

08/2006

# **Mod:RPAV15**

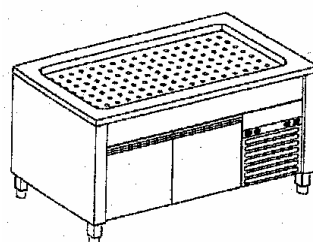
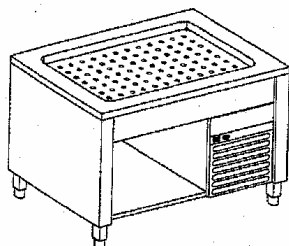
**Production code:8035028**





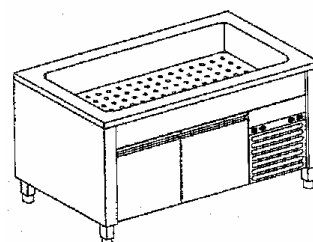
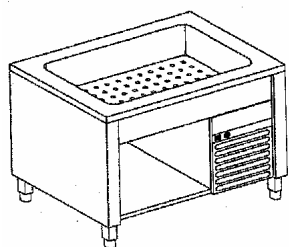
- I** - MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE PER ELEMENTI REFRIGERANTI
- GB** - INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL FOR REFRIGERATED UNITS
- DE** - INSTALLATIONS-, BEDIENTUNGS- UND ARTUNGSANLEITUNG FÜR KÜHLELEMENTE
- FR** - NOTICE D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN POUR ELEMENTS REFRIGERES

ELEMENT REFREGERE AVEC PLAN ET COMPARTIMENT A JOUR



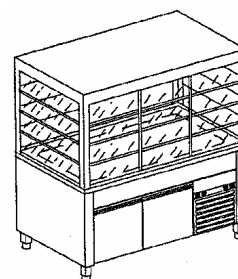
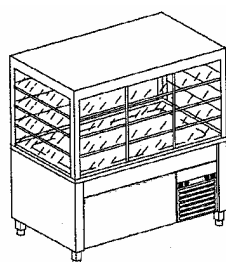
ELEMENT REFREGERE AVEC PLAN ET COMPARTIMENT REFRIGERE

ELEMENT REFREGERE AVEC BAC ET COMPARTIMENT A JOUR



ELEMENT REFREGERE AVEC BAC ET COMPARTIMENT REFRIGERE

ELEMENT VITRINE REFRIGEREE AVEC BAC / PLAN REFRIGERE ET COMPARTIMENT A JOUR



ELEMENT VITRINE REFRIGEREE AVEC BAC / PLAN REFRIGERE ET COMPARTIMENT REFRIGERE



## MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE PER ELEMENTI REFRIGERATI "SELF-RO 70"

### 1. AVVERTENZE

Leggere con attenzione il presente Manuale prima di procedere all'installazione.

Il Manuale è concepito per dare all'utilizzatore le informazioni necessarie all'impiego dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, dal trasporto al momento dello smantellamento.

Il manuale deve essere conservato con cura, per essere disponibile in caso di future consultazioni. In caso di cessione dell'apparecchiatura, il manuale deve essere consegnato al nuovo utente.

#### Per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura:

- Non manomettere i dispositivi di sicurezza;
- Utilizzare solo per gli scopi specificatamente previsti;
- Evitare la presenza di personale estraneo in prossimità dell'apparecchiatura;
- Impiegare per la manutenzione esclusivamente personale qualificato;
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di funzionamento irregolare;
- Utilizzare esclusivamente ricambi forniti dal Costruttore o da questi indicati.

**ATTENZIONE:** L'ACCESSO AL QUADRO ELETTRICO PRINCIPALE E A TUTTE LE ALTRE PARTI ELETTRICHE, SIA PER L'INSTALLAZIONE CHE PER LA MANUTENZIONE, È AUTORIZZATO SOLO A PERSONALE QUALIFICATO.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni a cose o persone causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e precauzioni contenute nel manuale.

Per qualsiasi dubbio o necessità rivolgersi al RIVENDITORE.

### 2. INTRODUZIONE

L'apparecchiatura è conforme alle Direttive 89/336/CEE, 73/23/CEE e 93/68 CEE.

Sono state inoltre applicate le norme CEI EN 55014, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 60335.1 ed EN 60335.2.24.

### 3. DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE

I nostri ELEMENTI REFRIGERATI sono costituiti da un armadio neutro o freddo con piano o vasca refrigerata e con eventuale vetrina refrigerata appoggiata sopra il piano, dal gruppo refrigerante alloggiato nella parte sottostante e da un gruppo di comando e controllo della vasca, del piano o della vetrina refrigerata (e del vano freddo nei modelli con armadio refrigerato).

### 4. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

Se l'apparecchiatura viene trasportata su pallet deve essere scaricata mediante carrello elevatore o altro macchinario di sollevamento idoneo, manovrati da personale addestrato. Il peso massimo è indicato in Tabella A.

Eventuali errori di manovra potrebbero causare infortuni per schiacciamento. Qualora le superfici dell'apparecchiatura subissero urti esse sarebbero immediatamente rovinate.

In questa fase deve essere vietata la sosta nelle immediate vicinanze a chiunque non sia coinvolto direttamente nell'operazione.

Il personale che effettua la movimentazione deve essere munito di mezzi di protezione personale adeguati (ad es.: guanti da lavoro, scarpe antinfortunistiche).

### 5. CONDIZIONI DI UTILIZZO E CARATTERISTICHE TECNICHE

I nostri ELEMENTI REFRIGERATI sono concepiti unicamente per conservare ed esporre alimenti freddi e bevande alle temperature indicate secondo la Tabella A, in locali adibiti alla ristorazione collettiva. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

Gli ELEMENTI REFRIGERATI sono disponibili secondo le configurazioni riportate nella Tabella A.

#### 5.1 Comandi e controlli

L'apparecchiatura viene comandata dal quadro elettrico che si trova nel vano compressore, normalmente a destra.

#### 5.2 Protezioni e dispositivi di sicurezza

Vedi allarmi al punto 7.3.

### 6. INSTALLAZIONE

#### 6.1 Posizionamento

Posizionare l'apparecchiatura in un locale ventilato, lontano da fonti di calore ed in modo da assicurare un buon ricambio d'aria nella zona occupata dal compressore. L'ELEMENTO REFRIGERATO è concepito per l'utilizzo in un ambiente con temperatura massima di 32°C.

Se la temperatura ambiente è superiore, anche la temperatura interna può risentirne, con conseguente possibilità di malfunzionamento o di danni all'apparecchiatura.

L'apparecchiatura viene fornita di serie su ruote, se su piedini (optional) agire sui piedini regolabili per regolare l'altezza e compensare eventuali irregolarità o pendenze del pavimento. Una volta completata l'installazione è possibile togliere la pellicola protettiva. L'operazione va fatta molto lentamente per evitare che la colla rimanga sulle superfici. Qualora ciò avvenga, passare con kerosene o benzina.

#### 6.2 Collegamenti elettrici

Devono essere effettuati nel rispetto delle norme locali vigenti. Il circuito elettrico dell'apparecchiatura è progettato per funzionare con una tensione di alimentazione 230 Volt monofase e frequenza 50 Hz.

Vedere lo schema elettrico Fig. 2 riferibile al modello acquistato.

Nel caso di elementi su ruote il collegamento elettrico avviene tramite la spina posta sotto il cruscotto, è sufficiente inserire una presa mobile collegata alla rete elettrica del locale. Nel caso di elementi su piedini il collegamento elettrico avviene collegando un cavo alla morsettiera, che si trova sotto il cruscotto dell'elemento (a destra, sul fianco interno).

Il cavo deve avere delle caratteristiche minime del tipo H05 RNF ed un conduttore di terra efficiente e correttamente dimensionato in base alla potenza totale di questo apparecchio e degli eventuali altri apparecchi o accessori collegati sulla stessa morsettiera (**vedi targhetta**). L'impianto elettrico di alimentazione dell'apparecchio deve essere dotato, a monte, di un interruttore automatico onnipolare correttamente dimensionato che garantisca un'apertura fra i contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto.

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata unicamente quando sono soddisfatte le condizioni predette e se il sistema è in regola anche sotto il profilo dell'equipotenzialità (utilizzare la vite di collegamento posta in prossimità dell'entrata del cavo di alimentazione e dell'adesivo con simbolo) ↓

**Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto di queste norme antinfortunistiche.**

## 7. FUNZIONAMENTO / USO

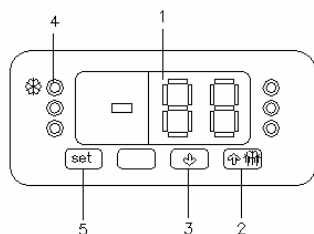
### 7.1 Consigli per l'uso

- Evitare l'introduzione di cibi caldi o liquidi in evaporazione.
- Coprire o avvolgere gli alimenti destinati alla conservazione.
- Limitare il tempo di apertura delle porte allo stretto indispensabile per l'introduzione o il prelievo degli alimenti.
- Lasciare libero lo spazio attorno agli scambiatori così da consentire una buona circolazione d'aria.
- Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, pulire l'interno con acqua tiepida e sapone neutro. Evitare l'uso di detersivi o polveri abrasive, quindi sciacquare ed asciugare accuratamente.

### 7.2 Messa in funzione

- Inserire l'interruttore di protezione posto a monte dell'apparecchiatura.
- Premere l'interruttore generale **C** e l'interruttore **D** (se presente) del pannello comandi (Fig. 1). L'accensione della spia incorporata indica che l'apparecchiatura è sotto tensione.
- Se la temperatura presente nell'elemento refrigerato è superiore al valore impostato sul termostato, il compressore si avvia e si accende la spia **4** del termostato digitale.

### 7.3 Termostato digitale



#### Legenda

- 1 – Display
- 2 – Pulsante “aumenta valore”
- 3 – Pulsante “diminuisce valore”
- 4 – Led rosso acceso “compressore inserito”
- 5 – pulsante di controllo set

#### USO

Normalmente lo strumento visualizza la temperatura rilevata dalla sonda posta nell'ambiente refrigerato (vetrina vasca/piano, vano).

Premere il tasto **set** per visualizzare l'attuale valore del setpoint: (valore temperatura scelta): il led **(4)** lampeggia.

Per modificare il valore del setpoint premere i tasti **set** e **▲** o **▼**; dopo la modifica, rilasciare il tasto **set** per ultimo.

**Il setpoint è impostabile entro i limiti di temperatura stabiliti (vedi tabella A).**

Lo **SBRINAMENTO** può essere attivato in qualsiasi momento premendo il tasto **▲** per almeno 4 secondi; lo sbrinamento automatico successivo avverrà a partire da questo momento dopo l'intervallo di sbrinamento, già prefissato ogni 6 ore per una durata di 15 minuti nei frigoriferi, ogni 4 ore per una durata di 15 minuti nelle vetrine.

#### SEGNALAZIONI ED ALLARMI

Il led **(4)** acceso indica che l'uscita compressore è attiva; se acceso a luce intermittente indica che è in corso un ciclo di sbrinamento.

**'E0'** lampeggiante sul visualizzatore (**errore sonda cella**) indicano una delle seguenti anomalie: tipo di sonda cella non corretta, sonda cella difettosa, difetto nei collegamenti o temperatura al di fuori dei limiti consentiti dalla sonda cella in uso; controllare l'integrità della sonda cella e la correttezza del collegamento strumento-sonda cella.

**'E2'** lampeggiante sul visualizzatore (**errore memoria dati**) indicano una anomalia nei dati di configurazione in memoria: provare a togliere tensione allo strumento; se alla riaccensione l'allarme non si disattiva è necessario sostituire il regolatore (l'uscita è disattivata) da personale qualificato.

La modifica dei **PARAMETRI DI CONFIGURAZIONE** del termostato, fissati dal costruttore, deve essere eseguita solo da personale qualificato utilizzando le istruzioni allegate.

### 7.4 Spegnimento parziale

Gli elementi con armadio refrigerato hanno la possibilità di escludere premendo l'interruttore **D** del pannello comandi (Fig. 1) il raffreddamento del piano/vasca e vetrina durante le ore notturne o di inattività, lasciando in funzione solo l'armadio riserva.

### 7.5 Spegnimento totale

In occasione della messa fuori servizio per un lungo periodo devono essere osservate le seguenti prescrizioni:

- Spegner l'interruttore generale.
- Disattivare l'alimentazione elettrica a monte.
- Estrarre tutti gli alimenti dalla cella e dalla vasca e pulire sia l'interno che gli accessori.
- Lasciare le porte socchiuse perché vi sia ricambio d'aria e non si formino odori sgradevoli.
- Proteggere le superfici in acciaio inox con un velo di olio di vaselina. Allo scopo passare energicamente un panno appena imbevuto con l'olio.
- Arieggiare periodicamente i locali.



## 8. PULIZIA E MANUTENZIONE

### 8.1 Manutenzione ordinaria

La manutenzione ordinaria e preventiva consiste essenzialmente nella pulizia settimanale delle parti in acciaio inox con acqua tiepida e sapone, seguita da un risciacquo abbondante ed un'accurata asciugatura. L'operazione di pulizia deve essere eseguita solo dopo aver staccato l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura.

Si consiglia di pulire almeno ogni sei mesi, da personale qualificato, le alettature del condensatore del gruppo refrigerante.

Ogni giorno deve essere svuotata la vaschetta di raccolta della condensa, posta sotto il mobile.

#### Attenzione:

- Evitare assolutamente l'uso di prodotti detergenti abrasivi o corrosivi e di attrezzi come pagliette, spazzole o raschietti metallici.
- Varchina, acido cloridrico ed altri composti contenenti cloro danneggiano l'acciaio inox.
- Le parti colorate devono essere pulite con cera ai siliconi.
- Il pavimento sotto l'apparecchio non deve essere lavato con sostanze corrosive che potrebbero sviluppare vapori che danneggiano l'apparecchiatura.
- Durante la pulizia **non lavare con getti d'acqua l'apparecchiatura.**

### 8.2 Manutenzione straordinaria

La manutenzione straordinaria avviene in caso di guasto od anomalia **da parte di personale qualificato, possibilmente con l'apparecchiatura disconnessa dalla rete di alimentazione.**

In questo ambito possono essere necessarie riparazioni o sostituzioni. Le parti difettose devono essere sostituite solo con materiali e componenti identici a quelli originali o indicati dal Fornitore.

In caso di sostituzione di componenti o modifica sull'apparecchiatura eseguita dall'utilizzatore senza il consenso scritto del Costruttore, o con ricambi non autorizzati, la garanzia decade immediatamente.

### 8.3 Possibili anomalie

Per eventuali anomalie vedi SEGNALEZIONI ED ALLARMI DEL TERMOSTATO DIGITALE.

Se dopo aver effettuato i controlli indicati non si ottiene un funzionamento corretto, spegnere l'apparecchiatura e **contattare immediatamente il fornitore.**

## 9. SMANTELLAMENTO

Alla fine della sua vita utile, l'apparecchiatura dovrà essere esclusa dalla rete elettrica prima di procedere allo smontaggio dei vari componenti. Si dovrà fare attenzione alle possibilità di infortunio connesse con la forma ed il peso di ciascun componente.

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle leggi vigenti, in particolare per quanto riguarda il recupero del gas refrigerante.

Le varie parti (componenti elettrici, tubi in gomma, guaine passacavi, ecc.) andranno selezionate per ottenere il miglior risultato possibile in termini di rispetto per l'ambiente nel rispetto delle leggi vigenti.



## INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL FOR REFRIGERATED UNITS “SELF-RO 70”

### 1. WARNINGS

Read this manual carefully **before** commencing installation.

The manual has been devised to furnish the user with all the information required to operate the equipment safely, from its transportation right through to scrapping.

The manual must be looked after carefully so that it is available for future reference. In the event the equipment is sold, the manual must also be handed over to the new user.

#### In order to use the equipment correctly:

- Do not tamper with the safety devices;
- Use the equipment only for the purpose for which it was specifically designed;
- Keep unauthorized personnel away from the equipment;
- Have maintenance performed by qualified personnel only;
- Switch off the equipment in the event of a fault or irregular operation;
- Only use spare parts supplied by the Manufacturer or by stockists indicated by the Manufacturer.

**WARNING: ONLY QUALIFIED ELECTRICIANS ARE AUTHORIZED TO ACCESS THE MAIN CONTROL BOARD AND ANY OTHER ELECTRICAL PARTS, WHETHER FOR INSTALLATION OR MAINTENANCE PURPOSES.**

The Manufacturer declines all responsibility for damage to property or bodily injury as a result of non-compliance with the instructions and warnings contained herein.

If in any doubt, and whenever the need arises, contact the DEALER.

### 2. INTRODUCTION

The equipment conforms to the EEC Directives 89/336, 73/23 and 93/68..

In addition, the following standards have also been applied: CEI EN 55014, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 60335.1 and EN 60335.2.24.

### 3. DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT

Our REFRIGERATED UNITS are made up of an neutral or refrigerated cabinet with a shelf or refrigerated basin and with an optional refrigerated showcase rested on top of the shelf, the refrigerating unit housed in the part underneath and an operating and control unit for the basin, shelf and refrigerated showcase (and for the cold compartment in models with refrigerated cabinet).

### 4. TRANSPORTATION AND HANDLING

If the equipment is transported on a pallet, it must be unloaded using a lift truck or other appropriate lifting means operated by trained personnel. The maximum weight is given in Table A.

Manoeuvring errors might cause injury as a result of crushing. Any knocking of the surfaces of the equipment will result in immediate damage.

During this phase, anyone not directly involved in the operation must not be allowed to hang around.

The personnel handling the equipment must wear appropriate personal safety gear (e.g. work gloves, safety boots).

### 5. OPERATING CONDITIONS AND TECHNICAL FEATURES

Our REFRIGERATED UNITS have been designed solely for the preservation and display of cold foods and drinks at the temperatures given in Table A, for use in rooms used for group catering. Any other use shall be considered improper.

The REFRIGERATED UNITS are available in the configurations featured in Table A.

#### 5.1 Controls

The equipment is controlled by the control board to be found in the compressor compartment, normally on the right.

#### 5.2 Protection and safety devices

See alarms under point 7.3.

### 6. INSTALLATION

#### 6.1 Positioning

Place the equipment in a ventilated room, away from heat sources, so as to assure a sufficient supply of fresh air in the area taken up by the compressor. The REFRIGERATED UNIT has been designed for use in a room with a maximum temperature of 32°C.

If the room temperature is higher, this may also have an effect on the temperature inside and may result in malfunctioning or damage to the equipment.

The standard equipment is issued with wheels. If mounted on feet (optional extra), regulate the adjustable feet to obtain the desired height and compensate for any unevenness or slope of the floor. Once installation is complete, the protective film can be removed. This operation should be performed very slowly to prevent the glue remaining attached to the surfaces. If this happens, use kerosene or petrol to remove it.

#### 6.2 Electrical connections

Connections must be made in accordance with the local standards in force. The equipment's electric circuit is designed to work with a single-phase supply voltage of 230 Volts and a frequency of 50 Hz.

See the wiring diagram in Fig. 2 referring to the model purchased.

In the case of wheel-mounted units, equipment is connected by means of the plug located under the instrument panel: simply plug it into a portable socket-outlet connected to the room's power mains. In the case of units on feet, equipment is connected by connecting a cable to the terminal board located under the unit's instrument panel (on the right, on the inside wall).

The cable must have the features of type H05 RNF or better, and must feature an efficient earth wire of an appropriate size for the total power of this unit and any other units or accessories connected on the same terminal board (**see rating plate**).

The unit's electrical supply system must feature an appropriately sized automatic omnipolar circuit breaker upstream that assures a gap between the contacts of at least 3mm. There must not be any breaks in the earth cable.

The electrical safety of this equipment is only assured when the above-mentioned conditions are met and if the system's equipotential situation is also in order (use the connection screw located near the power cable entry and the label featuring the symbol) 

**The manufacturer declines all responsibility in the event these safety standards are not complied with.**

## 7. OPERATION / USE

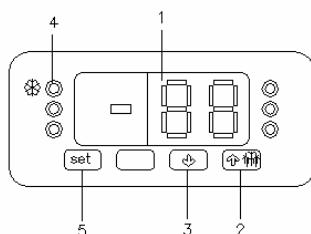
### 7.1 Operating tips

- Avoid placing hot foods or evaporating liquids inside the unit.
- Cover or wrap foods to be kept inside.
- Only keep the doors open for as long as it takes to put the food inside or take it out.
- Leave the space around the exchangers clear to enable sufficient circulation of the air.
- Before using the equipment for the first time, clean it inside with lukewarm water and neutral soap. Avoid using abrasive detergents or scouring powders. Lastly, rinse and dry thoroughly.

### 7.2 Starting up

- Turn on the circuit breaker located upstream from the equipment.
- Press master switch **C** and switch **D** (where fitted) on the control panel (Fig. 1). The light incorporated into the panel lights to indicate the equipment is powered.
- If the temperature in the refrigerated unit is higher than the thermostat value, the compressor starts working and the thermostat's LED "4" comes on.

### 7.3 Digital thermostat



#### Key

- 1 – Display
- 2 – "Increase value" button
- 3 – "Decrease value" button
- 4 – "Compressor on" red LED (when lit)
- 5 – Setting button

#### USE

The instrument normally displays the temperature detected by the sensor located in the refrigerated compartment (showcase basin/shelf, compartment).

Press the **set** key to view the current setpoint value (chosen temperature value): the LED 4 flashes.

In order to edit the setpoint value, press the **set** and ▲ or ▼ keys. Once the value has been changed, release the **set** key last.

**The setpoint can be given any of the values within the established temperature range (see table A).**

**DEFROSTING** can be activated at any time by pressing the ▲ key for at least 4 seconds. Automatic defrosting starts from this moment after the defrosting interval, factory set at 6 hours and lasts 15 minutes for the refrigerated units, factory set at 4 hours and lasts 15 minutes for the showcase.

#### WARNINGS AND ALARMS

When the LED 4 is lit, it means that the compressor output is on. A flashing LED indicates that a defrosting cycle is in progress.

'E0' flashes on the display (**cooler sensor error**) to indicate one of the following errors: the cooler sensor is not of the right type; the cooler sensor is faulty; defect in the connection or temperature outside the range allowed by the cooler sensor in use. Check the cooler sensor is in proper working order and that the instrument-cooler sensor connection is correct.

'E2' flashes on the display (**data storage error**) to indicate an error in the stored configuration data: try cutting the power off to the instrument; if the alarm persists once the instrument is switched back on, the regulator must be replaced (the output is off) by qualified personnel.

The editing of the thermostat's **CONFIGURATION PARAMETERS**, which are factory set, must be performed by qualified personnel only according to the instructions attached.

### 7.4 Partial switch-off

The units with a refrigerated cabinet feature an option whereby pressing switch **D** on the control panel (Fig. 1) disables the cooling of the shelf/basin and showcase during the night or when not in use, just leaving the backup cabinet on.

### 7.5 Total switch-off

When the unit is to be mothballed for a lengthy period, the following measures must be taken:

- Switch off the unit with the master switch.
- Disconnect the power supply upstream.
- Remove all the food from the cooler and basin and clean the inside as well as all the accessories.
- Leave the doors ajar so that fresh air can get inside, preventing undesirable smells from forming.
- Protect the stainless steel surfaces by smearing them with Vaseline oil: use a cloth soaked in the oil and rub vigorously.
- Air the room periodically

## 8. CLEANING AND MAINTENANCE

### 8.1 Routine maintenance

The routine and preventive maintenance basically consists in the weekly cleaning of the stainless steel parts with lukewarm soapy water, rinsing abundantly and drying thoroughly. The unit must only be cleaned after first disconnecting the power supply upstream from the equipment.

It is advisable to have qualified personnel clean the finning of the refrigerating unit's condenser at least once every six months. The condensation tray, located under the unit, must be emptied daily.

#### Warning:

- Under no circumstances should you use abrasive or corrosive detergents and utensils such as steel wool, brushes or metal scrapers.
- Bleach, hydrochloric acid and other compounds containing chlorine will damage the stainless steel.
- The coloured parts must be cleaned with silicone wax.
- The floor under the unit must not be washed with corrosive substances that might generate vapours damaging the equipment.
- During cleaning, **do not wash the equipment with jets of water**.

### 8.2 Non-routine maintenance

The non-routine maintenance must be performed **by qualified personnel** in the event of a fault or anomaly, **wherever possible with the equipment disconnected from the power mains**.

In this case, repairs or replacements might be required. The faulty parts must only be replaced with materials and components identical to the originals or specified by the Manufacturer.

The replacement of components or the modification of the equipment by the user without written permission from the Manufacturer, or the use of non-authorized spare parts, shall instantly cause the warranty to be void.

### 8.3 Possible errors

See DIGITAL THERMOSTAT WARNINGS AND ALARMS for the possible errors.

If, after performing the checks indicated, correct operation is still not achieved, switch off the equipment and **contact the supplier without delay**.

## 9. SCRAPPING

At the end of its service life, the equipment must be disconnected from the power mains before disassembling the various components. Special care must be taken to avoid the risk of accidents associated with the form and weight of each component.

The equipment must be disposed of in accordance with the laws in force, particularly regarding the recovery of coolant. The various parts (electrical components, rubber piping, fairlead linings etc.) must be sorted so as to make the best possible contribution to the protection of the environment in compliance with the laws in force.



## INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG FÜR KÜHLELEMENTE "SELF-RO 70"

### 1. HINWEISE

Das vorliegende Handbuch ist vor der Installation aufmerksam durchzulesen, da es alle erforderlichen Informationen in Bezug auf einen sicheren Gebrauch des Gerätes, dessen Transport und Entsorgung enthält.

Das Handbuch ist zwecks jeder weiteren Einsichtnahme sorgfältig aufzubewahren. Wird das Gerät verkauft, ist das Handbuch an den neuen Besitzer zu übergeben.

#### Wichtige Hinweise für einen korrekten Gebrauch des Gerätes:

- Die Sicherheitsvorrichtungen dürfen auf keinen Fall umgerichtet werden;
- Das Gerät ist nur für den für ihn vorgesehenen Zweck bestimmt;
- In der Nähe des Gerätes darf sich kein Personal aufhalten, das nicht mit der Arbeitsweise des Gerätes vertraut ist;
- Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden;
- Im Falle von Betriebsstörungen oder einer schlechten Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten;
- Es dürfen ausschließlich vom Hersteller gelieferte oder von diesem empfohlene Ersatzteile zur Anwendung kommen.

**ACHTUNG: DER ZUGANG ZUR HAUPTSCHALTТАFEL UND ALLEN ANDEREN ELEKTRISCHEN TEILEN WÄHREND DER INSTALLATION U/O WÄHREND DER DURCHFÜHRUNG VON WARTUNGSARBEITEN IST NUR QUALIFIZIERTEN FACHKRÄFTEN ERLAUBT.**

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden an Gegenständen oder Verletzungen an Personen ab, die auf ein Nichtbeachten der in dem vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen und Vorkehrungsmaßnahmen zurückzuführen sind.

Im Zweifelsfalle wenden Sie sich bitte an den HÄNDLER.

### 2. EINLEITUNG

Das Gerät entspricht den Richtlinien 89/336/EWG, 73/23/EWG und 93/68 EWG.

Ferner wurden die Normen CEI EN 55014, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 60335.1 ed EN 60335.2.24.

### 3. BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Unsere KÜHLELEMENTE setzen sich zusammen aus: einem neutralen oder gekühlten Tisch mit einer Ablage oder einem gekühlten Behälter und einer eventuell auf der Ablage aufzustellenden Kühlvitrine; einem im darunterliegenden Teil installierten Kühlaggregat und einer Steuer- und Kontrollvorrichtung des Behälters; einer Ablage oder einer Kühlvitrine (und einem Kühlfach bei den mit einem Kühltisch ausgestatteten Modellen).

### 4. TRANSPORT UND WEITERBEFÖRDERUNG

Wird das Gerät auf Paletten transportiert, ist dieses mittels eines Gabelstaplers oder anderen Hebewerken, die von dazu befähigtem Personal zu bedienen sind, abzuladen. Das Höchstgewicht ist in der Tabelle A angegeben.

Eventuelle Manövrierfehler könnten zu schweren Körperverletzungen (Quetschungen) führen. Die Oberflächen des Gerätes sind ausreichend gegen Stöße zu schützen, da diese ansonsten unvermeidlich beschädigt würden.

Während des Transports bzw. der Weiterbeförderung des Gerätes darf sich nur das dazu beauftragte Personal in der Nähe aufhalten.

Das mit der Weiterbeförderung des Gerätes beauftragte Personal hat sich durch Tragen von Schutzhandschuhen und festem Schuhwerk gegen Verletzungen schützen.

### 5. GEBRAUCHSHINWEISE UND TECHNISCHE MERKMALE

Unsere KÜHLELEMENTE sind für die Aufbewahrung und das Ausstellen von kalten Lebensmitteln und Getränken in Räumen für die kollektive Verpflegung bestimmt. Die zu berücksichtigenden Temperaturen sind in der Tabelle A angegeben. Jeder anderweitiger Gebrauch ist unzulässig.

Die KÜHLELEMENTE sind in den in der Tabelle A angegebenen Konfigurationen lieferbar.

#### 5.1 Steuer- und Kontrollvorrichtungen

Das Gerät wird von einer Schalttafel gesteuert, die im Kompressorfach, normalerweise auf der rechten Seite, untergebracht ist.

#### 5.2 Schutzvorrichtungen

Siehe Alarmer, Abschnitt 7.3.

### 6. INSTALLATION

#### 6.1 Aufstellen des Gerätes

Das Gerät ist in einem gut belüfteten Raum, fern von Wärmequellen, so aufzustellen, dass ein einwandfreier Luftwechsel im Bereich des Kompressors gewährleistet wird. Das KÜHLELEMENT ist für die Anwendung in Räumlichkeiten mit einer Temperatur von maximal 32°C ausgelegt.

Bei höheren Raumtemperaturen kann sich die Temperatur im Gerät verändern, was zu Betriebsstörungen oder Schäden am Gerät führen könnte.

Das Gerät ist serienmäßig mit Rollen ausgestattet. Sollen Füße (Sonderzubehör) angebracht werden, sind diese in der Höhe einzustellen; bei eventuellen Unebenheiten des Fußbodens ist das Gerät zu nivellieren. Nach erfolgter Installation ist der Schutzfilm sorgfältig – zur Vermeidung von Kleberrückständen – auf den Oberflächen zu entfernen. Eventuelle Kleberreste können mit Kerosin oder Benzin entfernt werden.

## 6.2 Elektrische Anschlüsse

Die elektrischen Anschlüsse sind unter Berücksichtigung der geltenden örtlichen Normen durchzuführen. Der Stromkreis des Gerätes ist für eine Arbeitsweise bei einer einphasigen Speisespannung - 230 Volt - und einer Frequenz - 50 Hz - ausgelegt.

Siehe hierzu den in der Abb. 2 dargestellten Schaltplan, der sich auf das entsprechende Modell bezieht.

Bei Elementen, die mit Rollen ausgestattet sind, ist der elektrische Anschluss über den sich unter dem Schaltfeld befindlichen Stecker vorzunehmen. Es genügt, die an das Stromnetz des Raums angeschlossene mobile Steckerbuchse einzufügen. Bei Elementen, die mit Füßen ausgestattet sind, ist der elektrische Anschluss durch Anschließen eines Kabels an die sich unter dem Schaltfeld des Elements (auf rechten Seite innen) befindliche Klemmenleiste vorzunehmen.

Ferner ist ein Kabel des Typs H05 RNF sowie ein effizienter Erdungsleiter, der der Gesamtlast dieses Gerätes und eventuell der Last von anderen an dieselbe Klemmenleiste angeschlossenen Geräten standhält, vorzusehen (**siehe Geräteschild**). Vor dem Gerät ist die elektrische Anlage mit einem allpoligen Schalter zu versehen, dessen Kontakte eine Öffnung von mindestens 3 mm aufweisen. Der Erder darf nicht unterbrochen werden.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn die zuvor angeführten Bedingungen erfüllt wurden und dieses in ein äquipotentielles System fachgerecht eingebunden wurde (es ist die sich in der Nähe des Speisekabels und der selbstklebenden Etikette mit dem Symbol befindliche Schraube zu verwenden) ⚡

**Im Falle eines Nichtbeachtens dieser Unfallverhütungsvorschriften kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden.**

## 7. ARBEITSWEISE / GEBRAUCH

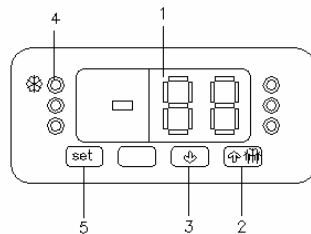
### 7.1 Nützliche Hinweise

- Es sollten keine noch warme Speisen oder dampfende Flüssigkeiten in das Gerät eingegeben werden.
- Die aufzubewahrenden Lebensmittel sind abzudecken oder mit einer Schutzhülle zu versehen.
- Die Türen sollten nur solange geöffnet werden, wie dies für das Eingeben oder die Entnahme der Lebensmittel erforderlich ist.
- Es ist genügend Freiraum um die Austauscher vorzusehen, damit eine einwandfreie Luftzirkulation gewährleistet wird.
- Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes ist dieses intern mit lauwarmem Wasser und neutraler Seife zu reinigen; die Anwendung von scheuermittelhaltigen Reinigungsmitteln ist zu vermeiden. Mit ausreichend Wasser nachspülen und sorgfältig trocken reiben.

### 7.2 Inbetriebnahme

- Den sich vor dem Gerät befindlichen Schutzschalter einschalten.
- Den Hauptschalter **C** und den Schalter **D** (falls vorhanden) auf der Bedienblende (Abb. 1) betätigen. Das Aufleuchten der eingebauten Kontrolllampe zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht.
- Überschreitet die Temperatur im Kühlelement den am Thermostat eingestellten Wert, setzt sich der Kompressor in Betrieb und es leuchtet die Kontrolllampe **4** des Thermostats auf.

### 7.3 Digitaler Thermostat



#### Legende

- 1 – Display
- 2 – Taste "Erhöhen des Wertes"
- 3 – Taste "Verringern des Wertes"
- 4 – Rote Led leuchtet "Kompressor ist in Betrieb"
- 5 – Taste Kontrolle Setpoint

## BEDIENUNG

Normalerweise zeigt das Gerät die von dem sich im Kühlbereich (Vitrine, Behälter/Ablage, Fach) befindlichen Fühler erfasste Temperatur an.

Die Taste **set** drücken; es wird der aktuelle Wert des Setpoint angezeigt: (Wert der eingestellten Temperatur): die Led '4' blinkt.

Für die Änderung des Setpoint sind die Tasten **set** und **▲** oder **▼** zu drücken; danach die Taste **set** zuletzt loslassen.

**Der Setpoint kann innerhalb des festgelegten Temperaturbereichs eingestellt werden (siehe Tabelle A).**

Das Gerät kann durch Drücken der Taste **▲** (mindestens 4 Sekunden) in jedem beliebigen Moment **ABGETAUT** werden. Der automatische Abtauzyklus beginnt ab diesem Moment nach dem Abtautintervall, der bereits auf 6 Stunden eingestellt wurde, und dauert 15 Minuten.

## ANZEIGEN UND ALARME

Leuchtet die Led '4' wird angezeigt, dass der Kompressor in Betrieb ist; ein intermitterendes Blinken dieser Led zeigt an, dass ein Abtauzyklus in Gang ist.

'E0' blinkt am Display (**Fehler Zellenfühler**); es wird eine der folgenden Störungen angegeben: es wurde ein nicht geeigneter Zellenfühler verwendet, der Zellenfühler ist defekt, fehlerhafter Anschluss oder die Temperatur liegt außerhalb des vom Zellenfühler zugelassenen Bereichs. Den Zellenfühler und den Anschluss Instrument-Zellenfühler überprüfen.

'E2' blinkt am Display (**Fehler Datenspeicher**); es wird eine Störung der gespeicherten Konfigurationsdaten angegeben: die Spannung zum Instrument unterbrechen; ist der Alarm auch nach dem erneuten Einschalten noch aktiviert, ist der Regler von qualifizierten Fachkräften auszutauschen (der Ausgang ist deaktiviert).

Die Änderung der vom Hersteller eingestellten **KONFIGURATIONSPARAMETER** des Thermostats darf nur von qualifizierten Fachkräften unter Berücksichtigung der beiliegenden Anweisungen vorgenommen werden.

## 7.4 Teilweises Ausschalten

Bei den mit einem Kühltisch ausgestatteten Elementen kann durch Betätigen des sich auf der Bedienblende befindlichen Schalters **D** (Abb. 1) die Kühlung der Ablage/des Behälters und der Vitrine während der Nachtstunden oder bei sich außer Betrieb befindlichem Gerät ausgeschaltet werden. In diesem Fall ist nur der Reservebetrieb des Kühltisches eingeschaltet.

## 7.5 Außerbetriebnahme

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, ist folgendes zu beachten:

- Den Hauptschalter ausschalten.
- Die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen.
- Alle Lebensmittel aus der Zelle und aus dem Behälter herausnehmen und deren Innenflächen (Zubehör inbegriffen) sorgfältig reinigen.
- Die Türen nur halb schließen, damit ein ausreichender Luftwechsel gewährleistet wird und sich keine unangenehmen Gerüche bilden.
- Alle Teile aus Edelstahl sind mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch kräftig einzureiben, wodurch ein Schutzfilm gebildet wird.
- Die Räume in regelmäßigen Zeitabständen lüften.

## 8. REINIGUNG UND WARTUNG

### 8.1 Wartung

Alle Teile aus Edelstahl sind wöchentlich mit lauwarmem Wasser und Seife zu reinigen, gut nachzuspülen und sorgfältig trocken zu reiben. Zuvor ist das Gerät jedoch vom Stromnetz zu trennen.

Es empfiehlt sich, die Verrippungen des Kondensators des Kühlaggregats alle sechs Monate von qualifizierten Fachkräften reinigen zu lassen.

Die sich unter dem Gerät befindliche Kondenswasserauffangschale ist täglich zu leeren.

#### Achtung:

- Für die Reinigung des Gerätes dürfen weder scheuermittelhaltige noch korrosive Reinigungsmittel, auch keine Stahlwolle, metallische Bürsten oder Schaber verwendet werden.
- Chlorbleiche, Salzsäure und andere chlorhaltige Produkte beschädigen die Oberflächen aus Edelstahl.
- Lackierte Teile sind mit Silikonwachs zu reinigen.
- Der Fußboden unter dem Gerät darf nicht mit korrosiven Reinigungsmitteln gesäubert werden, da diese für das Gerät schädliche Dämpfe entwickeln könnten.
- **Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden.**

### 8.2 Instandsetzung

Eventuell auftretende Betriebsstörungen **dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften behoben werden; nach Möglichkeit ist das Gerät zuvor vom Stromnetz zu trennen.**

Es können sich sowohl Reparaturen als auch der Austausch von Komponenten als erforderlich erweisen. Alle defekten Komponenten dürfen ausschließlich gegen gleichwertige oder vom Hersteller empfohlene Materialien und Komponenten ausgetauscht werden.

Werden vom Verbraucher ohne schriftliche Genehmigung seitens des Herstellers Komponenten ausgetauscht oder Änderungen am Gerät vorgenommen oder nicht autorisierte Ersatzteile verwendet, verfällt die Garantie sofort.

### 8.3 Mögliche Betriebsstörungen

Bei Auftreten eventueller Betriebsstörungen, beziehen Sie sich bitte auf den Abschnitt 7.3 - ANZEIGEN UND ALARME.

Treten nach der Durchführung der obengenannten Kontrollen weiterhin Betriebsstörungen auf, ist das Gerät auszuschalten und **sofort der Hersteller zu informieren.**

## 9. ENTSORGUNG

Nach Ablauf seiner Lebensdauer ist das Gerät vor der Demontage der verschiedenen Komponenten vom Stromnetz zu trennen. Dabei ist darauf zu achten, dass aufgrund der Form und des Gewichtes einer jeden Komponente entsprechende Maßnahmen zur Verhütung von Unfällen getroffen werden.

Das Gerät ist laut den geltenden Gesetzesvorschriften, insbesondere was die Rückgewinnung des Kühlgases anbetrifft, zu entsorgen. Die verschiedenen Teile (elektrische Komponenten, Gummischläuche, Kabelummantelungen, usw.) sind materialgerecht zu trennen. Auf diese Weise wird eine umweltfreundliche und den geltenden Gesetzesvorschriften entsprechende Entsorgung sichergestellt.



## NOTICE D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN POUR ELEMENTS REFRIGERES "SELF-RO 70"

### 1. AVERTISSEMENTS

**Lire avec attention cette Notice avant de procéder à l'installation.**

La Notice est conçue pour donner, à l'utilisateur, les informations nécessaires pour l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité, du transport au moment du démantèlement.

La Notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour les consultations futures. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur.

**Pour une utilisation correcte de l'appareil:**

- Ne pas retirer ou modifier les dispositifs de sécurité;
- Utiliser seulement pour les buts spécifiquement prévus;
- Eviter la présence de personnel étranger à proximité de l'appareil;
- Pour l'entretien, employer exclusivement du personnel qualifié;
- Désactiver l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier;
- Utiliser exclusivement des pièces de rechange fournies par le Constructeur ou indiquées par lui.

**ATTENTION: L'ACCES AU PANNEAU ELECTRIQUE PRINCIPAL ET A TOUTES LES AUTRES PARTIES ELECTRIQUES, TANT POUR L'INSTALLATION QUE POUR L'ENTRETIEN, EST AUTORISE SEULEMENT AU PERSONNEL QUALIFIE.**

Le Constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux choses ou aux personnes causés par la non observation des instructions et des précautions contenues dans la notice.

Pour tout doute ou nécessité, s'adresser au REVENDEUR.

### 2. INTRODUCTION

L'appareil est conforme aux Directives 89/336/CEE, 73/23/CEE, et 93/68 CEE.

Ont en outre été appliquées les normes CEI EN 55014, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 60335.1 ed EN 60335.2.24.

### 3. DESCRIPTION DES APPAREILS

Nos ELEMENTS REFRIGERES sont constitués par une armoire neutre ou froide avec plan ou bac réfrigéré et avec, éventuellement, une vitrine réfrigérée posée sur le plan, par un groupe réfrigérant situé dans la partie basse et par un groupe de commande et de contrôle du bac, du plan et de la vitrine réfrigérée (et du compartiment froid dans les modèles avec armoire réfrigérée).

### 4. TRANSPORT ET DEPLACEMENT

Si l'appareil est transporté sur une palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adapté, manœuvré par du personnel entraîné. Le poids maximum est indiqué dans le Tableau A.

D'éventuelles erreurs de manœuvre pourraient causer des accidents par écrasement. Au cas où les surfaces de l'appareil auraient subi des chocs, elles seraient immédiatement abîmées.

Pendant cette phase, le stationnement à proximité doit être interdit à toute personne qui n'est pas directement concernée par l'opération.

Le personnel qui effectue le déplacement doit être équipé de moyens de protection personnels adaptés (par ex.: gants de travail, chaussures anti-accident).

### 5. CONDITIONS D'UTILISATION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Nos ELEMENTS REFRIGERES sont conçus uniquement pour conserver et exposer des aliments froids et des boissons avec les températures indiquées selon le Tableau A, dans des locaux destinés à la restauration collective. Toute autre utilisation est à considérer comme impropre.

Les ELEMENTS REFRIGERES sont disponibles selon les configurations reportées dans le Tableau A.

#### 5.1 Commandes et contrôles

L'appareil est commandé par le panneau électrique qui se trouve dans le compartiment du compresseur, normalement à droite.

#### 5.2 Protections et dispositifs de sécurité

Voir alarmes au point 7.3.

### 6 INSTALLATION

#### 6.1 Positionnement

Positionner l'appareil dans un local ventilé, loin de sources de chaleur et de manière à garantir une bonne aération dans la zone occupée par le compresseur. L'ELEMENT REFRIGERE est conçu pour une utilisation dans un environnement avec une température maximum de 32°C.

**Si la température est supérieure, la température interne aussi peut s'en ressentir, avec une possibilité conséquente de mauvais fonctionnement ou de dommages à l'appareil.**

L'appareil, de série, est monté sur roues; s'il est monté sur pieds (en option) agir sur les pieds réglables pour régler la hauteur et compenser les éventuelles irrégularités ou inclinaisons du sol. Une fois que l'installation a été effectuée, il est possible de retirer la pellicule protectrice. L'opération doit être accomplie très lentement afin d'éviter que la colle reste sur les surfaces. Au cas où cela arriverait, nettoyer avec du kérosène ou de l'essence.

## 6.2 Branchements électriques

Ils doivent être effectués dans le respect des normes locales en vigueur. Le circuit électrique de l'appareil est conçu pour fonctionner avec une tension d'alimentation de 230 Volts monophasée et de fréquence 50 Hz.

Voir le schéma électrique Fig. 2 référencé au modèle acheté.

S'il s'agit d'éléments sur roulettes, le branchement électrique se fait au moyen de la prise située sous le panneau de commande ; il suffit d'insérer une prise mobile branchée au réseau électrique du local. S'il s'agit d'éléments sur pieds, le branchement électrique se fait en branchant un câble au bornier qui se trouve sous le panneau de commande de l'élément (à droite, sur le côté interne).

Le câble doit avoir des caractéristiques minimums de type H05 RNF et un conducteur de terre efficace et correctement dimensionné par rapport à la puissance totale de cet appareil et des autres appareils ou accessoires éventuels branchés sur le même bornier (**voir plaque signalétique**). L'installation électrique d'alimentation de l'appareil doit être équipée, en amont, d'un interrupteur automatique omnipolaire correctement dimensionné qui garantit une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre ne doit pas être interrompu.

La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand les conditions citées ci-dessus sont satisfaites et si le système est à norme aussi du point de vue de l'équipotentialité (utiliser la vis de branchement située à proximité de l'entrée du câble d'alimentation

et de l'adhésif avec ce symbole) 

**Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes anti-accident.**

## 7. FONCTIONNEMENT / UTILISATION

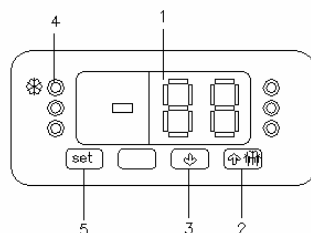
### 7.1 Conseils pour l'utilisation

- Eviter l'introduction d'aliments chauds ou liquides en évaporation.
- Couvrir et envelopper les aliments destinés à la conservation.
- Limiter le temps d'ouverture des portes au strict minimum indispensable pour l'introduction ou le retrait des aliments.
- Laisser libre l'espace autour des échangeurs de manière à permettre une bonne circulation de l'air.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyer l'intérieur avec de l'eau tiède et du savon neutre. Eviter l'utilisation de détergents ou de poudres abrasives, puis rincer et sécher avec soin.

### 7.2 Mise en marche

- Allumer l'interrupteur de protection situé en amont de l'appareil.
- Appuyer sur l'interrupteur général **C** et sur l'interrupteur **D** (si présent) du panneau de commandes (Fig. 1). L'allumage du voyant incorporé indique que l'appareil est sous tension.
- Si la température présente dans l'élément réfrigéré est supérieure à la valeur réglée sur le thermostat, le compresseur se met en marche et le témoin s'allume **4** du thermostat.

### 7.3 Thermostat digital



#### Légende

- 1 - Écran
- 2 - Bouton « augmente valeur »
- 3 - Bouton « diminue valeur »
- 4 - Voyant rouge allumé « compresseur inséré »
- 5 - Bouton de contrôle set

#### UTILISATION

**Normalement, l'instrument visualise la température relevée par la sonde située dans l'environnement réfrigéré (vitrine bac/plan, compartiment).**

Appuyer sur la touche **set** pour visualiser la valeur actuelle du setpoint: (valeur température choisie): le voyant '4' clignote.

Pour modifier la valeur du setpoint appuyer sur les touches **set** et ▲ ou ▼; après la modification, relâcher la touche **set** en dernier.

**Le setpoint est réglable à l'intérieur des limites de température établies (voir tableau A).**

Le **DEGIVRAGE** peut être activé à tout moment en appuyant sur la touche ▲ pendant au moins 4 secondes; le dégivrage automatique successif aura lieu, à partir de ce moment, après l'intervalle de dégivrage déjà pré-réglé toutes les 6 heures, pour une durée de 15 minutes.

#### SIGNALISATIONS ET ALARMES

Le voyant '4' allumé indique que la sortie compresseur est active; s'il est allumé avec la lumière clignotante, cela indique qu'un cycle de dégivrage est en cours.

'E0' clignotant sur l'écran (**erreur sonde chambre**) indique l'une des anomalies suivantes: type de sonde chambre non correct, sonde chambre défectueuse, défaut dans les branchements ou température hors des limites consenties par la sonde chambre utilisée; contrôler l'intégrité de la sonde chambre et que le branchement instrument-sonde chambre est correct.

'E2' clignotant sur l'écran (**erreur mémoire données**) indique une anomalie dans les données de configuration en mémoire: essayer de retirer la tension à l'instrument; si au moment du réallumage l'alarme ne se désactive pas, il est nécessaire de faire remplacer le régulateur (la sortie est désactivée) par du personnel qualifié.

La modification des **PARAMETRES DE CONFIGURATION** du thermostat, réglés par le constructeur, doit être effectuée seulement par du personnel qualifié utilisant les instructions ci-jointes.

## 7.4 Extinction partielle

Les éléments avec armoire réfrigérée ont la possibilité d'exclure, en appuyant sur l'interrupteur **D** du panneau de commandes (Fig. 1), le refroidissement du plan / bac et vitrine durant les heures nocturnes ou d'inactivité, laissant seulement en fonction l'armoire réserve.

## 7.5 Extinction totale

A l'occasion de la mise hors service pour une longue période, doivent être observées les prescriptions suivantes:

- Eteindre l'interrupteur général.
- Désactiver l'alimentation électrique en amont.
- Extraire tous les aliments de la chambre et du bac et nettoyer l'intérieur et les accessoires.
- Laisser les portes entrouvertes pour qu'il y ait changement d'air et que ne se forment pas d'odeurs désagréables.
- Protéger les surfaces en acier inox avec un voile d'huile de vaseline. Pour ce faire, passer énergiquement un chiffon imbibé seulement d'huile.
- Aérer périodiquement les locaux.

## 8 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 8.1 Entretien ordinaire

L'entretien ordinaire et préventif consiste essentiellement dans le nettoyage hebdomadaire des parties en acier inox avec de l'eau tiède et du savon, suivi d'un rinçage abondant et d'un séchage soigneux. L'opération de nettoyage doit être effectuée seulement après avoir débranché l'alimentation électrique en amont de l'appareil.

Nous conseillons de faire nettoyer au moins tous les six mois, par du personnel qualifié, les ailettes du condensateur du groupe réfrigérant.

Le bac de récolte de la condensation, situé sous le meuble, doit être vidé tous les jours.

#### Attention:

- Eviter absolument l'utilisation de produits détergents abrasifs ou corrosifs et d'ustensiles comme les paillettes, les brosses ou les racloirs métalliques.
- Eau de javel, acide chlorhydrique et autres composés contenant du chlore abîment l'acier inox.
- Les parties colorées doivent être nettoyées avec de la cire à la silicone.
- Le sol sous l'appareil ne doit pas être lavé avec des substances corrosives qui pourraient développer des vapeurs qui abîment l'appareil.
- Durant le nettoyage, **ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau.**

### 8.2 Entretien extraordinaire

L'entretien extraordinaire a lieu en cas de panne ou d'anomalie **de la part de personnel qualifié, si possible avec l'appareil débranché du réseau d'alimentation.**

Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées seulement avec des matériaux et des composants identiques à ceux originaux ou indiqués par le Fournisseur.

En cas de remplacement de composants ou de modification sur l'appareil accompli par l'utilisateur sans le consentement écrit du Constructeur, ou avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

### 8.3 Anomalies possibles

Pour des anomalies éventuelles voir SIGNALISATIONS ET ALARMES DU THERMOSTAT DIGITAL.

Si après avoir effectué les contrôles indiqués, on n'obtient pas un fonctionnement correct, éteindre l'appareil et **contacter immédiatement le fournisseur.**

## 9 DEMANTELEMENT

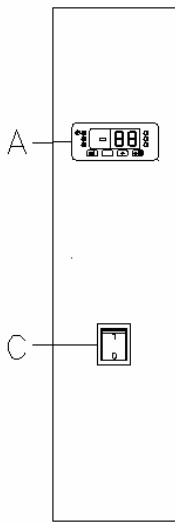
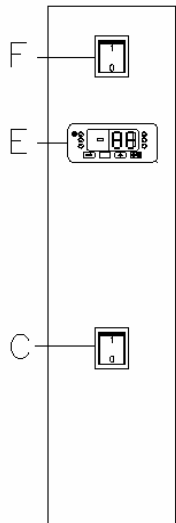
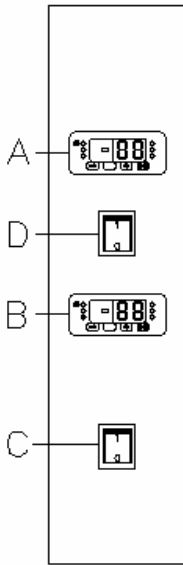
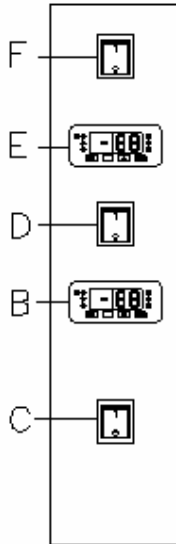
A la fin de sa vie utile, l'appareil devra être exclu du réseau électrique avant de procéder au démontage des différents composants. Il faudra faire attention aux risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

L'appareil doit être démantelé dans le respect des lois en vigueur, en particulier pour ce qui concerne la récupération du gaz réfrigérant. Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) seront sélectionnées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement dans le respect des lois en vigueur.

**Tab. A: CARATTERISTICHE TECNICHE ELEMENTI REFRIGERATI - TECHNICAL FEATURES OF REFRIGERATED UNITS**  
**- TECHNISCHE MERKMALE KÜHLELEMENTE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ELEMENTS REFRIGERE**

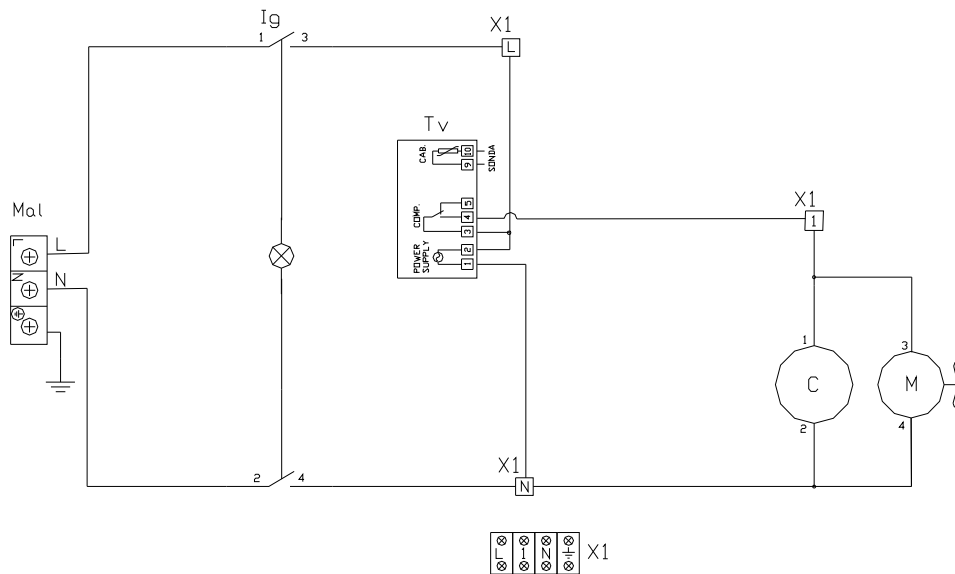
|                                                                                                                                                            | ELEMENTO CON VASCA O PIANO REFRIGERATO- UNITS WITH BASIN OR REFRIGERATED SHELF-ELEMENTE MIT BEHÄLTER ODER GEKÜHLTER ABLAGE - ELEMENTS AVEC BAC OU PLAN REFRIGERE |                    |                                        |                                                                     |                    |                                        | VETRINA REFRIGERATA SU VASCA O PIANO - REFRIGERATED SHOWCASE UNITS ON BASIN OR SHELF - GEKÜHLTE VITRINENELEMENTAUF BEHÄLTER ODER ABLAGE- VITRINE REFRIGEREESUR BAC OU PLAN |                                        |                                                              |                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| DATI TECNICI- TECHNICAL DATA                                                                                                                               | RCT 12<br>(EGVR12)                                                                                                                                               | RCT 15<br>(EGVR15) | RCA 15<br>(EVVR15)                     | RPT 12<br>(EGPR12)                                                  | RPT 15<br>(EGPR15) | RPA 15<br>(EVPR15)                     | RCTV 15<br>(VTRVG15)                                                                                                                                                       | RCAV 15<br>(VTRVVR15)                  | RPTV 15<br>(VTRPG15)                                         | RPAV 15<br>(VTRPVR15)                  |
| Vano- Compartment type- Fach                                                                                                                               | OPEN<br>A JOUR                                                                                                                                                   | OPEN<br>A JOUR     | REFRIGERATED<br>REFRIGERE              | OPEN<br>A JOUR                                                      | OPEN<br>A JOUR     | REFRIGERATED<br>REFRIGERE              | OPEN<br>A JOUR                                                                                                                                                             | REFRIGERATED<br>REFRIGERE              | OPEN<br>A JOUR                                               | REFRIGERATED<br>REFRIGERE              |
|                                                                                                                                                            | CON VASCA REFRIGERATA - WITH BASIN - MIT GEKÜHLTEM BEHÄLTER - AVEC BAC                                                                                           |                    |                                        | CON PIANO REFRIGERATO - WITH SHELF MIT GEKÜHLTER ABLAGE - AVEC PLAN |                    |                                        | CON VASCA REF. - WITH BASIN MIT GEKÜHLTEM BEHÄLTER - AVEC BAC                                                                                                              |                                        | CON PIANO REF. - WITH SHELF MIT GEKÜHLTER ABLAGE - AVEC PLAN |                                        |
| Dimensioni esterne- Overall dimensions                                                                                                                     |                                                                                                                                                                  |                    |                                        |                                                                     |                    |                                        |                                                                                                                                                                            |                                        |                                                              |                                        |
| L=lunghezza- length- Länge- longueur :mm                                                                                                                   | 1200                                                                                                                                                             | 1500               | 1500                                   | 1200                                                                | 1500               | 1500                                   | 1500                                                                                                                                                                       | 1500                                   | 1500                                                         | 1500                                   |
| P=profondità-depth- Tiefe- profondeur: mm                                                                                                                  | 700                                                                                                                                                              | 700                | 700                                    | 700                                                                 | 700                | 700                                    | 700                                                                                                                                                                        | 700                                    | 700                                                          | 700                                    |
| H = altezza- height- Höhe- hauteur: mm                                                                                                                     | 900                                                                                                                                                              | 900                | 900                                    | 900                                                                 | 900                | 900                                    | 1620                                                                                                                                                                       | 1620                                   | 1620                                                         | 1620                                   |
| P. con scorrevasso- with tray slide mm.                                                                                                                    | 1000                                                                                                                                                             | 1000               | 1000                                   | 1000                                                                | 1000               | 1000                                   | 1000                                                                                                                                                                       | 1000                                   | 1000                                                         | 1000                                   |
| Dim. vetrina Showcase dimensions : mm                                                                                                                      |                                                                                                                                                                  |                    |                                        |                                                                     |                    |                                        |                                                                                                                                                                            |                                        |                                                              |                                        |
| Lunghezza - length - Länge - longueur                                                                                                                      |                                                                                                                                                                  |                    |                                        |                                                                     |                    |                                        | 1491                                                                                                                                                                       | 1491                                   | 1491                                                         | 1491                                   |
| Profondità - depth - Tiefe - profondeur                                                                                                                    |                                                                                                                                                                  |                    |                                        |                                                                     |                    |                                        | 673                                                                                                                                                                        | 673                                    | 673                                                          | 673                                    |
| Altezza - height - Höhe - hauteur                                                                                                                          |                                                                                                                                                                  |                    |                                        |                                                                     |                    |                                        | 700                                                                                                                                                                        | 700                                    | 700                                                          | 700                                    |
| Dim. vano- Compartment dimensions: mm                                                                                                                      |                                                                                                                                                                  |                    |                                        |                                                                     |                    |                                        |                                                                                                                                                                            |                                        |                                                              |                                        |
| Lunghezza - length - Länge - longueur                                                                                                                      | 600                                                                                                                                                              | 900                | 800                                    | 600                                                                 | 900                | 800                                    | 900                                                                                                                                                                        | 800                                    | 900                                                          | 800                                    |
| Profondità - depth - Tiefe - profondeur                                                                                                                    | 590                                                                                                                                                              | 590                | 540                                    | 590                                                                 | 590                | 540                                    | 590                                                                                                                                                                        | 540                                    | 590                                                          | 540                                    |
| Altezza - height - Höhe - hauteur                                                                                                                          | 420                                                                                                                                                              | 420                | 350                                    | 420                                                                 | 420                | 350                                    | 420                                                                                                                                                                        | 350                                    | 420                                                          | 350                                    |
| Capacità vano neutro-Neutral compartment capacity- Kapazität neutrales Fach litri/litres                                                                   | 148                                                                                                                                                              | 223                | /                                      | 148                                                                 | 223                | /                                      | 223                                                                                                                                                                        | /                                      | 223                                                          | /                                      |
| Capacità cella refrigerata - Cooler capacity- Kapazität Kühlzelle litri-litres                                                                             | /                                                                                                                                                                | /                  | 151                                    | /                                                                   | /                  | 151                                    | /                                                                                                                                                                          | 151                                    | /                                                            | 151                                    |
| Tipo di porte- Door type- Typ der Türen- Type de portes                                                                                                    | /                                                                                                                                                                | /                  | Battenti - Hinged Flügelüren - Battant | /                                                                   | /                  | Battenti - Hinged Flügelüren - Battant | /                                                                                                                                                                          | Battenti - Hinged Flügelüren - Battant | /                                                            | Battenti - Hinged Flügelüren - Battant |
| N. di porte- N° of doors- Anzahl der Türen                                                                                                                 | /                                                                                                                                                                | /                  | 2                                      | /                                                                   | /                  | 2                                      | /                                                                                                                                                                          | 2                                      | /                                                            | 2                                      |
| Dimensioni A=vasca/basin B=piano/shelf                                                                                                                     |                                                                                                                                                                  |                    |                                        |                                                                     |                    |                                        |                                                                                                                                                                            |                                        |                                                              |                                        |
| Lunghezza - length - Länge - longueur :mm                                                                                                                  | 960                                                                                                                                                              | 1280               | 1280                                   | 960                                                                 | 1280               | 1280                                   | 1280                                                                                                                                                                       | 1280                                   | 1280                                                         | 1280                                   |
| Profondità - depth - Tiefe - profondeur :mm                                                                                                                | 510                                                                                                                                                              | 510                | 510                                    | 510                                                                 | 510                | 510                                    | 510                                                                                                                                                                        | 510                                    | 510                                                          | 510                                    |
| Altezza - height - Höhe - hauteur : mm                                                                                                                     | 210                                                                                                                                                              | 210                | 210                                    | 20                                                                  | 20                 | 20                                     | 210                                                                                                                                                                        | 210                                    | 20                                                           | 20                                     |
| Capacità vasche- Basin capacity- Kapazität                                                                                                                 | 3 GN 1/1                                                                                                                                                         | 4 GN 1/1           | 4 GN 1/1                               |                                                                     |                    |                                        | 4 GN 1/1                                                                                                                                                                   | 4 GN 1/1                               | 4 GN 1/1                                                     | 4 GN 1/1                               |
| Temp.vasca/piano- Basin/shelf temperature - Temperatur Behälter/Ablage °C                                                                                  | + 4 / + 10 °C                                                                                                                                                    | + 4 / + 10 °C      | + 4 / + 10 °C                          | - 10 / - 3 °C                                                       | - 10 / - 3 °C      | - 10 / - 3 °C                          | + 4 / + 10 °C                                                                                                                                                              | + 4 / + 10 °C                          | - 10 / - 3 °C                                                | - 10 / - 3 °C                          |
| Temp. Cella-Temp.cooler- Temp.der Zelle                                                                                                                    | /                                                                                                                                                                | /                  | +2 / +10 °C                            | /                                                                   | /                  | +2 / +10 °C                            | /                                                                                                                                                                          | +2 / +10 °C                            | /                                                            | +2 / +10 °C                            |
| Temp.Vetrina-Showcase temperature-Temperatur Vitrine-Température vitrine °C                                                                                |                                                                                                                                                                  |                    |                                        |                                                                     |                    |                                        | + 4 °C                                                                                                                                                                     | + 4 °C                                 | + 4 °C                                                       | + 4 °C                                 |
| Illuminazione vetrina-Showcase lighting- Vitrinenbeleuchtung- Eclairage vitrine                                                                            |                                                                                                                                                                  |                    |                                        |                                                                     |                    |                                        | SI / YES                                                                                                                                                                   | SI / YES                               | SI / YES                                                     | SI / YES                               |
| Portine clapet lato cliente- Top-hinged doors customer side- Klappen auf Kundenseite - Portes clapet côté client                                           |                                                                                                                                                                  |                    |                                        |                                                                     |                    |                                        | 3 + 3                                                                                                                                                                      | 3 + 3                                  | 3 + 3                                                        | 3 + 3                                  |
| Portine vetro scorrevoli lato operatore- Sliding glass doors operator side- Glasschiebetüren auf Bedienerseite- Portes vitrées coulissantes côté opérateur |                                                                                                                                                                  |                    |                                        |                                                                     |                    |                                        | 2                                                                                                                                                                          | 2                                      | 2                                                            | 2                                      |
| Fluido refrigerante-Coolant type- Kühlmittel                                                                                                               | R404A                                                                                                                                                            | R404A              | R404A                                  | R404A                                                               | R404A              | R404A                                  | R404A                                                                                                                                                                      | R404A                                  | R404A                                                        | R404A                                  |
| Potenza totale-Total power-Gesamtleistung KW                                                                                                               | 0,5                                                                                                                                                              | 0,5                | 0,5                                    | 0,5                                                                 | 0,5                | 0,5                                    | 0,6                                                                                                                                                                        | 0,6                                    | 0,6                                                          | 0,6                                    |
| Tensione alimentazione- Supply voltage- Speisespannung- Tension alimentation                                                                               | 230V - 1N                                                                                                                                                        | 230V - 1N          | 230V - 1N                              | 230V - 1N                                                           | 230V - 1N          | 230V - 1N                              | 230V - 1N                                                                                                                                                                  | 230V - 1N                              | 230V - 1N                                                    | 230V - 1N                              |
| Peso Max-Max weight-Höchstgewicht-Poids (Kg).                                                                                                              | 120                                                                                                                                                              | 130                | 145                                    | 120                                                                 | 130                | 145                                    | 165                                                                                                                                                                        | 180                                    | 165                                                          | 180                                    |

**Fig. 1: PANNELLO COMANDI – CONTROL PANEL – SCHALTFELD - PANNEAU DE COMMANDES**

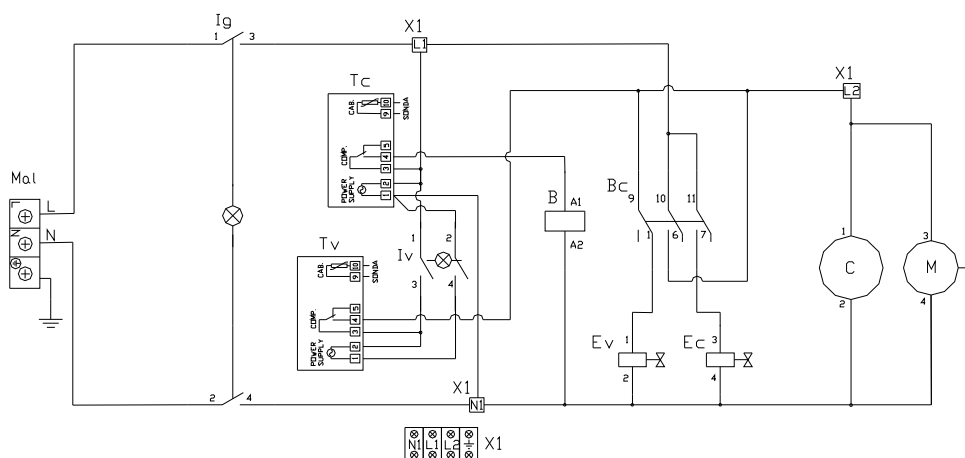
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>- ELEMENTI REFRIGERATI SU VANO A GIORNO<br/>- REFRIGERATED UNITS ON OPEN SHELVING<br/>- KÜHLELEMENTE AUF OFFENEM FACH- ELEMENTS<br/>- REFRIGERES SUR COMPARTIMENT A JOUR</p>                                                                                                                                                                           | <p>-ELEMENTI REFRIGERATI CON PIANO/VASCA E VETRINA SU VANO A GIORNO- SHOWCASE ON OPEN SHELVING – MITTLERES KÜHLINSELEMENT MIT GEKÜHLTER ABLAGE<br/>- VITRINE SUR COMPARTIMENT A JOUR<br/>-ELEMENTO ISOLA CENTRALE CON PIANO REFRIGERATO<br/>-CENTRAL ISLAND UNIT WITH REFRIGERATED SHELF- MITTLERES KÜHLINSELEMENT MIT GEKÜHLTER ABLAGE- ELEMENT ILOT CENTRAL AVEC PLAN REFRIGERE</p>                                                                                           |
| <p>ELEMENTI REFRIGERATI SU ARMADIO REFRIGERATO -<br/>REFRIGERATED UNITS ON REFRIGERATED CABINET<br/>KÜHLELEMENTE AUF KÜHLTISCH- ELEMENTS REFRIGERES<br/>SUR ARMOIRE REFRIGERE</p>                                                                                                                                                                       | <p>ELEMENTI REFRIGERATI CON PIANO/VASCA E VETRINA SU<br/>ARMADIO REFRIGERATO - SHOWCASE ON REFRIGERATED<br/>CABINET KÜHLELEMENTE MIT ABLAGE/BEHÄLTER UND VITRINE<br/>AUF KÜHLTISCH- VITRINE SUR ARMOIRE REFRIGERE</p>                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p>A = TERMOSTATO TEMPERATURA VASCA/PIANO -<br/>BASIN/SHELF TEMPERATURE THERMOSTAT- THERMOSTAT<br/>BEHÄLTER/ABLAGE - THERMOSTAT TEMPERATURE<br/>BAC/PLAN<br/>B = TERMOSTATO TEMPERATURA VANO REFRIGERATO -<br/>REFRIGERATED COMPARTMENT TEMPERATURE<br/>THERMOSTAT<br/>-THERMOSTAT KÜHLFACH<br/>-THERMOSTAT TEMPERATURE COMPARTIMENT REFRIGERE<br/>C = INTERRUTTORE GENERALE - MASTER SWITCH -<br/>HAUPTSCHALTER- INTERRUPTEUR GENERAL</p> | <p>D = INTERRUTTORE PIANO/VASCA, VETRINA (spegnimento<br/>parziale) - SHELF/BASIN, SHOWCASE SWITCH (partial switch-off)<br/>-SCHALTER ABLAGE/BEHÄLTER, VITRINE (teilweises Ausschalten)<br/>-INTERRUPTEUR PLAN/BAC, VITRINE (extinction partielle)<br/>E = TERMOSTATO TEMPERATURA VASCA/VETRINA -<br/>BASIN/SHOWCASE TEMPERATURE THERMOSTAT- THERMOSTAT<br/>BEHÄLTER /VITRINE - THERMOSTAT TEMPERATURE BAC/VITRINE<br/>F = INTERRUTTORE NEON VETRINA/ISOLA - SHOWCASE/ISLAND<br/>NEON SWITCH -SCHALTER NEONBELEUCHUNG<br/>VITRINE/KÜHLINSEL- INTERRUPTEUR NEON</p> |

**Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO – WIRING DIAGRAM – SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE**

**ELEMENTI REFRIGERATI SU VANO A GIORNO- REFRIGERATED UNITS ON OPEN SHELVING - KÜHLELEMENTE AUF OFFENEM FACH ELEMENTS -REFRIGERES SUR COMPARTIMENT A JOUR**  
**Mod. : RCT 12 (EGVR12) – RCT 15 (EGVR15) – RPT 12 (EGPR 12) – RPT 15 (EGPR 15)**



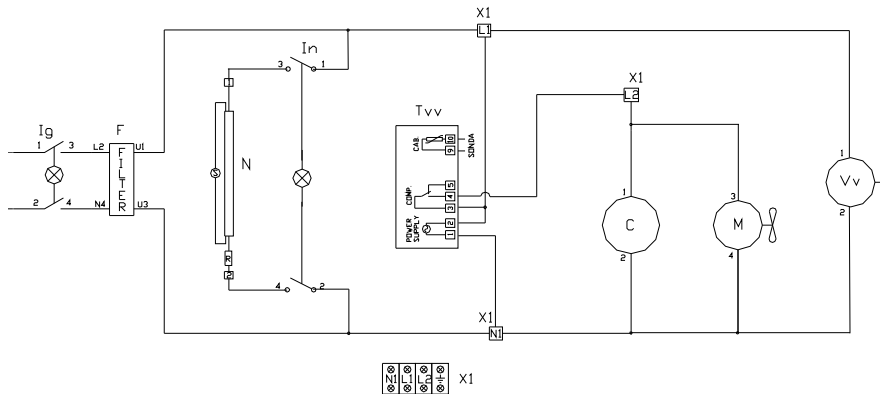
**ELEMENTI REFRIGERATI SU ARMADIO REFRIGERATO – REFRIGERATED UNITS ON REFRIGERATED CABINET - KÜHLELEMENTE AUF KÜHLTISCH - ELEMENTS REFRIGERES SUR ARMOIRE REFRIGEREE**  
**Mod. : RCA 15 (EVVR 15) – RPA 15 (EVPR 15)**



**Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO – WIRING DIAGRAM – SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE**

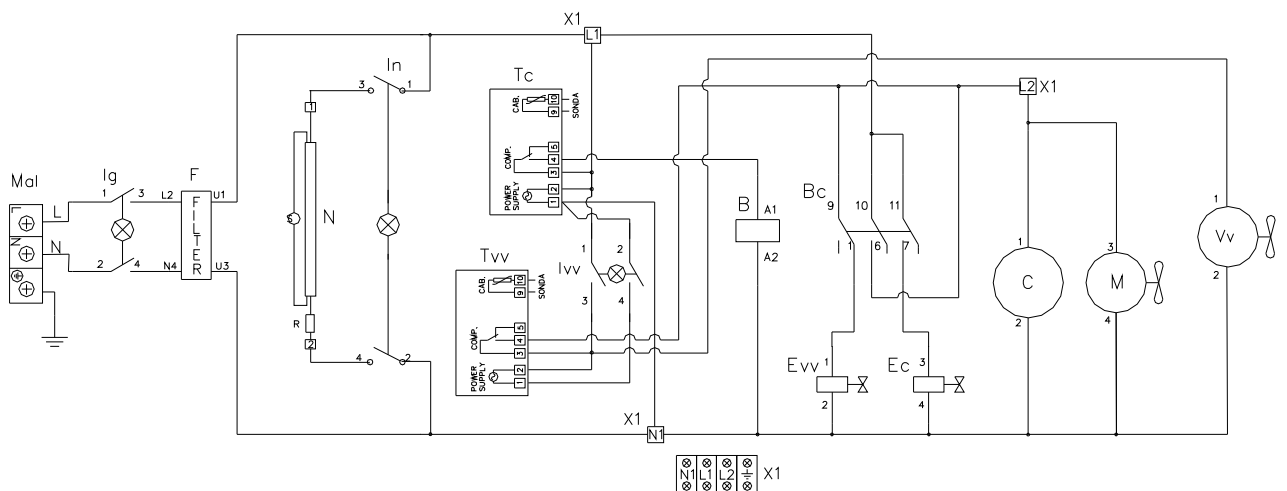
**ELEMENTI REFRIGERATI CON VETRINA SU VANO A GIORNO - REFRIGERATED UNITS WITH SHOWCASE ON OPEN SHELVING - KÜHLELEMENTE MIT VITRINE AUF OFFENEM FACH - ELEMENTS REFRIGERES AVEC VITRINE SUR COMPARTIMENT A JOUR**

**Mod. : RCTV 15 (VTRVG 15) – RPTV 15 (VTRPG 15)**



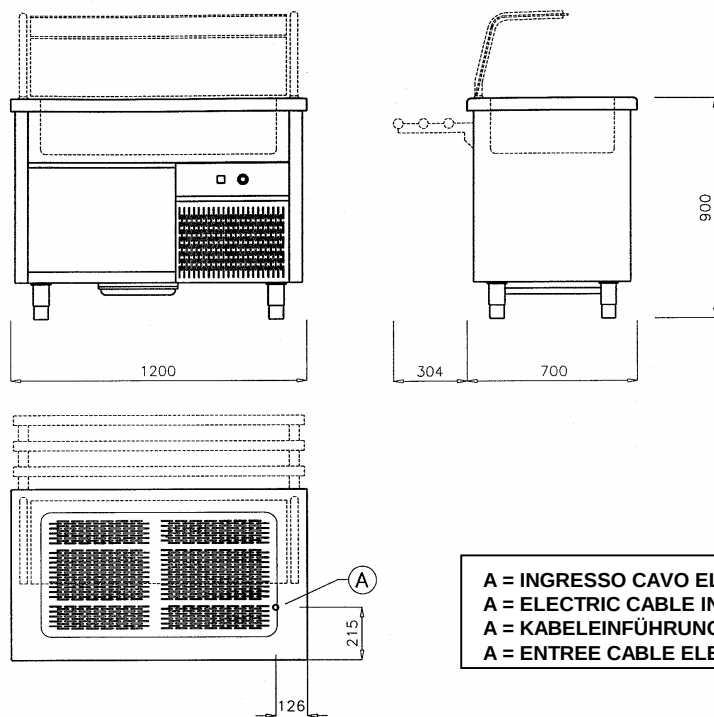
**ELEMENTI REFRIGERATI CON VETRINA SU ARMADIO REFRIGERATO –  
REFRIGERATED UNITS WITH SHOWCASE ON REFRIGERATED CABINET  
- KÜHLELEMENTE MIT VITRINE AUF KÜHLTISCH - REFRIGERES AVEC VITRINE SUR ARMOIRE REFRIGEREE**

**Mod. : RCAV 15 (VTRVVR 15) – RPAV 15 (VTRPVR 15)**



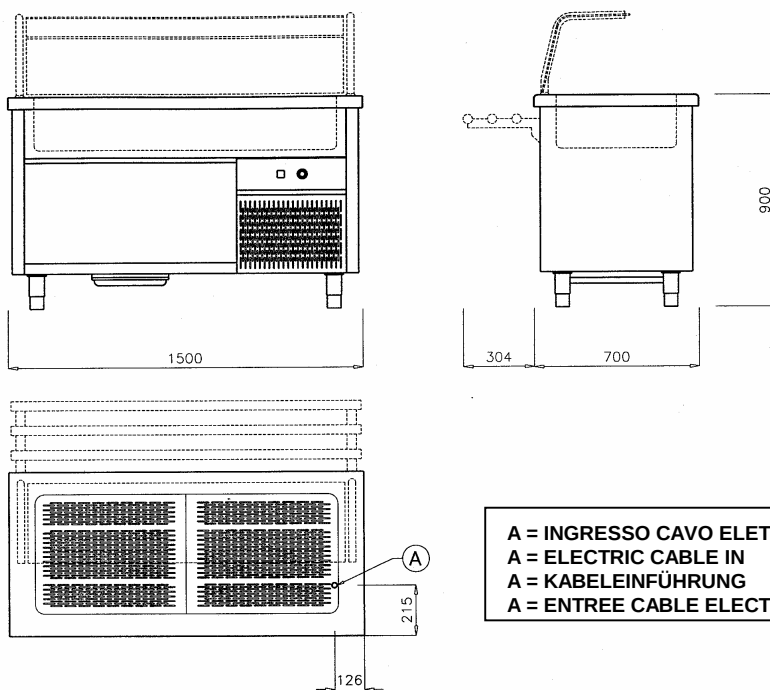
|     |                                                                                                                                                                    |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mal | MORSETTIERA D'ALLACCIAMENTO- MAIN TERMINAL BOARD - ANSCHLUSS-KLEMMENLEISTE- BORNIER DE BRANCHEMENT                                                                 |
| Ig  | INTERRUTTORE REFRIGERAZIONE GENERALE (VERDE)- MASTER REFRIGERATION SWITCH (GREEN)- SCHALTER ALLGEMEINE KÜHLUNG (GRÜN) - INTERRUPTEUR REFRIGERATION GENERALE (VERT  |
| F   | FILTRO ANTIRADIODISTURBI- RADIO INTERFERENCE SUPPRESSOR - ENTSTÖRER- FILTRE ANTI DERANGEMENTS RADIO                                                                |
| Iv  | INTERRUTTORE REFRIGERAZIONE VASCA- BASIN REFRIGERATION SWITCH - SCHALTER KÜHLUNG BEHÄLTER- INTERRUPTEUR REFRIGERATION BAC                                          |
| Ivv | INTERRUTTORE REFRIGERAZIONE VASCA / VETRINA- BASIN / SHOWCASE REFRIGERATION SWITCH - SCHALTER KÜHLUNG BEHÄLTER / VITRINE- INTERRUPTEUR REFRIGERATION BAC / VITRINE |
| In  | INTERRUTTORE LUMINOSO LUCI VETRINA- SHOWCASE LIGHTING LUMINOUS SWITCH - LEUCHTSCHALTER VITRINENBELEUCHTUNG- INTERRUPTEUR LUMINEUX LUMIERES VITRINE                 |
| Tc  | TELETERMOSTATO CELLA- COOLER TELETHERMOSTAT - FERNTHERMOSTAT ZELLE- TELETHERMOSTAT CHAMBRE                                                                         |
| Tv  | TELETERMOSTATO VASCA- BASIN TELETHERMOSTAT - FERNTHERMOSTAT BEHÄLTER- TELETHERMOSTAT BAC                                                                           |
| Tvv | TELETERMOSTATO VASCA / VETRINA- BASIN / SHOWCASE TELETHERMOSTAT - FERNTHERMOSTAT BEHÄLTER / VITRINE- TELETHERMOSTAT BAC / VITRINE                                  |
| C   | COMPRESSORE- COMPRESSOR - KOMPRESSOR- COMPRESSEUR                                                                                                                  |
| M   | MOTOVENTILATORE CONDENSATORE- CONDENSER MOTOR-DRIVEN FAN - MOTORVENTILATOR KONDENSATOR- MOTEUR VENTILATEUR CONDENSATEUR                                            |
| M2  | MOTOVENTILATORE EVAPORATORE- EVAPORATOR MOTOR-DRIVEN FAN - MOTORVENTILATOR EVAPORATOR- MOTEUR VENTILATEUR EVAPORATEUR                                              |
| Vv  | VENTILATORE VETRINA- SHOWCASE FAN - VENTILATOR VITRINE- VENTILATEUR VITRINE                                                                                        |
| N   | LUCI VETRINA AL NEON- SHOWCASE NEON LIGHTS - NEONBELEUCHTUNG VITRINE- LUMIERES VITRINE AU NEON                                                                     |
| B   | BOBINA RELE- RELAY COIL - SPULE RELAIS- BOBINES RELAIS                                                                                                             |
| Bc  | CONTATTI RELE- RELAY CONTACTS - KONTAKTE RELAIS - CONTACTS RELAIS                                                                                                  |
| Ec  | ELETTROVALVOLA CELLA- COOLER SOLENOID VALVE - E-VENTIL ZELLE- VALVE ELECTRIQUE CHAMBRE                                                                             |
| Evv | ELETTROVALVOLA VASCA / VETRINA- BASIN / SHOWCASE SOLENOID VALVE - E-VENTIL BEHÄLTER / VITRINE- VALVE ELECTRIQUE BAC / VITRINE                                      |
| Ev  | ELETTROVALVOLA VASCA- BASIN SOLENOID VALVE - E-VENTIL BEHÄLTER- VALVE ELECTRIQUE BAC                                                                               |
| X1  | MORSETTIERA INTERNA- INTERNAL TERMINAL BOARD - INTERNE KLEMMENLEISTE- BORNIER INTERNE                                                                              |

**Fig. 3: SCHEMA DI INSTALLAZIONE- INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSSCHEMA -  
SCHEMA D'INSTALLATION**  
**ELEMENTI CON VASCA O PIANO REFRIGERATO - UNITS WITH BASIN OR REFRIGERATED SHELF -  
ELEMENTE MIT BEHÄLTER ODER GEKÜHLTER ABLAGE -  
ELEMENTS AVEC BAC OU PLAN REFRIGERE**  
**Mod. : RCT 12 (EGVR 12) – RPT 12 (EGPR 12)**



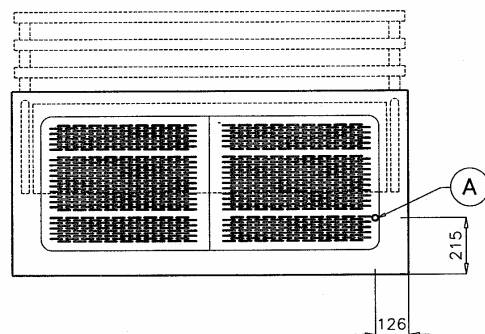
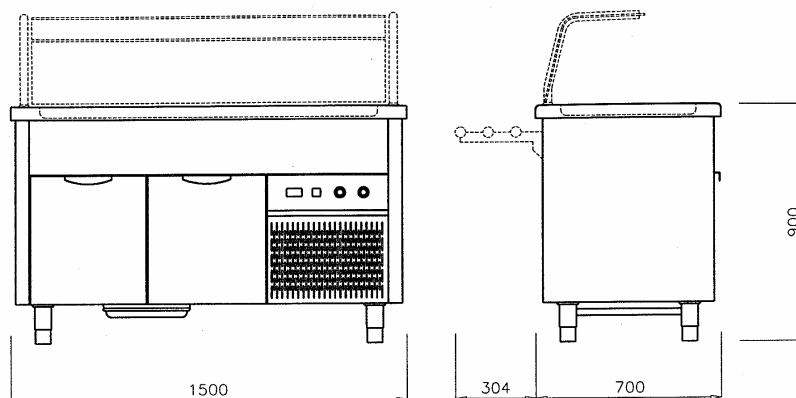
A = INGRESSO CAVO ELETTRICO  
A = ELECTRIC CABLE IN  
A = KABELINFÜHRUNG  
A = ENTREE CABLE ELECTRIQUE

**Mod. : RCT 15 (EGVR15) - RPT 15 (EGPR15)**



A = INGRESSO CAVO ELETTRICO  
A = ELECTRIC CABLE IN  
A = KABELINFÜHRUNG  
A = ENTREE CABLE ELECTRIQUE

**Modèles: RCA 15 (EVVR15) - RPA 15 (EVPR15)**

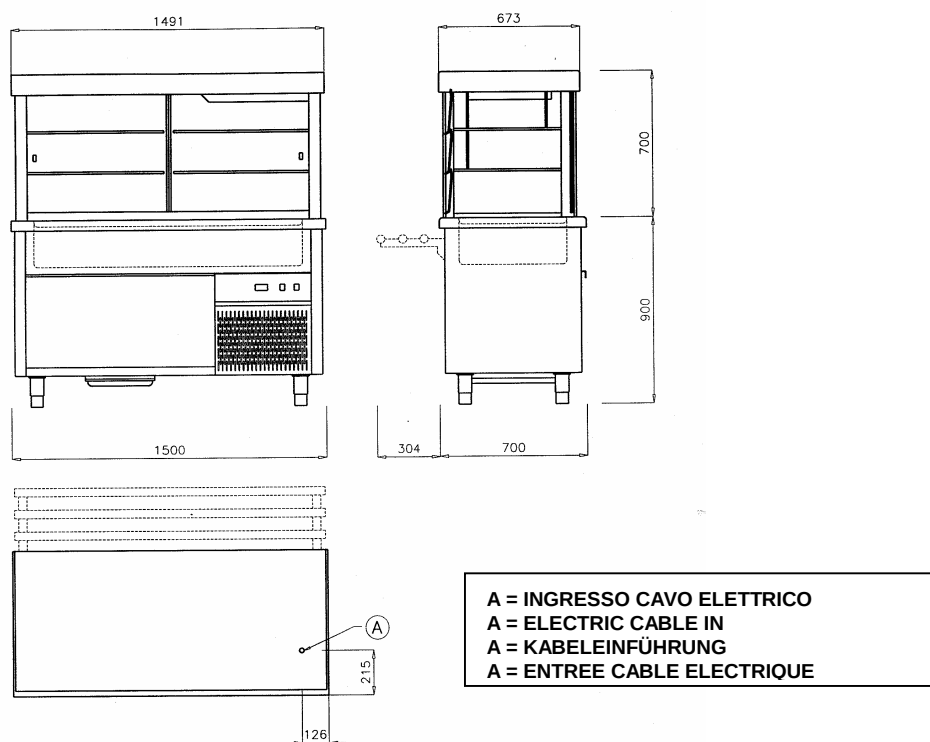


A = INGRESSO CAVO ELETTRICO  
A = ELECTRIC CABLE IN  
A = KABELINFÜHRUNG  
A = ENTREE CABLE ELECTRIQUE

**Fig. 3: SCHEMA DI INSTALLAZIONE- INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSSCHEMA -  
SCHEMA D'INSTALLATION**

**ELEMENTI VETRINA REFRIGERATA SU VASCA O PIANO - REFRIGERATED SHOWCASE UNITS ON  
BASIN OR SHELF - KÜHLVITRINENELEMENTE AUF BEHÄLTER ODER ABLAGE -  
ELEMENTS VITRINE REFRIGEREE SUR BAC OU PLAN**

**Mod. : RCTV 15 (VTRVG15) – RPTV 15 (VTRPG15)**



**Mod. : RCAV 15 (VTRVVR15) – RPAV 15 (VTRPVR15)**

