



MOD : EPE-6N

Production code : T ANEMOS 6/CL

04/2026



EPE-6N EPE-6UN
EPE-10N EPE-10UN

Manual de instalación, uso y manutenzione



INDICE

1	IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO.....	4
2	CONFORMIDAD A NORMAS	4
3	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	4
4	INSTALACIÓN CELDA	5
4.1	Conexión eléctrica	5
4.2	Conexión agua para humidificador	5
5	PANEL COMANDOS.....	7
5.1	Celda de leudado	7
5.2	Celda de leudado y humedad.....	8
6	FUNCIONAMIENTO CELDA	9
6.1	Función calentamiento	9
6.1.1	Función calentamiento - habilitaciones sugeridas.....	9
6.2	Función de humedad (sólo en el modelo con humificador)	9
6.2.1	Función de humedad – ajustes recomendados	10
7	APAGADO CELDA	10
8	LIMPIEZA CELDA	11
9	ESQUEMA ELÉCTRICO	12
10	DIBUJOS TÉCNICOS Y ELENCO DE REPUESTOS	13

1 Identificación del producto

Este manual se refiere a las celdas de leudado para hornos TEOREMA ÀNEMOS y COMBI TEOREMA.

2 Conformidad a normas

Las celdas de leudado poseen la marca obligatoria  que garantiza los requisitos esenciales de las siguientes normas europeas:

2014/35/CE Directiva Baja Tension

2014/30/CE Directiva Compatibilidad Electromagnetica

2011/65/CE Directiva Rohs 2

1935/2004/CE Normativa para Equipos destinados a entrar en Contacto con Alimentos.

3 Especificaciones técnicas

Los siguientes cuadros muestran las especificaciones técnicas de las celdas de leudado.

	T ÀNEMOS E /CL H=710	T ÀNEMOS E /CL H=1060	T ÀNEMOS G /CL H=710	T ÀNEMOS G /CL H=1060	COMBI T /CL H=530	COMBI T /CL H=730	UNIDAD de medida
Peso	61	80	60	78	60	73	Kg
Altura externa	H 710	H 1060	H 710	H 1060	H 530	H 730	mm
Ancho externo	A 970	A 970	A 970	A 970	A 970	A 970	
Profundidad externa	B 870	B 870	B 830	B 830	B 1160	B 1160	
Número bandejas (cm 60x40)	5	10	5	10	6	10	n°
Distancia entre las bandejas	75						mm
Alimentación eléctrica	Monofásica						
Tensión	230						Vac
Frecuencia	50 o 60						Hz
Corriente	4.3						A
Potencia eléctrica	1						kW
Potencia eléctrica humidificador (opcional)	1						kW
Conexión eléctrica	Cable con 3 conductores sin enchufe						
Longitud cable	2						m
Sección conductores	2.5						mm²
Lámpara iluminación:							
Tipo	Lámpara fluorescente						
Potencia	8						W
Máxima temperatura Imponible (resistencia celda)	90						°C
Condiciones del ambiente:							
Temperatura	0-40						°C
Humedad máxima	95% sin condensación						

4 Instalación celda

4.1 Conexión eléctrica

Los aparatos se suministran con un cable eléctrico dotado de conductor de tierra. Para respetar las normas de seguridad vigentes, **es obligatorio conectar el conductor de tierra (amarillo-verde) a un sistema equipotencial, cuya eficiencia debe ser correctamente controlada según las normas en vigor.**

Antes de efectuar cualquier conexión, controlar que las características de la red eléctrica a la cual el aparato debe ser conectado correspondan a las características de alimentación pedidas por el aparato mismo. (Ver capítulo 3).

El Fabricante no responde por daños derivados de la falta de observación de dichas normas.

Para la conexión eléctrica, tomar como referencia la Fig. 4.1 en la cual se evidencia la posición del ingreso eléctrico (1).

4.2 Conexión agua para humidificador

Conectar a la instalación hidráulica el ingreso agua del humidificador (2), con llave para la interceptación de fácil acceso.

Conectar a la instalación hidráulica la salida agua de la descarga humidificador (3). Controlar que la salida agua descargue en un sumidero.

Para la posición exacta del ingreso y descarga agua, ver Fig. 4.1.

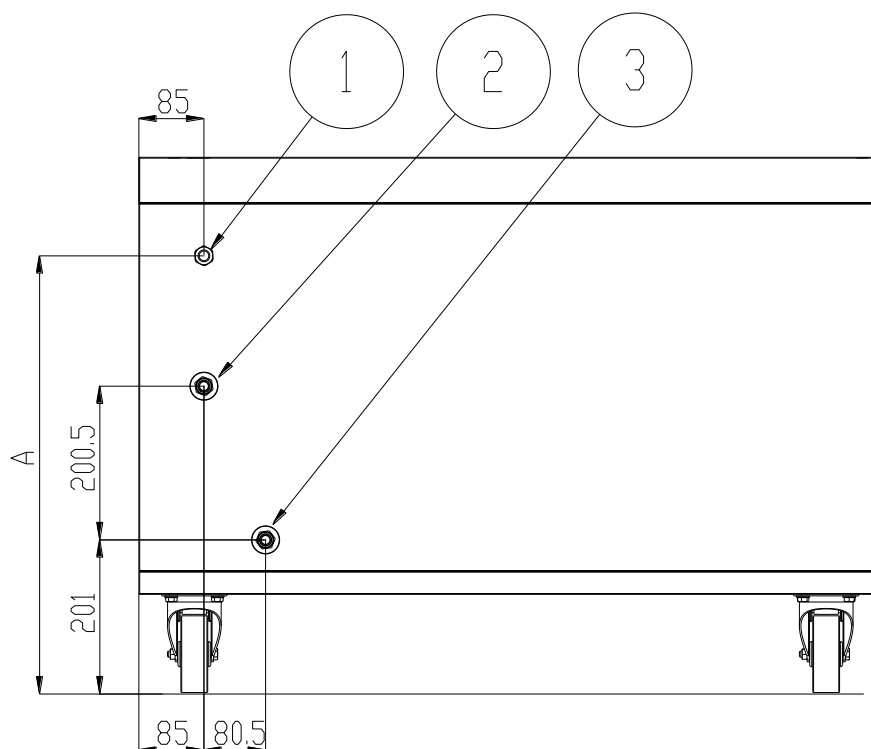


Fig. 4.1 Posiciones de las conexiones

	A (mm)
T ÀNEMOS E-G /CL H=710	571.5
T ÀNEMOS E-G /CL H=1060	921.5
COMBI T/CL H=530	441.5
COMBI T/CL H=730	601.5

Nº	DESCRIPCIÓN
1	Ingreso alimentación eléctrica
2	Ingreso agua humidificador (opcional)
3	Descarga agua humidificador (opcional)

ATENCIÓN! Antes de dar la corriente a las resistencias del humidificador, recordarse de abrir el ingreso agua (sólo en la version con humidificador).

5 Panel comandos

5.1 Celda de leudado

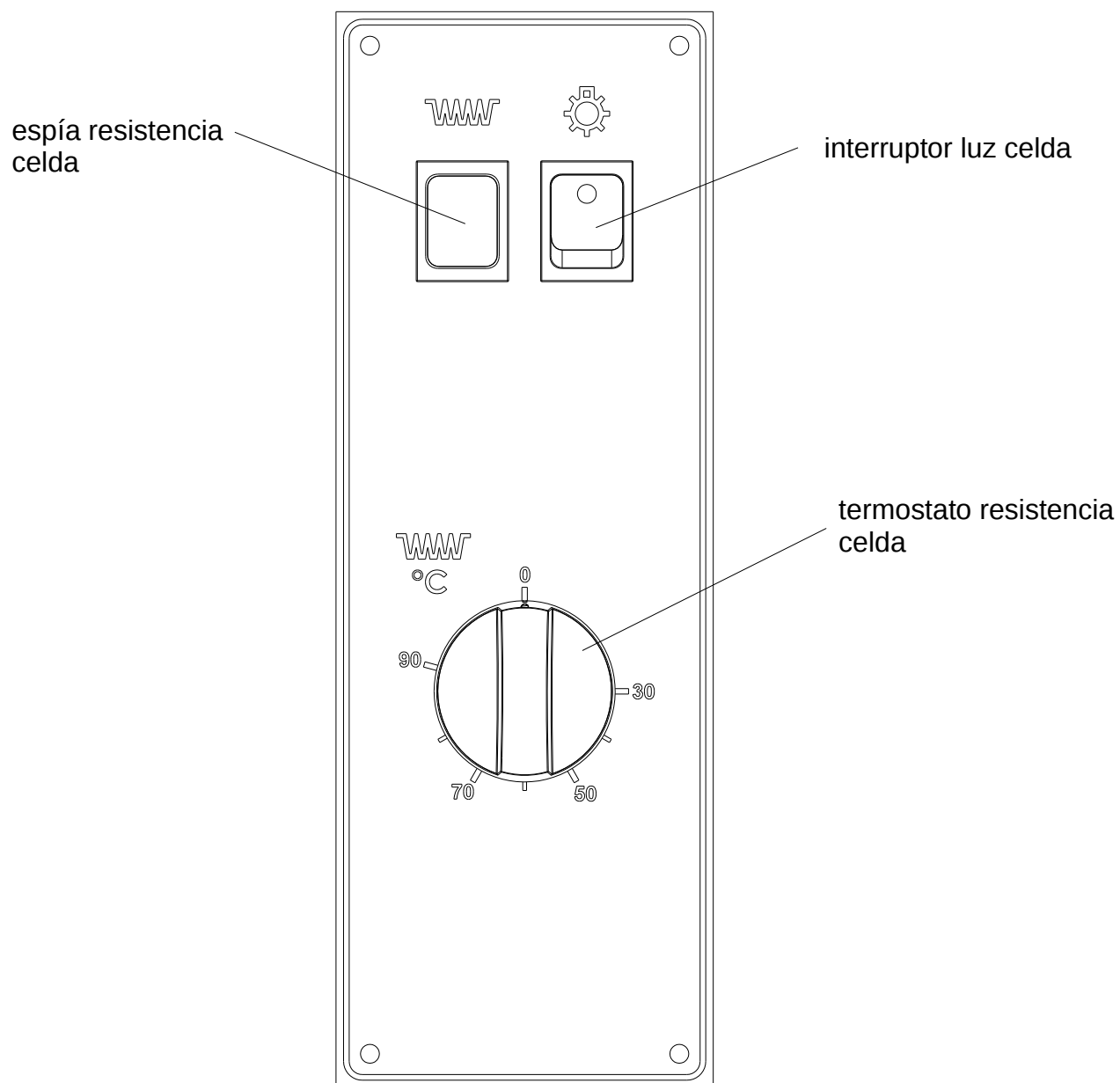


Fig. 5.1 Panel comandos

5.2 Celda de leudado y humedad

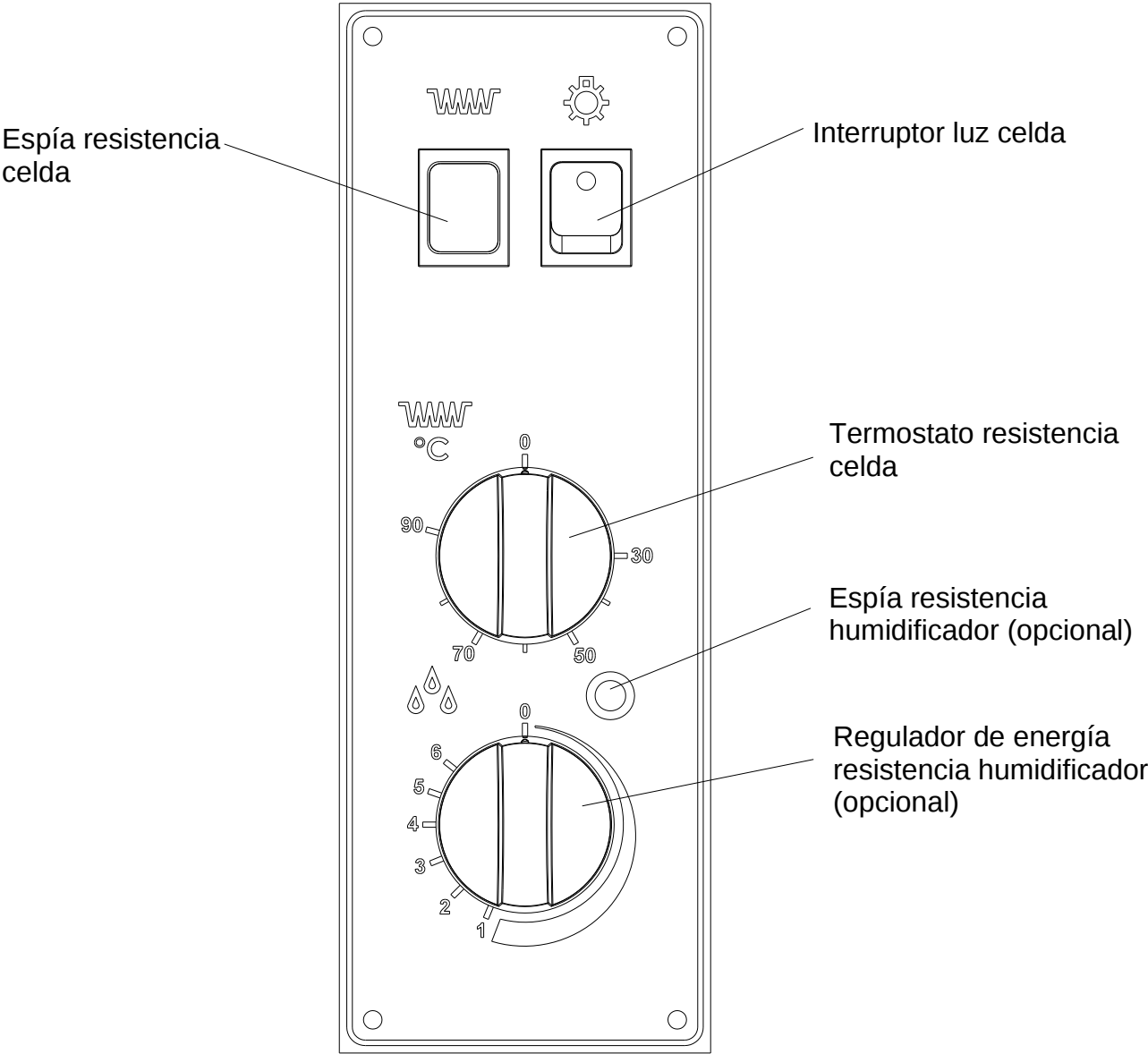


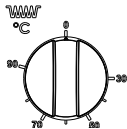
Fig. 5.2 Panel comandos con humidificador (opcional)

6 Funcionamiento celda

6.1 Función calentamiento

La Fig. 5.1 y Fig. 5.2 muestra el panel de control con todos los comandos.

Para accionar la resistencia de la celda, usar el termostato resistencia



celda e impostar una temperatura de leudado. Una vez impostada la temperatura deseada, el funcionamiento de la resistencia será señalado por



el encendido espía resistencia celda , hasta que alcance la temperatura impostada.



Para encender la luz, usar el interruptor luz celda  llevándolo a posición 1.

6.1.1 Función calentamiento - habilitaciones sugeridas

Parámetros a modificar: temperatura [°C].

Valor de Temperatura aconsejado: 35/40°C (valor ajustable adecuando el resultado obtenido al resultado deseado).

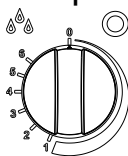
Tiempo de acción: de un mínimo de 30 minutos a 1 hora (adecuarlo al tipo de producto, peso y receta).

N.B.: valor máximo de temperatura de fermentación aconsejado es de 45/50°C pero no más allá porque, de lo contrario, el producto tiende a secarse (se forma la cáscara).

6.2 Función de humedad (sólo en el modelo con humidificador)

¡ATENCIÓN! Antes de usar el humidificador, asegurarse que esté conectado a la instalación hidráulica de ingreso y de descarga agua.

Una vez introducida el agua en el recipiente del humidificador, accionar el



regulador de energía humidificador para calentar el agua y crearse así la humedad necesaria. Será señalado el funcionamiento de la resistencia humidificador por el encendido de la espía resistencia humidificador.

El humidificador está provisto de un flotador y de un indicador que controla el nivel del agua en el tanque, y de una descarga “demasiado lleno” en caso que se llene demasiado el recipiente.

6.2.1 Función de humedad – ajustes recomendados

ATENCIÓN: La celda está equipada con un generador de vapor con niveles de potencia definidos de 1 a 6 pero, NO está equipada con un control del valor de humedad, el cual debe ser efectuado por el usuario.

Parámetros a configurar: cantidad de humedad [valores – ver Fig.5.2].

Ajustes iniciales recomendados: ajustar la manopla entre los valores 1 y 3 durante 10 minutos y controlar la cantidad de humedad producida.

Tiempo de acción: de un mínimo de 30 minutos a 1 hora (adecuarlo al tipo de producto, peso y receta).

La cantidad de humedad en el producto depende de la cantidad y tipo de producto presente en la celda; en el caso de que la humedad en la celda sea excesiva, después de un cierto tiempo identificado por el operador, corta la humedad girando el pomo a 0.

Para un uso correcto se recomienda preparar previamente la celda a la temperatura y humedad deseadas, antes de introducir el producto.

Sucesivamente, introducir el producto y mantenerlo dentro el tiempo establecido; si es necesario, el operador puede agregar humedad por el tiempo que éste considere útil.

Advertencias:

- 1) La humedad en la celda de fermentación sirve para mantener húmeda la superficie del producto, con el fin de evitar que se seque (evitar el efecto piel en el producto) – en este caso, aumentar la cantidad de humedad en la cámara;
- 2) La excesiva cantidad de gotas en la parte superior de la celda es un indicador de saturación de humedad en la celda que va más allá del uso adecuado (demasiada humedad establecida), en este caso apagar el generador de humedad;
- 3) La cantidad de humedad en la celda no debe ser demasiado alta porque de lo contrario el producto resulta demasiado húmedo y el efecto del calentamiento de la celda se elimina por el exceso de vapor presente en la celda.

7 Apagado celda

Al término de cada jornada de trabajo, poner el indicador del termostato en posición 0, y se aconseja cerrar la llave de ingreso del agua.

En el caso de una celda con humidificador, poner también el pomo de la humedad en 0.

En el caso de una celda con humidificador, se sugiere dejar secar la celda dejando las puertas abiertas, de esta manera se facilita la salida del vapor y el secado del exceso de agua que se genera en la superficie de la celda con su enfriamiento natural.

N.B. Por largos períodos de inactividad (ejemplo cierre por vacaciones) es aconsejable apagar el interruptor general del cuadro de alimentación eléctrica.

8 Limpieza celda

Para la limpieza de las superficies externas en acero inox y de los paneles de comando, utilizar una esponja suave y húmeda, eventualmente con un detergente neutro, no abrasivo.

⊘ No usar detergentes abrasivos o corrosivos, porque el acero inox perdería su brillo.

⚠ No usar chorros de agua porque éstos pueden penetrar en el cuadro eléctrico y dañarlo, con consiguiente peligro de fulguración y/o arranques repentinos.