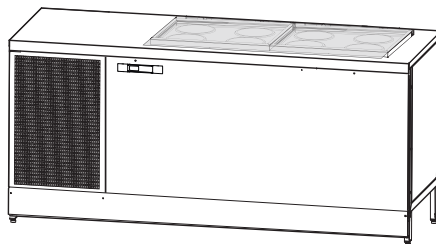
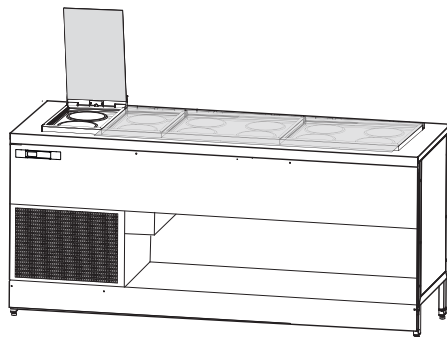


# BANCO PANORAMA

POZZETTO GRANITE/GELATO  
GELATOWATER ICE-CONTAINER MODULE  
BECKEN MODULE FÜR DIE GRANITA/GELATO  
BACS-GRANITÉS/GELATO MODUL  
MÓDULO POZO-GRANIZADOS/GELATO



- (I) MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
- (GB) OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL
- (D) BENUTZERHAND-UND WARTUNGSBUCH
- (F) MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
- (E) MANUAL PARA EL USO Y MANTENIMIENTO

Cod.621020675 Ver.3 07/16



**INDICE / INDEX / INHALTS-VERZEICHNIS / INDEX / INDICE**

<b>ITALIANO .....</b>	<b>3</b>
<b>ENGLISH.....</b>	<b>24</b>
<b>DEUTCH.....</b>	<b>45</b>
<b>FRANÇAIS .....</b>	<b>66</b>
<b>ESPAÑOL .....</b>	<b>87</b>
<b>SCHEMI ELETTRICI/ELECTRICAL DIAGRAMS/SCHALTSCHEMEN /SCHEMAS ELECTRIQUES/ESQUEMAS ELÉCRICOS .....</b>	<b>108</b>

## SOMMARIO

<b>INTRODUZIONE</b> .....	<b>4</b>
<b>1 SPECIFICHE TECNICHE</b> .....	<b>5</b>
1.1 DESCRIZIONE DELLA VETRINA.....	5
1.1.2 UNITA' REFRIGERANTE.....	5
1.2 IDENTIFICAZIONE.....	5
1.3 NORME APPLICATE.....	5
1.4 DATI TECNICI.....	6
1.5 CARATTERISTICHE TECNICHE.....	8
<b>2 INSTALLAZIONE</b> .....	<b>10</b>
2.1 TRASPORTO.....	10
2.2 SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE.....	10
2.3 POSIZIONAMENTO.....	10
2.4 SPECIFICHE AMBIENTALI.....	11
2.5 MONTAGGIO PIEDINI.....	11
2.6 CANALIZZAZIONE.....	12
2.7 FISSAGGIO FIANCO ESTETICO.....	13
2.8 COLLEGAMENTI IDRAULICI.....	13
2.9 COLLEGAMENTO UNITA' CONDENSATRICE REMOTA (OVE PREVISTO).....	13
2.10 ALCUNE AVVERTENZE PER GLI INSTALLATORI.....	14
2.11 COLLEGAMENTO ELETTRICO.....	15
2.12 INTERRUOTTORE GENERALE DEL BANCO (FIG.19 POS. 2).....	15
<b>3 FUNZIONAMENTO</b> .....	<b>16</b>
3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO.....	16
3.2 AVVIAMENTO.....	16
3.3 SBRINAMENTO.....	16
3.4 OPZIONE BT-TN.....	17
3.5 COMMUTAZIONE GELATERIA-PASTICCERIA.....	17
<b>4 PULIZIA ED IGIENE</b> .....	<b>18</b>
4.1 PULIZIA SETTIMANALE.....	18
<b>5 MANUTENZIONE</b> .....	<b>19</b>
5.1 PULIZIA CONDENSATORE.....	20
5.2 PULIZIA DELLA VALVOLA DI NON RITORNO.....	20
5.3 SOSTITUZIONE VENTOLA CARAPINE.....	21
5.4 SOSTITUZIONE DELLE GUARNIZIONI DEGLI SPORTELLI VETRO.....	21
5.5 REGOLAZIONE ARRESTO SPORTELLI.....	22
<b>6 MESSA FUORI SERVIZIO</b> .....	<b>23</b>

# INTRODUZIONE

## Gentile cliente,

per la sicurezza dell'operatore, i dispositivi del banco Panorama devono essere tenuti in costante efficienza. Questo libretto ha lo scopo di illustrare l'uso e la manutenzione del banco Panorama e l'operatore ha il dovere e la responsabilità di seguirlo.

## IMPORTANTE!

- Quanto descritto in questo manuale riguarda la vostra sicurezza.
- Il Costruttore declina ogni responsabilità da un uso non previsto o contemplato nel presente manuale.
- L'apparecchiatura NON è stata progettata per essere installata in una atmosfera a rischio di esplosione.
- Il banco Panorama dovrà essere installato da personale tecnico specializzato con buona conoscenza degli impianti di refrigerazione ed elettrici, ed inoltre dovrà essere utilizzato da personale idoneo ed addestrato.
- Il banco Panorama è realizzato e progettato con gli opportuni accorgimenti al fine di garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore.
- Si raccomanda l'impiego di RICAMBI ORIGINALI; si declina ogni responsabilità per l'impiego di ricambi non originali.
- L'apparecchiatura non è progettata per essere usata da persone (o bambini) con limitate capacità mentali, fisiche o sensoriali, o prive di esperienza e conoscenza, tranne il caso in cui operino sotto la supervisione o a seguito delle istruzioni sull'uso dell'apparecchiatura fornite da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.

## SIMBOLOGIA



Questo simbolo indica pericolo e verrà utilizzato tutte le volte che sia coinvolta la sicurezza dell'operatore.



Questo simbolo indica cautela e vuole richiamare l'attenzione su operazioni di vitale importanza per un funzionamento corretto e duraturo della macchina.

## MANUALI ALLEGATI

In allegato al manuale di uso manutenzione, vengono consegnati i seguenti documenti:

- manuale di uso e programmazione del controllo elettronico.
- eventuale mappa parametri (solo per i casi non previsti nel manuale del controllo elettronico).

## USO PREVISTO

Il Banco Panorama è progettato per la conservazione degli alimenti (nei vani refrigerati) e per il servizio ai clienti (sul piano lavoro attrezzato).

Ogni altro uso è vivamente sconsigliato.

## CONVENZIONI

Nel manuale potrebbero comparire le seguenti abbreviazioni:

TN	Temperatura Normale (Temperatura di esercizio +4°C ÷ +8°C)
BT	Bassa Temperatura (Temperatura di esercizio -18°C)
NUC	Unità Remota Condensatrice (motore esterno)
UC	Unità Condensatrice Interna (motore interno)

# 1 SPECIFICHE TECNICHE

## 1.1 DESCRIZIONE DELLA VETRINA

I moduli del banco Panorama sono integrabili e canalizzabili con gli altri moduli.

La Sua linea **ORIGINALE E SEMPLICE** favorisce una **SUPERFICE ESPOSITIVA MOLTO AMPIA E BEN VISIBILE**.

La Sua struttura è stata creata per permettere una migliore canalizzazione (fig.1) e continuità del piano espositivo così da sfruttare al meglio tutto lo spazio disponibile.

Lo strumento elettronico (fig.2), permette di avere sempre sotto controllo la temperatura della parte refrigerata del Banco Panorama.

Sono disponibili pozzetti con riserva (altezza di due carapine) o senza riserva (altezza di una carapina) dotati di refrigerazione ventilata.

Tutte le versioni sono compatibili con la carapina Rotostop (Fig.3 pos.A).

### 1.1.2 UNITA' REFRIGERANTE

L'unità refrigerante è costituita da un compressore di tipo ermetico con condensatore ad aria con uno o due ventilatori di raffreddamento elicoidali. Sono previste varianti con condensatore ad acqua o misto aria-acqua.

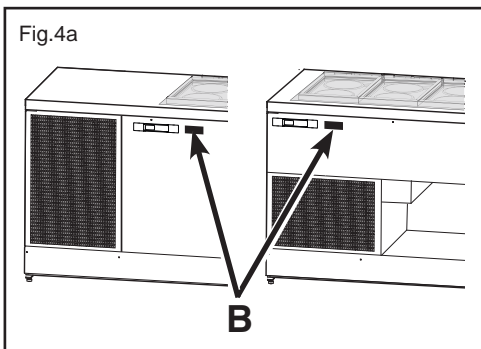
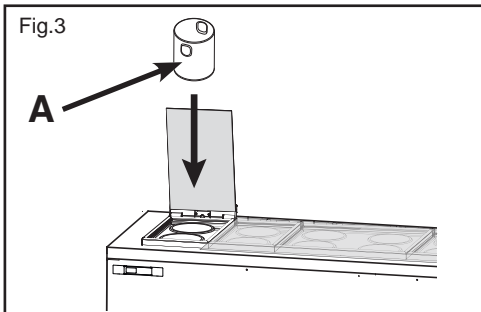
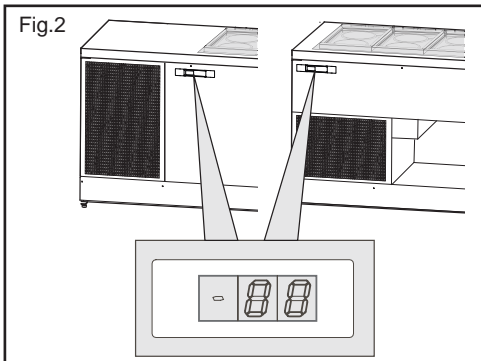
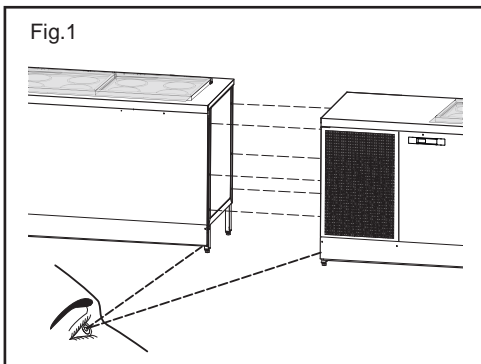
## 1.2 IDENTIFICAZIONE

Per qualsiasi comunicazione con il produttore o con centri assistenza citare sempre il **NUMERO DI MATRICOLA** del banco Panorama, che è apposto sulla targhetta (Fig.4a, pos.B).

## 1.3 NORME APPLICATE

La vetrina risponde alle seguenti norme:

- 2006/95/CE (Direttiva Bassa Tensione)
- 97/23/CE (Apparecchiature a pressione)
- 2004/108/CE (Compatibilità elettromagnetica)



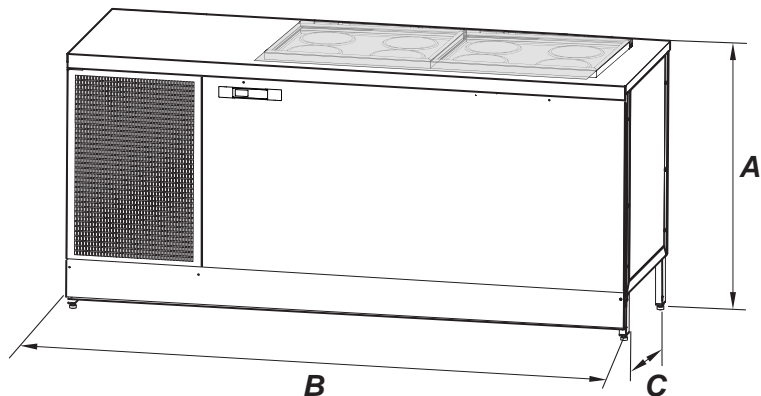
## 1.4 DATI TECNICI

Per i valori di ingombro e massa vedi TAB.1 facendo riferimento a Fig.4b.

**NOTA!**

I valori riportati in tabella non tengono conto dell'eventuale peso di imballi particolari richiesti dal cliente.

Fig.4b



Type		Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.
	Misure	750	1000	1250	1500	1750	2000
<b>A</b>	<b>(mm)</b>	951	951	951	951	951	951
<b>B</b>	<b>(mm)</b>	750	1000	1250	1500	1750	2000
<b>C</b>	<b>(mm)</b>	728	728	728	728	728	728
<b>Peso</b>	<b>kg</b>	45	60	75	90	105	120
n. pozzetti senza riserva-UC		4	6	8	10	12	14
Volume refrigerato	(dm <sup>3</sup> / Cu.Ft.)	30/1,1	45/1,6	60/2,1	76/2,7	91/3,2	106/3,8
n. pozzetti senza riserva NUC		4	6	8	10	12	14
Volume refrigerato	(dm <sup>3</sup> / Cu.Ft.)	30/1,1	45/1,6	60/2,1	76/2,7	91/3,2	106/3,8
n. pozzetti con riserva-UC		--	4	6	8	10	12
Volume refrigerato	(dm <sup>3</sup> / Cu.Ft.)	--	60/2,1	91/3,2	121/4,3	152/5,4	182/6,4
n. pozzetti con riserva-NUC		4	6	8	10	12	14
Volume refrigerato	(dm <sup>3</sup> / Cu.Ft.)	60/2,1	91/3,2	121/4,3	152/5,4	182/6,4	212/7,5

Type		Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.
	Misure	2250	2500	2750	3000	3250	3500	3750	4000
<b>A</b>	<b>(mm)</b>	951	951	951	951	951	951	951	951
<b>B</b>	<b>(mm)</b>	2250	2500	2750	3000	3250	3500	3750	4000
<b>C</b>	<b>(mm)</b>	728	728	728	728	728	728	728	728
<b>Peso</b>	<b>kg</b>	135	150	165	180	195	210	225	240
n. pozzetti senza riserva- UC		16	18	20	22	24	26	28	30
Volume refrigerato	(dm <sup>3</sup> / Cu.Ft.)	121/4,3	136/4,8	152/5,4	167/5,9	182/6.4	198/7.0	212/7.5	228/8.0
n. pozzetti senza riserva NUC		16	18	20	22	24	26	28	30
Volume refrigerato	(dm <sup>3</sup> / Cu.Ft.)	121/4,3	136/4,8	152/5,4	167/5,9	182/6.4	198/7.0	212/7.5	228/8.0
n. pozzetti con riserva-UC		14	16	18	20	22	24	26	28
Volume refrigerato	(dm <sup>3</sup> / Cu.Ft.)	212/7,5	243/8,6	273/9,7	304/10,7	334/11.8	365/12.8	395/13.9	426/15.0
n. pozzetti con riserva- NUC		16	18	20	22	24	26	28	30
Volume refrigerato	(dm <sup>3</sup> / Cu.Ft.)	243/8,6	273/9,7	304/10,7	334/11,8	365/12.8	395/13.9	426/15.0	456/16.1

## 1.5 CARATTERISTICHE TECNICHE

<b>Banco Panorama UC</b>	<b>UM</b>	<b>4 Pozzetti</b>	<b>6 Pozzetti</b>	<b>8 Pozzetti</b>	<b>10 Pozzetti</b>	<b>12 Pozzetti</b>
Tensione/Fasi/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potenza Ass.	W/A	375/2.2	416/2.8	570/3,2	570/3,2	720/3,5
Classe Climatica	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Temperatura Esercizio	°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C
Temperatura Espansione	°C	-30°C	-30°C	-30°C	-30°C	-30°C
Temp. di Condensazione	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Resa -30°C	W	360	460	615	615	865
Peso	kg	45	60	75	90	105
<b>Banco Panorama UC</b>	<b>UM</b>	<b>14 Pozzetti</b>	<b>16 Pozzetti</b>	<b>18 Pozzetti</b>	<b>20 Pozzetti</b>	
Tensione/Fasi/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Potenza Ass.	W/A	995/4,6	995/4,6	995/4,6	995/4,6	
Classe Climatica	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	
Temperatura Esercizio	°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	
Temperatura Espansione	°C	-30°C	-30°C	-30°C	-30°C	
Temp. di Condensazione	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	
Resa -30°C	W	1190	1190	1190	1190	
Peso	kg	120	135	150	165	

<b>Unità condensatrice remota 0-10mt</b>	<b>UM</b>	<b>4 Pozzetti</b>	<b>6 Pozzetti</b>	<b>8 Pozzetti</b>	<b>10 Pozzetti</b>	<b>12 Pozzetti</b>
Tensione/Fasi/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potenza Ass.	W/A	374/2.2	414/2.8	540/3,1	540/3,1	640/3,2
Classe Climatica	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Temp. di Condensazione	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Resa -30°C	W	360	460	615	615	865
<b>Unità condensatrice remota 0-10mt</b>	<b>UM</b>	<b>14 Pozzetti</b>	<b>16 Pozzetti</b>	<b>18 Pozzetti</b>	<b>20 Pozzetti</b>	
Tensione/Fasi/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Potenza Ass.	W/A	640/3,2	910/3,5	910/3,5	910/3,5	
Classe Climatica	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	
Temp. di Condensazione	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	
Resa -30°C	W	865	1190	1190	1190	



<b>Unità condensatrice remota 10-20mt</b>	<b>UM</b>	<b>4 Pozzetti</b>	<b>6 Pozzetti</b>	<b>8 Pozzetti</b>	<b>10 Pozzetti</b>	<b>12 Pozzetti</b>
Tensione/Fasi/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potenza Ass.	W/A	374/2,2	414/2,8	540/3,1	540/3,1	640/3,2
Classe Climatica	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Temp. di Condensazione	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Resa -30°C	°W	360	460	615	615	865
<b>Unità condensatrice remota 10-20mt</b>	<b>UM</b>	<b>14 Pozzetti</b>	<b>16 Pozzetti</b>	<b>18 Pozzetti</b>	<b>20 Pozzetti</b>	
Tensione/Fasi/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Potenza Ass.	W/A	640/3,2	910/3,5	910/3,5	910/3,5	
Classe Climatica	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	
Temp. di Condensazione	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	
Resa -30°C	°W	865	1190	1190	1190	



**Nota: una singola unità remota può refrigerare fino ad un massimo di 20 fori o 4 moduli. Per combinazioni più grandi è possibile utilizzare due unità condensatrici, suddividendo il carico termico.**

## 2 INSTALLAZIONE

### 2.1 TRASPORTO

Al Banco vengono fissati due listelli in legno sulla struttura di base, posizionati in senso longitudinale.

Il banco Panorama viene spedito normalmente con mezzi di trasporto via terra.

L'imballo normale è costituito da copertura in polietilene ed a richiesta l'azienda fornisce imballi particolari.

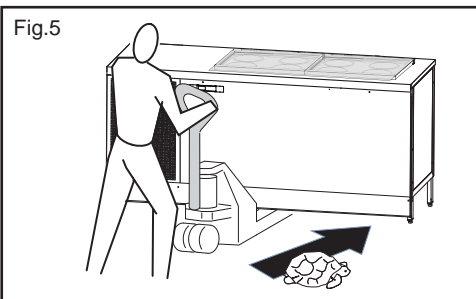
### 2.2 SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE

Il banco Panorama viene sollevato dal mezzo di trasporto mediante carrello elevatore (fig.5).



#### ATTENZIONE!

**La forcella del carrello elevatore deve essere lunga almeno 1m/3,2Piedi. Posizionare la vetrina ponendo il suo baricentro al centro dell'area di appoggio delle forcelle del carrello elevatore.**

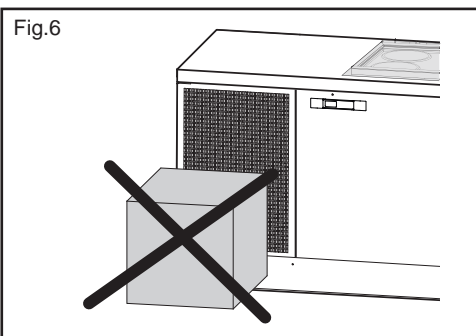


Una volta a terra si consiglia di togliere l'imballo immediatamente per poter controllare l'integrità e l'assenza di danni dovuti al trasporto.



#### NOTA!

**Eventuali danni sono da segnalare immediatamente al vettore. In nessun caso comunque la vetrina danneggiata può essere resa al costruttore senza preavviso o preventiva autorizzazione scritta.**



### 2.3 POSIZIONAMENTO

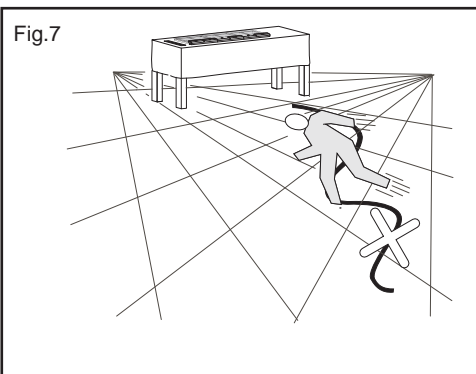
Prima di effettuare l'installazione si dovrà tener conto di:

- Togliere tutte le parti dell'imballo a protezione del banco Panorama.
- Posizionare il Banco in un luogo asciutto e non polveroso.
- Attorno al Banco deve essere previsto uno spazio adeguato per l'operatore (nell'esercizio delle sue funzioni), per il cliente (se previsto) e per gli interventi di manutenzione ordinaria.
- Nelle versioni con unità condensatrice a bordo, in corrispondenza delle griglie di aerazione deve essere mantenuto uno spazio di almeno 50cm per il passaggio dell'aria (fig.6).

- Se il prodotto viene posizionato al centro del locale predisporre un canale sotto al pavimento o un arrivo aereo per il cavo di alimentazione (fig.7).

Posizionare nello spazio stabilito il banco Panorama, tenendo presente che si dovranno rimuovere i due listelli alla base dello stesso prima di dare il posizionamento definitivo.

Il posizionamento va fatto in maniera tale che Il banco Panorama risulti perfettamente in piano.



Si deve inoltre verificare nell'installazione che:

- intorno al banco Panorama vi sia una sufficiente circolazione d'aria, ma non correnti;
- Il banco Panorama non si trovi nelle vicinanze di sorgenti di aria calda;
- non sia esposta direttamente ai raggi del sole (fig.8);
- le griglie per il passaggio dell'aria di raffreddamento del condensatore non siano ostruite;
- l'eventuale aria condizionata o di riscaldamento del locale non sia indirizzata sulla vetrina stessa.



**NOTA!**

**E' essenziale rispettare le indicazioni suddette per evitare malfunzionamenti, che non saranno coperti da garanzia.**

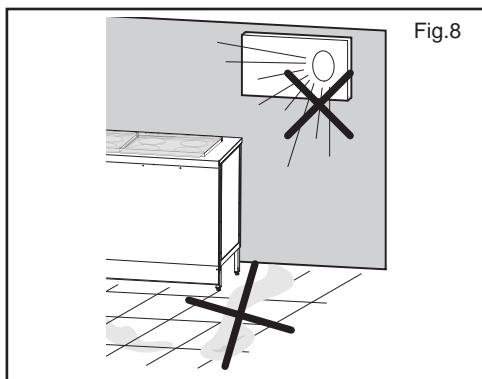


Fig.8

## 2.4 SPECIFICHE AMBIENTALI



**ATTENZIONE!**

La vetrina può operare ad una temperatura ambiente massima di 32°C e 65% umidità relativa, se l'apparecchiatura è regolarmente sottoposta a manutenzione programmata.

## 2.5 MONTAGGIO PIEDINI



**ATTENZIONE PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO!**

Operazione effettuata da 2/3 persone.

Fintanto che il Corpo (B) è sollevato -con l'aiuto di una chiave a tubo (fig.9) - svitare i piedini e togliere le traversine in legno.



**ATTENZIONE!**

**Questa operazione deve essere svolta con molta cautela inserendo elementi di sicurezza durante l'operazione.**

Rimontare i piedini con il controdado ed avvitarli fino a metà della propria corsa (verranno regolati e stretti nelle fasi successive).

Posizionare il Corpo (fig.10 pos.B) nella sua sede definitiva.

Regolando i piedini, portare il Corpo (B) all'altezza corretta ed in bolla.

Una volta in bolla, serrare i controdadi dei piedini. Per i banchi da canalizzare, attendere l'assemblaggio.

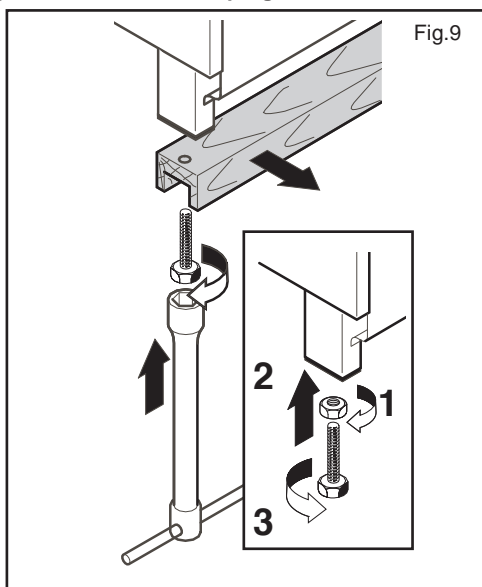


Fig.9

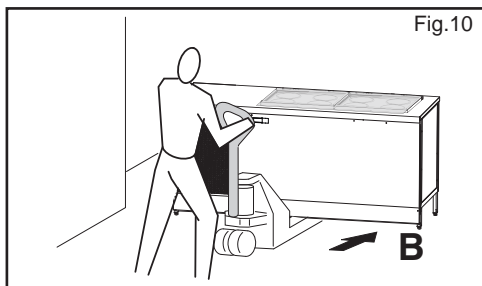


Fig.10



**NOTA!**

In questa situazione il livellamento della serie dei banchi dovrà essere effettuata solo dopo aver montato tutta la linea.

Con il banco Panorama viene dato in dotazione un kit di canalizzazione consistente in 4 grani con doppia filettatura asimmetrica e otto boccole filettate con testa esagonale. Questo KIT va usato secondo le indicazioni seguenti.

Fig.11

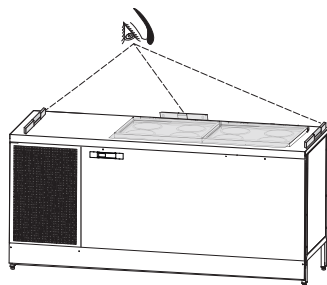
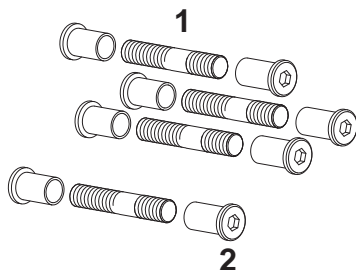


Fig.12

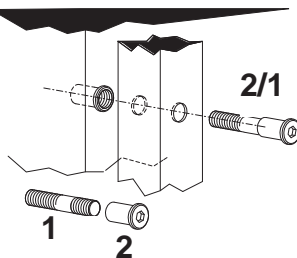


**2.6 CANALIZZAZIONE**

Per questo tipo di canalizzazione si utilizzano i quattro grani filettati (1) e quattro boccole filettate (2), le quali devono essere avvitate sui grani (2/1) (fig.13);

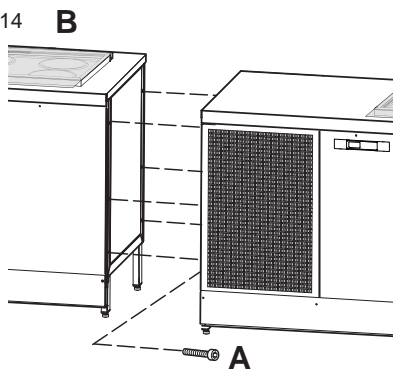
- avvicinare i due Banchi (A e B), fino a portare i fianchi laterali a contatto (fig.14);
- quando questi combaciano, avvitare i grani e le boccole filettate.

Fig.13



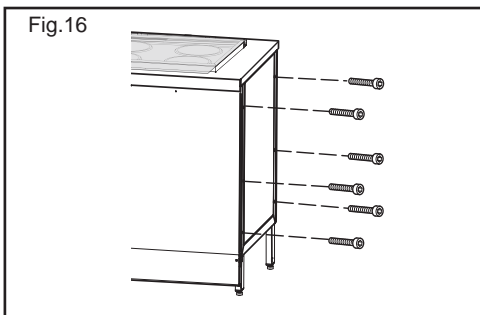
**NOTA! Solo dopo aver canalizzato e livellato tutti i banchi serrare le viti.**

Fig.14



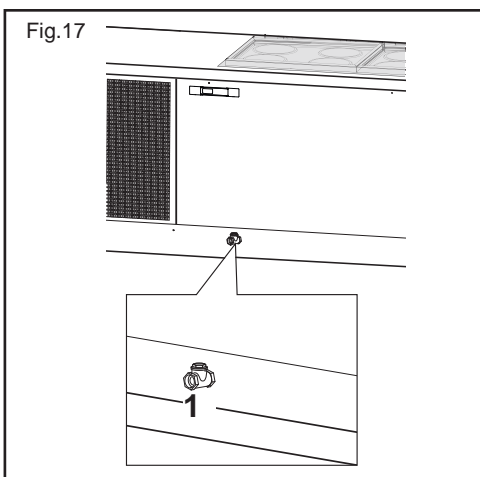
## 2.7 FISSAGGIO FIANCO ESTETICO

Tramite le apposite viti data in dotazione fissare il pannello estetico sul fianco del banco Panorama (Fig.16)



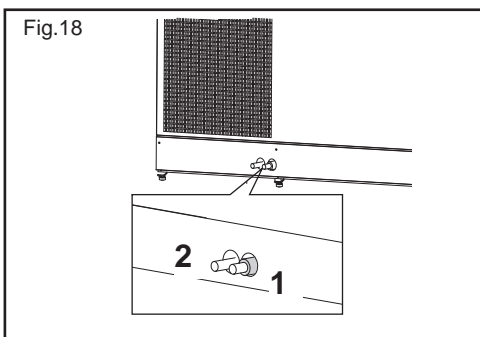
## 2.8 COLLEGAMENTI IDRAULICI

Il Banco Panorama è predisposto per lo scarico dell'acqua di sbrinamento, con un attacco da 1/2" dotato di valvola di non ritorno (fig.17 pos.1).



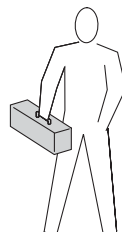
## 2.9 COLLEGAMENTO UNITA' CONDENSATRICE REMOTA (OVE PREVISTO).

Per i soli banchi con unità condensatrice remota è necessario collegare le tubazioni di entrata ed uscita. Il tubo di aspirazione è riconoscibile poiché è rivestito di isolante termico (fig.18 pos.1).



## 2.10 ALCUNE AVVERTENZE PER GLI INSTALLATORI

A-L'unità condensante, se raffreddata ad aria, deve essere installata in un ambiente dotato di un buon ricircolo d'aria. Diversamente utilizzare una unità raffreddata ad acqua. In questo caso l'acqua deve essere pulita, avere una pressione compresa tra 1 e 10 bar ed una temperatura massima di 15 °C.



B-Deve essere garantito il ritorno dell'olio al compressore. Se l'unità condensatrice è posta più in alto dell'evaporatore, è importante prevedere un sifone ogni 2m/6.4Piedi di dislivello.

C-Per dislivelli superiori a 3m/10piedi o per distanze superiori a 10m/30piedi utilizzare il separatore d'olio.

**ATTENZIONE: il separatore d'olio trattiene una certa quantità d'olio. Negli impianti precaricati con gas R404a l'olio è già stato inserito, negli altri deve essere aggiunto durante la carica del gas.**

D-Effettuare una buona pulizia dell'impianto ed un buon vuoto. Questo deve garantire che la quantità di aria e soprattutto di umidità nell'impianto sia inferiore al limite ammesso. Si considera vuoto una pressione inferiore a 25 Pa.

E-Dopo l'esecuzione del vuoto, deve essere immesso il gas, riportando nell'apposito spazio della targa matricola la quantità introdotta.

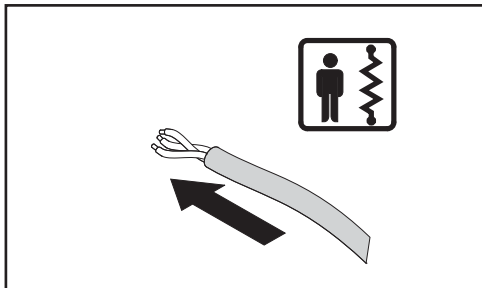
F-Controllare che non vi siano perdite di gas dalle saldature.

Diametro tubazioni per motori remoti						
DISTANZA	0-10m		10-20m		20-30m	
	Mandata	Aspiraz.	Mandata	Aspiraz.	Mandata	Aspiraz.
Diametro Tubi (mm)	6	10	6	10	8	12
Spessore Guaina (mm)	-	13	-	13	-	13

## 2.11 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Operazione eseguita dal Tecnico Elettricista (secondo le norme del Paese dove i prodotti sono installati).

Provvedere al collegamento elettrico seguendo lo schema dell'impianto. (Parte 12 "SCHEMI").



## 2.12 INTERRUTTORE GENERALE DEL BANCO (Fig.19 pos. 2)

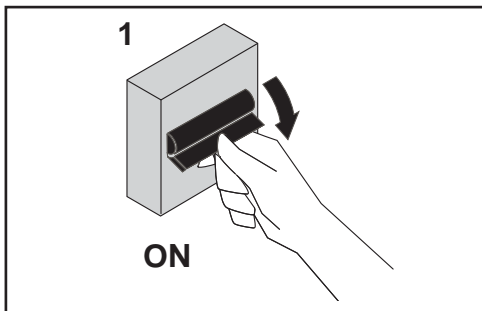
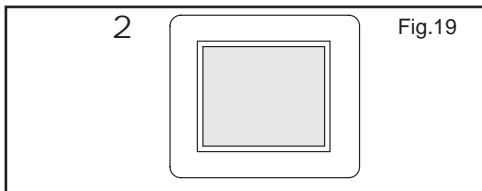
Su "I" "ON" la corrente é inserita (arriva tensione al banco Panorama).

Su "0" "OFF" il Prodotto é spento MA É SEMPRE SOTTO TENSIONE.



### ATTENZIONE!

**Il sezionatore (interruttore generale) deve essere installato a cura del Tecnico Elettricista secondo le norme vigenti.**



## 3 FUNZIONAMENTO

### 3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO



#### ATTENZIONE!

Per eseguire correttamente questa messa a punto, partire da "STATO ENERGETICO ZERO "0": Interruttore Generale (1) su "0" "OFF" e tutti gli altri Interruttori su "0" (OFF).

### 3.2 AVVIAMENTO

Togliere tutte le protezioni.

Assicurarsi che tutti i banchi Panorama siano puliti e ben igienizzati (vedi PARTE 4 "PULIZIA").

Controllare che non vi siano oggetti (coltelli, vassoi ecc.) che cadendo possono provocare danni a persone, cose o animali.

Posizionare su "I" "ON" l'Interruttore Generale (1).

L'accensione del banco Panorama si effettua semplicemente posizionando l'interruttore vetrina (Fig.20a pos.2) su "I" "ON".


Al primo avviamento, e al mutare delle condizioni climatiche, può essere necessario regolare la temperatura del termostato.

Per tutte le funzioni del termostato riferirsi al manuale allegato.



#### NOTA!

L'assenza di carapine nel Pozzetto Panorama può causare un forte appannamento dei vetri.

Per evitare tale fenomeno, è possibile spegnere la ventilazione del Pozzetto, premendo la freccia verso il basso  per 3 sec.

Questa situazione permette di effettuare operazioni di pulizia della vasca, carico/scarico del prodotto esposto, ecc. senza indurre appannamento dei vetri.

**RICORDARSI DI ACCENDERE NUOVAMENTE LA VENTILAZIONE DOPO AVER INSERITO TUTTE LE CARAPINE!**

### 3.3 SBRINAMENTO

Nel Banco Panorama, non esiste sbrinamento automatico e l'eliminazione del ghiaccio deve essere effettuata asportando la merce dalla cella e fermando il sistema di refrigerazione intervenendo sull'interruttore di ON/OFF (pos.2).



#### ATTENZIONE

Il tappo di fondo vasca deve essere rimosso per consentire il deflusso della condensa (Fig.20b). Al termine dell'operazione il tappo deve essere riposizionato a chiusura dello scarico, per impedire l'afflusso di aria umida

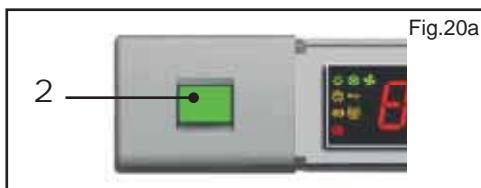
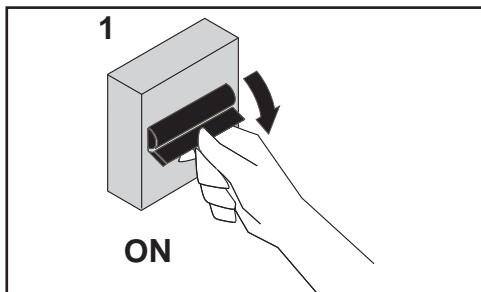


Fig.20a

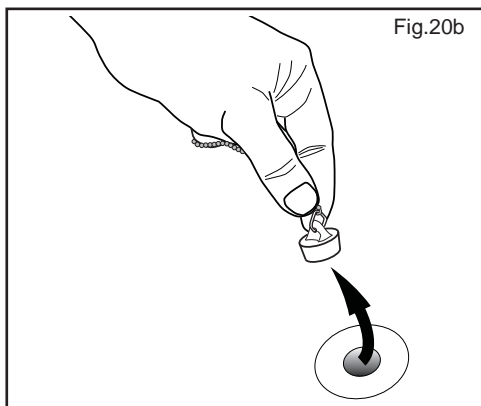


Fig.20b

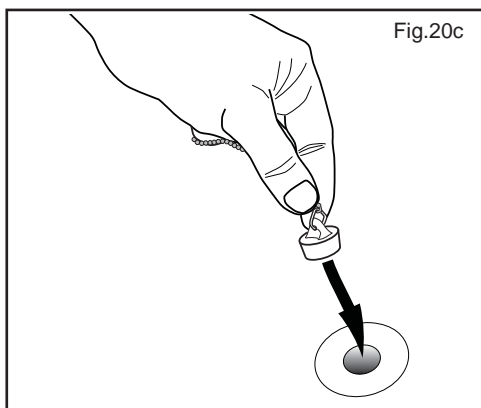


Fig.20c



che causerebbe un rapido accumulo di ghiaccio (Fig.20c).

### 3.4 OPZIONE BT-TN

Se è installata l'opzione BT-TN, accanto al gruppo comandi è posizionato un interruttore luminoso (fig.11b pos.1).

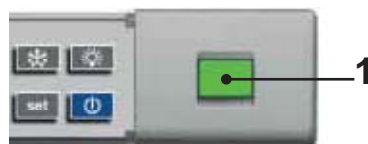
Quando l'interruttore è illuminato, la vetrina si comporterà da Gelateria.

Quando l'interruttore è spento, la vetrina si comporterà da Pasticceria.

### 3.5 COMMUTAZIONE GELATERIA-PASTICCERIA

Per commutare la vetrina in modalità Gelateria (o Pasticceria) è sufficiente posizionare l'interruttore nella posizione corrispondente.

Fig.20d



#### **ATTENZIONE!**

Dopo la commutazione si raccomanda di lasciare stabilizzare la vetrina per almeno 30 minuti prima dell'uso.



#### **ATTENZIONE!**

Si consiglia di effettuare una pulizia della vetrina in occasione del cambio di modalità.

## 4 PULIZIA ED IGIENE

Prima di qualsiasi intervento di Pulizia, portare il banco Panorama allo "STATO ENERGETICO ZERO "0": Interruttore Generale (1) su "0" (OFF) e l'interruttore del banco Panorama(2) su "0" (OFF).

Non eseguire la pulizia con attrezzi o spugne abrasive.

### 4.1 PULIZIA SETTIMANALE

- Eseguire la pulizia ed igiene del banco Panorama evitando detersivi chimici aggressivi.

- Se sono stati usati detersivi o saponi, anche neutri, prima di esporre i cibi risciacquare accuratamente.

L'interno del Banco Panorama va pulito con le stesse modalità dell'esterno (Fig.21).

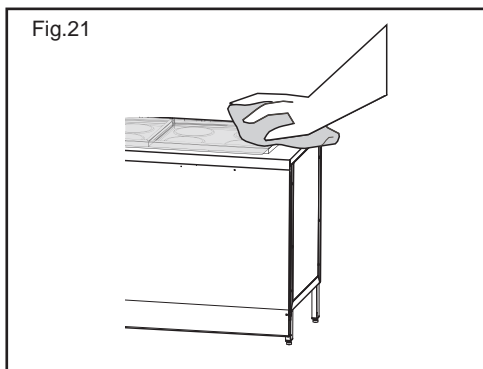
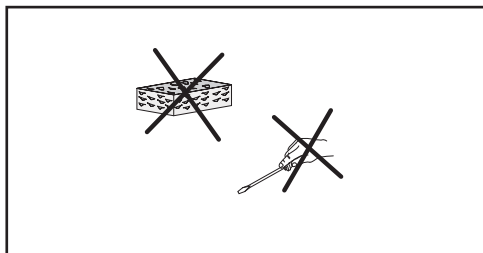
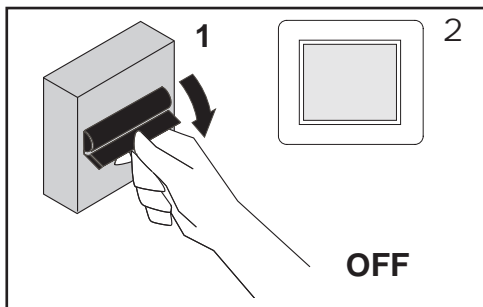
-Togliere i prodotti dal Banco Panorama.

-Scollegare l'alimentazione elettrica

-Pulire l'interno del banco Panorama, con una spugna o un panno umido, usando acqua tiepida e senza detersivi.

- Evitare di usare molta acqua

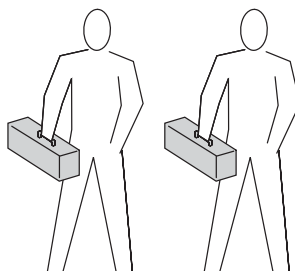
- La Pulizia del Banco Panorama é così terminata.



## 5 MANUTENZIONE

Si suggerisce di far eseguire le operazioni indicate al personale specializzato.

In ogni caso seguire scrupolosamente le prescrizioni di sicurezza.



Prima di qualsiasi intervento di Manutenzione, portare Il banco Panorama a allo "STATO ENERGETICO ZERO "0": Interruttore Generale (1) su "0" "OFF" l'interruttore Banco (2) su "0" (OFF)

Prima di ogni intervento di manutenzione è necessario togliere gli alimenti che si possono deteriorare (fig.22).



**ATTENZIONE PERICOLO DI SCOTTATURA!**  
La temperatura del gruppo condensatore può superare i 90°C.

Per questa ragione bisogna attendere che il gruppo sia arrivato a temperatura ambiente.

Questa PARTE comprende i seguenti TITOLI:

### 5.1 PULIZIA CONDENSATORE

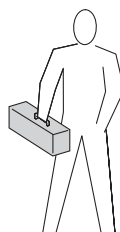
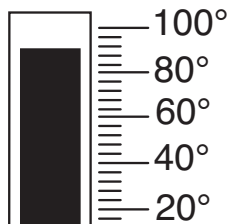
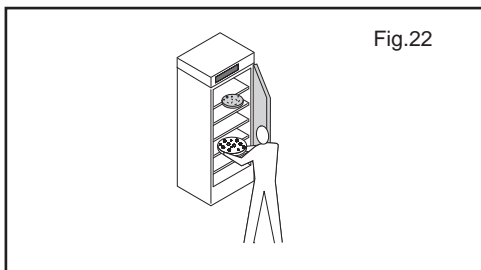
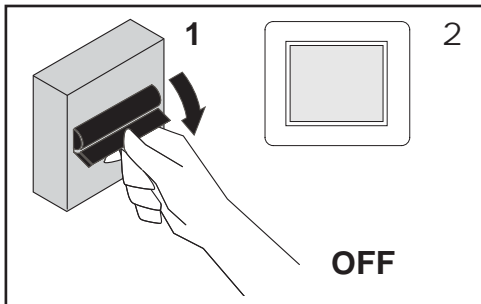
### 5.2 PULIZIA DELLA VALVOLA DI NON RITORNO

### 5.3 SOSTITUZIONE VENTOLA CARAPINE

Qui di seguito viene descritto come comportarsi per ognuna delle sopracitate manutenzioni.

Rivolgersi ai Centri Assistenza del Costruttore.

Non usare mai prodotti abrasivi o acidi in genere.



## 5.1 PULIZIA CONDENSATORE



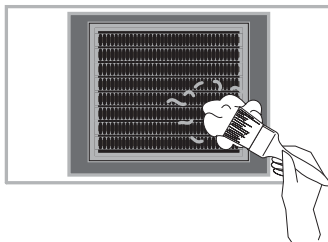
**ATTENZIONE PERICOLO DI SCOTTATURA!**  
**Attendere che il gruppo condensatore sia arrivato a temperatura ambiente.**

- La pulizia interna vano motore, DEVE ESSERE eseguita con pennello o aspirapolvere.  
**NON USARE ARIA COMPRESSA O ATTREZZI METALLICI.**  
 Non utilizzare acqua o vapore.

- Svitare le viti ai lati della mascherina (parte anteriore).

- Pulire le alette (Fig.23) con un pennello o un aspirapolvere.

Fig.23



## 5.2 PULIZIA DELLA VALVOLA DI NON RITORNO

Il banco Panorama è dotato di valvola di non ritorno ispezionabile sullo scarico per evitare problemi di ritorno degli scarichi.

Per la sua pulizia procedere nel modo seguente:

-Rimuovere la pedana.

-Tramite una pinza aprire il tappo di ispezione (fig.25).

-Rimuovere eventuali sporcizie che si siano depositate.

-Richiuderla serrando adeguatamente il tappo e facendo attenzione a non danneggiare la guarnizione.

Fig.24

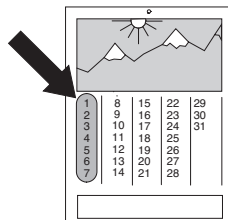
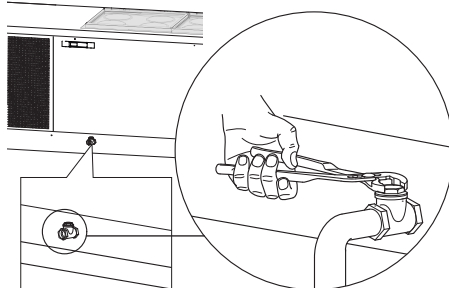


Fig.25



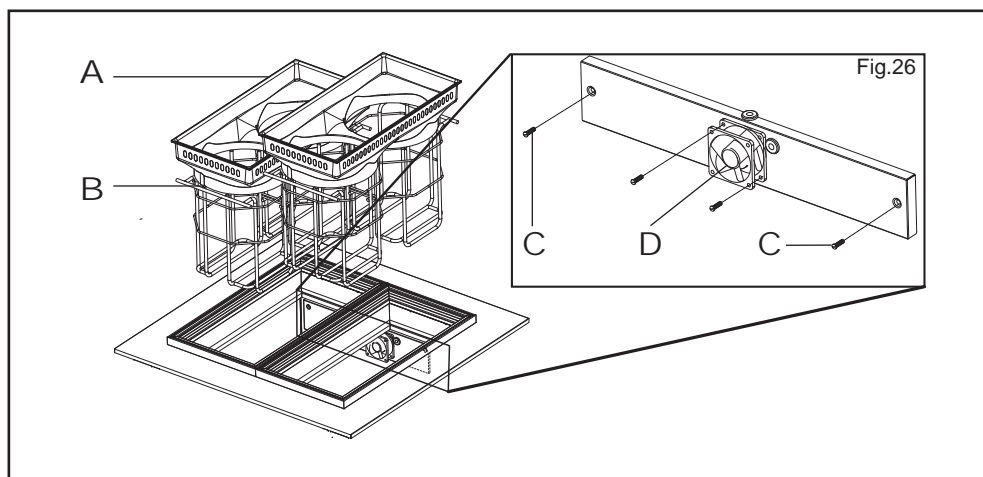
### 5.3 SOSTITUZIONE VENTOLA CARAPINE



#### ATTENZIONE!

Questa operazione deve essere effettuata da personale tecnico qualificato e autorizzato.

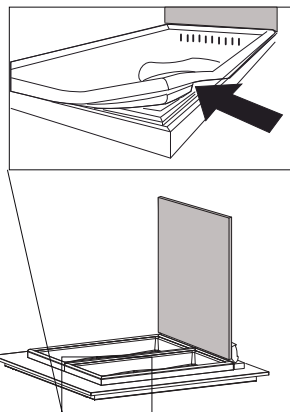
- Togliere tutti i vassoi dal Pozzetto Panorama (fig.26 pos.A).
- Togliere tutti i cestelli (fig.26 pos.B).
- Svitare le viti che fissano il portaventilatori (fig.26 pos.C).
- Appoggiare il portaventilatori sul fondo del Pozzetto Panorama.
- Sostituire il/i ventilatori difettosi (fig.26 pos.D).
- Ripetere le precedenti operazioni in senso inverso.



### 5.4 SOSTITUZIONE DELLE GUARNIZIONI DEGLI SPORTELLI VETRO

Le guarnizioni (fig.27) sono inserite a pressione e possono essere estratte/inserite per sostituzione o per pulizia.

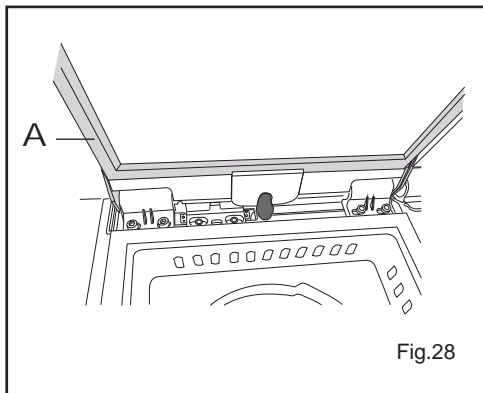
Fig.27



## 5.5 REGOLAZIONE ARRESTO SPORTELLI

Se lo sportello non rimane aperto a finecorsa, è possibile regolare le molle del sistema di arresto.

- Aprire lo sportello (A) fino a fine corsa.
- Togliere (a scatto) il coperchio di finitura.



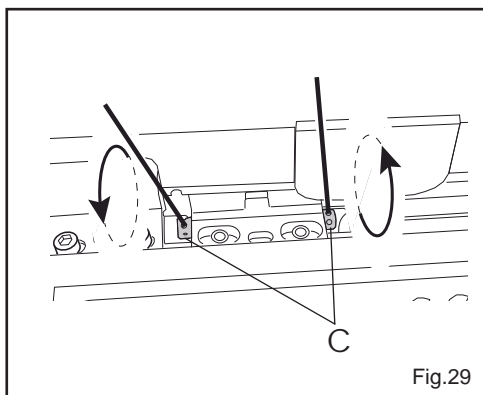
- Utilizzare una bacchetta metallica per regolare la forza delle molle ruotando le viti a testa forata, poi provare il funzionamento dello sportello. Limitare lo sforzo delle molle al minimo indispensabile per mantenere aperto lo sportello.

- Ripristinare il coperchio di finitura.



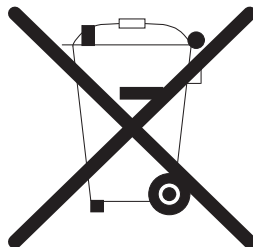
### ATTENZIONE:

**Non caricare eccessivamente le molle di arresto: è possibile innescare delle rotture.**



## 6 MESSA FUORI SERVIZIO

Alla fine del ciclo di vita della vetrina non disperderla nell'ambiente, ma rivolgersi alle agenzie di recupero materiali metallici e vetri.



# INDEX

<b>INTRODUCTION.....</b>	<b>25</b>
<b>1 TECHNICAL SPECIFICATIONS.....</b>	<b>26</b>
1.1 DESCRIPTION OF THE DISPLAY UNIT .....	26
1.1.2 COOLING UNIT .....	26
1.2 IDENTIFICATION.....	26
1.3 APPLIED REGULATIONS.....	26
1.4 TECHNICAL SPECIFICATIONS .....	27
1.5 TECHNICAL CHARACTERISTICS .....	29
<b>2 INSTALLATION .....</b>	<b>31</b>
2.1 TRANSPORTATION.....	31
2.2 LIFTING AND HANDLING .....	31
2.3 POSITIONING.....	31
2.4 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS .....	32
2.5 FITTING THE FEET.....	32
2.6 CANALIZATION .....	33
2.7 FIXING THE DECORATIVE SIDE PANEL.....	34
2.8 PLUMBING CONNECTIONS.....	34
2.9 CONNECTING THE REMOTE CONDENSER UNIT (WHERE APPLICABLE).....	34
2.10 ADVICE FOR INSTALLERS.....	35
2.11 ELECTRICAL CONNECTION .....	36
2.12 MAIN PANORAMA SWITCH.....	36
<b>3 OPERATING THE APPLIANCE .....</b>	<b>37</b>
3.1 PRELIMINARY CHECKING PROCEDURES .....	37
3.2 START-UP.....	37
3.3 TUB PANORAMA DEFROSTING .....	37
3.4 BT-TN OPTION .....	38
3.5 ICE-CREAM - PASTRY DISPLAY UNIT SWITCHING .....	38
<b>4 CLEANING AND HYGIENE.....</b>	<b>39</b>
4.1 WEEKLY CLEANING (STATIC OR VENTILATED BASINS).....	39
<b>5 MAINTENANCE.....</b>	<b>40</b>
5.1 CONDENSER CLEANING.....	41
5.2 NO-RETURN VALVE CLEANING .....	41
5.3 CARAPINE FAN REPLACEMENT .....	42
5.4 REPLACEMENT OF THE GASKETS (GLASS DOORS) .....	42
5.5 ADJUSTING OF STOP DOORS .....	43
<b>6 DECOMMISSIONING .....</b>	<b>44</b>



# INTRODUCTION

## Dear Customer,

for the safety of the Operator, the devices within the bar Panorama must be kept in good working order. This manual is designed to provide a guide to the operation and maintenance of the **banco**; the Operator is obliged to adhere to the instructions contained within it.

## IMPORTANT!

- The information provided in this manual concerns your safety.
- The Manufacturer declines all liability if the product is not used in accordance with the instructions given in this manual, or if it is used for any unauthorised purpose which is not listed in this manual.
- The bar Panorama was NOT designed for installation in an atmosphere which is at risk of explosion.
- The bar Panorama must be installed by specialised technical personnel who are familiar with electrical and refrigeration systems, and operated by trained staff.
- The bar Panorama created and designed with all necessary precautions, in order to safeguard the health of the user.
- We recommend the use of ORIGINAL SPARE PARTS; we decline all liability wherever non-original spare parts are used.
- The equipment is not designed for use by people (or children) with reduced mental, physical or sensory abilities, or who lack the necessary experience or training, unless adequately supervised or instructed on the product's operation by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the equipment.

## SYMBOLOLOGY



This symbol indicates a hazard and will be used every time the safety of the operator may be placed at risk.



This symbol indicates caution and is intended to attract the attention of the user to procedures of fundamental importance for the long-term correct operation of the machine.

## ENCLOSED MANUALS

The following documentation is enclosed with the operation and maintenance manual:

- operation and programming handbook of the electronic control.
- eventual map parameters (only for the cases not previewed in the handbook of the electronic control).

## SPECIFIC USE

The bar Panorama is planned for the conservation for the alimony (in the refrigerated spaces and for the service to the client (on the plan equipped job and the bench).

## CONVENTIONS

The following abbreviations may appear in the manual:

TN	Normal Temperature (operating temperature +4°C to +8°C)
BT	Low Temperature (operating temperature -18°C)
NUC	Remote Condenser Unit (external motor)
UC	Internal Condenser Unit (internal motor)

# 1 TECHNICAL SPECIFICATIONS

## 1.1 DESCRIPTION OF THE DISPLAY UNIT

The bar Panorama modules may be integrated and ducted with other modules.

Its line ORIGINATES THEM and SIMPLE SUPERFICIAL ESPOSITIVE favor one MUCH VERY VISIBLE WIDTH and.

The Its structure is created in order to allow to a better canalization (fig.1) and continuity of the espositivo plan therefore to take advantage of all the space available.

The electronic instrument (fig.2), always allow to have under control the temperatures of hte cooled part of the Panorama bar

Tubs are made available with reserve container (two "carapina" high) or without reserve container (one "carapina" high) with ventilated cooling system.

There are also tubs provided with glycol cooling system.

All versions are compatible with Rotostop "carapina" (Pic. 3 pos. A).

### 1.1.2 COOLING UNIT

The refrigeration unit consists of an airtight compressor with an air condenser, fitted with one or two helical cooling fans. Models with water condensers or mixed air-water condensers are also available.

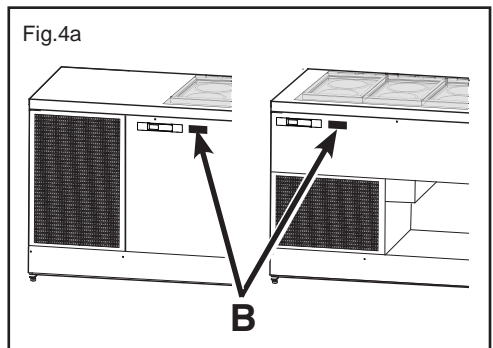
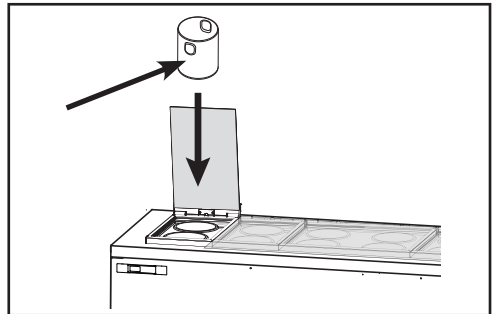
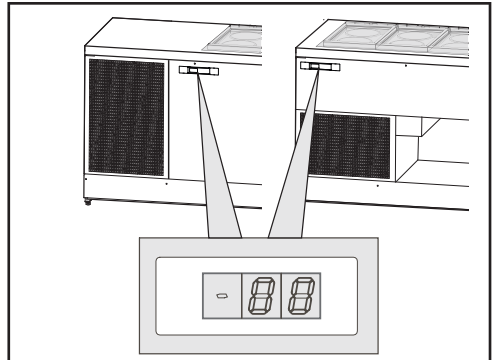
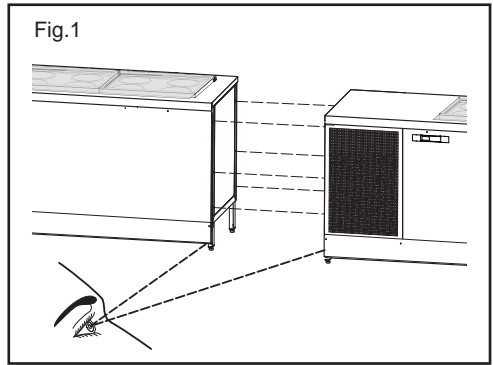
## 1.2 IDENTIFICATION

In any communication with the manufacturer or with technical assistance centres, always quote the SERIAL NUMBER of the display unit (this can be found on the data plate (Fig. 4a, pos.B).

## 1.3 APPLIED REGULATIONS

The display unit complies with the following regulations:

- 2006/95/EC (Low Voltage equipment Directive)
- 97/23/EC (Pressure equipment)
- 2004/108/EC (Electromagnetic compatibility)



## 1.4 TECHNICAL SPECIFICATIONS

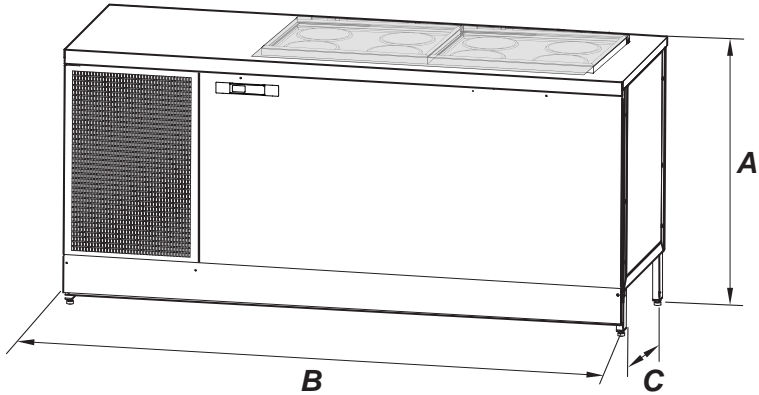
For size and weight values, please see TAB. 1, referring to Fig.4b.



### NOTE!

The values listed in the table do not take account of the weight of any packaging requested by the customer.

Fig.4b



Type		Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.
	Measure	750	1000	1250	1500	1750	2000
A	(mm)	951	951	951	951	951	951
B	(mm)	750	1000	1250	1500	1750	2000
C	(mm)	728	728	728	728	728	728
Weight	kg	45	60	75	90	105	120
n. tubs without reserve UC		4	6	8	10	12	14
Refrigerated volume	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	30/1,1	45/1,6	60/2,1	76/2,7	91/3,2	106/3,8
n. tubs without reserve NUC		4	6	8	10	12	14
Refrigerated volume	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	30/1,1	45/1,6	60/2,1	76/2,7	91/3,2	106/3,8
n. tubs with reserve UC		--	4	6	8	10	12
Refrigerated volume	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	--	60/2,1	91/3,2	121/4,3	152/5,4	182/6,4
n. tubs with reserve NUC		4	6	8	10	12	14
Refrigerated volume	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	60/2,1	91/3,2	121/4,3	152/5,4	182/6,4	212/7,5

Type		Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.
	Measure	2250	2500	2750	3000	3250	3500	3750	4000
A	(mm)	951	951	951	951	951	951	951	951
B	(mm)	2250	2500	2750	3000	3250	3500	3750	4000
C	(mm)	728	728	728	728	728	728	728	728
Weight	kg	135	150	165	180	195	210	225	240
n. tubs without reserve UC		16	18	20	22	24	26	28	30
Refrigerated volume	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	121/4,3	136/4,8	152/5,4	167/5,9	182/6.4	198/7.0	212/7.5	228/8.0
n. tubs without reserve NUC		16	18	20	22	24	26	28	30
Refrigerated volume	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	121/4,3	136/4,8	152/5,4	167/5,9	182/6.4	198/7.0	212/7.5	228/8.0
n. tubs with reserve UC		14	16	18	20	22	24	26	28
Refrigerated volume	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	212/7,5	243/8,6	273/9,7	304/10,7	334/11.8	365/12.8	395/13.9	426/15.0
n. tubs with reserve NUC		16	18	20	22	24	26	28	30
Refrigerated volume	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	243/8,6	273/9,7	304/10,7	334/11,8	365/12.8	395/13.9	426/15.0	456/16.1

## 1.5 TECHNICAL CHARACTERISTICS

<b>Panorama UC</b>	<b>UM</b>	<b>4 Tubs</b>	<b>6 Tubs</b>	<b>8 Tubs</b>	<b>10 Tubs</b>	<b>12 Tubs</b>
Voltage/Phases/Frequency	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Power absorption	W/A	375/2.2	416/2.8	570/3,2	570/3,2	720/3,5
Climatic class	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Operating temperature	°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C
Expansion temperature	°C	-30°C	-30°C	-30°C	-30°C	-30°C
Condensation temperature	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Output -30°C	W	360	460	615	615	865
Weight	kg	45	60	75	90	105
<b>Panorama UC</b>	<b>UM</b>	<b>14 Tubs</b>	<b>16 Tubs</b>	<b>18 Tubs</b>	<b>20 Tubs</b>	
Voltage/Phases/Frequency	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Power absorption	W/A	995/4,6	995/4,6	995/4,6	995/4,6	
Climatic class	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	
Operating temperature	°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	
Expansion temperature	°C	-30°C	-30°C	-30°C	-30°C	
Condensation temperature	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	
Output -30°C	W	1190	1190	1190	1190	
Weight	kg	120	135	150	165	
<b>Remote condenser unit 0-10 m</b>	<b>UM</b>	<b>4 Tubs</b>	<b>6 Tubs</b>	<b>8 Tubs</b>	<b>10 Tubs</b>	<b>12 Tubs</b>
Voltage/Phases/Frequency	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Power absorption	W/A	374/2.2	414/2.8	540/3,1	540/3,1	640/3,2
Climatic class	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Condensation temperature	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Output -30°C	W	360	460	615	615	865
<b>Remote condenser unit 0-10 m</b>	<b>UM</b>	<b>14 Tubs</b>	<b>16 Tubs</b>	<b>18 Tubs</b>	<b>20 Tubs</b>	
Voltage/Phases/Frequency	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Power absorption	W/A	640/3,2	910/3,5	910/3,5	910/3,5	
Climatic class	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	
Condensation temperature	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	
Output -30°C	W	865	1190	1190	1190	

<b>Remote condenser unit 10-20 m</b>	<b>UM</b>	<b>4 Tubs</b>	<b>6 Tubs</b>	<b>8 Tubs</b>	<b>10 Tubs</b>	<b>12 Tubs</b>
Voltage/Phases/Fre- quency	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Power absorption	W/A	374/2.2	414/2.8	540/3,1	540/3,1	640/3,2
Climatic class	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Condensation temp.	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Output -30°C	°W	360	460	615	615	865
<b>Remote condenser unit 10-20 m</b>	<b>UM</b>	<b>14 Tubs</b>	<b>16 Tubs</b>	<b>18 Tubs</b>	<b>20 Tubs</b>	
Voltage/Phases/Fre- quency	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Power absorption	W/A	640/3,2	910/3,5	910/3,5	910/3,5	
Climatic class	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	
Condensation temp.	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	
Output -30°C	°W	865	1190	1190	1190	

**NOTE:**

A single remote condenser unit can refrigerate up to a maximum of 20 holes or 4 modules. To build larger containers, 2 condensing units can be used, distributing the heat load between them.

## 2 INSTALLATION

### 2.1 TRANSPORTATION

Two wooden strips are fixed onto the base structure of the Panorama and positioned lengthways.

The Panorama is usually shipped using overland transport.

Normal packaging consists of a polyethylene cover; the company provides special packaging on request.

### 2.2 LIFTING AND HANDLING

The display unit should be lifted out of the transporting vehicle using a fork lift truck (fig. 5).



#### CAUTION!

The fork part of the truck must be at least 1 m / 3.2 ft long.

Position the display unit correctly by placing its centre of gravity in the middle of the support area on the forks of the truck.

Once the product is on the ground, we recommend the packaging is removed immediately in order to check the item is intact and has not been damaged during the transportation process.



#### NOTE:

The carrier should be notified of any damage immediately. Under no circumstances, however, may the damaged display unit be returned to the manufacturer without prior notice or written authorisation.

### 2.3 POSITIONING

Before installing the product, remember the following instructions:

- Remove all packaging protecting the Panorama.
- Position the Panorama in a dry area which is free of dust.
- Enough space must be left around the bar Panorama for the operator (so that he/she can use all its functions properly), for the customer (if applicable) and for any routine maintenance procedures to be performed.
- In versions which have an inbuilt condenser unit, a space of at least 50 cm must be left by the ventilation grilles so as to allow air to pass through (fig. 6).

- If the product is positioned in the centre of the room, an under-floor or overhead channel must be provided for the power supply cable (fig. 7).

Place the display unit in the chosen position, remembering to remove the two strips at the base of the unit before the final position is achieved.

Fig.5

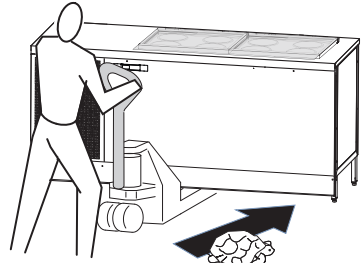


Fig.6

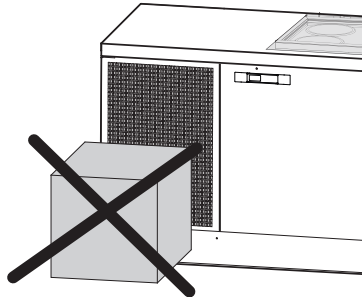
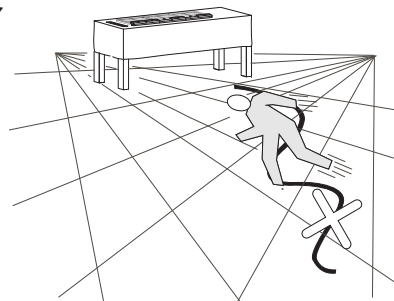


Fig.7



The display unit should be positioned in such a way that it is perfectly level.

You should also make sure, during installation, that:

- there is sufficient air circulation around the Panorama but not so much as to constitute a draught;
- the Panorama is not placed near sources of hot air;
- it is not exposed to direct sunlight;
- the grilles designed to let air pass through for the cooling of the condenser are not blocked;
- any air conditioning or heating inside the premises is not directed at the Panorama.

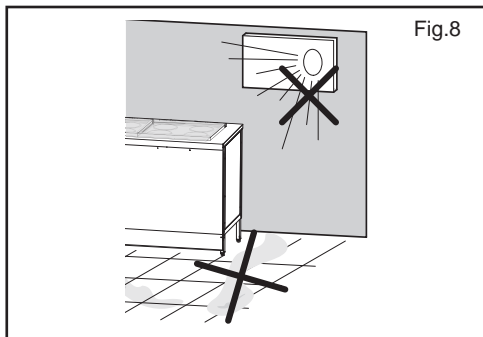


Fig.8

**NOTE:**

The instructions listed above must be observed in order to prevent appliance malfunctions which are not covered by the guarantee.

**2.4 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS****CAUTION!**

The display unit can operate at a maximum room temperature of 32°C and at 65% relative humidity, as long as the equipment regularly undergoes scheduled maintenance.

**2.5 FITTING THE FEET****CAUTION - RISK OF CRUSHING!**

Procedure to be performed by 2/3 people.

While the body (B) is lifted, use a box wrench to loosen the feet (fig. 9) and remove the wooden sleepers.

**CAUTION!**

This procedure must be performed with great care and safety precautions should be taken.

Replace the feet using the locknut and tighten them halfway (they will be adjusted and tightened in subsequent steps).

Place the body (fig. 10, pos. B) in its final position.

Adjust the feet to make sure the body (B) is level and at the correct height.

Once it is level, tighten the locknuts of the feet.

If the Panorama must be ducted, wait until they have been assembled first.

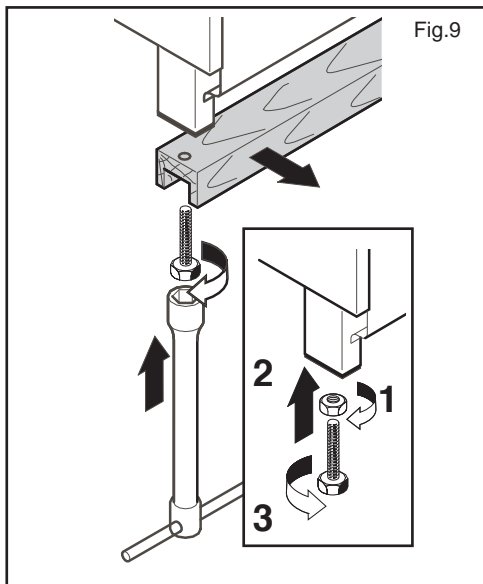


Fig.9

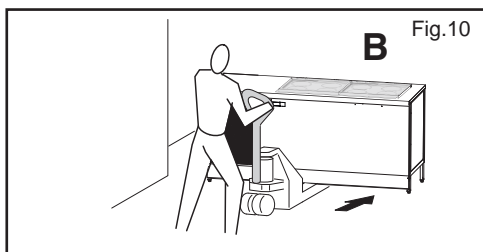


Fig.10





**WARNING!**  
Under these conditions, the levelling of the Panorama series will be carried out only after the whole line has been installed.

Together with the Panorama you have been given a canalisation kit which consists in 4 grains with double asymmetrical thread and eight threaded bushes with hexagonal head. This kit should be used according to the following guidelines.

Fig.11

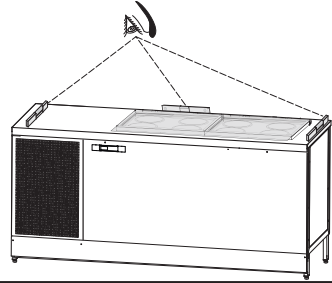
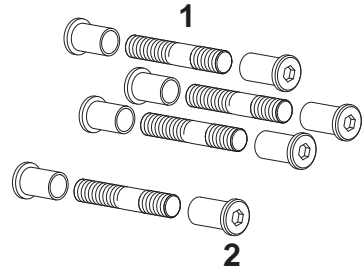


Fig.12

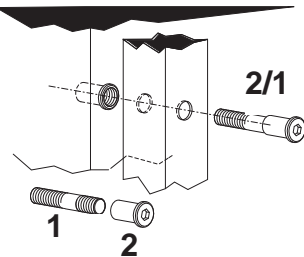


## 2.6 CANALIZATION

For this type of attachment, use the four threaded dowels (1) and four threaded bushes (2), which should be screwed onto the dowels (2/1) (Fig. 13);

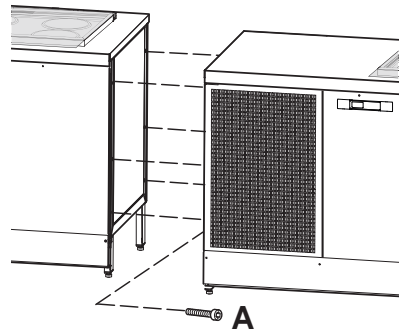
- draw the two tub Panorama (A and B) close together until the relative sides come into contact (Fig. 14);
- once these match up, from inside the right side Panorama (A) screw the dowels into the threaded bushes.

Fig.13



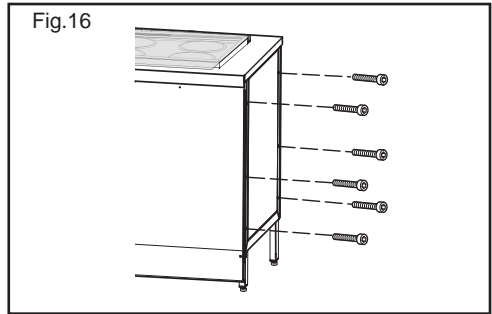
**WARNING!**  
Only after having chanzalized and leveled all the Panorama fasten the screw.

Fig.14 B



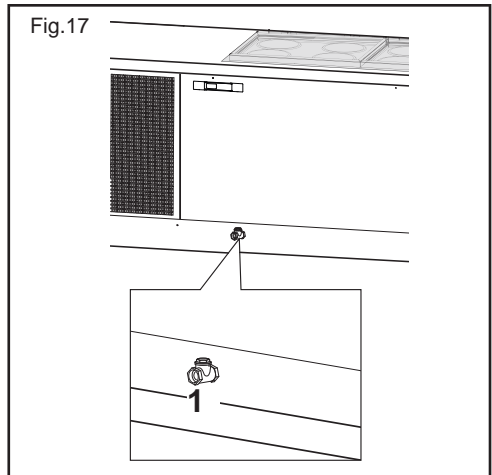
## 2.7 FIXING THE DECORATIVE SIDE PANEL

Fix the decorative panel on the side of the tub bar Panorama (Fig.16) using the screws provided.



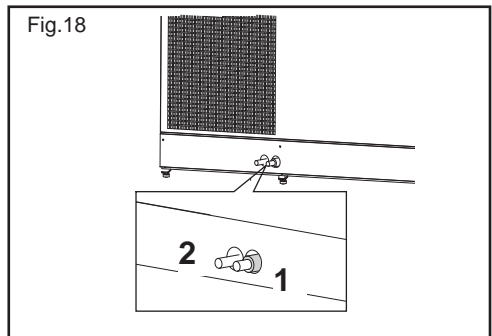
## 2.8 PLUMBING CONNECTIONS

The tub Panorama is fitted with a 1/2" attachment with a non-return valve, for drainage of defrost water.



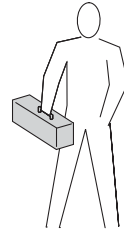
## 2.9 CONNECTING THE REMOTE CONDENSER UNIT (WHERE APPLICABLE).

For individual Panorama with a remote condenser unit, inlet and outlet piping must be connected. It's easy to recognize the sucking pipe as it is sheathed with lagging material (fig.18 pos.1).



## 2.10 ADVICE FOR INSTALLERS

A-The condenser unit, if air-cooled, must be installed in a room with good air circulation. Otherwise, a water-cooled unit should be used. In this case, the water must be clean, delivered at a pressure between 1 and 10 bar and a maximum temperature of 15°C.



B-The oil return to the compressor must be guaranteed. If the condenser unit is placed in a higher position than the evaporator, it is important to fit a siphon for every 2 m/6.4 feet of height difference.

C-For gaps of over 3m/10 feet or for distances over 10m/30 feet use the oil separator.

CAUTION: The oil separator retains a certain quantity of oil. In systems preloaded with gas R404a oil has already been entered, the other must be added during the charging of the gas.

D-Clean the system thoroughly and create an effective vacuum. This should ensure that the quantity of air and (most importantly) the humidity level within the system remain below the permitted limits. A pressure level below 25 Pa is considered as a vacuum.

E-After creating a vacuum, charge the gas, entering the charge quantity in the relevant space on the data plate.

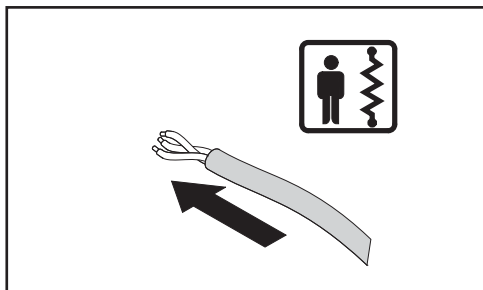
F-Make sure that there are no gas leaks from the welded/soldered areas.

Pipe diameters for engines remote						
DISTANCE	0-10m		10-20m		20-30m	
	Liquid Line	Suction Line	Liquid Line	Suction Line	Liquid Line	Suction Line
Pipe diameters (mm)	6	10	6	10	8	12
Insulation (mm)	-	13	-	13	-	13

## 2.11 ELECTRICAL CONNECTION

This operation must be carried out by a technical Electrician (following the Rules of the Country where the Products have been assembled)

Make the electrical connection according to the system diagram (Section 12 "DIAGRAMS").



## 2.12 MAIN Panorama SWITCH (Fig.19 pos. 2)

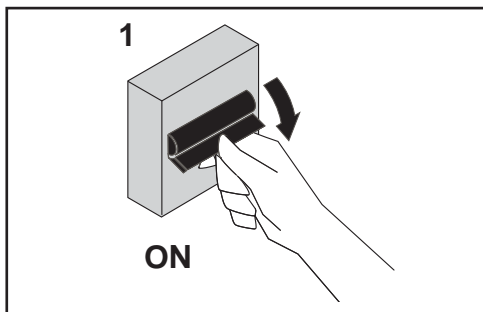
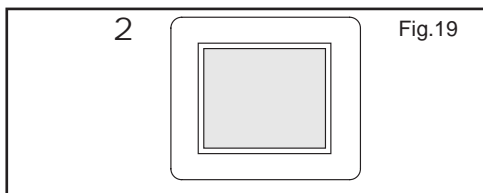
When set to "1" / "ON" electricity is being supplied (the Panorama is switched on).

When set to "0" "OFF", the product is switched off but still connected to the power supply.



### CAUTION!

The (main) switch must be installed by an electrical technician in accordance with current regulations.



## 3 OPERATING THE APPLIANCE

### 3.1 PRELIMINARY CHECKING PROCEDURES



#### WARNING!

To correctly carry out this adjustment, start from the "ZERO "0" ENERGY STATE": Main Switch (1) on "0" "OFF" and all other switches on "0" (OFF).

### 3.2 START-UP

Remove all of the protections.

**Make sure that all bar Panorama are clean and thoroughly disinfected (see PART 4 "CLEANING").** Check that there are no objects (knives, trays, etc.) that may cause damage to people, things or animals if they fall.

Put the main switch (1) on "I" "ON".

The ignition of the Panorama is made simply by putting the main switch (Fig.20a pos.2) on "I" "ON".

**The first time the product is switched on, and when the climatic conditions change, it may be necessary to adjust the temperature set on the thermostat.**

For information relating to all thermostat functions, please refer to the attached manual.



#### NOTE!

The absence of carapine tubs in the Panorama container may cause the glass windows to mist up.

To avoid this happening, the container ventilation can be switched off by pressing the down arrow  for 3 seconds.

This situation makes it possible to clean the tank, load/unload the product in the container, etc. without the glass panels misting up.

**REMEMBER TO TURN THE VENTILATION BACK ON AFTER ALL THE CARAPINE TUBS HAVE BEEN INTRODUCED!**

### 3.3 TUB PANORAMA DEFROSTING

The tub Panorama does not have an automatic defrosting feature, therefore defrosting is accomplished by removing the foodstuffs from the Panorama and turning the refrigeration system off by pressing the ON/OFF button (pos. 2).



#### WARNING

With the exception of glycol versions, the stopper on the base of the tub must be removed in order to allow condensate to flow out (Fig. 20b). At the end of the procedure, the stopper should be replaced in order to close off the outlet, thus

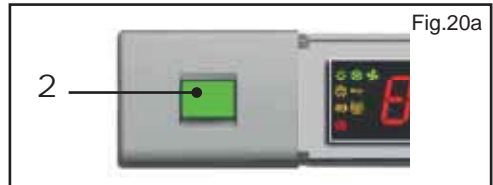
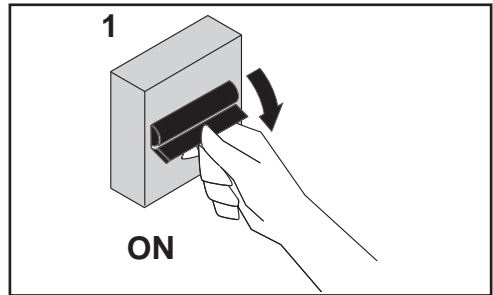


Fig.20a

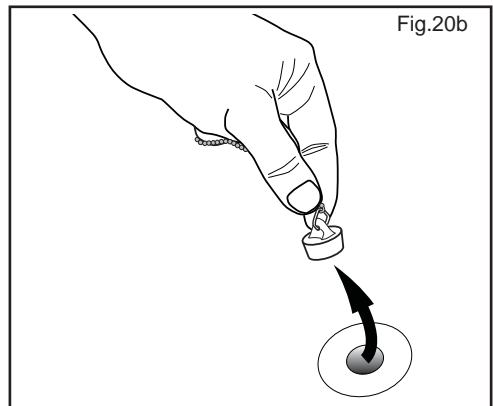


Fig.20b

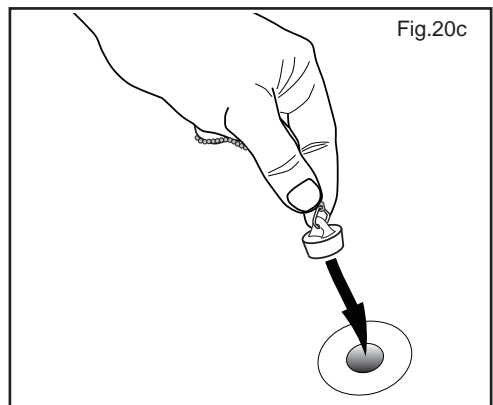


Fig.20c

preventing the flow of damp air which could cause the rapid formation of ice (Fig. 20c).

### 3.4 BT-TN OPTION

If the BT-TN option has been installed, a light-up switch is fitted next to the control assembly (fig.20d pos.1).

When the switch is illuminated, the display unit is operating as an Ice-cream counter.

When the switch is not illuminated, the display unit is operating as a Pastry counter.

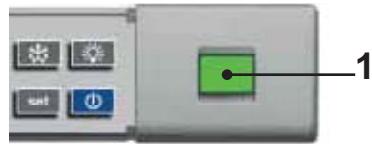
### 3.5 ICE-CREAM - PASTRY DISPLAY UNIT SWITCHING

To switch the display unit to Ice-cream (or Pastry) mode, simply move the switch to the corresponding position.

**CAUTION!** After the switching process, we recommend the display unit is left to stabilise for at least 30 minutes before it is used.

**CAUTION!** We recommend the display unit is cleaned every time its operating mode is changed.

Fig.20d



## 4 CLEANING AND HYGIENE

Before commencing any cleaning procedure, make sure that the Panorama has a POWER STATUS OF ZERO "0". The main switch (1) should be in the "0" "OFF" position, and the Panorama switch (2) in the "0" "OFF" position.

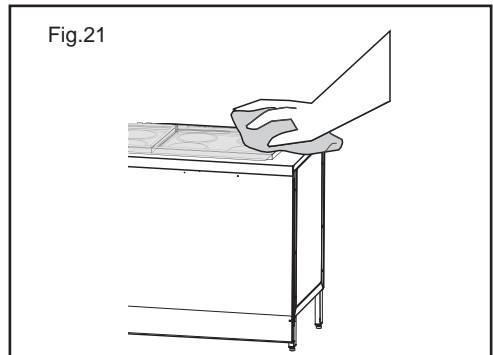
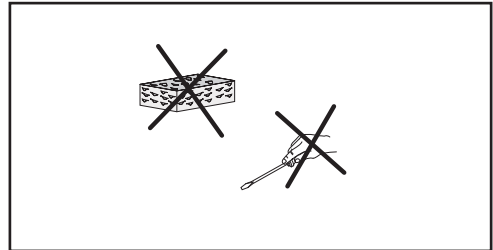
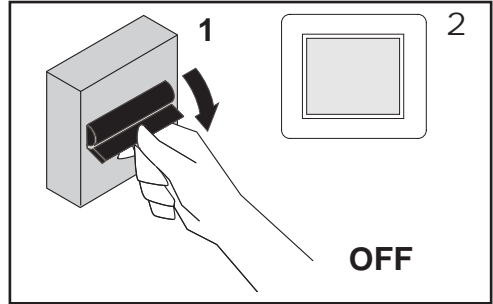
Do not clean using abrasive sponges or tools.

### 4.1 WEEKLY CLEANING (STATIC OR VENTILATED BASINS)

- Avoiding the use of aggressive chemical detergents.
- If detergent or soap has been used (even neutral products), rinse the product well before placing foodstuffs inside.

The inside of the box unit should be cleaned in the same way as the outside (fig. 22).

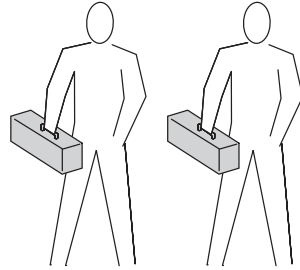
- Remove the products from the cell.
- Disconnect the electric supply
- Clean inside the Panorama, with a cloth or a damp rag, using a lot of tepid water and no detergents.
- Do not use too much water
- The cleaning of the cooling cell is finished.



## 5 MAINTENANCE


We suggest that the listed procedures are performed by specialised personnel.

In any case, you should adhere strictly to the safety precautions.



Before carrying out any Maintenance operation, place the Panorama in "ZERO "0" ENERGY STATUS": Main Switch (1) on "0" "OFF" and banc switch (2) on "0" (OFF).

Before every maintenance procedure, all food which may deteriorate must be removed (fig.22).

 **ATTENTION DANGER OF BURNING! The temperature of the condenser unit may exceed 90°C.**

Therefore, wait until the unit reaches room temperature.

This SECTION includes the following CHAPTERS:

### 5.1 CONDENSER CLEANING

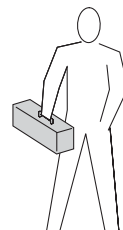
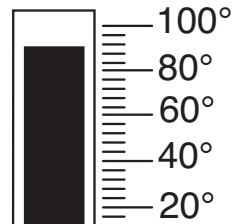
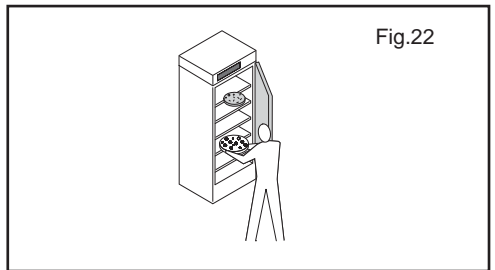
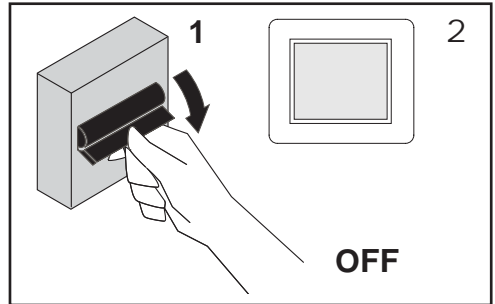
### 5.2 NON-RETURN VALVE CLEANING

### 5.3 CYLINDRICAL CONTAINER FAN REPLACEMENT

Following is a description of how to act in each of the above listed maintenance operations.

For other maintenance operations, contact the Manufacturer Service Centre.

Never use abrasive or acidic products in general.





## 5.1 CONDENSER CLEANING



### WARNING BURNING DANGER!

Wait until the condenser group reaches the room temperature.

- The inside cleaning of the engine, **MUST BE**, made with a brush or a suction cleaner. **DO NOT USE COMPRESSED AIR OR METALIC INSTRUMENTS**. Do not use water or steam.

- Unscrew the screws at the sides of the little mask (front part).

- Clean the little (Fig.23) flyers with a brush or an aspirator.

## 5.2 NO-RETURN VALVE CLEANING

The Panorama has been equipped with an inspectable nonreturn valve on the discharge system, in order to avoid discharge returns.

- Remove the dais.

- Open the inspection plug with pincers (fig.25).

- Remove eventual settled thilth and dust.

- Close it again, properly locking the plug and making attention not to damage the garniture.

Fig.23

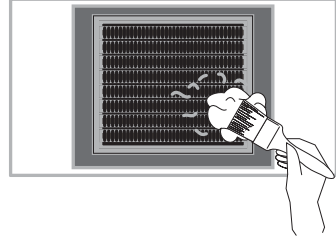


Fig.24

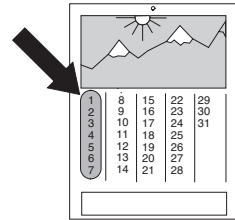
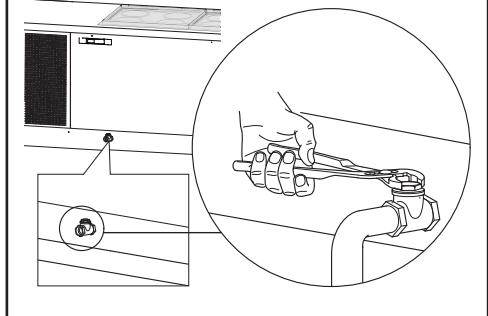


Fig.25



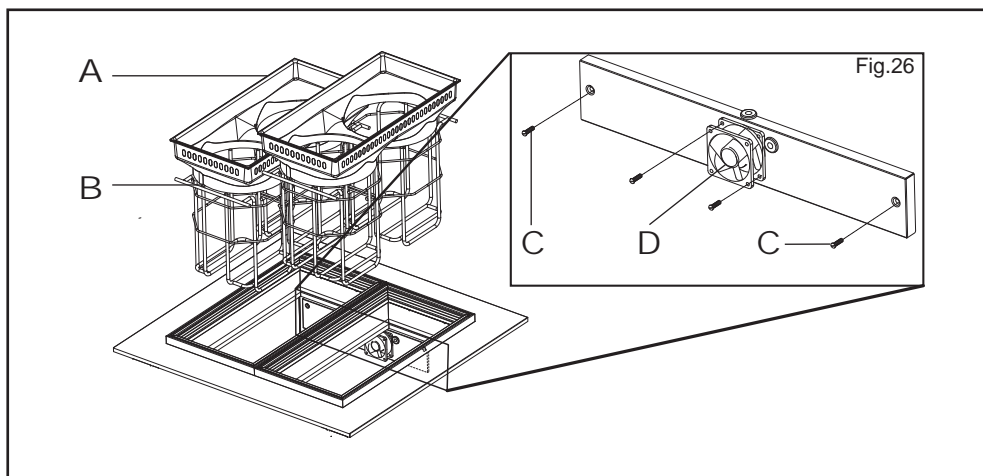
### 5.3 CARAPINE FAN REPLACEMENT



#### WARNING!

This operation must be carried out by qualified and authorized personnel .

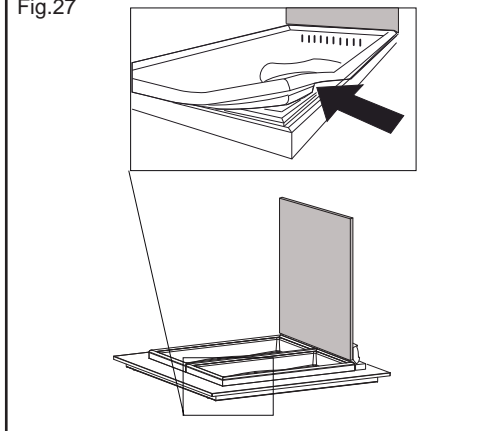
- Remove all trays from the Panorama (fig.26 pos.A).
- Remove all the racks (fig. 26 pos.B).
- Loosen the screws that secure the shelf of the fans (fig.26 pos.C).
- Put the he shelf of the fans the bottom of the Panorama.
- Replace the defectives fans (fig.26 pos.D).
- Repeat the above procedure in reverse.



### 5.4 REPLACEMENT OF THE GASKETS (GLASS DOORS)

The gaskets (fig.27) are inserted trough pressure and can be extracted / inserted for replacement or for cleaning.

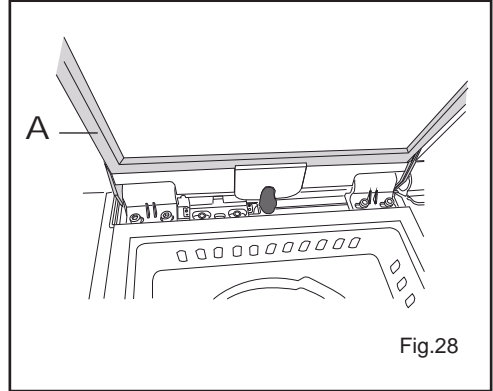
Fig.27



## 5.5 ADJUSTING OF STOP DOORS

If the door does not remain opened to limit switches, it is possible to set the springs of the stop system.

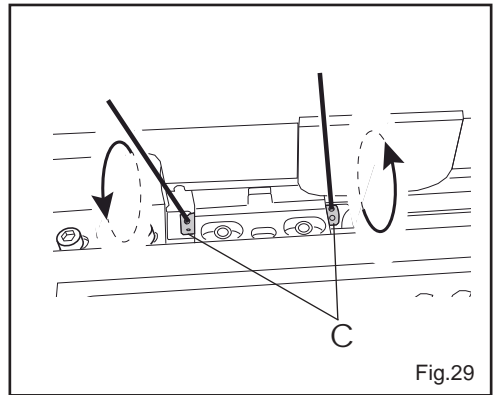
- Open the door (A) until to limit switches.
- Remove (snap) the finishing cover.



- Adjust the spring force by turning the perforated head screws (C) to 1/4 of turn at a time, then try the operation of the door.
- Restore the finish cover.



**CAUTION:**  
Do not overload the stop springs: they can be broken



## 6 DECOMMISSIONING

When the Display Unit is no longer functional, do not simply throw it away; instead contact an Authorised Metal and Glass Disposal Agency.



## INHALTS-VERZEICHNIS

<b>EINFÜHRUNG</b> .....	<b>46</b>
1 TECHNISCHE ANGABEN .....	47
1.1 BESCHREIBUNG DER VITRINE .....	47
1.1.2 KÜHLEINHEIT .....	47
1.2 IDENTIFIZIERUNG .....	47
1.3 ANGEWENDETE NORMEN .....	47
1.4 TECHNISCHE DATEN .....	48
1.5 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN .....	50
<b>2 INSTALLATION</b> .....	<b>52</b>
2.1 TRANSPORT .....	52
2.2 HEBEN UND BEWEGEN .....	52
2.3 AUFSTELLEN .....	52
2.4 UMWELTSPEZIFIKATIONEN .....	53
2.5 MONTAGE DER STELLFÜSSE .....	53
2.6 VERBINDUNG ZWISCHEN THEKEN MIT WANNE .....	54
2.7 BEFESTIGUNG DEKORSEITENTEIL .....	55
2.8 HYDRAULIKANSCHLÜSSE .....	55
2.9 ANSCHLUSS SEPARATE KONDENSATOREINHEIT (WENN VORGEGEHEN) .....	55
2.10 HINWEISE FÜR DIE INSTALLATEURE .....	56
2.11 ELEKTROANSCHLUSS .....	57
2.12 HAUPTSCHALTER DER THEKE .....	57
<b>3 BETRIEB</b> .....	<b>58</b>
3.1 VORABKONTROLLEN .....	58
3.2 START .....	58
3.3 ABTAUEN DER THEKE MIT WANNE .....	58
3.4 OPTION BT-TN .....	59
3.5 WECHSEL ZWISCHEN EISVITRINE UND KONDITOREIVITRINE .....	59
<b>4 REINIGUNG UND HYGIENE</b> .....	<b>60</b>
4.1 WÖCHENTLICHE REINIGUNG (STATISCHE ODER GELÜFTETE SCHÄCHTE) .....	60
<b>5 WARTUNG</b> .....	<b>61</b>
5.1 REINIGUNG DES KONDENSATORS .....	62
5.2 RÜCKSCHLAGVENTILREINIGUNG .....	62
5.3 AUSTAUSCH DES LAUFRADS .....	63
5.4 AUSTAUSCH VON DICHTUNGEN DES GLASTÜREN .....	63
5.5 EINSTELLUNG TÜRENSOPPER .....	64
<b>6 AUSSERBETRIEBSETZUNG</b> .....	<b>65</b>

# EINFÜHRUNG

## Sehr geehrter Kunde,

für die Sicherheit des Bedieners müssen alle Sicherheitsvorrichtungen der Theke konstant leistungsfähig erhalten werden. Dieses Handbuch enthält alle Nutzungs- und Wartungsanleitungen für die Theke und der Bediener ist verpflichtet, den Anweisungen zu folgen.

## WICHTIG!

- **Alles in diesem Handbuch beschriebene dient Ihrer Sicherheit.**
- **Der Hersteller weist jede Verantwortung für eine in diesem Handbuch nicht vorgesehene oder betrachtete Nutzung ab.**
- **Das Gerät ist NICHT für die Aufstellung in einer Umgebung mit Explosionsrisiko geeignet.**
- **Die Theke muss von qualifizierten Technikern, die über eine ausreichende Kenntnis im Bereich Kühl- und Elektroanlagen verfügen, installiert und muss von geeignetem und ausgebildetem Personal bedient werden.**
- **Die Theke wurde entwickelt, um dem Bediener absolute Sicherheit und Gesundheit zuzusichern.**
- **Bitte verwenden Sie ausschließlich ORIGINALERSATZTEILE; für den Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen übernehmen wir keine Verantwortung.**
- **Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorialen Fähigkeiten und Personen ohne ausreichende Erfahrung oder Kenntnis des Produkts geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.**
- **Kinder müssen überwacht werden, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**

## SYMBOLE



Dieses Symbol steht für Gefahr und wird immer dann verwendet, wenn die Sicherheit des Bedieners betroffen ist.



Dieses Symbol steht für Vorsicht und soll die Aufmerksamkeit auf Handgriffe lenken, die für die korrekte und langlebige Funktion des Geräts wichtig sind.

## ZUSÄTZLICHE HANDBÜCHER

Neben dem Nutzungs- und Wartungshandbuch werden auch folgende Dokumente übergeben:

- Nutzungs- und Programmierhandbuch der elektronischen Steuerung.
- Eventuelle Parameterliste (nur wenn nicht bereits im Handbuch der elektronischen Steuerung aufgeführt).

## EINSATZBEREICH

Die Bartheke dient zur Konservierung von Lebensmitteln (in den Kühlbereichen) und für die Bedienung der Kunden (ausgestattete Arbeitsfläche und Thekenfläche).

Von jeder anderen Nutzung wird dringend abgeraten.

## REGELUNGEN

Das Handbuch kann folgende Abkürzungen enthalten::

TN	Normale Temperatur (Betriebstemperatur +4°C ÷ +8°C)
BT	Niedrige Temperatur (Betriebstemperatur -18°C)
NUC	Separate Kondensator-Einheit (externer Motor)
UC	Interne Kondensator-Einheit (interner Motor)

## 1.1 BESCHREIBUNG DER VITRINE

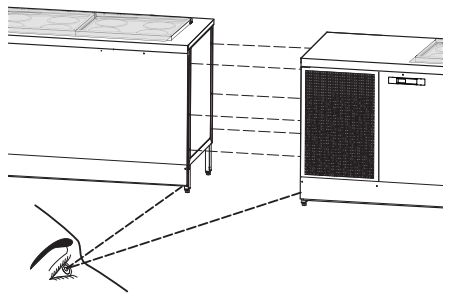
Die Bartheckenmodule sind integrierbar und können mit den anderen Modulen verbunden werden.

Ihre AUSGEFALLENE UND EINFACHE Linie begünstigt die Erstellung einer ÄUSSERST GROSSZÜGIGEN UND GUT SICHTBAREN AUSSTELLUNGSFLÄCHE.

Die Struktur ermöglicht eine einfache Verbindung (Abb.1) und eine gut nutzbare Kontinuität der Ausstellungsfläche.

Das elektronische Gerät (Abb.2), ermöglicht eine ständige Kontrolle der Temperatur im Kühlbereich der Bartheke.

Abb.1

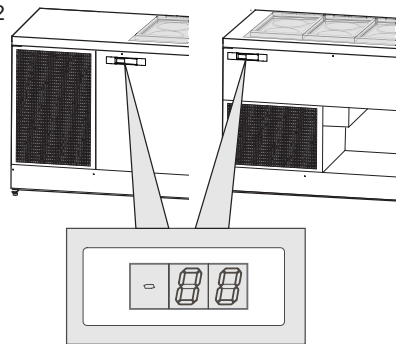


Es stehen Becken mit Vorrat (in der Höhe zweier Behälter) oder ohne Vorrat (in der Höhe eines Behälters), mit Kühlgebläse zur Verfügung.

Des Weiteren stehen auch Becken mit Glykol-Kühlung zur Verfügung.

Alle Versionen sind mit dem Rotostop Behälter kompatibel (Abb.3 Pos.A).

Abb.2



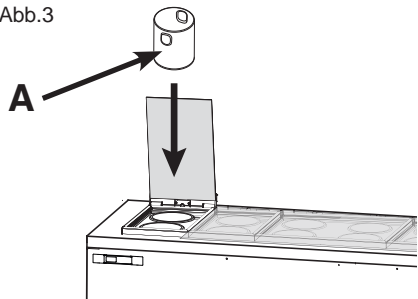
### 1.1.2 KÜHLEINHEIT

Die Kühleinheit besteht aus einem Verdichter und einem Luftkondensator mit einem oder zwei Kühllüftern. Es sind auch Varianten mit Wasserkondensatoren oder gemischten Wasser-Luft-Kondensatoren verfügbar.

## 1.2 IDENTIFIZIERUNG

Bei allen Mitteilungen an den Hersteller oder an den Kundendienst bitten wir, immer die auf dem Typenschild (Abb. 4a, bild B) angegebene FABRIKATIONSNUMMER der Theke anzugeben.

Abb.3

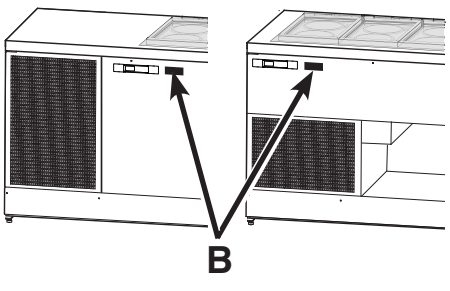


## 1.3 ANGEWENDETE NORMEN

Die Vitrine entspricht folgenden Normen:

- Richtlinie 2006/95/EG (Elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen)
- Richtlinie 97/23/EG (Druckgeräte)
- Richtlinie 2004/108/EG (Elektromagnetische Verträglichkeit)

Abb.4a



## 1.4 TECHNISCHE DATEN

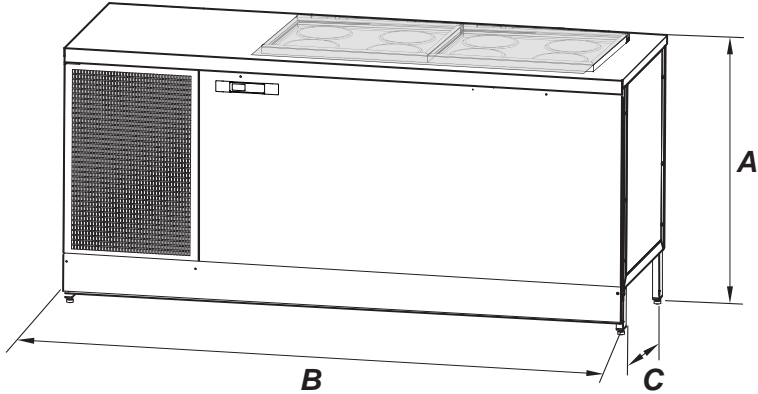
Die Abmessungen und die Masse sind in TAB.1, Abb. 4b.



### HINWEIS!

Die in den Tabellen angeführten Werte enthalten nicht das Gewicht eventueller, vom Kunden erwünschter Sonderverpackungen.

Abb.4b



Tipo		Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.
	Medidas	750	1000	1250	1500	1750	2000
<b>A</b>	<b>(mm)</b>	951	951	951	951	951	951
<b>B</b>	<b>(mm)</b>	750	1000	1250	1500	1750	2000
<b>C</b>	<b>(mm)</b>	728	728	728	728	728	728
<b>Gewicht</b>	<b>kg</b>	45	60	75	90	105	120
n. Wannen ohne riserv. UC		4	6	8	10	12	14
Gekühlte Volumen	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	30/1,1	45/1,6	60/2,1	76/2,7	91/3,2	106/3,8
n. Wannen ohne NUC		4	6	8	10	12	14
Gekühlte Volumen	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	30/1,1	45/1,6	60/2,1	76/2,7	91/3,2	106/3,8
n. Wannen mit riserv. UC		--	4	6	8	10	12
Gekühlte Volumen	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	--	60/2,1	91/3,2	121/4,3	152/5,4	182/6,4
n. Wannen mit riserv. NUC		4	6	8	10	12	14
Gekühlte Volumen	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	60/2,1	91/3,2	121/4,3	152/5,4	182/6,4	212/7,5



Typo		Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.
	Medidas	2250	2500	2750	3000	3250	3500	3750	4000
<b>A</b>	<b>(mm)</b>	951	951	951	951	951	951	951	951
<b>B</b>	<b>(mm)</b>	2250	2500	2750	3000	3250	3500	3750	4000
<b>C</b>	<b>(mm)</b>	728	728	728	728	728	728	728	728
<b>Gewicht</b>	<b>kg</b>	135	150	165	180	195	210	225	240
n. Wannen ohne riserv. UC		16	18	20	22	24	26	28	30
Gekühlte Volumen	(dm3/ Cu.Ft.)	121/4,3	136/4,8	152/5,4	182/6.4	198/7.0	212/7.5	228/8.0	228
n. Wannen ohne NUC		16	18	20	24	26	28	30	30
Gekühlte Volumen	(dm3/ Cu.Ft.)	121/4,3	136/4,8	152/5,4	182/6.4	198/7.0	212/7.5	228/8.0	228
n. Wannen mit riserv.UC		14	16	18	22	24	26	28	28
Gekühlte Volumen	(dm3/ Cu.Ft.)	212/7,5	243/8,6	273/9,7	334/11.8	365/12.8	395/13.9	426/15.0	426
n. Wannen mit riserv.NUC		16	18	20	24	26	28	30	30
Gekühlte Volumen	(dm3/ Cu.Ft.)	243/8,6	273/9,7	304/10,7	365/12.8	395/13.9	426/15.0	456/16.1	456

## 1.5 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

<b>Panorama UC</b>	<b>UM</b>	<b>4 Wannen</b>	<b>6 Wannen</b>	<b>8 Wannen</b>	<b>10 Wannen</b>	<b>12 Wannen</b>
Spannung/Phasen/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Leistungsbedarf	W/A	375/2,2	416/2,8	570/3,2	570/3,2	720/3,5
Klimaklasse	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Betriebs-temperatur	°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C
Expansionstemperatur	°C	-30°C	-30°C	-30°C	-30°C	-30°C
Kondensationstemp.	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Leistung -30°C	W	360	460	615	615	865
Gewicht	kg	45	60	75	90	105
<b>Panorama UC</b>	<b>UM</b>	<b>14 Wannen</b>	<b>16 Wannen</b>	<b>18 Wannen</b>	<b>20 Wannen</b>	
Spannung/Phasen/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Leistungsbedarf	W/A	995/4,6	995/4,6	995/4,6	995/4,6	
Klimaklasse	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	
Betriebs-temperatur	°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	
Expansionstemperatur	°C	-30°C	-30°C	-30°C	-30°C	
Kondensationstemp.	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	
Leistung -30°C	W	1190	1190	1190	1190	
Gewicht	kg	120	135	150	165	
<b>Separate Kondensator- Einheit 0-10 m</b>	<b>UM</b>	<b>4 Wannen</b>	<b>6 Wannen</b>	<b>8 Wannen</b>	<b>10 Wannen</b>	<b>12 Wannen</b>
Spannung/Phasen/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Leistungsbedarf	W/A	374/2,2	414/2,8	540/3,1	540/3,1	640/3,2
Klimaklasse	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Kondensationstemp.	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Leistung -30°C	W	360	460	615	615	865
<b>Separate Kondensator- Einheit 0-10 m</b>	<b>UM</b>	<b>14 Wannen</b>	<b>16 Wannen</b>	<b>18 Wannen</b>	<b>20 Wannen</b>	
Spannung/Phasen/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Leistungsbedarf	W/A	640/3,2	910/3,5	910/3,5	910/3,5	
Klimaklasse	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	
Kondensationstemp.	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	
Leistung -30°C	W	865	1190	1190	1190	

<b>Separate Kondensator-Einheit 10-20 m</b>	<b>UM</b>	<b>4 Wannen</b>	<b>6 Wannen</b>	<b>8 Wannen</b>	<b>10 Wannen</b>	<b>12 Wannen</b>
Spannung/Phasen/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Leistungsbedarf	W/A	374/2,2	414/2,8	540/3,1	540/3,1	640/3,2
Klimaklasse	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Kondensationstemp.	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Leistung -30°C	°W	360	460	615	615	865
<b>Separate Kondensator-Einheit 10-20 m</b>	<b>UM</b>	<b>14 Wannen</b>	<b>16 Wannen</b>	<b>18 Wannen</b>	<b>20 Wannen</b>	
Spannung/Phasen/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Leistungsbedarf	W/A	640/3,2	910/3,5	910/3,5	910/3,5	
Klimaklasse	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	
Kondensationstemp.	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	
Leistung -30°C	°W	865	1190	1190	1190	



#### HINWEIS:

Eine einzelne externe Kondensatoreinheit kann maximal 20 Wannen oder 4 Module kühlen. Für größere Theken können 2 Kondensatoreinheiten, auf die die thermische Last verteilt wird, eingesetzt werden.

## 2 INSTALLATION

### 2.1 TRANSPORT

Am Unterbau der Theke werden zwei Holzlatten in Längsrichtung befestigt.

Üblicherweise wird die Theke per Bodentransport geliefert.

Die normale Verpackung ist eine Polyethylenfolie, aber auf Wunsch können auch andere Verpackungen verwendet werden.

### 2.2 HEBEN UND BEWEGEN

Die Theke wird mit einem Gabelstapler auf das Transportmittel gehoben (Abb. 5).

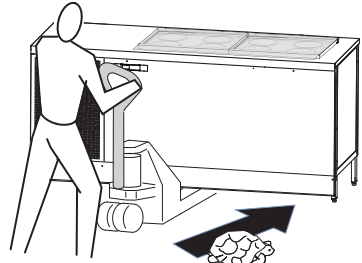


#### ACHTUNG!

Die Gabeln des Gabelstaplers müssen mindestens 1m/3,2 Fuß messen.

Setzen Sie die Vitrine so auf die Gabeln, dass der Schwerpunkt in der Mitte der Auflagefläche zu stehen kommt.

Abb.5



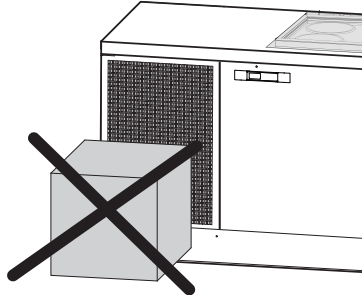
Nachdem die Theke abgesetzt wurde, entfernen Sie die Verpackung sofort und prüfen Sie, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist.



#### HINWEIS!

Eventuelle Schäden müssen sofort dem Spediteur angezeigt werden. Ist die Vitrine beschädigt, kann sie dennoch nicht ohne entsprechende Ankündigung oder schriftliche Genehmigung an den Hersteller zurück gesendet werden.

Abb.6

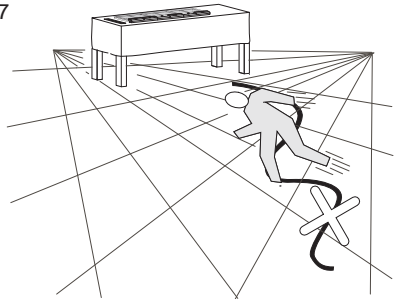


### 2.3 AUFSTELLEN

Bevor Sie die Vitrine aufstellen, müssen Sie folgendes beachten:

- Die gesamte Schutzverpackung muss von der Theke entfernt werden.
- Die Theke muss an einem trockenen und staubfreien Ort aufgestellt werden.
- Um die Theke herum muss genügend Raum für den Bediener (zur Verrichtung aller notwendigen Handgriffe), für den Kunden (wenn vorgesehen) und für die ordentlichen Wartungsarbeiten einkalkuliert werden.
- Bei den Versionen mit eingebautem Kondensator muss im Bereich der Belüftungsgitter ein Freiraum

Abb.7



von mindestens 50 cm für die Kühlluftversorgung gelassen werden (Abb.6).

- Wird das Gerät in der Mitte des Raumes platziert, dann muss das Stromkabel in den Boden eingelassen oder von oben zugeführt werden (Abb.7).

Stellen Sie die Theke am festgelegten Ort auf, beachten Sie aber, dass genügend Raum vorhanden sein muss, um die Holzlatten zu entfernen, bevor Sie das Gerät am endgültigen Ort aufstellen.

Bei der Aufstellung ist darauf zu achten, dass die Theke perfekt eben ausgerichtet ist.

Bei der Installation ist außerdem sicherzustellen, dass:

- eine ausreichende Belüftung um die Vitrine herum gewährleistet ist, jedoch kein Durchzug besteht;
- sich die Vitrine nicht in der Nähe von Wärmequellen befindet;
- sie nicht der Einwirkung direkter Sonnenstrahlen ausgesetzt ist (Abb.8);
- die Gitter zur Versorgung des Kondensators mit Kühlluft nicht verstopft sind;
- die eventuelle Klimaanlage oder das eventuelle Heizgerät des Raumes nicht direkt auf die Vitrine ausgerichtet ist.

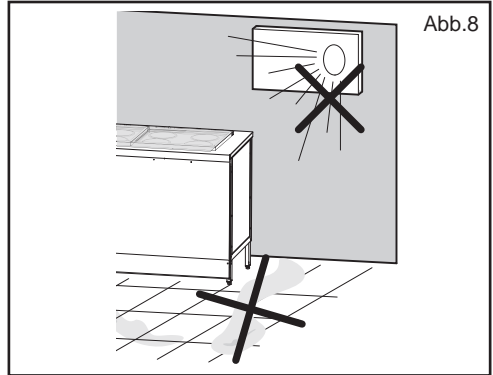


Abb.8



#### HINWEIS!

**Oben aufgeführte Anweisungen müssen unbedingt eingehalten werden, damit eventuelle Fehlfunktionen vermieden werden, die nicht von der Garantie abgedeckt sind.**

## 2.4 UMWELTSPEZIFIKATIONEN



#### ACHTUNG!

Die Vitrine kann bei einer maximalen Raumtemperatur von 32°C und relativer Luftfeuchtigkeit von 65% betrieben werden, vorausgesetzt das Gerät wird regelmäßig gewartet.

## 2.5 MONTAGE DER STELLFÜSSE



#### ACHTUNG QUETSCHGEFAHR!

Dieser Arbeitsschritt erfordert den Einsatz von 2/3 Personen.

Schrauben Sie bei angehobenem Korpus (B) mit Hilfe eines Steckschlüssels (Abb.9) die Schrauben aus und nehmen Sie die Holzquerstreben ab.



#### ACHTUNG!

Hierbei ist äußerste Vorsicht geboten, demnach sollten zur Sicherheit Stützelemente untergesetzt werden.

Montieren Sie die Stellfüße mit der Kontermutter und schrauben Sie sie etwa zur Hälfte ein (später werden sie eingestellt und dann festgestellt).

Setzen Sie den Korpus (Abb. 10 Pos. B) in seinen definitiven Sitz ein.

Regulieren Sie die Stellfüße so, dass der Korpus (B) auf die korrekte, eben ausgerichtete Höhe gebracht wird.

Ist dieser eben ausgerichtet, schrauben Sie die Füße mit Hilfe der Kontermuttern fest.

Bei den zusammenzufügenden Theken ist deren Montage abzuwarten.

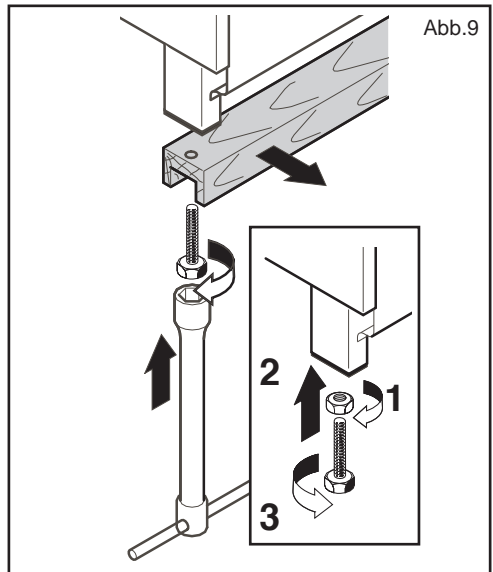


Abb.9

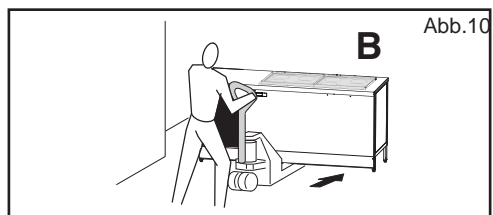


Abb.10

**HINWEIS!**

Unter dieser Bedingung muß das Nivellieren erst nach der Montage der ganzen Linie durchgeführt werden.

Mit der Bartheke wird auch ein Kanalisierungskit mit 4 Doppel- asymmetrischegeschwinde Stiften und acht Geschwindebuchsen mit sechseckige. Dieses Kit ist gemäß den nachstehenden Anweisungen verwendet werden.

Abb.11

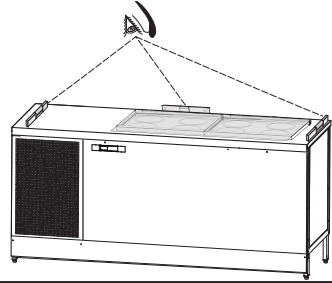
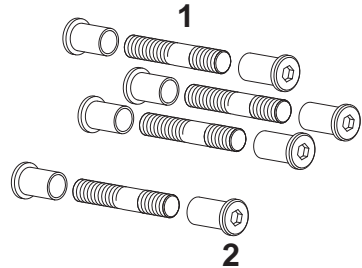


Abb.12

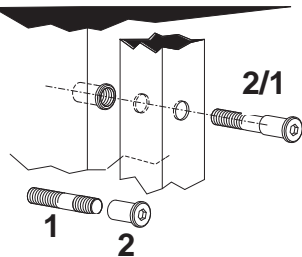
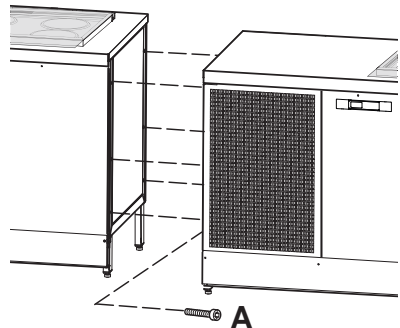


## 2.6 VERBINDUNG ZWISCHEN THEKEN MIT WANNE

Für diesen Verbindungstyp werden die vier Gewindestifte (1) und vier Gewindebuchsen (2), die auf die Stifte (2/1) geschraubt werden, benötigt (Abb.13);

- die zwei Theken mit Wanne (A und B) direkt nebeneinander stellen, so dass sich die beiden Seitenflächen berühren (Abb.14);
- wenn sie passend stehen, dann von Innen der rechten Theke (A) die Stifte in die Gewindebuchsen schrauben.

Abb.13

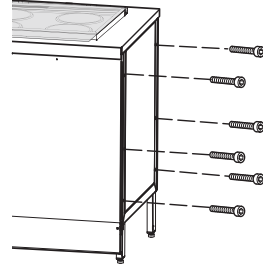
Abb.14 **B**

**HINWEIS!** Nur nachdem man alle Bartheke kanalisiert und nivelliert hat, schrauben Sie alle Bartheken.

## 2.7 BEFESTIGUNG DEKORSEITENTEIL

Mit den mitgelieferten Schrauben das Verzierungspaneel auf der Seite der Bartheke mit Wanne montieren (Abb.16)

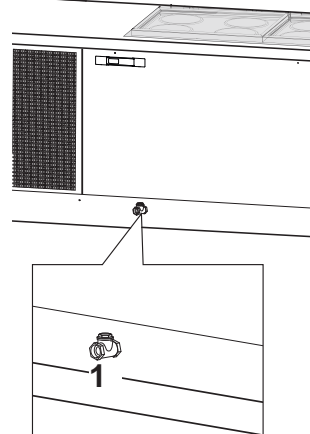
Abb.16



## 2.8 HYDRAULIKANSCHLÜSSE

Die Theke mit Wanne ist für den Anschluss des Tauwasserablaufs mit einem 1/2"-Anschluss und Rückschlagventil vorbereitet.

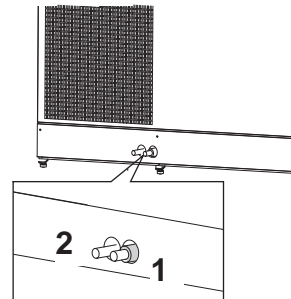
Abb.17



## 2.9 ANSCHLUSS SEPARATE KONDENSATOREINHEIT (WENN VORGESEHEN).

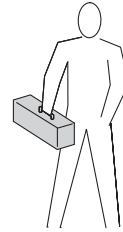
Nur bei den Theken mit separater Kondensatoreinheit sind die Einlauf- und Ablaufrohre anzuschließen. Der Saugschlauch ist leicht erkennbar, da er mit Wärmeschutzstoff verkleidet ist (fig.18 pos.1).

Abb.18



## 2.10 HINWEISE FÜR DIE INSTALLATEURE

A-Wenn die Kondensatoreinheit luftgekühlt ist, muss sie in einem Raum mit guter Belüftung installiert werden. Andernfalls sollte eine wassergekühlte Einheit eingesetzt werden. In diesem Fall muss das Wasser sauber sein, einen Druck zwischen 1 und 10 bar und eine maximale Temperatur von 15 °C aufweisen.



B-Der Ölrücklauf zum Verdichter muss ebenfalls gewährleistet werden. Wenn die Kondensatoreinheit höher als der Verdampfer gelegen ist, wichtig ist einen Siphon jede 2 m/6.4 Höhenunterschied einzubauen.

C-Für Unterschied über 3m/10 Füsse oder Abstände oben 10m/30 Füsse Ölabscheider verwenden. ACHTUNG: Der Ölabscheider einen gewissen Ölmenge haltet auf. In Systemen mit Gas vorgespannte R404a Öl bereits eingegeben wurde, in den anderen während des Ladens des Gases zugegeben wurde.

D-Die Anlage gut reinigen und einen ausreichenden Unterdruck herstellen. Dadurch wird sichergestellt, dass die Menge an Luft und besonders an Feuchtigkeit in der Anlage unter dem zulässigen Grenzwert liegt. Als ausreichender Unterdruck gilt ein Druckwert unter 25 Pa.

E-Nachdem der Unterdruck hergestellt wurde, muss das Gas eingefüllt werden. Die eingefüllte Menge auf dem Typenschild eintragen.

F-Sicherstellen, dass kein Gas aus den Schweißnähten austritt.

Rohrdurchmesser für Motoren Fernbedienung						
ENTFERNUNG	0-10m		10-20m		20-30m	
	Auslaß	Aspirat.	Auslaß	Aspirat.	Auslaß	Aspirat.
Rohrdurchmesser (mm)	6	10	6	10	8	12
Isolierung (mm)	-	13	-	13	-	13



## 2.11 ELEKTROANSCHLUSS

Dieser Arbeitsschritt muss von einem Elektrofachmann ausgeführt werden (gemäß den Normen des Landes).

Den elektrischen Anschluss ausführen, indem man dem Anlagenschema folgt. (Teil 12 "SCHEMEN").

## 2.12 HAUPTSCHALTER DER THEKE (Abb.19 pos. 2)

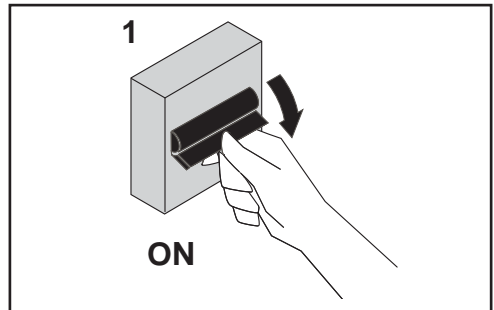
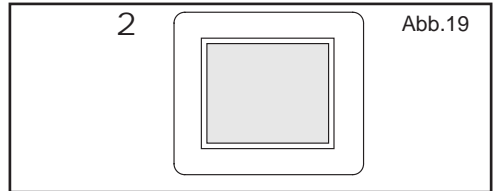
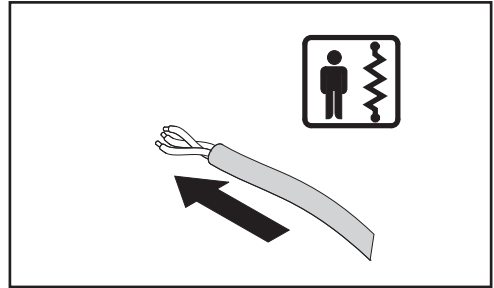
Auf Position „I“ „ON“ ist die Stromzufuhr eingeschaltet (die Theke wird mit Strom versorgt).

Auf "0" "OFF" ist das Gerät ausgeschaltet aber immer noch unter Spannung.



### ACHTUNG!

**Der Trennschalter (Hauptschalter) muss von einem Elektrotechniker entsprechend der geltenden Vorschriften eingebaut werden.**



# 3 BETRIEB

## 3.1 VORABKONTROLLEN



### WARNUNG!

Um diese Einstellung korrekt vorzunehmen, vom **ENERGIEZUSTAND NULL "0"** ausgehen:

**Netzschalter (1) auf "0" "OFF" und alle anderen Schalter auf "0" (OFF).**

## 3.2 START

Alle Schutzhüllen abziehen.

Sicherstellen, dass die Bar-Bartheke gut gesäubert und hygienisch ist (man sehe TEIL 5 "REINIGUNG"). Kontrollieren Sie das es keine Gegenstände (Messer, Tabletten etc..) dass beim Fallen, können viele Schaden an Personen, Gegenstände oder Tiere verursachen.

Setzen Sie den Hauptschalter (1) auf "I" "ON".


Die Anleitung der Bartheke wird beim Drücken des Hauptschalters (Abb.20a pos.2) auf "I" "ON" ausgeführt.

Bei der ersten Inbetriebnahme der Arbeitstische und bei Wetterlageveränderung des Maschinebetriebsraums maß die Temperatur reguliert werden, wie es schon im Abschnitt A erklärt wird.



### HINWEIS:

Ohne Innenbehälter können die Scheiben des Beckens Panorama stark beschlagen.

Um das zu vermeiden, kann die Lüftung des Beckens durch Drücken des Abwärtspeils für 3 Sekunden ausgeschaltet werden 

Bei ausgeschalteter Lüftung kann das Becken gereinigt, das Produkt ein- und ausgeladen werden, usw. ohne dass die Scheiben beschlagen.

**DIE LÜFTUNG MUSS NACH EINSETZEN ALLER INNENBEHÄLTER WIEDER EINGESCHALTET WERDEN!**

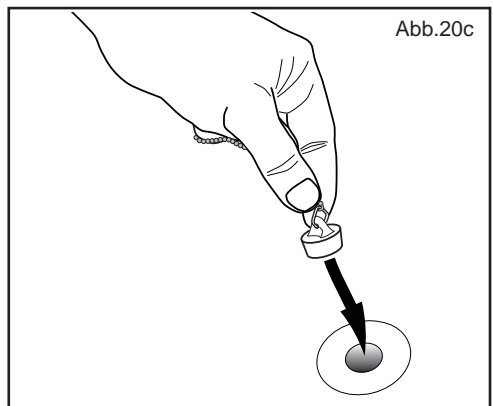
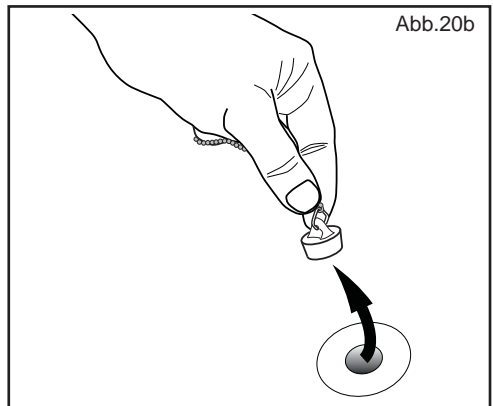
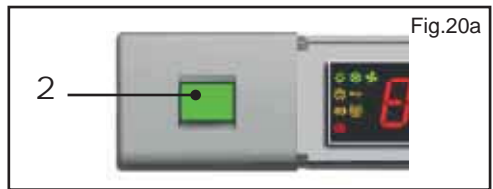
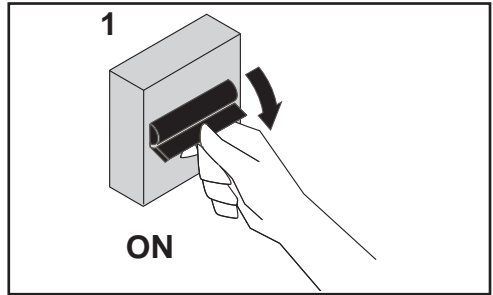
## 3.3 ABTAUEN DER THEKE MIT WANNE

Die Theke mit Wanne verfügt über kein automatisches Abtauen, der Abtauvorgang erfolgt auf manuelle Art. Die Ware muss aus der Zelle entnommen und das Kühlsystem über den ON/OFF-Schalter (Pos. 2) unterbrochen werden.



### WARNUNG!

Mit Ausnahme der Glykolmodelle muss der Stöpsel des Wannenbodens entfernt werden, um den Abfluss des Kondenswassers zu ermöglichen (Abb. 20b). Bei Beendigung des Vorgangs muss der Stöpsel zum Verschließen des Abflusses erneut eingesetzt werden; dadurch wird der Zustrom feuchter Luft



verhindert, die eine schnelle Eisanhäufung verursachen würde (Abb. 20c).

### 3.4 OPTION BT-TN

Wenn die Option BT-TN installiert ist, befindet sich neben der Steuertafel ein Leuchtschalter (Abb.11b Pos.1).

Wenn der Schalter leuchtet, funktioniert die Vitrine als Eisivitrine.

Wenn der Schalter ausgeschaltet ist, funktioniert die Vitrine als Konditoreivitrine.

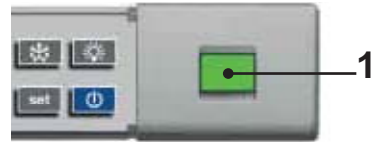
### 3.5 WECHSEL ZWISCHEN EISVITRINE UND KONDITOREIVITRINE

Zum Umschalten der Vitrine in den Modus Eisivitrine (oder Konditoreivitrine) braucht nur der Schalter in die entsprechende Position gestellt werden.

**⚠ ACHTUNG!**  
Nach dem Umschalten muss sich die Vitrine mindestens 30 Minuten stabilisieren, bevor sie verwendet werden kann.

**⚠ ACHTUNG!**  
Wir empfehlen, die Vitrine bei einem Nutzungswechsel zu reinigen.

Abb.20d



## 4 REINIGUNG UND HYGIENE

Vor jeder Reinigung ist die Theke auf den „ENERGIESTATUS NULL „0“ zu setzen: Stellen Sie hierzu den Hauptschalter (1) auf „0“ (OFF) und den Schalter der Theke (2) auf „0“ (OFF).

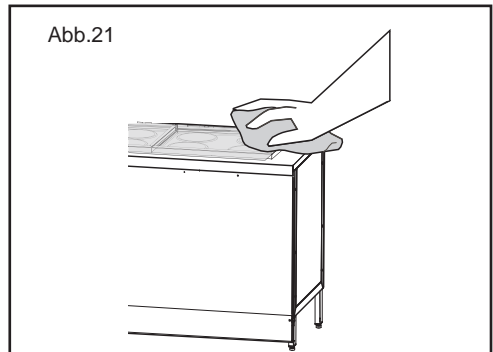
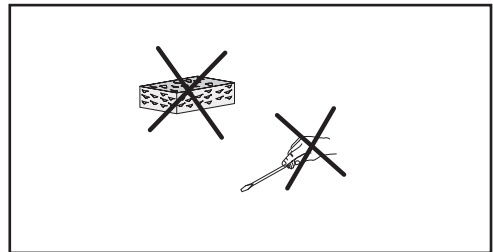
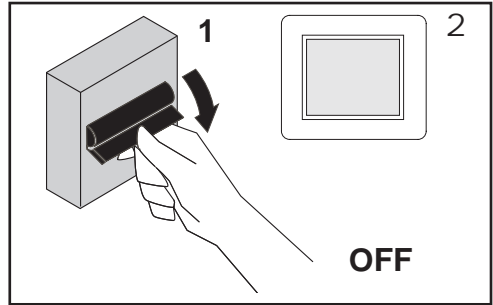
Die Reinigung nicht mit Schmirgelschwämmen oder Werkzeugen durchführen.

### 4.1 WÖCHENTLICHE REINIGUNG (STATISCHE ODER GELÜFTETE SCHÄCHTE)

- reinigen Sie die Theke nicht mit aggressiven chemischen Reinigungsmitteln.
- Wurden Reinigungsmittel oder Seifen, auch neutrale, verwendet, dann muss die Theke gründlich nachgespült werden, bevor wieder Lebensmittel darin ausgestellt werden können.

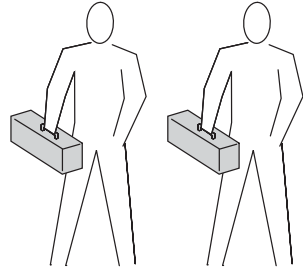
Der Innenbereich der Zelle muss nach den gleichen Kriterien gereinigt werden, wie der Außenbereich (Abb.22).

- Entfernen Sie die Produkten aus der Zelle.
- Unverbinden Sie die elektrische Stromung.
- Reinigen Sie die Innerseite der Bartheke mit einem Schwamm oder einem feuchtenden Tuch, und benutzen Sie laues Wasswe ohne Waschmittels
- Gebrauchen Sie nicht zu viel Wasser.
- Die Reinigung der abgekühlte Zelle ist fertig.



## 5 WARTUNG

Wir empfehlen, die genannten Arbeitsgänge von Fachpersonal ausführen zu lassen.  
In jedem Fall müssen die angegebenen Sicherheitsvorschriften genau befolgt werden.



Vor jeder Reinigung und Wartung ist die Theke auf den „ENERGIESTATUS NULL „0“ zu setzen: Stellen Sie hierzu den Hauptschalter (1) auf „0“ (OFF) und den Schalter der Theke (2) auf „0“ (OFF).  
Vor jedem Wartungseingriff müssen alle verderblichen Lebensmittel aus der Theke entfernt werden (Abb.22).



**ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR! Die Temperatur des Kondensatoraggregats kann 90°C überschreiten.**

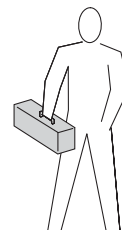
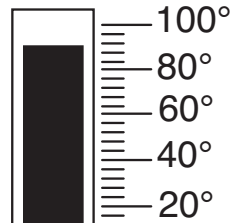
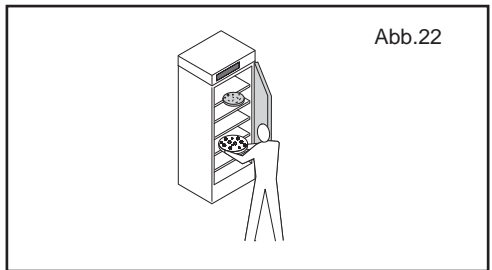
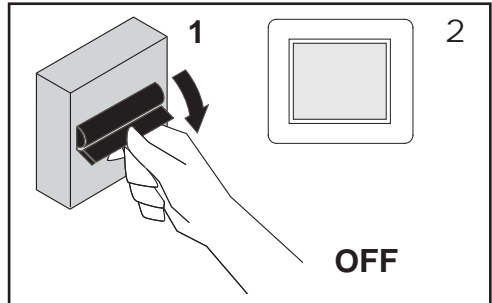
Aus diesem Grund muss man warten bis das Aggregat sich auf Raumtemperatur abgekühlt hat. Dieser TEIL enthält die folgenden TITEL:

### 5.1 KONDENSATORS- REINIGUNG

### 5.2 REINIGUNG DES RÜCKSCHLAGVENTILS

### 5.3 AUSTAUSCH GEBLÄSE DER EINSÄTZE

Nachfolgend wird beschrieben, wie jeder der obengenannten Wartungen ausgeführt wird.  
Für andere Wartungsarbeiten muss man sich an die Kundendienstzentren des Herstellers wenden.  
Benutzen Sie niemals Scheuermittel oder Säuren im Allgemeinen.



## 5.1 REINIGUNG DES KONDENSATORS



**ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!**  
Warten Sie dass die Kondensatorsgruppe die Raumtemperatur erreicht hat.

- Die innere Reinigung des Motorraums, SOLL mittels einem Staubsauger oder einem Pinsel gemacht werden. **BENUTZEN SIE NIE KOMPRIMIERTE LUFT ODER METALLISCHE WERKZEUGE**  
Benutzen Sie kein Wasser oder Dampf.

- Unscharben Sie die Schrauben an den Seiten der kleinen Maske (Vorderseite).

- Putzen Sie die Rippen (Abb.24) mittels einem Pinsel oder einem Staubsauger.

## 5.2 RÜCKSCHLAGVENTILREINIGUNG

Die Bartheke ist mit einer überprüfbareren Rückschlagventil ausgerüstet worden. Diese Rückschlagventil findet sich auf der Ablaufanlage, damit der Rücklauf des Abflusses vermieden werden können.

Um diese Ventil zu erreichen, muß man:

- Nehmen das Brett weg.
- Öffnen die Kontrollestopfen mittels einer Zange (Abb.25).
- Beseitigen den eventuellen Schmutz.
- Schließen sie wieder und spannen den Stopfet. Beachten Sie, daß die Dichtung nicht beschädigt wird.

Abb.23

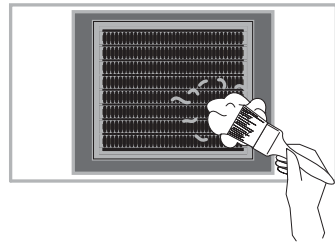


Abb.24

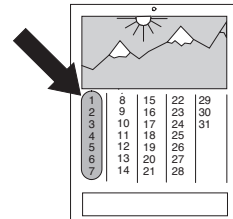
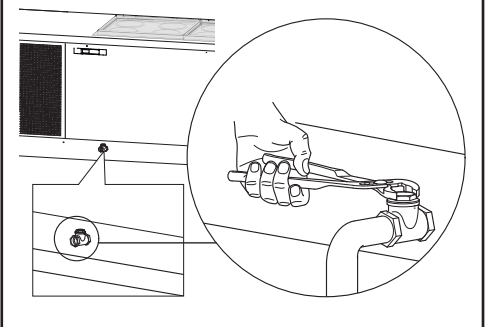


Abb.25



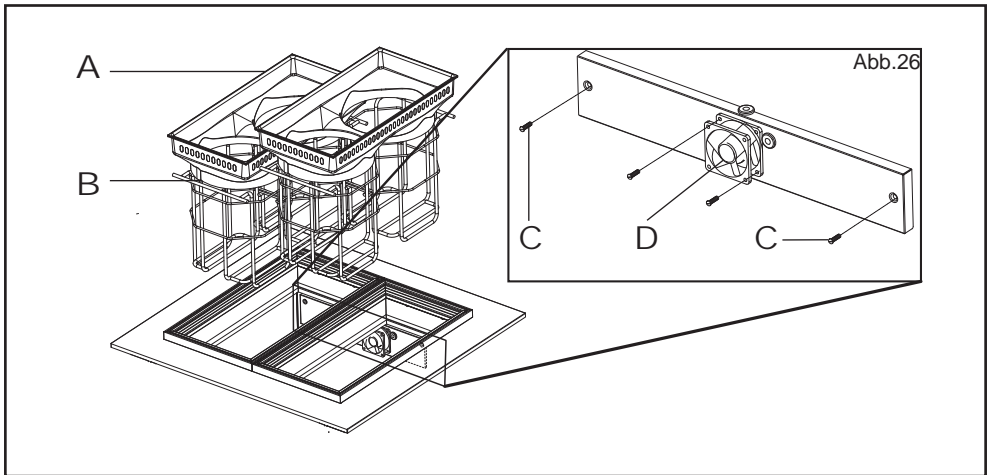
### 5.3 AUSTAUSCH DES LAUFRADS



#### ACHTUNG!

Dieser Vorgang muss von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

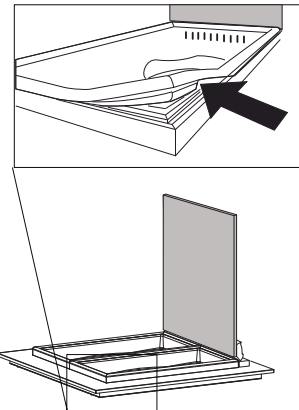
- Entfernen Sie alle Fächer aus Panorama (Abb. 26 Pos. A).
- Entfernen Sie alle Racks (Abb. 26 Pos. B).
- Lösen Sie die Schrauben, mit denen die Lüfterhalterung (Abb. 26 Pos. C) zu sichern.
- Legen Sie die Tür auf der Unterseite des Cockpits Fans Panorama.
- Ersetzen Sie den defekten Lüfter (Abb. 26 pos.D).
- Wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang in umgekehrter Richtung.



### 5.4 AUSTAUSCH VON DICHTUNGEN DES GLASTÜREN

Die Dichtungen (Abb.27) werden bei Druck eingesetzt und kann zum Austausch oder zur Reinigung entfernt / eingefügt werden.

Abb.27



## 5.5 EINSTELLUNG TÜRENSOPPER

Wenn die Tür nicht zum Anschlag geöffnet bleibt, können Sie die Federn in der Stopp-System überprüfen.

- Die Tür (A) bis zum Anschlag öffnen.
- Entfernen (Snap) die Zielabdeckung.

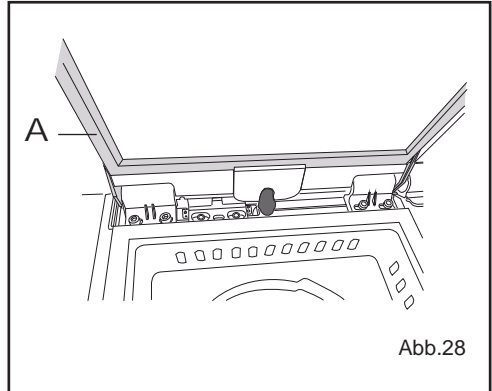


Abb.28

- Einer Metallstab verwenden, die Federkraft durch Drehen der Lochschrauben (C) einzustellen, versuchen Sie dann den Betrieb der Anlage Die die minimalen Aufwand der Federn begrenzen, um die Tür geöffnet zu halten.

- Die Zielabdeckung wiederstellen-



### ACHTUNG

Die Rastfedern nicht überlasten: Sie können Brüche auslösen.

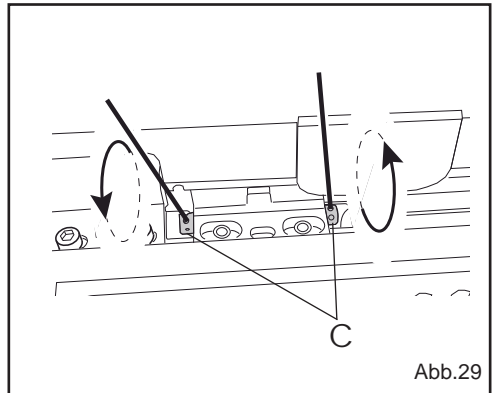


Abb.29



## 6 AUSSERBETRIEBSETZUNG

Belasten Sie mit Ihrem Altgerät bitte nicht die Umwelt, sondern führen Sie es autorisierten Entsorgungsverbänden zum Recycling des Glas- und Metallwerkstoffs.



## SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION.....</b>	<b>67</b>
1 SPECIFICATIONS TECHNIQUES.....	68
1.1 DESCRIPTION DE LA VITRINE.....	68
1.1.2 UNITÉ RÉFRIGÉRANTE.....	68
1.2 IDENTIFICATION.....	68
1.3 NORMES APPLIQUEES.....	68
1.4 DONNÉES TECHNIQUES.....	69
1.5 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	71
<b>2 INSTALLATION.....</b>	<b>73</b>
2.1 TRASPORT.....	73
2.2 LEVAGE ET DEPLACEMENT.....	73
2.3 MISE EN PLACE.....	73
2.4 SPECIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	74
2.5 MONTAGE DES SOCLES.....	74
2.6 RACCORDEMENT DE PANORAMAS À GLACE.....	75
2.7 FIXATION JOUE DE FINITION.....	76
2.8 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE.....	76
2.9 RACCORDEMENT UNITÉ DE CONDENSATION À DISTANCE (SI PRÉVU).....	76
2.10 AVIS AUX INSTALLATEURS.....	77
2.11 BRANCHEMENT ELECTRIQUE.....	78
2.12 INTERRUPTEUR GÉNÉRAL DU PANORAMA.....	78
<b>3 FONCTIONNEMENT.....</b>	<b>79</b>
3.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE CONTROLE.....	79
3.2 MISE EN MARCHE.....	79
3.3 DÉGIVRAGE DU PANORAMA À GLACE.....	79
3.4 OPTION BT-TN.....	80
3.5 COMMUTATION DE VITRINE A GLACES EN VITRINE A PATISSERIES.....	80
<b>4 NETTOYAGE ET HYGIENE.....</b>	<b>81</b>
4.1 NETTOYAGE HEBDOMADAIRE (PUISARDS STATIQUES OU VENTILÉS).....	81
<b>5 ENTRETIEN.....</b>	<b>82</b>
5.1 NETTOYAGE CONDENSATEUR.....	83
5.2 NETTOYAGE DE LA SOUPAPE DE NON RETOUR.....	83
5.3 REMPLACEMENT VENTILATEUR.....	84
5.4 REMPLACEMENT DES JOINTS DE PORTES VITREE.....	84
5.5 MECANISME ARRET DES PORTES.....	85
<b>6 MISE HORS SERVICE.....</b>	<b>86</b>

# INTRODUCTION

## Cher client,

La sécurité de l'utilisateur dépend du bon entretien et du niveau d'efficacité des dispositifs du Panorama. L'objectif du présent manuel est d'expliquer l'utilisation et l'entretien du Panorama. L'utilisateur se doit de respecter les instructions s'y trouvant.

## IMPORTANT

- Les éléments composant ce manuel concernent votre sécurité.
- Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'utilisation non adéquate ou non prévue dans le présent manuel.
- L'appareil n'est pas adapté aux environnements présentant un risque d'explosion.
- Le Panorama doit être installé par un personnel qualifié disposant d'une bonne connaissance des installations de refroidissement et électriques. Il doit être exclusivement utilisé par des personnes formées à cet effet. Elles doivent exclusivement être utilisées par des personnes formées à cet effet.
- Le Panorama est réalisé et conçu de manière à garantir la sécurité de l'utilisateur.
- Utiliser des PIÈCES DÉTACHÉES ORIGINALES. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'utilisation d'autres pièces.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec l'appareil.

## SYMBOLES



Ce symbole indique un danger, il est utilisé chaque fois que la sécurité de l'agent est compromise.



Ce symbole d'avertissement indique qu'il faut prendre des précautions et veut attirer l'attention sur des opérations d'importance vitale pour garantir le bon fonctionnement et la longévité de la machine.

## MANUELS ANNEXES

Outre le manuel d'utilisation et d'entretien, les documents suivants sont fournis :

- manuel d'utilisation et de programmation du contrôle électronique.
- plan éventuel des paramètres (seulement pour les cas qui ne figurent pas dans le manuel du contrôle électronique).

## USO PREVISTO

Le Panorama de Bar a été conçu pour la conservation des aliments (dans les réserves réfrigérées) et pour le service aux clients (sur le plan de travail équipé et sur la piste de bar).

Toute autre utilisation est déconseillée.

## CONVENTIONS

Il se peut que vous rencontriez les abréviations suivantes dans le manuel :

TN	Température Normale (Température de fonctionnement +4°C ÷ +8°C)
BT	Basse Température (Température de fonctionnement -18°C)
NUC	Unité de condensation à distance (moteur extérieur)
UC	Unité de condensation intérieure (moteur intérieur)

# 1 SPECIFICATIONS TECHNIQUES

## 1.1 DESCRIPTION DE LA VITRINE

Les modules du Panorama de bar sont intégrables et canalisables avec les autres modules.

Une ligne SIMPLE ET ORIGINALE au profit d'une SURFACE D'EXPOSITION PLUS GRANDE ET PARFAITEMENT VISIBLE.

Sa structure a été créée pour permettre une meilleure canalisation (fig.1) et continuité du plateau de présentation de sorte à exploiter au mieux tout l'espace disponible.

L'instrument électronique (fig.2) permet de contrôler constamment la température de la partie réfrigérée du Panorama de Bar.

Des loges avec réserve (hauteur de deux carapinas) ou sans réserve (hauteur d'une carapina) dotées de réfrigération ventilée sont disponibles

Des loges avec réfrigération à glycol sont en outre disponibles.

Toutes les versions sont compatibles avec la carapina Rotostop (Fig.3 pos.A)..

### 1.1.2 UNITÉ RÉFRIGÉRANTE

L'unité réfrigérante se compose d'un compresseur hermétique doté d'un condenseur à air avec un ou deux ventilateurs de refroidissement hélicoïdaux. Des modèles équipés d'un condenseur à eau ou à air/eau sont également disponibles.

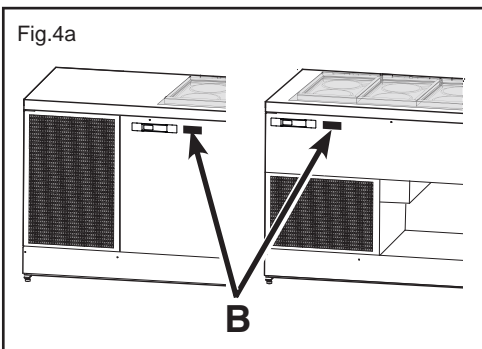
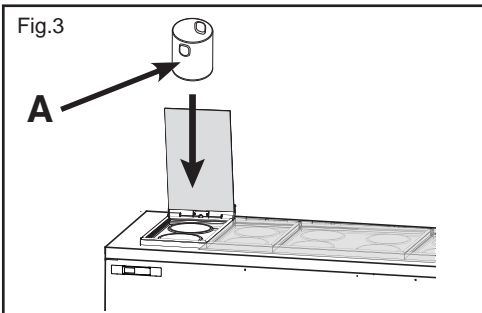
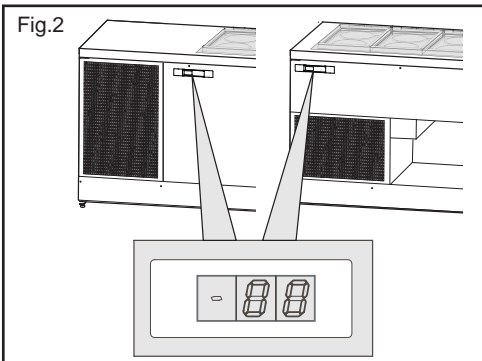
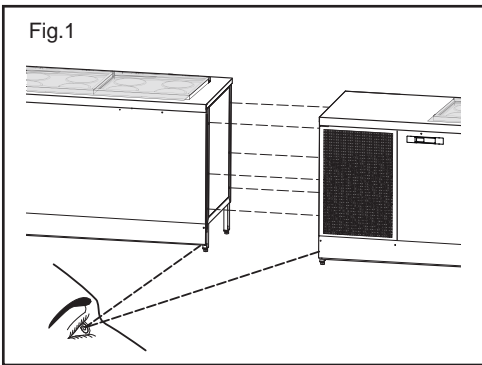
## 1.2 IDENTIFICATION

Pour toute communication avec le fabricant ou avec les centres d'assistance, toujours indiquer le NUMERO DE SERIE de la machine (fig.4a, pos.B).

## 1.3 NORMES APPLIQUEES

La vitrine respecte les normes suivantes :

- 2006/95/EC (Directive basse tension)
- 97/23/EC (Les équipements sous pression)
- 2004/108/EC (Compatibilité électromagnétique)



## 1.4 DONNÉES TECHNIQUES

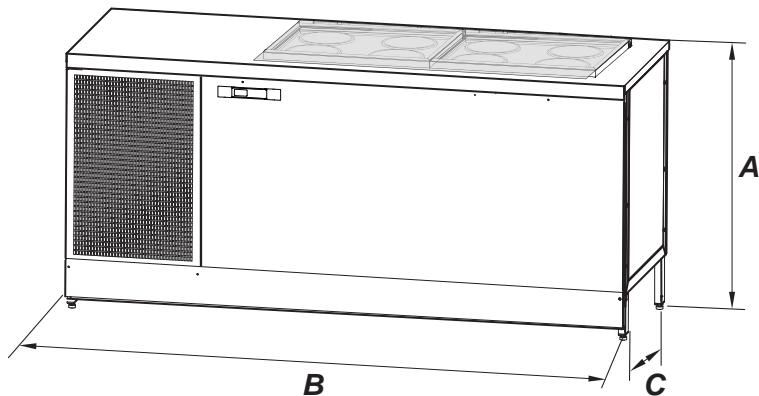
Pour l'encombrement et le poids, consulter le TABLEAU 2 ainsi que la Fig.4b.



### REMARQUE:

Les valeurs indiquées dans le tableau ne tiennent pas compte d'éventuels emballages spécialement demandés par le client

Fig.4b



Tipo		Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.
	Mesures	750	1000	1250	1500	1750	2000
<b>A</b>	(mm)	951	951	951	951	951	951
<b>B</b>	(mm)	750	1000	1250	1500	1750	2000
<b>C</b>	(mm)	728	728	728	728	728	728
<b>Poids</b>	kg	45	60	75	90	105	120
n. bacs à glaces sans réserve UC		4	6	8	10	12	14
Volume réfrigéré	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	30/1,1	45/1,6	60/2,1	76/2,7	91/3,2	106/3,8
n. bacs à glaces sans réserve NUC		4	6	8	10	12	14
Volume réfrigéré	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	30/1,1	45/1,6	60/2,1	76/2,7	91/3,2	106/3,8
n. bacs à glaces avec réserve UC		--	4	6	8	10	12
Volume réfrigéré	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	--	60/2,1	91/3,2	121/4,3	152/5,4	182/6,4
n. bacs à glaces avec réserveNUC		4	6	8	10	12	14
Volume réfrigéré	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	60/2,1	91/3,2	121/4,3	152/5,4	182/6,4	212/7,5

Tipo		Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.
	Mesures	2250	2500	2750	3000	3250	3500	3750	4000
<b>A</b>	<b>(mm)</b>	951	951	951	951	951	951	951	951
<b>B</b>	<b>(mm)</b>	2250	2500	2750	3000	3250	3500	3750	4000
<b>C</b>	<b>(mm)</b>	728	728	728	728	728	728	728	728
<b>Poids</b>	<b>kg</b>	135	150	165	180	195	210	225	240
n. bacs à glaces sans réserve UC		16	18	20	22	24	26	28	30
Volume réfrigéré	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	121/4,3	136/4,8	152/5,4	167/5,9	182/6,4	198/7,0	212/7,5	228/8,0
n. bacs à glaces sans réserve NUC		16	18	20	22	24	26	28	30
Volume réfrigéré	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	121/4,3	136/4,8	152/5,4	167/5,9	182/6,4	198/7,0	212/7,5	228/8,0
n. bacs à glaces avec réserve UC		14	16	18	20	22	24	26	28
Volume réfrigéré	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	212/7,5	243/8,6	273/9,7	304/10,7	334/11,8	365/12,8	395/13,9	426/15,0
n. bacs à glaces avec réserve NUC		16	18	20	22	24	26	28	30
Volume réfrigéré	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	243/8,6	273/9,7	304/10,7	334/11,8	365/12,8	395/13,9	426/15,0	456/16,1

## 1.5 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

<b>Panorama UC</b>	<b>UM</b>	<b>4 Bacs à glaces</b>	<b>6 Bacs à glaces</b>	<b>8 Bacs à glaces</b>	<b>10 Bacs à glaces</b>	<b>12 Bacs à glaces</b>
Tension/Phases/Fréq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Puissance Abs.	W/A	375/2,2	416/2,8	570/3,2	570/3,2	720/3,5
Classe Climatique	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Température de fonctionnement	°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C
Température de expansion	°C	-30°C	-30°C	-30°C	-30°C	-30°C
Température de condensation	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Rendement -30°C	W	360	460	615	615	865
Poids	kg	45	60	75	90	105
<b>Panorama UC</b>	<b>UM</b>	<b>14 Bacs à glaces</b>	<b>16 Bacs à glaces</b>	<b>18 Bacs à glaces</b>	<b>20 Bacs à glaces</b>	
Tension/Phases/Fréq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Puissance Abs.	W/A	995/4,6	995/4,6	995/4,6	995/4,6	
Classe Climatique	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	
Température de fonctionnement	°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	
Température de expansion	°C	-30°C	-30°C	-30°C	-30°C	
Température de condensation	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	
Rendement -30°C	W	1190	1190	1190	1190	
Poids	kg	120	135	150	165	
<b>Unité de condensation à distance 0-10mt</b>	<b>UM</b>	<b>4 Bacs à glaces</b>	<b>6 Bacs à glaces</b>	<b>8 Bacs à glaces</b>	<b>10 Bacs à glaces</b>	<b>12 Bacs à glaces</b>
Tension/Phases/Fréq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Puissance Abs.	W/A	374/2,2	414/2,8	540/3,1	540/3,1	640/3,2
Classe Climatique	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Température de condensation	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Rendement -30°C	W	360	460	615	615	865
<b>Unité de condensation à distance 0-10mt</b>	<b>UM</b>	<b>14 Bacs à glaces</b>	<b>16 Bacs à glaces</b>	<b>18 Bacs à glaces</b>	<b>20 Bacs à glaces</b>	
Tension/Phases/Fréq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Puissance Abs.	W/A	640/3,2	910/3,5	910/3,5	910/3,5	
Classe Climatique	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	
Température de condensation	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	
Rendement -30°C	W	865	1190	1190	1190	

<b>Unité de condensation à distance 10-20mt</b>	<b>UM</b>	<b>4 Bacs à glaces</b>	<b>6 Bacs à glaces</b>	<b>8 Bacs à glaces</b>	<b>10 Bacs à glaces</b>	<b>12 Bacs à glaces</b>
Tension/Phases/Fréq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Puissance Abs.	W/A	374/2,2	414/2,8	540/3,1	540/3,1	640/3,2
Classe climatique	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Temp. de condensation	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Rendement -30°C	°W	360	460	615	615	865
<b>Unité de condensation à distance 10-20mt</b>	<b>UM</b>	<b>14 Bacs à glaces</b>	<b>16 Bacs à glaces</b>	<b>18 Bacs à glaces</b>	<b>20 Bacs à glaces</b>	
Tension/Phases/Fréq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Puissance Abs.	W/A	640/3,2	910/3,5	910/3,5	910/3,5	
Classe climatique	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	
Temp. de condensation	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	
Rendement -30°C	°W	865	1190	1190	1190	



**REMARQUE :**

Une seule unité de condensation à distance peut réfrigérer jusqu'à 20 trous ou 4 modules. Pour réaliser des présentoirs aux dimensions plus grandes, il est possible d'utiliser 2 unités de condensation, en subdivisant la charge thermique.



## 2 INSTALLATION

### 2.1 TRASPORT

Deux lattes en bois sont fixées à la structure de base dans le sens de la longueur.

Le Panorama est normalement expédié par route.

L'emballage standard se compose d'une couverture en polyéthylène. Des emballages spécifiques peuvent être réalisés sur demande.

### 2.2 LEVAGE ET DEPLACEMENT

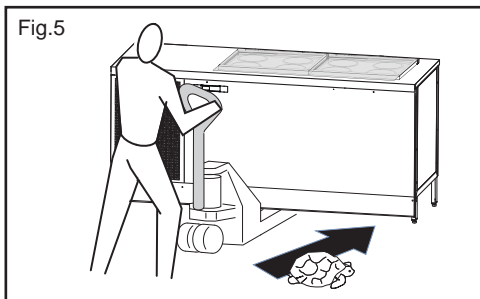
Le Panorama est prélevé du véhicule à l'aide d'un chariot élévateur (fig. 5).



#### ATTENTION!

**La fourche du chariot élévateur doit avoir une longueur minimale de 1 m/3,2 ft.**

**Disposer la vitrine en plaçant son centre de gravité au centre de la zone d'appui des fourches du chariot élévateur.**

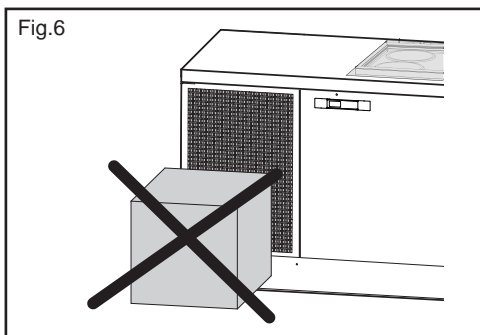


Une fois au sol, il est conseillé de la débarrer entièrement afin de vérifier l'intégrité de la machine et l'absence de dommages dus au transport.



#### REMARQUE!

**Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés au transporteur. La vitrine endommagée ne pourra en aucun cas être retournée au constructeur sans préavis ni autorisation écrite préalable.**



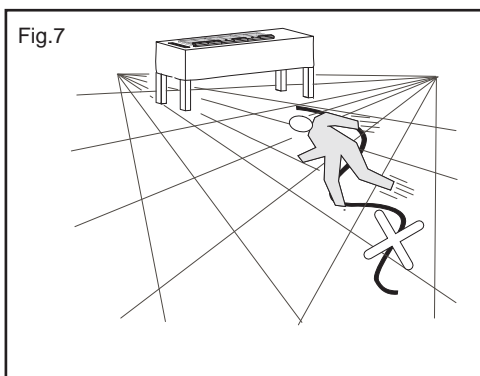
### 2.3 MISE EN PLACE

Avant d'effectuer l'installation, tenir compte des éléments suivants:

- Retirer les emballages de protection du Panorama.
- Placer le Panorama dans un endroit sec et à l'abri de la poussière.
- Autour du Panorama de Bar un espace suffisant doit être prévu pour l'opérateur (dans l'exercice de ses fonctions), pour le client (si prévu) et pour les interventions d'entretien courant.
- Dans les versions avec unité de condensation embarquée, un espace d'au moins 50cm pour le passage de l'air (fig.6) doit être maintenu en correspondance des grilles d'aération.
- Si le produit est positionné au milieu de la pièce, prévoir un conduit, sous le plancher ou aérien, pour le passage du câble d'alimentation (fig.7).

Placer le Panorama dans la zone prévue en veillant à retirer les deux lattes à la base de celui-ci pour la mise en place définitive.

La mise en place doit être effectuée de sorte que le Panorama soit parfaitement de niveau.



Vérifier les éléments suivants :

- l'air doit pouvoir circuler autour du Panorama ;
- le Panorama ne doit pas se trouver à proximité directe des sources d'air chaud ;
- il ne doit pas être exposé aux rayons du soleil (fig.8) ;
- les grilles prévues pour le passage de l'air de refroidissement du condenseur ne doivent pas être obstruées ;
- l'air conditionné ou le chauffage du local ne doivent pas être dirigés vers le Panorama.



**REMARQUE!**

Cette opération doit être réalisée avec beaucoup de soin en veillant à activer les dispositifs de sécurité.

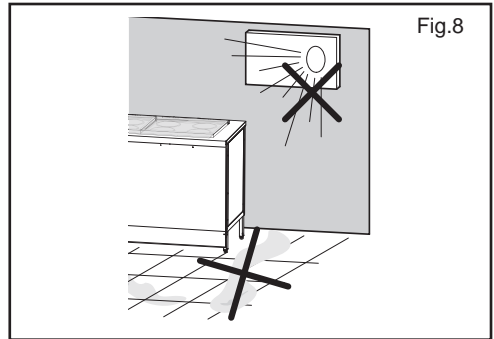


Fig.8

## 2.4 SPECIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES



**ATTENTION!**

La vitrine peut fonctionner à une température ambiante maximale de 32 °C avec une humidité relative de 65 % si l'installation fait l'objet d'un entretien régulier.

## 2.5 MONTAGE DES SOCLES



**DANGER D'ECRASEMENT!**

Opération réalisée par 2/3 personnes.

Pendant que l'élément (B) est soulevé, dévisser les pieds à l'aide d'une clé à tube (fig. 9) et retirer les traverses en bois.



**ATTENTION !**

Il faut activer des systèmes de sécurité pour effectuer cette opération qui nécessite beaucoup de prudence.

Remonter les pieds avec le contre-écrou et ne les visser qu'à moitié (ils seront réglés et serrés lors des phases suivantes).

Placer l'élément (fig. 10 pos. B) à son emplacement définitif.

Agir sur les pieds pour amener l'élément (B) à la bonne hauteur et à l'horizontale.

Une fois à l'horizontale, serrer les contre-écrous des pieds.

Pour les Panoramas à canaliser, attendre l'assemblage.

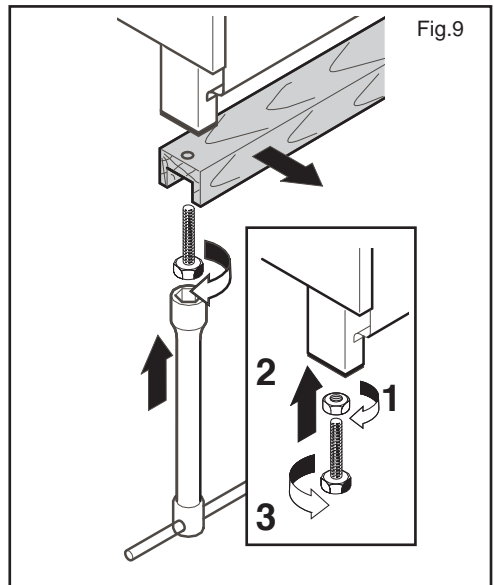


Fig.9

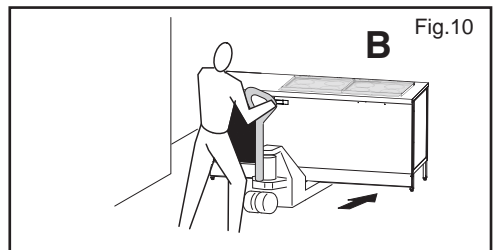


Fig.10

**REMARQUE !**

**Procéder à la mise à niveau de la série de tables uniquement après les avoir toutes assemblées.**

Avec le Panorama on Vous donne en dotation un kit de canalisation qui consiste en 4 grains avec double filetage asymétrique et huit boîtes filetées avec tête hexagonal. Ce kit doit être utilisé selon les instructions ci-dessous.

Fig.11

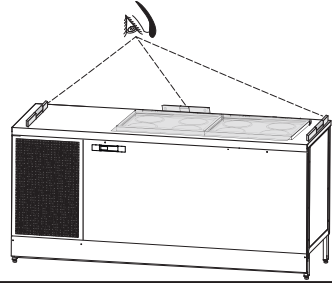
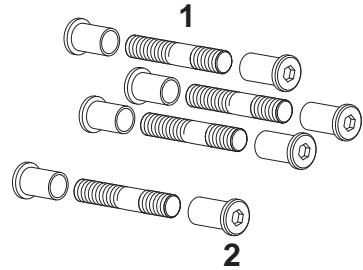


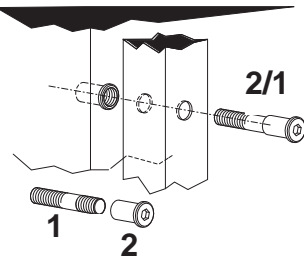
Fig.12

**2.6 RACCORDEMENT DE PanoramaS À GLACE**

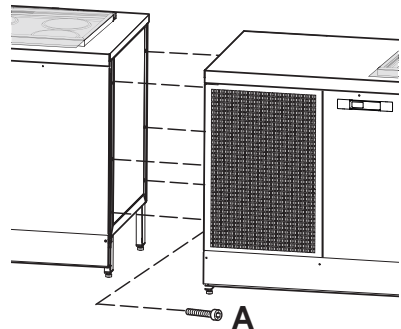
Pour ce type de canalisation, utiliser les quatre vis sans tête filetées (1) et les quatre embouts filetés (2), qui devront être vissés sur les vis sans tête (2/1) (fig.13) ;

- Rapprocher les deux a Panoramas à glaces (A et B) jusqu'à ce qu'elles se touchent (fig. 14) ;
- Lorsque les deux éléments sont en contact, accéder à l'intérieur du Panorama de droite (A) et visser les vis sans tête dans les embouts filetés.

Fig.13



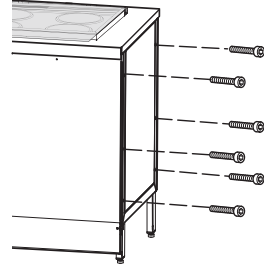
**NOTE! Seulement après avoir canalisé et nivelé tous les Panoramas serrer bien les vis.**

Fig.14 **B**

## 2.7 FIXATION JOUE DE FINITION

À l'aide des vis spéciales fournies, fixer la joue de finition sur le panneau latéral du Panorama à glace (Fig.16).

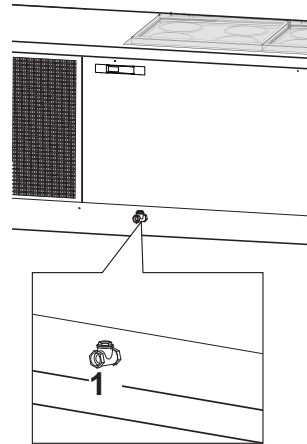
Fig.16



## 2.8 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE

Le bac à glace est équipé pour l'évacuation de l'eau de dégivrage grâce à un tuyau de 1/2" avec clapet anti-retour.

Fig.17

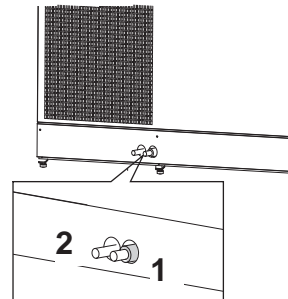


## 2.9 RACCORDEMENT UNITÉ DE CONDENSATION À DISTANCE (SI PRÉVU).

Pour les Panoramas avec unité de condensation à distance, il faut raccorder les tuyaux d'entrée et sortie.

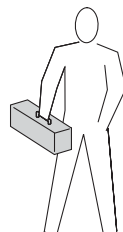
Le tuyau d'aspiration est reconnaissable parce qu'il est revêtu par un isolant thermique. (fig.18 pos.1).

Fig.18



## 2.10 AVIS AUX INSTALLATEURS

A- Si l'unité de condensation est refroidie à l'air, elle doit être installée dans un local bénéficiant d'un bon apport d'air. Le cas échéant, utiliser une unité refroidie à l'eau. Dans ce cas, l'eau doit être propre, sa pression doit être comprise entre 1 et 10 bar et avoir une température maximale de 15 °C.



B- Le retour de l'huile au compresseur doit être garanti. Si l'unité de condensation est située plus haut que l'évaporateur, il faut impérativement prévoir un siphon tout les 2m/6,4Pieds de dénivellation.

C-Pour les écarts de plus de 3m/10Pieds ou pour des distances supérieures 10m/30Pieds utiliser le séparateur d'huile.

ATTENTION: Le séparateur d'huile conserve une certaine quantité d'huile. Dans les systèmes préchargés avec gaz Huile R404a a déjà été entré, l'autre doit être ajoutées lors de la charge de gaz.

D-Nettoyer à fond l'installation et faire le vide. Ceci doit garantir que la quantité d'air et surtout d'humidité dans l'installation soit inférieure à la limite admise. On parle de vide quand la pression est inférieure à 25 Pa.

E-Après avoir fait le vide, introduire le gaz et consigner la quantité introduite dans l'espace de la plaque signalétique prévu à cet effet.

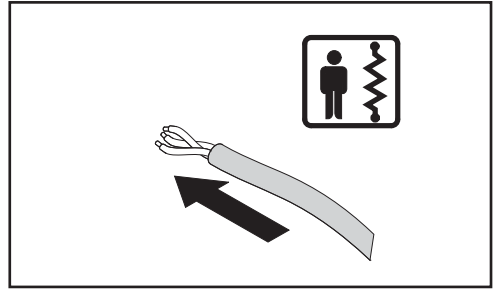
F-S'assurer qu'il n'y a pas de fuites de gaz au niveau des soudures.

Des tuyaux de diamètre pour les moteurs distants						
DISTANCE	0-10m		10-20m		20-30m	
	Refoulement	Aspiration	Refoulement	Aspiration	Refoulement	Aspiration
Tuyaux de diamètre (mm)	6	10	6	10	8	12
Isolement (mm)	-	13	-	13	-	13

## 2.11 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Cette operation doit etre faite par un electricien (selon les nomes du Pays)

Passer au raccordement électrique selon le schéma de l'installation. (Partie 12 "SCHEMAS").



## 2.12 INTERRUPTEUR GÉNÉRAL DU Panorama (Fig.19 pos. 2)

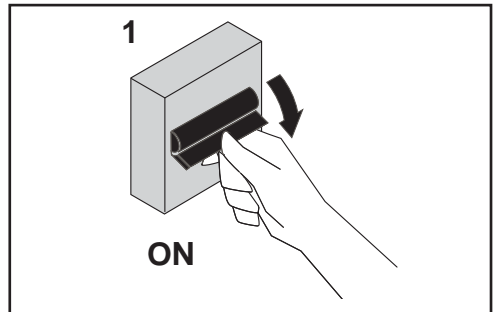
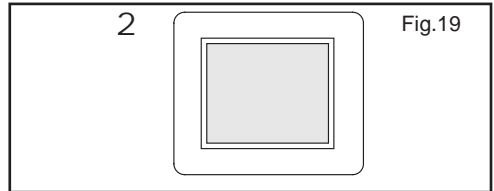
La position "I" "ON" correspond à la mise sous tension (le Panorama est sous tension).

La position "0" "OFF" indique que le Panorama est éteint mais qu'il est toujours sous tension.



### ATTENTION !

**Le sectionneur (interrupteur général) doit être installé par un électricien qualifié conformément aux normes en vigueur.**



## 3 FONCTIONNEMENT

### 3.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE CONTROLE



#### AVERTISSEMENT!

Pour effectuer correctement cette mise au point, partir de l'“ ETAT ENERGETIQUE ZERO “0” ”:

Interrupteur Général (1) sur “0” “OFF” et tous les autres Interrupteurs sur “0” (OFF).

### 3.2 MISE EN MARCHÉ

Enlever toutes les protections.

S'assurer que tous les Panoramas de bar sont parfaitement propres et totalement désinfectés (voir PARTIE 4 “NETTOYAGE”).

Contrôler qu'il n'y ait pas d'objets (couteaux, plateaux, etc.) qui, en tombant, puissent provoquer des dommages à des personnes, choses ou animaux.

Positionner sur “I” “ON” L'interrupteur général (1).

L'allumage du Panorama se fait simplement en positionnant l'interrupteur général (Fig.20a) sur “I” “ON” .


À la première mise en service de l'appareil et en cas de changement des conditions climatiques, il peut s'avérer nécessaire de régler la température du thermostat.

Pour toutes les fonctions du thermostat, se rapporter à la notice en annexe.



#### NOTE!

L'absence de bac dans la cuve Panorama peut provoquer une buée importante sur les vitres.

Pour éviter cela, il est possible d'éteindre la ventilation de la cuve en appuyant sur la flèche vers le bas  pendant 3 secondes. Cette situation permet d'effectuer les opérations de nettoyage de la cuve, le chargement/déchargement du produit exposé, etc. sans provoquer de buée sur les vitres.

**N'OUBLIEZ PAS D'ACTIVER LE VENTILATEUR À NOUVEAU APRÈS AVOIR INSÉRÉ TOUS LES BACS !**

### 3.3 DÉGIVRAGE DU PANORAMA À GLACE

Le Panorama à glace ne dispose pas de dégivrage automatique. Pour éliminer le givre, il faut donc vider le module et arrêter le système de réfrigération à l'aide de l'interrupteur ON/OFF (pos. 2).



#### AVERTISSEMENT

Exception faite pour les versions à glycol, le bouchon de fond de cuve doit être retiré pour permettre l'écoulement de l'eau de condensation (Fig.20b). Au terme de l'opération, le bouchon doit être remis en place pour fermer l'évacuation.

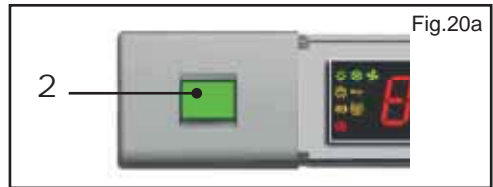
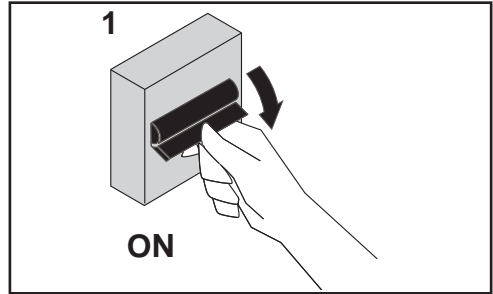


Fig.20a

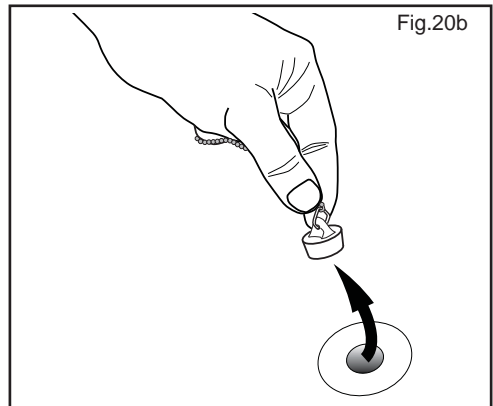


Fig.20b

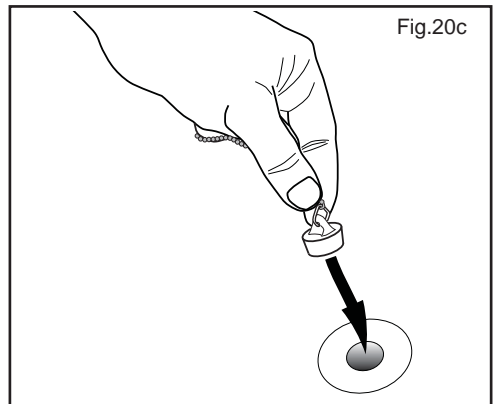


Fig.20c

**Ce, afin d'empêcher l'afflux d'air humide qui entraînerait une accumulation rapide de givre (Fig.20c).**

### 3.4 OPTION BT-TN

En cas d'installation de l'option BT-TN, un interrupteur lumineux est positionné à côté du groupe de commande (fig.11b pos.1).

Quand l'interrupteur est éclairé, la vitrine fonctionnera comme une vitrine à glaces.

Quand l'interrupteur est éteint, la vitrine fonctionnera comme une vitrine à pâtisseries.

### 3.5 COMMUTATION DE VITRINE A GLACES EN VITRINE A PATISSERIES

Pour commuter le mode de fonctionnement en vitrine à glaces (ou à pâtisseries), il suffit de positionner l'interrupteur sur la position voulue.



#### **ATTENTION !**

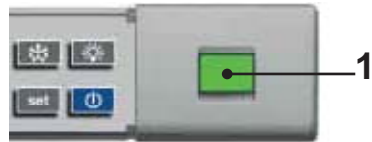
**Après la commutation, il est recommandé de laisser la vitrine se stabiliser pendant au moins 30 minutes avant de la mettre en service.**



#### **ATTENTION !**

**Il est conseillé de procéder au nettoyage de la vitrine lors de tout changement du mode de fonctionnement.**

Fig.20d





## 4 NETTOYAGE ET HYGIENE

Avant toute opération de nettoyage, amener le Panorama sur "ETAT DU COURANT ZERO "0" : Interrupteur Général (1) sur "0" (OFF) et interrupteur du Panorama (2) sur "0" (OFF).

Ne pas effectuer le nettoyage avec instruments ou éponges abrasives.

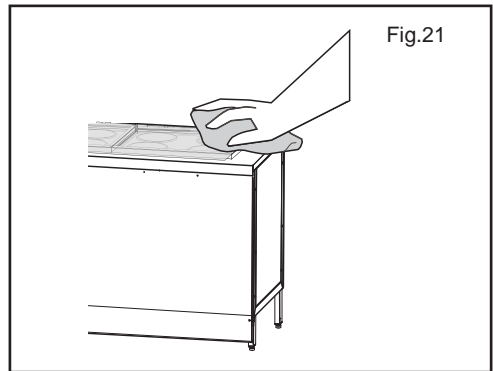
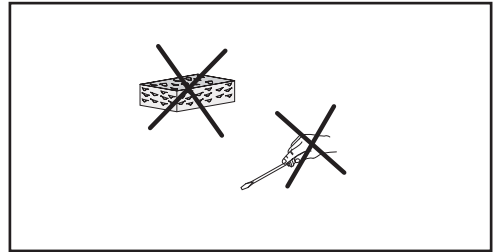
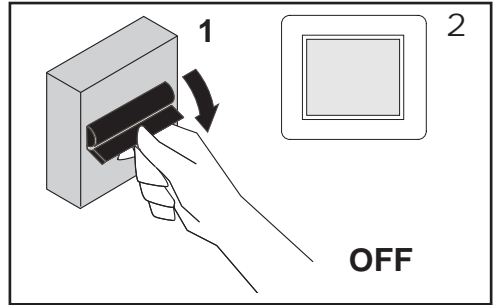
### 4.1 NETTOYAGE HEBDOMADAIRE (PUISARDS STATIQUES OU VENTILÉS)

- Procéder au nettoyage et à l'hygiène du Panorama en évitant l'emploi de détergents chimiques agressifs.

- En cas d'utilisation de détergents ou de savons, même neutres, rincer soigneusement avant d'exposer les aliments.

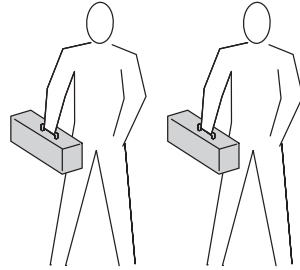
Suivre la même procédure pour nettoyer tant l'intérieur que l'extérieur du module (Fig.22).

- Enlever tous les produits de la cellule.
- Debrancher la connexion électrique.
- Nettoyer l'intérieur du Panorama avec une éponge ou un drap humide, utilisant de l'eau tiède et sans détersifs.
- Ne pas utiliser trop d'eau.
- Le nettoyage de la cellule réfrigérée est ainsi terminé.



## 5 ENTRETIEN

Nous conseillons de faire exécuter les opérations indiquées par un personnel spécialisé.  
Dans tous les cas de figure, suivre scrupuleusement les consignes de sécurité.



Avant l'ENTRETIEN, porter le Panorama à l' "ÉTAT ÉNERGETIQUE ZÉRO" "0": Interrupteur Général (1) sur "0" "OFF" l'interrupteur banco (2) (4) (11) sur "0" (OFF).

Avant toute intervention d'entretien, il faut retirer les aliments qui peuvent se détériorer (fig.22).

 **ATTENTION DANGER DE BRULURE! L température du groupe condensateur peut dépasser les 90°C et les réacteurs peuvent atteindre les 60°C.**

Pour cette raison, attendre que le groupe soit arrivé à température ambiante.

Cette PARTIE comprend les TITRES suivants:

### 5.1 NETTOYAGE CONDENSATEUR

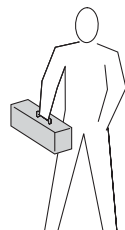
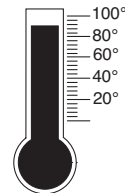
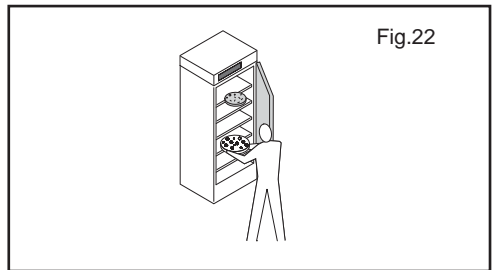
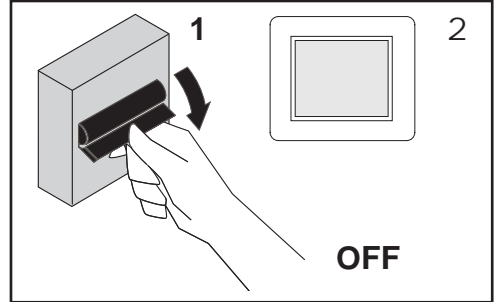
### 5.2 NETTOYAGE DU CLAPET ANTI-RETOUR

### 5.3 REMPLACEMENT DU VENTILATEUR DES BACS

Ci-après, nous décrivons comme agir pour chacun des entretiens susmentionnés.

Pour les autres entretiens, s'adresser aux Centres d'Assistance du Constructeur.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou acides.



## 5.1 NETTOYAGE CONDENSATEUR



### ATTENTION DANGER DE BRULURE!

Attendre que le groupe condensateur soit arrivé à la température.

- Le nettoyage dans la pièce du moteur, DOIT ETRE, faite avec un pinceau ou un aspirateur. N'UTILISEZ JAMAIS de l'air comprimée ou des instruments métalliques. N'utilisez pas de l'eau ou de la vapeur.

- Dévisser les vis aux cotés du petit masque (partie antérieure).

- Nettoyer les petites ailettes (Fig.23) avec un pinceau ou un aspirateur.

## 5.2 NETTOYAGE DE LA SOUPEPE DE NON RETOUR

Le Panorama a été doué d'éventoir de non retour inspectionable sur le décharge pour éviter problèmes de retour des décharges.

Pour y accéder il faudra:

- Enlever le plancher.

- Avec une pince ouvrir le bouton d'inspection (fig.25).

- Enlever éventuelles salissures qu'il peut y être déposées.

- La refermer en serrant le bouton et faisant attention à ne pas endomm la garniture.

Fig.23

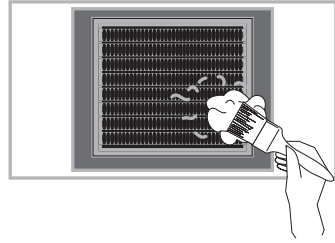


Fig.24

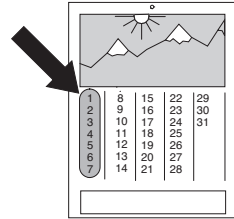
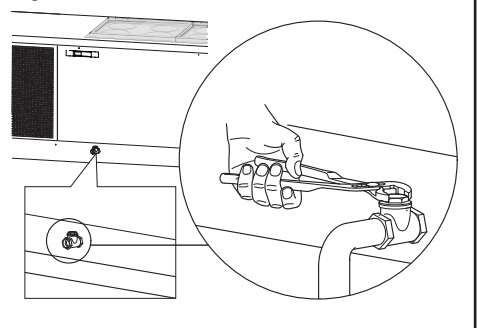


Fig.25



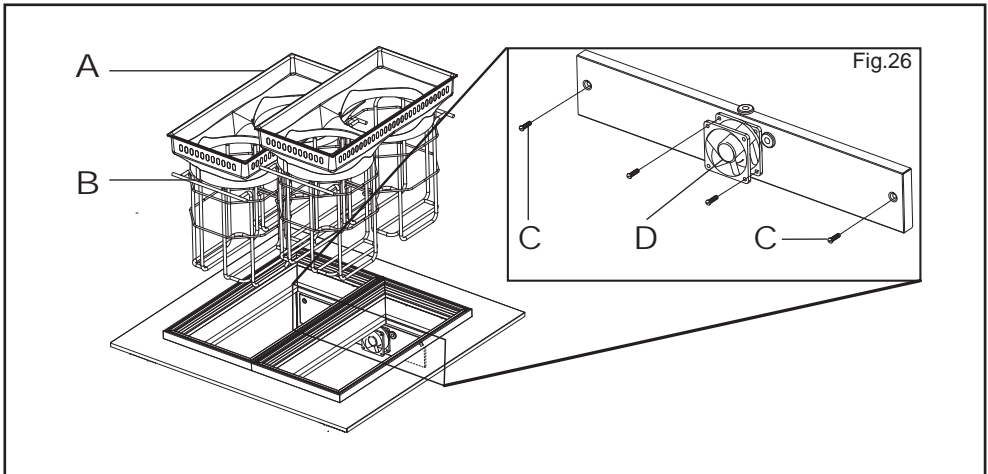
### 5.3 REMPLACEMENT VENTILATEUR



#### ATTENTION!

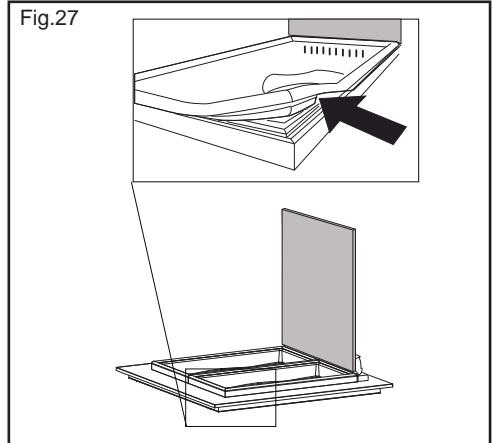
Cette operation devra être effectuée par le personnel technique qualifié et autorisé.

- Retirez tous les bacs du Panorama (fig.26 pos.A).
- Retirez tous les supports (fig. 26 pos.B).
- Desserrer les vis qui fixent les ventilateurs de la porte (fig.26 POS.c).
- Mettre les ventilateurs de la fond du Panorama.
- Remplacer le/les ventilateurs défectueux (fig.26 pos.D).
- Répétez la procédure ci-dessus en sens inverse.



### 5.4 REMPLACEMENT DES JOINTS DE PORTES VITRE

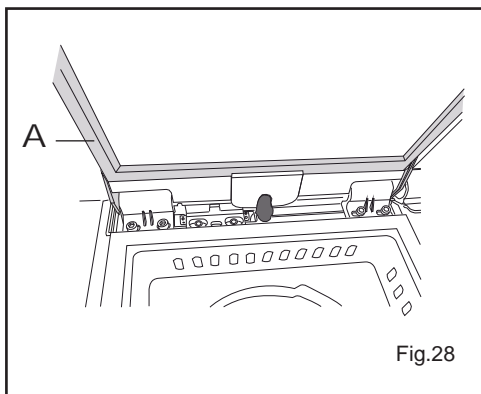
Les joints d'étanchéité (fig.27) sont insérés à pression et peuvent être extraits / réinsérés pour le remplacement ou pour le nettoyage.



## 5.5 MECANISME ARRET DES PORTES

Si la portière ne reste pas ouverte , vous pouvez ajuster les ressorts du système d'arrêt .

- Ouvrir la porte ( A ) jusqu'à ce qu'elle s'arrête
- Retirer (à échelon) le couvercle de finition



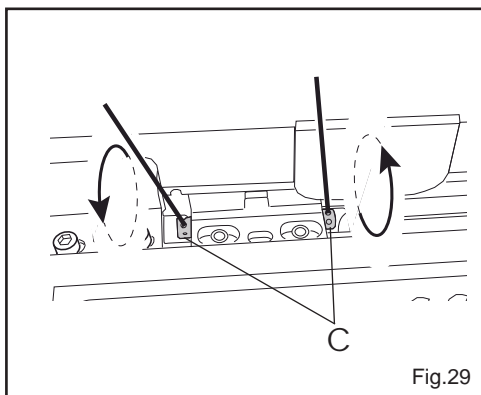
· Utilisez une baguette métallique pour régler la tension du ressort en tournant les vis perforées , puis essayez le fonctionnement de la porte . Limiter l'effort des ressorts au strict minimum pour maintenir la porte ouverte .

- Restaurer le couvercle de finition



### ATTENTION:

**Ne pas surcharger les ressorts d'arrêt : il est possible de déclencher des ruptures .**



## 6 MISE HORS SERVICE

A la fin du cycle de vie de la vitrine, ne pas la mettre au rebut n'importe où, s'adresser à des sociétés spécialisées dans la récupération de matériaux métalliques et de verres.



## SUMARIO

<b>INTRODUCCION.....</b>	<b>88</b>
1 DATOS TECNICOS.....	89
1.1 DESCRIPCION DE LA VITRINA.....	89
1.1.2 UNIDAD REFRIGERANTE .....	89
1.2 IDENTIFICACION .....	89
1.3 NORMAS APLICADAS .....	89
1.4 DATOS TECNICOS.....	90
1.5 CARACTERISTICAS TECNICAS .....	92
<b>2 INSTALACION.....</b>	<b>94</b>
2.1 TRANSPORTE.....	94
2.2 DESCARGA Y DESPLAZAMIENTO .....	94
2.3 EMPLAZAMIENTO .....	94
2.4 ESPECIFICACIONES AMBIENTALES .....	95
2.5 MONTAJE PIES DE SOSTEN .....	95
2.6 CANALIZACIÓN ENTRE PANORAMAES CUBAS.....	96
2.7 FIJACIÓN COSTADO ESTÉTICO .....	97
2.8 CONEXIONES HIDRÁULICAS.....	97
2.9 CONEXIÓN UNIDAD CONDENSADORA REMOTA (SI ESTÁ PREVISTO).....	97
2.10 ALGUNAS ADVERTENCIAS PARA LOS INSTALADORES .....	98
2.11 CONEXION ELÉCTRICA.....	99
2.12 INTERRUPTOR GENERAL DEL PANORAMA (FIG. 19 POS. 2).....	99
<b>3 EJERCICIO.....</b>	<b>100</b>
3.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE CONTROL .....	100
3.2 EJERCICIO.....	100
3.3 DESCONGELACIÓN PANORAMA CUBAS.....	100
3.4 OPCIÓN BT-TN.....	101
3.5 CONMUTACIÓN VITRINA DE HELADOS -PASTELERÍA.....	101
<b>4 LIMPIEZA E HIGIENE .....</b>	<b>102</b>
4.1 LIMPIEZA SEMANAL (BASES REFRIGERANTES ESTÁTICAS O VENTILADAS).....	102
<b>5 MANTENIMIENTO.....</b>	<b>103</b>
5.1 LIMPIEZA CONDENSADOR.....	104
5.2 LIMPIEZA DE LA VALVULA SIN REGRESO .....	104
5.3 SUSTITUCION VENTILADOR CARAPINE .....	105
5.4 SUSTITUCIÓN DE ARANDELAS DE PUERTAS DE CRISTAL.....	105
5.5 REGULACIÓN DISPOSITIVO PARADA PUERTAS .....	106
<b>6 PUESTA FUERA DE SERVICIO .....</b>	<b>107</b>

# INTRODUCCION

## Estimado cliente,

Para la seguridad del operador, los dispositivos del Panorama deben mantenerse en constante eficiencia. Este manual tiene por objetivo ilustrar sobre el uso y el mantenimiento del Panorama, teniendo el operador el deber y la responsabilidad de respetarlo.

## ¡ATENCIÓN!

- Todo lo descrito en este manual llama a vuestra seguridad.
- El constructor declina cualquier responsabilidad por un uso no previsto o no contemplado en el presente manual.
- El aparato NO está proyectado para ser instalado en una atmósfera con riesgo de explosiones.
- El Panorama deberá instalarse por personal técnico, especializado, con buena competencia en equipos de refrigeración y eléctricos, y además deberá ser utilizado por personal idóneo y entrenado.
- El Panorama se ha realizado y proyectado con los debidos dispositivos para garantizar la seguridad y la salud del usuario.
- Se recomienda el empleo de RECAMBIOS ORIGINALES, se declina cualquier responsabilidad.
- El aparato no ha sido proyectado para ser utilizado por personas (o niños) con limitadas capacidades mentales, físicas o sensoriales o carentes de experiencia o conocimiento, excepto que una persona responsable de su seguridad los supervise o los instruya sobre el uso del aparato.
- Los niños deben ser vigilados para garantizar que no jueguen con el aparato.

## SIMBOLOGIA!



Este símbolo indica peligro y deberá ser utilizado todas las veces que esté comprometida la seguridad del operador.



Este símbolo indica cautela y quiere llamar la atención sobre operaciones de vital importancia para un funcionamiento correcto y duradero de la máquina.

## MANUALI ALLEGATI

In allegato al manuale di uso manutenzione, vengono consegnati i seguenti documenti:

- manual de uso y programación del control electrónico.
- eventual mapa parámetros (sólo para los casos no previstos en el manual de control electrónico).

## USO PREVISTO

El Panorama Bar ha sido proyectado para conservar los alimentos (en los compartimientos refrigerados) y para el servicio a los clientes (sobre la superficie de trabajo y en la barra)  
Cualquier otro uso queda absolutamente desaconsejado.

## CONVENCIONES

En el manual podrían aparecer las siguientes abreviaciones:

TN	Temperatura Normal (Temperatura de funcionamiento +4°C ÷ +8°C)
BT	Baja Temperatura (Temperatura de funcionamiento -18°C)
NUC	Unidad Remota Condensadora (motor externo)
UC	Unidad condensadora Interna (motor interno)



# 1 DATOS TECNICOS

## 1.1 DESCRIPCION DE LA VITRINA

Los módulos del Panorama bar pueden integrarse y canalizarse con los otros módulos.

Su línea ORIGINAL Y SIMPLE ofrece una SUPERFICIE DE EXPOSICIÓN MUY AMPLIA Y BIEN VISIBLE.

Su estructura ha sido creada para permitir una mejor canalización (fig.1) y continuidad de la superficie de exposición aprovechando al máximo el espacio disponible.

El instrumento electrónico (fig.2) permite tener siempre bajo control la temperatura de la parte refrigerada del Panorama Bar.

Disponemos de cubas con reserva (altura de dos contenedores) o sin reserva (altura de un contenedor) dotados de refrigeración ventilada.

Disponemos además de cubas con refrigeración a glicol.

Todas las versiones son compatibles con el contenedor Rotostop (Fig.3 pos.A).

### 1.1.2 UNIDAD REFRIGERANTE

La unidad refrigerante se compone de un compresor de tipo hermético con condensador de agua con uno o dos ventiladores de enfriamiento helicoidales. Han sido previstas variantes con condensador de agua o mixto aire-agua.

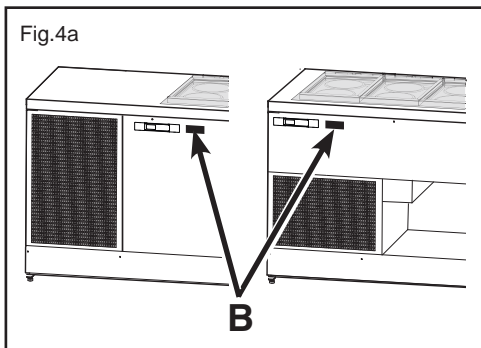
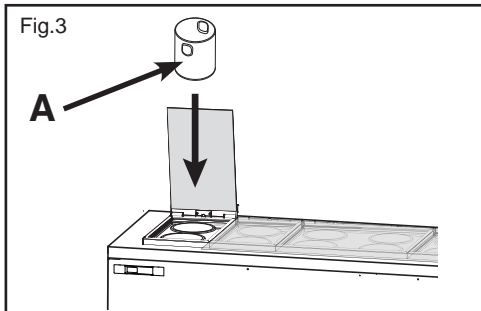
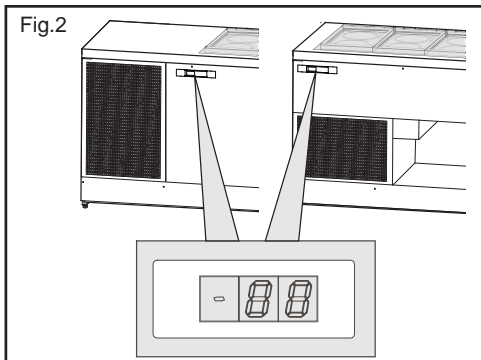
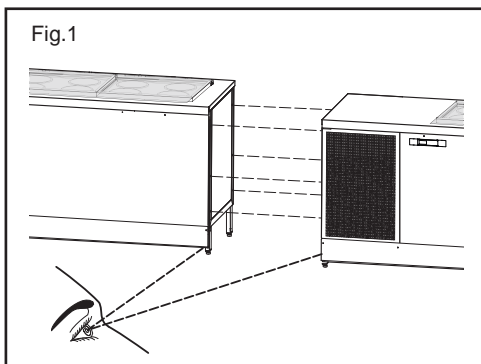
### 1.2 IDENTIFICACION

En el caso de que sea necesario contactar al fabricante o a los centros de asistencia, mencione siempre el NUMERO DE MATRICULA de la vitrina que se encuentra en la tarjeta (Fig.4a, pos.B).

### 1.3 NORMAS APLICADAS

Esta vitrina cumple con las siguientes normas:

- 2006/95/EC (Directiva de Baja Tensión)
- 97/23/EC (Equipos a presión)
- 2004/108/EC (Compatibilidad electromagnética)

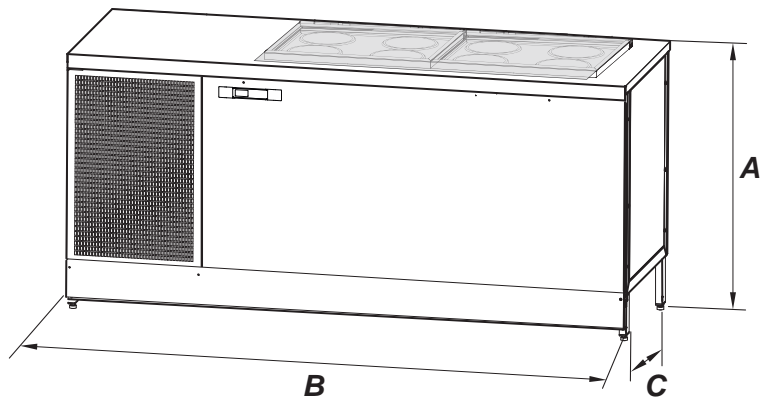


## 1.4 DATOS TECNICOS

Las dimensiones y masa se pueden ver en la Tabla 1 teniendo como referencia la Fig.4b.

**NOTA:**  
 Los valores indicados en la tabla no incluyen el peso de embalajes particulares requeridos por el cliente.

Fig.4b



Tipo		Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.
	Medidas	750	1000	1250	1500	1750	2000
<b>A</b>	(mm)	951	951	951	951	951	951
<b>B</b>	(mm)	750	1000	1250	1500	1750	2000
<b>C</b>	(mm)	728	728	728	728	728	728
<b>Peso</b>	kg	45	60	75	90	105	120
n. Cubas sin reservas-UC		4	6	8	10	12	14
Volumen refrigerado	(dm <sup>3</sup> / Cu.Ft.)	30/1,1	45/1,6	60/2,1	76/2,7	91/3,2	106/3,8
n. Cubas sin reservas NUC		4	6	8	10	12	14
Volumen refrigerado	(dm <sup>3</sup> / Cu.Ft.)	30/1,1	45/1,6	60/2,1	76/2,7	91/3,2	106/3,8
n. Cubas con reservas-UC		--	4	6	8	10	12
Volumen refrigerado	(dm <sup>3</sup> / Cu.Ft.)	--	60/2,1	91/3,2	121/4,3	152/5,4	182/6,4
n. Cubas con reservas-NUC		4	6	8	10	12	14
Volumen refrigerado	(dm <sup>3</sup> / Cu.Ft.)	60/2,1	91/3,2	121/4,3	152/5,4	182/6,4	212/7,5

Tipo		Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.
	Medidas	2250	2500	2750	3000	3250	3500	3750	4000
<b>A</b>	<b>(mm)</b>	951	951	951	951	951	951	951	951
<b>B</b>	<b>(mm)</b>	2250	2500	2750	3000	3250	3500	3750	4000
<b>C</b>	<b>(mm)</b>	728	728	728	728	728	728	728	728
<b>Peso</b>	<b>kg</b>	135	150	165	180	195	210	225	240
n. Cubas sin reservas-UC		16	18	20	22	24	26	28	30
Volumen refrigerado	(dm3/ Cu.Ft.)	121/4,3	136/4,8	152/5,4	167/5,9	182/6,4	198/7,0	212/7,5	228/8,0
n. Cubas sin reservas NUC		16	18	20	22	24	26	28	30
Volumen refrigerado	(dm3/ Cu.Ft.)	121/4,3	136/4,8	152/5,4	167/5,9	182/6,4	198/7,0	212/7,5	228/8,0
n. Cubas con reservas-UC		14	16	18	20	22	24	26	28
Volumen refrigerado	(dm3/ Cu.Ft.)	212/7,5	243/8,6	273/9,7	304/10,7	334/11,8	365/12,8	395/13,9	426/15,0
n. Cubas con reservas-NUC		16	18	20	22	24	26	28	30
Volumen refrigerado	(dm3/ Cu.Ft.)	243/8,6	273/9,7	304/10,7	334/11,8	365/12,8	395/13,9	426/15,0	456/16,1

## 1.5 CARACTERISTICAS TECNICAS

<b>Panorama Bar Cubas UC</b>	<b>UM</b>	<b>4 Cubas</b>	<b>6 Cubas</b>	<b>8 Cubas</b>	<b>10 Cubas</b>	<b>12 Cubas</b>
Tensión/Fases/Frec.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia Abs.	W/A	375/2.2	416/2.8	570/3,2	570/3,2	720/3,5
Clase Climática	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Temperatura Ejercicio	°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C
Temperatura Expansiòn	°C	-30°C	-30°C	-30°C	-30°C	-30°C
Temp. de condensaciòn	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Rendimiento -30°C	W	360	460	615	615	865
Peso	kg	45	60	75	90	105
<b>Panorama Bar Cubas UC</b>	<b>UM</b>	<b>14 Cubas</b>	<b>16 Cubas</b>	<b>18 Cubas</b>	<b>20 Cubas</b>	
Tensión/Fases/Frec.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Potencia Abs.	W/A	995/4,6	995/4,6	995/4,6	995/4,6	
Clase Climática	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	
Temperatura Ejercicio	°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	
Temperatura Expansiòn	°C	-30°C	-30°C	-30°C	-30°C	
Temp. de condensaciòn	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	
Rendimiento -30°C	W	1190	1190	1190	1190	
Peso	kg	120	135	150	165	
<b>Unidad condensadora remota 0-10mt</b>	<b>UM</b>	<b>4 Cubas</b>	<b>6 Cubas</b>	<b>8 Cubas</b>	<b>10 Cubas</b>	<b>12 Cubas</b>
Tensión/Fases/Frec.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia Abs.	W/A	374/2.2	414/2.8	540/3,1	540/3,1	640/3,2
Clase Climática	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Temp. de condensaciòn	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Rendimiento -30°C	W	360	460	615	615	865
<b>Unidad condensadora remota 0-10mt</b>	<b>UM</b>	<b>14 Cubas</b>	<b>16 Cubas</b>	<b>18 Cubas</b>	<b>20 Cubas</b>	
Tensión/Fases/Frec.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Potencia Abs.	W/A	640/3,2	910/3,5	910/3,5	910/3,5	
Clase Climática	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	
Temp. de condensaciòn	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	
Rendimiento -30°C	W	865	1190	1190	1190	

<b>Unidad condensadora remota 10-20mt</b>	<b>UM</b>	<b>4 Cubas</b>	<b>6 Cubas</b>	<b>8 Cubas</b>	<b>10 Cubas</b>	<b>12 Cubas</b>
Tensión/Fases/Frec.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia Abs.	W/A	374/2.2	414/2.8	540/3,1	540/3,1	640/3,2
Clase Climática	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Temp. de condensación	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Rendimiento -30°C	°W	360	460	615	615	865
<b>Unidad condensadora remota 10-20mt</b>	<b>UM</b>	<b>14 Cubas</b>	<b>16 Cubas</b>	<b>18 Cubas</b>	<b>20 Cubas</b>	
Tensión/Fases/Frec.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Potencia Abs.	W/A	640/3,2	910/3,5	910/3,5	910/3,5	
Clase Climática	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	
Temp. de condensación	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	
Rendimiento -30°C	°W	865	1190	1190	1190	

**NOTA:**

Una sola unidad condensadora remota puede refrigerar hasta un máximo de 20 agujeros y 4 módulos. Para realizar expositores de mayor tamaño es posible utilizar 2 unidades condensadoras subdividiendo la carga térmica.

## 2 INSTALACION

### 2.1 TRANSPORTE

En el Panorama se fijan los dos listones de madera a la estructura de base, posicionados en sentido longitudinal.

Normalmente la vitrina se despacha por medios de transporte terrestres. El embalaje habitual está constituido por material de protección para embalaje, a pedido la firma suministra embalajes especiales.

### 2.2 DESCARGA Y DESPLAZAMIENTO

El Panorama se levanta del medio de transporte empleando un carro elevador (fig.5).

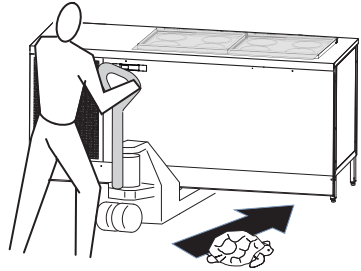


#### ¡ATENCIÓN!

**La horquilla del carroelevador tiene que ser larga al menos 1m/3,2 pies de las horquillas del carroelevador.**

**- Colocar la vitrina poniendo el baricentro de ésta en el centro del área.**

Fig.5



Una vez en el suelo se aconseja quitar el embalaje inmediatamente para poder controlar la integridad y la ausencia de daños debidos al transporte.

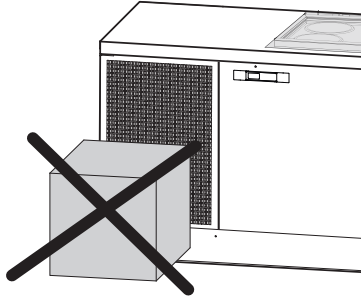


#### ¡NOTA!

**Eventuales daños se señalarán inmediatamente al transportista.**

**En ningún caso, de todas formas, la vitrina dañada se podrá devolver al constructor sin antes advertir o sin preventiva autorización escrita.**

Fig.6



### 2.3 EMPLAZAMIENTO

Antes de realizar la instalación se deberá tener en cuenta lo siguiente:

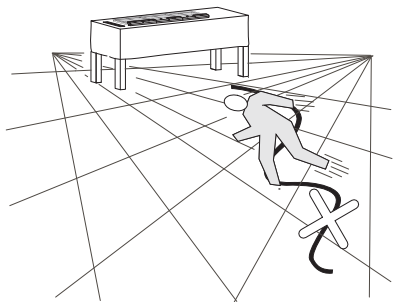
- Quitar todas las partes del embalaje que protege el Panorama.
- Posicionar el Panorama en un lugar seco y sin polvo.
- Alrededor del Panorama Bar se debe prever un espacio adecuado para el operador (para realizar su trabajo) para el cliente (si está previsto) y para las intervenciones de mantenimiento ordinario.
- En las versiones con unidad condensadora a bordo, en correspondencia con las rejillas de aireación debe mantenerse un espacio de por lo menos 50cm para el paso del aire (fig.6).

- Si el producto se posiciona en el centro del local disponer un canal debajo del suelo o una conexión aérea para el cable de alimentación (fig.7).

Posicionar el Panorama en el espacio determinado teniendo presente que se deberán quitar los dos listones de la base del mismo antes de la colocación definitiva.

El posicionamiento debe efectuarse de manera tal que el Panorama quede perfectamente en plano.

Fig.7



Además se debe verificar en la instalación (fig.6) que:

- Alrededor del Panorama debe circular el aire de manera adecuada sin formar corriente;
- El Panorama no se encuentre cerca de las fuentes de aire caliente;
- la vitrina no se exponga directamente a los rayos del sol;
- las rejillas para el paso del aire de refrigeración del condensador no estén obstruidas;
- si existe aire acondicionado o calefacción en el local no debe estar colocada hacia la vitrina.

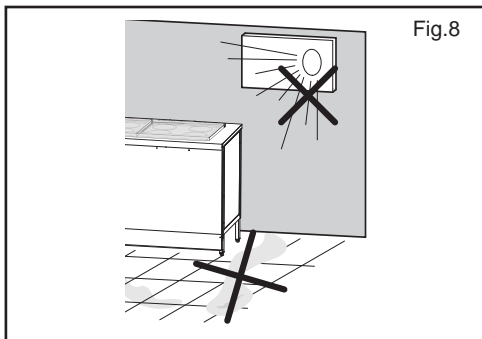


Fig.8

**NOTA:**



**Muy esencial respetar susodichas indicaciones para evitar funcionamientos defectuosos, que no serán cubiertos por garantía.**

## 2.4 ESPECIFICACIONES AMBIENTALES

**¡ATENCIÓN!**



**La vitrina puede trabajar con una temperatura ambiente máxima de 32°C y 65% de humedad relativa, si el aparato está regulamente sometido a mantenimiento programado.**

## 2.5 MONTAJE PIES DE SOSTEN

**¡ATENCIÓN PELIGRO DE APLASTAMIENTO!**



**Operación efectuada por 2/3 personas.**

Mientras que el Cuerpo (B) está levantado – con la ayuda de una llave de tubo (fig.9), desenroskar los pies y quitar los traveseros de madera.

**¡ATENCIÓN!**



**Esta operación debe ser realizada con mucha cautela, introduciendo elementos de seguridad durante la misma.**

Volver a montar los pies con la contratuerca y enroscarlos hasta la mitad de su recorrido (se regularán paso a paso en fases posteriores).

Posicionar el Cuerpo (fig.10 pos.B) en su sede definitiva.

Regular los pies, llevar el Cuerpo (B) a la altura correcta y nivelar con un nivel de burbuja.

Una vez nivelada, ajustar las contratuercas de los pies.

Para los Panoramas que deben canalizarse, esperar el ensamblaje.

**¡NOTA!**

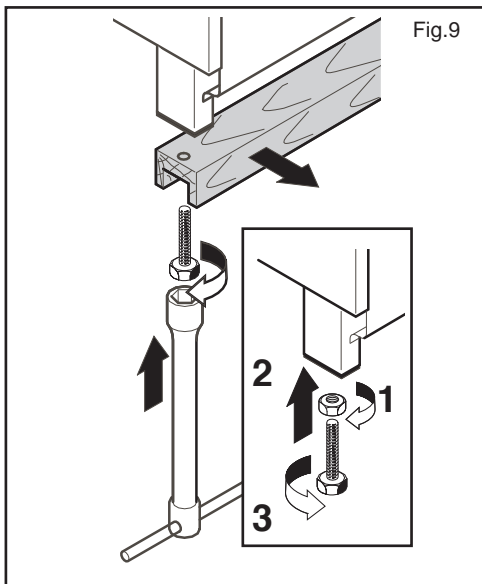


Fig.9

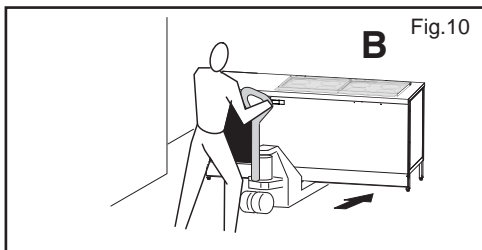


Fig.10



**La nivelación se efectuará solo después de haber montado toda la serie de mesas.**

Con la barra bar se entrega un kit de canalización que consiste en cuatro tuercas con doble rosca asimétrica y ocho bujes con rosca con cabeza hexagonal. Este equipo debe ser utilizado de acuerdo con las instrucciones de abajo.

Fig.11

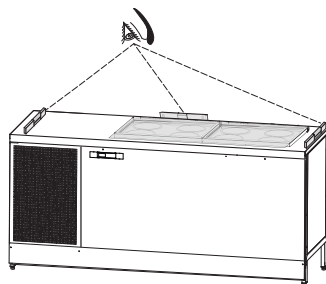
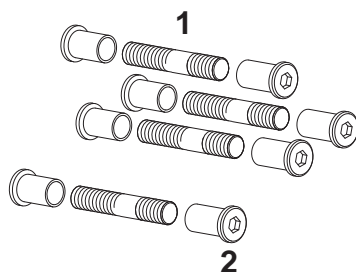


Fig.12

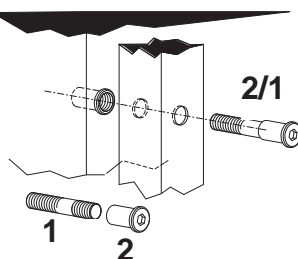


## 2.6 CANALIZACIÓN ENTRE PanoramaES CUBAS

Para este tipo de canalización se emplean los cuatro tornillos prisioneros roscados (1) y los cuatro casquillos roscados (2), los cuales deben enroscarse en los tornillos prisioneros (2/1) (fig.13);

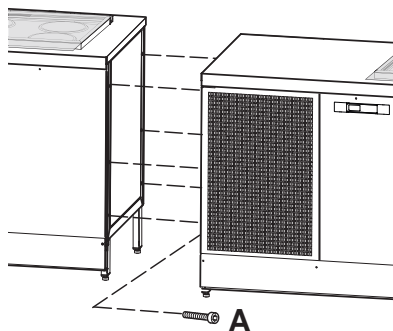
- Acercar los dos Panoramaes Cubas (A y B), hasta colocar los costados en contacto (fig.14);
- Cuando éstos coinciden, entrar en el Panorama de la derecha (A) y ajustar los tornillos prisioneros en las boquillas roscadas.

Fig.13



**¡NOTA! Sólo después de haber canalizado y nivelado las barras apretar los tornillos.**

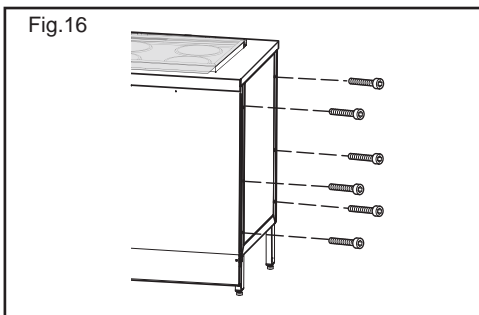
Fig.14 B





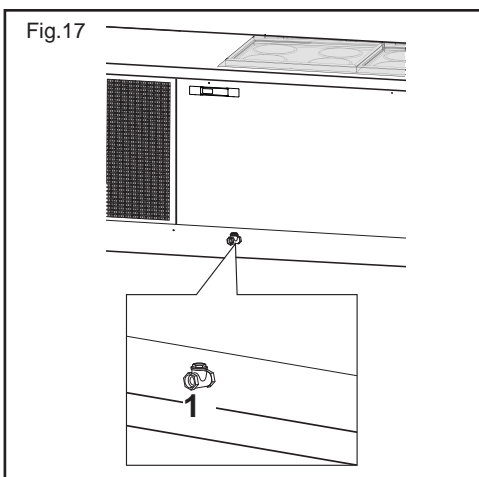
## 2.7 FIJACIÓN COSTADO ESTÉTICO

Mediante los tornillos especiales en dotación, fijar el panel estético en el costado del Panorama bar cubas (Fig.16)



## 2.8 CONEXIONES HIDRÁULICAS

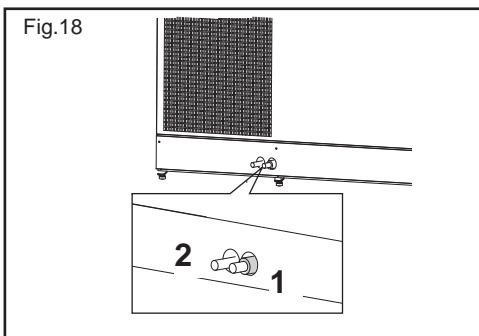
El Panorama Cuba está preparado para la descarga del agua de descongelado, con un acople de 1/2" dotado de válvula de no retorno.



## 2.9 CONEXIÓN UNIDAD CONDENSADORA REMOTA (SI ESTÁ PREVISTO).

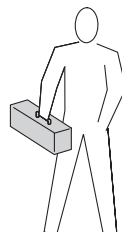
Sólo para los Panoramaes con unidad condensadora remota es necesario conectar las tuberías de entrada y salida.

El tubo de aspiración se reconoce ya que está revestido con aislante térmico (fig.18 pos.1).



## 2.10 ALGUNAS ADVERTENCIAS PARA LOS INSTALADORES

A-La unidad condensadora se enfría con aire, debe instalarse en un ambiente dotado de buena circulación de aire. De lo contrario utilizar una unidad enfriadora de agua. En este caso debe ser agua limpia, tener una presión comprendida entre 1 y 10 bar y una temperatura máxima de 15 °C.



B-Debe garantizarse el retorno del aceite al compresor. Si la unidad condensadora está colocada más arriba que el evaporador es importante prever un sifón cada 2 m/6,4 pies de desnivel.

C-Para vacíos de más de 3m/10 pies o para distancias de más de 10m/30 pies utilizar el separador de aceite.

PRECAUCIÓN: El separador de aceite conserva un cierto cantidad de aceite. En los sistemas precargado con gas Aceite R404a ya se ha introducido, el otro debe ser añadido durante la carga del gas.

D-Efectuar una buena limpieza del equipo y un buen vacío. Éste debe garantizar que la cantidad de aire y sobre todo la humedad en el equipo sea inferior al límite admitido Se considera vacío una presión inferior a 25 Pa.

E-Después de realizar el vacío, se debe introducir el gas en al espacio, con la cantidad que se indica en la placa matrícula

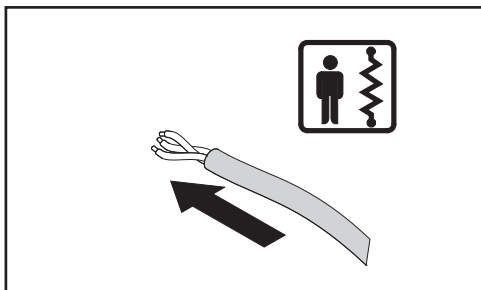
F-Controlar que no haya pérdidas de gas de las soldaduras.

Tuberías de diámetro para motores remotos						
DISTANCIA	0-10m		10-20m		20-30m	
	Suministro	Succión	Suministro	Succión	Suministro	Succión
Tuberías de diámetro (mm)	6	10	6	10	8	12
Aislamiento (mm)	-	13	-	13	-	13

## 2.11 CONEXION ELÉCTRICA

Operación efectuada por el Técnico Electricista (según las normas del País).

Proceda con la conexión eléctrica siguiendo el esquema de la instalación (Parte 12 "ESQUEMAS").



## 2.12 INTERRUPTOR GENERAL DEL Panorama (Fig. 19 pos. 2)

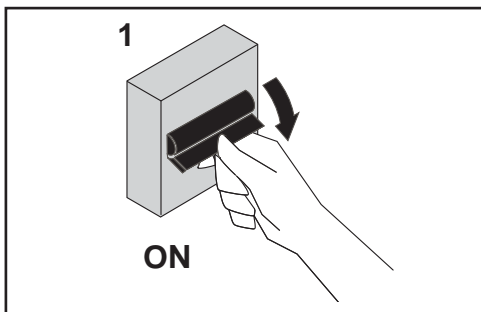
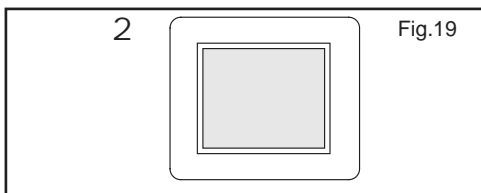
En la posición "I" "ON" la corriente está conectada (llega corriente al Panorama).

En "0" "OFF" el producto está apagado pero siempre conectado.



### ¡ATENCIÓN!

El seccionador (interruptor general) debe ser instalado por un técnico electricista siguiendo las normas vigentes.



## 3 EJERCICIO

### 3.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE CONTROL



#### ¡ATENCIÓN!

Para realizar correctamente esta puesta a punto, partir de ESTADO ENERGÉTICO CERO "0": Interruptor General (1) en "0" "OFF" y todos los demás Interruptores en "0" (OFF).

### 3.2 EJERCICIO

Extraiga todas las protecciones.

Controlar que todos los Panoramas Bar estén limpios y bien higienizados (ver PARTE 4 "LIMPIEZA").

Controle que no haya objetos (cuchillos, bandejas, etc.) que al caer puedan provocar daños a personas, animales o cosas. Colocar en posición "ON" el interruptor General (1).

El encendido de la Barra bar se efectúa simplemente colocando el interruptor General (Fig.20a pos.2) en posición "ON".

En el primer arranque y al cambiar las condiciones climáticas es posible que sea necesario regular la temperatura del termostato.

Para todas las funciones del termostato consultar el manual anexo.



#### NOTA!

La ausencia de carapine en el pozo Panorama puede causar un fuerte empañamiento de los vidrios.

Para evitar este fenómeno se puede apagar la ventilación del pozo pulsando 3 segundos la flecha hacia abajo.

En estas condiciones se pueden realizar las operaciones de limpieza de la cuba, carga/descarga del producto expuesto, etc. sin que los vidrios se empañen.

**RECORDAR ENCENDER NUEVAMENTE LA VENTILACIÓN DESPUÉS DE COLOCAR TODAS LAS CARAPINE.**

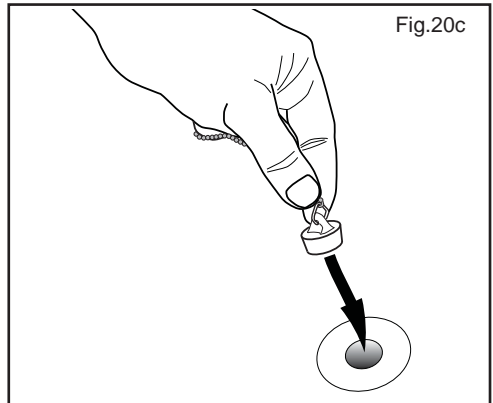
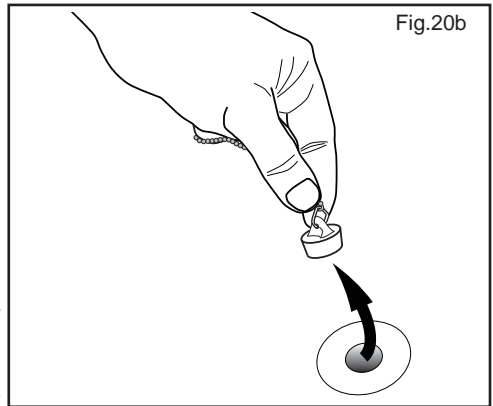
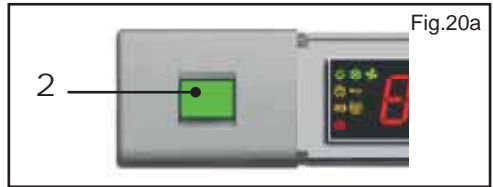
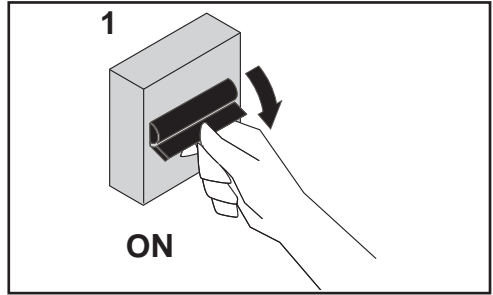
### 3.3 DESCONGELACIÓN PANORAMA CUBAS

En el Panorama cubas, no existe descongelación automática y la eliminación del hielo se debe realizar extrayendo la mercancía de la cámara y deteniendo el sistema de refrigeración a través del interruptor de ENCENDIDO/APAGADO (pos.2).



#### ¡ATENCIÓN!

Excluidas las versiones de glicol, el tapón del fondo de la cuba debe quitarse para permitir que salga la condensación (Fig.20b). Al finalizar la operación, el tapón debe colocarse para cerrar la descarga, para impedir la llegada de aire húmedo que podría generar una rápida acumulación de hielo (Fig.20c).



### 3.4 OPCIÓN BT-TN

Si se ha instalado la opción BT-TN, junto al grupo de mandos se dispone un interruptor luminoso (fig.11b pos.1).

Cuando el interruptor está iluminado, la vitrina se comportará como Vitrina de Helados.

Cuando el interruptor está apagado, la vitrina se comportará como Vitrina de Pastelería.

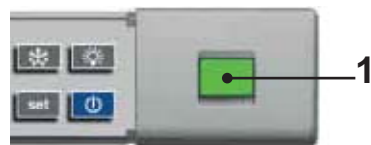
### 3.5 CONMUTACIÓN VITRINA DE HELADOS -PASTELERÍA

Para conmutar la vitrina en la modalidad vitrina Helados (o en la de Pastelería) basta llevar el interruptor a la posición correspondiente.

**¡ATENCIÓN!**  
Después de conmutar se recomienda dejar estabilizar la vitrina por un período de por lo menos 30 minutos antes de utilizar.

**¡ATENCIÓN!**  
Al cambiar la modalidad de uso se aconseja realizar la limpieza de la vitrina.

Fig.20d



## 4 LIMPIEZA E HIGIENE

Antes de cualquier operación de Limpieza, colocar el Panorama en “ESTADO DE ENERGÍA CERO “0””: Interruptor General (1) en “0” (OFF) y el interruptor del Panorama (2) en “0” (OFF).

No utilizar para la limpieza utensilios o esponjas abrasivas.

### 4.1 LIMPIEZA SEMANAL (BASES REFRIGERANTES ESTÁTICAS O VENTILADAS)

- Efectuar una limpieza y/o desinfección del Panorama evitando detergentes químicos agresivos.

- Si se emplean detergentes o jabones, incluso neutros, antes de exponer los alimentos aclarar abundantemente.

El interior de la cámara se limpia con la misma modalidad que la parte externa (Fig.22).

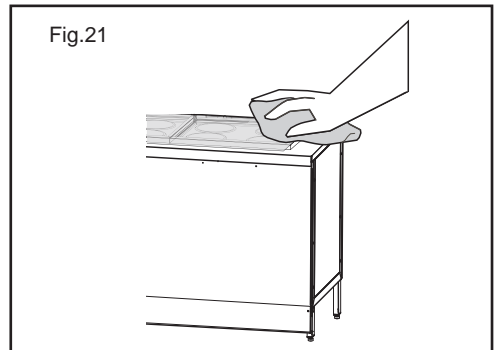
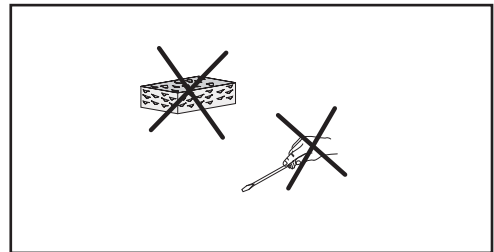
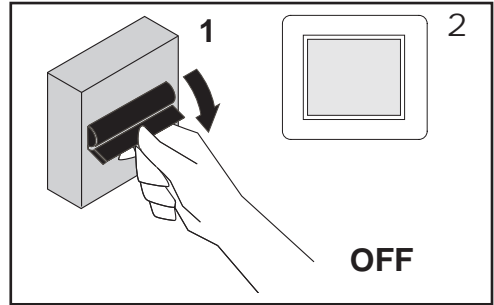
- Quitar los productos de la celda.

- Desconectar la alimentación eléctrica.

- Limpiar el interior de la barra, con una esponja o con un paño húmedo, utilizando agua tibia sin detergentes.

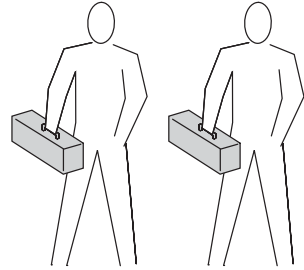
- No usar demasiada agua

- La Limpieza de la celda refrigerada termina así.




## 5 MANTENIMIENTO

Se sugiere que las operaciones sean efectuadas por personal especializado.  
En cualquier caso respetar escrupulosamente las indicaciones de seguridad.



Antes de cualquier operación de Limpieza, colocar el Panorama en "ESTADO DE ENERGÍA CERO "0"": Interruptor General (1) en "0" (OFF) y el interruptor del Panorama (2) en "0" (OFF).

Antes de cada intervención de mantenimiento es necesario quitar los alimentos que se puedan deteriorar (fig.22).

 **¡ATENCIÓN PELIGRO DE QUEMADURA!**  
La temperatura del grupo condensador puede superar los 90°C.

Por este motivo, hay que esperar que el grupo haya alcanzado la temperatura ambiente.

Esta PARTE incluye los siguientes TITULOS:

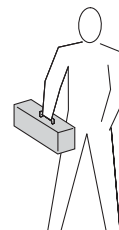
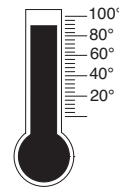
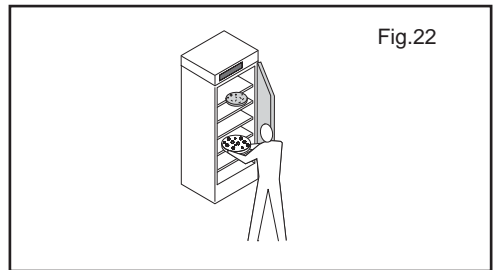
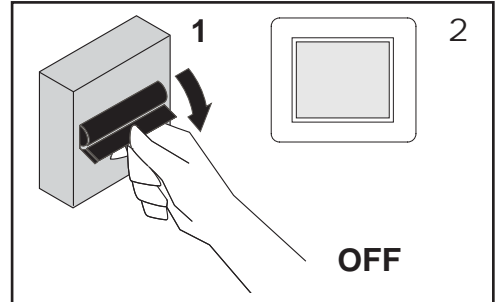
### 5.1 LIMPIEZA CONDENSATOR

### 5.2 LIMPIEZA DE LA VÁLVULA DE NO RETORNO

### 5.3 SUSTITUCIÓN VENTILADORES CUBAS

A continuación se detalla como proceder para cada una de las arriba mencionadas operaciones de mantenimiento. Para otras operaciones de mantenimientos es necesario remitirse a los Centros de Asistencia del Fabricante.

No utilice nunca productos abrasivos ni ácidos.



## 5.1 LIMPIEZA CONDENSADOR



**¡ATENCIÓN PELIGRO DE QUEMADURAS!**  
Esperar que el grupo condensador haya alcanzado la temperatura ambiente.

- La limpieza del espacio motor, DEBE EFECTUARSE con pincel o aspiradora. NO USAR AIRE COMPRIMIDO O INSTRUMENTOS METALICOS. No utilizar agua ni vapor.

- Desenroscar los tornillos de los lados de la rejilla (parte delantera).

- Limpiar las aletas (Fig.23) con un pincel o con una aspiradora.

## 5.2 LIMPIEZA DE LA VALVULA SIN REGRESO

El Panorama está dotado de una válvula sin regreso que se puede controlar desde el desagüe para evitar problemas de regreso de la descarga.

Por eso es importante mantener en perfectas condiciones esta válvula. Para acceder hay que:

- Quitar la tarima.
- Con una pinza abrir el tapón de inspección (fig.25).
- Quitar si los hubiera resto de suciedad depositados.
- Cerrarla apretando adecuadamente el tapón concuidado para no estropear la guarnición.

Fig.23

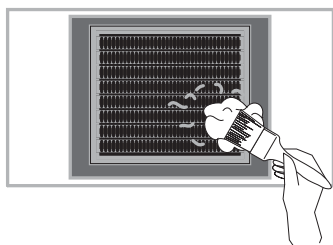


Fig.24

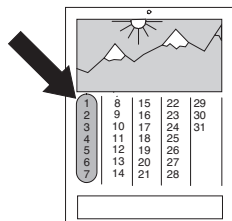
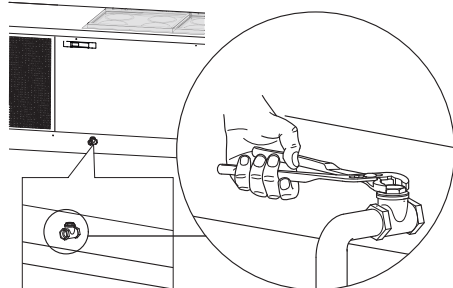


Fig.25





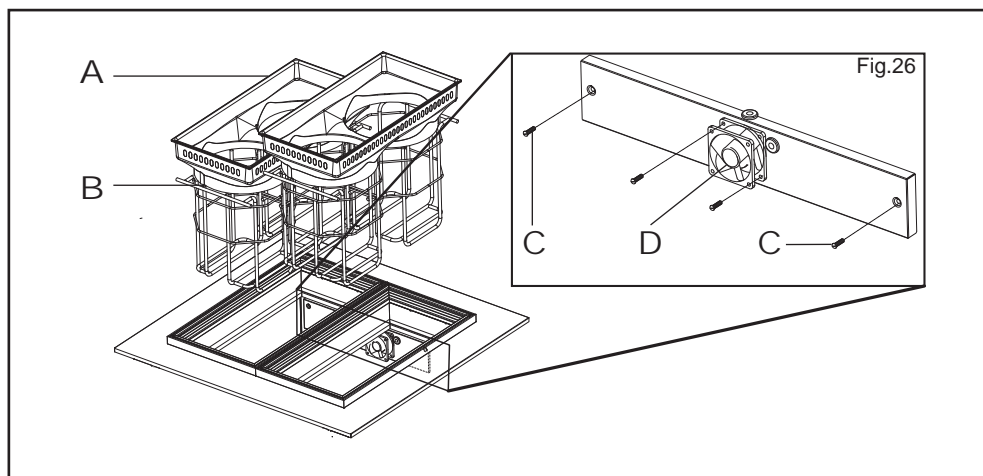
### 5.3 SUSTITUCION VENTILADOR CARAPINE (versión del gelato)



**¡ ATENCION!**

Esta operación debe ser efectuada por personal técnico cualificado y autorizado.

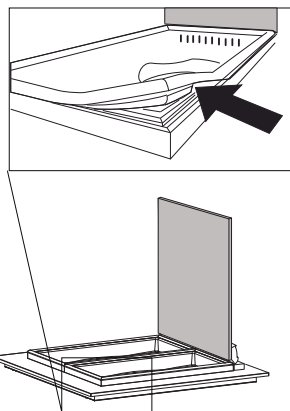
- Retire todas las bandejas del Panorama (fig.26 pos.A).
- Quitar todos los bastidores (fig. 26 pos.B).
- Afloje los tornillos que fijan el soporte del ventiladores (fig.26 Pos. C).
- Coloque la puerta en la parte inferior del Panorama.
- Sustituir el ventiladores defectuosos (fig.26 pos.D).
- Repita el procedimiento anterior a la inversa.



### 5.4 SUSTITUCION DE ARANDELAS DE PUERTAS DE CRISTAL

Las juntas (Fig.27) se insertan a presión y se pueden extraer / insertar para su sustitución o para la limpieza.

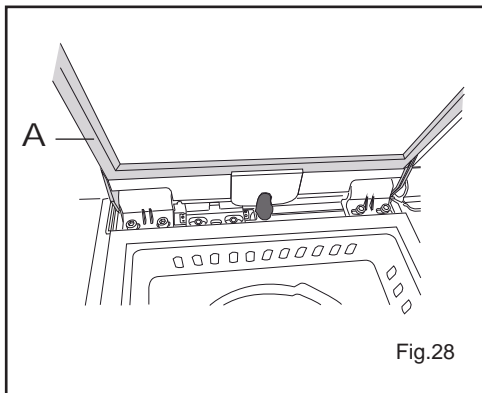
Fig.27



## 5.5 REGULACIÓN DISPOSITIVO PARADA PUERTAS

Si la puerta no permanece abierto al final de movimiento, puede ajustar los resortes en el dispositivo de parada :

- Abrir la puerta (A) totalmente
- Retirar (de resorte) la tapa de acabado .



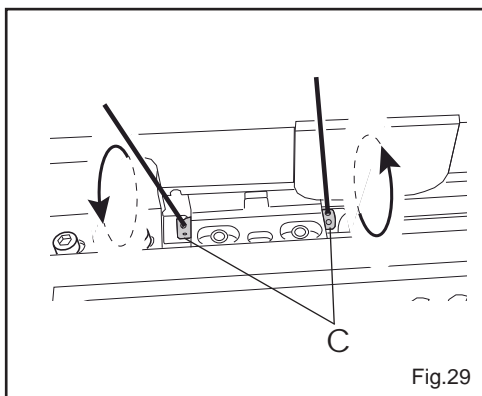
- Ajustar la fuerza del muelle girando los tornillos (C) a 1/4 de la cabeza perforada de un giro a la vez, y luego probar el funcionamiento de la instalación.

- Restablecer la tapa de acabado.



**¡ ATENCION!**

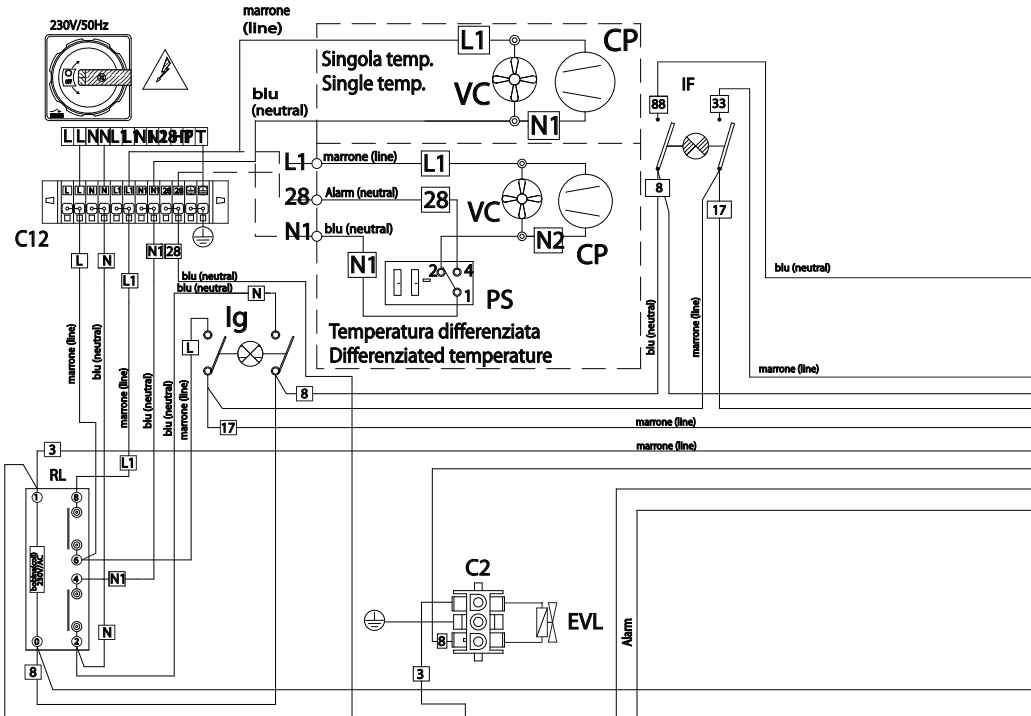
**No sobrecargue los resortes de parada : se puede crear rotura del material**



## 6 PUESTA FUERA DE SERVICIO

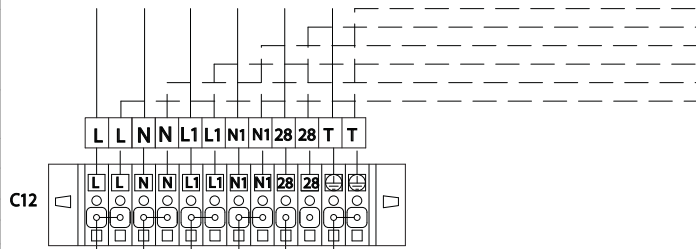
Al finalizar el ciclo de vida de la vitrina, no la arroje al medio ambiente, dirijase a las agencias de recuperación de materiales metálicos y vidrios.

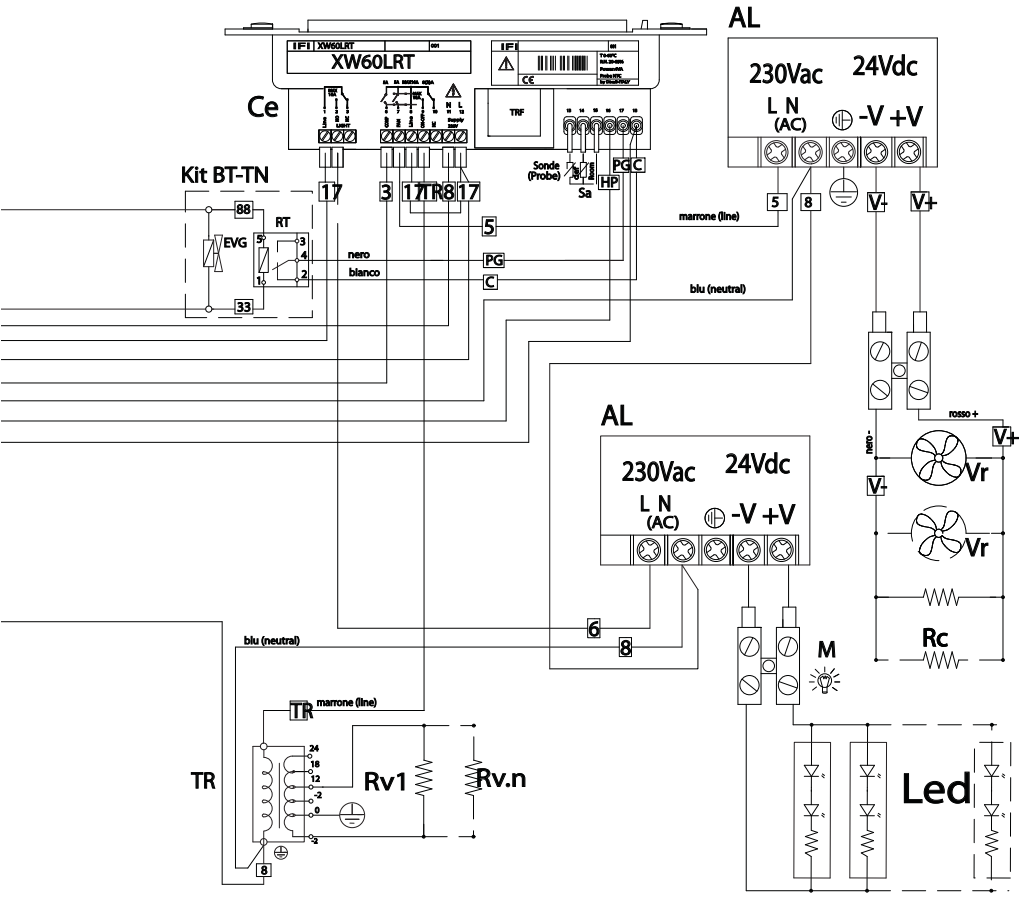




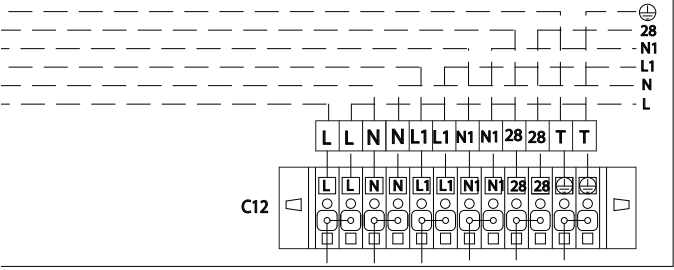
- Ig = Interruttore generale (Power switch)
- If = Interruttore per BT-TN (BT-TN switch Optional)
- Cp = Compressore (Compressor)
- VENTILATORE (FAN)**
- Vr = Refrigerazione (refrigeration)
- Vc = Condensatore (condenser)
- Va = areazione quadro (main board)
- Rv = Resistenza vetri (glass resistance)
- Rc = Resistenza perimetro fori (Heating Wire)
- Sa = Sonda ambiente (Ambient probe)
- Ce = Controllo XW60LRT 4 Relais (Control unit)
- RL = Rele compressore
- RT = Rele per kit BT-TN (Optional)
- RA = Rele per allarme HP (Optional)
- AL = Alimentatore DC (power supply)
- AV = Alimentatore per vetri (Power supply for glass resistance)
- Ps = Pressostato di sicurezza (pressure switch)
- EVL = Valvola solenoide per centrale (optional)
- C12F-M = Connettore (Clamp)
- M = Connettore Mammuth (Clamp)
- C2F-M = Connettore 3 poli (Clamp)

**COLLEGAMENTO TEMPERATURE DIFFERENZIATE**

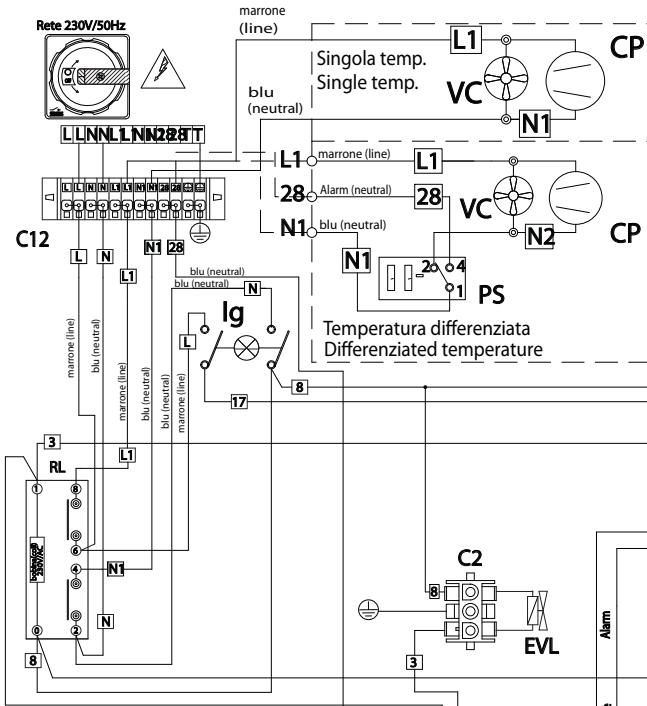




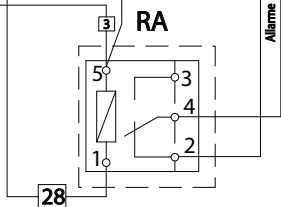
**DIFFERENTIATED TEMPERATURE WIRING**



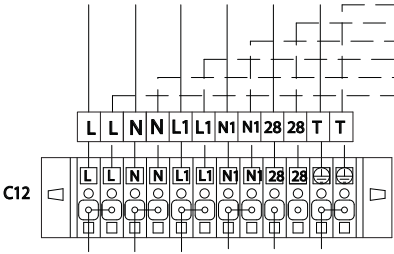
**Pozzetto Panorama**  
**Schema elettrico**  
**pozzetto 4-12 fori**  
**14-711 f**

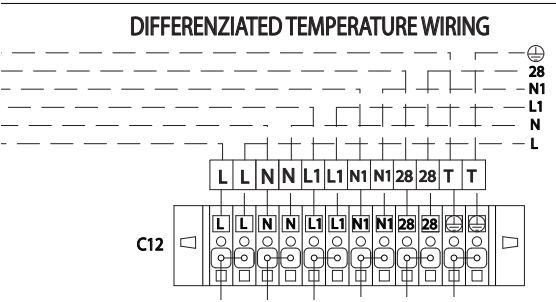
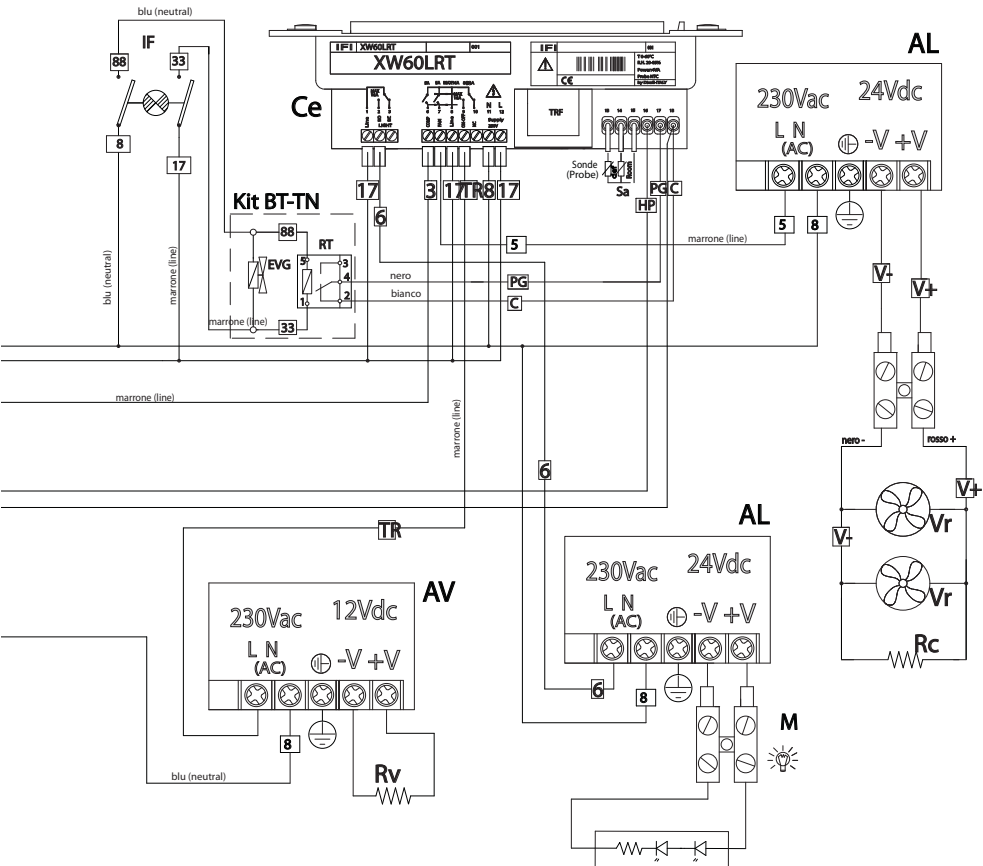


	<b>Ig = Interruttore generale (Power switch)</b>
	<b>If = Interruttore per BT-TN (BT-TN switch Optional)</b>
	<b>Cp = Compressore (Compressor)</b>
<b>VENTILATORE (FAN)</b>	
	<b>Vr = Refrigerazione (refrigeration)</b>
	<b>Vc = Condensatore (condenser)</b>
	<b>Va = areazione quadro (main board)</b>
	<b>Rv = Resistenza vetri (glass resistance)</b>
	<b>Rc = Resistenza perimetro fori (Heating Wire)</b>
	<b>Sa = Sonda ambiente (Ambient probe)</b>
	<b>Ce = Controllo XW60LRT 4 Relais (Control unit)</b>
	<b>RL = Rele compressore</b>
	<b>RT = Rele per kit BT-TN (Optional)</b>
	<b>RA = Rele per allarme HP (Optional)</b>
	<b>AL = Alimentatore DC (power supply)</b>
	<b>AV = Alimentatore per vetri (Power supply for glass resistance)</b>
	<b>Ps = Pressostato di sicurezza (pressure switch)</b>
	<b>EVL = Valvola solenoide per centrale (optional)</b>
	<b>C12F-M = Connettore (Clamp)</b>
	<b>M = Connettore Mammuth (Clamp)</b>
	<b>CZF-M = Connettore 3 poli (Clamp)</b>



**COLLEGAMENTO TEMPERATURE DIFFERENZIALI**





**Linea Pozzetto Panorama  
Schema elettrico ver.2 fori  
14-1509 b**

# CE EAC

*ADIMEMBER*



**IFI S.p.A.**

Strada Selva Grossa, 28/30  
61010 TAVULLIA (Pesaro) - Italy  
Tel. (+39) 0721 20021  
Fax (+39) 0721 201773  
[www.ifi.it](http://www.ifi.it) - [info@ifi.it](mailto:info@ifi.it)

