



**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)

## MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

### ARMADI REFRIGERATI serie A Class e Smart Fridge



Versione 10



# 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)

## INDICE

### AVVERTENZE GENERALI

#### 1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CARATTERISTICHE TECNICHE

- 1.1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
- 1.2 DIMENSIONI E CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIATURA  
ARMADI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO
- 2.5 CLASSIFICAZIONE ENERGETICA (Direttiva 2015/1094 del 05 maggio 2015)

#### 2. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

- 2.1 CONTROLLI ALLA CONSEGNA
- 2.2 MOVIMENTAZIONE
- 2.3 RIMOZIONE IMBALLO
- 2.4 INSTALLAZIONE
- 2.5 CONNESSIONI ELETTRICHE

#### 3. ISTRUZIONI PER L'USO

- 3.1 COMANDI (PANNELLO DI COMANDO E CONTROLLO)
- 3.2 ACCENSIONE DELL'APPARECCHIATURA
- 3.3 ARRESTO NORMALE
- 3.4 ARRESTO PER LUNGHI PERIODI
- 3.5 FUNZIONAMENTO - INTERFACCIA UTENTE/PROGRAMMAZIONE
- 3.6 PULIZIA E MANUTENZIONE
- 3.7 PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX
- 3.8 PULIZIA DELL'UNITÀ CONDENSATRICE
- 3.9 VERIFICHE PERIODICHE, SOSTITUZIONE E MANUTENZIONE DI COMPONENTI ELETTRICI
- 3.10 SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

#### 4. INTERFACCIA UTENTE

- 4.1 APPLICAZIONE UTENTE
- 4.2 USO CREAZIONE PROGRAMMI
- 4.3 HACCP
- 4.4 COLLEGAMENTI SCHEDA SERVIZI

#### 5. RICAMBI

#### 6. ALLEGATI

#### 7. INDICAZIONI SU POSSIBILI PERICOLI NEL NORMALE UTILIZZO

#### 8. ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

#### 9. TERMINI DI GARANZIA



# 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)



## AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.
- Il manuale d'istruzioni 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.

- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica dove l'apparecchiatura viene installata. Il costruttore non si assume alcuna responsabilità, qualora l'allacciamento dell'apparecchiatura non venga effettuato secondo le norme in vigore.
- Tenere sempre ben pulite tutte le parti dell'apparecchiatura, onde evitare rischi di ossidazione e/o aggressione di agenti chimici.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato, secondo le istruzioni del costruttore e le normative di riferimento in vigore.
- 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. Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.
- Ogni intervento di riparazione deve essere eseguito solamente da un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita cioè per la cottura o il riscaldamento di cibi. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio. L'apparecchio è destinato all'uso artigianale / industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato.
- L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione elettrica (se prevista) deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato.
- Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo (vedere suggerimenti del paragrafo 2.5.)
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti ed indiretti che derivino da un utilizzo non appropriato dell'apparecchiatura. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso. 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.

### Norme di sicurezza generali

Non toccare la macchina avendo i piedi o le mani umide o bagnate;

Non usare la macchina a piedi nudi;

Non inserire cacciaviti o utensili simili tra le protezioni o le parti in movimento;

Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica;

Non permettere che la macchina venga utilizzata da bambini o da utilizzatori non professionali;

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione alla macchina/attrezzatura, isolare l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica. In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare sempre la macchina/apparecchiatura.

In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla ed astenersi da qualsiasi tentativo di riparazione o di intervento diretto.

Rivolgersi a personale qualificato/specializzato.

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. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CARATTERISTICHE TECNICHE

### 1.2 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Armadio refrigerato costruito interamente in acciaio inox AISI 304 18/10, spessore di isolamento 60 mm in poliuretano espanso ad alta densità senza CFC e HCFC, supporti per guide e griglie facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi, gruppo refrigerante di tipo monoblocco facilmente estraibile e sostituibile in utenza, pannello comandi a touch screen, sbrinamento automatico, evaporazione automatica della condensa, porte auto chiudenti con guarnizioni magnetiche, piedini in acciaio inox regolabili in altezza, porta reversibile, a richiesta illuminazione interna e blocco di chiusura a chiave.



# 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)

La refrigerazione di MacChef è costituita da una linea di armadi e una serie di dispositivi tecnologici provvisti di tutti i plus della refrigerazione. La refrigerazione di MacChef si distingue dalla refrigerazione per i sistemi di controllo e comunicazione avanzati, il risparmio energetico e per il rispetto dell'ambiente. **La macchina è destinata esclusivamente alla conservazione di prodotti alimentari.**

## Sistema di controllo e comunicazione

Il sistema di controllo MacChef è dotato di uno schermo touch screen da 7", il software offre infinite possibilità di settaggio in funzione degli alimenti da mantenere, gestisce un sistema di controllo per il risparmio energetico, per il controllo delle date di scadenza degli alimenti e per il controllo delle temperature di mantenimento HACCP. Il software è dotato anche di un sistema di assistenza che, se configurato con abbonamento ad un centro assistenza MacChef, trasmette gli allarmi ed avvisa l'assistenza o il manutentore della anomalia. Per l'attivazione della assistenza a distanza / con l'esterno si ha necessità di una connessione WiFi a router.

## Risparmio energetico

- 1 Compressore a gas R290 (propano) a basso impatto ambientale e maggiore rendimento ( + 10% circa);
- 2 Isolamento delle pareti e del fondo in poliuretano spessore 75mm;
- 3 Sbrinamento dell'evaporatore mediante circuito di gas caldo (assenza di resistenza elettrica);
- 4 Centralina elettronica di controllo a doppia regolazione con algoritmo automatico.

L'abbinamento dei quattro punti precedenti permettono un risparmio di energia fino al 50%.



**PARTICOLARI  
REFRIGERATO**

**ARMADIO**

## Riduzione delle emissioni della CO2

L'uso del propano (R290), gas a basso impatto ambientale ed a maggior resa (+ 10%) permettono di conseguire una riduzione del consumo di energia elettrica e, quindi, delle emissioni di CO2.



**PARTICOLARI TOUCH SCREEN e GRUPPO COMPRESSORE**



# 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)

## 1.2 DIMENSIONI e CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIATURA Armadi refrigerati GRUPPO INCORPORATO (Refrigerated cabinets BUILT-IN UNIT)

### ARMADI REFRIGERATI SERIE A CLASS DI MACCHEF

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	PORTE / DOOR	DIMENSIONI L x P x H DIMENSIONS	TEMPERATURA DI ESERCIZIO EXERCISE TEMPERATURE	SBRINAMENTO DEFROSTING	EVACUAZIONE CONDENSA CONDENSATION EVACUATION	WATT	V / Hz	CAPACITA' (Lt) CAPACITY	REFRIGERANTE REFRIGERATING
71 TNAC	Armadio frigorifero ventilato	1	750 x 810 x 2050	-2° + 8° C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	238	230 / 50	700	Gas R290 GWP 3 0,065 kg
71 TNACA	Armadio frigorifero ventilato	1	780 x 810 x 2080	-2° + 8° C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	203	230 / 50	700	Gas R290 GWP 3 0,065 kg
70 BTAC	Armadio freezer ventilato	1	750x810x2050	-15° - 18° C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	480	230 / 50	700	Gas R290 GWP 3 0,07 kg
141TNAC	Armadio frigorifero ventilato	2	1500 x 810 x 2050	-2 +8°C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	373	230 / 50	1400	Gas R290 GWP 3 0,062 kg
140 BTAC	Armadio freezer ventilato	2	1500 x 810 x 2050	-15° - 18° C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	645	230 / 50	1400	Gas R290 GWP 3 0,095 kg

### ARMADI REFRIGERATI PASTICCERIA/GELATERIA VENTILATI SERIE A CLASS DI MACCHEF

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	PORTE / DOOR	DIMENSIONI L x P x H DIMENSIONS	TEMPERATURA DI ESERCIZIO EXERCISE TEMPERATURE	SBRINAMENTO DEFROSTING	EVACUAZIONE CONDENSA CONDENSATION EVACUATION	WATT	V / Hz	CAPACITA' (Lt) CAPACITY	REFRIGERANTE REFRIGERATING
91 TNAC	Armadio frigorifero ventilato	2	790 x 1010 X 2090	-2° + 8°C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	373	230 / 50	900	Gas R290 GWP 3 0,062 kg
90 BTAC	Armadio freezer ventilato	2	790 x 1010 x 2090	-15° - 18° C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	645	230 / 50	900	Gas R290 GWP 3 0,095 kg

#### ARMADI CLASSE CLIMATICA 5, 42°/45° C TEMPERATURA ESTERNA

- Isolamento 75 mm
- Unità refrigerante R290 gas naturale
- Sbrinamento a gas caldo

La targhetta di identificazione è installata, sul retro del gruppo. Sulla targhetta si trovano tutti i dati indispensabili per la corretta installazione elettrica.

L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione elettrica (se prevista) deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato. Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo.

### NOTA BENE

**TEMPERATURA AMBIENTE MINIMA D'ESERCIZIO DEGLI APPARECCHI: 18°C**



# 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)

## ARMADI REFRIGERATI A CLASS DI MACCHEF CON GENERATORE DI OZONO

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	PORTE / DOOR	DIMENSIONI L x P x H DIMENSIONS	TEMPERATURA DI ESERCIZIO EXERCISE TEMPERATURE	SBRINAMENTO DEFROSTING	EVACUAZIONE CONDENSA CONDENSATION EVACUATION	WATT	V / Hz	CAPACITA' (Lt) CAPACITY	REFRIGERANTE REFRIGERATING
IGF70	Armadio frigorifero ventilato	1	750 x 810 x 2050	-2° + 8° C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	251	230 / 50	700	Gas R290 GWP 3 0,065 kg
IGF90	Armadio frigorifero ventilato	1	790 x 1010 X 2090	-2° + 8°C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	386	230 / 50	900	Gas R290 GWP 3 0,062 kg
IGF140	Armadio frigorifero ventilato	2	1470 x 810 x 2050	- 2 +8°C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	386	230 / 50	1400	Gas R290 GWP 3 0,062 kg

### ARMADI CLASSE CLIMATICA 5, 42°/45° C TEMPERATURA ESTERNA

- Isolamento 75 mm
- Unità refrigerante R290 gas naturale
- Sbrinamento a gas caldo
- Con generatore di ozono

La targhetta di identificazione è installata, sul retro del gruppo. Sulla targhetta si trovano tutti i dati indispensabili per la corretta installazione elettrica.

L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione elettrica (se prevista) deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato. Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo.

## ARMADI REFRIGERATI SMART FRIDGE CON CONTROLLO ACCESSI 600/1200 lt

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	PORTE / DOOR	DIMENSIONI L x P x H DIMENSIONS	TEMPERATURA DI ESERCIZIO EXERCISE TEMPERATURE	SBRINAMENTO DEFROSTING	EVACUAZIONE CONDENSA CONDENSATION EVACUATION	WATT	V / Hz	CAPACITA' (Lt) CAPACITY	REFRIGERANTE REFRIGERATING
60 SFTN	Armadio frigorifero ventilato	1	920 x 720 x 2075	0° + 10° C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	195	230 / 50	600	Gas R290 GWP 3 0,047 kg
61 SFTN	Armadio frigorifero ventilato	1	920 x 720 x 2075	-2° + 10° C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	270	230 / 50	600	Gas R290 GWP 3 0,065 kg
60 SFBT	Armadio freezer ventilato	1	920 x 720 x 2075	-15° - 18° C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	510	230 / 50	600	Gas R290 GWP 3 0,07 kg
120 SFTN	Armadio frigorifero ventilato	2	1640 x 720 x 2075	0° + 10° C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	400	230 / 50	1200	Gas R290 GWP 3 0,062 kg
121 SFTN	Armadio frigorifero ventilato	2	1640 x 720 x 2075	-2° + 10° C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	400	230 / 50	1200	Gas R290 GWP 3 0,062 kg
120 SFBT	Armadio freezer ventilato	2	1640 x 720 x 2075	-15° - 18° C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	770	230 / 50	1200	Gas R290 GWP 3 0,095 kg



# 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)

## ARMADI REFRIGERATI SMART FRIDGE CON CONTROLLO ACCESSI 700/1400 lt

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	PORTE / DOOR	DIMENSIONI L x P x H DIMENSIONS	TEMPERATURA DI ESERCIZIO EXERCISE TEMPERATURE	SBRINAMENTO DEFROSTING	EVACUAZIONE CONDENSA CONDENSATION EVACUATION	WATT	V / Hz	CAPACITA' (Lt) CAPACITY	REFRIGERANTE REFRIGERATING
70 SFTN	Armadio frigorifero ventilato	1	920 x 820 x 2075	0° + 10° C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	195	230 / 50	700	Gas R290 GWP 3 0,047 kg
71 SFTN	Armadio frigorifero ventilato	1	920 x 820 x 2075	-2° + 10° C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	270	230 / 50	700	Gas R290 GWP 3 0,065 kg
70 SFBT	Armadio freezer ventilato	1	920 x 820 x 2075	-15° - 18° C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	510	230 / 50	700	Gas R290 GWP 3 0,07 kg
140 SFTN	Armadio frigorifero ventilato	2	1640 x 820 x 2075	0° + 10° C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	400	230 / 50	1400	Gas R290 GWP 3 0,062 kg
141 SFTN	Armadio frigorifero ventilato	2	1640 x 820 x 2075	-2° + 10° C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	400	230 / 50	1400	Gas R290 GWP 3 0,062 kg
140 SFBT	Armadio freezer ventilato	2	1640 x 820 x 2075	-15° - 18° C	Gas caldo Warm gas	Gas caldo / Warm gas	770	230 / 50	1400	Gas R290 GWP 3 0,095 kg

ARMADI CLASSE CLIMATICA 5, TEMPERATURA AMBIENTE +14/+40°C –UR 40%

- Isolamento 75 mm
- Unità refrigerante R290 gas naturale
- Sbrinamento a gas caldo

La targhetta di identificazione è installata, sul retro del gruppo. Sulla targhetta si trovano tutti i dati indispensabili per la corretta installazione elettrica.

L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione elettrica (se prevista) deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato. Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo.

### NOTA BENE

**TEMPERATURA AMBIENTE MINIMA D'ESERCIZIO DEGLI APPARECCHI: 18°C**



# 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)

## 1.3 CLASSIFICAZIONE ENERGETICA (Direttiva 2015/1094 del 05 maggio 2015)

### ARMADI REFRIGERATI SERIE A CLASS DI MACCHEF

Nome / marchio fornitore/costruttore	INOX B.I.m. S.R.L.					
Modello	<b>71 TNAC IGF70</b>	<b>71 TNACA</b>	<b>70 BTAC</b>	<b>141 TNAC IGF140</b>	<b>140 BTAC</b>	<i>Frigo 1/2 porta/e</i>
Tipo modello	<b>Armadio frigorifero ventilato Positivo</b>	<b>Armadio frigorifero ventilato Positivo</b>	<b>Armadio freezer ventilato Negativo</b>	<b>Armadio frigorifero ventilato Positivo</b>	<b>Armadio freezer ventilato Negativo</b>	<i>Dimensioni § 1.2</i>
Classe efficienza energetica	B	A	C	B	C	
IEE	34,68	24,44	47,67	34,46	45,58	<i>Indice efficienza energetica</i>
E24 h (KWh/giorno)	1,32	0,93	4,98	2,05	7,69	<i>Consumo di energia nelle 24 h</i>
AEC (KWh/anno)	481,8	339,45	1817,7	748,25	2806,85	<i>Consumo annuo di energia</i>
SAEC (KWh/anno)	1389,43	1389	3812,8	2171,5	6158,53	<i>Consumo annuo standard di energia</i>
Volume netto (Lt)	475	475	475	951	951	
Classe climatica	5	5	5	5	5	<i>Allegato IX – tabella 3</i>
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C						

### ARMADI REFRIGERATI PASTICCERIA/GELATERIA VENTILATI SERIE A CLASS DI MACCHEF

Nome / marchio fornitore/costruttore	INOX B.I.m. S.R.L.		
Modello	<b>91 TNAC IGF90</b>	<b>90 BTAC</b>	<i>Frigo 1 porta</i>
Tipo modello	<b>Armadio frigorifero ventilato Positivo</b>	<b>Armadio freezer ventilato Negativo</b>	<i>Dimensioni § 1.2</i>
Classe efficienza energetica	B	C	
IEE	34,09	48,61	<i>Indice efficienza energetica</i>
E24 h (KWh/giorno)	1,6	6,37	<i>Consumo di energia nelle 24 h</i>
AEC (KWh/anno)	584	2325,05	<i>Consumo annuo di energia</i>
SAEC (KWh/anno)	1713	4783	<i>Consumo annuo standard di energia</i>
Volume netto (Lt)	672	672	
Classe climatica	5	5	<i>Allegato IX – tabella 3</i>
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C			



# 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)

## ARMADI REFRIGERATI SERIE A CLASS DI MACCHEF CON ANTE IN VETRO

Nome / marchio fornitore/costruttore	INOX B.I.m. S.R.L.					
Modello	<b>71 TNAC IGF70 + SVM I</b>	<b>71 TNACA + SVM I</b>	<b>70 BTAC + SVM I</b>	<b>141 TNAC IGF140 + SVM I</b>	<b>140 BTAC + SVM I</b>	<i>Frigo 1/2 porta/e in vetro</i>
Tipo modello	<i>Armadio frigorifero ventilato Positivo</i>	<i>Armadio frigorifero ventilato Positivo</i>	<i>Armadio freezer ventilato Negativo</i>	<i>Armadio frigorifero ventilato Positivo</i>	<i>Armadio freezer ventilato Negativo</i>	<i>Dimensioni § 1.2</i>
Classe efficienza energetica	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>D</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	
IEE	<b>41,61</b>	<b>29,32</b>	<b>57,21</b>	<b>41,35</b>	<b>54,69</b>	<i>Indice efficienza energetica</i>
E24 h (KWh/giorno)	<b>1,58</b>	<b>1,12</b>	<b>5,98</b>	<b>2,46</b>	<b>9,23</b>	<i>Consumo di energia nelle 24 h</i>
AEC (KWh/anno)	<b>578,16</b>	<b>407,34</b>	<b>2181,24</b>	<b>897,9</b>	<b>3368,22</b>	<i>Consumo annuo di energia</i>
SAEC (KWh/anno)	<b>1389,43</b>	<b>1389,43</b>	<b>3812,8</b>	<b>2171,5</b>	<b>6158,53</b>	<i>Consumo annuo standard di energia</i>
Volume netto (Lt)	475	475	475	951	951	
Classe climatica	5	5	5	5	5	<i>Allegato IX – tabella 3</i>
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C						

## ARMADI REFRIGERATI PASTICCERIA/GELATERIA VENTILATI SERIE A CLASS DI MACCHEF CON ANTA IN VETRO

Nome / marchio fornitore/costruttore	INOX B.I.m. S.R.L.		
Modello	<b>91 TNAC IGF90 + SVM I91</b>	<b>90 BTAC + SVM I91</b>	<i>Frigo 1 porta in vetro</i>
Tipo modello	<i>Armadio frigorifero ventilato Positivo</i>	<i>Armadio freezer ventilato Negativo</i>	<i>Dimensioni § 1.2</i>
Classe efficienza energetica	<b>C</b>	<b>D</b>	
IEE	<b>40,91</b>	<b>58,33</b>	<i>Indice efficienza energetica</i>
E24 h (KWh/giorno)	<b>1,92</b>	<b>7,64</b>	<i>Consumo di energia nelle 24 h</i>
AEC (KWh/anno)	<b>700,8</b>	<b>2790,06</b>	<i>Consumo annuo di energia</i>
SAEC (KWh/anno)	<b>1713,10</b>	<b>4783,62</b>	<i>Consumo annuo standard di energia</i>
Volume netto (Lt)	672	672	
Classe climatica	5	5	<i>Allegato IX – tabella 3</i>
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C			

### PARAMETRI DI PROVA PER DETERMINARE IL CONSUMO DELLA MACCHINA:

- Negli apparecchi BT: ventole evaporatore in fase di setup raggiunto 6 min. off. 1 min. on; temperatura impostata setup al limite massimo consentito.
- Negli apparecchi TN: ventole evaporatore in fase di setup raggiunto 6 min. off. 1 min. on; temperatura impostata setup al limite massimo consentito; sbrinamento se presente solo a tempo.



# 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)

## ARMADI REFRIGERATI SMART FRIDGE 600/1200 lt CON CONTROLLO ACCESSI

Nome / marchio fornitore/costruttore	INOX B.I.m. S.R.L.				
Modello	<b>60SFTN – 61SFTN</b>	<b>60SFBT</b>	<b>120SFTN – 121SFTN</b>	<b>120SFBT</b>	Frigo 1/2 porta/e
Tipo modello	Armadio verticale positivo	Armadio verticale <i>negativo</i>	Armadio verticale positivo	Armadio verticale <i>negativo</i>	Dimensioni § 1.2
Classe efficienza energetica	C	D	C	D	Classe di efficienza energetica
IEE	49,07	64,9	48,86	74,78	Indice efficienza energetica
E24 h (KWh)	1,72	6,14	2,52	10,85	Consumo di energia nelle 24 h
AEC (KWh/anno)	627,80	2241,1	919,8	3960,25	Consumo annuo
SAEC (KWh/anno)	1279,34	3453,06	1882,79	5295,58	Consumo annuo standard di energia
Volume netto	402	402	775,28	775,28	lt
Classe climatica	5	5	5	5	Allegato IX – tabella 3
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C					

## ARMADI REFRIGERATI SMART FRIDGE 600/1200 lt CON CONTROLLO ACCESSI E ANTE IN VETRO

Nome / marchio fornitore/costruttore	INOX B.I.m. S.R.L.				
Modello	<b>60SFTN – 61SFTN + SVMI</b>	<b>60SFBT + SVMI</b>	<b>120SFTN – 121SFTN + SVMI</b>	<b>120SFBT + SVMI</b>	Frigo 1/2 porta/e in vetro
Tipo modello	Armadio verticale positivo	Armadio verticale <i>negativo</i>	Armadio verticale positivo	Armadio verticale <i>negativo</i>	Dimensioni § 1.2
Classe efficienza energetica	D	E	D	F	Classe di efficienza energetica
IEE	59,34	77,88	58,62	89,79	Indice efficienza energetica
E24 h (KWh)	2,06	7,37	3,02	13,02	Consumo di energia nelle 24 h
AEC (KWh/anno)	753,36	2689,32	1103,76	4752,3	Consumo annuo
SAEC (KWh/anno)	1269,49	3453,06	1882,79	5295,58	Consumo annuo standard di energia
Volume netto	402	402	775,28	775,28	lt
Classe climatica	5	5	5	5	Allegato IX – tabella 3
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C					



# 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)

## ARMADI REFRIGERATI SMART FRIDGE 700/1400 lt CON CONTROLLO ACCESSI

Nome / marchio fornitore/costruttore	INOX B.I.m. S.R.L.				
Modello	<b>70SFTN – 71SFTN</b>	<b>70SFBT</b>	<b>140SFTN – 141SFTN</b>	<b>140SFBT</b>	Frigo 1/2 porta/e
Tipo modello	Armadio verticale positivo	Armadio verticale negativo	Armadio verticale positivo	Armadio verticale negativo	Dimensioni § 1.2
Classe efficienza energetica	C	D	C	D	Classe di efficienza energetica
IEE	48,86	58,78	44,89	68,45	Indice efficienza energetica
E24 h (KWh)	1,86	6,14	2,67	11,55	Consumo di energia nelle 24 h
AEC (KWh/anno)	678,9	2241,1	974,55	4215,75	Consumo annuo
SAEC (KWh/anno)	1389,43	3812,8	2171,50	6158,53	Consumo annuo standard di energia
Volume netto	475	475	951	951	lt
Classe climatica	5	5	5	5	Allegato IX – tabella 3
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C					

## ARMADI REFRIGERATI SMART FRIDGE 700/1400 lt CON CONTROLLO ACCESSI E ANTE IN VETRO

Nome / marchio fornitore/costruttore	INOX B.I.m. S.R.L.				
Modello	<b>70SFTN – 71SFTN + SVMI</b>	<b>70SFBT + SVMI</b>	<b>140SFTN – 141SFTN + SVMI</b>	<b>140SFBT + SVMI</b>	Frigo 1/2 porta/e in vetro
Tipo modello	Armadio verticale positivo	Armadio verticale negativo	Armadio verticale positivo	Armadio verticale negativo	Dimensioni § 1.2
Classe efficienza energetica	D	F	D	E	Classe di efficienza energetica
IEE	59,84	94,2	53,86	82,14	Indice efficienza energetica
E24 h (KWh)	2,28	9,84	3,4	13,86	Consumo di energia nelle 24 h
AEC (KWh/anno)	831,47	3591,6	1169,46	5058,9	Consumo annuo
SAEC (KWh/anno)	1389,43	3812,8	2171,5	6158,53	Consumo annuo standard di energia
Volume netto	475	475	951	951	lt
Classe climatica	5	5	5	5	Allegato IX – tabella 3
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C					

### PARAMETRI DI PROVA PER DETERMINARE IL CONSUMO DELLA MACCHINA:

- Negli apparecchi BT: ventole evaporatore in fase di setup raggiunto 6 min. off. 1 min. on; temperatura impostata setup al limite massimo consentito.
- Negli apparecchi TN: ventole evaporatore in fase di setup raggiunto 6 min. off. 1 min. on; temperatura impostata setup al limite massimo consentito; sbrinamento se presente solo a tempo.

# 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)

## 2. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

### 2.1 CONTROLLI 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.

### 2.2 MOVIMENTAZIONE

Per spostare l'apparecchiatura servirsi di un normale carrello elevatore o transpallet provvisto di forche idonee (lunghezza forche sporgenti la lunghezza del mobile), facendo attenzione a non danneggiare le parti sporgenti, non trascinare mai l'apparecchiatura per non rischiare rotture o abrasioni a parti esterne ed interne o alle connessioni elettriche. Nella movimentazione e nelle operazioni di manutenzione utilizzare guanti da lavoro (protezione delle mani contro il rischio di tagli / abrasioni) e scarpe antinfortunistiche (rischio scivolamento, urti e caduta di pesi). In presenza di utilizzo di aria compressa l'operatore deve essere dotato di occhiali di sicurezza con protezioni laterali.

Il personale addetto deve inoltre indossare abbigliamento da lavoro chiuso ai polsi. E' vietato utilizzare vestiario svolazzante e/o lacero.



Per prudenza durante le fasi di caricamento, sollevamento, movimentazione e di scaricamento della macchina/attrezzatura, tenere le persone estranee alle operazioni, a distanza di sicurezza dalle zone interessate alle operazioni ed il personale addetto alle operazioni deve essere munito dei DPI di sicurezza necessari (guanti e scarpe antinfortunistiche ed abiti da lavoro)

### 2.3 RIMOZIONE IMBALLO

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, ma smaltire nel pieno rispetto della normativa vigente. Per rimuovere, ove presente, il basamento in legno, inclinare lateralmente l'apparecchio, rimuovere i fissaggi; successivamente rimuovere il pallet inclinando sul retro l'apparecchio.

### 2.4 INSTALLAZIONE

Posizionare l'apparecchiatura su una base piana ad una distanza minima di 5 cm da qualsiasi parete in ambiente sufficientemente areato;

Utilizzare, eventualmente, una livella per un migliore livellamento della macchina;

Regolare e stabilizzare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.

Posizionare l'apparecchiatura lontano da fonti di calore;

Evitare l'esposizione solare diretta .



#### ATTENZIONE

Non installare l'apparecchiatura vicino a fonti di calore.

Qualora l'apparecchio dovesse essere sistemato vicino ad attrezzature per la produzione del calore (piastre, cucine, ecc.) si raccomanda di interporre tra le attrezzature dei rivestimenti in materiale isolante termico non combustibile e/o elementi neutri.

### 2.5 CONNESSIONI ELETTRICHE

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

L'attrezzatura viene fornita priva del cavo di prolunga elettrica. L'installatore deve provvedere ad allacciare l'attrezzatura in conformità alla vigente normativa di sicurezza sulla base delle potenze della apparecchiatura (vedere § 2.4 potenze elettriche, tensioni di rete e dimensioni). Si raccomanda di installare nelle vicinanze della apparecchiatura un interruttore generale (presa a spina e/o interruttore MT – MTD) da prevedersi a cura del committente su apposito centralino a parete. Non interporre adattatori e/o riduzioni elettriche.



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

2 Verificare che i cavi/conduttori di collegamento siano integri.

3 L'installazione e il collaudo funzionale devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico specializzato autorizzato e/o abilitato.

4 Dopo aver effettuato le connessioni elettriche e prima di avviare l'apparecchiatura eseguire tutte le verifiche secondo le norme di sicurezza elettrica.

# 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)

5 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.

**Nota 1** Fare attenzione al passaggio dei conduttori affinché gli stessi non risultino di ostacolo al normale svolgimento dell'attività lavorativa ed alle normali operazioni di pulizia della apparecchiatura. Fare inoltre attenzione a che il cavo di alimentazione non sia mai sottoposto a trazione e non sia posto a contatto con sorgenti di calore.

## 3 ISTRUZIONI PER L'USO

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita cioè per la conservazione dei prodotti alimentari. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio. L'apparecchiatura è, inoltre, destinata ad un uso professionale e deve essere **utilizzata solo da personale addestrato all'uso ed a conoscenza dei rischi che l'elemento caldo presenta. E' vietato l'uso della apparecchiatura in ambienti con pericolo di esplosione**

### 3.1 COMANDI (Pannello di comando e controllo)



I comandi per gli abbattitori della linea *MacChef* sono effettuati tramite un controllo **touch screen** da 7". Tramite touch screen si ha la possibilità di salvare le varie configurazioni in funzione degli alimenti ed i pesi da abbattere o surgelare. Tramite touch screen è possibile programmare un ciclo di preraffreddamento in modo da avere l'abbattitore pronto all'occorrenza. La programmazione è elettronica a tempo o a spillone. La sonda a spillone è riscaldata per una più facile estrazione; come optional è possibile attrezzare il sistema con sbrinamento elettrico.

### 3.2 ACCENSIONE DELL'APPARECCHIATURA

Operare nel modo seguente:

1. Allacciare l'apparecchiatura alla presa di corrente.
2. Dare tensione alla apparecchiatura agendo sull'interruttore / presa interbloccata / ecc.
3. Operare su touch – screen (vedere § 4)

**ATTENZIONE** ⇒ L'apparecchio è sotto tensione.

### 3.3 ARRESTO NORMALE

Operare nel modo seguente:

1. Togliere i prodotti dalla cella e riporli in un luogo idoneo alla conservazione;
2. Premere il tasto STOP su touch – screen;
3. Posizionare su "O" o "OFF" l'interruttore generale esterno (controllare su quadro elettrico o su presa);
4. Effettuare una pulizia accurata della macchina.

### 3.4 ARRESTO PER LUNGI PERIODI

Procedere come al § 3.3 e, successivamente effettuare:

- Una pulizia accurata del mobile interno, ripiani, vassoi, guide e supporti prestando particolare attenzione ai punti critici quali: giunzioni e guarnizioni magnetiche;
- Lasciare aperti gli sportelli per impedire il formarsi di cattivi odori, muffe o batteri o ristagno d'aria e/op umidità.

Al successivo riutilizzo:

- Effettuare una completa pulizia dei componenti al riutilizzo.
- Effettuare una verifica di funzionamento a ciclo completo prima di riporvi gli alimenti.

### 3.5 FUNZIONAMENTO / INTERFACCIA UTENTE / PROGRAMMAZIONE

Vedere § 4 e successivi.

### 3.6 PULIZIA E MANUTENZIONE



# 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)



## ATTENZIONE

Ogni intervento di manutenzione deve essere eseguito esclusivamente da personale autorizzato e/o abilitato o da un centro di assistenza autorizzato.  
on lavare con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o vapore, non utilizzare aria compressa o prodotti chimici infiammabili e/o attrezzi metallici .



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

- Per la manutenzione/sostituzione di componenti, richiedere solo ricambi originali
- Sottoporre l'apparecchio a controlli periodici di sicurezza (una volta all'anno).
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla presa di corrente o dalla rete di distribuzione elettrica ponendo su "O" o "OFF" l'interruttore generale.
- Togliere dalla vetrina, cella, tavolo di lavoro refrigerato i cibi che si possono deteriorare.
- 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.
- Nell'aprire il vetro frontale, usare la massima cura ed agire lentamente in modo da prevenire rotture a causa di urti.

### 3.7 PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX

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.

Una pulizia accurata previene guasti e deposito di strati di grasso.

Gli acciai impiegati per la produzione di armadi refrigerati professionali sono materiali sperimentati e di altissima qualità. Per le loro caratteristiche essi sono i materiali ideali per l'impiego con sostanze alimentari.

La resistenza alla corrosione degli acciai inossidabili è data da uno strato passivo che si forma sulla superficie del metallo al contatto con l'ossigeno. A questo fine è sufficiente l'ossigeno contenuto nell'aria. Se questo strato passivo viene lesa per sollecitazioni meccaniche o distrutto chimicamente e se viene impedita la riformazione dello strato passivo (isolamento dall'ossigeno) allora anche l'acciaio inossidabile può subire danni da corrosione. Utilizzando apparecchi in acciaio INOX si dovrà quindi osservare i seguenti suggerimenti:

- Le superfici in acciaio inossidabile dovranno essere sempre mantenute pulite garantendo il contatto con l'aria. Sotto strati di calcare, amido, albume o di altro tipo, per mancanza di ossigeno le superfici possono essere intaccate da corrosione.
- Per togliere il calcare non utilizzare preparati contenenti sale od acido solforico. In commercio sono reperibili prodotti idonei ma può essere impiegata anche una soluzione diluita di acido acetico.
- Per la pulizia di apparecchi INOX è consigliabile l'impiego di specifici detersivi per questo materiale. Per una "piccola pulizia" può essere impiegata anche una blanda soluzione di detersivo per stoviglie. Dopo la pulizia gli apparecchi dovranno essere passati con acqua fresca ed asciugati con uno straccio pulito.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua in pressione.
- Evitare l'utilizzo di detersivi contenenti polveri abrasivi o candeggianti di qualsiasi genere.
- Gli apparecchi in INOX chiudibili dovranno nei periodi di inutilizzo essere sempre tenuti scoperti affinché l'aria possa liberamente accedere alle superfici metalliche interne.
- L'acciaio INOX non deve rimanere a contatto per periodi lunghi con acidi concentrati o con concentrati di aromatizzazione come soluzioni saline, senape, miscele di spezie o similari. A temperatura e concentrazione idonea queste sostanze possono distruggere chimicamente lo strato passivo. Le superfici di contatto dovranno quindi essere immediatamente risciacquate con acqua pulita.
- È sconsigliabile utilizzare pentole INOX esclusivamente per la cottura di cibi in acqua salata (pasta, riso, patate ecc.). Ogni tanto queste pentole dovranno essere impiegate anche per la cottura di minestre contenenti grassi o di verdure. Questo contribuisce a prevenire danni da corrosione.
- Dopo la cottura di cibi in acqua salata sciacquare le vasche con acqua fresca poiché residui dell'acqua di cottura formano strati di soluzione salina ad alta concentrazione che possono causare corrosione a punti.
- Per evitare la cosiddetta corrosione secondaria dovranno essere evitati contatti prolungati dell'acciaio INOX con normale acciaio a ferro. Se l'acciaio INOX viene a contatto con ferro (p.e. lana d'acciaio, trucioli metallici, acqua contenente ferro causata da tubature arrugginite), si formano piccolissime particelle chimiche che sono causa di corrosione che si espande autonomamente.
- Eventuali punti di corrosione secondaria dovranno essere eliminati immediatamente.
- Non utilizzare oggetti appuntiti che possano incidere e quindi deteriorare le parti in acciaio inossidabile.

### 3.8 PULIZIA DELL'UNITA' CONDENSATRICE

L'efficienza del condensatore viene compromessa dall'intasamento dello stesso per cui è necessario provvedere alla pulizia con una frequenza almeno mensile.



# 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)

Prima di effettuare la pulizia all'interno del vano compressore, disinserire il cavo di alimentazione e procedere come segue:

- Salire su una scaletta sicura per accedere direttamente al condensatore posto sulla parte superiore dell'apparecchio (retro)
- Effettuare la pulizia dell'unità condensatrice mediante pennello o aspirapolvere..
- Non utilizzare prodotti chimici infiammabili.

Nel caso di depositi untuosi sulle alette si consiglia l'uso di un pennello imbevuto di alcool.

## 3.9 VERIFICHE PERIODICHE, SOSTITUZIONE e MANUTENZIONE e/o

### SOSTITUZIONE di COMPONENTI ELETTRICI

I gruppi o le parti della macchina che necessitano di verifiche periodiche sono:

- integrità ed efficienza delle guarnizioni delle porte
- integrità delle griglie a contatto con gli alimenti
- integrità delle cerniere di fissaggio delle porte
- integrità dei cavi elettrici
- integrità degli organi elettrici

**Nota** Il riavvio della macchina dopo una lunga inattività è un evento che richiede una manutenzione preventiva.



La sostituzione delle parti dovrà essere effettuata esclusivamente 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 freddo abbia raggiunto la temperatura ambiente prima di intervenire. Nella sostituzione di componenti elettrici della macchina e dei quadri elettrici attenersi scrupolosamente alle caratteristiche tecniche del componente in sostituzione riportate sul componente stesso.

## 3.10 SMALTIMENTO DELLA APPARECCHIATURA

### Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata).



IT0803000004471

Il marchio sopraesposto, riportato sul prodotto o sulla sua documentazione, indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali. Per il non corretto smaltimento dei prodotti a marchio RAEE sono previste sanzioni pecuniarie applicabili all'utente inadempiente.



# 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)

## 4. INTERFACCIA UTENTE

(ESTRATTO DAL MANUALE PER FRIGORIFERO)



- . Applicazione Utente
- . Pulsanti di funzione
- . Uso Creazione Programmi
- . Haccp
- . Collegamenti Scheda Servizi

### 4.1 APPLICAZIONE UTENTE





## 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)

Una volta configurato il sistema, alla ripartenza dell'applicazione comparirà la videata con l'immagine sopra riportata, che permette di accedere alla sezione lavorativa. Premendo il pulsante nella parte inferiore della videata si accede alla videata di lavoro.

---

### PULSANTI PRINCIPALI DI FUNZIONE



Pulsante per accedere alle impostazioni



Pulsante per avviare il programma



Pulsante per modificare le impostazioni



Pulsante di cancellazione



Pulsante per interrompere il programma in corso



Pulsante per attivare la password di accesso alle funzioni del programma



Pulsante per scaricare i dati inerenti alla videata



Pulsante per accedere alle informazioni del registro haccp



Pulsante per fermare il programma in corso



Pulsante per effettuare lo sbrinamento della cella



Pulsante per attivare il ciclo asciugatura della cella

### 4.2 USO CREAZIONE PROGRAMMI

# 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)



Alla prima accensione il software è privo di programmi. Tenendo premuto più di tre secondi il tasto “Nuovo programma” si accede all’importazione dei programmi di base dell’azienda, oppure importarli da una Pen-drive inserita nell’apposita porta. Nell’immagine successiva è visionata la schermata dove è possibile eseguire la scelta dei programmi.



# 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)



Come si nota nella videata, sulla finestra c'è un programma pronto per essere eseguito. Ogni qualvolta si crea un nuovo programma, questo comparirà nella finestra.

Premendo il pulsante “Nuovo Programma” entriamo nella procedura per creare un nuovo programma, descritto nelle pagine successive. Mentre se teniamo lo stesso pulsante per un tempo più breve accederemo alla videata successiva, dove selezionando la zona del nome del programma ci chiederà il nome del nuovo programma.



Una volta scelto il nome del programma, premendo “fine”, passeremo alla videata sotto.

# 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)



La videata “Modifica programma” sopra consente di comporre le funzioni in successione da eseguire, con i parametri desiderati. Le funzioni sono “FREDDO – MANTENIMENTO- RIPETIZIONI”.

Per creare il programma, sarà possibile comporre le funzioni. Sulla parte sinistra dello schermo tenere premuta una delle funzioni da inserire (Freddo-Caldo-Mantenimento) e trascinarla nella finestra alla destra dello schermo, come da immagine di seguito.



Uno per uno, inseriremo le funzioni di cui abbiamo bisogno, come da immagine sotto. Gli step di lavoro saranno eseguiti nell’ordine dall’alto verso il basso, come da freccia, sotto arancione.

# 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)



E' possibile spostare l'ordine delle funzioni fra loro, premendo alla destra del simbolo "bidone", e quando comparirà la scritta della funzione, spolarlo in alto o in basso rispetto alle altre funzioni presenti.





# 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)

### PARAMETRI FREDDO (POS. 1)

NOME DELLA FUNZIONE *Funzione # 1*

RIFERIMENTO TEMPERATURA CELLA: TEMPERATURA CELLA

- 25,0°C

CRITERIO FINE CICLO: DURATA CICLO

1h 30'

0 gg

FINE PRESUNTA DI QUESTA FUNZIONE\*: 01 LUG 2020 11:29

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO VENTOLE: ON/OFF A TEMPO

TEMPO DI ACCENSIONE VENTOLE

1'

INTERVALLO TRA DUE ACCENSIONI

4'

### PARAMETRI MANTENIMENTO (POS. 2)

NOME DELLA FUNZIONE *Funzione # 2*

RIFERIMENTO TEMPERATURA CELLA: TEMPERATURA CELLA

+ 3,0°C

CRITERIO FINE CICLO: INFINITO

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO VENTOLE: SEMPRE ACCESE

### RIPETIZIONI DELLE FASI 1, 2

FASE INIZIALE DEL CICLO DI RIPETIZIONI: FUNZIONE # 1 - SONDA CELLA - 25,0°C (FREDDO)

TEMPO DI ATTESA TRA CICLI DI RIPETIZIONI

0"

NUMERO DI RIPETIZIONI

2

# 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)

Premendo la “matita” della funzione da modificare, comparirà la videata di impostazioni come da immagine sopra. Premendo i pulsanti di riferimento in base alla funzione corrispondente, si potrà modificare i parametri. Le funzioni saranno disponibili secondo la lavorazione impostata. Per esempio, alcuni pulsanti potrebbero non essere attivi, in alcune variazioni, non abilitate, per le funzioni dei parametri.

Il sistema, è anche intelligente con funzioni logiche, variando alcuni parametri automaticamente, altri si posizionano correggendo l’andamento del funzionamento. Premendo il pulsante in basso, si conferma le impostazioni della funzione.

Quando abbiamo inserito le funzioni che compongono il programma premendo in basso all’elenco delle funzioni si crea il programma. Da questo momento sarà registrato e disponibile per essere utilizzato. Sempre nella videata per creare un programma, è possibile personalizzare con una icona dedicata come da immagine successiva. Basta premere il pulsante con il simbolo della macchina fotografica e scegliere l’icona desiderata. Quindi salvare.



Attenzione: L’icona modificata comparirà a salvataggio del programma.



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

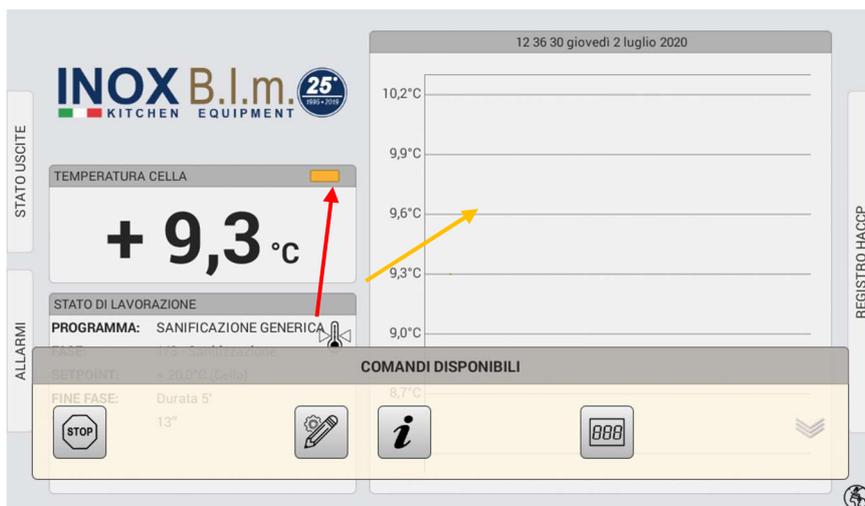
Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)  
Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897  
e-mail [info@inoxbim.com](mailto:info@inoxbim.com) - [www.inoxbim.com](http://www.inoxbim.com)



La videata sopra, dimostra due programmi salvati con la specifica del nome le funzioni utilizzate e le temperature di lavoro. Premendo il tasto a destra di ogni programma (la freccia) questo inizierà la lavorazione.

Notare che i programmi di base, forniti dal costruttore, sono riconoscibili per il simbolo della coccarda sulla relativa icona.

In basso a sinistra della videata vi sono quattro pulsanti. Partendo da sinistra troviamo il pulsante delle “Impostazioni” di sistema. Successivamente il pulsante “Sbrinamento cella”. Il terzo sempre da sinistra La funzione di “asciugatura cella”.





# 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)

La videata sopra, visualizza l'avanzamento del programma una volta attivato. Premendo sul colore sopra la temperatura, (freccia rossa) in questo caso, nel grafico arancione, avremo i dati dei due parametri presenti sul grafico al lato destro della videata. In corrispondenza l'andamento nel tempo dei due parametri.

Questa videata contiene molte informazioni presenti in tempo reale. Per esempio premendo in corrispondenza della "i" avremo il riepilogo dei parametri delle impostazioni del programma. Sulla destra della videata è possibile consultare il registro HACCP, premendo sulla scritta "REGISTRO HACCP", mentre alla sinistra premendo sulle scritte "ALLARMI" o "STATO USCITE" avremo i dati in tempo reale delle funzioni in attività.



Nella stessa videata in basso a sinistra abbiamo tre pulsanti: Lo "stop" che interrompe l'avanzamento del programma in corso. Alla destra dello stop, abbiamo la "matita" che consente di modificare il parametro in funzione al momento. Per ultimo abbiamo il pulsante per avere il grafico a pieno schermo.

Nella pagina seguente è strutturata la funzione di esecuzione del programma in generale.



# 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)

## PROGRAMMA

**INOX B.I.m. 25<sup>th</sup> ANNIVERSARY**  
KITCHEN EQUIPMENT

**MANTENIMENTO FRESCO**  
MANTENIMENTO

NUOVO PROGRAMMA

ARRESTA IL SISTEMA

STATO USCITE

ALLARMI

TEMPERATURA CELLA

**+ 9,4 °C**

STATO DI LAVORAZIONE

PROGRAMMA: MANTENIMENTO FRESCO

FASE: 1/1 - Mantenimento

SETPOINT: + 3,0°C (Cella)

FINE FASE: Mai

TEMPO: 23"

REGISTRO HACCP

16 41 43 giovedì 2 luglio 2020

PROGRAMMA TERMINATO

PROGRAMMA TERMINATO



# 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)

## 4.3 HACCP

REGISTRAZIONI HACCP			
PROGRAMMA	DATA INIZIO	DATA FINE	
SENZA NOME	18/05/2018 12:22:23	18/05/2018 12:25:02	  
SENZA NOME	18/05/2018 11:41:45	18/05/2018 12:21:39	  

l'immagine sopra, riporta l'elenco dei programmi eseguiti con data di inizio e di fine. Il pulsante "lente" consente di entrare nello specifico per vedere la registrazione nel particolare, come da videata sotto. Il pulsante "Dischetto" esporta la registrazione. Il pulsante bidone elimina la registrazione.



# 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)

REGISTRO HACCP «COTTURA E ABBATTIMENTO»													
DATA/ORA	EVENTO	ALLARME	SETP. CELLA	RIF. CELLA	F. CICLO	RIF. F. CICLO	CELLA	CUORE	MOBIL	EVAP.	UMI...	FASE	FUNZIONE
18/05/2018 12:25:02	STOP UTENTE	—	-25,0°C	CELLA	-18,0°C	CUORE	+4,2°C	+11,7°C	-15,0°C	-4,4°C	84% RH	2	FREDDO
18/05/2018 12:22:23	START	—	+28,0°C	CELLA	+3,0°C	CUORE	+4,2°C	+11,7°C	-12,2°C	-11,0°C	84% RH	1	CALDO

Navigation icons: back arrow and save icon.

## 4.4 COLLEGAMENTI SCHEDA SERVIZI – ISERVICE008





# 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)

Per la individuazione del componente da ordinare, consultare il listino.

Nota Per ordinare parti / componenti di ricambio comunicare il modello e l'anno di fabbricazione dell'elemento freddo (vedere matricola su attrezzatura)

## 6 ALLEGATI

- MANUALE ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE BDT7 - FRIGORIFERO
- DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEL PRODOTTO

## 7 INDICAZIONI SU POSSIBILI PERICOLI NEL NORMALE UTILIZZO



- Non lavare le apparecchiature con getti d'acqua o a vapore o depuratori ad alta pressione e neanche versare acqua sull'apparecchio.
- Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili.
- In caso di guasto o malfunzionamento della macchina spegnere immediatamente l'apparecchio.
- Non si deve usare l'apparecchiatura difettosa.
- Non toccare la macchina avendo mani o piedi umidi o bagnati;
- Non usare la macchina a piedi nudi;
- Non inserire cacciaviti e/o utensili tra le protezioni o le parti in movimento;
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione;
- Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o di manutenzione, disinserire la macchina dalla rete di alimentazione elettrica spegnendo l'interruttore generale e staccando la spina.

## 8 ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

Alcuni inconvenienti di funzionamento, possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'Assistenza Tecnica, tuttavia durante l'uso regolare dell'apparecchiatura si possono verificare dei malfunzionamenti:

INCONVENIENTE	POSSIBILE CAUSA	VERIFICHE ED INTERVENTI
La macchina non si accende	Nessuna alimentazione Interruttore su " O "	Verificare fusibili e/o magnetotermico interruttore esterno. Misurare tensione sulla morsettiera di allacciamento Porre interruttore su " I "
Mancata partenza del gruppo frigorifero	Raggiunta temperatura impostata Sbrinamento in corso Pannello comando in avaria Altro	Impostare nuova temperatura Attendere fine ciclo di sbrinamento, spegnere e riaccendere; Contattare assistenza tecnica Contattare assistenza tecnica
Il gruppo frigorifero funziona continuamente ma non si raggiunge la temperatura impostata	Ambiente a temperatura troppo elevata Condensatore intasato / sporco Fluido frigorifero insufficiente Portelli apertura frigo non a tenuta Valvola sbrinamento aperta Evaporatore brinato completamente	Areare ambiente Pulire il condensatore Contattare assistenza tecnica Verificare guarnizioni portelli Contattare assistenza tecnica Sbrinamento manuale
Mancata fermata del gruppo frigorifero al raggiungimento della temperatura impostata	Pannello comando in avaria Sonde di temperatura in avaria	Contattare assistenza tecnica Contattare assistenza tecnica
Formazione di blocco di ghiaccio sull'evaporatore	Utilizzo improprio della macchina Sonda sbrinamento in avaria Pannello di comando e controllo in avaria	Impedire l'uso improprio Contattare assistenza tecnica Contattare assistenza tecnica
Ristagno di acqua / ghiaccio nel gocciolatoio	Scarico acqua ostruito Macchina non livellata	Pulire la pipetta e lo scarico acqua Livellare la macchina

## 9 TERMINI DI GARANZIA



## 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)

Sui beni prodotti dal Venditore opera la GARANZIA PER VIZI, prevista dall'articolo 1495 del Codice Civile, della durata di 12 mesi che decorre dal momento della loro consegna. Tale garanzia, che viene accettata dal Cliente, spetta a tutti gli operatori professionali, ossia a quegli utilizzatori finali dotati di partita iva (società di persone o di capitali, ditte individuali, imprese artigiane, liberi professionisti ecc.) che utilizzano il prodotto per scopi professionali e che acquistano il prodotto con fattura fiscale. Le garanzie sopra indicate non comprendono: riparazioni effettuate da personale non autorizzato dal Venditore; allacciamenti elettrici errati; manomissioni-smontaggio-modifiche; uso non corretto e abuso (non conforme alle indicazioni riportate nel libretto istruzioni); continuazione dell'uso dopo parziale avaria; uso di accessori impropri e non originali; impiego di ricambi non originali; mancata e/o non corretta manutenzione ordinaria e/o impropria manutenzione; parti elettriche, materiali di consumo, vetri. Il normale utilizzo e quindi il conseguente deterioramento del prodotto non è oggetto di garanzia. La garanzia non copre le parti dei prodotti soggette ad usura. Il Venditore non risponde di eventuali vizi, difformità, difetti dei beni che non derivino da fatto proprio né potrà essere ritenuto responsabile di alcun danno o pregiudizio che si verificasse in dipendenza di vizi, difformità, difetti di beni o di loro parti da essa non prodotti ma unicamente assemblati. Il Venditore non risponde di eventuali vizi o difetti derivanti dalla mancata puntuale manutenzione ordinaria o straordinaria dei beni. Se i beni presentano problematiche che non possono essere riparate in loco dal Venditore ovvero da personale qualificato dallo stesso autorizzato, sarà necessario che il Cliente li faccia rientrare presso la Sede del Venditore. In tal caso il Cliente anticiperà le spese di trasporto le quali gli verranno rimborsate dal Venditore una volta verificato che le problematiche rientrano tra quelle di sua competenza e responsabilità mentre in caso contrario resteranno a suo carico come le spese per la restituzione dei beni presso la sua sede. La garanzia non comprende il costo della manodopera il quale resta sempre a carico del Cliente e non copre in nessun caso la sostituzione integrale del bene. Il Cliente che acquista i beni e le apparecchiature prodotte da Inox B.i.m. s.r.l. al fine di rivenderle all'utilizzatore finale acquista la qualifica ed il ruolo di 'Rivenditore'. Di conseguenza assume su di sé, con organizzazione di mezzi e personale e costi a suo carico, i seguenti impegni: effettuare l'installazione ed il collaudo dei beni e delle apparecchiature, istruire l'utilizzatore finale in merito alle caratteristiche degli stessi ed alle loro corrette modalità di utilizzo, prestare all'utilizzatore finale l'assistenza in caso di problematiche e/o guasti. Innox B.i.m. s.r.l. mette a disposizione del Rivenditore e dell'utilizzatore finale i corsi di formazione per l'utilizzo dei propri beni e apparecchiature, il Rivenditore si impegna a parteciparvi e ad informare l'utilizzatore finale dell'importanza di parteciparvi in particolare per quelle apparecchiature che necessitano di impostazioni dedicate ai diversi tipi di lavorazione che con le stesse è possibile effettuare.