

# MANUEL D'INSTALLATION

## MODÈLES

Deli Multisserie à Séparateur de Graisse  
Deli Multisserie à SG et condensateur.  
Deli Multisserie à Collecteur de Graisse  
Deli Multisserie à CG et condenseur (illustré).



### AVIS -

Ce manuel a été préparé à destination des techniciens d'entretien formés et ne devrait pas être utilisé par des personnes dépourvues des qualifications idoines. Si vous avez participé à une formation pour ce produit, vous pourriez être qualifié pour exécuter toutes les procédures de ce manuel.

Ce manuel n'est pas censé couvrir tous les sujets. Si vous n'avez pas participé à une formation pour ce produit, vous devriez lire, dans son intégralité, la procédure de réparation que vous voulez exécuter afin de déterminer si vous disposez des outils, instruments et compétences nécessaires pour le faire. Les procédures pour lesquelles vous ne disposez pas des outils, instruments et compétences nécessaires devraient être confiées à un technicien formé.

La reproduction ou un autre usage de ce manuel sans le consentement écrit explicite de Fri-Jado est interdit.



PAGE VIERGE

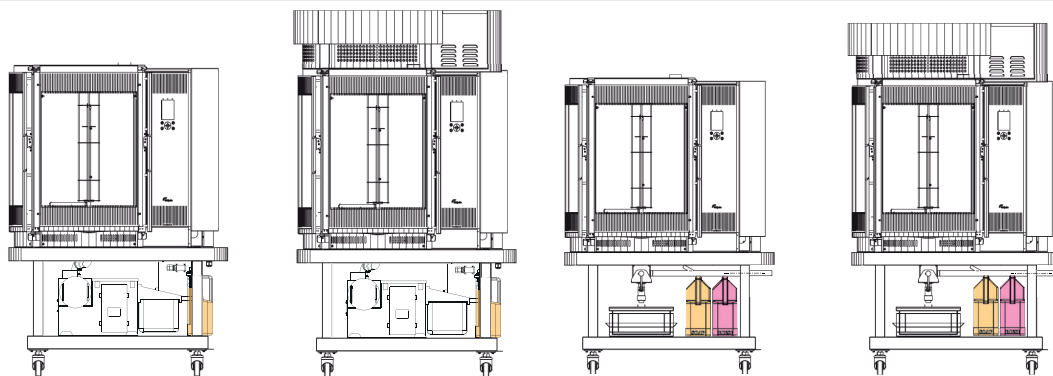
## INDICE

<b>Données techniques générales</b> .....	<b>4</b>
<b>Données techniques générales</b> .....	<b>4</b>
Données techniques .....	4
Conditions d'eau .....	5
<b>Procédures d'installation</b> .....	<b>6</b>
Déballage de l'unité .....	6
Retrait de palette.....	6
Emplacement et roulettes .....	7
Alimentation électrique .....	8
Conditions d'eau .....	8
Raccordement d'eau.....	9
Vue d'ensemble du SOUS-CHÂSSIS avec Séparateur de graisse (GG) .....	10
Purge de Multisserie avec Séparateur de graisse (GG) .....	10
Purge de Multisserie avec collecteur de graisse.....	11
Évent et ventilation de Multisserie.....	12
Arrimage du four.....	13
Première utilisation .....	14
Instructions pour les opérateurs .....	14
<b>Schémas d'installation</b> .....	<b>15</b>
Roulettes de Multisserie .....	15
Levage avec un chariot à fourches .....	15
Multisserie avec collecteur de graisse.....	16
Multisserie avec collecteur de graisse et hotte à condensation.....	17
Multisserie avec séparateur de graisse (GG).....	18
Multisserie avec séparateur de graisse (GG) et hotte à condensation .....	19
Multisserie avec collecteur de graisse sur ancien sous-châssis .....	20
Multisserie avec CG et hotte à condensation sur ancien sous-châssis .....	21

## DONNÉES TECHNIQUES GÉNÉRALES

Ce manuel couvre les fours Deli Multiserie de Fri-Jado. Toutes les informations, illustrations et spécifications contenues dans ce manuel reposent sur les informations produits les plus récentes disponibles à l'heure de la mise sous presse.

### DONNÉES TECHNIQUES

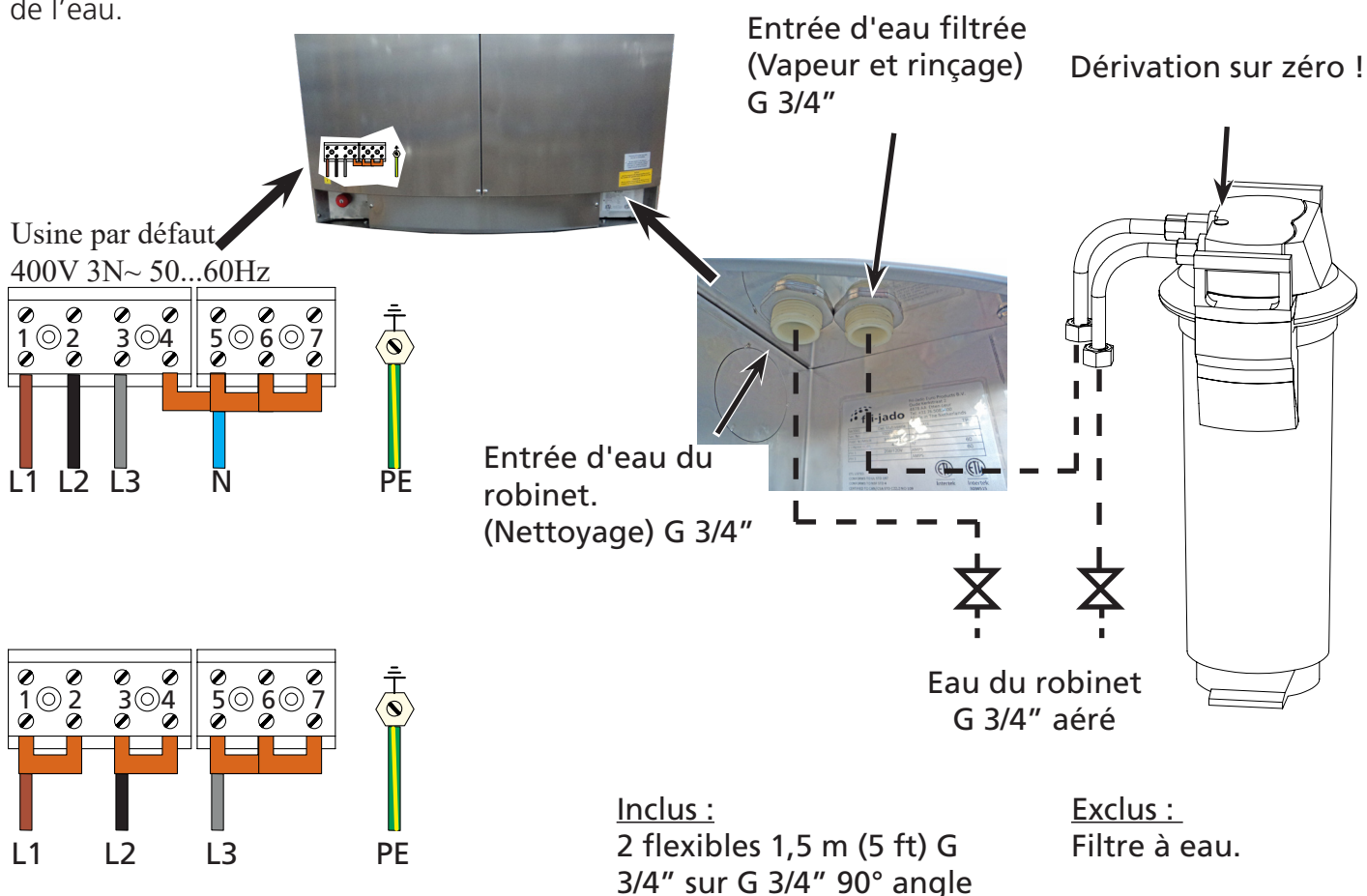


Type	Deli Mts. avec SG	Deli Mts. avec SG et CI	Deli Mts. avec Bag in Box	Deli Mts. avec Bag in Box et CI
Poids net	390 kg 860 lb	465 kg 1025 lb	360 kg 794 lb	435kg 959 lb
Poids brut	505 kg 1113 lb	595 kg 1312 lb	475 kg 1047 lb	565kg 1246 lb
Hauteur	1885 mm	2215 mm	1885 mm	2215 mm
Largeur	1008 mm	1008 mm	1008 mm	1008 mm
Profondeur	1320 mm	1341 mm	1320 mm	1341 mm
Tension	400/230 V	400/230 V	400/230 V	400/230 V
Connexion électrique	voir page suivante, fiche 32A format CEE par défaut			
Phase	3	3	3	3
Alimentation	20,6kW	20,6kW	20,6kW	20,6kW
Disjoncteur	32A/55A	32A/55A	32A/55A	32A/55A
Fréquence	50Hz	50Hz	50Hz	50Hz
<b>Avertissement : toutes les connexions électriques doivent respecter les codes locaux.</b>				
Additionnel Séparateur de graisse				
Alimentation	s/o (Via Multiserie)			
Raccordement de l'eau	s/o (Via Multiserie)			
Purge	50 mm (aérée à l'intérieur de l'unité)			
Purge de l'eau	50 mm Connexion ouverte (aérée)			

## CONDITIONS D'EAU

Raccordement de l'eau Nettoyage	G 3/4" aéré
Pression d'eau	Minimum 3 bars à 15 l/min / 40 psi à 4 gallons / minute
	Minimum 6 bars à 15 l/min / 90 psi à 4 gallons / minute
Température de l'eau	Maximum 70°C / 158°F
Acidité	pH 7,0-8,0
Chlorures	< 30 ppm
Raccordement d'eau Va- peur et rinçage (V&R)	G 3/4" aéré
Dureté	Maximum 2° KH (zéro de préférence !)
Plage de température	20-250°C / 122-482°F
Température ambiante	Maximum 35°C / 95°F
Produit nettoyant	Ecolab Grease Cutter Plus
Agent de rinçage préféré	Ecolab Clear Dry HDP plus

Utilisez une crépine ou un préfiltre à sédiments pour la réduction de la silice et autres sédiments non-dissous plus un préfiltre au charbon actif pour la réduction du chlore. Pour une dureté de l'eau de 2 grains par gallon ou supérieure, utilisez un filtre de décalcification pour la réduction du calcium et réglez la dérivation sur ZÉRO. Contactez votre fournisseur d'eau local pour en savoir plus sur la qualité de l'eau.



**Avertissement :**

*Toutes les connexions de plomberie doivent respecter les codes locaux sanitaires, de sécurité et de plomberie.*

## PROCÉDURES D'INSTALLATION

- Déballage de l'unité.
- Retirez la palette sous l'unité à l'aide d'un chariot à fourches.
- Placez l'unité à l'endroit prévu.
- Vérifiez le dégagement suffisant autour de l'unité (voir schéma d'installation).
- Vérifiez l'alimentation électrique.
- Arrimage du four
- Chargez un programme en mémoire et effectuez un cycle de test à 250°C.
- Donnez des instructions à l'opérateur.

**DÉBALLAGE DE L'UNITÉ**

Immédiatement après le déballage du four, vérifiez les dommages possibles durant l'expédition. Si vous remarquez des dommages sur un four, conservez le matériel d'emballage et contactez le transporteur dans les 15 jours suivant la livraison.

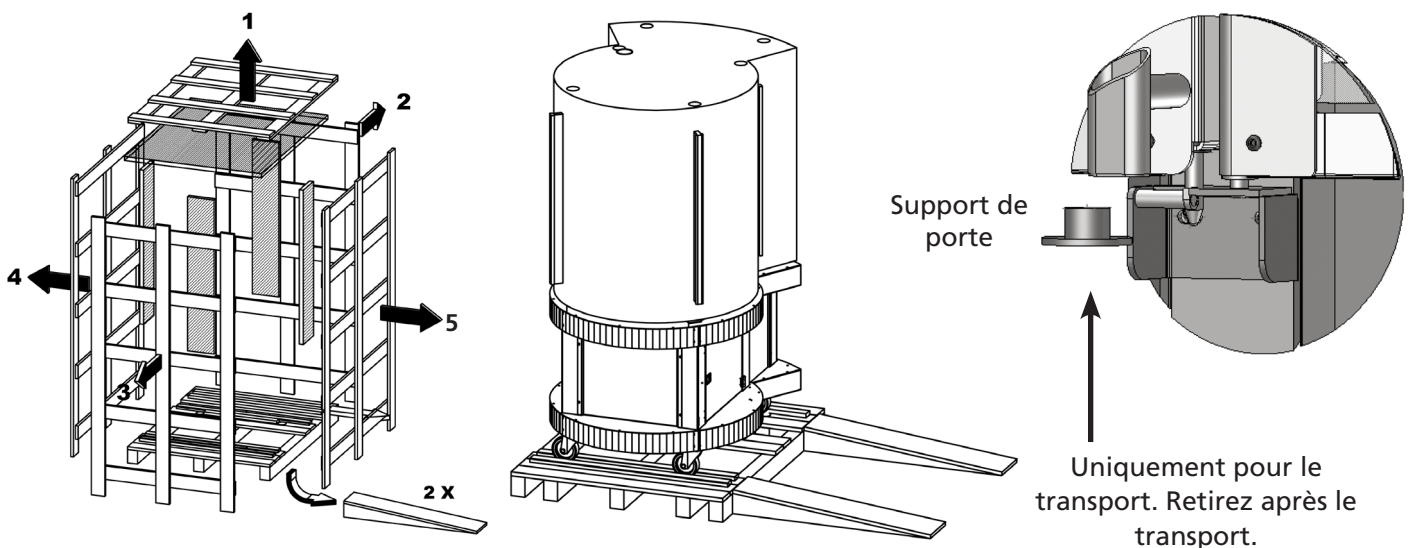
**RETRAIT DE PALETTE**

La méthode standard de retrait d'un Multisserie de sa palette emploie un chariot à fourches. Voir illustration. Levez l'unité de la palette et positionnez-la à l'endroit voulu.

Vous pouvez aussi la faire rouler hors de la palette avec des coins fournis avec le four. Voir le schéma « déballage ».



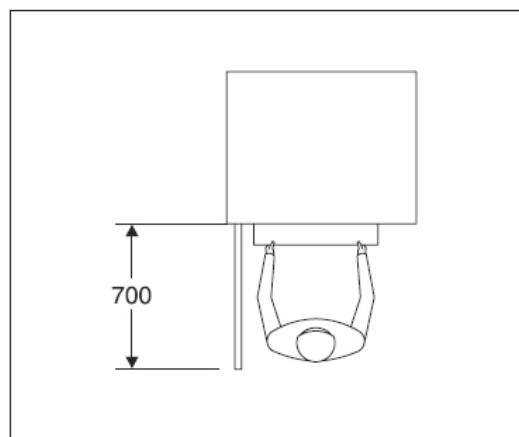
**Avertissement :** Travaillez au moins à deux. Le four est très lourd. Retirez les obstacles du sol pour commencer.



## EMPLACEMENT ET ROULETTES

Le four doit être installé sur une surface de niveau. L'emplacement d'installation doit assurer un dégagement adéquat pour l'entretien et le bon fonctionnement.

**IMPORTANT :** Assurez-vous de prévoir un dégagement suffisant autour du four afin retirer ou insérer facilement les paniers à viande et les étagères pour poulet. Le sol sur lequel le Multisserie repose doit être de niveau.



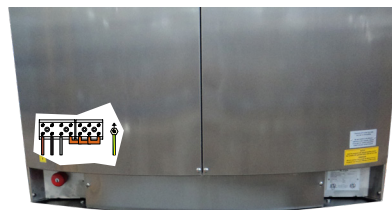
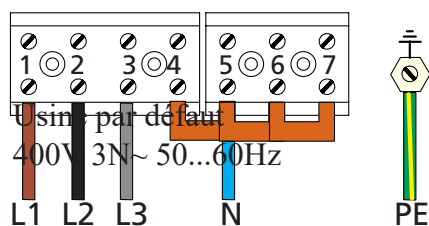
- L'emplacement d'installation doit assurer un dégagement adéquat pour l'entretien et le bon fonctionnement. Voir les illustrations du chapitre suivant.
- Le Multisserie est équipé de roulettes réglables.
- L'usage prévu de ces roulettes est réservé aux petits mouvements à des fins de nettoyage ou de maintenance.
- Les roulettes ne sont pas adaptées aux déplacements sur des surfaces irrégulières.
- Ces roulettes permettent de placer le Multisserie sur un sol qui n'est pas de niveau.
- Nous conseillons toutefois un sol de niveau.
- Si le sol n'est pas de niveau, les points suivants sont importants :
  - L'unité doit être nivelée lors de l'installation (tous les montants de porte verticaux).
  - L'unité repose fermement sur ses 4 roulettes.
  - L'unité est replacée exactement au même endroit après le nettoyage ou la maintenance.

## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

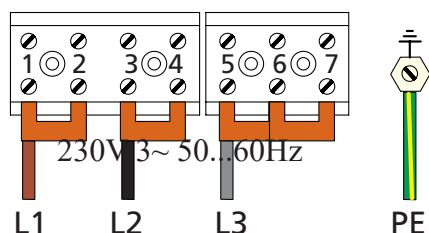
Avant l'installation, testez le service électrique afin de vous assurer qu'il respecte les spécifications mentionnées sur la plaque d'identification de la machine se trouvant sur le panneau latéral droit, à proximité des commandes. Le câble secteur doit être connecté à un interrupteur de déconnexion installé à proximité de l'unité à un endroit clairement visible. Voir aussi les codes locaux.

L'unité doit être connectée selon l'une des figures suivantes.

L'unité est fournie par défaut avec un câble secteur doté d'une fiche 32A format CEE.



Ce bornier se trouve en bas, après ouverture de la porte métallique d'entretien.  
Voir flèche.



## CONDITIONS D'EAU

### Entrée d'eau du robinet (nettoyage)

L'eau fournie par l'entrée d'eau du robinet doit respecter les conditions suivantes :

1. Pression minimum 3 bars (40Psi) à 15 l/min (4 Gal/min) en circulation.
2. Pression maximum 6 bars (90Psi) à 15 l/min (4 Gal/min) minimum en circulation.
3. Température d'eau maximum 70°C (158°F)
4. Acidité pH 7,0-8,0
5. Chlorures inférieurs à 30 ppm
6. Utilisez une crépine ou un préfiltre à sédiments pour la réduction de la silice et autres sédiments non-dissous.

### Entrée d'eau filtrée (Vapeur et rinçage)

7. Outre le précédent, l'eau fournie pour l'entrée de vapeur et de rinçage peut présenter une dureté maximum de 2 dH (2 Grains/Gal) mais égale à zéro de préférence.
8. Placez la déviation avant le filtre sur zéro ! (pour la plupart, les filtres comportent une dérivation réglable)

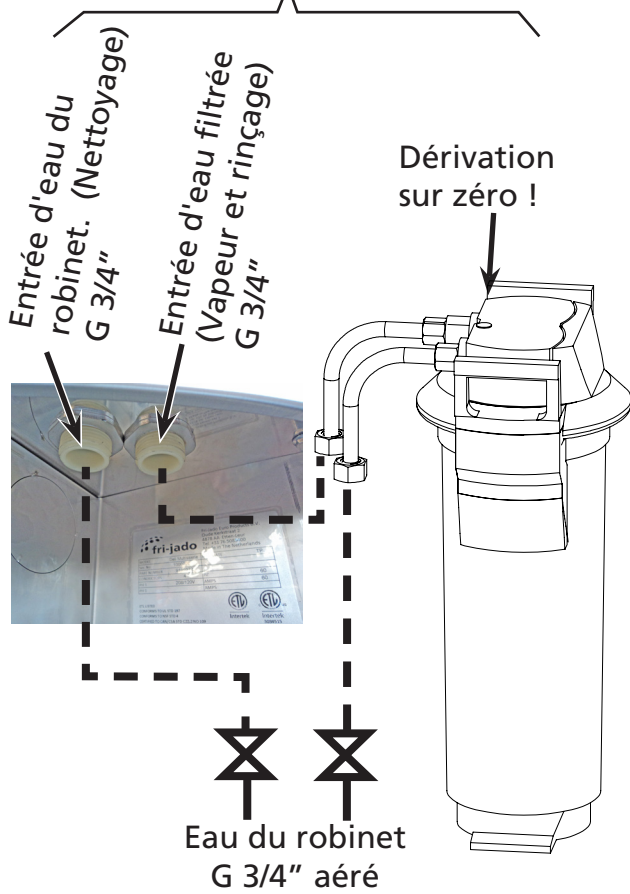


## RACCORDEMENT D'EAU

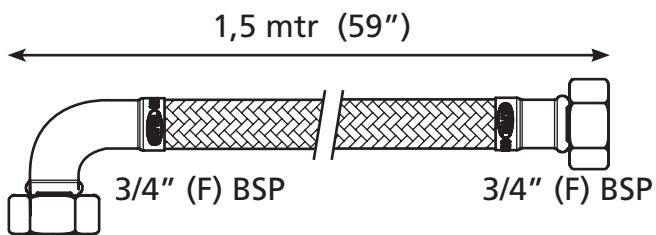
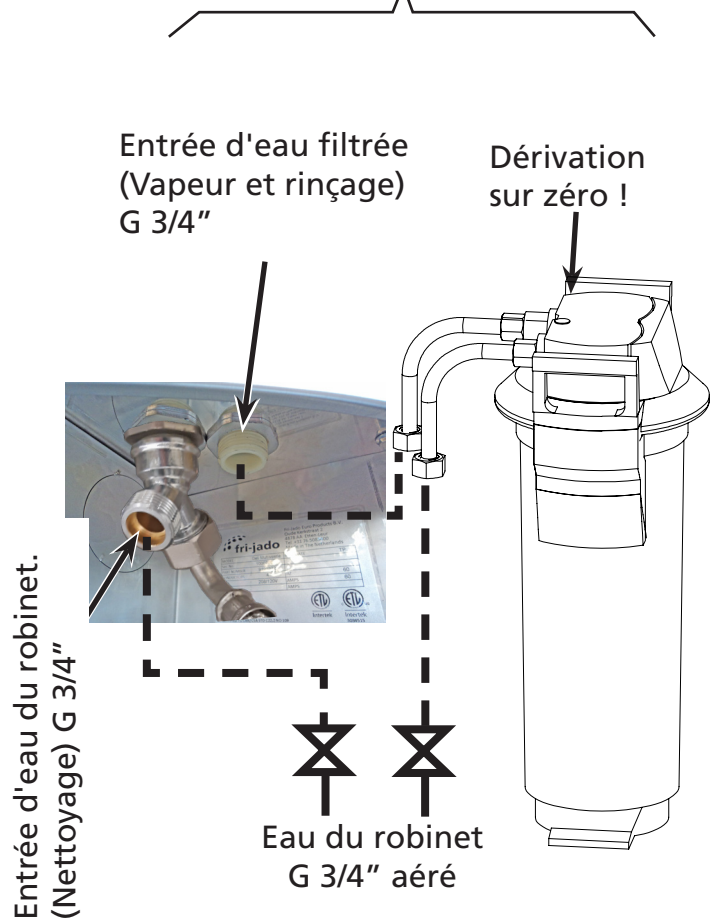


Raccordement d'eau Multiserie

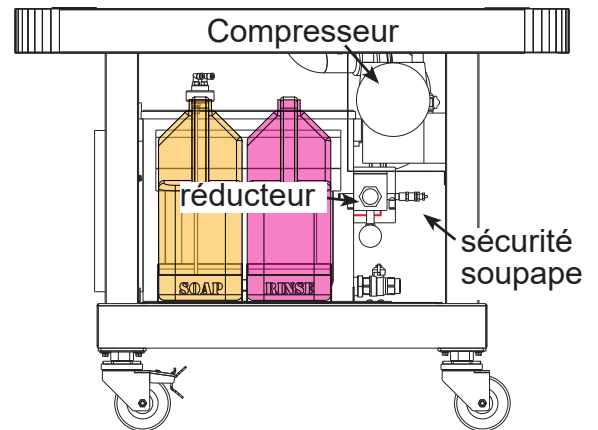
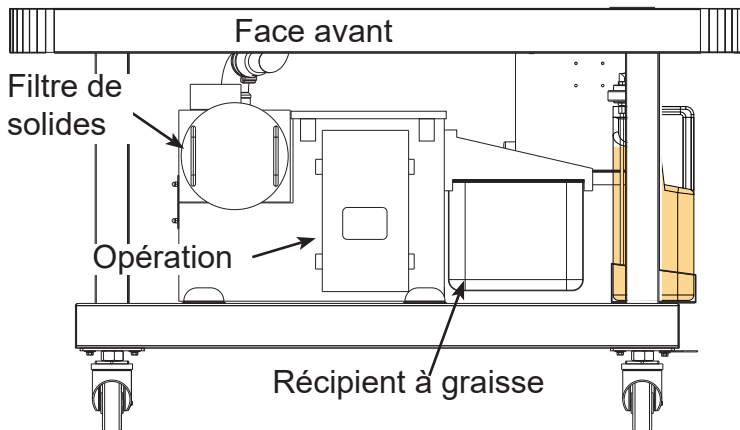
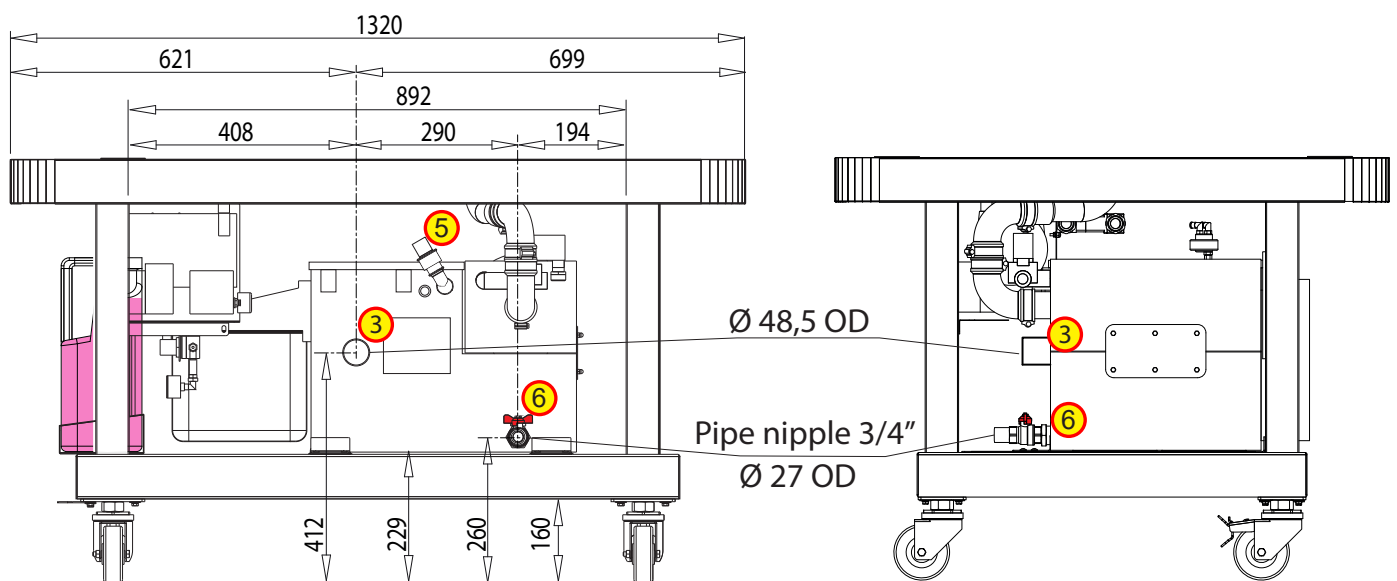
Raccordement d'eau pour Multiserie avec collecteur de graisse



Raccordement d'eau pour Multiserie avec GG Séparateur de graisse



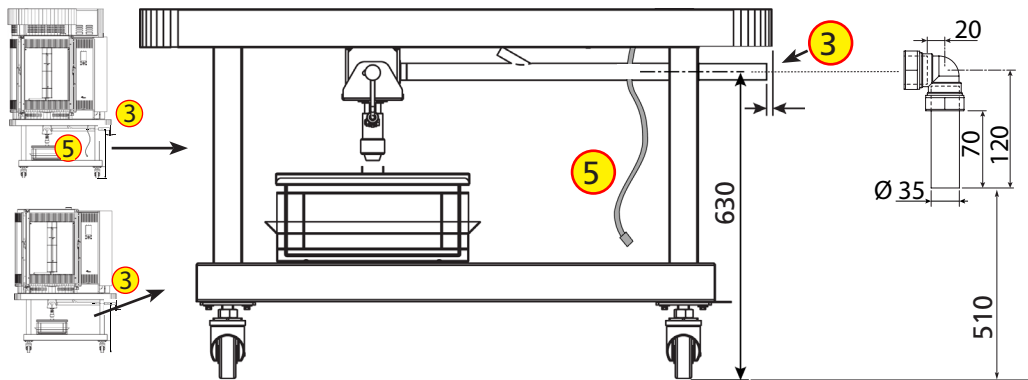
L'unité s'accompagne toujours de 2 de ces flexibles.

**VUE D'ENSEMBLE DU SOUS-CHÂSSIS AVEC SÉPARATEUR DE GRAISSE (GG)**

**PURGE DE MULTISSERIE AVEC SÉPARATEUR DE GRAISSE (GG)**


- ③ = Égoutter, Ø 48,5 mm. Il est aéré à l'intérieur de l'appareil. Un manchon en caoutchouc de 50 mm (2 ") est livré avec l'unité pour connecter le matériel de plomberie de 50 mm (2 "). Cette plomberie doit être en pente toujours bas.
- ⑤ = Raccordement du tuyau de vidange de la hotte à condensation, le cas échéant. Pipenipple 3/4 ". Le tuyau de vidange est connecté par défaut à l'usine. Voir l'image..
- ⑥ = Drain de service, raccord de tuyau 3/4 " (Ø 27mm OD). Peut être connecté à l'égout. (garder robinet à tournant sphérique fermé)



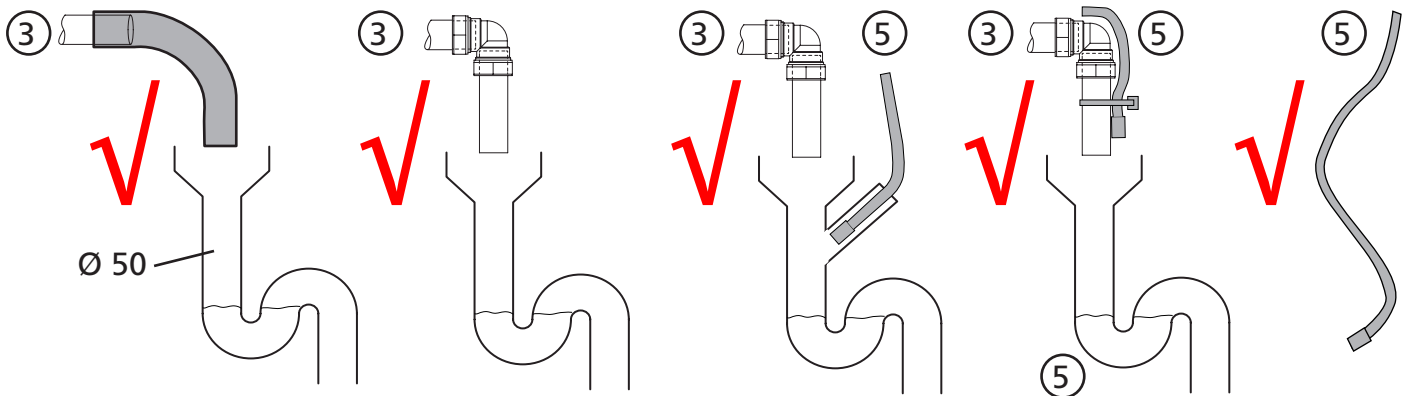
**PURGE DE MULTISSERIE AVEC COLLECTEUR DE GRAISSE**



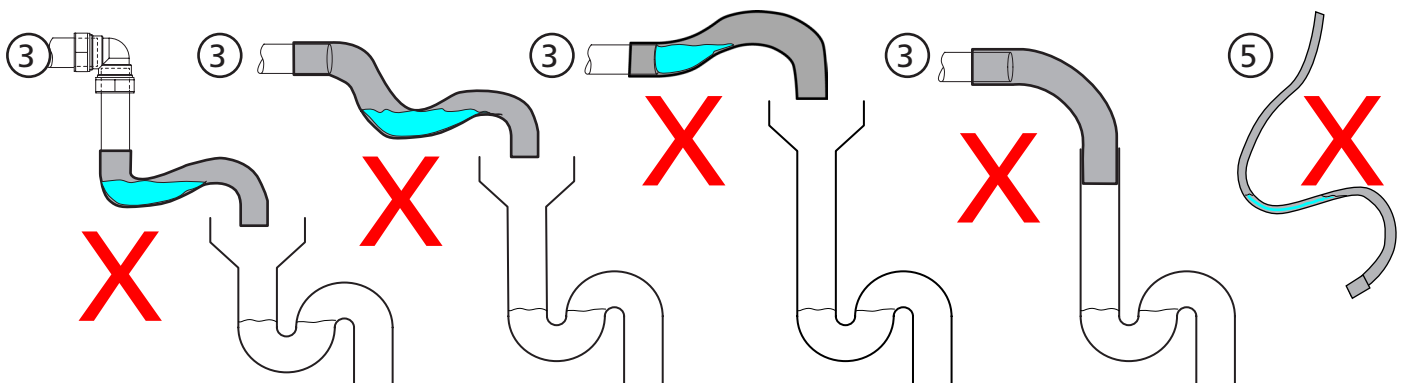
Fourni :  
 1x Coude, compression  
 1x Tuyau, -longueur 100 mm  
 -Diamètre Ø 35 D.E.)

- ③ = Tuyau de purge d'unité Ø35mm (1 3/8") D.E. acier inox.  
 Température maximum d'eau usée ± 70°C (158°F)  
 Température moyenne d'eau usée = température d'eau du robinet + 10°C (50°F)  
 Débit maximum = Volume d'eau du robinet = ± 1000 l (265 gallons) / heure
- ⑤ = Flexible de purge de hotte à condensation Ø27mm (1 1/16") D.E. PVC.  
 Température maximum d'eau usée ± 70°C (158°F)  
 Volume maximum 15 l (4 gallons) / heure

Agencements possibles de purge

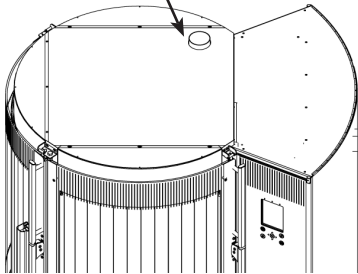


**Agencements erronés de purge**

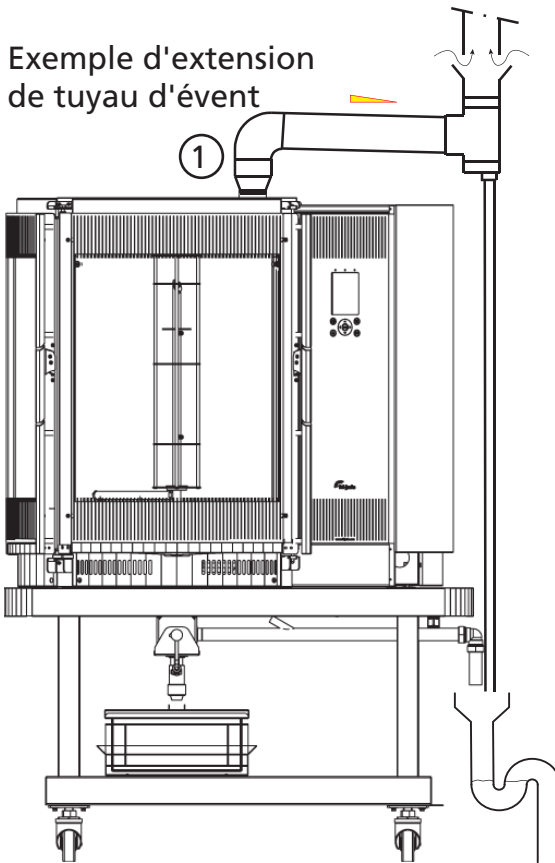


## ÉVENT ET VENTILATION DE MULTISSERIE

Tuyau d'évent  
 $\varnothing 72\text{mm}$   $\varnothing 76\text{mm}$   
 $\varnothing 2\ 53/64''$   $\varnothing 3''$

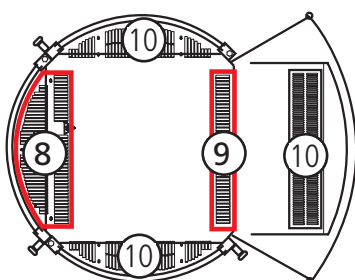
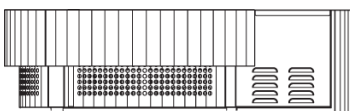


Exemple d'extension  
 de tuyau d'évent



- L'évent du Multisseries peut émettre jusqu'à  $43\text{m}^3/\text{heure}$  ( $25\ \text{cf/m}$ ) de vapeur d'eau pure pour un pic de rendement.
- Tout dépend de la charge et de la quantité d'injection de viande.
- La ventilation est nécessaire uniquement si les codes locaux l'exigent.
- Selon la température ambiante, la capacité théorique de la hotte, le cas échéant, doit être de  $1780\text{m}^3/\text{h}$  ( $1050\text{cf/m}$ ).
- La hotte d'extraction doit saillir au minimum à  $200\text{mm}$  de tout côté du four.
- La hotte d'extraction doit présenter un dégagement supérieur au-dessus de la rôtissoire au minimum de  $300\text{mm}$ .
- La rôtissoire doit être accessible à des fins d'entretien.

- S'il s'avère nécessaire d'étendre le tuyau d'évent, l'exemple suivant donne la marche à suivre.
- Assurez-vous que la pression d'aspiration en #1 n'exède pas  $1\text{mbar}$  ( $1000\ \text{pascals}$ ,  $0,15\ \text{Psi}$ )
- Assurez-vous qu'aucune contre-pression en #1 n'est possible.
- Assurez-vous de l'absence de reflux de la condensation dans l'unité.
- Assurez-vous que les tuyaux utilisés sont :
  1. - thermorésistants,
  2. - résistants à la corrosion et
  3. - étanches au gaz pour éviter les fuites de liquides.

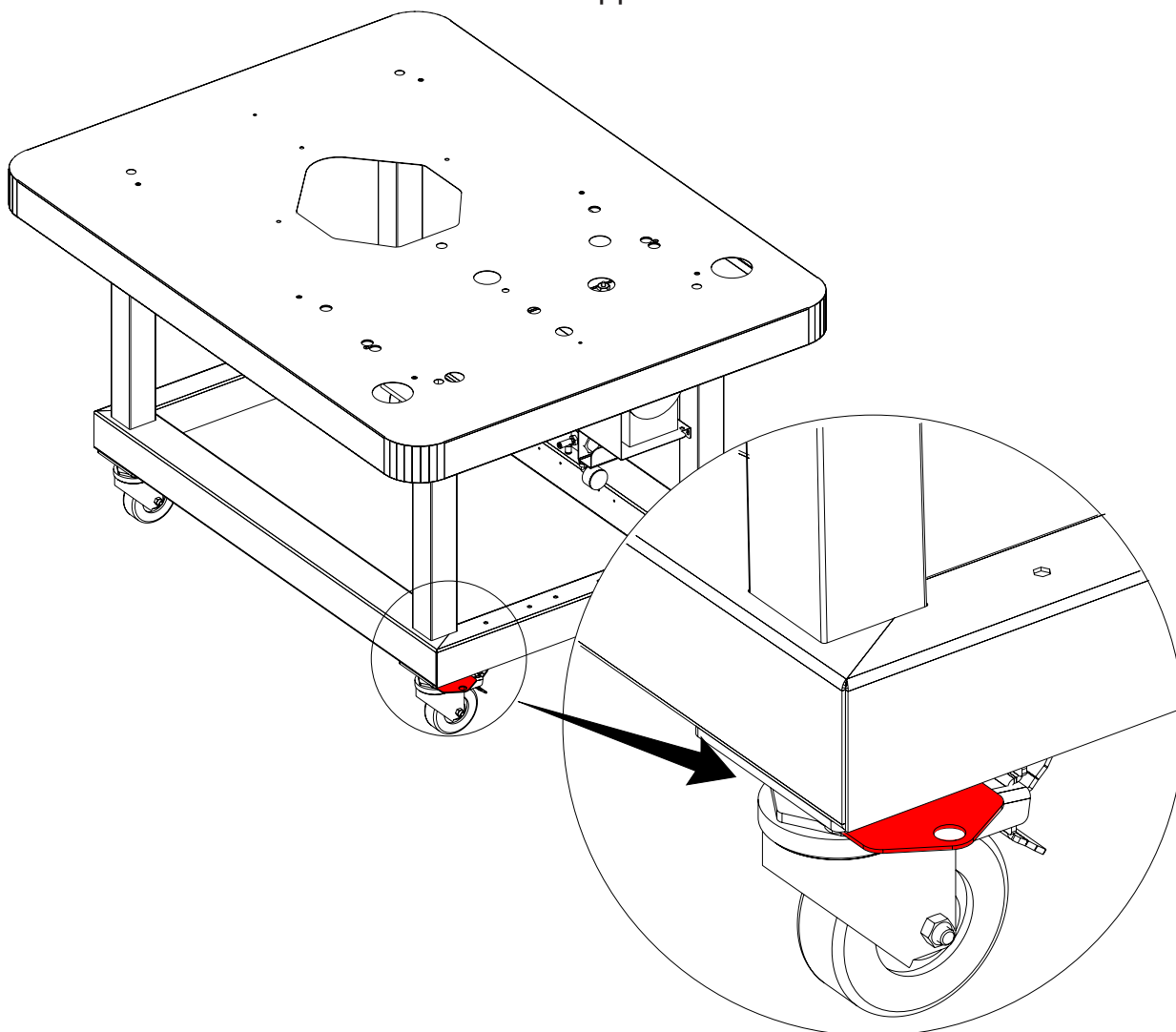


- Aucune hotte n'est nécessaire si le Multisseries comporte une hotte de condensateur.
- L'air de refroidissement est forcé en entrée en #8.
- L'air de refroidissement est forcé en sortie en #9.
- L'air de refroidissement naturel s'échappe en #10.

## ARRIMAGE DU FOUR

**Avertissement :** Les normes de sécurité exigent que, lorsque cet appareil est correctement connecté à l'alimentation électrique avec un raccordement permanent, des mesures adaptées soient prévues afin de limiter le mouvement de l'appareil sans risquer d'imposer ou de transmettre une contrainte au raccordement électrique. **En d'autres termes, dans le cadre de l'installation, la base doit être fixée à la structure du bâtiment (normalement au mur ou au sol) afin de limiter le mouvement de l'appareil pour éviter de la sorte d'endommager le cordon durant les opérations de nettoyage, de maintenance et d'entretien.**

Un support à sangle, comme illustré à la suite, est installé avec la roulette dans l'un des coins de la base. L'orifice ouvert restant au centre du support à sangle doit servir à fixer une extrémité de la sangle (chaîne, câble, etc. fourni localement). L'autre extrémité de la sangle doit être fixée à un point d'ancrage dans la structure du bâtiment. Note : La longueur de la sangle doit être inférieure à celle du conduit flexible pour s'assurer d'éviter la transmission d'une contrainte au conduit en cas de mouvement de l'appareil.



**Avertissement :** Après l'installation, vérifiez que, lorsque l'appareil est déplacé jusqu'aux limites de la sangle dans chaque direction, aucune contrainte n'est transmise au conduit électrique.

## PREMIÈRE UTILISATION

Le four doit exécuter un brûlage pour libérer toutes les odeurs pouvant résulter du chauffage des surfaces d'un four neuf. Faites fonctionner le four sur le réglage de température maximum de 250°C (482°F) pendant 30 minutes. De la fumée avec une odeur déplaisante est normalement générée durant cette période de brûlage.

## INSTRUCTIONS POUR LES OPÉRATEURS

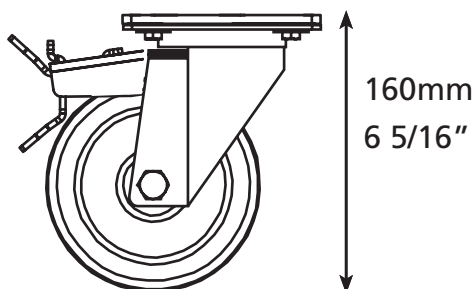
Après installation du four, l'opérateur de l'unité doit être formé.

Les instructions doivent couvrir les sujets suivants :

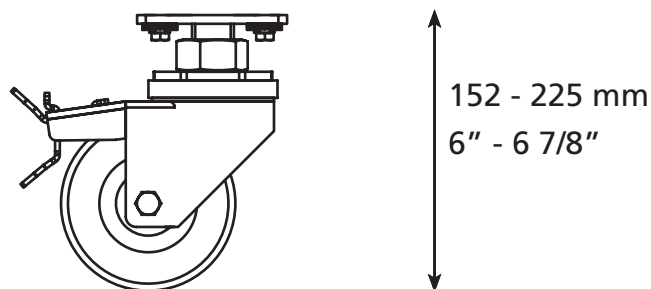
- Programmation et options.
- Travail avec l'unité.
- Dégagement de l'unité pour le refroidissement du moteur d'entraînement et des souffleries.
- Prise de connaissance du manuel utilisateur.
- Consultation du guide de formation par story-board et fiche laminée avec les programmes préréglés.
- Maintenance périodique
- Comment réagir aux informations ou appels d'entretien.

## ROULETTES DE MULTISSERIE

Roulettes utilisées depuis octobre 2011



Roulettes réglables utilisation depuis novembre 2011

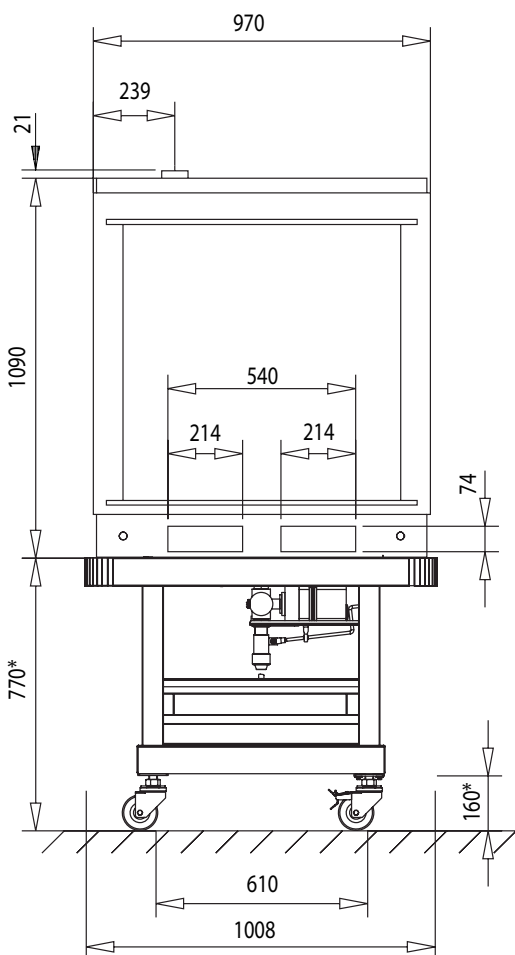


Dans les schémas d'installation illustrés sur les pages suivantes, toutes les dimensions sont relatives à l'exemple de 160mm (6 5/16").

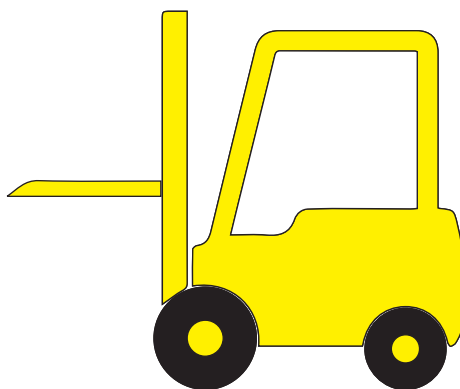
En d'autres termes, la hauteur totale des unités peut mesurer 65 mm (2 9/16") de plus.

**Les roulettes sont uniquement adaptées aux mouvements pour le nettoyage et la maintenance. Les roulettes ne sont pas adaptées aux déplacements sur des surfaces irrégulières !**

## LEVAGE AVEC UN CHARIOT À FOURCHES



Bon à savoir : le four comporte des fentes facilitant son levage avec un chariot à fourches. Ces fentes sont accessibles en retirant les caches courbes sous les portes avant et arrière (tech.). Faites attention au câblage et à la plomberie dans cette section.



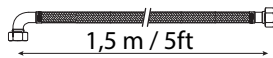
\* voir roulettes ci-dessus

MULTISSERIE AVEC COLLECTEUR DE GRAISSE

- ① Emplacement de connexion secteur
- ② Emplacement de connexion d'eau  
2x G 3/4" BSP
- ③ Purge Ø 35mm (1 3/8)
- ④ Tuyau d'évent Ø76 x Ø72
- ⑦ Espace requis minimum

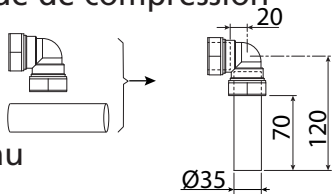
Inclus avec unité

-2x flexible

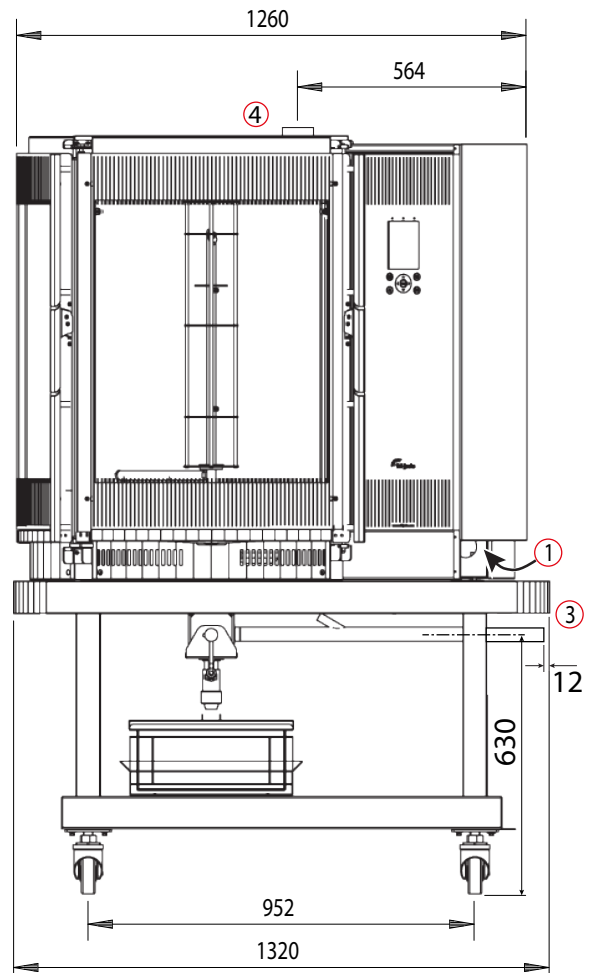
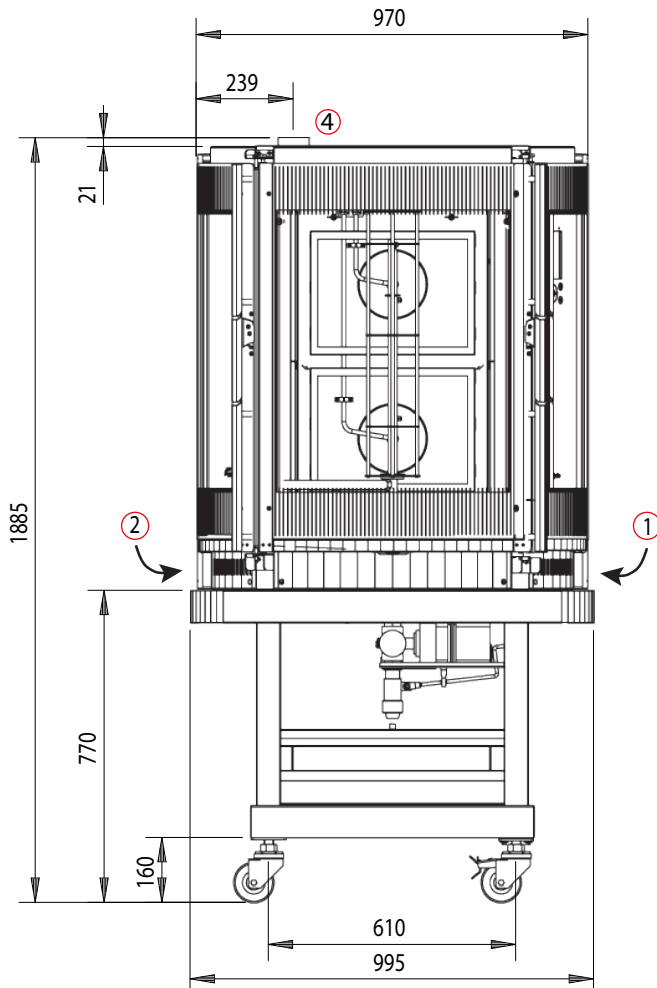
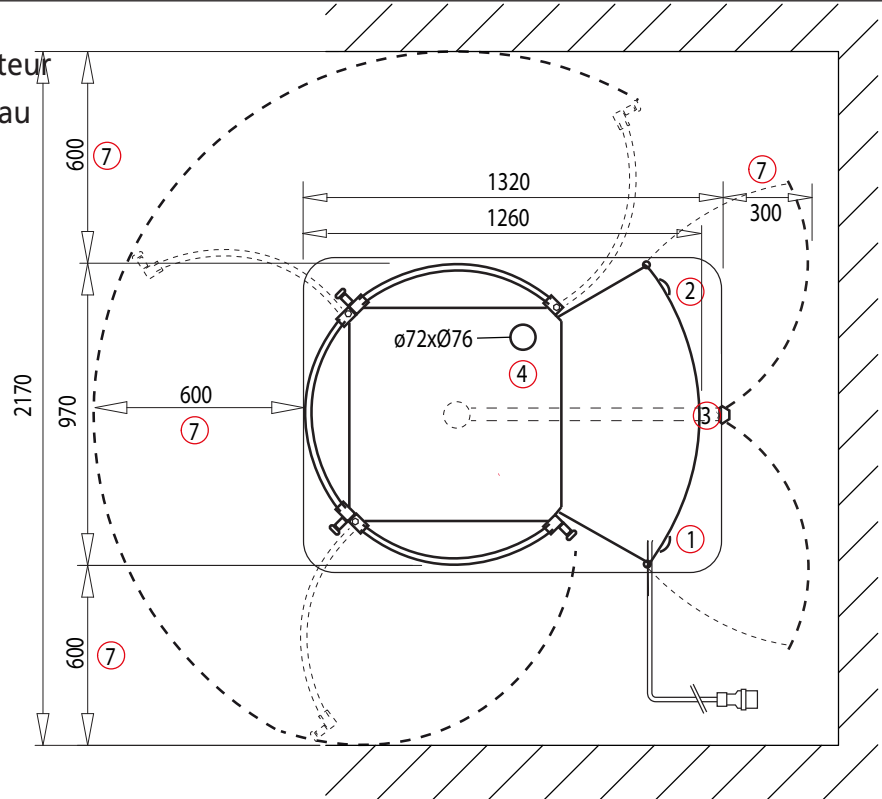


-1x coude de compression

Ø35



-1x tuyau



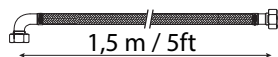


**MULTISSERIE AVEC COLLECTEUR DE GRAISSE ET HOTTE À CONDENSATION**

- ① Emplacement de connexion secteur
- ② Emplacement de connexion d'eau  
2x G 3/4" BSP
- ③ Purge Ø 35mm (1 3/8)
- ⑤ Flexible de purge de hotte
- ⑦ Espace requis minimum
- ⑧ ⑨ ⑩ Grilles de ventilation

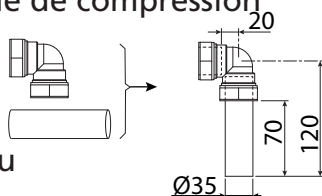
Inclus avec unité

-2x flexible

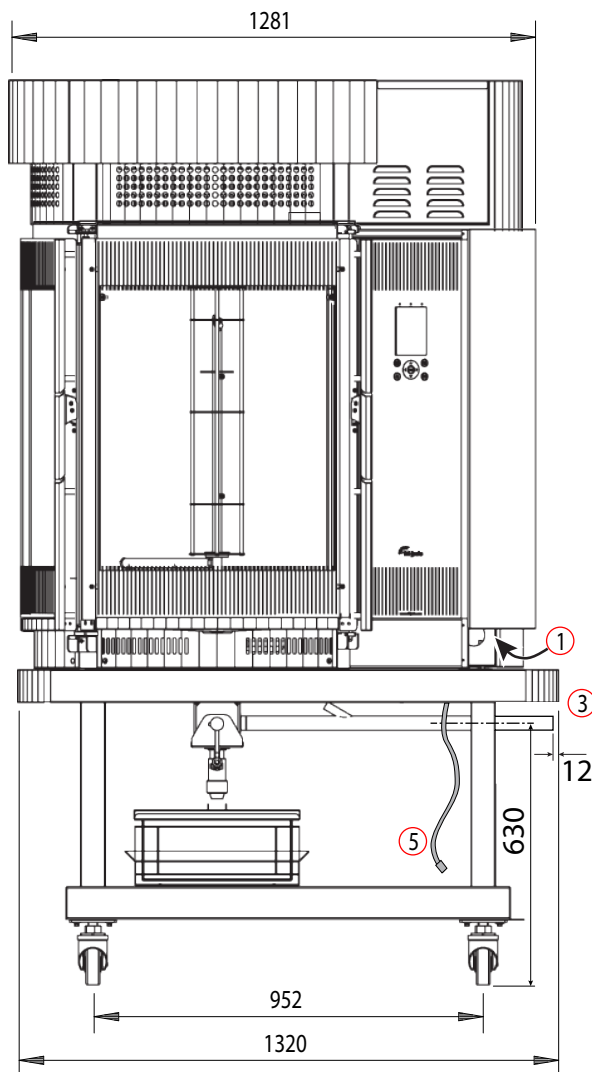
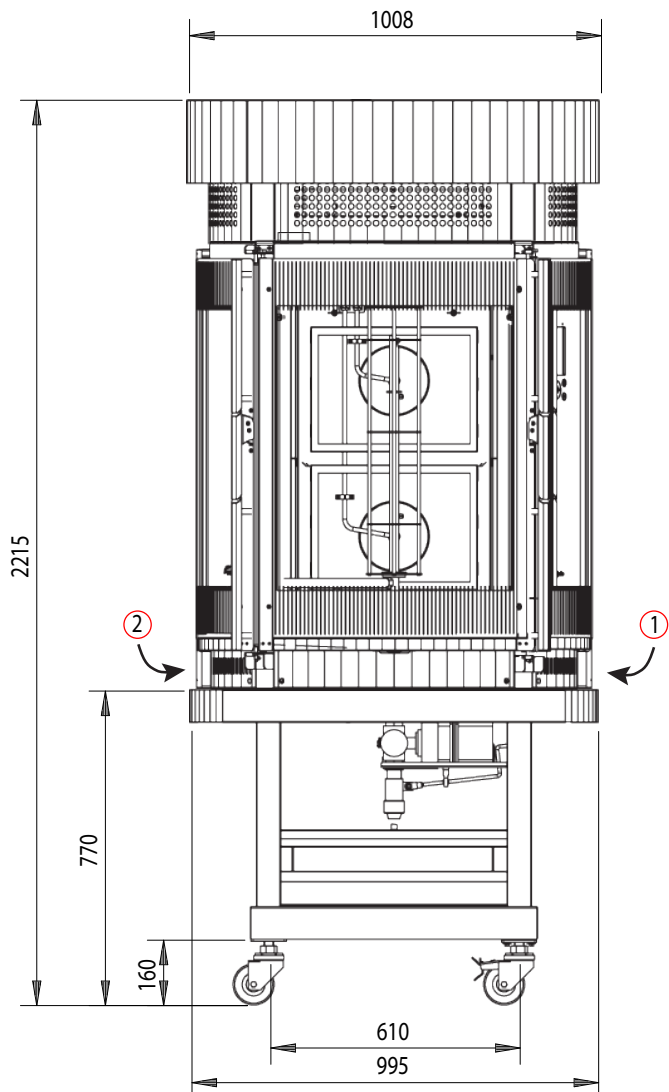
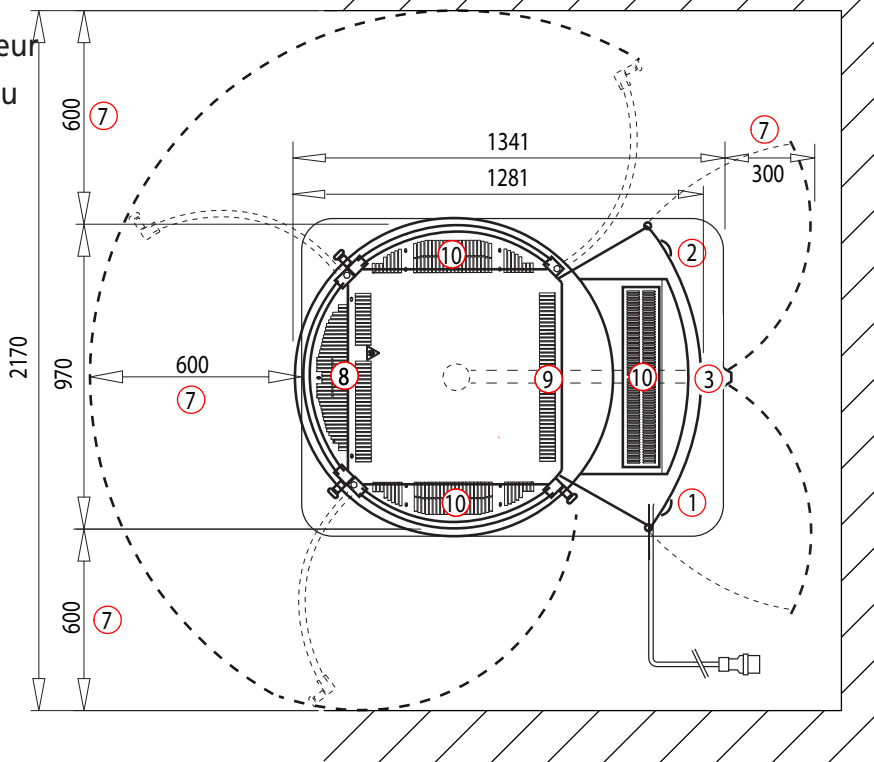


-1x coude de compression

Ø35



-1x tuyau

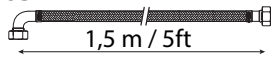


**MULTISSERIE AVEC SÉPARATEUR DE GRAISSE (GG)**

- ① Emplacement de connexion secteur
- ② Emplacement de connexion d'eau  
2x G 3/4" BSP
- ③ Purge Ø 50mm (2")
- ④ Tuyau d'évent Ø76 x Ø72
- ⑥ Égoutter de service, raccord de  
tuyau 3/4", Ø 27 mm
- ⑦ Espace requis minimum

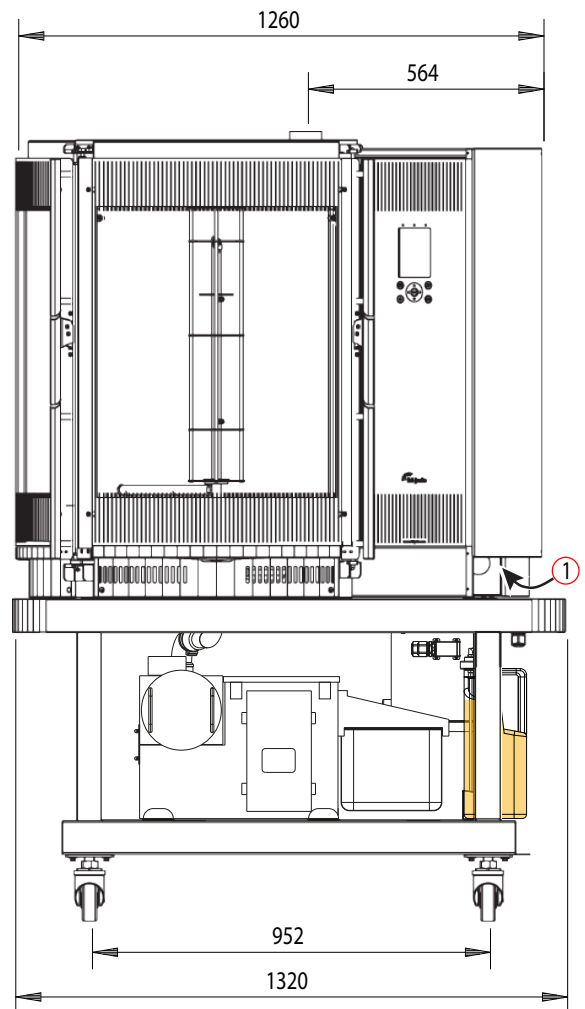
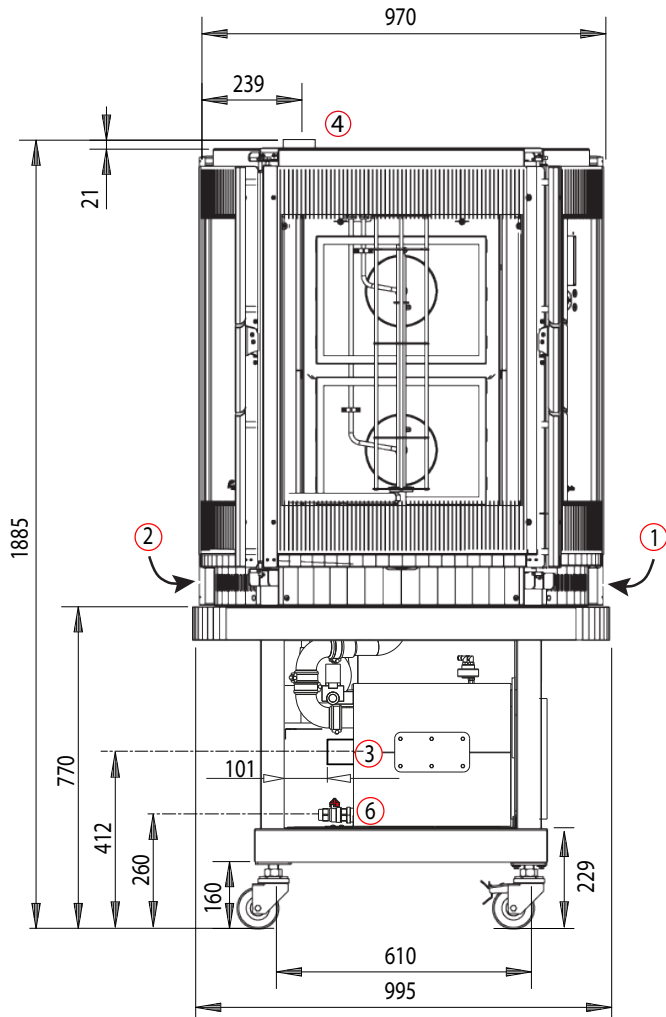
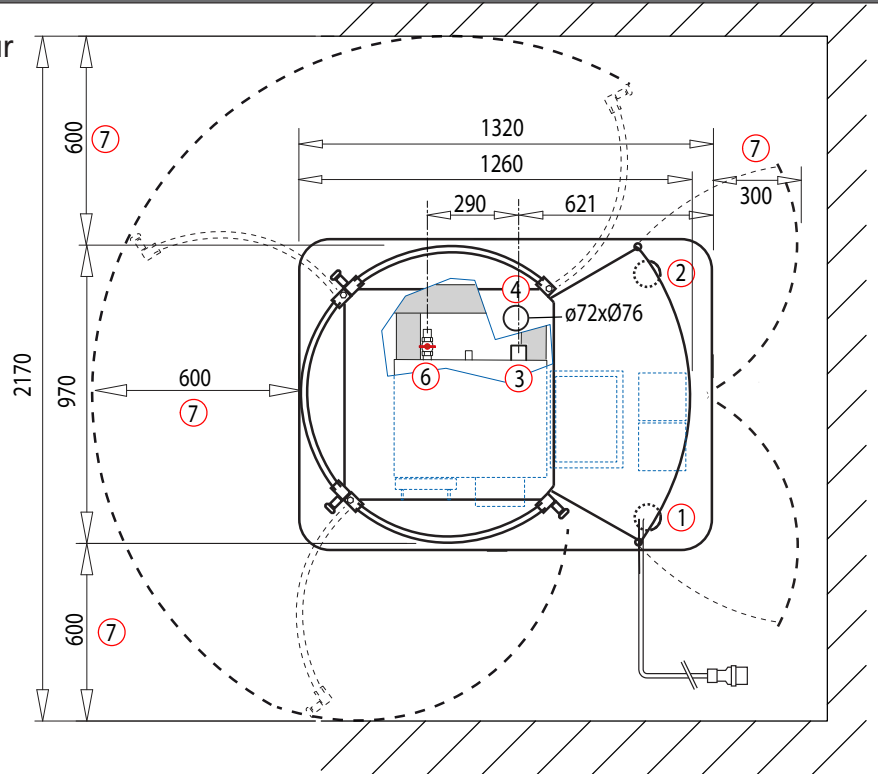
Inclus avec unité

-2x flexible



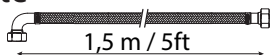

-1x manchon de

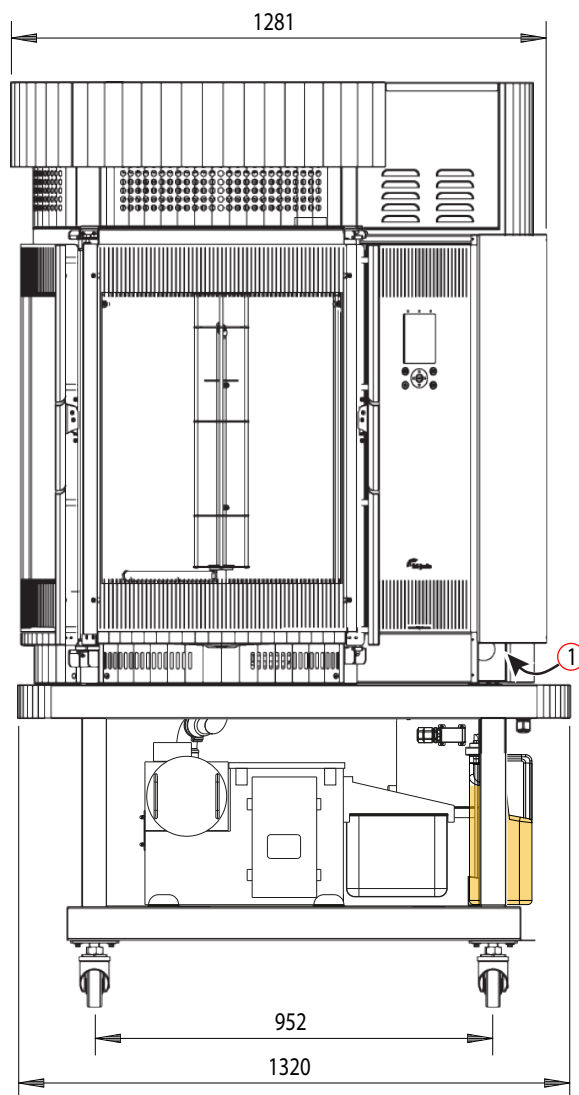
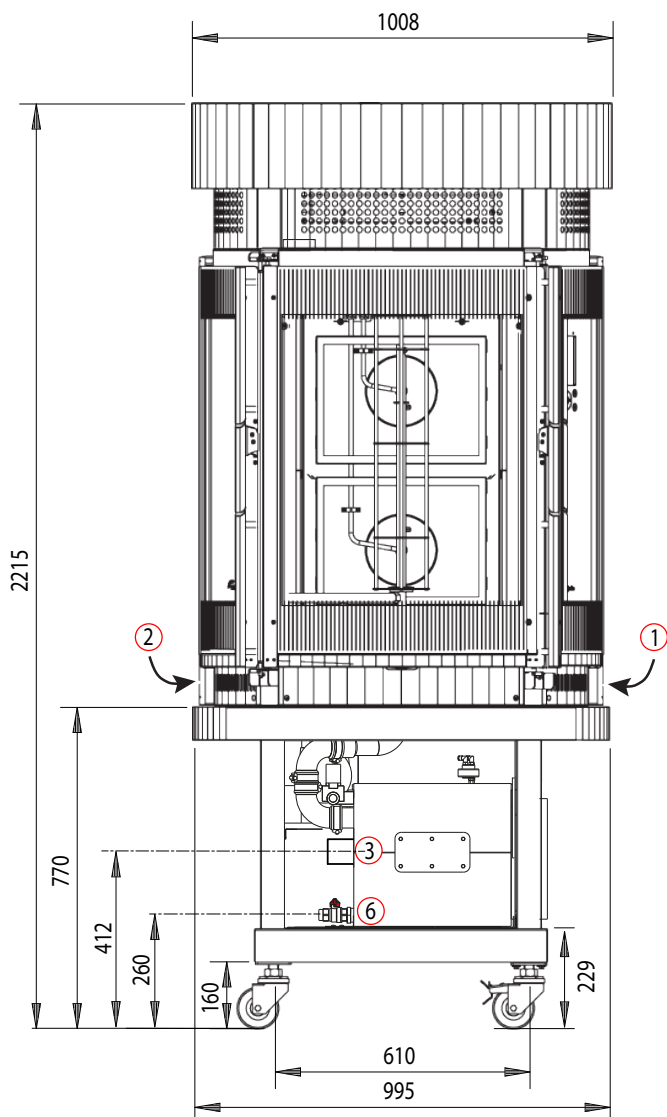
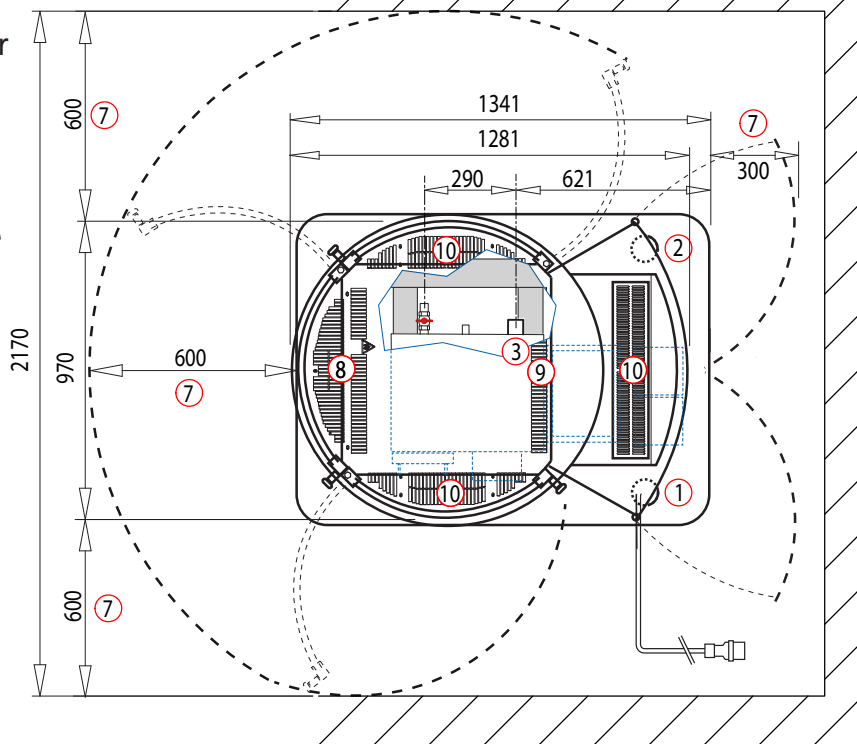
caoutchouc Ø 50



**MULTISSERIE AVEC SÉPARATEUR DE GRAISSE (GG) ET HOTTE À CONDENSATION**

- ① Emplacement de connexion secteur
- ② Emplacement de connexion d'eau  
2x G 3/4" BSP
- ③ Purge Ø 50mm (2")
- ⑥ Égoutter de service, raccord de tuyau 3/4", Ø 27 mm
- ⑦ Espace requis minimum
- ⑧ ⑨ ⑩ Grilles de ventilation  
Inclus avec unité

-2x flexible  1,5 m / 5ft  
 -1x manchon de caoutchouc Ø 50 

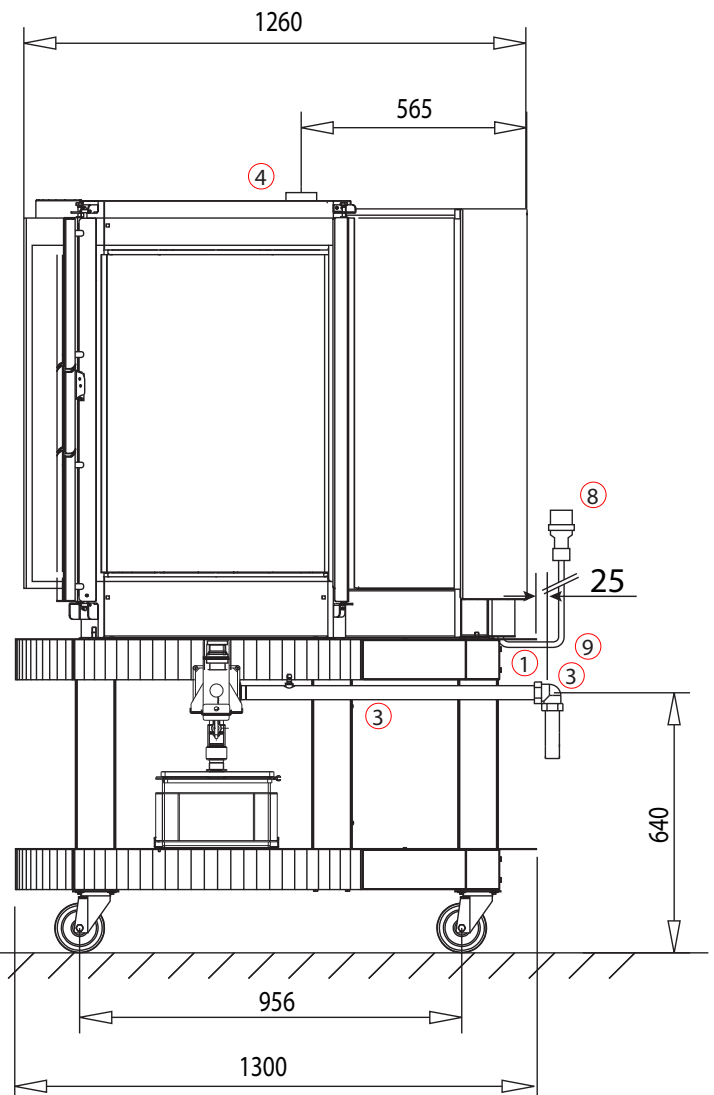
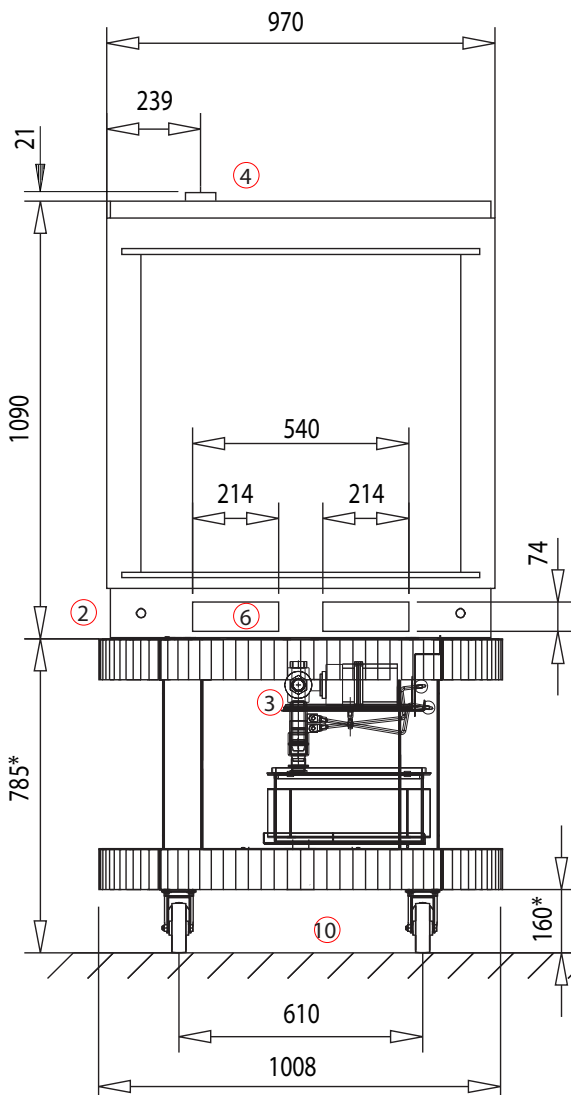
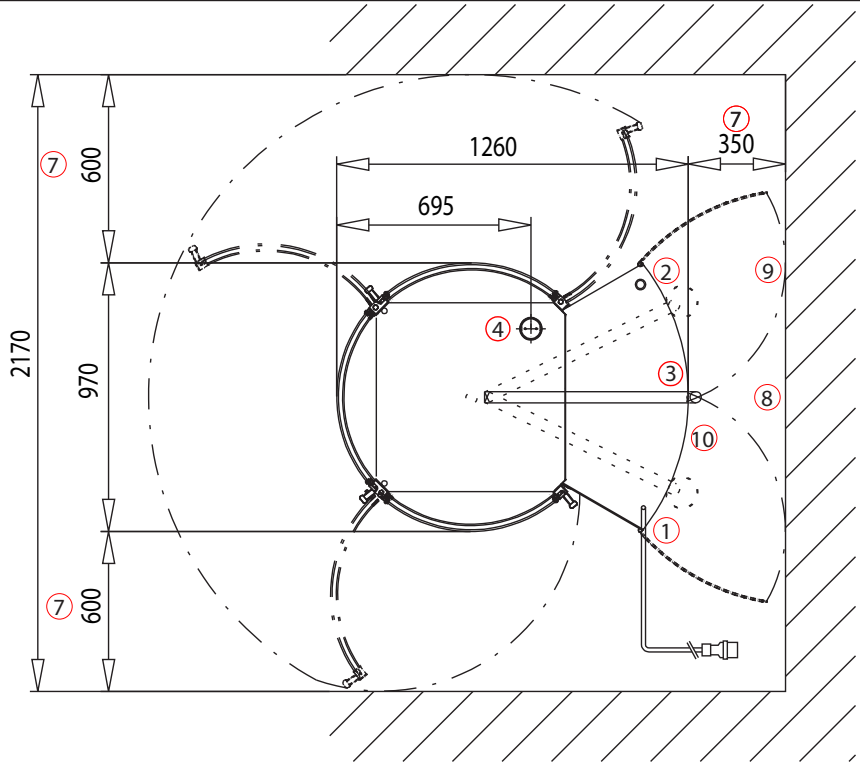


**MULTISSERIE AVEC COLLECTEUR DE GRAISSE SUR ANCIEN SOUS-CHÂSSIS**

## Description des étiquettes des schémas

Étiquette	Description	
1	Câble d'alimentation	longueur 2,6 m.*
2	Alimentation en eau "G" 3/4"	longueur de flexible 1,2 m.*
3	Purge d'eau de Multisserie	35 mm acier inox
4	Tuyau d'extraction de Multisserie	80 mm
6	Orifices pour chariot à fourches	
7	Dégagement entre unité et mur	
8	Emplacement de prise murale	
9	Emplacement de robinet	
10	Emplacement de tuyau de purge	

\* Longueur mesurée du point à l'arrière du Multisserie où le flexible et le câble sortent.



**MULTISSERIE AVEC CG ET HOTTE À CONDENSATION SUR ANCIEN SOUS-CHÂSSIS**

Description des étiquettes des schémas

Étiquette	Description	
1	Câble d'alimentation	longueur 2,6 m.**
2	Alimentation en eau "G" 3/4"	longueur de flexible 1,2 m.**
3	Purge d'eau de Multisserie	35 mm acier inox
4	Grilles de ventilation	
6	Orifices pour chariot à fourches	
7	Dégagement entre unité et mur	
8	Emplacement de prise murale	
9	Emplacement de robinet	
10	Emplacement de tuyau de purge	

\*\* Longueur mesurée du point à l'arrière du Multisserie où le flexible et le câble sortent.

\* Voir Roulettes de Multisserie

