

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 2017

FRA – Mode d'emploi



1. 1. Notices explicatives générales

Nous vous recommandons de lire attentivement les instructions du livret d'emploi et d'entretien, en vous rappelant aussi que le même livret est partie intégrante de la machine et doit être gardé avec soin.

Si vous le perdez ou le détérioriez, n'hésitez pas à en demander une autre copie en spécifiant le modèle et la date d'acquisition de l'appareil.

La cellule de refroidissement et congélation a été projeté et construite uniquement pour refroidissement/congélation rapides de la température des aliments:

EN CONSEQUENCE, LA MAISON CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR DOMMAGES QUI DERIVENT DE

- *EMPLOI ABUSIF*
- *EMPLOI DE PIECES DE RECHANGE PAS ORIGINALES*
- *MODIFICATIONS PAS AUTORISEES SUR LE MODELE*
- *INOBSERVANCE DES ISTRUCTIONS DU MANUEL*

NORMES ELEMENTAIRES DE SURETE

- Pas effectuer des interventions sur les parties électriques avant d'avoir enlevé la tension: le contact peut causer la morte.
- Pas employer la machine avec mains ou pieds humides o mouilles.
- Pas effectuer opérations de nettoyage quand l'appareil est connecté au réseau de courant.
- Pas insérer des tournevis, des ustensiles de cuisine etc. entre les parties en mouvement ou les protections.

2. 2. Contrôles préparatoires

Quand vous recevez l'appareil, vérifiez immédiatement qu'il n'a pas eu des dommages pendant le transport.

Déballez l'appareil et assurez-vous que les accessoires soient étés adjointes à l'emballage.

En cas d'avaries de transport, formalisez immédiatement Vos réserves au transporteur; dans un limite de trois jours, telles réserves devront être confirmées par lettre recommandée au transporteur et copie par connaissance à la maison ou au distributeur autorisé.

Chaque réclamation doit nous parvenir dans huit jours.

3. Termes de garantie

Les appareils ont une garantie de 12 mois dès la date d'achat (exclues les parties électriques). Les pièces de rechange sont éventuellement données en garantie franco départ notre usine.

Dans le cas de fourniture de matériel en garantie/substitution, le même matériel sera fourni/substitué seulement après la restitution du matériel défectueux couvert de garantie.

Le certifié de garantie doit être compilé et envoyé à la maison constructrice dans huit jours de l'installation

4. Installation

Les caractéristiques principales (dimensions, absorption, etc.) sont spécifiées et identifiées dans le livret d'instructions et sur l'étiquette CE.

Pour le branchement électrique employer une prise de courant aux termes de sûreté pourvue de sauve vie, et s'assurer que la tension et le débit du réseau électrique sont appropriées aux absorbement du moteur.

4.1 PLACEMENT

L'installateur doit vérifier les éventuelles prescriptions en matière contre l'incendie, et positionner la machine en complet respect des termes de la législation en matière de prévention des accidents.

Comme l'appareil utilise un condensateur à air, pendant le placement il faut tenir compte de telle caractéristique en maintenant libre le côté d'entrée de l'air de refroidissement; de plus on devra le maintenir à au moins 5 cm des murs ou des autres appareils du côté de sortie de l'air en manière d'en obtenir les meilleures prestations.

Eviter de placer la machine en endroits fermés ou pas très aérés. Il faut ne la tenir pas exposée directement au rayons du soleil et, dans toute façon, la maintenir loin de éventuelles fontes de chaleur.

4.2 AMBIANCE

Généralement les groupes frigorifiques condensant à air travaillent avec température ambiante max. 32°C. Dans des ambiances avec températures supérieures ne sont pas garanties les prestations déclarées.

La maison constructrice garantie un grés de protection IP43 (en accord avec les normes CEI 70-1, EN 60529, IEC529), si les conditions du milieu le requirant, il sera soigné de l'installateur évaluer l'emploi de plus aptes couvertures

NOTE

Pour une correcte installation:

- Vérifier les assemblages électriques
- Vérifier l'absorbement avec l'appareil assemblé
- Allumer le frigo et laisser qu'il arrive à la température désirée avant de mettre dedans les aliments

Si l'appareil a été transporté dans une façon pas approprié (par exemple pas verticale, ou dans le dos), attendez au moins 4 heures avant de l'allumer.

En référence aux spécifications demandées par le client, l'informer à propos de l'emploi de la machine.

4.3 ECOULEMENT

Objet: Acte législatif n. 151 du 25/07/2005 (ROHS – RAEE)

Actuation des directives 2002/95/CE et 2003/108/CE concernant la réduction de l'usage des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi que l'élimination des déchets. (G.U. 29-07-2005 n. 175 - S.O. n. 135)(G.U. del 29-07-2005 n. 175 del - S.O. n. 135)

Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

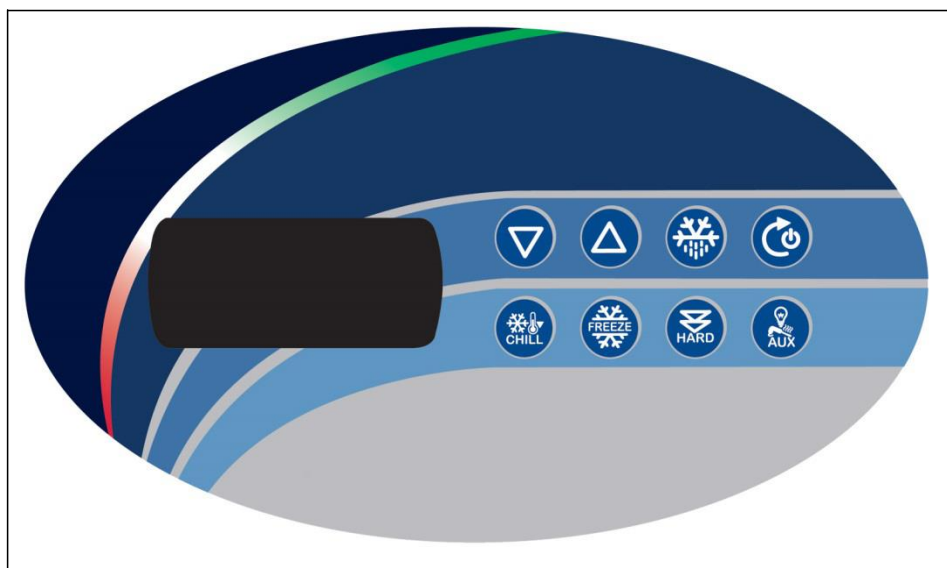
(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens avec systèmes de collecte sélective)



Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez la séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles. Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement. Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.









Le non correcte élimination des produits qui portent le symbole RAEE prévoit des sanctions pécuniaires applicables à celui qui ne respecte pas cette réglementation.

5. INTERFACE UTILISATEUR











LE FONCTIONNEMENT ET LE REGLAGE DU REGULATEUR DIGITAL EVCO EVX8015 ET DE LA TEMPERATURE SONT DECRITS DANS LE LIVRET JOINT AVEC LES INSTRUCTIONS D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN.

6.1 TOUCHES

SYMBOLE	NOME
	Touche INCREMENTATION
	Touche DECROISSEMENT
	Touche DEGIVRAGE
	Touche ACCENSION/ARRET/DEMARRAGE DU CYCLE/ARRET DU CYCLE
	Touche SURGELATION
	Touche REFROIDISSEMENT
	Touche REFROIDISSEMENT HARD / SURGELATION SOFT
	Touche AUXILIAIRE

6.2 ICONE


SIMBOLO	NOME
	<p> Icône SURGELATION Elle étincèle pendant le cycle de surgélation soft et conservation, et elle est allumée pendant la surgélation successive.</p>
	<p> Icône CONGELATION Elle étincèle pendant le cycle de congélation et conservation, et elle est allumée pendant la congélation successive.</p>
<p>HARD</p>	<p> Icône CONGELATION SOFT/HARD elle étincèle pendant un cycle de congélation hard et conservation ou un cycle de surgélation et conservation. Elle est allumée pendant un cycle de congélation.</p>
	<p> Icône CONGELATION/SURGELATION A TEMPERATURE elle étincèle si le test Elle est allumée pendant un cycle à température</p>
	<p> Icône CONGELATION/SURGELATION A TEMPSelle est allumée pendant un cycle à temps</p>
	<p> Icône CONSERVATION Elle est allumée quand une conservation est en cours</p>
	<p> Icône DEGIVRAGE Elle est allumée pendant le dégivrage</p>
	<p> Icône PREREFROIDISSEMENT Elle étincèle si pendant le refroidissement la cellule n'a pas rejoint la température désirée. Elle est allumée quand pendant la phase de pré-refroidissement la cellule rejoint la température désirée.</p>

<p>HACCP</p>	<p>Icone HACCP elle étincèle si il y a au moins un nouveau alarme HACCP. Elle est allumée quand on a pas visualisée toutes les informations sur les alarmes..</p>
<p>°C</p>	<p>Icone DEGREE CELSIUS Elle est allumée quand l'unité de mesure est indiquée en Celsius.</p>
<p>°F</p>	<p>Icone DEGREE FAHRENHEIT Elle est allumée quand l'unité de mesure est indiquée en Fahrenheit</p>
<p>min</p>	<p>Icone MINUTES Elle est allumée quand l'unité de temps est indiquée en minutes.</p>
<p></p>	<p>Icone STAND-BY Elle est allumée quand le dispositif est en stand-by</p>
<p>Loc</p>	<p>Icone CLAVIER BLOQUE Elle est allumée quand le clavier est bloqué</p>
<p>UnL</p>	<p>Icone CLAVIER DEBLOQUE Elle est allumée quand le clavier est débloqué</p>

7. INSTRUCTIONS POUR UTILISER LES CYCLES DE REFROIDISSEMENT ET SURGELATION

De suite nous reportons les instructions de position pour l'allumage des fonctions les plus communes de l'appareil.

N.B. IL EST DE REGLE, POUR UNE MEILLEURE EFFICACITE DE L'APPAREIL, DE SE RAPPELER D'EFFECTUER UN DEGIVRAGE AUTOMATIQUE APRES 2 OU 3 SURGELATIONS CONSECUTIFS. TELLE OPERATION SE FAIT EN TENANT LA PORTE DE LA CELLULE

OUVERTE ET PRESSANT LA TOUCHE DEGIVRAGE  , CETTE SUCCESSION DE COMMANDES ENVOYE LA MACHINE EN DEGIVRAGE MANUEL

ATTENTION : nous vous conseillons d'insérer la sonde au cœur pour 2 – 3 cm max dans le produit.

7.1 7.1 REFROIDISSEMENT A TEMPERATURE SOFT

Procédure à suivre pour le refroidissement à température SOFT des aliments:

0. Allumer la cellule de refroidissement en appuyant 5 secondes la touche START

1. Appliquer la sonde à pointe aux denrées alimentaires



2. Presser la touche REFROIDISSEMENT

Après 1 seconde le display affiche le set point de température de la cellule pendant le refroidissement (-5°C.). Cette valeur est modifiable en pressant

les touches augmentation/diminution




3 Allumer le cycle de travail en pressant la touche START



4 Le cycle de refroidissement s'arrête quand la température de la sonde à pointe arrive à +3°C.

5 Il commence automatiquement la phase de conservation

Pendant la phase de refroidissement à température il est toujours possible de visualiser la température de la sonde cellule en pressant la touche

REFROIDISSEMENT . En cette façon sur le display il apparaîtra pour 5 secondes la température de la sonde cellule

Quand on veut enlever le produit de la cellule presser la touche START




7.2 7.2 REFROIDISSEMENT A TEMPERATURE HARD


Procédure à suivre pour le refroidissement à température HARD des aliments:

0 Allumer la cellule de refroidissement en appuyant 5 secondes la touche START

1 Appliquer la sonde à pointe aux denrées alimentaires

2 Presser la touche REFROIDISSEMENT  Après 1 seconde le display affiche le set point de température de la cellule pendant le refroidissement (-15°C.). Cette valeur est modifiable en pressant les touches

augmentation/diminution  


3. Appuyer la touche  pour activer la fonction de congélation Hard


4 Allumer le cycle de travail en pressant la touche START 

5. Le cycle de refroidissement s'arrête quand la température de la sonde à pointe arrive à +3°C..

6 Il commence automatiquement la phase de conservation.

Pendant la phase de refroidissement à température il est toujours possible de visualiser la température de la sonde cellule en pressant la touche

REFROIDISSEMENT  En cette façon sur le display il apparaîtra en vert pour 5 secondes la température de la sonde cellule.


Quand on veut enlever le produit de la cellule presser la touche START .

7.3 REFROIDISSEMENT A TEMPS SOFT

Procédure à suivre pour le refroidissement à temps SOFT des aliments::


0. Allumer la cellule de refroidissement en appuyant pour 5 secondes la touche START

1. Appliquer la sonde à pointe aux denrées alimentaires

2. Presser 2 fois la touche REFROIDISSEMENT  Après 1 seconde le display affiche le set point temps du cycle (90 min) de la cellule pendant le refroidissement (-5°C.). Cette valeur est modifiable en

pressant les touches augmentation/diminution



3. Appuyer encore une fois la touche REFROIDISSEMENT  pour visualiser la température choisit pour le cycle (-5°C). Choisir la température désirée pour le cycle de travail avec les touches augmentation/diminution



4 Allumer le cycle de travail en pressant la touche START



5. L'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin du cycle. Cela se termine lorsque le temps défini comme la durée de la phase de refroidissement est écoulé.

6 Il commence automatiquement la phase de conservation.

Pendant la phase de refroidissement à temps il est toujours possible de visualiser la température de la sonde cellule en pressant la touche REFROIDISSEMENT



. En cette façon sur le display il apparaîtra pour 5 secondes la température de la sonde cellule. De plus le display signale le temps qui manque à la fin du cycle. Quand on veut enlever le produit de la cellule presser la touche START



7.4 REFROIDISSEMENT A TEMPS HARD

Procédure à suivre pour le refroidissement à temps HARD des aliments:

0. Allumer la cellule de refroidissement en appuyant pour 5 secondes la touche START

1. Appliquer la sonde à pointe aux denrées alimentaires



2. Presser 2 fois la touche REFROIDISSEMENT. Après 1 secondes le display affiche le set point de temps du cycle (90min). Cette valeur est



modifiable en pressant les touches

3. Appuyer de nouveau la touche REFROIDISSEMENT pour visualiser la température choisit pour le (-15°C). Choisir la température de travail désirée



avec les touches augmentation/diminution

4. Appuyer la touche



Pour activer la fonction de refroidissement hard.

5 Allumer le cycle de travail en pressant la touche START



6. L'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin du cycle. Cela se termine lorsque le temps défini comme la durée de la phase de refroidissement est écoulé.

7 .Il commence automatiquement la phase de conservation.

Pendant la phase de refroidissement à temps il est toujours possible de visualiser la température de la sonde cellule en pressant la touche REFROIDISSEMENT



. En cette façon sur le display il apparaîtra pour 5 secondes la température de la sonde cellule

De plus le display signale le temps qui manque à la fin du cycle

De plus le display signale le temps qui manque à la fin du cycle



7.5 SURGELATION A TEMPERATURE

Procédure à suivre pour la surgélation à température des aliments:

0. Allumer la cellule de refroidissement en appuyant pour 5 secondes la touche START

1. Appliquer la sonde à pointe aux denrées alimentaires

2 Presser la touche SURGELATION  Après 1 seconde le display affiche le set point de température du cycle (-38°C). Cette valeur est modifiable en

pressant les touches




3. Allumer le cycle de travail en pressant la touche START



4. Le cycle de surgélation s'arrête quand la température de la sonde à pointe arrive à -18°C.

5 Il commence automatiquement la phase de conservation.

Pendant la phase de surgélation à température il est toujours possible visualiser la

température de la sonde cellule en pressant la touche SURGELATION . En cette façon sur le display il apparaîtra pour 5 secondes la température de la sonde cellule

Quand on veut enlever le produit de la cellule presser la touche START






7.6 SURGELATION A TEMPS


Procédure à suivre pour la surgélation à temps des aliments

0. Allumer la cellule de refroidissement en appuyant pour 5 secondes la touche START

1. Appliquer la sonde à pointe aux denrées alimentaires

2 Presser 2 fois la touche SURGELATION A TEMPS  Après 1 secondes le display affiche le set point de temps du cycle (240 min). Cette valeur est

modifiable en pressant les touches  .

3. Allumer le cycle de travail en pressant la touche START 


4 Le cycle de refroidissement termine quand il est passé le temps posé comme durée de la phase de surgélation..

5. Il commence automatiquement la phase de conservation

Pendant la phase de surgélation à temps il est toujours possible visualiser la

température de la sonde cellule en pressant la touche SURGELATION .

En cette façon sur le display il apparaîtra pour 5 secondes la température de la sonde cellule.

Quand on veut enlever le produit de la cellule presser la touche START .

8. CONSEILS POUR L'UTILISATION

La cellule de refroidissement/congélation rapide ALEXANDER est un appareil à même de réduire la température au cœur des produits dans le 90 minutes prévues de +70°C à +3°C en fonction refroidissement et en 240 minutes de +70°C à -18°C en fonction congélation

N.B. ATTENTION: LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT NE DOIT PAS ETRE UTILISEE COMME UN NORMAL APPAREIL FRIGORIFIQUE.

N.B. PAS INTRODUIRE ALIMENTS AVEC DES TEMPERATURES SUPERIEURES A 70°C PARCE QUE LE REGULATEUR DIGITALE DE LA TEMPERATURE SIGNALE UNE ERREUR.

Pour une meilleure jouissance de l'appareil, avant d'insérer le produit à traiter, on conseille de refroidir la chambre en menant à terme un entier cycle de travail (ou de refroidissement ou de congélation) au moins jusqu'à la réalisation de la température de conservation; puis, pour éviter des dommages à la machine:

- Ne pas laisser le produit chaud dans la machine sans allumer un cycle.
- Commencez tout de suite le cycle de travail adéquat dès que vous avez inséré le produit à traiter.
- Eviter de couvrir les récipients insérés (même avec des pellicules isolantes) parce que vous aurez des meilleures performances et temps si la surface exposée est la plus étendue possible.
- Pas surcharger l'appareil :
5T refroidissement 16 kg – surgélation 10 kg ; 10T refroidissement 30 kg – surgélation 18 kg ; 15T refroidissement 45 kg – surgélation 27 kg ;
- Pour consentir une plus grande circulation de l'air laisser un espace adéquat parmi les récipients insérés.
- Surtout si le récipient inséré est très chaud, il faut l'appuyer aux grilles en dotation et jamais directement sur le fond.

N.B. SE RAPPELER DE CONTROLER PERIODIQUEMENT LA BAC DE RECUEIL DE L'EAU DE DEGIVRAGE QUI EST POSITIONNEE SOUS LE FOND DE LA CELLULE..

8.1 CARACTERISTIQUES DU PRODUIT A TRAITER

Tenu compte que les temps de referment des cycles partent de +70°C (cycle de refroidissement +70°C à +3°C; cycle de surgélation de +70°C à -18°C):

- Ne pas faire stationner longtemps les aliments à traiter à température ambiante; majeure est l'humidité perdue du produit, mineure sera le moelleux conservé.
- Introduire le produit à une température max. de +70°C .

NB. EXTRAIRE LA SONDE A POINTEAU DES ALIMENTS TRAITES EN LA PRENANT PAR LA PARTIE RIGIDE. L'ERRONEE EXTRACTION DE LA SONDE PEUT PROVOQUER LA RUPTURE, ET EN CE CAS LA SUBSTITUTION NE SERA PAS SOUS GARANTIE.

9. ENTRETIEN ORDINAIRE

Au fin d'exécuter un adéquat entretien de l'appareil, l'utilisateur , l'ouvrier proposé à l'entretien ou le personnel pas spécialisé doivent en premier lieu tenir compte des normes élémentaires de sûreté rappelées au paragraphe 1 NOTICES EXPLICATIVES GENERALES.

Il est aussi obligatoire de ne pas lever les dispositifs de sûreté et les protections pendant l'entretien ordinaire.

EN CAS CONTRAIRE, LA MAISON CONSTRUCTRICE DECLINE N'IMPORTE QUELLE RESPONSABILITE POUR DOMMAGES OU ACCIDENTS CAUSES PAR LA NON-OBSERVANCE DE LA SUSECRITE OBLIGATION..

En tenant présentes les précédentes règles, le nettoyage de la cellule doit être effectué journallement de façon à garantir la meilleure qualité et la parfaite hygiénique des produits traités. On peut se servir d'eau et de détergents non abrasifs. Laver et rincer en employant un chiffon ou une éponge

N.B. NE PAS UTILISER OBJETS POINTUS OU ABRASIFS, PAS UTILISER DES SOLVANTS OU DES DILUANTS

Maintenir propre aussi le condensateur pour une meilleure circulation d'air en enlevant poudre etc. des ailettes; pour accéder au condensateur il suffit dévisser le panneau antérieur en faisant attention à ne mettre pas en excessive traction les assemblages électriques. Employer un aspirateur au fin de ne pas disperser le matériel poudreux dans l'ambiante environnant. Pas racler avec objets pointus ou abrasifs.

A la fin, remonter le panneau en ayant soin de serrer les vis de fixation.

L'eau de condensation vient recueillie et automatiquement faite évaporer d'une bac posée au dedans de la baie du moteur.

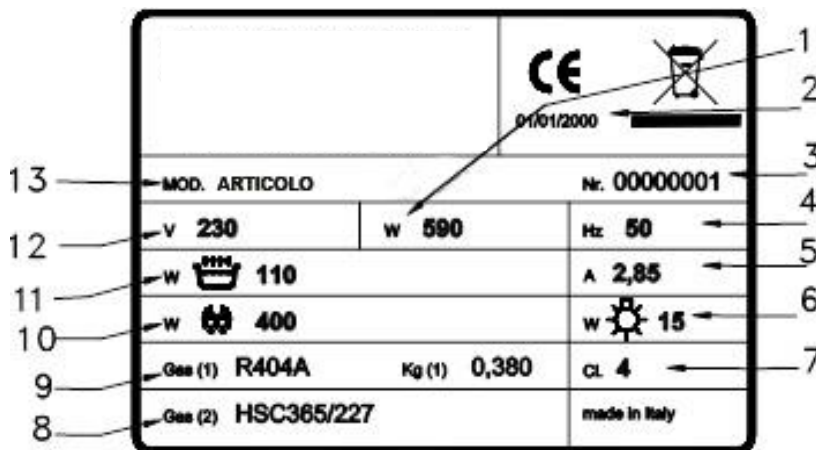
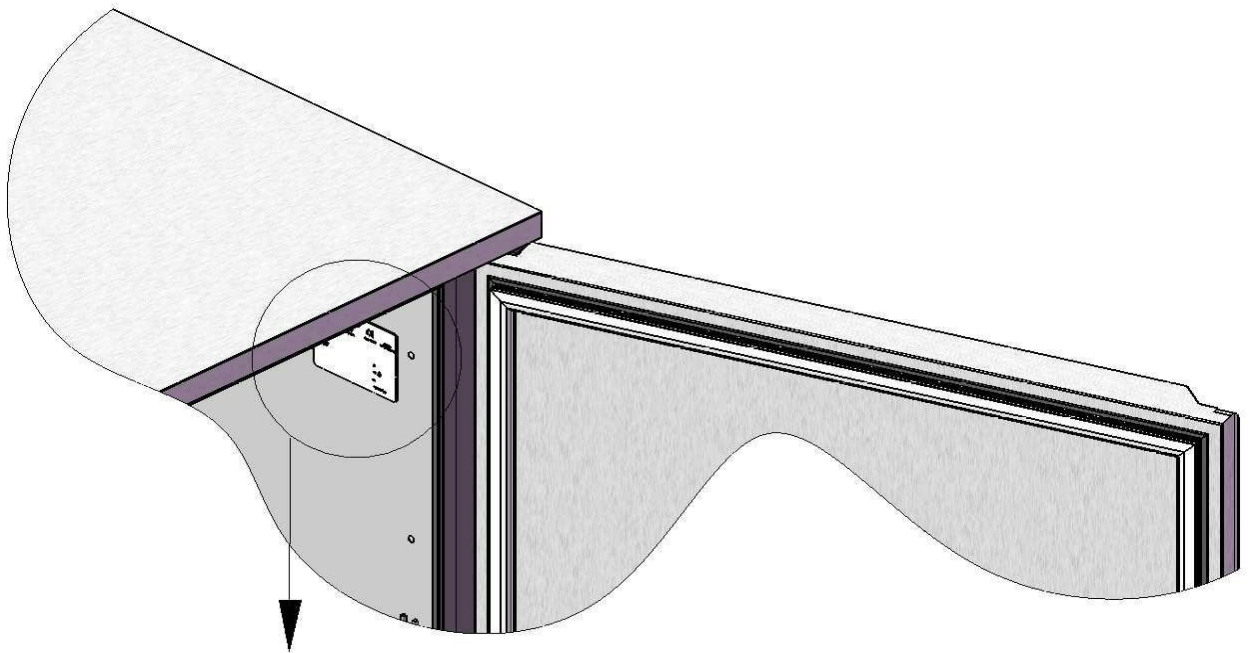
Dans le cas d'entretien extraordinaire à l'installation frigorifique, il est possible de lever le panneau d'aération postérieur et aussi le panneau latéral; telles opérations peuvent être effectuées seulement par des frigoristes ou des techniciens autorisés.

10. TABLEAU DES ALARMES

De suite nous vous illustrons les alarmes les plus fréquentes donnés par l'appareil. De toute façon, pour ultérieures et majeures informations, nous vous renvoyons au livret joint des instructions du régulateur digital de la température **EVX815**

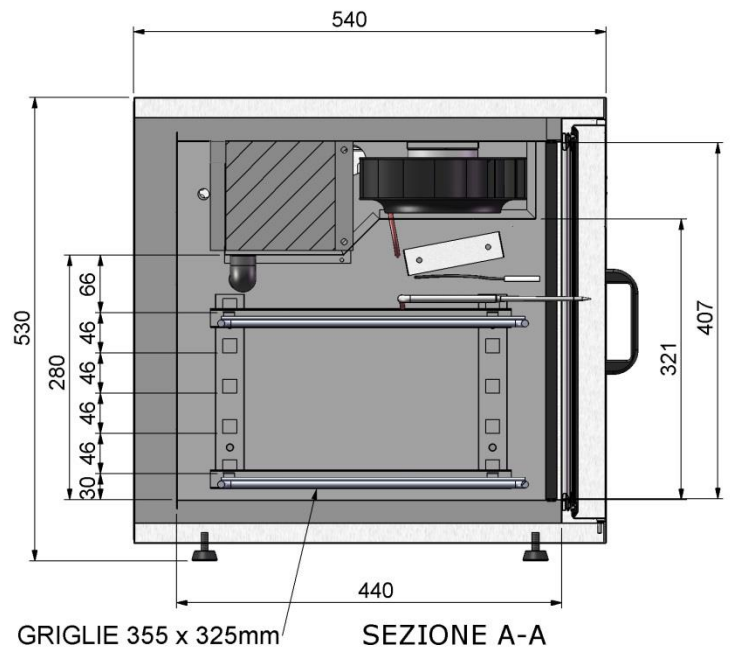
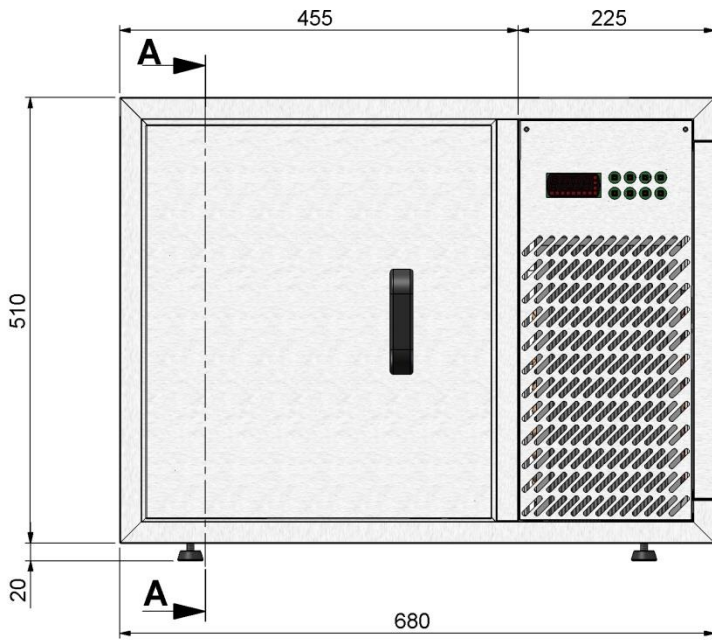
SIGLE	Cause	Solution
Pr 1	Panne sonde cellule	Contrôler connexions et fonctionnement de la sonde
Pr 2	Panne sonde produit	Contrôler connexions et fonctionnement de la sonde produit
Pr 3	Panne sonde évaporateur (seulement si la sonde de l'évaporateur est habilitée)	Contrôler connexions et fonctionnement de la sonde évaporateur
Pr 4	Panne sonde condenseur (seulement si la sonde du condenseur est habilitée)	Contrôler connexions et fonctionnement de la sonde condenseur
id	Alarme porte ouverte	Fermer la porte
HP	Alarme haute pression	Éliminer la cause d'alarme, éteindre et allumer la boîte électronique
AH	Alarme haute température condensation (seulement si la sonde du condenseur est habilitée)	Attendre le baisement de la température du condenseur

PLAQUE CE

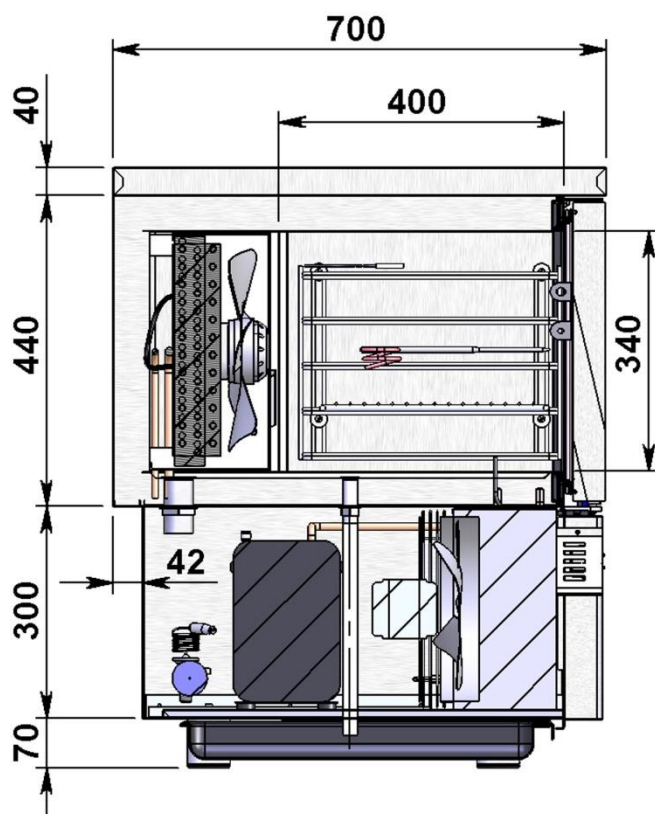
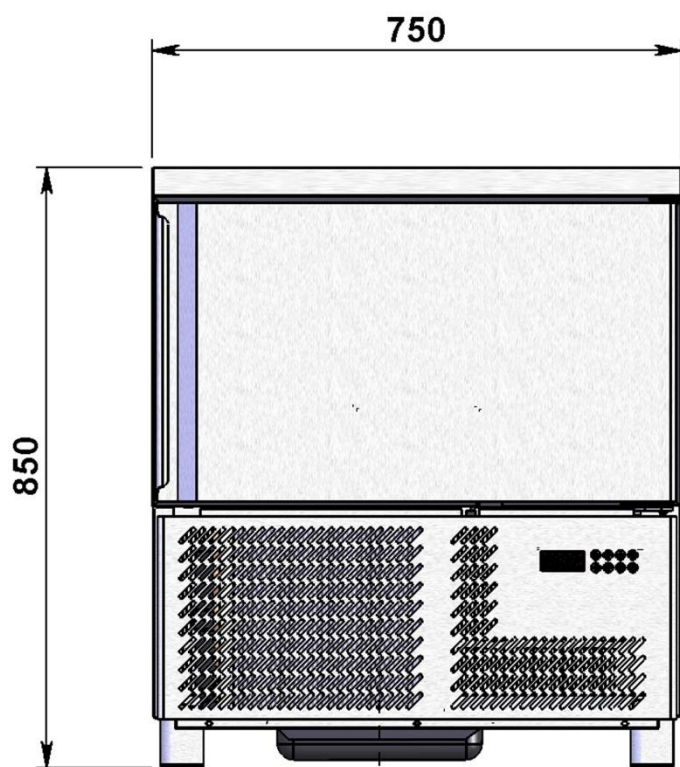


Nr.	Français
1	Puissance totale
2	Date de fabrication
3	Numéro de série
4	Frequency
5	Ampérage
6	Puissance d'éclairage
7	Catégorie
8	Mixture de isolant
9	Type et la quantité de gaz réfrigérant
10	Dégivrage
11	Résistance évaporation
12	Voltage
13	Modèle

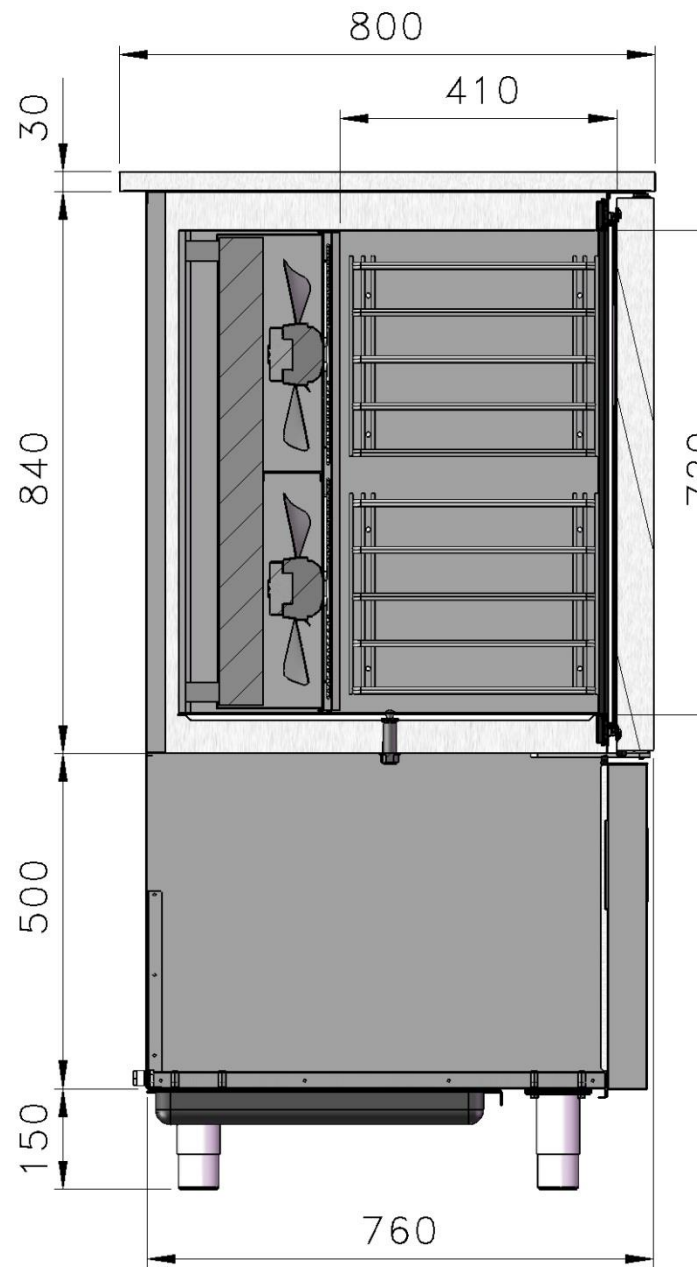
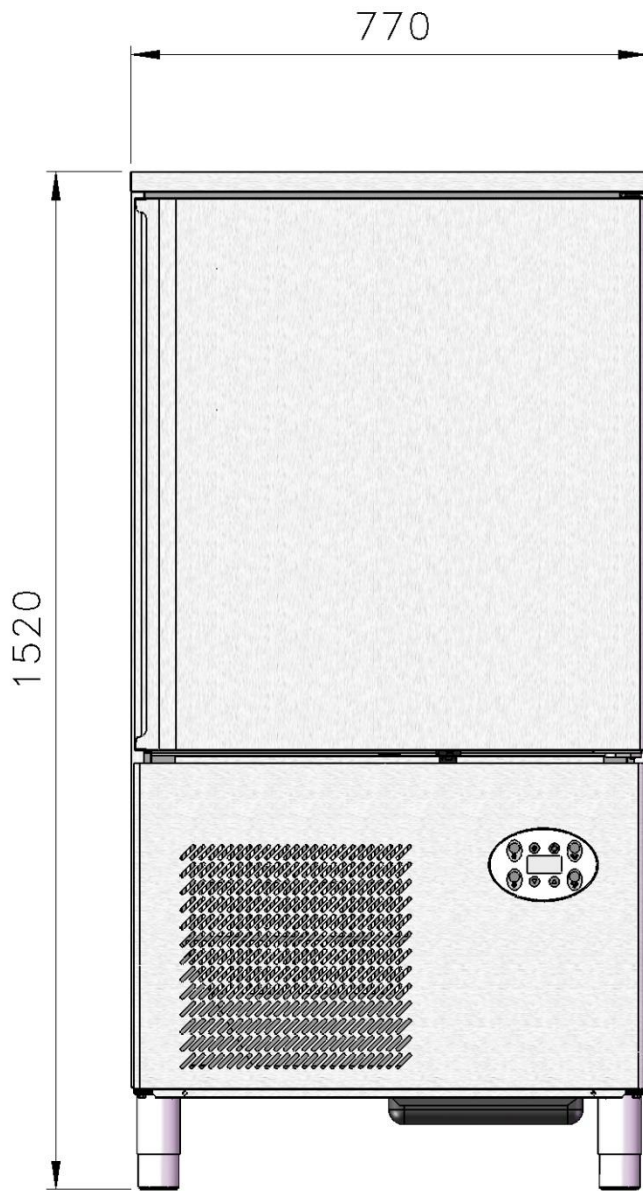
CELLULE DE REFROIDISSEMENT 2/3



CELLULE DE REFROIDISSEMENT 5T



CELLULE DE REFROIDISSEMENT 10T



CELLULE DE REFROIDISSEMENT 15T

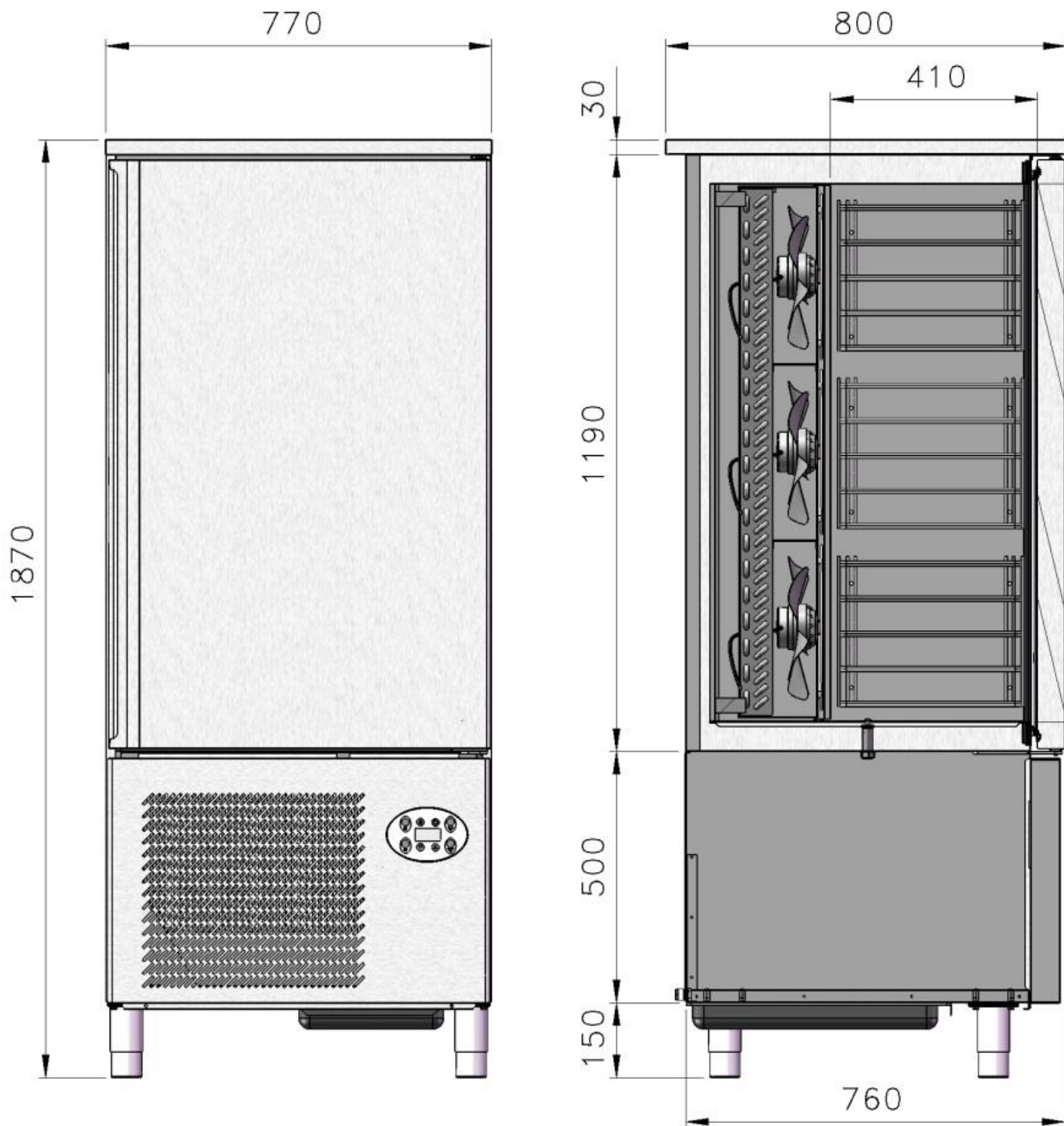
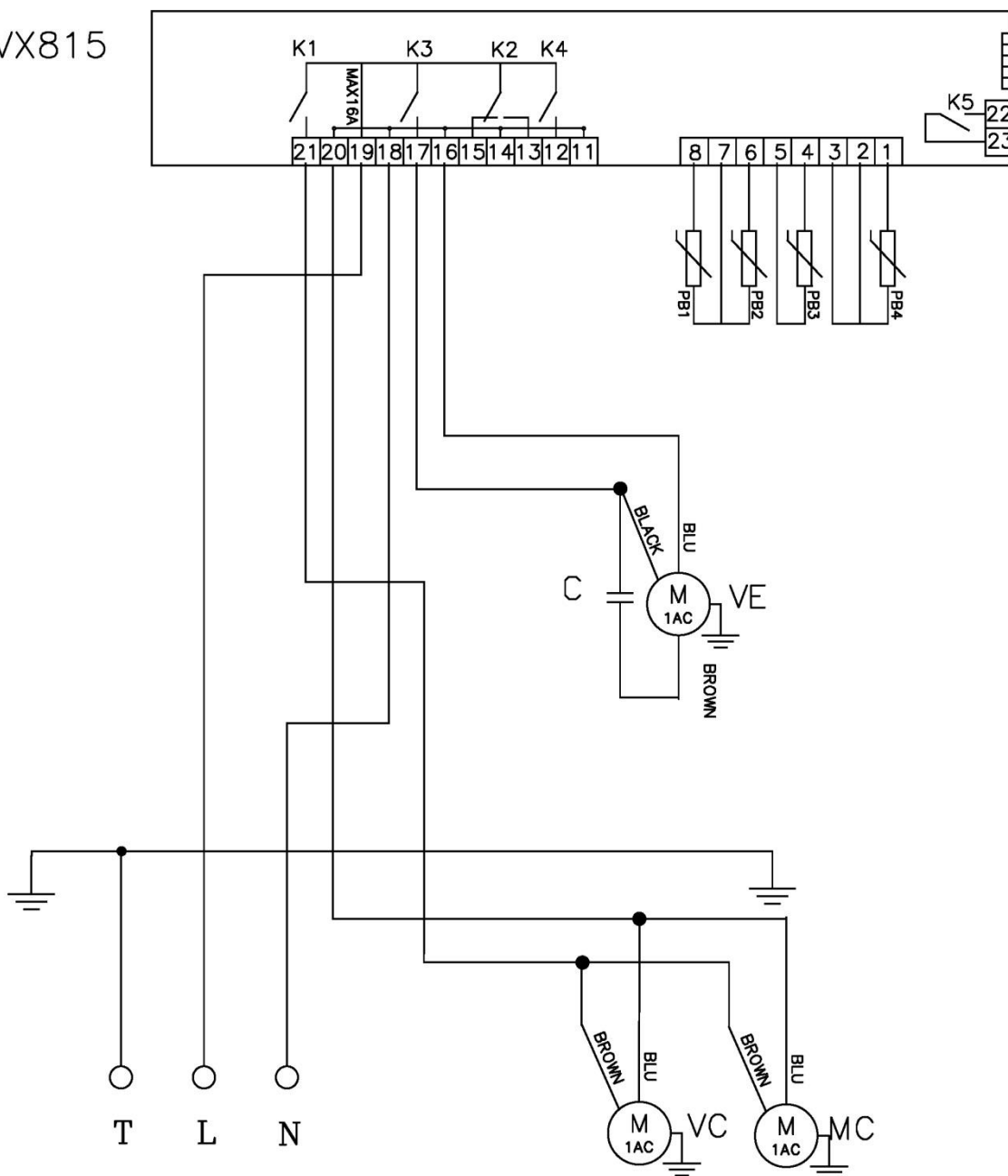


SCHÉMA ELECTRIQUE CELLULE DE REFROIDISSEMENT 2/3 T

EVCO EVX815



230 V 50 Hz

C.E. = EVX815

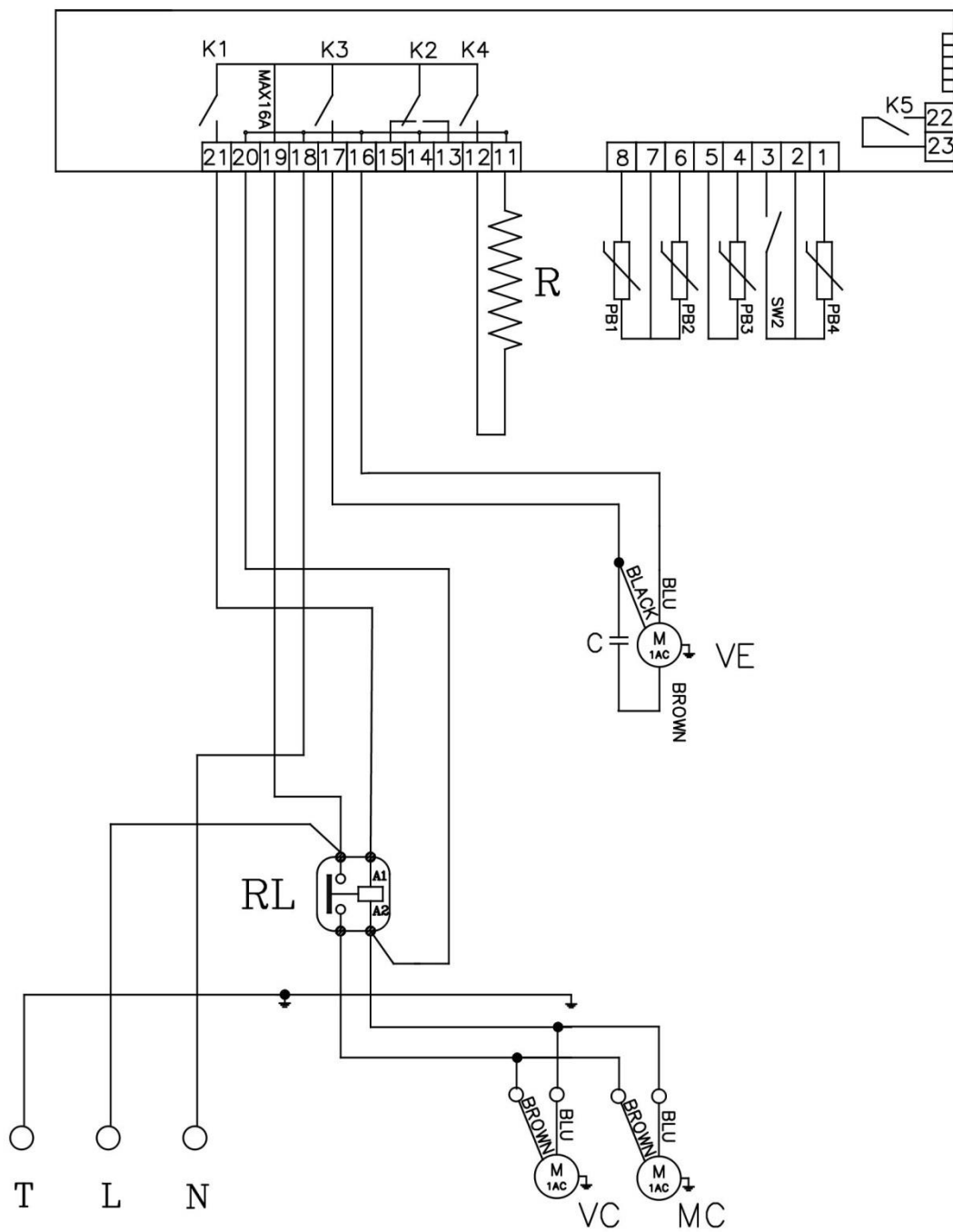
LEGENDA:

MC=COMPRESSOR
VC=CONDENSER FAN
VE=EVAPORATOR FAN 1

C=CONDENSER 2MF
K1=COMPRESSOR RELAY
K2=DEFROSTING RELAY
K3=EVAPORATOR FAN RELAY
K4=HEATING RESISTANCE RELAY
PRB1=ROOM PROBE
PRB2=PIN PROBE
PRB3=EVAPORATOR PROBE
PRB4=CONDENSATOR PROBE

SCHÉMA ELECTRIQUE CELLULE DE REFROIDISSEMENT 5 T

EVCO EVX815



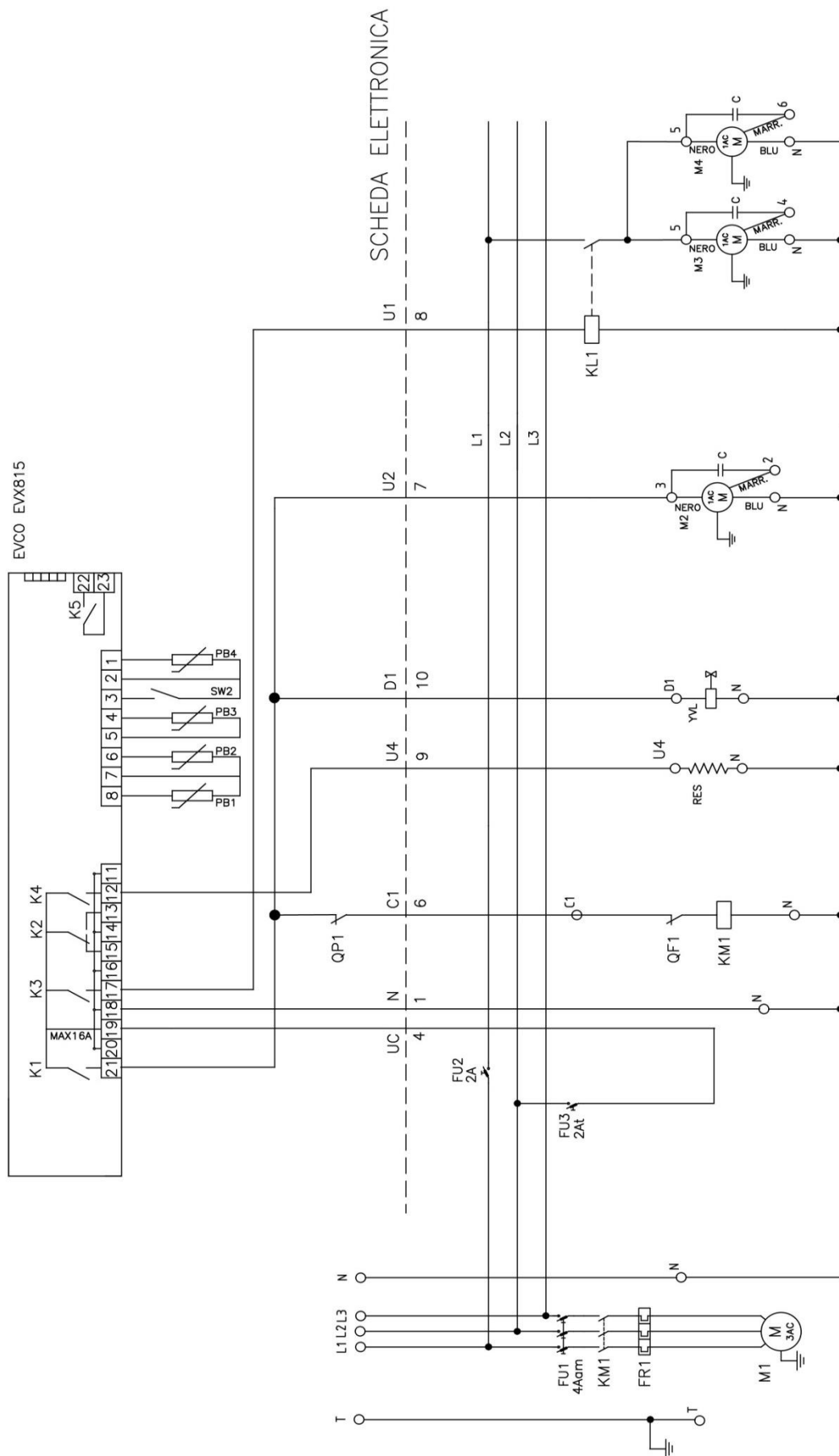
230 V 50 Hz

C.E.= EVX815

LEGENDA:

RL=RELAY 30A
MC=COMPRESSOR
VC=CONDENSER FAN
VE=EVAPORATOR FAN 1
RES=FRAME HEATING WIRE
C=CONDENSER 2MF
K1=COMPRESSOR RELAY
K2=DEFROSTING RELAY
K3=EVAPORATOR FAN RELAY
K4=HEATING RESISTANCE RELAY
PRB1=PIN PROBE
PRB2=COLD ROOM PROBE
PRB3=CONDENSATOR PROBE
PRB4=EVAPORATOR PROBE
SW2=DOOR MICRO SWITCH
C=CAPACITOR

SCHÉMA ELECTRIQUE CELLULE DE REFROIDISSEMENT 10 T



LEGENDA:

KM1=COMPRESSOR ELECTROMAGNETIC SWITCH
FR1=TERMICAL RELAY COMPRESSOR
FU1=COMPRESSOR FUSE
FU2=L1 FUSE
FU3=FUSE

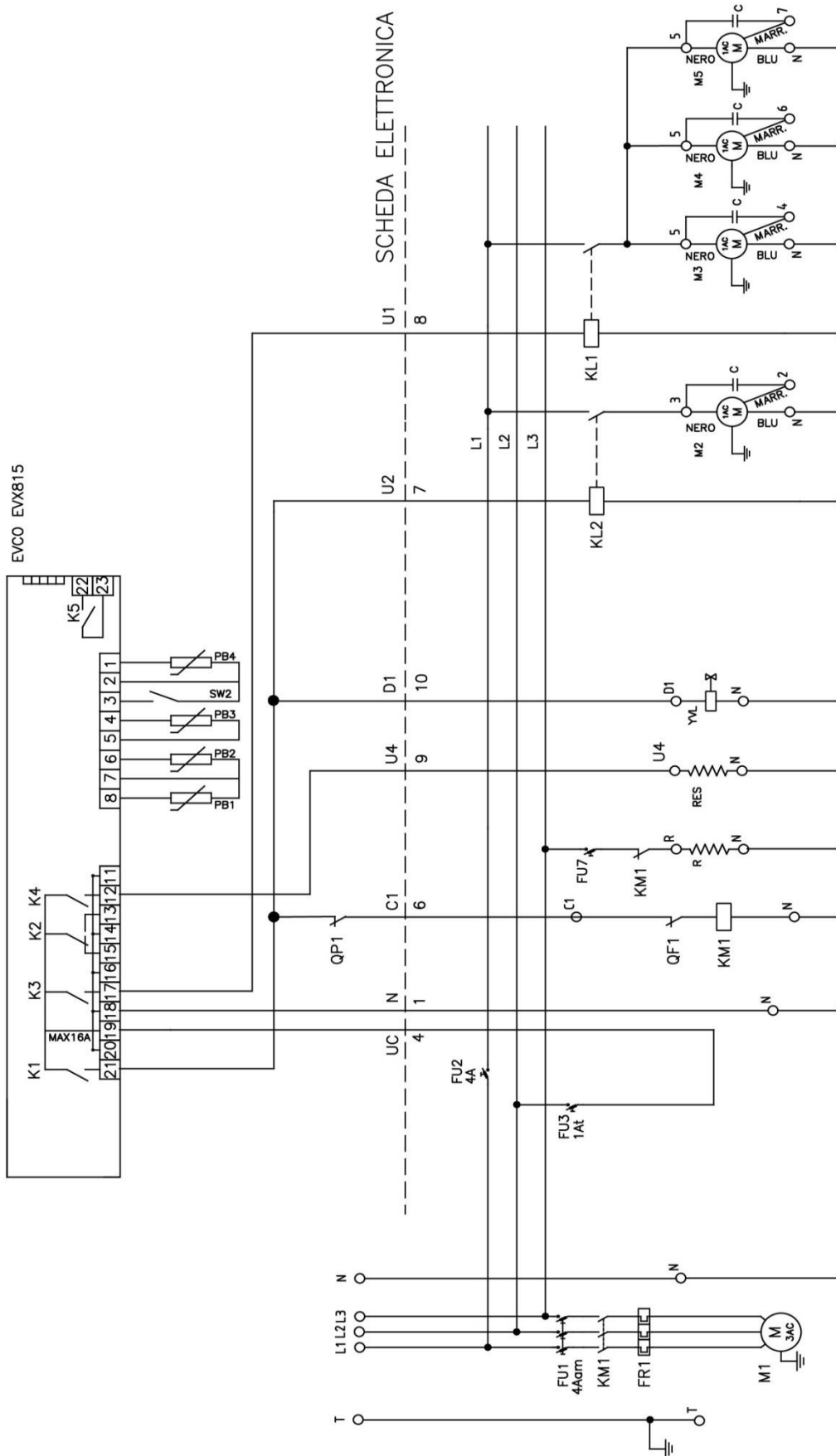
KL1=EVAPORATOR FAN RELAY

M1=COMPRESSOR
M2=CONDENSER FAN
M3=EVAPORATOR FAN 1
M4=EVAPORATOR FAN 2

YVL=LIQUID SOLENOID
RES=FRAME HEATING WIRE

K1=COMPRESSOR RELAY
K2=EVAPORATOR FAN RELAY
K4=FRAME HEATING WIRE RELAY
PRB1=COLD ROOM PROBE
PRB2=PIN PROBE
PRB3=EVAPORATOR PROBE
PRB4=CONDENSATOR PROBE
SW2=DOOR MICRO SWITCH
QP1=NC HIGH PRESSURE SWITCH
QF1=NC THERMIC RELAY
C=CAPACITOR

SCHÉMA ELECTRIQUE CELLULE DE REFROIDISSEMENT 15 T



LEGENDA:

KM1=COMPRESSOR ELECTROMAGNETIC SWITCH
FR1=TERMICAL RELAY COMPRESSOR
FU1=COMPRESSOR FUSE
FU2=L1 FUSE
FU3=FUSE
FU7=COMPRESSOR HEATER FUSE
KL1=EVAPORATOR FAN RELAY
KL2=CONDENSER FAN RELAY
M1=COMPRESSOR
M2=CONDENSER FAN
M3=EVAPORATOR FAN 1
M4=EVAPORATOR FAN 2
M4=EVAPORATOR FAN 3
YVL=LIQUID SOLENOID
RES=FRAME HEATING WIRE
R=OIL COMPRESSOR HEATER
K1=COMPRESSOR RELAY
K2=EVAPORATOR FAN RELAY
K4=FRAME HEATING WIRE RELAY
PRB1=COLD ROOM PROBE
PRB2=PIN PROBE
PRB3=EVAPORATOR PROBE
PRB4=CONDENSATOR PROBE
SW2=DOOR MICRO SWITCH
QP1=NC HIGH PRESSURE SWITCH
QF1=NC THERMIC RELAY
C=CAPACITOR

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 2/3 T prEN17032

MODELLO/MODEL	66350010		
TIPO PRODOTTO TYPE OF PRODUCT	BLAST CHILLER / BLAST FREEZER		
TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT FLUID	R 404A		
GWP REFRIGERANTE REFRIGERANTE GWP	3922		
PROGRAMMA RIFERIMENTO PER ABBATTIMENTO PROGRAM USED FOR BLAST CHILLING	HARD		
PROGRAMMA RIFERIMENTO PER SURGELAZIONE PROGRAM USED FOR BLAST FREEZING	TIME		
VOCE / ENTRY	SIMBOL	VALUE	U.M.
CONSUMO ENERGIA PER ABBATTIMENTO ENERGY CONSUMPTION FOR CHILLING FUNCTION	E	0,12	kWh/kg
CAPACITA' MASSIMA ABBATTIMENTO CHILLED FULL LOAD CAPACITY		8	kg
CONSUMO ENERGIA PER SURGELAZIONE ENERGY CONSUMPTION FOR FREEZING FUNCTION	E	0,27	kWh/kg
CAPACITA' MASSIMA SURGELAZIONE FROZEN FULL LOAD CAPACITY		3	kg
CARICA REFRIGERANTE REFRIGERANT CHARGE		0.70	kg
TEMPO ABBATTIMENTO DA 65°C A 10°C BLAST CHILLING CYCLE FROM +65°C +10°C	t	110	Min
TEMPO SURGELAZIONE DA 65°C A -18°C BLAST FREEZING CYCLE FROM 65°C -18°C	t	268	Min

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 5 T prEN17032

MODELLO/MODEL	66350020		
TIPO PRODOTTO TYPE OF PRODUCT	BLAST CHILLER / BLAST FREEZER		
TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT FLUID	R 404A		
GWP REFRIGERANTE REFRIGERANTE GWP	3922		
PROGRAMMA RIFERIMENTO PER ABBATTIMENTO PROGRAM USED FOR BLAST CHILLING	HARD		
PROGRAMMA RIFERIMENTO PER SURGELAZIONE PROGRAM USED FOR BLAST FREEZING	TIME		
VOCE / ENTRY	SIMBOL	VALUE	U.M.
CONSUMO ENERGIA PER ABBATTIMENTO ENERGY CONSUMPTION FOR CHILLING FUNCTION	E	0,12	kWh/kg
CAPACITA' MASSIMA ABBATTIMENTO CHILLED FULL LOAD CAPACITY		16	kg
CONSUMO ENERGIA PER SURGELAZIONE ENERGY CONSUMPTION FOR FREEZING FUNCTION	E	0,35	kWh/kg
CAPACITA' MASSIMA SURGELAZIONE FROZEN FULL LOAD CAPACITY		10	kg
CARICA REFRIGERANTE REFRIGERANT CHARGE		1	kg
TEMPO ABBATTIMENTO DA 65°C A 10°C BLAST CHILLING CYCLE FROM +65°C +10°C	t	108	Min
TEMPO SURGELAZIONE DA 65°C A -18°C BLAST FREEZING CYCLE FROM 65°C -18°C	t	247	Min

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 10 T prEN17032

MODELLO/MODEL	66350030		
TIPO PRODOTTO TYPE OF PRODUCT	BLAST CHILLER / BLAST FREEZER		
TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT FLUID	R 404A		
GWP REFRIGERANTE REFRIGERANTE GWP	3922		
PROGRAMMA RIFERIMENTO PER ABBATTIMENTO PROGRAM USED FOR BLAST CHILLING	HARD		
PROGRAMMA RIFERIMENTO PER SURGELAZIONE PROGRAM USED FOR BLAST FREEZING	TIME		
VOCE / ENTRY	SIMBOL	VALUE	U.M.
CONSUMO ENERGIA PER ABBATTIMENTO ENERGY CONSUMPTION FOR CHILLING FUNCTION	E	0,10	kWh/kg
CAPACITA' MASSIMA ABBATTIMENTO CHILLED FULL LOAD CAPACITY		30	kg
CONSUMO ENERGIA PER SURGELAZIONE ENERGY CONSUMPTION FOR FREEZING FUNCTION	E	0,31	kWh/kg
CAPACITA' MASSIMA SURGELAZIONE FROZEN FULL LOAD CAPACITY		18	kg
CARICA REFRIGERANTE REFRIGERANT CHARGE		1,5	kg
TEMPO ABBATTIMENTO DA 65°C A 10°C BLAST CHILLING CYCLE FROM +65°C +10°C	t	118	Min
TEMPO SURGELAZIONE DA 65°C A -18°C BLAST FREEZING CYCLE FROM 65°C -18°C	t	261	Min

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 15 T prEN17032

MODELLO/MODEL	66350040		
TIPO PRODOTTO TYPE OF PRODUCT	BLAST CHILLER / BLAST FREEZER		
TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT FLUID	R 404A		
GWP REFRIGERANTE REFRIGERANTE GWP	3922		
PROGRAMMA RIFERIMENTO PER ABBATTIMENTO PROGRAM USED FOR BLAST CHILLING	HARD		
PROGRAMMA RIFERIMENTO PER SURGELAZIONE PROGRAM USED FOR BLAST FREEZING	TIME		
VOCE / ENTRY	SIMBOL	VALUE	U.M.
CONSUMO ENERGIA PER ABBATTIMENTO ENERGY CONSUMPTION FOR CHILLING FUNCTION	E	0,09	kWh/kg
CAPACITA' MASSIMA ABBATTIMENTO CHILLED FULL LOAD CAPACITY		45	kg
CONSUMO ENERGIA PER SURGELAZIONE ENERGY CONSUMPTION FOR FREEZING FUNCTION	E	0,32	kWh/kg
CAPACITA' MASSIMA SURGELAZIONE FROZEN FULL LOAD CAPACITY		27	kg
CARICA REFRIGERANTE REFRIGERANT CHARGE		1,7	kg
TEMPO ABBATTIMENTO DA 65°C A 10°C BLAST CHILLING CYCLE FROM +65°C +10°C	t	108	Min
TEMPO SURGELAZIONE DA 65°C A -18°C BLAST FREEZING CYCLE FROM 65°C -18°C	t	264	Min

