



MOD : GTP-5/2R

Production code : LF05DD-M24R

04/2026

ABBATTITORI

Manuale di installazione e d'uso



GTP-5/2R

Le istruzioni valgono per i seguenti modelli :

GTP-3/1R
GTP-5/2R
GTP-10/3R

VALIDITÀ MANUALE

Nelle figure è illustrato il modello LFT05TE ma le istruzioni di installazione, uso e manutenzione valgono anche per gli altri modelli, salvo diversamente specificato.

SPIEGAZIONE DEI PITTOGRAMMI

Leggere con attenzione questo manuale prima di installare o utilizzare l'apparecchiatura. All'interno del manuale sono presenti alcuni simboli di attenzione e pericolo:



Pericolo! Situazione di pericolo immediato o situazione pericolosa che potrebbe causare lesioni o decesso.



Pericolo shock elettrico!



Simbolo di messa a terra



Simbolo di equipotenziale



Leggere il manuale di istruzioni



Consigli e informazioni utili



Rimando ad altro capitolo

L'azienda produttrice si riserva il diritto di apportare in qualunque momento, senza preavviso, modifiche migliorative alle apparecchiature o agli accessori.

Vietata la riproduzione parziale senza il consenso del Costruttore.

Le misure fornite sono indicative e non vincolanti.

La lingua di stesura originale è l'italiano; il Costruttore non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione.

GENTILE CLIENTE,

ci complimentiamo e la ringraziamo per aver scelto le nostre apparecchiature! Questa macchina è in grado di abbattere rapidamente la temperatura degli alimenti facilitando così il Suo lavoro e mantenendo inalterati nel tempo il sapore e le caratteristiche di freschezza del cibo appena cotto.



Questo libretto contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura: le consigliamo pertanto di leggerlo attentamente prima dell'utilizzo e di conservarlo con cura per consultazioni future.

PRONTI AD AIUTARLA...

L'utilizzo della Sua apparecchiatura è semplice ed intuitivo. Questo libretto contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso e la manutenzione della stessa, in questo modo Lei potrà iniziare ad utilizzarla velocemente e senza alcuna difficoltà. Se tuttavia avesse bisogno di ulteriori informazioni, rimaniamo a disposizione per rispondere ad ogni Sua richiesta.

PARTE INSTALLAZIONE

PARTE DEDICATA A PERSONALE QUALIFICATO ED AUTORIZZATO DAL COSTRUTTORE,
IN POSSESSO DI ADEGUATA CONOSCENZA DEL PRODOTTO

5

PARTE USO

PARTE DEDICATA AGLI UTILIZZATORI DELL'APPARECCHIATURA

15




AVVERTENZE DI SICUREZZA

-Questo libretto riporta importanti informazioni riguardo all'installazione, uso e manutenzione della vostra apparecchiatura e costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto. Vi invitiamo a leggere attentamente questo libretto prima di procedere a qualsiasi operazione per tutelare la vostra incolumità e non danneggiare il prodotto.

- Conservare con cura il libretto per ogni ulteriore consultazione futura e cederlo al nuovo proprietario in caso di cessione dell'apparecchiatura poiché le informazioni in esso contenute sono indirizzate all'acquirente, e a tutte quelle persone che a vario titolo concorrono all'installazione, all'uso e alla manutenzione del prodotto.

- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza delle norme di installazione uso e manutenzione indicate nel libretto di istruzioni, per modifiche del prodotto non autorizzate o ricambi non originali.

-  Le operazioni di installazione e manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore, in possesso di adeguata conoscenza del prodotto e rispettando le norme in vigore nel Paese di utilizzo relative agli impianti alla sicurezza sul lavoro.

-  Prima di installare l'apparecchiatura:

- verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo;

- confrontare sempre i dati dell'impianto con quelli dell'apparecchio riportati nella targhetta dati; - La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione all'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla. La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva l'azienda da qualsiasi responsabilità.


- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia e possono provocare situazioni di pericolo immediato o pericolose che potrebbero causare lesioni o decesso.

- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il trasito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.

- Il materiale di imballaggio, in quanto potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo.

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o dalla necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. La pulizia e la manutenzione destinata all'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

- Queste apparecchiature possono essere utilizzate per l'abbattimento per il mantenimento freddo di alimenti. Qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.

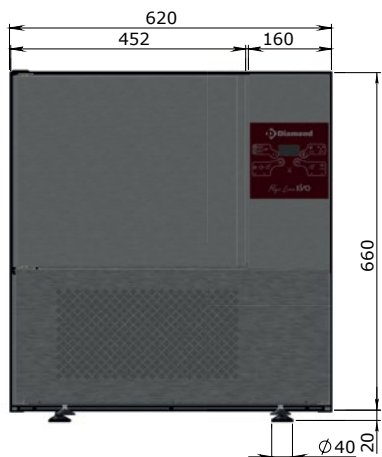
-  Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica ed idrica (se presente) e contattare un centro di assistenza autorizzato dal Costruttore senza tentare di ripararla da se. Richiedere sempre l'utilizzo di ricambi originali.

- Non coprire le feritoie di areazione del pannello frontale.

PARTE INSTALLAZIONE

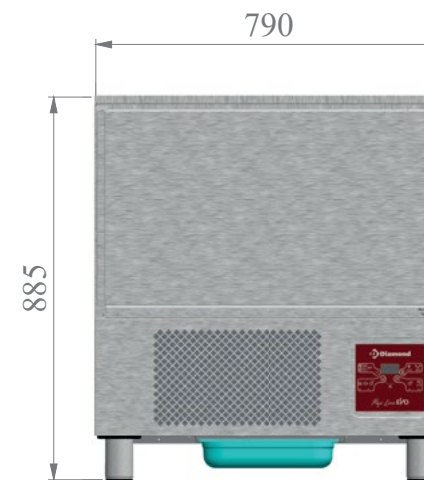
PARTE RISERVATA A PERSONALE QUALIFICATO ED AUTORIZZATO DAL COSTRUTTORE

DATI TECNICI LF03TE - GTP-3/1R	6
DATI TECNICI LF05TE - GTP-5/1R	7
DATI TECNICI LF10TE - GTP-10/1R	8
CONTROLLO APPARECCHIATURA	10
TRASPORTO	10
POSIZIONAMENTO	10
COLLEGAMENTO ELETTRICO	11
COLEGAMENTO ALLO SCARICO (SOLO MOD. PREDISPOSTI)	12
LETTURA TARGHETTA MATRICOLA	12
SCHEMA ELETTRICO 3T	13
SCHEMA ELETTRICO 5T-10T	14

DATI TECNICI
LF03TE
GTP-3/1R


DIMENSIONS (L x P x H)	620 x 655 x 680 mm
WITH EMBALLAGE (L x P x H)	640 x 675 x 815 mm
WIDTH DOOR LIGHT	355 mm
HEIGHT DOOR LIGHT	281 mm
THICKNESS	55 mm
CLIMATE CLASS	4
BLAST CHILLING CAPACITY	8 Kg
FREEZING CAPACITY	5 Kg
POWER INPUT	710 W
CATERING LAYOUT	3 GN 1/1
BAKING LAYOUT	-
PAN CLEARANCE	70 mm
NET WEIGHT	43 Kg
GROSS WEIGHT	70 Kg
POWER CABLE	16A EU PLUG
POWER SUPPLY	230 v - 1/50 Hz
DRAINAGE HOSE	-
CYCLE CONTROL: TIMED	Si
CYCLE CONTROL: SENSOR PROBE	Si
EXTERIOR	AISI 304 finitura SB
encumbranc e	0.35 m3

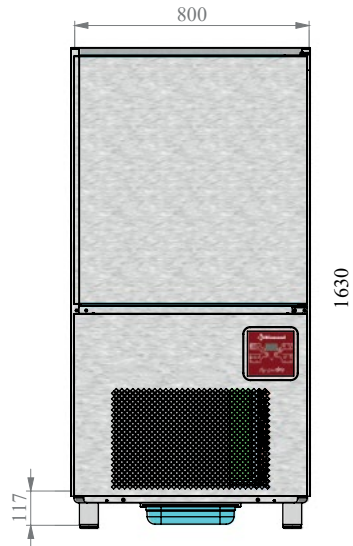
Temp. evap. -10°C, temp. cond. +45°C / Evap. temp. -10°C, cond. temp. +45°C

DATI TECNICI
LF05TE
GTP-5/1R


DIMENSIONS (L x P x H)	790 x 700 x 885 mm
WITH EMBALLAGE (L x P x H)	810 x 720 x 1020 mm
WIDTH DOOR LIGHT	680 mm
HEIGHT DOOR LIGHT	380 mm
INTERIOR DEPTH	415 mm
THICKNESS	60 mm
CLIMATE CLASS	4
BLAST CHILLING CAPACITY	16 Kg
FREEZING CAPACITY	8 Kg
POWER INPUT	921 W
CATERING LAYOUT	5 GN1/1
BAKING LAYOUT	5 EN 600x400
PAN CLEARANCE	65 mm
NET WEIGHT	70 Kg
GROSS WEIGHT	106 Kg
POWER CABLE	16A EU PLUG
POWER SUPPLY	230 v - 1/50 Hz
DRAINAGE HOSE	Ø ½"
CYCLE CONTROL: TIMED	Si
CYCLE CONTROL: SENSOR PROBE	Si
EXTERIOR	AISI 304 finitura SB
encumbranc e	0.6 m3

Temp. evap. -10°C, temp. cond. +45°C / Evap. temp. -10°C, cond. temp. +45°C

DATI TECNICI
LF10TE
GTP-10/1R



DIMENSIONS (L x P x H)	800 x 825 x 1630 mm
WITH EMBALLAGE (L x P x H)	820 x 850 x 1775 mm
WIDTH DOOR LIGHT	680 mm
HEIGHT DOOR LIGHT	770 mm
INTERIOR DEPTH	470 mm
THICKNESS	60 mm
CLIMATE CLASS	4
BLAST CHILLING CAPACITY	30 Kg
FREEZING CAPACITY	20 Kg
POWER INPUT	1390 W
CATERING LAYOUT	10 GN 1/1
BAKING LAYOUT	10 EN 600x400
PAN CLEARANCE	65 mm
NET WEIGHT	125 Kg
GROSS WEIGHT	153 Kg
POWER CABLE	16A EU PLUG
POWER SUPPLY	230 v - 1/50 Hz
DRAINAGE HOSE	Ø ½"
CYCLE CONTROL: TIMED	Si
CYCLE CONTROL: SENSOR PROBE	Si
EXTERIOR	AISI 304 finitura SB
encumbranc e	1.16 m3

¹Temp. evap. -10°C, temp. cond. +45°C / Evap. temp. -10°C, cond. temp. +45°C

CONTROLLO APPARECCHIATURA

Dopo aver disimballato l'apparecchiatura, controllare l'integrità della stessa, verificando che non abbia subito danni durante il trasporto. Nel caso di danni, rilevare i dati dell'apparecchiatura presenti nella targhetta matricola (Fig.1.) e avvisare tempestivamente il vettore/costruttore.

TRASPORTO

Il trasporto dell'apparecchiatura va effettuato muniti di pretezioni personali e utilizzando un carrello elevatore (Fig. 2.).

⚠ Movimentare l'apparecchiatura adottando tutte le precauzioni necessarie per non danneggiarla e per non arrecare danni a persone o cose, rispettando le indicazioni poste sull'imballo.

⚠ Se nel trasporto l'apparecchio è stato coricato su un lato o tenuto ad una temperatura inferiore ai 10°C attendere almeno 4 ore prima di accenderlo.

POSIZIONAMENTO

Trasportare l'apparecchiatura nel luogo di posizionamento e livellarla agendo sui piedini (Fig.3.).

💡 Nel movimentare l'apparecchiatura si consiglia di utilizzare guanti puliti in cotone, evitando di lasciare impronte.

Il luogo di installazione deve:

- avere una buona ventilazione e non essere esposto ad agenti atmosferici;
- avere una temperatura compresa tra +16 e +30 °C e umidità non superiore al 55%;
- avere un pavimento privo di asperità, livellato, in grado di sostenere il peso dell'apparecchiatura a pieno carico;
- rispondere alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;
- essere dedicato alla preparazione di alimenti.

Nella scelta del luogo di posizionamento accertarsi inoltre che vi sia lo spazio necessario all'apertura porta.

⚠ L'apparecchiatura deve essere installata in modo da avere facilmente accesso agli allacciamenti elettrici ed idrici (se presenti). non è possibile utilizzare prolunghe o cavi per allungare il cavo di alimentazione: tenere conto della posizione delle prese per la sistemazione dell'apparecchiatura.

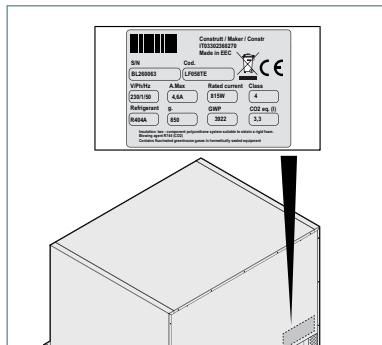


Fig. 1.

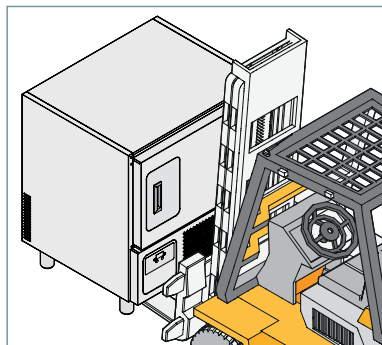


Fig. 2.



Fig. 3.

⚠ Non posizionare l'apparecchiatura in prossimità di materiali o contenitori di materiale infiammabile (es. pareti divisorie, bombole del gas, ecc.).

⚠ Non posizionare l'apparecchiatura in prossimità di apparecchiature calde (es. friggitorici, ecc.).

⚠ Per un corretto ricambio d'aria, è obbligatorio lasciare uno spazio posteriore di circa 4 cm libero da oggetti e pareti (Fig. 4.).

PREPARAZIONE

Rimuovere la pellicola di protezione (Fig. 4.): pulire eventuali residui di colla con acqua saponata senza usare utensili che potrebbero rovinare le superfici o detersivi abrasivi o acidi.

🔄 Tutti i componenti dell'imballo e la pellicola protettiva devono essere smaltiti secondo le norme vigenti nel Paese di utilizzo dell'apparecchio. In ogni caso nulla deve essere disperso nell'ambiente.

⚠ I componenti dell'imballo possono essere potenzialmente pericolosi per bambini ed animali.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

⚠ Prima di allacciare l'apparecchiatura alla rete elettrica:

- leggere le avvertenze di sicurezza presenti nelle prime pagine di questo manuale;
- accertarsi che gli impianti elettrici preesistenti rispondano alle normative vigenti nel Paese di installazione;
- accertarsi che gli impianti elettrici preesistenti siano conformi all'apparecchiatura da installare (rilevare i dati dalla targhetta matricola).

🔍 Consultare il capitolo Lettura targhetta matricola a pag. 12 per ulteriori informazioni sulla targhetta matricola.

Le apparecchiature sono fornite di cavo di alimentazione già montato: prevedere un opportuno collegamento ad un sezionatore a parete (Fig. 6.).

Il cavo non può essere sostituito o modificato. In caso fosse danneggiato, non allacciare l'apparecchiatura: contattare un centro assistenza autorizzato per la sua sostituzione con uno di pari caratteristiche.

⚠ Se il cavo di alimentazione risultasse molto lungo NON arrotolarlo su se stesso e assicurarsi che non sia di intralcio o preicolo al passaggio degli operatori. Accertarsi inoltre che non entri a contatto con liquidi, oggetti taglienti/caldi e sostanze corrosive.

⚠ Quando sono presenti più apparecchi nello stesso ambiente, è obbligatorio prevedere un collegamento equipotenziale utilizzando

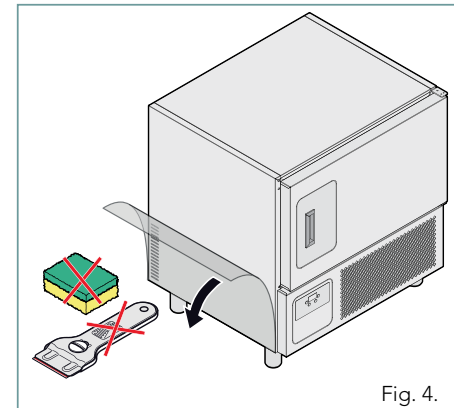


Fig. 4.

CARATTERISTICHE SEZIONATORE

Il sezionatore deve avere facile accesso e deve essere installato all'impianto secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura. Tale sezionatore deve avere una separazione dei contatti in tutti i poli così da garantire la disconnessione completa sotto la categoria di sovratensione III. È obbligatorio un corretto collegamento a terra e il cavo di terra non deve essere interrotto in nessun caso dall'interruttore di protezione.

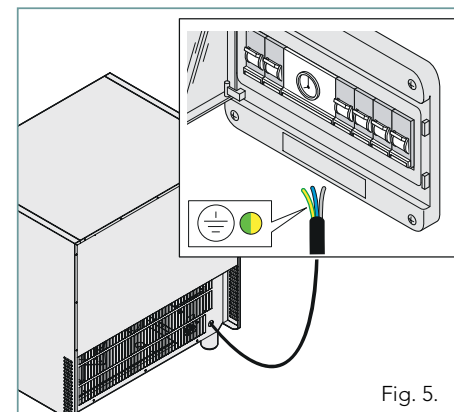


Fig. 5.

l'apposito morsetto contrassegnato dal simbolo ⚠.

Tale morsetto permette di collegare un cavo di colore giallo/verde con sezione compresa tra i 2,5 e 10mm².

L'efficacia del sistema equipotenziale deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.

COLLEGAMENTO ALLO SCARICO (SOLO MOD. PREDISPOSTI)

Nella parte inferiore dell'apparecchiatura è presente un tubo dal quale fuoriesce l'acqua di scarico.

È possibile utilizzare le guide presenti per installare una bacinella Gastronorm GN1/1 (NON fornita - acquistabile come optional) per raccogliere l'acqua (Fig. 7.), oppure, in presenza di uno scarico collegarsi direttamente a quest'ultimo.

CARATTERISTICHE DEL TUBO DI SCARICO

Lo scarico deve:

- essere di tipo sifonato;
- essere lungo massimo un metro;
- avere una pendenza minima del 4%;
- avere diametro NON inferiore a quello dell'attacco di scarico;
- dedicato a ciascuna apparecchiatura; in caso contrario accertarsi che la condotta principale sia dimensionata in modo tale da garantire un deflusso regolare e senza impedimenti;
- non avere strozzature.

LETTURA TARGHETTA MATRICOLA

La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche indispensabili in caso di richiesta di intervento per un'a manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla. La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva l'azienda da qualsiasi responsabilità.

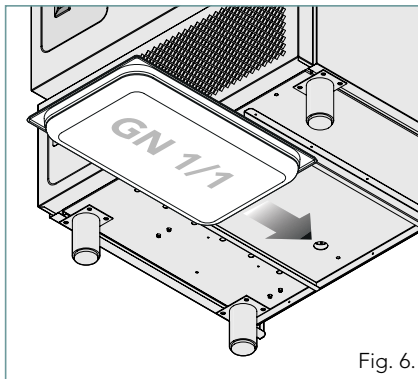


Fig. 6.

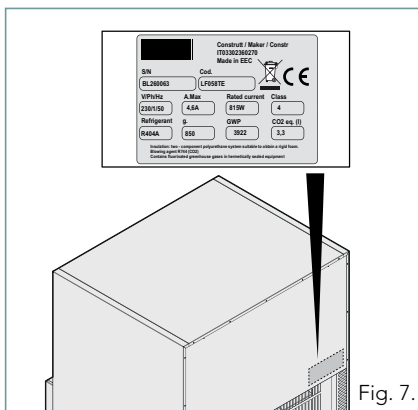


Fig. 7.

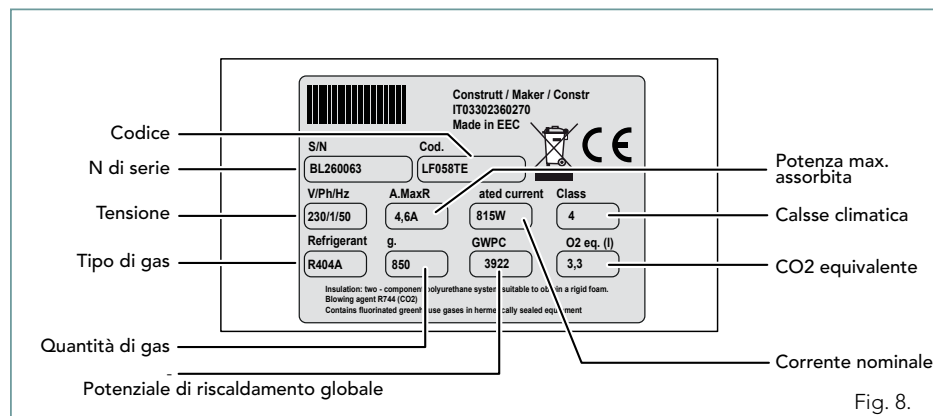


Fig. 8.

LFO3TE GTP-3/1R

WIRING DIAGRAM SCHEMA ELETTRICO SCHEMA DE CÂBLAGE

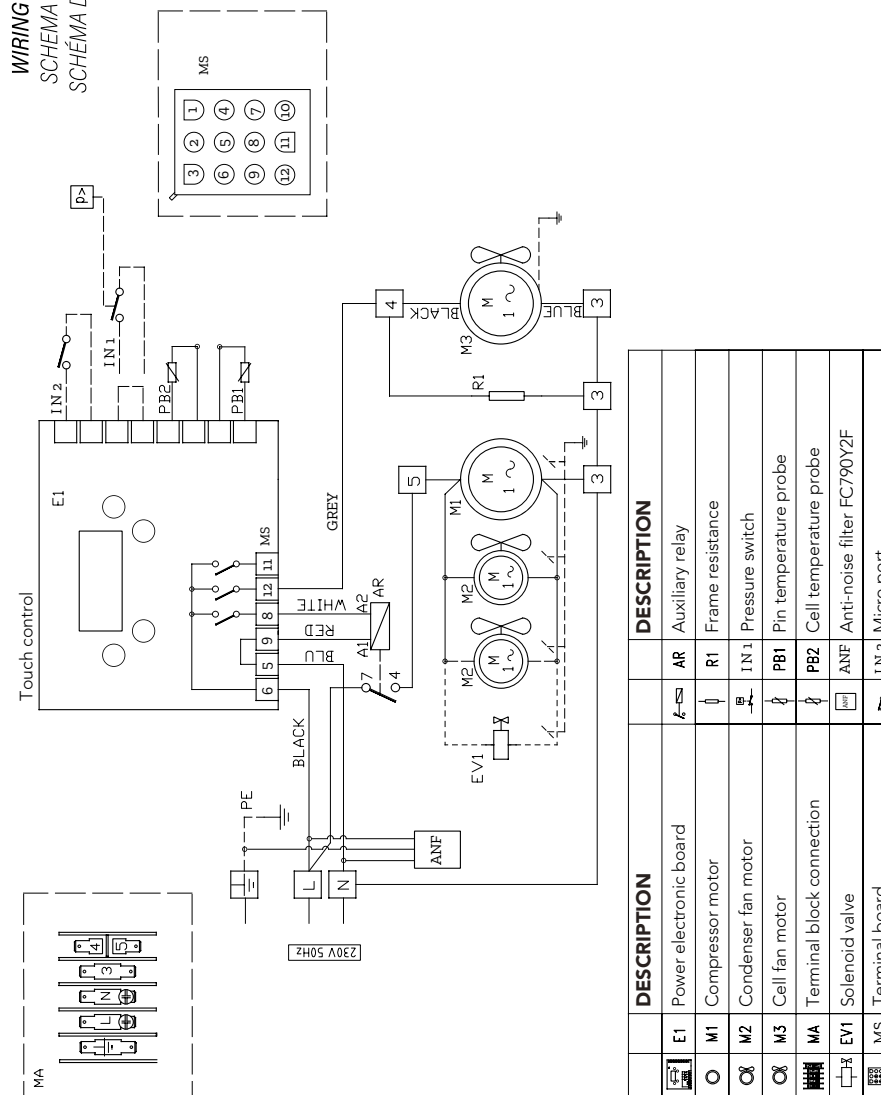


Fig. 9.

	DESCRIPTION	DESCRIPTION
	E1	Power electronic board
	M1	Compressor motor
	M2	Condenser fan motor
	M3	Cell fan motor
	MA	Terminal block connection
	EV1	Solenoid valve
	MS	Terminal board
	AR	Auxiliary relay
	R1	Frame resistance
	IN1	Pressure switch
	PB1	Pin temperature probe
	PB2	Cell temperature probe
	ANF	Anti-noise filter FC790Y2F
	IN2	Micro port

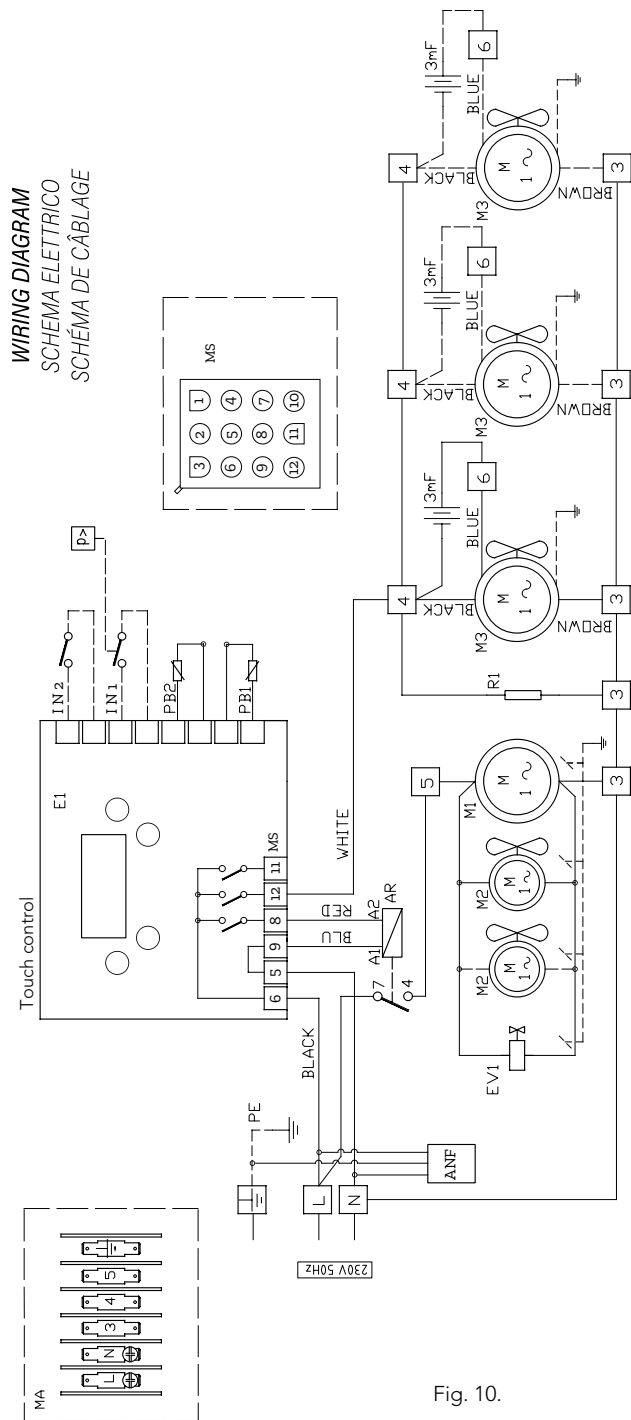


Fig. 10.

LF05TE
GTP-5/1R

LF10TE
GTP-10/1R

PARTE
USO

PARTE DEDICATA AGLI UTILIZZATORI DELL'APPARECCHIATURA

USO	16
ABBATTIMENTO/SURGELAZIONE	17
PANNELLO COMANDI	19
FUNZIONI SPECIALI	23
MANUTENZIONE	24
ASSISTENZA POST VENDITA	26

	DESCRIPTION	DESCRIPTION
E1	Power electronic board	AR Auxiliary relay
M1	Compressor motor	R1 Frame resistance
M2	Condenser fan motor	IN1 Pressure switch
M3	Cell fan motor	PB1 Pin temperature probe
MA	Terminal block connection	PB2 Cell temperature probe
EV1	Solenoid valve	ANF Anti-noise filter FC790Y2F
MS	Terminal board	IN2 Micro port

UTILIZZO

Prima dell'utilizzo, leggere tutte le avvertenze di sicurezza presenti nelle prime pagine di questo manuale.

Questa apparecchiatura è in grado di effettuare:

- un abbattimento positivo a +3°C
- una surgelazione a -18°C
- il raffreddamento delle bottiglie
- il mantenimento freddo delle pietanze

ACCENSIONE

Fig. 8. Dare alimentazione all'apparecchiatura. Per attivare la schermata di stand by toccare il centro dello schermo per 1 secondo. Toccare nuovamente lo schermo in posizione centrale per passare alla welcome page.

Ogni volta che lo schermo si pone in stand by toccare lo schermo in posizione centrale per accedere alla prima schermata. Alle successive riaccensioni (ad esempio dopo un black-out), lo stato dell'apparecchiatura varia in funzione dello stato in cui si trovava prima dell'interruzione dell'alimentazione elettrica.

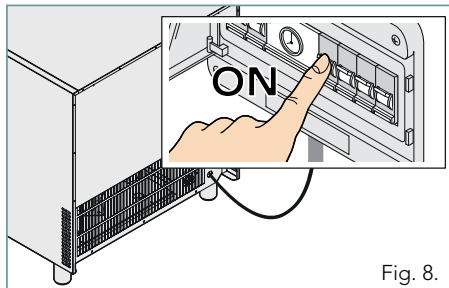


Fig. 8.

Stato apparecchiatura PRIMA dell'interruzione dell'energia elettrica	Stato apparecchiatura al ripristino dell'energia elettrica
apparecchiatura ferma	apparecchiatura ferma
apparecchiatura in funzionamento (ciclo in corso)	il ciclo interrotto riparte da zero

COS'È LA SONDA SPILLONE E COME SI UTILIZZA?

La sonda spillone o sonda cuore è un attrezzo fornito con l'apparecchiatura: essa misura la temperatura al cuore degli alimenti da trattare.

Quando essa arriva alla temperatura prevista, il ciclo di abbattimento o di surgelazione termina e si passa alla fase di conservazione negativa.

Fig. 11. La sonda spillone va inserita nel cibo prima di avviare il ciclo desiderato. Sfilare la sonda spillone dai cibi prima di estrarre le teglie dall'apparecchiatura e posizionarla in modo da non risultare di intralcio.

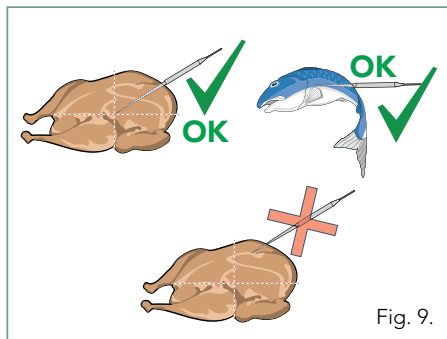


Fig. 9.

ABBATTIMENTO 3°C SURGELAZIONE -18°C

QUALCHE NOZIONE

Questa apparecchiatura, a differenza dei normali frigoriferi e congelatori, è in grado di abbassare rapidamente la temperatura dei cibi freschi o già cotti a valori positivi + 3°C (abbattimento) o negativi - 18°C (surgelazione) a seconda delle necessità; in questo modo quando essi verranno rigenerati per servirli, manterranno inalterate nel tempo le loro qualità organolettiche e sapore come se fossero consumati appena preparati, evitando nel frattempo la moltiplicazione di microrganismi potenzialmente pericolosi per l'uomo.

Con il tempo i cibi tendono a disidratarsi, cioè a perdere umidità e di conseguenza morbidezza e succosità. Per questa ragione, evitare di tenere a lungo a temperatura ambiente gli alimenti cotti da abbattere e/o surgelare e iniziare il ciclo di abbattimento o surgelazione appena terminata la cottura introducendo l'alimento nell'apparecchiatura. Il cibo cotto può essere inserito nell'apparecchiatura anche a temperature molto alte, purché la cella sia preraffreddata.

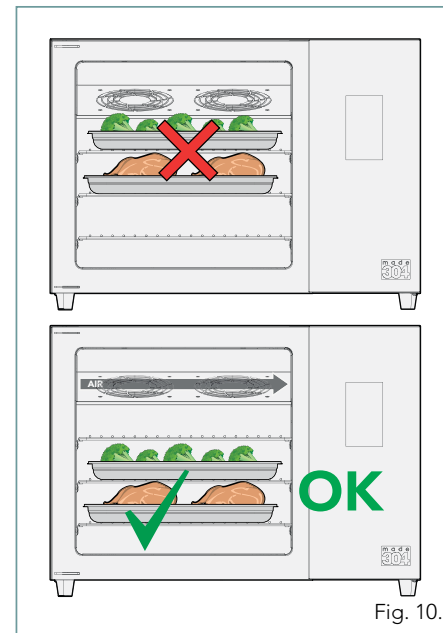


Fig. 10.

COME E QUANTO CARICARE L'ABBATTITORE?

Fig. 12. Inserire le teglie partendo dalla parte inferiore e poi utilizzare gli spazi più alti, per garantire una buona circolazione dell'aria. Caricare i cibi in modo uniforme, mai sovrapposti e rispettare sempre la capacità di carico dell'apparecchiatura in proprio possesso, senza sovraccaricarla.

Per verificare la capacità di abbattimento e la capacità di surgelazione consultare i dati tecnici del prodotto acquistato Pag. 6-9.

CHE CONTENITORI USARE?

Utilizzare contenitori idonei al contatto con i cibi, dai bordi bassi e resistenti alle basse temperature. Non coprire le teglie e i contenitori contenenti il cibo con coperchi o pellicole isolanti; maggiore è la superficie dell'alimento esposta al contatto con l'aria fredda, minori saranno i tempi di raffreddamento.

Fig. 13. Dopo l'abbattimento o la surgelazione, conservare gli alimenti, contrassegnandoli con una targhetta che indichi il contenuto,

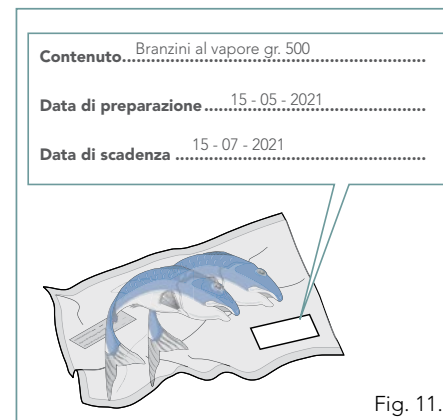


Fig. 11.

la data di preparazione e quella di scadenza.

La conservazione di un cibo abbattuto positivamente (+ 3°C) avviene in frigorifero ad una temperatura di 0/+3°C dove il cibo abbattuto conserva la sua bontà fino a 5 giorni.

La conservazione di un cibo surgelato (-18°C) avviene in congelatore ad una temperatura costante di -20°C dove il cibo surgelato si conserva da 3 a 12 mesi secondo il prodotto.

COSA SUCCEDDE SE NON RIMUOVO SUBITO IL CIBO ABBATTUTO O SURGELATO A FINE CICLO?

Al termine di ogni ciclo di abbattimento o surgelazione, inizia automaticamente una FASE DI CONSERVAZIONE (HOLDING) dei prodotti (a +3°C o -18°C a seconda se il cibo è stato abbattuto o surgelato) per mantenerli in temperatura fino alla loro rimozione che deve avvenire nel più breve tempo possibile.

PER QUANTO TEMPO SI MANTENGONO I CIBI IN CONGELATORE DOPO AVERLI SURGELATI?

La durata del cibo varia in base alla tipologia di alimento, la tabella a lato è quindi indicativa. Il sistema sottovuoto aumenta i tempi di conservazione dei cibi raffreddati fino a 15 giorni. Il sottovuoto deve essere eseguito con la stretta osservanza delle norme su tempi e temperature.

COME VA TRATTATO IL PESCE DA CONSUMARE CRUDO?

Il pesce crudo, ovvero non sottoposto a cottura, va adeguatamente trattato prima del consumo per eliminare eventuali larve di Anisakis Simplex, un parassita che potrebbe essere presente sui prodotti ittici non sufficientemente cotti o serviti crudi: se le larve penetrano la mucosa gastrica causano dolori addominali e in casi gravi, serie complicazioni. Inserire il pesce crudo nell'abbattitore ed effettuare un ciclo di surgelazione automatica (vedere Pag. 21) scegliendo l'icona pesce. Terminato il ciclo, il pesce surgelato va inserito in un congelatore per un minimo di 24 ore prima del consumo. Dopo questo periodo di attesa, procedere con lo scongelamento: ora il pesce è pronto per essere consumato crudo, in tutta sicurezza.

Questa modalità (abbattitore+congelatore) utilizza la surgelazione veloce (che mantiene intatti l'aspetto, le caratteristiche organolettiche e nutritive del pesce fresco) abbinata ad un congelatore che permette di non occupare l'abbattitore per molte ore.

ALIMENTI	durata indicativa in mesi		
	-18°C	-25°C	-30°C
Ortaggi	12	18	24
Frutta	12	18	24
Manzo	9	12	18
Vitello, agnello	6	12	18
Maiale	4	12	15
Conigli, pollame	4-6	-	-
Selvaggina	6-10	12	12
Pesce magro	6-8	12	15
Pesce grasso	3-4	7-8	8-9
Corstacei	3-4	12	17
Molluschi	2-3	10	12
Burro	8	12	15
Formaggi	4	6	6
Precucinati	2-4	6	6
Dolci	2-4	8	12

PANNELLO COMANDI

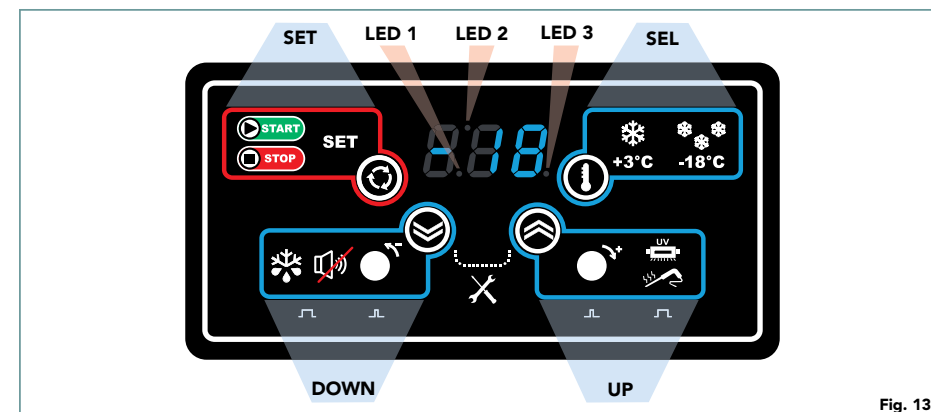


Fig. 13.

DENOMINAZIONE	MODALITÀ	DESCRIZIONE
SET	pressione singola	- Avvio (START) di un ciclo di abbattimento - Stop anticipato di un ciclo di abbattimento - Conferma del valore/della scelta effettuata
SEL	pressione singola	- Selezione abbattimento positivo (+ 3 °C) o negativo (-18 °C)
	pressione continua	- Visualizza il tempo trascorso dall'inizio del ciclo di abbattimento se è ancora in corso il ciclo di abbattimento stesso - Visualizza la durata del ciclo di abbattimento precedente se è in corso la fase di conservazione
DOWN	pressione singola	- Decremento lento di un valore - Tacitamento segnale acustico
	pressione prolungata (4 secondi)	- Decremento veloce di un valore - Attivazione sbrinamento cella
UP	pressione singola	- Incremento lento di un valore - Visualizza la temperatura sonda cella durante un ciclo in corso
	pressione prolungata (4 secondi)	- Incremento veloce di un valore - Attivazione sterilizzazione cella (solo per apparecchiature predisposte) - Attivazione sonda riscaldata (solo per apparecchiature predisposte)
DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE	
LED 1	LED con funzione di punto decimale per indicazione del tempo (Es.4.30= 4 ore e 30 minuti = 270 minuti)	
LED 2	Se acceso, ciclo abbattimento negativo in corso	
LED 3	Accesso fisso: indica ciclo abbattimento in corso lampeggiante: indica fase di conservazione in corso.	

UTILIZZO

! Prima dell'utilizzo, leggere tutte le avvertenze di sicurezza presenti nelle prime pagine di questo manuale.

L'abbattitore in Suo possesso permette di eseguire cicli di abbattimento positivi (+3 °C) o negativi (-18 °C) SEMPRE seguiti in automatico da una fase di conservazione a 0 °C (se la fase di conservazione segue un abbattimento positivo) oppure a -25 °C (se la fase di conservazione segue un abbattimento negativo).

Tipo di abbattimento	Temperatura raggiunta	Differenza tra ciclo MANUALE e AUTOMATICO
abbattimento positivo	+3 °C	Automatico: il ciclo si interrompe quando la sonda spillone rileva che la temperatura al cuore del cibo ha raggiunto il valore di +3°C.
		Manuale: il ciclo si interrompe allo scadere di un tempo impostato dall'utilizzatore
abbattimento negativo	-18 °C	Automatico: il ciclo si interrompe quando la sonda spillone rileva che la temperatura al cuore del cibo ha raggiunto il valore di -18°C.
		Manuale: il ciclo si interrompe allo scadere di un tempo impostato dall'utilizzatore

PREPARAZIONE

Al primo utilizzo pulire l'interno cella come spiegato nel capitolo specifico.

Introdurre i cibi da abbattere/surgelare nella cella, sistemandoli come spiegato in precedenza (Fig. 14.)



Fig. 14

ACCENSIONE

Dare alimentazione all'apparecchiatura (Fig. 15.): il display esegue un lamp-test (lampeggio di tutti i segmenti e i punti per 5 secondi) e poi si pone in stand-by.

Alle successive riaccensioni (ad esempio dopo un blackout), lo stato dell'abbattitore varia in funzione dello stato in cui si trovava prima dell'interruzione dell'alimentazione elettrica:

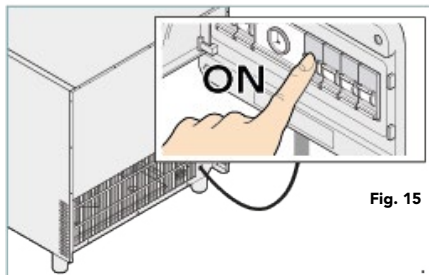


Fig. 15

Stato abbattitore PRIMA dell'interruzione dell'energia elettrica	Stato abbattitore al ripristino dell'energia elettrica
abbattitore fermo	abbattitore fermo
abbattitore in funzionamento (ciclo in corso)	il ciclo di abbattimento interrotto riparte da zero

FUNZIONE STAND-BY

Se non è in corso alcun programma, è possibile attivare la modalità stand-by (risparmio energetico), mantenendo premuto il tasto **SEL** per circa 4 secondi, fino alla comparsa di 3 trattini --- a display (Fig. 16.).



Fig. 16

SELEZIONE ED AVVIO DEL CICLO DI ABBATTIMENTO

CICLO AUTOMATICO (CON SONDA A SPILLONE)

Il ciclo si interrompe in automatico quando la sonda a spillone rileva che la temperatura al cuore del cibo ha raggiunto il valore di +3 °C (se è stato scelto l'abbattimento positivo) o -18 °C (se è stato scelto l'abbattimento negativo).

(1) Infila la sonda spillone in profondità nell'alimento di pezzatura maggiore.

(2) Premere il tasto **SEL** ripetutamente fino a visualizzare a display: **+3 (abbattimento positivo)** **-18 (abbattimento negativo)**

(3) Attendere 5 secondi o premere il tasto **SET**.

(4) Ripremere il tasto **SET** per avviare il ciclo scelto: sul display viene visualizzata la temperatura rilevata dalla sonda spillone (nell'esempio a lato +80°C).

Durante il ciclo di abbattimento, la pressione continua del tasto SEL visualizza il tempo trascorso dal momento dell'avvio del ciclo.

(5) Quando la sonda rileva che la temperatura al cuore del cibo ha raggiunto il valore di +3°C o -18°C il ciclo si interrompe in automatico, sul display viene visualizzata la temperatura rilevata dalla sonda spillone e parte un segnale acustico

(per interromperlo premere il tasto **DOWN**).

Se il valore lampeggia significa che, nei tempi stabiliti in fabbrica, non è stata raggiunta la temperatura di +3 °C/-18 °C, ad esempio a causa di un sovraccarico della macchina.

Al termine del ciclo di abbattimento, in automatico, parte un ciclo di conservazione.

Durante questa fase sul display viene visualizzata la temperatura rilevata dalla sonda cella.

Tipo di abbattimento	Temperatura ciclo di conservazione
abbattimento positivo	0 °C
abbattimento negativo	-25 °C

! Per terminare anticipatamente un ciclo di abbattimento premere il tasto **SET**. Premere nuovamente il tasto per riavviarlo dal punto in cui era stato interrotto.

! Al termine di un ciclo, prima dell'avvio di quello successivo, sul display vengono visualizzati i dati relativi all'ultimo ciclo eseguito.

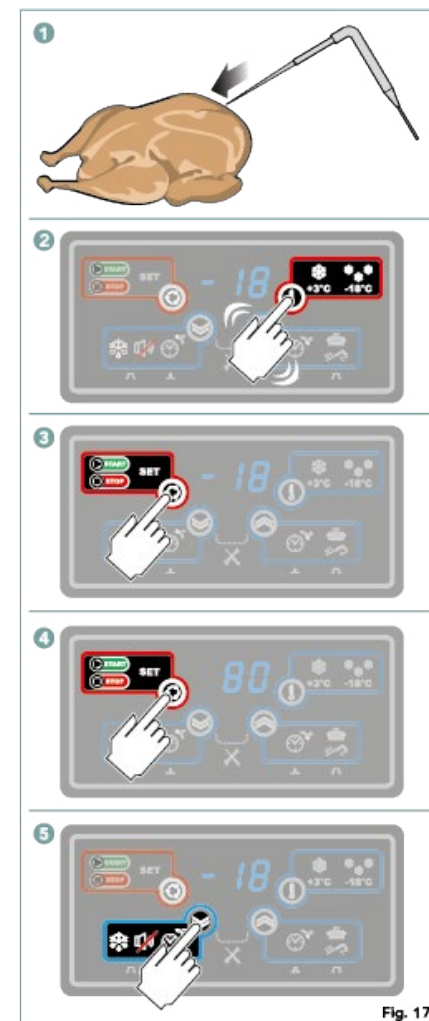


Fig. 17.

CICLO MANUALE A TEMPO

Il ciclo si interrompe in automatico allo scadere di un tempo impostato dall'utilizzatore

(1) Premere il tasto **SEL** ripetutamente fino a visualizzare a display: **+3 (abbattimento positivo)**
-18 (abbattimento negativo)

(2) Attendere 5 secondi o premere il tasto **SET**

(3) Premere i tasti **UP** e **DOWN** fino ad impostare la durata del ciclo di abbattimento (i valori di partenza visualizzati sono di default: 90 min. abbattimento positivo, 270 min. abbattimento negativo).

L'impostazione del tempo viene visualizzata in ore, minuti.

Es. 4.30 = 4 ore e 30 minuti = 270 minuti

Es. 1.20 = 1 ora e 20 minuti = 80 minuti

(4) Attendere 5 secondi o premere il tasto **SET**.

(5) Ripremere il tasto **SET** per avviare il ciclo di abbattimento scelto: sul display viene visualizzato il tempo rimanente del ciclo stesso.

(6) Allo scadere del tempo il ciclo si interrompe in automatico, sul display viene visualizzata la temperatura rilevata dalla sonda cella e parte un segnale acustico (per interromperlo premere il tasto **DOWN**).

Al termine del ciclo di abbattimento, in automatico, parte un ciclo di conservazione.

Durante questa fase sul display viene visualizzata la temperatura rilevata dalla sonda cella.

Tipo di abbattimento	Temperatura ciclo di conservazione
abbattimento positivo	0 °C
abbattimento negativo	-25 °C

Per terminare anticipatamente un ciclo di abbattimento premere il tasto **SET**. Premere nuovamente il tasto per riavviarlo dal punto in cui era stato interrotto.

Al termine di un ciclo, prima dell'avvio di quello successivo, sul display vengono visualizzati i dati relativi all'ultimo ciclo eseguito.

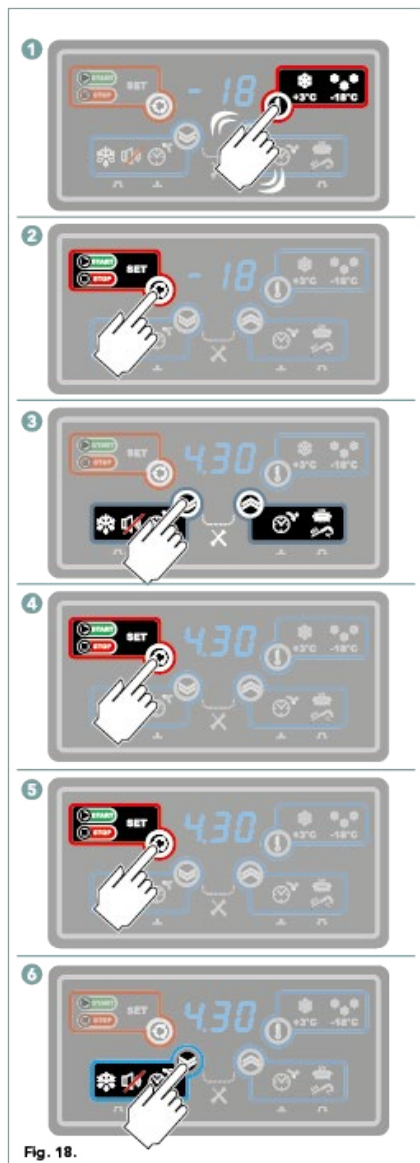


Fig. 18.

FUNZIONI SPECIALI

Questa apparecchiatura dispone di una funzione speciale, lo sbrinamento manuale. Al termine della funzione speciale viene avviata automaticamente una **fase di conservazione** e viene emesso un suono intermittente. Per tacitare il segnale acustico, premere il tasto

DOWN.

SBRINAMENTO MANUALE

Lo sbrinamento manuale deve essere fatto con la **porta aperta** per permettere lo scambio termico.

Per avviarlo, mantenere premuto il tasto **DOWN** per 4 secondi, fino alla comparsa della scritta **"dEF"** a display (Fig. 19).

Il tempo preimpostato è di **10 minuti** (con ventola cella attiva) **+ 3 minuti di scongelamento** (con ventola cella spenta): al termine togliere il tappo dal fondo cella per far evacuare l'acqua: se l'apparecchiatura non è collegata permanentemente ad uno scarico, svuotare la vaschetta Gastronorm 1/1 di raccolta presente sotto ad essa.

⚠ Non utilizzare, per accelerare il processo di sbrinamento, dispositivi meccanici o altri mezzi diversi da quelli raccomandati dal costruttore.

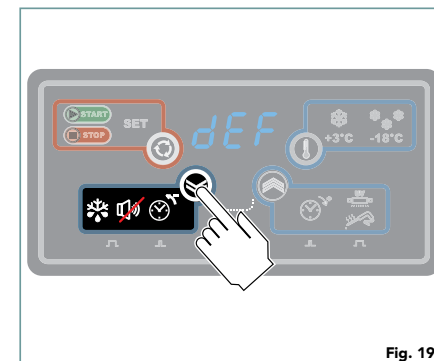


Fig. 19.

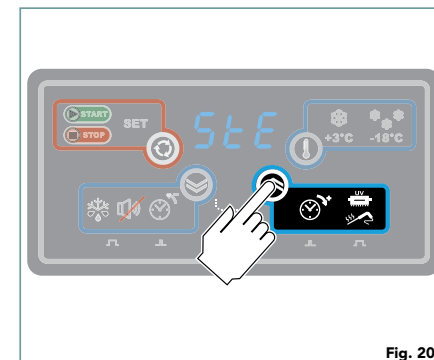


Fig. 20.

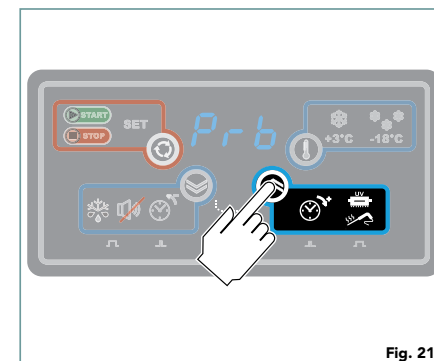


Fig. 21.

MANUTENZIONE

! Qualunque operazione di manutenzione ordinaria va effettuata:
dopo aver staccato l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica;
dopo aver indossato adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...).

! Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio **NON** utilizzare:
detergenti abrasivi o in polvere;
detergenti aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico). Non usare tali sostanze nemmeno per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura;
utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
getti d'acqua, acqua in pressione o vapore.

PULIZIA SUPERFICI IN ACCIAIO

Utilizzare esclusivamente un panno morbido imbevuto di poca acqua saponata. Risciacquare ed asciugare con cura

PULIZIA INTERNO CELLA

Al fine di garantire l'igiene e la tutela della qualità dei prodotti alimentari trattati, la pulizia della cella dev'essere fatta al termine di ogni utilizzo. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua calda saponata, terminando con un risciacquo e un'asciugatura.

Per una maggior igienizzazione, almeno una volta a settimana, spruzzare all'interno della cella un sanificante spray. Usare esclusivamente prodotti adatti a superfici a contatto con alimenti. In questo ultimo caso seguire le istruzioni del Produttore del detergente per l'uso.

Accertarsi sempre che non restino residui di prodotti all'interno della cella in quanto potrebbero contaminare i cibi introdotti successivamente.

Fig. 22. Fig. 23. Pulire frequentemente le griglie dei ventilatori interni e la griglia di areazione posteriore con un pennello a setole morbide o con un'aspirapolvere.

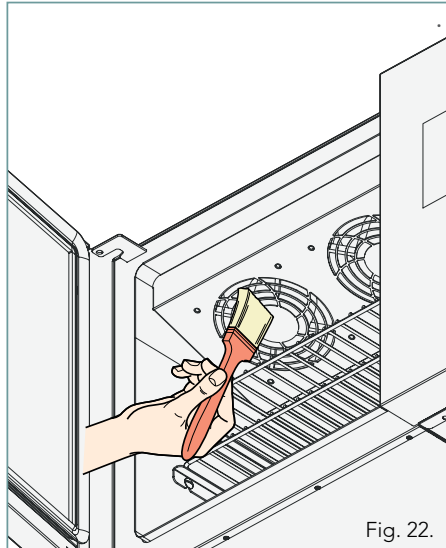


Fig. 22.

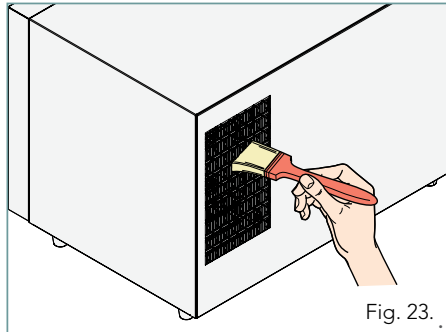


Fig. 23.

PANNELLO COMANDI

Utilizzare un panno appena imbevuto di un prodotto a base neutra e risciacquare. Non spruzzare troppo prodotto per evitare infiltrazioni che potrebbero danneggiare il display

PULIZIA GUARNIZIONE

Periodicamente verificare lo stato e la tenuta della guarnizione della porta; se risultasse danneggiata contattare il Fabbricante per la sostituzione. Pulirla con un panno imbevuto di acqua calda saponata. Terminare con un risciacquo e asciugatura.

PERIODI DI INATTIVITÀ

Durante i periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:
staccare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica;
effettuare una pulizia con le modalità indicate;
tenere la porta dell'apparecchiatura leggermente aperta.

Al primo utilizzo:
effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori;
ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica;
sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla;
riavviare l'apparecchiatura per almeno 50 minuti senza alcun alimento all'interno.

SMALTIMENTO A FINE VITA

Ai sensi dell'art.14 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n.151 Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE.

Il prodotto alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente; si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalle corrette normative di legge. Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso: l'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti) per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno. Per maggiori informazioni rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti.

ASSISTENZA

In caso di guasto scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e cercare una possibile soluzione nella tabella affianco. Se la soluzione non fosse presente rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal Fabbricante comunicando;

la data di acquisto;

i dati dell'apparecchiatura rilevabili dalla targhetta matricola posta sotto l'apparecchiatura.

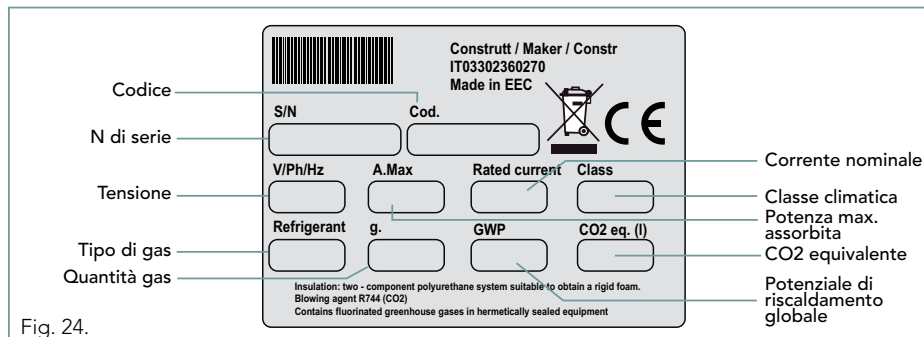


Fig. 24.

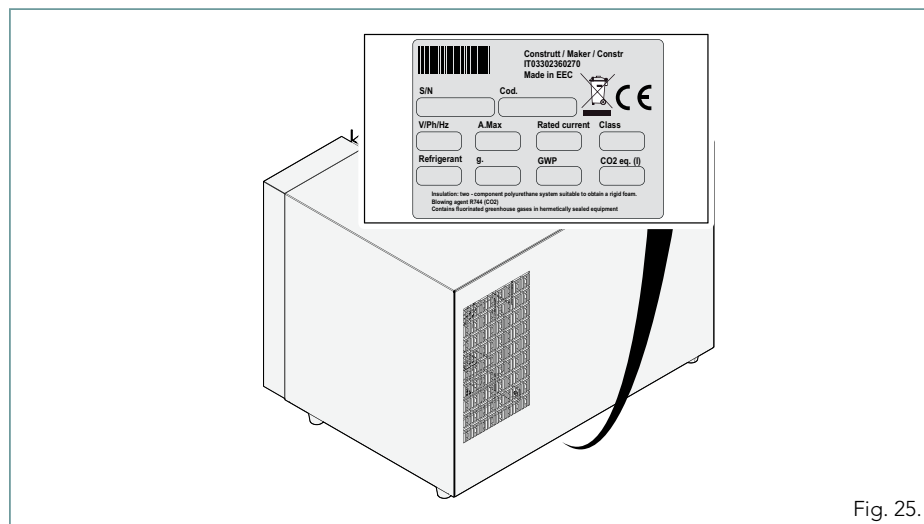


Fig. 25.

CAUSA	RIMEDIO
L'APPARECCHIATURA NON SI ACCENDE	
La spina non è inserita nella presa Interruzione nella fornitura di corrente	Ripristinare le corrette condizioni di utilizzo. Attendere il ripristino delle corrette condizioni di utilizzo
Componente danneggiato	Rivolgersi ad un centro assistenza per la sostituzione
Sovraccarico del condensatore per carenze raffreddamento	Pulire le griglie dei ventilatori interni e la griglia di areazione posteriore con un pennello a setole morbide o con un aspirapolvere. Spostare eventuali oggetti che coprono la griglia di areazione posteriore
L'APPARECCHIATURA NON ABBATTE O SURGELA I CIBI CORRETTAMENTE O CI IMPIEGA MOLTO TEMPO	
Tempi di abbattimento impostati in modo manuale troppo corti	Aumentare i tempi di abbattimento
Sonda spillone inserita in modo non corretto (es. troppo in superficie)	Inserire correttamente la sonda
L'apparecchiatura è stata caricata troppo o in modo errato	Rispettare le indicazioni e i modi di carico dell'apparecchiatura
La guarnizione della porta è danneggiata e non chiude correttamente	Rivolgersi ad un centro assistenza per la sostituzione
Le griglie dei ventilatori interni e la griglia di areazione posteriore sono ostruite da polvere o oggetti	Pulire le griglie dei ventilatori interni e la griglia di areazione posteriore con un pennello a setole morbide o con un aspirapolvere. Spostare eventuali oggetti che coprono la griglia di areazione posteriore
La temperatura ambiente è troppo alta (range consentiti: temperatura compresa tra +16 a +32 °C e umidità non superiore al 60%)	Diminuire la temperatura ambiente, spostare la macchina in un altro locale o allontanarla da apparecchiature calde (es. friggitorici, forni, ecc...)
Mancanza del gas refrigerante.	Rivolgersi ad un centro assistenza per la sostituzione
Sonda cella, spillone o termostato guasti	Rivolgersi ad un centro assistenza per la sostituzione
Il pannello comandi non risponde ai comandi per un tempo prolungato	Provare a togliere la presa per qualche secondo e riavviare l'abbattitore

SCHEDA DI SICUREZZA GAS REFRIGERANTE

AVVERTENZE GAS

Le apparecchiature funzionano con propano R290, un idrocarburo HC ad alta purezza, a basso impatto ambientale e con eccellenti proprietà termodinamiche.

Il circuito frigorifero è ermeticamente sigillato. L'unica possibilità di trafilamento è la rottura accidentale di una tubazione del circuito frigorifero in fase di manutenzione ordinaria e/o straordinaria.

Nel caso di rottura accidentale è necessario provvedere a realizzare opportuni mezzi di smaltimento e primo soccorso come indicato di seguito.

CARATTERISTICHE GAS

Non danneggia lo stato di ozono (ODP = 0).
Potenziale di riscaldamento globale (GWP) = 3
Punto di ebollizione a 1,013 bar: -42°C | -43°F
Glide (scorrimento di temperatura) (°C): 0
N. ONU: 1978

Classificazione di sicurezza: A3.

Non tossico ma estremamente infiammabile.

Identificazione dei pericoli

Prolungate esposizioni per inalazione possono provocare effetti anestetici ed anomalie del ritmo cardiaco. Il prodotto nebulizzato o sotto forma di schizzi può provocare ustioni da gelo agli occhi o alla pelle.

Il gas è altamente infiammabile, tenere lontano da fonti di calore, superfici calde, scintille, fiamme libere o altre fonti di accensione. Non fumare.

MISURE DI PRIMO SOCCORSO INALAZIONE

Prolungate esposizioni per inalazione possono provocare effetti anestetici e anomalie del ritmo cardiaco. Concentrazioni più elevate possono causare asfissia a causa del contenuto ridotto di ossigeno nell'atmosfera.

CONTATTO CON LA PELLE

Gli schizzi di liquido e il liquido nebulizzato possono provocare ustioni da gelo. È improbabile un contatto sporadico sia pericoloso ma un contatto ripetuto o prolungato può causare la rimozione del grasso cutaneo, conseguenti secchezza, screpolature e dermatite.

CONTATTO CON GLI OCCHI

Lavare immediatamente con acqua pulita, tenendo scostate le palpebre, per almeno 15 minuti. Richiedere assistenza medica.

INGESTIONE

No provocare il vomito! Se l'infortunato è cosciente, far sciacquare la bocca con acqua e far bere 200-300 ml d'acqua. Richiedere assistenza medica immediata.

MISURE ANTINCENDIO

Altamente infiammabile. La decomposizione termica incompleta provoca l'emissione di vapori molto tossici e corrosivi (monossido di carbonio). In caso di incendio usare autorespiratore e indumenti di protezione adeguati, non usare acqua, premunirsi di estintore a CO₂ (anidride carbonica) e raffreddare nel più breve tempo possibile la zona del vano motore.

MEZZI DI ESTINZIONE

Non usare getti d'acqua, ma utilizzare agenti estinguenti appropriati all'incendio circostante. Fuoriuscite accidentali e smaltimento

In caso di fuoriuscite accidentali di gas infiammabile dal circuito frigorifero della macchina non tentare di arrestarle, ma scollegare il cavo di alimentazione e ventilare ed evacuare immediatamente l'area seguendo il piano di sicurezza locale. Non toccare o inalare il gas fuoriuscito.

Considerare che il gas è altamente infiammabile.

Successivamente contattare l'assistenza tecnica per la riparazione della macchina.

Lo smaltimento del gas fuoriuscito deve essere effettuato da centri autorizzati e qualificati; in caso di dubbio contattare gli enti locali per informazioni aggiuntive.

NORME APPLICATE

L'abbattitore è conforme alla direttiva sulla compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE e risponde alle norme:

IEC/EN 60335-1 ed. 5.2
IEC/EN 60335-2-24 ed. 7.2
IEC 60335-2-6 ed. 6.1

