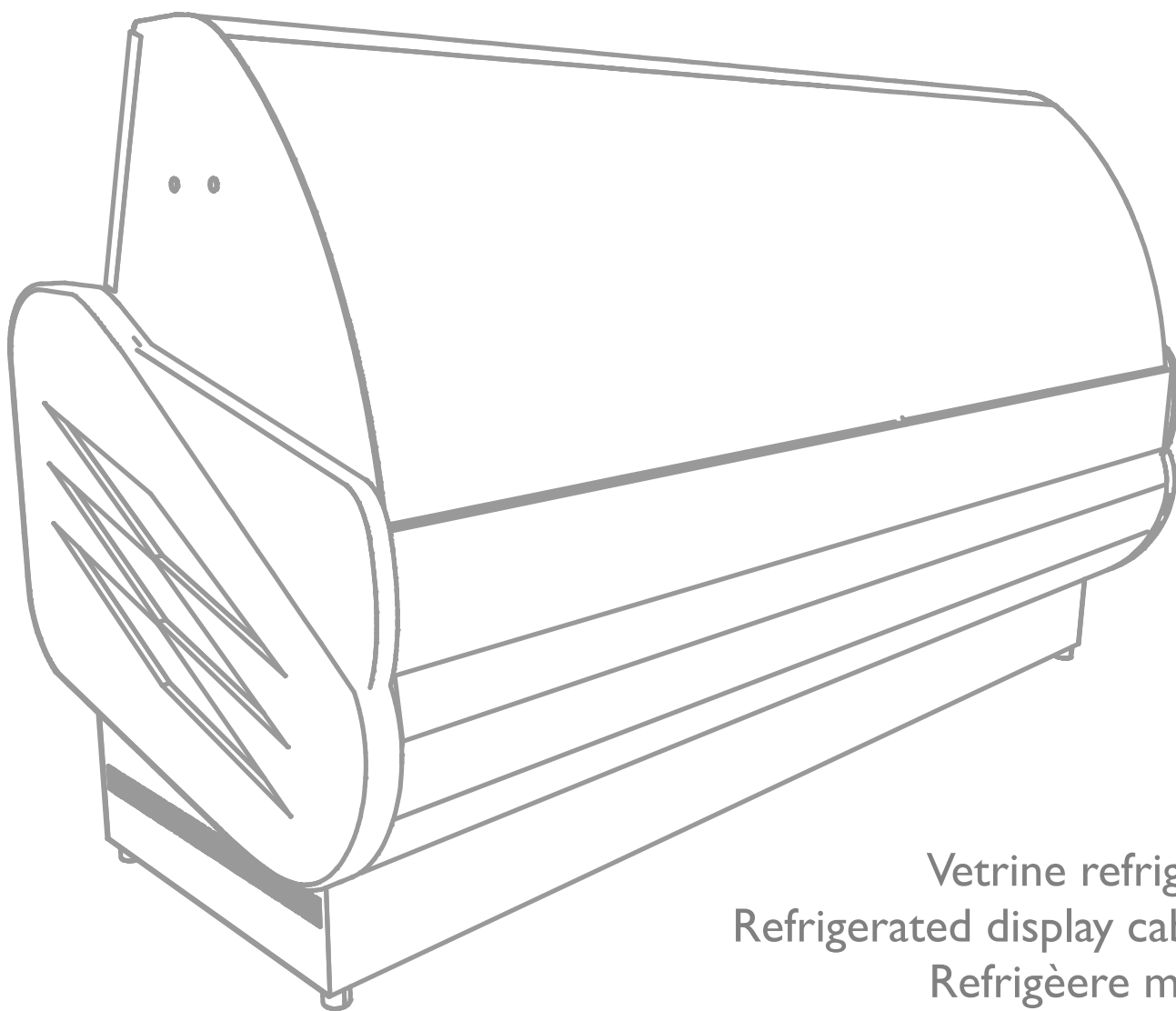


SALINA

SALINA 80 - SALINA PLUS - SALINA LUX

KIBUK



Vitrine refrigerate
Refrigerated display cabinets
Refrigèere mueble
Kuehl vitrinen

Cod. 2014-07-21 LIN - SALINA - REV. 2

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
INSTALLATION AND OPERATION GUIDE
MANUEL D'INSTALLATION E DE FONCTIONNEMENT
INSTALLATIONS UND BEDIENUNGSHANDBUCH
GUJA DE INSTALATION Y FUNCIONAMIENTO

ITALIANO**"RAEE" - Gestione rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche**

Il simbolo del bidone barrato posto sul prodotto o sulla documentazione del manuale d'uso, indica che il prodotto è stato immesso nel mercato dopo la data del 13 agosto 2005. Al termine del ciclo di vita utile, il prodotto, deve essere raccolto, smaltito, trasportato in modo separato rispetto agli altri rifiuti urbani seguendo le normative vigenti in ogni paese. In questo modo potrà essere recuperato contribuendo ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute, favorendo il reimpiego e/o il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

La Direttiva comunitaria "RAEE" N° 2002/96/CE, (in Italia recepita con il Dgls del 15.05.2005 N°151); Direttiva comunitaria N°2003/108/CE riguardante il trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

ENGLISH**"RAEE" - Electrical and Electronic Waste Management)**

The barred can symbol displayed on the product or in the use manual documentation indicates that the product has been placed for sale on the market after August 13, 2005. At the end of its useful life-cycle, the product must be collected, disposed of, and transported separately from urban waste, in accordance to the norms in force in each individual country. In this way, it can be recovered, contributing to avoid possible negative effects on the environment and health, and favoring the re-use and/or recycling of the materials of which the equipment is made of. The abusive disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions established by the norms in force. The EU Directive "RAEE" N. 2002/96/CE, (implemented in Italy by the Law Decree n. 151 dated May 15, 2005); EU Directive N. 2003/108/CE concerning the handling of electrical and electronic waste.

FRANCAIS**" RAEE" - Gestion des déchets d'appareillages électriques et électroniques**

Le symbole de la poubelle barrée placé sur le produit ou sur la documentation du manuel d'utilisation, indique que le produit a été mis sur le marché après la date du 13 août 2005. A la fin du cycle de vie utile, le produit doit être trié, éliminé, transporté de façon séparée par rapport aux autres déchets urbains en suivant les normes en vigueur dans chaque pays. De cette façon, il pourra être récupéré en contribuant à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, en favorisant le réemploi et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareillage. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la norme en vigueur. La Directive communautaire "RAEE" N° 2002/96/CE, (en Italie définie dans le D. lég. du 15.05.2005 n°151); Directive communautaire N° 2003/108/CE concernant le traitement des déchets des appareillages électriques et électroniques.

DEUTSCH**RAEE" - Umgang mit Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte**

Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Produkt oder der Dokumentation der Gebrauchsanweisung gibt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde. Am Ende des Nutzungszyklus muss das Produkt entsprechend der im jeweiligen Land geltenden Bestimmungen gesammelt, entsorgt und getrennt von anderem Hausmüll transportiert werden. Auf diese Weise kann es zurückgewonnen werden, wodurch zur Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit beigetragen sowie die Wiederverwertung und das Recycling der Materialien erleichtert wird, aus denen das Gerät besteht. Die widerrechtliche Entsorgung des Produktes durch den Nutzer zieht die Anwendung der von den gültigen Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen nach sich. Die gemeinschaftliche Richtlinie "RAEE" Nr. 2002/96/EG, (in Italien mit der Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 15.05.2005 umgesetzt); Gemeinschaftliche Richtlinie Nr. 2003/108/CE bezüglich der Behandlung von Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte.

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE'
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



TIPO PRODOTTO - PRODUCT TYPE - PRODUKTART - TYPAGE PRODUIT	MODELLO - MODEL - MODĚLE - MODEL
Vetrina refrigerata - Refrigerated display cabinet—Vitrine réfrigéré - Kuehlvitrine	SALINA-SALINA PLUS-SALINA LUX-SALINA VD-SALINA (SG-CG)

.- L'azienda dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto sopraindicato soddisfa per progettazione e costruzione i requisiti della direttiva macchine

.- The company declare under its own responsibility that the above product meets for the design and the construction the requirements of the machines directive

.- La société affirme sa propre responsabilité que le produit ci-dessus pour la conception et la construction répond aux exigences de la directive

.- Die Firma erklärt unter alleiniger Verantwortung, dass das oben genannte Produkt die Gestaltung und Konstruktion den Anforderungen der Richtlinien erfüllt.

.- La empresa afirma de dice que su propia responsabilidad que el producto mencionado antes tiene el diseño y construcción que se ajusta a los requisitos de la Directivas de maquinas.

DIRETTIVA BASSA TENSIONE- LOW VOLTAGE DIRECTIVE—DIRECTIVE BASSE TENSION-
NIEDERSpannungs-RICHTLINIE—DIRECTIVA DE BAJO VOLTAJE

2006/95/CE

DIRETTIVA COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITÀ DIRECTIVE
COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE - ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT
COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA

2004/108/CE

DIR.NE PRODUZIONE
Domiziano Giacon

RESP.LE QUALITA'
Domiziano Giacon

DIR.NE QUALITA'
Domiziano Giacon

VETRINA REFRIGERATA Linea SALINA mod. SALINA — SALINA Plus — SALINA LUX

INTRODUZIONE

Gli apparecchi denominati vetrina refrigerata della "linea SALINA" comprendenti i mod. "SALINA — SALINA PLUS — SALINA LUX" sono stati realizzati rispettando l'insieme delle norme comunitarie riguardanti la libera circolazione di prodotti industriali e commerciali nei paesi UE.

Prima di effettuare una qualsiasi operazione sul prodotto, si raccomanda di leggere attentamente il manuale d'uso e manutenzione. Inoltre, si sottolinea di seguire tutte le norme vigenti, anche quelle relative alla sicurezza (scarico-carico, installazione del prodotto, collegamenti elettrici, messa in funzione e/o smontaggio e spostamento / nuova locazione, smaltimento e/o riciclo del prodotto in oggetto).

L'apparecchio deve essere utilizzato in accordo con quanto specificato nel presente manuale.

L'azienda non si riterrà responsabile per rotture, incidenti o inconvenienti vari dovuti alla non osservanza e comunque alla non applicazione delle prescrizioni contenute nel presente manuale. Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, l'esclusione delle sicurezze elettriche o lo smontaggio delle protezioni previste dal costruttore compromettono gravemente le condizioni di sicurezza, varianti, e/o installazioni di accessori non autorizzati od incuria ed in tutti casi in cui il difetto sia causato da fenomeni estranei al normale funzionamento del prodotto stesso (fenomeni atmosferici, fulmini, sovratensioni della rete elettrica, irregolare od insufficiente alimentazione elettrica...etc). La manutenzione comporta semplici operazioni eseguibili esclusivamente da un tecnico specializzato.

USO DEL MANUALE

Il manuale d'uso e manutenzione costituisce parte integrante del mobile e deve essere di facile ed immediata consultazione da parte degli operatori e/o tecnico qualificato e/o manutentore, per compiere, in modo corretto e sicuro, tutte le operazioni di installazione, messa in funzione, smontaggio e smaltimento dell'apparecchio. Questo manuale d'uso e manutenzione contiene tutte le informazioni necessarie per una buona gestione dell'impianto con particolare attenzione alla sicurezza.

CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il manuale d'uso e manutenzione deve essere conservato integro ed in luogo sicuro, protetto da umidità e fonti di calore, durante tutta la vita del prodotto, anche in caso di passaggio di proprietà ad altro utilizzatore in quanto contiene tutte le informazioni per un corretto smaltimento e/o riciclo dell'apparecchio. Deve essere conservato nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in modo da renderne agevole la consultazione. Si raccomanda di utilizzare il manuale con cura in modo tale da non comprometterne il contenuto. Non asportare, strappare o riscrivere per alcun motivo parti del manuale.

**IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE
TECNICHE AI PROPRI PRODOTTI SENZA PREAVVISO.**

DESCRIZIONE DEL MOBILE

Il presente manuale d'uso fa riferimento ad una “**Vetrina refrigerata**” nella versione di tipo a **servizio assistito** per la vendita di prodotto fresco quali **Carne-polli / Salumi e latticini**.

La linea SALINA comprende :

- **Mod. SALINA** : banco con vetro frontale apribile dall'alto verso il basso **senza pistoni**
- **Mod. SALINA PLUS** : banco con vetro frontale apribile dall'alto verso il basso **senza pistoni**
- **Mod. SALINALUX** : banco con vetro frontale apribile dal basso verso l'alto **con pistoni**

e sono forniti di:

- **Con oppure senza gruppo.**
- **Controllore elettronico di comando**
- **Illuminazione plafoniera**
- **Tensione alimentazione standard 230V - 1P - 50Hz.**

L'isolamento della vasca è realizzata senza l'uso di CFC a basso impatto ambientale



Tutte le operazioni riguardanti i capitoli 1 - 2-3-4-5 e cioè :

- **POSIZIONAMENTO del MOBILE FRIGORIFERO**
- **PULIZIA**
- **COLLEGAMENTO ELETTRICO e MESSA a TERRA**
- **RACCOMANDAZIONI ED AVVERTENZE**
- **MANUTENZIONE e SOSTITUZIONE di parti elettriche e frigorifere**

devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

INDICE

1.0 POSIZIONAMENTO DEL MOBILE

- Trasporto — Scarico mobile — Imballo
- Scarico acqua condensa / Collegamento di scarico
- Posizionamento e regolazione piedini
- Installazione all'interno del locale
- Mobile con / senza unità incorporata

2.0 PULIZIA

- Pulizia del mobile frigorifero
- Pulizia del condensatore

3.0 COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Alimentazione elettrica ed avviamento

4.0 RACCOMANDAZIONI ED AVVERTENZE

- Max carico ripiano
- Sbrinamenti
- Carico prodotto e conservazione

5.0 MANUTENZIONE — SMALTIMENTO rifiuti

6.0 DATI TECNICI

- Targhetta
- Descrizione parti del mobile
- Versioni tipo: Con unità refrigerante incorporata - Senza unità
- Dimensioni - Pesi

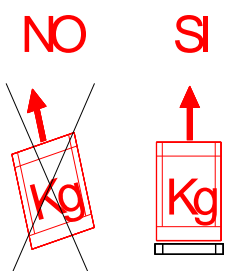
7.0 SCHEMI ELETTRICI

8.0 CONTROLLO ELETTRONICO

1 _____ POSIZIONAMENTO DEL MOBILE

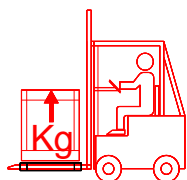
Prima di posizionare il mobile, si prega di consultare attentamente il manuale nelle varie sezioni.

1_10 _____ TRASPORTO



Non sovrapporre il mobile uno sopra l'altro (è possibile solo se il mobile è imballato con gabbia).
Si raccomanda che il mobile frigorifero venga trasportato sempre e solo in posizione orizzontale(indicazioni Alto-Basso sull'imballo). Se il mobile frigorifero con unità condensatrice incorporata viene inclinato, si consiglia di attendere almeno otto ore, prima di procedere all'avviamento. In questo modo, si permetterà all'olio di defluire in tutti i componenti in modo che essi né risultino lubrificati nuovamente; successivamente si potrà procedere all'avviamento.

1_15 _____ SCARICO MOBILE / DIMENSIONI / PESI



Prima di iniziare le operazioni di scarico, posizionamento ed installazione del mobile frigorifero all'interno del punto di vendita, a seconda del tipo di modello di mobile, **consultare con attenzione i dati riportati nella tabella lunghezza, peso. Non sovrapporre il mobile uno sopra l'altro (è possibile solo se il mobile è imballato con gabbia).**

1_20 _____ IMBALLO

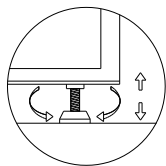
Alla consegna verificare che l'imballo sia integro e che durante il trasporto non abbia subito danni.

Togliere il nylon di imballo dal banco frigorifero comprese le barre fissate al telaio del banco frigorifero.

1_25 _____ SCARICO ACQUA CONDENSA

Per lo scarico dell'acqua di condensa, si rimanda alle sezione relativa "**VASCHETTA SCARICO ACQUA CONDENSA / COLLEGAMENTO SCARICO**" con unità condensatrice incorporata il mobile è dotato di vaschetta manuale di scarico dell'acqua di condensa oppure nella versione con unità condensatrice remota, (mobile fornito di sifone di scarico acqua di condensa ma senza vaschetta di scarico acqua).

1_3 _____ POSIZIONAMENTO E REGOLAZIONE PIEDINI



Sistemare il mobile frigorifero in posizione perfettamente orizzontale, agendo se necessario sulla regolazione dei piedini a vite delle gambe del banco per regolarne il livello **verificare la planarità con una bolla**.

Il mobile deve essere posizionato perfettamente in piano per poter funzionare correttamente e permettere il corretto scarico dell'acqua di condensa dello sbrinamento, inoltre si evitano vibrazioni rumorose del motore.

1_35 _____ INSTALLAZIONE ALL'INTERNO DEL PUNTO DI VENDITA



Si consiglia di installare il mobile frigorifero all'interno di un locale con impianto di aria condizionata. Inoltre, ricordiamo che se il locale non è condizionato, potrebbero verificarsi malfunzionamenti ad esempio formazione di condensa....etc.

In modo da permettere un buon funzionamento del mobile frigorifero, prestare attenzione alle seguenti indicazioni:

- **Non posizionare il mobile ed esporlo direttamente ai raggi solari;** evitare esposizione ad illuminazione ad incandescenza ad alta intensità, forni di cottura, o di riscaldamento.
- **Non posizionare il mobile vicino ad aperture in corrente d'aria,** tipo finestre o porte o ventilatori, o condizionatori dell'aria.
- **Non ostruire le prese d'aria dell'unità refrigerante incorporata.**
- **Non appoggiare alcun tipo di materiale, scatoloni o altro, lasciando libero tutto l'intero perimetro del mobile** in modo che vi sia ricircolo d'aria.
- **Non appoggiare sul piano di lavoro e/o sul vassoio di esposizione prodotto caldo e/ o pentole calde**
- **Non posizionare il mobile frigorifero all'interno di un locale ad alta umidità relativa**
- **Non posizionare il mobile frigorifero dentro una nicchia chiusa o a ridosso del muro,** in quanto non essendoci ricircolo d'aria l'unità refrigerante potrebbe non funzionare.

Verificare che nell'ambiente vi sia sufficiente ricambio d'aria, anche nei periodi di chiusura del locale di vendita. In questo modo l'unità refrigerante incorporata potrà funzionare correttamente.

1_4__VASCETTA SCARICO ACQUA CONDENSA / COLLEGAMENTO SCARICO

Il mobile è dotato di serie di vaschetta manuale raccogli condensa con ri-evaporazione dell'acqua della condensa. Pulire giornalmente l'interno della vaschetta raccogli condensa da residui o altro materiale.

Verificare che il tubo di scarico acqua sia posizionato in modo corretto e pulire periodicamente l'interno della vaschetta da residui o altro materiale. **Per i mobili con unità remota viene fornito solo il sifone di scarico senza la vaschetta acqua di condensa.** Sarà cura del cliente provvedere al collegamento per lo scarico dell'acqua. E' importante che immediatamente fuori dalla vasca sia presente un sifone che blocchi la fuoriuscita dell'aria fredda e l'ingresso di odori inopportuni. Non si deve mai installare il banco senza sifone e nemmeno raccordare più scarichi dello stesso mobile, ogni scarico deve avere il suo sifone.

1_45_____BANCO CON UNITA' CONDENSATRICE INCORPORATA

Se il banco frigorifero è dotato di unità condensatrice incorporata, bisogna evitare di ostruire le prese d'aria dell'unità in modo da non ostacolare il corretto ricambio d'aria. Evitare dunque di depositare prodotti o altri materiali sul perimetro del banco frigorifero. Ricordiamo che un innalzamento della temperatura ambiente o un'insufficiente quantità di aria al condensatore dell'unità frigorifera, riducono le prestazioni del banco frigorifero con possibile deterioramento dei prodotti esposti e con maggior consumo di energia. **Se il banco frigorifero con unità condensatrice incorporato viene inclinato, si consiglia di attendere almeno due ore prima di procedere all'avviamento in modo che l'olio presente nel compressore defluisca al suo interno e tutti i suoi componenti né risultino lubrificati nuovamente, successivamente si potrà procedere all'avviamento.**

1_5_____BANCO CON UNITA' CONDENSATRICE in versione REMOTA

Per quanto riguarda il collegamento elettrico si deve attenersi scrupolosamente alle normative elettriche vigenti in materia; si ricorda inoltre, che l'installazione elettrica e frigorifera deve essere effettuata esclusivamente da personale specializzato. Nel caso di banchi frigoriferi con unità condensatrice remota, il gruppo deve essere collocato al riparo degli agenti atmosferici, evitando di utilizzare il sito come deposito di materiali. **A seconda delle caratteristiche del modello dell'unità condensatrice remota, si devono rispettare gli spazi dal muro o da altri ostacoli in modo che vi sia un ricambio d'aria sufficientemente adeguato** che garantisce un corretto funzionamento del banco frigorifero ed una facile manutenzione.

2_____PULIZIA DEL MOBILE

2_1_____PULIZIA DEL BANCO FRIGORIFERO

Tutte le operazioni di pulizia devono essere eseguite con unità ferma, togliendo tensione sia al banco refrigerato che all'unità condensatrice.



Si consiglia di eseguire le operazioni di pulizia utilizzando guanti da lavoro.

È indispensabile tenere pulito giornalmente il banco frigorifero.

Per la pulizia usare solo acqua tiepida con detersivi non aggressivi avendo poi cura di asciugare le parti umide con uno straccio morbido.

Non utilizzare:

- **acqua con getto per lavare le parti interne del mobile** in quanto le parti elettriche potrebbero danneggiarsi.
- **attrezzi metallici duri** per asportare il ghiaccio.

Evitare di usare prodotti che contengono cloro e sue soluzioni diluite , soda caustica, detersivi abrasivi, acido muriatico, aceto, varechina o altri prodotti che possono graffiare o smerigliare.

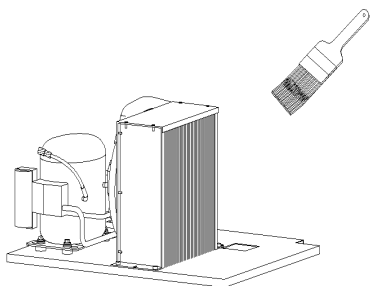
Fare attenzione, durante le operazioni di pulizia della vasca del banco frigorifero , una volta rimossi i piani di esposizione su cui è esposta la merce, bisogna porre attenzione a non ferirsi con le alette dell'evaporatore che, visto il loro spessore è ridotto sono taglienti; è consigliabile l'uso di guanti da lavoro. Attenzione non danneggiare e piegare le alette dell'evaporatore ed i tubi del fluido refrigerante.

Fare attenzione anche ai contorni delle placche espositive.

La manutenzione di un banco adibito alla conservazione di prodotti quali carne, salumi e latticini, deve includere almeno una pulizia periodica settimanale della zona di carico per prevenire lo sviluppo e l'accumulo di batteri.

Un lavaggio settimanale è raccomandato per il fondo della vasca specialmente per i mobili soggetti a fuoriuscite di liquidi o di altri detriti di alimenti. Va fatta pulizia con detergente anche nelle zone esterne che circondano l'area espositiva: serve a mantenere il banco presentabile e previene la formazione di sporcizia.

2_2 _____ PULIZIA CONDENSATORE UNITA' CONDENSATRICE



Tutte le operazioni di pulizia sia del banco frigorifero che del condensatore dell'unità condensatrice sono da eseguirsi con unità ferma, togliendo la tensione elettrica. Si raccomanda che tale pulizia venga effettuata da personale specializzato.



Si consiglia di eseguire le operazioni di pulizia utilizzando guanti da lavoro.

Per la pulizia si dovrà accedere nella parte posteriore del mobile dove è collocata l'unità condensatrice e quindi il condensatore.

Svitare le viti della griglia o del pannello di protezione motore procedendo alla pulizia del condensatore.

Si consiglia di utilizzare un getto d'aria soffiando dall'interno verso l'esterno dell'unità; qualora non fosse possibile, utilizzare un pennello a setola lunga sull'esterno del condensatore. Attenzione a non danneggiare il circuito del fluido refrigerante.

Per poter contare sempre sul buon funzionamento dell'unità condensatrice è necessario eseguire periodicamente la pulizia del condensatore dell'unità condensatrice. Questa pulizia dipende principalmente dall'ambiente dove è installata l'unità condensatrice.

3 ALIMENTAZIONE E COLLEGAMENTO ELETTRICO

3_1 ALIMENTAZIONE ELETTRICA.



L'installazione ed i collegamenti elettrici devono essere eseguiti attenendosi alle norme elettriche vigenti in materia. Tali lavori saranno eseguiti da personale specializzato ed abilitato secondo le normative di legge vigenti.

PRIMA DI COLLEGARE MOBILE FRIGORIFERO



Prima di collegare elettricamente il mobile eseguire una pulizia accurata e completa del banco frigorifero utilizzando acqua tiepida con detersivi neutri non aggressivi ed asciugando poi con uno straccio morbido tutte le parti umide (**attenzione, leggere attentamente la sezione pulizia mobile**).

Per eseguire un corretto collegamento elettrico procedere come segue:

- **Predisporre un interruttore magnetotermico differenziale** ed accertarsi che la frequenza / tensione di linea corrisponda a quella indicata sulla **targhetta di identificazione del banco frigorifero (vedere posizionamento targhetta)**
- **Verificare la tensione di alimentazione al punto di presa**, sia quello nominale $\pm 10\%$ al momento dell'avviamento del compressore.
- **Si consiglia di montare un interruttore unipolare** di sezionamento con apertura dei contatti di almeno 3 mm, a monte della presa. Questo interruttore è obbligatorio quando il carico supera i 1000 Watt o quando il banco viene collegato direttamente senza l'impiego della spina. L'interruttore magnetotermico deve essere posto nelle immediate vicinanze del mobile in modo tale che esso possa essere ben visibile dal tecnico in caso di manutenzione.

È necessario che la sezione del cavo di alimentazione sia adeguata alla potenza assorbita dal gruppo.



- **È obbligatorio a termine di legge la messa a terra dell'impianto**, pertanto è necessario collegarlo ad un efficiente impianto di messa a terra. **Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, esso deve essere sostituito da personale tecnico specializzato in modo da prevenire ogni rischio.**

Si raccomanda inoltre di non usare apparecchi elettrici all'interno degli scomparti del mobile.

- **Nel caso in cui il compressore sia danneggiato, questo deve essere sostituito esclusivamente da personale specializzato in modo da prevenire ogni rischio.** Si consiglia, per evitare in caso di guasto di disinserire tutto l'impianto, di utilizzare come sezionatore un interruttore magnetotermico con differenziale da alta sensibilità.
- **La spina elettrica del mobile frigorifero deve sempre essere collegata ad una presa fissa. È vietato collegare la spina elettrica del mobile ad una prolunga e/o o riduttore.**

3_2 AVVIAMENTO DEL MOBILE

Attenzione prima di effettuare l'avviamento, accertarsi :

- Di non avere le mani umide o bagnate
- Che le superfici del mobile frigorifero siano asciutte
- Che il pavimento sia asciutto

Dopo aver fatto le verifiche sopra riportate, si potrà effettuare l'avviamento del mobile frigorifero.



Prima di accendere il mobile frigorifero bisogna verificare che:

- **il mobile frigorifero con unità condensatrice incorporata sia stato trasportato esclusivamente in posizione verticale, se fosse stato inclinato, si consiglia di aspettare almeno 2 ore prima di procedere all'avviamento** in modo che l'olio presente nel compressore defluisca al suo interno e tutti i suoi componenti ne risultino lubrificati nuovamente.
- **Per la regolazione dei parametri di funzionamento consultare le istruzioni d'uso del quadro elettronico di controllo allegate al presente manuale.**
- **Per mobili con gruppo incorporato**, prima di inserire la spina nella presa di corrente elettrica, verificare che il sezionatore sia aperto in posizione 0, OFF o verde. Inserire la spina e quindi chiudere l'interruttore
- **Evitare di impostare temperature inferiori a quelle relative alla categoria del mobile.**
- **Per mobili o gruppo remoto il primo avviamento deve essere effettuato da personale specializzato.**

Attenzione: prima di caricare la merce nel mobile, si deve attendere che la temperatura desiderata e impostata sul pannello di controllo sia raggiunta.

.La migliore indicazione di funzionamento è data dalla temperatura indicata dal termometro posto nel banco. Le indicazioni fornite dalle scale graduate dei termostati possono discostarsi dalla temperatura del termometro e non possono perciò ritenersi valide per la verifica del buon funzionamento.



4 RACCOMANDAZIONI ED AVVERTENZE

4.1 SBRINAMENTI

I mobili sono dotati di sistema automatico per lo sbrinamento periodico giornaliero già impostato in fabbrica e modificabile in numero, durata ed intervallo, agendo sul pannello di controllo; tale operazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato. In taluni casi può comunque verificarsi la necessità di effettuare uno sbrinamento manuale agendo sull'apposito comando situato sul pannello di controllo, o più semplicemente spegnendo l'impianto di raffreddamento per il tempo necessario a far sciogliere tutto il ghiaccio presente nella serpentina (variabile dalle condizioni climatiche e dalla quantità di ghiaccio presente). **Giornalmente si suggerisce una pulizia esterna del mobile compresa la parte interna della porta in prossimità delle guarnizioni.**

4.2 MAX CARICO PRODOTTO VASSOIO ESPOSIZIONE

Carico MAX uniformemente distribuito per 35 kg al metro lineare.

4.3 CARICO MERCE SUL CAPPELLO

Entrambi le versioni mod. SALINA — SALINA PLUS — SALINA LUX non possono essere caricate di merce sul cappello.

4.4 CARICO DEL PRODOTTO e CONSERVAZIONE

Il mobile è adatto alla conservazione di prodotti refrigerati ad uso alimentare che, al momento del carico nello stesso, devono avere una temperatura prossima a quella ideale per la conservazione.

Non introdurre nel mobile prodotto caldo; il prodotto va introdotto nel mobile esclusivamente già refrigerato. Prima di caricare la merce nel mobile frigorifero, attendere che la temperatura desiderata sia raggiunta dal mobile frigorifero.



Per il corretto funzionamento del mobile, è necessario, che i prodotti contenuti siano disposti in modo da non ostacolare la libera circolazione dell'aria refrigerata all'interno del mobile stesso.

Nella parte interna di ogni spalla laterale del mobile è posizionato un fianco laterale in vetro. Su di esso è **posizionata una linea rossa adesiva** (🔴) che **delimita il max carico di prodotto** che si può depositare all'interno del mobile. Evitare perciò di superare con il prodotto da refrigerare tale limite della linea rossa, in quanto potrebbero verificarsi ostacoli alla circolazione dell'aria all'interno del banco. La merce che supera la linea di carico quindi non sarà raffreddata correttamente peggiorando così la conservazione del prodotto e le condizioni termiche interne provocando la formazione di brina sull'evaporatore.

IMPORTANTE: EVITARE DI SOVRACCARICARE IL MOBILE, IN PARTICOLARE NELLA PARTE ALTA IN CORRISPONDENZA DELLA MANDATA DELL'ARIA DELL'EVAPORATORE.

Qualora i prodotti refrigerati rimangano nelle zone non refrigerate, per un tempo superiore alle due ore si devono riportare nelle celle per refrigerarli prima di caricarli nel mobile.

Per un buon funzionamento del mobile si ricorda che:

- L'apertura delle porte del mobile provoca una fuoriuscita di freddo, per questo, si raccomanda di limitare l'apertura delle stesse per il tempo strettamente necessario al carico dei prodotti.
- Caricando il prodotto da raffreddare si peggiorano tutte le condizioni di funzionamento rischiando di danneggiare i prodotti già contenuti nel mobile. Perciò bisogna evitare lo stazionamento dei prodotti in luoghi non refrigerati per evitarne l'eccessiva perdita di freddo.
- Mantenere libere da ostruzioni tutte quelle aperture di ventilazione dell'aria di mandata e di ripresa all'interno del mobile refrigerato.
- **Non appoggiare teglie o pentole calde sopra il piano di esposizione e/o piano di lavoro del mobile frigorifero.**

Nel caso di esposizione di prodotti di salumi affettati e in genere di formaggi stagionati è opportuno che questi non appoggino direttamente sul piano di esposizione ma su delle griglie che permettano la traspirazione della merce. In questo modo si evita che sul prodotto si formino delle zone bianche ed umide. I cassetti e gli sportelli dei banchi a servizio, le porte di armadi e di celle devono aprirsi solo per il tempo strettamente necessario per il carico e lo scarico dei prodotti in modo da evitare l'aumento della temperatura interna del mobile e successivamente ad un ulteriore consumo di energia per riportare il prodotto alla temperatura iniziale di conservazione.

All'arrivo dei prodotti dal fornitore, è necessario metterli nei banchi o nelle celle frigo per evitare l'eccessiva perdita di freddo dovuta alla loro stazionamento in luoghi non refrigerati. Per il buon funzionamento del mobile è necessario che la disposizione del prodotto non ostacoli la circolazione dell'aria refrigerata.

ATTENZIONE:

> **I bambini devono essere seguiti assicurandosi che non giochino con il mobile frigorifero.**

> **Non conservare sostanze esplosive come lattine aerosol con propellente infiammabile in questo apparecchio.**

5 _____ MANUTENZIONE — GESTIONE RIFIUTI — SMALTIMENTO MATERIALI

Tutte le operazioni di manutenzioni e riparazioni del mobile frigorifero devono essere eseguite con unità ferma, togliendo tensione sia al mobile stesso che all'unità condensatrice. Tali operazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale abilitato e specializzato.



Si consiglia di usare guanti di protezione

5_1 _____ CONTROLLI PERIODICI

A periodi regolari (almeno due volta per anno), fare verificare da personale specializzato il perfetto funzionamento del sistema, si deve prestare attenzione e controllare come segue:

- l'impianto scarico dell'acqua di condensa funzioni correttamente
- Non vi siano perdite di gas refrigerante e che l'impianto refrigerante funzioni correttamente
- lo stato di manutenzione dell'impianto elettrico sia in completa sicurezza.
- le guarnizioni delle porte e la porta stessa si chiudano correttamente
- pulire il condensatore dell'unità refrigerante.
- i pistoni di sollevamento vetro per mobili dotati di pistoni.

5_2 _____ SOSTITUZIONE PISTONE DI SOLLEVAMENTO VETRO

In caso di mobile provvisto di pistoni di apertura del vetro frontale, e cioè mod. SALINA LUX (i mod. SALINA — SALINA PLUS non sono provvisti di pistoni), i due pistoni di cui ogni vetro è dotato fungono da ausilio per il sollevamento e da elemento di sicurezza contro la caduta accidentale del vetro; il vetro deve essere sollevato fino al raggiungimento della posizione massima di apertura e mantenuto aperto solo per il tempo strettamente necessario alle operazioni di carico e scarico della merce e/o di pulizia. **L'efficienza del pistone deve essere costantemente controllata. Un aumento dello sforzo necessario all'apertura del vetro indica che la prestazione di uno o di entrambi i pistoni stanno diminuendo ed è perciò necessario provvedere alla loro sostituzione richiedendo l'intervento di personale qualificato. **Fare attenzione durante l'apertura e la chiusura del vetro a non urtarlo, maneggiarlo con cura. In condizioni normali di esercizio i vetri devono restare in posizione abbassata.****

5_3 _____ SOSTITUZIONE VETRO FRONTALE / LATERALE

Nel caso di danneggiamento e/o sostituzione del vetro frontale / vetro laterale lato spalla della vetrina , recuperare i frammenti di vetro evitando di disperderlo nell'ambiente, fare **attenzione, dopo la eventuale rottura del vetro manovrando lo stesso con cura evitando di tagliarsi.**

5_4 _____ SOSTITUZIONE LAMPADE ILLUMINAZIONE

Per la sostituzione delle lampade al neon è sempre necessario staccare la spina di alimentazione o aprire il sezionatore posto a monte del collegamento del mobile frigorifero.

Se il mobile è dotato di lampade, le stesse devono essere sostituite con altre di identica potenza. Verificarne i dati riportati sulla targhetta posta a lato della lampada. Tali dati definiscono la potenza assorbita dalla lampada. La lampada al neon è posizionata lateralmente per il mobile con una porta o in posizione centrale per il mobile con due porte.

Per la sostituzione della lampada al neon si deve togliere la protezione di plastica trasparente, prendendo la lampada alle due estremità e ruotarla di 90° finché si sente un leggero scatto, quindi estrarla facendo attenzione a non urtarla, **manovrarla con cura evitando di romperla e di tagliarsi**. Montare la nuova lampada inserendola e ruotandola come sopra e riposizionare la protezione trasparente.

5_5 _____ SOSTITUZIONE MOTOVENTILATORE

Se il banco frigorifero è dotato di motoventilatore, e si necessita sostituirlo, togliere la tensione di alimentazione, verificare al targhetta dati tecnici del motoventilatore e sostituirlo con uno di identica potenza, voltaggio e frequenza.

5_6 _____ SOSTITUZIONE COMPRESSORE / Gas refrigerante

Nel caso di danneggiamento e/o sostituzione del compressore, recuperare il gas refrigerante e l'olio evitando di disperderlo nell'ambiente.

5_7 _____ PULIZIA CONDENSATORE DELL'UNITA REFRIGERANTE

Si rimanda al punto pulizia del condensatore.

5_8 _____ MOBILE CON SBRINAMENTO ELETTRICO

Prima di procedere ad effettuare questa operazione è necessario staccare la spina di alimentazione o aprire il sezionatore posto a monte del collegamento del mobile frigorifero.



Nei mobili dotati di sbrinamento elettrico attenzione a non scottarsi sulla resistenza elettrica che potrebbe risultare ancora calda. Aspettare quindi il suo raffreddamento e successivamente iniziare le operazioni di manutenzione

5_9 _____ GESTIONE RIFIUTI — SMALTIMENTO



Le apparecchiature elettriche ed elettroniche che compongono l'apparecchio, quali lampade, controllo elettronico, interruttori elettrici, motorini elettrici, compressori ed altro materiale elettrico in generale, devono essere smaltiti e/o riciclati separatamente rispetto ai rifiuti urbani secondo le procedure delle normative vigenti in materia in ogni paese.

Inoltre tutti i materiali che costituiscono il prodotto quali:

- ⇒ Lamiera, rame e alluminio, plastica e gomma, vetro, componenti in poliuretano schiumato ed altro.
- ⇒ Gas ed olio refrigerante devono essere stoccati in appositi bidoni, non scaricarli nelle fognature. devono essere riciclati e/o smaltiti secondo le procedure delle normative vigenti in materia.

Ricordiamo che lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

REFRIGERATED COUNTER SALINA line mod. SALINA — SALINA Plus — SALINA LUX

INTRODUCTION

The refrigerated counters SALINA line models “SALINA — SALINA PLUS — SALINA LUX” have been constructed in respect of the overall community norms concerning the free circulation of industrial and commercial products in EU countries,.

With the goal of complying to the norms in force (even those related to safety issues), we recommend, before carrying out operations with the equipment, to pay special attention to the information reported in this manual, that is, the information concerning: loading-unloading, installation, electrical connections, start-up and/or dismantling (displacement and new positioning), disposal and/or recycling of the subject product. The appliance must be used according to the specifications of this manual.

The disengagement of the electrical safety devices or the dismantling of the protections provided by the constructor seriously compromise the safety conditions mentioned above.

Furthermore, these conditions are subject to compliance of installation instructions and power supply requirements for the unit, which must be strictly followed.

Maintenance entails few and simple operations, which can be carried out solely by a qualified technician.

USE OF THE MANUAL

The use and maintenance manual is an integral part of the product and must be easily and readily available for consultation by the operator and the qualified technician and/or maintenance worker, in order for them to correctly and safely carry out all the installation, start-up, maintenance, dismantling, and disposal operations on the equipment.

This user and maintenance manual contains all the information required for handling the unit with particular attention to safety.

STORAGE OF THE MANUAL

The use and maintenance manual must be stored integrally and in a safe place, protected from humidity and heat sources, during the entire life-cycle of the product, even in the case that its ownership is passed on to another user, since it contains all the information for the correct disposal and/or recycling of the product.

It must be stored in proximity of the equipment, so that it can be readily consulted. We advise you to use the manual with care, so that its contents are not compromised.

Under no circumstances shall the user remove, pull out or rewrite any parts of the manual.

The company will not be held liable for any breakage, accidents or faults due to non-compliance, including non-compliance for not following the instructions of this manual. Moreover, the company will not be responsible if the user makes any modifications, variants or if non-authorized accessories are installed in the unit.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE TECHNICAL MODIFICATIONS TO ITS OWN PRODUCTS WITHOUT GIVING PRIOR NOTICE.

UNIT DESCRIPTION

This manual refers to a refrigeration unit suited for preserving food products, whether packed or not; the unit is available **SERVE-OVER display cabinet version** for display of “**MILK and DAIRIES products**” in the following versions:

Mod. SALINA :

- Glass superstructure not including any supporting brackets to support the front glasses; opening glasses without pistons from top to down position.

Mod. SALINA PLUS :

- **The superstructure** not including any supporting brackets to support the front glasses; opening glasses without pistons from top to down position.

Mod. SALINA LUX :

- **The superstructure** including supporting brackets to support the front glasses; opening glasses by pistons from down to the top position.

Both version are not multiplexable

Standard cabinet fitted are supplied included with:

- fitted with a built-in refrigeration unit or made-ready for remote units
- electronic controller and main switch
- Top lighting
- standard voltage 230V - 1P - 50Hz



The basin has low environmental impact insulation, non-CFC insulation is used.

All operations listed below concerning chapters 1, 2, 3, 4, 5, :

- POSITIONING THE UNIT
- CLEANING INSTRUCTIONS
- ELECTRICAL CONNECTIONS AND GROUNDING CONNECTIONS
- RECOMMENDATIONS AND WARNINGS
- MAINTENANCE

must be carried out by a qualified technician

TABLE OF CONTENTS

1.0 POSITIONING THE UNIT

- Transportation — Unloading the unit — Packaging
- Condensed-water drain / Drain connection
- Feet positioning and adjustments
- Installing the unit inside an area
- Refrigerated cabinet fitted With / Without built-in unit

2.0 CLEANING INSTRUCTIONS

- Cleaning the cabinet
- Cleaning the condenser unit

3.0 ELECTRICAL CONNECTIONS

- Power supply
- Starting the cabinet

4.0 RECOMMENDATIONS AND WARNINGS

- Maximum shelf load
- Defrosting
- Storing products and preservations

5.0 MAINTENANCE — WASTE MANAGEMENT — DISPOSAL OF MATERIALS

6.0 TECHNICAL DATA

- Model identification
- Refrigeration unit description parts
- Type of versions: with built-in unit - Without refrigeration unit
- Sizes - Weights

7.0 ELECTRICAL DIAGRAMS

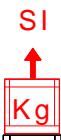
8.0 ELECTRONIC CONTROLS

USE AND MAINTENANCE MANUAL

1 POSITIONING THE UNIT

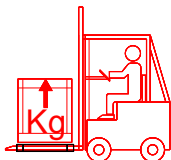
Before unloading/loading and before positioning the unit inside the point of sale, please make sure to carefully read all the sections concerning loading/unloading procedures of the unit, including lengths, weights, condensed-water container drainage, positioning adjustable feet and the unit's electrical board described on this user and maintenance manual.

1_10 TRANSPORTATION



Do not place the unit one above another (this can only be done if units are packed in a cage). It is advisable to transport the refrigerated table solely in vertical position (see top-bottom markings on the box). In the event that the refrigerated table, fitted with a built-in condenser is tilted, make sure to wait at least eight hours before starting the unit. This time will allow the oil to flow into all the unit's components, lubricating all the parts once again; the unit can be started once this process is completed.

1_15 UNLOADING THE UNIT / SIZES / WEIGHT



Unloading / loading of the product, must be performed by authorized personnel and authorized personnel. The company disclaims any responsibility for failing to follow safety rules in force.

Depending on the type of the model, make sure to carefully consult the information on the table regarding lengths and weight before unloading, positioning or installing the refrigerated table inside the point of sale. Do not place the unit one above another (this can only be done if units are packed in a cage).

1_20 PACKAGING

Upon delivery to verify that the packaging is intact and that during transport has not been damaged.

Remove the outer box from the table unit, remove the locks that fix the unit into the pallet, position the unit and remove the steel protection adhesive film.

Collecting and recycling package materials such as plastic, iron, carton and wood will help save raw materials and cut-back on waste. Please contact the relevant authorised recycling and waste disposal centre available in your area.

1_25 CONDENSED-WATER DRAIN / DRAIN CONNECTION

The refrigerated display cabinets are available in the following versions:

Version fitted with built-in refrigeration unit:

- The refrigerated display cabinet includes automatic re-evaporation of condensed water with adjustable defrosting time.

Version made-ready for remote units:

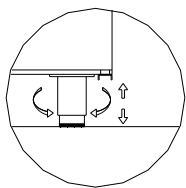
The display cabinet for "SALINA line" models are fitted with a drain hose and U-trap for connecting to the water drainage network (to be carried by the client). See chapter on "table unit versions for adapting to remote units".

The refrigerated display cabinet must never be installed without a U-trap, each drain must have a U-trap.

For additional information, please see chapter on TECHNICAL DATA "TYPE OF VERSIONS".

USE AND MAINTENANCE MANUAL

1_30 FEET POSITIONING AND ADJUSTMENTS



Place the display cabinet in a complete horizontal position, if necessary turn the adjustable screw feet on the legs of the unit to adjust to the desired level; **use a spirit level to make sure is flat**. The unit must be in a complete flat position in order to work properly and to allow proper drainage of condensed/defrosting water; the position will also help avoid noisy motor vibrations.

1_35 INSTALLING THE UNIT INSIDE THE POINT OF SALE

It is advisable to install the refrigerated table inside an area with an air conditioning system. Please note that malfunctions may arise in areas that are not provided with air conditioning, e.g. condensation formation... etc.



Please pay special attention to the following guidelines for correct operation of the refrigerated table:

- **Do not position the unit in an area directly exposed to sun light or to other heating sources**, such as high intensity incandescent lighting systems, ovens or other radiant heating sources, e.g. heating radiators etc.
- **Do not position the unit nearby door openings producing air currents**, whether doors or windows or directly exposed to air from fans, vents or fan coil unit air conditioner.
- **Do not block or obstruct the air inlets of the built-in refrigeration unit.**
- **Do not place any objects on the unit, including boxes or any other type of objects; leave the entire perimeter of the unit completely free** so that air can circulate properly.
- **Do not place the refrigerated table inside areas with high relative humidity levels** (it may cause formation of condensation)
- **Do not position the refrigerated table inside a closed niche or very close to the wall**, as there is not enough air circulation and may cause the refrigeration unit to not work properly.
- **Don not place the unit one above another.**

Make sure there is enough air circulation in the area, even during closing hours. This will allow the refrigeration unit to work properly.

1_45 Refrigerated display cabinet FITTED WITH BUILT-IN REFRIGERATION UNIT

Air inlets of display cabinet fitted with built-in refrigeration units, which are located at the air intake grille on the back side of the refrigerated table shall never be blocked or obstructed; this will ensure proper air circulation. Therefore, avoid leaving products or other materials on the perimeter of the refrigerated table.

Please be advised that an increase in room temperature or inadequate quantity of air on the refrigeration unit's condenser, will reduce the performance of the unit, possibly causing deterioration of exposed products and greater energy consumption. If the refrigerated table that is fitted with built-in condenser is tilted, make sure to wait at least eight hours before starting the unit; this time will allow the oil to flow into all of the unit's components, lubricating all parts once again; the unit can be started once this process is completed.

1_50 Refrigerated display cabinet WITHOUT REFRIGERATION UNIT (adapting a REMOTE UNIT)

Electrical connections must be carried out scrupulously in accordance with current electrical standards; please be advised that electrical and refrigerator installations must be carried out exclusively by qualified staff.

For all refrigerated tables without refrigeration units (under remote version) make sure that the unit is positioned in an area that is protected against atmospheric agents, avoiding using the area as storage for materials. **Depending on the features of the condenser remote unit model, make sure to comply with the wall distances and distances to keep from other obstacles** in order to provide **adequate air circulation** that can ensure the proper operation of the refrigerated table and making it easy for maintenance.

2 CLEANING INSTRUCTIONS

2.1 CLEANING THE REFRIGERATED DISPLAY CABINET

The refrigerated display cabinet must be kept clean at all times. All cleaning operations must be carried out with the refrigerated display cabinet in stop position; the refrigerated display cabinet as well as the built-in refrigeration unit must be completely powered off.

Never use high-pressure water jet to wash internal parts of the refrigerated table as electrical parts could be damaged. Do not use heavy metal devices to remove ice.

Only use warm water with non-aggressive detergents to clean the refrigerated table; make sure to dry all wet parts using a soft cloth.

Avoid using products that contain chlorine or its diluted substances, as well as sodium hydroxide, abrasive detergents, muriatic acid, vinegar, bleach or other products that may scratch or scrape the surface of the unit.

It is advisable to wash the bottom of the basin on a weekly basis, especially parts that are exposed to discharge of liquids or other food waste. The external parts of the refrigerated table that surround the display area must also be cleaned using cleaning agents: this will help keep the table unit presentable free of encrustations.

Warning: it is advisable to use gloves when cleaning the refrigerated display cabinet

Warning: do not damage or bend the evaporator's flaps or refrigerant fluid pipes.

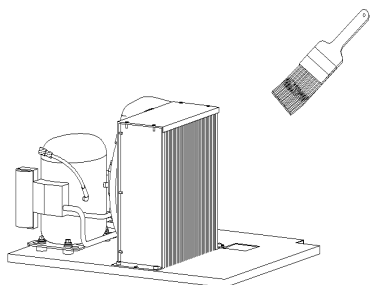
In order to avoid bacteria formation, the loading zone of the refrigerated table used for preserving food products such as meat, salami or dairy products, must be cleaned at least once a week.

If the refrigerated display cabinet is used for preserving frozen foods, it is advisable to clean the internal parts at least once a month.

2.1.1 WATER CONDENSATION TANK

The customer is kindly asked to clean the internal part of the evaporation tray daily

2.2 CLEANING THE CONDENSER UNIT



All cleaning procedures whether for the refrigerated table or built-in refrigeration unit, must be carried out with the unit in stop position and with the power switched off.

It is recommended for cleaning operations to be carried out by specialised staff.

In order to ensure good operating performance, the condenser unit must be cleaned on a regular basis. Cleaning mainly depends on environmental conditions wherein the condenser unit is installed.

Moreover, **it is advisable to blow air from inside to the outside of the condenser unit;** if not possible, use a long bristle brush to clean the outer parts of the condenser.

Be careful not to damage the refrigerant fluid circuit of the unit.



WARNING: The use of protective gloves is recommended for these types of operations.

3 ELECTRICAL CONNECTIONS AND GROUNDING CONNECTIONS

3.1 POWER SUPPLY



The installation and electric connections must be carried out in a proper and workmanlike manner in accordance with current electrical standards. These operations shall be conducted by specialised qualified staff according to current regulations. The company will not be held liable for the non-compliance of current electrical standards.

See the table unit's wiring diagram.

Before powering the table unit, clean the refrigerated display cabinet thoroughly using warm water and non-aggressive neutral detergents, dry all wet parts using a soft cloth (**warning: read the cleaning instructions of the table unit very carefully**). In order to connect the unit adequately proceed as follows:

- **prearrange a differential thermo-magnetic switch** and make sure the frequency/voltage line corresponds with the one indicated on the **refrigerated table's identification plate (see plate positioning)**
- **make sure the power voltage at the point of delivery** is + - 10 % upon starting the compressor.
- **it is advisable to mount a power supply bipolar main switch (or polar board)** with opening contacts of at least 3 mm, upstream from the socket. This main switch is mandatory when load exceeds 1000 watts or when the refrigerated table is connected directly without using a plug. The thermo-magnetic switch must be positioned within immediate proximity to the table unit so that it can be clearly visible by technicians in case of maintenance.
The diameter of the power cable must be appropriate for the power consumed by the unit.



- **The unit must have a grounding connection by law**, therefore it must be connected to an efficient grounding system. **In order to prevent any risks, if the power cable is damaged, it must be replaced by specialised qualified technicians.** It is also recommended not to use electrical devices inside the table unit's compartments.
- **In order to prevent any risks, if the compressor is damaged, it must be replaced exclusively by qualified technicians.** It is advisable to use a highly sensible differential thermo-magnetic switch as disconnecting switch to avoid disconnecting the entire system in the event of a fault.

3.2 STARTING THE REFRIGERATED DISPLAY CABINET



Make sure to check the following before starting the refrigerated table:

- **the refrigerated display cabinet fitted with built-in condenser must be transported solely in vertical position, if it is tilted, make sure to wait at least 8 hours before starting the unit;** this time will allow the oil on the compressor to flow into all of its components, lubricating all parts once again.
- **In order to adjust operating parameters consult the information on the electrical control board section in the user instructions enclosed herein.**
- **for refrigerated display cabinet with built-in units** make sure that the disconnecting switch is open, in position 0, OFF or green, before connecting the plug into the power socket, then connect the plug and close the switch.
- **Avoid setting temperatures lower than the table unit's relative temperature.**
- **the first start-up operation for refrigerated tables or for remote units must be performed by qualified staff.**

Once the power line is connected to the refrigerated display cabinet (see previous paragraph), power the unit by closing the switch.

WARNING: before loading goods on the table unit, make sure that the temperature reaches the desired temperature set on the control panel. Avoid setting temperatures lower than the table unit's relative temperature; this could obstruct the evaporation process.

4 RECOMMENDATIONS AND WARNINGS

4.1 DEFROSTING

The units are fitted with an automatic defrost system, which is already set at factory and the number, duration and interval can be adjusted using the control panel; this operation shall be carried out by a qualified technician, in some cases manual defrosting may be required and the command located on the control panel can be used, or simply switch off the cooling system for the time required to melt the ice on the pipe coils (depends on room conditions and on the quantity of ice). For units intended for frozen or packaged food products it is recommended to perform a complete monthly cleaning, including a defrosting cycle. It is advisable to clean the external part of the table unit on a daily basis, as well as the internal part of the door nearby the gaskets.

4.2 MAXIMUM SHELF LOAD OF DISPLAY DECK

Maximum load uniformly distributed is 35 kg.

4.3 STORING PRODUCTS AND PRESERVATION



The unit is designed to preserve frozen food products and when they are been stored, the products must have a temperature that is close to the temperature required for preserving food.

Do not place hot products in the unit; all products introduced into the unit must be already frozen. Before loading goods in the refrigerated display cabinet, make sure that the temperature reaches the desired temperature set on the control panel.

In order for the unit to work properly, products must be arranged in such a way as not to obstruct the circulation of refrigerated air inside the unit itself.

IMPORTANT NOTICE: AVOID OVERLOADING THE UNIT, ESPECIALLY ON THE UPPER PART OF THE EVAPORATOR AIR FLOW

If frozen products remain in non-refrigerated areas for a period longer than two hours, they must be taken into the fridge cells to refrigerate them before storing them into back into the unit.

In order for the unit to work properly, be advised of the following:

- when the doors are opened, cold air is released and therefore, it is advisable to limit opening the doors and only do so for the time required to load products
- Storing non-frozen products will worsen the operating conditions of the unit, risking damaging products that are already stored inside the unit. Therefore, avoid placing products in non-refrigerated areas to prevent excessive loss of cold.
- make sure all of the ventilation inlets and outlets of the refrigerated table are free of obstacles
- do not place pans or pots on the table top of the unit.

Sliced meats and salami or mature cheese need to be placed on the grills rather than directly on the display top of the unit; it will allow proper air circulation and keep the products fresh. This will also prevent the formation of white and moist zones on the products. The drawers and the doors of the counter, as well as the cabinet doors and cells, must only be opened for the time required to load or unload products and it will keep the internal temperature of the unit from rising and therefore from consuming more energy, which would be required to bring the product back to its initial preservation temperature.

Products that are dispatched from suppliers must be stored in the cabinets or in the fridge cells in order to avoid excessive loss of cold due to long periods of time without refrigeration. In order for the unit to work properly, products must be arranged in such a way as not to block or obstruct the circulation of refrigerated air.

WARNING:

- > Children must be monitored closely to make sure they do not play with the appliance.
- > Do not store explosive substances such as aerosol cans with flammable propellant in this appliance

5.0 MAINTENANCE —WASTE MANAGEMENT—DISPOSAL OF MATERIALS

All maintenance operations and repairs must be carried out with the unit in stop position and with the power of the unit and of the condenser unit switched off. These maintenance operations must only be carried out by specialised qualified staff.



Wear protective gloves.

5_1 _____ PERIODIC CHECKS

The unit must be checked at least once a year by qualified staff in order to verify the correct operation of the system; the following must be verified:

- the condensed water drainage system must work correctly
- check for gas refrigerant leaks and make sure the refrigeration unit works correctly
- make sure the condition of the electric system is completely safe
- check the door gaskets as well as the door itself and make sure it closes correctly
- clean the condenser of the refrigeration unit

5_2 REPLACING THE GLASS PISTON

The front glass of the counter must be opened and kept opened only for the time necessary to change or empty the counter or to clean it. In case of normal working of the counter the front glass must be kept closed. Each glass is provided with two pistons which help its opening and assure its stability. Thus, it is necessary to check their good working. When it becomes more difficult to open the front glass, it means that one or both the pistons are not working well and it is necessary to have them replaced by a technician.

Only SALINA Lux model is provided with pistons

5.3 GLASS REPLACEMENT

In case of replacement or damage of the front of glass / side glass, do not dissipate them on the environment.

5_4 _____ REPLACE OF TOP CANOPY LIGHT

The fluorescent lamps, include the information that the lamps have to be replaced by identical lamps only. See the max lamps power identification label near the lamps.

The electric power supply must be switched off, by disconnecting the counter or by opening the switch You find at the top of principal electric supplier whenever it is necessary to change the lamps. To remove the lamp take the plastic protection of the lamp off and size it at the two ends. Move it 90° round till You hear a click. Replace the lamp paying attention not to break it. Install the new lamp following the same instructions and cover it again with the protection.

5_5 _____ REPLACING THE COMPRESSOR / Refrigerant gas (**)

If the compressor is damaged or if it needs replacement, retrieve the refrigerant gas and oil and prevent spreading into the environment.

5_6 _____ CLEANING THE REFRIGERATION UNIT'S CONDENSER

Please referred back to the condenser cleaning section.

5_7 _____ UNIT FITTED WITH ELECTRIC DEFROSTING.

If the cabinet has electric defrost, avoid touching the heating element of units fitted with electric defrosting, as they may still be hot after defrosting cycle. Wait until it cools off, then proceed with maintenance and cleaning operations.



Wear protective gloves.

5_8 _____ WASTE MANAGEMENT — DISPOSAL OF MATERIALS



Electrical and electronic equipment such as lamps, electronic controls, electrical switches, electrical motors, compressors and, in general, any other electrical material, must be disposed of and/or recycled separately from urban wastes, in accordance to the procedures indicated by the norms concerning the subject, in force in each country.

Furthermore, all the materials that make up the product, such as:

- ⇒ steel sheets, copper, and aluminum, plastic and rubber, glass, foamed polyurethane components, and the like;
- ⇒ refrigerant gas or refrigerant oil must be stocked in appropriate cans, and not discharged into the sewage system;

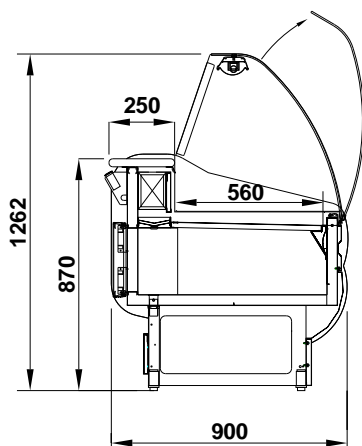
must be recycled and/or disposed of in accordance to the procedures indicated by the norms in force concerning the subject. Please be reminded that the abusive disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions established by the norms in force.

Check the address locations in your area of the disposal site and/or the authorized centers for the management and handling of waste, to correctly dispose of the product.

Mod. SALINA

Vetrina refrigerata a servizio assistito per la vendita di **Salumi e latticini e prodotti di gastronomia.**

Serve-over refrigerated display cabinet for sale of **Dairies and milk products.**



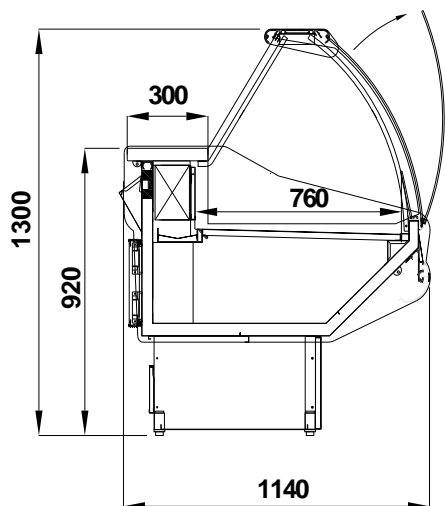
Mod. SALINA

Vetrina Display cabinet Vetrina	Lunghezza con spalle (sp. 40 mm cad) Length included end walls thickness (mm 40 each) Longueur joues compris (épaisseur joue 40 mm) Länge (inkl. Seitenteile) (Seitenteil: Isolierstärke: 40mm)	Peso con imballo Weight with packing Poids en total (déjà emballé) Gesamtgewicht (mit Verpackung)
Versione	mm	Kg
100	1040	125
150	1520	150
200	2000	180
250	2480	220
300	2960	260

Mod. SALINA PLUS

Vetrina refrigerata a servizio assistito per vendita di **Salumi, Latticini e prodotti di gastronomia**.

Serve-over refrigerated display cabinet for sale of **Dairies and milk products**.



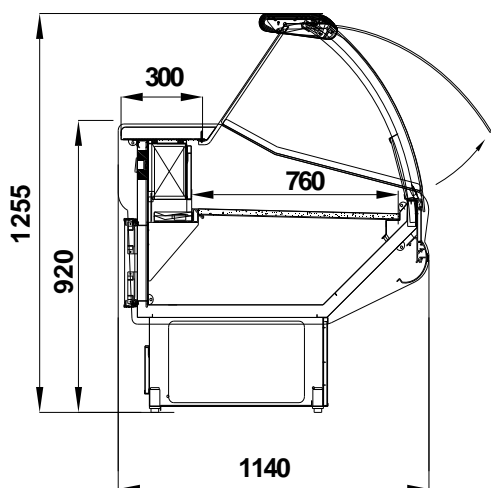
Mod. SALINA PLUS

Vetrina Display cabinet Vetrina	Lunghezza con spalle (sp. 50 mm cad) Length included end walls thickness (mm 50 each) Longueur joues compris (épaisseur joue 50 mm) Länge (inkl. Seitenteile) (Seitenteil: Isolierstärke: 50mm)	Peso con imballo Weight with packing Poids en total (déjà emballé) Gesamtgewicht (mit Verpackung)
Versione	mm	Kg
100	1060	130
150	1540	170
200	2020	210
250	2500	250
300	2980	285
350	3700	320
400	3980	420

Mod. SALINA LUX

Vetrina refrigerata a servizio assistito per vendita di **Salumi, Latticini e prodotti di gastronomia**.

Serve-over refrigerated display cabinet for sale of **Dairies and milk products**.



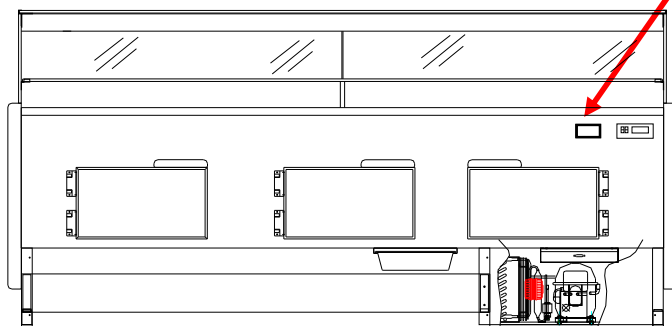
Mod. SALINA LUX

Vetrina Display cabinet Vetrina	Lunghezza con spalle (sp. 50 mm cad) Length included end walls thickness (mm 50 each) Longueur joues compris (épaisseur joue 50 mm) Länge (inkl. Seitenteile) (Seitenteil: Isolierstärke: 50mm)	Peso con imballo Weight with packing Poids en total (déjà emballé) Gesamtgewicht (mit Verpackung)
Versione	mm	Kg
100	1060	130
150	1540	170
200	2020	210
250	2500	250
300	2980	285
350	3700	320
400	3980	420



Fac-simile

1		Data-Dated	10/02/2012		CE		
		Matricola N° - Serial number					
Made in ITALY		2		120100123			5
Modello - Model		3	4		Tipo - Type		Tipo-Type GAS
SALINA		200		SV—CG			
6		Norma sicurezza -Safety norm		Espansione-Espansion gas		Gas g.	
EN60335-2-89		3/5	7		C02		560
Luce		Res.condensa		Res.elettrica		Voltaggio	
Lighting		Anticond heater		Electric defros		Rated current	
N°		Watt		Watt		V	
2 x 36		0		0		230	
						A	
						1	
						50	
						Ph	
						hz	
						15	
						10	
						11	
						12	
						13	
						14	



Parte posteriore del mobile — Back side cabinet —
 Partie postérieure du meuble — Hinten Kühlvitriren —
 Parte posterior del mueble

Targhetta identificazione mobile frigorifero

Tale targhetta definisce tutti i dati tecnici del mobile frigorifero come da legenda sotto riportata.

Identification plate of the refrigeration unit

The plate defines all the technical data of the refrigeration unit as showed on the table down written

Plaque d'identification du meuble frigo

La plaque définit toutes les données techniques sur le meuble , selon la tabelle ci-dessous.

Das Typenschild des Kabinetts Kühlschranks

Die Platte definiert die technischen Daten der mobilen Kühlschranks Legende unter.

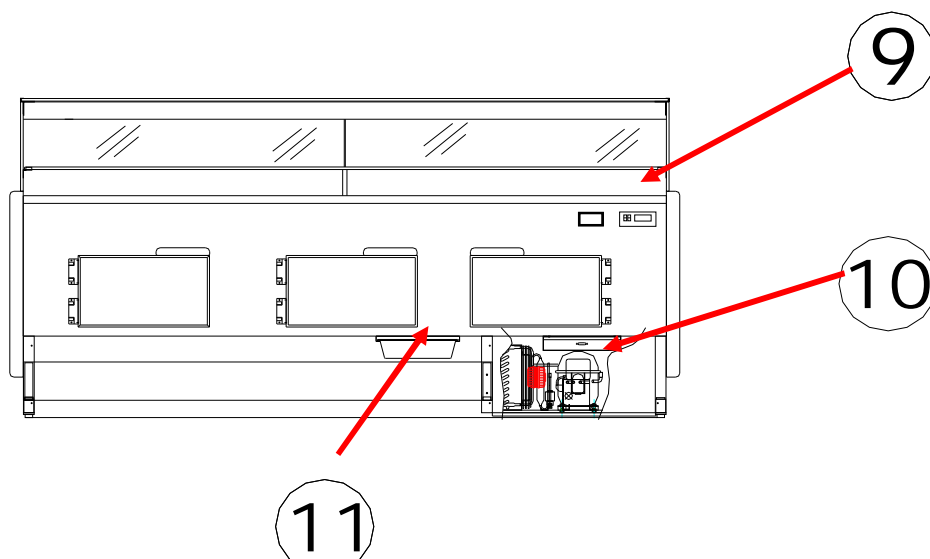
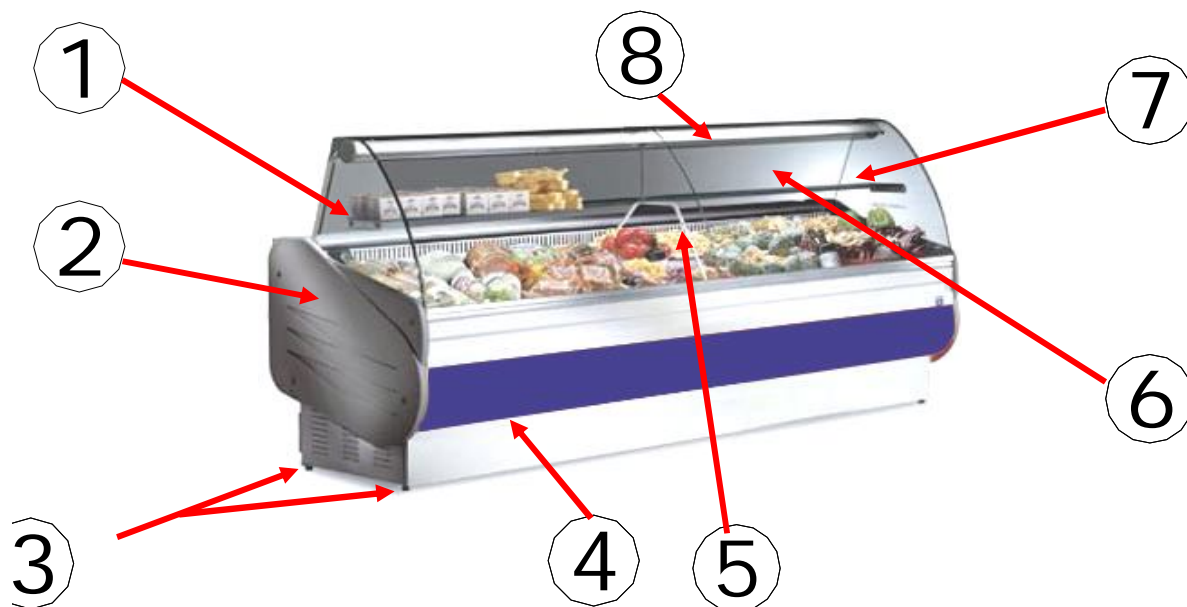
MANUALE D'USO-USE MANUAL- MANUEL D'UTILIZATION - BEDIENUNGSANLEITUNG

LEGENDA / LEGEND

	I	EN	F	DE
1	Numero matricola	Serial number	Numéro matricule	Matrikelnummer
2	Data di produzione	Date of production	Date de fabrication	Zeitpunkt der herstellung
3	Modello	Model	Modele	Modell
4	Tipo di versione	Version type	Type de version	Typ version
5	Tipo gas refrigerante	Refrigerant gas type	Gas de réfrigérant	Gas als Kaeltemittel
6(*)	Norma sicurezza	Safety Norm	Norme de sécurité	Rechtsvorschriften
7	Tipo gas di espansione	Expansion gas type	Gas de expansion	Gas-Erweiterung
8	Carica gas (grammi)	Charge of gas	Charge de gas	Gas-Kosten
9	Potenza elettrica illuminazione (Watt)	Top lighting total electrical power	Puissance total de la lumière	Elektrische Leistung von licht
10	Resistenza acqua di condensa (Watt)	Electric heater condensation water	Résistace eau Condensat	Resistenz gegen Wasser-Kondensation
11	Resist sbrinamento elettrico(Watt)	Electric defrost heater	Résistance dégivrage Électrique	Widerstand Abtauung Elektrische
12	Pot. assorbita totale (A)	Total input power	Consommation électrique totale	Total Stromverbrauch
13	Tensione alimentazione (Volt)	Power supply	Tension d'alimentation	Spannung
14	N° Fasi	N° Phases	N° phase	Phasen
15	Frequenza (Hz)	Frequency	Fréquence	Frequenz

Safety norms Norme sicurezza	Climatic class Classe climatica	Max Ambient temperature Max temp. Ambiente
EN 60335 – 2—89	3	+32°C
IEC60335 — 2—89	5	+43°C

Mod. SALINA

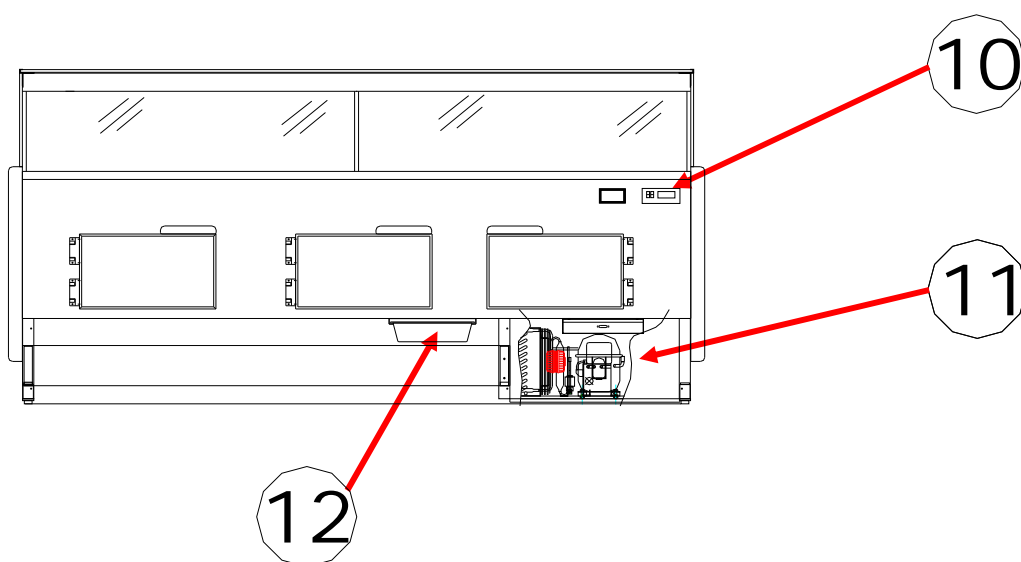


Parte posteriore del mobile — Back side cabinet — Partie postérieure du meuble
Hinten Kühlvitriren

LEGENDA / LEGEND

	I	GB	F	DE
1	Fianco vetro	Side glass	Vitre lateral	Seitenglas
2	Spalla laterale	Side end wall	Joue	Seitenwand
3	Piedino regolazione	Regulation feet	Regulation du pied	Verstellbaren Fuß
4	Pannello inferiore	Front panel	Frontal inférieur	Untere Blende
5	Supporto mensola	Bracket support	equerre avant	vordere Halterung
6	Vetro frontale	Front glass	façade en verre	Frontscheibe
7	Mensola in vetro	Intermediary glass shelf	Tablette en verre	Glasboden
8	Plafoniera luce neon	Neon top lighting	Plafonnier néon	Deckenleuchte
9	Quadro elettronico	Electronic control panel	Panneau de comande électronique	Elektronisches Steuerpaneel
10	Unità condensatrice	Built-in condensing unit	Groupe logé	Aggregat
11	Vaschetta acqua di condensa	Water condensation tank	Bac de condensation de l'eau	Wasserschale für Kondenswasser

Mod. SALINA Plus—SALINA Lux



Parte posteriore del mobile — Back side cabinet — **Partie postérieure du meuble**
Hinten Kühlvitriren

LEGENDA / LEGEND				
	I	GB	F	DE
1	Spalla laterale	Side end wall	Joue	Seitenwand
2	Fianco vetro	Side glass	Vitre lateral	Seitenglas
3	Piedino regolazione	Regulation feet	Regulation du pied	Verstellbaren Fuß
4	Pannello inferiore	Low front panel	Frontal inférieur	Untere Blende
5	Pannello superiore	Up panel	frontal supérieur	Obere Blende
6	Montante anteriore	Front bracket	Equerre avant	Mordere stütze
7	Plafoniera luce neon	Neon top lighting	Plafonnier néon	Deckenleuchte Neonlicht
8	Montante posteriore	Back support	Support arrière	Hinten Unterstütze
9	Vetro frontale	Front glass	façade en verre	Frontscheibe
10	Quadro elettronico	Electronic control panel	Panneau de comande électronique	Elektronisches Steuerpaneel
11	Unità condensatrice	Built-in condensing unit	Groupe logé	Aggregat
12	Vaschetta acqua di condensa	Water condensation tank	Bac de condensation de l'eau	Wasserschale für Kondenswasser

SALINA

Dati e caratteristiche di impiego - Technical Datas and operational features
Technische Daten und Eigenschaften - Dates et caractéristiques do foncion

Tensione di alimentazione Volt 230 - 50Hz ; Condizioni di funzionamento classe climatica 3 (+25° C temperatura ambiente 60 % umidità relativa)
 Temperatura di funzionamento per **CARNE e POLLI** (0+2°C); **SALUMI e LATTICINI** (+3+5°C). Sbrinamento a fermata

Tension Volt 230 - 50Hz ; Working conditions: Climatic class 3 (+25° C ambient temperature; 60 % R.H) Running temperature for **MEAT and POULTRY** (0+2°C) ; **DAIRY** (+3+5°C) Simple defrosting.

Tension de foncion en Volt 230 - 50Hz; Condition de fonctionnement classe 3 (+25° C température ambiante, humidité relative à 60%) Température de foncion **VIANDE ET DU POLLET** (0+2°C) ; **VIANDES ET PRODUITS LAITIERS** (+3+5°C) Simple dégivrage

Spannung:230V/50 HZ, Betriebsbedingungen : Klimatische Klasse 3: (Raumtemp. +25°C, 60% R.F.) Minimale Betriebstemperatur **FLEISCH** (0+2° C) **FLEISCH UND MILCHPRODUKTEN** (+3+5°C) Einfache Abtauen.

Tension de uso en Volt 230 - 50Hz ; Condiciones de funcionamiento clase 3 (+25° C temperatura ambiente 60 % humedad relativa) Temperatura de ejercicio **CARNES Y POLLOS** (0+2°C); **CHARCUTERIA/LACTEOS** (+3+5°C) Desescarchamiento simple.

Versione — Version		100	150	200	250	300
Potenza elettrica complessiva con gruppo incorporato Total Absorbed Power with BUILT-IN UNIT- Gesamtleistung STECKERFERTIG VERSION / Puissance en total groupe logé /	W	360	360	490	670	790
Potenza elettrica kit-semiventilato — Electrical power Kit semi-ventilated	W	45	68	90	112	135
Potenza elettrica complessiva senza gruppo Total Absorbed Power without CONDENSING UNIT -Gesamtleistung OHNE AGGREGAT / Puissance en total (groupe à distance)	W	80	80	110	140	150
Potenza assorbita dall'illuminazione plafoniera Power absorbed by top-lighting canopy Leistungsaufnahme der Beleuchtung/ Puissance absorbé de la lumière /	W	1x18	1x36	1x58	2x36	2x36
Superficie di esposizione / Display surface / Auslagefläche / Surface d'exposition / Surface d'exposition	m2	0,6	0,83	1,1	1,38	1,66
Lunghezza con spalle (spessore spalla mm40 cad.) Lenght with side –walls (Side –wall thick. mm40 each) Länge (inkl. Seitenteile) (Seitenteil: Isolierstärke: mm40) Longueur (joues compris(épaisseur joue mm40)	mm	1040	1520	2000	2480	2960
Volume in litri di riserva Storage volume in liters /Unterbaureserve in Liter Volume en litre de la réserve	Lt	120	249	332	415	498
Numero sportelli (luce sp. 240x440) / Storage door qty.(net size 240 x 555 mm) - Unterbautüren (Abmessungen der eingeklemmten Türen 240 x 555 mm) Numéro portillons (dim. D'accès pour le portillon 240x555 mm)	n°	1	2	2	3	4
Potenza frigorifera per gruppo remoto (T.Evap.-10°C / Useful powers for remote unit (Tevap -10°C) / Nützliche Leistungen für Externen Aggregaten, Ergebnis (Tevap -10°C)	W	320	480	640	800	960
Peso complessivo (imballato) /Total weight (with packing) / Gesamtgewicht (mit Verpackung) / Poids en total (déjà emballé)	Kg	125	150	180	220	260

SALINAPLUS / LUX **Dati e caratteristiche di impiego / Technical Datas and operational features / Technische Daten und Eigenschaften/ Dates et caractéristiques de fonction**

Tensione di alimentazione Volt 230 - 50Hz ; Condizioni di funzionamento classe climatica 3 (+25° C temperatura ambiente 60 % umidità relativa) Temperatura di funzionamento per **CARNE e POLLI** (0+2°C); **SALUMI e LATTICINI** (+3+5°C). Sbrinatorio a fermata

Tension Volt 230 - 50Hz ; Working conditions: Climatic class 3 (+25° C ambient temperature; 60 % R.H) Running temperature for **MEAT and POULTRY** (0+2°C) ; **DAIRY** (+3+5°C) Simple defrosting.

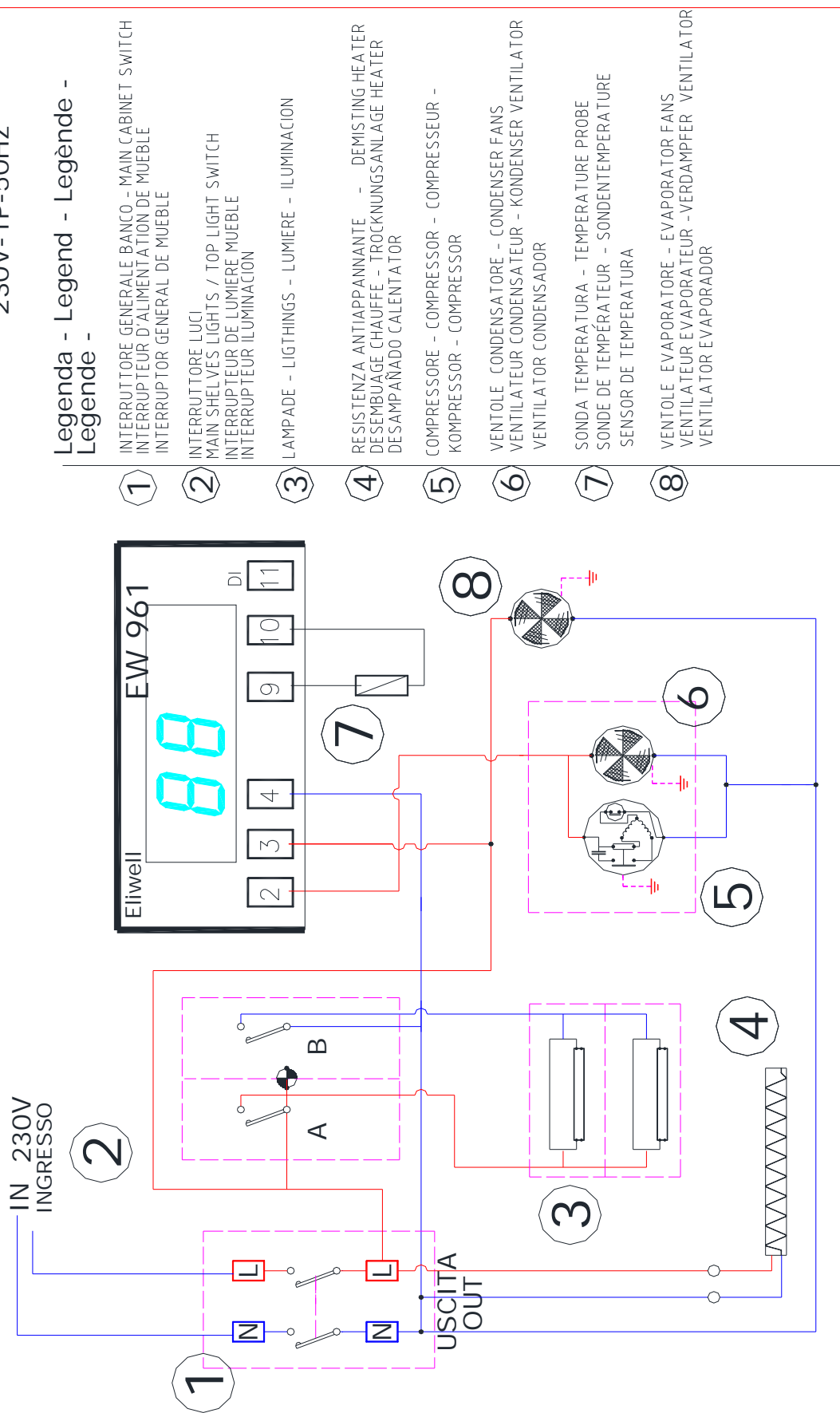
Tension de fonction en Volt 230 - 50Hz; Condition de fonctionnement classe 3 (+25° C température ambiante, humidité relative à 60%) Température de fonction **VIANDE ET DU POLLET** (0+2°C) ; **VIANDES ET PRODUITS LAITIERS** (+3+5°C) Simple dégivrage

Spannung:230V/50 HZ, Betriebsbedingungen : Klimatische Klasse 3: (Raumtemp. +25°C, 60% R.F.) Minimale Betriebstemperatur **FLEISCH** (0+2°C) **MILCHPRODUKTEN** (+3+5°C) Einfache Abtauen.

Tension de uso en Volt 230 - 50Hz ; Condiciones de funcionamiento clase 3 (+25° C temperatura ambiente 60 % humedad relativa) Temperatura de ejercicio **CARNES Y POLLOS** (0+2°C); **CHARCUTERIA/LACTEOS** (+3+5°C) Desescarchamiento simple

Versione — Version		100	150	200	250	300	350	400
Potenza elettrica complessiva gruppo incorporato / Total Absorbed Power built in unit- Gesamtleistung STECKERFERTIG VERSION / Puissance en total avec groupe logé	W	455	617	660	856	985	1201	1380
Potenza complessiva senza gruppo - Total Absorbed Power without unit / Gesamtleistung (ohne Zubehör) Ohne aggregat	W	55	90	125	160	175	230	265
Potenza assorbita dall'illuminazione plafoniera Power absorbed by top-lighting canopy Leistungsaufnahme der Beleuchtung/ Puissance absorbée de la lumière	W	1x18	1x36	1x58	2x36	2x36	2x58	2x58
Superficie di esposizione / Display surface / Auslagefläche / Surface d'exposition / Surface d'exposition	m2	0,8	1,09	1,45	1,81	2,17	2,72	3,08
Lunghezza con spalle (spessore spalla mm50 cad.) / Length with side-walls (Side-wall thick. mm50 each) / Länge (inkl. Seitenteile) (Seitenteil: Isolierstärke: mm50) / Longueur (joints compris) (épaisseur joint mm50)	mm	1060	1520	2020	2500	2980	3700	3980
Volume in litri di riserva / Storage volume in liters / Unterbaureserve in Liter / Volume en litre de la réserve /	Lt	182	274	365	456	547	703	794
Numero sportelli (luce sp. 240x440) -Storage door qty. (net size 240 x 555 mm) - Unterbautüren (Abmessungen der eingeklemmten Türen 240 x 555 mm) / Numéro portillons (dim. D'accès pour le portillon 240x555 mm) /	n°	1	2	2	3	4	4	4
Potenza frigorifera per gruppi remoti (T.Evap.-10°C) Useful powers for remote groups, yield (Tevap -10°C) / Nützliche Leistungen für Externen Aggregaten, Ergebnis im Watt (Tevap -10°C)	W	400	600	800	1000	1200	1450	1600
Peso complessivo (imballato) / Total weight (with packing) / Gesamtgewicht (mit Verpackung) / Poids en total (déjà emballé)	Kg	130	170	210	250	285	320	420

SCHEMA ELETRICO - ELECTRICAL DIAGRAM - ÉLECTRIQUE SCHÉMA - ELEKTRISCHE SCHEMA
230V-1P-50HZ



Legenda - Legend - Légende -
Legende -

- ① INTERRUPTORE GENERALE BANCO - MAIN CABINET SWITCH
INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION DE MUEBLE
INTERRUPTOR GENERAL DE MUEBLE
- ② INTERRUPTORE LUCI
MAIN SHELVES LIGHTS / TOP LIGHT SWITCH
INTERRUPTEUR DE LUMIERE MUEBLE
INTERRUPTOR ILUMINACION
- ③ LAMPADE - LIGTHINGS - LUMIERE - ILUMINACION
- ④ RESISTENZA ANTIAPPANNANTE - DEMISTING HEATER
DESEMBUAGE CHAUFFE - TROCKNUNGSANLAGE HEATER
DESAMPAÑADO CALENTADOR
- ⑤ COMPRESSORE - COMPRESSOR - COMPRESSEUR -
KOMPRESSOR - COMPRESSOR
- ⑥ VENTOLE CONDENSATORE - CONDENSER FANS
VENTILATEUR CONDENSATEUR - KONDENSER VENTILATOR
VENTILATOR CONDENSADOR
- ⑦ SONDA TEMPERATURA - TEMPERATURE PROBE
SONDE DE TEMPERATEUR - SONDENTEMPERATURE
SENSOR DE TEMPERATURA
- ⑧ VENTOLE EVAPORATORE - EVAPORATOR FANS
VENTILATEUR EVAPORATEUR - VERDAMPFER VENTILATOR
VENTILATOR EVAPORADOR

Data - Dated	25.7.12	Disegno - Drawing N° ELMASTER 02_12	Modello Model	Master-Mplus	Prodotto-Product Salumi-Dairies	Tipologia Topology	SBRINAMENTO FERMATA SIMPLE DEFROSTING
--------------	---------	--	------------------	--------------	------------------------------------	-----------------------	--



Le immagini raffiguranti il prodotto sono state realizzate al momento della stampa del presente catalogo e sono pertanto puramente indicative, potendo essere soggette a variazione. Il Produttore si riserva il diritto di modificare modelli, caratteristiche e prezzi senza preavviso. Tutti i dati sono forniti a titolo indicativo e non impegnano il Costruttore. Fanno fede e sono vincolante unicamente i dati forniti nella conferma d'ordine - The images showing the products have been taken during the printing of this catalogue and therefore they are merely indicative and could be subject to variations. The Manufacturer holds the right to modify the models, characteristics and prices without notice. All the details are provided as a rough guide and they do not commit the Manufacturer. Only the information indicated on the order confirmation are binding and counts as a proof. - Les images du produit ont été réalisées au moment de l'impression du catalogue et elles sont purement indicatives et passibles de modification. Le Constructeur se réserve le droit de modifier modèles, caractéristiques, et prix sans préavis. Toutes les données sont fournies à titre indicatif et n'engagent en rien le Constructeur. Seules les données figurant sur la confirmation de commande font office de preuve et engagement. - Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können ähnlich sein und vom tatsächlich gelieferten Produkt abweichen. Den Hersteller behält sich das Recht vor – jeder Zeit und ohne Voranmeldung – Änderungen jeglicher Art an Modellen, Eigenheiten der Produkte und Preise vorzunehmen. Alle Angaben sind vorläufig und unverbindlich ohne jegliche Gewähr und für den Hersteller nicht bindend. Ausschließlich die in der Auftragsbestätigung gemachten Angaben sind verbindlich.