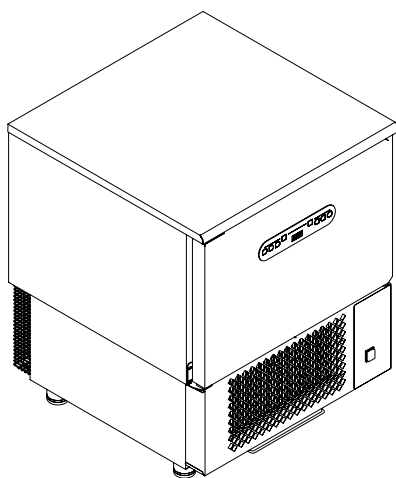
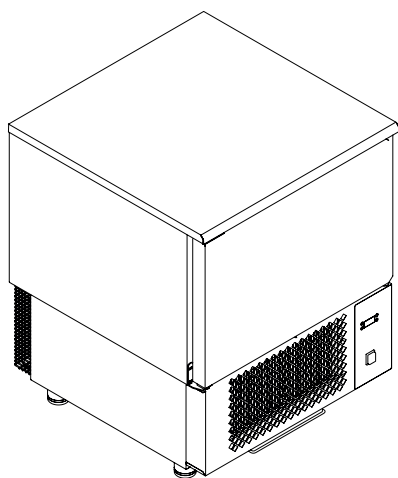




CELLULE DE REFROIDISSEMENT BFC3



FR MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

1. INFORMATIONS PRÉALABLES GÉNÉRALES

Merci d'avoir acheté notre équipement.

Lire attentivement ce manuel avant d'effectuer toute opération d'installation, de maintenance et/ou avant d'utiliser l'équipement.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les ruptures, les accidents ou inconvénients dus au non-respect et à la non-application des instructions contenues dans de ce manuel.

1.1. OBJECTIF DU DOCUMENT

Le **Manuel d'Utilisation et d'Entretien** représente le document de référence, rédigé par le Fabricant de l'équipement, il s'adresse aux opérateurs et au personnel spécialisé qui utiliseront l'équipement en question pendant tout son cycle de vie.

L'objectif de ce document est de fournir les informations pour utiliser correctement l'équipement, à partir de son installation jusqu'à son élimination, il attire l'attention sur les dangers pouvant découler d'une mauvaise utilisation et en tenant compte du comportement inapproprié raisonnablement prévisible de l'opérateur.

1.2. FOURNITURE ET CONSERVATION

Le manuel est au **format électronique**.

Ce manuel fait partie intégrante de l'équipement.

Conserver ce manuel dans un endroit accessible à tous les utilisateurs pour toute consultation future. En cas de cession ou de vente de l'équipement, ce manuel doit être remis au nouvel utilisateur afin de l'informer sur la procédure d'installation, l'utilisation et les consignes de sécurité.

1.3. NOTES DE CONSULTATION

SYMBOLE	TYPE	DESCRIPTION
-	TEXTE EN GRAS	Souligne quelques phrases et références significatives dans le texte.
	SIGNAL DE DANGER GÉNÉRIQUE OU DÉDIÉ	Met en évidence les risques pour la santé et la sécurité du personnel autorisé et/ou les risques d'endommagement ou de dysfonctionnement de la machine.
	SIGNAL D'INTERDICTION GÉNÉRIQUE OU DÉDIÉ	Souligne l'interdiction d'accomplir une action.
	SIGNAL D'OBLIGATION GÉNÉRIQUE OU DÉDIÉ	Indique une prescription (obligation d'effectuer une action).
	INFORMATION	Rapporte les informations pertinentes.

1.4. RECUEIL RÉGLEMENTAIRE

L'équipement a été conçu conformément au recueil réglementaire décrit dans la déclaration de conformité qui accompagne le produit et à la plaque d'identification apposée sur l'équipement en question, en plus des exigences téléchargeables directement sur le site institutionnel du Fabricant.

1.5. GARANTIE

Les conditions de garantie prévues par la loi sont applicables. Si l'équipement s'avère défectueux, veuillez contacter le Centre d'Assistance Agréé ou le revendeur le plus proche.

Pour la réparation de l'équipement, il faut envoyer la documentation suivante :

- Numéro de série
- Copie de la facture indiquant la date d'achat de l'équipement
- Description de la panne.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux biens dus au non-respect des consignes suscitées ou résultant d'une seule pièce de l'équipement et de l'utilisation de pièces de rechange non d'origine.



Cet équipement professionnel ne peut être utilisé et nettoyé que par des personnes ayant atteint la majorité (> 18 ans en Europe ou autres limites définies par la réglementation locale) ayant des conditions psychophysiques normales et ayant reçu une formation adéquate en matière de protection de la santé et sécurité sur le lieu de travail.



AVERTISSEMENT

Danger électrique. Débrancher l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux d'entretien.



AVERTISSEMENT

Cet équipement contient des réfrigérants hydrocarbonés inflammables et explosifs.



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'explosion. La machine contient un liquide de refroidissement inflammable. Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'équipements susceptibles de provoquer des incendies et des explosions. N'utiliser que des équipements qui ne produisent pas d'étincelles pour les zones Ex. Ne pas percer les tuyaux du liquide de refroidissement.



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'explosion. La machine contient un liquide de refroidissement inflammable. Consulter les fiches de données de sécurité du liquide de refroidissement avant de travailler sur l'équipement.



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'explosion. La machine contient un liquide de refroidissement inflammable. Suivre les instructions de manipulation données.



AVERTISSEMENT

Danger de coupure. Le profil de la porte présente des arêtes vives. Utiliser la face avant de la porte pour fermer l'appareil.



Seul un personnel technique qualifié doit effectuer les travaux d'entretien.



Le personnel technique qualifié doit couper le courant électrique et mettre à la terre l'ensemble de l'équipement avant d'effectuer des travaux d'entretien. Il doit utiliser des vêtements, des chaussures et des équipements ESD capables de dissiper lentement les charges électrostatiques et de ne pas en produire.



Lors du chargement du liquide frigorigène inflammable, les exigences de la fiche de données de sécurité de la substance doivent être strictement respectées.



Utiliser uniquement des pièces de rechange originales.



Il est strictement interdit d'apporter toute modification à l'équipement.



Ne pas mettre l'équipement en marche avec les mains humides ou en cas de contact avec de l'eau.

2.1. OBLIGATIONS ET INTERDICTIONS

2.1.1. OBLIGATIONS

- Seul un personnel technique qualifié doit effectuer les travaux d'installation (voir le chapitre « **INSTALLATION** »)
- Toute la zone autour de l'équipement doit être dégagée et propre
- Laisser libre tout le périmètre de l'équipement afin que l'air puisse circuler
- N'utiliser que des récipients pour aliments
- Attendre que la température programmée soit atteinte avant de charger le produit dans l'équipement
- Placer un panneau de danger d'inflammabilité sur le lieu de travail.

2.1.2. INTERDICTIONS

- Ne pas installer l'équipement si des dommages ont été constatés à la réception
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'équipement
- Ne pas utiliser l'équipement comme plan de travail ou comme plateau de support
- Ne pas modifier et altérer, en aucune façon, l'équipement
- Ne pas déposer ou conserver des liquides ou des matériaux inflammables, ni d'objets facilement inflammables sur l'équipement, ou à l'intérieur ou à proximité immédiate
- Ne pas placer de matériel (boîtes ou autres) sur l'équipement
- Ne pas manipuler l'équipement en le prenant par la poignée. Saisissez-le par les côtés
- Ne pas placer l'équipement directement exposé au soleil et à toute autre forme de rayonnement thermique
- Ne pas placer l'équipement dans un local présentant une humidité relative élevée (formation de condensation)
- Ne pas placer l'équipement dans une niche fermée ou contre le mur
- Ne pas obstruer les prises d'air
- Ne pas régler les températures plus basses que celles autorisées
- Ne pas endommager et ne pas plier les ailettes de l'évaporateur et les tuyaux du liquide de refroidissement
- Ne pas stocker de médicaments, de sang et de produits sanguins dans l'équipement
- Dans cet équipement, ne pas conserver de substances explosives telles que des récipients sous pression avec un propulseur inflammable
- Ne pas stocker de produits chimiques et inflammables
- Ne pas poser de casseroles, de produits et d'objets chauds sur ou à proximité de l'équipement.

3. DESCRIPTION ET IDENTIFICATION

3.1. IDENTIFICATION DE L'ÉQUIPEMENT

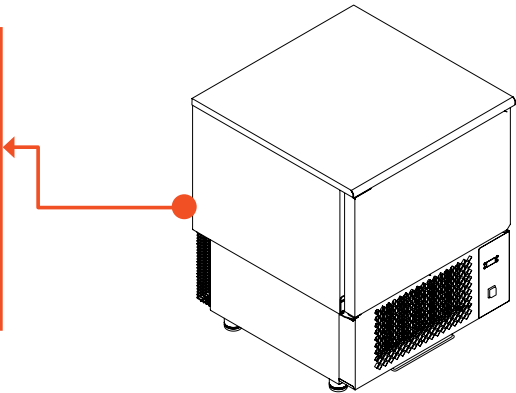
La plaque signalétique se trouve à l'arrière de l'équipement. Elle contient les éléments suivants :

- Numéro de série
- Caractéristiques typologiques/fonctionnelles
- Données de la certification et du marquage.



**Ne pas retirer la plaque d'identification et/ou la remplacer par d'autres plaques.
Contacter le fabricant en cas de besoin.**

Data produzione Production date		Matricola	Serial Number	Modello	Model
		Cod:			
Norma sicurezza Safety norm		Classe Climatica Climatic Class			
Gas espansione Expansion gas	Tipo Gas type	Carica Gas Load	Carica 2 Gas 2 Load		
Illuminazione Lighting	Resist. condensa Condensation heater	Corrente Rated current			
			XXXXXX		
Tensione Alimentazione Power Supply	Fase Phase	Frequenza Frequency			
Volume netto Net volume	Potenza elettrica Electric power	ARM Storamento elettrico Electric defrost			



La plaque signalétique peut changer en fonction du pays de destination de l'équipement.

3.2. UTILISATION PRÉVUE

L'équipement est un **CELLULE DE REFROIDISSEMENT** à usage professionnel.

Il permet de refroidir rapidement les produits alimentaires déjà cuits.

Il fonctionne dans les modes suivants :

- Refroidissement positif de la température = jusqu'à $+10\text{ °C}$ / $+3\text{ °C}$
- Refroidissement rapide négatif ou congélation = jusqu'à -18 °C / -40 °C .

Le Fabricant décline toute responsabilité pour les utilisations autres que celles indiquées.



Ne pas utiliser cet appareil pour le refroidissement rapide de produits autres que ceux prévus.



Ne pas utiliser de récipients sous pression contenant un gaz propulseur inflammable dans l'équipement.

3.3. DESCRIPTION

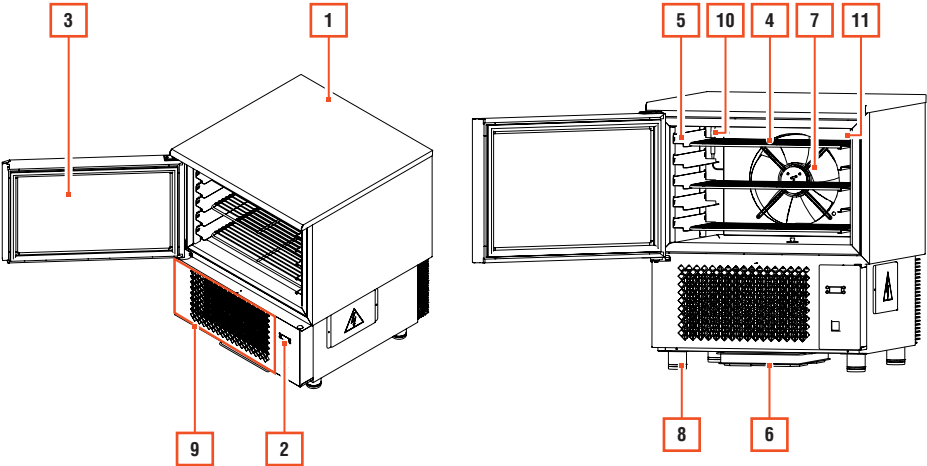
L'équipement a une structure interne et externe en acier inoxydable. Le fond extérieur est en acier galvanisé.

Il est doté d'une isolation de 40 mm en résines de polyuréthane.

Il est équipé d'un câble d'alimentation.

L'isolation est fabriquée sans utiliser de CFC dangereux pour l'environnement.

3.4. COMPOSANTS PRINCIPAUX



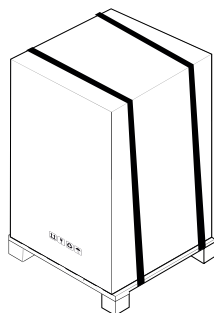
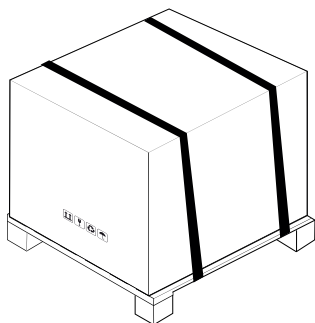
POS.	ÉLÉMENT	REMARQUES
1	STRUCTURE	
2	TABLEAU DE COMMANDE	
3	PORTE AVEC POIGNÉE	
4	ÉTAGÈRE	
5	SUPPORT D'ÉTAGÈRE	
6	BAC DE RÉCUPÉRATION DE LA CONDENSATION AMOVIBLE	
7	GROUPE ÉVAPORATEUR	Fourni avec les éléments suivants : ▪ Ventilateur ▪ Résistance
8	PIEDS	
9	UNITÉ RÉFRIGÉRANTE	Fourni avec les éléments suivants : ▪ Compresseur ▪ Condenseur ▪ Ventilateur
10	SONDE À AIGUILLE	
11	SONDE DE TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE	

4. RÉCEPTION ET MANUTENTION

4.1. RÉCEPTION DE L'ÉQUIPEMENT

L'équipement est livré sur une palette emballée dans du carton cerclé.

Lors de la livraison, vérifier que l'emballage est intact et qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.



4.1.1. MANUTENTION AVEC L'EMBALLAGE



Seul un personnel technique qualifié doit effectuer les opérations de manipulation de l'équipement.

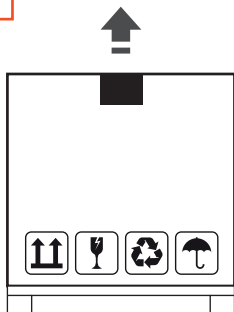


Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des règles de sécurité en vigueur.

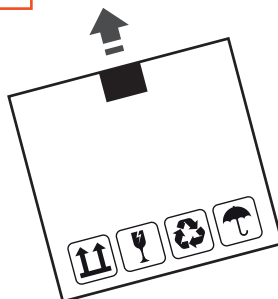
Il faut manutentionner l'emballage toujours en position verticale (voir les instructions sur l'emballage).

Si l'emballage est incliné, attendre au moins 8 heures avant de commencer. De cette façon, l'huile contenue dans le condenseur circule vers toutes les pièces pour les lubrifier.

OUI

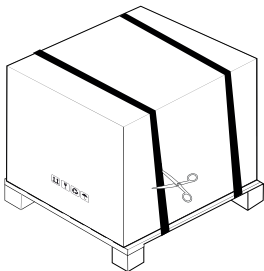
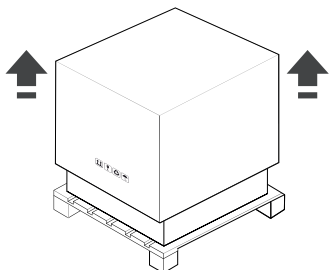


NON



4.1.2. RETRAIT DE L'EMBALLAGE ET CONTRÔLE

Pour le retrait de l'emballage :

ÉTAPE	ACTION	IMAGE
1	Retirer les feuillets.	
2	Retirer le carton d'emballage.	
3	Soulever l'équipement pour le retirer de la palette. Placer l'équipement à l'endroit prévu. Remarque : il faut 2 opérateurs pour soulever et manipuler l'équipement manuellement.	
4	Retirer les films protecteurs qui protègent l'acier (à l'extérieur et à l'intérieur).	



Conserver la palette d'emballage.

Après avoir enlevé tous les matériaux d'emballage, contrôler la présence de toute éventuelle anomalie.

Si des anomalies sont constatées, ne pas installer l'équipement. Contactez votre revendeur ou votre centre de service agréé dans les 8 jours suivant la date d'achat.

4.1.3. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les matériaux utilisés pour les emballages sont recyclables et doivent être collectés.



Séparer les divers matériaux constituant l'emballage conformément à la réglementation en vigueur dans le Pays d'installation.

4.2. MANUTENTION

4.2.1. DIVISION DES VERSIONS ET DES POIDS POUR LA MANUTENTION

VERSION	TAILLE DE L'EMBALLAGE	POIDS BRUT
ATT03	L.780 x P.780 x H.920 mm	91 Kg
ATT03_TH	L.780 x P.780 x H.920 mm	91 Kg
ATT03_EA	L.780 x P.780 x H.920 mm	91 Kg
ATT05	L.780 x P.780 x H.1050 mm	102 Kg
ATT05_TH	L.780 x P.780 x H.1050 mm	102 Kg
ATT05_EA	L.780 x P.780 x H.1050 mm	102 Kg
ATT07	L.780 x P.780 x H.1460 mm	122 Kg
ATT07_TH	L.780 x P.780 x H.1460 mm	122 Kg
ATT10	L.780 x P.780 x H.1460 mm	122 Kg
ATT10_TH	L.780 x P.780 x H.1460 mm	122 Kg
ATT10_EA	L.780 x P.780 x H.1460 mm	122 Kg
ATT10-P	L.780 x P.780 x H.1460 mm	122 Kg
ATT10-P_TH	L.780 x P.780 x H.1460 mm	122 Kg
ATT15	L.780 x P.780 x H.2200 mm	178 Kg
ATT15_TH	L.780 x P.780 x H.2200 mm	178 Kg
ATT20	L.780 x P.780 x H.2200 mm	190 Kg
ATT20_TH	L.780 x P.780 x H.2200 mm	190 Kg

4.2.2. OPÉRATIONS DE MANUTENTION

Avant d'effectuer toute opération de manutention de l'équipement, lire attentivement les instructions.



Seul un personnel technique qualifié doit effectuer les opérations de manipulation de l'équipement.



Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des règles de sécurité en vigueur.



Déplacer l'équipement en le maintenant toujours en position verticale. Ne pas incliner l'équipement.

Le levage et la manutention doivent être effectués par 2 opérateurs.

Soulever l'équipement manuellement, en le saisissant à la base.

Si l'appareil est incliné, attendre au moins 8 heures avant de le mettre en marche. De cette façon, l'huile contenue dans le condenseur circule vers toutes les pièces pour les lubrifier.



ATTENTION

Lors de la manipulation, veiller à ne pas endommager l'équipement lui-même, les personnes, les animaux et/ou les objets se trouvant à proximité immédiate.



ATTENTION

Ne pas tirer l'équipement par la porte pour le déplacer.

5. INSTALLATION



Seul un personnel technique qualifié doit effectuer les travaux d'installation de l'équipement.



Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des règles de sécurité en vigueur.



Ne pas installer ni utiliser l'équipement dans des environnements, des lieux ou des zones classés ATEX.

5.1. LOCAL D'INSTALLATION

5.1.1. CARACTÉRISTIQUES DU LOCAL D'INSTALLATION



L'équipement ne doit pas être installé à l'extérieur et directement exposé aux agents atmosphériques.

Le local d'installation doit être une pièce dont la température et l'humidité sont adéquates et contrôlées afin d'éviter les dysfonctionnements et la condensation.

Respecter les conditions environnementales admissibles indiquées :

CONDITIONS AMBIANTES ADMISES

Température ambiante	max 30 °C
Humidité de l'air	max 55 %

Ne pas utiliser l'appareil en dehors des conditions d'utilisation et de fonctionnement autorisées.



Ne pas boucher les ouvertures de ventilation de l'air de refoulement et de retour de l'équipement.

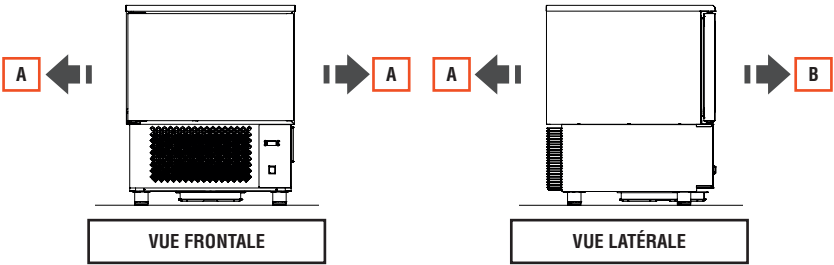


Placer l'équipement loin des sources de chaleur et des flammes nues.

5.1.2. DISTANCES MINIMALES DE SÉCURITÉ

Afin de garantir le bon fonctionnement de l'équipement et donc une bonne circulation de l'air, respecter les distances de sécurité minimales par rapport aux parois latérales, aux autres équipements et/ou aux sources de chaleur.

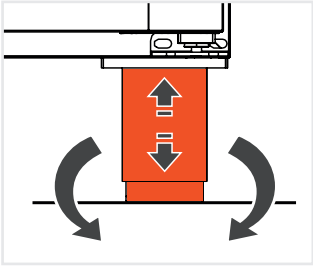
DISTANCES MINIMALES DE SÉCURITÉ		
A	Latérale / Arrière / Supérieure	10 cm
B	Côté porte	Distance égale à la longueur de l'ouverture de la porte



5.2. POSITIONNEMENT ET RÉGLAGE DES PIEDS

Placer l'équipement parfaitement à plat, afin qu'il puisse fonctionner correctement, que l'eau de condensation provenant du processus de dégivrage puisse s'écouler correctement et qu'il n'y ait pas de vibrations bruyantes du moteur.

Pour la **mise en place et le réglage des pieds** de l'équipement :

ÉTAPE	ACTION	IMAGE
1	Placer l'équipement sur une surface horizontale.	
2	Régler (si nécessaire) la hauteur des pieds à vis.	
3	Vérifier la planéité à l'aide d'un niveau à bulle.	
4	Vérifier le bon positionnement du bac d'évacuation de l'eau de condensation et de son drain d'évacuation.	

5.3. ÉVACUATION DE L'EAU DE CONDENSATION

L'équipement dispose d'un bac pour recueillir l'eau de condensation. Retirer le bac à la fin du dégivrage manuel avec la porte ouverte.

6. BRANCHEMENTS

6.1. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



Seul un personnel technique qualifié doit effectuer les travaux de connexion sur l'équipement.



Le raccordement électrique doit être effectué conformément au recueil légal et aux réglementations applicables dans le pays où l'équipement est installé.

6.1.1. BRANCHEMENT DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Consulter le schéma électrique de l'équipement.

Pour effectuer un branchement électrique correct :

- Mettre en place un disjoncteur différentiel
- Vérifier que la tension et la fréquence du réseau correspondent à celles de la plaque signalétique. Une variation $\pm 10\%$ de la tension nominale est admissible
- Raccorder l'équipement à une installation de mise à la terre efficace. Vérifier le fonctionnement et la déclaration de conformité conformément au recueil réglementaire du pays d'installation
- Installer un interrupteur bipolaire de sectionnement avec ouverture des contacts d'au moins 3 mm, en amont de la prise. Ce commutateur est obligatoire lorsque la charge dépasse 1000 watts ou lorsque l'équipement est connecté directement sans l'utilisation d'une fiche. Il doit donc être placé à proximité immédiate de l'équipement afin d'être bien visible par le personnel en cas d'entretien
- Vérifier que la section du câble d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'équipement

Il est obligatoire, selon la loi, de brancher l'équipement à une installation de mise à la terre efficace, déclaré et vérifié par les autorités compétentes.

Ne pas brancher la fiche électrique de l'équipement sur une rallonge et/ou un réducteur.

Procéder comme suit :

ÉTAPE	ACTION
1	Brancher la fiche d'alimentation à la prise murale.



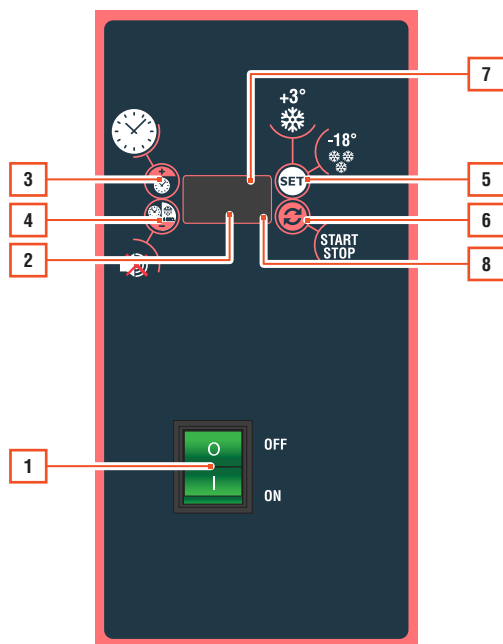
AVERTISSEMENT
Danger électrique. Si le câble d'alimentation est endommagé, le remplacer.



Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de branchements incorrects, non réalisés dans les règles de l'art ou par du personnel technique non qualifié et autorisé.

7. PANNEAU DE COMMANDE

7.1. VERSION DE LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE VERSION « NUMÉRIQUE »



POS.	ICÔNE	ÉLÉMENT	DESCRIPTION
1	-	INTERRUPTEUR GÉNÉRAL 0/I	- Positionné sur « 0 » : machine éteinte - Positionné sur « I » : machine alimentée électriquement.
2	-	DISPLAY	Affiche les paramètres de fonctionnement de l'équipement.
3		Réglage du temps +/Contrôle de la température de la chambre	Presser et relâcher Défile dans le menu. Augmente la durée ou la température du cycle sélectionné.
4		Réglage du temps - / Arrêt du signal acoustique / Dégivrage	Presser et relâcher Défile dans le menu. Diminue la durée ou la température du cycle sélectionné. Si le signal acoustique est activé Mise en sourdine du signal acoustique (à la première pression).

POS.	ICÔNE	ÉLÉMENT	DESCRIPTION
5		Temps à partir du début du cycle/ Sélecteur de fonction et cycles	Presser et relâcher Sélection du cycle de refroidissement (+3 °C ou -18 °C). Presser pendant au moins 4 s Le panneau passe en mode veille.
6		Start / Stop / Congélation	Presser et relâcher Début/arrêt du cycle sélectionné.
7	-	LED de fonctionnement surgélation	▪ Accès fixe : compresseur activé. ▪ Clignotante : retard, protection ou activation verrouillée.
8	-	Voyant de fonctionnement	▪ Accès fixe : compresseur activé. ▪ Clignotante : retard, protection ou activation verrouillée.

7.1.1. ALARMES

Les alarmes présentes sont celles liées aux sondes. Elles ne sont affichées que lorsque l’affichage de la sonde relative est requis.

CODES	DESCRIPTION DE L'ALARME
Er	Erreur générique ou interne des sondes.
Er1	Erreur de la sonde de la chambre.
Er2	Erreur de la sonde à aiguille.
Er3	Erreur de la sonde du condenseur.



Si un refroidissement rapide est en cours et qu'une erreur de sonde à aiguille (Er2) se produit, le cycle passe en mode temporisé tandis que l’affichage de l’erreur demeure.

7.1.2. CARACTÉRISTIQUES DE L'INTERFACE EN FONCTION DU CYCLE

Les commandes de l'interface prennent des caractéristiques qui dépendent du cycle de fonctionnement de l'équipement.

PHASE D'ARRÊT

AFFICHAGE DE L'ÉCRAN

L'écran affiche le temps (en heures et minutes) si un cycle temporisé est sélectionné, ou la température de la sonde à aiguille en °C pour un cycle de sonde.

Le point en haut du deuxième écran indique la sélection d'un cycle négatif.

FONCTIONNALITÉS DES COMMANDES

La touche ,  et  permettent de sélectionner le cycle de refroidissement rapide.

En appuyant sur la touche , on configure automatiquement un cycle de sonde positif ou négatif.

En appuyant sur la touche  pendant 4 secondes, l'appareil se met en mode veille.

L'appui sur la touche  ou  configure automatiquement un cycle à temps si un cycle de sonde à aiguille a été précédemment sélectionné ou configure le refroidissement rapide sur une durée plus ou moins longue.

Si le signal acoustique est activé, la première pression sur la touche  fait taire le signal acoustique.

Une pression sur la touche  démarre le cycle de refroidissement rapide.

PHASE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

AFFICHAGE DE L'ÉCRAN

L'écran affiche le temps restant (en heures et minutes) si un cycle temporisé est sélectionné ou la température de la sonde à aiguille en °C pour un cycle de sonde.

Si la présence de porte est activée (P1=1) et que le contact n'est pas fermé, « dr » apparaît sur l'écran pour indiquer que la porte est ouverte.

FONCTIONNALITÉS DES COMMANDES

Pendant les programmes « Sonde à aiguille » et le programme « Temps », une pression sur la touche  affiche le temps écoulé depuis le début du cycle.

En appuyant sur la touche , la température relevée par la sonde de la chambre s'affiche. Cet écran reste affiché pendant 5 secondes.

Si le signal acoustique est activé, la première pression sur la touche  fait taire le signal acoustique.

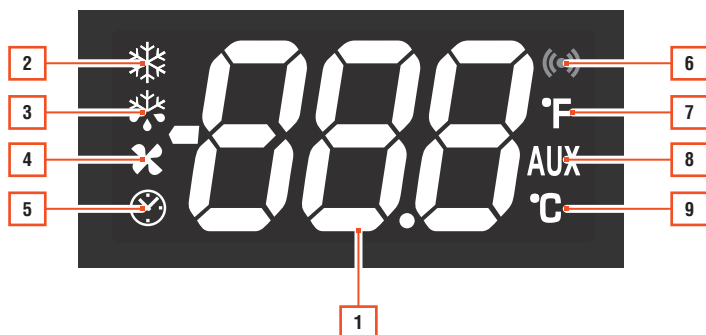
La pression de la touche  commence ou met fin au cycle de refroidissement rapide/conservation.



À la fin de la phase de refroidissement rapide positif, on passe automatiquement en mode conservation à une température comprise entre 0 °C et +3 °C.

À la fin de la phase de refroidissement rapide négatif, on passe automatiquement en mode conservation à une température comprise entre - 22 °C et -25 °C.

7.2.1. ÉCRAN



POS.	ICÔNE	ÉLÉMENT	DESCRIPTION
1	-	DISPLAY	-
2		LED COMPRESSEUR	Allumée en permanence Compresseur activé. Éteinte Compresseur désactivé.
3		LED DE DÉGIVRAGE	Allumée en permanence Dégivrage en cours. Clignotant Dégivrage requis mais pas en cours. Éteinte Dégivrage désactivé.
4		LED VENTILATEUR DE LA CELLULE DE L'ÉVAPORATEUR	Allumée en permanence Ventilateur de la cellule de l'évaporateur activée. Éteinte Ventilateur de la cellule de l'évaporateur désactivée.
5		LED D'AFFICHAGE DU TEMPS EN MINUTES	Allumée en permanence Programme manuel en cours. Affichage d'un temps à l'écran. Éteinte Programme manuel désactivé.
6		LED D'ALARME	Allumée en permanence Alarme présente. Éteinte Alarme absente.

POS.	ICÔNE	ÉLÉMENT	DESCRIPTION
7		LED D’AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE EN °F	Allumée en permanence Programme automatique en cours, affichage de la température en °F.
8		LED AUX	Allumée en permanence Fonction de stérilisation  (le cas échéant) ou chauffage de la sonde  (le cas échéant) en cours.
9		LED D’AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE EN °C	Allumée en permanence Programme automatique en cours, affichage de la température en °C.

8. UTILISATION

Avant d'utiliser l'équipement, vérifier qu'il est en parfait état. En cas d'anomalies, mettre l'équipement hors service et contacter le Service d'assistance technique.



ATTENTION

Veiller à ce que toutes les ouvertures de ventilation de l'air de refoulement et de retour à l'intérieur de l'équipement ne soient pas obstruées.



Lorsque l'appareil est en STOP, laisser la porte entrouverte pour éviter toute stagnation.

8.1. VÉRIFICATIONS AVANT L'UTILISATION



Seul le personnel technique spécialisé doit procéder à la mise en service initiale de l'équipement.

Avant la mise sous tension, vérifier que :

- les surfaces de l'équipement et tout autour soient sèches
- L'équipement se trouve dans une position parfaitement plane et nivelée
- Les paramètres de fonctionnement ont été réglés (voir le chapitre « **PANNEAU DE COMMANDE** »)
- L'interrupteur principal soit en position « 0-OFF »
- Aucun contact direct ou indirect ne soit présent avec des pièces électriques sous tension



Ne pas effectuer les opérations avec des mains mouillées ou humides.

Nettoyer soigneusement l'équipement et ses composants avant de charger le produit (voir le chapitre « NETTOYAGE »).

8.2. CHARGE DU PRODUIT À REFROIDIR RAPIDEMENT



Charger un maximum de 15 kg sur chaque étagère. La charge doit être répartie uniformément sur l'étagère.



Pré-refroidir la chambre avant de commencer le cycle de refroidissement rapide positif ou négatif.



Pour un refroidissement rapide correct, ne pas introduire de produits chauds. Attendre que le produit refroidisse avant de le placer à l'intérieur de l'équipement.

Afin de garantir le bon fonctionnement de l'équipement, ne pas dépasser la capacité de refroidissement rapide indiquée et charger le produit en veillant à respecter les exigences suivantes :

EXIGENCE	IMAGE
Ne pas faire se chevaucher les produits à refroidir rapidement	
Maintenir un espace d'au moins 70 mm entre les plateaux contenant le produit à refroidir rapidement, afin de permettre une bonne circulation de l'air à l'intérieur de la chambre de l'équipement.	
Placer les plateaux près de l'évaporateur.	
Diviser la distance entre les plateaux en espaces égaux.	



N'ouvrir la porte que le temps nécessaire au chargement et au déchargement des produits à l'intérieur de l'équipement.

8.3. REFROIDISSEMENT RAPIDE DU PRODUIT

Ce qui suit est purement indicatif. La responsabilité des processus de refroidissement rapide incombe uniquement à l'utilisateur de l'équipement, qui doit se conformer aux réglementations locales et aux manuels de bonnes pratiques (GHP) qui lui sont applicables. Le fabricant n'est pas responsable des dommages matériels et corporels.

En application de la norme ISO 22042, le fabricant garantit :

- Un refroidissement rapide positif de 65 °C à + 10 °C en moins de 120 min
- Un refroidissement rapide négatif de 65 °C à - 18 °C en moins de 270 min



avec la charge déterminée dans le document de Déclaration de consommation d'énergie disponible sur le site officiel.

À la fin de la phase de refroidissement rapide positif, on passe automatiquement en mode conservation à une température comprise entre 0 °C et +3 °C, et l'indication « AUX » clignote.

À la fin de la phase de refroidissement rapide négatif, on passe automatiquement en mode conservation à une température comprise entre -22 °C et -25 °C, et l'indication « AUX » clignote.

Ne pas ouvrir la porte de l'appareil pendant le cycle de refroidissement rapide pour respecter les durées indiquées.

8.3.1. MESURE DE LA TEMPÉRATURE

Lorsque l'épaisseur du produit le permet, utiliser la sonde de température à aiguille pour connaître la température exacte atteinte au cœur du produit.

Ne pas interrompre le cycle de refroidissement rapide avant d'avoir atteint la température de +3 °C en refroidissement rapide positif et de -18 °C en refroidissement rapide négatif.



8.3.2. DURÉES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

Ce qui suit est purement indicatif. La responsabilité des processus de refroidissement rapide incombe uniquement à l'utilisateur de l'équipement, qui doit se conformer aux réglementations locales et aux manuels de bonnes pratiques (GHP) qui lui sont applicables. Le fabricant n'est pas responsable des dommages matériels et corporels.



En application de la norme ISO 22042, le fabricant garantit :

- Un refroidissement rapide positif de 65 °C à + 10 °C en moins de 120 min
- Un refroidissement rapide négatif de 65 °C à - 18 °C en moins de 270 min

avec la charge déterminée dans le document de Déclaration de consommation d'énergie disponible sur le site officiel.

ALIMENT	CHARGE MAXIMALE	ÉPAISSEUR DU PRODUIT	DURÉE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE	CYCLE UTILISÉ
ENTRÉES				

ALIMENT	CHARGE MAXIMALE	ÉPAISSEUR DU PRODUIT	DURÉE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE	CYCLE UTILISÉ
Béchamel	6 l	4 cm	70 minutes	POSITIF
Bouillon de viande	7 l	6-7 cm	90 minutes	POSITIF
Cannelloni au four	4 Kg	3-4 cm	40 minutes	POSITIF
Minestrone de légumes	5 l	5 cm	90 minutes	POSITIF
Pâtes fraîches	1 kg	5 cm	30 minutes	NÉGATIF
Sauce bolognaise et tomate	5 Kg	5 cm	90 minutes	POSITIF
Soupe aux haricots	5 Kg	5 cm	90 minutes	POSITIF
Soupe de poisson	4 Kg	5 cm	90 minutes	POSITIF
VIANDE ET VOLAILLE				
Rôti de porc	7 Kg	10 cm	90 minutes	POSITIF
Bœuf braisé	7 Kg	15 cm	90 minutes	POSITIF
Bœuf bouilli	6 kg	12-18 cm	90 minutes	POSITIF
Blanc de poulet	5 Kg	4-5 cm	30 minutes	POSITIF
Rôti de bœuf	4 Kg	10-15 cm	80 minutes	POSITIF
POISSON				
Mérou entier cuit au four	3 kg	5-10 cm	90 minutes	POSITIF
Cigales de mer	2 kg	3 cm	25 minutes	POSITIF
Moules emballées sous vide	2 kg	max 3-4 cm	20 minutes	POSITIF
Salade de poisson	4 Kg	3-4 cm	30 minutes	NÉGATIF
Poulpe bouilli	5 Kg	-	60 minutes	POSITIF
Ragoût de seiches	4 Kg	4-5 cm	60 minutes	POSITIF
LÉGUMES				
Carottes sautées	4 Kg	40-50 mm	60 minutes	POSITIF
Champignons sautés	4 Kg	40-50 mm	60 minutes	POSITIF
Courgettes sautées	3 kg	40-50 mm	90 minutes	POSITIF
PÂTISSERIE/DESSERTS				
Pudding à la vanille et au chocolat	6 l	4-5 cm	90 minutes	POSITIF
Crème anglaise	3 l	4-5 cm	90 minutes	POSITIF
Crème pâtissière	3 l	4-5 cm	90 minutes	POSITIF
Panna cotta (portion individuelle)	3 l	6 cm	60 minutes	POSITIF
Parfait	3 kg	4-6 cm	50 minutes	POSITIF
Tiramisu	5 Kg	4-5 cm	45 minutes	POSITIF

8.4. UTILISATION DE LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

8.4.1. ALLUMAGE



Ne pas mettre l'équipement en marche avec les mains humides ou en cas de contact avec de l'eau.

ÉTAPE	ACTION	IMAGE
1	Appuyer sur l'interrupteur général O/I. Remarque : à l'allumage le bouton s'allume en vert.	

8.4.2. MODALITÉS DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

Les modes de refroidissement rapide sont les suivants :

- **TEMPORISÉ** - si vous connaissez la durée de refroidissement rapide du produit à refroidir
- **AVEC SONDE À AIGUILLE** - à insérer au cœur du produit.

TYPE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE	TYPE DE CYCLE	TYPE DE PRODUIT	CHARGEMENT DE PRODUIT	CYCLE AU CŒUR DU PRODUIT
POSITIF	À pleine vitesse	Pour tous les aliments denses ou volumineux	MAX 4 kg par plaque de cuisson	+ 3 °C MAX 90 min
NÉGATIF	À pleine vitesse	Pour tous les aliments denses ou volumineux	MAX 3 kg par plaque de cuisson	Jusqu'à -18 °C (240 minutes)

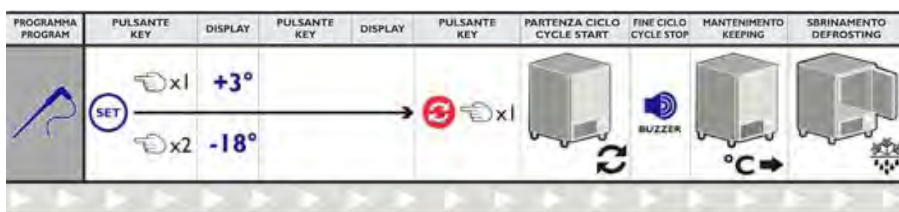
8.4.3. CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE AVEC SONDE À AIGUILLE



Si, au début d'un refroidissement rapide avec sonde, l'erreur « PnS » apparaît après 5 minutes, replacer la sonde d'une manière plus appropriée. Sinon, le refroidissement rapide se poursuivra dans le temps.

Effectuer le **cycle de refroidissement rapide avec la sonde à aiguille** :

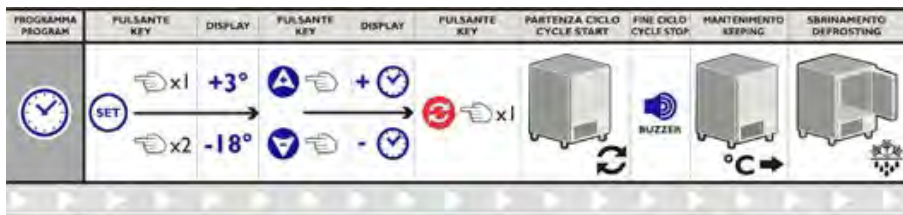
ÉTAPE	ACTION
1	Appuyer sur l'interrupteur général O/I.
2	Appuyer sur la touche et sélectionner la température standard +3 °C ou -18 °C.
3	Appuyer pour lancer le cycle.
4	Lorsque le cycle est terminé (lorsque le signal acoustique commence à sonner), l'appareil passe automatiquement à la phase de conservation.
	Remarque : le signal acoustique peut être mis en sourdine à l'aide de la touche .
5	Pour interrompre le cycle, appuyer sur .



8.4.4. CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE TEMPORISÉ

Effectuer le **cycle de refroidissement à temps** :

ÉTAPE	ACTION
1	Appuyer sur l'interrupteur général O/I.
2	Appuyer sur la touche  et sélectionner la température standard +3 °C ou -18 °C.
3	Appuyer sur les touches  et  pour configurer le temps souhaité du cycle de refroidissement rapide.
4	Appuyer  pour lancer le cycle.
5	Lorsque le cycle est terminé (lorsque le signal acoustique commence à sonner), l'appareil passe automatiquement à la phase de conservation.
	Remarque : le signal acoustique peut être mis en sourdine à l'aide de la touche  .
6	Pour interrompre le cycle, appuyer sur  .

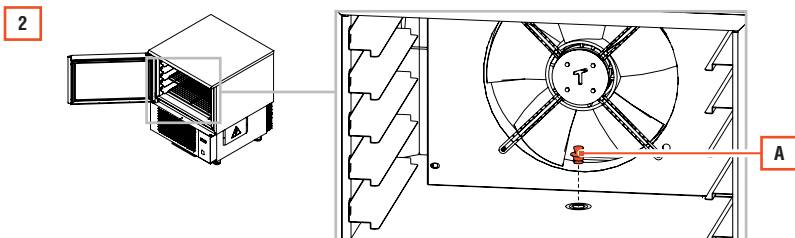


8.4.5. DÉGIVRAGE MANUEL

Le dégivrage de l'équipement se fait en mode manuel.

Pour effectuer le **cycle de dégivrage manuel** :

ÉTAPE	ACTION
1	Effectuer le dégivrage en laissant la porte ouverte ou la porte fermée. Remarque : En cas de dégivrage porte fermée, il faudra plus de temps.
2	Retirer le bouchon de vidange (A) .
3	Lorsque le dégivrage est terminé, vider le bac de récupération de l'eau de condensation et réinsérer le bouchon de vidange (A) .



8.4.6. RÉGLAGE DES PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT

Pour le **réglage des paramètres de fonctionnement** de l'équipement, via le panneau de commande :

ÉTAPE	ACTION
1	Appuyer simultanément sur les touches  et  pendant au moins 4 secondes. Le numéro du paramètre apparaît sur l'écran (par ex. « P0 »). Remarque : l'équipement doit être éteint/en veille.
3	Utiliser les touches  et  , pendant que le numéro est affiché, pour passer au paramètre suivant/précédent.
4	Appuyer à nouveau sur la touche  pour modifier le paramètre sélectionné. Remarque : pour modifier le paramètre, utiliser les touches  e  (se reporter au tableau ci-dessous).



Pour la liste des paramètres, se référer à « Paramètres de la cellule de refroidissement version Numérique ».

8.6.6. RÉGLAGE DES PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT

L'équipement dispose de deux types de paramètres :

- Paramètres de base destinés à l'utilisateur
- Paramètres avancés, protégés par mot de passe pour le personnel qualifié.

Pour le **réglage des paramètres de fonctionnement** de l'équipement, via le panneau de commande :

ÉTAPE	ACTION
1	Appuyer simultanément sur les touches +/ et /- pendant 4" pour accéder à la liste des paramètres. Remarque : L'équipement doit être en mode veille.
2	Appuyer sur la touche +/ ou /- pour faire défiler la liste des paramètres.
3	Appuyer sur + 3° pour sélectionner le paramètre en cours ou pour modifier un paramètre.
4	Appuyer sur la touche -18° pour remonter d'un niveau dans le menu sans sauvegarder la valeur actuelle ou pour quitter la phase de programmation.



Pour la liste des paramètres, se référer à « Paramètres de base de la cellule de refroidissement rapide version ALADINO » et « Paramètres avancés de la cellule de refroidissement rapide version ALADINO ».

8.7. ARRÊT/VEILLE

Pour arrêter l' **équipement** :

ÉTAPE	ACTION	IMAGE
1	Appuyer sur l'interrupteur général O/I. Remarque : le bouton n'est plus éclairé en vert.	

9. NETTOYAGE

9.1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Danger électrique. Débrancher l'alimentation électrique avant le nettoyage.



AVERTISSEMENT

Danger électrique. Ne pas utiliser de jets d'eau et/ou de lances à haute pression pour laver les parties internes et externes de l'équipement.



AVERTISSEMENT

Ne pas endommager le circuit du fluide frigorigène.

Le premier nettoyage de l'équipement doit être effectué par un personnel spécialisé.

Respecter les indications suivantes :

- Nettoyer régulièrement les surfaces de l'équipement, afin d'éviter la détérioration des matériaux de l'équipement.
- Utiliser de l'eau tiède avec des détergents non agressifs en ayant soin d'essuyer les parties humides à l'aide d'un chiffon doux.
- Effectuer un nettoyage périodique au moins quotidien de la zone de chargement afin d'éviter le développement et l'accumulation de bactéries.
- Effectuer au moins un nettoyage interne par mois si l'équipement est utilisé pour le refroidissement rapide de produits congelés.
- Ne pas utiliser de jets d'eau pour laver les parties internes de l'équipement.
- Ne pas diriger les jets d'eau sur les pièces électriques
- Ne pas utiliser d'outils en métal dur pour éliminer le givre qui pourrait s'être formé.



Utiliser des gants de travail pour effectuer les opérations de nettoyage.



Ne pas utiliser des détergents contenant du chlore ou leurs solutions diluées, de la soude caustique, des détergents abrasifs, de l'acide muriatique, de la javel ou d'autres produits qui pouvant rayer.



Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'équipement.

9.2. TABLEAU DES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE

Le tableau énumère un certain nombre d'opérations d'entretien à effectuer selon les délais recommandés.

OPÉRATION	QUAND NÉCESSAIRE	FRÉQUENCE			
		QUOTIDIENNE	MENSUELLE	TOUS LES 6 MOIS	ANNUELLE
Nettoyage des parties internes accessibles	■				
Nettoyage des surfaces extérieures	■				
Nettoyage du bac de récupération de l'eau de dégivrage	■				
Nettoyage du condenseur	■				■
Nettoyage de la zone de chargement		■			
Nettoyage de la sonde à aiguille		■			
Contrôle de l'intégrité des joints d'étanchéité			■		
Vérification du câble d'alimentation, des fiches et/ou des prises électriques				■	
Contrôle du niveau d'huile du compresseur				■	
Contrôle de l'intégrité de la tuyauterie du système de réfrigération				■	
Inspection des câbles d'alimentation et des connexions internes				■	

9.3. NETTOYAGE GÉNÉRAL

Effectuer le nettoyage général de l'équipement en utilisant un chiffon doux et des produits nettoyants non agressifs.

9.4. NETTOYAGE DU CONDENSEUR

Nettoyer périodiquement le condenseur pour assurer son bon fonctionnement.

Utiliser un jet d'air soufflant de l'intérieur vers l'extérieur de l'unité. Si cela n'est pas possible, utiliser une brosse à poils longs sur l'extérieur du condenseur.



Ne pas utiliser de jets d'eau.



9.5. NETTOYAGE DE LA SONDE À AIGUILLE

Laver la sonde à aiguille avec de l'eau et une solution désinfectante.

10. MAINTENANCE



AVERTISSEMENT
Danger électrique. Débrancher l'alimentation électrique avant d'effectuer les travaux d'entretien.



L'entretien de l'équipement ne doit être effectué que par un personnel technique agréé.

10.1. ENTRETIEN ORDINAIRE

Pour garantir le bon fonctionnement de l'équipement au fil du temps, il faut effectuer des contrôles et des entretiens périodiques/préventives.

10.1.1. CONTRÔLES ET VÉRIFICATIONS

Le tableau ci-dessous énumère une série de contrôles et d'interventions à effectuer selon un calendrier recommandé.

OPÉRATION	FRÉQUENCE		
	HEBDOMADAIRE	MENSUELLE	TOUS LES 6 MOIS ANNUELLE
Vérifier que les joints des portes et que la porte se ferment correctement.		■	
Vérifier qu'il n'y ait aucune fuite de liquide de refroidissement et que le système réfrigérant fonctionne correctement.			
 Le contrôle des fuites de gaz réfrigérant doit être effectué par du personnel qualifié et autorisé, conformément aux réglementations locales.			■
Vérifier que l'état d'entretien de l'installation électrique soit effectué en toute sécurité.			■
Vérifier que le système d'évacuation de l'eau de condensation fonctionne correctement.			■

10.2. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

L'**entretien extraordinaire** comprend les opérations de révision, de réparation, de rétablissement des conditions normales de fonctionnement ou le remplacement d'un composant en panne, défectueux ou usé.

10.2.1. REMPLACEMENT DU MOTO-VENTILATEUR



Pour le remplacer, contacter le Revendeur ou le Centre d'assistance agréé.

10.2.2. REMPLACEMENT DE L'UNITÉ RÉFRIGÉRANTE



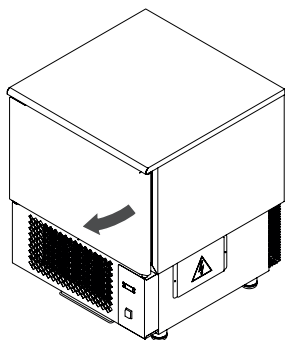
Pour le remplacer, contacter le Revendeur ou le Centre d'assistance agréé.

10.2.3. REMPLACEMENT DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ DE LA PORTE

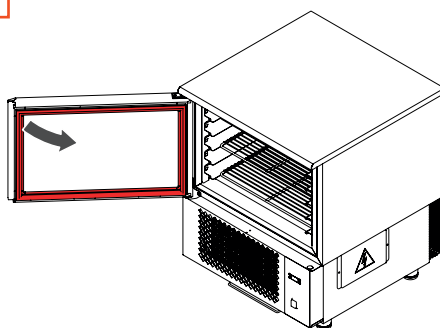
Pour **remplacer le joint de la porte** :

ÉTAPE	ACTION
1	Ouvrir la porte de l'équipement.
2	Tirer délicatement, vers l'extérieur, un angle du joint d'étanchéité et le retirer de son logement.
3	Remplacer le joint d'étanchéité par un joint ayant les mêmes caractéristiques.
4	Fermer la porte de l'équipement.

1



2



11. DIAGNOSTIC

11.1. ALARMES

11.1.1. ALARMES SUR LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT VERSION « NUMÉRIQUE »

MESSAGE	CAUSE	TYPE D'ERREUR	SOLUTIONS
Er	Vérifier que tous les fils du bornier sont branchés.	Erreur générique ou interne des sondes.	Si le fil est détaché, le réinsérer dans la pince et serrer la vis.
Er1	Vérifier que tous les fils du bornier sont branchés.	Erreur de la sonde de la chambre.	Si le fil est détaché, le réinsérer dans la pince et serrer la vis.
Er2	Vérifier que tous les fils du bornier sont branchés.	Erreur de la sonde à aiguille.	Si le fil est détaché, le réinsérer dans la pince et serrer la vis.
Er3	Temps de refroidissement rapide trop longs.	Vérifier que tous les fils du bornier sont branchés.	Si le fil est détaché, le réinsérer dans la pince et serrer la vis.
		Vérifier que l'évaporateur ne soit pas obstrué par du givre.	Laisser la porte ouverte pendant au moins 15 minutes pour permettre au givre de fondre.
		Vérifiez que vous avez chargé le produit correctement et sans excès.	Alléger la charge des bacs ou des plateaux.
		Vérifier que le ventilateur interne de la cellule tourne.	Contacter l'assistance.
		Veillez à ce que la température du laboratoire ne soit pas excessivement élevée et que l'humidité soit importante.	Contacter l'assistance.
		Défaut de maintien des aliments à la fin du cycle de refroidissement rapide.	Contacter l'assistance.
DR	Porte ouverte.	Porte ouverte.	Vérifier que la porte est correctement fermée.

12. MISE HORS SERVICE ET ÉLIMINATION

12.1. LONGUES PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si l'équipement n'est pas utilisé pendant une longue période (plus de 2-3 semaines) :

ÉTAPE	ACTION
1	Débrancher l'alimentation électrique.
2	Effectuer un nettoyage approfondi de l'équipement (voir le chapitre « NETTOYAGE »).
3	Couvrir l'équipement avec une bâche.

12.2. ÉLIMINATION



Les équipements électriques et électroniques qui composent l'appareil, tels que les lampes, les commandes électroniques, les interrupteurs électriques, les moteurs électriques et tout autre matériel électrique, doivent être éliminés et/ou recyclés séparément des déchets urbains, conformément aux procédures des réglementations en vigueur chaque pays.

Ne pas disperser les matériaux dans l'environnement.

En outre, tous les matériaux constituant le produit, tels que la tôle, le plastique, le caoutchouc, le verre, etc., doivent être recyclés et/ou éliminés conformément aux procédures de la réglementation en vigueur.

L'élimination non autorisée ou incorrecte de l'équipement entraîne l'application des sanctions prévues par les réglementations légales en vigueur dans le pays d'installation.

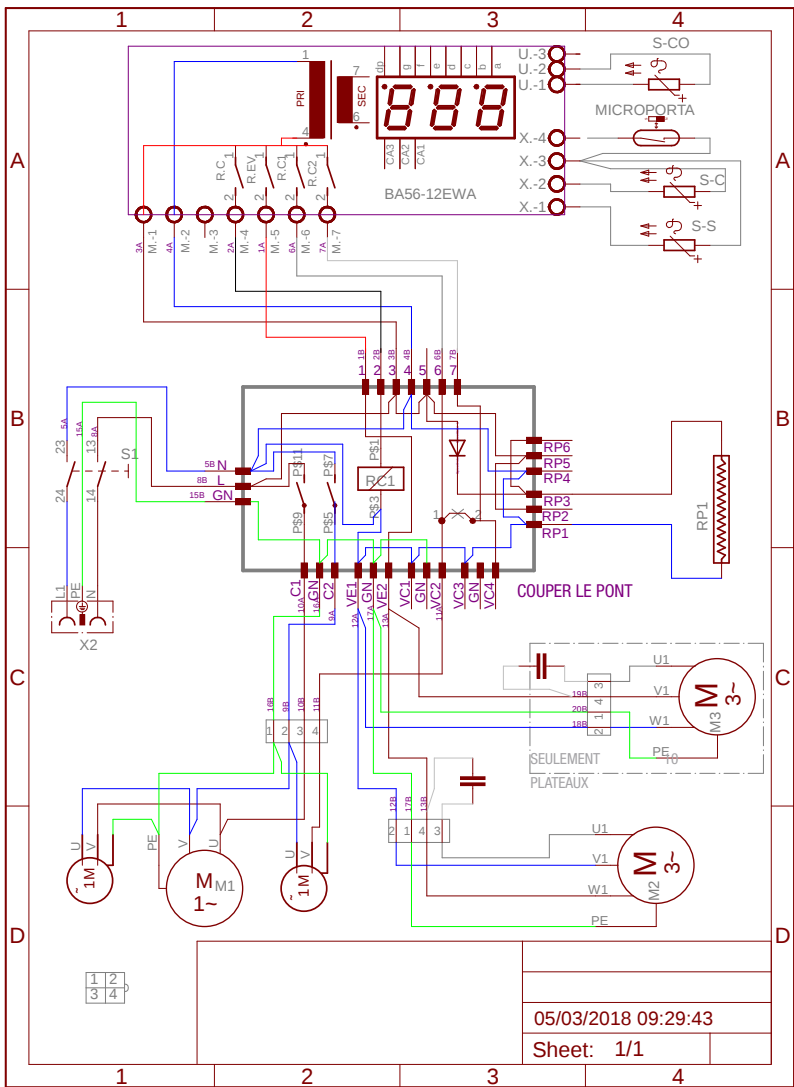
Ne pas jeter le liquide de refroidissement et l'huile dans l'environnement.

Rendre inutilisable l'équipement destiné à l'élimination en retirant les câbles de l'alimentation électrique.

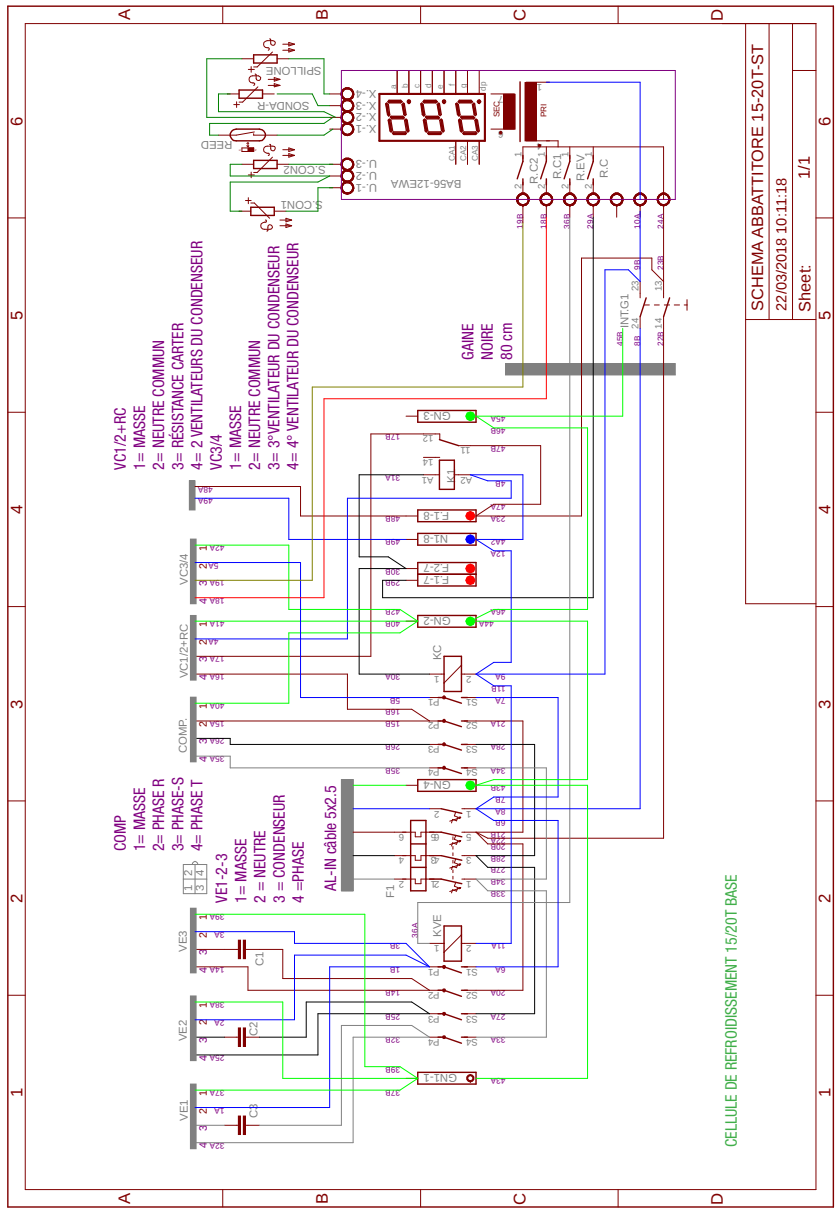
13. ANNEXES

13.1. SCHÉMA ÉLECTRIQUE

13.1.1. BFC3, BFC5, BFC10



13.1.3. BFC15, BFC20



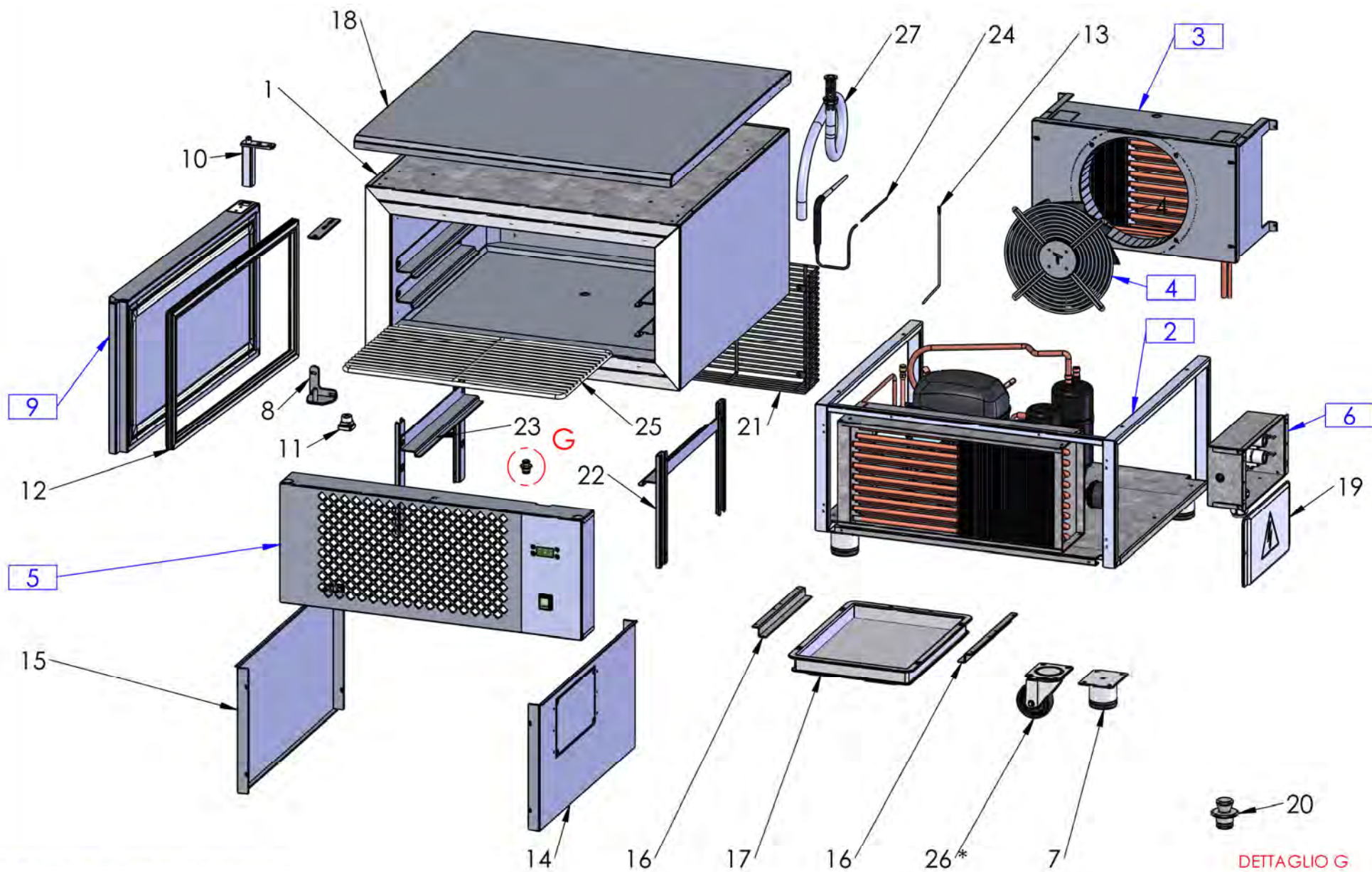
CELLULE DE REFROIDISSEMENT 15/20T BASE

13.2. PARAMÈTRES

13.2.1. PARAMÈTRES DE LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT

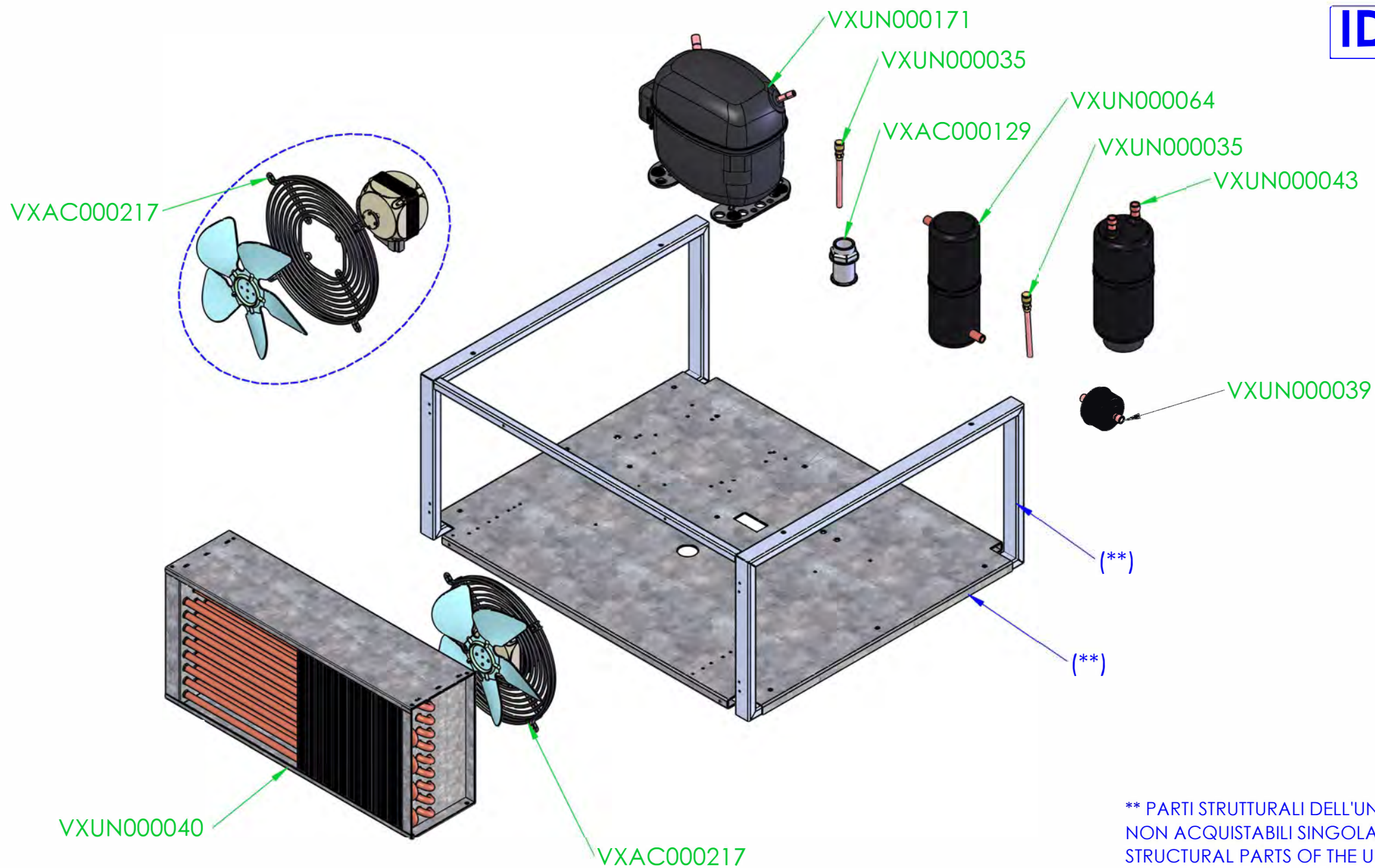
PARAMÈTRE	DESCRIPTION	Min	Max	Déf.4R	Déf.3R	UM
0	Lors du passage à la conservation le signal acoustique retentit pendant les secondes indiquées.	0	1	10	10	n°
1	Présence Porte 0 = Porte absente 1 = Porte présente.	0	1	1	1	n°
2	Ventilateur en refroidissement rapide 0 = en parallèle avec le compresseur 1 = toujours activés.	0	1	1	1	n°
3	Activation de la sonde à cœur.	0	1	1	1	n°
4	Activation d'un refroidissement rapide négatif.	0	1	1	1	n°
5	Activer le Dégivrage.	0	1	1	1	n°
6	Arrête les applications avec la porte ouverte 0 = Compresseur + Ventilateurs 1 = Ventilateurs.	0	1	1	1	n°
7	Configuration RL2 0 = Dégivrage 1=Ventilateurs+Dégivrage.	0	1	1	1	n°
8	Hystérésis de régulation.	1	20	3	3	°C
9	Protection du Compresseur Off/On (également valable lors de la réinitialisation).	0	99	2	2	min
10	Protection du compresseur On/On.	0	99	3	3	min
11	Durée de Dégivrage.	0	99	10	10	min
12	Durée de l'Égouttage.	0	99	3	3	min
13	Réglage de la sonde à aiguille pour refroidissement rapide positif.	-50	99	3	3	°C
14	Réglage de la Sonde à aiguille pour refroidissement rapide négatif.	-50	99	-18	-18	°C
15	Réglage de la Chambre pour refroidissement rapide positif.	-50	99	-2	-2	°C
16	Réglage de la Chambre pour refroidissement rapide négatif.	-50	99	-35	-35	°C
17	Réglage de la Chambre pour conservation positive.	-50	99	0	0	°C
18	Réglage de la Chambre pour conservation négative.	-50	99	-25	-25	°C
19	Durée du refroidissement rapide positif temporisé.	0	599	89	89	Min
20	Durée du refroidissement rapide négatif temporisé.	0	599	270	270	Min

PARAMÈTRE	DESCRIPTION	Min	Max	Déf.4R	Déf.3R	UM
21	Réglage de la température du condenseur, pour le ventilateur secondaire.	-50	99	34	34	°C
22	Activation du 2e ventilateur de condenseur.	1	0	1	1	n°
23	Configuration du relais 4					
	▪ 0 = désactivé					
	▪ 1 = lampe UV					
	▪ 2=chauffage de la sonde à aiguille					
	▪ 3= 3e ventilateur condenseur.					
24	Configuration de la durée de stérilisation.	1	999	15	15	Min
25	Configuration du seuil de température de stérilisation.	-50	99	5	5	°C
26	Configuration du seuil de température 3e ventilateur de condenseur.	-50	99	36	36	°C
27	Configuration de l'interrupteur du pressostat					
	▪ 0=pressostat désactivé					
	▪ 1,2,3,4 = comptage des événements d'alarme avant de bloquer les charges.					
28	Configuration de la durée de chauffage de la sonde à aiguille.	1	10	2	2	Min
29	Point de consigne de la température de la sonde à aiguille.	0	90	4	4	°C



DETTAGLIO G
SCALA 1 : 5

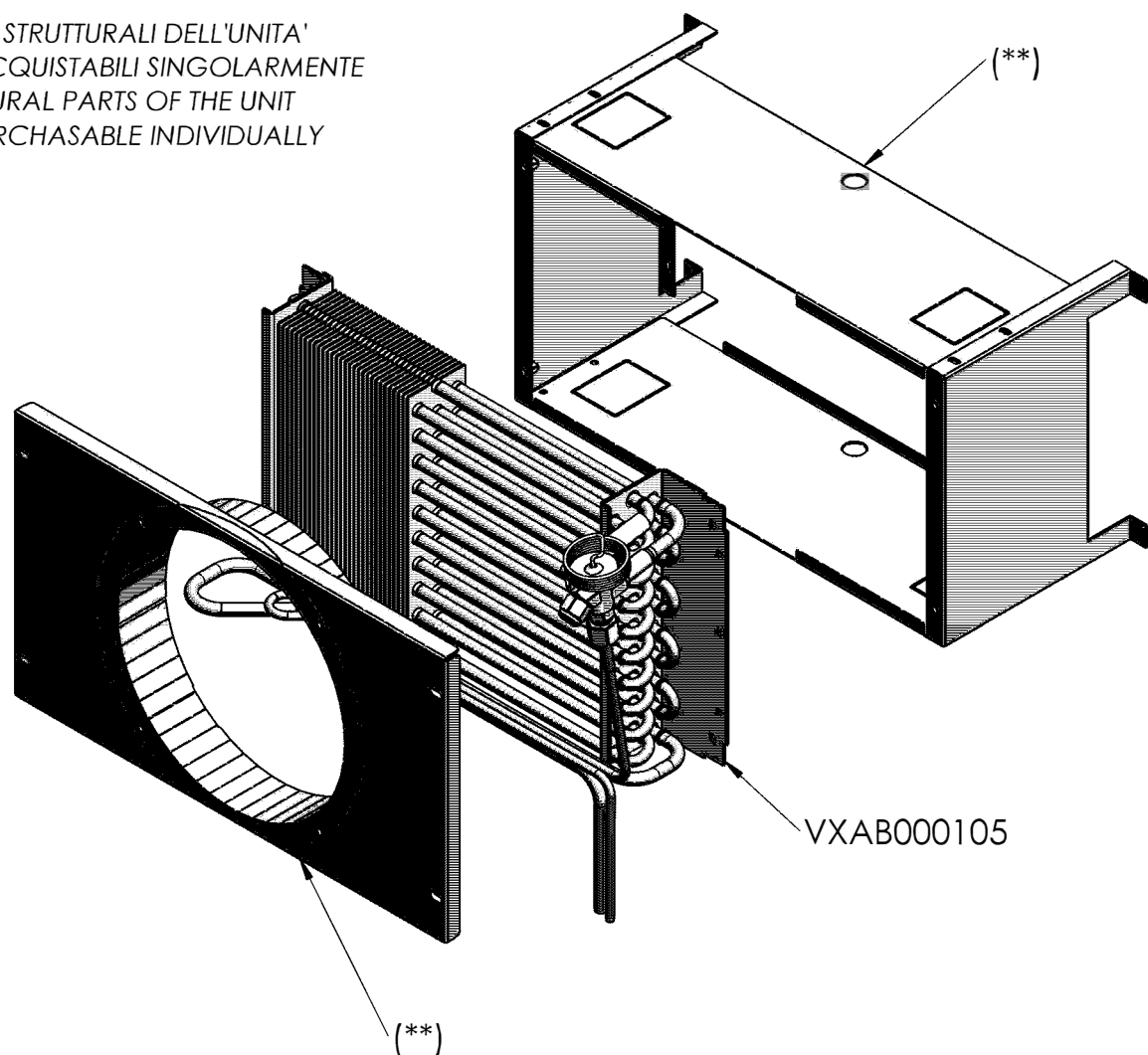
BFC3



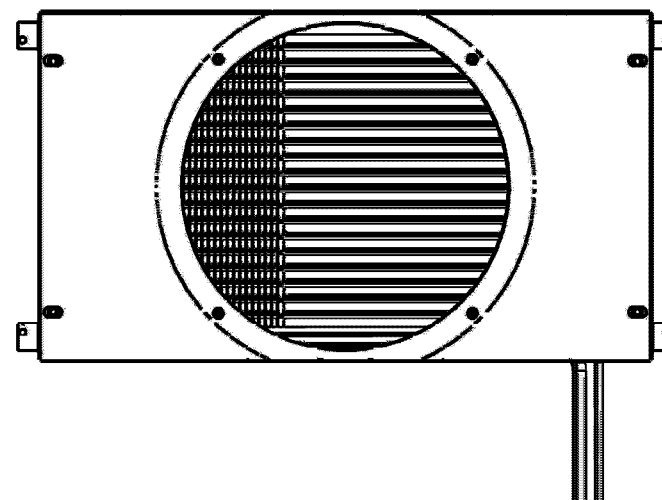
** PARTI STRUTTURALI DELL'UNITA'
NON ACQUISTABILI SINGOLARMENTE
STRUCTURAL PARTS OF THE UNIT
NOT PURCHASABLE INDIVIDUALLY

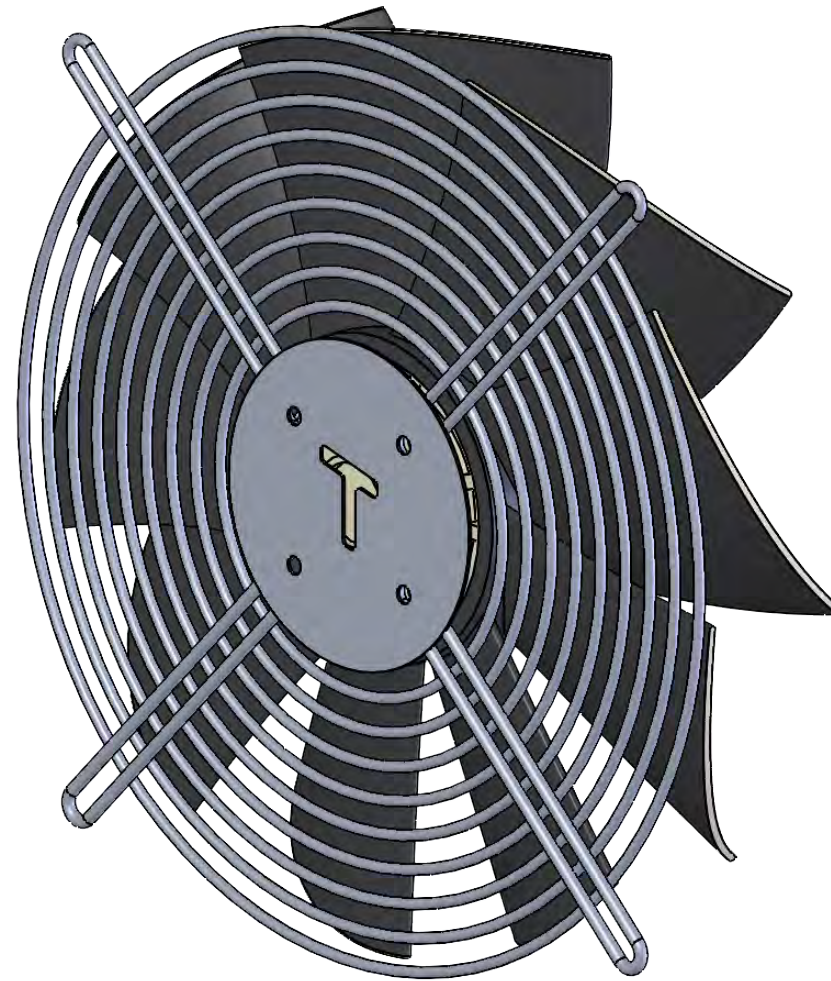
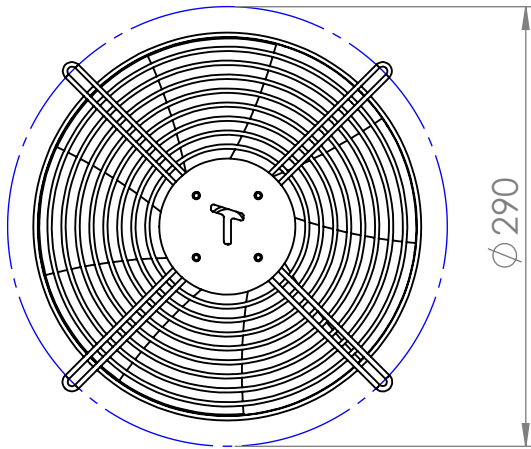
EVAPORATORE CARENATO

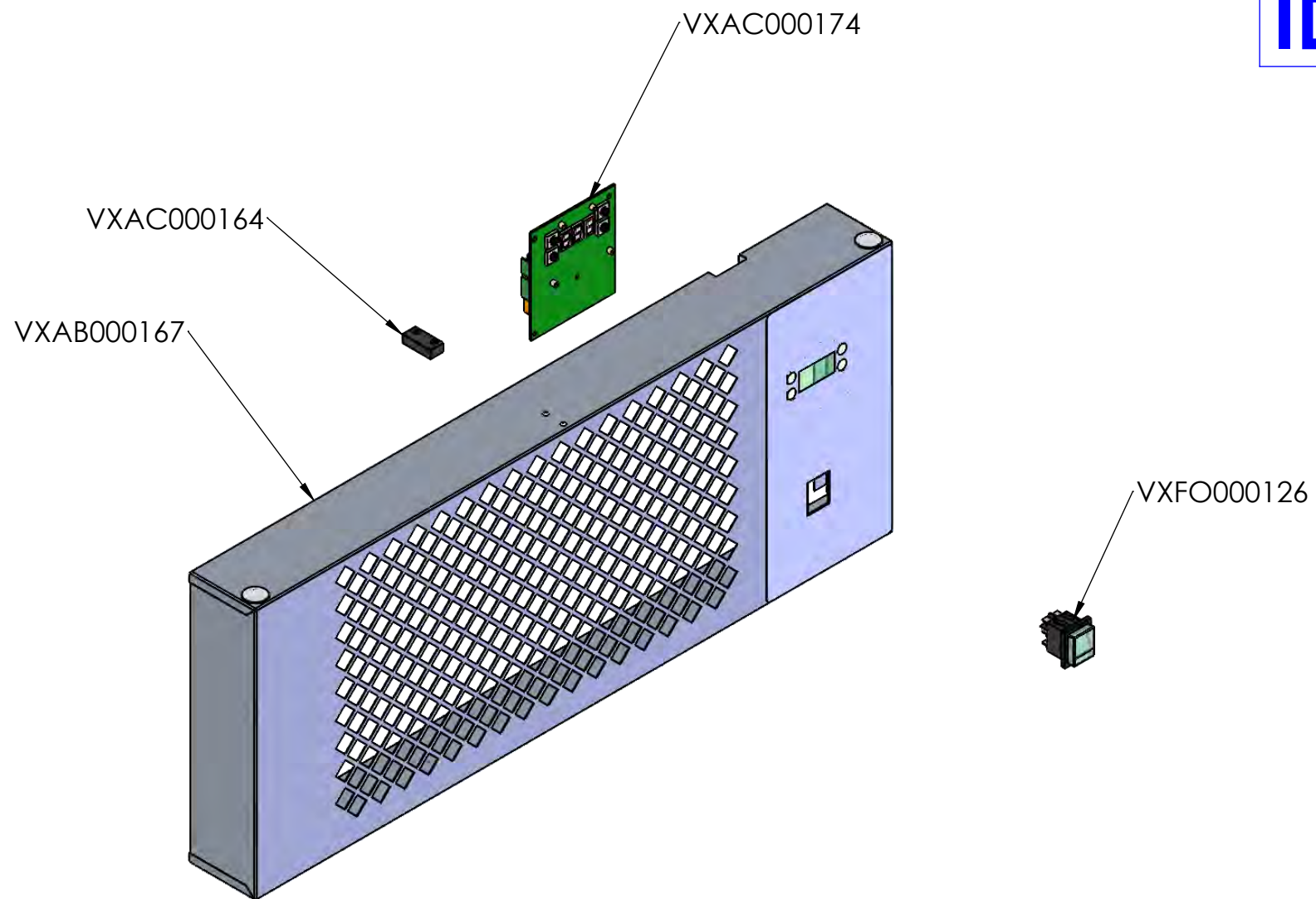
** PARTI STRUTTURALI DELL'UNITA'
NON ACQUISTABILI SINGOLARMENTE
STRUCTURAL PARTS OF THE UNIT
NOT PURCHASABLE INDIVIDUALLY



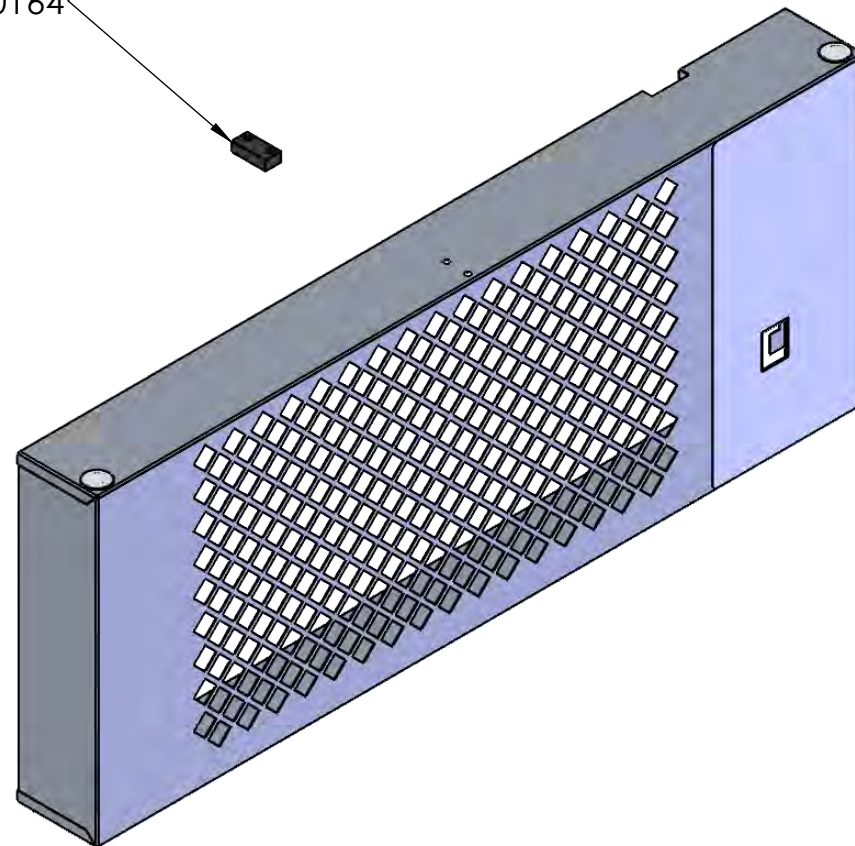
EVAPORATORE CARENATO







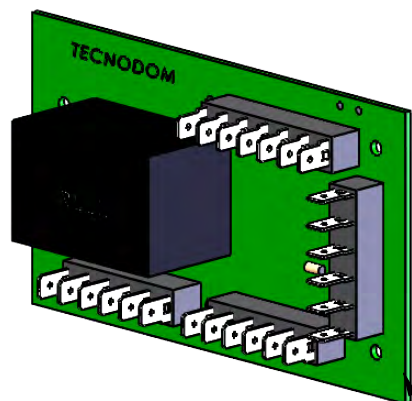
VXAC000164



VXFO000126

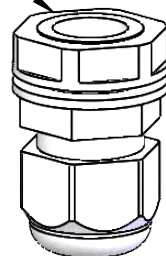


VXAC000171

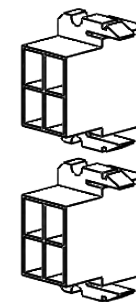


VXFO000179

VXAC000063

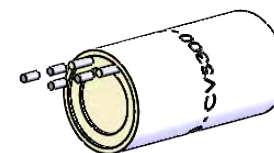


(**)

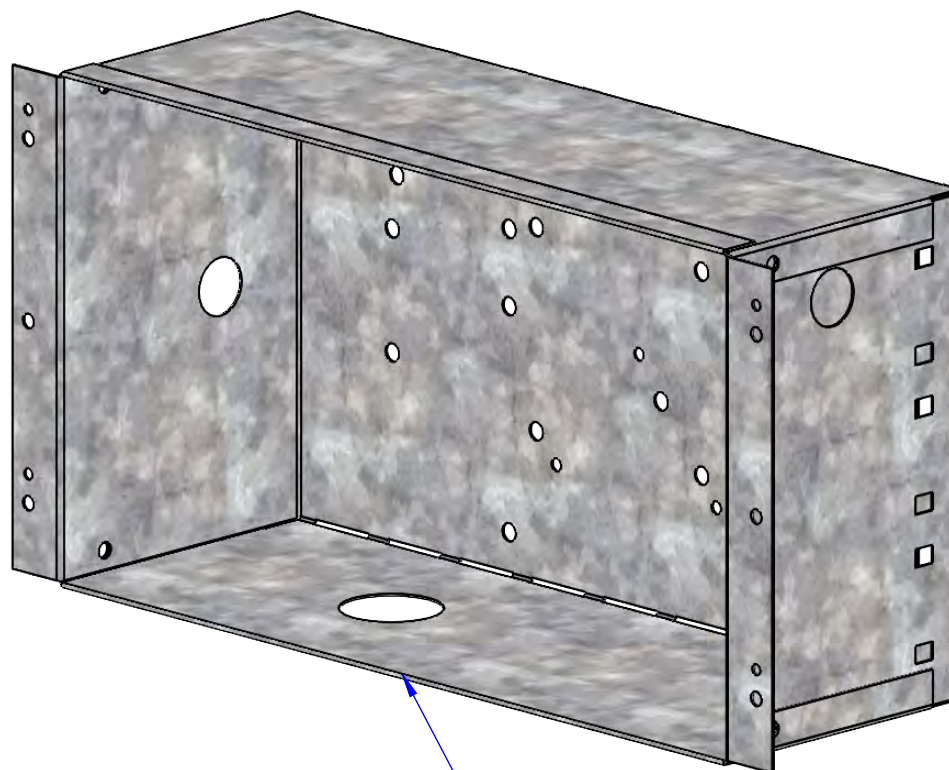


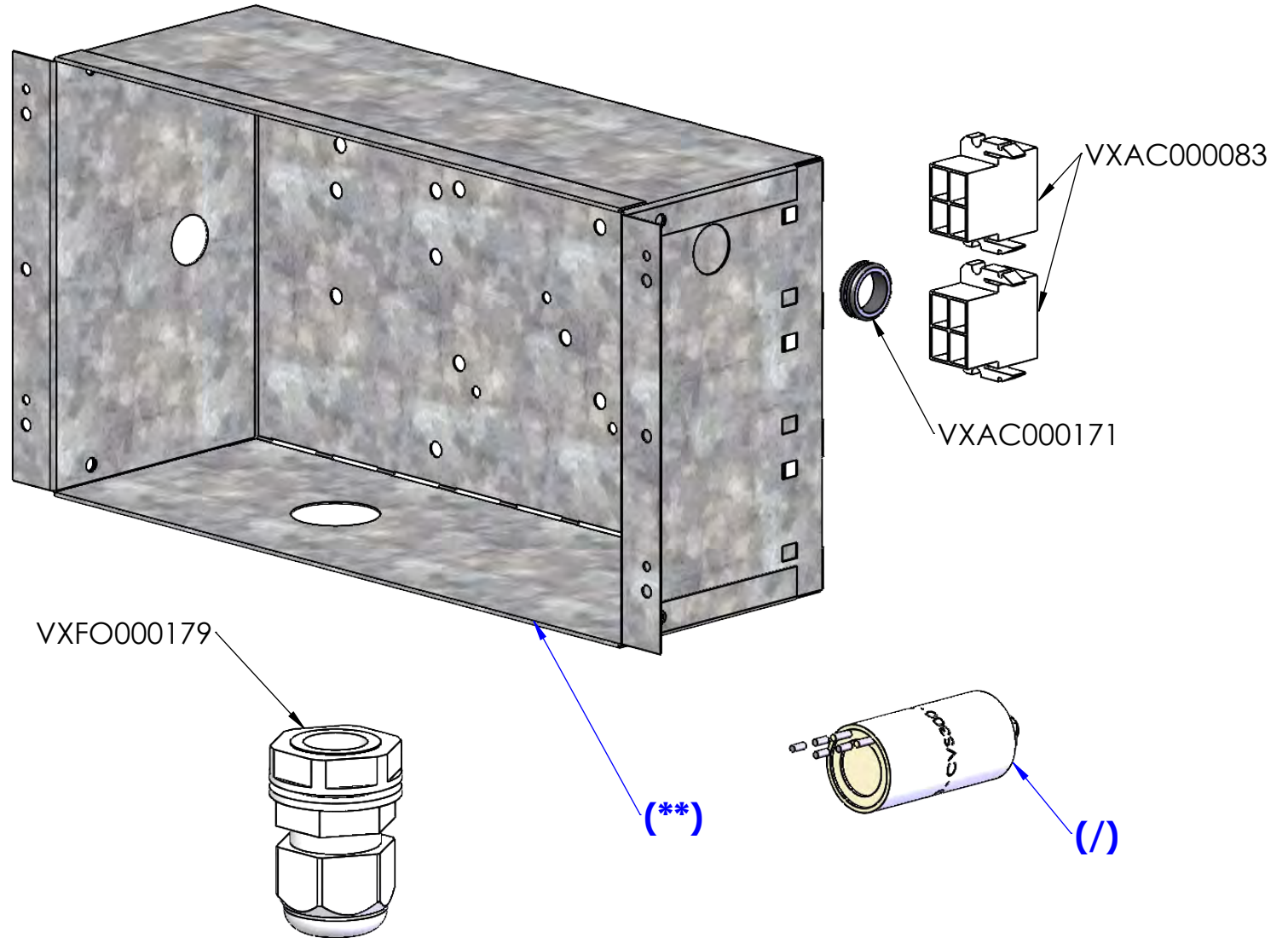
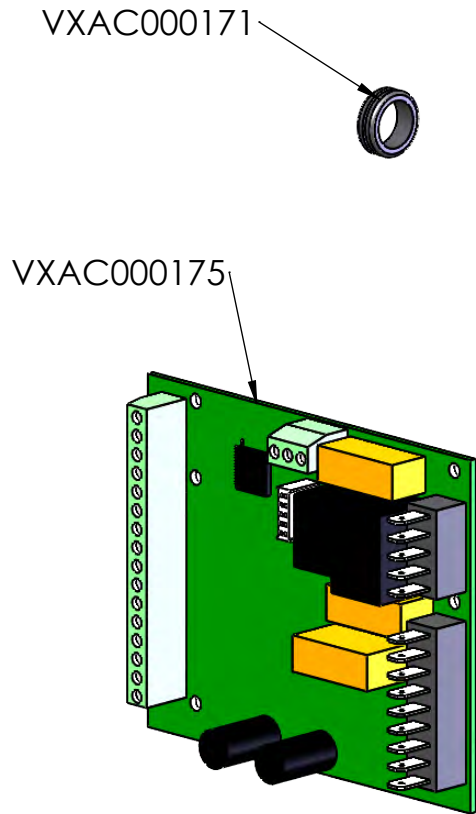
VXAC000083

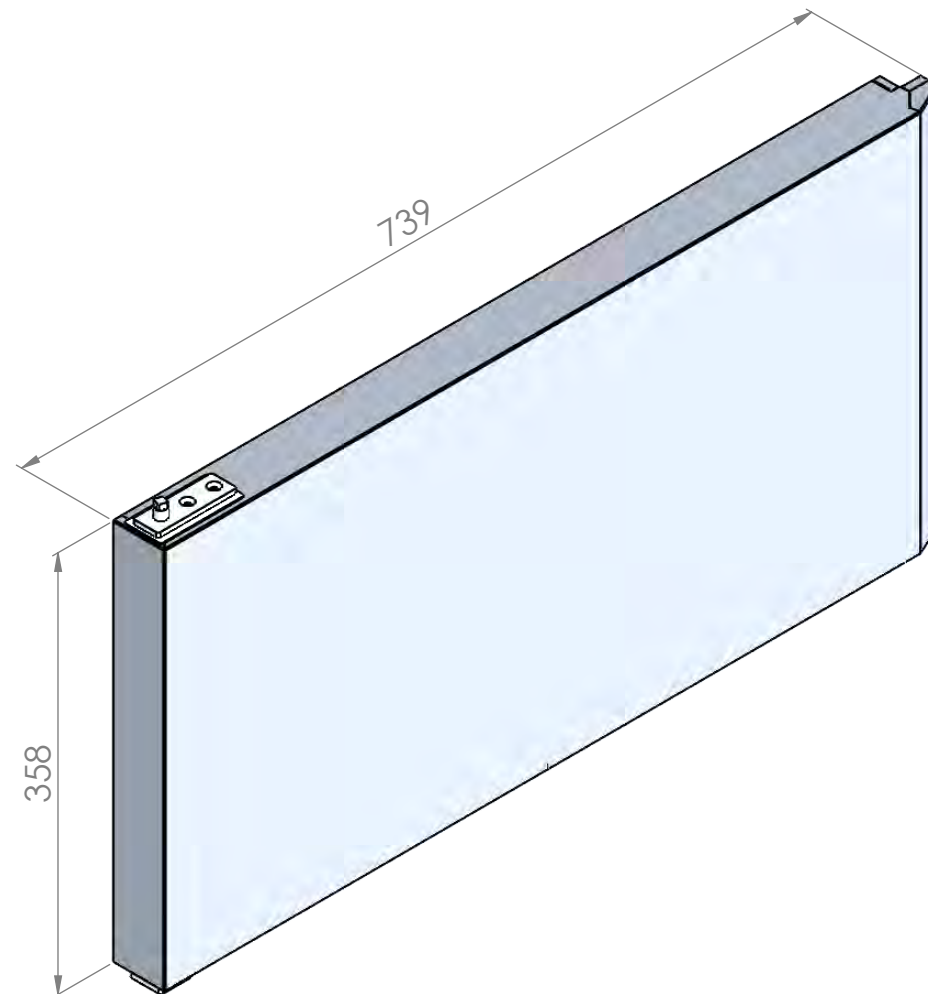
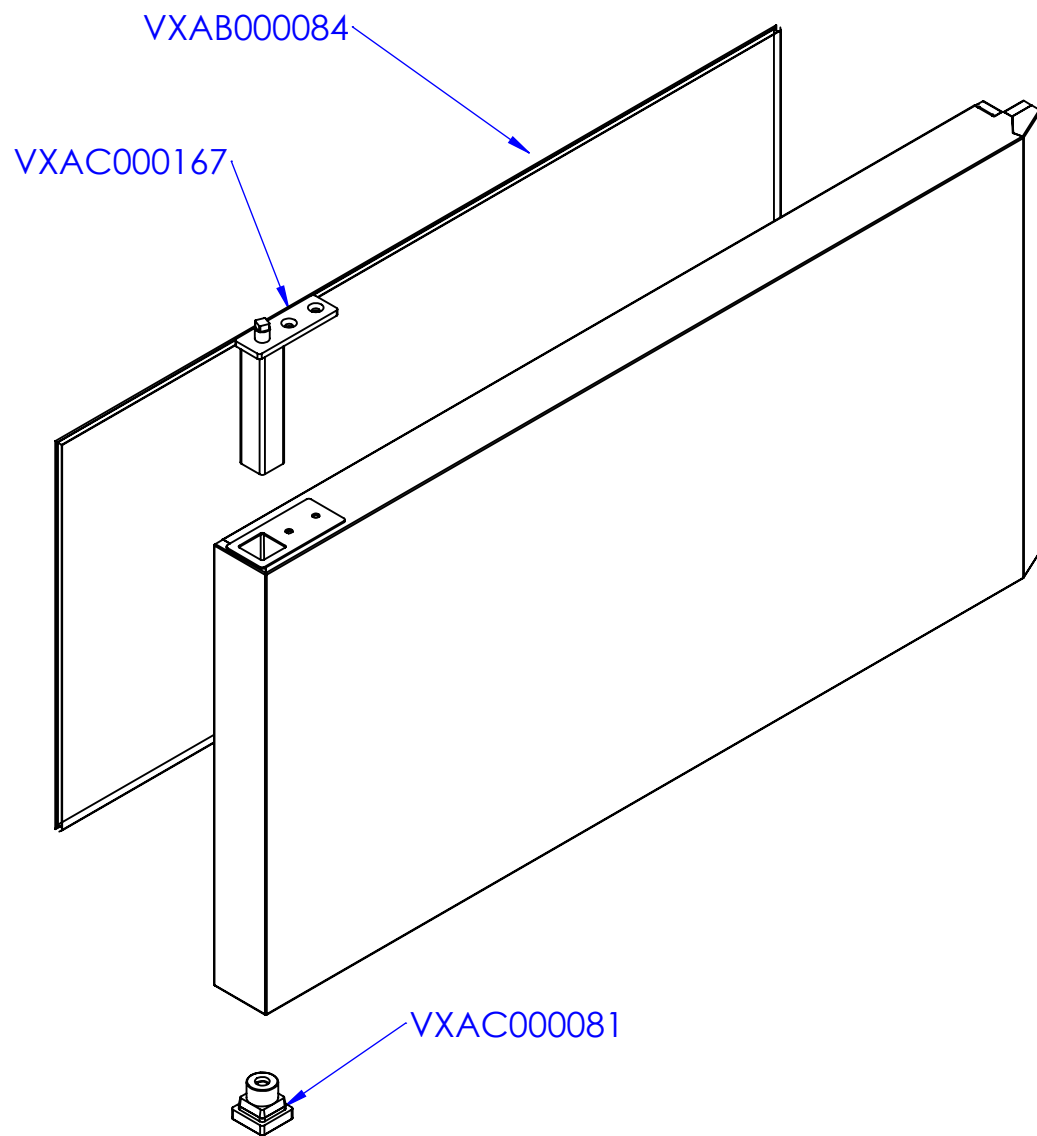
VXAC000171



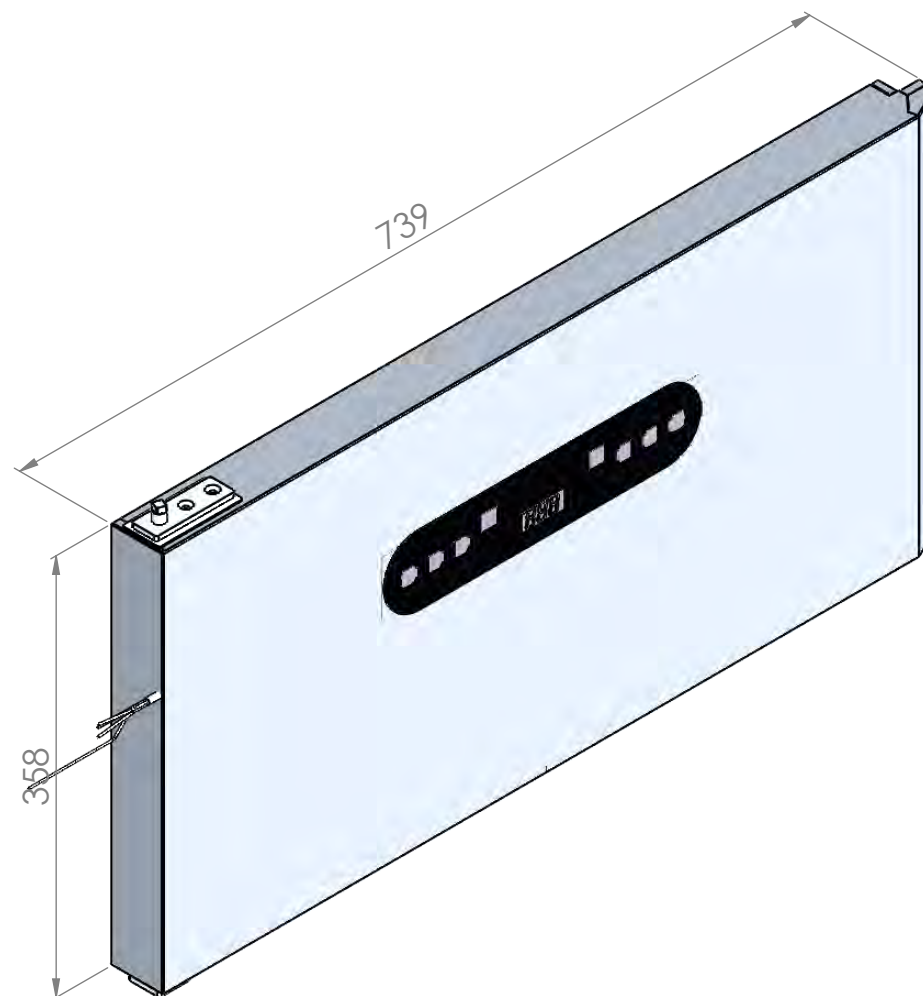
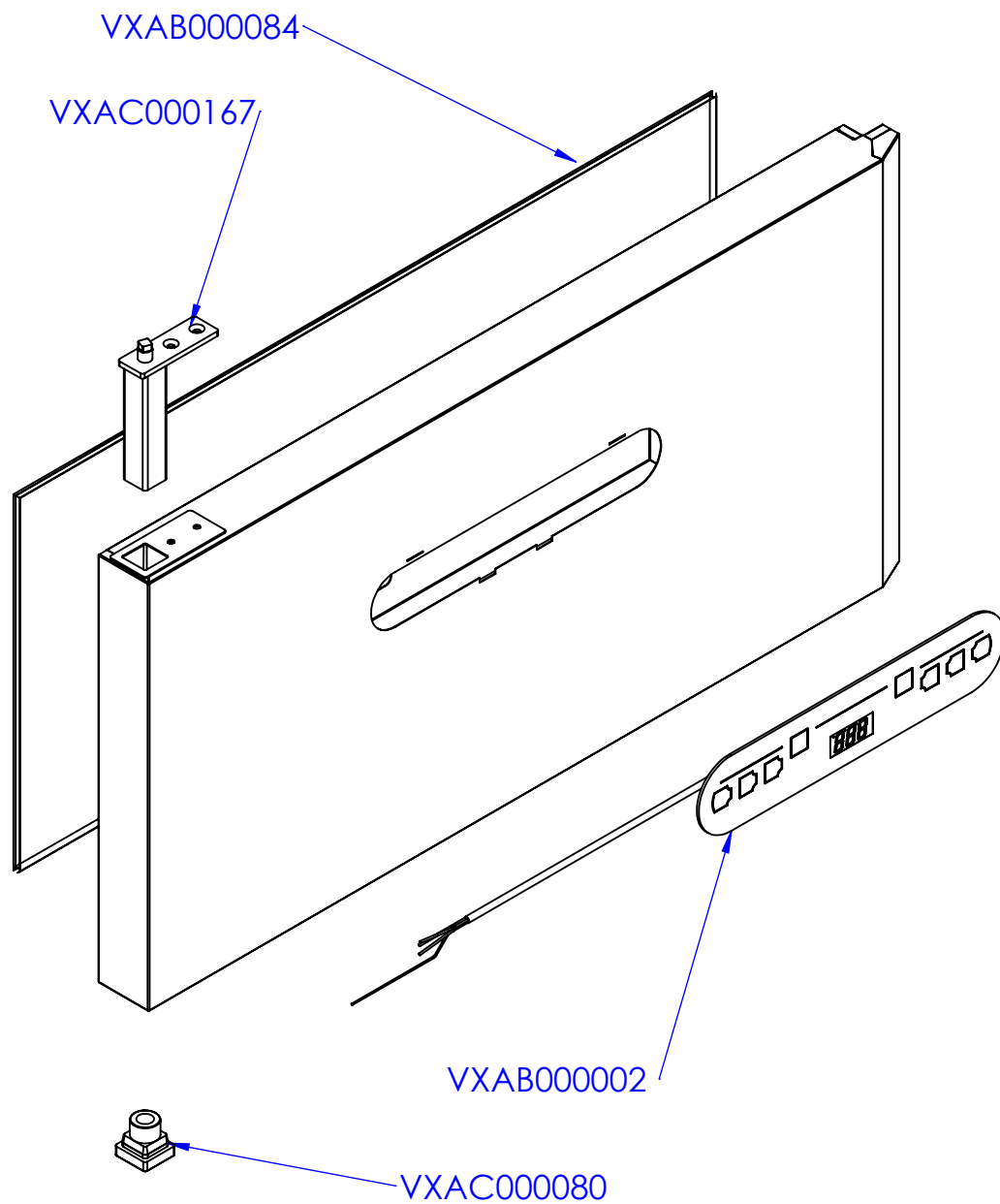
(/)







ID-9



N°	REF	NOM	QTT	REMARQUES
1	**	STRUCTURE DE L'APPAREIL	1	
2	VXAB000037	UNITÉ DU CONDENSATEUR	1	
3	VXAB000050	ÉVAPORATEUR CARÉNÉ AVEC VALVE	1	
4	VXAC000168	GROUPE DE VENTILATEURS EVAPAB03T	1	
5	VXAB000099	PROTECTION INSTRUMENTS DIGITAUX CÂBLAGE COMPLET	1	
6	VXAB000060	TABLEAU ÉLECTRIQUE CÂBLÉ	1	
7	VXAC000176	KIT PIEDS RÉGLABLES 60/80 D.60 EN ACIER	4	
8	VXAB00111	KIT SUPPORTS DE PORTE GAUCHE STANDARD	1	
9	VXAB000085	PORTE	1	
10	VXAC000167	CHARNIÈRE À TORSION	1	
11	VXAC000081	SUPPORT EN NYLON POUR SUPPORT	1	
12	VXAB000084	JOINT DE PORTE	1	
13	VXAC000097	SONDE MODÈLE NTC103 3 M EN PVC	1	
14	VXAB000029	BORDURE DE BASE	1	
15	VXAB000028	BORDURE DE BASE	1	
16	VXAB000075	SUPPORT EN Z POUR BAC DE VIDANGE	2	
17	VXAC000178	BOÎTE EN PLASTIQUE 400X300X40	1	
18	VXAB000063	PLATEAU SUPÉRIEUR COMPLET	1	
19	VXAC000177	COUVERCLE DE BOÎTE ÉLECTRIQUE	1	
20	VXAC000179	KIT BOUCHON DE VIDANGE AVEC JOINT OR PZ.5	1	
21	VXAB000076	GRILLE ARRIÈRE	1	
22	VXAB000064	KIT CRÉMAILLÈRES	1	
23	GUABB.	PAIRE DE RAILS UNIVERSELS INOX	3	
24	VXAC000017	SONDE CONIQUE 90° TPE 2,7 M	1	
25	GRPLIGN	GRILLE GN 1/1 DIMENSIONS 325X530 EN TGN PLASTIFIÉ	1	
26	VXAC000024	ROUE D.80 PIR	1	EN OPTION
27	VXAC000386	VIDANGE DE CONDENSATION	1	

2	VXAB000037	UNITÉ DE CONDENSATEUR	1	
2.1	**	BASE EN TUBE 3-5 PLATEAUX	1	
2.2	**	FOND DE BASE	1	
2.3	VXUN000040	CONDENSATEUR 3R11T	1	
2.4	VXUN00171	COMPRESSEUR SC21CL 220-240V/50HZ	1	
2.5	VXAC000217	GROUPE VENTILATEUR MOT10-1W + GRILLE.230+P230/34	2	
2.6	VXUN000035	VALVE DE CHARGE AVEC TUBULURE	2	
2.7	VXAC000129	SIPHON DE VIDANGE D.32 L.65 + ÉCROU	1	
2.8	VXUN000064	RÉCEPTEUR DE LIQUIDE 0.88	1	
2.9	VXUN000039	FILTRE DML 1.528	1	
2.10	VXUN000043	SÉPARATEUR 100X211-1.2	1	
3	VXAB000050	ÉVAPORATEUR CARÉNÉ + VALVE - ABB 3T	1	
3.1	**	CARÉNAGE INFÉRIEUR	2	
3.2	**	CARÉNAGE LATÉRAL POUR 3 PLATEAUX	2	
3.3	VXAB000105	ÉVAPORATEUR COMPLET AVEC VALVE ET TUYAUX	1	
3.4	**	CONDUIT POUR 3 PLATEAUX POINTÉS	1	
4	VXAC000168	GROUPE DE VENTILATEUR EVAPAB03T	1	
	/	VENTILATEUR MOD. AB3T		
	/	GRILLE PLANE MOD. G025000-00-01		
	/	ANCRAGE DU VENTILATEUR D'ÉVAPORATEUR		
5	VXAB000099	PROTECTION INSTRUMENTATION DIGITALE CÂBLAGE COMPLET	1	
5.1	VXAC000174	INSTRUMENTATION DE CONTRÔLE DIGITAL	1	
5.2	VXAC000164	CAPTEUR RECTANGULAIRE	1	
5.3	VXFO000126	INTERRUPTEUR LUMINEUX BIPOLAIRE AVEC PROTECTION	1	
5.4	VXAB000167	PROTECTION FRONTALE STANDARD AVEC ACCESSOIRES	1	COMPLET AVEC BOUCHONS ET SERIGRAPHIE
	VXAB000100	PROTECTION INSTRUMENTS TACTILES CÂBLAGE COMPLET		
1	VXAC000164	CAPTEUR RECTANGULAIRE	1	
2	VXFO000126	INTERRUPTEUR LUMINEUX BIPOLAIRE AVEC PROTECTION	1	
3	VXAB000168	PROTECTION FRONTALE TACTILE AVEC ACCESSOIRES	1	COMPLET AVEC BOUCHONS ET SERIGRAPHIE

6	VXAB000059	TABLEAU ÉLECTRIQUE CÂBLÉ	1	VERSION STANDARD
6.1	**	BOÎTIER ÉLECTRIQUE	1	
6.2	**	CONDENSATEUR DE DÉMARRAGE DE 2.5 UF	1	
6.3	VXAC000171	PASSE-FIL EN CAOUTCHOUC DKA16	2	DANS VXAC000168
6.4	VXFO000179	PASSE-CÂBLE PG21	1	
6.5	VXAC000063	CARTE RELAIS EN1548-REVO	1	
6.6	VXAC000083	CONNECTEUR 6,3 MÂLE 4 VOIES AVEC C/G PA66V2	2	
6	VXAB000062	TABLEAU ÉLECTRIQUE CÂBLÉ TOUCH	1	VERSION TOUCH
6.1	**	BOÎTIER ÉLECTRIQUE	1	
6.2	VXAC000175	UNITÉ DE CONTRÔLE DES CELLULES TOUCH	1	
6.3	/	CONDENSATEUR DE DÉMARRAGE DE 2,5 µF	1	PAS EN VENTE INDIVIDUELLEMENT INCLUS DANS VXAC000168
6.4	VXAC000171	PASSE-FIL EN CAOUTCHOUC DKA16	2	
6.5	VXFO000179	PASSE-CÂBLE PG21	1	
6.6	VXAC000083	CONNECTEUR 6,3 MÂLE 4 VOIES AVEC C/G PA66V2	2	
9	VXAB000085	PORTE	1	VERSION STANDARD
9.1	**	PORTE EXTÉRIEURE	1	
9.2	**	INTÉRIEUR DE LA PORTE	1	
9.3	VXAB000084	JOINT DE LA PORTE	1	
9.4	VXAC000167	CHARNIÈRE À TORSION	1	
9.5		SUPPORT EN NYLON POUR ÉTAI		
	/	NON VENDABLE INDIVIDUELLEMENT		
	**	PIÈCES STRUCTURELLES DE L'UNITÉ NON VENDABLES INDIVIDUELLEMENT		