

2607



# INOX B.I.m. S.R.L.

Via San Tommaso n. 18 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)  
Tel 0547 85855 – Fax 0547 86897  
e-mail [info@inoxbim.com](mailto:info@inoxbim.com) - [www.inoxbim.com](http://www.inoxbim.com)

## DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

La ditta **INOX B.I.m. s.r.l.** con sede in via **S. Tommaso n. 18** a 47042 **Villamarina di Cesenatico (FC)** P.IVA 0234683 040 5, fabbricante di macchine ed attrezzature per il settore alimentare, **dichiara** sotto la propria esclusiva responsabilità che l'attrezzatura denominata:

**ELEMENTO BAGNOMARIA**

Modello

**ESCVG.16**

Matricola

**688**

Anno di costruzione

**2011**

**è conforme, per quanto applicabile, alle seguenti direttive comunitarie:**

- a) Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CEE che sostituisce la direttiva 73/23/CEE relativa al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione;
- a) Direttiva 2004/108/CE del 15 dicembre 2004 concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica e che abroga la direttiva 89/336/CEE
- b) 89/109/CEE relativa ai materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni
- c)

**Norme armonizzate utilizzate per rispondere alle esigenze di sicurezza e salute:**

CEI EN 60355-1      Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare  
Parte I Norme generali

CEI EN 60335-2-50      Norme particolari per apparecchi bagnomaria elettrici per uso collettivo.

CEI EN 61000-6-3      Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 6-3: Norme generiche - Emissione per gli ambienti residenziali, commerciali e dell'industria leggera

Villamarina di Cesenatico, li ...05.../...05.../...2011...

Franzolini Massimo  
Socio Titolare



**INOX B.I.m. S.R.L.**

Via S. Tommaso n. 18 Villamarina ( FC )

Tel 0547 85855 – Fax 0547 86897

[www.inoxbim.com](http://www.inoxbim.com) - [info@inoxbim.com](mailto:info@inoxbim.com)

ARREDAMENTO NEUTRO - PASTICCERIA PANETTERIA - ATTREZZATURE COMPLEMENTARI

## MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

**SELF SERVICE**

**ELEMENTI CALDI / BAGNOMARIA**



allestimenti e pubblicità **media**  
**COPIA RISERVATA AD USO INTERNO**



# INOX B.I.m. S.R.L.

Via S. Tommaso n. 18 Villamarina ( FC )  
Tel 0547 85855 – Fax 0547 86897  
[www.inoxbim.com](http://www.inoxbim.com) - [info@inoxbim.com](mailto:info@inoxbim.com)

ARREDAMENTO NEUTRO - PASTICCERIA PANETTERIA - ATTREZZATURE COMPLEMENTARI

## INDICE

### AVVERTENZE GENERALI

#### 1 ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

- 1.1 Note generali alla consegna
- 1.2 Imballo
- 1.3 Movimentazione
- 1.4 Dimensioni dell'apparecchiatura "mm" e caratteristiche
- 1.5 Installazione meccanica
- 1.6 Collegamento idrico
- 1.7 Connessioni elettriche
- 1.8 Preparazione per l'uso

#### 2 ISTRUZIONI PER L'USO

- 2.1 Comandi (Pannello di comando e controllo)
- 2.2 Accensione dell'apparecchiatura
- 2.3 Impostazione e lettura temperatura (solo per i modelli dotati di termostato)
- 2.4 Spegnimento dell'apparecchiatura
- 2.5 Pulizia e manutenzione
- 2.6 Pulizia dell'acciaio inox
- 2.7 Pulizia del cristallo
- 2.8 Sostituzione di componenti elettrici
- 2.9 Smaltimento dell'apparecchiatura

#### 3 ELENCO RICAMBI

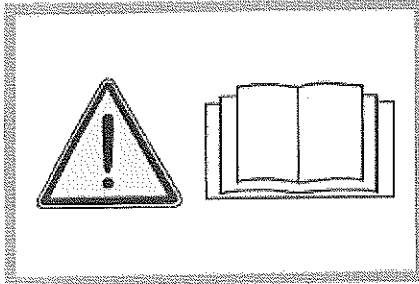
#### 4 SCHEMI ELETTRICI

#### 5 DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

## INOX B.I.m. S.R.L.

Via S.Tommaso n. 18 Villamarina ( FC )  
Tel 0547 85855 – Fax 0547 86897  
www.inoxbim.com - info@inoxbim.com

ARREDAMENTO NEUTRO - PASTICCERIA PANETTERIA - ATTREZZATURE COMPLEMENTARI



## AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.
- Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori. Il manuale d'istruzioni si riferisce ad elementi caldi o bagnomaria e deve essere conservato per tutta la durata dell'apparecchiatura e tenuto a disposizione degli utilizzatori per ogni eventuale consultazione. E' necessario consultarlo per qualsiasi informazione relativa all'installazione, all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchio.
- Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.
- Gli elementi che compongono l'imballo ( sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi, ecc. ) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto possono essere potenziali fonti di pericolo, ma devono essere raccolti e smaltiti in conformità alla normativa vigente.
- In caso di dubbio, non usare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica presente nell'ambiente dove l'apparecchiatura viene installata.
- Tenere sempre ben pulite tutte le parti dell'apparecchiatura, onde evitare rischi di ossidazione e/o aggressione di agenti chimici.
- La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme in materia di sicurezza elettrica.
- E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza dell'impianto da parte di personale qualificato. Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- L'apparecchiatura deve essere inoltre inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore.
- L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato, secondo le istruzioni del costruttore e le normative di riferimento in vigore.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione alla attrezzatura, isolare l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare sempre l'apparecchiatura.
- Ogni intervento di riparazione deve essere eseguito solamente da un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solamente all'uso per il quale è stata concepita ( self-service )
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni che derivino dalla non osservanza delle istruzioni per l'installazione e l'uso, o da un utilizzo non appropriato dell'apparecchiatura.
- Il costruttore non si assume alcuna responsabilità, qualora l'allacciamento dell'apparecchiatura non venga effettuata secondo le norme in vigore. Il costruttore, inoltre, declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa e si riserva, altresì, il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili e/o necessarie, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti ed indiretti causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso.

**Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancata osservanza di queste norme fondamentali e di tutte le altre norme per l'uso e la manutenzione contenute nel presente manuale.**

### 1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

#### 1.1 NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA

Al momento della consegna è necessario verificare:

- le condizioni esterne dell'imballo;
- lo stato generale dell'apparecchiatura;
- la conformità del modello con i dati contenuti nella targhetta tecnica e nel manuale di istruzioni;
- la conformità dell'apparecchiatura e dei suoi componenti al modulo d'ordine.

**In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi al responsabile della fornitura.**

#### 1.2 RIMOZIONE DELL'IMBALLO



# INOX B.I.m. S.R.L.

Via S. Tommaso n. 18 Villamarina ( FC )

Tel 0547 85855 – Fax 0547 86897

www.inoxbim.com - info@inoxbim.com

ARREDAMENTO NEUTRO - PASTICCERIA PANETTERIA - ATTREZZATURE COMPLEMENTARI

- Nel togliere l'imballo fare attenzione a non rovinare l'apparecchiatura.
- Togliere la pellicola protettiva dell'acciaio inox e rimuovere le eventuali tracce di collante con Kerosene o benzina, non fumare, **eseguire l'operazione lontano da fonti di calore**, usare guanti protettivi per le mani.
- Non disperdere nell'ambiente e non lasciare alla portata dei bambini il materiale da imballo.
- Smaltire il materiale da imballo nel rispetto della normativa vigente.

## 1.3 MOVIMENTAZIONE

- Per spostare l'apparecchiatura servirsi di un normale carrello o spostarlo in due persone a mano, facendo attenzione a non danneggiare la parti sporgenti (interruttore, cavo, pressacavo, ecc).
- Non trascinare mai l'apparecchiatura per non rischiare rotture o abrasioni a parti esterne ed interne o alle connessioni elettriche.
- Fare uso di guanti di lavoro antinfortunistici

## 1.4 DIMENSIONI DELL'APPARECCHIATURA " mm " e CARATTERISTICHE ELETTRICHE

| Modello Bagnomaria | Dimensioni             | Struttura                    | Alimentazione elettrica |
|--------------------|------------------------|------------------------------|-------------------------|
| 12                 | 1200 x 800 x 900 ( h ) | acciaio inox AISI 304 -18/10 | 230 V – 50 Hz           |
| 16                 | 1600 x 800 x 900 ( h ) | acciaio inox AISI 304 -18/10 | 230 V – 50 Hz           |
| 20                 | 2000 x 800 x 900 ( h ) | acciaio inox AISI 304 -18/10 | 230 V – 50 Hz           |

| Modello ESVB | Dimensioni             | Struttura                    | Alimentazione elettrica |
|--------------|------------------------|------------------------------|-------------------------|
| 12           | 1200 x 800 x 900 ( h ) | acciaio inox AISI 304 -18/10 | 400 V – 50 Hz           |
| 16           | 1600 x 800 x 900 ( h ) | acciaio inox AISI 304 -18/10 | 400 V – 50 Hz           |
| 20           | 2000 x 800 x 900 ( h ) | acciaio inox AISI 304 -18/10 | 400 V – 50 Hz           |

**Nota** La targhetta di identificazione è installata, sul fianco dell'elemento caldo. Sulla targhetta sono riportati tutti i dati indispensabili per la corretta installazione ( collegamento elettrico ).

## 1.5 INSTALLAZIONE MECCANICA

- Dopo aver posizionato l'apparecchiatura e prima di qualsiasi altra operazione, procedere alla regolazione in altezza ed alla livellazione stessa della apparecchiatura ( livellare tutti i piedini di tutte le attrezzature che andranno in linea )
- Assicurarsi che l'altezza di livellamento sia sufficiente a consentire l'inserimento delle eventuali zoccolature e dei fianchi terminali;
- Montare dove necessario, le zoccolature ed i scorrevassoi. Le viti ( bulloni ) per installare questi due accessori sono già avvitate nelle apposite sedi e, quindi, è necessario svitarli, inserire l' accessorio e poi riavvitarli;
- Avvitare le colonnine interne solo su uno dei due elementi che vanno affiancati. I bulloni sono avvitati nella apposita sede quindi, come sopra, svitarli, inserire la colonnina e poi riavvitarli.( vedere figura n°3 );
- Affiancare gli elementi ed avvitare le colonnine interne all'elemento sul lato ancora libero ( vedere figura n°4 );
- Le due operazioni precedenti non servono se l' elemento ha una finitura singola o se si tratta di un' isola singola centrale;
- Incastrare con una certa pressione i fianchi terminali e le colonnine esterne dove serve ( vedere figura n°6);
- Installare i due supporti per struttura superiore sui piani di lavoro lasciando i bulloni allentati, poi montare la mensola superiore in vetro o inox lasciando sempre i bulloni allentati. In seguito, dove serve, montare il vetro di protezione verticale e cominciare a stringere tutti i bulloni, ma non troppo nel caso del vetro.

**Nota** Per fissare il vetro, posizionare in sequenza la rondella di nylon, il vetro, la seconda rondella, inserire il bullone ed infine avvitare.

## INOX B.I.m. S.R.L.

Via S.Tommaso n. 18 Villamarina ( FC )  
Tel 0547 85855 – Fax 0547 86897  
www.inoxbim.com - info@inoxbim.com

ARREDAMENTO NEUTRO - PASTICCERIA PANETTERIA - ATTREZZATURE COMPLEMENTARI

**ATTENZIONE**

Qualora l'apparecchio dovesse essere sistemato vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, bordure decorate, ecc....., si raccomanda che questi siano di materiale non combustibile, in caso contrario dovranno essere rivestiti di materiale isolante termico non combustibile, e la massima attenzione dovrà essere prestata alle norme di prevenzione incendi”.

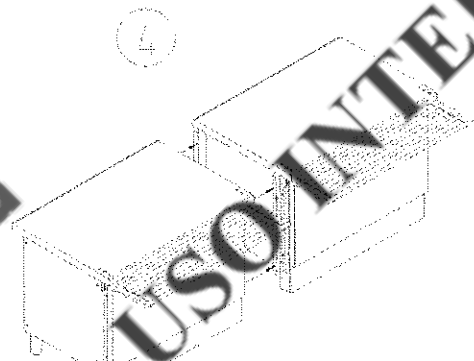
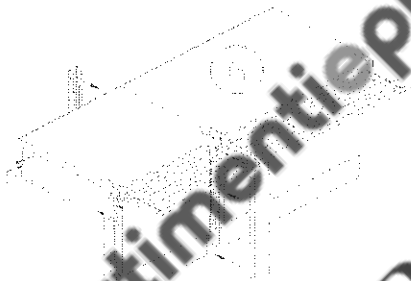
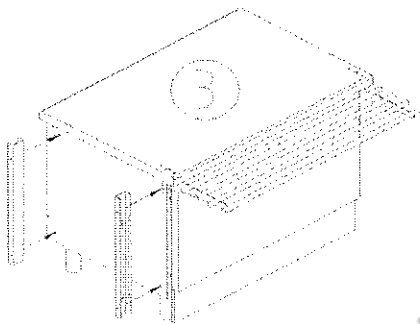


Figura n° 03 - Figura n° 04 - Figura n° 06

## 1.6 COLLEGAMENTO IDRICO

- Il collegamento alla rete idrica può essere fatto oppure no
- Gli elementi per il collegamento sono sempre predisposti. Nel sottovasca ci sono due saracinesche, una per il carico, una per lo scarico. Il tecnico autorizzato può collegare queste utenze facendo una prolunga per arrivare a pavimento, sul piano inferiore ci sono già due fori passanti per le tubazioni di scarico
- **Nota** Le vasche a bagnomaria prima di essere provate devono avere al loro interno circa 5 cm di acqua.

## 1.7 CONNESSIONI ELETTRICHE



# INOX B.I.m. S.R.L.

Via S. Tommaso n. 18 Villamarina ( FC )  
Tel 0547 85855 – Fax 0547 86897  
www.inoxbim.com - info@inoxbim.com

ARREDAMENTO NEUTRO - PASTICCERIA PANETTERIA - ATTREZZATURE COMPLEMENTARI

L'attrezzatura, prima di essere immessa sul mercato, è stata sottoposta ad un collaudo elettrico funzionale.

**L'attrezzatura viene fornita con un cavo di prolunga elettrica 1P+N+T o 3P+N+T idonea per essere allacciata a spina 2P+T o 3P+N+T In = 16 A oppure direttamente ad interruttore tipo MT ( magnetotermico ) da prevedersi sul quadro di comando e controllo del banco self-service ( vedere schemi elettrici allegati )**

**La linea di alimentazione della attrezzatura deve essere provvista di protezione differenziale in conformità alla normativa di sicurezza vigente.**

- L'installazione e il collaudo funzionale devono essere eseguite da personale tecnico specializzato.
- Dopo aver effettuato le connessioni elettriche, prima di avviare l'apparecchiatura eseguire tutte le verifiche secondo le norme di sicurezza elettrica.
- **Nota** Verificare che la tensione della rete di alimentazione sia conforme ai dati di targa presenti sulla targhetta di identificazione della attrezzatura e che sia presente una buona conducibilità verso terra.
- Inserire la spina nella presa di rete ( presa interbloccata In=16A ) o collegare direttamente all'impianto elettrico sotto adeguata protezione MT o MTD posto nel centralino di comando della linea di alimentazione del banco self-service.
- Fare attenzione al passaggio dei conduttori di alimentazione affinché gli stessi non risultino di ostacolo all'uso, ed alle normali operazioni di pulizia della attrezzatura stessa.
- Il cavo di alimentazione già predisposto del banco self-service si trova sotto l'elemento " Bagnomaria " lato operatore sinistro. L'allacciamento alla rete deve essere fatto da un tecnico abilitato.
- L'alimentazione della vetrina inferiore viene presa dall'alto. L'Operazione deve essere effettuata sempre sotto l'osservazione di un tecnico abilitato.
- Quando la struttura vetro è del tipo " calda " o " illuminata ", il cavo per l'alimentazione si trova sul lato operatore e deve essere inserito nell'apposito foro che si trova sul piano e che permetterà al cavo di arrivare a pavimento in maniera indipendente poi dovrà essere collegato alle rete di alimentazione nel rispetto della normativa di sicurezza da un tecnico abilitato.

**Nota** Il cavo di alimentazione non deve mai essere sottoposto a trazione.

## 1.8 PREPARAZIONE PER L'USO

- Pulire l'apparecchiatura come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione".
- Assicurarsi che il carico e lo scarico siano chiusi.
- Riempire la vasca prima dell'utilizzo ed assicurarsi che al suo interno ci sia un livello minimo di acqua pari a 5 cm, rabboccare periodicamente.
- Quando il vano inferiore è riscaldato, lasciare la griglia di erogazione libera per 15 cm.

## 2 ISTRUZIONI PER L'USO

**L'attrezzatura è destinata ad essere utilizzata esclusivamente per riscaldamento di cibi e bevande su banchi self-service, ecc. e deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso ed a conoscenza dei rischi che l'elemento caldo presenta.**

Il funzionamento della attrezzatura può essere garantito solo se vengono rispettate le istruzioni del presente manuale.

Tutti i lavori di installazione, manutenzione, riparazione, ecc. devono essere effettuati solo da personale abilitato ( installatori autorizzati ).



### ATTENZIONE

L'attrezzatura emette calore a temperature elevate pertanto è necessario:

1. Fare attenzione alle zone circostanti all'elemento bagnomaria nel normale funzionamento dello stesso ( pericolo di scottature );
2. Non toccare con mani o altre parti del corpo la parte inferiore dell'elemento bagnomaria, per evitare scottature a causa della elevata temperatura;
3. Dopo aver spento l'attrezzatura attendere un tempo sufficiente affinché l'elemento bagnomaria sia raffreddato prima di effettuare le operazioni di pulizia o di manutenzione dell'attrezzatura.

## 2.1 COMANDI ( Pannello di comando e controllo )



# INOX B.I.m. S.R.L.

Via S. Tommaso n. 18 Villamarina ( FC )

Tel 0547 85855 – Fax 0547 86897

[www.inoxbim.com](http://www.inoxbim.com) - [info@inoxbim.com](mailto:info@inoxbim.com)

ARREDAMENTO NEUTRO - PASTICCERIA PANETTERIA - ATTREZZATURE COMPLEMENTARI



1



2

3

4



5

6

7

1 Interruttore generale

2 Interruttore accensione 1° resistenza

3 Termostato

4 Spia funzionamento

5 Interruttore accensione 2° resistenza

6 Termostato

7 Spia funzionamento

## 2.2 ACCENSIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Inserire la spina nella presa di corrente o porre su ON l'interruttore generale di protezione dell'impianto elettrico ( esterno alla attrezzatura: spina o interruttore installato dall'utente e posto nelle vicinanze della attrezzatura stessa );
- Dare tensione alla apparecchiatura ruotando l'interruttore 1 figura 4
- Accensione 1° utenza premendo l'interruttore 2 figura 4

### ATTENZIONE



le resistenze inizieranno gradualmente ad emettere calore.



l'apparecchio è sotto tensione.



L'apparecchio deve essere sorvegliato durante la prima fase di collaudo.

## 2.3 IMPOSTAZIONE E LETTURA DELLA TEMPERATURA IMPOSTATA

- Per la impostazione e la lettura della temperatura, consultare il manuale del termostato in allegato.

## 2.4 SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

- Per lo spegnimento dell'apparecchiatura ruotare l'interruttore generale dopo aver spento le singole utenze ( I° e II° utenza ).

## 2.5 PULIZIA E MANUTENZIONE



### ATTENZIONE

Far eseguire gli interventi di manutenzione alla attrezzatura esclusivamente a personale autorizzato e/o abilitato o da un centro di assistenza. Prima di ogni operazione di manutenzione isolare l'apparecchiatura dalla linea elettrica

- Sottoporre l'apparecchio a controlli periodici di sicurezza ( una volta all'anno).
- Per la sostituzione di componenti, richiedere solo ricambi originali
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla presa di corrente o dalla rete di distribuzione elettrica del banco self-service.
- Per garantire l'igiene e la conservazione dell'apparecchiatura, effettuare regolarmente la pulizia esterna facendo attenzione a non danneggiare i cavi ed i collegamenti elettrici.
- Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con materiali che non possano corrodere o intaccare l'acciaio
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, stendere su tutte le superfici in acciaio, con un panno asciutto, uno strato di olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.



### ATTENZIONE

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione, poiché eventuali infiltrazioni nei componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza.

## 2.6 PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX

Per la pulizia dell'acciaio inox fare attenzione a quanto appresso indicato:



## INOX B.I.m. S.R.L.

Via S.Tommaso n. 18 Villamarina ( FC )  
Tel 0547 85855 – Fax 0547 86897  
www.inoxbim.com - info@inoxbim.com

ARREDAMENTO NEUTRO - PASTICCERIA PANETTERIA - ATTREZZATURE COMPLEMENTARI

- Utilizzare un panno morbido ed un detersivo neutro. Non utilizzare mai prodotti che possano corrodere o intaccare l'acciaio inox quali cloro, candeggina, ecc.; quando si puliscono le zone vicine all'apparecchiatura fare attenzione agli schizzi, nel caso risciacquare con acqua facendo attenzione a non raggiungere con gli schizzi d'acqua zone con presenza di componenti elettrici;
- Per rimuovere eventuali residui di alimenti induriti utilizzare una spatola in legno o plastica e completare la pulizia con panno morbido umido ( non utilizzare mai pagliette di materiali ferrosi ).
- Asciugare accuratamente con un panno morbido;
- Evitare, nel modo più assoluto, di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune, in quanto possono depositare particelle ferrose o rigare l'acciaio;

## 2.7 PULIZIA DEL CRISTALLO

- Utilizzare un normale prodotto per la pulizia del vetro ( che non contenga cloro, candeggina o elementi che possono danneggiare il cristallo );

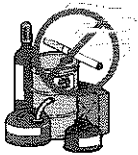
## 2.8 SOSTITUZIONE DI COMPONENTI ELETTRICI



### ATTENZIONE:

La sostituzione di componenti elettrici dovrà essere effettuata da personale autorizzato o abilitato. Prima di ogni operazione isolare l'apparecchiatura dalla linea elettrica, agendo sull'interruttore onnipolare posto a monte dell'apparecchiatura ed accertarsi che l'elemento bagnomaria / caldo abbia raggiunto la temperatura ambiente.

Nella sostituzione di componenti elettrici della macchina e dei quadri elettrici attenersi scrupolosamente alle caratteristiche tecniche del componente in sostituzione riportate sul componente stesso.



### ATTENZIONE

E' vietato l'uso di fluidi infiammabili nelle operazioni di pulizia di componenti elettrici.

## 2.9 SMALTIMENTO DELLA ATTREZZATURA



Lo smaltimento della macchina, al termine del ciclo di lavoro, deve essere effettuata in conformità alle normative ed alle legge vigenti. La macchina deve essere consegnata a personale autorizzato per il recupero e lo smaltimento di parti della stessa.

## 3 ELENCO RICAMBI



## INOX B.I.m. S.R.L.

Via S. Tommaso n. 18 Villamarina ( FC )

Tel 0547 85855 – Fax 0547 86897

www.inoxbim.com - info@inoxbim.com

ARREDAMENTO NEUTRO - PASTICCERIA PANETTERIA - ATTREZZATURE COMPLEMENTARI

| Pos | Descrizione componente                  | Codice                 | Note     |
|-----|---|------------------------|----------|
| 01  | Interruttore generale a commutazione    |                        |          |
| 02  | Interruttore di accensione bipolare     |                        |          |
| 03  | Gemma di segnalazione luminosa          |                        |          |
| 04  | Sezionatore p/fusibile 2x32A            |                        |          |
| 05  | Teleruttore modulare                    |                        |          |
| 06  | Termometro elettronico ad un gradino    |                        |          |
| 07  | Resistenza elettrica 1000 W             |                        |          |
| 08  | Illuminazione sottomensola              | LI.8-LI.12-LI.16-LI.20 | Optional |
| 09  | Sottomensola per piani inox e cristallo | SQ.8-SQ.12-SQ.16-SQ.20 | Optional |
|     |   |                        |          |

#### 4 SCHEMI ELETTRICI

Vedere allegati ( pagine seguenti ).



allestimentiepubblicità

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

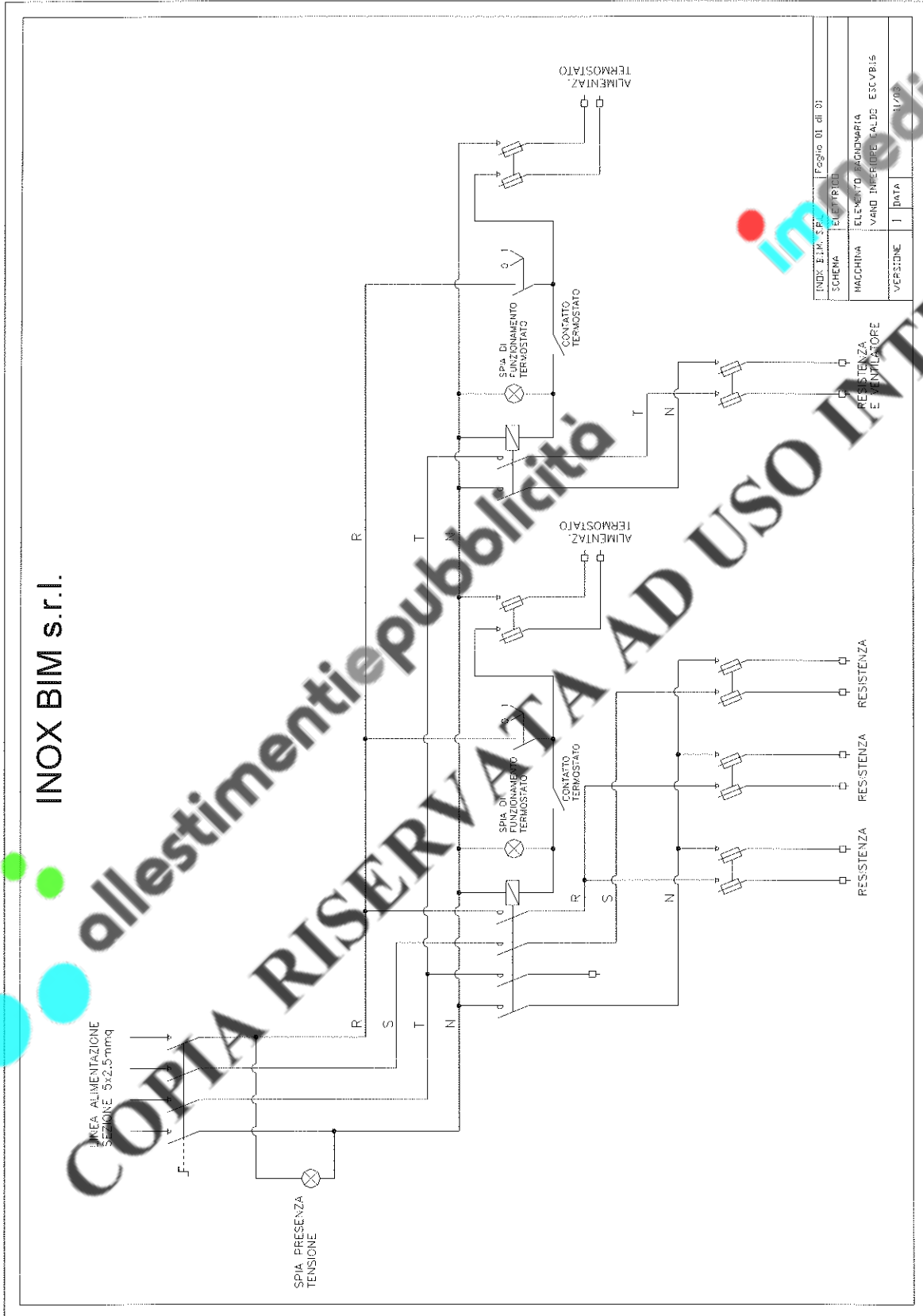


# INOX B.I.m. S.R.L.

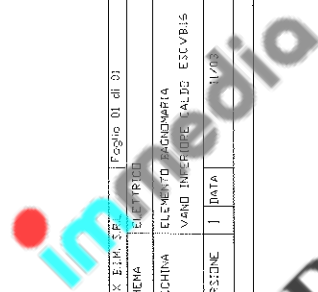
Via S.Tommaso n. 18 Villamarina ( FC )  
Tel 0547 85855 – Fax 0547 86897

[www.inoxbim.com](http://www.inoxbim.com) - [info@inoxbim.com](mailto:info@inoxbim.com)

ARREDAMENTO NEUTRO - PASTICCERIA PANETTERIA - ATTREZZATURE COMPLEMENTARI



COPIA RISERVATA AD USO INTERNO





# INOX B.I.m. S.R.L.

Via S.Tommaso n. 18 Villamarina ( FC )

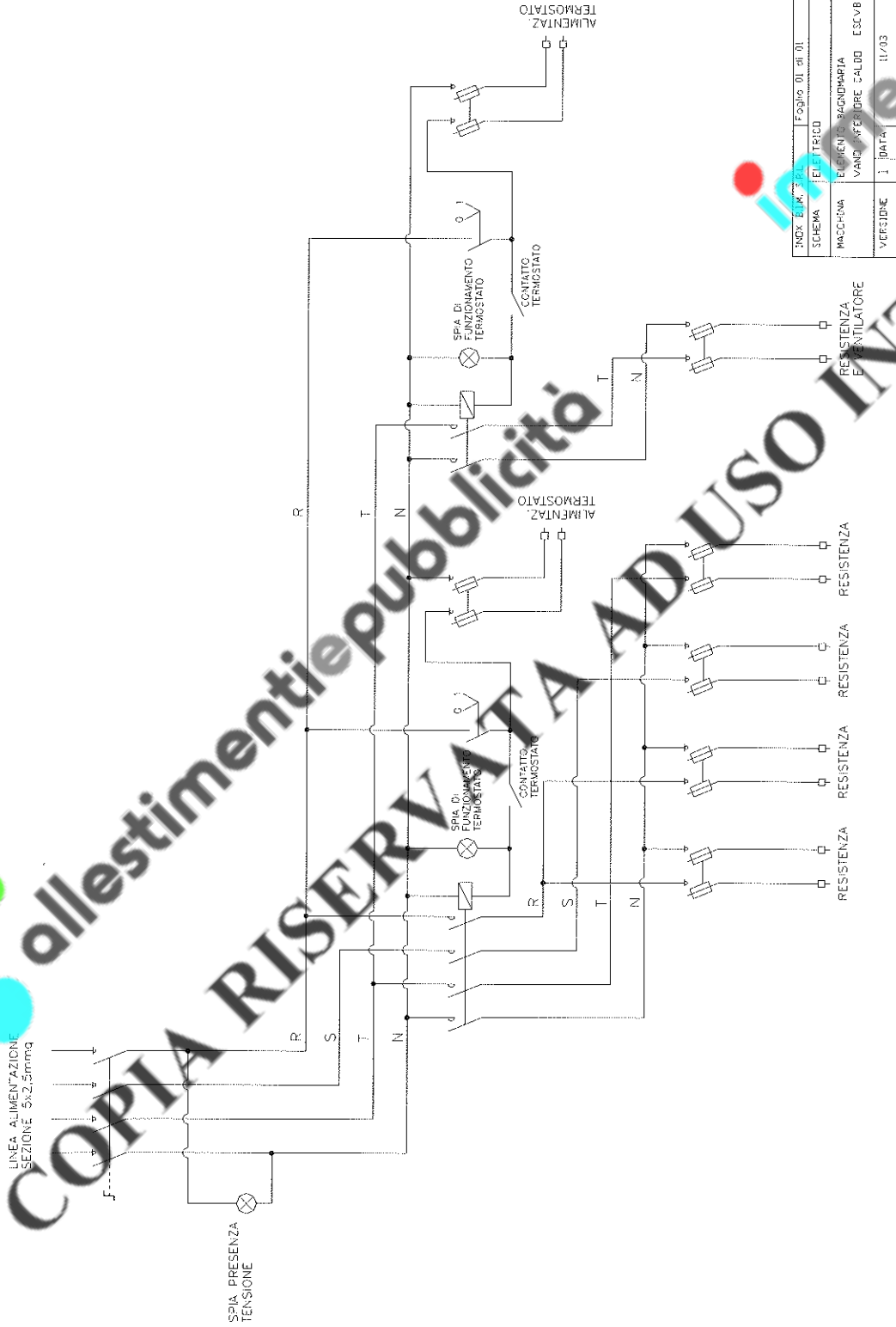
Tel 0547 85855 – Fax 0547 86897

[www.inoxbim.com](http://www.inoxbim.com) - [info@inoxbim.com](mailto:info@inoxbim.com)

ARREDAMENTO NEUTRO - PASTICCERIA PANETTERIA - ATTREZZATURE COMPLEMENTARI

INOX BIM s.r.l.

LINEA ALIMENTAZIONE  
SEZIONE 5x2,5mmq



|                    |                              |
|--------------------|------------------------------|
| INOX B.I.M. S.R.L. | Foglio 01 di 01              |
| SCHEMA             | ELETTICO                     |
| MACCHINA           | ESIGENZO BAGNOMARIA          |
| VERSIONE           | VANDI VERDIERE 74100 ESIV820 |
| DATA               | 11/03                        |

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO



# INOX B.I.m. S.R.L.

Via S.Tommaso n. 18 Villamarina ( FC )

Tel 0547 85855 – Fax 0547 86897

[www.inoxbim.com](http://www.inoxbim.com) - [info@inoxbim.com](mailto:info@inoxbim.com)

ARREDAMENTO NEUTRO - PASTICCERIA PANETTERIA - ATTREZZATURE COMPLEMENTARI

INOX BIM s.r.l.

LINEA ALIMENTAZIONE  
SEZIONE 2x2,5mm<sup>2</sup>

SPIA PRESENZA  
TENSIONE

ALIMENTAZ.  
THERMOSTAT

SPIA DI  
FUNZIONAMENTO  
THERMOSTAT

CONTRATTO  
THERMOSTAT

RESISTENZA

RESISTENZA

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| INOX B.I.M. S.R.L. | Foglio 01 di 01      |
| SCHEMA             | ELETTRO              |
| MACCHINA           | ELEMENTI PASTICCERIA |
|                    | ESCVG12 - ESXV312    |
| VERSIONE           | 1 DATA 11/03         |



# INOX B.I.m. S.R.L.

Via S. Tommaso n. 18 Villamarina (FC)  
Tel 0547 85855 – Fax 0547 86897  
[www.inoxbim.com](http://www.inoxbim.com) - [info@inoxbim.com](mailto:info@inoxbim.com)

ARREDAMENTO NEUTRO - PASTICCERIA PANETTERIA - ATTREZZATURE COMPLEMENTARI

INOX BIM s.r.l.

LINEA ALIMENTAZIONE  
SEZIONE 3x2,5mm<sup>2</sup>

SPIA PRESENZA  
TENSIONE

R

N

SPR. DI  
LUBRIFICANTE  
TERMOSTATO

ALIMENTAZ.  
TERMOSTATO

CENTRATTO  
TERMOSTATO

RESISTENZA

RESISTENZA

RESISTENZA

RESISTENZA

RESISTENZA

RESISTENZA

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| INOX BIM S.R.L. | Foglio 01 di 01      |
| SCHEMA          | ELETTRO              |
| MACCHINA        | ESPOSITO 3/2004/2014 |
| VERSIONE        | 1                    |
| DATA            | 11/05/05             |

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO