

DOLPHIN

ISTRUZIONI D'USO PER L'UTENTE

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE
CON CURA ASSIEME AL MOBILE

MODE D'EMPLOI POUR L'UTILISATEUR

LIRE AVEC ATTENTION CE MANUEL ET LE CONSERVER
PRÈS DU MEUBLE AVEC SOIN

USER INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP WITH THE CASE

BETRIEBSANLEITUNG FÜR BETREIBER

SORGFÄLTIG LESEN UND MIT DEM MÖBEL AUFBEWAHREN

INSTRUCCIONES DE USO PARA EL USUARIO

LEER ATENTAMENTE Y CONSERVAR
CON ESmero JUNTO AL MUEBLE

INSTRUÇÕES PARA O USO

LER COM ATENÇÃO E GUARDAR
COM CUIDADO JUNTO AO MÓVEL

[®]
COOSTAN

Ai fini della Direttiva Attrezzature a Pressione (97/23/CE) questo mobile è classificato come appartenente alla categoria 1.

Per i circuiti a pressione il prodotto $P \times V$ è inferiore a < 200 bar x litro, per le tubazioni $DN < 32$ e il fluido operatore del circuito di refrigerazione appartiene al gruppo 2. I componenti del circuito sono classificati entro la categoria 1.

Questo mobile risponde alla Direttiva Macchine (2006/42/CE) ed è escluso dalla sfera d'azione della direttiva PED in base all'articolo 1.3.6.

Conformément à la Directive concernant les Equipements sous Pression (97/23/CE), ce meuble est classé comme appartenant à une catégorie 1

Pour les circuits sous pression, le produit $P \times V$ est inférieur à 200 bar x litre, pour les tuyaux $DN < 32$ et le fluide opérateur du circuit de réfrigération appartient au groupe 2.

Les composants du circuit sont classés dans la catégorie 1.

Ce meuble, qui répond à la Directive Machines (2006/42/CE), est exclu de la sphère d'action de la directive PED, sur la base de l'article 1.3.6.

With regard to the Pressure Equipment Directive (97/23/CE), this cabinet model is classified as no higher than category 1.

Vessels of the circuit under pressure, have $P \times V < 200$ bar x litre, piping is with $DN < 32$ and the working fluid in the refrigeration circuit is classified as group 2. The components of the circuit are classified as no higher than category I. This cabinet, which complies with the machinery directive (2006/42/EC), is excluded from the scope of PED directive, according to the article 1.3.6.

In Bezug auf die Richtlinie für Druckgeräte (97/23/CE) gehört dieses Möbel keiner höheren Kategorie als der ersten an.

Für die Druckkreisläufe gilt, daß der Betrag aus $P \times V$ niedriger als < 200 bar x Liter ist, die Rohre $DN < 32$ sind und das Kühlmittel im Kühlkreislauf der Gruppe 2 angehört. Die Baugruppen sind in der Kategorie I klassifiziert.

Dieses Möbel entspricht den Anforderungen der Richtlinie für Maschinen (2006/42/CE) und ist aufgrund des Artikels 1.3.6 vom Wirkungsbereich der Richtlinie PED ausgeschlossen.

Con respecto a la Directiva Equipos a presión (97/23/CE), este mueble se clasifica como perteneciente a la categoría 1.

Para los circuitos a presión el producto $P \times V$ es inferior < 200 bar x litro, para las tuberías $DN < 32$ y el fluido operador del circuito de refrigeración pertenece al grupo 2. Los componentes del circuito se clasifican en la categoría 1.

Este mueble cumple con la Directiva Máquinas (2006/42/CE) y por lo tanto no recae en el campo de acción de la Directiva PED de acuerdo con el artículo 1.3.6.

Conforme a Directiva de Equipamentos sob pressão (97/23/CE), este móvel é classificado como de categoria 1.

Para os circuitos sob pressão, o produto $P \times V$ é inferior a < 200 bar por litro, para os tubos $DN < 32$ e o fluido operador do circuito de refrigeração pertence ao grupo 2. Os componentes do circuito são classificados como de categoria 1.

Este móvel atende a Directiva de Máquinas (2006/42/CE) e foi excluído do campo de actuação da directiva PED conforme o artigo 1.3.6.

INDICE:

a	Caratterizzazione della macchina	pag. 3
b	Scheda dei dati tecnici della macchina	pag. 3
1	Imballaggio e trasporto	pag. 4
2	Immagazzinamento	pag. 4
3	Assemblaggio	pag. 4
4	Installazione	pag. 5
5	Comandi, Collaudo, Rodaggio	pag. 5
6	Avviamento ed arresto	pag. 6
7	Uso normale, eventuale malfunzionamento	pag. 6
8	Manutenzione, pulizia	pag. 7
9	Smantellamento, messa fuori servizio	pag. 7
10	Situazioni di emergenza	pag. 7
11	Posizione scarichi e allacciamenti / sezioni	pag. 8

Nome del Fabbricante: COSTAN spa – Via degli Alpini 14 – 32020 Limana (BL) – ITALIA
Tel. 0437/9681 – Telefax 0437/967434

Modello mobile: DOLPHIN – ESPOSITORE REFRIGERATO PER PESCE

Marcatura: CE

The logo for COSTAN, featuring the word "COSTAN" in a bold, black, sans-serif font. The letters are closely spaced and have a slightly distressed or industrial appearance.

a. CARATTERIZZAZIONE DELLA MACCHINA

Descrizione della macchina

Il banco frigo è una macchina per esposizione di prodotti alimentari; deve essere collegato ad un impianto frigorifero centralizzato.

Questa macchina è conforme alle seguenti disposizioni di legge:

- Direttiva Macchine 89/392/CEE e successive integrazioni e modifiche: 91/368/CEE, 93/44/CEE, 93/68/CEE;
- Norme UNI EN 292/1 e 292/2 (sicurezza del macchinario: concetti fondamentali, principi generali di progettazione);
- Direttiva 89/109/CEE (materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con prodotti alimentari);
- Direttiva 89/336/CEE (compatibilità elettromagnetica);
- Norma CEI EN 60204-1 (sicurezza del macchinario: equipaggiamento elettrico delle macchine).

Principi generali di funzionamento

Dopo l'accensione, l'impianto di refrigerazione entra in funzione per raggiungere e mantenere la temperatura desiderata.

Dimensioni e peso del banco frigorifero dipendono dall'allestimento e dalla superficie espositiva richiesta.

Rumore emesso dalla macchina

Il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A è inferiore a 70 dB(A).

Conformità impianto elettrico

L'impianto elettrico della macchina è conforme alle norme UNI EN 60204/1.

1. IMBALLAGGIO E TRASPORTO

1.1 - Caratteristiche imballo

Il banco frigo viene fornito in un imballo singolo di cellofan termorestringente e staffe per il trasporto.

Il banco frigo imballato ha dimensioni e peso variabile a seconda delle dimensioni e degli allestimenti.

1.2 - Istruzioni per disimballo

Rimuovere il cellofan e le staffe di trasporto. Verificare l'integrità del contenuto. Verificare la presenza della targhetta con la marcatura CE ed i dati caratteristici. In caso di dubbio, non utilizzare la macchina e rivolgersi a personale professionalmente qualificato o al rivenditore di fiducia.

Gli elementi dell'imballaggio (materiale plastico) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo e vanno stoccati e posti a rifiuto secondo le vigenti disposizioni di legge.

1.3 - Indicazioni per la movimentazione

L'imballaggio contenente la macchina deve essere trasportato con cautela, evitando collisioni o cadute accidentali che potrebbero compromettere l'integrità del prodotto.

Si raccomanda l'uso di idonei dispositivi di protezione individuale

2. IMMAGAZZINAMENTO

2.1 - Condizioni per l'immagazzinamento a nuovo

Il banco frigo, qualora non venga subito messo in uso, deve essere conservato all'interno del suo imballo in un ambiente asciutto e protetto dalle intemperie. L'imballaggio deve essere mantenuto in posizione ritta, evitando di sovrapporre altre cose o materiali.

2.2 - Condizioni per il fermo macchina prolungato

In caso di fermo macchina prolungato, dopo un uso della stessa, procedere ad una completa pulizia (vedere paragrafo 8) e conservarla al riparo dalle intemperie.

3. ASSEMBLAGGIO

Il banco frigo va tolto dal suo imballo secondo le istruzioni contenute nel Capitolo 1. La macchina necessita di essere completata con i vetri frontali che vanno installati da personale qualificato dopo il posizionamento. Il montaggio di eventuali accessori sulla macchina è sempre effettuato presso il costruttore.

La macchina va sistemata sul luogo definitivo e livellata da personale specializzato.

4. INSTALLAZIONE

4.1 - Avvertenze e verifiche prima dell'installazione

Prima di collegare il banco frigo alle linee di alimentazione elettrica, accertarsi che i dati caratteristici siano adeguati. La sicurezza elettrica di questa macchina è raggiunta soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra, eseguito come previsto dalle vigenti norme di sicurezza. È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. È sconsigliato l'allacciamento di prese multiple. Un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

4.2 - Collegamenti

Espositore privo di impianto frigorifero – Il banco è provvisto di raccordi per la connessione con il circuito di refrigerazione esistente. Sarà cura dell'utilizzatore predisporre un impianto di refrigerazione di adeguata portata e potenza, rapportate alle dimensioni del banco ed alla distanza dall'impianto centralizzato.

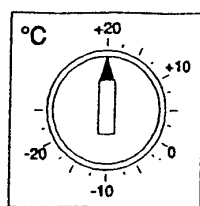
5. COMANDI, COLLAUDO, RODAGGIO

5.1 - Condizioni ambientali consentite

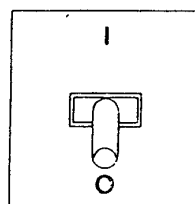
L'ambiente di lavoro in cui la macchina opera deve essere idoneo e conforme alle prescrizioni igienico-sanitarie vigenti. La potenza frigorifera è stata calcolata con riferimento alla classe climatica 3, corrispondente ad una temperatura esterna di 25 °C ed umidità relativa del 60%.

5.2 - Descrizione dei comandi manuali della macchina, controlli

La figura mostra i comandi della macchina.



A



C

Termostato (presente in tutti i banchi)

5.3 - Ergonomia

L'operatore deve utilizzare la macchina rispettando i comuni principi ergonomici.

5.4 - Collaudo della macchina e rodaggio

La macchina viene già collaudata da un punto di vista funzionale in fabbrica prima della consegna e non necessita di alcun rodaggio.

6. AVVIAMENTO ED ARRESTO

6.1 - Avviamento

Per attivare il banco frigo, selezionare la temperatura desiderata agendo sul termostato (Fig. 5.1 A) e porre l'interruttore generale di accensione a parete in posizione ON.

6.2 - Arresto normale e di emergenza

L'arresto normale e **di emergenza** del banco frigo avviene ponendo l'interruttore generale a parete in posizione OFF.

7. USO NORMALE, EVENTUALE MALFUNZIONAMENTO

La macchina descritta in questo libretto è costruita a regola d'arte per refrigerazione di alimenti. Questa macchina dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata costruita. Ogni altro uso è da considerarsi improprio.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

7.1 - Cose da non fare

Non usare la macchina a piedi nudi.

Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da inesperti.

Non coprire il banco frigo con scatole, teli od altro durante il funzionamento.

Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (neve, pioggia, etc.).

7.2 - Inconvenienti e rimedi

Premesso che la maggior parte dei difetti di funzionamento si verificano per un uso non corretto della macchina, si indicano nella seguente tabella alcuni possibili malfunzionamenti che possono verificarsi e i provvedimenti da prendere per ovviarvi.

INCONVENIENTE	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
Il banco non si attiva	Termostato fuori uso	Sostituire il termostato (rivolgersi a personale autorizzato)
Il vetro frontale (con pistone) non rimane in posizione	Pistone scarico	Sostituire il pistone (rivolgersi a personale autorizzato)

Se, dopo i precedenti controlli, il banco frigo presenta problemi, consultare il costruttore.

7.3 - Descrizione pericoli e protezioni specifiche

Il costruttore ha provveduto a ridurre i pericoli che possono nascere a causa di un uso non corretto della macchina, installando sulla macchina stessa dei dispositivi di protezione.

7.4 - Pericoli non eliminabili dalle misure di sicurezza adottate

I pericoli non eliminabili dalle misure di sicurezza adottate dal costruttore sono causati da un uso non corretto della macchina o da un mancato rispetto, da parte dell'utilizzatore, delle norme di sicurezza descritte in questo manuale (fare riferimento al paragrafo 7.1)

8. MANUTENZIONE, PULIZIA

La macchina non necessita di manutenzione.

Prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia del banco frigo, accertarsi che l'alimentazione non sia inserita

La pulizia avviene nel modo seguente:

- Sfilare il vetro dal profilato inferiore di sostegno (vetro senza pistone) avendo l'accortezza di appoggiare il vetro dal lato del profilato in alluminio.
- Pulire a parte vetro e profilato collegato al vetro (vetro senza pistone)
- Lavare tutte le parti usando alcool od un normale detergente per acciaio inox e vetro.

9. SMANTELLAMENTO, MESSA FUORI SERVIZIO

Qualora si decida di non utilizzare più la macchina, o di sostituirla con un'altra, si deve procedere alla messa fuori servizio della macchina stessa. Tale operazione di smantellamento va effettuata secondo le normative vigenti. I materiali costituenti la macchina, che vanno sottoposti ad una suddivisione differenziata, sono: plastica, componenti in alluminio, componenti in rame, componenti in ferro, gomma, vetro.

Tutte le suddette operazioni, e lo smaltimento finale, devono sempre essere effettuate rispettando le vigenti disposizioni di legge in materia.

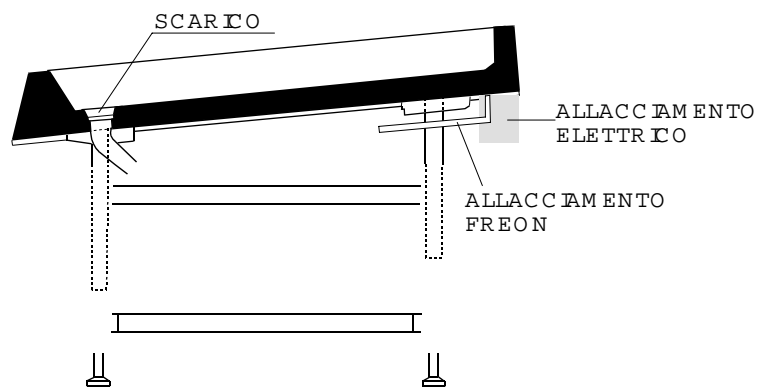
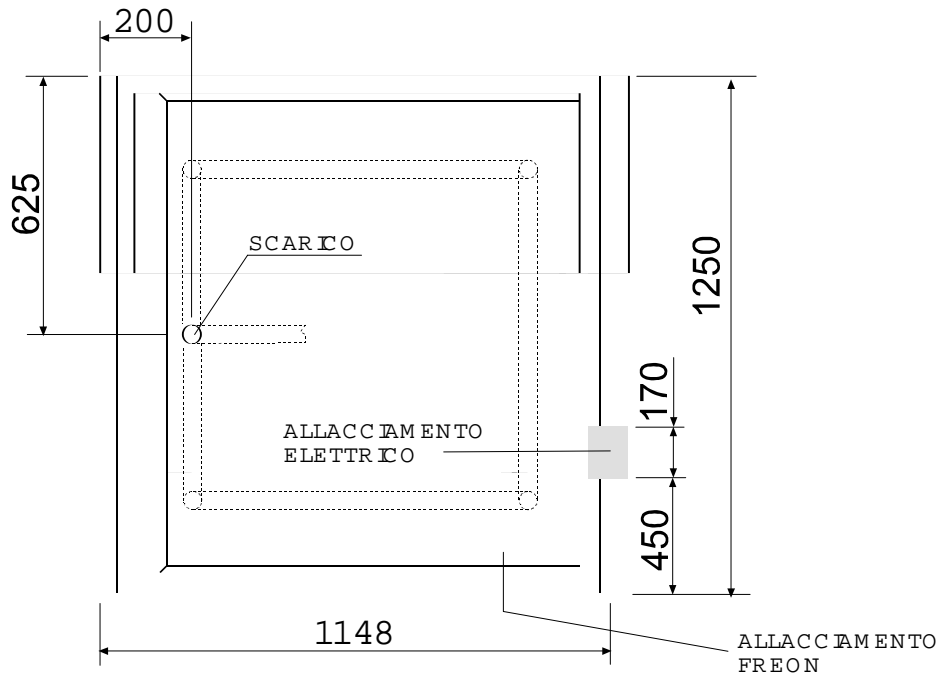
10. SITUAZIONI DI EMERGENZA

10.1 - Tipo di mezzi antincendio da utilizzare

In caso di incendio, usare estintori a polvere o a liquido conformi alle normative vigenti.

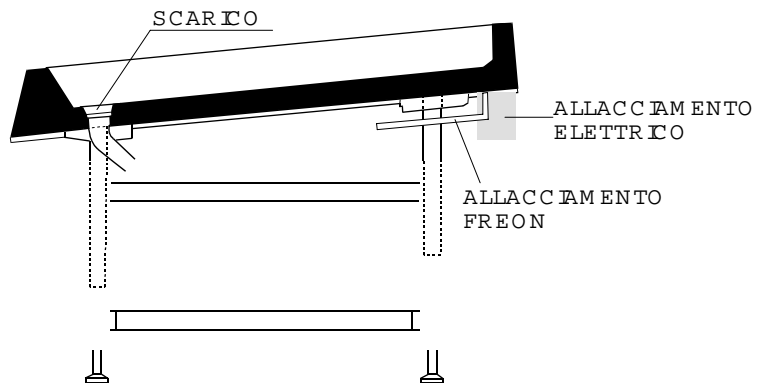
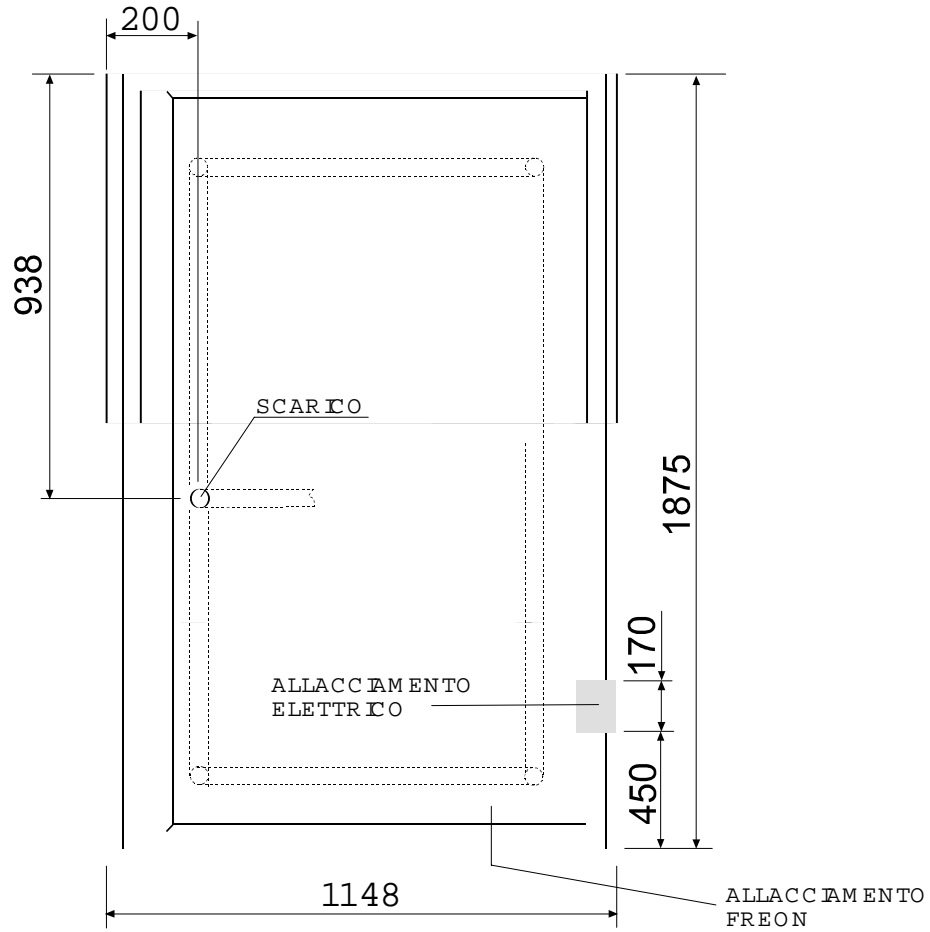
DOLPHIN - BANCO PESCE

POSIZIONE SCARICHI ACQUA - lunghezza 1250 mm



DOLPHIN - BANCO PESCE

POSIZIONE SCARICHI ACQUA - lunghezza 1875 mm



DOLPHIN - BANCO PESCE

POSIZIONE SCARICHI ACQUA - lunghezza 2500 mm

