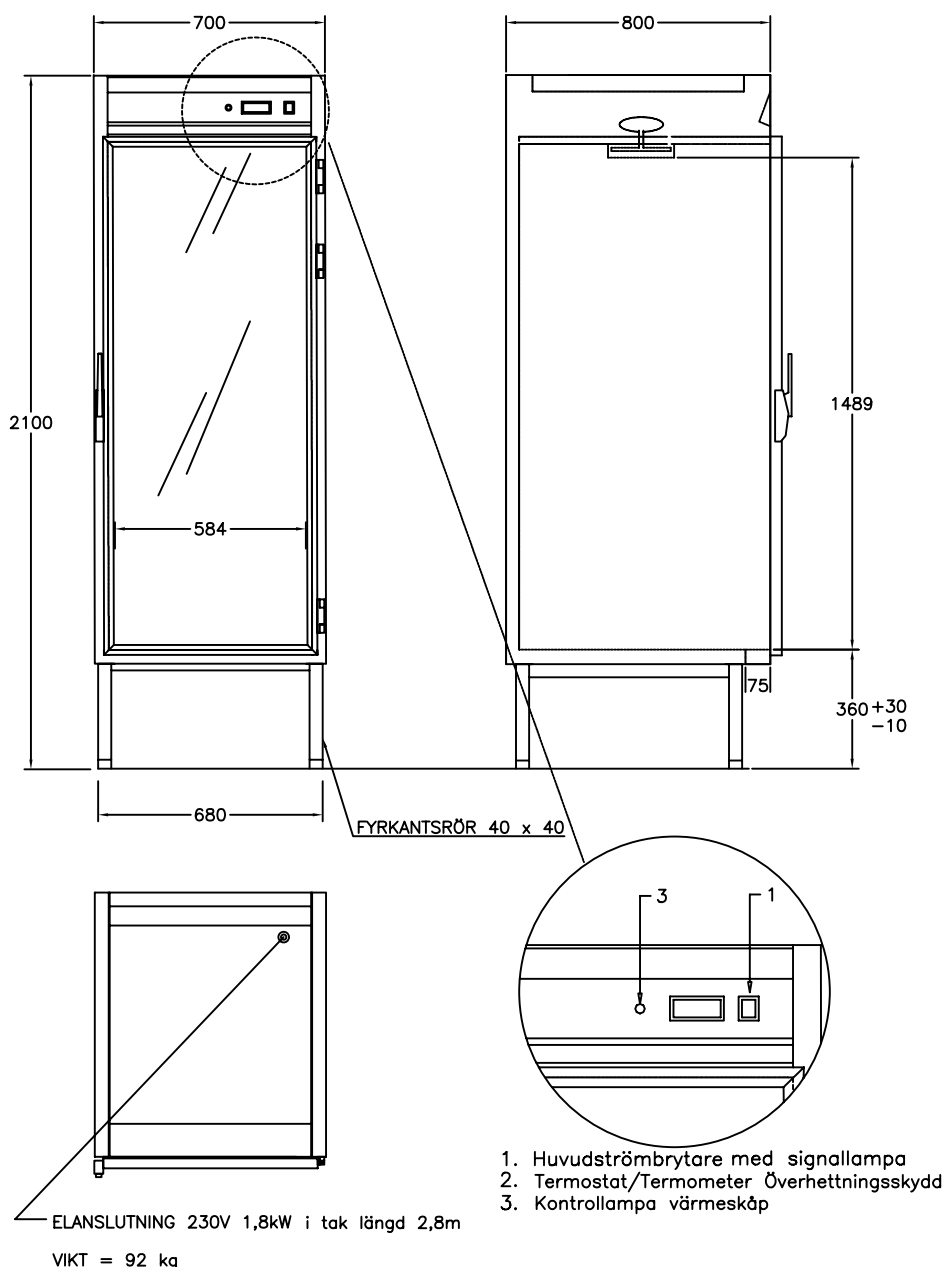


Värmeskåp 11965

med fläkt anpassat till gejdervagn

Eloma 20-11



För varmhållning av varm mat vid 60-90°C
 Fläktvärme med två varmluftskanaler vid yttersidorna ger jämn temperatur
 Glasdörr i hårdat lågenergiglas med aluminiumprofil
 Hög effekt, säkrar varmhållningen
 Isolering i toppklass ger sval utsida
 Elementen placerade dolt i kanalerna utmed sidorna
 Hög kvalitet, servicevänlig
 Rostfri konstruktion
 Olika storlekar finns, se prislista
 Tillbehör finns, exempelvis hjul, se prislista



INSTALLATION OCH BRUKSANVISNING, FÖR PERSONER MED BEHÖRIG UTBILDNING INOM RESTAURANG & STORKÖK.

Värmeskåp 119-Serien

1. Transportskada:

Transportskada måste anmälas till transportföretaget inom 7 dagar, se fraktsedeln.

2. Användningsområde:

Värmeapparaten är konstruerad för att varm hålla uppvärmd mat (enligt lag minimum 60°C i maximalt 2 timmar).

3. Förberedelser:

Kontrollera att samtliga anslutningar för el, vatten och avlopp är korrekt utfört.

4. Uppställning - anslutning:

Installationen skall utföras av en behörig elektriker enligt gällande föreskrifter.

Placera in apparaten helt vågrätt, använd vattenpass. Mobila enheter placeras på plant underlag. Dörrlåset/ dörrlåsets funktion måste kontrolleras och eventuellt justeras som sista punkt vid installationen.

Eventuellt måste ställbara ben justeras så att gejder vagn/ugnsvagn hamnar rätt i skåpet, vi rekommenderar cirka 1 cm fritt mellan innergolv och stick.

Vid genomgående modell så måste skåpet monteras fast/fixeras i överkant.


5. Bruksanvisning:

Slå på strömbrytaren. Lampan tänds. Termostaten är förinställd på 70°.

Vi rekommenderar c:a 70°C. Signallampan vid termostaten slocknar när inställd temperatur är uppnådd. Det blir samma temperatur i hela skåpet, ställ därför inte in onödigt hög värme då det kan medföra uttorkning.

För att ändra inställd temperatur:

Kort tryck på ,  eller  används sedan för att önskat värde skall erhållas.

Tryck  eller vänta i ca 15 sekunder för att avsluta.

Om meddelandet Pr1 visas i displayen så betyder det att skåpet av någon anledning är utanför styrningens temperatur arbetsområde. Eller att givaren är ur funktion. Stäng omgående av skåpet och kontakta Gastro Teknik AB för teknisk rådgivning. Om skåpet fortsätter att användas så kan det leda till att det blir för varmt i skåpet och att grundkonstruktionen kan få permanenta skador.

Kondens på glasrutan kan i viss mån förekomma vid varmhållning. Skåpet är konstruerat för att hålla fukten kvar i skåpet för att minska uttorkning av mat. Vid varmhållning av mat som avger väldigt mycket fukt/ånga rekommenderas användning av lock till kantinerna.

6. Handhavande:

Handha dörren med aktsamhet, med hänsyn till glas, handtag samt gångjärn. Dörren är inte konstruerad för att slängas upp.

För bästa funktion, minimera dörrens öppningstid i största möjliga mån.

7. Rengöring:

Ur hygiensynpunkt och för att förebygga driftstörningar är det viktigt med den dagliga rengöringen.

Apparaten får inte rengöras med högtryckstvätt eller överspolas med slang.

Adress:

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
152 42 Södertälje
Sweden

Telefon:

08-550 207 60

Telefax:

08-550 188 40

Org.nr:

556481-1346

Vat.nr:

SE556481134601

E-Mail: info@gastroteknik.se

www.gastroteknik.se



[®] GASTRO
TEKNIK AB

*Rostfria produkter till storkök
Specialitet värmeenheter*

8. Service råd:

Om elarbete utförs i fläktutrymmet i taket se då till att stickproppen är utdragen samt att inga lösa detaljer, kablar eller dylikt lämnas kvar. Det finns en överhängande risk att lösa detaljer dras in i fläkten och skadar den.

Vid byte av glasruta, se till att den stämplade/etsade sidan på glaset (härddning) hamnar inåt i skåpet.

Dörrpackningen/slang list monteras längst långsidorna samt överkant. Underkanten lämnas fri för ventilerung.

9. Glipa i dörr i underkant. (Gäller endast värmeskåp anpassad till gejder vagn/ugnsvagn):

Glipan i underkant av dörr finns där för att man ska kunna stänga dörren bakom en inkörd gejder vagn/ugnsvagn. När vagnen står i skåpet så blir det c:a 5 cm kvar på sidorna som förblir öppna. Dessa öppna utrymmen fungerar som skåpets enda ventilation. Det drar inte in någon kalluft i skåpet, däremot så gör fläkten att det "läcker" ut lite varmluft. Läckaget motsvarar en elförbrukning på 0.07 KWh.

10. Felsökning:

Apparaten fungerar inte:

Kontrollera inkommande ström inklusive säkringar.

Apparaten fungerar, men blir inte varm:

Är termostaten rätt inställd?

Vid felmeddelande i termostatdisplayen (termometern) se bifogad instrumentbeskrivning för EVK401 eller kontakta Gastro Teknik AB för teknisk rådgivning.

11. Garanti och teknisk service:

Denna produkt är försedd med 24 månaders garanti enligt

Branschförbundet för Storköksleverantörers bestämmelser (B.F.S)

Garantireparationer får inte utföras utan vårt medgivande!

Vid driftstörning står vår tekniska service gärna till tjänst.

Ange då vilken apparattyp, modell och fabriktionsnummer som gäller.

Typskylt finns på apparatens front, tak eller rygg.

Garanti gäller inte förbrukningsartiklar såsom säkringar, lampor o.d.

Vid export omfattas garantin endast av fria reservdelar.

Adress:

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
152 42 Södertälje
Sweden

Telefon:

08-550 207 60

Telefax:

08-550 188 40

Org.nr:

556481-1346

Vat.nr:

SE556481134601

E-Mail: info@gastroteknik.se

www.gastroteknik.se

EVCO – instrumentbeskrivning EVK401N7VC

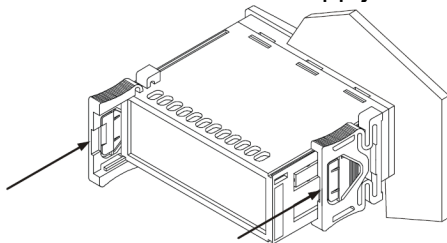


Generella data

- *Mått front 75 x 33 mm, djup 59 mm
- *Spänning 230Vac.
- *1 relä 16A@250Vac. Växlande.
- *Programmering sker från instrumentets framsida.

Installation

Instrumentet är avsett för infällt montage i panel, håltagning 71x29 mm och monteras med medlevererade snabbsnäppfjädrar (på förfrågan skruvar).

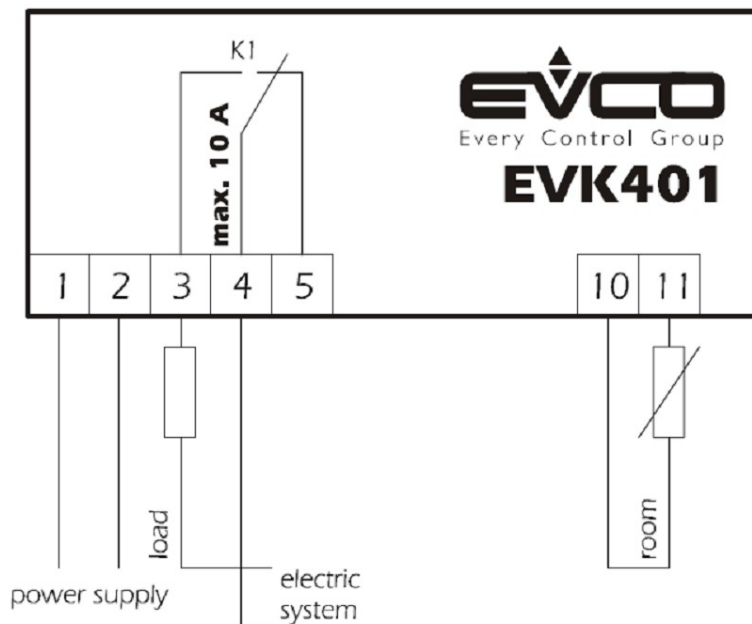


Omgivande temperatur bör ligga mellan 0 och +55°C.
Undvik att placera instrumentet där det utsätts för hög fuktighet eller kondens och ordna med viss ventilation runt instrumentet för kylning.

Elektrisk inkoppling

Så snart spänning kopplas på till instrumentet utförs en självkontroll varvid alla indikatorer blinkar. Härfter startar instrumentet och visar drifttemperaturen. Utgångsreläerna har spänningsfria kontakter.





Maximal belastning för det inbyggda kompressorreläet är 10A/250V. Vid högre last erfordras extern kontaktor. Instrumentet skall anslutas till **230 Vac**.



Anslutning givare









Givaren kan anslutas utan beaktande av polaritet. Det är lämpligt att dra givarkabeln så långt från nätspänningskablar som möjligt. Givaren bör monteras med anslutningskabeln nedåtriktad för undvikande av att vatten rinner utmed kabeln in i givaren och förorsakar driftstörning.

Börvärdet

Ändras genom en kort tryckning på  (out 1 blinkar). Tryck  eller  till önskat värde. Tryck  eller vänta i ca 15 sekunder. Börvärdet kan ställas in mellan värdena satta med parametrar r1 och r2.

Parameterinställning





För att få tillgång till parameterinställningarna:

- Tryck in  och -tangenterna i ca 4 sekunder. "PA" visas nu i displayen.
- Kort tryck på  och håll inne  eller -tangenterna för att ställa in "-19"
- Kort tryck på  och håll inne  och -tangenterna tills "SP" visas i displayen.

För att välja parameter:

- Tryck på  eller .

För att ändra ett värde på en parameter:














- Kort tryck på ,  eller  används sedan för att önskat värde skall erhållas.
- Tryck  eller vänta i ca 15 sekunder.

För att avsluta programmeringen:

- Tryck in  och  i ca 4 sekunder eller vänta i ca 60 sekunder.
- **Stäng av och sätt på spänningen till instrumentet.**

Fabriksinställningar

Parameterlistan kan återställas till fabriksinställning.

- Tryck in  och  i ca 4 sekunder. "PA" syns i displayen.
- Kort tryck på  och sedan  och  i 15 sekunder för att ställa in "743".
- Tryck in  och  i ca 4 sekunder eller vänta i ca 15 sekunder.
- Tryck in  och  i ca 4 sekunder. "dEF" syns i displayen.
- Tryck  och sedan  och  i 15 sekunder för att ställa in "149".
- Tryck  eller vänta i ca 15 sekunder. Displayen blinkar "dEF" i 4 sekunder, sedan avslutar instrumentet proceduren.
- **Stäng av och sätt på spänningen till instrumentet.**

Signaler

Out 1 Lyser när utgången är aktiv. Blinkar när börvärdet ändras eller när fördröjning av kompressorn är aktiv (parameter C0; fördröjning vid spänning på till instrument).

Larm



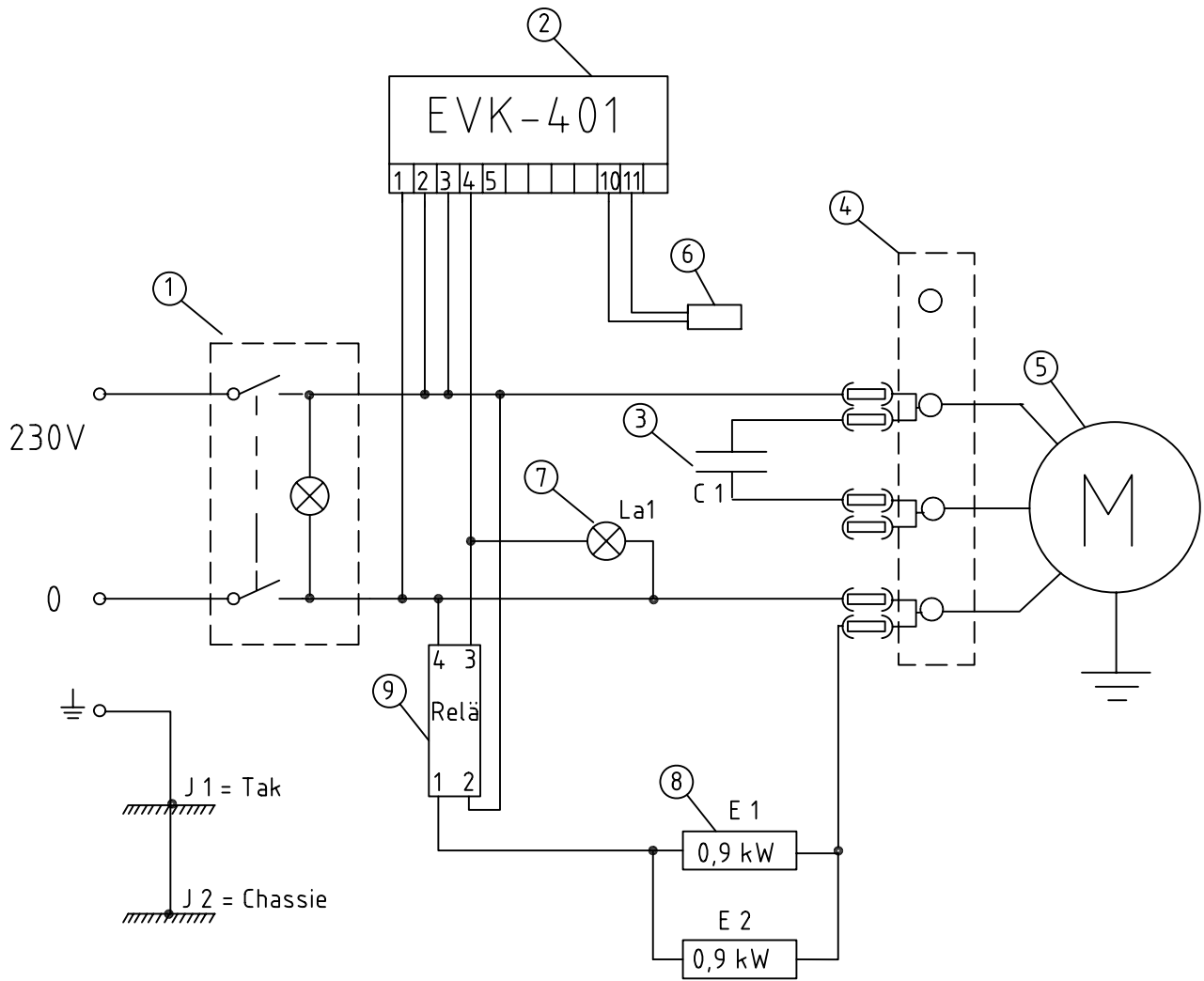
När ett larm aktiveras tänds den här larmsymbolen.

Pr1 Indikerar fel på rumsgivaren.
Kontrollera att rätt typ av givare är ansluten.
Kontrollera att temperaturen ligger innanför instrumentets/givarens arbetsområde.

Parameterinställning EVK401N7VC

<u>PA</u>	<u>MIN</u>	<u>MAX</u>	<u>ENHET</u>	<u>FÖRIN- STÄLLT</u>	<u>BÖRVÄRDE</u>
SP	r1	r2	°C	0,0	Börvärde
KALIBRERING					
CA1	-25	25	°C	0,0	Kalibrering
P0	0	1	-	1	Typ av givare 0 = PTC, 1 = NTC
P1	0	1	-	1	Decimaler i temperaturen 1 = JA
P2	0	1	-	0	Temperatur 0 = Celsius, 1 = Fahrenheit
REGULATOR					
r0	0,1	99,0	°C	2,0	Differens börvärde
r1	-40	r2	°C	0,0	Undre gräns för inställning av börvärde
r2	r1	(3)	°C	150,0	Övre gräns för inställning av börvärde
r5	0	1	-	0	Reglering av kyla/värme 0 = kyla, 1 = värme
SKYDD KOMPRESSOR					
C0	0	240	min	0	Fördröjning vid spänning på till instrument

230V 1,8kW



9	1	Statiskt relä		329					
8	2	Element 900w /230V	E1 - E2	464					
7	1	Lampa, signal 230V	La1	19	orange				
6	1	Känselkropp			0-93 C°				
5	1	Fläktmotor, 230V	M	627	from: 93 01				
4	1	Kopplingsplint		86					
3	1	Kondensator 1,5µF	C1	626					
2	1	EVK 401		321					
1	1	Strömbrytare 230V		413	2-polig, med lampa				
Detalj-nr	Ant.	Benämning		Material		Mod.-nr		Anmärkning	
		Konstr.	Ritad	Kop	Kontr.	Stand.	Godk.	Skala	
			GE						Datum
VÄRMESKÅP 119-SERIEN med fläkt (EVK 401)									17 10 30
									Ritnings-nr



**GASTRO
TEKNIK AB**

*Rostfria produkter till storkök
Specialitet värmeenheter*

2017-09-11

RESERVDELSLISTA TILL :

119.. , Fläktvärmeskåp hög modell

Artikel nr:	Benämning :
15	handtag Kason, rakt utan lås
603	handtag Duplo, svart (endast om skåpet är mobilt)
439	gångjärn matt krom 402,21
29	svart ställbar skruvfot
glasruta	ena sidan är härdad
694	aluminiumprofil runt glasdörren
653	karmlist mellan dörr och aluminiumprofil
656	skarvlist på skåpet
619	slanglist på dörrens insida

(alla elkomponenter finns med på bifogat elschema)

” 119.. fläktvärmeskåp hög modell.doc”

Adress:

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
152 42 Södertälje
Sweden

Telefon:

08-550 207 60

E-mail: info@gastroteknik.se

Telefax:

08-550 188 40

Org.nr:

556481-1346

www.gastroteknik.se

Vat.nr:

SE556481134601



**GASTRO
TEKNIK AB**

*Rostfria produkter till storkök
Specialitet värmeenheter*

CE

**FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
KONFORMITÄTS - ERKLÄRUNG
DECLARATION OF CONFORMITY**

Datum / Date :

16 - 04 - 20

Tillverkare / Hersteller / Manufacturer :

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
S-152 42 Södertälje
Schweden / Sweden

Adress :

Försäkrar helt på eget ansvar att följande produkter namn, typ, modell:
Hiermit erklären wir in eigener Verantwortung, dass die vorstehend aufgeführten Geräte mit den unten genannten Richtlinien und Normen übereinstimmen.

Declare under our sole responsibility that the product, name, type, model:

11965 Fläktvärmeskåp

NO: **00000**

Till vilken denna försäkran hör, uppfyller kraven i följande standard eller annat normativa dokument.

Beteckning, årtal eller publiceringsdatum:

Angewandte harmonisierte Normen:

To which this declaration relates is in conformity with the following standard or other normative document.

Designation or number year or dates of issue:

EN 60 335-1:12
EN 60 335-2-49:03

Och följer följande direktivs bestämmelser:

Gemäss:

And in conformity with orders of following directive:

LVD 2014/35/EU
EMC Direktiv 2014/30/EU

Ort, Datum / Place, Date :

Södertälje **2017-11-14**

Bemyndigad persons namn, namnteckning och befattning:

Name, unterschift, position an verantwortlich person:

Name, signature and title of authorized person:

Mattias Adolfsson

Mattias Adolfsson, Production Manager

försäkr CE.doc

Adress:

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
152 42 Södertälje
Sweden

Telefon:

08-550 207 60

Telefax:

08-550 188 40

Org.nr:

556481-1346

VAT.nr:

SE556481134601

E-Mail: info@gastroteknik.se

www.gastroteknik.se