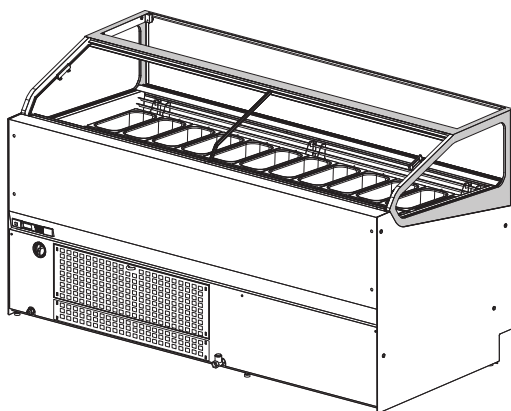
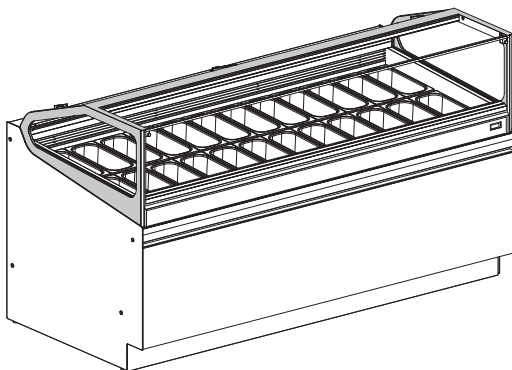


SAM80



- (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.621020704 Ver.6 - 07/17



INDICE / INDEX / INHALTS-VERZEICHNIS / SOMMAIRE / SUMARIO

ITALIANO..... 3

ENGLISH..... 33

DEUTCH..... 63

FRANÇAIS 93

ESPAÑOL 123

**SCHEMI ELETTRICI/ELECTRICAL DIAGRAMS/SCHALTSCHEMEN /SCHEMAS
ELECTRIQUES/ESQUEMAS ELÉCRICOS 153**

Sommario

INTRODUZIONE	4
1 SPECIFICHE TECNICHE	5
1.1 DESCRIZIONE DELLA VETRINA	5
1.1.1 STRUTTURA	5
1.1.2 UNITA' REFRIGERANTE	5
1.2 MODELLI	5
1.3 IDENTIFICAZIONE	6
1.4 NORME APPLICATE	6
1.5 CARATTERISTICHE TECNICHE	6
1.6 DIMENSIONI DI INGOMBRO E PESI	9
2 INSTALLAZIONE	10
2.1 TRASPORTO	10
2.2 SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE	10
2.3 POSIZIONAMENTO	10
2.4 SPECIFICHE AMBIENTALI	10
2.5 RIMOZIONE DEI LISTELLI DI SCORRIMENTO	11
2.6 MONTAGGIO VETRINA	14
2.6.1 COMPONENTI PER MONTAGGIO CASTELLO	14
2.6.2 MONTAGGIO CASTELLO VETRI	15
2.6.3 PREPARAZIONE CAPPELLO IN VETRO	17
2.6.3.a PREDISPOSIZIONE MENSOLE (OPZIONALE)	17
2.6.3.b MENSOLA CALDA (OPZIONALE)	18
2.6.4 FISSAGGIO MONTANTE NELLA VETRINA VERSIONE TERMINALE	19
2.6.4.a PREDISPOSIZIONE MENSOLE (opzionale)	19
2.6.4.b FISSAGGIO MONTANTE	19
2.6.5 MONTAGGIO CAPPELLO	20
2.6.5.a MONTAGGIO MENSOLE (OPZIONALE)	21
2.6.5.b MONTAGGIO VETRO FRONTALE	23
2.7 ACCOSTAMENTI	25
2.7.1 ACCOSTAMENTO TRA VETRINE LINEARI	25
2.7.2 ACCOSTAMENTO TRA UNA VETRINA LINEARE ED UNA TERMINALE	27
2.7.3 MONTAGGIO DEGLI SCORREVOLI	28
2.8 COLLEGAMENTO ELETTRICO	30
2.9 NOTE AMBIENTALI	30
3 FUNZIONAMENTO	31
3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO	31
3.2 AVVIAMENTO	31
3.3 SBRINAMENTO AUTOMATICO	31
3.4 OPZIONE BT-TN	32
3.5 COMMUTAZIONE Gelateria-Pasticceria	32
3.6 SPOSTAMENTO DELLA VETRINA (OPZIONE RUOTE A SCOMPARSA)	32
4 MANUTENZIONE ORDINARIA	33
4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA	33
4.2 PULIZIA CONDENSATORE	33
4.3 PULIZIA INTERNO ED ESTERNO DELLA VETRINA	33
4.3.1 PULIZIA GIORNALIERA	33
4.3.2 PULIZIA SETTIMANALE	34
4.3.3 PULIZIA CONVOGLIATORE ALVEOLARE (SOLO VERSIONE PASTICCERIA)	34
4.3.4 PULIZIA VERSIONI FREDDO/CALDO E CALDO SECCO	34
4.4 PULIZIA VASCHETTA RACCOGLICONDENSA	35
4.5 OTTIMIZZAZIONE MOVIMENTO DEGLI SCORREVOLI HCS	35
5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA	36
5.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA	36
5.2 SOSTITUZIONE VETRO FRONTALE	36

INTRODUZIONE

Gentile cliente,
per la sicurezza dell'operatore, i dispositivi della vetrina devono essere tenuti in costante efficienza. Questo libretto ha lo scopo di illustrare l'uso e la manutenzione della vetrina 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.
- La vetrina dovrà essere installata da personale tecnico specializzato con buona conoscenza degli impianti di refrigerazione ed elettrici, ed inoltre deve essere utilizzata da personale idoneo ed addestrato.
- La vetrina è realizzata e progettata con gli opportuni accorgimenti al fine di garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore.
- 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.
- Si raccomanda l'impiego di **RICAMBI ORIGINALI**; si declina ogni responsabilità per l'impiego di ricambi non originali.

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

La vetrina è prodotta per la conservazione e l'esposizione di alimenti. 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 Condensatrice Remota (motore esterno)
UC	Unità Condensatrice Interna (motore interno)

1.1 DESCRIZIONE DELLA VETRINA

E' essenzialmente costituita da due sezioni:

1.1.1 STRUTTURA

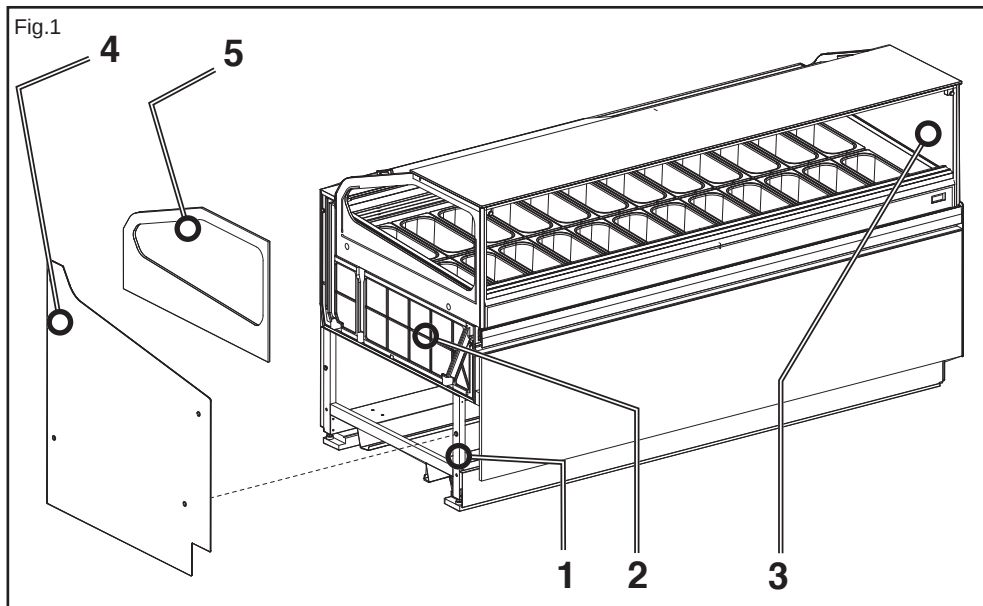
La struttura portante è costituita da un telaio inferiore (fig.1 pos.1) in tubolari di acciaio e parti di rifinitura in lamiera contenente l'unità refrigerante.

Sopra di essa è posizionata la vasca monoblocco (fig.1 pos.2) di conservazione ed esposizione della merce, sulla quale vengono fissate le superfici

vetrate. Il vetro frontale (fig.1 pos.3) è apribile verso il basso

La vetrina ha i fianchi inferiori verniciati, realizzati in lamiera di acciaio da 3mm (fig.1 pos.4) ed i fianchi superiori in vetro camera riscaldato (fig.1 pos.5).

La restante parte della vetrina è in acciaio INOX.



1.1.2 UNITA' REFRIGERANTE

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

1.2 MODELLI

I modelli previsti sono:

- SAM80 VAD/VBD Gelato 1125 - 1625 - 2125
- SAM80 VAD/VBD Pasticceria 1125 - 1625 - 2125 - Terminale
- SAM80 VAD/VBD Pasticceria Mensole Refrigerate 1125 - 1625 - 2125
- SAM80 VAD/VBD Pralineria 1125 - 1625 - 2125
- SAM80 VAD/VBD FREDDO/CALDO 1125 - 1625
- SAM80 VAD/VBD CALDO SECCO 1125 - 1625



NOTA:

Le parti costruttive che non sono a contatto con i cibi esposti sono realizzate in acciaio AISI 304 oppure in materiale plastico atossico idoneo ai prodotti alimentari.

1.3 IDENTIFICAZIONE

Per qualsiasi comunicazione con il produttore o con centri assistenza citare sempre il NUMERO DI MATRICOLA della vetrina, che è apposto sulla targhetta (Fig.2).

1.4 NORME APPLICATE

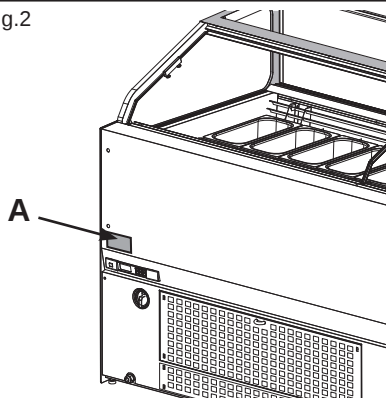
La vetrina risponde alle seguenti norme:

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

1.5 CARATTERISTICHE TECNICHE

I valori principali sono riportati in TAB.1, 2.

Fig.2



TAB. 1 **SAM80 GELATO**

CARATTERISTICHE	Unità di Misura	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125
Potenza Assorbita 230V / 1 / 50 Hz	W/A	1692/8.7	2284/10.8	2780/14.4
Classe Climatica	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Temperatura di Espansione	°C	-30°C	-30°C	-30°C
Temperatura di Condensazione	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Temperatura di Esercizio	°C	-12/-18°C	-12/-18°C	-12/-18°C
Resa	W	1085	1730	2170
Volume refrigerato	dm3/Cu.ft.	502/17,7	732/25,8	976/34,5
Tipo gas		R404a	R404a	R404a
Carico massimo su mensole e cappello	Kg	8	10	12

TAB. 1 **SAM80 PASTICCERIA**

CARATTERISTICHE	Unità di Misura	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125	SAM80 Terminale
Potenza Assorbita 230V / 1 / 50 Hz	W/A	1627/8.3	1951/10.2	2066/9.8	2110/10.0
Classe Climatica	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Temperatura di Espansione	°C	-10°C	-10°C	-10°C	-10°C
Temperatura di Condensazione	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Temperatura di Esercizio	°C	+4/+8°C	+4/+8°C	+4/+8°C	+4/+8°C
Resa	W	817	1096	1315	1315
Volume refrigerato	dm3/Cu.ft.	162/5.72	242/8.54	322/11.36	322/11.36
Tipo gas		R404a	R404a	R404a	R404a
Carico massimo su mensole e cappello	Kg	8	10	12	12

TAB. 1 **SAM80 PASTICCERIA MENSOLE REFRIGERATE**

CARATTERISTICHE	Unità di Misura	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125
Potenza Assorbita 230V / 1 / 50 Hz	W/A	1717/8.7	2081/10.8	2236/10.5
Classe Climatica	°C/UR	30°C/55%	30°C/55%	30°C/55%
Temperatura di Espansione	°C	-10°C	-10°C	-10°C
Temperatura di Condensazione	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Temperatura di Esercizio Vetrina	°C	+4/+8°C	+4/+8°C	+4/+8°C
Temperatura di Esercizio Mensola	°C	+8/+12°C	+8/+12°C	+8/+12°C
Resa a -10°C	W	817	1096	1315
Volume refrigerato VAD	dm3/Cu.ft.	184/6.5	273/9.6	363/12.8
Volume refrigerato VBD	dm3/Cu.ft.	151/5.3	224/7.9	298/10.5
Tipo gas		R404a	R404a	R404a
Carico massimo su mensole e cappello	Kg	8	10	12

TAB. 1 **SAM80 PRALINERIA**

CARATTERISTICHE	Unità di Misura	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125
Potenza Assorbita 230V / 1 / 50 Hz	W/A	2320/11.3	3224/15.8	3421/15.7
Classe Climatica	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Temperatura di Espansione	°C	-10°C	-10°C	-10°C
Temperatura di Condensazione	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Temperatura di Esercizio	°C	+14/+16°C	+14/+16°C	+14/+16°C
Resa	W	817	1096	1315
Volume refrigerato	dm3/Cu.ft.	162/5.72	242/8.54	322/11.36
Tipo gas		R404a	R404a	R404a
Carico massimo su mensole e cappello	Kg	8	10	12

TAB. 1 **SAM80 CALDO SECCO**

CARATTERISTICHE	Unità di Misura	SAM80 1125	SAM80 1625
Potenza Assorbita 230V / 1 / 50 Hz	W/A	720/3.3	1010/4.6
Temperatura di Esercizio	°C	60/70°C	60/70°C
Carico massimo su mensole e cappello	Kg	8	10

TAB. 1 **SAM80 FREDDO/CALDO**

CARATTERISTICHE	Unità di Misura	SAM80 1125	SAM80 1625
MODALITA':FREDDO			
Potenza Assorbita 230V / 1 / 50 Hz	W/A	1580/8.1	1884/9.9
Classe Climatica	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%
Temperatura di Espansione	°C	-10°C	-10°C
Temperatura di Condensazione	°C	+45°C	+45°C
Temperatura di Esercizio	°C	+4/+8°C	+4/+8°C
Resa	W	817	1096
Volume refrigerato	dm3/Cu.ft.	162/5.72	242/8.54
Tipo gas		R404a	R404a
MODALITA':CALDO			
Potenza Assorbita 230V / 1 / 50 Hz	W/A	720/3.3	1010/4.6
Temperatura di Esercizio	°C	60/70°C	60/70°C
Carico massimo su mensole e cappello	Kg	8	10

1.6 DIMENSIONI DI INGOMBRO E PESI

Per i valori di ingombro, di massa e di superficie minima di espulsione aria vedi TAB.2 facendo riferimento a Fig.3.

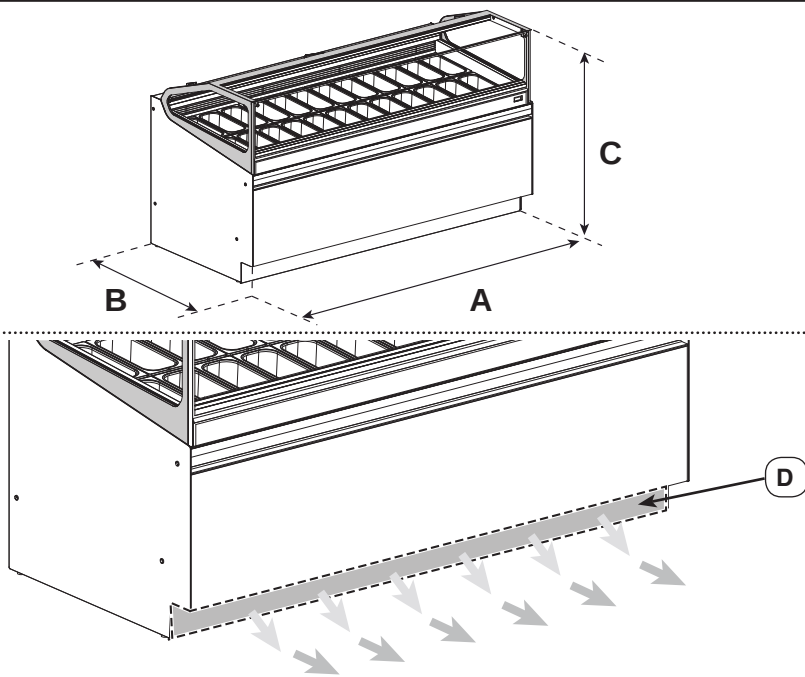
TAB.2				
	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125	SAM80 Terminale
A (mm)	1125	1625	2125	2146
B (mm)	1003	1003	1003	1003
C (mm) VBD	1200	1200	1200	1200
C (mm) VAD	1350	1350	1350	1350
D (cm ²) - min. superficie di espulsione aria - (obbligatorio solo nella versioni UC)	1100	1600	2100	2100
PESO VETRINA GELATERIA (Kg)	230	325	415	
PESO VETRINA PASTICCERIA/PRALINERIA (Kg)	190	265	340	350
PESO VETRINA FREDDO/CALDO (Kg)	210	285		
PESO VETRINA CALDO SECCO (Kg)	170	245		



NOTA:

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

Fig.3



2 INSTALLAZIONE

2.1 TRASPORTO

Alla vetrina vengono fissati due listelli in legno sulla struttura di base, posizionati in senso longitudinale. La vetrina viene spedita 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

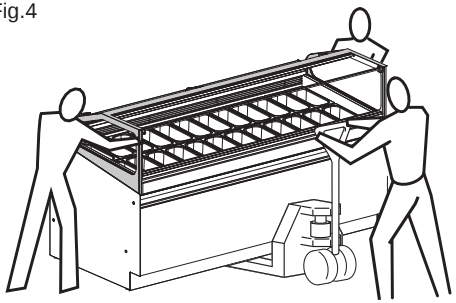
La vetrina viene sollevata dal mezzo di trasporto mediante carrello elevatore (fig.4).



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.

Fig.4



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

- lo stato delle superfici di finitura;
- i supporti di sostegno delle superfici vetrate;
- la corretta apertura del vetro frontale;
- il corretto montaggio della guarnizione di appoggio del vetro frontale.



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:

- lasciare uno spazio di almeno 50cm (1,6ft) da qualunque ostacolo, sia lato operatore che lato cliente, per la circolazione dell'aria nel vano motore;
- considerare gli spazi necessari per consentire l'uso e le manutenzioni in condizioni di sicurezza;
- verificare l'esistenza di un idoneo impianto di messa a terra come previsto dalle Norme.
- togliere tutte le parti dell'imballo a protezione della vetrina.
- Se la vetrina viene posizionata al centro del locale predisporre un canale sotto al pavimento o un arrivo aereo per il cavo di alimentazione

Posizionare nello spazio stabilito la vetrina, tenendo presente che si dovranno rimuovere i due listelli alla base della stessa prima di dare il posizionamento definitivo.

Il posizionamento va fatto in maniera tale che la vetrina risulti perfettamente in piano.

2.4 SPECIFICHE AMBIENTALI



ATTENZIONE!

La vetrina può operare ad una temperatura ambiente massima di 35°C e 60% umidità relativa (30°C/55% per la versione Mensole Refrigerate), se l'apparecchiatura è regolarmente sottoposta a manutenzione programmata.

Si deve inoltre verificare nell'installazione (fig.5) che:

- intorno alla vetrina vi sia una sufficiente circolazione d'aria, ma non correnti;
- la vetrina non si trovi nelle vicinanze di sorgenti di aria calda;
- non sia esposta direttamente ai raggi del sole;
- 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.

2.5 RIMOZIONE DEI LISTELLI DI SCORRIMENTO



ATTENZIONE!

OPERAZIONE CHE VA EFFETTUATA DA 2/3 PERSONE.

- Togliere il pannello grigliato posteriore (fig.6 pos.A), lo sportello ed il filtro del condensatore (fig.6 pos.B), svitando le 2 viti (fig.6 pos.C) negli angoli in alto.

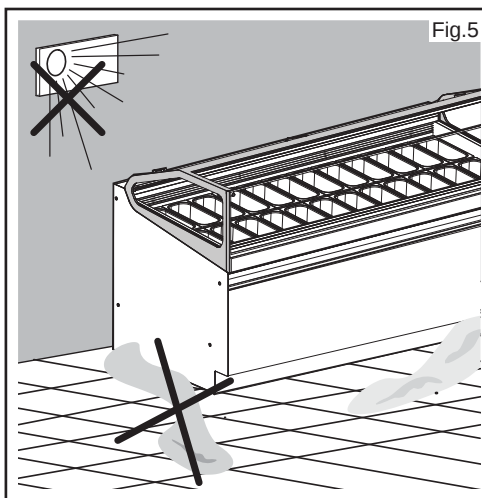


Fig.5

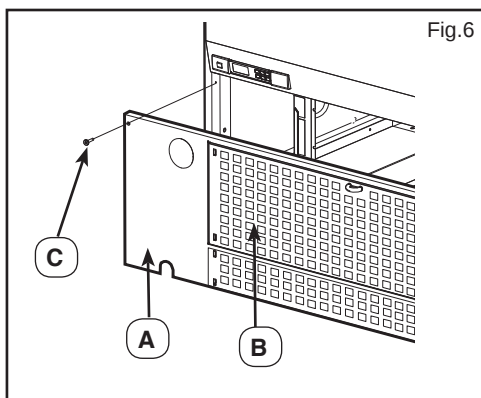


Fig.6

- Togliere le viti (fig.7 pos.D) che fissano il listello posteriore al telaio.

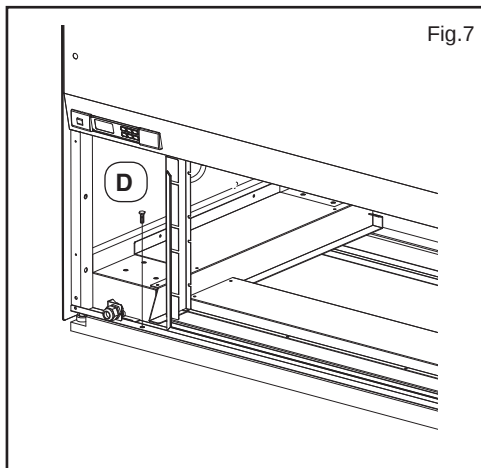
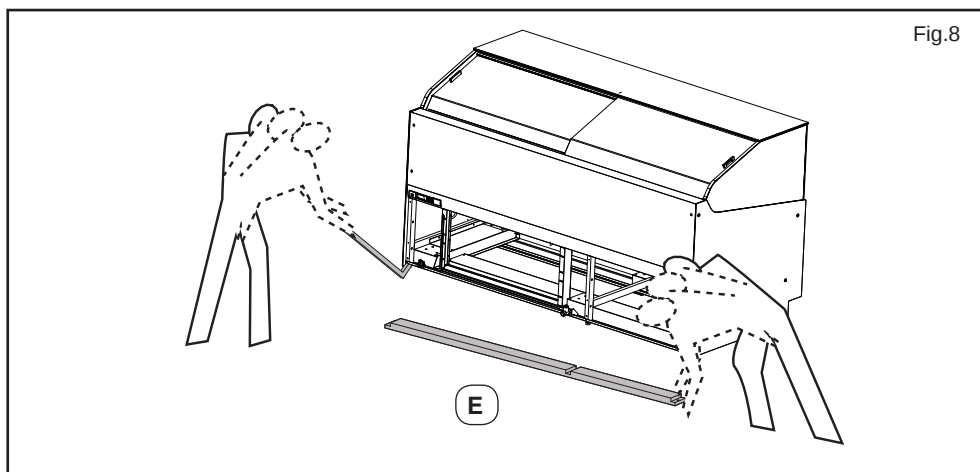
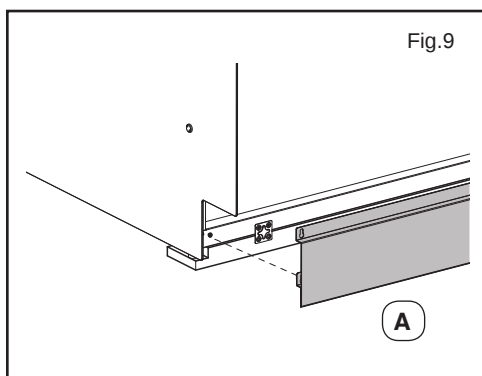


Fig.7

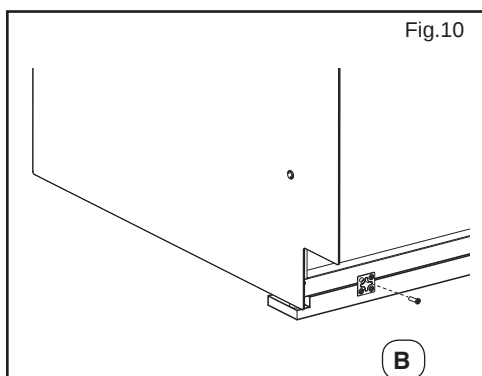
- Sollevare (un minimo) la vetrina con un piede di porco posto sotto al tubolare di sinistra: Nelle vetrine più lunghe ripetere l'operazione col tubolare di destra.
- Sfilare il listello di legno (fig.8 pos.E).



- Togliere lo zoccolo della vetrina (Fig.9 pos.A) allentando le viti e sollevando lo zoccolo.



- Togliere le viti (Fig.10 pos.B) che fissano il listello anteriore al telaio della vetrina.



Sollevare un minimo la vetrina e sfilare il listello (Fig.11 pos.C).
Ripristinare lo zoccolo e serrare le viti.

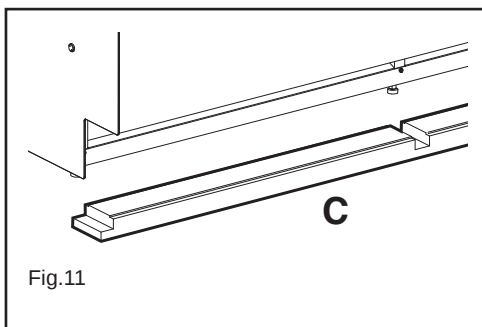


Fig.11

Regolando i piedini, portare il corpo (Fig.12 Pos. A) all'altezza corretta ed in bolla.



NOTA:
i piedini possono essere estratti per un massimo di 20 mm.

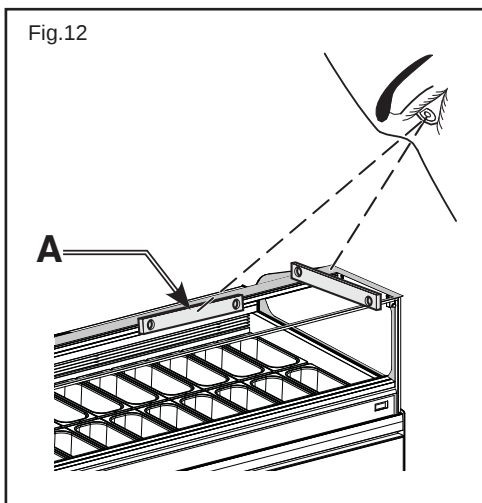


Fig.12

Una volta in bolla, serrare i controdadi dei piedini (fig.13).
Per le vetrine da canalizzare, attendere l'assemblaggio.

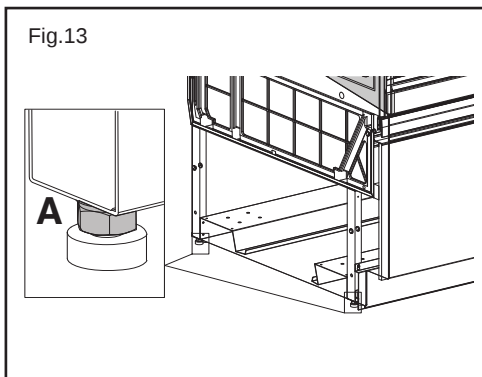
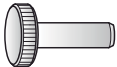


Fig.13

2.6 MONTAGGIO VETRINA

2.6.1 COMPONENTI PER MONTAGGIO CASTELLO

COD.	DESCRIZIONE	
01	Bussola in nylon	
02	Vite fissaggio vetro frontale	
03	Vite TSEI M6x35	
04	Vite fissaggio cappello	
05	Cubetto Plexilas	
06	Vite TSP/EI M4x12	
07	Vite TSP/EI M3x10	
08	Reggimensola	
09	Pomello a vite	
10	Vite TSEI M4x30	
11	Vite TSEI M4x20	
12	Boccola in plastica	
13	Boccola a cannocchiale	
14	Tirante in plexiglass	
15	Rondella in nylon	
16	Vite TSP/EI M6x16	
17	Vite TSP/EI M6x22	

La vetrina SAM80 viene spedita già montata dalla ditta ad eccezione della zona castello vetri (la parte superiore della vetrina).

2.6.2 MONTAGGIO CASTELLO VETRI

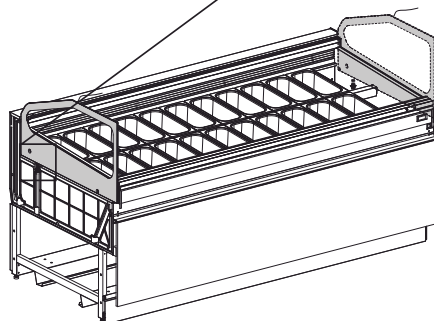
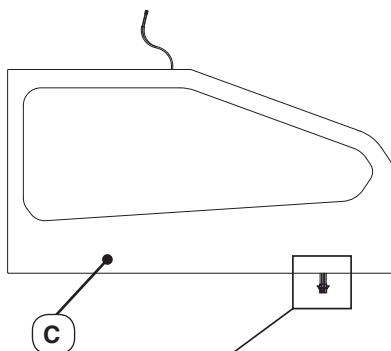
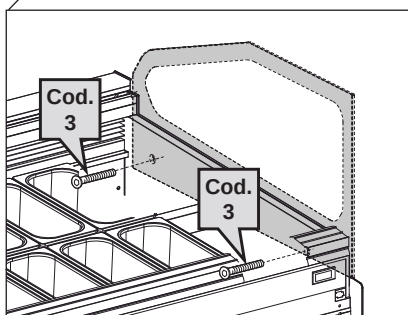
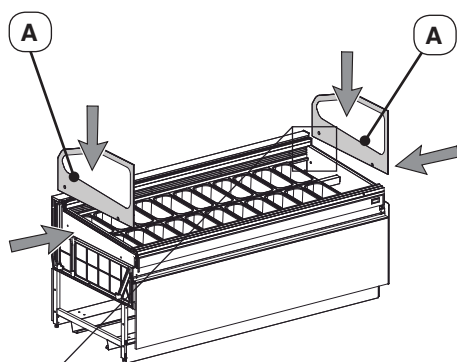
- Collegare i cavi elettrici dei fianchi in vetro e far scorrere in filo in eccesso nel vano motore sottostante.
- Inserire i fianchi in vetro (fig.14) e fissarli con le viti dall'interno della vetrina.



NOTA

Se la vetrina è dotata di fianco estetico, può essere opportuno allentare le viti del fianco per facilitare l'operazione.

Fig.14

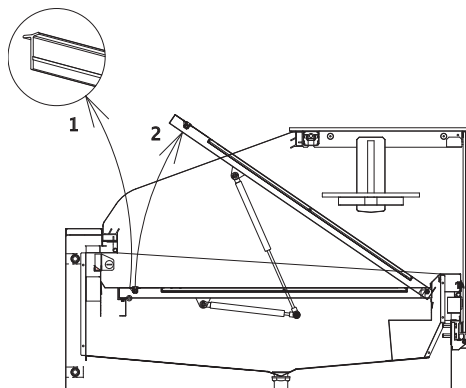


**NOTA**

Nelle vetrine Freddo/Caldo e Caldo Secco il piano espositivo è apribile con l'aiuto di molle a gas.

Prima di aprire è necessario sfilare le guarnizioni poste lungo i fianchi (fig.14b).

Fig.14b



2.6.3 PREPARAZIONE CAPPELLO IN VETRO

- Appoggiare il cappello in vetro su un tavolo, con le squadrette metalliche rivolte verso l'alto.

- Togliere la pellicola dal biadesivo sulla plafoniera.

- Mettere la guida scorrevoli in battuta contro i due angolari (Fig.14b) ed abbassare la plafoniera fino a quando il biadesivo aderisce sul vetro. Il filo elettrico della plafoniera deve passare nell'asola.

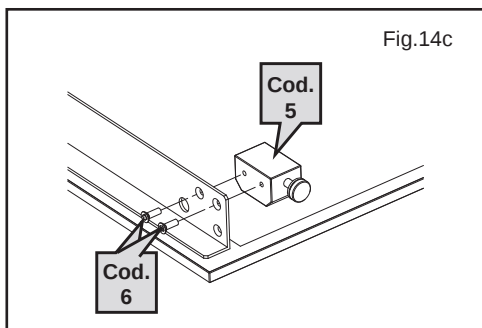
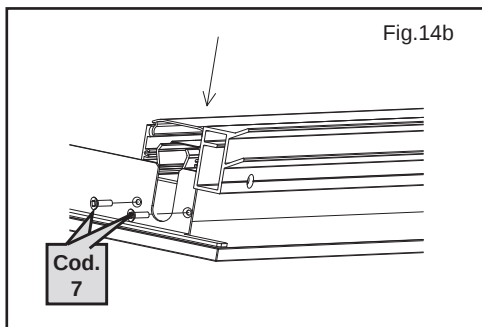


NOTA: nella Pasticceria Mensole Refrigerate il cappello in vetri è dotato di cavi di alimentazione. I cavi devono passare attraverso l'asola della plafoniera.

- Fissare la plafoniera con 2 viti per lato (Cod.7) senza forzare (non piegare le squadrette).

- Fissare i blocchetti (Cod.5) di plexiglas con 2 viti ciascuno (Cod.6) (Fig.14c).

- Nella Versione Terminale fissare la Plafoniera al Cappello in Vetro con una Vite (Cod.16) ed una rondella in nylon (Cod.15). Vite e rondella si trovano negli accessori del montante (vedi cap. 2.6.4).

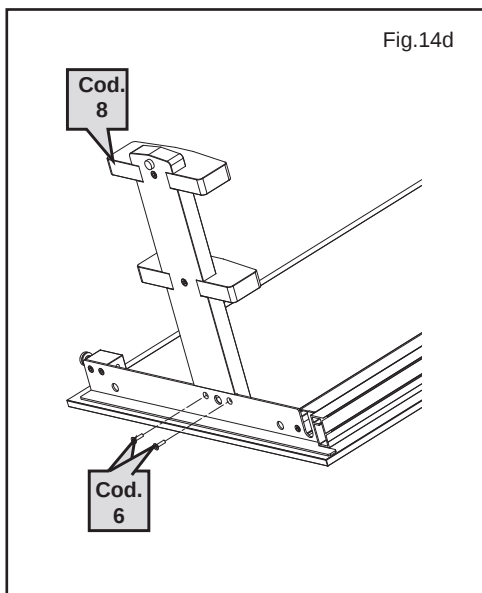


2.6.3.a PREDISPOSIZIONE MENSOLE (OPZIONALE)

Se sono previste le mensole occorre montare i reggimensola in questa fase:

- presentare i reggimensola (Cod.8) al centro della squadretta come in fig.14d. verificando di utilizzare quello con i cavetti elettrici sullo stesso lato dei cavetti della plafoniera.

- fissare i reggimensola alla squadretta con 2 viti ciascuno (Cod..6)



2.6.3.b MENSOLA CALDA (OPZIONALE)



NOTA: la mensola calda può essere installata solo nella posizione superiore.

- Estrarre la guarnizione A che copre l'asola al centro del reggimensola (Fig.14e);
- Prelevare dal Kit Mensola Calda il cavetto di collegamento B e togliere il morsetto mammuth C.
- Inserire il cavetto nel foro e nell'asola del reggimensola (Fig.14e);

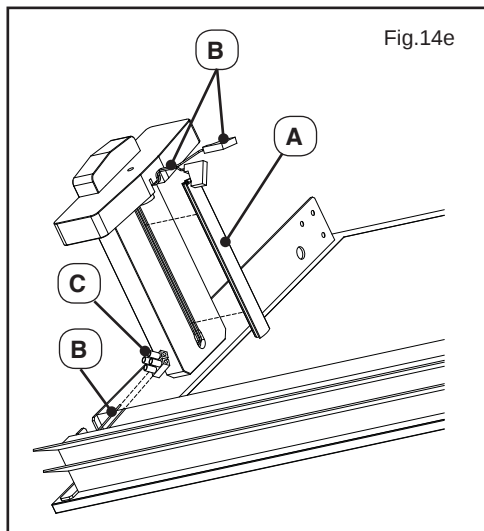


Fig.14e

- Far scorrere il cavetto B strettamente contro la squadretta, per poi rientrare nella plafoniera (Fig.14f). Togliere il profilo di copertura della plafoniera per poter alloggiare il cavetto all'interno.
- Rimontare la guarnizione A sul reggimensola.
- Rimontare il morsetto mammuth C.

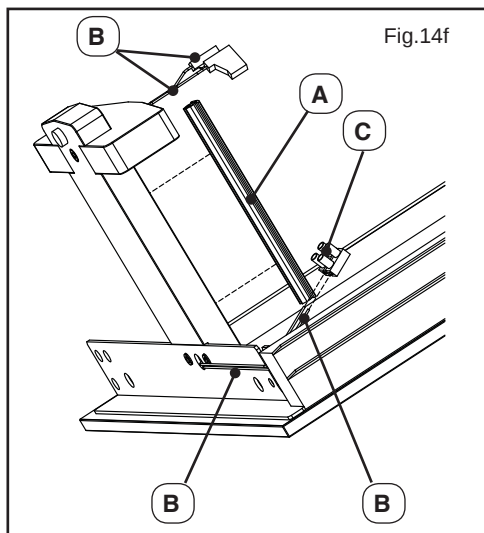
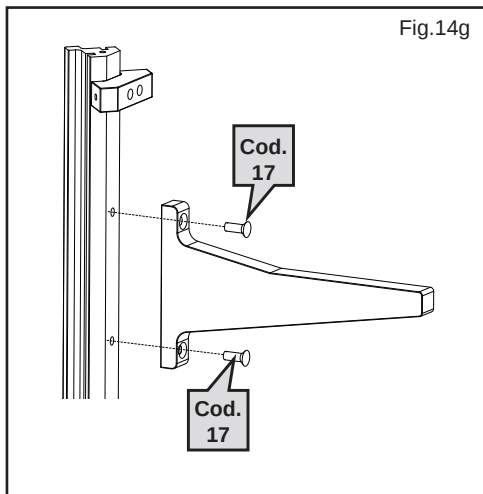


Fig.14f

2.6.4 FISSAGGIO MONTANTE NELLA VETRINA VERSIONE TERMINALE

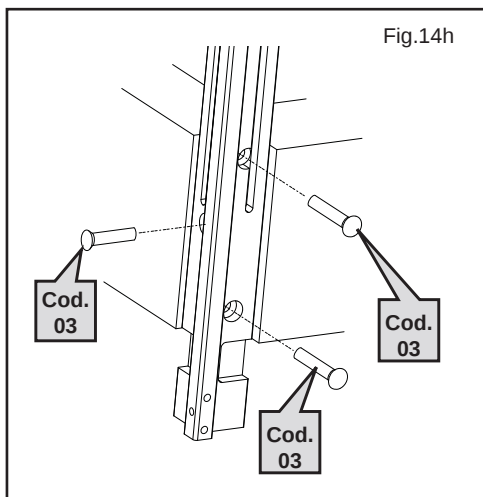
2.6.4.a PREDISPOSIZIONE MENSOLE (opzionale)

- Montare il reggimensola sul montante utilizzando due viti (Cod.17). (Vedi fig.14g).
- Nella versione VAD montare il reggimensola nella posizione superiore.
- Se la vetrina è equipaggiata con 2 mensole, montare anche quella inferiore.



2.6.4.b FISSAGGIO MONTANTE

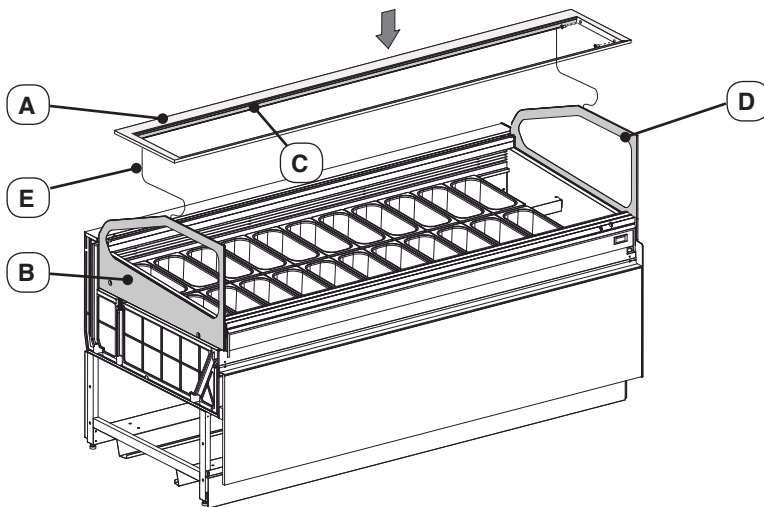
Presentare il montante sullo spigolo della vetrina e fissarlo con 3 viti (Cod.03) (Vedi fig.14h).



2.6.5 MONTAGGIO CAPPELLO

- Appoggiare il cappello in vetro (pos.A) sui fianchi della vetrina (pos.B), verificando che la plafoniera (pos.C) si trovi dal lato operatore (fig.15).

Fig.15



- Collegare alla plafoniera il cavo elettrico (pos.D) proveniente dal vetro camera.

- Se la vetrina è dotata di mensole, collegare anche i cavi di alimentazione delle rispettive plafoniere.

- Nelle Pasticcerie Mensole Refrigerate, collegare anche il cavo elettrico per il riscaldamento del cappello in vetro (fig.15 pos.E)

- In presenza di Mensola Calda, collegare il cavo elettrico per l'alimentazione della mensola (fig.15 pos.E).

- Terminata la connessione, infilare il filo in eccesso nella plafoniera del cappello in vetro.

- Fissare il cappello in vetro con 4 viti (Cod.4) fig.16, verificando che il filo elettrico non rimanga pizzicato tra il cappello ed il fianco.

- Nella versione Terminale fissare il cappello al montante con la vite (Cod.16) e la rondella (Cod.15) (fig.16a).

Fig.16

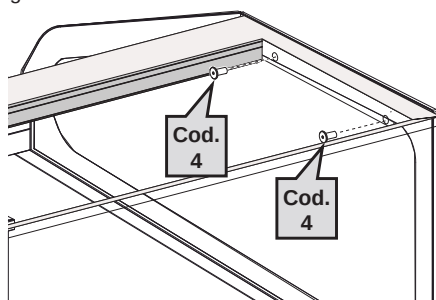
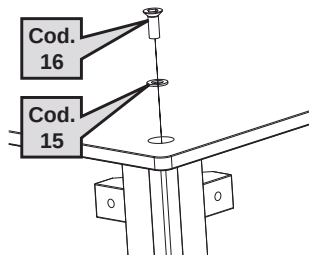


Fig.16a



2.6.5.a MONTAGGIO MENSOLE (OPZIONALE)

Nelle Versioni Terminali occorre innanzitutto assemblare la plafoniera angolare:

- innestare la plafoniera corta (fig. 16b pos.A) nell'inserto ad angolo (fig. 16b pos.B) e serrare i grani (fig. 16b pos.C).

- collegare i cavetti di alimentazione innestando i connettori.

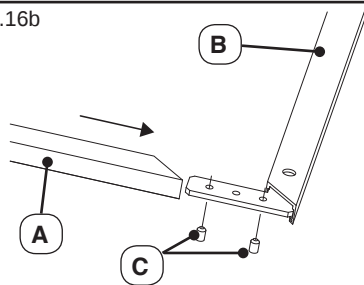
- installare le plafoniere delle mensole, collegando prima il cavo di alimentazione a ciascuna plafoniera
- fissare le plafoniere con le viti a pomello in plexiglas (Cod.9).



ATTENZIONE!

La plafoniera in questa fase è molto delicata. Non esercitare sforzi e non urtarla con le manovre successive.

Fig.16b



- inserire le mensole in vetro utilizzando i pomelli in plexiglas come fissaggio

Queste operazioni sono raffigurate in Fig.16c



ATTENZIONE!

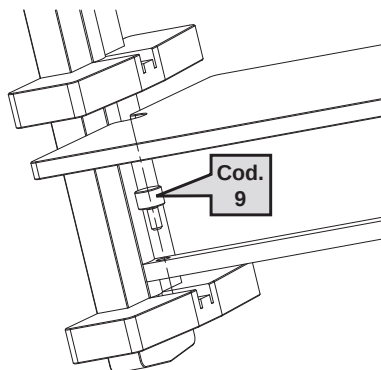
Le mensole sono precurvate e devono essere montate con la curvatura verso l'alto.

La serigrafia "TEMPERED - UP" deve essere leggibile dal lato superiore.

- nella versione Terminale unire la plafoniera alla mensola utilizzando la vite (Cod.11) e la rondella in nylon (Cod.12) fig.16d.

- l'eventuale Mensola Calda va montata come una mensola normale. Al termine del fissaggio bisogna collegare i due faston agli elettrodi della mensola per portare l'alimentazione elettrica.

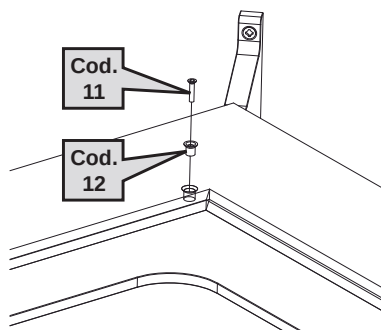
Fig.16c



ATTENZIONE!

In caso di doppia mensola, la Mensola Calda può essere installata solo nella posizione superiore.

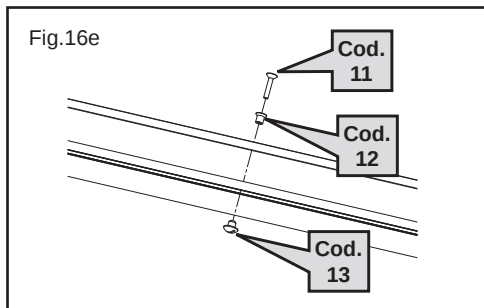
Fig.16d



Nella vetrina lunga 2125mm e nella Versione Terminale è necessario unire la mensola con la propria plafoniera.

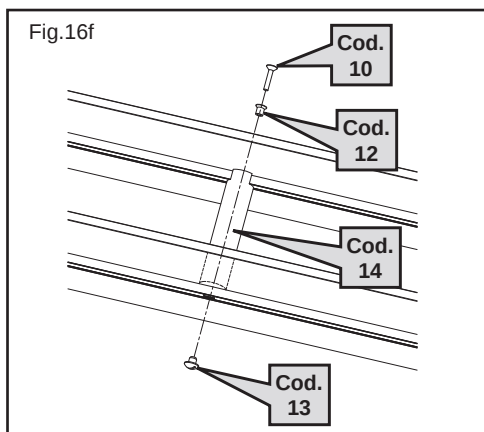
1) Versione con una sola mensola (fig.16e)

usare la vite (Cod.11) e la boccola di plastica (Cod.12) attraverso la mensola, avvitare la boccola a cannocchiale (Cod.13) per serrare la plafoniera.



2) Versione con due mensole (fig.16f)

usare la vite (Cod.10) e la boccola di plastica (Cod.12) attraverso la mensola superiore, inserire il tirante in plexiglas (Cod.14) tra le due mensole, avvitare la boccola a cannocchiale (Cod.13) per serrare la plafoniera inferiore.

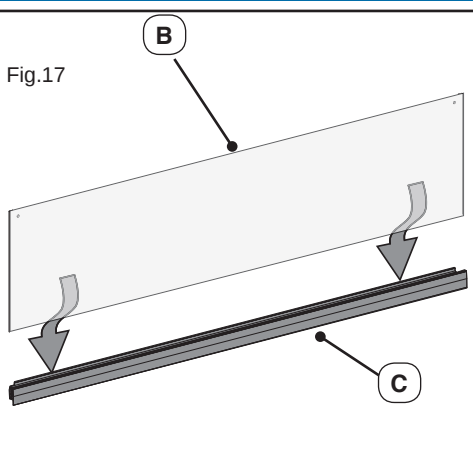


2.6.5.b MONTAGGIO VETRO FRONTALE

Le istruzioni che seguono illustrano il montaggio del vetro frontale di tutti i tipi di vetrine.

Per la versione Terminale i vetri frontali sono due (uno lungo ed uno corto).

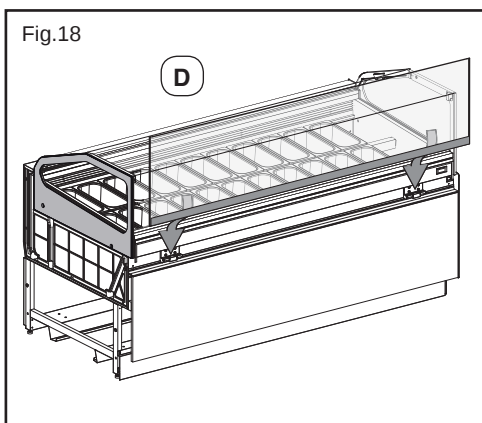
In questo caso la procedura va eseguita due volte.



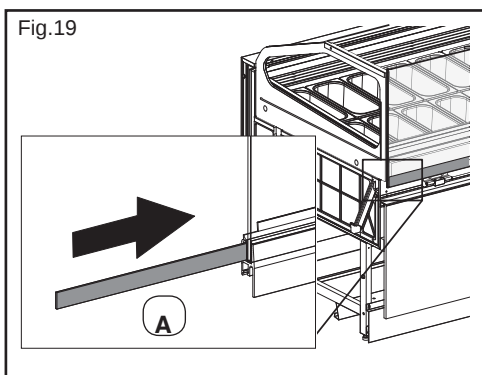
- Bordare il vetro frontale (B) con la guarnizione in gomma (C) (fig.17);

- Schließen Sie das Hauptkabel des Frontglases in den Fenstern und 1125mm-Terminal-kurz, die beiden elektrischen Leitungen in den 1625 und 2125mm Fenster und Terminal-lang.

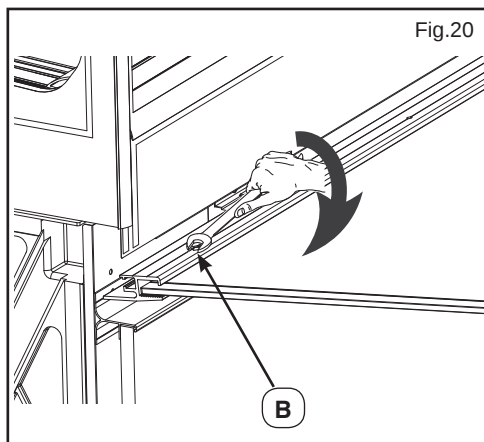
- Inserire il vetro frontale nella pinza (D) (fig.18);



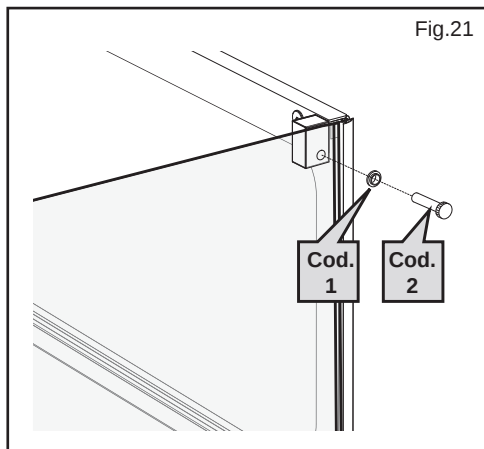
- Inserire il lardone di alluminio (A) (fig.19);



- Stringere le viti a testa esagonale (B), **SENZA SERRARE** (fig.20);



- Chiudere la vetrina fissando il vetro frontale con le viti (cod.2) e le bussole in plastica (cod.1) fig.21.



2.7 ACCOSTAMENTI

Con la vetrina SAM80 viene dato in dotazione un KIT di accostamento adatto a tutte le combinazioni di vetrine.

Nel caso specifico è possibile che qualche particolare non sia utilizzato.

2.7.1 ACCOSTAMENTO TRA VETRINE LINEARI

- Incollare lungo il bordo del vetro la guarnizione adesiva (fig.22 pos.E). La guarnizione è data in dotazione nel pacco accessori;
- Infilare i perni lato operatore (fig.22 pos.A);

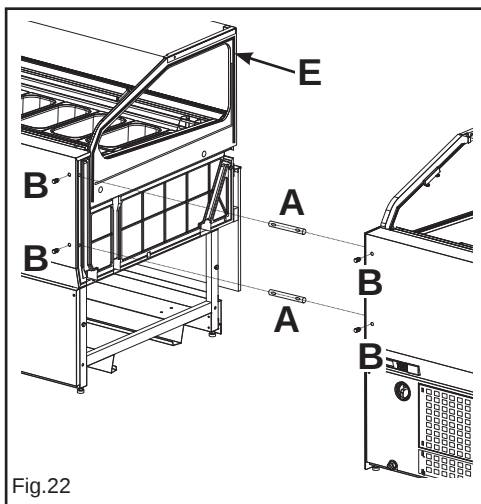


Fig.22

- Incollare la guarnizione adesiva di protezione al cappello in vetro (Fig.22a).

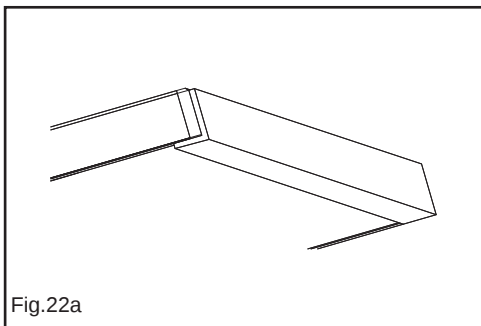


Fig.22a

- Infilare il perno lato cliente (fig.23 pos.C);
- Avvicinare le vetrine e serrare i grani (fig.22-23 pos.B e D).

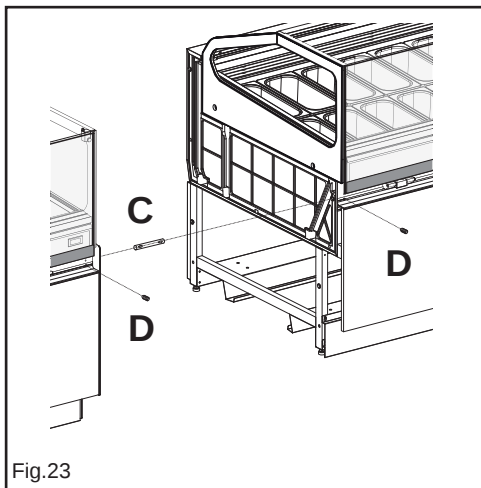


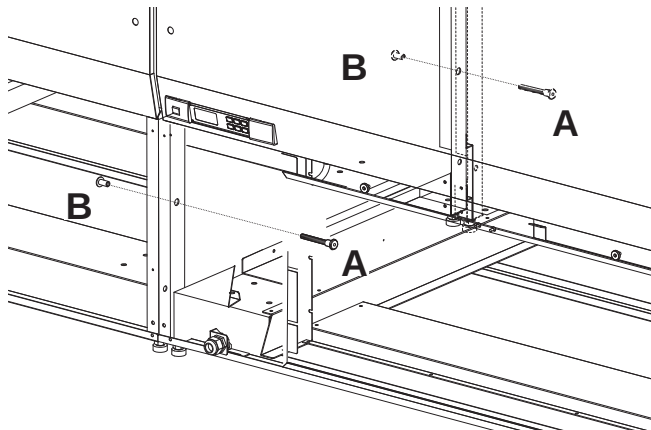
Fig.23

Avvitare le viti A con i corrispettivi tappi B filettati nei 2 fori dei tubolari (fig.23a).



NOTA! Solo dopo aver accostato e livellato tutte le vetrine serrare le viti.

Fig.23a



2.7.2 ACCOSTAMENTO TRA UNA VETRINA LINEARE ED UNA TERMINALE

- Incollare lungo il bordo del vetro la guarnizione adesiva (fig.24 pos.E). La guarnizione è data in dotazione nel pacco accessori;
- Avvitare i perni lato operatore (fig.24 pos.A);

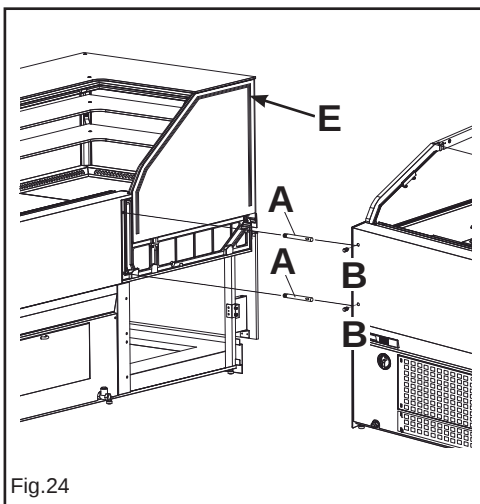


Fig.24

- Incollare la guarnizione adesiva di protezione al cappello in vetro (Fig.24a).

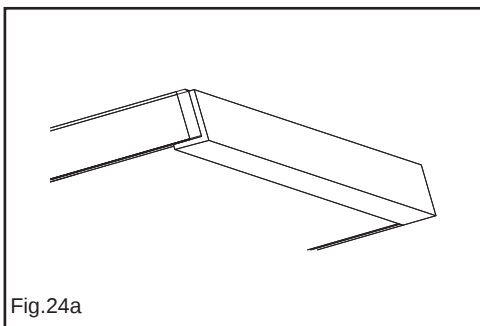


Fig.24a

- Infilare il perno lato cliente (fig.24b pos.C);
- Avvicinare le vetrine e serrare i grani (fig.24b pos.B e D).

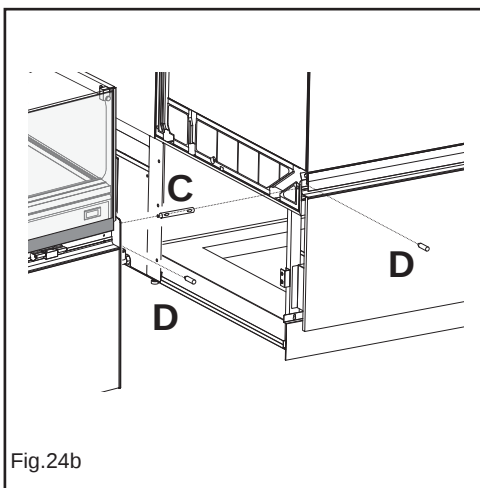


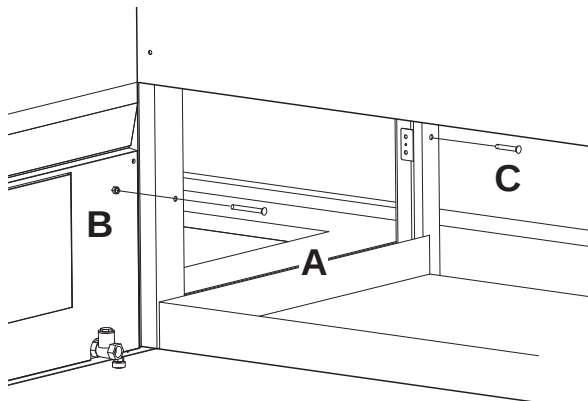
Fig.24b

Avvitare la vite A (M8x60) col rispettivo dado B. Avvitare la vite C (M8x40) (fig.24c).



NOTA! Solo dopo aver accostato e livellato tutte le vetrine serrare le viti.

Fig.24c



2.7.3 MONTAGGIO DEGLI SCORREVOLI

- Infilare gli scorrevoli (Fig.25 pos.F) se previsti. Lo scorrevole inferiore va posizionato a sinistra, il superiore a destra.

Le operazioni di assemblaggio degli scorrevoli sono indicate in un foglietto di istruzioni allegato agli stessi..

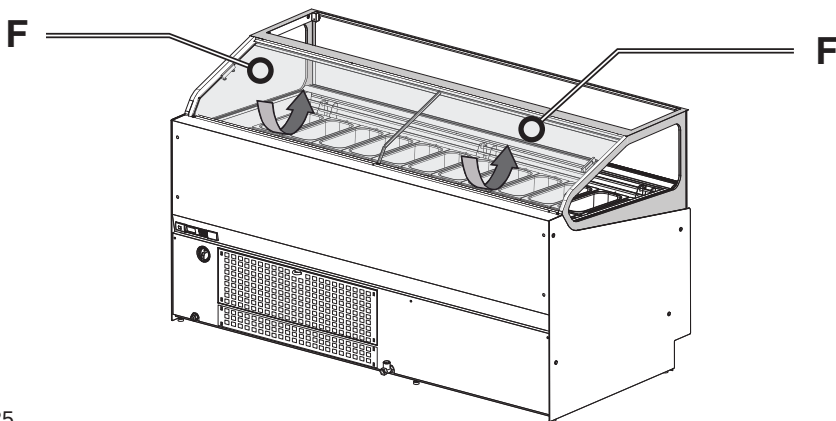


Fig.25



NOTA:

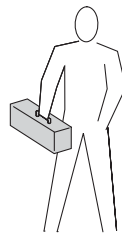
la gelateria è dotata del sistema di chiusura ermetica HCS che permette una migliore conservazione del gelato nella vetrina.

I sensori all'interno degli scorrevoli sono collegati al controllo degli sbrinamenti RDF, che sospende gli sbrinamenti quando gli scorrevoli sono completamente chiusi.

UNITA' CONDENSATRICI REMOTE:

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.

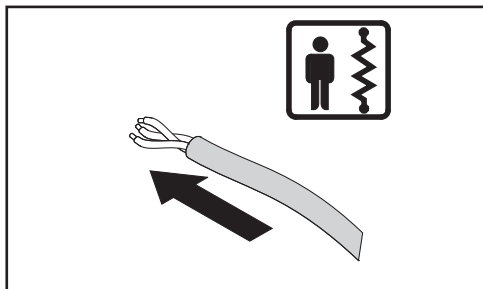
F-Controllare che non vi siano perdite di gas dalle saldature.

Diametro tubazioni per motori remoti							
	DISTANZA	0-10m		10-20m		20-30m	
VERSIONE		Mandata	Aspiraz.	Mandata	Aspiraz.	Mandata	Aspiraz.
Gelato	Diametro Tubi (mm)	12	16	12	16	14	22
	Spessore Guaina (mm)	-	13	-	13	-	13
Pasticceria	Diametro Tubi (mm)	6	10	8	12	8	14
	Spessore Guaina (mm)	-	6	-	6	-	6

2.8 COLLEGAMENTO ELETTRICO

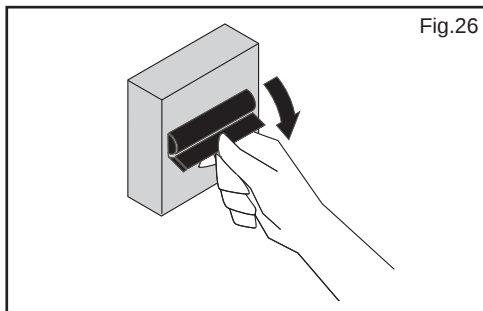
Operazione eseguita dal Tecnico Elettricista (secondo le norme del Paese dove le vetrine sono installate).

Provvedere al collegamento elettrico seguendo lo schema dell'impianto.



ATTENZIONE!

Il sezionatore (interruttore generale) (fig.26) deve essere installato a cura del Tecnico Elettricista secondo le norme vigenti.



2.9 NOTE AMBIENTALI

- Imballaggio

Non gettare nella spazzatura eventuali parti dell'imballo del banco, ma selezionarli a seconda del tipo di materiale (Cartone, legno, acciaio, poliestere, ecc...) e smaltirli a seconda della normativa vigente nel paese di utilizzo del banco.

- Fine servizio

Alla fine della vita del banco si dovrà:

Recuperare tutto il refrigerante dal circuito, svuotarlo di tutto l'olio contenuto a qualsiasi titolo nello stesso, togliere tutte le parti in gomma (es. O-ring, guarnizioni), inviarlo infine alla rottamazione.

3 FUNZIONAMENTO

3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO



ATTENZIONE!

Accertarsi che l'interruttore generale dell'impianto elettrico sia disinserito (Fig. 27). ("0"- OFF) prima di iniziare l'avviamento della vetrina (Fig.28).

3.2 AVVIAMENTO

- Togliere tutte le protezioni.
- Assicurarsi che la vetrina sia pulita e ben igienizzata (vedi PARTE 4 "MANUTENZIONE ORDINARIA").



ATTENZIONE!

Prima di poter immettere il prodotto nella vetrina occorre attendere circa 60 minuti dall'avviamento per stabilizzare la temperatura di funzionamento.

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.

3.3 SBRINAMENTO AUTOMATICO

Le vetrine refrigerate (Gelateria e Pasticceria) sono dotate di un sistema di sbrinamento automatico, che si attiva ogni 4 ore.

Per il funzionamento del pannello comandi durante lo sbrinamento si rimanda al relativo manuale.

Fig.27

"0"- OFF

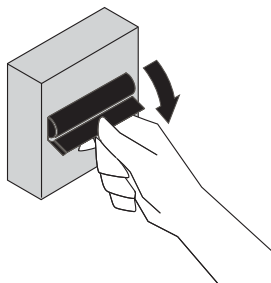
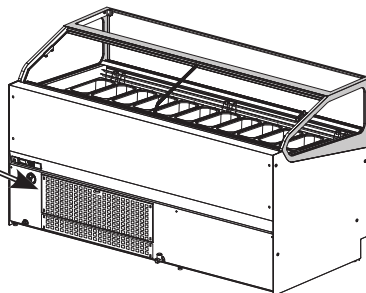


Fig.28

"0"- OFF



3.4 OPZIONE BT-TN

Se è installata l'opzione BT-TN, accanto al gruppo comandi è posizionato un interruttore luminoso (fig.29 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.



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.

3.6 SPOSTAMENTO DELLA VETRINA (OPZIONE RUOTE A SCOMPARSA)

Per spostare la vetrina bisogna:

- scollegarla dalla rete elettrica;
- rialzare i piedini lato operatore (fig.29a pos.A);
- spostare la vetrina sulle sue ruote, facendo attenzione a non portarla su zone in pendenza;
- abbassare nuovamente i piedini fino a quando non premono saldamente a terra, per evitare spostamenti imprevisti della vetrina;
- ricollegare la vetrina alla rete elettrica.

Fig.29

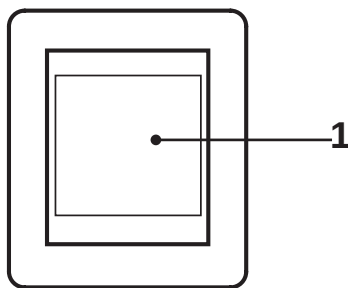
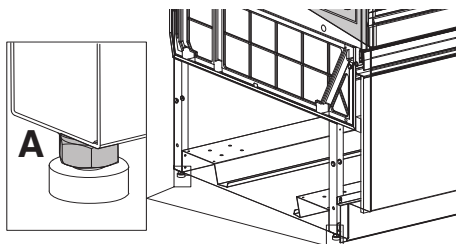


Fig.29b



4 MANUTENZIONE ORDINARIA

4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA



ATTENZIONE!

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione è necessario scollegare l'alimentazione elettrica ("0"-OFF) (Fig. 27), disinserendo l'interruttore generale del locale o il sezionatore della vetrina (Fig.28).



ATTENZIONE!

Tutte le operazioni di manutenzione ordinaria devono essere effettuate da personale specializzato.



ATTENZIONE!

Munirsi di guanti e indumenti protettivi prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione.

4.2 PULIZIA CONDENSATORE



ATTENZIONE PERICOLO DI SCOTTATURA!

Attendere che il gruppo condensatore sia arrivato a temperatura ambiente.

- Questa operazione deve essere effettuata ogni 20÷30 giorni.

- Aprire lo sportello del filtro condensatore (fig.30 pos.A)

- Estrarre il filtro e pulirlo o lavarlo.

- Inserire nuovamente il filtro nell'alloggiamento e richiudere lo sportello.



NOTA!

Non usare spazzole metalliche o altri oggetti che possono graffiare o piegare le alette.

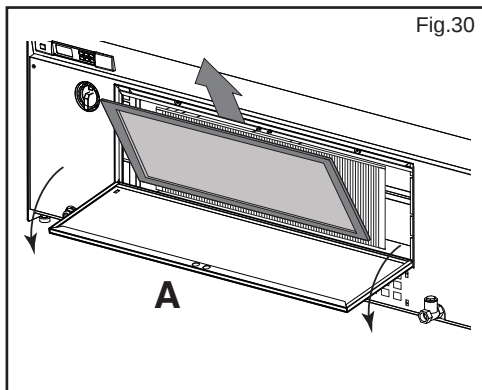


Fig.30

4.3 PULIZIA INTERNO ED ESTERNO DELLA VETRINA

4.3.1 PULIZIA GIORNALIERA

- Chiudere la tendina o gli scorrevoli in plexiglass sul retro della vetrina;

- Inumidire uno straccio con una soluzione di acqua e aceto (50%-50%) e pulire i vetri frontali, laterali e la parte superiore della vetrina;

- Aprire con cautela il vetro frontale;

- Rimuovere i prodotti dalla vetrina e riportarli in un luogo idoneo alla conservazione;

- Pulire la superficie interna.



NOTA!

Nel caso in cui la vetrina sia dotata di piani/parti in marmo, provvedere alla pulizia di questi solo con prodotti specifici o naturali.

Non usare mai prodotti abrasivi o acidi in genere.

4.3.2 PULIZIA SETTIMANALE

Pulire la vetrina almeno una volta alla settimana.

Nella versione Gelato far coincidere la pulizia settimanale con uno sbrinamento completo (spegnimento della vetrina finché non si sia sciolto tutto il ghiaccio dal fondo vasca).

- Pulire usando acqua tiepida;
- Pulire l'interno vasca evitando l'uso di troppa acqua che può danneggiare i circuiti elettrici o riempire la vaschetta raccoglicondensa (quando presente).
- Asciugare l'interno vasca con un panno asciutto;



NOTA!

Usare sempre poca acqua ed asciugare accuratamente.

Non lavare mai la vetrina con getti di acqua diretti.

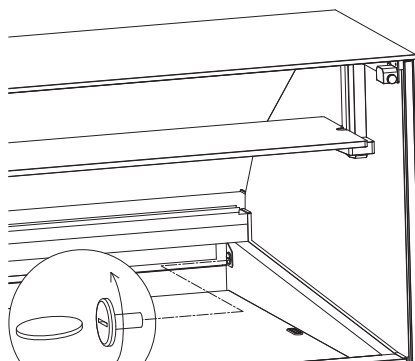
Evitare assolutamente l'uso di alcool puro e altri prodotti di pulizia per le superfici esterne.

4.3.3 PULIZIA CONVOGLIATORE ALVEOLARE (SOLO VERSIONE PASTICCERIA)

Nella pasticceria la mandata dell'aria è regolata da un convogliatore alveolare.

E' possibile smontarlo svitando le due viti laterali con l'aiuto di una moneta (fig.30b).

Fig.30b

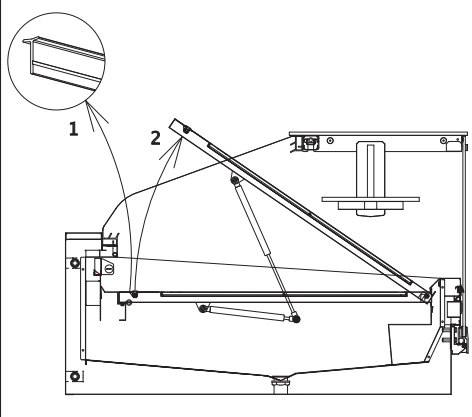


4.3.4 PULIZIA VERSIONI FREDDO/CALDO E CALDO SECCO

Nelle vetrine Freddo/Caldo e Caldo Secco il piano espositivo è apribile con l'aiuto di molle a gas.

Prima di aprire è necessario sfilare le guarnizioni poste lungo i fianchi (fig.30c).

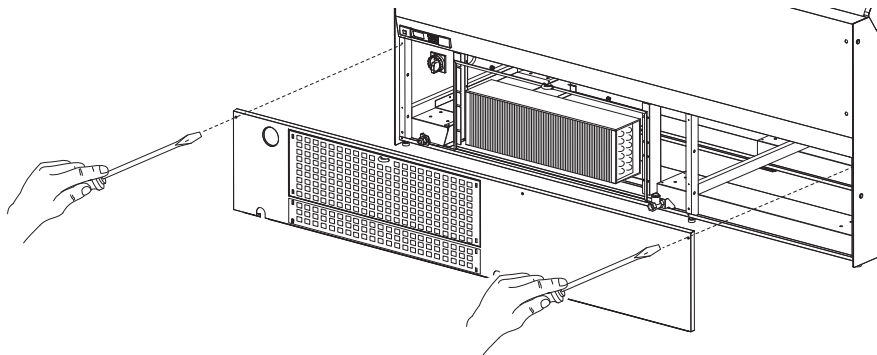
Fig.30c



4.4 PULIZIA VASCHETTA RACCOGLICONDENZA

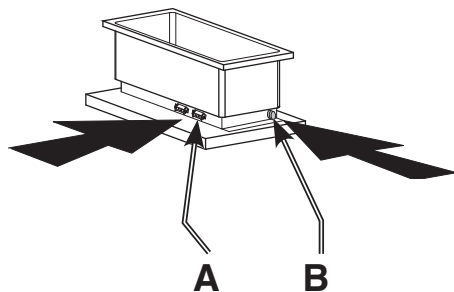
- Svitare le viti di fissaggio della griglia protezione vano motore (fig.31).
- Togliere la griglia.

Fig.31



- Pulire la vaschetta raccoglicondensa (fig.32).
 - Per una migliore pulizia é possibile asportarla staccando i relativi FASTON (fig.32 pos.A).
- Tale vaschetta é fissata ad incastro (fig.32 pos.B).

Fig.32



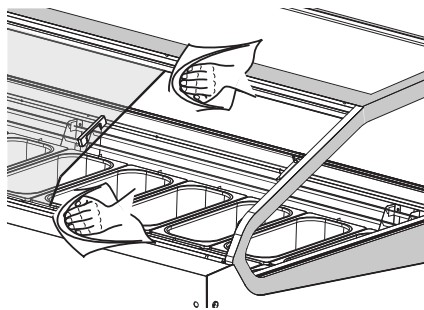
4.5 OTTIMIZZAZIONE MOVIMENTO DEGLI SCORREVOLI HCS

Per rendere più fluido il movimento degli scorrevoli in plexiglas si consiglia di utilizzare il lubrificante alimentare fornito in dotazione con la vetrina. Versarne qualche goccia su un panno e strofinarlo sulle guide, per tutta la lunghezza.



NOTA!
NON USARE LUBRIFICANTE GENERICO.

Fig.32b



5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

5.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

-  **ATTENZIONE!**
Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione è necessario scollegare l'alimentazione elettrica ("0"-OFF) (Fig.27), disinserendo l'interruttore generale del locale o il sezionatore della vetrina (Fig.28).
-  **ATTENZIONE!**
Tutte le operazioni di manutenzione straordinaria o correttiva devono essere effettuate da personale specializzato.
-  **ATTENZIONE!**
Munirsi di guanti e indumenti protettivi prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione.
-  **ATTENZIONE** se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo o un assieme speciale disponibili presso il costruttore o il servizio di assistenza tecnica.

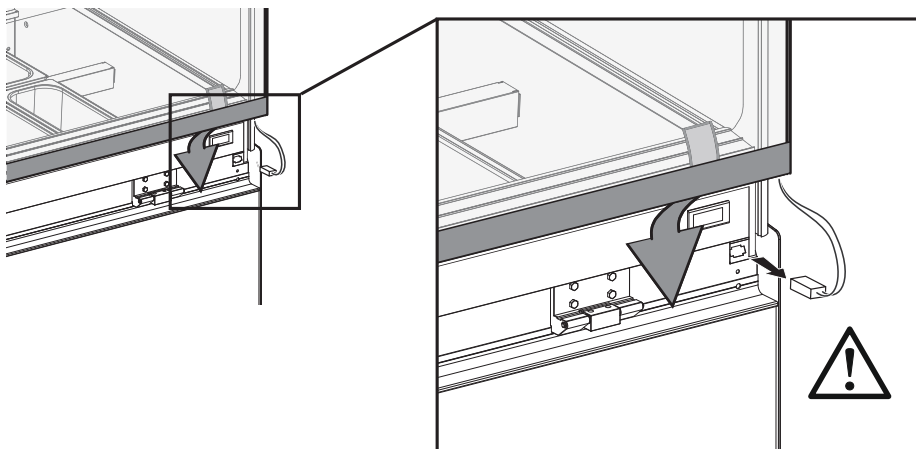
5.2 SOSTITUZIONE VETRO FRONTALE

-  **ATTENZIONE!**
Questa operazione deve essere effettuata da almeno due operatori.

- Aprire il vetro frontale.
- Scollegare il cavo o i cavi di alimentazione del vetro frontale (Fig.33).
- Sfilare il vetro e sostituirlo eseguendo le operazioni in senso inverso.

-  **ATTENZIONE!** Rivolgersi al personale tecnico autorizzato.

Fig.33



INTRODUCTION	38
1 TECHNICAL SPECIFICATIONS	39
1.1 DESCRIPTION OF THE DISPLAY UNIT	39
1.1.1 STRUCTURE	39
1.1.2 REFRIGERATION UNIT	39
1.2 MODELS	39
1.3 IDENTIFICATION	40
1.4 REFERENCE STANDARDS	40
1.5 TECHNICAL CHARACTERISTICS	40
1.6 DIMENSIONS AND WEIGHT	43
2 INSTALLATION	44
2.1 TRANSPORTATION	44
2.2 LIFTING AND HANDLING	44
2.3 POSITIONING	44
2.4 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS	44
2.5 REMOVAL OF SLIDING TRIMS	45
2.6 DISPLAY CASE ASSEMBLY	48
2.6.1 COMPONENTS FOR ASSEMBLY OF THE GLASS STRUCTURE	48
2.6.2 ASSEMBLY OF THE GLASS STRUCTURE	49
2.6.3 GLASS COVER PREPARATION	51
2.6.3.a PREPARATION SHELVES (OPTIONAL)	51
2.6.3.b HEATED SHELF (OPTIONAL)	52
2.6.4 Fixing bearing frame in the DISPLY UNIT final version	53
2.6.4.a PREPARATION CONSOLES (optional)	53
2.6.4.b FIXING UPRIGHT	53
2.6.5 GLASS COVER MOUNTING	54
2.6.5.a ASSEMBLING BRACKETS (OPTIONAL)	55
2.6.5.b ASSEMBLY FRONT GLASS	57
2.7 LINE-UP	59
2.7.1 APPROACH BETWEEN DISPLAY UNIT LINEAR	59
2.7.2 ALIGNMENT BETWEEN LINEAR AND TERMINAL DISPLAY UNIT	61
2.7.3 ASSEMBLY OF SLIDING DOORS	62
2.8 ELECTRICAL CONNECTION	64
2.9 NOTES ON THE ENVIRONMENT	64
3 OPERATING THE EQUIPMENT	65
3.1 PRELIMINARY CHECKS	65
3.2 START-UP	65
3.3 AUTOMATIC HOT GAS DEFROSTING	65
3.4 BT-TN OPTION	66
3.5 ICE-CREAM - PASTRY DISPLAY UNIT SWITCHING	66
3.6 MOVING THE DISPLY UNIT(OPTION RETRACTABLE WHEEL)	66
4 ROUTINE MAINTENANCE	67
4.1 PRELIMINARY SAFETY PROCEDURES	67
4.2 CLEANING THE CONDENSER	67
4.3 CLEANING THE INSIDE AND OUTSIDE OF THE DISPLAY UNIT	67
4.3.1 DAILY CLEANING	67
4.3.2 WEEKLY CLEANING	68
4.3.3 CLEANING THE ALVEOLAR CONVEYOR (PASTRY VERSION ONLY)	68
4.3.4 CLEANING THE COLD/HOT AND DRY HOT VERSIONS	68
4.4 CLEANING THE CONDENSATION COLLECTOR	69
4.5 MOVEMENT'S OPTIMIZATION OF HCS SLIDING	69
5 NON-ROUTINE MAINTENANCE	70
5.1 PRELIMINARY SAFETY PROCEDURES	70
5.2 REPLACING THE FRONT GLASS PANEL	70

Dear Customer,
for the safety of the Operator, the devices within the display unit must be kept in good working order. This manual is designed to provide a guide to the operation and maintenance of the display unit; 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 equipment was NOT designed for installation in an atmosphere which is at risk of explosion.
- The display unit must be installed by specialised technical personnel who are familiar with electrical and refrigeration systems, and must be operated by suitably trained staff.
- The display unit is created and designed so that it features all necessary precautions, in order to safeguard the health of the user.
- 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.
- We recommend the use of **AUTHENTIC SPARE PARTS**; we decline all liability wherever non-authentic spare parts are used.

SYMBOLS USED

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 correct long-term operation of the machine.

MANUALS ENCLOSED

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

- Operation and programming manual for the electronic controls.
- Parameters map (only for cases not included in the electronic controls manual).

INTENDED USE

The display case is produced to preserve and display the foodstuffs. We strongly advise against using it for any other purpose.

CONVENTIONS

In the manual the following abbreviations may appear:

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 unit essentially consists of two sections:

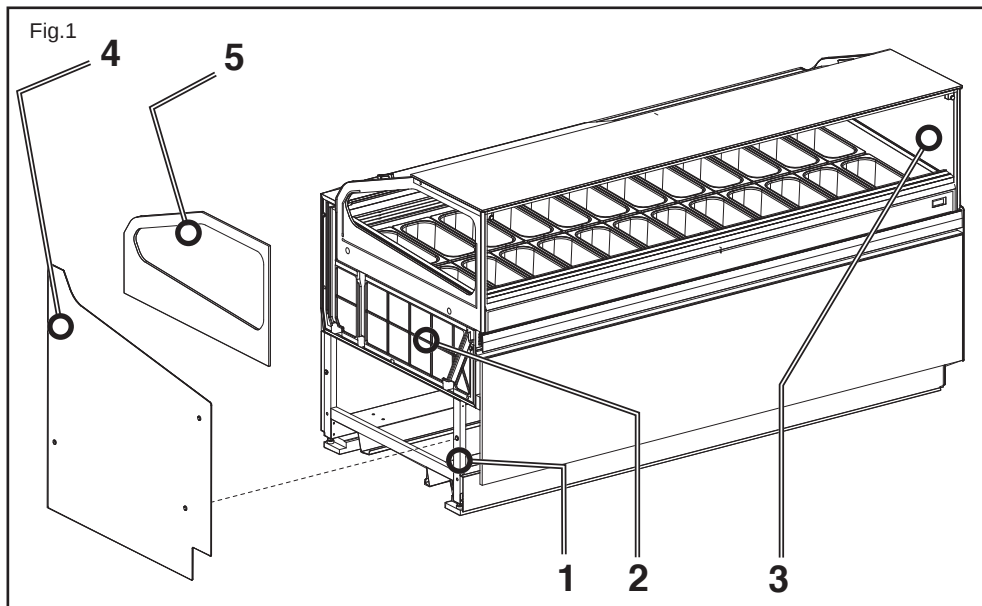
1.1.1 STRUCTURE

The supporting structure consists of a lower frame (Fig.1 pos.1) in steel ducting and sheet metal finishing parts containing the refrigeration unit.

Above it is the mono-bloc tank (Fig.1 pos. 2) for conserving and displaying foodstuffs, to which the glass panels are attached. The front double glazed panel (Fig.1 pos.3) can be opened by lifting it

downward. The lower side panels of the display unit, made of 3mm steel sheet, are painted (Fig.1 pos.4), while the upper side panels are double-glazed and heated double glazing (Fig.1 pos.5).

The remaining part of the display unit is made using STAINLESS steel.



1.1.2 REFRIGERATION UNIT

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

1.2 MODELS

The models available are:

- SAM80 VAD/VBD Ice cream display case 1125 - 1625 - 2125
- SAM80 VAD/VBD Pastry display case 1125 - 1625 - 2125 - Terminal
- SAM80 VAD/VBD Pastry refrigerated shelves 1125 - 1625 - 2125
- SAM80 VAD/VBD Praline 1125 - 1625 - 2125
- SAM80 VAD/VBD COLD/HOT 1125 - 1625
- SAM80 VAD/VBD HOT DRY 1125 - 1625



NOTE:

Components which are not in contact with the displayed ice-cream are made using AISI 304 steel or non-toxic plastic which is suitable for use with foodstuffs.

1.3 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.2).

1.4 REFERENCE STANDARDS

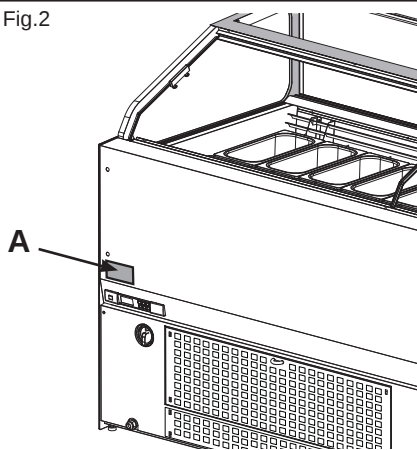
The display unit complies with the following regulations:

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

1.5 TECHNICAL CHARACTERISTICS

TABLE 1, 2, show the main technical characteristics of this appliance.

Fig.2



TAB. 1 **SAM80 ICE CREAM DISPLAY CASE**

FEATURES	Unit of Measurement	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125
Power Absorbed 230V / 1 / 50 Hz	W/A	1692/8.7	2284/10.8	2780/14.4
Climatic Class	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Expansion Temperature	°C	-30°C	-30°C	-30°C
Condensation Temperature	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Operating temperature	°C	-12/-18°C	-12/-18°C	-12/-18°C
Yield	W	1085	1730	2170
Refrigerated volume	dm3/Cu.ft.	502/17,7	732/25,8	976/34,5
Gas type		R404a	R404a	R404a
Max. load-bearing capacity for shelves and top	Kg	8	10	12

TAB. 1 **SAM80 PASTRY**

FEATURES	Unit of Measurement	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125	SAM80 Terminal
Power Absorbed 230V / 1 / 50 Hz	W/A	1627/8.3	1951/10.2	2066/9.8	2110/10.0
Climatic Class	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Expansion Temperature	°C	-10°C	-10°C	-10°C	-10°C
Condensation Temperature	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Operating temperature	°C	+4/+8°C	+4/+8°C	+4/+8°C	+4/+8°C
Yield	W	817	1096	1315	1315
Refrigerated volume	dm3/Cu.ft.	162/5.72	242/8.54	322/11.36	322/11.36
Gas type		R404a	R404a	R404a	R404a
Max. load-bearing capacity for shelves and top	Kg	8	10	12	12

TAB. 1 **SAM80 PASTRY REFRIGERATED SHELVES**

FEATURES	Unit of Measurement	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125
Power Absorbed 230V / 1 / 50 Hz	W/A	1717/8.7	2081/10.8	2236/10.5
Climatic Class	°C/UR	30°C/55%	30°C/55%	30°C/55%
Expansion Temperature	°C	-10°C	-10°C	-10°C
Condensation Temperature	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Display unit Operating temperature Vetrina	°C	+4/+8°C	+4/+8°C	+4/+8°C
Shelfve Operating temperature	°C	+8/+12°C	+8/+12°C	+8/+12°C
Yield -10°C	W	817	1096	1315
Refrigerated volume VAD	dm3/Cu.ft.	184/6.5	273/9.6	363/12.8
Refrigerated volume VBD	dm3/Cu.ft.	151/5.3	224/7.9	298/10.5
Gas type		R404a	R404a	R404a
Max. load-bearing capacity for shelves and top	Kg	8	10	12

TAB. 1 **SAM80 PRALINE**

FEATURES	Unit of Measurement	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125
Power Absorbed 230V / 1 / 50 Hz	W/A	2320/11.3	3224/15.8	3421/15.7
Climatic Class	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Expansion Temperature	°C	-10°C	-10°C	-10°C
Condensation Temperature	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Operating temperature	°C	+14/+16°C	+14/+16°C	+14/+16°C
Yield	W	817	1096	1315
Refrigerated volume	dm3/Cu.ft.	162/5.72	242/8.54	322/11.36
Gas type		R404a	R404a	R404a
Max. load-bearing capacity for shelves and top	Kg	8	10	12

TAB. 1 **SAM80 HOT DRY**

FEATURES	Unit of Measurement	SAM80 1125	SAM80 1625
Power Absorbed 230V / 1 / 50 Hz	W/A	720/3.3	1010/4.6
Operating temperature	°C	60/70°C	60/70°C
Max. load-bearing capacity for shelves and top	Kg	8	10

TAB. 1 **SAM80 COLD/HOT**

FEATURES	Unit of Measurement	SAM80 1125	SAM80 1625
MODE: COLD			
Power Absorbed 230V / 1 / 50 Hz	W/A	1580/8.1	1884/9.9
Climatic Class	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%
Expansion Temperature	°C	-10°C	-10°C
Condensation Temperature	°C	+45°C	+45°C
Operating temperature	°C	+4/+8°C	+4/+8°C
Yield	W	817	1096
Refrigerated volume	dm3/Cu.ft.	162/5.72	242/8.54
Gas type		R404a	R404a
MODE: HOT			
Power Absorbed 230V / 1 / 50 Hz	W/A	720/3.3	1010/4.6
Operating temperature	°C	60/70°C	60/70°C
Max. load-bearing capacity for shelves and top	Kg	8	10

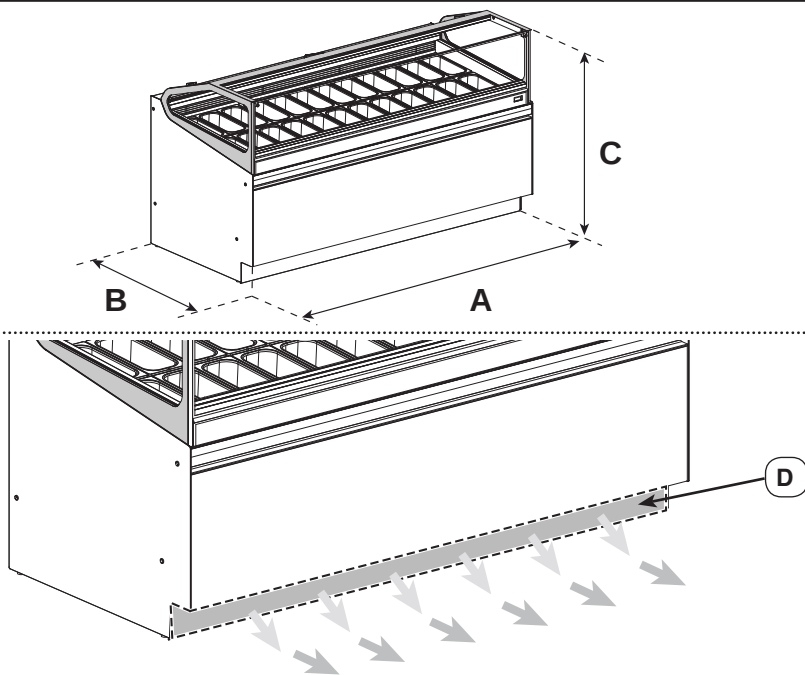
1.6 DIMENSIONS AND WEIGHT

For the dimensions, mass and minimum air expulsion surfaces, see TAB.2, referring to Fig.3.

TAB.2				
	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125	SAM80 Terminal
A (mm)	1125	1625	2125	2146
B (mm)	1003	1003	1003	1003
C (mm) VBD	1200	1200	1200	1200
C (mm) VAD	1350	1350	1350	1350
D (cm ²) - min. air expulsion surfaces - air - (mandatory only in UC versions)	1100	1600	2100	2100
ICE CREAM DISPLAY CASE WEIGHT (Kg)	230	325	415	
PASTRY /PRALINE DISPLAY CASE WEIGHT (Kg)	190	265	340	350
COLD/HOT DISPLAY CASE WEIGHT (Kg)	210	285		
HOT DRY DISPLAY CASE WEIGHT (Kg)	170	245		

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

Fig.3



2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORTATION

Two wooden strips are fixed onto the base structure of the display unit and positioned lengthways. The display unit 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

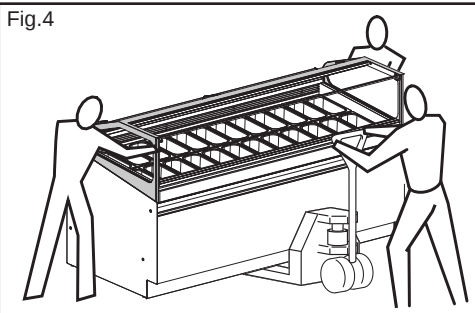
The display unit should be lifted out of the transporting vehicle using a fork lift truck (fig.4).



ATTENTION!

The lifting platform fork 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 lifting vehicle forks.



Once the equipment 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 transportation. The following should be checked in particular:

- The condition of finished surfaces.
- The supporting elements for the glass surfaces.
- To opening mechanism of the front glass panel.
- The adherence of the seal cushioning the front glass panel.



NOTE:

The carrier must 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 equipment, please take into account the following considerations:

- Leave a space of at least 50 cm (1.6 ft) between the unit and any other item, on both the operator side and the customer side, so that air can circulate in the motor compartment.
- Calculate the space required to operate the unit and perform maintenance in safe conditions.
- Make sure there is a suitable earthing system as specified by current legislation.
- Remove all packaging protecting the display unit.
- If the display unit is located in the centre of the room, an under-floor or overhead channel must be provided for the power supply cable.

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.

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

2.4 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS



ATTENTION!

The display unit can operate at a maximum room temperature of 35°C and at 60% relative humidity (30°C/55% for refrigerated console version).

- You should also make sure, during installation (Fig. 5), that:
- There is sufficient air circulation around the display unit but not so much as to constitute a draught.
- The display unit 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 display unit.

**NOTE:**

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

2.5 REMOVAL OF SLIDING TRIMS

**CAUTION!**

THIS PROCEDURE SHOULD BE PERFORMED BY 2/3 PEOPLE.

- Remove the rear grid panel (Fig.6 pos.A), the door and the condenser filter (Fig.6 pos.B) by unscrewing the 2 screws (Fig.6 pos.C) in the top corners.

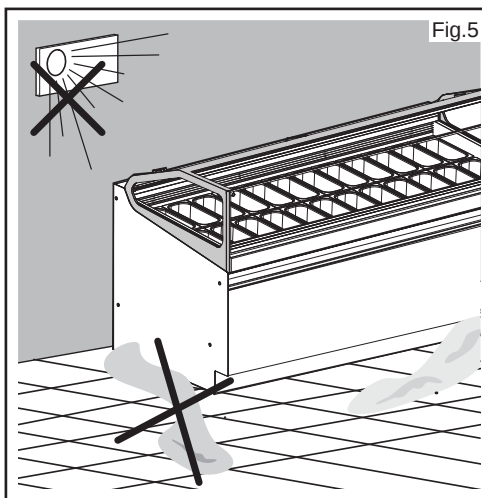


Fig.5

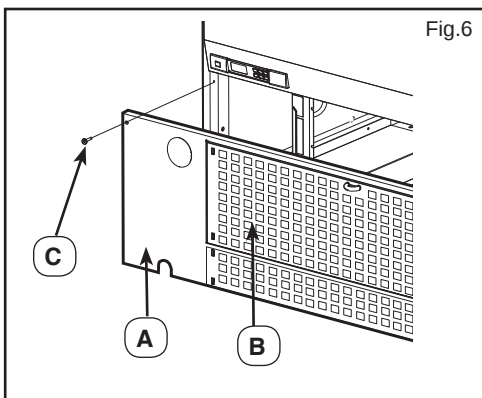


Fig.6

- Remove the screws (Fig.7 pos.D) that secure the rear trim to the frame.

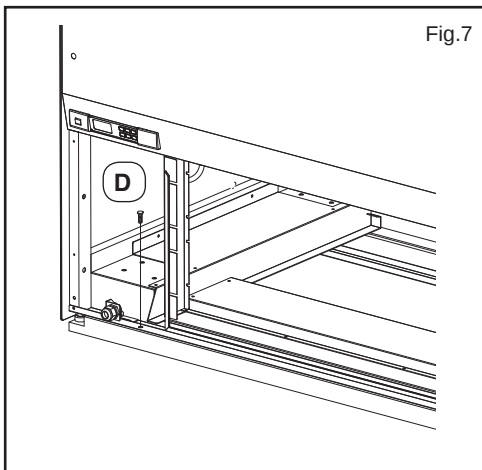
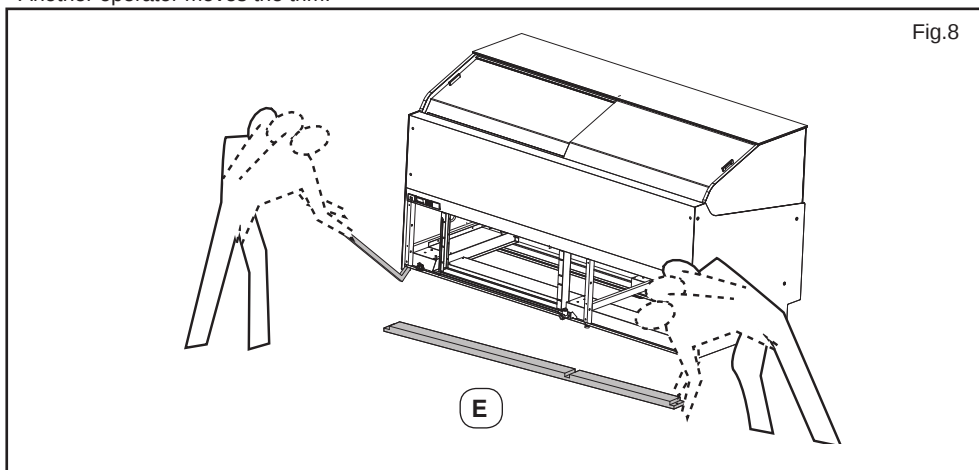
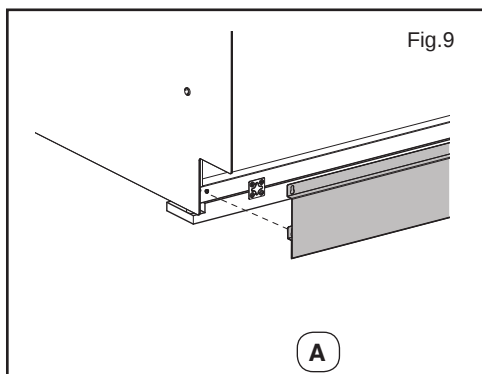


Fig.7

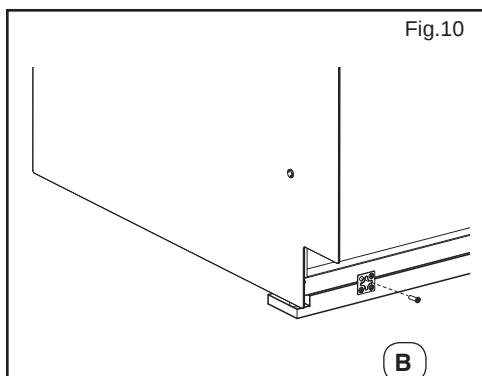
- Raise the display unit a little and remove the trim (Fig.8 pos.E).
- An operator lifts the display unit with a crowbar under the left-side tube (with the longer display units the operation must be repeated with the right-side tube).
- Another operator moves the trim.



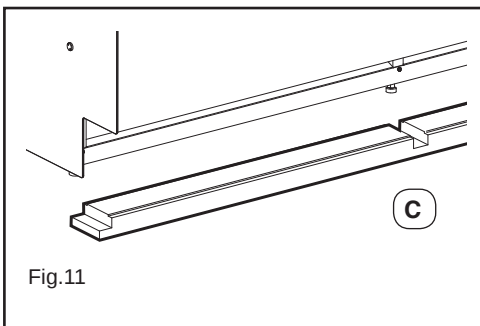
- Remove the plinth of the display unit (Fig.9 pos.A) by loosening the screws and lifting the plinth.



- Remove the screws (Fig.10 pos.B) that secure the rear trim to the frame of the display unit.



- Raise the display unit a little and remove the trim (Fig.11 pos.C).
- Refit the plinth and tighten the screws

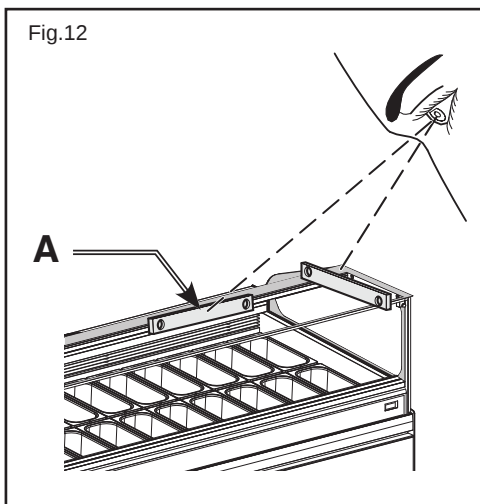


Adjust the feet to make sure the Body (Fig. 12 Pos. A) is level and at the correct height.



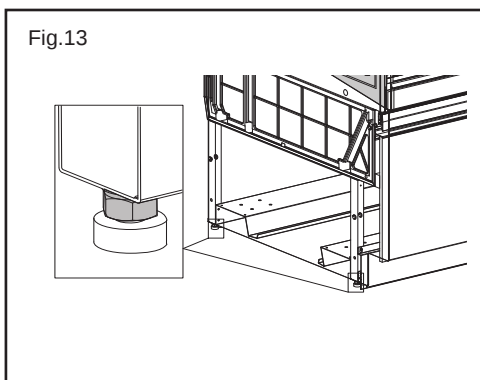
NOTE:

the feet can be extracted by 20 mm at the very most.



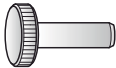
Once it is level, tighten the lock nuts of the feet (fig.13).

For the display case to put in line or combine wait for assembly.



2.6 DISPLAY CASE ASSEMBLY

2.6.1 COMPONENTS FOR ASSEMBLY OF THE GLASS STRUCTURE

CODE	DESCRIPTION	
01	Nylon bush	
02	Front glass fixing screw	
03	Countersunk hex head screws M6x35	
04	Upright glass fixing screw	
05	Plexiglass cube	
06	Screw TSP/EI M4x12	
07	Screw TSP/EI M3x10	
08	Shelf	
09	Screw pommel	
10	Screw TSEI M4x30	
11	Screw TSEI M4x20	
12	Plastic bush	
13	Bushing tube	
14	Plexiglass tie-rod	
15	Washer in nylon	
16	Screw TSP/EI M6x16	
17	Screw TSP/EI M6x22	

The SAM80 display unit is forwarded ready-assembled by the company except for the top glass frame area (the top part of the display unit).

2.6.2 ASSEMBLY OF THE GLASS STRUCTURE

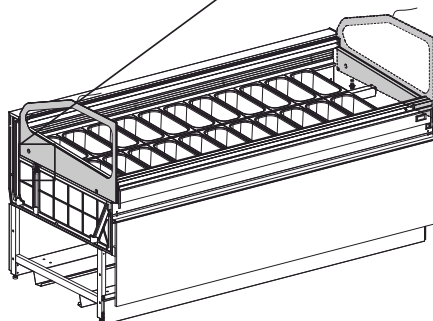
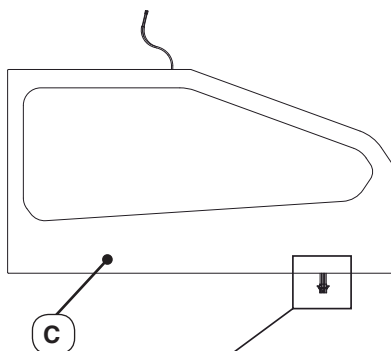
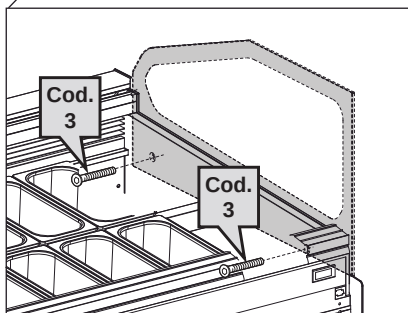
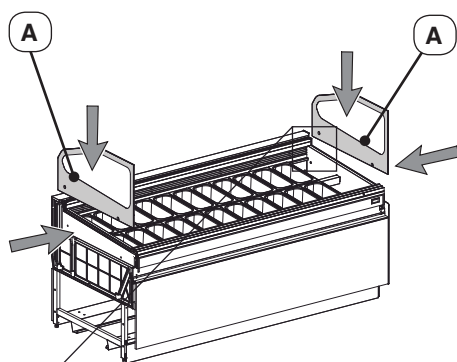
- Connect the electric cables of glass sides and excess thread in the engine compartment below .
- Insert the glass sides (fig.14) and secure them with the screws from the inside of the display unit.



NOTE:

If the display unit comes with a finishing side panel, it may be necessary to loosen the latter's screws to facilitate the operation.

Fig.14

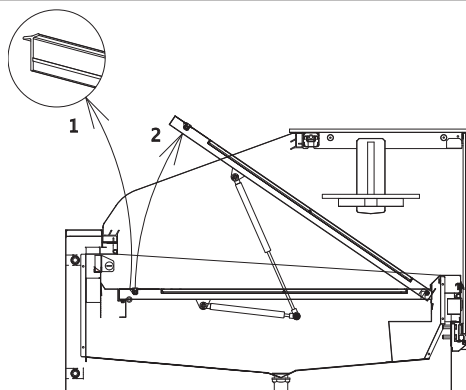


**NOTE:**

On Hot/Cold and Dry Hot display units, the display surface can be opened with the aid of gas springs.

Before opening it, remove the seals along the side panels (Fig. 14b).

Fig.14b



2.6.3 GLASS COVER PREPARATION

- Place the glass hat on a table , with metal brackets facing up .

- Peel the release coated paper of double-face adhesive tape on the ceiling light fixture

- Put the guide sliding in a fully closed position against the two angles (Fig.14b) and low the ceiling as long as the double-sided adhesive adheres to the glass. The electric wire of the ceiling lamp must pass in the slot .

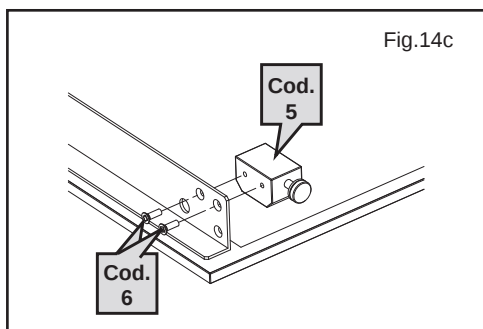
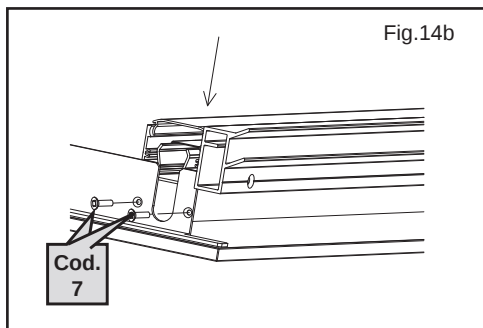


NOTE: In the display unit shelves refrigerate pastry cover glass is equipped with supply cables. The cables must pass through the slot of the ceiling.

- Fix the ceiling lamp with 2 screws per side (Cod.7) without forcing (do not bend the brackets) .

- Fix the blocks (Cod.5) of Plexiglas with two screws each (Cod.6) (Fig.14c) .

- In the terminal version fix the ceiling lamp to the glass top with a screw (Cod.16) and a nylon washer (Cod.15).Screw and washer are in the upright accessories (see Sec. 2.6.4).

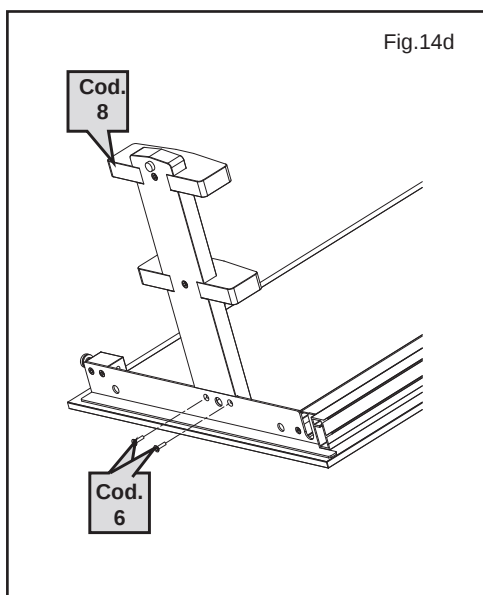


2.6.3.a PREPARATION SHELVES (OPTIONAL)

If are scheduled shelves you must fit the shelf at this stage:

- Present the shelf (Cod.8) in the center of the set square as in fig.14d . making sure to use the one with the electrical cables on the same side of the ceiling wires .

- Fix the shelf with 2 screws each (Cod..6)

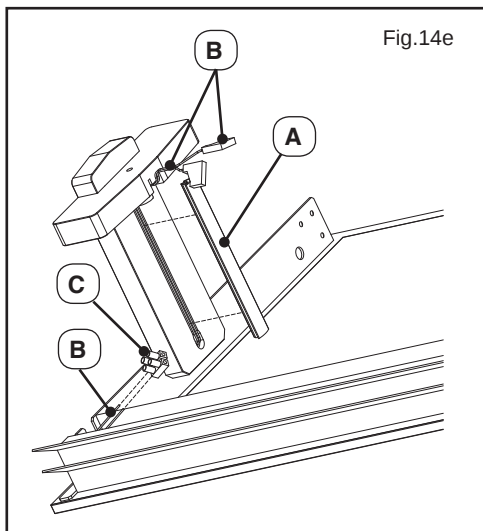


2.6.3.b HEATED SHELF (OPTIONAL)



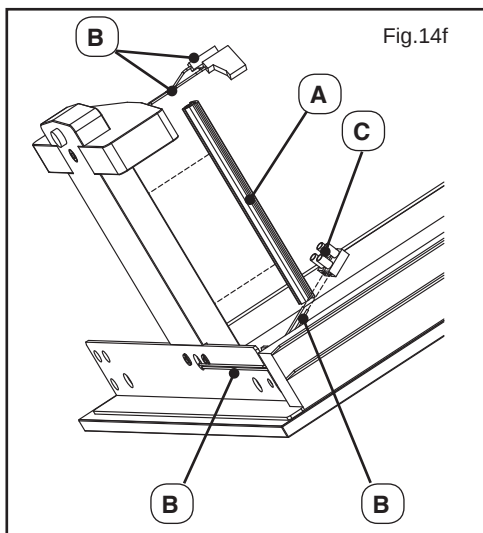
NOTE: the heated shelf can only be installed in the upper position.

- Remove the seal A covering the slot in the centre of the shelf bracket (Fig.14e);
- Take the connection cable B from the Heated Shelf Kit and remove the connector block C.
- Insert the cable into the hole and slot on the shelf bracket (Fig.14e);



- Feed the cable B and press it tightly against the bracket, then pass it through into the lighting unit (Fig.14f). Remove the covering profile of the lighting unit in order to insert the cable.

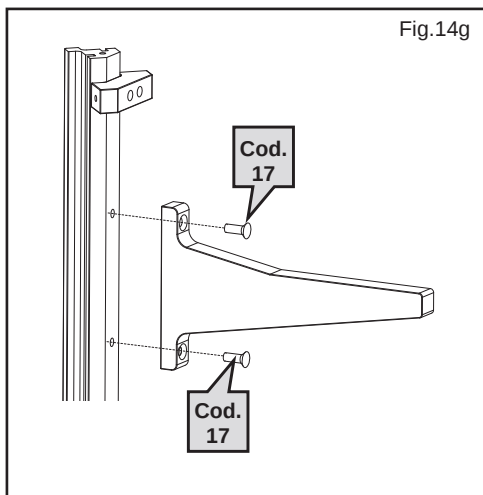
- Put the seal A back onto the shelf bracket.
- Re-assemble the connector block C.



2.6.4 Fixing bearing frame in the display unit final version

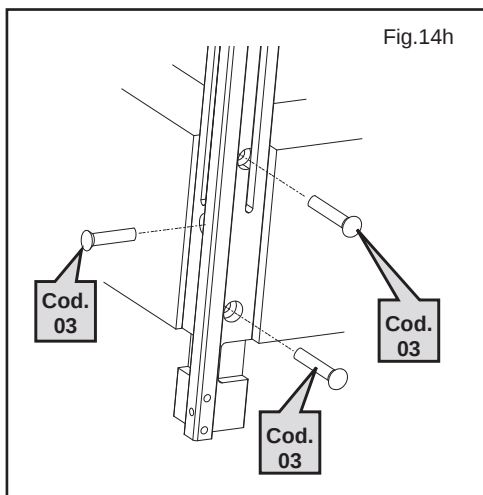
2.6.4.a PREPARATION CONSOLES (optional)

- fix shelf support on the upright using 2 screws (Cod.17). (fig.14g).
- In VAD version fix the shelfsupport in superior position
- if display unit is equipped with 2 shelves, fix Se la vetrina è equipaggiata con 2 mensole, fix also the inferior one .



2.6.4.b FIXING UPRIGHT

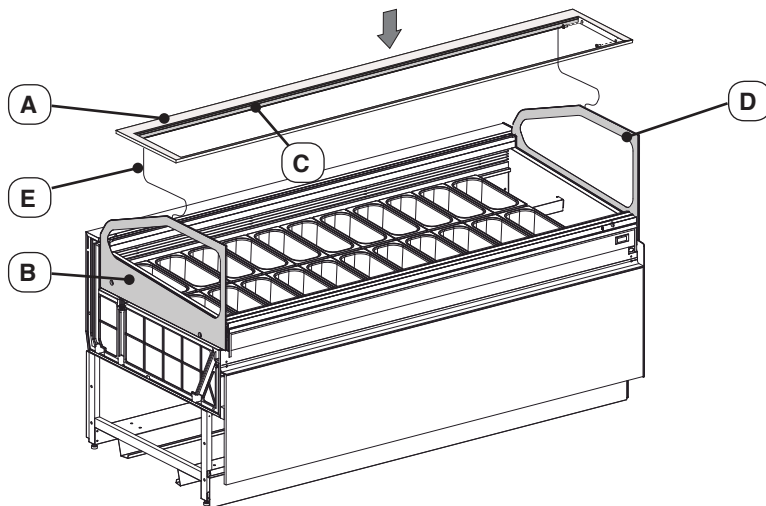
- Present the upright on the display unit's corner and fix it with 3 screws (Cod.03) (fig.14h).



2.6.5 GLASS COVER MOUNTING

- Place the glass cover (pos.A) on the sides of the display unit (pos.B), checking that the lighting unit (pos.C) is located on the operator's side (Fig.15).

Fig.15



- Connect the electrical cable to the ceiling lamp (pos.D) from the double glass .

- If the glaze is equipped with shelves , connect the power cables of the respective ceiling lamp .

- In the display unit shelves refrigerate pastry connect the electric cable for the heating of the cover in glass (fig.15 pos.E).

-When a Heated Shelf is present, connect the electrical cable for powering the shelf (Fig.15, Pos.E).

- After connection , insert the excess wire into the ceiling lamp of glass hat .

- Fix the hat glass with 4 screws (Code 4) Figure 16 , making sure that the electric wire is not pinched between the hat and the side.

- in the final version fix the top to the upright with the screw (Cod.16) and the washer (Cod.15) fig.16a.

Fig.16

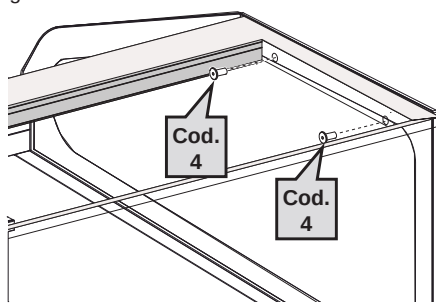
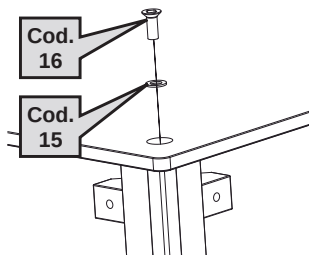


Fig.16a



2.6.5.a ASSEMBLING BRACKETS (OPTIONAL)

- In the final versions you must first assemble the angular ceiling
- engage the short ceiling in the insert corner and tighten the screws
- attach power cables engaging the connectors

- Install ceiling shelves , connecting before the power cord to each ceiling lamp

- Fix the ceiling with Plexiglas screws pommel (Cod.9).



WARNING!

The ceiling light at this stage is very delicate . Do not exert efforts and avoid shocks with the next steps .

- Insert glass shelves using the Plexiglas pommel as fixing.

These operations are represented in Fig.16b



WARNING!

The shelves are pre-curved and must be assembled with the upward curvature . Silk screen " TEMPERED - UP " must be readable from the top .

- In the terminal version join the ceiling to the bracket using the screw (Cod.11) and washer nylon (Cod.12)

- the Heated Shelf (if present) must be mounted as a normal shelf. Once it has been mounted, the two Faston terminals must be connected to the shelf electrodes for powering the shelf.



WARNING!

In case of a double shelf, the Heated Shelf can only be installed in the upper position.

Fig.16b

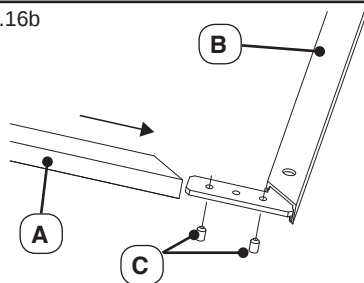


Fig.16c

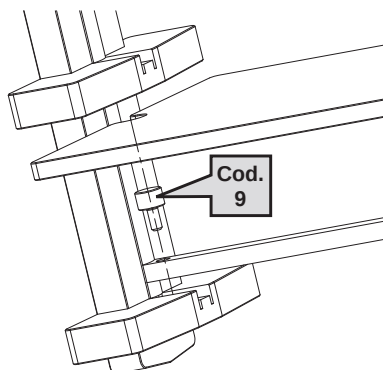
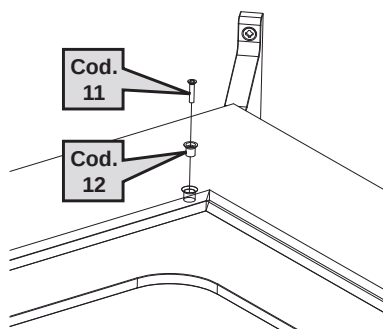


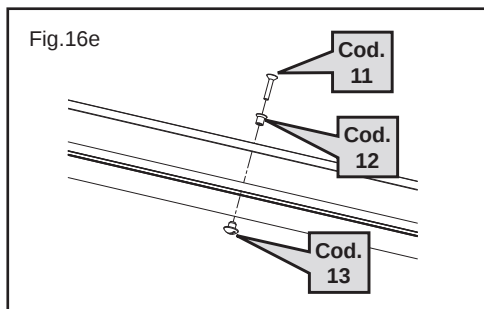
Fig.16d



For the window 2125mm and in the terminal version long you need to join the shelf with its own ceiling lamp.

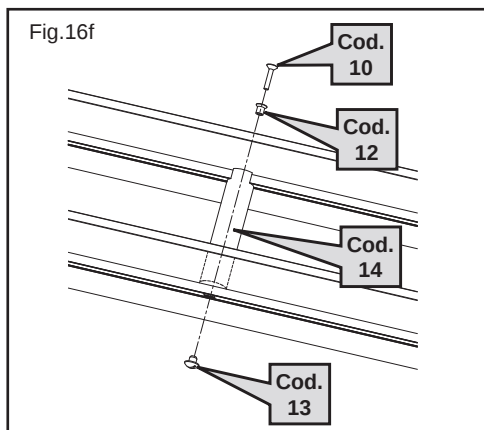
1) Version with one shelf (fig.16e)

use the screw (Cod.11) and the plastic bush (Cod.12) through the shelf , screw the bush tube (cod.13) to tighten the ceiling lamp.



2) Version with two shelves (fig.16f)

Use the screw (cod.10) and plastic sleeve (Cod.12) through the top shelf , insert the plexiglass rods (of cod.14) between the two shelves , screw the bushing (cod.13) to tighten the lower ceiling .

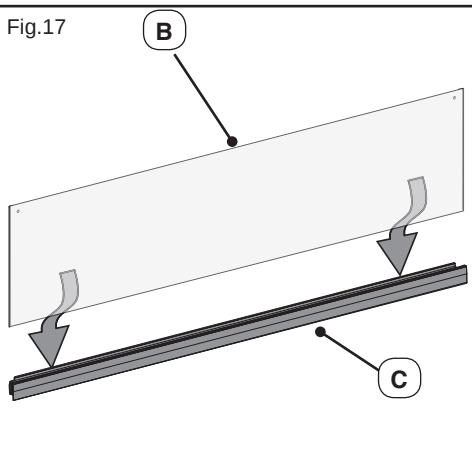


2.6.5.b ASSEMBLY FRONT GLASS

The following instructions illustrate front glass fixing of all types of display unit .

-For the terminal version, the front glasses are two (one long and one short) . In this case the procedure shall be performed twice .

Fig.17

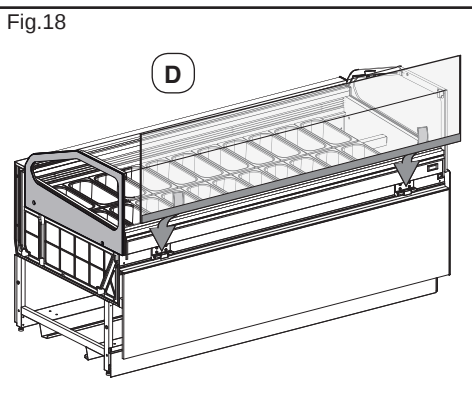


– Finish off the front glass panel (B) using the rubber seal (C) (Fig.17).

- Connect the main cable of the front glass in 1125mm windows and short terminal the two electrical wires in the 1625 and 2125mm windows and long terminal.

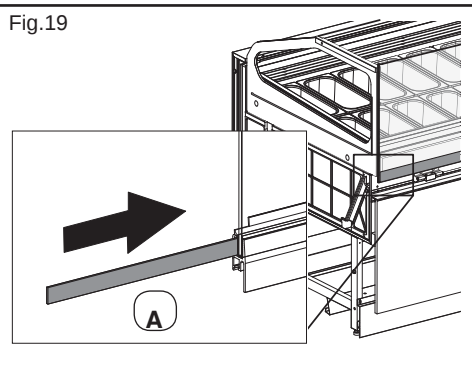
.– Insert the front glass panel into the gripper (D) (Fig.18).

Fig.18

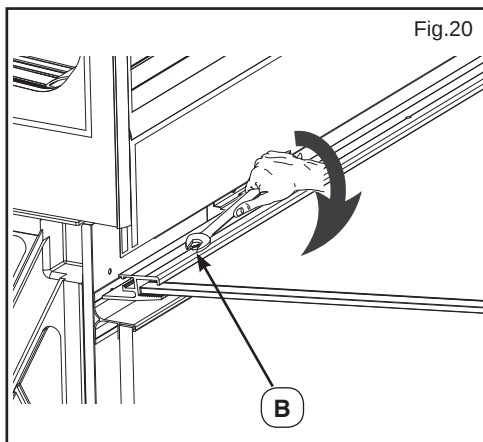


– Insert the gib (A) (Fig.19).

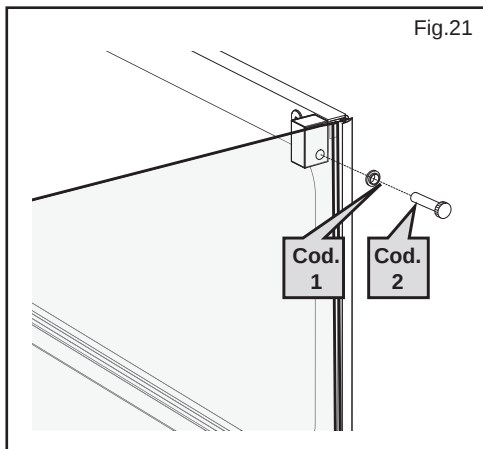
Fig.19



– Tighten the hex-head screw (B), **BUT NOT FULLY** (Fig.20).



- Close the display unit fixing the front glass panel with the screws (Code 2) and the plastic bushes (Cod.1) Fig.21.



2.7 LINE-UP

A line-up KIT, suitable for all combinations of display cases, is supplied with the SAM80 display case. It is possible that some parts are not used in specific cases.

2.7.1 APPROACH BETWEEN DISPLAY UNIT LINEAR

- Stick the adhesive gasket along the edge of the glass. (fig. 22 pos.E). The seal is standard equipment in the accessory pack.
- Insert the pins on the operator side (fig. 22 pos.A)

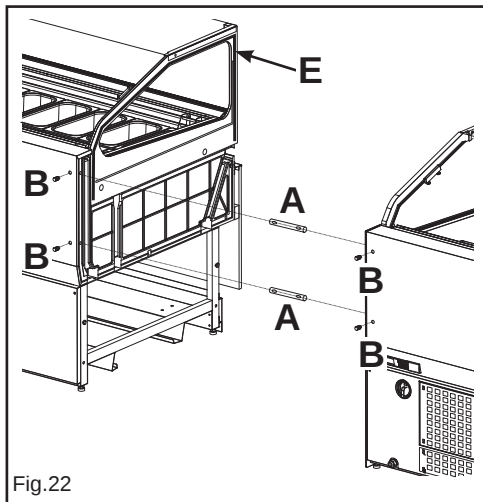


Fig.22

- Glue the protection adhesive seal to hat glass (Fig.22a).

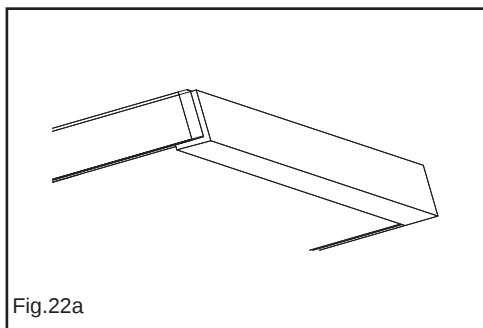


Fig.22a

- Insert the pin on the customer side (fig.23 pos.C)
- Bring the display units and tighten the screws (fig.22-23 pos.B and D).

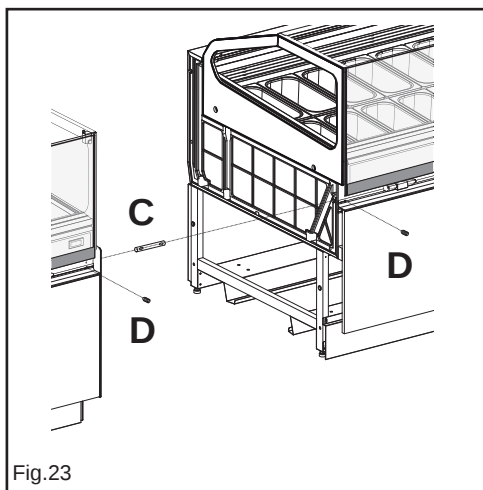


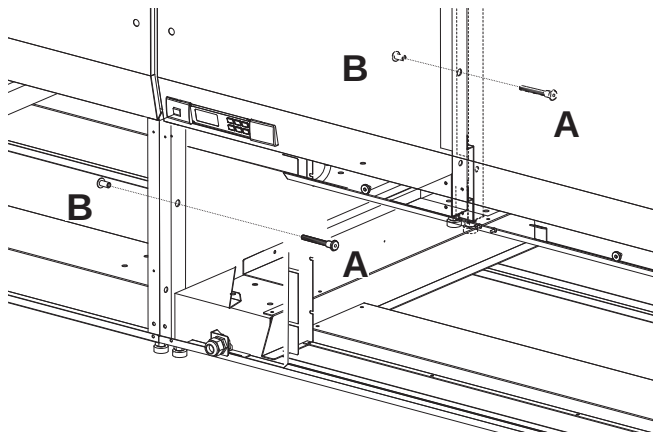
Fig.23

- Tighten the screws with corresponding threaded caps in the 4 holes in the tubulars (fig.24).



NOTE! Tighten the screws only after all MIX display case have been lined-up and levelled.

Fig.24



2.7.2 ALIGNMENT BETWEEN LINEAR AND TERMINAL DISPLAY UNIT

- Glue along the edge of the glass adhesive seal (fig.24 pos.E). The seal is a standard equipment in the accessory pack;
- Screw the pins on the operator side (fig.24 pos.A);

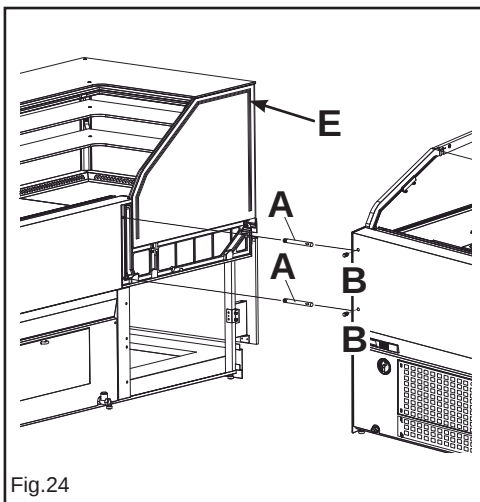


Fig.24

- Fix the adhesive security seal to the glass cap (Fig.24a).

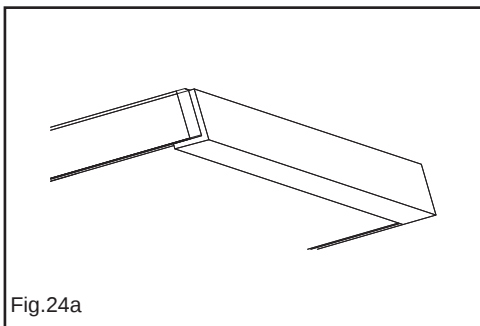


Fig.24a

- Guide the customer side pin (fig.24b Pos.C) ;
- Bring the windows and tighten the set screws (fig.24b pos.B and D).

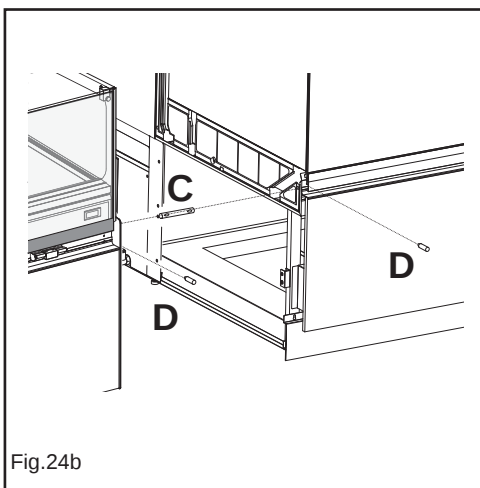


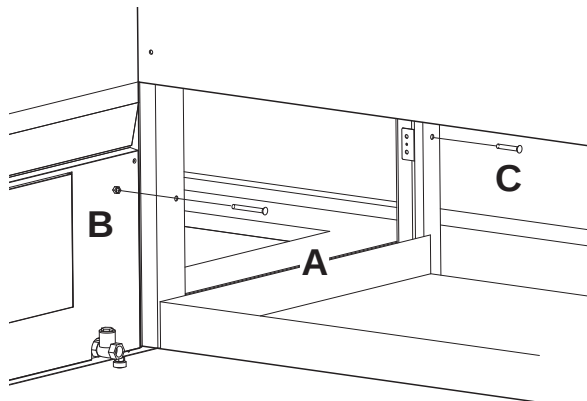
Fig.24b

Tighten the screw A (M8x60) with respective nut B. Tighten the screw C (M8x40) (fig.24c).



NOTE! Only after having approached and leveled all the display unit tighten the screws.

Fig.24c



2.7.3 ASSEMBLY OF SLIDING DOORS

- Introduce the sliding panels (Fig.25 Pos. F) if envisioned. The bottom sliding door should be placed in the left, the upper on the right.
- The assembly operations of the sliding doors are shown in manual instructions enclosed.

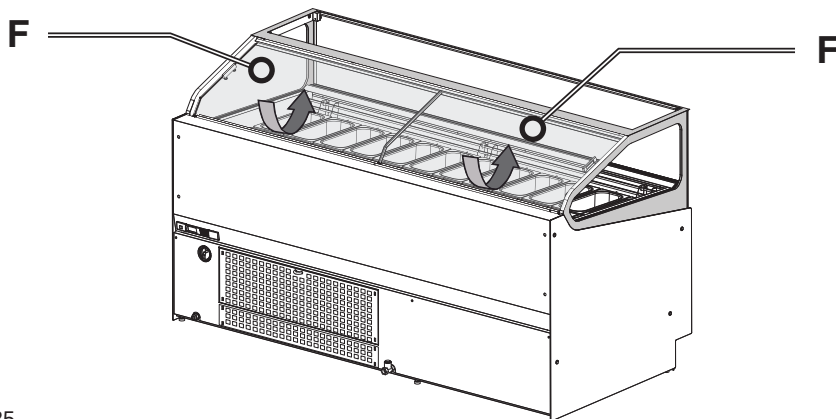


Fig.25



NOTE:

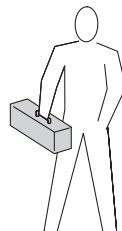
The ice cream counter is equipped with the HCS sealing system that allows better storage of the ice cream in the display unit.

The sensors inside the sliding panels are connected to the RDF defrost control which suspends defrosting when the sliding panels are completely closed.

REMOTE CONDENSER UNITS:

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.

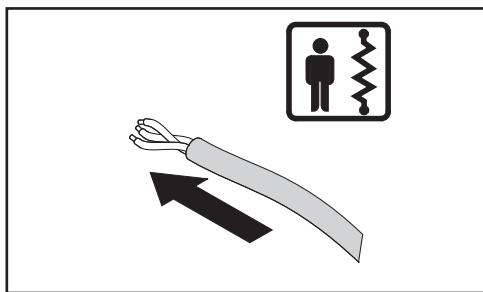
F-Make sure that there are no gas leaks from the welded/soldered areas.

Pipe diameters for engines remote							
	DISTANCE	0-10m		10-20m		20-30m	
VERSION		Liquid Line	Suction Line	Liquid Line	Suction Line	Liquid Line	Suction Line
Icecream	Pipe diameters (mm)	12	16	12	16	14	22
	Insulation (mm)	-	13	-	13	-	13
Pastry	Pipe diameters (mm)	6	10	8	12	8	14
	Insulation (mm)	-	6	-	6	-	6

2.8 ELECTRICAL CONNECTION

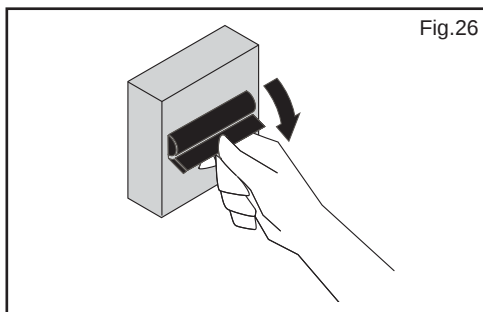
This procedure should be performed by an electrical technician (in compliance with the current local regulations of the country where the display unit is installed).

Carry out the electrical connection procedure in accordance with the system diagram.



ATTENTION!

The main isolator switch (fig.26) must be installed by an electrical technician in compliance with current local regulations.



2.9 NOTES ON THE ENVIRONMENT

- Packaging

Do not discard any elements of the counter packaging, but separate it according to the type of material used (cardboard, wood, steel, polyester, etc...) and dispose of these elements in accordance with current legislation in the country where the counter is operated.

- Disposal

When the counter can no longer be used, proceed as follows:

Collect all the refrigerant from the circuit, drain all the oil contained within the appliance for any reason, remove all rubber parts (e.g. O-rings, seals) and send it to be scrapped.

3 OPERATING THE EQUIPMENT

3.1 PRELIMINARY CHECKS



ATTENTION!

Make sure that the main switch for the electronic control unit is in the (Fig. 27) "0" - OFF position before starting display unit operation (Fig.28).

3.2 START-UP

- Remove all protective material.
- Make sure that the display unit is clean and thoroughly disinfected (see PART 4 "ROUTINE MAINTENANCE").



ATTENTION!

After the refrigeration function has been started, wait for approximately 60 minutes before placing the product inside the display unit, so that the operating temperature has time to stabilise.

The first time the equipment is turned on and in the event of changes in the general environmental conditions, adjust the temperature set on the thermostat as required.

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

3.3 AUTOMATIC HOT GAS DEFROSTING

The refrigerated display cases Ice cream and Confectionery) have an automatic defrosting system, which activates every 4 hours.

For details of control panel operation during the defrosting process, please refer to the relevant manual.

Fig.27

"0"- OFF

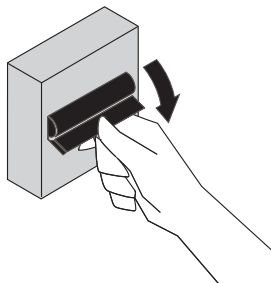
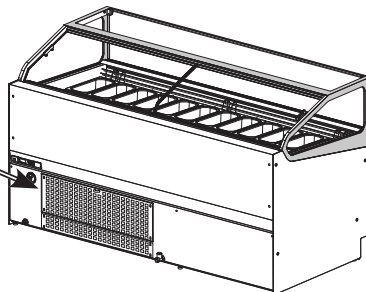


Fig.28

"0"- OFF



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. 29 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.

3.6 MOVING THE DISPLAY UNIT(OPTION RETRACTABLE WHEEL)

To move the display unit:

- Disconnect from the power mains ;
- Raise the small foot on the operator side (fig.29a pos.A) ;
- moving the display unit on its wheels , being careful not to take on sloping areas ;
- lower again small foot until they press firmly on the ground, to avoid unexpected movement of the display unit ;
- Reconnect the display unit to the electricity grid.

Fig.29

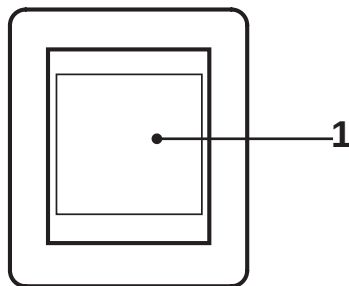
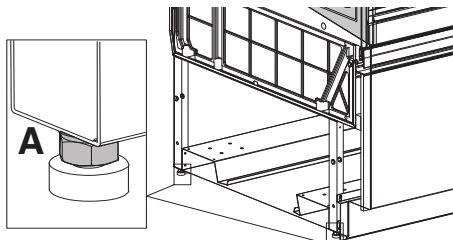


Fig.29b



4 ROUTINE MAINTENANCE

4.1 PRELIMINARY SAFETY PROCEDURES



ATTENTION!

Before performing any maintenance work, the appliance must be disconnected from the electricity supply ("0" - OFF) (Fig.27), using the main power switch for the room or the display unit disconnection switch (Fig.28).



ATTENTION!

All routine maintenance procedures must be performed by qualified personnel.



ATTENTION!

Use protective gloves and overalls when performing any maintenance procedure.

4.2 CLEANING THE CONDENSER



CAUTION - RISK OF BURNS!

Wait for the condenser assembly to reach room temperature.

- This procedure should be performed every 20/30 days.
- Open the door of the condenser filter (Fig.31 pos.A)
- Remove the filter and clean or wash
- Place the filter back in its housing and close the door.

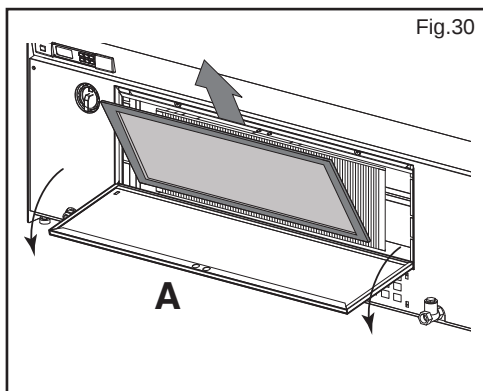


Fig.30



NOTE!

Do not use metal brushes or other objects which may scratch or bend the tabs.

4.3 CLEANING THE INSIDE AND OUTSIDE OF THE DISPLAY UNIT

4.3.1 DAILY CLEANING

- Close the shutter or the Plexiglas sliding panels at the back of the display unit.
- Use a cloth dampened with a solution of water and vinegar (50%-50%) to clean the front and side glass panels and the upper part of the display unit.
- Open the front glass panel carefully.
- Remove all products from the display unit and place them in a suitable storage area.
- Clean the surface inside the appliance.



NOTE!

If the display unit has marble surfaces or parts, these should only be cleaned using special natural products. Never use abrasive or acidic products in general.

4.3.2 WEEKLY CLEANING

Clean up the display unit at least once a week, along with a complete defrosting (switching the display unit off until the ice in the tank has completely melted).

- Remove the ice-cream tubs and corresponding supports. Clean them using warm water.
- Clean the inside of the tub, taking care not to use too much warm water as this could damage the electrical circuits, or fill the condensate collector tray (where present).
- Dry the inside of the tub using a clean cloth.



NOTE!

Always use a tiny amount of water and dry thoroughly.

Never clean the display unit using direct jets of water.

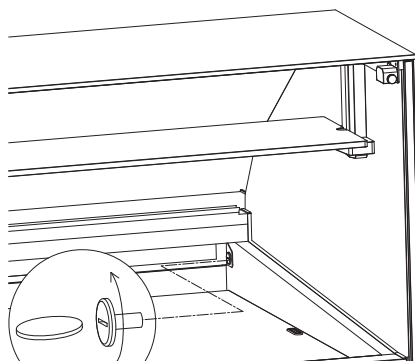
Never use pure alcohol or other cleaning products for outer surfaces.

4.3.3 CLEANING THE ALVEOLAR CONVEYOR (PASTRY VERSION ONLY)

In pastry display units, the air supply is regulated by an alveolar conveyor.

The conveyor can be removed by loosening the two side screws using a coin (Fig.30b).

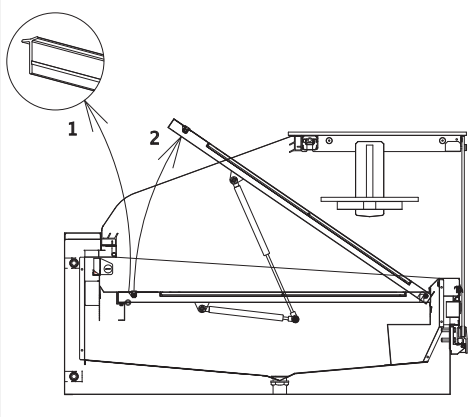
Fig.30b



4.3.4 CLEANING THE COLD/HOT AND DRY HOT VERSIONS

On Hot/Cold and Dry Hot display units, the display surface can be opened with the aid of gas springs. Before opening it, remove the seals along the side panels (Fig. 30c).

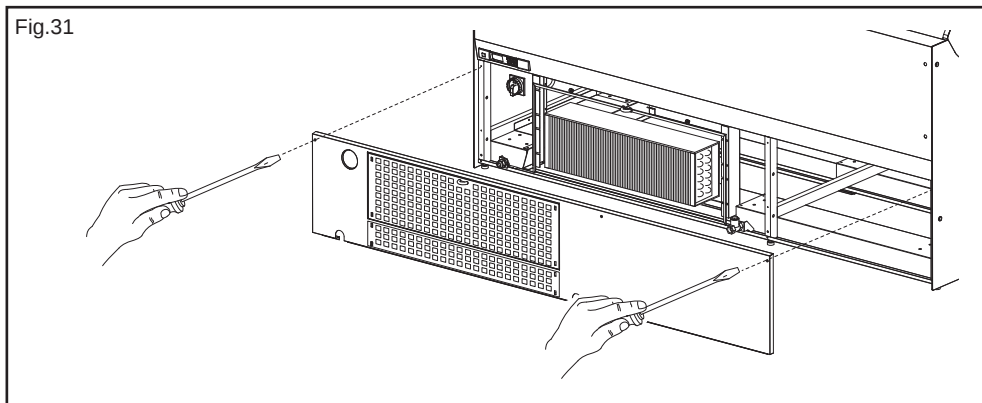
Fig.30c



4.4 CLEANING THE CONDENSATION COLLECTOR

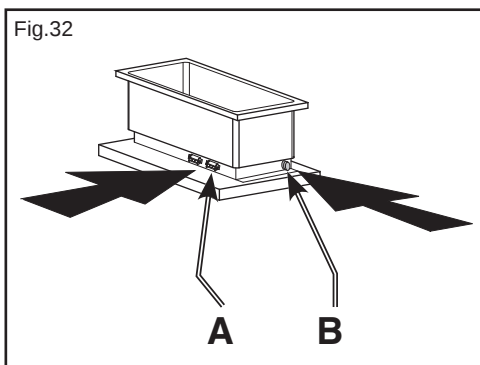
- Loosen the screws (Fig. 48) fixing the motor compartment protection grille in place.
- Remove the grille.

Fig.31



- Clean the condensate collector tray (fig.32).
- For an even greater level of cleanliness, the collector may be removed by taking off the corresponding FASTON connectors (Fig.32 Pos. A) This collector is fitted flush to the machine (Fig. 32 Pos. B).

Fig.32



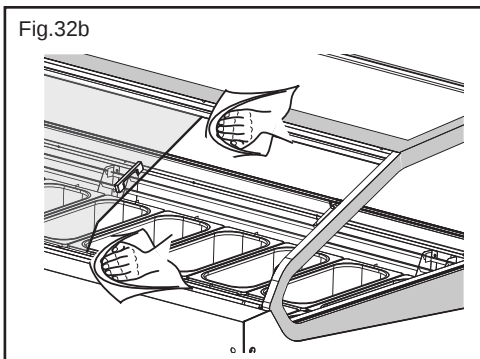
4.5 MOVEMENT'S OPTIMIZATION OF HCS SLIDING

To facilitate the movement of the Plexiglas sliding , we recommend the use of the food lubricant supplied with window. Pour a few drops on a cloth and rub it on the rails for the entire length.



NOTE!
DO NOT USE GENERIC LUBRICANT.

Fig.32b



5 NON-ROUTINE MAINTENANCE

5.1 PRELIMINARY SAFETY PROCEDURES



ATTENTION!

Before performing any maintenance work, the appliance must be disconnected from the electricity supply ("0" - OFF) (Fig.27), using the main power switch for the room or the display unit disconnection switch (Fig.28).



ATTENTION!

All non-routine or corrective maintenance procedures must be performed by qualified personnel.



ATTENTION!

Use protective gloves and overalls when performing any maintenance procedure.



ATTENTION! If the power cord is damaged, it must be replaced with a new cord or special device that can be purchased from the manufacturer or technical assistance service.

5.2 REPLACING THE FRONT GLASS PANEL



CAUTION!

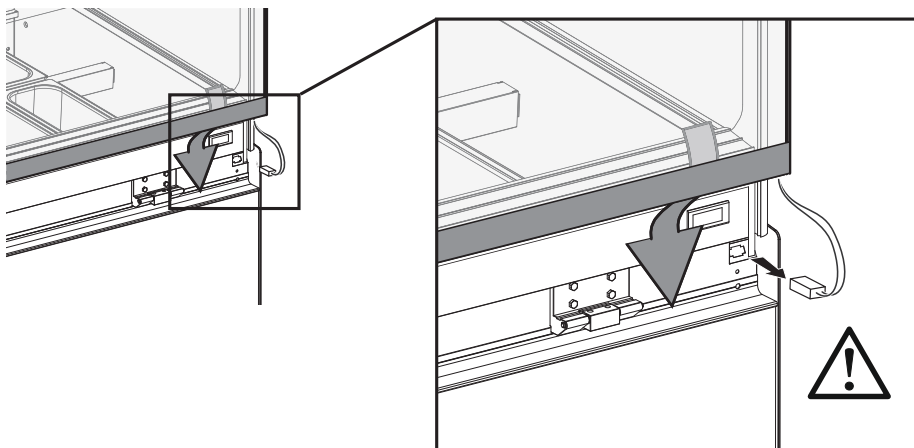
This procedure should be performed by at least two operators.

- Open the front glass panel.
- Disconnect power cables of the front glass (Fig.33);
- Remove the glass panel and replace it, performing the steps in the reverse order.



CAUTION! Contact an authorised technician.

Fig.33



INHALTSVERZEICHNIS

EINFÜHRUNG.....	72
1 TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	73
1.1 BESCHREIBUNG DER VITRINE	73
1.1.1 TRAGSTRUKTUR	73
1.1.2 KÜHLEINHEIT	73
1.2 MODELLE	73
1.3 IDENTIFIZIERUNG	74
1.4 ANGEWANDTE NORMEN	74
1.5 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN.....	74
1.6 ABMESSUNGEN UND GEWICHT	77
2 INSTALLATION.....	78
2.1 TRANSPORT.....	78
2.2 HEBEN UND HANDLING	78
2.3 AUFSTELLEN.....	78
2.4 UMWELTSPEZIFIKATIONEN	78
2.5 ABNEHMEN DER SCHIEBELEISTEN	79
2.6.1 MONTAGE VITRINE	82
2.6.1 Bauteile zur Montage der Glasverkleidung.....	82
2.6.2 MONTAGE GLASAUFBAU	83
2.6.3 VORBEREITUNG GLASAUFBAU IM GLAS	85
2.6.3.a REGAL VORBEREITUNG (WAHLFREI)	85
2.6.3.b BEHEIZTE ABLAGE (OPTIONAL)	86
2.6.4 BEFESTIGUNGS der Unterstützung im FENSTER VERSION TERMINAL.....	87
2.6.4.a ZUBEREITUNG REGAL (optional).....	87
2.6.4.b BEFESTIGUNG DER Unterstützung	87
2.6.5 MONTAGE GLASAUFBAU	88
2.6.5.a REGALE MONTAGE (WAHLFREI)	89
2.6.5.b MONTAGE DER FRONTSCHIEBE	91
2.7 ANEINANDERREIHEN.....	93
2.7.1 ANNAHERUNG ZWISCHEN VITRINE LINEAR	93
2.7.2 ANNAHERUNG ZWISCHEN EINER KÖNIGS LINEAR UND EINER TERMINALEN VITRINE	95
2.7.3 MONTAGE VON SCHIEBETUREN.....	96
2.8 ELEKTROANSCHLUSS.....	98
2.9 UMWELTHINWEISE	98
3 BETRIEB.....	99
3.1 VORABKONTROLLEN.....	99
3.2 INBETRIEBNAHME.....	99
3.3 AUTOMATISCHES ABTAUEN MIT WARMGAS.....	99
3.4 OPTION BT-TN	100
3.5 WECHSEL ZWISCHEN EISVITRINE UND KONDITOREIVITRINE	100
3.6 VERSCHIEBEN DES FENSTERS (OPTION RÄDER WEG).....	100
4 ORDENTLICHE WARTUNG	101
4.1 VORAB-SICHERHEITSKONTROLLEN	101
4.2 REINIGUNG DES KONDENSATORS	101
4.3 REINIGUNG DER INNEN- UND AUSSENSEITE DER VITRINE.....	101
4.3.1 TAGLICHE REINIGUNG	101
4.3.3 REINIGUNG WABENFÖRDERKANAL (NUR VERSION KONDITOREI)	102
4.3.4 REINIGUNG VERSIONEN KALT/WARM UND WARM TROCKEN	102
4.3.2 WOCHENTLICHE REINIGUNG	102
4.4 REINIGUNG DER KONDENSWASSERAUFFANGSCHALE	103
4.5 OPTIMIERUNG der Schiebebewegung HCS.....	103
5 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	104
5.1 VORAB-SICHERHEITSKONTROLLEN	104
5.2 AUSTAUSCH DER FRONTSCHIEBE	104

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

**ACHTUNG!**

- Alles in diesem Handbuch Beschriebene dient Ihrer Sicherheit.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die sich aus einer Verwendung ergeben, die in diesem Handbuch nicht vorgesehen ist.
- Das Gerät eignet sich NICHT für die Installation in Gefahrenbereichen mit Explosionsrisiko.
- Die Vitrine muss von qualifizierten Technikern installiert werden, die über gute Kenntnisse im Bereich Kühl- und Elektroanlagen verfügen und darf nur von geeignetem und entsprechend geschultem Personal bedient werden.
- Die Vitrine wurde mit zweckmäßigen Vorrichtungen konzipiert, die die Sicherheit und Gesundheit des Bedieners gewährleisten.
- 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.
- Es wird empfohlen, ausschließlich ORIGINALERSATZTEILE zu verwenden. Bei der Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen wird jede Haftung abgelehnt.

SYMBOLE

Dieses Symbol weist auf eine Gefahr hin und wird immer dann verwendet, wenn die Sicherheit des Bedieners gefährdet ist.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass Vorsicht geboten ist und soll die Aufmerksamkeit auf Vorgänge lenken, die für einen korrekten und langlebigen Betrieb des Geräts wichtig sind.

BEILIEGENDE HANDBÜCHER

Der Bedienungs- und Wartungsanleitung liegen folgende Dokumente bei:

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

EINSATZBEREICH

Die Vitrine wurde zur Aufbewahrung und Ausstellung von Lebensmitteln konzipiert. 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 Vitrine besteht im Wesentlichen aus zwei Hauptteilen:

1.1.1 TRAGSTRUKTUR

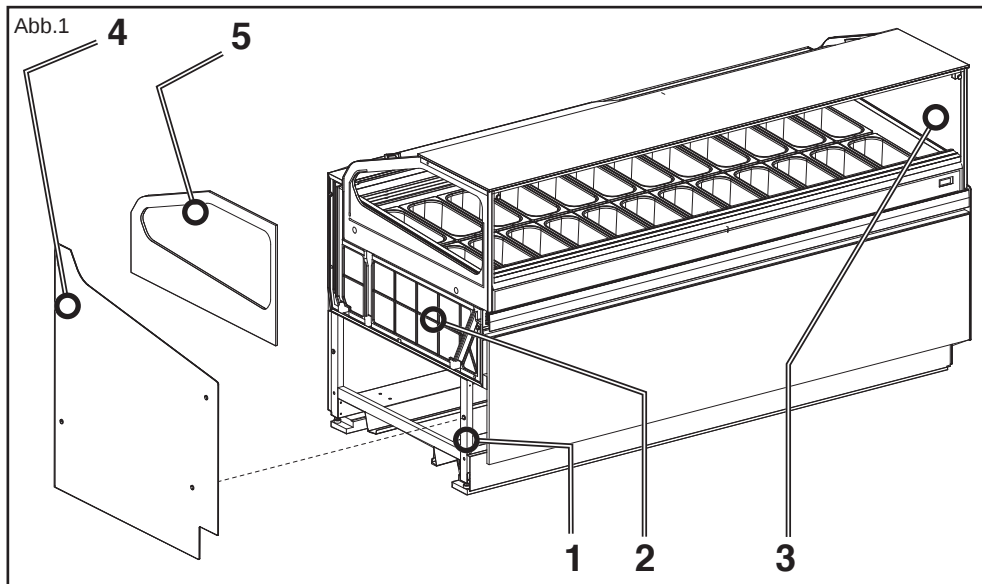
Die Tragstruktur besteht aus einem unteren Gestell (Abb. 1, Pos. 1) aus Stahlrohren sowie aus Blech gefertigten Verzierungsteilen, das die Kühleinheit enthält.

Darüber befindet sich die zur Aufbewahrung und Ausstellung der Ware bestimmte Monoblock-Wanne (Abb.1 Pos.2), an der die verglasten Flächen befestigt werden. Die Frontscheibe aus beheiztem

Verbundglas (Abb.1 Pos.3) lässt sich nach unten hin öffnen.

Die unteren Seitenteile der Vitrine sind lackiert und aus 3 mm starkem Stahlblech (Abb.1 Pos.4) hergestellt, während die oberen Seitenteile aus Warmglas bestehen (Abb.1 Pos.5).

Der restliche Teil der Vitrine besteht aus Edelstahl.



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 MODELLE

Die vorgesehenen Modelle sind:

- SAM80 VAD/VBD Eisvitrine 1125 - 1625 - 2125
- SAM80 VAD/VBD Konditoreivitrine 1125 - 1625 - 2125 - Terminal
- SAM80 VAD/VBD Konditoreivitrine Ablagen Kuhl 1125 - 1625 - 2125
- SAM80 VAD/VBD Pralinen 1125 - 1625 - 2125
- SAM80 VAD/VBD Kälte/Warm 1125 - 1625
- SAM80 VAD/VBD Warmhalteplatte 1125 - 1625



HINWEIS:

Die nicht mit dem Speiseeis in Berührung kommenden Bauteile bestehen aus Edelstahl AISI 304 oder aus ungiftigem, für Lebensmittel geeignetem Kunststoff.

1.3 IDENTIFIZIERUNG

Bei allen Mitteilungen an den Hersteller oder an den Kundendienst bitten wir, immer die auf dem Typenschild (Abb.2) angegebene FABRIKATIONSNUMMER der Vitrine anzugeben.

1.4 ANGEWANDTE NORMEN

Die Vitrine erfüllt folgende Normen:

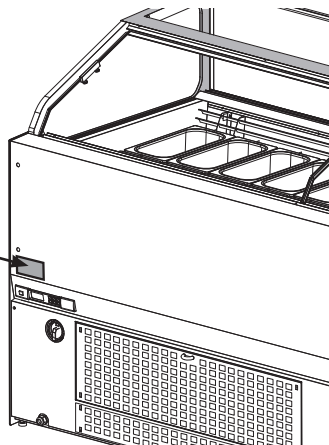
- 2006/95/EG (Richtlinie Niederspannung)
- 97/23/EG (Richtlinie über Druckgeräte)
- 2004/108/EG (Elektromagnetische Verträglichkeit)

1.5 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Die Hauptwerte sind in TAB. 1, 2 angegeben.

Abb.2

A



TAB. 1 **SAM80 EISVITRINE**

MERKMALE	Maßeinheit	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125
Stromverbrauch 230V / 1 / 50 Hz	W/A	1692/8.7	2284/10.8	2780/14.4
Klimaklasse	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Ausdehnungstemperatur	°C	-30°C	-30°C	-30°C
Kondensattemperatur	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Betriebstemp	°C	-12/-18°C	-12/-18°C	-12/-18°C
Leistung	W	1085	1730	2170
Gekühlte Volumen	dm ³ /Cu.ft.	502/17,7	732/25,8	976/34,5
Gastyp		R404a	R404a	R404a
Max. Traglast auf Ablagen und Glasdach	Kg	8	10	12

TAB. 1 **SAM80 KONDITOREI**

MERKMALE	Maßeinheit	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125	SAM80 Terminale
Stromverbrauch 230V / 1 / 50 Hz	W/A	1627/8.3	1951/10.2	2066/9.8	2110/10.0
Klimaklasse	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Ausdehnungstemperatur	°C	-10°C	-10°C	-10°C	-10°C
Kondensattemperatur	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Betriebstemp	°C	+4/+8°C	+4/+8°C	+4/+8°C	+4/+8°C
Leistung	W	817	1096	1315	1315
Gekühlte Volumen	dm ³ /Cu.ft.	162/5.72	242/8.54	322/11.36	322/11.36
Gastyp		R404a	R404a	R404a	R404a
Max. Traglast auf Ablagen und Glasdach	Kg	8	10	12	12

TAB. 1 **SAM80 KONDITOREI ABLAGEN KÜHL**

MERKMALE	Maßeinheit	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125
Stromverbrauch 230V / 1 / 50 Hz	W/A	1717/8.7	2081/10.8	2236/10.5
Klimaklasse	°C/UR	30°C/55%	30°C/55%	30°C/55%
Ausdehnungstemperatur	°C	-10°C	-10°C	-10°C
Kondensattemperatur	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Betriebstemp Vitrine	°C	+4/+8°C	+4/+8°C	+4/+8°C
Betriebstemp Ablagen	°C	+8/+12°C	+8/+12°C	+8/+12°C
Leistung -10°C	W	817	1096	1315
Gekühlte Volumen VAD	dm3/Cu.ft.	184/6.5	273/9.6	363/12.8
Gekühlte Volumen VBD	dm3/Cu.ft.	151/5.3	224/7.9	298/10.5
Gastyp		R404a	R404a	R404a
Max. Traglast auf Ablagen und Glasdach	Kg	8	10	12

TAB. 1 **SAM80 PRALINEN**

MERKMALE	Maßeinheit	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125
Stromverbrauch 230V / 1 / 50 Hz	W/A	2320/11.3	3224/15.8	3421/15.7
Klimaklasse	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Ausdehnungstemperatur	°C	-10°C	-10°C	-10°C
Kondensattemperatur	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Betriebstemp	°C	+14/+16°C	+14/+16°C	+14/+16°C
Leistung	W	817	1096	1315
Gekühlte Volumen	dm3/Cu.ft.	162/5.72	242/8.54	322/11.36
Gastyp		R404a	R404a	R404a
Max. Traglast auf Ablagen und Glasdach	Kg	8	10	12

TAB. 1 **SAM80 WARMHALTEPLATTE**

MERKMALE	Maßeinheit	SAM80 1125	SAM80 1625
Stromverbrauch 230V / 1 / 50 Hz	W/A	720/3.3	1010/4.6
Betriebstemp	°C	60/70°C	60/70°C
Max. Traglast auf Ablagen und Glasdach	Kg	8	10

TAB. 1 **SAM80 KALTE/WARM**

MERKMALE	Maßeinheit	SAM80 1125	SAM80 1625
BETRIEBSART: KALT			
Stromverbrauch 230V / 1 / 50 Hz	W/A	1580/8.1	1884/9.9
Klimaklasse	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%
Ausdehnungstemperatur	°C	-10°C	-10°C
Kondensattemperatur	°C	+45°C	+45°C
Betriebstemp	°C	+4/+8°C	+4/+8°C
Leistung	W	817	1096
Gekühlte Volumen	dm3/Cu.ft.	162/5.72	242/8.54
Gastyp		R404a	R404a
BETRIEBSART: WARM			
Stromverbrauch 230V / 1 / 50 Hz	W/A	720/3.3	1010/4.6
Betriebstemp	°C	60/70°C	60/70°C
Max. Traglast auf Ablagen und Glasdach	Kg	8	10

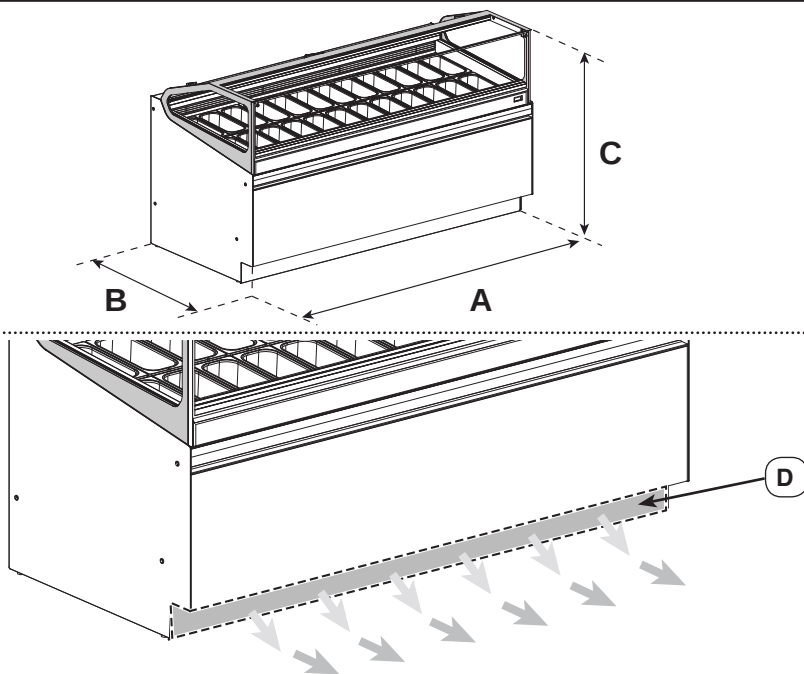
1.6 ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Für die Werte des Ausmaßes, der Masse und der Mindestoberfläche für den Luftauslass siehe TAB.2 , Abb.3.

TAB.2				
	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125	SAM80 Terminale
A (mm)	1125	1625	2125	2146
B (mm)	1003	1003	1003	1003
C (mm) VBD	1200	1200	1200	1200
C (mm) VAD	1350	1350	1350	1350
D (cm ²) - Mindestoberfläche für den Luftauslass - (obligatorisch nur für UC-Versionen)	1100	1600	2100	2100
GEWICHT EISVITRINE (Kg)	230	325	415	
GEWICHT KONDITOREIVITRINE/PRALINEN (Kg)	190	265	340	350
GEWICHT KALTE/WARM VITRINE (Kg)	210	285		
GEWICHT WARMHALTEPLATTE VITRINE (Kg)	170	245		

 **HINWEIS:**
Die in den Tabellen angeführten Werte berücksichtigen nicht das etwaige Gewicht spezieller Verpackungen, die vom Kunden angefordert wurden.

Abb.3



2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

Am Unterbau der Vitrine werden zwei Holzlatten in Längsrichtung befestigt.

Die Vitrine wird normalerweise per Bodentransport geliefert. Die normale Verpackung besteht aus einer PE-Folie. Auf Wunsch können aber auch andere Verpackungen verwendet werden.

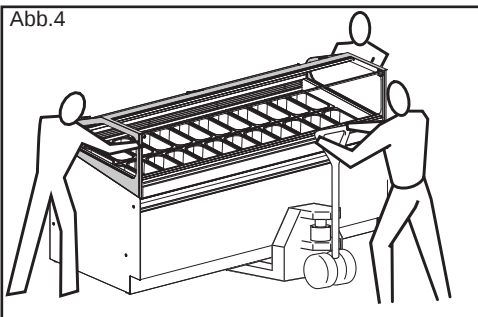
2.2 HEBEN UND HANDLING

Die Vitrine wird mit einem Gabelstapler vom Transportmittel gehoben (Abb.4).



ACHTUNG!

Die Gabeln des Gabelstaplers müssen mindestens 1 m/3,2 Fuß messen. Die Vitrine muss so auf den Gabeln positioniert sein, dass der Schwerpunkt in der Mitte der Auflagefläche ausgerichtet wird.



Nach der Positionierung der Vitrine am Boden die Verpackung sofort entfernen, um sicherzustellen, dass das Gerät unversehrt ist und keine Transportschäden aufweist. Insbesondere ist Folgendes zu überprüfen:

- der Zustand der Oberflächen;
- die Halterungen der verglasten Flächen;
- die korrekte Öffnung der Frontscheibe;
- die korrekte Befestigung der Auflagedichtung der Frontscheibe.



HINWEIS:

Eventuelle Schäden sind dem Spediteur unverzüglich zu melden. Beschädigte Vitrinen können niemals stillschweigend oder ohne vorherige schriftliche Genehmigung an den Hersteller zurückgesendet werden.

2.3 AUFSTELLEN

Vor der Installation Folgendes beachten:

- Halten Sie sowohl auf der Seite des Bedieners als auch auf der Seite des Kunden einen Abstand von mindestens 50 cm (1,6 Fuß) von allen Hindernissen ein, damit die Luft im Motorraum zirkulieren kann;
- Berücksichtigen Sie den notwendigen Platz, damit eine sichere Benutzung und Wartung möglich sind;
- Überprüfen Sie das Vorhandensein einer geeigneten Erdungsanlage gemäß den gültigen Bestimmungen;
- Die gesamte Schutzverpackung muss von der Vitrine entfernt werden;
- Wenn das Gerät in der Mitte des Raumes positioniert wird, muss das Stromkabel im Boden verlegt sein oder von oben zugeführt werden.

Stellen Sie die Vitrine am festgelegten Ort auf, beachten Sie aber, dass zunächst die beiden Holzlatten vom Unterbau zu entfernen sind, bevor Sie das Gerät in die endgültige Position rücken.

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

2.4 UMWELTSPEZIFIKATIONEN



ACHTUNG!

Die Anzeigeeinheit kann bei einer maximalen Umgebungstemperatur von 35 ° C und 60% relativer Luftfeuchtigkeit betrieben (30 ° C / 55% für die Version gekühlte Regale.

Bei der Installation (Abb.5) 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;
- die Gitter für den Durchfluss der Kühlluft des Kondensators nicht verstopft sind;
- die eventuelle Klimaanlage oder das eventuelle Heizgerät des Raumes nicht direkt auf die Vitrine gerichtet ist.



HINWEIS:

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

2.5 ABNEHMEN DER SCHIEBELEISTEN



ACHTUNG QUETSCHGEFAHR!

Dieser Arbeitsschritt erfordert den Einsatz von 2/3 Personen.

- Das hintere Gitter (Abb.6 Pos.A), die Klappe und den Filter des Kondensators (Abb.6 Pos.B), durch Lösen der 2 Schrauben (Abb.6 Pos.C) in den oberen Ecken abnehmen.

Abb.5

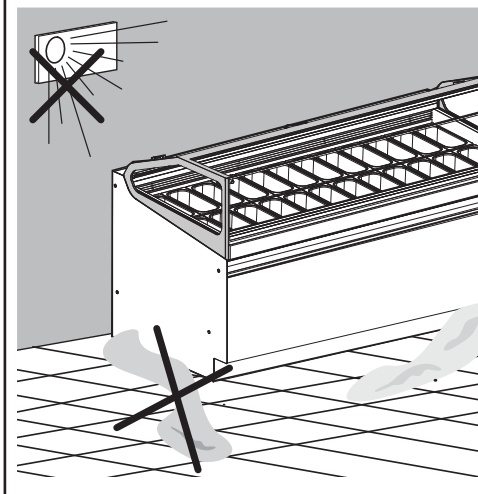


Fig.6

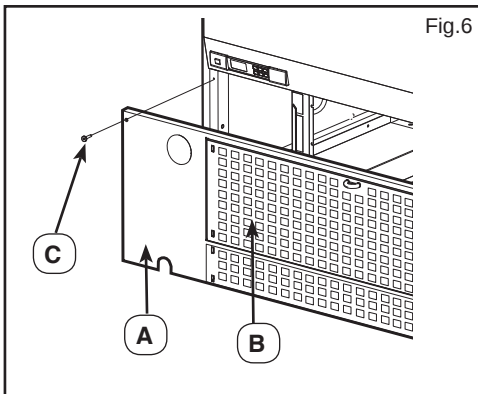
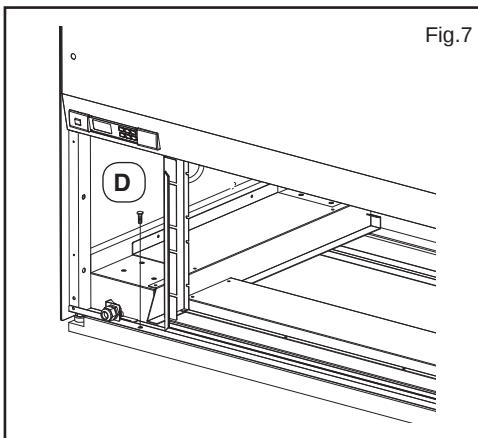
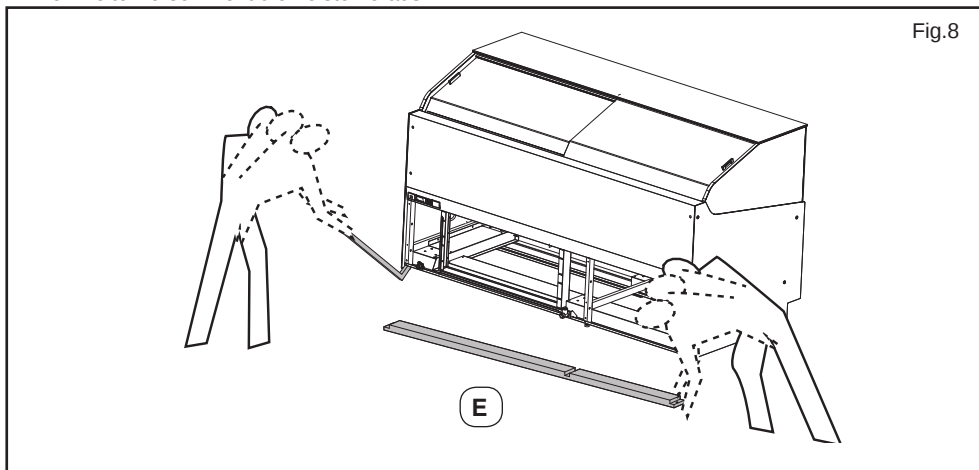


Fig.7

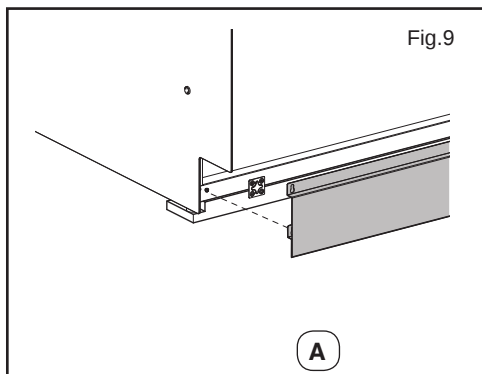
- Die Schrauben (Abb.7 Pos.D) zur Befestigung der oberen Leiste am Rahmen entfernen



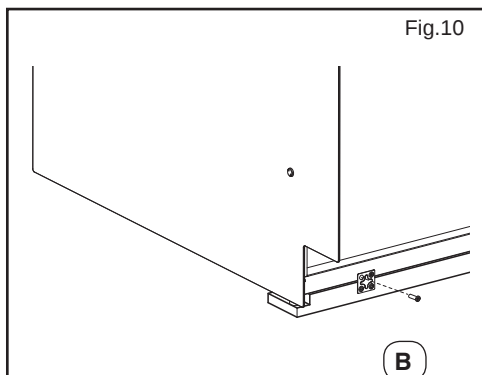
- Die Vitrine leicht anheben und die Leiste herausziehen (Abb.8 Pos.E).
- Eine Person hebt die Vitrine mit Hilfe eines Brecheisens unterhalb des linken Rohrs an (bei längeren Vitrinen muss dieser Vorgang am rechten Rohr wiederholt werden).
- Eine zweite Person zieht die Leiste heraus.



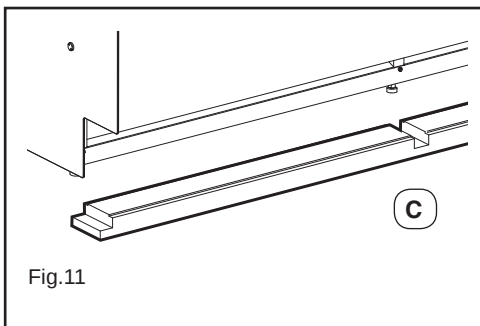
- Den Sockel der Vitrine (Abb.9 Pos.A) durch Lösen der Schrauben und Anheben des Sockels abnehmen.



- Die Schrauben (Abb.10 Pos.B) zur Befestigung der vorderen Leiste am Rahmen entfernen.



- Die Vitrine leicht anheben und die Leiste herausziehen (Abb.11 Pos.C).
- Den Sockel wieder anbringen und die Schrauben anziehen



- Regulieren Sie die Stellfüße so dass der Korpus (Abb.12 Pos. A) auf die korrekte, eben ausgerichtete Höhe gebracht wird.



HINWEIS! :
Die Füße können maximal 20 mm ausgezogen werden.

- Ist dieser eben ausgerichtet, schrauben Sie die Füße mit Hilfe der Gegenmutter fest. (fig.13)

Für aneinanderzureihende Vitrinen, den Zusammenbau abwarten.

Fig.12

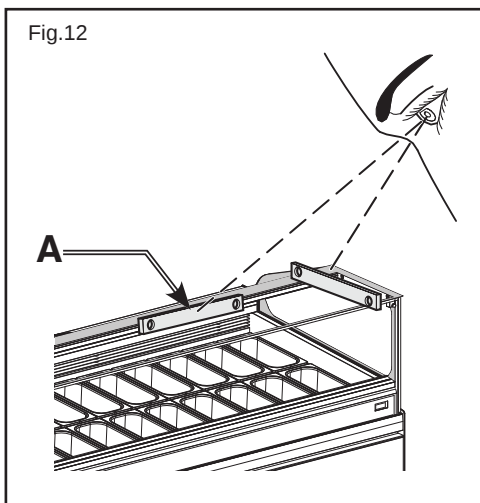
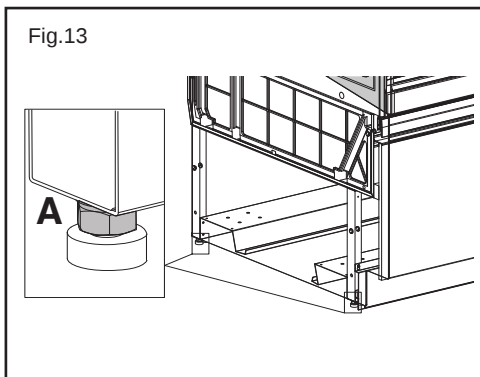
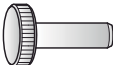


Fig.13



2.6.1 MONTAGE VITRINE

2.6.1 Bauteile zur Montage der Glasverkleidung

COD.	BESCHREIBUNG	
01	Nylonbuchse	
02	Schraube zur Befestigung der Frontscheibe	
03	Schraube TSEI M6x35	
04	Befestigungsschrauben Glasdach	
05	Plexiglas -Würfel	
06	Schraube TSP/EI M4x12	
07	Schraube TSP/EI M3x10	
08	Lagerregale	
09	Feststellschraube	
10	Schraube TSEI M4x30	
11	Schraube TSEI M4x20	
12	Plastikbuchse	
13	Binokelbuchse	
14	Plexiglass- Tension	
15	Scheibe in nylon	
16	Schraube TSP/EI M6x16	
17	Schraube TSP/EI M6x22	

Die Vitrine SAM80 wird bereits montiert ausgeliefert – mit Ausnahme des Glasaufbau-Bereichs (dem oberen Vitrinenbereich).

2.6.2 MONTAGE GLAUFBAU

Schließen Sie die elektrischen Leitungen von Glasseiten und überschüssigen Faden im niedrigem Motorraum.

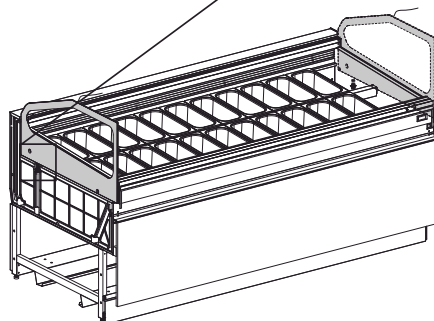
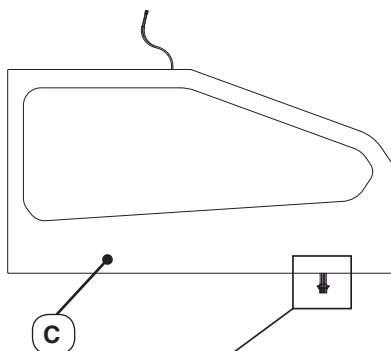
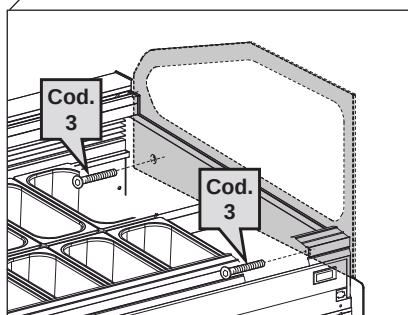
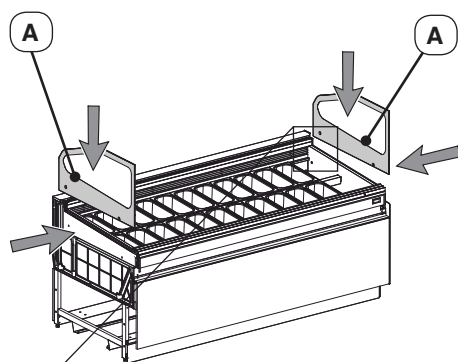
- Die Glasseitenteile (Abb.14) einsetzen und mit den Schrauben von Innen befestigen.



HINWEIS

Ist die Vitrine mit einem optischen Seitenteil ausgestattet, sind möglicherweise die Schrauben desselben zu lösen, um den Vorgang zu erleichtern.

Abb.14

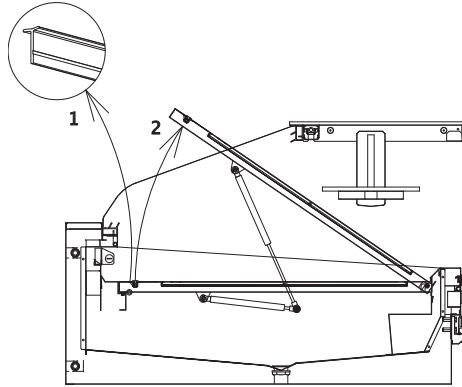


**HINWEIS**

Bei Vitrinen für Kalt/Warm und Warm trocken wird die Öffnung der Ausstellungsfläche von Gasdruckfedern unterstützt.

Vor dem Öffnen müssen die Dichtungen an den Seiten abgezogen werden (Abb.14b).

Fig.14b



2.6.3 VORBEREITUNG GLASAUFBAU IM GLAS

- Setzen Sie den Glashaube auf einem Tisch mit Metallklammern nach oben.

-Die Schutzfolie aus der doppelseitigen Klebe an der Deckenleuchte entfernen.

- Setzen Sie die Führungsschiebeanschlag gegen die beiden Winkel (Abb. 14b) und die Deckenleuchte, bis die doppelseitige Klebe haftet auf dem Glas haftet, senken. Der elektrische Draht der Deckenleuchte muss in den Schlitz eingesetzt werden.



HINWEIS: Im Konditorei Kühlfach ist die Glaskappe mit Netzkabel ausgestattet. Die Kabel müssen durch den Schlitz der Decke weiterzugeben. Die Kabel müssen durch den Schlitz der Decke weiterzugeben.

- Die Deckenleuchte mit 2 Schrauben pro Seite (Kode 7) mit weniger Kraft befestigen, (die Klammern nicht biegen).

Befestigen Sie Die Blöcke (Kode.5) aus Plexiglas mit zwei Schrauben jeweils befestigen (Kode 6) (Abb. 14C).

In der Terminal-Version fixieren die Decke auf dem Glas-Hut mit einer Schraube (Kode16) und einer Nylonscheibe (Kode15).Schrauben und scheiben sind in den Ständer Zubehör (siehe Kap. 2.6.4).

2.6.3.a REGAL VORBEREITUNG (WAHLFREI)

Wenn Sie geplant sind, müssen die Lagerregale in dieser Phase montieren:

- Die Lagerregale (Kode 8) in der Mitte der Geodreiecke präsentieren (Abb. fig. 14d). Dabei muss sich die eine mit den elektrischen Leitungen auf der gleichen Seite der Siebe in der Decke zu verwenden.

- Die Lagerregale an der Geodreiecke mit je zwei Schrauben befestigen (Kode 6)

Fig.14b

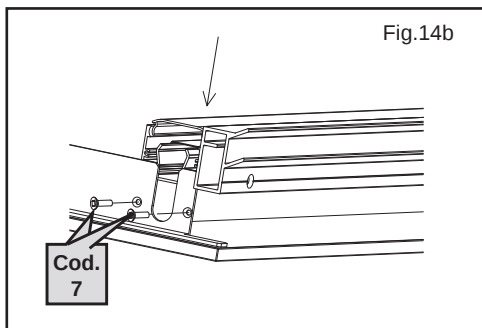


Fig.14c

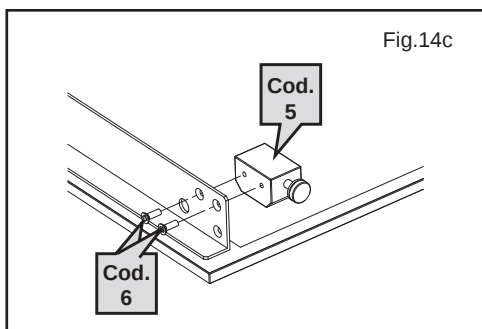
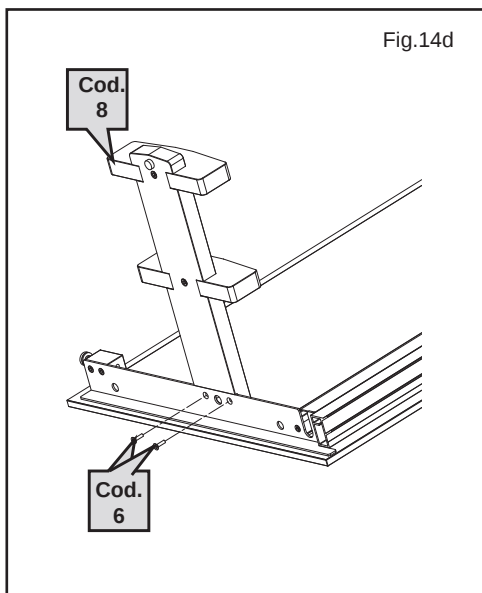


Fig.14d



2.6.3.b BEHEIZTE ABLAGE (OPTIONAL)



HINWEIS: die beheizte Ablage kann nur in der oberen Position installiert werden.

- Die Dichtung A, die den Schlitz in der Mitte der Ablagenhalterung bedeckt, abziehen (Abb. 14e);
- Aus dem Kit für die beheizte Ablage das Anschlusskabel B entnehmen und die Lüsterklemme C abnehmen.
- Das Kabel in das Loch und in den Schlitz der Ablagenhalterung einfädeln (Abb. 14e);

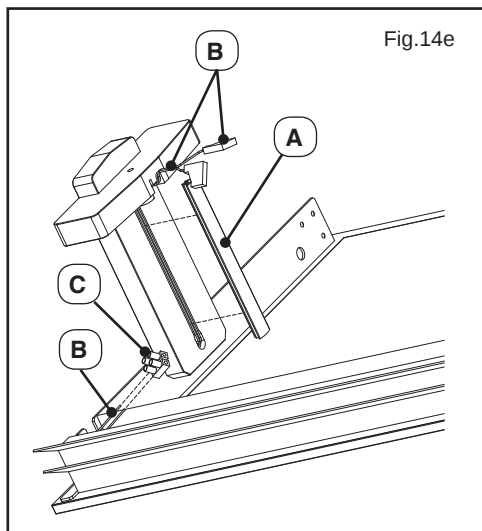


Fig.14e

- Das Kabel B eng am Haltewinkel entlang und dann zurück in das Vitrinendach führen (Abb. 14f). Das Abdeckprofil vom Vitrinendach entfernen und das Kabel einlegen.

- Die Dichtung A wieder an der Ablagenhalterung montieren.

- Die Lüsterklemme C wieder montieren.

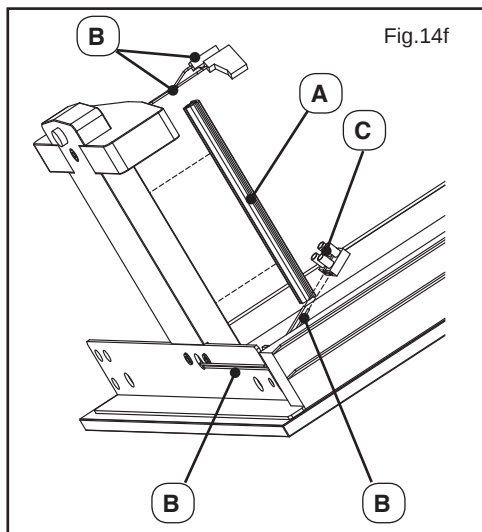


Fig.14f

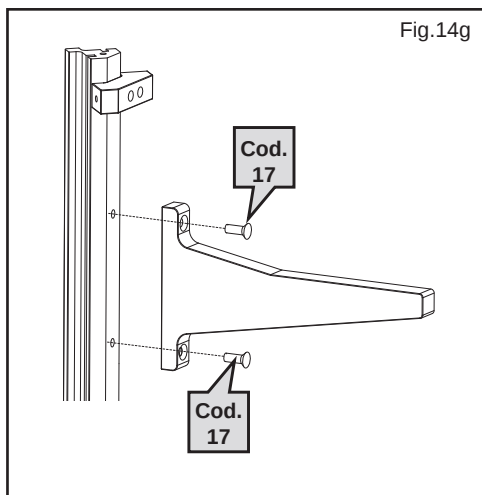
2.6.4 BEFESTIGUNG der Unterstützung im FENSTER VERSION TERMINAL

2.6.4.a ZUBEREITUNG REGAL (optional)

- Montieren Sie das Regal auf die Unterstützung mit zwei Schrauben (Kode 17). (Siehe Abb. 14g).

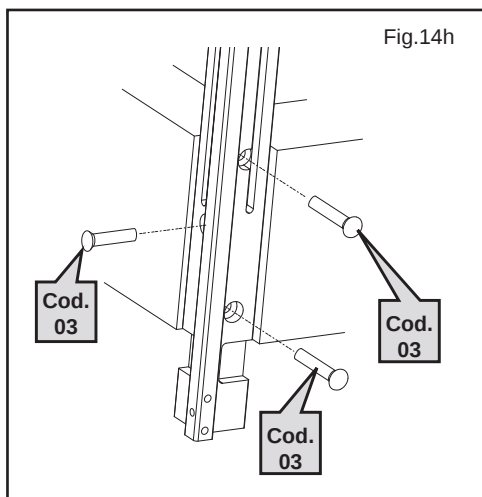
- In VAD-Version das Regal in der oberen Position montieren.

Wenn das Fenster mit zwei Regalen ausgestattet ist, montieren Sie sogar noch das niedrigere



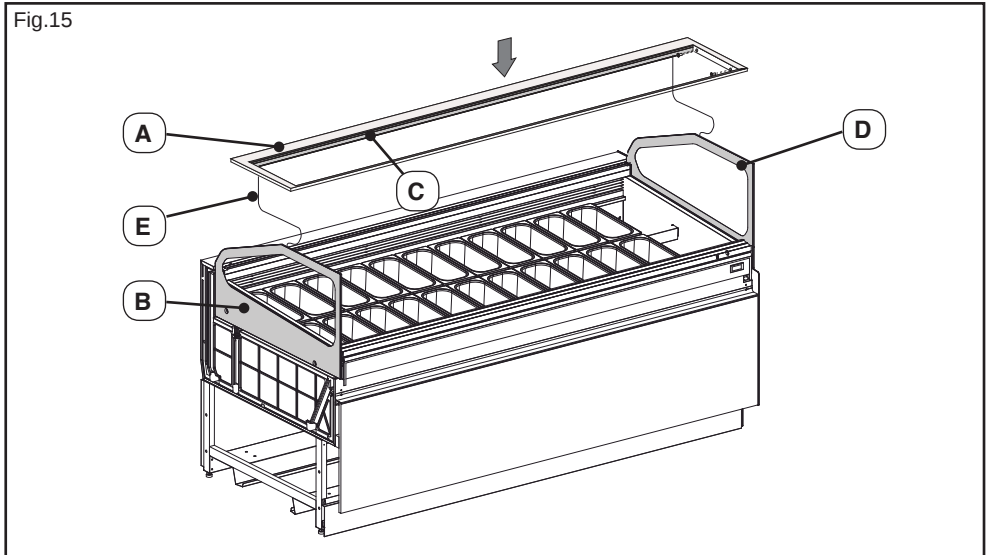
2.6.4.b BEFESTIGUNG DER Unterstützung

Präsentation der aufrecht auf dem Rand des Fensters und sicher mit 3 Schrauben befestigen (Kode 03) (Siehe Abb.14h).



2.6.5 MONTAGE GLASAUFBAU

- Den Glasaufbau (Pos.A) auf die Seitenteile der Vitrine (Pos.B) aufsetzen und kontrollieren, dass das Vitrinendach (Pos.C) auf der Bedienerseite befindet (Abb.15).



- Das Netzkabel aus dem Glas Zimmer an der Deckenleuchte (Pos.D) schließen.

- Wenn das Fenster mit Regalen ausgestattet ist, die Leistungskabel auch des jeweiligen Deckenleuchten schließen.

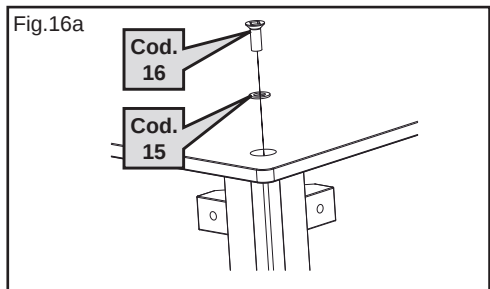
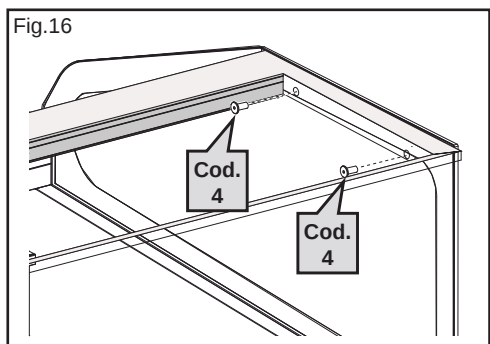
Im Konditorei Kühlfach, schließen Sie auch das Netzkabel an die erwärmten Glaskappe (Abb.15 pos.E).

- Ist eine beheizte Ablage vorhanden, muss das entsprechende Versorgungskabel angeschlossen werden (Abb.15 Pos.E).

- Nach dem Anschluss, stecken Sie den überschüssigen Draht in der Deckenleuchten des Glashaube.

- Den Glashaube mit 4 Schrauben (Kode 4) (Abb. 16) befestigen, um sicherzustellen, dass der Draht nicht zwischen Motorhaube und seitlich eingeklemmt bleibt.

In der Terminal-Version den Hut auf den Posten mit der Schraube (Kode 16) und Scheibe beheben (Kode 15) Abb.16a.



2.6.5.a REGALE MONTAGE (WAHLFREI)

In den Terminal Versionen müssen zunächst die Winkel Decke montieren:

- die Kurz Decke (fig.16b pos.A) in der Einsatzecke (fig.16b pos.B) eingreifen und die Schrauben festziehen (16B Pos.C).
- Stromkabel befestigen und die Anschlüsse einführen.
- Die Deckenleuchte der Regalen installieren, nachdem das Netzkabel an jeder Deckenleuchten angeschlossen wird.
- Die Deckenleuchten mit Feststellschrauben aus Plexiglas befestigen (Kode 9).



ACHTUNG!

Die Deckenleuchte in diesem Stadium ist sehr empfindlich. Nicht Anstrengungen ausüben und sie nicht mit den nächsten Schritten stören.

- Die Glasregale setzen und Knöpfe aus Plexiglas als Befestigung verwenden.

Diese Operationen werden in Abb. 16b gezeigt,



ACHTUNG!

Die Regale sind vorgekrümmt und müssen mit der Krümmung nach oben montiert werden.

Der Siebdruck "TEMPERED - UP" muss von Oberseite lesbar sein.

- in Terminal-Version der Decke an der Halterung mit der Schraube (Kode 11) und Scheibe Nylon (Cod.12) vereinen.
- die eventuell vorhandene beheizte Ablage wird genau so montiert, wie eine normale Ablage. Einmal montiert müssen die beiden Faston-Stecker für die Stromversorgung an die Elektroden der Ablage angeschlossen werden.



ACHTUNG!

Sind zwei Ablagen vorgesehen, kann die beheizte Ablage nur in der oberen Position installiert werden.

Fig.16b

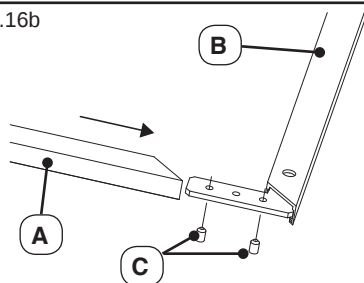


Fig.16c

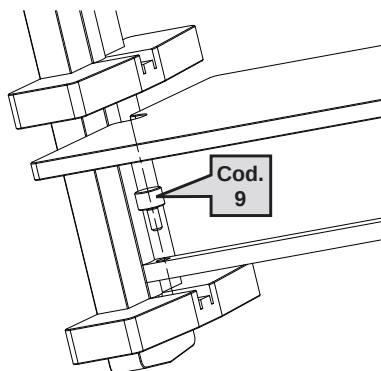
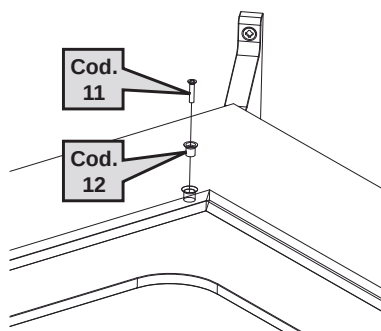


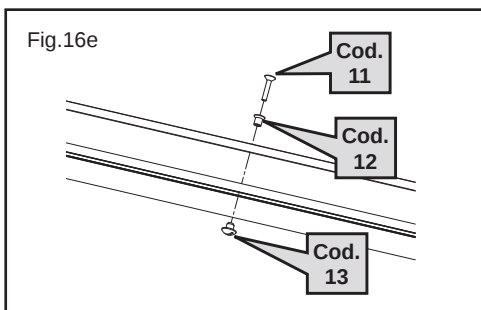
Fig.16d



Im Fester 2125mm und in Terminal-Version lang muss man das Regal mit seiner Deckenleuchte beitreten.

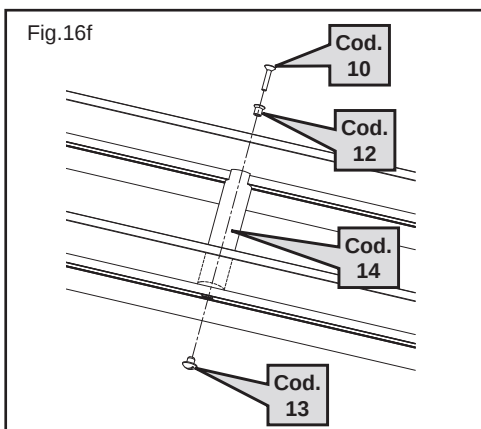
1) Version mit nur einem Regal (Abb.16e)

Die Schraube (Kode 11) verwenden und der Kunststoffbuchse (Kode 12) durch die Klammer, die Binokelbuchse schrauben, um die Deckenleuchte zu befestigen (Kode 13).



2) Version mit zwei Regalen (Abb. 16f)

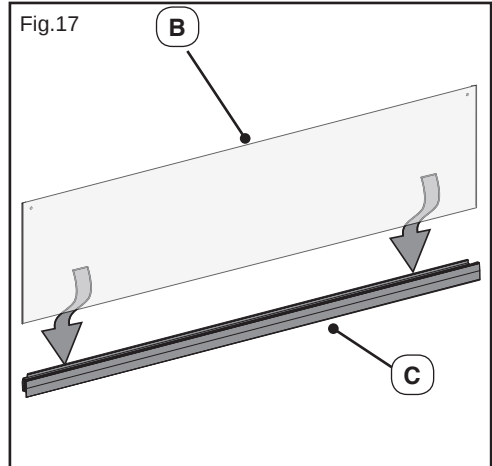
Verwenden Sie die Schraube (Code 10) und der Kunststoffbuchse (Code 12) über dem obersten Regal , legen Sie die Stange Plexiglas (cod.14) zwischen den beiden Regalen, Schraubenbuchse Sehenswürdigkeiten (cod.13) schrauben um die niedrige Decke anzuziehen.



2.6.5.b MONTAGE DER FRONTSCHIEBE

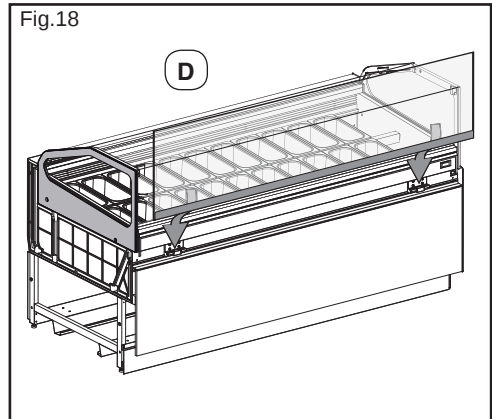
Die folgenden Anweisungen veranschaulichen die Montage des Frontglas aller Arten von Fenstern.
Für die Terminalversion die Windschutzscheiben sind zwei (eine lange und eine kurze).
In diesem Fall wird das Verfahren zweimal durchgeführt.

Fig.17



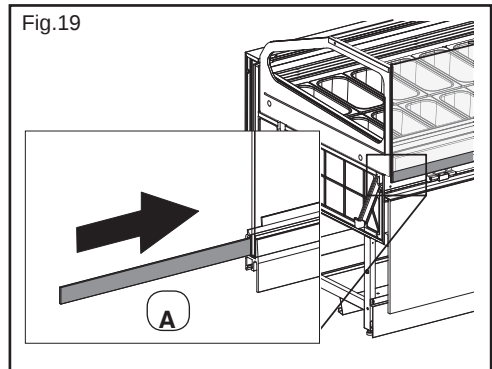
- Die Frontscheibe (B) mit der Gummidichtung (C) umranden (Abb.17);
- Das Netzkabel des vorderen Glas in den Fenstern von 1125mm verbinden und Terminal-kurz, die beiden elektrischen Leitungen in den Fenstern 1625 und 2125mm und Terminal-lang.

Fig.18

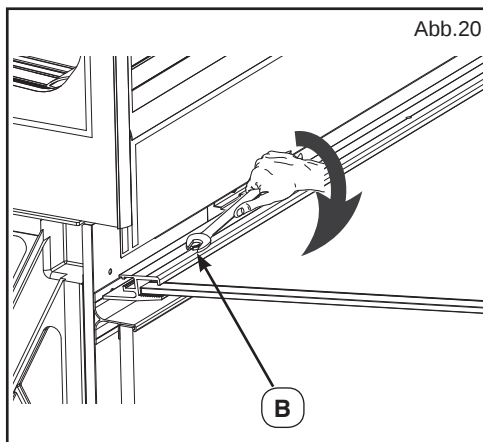


- .- Die Frontscheibe in die Klemme einsetzen (D) (Abb.18);
- Die Aluleiste (A) einsetzen (Abb.19);

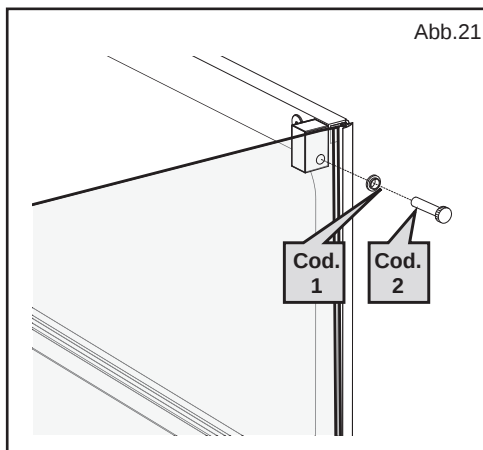
Fig.19



- Die Sechskantschrauben (B) anlegen, ABER NICHT ANZIEHEN (Abb.20);



- Die Vitrine durch Befestigung der Frontscheibe mit den Schrauben (Cod.2) und den Plastikhülsen (Cod.1) schließen Abb.21.



2.7 ANEINANDERREIHEN

Die Vitrine SAM80 wird mit einem KIT zum Aneinanderreihen geliefert, das für alle Vitrinenkombinationen geeignet ist. Es kann in diesem Fall sein, daß nicht alle Teile verwendet werden.

2.7.1 ANNAHERUNG ZWISCHEN VITRINE LINEAR

- Kleber entlang der Kante des Glases Klebstoff Dichtung (Abb.22 pos.E). Die Dichtung ist serienmäßig im Beipack.
- Setzen Sie die Stifte auf der Antriebsseite (Abb. 8 Pos. A).

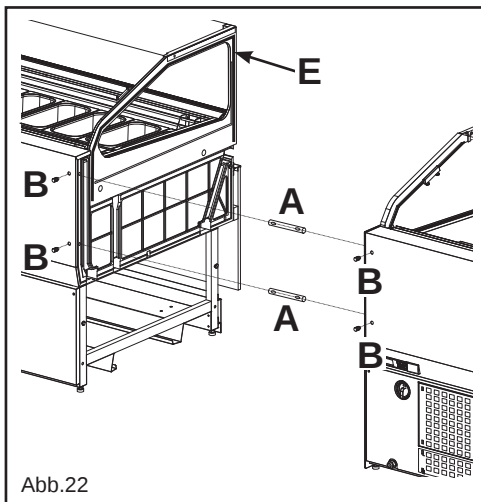


Abb.22

- Die Schutzklebdichtung an der Glashaube aufkleben (Abb. 22a).

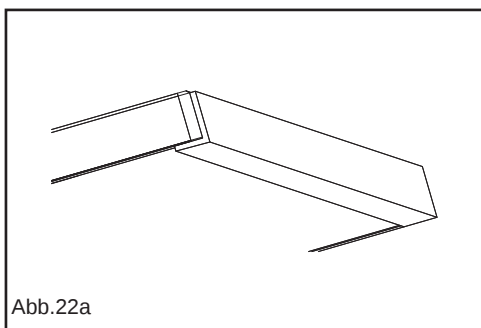


Abb.22a

- Legen Sie den Stift auf der Kundenseite (Abb.23 Pos. C)
- Bringen Sie die Fenster und ziehen Sie die Schrauben (Abb.22-23 Pos. B und D)

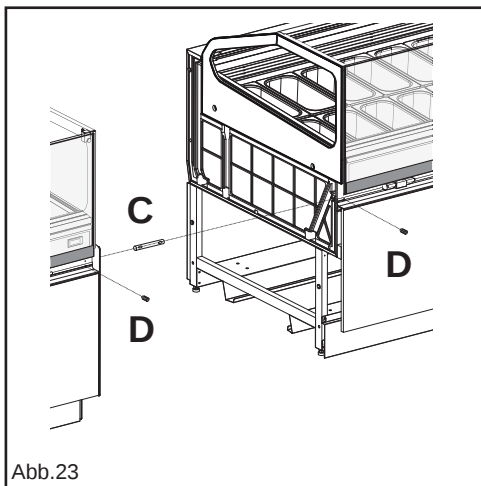


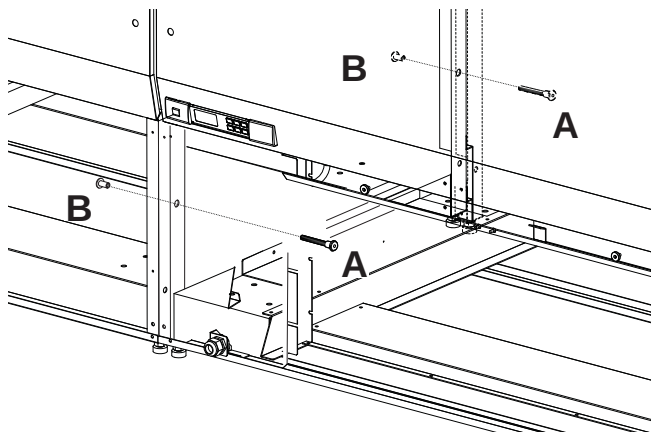
Abb.23

Die Schrauben mit den entsprechenden Gewindedeckeln in den 4 Bohrungen des Gestells verschrauben (Abb.24).



HINWEIS!! Die Schrauben erst dann anziehen, nachdem alle Vitrinen SAM80 aneinandergereiht und das Niveau ausgeglichen ist

Abb.24



2.7.2 ANNAHERUNG ZWISCHEN EINER KÖNIGS LINEAR UND EINER TERMINALEN VITRINE

Kleben Sie entlang den Rand der Glasklebedichtung (Abb.24 Pos.E).

Die Dichtung ist serienmäßig im Beipack
Schrauben Sie die Stifte auf der Bedienerseite (Abb.24 Pos. A);

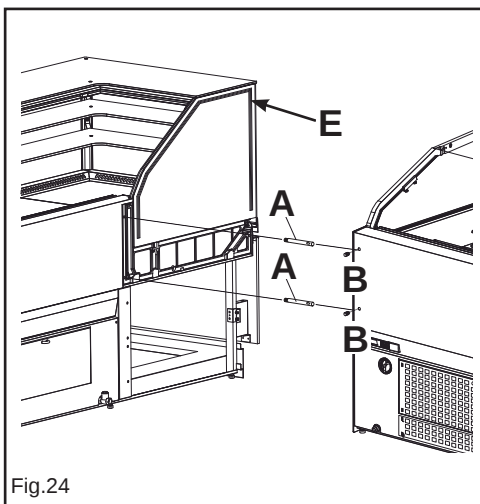


Fig.24

Bringen Sie den Klebstoff Sicherheitssiegel an der Glaskappe (Abb. 24a)

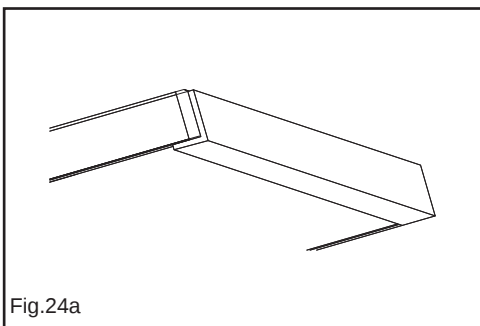


Fig.24a

Führen Sie die Kundenseite Stift (Abb. 24B Pos.C);
Reden Sie die Fenster an und ziehen Sie die Stellschrauben (Abb. 24b Stellung B und D) -

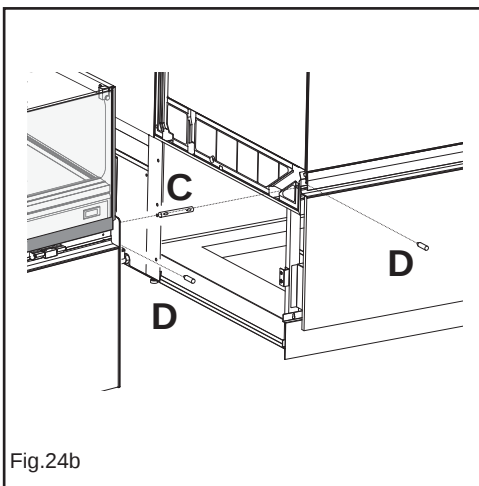


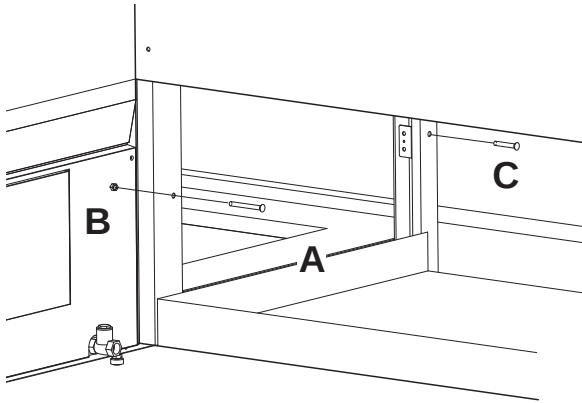
Fig.24b

Ziehen Sie die Schraube A (M8x60) mit jeweiligen Mutter B. Ziehen Sie die Schraube C (M8x40) (24C).



HINWEIS! Erst nach genähert haben und nivelliert alle Vitrinen die Schrauben festziehen.

Fig.24c



2.7.3 MONTAGE VON SCHIEBETÜREN

- Fügen Sie die Schiebetüren ein (Abb.25 Pos. F), falls vorhanden. Der untere Schiebeteil muss links, der obere rechten gelegt werden.
- Die Montage der schiebetüren sind in einem Beipackzettel Anweisungen ihnen gezeigt..

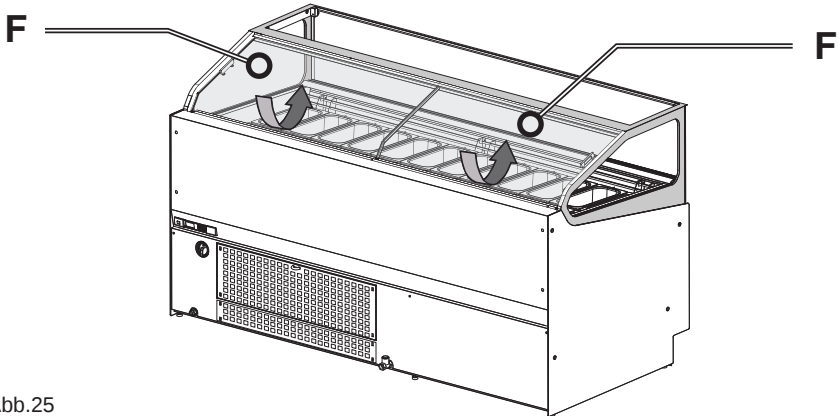


Abb.25



HINWEIS!

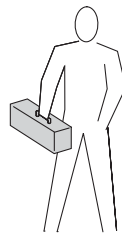
Die Eisvitrine ist mit dem hermetischen Verschlusssystem HCS ausgestattet, das für eine bessere Konservierung der Eiscreme in der Vitrine sorgt.

Die Sensoren in den Schiebetüren sind mit der Abtaukontrolle RDF verbunden, das den Abtauvorgang unterbricht, wenn die Schiebetüren komplett geschlossen sind.

EXTERNE KONDENSATOREINHEIT

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.

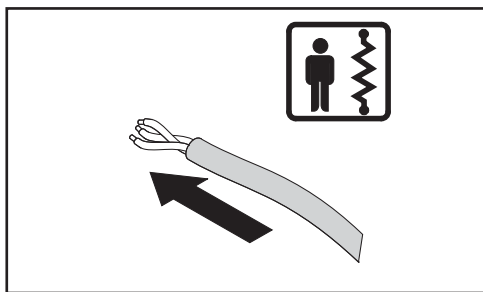
F-Sicherstellen, dass kein Gas aus den Schweißnähten austritt.

Rohrdurchmesser für Motoren Fernbedienung							
	ENTFERNUNG	0-10m		10-20m		20-30m	
VERSION		Auslaß	Aspirat.	Auslaß	Aspirat.	Auslaß	Aspirat.
Eisvitrine	Rohrdurchmesser (mm)	12	16	12	16	14	22
	Isolierung (mm)	-	13	-	13	-	13
Konditoreivitrine	Rohrdurchmesser (mm)	6	10	8	12	8	14
	Isolierung (mm)	-	6	-	6	-	6

2.8 ELEKTROANSCHLUSS

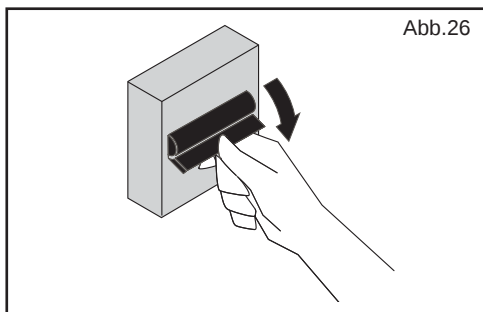
Vorgang, der von einem Elektrotechniker gemäß dem im Installationsland geltenden Bestimmungen vorzunehmen ist.

Der Elektroanschluss ist entsprechend dem Anlagen-Schaltschema durchzuführen.



ACHTUNG!

Der Trennschalter (Hauptschalter) (Abb. 26) ist von einem Elektrotechniker entsprechend den geltenden Vorschriften zu installieren.



2.9 UMWELTHINWEISE

- Verpackung

Werfen Sie eventuelle Verpackungsteile der Eisvitrine nicht einfach in den Müll, sondern sortieren Sie sie nach Materialart (Karton, Holz, Stahl, Polyester usw.), um sie dann entsprechend den gültigen Vorschriften des Landes zu entsorgen, in dem die Eisvitrine verwendet wird.

- Geräteentsorgung

Nach Ablauf der Lebensdauer verfahren Sie zur Geräteentsorgung wie folgt:

Entfernen Sie das gesamte Kühlmittel aus dem Kühlkreis, entleeren Sie sämtliches enthaltenes Öl, entfernen Sie alle Gummiteile (z. B. O-Ring, Dichtungen) und lassen Sie das Gerät dann verschrotten.

3 BETRIEB

3.1 VORABKONTROLLEN



ACHTUNG!

Vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter der Elektroanlage ausgeschaltet ist (Fig. 27) (Position „0“- OFF), bevor Sie die Vitrine in Betrieb nehmen (Abb.28).

3.2 INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie sämtliche Schutzvorrichtungen.
- Stellen Sie sicher, dass die gesamte Vitrine sauber und keimfrei ist (siehe ABSCHNITT 4 „ORDENTLICHE WARTUNG“).



ACHTUNG!

Warten Sie bitte nach dem Einschalten der Vitrine etwa 60 Minuten mit dem Befüllen, damit die Vitrine ihre Betriebstemperatur stabilisieren kann.

Bei der ersten Inbetriebnahme und bei Änderungen der klimatischen Bedingungen ist eine Regulierung der Temperatur des Thermostats erforderlich.

Alle Funktionen des Thermostats werden im beiliegenden Handbuch wiedergegeben.

3.3 AUTOMATISCHES ABTAUEN MIT WARMGAS

Die Kühlvitrinen (Eisdiele und Konditorei) sind mit einem automatischen Abtausystem ausgestattet, das sich alle 4 Stunden aktiviert.

Für den Betrieb des Bedienfeldes während des Abtauens wird auf die entsprechende Bedienungsanleitung verwiesen.

Abb.27

"0"- OFF

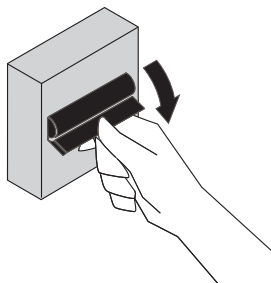
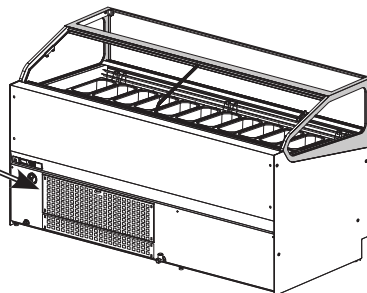


Abb.28

"0"- OFF



3.4 OPTION BT-TN

Wenn die Option BT-TN installiert ist, befindet sich neben der Steuertafel ein Leuchtschalter (Abb.29 Pos.1).

Wenn der Schalter leuchtet, funktioniert die Vitrine als Eisvitrine.

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

3.5 WECHSEL ZWISCHEN EISVITRINE UND KONDITOREIVITRINE

Zum Umschalten der Vitrine in den Modus Eisvitrine (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.

3.6 VERSCHIEBEN DES FENSTERS (OPTION RÄDER WEG)

Um das Fenster zu bewegen, müssen Sie:

- ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose ;
- Die Sockel auf der Bedienerseite heben (Abb. 29a pos.A)
- Das Fenster auf seinen Rädern verschieben und beobachten nicht auf geneigten Bereichen zu ergreifen
- Die Sockel wieder senken bis sie fest auf den Boden drücken, um unerwartete Bewegung des Schaufenster zu vermeiden;
- Das Fenster wieder an das Stromnetz schließen

Fig.29

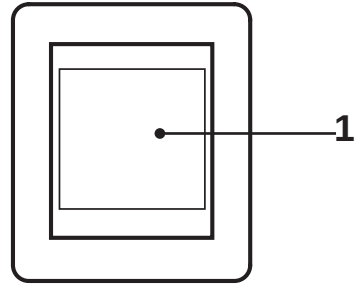
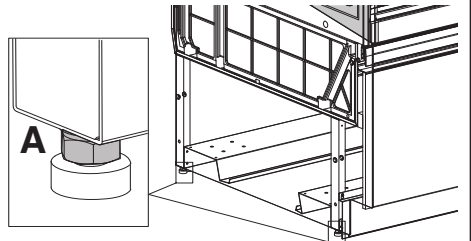


Fig.29b



4 ORDENTLICHE WARTUNG

4.1 VORAB-SICHERHEITSKONTROLLEN



ACHTUNG!

Vor der Durchführung aller Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung abgeschaltet werden („0“-OFF) (Abb.27). Schalten Sie hierzu den Hauptschalter der Elektroanlage des Raumes oder den Trennschalter der Vitrine aus (Abb.28).



ACHTUNG!

Alle ordentlichen Wartungsarbeiten sind von Fachpersonal durchzuführen.



ACHTUNG!

Vor der Ausführung aller Wartungsarbeiten sind Handschuhe und Schutzkleidung anzuziehen.

4.2 REINIGUNG DES KONDENSATORS



ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!

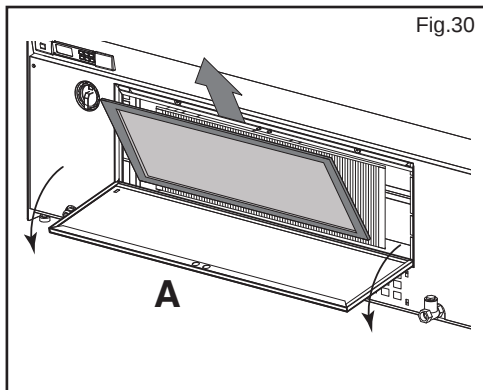
Warten Sie, bis die Kondensatorgruppe die Raumtemperatur erreicht hat.

- Diese Reinigung ist alle 20-30 Tage vorzunehmen.
- Die Klappe des Kondensatorfilters öffnen (Abb.30 Pos.A)
- Den Filter herausziehen und reinigen oder waschen.
- Den Filter wieder einsetzen und die Klappe schließen.



HINWEIS!

Metallbürsten oder andere Gegenstände, die die Rippen verkratzen oder verbiegen könnten, dürfen nicht verwendet werden.



4.3 REINIGUNG DER INNEN- UND AUSSENSEITE DER VITRINE

4.3.1 TAGLICHE REINIGUNG

- Schließen Sie die auf der Vitrinenrückseite befindliche Abdeckung bzw. die Plexiglas-Schiebeteile;
- Befeuchten Sie ein Tuch mit einer Wasser/Essig-Lösung (50 %-50 %) und reinigen Sie die Front- und Seitenscheiben sowie das Oberteil der Vitrine;
- Öffnen Sie vorsichtig die Frontscheibe;
- Entfernen Sie die Produkte aus der Vitrine und lagern Sie diese an einem zur Konservierung geeigneten Platz;
- Säubern Sie die Innenfläche.



HINWEIS!

Sollte die Vitrine mit Platten/Teilen aus Marmor ausgestattet sein, sollten zur Reinigung lediglich spezielle bzw. natürliche Reinigungsmittel verwendet werden.

Benutzen Sie niemals Scheuermittel oder Säuren im Allgemeinen.

4.3.2 WOCHENTLICHE REINIGUNG

Den Glasschrank mindestens einmal zu Woche reinigen, indem man die Reinigung mit einer vollständigen Entfroston zusammenfallen lässt (Ausschaltung des Glasschranks, solange das ganze Eis vom Boden des Beckens nicht geschmolzen hat).

- Entfernen Sie die Eisschalen und die zugehörigen Halterungen. Reinigen Sie sie mit lauwarmem Wasser;
- Säubern Sie das Wanneninnere; verwenden Sie dabei nicht zu viel Wasser, da hierdurch eine Beschädigung der Stromkreise verursacht oder die Kondenswasserauffangschale (sofern vorhanden) aufgefüllt werden könnte.
- Trocknen Sie das Wanneninnere mit einem trockenen Tuch;
- Setzen Sie die Halterungen und die zugehörigen Eisschalen wieder ein.



HINWEIS!

Verwenden Sie grundsätzlich nur wenig Wasser und trocknen Sie alles gründlich ab.

Reinigen Sie die Vitrine niemals unter direktem Wasserstrahl.

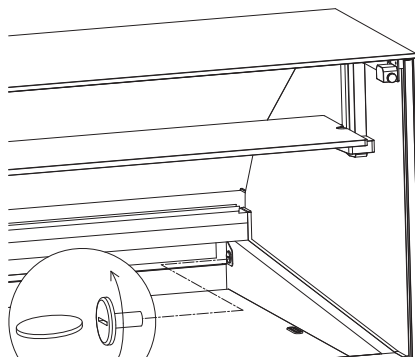
Keinesfalls dürfen reiner Alkohol und sonstige Reinigungsprodukte für die Außenflächen verwendet werden.

4.3.3 REINIGUNG WABENFÖRDERKANAL (NUR VERSION KONDITOREI)

In der Konditoreiversion wird die Luftzufuhr über einen Wabenförderkanal geregelt.

Dieser kann durch Lösen der beiden seitlichen Schrauben mit Hilfe einer Münze ausgebaut werden (Abb.30b).

Fig.30b

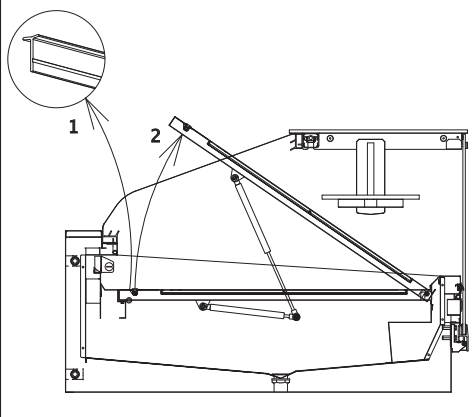


4.3.4 REINIGUNG VERSIONEN KALT/WARM UND WARM TROCKEN

Bei Vitrinen für Kalt/Warm und Warm trocken wird die Öffnung der Ausstellungsfläche von Gasdruckfedern unterstützt.

Vor dem Öffnen müssen die Dichtungen an den Seiten abgezogen werden (Abb.30c).

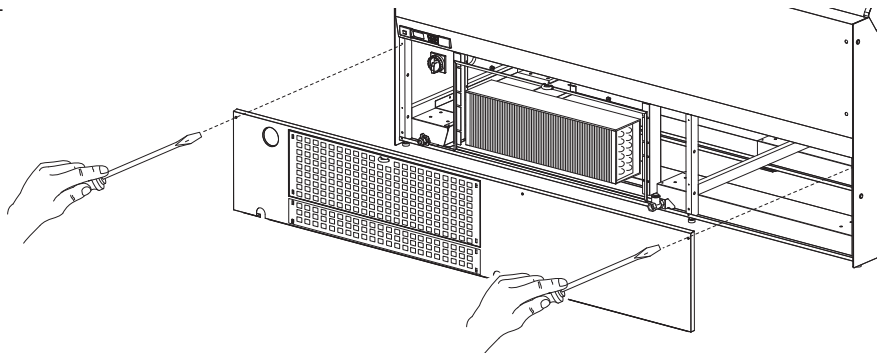
Fig.30c



4.4 REINIGUNG DER KONDENSWASSERAUFFANGSCHALE

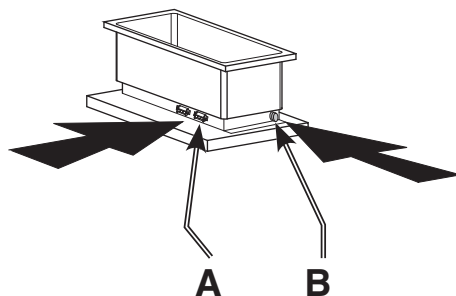
- Die Befestigungsschrauben (Abb.31) des Schutzgitters des Motorgehäuses abschrauben.
- Das Gitter abnehmen.

Abb.31



- Die Kondenswasserauffangschale reinigen (Abb.32).
- Für eine gründlichere Reinigung ist es möglich, die Schale zu entfernen. Lösen Sie hierzu die betreffenden FASTON-STECKER (Abb.32 Pos. A). Die Schale ist mit einer Klemmbefestigung (Abb. 49, Pos. B) fixiert.

Abb.32



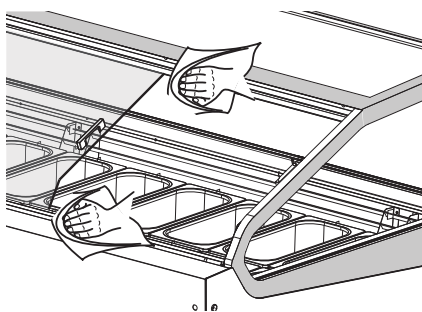
4.5 OPTIMIERUNG der Schiebebewegung HCS

Um die Bewegung der Schiebe aus Plexiglas zu optimieren, empfehlen wir die Verwendung des näherenden mit der Vitrine zugeführten Schmiermittel . Geben Sie einige Tropfen auf ein Tuch und reiben Sie es auf den Schienen für die gesamte Länge.



HINWEIS!
ALLGEMEINES SCHMIERSTOFF NICHT
BENUTZEN.

Fig.32b



5 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

5.1 VORAB-SICHERHEITSKONTROLLEN



ACHTUNG!

Vor der Durchführung aller Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung abgeschaltet werden („0“-OFF) (Abb.27). Schalten Sie hierzu den Hauptschalter der Elektroanlage des Raumes oder den Trennschalter der Vitrine aus (Abb.28).



ACHTUNG!

Alle außerordentlichen oder korrigierenden Wartungsarbeiten sind von Fachpersonal durchzuführen.



ACHTUNG!

Vor der Ausführung aller Wartungsarbeiten sind Handschuhe und Schutzkleidung anzuziehen.



ACHTUNG! Das Netzkabel muss bei Beschädigung mit einem Kabel oder einem kompletten Satz ersetzt werden, das/der beim Hersteller oder beim Technischen Kundendienst erhältlich

5.2 AUSTAUSCH DER FRONTSCHIEBE



ACHTUNG!

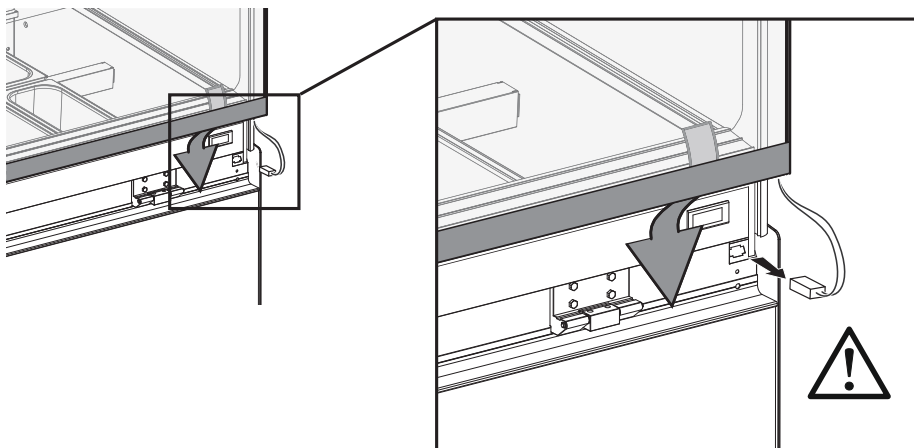
Hierfür sind mindestens 2 Personen erforderlich.

- Öffnen Sie die vordere Abdeckscheibe
- Das Netzkabel oder Stromkabel von der Frontscheibe trennen (Abb.33).
- Die Scheibe herausziehen und austauschen. Führen Sie zur erneuten Montage die Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



ACHTUNG! Wenden Sie sich hierzu bitte an autorisiertes Fachpersonal.

Abb.33



Sommaire

INTRODUCTION	106
1 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	107
1.1 DESCRIPTION DE LA VITRINE	107
1.1.1 STRUCTURE	107
1.1.2 UNITÉ RÉFRIGÉRANTE	107
1.2 MODÈLES	107
1.3 IDENTIFICATION	108
1.4 NORMES APPLIQUÉES	108
1.5 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	108
1.6 DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT ET POIDS	111
2 INSTALLATION	112
2.1 TRANSPORT	112
2.2 SOULÈVEMENT ET DEPLACEMENT	112
2.3 MISE EN PLACE	112
2.4 SPÉCIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES	112
2.5 SUPPRESSION DES LATTES DE COULISSEMENT	113
2.6 MONTAGE VITRINE	116
2.6.1 COMPOSANTS DE MONTAGE BATI	116
2.6.2 MONTAGE BATI VITRES	117
2.6.3 PRÉPARATION CHAPEAU EN VERRE	119
2.6.3a PRÉPARATION DES ÉTAGÈRES (OPTIONNEL)	119
2.6.3.b ÉTAGÈRE CHAUFFANTE (option)	120
2.6.4 FIXAGE DU MONTANT DANS LA VITRINE VERSION TERMINALE	121
2.6.4.a PREDISPOSITION ETAGERES (optionnel)	121
2.6.4.b FIXAGE MONTANT	121
2.6.5 MONTAGE LE PLAN EN VERRE	122
2.6.5.a MONTAGE ÉTAGÈRES (OPTIONNEL)	123
2.7 JUXTAPOSITIONS	127
2.7.1 APPROCHE ENTRE VITRINE LINEAR	127
2.7.2 JUXTAPOSITION ENTRE UNE VITRINE LINEAIRE ET TERMINALE	129
2.7.3 ASSEMBLAGE DES VITRES COULISSANTES	130
2.8 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	132
2.9 PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	132
3 FONCTIONNEMENT	133
3.1 OPÉRATIONS DE CONTRÔLE PRÉALABLES	133
3.2 MISE EN MARCHÉ	133
3.3 DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE À GAZ CHAUD	133
3.4 OPTION BT-TN	134
3.5 COMMUTATION DE VITRINE A GLACES EN VITRINE A PATISSERIES	134
3.6 DEPLACEMENT DE LA VITRINE (OPTION ROULETTES RETRACTABLES)	134
4 ENTRETIEN COURANT	135
4.1 OPÉRATIONS DE SÉCURITÉ PRÉALABLES	135
4.2 NETTOYAGE DU CONDENSEUR	135
4.3 NETTOYAGE INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR DE LA VITRINE	135
4.3.1 NETTOYAGE QUOTIDIEN	135
4.3.2 NETTOYAGE HEBDOMADAIRE	136
4.3.3 NETTOYAGE DU COLLECTEUR À ALVÉOLES (VERSION PÂTISSERIE UNIQUEMENT)	136
4.3.4 NETTOYAGE VERSION FROID/CHAUD ET CHALEUR SÈCHE	136
4.4 NETTOYAGE BAC A EAU DE CONDENSATION	137
4.5 OPTIMISATION DE MOUVEMENT DES COULISSANTS HCS	137
5 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	138
5.1 OPÉRATIONS DE SÉCURITÉ PRÉALABLES	138
5.2 REMPLACEMENT DU VITRAGE FRONTAL	138

Cher client,

La sécurité de l'utilisateur dépend du bon entretien et du niveau d'efficacité des dispositifs de la vitrine. L'objectif du présent manuel est d'expliquer l'utilisation et l'entretien de la vitrine. 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.
- Cette vitrine doit être installée par un personnel qualifié disposant d'une bonne connaissance des installations de refroidissement et électriques. Elle doit être exclusivement utilisée par des personnes formées à cet effet.
- La vitrine est réalisée et conçue de manière à garantir la sécurité de l'utilisateur.
- 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.
- Utiliser des **PIÈCES DÉTACHÉES ORIGINALES**. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'utilisation d'autres pièces.

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 le bon fonctionnement et la longévité de la machine.

MANUELS ANNEXES

Le manuel d'utilisation et d'entretien est fourni avec les documents suivants :

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

UTILISATION PRÉVUE

La vitrine a été mise au point pour la conservation et l'exposition d'aliments. 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 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

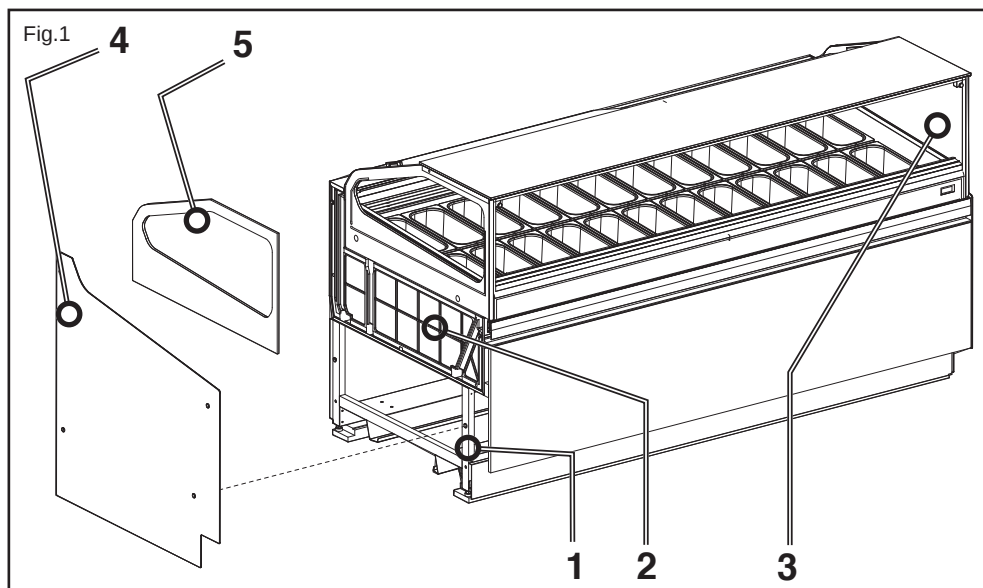
1.1 DESCRIPTION DE LA VITRINE

La vitrine se compose de deux parties:

1.1.1 STRUCTURE

La structure porteuse se compose d'un châssis inférieur (fig.1 pos.1) constitué de tubes en acier et d'une finition en tôle.

Elle contient l'unité de refroidissement. La cuve monobloc (fig.1 pos.2) pour la conservation et l'exposition des produits est placée au-dessus. Le verre avant (Fig. 1 pos. 3) peut être ouvert vers le bas. Les pièces latérales inférieures de la vitrine sont vernies. Elles sont fabriquées à base de tôle d'acier de 3mm (fig.1 pos.4). Les pièces latérales supérieures sont réalisées en double vitrage (fig.1 pos.5).



1.1.2 UNITÉ RÉFRIGÉRANTE

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

1.2 MODÈLES

Les modèles prévus sont:

- SAM80 VAD/VBD Glace 1125 - 1625 - 2125
- SAM80 VAD/VBD Pâtisserie 1125 - 1625 - 2125 - Terminal
- SAM80 VAD/VBD Patisserie Etageres Réfrigérées 1125 - 1625 - 2125
- SAM80 VAD/VBD Confiserie 1125 - 1625 - 2125
- SAM80 VAD/VBD FROID/CHAUD 1125 - 1625
- SAM80 VAD/VBD CHAUD SEC 1125 - 1625



REMARQUE :

Les éléments constitutifs qui ne sont pas en contact avec la glace exposée sont réalisés en acier AISI 304 ou en matière plastique atoxique à usage alimentaire.

1.3 IDENTIFICATION

Pour toute communication avec le fabricant ou avec les centres d'assistance, toujours indiquer le NUMÉRO DE SÉRIE de la vitrine figurant sur la plaque signalétique (fig.2).

1.4 NORMES APPLIQUÉES

La vitrine respecte les normes suivantes :

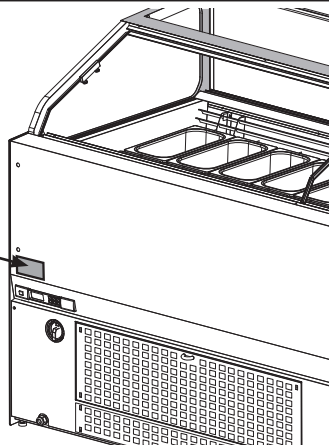
- 2006/95/CE (Directive Basse Tension).
- 97/23/CE (Equipements sous pression).
- 2004/108/CE (Compatibilité électromagnétique).

1.5 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les valeurs principales figurent dans le TABLEAU 1, 2.

Fig.2

A



TAB. 1 **SAM80 GLACE**

CARACTÉRISTIQUES	Unité de Mesure	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125
Puissance absorbée 230V / 1 / 50 Hz	W/A	1692/8.7	2284/10.8	2780/14.4
Classe Climatique	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Température d'expansion	°C	-30°C	-30°C	-30°C
Température de condensation	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Temp. de Fonctionnement	°C	-12/-18°C	-12/-18°C	-12/-18°C
Rendement	W	1085	1730	2170
Volume réfrigéré	dm3/Cu.ft.	502/17,7	732/25,8	976/34,5
Type gaz		R404a	R404a	R404a
Charge max. sur les étagères et le plan	Kg	8	10	12

TAB. 1 **SAM80 PATISserie**

CARACTÉRISTIQUES	Unité de Mesure	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125	SAM80 Terminale
Puissance absorbée 230V / 1 / 50 Hz	W/A	1627/8.3	1951/10.2	2066/9.8	2110/10.0
Classe Climatique	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Température d'expansion	°C	-10°C	-10°C	-10°C	-10°C
Température de condensation	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Temp. de Fonctionnement	°C	+4/+8°C	+4/+8°C	+4/+8°C	+4/+8°C
Rendement	W	817	1096	1315	1315
Volume réfrigéré	dm3/Cu.ft.	162/5.72	242/8.54	322/11.36	322/11.36
Type gaz		R404a	R404a	R404a	R404a
Charge max. sur les étagères et le plan	Kg	8	10	12	12

TAB. 1 **SAM80 PATISserie ETAGERES RÉFRIGÉRÉES**

CARACTERISTIQUE	Unité de Mesure	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125
Puissance absorbée 230V / 1 / 50 Hz	W/A	1717/8.7	2081/10.8	2236/10.5
Classe Climatique	°C/UR	30°C/55%	30°C/55%	30°C/55%
Température d'expansion	°C	-10°C	-10°C	-10°C
Température de condensation	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Temp. de Fonctionnement Vitrine	°C	+4/+8°C	+4/+8°C	+4/+8°C
Temp. de Fonctionnement Etagère	°C	+8/+12°C	+8/+12°C	+8/+12°C
Rendement -10°C	W	817	1096	1315
Volume réfrigéré VAD	dm3/Cu.ft.	184/6.5	273/9.6	363/12.8
Volume réfrigéré VBD	dm3/Cu.ft.	151/5.3	224/7.9	298/10.5
Type gaz		R404a	R404a	R404a
Charge max. sur les étagères et le plan	Kg	8	10	12

TAB. 1 **SAM80 CONFISERIE**

CARACTÉRISTIQUES	Unité de Mesure	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125
Puissance absorbée 230V / 1 / 50 Hz	W/A	2320/11.3	3224/15.8	3421/15.7
Classe Climatique	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Température d'expansion	°C	-10°C	-10°C	-10°C
Température de condensation	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Temp. de Fonctionnement	°C	+14/+16°C	+14/+16°C	+14/+16°C
Rendement	W	817	1096	1315
Volume réfrigéré	dm3/Cu.ft.	162/5.72	242/8.54	322/11.36
Type gaz		R404a	R404a	R404a
Charge max. sur les étagères et le plan	Kg	8	10	12

TAB. 1 **SAM80 CHAUD SEC**

CARACTÉRISTIQUES	Unité de Mesure	SAM80 1125	SAM80 1625
Puissance absorbée 230V / 1 / 50 Hz	W/A	720/3.3	1010/4.6
Temp. de Fonctionnement	°C	60/70°C	60/70°C
Charge max. sur les étagères et le plan	Kg	8	10

TAB. 1 **SAM80 FROID/CHAUD**

CARATTERISTIQUE	Unité de Mesure	SAM80 1125	SAM80 1625
MODE : FROID			
Puissance absorbée 230V / 1 / 50 Hz	W/A	1580/8.1	1884/9.9
Classe Climatique	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%
Température d'expansion	°C	-10°C	-10°C
Température de condensation	°C	+45°C	+45°C
Temp. de Fonctionnement	°C	+4/+8°C	+4/+8°C
Rendement	W	817	1096
Volume réfrigéré	dm3/Cu.ft.	162/5.72	242/8.54
Type gaz		R404a	R404a
MODE : CHAUD			
Puissance absorbée 230V / 1 / 50 Hz	W/A	720/3.3	1010/4.6
Temp. de Fonctionnement	°C	60/70°C	60/70°C
Charge max. sur les étagères et le plan	Kg	8	10

1.6 DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT ET POIDS

Pour les valeurs d'encombrement, de masse et de surface minimum d'expulsion de l'air voir TABLE.2 en se référant à la Fig.3.

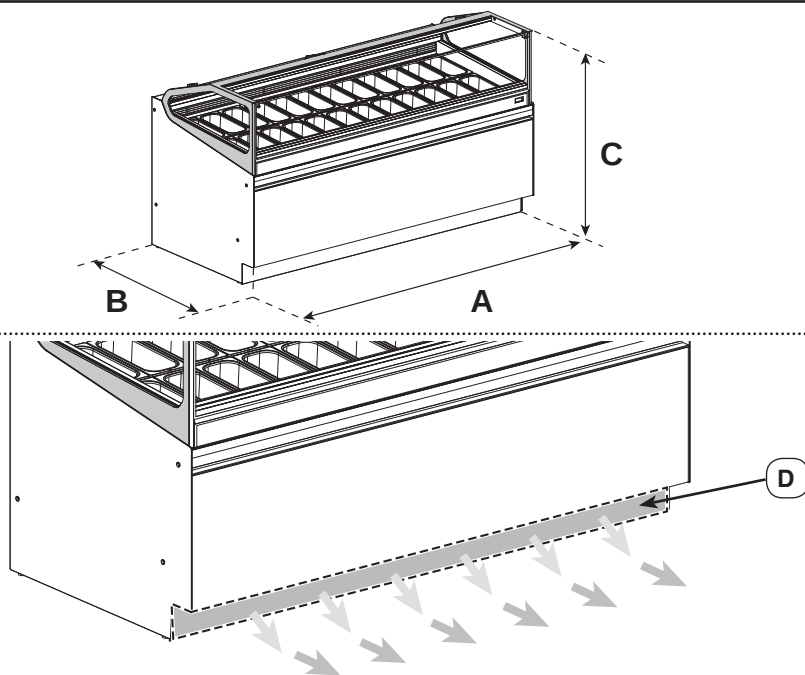
TAB.2				
	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125	SAM80 Terminal
A (mm)	1125	1625	2125	2146
B (mm)	1003	1003	1003	1003
C (mm) VBD	1200	1200	1200	1200
C (mm) VAD	1350	1350	1350	1350
D (cm ²) - surface minimum d'expulsion de l'air - (obligatoire uniquement dans les versions UC)	1100	1600	2100	2100
POIDS VITRINE GLACIER (Kg)	230	325	415	
POIDS VITRINE PÂTISSERIE/CONFISERIE (Kg)	190	265	340	350
POIDS VITRINE FROID/CHAUD (Kg)	210	285		
POIDS VITRINE CHAUD SEC (Kg)	170	245		



REMARQUE :

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

Fig.3



2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

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

La vitrine est normalement expédiée par route.

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

2.2 SOULÈVEMENT ET DEPLACEMENT

La vitrine est prélevée du véhicule à l'aide d'un chariot élévateur (fig. 4).

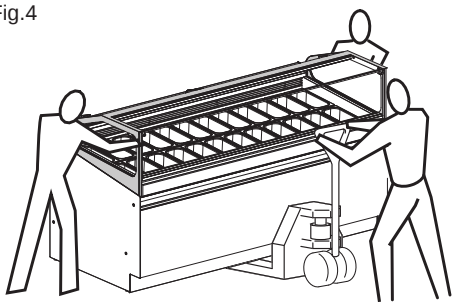


ATTENTION !

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.

Fig.4



Une fois au sol, il est conseillé de déballer entièrement l'appareil afin de vérifier son intégrité et l'absence de dommages dus au transport. Vérifier notamment :

- l'état de la peinture ;
- les supports des surfaces vitrées ;
- l'ouverture de la vitre avant ;
- le montage du joint d'appui de la vitre avant.



REMARQUE :

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

2.3 MISE EN PLACE

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

- laisser un espace d'au moins 50 cm (1,6 ft) entre l'appareil et les obstacles éventuels tant du côté de l'utilisateur que de celui du client afin de permettre la circulation de l'air au niveau du moteur ;
- envisager les espaces indispensables à une utilisation et à un entretien en toute sécurité ;
- s'assurer de l'existence d'une installation de mise à la terre selon les normes ;
- retirer les emballages de protection de la vitrine.
- Si la vitrine est positionnée au milieu du local, prévoir un conduit, sous le plancher ou aérien, pour le passage du câble d'alimentation.

Placer la vitrine dans la zone prévue en veillant à retirer les deux lattes à la base de celle-ci pour le placement définitif.

Le placement doit être effectué de sorte que la vitrine soit parfaitement de niveau.

2.4 SPÉCIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES



ATTENTION !

L'unité d'affichage peut fonctionner à une température ambiante maximale de 35 ° C et à 60% d'humidité relative (30°C/55% pour la version étagères réfrigérées).

Vérifier les éléments suivants (fig.5) :

- l'air doit pouvoir circuler autour de la vitrine mais sans créer de courants d'air ;
- la vitrine ne doit pas se trouver à proximité directe de sources d'air chaud ;
- elle ne doit pas être exposée aux rayons du soleil ;
- 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 la vitrine.



REMARQUE :

Il convient de respecter ces indications pour éviter tout dysfonctionnement qui n'entrerait pas dans le champ d'application de la garantie.

2.5 SUPPRESSION DES LATTES DE COULISSEMENT



ATTENTION DANGER D'ÉCRASEMENT !
Opération réalisée par 2/3 personnes.

- Retirer le panneau grillagé arrière (fig.6 pos.A), le portillon et le filtre du condensateur (fig.6 pos.B) en retirant les deux vis (Fig.6 pos.c) dans les angles supérieurs.

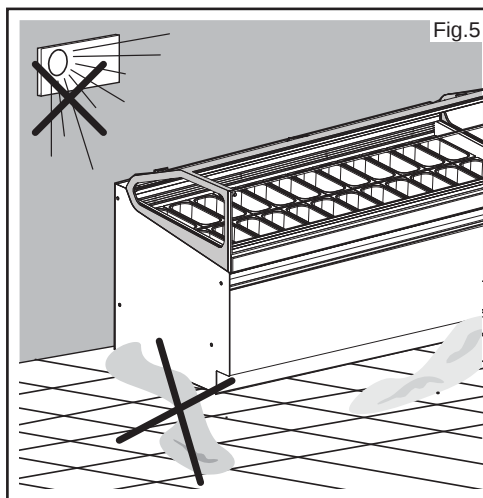


Fig.5

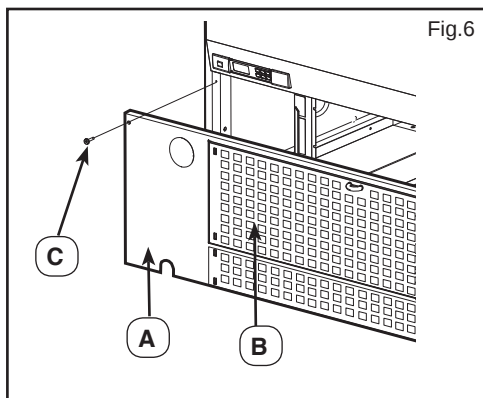


Fig.6

- Retirer les vis (Fig.7 pos.D) qui fixent la latte arrière à la structure.

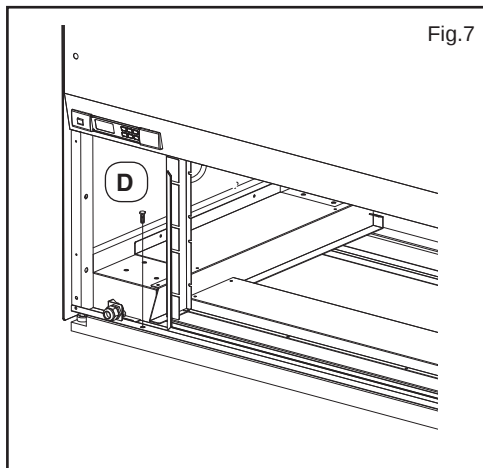
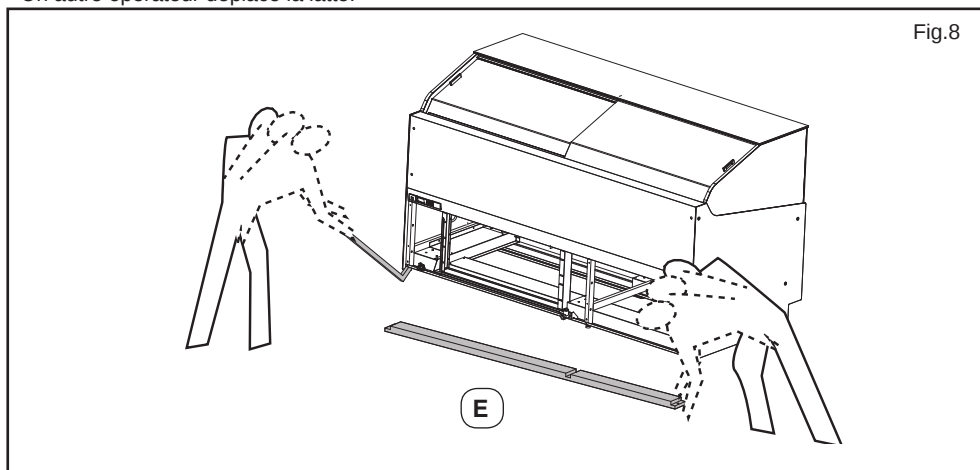
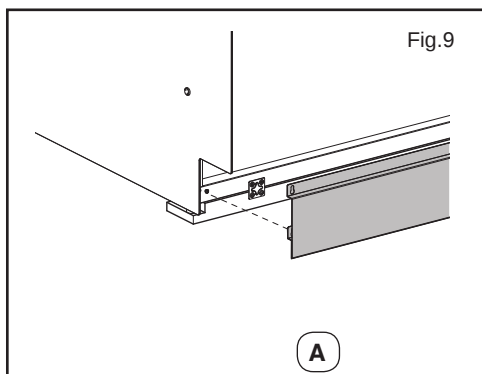


Fig.7

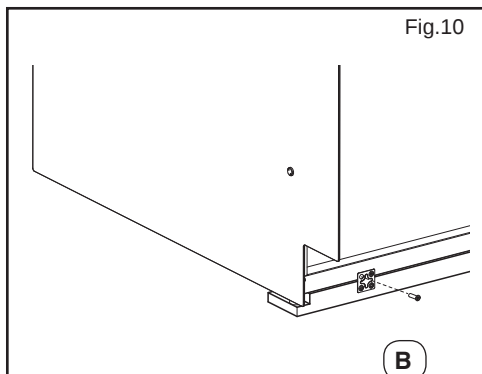
- Soulever légèrement la vitrine et retirer la latte (fig.8 pos.E).
- Un opérateur soulève la vitrine avec un pied de biche sous la partie tubulaire gauche (il faut répéter l'opération avec la partie tubulaire droite pour les vitrines plus longues).
- Un autre opérateur déplace la latte.



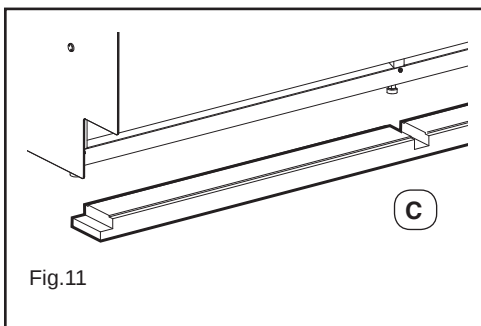
- Retirer la plinthe de la vitrine (Fig.9 pos.A) en desserrant les vis et en soulevant la plinthe.



- Retirer les vis (Fig. 10 Pos.B) qui fixent la latte avant à la structure de la vitrine.



- Soulever légèrement la vitrine et retirer la latte (fig.11 pos.C).
- Réinstaller la plinthe et serrer les vis.



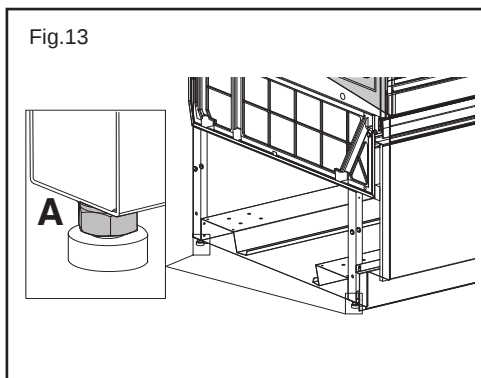
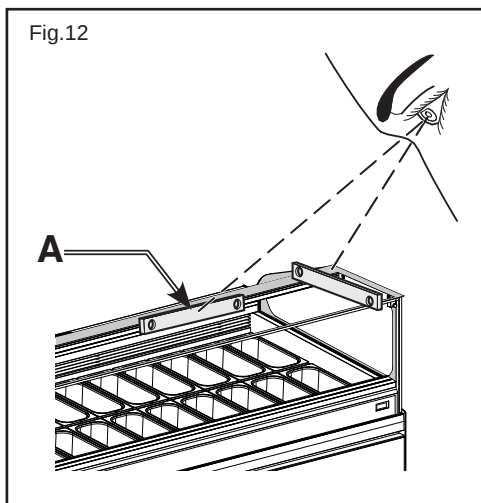
- Agir sur les pieds pour amener l'élément (Fig.12 Pos. A) à la bonne hauteur et à l'horizontale.



REMARQUE :
les pieds peuvent être extraits de 20 mm maximum.

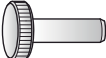
- Une fois à l'horizontale, serrer les contre-écrous des pieds (Fig.13).

Pour la vitrine à juxtaposer ou canaliser, attendre l'assemblage.



2.6 MONTAGE VITRINE

2.6.1 COMPOSANTS DE MONTAGE BATI

CODE	DESCRIPTION	
01	Bague en nylon	
02	Vis fixation verre avant	
03	Vis à six pans creux M6x35	
04	Vis de fixation du plan	
05	Cube plexiglass	
06	Vis TSP/EI M4x12	
07	Vis TSP/EI M3x10	
08	Support équerre	
09	Poignée à vis	
10	Vis TSEI M4x30	
11	Vis TSEI M4x20	
12	Douille en plastique	
13	Douille	
14	Tirant plexiglass	
15	Rondelle in nylon	
16	Vis TSP/EI M6x16	
17	Vis TSP/EI M6x22	

La vitrine SAM80 est expédiée déjà assemblée en usine, exception faite de son bâti en verre (partie supérieure de la vitrine).

2.6.2 MONTAGE BÂTI VITRES

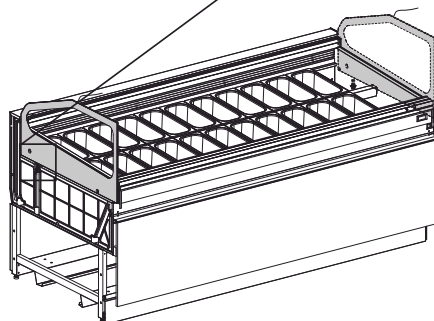
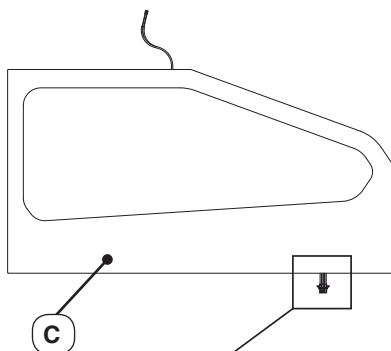
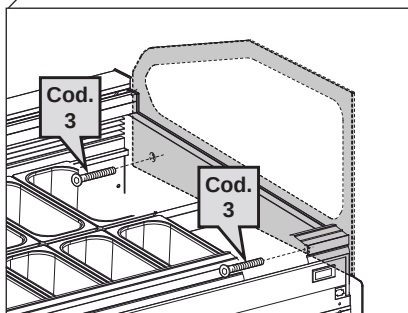
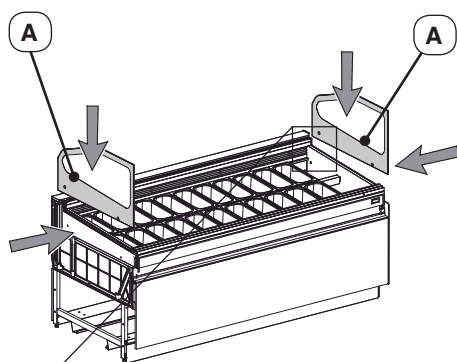
- Connecter les câbles électriques des côtés en verre et enfiler le fil en excès dans le compartiment moteur ci-dessous.
- Insérer les pièces latérales en verre (fig. 14) et les fixer avec les vis de l'intérieur de la vitrine.



REMARQUE

Si la vitrine est équipée d'un côté décoré, il peut convenir de desserrer les vis du côté pour faciliter l'opération.

Fig.14

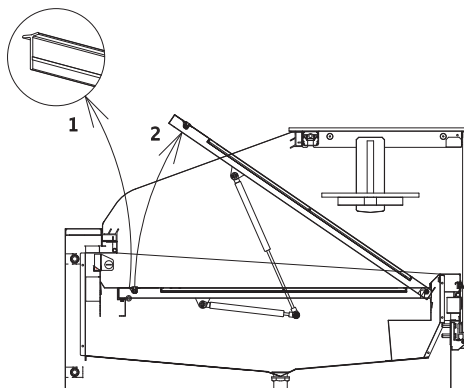


**REMARQUE**

Le présentoir peut s'ouvrir à l'aide des ressorts à gaz dans la vitrine Froid/Chaud et Chaleur Sèche

Avant de l'ouvrir, il faut enlever les joints placés le long des côtés (figure 14b).

Fig.14b



2.6.3 PRÉPARATION CHAPEAU EN VERRE

- Placez le chapeau en verre sur une table, avec les crochets métalliques vers le haut

- Retirez la pellicule de l'adhésif double face sur le plafonnier .

- Positionnez le système de guidage coulissant en appui contre les deux angles (figure 14B) et abaissez le plafonnier jusqu'à ce que l' adhésif double face adhère au verre. Le fil électrique du plafonnier doit passer dans la fente .



REMARQUE : Dans la pâtisserie étagères réfrigéré est composé d'un top en verre doté de câbles d'alimentation. Les câbles doivent passer à travers l'ouverture de la plafonnière.

- Fixer le plafonnier avec 2 vis de chaque côté (Cod.7) sans forcer (ne pas plier les supports)

- Fixer les blocs (Cod.5) de plexiglas avec deux vis chacun (Cod.6) (Fig.14c) .

- Dans la version terminale fixer le plafond au verre avec une vis (Cod.16) et une rondelle en nylon (Cod.15). Vis et rondelle sont dans les accessoires montant (voir chap. 2.6.4).

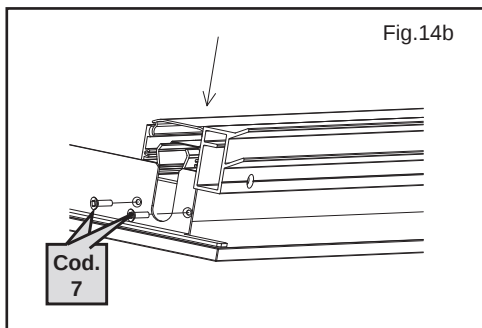


Fig.14b

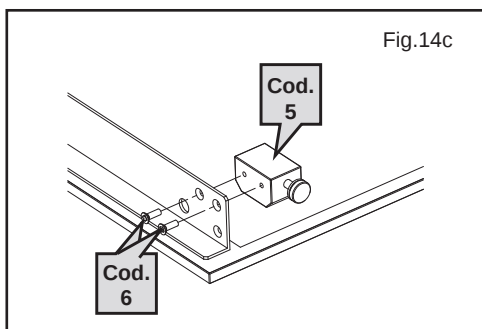


Fig.14c

2.6.3a PRÉPARATION DES ÉTAGÈRES (OPTIONNEL)

Si des consoles/ étagères sont prévues, il faudra monter les supports:

- Présenter les supports-étagères (Cod.8) au centre de l'équerre comme sur la fig. 14d en veillant à utiliser celui avec les câbles électriques sur le même côté des fils du plafonnier.

- Fixer les supports avec 2 vis chacun (Cod..6).

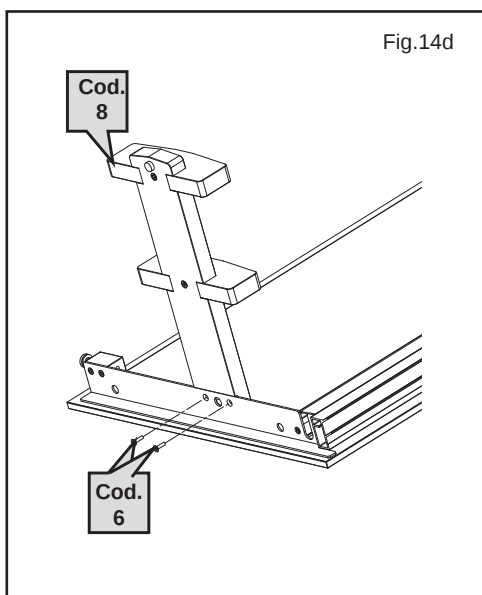


Fig.14d

2.6.3.b ÉTAGÈRE CHAUFFANTE (option)



REMARQUE : l'étagère chauffante peut être installée seulement dans la position supérieure.

- Extraire le joint A qui couvre la fente au centre du support de l'étagère (Fig. 14e) ;
- Prélever du kit Étagère Chauffante le fil de connexion B et enlever le domino C.
- Insérer le fil dans le trou et dans la fente du support de l'étagère (Fig. 14e) ;

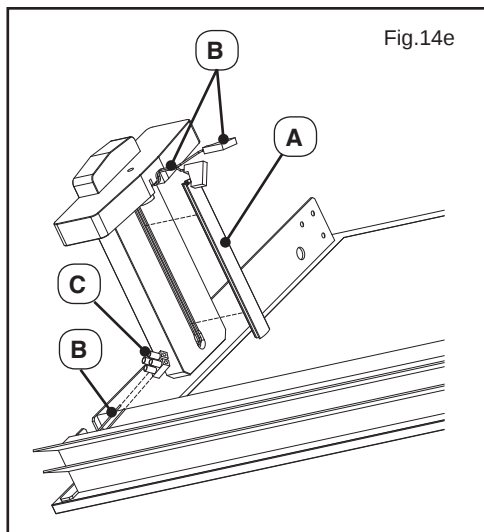


Fig.14e

- Bien glisser le fil B contre l'étrier, puis le faire rentrer dans le plafonnier (Fig. 14f). Enlever le profil de couverture du plafonnier pour pouvoir loger le fil à l'intérieur.

- Remonter le joint A sur le support de l'étagère.
- Remonter le domino C.

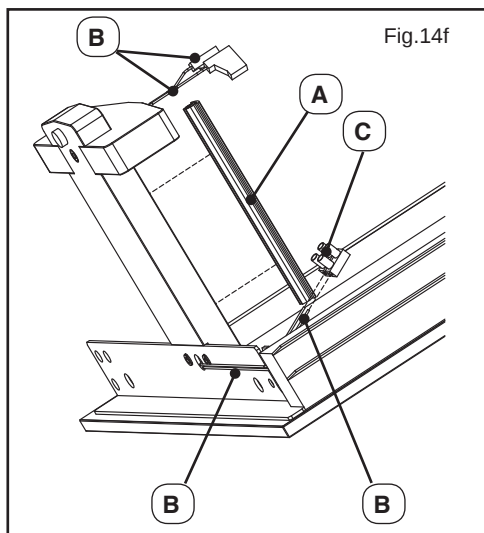
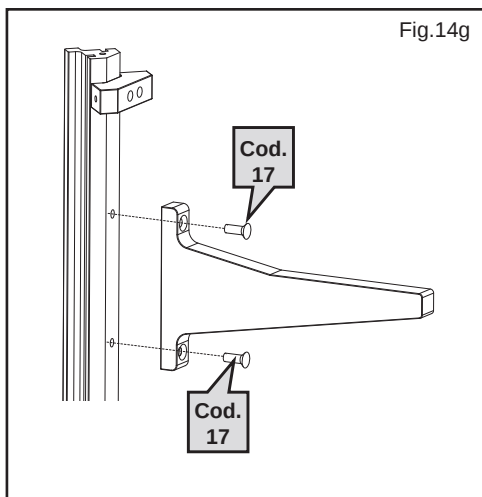


Fig.14f

2.6.4 FIXAGE DU MONTANT DANS LA VITRINE VERSION TERMINALE

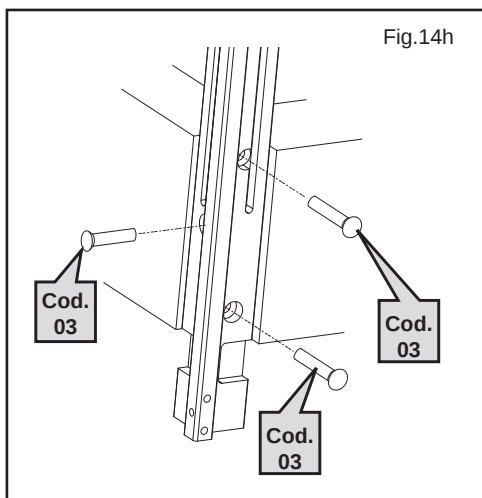
2.6.4.a PREDISPOSITION ETAGERES (optionnel)

- Installez le plateau sur le montant à l'aide de deux vis (Cod.17). (Voir fig.14g).
- Dans la version VAD monter la tablette dans la position supérieure.
- Si la vitrine est équipée de 2 étagères, monter également celle du bas.



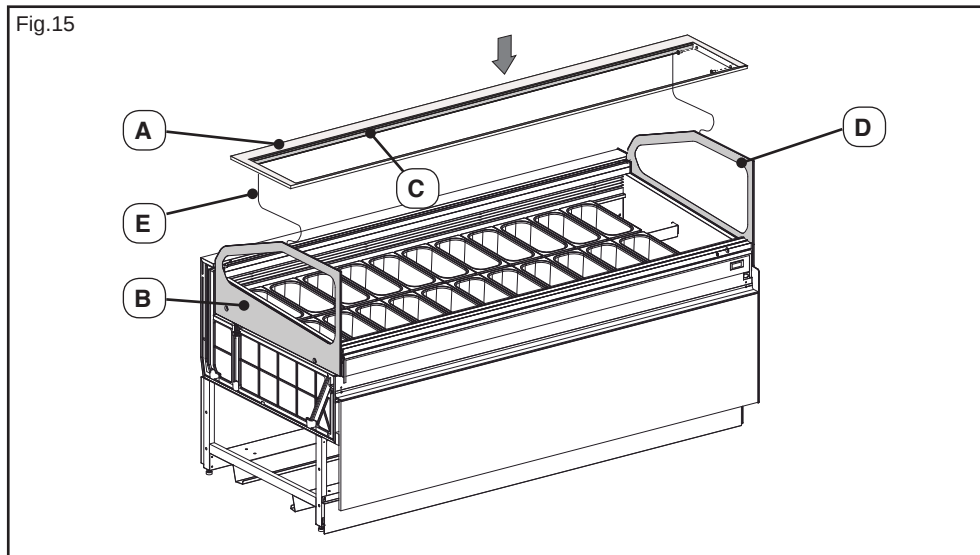
2.6.4.b FIXAGE MONTANT

- Présenter le montant sur le bord de la fenêtre et le fixer avec 3 vis (cod.03) (Voir fig.14h).



2.6.5 MONTAGE LE PLAN EN VERRE

- Placer le plan en verre (pos.A) sur les pièces latérales de la vitrine (pos.B), en vérifiant que le plafonnier (pos.C) est situé du côté de l'opérateur (fig.15).



- Branchez le cordon d'alimentation au plafonnier (pos.D) provenant du vitrage.

- Si la vitrine est équipé d' étagères , connectez également les câbles d'alimentation de chaque plafonnier

Dans la pâtisserie étagères réfrigéré connectez également le cordon d'alimentation pour le réchauffement du top en verre (fig.15 pos.E).

- Si l'étagère chauffante est présente, brancher le câble d'alimentation de l'étagère (Fig.15 pos.E).

- Après la connexion , insérez les fils en excès dans le plafonnier du chapeau en verre.

- Fixer le chapeau en verre avec 4 vis (Cod.4) Fig.16 , en vous assurant que le fil ne soit pas coincé entre le chapeau et le côté.

- Dans la version Terminale fixer le top au montant avec la vis (Cod.16) et la rondelle (Cod.15) fig.16b.

Fig.16

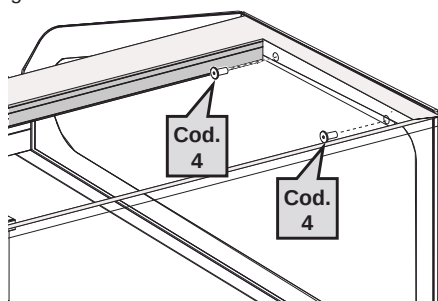
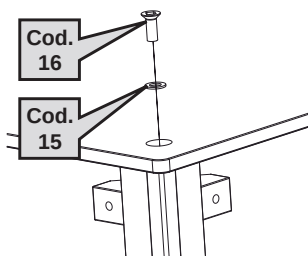


Fig.16a



2.6.5.a MONTAGE ÉTAGÈRES (OPTIONNEL)

Dans les versions terminales il faudra d'abord assembler la plafonnière angulaire:

- Passez la plafonnière (fig.16b pos.A) dans l'insert (fig.16b pos.B) et serrez les vis (fig.16b pos.C).

- Fixer les câbles d'alimentation avec les connecteurs.

- installer les plafonniers des consoles en branchant d'abord le cordon d'alimentation à chaque plafonnier

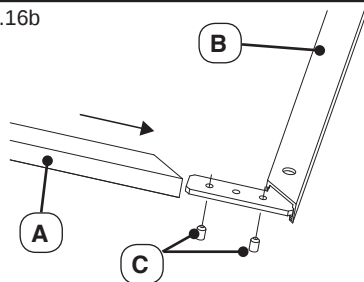
- Fixer le plafonnier avec les poignées à vis en plexiglas (Cod.9)



ATTENTION!

Le plafonnier à ce stade est très délicat. Ne pas faire d'efforts et de ne pas le heurter dans les phases successives.

Fig.16b



- Insérez les étagères en verre en utilisant les poignée de plexiglas comme fixation

Ces opérations sont présentées en Fig.16b



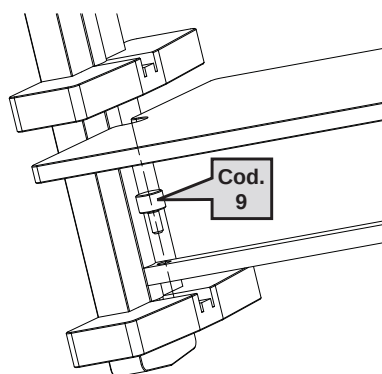
ATTENTION!

Les étagères sont pré- incurvée et doivent être montés avec la courbure vers le haut. La sérigraphie " TEMPERED - UP » doit être lisible par le haut.

- Dans la version finale unir la plafonnière au support en utilisant la vis (Cod.11) et la rondelle en nylon (Cod.12).

- l'éventuelle étagère chauffante doit être montée comme une étagère normale. À la fin de la fixation, il faut connecter les cosses faston aux électrodes de l'étagère pour apporter le courant.

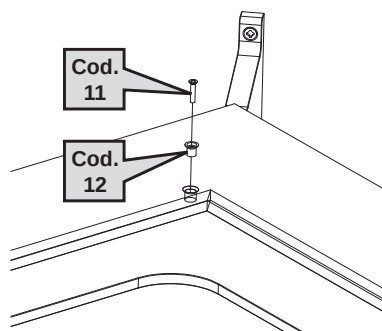
Fig.16c



ATTENTION !

En cas de double étagère, l'étagère chauffante peut être installée uniquement dans la position supérieure.

Fig.16d

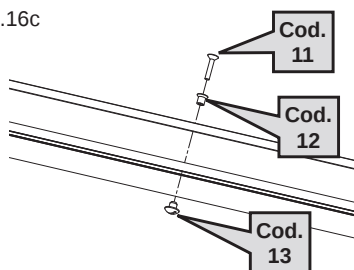


Dans la vitrine de 2125mm et dans la versions terminales il faut unir le plateau avec son propre plafonnier.

1) Version avec une seule étagère (fig.16c)

utiliser la vis (Cod.11) et la douille en plastique (Cod.12) à travers le support , visser la douille (cod.13) pour serrer le plafonnier.

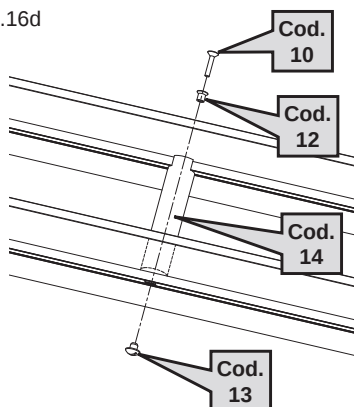
Fig.16c



2) Version avec deux étagères (fig.16d)

utiliser la vis (cod.10) et la douille en plastique (Cod.12) à travers l'étagère du haut , insérez les tiges en plexiglas (de cod.14) entre les deux tablettes, visser la douille (cod.13) pour serrer la plafonnière inférieure.

Fig.16d

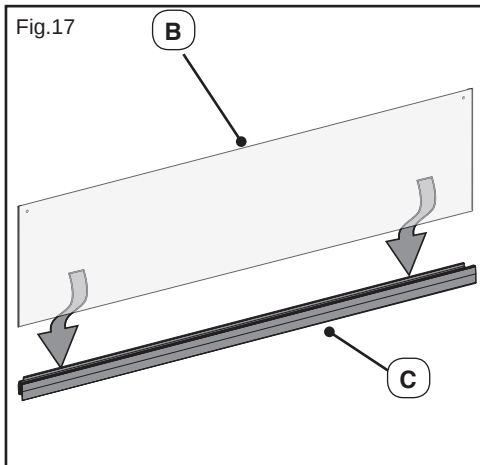


2.6.5.b ASSEMBLAGE DU VERRE AVANT

Les instructions qui suivent illustrent le montage de la vitre avant sur tous les types de vitrine.

Pour la version finale les vitres avant sont deux (une longue et une courte). Dans ce cas, la procédure est effectuée deux fois.

Fig.17

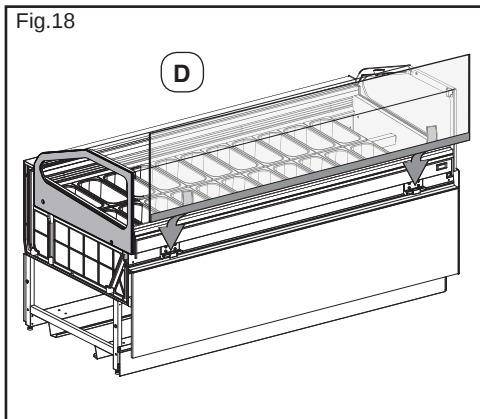


- Fixer le joint caoutchouc (B) sur le bord du vitrage de façade (C) (Fig.17) ;

- Branchez le câble principal de la vitre avant dans les fenêtres de 1125mm et Terminale-court, les deux fils électriques dans les fenêtres de 1625 et 2125mm et longs terminaux..

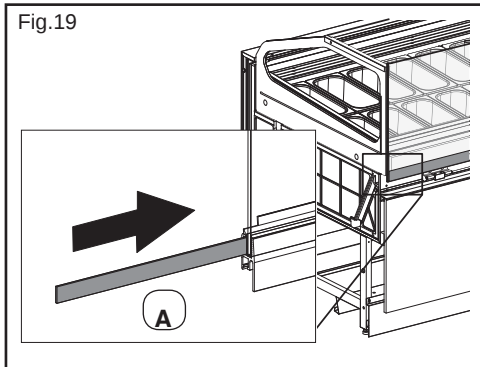
- Glisser le vitrage de façade dans la pince (D) (Fig. 18) ;

Fig.18

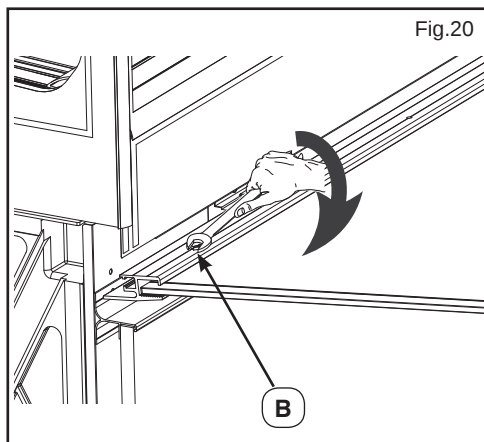


- Placer le lardon en aluminium (A) (Fig.19) ;

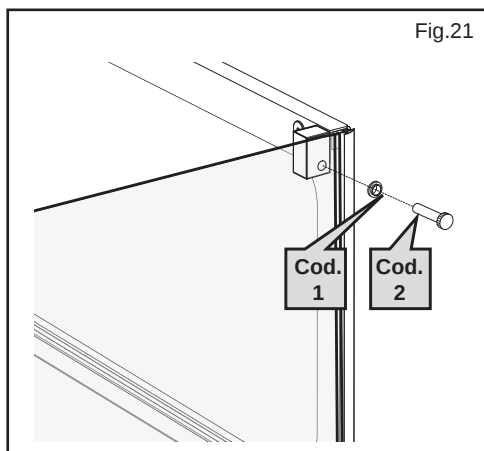
Fig.19



- Visser les vis à tête à six pans (B), **SANS SERRER** (Fig.20) ;



- Fermer la vitrine en fixant le verre de façade à l'aide des vis (code 2) et des bagues en nylon (code 1) fig.21.



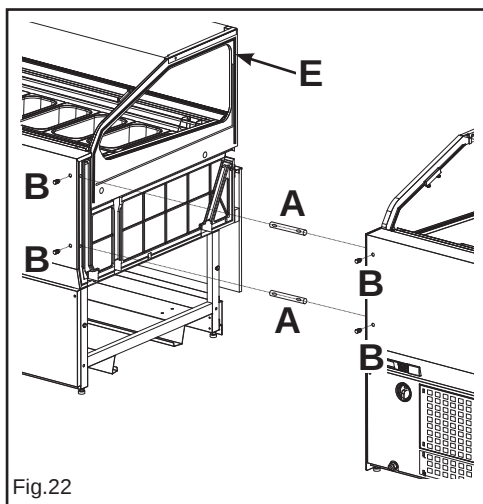
2.7 JUXTAPOSITIONS

La vitrine SAM80 est accompagnée d'un KIT de juxtaposition qui convient à toutes les combinaisons de vitrines.

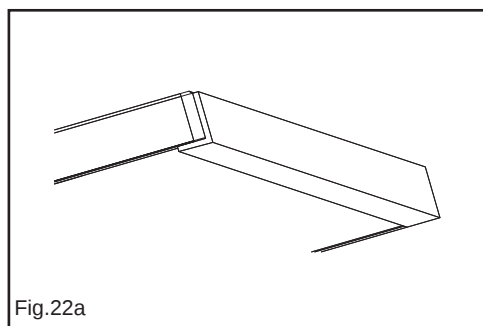
Dans le cas spécifié il est possible que quelque pièce ne soit pas utilisée

2.7.1 APPROCHE ENTRE VITRINE LINEAR

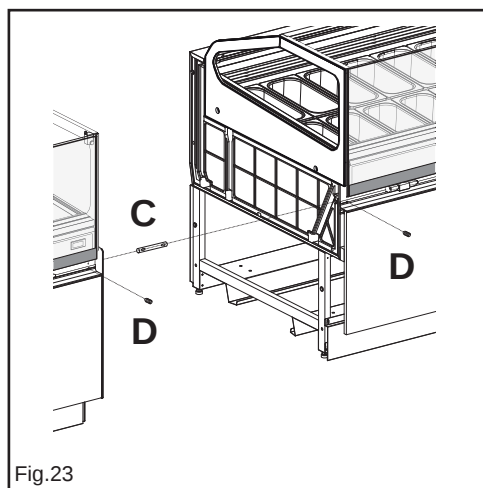
- Collez la garniture adhésive long le bord du verre (fig.22 pos.E). La garniture est un équipement standard dans le kit d'accessoires.
- Introduisez les pivots du côté de l'opérateur (fig. 22 pos.A)



- Coller le joint adhésif de protection au chapeau en verre (Fig.22a)



- Introduisez les pivots du côté du client (fig.23 pos.C)
- Approchez les vitrines et serrez les pivots (fig.22-23 pos.B e D)

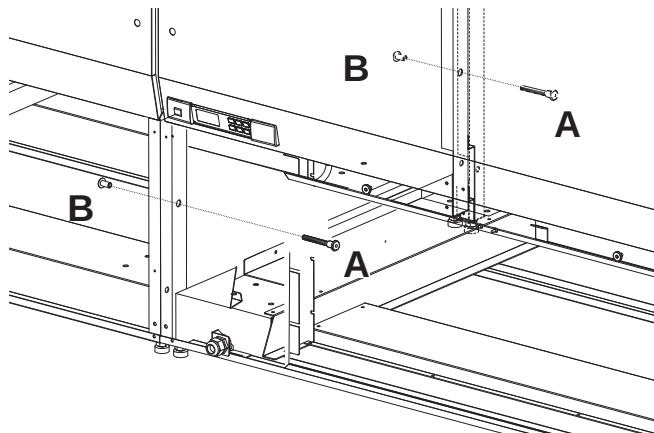


Visser les vis avec les bouchons filetés correspondant dans les 4 trous des tubulaires (fig.24).



REMARQUE! Seulement après juxtapose et mis à niveau toutes les vitrines SAM80, serrer les vis.

Fig.24



2.7.2 JUXTAPOSITION ENTRE UNE VITRINE LINEAIRE ET TERMINALE

- Coller le long du bord de la vitrine le joint adhésif (figure 24 pos.E) . Le joint d'étanchéité est fourni dans le pack d'accessoires ;
- Visser les pivots du côté opérateur (Fig.24 pos.A) ;

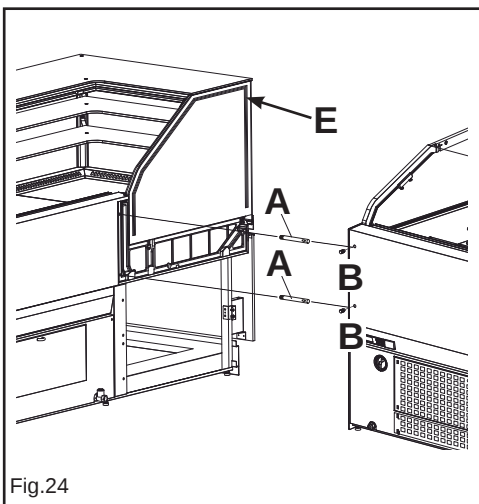


Fig.24

- Coller le joint adhésif de protection au bouchon en verre (Fig.24a) .

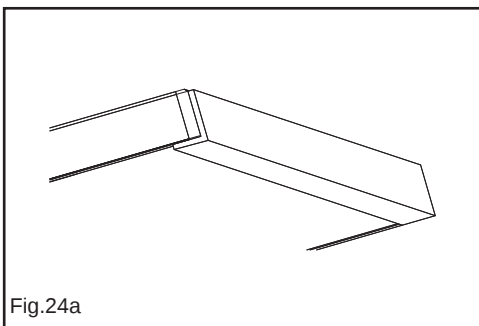


Fig.24a

- Enfiler la goupille côté client (fig.24b Pos.C) ;
- Rapprocher les vitrines et serrer les vis de réglage (fig.24b Pos.B et D).

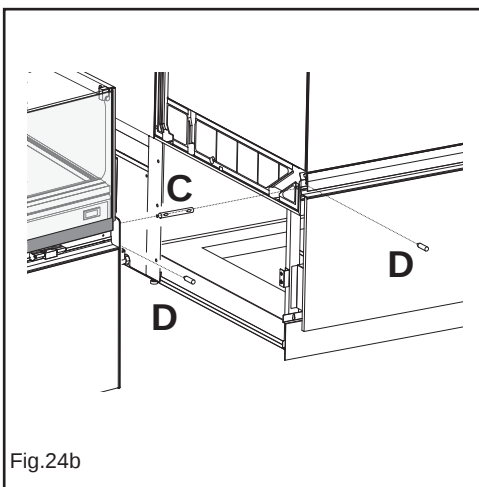


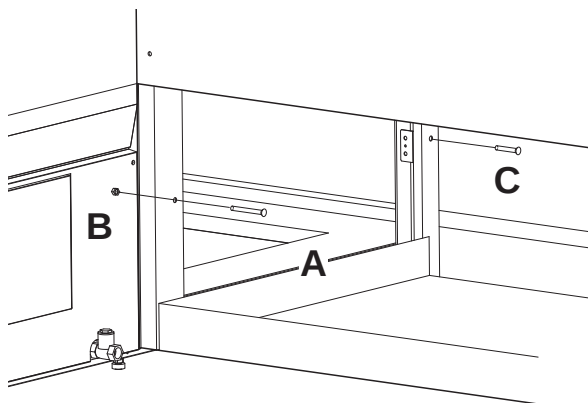
Fig.24b

Serrer la vis A (M8x60) avec écrou B. respectif Serrer la vis C (M8x40) (fig.24c).



REMARQUE! Seulement après avoir approché et nivelé toutes les vitrines serrer les vis.

Fig.24c



2.7.3 ASSEMBLAGE DES VITRES COULISSANTES

- Enfiler les vitres coulissantes (Fig. 25 Pos. F) si prévues. Le glissant inférieur doit être placé dans la partie gauche, le supérieur à droite.

Les opérations d'assemblage des vitres coulissantes sont présentées dans un manuel d'instructions joint.

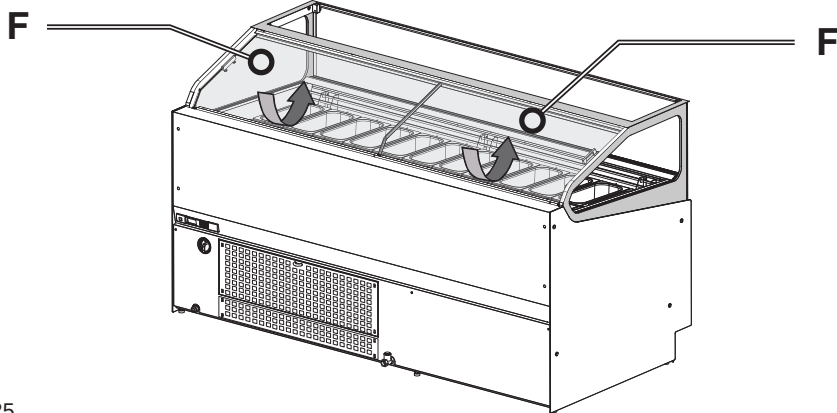


Fig.25



REMARQUE!

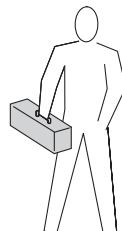
La vitrine à glaces est équipée du système hermétique HCS qui permet une meilleure conservation des glaces dans la vitrine.

Les capteurs à l'intérieur des parties coulissantes sont reliés à la commande de dégivrage RDF qui suspend les dégivrages lorsque les parties coulissantes sont complètement fermées.

UNITÉS DE CONDENSATION À DISTANCE

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.

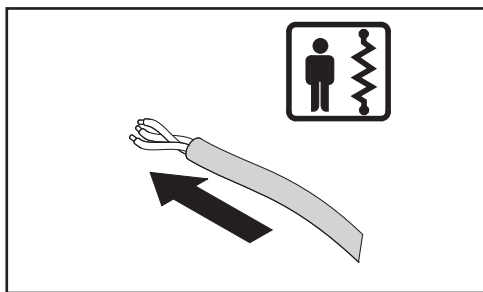
F-S'assurer qu'il n'y a pas de fuites de gaz au niveau des soudures.

Des tuyaux de diamètre pour les moteurs distants							
	DISTANCE	0-10m		10-20m		20-30m	
VERSION		Refoulement	Aspiration	Refoulement	Aspiration	Refoulement	Aspiration
Glace	Tuyaux de diamètre (mm)	12	16	12	16	14	22
	Isolement (mm)	-	13	-	13	-	13
Pâtisserie	Tuyaux de diamètre (mm)	6	10	8	12	8	14
	Isolement (mm)	-	6	-	6	-	6

2.8 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

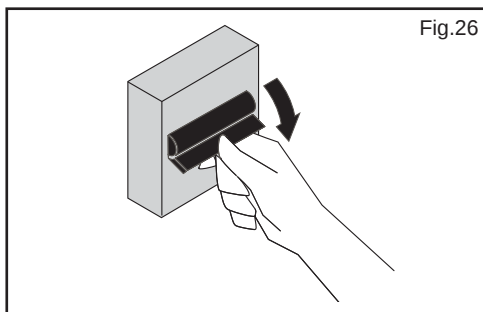
Opération effectuée par un électricien qualifié (conformément aux normes applicables dans le pays d'installation des vitrines).

Procéder au raccordement électrique suivant le schéma de l'installation.



ATTENTION !

Le sectionneur (interrupteur général) (fig.26) doit être installé par un électricien qualifié conformément aux normes en vigueur.



2.9 PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Emballage

Ne pas jeter aux ordures les matériaux formant l'emballage de la vitrine mais les trier selon le type de matériel (carton, bois, acier, polyester, etc.) et les éliminer conformément à la réglementation applicable en la matière dans le pays concerné.

- Fin de vie de la vitrine

En fin de vie de la vitrine, effectuer les opérations suivantes :

récupérer tout le liquide de refroidissement du circuit, la vider de son contenu en huile, la débarrasser de toutes ses parties en caoutchouc (par ex. joints toriques, autres joints) et l'envoyer dans une déchetterie.

3 FONCTIONNEMENT

3.1 OPÉRATIONS DE CONTRÔLE PRÉALABLES



ATTENTION !

Vérifier si l'interrupteur général de l'installation électrique est désactivé (Fig. 27) ("0" - OFF) avant de mettre la vitrine en service (Fig.28).

3.2 MISE EN MARCHÉ

- Enlever toutes les protections.
- S'assurer que la vitrine est parfaitement propre et bien désinfectée (voir PARTIE 4 "ENTRETIEN COURANT").



ATTENTION !

Attendre environ 60 minutes à partir de la mise en service de la vitrine avant d'introduire le produit pour stabiliser la température de fonctionnement.

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.

3.3 DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE À GAZ CHAUD

Les vitrines réfrigérées (Glacier et Pâtisserie) sont équipées d'un système de dégivrage automatique, qui s'active toutes les 4 heures.

Pour le fonctionnement du panneau de contrôle pendant le dégivrage, consulter le mode d'emploi correspondant.

Fig.27

"0"- OFF

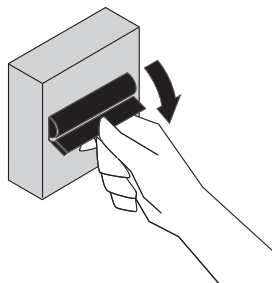
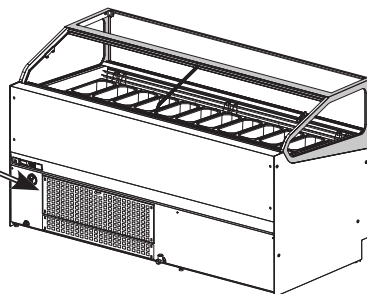


Fig.28

"0"- OFF



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.29 pos.1).

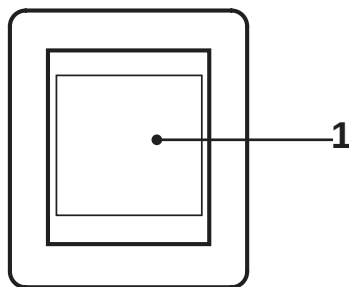
Quand l'interrupteur est éclairé, la vitrine fonctionnera comme une vitrine à glaces.

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.

Fig.29



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 !

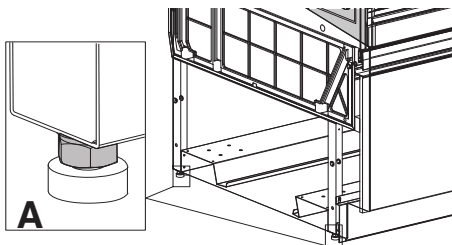
Il est conseillé de procéder au nettoyage de la vitrine lors de tout changement du mode de fonctionnement.

3.6 DEPLACEMENT DE LA VITRINE (OPTION ROULETTES RETRACTABLES)

Pour déplacer la vitrine:

- la débrancher du secteur
- relevez les pieds sur le côté opérateur (fig.29a pos);
- déplacement de la vitrine sur ses roulettes , en faisant attention de ne pas la porter sur les zones en pente;
- de nouveau, abaisser les pieds jusqu'à ce qu'elles appuient fermement sur le sol , pour éviter tout mouvement inattendu de la vitrine ;
- rebranchez la vitrine.

Fig.29b



4 ENTRETIEN COURANT

4.1 OPÉRATIONS DE SÉCURITÉ PRÉALABLES



ATTENTION !

Avant de procéder à toute opération d'entretien, il convient de débrancher l'appareil ("0" - OFF) (Fig. 27) en désactivant l'interrupteur général du local ou le sectionneur de la vitrine (Fig. 28).



ATTENTION !

Toutes les opérations d'entretien courant doivent être effectuées par le personnel spécialisé.



ATTENTION !

Mettre des gants et des vêtements de sécurité avant d'effectuer toute opération d'entretien.

4.2 NETTOYAGE DU CONDENSEUR



ATTENTION DANGER DE BRÛLURE!

Attendre que le groupe condenseur ait atteint la température ambiante.

- cette opération doit être effectuée tous les 20/30 jours.
- Ouvrir le portillon du filtre du condensateur (fig.30 pos.A).
- Retirer le filtre, le nettoyer ou le laver.
- Replacer le filtre dans son logement puis fermer le portillon.

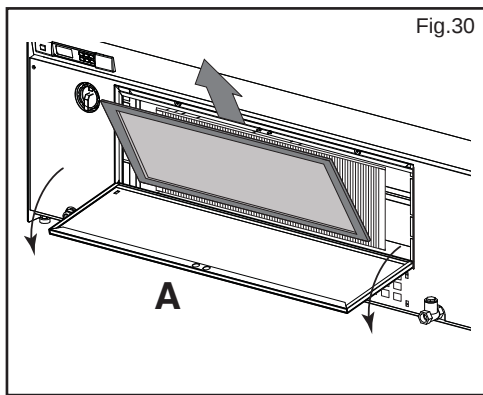


Fig.30



REMARQUE !

Ne pas utiliser de brosses métalliques ou d'autres objets qui pourraient rayer ou plier les ailettes.

4.3 NETTOYAGE INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR DE LA VITRINE

4.3.1 NETTOYAGE QUOTIDIEN

- Fermer le rideau ou les plexiglas coulissants à l'arrière de la vitrine.
- Humidifier un chiffon avec de l'eau et du vinaigre (50%-50%). Nettoyer les vitres avant, les vitres latérales et la partie supérieure de la vitrine ;
- Ouvrir la vitre avec prudence.
- Sortir les produits et les stocker dans un endroit propice à leur conservation.
- Nettoyer l'intérieur.



REMARQUE !

Si la vitrine est équipée de plans de travail ou de parties en marbre, utiliser des produits spéciaux et naturels pour leur nettoyage. Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou acides.

4.3.2 NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

Nettoyer la vitrine au moins une fois par semaine en faisant coïncider avec un dégivrage complet (éteindre la vitrine jusqu'à ce que toute la glace au fond du bac ait fondu).

- Retirer les récipients et les supports. Nettoyer à l'eau tiède.
- Nettoyer l'intérieur de la cuve sans utiliser trop d'eau afin d'éviter d'endommager les circuits électriques ou de remplir le bac à eau de condensation (s'il y en a un).
- Essuyer l'intérieur de la cuve avec un chiffon sec.



REMARQUE !

Utiliser peu d'eau et bien essuyer.

Ne jamais laver la vitrine à l'aide de jets d'eau directs.

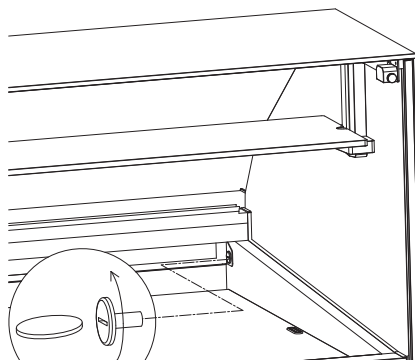
Eviter l'utilisation d'alcool pur ou d'autres détergents pour les surfaces extérieures.

4.3.3 NETTOYAGE DU COLLECTEUR À ALVÉOLES (VERSION PÂTISSERIE UNIQUEMENT)

Dans la pâtisserie, le refoulement d'air est régulé par un collecteur à alvéoles.

Il est possible de le démonter en dévissant les deux vis latérales à l'aide d'une pièce de monnaie (fig. 30b).

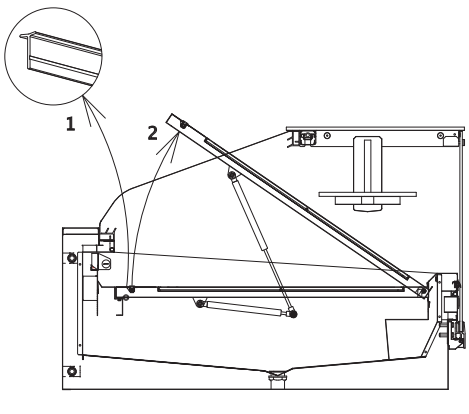
Fig.30b



4.3.4 NETTOYAGE VERSION FROID/CHAUD ET CHALEUR SÈCHE

Le présentoir peut s'ouvrir à l'aide des ressorts à gaz dans la vitrine Froid/Chaud et Chaleur Sèche. Avant de l'ouvrir, il faut enlever les joints placés le long des côtés (figure 30c).

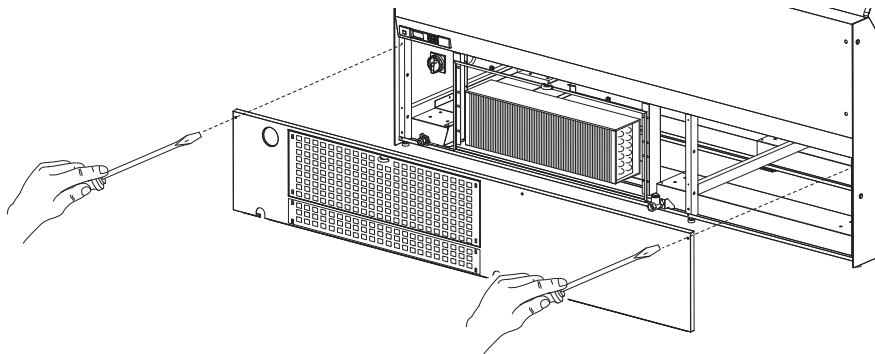
Fig.30c



4.4 NETTOYAGE BAC A EAU DE CONDENSATION

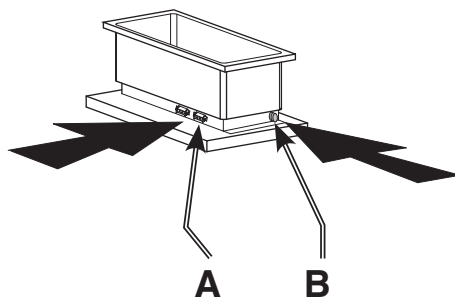
- Dévisser les vis (Fig.31) de fixation de la grille de protection du moteur.
- Enlever la grille.

Fig.31



- Nettoyer le bac à eau de condensation (Fig.32).
- Possibilité de la démonter pour un nettoyage plus approfondi, débrancher les FASTON (Fig.32 Pos. A) correspondants. Ce bac est fixé par emboîtement (Fig.32 Pos. B).

Fig.32



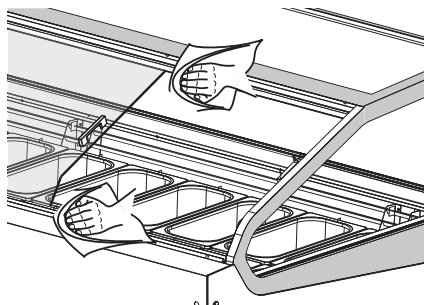
4.5 OPTIMISATION DE MOUVEMENT DES COULISSANTS HCS

Afin de rationaliser le mouvement de plexiglas coulissant, nous vous recommandons d'utiliser le lubrifiant alimentaire fourni avec la vitrine . Verser quelques gouttes sur un chiffon et frottez-le sur les rails pour toute la longueur.



NOTE!
NE PAS utiliser de lubrifiant GÉNÉRIQUE.

Fig.32b



5 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

5.1 OPÉRATIONS DE SÉCURITÉ PRÉALABLES



ATTENTION !

Avant de procéder à toute opération d'entretien, il convient de débrancher l'appareil ("0" - OFF) (Fig.27) en désactivant l'interrupteur général du local ou le sectionneur de la vitrine (Fig.28).



ATTENTION !

Toutes les opérations d'entretien extraordinaire et d'intervention doivent être effectuées par le personnel spécialisé.



ATTENTION !

Mettre des gants et des vêtements de sécurité avant d'effectuer toute opération d'entretien.



ATTENTION : si le câble d'alimentation est abîmé, il faut le remplacer par un autre câble ou par un kit de câblage spécial, disponibles auprès du fabricant ou du service d'assistance technique.

5.2 REMPLACEMENT DU VITRAGE FRONTAL



ATTENTION!

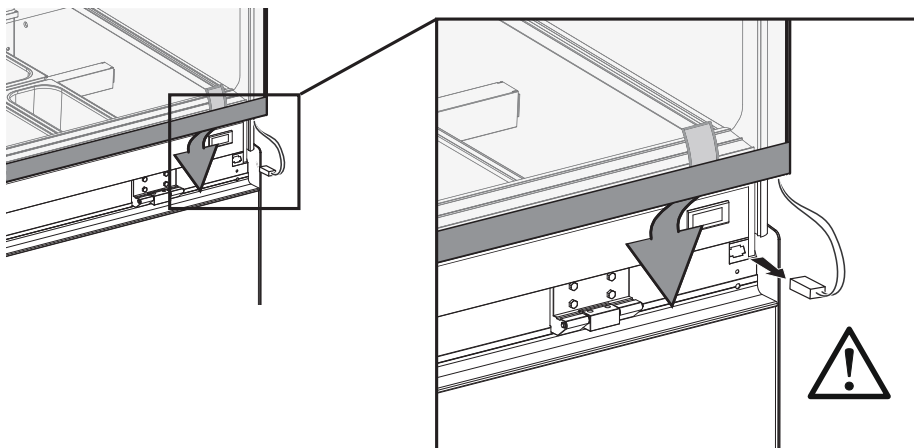
Cette opération exige la présence d'au moins deux personnes.

- Ouvrir le vitrage de façade.
- Débranchez le cordon d'alimentation ou les câbles électriques de la vitre avant (Fig.33) .
- Retirer la glace et la remplacer en refaisant les mêmes opérations en sens inverse



ATTENTION! S'adresser au personnel technique autorisé.

Fig.33



Sumario

INTRODUCCIÓN.....	140
1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	141
1.1 DESCRIPCIÓN DE LA VITRINA	141
1.1.1 ESTRUCTURA.....	141
1.1.2 UNIDAD REFRIGERANTE.....	141
1.2 MODELOS.....	141
1.3 IDENTIFICACIÓN.....	142
1.4 NORMAS APLICADAS.....	142
1.5 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	142
1.6 DIMENSIONES Y PESOS.....	145
2 INSTALACIÓN	146
2.1 TRANSPORTE	146
2.2 LEVANTAMIENTO Y MOVILIZACIÓN.....	146
2.3 POSICIONAMIENTO.....	146
2.4 ESPECIFICACIONES AMBIENTALES.....	146
2.5 DESMONTAJE DE LOS LISTONES DE DESPLAZAMIENTO.....	147
2.6.1 MONTAJE DE LA VITRINA	150
2.6.2 MONTAJE EXPOSITOR DE CRISTALES.....	151
2.6.3 PREPARACIÓN CASCO DE VIDRIO	153
2.6.3.a PREPARACIÓN ESTANTES (OPCIONAL)	153
2.6.3.b REPISA CALIENTE (OPCIONAL)	154
2.6.4 FIJACION DEL MONTANTE EN LA ESCAPARATE TERMINAL VERSIÓN	155
2.6.4.a PREDISPOSICIÓN ESTANTES (opcional)	155
2.6.4.b FIJACIÓN MONTANTE	155
2.6.5 MONTAJE CASQUETE DE VIDRIO	156
2.6.5.a MONTAJE ESTANTES (OPCIONAL)	157
2.6.5.b MONTAJE FRONTAL DE VIDRIO.....	159
2.7 APOYO	161
2.7.1 ACERCAMIENTO ENTRE VITRINAS LINEAR.....	161
2.7.2 ALINEACION ENTRE VITRINA LINEAL Y TERMINAL	163
2.7.3 MONTAJE DE DESLIZAMIENTO.....	164
2.8 CONEXIÓN ELÉCTRICA	166
2.9 NOTAS AMBIENTALES.....	166
3 FUNCIONAMIENTO.....	167
3.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE CONTROL.....	167
3.2 ARRANQUE	167
3.3 DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA DE GAS CALIENTE	167
3.4 OPCIÓN BT-TN.....	168
3.5 CONMUTACIÓN VITRINA DE HELADOS -PASTELERÍA	168
3.6 MOVER LA CAMARA (OPCIÓN RUEDA).....	168
4 MANTENIMIENTO ORDINARIO.....	169
4.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD	169
4.2 LIMPIEZA CONDENSADOR.....	169
4.3 LIMPIEZA DENTRO Y FUERA DE LA VITRINA.....	169
4.3.1 LIMPIEZA DIARIA.....	169
4.3.2 LIMPIEZA SEMANAL	170
4.3.3 LIMPIEZA DEL TRANSPORTADOR ALVEOLAR (SÓLO VERSIÓN PASTELERÍA)	170
4.3.4 LIMPIEZA VERSIONES FRÍO/CALOR Y CALOR SECO	170
4.4 LIMPIEZA DE LA CUBETA PARA RECOGER LA CONDENSACIÓN	171
4.5 OPTIMIZACIÓN MOVIMIENTO DE DESLIZAMIENTO HCS	171
5 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	172
5.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD	172
5.2 SUSTITUCIÓN VIDRIO FRONTAL	172

Estimado cliente:

Para seguridad del operador, los dispositivos de la vitrina deben mantenerse siempre eficientes. Este manual tiene por objetivo ilustrar sobre el uso y el mantenimiento de la vitrina, teniendo el operador el deber y la responsabilidad de respetarlo.

**¡IMPORTANTE!**

- Cuanto descrito en este manual se refiere a vuestra seguridad.
- El Fabricante declina cualquier responsabilidad por el uso no previsto ni contemplado en el presente manual.
- El aparato NO ha sido proyectado para ser instalado en una atmósfera bajo riesgo de explosión.
- La vitrina deberá instalarse por personal técnico, especializado, con buena competencia en equipos de refrigeración y eléctricos y, además, deberá ser utilizada por personal idóneo y entrenado.
- La vitrina se ha realizado y proyectado con los debidos dispositivos para garantizar la seguridad y la salud del usuario.
- 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.
- Se recomienda el uso de REPUESTOS ORIGINALES, se declina cualquier responsabilidad por el uso de repuestos no originales.

SIMBOLOGÍA

Este símbolo indica peligro y se empleará toda vez que se vea afectada la seguridad del operador.



Este símbolo indica precaución e intenta llamar la atención sobre operaciones de importancia vital para lograr un funcionamiento correcto y duradero de la máquina.

MANUALES ADJUNTOS

Junto con el manual de uso y mantenimiento se entregan los siguientes documentos:

- 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 mostrador se produce para la conservación y para la exposición de alimentos. 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 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1.1 DESCRIPCIÓN DE LA VITRINA

Se compone de dos secciones:

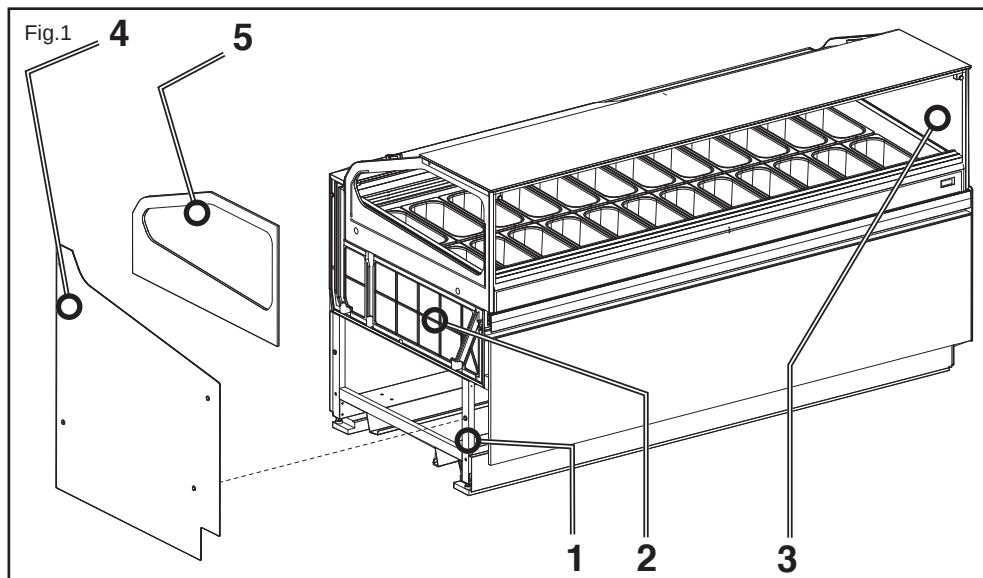
1.1.1 ESTRUCTURA

La estructura de soporte se compone de un bastidor inferior (fig.1 pos.1) de tubos de acero y piezas de acabado de chapa que contienen la unidad refrigerante.

Encima de ella se coloca la cubeta monobloque (fig.1 pos.2) de conservación y exposición de los productos sobre la cual se fijan las superficies de vidrio. El vidrio frontal (fig.1 pos.3) se puede abrir a la baja.

La vitrina tiene los costados inferiores de chapa de acero de 3mm pintada (Fig.1 pos.4) y los costados superiores de vidrio cámara calentado (Fig.1 pos.5).

El resto de la vitrina es de acero inoxidable.



1.1.2 UNIDAD REFRIGERANTE

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

1.2 MODELOS

Los modelos previstos son:

- SAM80 VAD/VBD Helado 1125 - 1625 - 2125
- SAM80 VAD/VBD Pastelería 1125 - 1625 - 2125 - lado terminal
- SAM80 VAD/VBD Pastelería repisas refrigerada 1125 - 1625 - 2125
- SAM80 VAD/VBD Pralinería 1125 - 1625 - 2125
- SAM80 VAD/VBD Frio/Calor 1125 - 1625
- SAM80 VAD/VBD Calor seco 1125 - 1625



NOTA:

Las partes que no están en contacto con el helado en exposición se fabrican con acero AISI 304 o con material plástico atóxico idóneo para el contacto con productos alimenticios.

1.3 IDENTIFICACIÓN

Para cualquier comunicación con el fabricante o con centros de asistencia citar siempre el NÚMERO DE MATRÍCULA de la vitrina, colocado en la placa (Fig.2).

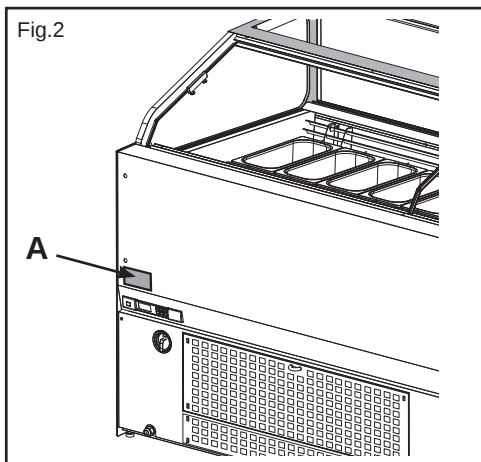
1.4 NORMAS APLICADAS

La vitrina responde a las siguientes normas:

- 2006/95/CE (Directiva Baja Tensión)
- 97/23/CE (Aparatos bajo presión)
- 2004/108/CE (Compatibilidad electromagnética)

1.5 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los principales valores se indican en la TAB.1, 2



TAB.1 **SAM80 HELADO**

CARACTERÍSTICAS	Unidad de Medida	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125
Potencia de Absorción 230V / 1 / 50 Hz	W/A	1692/8.7	2284/10.8	2780/14.4
Clase Climática	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Temperatura de Expansión	°C	-30°C	-30°C	-30°C
Temperatura de Condensación	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Temp. de funcionamiento	°C	-12/-18°C	-12/-18°C	-12/-18°C
Rendimiento	W	1085	1730	2170
Volumen refrigerado	dm3/Cu.ft.	502/17,7	732/25,8	976/34,5
Tipo de gas		R404a	R404a	R404a
Carga máx. sobre repisas y casquete	Kg	8	10	12

TAB. 1 **SAM80 PASTELERÍA**

CARACTERÍSTICAS	Unidad de Medida	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125	SAM80 Terminal
Potencia de Absorción 230V / 1 / 50 Hz	W/A	1627/8.3	1951/10.2	2066/9.8	2110/10.0
Clase Climática	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Temperatura de Expansión	°C	-10°C	-10°C	-10°C	-10°C
Temperatura de Condensación	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Temp. de funcionamiento	°C	+4/+8°C	+4/+8°C	+4/+8°C	+4/+8°C
Rendimiento	W	817	1096	1315	1315
Volumen refrigerado	dm3/Cu.ft.	162/5.72	242/8.54	322/11.36	322/11.36
Tipo de gas		R404a	R404a	R404a	R404a
Carga máx. sobre repisas y casquete	Kg	8	10	12	12

TAB. 1 **SAM80 PASTELERÍA REPISAS REFRIGERADA**

CARACTERÍSTICAS	Unidad de Medida	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125
Potencia de Absorción 230V / 1 / 50 Hz	W/A	1717/8.7	2081/10.8	2236/10.5
Clase Climática	°C/UR	30°C/55%	30°C/55%	30°C/55%
Temperatura de Expansión	°C	-10°C	-10°C	-10°C
Temperatura de Condensación	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Temp. de funcionamiento Vetrina	°C	+4/+8°C	+4/+8°C	+4/+8°C
Temp. de funcionamiento Repisa	°C	+8/+12°C	+8/+12°C	+8/+12°C
Rendimiento -10°C	W	817	1096	1315
Volumen refrigerado VAD	dm3/Cu.ft.	184/6.5	273/9.6	363/12.8
Volumen refrigerado VBD	dm3/Cu.ft.	151/5.3	224/7.9	298/10.5
Tipo de gas		R404a	R404a	R404a
Carga máx. sobre repisas y casquete	Kg	8	10	12

TAB. 1 **SAM80 PRALINERIA**

CARACTERÍSTICAS	Unidad de Medida	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125
Potencia de Absorción 230V / 1 / 50 Hz	W/A	2320/11.3	3224/15.8	3421/15.7
Clase Climática	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Temperatura de Expansión	°C	-10°C	-10°C	-10°C
Temperatura de Condensación	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Temp. de funcionamiento	°C	+14/+16°C	+14/+16°C	+14/+16°C
Rendimiento	W	817	1096	1315
Volumen refrigerado	dm3/Cu.ft.	162/5.72	242/8.54	322/11.36
Tipo de gas		R404a	R404a	R404a
Carga máx. sobre repisas y casquete	Kg	8	10	12

TAB. 1 **SAM80 CALOR SECO**

CARACTERÍSTICAS	Unidad de Medida	SAM80 1125	SAM80 1625
Potencia de Absorción 230V / 1 / 50 Hz	W/A	720/3.3	1010/4.6
Temp. de funcionamiento	°C	60/70°C	60/70°C
Carga máx. sobre repisas y casquete	Kg	8	10

TAB. 1 **SAM80 FRIO/CALOR**

CARACTERÍSTICAS	Unidad de Medida	SAM80 1125	SAM80 1625
MODO: FRÍO			
Potencia de Absorción 230V / 1 / 50 Hz	W/A	1580/8.1	1884/9.9
Clase Climática	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%
Temperatura de Expansión	°C	-10°C	-10°C
Temperatura de Condensación	°C	+45°C	+45°C
Temp. de funcionamiento	°C	+4/+8°C	+4/+8°C
Rendimiento	W	817	1096
Volumen refrigerado	dm3/Cu.ft.	162/5.72	242/8.54
Tipo de gas		R404a	R404a
MODO: CALOR			
Potencia de Absorción 230V / 1 / 50 Hz	W/A	720/3.3	1010/4.6
Temp. de funcionamiento	°C	60/70°C	60/70°C
Carga máx. sobre repisas y casquete	Kg	8	10

1.6 DIMENSIONES Y PESOS

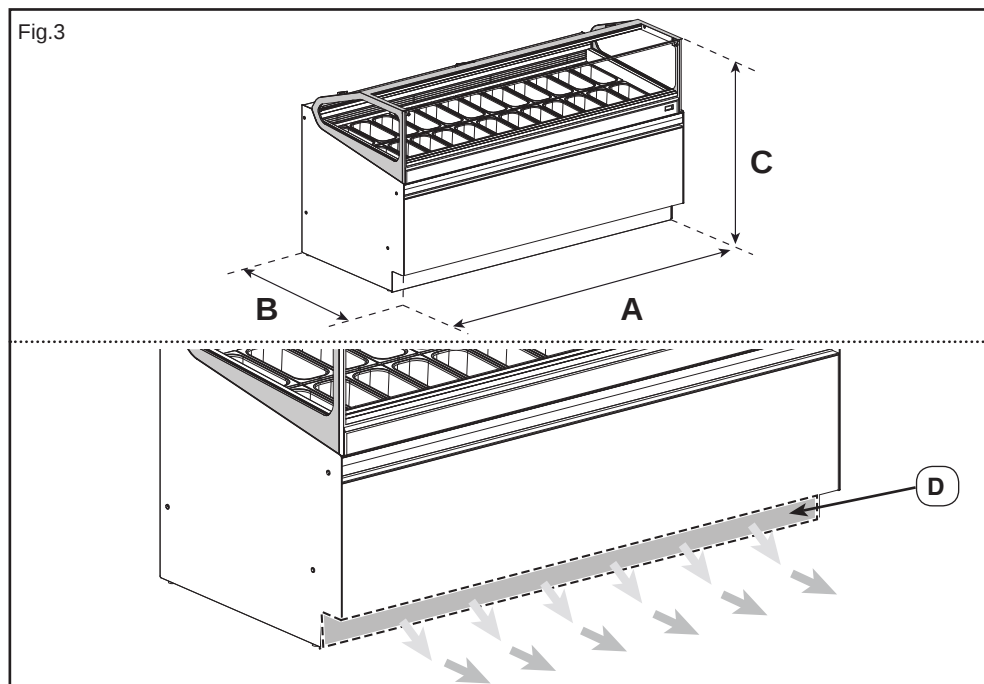
Para los valores de dimensiones, de masa y de superficie mínima de expulsión de aire vea TAB.2 haciendo referencia a la Fig.3.

TAB.2				
	SAM80 1125	SAM80 1625	SAM80 2125	SAM80 Lado final
A (mm)	1125	1625	2125	2146
B (mm)	1003	1003	1003	1003
C (mm) VBD	1200	1200	1200	1200
C (mm) VAD	1350	1350	1350	1350
D (cm ²) - mín. superficie de expulsión de aire - (obligatorio sólo en las versiones UC)	1100	1600	2100	2100
PESO VETRINA HELADERÍA (Kg)	230	325	415	
PESO VETRINA PASTELERÍA/PRALINERÍA (Kg)	190	265	340	350
PESO VETRINA FRIO/CALOR (Kg)	210	285		
PESO VETRINA CALOR SECO (Kg)	170	245		



NOTA:

Los valores indicados en la tabla no tienen en cuenta el peso de embalajes especiales pedidos por el cliente.



2 INSTALACIÓN

2.1 TRANSPORTE

A la vitrina se fijan dos listones de madera sobre la estructura de base, colocados en sentido longitudinal. La vitrina se envía normalmente con medios de transporte por tierra.

El embalaje normal se compone de una cobertura de polietileno y a pedido la empresa entrega embalajes especiales.

2.2 LEVANTAMIENTO Y MOVILIZACIÓN

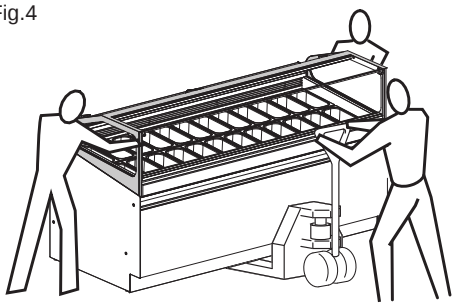
La vitrina se levanta del medio de transporte con una carretilla elevadora (fig.4).



¡ATENCIÓN!

La horquilla del carro elevador debe tener un largo de por lo menos 1 m/3,2 pies. Posicionar la vitrina poniendo su baricentro en el centro del área de apoyo de las horquillas de la carretilla elevadora.

Fig.4



Una vez en el suelo se aconseja quitar el embalaje inmediatamente para controlar el estado o la ausencia de daños debidos al transporte. En especial controlar:

- El estado de las superficies de acabado;
- Los soportes de la superficies de vidrio;
- La correcta abertura del vidrio frontal;
- El montaje correcto de la guarnición de apoyo del vidrio frontal.



NOTA:

Eventuales daños deben indicarse inmediatamente al transportista. En ningún caso la vitrina dañada puede ser devuelta al fabricante sin preaviso o sin la previa autorización por escrito.

2.3 POSICIONAMIENTO

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

- Dejar un espacio de por lo menos 50cm (1,6 pies) de cualquier obstáculo, tanto del lado operador como del lado cliente, para la circulación del aire en el compartimiento del motor;
- Considerar los espacios necesarios para permitir el uso y mantenimiento en condiciones de seguridad;
- Comprobar la existencia de una instalación de conexión a tierra como previsto por las Normas.
- Quitar todas las partes de embalaje de protección de la vitrina.
- Si la vitrina se posiciona en el centro del local preparar un canal debajo del suelo o bien aéreo para pasar el cable de alimentación.

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

La colocación se realiza de manera tal que la vitrina esté perfectamente en plano.

2.4 ESPECIFICACIONES AMBIENTALES



¡ATENCIÓN!

La unidad de visualización puede funcionar a una temperatura ambiente máxima de 35 ° C y 60% de humedad relativa (30 ° C / 55% para las consolas version refrigeradas).

Se debe además comprobar que al instalarse (Fig.5):

- Alrededor de la vitrina haya suficiente circulación de aire, sin que se forme corriente
- La vitrina no se encuentre cerca de fuentes de aire caliente
- No esté expuesta directamente a los rayos solares
- Las rejillas para el paso del aire de enfriamiento del condensador no estén obstruidas;
- La eventual presencia de aire acondicionado o de calefacción del local no debe estar dirigida hacia la vitrina.

NOTA:



Es esencial respetar las indicaciones arriba mencionadas para evitar el malfuncionamiento que no serán cubiertos por la garantía.

2.5 DESMONTAJE DE LOS LISTONES DE DESPLAZAMIENTO



¡ATENCIÓN PELIGRO DE APLASTAMIENTO!

Operación realizada por 2-3 personas.

- Quitar el panel rejilla posterior (Fig.6 pos.A), la tapa y el filtro del condensador (Fig.6 pos.B), desenroscando los 2 tornillos (Fig.6 pos.C) en los ángulos superiores.

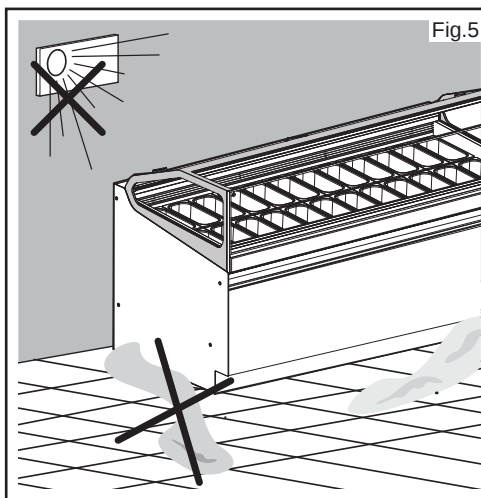


Fig.5

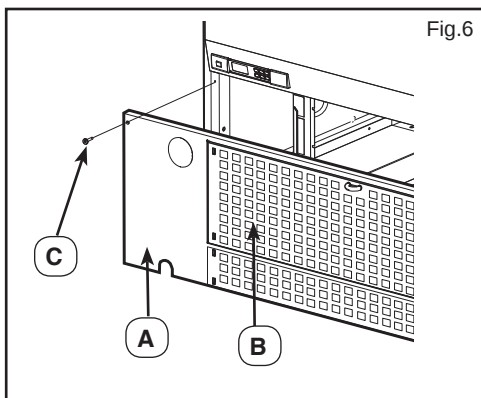


Fig.6

- Quitar los tornillos (Fig.7 pos.D) que fijan el listón posterior al bastidor.

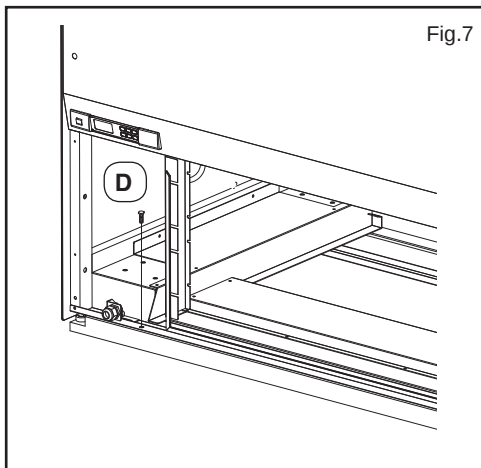
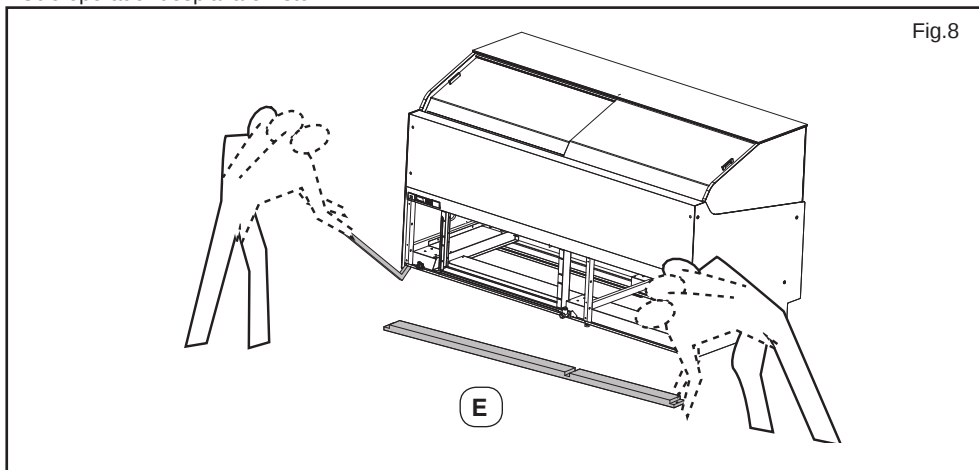
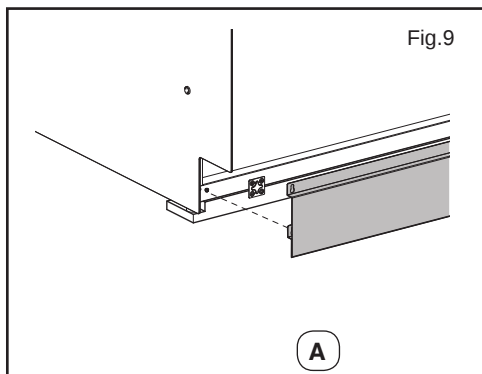


Fig.7

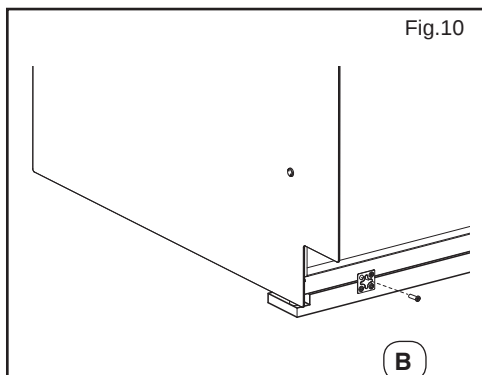
- Levantar apenas la vitrina y sacar el listón (Fig.8 pos.E).
- Un operador levanta la vitrina con un pie de cabra debajo del tubo de la izquierda (en las vitrinas más largas debe repetir la operación con el tubo de la derecha).
- Otro operador desplaza el listón.



- Quitar el zócalo de la vitrina (Fig.9 pos.A) aflojando los tornillos y levantando el zócalo.



- Quitar los tornillos (Fig.10 pos.B) que fijan el listón frontal al bastidor de la vitrina.



- Levantar apenas la vitrina y sacar el listón (Fig.13 pos.C).
- Restablecer el zócalo y apretar los tornillos.

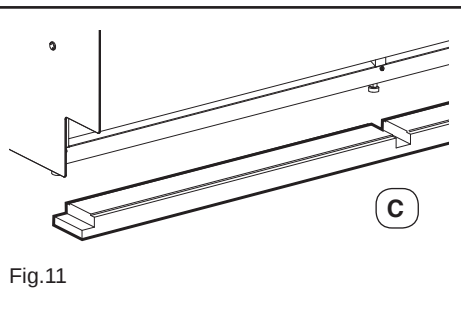


Fig.11

- Regular los pies, llevar el Cuerpo (Fig.12 Pos. A) a la altura correcta y nivelar con un nivel de burbuja.

**NOTA:**

Las patas pueden extraerse una longitud máxima de 20 mm.

- Una vez nivelada, ajustar las contratuercas de los pies (fig.13).

Para la vitrina acoplar o canalizar, esperar al ensamblaje.

Fig.12

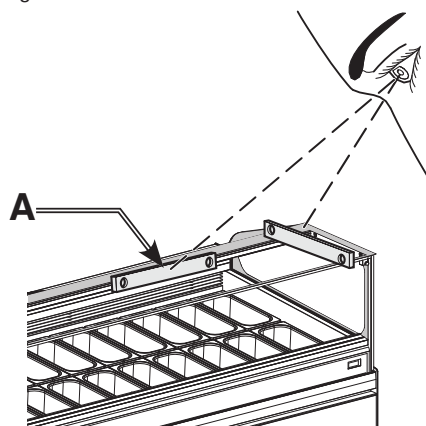
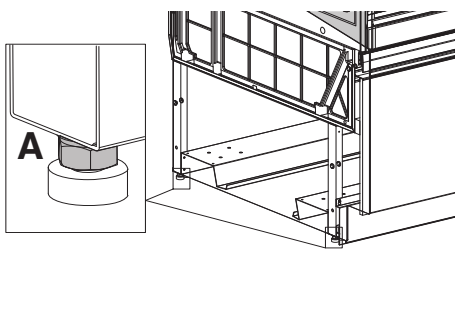
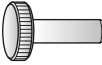


Fig.13



2.6.1 MONTAJE DE LA VITRINA

2.6.1 COMPONENTES PARA EL MONTAJE DEL EXPOSITOR

CÓD.	DESCRIPCIÓN	
01	Pasador de nylon	
02	Tornillo de sujeción del cristal frontal	
03	Tornillos TSEI M6x35	
04	Tornillo de fijación del casquete	
05	Cubeto Plexiglass	
06	Tornillo TSP/EI M4x12	
07	Tornillo TSP/EI M3x10	
08	Estante	
09	Perilla de tornillo	
10	Tornillo TSEI M4x30	
11	Tornillo TSEI M4x20	
12	Caja de plastica	
13	Caja	
14	Tensor de plexiglass	
15	Arandela in nylon	
16	Tornillo TSP/EI M6x16	
17	Tornillo TSP/EI M6x22	

La vitrina SAM80 se envía montada por la empresa a excepción de la zona castillo vidrios (la parte superior de la vitrina).

2.6.2 MONTAJE EXPOSITOR DE CRISTALES

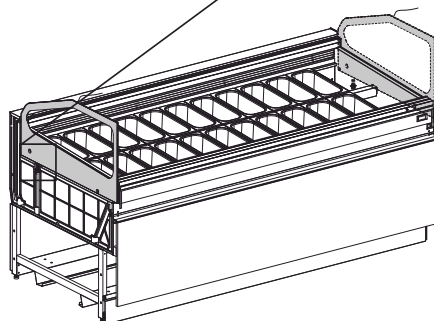
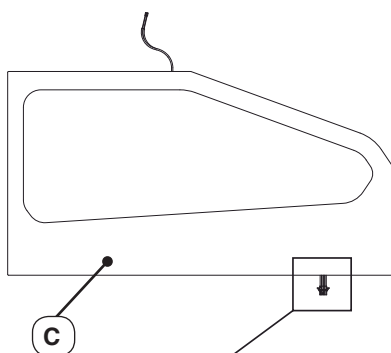
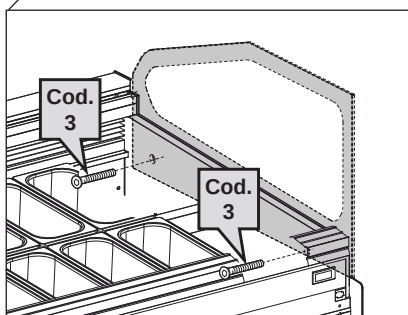
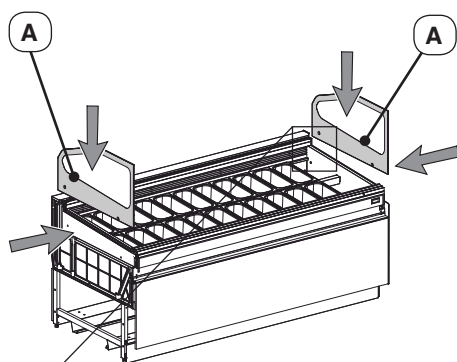
- Conecte los cables eléctricos de los lados de vidrio y avanzar el cable en exceso en el compartimiento del motor.
- Colocar los costados de vidrio (Fig.14) y fijarlos con los tornillos desde el interior de la vitrina.



NOTA

Si la vitrina tiene lateral estético, puede ser oportuno aflojar los tornillos del lateral para facilitar la operación.

Fig.14

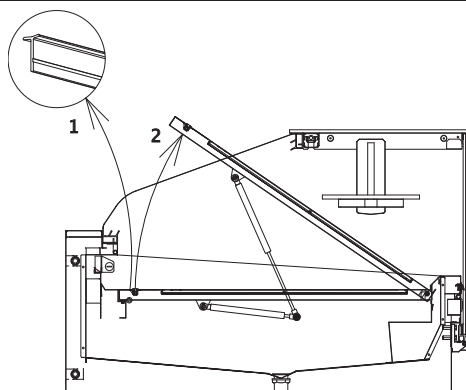




NOTA: En las vitrinas Frío/Calor y Calor Seco, la superficie expositiva se puede abrir mediante un muelle de gas.

Antes de abrir, es necesario quitar las juntas colocadas a lo largo de los laterales (fig.14b).

Fig.14b



2.6.3 PREPARACIÓN CASCO DE VIDRIO

- Coloque el casco de vidrio sobre una mesa, con soportes de metal hacia arriba.

- Retire la lámina del adhesivo en la lampara de techo.

- Coloque la guía de deslizamiento en contra de los dos ángulos (Fig.14b) y bajar la lampara de techo hasta el biadhesivo adhiere al vidrio. El cable eléctrico del techo debe pasar en la ranura.

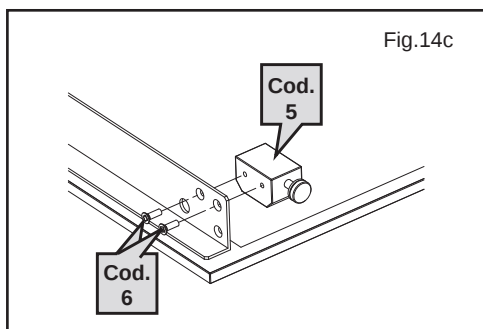
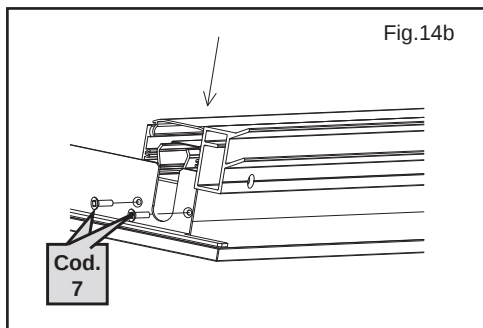


NOTA : En el producto “Refrigere estantes pastelería” dotado de una parte en vidrio con cables de alimentación . Los cables deben pasar a través de la ranura del techo.

- Fijar la lampara de techo con 2 tornillos por lado (Cod.7) sin forzar (no doble los soportes) .

- Fijar los bloques (Cod.5) de plexiglás con dos tornillos cada uno (Cod.6) (Fig.14c).

- En la versión final fijar el techo al cristal fijo con un tornillo (Cod.16) y una arandela de nylon (Cod.15).
Tornillo y la arandela están en los accesorios en montante (vedi cap. 2.6.4).

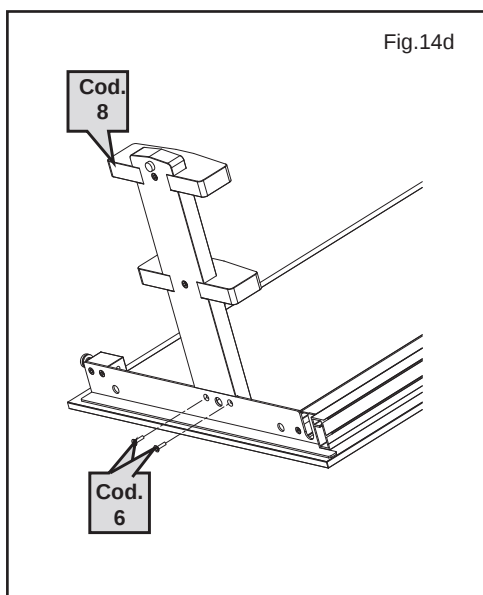


2.6.3.a PREPARACIÓN ESTANTES (OPCIONAL)

- Si programado estantes colocar de esta manera:

- presentar el estante(Cod.8) en el centro como en fig.14d . asegurándose de usar el de los cables eléctricos en el mismo lado de los cables en la lampada de techo.

- Fijar estantes con 2 tornillos cada uno (Cod..6)



2.6.3.b REPISA CALIENTE (OPCIONAL)

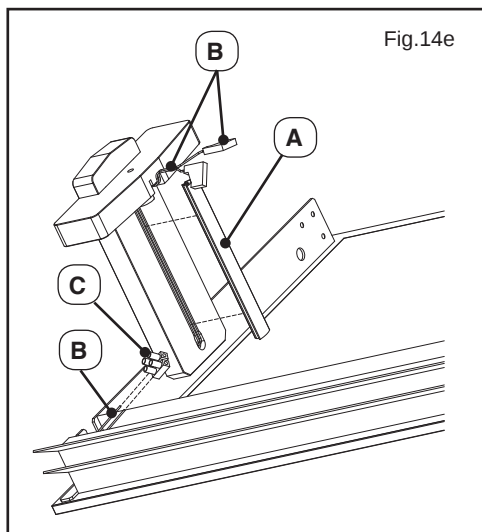


NOTA: la repisa caliente se puede instalar sólo en la posición superior.

- Extraer la junta A que cubre la ranura en el centro del soporte de la repisa (Fig. 14e);

- Sacar del Kit Repisa Caliente el cable de conexión B y quitar el borne mammut C.

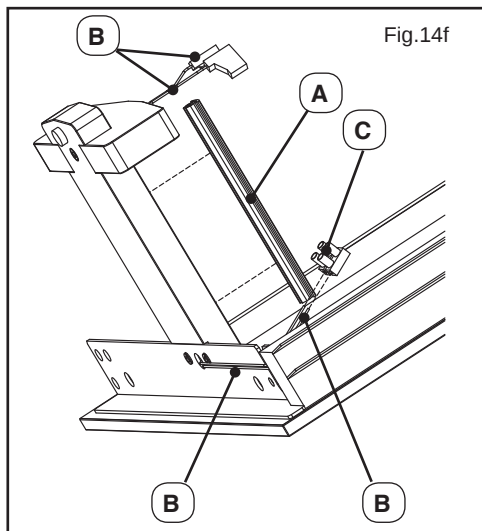
- Introducir el cable en el orificio y en la ranura del soporte de la repisa (Fig. 14e);



- Hacer pasar el cable B estrechamente contra la escuadra y hacerlo entrar en el plafón (Fig. 14f). Quitar el perfil de cobertura del plafón para poder alojar el cable en el interior.

- Montar la junta A en el soporte de la repisa.

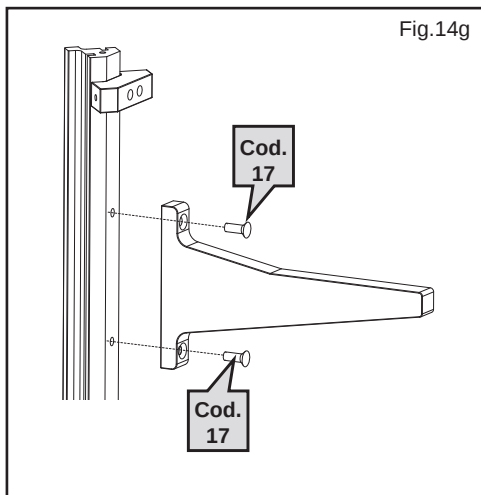
- Montar el borne mammut C



2.6.4 FIJACION DEL MONTANTE EN LA ESCAPARATE TERMINAL VERSIÓN

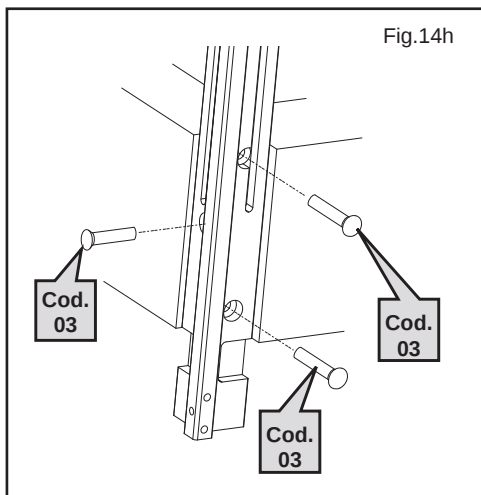
2.6.4.a PREDISPOSICIÓN ESTANTES (opcional)

- Instalar la plataforma usando dos tornillos (Cod.17). (fig.14g).
- En la versión VAD montar la plataforma en la posición superior
- Si la escaparate está equipada con 2 estantes, montar también hacia arriba.



2.6.4.b FIJACIÓN MONTANTE

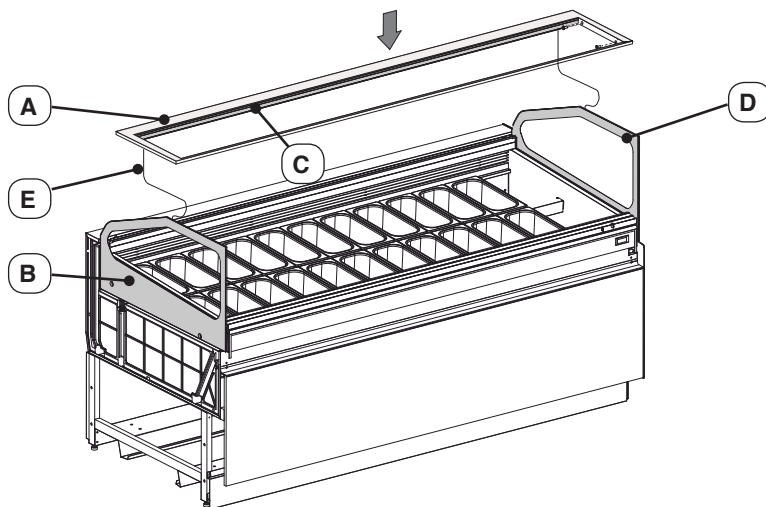
- Presentar el montante en el borde de la ventana y fijar con 3 tornillos (cod.03)(Ver fig.14h).



2.6.5 MONTAJE CASQUETE DE VIDRIO

- Apoyar el casquete de vidrio (pos.A) sobre los costados de la vitrina (pos.B), comprobando que el plafón (pos.C) quede del lado del operador (Fig.15).

Fig.15



- Conecte el cable de alimentación a la lampara de techo (pos.D) de la camara de vidrio.

- Si la camara está equipada con estantes , conecte también los cables de alimentación de las respectivas techo.

En el producto refrigere estantes pastelería, conecte también el cable de alimentación para calentar la parte de vidrio (fig.15 pos.E)

- En presencia de Repisa Caliente, conectar el cable eléctrico para la alimentación de la repisa (fig.15 pos. E).

- Después de la conexión , inserte el exceso de cable en la lampara del casco de vidrio.

- Fijar el casco de vidrio con 4 tornillos (Cód 4) Fig 16 , asegurándose de que el cable no quede atrapado entre el capó y el lado.

- En la versión Terminal unir la parte superior con el tornillo (Cod.16) y la arandela (Cod.15) (fig.16a).

Fig.16

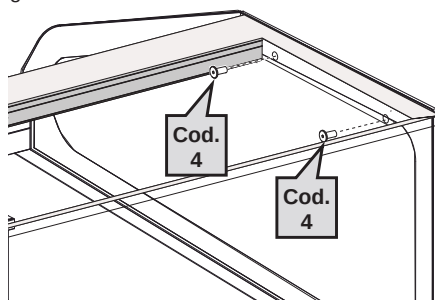
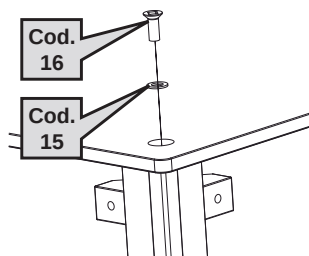


Fig.16a



2.6.5.a MONTAJE ESTANTES (OPCIONAL)

En las versiones Terminales montar la primera plafón angular:

- Pasar el techo en el inserto y apriete los tornillos.
- Fije los cables de alimentación con conectores.

- Instale estantes de lampara, conectando el cable de alimentación a cada lampara

- Fijar lamparas con tornillos en plexiglás perilla (Cod.9)



ADVERTENCIA!

El techo en esta etapa es muy fragil. No haga esfuerzo y no golpearla en fases siguientes.

- Introducir estantes de vidrio utilizando los plexiglás perillas como la fijación
Estas operaciones se muestran en la Fig.16b



¡ATENCIÓN!

Los estantes son pre- curvada y deben montarse con la curvatura hacia arriba. Serigrafía " TEMPLADO - UP" debe ser legible desde la parte superior.

- En la versión final para unir el soporte de techo con el tornillo (Cod.11) y la arandela de nylon (Cod.12).

- La Repisa Caliente se debe montar como una repisa normal. Terminada la fijación, conectar los dos faston a los electrodos de la repisa para hacer llegar la alimentación eléctrica.



¡ATENCIÓN!

En caso de doble repisa, la Repisa Caliente se puede instalar sólo en la posición superior.

Fig.16b

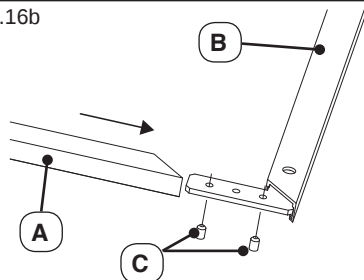


Fig.16c

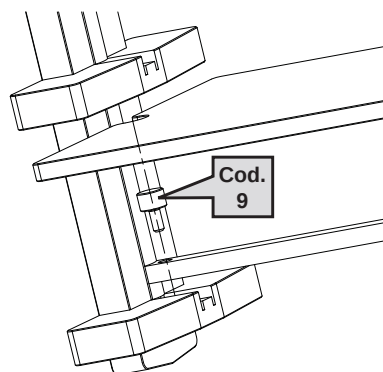
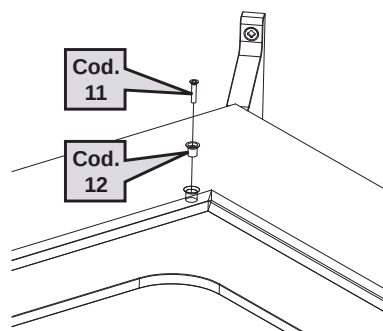


Fig.16d

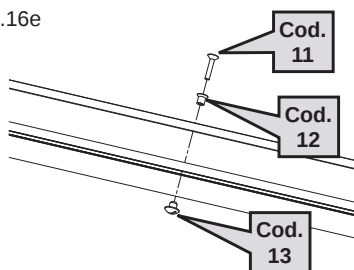


Por la camará 2125mm y en la versión final de largo necesita unir l'estante con su techo .

1) Versión con un estante (fig.16e)

utilizar el tornillo (Cod.11) y el caja de plástico (Cod.12) a través del soporte , atornille las vistas arbusto (cod.13) para apretar el techo.

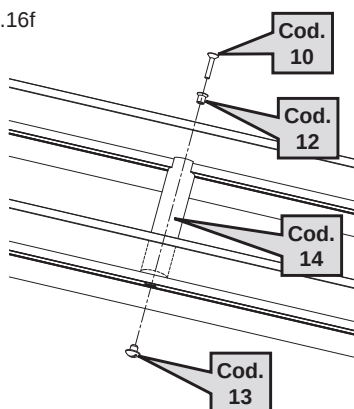
Fig.16e



2) Versión con dos estantes (fig.16f)

utilizar el tornillo (cod.10) y el casquillo de plástico (Cod.12) a través de la plataforma superior , inserte los plexiglás varilla (cod.14) entre los dos estantes , tornillo lugares casquillo (cod.13) para atrancar el techo más bajo.

Fig.16f

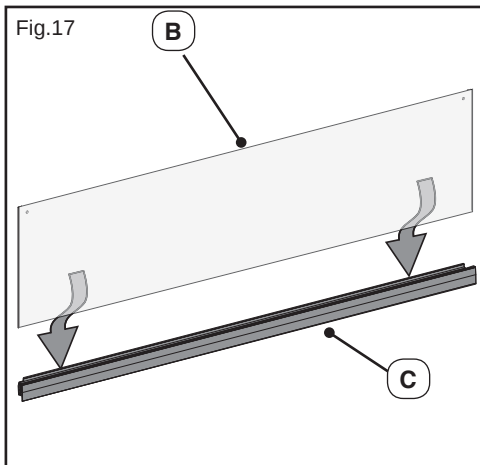


2.6.5.b MONTAJE FRONTAL DE VIDRIO

Las instrucciones que siguen ilustran el montaje del vidrio delantero de todos los tipos de ventana escaparates

Para la versión final antes de las ventanas son de dos (largo y corto). En este caso, el procedimiento se realiza dos veces.

Fig.17

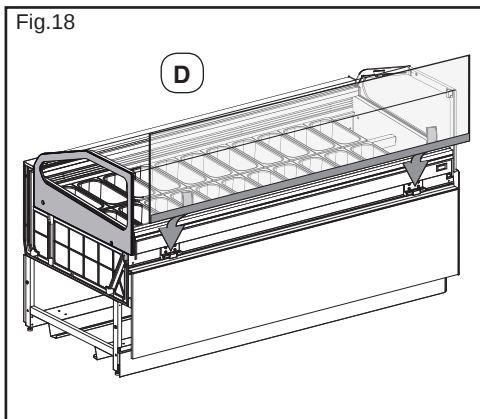


10- Bordear el vidrio frontal (B) con la guarnición de goma (C) (Fig.17)

- Conecte el cable de alimentación del vidrio delantero en las ventanas de 1125mm e Terminal-corte, los dos cables eléctricos en las ventanas 1625 y 2125mm e Terminal-lungo.

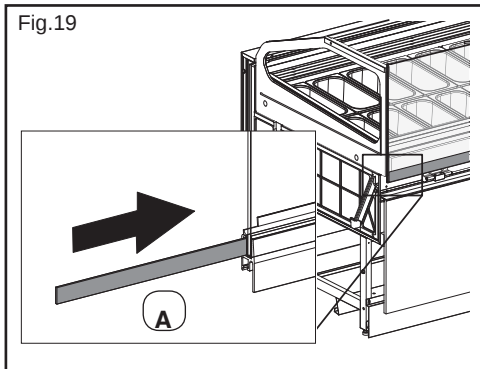
- Introducir el vidrio frontal en la pinza (D) (Fig.18)

Fig.18

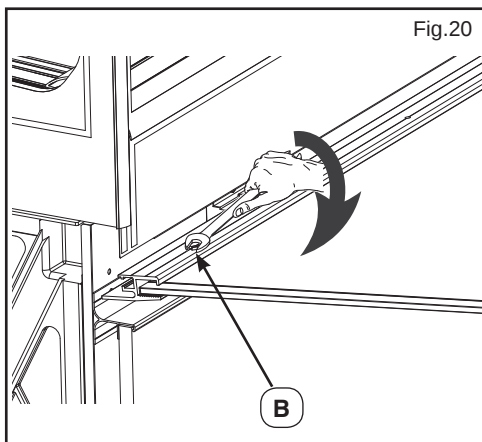


- Introducir la regleta de aluminio (A) (Fig.19)

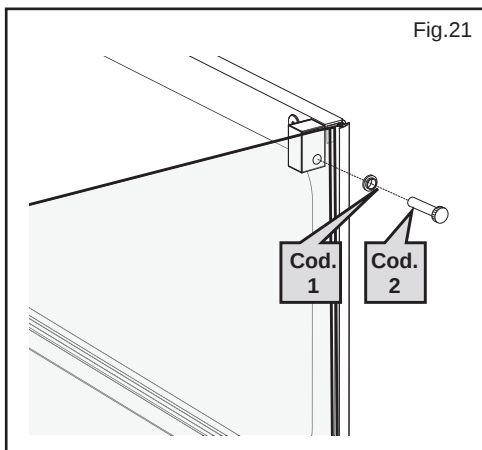
Fig.19



- Ajustar los tornillos de cabeza hexagonal (B), **SIN APRETAR** (Fig.20).



- Cerrar la vitrina fijando el vidrio frontal con los tornillos (cód.2) y los casquillos de plástico (cód.1) Fig.21.



2.7 APOYO

Con la vitrina SAM80 viene de fábrica un KIT de enlace adaptado a todas las combinaciones de vitrinas.

En algunos casos específicos puede que no pueda utilizarse.

2.7.1 ACERCAMIENTO ENTRE VITRINAS LINEAR

- Pegamento a lo largo del borde de la junta adhesiva de vidrio (fig.22 pos.E). El sello es de serie en el paquete de accesorios.
- Inserte los pines en el lado del operador (fig.22 pos.A).

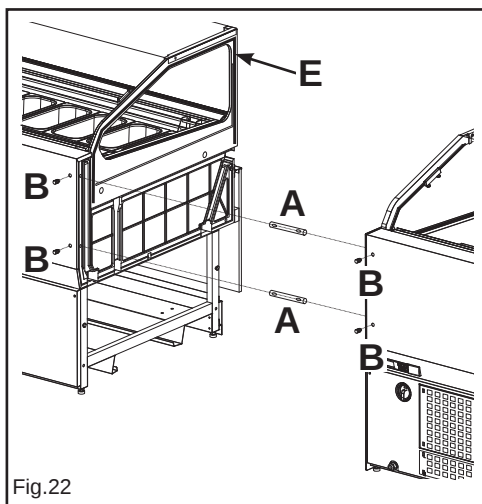


Fig.22

- Pegar el junta adhesivo al casco de vidrio (Fig.22a).

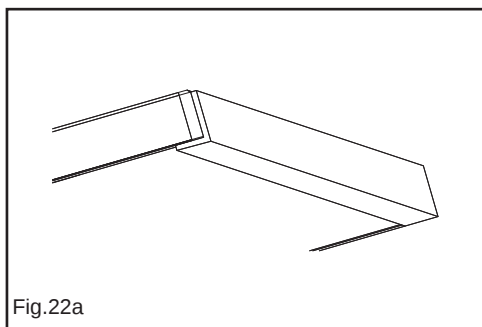


Fig.22a

- Inserte el pasador en el lado del cliente (fig.23 Pos. C)
- Llevar las ventanas y apretar los tornillos (Fig.22-23 pos.B y D)

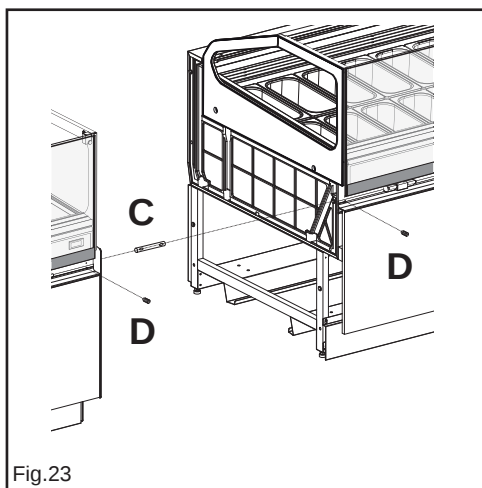
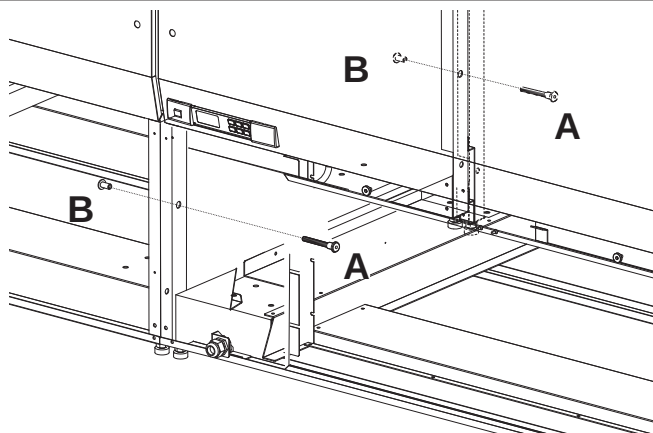


Fig.23

Roscar los tornillos con los correspondientes tapones roscados en los 4 orificios de los perfiles (fig.24).

 ¡NOTA! No apretar los tornillos hasta que no se hayan acoplado y nivelado todas las vitrinas SAM80.

Fig.24



2.7.2 ALINEACION ENTRE VITRINA LINEAL Y TERMINAL

- Pegar a lo largo del borde de la vitrina de sello adhesivo (Fig.24 pos.E) . El sello es provisto en el paquete de accesorios ;
- Atornillar los pernos en el lado del operador (fig.24 pos.A) ;

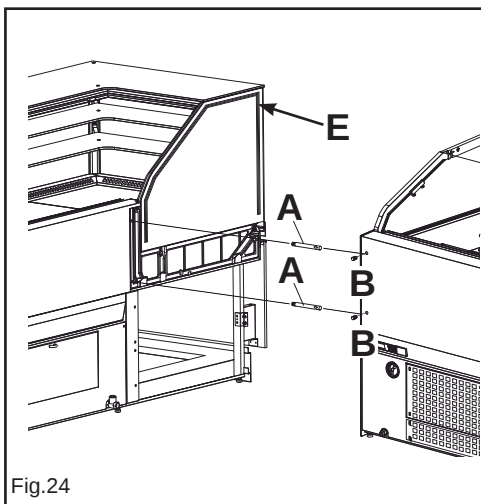


Fig.24

- Pegar la cinta protectora unida al tapón de vidrio (Fig.24a) .

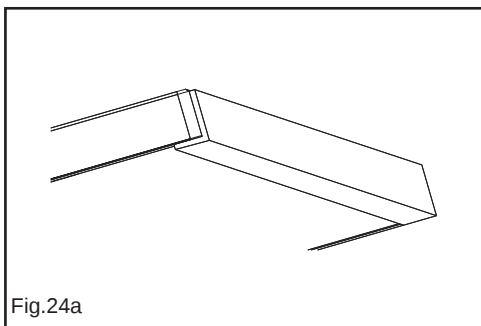


Fig.24a

- Poner el pivote del lado del cliente (fig.24b pos.C) ;
- Acercar las vitrinas y cerrar el tornillo de fijación (fig.24b Pos.B y D) .

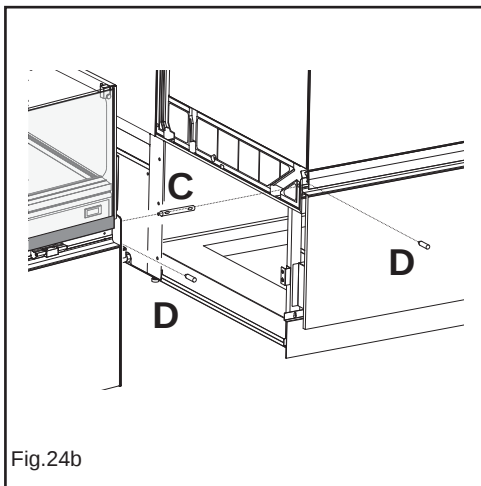


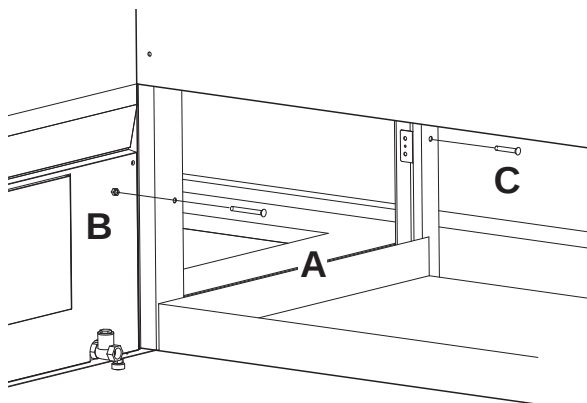
Fig.24b

Apretar el tornillo A (M8x60) con respectiva tuerca B. apretar el tornillo C (M8x40) (fig.24c).



NOTA! Sólo después de haber acercado y se nivela todas las vitrinas se aprietan los tornillos.

Fig.24c



2.7.3 MONTAJE DE DESLIZAMIENTO

- Pase los cursores (Fig. 25 Pos. F) si están previstos. El deslizante debe ser colocado en la parte inferior izquierda, la esquina superior derecha.

Las operaciones de montaje de las deslizantes se muestran en un folleto que se acompañan en manual para el uso.

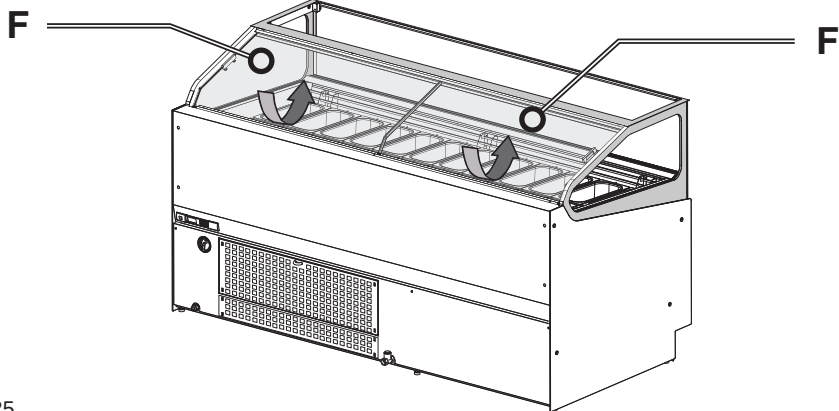


Fig.25



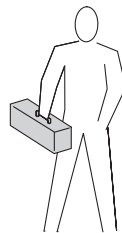
NOTA:

la heladería está dotada del sistema de cierre hermético HCS, que permite una mejor conservación del helado en la vitrina.

Los sensores dentro de las puertas correderas están conectados al control de desescarche RDF, que suspende el desescarche cuando las puertas están totalmente cerradas.

UNIDADES CONDENSADORAS REMOTAS

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

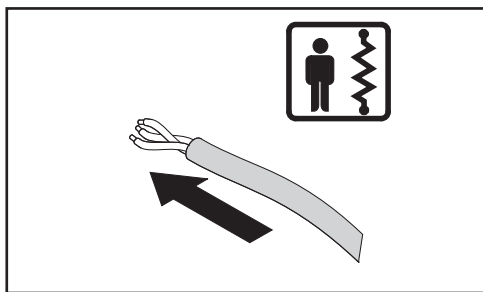
F-Controlar que no haya pérdidas de gas de las soldaduras.

Tuberías de diámetro para motores remotos							
	DISTANCIA	0-10m		10-20m		20-30m	
VERSIÓN		Suministro	Succión	Suministro	Succión	Suministro	Succión
Helado	Tuberías de diámetro (mm)	12	16	12	16	14	22
	Aislamiento (mm)	-	13	-	13	-	13
Pastelería	Tuberías de diámetro (mm)	6	10	8	12	8	14
	Aislamiento (mm)	-	6	-	6	-	6

2.8 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Operación realizada por el Técnico Electricista (según las normas del País donde se instalan las vitrinas).

Encargarse de la conexión eléctrica siguiendo el esquema del equipo.



¡ATENCIÓN!

El seccionador (interruptor general) (fig.26) debe ser instalado por un técnico electricista siguiendo las normas vigentes.

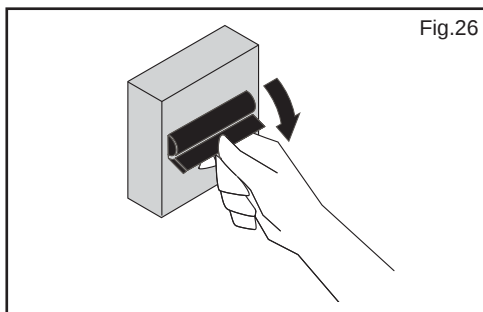


Fig.26

2.9 NOTAS AMBIENTALES

- Embalaje

No arrojar a la basura partes del embalaje del mostrador, sino que separarlas según el tipo de material (cartón, madera, acero, poliéster, etc.) y eliminarlas cumpliendo con la normativa vigente en el país de uso del mostrador.

- Fuera de servicio

Al final de la vida útil del mostrador se deberá:
Recuperar todo el líquido refrigerante del circuito, vaciarlo de todo el aceite presente, quitar las partes de goma (Ej.O-ring, guarniciones), enviar todo al desguace.

3 FUNCIONAMIENTO

3.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE CONTROL



¡ATENCIÓN!

Asegurarse que el interruptor general de la instalación eléctrica esté desconectado (Fig. 27) ("0"- OFF) antes de comenzar el encendido de la vitrina (Fig.28).

3.2 ARRANQUE

- Quitar todas las protecciones.
- Controle que la vitrina esté limpia e higienizada (ver PARTE 4 "MANTENIMIENTO ORDINARIO").



¡ATENCIÓN!

Antes de introducir el producto es necesario esperar por lo menos 60 minutos desde el encendido para estabilizar la temperatura de funcionamiento.

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.

3.3 DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA DE GAS CALIENTE

Las vitrinas refrigeradas (helados y pastelería) están equipados con un sistema de descongelamiento automático, que se activa cada 4 horas.

Para información sobre el funcionamiento del panel de mando durante la descongelación consultar el respectivo manual.

Fig.27

"0"- OFF

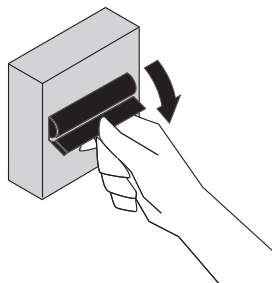
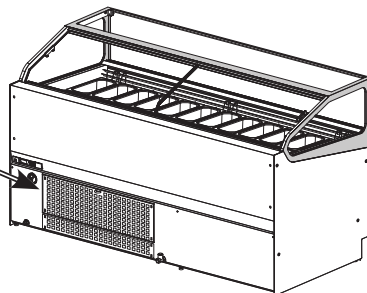


Fig.28

"0"- OFF



3.4 OPCIÓN BT-TN

Si se ha instalado la opción BT-TN, junto al grupo de mandos se dispone un interruptor luminoso (fig.29 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.

3.6 MOVER LA CAMARA (OPCIÓN RUEDA)

Para mover la cámara frigo:

- desenchufarlo de la red eléctrica;
- criar a sus pies en el lado del operador (pos fig.29a);
- mover el gabinete sobre sus ruedas, con cuidado de no asumir las zonas en pendiente;
- patas traseras más bajas hasta que presione firmemente en el suelo, para evitar el movimiento inesperado de la ventana;
- vuelva a conectar la cámara frigo a la red eléctrica.

Fig.29

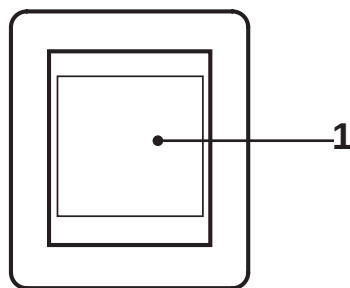
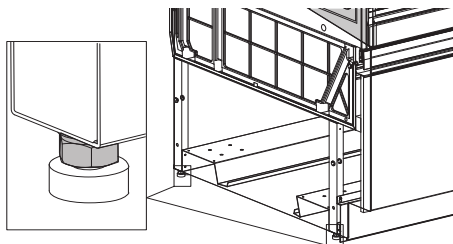


Fig.29b



4 MANTENIMIENTO ORDINARIO

4.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD



¡ATENCIÓN!

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento es necesario desconectar la alimentación eléctrica ("0"-OFF) (Fig.27), desconectando el interruptor general del local (Fig. 28) o el seccionador de la vitrina.



¡ATENCIÓN!

Todas las operaciones de mantenimiento ordinario deben ser realizadas por personal especializado.



¡ATENCIÓN!

Emplear guantes e indumentaria de protección antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.

4.2 LIMPIEZA CONDENSADOR



¡ CUIDADO: PELIGRO DE QUEMADURAS!

Esperar que el grupo condensador llegue a la temperatura ambiente.

- Esta operación debe ser realizada cada 20/30 días.

- Abrir la tapa del filtro condensador (Fig.30 pos.A)

- Extraer el filtro y limpiarlo o lavarlo

- Colocar el filtro nuevamente en el alojamiento y cerrar la tapa.



¡NOTA!

No utilice cepillos metálicos u otros objetos que puedan rayar o plegar las aletas.

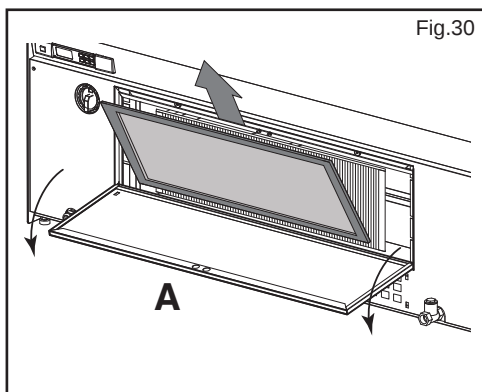


Fig.30

4.3 LIMPIEZA DENTRO Y FUERA DE LA VITRINA

4.3.1 LIMPIEZA DIARIA

- Cerrar la cortina o las puertas corredizas de plexiglás de la parte trasera de la vitrina

- Humedecer un trapo con una solución de agua y vinagre (50%-50%) y limpiar los vidrios frontales, laterales y la parte superior de la vitrina

- Abrir con precaución el vidrio frontal

- Quitar los productos de la vitrina y volver a colocarlos en un lugar adecuado para la conservación

- Limpiar la superficie interna.



¡NOTA!

En el caso que la vitrina posea encimeras o partes de mármol, proceda a su limpieza sólo con productos específicos y naturales.

No utilice nunca productos abrasivos ni ácidos.

4.3.2 LIMPIEZA SEMANAL

Limpie la vitrina por lo menos una vez a la semana coincidiendo con un desescarchamiento completo (deje la vitrina apagada hasta que no se haya deshecho todo el hielo del fondo de la cubeta).

- Quitar las cubas de helado y sus relativos soportes Limpiar empleando agua limpia
- Limpiar dentro de la cuba evitando el uso de demasiada agua que pudiese afectar los circuitos eléctricos o llenar la cuba recogedora de condensación (cuando está presente)
- Secar dentro de la cuba con un paño seco
- Reposicionar los soportes y sus respectivas cubetas .



¡NOTA!

Usar siempre poca agua y secar cuidadosamente.

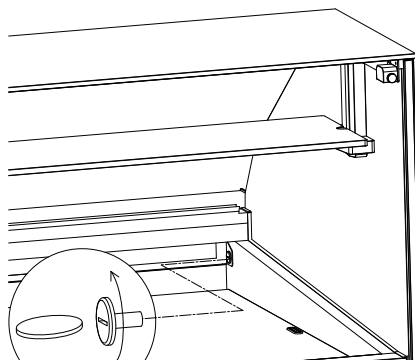
No lavar nunca la vitrina con chorros de agua directos. Evitar absolutamente el uso de alcohol puro u otros productos de limpieza para las superficies externas.

4.3.3 LIMPIEZA DEL TRANSPORTADOR ALVEOLAR (SÓLO VERSIÓN PASTELERÍA)

En la pastelería la salida del aire es regulada por un transportador alveolar.

Es posible desmontarlo desenroscando los dos tornillos laterales con una moneda (fig.30b).

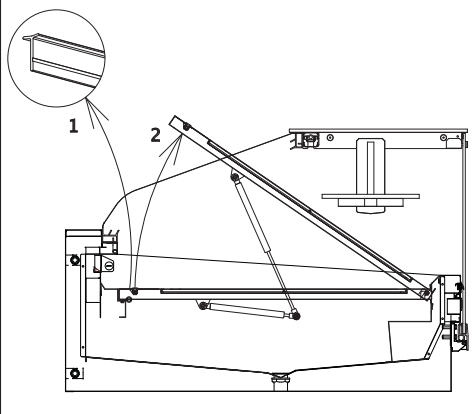
Fig.30b



4.3.4 LIMPIEZA VERSIONES FRÍO/CALOR Y CALOR SECO

En las vitrinas Frío/Calor y Calor Seco, la superficie expositiva se puede abrir mediante un muelle de gas. Antes de abrir, es necesario quitar las juntas colocadas a lo largo de los laterales (fig.30c).

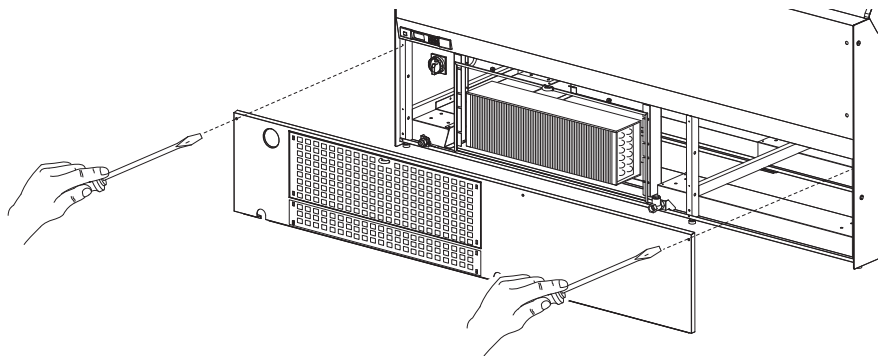
Fig.30c



4.4 LIMPIEZA DE LA CUBETA PARA RECOGER LA CONDENSACIÓN

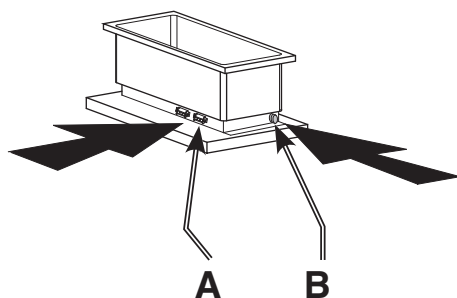
- Quitar los tornillos (Fig.31) de fijación de la rejilla de protección del compartimiento del motor.
- Quitar la rejilla.

Fig.31



- Limpiar la cubeta que recoge el condensado (Fig.32).
- Para lograr una mayor limpieza, es posible extraerla, desprendiendo los correspondientes FASTON (Fig.32 Pos.A). Dicha cubeta está encastrada (Fig.32 Pos.B).

Fig.32



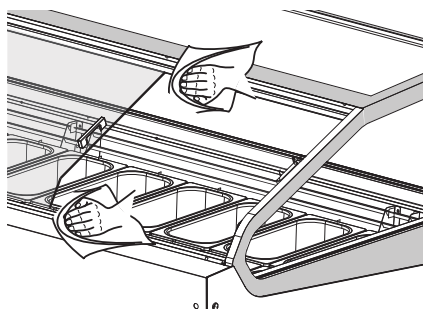
4.5 OPTIMIZACIÓN MOVIMIENTO DE DESLIZAMIENTO HCS

Para hacer más eficiente el movimiento de deslizamiento de plexiglás, se recomienda de utilizar la alimentación de lubricante suministrado con la vitrina. Vierta unas gotas en un paño y frote sobre los rieles para toda la longitud.



NOTA!
NO USE LUBRICANTE GENERIC.

Fig.32b



5 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

5.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD



¡ATENCIÓN!

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento es necesario desconectar la alimentación eléctrica ("0"-OFF) (Fig.27), desconectando el interruptor general del local (Fig.28) o el seccionador de la vitrina.



¡ATENCIÓN!

Todas las operaciones de mantenimiento extraordinario o de corrección deben ser realizadas por personal especializado.



¡ATENCIÓN!

Emplear guantes e indumentaria de protección antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.



ATENCIÓN: Si el cable de alimentación está averiado, debe cambiarse por otro o por un kit completo especial que suministra el fabricante o el servicio de asistencia técnica.

5.2 SUSTITUCIÓN VIDRIO FRONTAL



¡ATENCIÓN!

Esta operación debe efectuarse con por lo menos dos operadores.

- Abrir el vidrio frontal.

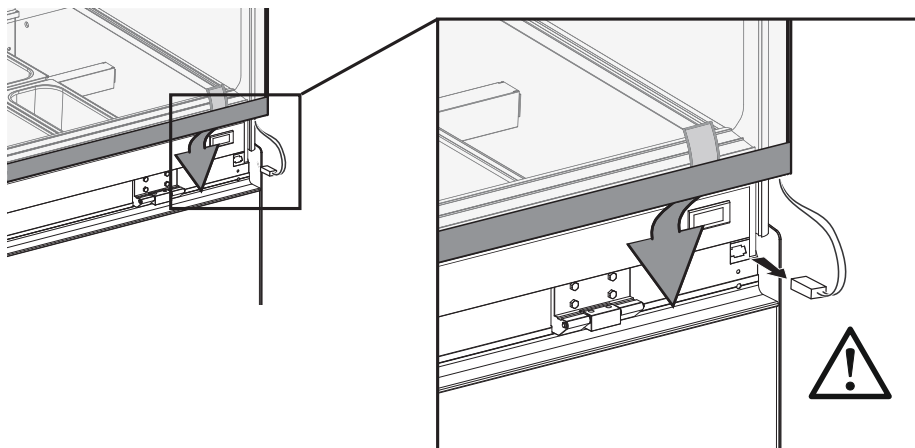
Desconecte el cable de alimentación o cables de alimentación del vidrio delantero (Fig.33).

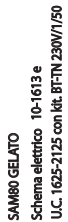
- Quitar el vidrio y cambiarlo realizando las operaciones en sentido inverso.



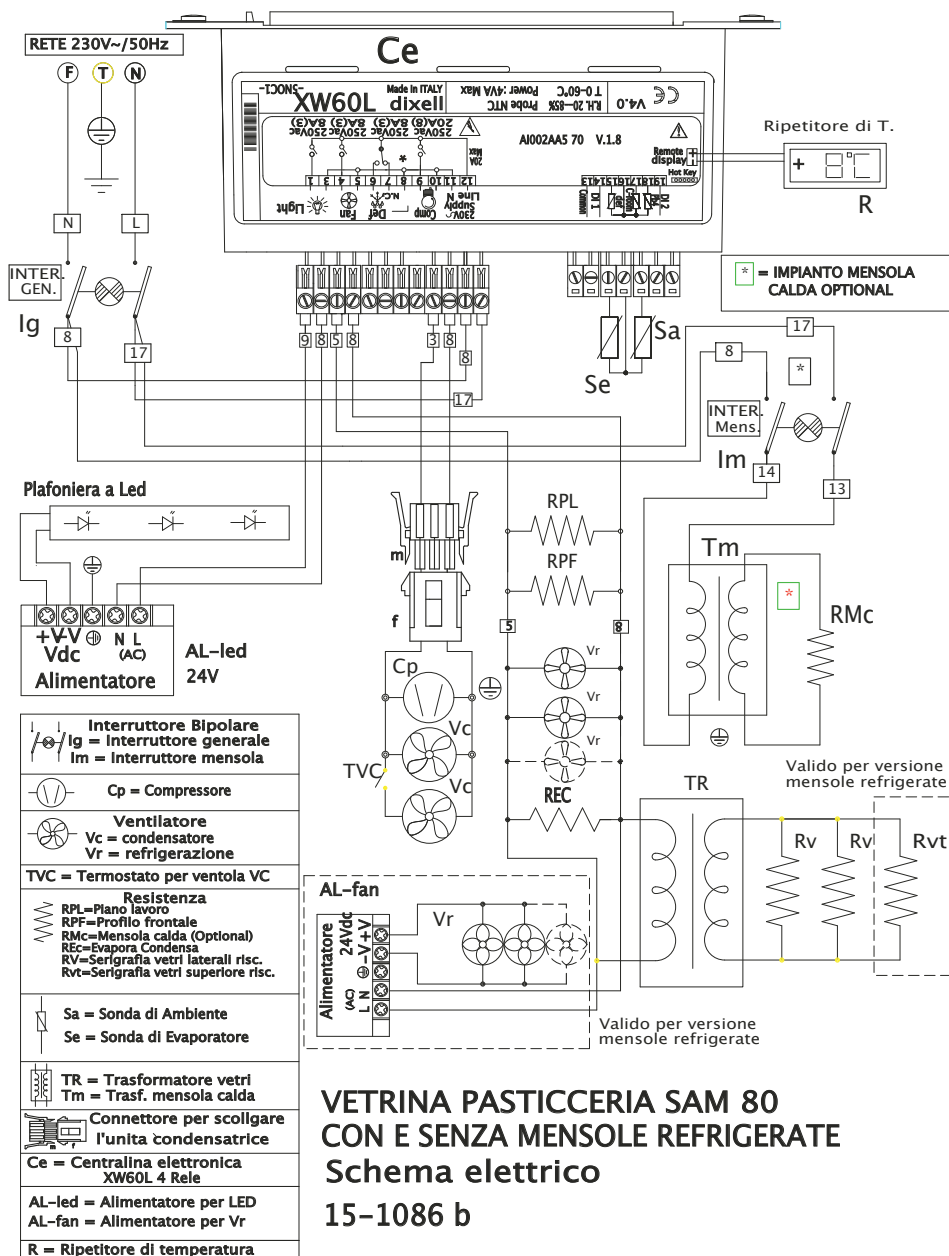
¡ATENCIÓN! Dirigirse al personal técnico autorizado.

Fig.33

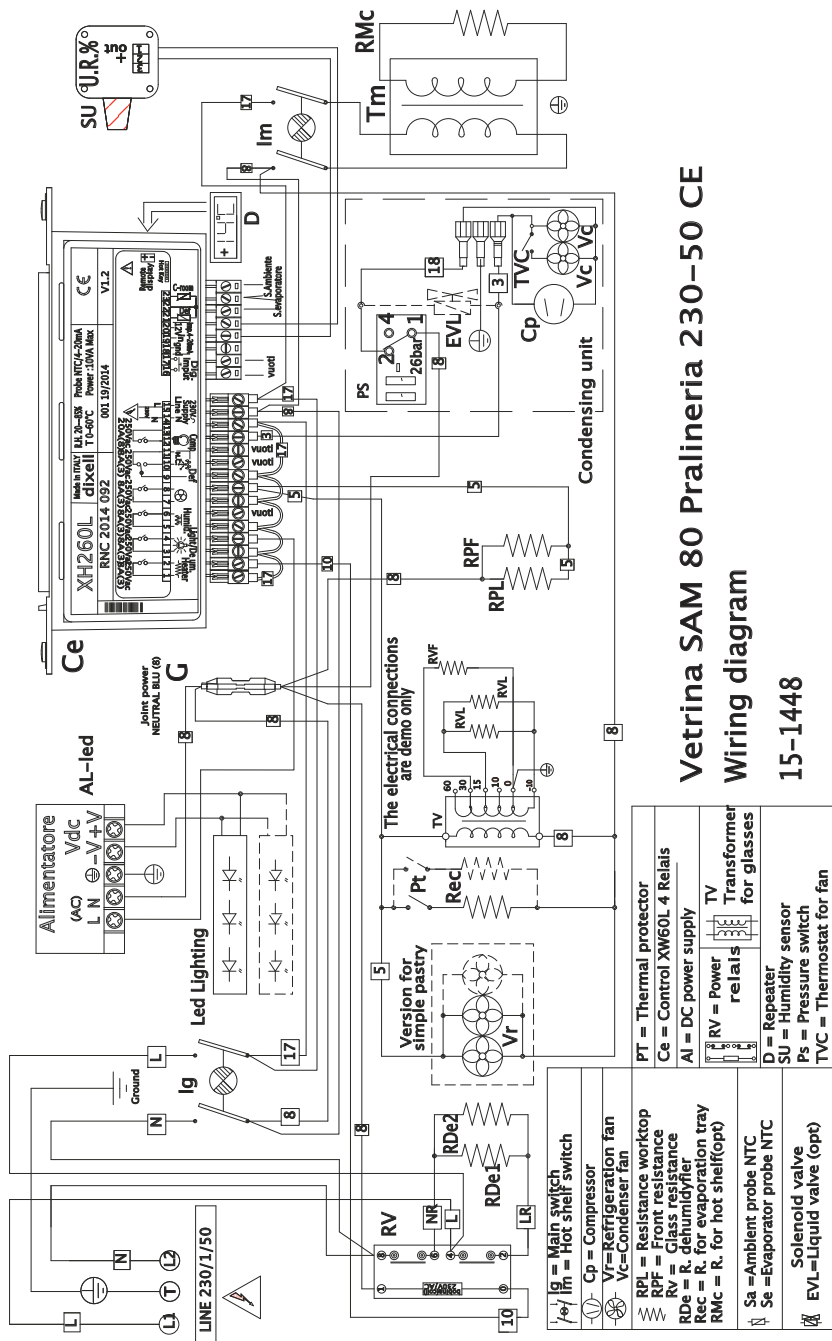




Compressore	TVCC	Termostato parzializz.	RP	Resistenza piano lavoro	RL	Rele per commutazione
Centralina KW/64K	FT	Filtro EMC antisturbo	PF	Resistenza frontale	SM	Sensore magnetico portellone
Rele di potenza	TR	Trasformatore per verti	REC	Resistenza Evap. condensa	EVG	Valv.solen. per funzione BT
Rele allarme	AL	Alimentatore per Led	TMP	Timer per 2 compressore	IF	Interruttore di funzione
Ventole vetrina	RD	Resistenza per divis	MG	Magnetisterza interna quadro	EVSQ	Valv.solenoido sbloccamento
Ventilatore condensa	RVL	Resistenza vetri laterali	MMMF	Motore aerea macchina	Elop	lato cliente-operatore
Pressostato di sicurezza	RVF	Resistenza vetri frontale	MMF	Motore aerea macchina		
P51-2						



VETRINA PASTICCERIA SAM 80 CON E SENZA MENSOLE REFRIGERATE Schema elettrico 15-1086 b



Vetrina SAM 80 Pralineria 230-50 CE

Wiring diagram

Wiring diagram

15-1448



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 - info@ifi.it

