

# ESKIMO R290

**pastorfrigor**

ITALIAN STYLE IS COOL

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION POUR L'UTILISATEUR

LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER  
AVEC VOTRE COMPTOIR



## TABLE DES MATIÈRES

1. Informations générales .....	4
2. Informations sur le produit.....	9
3. Démolition et élimination .....	19
4. Vue explosée des pièces de rechange.....	20
5. Accessoires .....	21
ANNEXE A - Esquisses .....	24
ANNEXE B - Position drainages, raccordements, tuyaux.....	26
ANNEXE C - Position sondes .....	28
ANNEXE D - Position des résistances de dégivrage .....	29
ANNEXE E - Schéma électrique .....	30
ANNEXE F - Déclarations de conformité et certifications .....	31

## AVANT-PROPOS

Nous tenons à vous remercier d'avoir choisi notre meuble de la série « ESKIMO » conçu pour le stockage et la vente de produits emballés.

Cette série a été réalisée en différentes versions et esthétiques, en fonction du produit à conserver et des conditions de vente. Différentes configurations sont disponibles canalisées pour créer des compositions polyvalentes et adaptées à tous les besoins commerciaux et de milieu :

- Linéaires gastronomie : 937, 1250, 1875, 2500, 3125, 3750
- Angles : 90°I, 90°E, 135°I, 135°E

Ce manuel a été écrit de façon simple et rationnelle, afin qu'en le lisant vous puissiez apprendre à familiariser avec votre meuble. Veuillez le lire attentivement et le conserver avec le meuble. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes ou aux biens résultant du non-respect des avertissements donnés dans ce manuel. Toute personne utilisant ce meuble doit avoir lu ce manuel d'utilisation.

**REMARQUE :** CHAQUE FOIS QUE FIGURE LA NOTE "PERSONNEL QUALIFIÉ et/ou HABILITE", SERA REFEREE AUX TECHNICIENS AVEC LA CERTIFICATION (CE) n.842 / 2006.

## 1. Informations générales

### 1.1. Normes de référence

La responsabilité du fabricant est limitée à l'utilisation correcte des comptoirs, dans les limites spécifiées dans ce manuel. **Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à ses comptoirs sans aucun préavis**, en outre il déclare que les comptoirs faisant l'objet de ce manuel sont conformes aux normes européennes suivantes :

2006/42/CE	Directive Machines
2014/30/UE	Compatibilité Électromagnétique
2014/35/UE	Directive Basse Tension (LVD)
2011/65/UE	Directive RoHS III
2012/19/UE	Directive DEEE
2014/68/UE	Directive PED
Décret législatif 193/2007	Produits alimentaires
UNI EN 12100-1	Sécurité des machines - Notions fondamentales, principes généraux de conception - Partie 1 : Terminologie de base, méthodologie
UNI EN 12100-2	Sécurité des machines - Notions fondamentales, principes généraux de conception - Partie 2 : Principes techniques
UNI EN ISO 14121-1	Sécurité des machines – Évaluation des risques – Partie 1
UNI EN ISO 13857	Sécurité des machines - Distances de sécurité pour prévenir l'accès à des zones dangereuses pour les membres supérieurs et inférieurs
EN 60204	Sécurité des machines. Équipement électrique des machines
EN 60335	Sécurité des appareils électriques à usage ménager et similaire
CEI EN 60335-2-89	Appareils électrodomestiques et analogues - Sécurité Partie 2-89 : Règles particulières pour les appareils de réfrigération à usage commercial avec une unité de condensation du fluide frigorigène ou un compresseur, logé ou à distance (pour charges de gaz jusqu'à 150g)
UNI EN 1672-2	Machines pour l'industrie alimentaire. Notions de base. Partie 2 : Exigences d'hygiène

**L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié et en conformité avec la réglementation en vigueur, notamment en ce qui concerne les normes de sécurité électrique et les mesures pour la prévention des accidents / incendies.**

Le bon fonctionnement du comptoir est garanti uniquement en pleine conformité avec les instructions, qui doivent donc être soigneusement consultées et respectées. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé aux personnes et / ou aux biens à la suite de :

- Installation incorrecte.
- Utilisation de pièces de rechange non d'origine.
- Exécution de modifications non prévues / autorisées par le fabricant.
- Utilisation inadéquate du comptoir.
- Raccordement à des installations d'alimentation pas adéquates et conformes à la réglementation en vigueur.
- Non-respect des instructions contenues dans ce manuel.

## 1.2. Données d'identification

Les données d'identification de la plaque sont appliquées sur la structure du comptoir et reportent d'une manière indélébile:

### DONNÉS DE LA PLAQUE (Fig. 1.2.1)

- Modèle / Série
- Numéro de série
- Tension et fréquence d'alimentation
- Année de fabrication
- Classe de protection de l'installation électrique
- Puissance électrique nominale (y compris le dégivrage)
- Puissance électrique de dégivrage
- Puissance électrique des ventilateurs évaporateur
- Puissance électrique des lumières
- Puissance électrique des ventilateurs antibuée
- Charge réfrigérant
- Type de réfrigérant
- Pressions de travail
- Volume de charge utile
- Masse
- Classe climatique de référence
- Classe du meuble réfrigéré en fonction de la température de stockage du produit



 <b>pastorfrigor</b> spa		Reg. Gabbonone, 4 15030 TERRUGGIA (AL) - ITALY MADE IN ITALY
MODEL MODELLO	ESKIMO 2500 CC R290	S/N MATRICOLA 50856
VOLTAGE TENSIONE	230 V~ / 50 Hz	2021 IP 20
NOMINAL POWER POTENZA NOMINALE	653 W	LIGHTING POWER POTENZA LUCI --- W
DEFROSTING SBRINAMENTO	--- W	ANTIMIST HEATER RESIST ANTICOND 96 W
EVAPORATOR FANS VENT. EVAP.	24 W	REF.CHARGE CARICA GAS 0,150 kg
REFRIGERANT REFRIGERANTE	R404a	PRESSURE HIGH/LOW PRESSIONE ALTA/BASSA 24/12 bar
REFRIGERATED VOLUME VOLUME DI CARICO	591 dm <sup>3</sup>	CE
CLIMATE CLASS CLASSE CLIMATICA	3 (25 °C 60% U.R.)	
TEMPERATURE CLASS CLASSE DI TEMPERATURA	M1 (-1 °C + 5 °C)	

Fig. 1.2.1

### 1.3. Classes climatiques

Nos meubles sont conçus et testés en conformité avec les normes UNI-EN ISO 23953-2, qui classent les performances des meubles réfrigérés selon deux classes principales :

- 1. Classe de température et d'humidité relative de l'environnement (voir le tableau 1)**
- 2. Classe de température du produit (voir le tableau 2)**

**Tab. 1** Classes climatiques environnementales (UNI EN ISO 23953-2)

Classe climatique	Température de bulbe sec	Humidité relative	Point de rosée
1	16	80	12
2	22	65	15
<b>3</b>	<b>25</b>	<b>60</b>	<b>17</b>
4	30	55	20
5	40	40	24
6	27	70	21

Les comptoirs **VS** garantissent les performances en **Classe climatique 3**.

Si les valeurs de température et d'humidité dépassant ce qui est prévu (Tableau 1), on obtiendra des effets négatifs sur la performance en plus de la non-correcte conservation du produit.

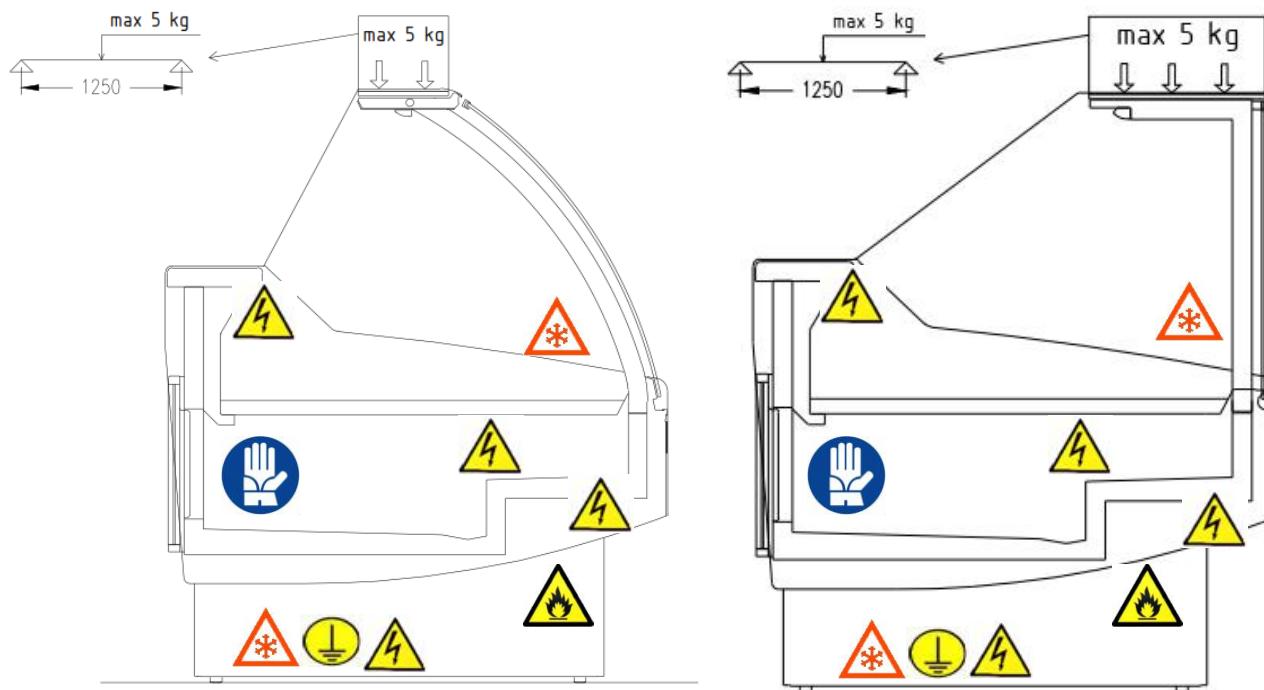
Le point de vente doit être climatisé afin d'obtenir des conditions environnementales propices au bon fonctionnement du meuble. Rappelez-vous qu'il est inconvenant d'augmenter la capacité de refroidissement du système au lieu de climatiser le lieu de vente.

**Tab. 2 - Classe de température du produit (UNI EN ISO 23953-2)**

Classe Température du produit	Température plus élevée du produit le plus chaud (°C)	Température plus basse du produit le plus froid (°C)	Température plus basse du produit le plus chaud (°C)
L 1	≤ -15	-	≤ -18
L 2	≤ -12	-	≤ -18
M 1	≤ +5	≥ -1	
M 2	≤ +7	≥ -1	
H	≤ +10	≥ +1	
S	Classification spéciale		

**Exemple :** un meuble réfrigéré conçu en classe **3M1** est testé dans la classe climatique environnementale **3**, tandis que la classe du produit est **M1**.

#### 1.4. Disposition de sécurité



#### LÉGENDE :

SYBOL	DESCRIPTION	REMARQUES
	<b>TERRE</b>	Point de mise à la terre
	<b>HAUTE TENSION</b>	Le danger cesse lorsque le meuble est déconnecté de l'alimentation électrique par l'interrupteur fait à cet effet
	<b>SURFACES CHAUDES</b>	Le danger cesse lorsque les panneaux sont installés
	<b>RISQUE INCENDIE</b>	Le meuble contient le gaz réfrigérant R290 qui, selon les normes ANSI/ASHRAE, est classé comme gaz inflammable de classe A3
	<b>BRÛLURE CAUSÉE PAR LE FROID</b>	Le danger cesse lorsque les panneaux sont installés
	<b>GANTS DE PROTECTION OBLIGATOIRES</b> <small>EN 388 + EN 407</small>  Contre le risques mécanique et physiques	Pour les opérations de montage ou de nettoyage du meuble il est obligatoire de porter des gants de protection.



**ATTENTION:**

- POUR MEUBLE SUR ROUES : POSITIONNEZ LE LEVIER DE FREIN DE LA ROUE EN POSITION VERROUILLÉE AU DÉBUT DE L'INSTALLATION
- TOUTES LES OUVERTURES DE VENTILATION DANS LE BOÎTIER DE L'APPAREIL OU DANS LA STRUCTURE À ENCASTREMENT DOIVENT ÊTRE LIBRES D'OBSTRUCTIONS
- N'UTILISEZ PAS DE DISPOSITIF MÉCANIQUES NI D'AUTRES MOYENS POUR ACCÉLÉRER LE PROCESSUS DE DÉGIVRAGE AUTRES QUE CEUX RECOMMANDÉS PAR LE FABRICANT
- N'ENDOMMAGEZ PAS LE CIRCUIT FRIGORIFIQUE
- NE CONSERVEZ PAS DE SUSBSTANCE EXPLOSIVES COMME DES BOUTEILLES AÉROSOL AVEC PROPULSEUR INFLAMMABLE À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL
- LA DENSITÉ DU GAZ R290 EST SUPÉRIEURE À CELLE DE L'AIR (2.005 kg/m<sup>3</sup> À 0°C POUR LE GAZ R290 CONTRE 1.293 kg/m<sup>3</sup> À 0°C POUR L'AIR). ASSUREZ-VOUS QUE SOUS LE MEUBLE IL N'Y AIENT PAS DE PUITS OU DE DRAINS

### 1.5. Avertissements divers

- Il est strictement interdit d'exposer des produits pharmaceutiques (Fig. 1.5.1);
- Ne pas toucher le meuble avec les pieds ou les mains humides (Fig. 1.5.2);
- Faites attention à votre tête lorsque les vitres frontales sont ouvertes ;
- Ne pas retirer les protections latérales et / ou frontales et postérieures;
- Ne jamais charger les vitrines avec des produits chauds;
- Prédisposer une protection appropriée contre les dommages provoqués par les chocs avec des caddies ou autre;
- Empêcher que l'appareil soit utilisé par des enfants comme un jouet;
- **L'utilisateur n'est pas autorisé à effectuer les interventions d'entretien extraordinaire. En cas de dysfonctionnement de la machine contacter le service technique.**



Fig. 1.5.1



Fig. 1.5.2

## 2. Informations sur le produit

### 2.1 Réception

Le meuble est contenu dans un emballage spécial dans lequel il y a un traîneau en bois pour la manutention avec des chariots élévateurs.

Procéder avec prudence au déballage, à l'intérieur, il peut y avoir des équipements spéciaux et / ou des accessoires nécessaires pour l'installation.

Vérifier que le meuble n'ait pas subi de dommages pendant le transport.

L'emballage, composé de bois, polystyrène, carton, polyéthylène et feuillards en PVC, doit être éliminé en effectuant la différenciation des matériaux.



#### **ATTENTION :**

- **IL EST RECOMMANDÉ D'UTILISER DES DISPOSITIFS DE LEVAGE AYANT UNE CAPACITÉ ADÉQUATE AU POIDS DU MEUBLE**
- **NE PAS DÉPLACER LE MEUBLE EN FORÇANT SUR LES JOUES ET SUR LES VITRES**
- **APRÈS AVOIR ÉLIMINÉ LE TRAÎNEAU EN BOIS, VISSE À FOND LES PIEDS DE RÉGLAGE AVANT LA MANUTENTION**

### 2.2 Caractéristiques environnementales d'exploitation

- Installer le meuble loin des sources de chaleur, du rayonnement UV, des faisceaux de lumière, etc. (Fig. 2.2.1)
- L'installer de manière à éviter l'exposition aux courants d'air, loin des portes, des canaux et / ou des diffuseurs d'air de climatiseurs, radiateurs, ventilateurs, etc. Le meuble a été testé pour fonctionner avec une vitesse maximale de passage de 0,2 m/seconde +0/-0.1 m/s.
- Pour l'éclairage de la zone où le meuble sera installé, nous recommandons l'utilisation de lampes à fluorescence, en évitant l'utilisation de projecteurs dirigés vers le meuble. (Fig. 2.2.2)
- Le placer à une distance supérieure à 60 mm à partir des murs ou autre, afin d'éviter les effets de condensation sur les surfaces extérieures du meuble et de permettre une circulation d'air suffisante.
- Des conditions climatiques pires que la limite de conception, avec des taux élevés d'humidité relative, provoquent la formation de condensation sur les vitres et entravent gravement la performance.

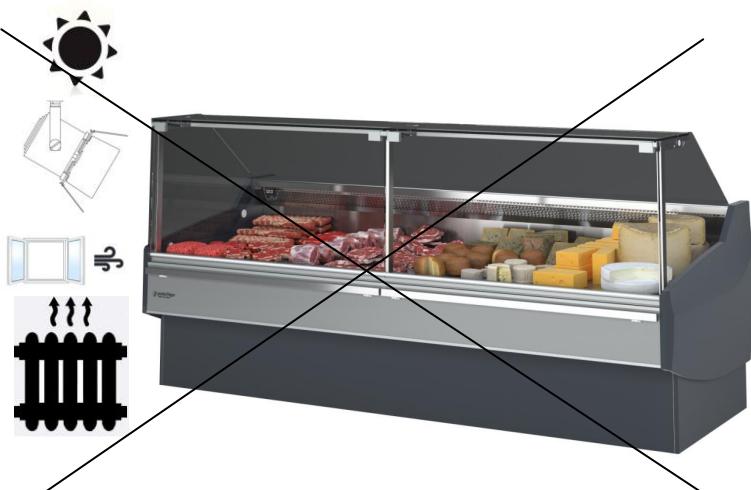


Fig. 2.2.1



Fig. 2.2.2

## 2.3 Installation

- Pour éliminer le traîneau en bois, dévisser les vis et le pied de réglage et défiler le traîneau.
- Avec le pied de réglage presque entièrement vissé (laisser libre 10 mm de filetage) commencer la mise à niveau en vissant ou dévissant (Fig. 2.3.1).
- Approcher les meubles, précédemment réglés à la même hauteur, et joindre les broches de canalisation.
- Avec les broches insérées, unir les meubles en vissant les boulons de canalisation au moyen de pinces et / ou étaux ; les broches servent à guider les meubles afin d'obtenir l'alignement entre les profils, puis serrer les boulons de canalisation.
- S'assurer que tous les pieds touchent le sol afin d'avoir une répartition homogène du poids et la stabilité du meuble.
- Sceller par de la silicone (ATOXIQUE) entre les parties de canalisation ou les joues, où de l'eau et / ou de la condensation pourrait s'infiltrer.



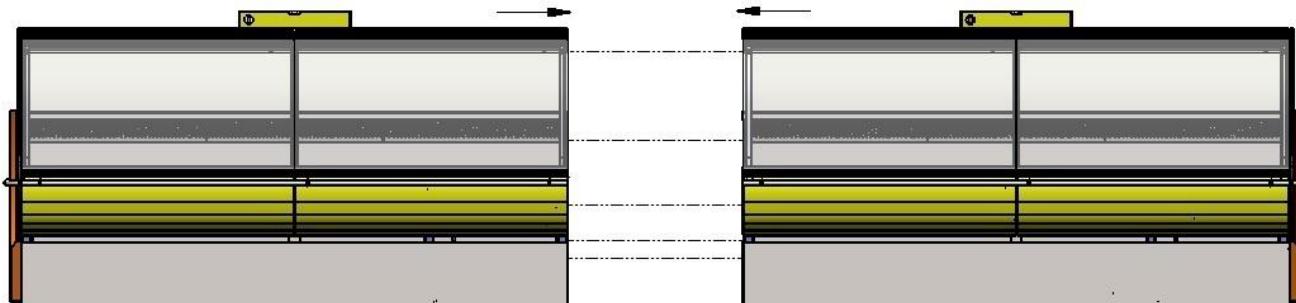
Fig. 2.3.1



**ATTENTION :**

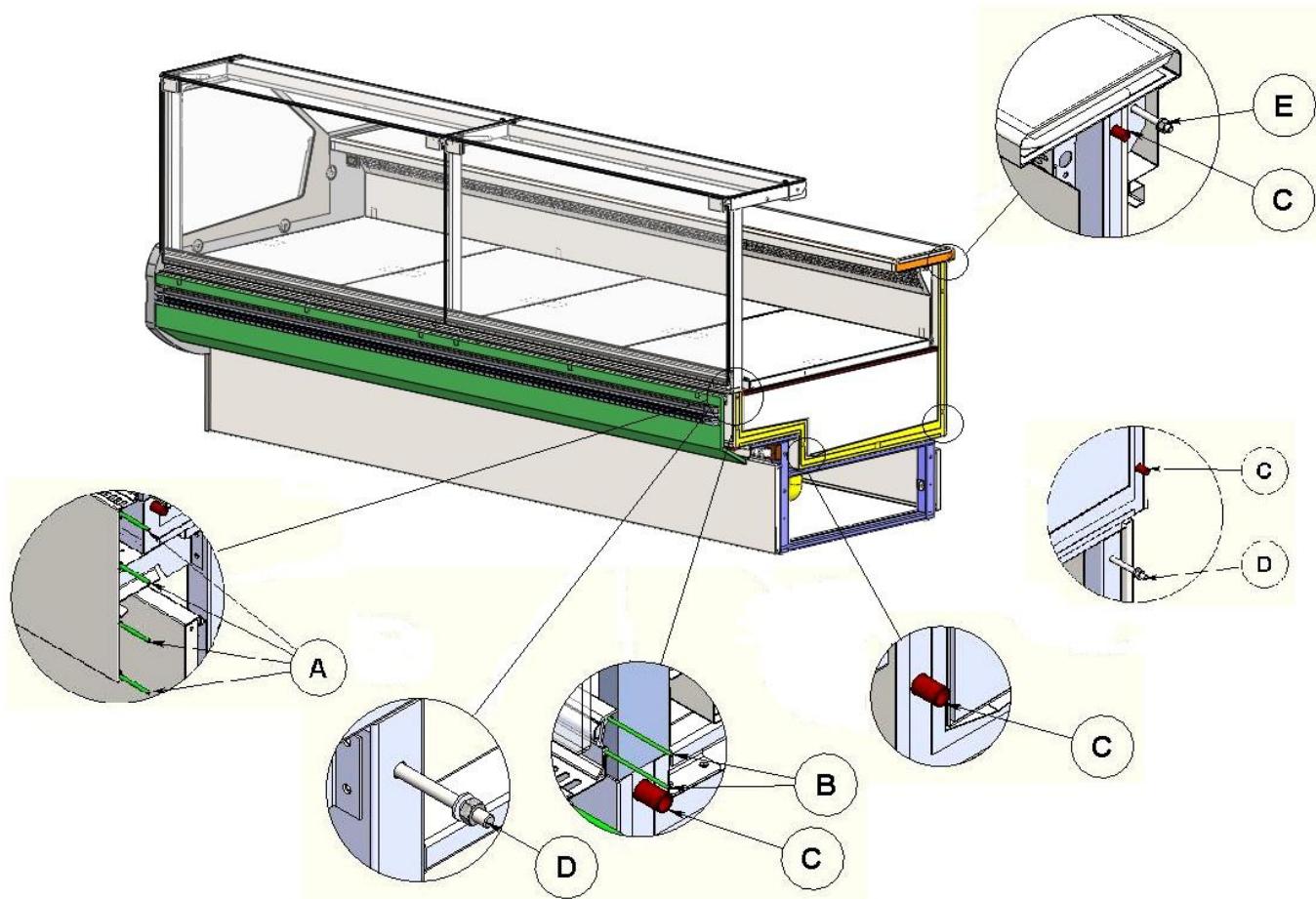
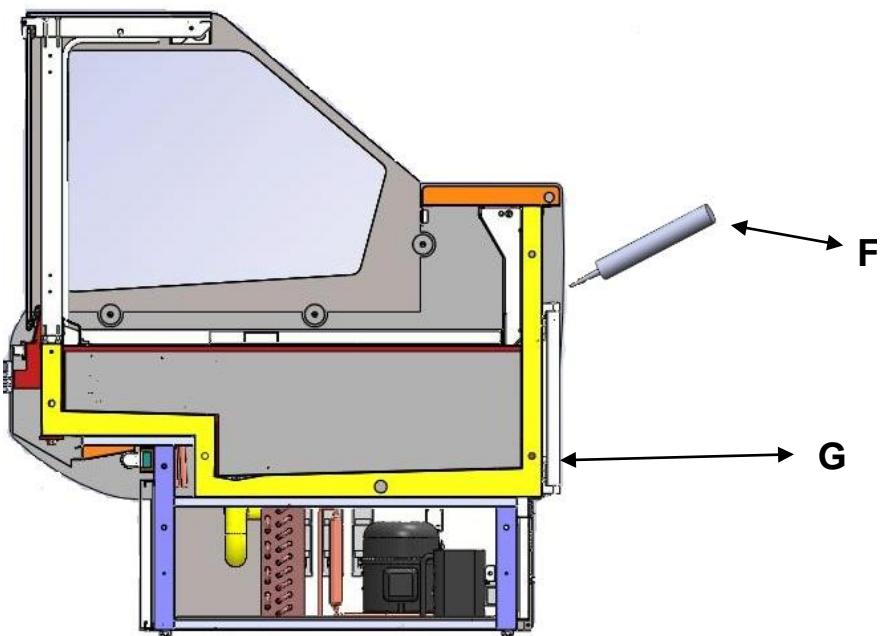
- **IL EST RECOMMANDÉ DE BIEN VÉRIFIER LE NIVELLEMENT, CAR UNE PENTE NON-CORRECTE POURRAIT COMPROMETTRE L'ÉCOULEMENT CORRECT DE L'EAU DE DRAINAGE.**

## 2.4 Instructions de canalisation



## COMPOSANTS DE FIXATION

A	$\varnothing 2 \times 100$	
B	$\varnothing 12 \times 70$	
C	$\varnothing 24 \times 27$	
D	M 8 x 100 TH	
	$\varnothing 8 \times \varnothing 24 \times 2$	
	M 8x6.8 TH	
E	TCM 6 x 50	
F	SILICONE	
G	ÉPONGE ADHÉSIVE	



## 2.5 Instructions concernant les connexions électriques



### ATTENTION :

- LA CONNEXION ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ, CONFORMÉMENT AUX NORMES DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR.

Après avoir monté toutes les parties mécaniques, il faut effectuer les connexions électriques en respectant les indications des schémas joints.

La tension d'alimentation est indiquée sur la « plaque de données » (**230-240V 50Hz**), s'assurer que la tension et la ligne d'alimentation aient les exigences correspondantes.

La variation maximale admise est de **±6%** sur la Vn (tension nominale). La tension doit être contrôlée avec l'installation frigorifique en marche.

L'alimentation électrique doit être destinée exclusivement au meuble réfrigéré.

- Le meuble doit être protégé, en amont de la ligne d'alimentation, par un disjoncteur magnétothermique ayant les caractéristiques adéquates qui aura également la fonction d'interrupteur général de sectionnement de la ligne.
- Le disjoncteur magnétothermique doit être de telle façon à ne pas ouvrir le circuit sur le neutre sans en même temps l'ouvrir sur les phases et en tout cas la distance d'ouverture des contacts doit être d'au moins 3 mm.
- Le dimensionnement des câbles d'alimentation, du câble de protection, du type de conducteur et d'isolation est une responsabilité de l'installateur. Approximativement les câblages des circuits de puissance doivent être effectués avec des conducteurs en fil de cuivre flexible isolé et ignifuge de section adaptée et en tout cas pas inférieure à 2,5 mm<sup>2</sup> avec cosses de compression isolés et de colliers d'identification; les câblages des circuits auxiliaires seront réalisés avec des conducteurs isolés en PVC et ignifuges, de section pas inférieure à 1,5 mm<sup>2</sup>, équipés de cosses de compression isolés et de colliers d'identification.
- Toutes les parties métalliques du cadre électrique doivent être mises à la terre avec un câble flexible de couleur jaune-vert ayant la section appropriée.
- Si l'alimentation électrique est temporairement absente, s'assurer que le meuble soit ensuite en mesure de redémarrer sans déclencher les protections électriques et de surcharge.
- Pour éviter des pannes d'électricité désagréables et coûteuses, s'assurer que la ligne, ainsi que les protections électriques, soient dans l'ordre et efficaces.



### ATTENTION :

- Vérifier l'efficacité de l'installation de **MISE À LA TERRE**.
- Après la connexion électrique se rappeler de bloquer les couvertures et les protections fournies avec des vis, afin d'empêcher l'accès aux parties électrique sous tension.

### Commande électronique :

Il comprend : contrôleur électronique numérique programmable avec contrôle automatique du cycle de dégivrage et interrupteurs pour réfrigération et lumières (Fig. 2.5.1).



Fig. 2.5.1



Fig. 2.5.2 - Cadre électrique

### 2.5.1 Remplacement des lampes à LED

#### **ATTENTION:**

La connexion du meuble au réseau électrique doit être effectuée conformément aux réglementations en viguer dans le pays d'utilisation et doit être effectuée par du **personnel technique qualifié**.

**REMARQUE :** S'il y a des modifications sur l'installation électrique traditionnelle demandées par le client, le schéma électrique sera joint au meuble.

#### **ÉTAPE PRÉLIMINAIRE:**

Avant de commencer le remplacement, assurez-vous que les lampes ont été déconnectées au moyen de l'interrupteur d'éclairage situé sur le panneau du contrôleur.

### 2.6 Drainage eau de condensation

L'eau qui se forme pendant le cycle de dégivrage du meuble est canalisée vers un point au moyen d'un tube équipé de siphon.

Le drainage de l'armoire est de 1 ½", tandis que le kit de drainage est de 1 ½ " ø 40 mm. Dans la version standard l'eau de drainage est canalisée dans un récipient amovible (Fig. 2.6.1). En option est disponible un récipient à évaporation électrique (Fig. 2.6.2).



Fig. 2.6.1



Fig. 2.6.2

En alternative il est possible d'utiliser le drainage au sol prévu par l'installateur avec une pente adéquate pour l'écoulement de l'eau (Fig. 2.6.3).

S'assurer que toutes les meubles soient équipés de siphon avant du raccordement au sol, cela vous permettra d'éviter l'entrée de mauvaises odeurs et la sortie de froid.

Après avoir effectué les raccordements, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites.

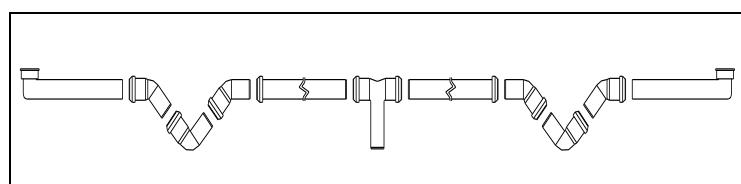


Fig. 2.6.3

## 2.7 Introduction du produit

- Le meuble a été conçu pour maintenir la température constante, raison pour laquelle il est indispensable que les aliments soient introduits déjà à la température d'exercice. Le meuble ne sert pas à baisser la température du produit.
- Introduire le produit seulement après que le meuble ait atteint la température d'exercice réglée en fonction de sa classe climatique.
- Vérifier que le meuble soit toujours en condition de maintenir cette température.
- Contrôler périodiquement la température du meuble et du produit (au moins 4-6 fois par jour).
- Ne pas obstruer avec le produit, et d'éventuels emballages ou récipients, la bouche de sortie et d'admission d'air afin d'éviter des problèmes de fonctionnement à l'unité de condensation (Fig. 2.7.1).

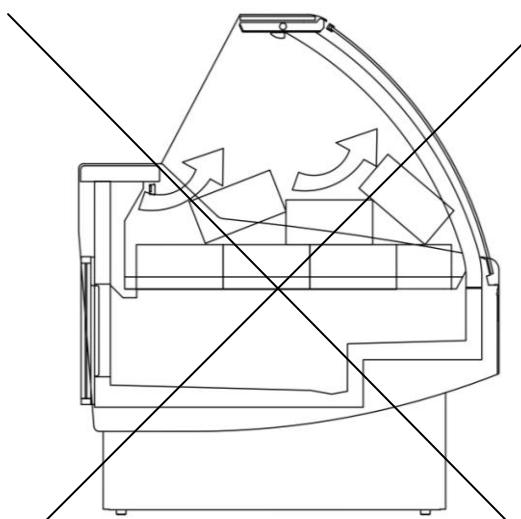


Fig. 2.7.1

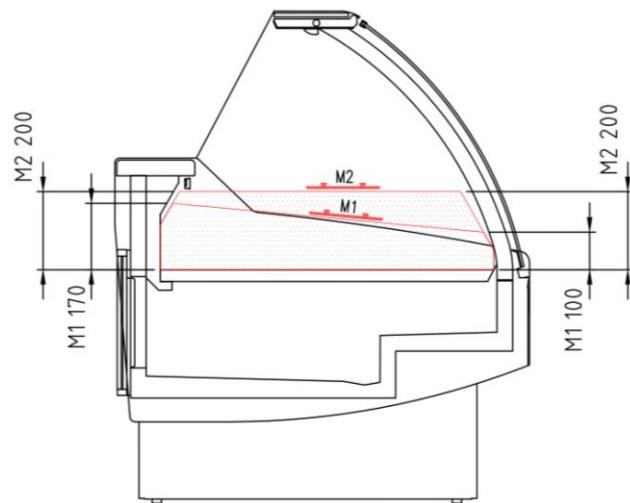


Fig. 2.7.2

- Respecter et ne pas dépasser avec le produit la limite de charge  indiquée sur le meuble ou sur les sections du manuel (Fig. 2.7.2).
- Placer le produit en laissant un espace entre les emballages pour la circulation de l'air, en les distribuant uniformément sur le plan d'exposition, en évitant ainsi de compromettre la circulation de l'air intérieur et d'affecter les performances (Fig. 2.7.3).

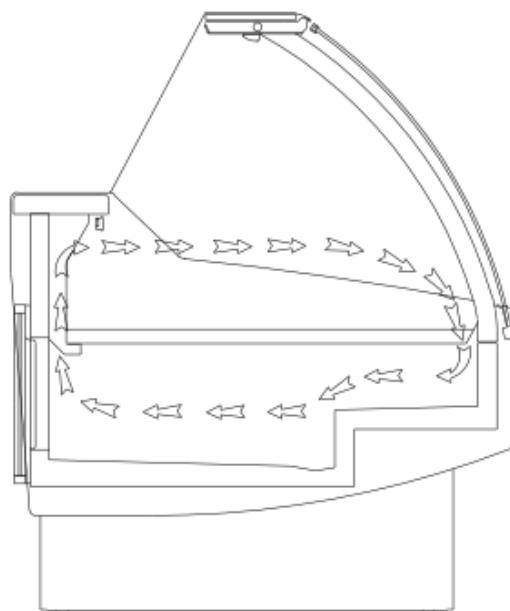


Fig. 2.7.3

## 2.8 Réglage et contrôle de la température

Le réglage de la température se fait par le biais d'un contrôleur électronique (Fig. 2.8.1).

Il est recommandé de régler la valeur de la température en fonction du type de produit à stocker  $0^{\circ}\text{C} \div +5^{\circ}\text{C}$  (pour les données concernant le contrôleur voir les annexes).

Le meuble atteint sa température d'exercice après environ 30 minutes depuis sa mise en marche.

Contrôler la température sur le thermomètre à **cristaux liquides** fourni (Fig. 2.8.2) ou directement sur le **contrôleur électronique** (Fig. 2.8.1), la valeur lue devra être comprise entre  $0^{\circ}\text{C}$  et  $+5^{\circ}\text{C}$  (ou d'autres valeurs en fonction de la classe du produit).



## 2.9 Dégivrage

Le système de dégivrage de l'évaporateur est à arrêt simple ou automatique avec des résistances électriques. Dans les 24 heures sont prévues 4 périodes de dégivrage.



Fig. 2.9.1

Le dégivrage s'achève lorsque le capteur (thermostat de fin dégivrage), situé entre les ailettes de l'évaporateur, atteint la température réglée de  $+10^{\circ}\text{C}$  (version C) ou  $+8^{\circ}\text{C}$  (version SL).

Le délai de sécurité est réglé à 30 minutes. Si une panne survient au capteur de fin dégivrage, le cycle s'achève dès que le délai de sécurité est écoulé.

À la fin et pendant tout dégivrage, la température lue sur le thermomètre va augmenter temporairement, et va revenir aux valeurs normales seulement après environ 25 minutes depuis la fin du dégivrage.



### ATTENTION :

- Une accumulation excessive de glace dans l'évaporateur empêche la circulation de l'air et réduit considérablement le rendement. Dans ce cas effectuer un dégivrage manuel et si cela ne suffit pas contacter le service d'assistance technique.

## 2.10 Nettoyage périodique

- Avant de commencer toute opération de nettoyage, toujours éteindre et débrancher le comptoir des sources d'alimentation électrique et attendre que les parties chaudes soient totalement froides (Fig. 2.10.1).
- Pour les opérations de nettoyage il est obligatoire de porter des gants de protection.
- Avant la mise en marche, bien nettoyer toutes les parties intérieures.
- Enlever la pellicule de protection des surfaces.
- Utiliser un chiffon doux et des produits de nettoyage non-abrasifs pour enlever toute trace de saleté.
- Utiliser uniquement des produits neutres pour le nettoyage et la désinfection.
- Utiliser des substances / produits compatibles avec les aliments.
- À la fin rincer à l'eau et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de produits inflammables ou très acides (corrosifs).
- Ne pas utiliser des jets d'eau directs sur le meuble.
- Ne pas nettoyer les parties du meuble avec des brosses en métal et en tout cas avec du matériel abrasif qui pourrait compromettre son intégrité.

L'équipement ne nécessite d'aucun entretien, hormis ce qui est indiqué dans le tableau:

DESCRIPTION	FRÉQUENCE
Nettoyage et contrôle de la grille d'admission d'air	mensuelle
Nettoyage à fond de la cuve	mensuelle
Nettoyage des ventilateurs antibuée	trimestrielle
Dégivrage complet du comptoir	trimestrielle
Contrôle des drainages, siphons et éventuels puits	5 fois par an
Nettoyage condensateur (uniquement pour la version plug-in)	5 fois par an

Il est recommandé d'effectuer le contrôle des drainages en même temps que le nettoyage interne, en procédant comme suit :

- porter des gants
- lever toutes les parties intérieures amovibles (plan de fond, grilles, etc.) ;
- démonter les parties latérales droite et gauche du porte-ventilateurs ;
- éliminer des éventuels corps étrangers tombés à l'intérieur qui obstruent le drainage ;
- le siphon peut être contrôlé du côté extérieur en démontant le socle frontal.

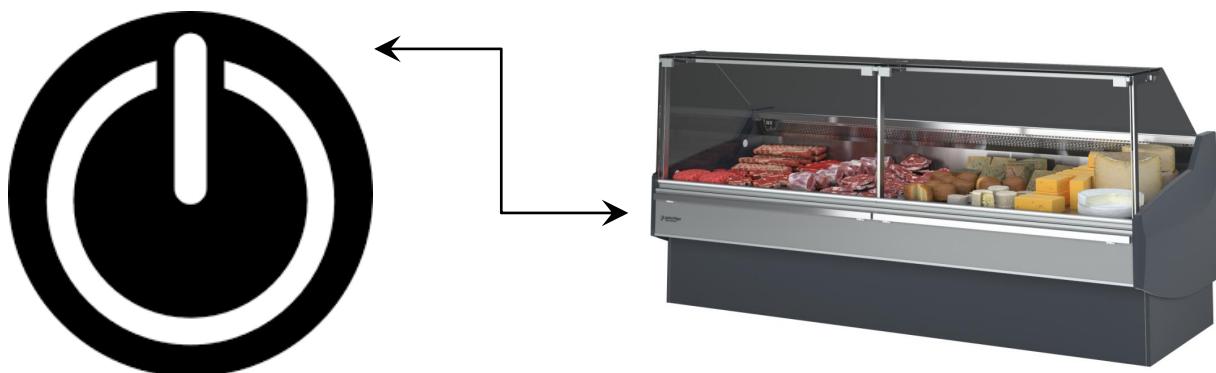


Fig. 2.10.1



- Ne pas mouiller les zones identifiées comme « parties électriques », portant le symbole 
- Ne pas heurter ou forcer les parties du circuit frigorifique « sous pression ».

**CONSEIL :** il est recommandé de planifier avec le Service Après-vente un contrôle périodique pour garantir l'efficacité et la sécurité de l'installation.

## 2.11 Interventions sur l'installation frigorifique

Dans le cas où vous devez intervenir sur l'installation frigorifique, en particulier dans les cas où il est nécessaire d'utiliser une flamme nue, il faut respecter les consignes suivantes :

- avant toute intervention sur l'installation frigorifique, placez le meuble dans un endroit aéré et ouvert;
- vidangez l'installation;
- effectuez deux cycles de lavage de l'installation frigorifique avec de l'azote;
- effectuez un cycle à vide de l'installation frigorifique pour une période d'au moins 5 minutes;
- effectuez un autre lavage de l'installation frigorifique avec de l'azote;
- intervenez sur l'installation frigorifique pour effectuer la réparation;
- terminez le travail et effectuez un cycle à vide complet de l'installation frigorifique;
- rétablissez la charge de gaz initiale indiquée dans les données de la plaque(**paragraphe 1.2 Données d'identification**)



### **ATTENTION:**

**L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié et en conformité avec la réglementation en vigueur, notamment en ce qui concerne les normes de sécurité électrique et les mesures pour la prévention des accidents / incendies.**

## 2.12 Stockage

Si le comptoir n'est pas utilisé tout de suite ou est conservé pendant une longue période de temps, vérifier qu'il soit correctement emballé et rangé en position verticale.

Le stockage doit être effectué dans des endroits à l'abri mais bien ventilés et n'ayant pas des caractéristiques pouvant endommager les composants du comptoir, en particulier ceux électroniques.

Protéger les parties non vernies contre la corrosion à l'aide de graisses ou spray adéquats ; le cas échéant stocker le meuble avec des sels déshydratant.

En tout cas, après de longues périodes d'inactivité, le comptoir doit être soumis à des vérifications et des contrôles spéciaux ; demander des instructions auprès du fabricant.

## 2.13 Bruit

Tous les modèles de cette famille produisent du bruit inférieur à 60dB mesurés comme requis par la Directive 2006/42/CE au paragraphe 1.7.4.2 alinéa « u » de l'annexe I.

### 3. Démolition et élimination

Lors de la démolition respecter les lois en vigueur en matière, séparer par type et envoyer au centre de collecte ou à la déchetterie.



#### ATTENTION :

- **Le gaz du circuit frigorifique NE doit pas être libéré dans l'environnement, mais récupéré et remis aux centres d'élimination spécifiques ; le comptoir ne contient pas de substances ayant des CFC.**

**Informations pour la protection de l'environnement :**



#### Éliminer l'emballage conformément aux procédures de recyclage.

De telle sorte vous contribuez à réduire la demande de bois vierge, en utilisant du matériel qui autrement s'accumulerait dans les déchetteries.



#### Recyclage du comptoir

**Ne pas jeter le comptoir avec les autres déchets ménagers.** Le recyclage de ce produit contribue à réduire le besoin de nouveaux matériaux et à réduire l'accumulation des déchets.



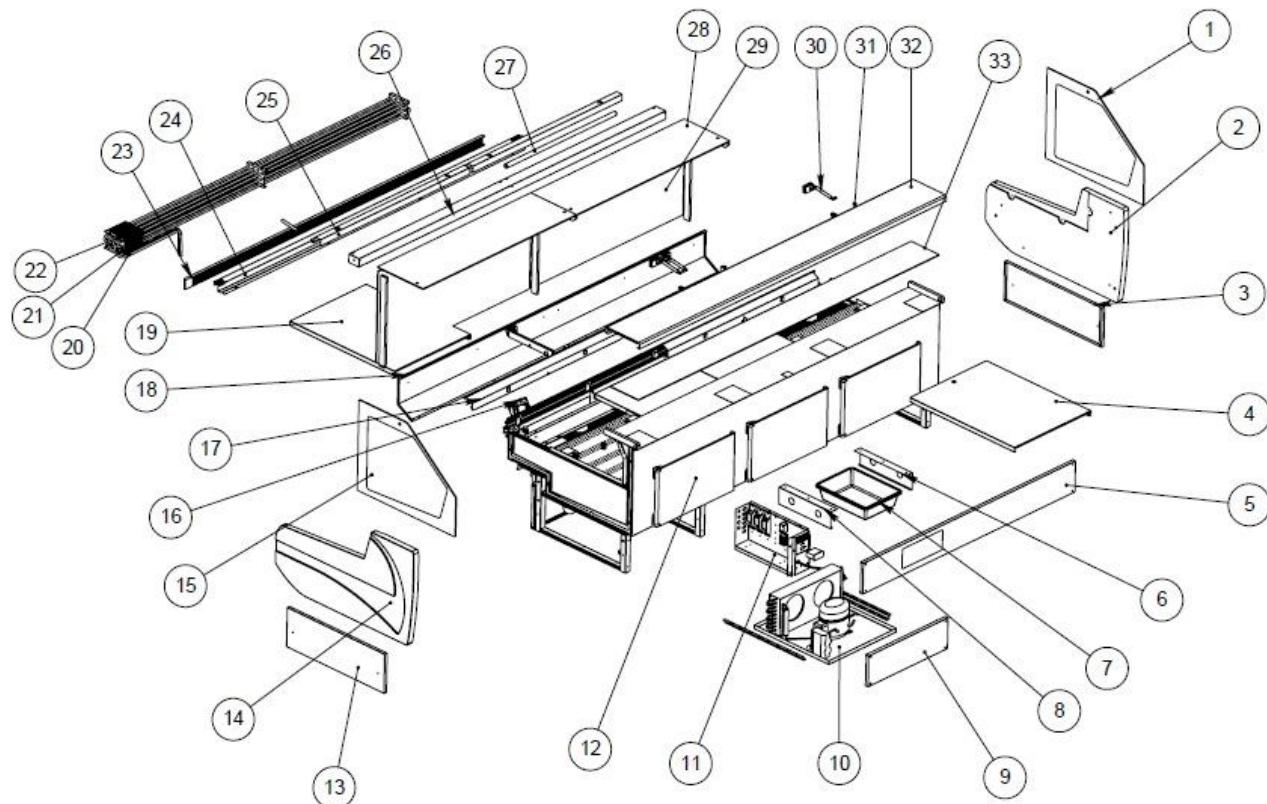
#### ATTENTION :

- **LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES ENVIRONNEMENTAUX CAUSÉS OU POUR DES SYSTÈMES DIFFÉRENTS QUI SONT UTILISÉS POUR L'ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX QUI LE COMPOSENT.**

**4. Vue explosée des pièces de rechange**

**ATTENTION :**

➤ Si sont nécessaires composants électriques de remplacement, demandez uniquement des composants d'origine ou certifiés pour les appareils utilisant un réfrigérant inflammable.


**LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE  
ESKIMO GASTRONOMIE**

No.	Description pièce
1	VITRE LATARALE DROITE
2	JOEU DROITE
3	SOUBASEMENT DE LA JOUE DROIT
4	PLATEAU LINEAIRE 624 CF
5	PANNEAU FERMATURE ARRIERE
6	SUPP. RECIPIENT DE DRAINAGE
7	RECIPIENT DE DRAINAGE
8	SUPP. RECIPIENT DE DRAINAGE
9	FERMATURE ARRIERE COMPARTIMENT MOT.
10	MOTEUR
11	CADRE DE COMMANDE
12	PORTE
13	SOUBASEMENT DE LA JOUE GAUCHE
14	JOEU GAUCHE
15	VITRE LATÉRAL GAUCHE
16	VANNE THERMOSTAT R404 TES/2 SALD
17	FERMATURE POUR CUVE INTERIEURE

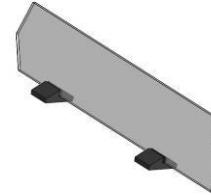
**LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE  
ESKIMO GASTRONOMIE**

No.	Description pièce
18	CONVOYEUR FRONTAL
19	PLATEAU LINEAIRE 624 SF
20	VANNE THERMOSTAT
21	BULBE VANNE
22	EVAPORATEUR
23	ANTICADDIE PVC
24	GRILLE D'ASPIRATION
25	PIED DOUILLE
26	PROFILT PLAFONNIER SUPERIEUR
27	NEON
28	VITRE TOP POUR LA MONNAIE
29	VITRE FRONTAL
30	PIED DOUILLE + PORTE-STARTER
31	TETE PLAFONNIER
32	PLAN DE TRAVAIL
33	TABLETTE DESSOUS LE PLAN DE TRAVAIL

**5. Accessoires**

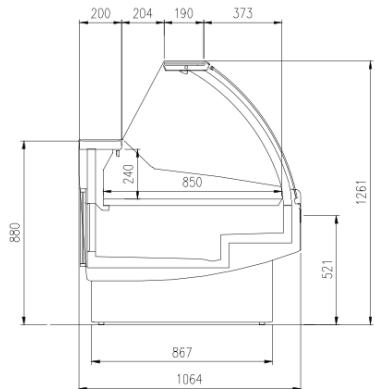
NO.	ACCESOIRE	PHOTO
1	<p>Kit de canalisation (dans l'image sont montrés les points de fixation pour la canalisation.)</p> <p>Voir section 2.4 du manuel</p>	
2	<p>Support intermédiaire</p> <p>Dimension : Hauteur 25 mm Profondeur 255 mm</p> <p>Aluminium, float transparent</p>	
3.	<p>Récipient évaporation automatique</p> <p>Dimension : (326 x 402 x 83) mm</p>	
4.	<p>Porte-papiers</p> <p>Dimension :</p> <p>Longueur : 450 mm Hauteur : 270 mm</p> <p>Fil de fer plastifié</p>	
5.	<p>Porte-balance</p> <p>Dimension : (400 x 400 x 40) mm</p> <p>Polyuréthane, acier inoxydable</p>	

NO.	ACCESSOIRE	PHOTO
6.	Planche à découper Polyéthylène Couleur : rouge (blanc) Dimension : (450 x 372 x 40) mm	
	Planche à découper Polyéthylène Couleur : rouge (blanc) Dimension : (530 x 372 x 40) mm	
7.	Prise extérieure montée Dimension : (66 x 82 x 66) mm	
8.	Emballage cage en bois	 

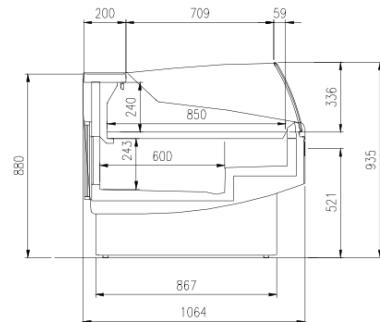
NO.	ACCESSOIRE	PHOTO
9.	Plan à marche 2 niveaux (1 plateau) Plan à marche 3 niveaux (1 plateau)  Tôle plastifiée ou en acier inoxydable	 Tôle plastifiée
10.	Élément de partition amovible en vitre haute Dimension : (447 x 830) mm  Float transparent 6mm	
11.	Élément de partition amovible en vitre basse Dimension : (173 x 830) mm  Float transparent 6 mm	
12.	Élément de partition fixe avec vitre Dimension : (1247x 1148 x 15) mm  Chambre vitre : float transparent  Élément de partition : polyuréthane, acier inoxydable	

**ANNEXE A - Esquisses**

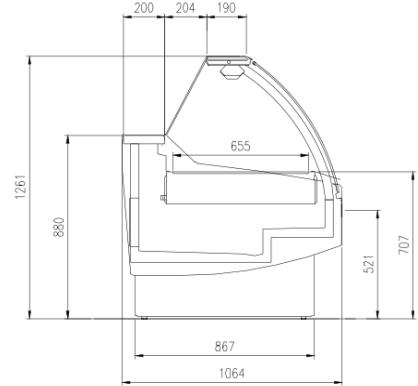
**ESKIMO VC**



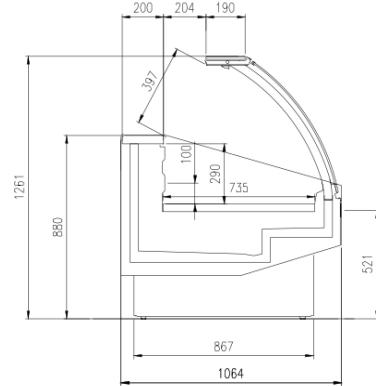
**ESKIMO VC SS**



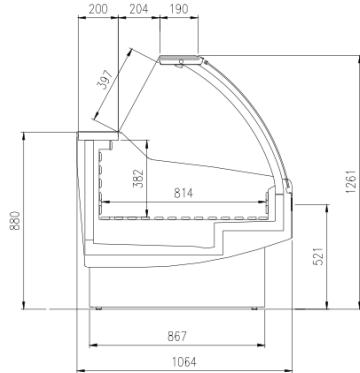
**ESKIMO VC TCRI**



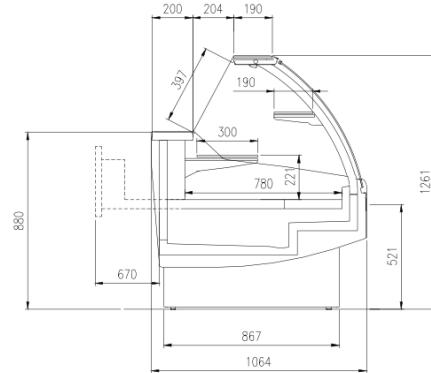
**ESKIMO VC PE**



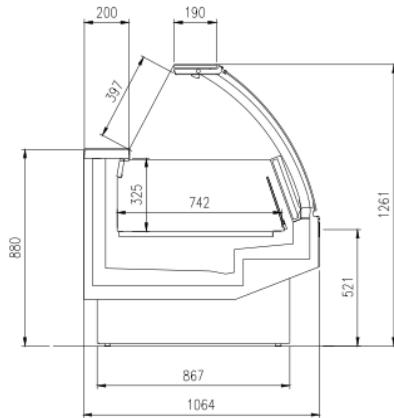
**ESKIMO VC PA**



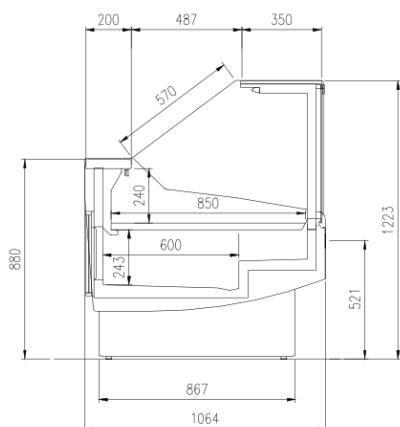
**ESKIMO VC PS**



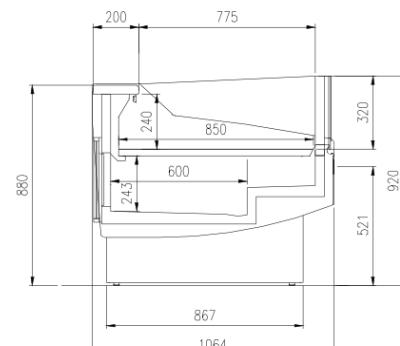
**ESKIMO VC BT**



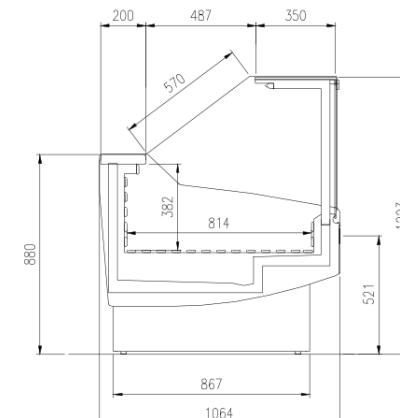
**ESKIMO VDR**



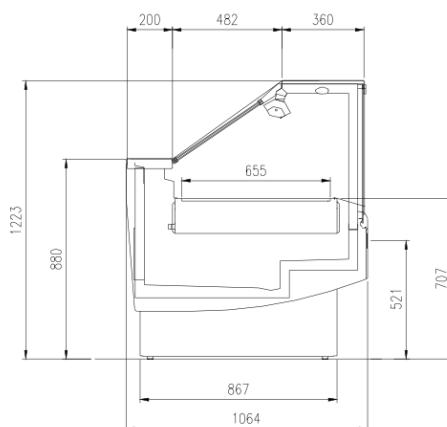
**ESKIMO VDR SS**



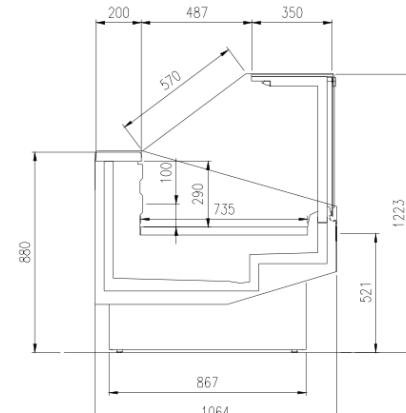
**ESKIMO VDR PA**



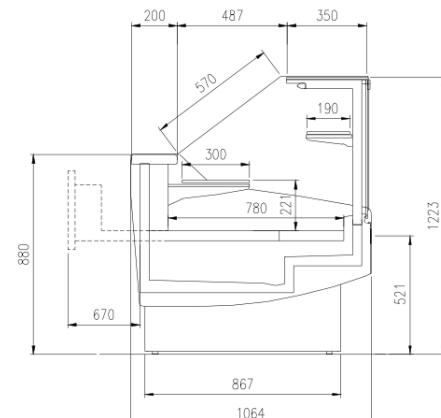
**ESKIMO VDR TCRI**



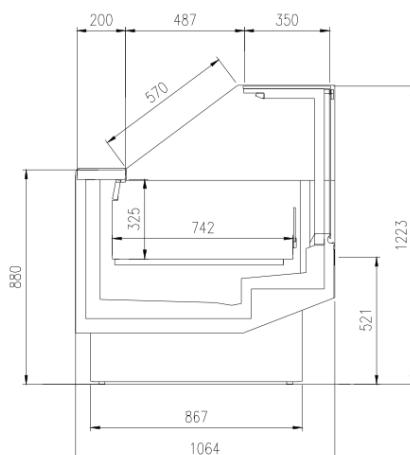
**ESKIMO VDR PE**



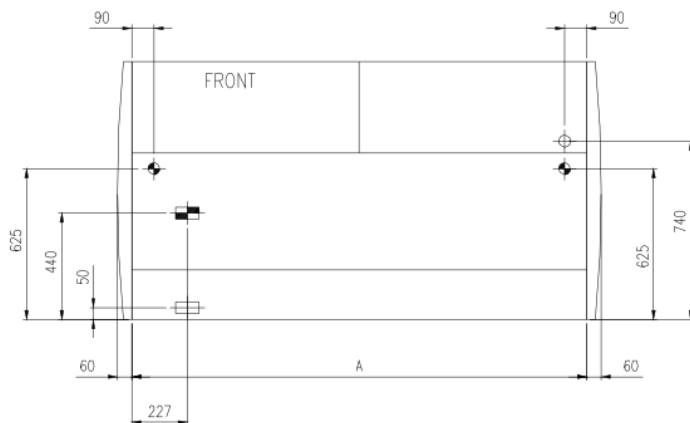
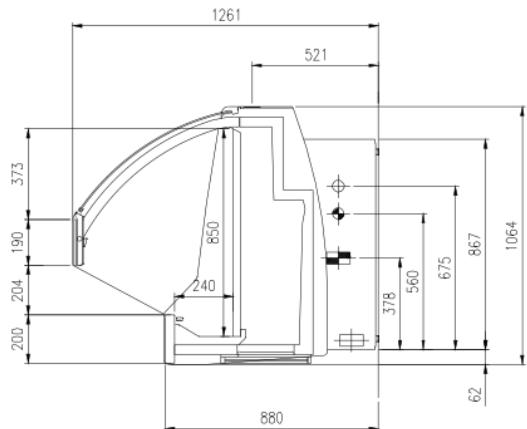
**ESKIMO VDR PS**



**ESKIMO VDR BT**

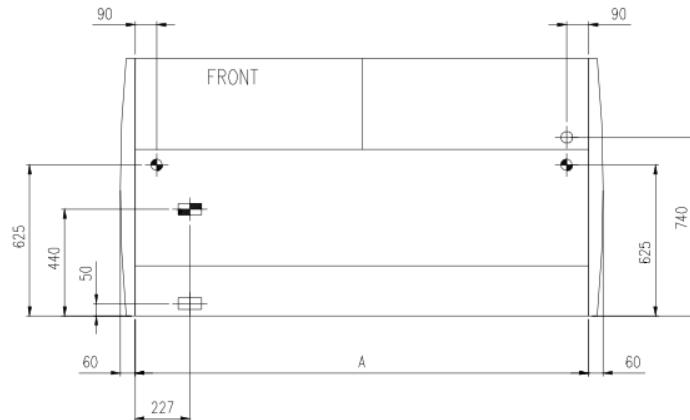
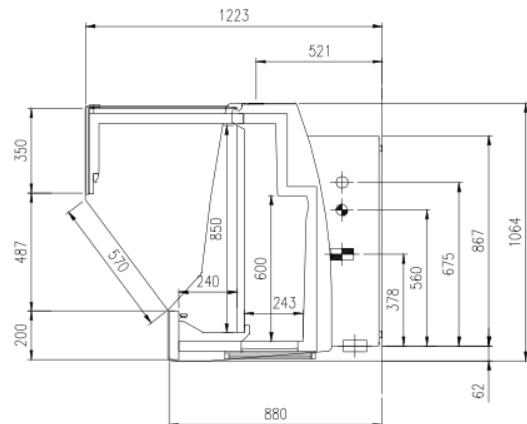


**ANNEXE B - Position drainages, raccordements, tuyaux**



- Quadro comandi – Control board
- Uscita tubi gas – Refrigerant gas tube outlet
- Scarico acqua – Drain
- Allacciamenti elettrici – Electrical connections

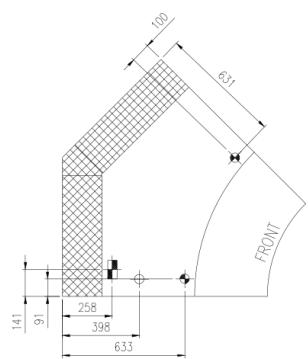
A | 625 | 937 | 1250 | 1875 | 2500 | 3125 | 3750



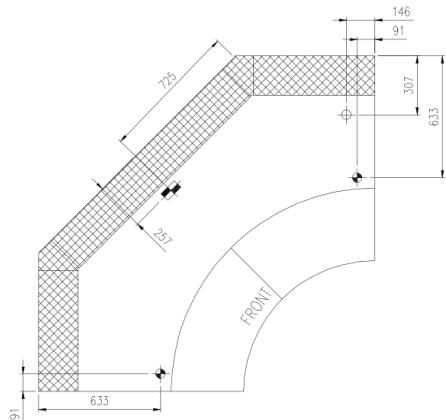
- Quadro comandi – Control board
- Uscita tubi gas – Refrigerant gas tube outlet
- Scarico acqua – Drain
- Allacciamenti elettrici – Electrical connections

A | 625 | 937 | 1250 | 1875 | 2500 | 3125 | 3750

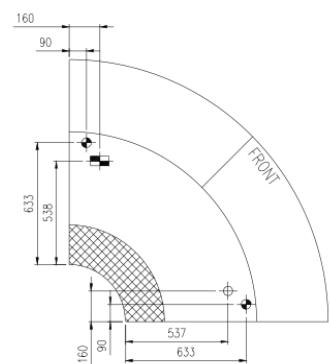
ESKIMO VDR CL 45°I



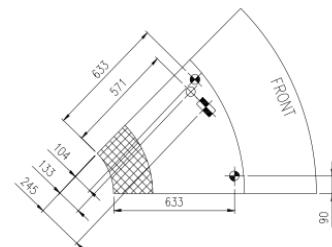
ESKIMO VDR CL 90°I



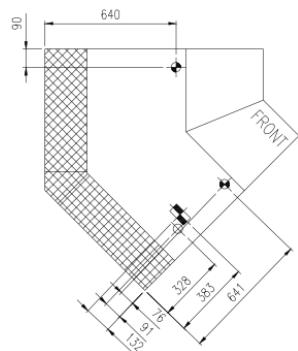
ESKIMO VDR CL 90°E



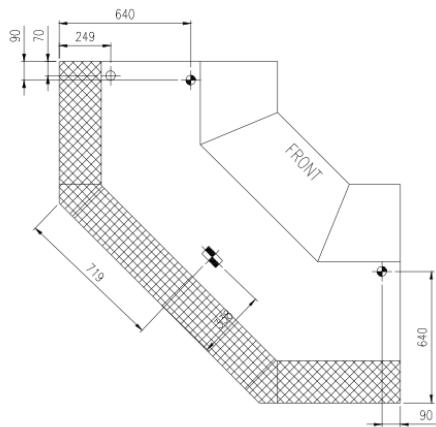
ESKIMO VDR CL 45°E



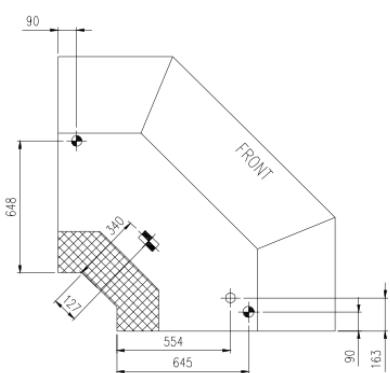
ESKIMO VDR TR 45°I



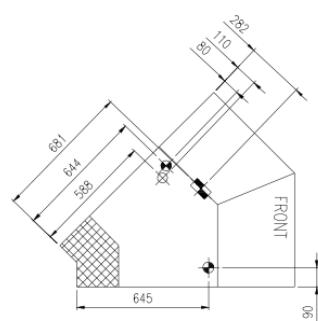
ESKIMO VDR TR 90°I



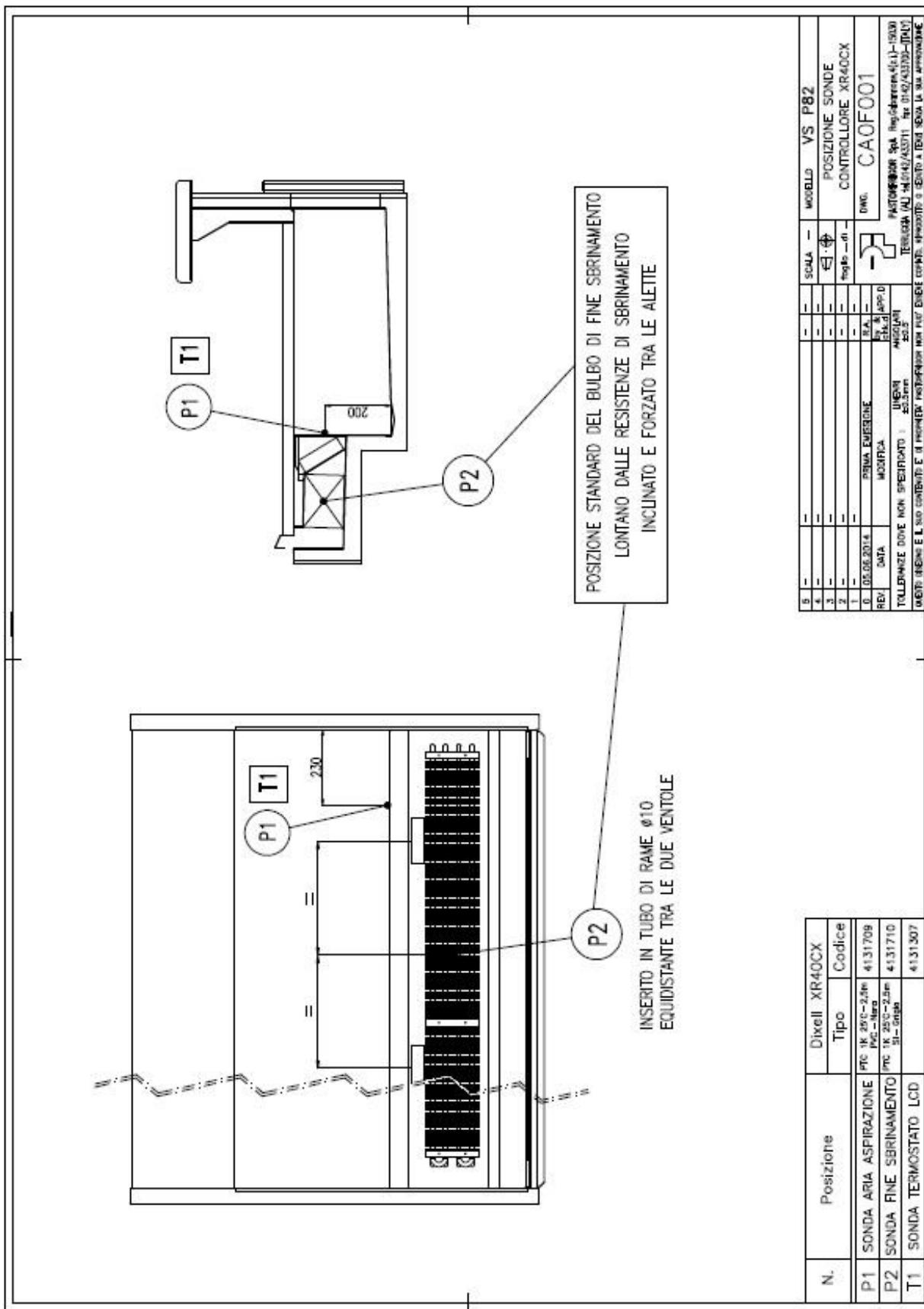
ESKIMO VDR TR 90°E



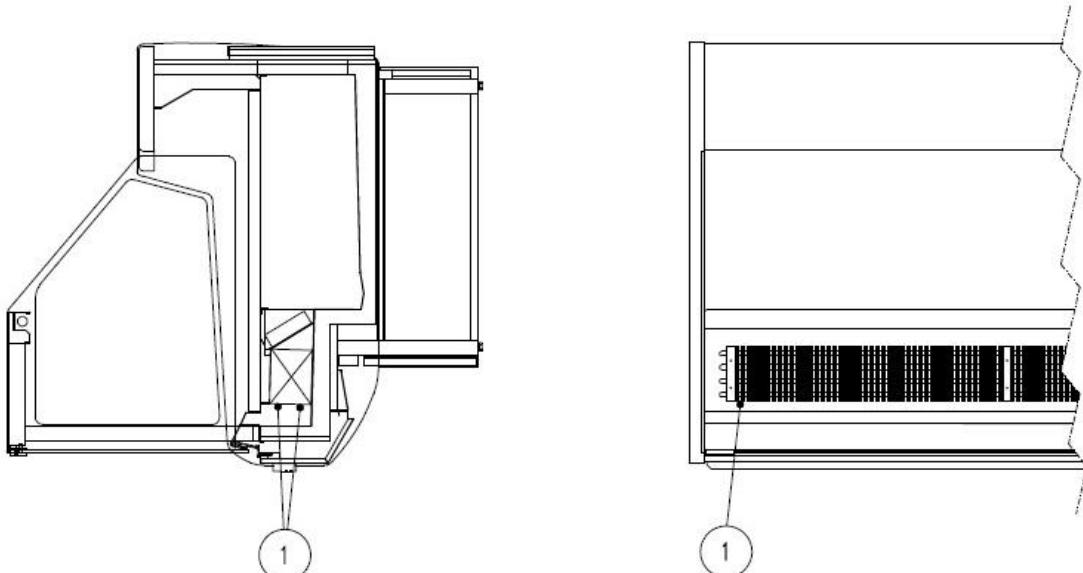
ESKIMO VDR TR 45°E



**ANNEXE C - Position sondes**

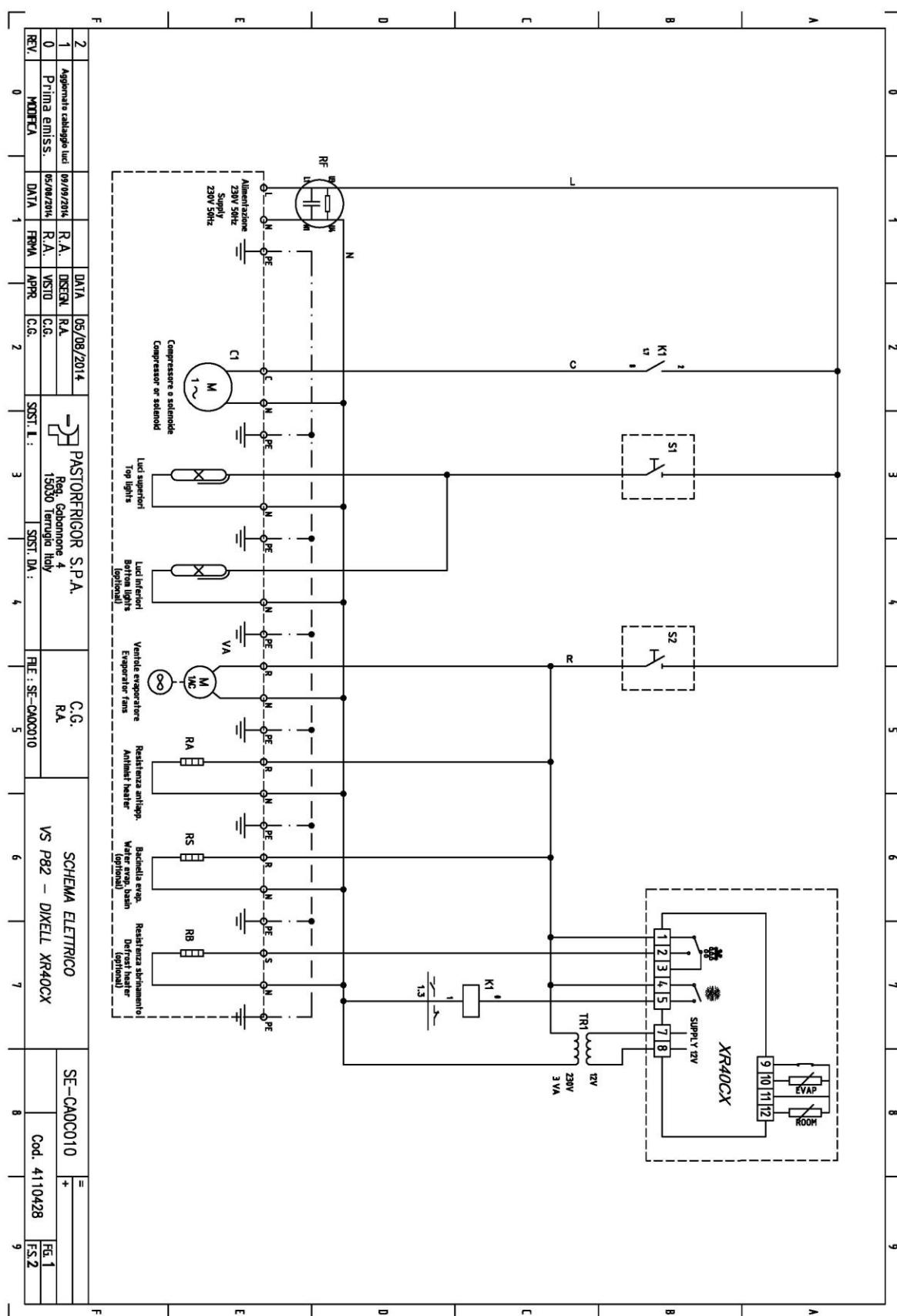


**ANNEXE D - Position des résistances de dégivrage**



1 – RESISTENZE

**ANNEXE E - Schéma électrique**



**ANNEXE F - Déclarations de conformité et certifications**

**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.

<b>TIPO /MODELLO:</b> (Type/Model; Type/Modèle, Tipo/Modelo, Typ/Modell)	<b>TN - BT Tradizionali</b> <b>TN Murali remoti</b> <b>Murali supermercato</b>
<b>MARCHIO:</b> (Trade mark, Marque, Marca, Marke)	<b>Pastorfrigor</b>
<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE:</b> (Trade name, Dénomination Commerciale, Denominación comercial, Handelsbezeichnung)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prince, Duke, Eskimo, King, Isola King, President, Diamond, Admiral</li> <li>• Genova, Roma, Lem</li> <li>• Venezia, Verona</li> </ul>
<b>ANNO DI FABBRICAZIONE:</b> (Year of production, Année de production, Año de fabricación, Baujahr)	<b>2021</b>
<b>L'APPARECCHIO IN OGGETTO È CONFORME A QUANTO PRESCRITTO DALLE DIRETTIVE e NORMATIVE:</b> This device complies with the current directives and regulations: L'appareil en question est conforme aux exigences directives et réglementaires applicables: Este maquinario 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; 2012/19/UE; 2014/68/UE; UNI EN 23953-2; D.Lgs 193/2007
<b>LA PERSONA AUTORIZZATA A COSTITUIRE IL FASCICOLO TECNICO È:</b> 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:	<b>Clara Pastorello</b> (legale rappresentante) c/o Pastorfrigor S.p.A. Regione Gabannone, 4 Z.I. 15030 Terruggia (Italy)
<b>LUOGO E DATA DI EMISSIONE:</b> (Place and date of issue, Lieu et date d'émission, Lugar y fecha de expedición, Ausstellungsort und –Datum)	<b>Terruggia</b> <b>1 gennaio 2021</b>
<b>IL PROCURATORE:</b> (The legal representative, Le fondé de Pouvoir, El Procurador, Der Bevollmächtigte)	<b>Clara Pastorello</b>  PASTORFRIGOR S.p.A. PASTORELLO Clara

**PASTORFRIGOR S.p.a.**

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

AutoCertificazione 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.

<p>- <b>Descrizione dell'apparecchio</b> (Cabinet description, description de l'appareil, descripción del equipo, gerätebeschreibung)</p>		<p><b>Mobile refrigerato di tipo commerciale destinato ai negozi alimentari in genere, privo di unità condensatrice</b> 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</p>
<p>- <b>Tipo/modulo</b> (Type/module, type/module, tipo modulo, typ/modul)</p>		<p><b>VS: Prince, Duke, Eskimo</b> <b>VL: King, President, Diamond, Admiral, Ballydeck, Isola King</b> <b>ES: Panarea</b> <b>SM: Venezia, Verona, Sardegna, Capri, Sicilia, Milano, Torino</b> <b>MV: Genova, Roma, Lem</b></p>
- PS Hp	28 bar	<b>Alta pressione</b> (High pressure, haute pression, alta presión, hochdruck)
- PS Lp	20 bar	<b>Bassa pressione</b> (Low pressure, basse pression, baja presión, niederdruk)
- TS - °C	Min.: -15 / Max: +45	<b>Temperatura</b> (Temperature, température, temperatura, temperatur)
- <b>Fluido frigorifero</b> (Refrigerant gas, fluide réfrigérant, líquido refrigerante, kühlmittel)	<p>R448A - R449A (optional/en option/optional/option/auf Wunsch: R134A - R407C - R407F - R410A - R452A - R455A - R513A)</p>	
- <b>Anno di fabbricazione</b> (Year of manufacture, année de fabrication, año de producción, baujahr)	2021	

Il mobile in oggetto è da considerarsi in Categoria 0 Art. 4.3  
The display cabinet has to be considered in Category 0 Art. 4.3  
Le comptoir en question appartient à la Catégorie 0 Art. 4.3  
El mueble objeto pertenece a la Categoría 0 Art. 4.3  
Dieses Kühlmöbel ist in die Kategorie 0 einzurufen Art. 4.3

**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 :** fabrikinternes Kontrollverfahren

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

EN 378: PrEN 378-2

- 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  
Ausstellungsdatum und -datum

Terruggia li 1 gennaio 2021

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

  
PASTORFRIGOR S.p.A.  
PASTORELLO Carlo

**PASTORFRIGOR S.p.A**  
Regione Gabannone, 4 – Zone Industrielle  
15030 TERRUGGIA (AL) ITALIE  
Tél. +39 0142 433711  
Fax. +39 0142 433700

**Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à ce manuel à tout moment sans préavis.**