MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

EXPOSITOR REFRIGERADO

esencia de hostelería
HOSDECORA

www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

manual de uso
ESPAÑOL (PAG.3)

BUREAU VERITAS
Certification
COXXXXX

ES- 14 - 0003
HT DB

Zona nº de serie

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

DECLARATION OF CONFORMITY / DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Directiva(s) del Consejo con la(s) que se declara conformidad:

Council Directive(s) to which conformity is declare: / Directive(s) *du Conseil dont la conformité est déclarée:*

DC 2006/95/CE + DC 2004/108/CE .

Aplicación de las Normas:

Application of the Standards:

EN 60335-1:2012 / EN 60335-2-24 :2010 / EN 60335-2-89 :2010 / EN 61000-3-2: 2006 + A1 :2009 + A2 :2009 / EN 61000-3-3 :2009 / EN 55014-1 :2006 + A1 :2009 + A2 :2011 / EN 55014-2 :1997 + A1 :2001 + A2 :2008 + AC :1997 / ISO 9001:2008 / ISO 14001:2004 / EN ISO 23953-2

Fabricante / Manufacturer´s name / Fabricant: **DOCRILUC S,L.**

CIF: B-14644678

Dirección / Manufacturer´s address / Adresse: **CTRA. CÓRDOBA-MÁLAGA Km 75.800 LUCENA (CÓRDOBA), SPAIN**

Tipo de equipo / Type of equipment / Type d'équipement: **EXPOSITOR REFRIGERADO / COOLERS / PRÈSENTOIR RÉFRIGÉRÉ**

Marca / Trade / Marque: **DOCRILUC**

Modelo / Model / Modèle **DEC/DECMM/DECC/MB-5/M-62/ EHB/DRVCS/AGPC**

Nosotros declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el equipo especificado cumple con la(s) Directiva(s) y Norma(s) mencionadas

We hereby declare under our sole responsibility that the specified equipment is in conformity with the above Directive(s) and Standard(s)

Nous déclarons sous notre seule responsabilité que le matériel est conforme aux spécifié Directive(s) et Standard(s) mentionné

esencia de hostelería
HOSDECORA

www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO DE EXPOSITOR REFRIGERADO

---

1. ADVERTENCIA
2. GARANTÍA
3. INSTALACIÓN Y MONTAJE
4. CARACTERÍSICAS TÉCNICAS Y CONDICIONES DE USO
5. PUESTA EN MARCHA
6. RECOMENDACIONES
7. PRECAUCIONES
8. MANTENIMIENTO
9. PRUEBAS DE FUCIONAMIENTO
10. RETIRADA DEL SERVICIO
11. ESQUEMA ELÉCTRICO
12. ESQUEMA FRIGORÍFICO
    - ANEXO NORMATIVA
    - ANEXO INSTALACIÓN
    - PIEZAS DE REPUESTOS

AVISO INICIAL

Antes de poner en marcha el mueble, le recomendamos lea y siga los pasos que en las instrucciones vienen detalladas.

Queremos agradecerle su confianza en nosotros por adquirir este equipo refrigerado. El presente manual ha sido elaborado con la intención de preservar la seguridad del usuario y asegurar el correcto uso y mantenimiento del equipo frigorífico. Léalo atentamente antes de poner en marcha su equipo. El equipo frigorífico cumple rigurosamente todas las directivas y normas europeas aplicables.

1. ADVERTENCIA

Este manual debe ser conservado en un lugar seguro y debe estar disponible para posibles consultas. En caso de pérdida, solicite un duplicado indicando modelo, número de serie y fecha de compra.

El fabricante asume que tanto el técnico instalador como el usuario del equipo, disponen de la más elemental formación para comprender el contenido del presente manual, así como conocimiento de las principales normas higiénicas y de seguridad.

Las operaciones de reparación se realizarán exclusivamente por personal técnico cualificado.

ATENCIÓN El acceso a toda parte eléctrica del mueble, ya sea para instalación o mantenimiento, está autorizado únicamente a personal cualificado.

A cargo del usuario, serán los siguientes puntos:

- Predisposición del local a las necesidades del mueble adquirido.
- Red de alimentación eléctrica acorde con las normativas vigentes y adecuadas a las necesidades de consumo y seguridad del equipo.
- Material necesario para la limpieza del mueble.
- Punto de agua o desagüe en caso de ser necesario para la instalación del frigorífico.

El fabricante, declina toda la responsabilidad en los siguientes casos:

- Uso indebido del mueble adquirido.
- Posibles daños a personas o cosas provocados por una incorrecta instalación.
- Instalación no efectuada según los procedimientos descritos en este manual.
- Defectos en la alimentación eléctrica.
- Modificaciones o intervenciones no autorizadas.
- Uso de recambios no específicos para el modelo.
- Incumplimiento total o parcial de las instrucciones.
- Incidencias motivadas por la empresa de transporte o movimiento del equipo en su lugar de instalación.
- Todas las rejillas de ventilación deben estar libres de obstrucción y no cubiertas por un segundo panel decorativo
- En periodos de humedad alta puede ser necesario hacer algún descarche adicional presionando el botón correspondiente en el termostato, es recomendable apagar totalmente el equipo una vez al mes para limpiar a fondo el interior de la vitrina y dejar que se descongele cualquier resto de hielo que haya podido crearse.
- Evitar localizaciones donde una excesiva corriente de aire pude dirigirse al interior de la zona refrigerada de la vitrina, con especial atención a aparatos de aire acondicionado y ventiladores oscilantes.

Para cualquier duda es necesario contactar con el distribuidor

2. GARANTÍA

La garantía del aparato y las piezas que lo componen están garantizadas durante un año contando desde la fecha de venta, y consiste en la reposición (a portes debidos) de la pieza o piezas defectuosas, siempre que no sea debido a un mal uso de las mismas.

La garantía no incluye la mano de obra derivada de la sustitución de piezas.

No será considerado garantía, aun estando dentro del plazo establecido, las averías o roturas de piezas que se produzcan por falta de mantenimiento o sometimiento del mueble a condiciones de trabajo distintas a las establecidas en este manual, y las particulares de cada modelo recogidas en catálogo (fallos de tensión, temperaturas de ambiente elevado, cristales, iluminación, etc…).

Las devoluciones **DEBEN SER AUTORIZADAS PREVIAMENTE** por el fabricante, y deberá incluir el embalaje original o similar.

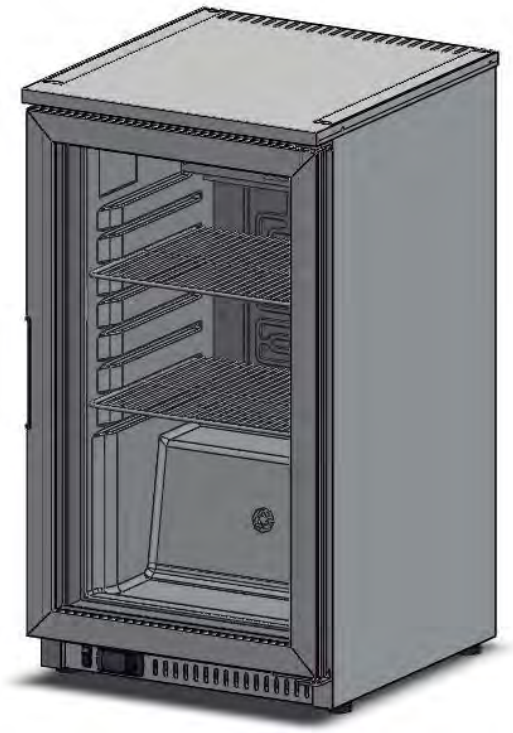
La garantía del fabricante excluye cualquier pérdida consecuencia del fallo de algún componente

3. INSTALACIÓN Y MONTAJE

El mueble no se debe volcar, en caso de necesidad, algunos aparatos se pueden volcar por la cara que vendrá indicada en el embalaje, nunca por otra.

Se aconseja realizar el desembalaje del mismo sobre un pavimento sólido, llano y estable. Para trasladarlo al lugar de instalación se puede ayudar de una carretilla o traspaleta, no se debe arrastrar por el suelo, observar que éste no esté desequilibrado.

Se procede a la retirada del embalaje dejando al equipo libre de todo recubrimiento y envoltorio evitando provocar golpes al equipo. Ahora se puede nivelar el aparato, roscando o desenroscando las patas.



El aparato dispone de desagüe de limpieza, se aconseja conectarlo a una acometida o a una bandeja extraíble manualmente.

PRIMERA LIMPIEZA

Primero retire el film protector del acero, utilizando algún objeto no punzante y retirando los restos de adhesivo con alcohol.

Evitar absolutamente el uso de herramientas o elementos que puedan rayar o dañar el equipo. Una vez limpio y seco, introducir los accesorios en los lugares adecuados.

Es recomendable la limpieza periódica del acero con agua caliente, jabón neutro, esponja y secado posterior, **NO USAR DETERGENTES, PRODUCTOS QUE CONTENGAN CLORUROS/SULFUROS O CUALQUIER OTRO AGENTE ABRASIVO.** Tenga especial cuidado con no mojar las partes eléctricas.

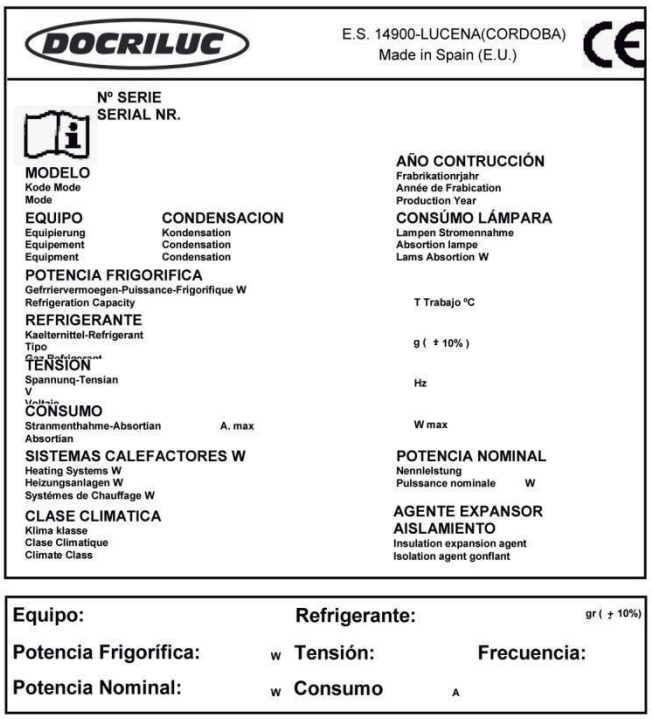
ATENCIÓN

Para limpiar el **ACERO INOXIDABLE** no deben utilizarse esponjas de hierro, níquel, ni siquiera dejarlas apoyadas en las superficies, pues los depósitos ferrosos pueden pegarse y provocar la formación de herrumbre por contaminación, comprometiendo el estado de higiene.

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y CONDICIONES DE USO

Los datos técnicos del mueble, modelo y número de serie, están en la ficha técnica que aparece en todos los productos.

Además de datos identificadores, aparecen datos relativos al gas refrigerante y tensión eléctrica a la cual deberá ser conectado el equipo.



Nº SERIE:	MODELO:

Los expositores de bebidas están preparadas para la la refrigeración de bebidas. El rango de temperaturas del equipo debe ser seleccionado considerando los siguientes puntos:

- Tipo de producto a refrigerar o conservar.
- Temperatura ambiente.
- Frecuencia de apertura de las puertas.

Según Norma **UNE-EN ISO 23953-2:2013**, los expositores de bebidas están clasificadas según:

Clase	Temperatura máxima, θ_{ab}, del paquete-M más caliente menor o igual a (véase la figura 25)	Temperatura mínima, θ_b, del paquete-M más frío mayor o igual a (véase la figura 25)	Temperatura mínima, θ_{al}, del paquete-M más caliente menor o igual a (véase la figura 25)
	°C		
L1	– 15	—	– 18
L2	– 12	—	– 18
L3	– 12	—	– 15
M1	+ 5	– 1	—
M2	+ 7	– 1	—
H1	+ 10	+ 1	—
H2	+ 10	– 1	—
S	Clasificación especial		

- **COMPOSICIÓN DEL AISLANTE TÉRMICO**

Aislamiento de poliuretano inyectado expandido 40 kg/m3, con agente expansor $C_4H_5F_5$.

5. PUESTA EN MARCHA.

- **PRIMERA LIMPIEZA**

  Limpie el equipo antes de conectar a la red eléctrica. **(VER INSTALACIÓN Y MONTAJE)**

- **VERIFICACIÓN**
  - Comprobar que la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato.
  - El equipo no debe ser empleado en atmósferas agresivas o con riesgo de incendio.
  - Comprobar que no existen desperfectos en su equipo debidos al transporte. El fabricante no se responsabiliza de los daños sufridos durante el mismo o provocados por un almacenamiento incorrecto.
  - Comprobar el funcionamiento de las partes móviles del equipo.
  - Comprobar la integridad del cuadro de mandos, cableado eléctrico y conexiones.
  - Comprobar la existencia de las dotaciones interiores y adjuntas.

- **CONEXIONADO GENERAL**
  - Asegúrese de que el cable de alimentación no está dañado.
  - Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por otro del tipo H05-VV-F o H05-VVH2-F. Esta reparación debe ser realizada por personal técnico cualificado.
  - Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya conectar el mueble disponga de **TOMA TIERRA**, así como la debida protección del magneto térmico y diferencial.
  - La red de alimentación debe tener la sección adecuada para el consumo del aparato.
  - Si varios equipos se instalan alineados, deben ser conectados a la red eléctrica de modo separado, evitando el uso de alargadores o enchufes múltiples.
  - El fabricante, declina toda responsabilidad en caso de no observarse alguno de los puntos anteriormente indicados.

- **ELEMENTOS DE MANEJO E INDICADORES**

- Una vez limpio el mueble, conectar a la red eléctrica y poner el interruptor en I/ON, el interruptor ha de estar iluminado.
- El visor del termostato indica la temperatura del aire del interior del mueble.
- A los tres minutos después de encender el interruptor, el led compresor ha de iluminarse.
- La temperatura inicial que aparece en el visor del termostato será la temperatura ambiente. Conforme funcione la máquina irá bajando hasta el valor de régimen.

Encendido / apagado del equipo frigorífico

Pulsar hasta que aparezca **ON** para encender el equipo.

Para apagar el equipo vuelva a pulsar la tecla durante 5 segundos hasta que aparezca **OFF** y la unidad condensadora dejará de funcionar.

Consulta de la temperatura de corte

Pulsar “set” 1 segundo y aparecerá el punto de corte o setpoint. Soltar la tecla.

Pulsar "arriba" lo que se desee. Soltar la tecla.

Pulsar "a "bajo" lo que se desee. Soltar la tecla.

Para fijar el nuevo valor pulsar y aparecerá el valor de la temperatura de la sonda ambiente.

Aunque sea posible seleccionar o reprogramar la temperatura mediante la manipulación del termostato no se aconseja, pues esto puede provocar el mal funcionamiento del equipo alterando la finalidad para el que fue programado.

El usuario de este equipo será responsable de los daños causados por el incumplimiento de la observación descrita en el punto anterior.

Los límites ambientales de funcionamiento establecidos para los muebles se indican con la clase climática:

Clase climática de la sala de ensayo	Temperatura de bulbo seco °C	Humedad relativa %	Punto de rocío °C	Masa de vapor de agua en aire seco g/kg
0	20	50	9,3	7,3
1	16	80	12,6	9,1
2	22	65	15,2	10,8
3	25	60	16,7	12,0
4	30	55	20,0	14,8
6	27	70	21,1	15,8
5	40	40	23,9	18,8
7	35	75	30,0	27,3
8	23,9	55	14,3	10,2

■ 6. RECOMENDACIONES

- Para obtener un mejor rendimiento, evitar la introducción de alimentos calientes, así como bebidas cuyo envase no esté cerrado.
- Proteger los alimentos y sus aromas mediante algún sistema de cierre hermético, colocarlos de tal forma que permitan una buena circulación del aire, respetando el máximo nivel de carga indicado en el interior del mueble.
- Evitar en la medida de lo posible la apertura frecuente de puertas, y sobre todo, no dejarlas abiertas.
- Evítese poner hojas de cartón o papel sobre los estantes perforados, ya que esto obstruirá la circulación del aire.
- El peso máximo por estante de cristal será 8 kg/m repartido uniformemente y 60kg/m por estante de exposición.

Cuando el equipo deba estar apagado durante un largo período de tiempo, se recomienda seguir los siguientes pasos:

- Retirar los productos del interior del frigorífico.
- Desconectar el interruptor general y desenchufar la unidad.
- Limpiar interior y exterior del aparato.
- Abrir parcialmente la puerta, para permitir la circulación de aire y de este modo, evitar malos olores.

■ 7. PRECAUCIONES

- Queda garantizada la estabilidad, incluso con las puertas abiertas, aunque queda totalmente prohibido apoyarse en ellas.
- No dejar el mueble a la intemperie.
- No alterar la placa de características o instrucciones colocadas por el fabricante.
- No tocar el equipo teniendo las manos y pies mojados o húmedos.
- No tocar el equipo estando descalzo.
- No tirar del cable para desenchufar la unidad.
- Evítese el uso de adaptadores, extensiones o enchufes múltiples.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desenchufar la unidad de la red eléctrica, apagando antes el interruptor general y después el enchufe.
- **NO** debe ser manipulado por niños, personas con disminución de capacidades mentales, sensoriales o psíquicas. Personas, que por falta de experiencia o conocimiento, necesiten recibir supervisión o instrucciones.

- En los muebles provistos de cajones metálicos, no es aconsejable cargarlos con más de 30kg por cajón o 25kg en cajas de plástico, debiendo en todo caso, estar la carga uniformemente repartida. Así mismo, no está permitido sentarse o apoyarse en los cajones.
- No desmontar la protección de los elementos móviles, sin previamente haber desconectado de la red.
- Tomar las precauciones necesarias antes de manipular la zona condensadora, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y con el consiguiente riesgo de quemaduras.

8. MANTENIMIENTO

Antes de proceder a cualquier operación de limpieza, hay que proceder a desconectar el mueble de la toma de corriente, y colocar el interruptor general en posición OFF

El equipo va provisto de desagüe para facilitar su limpieza, así como la eventual salida de líquidos procedentes de los alimentos. Durante la operación de limpieza es imprescindible quitar el tapón del desagüe y limpiar este, para evitar la obstrucción por arrastre de elementos sólidos.

El buen funcionamiento y duración del equipo, dependerán en gran medida de un mantenimiento correcto, realizado con periodicidad.

El fabricante, se exime de toda responsabilidad derivada del incumplimiento de los procedimientos observados en el presente manual.

- **CONDENSADOR DE GASES**

El incorrecto mantenimiento y la falta de limpieza del condensador de gases de la unidad frigorífica, puede reducir considerablemente el rendimiento del equipo, así como acortar la vida del compresor. Cuanto más limpio esté el aleteado del condensador, **mayor ahorro de energía**.

En cualquier caso, se recomienda que esta labor sea **realizada por un servicio técnico**. En caso de duda, contacte con su distribuidor. Se recomienda que esta operación sea efectuada al menos cada tres meses y todos los principios de verano.

La limpieza del condensador de gases, se debe realizar con el equipo desenchufado y retirando las protecciones (rejillas) o extrayendo la unidad condensadora.

Para retirar la suciedad depositada entre las aletas del condensador ventilador, se recomienda el empleo de cualquiera de los siguientes procedimientos:

- Aplicar un cepillo o pincel de pelo suave.
- Aspirar la suciedad con un aparato adecuado.
- Aplicar aire a presión para retirar la suciedad

- **EVAPORADORES**

Solo personal técnico cualificado

Los evaporadores, requieren como único mantenimiento, de una limpieza adecuada. Es imprescindible realizar esta operación con la máquina parada y esperar a que se funda el hielo que pueda existir entre las aletas o provocar un desescarche manipulando el controlador. Este proceso puede ser acelerado empleando agua tibia, **NUNCA** se deben emplear objetos duros o punzantes.

Para la limpieza de la batería o de la carcasa, **NO** se deben utilizar desengrasantes químicos con componentes ácidos o lejías, cloro o amoníaco, así como las sales, ya que todos estos productos atacan agresivamente al cobre y al aluminio. Se debe emplear únicamente agua con detergentes neutros muy diluidos, o productos especialmente indicados para la limpieza de evaporadores de equipos de refrigeración. Cuanto más limpio esté, **mayor ahorro de energía**.

- **BANDEJA DE EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA**

Solo personal técnico cualificado

Algunos equipos disponen de bandeja de evaporación automática para el agua procedente del desescarche del evaporador. La duración y número de desescarches del equipo frigorífico viene regulado desde fábrica. El usuario no debe modificar dicha regulación.

El agua de deshielo puede provocar averías de consideración, ya que puede deteriorar la resistencia eléctrica, por tanto, se recomienda prestar atención a esta bandeja y proceder a su limpieza con periodicidad. No introducir el desagüe de limpieza porque los residuos pueden dañar la resistencia.

- **BURLETES**

Los burletes, tienen la misión de asegurar el cierre de las puertas de las cámaras de frío y garantizar la estanquidad de la misma frente a elementos exteriores.

En el interior de la goma del burlete, se aloja un perfil de naturaleza magnética, el cual se adhiere al marco del mueble. Con el paso del tiempo, partículas de tipo terroso, pueden quedar pegadas por efecto del imán, lo cual puede originar manchas debidas a la oxidación de estas partículas.

Se recomienda pues, mantener estos burletes libres de cuerpos extraños que puedan crear óxido, así como de depósitos oleosos, que a largo plazo pueden alterar la goma del citado burlete.

9. PRUEBAS DE MANTENIMIENTO

- **COMPROBACIONES DE UN MAL FUNCIONAMIENTO**

En algunos casos los fallos de funcionamiento que pueden surgir, son por causas simples que el propio usuario puede solucionar, por lo tanto antes de solicitar la intervención de un técnico especializado, le recomendamos que haga las siguientes comprobaciones:

El aparato no funciona:
- Comprobar que esté enchufado correctamente.
- Comprobar que a la toma llega corriente.
- Comprobar que el interruptor general está en posición I/ON

El aparato no alcanza la temperatura de refrigeración:
- Comprobar que no existe cerca una fuente de calor o que esté expuesto directamente al sol.
- Comprobar que la rejilla grupo no está obstruida.
- Comprobar la temperatura de corte establecida.
- Comprobar que la carga de género está perfectamente colocada, sin taponar las salidas de aire del ventilador interior, y que el tiempo transcurrido desde que se ha colocado es suficiente para enfriar los productos.
- Compruebe si el evaporador tiene hielo.
- Compruebe que el condensador no esté obstruido.
- Compruebe que el aparato está funcionando en condiciones normales.
- Compruebe que no está expuesto a corrientes de aire.

En caso de ruidos extraños o excesivos:
- Comprobar la nivelación del mueble, podría originar vibraciones.
- Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del frigorífico.

- **PRUEBA DE RUIDOS**

- Las pruebas de ruidos se realizan en una sala sin elementos absorbentes de ruidos y sin que haya ningún obstáculo importante cerca del frigorífico.
- Los niveles de ruidos registrados en las pruebas acústicas han sido realizados conforme a las normas ISO 230 a la 235.

Leq (nivel continuo) es menor de 70 dB. (A)
Lp (nivel de presión sonora) es menor de 130 dB. (C)
NOTA.-(A) (C) Las ponderaciones frecuenciales.

En caso que dichos controles hayan dado resultado negativo, diríjase al servicio de asistencia de su zona facilitando las siguientes indicaciones sobre el modelo, número de serie y matrícula indicados en la placa de características.

10. RETIRADA DEL SERVICIO

Retirada del servicio

El mueble frigorífico contiene espuma de poliuretano, aceite, elementos de plástico, partes metálicas y componentes eléctricos y electrónicos.
Cuando la vida útil del mueble haya llegado a su fin y sea necesario retirar el mueble para su destrucción o recuperación parcial, el usuario será el responsable de entregar el producto al centro de recogida especificado por la autoridad local para la recuperación y reciclaje WEEE profesionales, respetándose siempre las disposiciones legales vigentes.
El fabricante es el responsable de hacer factible la recuperación, la eliminación y tratamiento al final de la vida del producto, en vía directa o por medio de un sistema colectivo.
Si se infringe la normativa se aplicarán sanciones específicas, establecidas autónomamente, según la legislación de cada estado perteneciente a la CE y vinculado conformemente a todos los que están sometidos a dicha normativa

Desmantelamiento del mueble

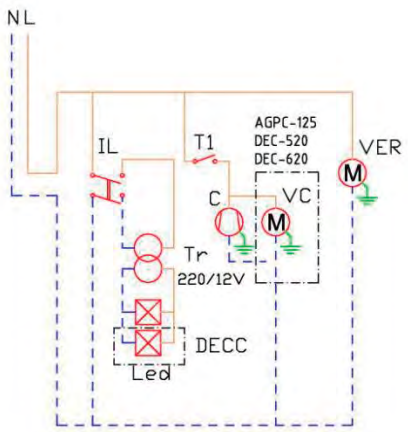
En conformidad a las normas sobre la eliminación de desechos vigentes en cada país y pleno respeto del ambiente natural, recomendamos subdividir las diferentes partes del mueble de acuerdo al material, eliminar de forma separada o recuperarlo.
Este producto contiene HFC, es decir, gases fluorados con elevado valor de efecto invernadero (GWP). Por tanto:
Las partes que componen el circuito de refrigeración no podrán ser cortadas ni separadas hasta que se haya extraído el gas refrigerante para su recuperación en un centro especializado.

Declaración de conformidad RoHS

Declara bajo su propia responsabilidad que el mueble refrigerado al que hace referencia este manual, responde a las prescripciones de la Directiva 2002/95/CE/(RoHS)
En todos los materiales homogéneos utilizados para su fabricación, la posible existencia de plomo, mercurio, cromo hexavalente, polibromobifenilos (PBB), y también difenil éter (PBDE) no alcanza en peso el 0.01%. Esta declaración está basada en las declaraciones de nuestros proveedores de materias primas y componentes.

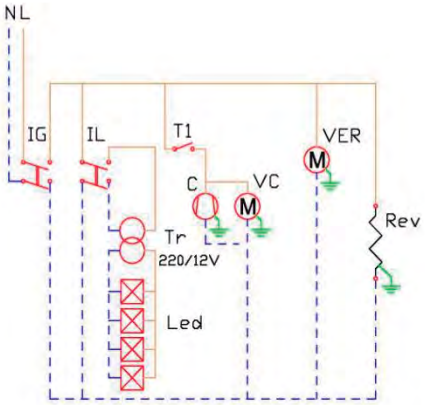
11. ESQUEMA ELÉCTRICO.

COOLERS



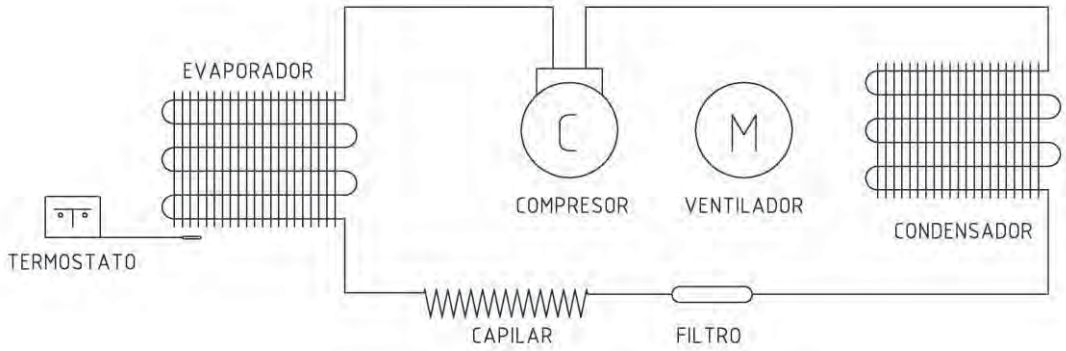
IL: Interruptor iluminación / Lighting switch / Interrupteur d'éclairage
Tr: Transformador / Transformer / Transformer
Led: Iluminación led / Led lighting / Éclairage Led
T1: Termostato 1 rele / 1 Relay Thermostat / Thermostat 1 relais
C: Compresor / Compressor / Compresseur
VC: Ventilador condensador / Condenser fan / Ventilateur du condenseur
VER: Ventilador evaporador / Evaporator fan / Ventilateur de l'évaporateur

M-62 / MB-5



IG: Interruptor general / General switch / Interrupteur principal
IL: Interruptor iluminación / Lighting switch / Interrupteur d'éclairage
Tr: Transformador / Transformer / Transformer
Led: Iluminación led / Led lighting / Éclairage Led
T1: Termostato 1 rele / 1 Relay Thermostat / Thermostat 1 relais
C: Compresor / Compressor / Compresseur
VC: Ventilador condensador / Condenser fan / Ventilateur du condenseur
VER: Ventilador evaporador / Evaporator fan / Ventilateur de l'évaporateur
Rev: Resistencia evaporación automática / Automatic defrost resistance / Résistance à l'évaporation automatique

12. ESQUEMA FRÍO.



■ **NORMATIVA / NORMATIVE / RÉGLEMENT**

DATA	DEC- 400	DECCM-450	DEC-520	DECC-520	DEC-620	DECC-620
Product temperature	M1	M1	M1	M1	M1	M1
Overall external dimensions at installation(LxHxD)(mm)	450x740x495	450x900x500	520x945x560	520x1100x570	620x1880x640	620x2000x640
Overall external dimensions in service(LxHxD)(mm)	450x740x935	450x900x950	520x945x1010	520x1100x1020	620x1880x1090	620x2000x1090
Net volume (l)	52	72	115	115	388	388
Maximum load in shelf (kg)	30	30	30	30	30	30
Location of the temperature sensor	Fig. 1	Fig. 2	Fig. 3	Fig. 4	Fig. 5	Fig. 6
Maximum values displayed by the instrument or measured at the sensor location in stable operating conditions (ºC)	8	8	8	8	8	8
Conditions where the display or temperature may be interrupted	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting

DATA	DEC-3	DEC-15	DEC-17	DEC-20
Product temperature	M1	M1	M1	M1
Overall external dimensions at installation(LxHxD)(mm)	410x510x450	500x1600x660	440x1880x515	500x2000x660
Overall external dimensions in service(LxHxD)(mm)	410x510x800	500x1600x1085	440x1880x900	500x2000x1085
Net volume (l)	32	220	160	280
Maximum load in shelf (kg)	30	30	30	30
Location of the temperature sensor	Fig. 7	Fig. 8	Fig. 9	Fig. 10
Maximum values displayed by the instrument or measured at the sensor location in stable operating conditions (ºC)	NA	8	8	8
Conditions where the display or temperature may be interrupted	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting

DATA	AGPC-ARPC-125	DRVCS-1000	EHB-150/-L	EHB-250/-L	EHB-350/-L
Product temperature	M1	M1	M1	M1	M1
Overall external dimensions at installation(LxHxD)(mm)	1250x2025x665	1250x2000x690	600x900x520/ 600x850x520	905x900x520 / 905x850x520	1355x900x520 / 1355x850x520
Overall external dimensions in service(LxHxD)(mm)	1250x2025x1255	1250x2000x1290	600x900x820/600x850x820	905x900x820/905x850x820	1355x900x820 / 1355x850x820
Net volume (l)	600	620	130	200	305
Maximum load in shelf (kg)	30	30	30	30	30
Location of the temperature sensor	Fig. 11	Fig. 12	Fig. 13/ Fig. 14	Fig. 13 / Fig. 14	Fig. 13 / Fig. 14
Maximum values displayed by the instrument or measured at the sensor location in stable operating conditions (ºC)	8	8	8	8	8
Conditions where the display or temperature may be interrupted	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting

DATA	MB-62	MB-5-50	PRO-60	PROH-60	PRO-90	PROH-90
Product temperature	M1	M1	M1	M1	M1	M1
Overall external dimensions at installation(LxHxD)(mm)	620x1870x640	530x1430x635	640x1550x640	640x1970x640	640x1550x915	640x1970x915
Overall external dimensions in service(LxHxD)(mm)	620x1870x640	530x1430x635	640x1550x640	640x1970x640	640x1550x915	640x1970x915
Refrigerated shelf area(m^2)	0,87	0,71	0,55	0,93	0.72	1.5
Display opening area(m^2)	0,75	0,31	0,33	0,79	0.63	0.95
Total display area(m^2)	0,63	0,37	0,43	0,67	0.58	0.89
Visibility of products by arc method (m^2)	1,00	0,38	0,44	1.09	0.59	1.38
Net volume (l)	343	177	200	332	288	523
Maximum load in shelf (kg)	30	30	30	30	30	30
Location of the temperature sensor	Fig. 15	Fig. 16	Fig. 17	Fig. 18	Fig.17	Fig.18
Maximum values displayed by the instrument or measured at the sensor location in stable operating conditions (ºC)	8	8	8	8	8	8
Conditions where the display or temperature may be interrupted	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defronsiting

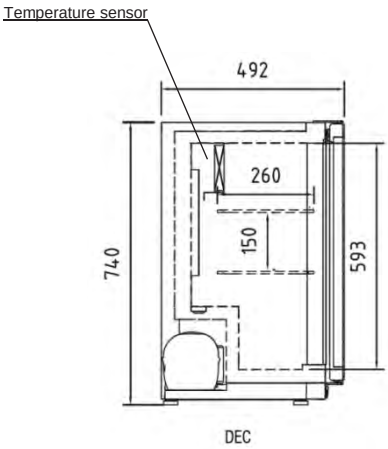


Fig. 1

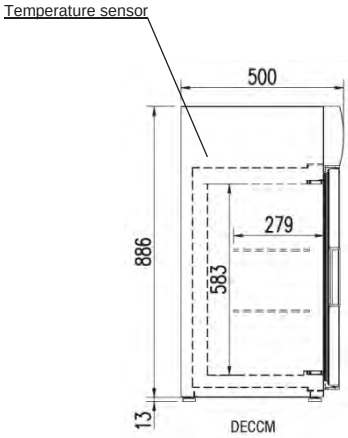


Fig. 2

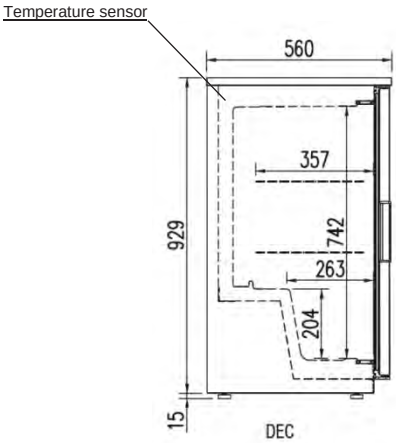


Fig. 3

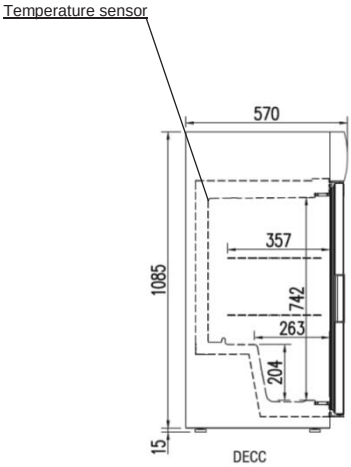


Fig. 4

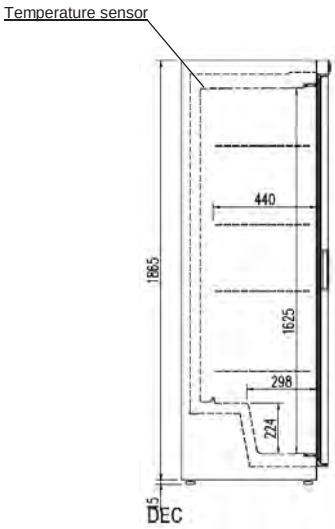


Fig. 5

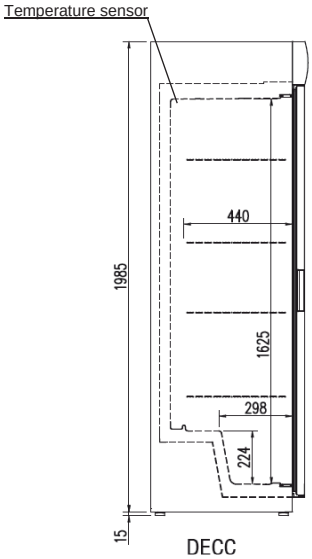


Fig. 6

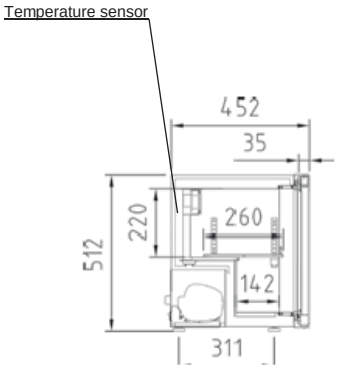


Fig. 7

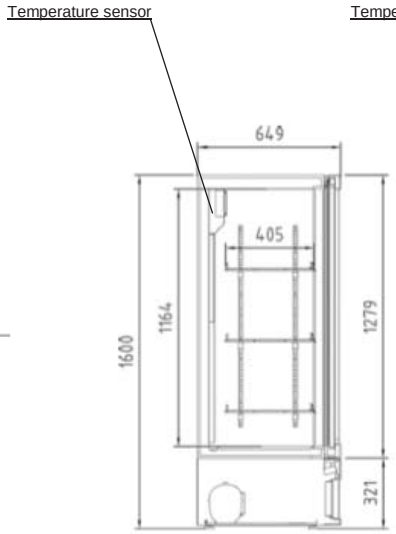


Fig. 8

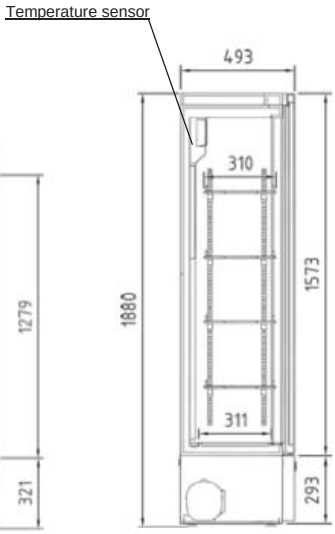


Fig. 9

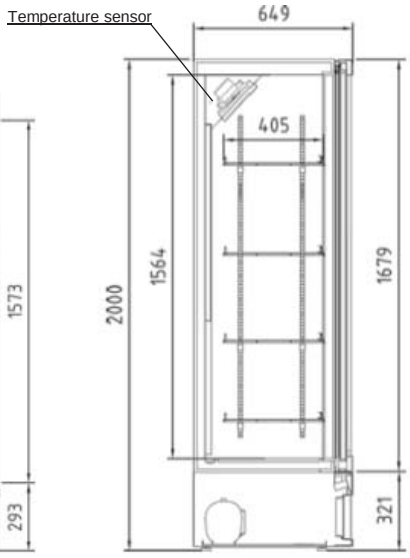


Fig. 10

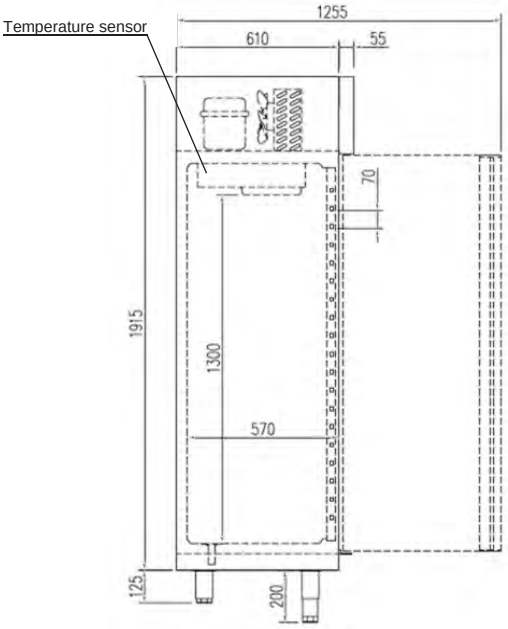


Fig. 11

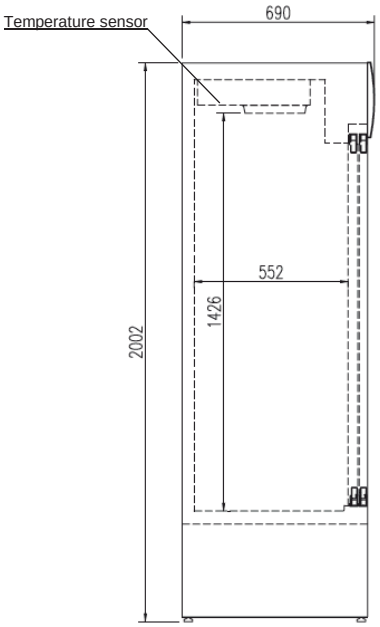


Fig. 12

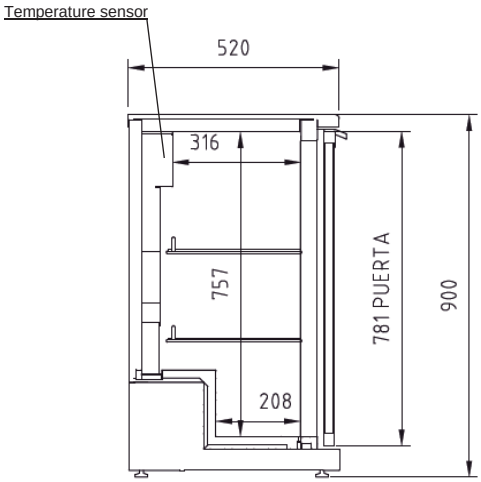


Fig. 13

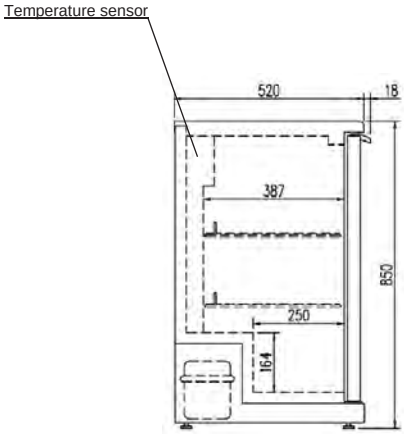


Fig. 14

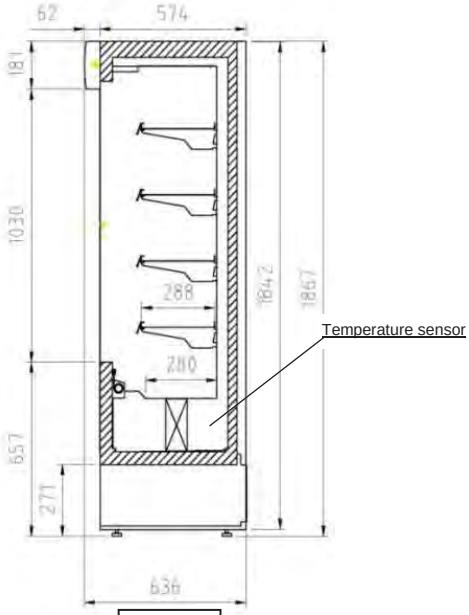


Fig. 15

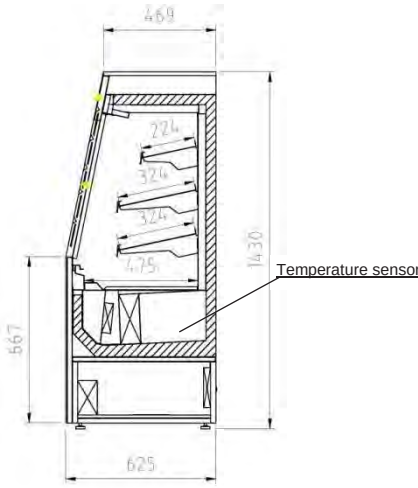


Fig. 16

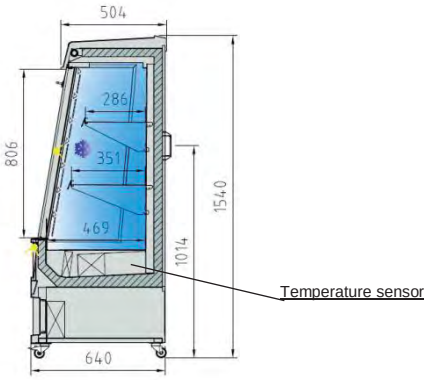


Fig. 17

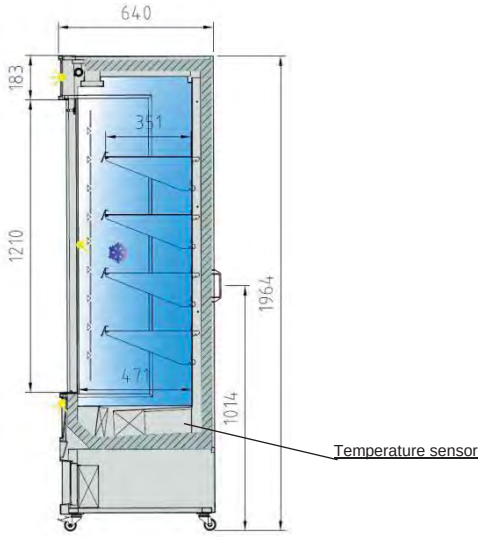
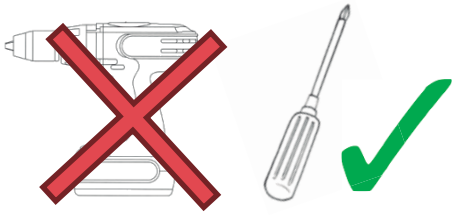


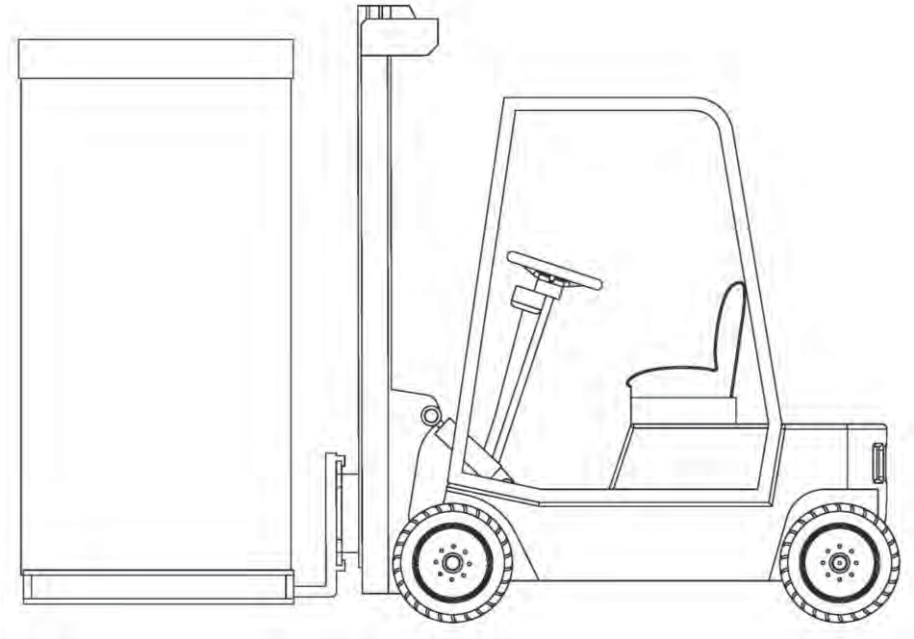
Fig. 18

■ **ANEXO INTALACIÓN / ANNEX INSTALLATION / ANNEXE INSTALLATION**

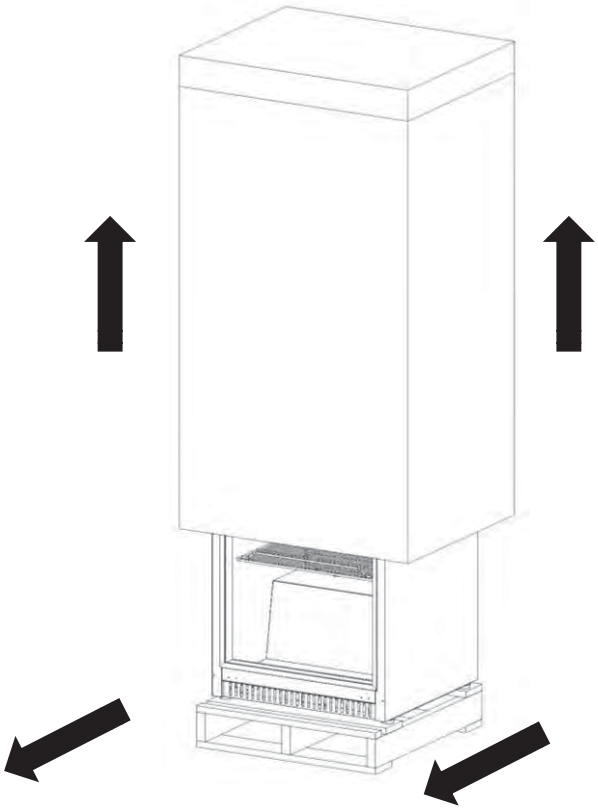
Siempre atornille manualmente, no utilice herramientas eléctricas
Always screw manually, do not use electrical tools
Toujours visser manuellement, ne pas utiliser d'outils électriques



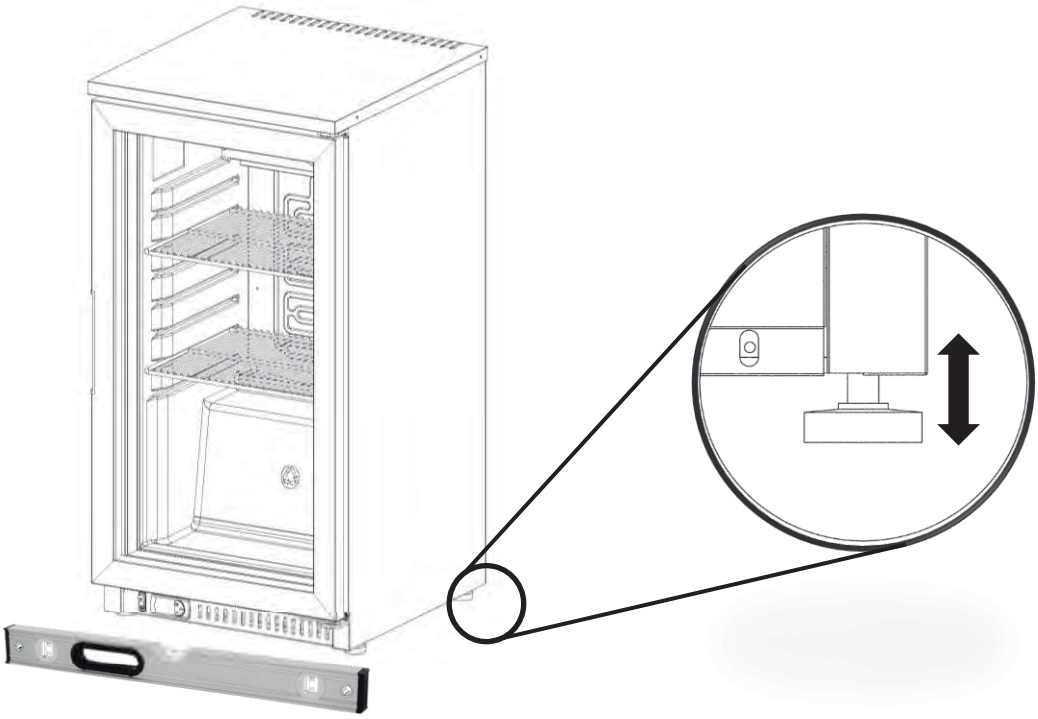
1



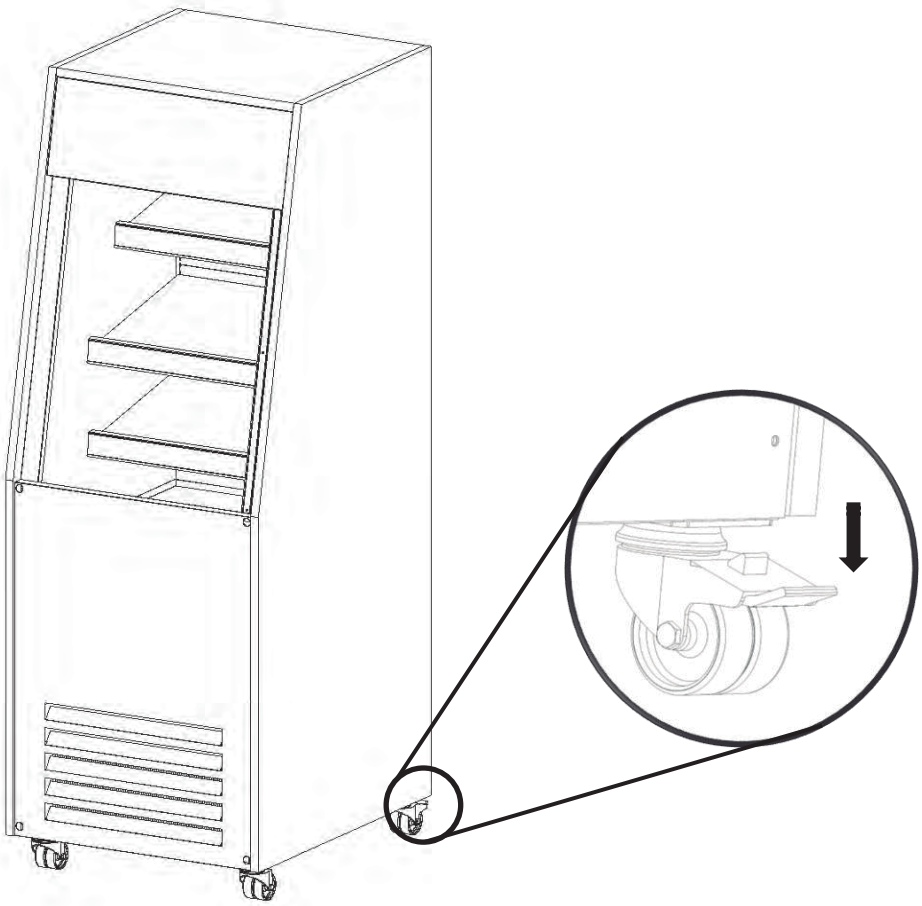
2

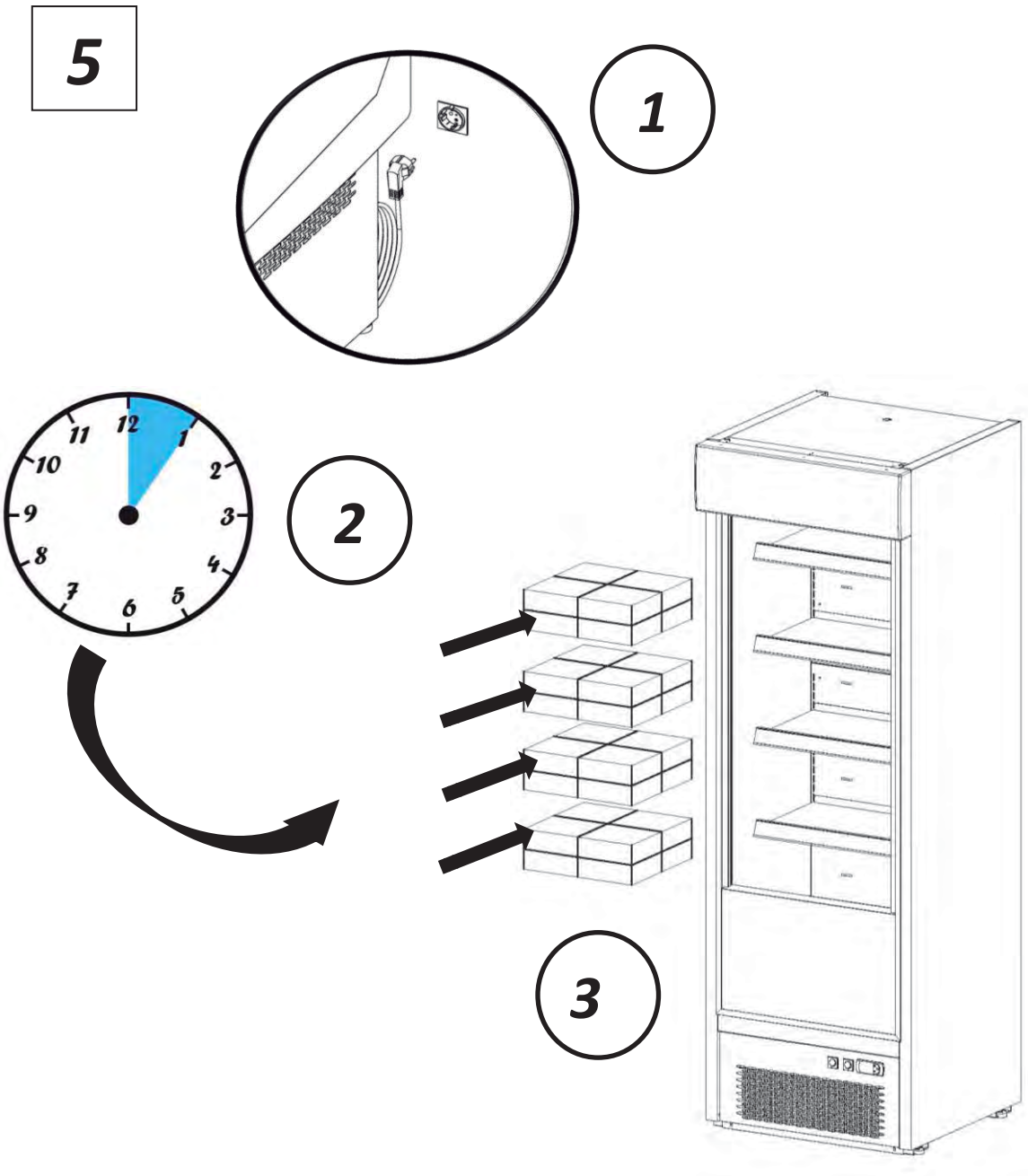


3



4





Deje funcionando la vitrina 1 hora sin producto

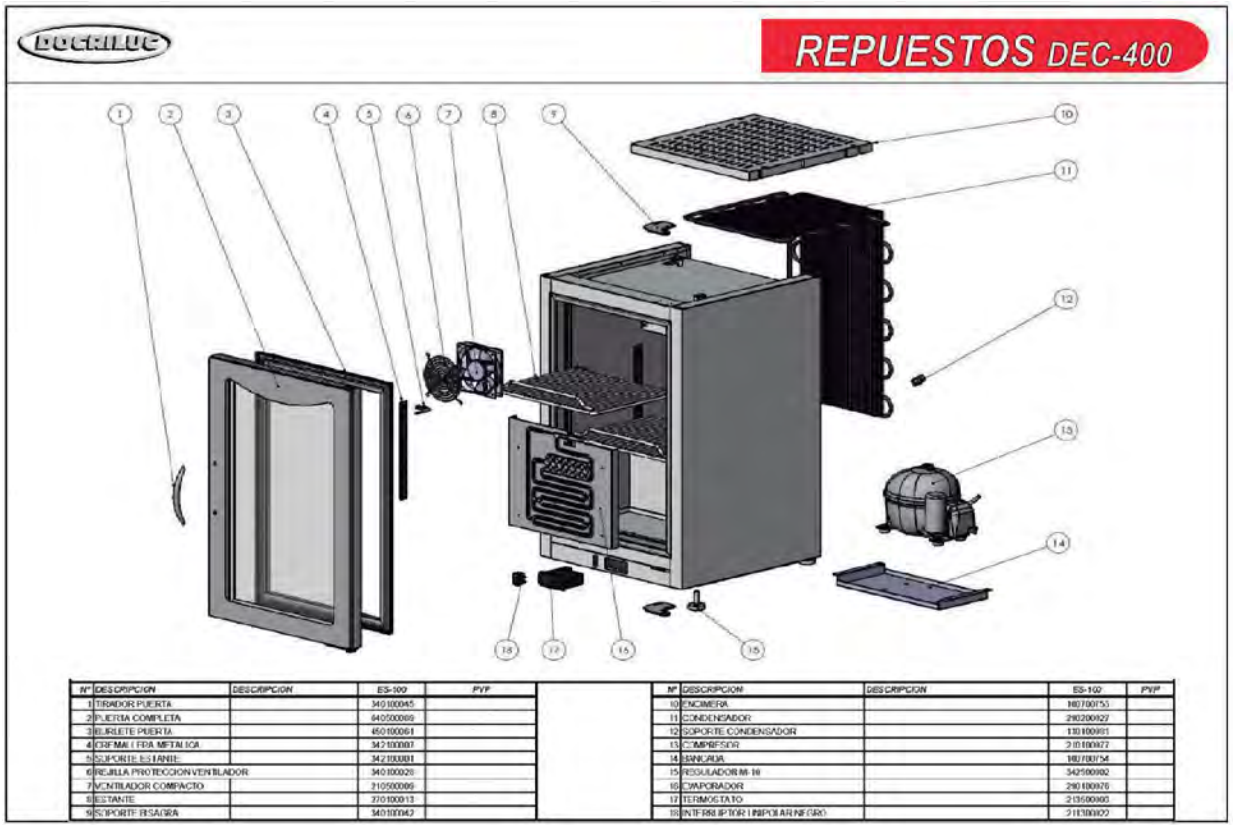
Leave working serve over counter 1 hour without product

Laissez la fenêtre en cours d'exécution 1 heure sans produit

esencia de hostelería
HOSDECORA

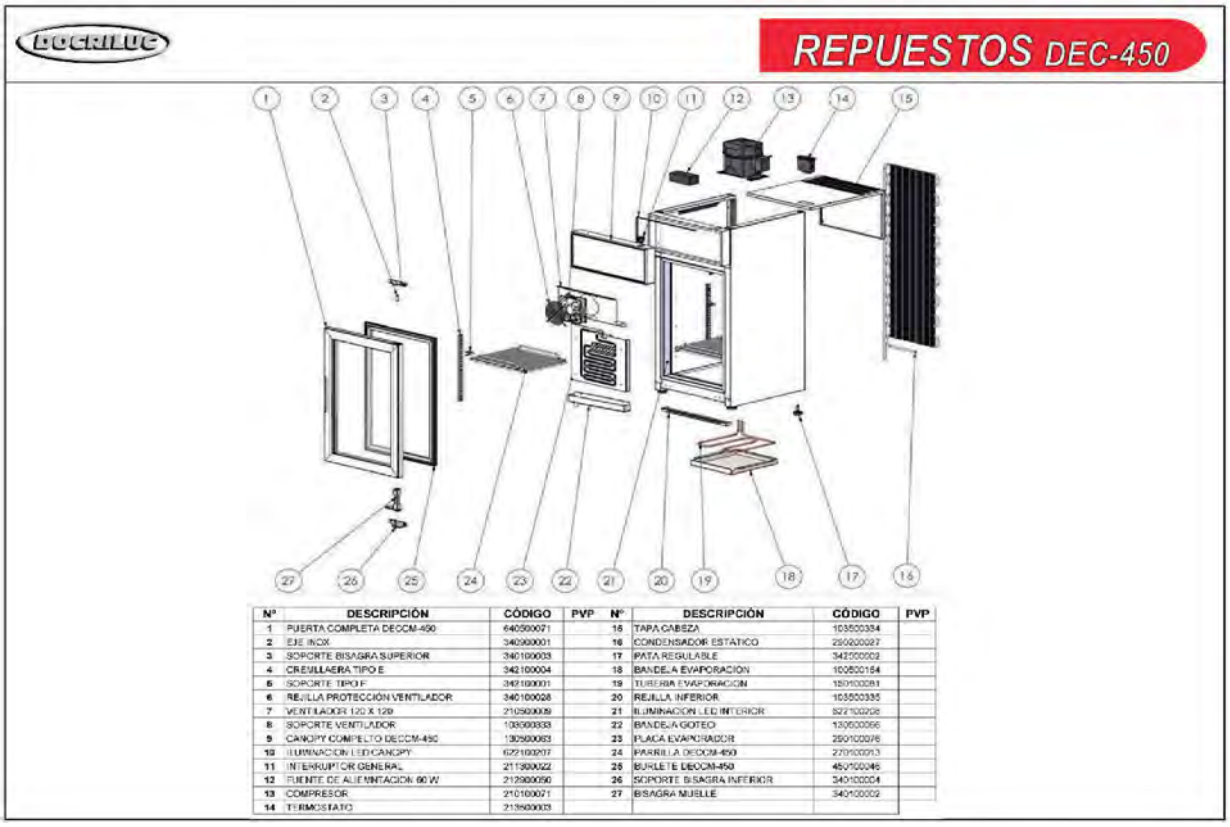
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

■ PIEZAS DE REPUESTO / SPARE PARTS / PIÈCES DE RECHANGE



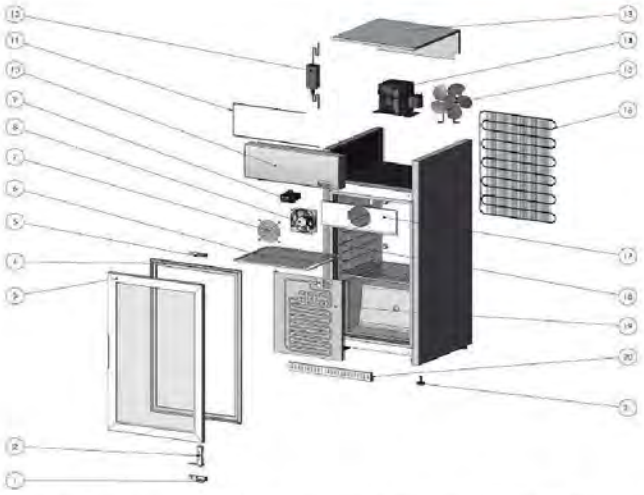
Nº	DESCRIPCION	DESCRIPCION	ES-100	PVP
1	TIRADOR PUERTA		340100045	
2	PUERTA COMPLETA		640500069	
3	BURLETE PUERTA		450100061	
4	CREMALLERA METALICA		342100007	
5	SOPORTE ESTANTE		342100001	
6	REJILLA PROTECCION VENTILADOR		340100020	
7	VENTILADOR COMPACTO		210500069	
8	ESTANTE		270100013	
9	SOPORTE BISAGRA		340100042	

Nº	DESCRIPCION	DESCRIPCION	ES-100	PVP
10	ENCIMERA		180700153	
11	CONDENSADOR		290200027	
12	SOPORTE CONDENSADOR		130100091	
13	COMPRESOR		210100072	
14	BANDEJA		180700154	
15	REGULADOR M-10		342500002	
16	EVAPORADOR		290100076	
17	TERMOSTATO		213500003	
18	INTERRUPTOR UNIPOLAR INFERIOR		211500002	



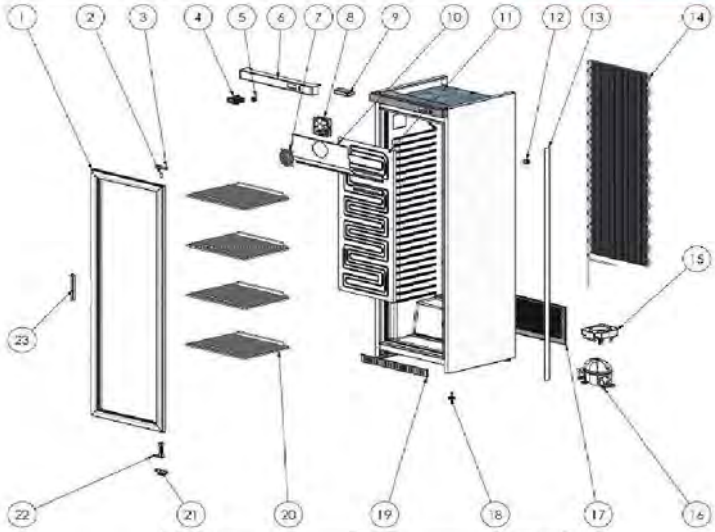
Nº	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	PVP	Nº	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	PVP
1	PUERTA COMPLETA DECCM-450	640500071		15	TAPA CABEZA	103500334	
2	EJE INOX	340500001		16	CONDENSADOR ESTATICO	290200027	
3	SOPORTE BISAGRA SUPERIOR	340100003		17	PATA REGULABLE	342000002	
4	CREMALLAERA TIPO E	342100004		18	BANDEJA EVAPORACION	100500154	
5	SOPORTE TIPO F	342100001		19	TUBERIA EVAPORACION	150100091	
6	REJILLA PROTECCIÓN VENTILADOR	340100028		20	REJILLA INFERIOR	103500335	
7	VENTILADOR 120 X 120	210500069		21	ILUMINACION LED INTERIOR	622100208	
8	SOPORTE VENTILADOR	103500333		22	BANDEJA GOTEO	130500066	
9	CANOPY COMPLETO DECCM-450	130500063		23	PLACA EVAPORADOR	290100076	
10	ILUMINACION LED CANOPY	622100207		24	PARRILLA DECCM-450	270100013	
11	INTERRUPTOR GENERAL	211500022		25	BURLETE DECCM-450	450100046	
12	FUENTE DE ALIMENTACION 60 W	212500050		26	SOPORTE BISAGRA INFERIOR	340100004	
13	COMPRESOR	210100071		27	BISAGRA MUELLE	340100002	
14	TERMOSTATO	213500003					

REPUESTOS DEC-520



Nº	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO		Nº	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	
1	SOPORTE BISAGRA INFERIOR	340100004		12	FUENTE DE ALIEMNTACION 60 W	212900050	
2	BISAGRA MUELLE	340100002		13	TAPA CABEZA	100700316	
3	PUERTA COMPLETA	640500105		14	COMPRESOR	210100077	
4	BURLETE	450100039		15	VENTILADOR	210500005	
5	SOPORTE BISAGRA SUPERIOR	340100003		16	CONDENSADOR ESTATICO	290200028	
6	PARRILLA	270100014		17	SOPORTE VENTILADOR	103500496	
7	REJILLA PROTECCIÓN VENTILADOR	340100028		18	ILUMINACION INTERIOR	212900106	
8	VENTILADOR 120 X 120	210500009		19	EVAPORADOR	290100074	
9	TERMOSTATO	213500003		20	REJILLA INFERIOR	103500497	
10	CANOPY	130500097		21	PATA REGULABLE	342500002	
11	ILUMINACION CANOPY	622100322					

REPUESTOS DEC-620



Nº	DESCRIPCION	DESCRIPTION	CODIGO	PVP
1	PUERTA COMPLETA		640500105	
2	BURLETE		450100039	
3	SOPORTE BISAGRA SUPERIOR		340100003	
4	TERMOSTATO		213500003	
5	ESTUCHE DE GENERAL UNIFOLIO		211300002	
6	CANOPY		130500097	
7	REJILLA VENTILADOR LAMPARADOR		340100028	
8	VENTILADOR 120X120		210500009	
9	REJILLA ILUMINACION LED		212900106	
10	SOPORTE VENTILADOR		103500496	
11	REJILLA EVAPORADOR		290100074	
12	ESTUCHE DE ILUMINACION		211300002	
13	TAPA LAMINADA		100700316	
14	CONDENSADOR ESTATICO		290200028	
15	PATA REGULABLE		342500002	
16	CONTENEDOR		210100002	
17	REJILLA TRASERA GRUPO		103500495	
18	PARRILLA 50 X 30		340100010	
19	REJILLA ENCHUFE REGULABLE		103500494	
20	PARRILLA 50X30		270100009	
21	SOPORTE BISAGRA INFERIOR		340100004	
22	CERRADURA		340100006	
23	ESTUCHE DESMONTAJE PUERTA		130500103	

Aviso importante para productos que usen R-600a / R290 como refrigerante.

*Este equipo puede suministrarse con los refrigerantes R134a o R290 / R600a. Para conocer el tipo de * refrigerante y la carga, consulte la etiqueta de especificaciones en la parte posterior del equipo.*

El iso-butano como refrigerante (R-600a) y el propano (R290) presentan los siguientes beneficios:

+ Alta eficiencia energética.

+ Potencial de descomposición del ozono (ODP): 0

+ Potencial de recalentamiento del planeta (GWP): Mínimo

El R-600a y el R290 son altamente respetuosos con el medio ambiente, aunque también son un gas combustible, por lo que es necesario extremar las precauciones al manipular el equipo.

Medidas de seguridad:

- Evite manipular o dañar cualquier componente del circuito de refrigeración.
- No utilice jamás medios mecánicos para acelerar el proceso de desescarche. Evite cualquier otro medio no recomendado por el fabricante.
- Mantenga siempre montada la rejilla protectora delantera.
- Efectúe la limpieza del equipo con sumo cuidado, utilizando para los cambiadores de calor un pincel suave, aire comprimido o un equipo de aspiración adecuado para no dañarlos.
- Ubique el equipo en una estancia amplia, para evitar la posible formación de mezcla explosiva de gas y aire en caso de escape. La habitación deberá tener un mínimo de 1m³ por cada 8g de carga de refrigerante. Puede consultar este último dato en la etiqueta de características, en la parte posterior del equipo.
- No encienda nunca el equipo si sospecha que está dañado, si produce un ruido extraño o si presenta un funcionamiento anormal. Consulte a su distribuidor o al servicio técnico.
- Las reparaciones deben ser efectuadas siempre por personal cualificado, utilizando los recambios originales del equipo.
- Antes de desenchufar el cable del equipo, apague siempre el equipo por medio del interruptor del panel de mandos.
- Si detecta fugas de gas o líquido en el circuito de refrigeración, evite posibles fuentes de ignición tales como llamas o chispas. No encienda ni desenchufe ningún tipo de aparato eléctrico y airee la estancia durante unos minutos.

Advertencia:

! El incumplimiento de las medidas de seguridad puede ocasionar lesiones por contacto con el gas y graves accidentes por incendio o explosión.

! La manipulación irresponsable de los componentes del equipo puede provocar graves accidentes.