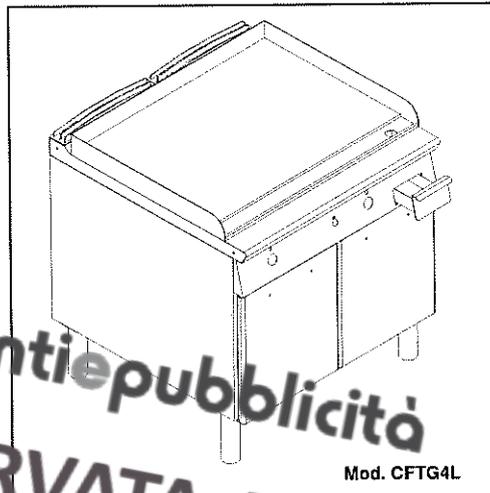


ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE

FRY TOP A GAS SERIE 900 (passo 450 e passo 400)



allestimenti e pubblicità

immedia

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

Categoria: II2H3+

Tipi d'installazione: A₁, B₁₁, B₂₁



IT



Prodotto da:

INOX B.I.M. s.r.l

Via S. Tommaso, 18

47042 VILLAMARINA DI CESENATICO (FC)

Tel. 0547 85855 - Fax 0547 86897

info@inoxbim.com

www.inoxbim.com

Sommario

Cap. 1 Introduzione e considerazioni generali

1.4	Presentazione del prodotto	Pag. 03
1.5	Prescrizioni generali	Pag. 03
1.6	Tabella tecnica e codici prodotti	Pag. 04

Cap. 2 Istruzioni d'installazione (per l'installatore)

2.8	Generalità e luogo d'installazione	Pag. 05
2.9	Collegamento alla rete del gas	Pag. 06
2.10	Verifica della pressione di rete e della portata termica	Pag. 06
2.11	Conversione ad altro tipo di gas	Pag. 07
2.12	Sostituzione dei principali componenti	Pag. 08
2.13	Diagnosi dei possibili malfunzionamenti	Pag. 09
2.14	Lista dei componenti	Pag. 09

Cap. 3 Istruzioni d'uso (per l'utente)

3.4	Note di sicurezza preliminari	Pag. 09
3.5	Accensione e spegnimento del fry-top	Pag. 10
3.6	Pulizia del fry-top	Pag. 10

Cap. 4 Termini di garanzia

Pag. 15



Cap. 1

Introduzione e considerazioni generali

1.1 Presentazione del prodotto

Gentile cliente, La ringraziamo per aver scelto un prodotto della nostra linea. Siamo certi che saprà apprezzarne nel tempo le innumerevoli qualità e rimarrà soddisfatto delle prestazioni in quanto a capacità di cottura degli alimenti, durevolezza e rendimento.

La nostra ditta stabilisce una garanzia di 12 mesi, dichiarando che il prodotto è stato costruito a regola d'arte e viene consegnato al cliente perfettamente integro.

In particolare, l'apparecchiatura è conforme alla direttiva europea 2009/142/CE ed alle norme di prodotto EN 203-1, EN 302-2-9 ed EN 437; l'apparecchiatura è dotata di regolare marcatura CE rilasciata da un Organismo Notificato a seguito di prove di certificazione e dell'attività di sorveglianza sul prodotto previste dalla sopraccitata direttiva.

L'apparecchiatura è un fry-top alimentato a gas. È costituito da un telaio di acciaio poggiante su quattro piedi. A seconda dei modelli presenti in listino, nella parte superiore è presente una piastra in acciaio o ferro cromato liscia o rigata sotto alla quale sono alloggiati uno o due bruciatori principali atmosferici alimentati a gas (gas liquido oppure gas naturale metano). L'accensione del bruciatore principale è determinata dal bruciatore pilota il cui gruppo è comprensivo anche di termocoppia di sicurezza e di candela d'accensione collegata al generatore di scintille a batteria o all'accenditore piezoelettrico.

La potenza e la temperatura della piastra è regolata dal rubinetto termostatico o dalla valvola termostatica collegati al bruciatore principale.

1.2 Prescrizioni generali

Questi fry-top sono destinati all'uso professionale per cui devono essere utilizzati solo da personale istruito. Ogni operatore autorizzato è tenuto a leggere il presente manuale che dovrà essere conservato in luogo sicuro e trasferito assieme al fry-top ed ai suoi accessori in caso di vendita a terzi.

Al fine di assicurare un uso sicuro e durevole nel tempo, rispettare le seguenti raccomandazioni:

- L'installazione, l'adattamento ad altro gas e la manutenzione straordinaria (come la sostituzione di componenti guasti oppure la risoluzione di eventuali anomalie) devono essere eseguiti solo da installatori dotati dei necessari requisiti professionali ed autorizzati dalla ditta produttrice.
- All'utente finale compete esclusivamente l'uso e la manutenzione ordinaria del fry-top come ad esempio la pulizia giornaliera.
- La manomissione di qualsiasi particolare funzionale dell'apparecchiatura può risultare pericolosa ed arrecare danni a persone o cose. Per questo motivo è vietato manipolare le parti sigillate dal costruttore. Il produttore non è responsabile delle conseguenze derivanti da un uso improprio del fry-top; l'uso scorretto fa decadere la garanzia con decorrenza immediata.
- La garanzia decade anche nel caso di inosservanza totale o parziale delle istruzioni, di installazione scorretta rispetto alla legislazione nazionale, di uso di ricambi non originali, di uso non lecito.
- Il fry-top è destinato alla cottura diretta sulla piastra calda di alimenti quali carne, pesce e verdure. Altri impieghi sono scorretti e fonte di pericolo. Sorvegliare il fry-top quando è in funzione.
- Le informazioni del presente manuale sono valide solo per i modelli di fry-top relativi alla categoria II2H3+ e destinati al territorio nazionale italiano. In caso di destinazione ad altro paese europeo con categoria diversa, il libretto dovrà essere tradotto con i riferimenti (predisposizioni al gas e norme d'installazione locali) relativi al paese di destinazione. Sulla targhetta dati di ogni apparecchiatura sono indicate le sigle dei paesi europei per i quali è prevista la vendita e l'installazione.
- Installare e mettere in funzione il fry-top solo in un locale sufficientemente ventilato in accordo alle norme in vigore.
- Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione che preveda controlli a scadenza prefissata.

- Nel caso di adattamento ad altro gas o di sostituzione di componente da parte del personale specializzato, ripristinare i sigilli per prevenire manipolazioni.
- Trasportare il fry-top nella sua posizione di utilizzo e, dopo averlo aperto, smaltire i materiali dell'imballo secondo le disposizioni di legge. Per evitare rischi di asfissia, tenere i bambini fuori dalla portata.

1.3 Tabella tecnica e codici prodotti

La serie 900 comprende fry-top dotati di uno o due moduli di riscaldamento; si differenziano per la larghezza della piastra di cottura, il numero di bruciatori, il tipo di piastra di cottura (ferro cromato o acciaio, liscia, rigata o mista) e per il tipo di dispositivo di controllo del gas (rubinetto o valvola termostatica). Sono previste versioni da banco e versioni fissate su mobile aperto o con ante chiusura vano.

Elenco codici dei modelli con passo 450, rubinetti termostatici e piastra in acciaio

Codice	Versione	Piastra	Q _n (kW)	Tipo
TFTG2L	Da banco	1 modulo L	9,0	A ₁ , B ₂₁
TFTG2R	Da banco	1 modulo R	9,0	A ₁ , B ₂₁
TFTG2LR	Da banco	1 modulo LR	9,0	A ₁ , B ₂₁
TFTG4L	Da banco	2 moduli L	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
TFTG4LR	Da banco	2 moduli L/R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
TFTG4R	Da banco	2 moduli R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG2LA	Su mobile aperto	1 modulo L	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG2L	Su mobile e ante	1 modulo L	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG2RA	Su mobile aperto	1 modulo R	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG2R	Su mobile e ante	1 modulo R	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG2LRA	Su mobile aperto	1 modulo LR	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG2LR	Su mobile e ante	1 modulo LR	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG4LA	Su mobile aperto	2 moduli L	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG4L	Su mobile e ante	2 moduli L	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG4LRA	Su mobile aperto	2 moduli L/R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG4LR	Su mobile e ante	2 moduli L/R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG4RA	Su mobile aperto	2 moduli R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG4R	Su mobile e ante	2 moduli R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁

Elenco codici dei modelli con passo 450, rubinetti termostatici e piastra in ferro cromato

Codice	Versione	Piastra	Q _n (kW)	Tipo
TFTG2LCR	Da banco	1 modulo L	9,0	A ₁ , B ₂₁
TFTG2RCR	Da banco	1 modulo R	9,0	A ₁ , B ₂₁
TFTG2LRCR	Da banco	1 modulo LR	9,0	A ₁ , B ₂₁
TFTG4LCR	Da banco	2 moduli L	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
TFTG4LRCR	Da banco	2 moduli L/R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
TFTG4RCR	Da banco	2 moduli R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG2LACR	Su mobile aperto	1 modulo L	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG2LCR	Su mobile e ante	1 modulo L	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG2RACR	Su mobile aperto	1 modulo R	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG2RCR	Su mobile e ante	1 modulo R	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG2LACR	Su mobile aperto	1 modulo LR	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG2LRCR	Su mobile e ante	1 modulo LR	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG4LACR	Su mobile aperto	2 moduli L	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG4LCR	Su mobile e ante	2 moduli L	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁

CFTG4LRACR	Su mobile aperto	2 moduli L/R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG4LRCR	Su mobile e ante	2 moduli L/R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG4RACR	Su mobile aperto	2 moduli R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG4RCR	Su mobile e ante	2 moduli R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁

Elenco codici dei modelli con passo 450, valvole termostatiche e piastra in acciaio

Codice	Versione	Piastra	Q _n (kW)	Tipo
TFTG2LV	Da banco	1 modulo L	9,0	A ₁ , B ₂₁
TFTG2RV	Da banco	1 modulo R	9,0	A ₁ , B ₂₁
TFTG2LRV	Da banco	1 modulo LR	9,0	A ₁ , B ₂₁
TFTG4LV	Da banco	2 moduli L	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
TFTG4LRV	Da banco	2 moduli L/R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
TFTG4RV	Da banco	2 moduli R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG2LAV	Su mobile aperto	1 modulo L	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG2LV	Su mobile e ante	1 modulo L	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG2RAV	Su mobile aperto	1 modulo R	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG2RV	Su mobile e ante	1 modulo R	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG2LRAV	Su mobile aperto	1 modulo LR	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG2LRV	Su mobile e ante	1 modulo LR	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG4LAV	Su mobile aperto	2 moduli L	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG4LV	Su mobile e ante	2 moduli L	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG4LRAV	Su mobile aperto	2 moduli L/R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG4LRV	Su mobile e ante	2 moduli L/R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG4RAV	Su mobile aperto	2 moduli R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG4RV	Su mobile e ante	2 moduli R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁

Elenco codici dei modelli con passo 450, valvole termostatiche e piastra in ferro cromato

Codice	Versione	Piastra	Q _n (kW)	Tipo
TFTG2LRCRV	Da banco	1 modulo L	9,0	A ₁ , B ₂₁
TFTG2RCRV	Da banco	1 modulo R	9,0	A ₁ , B ₂₁
TFTG2LRCRV	Da banco	1 modulo LR	9,0	A ₁ , B ₂₁
TFTG4LRCRV	Da banco	2 moduli L	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
TFTG4LRV	Da banco	2 moduli L/R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
TFTG4RCRV	Da banco	2 moduli R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG2LACRV	Su mobile aperto	1 modulo L	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG2LCRV	Su mobile e ante	1 modulo L	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG2RACRV	Su mobile aperto	1 modulo R	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG2RCRV	Su mobile e ante	1 modulo R	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG2LACRV	Su mobile aperto	1 modulo LR	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG2LRCRV	Su mobile e ante	1 modulo LR	9,0	A ₁ , B ₂₁
CFTG4LACRV	Su mobile aperto	2 moduli L	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG4LCRV	Su mobile e ante	2 moduli L	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG4LACRV	Su mobile aperto	2 moduli L/R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG4LRCRV	Su mobile e ante	2 moduli L/R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG4RACRV	Su mobile aperto	2 moduli R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
CFTG4RCRV	Su mobile e ante	2 moduli R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁

Elenco codici dei modelli con passo 400, rubinetti termostatici e piastra in acciaio

Codice	Versione	Piastra	Q _n (kW)	Tipo
9TFTG2L	Da banco	1 modulo L	9,0	A ₁ , B ₂₁
9TFTG2R	Da banco	1 modulo R	9,0	A ₁ , B ₂₁
9TFTG2LR	Da banco	1 modulo LR	9,0	A ₁ , B ₂₁
9TFTG4L	Da banco	2 moduli L	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
9TFTG4LR	Da banco	2 moduli L/R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
9TFTG4R	Da banco	2 moduli R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
9CFTG2LA	Su mobile aperto	1 modulo L	9,0	A ₁ , B ₂₁
9CFTG2RA	Su mobile aperto	1 modulo R	9,0	A ₁ , B ₂₁
9CFTG2LRA	Su mobile aperto	1 modulo LR	9,0	A ₁ , B ₂₁
9CFTG4LA	Su mobile aperto	2 moduli L	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
9CFTG4LRA	Su mobile aperto	2 moduli L/R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
9CFTG4RA	Su mobile aperto	2 moduli R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁

Elenco codici dei modelli con passo 400, rubinetti termostatici e piastra in ferro cromato

Codice	Versione	Piastra	Q _n (kW)	Tipo
9FTFG2LCR	Da banco	1 modulo L	9,0	A ₁ , B ₂₁
9FTFG2RCR	Da banco	1 modulo R	9,0	A ₁ , B ₂₁
9FTFG2LRCR	Da banco	1 modulo LR	9,0	A ₁ , B ₂₁
9FTFG4LCR	Da banco	2 moduli L	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
9FTFG4LRCR	Da banco	2 moduli L/R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
9FTFG4RCR	Da banco	2 moduli R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
9CFTG2LACR	Su mobile aperto	1 modulo L	9,0	A ₁ , B ₂₁
9CFTG2RACR	Su mobile aperto	1 modulo R	9,0	A ₁ , B ₂₁
9CFTG2LACR	Su mobile aperto	1 modulo LR	9,0	A ₁ , B ₂₁
9CFTG4LACR	Su mobile aperto	2 moduli L	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
9CFTG4LACR	Su mobile aperto	2 moduli L/R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
9CFTG4RACR	Su mobile aperto	2 moduli R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁

Elenco codici dei modelli con passo 400, valvole termostatiche e piastra in acciaio

Codice	Versione	Piastra	Q _n (kW)	Tipo
9FTFG2LV	Da banco	1 modulo L	9,0	A ₁ , B ₂₁
9FTFG2RV	Da banco	1 modulo R	9,0	A ₁ , B ₂₁
9FTFG2LRV	Da banco	1 modulo LR	9,0	A ₁ , B ₂₁
9FTFG4LV	Da banco	2 moduli L	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
9FTFG4LRV	Da banco	2 moduli L/R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
9FTFG4RV	Da banco	2 moduli R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
9CFTG2LAV	Su mobile aperto	1 modulo L	9,0	A ₁ , B ₂₁
9CFTG2RAV	Su mobile aperto	1 modulo R	9,0	A ₁ , B ₂₁
9CFTG2LRAV	Su mobile aperto	1 modulo LR	9,0	A ₁ , B ₂₁
9CFTG4LAV	Su mobile aperto	2 moduli L	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
9CFTG4LRAV	Su mobile aperto	2 moduli L/R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
9CFTG4RAV	Su mobile aperto	2 moduli R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁

Elenco codici dei modelli con passo 400, valvole termostatiche e piastra in ferro cromato

Codice	Versione	Piastra	Q _n (kW)	Tipo
9FTFG2LCRV	Da banco	1 modulo L	9,0	A ₁ , B ₂₁
9FTFG2RCRV	Da banco	1 modulo R	9,0	A ₁ , B ₂₁
9FTFG2LRCRV	Da banco	1 modulo LR	9,0	A ₁ , B ₂₁
9FTFG4LCRV	Da banco	2 moduli L	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
9FTFG4LRCRV	Da banco	2 moduli L/R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
9FTFG4RCRV	Da banco	2 moduli R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
9CFTG2LACRV	Su mobile aperto	1 modulo L	9,0	A ₁ , B ₂₁
9CFTG2RACRV	Su mobile aperto	1 modulo R	9,0	A ₁ , B ₂₁
9CFTG2LACRV	Su mobile aperto	1 modulo LR	9,0	A ₁ , B ₂₁
9CFTG4LACRV	Su mobile aperto	2 moduli L	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
9CFTG4LACRV	Su mobile aperto	2 moduli L/R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
9CFTG4RACRV	Su mobile aperto	2 moduli R	18,0	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁

Legenda

- L :piastra completamente liscia
- R :piastra completamente rigata
- LR :piastra per metà liscia e per metà rigata
- CR :piastra al cromo
- V :comando gas con valvola termostatica
- Q_n :portata termica nominale

Nota: i modelli a passo 400 sono dotati di termostati di sicurezza che tagliano l'alimentazione del gas in caso di surriscaldamento anomalo.

Tabella dati tecnici

Profondità	900 mm
Larghezza modelli con 2 moduli	900 o 800 mm
Larghezza modelli con 1 modulo	450 o 400 mm
Altezza modelli da banco ⁵⁾	330 o 382 mm
Altezza max modelli su mobile ⁵⁾	900 mm
Altezza camino antivento B ₁₁	800 mm
Portata termica nominale singolo modulo ¹⁾	9,0 kW
Portata termica al minimo singolo modulo ¹⁾	4,2 kW
Attacco del gas	ISO 7/1 R da 1/2 "
Categoria gas	II2H3+
Tipi di installazione	A ₁ , B ₁₁ , B ₂₁
Regolazione di fabbrica	Gas metano G20
Pressione di alimentazione	Gas G20 : 20 mbar Gas G30/G31 : 28-30/37 mbar
Consumo al max. singolo modulo ^{1) 2)}	Gas G20 : 0,952 m ³ /h Gas G30 : 0,710 kg/h Gas G31 : 0,699 kg/h
Consumo ridotto singolo modulo ^{1) 2)}	Gas G20 : 0,444 m ³ /h Gas G30 : 0,331 kg/h Gas G31 : 0,326 kg/h
Diametro iniettore principale	Gas G20 : 225 1/100 mm Gas G30/G31 : 155 1/100 mm
Diametro iniettore pilota	Gas G20 : 27 1/100 mm Gas G30/G31 : 14 1/100 mm
Diametro vite by-pass rubinetto	Gas G20 : 180 1/100 mm ³⁾ Gas G30/G31 : 110 1/100 mm
Regolazione boccola aria primaria	Gas G20 : 14 mm Gas G30/G31 : 14 mm
Temperatura massima piastra ⁴⁾	300 °C

Nota 1: le portate ed i consumi per i modelli con due moduli (bruciatori) devono essere moltiplicati per due. I modelli con valvole termostatiche sono privi di consumo ridotto (il funzionamento del bruciatore è unicamente del tipo ON/OFF).

Nota 2: i consumi di gas sono calcolati considerando il potere calorifico inferiore H_i a 15° e 1013 mbar.

Nota 3: la vite di by-pass sul rubinetto termostatico deve essere regolata come descritto nel capitolo 2.4 del presente libretto.

Nota 4: la temperatura massima della piastra è una media calcolata su vari punti.

Nota 5: l'altezza totale dell'apparecchiatura può variare di alcuni cm in funzione del tipo di copricamino inserito.

Targhetta dati tecnici

Su ciascun modello di fry-top c'è una targhetta dati con la predisposizione del gas, i paesi Europei di vendita con le relative categorie e pressioni nominali. Sono indicati anche i principali dati tecnici e i riferimenti alla marcatura CE. La figura 1 si riferisce alla targhetta del modello CFTG4L.

INOX BIM Srl		G20	G20	G20	G20/G25	mbor
INNOVATION	11-15-08-21-1-08-08-03	02/05/11	20	28-30	37	mbor
S/N	05-PS-10	1/1	20	28-30	37	mbor
Σ G _{max}	18 kW	1/1	20	28-30	37	mbor
TYPE	AT	1/1	20	28-30	37	mbor
B11	05-SE-11-10-11-11-11	03/15/11	20	28-30	35-30	mbor
B21	05-TE-11-11-11	03/15/11	20	28-30	35-30	mbor
B31	05-TP	02/15/11	20	28-30	37	mbor
B41	05-15-10-11-11-11	03/15/11	20	28-30	35-30	mbor
G20= 1,805 m ³ /h	REGOLAZIONE: 11; G20; 2R; 2D mbor	CE		N° ROBERTO 0705		mbor
G30= 1,420 kg/h						mbor
G31= 1,399 kg/h						mbor

Fig.1

Su fry-top c'è una targhetta che riporta le principali avvertenze di sicurezza (Fig. 2).

IT	L'apparecchio deve essere allacciato conformemente alle regolamentazioni in vigore e usato solo in locali ben aerati. Si presti particolare attenzione alle istruzioni per l'uso e la manutenzione prima di metterlo in funzione.
----	---

Fig.2

Le targhette posizionate sul fry-top non devono essere rimosse (al più si deve aggiornare la predisposizione nel caso di conversione ad un altro tipo di gas).

Dall'imballo esterno sono presenti alcune targhette con le informazioni relative alla predisposizione corrente, al paese di destinazione e con alcune avvertenze di sicurezza. Queste targhette possono essere smaltite con i materiali dell'imballaggio.

Cap. 2 Istruzioni per l'installazione



(per l'installatore)

2.1 Generalità e luogo d'installazione

Alla consegna dell'apparecchiatura, prima di procedere alla sua installazione, controllare che la fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine e che non vi siano danni dovuti al trasporto; verificare che siano stati consegnati tutti gli accessori ed in caso di danni o pezzi mancanti rivolgersi al rivenditore o la ditta produttrice INOX BIM S.r.l.

Trasportare il fry-top nella sua posizione d'utilizzo evitando di capovolgerlo.

Il tecnico incaricato all'installazione deve essere dotato dei necessari requisiti

professionali ed autorizzato dal rivenditore. Egli deve attenersi scrupolosamente alle norme di sicurezza in vigore nel paese di destinazione dell'apparecchiatura. Vanno verificate ed osservate le prescrizioni in materia di:

- Conformità del complesso di tubazioni ed impianti per l'adduzione del gas.
- Conformità della volumetria dei locali e dei sistemi di aerazione, ventilazione e scarico fumi.
- Idoneità in generale dei vani al fine di mantenere salubri e sicuri gli ambienti di lavori.

Ogni operazione di manutenzione straordinaria (eventuale adattamento ad altro gas o sostituzione di componenti) deve essere eseguita da personale qualificato ed autorizzato dal rivenditore.

Il fry-top deve essere installato in un locale ben aerato con aperture di ventilazione permanenti tali da garantire la sufficiente portata d'aria di combustione e la salubrità dell'ambiente di lavoro.

Posizionare i fry-top ad una distanza non inferiore a 100 mm dalle pareti verticali e lontano da oggetti combustibili (mensole in legno, tendaggi, ecc.). Le apparecchiature della gamma possono essere posizionate in fila l'una accanto all'altra. Verificare che siano posizionate perfettamente a livello e che nessun oggetto impedisca il regolare afflusso d'aria ai bruciatori attraverso i fori di ventilazione praticati sul fondo e sul cruscotto dei fry-top. I modelli da banco devono essere posizionati su tavoli solidi e costruiti con materiali non combustibili.

In funzione del modo di evacuare i prodotti della combustione ed in accordo a quanto prescrivono le norme nazionali, i fry-top possono essere classificati e di conseguenza installati nella seguente maniera:

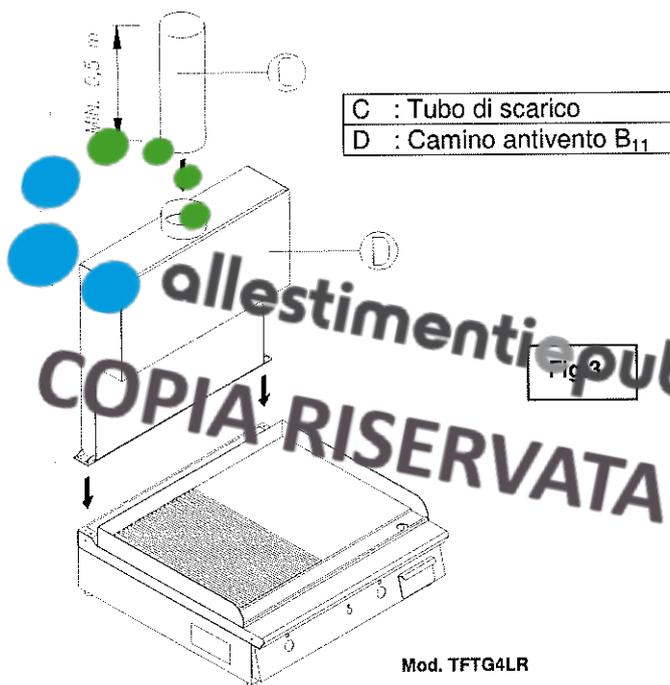
Tipo A₁: apparecchio senza ventilatore e non previsto per il collegamento a canna fumaria o a dispositivo di scarico dei prodotti della combustione all'esterno del locale. Il prelievo dell'aria comburente e lo scarico dei prodotti della combustione avvengono nel locale d'installazione.

Tipo B₁₁: apparecchio a tiraggio naturale con dispositivo rompirtiraggio antivento previsto per il collegamento a canna fumaria o a dispositivo di scarico dei prodotti della

combustione all'esterno del locale in cui l'apparecchio è installato.

Tipo B₂₁: apparecchio a tiraggio naturale senza dispositivo rompitiraggio antivento previsto per il collegamento a canna fumaria o a dispositivo di scarico dei prodotti della combustione all'esterno del locale in cui l'apparecchio è installato.

Nel caso di installazione di tipo B₁₁, è necessario fissare all'apparecchiatura il camino speciale che incorpora il dispositivo rompitiraggio antivento e poi inserire un tubo di scarico che evacui i fumi nella canna fumaria. Il tratto di tubo collegato al camino antivento deve essere verticale e rettilineo per non meno di 0,5 m. (Fig.3). E' possibile posizionare il fry-top con il camino antivento anche sotto una cappa d'aspirazione con l'accortezza che il tubo di scarico non sia troppo vicino ai filtri della cappa stessa.



Prima di collegare il tubo di scarico alla canna fumaria, verificare che quest'ultima sia in buono stato cioè pulita e priva di intasamenti. Informare l'utente che un'installazione di questo tipo presuppone un frequente controllo dello stato di efficienza della canna fumaria e del tiraggio.

Nel caso d'installazione di tipo A₁ e B₂₁ non è necessario fissare all'apparecchiatura il camino antivento. Nel caso di tipo B₂₁ è necessario evacuare i fumi prodotti dall'apparecchiatura al di fuori del locale; per

questo motivo bisogna posizionare il fry-top sotto una cappa di aspirazione che possa assicurare la completa evacuazione dei gas combustibili che si generano durante la cottura; nel caso di installazione di tipo A₁, anche se non è richiesto di raccordare l'apparecchiatura ad un sistema o camino che scarichi all'esterno i fumi, si consiglia di porre il fry-top sotto una cappa al fine di evitare la formazione di sostanze nocive all'interno del locale di lavoro.

2.2 Collegamento alla rete del gas

Prima di collegare il fry-top alla rete di alimentazione, controllare che la sua predisposizione corrente sia compatibile al gas a disposizione.

Controllare che l'impianto di distribuzione del gas sia a norma ed in particolare che i tubi siano conformi a quanto prescritto dalle vigenti leggi in materia di sicurezza degli edifici. Le sezioni dei tubi di adduzione del gas devono essere tali da poter alimentare tutte le apparecchiature a gas presenti nel locale.

Le tubazioni che costituiscono la parte fissa dell'impianto devono essere di acciaio rigido (con giunzioni realizzate mediante flange o raccordi in ghisa bianca, acciaio zincato o mediante saldatura autogena) oppure di rame (con giunti ed accoppiamenti meccanici senza guarnizioni o mastici oppure mediante brasatura). Le tubazioni devono essere sostenute da opportune zanche murarie. Di regola le tubazioni devono essere collocate in vista ma è permessa anche la collocazione delle tubazioni di acciaio zincato o acciaio nero sotto traccia purché le tubazioni (non le congiunzioni o saldature) siano annegate in malta di cemento con adeguati rivestimenti protettivi e con riferimenti atti a permetterne l'individuazione.

La collocazione delle bombole di gas liquefatto e dei contatori deve rispettare quanto prescritto dalle norme specifiche previste nazionali.

Fra ogni singola apparecchiatura e la rete del gas inserire un rubinetto di intercettazione manuale conforme alle norme. La posizione deve essere tale da permettere una facile manovrabilità per le operazioni di chiusura e apertura.

L'allacciamento all'impianto degli apparecchi deve essere realizzato con raccordi rigidi o

con tubi di acciaio flessibili che non devono provocare sollecitazioni di alcun genere agli apparecchi; consultare a tal proposito le norme specifiche nazionali. In particolare, i tubi flessibili devono essere posti in opera in modo tale che la lunghezza non sia superiore a 1 metro, che non siano sottoposti a sforzi di trazione e torsione, non presentino strozzature, non vengano a contatto con spigoli taglienti o parti calde e che siano facilmente ispezionabili.

Sulla parte sinistra ed inferiore del fry-top è presente l'attacco del gas con filettatura di tubazione conica maschio del tipo conforme a EN 10226-1 ed EN 10226-2 da 1/2". Per i paesi dove richiesto, è fornito un adattatore del tipo cilindrico conforme ad EN ISO 228/1 R da 1/2".

Alla fine dell'installazione, sottoporre il circuito gas ad una prova di tenuta, utilizzando uno spray a base di acqua e sapone per cercare fughe oppure altre sostanze schiumogene non corrosive (non usare acetone per tale operazione).

2.3 Verifica della pressione di rete e della portata termica

Prima di misurare la pressione di rete, verificare che il fry-top sia predisposto al gas presente in loco; se necessario eseguire l'adattamento al gas seguendo le istruzioni del paragrafo 2.4. Poi procedere come segue (Fig.4):

1. Togliere le manopole del gas estraendole dal cruscotto frontale dei comandi.
2. Estrarre il cruscotto frontale dei comandi dopo aver svitato le viti inferiori di fissaggio. Fare attenzione a non staccare i cavi dell'accenditore piezoelettrico.
3. Svitare la vite di tenuta "V" della presa di pressione in entrata "P" e collegarvi un'estremità del tubo flessibile "T" del manometro "M". Nelle versioni con valvole la presa di pressione (in entrata ed uscita) è incorporata nel corpo stesso della valvola.
4. Aprire il rubinetto d'intercettazione del gas.
5. Accendere il fry-top secondo le istruzioni d'uso e verificare il valore della pressione quando tutti i bruciatori sono in funzione.

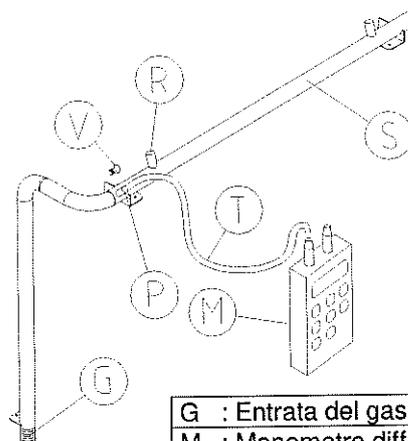


Fig.4

G	: Entrata del gas
M	: Manometro differenziale
P	: Presa di pressione
R	: Attacco rubinetto/valvola
S	: Rampa del gas
T	: Tubo flessibile
V	: Vite di tenuta

Se la pressione non è compresa tra i valori minimo e massimo indicati nella tabella che segue non è possibile la messa in funzione definitiva del fry-top. L'ente responsabile della fornitura di gas deve essere informato affinché siano rimosse le cause. Se necessario, dovrà essere installato un riduttore di pressione a monte delle apparecchiature.

TIPO DI GAS	PRESSIONE in bar		
	Nominale	Minima	Massima
Gas liquido G30/G31	30/37	20/25	35/45
Gas metano G20	20	17	25

Al termine della misura, spegnere i bruciatori, chiudere il gas e ripristinare i componenti rimossi rimontando il cruscotto frontale.

La portata termica nominale del fry-top deve essere verificata durante la prima installazione, durante gli interventi di manutenzione straordinaria e nel caso di cambio del gas.

Non è consentito modificare la portata termica nominale dichiarata dal costruttore. La misura si esegue con un misuratore di portata e un cronometro. Si tratta di valutare il volume di gas consumato in un periodo di tempo e confrontarlo con quello indicato nella tabella dei dati tecnici alla voce consumi. E' ammessa una tolleranza pari al $\pm 5\%$. Qualora si

riscontrino differenze eccessive, si dovrà verificare che siano stati installati gli iniettori adatti al gas presente e che la pressione d'allacciamento sia corretta.

Fig.5

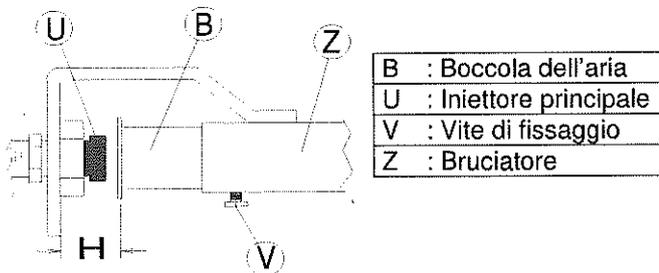
2.4 Conversione ad altro tipo di gas

Le apparecchiature escono dalla produzione predisposte per il gas metano G20 salvo differenza richiesta diretta del cliente. Nel caso fosse necessario convertire il fry-top da un gas all'altro, è necessario sostituire gli iniettori principali, gli iniettori pilota e regolare le boccole dell'aria primaria e la vite di by-pass del rubinetto (nei modelli dotati di rubinetti termostatici e non di valvole) per il funzionamento al minimo dei bruciatori. I ricambi sono forniti alla consegna dell'apparecchiatura assieme al presente manuale ed agli accessori. Prima di eseguire la sostituzione, chiudere l'alimentazione del gas, lasciare raffreddare l'apparecchiatura e controllare che su ogni iniettore sia impigliato il diametro in 1/100 di mm. Fare riferimento alla tabella dei dati tecnici di pag.

a) Sostituzione degli iniettori principali e regolazione dell'aria primaria (Fig.5)

Per ognuno dei bruciatori principali procedere nel modo seguente:

- Togliere le manopole di comando del gas ed estrarre il cruscotto frontale dopo aver svitato le viti di fissaggio inferiori.
- Allentare la vite di bloccaggio "V" della boccola dell'aria "B" e spingere la boccola fino in fondo.
- Con una chiave n° 13 svitare, estrarre e sostituire l'iniettore principale "U" con quello adatto al gas a disposizione.
- Poi posizionare la boccola dell'aria primaria "B" alla corretta distanza H e bloccarla stringendo la sua vite di bloccaggio "V".



b) Sostituzione degli iniettori pilota (Fig.6)

Per ognuno dei bruciatori pilota, procedere nel modo seguente:

- Allentare con una chiave n° 10 il raccordo filettato "S" e tirare con cautela la cannetta di rame.
- Estrarre e sostituire l'iniettore pilota "U" con quello adatto al gas a disposizione.
- Avvitare nuovamente il raccordo filettato "S".

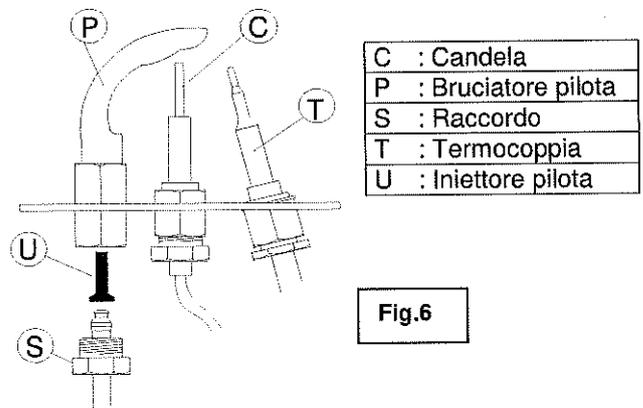


Fig.6

c) Regolazione del minimo (solo per i modelli con rubinetti termostatici) (Fig.7)

Per ognuno dei rubinetti di comando del gas, procedere nel modo seguente:

- Per il gas G30/G31: avvitare a fondo la vite di by-pass da 110 1/100 mm.
- Per il gas G20: avvitare a fondo la vite di by-pass da 180 1/100 mm.

Il minimo è correttamente regolato quando passando dalla posizione di massimo a quella di minimo non avvengono spegnimenti o ritorni di fiamma e la fiamma al minimo è del tutto stabile.

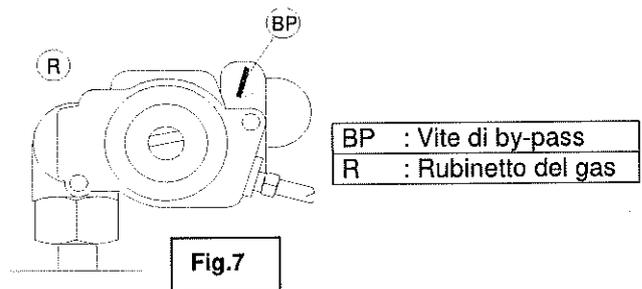


Fig.7

AVVERTENZE! Dopo la conversione ad altro gas è necessario:

- Applicare sulla targhetta tecnica un adesivo indelebile con i nuovi dati del gas.
- Riporre i sigilli sulle parti regolate (boccole dell'aria, iniettori e viti di by-pass).
- Verificare l'assenza di perdite gas.
- Verificare il buon funzionamento del fry-top come la regolare interaccensione dei bruciatori, la stabilità e l'aspetto delle fiamme.

2.5 Sostituzione dei principali componenti

Ogni intervento di manutenzione straordinaria quale la sostituzione dei componenti deve essere eseguita da un tecnico specializzato. Impiegare soltanto ricambi originali elencati nella distinta di questo libretto.

Per ognuno dei componenti, procedere come indicato dopo aver tolto il cruscotto frontale:

a) Candela di accensione:

Accendere al gruppo pilota e staccare dalla candela il cavetto elettrico connesso al generatore di scintille a batteria. Poi svitare il raccordo che tiene in posizione la candela, estrarre la candela e sostituirla con quella nuova. Al termine ripristinare ogni componente.

b) Termocoppia di sicurezza:

Accedere al gruppo pilota e svitare il raccordo che tiene in posizione la termocoppia. Poi svitare anche il raccordo che connette la termocoppia al rubinetto nella parte posteriore. Poi, sostituirla con quella nuova. Al termine ripristinare ogni componente.

c) Generatore di scintille a batteria:

Svitare la ghiera che tiene fissato il generatore di scintille al cruscotto e staccare i cavetti elettrici. Sostituire il componente. Per sostituire le batterie scariche è sufficiente svitare il tappo. In caso di accenditore piezoelettrico, seguire lo stesso procedimento. Al termine, ripristinare ogni componente.

d) Rubinetto o valvola del gas:

Svitare il dado di fissaggio del rubinetto alla rampa del gas. Allentare e togliere ogni collegamento del gas al rubinetto (quello del bruciatore principale e quello del bruciatore pilota), togliere la termocoppia dal rubinetto e sfilare il bulbo del termostato. Poi, sostituire il rubinetto e ripristinare ogni componente. La sostituzione della valvola termostatica si esegue operando allo stesso modo e cioè togliendo e ripristinando tutte le connessioni che si allacciano alla valvola.

e) Termostato di sicurezza:

Togliere il tappo nero in plastica, svitare il dado di fissaggio del termostato, disimpegnare e sfilare il bulbo, togliere le due connessioni elettriche collegate alla termocoppia; sostituire il termostato di sicurezza con quello nuovo e al termine ripristinare ogni componente procedendo in ordine inverso.

2.6 Diagnosi dei possibili malfunzionamenti

Guasto	Possibile causa
Il bruciatore pilota non si accende.	<ul style="list-style-type: none"> - La pressione del gas è insufficiente. - La candela di accensione è difettosa o è in posizione errata. - Le batterie del generatore di scintille sono esaurite. - Il cavetto elettrico è staccato. - L'iniettore pilota o il bruciatore sono ostruiti. - Il rubinetto o valvola del gas è difettoso. - I tubi sono ancora pieni di aria e devono essere spurgati. - E' intervenuto il termostato di sicurezza.
La fiamma del bruciatore pilota non rimane accesa.	<ul style="list-style-type: none"> - La termocoppia è difettosa oppure mal posizionata per cui non è riscaldata a sufficienza dalla fiamma.
Il bruciatore principale non si accende.	<ul style="list-style-type: none"> - La pressione del gas è insufficiente. - L'iniettore principale o il bruciatore sono ostruiti. - Il rubinetto o valvola del gas è difettoso.
Il bruciatore principale non rimane acceso al minimo.	<ul style="list-style-type: none"> - La vite di by-pass del rubinetto non è di diametro corretto oppure è regolata male.

Per ripristinare il termostato di sicurezza è sufficiente premere il pulsante che si trova sotto il tappo a vite dopo aver lasciato che l'apparecchio si sia raffreddato.

2.7 Lista dei componenti

Componente	Produttore	Modello e/o codice
Bruciatore principale	Flam Gas	96.604.00.1
Bruciatore pilota	Sit	0.140.015
Rubinetto del gas	Pel Pintossi	24ST/799943
Valvola del gas (*)	Sit	630 Eurosit
Termocoppia sicurezza	Sit	G1040214
Termocoppia sicurezza (**)	Sit	G1919206
Candela accensione	Sit	0.915.009
Generatore di scintille	Ispracontrols	BK50020.61
Pulsante piezoelettrico (*)	Sit	0.073.960
Termostato di sicurezza (**)	lmit	LS1 9019

(*) Componente in alternativa (vedere Nota a pag. 12)
 (**) Componente presente solo nei modelli passo 400

Cap. 3 Istruzioni per l'uso



(per l'utente)

3.1 Note di sicurezza preliminare

Prima di accendere il fry-top rispettare le seguenti prescrizioni:

- Controllare che la ventilazione del locale sia sufficiente a mantenere condizioni di salubrità dell'ambiente. Verificare che i sistemi di evacuazione dei fumi combusti e dei vapori di cottura (cappa di aspirazione o canna fumaria) siano efficienti e che nulla ostacoli l'afflusso dell'aria ai bruciatori.
- In caso di dubbio, di guasto evidente che determina un persistente mancato funzionamento, interpellare l'assistenza tecnica senza tentare di risolvere il problema. L'utente finale è responsabile dell'uso e della sola manutenzione ordinaria giornaliera come la pulizia. Queste apparecchiature devono essere adoperate solo da personale addestrato,

trattandosi di apparecchiature esclusivamente destinate alla cucina professionale. L'installazione e la manutenzione straordinaria sono operazioni eseguibili solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore o rivenditore nel rispetto delle leggi in vigore.

- Nel caso si avvertisse odore di gas, non procedere all'accensione e all'uso del fry-top. Se necessario, rivolgersi all'assistenza tecnica.
- Prima di mettere in funzione per la prima volta il fry-top, pulirlo accuratamente per rimuovere eventuali grassi di lavorazione.
- Prima di accendere il fry-top, spostare dalle sue immediate vicinanze ogni oggetto combustibile (posate in plastica, carta, bottiglie contenenti liquidi infiammabili). Inoltre, versare un po' di acqua nel cassetto di raccolta grassi (ciò faciliterà le successive operazioni di pulizia). Estrarre il cassetto solo quando il fry-top si è sufficientemente raffreddato
- Impiegare l'apparecchiatura solo per la cottura degli alimenti. Ogni altro impiego è considerato improprio e pericoloso. Sorvegliare il fry-top quando è in funzione.
- Per disporre e muovere il cibo sul fry-top caldo, usare guanti termici e appositi accessori da cucina (forchette e spatole).
- Ricordarsi di chiudere il rubinetto di intercettazione gas posto a monte a fine uso.
- Ciascun modulo di cottura è dotato di una termocoppia di sicurezza che interrompe l'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma e di un termostato di sicurezza ripristino manuale che interrompe l'afflusso del gas in caso di deriva termica del dispositivo di termostatazione.

3.2 Accensione e spegnimento del fry-top

Accensione del fry-top (Fig. 8)

- Aprire il rubinetto di intercettazione gas posto a monte del fry-top.
- Accendere il bruciatore pilota premendo e ruotando la manopola del gas "M" in senso antiorario dalla posizione di spento (●) alla posizione di pilota acceso (★).

Contemporaneamente, con l'altra mano, azionare il pulsante del generatore di scintille o del piezoelettrico per alcuni scatti "P" fino ad avvenuta accensione del bruciatore pilota; è possibile vedere la fiamma del pilota attraverso le asole del cruscotto. Mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi e poi rilasciare la manopola verificando che la fiamma del bruciatore pilota rimanga stabilmente accesa. In caso contrario, ripetere l'operazione dall'inizio.

- Accendere il bruciatore principale premendo e ruotando la manopola del gas in senso antiorario dalla posizione di pilota acceso (★) alla posizione con il numero maggiore. Verificare l'avvenuta accensione del bruciatore principale.

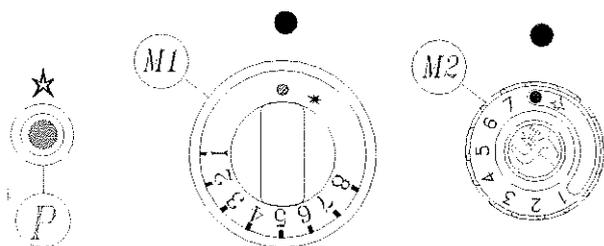
Poi, regolare la manopola di controllo del gas sul numero desiderato facendo presente che alla posizione massima (7 oppure 8) corrisponde una temperatura di circa 300°C.

Spegnimento del fry-top

- Spegner il bruciatore principale portando la manopola sulla posizione di pilota acceso (★). Verificare l'avvenuto spegnimento del bruciatore principale.
- Spegner il bruciatore pilota portando la manopola sulla posizione di spento (●). Verificare l'avvenuto spegnimento del bruciatore pilota.
- Al termine della giornata di lavoro, ricordarsi di chiudere il rubinetto di intercettazione gas a monte.

- Spento
- ★ Pilota acceso
- 1,2,... Regolazione T°

Fig.8



P	: Pulsante accensione
M1	: Manopola del gas (versioni con rubinetto)
M2	: Manopola del gas (versioni con valvola)

3.3 Pulizia del fry-top

Il fry-top deve essere pulito con regolarità per conservare la sua funzionalità e il suo rendimento. Per la pulizia ordinaria, eseguire le seguenti operazioni osservando le avvertenze:

- Prima di iniziare la pulizia, verificare che il rubinetto gas a monte sia chiuso e che tutti i bruciatori siano spenti. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi.
- Procedere alla pulizia quotidiana delle parti in acciaio con acqua tiepida saponata, risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.

Pulire la piastra con una spugna umida e togliere le incrostazioni residue con una spatola evitando di graffiare la superficie metallica.

Evitare il ristagno di cibi (soprattutto quelli acidi quali sale, aceto, limone ...) sulla piastra poiché potrebbe deteriorarla.

- Non usare getti di acqua diretti ad alta pressione verso l'apparecchiatura perché potrebbero danneggiare i componenti.
- Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) per pulire il piano d'appoggio del fry-top.
- È buona norma ricoprire la piastra di cottura (che non sia rivestita in cromo) con uno strato oleoso vegetale per garantire l'assenza di ossidazioni.
- Se il fry-top non è utilizzato per un lungo periodo, proteggere la piastra di cottura con un velo di olio di vaselina; arieggiare comunque il locale.

Attenzione! Nel caso i dispositivi di regolazione avessero problemi di manovrabilità, rivolgersi all'assistenza autorizzata dal costruttore (ad esempio potrebbe essere necessario ingrassare i rubinetti oppure sostituire le batterie del generatore di scintille).

E' consigliabile controllare l'apparecchiatura periodicamente; per questo motivo è utile sottoscrivere un contratto di assistenza che preveda revisioni a scadenze precise. Tutte le operazioni di manutenzione e di riparazione devono essere effettuate da personale qualificato e autorizzato dal costruttore o dal rivenditore.

Nota 1 - In alternativa al generatore di scintille a batteria, per l'accensione del bruciatore pilota, alcuni modelli potrebbero essere dotati di accenditori piezoelettrici (uno per ogni bruciatore pilota).

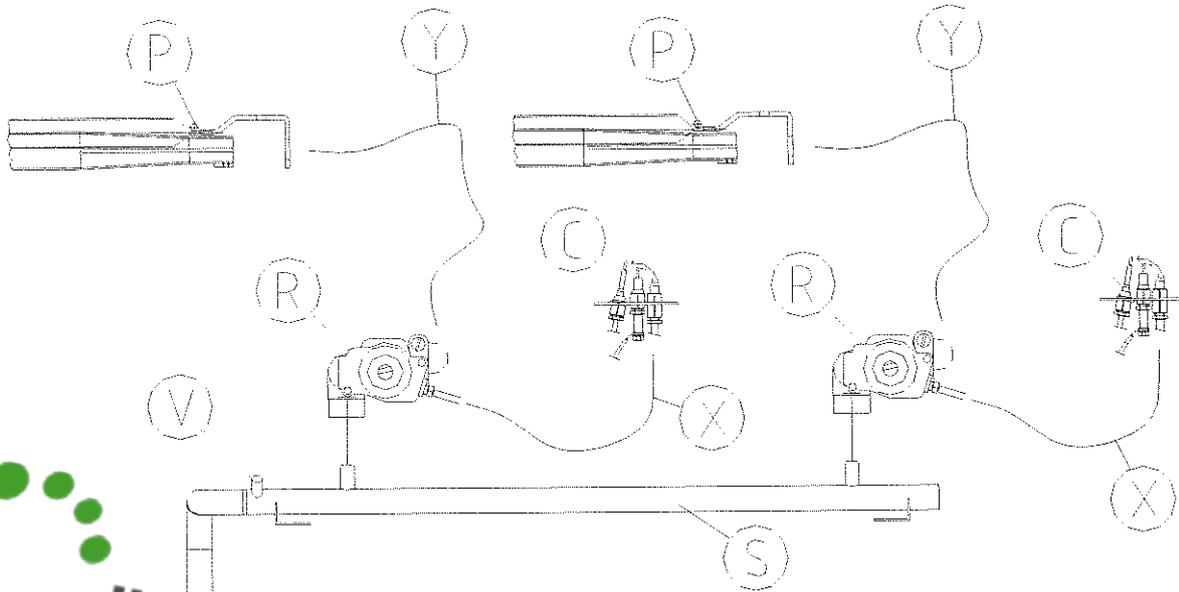
In questo caso, nella procedura d'accensione, il pulsante dell'accenditore deve essere premuto ripetutamente per alcuni scatti perché ad ognuno di questi corrisponde una scintilla sulla candela d'accensione.

Nota 2 - I fry top possono essere equipaggiati, quali organi di controllo del gas, con rubinetti termostatici oppure con valvole termostatiche.

I rubinetti termostatici prevedono il funzionamento del bruciatore anche ad una portata termica minima grazie alla vite di by-pass incorporata nel corpo del rubinetto; dopo aver raggiunto la temperatura programmata, il bruciatore modula la fiamma al minimo per il mantenimento di tale temperatura.

Le valvole termostatiche prevedono il funzionamento ON/OFF del bruciatore per cui dopo aver raggiunto la temperatura programmata eseguono cicli di acceso/spento; le valvole permettono di ottenere temperature minime più basse e temperature in generale più precise e stabili.

Schema del circuito gas



G	: Gruppo pilota, candela e termocoppia
C	: Raccordo d'entrata del gas
P	: Bruciatore principale
R	: Rubinetto (o valvola) termostatico/a del gas
S	: Rampa del gas
V	: Presa di pressione del gas
X	: Tubo del gas in rame \varnothing 6 mm
Y	: Tubo del gas in rame (o possibile in acciaio) \varnothing 12 mm

allestimenti pubblici
COPIA RISERVATA AD USO INTERNO
 immedia

Cap. 4

Termini di garanzia

Sui beni prodotti dalla Inox B.I.m. s.r.l. opera la GARANZIA PER VIZI, prevista dall'articolo 1495 del Codice Civile, della durata di 12 mesi che decorre dal momento della loro consegna. Tale garanzia spetta a tutti gli operatori professionali, ossia a quegli utilizzatori finali dotati di partita iva (società di persone o di capitali, ditte individuali, imprese artigiane, liberi professionisti ecc.) che utilizzano il prodotto per scopi professionali e che acquistano il prodotto con fattura fiscale. Le garanzie sopra indicate non comprendono: riparazioni effettuate da personale non autorizzato dalla nostra Società; allacciamenti elettrici errati; manomissioni-smontaggio-modifiche; uso non corretto e abuso (non conforme alle indicazioni riportate nel libretto istruzioni); continuazione dell'uso dopo parziale avaria; uso di accessori impropri e non originali; impiego di ricambi non originali; mancata e/o non corretta manutenzione ordinaria e/o impropria manutenzione; parti elettriche, materiali di consumo, vetri. Il normale utilizzo e quindi il conseguente deterioramento del prodotto non è oggetto di garanzia. La garanzia non copre le parti dei prodotti soggette ad usura. La ditta Inox Bim non risponde di eventuali vizi, difformità, difetti dei beni che non derivino da fatto proprio né potrà essere ritenuta responsabile di alcun danno o pregiudizio che si verificasse in dipendenza di vizi, difformità, difetti di beni o di loro parti da essa non prodotti ma unicamente assemblati. La ditta Inox Bim non risponde di eventuali vizi o difetti derivanti dalla mancata puntuale manutenzione ordinaria o straordinaria dei beni. Se i beni presentano problematiche che non possono essere riparate in loco dalla nostra Ditta ovvero da personale qualificato da noi autorizzato, sarà necessario che il Cliente li faccia entrare presso la nostra Sede. In tal caso il Cliente anticiperà le spese di trasporto le quali verranno rimborsate una volta verificato che le problematiche rientrano tra quelle di nostra competenza in merito in caso contrario resteranno a suo carico come le spese per la restituzione dei beni presso la sua sede. La garanzia non comprende il costo della mano d'opera il quale resta sempre a carico del cliente acquirente dei beni e non copre in nessun caso la sostituzione integrale del bene.

 immedia

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

This Certificate is subjected to the conditions foreseen by Flam Gas Laboratories' Rules concerning the issuing of EC Type Examination

Il presente Certificato è soggetto alle condizioni previste dal Regolamento Marcatura CE apparecchi a gas della Flam Gas Laboratories

CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO

EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

(Ai sensi della Direttiva 90/396/CEE / According to 90/396/EEC Directive)

La Flam Gas Laboratories in qualità di Organismo Notificato riconosciuto dal M.I.C.A., certifica la conformità ai requisiti minimi stabiliti dalla Direttiva 90/396/CEE del sotto descritto prodotto:

As Notified Body, Flam Gas Laboratories assesses the compliance with the essential requirements stated by Directive 90/396/EEC of the following product:

Apparecchio: FRY-TOP
Appliance:

Marca: INOX B.I.M.
Trade Mark:

Modello: CFTG4L
Type:

Costruttore: INOX B.I.M. S.r.l.
Manufacturer:

Indirizzo: VIA SAN TOMMASO, 18 - 47042 VILLAMARINA DI CESENATICO (FC)
Address:

Certificato di Esame CE di tipo N° / EC type Examination Certificate n°: 705BR169

Norma Applicata / Standard type: EN 203-1, EN 203-2-9, EN 437

Allegati al Certificato / Certificate annexes: A, B, C

Il presente Certificato annulla e sostituisce il precedente / This Certificate cancels and replaces the previous one:

N° del / of: /

In base all'articolo 8 della Direttiva 90/396/CEE e successive integrazioni, il presente Certificato, unitamente all'osservanza di una delle procedure ivi previste, consente al Costruttore di apporre sul prodotto sopra descritto la seguente marcatura:

According to the article 8 of the 90/396/EEC Directive and next updating, this Certificate, together with the observance of one of the procedures there foreseen, allows the Manufacturer to affix on the above mentioned product the following marking:

CE 0705

Fiume Veneto, li 20/07/2006

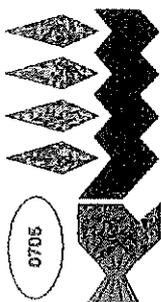
Il Direttore 

La Flam Gas Laboratories è autorizzata dal Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato al rilascio di certificazioni CE ai sensi della Direttiva 90/396/CEE, secondo lettera n°757462 del 24/05/1999.

Flam Gas Laboratories is authorized by Italian Ministry of Industry to release Certification according to 90/396/EEC Directive, by letter n°757462 of 24/05/1999.

CTI001/E1/R1

FLAM GAS LABORATORIES S.r.l. Via Mazzini, 81/E - 36030 Fiume Veneto (TV) - Italy
Tel (+39) 0434 959123 - Fax (+39) 0434 959559 - E-mail: info@flamgas.it
Cod. Fisc e Part. IVA IT 01191830952 - R.E.A. n°49017 C.C.I.A.A. P.M. - Reg. n°pr. P. 0981



allegamenti pubblicità
immedia
COPIA RISERVATA AD USO INTERNO