



**AT-3 / AT-5 / AT-8  
AT-10 / AT-12 / AT-14  
AT-20**

Abatidores de temperatura  
Blast chillers  
Schockkühler / Schockfroster  
Cellules de refroidissement  
Abbattitore di temperatura  
Abaterdores de tempratura

**MANUAL DE INSTRUCCIONES** **ES**

**USERS MANUAL** **EN**

**GEBRAUCHSANWEISUNG** **DE**

**MODE D'EMPLOI** **FR**

**ISTRUZIONI PER L'USO** **IT**

**MANUAL DE INSTRUÇÕES** **PT**



## 1 INTRODUCCIÓN

Es de interés del usuario para el mantenimiento y buen funcionamiento del equipo adquirido el seguimiento de las instrucciones expuestas en este manual.

### 1.1 USO Y RESTRICCIONES

Este equipo ha sido diseñado para la refrigeración y la conservación de los alimentos (abatimiento de temperatura en cantidades y tiempo establecidos). Cualquier otro uso es incorrecto, la instalación debe estar bajo las condiciones que permitan su perfecto funcionamiento y protegida de agentes atmosféricos. El fabricante no se responsabiliza del uso inadecuado de la máquina.



#### **IMPORTANTE: EL ABATIDOR NO ES UN CONSERVADOR.**

Después de los ciclos de trabajo, el abatidor pasa a una conservación, no es su función principal ya que esta tiene que ser entendida como una parte del ciclo de trabajo del mismo.

### 1.2 CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA

El equipo del cual habla este manual, es un abatidor-congelador rápido de temperatura completamente construido en acero inox AISI 304, está diseñado para enfriar rápidamente hasta el corazón del producto cocinado desde los +70°C a -18°C en congelamiento, bloqueando con un SHOCK TÉRMICO la reproducción de bacterias sin por este motivo:

- Alterar las características organolépticas.
- Modificar la calidad del producto y asegurando al mismo tiempo:
- La higiene, la seguridad, la calidad del producto.

El abatidor tiene unas características bien definidas:

- Sistema indirecto de distribución del aire.
- Uniformidad de temperatura en todos los niveles.
- Instalación del equipamiento adecuado para garantizar el enfriamiento al centro del producto.

Añadiendo características como:

- Información continua de la temperatura al corazón del producto, por medio de una sonda aguja siempre que se inserte en los programas de sonda al corazón.
- El mantenimiento de un alto porcentaje de humedad del 80/85% evitando así la deshidratación del mismo, y evitando la disminución del peso del producto.
- Condiciones de temperaturas óptimas para pasar a la cámara de conservación.

Cualquier producto recién cocinado, mantiene sus condiciones de calidad. El mantenimiento del producto a este nivel de calidad se puede obtener cuando se realiza un abatimiento rápido de temperatura hecho inmediatamente después de la cocción. Por eso el uso de el abatidor bajando la temperatura del los alimentos en un corto espacio de tiempo aporta:

- Evitar la pérdida de humedad y resecamiento.
- Alarga la caducidad del mismo.

El proceso comprendería los siguientes pasos:

- Cocción tradicional, Horno Mixto o cocción sous-vide Smartvide a baja temperatura, en consecuencia la eliminación de los patógenos de los alimentos
- ABATIDOR para conseguir bajas temperaturas bloqueando la producción bacteriana manteniendo la calidad constante del producto pasterizando y a largando la vida de conservación.

El abatidor es un equipo profesional que asegura en términos de las normas vigentes todos los tratamientos de pre y post cocinado de los alimentos en GASTRONOMÍA, PASTELERÍA, HELADERÍA, facilitando la aplicación de el Sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) y de las normas ISO9000.

Después de el ciclo de ABATIMIENTO o ULTRA-CONGELACIÓN automáticamente, por medio de la sonda de corazón pasa automáticamente a CONSERVACIÓN en la temperatura anteriormente elegida.

### 1.3 CONTROLES DE CALIDAD

El producto se enviará únicamente con la aprobación del test (inspección visual – inspección eléctrica – prueba funcional). Está garantizado y certificado por medio de la especificaciones adjuntas .

### 1.4 NORMAS DE SEGURIDAD GENERAL

La construcción del aparato es conforme a las directivas europeas de baja tensión 2014/35/UE , compatibilidad electromagnética 2014/30/UE; EN60335- 1, EN60335-2-24, EN55014-2, EN61000-3- 2, EN61000-3-3, EN62233.

### 1.5 INSTALACIÓN EN EL LUGAR DE USO

Es necesario disponer de una instalación con capacidad adecuada al consumo indicado en la placa de características, un interruptor magneto-térmico con la distancia de apertura de 3 metros.

El equipo tiene que manipularlo personal cualificado y capacitado.

La instalación del abatidor o manipulación de las instalaciones para que el equipo funcione correctamente tiene que estar realizada por personal cualificado y autorizado, una mala instalación o modificación de las condiciones puede afectar al uso correcto del equipo.

El mantenimiento y eventuales ajustes serán efectuados por parte de personal especializado y autorizado en nuestra red de venta. Lo mismo para las piezas de recambio, que tienen que ser originales. No está permitido modificar el equipo.

Es necesario que el abatidor esté instalado en un ambiente con recirculación de aire, de manera que el compresor pueda refrigerarse.

Es recomendable dejar una separación posterior de 10cm.

Atención en transporte e instalación evitando el aplastamiento del cable de corriente, si hubiera alguna deformidad revisar su estado.

Evitar la manipulación con elementos cortantes tanto en la parte posterior como interior del equipo el circuito de refrigeración podría ser perforado causando la pérdida del refrigerante y en consecuencia la rotura del equipo.

Después de la primera instalación del abatidor, antes de conectarlo a la red, es necesario esperar 30 minutos; si el abatidor ha sido transportado en posición horizontal, tendrá que quedarse en posición vertical alrededor de 8 horas: Es necesario asegurar que el compresor no esté desplazado de tal modo que regrese a su posición.

El abatidor es muy pesado. Utilizar guantes para el desplazamiento del mismo.

Al término del proceso de ultracongelación es aconsejable manipular las bandejas con protecciones en las manos, guantes, protectores de silicona o textiles ya que estas están extremadamente frías.

Evitar la apertura de la puerta en lo posible durante los ciclos de trabajo

El fabricante declina responsabilidad en caso de uso inapropiado de uso impropio, de instalación no adecuada, conexión de aparatos no autorizados o piezas no originales, así como la manipulación por personal no autorizado.

### 1.6 ASISTENCIA TÉCNICA

La asistencia técnica posterior a la venta puede realizarse por cualquier técnico de refrigeración autorizado. La compañía está disponible para proporcionar indicaciones sobre cómo intervenir técnicamente a través del servicio Sammic Services.

## 2 MANTENIMIENTO ORDINARIO

### 2.1 PRECAUCIÓN

Las operaciones del mantenimiento ordinario se pueden ejecutar del personal no especializado, escrupulosamente siguiendo las instrucciones siguientes: Antes de realizar cualquier operación de limpieza y del mantenimiento, desconectar el equipo de la red eléctrica. Para las operaciones del mantenimiento ordinario se prohíben quitar los dispositivos de la emergencia.

### 2.2 LIMPIEZA DEL ABATIDOR Y DE LOS ACCESORIOS

Mantener limpio el equipo y sus los accesorios, hágalo con agua tibia y un jabón neutro, aclarar y secar. No utilizar para la limpieza disolventes o productos abrasivos.

### 2.3 PERIÓDICA LIMPIEZA DEL CONDENSADOR

El condensador se debe limpiar periódicamente. Los intervalos de la limpieza dependerán de la frecuencia de uso.



**ATENCIÓN:** Para acceder al condensador es necesario desmontar la rejillas de protección que debe realizar personal autorizado.

La limpieza periódica del condensador es necesaria para garantizar el buen funcionamiento del equipo. Se aconseja realizar una buena limpieza cada tres meses. Para ello puede realizarlo con un cepillo o un aspirador. No limpiar con agua a presión o con herramientas punzantes.

### 2.4 PRECAUCIONES EN CASO DE INACTIVIDAD

Durante los periodos de la inactividad prolongada observar las precauciones siguientes:

- Desconectar la máquina de la red.
- Revisar que el equipo y sus accesorios estén limpios.
- Limpiar el equipo con un trapo húmedo y secar bien, es aconsejable proteger con aceite neutro.
- No cerrar completamente la puerta para que la circulación de aire prevenga malos olores.
- Ventilar periódicamente el cuarto o la cocina en donde el refrigerador está instalado.

## 3 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO



**ATENCIÓN:** ¡El mantenimiento extraordinario y el trabajo de mantenimiento se deben realizar por personal cualificado!

### 3.1 Identificación de simples anomalías

De vez en cuando las anomalías son debido a causas simples y casi siempre no hay ninguna necesidad de contactar a un técnico especializado, por lo tanto antes de informar a la compañía comprobar lo siguiente:

El abatidor no se acciona:

- a. Comprobar que esté enchufado;
- b. Comprobar que haya energía.

El abatidor no alcanza la temperatura interna correcta:

- a. Comprobar los ajustes de temperatura;
- b. Comprobar la sonda.
- c. Comprobar el funcionamiento de los ventiladores.

El abatidor es excesivamente ruidoso:

- a. Comprobar que el abatidor esté nivelado. Si está desequilibrado esto podría causar vibraciones.
- b. Comprobar que el abatidor no esté colocado en contacto con otras máquinas que causan vibraciones.

Si después de comprobar persiste el problema, entrar en contacto con el servicio técnico e informar de:

- Una descripción del tipo de anomalía.

- Código y número de serie del abatidor que se indica en el equipo.

## 4 MANTENIMIENTO DE SOBRESANTES ORGÁNICOS

Es posible almacenar temporalmente los residuos orgánicos que deben ser desechados. Se debe cumplir con la reglamentación local con respecto a la gestión de desechos.

Macro – operaciones para desmontar el abatidor:

Cada país tiene sus propias leyes de gestión de residuos, por lo tanto se deben cumplir las leyes locales donde se desecha el abatidor.

En general el abatidor se debe entregar a un centro especializado para el tratamiento de residuos.

Desmontar y dividir los varios componentes en grupos según sus características químicas. Recordar que hay aceite y soluciones de refrigeración en el condensador que puede ser recuperados y ser reutilizados y los varios componentes están consideradas residuos especiales.

**ATENCIÓN:** ¡Todas las operaciones de desmontaje se deben realizar por personal especializado!

### 4.1 INFORMACIÓN PARA UN CORRECTO USO DE DESMONTAJE

Directiva sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) (RoHS)

En el óptimo respeto al medio ambiente y la salud y en base a los dispositivos dados da la Directiva 2002/95/CE de la Unión Europea en materia de los límites del uso de sustancias peligrosas (RoHS), en particular:

- Mercurio
- Plomo
- Cadmio
- Cromo hexavalente
- Hevalente
- Polibromobifenilos (PBB)
- Polibromodifenil éteres (PBDE)

y según el art. 13, D.Lgs. 25 julio 2005, n. 151 "el funcionamiento de las directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, concerniente a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los trabajos eléctricos, electrónicos y, al residuo, el fabricante declara que sus productos respetan tales normas.



El siguiente símbolo en el lateral del equipo indica que el producto no se debe disponer como basura ordinaria. Disponer de un aparato electrodoméstico evita por separado las consecuencias negativas posibles para el ambiente y la salud que derivan de la disposición inadecuada y permite a los materiales constitutivos ser recuperados para obtener ahorros significativos en energía y recursos. Como un recordatorio de la necesidad de disponer de aparatos electrodomésticos por separado, los productos están marcados con un cubo de basura tachado.

## 5 INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Este manual tiene como objetivo aportar toda la información necesaria para utilizar y para mantener correctamente el abatidor.

Antes de usar leer cuidadosamente todas las instrucciones dadas en este manual. El fabricante declina toda la responsabilidad de operaciones y el uso que no se ajusten a las instrucciones adjuntas.

### 5.1 MATERIALES Y SOLUCIONES

Todas las superficies que entran en contacto con el alimento están fabricadas en acero inoxidable. Este abatidor tiene un gas refrigerante adecuado a la ley. El tipo y la calidad del gas se indica en placa de características del equipo.

## 5.2 NORMAS ELEMENTALES DE SEGURIDAD – RIESGOS

El abatidor carece de esquinas peligrosas, superficies afiladas o piezas que sobresalgan. Todos los protectores de seguridad de componentes o electrónicos están atornillados a la máquina, para evitar cualquier forma de contacto accidental con las partes que presentan un riesgo al uso. Siempre estándares sujetos a las principales normas de seguridad:

- No tocar el abatidor con las manos o los pies mojados.
- No utilizar el abatidor descalzo.
- No presionar, con elementos punzantes entre los protectores de seguridad montados en piezas móviles.
- Antes de la limpieza apagar el abatidor de la fuente de alimentación.

Para asegurar una operación correcta del equipo y el correcto funcionamiento de la seguridad durante el uso, seguir correctamente las instrucciones siguientes:



**ATENCIÓN:** Durante el desplazamiento no empujar o no arrastrar el equipo, utilizar un medio para transportar el equipo al lugar de instalación.

## 5.3 POSICIONAMIENTO

Colocar el equipo en lugar ventilado, lejos de fuentes de calor, sistemas de acondicionamiento, freidoras u hornos. Cerciorarse de que la distancia del mueble de la parte posterior no sea inferior a 10 centímetros para permitir la correcta refrigeración de los componentes del grupo refrigerante. La temperatura ambiente no tiene que exceder +32°C para asegurar el correcto funcionamiento. Regular la altura y nivelar con las patas reguladoras, controlar al mismo tiempo el cierre de la puerta. Si la máquina no está nivelada, puede que afecte el inicio/parada del compresor. Quitar la película de protección en el PVC de todos los lados.

La máquina debe instalarse en un suelo llano y pavimento estable y resistente.

## 5.4 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Conectar la máquina solo en alimentaciones eléctricas provistas de toma tierra.

El cable de alimentación no tiene que presentar daños que puedan generar problemas eléctricos. Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser sustituido inmediatamente por un servicio técnico autorizado.

En el cuadro eléctrico se debe instalar un diferencial de 30mA para protección.



**ATENCIÓN:** El fabricante no acepta responsabilidades por eventuales perjuicios causados por la violación de estas reglas o de las normas de seguridad eléctricas vigentes en el país de uso de la máquina.

# 6 CONSEJOS PARA UN CORRECTO USO DE LA MÁQUINA

## 6.1 OPTIMIZACIÓN DE LOS CICLOS

### PRE-REFRIGERACIÓN

Es aconsejable antes de efectuar un ciclo de abatimiento rápido pre-refrigerar la cámara al fin de reducir el tiempo de trabajo.

### SONDA DE CORAZÓN (opcional)

La sonda de corazón tiene que ser insertada en manera correcta al centro del producto con más espesor. La punta no tiene que traspasar el producto, ni tocar la bandeja. La sonda tiene que estar limpia antes de cada ciclo para evitar contaminaciones.

### CONTENEDORES CON TAPA

No tapar las bandejas/contenedores con tapas o film. Si la superficie del producto esta en contacto con el aire en circulación de la cámara, más rápido será el abatimiento.

Es más efectivo con bandejas de profundidad igual o inferior a 40mm

## DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO

No sobrecargar nunca de producto y controlar que no haya espesores superiores a 50 mm.

No sobrecargar la máquina más de lo que ha establecido el fabricante. Mantener un espacio suficiente entre las bandejas, es importante para mantener una buena circulación de aire. Evitar la concentración de bandejas en un única parte de la máquina y distribuir las uniformemente.

## CONSERVACIÓN

El producto una vez abatido/congelado tiene protegerse (film, al vacío, tapa hermética). La sonda debe limpiarse antes de cada ciclo para evitar la contaminación.

## 6.2 PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA

Es necesario limpiar de manera óptima la cámara de abatidor antes de comenzar a trabajar.

La velocidad de abatimiento depende de los siguientes factores:

- Forma, tipo y material de los envases utilizados.
- Uso de tapas para los contenedores.
- Características de los alimentos (densidad, contenido de agua, contenido de grasa)
- Temperatura inicial
- Conductividad térmica de los alimentos.

El tiempo de enfriamiento positivo y enfriamiento negativo depende del tipo de producto tratado. Es recomendable utilizar el ciclo en **HARD** para todos los alimentos densos o de gran tamaño y, en cualquier caso, nunca debe exceder los 3.6 [kg] de carga (para las bandejas GN1 / 1, EN1 / 1 o 60x40) o 7.2 carga [kg] (para GN2 / 1, EN2 / 1 o 60x80 bandejas) y el grosor de 50 [mm] en la fase de enfriamiento negativo y 80 [mm] en la fase de enfriamiento positivo.

El ciclo de velocidad **SOFT** es adecuado para productos delicados como verduras, cremas, postres o para productos de grosor reducido.

En cualquier caso, compruebe que el ciclo de abatimiento positivo, hasta +3 [° C] en el centro del producto, no demore más de 90 minutos y que el ciclo de abatimiento negativo, hasta -18 [° C] en el corazón del producto, no supera las 4 horas.

Es necesario pre-enfriar la cámara de trabajo antes de comenzar el ciclo de enfriamiento positivo y / o enfriamiento negativo y es recomendable no cubrir los alimentos durante el ciclo para no aumentar el tiempo requerido. Cuando el grosor del producto lo permita, utilice siempre la sonda en el corazón, para tener la información de la temperatura exacta alcanzada en el corazón del producto, y no interrumpir el ciclo antes de que la temperatura haya alcanzado los +3 [° C] en el enfriamiento positivo y -18 [° C] en caso de abatimiento negativo.

## 6.3 APAGAR LA MÁQUINA

Siempre es recomendable realizar un ciclo de descongelación al final del uso del abatidor, tanto para secar la cámara, como para evitar que el agua de condensación se acumule en los ventiladores y los pueda dañar.

## OTRAS OBSERVACIONES IMPORTANTES

Modelo	Ruido Aéreo
AT-20 / AT-20 CH	68 / 67.9 dB
AT-12	66.8 dB
AT-3	62 dB
AT-5	65 dB
AT-8	60 dB
AT-10/14	70 dB

## 1 INTRODUCTION

The manufacturer would like to thank you for having chosen its products and we are sure that you will be more than satisfied with their performance. To help maintain efficiency and performance in time, the manufacturer has prepared this manual that describes the correct use and maintenance of the Blast Chiller Freezer.

### 1.1 TYPE OF USE AND LIMITATIONS

This Blast Chiller Freezer has been designed for chilling and preserving food (it rapidly lowers the temperature of cooked food in this way preserving quality and guaranteeing freshness for several- days). Any other use is considered improper and incorrect. This Chiller cannot be installed outside and or in environments subject to weather conditions.

The manufacturer declines all responsibility for uses other than those given in this manual.



#### **CAUTION: THE BLAST CHILLER IS NOT A CONSERVER.**

After the work cycles, the blast chiller goes in conservation, but must be considered as temperature of transaction.

### 1.2 CHARACTERISTICS OF THE MACHINE

The machine to which this handbook refers, it is a blast chiller/freezer of temperature completely constructed in stainless steel AISI 304 that it works until -40°C of temperature. It is an appropriate equipment with technical constructive characteristic in a position to carrying in short times the temperature to the heart of the cooked products from +70°C to +3°C in blast chilling and from +70°C to -18°C in blast freezing block with one THERMAL SHOCK the bacterial proliferation without:

- Altering organoleptic conditions
  - Modifying product's quality It assures at the same time:
  - Hygienicity, security, product's quality.
- The blast chiller has well-defined features such as:
- Indirect system of air circulation
  - The same temperature on all shelves
  - Cooling system conceived for a quick cold penetration to the product's core. Moreover it performs peculiar features such as:
  - Non-stop temperature measurement in the product's core through a piercing probe, when carrying out programs by means of core probe
  - Maintenance of a high humidity rate in the chilled product (80/85%) thus avoiding drying or dehydration processes and almost totally canceling the risk of weight losses
  - Excellent thermic conditions during transfer to the conservation cell.

Any product, as soon as you take it out from the oven, is at its quality peak. You can keep this high quality level unchanged only starting the chilling process soon after the cooking. This is why, using the blast chiller, which lowers temperature rapidly, you prevent your products from:

- External drying
- Early deterioration

We may therefore have a quality line including the following:

- OVEN for the reaching of high temperatures destroying microorganisms without altering product's quality
- BLAST CHILLER for the reaching of lower temperatures blocking bacterial proliferation and keeping product's quality unchanged.

The blast chiller is therefore a professional instrument which guarantees, according to the regulations in force, any thermal treatments before and after cooking for GASTRONOMY, PASTRY and ICE-CREAM SHOP food products and facilitates as well application of the HACCP System (Hazard Analysis Critical Control Point) and compliance with ISO9000 norms. The passage to CONSERVATION at the pre-defined temperature follows automatically the CHILLING or DEEP-FREEZING cycle thanks to the probe located in the product's core.

### 1.3 TESTING

The Chiller is dispatched only after it has been tested (visual inspection – electric test – functional test). Final testing is certified, for the relevant documentation please refer to the enclosed appendixes.

### 1.4 GENERAL SAFETY STANDARDS

The Chiller in question is manufactured conforming with the European Directives relevant to low tension 2014/35/UE, and electromagnetic compatibility 2014/30/UE; EN60335- 1, EN60335-2-24, EN55014-2, EN61000-3-2, EN61000-3-3, EN62233.

### 1.5 WHAT THE CUSTOMER MUST PROVIDE ON SITE LOCATION

It is necessary that there is an earthed power socket suitable for the electrical input indicated on the metal plate, a thermomagnetic switch with at least a 3 mm break contact.

The chiller should be used by adults only. Do not allow children to play with it or with its control board.

Installation and any other operation, including a possible extension of the power cable have to be carried out by authorized personnel only. If executed by people who do not possess the necessary technical knowledge, the operation might cause a worsening in the unit performance and cause damages to persons and things.

Maintenance and service have to be carried out by agreed technicians and qualified distributors.

The same is to be said for spare parts, which should be original and not third-party equivalents.

Do not attempt to modify the chiller yourself: the operation might be dangerous.

It is crucial to allow sufficient air circulation around the machine, so that the compressor does not risk superheating and consequent arrest.

The chiller should be placed so that there remains sufficient space for air circulation in the back (at least 10 cm).

While installing or transporting the unit make sure the cable is not squashed. Before any cleaning or installing operation remember to switch the machine off and disconnect the plug - make sure you do not pull the cable. The deep-freezing system, placed on the back and inside the machine, contains a refrigerant solution. Do not use sharpened objects either in the vicinity of the evaporator or cooling plate, as well as near the pipe coils located on the back and inside the chiller. The accidental perforation of the system might cause damages to the unit and to the products it contains.

After the first installation you should wait about 30 minutes before connecting the plug to the power point; if the chiller has been transported in horizontal position, you should keep it in vertical position for at least eight hours – this is because the oil contained in the compressor must be given the time to go back to its original location.

The chiller is very heavy. When a transfer is needed, the use of gloves is highly recommended, since you may find protruding parts on its back, sides and bottom.

When the " DEEP-FREEZING " process is over, you should pull food containers out by using dry gloves or cloths.

Do not open the machine door while executing its working cycle because you may prevent the proper accomplishment of the cycle itself.

The manufacturer is not liable for damages arising from improper use or installation, connection to non-authorized equipments, use of non-original fittings as well as tampering by non-authorized personnel.

### 1.6 TECHNICAL ASSISTANCE

Post-sale technical assistance can be carried out by any licensed refrigera-

tion technician. The company is available to provide indications on how to intervene technically through the AFTER SALES service

## 2 REGULAR MAINTENANCE

### 2.1 WARNINGS

Regular maintenance work can be carried out by non-specialised personnel who, however, must always adhere to the instructions given in this manual. Before cleaning or servicing the chiller turn off the power supply. When carrying out regular maintenance work do not remove any of the safety guards.

### 2.2 CLEANING THE CHILLER AND ACCESSORIES

Before using this Chiller clean on the inside and all the accessories. Use warm water and neutral soap. Rinse and dry well. Do not use solvent or powder based detergents and use a silicon wax to protect the steel.

### 2.3 PERIODICALLY CLEANING THE CONDENSER

The condenser should be cleaned periodically. Cleaning intervals will depend on how frequently it is used.



**CAUTION:** To access the condenser it is necessary to remove the safety guards. Always use qualified and specialised personnel.

To guarantee efficiency and performance in time, it is necessary to clean the condenser periodically. It is highly recommended if located in dusty environments to clean the louvers on the refrigerating unit once a month and once every three months if located in closed and clean environments. To remove dust and dirt from the louvers use a brush or vacuum cleaner. Do not use sharp objects or tools that could damage the condenser. Do not clean using water jets.

### 2.4 MEASURES TO TAKE WHEN OUT OF SERVICE FOR A PERIOD OF TIME

When the Chiller is out of service for a long period of time take the following measures:

- Remove the plug from the power socket
- Remove all food and clean the inside of the Chiller and all accessories
- Buff all the stainless steel surfaces with a cloth moistened with vaseline oil to give a protective coating;
- Leave the door ajar for air circulation to prevent bad odours
- Periodically air the room or kitchen where the Chiller is installed.

## 3 EXTRAORDINARY MAINTENANCE



**CAUTION:** Extraordinary maintenance and servicing work must be carried out by qualified personnel!

### 3.1 UNDERSTANDING SIMPLE MALFUNCTIONS

At times malfunctions are due to simple and trivial causes and nearly always there is no need to call in a specialised technician, therefore before informing the company check for the following:

The Chiller is not powered:

- a. Check that it is plugged in
- b. Check that there is power.

The Chiller does not reach the correct internal temperature:

- a. Check the temperature settings
- b. Check the probe.
- c. Check the functioning of the fans.

The Chiller is excessively noisy:

- a. Check that the Chiller is level. If unbalanced this could cause vibrations creating excessive noise.

- b. Check that the Chiller is not positioned up against other machines or objects causing vibrations.

After having proceeded with the foregoing checks and if the problem persists, contact the company giving:

- A description of the type of malfunction
- Chiller code and serial number which are indicated on the metal plate.

## 4 WASTE DISPOSAL AND SCRAPPING

Storing waste:

It is possible to temporarily store special waste products that are to be scrapped. However, the user must observe and adhere to the local governing laws regarding waste management.

Macro – dismantling the Chiller:

Each country has its own waste management laws, therefore the user must observe and adhere to the local governing laws where the Chiller is to be scrapped.

As a general guideline the Chiller should be handed over to a special waste treatment plant. Dismantle it and divide the various components into groups according to their chemical properties. Remember that there is oil and refrigerating solutions in the condenser that can be recuperated and reused and the various components are considered special waste products and as such are treated as urban waste.



**CAUTION:** All dismantling operations must be carried out by specialised personnel!

### 4.1 INFORMATION FOR A CORRECT WASTE

Directive on the electrical appliances waste (WEEE) (RoHS)

In the optical of the respect of the ambient of the health and based on the sanctioned dispositions from the Directive 2002/95/CE of the European Union in matter of limitation to the use of dangerous substances (RoHS), regarding:

- Lead (Pb)
- Mercury (Hg)
- Hexavalent chromium (Cr VI)
- Cadmium (Cd)
- Polybrominated biphenyl (PBB)
- Polybrominated diphenyl ether (PBDE)

and according to of art. the 13, D.Lgs. 25 July 2005, n. 151 "Performance of the Directives 2002/95/ CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, relative to the reduction of the use of dangerous substances in the equipment electronic electrical workers and, to the waste disposition, the manufacturer declares that its products respect such norms.



The following symbol on the side of the equipment indicates that the product must not be disposed of as urban waste.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the products is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

## 5 INSTRUCTION FOR THE INSTALLATION

This manual aims at providing the user with all the necessary information to correctly use and maintain the Chiller.

Before use carefully read all the instructions given in this manual.

The manufacturer shall decline all responsibility for operations and use which disregard the instructions herein.

## 5.1 MATERIALS AND CHILLING SOLUTIONS

The areas in contact with the product are made of stainless steel. Refrigerated units use HFC type refrigerant fluid allowed by current legislation. The type and quality of gas used are indicated on the plate.


## 5.2 ELEMENTARY SAFETY STANDARDS – RISKS

The Chiller has no dangerous corners, sharp and cutting surfaces or protruding parts. All safety

guards on moving parts or electrics are screwed to the cabinet. These guards avoid any form of accidental contact with parts that present a risk to the user. Always respect safety standards:

- Do not touch the Chiller with wet hands or feet
- Not use the Chiller barefooted
- Do not poke screwdrivers, cutlery or other objects between the safety guards mounted on moving parts
- Before cleaning or servicing the Chiller lock-off the power supply.

Carefully follow and adhere to the instructions given in this chapter to guarantee working efficiency and safety when the Chiller is in use.

 **CAUTION:** When transporting or moving the Chiller to the installation site do not push or drag it, lift it and position it on a trolley to avoid overturning.

## 5.3 LOCATION

Locate the Chiller in a ventilated area distant from heat sources such as radiators, air conditioning units, deep-fryers and ovens. Make sure the Chiller is located at a distance not less than 10 cm from the back wall to permit a good cooling effect for the various components.


To maintain the correct internal temperature, the ambient temperature must not exceed +32°C Adjust height and levelling using the support feet and also check the door closes.

If the Chiller is not perfectly level working efficiency and condensation flow may be affected. Remove the PVC protective film on both sides of the Chiller.

The machine should be situated allowing adequate space around it so that proper air circulation is assured.

## 5.4 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

Connect the unit only to energy sources properly earthed. Do not damage the power cord (danger of electric accident). If it is damaged, it has to be replaced immediately by a qualified electrician from the assistance centre. Install a safety switch in case of fault currents with a specific protection for persons (30mA) on the power supply control panel.

 **CAUTION:** the manufacturer shall not be held responsible for damage or accidents caused by negligence due to the non-observance of the recommendations and regulations given or of the local governing standards and laws regarding electrical safety.

## 6 ADVICES FOR A CORRECT USE OF THE EQUIPMENT

### 6.1 OPTIMIZATION OF THE CYCLES

#### PRE-COOLING

Pre-cooling is highly recommended before carrying out a chilling or rapid deep-freezing cycle to pre-cool the cell in order to reduce working times.

#### CORE PROBE (optional)

The core probe, if it is present (optional), shall be properly positioned in the core of the thicker portion of product. Its point shall neither come out nor touch the pan. The probe shall be cleaned before starting any cycle, in order to prevent contaminations.

### LIDS AND CONTAINERS

Do not cover pans and/or other containers with lids or insulating films. The more the product's surface gets in contact with the air circulating in the cell, the less it will take to chill and deep-freeze it. Do not use cups or pans deeper than 40 mm.

### POSITIONING OF THE PRODUCT

Do not superimpose layers of product one upon another and make sure that they are never thicker than 50 mm.

Do not overload the unit beyond the quantity recommended by the manufacturer.

Allow a sufficient space between the pans in order to permit the proper air circulation. Do not put too many pans on one side of the unit, but distribute them equally.

### CONSERVATION

The chilled and/or frozen product shall be covered and protected (film, airtight, hermetic sealing). The probe must be cleaned before each cycle to avoid contamination.

## 6.2 PREPARATION OF THE MACHINE

It is necessary to clean the chilling chamber optimally before starting to work.

The blast chilling/blast freezing rate depends on the following factors:

- shape, type and material of the containers used
- use of lids on containers
- food characteristics (density, water content, fat content)
- initial temperature
- thermal food conduction

Blast chilling time and rapid blast freezer are based on the type of product being treated.

It is recommended to use the full speed cycle for all dense or large dough foods and in any case never exceed 3.6 kg (for GN1 / 1, EN1 / 1 or 60x40) or 7.2 [kg] for loads (for GN2 / 1, EN2 / 1 or 60x80) and the thickness of 50 [mm] during negative killing and 80 [mm] during positive killing.

The low speed cycle is suitable for delicate products such as vegetables, creams, spoon desserts, or reduced-thickness products.

In any case, check that the positive cutoff cycle up to +3 [° C] to the product core does not use a time of more than 90 minutes and that the negative cutoff cycle, up to -18 [° C], do not exceed 4 hours. It is necessary to pre-cool the working chamber before starting the positive cut and / or negative knockout cycle and it is advisable not to cover the food during the cycle in order not to increase the time needed.

When the thickness of the product allows, always use the heart probe to know the exact temperature reached at the heart of the product and not to interrupt the cycle before the positive +3 [deg.] C temperature is reached and -18 [° C] in case of negative chilling.

## 6.3 SWITCH OFF THE MACHINE

It is always advisable to perform a defrost cycle at the end of the use of the blast chiller, both to dry the chamber and to prevent any condensation water from stopping on the fan/s and damaging it.

## OTHER IMPORTANT REMARKS

Model	Airbone noise
AT-20 / AT-20 CH	68 / 67,9 dB
AT-12	66,8 dB
AT-3	62 dB
AT-5	65 dB
AT-8	60 dB
AT-10/14	70 dB



## 1 EINLEITUNG

Der Hersteller bedankt sich, ihre Produkte gewählt zu haben und ist davon Überzeugt, dass Sie mit diesen Produkten sicher und erfolgreich ihre Aktivitäten durchführen können. Es liegt sicher-lich in Ihrem Interesse, das einwandfreie Funktionieren des Gerätes so lange wie möglich aufrecht-zuerhalten. Der Hersteller hat sich darum bemüht, dem Benützer mit diesem Handbuch alle notwendigen Informationen zum korrekten Gebrauch und zur zweckmäßigen Wartung zu geben.

### 1.1 GEBRAUCH UND EINSCHRÄNKUNGEN

Dieses Gerät ist zum Einfrieren und Aufbewahren von Speisen entworfen worden (gekochte Speisen können darin schnell gekühlt werden, damit die anfänglichen Nährwerte aufrechterhalten, und die Speisen für mehrere Tage aufbewahrt werden können. Jeder andere Gebrauch ist unzuweckmäßig. Das Gerät kann nicht im Freien oder/und in nicht witterungsbeständigen Räumen installiert werden. Bei unzuweckmäßigem Gebrauch kann der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden gemacht werden.



#### **ACHTUNG: DER ABKÜHLER IST KEIN KONSERVIERUNGSAPPARAT.**

Am Ende der Arbeitszyklen wird die Funktion Konservierung automatisch gestartet: das ist aber nur eine Übergangsphase.

### 1.2 EIGENSCHAFTEN DER MASCHINE

Der Apparat, auf den sich dieses Handbuch bezieht, ist ein Schock- und Schnelliefkühler völlig aus Stahl INOX AISI 304, d.h. ein besonderer Apparat mit besonderen technisch- konstruktiven Eigenschaften, der imstande ist, in kürz-erster Zeit die Kerntemperatur des Produktes zu einer Abkühlung von +70°C auf +3°C und zu einer Gefrierung von +70°C auf – 18°C zu senken. Durch einen Temperaturschock wird die Bakterienvermehrung verhindert, ohne damit:

- die organolektischen eigenschaften zu modifizieren
- die qualität des produktes zu verändern gleichzeitig werden auch:
- hygiene, sicherheit, produktqualität garantiert.

Der Schockabkühler besitzt besondere Eigenschaften, und zwar:

- indirektes luftzirkulationssystem
  - einheitliche temperatur auf allen ebenen
  - zur schnellen eindringung der kälte im produktkern geeignete kühlanlage.
- Außerdem stellt er die folgenden Besonderheiten vor:
- die ständige Temperaturmessung im Produktkern erfolgt durch einen Einsteckfühler, wenn Sie Zyklen mit dem Kernfühler durchführen
  - die Bewahrung eines hohen Feuchtigkeitsgehaltes des abgekühlten Produktes (80/85%) und damit sowohl die Verhinderung der Abtrocknung und Dehydratisierung des Gleichens als auch die fast völlige Beseitigung von Gewichtsverminderungsproblemen;
  - die Einhaltung von optimalen Temperaturzuständen beim Wechsel zur Konservierungszelle.

Jeder Produkt, als er aus dem Ofen herausgezogen wird, befindet sich auf dem Gipfel seiner qualitativen Eigenschaften. Das Erhalten dieses hohen Qualitätsniveau wird durch den schnellen Temperaturabkühlungsprozess gleich nach dem Kochen ermöglicht. Auf diese Weise senkt der Schockiefkühler die Temperatur des gekochten Produktes in kurzer Zeit und schützt ihn vor:

- aussenabtrocknung
- raschem verderben

Unsere Qualitätslinie beinhaltet wie folgt:

- OFEN zum raschen Erreichen von hohen Temperaturen, damit die Mikroorganismen vernichtet werden, ohne daß die Qualität des Produktes modifiziert wird.
- SHOCKABKÜHLER für die Erreichung von niedrigen Temperaturen, so daß die Bakterienver- mehrung verhindert wird und die Qualität des Produktes unverändert bleibt.

Der Schockabkühler ist aus diesen Gründen ein professioneller Apparat, der im Re-spekt der Maßstäbe der derzeit gültigen Normen alle thermischen Behandlungen von Vor-und Na-chkochen der Nahrungsprodukte in gastronomie, konditorei, eisdielen garantiert. Er erleichtert die Verwendung des Systems HACCP (Hazard Analysis Critical control Point) und die Ausfüllung der ISO9000-NORMEN.

Nach dem SPRITZ- oder GEFRIERZYKLUS erfolgt automatisch durch die Kernsonde der Durch-gang in KONSERVIERUNG bei der voreingestellten Temperatur.

### 1.3 PRÜFUNG

Die Geräte müSSen, bevor sie versendet werden, einige Tests bestehen (augenscheinliche Prüfung – Elektrottest - Funktionstest ). Zur Garantie werden die Bescheinigungen beigelegt.

### 1.4 ALLGEMEINE SICHEREITSNORMEN

Das Gerät entspricht den EG-Richtlinien bezüglich Niederspannung, 2014/35/UE , elektromagneti- scher Kompatibilität 2014/30/UE; EN60335-1, EN60335-2-24, EN55014-2, EN61000-3-2, EN61000-3- 3, EN62233.

### 1.5 VORSICHTSMASSNAHMEN

Stellen Sie eine Steckdose mit Erde mit der auf der Platte angegebenen Aufnahmekapazität bereit, einen magnetothermischen Schalter mit einem Kontaktöffnungsabstand von mindestens 3 mm.

Der Schockabkühler soll nur von erwachsenen Personen benutzt werden. Erlauben Sie nicht den Kin- dern mit dem Apparat oder seiner Steuerung zu spielen.

Die Installierung und alle eventuellen Arbeiten, wie eine Verlängerung des Versorgungskabel, sol-len von dazu ermächtigten Facharbeitern durchge-führt werden. Wenn die Arbeit von Arbeitern dur- chgeführt wird, die nicht die notwendigen technischen Kenntnisse besitzen, kann sie sowohl eine funktionale Verschlechterung des Apparats als auch Schäden für Personen und Sachen verursachen.

Wartung und eventuelle Reparaturen sollen nur von dazu ermächtigten Facharbeitern unseres Ver- kaufsnetzes durchgeführt werden. Dasselbe gilt für die Ersatzteile, die original sein sollen.

Versuchen Sie niemals Veränderungen an der Maschine vorzunehmen: es kann gefährlich sein.

Es ist wichtig, daß es um den Schockabkühler genug Luftzirkulation gibt, sodaß keine Gefahr besteht, daß der Kompressor heißläuft und deshalb stoppt.

Sobald der Schockabkühler installiert wird, achten Sie bitte darauf auf, daß dahinter genug Raum für die Luftzirkulation bleibt (wenigstens 10 cm).

Während der Installierung oder Transportierung des Schockabkühlers sol- len Sie darauf achten, daß der Kabel nicht gepresst wird. Vor Putz - oder Installierungsarbeiten, schalten Sie immer den Schockabkühler aus und entfernen Sie den Stecker von der Steckdose. Seien Sie vorsichtig: entfer- nen Sie den Stecker ohne aber den Kabel zu ziehen.

Das im Apparatshinter und innenteil eingebaute Kühlsystem enthält ein Kühlmittel. Benutzen Sie keine zugespitzten Gegenstände in der Nähe des Evaporators oder der Kühlplatte, bzw. der im Hin- ter und Innen der Maschine liegenden Kühlschlangen. Die eventuelle Durchlöcherung des Systems könnte dem Apparat und den darin liegenden Nahrungsmitteln gravierende Schäden verursachen.

Nach der ersten Installierung der Maschine, sollen Sie wenigstens eine halbe Stunde darauf warten, bevor Sie den Stecker verbinden. Wenn der Schockiefkühler waagrecht transportiert worden ist, dann lassen Sie ihn ca. acht Stunden lang vertical stehen: sodaß das im Kompressor enthalte- ne Öl zurück zu seinem Platz fließen kann.

Der Schockiefkühler ist sehr schwer. Beim Umstellen des Gleichens wird die Benutzung von Handschuhen höchst empfohlen, weil im Hinterteil, auf den Seiten und in der Unterseite Herausragungen vorhanden sind.

Am Ende des «TIEFKÜHLUNGSPROZEBES» sollen die Behälter des Produktes mit Hilfe von Hand- schuhen oder trockenen Lappen herausge- nommen werden.

Zur richtigen Verwirklichung des Abkühlungs oder Tiefkühlungszyklus, dürfen Sie nicht die Maschinentür während des Zyklus aufmachen.

Der Hersteller weißt im Falle von Mißverbrauch, Mißinstallierung, Verbindung mit dazu nicht ermächtigten Apparaten, Benutzung von nicht originellen Nebenteilen und Mißbrauch durch dazu nicht ermächtigten Personal jede Verantwortlichkeit zurück.



## 1.6 TECHNISCHE HILFE

Technische Unterstützung nach dem Verkauf kann von jedem lizenzierten Kältetechniker durchgeführt werden. Das Unternehmen steht zur Verfügung, um Hinweise für technische Eingriffe durch den AFTER SALES-Service zu geben.

## 2 ORDENTLICHE WARTUNG

### 2.1 VORSICHTSMASSNAHMEN


Für die ordentliche Wartung bedarf es keiner speziellen Ausbildung, es müssen jedoch die hier nachstehenden Anleitungen genauestens berücksichtigt werden. Bevor man mit jeglicher Reinigungs- oder Wartungsoperation beginnt, den Stecker ziehen. Die Sicherheitsvorrichtungen dürfen bei der ordentlichen Wartung nicht entfernt werden.

### 2.2 REINIGUNG DES SCHRANKS UND DES ZUBEHÖRS

Vor Gebrauch alle Zubehörteile und das Gerät innen mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel reinigen, alles gut nachspülen und sorgfältig trocknen. Für die Reinigung dürfen keine Lösemittel oder Scheuermittel benutzt werden. Blechteile mit Silikonwachs schützen.

### 2.3 PERIODISCHE REINIGUNG DES KONDENSATORS

Die periodische Reinigung dieser Vorrichtung hängt von ihrer Benutzung ab.

 **ACHTUNG:** Um an den Kondensator zu gelangen muss man die Schutzvorrichtungen abnehmen, diese Operation muss durch fachkundiges Personal geschehen.


Zum einwandfreien Funktionieren und Aufrechterhalten der Leistungen des Gerätes, muss der Kondensator periodisch gereinigt werden. Die Schlitze der Kondensatoren der Kühleinheit sollten bei Gebrauch in beanspruchten Räumen mindestens monatlich und in geschlossenen und sauberen Räumen alle 3 Monate gereinigt werden. Zur Reinigung Bürste und Staubsauger benutzen. Es dürfen keine spitzen Gegenstände benutzt werden. Diese Vorrichtung nicht mit Wasserstrahl reinigen.

### 2.4 BEI LÄNGEREN RUHEPAUSEN ZU BEACHTEN

Beachten Sie bei längerer Inaktivität folgende Vorsichtsmaßnahmen:

- den Stecker ziehen
- alle im Fach sich befindlichen Nahrungsmittel herausnehmen, das Fach samt Zubehör gründlich reinigen
- alle Edelstahlteile mit vaselinölgetränktem Tuch abreiben, damit sie geschützt bleiben
- die Tür etwas geöffnet lassen, damit sich keine unangenehmen Gerüche entwickeln können
- die Räume regelmäßig lüften.

## 3 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

 **ACHTUNG:** Die außerordentliche Wartung muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

### 3.1 IDENTIFIZIERUNG EINFACHER STÖRUNGEN

Den Betriebsstörungen liegen oft banale Ursachen zu Grunde, die fast immer ohne Eingriff des Fachpersonals behoben werden können, es ist deshalb ratsam, bevor man den Kundendienst anruft, folgendes zu überprüfen:

Wenn das Gerät nicht einschaltet:

- a. Kontrollieren, ob der Stecker richtig fest sitzt;
- b. Sich vergewissern, dass die Steckdose mit Strom versorgt ist.

Wenn im Gerät nicht die gewünschte Temperatur erreicht wird:

- a. Einstellungen auf der Karte kontrollieren;
- b. Unversehrtheit der Sonde überprüfen.
- c. Überprüfen Sie die Funktion der Lüfter.

Das Gerät ist zu geräuschvoll:

a. Die Ebnung überprüfen. Eine ungleichmäßige Aufstellung könnte Vibrationen verursachen.

b. Der Schrank sollte sich nicht an andere Geräte oder Einrichtungen anlehnen.

Die eben aufgezählten Kontrollen durchführen, sollten die Störungen trotzdem nicht beseitigt werden können, sich an den Hersteller wenden, dabei folgendes angeben:

- um was für eine Störung es sich handelt
- Code und Kennnummer des Gerätes, die hinten am Gerät, auf dem Schild abzulesen sind.

## 4 BESEITIGUNG UND VERSCHROTTUNG

**Müllansammlung:**


Es ist vorläufig erlaubt, in Erwartung einer endgültigen, zweckmäßigeren Beseitigung, Sondermüll zu stapeln. Es müssen jedoch die im jeweiligen Installationsland geltenden Umweltschutzregelungen berücksichtigt werden.

**Makro – Auseinandernahme des Gerätes:**

Jedes Land verfügt über eigene Gesetzesbestimmungen betreffend der Verschrottung, die eingehalten werden müssen.

Im Allgemeinen, übergibt man den Kühlschrank an Firmen, die mit der Beseitigung dieser Art von Sondermüll beauftragt sind.

Den Kühlschrank unter Berücksichtigung der verschiedenen chemischen Komponenten auseinandernehmen, sich dabei daran erinnern, dass der Kompressor Öl und Kühlmittel enthält, Stoffe, die also wiederverwertet werden können, und die restlichen Komponenten als Sondermüll zu betrachten sind, die aber zum normalen Hausmüll gehören.

 **ACHTUNG:** Jedenfalls muss die Auseinandernahme durch qualifiziertes Personal geschehen!

### 4.1 INFORMATIONEN ZUM KORREKTEN ENTSORGEN

Richtlinie bezüglich der Elektro- und Elektronik-Altgeräte (RAEE) (RoHS)

Mit Hinblick auf den Umweltschutz und den Schutz der Gesundheit und auf Grundlage der in Kraft getretenen Verordnungen der Richtlinie 2002/95 EG der Europäischen Union zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS) betreffen insbesondere:

- Quecksilber
- Blei
- Kadmium
- Sechswertiges Chrom
- Sechswertig
- Polybromierte Biphenyle
- Polybromierte Diphenylether

im Sinne des Art.13 D.Lgs. vom 25.Juli 2005, Nr.151 "Anwendung der Richtlinie 2002/95EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG bezüglich der Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten", sowie auch bezüglich der Entsorgung erklärt die der Hersteller, dass ihre Produkte diese Vorschriften einhalten.



Das folgende seitlich auf dem Gerät angebrachte Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit den normalen Hausabfällen entsorgt werden darf, sondern getrennt gesammelt werden muss. Es obliegt daher der Verantwortung der Benutzer, die zu verschrottenden Geräte an einer entsprechenden Stelle für die Entsorgung oder Wiederverwertung von Elektrogeräten aller Art abzugeben (RAEE). Die differenzierte Sammlung und das Recyceln der Altgeräte zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung trägt zum Schutz der Umwelt bei und gewährleistet, dass sie auf eine Art und Weise recycelt werden, die keine Gefährdung für die Gesundheit des Menschen und der Umwelt darstellt.

## 5 INSTALLATIONSANLEITUNGEN

Dieses Handbuch sollte dazu dienen, das Gerät korrekt zu installieren.

Bevor man eine Operation durchführt, müssen die sich darauf bezie-

henden Anleitungen gelesen werden. Der Hersteller kann nicht für Operationen verantwortlich gemacht werden, die durchgeführt wurden, ohne diese Anleitungen berücksichtigt zu haben.

### 5.1 BENÜTZTE MATERIALIEN UND FLÜSSIGKEITEN

Die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommende Teile bestehen aus Edelstahl für die Tiefkühl-einheiten wird ein gesetzlich zugelassenes Kältemittel verwendet (HFC). Typ und Qualität des Gases sind auf dem Schild eingetragen.

### 5.2 ALLGEMEINE SICHERHEITSGESAMT UND RISIKOSCHUTZ

Das Gerät weist keine gefährlichen Ecken, keine scharfen Oberflächen oder herausstehende Elemente auf. Die Schutzvorrichtungen an sich bewegenden Teilen oder stromgespeisten Teilen, sind am Schrank festgeschraubt, um zu vermeiden, dass gefährliche Stellen berührt werden können. Es wird darauf hingewiesen, dass die allgemeinen Sicherheitsnormen eingehalten werden müssen:

- Das Gerät nicht mit feuchten/nassen Füßen oder Händen berühren
- Nicht barfuß am Gerät herumarbeiten
- Keine Schraubenzieher, Küchenutensilien oder andere Gegenstände an den Schutzvorrichtungen der sich bewegenden Teile lassen
- Vor Durchführung jeglicher Reinigungs- oder Wartungsarbeiten den Stecker ziehen.

Zum einwandfreien Betrieb dieses Gerätes und der Aufrechterhaltung der Sicherheitsbedingungen während des Betriebs, müssen die hier nachstehenden Anweisungen genauestens beachtet werden.



**ACHTUNG:** Wollte man das Gerät wo anders aufstellen, ist es zu vermeiden es zu stoßen oder zu schieben, man sollte es mit einem Stapler aufheben und zum gewünschten Aufstellungsort fahren.

### 5.3 POSITIONIERUNG

Das Gerät sollte an einem belüfteten Ort aufgestellt werden, weit entfernt von warmen Stellen wie Heizkörper, Klimaanlagen, Öfen usw. Das Gerät muss zur Wand hin, mit einem Abstand von mind. 10 cm aufgestellt werden, damit die Komponenten der Kühleinheit richtig abkühlen können. Die Raumtemperatur sollte unter +32°C liegen, um die vorgesehenen Innentemperaturen gewährleisten zu können. Die Höhe und Ebnung durch Einstellung der Füße regulieren, gleichzeitig Türschließung kontrollieren. Das Gerät muss gerade stehen, um einwandfrei funktionieren zu können und damit das Kondenswasser richtig abfließen kann. Die PVC-Schutzfolie vom Gerät abziehen.

Die Maschine muss auf ebenem Boden und stabilem Boden mit beträchtlichem Widerstand stehen. Es ist wichtig, dass der Schnellkühler flach steht und dass er an allen vier Ecken gut stabil ist.

### 5.4 NETZVERBINDUNG

Die Maschine nur an geregelt geerdeten Stromquellen anschließen. Der Versorgungskabel soll nicht beschädigt werden (Unfallgefahr). Ein beschädigter Versorgungskabel soll sofort von einem dazu ermächtigten Fachinstallateur ersetzt werden.

Auf dem Stromversorgungsschild soll ein Differentialschutz (30mA) für die Sicherheit der Personen installiert werden.



**ACHTUNG:** Bei Unfällen oder Schäden, die durch Nichtbeachtung der vorhergehenden Regeln und der Elektro-Sicherheitsnormen des jeweiligen Installationslandes geschehen könnten, kann der Hersteller verantwortlich gemacht werden.

## 6 HINWEISE ZUM KORREKTEN GEBRAUCH DES GERÄTES

### 6.1 OPTIMIERUNG DER ZYKLEN

#### VORKÜHLUNG

Vor der Durchführung eines Schnell oder Tiefkühlungszyklus, wird die Vorkühlung der Zelle zur Senkung der Arbeitszeit empfohlen.

#### KERNFÜHLER (optional)

Der Kernfühler muß richtig im Kern des dichteren Produktstückes eingesteckt werden. Die Spitze muß nicht herauskommen oder den Behälter

rühren. Der Kernfühler muß vor jedem Zyklus gereinigt werden, um Kontaminationen zu vermeiden.

### DECKEL UND BEHÄLTER

Decken Sie nicht die Plateaus und/oder die Behälter mit isolierenden Deckel oder Folien. Je mehr die Produktoberfläche mit der in der Zelle anwesenden Luft in Kontakt gesetzt wird, desto schneller die Abkühlung und die Tiefkühlung vervollständigt werden.

Becher oder Plateau tiefer als 40 mm sollten nicht verwendet werden.

### STELLUNG DES PRODUKTES

Legen Sie das Produkt nicht übereinander und prüfen Sie auf jeden Fall daß die Dicke 50 mm nicht überschreitet. Überladen Sie nicht die Maschine außer der vom Hersteller festgestellten Leistung. Erlauben Sie einen genügenden Zwischenraum unter den Plateaus, damit Sie den richtigen Luftumlauf sichern. Stellen Sie nicht alle Plateaus auf einem einzigen Teil der Maschine, sondern verteilen Sie sie gleichmäßig.

### KONSERVIERUNG

Das abgekühlte und/oder tiefgekühlte Produkt muß bedeckt und geschützt werden (Folie, vakuum- verpackung, hermetischer Deckel).

### 6.2 VORBEREITUNG DER MASCHINE

Vor Beginn der Arbeiten ist es notwendig, die Reinigungskammer optimal zu reinigen.

Die Geschwindigkeit der schnellen Reduzierung hängt von den folgenden Faktoren ab:

- Form, Art und Material der verwendeten Behälter
- Verwendung von Deckeln auf Behältern
- Lebensmitteleigenschaften (Dichte, Wassergehalt, Fettgehalt)
- Anfangstemperatur
- Wärmeleitung des Essens

Die Zeit der positiven Schnellkühlung und der negativen Schnellkühlung hängt von der Art des behandelten Produkts ab.

Es ist ratsam, den Zyklus bei voller Geschwindigkeit für alle dichten oder großen Lebensmittel zu verwenden und keinesfalls mehr als 3,6 [kg] Ladung (für die Schalen GN1 / 1, EN1 / 1 oder 60x40) oder 7.2 Beladung [kg] (für GN2 / 1, EN2 / 1 oder 60x80 Böden) und die Dicke von 50 [mm] in der negativen Schnellkühlphase und 80 [mm] in der positiven Schnellkühlphase.

Der Zyklus mit reduzierter Geschwindigkeit eignet sich für empfindliche Produkte wie Gemüse, Cremes, Desserts oder für Produkte mit reduzierter Dicke.

Überprüfen Sie in jedem Fall, ob der positive Verminderungszyklus bis zu +3 [° C] am Produktkern nicht länger als 90 Minuten dauert und dass der negative Verminderungszyklus am Produktherzen bis zu -18 [° C] beträgt, überschreitet nicht 4 Stunden.

Es ist notwendig, die Arbeitskammer vorzukühlen, bevor der Zyklus des positiven Schnellkühlens und / oder des negativen Schnellkühlens gestartet wird, und es ist ratsam, das Lebensmittel während des Zyklus nicht abzudecken, um die erforderliche Zeit nicht zu erhöhen.

Wenn die Dicke des Produkts ermöglicht es, immer die Sonde an das Herz verwenden, die genaue Temperatur im Kern des Produkts erreicht zu kennen, und nicht um den Zyklus zu unterbrechen, bevor er die Temperatur von +3 [° C] in einem positiven Einschlag erreicht hat und -18 [° C] im Falle einer negativen Reduktion.

### 6.3 SCHALTEN SIE DIE MASCHINE AUS

Es ist immer ratsam, am Ende der Benutzung des Schnellkühlers einen Enteisungszyklus durchzuführen, sowohl um den Hohlraum zu trocknen als auch um zu verhindern, dass Kondenswasser an / auf dem Ventilator / den Ventilatoren hängen bleibt und diesen beschädigt.

### WEITERE WICHTIGE HINWEISE

Modell	Geräuschpegel
AT-20 / AT-20 CH	68 / 67,9 dB
AT-12	66,8 dB
AT-3	62 dB
AT-5	65 dB
AT-8	60 dB
AT-10/14	70 dB



## 1 INTRODUCTION

El fabricant vous remercie de la préférence que vous avez accordée à nos produits. Nous sommes sûrs que vous en obtiendrez les performances nécessaires au déroulement de votre activité. Dans la mesure où vous avez tout intérêt à faire durer l'efficacité et les performances de cette machine, nous avons préparé la présente notice afin de vous faire connaître les règles nécessaires à une utilisation correcte et à une maintenance rationnelle.

### 1.1 DESTINATION D'USAGE ET RESTRICTIONS

Cet appareillage a été conçu pour la réfrigération et la conservation de la nourriture: il fait baisser rapidement la température des plats cuits, pour conserver leurs qualités d'origine au cours du temps et garantir leur durée pendant plusieurs jours. Tout autre usage est contre-indiqué.

La machine ne convient pas aux installations en plein air ni aux habitats exposés aux intempéries. Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'usages non prévus de la machine.



#### **IMPORTANT: LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE N'EST PAS UN CONSERVATEUR.**

Quand les cycles de refroidissement rapide sont terminés, la cellule de refroidissement passe en modalité conservation, mais celle-ci doit être considérée comme une phase temporaire, c'est-à-dire de transition.

### 1.2 CARACTERISTIQUES DE LA MACHINE

L'appareil décrit dans ce manuel, est une cellule de refroidissement surgélateur rapide (de température) complètement construite en acier inox AISI 304, c'est-à-dire une cellule spécifique dotée de caractéristiques techniques particulières en mesure de faire passer dans des temps très brefs la température au coeur des produits cuits de +70°C à +3°C en refroidissement rapide et de +70°C à -18°C en surgélation en bloquant grâce à un CHOC THERMIQUE la prolifération bactérienne sans:

- altérer les caractéristiques organoleptiques
- modifier la qualité du produit et en garantissant également:
- l'hygiène, la sécurité, la qualité du produit.

L'cellule de refroidissement possède des caractéristiques bien définies comme:

- système indirect de distribution de l'air
- uniformité de température sur tous le rayonnement
- installation de refroidissement appropriée pour la rapidité de pénétration du froid au coeur du produit.

Elle possède en outre des caractéristiques particulières comme:

- le relèvement continu de la température au coeur du produit, grâce à une sonde à emboîtement, quand on effectue des programmes avec la sonde au coeur du produit;
- La conservation d'un pourcentage d'humidité élevé du produit refroidi rapidement équivalent à 80/85% en évitant ainsi le dessèchement et la déshydratation de celui-ci, et en éliminant presque complètement les réductions de poids;
- Conditions thermiques excellentes pour passer en modalité de conservation.

N'importe quel produit, qui vient de sortir du four est au maximum de ses propriétés. La conservation du produit à ce haut niveau de qualité peut être obtenue uniquement à travers le refroidissement rapide de sa température immédiatement après sa cuisson. Voilà pourquoi grâce à l'usage de la cellule de refroidissement rapide, en baissant la température du produit cuit en un temps très bref, on le préserve du:

- sechage extérieur
- vieillissement précoce

Nous pouvons donc posséder une ligne qualité qui comprend:

- UN FOUR pour rejoindre les températures élevées et détruire les microorganismes sans altérer la qualité du produit
- UNE CELLULE DE REFROIDISSEMENT pour rejoindre les basses températures en bloquant la prolifération bactérienne et en maintenant la qualité du produit constante.

La cellule de refroidissement rapide est donc un appareil à usage professionnel qui garantit conformément aux normes en vigueur tous les traitements thermiques de pré et post cuisson de produits alimentaires en GASTRONOMIE, PATISSERIE, GLACERIE, en facilitant l'application du Système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et des normes ISO9000.

A la fin du cycle de REFROIDISSEMENT RAPIDE ou SURGELATION la

cellule passe automatiquement, grâce à la sonde au coeur du produit, en modalité CONSERVATION automatiquement à la température prédéfinie.

### 1.3 RÉCEPTION TECHNIQUE

Le produit est expédié une fois qu'il a satisfait aux tests (réception technique de visu - réception technique électrique - réception technique du fonctionnement). La réception technique est garantie et certifiée dans des annexes spéciales.

### 1.4 NORMES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

La construction de l'appareillage est conforme aux directives européennes de basse tension 2014/35/ UE, compatibilité électromagnétique 2014/30/ UE; EN60335- 1, EN60335-2-24, EN55014-2, EN61000-3-2, EN61000-3-3, EN62233.

### 1.5 CONFIGURATIONS À LA CHARGE DU CLIENT

Préparez une prise de courant équipée d'une installation de terre ayant une capacité appropriée à l'absorption indiquée sur la plaque et un disjoncteur magnétothermique dont les contacts ont une distance d'ouverture d'au moins 3 mm.

La cellule de refroidissement doit être utilisée uniquement par des adultes. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec la cellule, et encore moins d'utiliser les commandes.

L'installation et toutes les interventions à effectuer sur la cellule, y compris une éventuelle opération pour rallonger le câble d'alimentation, doivent être effectuées par du personnel autorisé. Si ces interventions sont effectuées par du personnel qui ne possède pas les connaissances techniques nécessaires, l'intervention pourrait altérer le fonctionnement de la cellule, et en outre causer des dommages aux personnes et aux biens.

L'entretien et les éventuelles réparations doivent être effectuées par du personnel spécialisé et autorisé par notre réseau de vente. Il en est de même pour les pièces de rechange, qui doivent être originales.

Ne jamais essayer d'effectuer des modifications sur la cellule: l'opération pourrait être dangereuse.

Il faut installer la cellule de sorte que l'air puisse circuler pour éviter toute surchauffe ou arrêt du compresseur.

La cellule doit être installée en laissant un espace libre suffisant sur la partie arrière pour permettre la circulation de l'air (au moins 10 cm.).

Pendant la phase d'installation ou de transport de la cellule, il faut faire attention que le câble ne soit pas écrasé. Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'installation, il faut toujours éteindre la cellule et débrancher la fiche de la prise de courant en faisant attention d'extraire la fiche sans tirer sur le fil.

Le système de réfrigération, installé à l'arrière et à l'intérieur de la cellule, contient une substance réfrigérante. Ne jamais utiliser d'objets pointus à proximité de l'évaporateur ou de la plaque de refroidissement, ni à proximité des serpentines qui se trouvent à l'arrière et à l'intérieur de la cellule. éventuelle perforation du système pourrait en effet causer de graves dommages à l'appareil et aux éléments qu'il contient (aliments).

À la première installation de la cellule, avant de brancher la fiche de courant, il faut attendre une demi-heure; si la cellule a été transportée en position horizontale, il faudra la laisser reposer en position verticale pendant environ huit heures: ceci pour permettre à l'huile du compresseur de reprendre sa position.

La cellule est très lourde. Pour la déplacer, il faut utiliser des gants, car sur les côtés et sur le fond de la partie arrière il y a des parties saillantes.

À la fin du processus de "SURGELATION" pour extraire les plateaux qui contiennent les aliments, il faut utiliser des gants ou des serviettes sèches.

Pour effectuer un cycle de refroidissement rapide et surgélation correctement, on conseille de ne pas ouvrir la porte pendant le cycle.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'usage ou d'installation impropre, de branchement à des appareils non autorisés, d'usage

d'accessoires non originaux, d'altération ou d'intervention par du personnel non autorisé.

## 1.6 ASSISTANCE TECHNIQUE

L'assistance technique après-vente peut être effectuée par tout technicien frigoriste autorisé. La société est disponible pour fournir des indications sur les modalités d'intervention technique par le biais du service Après-Vente.

## 2 MAINTENANCE ORDINAIRE

### 2.1 PRÉCAUTIONS

Les opérations de maintenance ordinaire peuvent être exécutées par du personnel non spécialisé, en suivant scrupuleusement les instructions ci-dessous indiquées. Avant d'effectuer toute opération de nettoyage et de maintenance, débranchez l'appareillage du réseau d'alimentation électrique. Pour les opérations de maintenance ordinaire il est interdit d'enlever les dispositifs de sécurité.

### 2.2 NETTOYAGE DU MEUBLE ET DES ACCESSOIRES

Avant l'utilisation nettoyez toutes les parties internes et les accessoires à l'eau tiède et au savon neutre, puis rincez et essuyez bien. N'utilisez ni de détergers à base de solvants ni de poudres abrasives pour le nettoyage. Protégez les tôles par de la cire aux silicones.

### 2.3 NETTOYAGE PÉRIODIQUE DU CONDENSATEUR

Le nettoyage périodique de l'appareillage dépend de la fréquence d'utilisation de ce dernier.



**ATTENTION:** pour accéder au condensateur il faut retirer les protecteurs de sécurité. Cette opération doit être exécutée par du personnel qualifié.

Le nettoyage périodique du condensateur est nécessaire pour garantir le bon fonctionnement de l'appareillage et la continuité des performances au cours du temps. Nous vous conseillons de nettoyer soigneusement les fentes des condensateurs de l'unité de réfrigération au moins une fois par mois dans les locaux poussiéreux, ou une fois tous les trois mois dans les milieux fermés et propres. Pour enlever la saleté, utilisez une brosse ou un aspirateur. N'utilisez pas d'objets pointus qui pourraient endommager le condensateur. Ne lavez pas l'appareillage au jet d'eau.

### 2.4 PRÉCAUTIONS EN CAS D'INACTIVITÉ

Pendant les périodes de longue inactivité, observez les précautions suivantes:

- débranchez la fiche de la prise de courant;
- retirez tous les aliments contenus dans la chambre froide et nettoyez l'intérieur et les accessoires
- passez énergiquement sur toutes les surfaces en acier inox un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline comme film protecteur
- laissez la porte entrouverte pour favoriser la circulation d'air afin d'éviter la formation d'odeurs désagréables
- aérez périodiquement les locaux.

## 3 MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE



**ATTENTION:** la maintenance extraordinaire doit être effectuée par du personnel spécialisé!

### 3.1 IDENTIFICATION DES PANNES SIMPLES

Souvent les difficultés de fonctionnement que l'on peut vérifier sont dues à des causes banales auxquelles on peut presque toujours trouver des solutions sans l'intervention d'un technicien spécialisé, par conséquent avant de signaler une panne à notre entreprise, procédez aux vérifications suivantes: L'appareillage ne s'allume pas:

- Assurez-vous que la fiche est correctement introduite dans la prise de courant;
- Assurez-vous que le courant arrive à la prise.

L'appareillage n'atteint pas la température interne prévue:

- Vérifier les programmations de la carte;
- Vérifier que la sonde est en parfait état.
- Vérifier le fonctionnement des ventilateurs.

L'appareil est excessivement bruyant:

- Assurez-vous que l'appareillage est d'aplomb. Une position instable pourrait provoquer des vibrations.
- Assurez-vous que le meuble ne touche pas d'autres appareillages ou pièces qui pourraient former une caisse de résonance.

Si l'inconvénient persiste une fois que vous avez procédé à ces vérifications, veuillez contacter notre entreprise en vous rappelant de signaler:

- La nature du défaut;
- Le code et le numéro de série de l'appareil qui sont indiqués sur la plaque positionnée sur la face arrière de cet équipement.

## 4 ÉLIMINATION DES DÉCHETS ET DÉMOLITION

Stockage des déchets:

Un stockage provisoire de déchets spéciaux en vue de leur élimination par traitement et/ou stockage définitif est admis. Il faut observer les lois en vigueur dans le pays de l'utilisateur en matière de protection de l'environnement.

Macro – opérations de désassemblage de l'appareillage:

Les législations en vigueur dans les divers pays sont différentes, par conséquent il faut observer les prescriptions imposées par les lois et par les organismes désignés des pays où la démolition a lieu.

D'habitude, il faut redonner la machine qui abaisse la température aux centres spécialisés dans la récupération. Désassemblez cette machine et regroupez les composants selon leur nature chimique en vous rappelant que dans le compresseur, il y a de l'huile lubrifiante et du fluide réfrigérant qui peuvent être récupérés et réutilisés, et que les composants de la machine qui abaisse la température sont des déchets spéciaux assimilables aux déchets urbains.



**ATTENTION:** de toute manière, les opérations de désassemblage doivent être exécutées par du personnel qualifié

### 4.1 INFORMATIONS POUR UNE ÉLIMINATION CORRECTE DE LA MACHINE

Directive sur les déchets causés par les équipements électriques et électroniques (RAEE) (RoHS)

Dans le but de préserver l'environnement et la santé et en fonction des dispositions établies par la Directive 2002/95/CE de l'Union Européenne en matière de limitation de l'usage des substances dangereuses (RoHS), qui plus spécifiquement sont:

- le mercure
  - le plomb
  - le cadmium
  - le chrome hexavalent
  - les composés hexavalents
  - les biphényles polybromés
  - les éthers diphényles polybromés et le difenyle polibromurati
- et comme prévu par l'art. 13, D. Loi du 25 Juillet 2005, n. 151 "Mise en Pratique des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, concernant la réduction de l'usage de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que pour l'élimination de l'équipement, le fabricant déclare que ses produits respectent cette norme.



Ce symbole appliqué sur la paroi latérale de l'appareil indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers ordinaires, mais séparément. Les usagers doivent s'occuper de l'élimination de l'équipement en le déposant auprès d'un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques (RAEE). Le tri sélectif et le recyclage des appareils favorisent la conservation des ressources naturelles et garantissent l'élimination de ces appareils en respectant l'environnement et la santé commune.

## 5 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

La présente notice sert à fournir tous les renseignements nécessaires afin d'effectuer correctement l'installation de l'appareillage. Avant toute opération il faut lire attentivement les instructions contenues dans la présente notice. Le constructeur décline toute responsabilité pour toute opération effectuée sur l'appareillage sans tenir compte des indications données dans la présente notice.

## 5.1 MATÉRIAUX ET FLUIDES UTILISÉS


Les zones qui sont en contact avec le produit sont réalisées en acier inox. Dans les groupes réfrigérés nous utilisons un fluide réfrigérant autorisé par les législations actuelles, du type HFC. Le type et la qualité du gaz utilisé sont indiqués sur la petite plaque.

## 5.2 RÈGLES DE SÉCURITÉ ÉLÉMENTAIRES - RISQUES

L'appareillage ne présente pas d'arêtes dangereuses, ni de surfaces coupantes ou d'éléments qui débordent des cotes d'encombrement. Les protecteurs des pièces en mouvement ou sous tension sont fixés au meuble par des vis, pour empêcher l'accès accidentel à des points dangereux. Nous vous conseillons vivement de respecter les règles de sécurité principales:

- Ne touchez pas la machine quand vous avez les mains ou les pieds humides ou mouillés;
- N'opérez pas sur la machine si vous êtes pieds nus;
- N'introduisez ni tournevis, ni ustensiles de cuisine ni autres objets entre les protecteurs des pièces en mouvement;

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance ordinaire, déconnectez la machine du réseau d'alimentation électrique.

 **ATTENTION:** au cours des déplacements, ne poussez pas l'appareillage et ne le traînez pas, pour éviter qu'il se renverse, mais utilisez un chariot. Levez l'appareil puis amenez-le sur le site d'installation.

## 5.3 POSITIONNEMENT

Placez cet appareillage dans un endroit ventilé, loin des sources de chaleur du genre radiateurs, installations de climatisation, friteuses ou fours.

Assurez-vous que la distance entre le meuble et le mur est égale à au moins 10 cm, ce qui permet aux composants du groupe réfrigérant de refroidir correctement. La température du local ne doit pas dépasser +32°C pour maintenir les températures internes prévues. Réglez la hauteur et le nivellement en agissant sur les patins de nivellement, et en contrôlant simultanément la fermeture de la porte. Si la machine n'est pas parfaitement d'aplomb, le fonctionnement et l'écoulement des condensats peuvent subir des difficultés. Retirez le film protecteur en PVC de tous les côtés.


La machine doit poser sur un sol plat et un plancher stable suffisamment résistant. Il est important que la cellule soit nivelée et qu'elle soit parfaitement stable.

## 5.4 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Brancher la machine uniquement à des sources d'énergie régulièrement branchées à la masse.

Le câble d'alimentation ne doit pas être endommagé (danger d'accident). Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé immédiatement par l'électricien qualifié et autorisé par le Service Après-vente.

Sur le tableau d'alimentation électrique, il faut installer un différentiel de 30mA pour la protection des personnes.

 **ATTENTION:** Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages ou accidents causés par la violation des règles mentionnées ci-dessus ou des normes de sécurité électrique en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine

# 6 CONSEILS POUR UN USAGE CORRECT DE LA MACHINE

## 6.1 OPTIMISATION DES CYCLES

### PREREFROIDISSEMENT

Avant d'effectuer un cycle de refroidissement ou surgélation rapide, on conseille de pré-refroidir la cellule afin de réduire les temps de fonctionnement.

### SONDE AU COEUR (optional)

La sonde au cœur, si présent (optional), du produit doit être introduite correctement au centre du produit plus épais. La pointe de la sonde ne doit jamais sortir du produit ou toucher le plateau. La sonde doit être nettoyée avant chaque cycle pour éviter toute contamination.

### COUVERCLES ET RÉCIPIENTS

Ne pas couvrir les plateaux et/ou les récipients avec des couvercles ou des pellicules isolantes. Plus la surface du produit est en contact avec l'air

en circulation dans la chambre de la cellule, plus le refroidissement ou la surgélation s'effectueront rapidement. On déconseille l'usage des bacs ou des plateaux qui ont une profondeur supérieure à 40 mm.

### DISTRIBUTION DU PRODUIT

Ne jamais superposer le produit et vérifier qu'il n'y ait pas d'épaisseur supérieure à 50 mm. Ne pas surcharger la machine en dépassant le rendement établi par le constructeur.

Maintenir un espace suffisant entre les plateaux pour permettre une bonne circulation de l'air. Éviter de concentrer les plateaux dans une partie de la machine, les distribuer uniformément.

### CONSERVATION

Le produit refroidi Éteindre la machine et/ou congelé doit être couvert et protégé (pellicule, sous-vide, couvercle hermétique). La sonde doit être nettoyée avant chaque cycle pour éviter toute contamination.

## 6.2 PRÉPARATION DE LA MACHINE

Il est nécessaire de nettoyer de manière optimale la chambre de refroidissement avant de commencer à travailler.

La rapidité du refroidissement rapide dépend des facteurs suivants:

- forme, type et matériau des récipients utilisés
- utilisation des couvercles sur les conteneurs
- caractéristiques de l'aliment (densité, teneur en eau, teneur en graisse)
- température initiale
- conduction thermique de la nourriture

Le temps de refroidissement positif et négatif dépend du type de produit traité.

Il est conseillé d'utiliser le cycle à pleine vitesse pour tous les aliments denses ou de grande taille et de ne jamais dépasser 3,6 [kg] de charge (pour les plateaux GN 1/1, EN 1/1 ou 60x40) ou 7,2 charge [kg] (pour les plateaux GN2 / 1, EN2 / 1 ou 60x80) l'épaisseur de 50 [mm] dans la phase de refroidissement négatif et de 80 [mm] dans la phase de refroidissement positif.

Le cycle à vitesse réduite est adapté aux produits délicats tels que les légumes, les crèmes, les desserts ou pour les produits d'épaisseur réduite. Dans tous les cas, vérifiez que le cycle de refroidissement positif, jusqu'à +3 [° C] au cœur du produit, ne dure pas plus de 90 minutes et que le cycle de refroidissement négatif, jusqu'à -18 [° C] au cœur du produit, ne dépasse pas 4 heures.

Il est nécessaire de pré-refroidir la chambre de travail avant de commencer le cycle de refroidissement positif et / ou de refroidissement négatif et il est conseillé de ne pas couvrir les aliments pendant le cycle afin de ne pas augmenter le temps requis.

Lorsque l'épaisseur du produit le permet, utilisez toujours la sonde au cœur, pour connaître la température exacte atteinte au cœur du produit et pour ne pas interrompre le cycle avant que la température soit atteinte de +3 [° C] en refroidissement positif et -18 [° C] en cas de réfrigération négative.

## 6.3 ÉTEINDRE LA MACHINE

Il est toujours conseillé d'effectuer un cycle de dégivrage à la fin de l'utilisation de la cellule de refroidissement rapide, à la fois pour assécher la cavité et pour éviter que l'eau de condensation ne s'arrête sur le ventilateur (s) et ne l'endommage.

## AUTRES OBSERVATIONS IMPORTANTES

Modèle	Le bruit aérien
AT-20 / AT-20 CH	68 / 67,9 dB
AT-12	66,8 dB
AT-3	62 dB
AT-5	65 dB
AT-8	60 dB
AT-10/14	70 dB

## 1 INTRODUZIONE

Il costruttore ringrazia per la preferenza accordata ai nostri prodotti e siamo certi che da essi otterrete le prestazioni necessarie per lo svolgimento delle vostre attività. Considerando che sia di vostro interesse il mantenimento nel tempo della efficacia e delle prestazioni della macchina, l'Azienda ha compilato il presente manuale per far conoscere all'utilizzatore le norme necessarie ad un corretto uso ed una razionale manutenzione.

### 1.1 DESTINAZIONE D'USO E RESTRIZIONI

Questa apparecchiatura è stata progettata per la refrigerazione e conservazione delle vivande (a bassa velocità la temperatura dei cibi cotti o crudi o del gelato), per conservarne nel tempo le qualità iniziali e garantirne la durata per più giorni. Ogni altro uso è da ritenersi improprio. La macchina non è idonea per installazioni all'aperto e/o in ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici. Il costruttore declina ogni responsabilità da usi non previsti della macchina.



#### **IMPORTANTE: L'ABBATTITORE NON È UN CONSERVATORE.**

Dopo i cicli di lavoro, l'abbattitore passa in conservazione, ma deve essere intesa come temporanea, ossia di transizione.

### 1.2 CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA

L'apparecchio a cui questo manuale si riferisce, è un abbattitore surgelatore rapido di temperatura completamente costruito in acciaio inox aisi 304, cioè un'apposita apparecchiatura con particolari caratteristiche tecnico costruttive in grado di portare in tempi molto brevi la temperatura al cuore dei prodotti cotti dai +70°C a +3°C in abbattimento e da +70°C a -18°C in surgelazione bloccando con uno shock termico la proliferazione batterica senza con questo:

- Alterare le caratteristiche organolettiche
- Modificare la qualità del prodotto E garantendo contemporaneamente:
- L'igienicità, la sicurezza, la qualità del prodotto.

L'abbattitore ha delle caratteristiche ben definite quali:

- sistema indiretto di distribuzione dell'aria
- uniformità di temperatura in tutti i ripiani
- impianto di raffreddamento adeguato per la rapidità di penetrazione del freddo al cuore del prodotto.

Presenta inoltre caratteristiche peculiari quali:

- Il rilevamento continuo della temperatura al cuore del prodotto, tramite una sonda ad infilzaggio, quando si eseguono programmi con la sonda al cuore
- Il mantenimento di un'alta percentuale di umidità del prodotto abbattuto pari all'80/85% evitando quindi l'essiccazione e la disidratazione dello stesso, ed eliminando quasi totalmente i cali in termini di peso
- Condizioni termiche ottimali per passare in cella di conservazione.

Qualsiasi prodotto, appena tolto dal forno è nel pieno delle sue proprietà qualitative. Il mantenimento del prodotto a questo alto livello qualitativo lo si può avere solo con l'abbattimento rapido di temperatura fatto immediatamente dopo la cottura. Ecco perché con l'uso dell'abbattitore rapido abbassando la temperatura in breve tempo del prodotto cotto, lo salvaguarda da:

essiccazione esterna invecchiamento precoce

Possiamo quindi avere una linea qualità che comprende:

- FORNO per il raggiungimento di alte temperature distruggendo i microrganismi senza alterare la qualità del prodotto
- ABBATTITORE per il raggiungimento di basse temperature bloccando la proliferazione batterica mantenendo costante la qualità del prodotto.

L'abbattitore rapido è pertanto un'apparecchiatura professionale che garantisce nei termini delle norme vigenti tutti i trattamenti termici di pre e post cottura di prodotti alimentari in GASTRONOMIA, PASTICCERIA, GELATERIA, facilitando l'applicazione del Sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) e delle norme ISO9000.

Dopo il ciclo di ABBATTIMENTO o SURGELAZIONE AUTOMATICAMENTE, tramite la sonda al cuore, avviene il passaggio in CONSERVAZIONE alla temperatura preimpostata.

### 1.3 COLLAUDO

Il prodotto viene spedito dopo il superamento dei test (collaudo visivo - collaudo elettrico - collaudo funzionale). Viene garantito e certificato tramite specifici allegati.

## 1.4 NORME DI SICUREZZA GENERALE

La costruzione dell'apparecchiatura è conforme alle direttive europee di bassa tensione 2014/35/UE, compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE; EN60335-1, EN60335-2-24, EN55014-2, EN61000-3-2, EN61000-3-3, EN62233.

### 1.5 PREDISPOSIZIONI A CARICO DEL CLIENTE

Predisporre una presa di corrente con terra con capacità adeguata all'assorbimento indicato nella targhetta, un interruttore magnetotermico con distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

L'abbattitore va usato soltanto da persone adulte. Non consentite che i bambini lo usino per giocare, tanto meno con i vari comandi.

L'installazione e tutti gli interventi, compresa un'eventuale operazione di prolunga del cavo di alimentazione, vanno eseguiti da personale autorizzato. Se eseguito da personale privo delle necessarie conoscenze tecniche, l'intervento può risultare in un peggioramento funzionale dell'abbattitore, e causare inoltre danni alle cose e alle persone.

Manutenzione ed eventuali riparazioni vanno eseguite da personale specializzato autorizzato della nostra rete vendita. Lo stesso dicasi per i pezzi di ricambio, che debbono essere originali.

Non provate mai ad apportare modifiche all'abbattitore: l'operazione può essere pericolosa.

È importante che intorno all'abbattitore ci sia sufficiente circolazione d'aria, in modo che il compressore non rischi di surriscaldarsi e di fermarsi.

L'abbattitore va sistemato lasciando spazio sufficiente sul retro per la circolazione dell'aria (almeno 10 cm.).

In fase di installazione o di trasporto dell'abbattitore occorre fare attenzione che il cavo non resti schiacciato. Prima di qualunque lavoro di pulizia o di installazione, spegnere sempre l'abbattitore e togliere la spina dalla presa facendo però attenzione ad estrarre la spina senza tirare il cavo.

Il sistema di refrigerazione, sistemato sul retro e all'interno dell'abbattitore, contiene una sostanza refrigerante. Non usate mai oggetti appuntiti in prossimità dell'evaporatore o piastra di raffreddamento, né in prossimità delle serpentine che si trovano sul retro ed all'interno dell'abbattitore. L'eventuale perforazione del sistema potrebbe infatti comportare danni all'apparecchio ed ai generi che esso contiene.

Dopo la prima installazione dell'abbattitore, prima di innestare la spina, occorre aspettare una mezz'ora; se l'abbattitore è stato trasportato in posizione orizzontale, dovrà restare in posizione verticale per almeno otto ore: questo perché l'olio contenuto nel compressore possa avere il tempo di tornare al suo posto.

L'abbattitore è molto pesante. Quando occorre spostarlo è bene usare dei guanti, dato che sul retro, sui lati e sul fondo ci sono parti sporgenti.

Al termine del processo di "SURGELAZIONE" l'estrazione delle teglie contenenti il prodotto deve essere fatta con guanti o strofinacci asciutti.

Per l'esecuzione di un corretto ciclo di abbattimento o surgelazione, si consiglia una volta avviata la macchina di non aprire la porta durante il ciclo di lavoro.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di uso improprio, di installazione impropria, di collegamento ad apparecchiature non autorizzate, di uso di accessori non originali, di manomissione da parte di personale non autorizzato.

### 1.6 ASSISTENZA TECNICA

L'assistenza tecnica post-vendita può essere realizzata da qualsiasi tecnico frigorista abilitato. L'azienda è disponibile a fornire indicazioni sulle modalità di intervento tecnico attraverso il servizio AFTER SALES.

## 2 MANUTENZIONE ORDINARIA

### 2.1 PRECAUZIONI

Le operazioni di manutenzione ordinaria possono essere eseguite da personale non specializzato, seguendo scrupolosamente le istruzioni riportate di seguito. Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica. Per le operazioni di manutenzione ordinaria è vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza.

### 2.2 PULIZIA DEL MOBILE E DEGLI ACCESSORI

Prima dell'uso pulire tutte le parti interne e gli accessori con acqua tiepida e sapone neutro, quindi sciacquare ed asciugare accuratamente. Non usare per la pulizia detersivi a base di solventi o polveri abrasive. Proteggere le lamiere con cera ai siliconi.

### 2.3 PULIZIA PERIODICA DEL CONDENSATORE

La pulizia periodica dell'apparecchiatura è in funzione alla frequenza d'uso della stessa.



**ATTENZIONE:** Per accedere al condensatore è necessario provvedere alla rimozione dei ripari di sicurezza che deve essere eseguito da personale qualificato.

La pulizia periodica del condensatore è necessaria per garantire il buon funzionamento dell'apparecchiatura ed il mantenimento nel tempo delle prestazioni. Si consiglia di effettuare un'accurata pulizia delle feritoie dei condensatori dell'unità refrigerante almeno una volta al mese in ambienti polverosi o una volta ogni tre mesi in ambienti chiusi e puliti. Per rimuovere lo sporco utilizzare una spazzola o un aspirapolvere. Non utilizzare oggetti appuntiti che potrebbero danneggiare il condensatore. Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua.

### 2.4 PRECAUZIONI IN CASO DI INATTIVITÀ

Durante i periodi di lunga inattività osservare le seguenti precauzioni:

- staccare la spina della presa di corrente
- togliere tutti gli alimenti contenuti nella cella e pulire l'interno e gli accessori
- passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo
- Lasciare la porta socchiusa per favorire la circolazione d'aria onde evitare la formazione di odori sgradevoli
- arieggiare periodicamente i locali

## 3 MANUTENZIONE STRAORDINARIA



**ATTENZIONE:** La manutenzione straordinaria deve essere effettuata da personale specializzato!

### 3.1 IDENTIFICAZIONE DI SEMPLICI GUASTI

Spesso le difficoltà di funzionamento che si possono verificare sono dovute a cause banali quasi sempre rimediabili senza l'intervento di un tecnico specializzato, quindi prima di segnalare un guasto all'azienda, verificare quanto segue:

L'apparecchiatura non si accende:

- a. Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente;
- b. Controllare che alla presa arrivi corrente.

L'apparecchiatura non raggiunge la temperatura interna prevista:

- a. Verificare le impostazioni della scheda;
- b. Verificare l'integrità della sonda.
- c. Verificare il funzionamento dei ventilatori.

L'apparecchio è eccessivamente rumoroso:

- a. Verificare il livellamento dell'apparecchiatura. Una posizione non equilibrata potrebbe innescare delle vibrazioni.
- b. Controllare che il mobile non sia a contatto con altre apparecchiature o parti che potrebbero entrare in risonanza.

Eseguite le verifiche suddette, se il difetto persiste, rivolgetevi all'azienda ricordandovi di segnalare:

- La natura del difetto

- Il codice ed il numero di matricola dell'apparecchio che si trovano sulla targhetta sul retro dell'apparecchiatura.

## 4 SMALTIMENTO RIFIUTI E DISMISSIONE

Stoccaggio dei rifiuti:

È ammesso uno stoccaggio provvisorio di rifiuti speciali in vista di uno smaltimento mediante trattamento e/o stoccaggio definitivo. Vanno osservate le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore in materia di tutela dell'ambiente.

Macro – operazioni di smontaggio dell'apparecchiatura:

Nei vari Paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti dai Paesi dove avviene la demolizione.

In generale bisogna riconsegnare il frigorifero ai centri specializzati per la raccolta.

Smontare il frigorifero raggruppando i componenti secondo la loro natura chimica 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.



**ATTENZIONE:** Le operazioni di smontaggio devono comunque essere eseguite da personale qualificato!

### 4.1 INFORMAZIONI SU UN CORRETTO SMALTIMENTO

Direttiva sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) (RoHS)

Nell'ottica del rispetto ambientale e della salute in base alle disposizioni sancite dalla Direttiva 2002/95/CE dell'Unione Europea in materia di limitazione all'uso di sostanze pericolose (RoHS), ricordando in particolare:

- Mercurio
- Piombo
- Cadmio
- Cromo esavalente
- Esavalente
- Bifenili polibromurati
- Eteri di difenile polibromurati

Sicurezza per lo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (direttiva r.A.E.E. 2002/96)

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

In riferimento alla direttiva RAEE 2002/96 (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), l'utilizzatore, in fase di dismissione, deve smaltire le apparecchiature negli appositi centri di raccolta autorizzati, oppure riconsegnarli ancora installati al venditore all'atto di un nuovo acquisto. E ai sensi dell'art. 13, D.Lgs. 25 Luglio 2005, n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento, Il costruttore dichiara che i suoi prodotti rispettano tali normative.



Il seguente simbolo riportato a fianco dell'apparecchiatura indica che il prodotto non deve essere smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, ma mediante raccolta separata.

Gli utenti devono provvedere allo smaltimento delle apparecchiature da rottamare recandosi presso un luogo di raccolta adibito al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). La raccolta differenziata e il riciclaggio delle apparecchiature favoriscono la conservazione delle risorse naturali e garantiscono che tali apparecchiature vengano rottamate nel rispetto dell'ambiente e della tutela della salute comune.

## 5 ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Il presente manuale ha lo scopo di fornire tutte le informazioni necessarie per effettuare correttamente l'installazione dell'apparecchiatura.

Prima di ogni operazione bisogna leggere attentamente le istruzioni qui contenute. Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le indicazioni

riportate sul presente manuale.

## 5.1 MATERIALI E FLUIDI IMPIEGATI

Le zone a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox. Nei gruppi refrigerati viene impiegato fluido refrigerante consentito dalle attuali legislazioni, del tipo HFC. Il tipo e la qualità di gas utilizzato sono indicati sulla targhetta.

## 5.2 NORME ELEMENTARI DI SICUREZZA - RISCHI

L'apparecchiatura non presenta spigoli pericolosi, superfici affilate o elementi sporgenti dagli ingombri. Le protezioni per parti in movimento o sotto tensione sono fissate al mobile con viti, per impedire l'accesso accidentale a punti pericolosi. Si raccomanda il rispetto delle principali norme di sicurezza:

- Non toccare la macchina con mani o piedi umidi o bagnati
- Non operare sulla macchina a piedi nudi
- Non inserire cacciaviti, utensili da cucina o altri oggetti tra protezioni delle parti in movimento
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione ordinaria, scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica.

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:** Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare che si rovesci, bensì usare un carrello, sollevare l'apparecchio e portarlo sul luogo d'installazione.

## 5.3 POSIZIONAMENTO

Collocare l'apparecchiatura in luogo ventilato, lontano da fonti di calore quali radiatori, impianti di condizionamento, friggitorie o forni.

Assicurarsi che la distanza del mobile dalla parete posteriore non sia inferiore a 10 cm per permettere il corretto raffreddamento dei componenti del gruppo refrigerante. La temperatura dell'ambiente non deve superare +32°C per mantenere le temperature interne previste.

Regolare l'altezza e la messa in piano agendo sui piedini livellatori, controllando nel contempo la chiusura della porta. Se la macchina non risulta perfettamente in piano, il funzionamento e il deflusso della condensa possono risultare compromessi. Togliere la pellicola protettiva in PVC da tutti i lati.

La macchina deve appoggiare su suolo pianeggiante e pavimento stabile di consistente resistenza. È importante che l'abbattitore venga sistemato in piano, e che sia ben stabile su tutti e quattro gli angoli.

## 5.4 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Collegare la macchina solo a fonti di energia regolarmente collegate a massa.

Il cavo di alimentazione non deve essere danneggiato (pericolo di infortunio elettrico). Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito immediatamente dal centro di assistenza nella persona di un elettricista qualificato autorizzato.

Sul quadro elettrico di alimentazione deve essere installato un differenziale da 30mA per la protezione delle persone.



**ATTENZIONE:** 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.

## 6 CONSIGLI PER UN CORRETTO USO DELLA MACCHINA

### 6.1 OTTIMIZZAZIONE DEI CICLI

#### PRERAFFREDDAMENTO

È consigliato prima di eseguire un ciclo di abbattimento o di surgelazione rapido pre-raffreddare la camera al fine di ridurre i tempi di lavoro.

#### SONDA AL CUORE (optional)

La sonda al cuore, se presente (optional), deve essere posizionata in modo corretto al centro del prodotto con più spessore. La punta non deve mai fuoriuscire o toccare la teglia. La sonda deve essere pulita prima di ogni

ciclo, onde evitare contaminazioni.

### COPERCHI E CONTENITORI

Non coprire le teglie e/o i contenitori con coperchi o pellicole isolanti. Più la superficie del prodotto è a contatto con l'aria in circolo nella camera, più rapidi risulteranno l'abbattimento e la surgelazione. Sono consigliate vaschette o teglie con altezze inferiori a 40 mm.

### DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO

Non sovrapporre mai il prodotto e verificare comunque che non ci siano spessori superiori a 50 mm.

Non sovraccaricare la macchina oltre la resa stabilita dal costruttore.

Mantenere un interspazio sufficiente tra le teglie, questo per consentire un giusto ricircolo dell'aria. Evitare la concentrazione delle teglie su una parte della macchina e distribuirle uniformemente.

### CONSERVAZIONE

Il prodotto abbattuto e/o congelato deve essere coperto e protetto (pellicola, sottovuoto, coperchio ermetico). La sonda deve essere pulita prima di ogni ciclo, onde evitare contaminazioni.

## 6.2 PREPARAZIONE DELLA MACCHINA

È necessario pulire in modo ottimale la camera di abbattimento prima di iniziare a lavorare.

LA VELOCITÀ DI ABBATTIMENTO RAPIDO dipende dai seguenti fattori:

- forma, tipo e materiale dei contenitori utilizzati
- uso dei coperchi sui contenitori
- caratteristiche dell'alimento (densità, contenuto di acqua, contenuto di grassi)
- temperatura iniziale
- conduzione termica dell'alimento

Il tempo di abbattimento positivo e abbattimento negativo rapidi è in funzione del tipo di prodotto trattato.

Si consiglia di utilizzare il ciclo a piena velocità per tutti gli alimenti densi o di grosse pezzature ed in ogni caso mai eccedendo i 3,6 [kg] di carico (per teglie GN1/1, EN1/1 o 60x40) o 7,2 [kg] di carico (per teglie GN2/1, EN2/1 o 60x80) e lo spessore di 50 [mm] in fase di abbattimento negativo e di 80 [mm] in fase di abbattimento positivo.

Il ciclo a velocità ridotta è adatto per prodotti delicati come le verdure, le creme, i dessert al cucchiaio o per prodotti di ridotto spessore.

In ogni caso controllare che il ciclo di abbattimento positivo, fino a +3 [°C] al cuore prodotto, non impieghi un tempo superiore a 90 minuti e che il ciclo di abbattimento negativo, fino a -18 [°C] al cuore prodotto, non superi le 4 ore.

È necessario pre-raffreddare la camera di lavoro prima di iniziare il ciclo di abbattimento positivo e/o abbattimento negativo ed è consigliabile non coprire gli alimenti durante il ciclo al fine di non aumentare i tempi necessari.

Quando lo spessore del prodotto lo consente, utilizzare sempre la sonda al cuore, per conoscere l'esatta temperatura raggiunta al cuore del prodotto, e di non interrompere il ciclo prima che si sia raggiunta la temperatura di +3 [°C] in abbattimento positivo e -18[°C] nel caso di abbattimento negativo.

## 6.3 SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA

È consigliabile sempre fare un ciclo di sbrinamento al termine del utilizzo dell'abbattitore, sia per asciugare la cavità, sia per evitare che eventuale acqua di condensa possa fermarsi su/sui ventilatore/i danneggiandolo/i.

## ALTRE OSSERVAZIONI IMPORTANTI

Modello	Rumore aereo
AT-20 / AT-20 CH	68 / 67,9 dB
AT-12	66,8 dB
AT-3	62 dB
AT-5	65 dB
AT-8	60 dB
AT-10/14	70 dB





## 1 INTRODUÇÃO

O fabricante agradece a preferência pelos nossos produtos e assegura que ficará satisfeito com a sua performance. Considerando que é de seu interesse a manutenção da eficiência e performance ao longo do tempo, compilou este manual para introduzir ao utilizador as normas necessárias para uma utilização correta e uma manutenção racional.

### 1.1 TIPO DE UTILIZAÇÃO E LIMITAÇÕES

Este equipamento foi projetado para a refrigeração e conservação de comida (baixa rapidamente a temperatura dos alimentos cozinhados, para conservar no tempo a qualidade inicial e garantir maior durabilidade. Qualquer outra forma de uso é incorreta. A máquina não é adequada para instalações ao ar livre e/ou em locais subordinados às ações de agentes atmosféricos. O fabricante declina qualquer responsabilidade de aplicações não previstas à máquina.

**⚠ IMPORTANTE: O ABATEDOR NÃO É UM CONSERVADOR.**

Depois dos ciclos de trabalho, o abatedor passa à conservação que tem de ser entendida como temporária, ou seja, transitória.

### 1.2 CARACTERÍSTICAS DA MÁQUINA

O equipamento a que este manual se refere, é um abatedor/congelador rápido de temperatura, construído em aço inoxidável AISI 304, ou seja, uma máquina com características particulares técnico-construtivas com capacidade de levar em breves períodos a temperatura ao coração do produto cozinhado desde os +70°C aos +3°C em abatimento e de +70°C aos -18°C em congelação, bloqueando com um SHOCK TÉRMICO a reprodução de bactérias sem por este motivo:

- alterar as características organoléticas
- alterar a qualidade do produto e assegurando ao mesmo tempo:
- a higiene, a segurança, a qualidade do produto.

O abatedor tem características bem definidas:

- sistema indireto de distribuição de ar
- uniformidade de temperatura em todas as prateleiras
- instalação de arrefecimento adequado para a velocidade de penetração do frio no coração do produto

Apresenta ainda características peculiares como:

- Reconhecimento contínuo da temperatura ao coração do produto, através de uma sonda de perfuração, quando se efetuam programas com sonda de coração.
- Manutenção de uma alta percentagem de humidade do produto abatido igual a 80/85%, evitando o ressecamento ou desidratação do mesmo e eliminando quase totalmente o risco de perda de peso.
- Condições térmicas ótimas durante transferência para célula de conservação.

Qualquer produto, ao ser retirado do forno, está no seu pico de qualidade. A manutenção do produto a este nível de qualidade só se pode obter com o abatimento rápido de temperatura logo após a sua cozedura. Por isto, a utilização do abatedor rápido, baixando a temperatura do produto cozinhado num breve período, vai salvá-lo de:

- ressecamento exterior
- envelhecimento precoce

Podemos assim ter uma linha de qualidade que compreende:

- FORNO para conseguir altas temperaturas destruindo micro-organismos sem alterar a qualidade do produto
- ABATEDOR para conseguir baixas temperaturas bloqueando a produção bacteriana mantendo constante a qualidade do produto.

O abatedor rápido é um equipamento profissional que assegura em termos das normas vigentes o tratamento de productos alimentares em GASTRONOMIA, PASTELARIA, GELATARIA, facilitando a aplicação do Sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) e das normas ISO9000.

Depois do ciclo de ABATIMENTO ou CONGELAMENTO, graças à sonda ao coração, faz se a passagem automática à CONSERVAÇÃO à temperatura predefinida.

## 1.3 TESTE

O produto é enviado após alguns testes (teste visual - teste elétrico - teste funcional). É certificado através de procedimentos específicos em anexo.

## 1.4 NORMAS DE SEGURANÇA GERAL

A construção do equipamento é conforme as diretivas europeias de baixa tensão 2014/35/UE, compatibilidade eletromagnética 2014/30/UE; EN60335- 1, EN60335-2-24, EN55014-2, EN61000-3- 2, EN61000-3-3, EN62233.

## 1.5 O QUE O CLIENTE DEVE DISPOR NO LOCAL

É necessária uma tomada de corrente com terra, com capacidade adequada para a absorção indicada na placa de identificação, um interruptor termomagnético com a distância de abertura do contato de pelo menos 3 mm. O abatedor deve ser utilizado apenas por adultos. Não permitir que crianças brinquem com o mesmo ou com os controlos.

A instalação e todas as operações, incluindo uma possível extensão do cabo de energia, têm que se efetuadas por pessoal autorizado. Se efetuado por alguém sem conhecimentos técnicos, a operação funcional do abatedor pode piorar e causar prejuízos a coisas ou pessoas.

Manutenção e eventuais ajustes serão efetuados por parte de pessoal especializado e autorizado da nossa rede de distribuidores. O mesmo para as peças que têm de ser originais.

Nunca tente fazer alterações ao abatedor: a operação pode ser perigosa. É importante que à volta do abatedor haja circulação suficiente de ar, de forma a que o compressor não aqueça ou pare.

O abatedor deve ser colocado de forma a que haja espaço suficiente na parte posterior para a circulação de ar (pelo menos 10cm).

Na fase de instalação ou de transporte deverá ter atenção com o cabo para que não esmague. Antes de qualquer trabalho de limpeza ou de instalação, desligue sempre o abatedor e tire a ficha da tomada - não puxar o cabo.

Depois da primeira instalação do abatedor, antes de introduzir a ficha na tomada, deve esperar meia hora; se o abatedor foi transportado em posição horizontal, terá de ficar em posição vertical por 8 horas: isto para que o óleo do compressor tenha tempo de voltar ao sítio. D

O abatedor é muito pesado. Quando o move, deve usar luvas, porque na parte posterior, nas laterais e na parte inferior existem peças que se destacam.

Ao terminar o processo de "CONGELAÇÃO" a extração das bandejas tem de ser feita com luvas ou panos secos.

Para a execução de um ciclo de abatimento ou congelação correto, aconselha se que uma vez que a máquina esteja em funcionamento e durante o ciclo de trabalho, não se abra a porta.

O fabricante declina toda a responsabilidade no caso de uso impróprio, de instalação imprópria, de ligação a equipamentos não autorizados, de uso de acessórios não originais, de operações de pessoal não autorizado.

## 1.6 ASSISTÊNCIA TÉCNICA

A assistência técnica posterior à venda pode ser realizada por qualquer técnico de refrigeração autorizado. A empresa está disponível para fornecer indicações sobre como intervir tecnicamente através do serviço AFTER SALES.

## 2 MANUTENÇÃO REGULAR

### 2.1 AVISOS

As operações de manutenção regular, podem ser executadas por pessoal não especializado, seguindo as instruções seguintes escrupulosamente. Antes de executar qualquer operação de manutenção, desconecte o equipamento da fonte de alimentação. Para operações de manutenção comuns, é proibido remover os dispositivos de segurança.

### 2.2 LIMPEZA DO REFRIGERADOR E DOS ACESSÓRIOS

Antes de utilizar, limpar por cima de todas as peças internas e acessórios com água morna e sabão neutro, enxaguar e secar bem. Não utilize compostos de dissolventes ou de pós abrasivos. Proteja o aço com a cera de silicone.

### 2.3 LIMPEZA PERIÓDICA DO CONDENSADOR

O condensador deve se limpar periodicamente. Os intervalos de limpeza dependerão da frequência de utilização.



**ATENÇÃO:** Para aceder ao condensador (ver catálogo pág. 16) é necessário remover os dispositivos de segurança. Execute esta tarefa sempre com pessoal qualificado e especializado.

A limpeza periódica do condensador é necessária para garantir a boa operação do equipamento e a sua manutenção no tempo. Aconselha-se a fazer uma boa limpeza das brechas dos condensadores da unidade refrigerante pelo menos uma vez por mês em ambientes sujos e, uma vez a cada três meses se em ambiente fechado e limpo. Para tirar o pó e a sujidade deve utilizar-se uma escova ou um aspirador de pó. Não utilizar objetos que possam danificar o condensador. Não lavar o equipamento com jatos de água.

### 2.4 PRECAUÇÕES EM CASO DE INATIVIDADE POR UM PERÍODO DE TEMPO

Durante os períodos de inatividade longa considere as seguintes precauções:

- Desconecte o abatedor da fonte de energia;
- Retirar todos os alimentos e limpar o interior do refrigerador e de todos os acessórios;
- Polir todas as superfícies de aço inoxidável com um pano humedecido com óleo de vaselina para dar um revestimento protetor;
- Deixar a porta entreaberta para circular ar e evitar maus odores
- Ventilar periodicamente o quarto ou a cozinha onde o refrigerador está instalado.

## 3 MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA



**ATENÇÃO:** A manutenção extraordinária e o trabalho de manutenção devem se realizar por pessoal qualificado.

### 3.1 IDENTIFICAÇÃO DE ANOMALIAS SIMPLES

Por vezes o mau funcionamento é devido a causas simples e triviais e, quase sempre não há nenhuma necessidade de chamar um técnico especializado. Desta forma, antes de informar a empresa, verifique o seguinte: O refrigerador não liga:

- Verifique se está ligado à corrente;
- Verifique se há energia.

O refrigerador não alcança a temperatura interna correta:

- Verifique os ajustes de temperatura;
- Verifique a sonda.
- Verifique o funcionamento dos ventiladores.

O refrigerador é excessivamente ruidoso:

- Verifique se o refrigerador está nivelado. Se estiver desequilibrado pode causar vibrações.
- Verifique se o refrigerador não está colocado em contato com outras máquinas que causam vibrações.

Após prosseguir com as verificações anteriores e se o problema persistir, entre em contato com a empresa e lembre-se de apontar:

- Uma descrição do tipo de mau funcionamento
- Código e número de série do refrigerador que estão indicados na placa de metal.

## 4 ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

Armazenar os resíduos:

É possível armazenar temporariamente resíduos especiais que devem ser

eliminados. As leis locais sobre gestão de resíduos devem ser observadas e cumpridas.

Macro – operações para desmontar o refrigerador:

Cada país tem as suas próprias leis de gestão, portanto, as leis locais de eliminação devem ser observadas e cumpridas.

Em geral, o refrigerador deve ser entregue num centro especializado para o efeito.

Desmontar e dividir os vários componentes em grupos de acordo com suas características químicas. Lembre-se de que existe óleo e soluções de refrigeração no condensador que podem ser recuperados e reutilizados e que os vários componentes, são considerados resíduos especiais e são tratados como resíduos urbanos.



**ATENÇÃO:** Todas as operações de desmontagem devem ser realizadas por pessoal especializado!

### 4.1 INFORMAÇÃO PARA UMA CORRETA ELIMINAÇÃO

Diretiva sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (RAEE) (RoHS)

Na ótica do respeito ao meio ambiente e à saúde e com base nos dispositivos fornecidos pela diretiva 2002/95/CE da União Europeia em matéria dos limites de uso de substâncias perigosas (RoHS), em particular:

- Mercúrio
- Chumbo
- Cadmio
- Cromo hexavalente
- Hevalente
- Polibromobifenilos (PBB)
- Polibromodifenil éteres (PBDE)

e segundo o art. 13, D.Lgs. de 25 Julho 2005, n. 151 “o funcionamento das diretivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, no que diz respeito à redução do uso de substâncias perigosas nos trabalhadores elétricos e eletrônicos e, com disposição inútil, o fabricante declara que seus produtos respeitam essas normas.



O seguinte símbolo, na lateral do equipamento, indica que o produto não deve ser descartado como lixo urbano. Ter um eletrodoméstico em separado, evita as possíveis consequências negativas para o meio ambiente e a saúde resultantes da eliminação inadequada, e permite que os materiais sejam recuperados obtendo poupanças significativas em energia e recursos. Como lembrete da necessidade de dispor eletrodomésticos em separado, os produtos são marcados com um caixote de lixo rodado, cruzado para fora.

## 5 INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Este manual tem como objetivo oferecer toda a informação necessária para utilizar e manter corretamente o refrigerador.

Antes de usar, leia com atenção todas as instruções fornecidas por este manual. O fabricante declina toda a responsabilidade por operações e uso que desconsiderem as instruções em anexo.

### 5.1 MATERIAIS E SOLUÇÕES

Todas as superfícies que entram em contacto com o alimento são de aço inoxidável. Este refrigerador tem uma solução que arrefece de HFC que é consentida por lei. O tipo e a qualidade do gás são indicados na placa de metal.

### 5.2 NORMAS ELEMENTARES DE SEGURANÇA - RISCOS

O refrigerador não possui cantos perigosos, superfícies pontiagudas ou peças salientes. Todas as proteções de segurança no movimento de peças



ou componentes elétricos são aparafusados à máquina, para evitar qualquer forma de contato acidental com as peças que apresentam risco ao utilizar. Respeitar sempre as normas principais de segurança:

- Não tocar no refrigerador com as mãos ou pés molhados
  - Não utilizar o refrigerador descalço
  - Não usar chaves de fendas, talheres ou outros objetos entre os protetores de segurança montados em peças móveis;
- Para garantir a operação adequada do equipamento e a manutenção de condições de emergência durante o uso, siga escrupulosamente as instruções fornecidas após a continuação deste parágrafo.



**ATENÇÃO:** Durante os movimentos, não empurre ou arraste o equipamento, use equipamento de movimentação de cargas, levante o aparelho e deixe-o no local de instalação.

### 5.3 POSICIONAMENTO

Posicione o equipamento numa área ventilada, distante de fontes de calor, como radiadores, ar condicionado, fritadeiras e fornos. Verifique se o equipamento está localizado a uma distância não inferior a 10 cm da parede traseira, para permitir o arrefecimento dos vários componentes.

Para manter a temperatura interna correta, a temperatura ambiente não deve exceder + 32 °C. Ajuste a altura e o nivelamento usando os pés de apoio e verifique se a porta fecha.

Se o equipamento não estiver perfeitamente nivelado, a eficiência operacional e o fluxo de condensação podem ser afetados. Remova a película protetora de PVC nos dois lados do abatedor.

A máquina deve estar posicionada, de forma a que haja espaço adequado ao seu redor, garantindo a circulação de ar adequada.

### 5.4 LIGAÇÃO ELÉTRICA

Ligar a máquina apenas a fontes de energia com terra.

Não danifique o cabo de alimentação (perigo de acidente elétrico). Se estiver danificado, deve ser substituído imediatamente por um electricista qualificado do centro de assistência. Instale um switch de segurança em caso de falhas de corrente com proteção específica para pessoas (30mA) no quadro de controle.



**ATENÇÃO:** o fabricante não se responsabiliza por danos ou acidentes causados por negligência devido à não observância das recomendações e regulamentos dados ou das normas e leis locais relativas à segurança elétrica.

## 6 CONSELHOS PARA UMA UTILIZAÇÃO CORRETA DA MÁQUINA

### 6.1 OTIMIZAÇÃO DOS CICLOS

#### PRÉ-REFRIGERAÇÃO

É aconselhável antes de efetuar um ciclo de abatimento rápido pré-refrigerar a câmara a fim de reduzir o tempo de trabalho.

#### SONDA AO CORAÇÃO (opcional)

A sonda ao coração, se está presente (opcional), tem que ser colocada de forma correta ao centro do produto com maior espessura. A ponta nunca sai, nem toca na bandeja. A sonda tem de ser limpa antes de cada ciclo para evitar contaminações.

#### TAMPAS E CONTAINERS

Não tapar as bandejas/containers com tampas ou filme. Se a superfície do produto está em contacto com o ar em circulação na câmara, mais rápido será o abatimento ou refrigeração.

Desaconselhamos containers ou bandejas com profundidade superior a 40 mm.

#### DISTRIBUIÇÃO DO PRODUTO

Nunca sobrepor o produto e assegurar que não haja espessuras superiores a 50 mm.

Não sobrecarregar a máquina mais do que estabelecido pelo fabricante.

Manter espaço suficiente entre as bandejas, isto para assegurar a boa circulação de ar.

Evitar a concentração de bandejas numa única parte da máquina, mas distribuir las uniformemente.

### CONSERVAÇÃO

O produto abatido/congelado tem de ser tapado e protegido (filme, a vácuo, tapar hermeticamente). A sonda deve limpar se antes de cada ciclo para evitar contaminações.

### 6.2 PREPARAÇÃO DA MÁQUINA

É necessário limpar muito bem a câmara de abatimento antes de começar a trabalhar.

A velocidade de abatimento rápido depende dos seguintes fatores:

- forma, tipo e material das embalagens utilizadas.
- uso de tampas para containers.
- características dos alimentos (densidade, teor de água, teor de gordura)
- temperatura inicial
- condução térmica dos alimentos.

O tempo de arrefecimento positivo e negativo depende do tipo de produto tratado. Recomenda-se usar o ciclo em velocidade máxima para todos os alimentos grandes ou densos e, em qualquer caso, nunca deve exceder os 3,6 [kg] de carga (para bandejas GN 1/1, EN 1/1 ou 60x40) ou 7,2 [kg] (para bandejas GN 2/1, EN 2/1 ou 60x80) e espessura de 50 [mm] na fase de arrefecimento negativo e 80 [mm] na fase de arrefecimento positivo.

O ciclo a velocidade reduzida é adequado para produtos delicados, como legumes, cremes, sobremesas ou para produtos com espessura reduzida. De qualquer forma, certifique se que no ciclo de abatimento positivo, até +3 [°C] no núcleo do produto, não leva mais de 90 minutos e se o ciclo de abatimento negativo, até -18 [°C] no coração do produto, não excede as 4 horas.

É necessário pré-arrefecer a câmara de trabalho antes de iniciar o ciclo de arrefecimento positivo e / ou arrefecimento negativo e recomenda-se não cobrir os alimentos durante o ciclo para não aumentar o tempo necessário. Quando a espessura do produto permitir, use sempre a sonda ao coração, para saber a temperatura exata alcançada no coração do produto e para não interromper o ciclo antes que a temperatura atinja +3 [°C] no abatimento positivo, e -18 [°C] em caso de abatimento negativo.

### 6.3 DESLIGAR A MÁQUINA

É sempre aconselhável realizar um ciclo de descongelação no final do uso do abatedor, tanto para secar a câmara quanto para evitar que a água de condensação fique no ventilador e o danifique.

## OUTRAS OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

Modelo	Ruído aéreo
AT-20 / AT-20 CH	68 / 67,9 dB
AT-12	66,8 dB
AT-3	62 dB
AT-5	65 dB
AT-8	60 dB
AT-10/14	70 dB



**UNE-EN ISO 9001**

SAMMIC, S.L. Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA - [www.sammic.com](http://www.sammic.com)

09-20 - /0