacità interna lorda Bruto interne capaciteit	(lt)	1080	1190	2330	2540
Classe climatica - Klimaatklasse		T	T	T	T
Temperatura d'esercizio Bedrijfstemperatuur	(°C)	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Capacità di refrigerazione - Koelvermogen	(W)	1148 (*)	1148 (*)	1604 (*)	1604 (*)
Tipo refrigerante - Soort koelmiddel		R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a
Potenza/Corrente assorbita Verm./Opgenomen stroom	(W) (A)	680 (*) 3,10	690 (*) 3,15	860 (*) 5,15	880 (*) 5,20
Sistema di refrigerazione - Koelsysteem		VENTILATO / GEVENTILEERD			
Dotazione interna - Interne uitrustig		Allestimento interno adatto per carrelli per griglie GN2/1 - Inner equipment for trolleys with GN2/1 shelves - Int. Ausrüstung vorbereitet für GN2/1 Horderwagen Aménagement intérieur adapté pour chariot pour grilles			
Peso Gewicht (kg)	Refrigerato-Refrigerated Gekühlt-Réfrigère	175	198	265	311
	Predisposto-Remote unit Für Zentralkühlung Sans groupe logé	155	178	235	281
Alimentazione - Spanning	(V/-/Hz)	230 / 1 / 50			
(*) T.evaporazione = +7,2°C Verdampingstemp. = +7,2°C		T. condensazione = +54,4°C Condensatietemp. = +54,4°C			
(**) T.evaporazione = -23,3°C Verdampingstemp. = -23,3°C		T. condensazione = +54,4°C Condensatietemp. = +54,4°C			

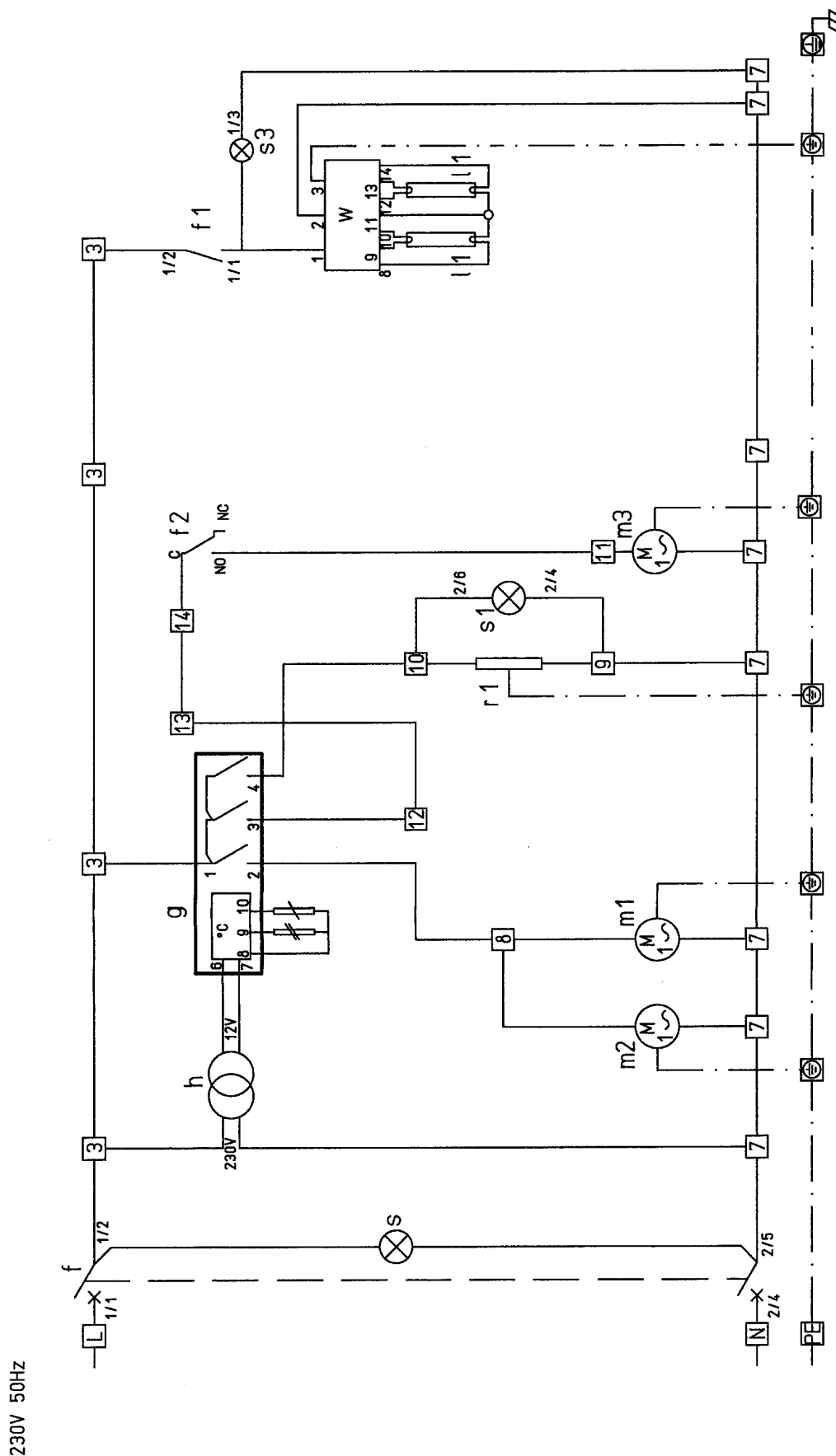
202003



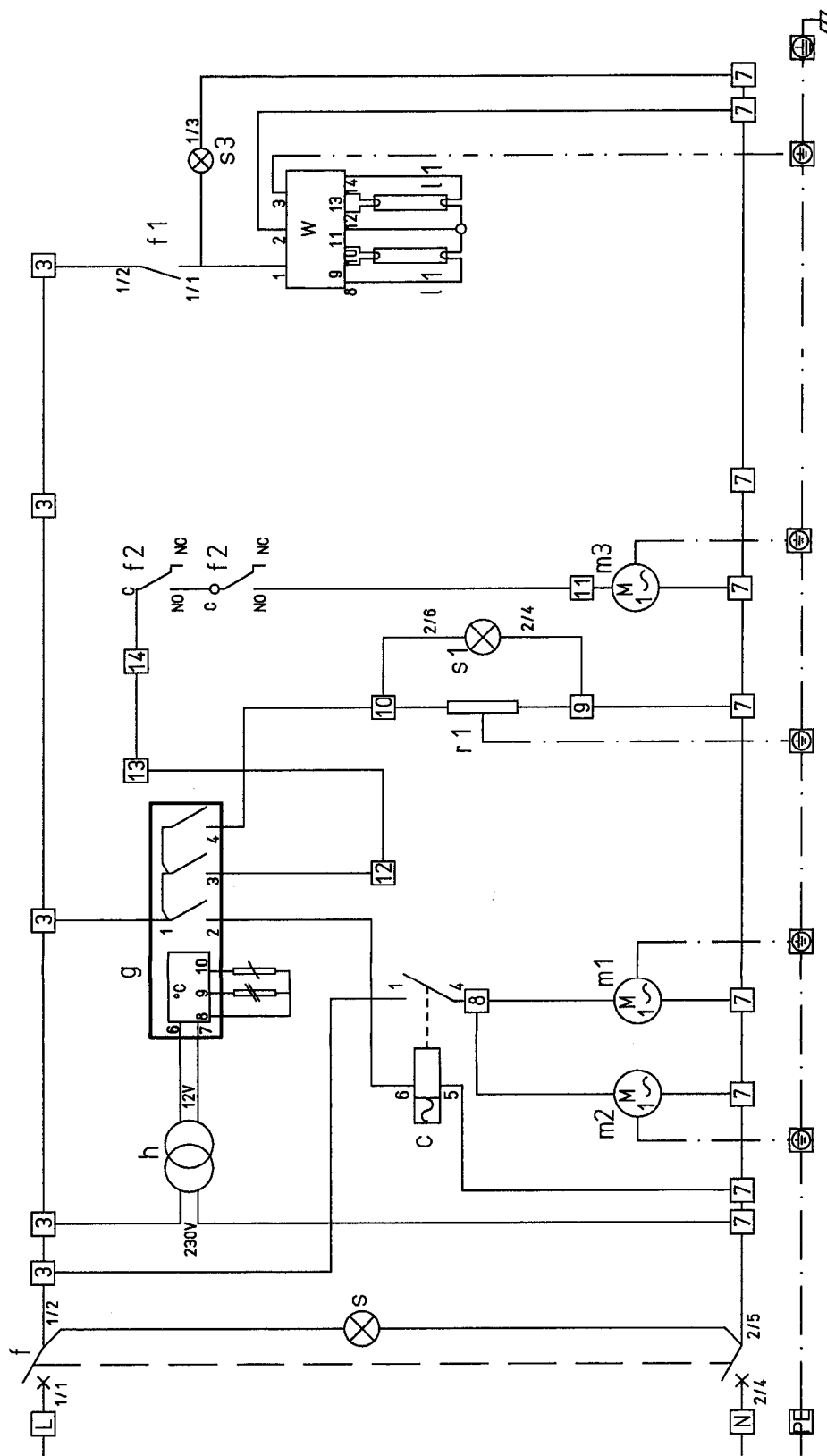


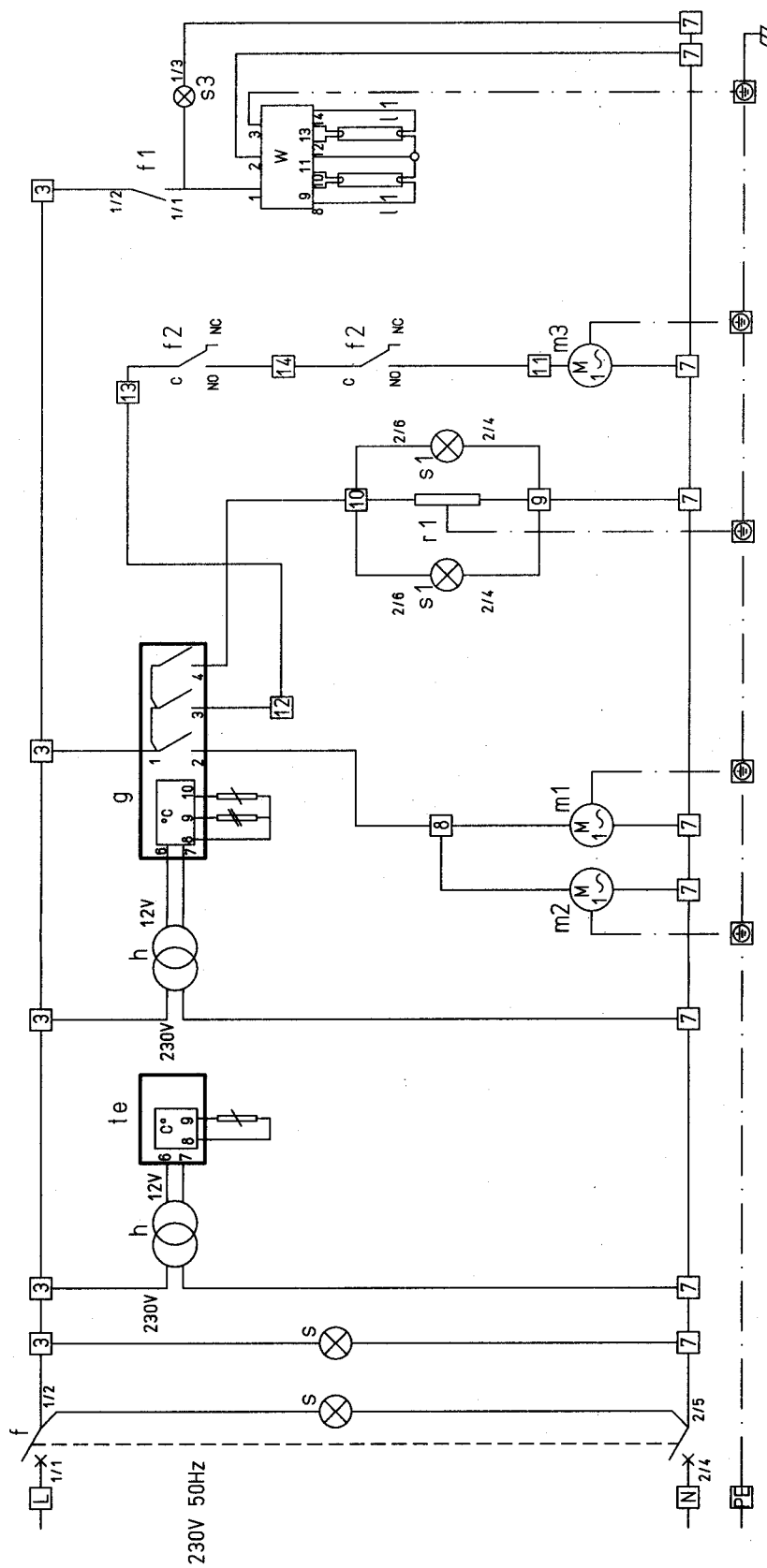


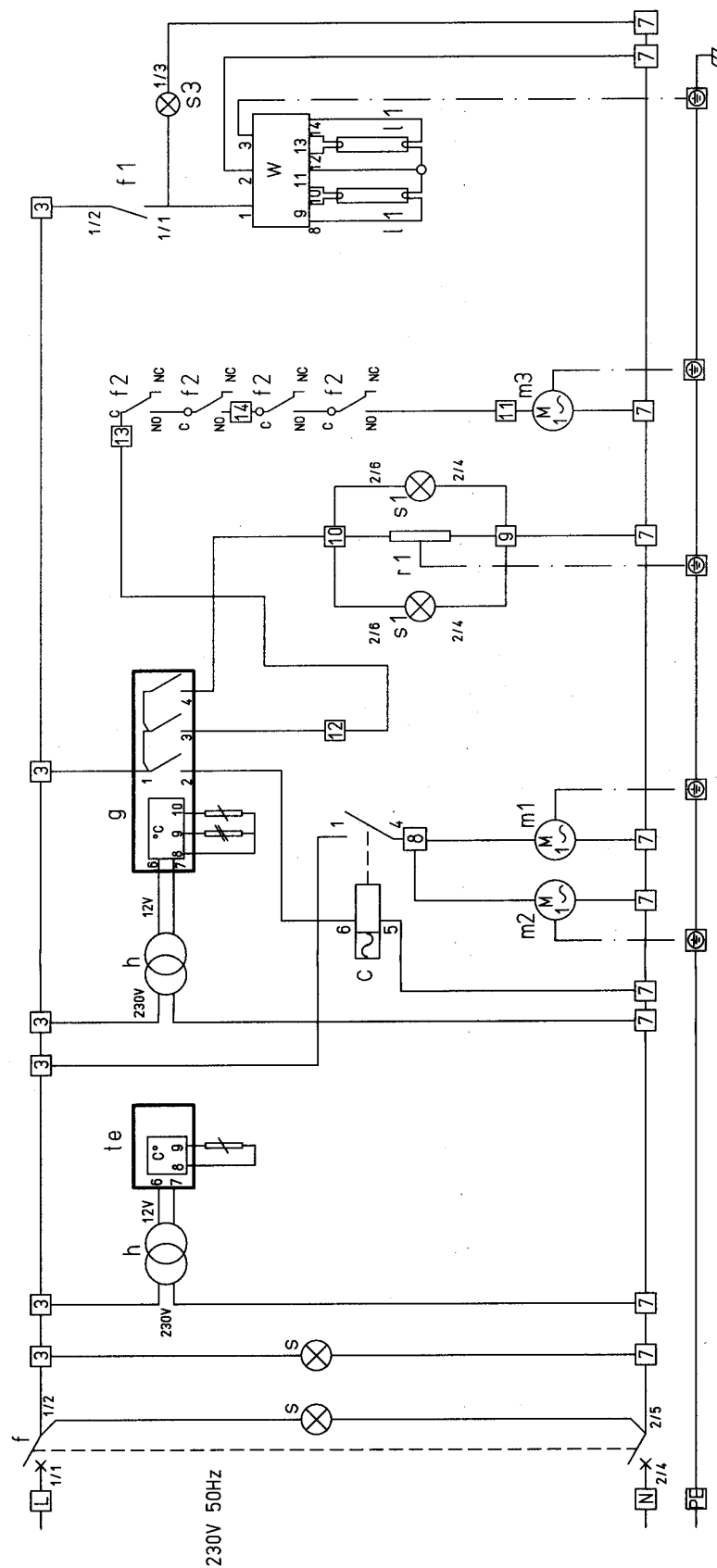




230V 50Hz







LEGENDA		KEY	
L	Linea	L	Line
N	Neutro	N	Neutral
	Numerazione morsetto e cavo		Numeration of clamp and cable
a	Scheda microprocessore	a	Microproc. Card
b	Tastiera	b	Selection board
f	Interruttore generale	f	Main switch
f1	Interruttore luce cella	f1	Switch of the cell light
f2	Micro porta	f2	Door microswitch
f3	Selezionatore di ciclo	f3	Cycle selection knob
f4	Selettore UR% MIN/MAX	f4	Selector UR% MIN/MAX
f5	Selettore statico - ventilato	f5	Selector switch static forced air
f6	Interruttore ventilatore	f6	Fan switch
f7	Interruttore pannello comandi	f7	Control panel switch
m1	Motocompressore	m1	Compressor
m2	Motoventilatore condensatore	m2	Fan of the condenser
m3	Motoventilatore evaporatore	m3	Fan of the evaporator
m4	Motoventilatore fianchetto destro	m4	Right side motor fan
m5	Motoventilatore alzatina	m5	Refrigerated shelf-fan
s	Spia apparecchiatura sotto tensione	s	Warning light for energized appliance
s1	Spia apparecchiatura in sbrinamento	s1	Warning light for appliance in defrosting
s2	Spia ventilatore inserito	s2	Fan switch
s3	Spia illuminazione cella in funzione	s3	Warning light for the operation of the cell lamp
l	Lampada illuminazione cella	l	Lamp of the cell lighting
l1	Lampada neon cella	l1	Neon lamp of the cell lighting
e	Termostato cella	e	Cell thermostat
e1	Termostato controllo sbrinamento	e1	Thermostat of defrosting control
e2	Termostato controllo resistenza	e2	Thermostat for resistance regulation
e3	Termostato controllo abbassamento	e3	Blast chilling control thermostat
e4	Termostato controllo ventilatore	e4	Fan control thermostat
e5	Termostato elettronico per abbattimento (TN)	e5	Electronic blast chilling control thermostat (NT)
e6	Termostato elettronico per congelamento (BT)	e6	Electronic freezing thermostat (LT)
k	Timer sbrinamento	k	Defrosting timer
k1	Timer temporizzatore	k1	Selected cycle selling timer
r	Cavi riscaldanti per cornici	r	Heating cables for frames
r1	Resistenza sbrinamento evaporatore	r1	Resistor for defrosting the evaporator
r3	Resistenza scarico evaporatore	r3	Condensate discharging resistance
r4	Resistenza evaporazione condensa	r4	Condensate evaporation resistance
r5	Resistenza porte vetro	r5	Frame-heating glass doors
r6	Resistenza valvola bilanciamento pressione	r6	Pressure balancing valve resistance
n	Variatore di tensione	n	Voltage variator
c	Relè di potenza	c	Power relay
c1	Relè doppio scambio	c1	Relay with 2 contacts
c2	Relè ventilatore evaporatore	c2	Relay of evaporator fan
c3	Relè di sbrinamento	c3	Defrosting timer
c4	Relè ritardo ventole	c4	Timer for delayed fan starting
d	Morsettiera scatola derivazione	d	Terminal board of the connector block
d1	Morsettiera cablaggio	d1	cables junction box
d2	Morsettiera variatore tensione	d2	Transformer junction box
v	Elettrovalvola di sbrinamento	v	Solenoid defrost valve
vr	Elettrovalvola di aspirazione	vr	Inlake valve
g	Teletermostato	g	Thermostat
h	Trasformatore 230/12V	h	Transformer 230/12V
h3	Trasformatore 115/230V	h3	Transformer 115/230V
p	Pressostato di sicurezza (per condensazione ad acqua)	p	Safety pressure switch (for water condensation)
q	Condensatore di marcia	q	Running condenser
q1	Condensatore per ventilatore	q1	Fan condenser
w	Alimentatore elettronico per lampade neon	w	Electronic power feeder for neon lamps
	Sonda cella		Cell probe
	Sonda evaporatore		Cooler probe
	Sonda al cuore		Core measuring probe
	Sonda condensatore		Condenser probe
t	Contattore compressore+ventilatore condensatore	t	Compressor contactor+Fan condenser
te	Termostato elettronico	te	Electronic thermometer



Friulinox srl
Via Fiumicino, 15
33082 Azzano Decimo (PN) Italy

(I)
(NL)
FF051011

MANUALE D'INSTALLAZIONE ROLL-IN ROLL-THROUGH

ROLL-IN ROLL-THROUGH INSTALLATIEHANDBOEK

INDICE

CAP.1 INSTALLAZIONE

- 1.1 Trasporto del prodotto, movimentazione
- 1.2 Descrizione delle operazioni di piazzamento
- 1.3 Allacciamento
- 1.4 Reinstallazione

INHOUD

HOOFDSTUK.1 INSTALLATIE

- 1.1 Transport van het produkt, verplaatsing
- 1.2 Het opstellen van de machine
- 1.3 Aansluiting
- 1.4 Her-installatie

1. INSTALLAZIONE

Questo capitolo contiene informazioni destinate a personale tecnico specializzato.

1.1 TRASPORTO DEL PRODOTTO, MOVIMENTAZIONE

Gli armadi per carrelli ROLL-IN ROLL-THROUGH vengono imballati in gabbie di legno su pallet, il tutto avvolto con film estensibile di pvc.

Il sistema di sollevamento da utilizzare è quello del carrello a forche o del transpallet, ponendo particolare cura al bilanciamento del peso.

ATTENZIONE: DURANTE LE OPERAZIONI DI CARICO, SCARICO, TRASPORTO ED IMMAGAZZINAMENTO, FARE ATTENZIONE A NON CAPOVOLGERE L'APPARECCHIATURA, CARICARE E SCARICARE CON PRECAUZIONE E TENERE ALL'ASCIUTTO L'APPARECCHIATURA.

Per quanto riguarda lo smaltimento dell'imballo, esso può essere riutilizzato per un'eventuale reinstallazione. L'utilizzatore dovrà comunque comportarsi secondo le norme vigenti nel proprio paese.

Limiti di impilabilità

GLI ARMADI PER CARRELLI ROLL-IN ROLL-THROUGH NON POSSONO ESSERE IMPILATI.

A CAUSA DEL BARICENTRO NON COINCIDENTE CON IL CENTRO GEOMETRICO DELL'APPARECCHIATURA, FARE ATTENZIONE DURANTE GLI SPOSTAMENTI.

1.2 DESCRIZIONI DELLE OPERAZIONI DI PIAZZAMENTO

Si consiglia di sballare immediatamente l'apparecchiatura non appena ricevuto il collo, per poterne controllare l'integrità e l'assenza di danni al trasporto.

Eventuali danni devono essere tempestivamente segnalati al vettore. In nessun caso comunque alcun apparecchio danneggiato potrà essere reso al costruttore senza preavviso e senza averne ottenuta preventiva autorizzazione scritta.

Come sballare l'apparecchiatura:

- Togliere il film protettivo
- Schiodare i masselli che compongono la gabbia
- Togliere il nylon a bolle e le varie protezioni in polistirolo
- Con un carrello a forche sollevare l'apparecchiatura e portarla sul luogo di installazione facendo attenzione che il carico non sia sbilanciato.
- Dopo aver posizionato l'apparecchiatura sfilare il basamento in legno.
- Collocare l'armadio, tramite piccoli spostamenti, nell'esatta posizione. Fare attenzione a non rovinare il fondo in quanto è a filo pavimento.

N.B.: In ogni caso, prima del posizionamento, accertarsi che il pavimento sia perfettamente livellato.

ATTENZIONE: LA MACCHINA NON E' STATA PROGETTATA PER ESSERE INSTALLATA IN UNA ATMOSFERA A RISCHIO DI ESPLOSIONE.

1.3 ALLACCIAMENTO

Prima del collegamento alla rete di alimentazione elettrica, assicurarsi che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle riportate nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura. E' ammessa una variazione +/- 10% della tensione nominale.

E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad una efficiente presa di terra.

ATTENZIONE: NON IMPIEGARE PRESE O SPINE NON PROVviste DI TERRA.

LA PRESA DI RETE DEVE ESSERE DA 16A/250 VOLT PROVvista DI MESSA A TERRA.

Al fine di salvaguardare l'apparecchiatura da eventuali sovraccarichi o cortocircuiti, il collegamento alla linea elettrica va fatto tramite un interruttore magnetotermico differenziale ad alta sensibilità (30 mA) a ripristino manuale, di adeguata potenza.

Per il dimensionamento del dispositivo di protezione, va tenuto conto di:

$I_{max} = 2,3 I_n$ (corrente nominale)

I_{cc} (corrente di corto circuito)= 4500 A.

1.4 REINSTALLAZIONE

Per una eventuale reinstallazione procedere in questo modo:

- 1) Scollegare l'interruttore di rete.
- 2) Staccare la spina dalla presa di alimentazione riavvolgere il cavo di alimentazione con presa 16A/250Volt.
- 3) Togliere tutti i carrelli dall'interno della cella e pulire accuratamente la cella e gli accessori.
- 4) Reimballare l'apparecchiatura.
- 5) Per il nuovo piazzamento ed allacciamenti, procedere come descritto precedentemente (DESCRIZIONE DELLE OPERAZIONI DI PIAZZAMENTO).

1. INSTALLATIE

De informatie uit dit hoofdstuk is bestemd voor gespecialiseerd personeel

1.1 TRANSPORT VAN HET PRODUKT, VERPLAATSING

De koelkasten met gebruik van wagentjes ROLL-IN en ROLL-THROUGH worden verpakt in houten kisten op pallet, het geheel omwikkeld met pvc rekfolie.

Voor het hijsen van het apparaat dient u een vorkheftruck of handtruck te gebruiken. Let tijdens het hijsen goed op de uitbalancerende van het gewicht.

LET OP: TIJDENS LADEN, LOSSEN, TRANSPORT HET APPARAAT NIET OP ZIJN KOP HOUDEN.
GA BIJ HET LADEN EN LOSSEN VOORZICHTIG TE WERK EN HOUD HET APPARAAT
ALTIJD IN EEN DROGE OMGEVING.

Voor wat betreft de verwerking van het verpakkingsmateriaal, dit kan worden hergebruikt bij een eventuele nieuwe installatie. De gebruiker dient zich hoe dan ook te houden aan de normen die van kracht zijn in zijn eigen land.

Beperkingen met betrekking tot het stapelen

De koelkasten ROLL-IN en ROLL-THROUGH mogen niet worden gestapeld.

AANGEZIEN HET ZWAARTEPUNT NIET OVEREENKOMT MET HET GEOMETRISCHE MIDDELPUNT VAN HET APPARAAT, DIENT MEN TIJDENS DE VERPLAATSINGEN GOED OP DE HELLINGSHOEK TE LETTEN.

1.2 HET OPSTELLEN VAN DE MACHINE

Het is raadzaam het apparaat direct bij ontvangst van zijn verpakking te ontdoen, om te kunnen controleren of het helemaal heel is en tijdens het transport geen schade heeft opgelopen.

Eventuele beschadigingen dienen onmiddellijk aan de vervoerder te worden gemeld. Het is in geen enkel geval mogelijk een beschadigd apparaat aan de fabrikant terug te sturen zonder hiervan vooraf bericht te geven en zonder hiervoor schriftelijk toestemming te hebben gekregen.

Pak het apparaat uit.

- Verwijder het beschermfolie
- Tik de spijkers uit de blokjes van de kist
- Verwijder het bubbeltjesplastic en de verschillende beschermingen van schuimplastic
- Hef het apparaat op met een vorkheftruck en breng het op de plaats van installatie. Let er hierbij op dat het gewicht niet uit balans raakt.
- Trek, nadat u het apparaat op de goede plaats heeft gebracht, het houten onderstel eronder uit.
- Breng de koeler met kleine bewegingen exact op zijn plaats. Let erop dat de bodem, die tegen de vloer aan komt, niet beschadigd raakt.

N.B. In iedere geval dient u zich er, voor tot opstelling van het apparaat over te gaan, van te verzekeren dat de vloer perfect recht is.

LET OP: DE MACHINE IS NIET BEDOELD VOOR OPSTELLING IN EEN OMGEVING WAAR EXPLOSIEGEVAAR BESTAAT.

1.3 AANSLUITING

Voordat u de machine aansluit op het elektriciteitsnet dient u zich ervan te verzekeren dat de spanning en de frequentie van het net overeenkomen met de gegevens op het kenplaatje van de machine. Een variatie van +/-10% ten opzichte van de nominale spanning is toegestaan.

Het is absoluut noodzakelijk de machine goed te aarden.

LET OP: GEBRUIK GEEN NIET GEAARDE STEKKERS OF STOPCONTACTEN.
HET STOPCONTACT MOET DE WAARDEN 16A/250 VOLT KUNNEN VERDRAGEN, EN VOORZIEN ZIJN VAN AARDING.

Teneinde het apparaat te beschermen tegen eventuele overbelasting of kortsluiting, dient de aansluiting op het elektriciteitsnet te geschieden door middel van een uiterst gevoelige magnetothermische differentiaalschakelaar (30 mA) met handmatige reset, van het juiste vermogen.

Voor de dimensionering van het veiligheidsmechanisme dient rekening te worden gehouden met de:

$I_{max} = 2,3 I_n$ (nominale stroom)

I_{cc} (kortsluitingsstroom)= 4500 A.

1.4 HER-INSTALLATIE

Voor een eventuele her-installatie als volgt te werk gaan:

- 1) Zet de netschakelaar uit;
- 2) Trek de stekker uit het stopcontact;
- 3) Verwijder alle voedingswaren uit de cel en maak de cel en de accessoires zorgvuldig schoon;
- 4) Pak het apparaat weer in;
- 5) Om het apparaat opnieuw op te stellen en aan te sluiten te werk gaan volgens de aanwijzingen hierboven
(HET OPSTELLEN VAN DE MACHINE)