

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

ADMIRAL

pastorfrigor

ITALIAN STYLE IS COOL

BEDIENUNGSANLEITUNG

DIESE ANLEITUNG IST SORGFÄLTIG
DURCHZULESEN UND BEIM
GERÄT AUFZUBEWAHREN



INHALTSVERZEICHNIS

1. Allgemeine Informationen	4
2. Produktinformationen	9
3. Verschrottung und Entsorgung	22
4. Explosionszeichnung Ersatzteile	23
5. Zubehör	24
ANHANG A - Maßkizzen	27
ANHANG B - Einbauposition Abflüsse, Anschlüsse, Schläuche/Rohrleitungen	29
ANHANG C - Einbauposition Temperaturfühler / Sonden	31
ANHANG D - Einbauposition Abtauheizungen	32
ANHANG E - Schaltplan	33
ANHANG F - Konformitätserklärung und Zertifizierungen	34

VORWORT

Wir danken Ihnen für den Kauf dieses Kühlmöbels der Geräteserie "VL" welche besonders zur Lagerung und für den Verkauf von abgepackten Lebensmitteln geeignet sind.

Diese Gerätemodelle gehören zur Serie THEKEN. Sie sind in verschiedenen Ausführungen und Designvarianten erhältlich, je nach den Anforderungen hinsichtlich der Kühlungsart der Produkte und ob es sich um eine Bedienungs- bzw. Selbstbedien-Theke handelt. Erhältlich für vielseitig nutzbare Thekenzusammenstellungen und zwecks optimaler kommerzieller und räumlicher Nutzung:

- Lineare Module für die Gastronomie: 937, 1250, 1875, 2500, 3125, 3750
- Eckmodule: 90°I, 90°E, 135°I, 135°E
- Heiße Theken: 937, 1250
- Tiefkühltheken: 1250, 2500, 3125, 3750
- Brottheken: 937, 1250, 2500, 3750
- Kuchentheken: 1250, 2500, 3750
- Heiße Theken Bain Marie (feuchte Hitze) BMM: 1250, 1875, 2500, 3750

Die Gestaltung dieses Handbuchs ist einfach und zweckmäßig und vermittelt eine umfangreiche Kenntnis des Geräts. Bitte lesen Sie den Inhalt dieses Handbuchs sorgfältig durch und bewahren Sie es beim Gerät auf, damit jeder Zeit darin nachgeschlagen werden kann. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Personen- und Sachschäden ab, die auf die Nichtbeachtung der im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen zurückzuführen sind. Alle Personen, die mit dem Einsatz bzw. Gebrauch dieses Geräts zu tun haben, sind verpflichtet, den Inhalt des vorliegenden Handbuchs zu kennen.

1. Allgemeine Informationen

1.1. Angewendete Normen und Richtlinien

Die Verantwortung des Herstellers beschränkt sich auf die richtige Verwendung des Kühlmöbels innerhalb der in diesem Handbuch angegebenen Grenzen. **Der Hersteller behält sich das Recht vor, seine Kühlmöbel ohne vorherige Mitteilung zu ändern.** Er erklärt außerdem, dass die Kühlmöbel, die Gegenstand dieses Handbuchs sind, den folgenden europäischen Normen entsprechen:

2006/42/EG	Maschinenrichtlinie
2014/30/EU	Elektromagnetische Verträglichkeit
2014/35/EU	Niederspannungsrichtlinie
2011/65/EU	RoHS-Richtlinie
2002/96/EG	RAEE-Richtlinie
2017/1369/EU	Ecodesign
97/23/EG	DGRL-Richtlinie
Gesetzesvertretendes Dekret 193/2007	- Nahrungsmittel
UNI EN 12100-1	Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 1: Grundsätzliche Terminologie, Methodologie
UNI EN 12100-2	Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Technische Leitsätze
UNI EN ISO 14121-1	Sicherheit von Maschinen - Risikobeurteilung - Teil 1
UNI EN ISO 13857	Sicherheit von Maschinen - Sicherheitsabstände gegen das Erreichen von Gefährdungsbereichen mit den oberen und unteren Gliedmaßen
EN 60204	Sicherheit von Maschinen. Elektrische Ausrüstung von Maschinen
EN 60335	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
CEI EN 60335-2-89	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke Teil 2-89: Besondere Anforderungen für gewerbliche Kühl-/Gefriergeräte mit eingebautem oder getrenntem Verflüssigersatz oder Motorverdichter (für Gasaufladung bis max. 150 g)
UNI EN ISO 23953-2	Verkaufskühlmöbel - Begriffe
UNI EN 1672-2	Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze. Teil 2 Hygieneanforderungen

Die Installation muss von Fachpersonal unter Beachtung der gültigen Vorschriften vorgenommen werden, besonders der Sicherheitsvorschriften für die elektrische Ausrüstung und der Unfall-/Brandschutzvorschriften.

Der richtige Betrieb des Kühlmöbels ist nur bei strenger Einhaltung der hiermit erteilten Anleitungen gewährleistet, die aufmerksam gelesen und befolgt werden müssen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Personen- und/oder Sachschäden ab, die aus folgenden Gründen verursacht werden:

- Installation nicht fachgerecht ausgeführt.
- Verwendung von Ersatzteilen, die keine Original-Ersatzteile sind.
- Änderungen, die vom Hersteller weder vorgesehen noch autorisiert sind.
- Sachwidrige Verwendung des Kühlmöbels.
- Anschluss an ungeeignete, den gültigen Vorschriften nicht entsprechende Versorgungsanlagen.
- Nichteinhaltung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen.

Falls nach der Inbetriebnahme Änderungen am Schrank erforderlich sind, muss man diese im Voraus an Hersteller mitteilen, der zustimmen soll.

Wenn die vorgenannten Änderungen elektrische, mechanische und/oder kältetechnische Teile betreffen, muss das für die Arbeiten verantwortliche Unternehmen am Ende der Arbeiten das folgen vorlegen:

- Bescheinigungen über die vor Ort mit geeigneten Messgeräten durchgeführten elektrischen Prüfungen, einschließlich: Prüfung des Erdschlusses und des Eingreifens des zum Schutz der Stromversorgungsleitung installierten 30-mA-Differenzstromgeräts
- Bescheinigungen über vor Ort durchgeführte Dichtheitsprüfungen mit geeigneter Instrumentierung
- technischer Bericht mit fotografischem Nachweis der durchgeführten Arbeiten und Prüfungen

Wenn die oben genannten Unterlagen fehlen wurden, geht die Verantwortung für das geänderte Möbelstück nicht mehr auf den Hersteller über.

1.2. Identifizierungsdaten

Das Typenschild ist fest an der Theke befestigt und enthält folgende Angaben, die nicht löschar sind:

TYPENSCHILD (Abb. 1.2.1)

- Gerätemodell/Geräteserie
- Fabriknummer
- Versorgungsspannung und Netzfrequenz
- Baujahr
- Schutzart der Elektroanlage
- Nennstromleistung (inkl. Abtauung falls vorhanden)
- Stromleistung Abtauheizung
- Stromleistung Verdampfergebläse
- Elektrische Leistung Beleuchtung
- Elektrische Leistung Ventilatoren Anti-Fog, Scheibenbelüftung
- Elektrische Leistung Arbeitsplatte
- Kältemittelart dieser Anlage
- Betriebsdruck der Anlage
- Füllvolumen
- Gewicht
- Raumklimaklasse
- Temperaturklasse des Kühlmöbels abhängig von der Produkthaltbarkeitstemperatur



pastorfrigor s.p.a.		Via. Gabannone, 4 15039 TERRACOGIA (AL)-ITALY MADE IN ITALY	
MODEL MODELLO	ADMIRAL 2500 SC	S/N MATRICOLA	
VOLTAGE TENSIONE	230 V~ / 50 Hz	2021	IP 20
NOMINAL POWER POTENZA NOMINALE	153 W	LIGHTING POWER POTENZA LUCI	50 W
DEFROSTING SBRINAMENTO	--- W	ANTIMIST FANS VENT. ANTIAPP.	20 W
EVAPORATOR FANS VENT. EVAP.	18 W	FLOOR HEATING RESISTENZA PIANALE	65 W
REFRIGERANT REFRIGERANTE		PRESSURE HIGH/LOW PRESSIONE ALTA/BASSA	24/12 bar
REFRIGERATED VOLUME VOLUME DI CARICO	515 dm ³	WEIGHT MASSA	366 kg
CLIMATE CLASS CLASSE CLIMATICA	3 (25 C 60% U.R.)		
TEMPERATURE CLASS CLASSE DI TEMPERATURA	M1 (-1 C + +5 C)		
		CE	

Abb. 1.2.1

1.3. Klimaklassen

Planung und Prüfzeugnisse unserer Kühlmöbel wurden entsprechend der Normen EN ISO 23953-2 durchgeführt, wonach bei Kühlmöbeln betreffend der Leistung zwei Haupt-Temperaturklassen unterschieden werden:

1. **Temperaturklasse und relative Raumlufffeuchte (siehe Tab.1)**
2. **Produkttemperaturklasse (siehe Tab. 2)**

Tab. 1 Raumklimaklassen (EN ISO 23953-2)

<i>Raumklima- klasse</i>	<i>Temperatur des trockenen Thermometers</i>	<i>Relative Luftfeuchte</i>	<i>Taupunkt- temperatur</i>
1	16	80	12
2	22	65	15
3	25	60	17
4	30	55	20
5	40	40	24
6	27	70	21

Für die Kühlmöbel der Serie **VL** werden die Leistungen der **Klimaklasse 3** gewährleistet.
Bei Überschreitung der in Tab. 1 genannten Temperatur- und Luftfeuchtwerte werden die Leistungswerte sowie Produktkonservierungsbedingungen negativ beeinflusst.
Zur Erzielung der für einen einwandfreien Betrieb des Kühlmöbels geeigneten Umgebungsbedingungen muß der Verkaufsraum klimatisiert sein. Dazu weisen wir darauf hin, daß es auf jeden Fall vorzuziehen ist, den Verkaufsraum zu klimatisieren anstatt ein Kühlmöbel mit höherer Kälteleistung zu kaufen.

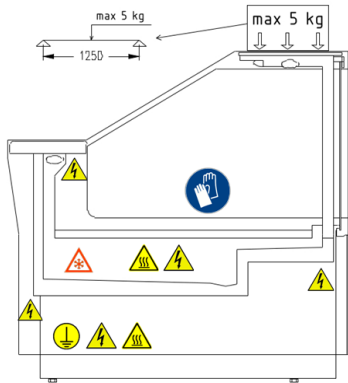
Tab. 2 - Produkttemperaturklasse (EN ISO 23953-2)

<i>Produkt- Temperatur- Klasse</i>	<i>Höchste Temperatur des wärmsten Produkts (°C)</i>	<i>Niedrigste Temperatur des kältesten Produkts (°C)</i>	<i>Niedrigste Temp. des wärmsten Produkts (°C)</i>
L 1	≤ -15	-	≤ -18
L 2	≤ -12	-	≤ -18
M 1	≤ +5	≥ -1	
M 2	≤ +7	≥ -1	
H	≤ +10	≥ +1	
S	Sondereinstufung		

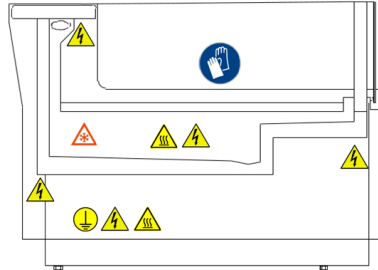
Beispiel: ein Kühlmöbel wurde in Klasse **3M1** konstruiert und den Prüftests für die Raumklimaklasse **3** unterzogen; die resultierende Produktklasse ist **M1**.

1.4. Sicherheitsbeschilderung

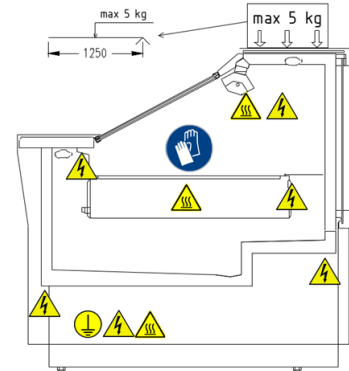
GASTRONOMIE



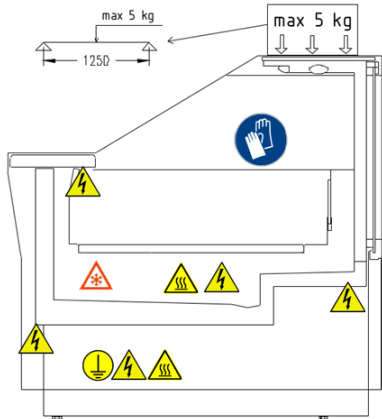
SELBSTBEDIEN-THEKE



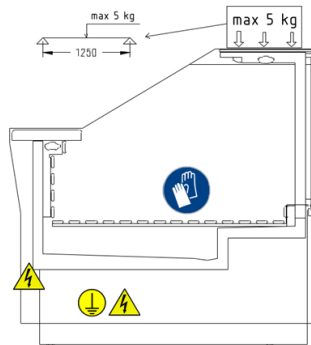
HT BAIN MARIE



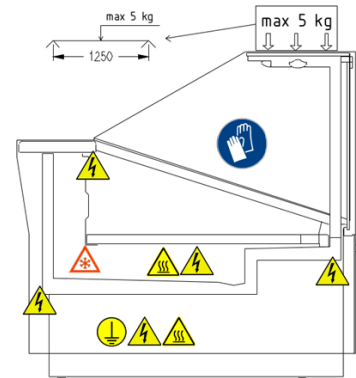
TIEFKÜHLTHEKE



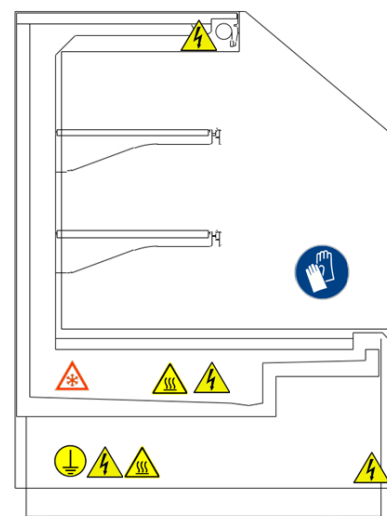
BROTTHEKE



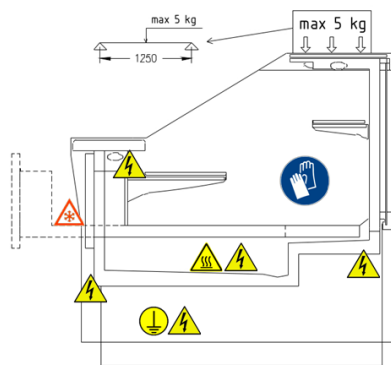
FISCHTHEKE









HEISSE THEKE BMM



KUCHENTHEKE



ZEICHENERKLÄRUNG:

SYMBOL	BESCHREIBUNG	ANMERKUNGEN
	ERDUNG	Erdungspunkt
	HOCHSPANNUNG	Die Gefahr ist aufgehoben, sobald das Gerät vom Stromnetz genommen wurde, d.h. der AUS-SCHALTER betätigt wurde
	HEISSE OBERFLÄCHEN	Die Gefahr ist aufgehoben, sobald die entsprechenden Platten vorschriftsmäßig montiert sind
	KÄLTEVERLETZUNG	Die Gefahr hört auf, wenn die entsprechenden Abdeckungen ordnungsgemäß angebracht sind
	<p>DAS TRAGEN VON HANDSCHUTZ IST PFLICHT</p> <p>EN 388 + EN 407</p>  <p>Gegen mechanische und thermische Risiken</p>	Zur Durchführung der Montage oder Reinigungsarbeiten am Gerät ist das Tragen von Handschutz Pflicht

1.5. Weitere Hinweise

- Es ist ausdrücklich verboten pharmazeutische Produkte auszustellen (**Abb. 1.5.1**);
- Die Kühltheke darf weder mit nassen Füßen noch nassen Händen berührt werden (**Abb. 1.5.2**);
- Vorsicht Stossgefahr für Kopf bei hochgeklappter Frontscheibe (**Abb. 1.5.3**);
- Es dürfen weder seitliche, noch an der Vorder- bzw. Rückseite angebrachte Abdeckungen entfernt werden
- Die Vitrinen dürfen nie mit heißen Speisen befüllt werden;
- Das Kühlmöbel ist mit einem angemessenen Rammschutz vor Stößen von Einkaufswägen etc. zu schützen;
- Der Betreiber hat die Pflicht darauf zu achten, daß Kinder nicht mit Kühlmöbeln spielen;
- **Der Betreiber hat keine Erlaubnis, außergewöhnliche Wartungsarbeiten durchzuführen. Im Falle einer Betriebsstörung am Gerät ist der Kundendienst zu verständigen.**



Abb. 1.5.1



Abb. 1.5.2



Abb. 1.5.3

2. Produktinformationen

2.1 Entgegennahme des Geräts

Das Kühlmöbel befindet sich in einer Spezialverpackung mit Holzschlittenunterbau zur Beförderung mit Gabelstaplern.

Während des Öffnens und Entfernens der Verpackung ist darauf zu achten, daß eventuell im Innern der Verpackung vorhandene Hilfsmittel oder Zubehörteile, die für die Installation notwendig sind, nicht verloren gehen.

Überprüfen Sie das Kühlmöbel auf eventuelle Transportschäden.

Die aus Holz, Styropor, Karton, Polyäthylen und PVC-Umreifungsbändern bestehenden Verpackungsmaterialien sind getrennt, d.h. entsprechend der Vorschriften bezüglich der Mülltrennung zu entsorgen.



ACHTUNG:

- **ZUM HEBEN UND BEFÖRDERN DES KÜHLMÖBELS SIND HEBE- UND FÖRDERMITTEL EINZUSETZEN, DIE FÜR DAS GEWICHT DES KÜHLMÖBELS ZUGELASSEN SIND**
- **ZUM VERRÜCKEN DES KÜHLMÖBELS DARF WEDER AUF DIE SEITENTEILE NOCH AUF DIE VERGLASUNG DRUCK AUSGEÜBT WERDEN.**
- **NACHDEM DER HOLZSCHLITTEN ABMONTIERT WORDEN IST, GERÄT NICHT VERRÜCKEN BZW. VERSCHIEBEN. ZUVOR STELLFÜSSE FESTSCHRAUBEN**

2.2 Anforderungen hinsichtlich Aufstellung und Betriebsräumlichkeiten

- Das Kühlmöbel nicht in der Nähe von Heizkörpern, Sonnenaufstrahlung oder Lichtquellen aufstellen. (Abb. 2.2.1)
- Das Kühlmöbel ist ferner so aufzustellen, daß es weder im Luftzug steht, noch in Türnähe oder Luftströmen von Klimageräten, Thermokonvektoren, Ventilatoren etc. ausgesetzt ist. Der Betrieb des Kühlmöbels ist für eine Durchlaufgeschwindigkeit von 0,2 m/s +0/-0,1m/s geeignet.
- Wir empfehlen den Bereich, in dem das Kühlmöbel aufgestellt wird, anhand von Fluoreszenzleuchten zu beleuchten und Punktstrahler zu vermeiden, die direkt auf das Kühlmöbel gerichtet sind (Abb. 2.2.2).
- Das Kühlmöbel ist mit einem Abstand von mehr als 60 mm von der Stellwand aufzustellen; auf diese Weise wird die Luftzirkulation um das Gerät aufrecht erhalten und eine Kondenswasserbildung an den Aussenflächen wird verhindert.
- Schlechtere Raumklimabedingungen als die für die Projektauslegung vorgesehenen, mit hohen relativen Luftfeuchtewerten führen zum Beschlagen der Verglasung mit Kondenswasser und zu einer schweren Leistungsbeeinträchtigung.

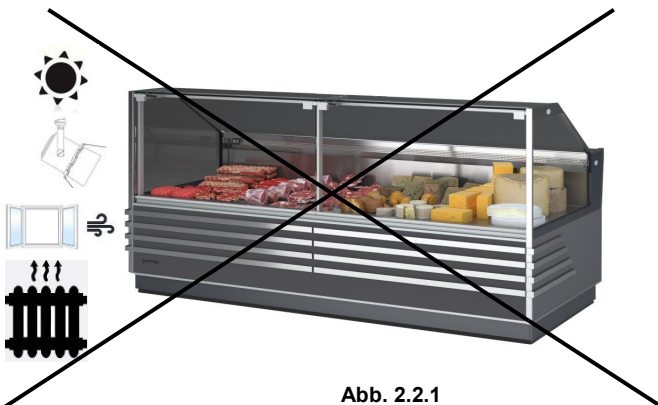


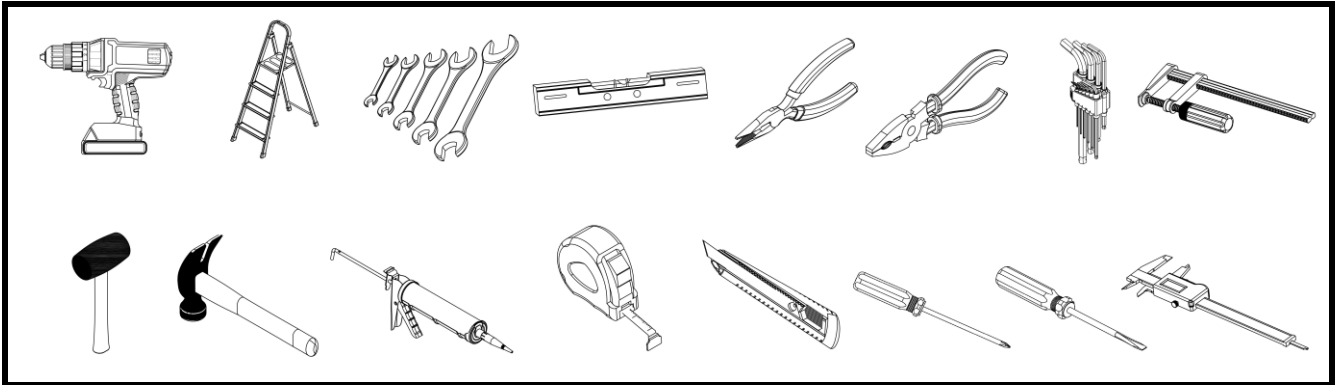
Abb. 2.2.1



Abb. 2.2.2

2.3 Anleitung für die Installation und Kanalisierung

Für eine korrekte Installation wird empfohlen, die unten aufgeführten Werkzeuge vorzubereiten (Abb. 2.3.1).



	<p>SCHUTZHANDSCHUHE ER- FORDERLICH, KONFORM MIT:</p> <p>EN 388 EN 407</p> <p>vor mechanischen und thermischen Risiken</p>	<p>Bei der Schrankmontage oder bei Reinigungsarbeiten müssen Schutzhandschuhe getragen werden.</p>
--	---	--

Abb. 2.3.1

PHASE 1: Die FüÙe der Theke einige Millimeter aufschrauben, um den Wagen problemlos herausziehen zu können (Abb. 2.3.2). Mit einer Hubvorrichtung bzw. einem Hebeeisen die Wagen entfernen.



Abb. 2.3.2

PHASE 2: Die Theke am Boden abstellen und in der endgültigen Gebrauchslage aufstellen. Die Eingriffe für die Kanalisierung werden ausgeführt, wenn der Kanal in der endgültigen Position ist; **es wird sehr davon abgeraten, zwei oder mehrere bereits kanalisierte Theken zu bewegen**. Die Kanalisierung an einem der beiden Enden des Kanals beginnen, und so die erste positionierte Theke als Bezug für die nächsten verwenden.

PHASE 3: Um die Ausrichtung der Theke zu erleichtern, müssen die FüÙe an den zentralen Rahmen de-
rart angeschraubt werden, dass sie den Boden nicht berühren und die Theke nur mit den vier am
Außenrahmen vorgesehenen FüÙen am Boden aufliegt. Jetzt kann die Theke sowohl horizontal als auch
vertikal ausgerichtet werden. Nachdem die Theke ausgerichtet ist, können die zentralen FüÙe
herausgeschraubt und mit dem Boden in Kontakt gebracht werden (Abb. 2.3.3).

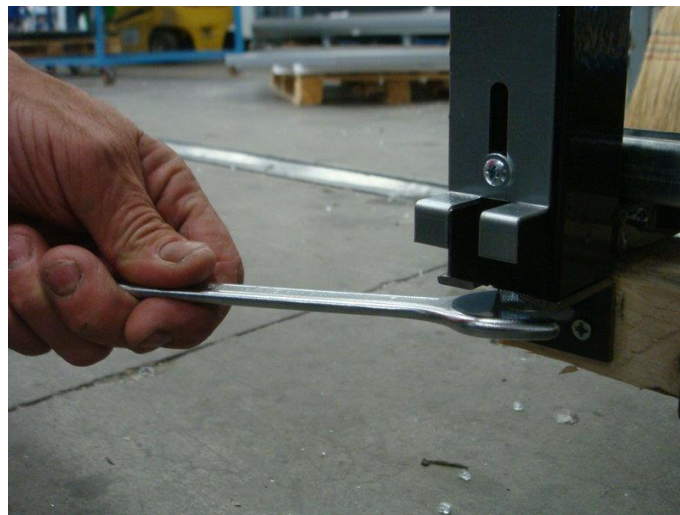


Abb. 2.3.3

PHASE 4: Mit der Bohrmaschine mit Bohrern $\varnothing 5$ die Löcher reinigen, die die Stifte für die Kanalisierung, $\varnothing 4 \times 100$, aufnehmen. Auch die Löcher im daneben befindlichen Möbel reinigen, um das Einsetzen der Stifte zu erleichtern. (Abb. 2.3.4).



Abb. 2.3.4

PHASE 5: Die Stifte für die Kanalisierung in das Aluminiumblech und den Scheibenanschlag einsetzen und die Hohlzylinder in die entsprechenden Löcher geben. (Abb. 2.3.5).

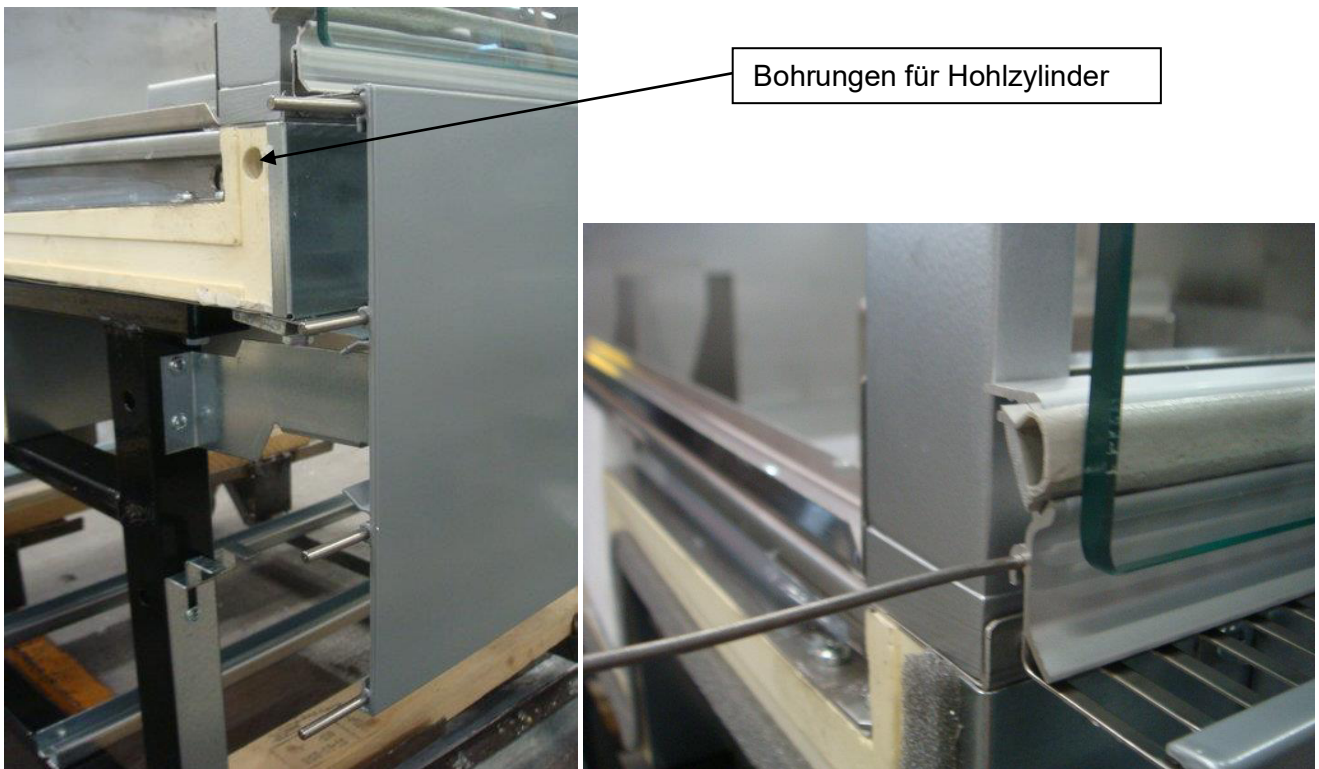


Abb. 2.3.5

PHASE 6: Mit (UNGIFTIGEM) Silikon die Komponenten der Kanalisierung oder der Seitenteile versiegeln, in die Wasser bzw. Kondensat eindringen könnte. Das Silikon und das Schaumstoffklebeband auftragen; siehe Abb. (Abb. 2.3.6).

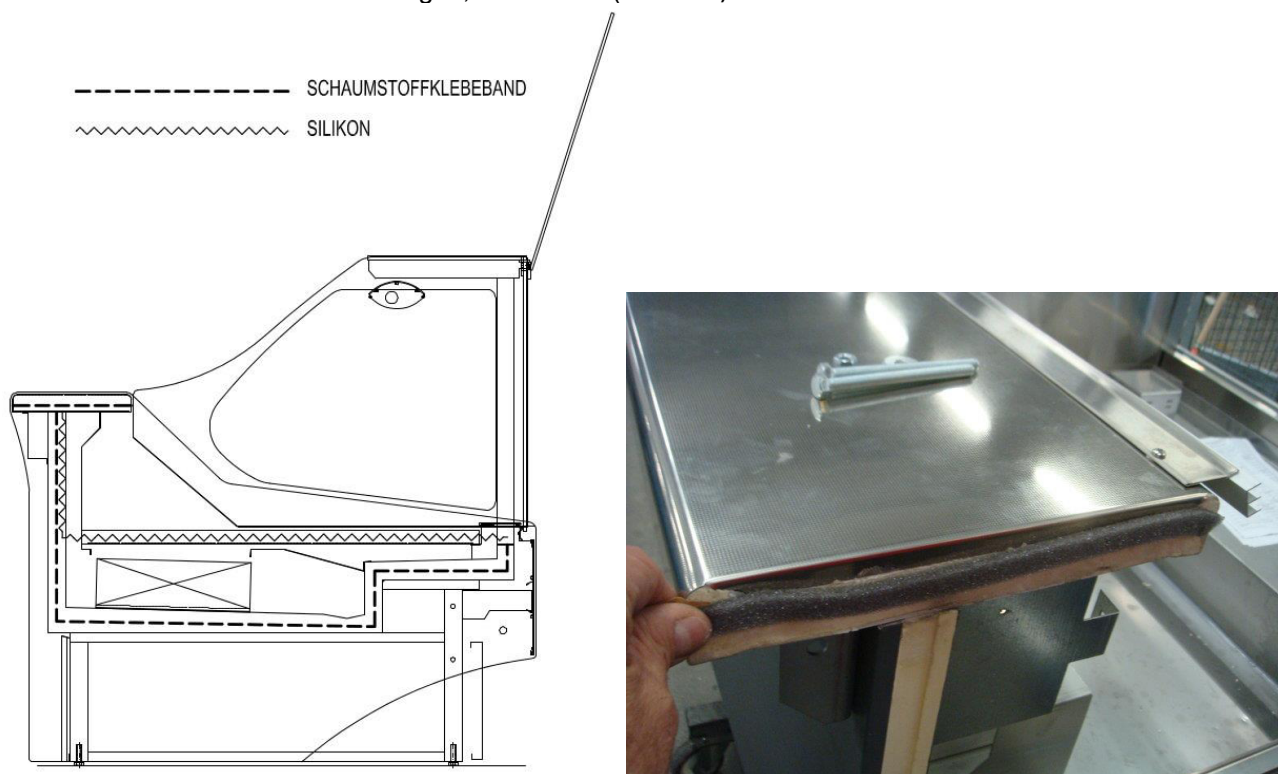
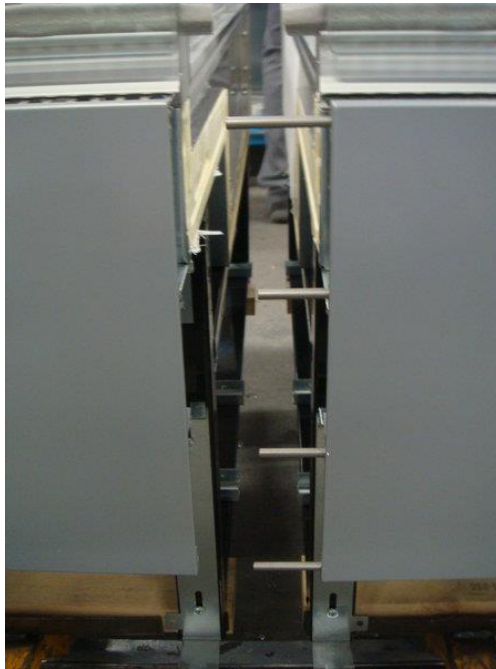


Fig. 2.3.6

PHASE 7: Die Theke neben die zuvor nivellierte stellen und mit dieser verbinden (Abb. 2.3.7).



F. 2.3.7

PHASE 8: 4 M8x100 Bolzen für die Kanalisierung einsetzen: 1 in den Bügel unterhalb der Fläche und 3 in den Rahmen; 1 M6x65 in die Glasglocke und 1 Gewindestange \varnothing 6x35 zur Blockierung der 2 Frontstützen (Abb. 2.3.8).

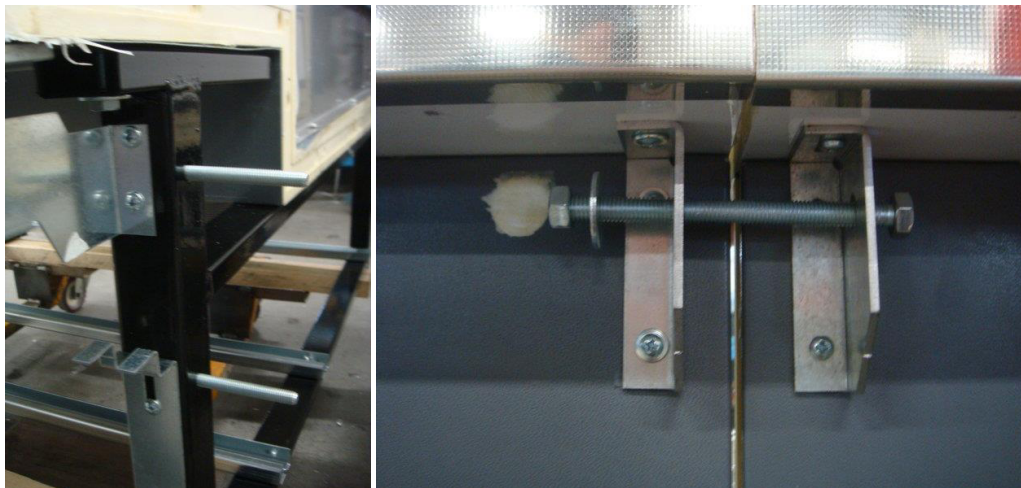

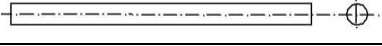

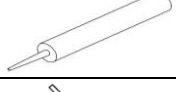

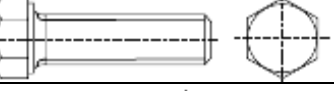


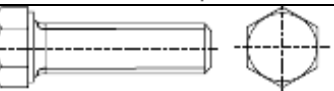
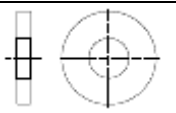




Fig. 2.3.8

PHASE 9: Auch die daneben befindliche Theke vertikal und horizontal ausrichten.

PHASE 10: Die Bolzen fest anziehen.

BEFESTIGUNGS-ELEMENTE

	SCHILDERUNG	MENGE	ENTWURF
5	ZYLINDERSTIFT Ø5 x 100	4	
5	ZYLINDERSTIFT Ø 2x100	1	
5	HOHLZYLINDER Ø12 x 70	4	
6	SILIKON	1 Tube zu 310 ml	
6	SCHAUMSTOFFKLEBEBAND	3,5 Meter pro Theke	
8	MA 8 x 100 TE	4	
	U-SCHEIBE Ø8 x Ø24 x 2	8	
	MA8x6.8 TE	4	
8	MA 6 x 65 TE	1	
	U-SCHEIBE Ø6 x Ø12 x 2	2	
	MA6x5.2 TE	1	
8	GEWINDEZAPFEN Ø6x35	1	

2.4 Anleitung zur Verkabelung



ACHTUNG:

- **DIE VERKABELUNG DARF NUR DURCH FACHKRÄFTE IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GELTENDEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.**

Nach Abschluß der mechanischen Installationsarbeiten ist die elektrische Verkabelung anhand der mitgelieferten Schaltpläne durchzuführen.

Die Versorgungsstromspannung ist auf dem "Typenschild" eingetragen (**230-240V 50Hz**), vergewissern Sie sich, daß die Stromspannung und die Stromzufuhrleitung den diesbezüglichen Anforderungen entsprechen.

Die zulässige max. Schwankung liegt bei $\pm 6\%$ im Vergleich zur Nennspannung V_n . Die Stromspannung ist bei laufender Kühlanlage zu prüfen.

Die Kühltheke muß mit einem eigenen Stromspeisekabel mit Strom versorgt werden.

- Die Kühltheke muß vor dem Stromzufuhrkabel mit einem entsprechend ausgelegten automatischen elektromagnetischen Schutzschalter gesichert werden; der Schutzschalter dient als Leitungshaupttrennschalter.
- Der automatische Schutzschalter muß so ausgelegt sein, daß der Stromkreis des Neutralleiters nicht geöffnet wird, wenn dieser nicht gleichzeitig die Phasen öffnet und in jedem Fall die Kontaktöffnung mindestens 3 mm beträgt.
- Für die korrekte Bemessung der Stromspeisekabel, des Schutzleiterkabels, des Leitertyps und der Isolierung ist der Installateur verantwortlich. Als Richtwert sei vermerkt, daß die Verkabelung der Hauptstromkreise aus Leitern aus verseiltem, isoliertem und Feuer hemmendem Kupferkabel hergestellt sein muß, von geeignetem Querschnitt und auf keinen Fall unter $2,5\text{mm}^2$ mit isoliertem Presskabelschuh und Kennzeichnungskragen. Die Verkabelung der Hilfsstromkreise ist aus Feuer hemmenden PVC-Isolierleitern gefertigt, mit einem min Querschnitt von $1,5\text{mm}^2$ mit isoliertem Presskabelschuh und Kennzeichnungskragen.
- Sämtliche Metallteile des Schaltkastens sind mit vorschriftsmäßiger Schutzerdung zu versehen: Diese besteht aus biegbarem Kabel in gelb-grün mit geeignetem Leiterquerschnitt.
- Sollte es zu einem kurzfristigen Stromausfall kommen, vergewissern Sie sich, daß die Kühltheke wieder selbstständig den Betrieb aufnimmt, ohne daß die elektrischen Schutzschalter oder Überlastschutzschalter ansprechen.
- Sorgen Sie dafür, daß die Stromleitung, die elektrischen Schutzschalter etc. einwandfrei funktionieren, damit kostspielige und unnötige Betriebsstörungen wegen Stromausfall verhindert werden.



ACHTUNG:

- **Überprüfen Sie die volle Leistungsfähigkeit der SCHUTZERDUNG.**
- **Nach erfolgter Durchführung der Verkabelung und Elektroanschluß, vergessen Sie nicht, sämtliche Schraubverbindungen, Sicherheitsabdeckungen und Schutzgitter wieder fest zu verschrauben, damit sämtliche unter Spannung stehenden Teile unzugänglich sind.**

Elektronische Steuerung:

Diese besteht aus der programmierbaren digitalen elektronischen Steuerung mit automatischer Abtauzyklussteuerung, Lampenschalter, Ventilatoren für Anti-Fog Scheibenbelüftung und Kühlung (Abb. 2.5.1).

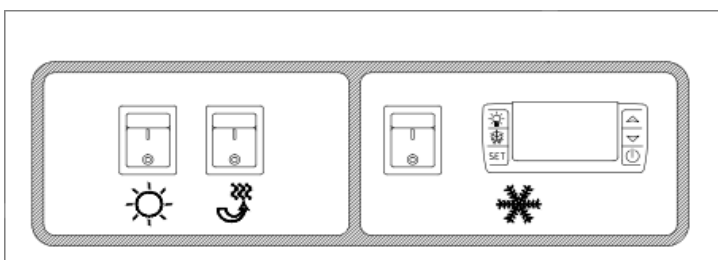


Abb. 2.4.1

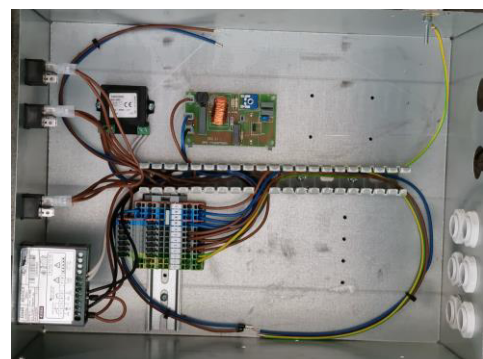


Abb. 2.4.2 – Schaltkasten

2.5 Tauwasserabfluß

Das während des Abtauzyklusses entstehende Tauwasser wird mittels einer Rohrleitung mit eingebautem Syphon abgeleitet.

Tauwasserabfluss 1 ½", der Abflussbausatz ist 1 ½ " ø 40 mm. Dieser ist durch den Installateur einzubauen. Dabei ist auf ein ausreichendes Gefälle zu achten, damit das Tauwasser ungehindert abfließen kann.

Vor Anschluss des Abflusses, vergewissern Sie sich, dass alle Geräte mit einem Syphon ausgestattet sind. Auf diese Weise wird das Entstehen von schlechtem Geruch und Kälteverlust vermieden (**Abb. 2.3.1**)

Nach erfolgtem Anschluß, die Rohrleitung auf Leckage überprüfen.



Abb 2.5.1

2.6 Befüllung des Geräts

- Das Kühlmöbel hat den Zweck, die Kälte konstant aufrechtzuerhalten. Daher sind die zur Einlagerung bestimmten Produkte bereits auf die Betriebstemperatur des Geräts vorzukühlen. Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, die Produkttemperatur herunterzukühlen.
- Ferner sind die zur Einlagerung bestimmten Produkte erst dann einzufüllen, wenn das Gerät die laut angegebener Klimaklasse eingestellte Betriebstemperatur erreicht hat.
- Überprüfen Sie ferner, daß das Gerät die vorgegebene Betriebstemperatur konstant aufrechterhält.
- Checken Sie regelmäßig die Betriebstemperatur des Geräts sowie die Produkttemperatur (mindestens 4÷6 mal täglich).
- Überfüllen Sie das Gerätnicht mittels Produkten, Verpackungen oder anderen Behältern, die die Kälteausströmöffnung sowie das Luftsauggitter verstopfen könnten (**Abb. 2.7.1**).

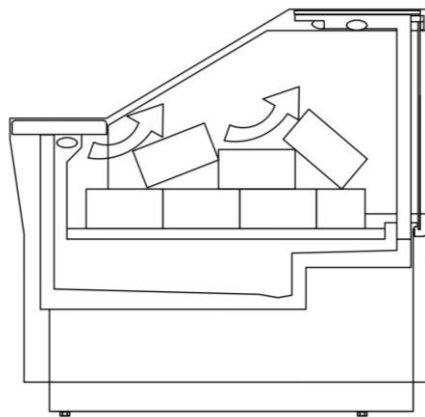


Abb. 2.6.1

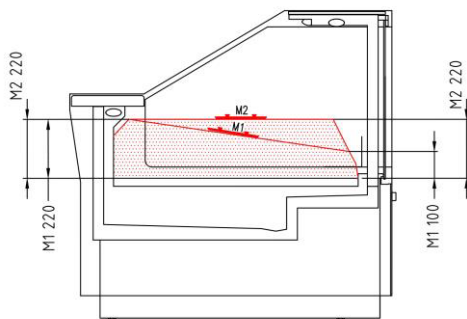


Abb. 2.6.2

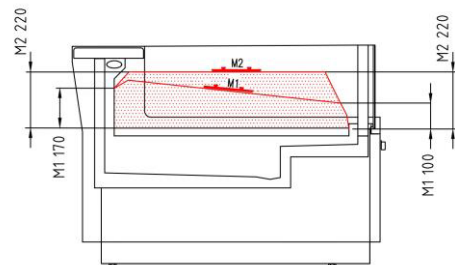



Abb. 2.6.3

- Halten Sie die max. Produktfüllhöhe ein  (Markierung am Gerät bzw. in den entsprechenden Kapiteln des Handbuchs) (**Abb. 2.7.2 ÷ Abb. 2.7.3**).
- Füllen Sie die Produkte so ein, daß zwischen den Packungen genügend Spielraum für die ungehinderte Luftzirkulation herrscht. D.h. verteilen Sie die Produkte gleichmäßig auf der Ausstellfläche des Kühlmöbels damit die Kälteluft ungehindert zirkulieren kann und die Leistungsdaten des Geräts nicht beeinträchtigt werden (**Abb. 2.7.4 ÷ Abb. 2.7.9**).

GASTRONOMIE

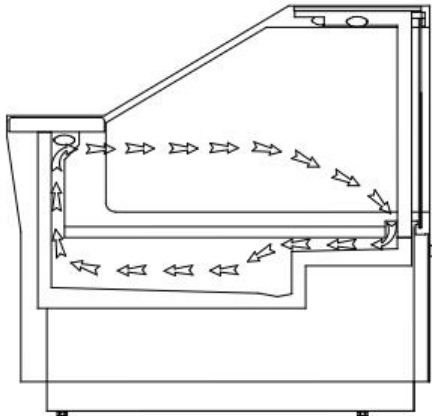


Abb. 2.6.4

SELBSTBEDIEN-THEKE

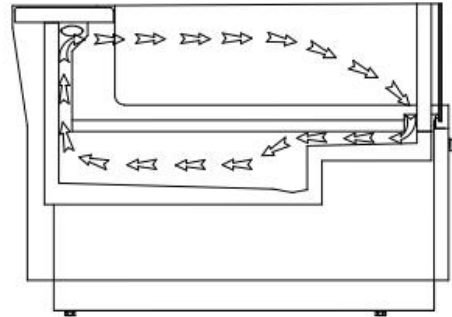


Abb. 2.6.5

TIEFKÜHLTHEKE

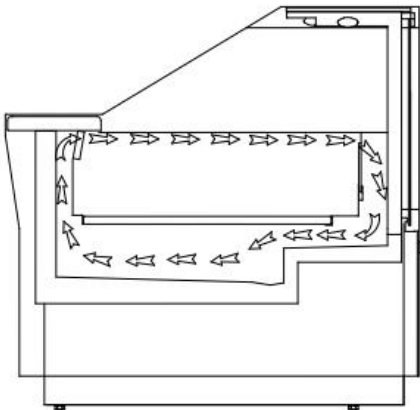


Abb. 2.6.6

KUCHENTHEK

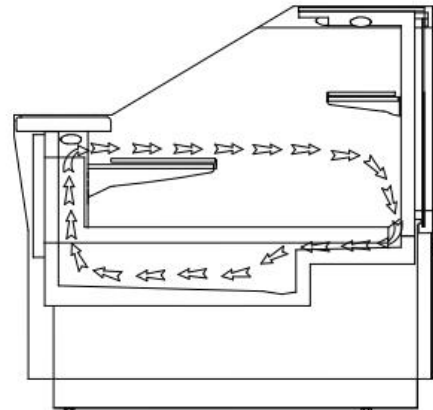


Abb. 2.6.7

FISCHTHEKE

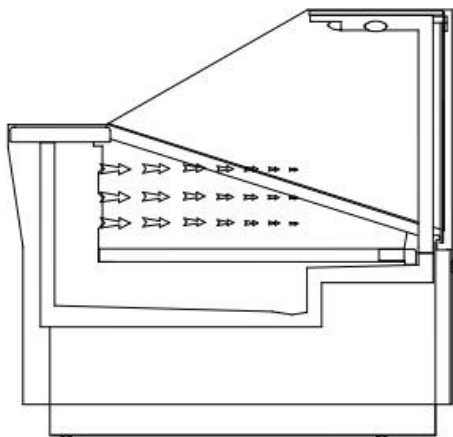


Abb. 2.6.8

HEISSE THEKE BMM

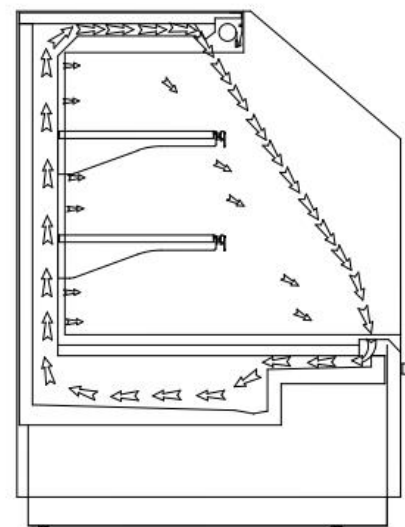


Abb. 2.6.9

2.7 Temperatureinstellung und -steuerung

Die Temperatureinstellung erfolgt mittels der Elektroniksteuerung (Abb. 2.8.1).

Der einzustellende Temperaturwert richtet sich nach den Anforderungen des eingelagerten Produkts, d.h. zwischen 0 °C ÷ +5 °C (Angaben zur Elektroniksteuerung siehe Anlagen).

Die Kühltheke erreicht die Betriebstemperatur nach ca. 30 Minuten ab Start.

Überprüfen Sie die Betriebstemperatur mittels mitgeliefertem ferngesteuertem LCD Thermometer (Abb. 2.8.2) oder lesen Sie den Temperaturwert direkt vom elektronischen Controller ab (Abb. 2.8.1), der Temperaturwert muß in einem Bereich zwischen 0°C und +5°C liegen (bzw. dem laut Produktklasse erforderlichen Temperaturwert).



2.8 Abtauung

Das Abtauen des Verdampfers ist ohne spezielle Abtauvorrichtung sondern erfolgt einfach durch Abschalten des Kompressors oder automatisch mittels Heizschlangen. Die Abtauschaltung führt automatisch 4 Abtauungen je 24 Stunden durch.



Abb. 2.8.1

Der Abtauvorgang ist beendet, wenn der Sensor (Thermostat Abtauende) welcher zwischen den Verdampferrippen eingebaut ist, die eingestellte Temperatur von +10°C (Gerätetyp C) oder +8°C (Gerätetyp SL) erreicht hat.

Der Sicherheitsintervall ist auf 30 Minuten eingestellt. Sollte der Sensor Abtauende ausfallen, wird der Abtauzyklus bei Überschreiten des Sicherheitsintervalls beendet.

Nach Beendigung und während der Abtauphase erhöht sich die auf dem Thermometer angezeigte Temperatur kurzzeitig; nach ca. 25 Minuten nach Abtauende stellt sich dieser Wert wieder auf den Normalwert ein.



ACHTUNG:

- Eine zu dicke Eisschicht auf dem Verdampfer behindert die Luftzirkulation und führt zu einem deutlichen Leistungsabfall. Starten Sie in diesem Fall eine manuelle Abtauung. Sollte diese Maßnahme nicht ausreichend sein, rufen Sie den Kundendienst.

2.9 Regelmäßige Reinigung

- Vor Beginn sämtlicher Reinigungsarbeiten, schalten Sie das Gerät immer aus indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und warten Sie mit der Reinigung so lange, bis sämtliche Bestandteile, die sich während des Betriebs erhitzen, vollständig abgekühlt sind. (Abb. 2.10.1).
- Zur Durchführung der Reinigungsarbeiten ist das Tragen von Schutzhandschuhen Pflicht.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb setzen, säubern Sie alle Innenteile sorgfältig.
- Entfernen Sie den Schutzfilm von allen Oberflächen des Geräts.
- Benutzen Sie weiche Reinigungstücher und milde Reiniger (keine Scheuermittel) für die akkurate Reinigung.
- Benutzen Sie zur Reinigung und Desinfektion auf keinen Fall scharfe Reinigungsmittel sondern Neutralreiniger.
- Verwenden Sie ausschließlich Mittel bzw. Produkte, die für Lebensmittel freigegeben sind.
- Zum Abschluß der Reinigungsarbeiten wischen Sie nur mit Wasser feucht nach und trocknen Sie sämtliche Flächen sorgfältig.
- Verwenden Sie keine entflammaren und auch keine ätzenden Reinigungsprodukte.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts weder Drahtbürsten noch Scheuermittel; das Gerät würde damit unweigerlich schwer beschädigt werden.

Abgesehen von den in der Tabelle aufgeführten Arbeiten, benötigt das Gerät keine spezielle Wartung.

BESCHREIBUNG	WARTUNGS-FREQUENZ
Reinigen und Überprüfen des Luftansauggitters	monatlich
Sorgfältige Reinigung der Innenwanne	monatlich
Reinigen der Ventilatoren der Anti-Fog-Scheibenbelüftung	vierteljährlich
Komplettabtauung des Geräts	vierteljährlich
Überprüfen der Abflüsse, Syphone und Gruben, falls vorhanden	5 mal jährlich
Reinigung des Verflüssigers (Nur für die steckerfertige Ausführung "PLUG-IN")	5 mal jährlich

Es wird empfohlen, im Laufe der Reinigung der Innenteile gleichzeitig auch die Abflüsse zu überprüfen. Dies geschieht folgendermaßen:

- ziehen Sie Schutzhandschuhe an;
- entfernen Sie sämtliche losen Innenteile des Geräts wie z.B. Bodenplatten, Gitter, usw.;
- demontieren Sie die rechte und linke Abdeckung des Lüfterraums;
- entfernen Sie sämtliche Fremdkörper, die eventuell in den Innenraum gefallen sind und den Abfluß verstopfen könnten;
- der Syphon kann inspiziert werden, indem der frontseitige Sockel abmontiert wird.

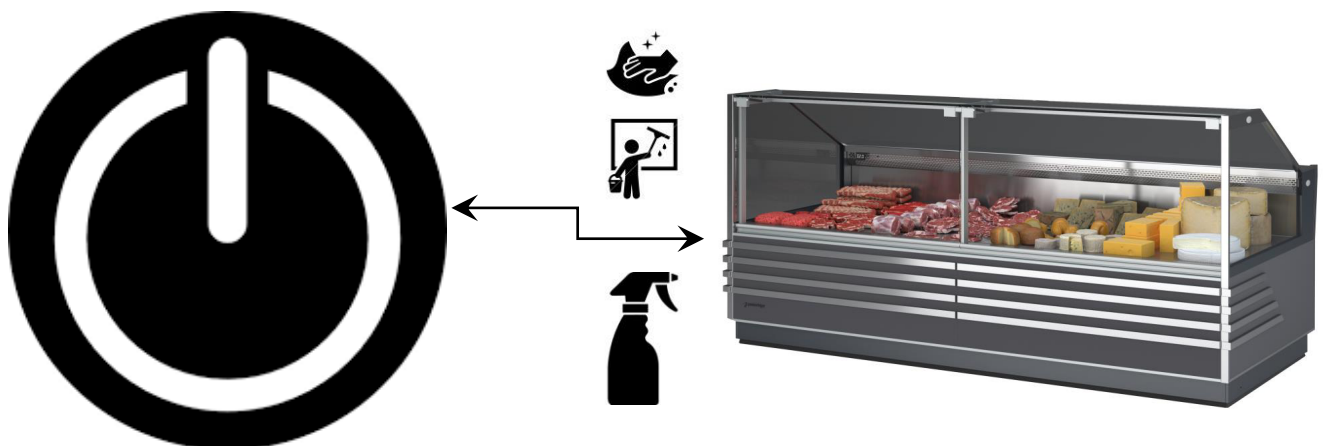


Abb. 2.9.1



Abb. 2.9.2



ACHTUNG:

- die mit "Elektroteile" und dem Symbol  markierten Teile dürfen nicht nass werden
- vermeiden Sie Stöße an den "unter Druck" stehenden Bestandteilen des Kältekreislaufs.

EMPFEHLUNG: wir raten dazu, mit dem Kundendienst eine regelmäßige Überprüfung der Anlage zu planen, damit die volle Leistungsfähigkeit und Anlagensicherheit gewährleistet sind.

2.10 Einlagern der Kühltheke

Sollte die Kühltheke nicht sofort in Betrieb genommen werden oder für einen längeren Zeitraum eingelagert werden, vergewissern Sie sich, daß diese vorschriftsmäßig verpackt ist und aufrecht (senkrecht) steht

Es versteht sich von selbst, daß die Einlagerung in einem geschlossenen Raum geschieht, der gut belüftet ist und daß die dort herrschenden Bedingungen für die Bestandteile des Geräts keine Gefahr darstellen, daß diese z.B. beschädigt werden könnten, vor allem die Bestandteile der elektrischen Anlage.

Schützen Sie unlackierte Bestandteile des Geräts vor Rost mit eigens dafür geeigneten Schmierfetten bzw. Sprays; falls erforderlich setzen sie im Lagerraum spezielle Entfeuchtersalze ein.

Das Gerät ist auf jeden Fall nach längeren Stillstandzeiten anhand speziellen Tests eingehend auf seine Leistungsfähigkeit zu überprüfen; fragen Sie den Hersteller des Geräts um entsprechende Anweisungen diesbezüglich.

2.11 Geräusentwicklung

Die Geräusentwicklung sämtlicher Geräte dieser Produktserie ist unter 60dB; gemessen wurde dieser Wert laut Vorschrift der EG-Richtlinie 2006/42/CE Paragraph 1.7.4.2 Absatz "u" in Anlage I.

3. Verschrottung und Entsorgung

Soll das Gerät verschrottet werden, sind die diesbezüglichen geltenden gesetzlichen Vorschriften zur Mülltrennung einzuhalten und die Teile getrennt nach Abfallart dem Abfallrecycling bzw. der Mülldeponie zuzuführen.



ACHTUNG :

- **Das Kältegas im Kältekreislauf DARF NICHT an die Umgebung freigesetzt werden, sondern muß recycelt und der Abfallverwertungsstelle zugeführt werden; die Kühltheke ist FCKW-frei.**

Informationen betreffend des Umweltschutzes:



Die Verpackung muß laut den geltenden Vorschriften recycelt werden.

Auf diese Weise leisten Sie Ihren Beitrag zur Minderung der Rohholznachfrage; Verpackungen aus recyceltem Material reduzieren die Ansammlung von Wertstoffen auf den Müllhalden



Entsorgung/Recyceln der Kühltheke

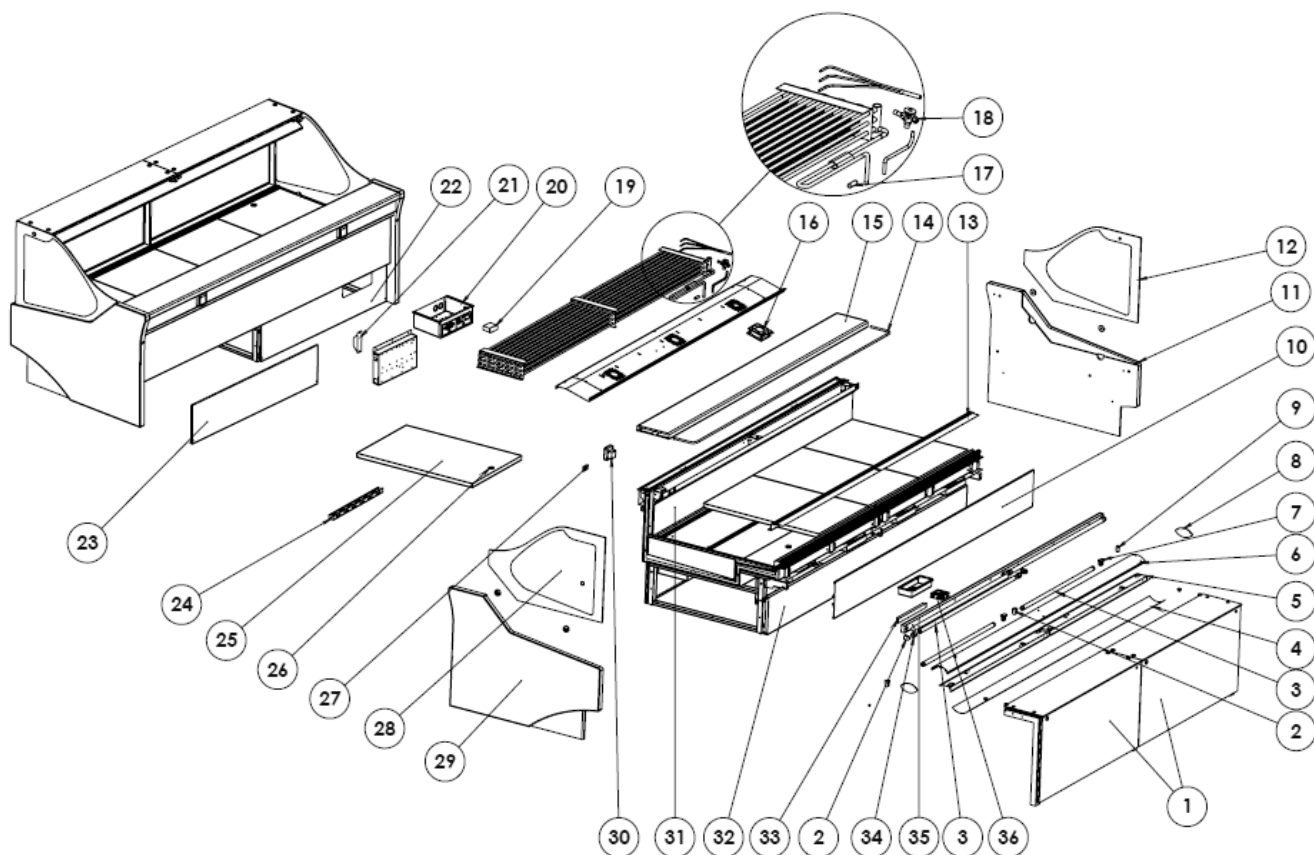
Entsorgen Sie die Kühltheke auf keinen Fall zusammen mit Hausmüll. Das Recyceln dieses Geräts trägt dazu bei, daß weniger neue Werkstoffe hergestellt werden müssen und reduziert die unnötige Ansammlung von Abfall.



ACHTUNG :

- **DER HERSTELLER LEHNT JEDGLICHE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AN DER UMWELT AB. FERNER WIRD DIE VERANTWORTUNG FÜR DIE ANWENDUNG VON ANDEREN HIER NICHT BERÜCKSICHTIGTEN ABFALLENTSORGUNGSSYSTEMEN DER GERÄTEBESTANDTEILE ABGELEHNT.**


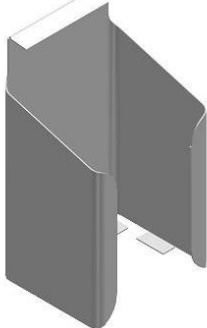

4. Explosionszeichnung Ersatzteile

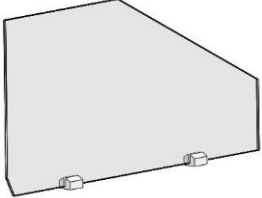
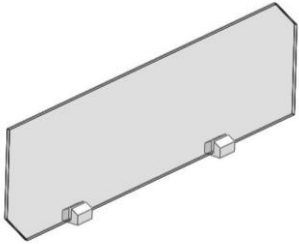
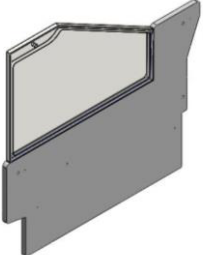

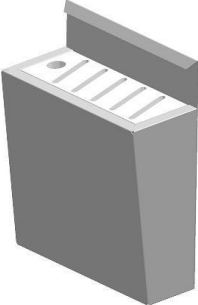



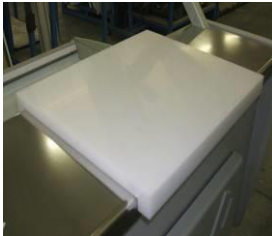



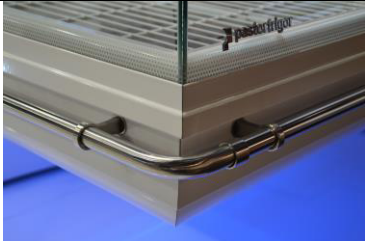

ERSATZTEIL-LISTE ADMIRAL GASTRONOMIE	
No	Beschreibung
1	GLASAUFSATZ
2	FUSS F. LAMPENFASSUNG
3	NEON LEUCHSTOFFRÖHRE
4	POLYKARBONAT FÜR OBERE DECKENBLEUCHUNG
5	LAMPENFASSUNG
6	PROFIL OBERE DECKENBELEUCHUNG
7	FUSS LAMPENFASSUNG + HALTER FÜR STARTER
8	KOPFSTÜCK DECKENLEUCHTE LACKIERT
9	UNIVERSALSTARTER FS 11
10	PROFIL FRONTSEITIG
11	SEITENTEIL LINKS
12	VERGLASUNG SEITLICH LINKS
13	TRENNGITTER VORDERSEITE
14	HEIZUNG ARBEITSPLATTE
15	ARBEITSPLATTE
16	MOTORLÜFTER "PP" 4715 MS23TB10 A00
17	VENTILKUGEL
18	THERMOSTAT-VENTIL R404 TES/2 SALD
19	EL. REGLER

ERSATZTEIL-LISTE ADMIRAL GASTRONOMIE	
No	Beschreibung
20	FRONTPLATTE SCHALTKASTEN
21	DROSSEL
22	HINTERE ABDECKPLATTE CF
23	HINTERE ABDECKPLATTE SF
24	VERSTÄRKUNG GERADE AUSSTELLPLATTE
25	AUSSTELLPLATTE GERADE 624 SF P
	AUSSTELLPLATTE GERADE 624 CF P
26	KUNSTSTOFFHÜLSE PC 20 GRAU
27	DIGITALTHERMOMETER
28	VERGLASUNG SEITLICH RECHTS
29	SEITENTEIL RECHTS
30	STECKDOSE
31	TRENNGITTER RÜCKSEITE
32	FRONTDEKORATION LACKIERT
33	ELEKTRONISCHE DROSSEL
34	KAPPE NEON LEUCHSTOFFRÖHRE
35	SCHUTZROHR NEONLEUCHTE
36	MOTORLÜFTER 92X92X25 MA2092HVL SUNON

5. Zubehör

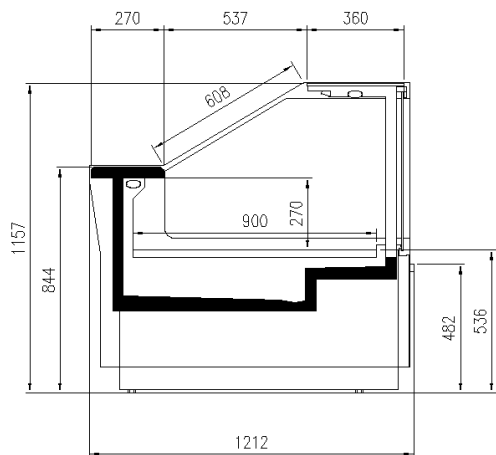
NO.	ZUBEHÖRTEIL	ABBILDUNG
1	<p>Kanalierungs-Bausatz (das Bild zeigt die Befestigungspunkte für die Kanalierung)</p> <p>Siehe Paragraph 2.4 des Handbuchs</p>	
2	<p>Zwischenablage</p> <p>Maße: Höhe 25 mm Tiefe 255 mm</p> <p>Aluminium, Floatglas, durchsichtig</p>	
3.	<p>Wannenhalterung</p> <p>Inox Edelstahl</p>	
4.	<p>2-stufige Ausstellplatte (1 x) 3-stufige Ausstellplatte (1 x)</p> <p>Inox Edelstahl</p>	

NO.	ZUBEHÖRTEIL	ABBILDUNG
5.	<p>Glas-Trennwand, hoch Floatglas, durchsichtig 6mm</p>	
6.	<p>Schiebe-Glastrennwand, niedrig Floatglas, durchsichtig 6 mm</p>	
7.	<p>Glastrennwand, feststehend Maße: (1195 x 1140 x 25) mm Floatglas, durchsichtig Trennwand: Polyurethan, Edelstahl</p>	
8.	<p>Papierhalter Maße: (450 x 270 x 83) mm Edelstahl</p>	
9.	<p>Messerhalter Edelstahl</p>	
10.	<p>Brett für Aufschnittmaschine / Waage Maße: (400 x 400 x 40) mm Polyethylen, Edelstahl</p>	

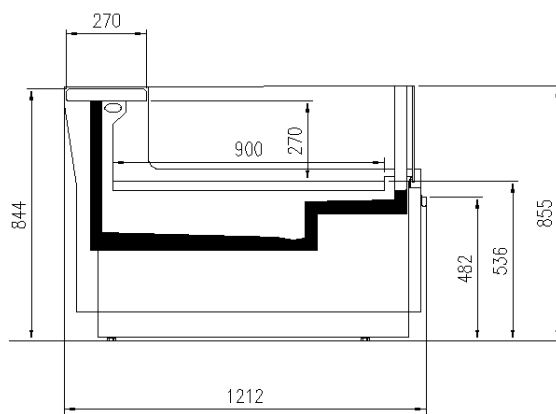
NO.	ZUBEHÖRTEIL	ABBILDUNG
11.	Schneidebrett Polyethylen Farbe: rot (weiß) Maße: (450 x 372 x 40) mm	
	Schneidebrett Polyethylen Farbe: rot (weiß) Maße: (530 x 372 x 40) mm	
12.	Steckdose, Außenmontage Maße: (66 x 82 x 66) mm	
13.	Holzverpackung	
14.	Taschenablage Inox Edelstahl	
15.	Wagenstossleiste Inox Edelstahl	
16.	Obere Beleuchtung: 2-reihige Neonleuchtstofflampe T5, LED Frontbeleuchtung Neonleuchtstofflampe T5, LED	

ANHANG A - Maßkizzen

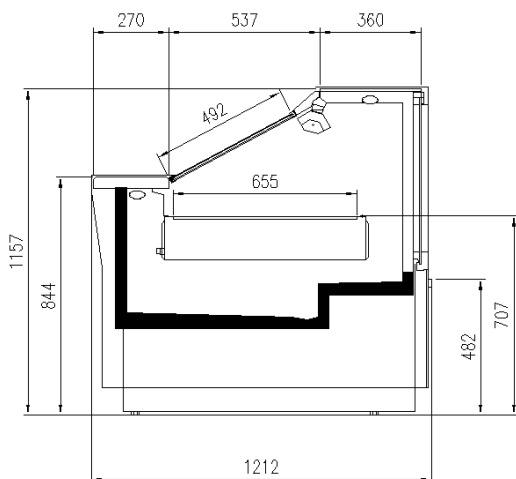
FLEISCH/GASTRONOMIE



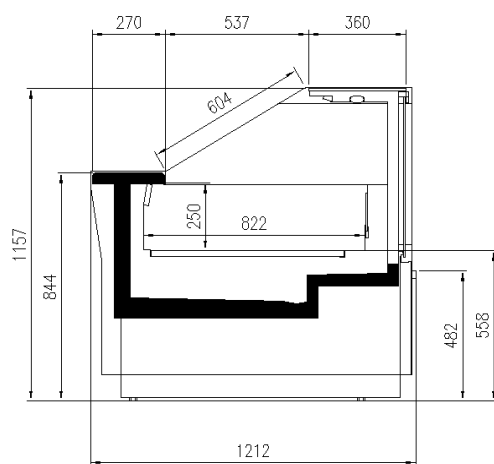
SELBSTBEDIENUNG



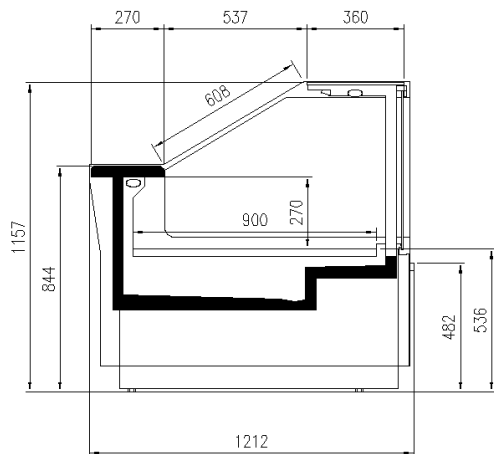
HEISSE THEKE



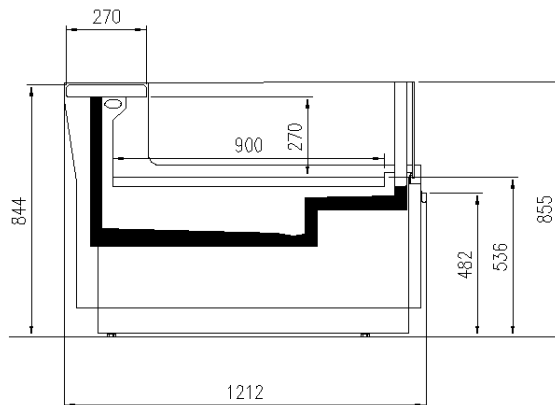
TIEFKÜHLTHEKE



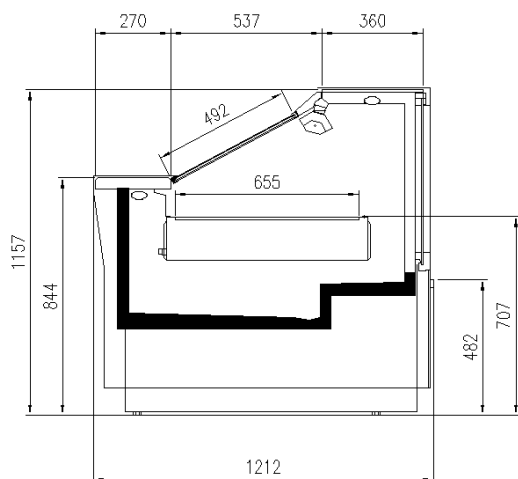
BROTTHEKE



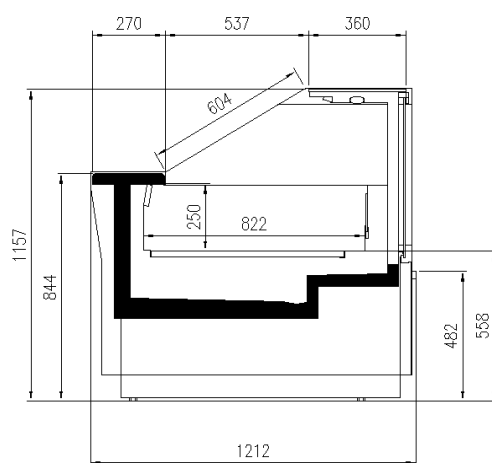
KUCHENTHEKE



FISCHTHEKE

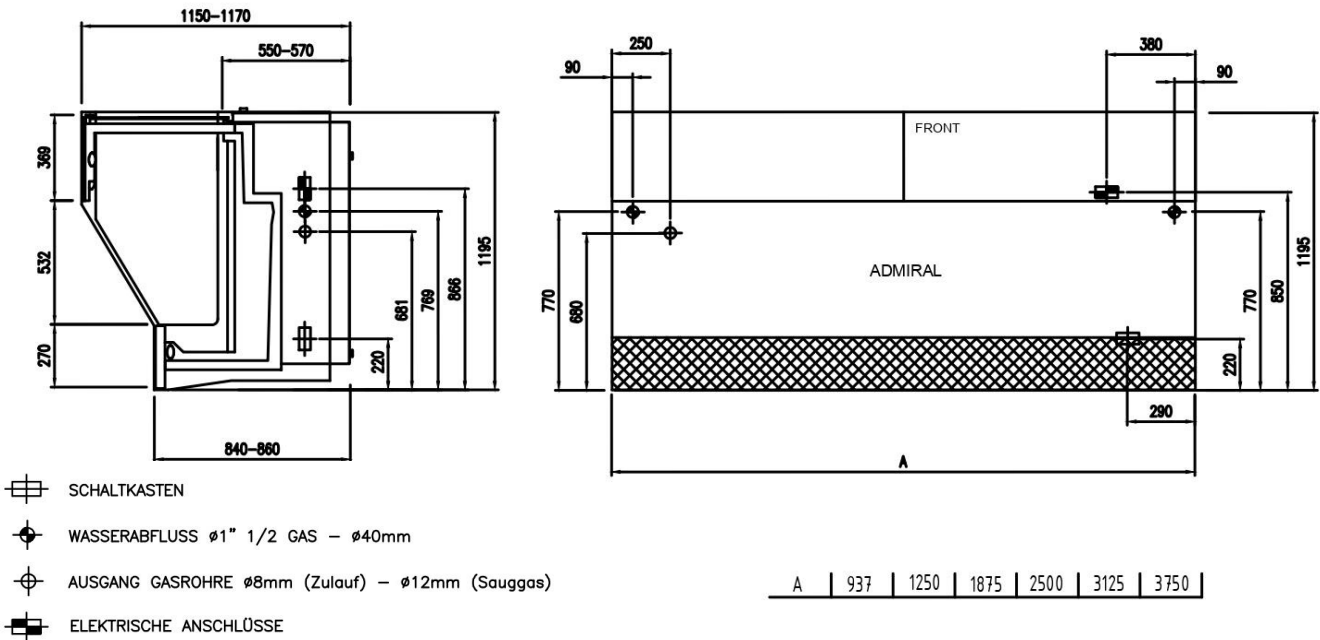


HEISSE THEKE BMM



ANHANG B - Einbauposition Abflüsse, Anschlüsse, Schläuche/Rohrleitungen

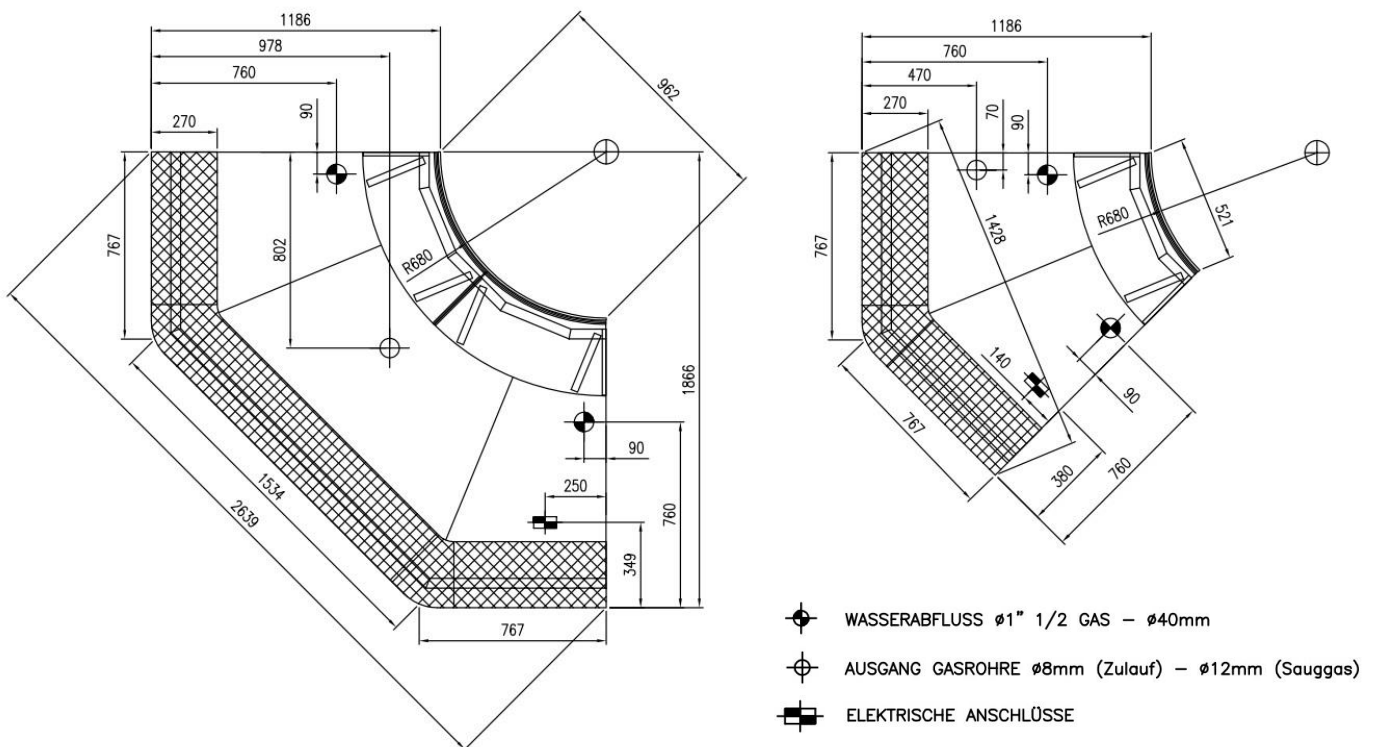
Gastronomie



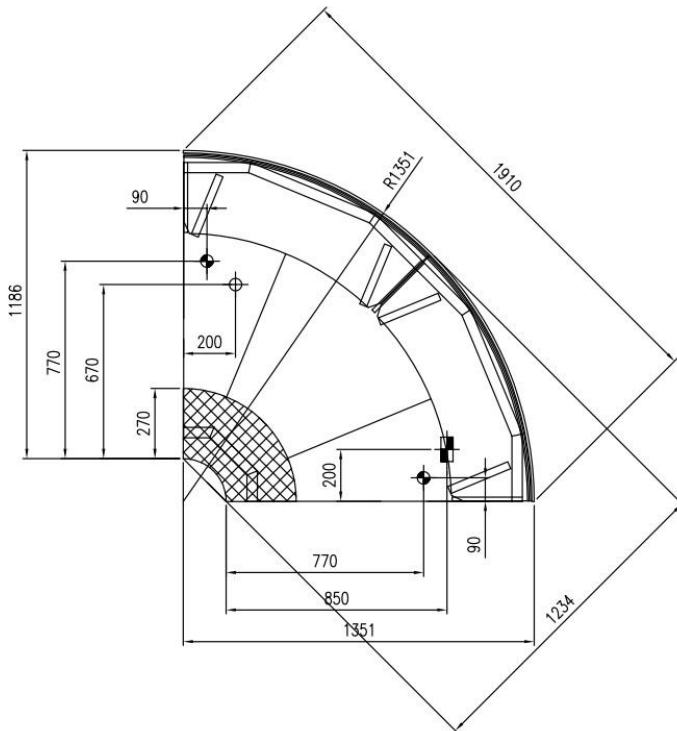
ANSCHLUSS ECKMODULE

Innenecke 90°

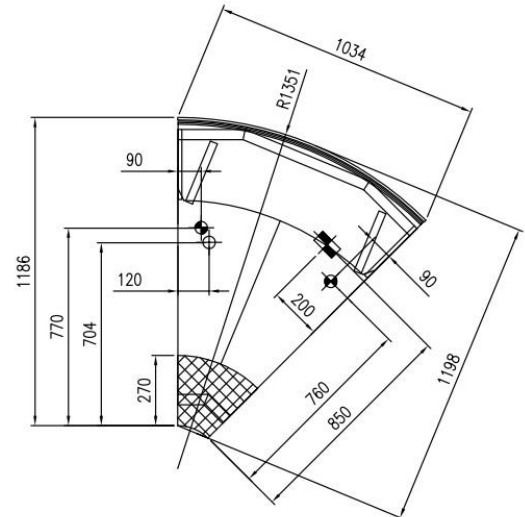
Innenecke 135°






Aussenecke 90°



Außenecke 135°



-  WASSERABFLUSS $\frac{1}{2}$ " GAS - $\varnothing 40$ mm
-  AUSGANG GASROHRE $\varnothing 8$ mm (Zulauf) - $\varnothing 12$ mm (Sauggas)
-  ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

ANHANG D - Einbauposition Abtauheizungen

CODE	MODELL	A	VOLTAGE	POWER
4122102	937.5	1050	230V	204 W
4122102	1250	1050	230V	204 W
4122103	1875	1530	230V	300 W
4122104	2500	2250	230V	444 W
4122105	3125	2970	230V	588 W
4122106	3750	3450	230V	684 W

SPIRALEKABELUMHÜLLUNG Ø12 L=500mm

6-16 A 2 3704 BEFESTIGEN (COD. 8111512)

MIT INOX-KABELSCHEITLEN

REV.	DATA	MODIFICA	DESCRIZIONE
0	09.03.2011	PRIMA EMISSIONE	
1			
2			
3			
4			
5			

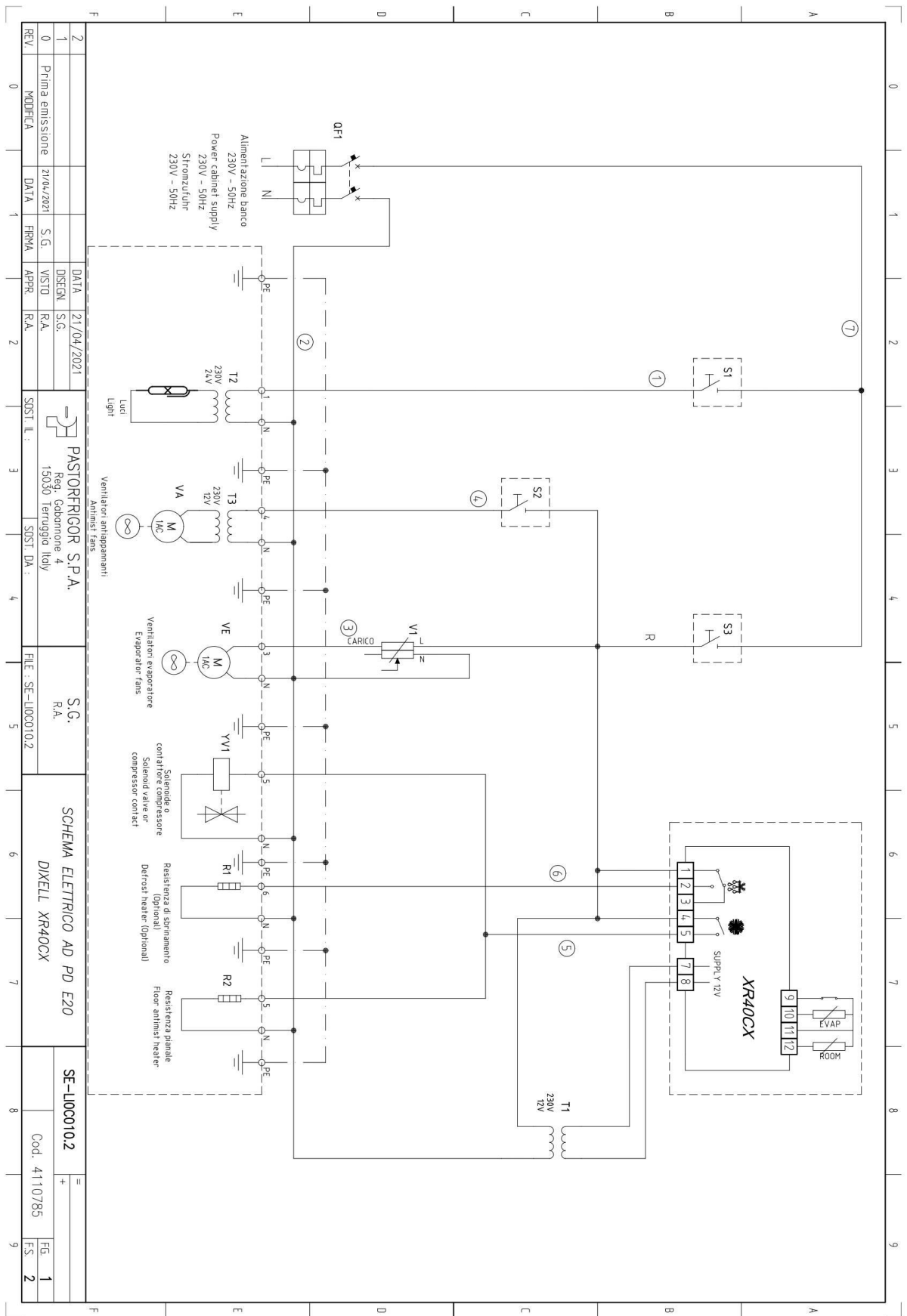
TOLLERANZE DOVE NON SPECIFICATO :
LINEARI ±0,5mm
ANGOLI ±0,5°

QUESTO DISSEGNO E' IL SUO CONTENUTO E' DI PROPRIETA' PASTORFRIGOR NON PUO' ESSERE COPRITO, RIPRODOTTO O CEDUTO A TERZI SENZA LA SUA APPROVAZIONE.

COD. N°	ITEM	Q.TY	DESCRIZIONE	MATERIALE	STAND.	DMG. n°
5	-	-	-	SCALA	VL P90	-
3	-	-	-	ABTAUHEIZUNGEN MONTAGE	GESAMTANSICHT	-
2	-	-	-	foglio - di -		-
1	-	-	-	DMG.	LIOF 025	-

PASTORFRIGOR SPA Reg. Tribunale (421)-15030
TERRICOLA (AN) tel.0142/433711 fax 0142/433700-(ITA)

ANHANG E - Schaltplan



ANHANG F - Konformitätserklärung und Zertifizierungen
PASTORFRIGOR S.p.a.

 Reg. Gabannone, 4 Z.I.
 15030 Terruggia (AL) Italia
 ☎ +39 0142 433711

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

 CE Declaration of conformity, Déclaration de conformité CE, Declaración CE de conformidad,
 Konformitätserklärung CE

**BANCO REFRIGERATO DI TIPO COMMERCIALE DESTINATO
 AI NEGOZI ALIMENTARI IN GENERE.**

- Refrigerated unit for preservation, display and sale of food products.
- Vitrine réfrigérée destinée aux magasins de produits alimentaires pour la conservation, l'exposition et la vente de produits alimentaires.
- Banco refrigerado de tipo comercial destinado a las tiendas de alimentos para conservar, exponer y vender productos alimenticios.
- Gekühlte, kommerzielle Kühltheke für Lebensmittelgeschäfte, zwecks Frischhaltung, Präsentation und Verkauf von Lebensmitteln.

TIPO /MODELLO: (Type/Model; Type/Modèle, Tipo/Modelo, Typ/Modell)	Linea BT
MARCHIO: (Trade mark, Marque, Marca, Marke)	Pastorfrigor
DENOMINAZIONE COMMERCIALE: (Trade name, Dénomination Commerciale, Denominación comercial, Handelsbezeichnung)	Capri, Torino, Milano, Sicilia, Sardegna
ANNO DI FABBRICAZIONE: (Year of production, Année de production, Año de fabricación, Baujahr)	2024
L'APPARECCHIO IN OGGETTO È CONFORME A QUANTO PRESCRITTO DALLE DIRETTIVE e NORMATIVE: This device complies with the current directives and regulations: L'appareil en question est conforme aux exigences directives et réglementaires applicables: Este maquinaria está conforme a las directivas y normativas: Das genannte Gerät entspricht den folgenden Richtlinien und Vorschriften:	2006/42/CE; 2014/30/UE; 2014/35/UE; 2011/65/UE; 2014/68/UE; 2012/19 UE; UNI EN 23953-2; D.Lgs 193/2007
LA PERSONA AUTORIZZATA A COSTITUIRE IL FASCICOLO TECNICO È: Responsible person for drawing up the technical file is: La personne autorisée à rédiger le dossier technique est: La persona autorizada a mantener el fichero tecnico es: Die mit der Erstellung der technischen Unterlagen beauftragte Person ist:	Clara Pastorello (legale rappresentante) c/o Pastorfrigor S.p.A. Regione Gabannone, 4 Z.I. 15030 Terruggia (Italy)
LUOGO E DATA DI EMISSIONE: (Place and date of issue, Lieu et date d'émission, Lugar y fecha de expedición, Ausstellungsort und -Datum)	Terruggia 1 gennaio 2024
IL PROCURATORE: (The legal representative, Le fondé de Pouvoir, El Procurador, Der Bevollmächtigte)	Clara Pastorello 

PASTORFRIGOR S.p.a.

Reg. Gabannone, 4 Z.I.
15030 Terruggia (AL) Italia
☎ +39 0142 433711

Dichiarazione Ped TN Remota (Rev 0.doc)

Noi, firmatari della presente, dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità, che i nostri apparecchi seguono l'articolo 4.3 della **Direttiva PED 2014/68/UE** e come tali non richiedono la marcatura CE a questa direttiva.
We, the signatories of the present document, declare under our own exclusive responsibility that the cases listed below fall under the scope of art. 4.3 of the **PED Directive 2014/68/UE** and therefore do not have to bear the CE marking required by this Directive.
Nous, soussignés, déclarons sous notre seule responsabilité, que nos appareils respectent l'article 4.3 de la **Directive PED 2014/68/UE** et en tant que tels n'exigent pas du marquage CE à la présente directive.
Nosotros, los abajo firmantes, declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que nuestros equipos cumplen con el artículo 4.3 de la **Directiva de Equipos a Presión 2014/68/UE (PED)**, y por lo tanto no requieren el marcado CE previsto por esta última.
Die Unterzeichneten erklären unter ihrer ausschließlichen Verantwortung, daß die von uns hergestellten Kühlmöbel den Vorschriften in Punkt 4.3. der **Richtlinie über Druckgeräte (PED) 2014/68/UE** entsprechen und demzufolge keiner CE-Kennzeichnung laut dieser Richtlinie bedürfen.

- Descrizione dell'apparecchio (Cabinet description, description de l'appareil, descripción del equipo, gerätebeschreibung)		Mobile refrigerato di tipo commerciale destinato ai negozi alimentari in genere, privo di unità condensatrice Refrigerated Display cabinet for preservation, display and sale of food products, without condensing unit (remote) Comptoir réfrigéré de type commercial destiné aux magasins alimentaires en général, sans unité de condensation Mueble refrigerado comercial para tiendas de alimentos en general, sin unidad de condensación Kühlmöbel für kommerzielle Nutzung in Lebensmittelgeschäften im allgemeinen, ohne Verflüssigereinheit	
- Tipo/modulo (Type/module, type/module, tipo modulo, typ/modul)		VS: Excellence, Eskimo, Prince VDR, Prince VL: Excelsior, Admiral, President, King, Ballydeck, Islanda ES: Vulcano, Panarea, Panarea HD, SM: Venezia, Verona, Sardegna, Capri, Sicilia, Milano, Torino MV: Genova, Roma, Lem	
- PS Hp	28 bar	Alta pressione (High pression, haute pression, alta presión, hochdruck)	
- PS Lp	20 bar	Bassa pressione (Low pression, basse pression, baja presión, niederdruck)	
- TS - °C	Min.: -15 / Max: +45	Temperatura (Temperature, température, temperatura, temperatur)	
- Fluido frigorifero (Refrigerant gas, fluide réfrigérant, liquido refrigerante, kühlmitte)		R448A - R449A (optional/en option/optional/option/auf Wunsch: R134A - R407C - R407F - R410A - R452A - R455A - R513A - R454C)	
- Anno di fabbricazione (Year of manufacture, année de fabrication, año de producción, baujahr)		2024	

Procedura di valutazione utilizzata: controllo interno di fabbricazione
Evaluation procedure followed: internal production control
Procédure d'évaluation utilisée: contrôle de fabrication en interne
Procedimiento de evaluación utilizado: inspección interna de la producción
Gewähltes Auswerteverfahren: fabrikinernes Kontrollverfahren

Normativa di riferimento (Ref. Normative, normes de référence, normas de referencia, Angewendetes Normenwerk):

- UNI EN 378-x**
- Impianti refrigeranti e pompe di calore - Requisiti di sicurezza e ambientale.
 - Refrigerating system and heat pumps - Safety and environmental requirements.
 - Installations de réfrigérations et pompes de chaleur - Exigences de sécurité et environnementales.
 - Instalaciones para la refrigeración y bombas de calor - Requisitos de seguridad y medioambientales.
 - Kühlanlagen und Wärmepumpen - Anforderungen hinsichtlich Sicherheit und Umwelt

Luogo e data di emissione

Place and date of issue
Lieu et date d'émission
Lugar y fecha de emisión
Ausstellungsort und -Datum

Terruggia li 1 gennaio 2024

Il Procuratore

The legal representative
Le Fondé de Pouvoir
El Representante Legal
Der Bevollmächtigte

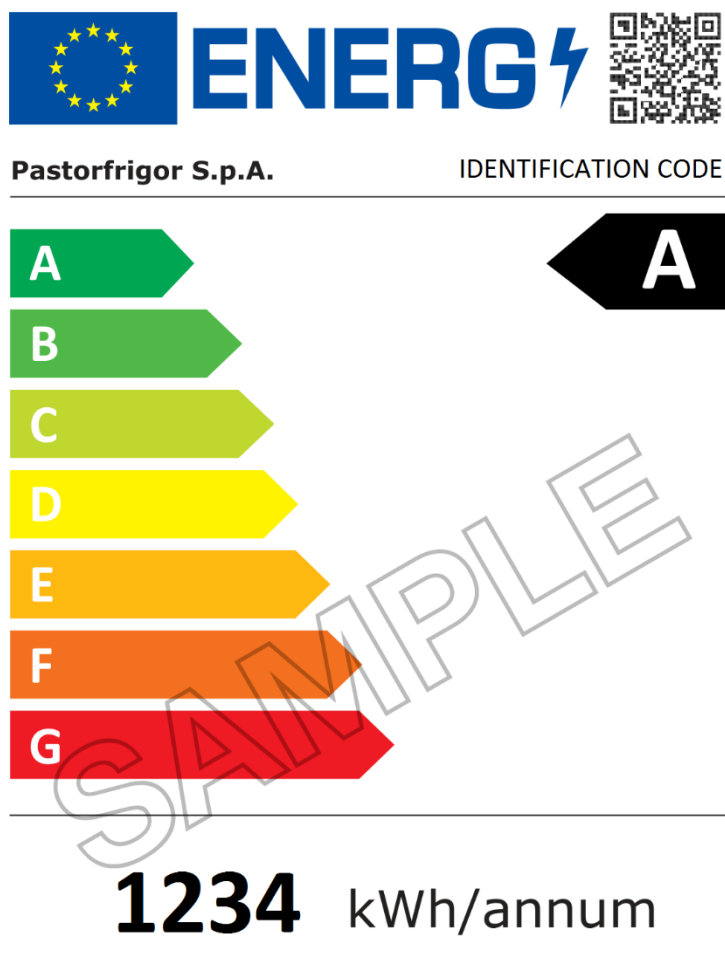
C. Pastorello




Gemäß der Ökodesign-Verordnung

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2017/1369 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES MIT ZUGEHÖRIGEN DELEGIERTEN VERORDNUNGEN

Jeder Zähler ist mit einem gedruckten Etikett ausgestattet, das die relative Energieeffizienzklasse in folgendem Format angibt:




n.nn m²

 **y** °C
-x °C

2019/2018

PASTORFRIGOR S.p.A
Regione Gabannone, 4 - Zona Industriale
15030 TERRUGGIA (AL) ITALY
Tel. +39 0142 433711
Fax. +39 0142 433700

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jeder Zeit und ohne Vorankündigung Änderungen am vorliegenden Handbuch durchzuführen