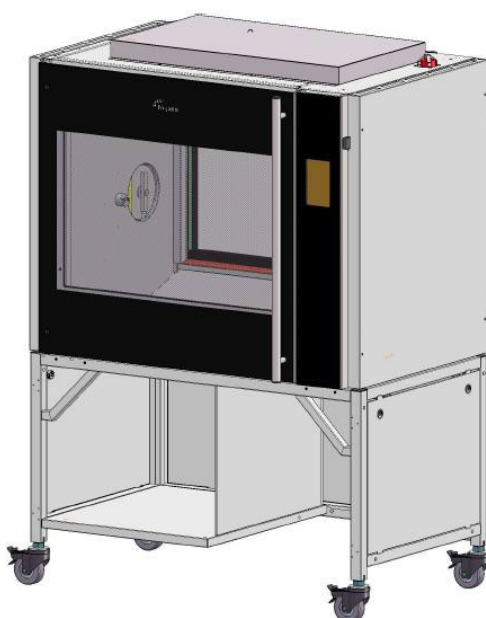


MANUEL D'INSTALLATION

LDR 8 s AC Gas



- 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/installation 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.

Note pour l'acheteur :

Consultez votre fournisseur de gaz local pour obtenir les instructions à suivre si l'utilisateur sent une odeur de gaz. Ces instructions doivent être affichées bien en vue.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne stockez et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil.



AVERTISSEMENT : Une installation, un ajustement, une modification, un entretien ou une maintenance inapproprié risque de causer des dégâts et des blessures, parfois mortelles. Vous devez lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et de maintenance avant d'assurer l'installation ou l'entretien de cet équipement.

CONSERVEZ CE MANUEL À UN ENDROIT SÛR POUR UTILISATION FUTURE

Table des matières

1. Données techniques.....	4
2. Outils nécessaires	5
3. Introduction.....	6
3.1 Général.....	6
3.2 Identification de la rôtissoire.....	6
3.3 Pictogrammes et symboles	6
3.4 Instructions de sécurité	7
3.4.1 Général	7
3.4.2 Déplacement	8
3.4.3 Hygiène	8
3.4.4 Entretien et assistance technique	8
3.4.5 Arrêt / Stockage	9
3.4.6 Mise au rebut	9
4. Description de la rôtissoire	10
4.1 Description technique.....	10
4.2 Utilisation prévue.....	10
5. Installation et première utilisation	11
5.1 Déballage de la rôtissoire.....	11
5.2 Installation et positionnement.....	12
5.3 Alimentation électrique	15
5.4 Connexion de gaz	16
5.4.1 Pression d'entrée de gaz.....	17
5.4.2 Analyseur de fumée	18
5.4.3 Consommation de gaz	19
5.5 Connexions d'alimentation électrique, d'eau et de purge.....	19
5.6 Conditions d'eau.....	20
5.7 Connexion de tube de purge	21
5.8 Extraction de la rôtissoire	21
5.9 Collecte de graisse.....	22
6. Cycle de test.....	22
7. Instructions pour les opérateurs	22
8. Diagrammes électriques.....	23
9. Schéma d'installation.....	24

1. Données techniques

Consultez la plaque d'identification pour connaître les spécifications correctes de la rôtissoire. Les données électriques peuvent varier selon le pays.

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.

Modèles américains

Modèles			LDR 8 s AC Gas
Dimensions approx.	Largeur	pouce	52" (1321 mm)
	Profondeur	pouce	38¼" (972 mm)
	Hauteur	pouce	71½" (1816 mm)
Poids	Brut	lbs.	800 (363 kg)
	Net	lbs.	690 (312 kg)
Température ambiante maximum		°F	95
Pression acoustique		dB (A)	< 70
Installation électrique	Tension	V	1~ 208
	Fréquence	Hz	50/60
	Consommation électrique	kW	0,9
	Courant nominal maxi.	A	4,4
Fiche	NEMA		6 - 15P
Câble d'alimentation	Longueur	pouce	75
Connexion d'eau	Aéré	pouce	¾ (1x)
Eau	pression	kPa	200 – 500
	Acidité	pH	7,0 - 8,0
	Chlorures	ppm	<30
	Dureté ¹	dH	<4
Purge	Connexion ouverte	pouce	mini. 1⅝
Système de gaz			Voir la plaque signalétique
	Puissance nominale (maxi.)	BTU / KW	82,000 / 24
	Connexion	Inch NPT	½

Spécification de gaz	Consommation ²	Pression de gaz mini./maxi.
Propane / Gaz PL	32,5 ft³/h (0,92 m³/h)	4"wc (10 mbar) /14"wc (35mbar)
Gaz naturel	77,7 ft³/h (2,2 m³/h)	4"wc (10 mbar) /14"wc (35mbar)

1) Voir le chapitre "Conditions d'eau" pour en savoir plus

2) Au niveau de la mer 1013 mbar 20 °C

2. Outils nécessaires

Pour une installation correcte, Fri-Jado recommande de disposer des outils de la liste suivante durant l'installation :

- Trousse à outils standard.
- Douilles, clés à douilles hex et clés métriques.
- Multimètre.
- Clampmètre CA.
- Testeur de température.
- Testeur de valeur d'isolation (Megger).
- Manomètre de gaz.
- Débitmètre /consommation de gaz.
- Kit de mise à la terre de terrain.
- Analyseur de fumée (option).

3. Introduction

3.1 Général

Ce manuel est destiné à l'installateur du modèle LDR 8 s AC GAS (Large Deli Rotisserie au gaz avec fonctionnalité de nettoyage). Il décrit les étapes et mesures nécessaires pour l'installation tout en fournissant des instructions assurant l'usage le plus efficient en toute sécurité afin de garantir une durée de vie prolongée pour la rôtissoire.

3.2 Identification de la rôtissoire

La plaque d'identification se trouve à l'extérieur de la machine et comprend les données suivantes :

- Nom du fournisseur ou du fabricant
- Modèle
- Numéro de série
- Année de construction
- Pays de destination
- Type de gaz
- Pression de gaz
- Alimentation au gaz incluse
- Tension secteur
- Fréquence
- Consommation électrique

3.3 Pictogrammes et symboles

Dans ce manuel, les pictogrammes et symboles suivants sont utilisés :



AVERTISSEMENT

Des blessures et des dégâts graves de la rôtissoire sont possibles si les instructions ne sont pas respectées avec soin.



AVERTISSEMENT

Tension électrique dangereuse.



AVERTISSEMENT

Risque de blessures du fait des surfaces chaudes.



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie.



Suggestions et recommandations simplifiant les actions indiquées.



Symbole de recyclage.



Sens de visualisation du symbole.

3.4 Instructions de sécurité



AVERTISSEMENT

Le couvercle supérieur (en particulier le conduit de fumée) et l'extérieur de la rôtissoire peuvent être très chauds.



AVERTISSEMENT

Ne placez aucun objet sur l'équipement car il peut provoquer un incendie. Préservez toutes les ouvertures libres de tout obstacle.



AVERTISSEMENT

L'ouverture entre l'équipement et la surface de la table doit être libre de tout obstacle pour assurer une ventilation correcte du compartiment électrique.



AVERTISSEMENT

La charge maximum au sommet de la rôtissoire ne doit jamais dépasser 50 kg (110 lbs.).



AVERTISSEMENT

Risque de sol glissant : Les déversements peuvent rendre les surfaces glissantes. Nettoyez au plus vite.



AVERTISSEMENT

Voir les instructions d'installation pour les exigences de mise à la terre.



AVERTISSEMENT

Utilisez toujours les freins des deux roues avant :



3.4.1 Général

L'utilisateur de la rôtissoire est pleinement responsable du respect des règles et réglementations de sécurité en vigueur.

La rôtissoire peut être utilisée uniquement par des personnes qualifiées et agréées. Quiconque travaille sur ou avec cette rôtissoire doit être familiarisé avec le contenu de ce manuel et respecter attentivement toutes les consignes et instructions. Ne modifiez jamais l'ordre des actions à effectuer. L'encadrement doit former le personnel en fonction de ce manuel et respecter toutes les instructions et réglementations.

Les pictogrammes, autocollants, avertissements et instructions apposés sur la rôtissoire font partie des dispositifs de sécurité. Ils ne doivent jamais être recouverts ou retirés et doivent demeurer clairement visibles pendant tout le cycle de vie de la rôtissoire.

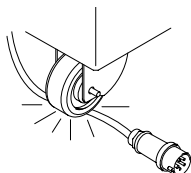
Remplacez ou réparez immédiatement les pictogrammes, avertissements et instructions endommagés ou illisibles.

- Pour éviter tout court-circuit, ne nettoyez jamais la rôtissoire au jet d'eau. Pour les instructions de nettoyage, voir le manuel utilisateur.
- Durant le processus de grill, la rôtissoire peut devenir très chaude.
- Lorsque la porte est ouverte, le rotor s'arrête et le chauffage est mis hors tension.
- La rôtissoire doit être nettoyée régulièrement afin d'assurer un fonctionnement correct et d'éviter les départs de feu (surchauffe).
- Le conteneur à graisse doit être vidé régulièrement pour éviter tout débordement.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, voire dépourvues de l'expérience ou des connaissances nécessaires, sous supervision ou après avoir reçu des instructions d'usage de l'appareil en toute sécurité et en ayant compris les dangers impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sans supervision.

3.4.2 Déplacement

Pour déplacer la rôtissoire :

- Avant de déplacer la rôtissoire, mettez tout d'abord hors tension en débranchant la fiche de la prise murale puis videz le conteneur à graisse. Ensuite, laissez la rôtissoire refroidir au moins dix minutes.
- Déconnectez l'alimentation en eau et la purge. Déconnectez l'alimentation en gaz.
- Les rôtissoires équipées de roulettes ne sont pas adaptées au franchissement des rebords et obstacles de plus de 10 mm (0,4 inch).
- Pour déplacer la rôtissoire, poussez toujours au centre de l'unité. Jamais en haut. Jamais en bas.
- Assurez-vous que les roulettes bougent librement et ne touchent jamais le câble d'alimentation et le flexible de gaz.



3.4.3 Hygiène

La qualité du produit frais dépend toujours de l'hygiène. Spécialement pour les produits grillés. Face au risque de contamination par les salmonelles – spécialement pour les produits volaillers – vous devez vous assurer que les produits grillés ne sont jamais mélangés avec des produits crus. De même, tout contact entre les produits grillés et les mains ou des outils ayant été en contact avec la chair de poulet crue doit être évité en toutes circonstances.

Les mains voire les outils ayant été en contact avec la chair de poulet crue doivent être nettoyés scrupuleusement.

3.4.4 Entretien et assistance technique

Les schémas électriques de votre rôtissoire sont inclus. En cas de dysfonctionnement, contactez votre fournisseur/agent d'entretien. Assurez-vous de disposer des informations suivantes :

- Modèle.
- Numéro de série.

Ces données se trouvent sur la plaque d'identification.

3.4.5 Arrêt / Stockage

Si la rôtissoire n'est pas utilisée temporairement, respectez les instructions suivantes :

- Déconnectez l'alimentation électrique.
- Coupez l'alimentation en gaz externe.
- Nettoyez soigneusement la rôtissoire.
- Emballez la rôtissoire pour la protéger de la poussière.
- Rangez, le cas échéant, la rôtissoire dans un endroit sec et sans condensation.

3.4.6 Mise au rebut



Mettez la machine au rebut, débarrassée de tous ses composants ou lubrifiants en toute sécurité conformément avec l'ensemble des impératifs locaux et nationaux relatifs à la sécurité et l'environnement.

4. Description de la rôtissoire

4.1 Description technique

Le chauffage est assuré par un gaz qui est brûlé dans un échangeur thermique placé dans le plafond. Un ventilateur mélange le gaz et l'air et ce mélange est allumé par un allumage automatique. La combustion se déroule dans la partie intérieure de l'échangeur thermique. Elle est donc invisible. Les gaz de fumée sont évacués par un conduit de fumée au sommet ou sur le côté de la rôtissoire. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur. Afin de préserver la température réglée, l'échangeur thermique assure la modulation et est mis en marche/arrêté de manière répétée durant le processus de grill. Durant tout le processus, l'intérieur de la rôtissoire est éclairé par des lampes halogènes.

La rôtissoire maîtrise sa température intérieure au niveau réglé par l'opérateur.

Le rotor est mené par un moteur sans maintenance et un réducteur. Les panneaux en verre trempé bénéficient d'un revêtement reflétant la chaleur pour la conserver à l'intérieur du grill.

Le plaquage de la rôtissoire est en acier inox. Les pièces en contact avec le produit sont en acier inox AISI 304. Le câble secteur est muni d'une fiche.

Voir la plaque signalétique pour le système de gaz applicable.

4.2 Utilisation prévue

La rôtissoire a été conçue pour griller les produits carnés et bénéficie d'une fonction de nettoyage semi-automatique. Tout autre usage ne correspond pas à une utilisation prévue.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dégâts ou blessures résultant du non-respect strict des instructions et consignes de sécurité de ce manuel ou des règles de prudence lors de l'installation, de l'utilisation, de la maintenance ou des réparations liées à cette rôtissoire et à ses accessoires.

Utilisez la rôtissoire uniquement dans un état technique parfait.

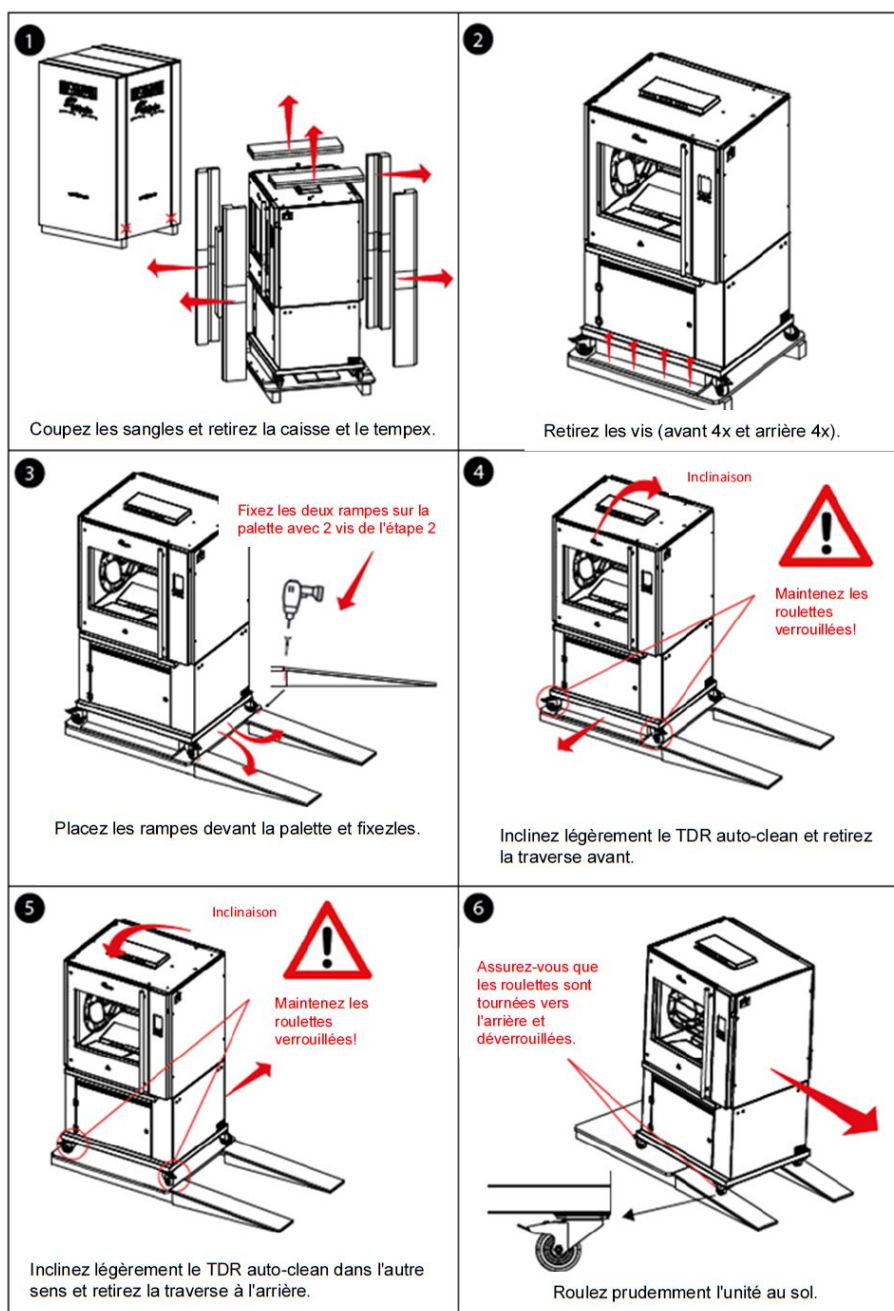
5. Installation et première utilisation



Tous les matériaux d'emballage utilisés pour cette rôtissoire peuvent être recyclés.

Après le déballage, contrôlez l'état de la rôtissoire. En cas de dégâts, rangez l'emballage et contactez le transporteur dans les 15 jours ouvrables après la réception des marchandises.

5.1 Déballage de la rôtissoire



(Rôtissoire simple illustrée)

1. Déballez la rôtissoire selon les instructions de déballage de l'emballage.
2. Retirez tous les autres matériaux d'emballage de la rôtissoire.
3. Retirez le film protecteur de toutes les parties métalliques.
4. Retirez les accessoires standard.

5.2 Installation et positionnement



AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique. Instructions de mise à la terre : connectez l'appareil uniquement au courant alternatif provenant d'une prise murale mise à la terre à une tension secteur conforme aux informations mentionnées sur la plaque signalétique de l'appareil.

La responsabilité incombe au client de s'assurer que l'installation électrique respecte les codes nationaux et locaux ainsi que la réglementation relative au câblage.

N'utilisez ni une multiprise, ni une rallonge. Vous risqueriez un incendie, une décharge électrique ou des blessures.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.



AVERTISSEMENT

Positionnez la rôtière à l'intérieur sur une surface plane et horizontale. Un plan incliné temporairement de 5° maximum est autorisé.



AVERTISSEMENT

N'UTILISEZ PAS CE GRILL AVEC UN QUELCONQUE AUTRE GAZ QUE CELUI MENTIONNÉ SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE DU MODÈLE.



AVERTISSEMENT

Positionnez la rôtière sur une surface plane et horizontale. Un plan incliné temporairement de 5° maximum est autorisé.



AVERTISSEMENT

Installez l'équipement dans une pièce suffisamment ventilée afin d'éviter la concentration de substances nocives sur place.



AVERTISSEMENT

Installez toujours l'équipement sous une hotte de cuisinière ventilée.



AVERTISSEMENT

L'équipement n'est pas adapté à une connexion directe sur un conduit d'air.



AVERTISSEMENT

La prise murale et l'alimentation en gaz doivent être installées par un installateur agréé conformément avec la législation en vigueur.



AVERTISSEMENT

Les réglages de l'équipement de gaz sont sécurisés par le fabricant et ne doivent, sous aucune circonstance, être modifiés par l'installateur. Les réglages ne doivent pas être modifiés.

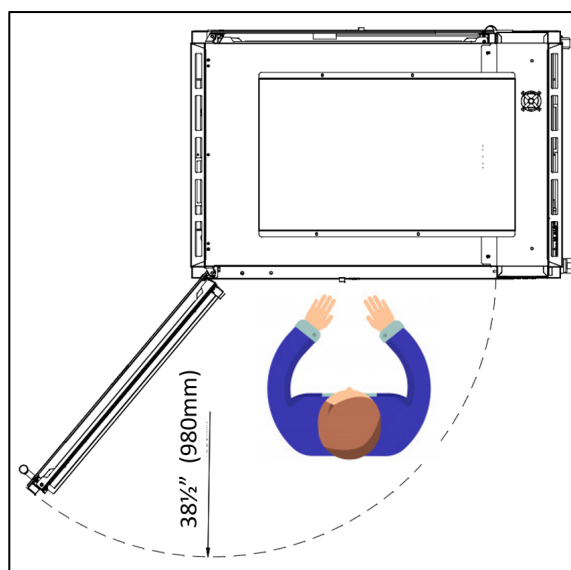


AVERTISSEMENT

Ne stockez et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de l'appareil.

Positionnement :

- L'utilisateur doit disposer d'une liberté de mouvement suffisante pour utiliser correctement la rôtissoire.
- La température ambiante de la rôtissoire doit être entre 10 et 30 °C (50 et 86 °F).
- Utilisez des outils de levage et de transport adaptés pour déplacer la rôtissoire.
- Employez un niveau à bulle pour placer la rôtissoire à plat et de niveau sur une surface solide. Attention au poids de la rôtissoire !
- Le dégagement minimum doit être de 100 mm (4 inch).
- Si la rôtissoire comporte des roulettes, le sol doit être plat et de niveau.
- Les produits dans la rôtissoire doivent être clairement visibles.
- Maintenez les enfants à l'écart du côté utilisation de la rôtissoire.
- Durant le grill, les panneaux de verre deviennent très chauds. Pendant le positionnement, maintenez la rôtissoire hors de portée des enfants.
- La connexion de gaz présente un diamètre extérieur de ½ inch. La connexion de gaz doit être installée par un installateur agréé.
- La rôtissoire doit être installée de sorte que le flux d'air de combustion et de ventilation ne soit pas obstrué. Assurez-vous que l'alimentation en air de la pièce est suffisante pour la combustion du gaz dans la chambre de la rôtissoire.
- Assurez le dégagement de l'espace du fond et de l'ouverture de ventilation au sommet de la rôtissoire pour garantir un flux d'air correct dans le compartiment électrique et la chambre de combustion.
- L'appareil est à utiliser uniquement avec les pattes ou les roulettes spécifiques indiquées par le fabricant.
- Si la rôtissoire comporte des roulettes, le sol doit être plat et de niveau.

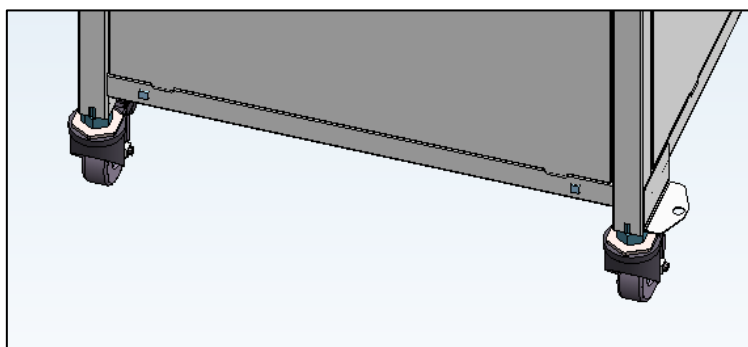


Installation :

- En Amérique du Nord, les rôtissoires doivent être installées conformément aux codes locaux ou, en leur absence, avec le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 ou le Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, selon le cas, notamment :
 - i) L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du système de conduite d'alimentation en gaz durant tout test de pression de ce système pour des pressions de test supérieures à ½ psi (3,5 kPa).
 - ii) L'appareil doit être isolé du système de conduite d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt individuelle durant tout test de pression de ce système pour des pressions de test inférieures ou égales à ½ psi (3,5 kPa).
- En Amérique du Nord, les rôtissoires doivent être installées avec une mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en leur absence, avec le National Electric Code, NFPA 70 ou le Code canadien de l'électricité, CSA C22.2, selon le cas.

- En Amérique du Nord, les rôtissoires dotées de roulettes doivent être installées avec des connecteurs conformes à la norme des connecteurs pour les appareils au gaz mobiles ANSI Z21.69 • CSA 6.16. Cette connexion doit inclure un dispositif de connexion rapide conforme à la norme des dispositifs de connexion rapide utilisés avec les alimentations en gaz ANSI Z21.41 • CSA 6.9.
- Des moyens adéquats doivent être prévus afin de limiter les mouvements de l'appareil sans dépendre du connecteur et du dispositif de détection rapide, voire de la tuyauterie associée.
- Une connexion d'eau avec une vanne aérée dotée d'une connexion fileté de ¾ po, avec un débit continu minimum de 15 litres/mn, doit être disponible à proximité de la rôtissoire. La pression de l'eau doit être entre 200 et 500 kPa (2 et 5 bars) mais de préférence s'élever au moins à 300 kPa (3 bars). Voir le manuel d'installation.
- Utilisez le flexible d'eau fourni avec la machine.
- Une purge ouverte d'un diamètre intérieur d'au moins 40 mm (1,6 inch) doit être disponible à proximité de la rôtissoire.
- La rôtissoire comporte une fiche secteur et doit être connectée à une prise murale présentant la tension correcte. La prise murale doit être installée par un électricien certifié.

Un support à sangle, comme illustré à la suite, est fourni avec la base. En fonction de l'acheminement du conduit flexible, le support doit être installé avec la roulette dans un coin de la base en utilisant la visserie fournie. L'orifice ouvert restant au centre du support doit servir à fixer une extrémité de la sangle (ou chaîne, câble, etc. fourni localement). L'autre extrémité de la sangle doit être fixée à un point d'ancrage dans la structure du bâtiment.



suggestion de retenue

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.

- Déballage de la rôtissoire.
- Retirez la palette sous la rôtissoire à l'aide d'un chariot élévateur à fourches.
- Placez la rôtissoire à l'endroit prévu.
- Vérifiez le dégagement suffisant autour de la rôtissoire (voir schéma d'installation).
- Vérifiez l'alimentation électrique.
- Arrimage de la rôtissoire.
- Connectez l'eau.
- Connectez la purge.
- Collecte de graisse.
- Effectuez un cycle de test à 220 °C (425°F).
- Donnez des instructions à l'opérateur.

5.3 Alimentation électrique

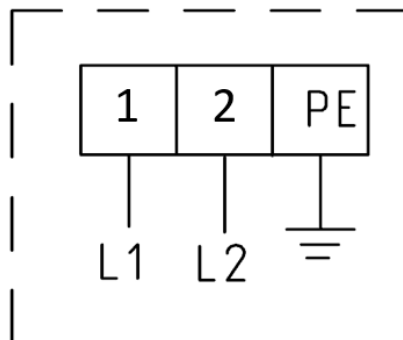
Avant l'installation, testez le service électrique afin de vous assurer qu'il respecte les spécifications mentionnées sur la plaque signalétique de la machine se trouvant sur le panneau - latéral droit, à proximité des commandes.

Le câble de connexion pour la rôtissoire est doté d'une connexion de fiche agréée. Si une connexion permanente est employée, le câble de connexion doit être connecté à un interrupteur marche/arrêt manuel installé à proximité de la rôtissoire à un endroit clairement visible. Dans tous les cas, une décharge de la contrainte doit être installée au niveau de l'entrée du câble dans la rôtissoire.

La rôtissoire doit être connectée selon la figure suivante.

Le diagramme électrique est fourni avec la liasse de documentation dans la rôtissoire.

Pour un circuit de 208 V ~ monophasé avec neutre, la rôtissoire doit être connectée selon la figure suivante.



Une connexion de terre (masse) doit être prévue et installée selon les codes d'état et locaux.

5.4 Connexion de gaz

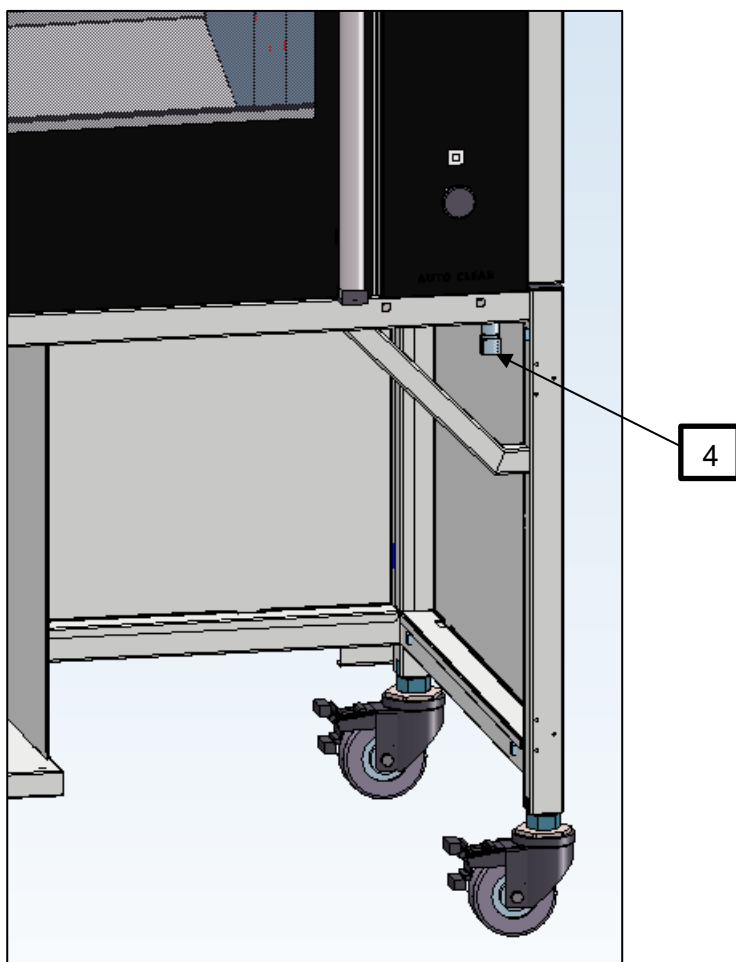
Toutes les connexions d'alimentation en gaz et tous les composants des raccords de tuyaux doivent être résistants à l'action des gaz propane. Les codes exigent qu'une vanne d'arrêt de gaz soit installée sur la conduite de gaz en amont de la rôtissoire.

L'entrée de gaz se trouve sur le fond, sous le compartiment électrique. (marque 4 dans le schéma suivant)

Avec une conduite de gaz (non fournie), vous pouvez mener la connexion de gaz à l'alimentation en gaz principale. Connectez la rôtissoire à la conduite de gaz après la mise à niveau. La conduite d'alimentation en gaz doit être au moins équivalente à un tuyau en fer d'un calibre de 1/2" (12,7 mm) et capable de préserver la pression de gaz nécessaire à plein rendement. Assurez-vous que les tuyaux sont propres et sans obstruction, saleté et composé de tuyauterie.

Note : Une fois les fuites contrôlées sur la tuyauterie, purgez complètement l'air des conduites de gaz. Déconnectez la rôtissoire du système de conduite d'alimentation en gaz durant tout test de pression sur ce système.

Note : Vérifiez les fuites sur tous les raccords de la conduite d'alimentation en gaz avant de démarrer la rôtissoire. Vous pouvez employer une solution d'eau savonneuse. N'employez pas une flamme nue.



5.4.1 Pression d'entrée de gaz

La pression gaz d'entrée doit respecter la table de la page des données techniques. (Chapitre 1)
La pression peut être contrôlée sur le bloc de gaz avec un manomètre comme illustré à la suite.

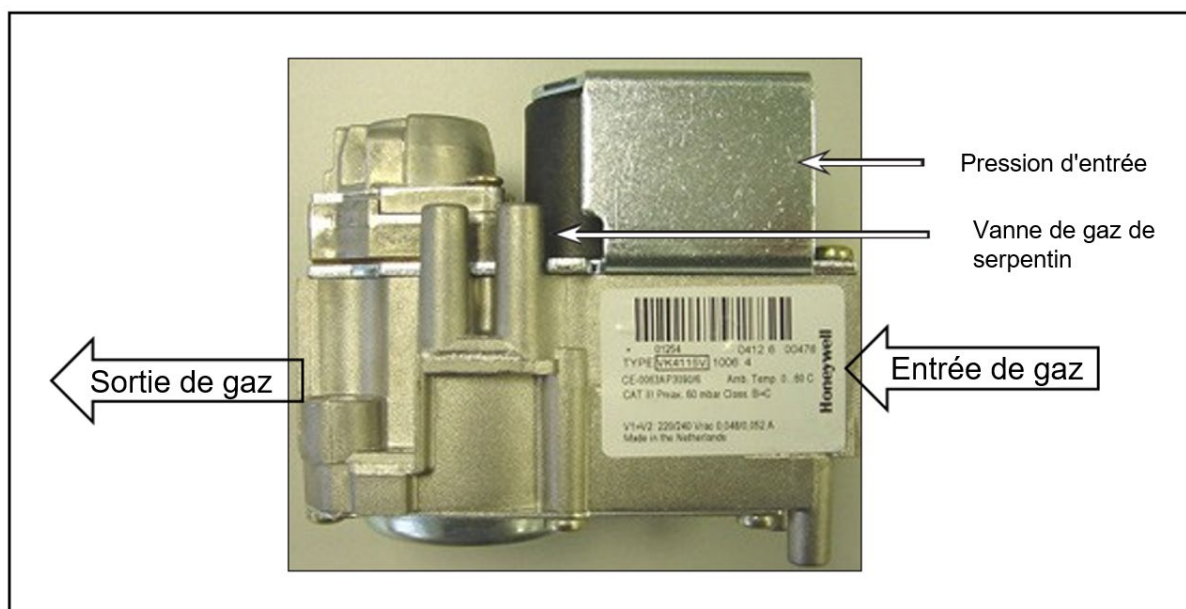


Entrée de gaz : Entrée de gaz après détendeur de gaz (maxi. 22" H₂O).
Pression selon le type de gaz.

Sortie de gaz : Sortie de gaz dans turbine de mélange de gaz.

Serpentins : 2 serpentins pour les vannes de gaz.

Pression d'entrée : Tube de mesure de pression de gaz après détendeur.
Pour la mesure, desserrez la vis à l'intérieur du tube.



Notes pour la mesure :

- Pression d'entrée : Durant le fonctionnement, vous mesurez la pression de réglage du détendeur.
- Pression de sortie : Durant le fonctionnement, vous mesurez une pression nulle.

Vous pouvez utiliser ce point de mesure également pour vérifier si les vannes de gaz s'ouvrent. Au démarrage de la machine et si la vanne n'est pas encore ouverte, vous mesurez une sous-pression du fait de l'aspiration de la turbine de mélange de gaz. Cette pression est nulle si la vanne est ouverte.

5.4.2 Analyseur de fumée

Avec l'analyseur de fumée, vous mesurez la toxicité du gaz d'échappement de la rôtissoire. Avec un Testo 330-1LL, vous obtenez les mesures suivantes :



Les valeurs sont des références et des données d'usine par défaut.

	Régime [mn-1]	CO2 [%]	Puissance Hs en [kW]	Puissance Hs en [BTU]
Charge élevée	6350	9,70%	24	82000
Charge faible	2500	9,20%	8,9	30368
Charge de démarrage	4640		17,5	59030

5.4.3 Consommation de gaz

Avec un débitmètre, vous mesurez le débit /consommation de gaz. Voir table en page 4.

Pour une consommation exacte, effectuez la mesure pendant 3 à 5 minutes. Durant ce temps, la rôtissoire ne peut pas être éteinte et aucun autre dispositif au gaz ne doit être actif sur la même conduite.

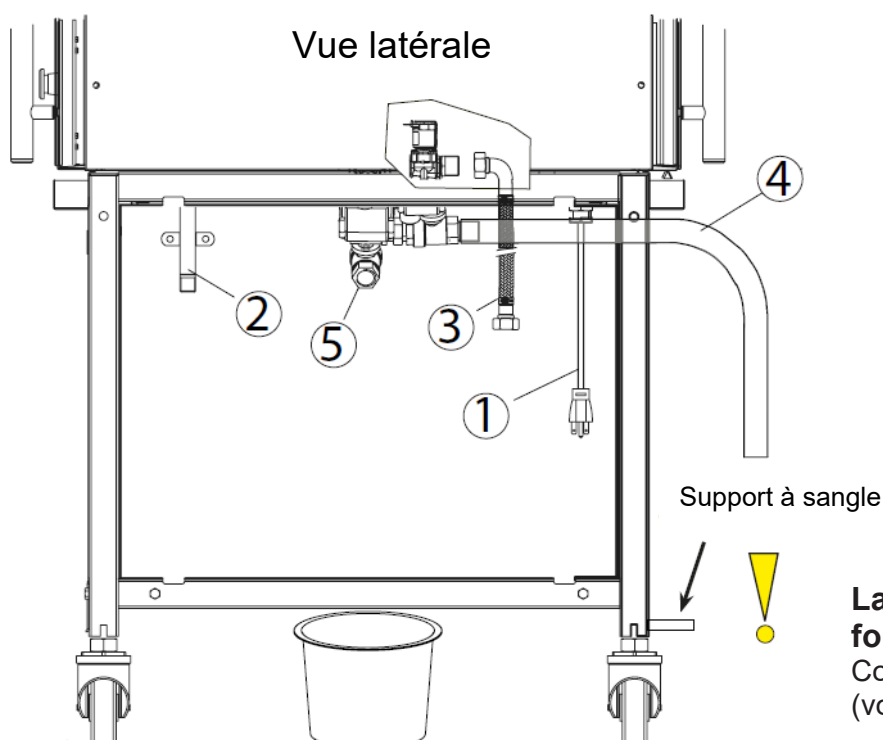
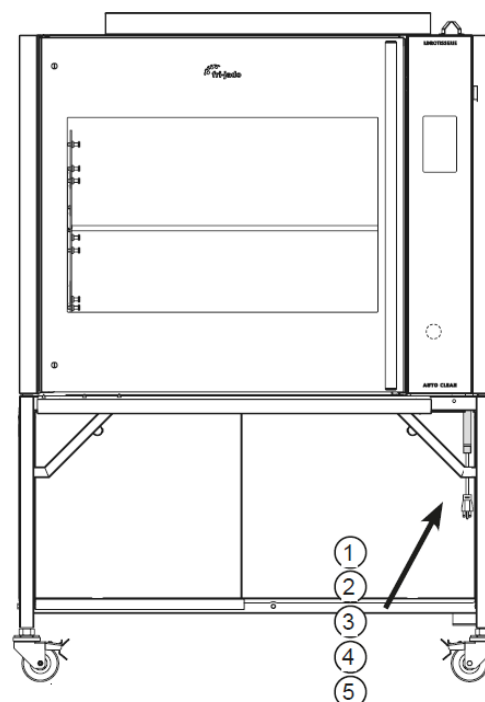


5.5 Connexions d'alimentation électrique, d'eau et de purge

Les connexions d'alimentation électrique, de gaz, d'eau et de purge se trouvent sous le côté contrôleur de l'unité.

Voir les étiquettes 1 à 5

1. Câble secteur 208 V 75" avec prise Nema 6-15P
2. Connexion d'alimentation en gaz 1/2" NPT
3. Flexible d'alimentation en eau G 3/4", L= 1,1 mètre (43")
- Rincez le robinet avant la connexion**
4. Flexible de purge Ø 33 x ø 25, L= 1,2 mètre (Ø 1 5/16 x ø 1", L= 47")
- Voir le chapitre "Connexion de tube de purge" pour en savoir plus.**
5. Vanne de sortie de graisse.



La conduite de gaz n'est pas fournie avec la rôtissoire.
Connexion sous la rôtissoire 1/2" NPT
(voir aussi chapitre 5.4)

5.6 Conditions d'eau

L'eau du robinet fournie doit respecter les conditions suivantes :

- Pression minimum 200 kPa (2 bars)
- Pression maximum 500 kPa (5 bars)
- Température d'eau maximum 55 °C (130 °F)
- Acidité pH 7,0 - 8,0
- Chlorures inférieurs à 30 ppm
- Utilisez une crépine ou un préfiltre à sédiments pour la réduction de la silice et autres sédiments non-dissous.

Dureté de l'eau et filtres de détartrage :

- Un filtre de détartrage est conseillé pour une dureté de l'eau > 4° dH (4 Grains/Gal).
- Un filtre de détartrage est obligatoire pour une dureté de l'eau > 20° dH (20 Grains/Gal).

Note : la capacité de nettoyage des tablettes de nettoyage diminue à mesure que la dureté de l'eau augmente.

La dérivation du filtre de détartrage, le cas échéant, doit être réglée sur zéro.

Consultez le manuel des filtres pour déterminer leur capacité. La capacité du filtre doit être ajustée dans les paramètres du gestionnaire.

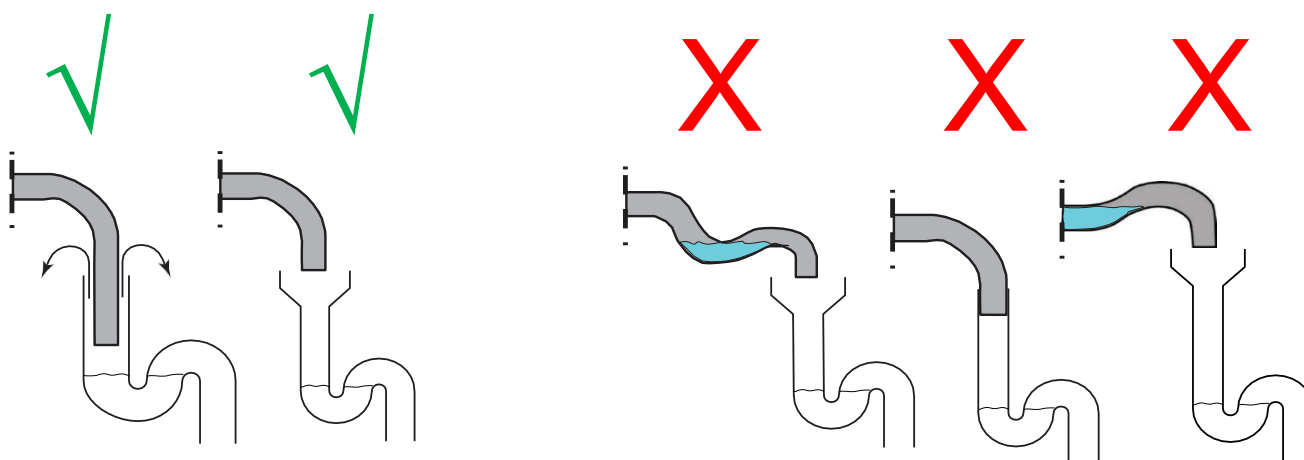
5.7 Connexion de tube de purge

Un système de purge ouvert avec un entonnoir de 110 mm (4 1/2") est recommandé. Le tube de purge présente un diamètre extérieur de 33 mm (1 5/16").

- Il est interdit d'exécuter une connexion fermée car la connexion doit être aérée !
- Assurez-vous que le tube n'est pas entortillé et qu'il descend vers l'entonnoir de purge.
- Le diamètre intérieur minimum du tuyau d'évacuation doit être de 40mm (1 1/2").
- Un siphon dans l'évacuation client est vivement recommandé pour éviter le reflux des odeurs d'égout.
- Voir les exemples à la suite.

Agencements possibles de purge

Agencements erronés de purge



5.8 Extraction de la rôtissoire

La rôtissoire doit se trouver sous une hotte d'extraction dotée d'une connexion adaptée à un conduit d'extraction et saillant de 8" au-delà des côtés de la rôtissoire.

Le dégagement au-dessus de la sortie de rôtissoire doit être adapté afin que les produits puissent s'échapper sans aucune interférence avec la circulation de la chaleur dans la rôtissoire. Consultez la norme ANSI/NFPA 96 "Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations" (dernière édition). Le LDR Gas produit environ 600 cf de vapeur d'eau par cycle.

Pensez aux consignes suivantes pour la hotte d'extraction :

- La hotte d'extraction doit présenter une capacité minimum de 900 cfm
- La hotte d'extraction doit saillir au minimum de 8" de tout côté de la rôtissoire
- La hotte d'extraction doit présenter un dégagement supérieur au-dessus de la rôtissoire au minimum de 16"
- La rôtissoire doit être accessible à des fins d'entretien
- Les connexions des fumées ne doivent jamais être exécutées directement sur la rôtissoire.

5.9 Collecte de graisse

Placez le seau, fourni avec la rôtissoire, dans la base sous le tuyau de purge.
Vous pouvez aussi placer d'autres conteneurs dans le sous-châssis pour collecter la graisse.

Note 1 : En un cycle, 5 litres (1,3 gallon) de graisse peuvent s'écouler.

Note 2 : La température de la graisse peut atteindre 80 °C (176 °F).

Assurez-vous que le conteneur respecte les exigences précédentes.

6. Cycle de test

La rôtissoire doit exécuter un brûlage pour libérer toutes les odeurs pouvant résulter du chauffage des surfaces d'une rôtissoire neuve. Faites fonctionner la rôtissoire sur le réglage de température maximum de 220 °C (425 °F) pendant 30 minutes. De la fumée avec une odeur déplaisante est normalement générée durant cette période de brûlage.

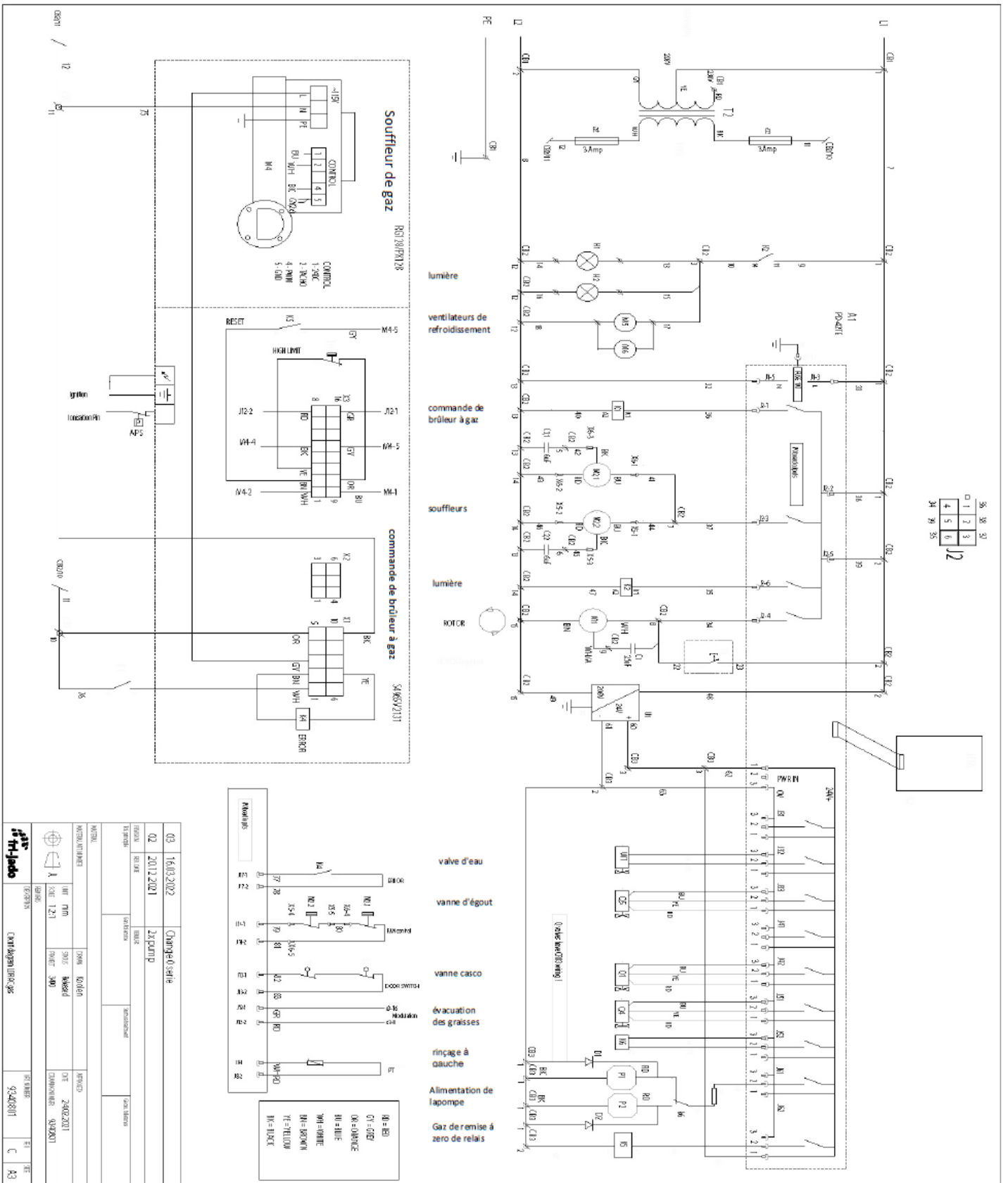
7. Instructions pour les opérateurs

Après installation de la rôtissoire, son opérateur doit être formé.

Les instructions doivent couvrir les sujets suivants :

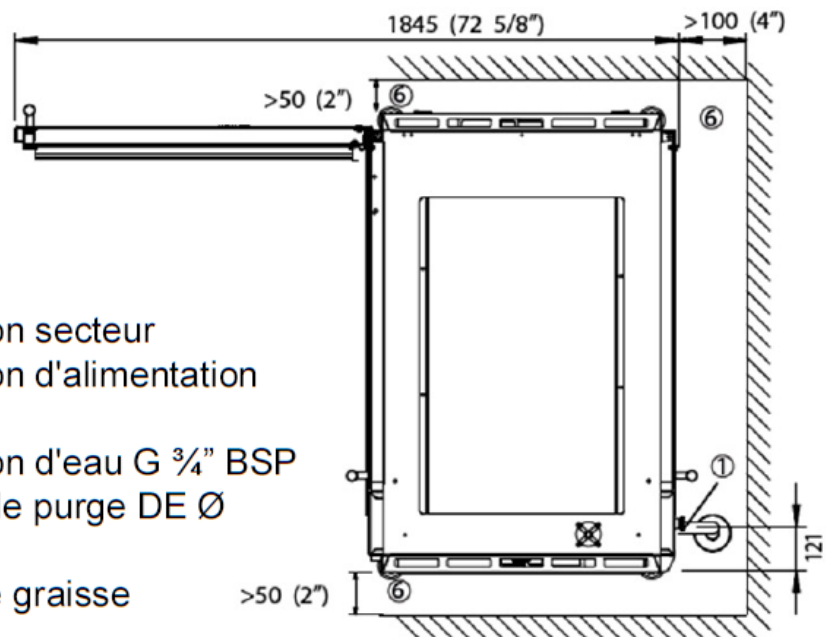
- Programmation et options.
- Fonctionnement de la rôtissoire.
- Dégagement de la rôtissoire pour le refroidissement du moteur d'entraînement et des souffleries.
- Prise de connaissance du manuel utilisateur.
- Exécution du programme de nettoyage et placement des tablettes de nettoyage.
- Nettoyage du distributeur de tablette et des filtres inférieurs une fois le programme de nettoyage terminé.
- Comment réagir aux informations ou appels d'entretien.
- Maintenance périodique :
 - o Nettoyage de plaque de ventilateur tous les 3 mois.
 - o Maintenance annuelle par un agent d'entretien.
 - o Vérification de la vanne de pression de sécurité
 - o Vérification de la chaîne de retenue
 - o Fuite de gaz
 - o Valeurs de CO₂ (voir 5.4.2)

8. Diagrammes électriques



E-dwg 9340801 (diagramme de circuit)

9. Schéma d'installation



1. Emplacement de connexion secteur
2. Emplacement de connexion d'alimentation en gaz 1/2" NPT
3. Emplacement de connexion d'eau G 3/4" BSP
4. Emplacement de flexible de purge DE Ø 33mm (1 1/16")
5. Emplacement de purge de graisse
6. Espace requis minimum
8. Exemple d'entonnoir
9. Tuyau d'évacuation DI ≥ Ø 40mm (1 5/8")

