

# Abbattitori/Congelatori

Lengthwise



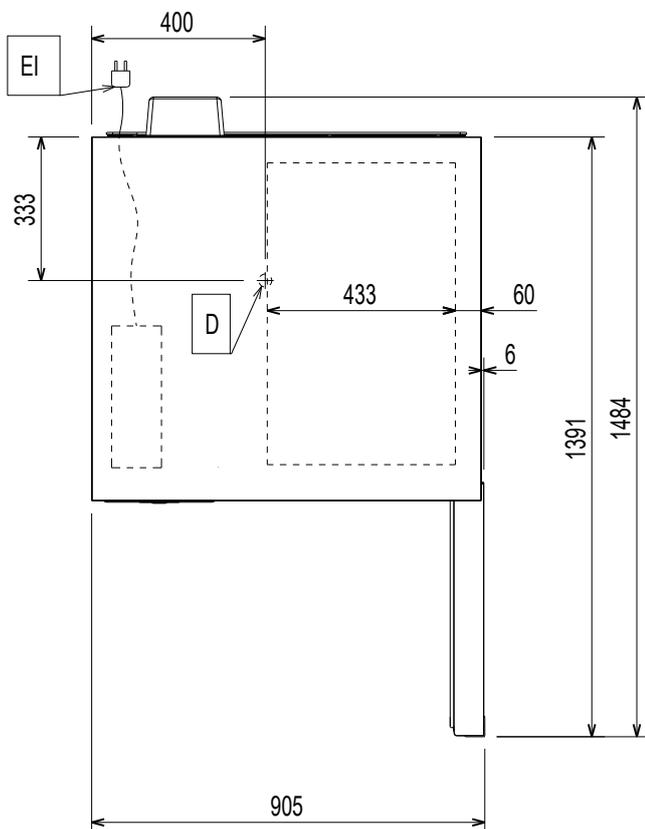
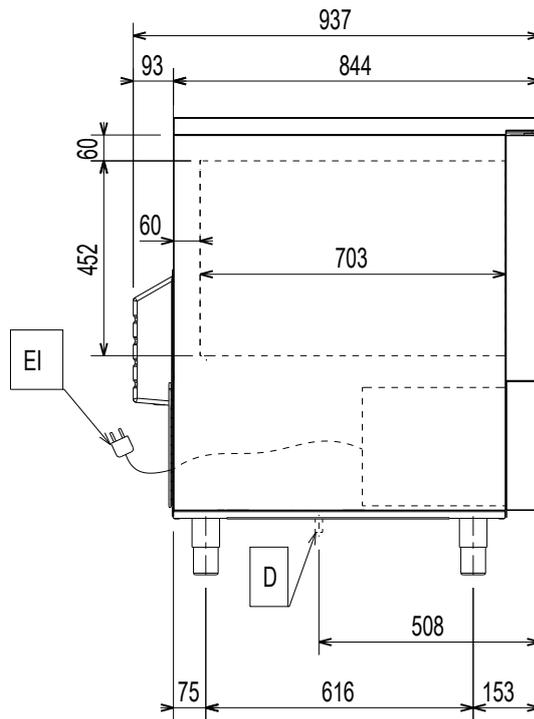
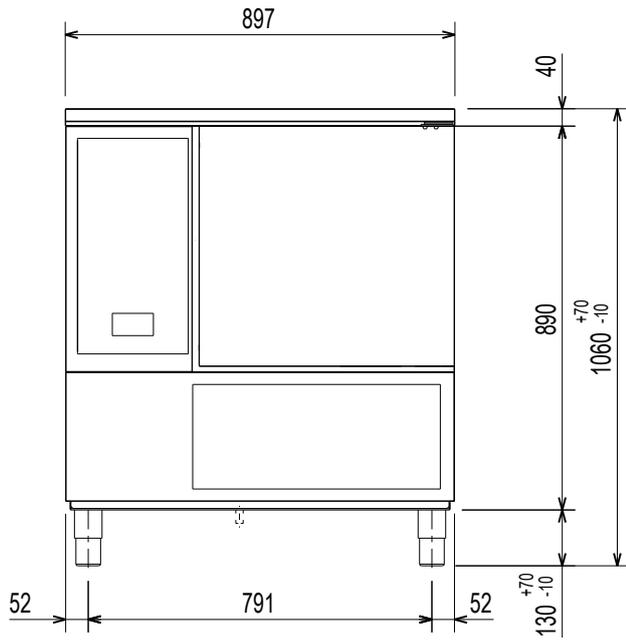
---

IT            Manuale di installazione



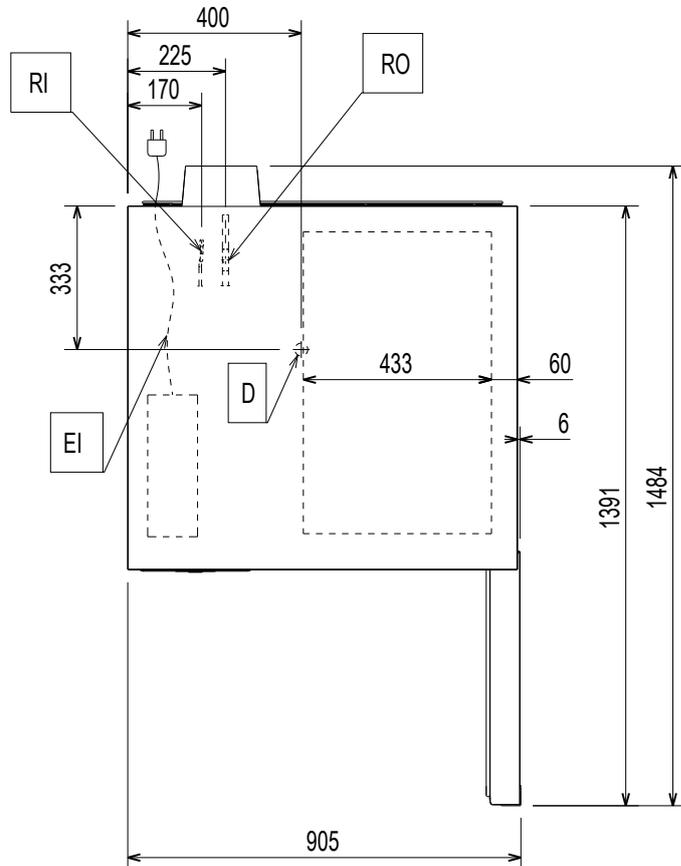
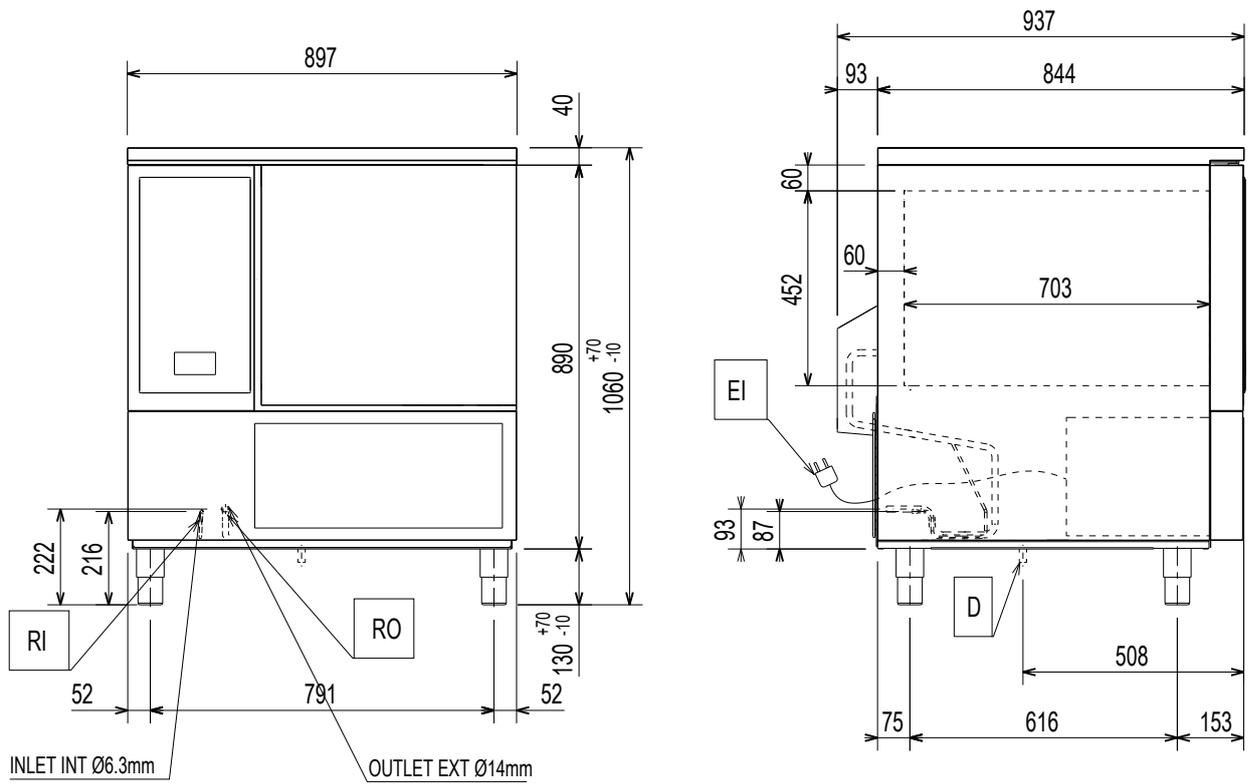
**Schema di installazione**  
**modello 30 kg 6GN 1/1**

*tipo SKCH30B*



**Schema di installazione  
modello 30 kg 6GN 1/1**

**tipo SKCH30R**

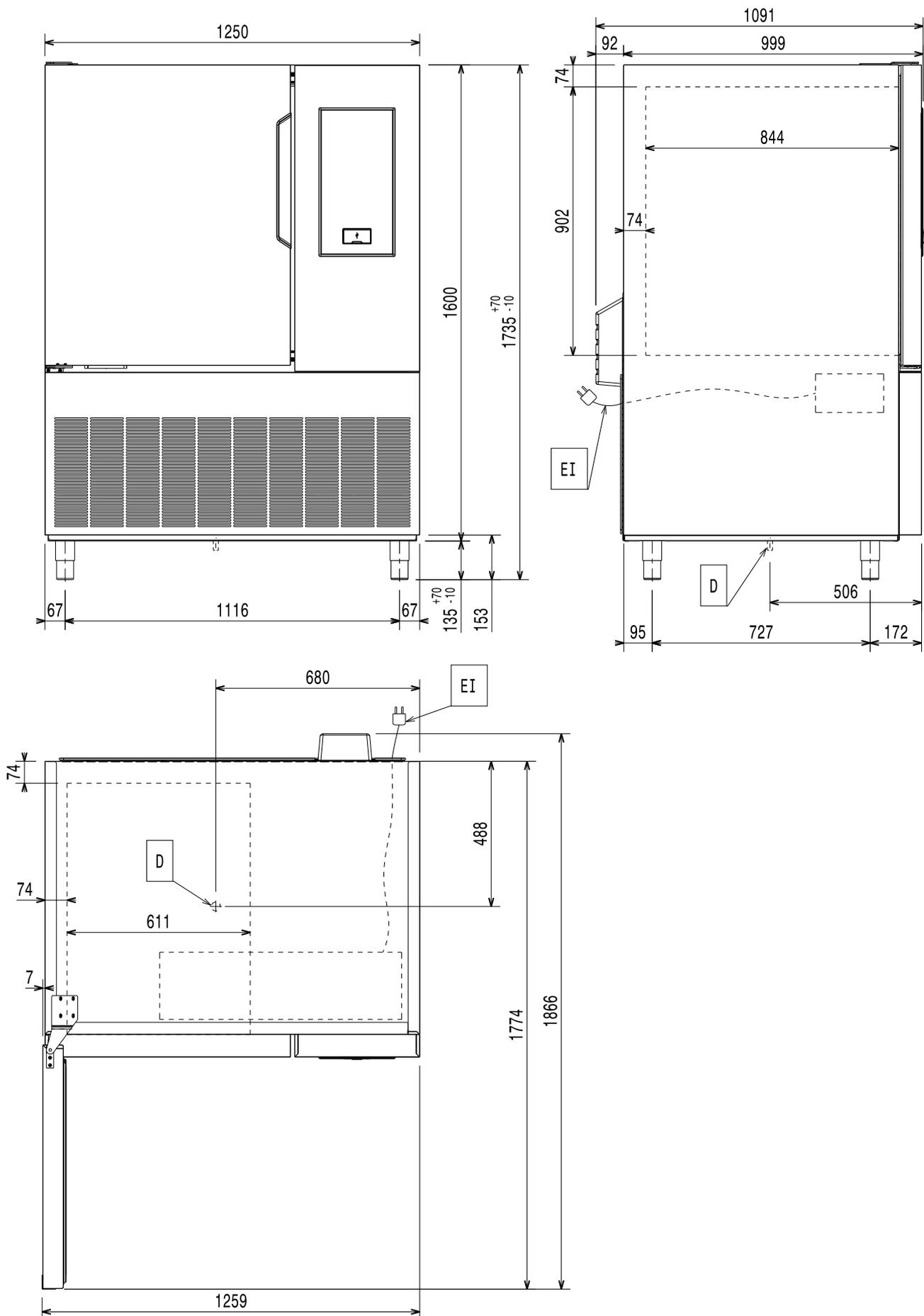






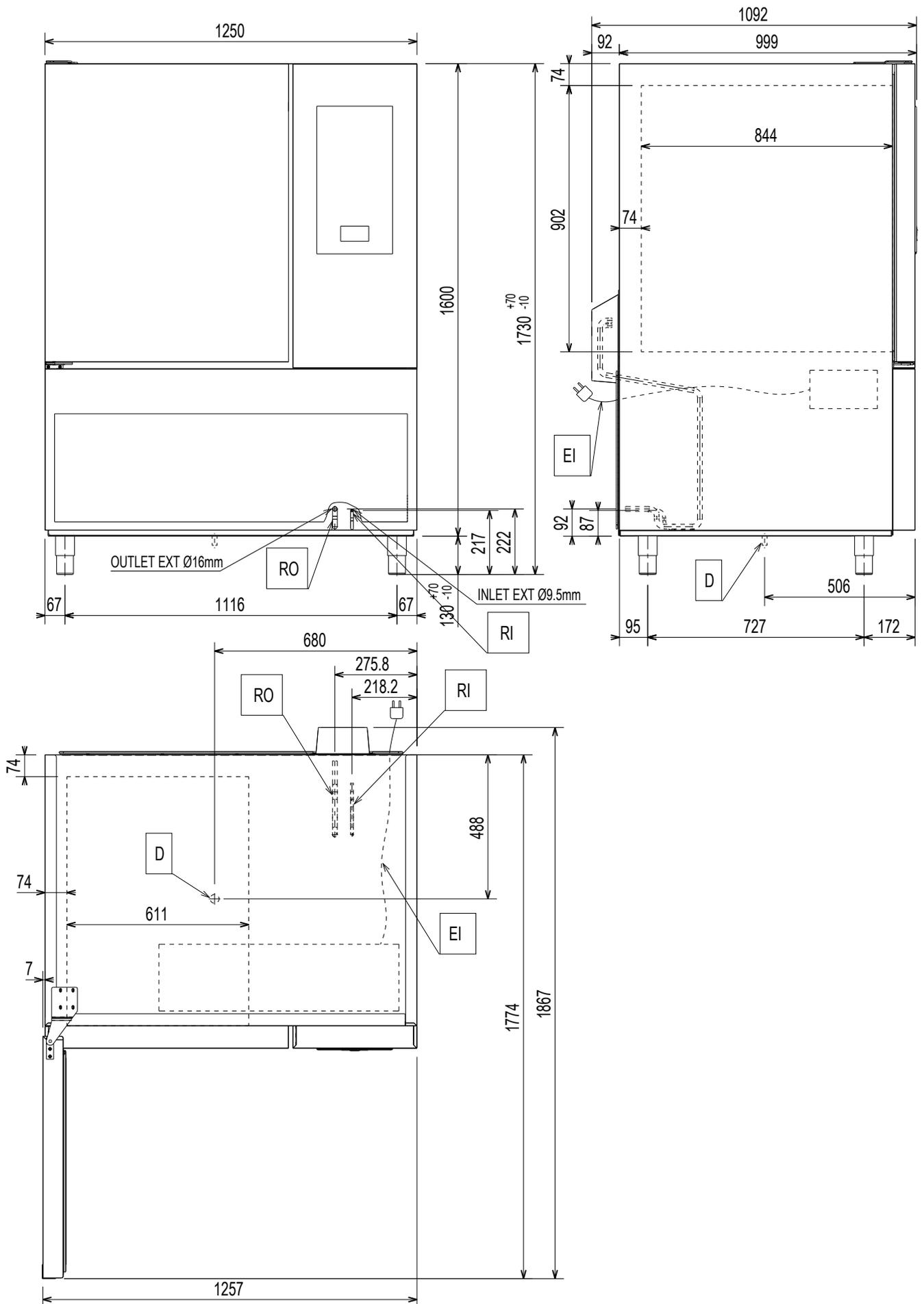
**Schema di installazione**  
**modello 70 kg 10GN 2/1**

**tipo SKCH70B**



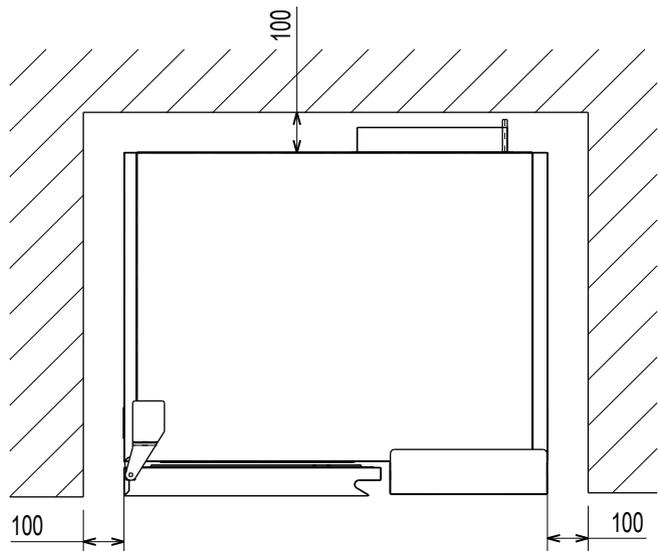
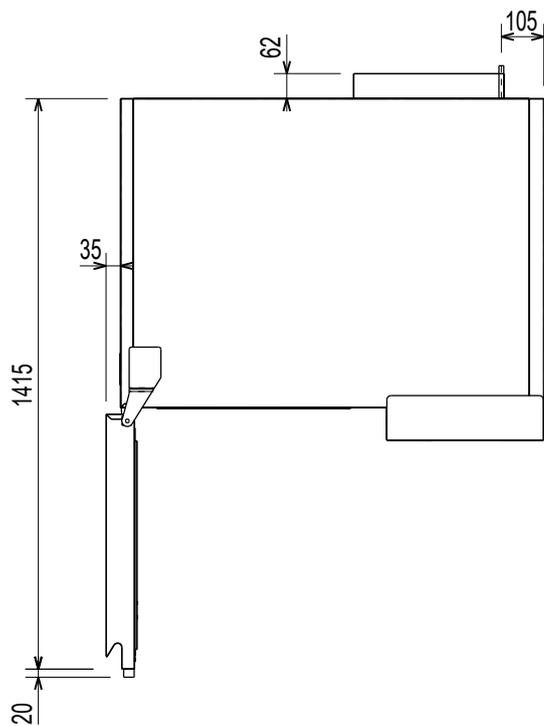
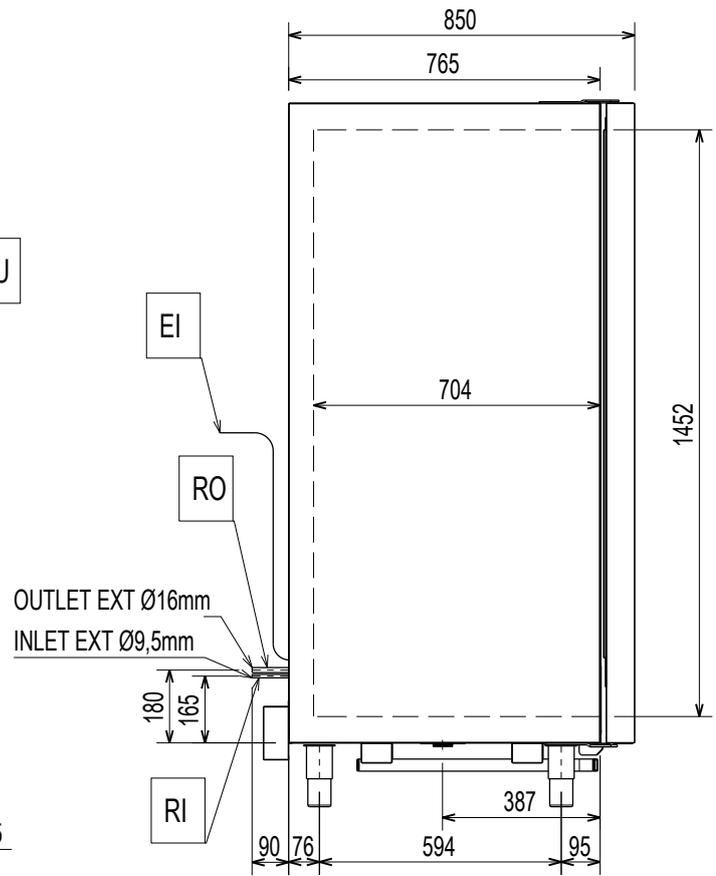
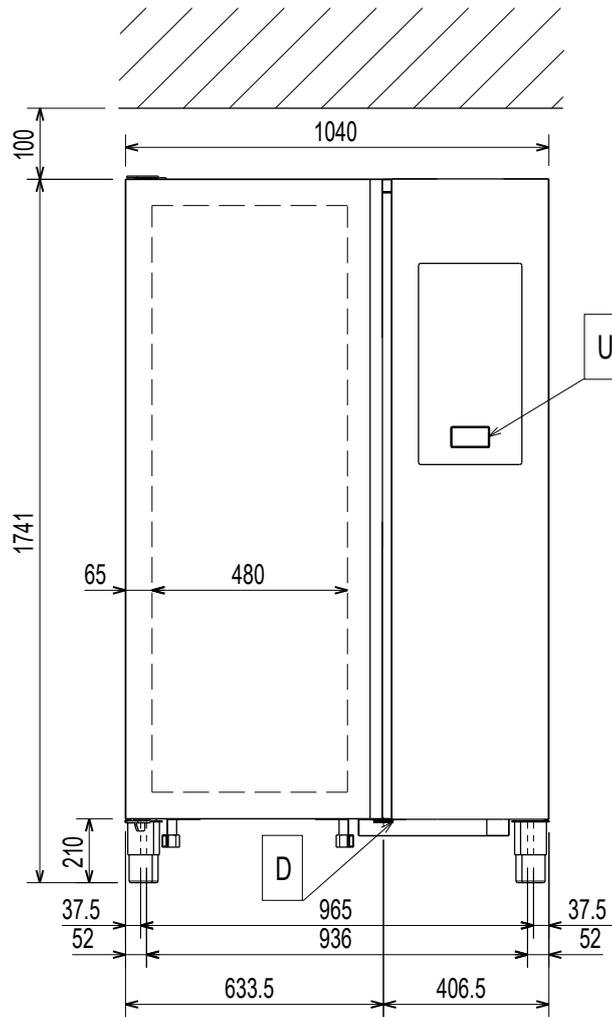
**Schema di installazione  
modello 70 kg 10GN 2/1**

**tipo SKCH70R**



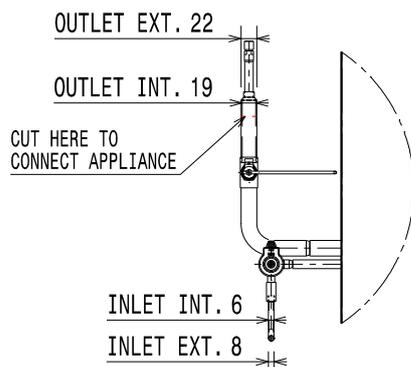
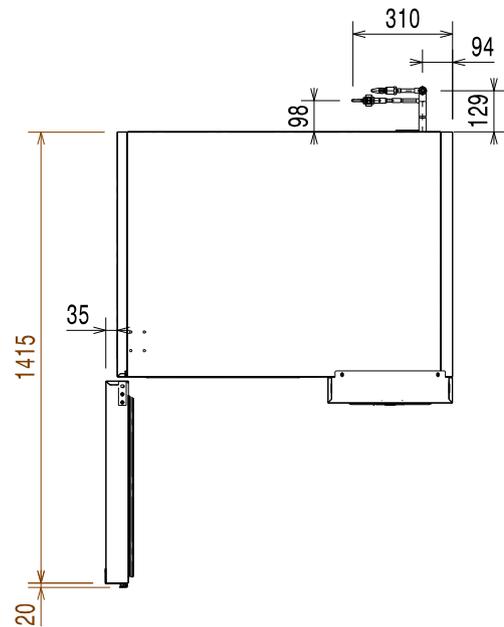
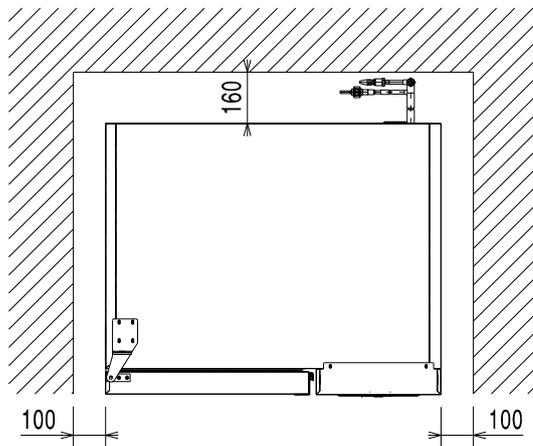
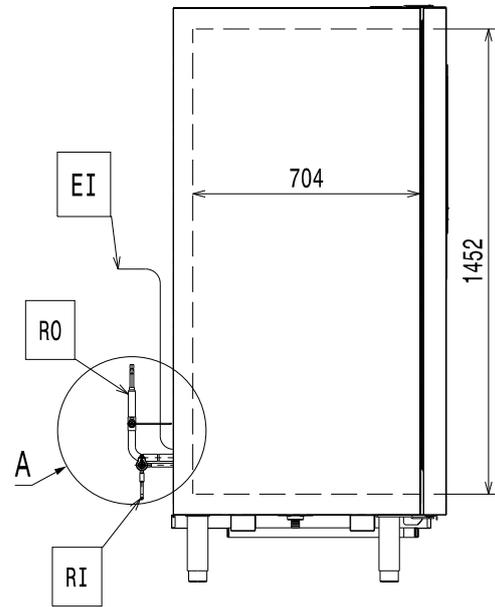
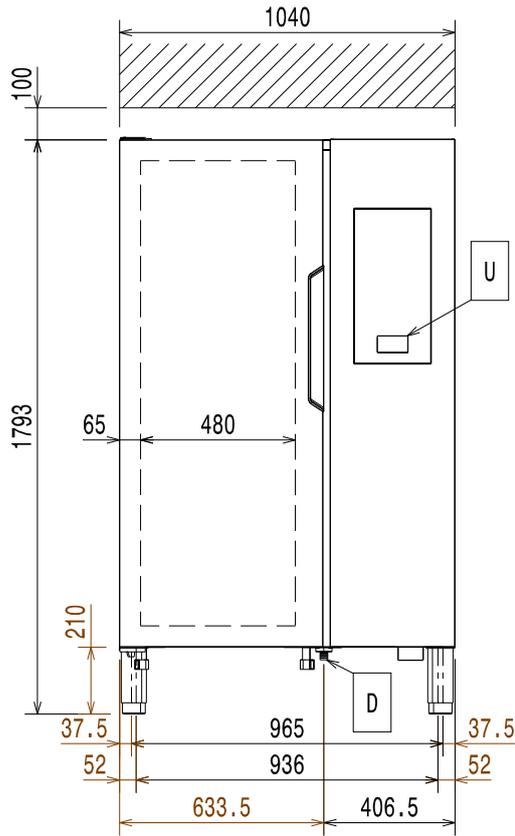
**Schema di installazione**  
**modello 100 kg 20GN 1/1**

**tipo SKCH100R**



**Schema di installazione**  
**modello 100 kg 20GN 1/1 CO2**

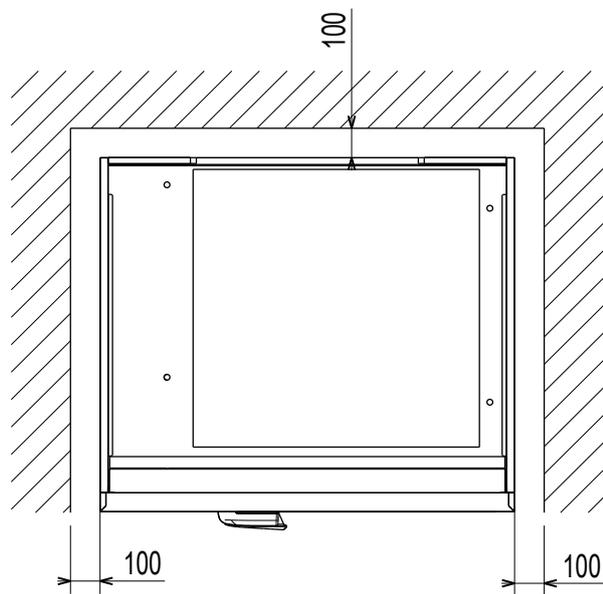
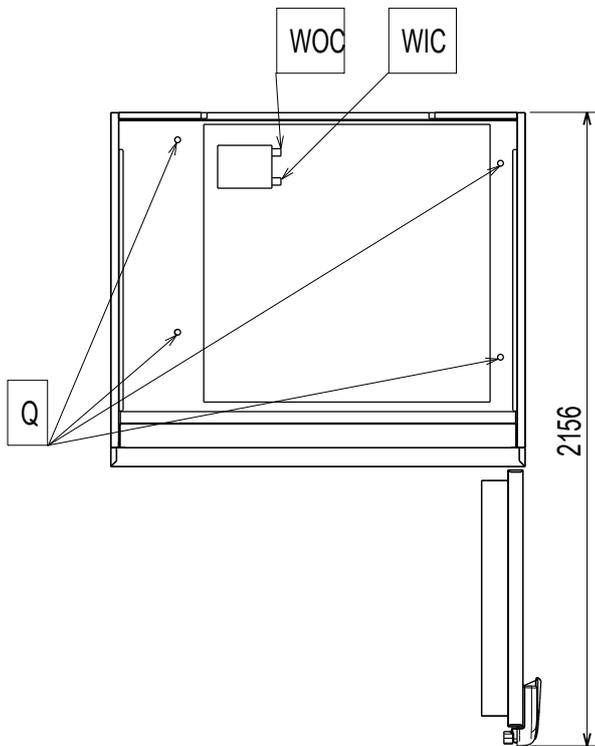
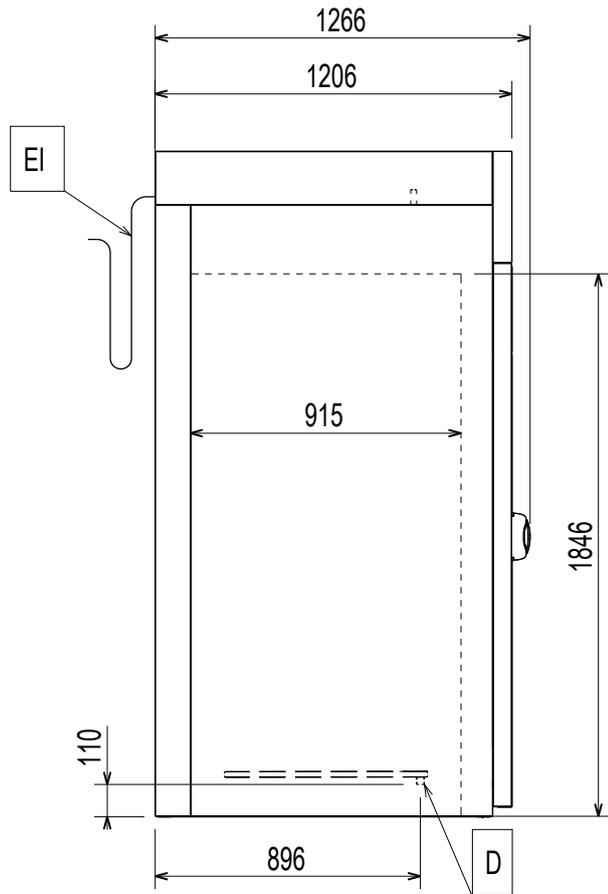
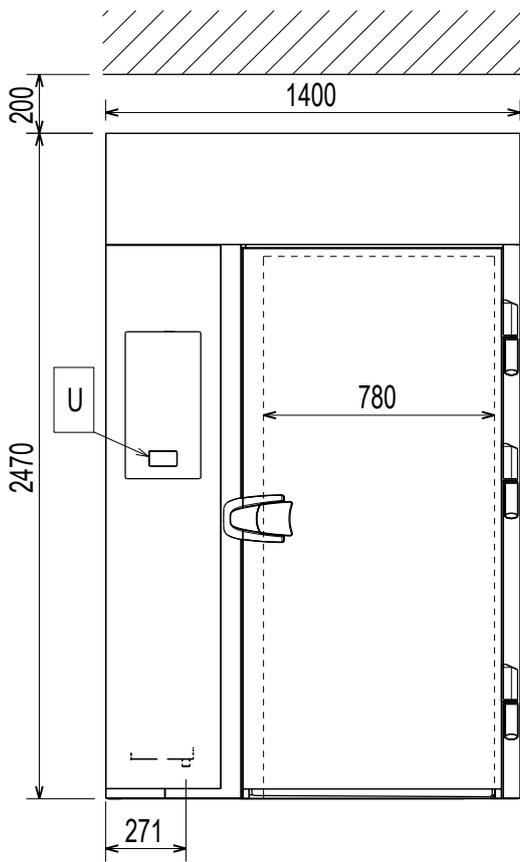
tipo SKCH100RC



Detail A  
 Scale: 1:9

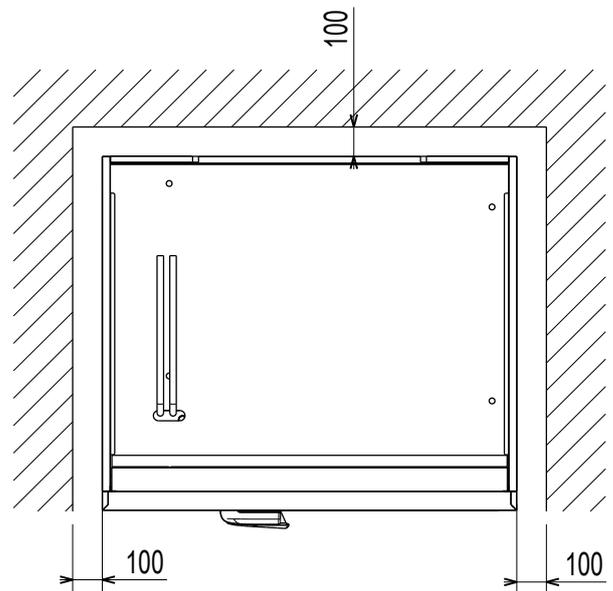
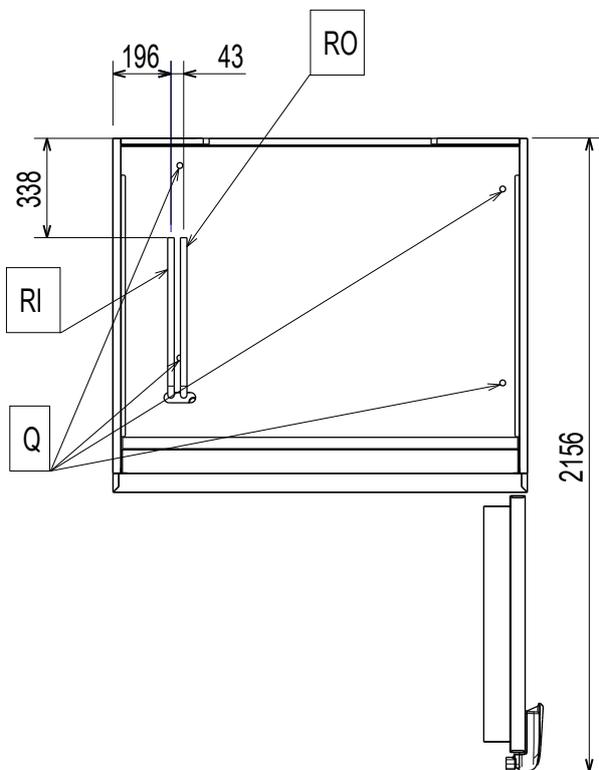
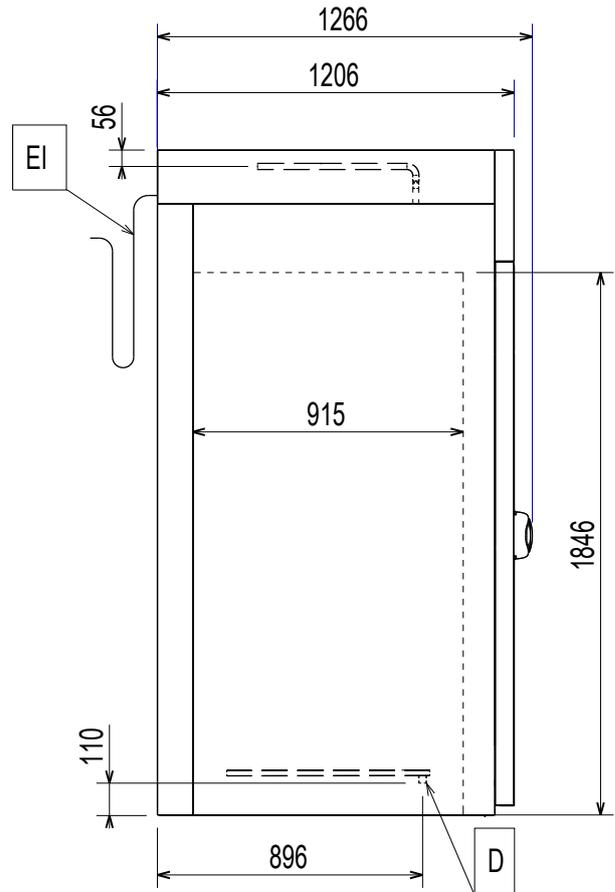
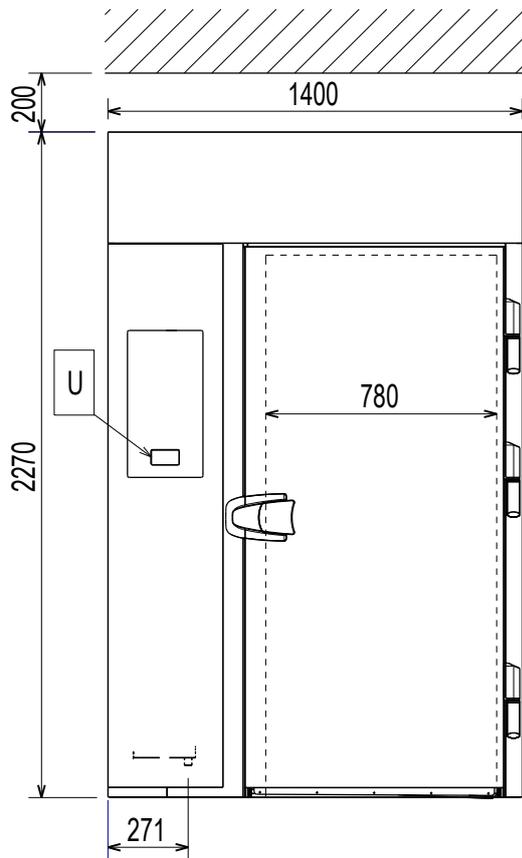
**Schema di installazione**  
**modello 150–200 kg 20GN 2/1**

*tipo SKCH150B*



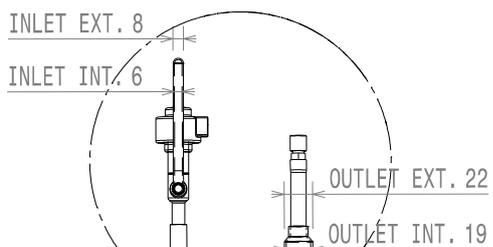
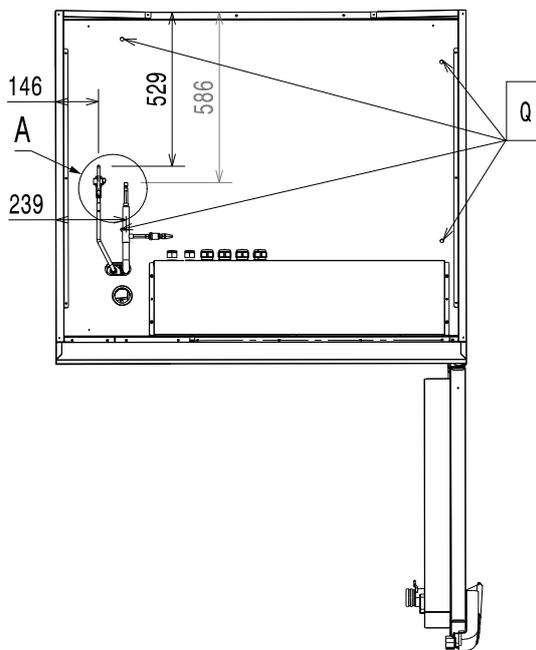
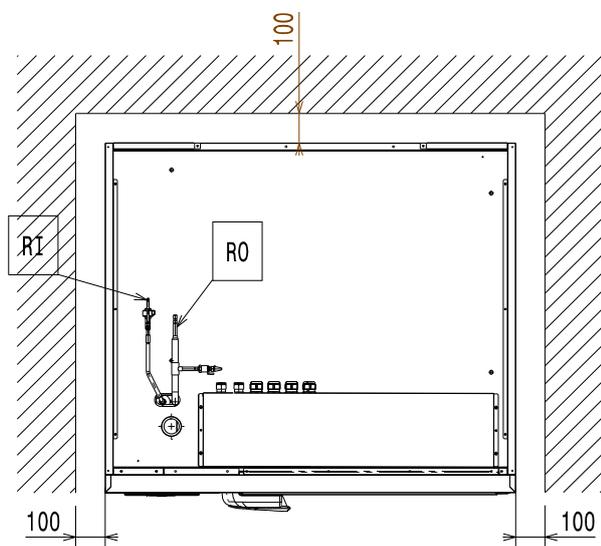
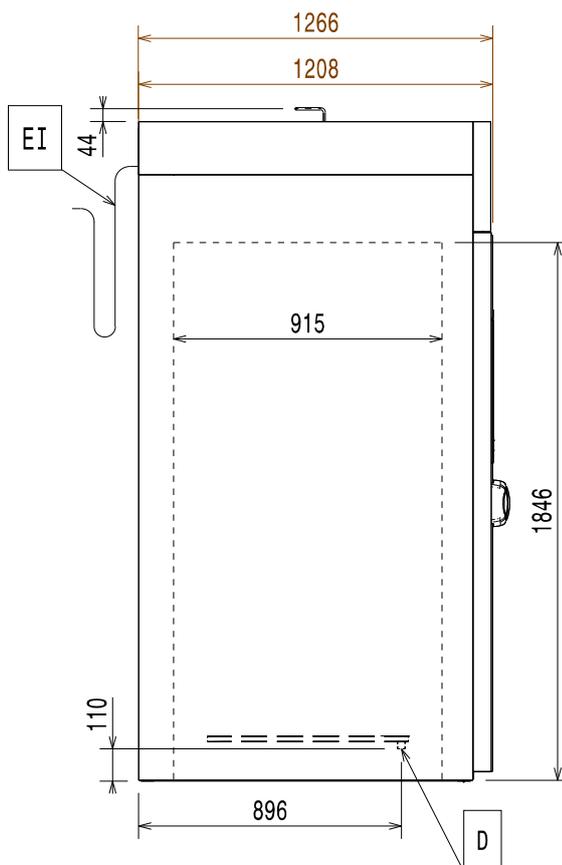
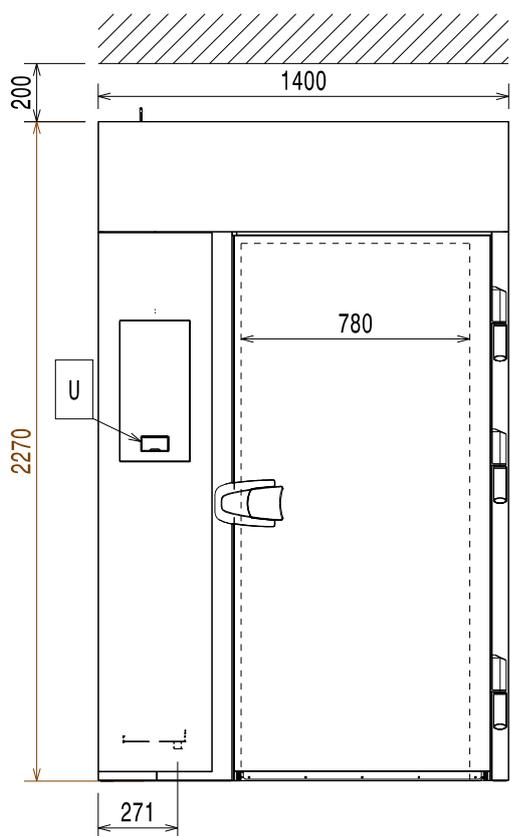
**Schema di installazione**  
**modello 150–200 kg 20GN 2/1**

tipo SKCH150R — SKCH200R



**Schema di installazione**  
**modello 150–200 kg 20GN 2/1 CO2**

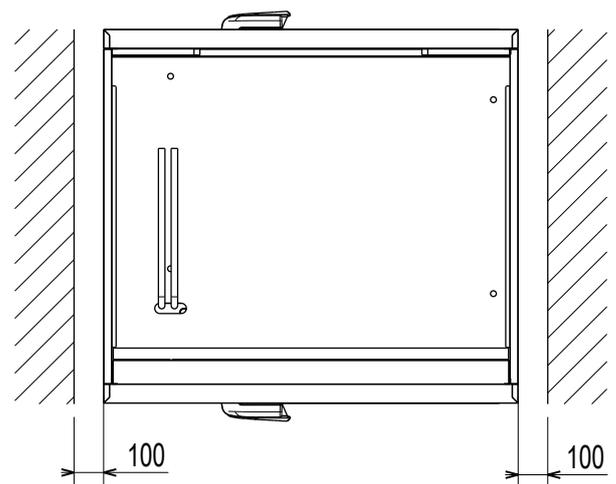
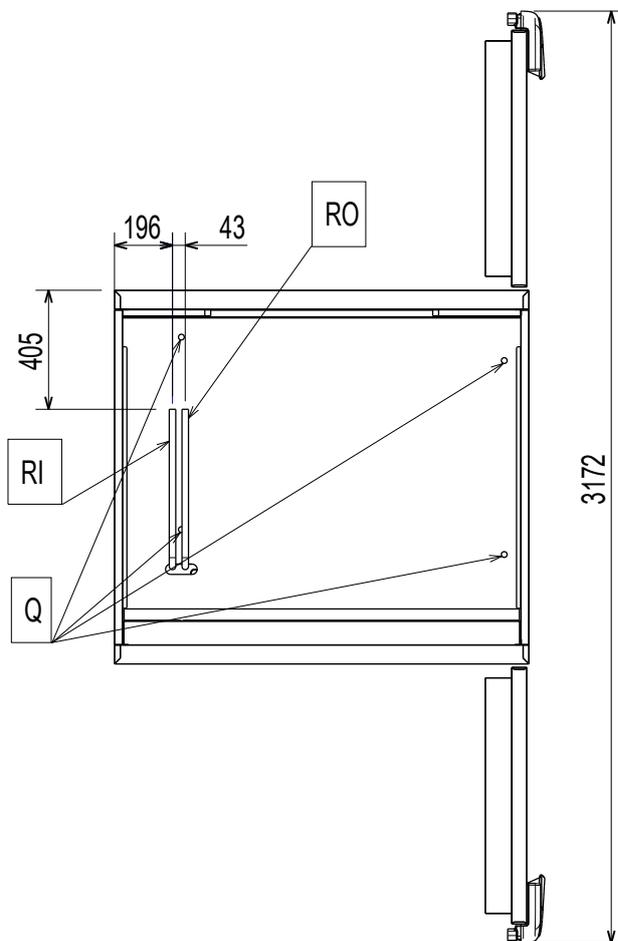
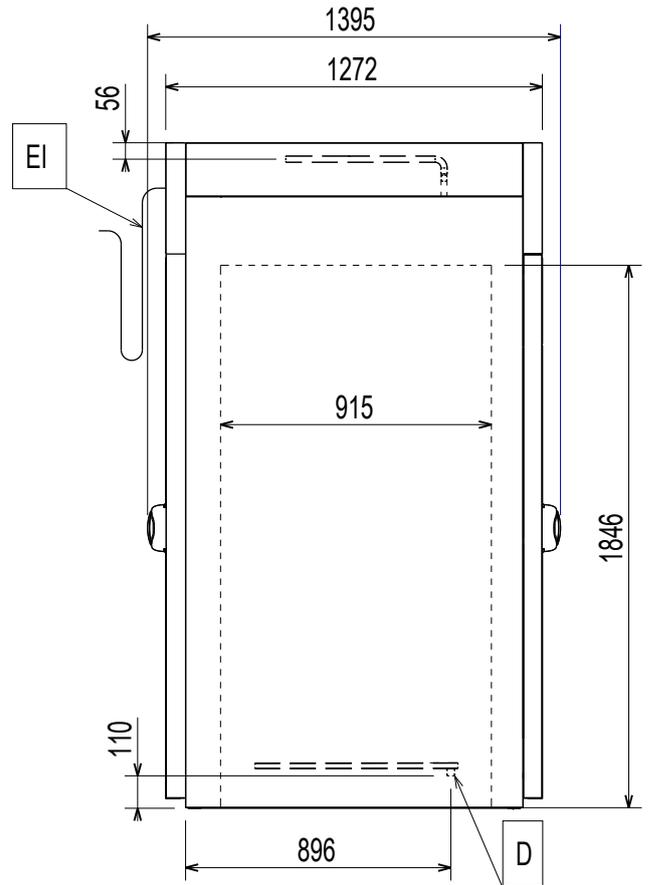
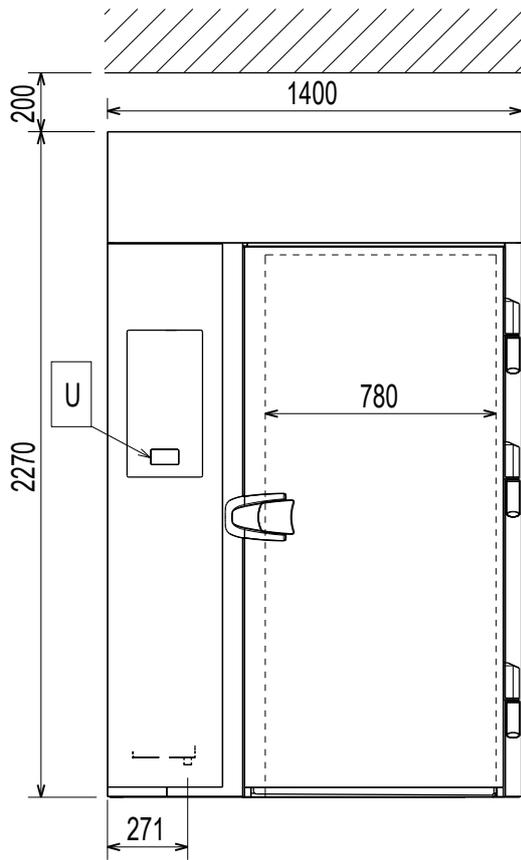
*tipo SKCH150RC — SKCH200RC*



**Detail A**  
**Scale: 1:5**  
**CUT HERE TO CONNECT APPLIANCE**

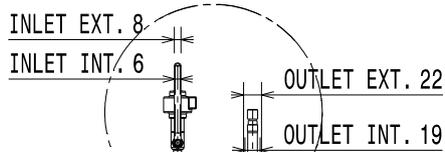
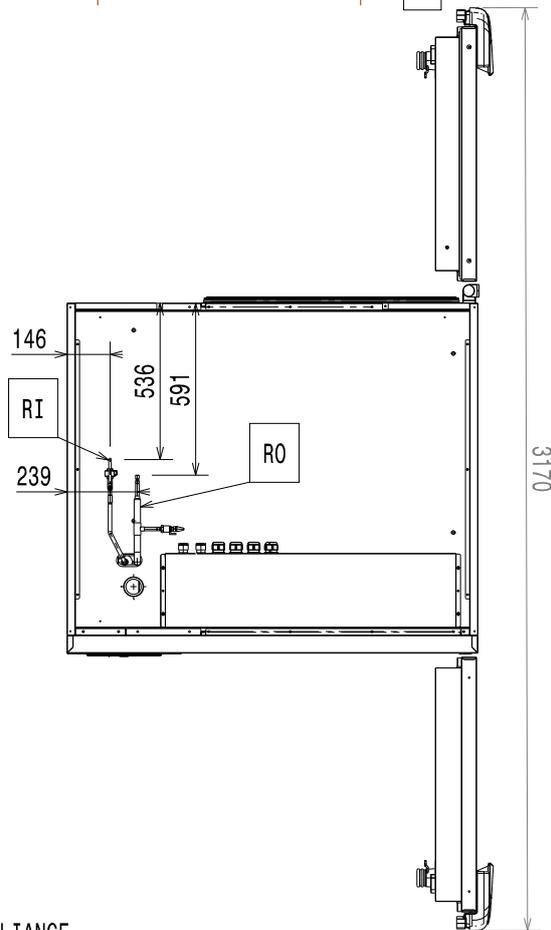
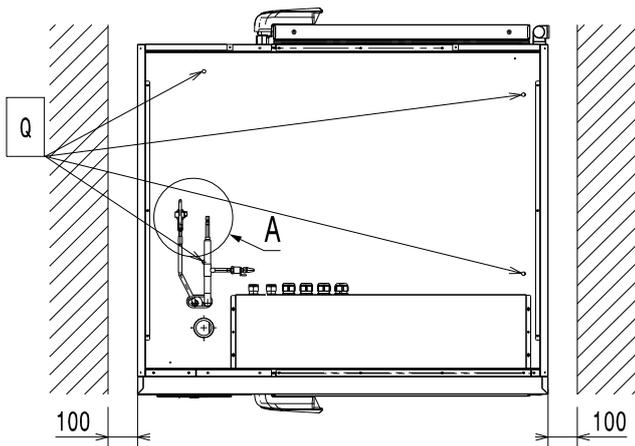
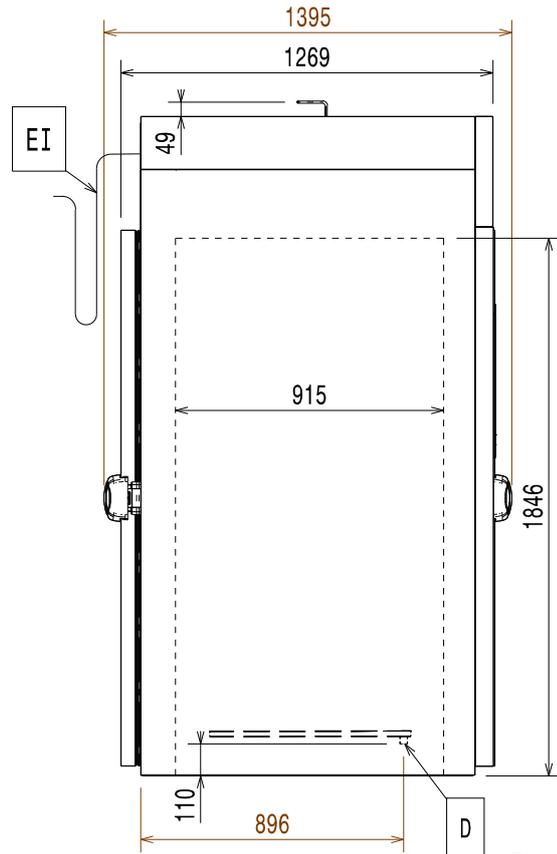
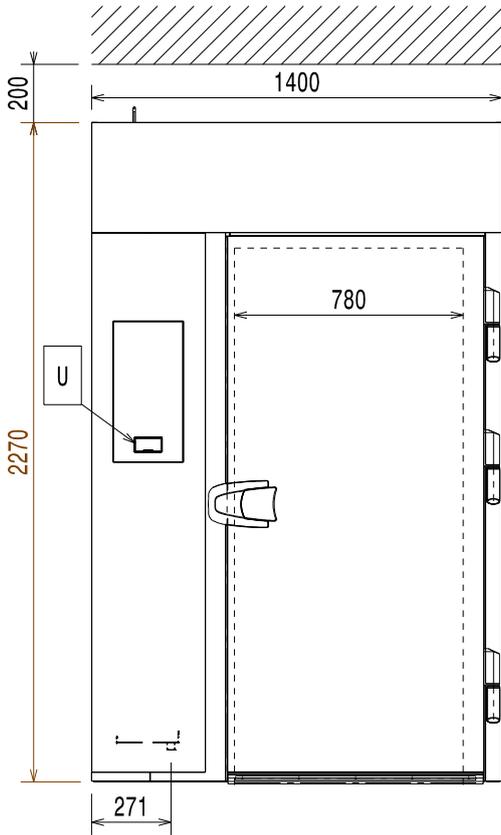
**Schema di installazione  
modello 150–200 kg 20GN 2/1 con passaggio**

tipo SKCH150R — SKCH200R



**Schema di installazione**  
**modello 150–200 kg 20GN 2/1 passante CO2**

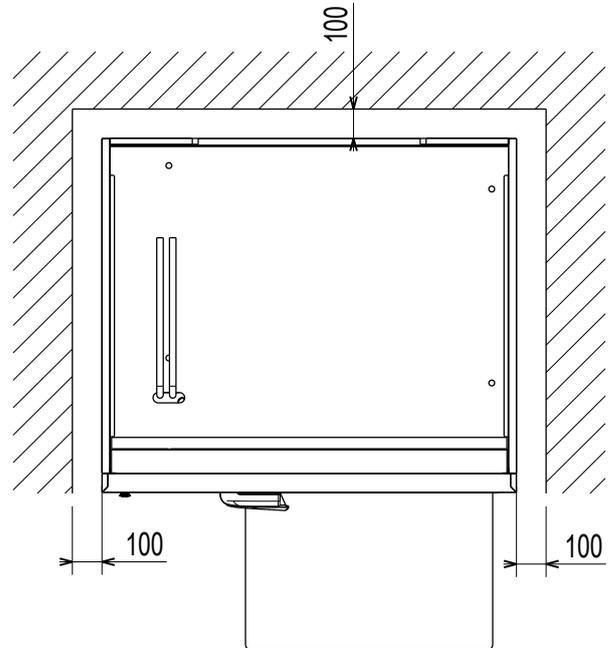
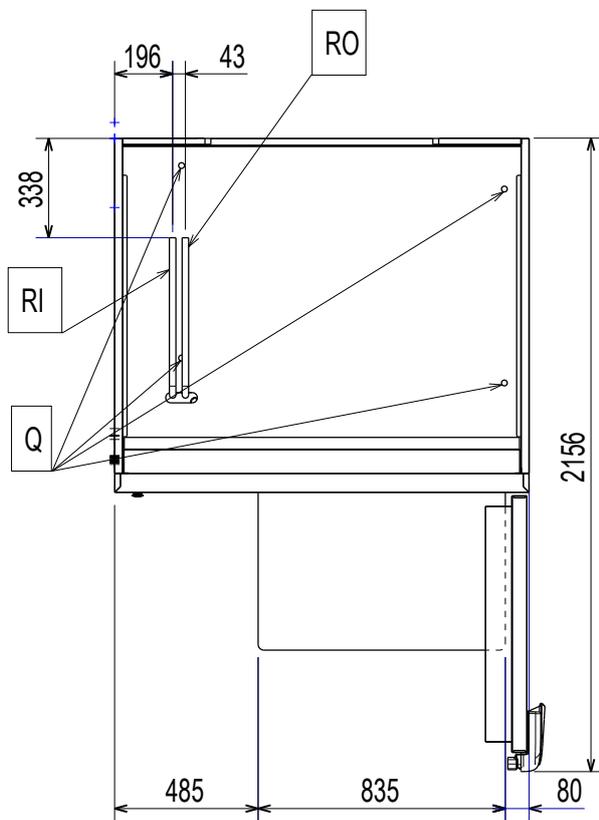
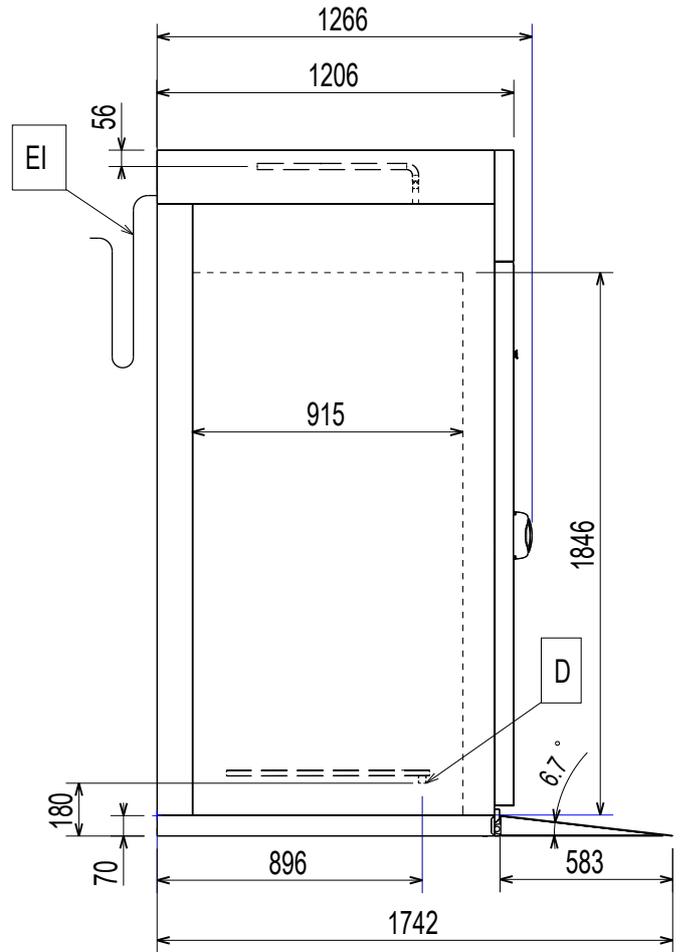
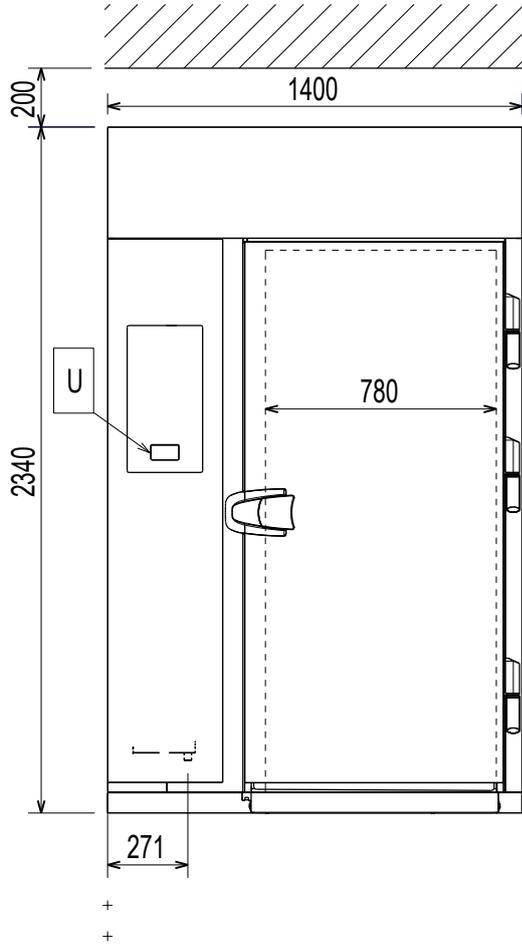
*tipo SKCH150RC — SKCH200RC*



Detail A  
 Scale: 1:8  
 CUT HERE TO CONNECT THE APPLIANCE

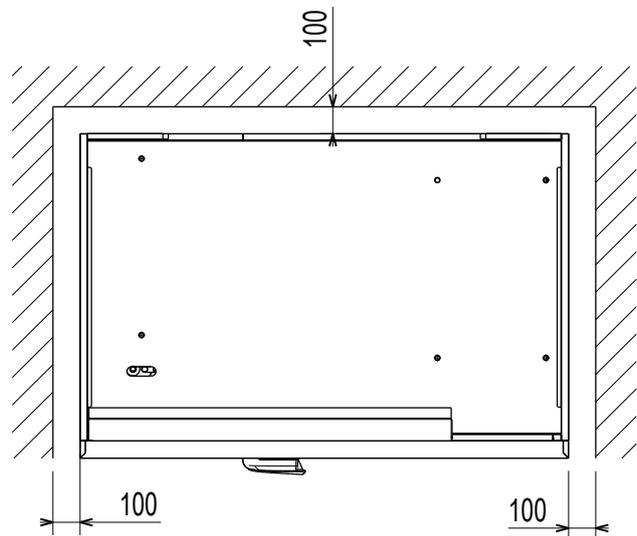
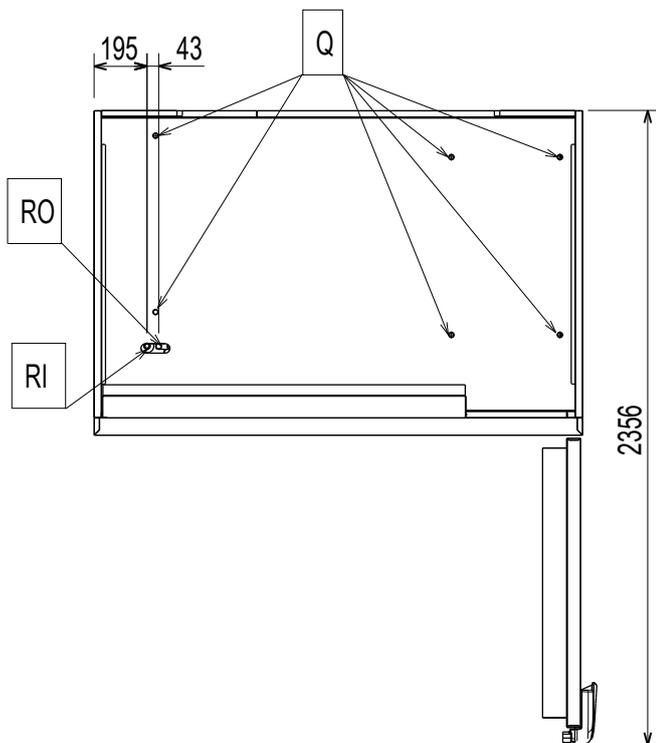
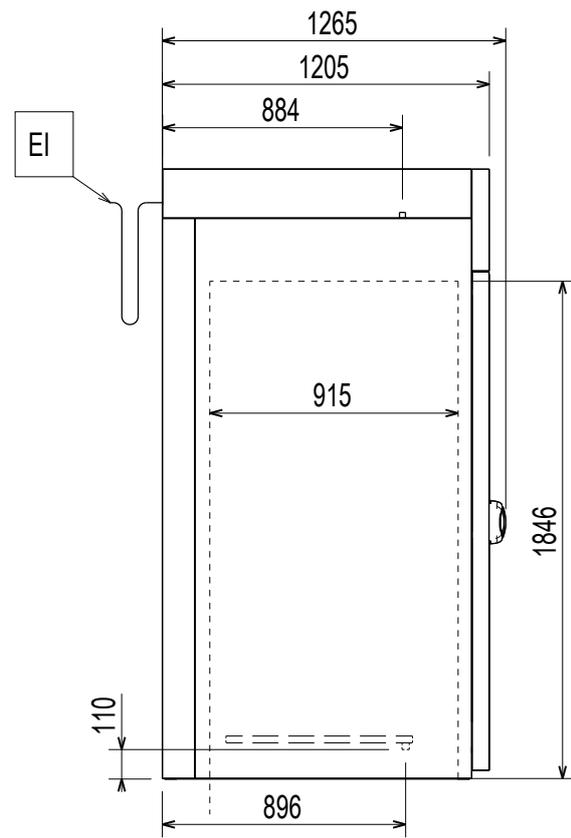
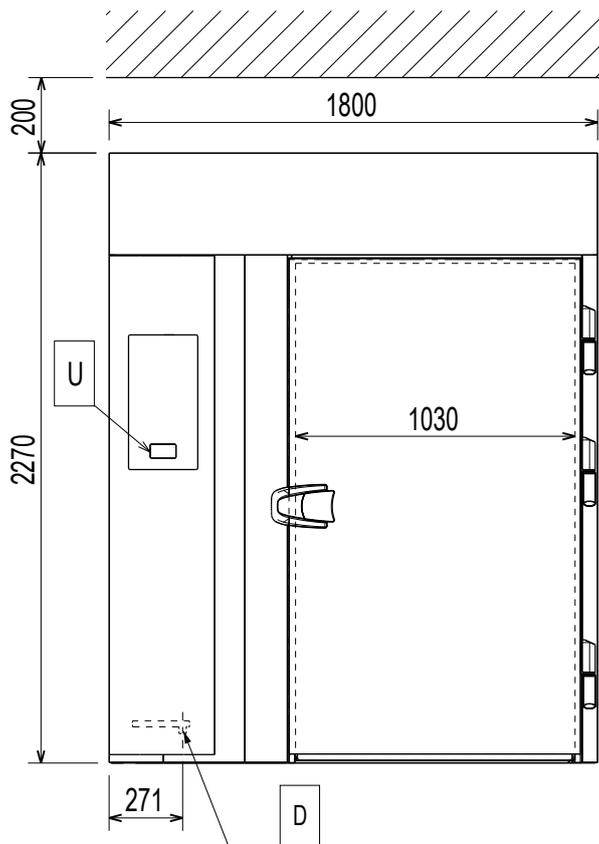
**Schema di installazione**  
**modello 150–200 kg 20GN 2/1 con rampa**

tipo SKCH150R — SKCH200R



**Schema di installazione**  
**modello 200 kg 2x20GN 1/1**

*tipo SKCH220R*



TYPE = gruppo certificativo  
SKCH = gamma (abbattitore)  
30-50-70-100-150-200-220 = capacità  
B = versione con sistema refrigerante incorporato  
R = versione senza sistema refrigerante incorporato  
RC = Versione a CO2 senza sistema refrigerante incorporato  
EI = Lunghezza del cavo di alimentazione  
WIC = Ingresso acqua di raffreddamento

WOC = Uscita acqua di raffreddamento  
RI = ingresso refrigerante (liquido) - (modelli senza sistema refrigerante incorporato)  
RO = uscita refrigerante (gas) - (modelli senza sistema refrigerante incorporato)  
D = Piletta di scarico della cella  
Q = Ganci di sollevamento  
U = USB

## Premessa



Leggere le seguenti istruzioni, inclusi i termini di garanzia, prima di procedere all'installazione e all'utilizzo dell'apparecchiatura.

**Visitare il nostro sito web [www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com) e aprire la sezione Supporto per:**

---



Registrazione del prodotto



Ottenere consigli e suggerimenti sul prodotto, informazioni sul servizio manutenzione e assistenza

---

Il manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione (di seguito denominato "manuale") fornisce all'utente informazioni utili per utilizzare l'apparecchiatura correttamente e in sicurezza.

Quanto di seguito scritto non deve essere considerato come un lungo ed oneroso elenco di avvertenze, bensì come una serie di istruzioni atte a migliorare in tutti i sensi le prestazioni dell'apparecchiatura e ad evitare soprattutto il succedersi di danni alle persone, cose o animali derivanti da procedure d'uso e di conduzione scorrette.

È molto importante che ogni persona addetta al trasporto, all'installazione, alla messa in servizio, all'uso, alla manutenzione, alla riparazione e allo smantellamento dell'apparecchiatura consulti e legga attentamente questo manuale prima di procedere alle varie operazioni, allo scopo di evitare manovre errate e inconvenienti che potrebbero pregiudicare l'integrità dell'apparecchiatura o risultare pericolosi per l'incolumità delle persone. Si raccomanda di informare periodicamente l'utente sulle normative in materia di sicurezza. È importante, inoltre, istruire ed aggiornare il personale autorizzato ad operare sull'apparecchiatura sull'uso e la manutenzione della stessa.

È altresì importante che il manuale venga sempre tenuto a disposizione dell'operatore e venga conservato con cura sul luogo d'esercizio dell'apparecchiatura affinché sia facilmente ed immediatamente accessibile per poter essere consultato in caso di dubbi e, comunque, ogni qualvolta le circostanze lo richiedano.

Se, dopo aver letto il presente manuale, persistessero ancora dubbi o incertezze sull'uso dell'apparecchiatura, contattare senza esitazione il Costruttore o il Centro assistenza autorizzato, che sarà a disposizione per assicurare una pronta ed accurata assistenza per un miglior funzionamento e la massima efficienza della stessa. Si ricorda infine che, durante tutte le fasi di utilizzo dell'apparecchiatura dovranno sempre essere osservate le normative vigenti in materia di sicurezza, igiene sul lavoro e tutela dell'ambiente. È quindi compito dell'utente controllare che l'apparecchiatura venga azionata ed utilizzata unicamente in condizioni ottimali di sicurezza sia per le persone sia per gli animali e le cose.



### IMPORTANTE

- Il fabbricante declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le indicazioni riportate sul manuale.
- Il produttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione senza preavviso.
- È vietata la riproduzione anche parziale del presente manuale.
- Il presente manuale è disponibile in formato digitale seguendo una delle seguenti procedure:
  - contattare il fornitore oppure l'assistenza clienti di riferimento;
  - scaricare la versione più recente e più aggiornata del presente manuale dal sito web [www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com).
- Il manuale deve essere sempre conservato nei pressi dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile. Gli operatori e gli addetti all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchiatura devono poterlo reperire e consultare facilmente in qualsiasi momento.

# Indice

A	AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	20
A.1	Informazioni generali.....	20
A.2	Dispositivi di protezione individuale.....	20
A.3	Sicurezza generale.....	21
A.4	Specifiche tecniche.....	21
A.5	Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento.....	22
A.6	Installazione e montaggio.....	22
A.7	Smaltimento dell'apparecchiatura.....	23
B	DATI DI IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIATURA E DEL COSTRUTTORE.....	24
C	INFORMAZIONI GENERALI.....	25
C.1	Introduzione.....	25
C.2	Destinazione d'uso e restrizioni.....	25
C.3	Collaudo.....	25
C.4	Diritti d'autore.....	25
C.5	Conservazione del manuale.....	25
C.6	Destinatari del manuale.....	25
C.7	Definizioni.....	25
C.8	Responsabilità.....	25
D	TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE ED IMMAGAZZINAMENTO.....	26
D.1	Modo d'uso.....	26
D.1.1	Procedure per le operazioni di movimentazione.....	26
D.1.2	Posa del carico.....	26
D.2	Rimozione imballo.....	26
D.2.1	Smaltimento dell'imballo.....	26
D.3	Stoccaggio.....	26
E	SPECIFICHE TECNICHE.....	27
E.1	Refrigeranti.....	27
E.2	Caratteristiche tecniche generali.....	27
F	INSTALLAZIONE E MONTAGGIO.....	27
F.1	Introduzione.....	27
F.2	Responsabilità del Cliente.....	27
F.3	Modelli 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1 – 20GN 1/1.....	27
F.3.1	Posizionamento.....	27
F.3.2	Distanziale posteriore.....	28
F.3.3	Posizionamento bacinella raccolta condensa.....	28
F.3.4	Installazione impilaggio.....	28
F.3.5	Posizionamento del top superiore.....	30
F.3.6	Scarico dell'acqua.....	30
F.3.7	Struttura interna multifunzione.....	31
F.4	Modelli 20GN 2/1.....	32
F.4.1	Posizionamento.....	32
F.4.2	Installazione a pavimento.....	32
F.4.3	Scarico dell'acqua.....	33
F.4.4	Allacciamento idraulico.....	33
F.4.5	Installazione della rampa.....	34
F.4.6	Dispositivo di chiusura della porta (20GN 1/1).....	34
F.4.7	Inserimento del carrello portateghe nelle apparecchiature.....	34
G	IMPOSTAZIONE DELL'APPARECCHIATURA.....	35
G.1	Introduzione.....	35
H	SMALTIMENTO DELLA MACCHINA.....	35
H.1	Procedura per lo smaltimento dell'apparecchiatura.....	35

## A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA

### A.1 Informazioni generali

Per consentire un sicuro utilizzo della macchina ed una corretta comprensione del manuale è necessario avere una buona conoscenza dei termini e delle convenzioni tipografiche utilizzate nella documentazione. Per contrassegnare e permettere di riconoscere i vari tipi di pericolo, nel manuale vengono utilizzati i seguenti simboli:



#### AVVERTENZA

Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette.



#### AVVERTENZA

Pericolo di elettrocuzione - tensione pericolosa.



#### ATTENZIONE

Pericolo di danni all'apparecchiatura o al prodotto.



#### IMPORTANTE

Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto



Equipotenzialità



Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.



Chiarimenti e spiegazioni

Costruttore

Electrolux Professional S.p.A., Viale Treviso 15, 33170 Pordenone, Italia

[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

- Queste apparecchiature sono destinate all'utilizzo in applicazioni commerciali, quali cucine di ristoranti, mense, ospedali o in esercizi commerciali, quali panifici, macellerie, ecc., ma non sono adatte alla produzione continua di cibo su larga scala.
- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sulla macchina.
- Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini che abbiano compiuto 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentale limitate o prive esperienza e di conoscenze adeguate in presenza di supervisione o se istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura e se ne comprendono i rischi inerenti.
  - Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
  - Tenere gli imballaggi e i detersivi lontani dalla portata dei bambini.
  - Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non conservare sostanze esplosive, come contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura.
- Non rimuovere, manomettere o rendere illeggibile la marcatura della macchina.
- All'atto della demolizione della macchina la marcatura dovrà essere distrutta.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per un'ulteriore consultazione da parte dei vari operatori.

### A.2 Dispositivi di protezione individuale

Tabella riassuntiva dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
Trasporto	—	●	○	—	○
Movimentazione	—	●	○	—	—
Rimozione dell'imballo	—	●	○	—	—
Installazione	—	●	● <sup>1</sup>	—	—
Uso ordinario	●	●	● <sup>2</sup>	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
					
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
<b>Legenda:</b>					
●	<b>DPI PREVISTO</b>				
○	<b>DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO</b>				
—	<b>DPI NON PREVISTO</b>				

- Durante questi interventi è necessario indossare guanti antitaglio. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a danni alla salute (in base al modello).
- Durante queste operazioni, i guanti proteggono le mani dal vassoio freddo nel momento in cui viene estratto dall'apparecchiatura. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).
- Durante questi interventi, i guanti devono essere idonei al contatto con le sostanze chimiche utilizzate (fare riferimento alla scheda di sicurezza delle sostanze utilizzate per informazioni riguardo ai DPI previsti). Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

### A.3 Sicurezza generale

- Le macchine sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e della macchina stessa.
- È sempre vietato rimuovere e/o far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.
- Alcune illustrazioni del manuale rappresentano la macchina, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare la macchina senza le protezioni o con protezioni disattivate.
- E' vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sulla macchina.

### A.4 Specifiche tecniche

#### Materiali e fluidi impiegati

- Nelle apparecchiature che utilizzano l'R744 come refrigerante, la pressione progettata è 14 MPa (140 bar).  
AVVERTENZA: il sistema refrigerante è sottoposto a pressione laterale elevata. Non manometterlo. Rivolgersi a personale di assistenza qualificato prima di smaltirlo.

#### Prestazioni

Livello di pressione acustica equivalente Leq dB(A) <sup>1</sup>	<70
--	-----

- I valori di emissione sonora sono stati ottenuti secondo la EN ISO 11204. Il valore potrebbe aumentare a seconda del posto di lavoro in cui viene misurato.

#### Peso totale apparecchiature

Modelli	Peso apparecchiatura
6GN 1/1 con sistema refrigerante incorporato (SKCH30B)	169kg
6GN 1/1 senza sistema refrigerante incorporato (SKCH30R)	155kg
10GN 1/1 con sistema refrigerante incorporato (SKCH50B)	233kg
10GN 1/1 senza sistema refrigerante incorporato (SKCH50R)	218kg
10GN 2/1 con sistema refrigerante incorporato (SKCH70B)	320kg
10GN 2/1 senza sistema refrigerante incorporato (SKCH70R)	290kg
20GN 1/1 senza sistema refrigerante incorporato (SKCH100R/SKCH100RC)	285kg
20GN 2/1 con sistema refrigerante incorporato (SKCH150B)	300kg
20GN 2/1 senza sistema refrigerante incorporato (SKCH150R/SKCH150RC)	180kg

20GN 2/1 senza sistema refrigerante incorporato (SKCH200R/SKCH200RC)	438kg
20GN 2/1 con sistema refrigerante incorporato (SKCH200B)	605kg
2x20GN 1/1 senza sistema refrigerante incorporato (SKCH220R)	468kg

### Classe climatica

La classe climatica descritta sulla targhetta caratteristiche fa riferimento ai seguenti valori:

- CLASSE CLIMATICA: 5
  - 43°C [109,4°F] (IEC/EN 60335-2-89)
  - 40°C [104°F] ambiente con il 40% di umidità relativa (IEC/EN ISO 23953)

### A.5 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento

- Il trasporto (ossia il trasferimento della macchina da una località all'altra) e la movimentazione (ovvero il trasferimento all'interno dei luoghi di lavoro) deve avvenire mediante l'utilizzo di appositi mezzi di portata adeguata.
- Viste le dimensioni dell'apparecchiatura, durante la fase di trasporto, movimentazione e immagazzinamento non è possibile impilare una macchina sopra l'altra; si escludono, quindi, eventuali rischi di ribaltamento di carichi per impilamento.
- Durante le fasi di carico o di scarico, è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. È vietato accedere alla zona di lavoro al personale non autorizzato.
- Il solo peso dell'apparecchiatura non è una condizione sufficiente per mantenerla ferma.
- Per il sollevamento della macchina è vietato l'ancoraggio a parti mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche, ecc.
- Durante gli spostamenti non spingere o trascinare la macchina per evitare che si rovesci. Utilizzare uno strumento idoneo per sollevare la macchina.
- Per le operazioni di scarico ed immagazzinamento della macchina predisporre un'area adeguata, con pavimentazione a fondo piano.
- Per gli addetti al trasporto, movimentazione e immagazzinamento della macchina sono obbligatori un'adeguata formazione ed addestramento per l'uso sicuro dei sistemi di sollevamento e l'adozione dei dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita.

### A.6 Installazione e montaggio

#### Introduzione

L'installatore deve valutare il volume minimo dell'ambiente di installazione necessario per ridurre i rischi legati a situazioni di pericolo causate dall'infiammabilità e dalla tossicità del refrigerante prevedibilmente presente nell'apparecchiatura.

- Le operazioni di installazione e montaggio della macchina devono essere eseguite solamente dal personale specializzato dotato di tutti i dispositivi di protezione individuale, attrezzature, utensili e mezzi ausiliari idonei, con adeguata recinzione della zona del montaggio per evitare l'accesso a terze persone.
- Le operazioni descritte devono essere eseguite secondo le norme di sicurezza in vigore.
- Prima di eseguire qualsiasi procedura di installazione e montaggio, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

#### Collegamento idraulico (modelli 20GN 2/1 con sistema refrigerante incorporato)

- pressione massima dell'impianto = 1 MPa (10 bar/145.038 psi)
- pressione minima dell'impianto = 150 kPa (1,5 bar/21,75566 psi)
- La temperatura dell'acqua di raffreddamento deve essere compresa tra 10°C (50°F) e 30°C (86°F).
- Questa apparecchiatura è progettata per essere collegata in maniera permanente alle rete idrica e non collegata mediante una tubazione flessibile;

#### Allacciamento elettrico

- I lavori sugli impianti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato in base alle normative e alle prescrizioni vigenti nel paese di utilizzo.
- Nel caso di apparecchiature con gruppo remoto il collegamento va fatto in maniera distinta per il gruppo e per la macchina.
- Le informazioni relative alla tensione di alimentazione dell'apparecchiatura sono indicate sulla targhetta caratteristiche.
- L'alimentazione elettrica dell'impianto sia predisposta e in grado di sostenere l'assorbimento effettivo di corrente, oltre ad essere eseguita a regola d'arte e rispettando le norme in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura;
- tra il cavo d'alimentazione e la linea elettrica sia interposto un interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato in funzione dell'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, realizzato in accordo alle normative vigenti. Per il dimensionamento corretto dell'interruttore o della spina fare riferimento alla corrente assorbita indicata nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura.
- Una volta eseguito l'allacciamento, controllare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore della tensione nominale di  $\pm 10\%$ .
- Nei modelli predisposti senza sistema refrigerante incorporato, eseguire il collegamento elettrico dell'unità condensatrice e dell'elettrovalvola come indicato nello schema elettrico allegato alla macchina. Il collegamento deve essere eseguito con cavo di adeguata sezione. Introdurre e bloccare i cavi con l'apposito fermacavo. Collegare correttamente ogni conduttore al corrispondente morsetto.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dall'Assistenza Clienti o comunque da personale specializzato in modo da prevenire ogni rischio.

- Il fabbricante non accetta responsabilità per eventuali danni o infortuni derivanti dalla violazione delle regole sopra esposte o delle norme di sicurezza elettrica vigenti nel paese di utilizzo della macchina.
- Il punto di collegamento sia munito di un efficace contatto terra e che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quella riportata sulla targhetta caratteristiche. In caso di dubbio sull'efficacia del cavetto di terra richiedere un controllo dell'impianto da parte di personale specializzato;
- l'apparecchiatura deve essere collegata in maniera permanente alla rete di alimentazione rispettando le polarità come indicato di seguito:
  - marrone/nero(\*)/grigio(\*): fase
  - (\*) presenti solo nelle apparecchiature con alimentazione trifase
  - giallo/verde: terra
  - blu: neutro;
- Il cavo di alimentazione utilizzato per l'allacciamento permanente alla rete di alimentazione è di tipo H07RNF (designazione 60245 IEC 66); in caso di sostituzione dovrà essere utilizzato un tipo avente almeno queste caratteristiche. In caso di sostituzione del cavo alimentazione il conduttore di terra deve essere tenuto più lungo dei conduttori attivi e di quelli neutri.
- L'interruttore differenziale magnetotermico deve poter essere bloccato in posizione di aperto in caso di manutenzione.
- La macchina progettata per funzionare a 50 o 60 Hz non necessita di impostazioni da parte dell'utente.

#### **Limiti di spazio dell'apparecchiatura**

- In fase di posizionamento delle apparecchiature, considerare le seguenti distanze:
  - SKCH30-50-70 : 50 mm rispetto a eventuali altre macchine presenti nel locale (una stretta vicinanza, infatti, può causare problemi di formazione di condensa sulle pareti delle apparecchiature stesse); tenere in considerazione, inoltre, lo spazio necessario all'apertura della porta.
  - SKCH100R : 100 mm rispetto al ripiano superiore, sulla parte posteriore e sui lati.
  - SKCH100RC : 100 mm rispetto al ripiano superiore, 100 mm sui lati e 160 mm sulla parte posteriore.
  - SKCH150-200B-R-CR : 200 mm rispetto al ripiano superiore e 100 mm sulla parte posteriore e sui lati.
  - SKCH150-200R-CR passanti: 200 mm rispetto al ripiano superiore e 100 mm sui lati.
  - SKCH220R : 200 mm rispetto al ripiano superiore e 100 mm sulla parte posteriore e sui lati.

#### **Posizionamento**

- Installare l'apparecchiatura avendo cura di adottare tutte le misure di sicurezza previste per questo tipo di operazioni, comprese le indicazioni relative alle misure antincendio.
- Per i modelli senza sistema refrigerante incorporato, i tubi di raccordo devono essere posizionato in modo da poter accedere al retro dell'apparecchiatura per la manutenzione. (Fare riferimento al manuale di servizio sul sito web).
- Per la scelta dell'unità remota di condensazione fare riferimento all'unità consigliata dal Costruttore e indicata nella scheda tecnica dell'apparecchiatura.
- In caso di dimensionamento straordinario dell'unità di condensazione remota fare riferimento alla scheda tecnica per i dati di potenza refrigerante oppure consultare il sito del Costruttore o Agenzia/Centro Assistenza di zona autorizzati dal Costruttore.
- L'installazione dell'apparecchiatura e dell'unità di condensazione del liquido refrigerante deve essere effettuata solamente dal personale di servizio del costruttore oppure da personale specializzato.
- Nelle apparecchiature che utilizzano R744 come refrigerante, un dispositivo di sovrappressione sarà installato sul lato ad alta pressione del sistema di refrigerazione tra il motore-compressore e il raffreddatore di gas. Saranno presenti dispositivi di spegnimento o altri componenti tranne tubazioni tra il motore-compressore e il dispositivo di sovrappressione che può indurre una caduta di pressione.
- Il dispositivo di sovrappressione sarà montato in modo che qualsiasi refrigerante rilasciato dal sistema durante il funzionamento non possa causare danni all'utente del dispositivo. L'apertura sarà localizzata in modo che non possa essere facilmente ostruita durante l'uso normale.
- Il dispositivo di sovrappressione installato non conterrà preimpostazioni per l'utente finale.
- L'impostazione di pressione del dispositivo di sovrappressione non sarà superiore alla pressione programmata per il lato ad alta pressione.
- Per procedere alla regolazione di precisione dei parametri della valvola elettronica fare riferimento al manuale di servizio sul sito web.
- Models SKCH50R – SKCH70R – SKCH100R/RC – SKCH150B/R/RC, – SKCH200B/R/RC – SKCH220R devono essere fissati alla parete mediante il corretto accessorio incluso nell'apparecchiatura secondo le istruzioni di installazione.

#### **Installazione impilaggio**

- Le installazioni per la colonna "Cook&Chill" DEVONO essere fissate alla parete per ragioni di sicurezza, mediante le 2 squadrette incluse nell'apparecchiatura.

#### **Inserimento del carrello portateglie**

- In caso di apparecchiature dotate di rampa, movimentare il carrello portateglie con cautela per evitare il ribaltamento del carrello stesso e l'eventuale versamento di liquidi.

### **A.7 Smaltimento dell'apparecchiatura**

- Per lo smaltimento, rendere inutilizzabile l'apparecchiatura rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo

di chiusura dei vani per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

## B DATI DI IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIATURA E DEL COSTRUTTORE

Si riporta un esempio della marcatura o targhetta caratteristiche presente sulla macchina:

F.Mod. PNC 9VTX W Tot. kW	Comm.Model Ser.Nr. Volt	Type Ref. SKCH30B Cyclopentane Total Current A	2018
Evaporation Heater El. kW	Cap. Heating power kW	Class x Refrigerant Kg	GWP CO2-eq t
Lighting W			
Defrost Power kW			
NF nominal Charge Rated Pressure Mpa			
IPX4			
Electrolux Professional SPA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)			

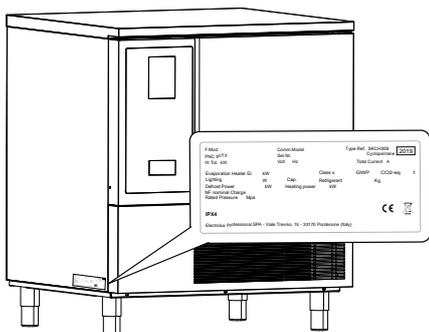
La targhetta caratteristiche contiene i dati identificativi e tecnici del prodotto. Si elenca qui di seguito il significato delle varie informazioni in essa contenute:

F.Mod.	descrizione di fabbrica del prodotto
Comm.Model	descrizione commerciale
SKCH30B	gruppo certificativo (Type)
PNC	codice di produzione
Ser.No.	numero di serie
V	tensione di alimentazione
Hz	frequenza di alimentazione
kW	potenza massima assorbita
Cyclopentane	gas espandente usato in isolamento
Total Current	corrente nominale
Defrost Power	potenza in sbrinamento
Heating Power	potenza resistenza
Evaporation Heater El.	potenza resistenza evaporazione
Lighting	luce interna
Class	classe climatica
GWP	potenziale di riscaldamento globale
CO2 eq	quantità di gas serra
Refrigerant	tipo di gas refrigerante
Cap.	capacità nominale
IPX4	grado di protezione alla polvere e all'acqua
CE	marcatura CE
Electrolux Professional SpA, Viale Treviso 15, 33170 Pordenone, Italy	Costruttore

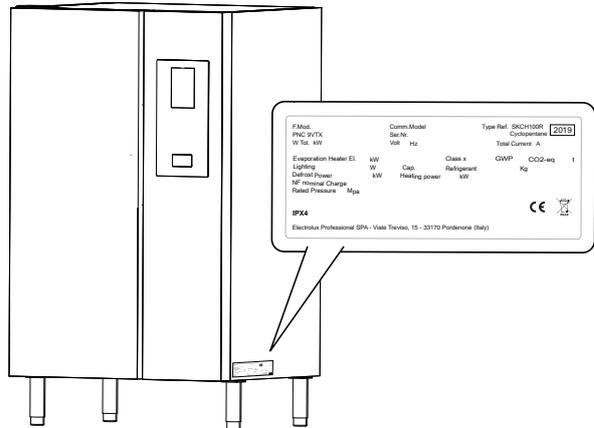


### NOTA!

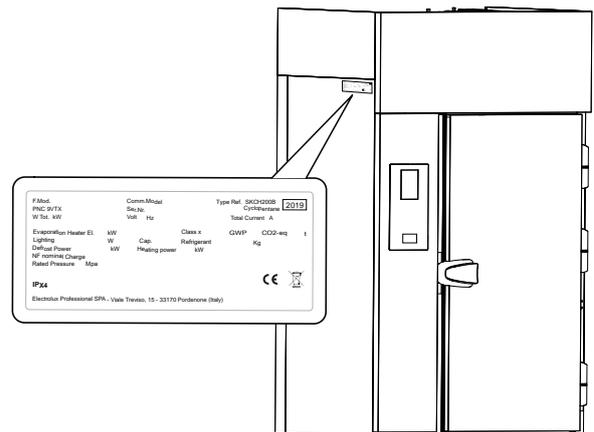
Nei modelli **6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1** la targhetta caratteristiche si trova nella parte inferiore del lato sinistro (o destro, a seconda del modello) dell'apparecchiatura. La targhetta che indica il codice PNC dell'apparecchiatura e il numero di matricola si trova posizionata all'interno del pannello del condensatore.



Nei modelli **20GN 1/1** la targhetta caratteristiche si trova nella parte inferiore del lato destro dell'apparecchiatura. La targhetta che indica il codice PNC dell'apparecchiatura e il numero di matricola si trova sulla parte superiore dell'apparecchiatura.



Nei modelli **20GN 2/1** la targhetta caratteristiche si trova nella parte superiore del lato sinistro dell'apparecchiatura. La targhetta che indica il codice PNC dell'apparecchiatura e il numero di matricola si trova sulla parte superiore dell'apparecchiatura.



### NOTA!

Il modulo radiotrasmettitore ha le seguenti specifiche tecniche:

- la frequenza e la potenza trasmessa (irradiata e/o condotta) usate dall'equipaggiamento radio, come indicato dal documento tecnico;
- per l'equipaggiamento radio che utilizza tecnologie standardizzate (come GSM/3G/LTE), l'indicazione della banda di frequenza nella maniera nella quale essa è comunemente conosciuta (come GSM 900, 1800). Dove sono possibili diversi livelli di potenza, la massima potenza nominale verrà indicata.
- la gamma di frequenza è tra 2,400 GHz e 2,472 GHz
- La potenza trasmessa è inferiore a 20 dBm



### NOTA!

Fare riferimento ai dati indicati dalla marcatura della targhetta caratteristiche della macchina per i rapporti con il Costruttore (ad esempio per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).

## C INFORMAZIONI GENERALI



### AVVERTENZA

Fare riferimento a “Avvertenze e informazioni di sicurezza”.

#### C.1 Introduzione

Questo manuale contiene informazioni relative a diverse apparecchiature. Le immagini relative al prodotto presenti in questa guida sono a puro titolo esemplificativo.

Si segnala che i disegni e gli schemi riportati nel manuale non sono in scala. Essi servono ad integrare le informazioni scritte e fungono da compendio a queste, ma non sono mirati alla rappresentazione dettagliata dell'apparecchiatura fornita.

Negli schemi d'installazione dell'apparecchiatura i valori numerici riportati si riferiscono a misure espresse in millimetri e/o pollici.

#### C.2 Destinazione d'uso e restrizioni

Questa apparecchiatura è stata progettata per l'abbattimento veloce e/o congelamento veloce, la conservazione delle vivande (abbassa velocemente la temperatura dei cibi cotti, per preservarne nel tempo le qualità iniziali e garantirne la durata per più giorni) e il riscaldamento del cibo.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio.



#### ATTENZIONE

la macchina non è idonea per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).



#### NOTA!

Il fabbricante declina ogni responsabilità da usi non previsti del prodotto.

#### C.3 Collaudo

Le nostre apparecchiature sono state progettate e ottimizzate con prove di laboratorio per fornire prestazioni e un'efficienza elevate.

L'apparecchiatura è spedita pronta all'uso.

Il superamento dei test (collaudo visivo - collaudo elettrico - collaudo funzionale), è garantito e certificato tramite gli specifici allegati.

#### C.4 Diritti d'autore

Il presente manuale è destinato esclusivamente alla consultazione da parte dell'operatore e può essere consegnato a terzi unicamente con l'autorizzazione dell'azienda Electrolux Professional.

#### C.5 Conservazione del manuale

Il manuale deve essere mantenuto integro per l'intera vita dell'apparecchiatura, fino all'atto della demolizione della stessa. In caso di cessione, vendita, noleggio, concessione in uso o in locazione finanziaria dell'apparecchiatura, il presente manuale dovrà accompagnare la stessa.

#### C.6 Destinatari del manuale

Questo manuale si rivolge:

- al trasportatore ed agli addetti alla movimentazione;
- al personale addetto alle installazioni e alla messa in servizio;
- al personale specializzato (vedere Manuale di servizio).

#### C.7 Definizioni

Vengono elencate di seguito le definizioni dei principali termini utilizzati nel manuale. Se ne consiglia un'accurata lettura prima della fruizione dello stesso.

Operatore	Addetto all'installazione, alla regolazione, all'uso, alla manutenzione, alla pulizia, alla riparazione e al trasporto dell'apparecchiatura.
Costruttore	Electrolux Professional SpA o qualsiasi altro Centro assistenza autorizzato da Electrolux Professional SpA.
Operatore addetto all'uso ordinario dell'apparecchiatura	operatore che è stato informato, formato ed addestrato in merito ai compiti da svolgere ed ai rischi connessi all'uso ordinario dell'apparecchiatura.
Assistenza Clienti o personale specializzato	Operatore addestrato/formato dal costruttore che, sulla base della sua formazione professionale ed esperienza, addestramento, conoscenze specifici delle normative antinfortunistiche, è in grado di valutare gli interventi da effettuare sull'apparecchiatura e riconoscere ed evitare eventuali rischi. La sua professionalità copre i campi della meccanica, elettrotecnica, elettronica ecc.
Pericolo	fonte di possibili lesioni o danni alla salute.
Situazione pericolosa	qualsiasi operazione in cui un Operatore è esposto ad uno o più Pericoli.
Rischio	combinazione di probabilità e di gravità con possibili lesioni o danni alla salute in una Situazione pericolosa.
Protezioni	misure di sicurezza che consistono nell'impiego di mezzi tecnici specifici (Ripari e Dispositivi di sicurezza) per proteggere gli Operatori dai Pericoli.
Riparo	elemento di un'apparecchiatura utilizzato in modo specifico per fornire protezione mediante una barriera fisica.
Dispositivo di sicurezza	dispositivo (diverso da un Riparo) che elimina o riduce il Rischio; esso può essere impiegato da solo o essere associato ad un Riparo.
Cliente	colui che ha acquistato l'apparecchiatura e/o che la gestisce e la utilizza (es.: ditta, imprenditore, impresa).
Elettrocuzione	scarica accidentale di corrente elettrica sul corpo umano.

#### C.8 Responsabilità

Si declina ogni responsabilità per danni ed anomalie di funzionamento causati da:

- inosservanza delle indicazioni fornite nel presente manuale;
- riparazioni eseguite non a regola d'arte e sostituzione con ricambi diversi da quelli specificati nel catalogo parti di ricambio (il montaggio e l'impiego di parti di ricambio ed accessori non originali può influire negativamente sul funzionamento dell'apparecchiatura e fa decadere la garanzia del produttore originale);
- operazioni eseguite da personale non specializzato;
- modifiche o interventi non autorizzati;
- manutenzione assente o inadeguata;
- uso improprio dell'apparecchiatura;
- eventi eccezionali non prevedibili;
- utilizzo dell'apparecchiatura da parte di personale non informato e/o non formato;
- non applicazione delle disposizioni vigenti nel paese di utilizzo in materia di sicurezza, igiene e salute sul luogo di lavoro.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da trasformazioni e modifica arbitrarie da parte dell'utente o dal Cliente.

La responsabilità dell'identificazione e della scelta di adeguati ed idonei dispositivi di protezione individuale, da far indossare agli operatori, è a carico del datore di lavoro o del responsabile del luogo di lavoro o del tecnico destinato all'assistenza tecnica, in base alle norme vigenti nel paese di utilizzazione.

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel manuale, se imputabili ad errori di stampa o di traduzione.

Eventuali integrazioni al manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione che il Costruttore riterrà opportuno inviare al Cliente dovranno essere conservate assieme al manuale, di cui faranno parte integrante.

## D TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE ED IMMAGAZZINAMENTO



### AVVERTENZA

Fare riferimento a "Avvertenze e informazioni di sicurezza".

#### D.1 Modo d'uso



#### ATTENZIONE

Le apparecchiature devono essere movimentate in posizione verticale. Nel caso in cui l'apparecchiatura venga movimentata in posizione orizzontale, renderla operativa solo dopo aver atteso qualche ora.

##### D.1.1 Procedure per le operazioni di movimentazione

###### Prima di procedere al sollevamento:

- far raggiungere a tutti gli addetti la posizione di sicurezza ed impedire l'accesso di persone nella zona di movimentazione;
- accertarsi della stabilità del carico;
- controllare che non vi sia materiale che potrebbe cadere durante il sollevamento. Manovrare verticalmente in modo da evitare gli urti;
- movimentare la macchina mantenendola alla minima altezza da terra.

##### D.1.2 Posa del carico

Togliere l'apparecchiatura dal pallet in legno, scaricarla da un lato e successivamente farla scivolare a terra.

#### D.2 Rimozione imballo



#### IMPORTANTE

Controllare subito eventuali danni causati nel trasporto. Ispezionare gli imballaggio prima e dopo lo scarico.

Rimuovere il materiale di imballaggio. Durante la rimozione dell'imballaggio e la movimentazione, prestare attenzione a non urtare l'apparecchiatura.



#### NOTA!

- Lo spedizioniere è responsabile della sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni apparenti o occulti.
- Segnalare alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).

Disimballare la macchina eseguendo le operazioni di seguito riportate:

- tagliare le reggette e togliere la pellicola protettiva avendo cura di non graffiare la lamiera con forbici o lame eventualmente utilizzate;

- rimuovere il cappello (in cartone), gli angolari in polistirolo e le protezioni verticali;
- nelle apparecchiature con mobile in acciaio inox, rimuovere molto lentamente la pellicola protettiva, senza strapparla, per evitare che sulla superficie rimangano residui di colla;
- qualora ciò accadesse, rimuovere i residui di colla usando un solvente non corrosivo, quindi sciacquare ed asciugare accuratamente;
- si consiglia di passare su tutte le superfici d'acciaio inox un panno imbevuto d'olio di vaselina in modo da creare un velo protettivo.

##### D.2.1 Smaltimento dell'imballo

Lo smaltimento degli imballi deve essere fatto in conformità alle norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura. Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente.

Essi possono essere conservati senza pericolo, possono essere riciclati o essere bruciati in un apposito impianto di combustione rifiuti. Le parti in materiale plastico soggette ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnate nei seguenti modi:



#### Polietilene

- Involucro esterno
- Busta istruzioni



#### Polipropilene

- Fascette



#### Polistirolo espanso

- Protezioni angolari

I componenti in legno e cartone possono essere smaltiti rispettando le norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.

#### D.3 Stoccaggio

L'apparecchiatura e/o le sue parti devono essere immagazzinate e protette dall'umidità, in ambiente non aggressivo, privo di vibrazioni e con temperature ambientali comprese tra -10°C [14°F] e 50°C [122°F].

Il luogo in cui verrà immagazzinata l'apparecchiatura dovrà avere un piano d'appoggio orizzontale in modo da evitare di deformare l'apparecchiatura o danneggiare i piedini di supporto.



#### ATTENZIONE

È fondamentale che l'apparecchiatura sia livellata; se così non fosse il suo funzionamento potrebbe risultare compromesso.

## E SPECIFICHE TECNICHE



### AVVERTENZA

Fare riferimento a “Avvertenze e informazioni di sicurezza”.

#### E.1 Refrigeranti

Le zone a contatto con il prodotto alimentare sono realizzate in acciaio, all'interno delle suddette zone sono presenti viterie e supporti d'acciaio inox.

Il gruppo evaporante è in rame-alluminio con verniciatura anticorrosione atossica.

#### E.2 Caratteristiche tecniche generali

##### Tensione di alimentazione (V)

<b>Modelli con sistema refrigerante incorporato</b>	380–415 V/3 ph+N/50 z <sup>1</sup> 380–400 V/3 ph+N/60 Hz <sup>1</sup>
<b>Modelli senza sistema refrigerante incorporato</b>	220–240 V/1/50/60 Hz <sup>1</sup> 380–415 V/3 ph+N/50/60 Hz <sup>1</sup>

1. In base al modello

##### Vassoi

	<b>Vassoi Gastronorm (GN1/1)</b> (530 mm x 325 mm)	<b>Vassoi per pasticceria</b> (400 mm x 600 mm)
<b>6GN 1/1</b>	6	6
<b>10GN 1/1</b>	10	10
<b>20GN 1/1</b>	20	20

	<b>Vassoi Gastronorm (GN2/1)</b> (650 mm x 530 mm)	<b>Vassoi per pasticceria</b> (400 mm x 600 mm)
<b>10GN 2/1</b>	10	10

## F INSTALLAZIONE E MONTAGGIO



### AVVERTENZA

Fare riferimento a “Avvertenze e informazioni di sicurezza”.

#### F.1 Introduzione

Per assicurare un corretto funzionamento dell'apparecchiatura ed il mantenimento delle condizioni di sicurezza durante l'utilizzo, seguire scrupolosamente le istruzioni riportate di seguito in questo paragrafo.



##### ATTENZIONE

Prima di movimentare l'apparecchiatura accertarsi che la capacità di sollevamento del mezzo usato sia adeguata al peso dell'apparecchiatura.



##### NOTA!

Le apparecchiature con gruppo refrigerante incorporato devono essere movimentate in posizione verticale. Nel caso in cui l'apparecchiatura venga movimentata in posizione orizzontale, renderla operativa solo dopo aver atteso qualche ora lasciandola in posizione verticale.

- Collocare l'apparecchiatura in un luogo ventilato, lontano da fonti di calore quali radiatori o impianti di condizionamento, per permettere il corretto raffreddamento degli elementi del gruppo refrigerante.
- Non coprire mai il condensatore, neanche temporaneamente, per evitare di compromettere il buon funzionamento del condensatore stesso e quindi dell'apparecchiatura.

I gas fluorurati sono contenuti in un dispositivo ermeticamente sigillato.

Nelle unità di refrigerazione è utilizzato un fluido refrigerante di tipo HFC (R134a (GWP:1430)/R404a (GWP:3922)/R407a (GWP:2107)/R452a (GWP:2141)) conforme alle normative vigenti. Il tipo e la quantità del gas utilizzato sono indicati sulla targhetta caratteristiche.

L'equivalente in CO<sub>2</sub> del gas può essere calcolato moltiplicando il valore GWP per la quantità di gas.

- La macchina deve essere portata sul luogo d'installazione e staccata dalla base di imballaggio soltanto quando sta per essere installata.

- Evitare che le zone in cui si trova la macchina vengano inquinate da sostanze corrosive (cloro, ecc.) Nel caso in cui tale prevenzione non possa essere garantita, l'intera superficie in acciaio inox deve essere rivestita con una pellicola protettiva in paraffina, distribuita utilizzando un panno imbevuto di paraffina.

Il produttore declina ogni responsabilità per effetti corrosivi dovuti a cause esterne.

#### F.2 Responsabilità del Cliente

I compiti, le richieste e le opere a carico del Cliente sono le seguenti:

- per le informazioni relative al collegamento elettrico fare riferimento al paragrafo *Allacciamento elettrico*;
- verificare la planarità del pavimento su cui è posta la macchina.

#### F.3 Modelli 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1 – 20GN 1/1

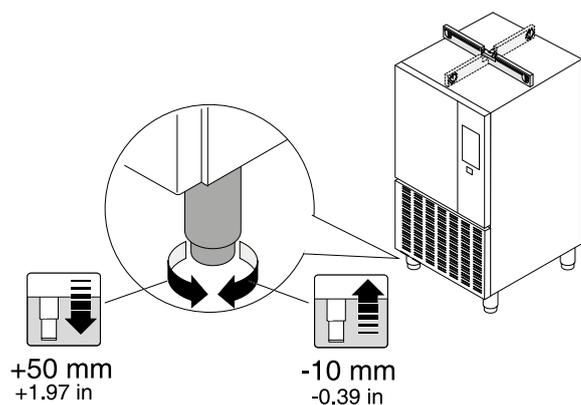
##### F.3.1 Posizionamento

Per il posizionamento fare riferimento al paragrafo “Limiti di spazio dell'apparecchiatura”.

Sistemazione della macchina:

- posizionare la macchina nel luogo prescelto;
- verificare che l'apparecchiatura sia orizzontale controllando allo stesso tempo la chiusura della porta;

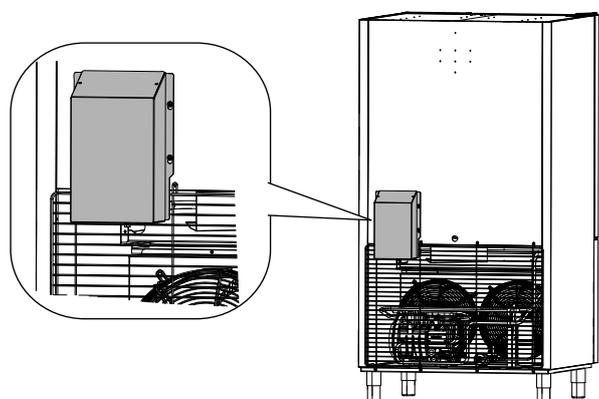
È fondamentale che l'apparecchiatura sia livellata; se così non fosse il suo funzionamento potrebbe risultare compromesso.



### F.3.2 Distanziale posteriore

**Modelli 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1:**

Il distanziale è necessario per tenere l'apparecchiatura ad una certa distanza dalle pareti e permettere il corretto raffreddamento degli elementi del gruppo refrigerante.



#### ATTENZIONE

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora si verifichi malfunzionamento dell'apparecchiatura o danni alla stessa causati dal non utilizzo del distanziale.

### F.3.3 Posizionamento bacinella raccolta condensa



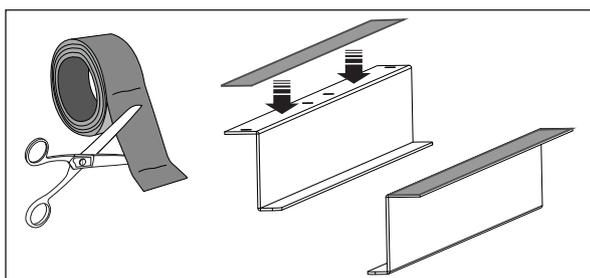
#### ATTENZIONE

Installare la bacinella raccolta condensa dopo il posizionamento e il livellamento dell'apparecchiatura; non usare carrelli elevatori quando le guide della bacinella raccolta condensa sono montate.

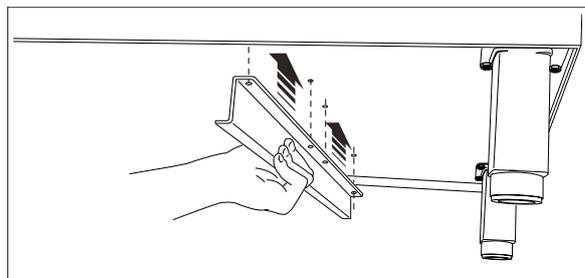
**Modelli 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1:**

- Montare sul fondo esterno dell'apparecchiatura le guide di sostegno della bacinella raccolta condensa. Procedere come mostrato nelle figure:

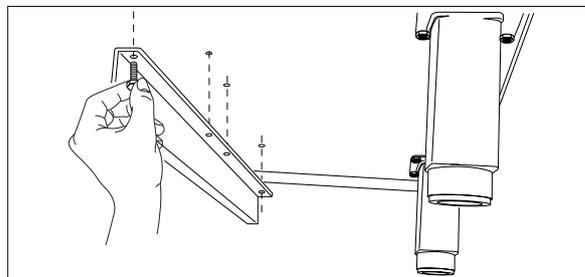
1.



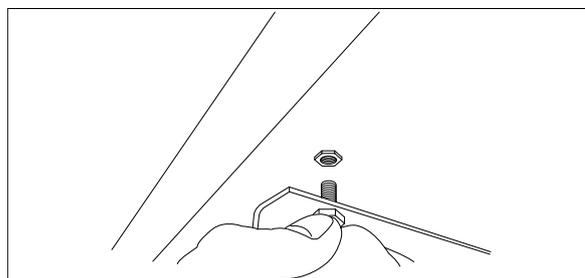
2.



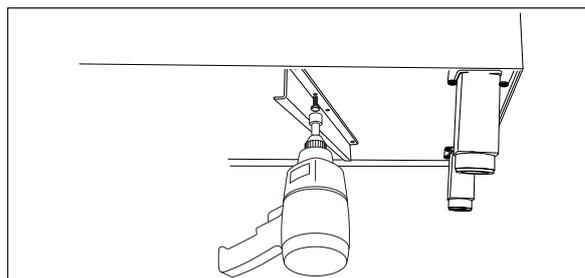
3.



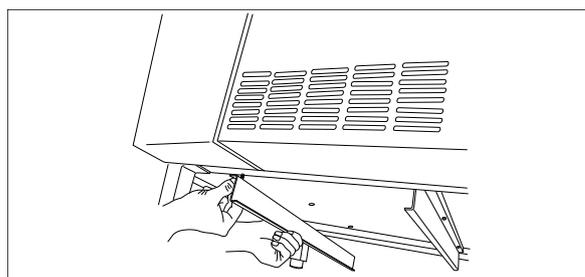
4.



5.



6.



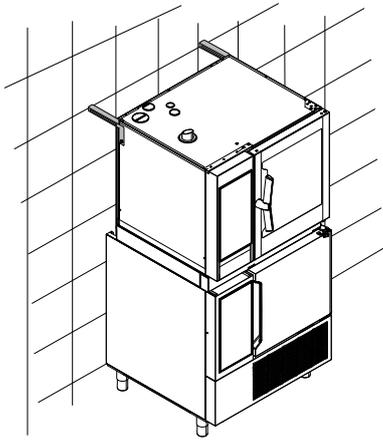
7. A questo punto, prendere la bacinella che si trova all'interno della cella ed eseguirne il montaggio facendola scorrere sulle guide di sostegno.

### F.3.4 Installazione impilaggio

Nel caso in cui il modello 6 GN 1/1 venga predisposto per la colonna "Cook&Chill", seguire le istruzioni riportate nel manuale d'installazione presente nel kit.

Le installazioni per la colonna "Cook&Chill" DEVONO essere fissate alla parete per ragioni di sicurezza, mediante il corretto accessorio incluso nell'apparecchiatura o da ordinare (kit "Squadrette parete" codice 922687):

Fissare le apparecchiature in colonna alla parete mediante le 2 squadrette. Vedere la figura seguente.

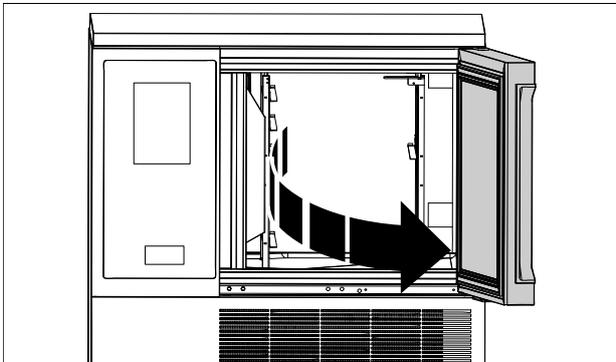


**NOTA!**

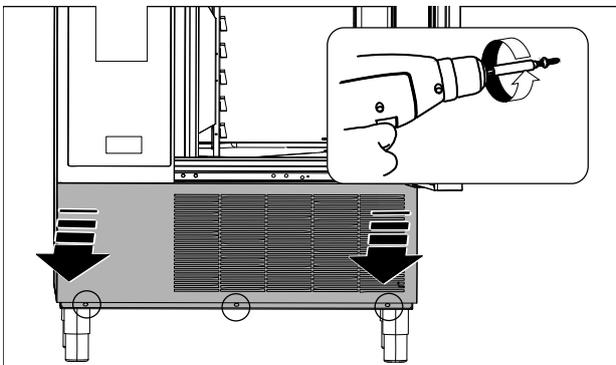
Nell'esecuzione dell'installazione del forno sopra l'abbattitore, fare riferimento alle indicazioni riportate sul libretto dei forni.

Nel caso in cui l'abbattitore abbia il top superiore, rimuovere il top secondo le indicazioni date di seguito:

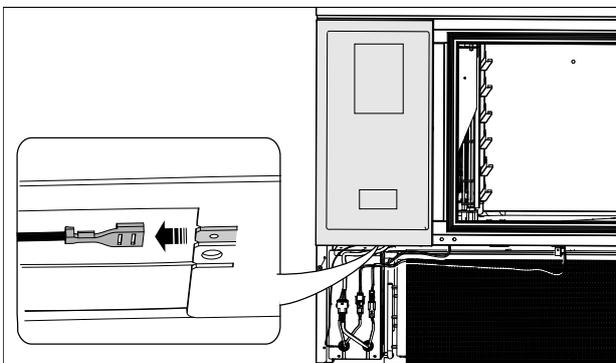
1.



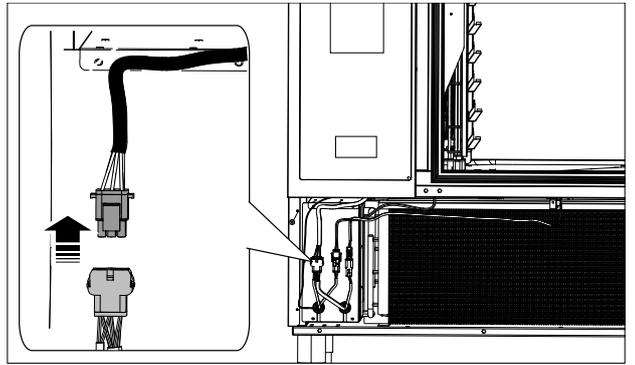
2.



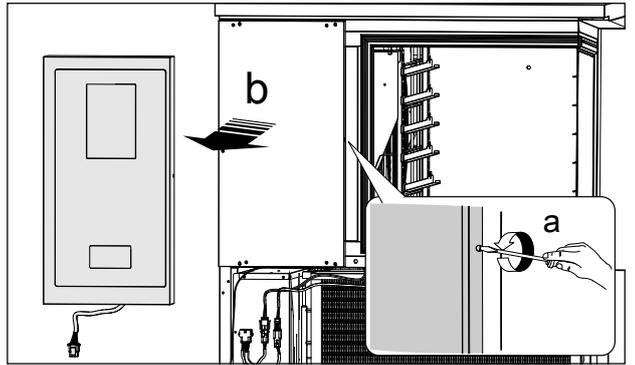
3.



4.



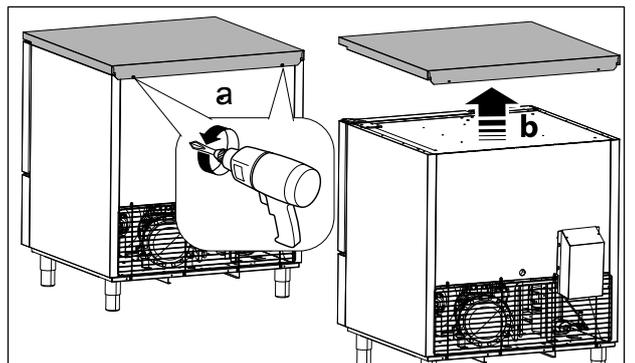
5.



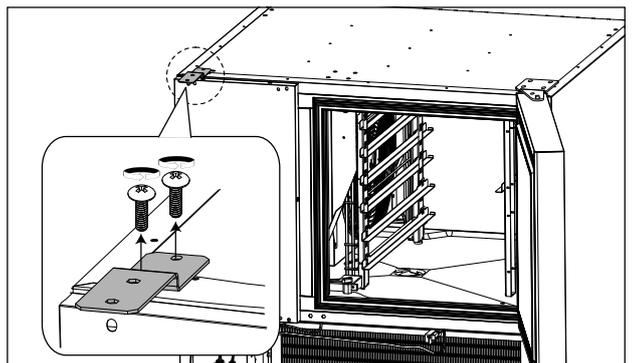
6.



7.



8.



### F.3.5 Posizionamento del top superiore

Nel caso in cui il modello 6 GN 1/1 sia predisposto per la colonna "Cook&Chill", ma non venga installato sulla colonna, ordinare il kit top superiore.

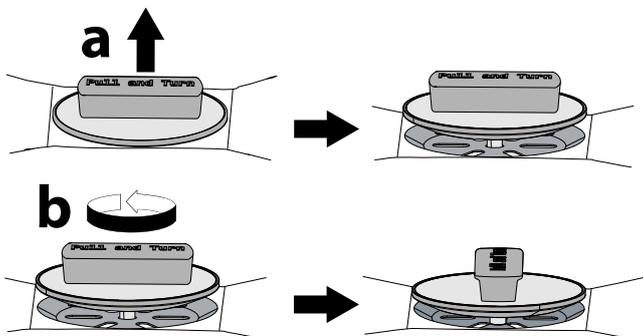
Per l'installazione, seguire le indicazioni incluse nel kit.

### F.3.6 Scarico dell'acqua

#### • Scarico manuale (6GN 1/1 — 10GN 1/1 — 10GN 2/1):

Le apparecchiature sono dotate di un foro di scarico per rimuovere i liquidi nelle celle.

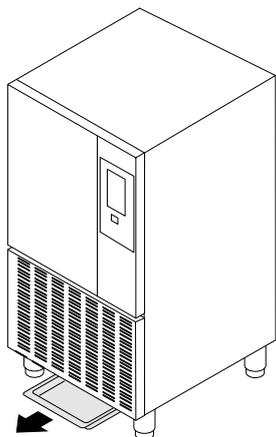
Aprire il tappo per lo scarico;



I liquidi presenti in cella confluiscono alla bacinella raccolta condensa posta sul fondo del mobile. Questa bacinella va svuotata periodicamente.



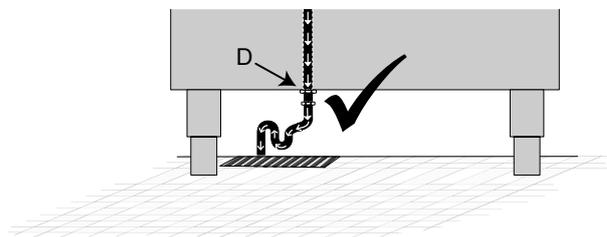
**NOTA!**  
Assicurarsi che la bacinella di raccolta sia stata svuotata prima di aprire il tappo per scaricare i liquidi di lavaggio della cella.



**IMPORTANTE**  
Chiudere il tappo per lo scarico immediatamente dopo le operazioni di scarico.

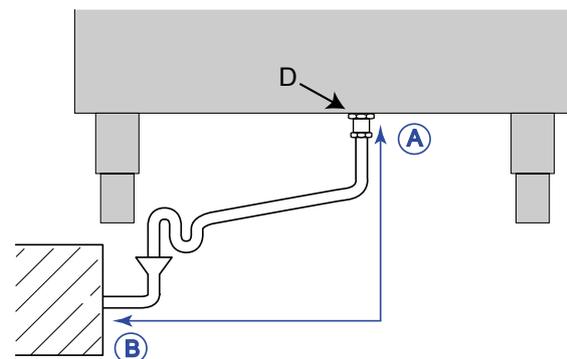
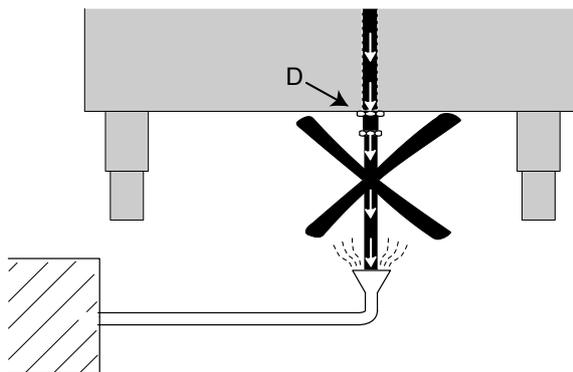
#### • Scarico automatico (6GN 1/1 — 10GN 1/1 — 10GN 2/1 — 20GN 1/1):

E' possibile evitare di svuotare periodicamente la bacinella di raccolta liquidi, collegando la piletta scarico cella "D", presente sul fondo dell'apparecchiatura, a uno scarico, oppure collegare alla piletta di scarico una gomma e far defluire l'acqua su un grigliato a pavimento.



Per i modelli 6GN 1/1 — 10GN 1/1 — 10GN 2/1, il diametro di scarico è di 1½", pertanto è consigliabile utilizzare un tubo di scarico da 1½" o un tubo flessibile dal diametro di 25 mm.

Per il modello 20GN 1/1, il diametro di scarico è di 1½", pertanto è consigliabile utilizzare un tubo di scarico da 1½" o un tubo flessibile dal diametro di 20 mm. Lo svuotamento deve avvenire attraverso un pozzetto di raccolta in uno scarico aperto per impedire un riflusso dal sistema di scarico, così che non raggiunga le tubazioni interne dell'apparecchiatura. Evitare strozzature su tubi flessibili o gomiti dei condotti metallici, lungo tutto il percorso di scarico. Evitare inoltre tratti orizzontali che causino ristagni d'acqua.



Da A a B: minimo 1,5 metri (5 piedi).



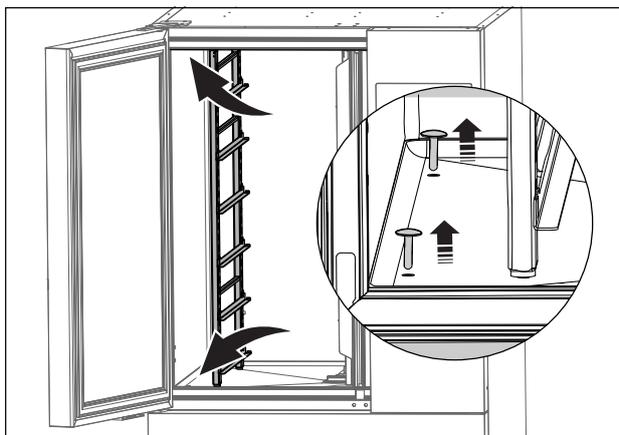
**NOTA!**  
Accertarsi prima di aprire il tappo per lo scarico dei liquidi di lavaggio della cella, di aver collegato l'apparecchiatura ad un sistema di sifone per lo scarico d'acqua o di aver svuotato il vassoio.

### F.3.7 Struttura interna multifunzione

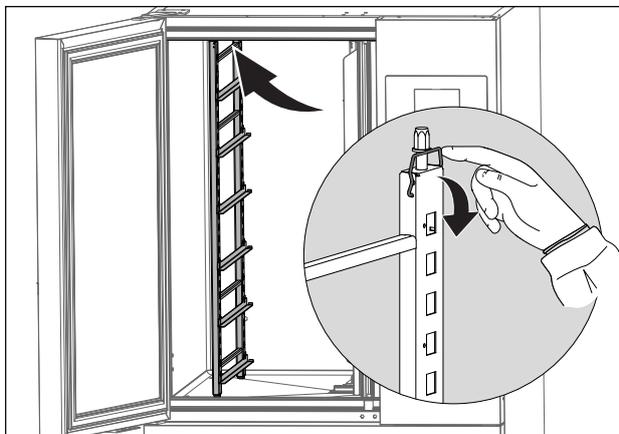
Le apparecchiature sono fornite con una struttura interna multifunzione per poter inserire diversi tipi di vassoi (per esempio vassoi per pasticceria).

Per modificare la posizione della cremagliera, fare riferimento alle istruzioni seguenti:

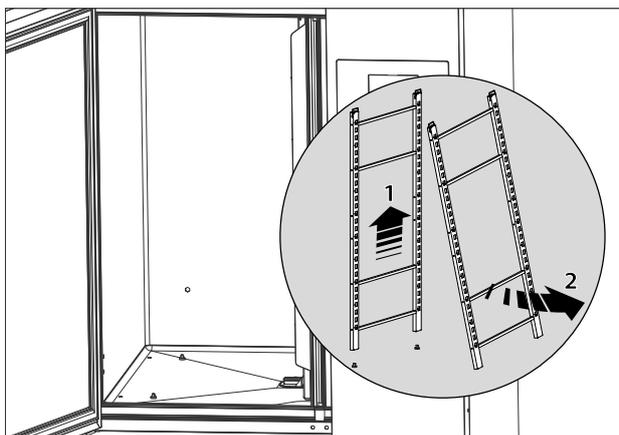
1.



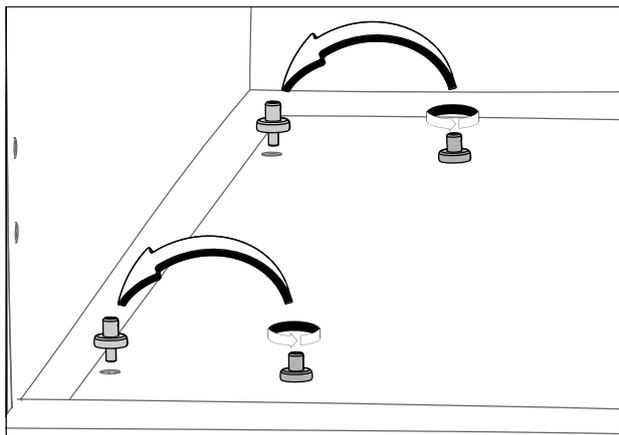
2.



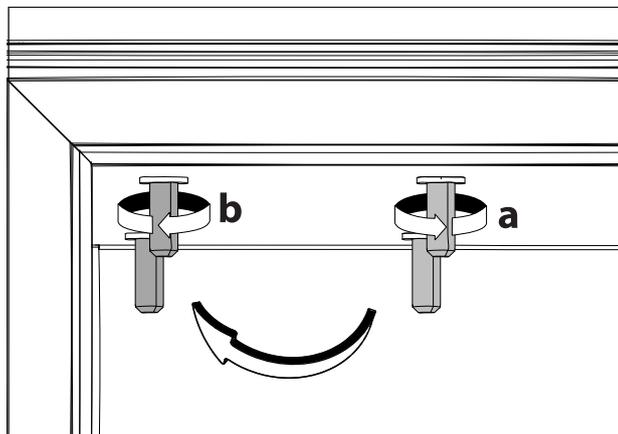
3.



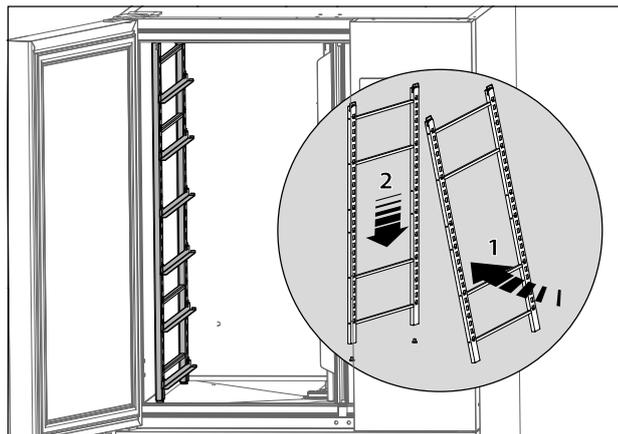
4.



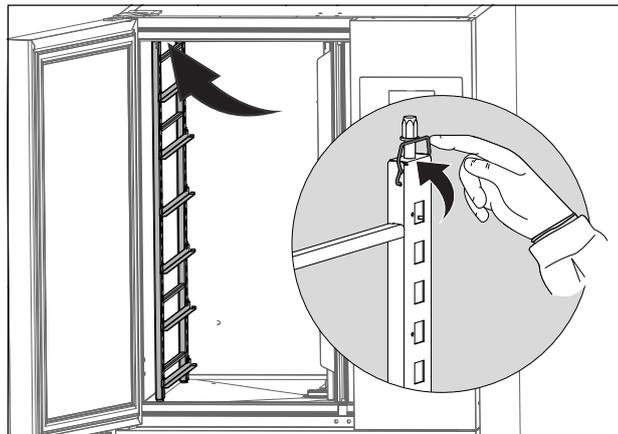
5.



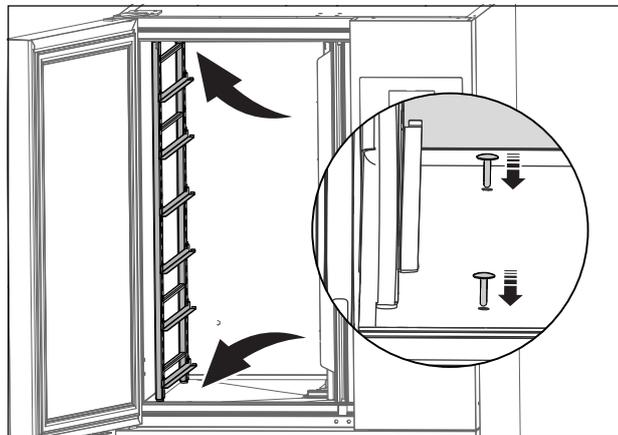
6.



7.



8.



**NOTA!**

I supporti vassoio sono rimovibili. È possibile regolare la distanza come necessario.

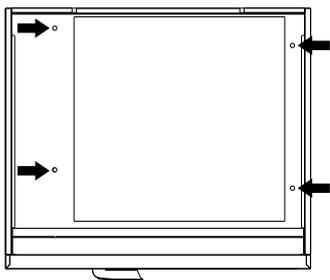
## F.4 Modelli 20GN 2/1

### F.4.1 Posizionamento



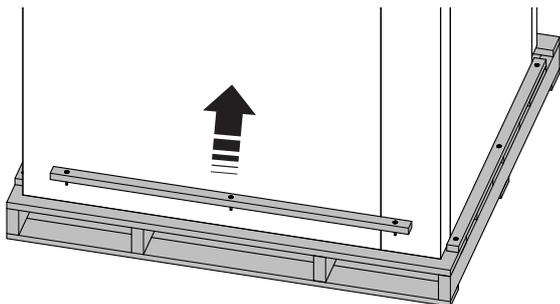
NOTA!

Si consiglia di rimuovere l'apparecchiatura dal pallet servendosi dei golfari sulla parte superiore.

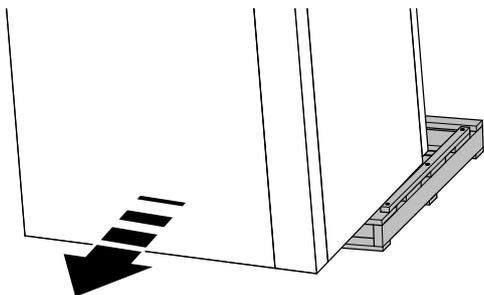


Se ciò non è possibile, procedere come segue:

- rimuovere l'asse di legno sul retro del pallet;



- far scivolare l'apparecchiatura dal pallet facendo attenzione a non danneggiarne il fondo.



Per il posizionamento fare riferimento al paragrafo "Limiti di spazio dell'apparecchiatura".

Sistemazione della macchina:

- posizionare la macchina nel luogo prescelto;
- assicurarsi che l'apparecchiatura sia livellata verificando altresì la chiusura della porta.

È fondamentale che l'apparecchiatura sia livellata; se così non fosse il suo funzionamento potrebbe risultare compromesso.

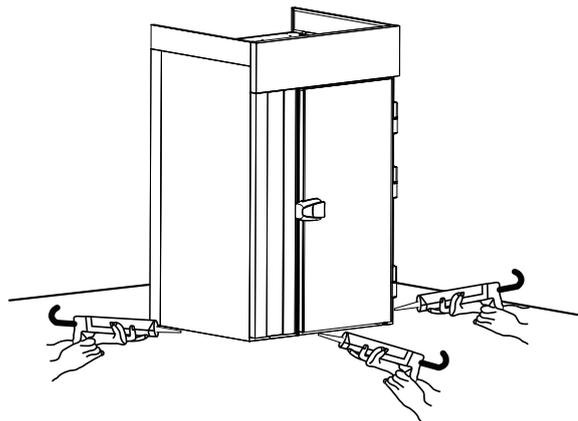
L'apparecchiatura deve essere sigillata a terra con silicone lungo tutto il perimetro esterno. Si consiglia di isolare fisicamente l'area del pavimento sulla quale viene posizionata l'apparecchiatura dal resto della superficie di supporto tramite un materiale isolante termico idoneo, e laddove possibile, mediante una protezione dal calore.

Per maggiori informazioni, leggere le istruzioni nel paragrafo F.4.2 *Installazione a pavimento*.

### F.4.2 Installazione a pavimento

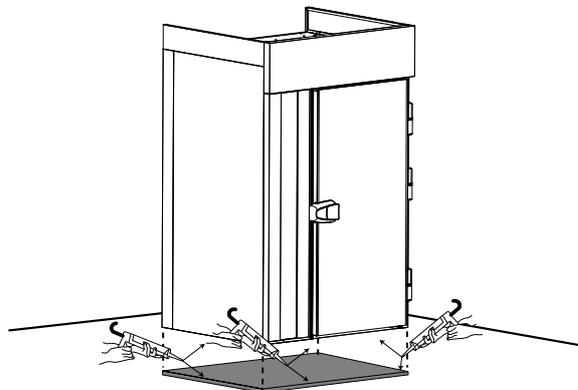
#### • Installazione standard:

Collocare l'abbattitore nel luogo prefissato, sigillando il fondo nel lato perimetrale esterno con silicone.



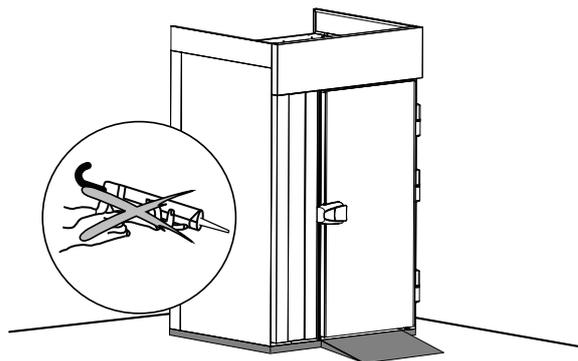
#### • Installazione standard con isolamento:

Posizionare il pannello di isolamento nel luogo prescelto. Collocare l'abbattitore sulla cima, sigillando il fondo nel lato perimetrale con silicone.



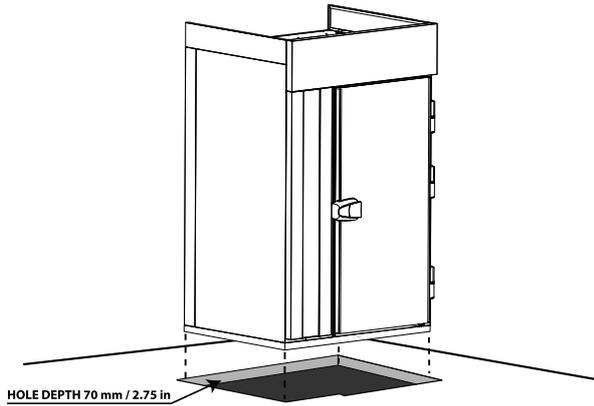
#### • Installazione con fondo schiumato e rampa:

Collocare l'abbattitore nel luogo prefissato, avendo cura di avere sufficiente spazio per la rampa per poter accedere alla cella.



- **Installazione con fondo schiumato senza rampa:**

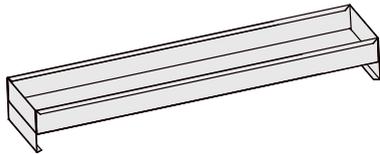
Predisporre nel pavimento nel luogo prefissato dell'alloggiamento dell'abbattitore, un'area di incasso che riporti il fondo dell'abbattitore in linea con il pavimento, avendo cura di lasciare lo spazio necessario per la manutenzione della resistenza presente nel fondo.



### F.4.3 Scarico dell'acqua

- **Scarico manuale**

Le apparecchiature sono dotate di una piletta di scarico. Gli eventuali liquidi presenti sull'evaporatore confluiscono alla bacinella posta sul fondo del mobile. Questa bacinella va svuotata regolarmente alla fine dell'utilizzo giornaliero.



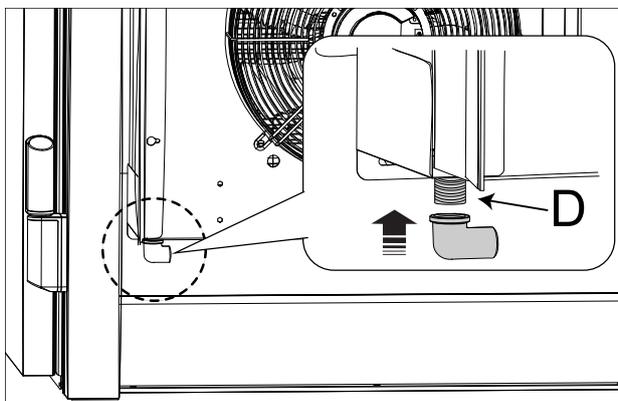
- **Scarico automatico**

Collegare la piletta scarico cella "D", presente sulla bacinella dell'evaporatore, a uno scarico tramite gli appositi accessori in dotazione (curva, raccordo, tubo di acciaio) scegliendo il lato opportuno per scaricare la condensa. Si consiglia un grigliato a pavimento.

Lo scarico ha un diametro di 3/4". Lo scarico deve obbligatoriamente vuotare mediante un sifone in uno scolo aperto, allo scopo di evitare che eventuali reflussi dalla rete fognaria possano raggiungere le condutture interne delle apparecchiature. Evitare strozzature su condotti flessibili o gomiti su condotti metallici, lungo tutto il percorso di scarico. Evitare inoltre tratti orizzontali che causino ristagni d'acqua. Se una prolunga viene collegata al tubo di scarico della condensa, mantenere una pendenza di 5°.

Per il collegamento, procedere come segue:

1.

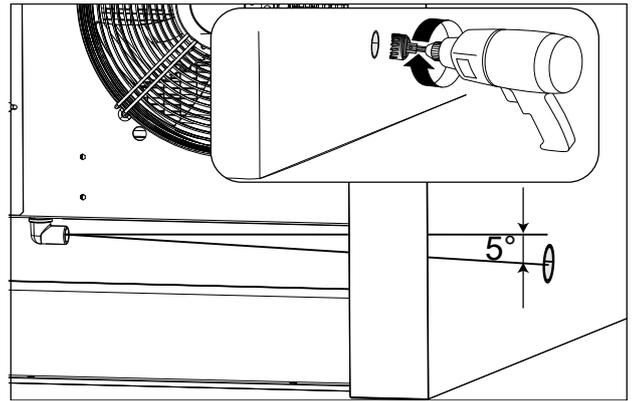


2.

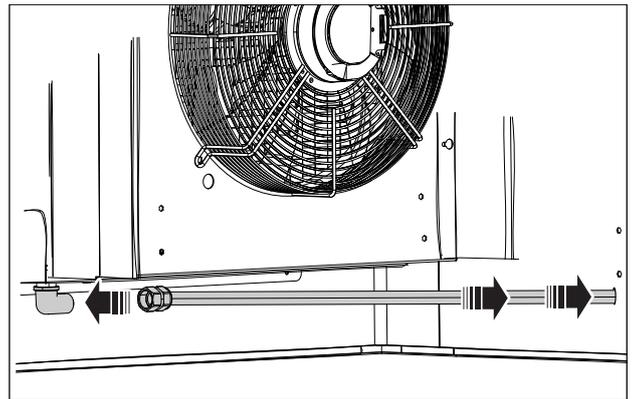


### IMPORTANTE

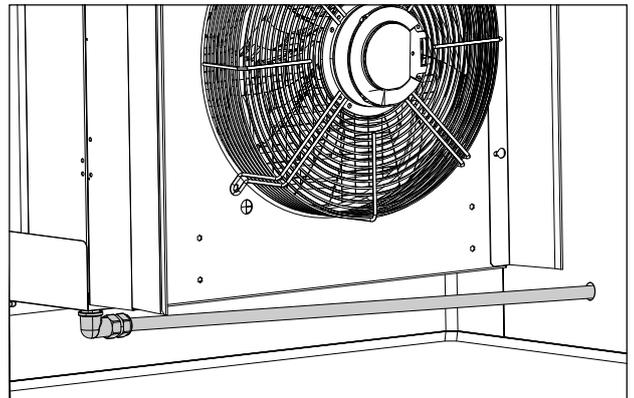
Mantenere una pendenza di 5°



3.



4.



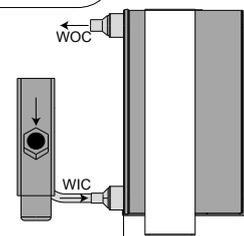
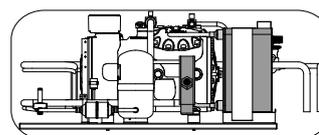
### F.4.4 Allacciamento idraulico



#### NOTA!

Il collegamento idraulico deve essere effettuato in base alle normative e alle prescrizioni vigenti nel paese di utilizzo.

Le unità refrigeranti (nelle apparecchiature dotate di gruppo refrigerante incorporato) sono provviste d'unità condensatrice raffreddata ad acqua.



Pertanto, è necessario procedere all'allacciamento alla rete idrica seguendo le indicazioni sotto riportate:

- Questa apparecchiatura è progettata per essere collegata in maniera permanente alle rete idrica e non collegata mediante una tubazione flessibile;
- L'acqua di alimentazione deve essere derivata, attraverso una valvola d'intercettazione, dalla rete dell'acqua sanitaria;

#### Caratteristiche d'allacciamento idrico:

- pressione massima dell'impianto = 1 MPa (10 bar/145.038 psi)
- pressione massima dell'impianto = 150 kPa (1,5 bar/ 21,75566 psi)

La temperatura dell'acqua di raffreddamento deve essere compresa tra 10°C (50°F) e 30°C (86°F).

Ad inizio abbattimento, l'impianto idraulico deve garantire una portata d'acqua di almeno 80 l/m (21,13 gal/m), pari a 4800 l/h (1268 gal/h); successivamente la valvola pressostatica effettuerà il controllo della temperatura di condensazione.

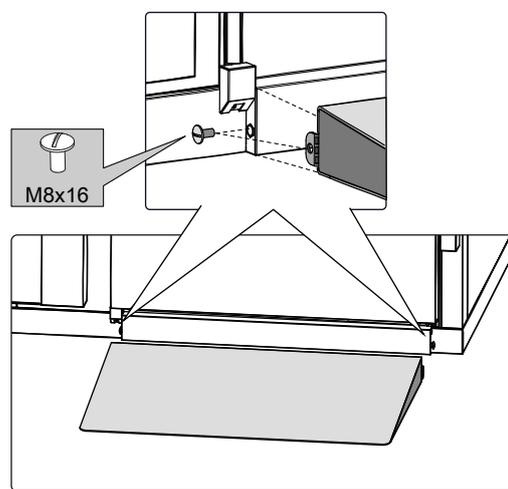
#### Durezza dell'acqua

<b>Dolce</b>	0 ÷ 5,5 °f
<b>Media</b>	8 ÷ 16 °f
<b>Dura</b>	16 ÷ 26,5 °f
<b>Molto dura</b>	> 30 °f

CONTENUTO ACQUA	LIMITE DI CONCENTRAZIONE	RISCHIO CORROSIONE	
		MEDIO	ALTO
Alcalinità (HCO3-)	< 70	•	
	> 300	•	
Solfato (SO42-)	70-300		•
	> 300		•
Rapporto HCO3- / SO42	< 1,0		•
Conducibilità elettrica	< 10 µS/cm	•	
	> 500 µS/cm	•	
Ph	≤ 6,0		•
	> 10,0	•	
Ammonio (NH4+)	2 - 20	•	
	> 20		•
Cloruri (Cl-)	> 120		•
Cloro libero	1 - 5		•
	> 5		•
Anidride carbonica libera (aggressiva) (CO2)	5 - 20	•	
	> 20		•
Nitrato (NO3-)	> 100	•	
Ferro (Fe)	> 0,2	•	
Alluminio (Al)	> 0,2	•	
Manganese (Mn)	> 0,1	•	

#### F.4.5 Installazione della rampa

Per l'installazione della rampa sul fondo dell'apparecchiatura seguire quanto riportato in figura:



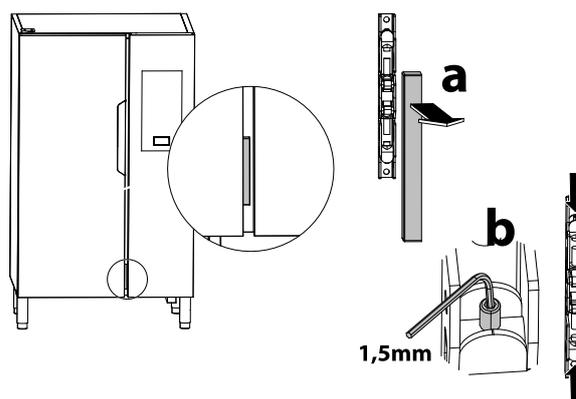
#### ATTENZIONE

La rampa viene fornita dotata di strisce antiscivolo. Sostituirele se consumate.

#### F.4.6 Dispositivo di chiusura della porta (20GN 1/1)

Nel caso in cui in fase di installazione del prodotto con il carrello presente la porta non si chiuda correttamente, si consiglia di procedere alla regolazione con l'ausilio dell'apposito dispositivo di chiusura della porta. Per regolare la forza di chiusura/apertura della porta, regolare le 2 viti di fermo come segue:

1. svitare fino al punto di tensione minima della molla (2x);
2. serrare con 3-4-5 giri/vite secondo necessità (2x).



#### F.4.7 Inserimento del carrello portategole nelle apparecchiature



#### AVVERTENZA

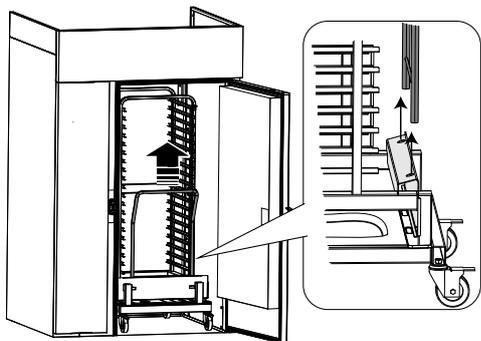
In caso di apparecchiature dotate di rampa, movimentare il carrello portategole con cautela per evitare il ribaltamento del carrello stesso e l'eventuale versamento di liquidi.



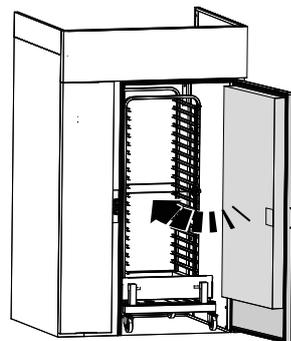
#### ATTENZIONE

Il carrello portategole è dotato di una maniglia rimovibile. Rimuoverla prima di chiudere lo sportello come illustrato dall'immagine sottostante:

a.



b.



## G IMPOSTAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

### G.1 Introduzione

Quando l'apparecchiatura viene azionata per la prima volta, una procedura automatica (Wizard), verifica se tutti i parametri siano impostati correttamente.

Lo Wizard aiuta il personale specializzato nell'aggiornamento delle impostazioni richieste dall'apparecchiatura, guidandolo passo dopo passo.



### IMPORTANTE

- Questa impostazione dev'essere eseguita SOLO da personale specializzato.
- Fare sempre riferimento al "manuale di servizio" per modificare le impostazioni dell'apparecchiatura.

## H SMALTIMENTO DELLA MACCHINA



### AVVERTENZA

Fare riferimento a "Avvertenze e informazioni di sicurezza".

### H.1 Procedura per lo smaltimento dell'apparecchiatura

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura sia dispersa nell'ambiente.

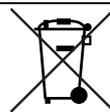
Nei vari Paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti nel Paese dove avviene lo smaltimento.

Prima di effettuare la rottamazione dell'apparecchiatura, si raccomanda di verificare attentamente le condizioni fisiche della stessa, valutando in particolare che non vi siano parti della struttura eventualmente soggette a possibili cedimenti strutturali o rotture in fase di demolizione.

Le varie parti dell'apparecchiatura devono essere smaltite in modi diversi a seconda delle loro caratteristiche (ad es. metallo, olio, grasso, plastica, gomma, ecc.) ricordando che nel compressore vi è olio lubrificante e fluido refrigerante, che

possono essere recuperati e riutilizzati e che i componenti del frigorifero sono rifiuti speciali assimilabili agli urbani.

A seconda del modello, le porte dovranno essere smontate prima della demolizione dell'apparecchiatura.



Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza clienti o l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.



### NOTA!

All'atto della demolizione dell'apparecchiatura, qualsiasi marcatura, il presente manuale e ogni altro documento inerente l'apparecchiatura devono essere distrutti.





CE