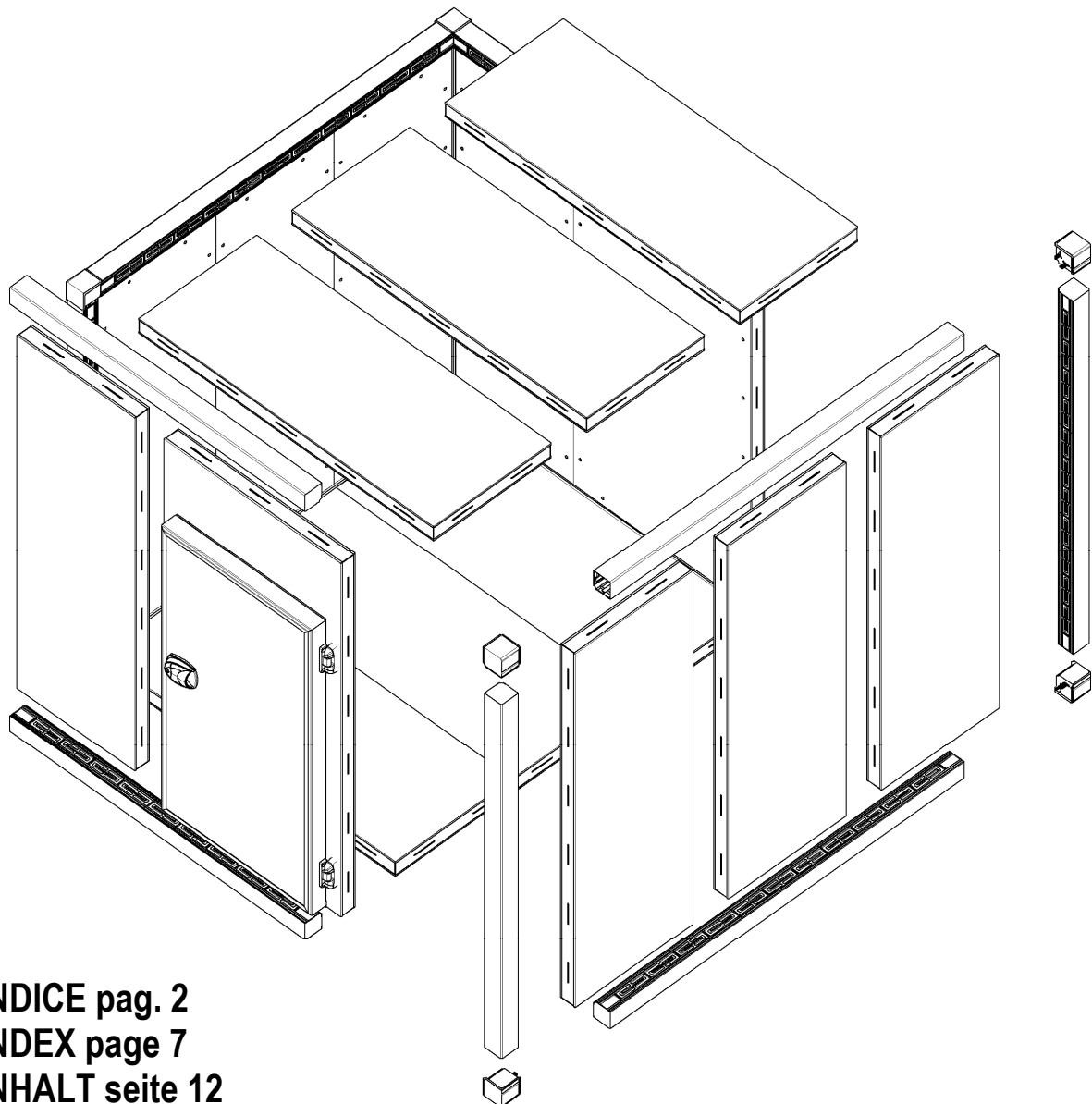


ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
INSTRUCTION FOR THE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE
INSTALLATIONS, GEBRAUCHS UND WARTUNGSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION E L'ENTETRIE

**CELLE
COLD ROOMS
KUELZELLEN
CHAMBRES FROID**

**KL R7
SERIE 2007**

**S6
S10**



**INDICE pag. 2
INDEX page 7
INHALT seite 12
SOMMAIRE pag. 17**

INDICE:

ELENCO TESTI DI COMMENTO:

ISTRUZIONI USO E MANUTENZIONE

A) INFORMAZIONI GENERALI.....	3
B) INSTALLAZIONE.....	3
C) MESSA IN OPERA.....	4
D) MANUTENZIONE.....	5
E) SMALTIMENTO RIFIUTI E DISMISSIONE.....	6

ELENCO ILLUSTRAZIONI:

Figura 1	MONTAGGIO PANNELLI PAVIMENTO.....	22
Figure 2-3	MONTAGGIO CELLA.....	22
Figura 4	MONTAGGIO CELLA SENZA PAVIMENTO.....	23
Figura 5	MONTAGGIO PORTA.....	23
Figura SE5	INSTALLAZIONE IMPIANTO ELETTRICO.....	23
Figura 6	APPLICAZIONE RAMPA SU PORTA.....	24
Figura 7	REGOLAZIONE GUARNIZIONE DI FONDO.....	24
Figura 8	MONTAGGIO PANNELLI SOFFITTO CON TRAVE.....	24
Figura 9	MONTAGGIO FINITURA ESTERNA.....	25
Figura 10	COMPLESSI CELLE KL.....	25
	A – ANGOLO INTERNO.....	26
	A1 – ANGOLO ESTERNO.....	26
	A2 – ANGOLO ESTERNO CON UN DIVISORIO MODULARE.....	26
	A3 – ANGOLO ESTERNO CON DUE DIVISORI MODULARI.....	26
	A4 – ANGOLO A 4 VIE.....	27
	B – ANGOLO A 3 VIE.....	27
	C – ANGOLO A 3 VIE S6 – S10.....	27
	D – DIVISORIO NON MODULARE.....	28
	D1 – ANGOLO DIVISORIO NON MODULARE.....	28
	G – GIUNTO ANGOLARE ORIZZONTALE.....	28
Figure 11-12-13-14-15	DIVISORI NON MODULARI CELLE S6.....	29
Figure 16-17-18	DIVISORI NON MODULARI CELLE S10.....	29
Figura 19	ACCOSTAMENTO DI CELLA S10 SENZA PAVIMENTO A CELLA S10 NEGATIVA.....	30
Figura 20	ACCOSTAMENTO DI CELLA S6 SENZA PAVIMENTO POSITIVA A CELLA S10 NEGATIVA.....	30

<u>PARTI DI RICAMBIO</u>	31
---------------------------------------	----

A) INFORMAZIONI GENERALI

A.1 PREMESSA

Il presente manuale ha lo scopo di fornire tutte le informazioni necessarie per effettuare correttamente l'installazione, l'uso e la manutenzione della cella.

Prima di ogni operazione bisogna leggere attentamente le istruzioni riportate nel libretto.

Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sulla cella trascurando le indicazioni qui contenute.

A.2 DESTINAZIONE D'USO E RESTRIZIONI

La cella è stata progettata e destinata per la refrigerazione e conservazione di prodotti alimentari. La struttura garantisce la sicurezza e l'integrità dei prodotti alimentari in essa conservati (Direttiva 93/43) perché le superfici lisce e non assorbenti sono facilmente pulibili e disinfettabili. La lamiera utilizzata è compatibile con gli alimenti secondo il D.M. 21/03/1973.

Ogni altro utilizzo è da ritenersi improprio.

A.2.1 ATTENZIONE: le celle non sono idonee per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente ecc.). Il costruttore declina ogni responsabilità da usi non previsti dei prodotti

A.2.2 ATTENZIONE: i soffitti delle celle non sono pedonabili e non possono sostenere carichi aggiuntivi.

A.3 COLLAUDO

Le nostre apparecchiature sono studiate e ottimizzate, con test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Il prodotto viene spedito pronto all'uso.

Il superamento dei test (collaudo visivo, elettrico, funzionale), viene garantito e certificato tramite gli specifici allegati.

A.4 CARATTERISTICHE MECCANICHE DI SICUREZZA

La cella non presenta superfici affilate.

La porta fornita è dotata di maniglia interna che ne permette l'apertura anche se questa è stata chiusa a chiave dall'esterno.

A.5 CONDIZIONI D'USO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Misa raccomanda che l'utente finale utilizzi un sistema di registrazione dati per garantire che venga mantenuto uno storico della conservazione degli alimenti. Ove questo non avvenga, è opportuno che l'utente annoti manualmente la temperatura dei cibi conservati con una frequenza adeguata (ad es. due volte al giorno) e assicuri che questa rientri nelle norme nazionali o internazionali applicabili. In generale, i prodotti alimentari deperibili ad alto rischio refrigerati vanno conservati ad una temperatura fra 0°C e 5°C, mentre gli alimenti congelati vanno conservati ad una temperatura di -18°C o inferiore.

L'eventuale impilamento deve consentire un flusso d'aria adeguato attorno agli articoli conservati per assicurare una distribuzione omogenea della temperatura.

Gli alimenti crudi (quali carne e uova non cotti) vanno conservati nei ripiani inferiori e non devono mettere a repentaglio la sicurezza di altri cibi a rischio ad esempio attraverso la contaminazione da sgocciolamento.

Non usare mai l'unità per raffreddare grosse quantità di cibo caldo.

Tenere chiusa la porta quando l'unità non viene utilizzata.

Rispondere sempre agli allarmi di temperatura – assicurare che i cibi deperibili non si trovino fuori dalle condizioni di temperatura controllata.

B) INSTALLAZIONE

Per assicurare un corretto funzionamento del prodotto ed il mantenimento delle condizioni di sicurezza durante l'utilizzo seguire scrupolosamente le istruzioni riportate di seguito in questo paragrafo.

B.1 DISIMBALLO E MOVIMENTAZIONE DEL PRODOTTO

B.1.1 INTEGRITÀ DELL'IMBALLO

Prima di procedere al disimballo del prodotto verificare l'integrità dello stesso e delle eventuali protezioni. Eventuali danni devono essere tempestivamente segnalati al vettore. In nessun caso comunque alcun apparecchio danneggiato potrà essere reso al costruttore senza preavviso e senza averne ottenuta preventiva autorizzazione scritta.

B.1.2 RIMOZIONE DELL'IMBALLO E MOVIMENTAZIONE

Togliere la eventuale pellicola protettiva avendo cura di non graffiare la lamiera con forbici o lame eventualmente utilizzate. Rimuovere successivamente le protezioni in polistirolo.



I prodotti devono essere movimentati con un carrello a forche; inserendo le forche sotto il pallet sollevare i prodotti e portarli sul luogo d'installazione facendo attenzione che il carico non sia sbilanciato.

ATTENZIONE: La movimentazione deve avvenire senza spingere o trascinare il prodotto.

B.1.3 SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

Lo smaltimento degli imballi deve essere fatto in conformità alle norme vigenti nel paese di utilizzo del prodotto.

I componenti in materiale plastico soggetti ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati nei seguenti modi:



polietilene: pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni



polipropilene: reggette



polistirolo espanso: angolari protezioni



cartone pressato: angolari protezioni

C) MESSA IN OPERA

C.1 MONTAGGIO PANNELLI PAVIMENTO. [1]

Il pavimento esistente su cui posa la cella deve essere in piano.

Il massimo dislivello tollerabile fra due punti è 5mm.

Montare i pannelli pavimento mettendoli a livello, stendere un cordolo di sigillante (A) a distanza di circa 2cm dal bordo del pannello lungo tutto il suo perimetro.

Per rendere impermeabile il pavimento si deve eseguire la sigillatura dei giunti fra pannelli e tra pannelli e angolari, con l'impiego di un cordolo sigillante di diametro non superiore a 5mm sul bordo del pannello (come particolare B).

C.2 MONTAGGIO CELLA. [2-3]

Montare i pannelli laterali iniziando a costruire un angolo composto da due pannelli e un angolare, agganciandoli con il pavimento già installato.

Serrare i pannelli e gli angolari con i dispositivi di aggancio fastener 2.

Prima di iniziare l'operazione di aggancio (movimento rotatorio in senso orario) è indispensabile ruotare in senso antiorario la chiave per verificare che il fastener sia "armato" cioè pronto per l'operazione di aggancio.

Completare il montaggio dei pannelli laterali con il soffitto, inserendo il supporto (vedi particolare A) in testata del pannello, con l'attenzione di **non montare** il pannello porta per ultimo.

NOTA BENE:

- È importante per non pregiudicare il successivo montaggio della porta controllare più volte la messa a livello verticale dei pannelli laterali.

- **I pannelli laterali di altezza 2200-2600-3000mm devono essere posizionati con il fastener a 400mm da terra. (vedi immagine 2).**

C.3 MONTAGGIO CELLA SENZA PAVIMENTO [4]

Stendere doppio cordolo di sigillante [D=5mm] e fissare la finitura sanitaria a terra con le viti in dotazione facendo attenzione nello scantonare di almeno 30mm la zona dove verrà appoggiata la porta per chiuderla.

Procedere poi con il montaggio cella come capitolo C2.

C.4 MONTAGGIO PORTA. [5]

Il pannello porta non deve essere montato per ultimo.

Lasciare la porta chiusa durante il montaggio finché due o tre lati del pannello porta non siano agganciati con i fastener ai pannelli laterali e al soffitto.

Controllare sempre la messa a livello verticale.

C.5 INSTALLAZIONE IMPIANTO ELETTRICO. [SE5]

Per eseguire correttamente i collegamenti elettrici prendere nota dello schema elettrico.

ATTENZIONE: E' obbligatorio avere la linea di terra nella rete di alimentazione. I cavi riscaldanti e valvola di compensazione devono essere alimentati con una linea separata e protetti con interruttore magnetotermico differenziale da 30 mA.

Per verificare il buon funzionamento della valvola in modalità remota togliere l'inserto (A) e utilizzare i contatti 5-6.

Si deve togliere l'alimentazione al cavo riscaldante e alla valvola di compensazione quando la cella non è in funzione.

IMPORTANTE: tutti i controlli e gli interventi di tipo elettrico devono essere effettuati da personale qualificato.

C.6 APPLICAZIONE RAMPA SU PORTA. [6]

Predisporre i fori di fissaggio della soglia (B) posta alla base della porta e fissare la stessa al pavimento. In caso di celle

con pavimento inserire sotto alla soglia, all'interno della cella, la rampa (C) fissandola con le viti (D).

C.7 REGOLAZIONE GUARNIZIONE DI FONDO.[7]

Intervenire sulle cerniere regolando l'anta portando la guarnizione inferiore a contatto con la soglia. Per la regolazione in verticale agire sulle viti (A) per un'escursione di ± 9 mm con passo di 1mm e sulla vite (B), mediante una chiave esagonale, per una regolazione fine di ± 4 mm, mentre, per la regolazione in orizzontale, agire sulle viti (C) per un'escursione di ± 5 mm.

C.8 MONTAGGIO PANNELLI SOFFITTO CON TRAVE. [8]

Montare le due lamiere ripartitrici (B) sui bordi della cella, posizionarci sopra la trave (A). Bloccare i componenti (A) e (B) tra di loro con viti e dadi forniti in dotazione. Inserire i tiranti (C) tra i pannelli, agganciando tramite le viterie in dotazione i tiranti (C) alla trave (A).

C.9 MONTAGGIO FINITURA ESTERNA. [9]

Ultimato il montaggio della cella applicare la finitura esterna (A) previa stesura di un cordolo di sigillante in dotazione (B) in corrispondenza degli angolari.

C.10 COMPLESSI CELLE KL [10]

Le celle articolate e complesse vengono risolte con l'impiego di angolari e cappucci d'angolo.

Angolo interno figura [A]:

Inserire l'angolare due vie (1), nel cappuccio angolo interno due vie (2) e sigillare internamente.

Completare il montaggio con l'inserimento della chiusura angolo (3) previa sigillatura del vano.

Angolo esterno figura [A1]:

Inserire l'angolare a due vie (1), nel cappuccio angolo esterno due vie (2) sigillando internamente seguendo il perimetro interno.

Angolo esterno con 1 divisorio modulare figura [A2]:

Inserire l'angolare a tre vie (1), nel cappuccio esterno tre vie (2) sigillando internamente seguendo il perimetro interno. Completare il montaggio con l'inserimento della chiusura angolo (3) previa sigillatura del vano.

Angolo esterno con 2 divisori modulari figura [A3]:

Inserire l'angolare a quattro vie (1), nel cappuccio esterno quattro vie (2) sigillando internamente seguendo il perimetro interno.

Completare il montaggio con l'inserimento di tre chiusure angolo (3) previa sigillatura del vano.

Angolo a 4 vie figura [A4]:

Inserire l'angolare a quattro vie (1), nel cappuccio interno quattro vie (2) sigillando internamente seguendo il perimetro interno.

Completare il montaggio con l'inserimento di quattro chiusure angolo (3) previa sigillatura del vano.

Angolo a 3 vie figura [B]:

Inserire l'angolare a tre vie (1), nel cappuccio interno tre vie (2) sigillando internamente seguendo il perimetro interno. Completare il montaggio con l'inserimento di due chiusure angolo (3).

Angolo a 3 vie S6 – S10 figura [C]:

Inserire l'angolare a tre vie S10/6 (1), nel cappuccio interno tre vie S10/6 (2) sigillando internamente seguendo il perimetro interno.

Completare il montaggio con l'inserimento di due chiusure angolo (3) previa sigillatura del vano.

L'accoppiamento modulare di cella S10 con cella S6 necessità del montaggio del vespaio areato con un interasse di 400mm (4)

qualora si preveda il lavaggio con acqua del pavimento esterno alla cella è necessario sigillare (5) fra vespaio areato e pavimento.

Si ricorda che il vespaio areato declassa la portata del pavimento del 60%.

Divisorio non modulare figura [D]

Per il montaggio dei divisorii non modulari seguire i capitoli C11 per celle S6, capitolo C.12 per celle S10.

Angolo divisorio non modulare figura [D1]

Il montaggio avviene appoggiando l'angolare (1) sui profili non modulari (2). Completare il montaggio con l'inserimento di due chiusure angolo (3).

Giunto angolare orizzontale figura [G]

La giunzione tra due angolari necessita del montaggio del coprifilo (1), per le celle S10 fissare la guarnizione di tenuta (2) sigillando il perimetro.

C.11 DIVISORI NON MODULARI CELLE S6

1) Stabilita la posizione del divisorio, segnare sulle pareti, soffitto e pavimento della cella una linea lungo la quale posizionare la prima metà del profilo divisorio prendendo come riferimento la parete più vicina al divisorio da installare [11].

2) Fissare i profili divisorii con le viti in dotazione (autofilettanti 3,9x19). Eseguire i fori con punta da 3mm.

3) Montare i pannelli divisorii della parete collocandoli all'interno dei profili [12].

4) Inserire la seconda metà del profilo divisorio, previa applicazione di un sigillante poliuretano lungo tutto il perimetro del divisorio stesso [13], fino ad ottenere lo scatto [14].

5) Montare i tappi triangolari degli angoli [15] fissandoli con le apposite viti autofilettanti (3,9x31) e rondella previa foratura con punta da 3mm. Inserire poi i tappi coprivite.

C.12 DIVISORI NON MODULARI CELLE S10

IMPORTANTE: Qualora il divisorio non modulare venga impiegato su celle a bassa temperatura, è necessario provvedere al taglio della lamiera delle pareti, del soffitto e del pavimento per evitare ponti termici che possano verificarsi per le differenti condizioni di temperatura delle due celle attigue al divisorio stesso.

Come per le celle S6, eseguire le operazioni (1) – (2) – (3) [16] quindi inserire l'isolante di sezione 40x15mm [17] prima di eseguire le successive operazioni (4) – (5) [18].

C.13 ACCOSTAMENTO DI CELLA S10 SENZA PAVIMENTO POSITIVA A CELLA S10 NEGATIVA [19].

Ultimato il montaggio della cella con pavimento, stendere un cordolo di sigillante sotto ai profili del set orizzontale e verticale (A) e (B) fissandoli in modo definitivo con le viti fornite in dotazione.

Completare il montaggio della cella senza pavimento e successivamente sigillare sotto all'angolare (D) inserendoci il profilo per la finitura sanitaria (C).

C.14 ACCOSTAMENTO DI CELLA S6 SENZA PAVIMENTO POSITIVA A CELLA S10 NEGATIVA [20].

Ultimato il montaggio della cella con pavimento, stendere un cordolo di sigillante sotto ai profili del set orizzontale e verticale (A) e (B) fissandoli in modo definitivo con le viti fornite in dotazione.

Completare il montaggio della cella senza pavimento e successivamente sigillare sotto all'angolare (D) inserendoci il profilo per la finitura sanitaria (C).

D) MANUTENZIONE

D.1 MANUTENZIONE ORDINARIA

I pannelli isotermitici di cui è costituita la cella assicurano, oltre ad una adeguata coibentazione, la barriera al vapore dovuta alla presenza delle lamiere di acciaio plastificato.

Pertanto qualsiasi intervento sulla cella come forature o apertura di luci deve essere fatto in modo da evitare ponti termici o interruzione della barriera al vapore.

Lavare la cella con acqua tiepida e detersivi neutri o leggermente alcalini aventi potere battericida. Inoltre è indispensabile al termine delle operazioni effettuare un buon risciacquo e aver cura di asciugare tutte le superfici. Sottoporre periodicamente (almeno una volta l'anno) la cella ad un controllo totale.

ATTENZIONE: Prima di ogni intervento di manutenzione è obbligatorio togliere la tensione dalla cella refrigerata, dai cavi riscaldanti e a ogni dispositivo elettrico adiacente alla porta.

D.1.1 MANUTENZIONE ORDINARIA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Prima di iniziare le operazioni di pulizia, rimuovere o coprire tutti gli alimenti esposti al fine di proteggerli. Il miglior modo per effettuare la pulizia è con modalità "dall'alto verso il basso". Preparare una soluzione detergente battericida (disinfettante) per l'uso e utilizzare un panno o spugna usa e getta. La soluzione non deve presentare valori estremi di pH (estrema acidità o estrema alcalinità), altrimenti si verificherà un deterioramento della superficie nel tempo. Iniziare dalle aree visibili del condensatore / unità di evaporazione e includendo il coprivotola. Non aprire il condensatore / evaporatore – la pulizia e manutenzione va effettuata da un installatore / tecnico specializzato almeno una volta all'anno. Pulire ora il soffitto un pannello alla volta, iniziando dall'estremità più lontana della cella frigorifera e procedendo verso il davanti. Pulire poi le pareti e la porta / maniglia partendo dal punto più lontano per arrivare alla parte anteriore. Pulire infine il fondo partendo dal punto più lontano della cella frigorifera per arrivare alla parte anteriore. Inoltre, la protezione e il corpo dell'unità luce vanno puliti, ma non staccare o esporre nessuno dei componenti elettrici o lavare direttamente la lampadina.

Dopo la pulizia, tutte le superfici devono essere prive di residui alimentari, macchie e polvere. Ripetere l'operazione qualora qualsiasi componente o superficie non appaiano visibilmente puliti. Se utilizzate un processo di pulizia a due fasi (lavaggio con normale detergente seguito dalla fase di disinfezione), fatelo usando prima il detergente e poi il disinfettante.

Al termine delle operazioni di pulizia, risciacquare con un panno usa e getta e asciugare tutte le superfici. La frequenza di pulizia dipenderà dall'utilizzo e va coordinata secondo un programma di gestione della sicurezza degli alimenti di tipo HACCP. La frequenza di pulizia va stabilita in modo che la cella frigorifera rimanga visibilmente pulita: se le macchie di cibo sembrano accumularsi, è opportuno rivedere la frequenza. Se, durante la pulizia, dovete notare che un pannello risulta danneggiato e che la schiuma isolante interna è stata esposta, si raccomanda caldamente di contattare Misa o il proprio installatore autorizzato. Non utilizzare sostanze detersive aggressive o materiali per la pulizia aggressivi / abrasivi in quanto potrebbero danneggiare le superfici.

D.2 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

La manutenzione straordinaria deve essere effettuata da personale specializzato periodicamente (almeno una volta l'anno).

Verificare:

- l'integrità della guarnizione laterale ed eventualmente sostituirla.
- la tenuta della guarnizione di fondo ed eventualmente regolarla o sostituirla.
- l'efficienza di apertura della maniglia interna ed eventualmente sostituirla.
- il buon funzionamento della valvola di compensazione ed eventualmente sostituirla.
- il buon funzionamento del cavo riscaldante ed eventualmente sostituirlo

E) SMALTIMENTO RIFIUTI E DISMISSIONE

- E.1** Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che le parti componenti la cella vengano disperse nell'ambiente.

ATTENZIONE: Le operazioni di smontaggio devono comunque essere eseguite da personale qualificato.

Smontare la cella raggruppando i componenti secondo la loro natura chimica.

E' ammesso uno stoccaggio provvisorio dei rifiuti speciali in attesa di uno smaltimento mediante trattamento e/o stoccaggio definitivo.

Vanno comunque osservate le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore in materia di tutela dell'ambiente. In generale bisogna riconsegnare i componenti della cella ai centri per la raccolta /demolizione.

Nei vari paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti dai Paesi dove avviene la demolizione.

INDEX:

LIST OF COMMENT TEXTS:

USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

A) GENERAL INFORMATION.....	8
B) INSTALLATION.....	8
C) START-UP.....	9
D) MAINTENANCE.....	10
E) WASTE DISPOSAL AND SCRAPPING.....	11

LIST OF FIGURES:

Figure 1	INSTALLATION OF FLOOR PANELS.....	22
Figures 2-3	INSTALLATION OF COLD-ROOM.....	22
Figure 4	INSTALLATION OF COLD-ROOM WITHOUT FLOOR	23
Figure 5	INSTALLATION OF DOOR.....	23
Figure SE5	INSTALLATION OF ELECTRIC SYSTEM.....	23
Figure 6	APPLICATION OF RAMP ON DOOR.....	24
Figure 7	ADJUSTMENT OF BOTTOM GASKET.....	24
Figure 8	INSTALLATION OF CEILING PANELS WITH BEAM.....	24
Figure 9	INSTALLATION OF EXTERNAL FINISH.....	25
Figure 10	KL COLD-ROOM UNIT.....	25
	A – INTERNAL CORNER.....	26
	A1 – EXTERNAL CORNER.....	26
	A2 – EXTERNAL CORNER WITH ONE MODULAR PARTITION.....	26
	A3 – EXTERNAL CORNER WITH TWO MODULAR PARTITIONS.....	26
	A4 – 4-WAY CORNER.....	27
	B – 3-WAY CORNER.....	27
	C – 3-WAY CORNER S6 – S10.....	27
	D –NON-MODULAR PARTITION	28
	D1 – NON-MODULAR PARTITION CORNER.....	28
	G – HORIZONTAL CORNER JOINT.....	28
Figures 11-12-13-14-15	NON-MODULAR PARTITIONS OF CELLS S6.....	29
Figures 16-17-18	NON-MODULAR PARTITIONS OF CELLS S10.....	29
Figure 19	COLD-ROOM S10 WITHOUT FLOOR POSITIONED CLOSE TO NEGATIVE COLD-ROOM S10	30
Figure 20	POSITIVE COLD-ROOM S6 WITHOUT FLOOR POSITIONED CLOSE TO NEGATIVE COLD-ROOM S10.	30

<u>SPARE PARTS</u>	31
---------------------------------	----

A) GENERAL INFORMATION

A.1 PREAMBLE

The purpose of this manual is to provide all information required for proper cold-room installation, use, and maintenance.

Before each operation, carefully read the instructions indicated in the manual.

The manufacturer accepts no responsibility for any operation performed on a cold-room not compliant with the indications contained in this manual.

A.2 EXPECTED USE AND RESTRICTIONS

The cold-room is designed for foodstuff refrigeration and preservation. Its structure ensures safety and integrity of food products in it (Directive 93/43), as its smooth and non-absorbing surfaces can be easily cleaned and disinfected. The plates used are compatible with foodstuff according to the D.M. 21/03/1973.

Any other use is to be considered as inappropriate.

A.2.1 **WARNING: Cold-rooms are not appropriate for installations outdoor and/or in areas exposed to weather conditions (i.e. rain, direct sunlight, etc.). The manufacturer accepts no responsibility for any improper use of products.**

A.2.2 **WARNING: Do not walk on cold-room ceilings. Cold-room ceilings cannot support additional loads.**

A.3 TESTING

Our appliances have been designed and optimised, through laboratory tests, in order to obtain high performances. Products are shipped ready for use.

Specific attachments guarantee and certify that tests (visual, electric, and functional checks) have been passed.

A.4 MECHANICAL SAFETY SPECIFICATIONS

The cold-room has no sharp surfaces.

The door supplied is provided with an internal handle, which allows being opened, even if it was locked from outside.

A.5 CONDITIONS OF USE FOR FOOD SAFETY

Misa recommend that the end user employs the data-logging system to ensure that records of food storage temperature are kept. Where a data logging device is not used then the user should record the stored food temperature manually, at an appropriate frequency (e.g. twice a day) and ensure that temperature of stored food is within national or international regulations where they apply. In general, chilled perishable high risk food products should be stored between 0°C and 5°C and frozen foodstuffs should be stored at -18°C or colder. Stacking should permit adequate airflow around stored items to ensure even temperature distribution.

Raw foods (e.g. raw meats and raw eggs) should be stored on lower shelves and should not put the safety of other foods at risk through e.g. drip contamination.

The unit should never be used to cool down large volumes of hot food.

Keep the door closed when the unit is not being used.

Always respond to temperature alarms – ensure that perishable food is not left out of temperature controlled conditions.

B) INSTALLATION

To ensure proper product operation and that safety conditions are guaranteed during their use, carefully comply with the instructions provided below in this section.

B.1 PRODUCT UNPACKING AND HANDLING

B.1.1 PACKAGING INTEGRITY

Before unpacking the product, check for its integrity and that any protections are not damaged. Any damage must be immediately reported to the carrier. In no case, any damaged appliance can be returned to the manufacturer with no previous notice and without obtaining previous written authorisation.

B.1.2 PACKING REMOVAL AND HANDLING

Remove any protection film and make sure that plates are not scratched with any scissors or cutters used.

Then remove polystyrene protections.

The products shall be handled with a forklift; insert the forks under the pallet, lift the products, and bring them to the place of installation, and make sure the load is not unbalanced.

WARNING: Handle without pushing or dragging the product.



B.1.3 PACKAGING DISPOSAL

Packaging material shall be disposed of in accordance with the laws and standards applicable in the country where the product is used.

Plastic material components to be recycled are identified as follows:



Polyethylene: external packaging film, instruction bag



Polypropylene: straps



Expanded polystyrene: corner protections



Pressed paperboard: corner protections

C) START-UP

C.1 INSTALLATION OF FLOOR PANELS. [1]

The existing floor supporting the cold-room weight shall be levelled.

The maximum acceptable height difference between two points is 5 mm.

Install the floor panels by levelling them; lay an adhesive cord (A) at a distance of approx. 2 cm from the edge of the panel along its entire perimeter.

To waterproof the floor, seal the joints between panels and between panels and corners, using an adhesive cord whose diameter is not more than 5 mm on the panel edge (as item B).

C.2 INSTALLATION OF COLD-ROOM. [2-3]

Install the side panels, starting with the construction of a corner consisting of two panels and one corner, and fasten them on the floor panel already installed.

Tighten the panels and corners with fasteners 2.

Before starting the fastening operation (clockwise rotation movement), rotate the key clockwise to check that the fastener is "armed", i.e. ready for fastening operations.

Complete the installation of side panels with the ceiling, inserting the support (see item A) on the panel head, and **do not install** the door panel as the last panel.

NOTE:

- To avoid affecting the subsequent installation of the door, it is important to check several times that side panels are vertically levelled.
- **The wall panels of height 2200-2600-3000mm must be placed with the fastener at 400mm from the ground (see image 2).**

C.3 INSTALLATION OF COLD-ROOM WITHOUT FLOOR [4]

Apply a double cord of sealant [D=5mm] and anchor the sanitary finish on the ground with the screws supplied, and make sure the area where the door is placed is rounded off by at least 30 mm to close it.

Then, proceed with cold-room installation, as per chapter C2.

C.4 INSTALLATION OF DOOR. [5]

The panel door must not be installed as the last panel.

Keep the door closed during installation until two or three sides of the panel door have been anchored with the fasteners on the side panels and ceiling.

Always check for vertical levelling.

C.5 INSTALLATION OF ELECTRIC SYSTEM. [SE5]

To ensure electric connections are properly made, take note of the wiring diagram.

WARNING: The earth line must be included in the power supply network. The heating cables and compensation valve shall be fed with a separate line and protected with a 30 mA differential magnetothermal switch.

To check for proper operation of the valve in remote mode, remove the insert (A) and use the contacts 5-6.

Cut the power supply on the heating cable and the compensation valve when the cold-room is not operating.

IMPORTANT: All checks and electric activities shall be carried out by qualified staff.

C.6 APPLICATION OF RAMP ON DOOR. [6]

Prepare the anchoring holes of the threshold (B) placed at the base of the door and fix it on the floor.

In the case of cold-rooms with floor, insert the ramp (C) under the threshold, inside the cold-room, and fix it with screws (D).

C.7 ADJUSTMENT OF BOTTOM GASKET. [7]

Adjust the hinges by operating on the leaf, bringing the lower seal into contact with the threshold. For vertical adjustment adjust the screws (A) to ± 9 mm with a pitch of 1mm and on the screw (B), using an hexagonal key, for a fine adjustment of ± 4 mm, while, for horizontal adjustment, operate on the screws (C) for an excursion of ± 5 mm.

C.8 INSTALLATION OF CEILING PANELS WITH BEAM. [8]

Install the two partition plates (B) on the edges of the cold-room, and place the beam (A) on top. Lock the components (A) and (B) with each other with screws and nuts supplied with the cold-room. Insert the tie rods (C) between the panels, and fasten the tie rods (C) on the beam (A) with supplied screws.

C.9 INSTALLATION OF EXTERNAL FINISH. [9]

After cold-room installation has been completed, apply the external finish (A) through previous laying of an adhesive cord supplied (B) near the angle bars.

C.10 KL COLD-ROOM UNITS [10]

Combined cold-rooms are installed with the use of angle bars and corner caps.

Internal corner figure [A]:

Insert the two-way corner (1), in the cap of the two-way internal corner (2) applying sealant inside.

Complete the installation by inserting the corner panel (3) after having sealed the gap.

External corner figure [A1]:

Insert the two-way corner (1), in the cap of the two-way external corner (2) applying sealant inside on the internal perimeter.

External corner with 1 modular partition figure [A2]:

Insert the three-way corner (1), in the cap of the three-way external corner (2) applying sealant inside on the internal perimeter. Complete the installation by inserting the corner panel (3) after having sealed the gap.

External corner with 2 modular partitions figure [A3]:

Insert the four-way corner (1), in the cap of the four-way external corner (2) applying sealant inside on the internal perimeter.

Complete the installation by inserting three corner panels (3) after having sealed the gap.

4-way corner figure [A4]:

Insert the four-way corner (1), in the cap of the four-way internal corner (2) applying sealant inside on the internal perimeter.

Complete the installation by inserting four corner panels (3) after having sealed the gap.

3-way corner figure [B]:

Insert the three-way corner (1), in the cap of the three-way internal corner (2) applying sealant inside on the internal perimeter. Complete the installation by inserting two corner panels (3).

3-way corner S6 – S10 figure [C]:

Insert the three-way corner S10/6 (1), in the cap of the three-way internal corner S10/6 (2) applying sealant inside on the internal perimeter.

Complete the installation by inserting two corner panels (3) after having sealed the gap.

The modular coupling of cold-room S10 with cold-room S6 requires the installation of the ventilation spacers (4) with a 400mm pitch; in the case the floor

outside the cold-room is to be washed with water, seal (5) between the ventilation spacers the and the floor.

Please note that the ventilation spacers decrease the floor safe working load of 60%.

Non-modular partition figure [D]

For the installation of non-modular partitions, follow chapter C11 for cold-rooms S6, and chapter C.12 for cold-rooms S10.

Non-modular partition corner figure [D1]

The installation is operated by laying the corner bar (1) on non-modular profiles (2). Complete the installation by inserting two corner panels (3).

Horizontal angular joint figure [G]

The junction area between two corner bars requires the installation of an edge cover (1), for cold-rooms S10 fix the gasket sealing the perimeter (2).

C.11 NON-MODULAR PARTITIONS OF COLD-ROOMS S6

1) After the partition position has been fixed, mark on the walls, ceiling, and floor of the cold-room a line along which the first half of the partition profile is to be placed, taking the wall closer to the partition to be installed as a reference [11].

2) Fix the partition profiles with supplied screws (self-tapping screws 3.9x19). Drill the holes with a 3 mm tip.

3) Install the wall partition panels, by placing them inside the profiles [12].

4) Insert the second half of the partition panel after polyurethane adhesive has been applied along the entire perimeter of the partition [13], until a click is obtained [14].

5) Install the triangular plugs of corners [15] and fix them with the specific self-tapping screws (3.9x31) and washers, by previously drilling with a 3 mm tip. Then, insert the screw plugs.

C.12 NON-MODULAR PARTITIONS OF COLD-ROOMS S10

IMPORTANT: If the non-modular partition is used on low-temperature cold-rooms, cut the wall, ceiling, and floor plates to avoid any heat bridges, which may occur due to different temperature conditions of the two cold-rooms near the partition.

As for cold-rooms S6, perform the operations (1) – (2) – (3) [16] and insert the insulator having section 40x15 mm [17] before performing the next operations (4) – (5) [18].

C.13 COLD-ROOM S10 WITHOUT FLOOR POSITIONED CLOSE TO NEGATIVE COLD-ROOM S10 [19].

After the installation of cold-room with floor has been completed, apply a sealant cord under the profiles of the horizontal and vertical sets (A) and (B), and finally fix them with supplied screws.

Complete the installation of the cold-room without floor and then apply sealant under the corner bar (D) by inserting the profile for sanitary finish (C).

C.14 POSITIVE COLD-ROOM S6 WITHOUT FLOOR PLACED CLOSE TO NEGATIVE COLD-ROOM S10 [20].

After the installation of cold-room with floor has been completed, apply a sealant cord under the profiles of the horizontal and vertical sets (A) and (B), and finally fix them with supplied screws.

Complete the installation of the cold-room without floor and then apply sealant under the corner bar (D) by inserting the profile for sanitary finish (C).

D) MAINTENANCE

D.1 ROUTINE MAINTENANCE

The isothermal panels the cold-rooms consists of ensure appropriate insulation as well as steam barrier due to the presence of plasticised steel plates.

Therefore, any work on the cold-room, such as hole drilling or opening cutting, shall be performed in a way as to avoid heat bridges or steam barrier interruption.

Wash the cold-room with warm water and neutral or slightly alkaline detergents with bactericide power. At the end of activities, it is also indispensable to carefully rinse and dry all surfaces. Regularly check the entire cold-room (at least once a year).

WARNING: Before any maintenance activity, cut the power supply from the refrigerated cold-room, heating cables, and any other electric device near the door.

D.1.1 ROUTINE MAINTENANCE FOR FOOD SAFETY

Before commencing cleaning activities, remove or cover all exposed food to protect it. Cleaning is best performed “from the top down”. Prepare a bactericidal cleaning solution (sanitizer) for use and use a disposable cloth or sponge. The solution should not be at extremes of pH (extreme acid or extreme alkali) or surface deterioration may occur over time. Start with the visible surfaces of the condenser / evaporator unit and including the fan cover. Do not open the condenser / evaporator – cleaning and service should be conducted by a specialist installer / engineer at least once per year. Now clean the ceiling, one panel at a time, starting from the far end of the cold room and working your way towards the front. Then clean the walls and door / door handle starting from the far end and working your way towards the front. Finally clean the floor starting at the far end of the cold-room and working your way towards the front. The light unit cover and body should also be washed but do not disconnect or expose any of the electrical parts or wash the bulb directly.

All surfaces should be free from food residues, stains and dust following cleaning. If any part or surface is not visibly clean then repeat. If you are using a two-step cleaning process (washing with standard detergent, followed by a disinfection step) then perform the above, first using the detergent and then using the disinfectant.

At the end of cleaning activities rinse with disposable cloth and dry all surfaces. Cleaning frequency will depend on use and should be managed according to a HACCP based food safety management programme. Cleaning frequency must be set so that the cold-room stays visibly clean – if food stains appear to build up then you may need to revise the frequency. If, during cleaning, you notice that a panel has been damaged and that the interior insulating foam has been exposed then we strongly recommend that you contact Misa or your approved installer. Do not use aggressive cleaning substances or aggressive / abrasive cleaning materials as this may damage the surfaces.

D.2 EXTRAORDINARY MAINTENANCE

Extraordinary maintenance shall be regularly operated by specialised staff (at least once a year).

Check for the following:

- The integrity of the side gasket and replace it, if necessary.
- The bottom gasket waterproofing and replace or adjust it, if necessary.
- The opening efficiency of the internal handle and replace it, if necessary.
- Proper operation of the compensation valve and replace it, if necessary.
- Proper operation of the heating cable and replace it, if necessary.

E) WASTE DISPOSAL AND SCRAPPING

E.1 At the end of the product life cycle, avoid that the parts forming the cold-room are dispersed in the environment.

WARNING: In any case, removal operations must be performed by qualified staff.

Disassemble the cold-room by grouping the various components according to their chemical nature.

It is allowed to temporarily store special waste materials before disposal through treatment and/or final storage.

In any case, the legislation of the user country for environmental protection must be observed. In general, return the cold-room components to collection/demolition centres.

In the various countries, different legislations are applicable. Therefore, observe the prescriptions imposed by the laws and organisations of the country where demolition is done.

INHALT:

LISTE DER KOMMENTARTEXTE:

NUTZUNGSANLEITUNG UND WARTUNG

A) ALLGEMEINE INFORMATIONEN	13
B) INSTALLATION.....	13
C) INBETRIEBNAHME.....	14
D) WARTUNG.....	15
E) ABFALLENTSORGUNG UND AUSSERBETRIEBSEZUG	16

LISTE DER ABBILDUNGEN:

Abbildung 1	MONTAGE BODENPANELEE	22
Abbildungen 2-3	MONTAGE KÜHLZELLE	22
Abbildung 4	MONTAGE KÜHLZELLE OHNE BODEN	23
Abbildung 5	MONTAGE TÜR	23
Abbildung SE5	INSTALLATION ELEKTROANLAGE	23
Abbildung 6	ANBRINGEN DER RAMPE AN DER TÜR	24
Abbildung 7	REGULIERUNG BODENDICHTUNG	24
Abbildung 8	MONTAGE DECKENPANELEE MIT TRAGEBALKEN	24
Abbildung 9	MONTAGE AUSSENVERKLEIDUNG	25
Abbildung 10	ANLAGEN KÜHLZELLEN KL	25
	A – INNENWINKEL	26
	A1 – AUSSENWINKEL	26
	A2 – AUSSENWINKEL MIT EINER MODULAREN TRENNWAND	26
	A3 – AUSSENWINKEL MIT ZWEI MODULAREN TRENNWÄNDEN	26
	A4 – 4-WEGE-WINKEL	27
	B – 3-WEGE-WINKEL	27
	C – 3-WEGE-WINKEL S6 – S10	27
	D – NICHT MODULAR AUFGEBAUTE TRENNWAND	28
	D1 – NICHT MODULAR AUFGEBAUTER TRENNWINKEL	28
	G – HORIZONTALE ECKVERBINDUNG	28
Abbildungen 11-12-13-14-15	NICHT MODULAR AUFGEBAUTE TRENNWÄNDE ZELLE S6	29
Abbildungen 16-17-18	NICHT MODULAR AUFGEBAUTE TRENNWÄNDE ZELLE S10	29
Abbildung 19	KOMBINATION VON KÜHLZELLE S10 OHNE BODEN, POSITIV, MIT KÜHLZELLE S10 NEGATIV	30
Abbildung 20	KOMBINATION VON KÜHLZELLE S6 OHNE BODEN, POSITIV, MIT KÜHLZELLE S10 NEGATIV	30

ERSATZTEILE	31
--------------------------	-----------

A) ALLGEMEINE INFORMATIONEN

A.1 EINLEITUNG

Dieses Handbuch liefert alle für die korrekte Installation, Nutzung und Wartung der Kühlzelle notwendigen Informationen.

Die hier wiedergegebenen Anweisungen vor jedem Eingriff aufmerksam lesen.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Eingriffe an der Kühlzelle ab, die ausgeführt wurden, ohne dass die hier enthaltenen Angaben beachtet wurden.

A.2 EINSATZ UND EINSCHRÄNKUNGEN

Die Kühlzelle wurde für die Kühlung und Aufbewahrung von Lebensmitteln entwickelt. Ihre Struktur garantiert die Sicherheit und Unversehrtheit der Lebensmittel, die in ihr aufbewahrt werden (Richtlinie 93/43), da ihre glatten und nicht saugfähigen Oberflächen leicht zu reinigen und desinfizieren sind. Das verwendete Blech entspricht den Vorschriften für Lebensmitteln gemäß Ministerialdekret. 21/03/1973.

Jeder andere Einsatz ist unsachgemäß.

A.2.1 ACHTUNG: Die Kühlzellen sind nicht für den Aufbau im Freien und/oder Umgebungen geeignet, die Wettereinwirkungen (Regen, starke Sonneneinstrahlung usw.) ausgesetzt sind. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung bei nicht vorgesehenem Einsatz seiner Produkte ab.

A.2.2 ACHTUNG: Die Decken der Kühlzellen sind nicht begehbar und dürfen keine zusätzlichen Gewichte tragen.

A.3 ABNAHME

Unsere Geräte wurden mit Hilfe von Labortests entwickelt und optimiert, um hohe Leistungen zu erzielen. Das Produkt wird einsatzbereit verschickt.

Das Bestehen der Tests (Sichtabnahme, Elektro- und Funktionskontrolle), wird durch die spezifischen Anlagen garantiert und belegt.

A.4 MECHANISCHE SICHERHEITSEIGENSCHAFTEN

Die Kühlzelle hat keine scharfen Oberflächen.

Die Tür verfügt über eine Innenklinke, die das Öffnen von Innen auch dann ermöglicht, wenn die Tür von außen mit einem Schlüssel abgeschlossen wurde.

A.5 GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR LEBENS MITTELSICHERHEIT

Misa empfiehlt, dass der Endanwender das Datenprotokollierungssystem einsetzt, damit garantiert ist, dass Aufzeichnungen über die Lagertemperatur der Lebensmittel aufbewahrt werden. Wird kein Datenprotokollierungsgerät benutzt, sollte der Benutzer die Lagertemperatur der Lebensmittel manuell aufzeichnen. Dies sollte mit angemessener Häufigkeit (z. B. zweimal täglich) geschehen und gewährleisten, dass sich die Temperaturen von gelagerten Lebensmitteln im Rahmen nationaler oder internationaler Vorschriften bewegen. In der Regel sollten gekühlte, sehr leicht verderbliche Lebensmittel bei einer Temperatur zwischen 0°C und 5°C und tiefgefrorene Lebensmittel bei -18°C oder niedriger gelagert werden. Die Stapelbildung sollte eine ausreichende Luftzirkulation rund um

die gelagerten Artikel erlauben, damit eine gleichmäßige Temperaturverteilung gegeben ist.

Rohe Lebensmittel (z. B. rohes Fleisch und rohe Eier) sollten in unteren Regalen gelagert und die Sicherheit anderer Lebensmittel nicht durch z. B. Tropfkontamination gefährdet werden.

Das Gerät sollte nie zum Abkühlen großer, warmer Lebensmittelmengen eingesetzt werden.

Wird das Gerät nicht benutzt, ist die Tür geschlossen zu halten.

Reagieren Sie immer auf Temperaturalarme – es ist zu gewährleisten, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht außerhalb kontrollierter Temperaturbedingungen gelagert werden.

B) INSTALLATION

Um die korrekte Funktion des Produkts und die Aufrechterhaltung der Sicherheitsbedingungen während des Einsatzes zu gewährleisten, müssen die in diesem Abschnitt gegebenen Anweisungen genauestens eingehalten werden.

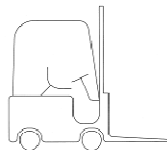
B.1 AUSPACKEN UND BEWEGUNG DES PRODUKTS

B.1.1 UNVERSEHRTHEIT DER VERPACKUNG

Bevor das Produkt ausgepackt wird, sollte seine Unversehrtheit und die der eventuell vorhandenen Schutzvorrichtungen überprüft werden. Eventuelle Schäden müssen rechtzeitig dem Transporteur mitgeteilt werden. In keinem Fall kann ein beschädigtes Gerät an den Hersteller zurückgegeben werden, ohne dass dieser vorher informiert wurde und seine schriftliche Genehmigung vorliegt.

B.1.2 ENTFERNEN DER VERPACKUNG UND BEWEGUNG

Den eventuell vorhandenen Schutzfilm entfernen, dabei darauf achten, dass das Blech nicht mit dabei möglicherweise eingesetzten Scheren oder Klingen zerkratzt wird. Dann die Polystyrolschalen entfernen. Die Produkte müssen mit einem Gabelstapler bewegt werden, wobei die Palette mit der Gabel angehoben und die Produkte an ihren Aufstellungsort gebracht werden müssen, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Ladung nicht kippt.



ACHTUNG: Das Produkte darf dabei weder geschoben noch gezogen

werden.

B.1.3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Das Verpackungsmaterial muss entsprechend der Vorschriften im Einsatzland des Produktes entsorgt werden. Komponenten aus recycelbarem Plastikmaterial, sind wie folgt gekennzeichnet:



Polyäthylen: Äußerer Verpackungsfilm, Beutel der Anweisungen



Polypropylän: Verpackungsbänder



Polystyrol: Schutzdecken



Presskarton: Schutzwinkel

C) INBETRIEBNAHME

C.1 MONTAGE BODENPANELEE [1]

Der Fußboden, auf dem die Kühlzelle aufgestellt werden soll, muss vollständig eben sein.

Maximal tolerierbarer Höhenunterschied zwischen zwei Punkten ist 5 mm.

Die Bodenpaneele bündig montieren, längs des Umfangs des Gesamtpaneels ca. 2 cm vom Rand entfernt ein Versiegelungsband (A) anbringen.

Um den Boden undurchlässig zu machen müssen die Verbindungen zwischen den einzelnen Paneelen sowie zwischen den Paneelen und den Eckteilen mit einem nicht mehr als 5 mm starken Versiegelungsband am Rand des Paneels versiegelt werden (wie Detail B).

C.2 MONTAGE KUEHLZELLE [2-3]

Für die Montage der Seitenpaneele mit dem Aufbau einer Ecke aus zwei Paneelen und einem Winkel beginnen und sie am bereits verlegten Boden verkoppeln.

Paneele und Winkel mit den Koppelvorrichtungen Fastener 2 verbinden.

Bevor mit der Verkoppelung begonnen wird (mit einer Drehbewegung im Uhrzeigersinn) muss der Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden, um zu überprüfen, ob der Fastener "armiert", also für die Verkoppelung bereit ist.

Die Montage der Seitenpaneele an die Decke komplettieren, in dem der Träger (s. Detailzeichnung A) oben an das Paneel montiert wird, dabei darauf achten, dass das Türpaneel **nicht zuletzt montiert** wird.

ANMERKUNG:

- Es ist wichtig, dass die vertikale Ausrichtung der Seitenpaneele mehrfach kontrolliert wird, um die Montage des Türpaneels nicht zu beeinträchtigen.

- Die Wandpaneele der Höhe 2200-2600-3000mm müssen mit dem Haken in 400mm Abstand vom Boden plaziert werden (siehe Bild 2).

C.3 MONTAGE KUEHLZELLE OHNE BODEN [4]

Einen doppelten Streifen von Dichtungsmittel (D=5 mm.) auftragen und den Sanitärbelag mit den beiliegenden Schrauben am Fußboden befestigen, dabei mindestens 30 mm Raum dort freilassen, wo die Tür aufliegt, um sie schließen zu können.

Jetzt wie unter Abschnitt C2 angegeben mit der Montage der Kühlzelle fortfahren.

C.4 MONTAGE TÜR [5]

Das Türpaneel darf nicht zuletzt montiert werden.

Die Tür während der Montage geschlossen halten, bis zwei oder drei Seiten des Türpaneels mit den Fastener an den Seitenpaneelen und der Decke befestigt wurden.

Die vertikale Ausrichtung immer wieder überprüfen.

C.5 INSTALLATION ELEKTROANLAGE [SE5]

Für die korrekte Durchführung der Elektroverbindungen bitte dem Schaltplan folgen.

ACHTUNG: Die Erdleitung muss verbindlich im Speisernetz vorhanden sein. Die Aufheizkabel und des Ausgleichsventils müssen durch eine separate Linie gespeist werden und mit einem 30 mA Fehlerstromschutzschalter geschützt sein.

Um die Funktion des Ventils auch in Fernmodalität zu überprüfen, den Einsatz (A) entfernen und die Kontakte 5-6 verwenden.

Wenn die Kühlzelle nicht in Betrieb ist, muss die Netzspannung für Aufheizkabel und Ausgleichventil unterbrochen werden.

WICHTIG: Alle Kontrollen und Eingriffe an der Elektrik müssen von Fachpersonal durchgeführt werden.

C.6 ANBRINGEN DER RAMPE AN DER TÜR [6]

Befestigungslöcher der Schwelle (B) am unteren Rahmen der Tür vorsehen und den Rahmen am Boden befestigen.

Bei Kühlzellen mit Boden die Rampe (C) unter der Schwelle, im Inneren der Kühlzelle, mit den Schrauben (D) befestigen.

C.7 REGULIERUNG BODENDICHTUNG [7]

Passen Sie die Scharniere an, indem Sie das Blatt einstellen und die untere Dichtung in Kontakt mit der Schwelle bringen. Zur vertikalen Einstellung die Schrauben (A) für eine Auslenkung von ± 9 mm mit einer Teilung von 1 mm und die Schraube (B) mit einem Sechskantschlüssel für eine Feineinstellung von ± 4 mm einstellen, während für die horizontale Einstellung auf die Schrauben (C) für eine Abweichung von ± 5 mm einwirken lassen

C.8 MONTAGE DECKENPANELEE MIT TRAGEBALKEN [8]

Die beiden Unterteilbleche (B) am Rand der Kühlzelle anbringen und darüber die Tragebalken (A) auflegen. Die Komponenten (A) und (B) untereinander mit den mitgelieferten Schrauben und Muttern verbinden. Die Anker (C) zwischen den Paneelen einsetzen und sie (C) mit den mitgelieferten Schrauben an der Tragebalken verankern.

C.9 MONTAGE AUSSENVERKLEIDUNG[9]

Wenn die Montage der Kühlzelle beendet ist die Außenverkleidung (A) nach dem Anbringen des mitgelieferten Versiegelungsbandes (B) an den Winkeln anmontieren.

C.10 ANLAGEN ZELLEN KL [10]

Mehrteilige und komplexe Kühlzelle werden durch den Einsatz von Winkeln und Winkelabdeckungen aufgestellt.

Innenwinkel Abbildung [A]:

Den 2-Wege-Winkel (1) in die Innen-2-Wege-Winkelabdeckung (2) mittels Dichtungsmittel intern einsetzen. Die Montage mit dem Einsetzen des Winkelabschlusses (3) nach Abdichtung des Abstands beenden.

Außenwinkel Abbildung [A1]:

Den 2-Wege-Winkel (1), in die Außen-2-Wege-Winkelabdeckung (2) einsetzen und innen mittels Dichtungsmittel versiegeln, dabei dem Innenumfang folgen.

Außenwinkel mit 1 modularen Trennelement Abbildung [A2]:

Den 3-Wege-Winkel (1), in die Außen-3-Wege-Winkelabdeckung (2) einsetzen und innen mittels Dichtungsmittel versiegeln, dabei dem Innenumfang folgen.

Die Montage mit dem Einsetzen des Winkelabschlusses (3) nach Abdichtung des Abstands beenden.

Außenwinkel mit 2 modularen Trennelementen Abbildung [A3]:

Den 4-Wege-Winkel (1), in die Außen-4-Wege-Winkelabdeckung (2) einsetzen und innen mittels

Dichtungsmittel versiegeln, dabei dem Innenumfang folgen.
Die Montage mit dem Einsetzen der drei Winkelabschlüsse (3) nach Abdichtung des Abstands beenden.

4-Wege-Winkel Abbildung [A4]:

Den 4-Wege-Winkel (1), in die Innen-4-Wege-Winkelabdeckung (2) einsetzen und innen versiegeln, dabei dem Innenumfang folgen.

Die Montage mit dem Einsetzen von vier Winkelabschlüssen (3) beenden.

3-Wege-Winkel Abbildung [B]:

Den 3-Wege-Winkel (1), in die Innen-3-Wege-Winkelabdeckung (2) einsetzen und innen mittels Dichtungsmittel versiegeln, dabei dem Innenumfang folgen.

Die Montage mit dem Einsetzen von zwei Winkelabschlüssen (3) beenden.

3-Wege-Winkel S6 – S10 Abbildung [C]:

Den 3-Wege-Winkel S10/6 (1), in die Innen-3-Wege-Winkelabdeckung S10/6 (2) einsetzen und innen mittels Dichtungsmittel versiegeln, dabei dem Innenumfang folgen.

Die Montage mit dem Einsetzen von zwei Winkelabschlüssen (3) nach Abdichtung des Abstands beenden.

Die Modular-Verkoppelung von Kühlzelle S10 mit Kühlzelle S6 erfordert die Montage der Unterlüftungsprofilen (4) mit 400 mm. Abstand; wenn die Reinigung des Bodens um die Kühlzelle herum mit Wasser vorgesehen ist, muss der Raum zwischen Unterlüftungsprofilen und Boden versiegelt werden (5).

Bitte beachten Sie, daß die Unterlüftungsprofilen die Bodenlast von 60% reduziert.

Nicht modular aufgebaute Trennwand Abbildung [D]

Für die Montage der nicht modular aufgebauten Trennwände Abschnitt C11 für Kühlzellen S6 und C.12 für Kühlzellen S10 folgen.

Nicht modular aufgebauter Trennwinkel Abbildung [D1]

Bei der Montage den Winkel (1) auf die nicht modularen Profile (2) aufsetzen. Die Montage mit dem Einsetzen von zwei Winkelabschlüssen abschließen (3).

Horizontale Winkelverbindung Abbildung [G]

Bei der Verbindung von zwei Winkeln wird die Montage der Profilabdeckung (1) notwendig, bei Kühlzellen S10 wird die Dichtung durch die Abdichtung des Innenumfangs befestigt (2).

C.11 NICHT MODULAR AUFGEBAUTE TRENNWÄNDE KUEHLZELLE S6

1) Wenn die Lage der Trennwände festgelegt wurde, an den Wänden, der Decke und am Boden der Kühlzelle eine Linie anzeichnen, längs der die erste Hälfte des Trennprofils angelegt wird, wobei die der zu installierenden Trennwand nächst gelegene Wand als Bezug genommen wird [11].

2) Die Trennprofile mit den beiliegenden Schrauben (selbstschneidend 3,9x19) befestigen. Löcher mit 3mm-Bohrern bohren.

3) Die Trennpaneele der Wand montieren und sie dabei auf der Innenseite der Profile ansetzen [12].

4) Die zweite Hälfte des Trennprofils ansetzen, bis sie einrastet [14], dies nachdem ein Polyurethansiegelmittel längs der gesamten Länge der Trennwand aufgetragen wurde [13].

5) Die dreieckigen Winkelabschlüsse anbringen [15] und sie, nachdem 3mm-Löcher gebohrt wurden, mit den dafür vorgesehenen selbstschneidenden Schrauben (3,9x31) und Unterlegscheiben befestigen.

Dann die Schraubenabdeckungen einsetzen.

C.12 NICHT MODULAR AUFGEBAUTE TRENNWÄNDE KUEHLZELLE S10

WICHTIG: Wenn die nicht modular aufgebaute Trennwand in Kühlzellen mit Niedrigtemperatur eingesetzt wird, muss das Blech der Wände, der Decke und des Bodens beschnitten werden, um thermische Brücken zu vermeiden, die aufgrund der unterschiedlichen Temperaturen in den zwei durch die Trennwand verbundenen Kühlzellen entstehen können.

Wie bei den Kühlzellen S6 die Arbeitsschritte (1) – (2) – (3) durchführen [16] und dann die Isolierplatte 40x15mm [17] einsetzen, bevor die folgenden Arbeitsschritte (4) – (5) durchgeführt werden [18].

C.13 KOMBINATION VON KUEHLZELLE S10 OHNE BODEN, POSITIV, MIT KUEHLZELLE S10 NEGATIV [19]

Wenn die Montage der Kühlzelle mit Boden beendet ist, unterhalb der Profile des Sets horizontal und vertikal (A) und (B) einen Silikonstreifen auftragen und sie mit den beiliegenden Schrauben befestigen.

Die Montage der Kühlzelle ohne Boden beenden und dann unterhalb des Winkels (D) Silikon auftragen und das Profil für den Sanitärbelag einsetzen (C).

C.14 KOMBINATION VON KUEHLZELLE S6 OHNE BODEN, POSITIV, MIT KUEHLZELLE S10 NEGATIV [20]

Wenn die Montage der Kühlzelle mit Boden beendet ist, unterhalb der Profile des Sets horizontal und vertikal (A) und (B) einen Silikonstreifen auftragen und sie mit den beiliegenden Schrauben befestigen.

Die Montage der Kühlzelle ohne Boden beenden und dann unterhalb des Winkels (D) Silikon auftragen und das Profil für den Sanitärbelag einsetzen (C).

D) WARTUNG

D.1 ORDENTLICHE WARTUNG

Die Isotherm-Paneele, aus denen die Kühlzelle besteht, sichern, über die notwendige Isolierung hinaus, eine Barriere für den Dampf, der durch die Bleche aus plastifiziertem Stahl entsteht.

Deshalb müssen Eingriffe wie Bohrungen oder Lichtöffnungen so ausgeführt werden, dass thermische Brücken oder eine Unterbrechung der Dampfbremse vermieden werden.

Die Kühlzelle mit lauwarmem Wasser und neutralen oder leicht alkalischen Reinigungsmitteln mit antibakterieller Wirkung reinigen. Es ist außerdem auch unbedingt notwendig sie am Ende der Arbeiten gut zu spülen und alle Oberflächen sorgfältig abzutrocknen. Die Kühlzelle regelmäßig (mindestens einmal jährlich) vollständig überprüfen.

ACHTUNG: Vor jeder Wartung muss die Netzspannung der Kühlzelle, der Wärmekabel und aller Elektrogeräte in der Nähe der Tür unterbrochen werden.

D.1.1 LAUFENDE UNTERHALTUNG

Vor dem Beginn von Reinigungsarbeiten entfernen oder decken Sie aus Sicherheitsgründen alle gefährdeten Lebensmittel ab. Die Reinigung erfolgt am besten "von oben nach unten". Bereiten

Sie für die Reinigung eine bakterizide Reinigungslösung (Desinfektionsmittel) vor und verwenden ein Wegwerftuch oder einen Schwamm. Die Lösung sollte keine extremen pH-Werte aufweisen (extreme Säure oder extremes Alkali), da es ansonsten im Lauf der Zeit zur Verschlechterung der Oberfläche kommen kann. Beginnen Sie mit den sichtbaren Kondensator/Verdampferflächen, einschließlich der Lüfterhauben. Den Kondensator/Verdampfer nicht öffnen – die Reinigung und das Service sollte zumindest einmal jährlich von einem spezialisierten Installateur/

Techniker vorgenommen werden. Reinigen Sie nun die Decke, jeweils ein Panel, beginnen dabei mit dem Ende des Kühlzelle und arbeiten sich nach vorne vor. Danach sind, beginnend vom äußeren Ende, die Wände und Türen/ Türgriffe an der Reihe, arbeiten Sie sich nach vorne vor. Abschließend reinigen Sie den Boden am äußeren Ende des Kühlzelle und arbeiten sich nach vorne vor.

Die Beleuchtungshaube sollte gleichfalls ausgewaschen werden, jedoch dürfen die elektrischen Teile nicht getrennt oder freigelegt oder die Lampe selbst ausgewaschen werden. Alle Oberflächen sollten nach der Reinigung frei von Essensrückständen, Flecken und Staub sein. Wenn ein Teil oder die Oberfläche nicht sichtbar sauber ist, wiederholen Sie den Vorgang. Wird zweistufig gereinigt (Waschen mit einem handelsüblichen Waschmittel, gefolgt von einem Desinfektionsschritt) gehen Sie wie oben angeführt vor, indem Sie zuerst das Wasch- und danach das Desinfektionsmittel einsetzen.

Am Ende der Reinigungsmaßnahmen mit einem Wegwerftuch ausspülen und alle Oberflächen trocknen lassen. Die Reinigungshäufigkeit hängt von der Nutzung ab und sollte auf einem HACCP-Lebensmittelsicherheitsprogramm beruhen. Die Reinigungshäufigkeit muss so festgelegt werden, dass der Kühlraum sichtbar sauber bleibt – sollte es zum Aufbau von Essensflecken kommen, muss die Häufigkeit überdacht werden. Wenn Sie während der Reinigung bemerken, dass ein Panel beschädigt und der innere Isolierschaum freigelegt wurde, empfehlen wir ausdrücklich, sich an Misa oder Ihren zugelassenen Installateur zu wenden. Verwenden Sie keine aggressiven Waschsubstanzen oder aggressive/scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Oberflächen beschädigen könnten.

D.2 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Außerordentliche Wartung muss von Fachpersonal (mindestens einmal jährlich) durchgeführt werden.

Kontrollen:

- Unversehrtheit der Seitendichtung, wenn notwendig auswechseln;
- Dichtigkeit der Bodendichtung, wenn notwendig justieren oder auswechseln;
- Funktion der Innenklinke, wenn notwendig auswechseln;
- Funktion des Ausgleichsventils, wenn notwendig auswechseln;
- Funktion des Wärmekabels, wenn notwendig auswechseln.

E) ABFALLENTSORTUNG UND AUSSERBETRIEBSETZUNG

E.1 Am Ende der Lebensdauer des Produkts muss vermieden werden, dass Einzelteile und Komponenten der Kühlzelle in der Umgebung verteilt werden.

ACHTUNG: Die Demontage muss von Fachpersonal durchgeführt werden.

Die Kühlzelle abbauen und ihre Komponenten entsprechend ihrer chemischen Natur gruppieren.

Die provisorische Lagerung von Sondermüll in Erwartung der Entsorgung durch Behandlung und/oder entgeltlicher Einlagerung ist zulässig.

Natürlich müssen auf jeden Fall die im Land des Anwenders gültigen Vorschriften bezüglich des Umweltschutzes befolgt werden. Im Allgemeinen müssen die Zellenkomponenten den örtlichen Müllentsorgungsstellen zugeführt werden.

In den verschiedenen Ländern gelten unterschiedliche Vorschriften, deshalb müssen die jeweiligen Gesetze und Vorschriften der entsprechenden Behörden des Landes befolgt werden, in dem die Demolition vorgenommen wird.

SOMMAIRE :

LISTE DE TEXTES DE COMMENTAIRE :

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

A) INFORMATIONS GENERALES.....	18
B) INSTALLATION.....	18
C) MISE EN PLACE.....	19
D) ENTRETIEN.....	20
E) ELIMINATION DES DECHETS ET DEMANTELEMENT.....	21

LISTE DES ILLUSTRATIONS :

Figure 1	MONTAGE DES PANNEAUX AU SOL	22
Figures 2-3	MONTAGE DE LA CHAMBRE FROIDE	22
Figure 4	MONTAGE DE LA CHAMBRE FROIDE SANS SOL	23
Figure 5	MONTAGE DE LA PORTE.....	23
Figure SE5	MONTAGE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.....	23
Figure 6	APPLICATION DE LA RAMPE SUR LA PORTE.....	24
Figure 7	REGLAGE DU BALAI RACLEUR.....	24
Figure 8	MONTAGE DES PANNEAUX AU PLAFOND AVEC POUTRES	24
Figure 9	MONTAGE DE LA FINITION EXTERNE.....	25
Figure 10	ENSEMBLES CHAMBRES FROIDES KL.....	25
	A – ANGLE INTERNE.....	26
	A1 – ANGLE EXTERNE.....	26
	A2 – ANGLE EXTERNE AVEC UN SEPARATEUR MODULAIRE.....	26
	A3 – ANGLE EXTERNE AVEC DEUX SEPARATEURS MODULAIRES.....	26
	A4 – ANGLE A 4 VOIES.....	27
	B – ANGLE A 3 VOIES.....	27
	C – ANGLE A 3 VOIES S6- S10.....	27
	D – SEPARATEUR NON MODULAIRE.....	28
	D1 – ANGLE SEPARATEUR NON MODULAIRE.....	28
	G – JOINT ANGULAIRE HORIZONTAL.....	28
Figures 11-12-13-14-15	SEPARATEURS NON MODULAIRES CHAMBRES FROIDES S6.....	29
Figures 16-17-18	SEPARATEURS NON MODULAIRES CHAMBRES FROIDES S6.....	29
Figure 19	CONNEXION DE LA CHAMBRE FROIDE S10 SANS SOL A LA CHAMBRE FROIDE S10 NEGATIVE.....	30
Figure 20	CONNEXION DE LA CHAMBRE FROIDE S6 SANS SOL POSITIVE A LA CHAMBRE FROIDE S10NEGATIVE	30

<u>PIECES DETACHEES</u>	31
-------------------------------	----

A) INFORMATIONS GENERALES

A.1 AVANT-PROPOS

Ce manuel a pour but de fournir toutes les informations nécessaires pour effectuer correctement l'installation, l'utilisation et l'entretien de la chambre.

Avant chaque opération, lire attentivement les instructions suivantes.

Le constructeur décline toute responsabilité pour toute opération effectuée sur la chambre froide en négligeant les indications suivantes.

A.2 DESTINATION D'USAGE ET RESTRICTIONS

La chambre froide a été conçue et destinée pour la réfrigération et la conservation de produits alimentaires. La structure garantit la sécurité et l'intégrité des produits alimentaires conservés à l'intérieur (Directive 93/43) puisque les surfaces lisses et non absorbantes se nettoient et se désinfectent facilement. La tôle utilisée est compatible avec les aliments selon le D.M. 21/03/1973.

Toute autre utilisation est considérée comme impropre.

A.2.1 ATTENTION : les chambres froides ne sont pas adaptées à l'installation en extérieur et/ou dans des environnements soumis aux actions des agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.). Le constructeur décline toute responsabilité quant aux usages imprévus des produits.

A.2.2 ATTENTION : Il n'est pas possible de marcher sur les plafonds des chambres froides . Ces derniers ne peuvent soutenir des charges supplémentaires.

A.3 CONTROLE

Nos appareils sont étudiés et optimisés grâce à des tests en laboratoire, pour obtenir des prestations et des rendements élevés. Le produit est expédié prêt à l'emploi.

La réussite aux tests (contrôle visuel, électrique, fonctionnel), est garanti et certifié par les spécifications en annexe.

A.4 CARACTERISTIQUES MECANIQUES DE SECURITE

La chambre froide ne présente pas de surfaces affûtées.

La porte fournie est dotée d'une poignée intérieure qui permet de l'ouvrir même si elle a été fermée à clé de l'extérieur.

A.5 CONDITION D'USAGE POUR LA SECURITE ALIMENTAIRE

Misa recommande que l'utilisateur final utilise le système de journalisation des données pour assurer la conservation des enregistrements de la température de stockage de la nourriture. Quand un dispositif d'enregistrement des données n'est pas utilisé, l'utilisateur devra enregistrer manuellement la température de l'alimentation stockée, à une fréquence appropriée (ex. : deux fois par jours) et garantir que la température de la nourriture stockée est comprise dans les réglementations nationales et internationales quand elles s'y appliquent. En général, les produits alimentaires réfrigérés à haut risque de péremption doivent être stockés entre 0°C et 5°C et les produits congelés doivent être stockés à -18°C ou plus froid.

L'empilage doit permettre un débit d'air adéquat autour des articles stockés pour garantir la distribution de la température.

Les aliments crus (ex. : viande crue ou oeufs frais) doivent être stockés en bas des étagères et ils ne doivent pas mettre en danger la sécurité des autres aliments ex. : contamination par les gouttes.

Le groupe ne devra jamais être utilisé pour refroidir d'importants volumes d'aliments chauds.

Tenez la porte fermée lorsque le groupe n'est pas utilisé.

Répondez toujours aux alarmes de température - vous devez garantir que la nourriture périssable ne soit pas laissée hors des conditions de contrôle de la température.

B) INSTALLATION

Pour assurer un fonctionnement correct du produit et le maintien des conditions de sécurité durant l'utilisation, suivre scrupuleusement les instructions reportées dans le paragraphe suivant

B.1 RETRAIT DE L'EMBALLAGE ET MANIPULATION DU PRODUIT

B.1.1 INTEGRITE DE L'EMBALLAGE

Avant de procéder au retrait de l'emballage, vérifier son intégrité et les protections éventuelles. Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés au transporteur. Dans tous les cas, aucun appareil endommagé ne pourra être rendu au constructeur sans préavis et autorisation préalable écrite.

B.1.2 RETRAIT DE L'EMBALLAGE ET MANIPULATION

Enlever la pellicule de protection en prenant soin de ne pas rayer la tôle avec des ciseaux ou les lames éventuellement utilisées.

Enlever ensuite les protections en polystyrène.

Les produits doivent être déplacés avec un chariot à fourche ; insérer les fourches sous la palette, soulever les produits et les conduire sur le lieu d'installation en faisant attention à ce que la charge ne soit pas déséquilibrée.



ATTENTION : Le produit ne doit pas être poussé ou traîné lors de la manipulation.

B.1.3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

L'élimination des emballages doit être faite en conformité avec les normes en vigueur dans le pays où le produit est utilisé. Les composants en matière plastique sujets à une éventuelle élimination avec recyclage sont marqués de la façon suivante :



polyéthylène : pellicule extérieure emballage, sachet instructions



polypropylène : feuillards



polystyrène expansé : cornières protections



carton comprimé : cornières protections

C) MISE EN PLACE

C.1 MONTAGE DES PANNEAUX AU SOL. [1]

La chambre froide doit être installée sur une surface plane. Le dénivelé maximal tolérable entre deux points est de 5 mm. Monter les panneaux au sol en les mettant à niveau, appliquer une bordure de mastic (5) à environ 2 cm du bord du panneau sur tout le périmètre.

Pour rendre le sol imperméable, effectuer le scellement des joints entre les panneaux et entre les panneaux et les cornières, en utilisant une bordure de mastic d'un diamètre inférieur ou égal à 5 mm sur le bord du panneau (voir le détail B).

C.2 MONTAGE DE LA CHAMBRE FROIDE. [2-3]

Monter les panneaux latéraux en commençant à construire un angle composé de deux panneaux et une cornière, en les accrochant une fois le sol installé.

Serrer les panneaux et les cornières avec les dispositifs d'accrochage fastener 2. Avant de commencer l'opération d'accrochage (mouvement rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre), il est indispensable de tourner dans le sens inverse la clé pour vérifier que le fastener est « armé », autrement dit prêt pour l'opération d'accrochage. Terminer le montage des panneaux latéraux avec le plafond, en insérant le support (voir détail A) à l'extrémité du panneau, en prenant soin de ne **pas monter** le panneau de la porte en dernier.

NOTE :

- Pour ne pas négliger le montage successif de la porte, il est important de contrôler plusieurs fois la mise à niveau verticale des panneaux latéraux.

- **Les panneaux latéraux de hauteur 2200-2600-3000mm doivent être placés avec le crochet à 400mm du sol (voir image 2).**

C.3 MONTAGE DE LA CHAMBRE FROIDE SANS SOL [4]

Appliquer une couche double d'agent d'étanchéité (D=5 mm.) et fixer la finition sanitaire au sol avec les vis fournies en prenant soin d'écarter d'au moins 30 mm la zone où la porte sera posée pour pouvoir la fermer.

Procéder ensuite au montage de la chambre froide, conformément au chapitre C2.

C.4 MONTAGE DE LA PORTE. [5]

Le panneau porte ne doit pas être monté en dernier.

Laisser la porte fermée pendant le montage jusqu'à ce que 2 ou 3 côtés du panneau porte soient accrochés avec les fasteners aux panneaux latéraux et au plafond.

Toujours vérifier la mise à niveau verticale.

C.5 MONTAGE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE. [SE5]

Pour effectuer correctement les branchements électriques, prendre note du schéma électrique.

ATTENTION : il est obligatoire d'avoir une ligne de terre sur le réseau d'alimentation. Les câbles chauffants et la vanne de compensation doivent être alimentés par une ligne séparée et protégés avec un interrupteur magnétothermique différentiel de 30 mA.

Pour vérifier le bon fonctionnement de la vanne en mode à distance, retirer l'élément (A) et utiliser les contacts 5-6.

Couper l'alimentation du câble chauffant et de la vanne de compensation lorsque la chambre froide est à l'arrêt.

IMPORTANT : toutes les vérifications et les interventions de type électrique doivent être effectuées par du personnel qualifié.

C.6 APPLICATION DE LA RAMPE SUR LA PORTE. [6]

Effectuer les trous de fixation du seuil (B) placé à la base de la porte et le fixer au sol. En cas de chambres froides avec sol, insérer la rampe (C) sous le seuil, à l'intérieur de la chambre froide et la fixer avec les vis (D).

C.7 REGLAGE DU BALAI RACLEUR.[7]

Régler les charnières en ajustant le vantail, en mettant le joint inférieur en contact avec le seuil. Pour le réglage vertical, ajuster les vis (A) pour une course de ± 9 mm avec un pas de 1mm et sur la vis (B), en utilisant une clé hexagonale, pour un réglage fin de ± 4 mm, tandis que, pour le réglage horizontal, agir sur les vis (C) pour une excursion de ± 5 mm

C.8 MONTAGE DES PANNEAUX AU PLAFOND AVEC POUTRES. [8]

Monter les deux tôles répartisseuses (B) sur les bords de la chambre froide, placer la poutre (A) dessus. Bloquer les composants (A) et (B) entre eux avec les vis et les écrous fournis. Insérer les tirants (C) entre les panneaux, en accrochant, avec les vis fournies, les tirants (C) à la poutre (A).

C.9 MONTAGE DE LA FINITION EXTERNE. [9]

Une fois le montage de la chambre effectué, appliquer la finition externe (A) après avoir étalé une bordure de mastic fourni (B) au niveau des cornières.

C.10 ENSEMBLES CHAMBRES FROIDES KL [10]

Les chambres froides articulées et complexes sont montées grâce à l'utilisation de cornières et de capuchons d'angle.

Angle interne figure [A] :

Insérer la cornière à deux voies (1), dans le capuchon d'angle interne à deux voies (2) en appliquant un agent d'étanchéité à l'intérieur.

Terminer le montage en insérant une fermeture d'angle (3).

Angle externe figure [A1] :

Insérer la cornière à deux voies (1), dans le capuchon d'angle externe à deux voies (2) en appliquant un agent d'étanchéité à l'intérieur sur tout le périmètre.

Angle externe avec 1 séparateur modulaire figure [A2] :

Insérer la cornière à trois voies (1), dans le capuchon d'angle externe à trois voies (2) en appliquant un agent d'étanchéité à l'intérieur sur tout le périmètre. Terminer le montage en insérant le panneau d'angle (3) après avoir scellé l'écart.

Angle externe avec 2 séparateurs modulaires fig. [A3] :

Insérer la cornière à quatre voies (1), dans le capuchon externe à quatre voies (2) en appliquant un agent d'étanchéité à l'intérieur sur tout le périmètre. Terminer le montage en insérant trois panneaux d'angle (3) après avoir scellé l'écart.

Angle à 4 voies figure [A4] :

Insérer la cornière à quatre voies (1), dans le capuchon interne à quatre voies (2) en siliconant à l'intérieur sur tout le périmètre. Terminer le montage en insérant quatre panneaux d'angle (3) après avoir scellé l'écart.

Angle à 3 voies figure [B] :

Insérer la cornière à trois voies (1), dans le capuchon interne à trois voies (2) en appliquant un agent d'étanchéité à l'intérieur sur tout le périmètre. Terminer le montage en insérant deux fermetures d'angle (3).

Angle à 3 voies S6 – S10 figure [C] :

Insérer la cornière à trois voies S10/6 (1), dans le capuchon interne à trois voies S10/6 (2) en appliquant un agent d'étanchéité à l'intérieur sur tout le périmètre. Terminer le montage en insérant deux panneaux d'angle (3) après avoir scellé l'écart.

Le couplage modulaire de la chambre froide S10 avec la chambre froide S6 nécessite le montage de chevrons d'aération (4) espacés de 400 mm. Si l'on prévoit le nettoyage avec de l'eau du sol externe à la chambre, mettre du mastic (5) entre les chevrons d'aération et le sol. **Veillez noter que les chevrons d'aération diminuent la portée du sol de 60%.**

Séparateur non modulaire figure [D]

Pour le montage des parois de séparation non modulaires, suivre les chapitres C.11 pour les chambres froides S6, chapitre C.12 pour les chambres froides S10.

Angle séparateur non modulaire figure [D1]

Le montage s'effectue en posant la cornière (1) sur les profilés non modulaires (2). Terminer le montage en insérant deux fermetures d'angle (3).

Joint angulaire horizontal figure [G]

La jonction entre deux cornières nécessite le montage du couvre-fil (1). Pour les chambres froides S10, fixer le joint en scellant le périmètre (2).

C.11 SEPARATEURS NON MODULAIRES CHAMBRES FROIDES S6

1) Après avoir établi la position du séparateur, marquer sur les parois, le plafond et le sol de la cellule une ligne le long de laquelle il faut placer la première moitié du profil séparateur en prenant comme référence la paroi la plus proche du séparateur à installer [11].

2) Fixer les profilés séparateurs avec les vis fournies (autotaraudeuses 3,9 x 19). Effectuer les trous avec une pointe de 3 mm.

3) Monter les panneaux séparateurs de la paroi en les plaçant à l'intérieur des profilés [12].

4) Insérer la seconde moitié du profilé séparateur, après avoir appliqué un mastic polyuréthane sur tout le périmètre du séparateur [13], jusqu'au dé clic [14].

5) Monter les bouchons triangulaires des angles [15] en les fixant avec les vis autotaraudeuses prévues à cet effet (3,9x31) et la rondelle, après avoir percé avec une pointe de 3 mm. Insérer ensuite les bouchons couvre-vis.

C.12 PAROIS DE SEPARATION NON MODULAIRES CHAMBRES FROIDES S10

IMPORTANT : Si la paroi de séparation non modulaire est utilisée sur des chambres froides à basse température, il est nécessaire de réaliser la coupe de la tôle des parois, du

plafond et du sol pour éviter les ponts thermiques pouvant se vérifier à cause des différentes conditions de température des deux chambres froides contiguës à la paroi de séparation en question.

Comme pour les chambres froides S6, effectuer les opérations (1) – (2) – (3) [16] puis insérer l'isolant de section 40x15mm [17] avant d'effectuer les opérations successives (4) – (5) [18].

C.13 CONNEXION DE LA CHAMBRE FROIDE S10 SANS SOL POSITIVE A LA CHAMBRE FROIDE S10 NEGATIVE [19].

Après avoir effectué le montage de la chambre froide avec sol, appliquer une couche de silicone sous les profils de l'ensemble horizontal et vertical (A) et (B) en les fixant de définitivement avec les vis fournies.

Terminer le montage de la chambre froide sans sol puis siliconer sous la cornière (D) en insérant le profil pour la finition sanitaire (C).

C.14 CONNEXION DE LA CHAMBRE FROIDE S6 SANS SOL POSITIVE A LA CHAMBRE FROIDE S10 NEGATIVE [20].

Après avoir effectué le montage de la chambre froide avec sol, appliquer une couche de silicone sous les profils de l'ensemble horizontal et vertical (A) et (B) en les fixant de définitivement avec les vis fournies.

Terminer le montage de la chambre froide sans sol puis siliconer sous la cornière (D) en insérant le profil pour la finition sanitaire (C).

D) ENTRETIEN

D.1 ENTRETIEN ORDINAIRE

Les panneaux isothermiques constituant la chambre froide assurent, outre une isolation adaptée, une barrière à la vapeur due à la présence des tôles d'acier plastifié.

Par conséquent, toute intervention sur la chambre froide comme les percages ou l'ouverture des lumières doit être effectuée de façon à éviter les ponts thermiques ou l'interruption de la barrière à la vapeur.

Laver la chambre froide avec de l'eau tiède et des détergents neutres ou légèrement alcalins ayant des pouvoirs bactéricides. En outre, il est indispensable au terme des opérations d'effectuer un bon rinçage et de prendre soin d'essuyer toutes les surfaces. Soumettre périodiquement (au moins une fois par an) la chambre froide à un contrôle total.

ATTENTION : avant toute intervention d'entretien, il est obligatoire de couper le courant de la chambre froide, des câbles chauffants et de tout dispositif électrique adjacent à la porte.

D.1.1 ENTRETIEN DE ROUTINE POUR LA SECURITE ALIMENTAIRE

Avant de commencer les activités de nettoyage, enlevez ou couvrez tous les aliments exposés pour les protéger. La meilleure façon de nettoyer est de nettoyer du « haut vers le bas ». Préparez une solution nettoyante bactéricide (assainisseur) et utilisez une éponge ou un chiffon jetable. La solution ne doit pas être dans les extrêmes de l'échelle de pH (acidité extrême ou alcalis extrême) ou la détérioration de la surface se produira plus tôt. Commencez avec les surfaces visibles de l'unité du condenseur / évaporateur y compris le carter du ventilateur. N'ouvrez pas le condenseur / évaporateur - le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés par un installateur spécialisé / ingénieur au moins une fois par an. Ensuite, nettoyez le plafond, un panneau à la fois, en

commençant depuis la fond de la chambre froide en allant vers l'entrée. Ensuite, nettoyez les murs et la porte / poignée de la porte en commençant depuis le fond en allant vers l'entrée. Enfin, nettoyez le sol en commençant depuis le fond de la chambre froide en allant vers l'entrée. Il faut aussi laver la protection du système lumineux et de son caisson mais les parties électriques ne doivent pas être déconnectées ni exposées et il ne faut pas laver l'ampoule directement.

Il ne doit pas y avoir de résidus de nourriture, de tâches ou de poussières après le nettoyage. Si une partie ou une surface n'est pas propre, nettoyez ultérieurement. Si vous utilisez un procédé de nettoyage en deux étapes (lavage avec détergent normal, suivi par une désinfection), vous devez réaliser le dessus, en utilisant d'abord le détergent et ensuite le désinfectant.

À la fin des activités de nettoyage, rincez avec le chiffon jetable et sécher toutes les surfaces. La fréquence de nettoyage dépend de l'utilisation et devrait être gérée sur la base d'un programme HACCP de gestion sécurisée de la nourriture. La fréquence de nettoyage doit être établie afin que la chambre froide reste propre à vue - si des tâches de nourriture apparaissent, vous devez revoir la fréquence de nettoyage. Si vous vous apercevez pendant le nettoyage qu'un panneau a été endommagé et que la mousse isolante interne a été exposée, nous vous recommandons alors de contacter Misa ou l'installateur autorisé. N'utilisez pas de substances de nettoyage agressives ou des matériels agressifs ou abrasifs pour le nettoyage car ils pourraient endommager les surfaces.

D.2 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

L'entretien extraordinaire doit être effectué par du personnel spécialisé périodiquement (au moins une par an).

Vérifier :

- l'intégrité du joint latéral et éventuellement le remplacer en cas de nécessité
- l'étanchéité du balai racleur et éventuellement le régler ou le remplacer
- l'efficacité d'ouverture de la poignée intérieure et éventuellement la remplacer
- le bon fonctionnement de la vanne de compensation et éventuellement la remplacer
- le bon fonctionnement du câble chauffant et éventuellement le remplacer.

E) ELIMINATION DES DECHETS ET MISE HORS SERVICE

E.1 A la fin du cycle de vie du produit, éviter que les composants de la chambre froide ne soient dispersés dans l'environnement.

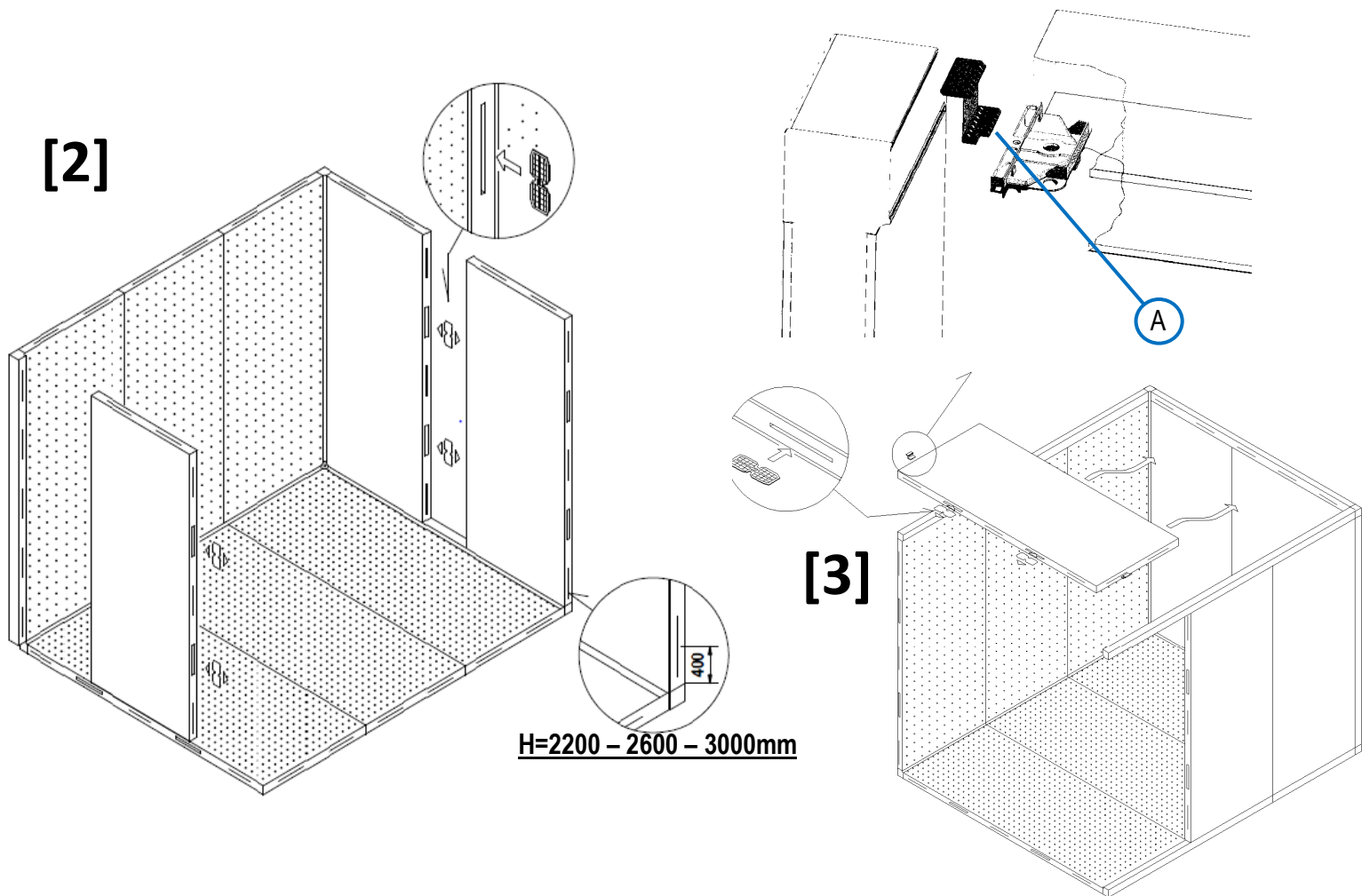
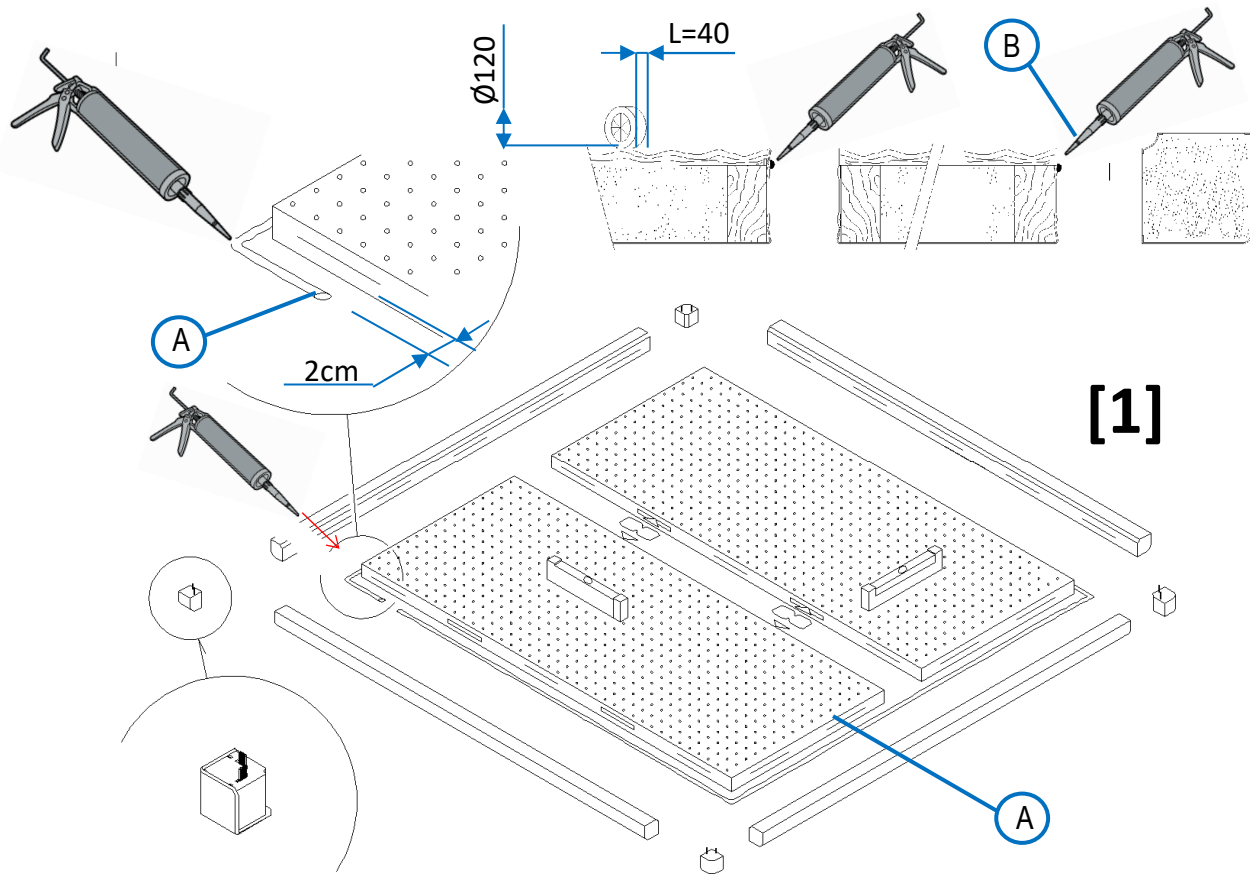
ATTENTION : Les opérations de démontage doivent être effectuées par du personnel qualifié.

Démontez la chambre froide en regroupant les composants selon leur nature chimique.

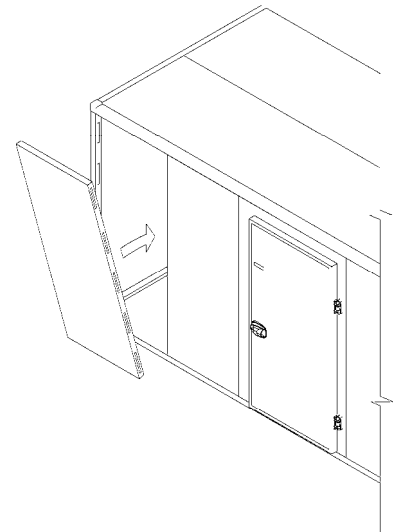
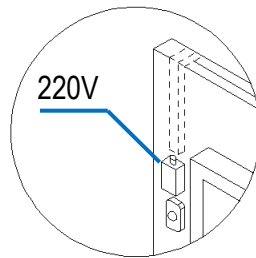
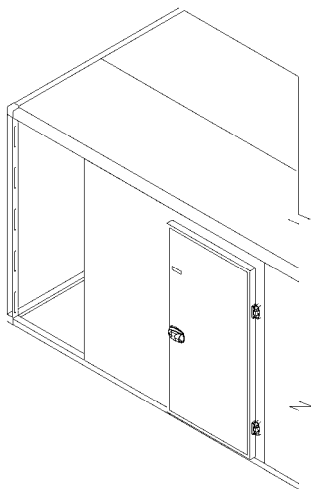
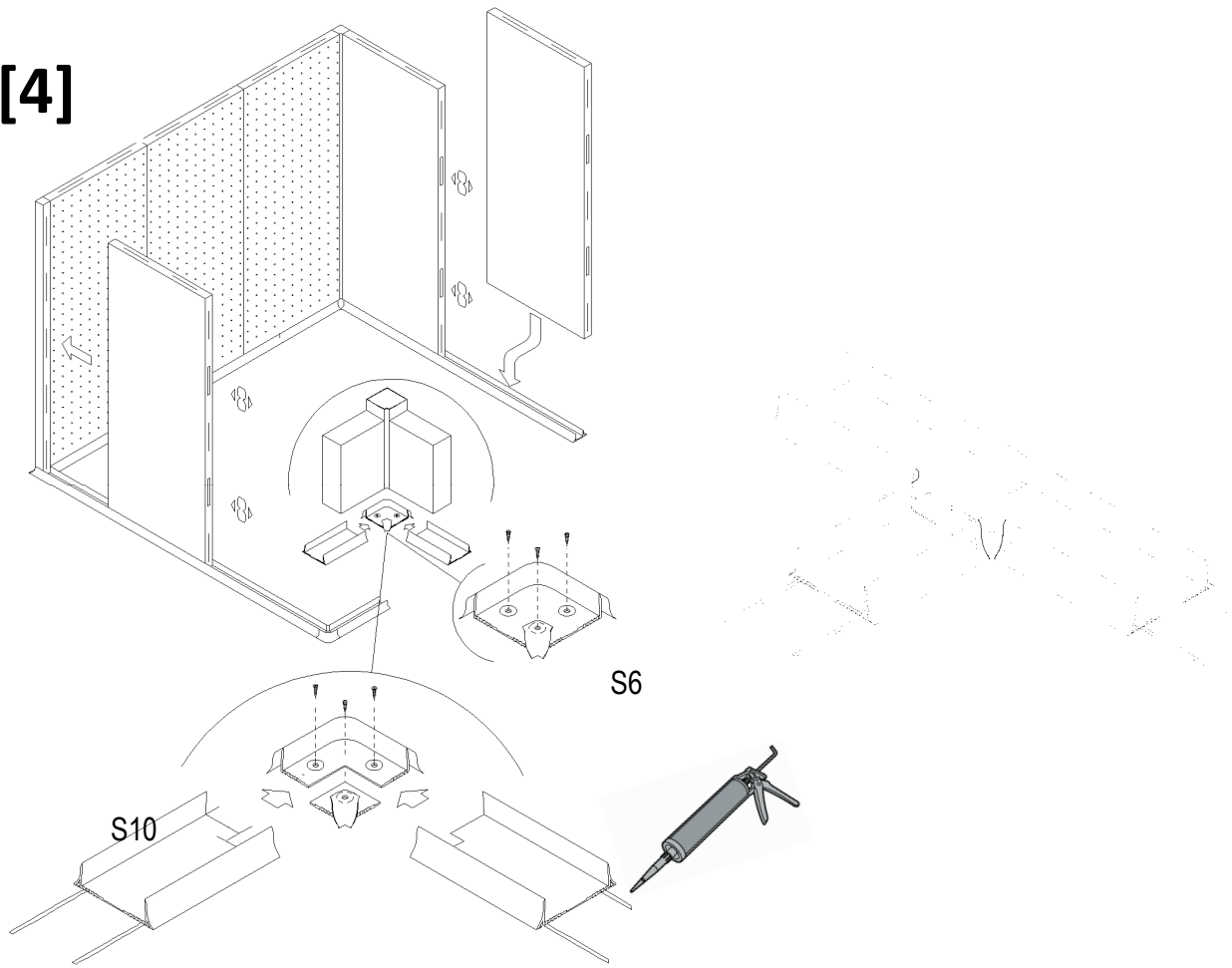
Un stockage provisoire des déchets spéciaux est autorisé dans l'attente du démantèlement par traitement et/ou stockage définitif.

Toutefois, les lois en vigueur dans le pays de l'utilisateur en matière de protection de l'environnement doivent être observées. Généralement, il faut livrer les composants aux centres de collecte/démolition.

Dans les différents pays, des législations différentes sont en vigueur, il faut donc observer les prescriptions imposées par la loi et par les organismes préposés des pays dans lesquels la démolition a lieu

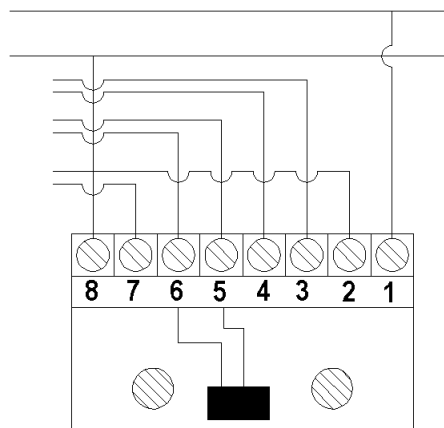


[4]



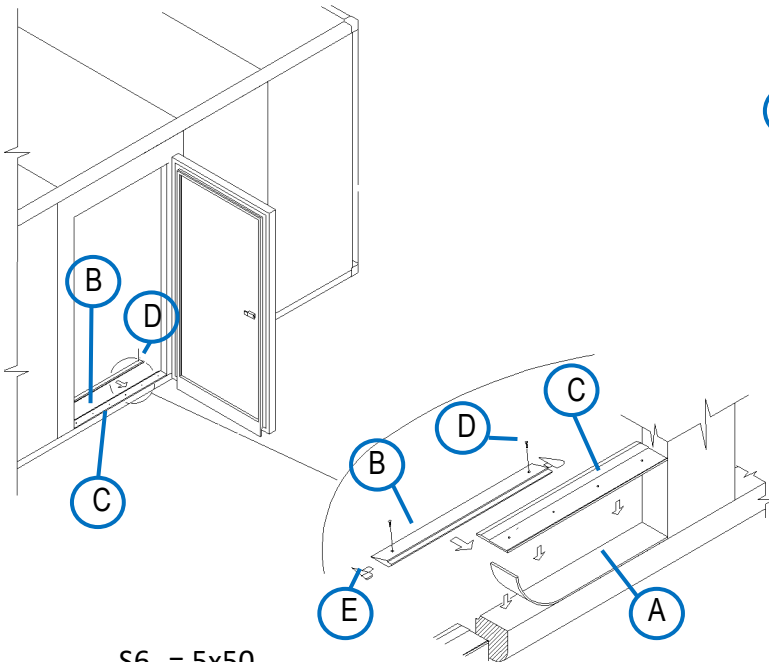
[5]

- (1-8) ALIMENTAZIONE 220V
POWER SUPPLY 220V
- (3-4) RESISTENZA VALVOLA
HEATER VALVE
- (5-6) CONTATTO REMOTO
REMOTE CONTACT
- (2-7) RESISTENZA PORTA
DOOR HEATER



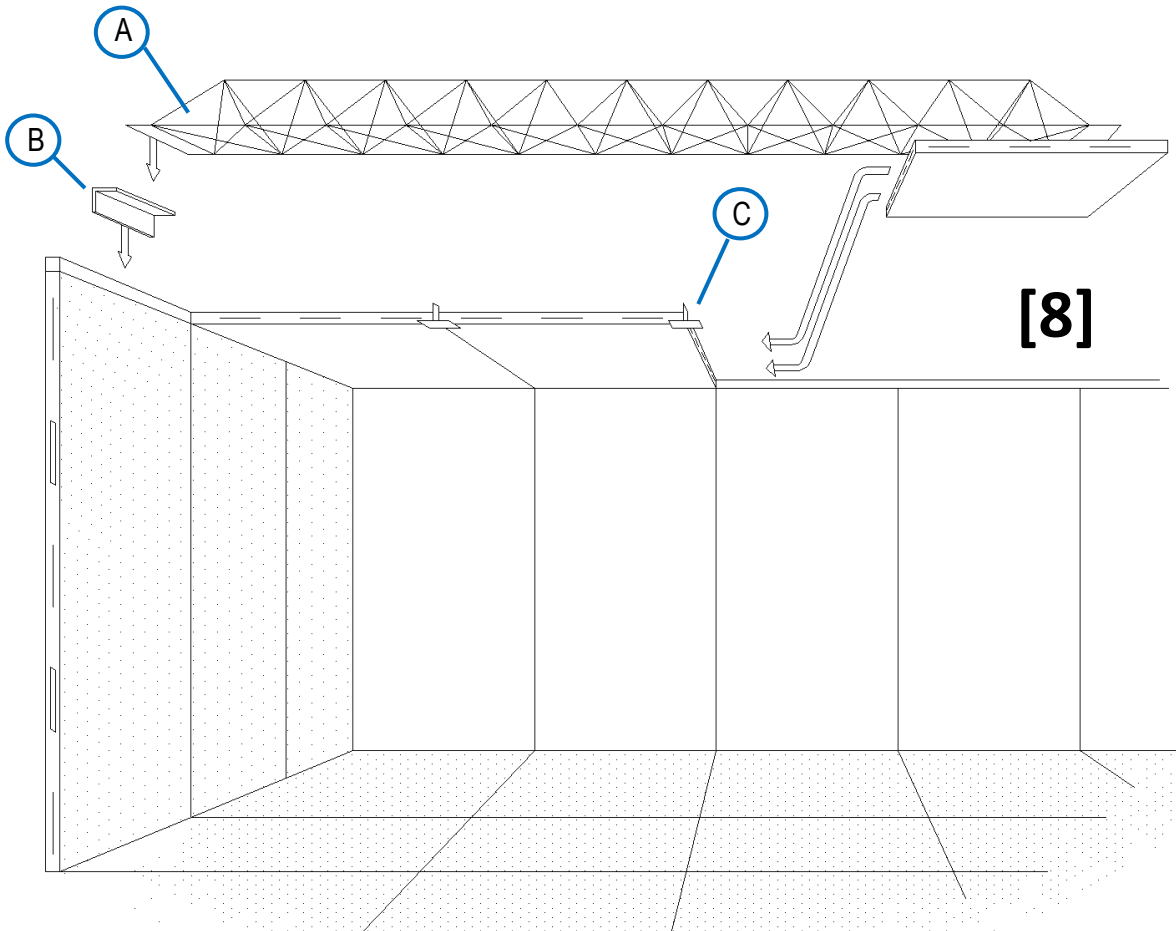
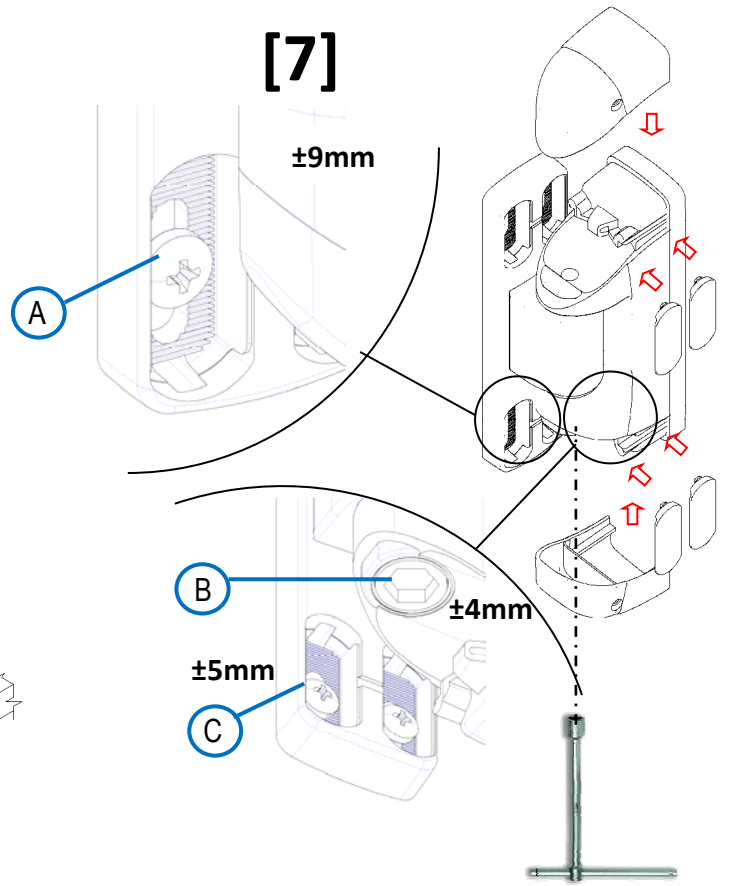
[SE5]

[6]

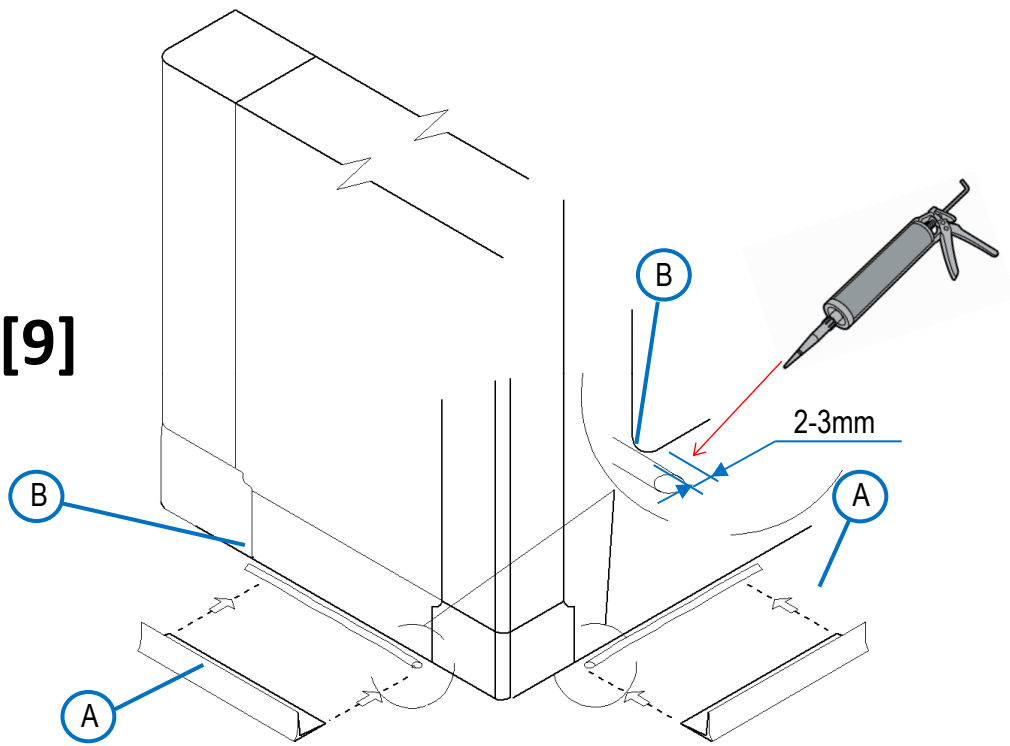


S6 = 5x50
S10 = 5x100

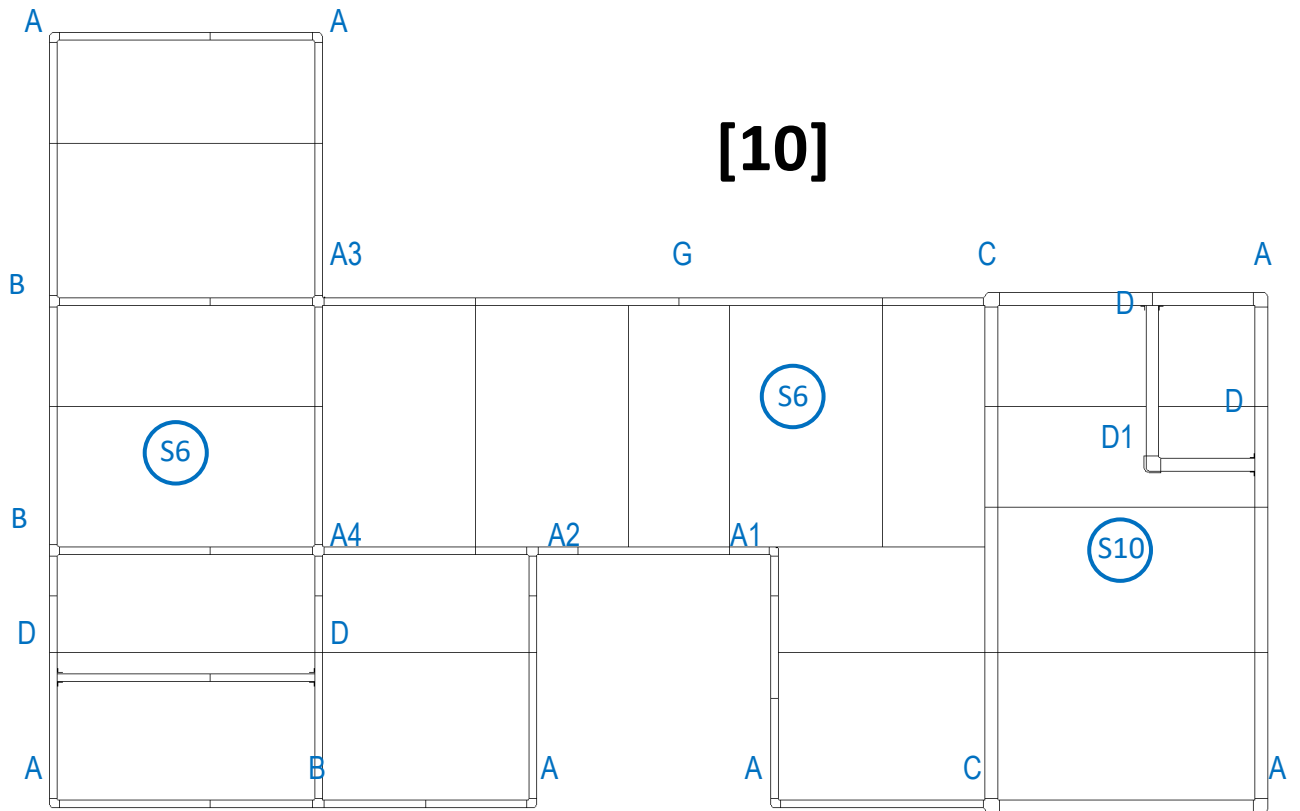
[7]

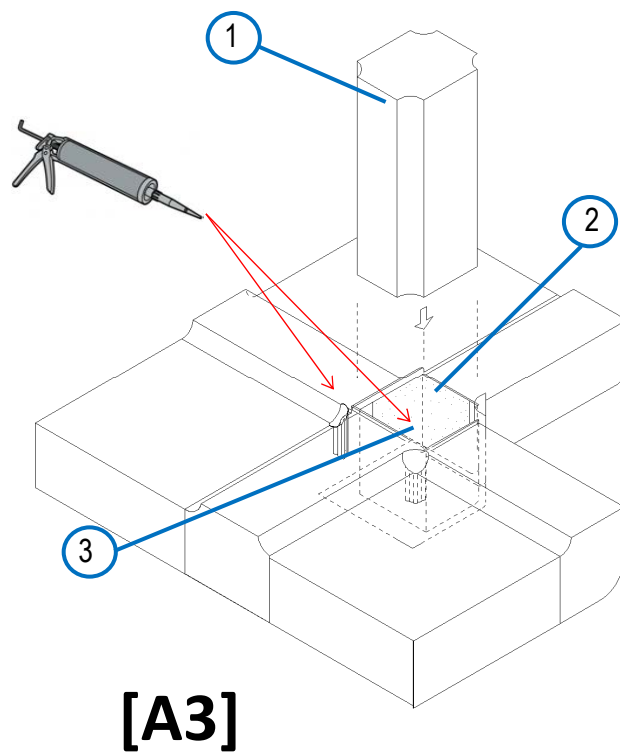
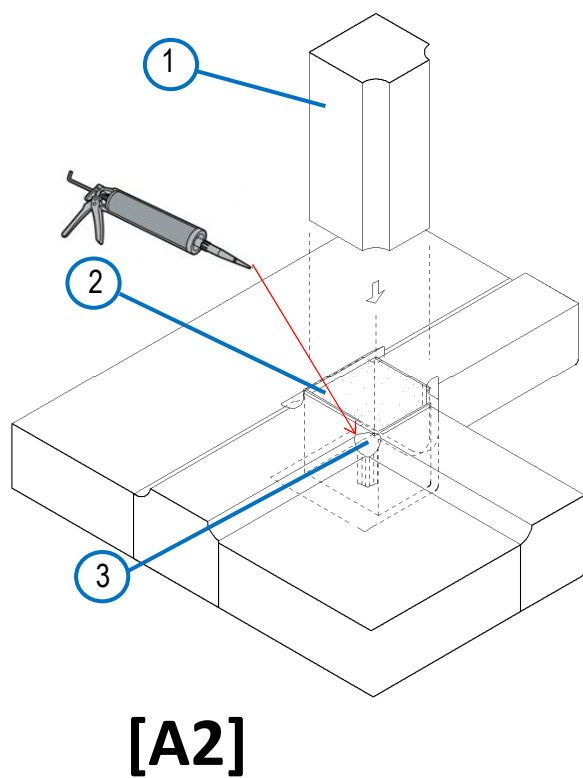
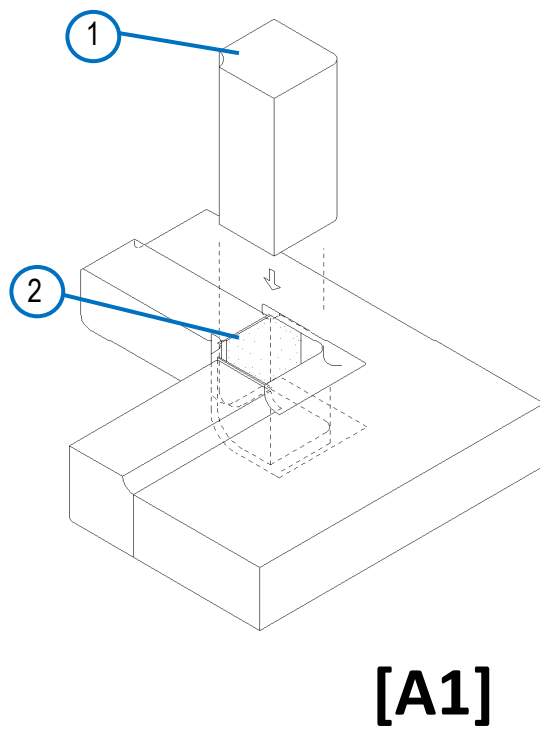
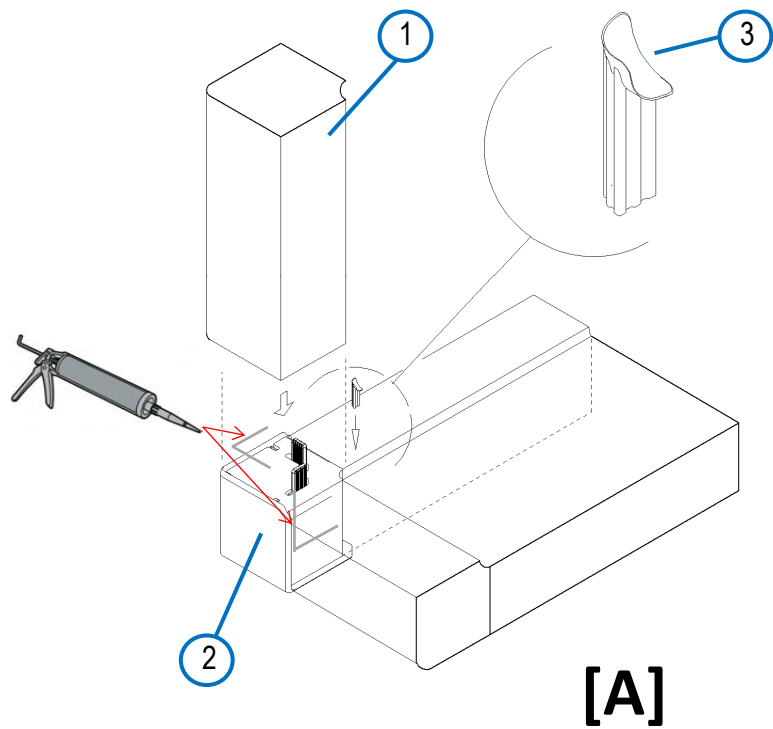


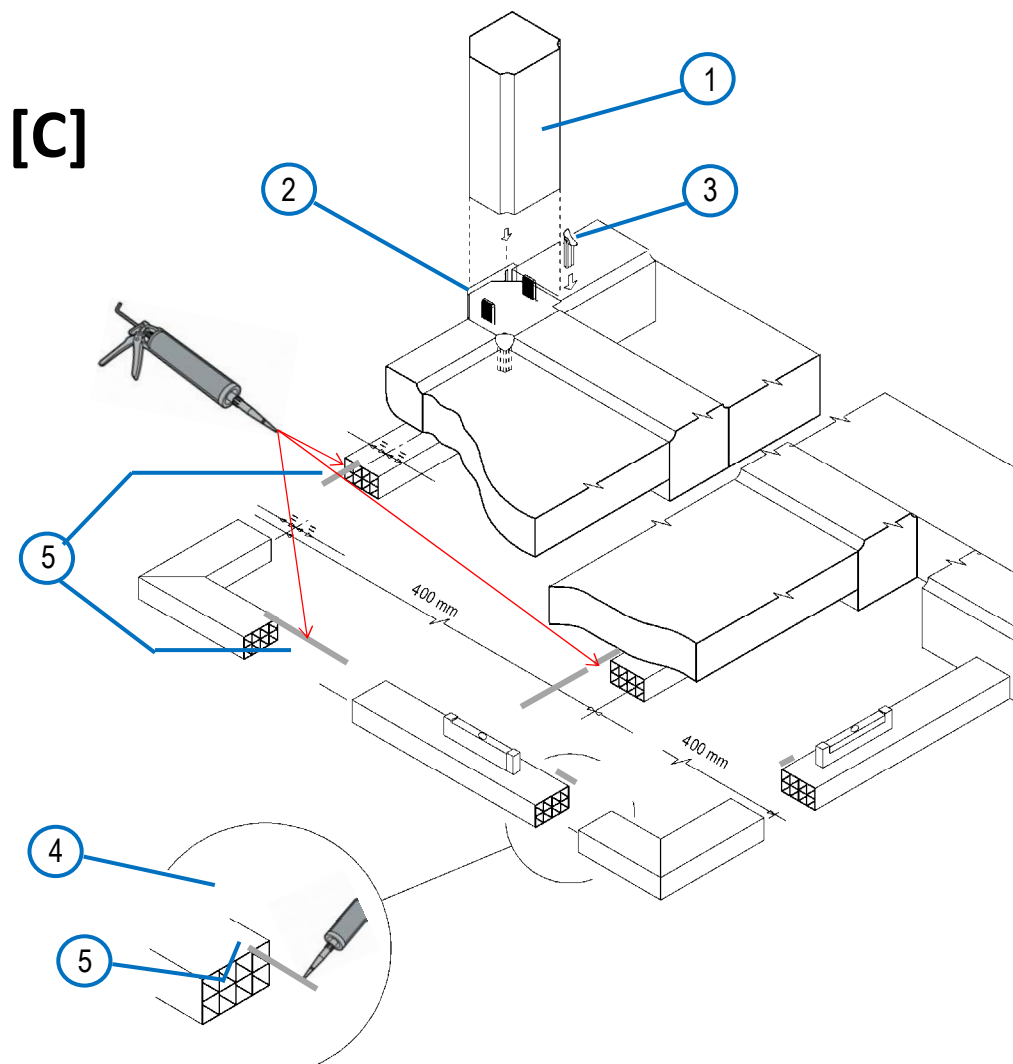
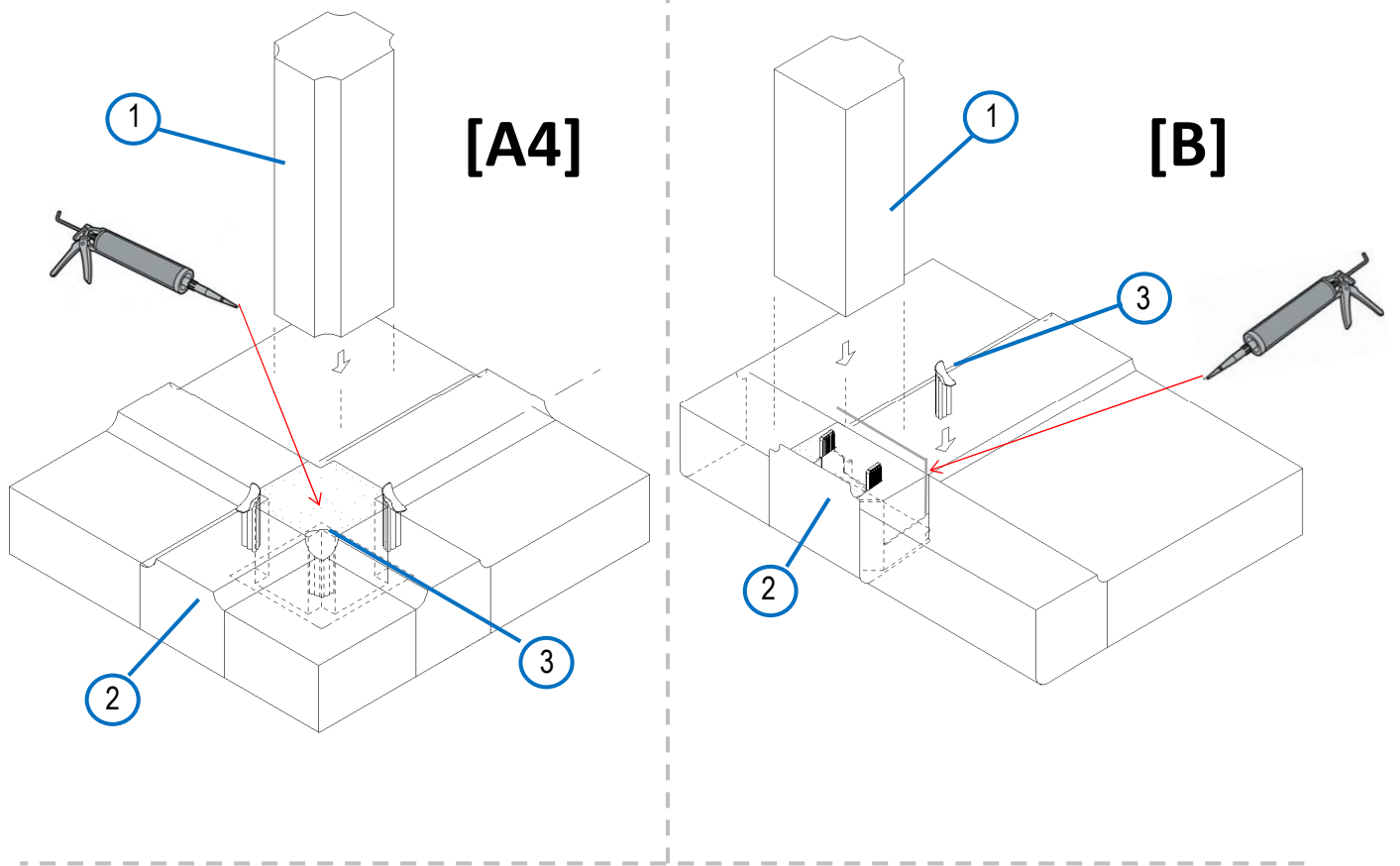
[9]

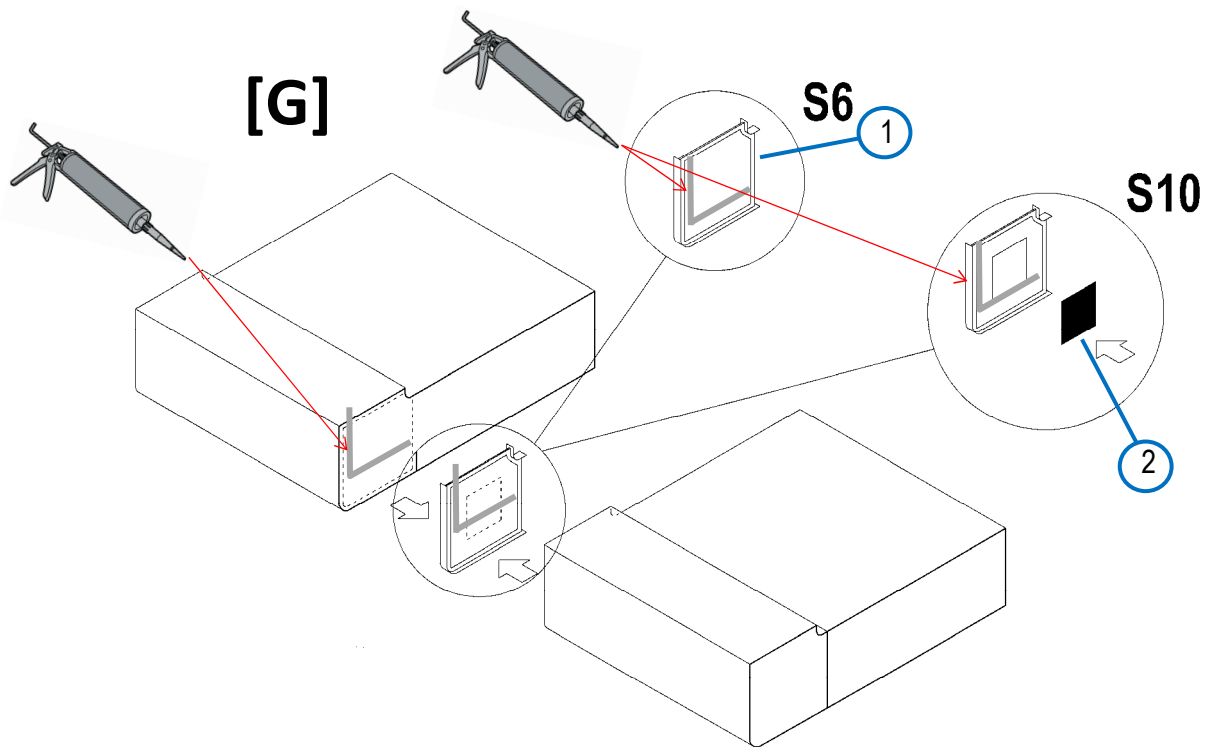
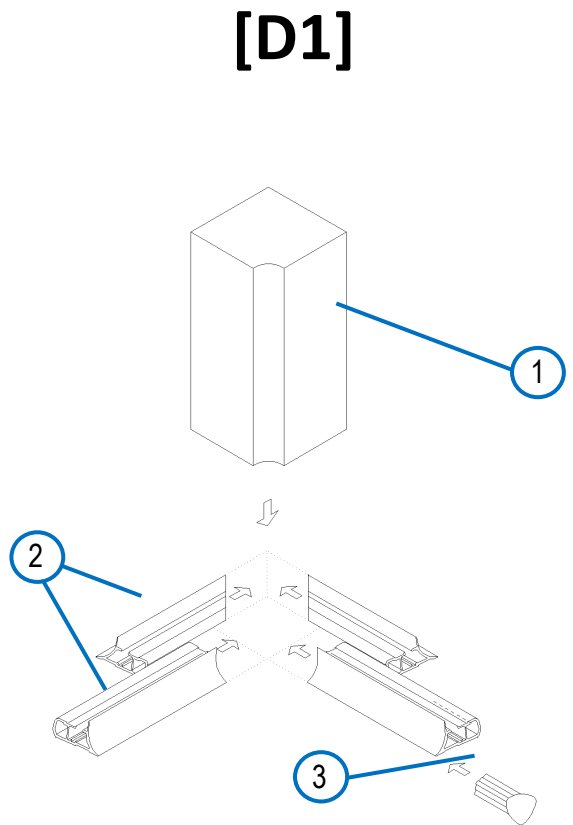
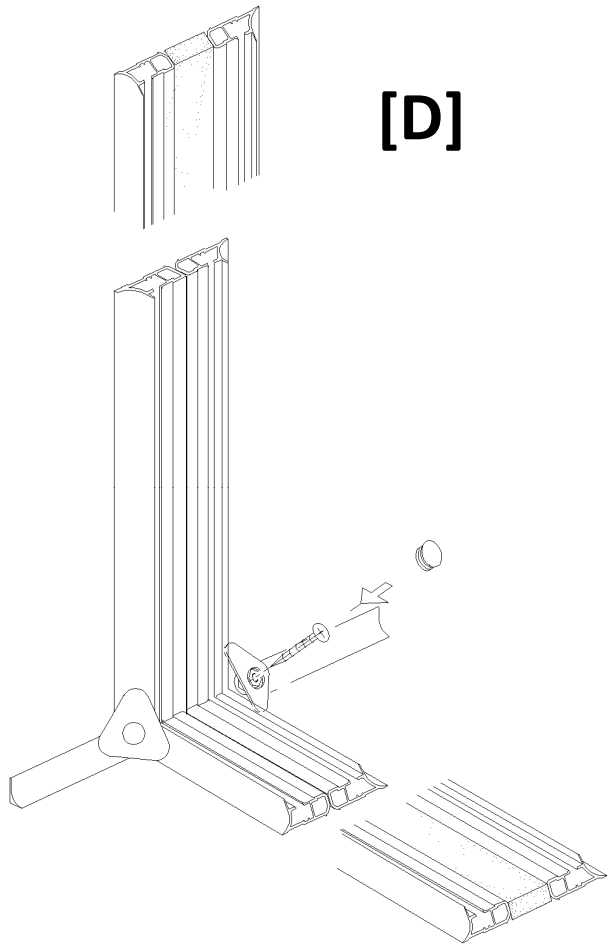


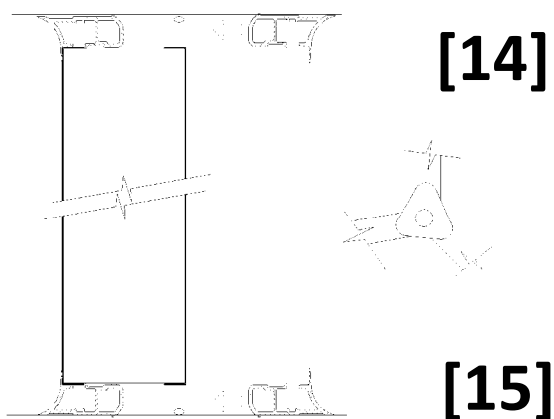
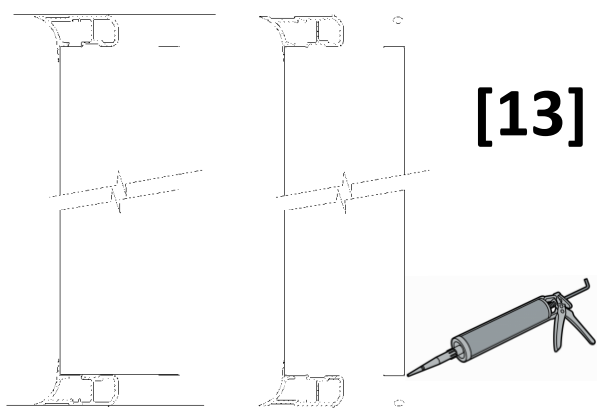
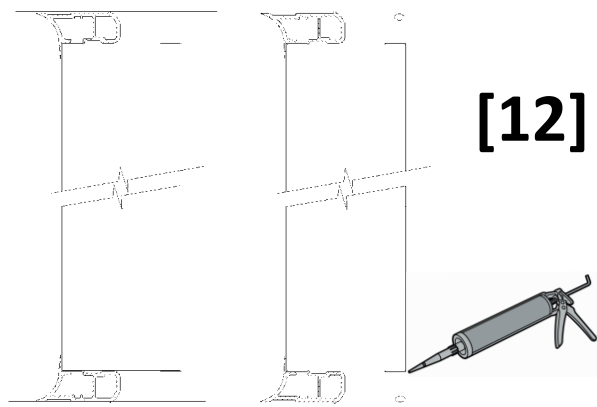
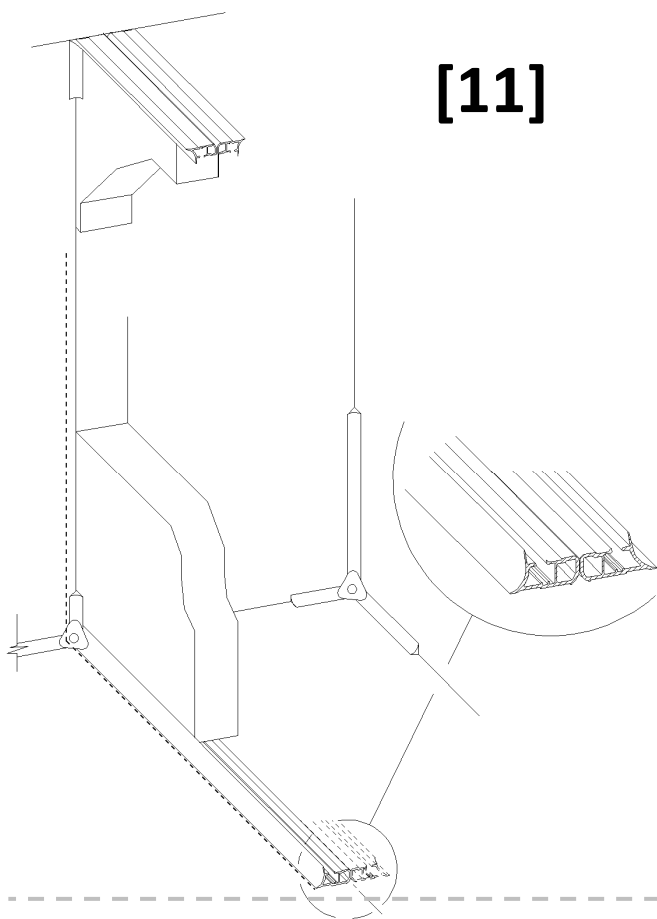
[10]



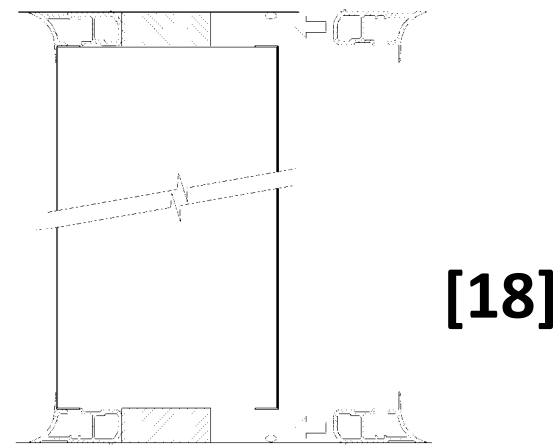
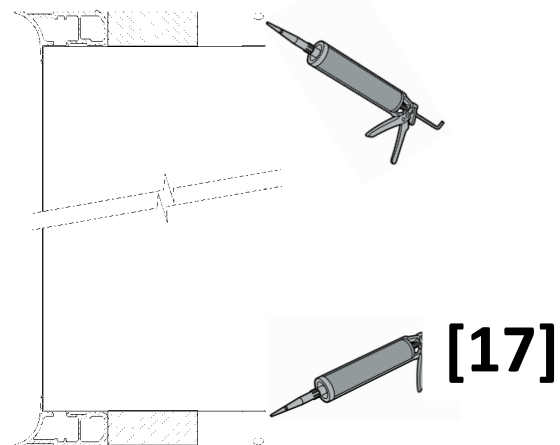
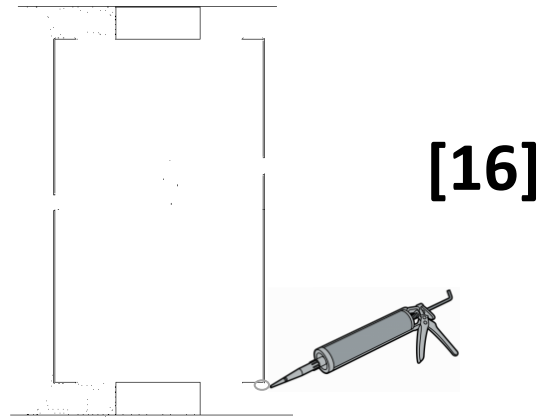




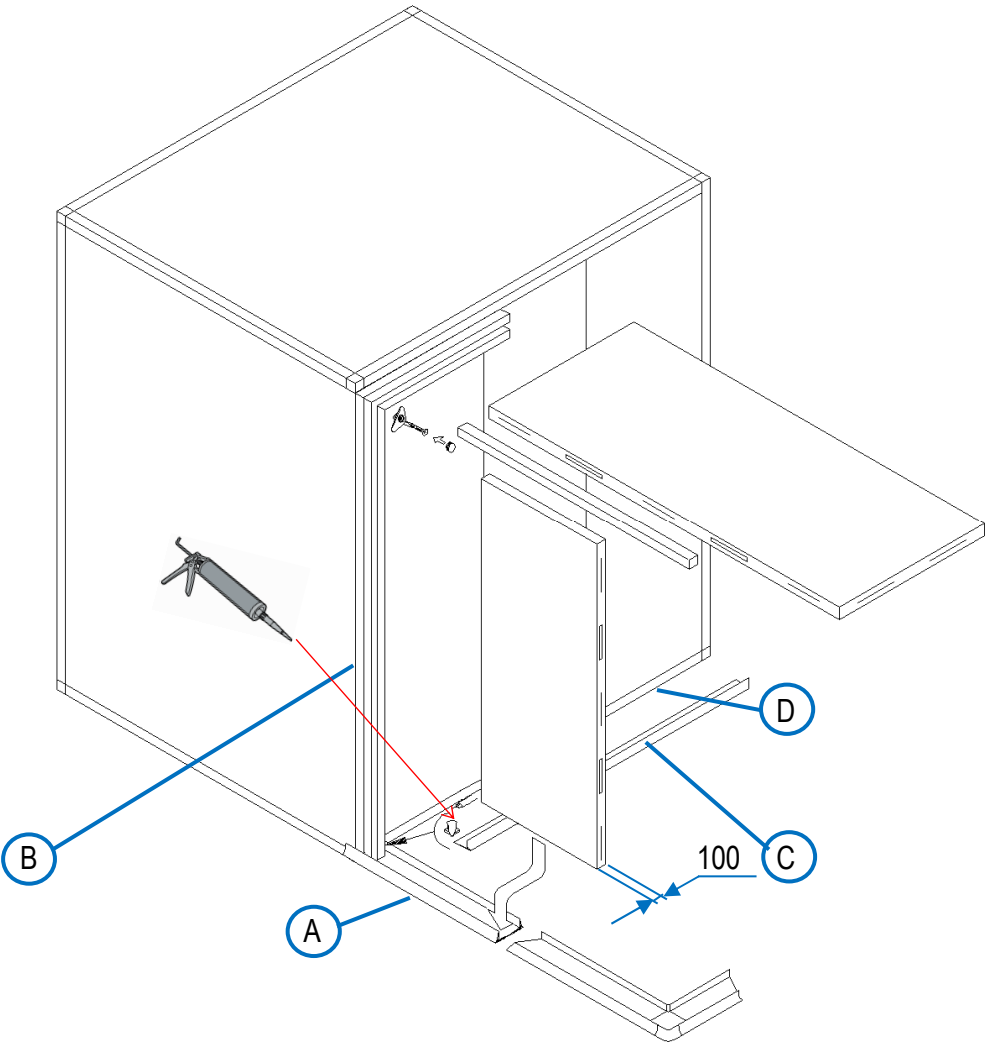




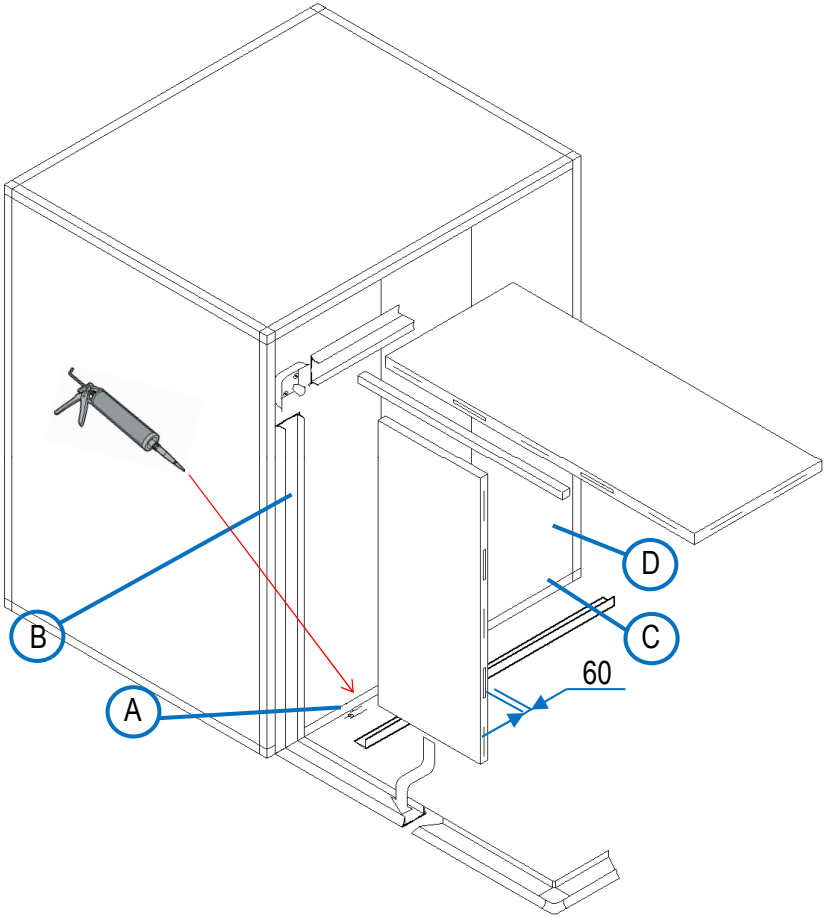
[15]



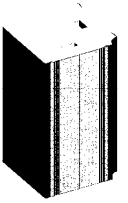
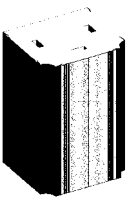


[19]



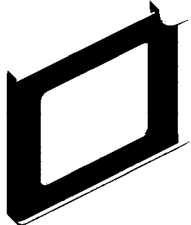

[20]




PARTI DI RICAMBIO – SPARE PARTS

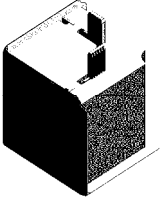
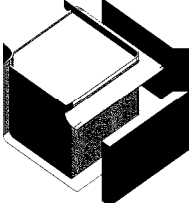
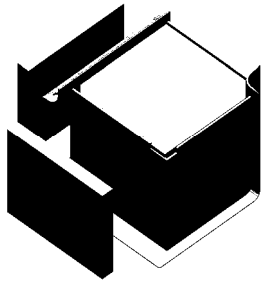
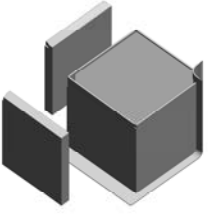

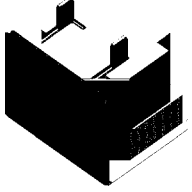

ANGOLARI KL R7 EDGES KL R7		60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280	300	320
	S6 IX	43826	43827	43828	43829	43830	43831	43832	43833	43834	43835	43836	43837	43838	43839
	S6 PL	43810	43811	43812	43813	43814	43815	43816	43817	43818	43819	43820	43821	43822	43823
	S10 IX	45856	45857	45858	45859	45860	45861	45862	45863	45864	45865	45866	45867	45868	45869
	S10 PL	45840	45841	45842	45843	45844	45845	45846	45847	45848	45849	45850	45851	45852	45853
	S6/3 IX	43858	43859	43860	43861	43862	43863	43864	43865	43866	43867	43868	43869	43870	43871
	S6/3 PL	43842	43843	43844	43845	43846	43847	43848	43849	43850	43851	43852	43853	43854	43855
	S10/3 IX	45888	45889	45890	45891	45892	45893	45894	45895	45896	45897	45898	45899	45900	45901
	S10/3 PL	45872	45873	45874	45875	45876	45877	45878	45879	45880	45881	45882	45883	45884	45885
	S6/4 IX								43883	43884	43885	43886	43887	43888	43889
	S6/4 PL								43874	43875	43876	43877	43878	43879	43880
	S10/4 IX								45913	45914	45915	45916	45917	45918	45919
	S10/4 PL								45904	45905	45906	45907	45908	45909	45910
	S10/6 IX	45938	45939	45940	45941	45942	45943	45944	45945	45946	45947	45948	45949	45950	45951
	S10/6 PL	45922	45923	45924	45925	45926	45927	45928	45929	45930	45931	45932	45933	45934	45935

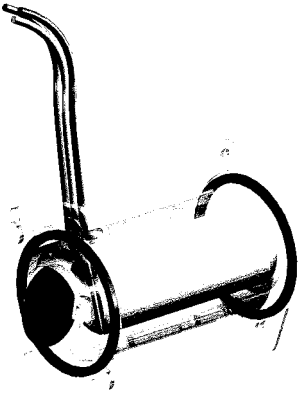
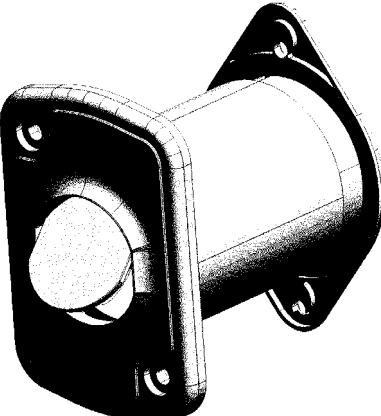
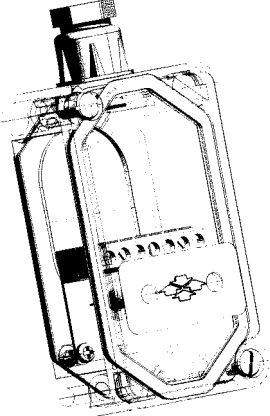
GIUNTO KL R7 - JOINT KL R7



	S6 B.CO	096111
	S6 GR.	096112
	S10 B.CO	096113
	S10 GR.	096114
GUARNIZIONE PER GIUNTO - GASKETS FOR JOINT		
	S10	010942

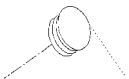

CHIUSURA ANGOLO INTERNO

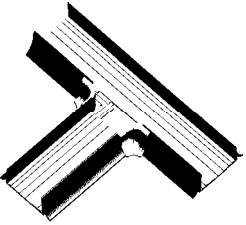

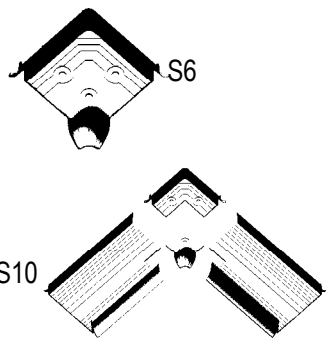
	B.CO	094997
	GR.	094991

CAPPUCCI D'ANGOLO KL R7 - CORNER CAPS KL R7		
"A" 	S6 B.CO	042110
	S6 GR.	042118
	S10 B.CO	046804
	S10 GR.	046805
"A1" 	S6 B.CO	096781
	S6 GR.	096782
	S10 B.CO	096783
	S10 GR.	096784
"A2" 	S6 DX B.CO	043601
	S6 SX B.CO	043602
	S6 DX GR.	043605
	S6 SX GR.	043606
	S10 DX B.CO	046831
	S10 SX B.CO	046832
	S10 DX GR.	046835
	S10 SX GR.	046836
"A3" 	S6 B.CO	043603
	S6 GR.	043607
	S10 B.CO	046833
	S10 GR.	046837
"A4" 	S6 B.CO	043604
	S6 GR.	043608
	S10 B.CO	046834
	S10 GR.	046838
"B" 	S6 B.CO	042119
	S6 GR.	042120
	S10 B.CO	046806
	S10 GR.	046807
"C" 	S10/6 DX B.CO	046800
	S10/6 SX B.CO	046801
	S10/6 DX GR.	046802
	S10/6 SX GR.	046803

VALVOLA NEGATIVA 2009	VALVOLA POSITIVA S6 2009	SCATOLA DI DERIVAZIONE
035591	035598	016506
		

DIVISORIO NON MODULARE KL		
PROFILO PVC -		
	L=1399 B.CO	095752
	L=1399 GR.	095870
	L=1799 B.CO	095753
	L=1799 GR.	095871
	L = 1999 B.CO	095761
	L = 1999 GR.	095857
	L = 2199 B.CO	095754
	L = 2199 GR.	095872
	L = 2399 B.CO	095762
	L = 2399 GR.	095858
	L = 2599 B.CO	095755
	L = 2599 GR.	095873
	L = 2799 B.CO	095763
	L = 2799 GR.	095859
	L = 2999 B.CO	095756
	L = 2999 GR.	095874
L = 3199 B.CO	095764	
L = 3199 GR.	095860	
GUARNIZIONE -		
	L = 1900	095765

TAPPO -		
	B.CO	012438
CONTROCAPPUCCIO -		
	B.CO	095978

DIVISORIO CELLE SENZA PAVIMENTO		
SET ANGOLO A "T" -		
	S6 T	042710
	S10 T	046645
CHIUSURA ANGOLO -		
	S6-S10	095180
SET ANGOLO A "U" -		
	S6 L	042750
	S10 L	046677

SET ACCOPPIAMENTO –			
PROFILO AD "U" S6 –			
	L = 2000	095332	
	L = 2400	095333	
	L = 2800	095334	
	L = 3200	095335	
PROFILO PVC S10/10 –			
	L = 1200	096043	
	L = 1400	096045	
	L = 1600	096044	
	L = 1800	096199	
	L = 2000	096196	
	L = 2400	096197	
	L = 2600	096201	
	L = 2800	096198	
	L = 3000	096202	
	L = 3200	096203	
	L = 515	DX	027630
		SX	027634
	L = 2115	DX	027631
		SX	027635
	L = 2515	DX	027632
		SX	027636
	L = 2915	DX	027633
		SX	027637
COPRIFILO ANGOLARE –			
	L = 3200	096687	
FINITURA SANITARIA INTERNA –			
	L = 2000	096688	
	L = 2400	096689	
	L = 2800	096690	
	L = 3200	096691	

LEGENDA - LEGEND:
 B.CO = BIANCO – WHITE
 IX = LAMIERA INOX – STAINLESS STEEL
 GR. = GRIGIO – GREY
 PL = LAMIERA PLASTIFICATA – PLASTIFIED SHEET