

BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNGEN

KÜHLVITRINEN



Gebrauchs- und Wartungsanleitung

Nach europäischen Richtlinien

CE

Für Modifikationen oder technische Änderungen der in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Inhalte oder Daten übernimmt der Hersteller keine Haftung. Diese Betriebsanleitung gilt für alle von Gastro Production gelieferten Kühlgeräte

Einleitung

1. Einleitung.....	1
1.1 Orientierung in der Betriebsanweisung	1
1.2 Erläuterung der im Handbuch verwendeten Zeichen	2
2. Gemeinsame Bestimmungen	3
2.1 Transport und Auspacken	3
2.1.1 Transport	3
2.1.2 Auspacken.....	3
2.1.3 Demontage und Entsorgung.....	3
2.2 Prüfberichte, Gewährleistungsbedingungen	4
2.2.1 Prüfen	4
2.2.2 Garantie.....	4
2.3 Sicherheit	6
2.3.1 Sicherheit - elektrischer Strom.....	6
2.3.2 Sicherheit - Mechanik	7
2.3.3 Sicherheit - austretende Stoffe.....	7
2.3.4 Sicherheit - thermische Effekte.....	8
2.3.5 Sicherheit - Die Kältemittel R290 und R600	8
2.3.6 Sicherheit - andere Gefahren	8
2.3.7 Bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts	9
KÜHLVITRINEN	10
3. Technische Eigenschaften.....	10
3.1.1 Technische Beschreibung	10
3.1.2 Technische Beschreibung von Kühlvitrienen BH und KE.....	11
3.1.2 Technische Beschreibung von Kühlvitrienen SUSHI und PB.....	11
3.1.3 Technische Beschreibung von Vitrine für wein / Fleischvitrine.....	12
3.1.4 Weitere Vitrinentypen.....	13

3.2 Abmessungen und technische Daten.....	13
3.3 Type Labels	13
4. Installation und Betrieb des Geräts	14
4.1 Aufstellen des Geräts.....	14
4.2 Anschluss an das elektrische System	14
4.3 Gerät einschalten	15
4.4 Befüllen der Anlage mit Waren	15
4.5 Gerätebetrieb	15
5. Elektronisches Steuergerät.....	17
5.1 Beschreibung und Abmessungen	17
5.2 Bedienmodus – DIXELL	18
5.3 Programmiermodus.....	22
6. Instandhaltung	22
6.1 Allgemeine Sicherheitshinweise.....	22
6.2 Regelmäßige Instandhaltung	23
6.2.1 Kontrolle	23
6.2.2 2 Instandhaltung.....	27
7. Verbotene Arbeiten am Gerät.....	28
8. Tabelle möglicher Störungen und deren Beseitigung	29
9. Anfragen	29
Anhang Nr. 1	30
Elektronisches Steuergerät - Schaltplan	30
Anhang Nr. 2.1	31
Kühlvitrine BH (1x Bord) – Schaltplan	31
Anhang Nr. 2.2	32
Kühlvitrine BH (2x Borde) – Schaltplan	32

Anhang Nr. 2.3	33
Kühlvitrine BH (3x Borde) – Schaltplan	33
Anhang Nr. 2.4	35
Kühlvitrine BH – Technische Zeichnung	35
Anhang Nr. 3	37
Kühlvitrine KE – Technische Zeichnung.....	37
Anhang Nr. 4	39
Kühlvitrine SUSHI – Technische Zeichnung	39
Anhang Nr. 5	41
Kühlvitrine PB – Technische Zeichnung.....	41
Anhang Nr. 6	43
Backwaren Kühlregal – Technische Zeichnung	43
Anhang Nr. 7	45
Vitrine für Wein – Technische Zeichnung.....	45

1. Einleitung

1.1 Orientierung in der Betriebsanweisung

- Dieses Handbuch wurde so gestaltet, dass Benutzer die Informationen, die sie zum Betrieb des Kühlaggregats benötigen, einfach und schnell finden können.
- Der Benutzer muss das gesamte Handbuch mit größter Sorgfalt lesen und sich vergewissern, dass er alle darin enthaltenen Informationen vollständig verstanden hat.
- Außerdem wird das Handbuch dann für eine spätere Suche verwendet, wenn eine Aktion durchgeführt wird. Aus diesem Grund muss die Bedienungsanleitung für die Person, die die Vitrine bedient, immer verfügbar sein.
- Die Suche in diesem Ratgeber wird durch das grundlegende Inhaltsverzeichnis erleichtert, mit welchem Sie den Ort sofort finden können, sowie durch das Inhaltsverzeichnis jeweils am Anfang jedes Kapitels.
- Zusätzlich wurden neben einigen Absätzen Warnzeichen eingefügt, um auf wichtige Informationen hinzuweisen, die in diesem Absatz enthalten sind. **Diese Absätze sollten besonders sorgfältig gelesen werden.**

1.2 Erläuterung der im Handbuch verwendeten Zeichen



Stromschlaggefahr - weist auf Teile hin, bei denen Stromschlaggefahr besteht. Besonders sorgfältig zu lesen.



Vorsicht vor rotierenden Teilen - kennzeichnet Teile, bei denen Gefahr durch rotierende Teile besteht.



Vorsicht Verletzungsgefahr - weist auf einen Teil hin, an dem es beim Berühren des in Betrieb befindlichen Geräts zu Verletzungen kommen kann. Besonders sorgfältig zu lesen.



Achtung wichtig - kennzeichnet den Teil, an dem eine Gefahr auftreten kann oder der Teil besonders wichtig ist. Besonders sorgfältig zu lesen.



Verbot des Waschens mit Druckwasser - Es ist verboten, den so gekennzeichneten Teil mit Druckwasser zu waschen, da die Ausrüstung beschädigt werden könnte.



Verbotene Arbeiten - weist auf einen Teil hin, an dem das Gerät durch Arbeiten an verbotenen Geräten beschädigt werden kann.

2. Gemeinsame Bestimmungen

2.1 Transport und Auspacken

2.1.1 Transport

Der Kunde ist verpflichtet, die Verpackung, in der das Gerät transportiert wird, auf Vollständigkeit und Unversehrtheit zu prüfen. Wenden Sie sich bei Transportschäden an den jeweiligen Spediteur. Nach Anlieferung ist das Gerät, wenn möglich, in der Originalverpackung an den für den Betrieb des Gerätes vorgesehenen Ort zu transportieren.

2.1.2 Auspacken

Nach dem Transport des Gerätes an den für den Betrieb des Gerätes vorgesehenen Ort entfernen wir alle Verpackungen.



Des Weiteren entfernen wir alle Schutzfolien von der äußeren sowie inneren Seite. Der Verbraucher ist verpflichtet, alle Verpackungen gemäß den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften zu entsorgen!

2.1.3 Demontage und Entsorgung

Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Landes entsorgt werden. Das Gerät enthält folgende Materialien:

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| · Rostfreier Stahl | · Nylon |
| · Buntmetalle-Aluminium, Kupfer | · Polyethylen |
| · Glas | · Schmieröl |
| · PVC | · Kühlgas |
| · Methacrylat (PMMA) | · Polyurethan |
| · Polystyrol (PS) | · Elektromotoren |
| · ABS | · Stromkabel, |
| · MoplenNylon | Elektroinstallationsmaterial |

2.2 Prüfberichte, Gewährleistungsbedingungen

2.2.1 Prüfen

Jedes Gerät wird im Produktionswerk nach geltenden Gesetzen, technischen Normen und Regierungsverordnungen geprüft. Über die durchgeführten Prüfungen wird für jedes Gerät ein Prüfbericht erstellt, der im Produktionswerk aufbewahrt wird. Das Gerät wird komplett einsatzbereit an den Kunden versendet. Eine Ausnahme bilden Geräte, die sich in komplexeren Ausgabelinien befinden und vor Ort beim Kunden montiert werden.

2.2.2 Garantie



Vielen Dank, dass Sie unsere Produkte verwenden. Unser Unternehmen wird sich an die relevanten Bestimmungen unserer "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" halten und Ihnen entsprechende Dienstleistungen bei Vorlage der Rechnung erbringen. Wir bieten eine 12-monatige Garantie ab Kaufdatum (Rechnungsdatum).

Während der Garantiezeit ist unser Unternehmen für den kostenlosen Austausch von Ersatzteilen und die damit verbundenen Dienstleistungen verantwortlich, wenn bei ordnungsgemäßigem Betrieb eine Störung des Geräts oder ein Qualitätsproblem auftritt.



Die kostenlosen Dienstleistungen decken keine der folgenden Schäden ab:

- Fehlende Rechnung oder Änderungen an den Rechnungsangaben.
- Schäden, die durch den Transport (der Zustand der Ware muss bei Erhalt vom Transportunternehmen geprüft werden), die Installation oder unsachgemäße Verbindung und Handhabung verursacht wurden.
- Schäden an Komponenten, die durch die Nichtbereitstellung von Strom und Spannung gemäß den technischen Daten verursacht wurden.

- Schäden, die durch die Demontage der Produkte, Änderungen oder Anpassungen an mechanischen und elektrischen Strukturen ohne Genehmigung verursacht wurden.
- Schäden, die durch unsachgemäßen Betrieb, Reinigung oder Wartung verursacht wurden.
- Schäden, die nicht durch den Menschen verursacht wurden, wie Schäden durch abnormale Spannung, Feuer, Gebäudeeinsturz, Blitzschlag, Überschwemmungen und andere Naturkatastrophen sowie Schäden durch Ratten und andere Schädlinge.
- Nichtbefolgung der Betriebsanleitung während des Gebrauchs.
- Verschleißteile und Verbrauchsmaterialien.



Wenn die folgenden Bedingungen nicht erfüllt sind, wird die Reklamation nicht berücksichtigt: So gehen Sie bei einer Reklamation für die schnellstmögliche Lösung vor:

- **Produktidentifikation** – durch Vorlage der Bestellung, Rechnung oder des Inspektionsetiketts.
- **Beschreibung des Mangels** – beschreiben Sie so ausführlich wie möglich, warum das Produkt reklamiert wird.
- **Fügen Sie Fotos oder Videos** bei (diese werden zur Beurteilung der Reklamationslösung und gegebenenfalls für Reparaturvorschläge und die Bereitstellung der erforderlichen Ersatzteile verwendet).
- **Anfrage des Kunden zur Reklamationslösung** – Reparatur (Service) / Rückgabe usw.
- **Kontaktperson und Adresse**, an der sich das Produkt befindet.

2.3 Sicherheit

2.3.1 Sicherheit - elektrischer Strom

Das Gerät ist werkseitig mit einem Stromanschlusskabel mit untrennbarem Gabelstecker ausgestattet. Der Gabelstecker kann in eine Steckdose mit einem Spannungssystem von 1, N, PE ~ 230 V, 50 Hz gesteckt werden (EURO-Steckdose mit Sicherungsstift, SHUKO-Steckdose mit Schutzkontakten).



Der Stecker darf nur von einer Elektrofachkraft ausgetauscht werden. In die elektrische Installation des Gerätes darf nur eine Elektrofachkraft in Absprache mit dem Produktionsbetrieb eingreifen! Eingriffe in die Elektroinstallation sind lebensgefährlich und können zu Stromschlägen führen!



Es ist verboten, den Netzstecker, das Bedienfeld und andere elektrische Elemente mit nassen oder feuchten Händen zu berühren oder sie mit unter Druck stehendem Wasser zu waschen. Es besteht Stromschlaggefahr!



Vor Beginn der Wartungsarbeiten muss das Netzkabel herausgezogen werden und es ist zu prüfen, dass kein Strom in das Gerät fließt (z. B. durch Einschalten des Hauptschalters und Feststellen, dass das Gerät nicht funktioniert). Wenn das Gerät dauerhaft an der Stromleitung angeschlossen ist, ist es erforderlich, den betreffenden Leitungsschutzschalter des Schaltkreises auszuschalten, die Fehlfunktion des Geräts zu überprüfen und sicherzustellen, dass der Leitungsschutzschalter ausgeschaltet ist, z. B. durch Aushängen der Tabelle „Arbeiten am Gerät“.

2.3.2 Sicherheit - Mechanik

Beim Betrieb des Gerätes ist es bei folgenden Arbeiten besonders vorsichtig vorzugehen:

- Beim Öffnen und Schließen der Türen. Die Tür ist mit Federn gesichert und Gliedmaßen können eingeklemmt werden.
- Beim Öffnen der Verflüssigerhauben / Bei unvorsichtigem Umgang kann es zu Schnittverletzungen an den Verflüssigerlamellen kommen.
- Beim Umgang mit Schiebeglasvitrinen, die aufgrund ihrer isolierenden Eigenschaften ein erhebliches Gewicht haben. Grobe Handhabung kann zum Bruch oder Herausfallen und zu Verletzungen führen.
- Beim Kippen der Deckgläser der Vitrinen zu Wartungszwecken. Die Glasscheiben hat ein beachtliches Gewicht. Sie können Verletzungen verursachen, wenn sie herunterfallen.
- Beim Umgang mit den Glasablagen für die ausgestellten Waren ist Vorsicht geboten.
- Beim Umgang mit Schubladen an Kühltheken, insbesondere solchen, die mit Glasbehältern mit Getränken gefüllt sind. Gefüllte Schubladen wiegen sehr viel.
- Durch grobe Handhabung kann die Schublade abbrechen und Folgeschäden.



- **Greifen oder schieben Sie beim Betrieb des Kälteaggregats keine Gegenstände durch die Verflüssiger-Lüfterabdeckungen, weiter durch die Verdampfer-Lüfterabdeckungen oder andere Lüfterabdeckungen hinein. Es kann zu Gliederverletzungen durch rotierende Lüfterflügel kommen.**

2.3.3 Sicherheit - austretende Stoffe

Das verwendete Kühlmittel ist nicht gesundheitsschädlich.

2.3.4 Sicherheit - thermische Effekte



- Beim Betrieb der Kühleinheit können das Kompressorgehäuse und die Rohrleitungen sehr hohe Temperaturen erreichen – das Berühren kann zu Verbrennungen führen.
- Während des Betriebs des Gerätes verdunstet das abgelassene Kondensat aus dem Verdunstungsbad. Das Bad und die Heizungen erreichen sehr hohe Temperaturen – das Berühren kann zu Verbrennungen an den Gliedmaßen führen.

2.3.5 Sicherheit - Die Kältemittel R290 und R600



Wir empfehlen nicht, die Kältemittel R290 und R600 zu handhaben, die in unseren Kühlprodukten verwendet werden. Jegliche Arbeiten mit diesen Kältemitteln sollten nur von Personen mit dem erforderlichen Wissen und Qualifikationen durchgeführt werden. R290 ist reines Propan, und R600 ist reines Isobutan. Diese Substanzen sind hochentzündlich.

2.3.6 Sicherheit - andere Gefahren

Gefahr der Überladung der Glasablagen. Der Benutzer muss sich darüber im Klaren sein, dass diese Regale mit maximal 20 kg belastet werden können. Auf dieses Risiko wird durch ein Warnschild max.. 20kg hingewiesen.

2.3.7 Bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts



- **Das Gerät wurde für den normalen Gebrauch durch einen Erwachsenen entwickelt. Es ist nicht für den groben Umgang und die Wartung durch Kinder geeignet! Bediener, die mit dem Gerät arbeiten, müssen gründlich und nachweislich geschult sein und über eine Gebrauchsanweisung verfüge.**
- **Das Gerät muss gemäß der Gebrauchsanweisung betrieben werden. Das Gerät darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden.**
- **Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder an Orten mit direkter Sonneneinstrahlung auf.**
- **Bevor Sie das Gerät mit Ware befüllen, lassen Sie das Gerät zunächst auf die gewählte Temperatur abkühlen.**
- **Stellen Sie keine heißen oder warmen Speisen in das Kühlfach.**
- **Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel in das Kühlfach, da diese den Verdampfer beschädigen können.**
- **Halten Sie den Kühlbereich sauber.**
- **Lassen Sie die Kühltür nicht offen – die Leistung und Lebensdauer des Geräts werden dadurch verringert.**
- **Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig und führen Sie Wartungsarbeiten gemäß dieser Anleitung durch.**

KÜHLVITRINEN

Das Gerät kann unter folgenden Bedingungen fehlerfrei arbeiten:

- Höhe bis zu 1000 m über dem Meeresspiegel
- Umgebungstemperatur am Gerät min. 15°C und max. 25°C
- Relative Luftfeuchtigkeit max. 60%
- Das Gerät wird nicht der direkten Sonnenstrahlung ausgesetzt
- Das Gerät befindet sich nicht in der Nähe von Wärmequellen (Heizungen, Friteusen, Wärmespender, Bratplatten, Kühlaggregate anderer Geräte etc.)
- Das Gerät befindet sich nicht in der Nähe von dampferzeugenden Geräten (Heizwannen, Nudelerwärmer, Kombiöfen usw.)

3. Technische Eigenschaften

3.1.1 Technische Beschreibung

Kühlvitrienen bestehen aus einer starren, selbsttragenden Edelstahlkonstruktion. Die Basis des Kühlraums bildet ein mit Polyurethanschaum isolierter Korpus aus Edelstahlblech. Der Anbau der Vitrine besteht aus einer Edelstahlkonstruktion, ergänzt durch eine Isolier-Doppelverglasung.

Kühlvitrienen dienen zum Kühlen und Konservieren von Lebensmitteln, die bei Raumtemperatur verderben. Diese Vitrienen dürfen von der Firma Gastro Production ohne ausdrückliche Genehmigung ggf. ohne strukturelle Änderungen nicht für andere Zwecke verwendet werden. Diese Vitrienen wurden entwickelt, um die bestmöglichen Ergebnisse zu erzielen, wenn alle Anweisungen in diesem Handbuch befolgt werden. Um die Vitrienen optimal nutzen zu können und in einwandfreiem Zustand zu halten, empfehlen wir Ihnen regelmäßige Wartungsarbeiten durchzuführen. Es ist wichtig, dass das Personal, das die Schränke bedient, mit den in diesem Handbuch enthaltenen Betriebs-, Wartungs- und Sicherheitsanweisungen vertraut ist. Vitrienen werden mit erzwungener Zirkulation gekühlter Luft hergestellt. Je nach Anwendung unterteilen wir Vitrienen in kundenseitig geöffnete Selbstbedienungsvitrienen, geschlossene Selbstbedienungsvitrienen mit kundenseitig angeordneten Plexiglas-Klappdeckeln und weiter in betreiberseitig mit Türen verschlossene Bedienvitrienen.

3.1.2 Technische Beschreibung von Kühlvitrienen BH und KE

Die Kühlvitrienen bestehen aus einer stabilen selbsttragenden Edelstahlkonstruktion. Der Basiskörper des gekühlten Innenraums besteht aus einer isolierten Edelstahlblechabdeckung mit Polyurethanschaumisolierung. Der Aufbau der Vitrine besteht aus einer Edelstahlkonstruktion mit isolierter Verglasung. Die Glasböden sind höhenverstellbar. Die Kühlvitrine KE verfügt über eine Erweiterung mit einem abgesenkten Kühlungstisch darunter. Die Erweiterung dieses Schaukastens besteht aus einer Edelstahlkonstruktion mit isolierter Verglasung. Auf der Bedienerseite und auf der Kundenseite können Klappen, Schiebetüren oder eine vollständig verglaste Rückseite vorhanden sein. Eine Seite muss immer zugänglich sein. Die Kühlvitrine BH hat einen Edelstahlständer und die Erweiterung besteht aus einer Edelstahlkonstruktion mit isolierter Verglasung.

Die Temperatur des gekühlten Innenraums (KE) kann von 3°C bis 8°C eingestellt werden. Die Temperatur des gekühlten Innenraums des Kühlungstisches unter der Kühlvitrine KE kann von 3°C bis 8°C eingestellt werden. Die Temperatur des gekühlten Innenraums (BH) ist von 3°C bis 8°C einstellbar. Die Temperatur des gekühlten Innenraums wird von einer elektronischen Steuereinheit geregelt. Die elektronische Steuereinheit verwaltet automatisch den Kühlprozess des gekühlten Innenraums und den Abtauprozess der auf dem Verdampfer entstehenden Vereisung. Das entstehende Kondensat wird entweder automatisch verdampft oder in den vorbereiteten Abfluss abgeleitet.

3.1.2 Technische Beschreibung von Kühlvitrienen SUSHI und PB

Kühlvitrienen bestehen aus einer stabilen selbsttragenden Edelstahlkonstruktion. Sie eignen sich für Geschäfte oder Tankstellen, wo Kunden die Produkte selbstständig aus dem Schaukasten entnehmen können (ohne Hilfe des Personals). Die Kühlvitrine PB verfügt über einen Vorhang, der zur Abdeckung der Vorderseite des Schaukastens verwendet werden kann.

Sie können Flügeltüren wählen, jedoch nur bis zu einer bestimmten Größe von 1200 mm. Die SUSHI-Kühlvitrine hat seitliche Edelstahl-Dreiecksrahmen mit Glas und die PB-Kühlvitrine hat seitliche Edelstahlrahmen mit Glas.

Die Temperatur des gekühlten Innenraums (SUSHI) ist von 0°C bis 6°C einstellbar. Die Temperatur des gekühlten Innenraums (PB) ist von 3°C bis 8°C einstellbar. Die Temperatur des gekühlten Innenraums wird von einer elektronischen Steuereinheit geregelt. Die elektronische Steuereinheit verwaltet automatisch den Kühlprozess des gekühlten Innenraums und den Abtauprozess der auf dem Verdampfer entstehenden Vereisung. Das entstehende Kondensat wird entweder automatisch verdampft oder in den vorbereiteten Abfluss abgeleitet.

3.1.3 Technische Beschreibung von Vitrine für Wein / Fleischvitrine

Für Fleisch – Die Vitrine schafft Bedingungen für die professionelle Fleischreifung (*Dry Aged*), wobei eine konstante Luftfeuchtigkeit von 80–85 % aufrechterhalten wird, um eine optimale Reifung ohne Gewichtsverlust zu gewährleisten. Entwickelt für Metzgereien, Gourmet-Restaurants und hochwertige Fleischpräsentationen.

Für Wein – Die Vitrine simuliert die idealen Bedingungen eines traditionellen Weinkellers. Dieser Vitrintyp eignet sich für Vinotheken, Weinpräsentationen, Restaurants und viele weitere Einsatzbereiche. Fleischvitrinen ähneln optisch den Weinvitrinen, unterscheiden sich jedoch im inneren Aufbau und in den Funktionen, die speziell auf die Lagerung von Fleisch/Dry Aged Fleisch abgestimmt sind. Im folgenden Text wird der Begriff „Wein-/Fleischvitrinen“ verwendet, da sich Wartung und Bedienung weitgehend gleichen.

Das Glas sorgt für eine klare Sicht auf die Flaschen, und dank der LED-Beleuchtung wirkt die Präsentation besonders ansprechend. Die Vitrine ist in verschiedenen Oberflächenausführungen erhältlich (gebürsteter Edelstahl, hochglänzender Edelstahl sowie diverse weitere Materialien und Farben), mit variabler Gestaltung des äußeren Erscheinungsbilds (Rückwände und Seitenwände aus Edelstahl oder Glas, Türen auf beiden Seiten) sowie mit unterschiedlichen Innenausstattungen (Regalböden aus Edelstahl oder Eichenholz, feste Flaschenhalter oder geneigte Flaschenrohre).

Die Temperatur des gekühlten Bereichs ist bei der Weinvitrine von **+3 °C bis +8 °C** einstellbar und bei der Fleischvitrine von **+1 °C bis +5 °C**. Die Temperatur wird über eine elektronische Steuereinheit geregelt, die den Kühlmodus automatisch verwaltet.

3.1.4 Weitere Vitrinentypen



Sofern im Abschnitt „Wartung“ nicht ausdrücklich erwähnt oder an anderer Stelle in diesem Handbuch beschrieben, handelt es sich bei dem Produkt um eine Sonderanfertigung. Daher kann eine individuelle Wartung und Handhabung erforderlich sein. In den meisten Fällen basiert die Vitrine jedoch auf einem bestehenden Standardmodell oder ist diesem ähnlich, sodass sich die Wartung nicht wesentlich unterscheidet. Zum Beispiel ähnelt die Edeka-Vitrine dem Modell PB, weshalb ihre Wartung vergleichbar ist.

3.2 Abmessungen und technische Daten

Die Abmessungen des Geräts und die technischen Daten finden Sie je nach Gerätetyp unter www.gastro.cz.

3.3 Type Labels

Illustratives Beispiel.

		GASTRO PRODUCTION s.r.o. Zemědělská 500, 373 81 Kamenný Újezd	CZ 
SN: 2025_OBP -.....		Type:	
Refrig. Capacity: kW			
Input P: kW		V1-000000-0000	
Current load Iv: A		Climatic class "3"	
Cooling medium: Amount:		OBP-.....	
Voltage system:			

4. Installation und Betrieb des Geräts

4.1 Aufstellen des Geräts



Gehen Sie beim Umgang mit dem Gerät stets vorsichtig und langsam vor, um Beschädigungen oder Verletzungen zu vermeiden! Berücksichtigen Sie das Gewicht des Geräts. Idealerweise sind vier Personen erforderlich, um das Gerät zu handhaben. Nach dem Auspacken stellen Sie das Gerät in horizontaler Position am vorgesehenen Ort auf.



Achtung! Stellen Sie sicher, dass das Gerät so positioniert ist, dass der Kondensator zugänglich ist, da er regelmäßig gereinigt werden muss. Beim Einbau des Geräts in maßgefertigte Möbel achten Sie darauf, dass auf Höhe des Geräts eine ausreichende Luftzirkulation durch Öffnungen im Möbelstück gewährleistet ist.

4.2 Anschluss an das elektrische System

Das Gerät ist werkseitig mit einem Stromanschlusskabel mit untrennbarem Gabelstecker ausgestattet. Der Gabelstecker kann in eine Steckdose mit einem Spannungssystem von 1, N, PE ~ 230 V, 50 Hz gesteckt werden (EURO-Steckdose mit Sicherungsstift, SHUKO-Steckdose mit Schutzkontakten). Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose. Wir sorgen dafür, dass die Gabel für den Bediener zugänglich bleibt. Das Netzkabel muss sichtbar ohne Knickstellen verlegt werden. Das Netzkabel darf nicht über scharfe Kanten von Blechen und anderen Bauteilen geführt werden.

4.3 Gerät einschalten



Warten Sie nach dem Aufstellen des Geräts mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde, bevor Sie das Gerät einschalten. Während der Wintermonate warten Sie 12 Stunden bei Raumtemperatur.

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter in die Position 1 bringen. Die Kontrollleuchte leuchtet. Am el. Steuergerät stellen wir die Temperatur des Kühlraums gemäß Abschnitt 5 ein.

4.4 Befüllen der Anlage mit Waren

Nach Erreichen der eingestellten Temperatur im Kühlraum können wir ihn mit Ware befüllen. **Wir befolgen die Grundsätze zur korrekten Verwendung von Geräten Abschnitt 2.3.6.**



- Stellen Sie keine heißen oder warmen Speisen in das Kühlfach.
- Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel in das Kühlfach, da diese den Verdampfer beschädigen können.

4.5 Gerätebetrieb



- Halten Sie den Kühlbereich sauber.
- Lassen Sie die Kühltür nicht offen – die Leistung und Lebensdauer des Geräts werden dadurch verringert.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig und führen Sie Wartungsarbeiten gemäß Abschnitt 6 dieser Bedienungsanleitung durch.

5. Elektronisches Steuergerät

Das Kühlequipment wird von DIXELL gesteuert und DIXELL XW60K mit T620 ist für Wein-/Fleischvitritten. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Fehlfunktion des Gerätes bei Eingriffen in die Einstellungen des elektronischen Steuergeräts. Dies gilt nicht für Einstellungen, die diese Bedienungsanleitung erlaubt.

Für eine ordnungsgemäße Kühlfunktion und die Verdampfung von Kondensat aus der Verdampferwanne muss das Produkt in den „Stand-by“-Modus versetzt werden. Dies kann wie folgt durchgeführt werden:

- Drücken Sie die untere rechte Taste, um den „Stand-by“-Modus ein-/auszuschalten.
- Auf dem Display erscheint „OFF“ / nach dem Einschalten wird die Temperaturanzeige (...°C) auf der Steuerungseinheit angezeigt.

5.1 Beschreibung und Abmessungen

DIXELL sind elektronische Thermostate mit passiver Abtauung, ausgestattet mit einem Mikroprozessor, geeignet für Kühlanwendungen bei normalen Temperaturen. Sie sind für den Schalttafeleinbau geeignet und haben Abmessungen von 32 x 74 mm. Sie sind mit einem, zwei, drei Relaisausgängen ausgestattet, um den Kompressor, die Lüfter, die Abtauung und die Beleuchtung zu steuern. Daran können bis zu drei PTC- oder NTC-Sensoren angeschlossen werden.

Technische Parameter

Verpackung: **selbstlöschender ABS-Kunststoff**

Schrank: **Frontplatte 32 x 74 mm, Tiefe 60 mm**

Montage: **in einer Platte mit einem Ausschnitt 71 x 29 mm**

Frontplattenschutz: **IP65**

Anschluss: **Schraubklemmenblock für Leiter bis 2,5 mm²**

Versorgungsspannung: **230V~, ±10%; 50, 60Hz**

Leistungsaufnahme: **3VA max**

Lagertemperaturbereich: **-30 bis 85°C**

Datenspeicher: **EEPROM**

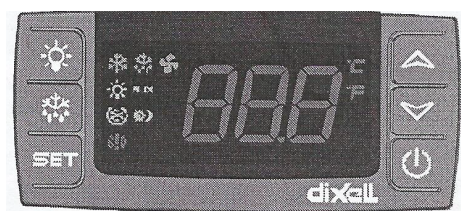
Relative Luftfeuchtigkeit: **20 bis 85 %**

Betriebstemperaturbereich: **0 bis 60 °C**






Genauigkeit: (temp. 25°C): **±0,7°C ±1 digit**

5.2 Bedienmodus – DIXELL





BEFEHLE AUF DER FRONTPLATTE DES GERÄTS:









Beschreibung der Schaltflächen

SET	Sollwertanzeige. Im Programmiermodus wird sie verwendet, um einen Parameter auszuwählen oder einen Vorgang zu bestätigen.
	(UP): MAX-Anzeige. Die aufgezeichneten Temperaturen und im Programmiermodus dient zum Bewegen in der Parameterliste und zum Vergrößern des angezeigten Werts.
	(DOWN): MIN-Anzeige. Die aufgezeichneten Temperaturen und im Programmiermodus dient zum Bewegen in der Parameterliste und zum Verkleinern des angezeigten Werts.
	Ein- und Ausschalten des Geräts bei Einstellung des Parameters onF = OFF.
	Schaltet das Licht ein und aus, falls verwendet.
	(DEF): Beginn der manuellen Abtauung.



Tastenkombinationen

 	Tastatur sperren und entsperren.
SET 	Programmiermodus aufrufen.
SET 	Zurück zur Anzeige des Raumtemperaturwertes.



Bedeutung der einzelnen Kontrollleuchten

	Scheinen - Kompressor im Gange Blinker - minimale Zyklusverzögerung des Kompressors
	Scheinen - Abtauen im Gange Blinker - Abtropfen im Gange
	Scheinen - Ventilatoren im Gange Blinker - Zeitverzögerung für das Ventilatoreneinschalten nach dem Abtauen im Gange
	Scheinen - Alarm
	Scheinen - kontinuierlicher Kühlkreislauf im Gange
	Scheinen - Energiesparzyklus
°C / F	Scheinen - gemessene Einheiten Blinker - Programmierstand

Anzeige der min. erreichten Temperatur

1. Drücken Sie die Taste .
2. Auf dem Display erscheint die Meldung „Lo“, gefolgt von der erreichten Mindesttemperatur.
3. Durch erneutes Drücken der Taste  oder nach Abwarten von 5 s kehrt das Gerät in den normalen Modus zur Anzeige der gemessenen Temperatur zurück.

Anzeige der max. erreichten Temperatur

1. Drücken Sie die Taste .
2. Auf dem Display erscheint die Meldung „Hi“, gefolgt von der erreichten Höchsttemperatur.
3. Durch erneutes Drücken der Taste  oder nach Abwarten von 5 s kehrt das Gerät in den normalen Modus zur Anzeige der gemessenen Temperatur zurück.

Löschen der aufgezeichneten MIN. / MAX. Temperatur



1. Im Ansichtsmodus MIN. / MAX. Temperatur drücken Sie die Taste **SET** länger als 3 s, bis die Meldung "rSt" angezeigt wird.
2. Bestätigen Sie den Vorgang durch Drücken von **SET** und die Meldung "rSt" beginnt zu blinken. Die gemessene Temperatur wird angezeigt.

HAUPTFUNKTION

Anzeige der Soll-Temperaturdaten

1. Drücken Sie kurz die Taste **SET** und das Display zeigt den gewünschten Wert an.
2. Um zur aktuellen Temperatur zurückzukehren, die Taste **SET** erneut kurz drücken oder 5 s warten.



Temperatursollwertänderung

1. Halten Sie die Taste **SET** länger als 2 Sekunden gedrückt.
2. Der Sollwert wird angezeigt und die °C-Leuchte beginnt zu blinken.
3. Der eingestellte Wert kann durch Drücken der Tasten  oder  (innerhalb von 10 Sekunden) geändert werden.
4. Der neu eingestellte Wert kann durch erneutes Drücken der Taste **SET** oder automatisch nach 10 s gespeichert werden.



Beginn der manuellen Abtauung

1. Halten Sie die Taste  länger als 2 Sekunden gedrückt.



Tastatursperre

1. Die Tasten  +  gleichzeitig für mindestens 3 Sekunden gedrückt halten.
2. Die Meldung **"POF"** wird angezeigt und die Tastatur ist gesperrt. Es ist jetzt nur möglich, die Sollwerteinstellungen oder die MIN. / MAX. aufgezeichnete Temperatur zu überwachen.
3. Wenn eine Taste länger als 3 Sekunden gedrückt wird, wird die Meldung **"POF"** angezeigt.



Tastatur wieder entsperren

1. Die Tasten  +  gleichzeitig für mindestens 3 s gedrückt halten, bis die Meldung **"PON"** angezeigt wird.

Kontinuierlicher Zyklus

1. Wenn der Abtauprozess nicht aktiv ist, kann ein kontinuierlicher Zyklus gestartet werden, indem die Taste  länger als 3 s gedrückt wird. Der Kompressor arbeitet in einem kontinuierlichen Zyklus gemäß dem „CCS“-Sollwert für den kontinuierlichen Zyklus in den „CCt“-Zyklen. Er kann vor Ablauf der eingestellten Zeit durch Drücken der Taste  für länger als 3 s wieder beendet werden.

EIN/AUS-Funktion:

1. Mit der Taste  kann das Gerät ausgeschaltet werden. Auf dem Display erscheint die Meldung **"OFF"**. In diesem Modus ist die Regulierung ausgeschaltet. Zum erneuten Einschalten die Taste  erneut drücken.

VORSICHT! - Lasten, die an die in Ruhe geschalteten Kontakten des Geräts angeschlossen sind, bleiben immer unter Spannung, auch wenn sich das Gerät im AUS-Modus befindet.

5.3 Programmiermodus



Der Zugriff zum Programmiermodus ist nur Serviceorganisationen mit Genehmigung des Produktionswerks gestattet.

6. Instandhaltung

6.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie mit Wartungsarbeiten beginnen.

Befolgen Sie die Grundsätze in Kapitel **2.3 Sicherheit**.



Vor Beginn der Wartungsarbeiten muss das Netzkabel herausgezogen werden und es ist zu prüfen, dass kein Strom in das Gerät fließt (z. B. durch Einschalten des Hauptschalters und Feststellen, dass das Gerät nicht funktioniert).

Wenn das Gerät dauerhaft an der Stromleitung angeschlossen ist, ist es erforderlich, den betreffenden Leitungsschutzschalter des Schaltkreises auszuschalten, die Fehlfunktion des Geräts zu überprüfen und sicherzustellen, dass der Leitungsschutzschalter ausgeschaltet ist, z. B. durch Aushängen der Tabelle „Arbeiten am Gerät“.

Bei Wartungsarbeiten gehen wir behutsam und ohne Eile vor.



Beim Waschen des Gerätes darf kein Druckwasser verwendet werden, es besteht die Gefahr von Schäden an Lüftern, Kompressor und elektronischen Bauteilen und somit Schäden am gesamten Gerät!

Zur Reinigung der Geräte verwenden wir handelsübliche, für den Lebensmittelbetrieb zugelassene Küchenspülmittel!

Es ist verboten, Wasser in die Kühlwanne der Vitrine zu gießen. Das Abflussrohr ist nur für abgelassenes Kondensat vorgesehen. Wenn Wasser in die Wanne gegossen wird, läuft die Kondensatverdampferwanne über und beschädigt dadurch das Kühlgerät!

6.2 Regelmäßige Instandhaltung

6.2.1 Kontrolle

(Für die SUSHI-Vitrine führen wir nur eine Inspektion der Gerätekammer durch, siehe 6.2.1.3. Bei anderen Problemen wenden Sie sich bitte an den Service.). Zum Beispiel ähnelt die Edeka-Vitrine dem Modell PB, weshalb ihre Wartung vergleichbar ist.

6.2.1.1 Verdampfer

- Entfernen Sie die Abdeckung. (*Nummer in der technischen Zeichnung – 3. (BH), 11. (PB), 3. (KE) und 1. (Wein-/ Fleischvitrinen abhängig vom Typ -> das Aggregat kann sich im unteren oder oberen Teil befinden).*



- Prüfen Sie visuell, ob der Verdampfer nicht eingefroren ist. Den eingefrorenen Verdampfer auftauen lassen.
- Wenn es möglich ist, den Verdampfer an den Zapfen anzuheben, heben Sie den Verdampfer an und wischen Sie die Wanne mit einem Tuch trocken.

- Beim Wischen achten Sie darauf, dass die Verdampferlamellen scharf sind und eine Verletzungsgefahr für die Gliedmaßen besteht.
- Den Ablaufschlauch prüfen, ob das Kondensat ungehindert ablaufen kann. Den verstopften Schlauch mit einem Dehnungsstift reinigen. Entfernen Sie den gebildeten Bodensatz aus der Verdampfungswanne. (*Nummer in der technischen Zeichnung – 2. (BH), 3. (PB und KE) in der Sockelmontage und 1. (Wein-/ Fleischvitrienen)*)).

6.2.1.2 Verdampferlüfter

- Prüfen Sie von Hand, ob sich die Lüfter des Verdampfers frei drehen. Die unbeweglichen Ventilatoren ersetzen lassen.

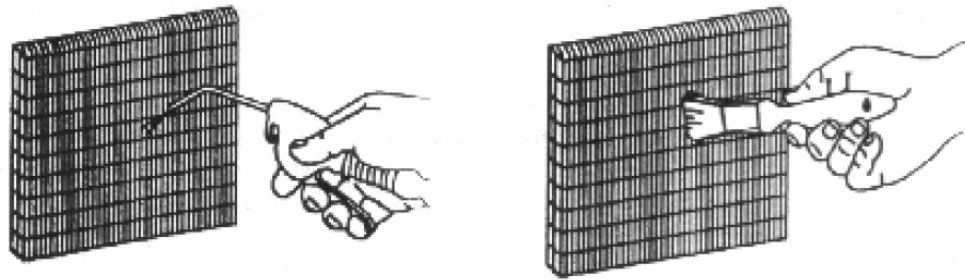
6.2.1.3 Kompressor

Entfernen Sie die Abdecklamelle des Aggregats (*Nummer in der technischen Zeichnung – 1. (PB, KE und SUSHI), 12. (BH) in der Sockelmontage und 1. (Wein-/ Fleischvitrienen)*)), indem Sie sie leicht nach oben bewegen und dann den unteren Teil der Lamelle herausziehen und vollständig entfernen.

Saugen oder blasen Sie die Staubschicht aus dem Kompressor (*Nummer in der technischen Zeichnung – 1. (PB, KE und SUSHI) in der Sockelmontage, 13. (BH) und 1. (Wein-/ Fleischvitrienen)*)) mit Druckluft ab. Entfernen Sie unerwünschtes Material aus dem Bereich um den Kompressor, damit es den freien Luftdurchgang nicht behindert.

6.2.1.4 Kondensator

- Überprüfen Sie, dass die Lamellen des Kondensators (*Nummer in der technischen Zeichnung – 1. (PB, KE and SUSHI) in der Sockelmontage, 13. (BH) und 1. (Wein-/ Fleischvitrienen)*)) nicht mit Staub und anderen Verunreinigungen verstopft sind. **Bei Beleuchtung mit einer Taschenlampe muss man durch die Lamellen sehen können!**
- Schmutz mit einem Besen aufkehren oder mit Druckluft ausblasen.



Wenn der Kondensator nicht gereinigt werden kann, wenden Sie sich an die Serviceorganisation, der Kondensator muss ersetzt werden, da sonst das gesamte Gerät zerstört wird.

- **Bei Reinigungsarbeiten gehen wir besonders vorsichtig vor, es besteht die Gefahr, dass man sich mit scharfen Kondensatorlamellen in die Gliedmaße schneidet.**
- Ist der Kondensatorlüfter zugänglich, prüfen wir von Hand, ob sich das Lüfterrad frei dreht. Ist das Lüfterrad nicht zugänglich, muss die Funktion des Lüfters während des Betriebs wie folgt getestet werden: Ist der Kondensator sauber, legen wir beim Betrieb des Gerätes A4-Büropapier von vorne auf den Kondensator. Das Papier muss fest angesaugt werden und darf nicht herunterfallen.

6.2.1.5 Dichtflächen

- Wir prüfen alle Dichtungsgummis der Türen, Schubladen etc. Beschädigte Dichtungen ersetzen wir durch neue.

6.2.1.6 Beleuchtung

- Wir prüfen visuell, ob die Plexiglasabdeckungen der Leuchten (*Die LED-Beleuchtung befindet sich unter jedem Glasregal, außer in der Wein-/Fleischvitrinen, wo sie in den Ecken montiert ist und sich in den Säulen an den Seiten der Vitrine befindet*) unbeschädigt sind. Wir lassen defekte Abdeckungen durch eine Serviceorganisation ersetzen.

6.2.1.7 Türbänder, Gleitflächen

- Wir prüfen, ob alle Türbänder frei drehbar und richtig gespannt sind.
- Außerdem prüfen wir, ob alle Türbänder richtig befestigt sind und keine Verformungen aufweisen.
- Bei Gleitflächen prüfen wir, ob sie sich frei bewegen und nicht klemmen.
- **Wir schmieren die Türbänder oder Gleitflächen nicht mit Vaseline oder Ölen!**
- Defekte Türbänder und Gleitflächen lassen wir durch eine Serviceorganisation ersetzen.

6.2.1.8 Lüftungsöffnungen

- Wir halten alle Lüftungsöffnungen offen und frei von Schmutz. Verunreinigungen entfernen wir mechanisch, saugen sie ab oder blasen sie mit Druckluft aus. **Wir stellen niemals Hindernisse vor die Lüftungsöffnungen!**

6.2.1.9 Innenräume der Vitrine

- Achten Sie darauf, dass die Innenräume der Vitrine stets sauber und hygienisch bleiben. Besondere Aufmerksamkeit ist Vitrinen für Fleisch, Fisch oder Sushi zu widmen, da sich dort Fett, Rückstände und unangenehme Gerüche ansammeln können.
- Berücksichtigen Sie beim Reinigen die Art der Regalböden und das Material, aus dem sie bestehen – dies bestimmt die geeigneten Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie immer ein feuchtes Tuch oder einen weichen Schwamm. Trocknen Sie nach der Reinigung alle Oberflächen gründlich, um Schimmelbildung und Korrosion zu vermeiden..

6.2.1.10 Pflege der Oberflächen – Edelstahl

- Um eine schöne und langlebige Edelstahloberfläche zu erhalten, ist eine richtige Reinigung unerlässlich. Eine sachgemäße Pflege verhindert Korrosionsprobleme und erhält den Korrosionsschutz.
- Verschüttete Flüssigkeiten sollten so schnell wie möglich entfernt werden, um Flecken zu vermeiden.

- Für die tägliche Reinigung verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel, Seifenwasser und ein weiches Tuch. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen. Das Abtrocknen der Edelstahloberfläche verhindert Wasserflecken durch Rückstände.
- Für eine gründliche Reinigung empfiehlt sich ein geeigneter Edelstahlreiniger. Kalkablagerungen können mit Reinigungspulver und einem weichen Tuch entfernt werden – dabei immer in Schliffrichtung des Edelstahls wischen. Achten Sie darauf, dass der Reiniger keine Chloride, Ammoniak o. Ä. enthält.
- Kratzer können mit einem Nylon-Schwamm in Schliffrichtung entfernt werden.
- Die Oberfläche kann mit einem Spray behandelt werden, das einen Schutzfilm bildet.
- Das Abstellen heißer Gegenstände auf der Oberfläche kann Verfärbungen verursachen.



Nicht auf Edelstahl verwenden:

- Scheuerschwämme oder -pulver – sie verursachen Kratzer.
- Reiniger mit Chlor, wenn sie lange einwirken – können die Oberfläche stumpf machen.
- Stahlwolle – Stahlpartikel können sich in die Oberfläche einarbeiten und Rost verursachen.
- Kochsalz – muss gründlich abgespült werden, um Rostflecken zu vermeiden.
- Eisenhaltige Gegenstände, die über Nacht im Edelstahlbecken liegen – können Flecken hinterlassen.

6.2.2 2 Instandhaltung

6.2.2.1 Tägliche Instandhaltung

- Bei Wartungsarbeiten beachten wir die in Kapitel **6.1 Allgemeine Sicherheitsvorkehrungen** genannten Grundsätze.

- Nach Beendigung des täglichen Betriebs schalten wir das Gerät ab. Lebensmittel aus dem Gerät nehmen, Kühlbereich reinigen und trocken wischen. Wir lassen den Raum offen, damit kein Geruch im Raum verbleiben kann.
- Im Dauerbetrieb schalten wir das Gerät aus. Wir nehmen die Lebensmittel aus dem Gerät und bringen sie in einen anderen Kühlbereich. Wir reinigen den gekühlten Bereich und wischen ihn trocken. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es auf die gewählte Temperatur abkühlen. Anschließend bringen wir die einzulagernden Lebensmittel zurück.
- **Bei ausgeschaltetem Gerät führen wir die Prüfung gemäß Kapitel 6.2.1.1-6.2.1.2 und 6.2.1.10. durch.**

6.2.2.2 Monatliche Instandhaltung

- Bei Wartungsarbeiten beachten wir die in Kapitel **6.1 Allgemeine Sicherheitsvorkehrungen** genannten Grundsätze.
- **Während der monatlichen Instandhaltung führen wir die Maßnahmen gemäß Kapitel 6.2.1 Kontrolle und 6.2.2.1 Tägliche Instandhaltung durch.**

7. Verbotene Arbeiten am Gerät



- **Es ist verboten, das Gerät zweckentfremdet zu verwenden!**
- **Eingriffe in den elektrischen Anschluss des Gerätes sind verboten!**
- **Es ist verboten, Arbeiten auszuführen, die in anderen Abschnitten dieser Betriebsanleitung verboten sind!**
- **Es ist verboten, das Gerät mit Druckwasser zu spülen!**
- **Es ist verboten, Glasabladen, Schubladen im Kühlraum zu überlasten!**
- **Der grobe Umgang mit dem Gerät ist verboten!**
- **Die Bedienung des Gerätes ohne vorherige Einweisung und ohne diese Bedienungsanleitung ist verboten!**

8. Tabelle möglicher Störungen und deren Beseitigung

<i>Fehlerbezeichnung</i>	<i>Meldung am Steuergerät</i>	<i>Mögliche Behebung</i>
<i>Defekte Raumsonde</i>	PF1	Den Temperaturfühler austauschen
<i>Defekte Verdampfersonde</i>	PF2	Den Temperaturfühler austauschen
<i>die Vitrine kühlt nicht</i>	HiA	Wir prüfen die Vitrine gemäß Kapitel 6.2 Regelmäßige Instandhaltung. Schalten Sie das Gerät nach der Überprüfung wieder ein und lassen Sie es min. 60 Minuten lang im Betrieb. Wenn sich die Situation nicht ändert, werden wir uns mit der Serviceorganisation in Verbindung setzen.
<i>Das Licht funktioniert nicht</i>	LoA	Prüfen Sie durch Drücken der Taste , wenn die Lampe nicht aufleuchtet, liegt ein defekter Transformator 9 vor. Wenden Sie sich an die Serviceorganisation.

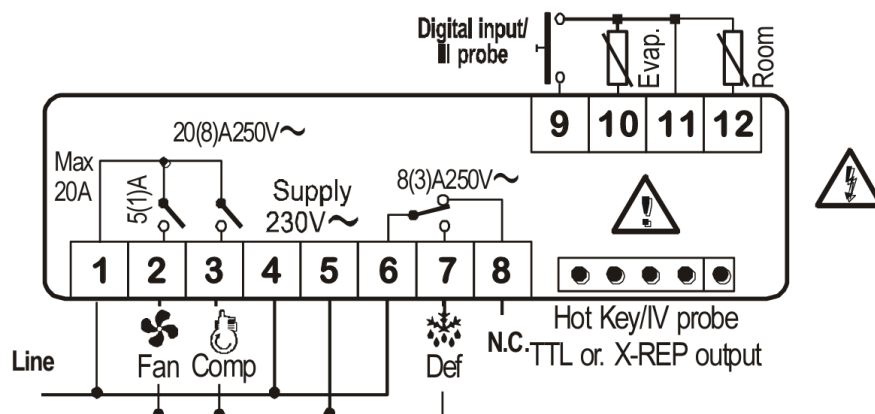
9. Anfragen

Wenn Sie Hilfe und Beratung benötigen, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, und wir helfen Ihnen bei allem. Unsere Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website www.gastro.cz.

Anhang Nr. 1

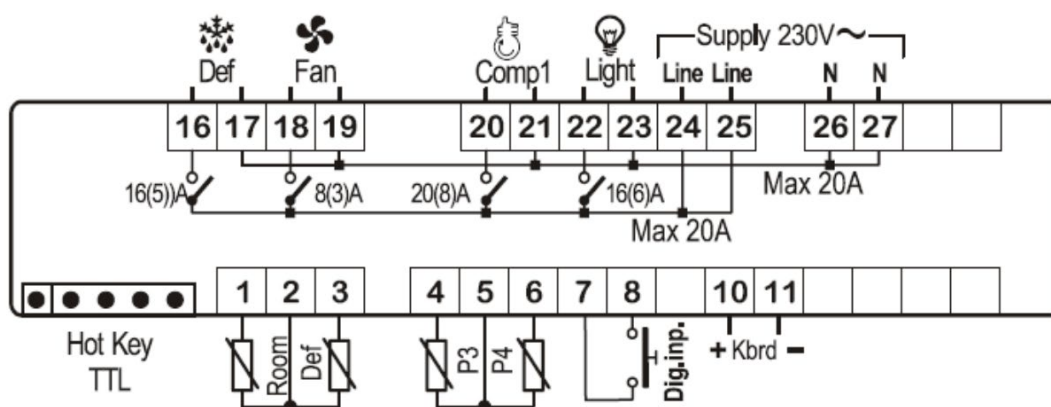
Elektronisches Steuergerät - Schaltplan

DIXELL XR60CH



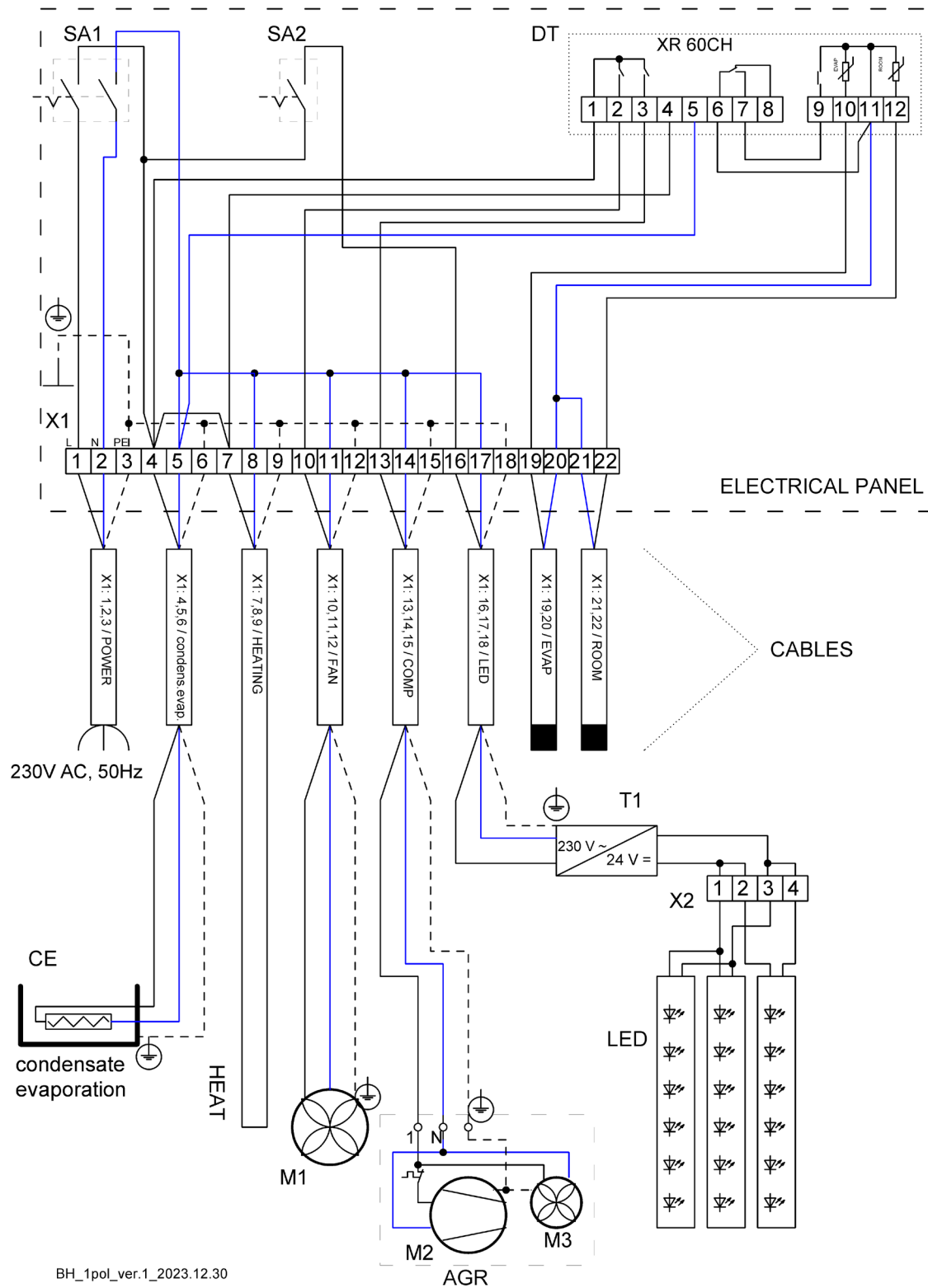
120Vac supply:
connect to the
terminals 5 and 6.

DIXELL XW60K (Wein-/dry aged Vitrine)



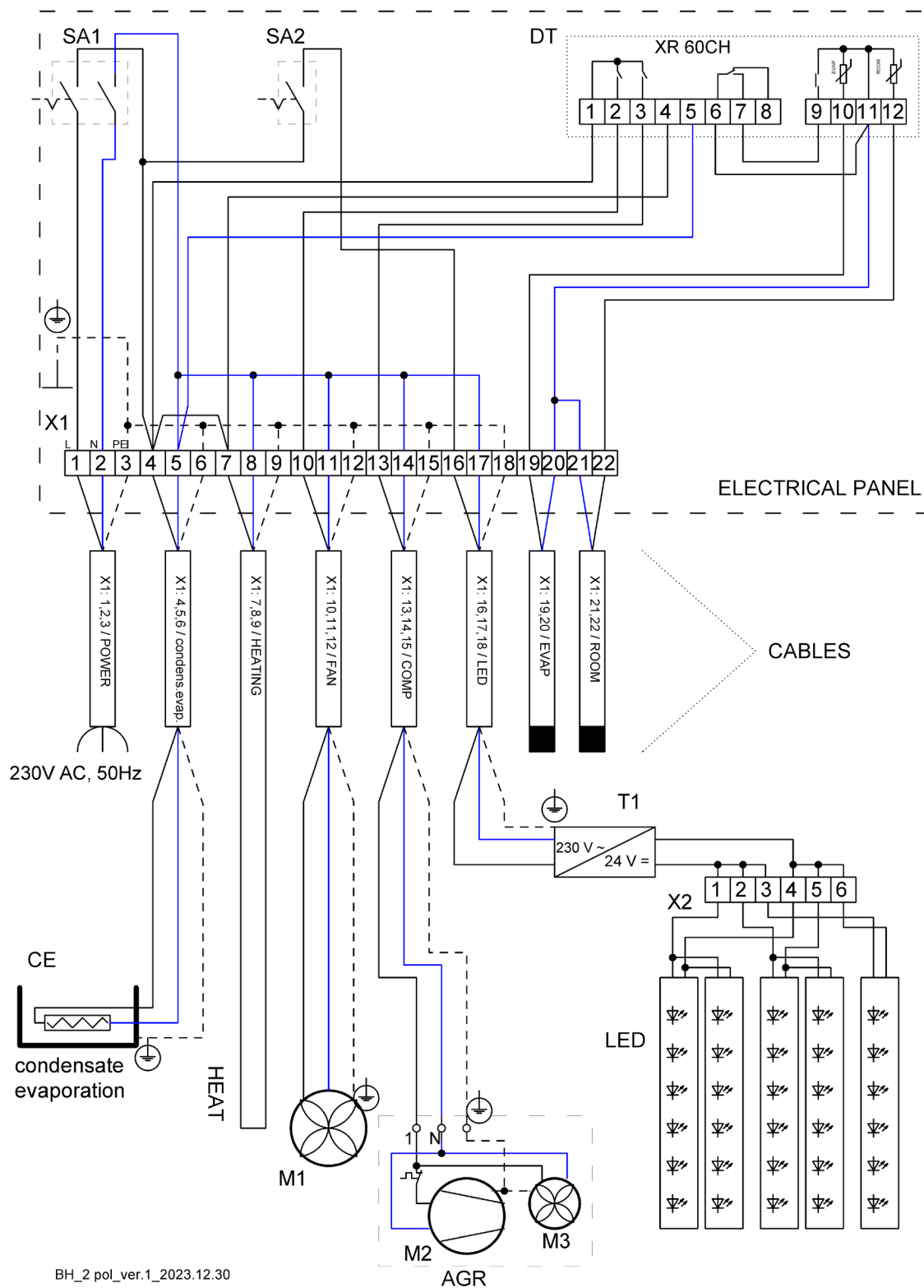
Anhang Nr. 2.1

Kühlvitrine BH (1x Bord) – Schaltplan



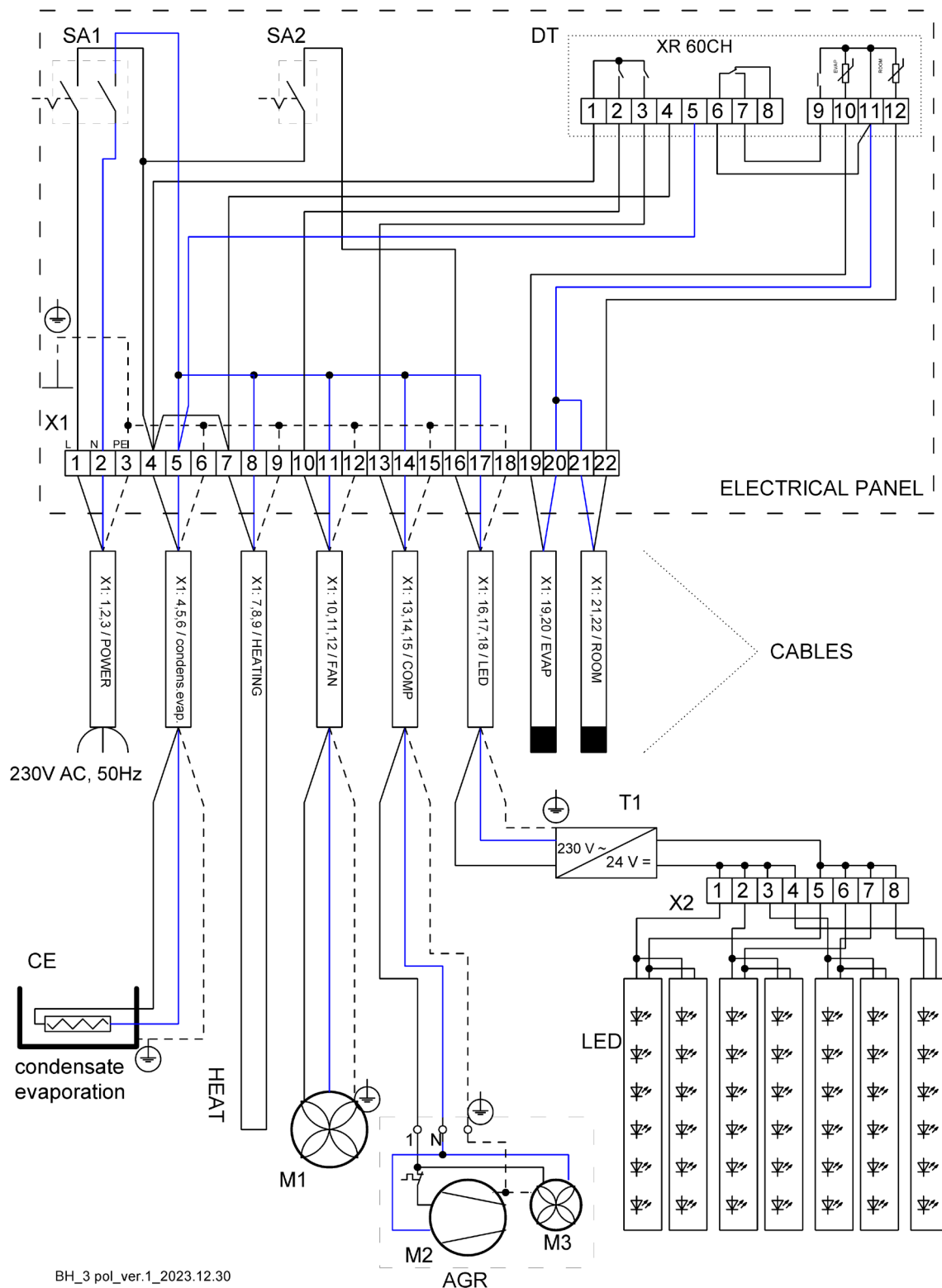
Anhang Nr. 2.2

Kühlvitrine BH (2x Borde) – Schaltplan



Anhang Nr. 2.3

Kühlvitrine BH (3x Borde) – Schaltplan



Legend:

SA1 – Hauptschalter

SA2 – Lichtschalter

DT – Steuereinheit

X1 – Anschlussterminalblock

T1 – LED-Lichtquelle

X2 – LED-Anschlussterminalblock

LED – LED-Licht

M1 – Ventilatormotor für Verdampfer

AGR - Aggregat

M2 – Kompressormotor

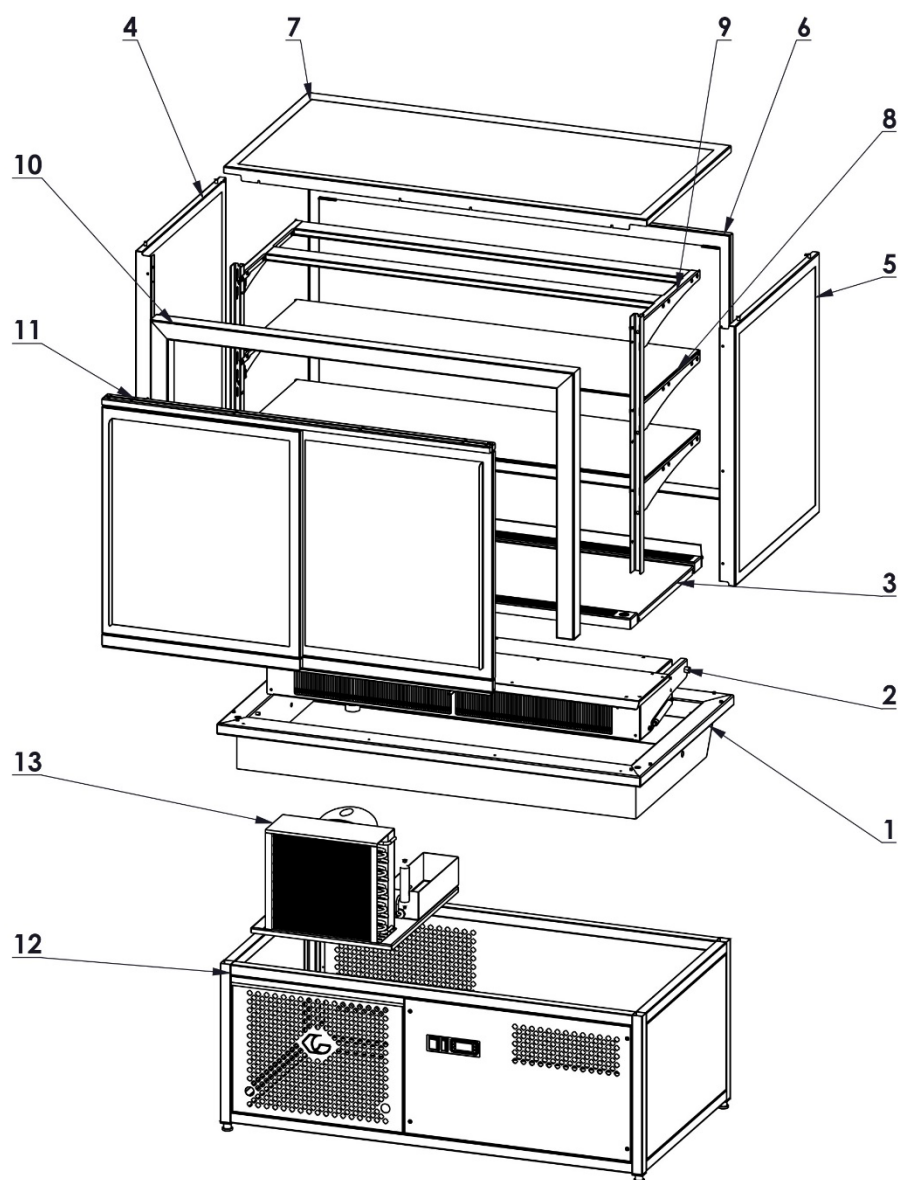
M3 – Ventilatormotor für Kondensator

HEAT – Heizung unter der Tür

CE – Kondensatverdunstung

Anhang Nr. 2.4

Kühlvitrine BH – Technische Zeichnung

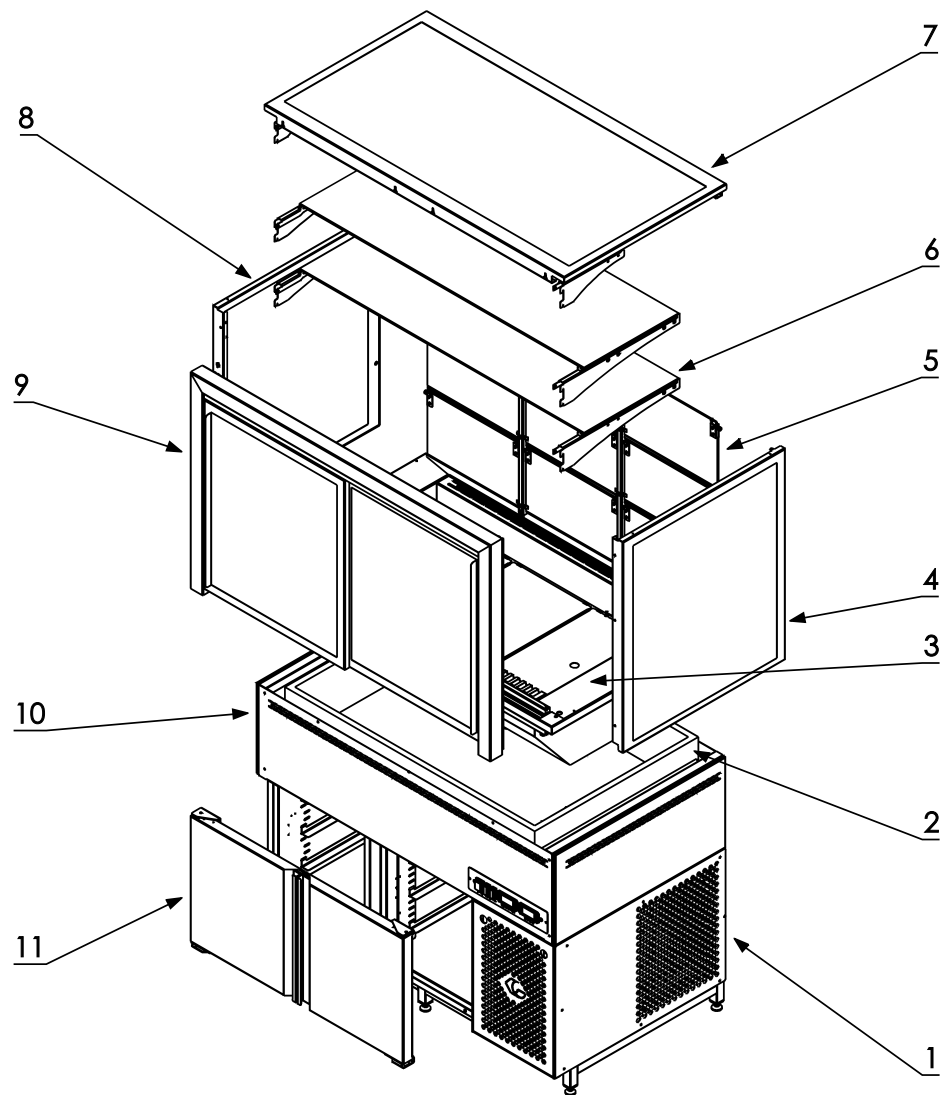


Legende:

1. Teller mit Wanne
2. Verdampferblock und Gasdruckfedern
3. Platte mit Ein- und Ausatmung abdecken
4. Linke Seite
5. Rechte Seite
6. Vorderteil
7. Oberteil
8. Bord
9. Oberlicht
10. Türrahmen
11. Schiebetüren
12. Sockel
13. Aggregat (Kondensator, Kompressor, Verdunstungsschale mit Heizelement, Filter)

Anhang Nr. 3

Kühlvitrine KE – Technische Zeichnung

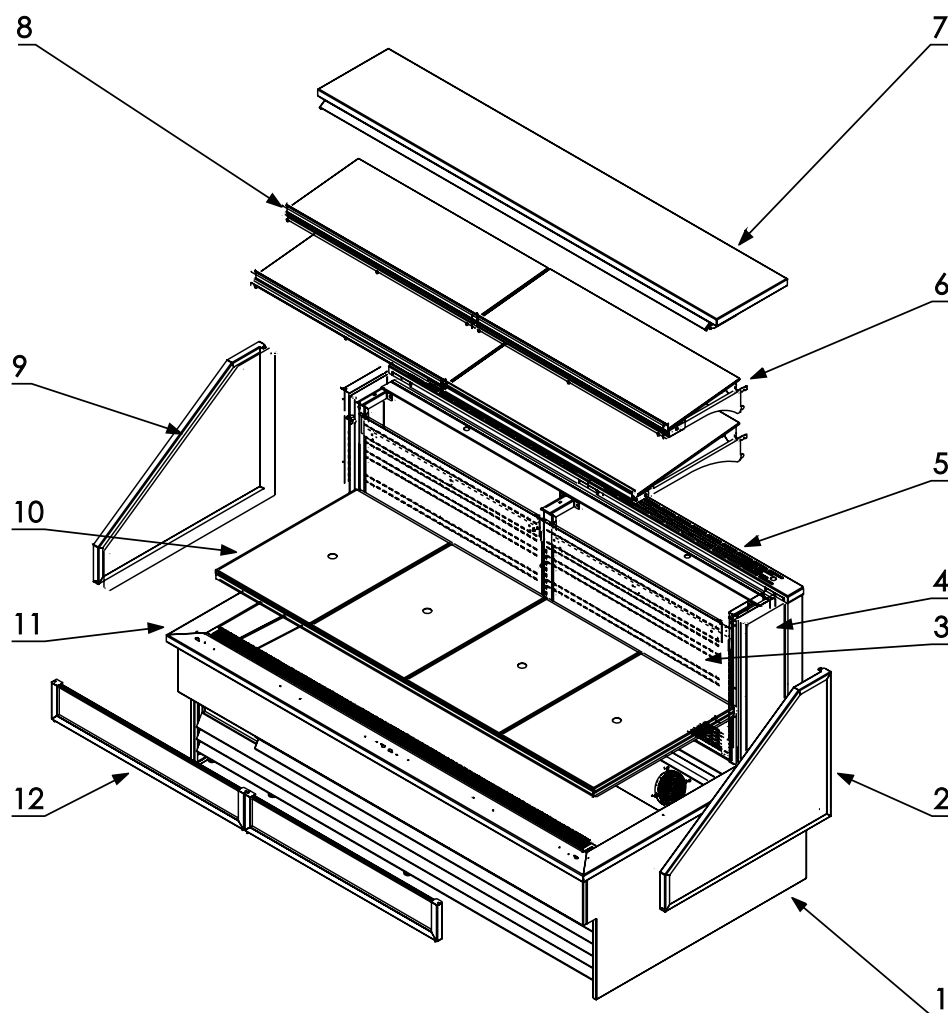


Legende:

1. Abgesenkter Kühlisch mit Gerät
2. Außenbadewanne mit Verdampfer, Ventilatoren (Ein- und Ausatmung abdecken)
3. Innenbadewanne
4. Rechter Seitenrahmen mit Glas
5. Klapptüren
6. Glasregal
7. Oberrahmen mit Glas
8. Linker Seitenrahmen mit Glas
9. Vorderrahmen mit Schiebetüren
10. Außenhülle
11. Flügeltür des Kühlisches

Anhang Nr. 4

Kühlvitrine SUSHI – Technische Zeichnung

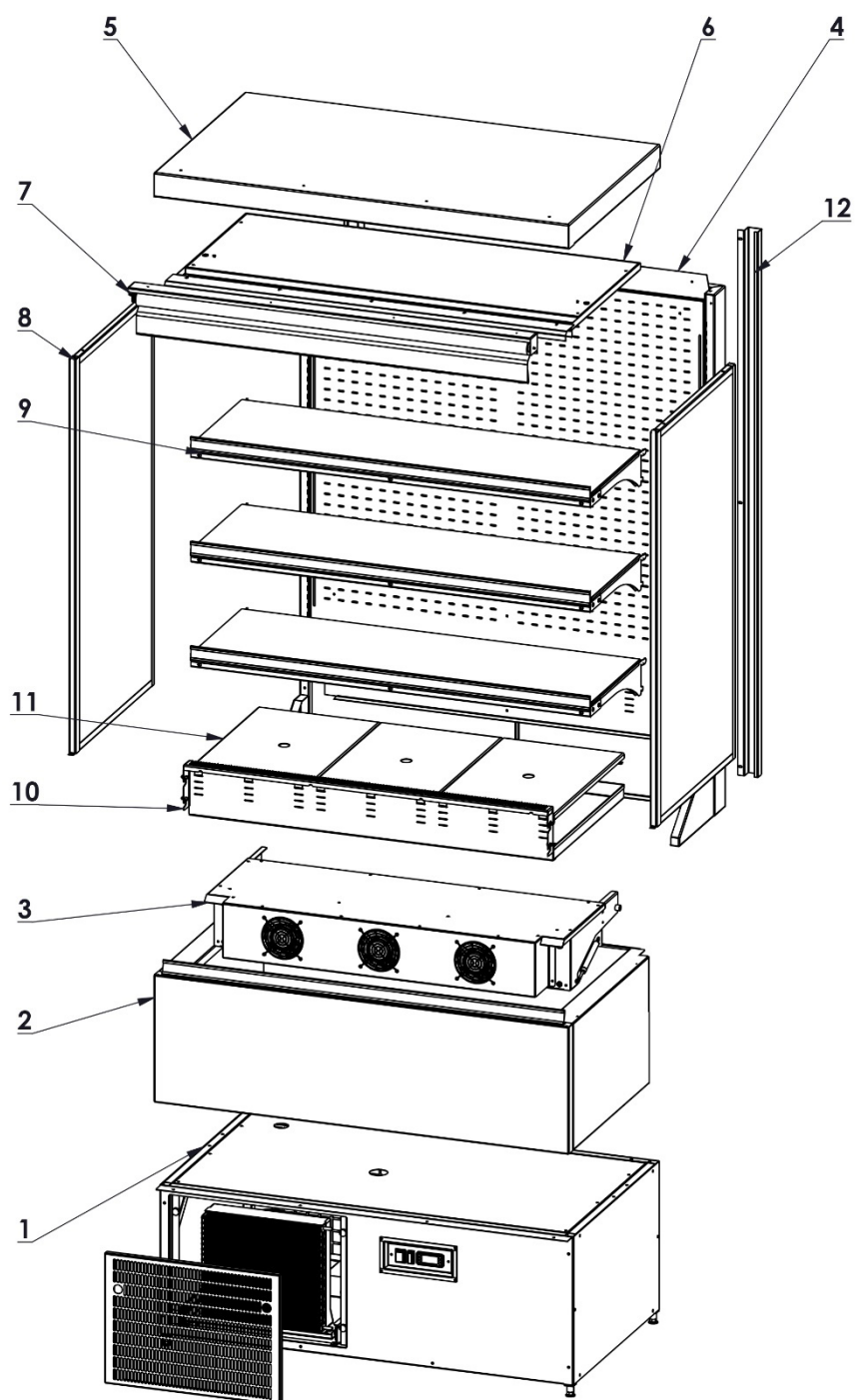


Legende:

1. Sockel mit Aggregat (Kondensator, Kompressor, Wanne, Kühlmittelsammler...)
2. Rechter Seitenrahmen mit Glas
3. Lochblech vor dem Verdampfer
4. Seitenleiste
5. Gitter
6. Glasregal
7. Obere Platte
8. Preisschildhalter
9. Linker Seitenrahmen mit Glas
10. Teller
11. Rahmen und Innenwanne mit Ventilatoren
12. Frontrahmen mit Glas

Anhang Nr. 5

Kühlvitrine PB – Technische Zeichnung

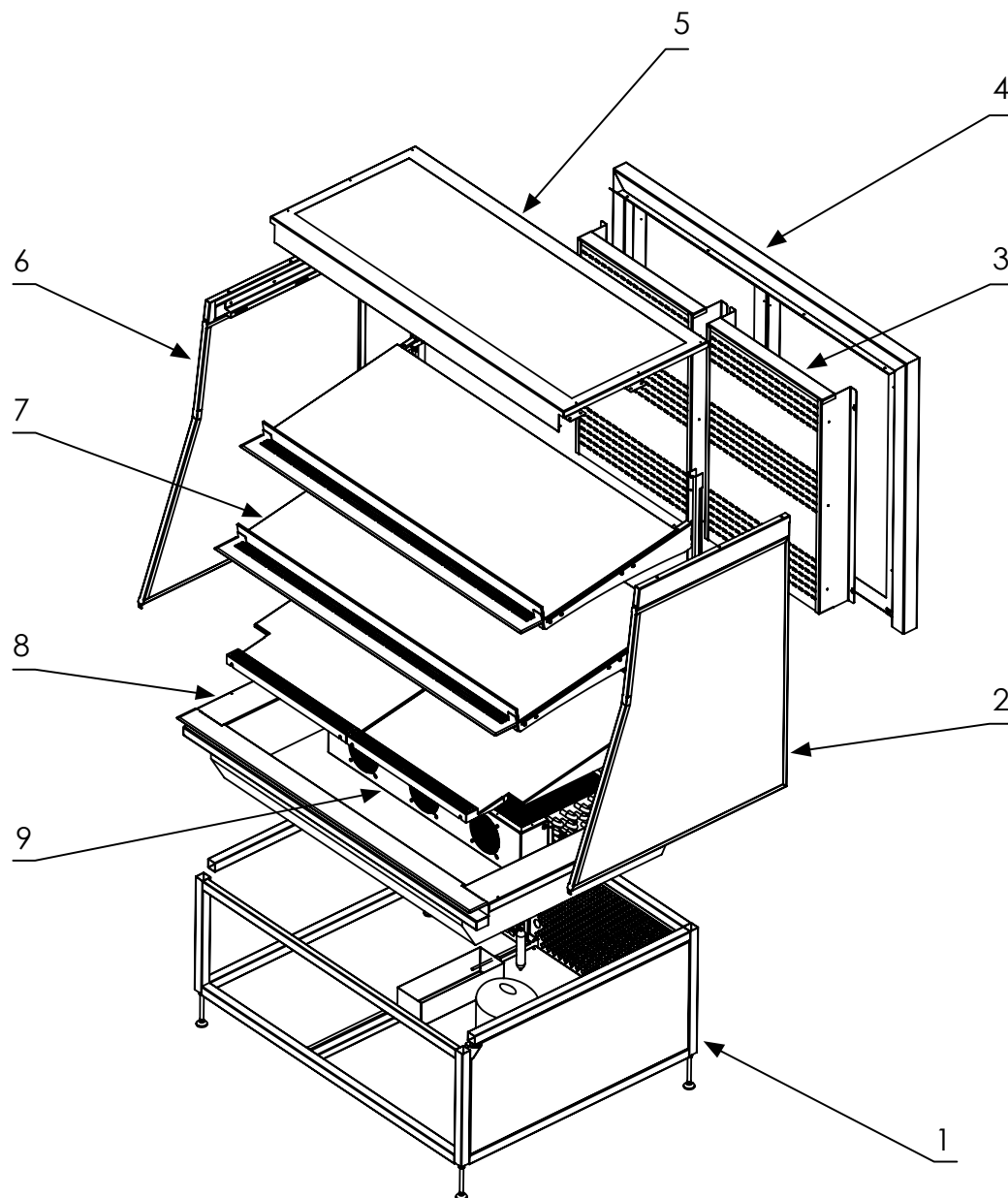


Legende:

1. Aggregat (Kondensator, Kompressor, Verdunstungsschale mit Heizelement, Filter, Kühlmittelsammler)
2. Isolierte Wanne mit Außenmantel
3. Verdampferblock und Gasdruckfedern
4. Rückseite mit isolierter Platte
5. Isolierte äußere Deckenplatte
6. Innendeckenpaneel mit Licht
7. Blind
8. Seitenteil (links und rechts)
9. Bord
10. Frontplatte
11. Abdeckplatten (höhenverstellbar)
12. Hintere Distanzplatte (Paar)

Anhang Nr. 6

Backwaren Kühlregal – Technische Zeichnung

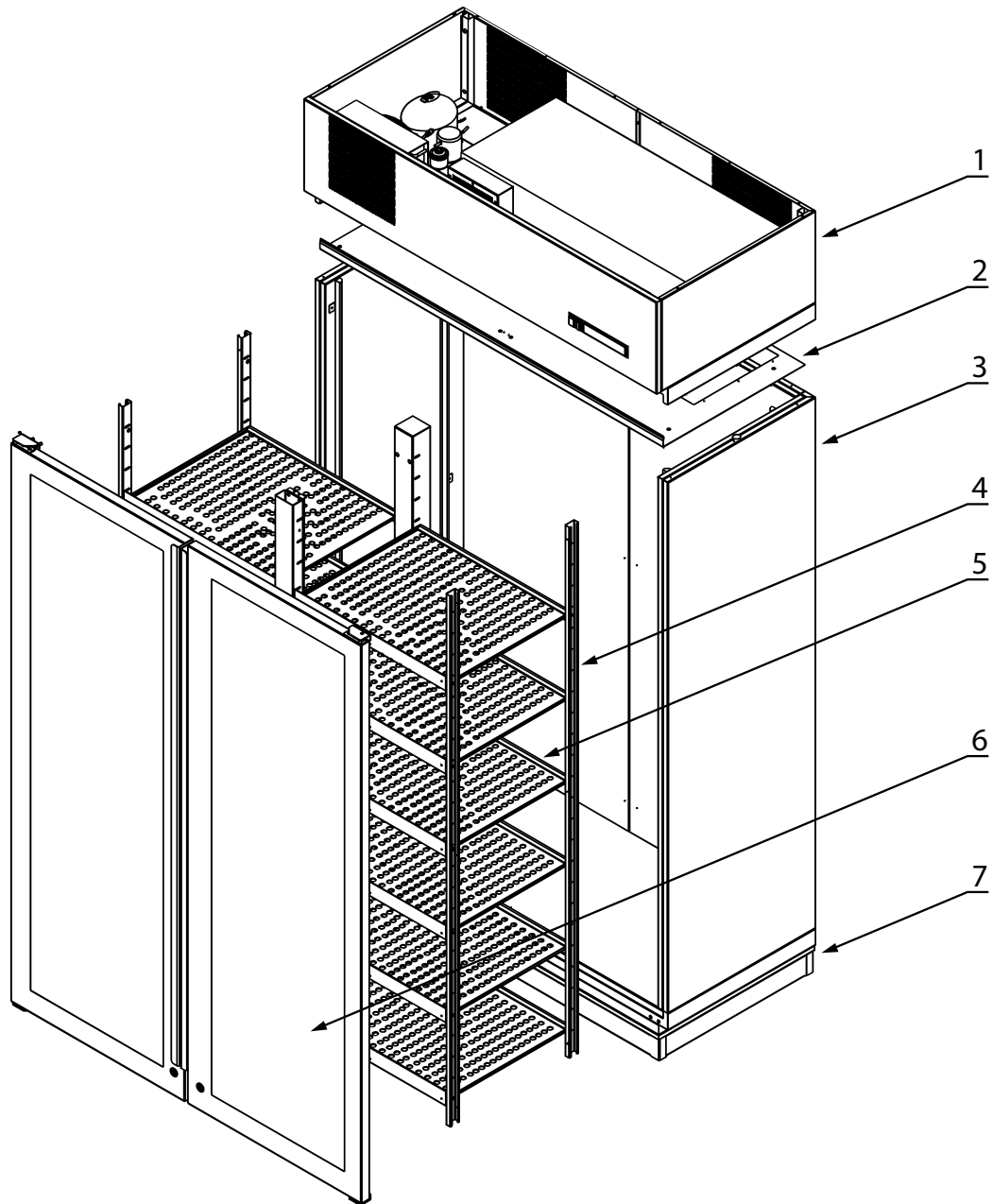


Legende:

1. Sockel mit Aggregat (Kompressor, Kondensator, Kältemittelsammler, ...)
2. Seitenrahmen mit Glas
3. Perforiertes Plexiglas
4. Flügeltüren
5. Oberer Rahmen mit Glas und LED-Beleuchtung
6. Seitenrahmen mit Glas
7. Regalboden
8. Rahmen und Innenwanne
9. Verdampfer

Anhang Nr. 7

Vitrine für Wein – Technische Zeichnung



Legende:

1. Aggregat (Kompressor, Verdampfer, DIXELL, ...)
2. Oberes Paneel
3. Seitliches Paneel
4. Einsätze
5. Perforierte Borde
6. Glastüren mit Standardrahmen
7. Sockel der Vitrine