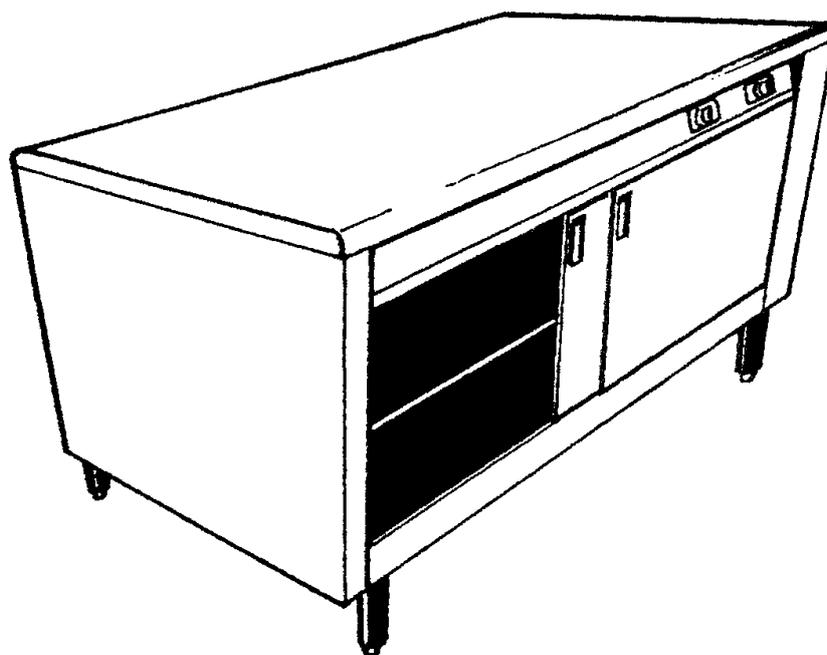


ARMOIRE TABLE CHAUDE



Vous venez de prendre possession d'un appareil CAPIC et nous vous remercions de votre confiance. Pour vous familiariser rapidement avec ce nouvel outil, nous vous conseillons de lire attentivement la présente notice et restons à votre disposition pour vous communiquer tout renseignement complémentaire.

Usines CAPIC

5 rue Haroun Tazieff - 29556 QUIMPER - FRANCE

TEL. 02.98.64.77.00 - FAX 02.98.52.06.47

www.capic-fr.com

CAPIC
France 1955 ★★★★★

MURALE	
Armoire et table chaude	
Type 100	W020102
Type 150	W020302
Type 200	W020502
Armoire neutre et table chaude	
Type 100	W020104
Type 150	W020304
Type 200	W020504
Armoire chaude et table neutre	
Type 100	W020103
Type 150	W020303
Type 200	W020503

CENTRALE	
Armoire et table chaude	
Type 100	W020202
Type 150	W020402
Type 200	W020602
Armoire neutre et table chaude	
Type 100	W020204
Type 150	W020404
Type 200	W020604
Armoire chaude et table neutre	
Type 100	W020203
Type 150	W020403
Type 200	W020603

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

SOMMAIRE

I - RÉCEPTION

- 1.1 Déballage
- 1.2 Contrôle de la plaque signalétique
- 1.3 Manutention

II - INSTALLATION

- 2.1 Réglementation
- 2.2 Nettoyage

III - UTILISATION

- 3.1 Identification des commandes
- 3.2 Fonctionnement

IV - ENTRETIEN COURANT

- 4.1 Carrosserie

V - MAINTENANCE

- 5.1 Avertissement
- 5.2 Pièces de rechange

I - RÉCEPTION

1.1 DÉBALLAGE :

Dès réception, déballer l'appareil et vérifier qu'il ne présente aucune avarie due au transport. En cas d'incident, mentionner sur le récépissé les réserves précises puis les confirmer au plus tard sous 48 heures par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

1.2 CONTRÔLE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE :

La plaque signalétique est apposée en partie basse de la façade, elle indique dans l'ordre :

 B.P. 613 Cedex 9 29556 QUIMPER FRANCE	ref. commerciale N°	N° de série
	$\Sigma Q_n =$ <input type="text"/> kW	TYPE A
PAYS	<input type="text"/>	CAT.
	<input type="text"/>	<input type="text"/>
U=	TENSION	IP
	<input type="text"/>	<input type="text"/>
		P= PUISSANCE kW
		<input type="text"/>
		f= 50 Hz
		<input type="text"/>

Contrôler dès réception la conformité de ces indications avec les spécifications de la commande.

1.3 MANUTENTION :

Les appareils peuvent être normalement déplacés dans tout espace de largeur supérieure à 70 cm par tout moyen de manutention adapté (transpalette ou similaire). Au cours des manutentions ne jamais saisir les manettes, les poignées, ni les éléments de façade.

POIDS : ■ Longueur 100 : 100 Kg ■ Longueur 150 : 160 Kg
 ■ Longueur 200 : 220 Kg

II - INSTALLATION

2.1 RÉGLEMENTATION :

L'appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur par un installateur qualifié dans un local suffisamment aéré. Il en est de même pour toute adaptation à une autre tension que celle pour laquelle il est prévu.

Suivant le type d'établissement et la conception de la cuisine, le circuit électrique, la ventilation et l'extraction font l'objet de normes de sécurité très précises pouvant varier d'une région à l'autre. Il est indispensable d'en prendre connaissance auprès des services de sécurité de chaque département.

L'aire de servitude des appareils doit être libre de toute entrave et bien éclairée.

2.2 NETTOYAGE :

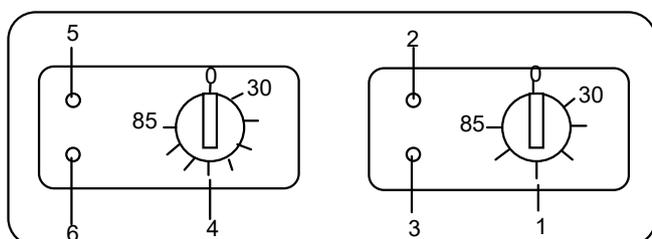
Avant la première mise en service, il est impératif de nettoyer parfaitement l'appareil.

La carrosserie est revêtue d'un film protecteur garantissant une bonne présentation. Pour enlever ce film, le découper dans les angles le tirer et le décoller. Les traces de colle éventuelles doivent être dissoutes avec un solvant.

III - UTILISATION

L'APPAREIL EST A USAGE PROFESSIONNEL ET DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

3.1 IDENTIFICATION DES COMMANDES :



- 1 - Thermostat étuve 0-85°
- 2 - Voyant mise en service
- 3 - Voyant régulation
- 4 - Thermostat dessus 0-85°
- 5 - Voyant mise en service
- 6 - Voyant régulation

3.2 FONCTIONNEMENT :

Dessus : Les éléments chauffants sont placés dans un caisson sous une tôle de charge.

Dès l'action sur le thermostat (4), le voyant de mise en service (5) s'allume. Régler la température souhaitée ; le voyant (6) s'allume et s'éteint la consigne atteinte. Arrêt en revenant sur «0».

Étuve : Les éléments chauffants sont situés au niveau du socle et protégés par l'étagère basse.

La procédure de chauffe est identique à celle du dessus en actionnant le thermostat (1).

IV - ENTRETIEN COURANT

Avant toute opération d'entretien, placer l'appareil hors service.

Pour conserver à l'appareil toutes ses performances et maintenir une hygiène maximum, il est impératif de l'entretenir soigneusement et régulièrement.

Cet entretien portera principalement sur les zones alimentaires.

4.1 CARROSSERIE :

La carrosserie en acier inoxydable doit ses qualités autant aux éléments constituant du métal qu'au fini de sa surface. Elle doit donc être entretenue régulièrement pour conserver son état d'origine.

La principale règle est de toujours frotter dans le sens du polissage et d'éviter dans tous les cas, l'emploi de laine métallique et de brosse de fer.

L'entretien courant se fera à l'eau savonneuse (non javellisée) à l'aide d'une éponge, suivi d'un rinçage à l'eau claire et d'un séchage.

D'une manière générale proscrire toute utilisation de produit chloré et d'acide. Lors du nettoyage des sols, interdire l'utilisation d'acide chlorhydrique ou produit similaire dont les éclaboussures sont susceptibles d'altérer ponctuellement les panneaux d'habillage.

MÉTHODE DE NETTOYAGE

CONDITIONS	PRODUITS	APPLICATION
SALISSURES MOYENNES	Poudre à récurer non javellisante.	Mouiller les surfaces, frotter à l'éponge, rincer à l'eau claire puis sécher.
SALISSURES	Eau savonneuse non javellisante + abrasif fin (poudre de peintre, poudre d'alumine.	Comme ci-dessus. Insister sur les tâches rebelles à la brosse douce.
FORTES SALISSURES	Produit à base d'acide phosphorique + abrasif fin. Nettoyant dépolluant (AD 80 & DINOX 10).	Frotter les tâches. Laisser agir quelques minutes. Rincer et sécher. Frotter légèrement. Laisser agir 20 mn. Rincer et sécher.

**Interdire de nettoyer les appareils au jet.
Les infiltrations pouvant altérer à leur bon fonctionnement.**

V - MAINTENANCE

5.1 AVERTISSEMENT :

Toute intervention de maintenance, réparation éventuelle, réglage, modification d'emplacement, etc ... doit être confiée exclusivement à un installateur spécialiste en grande cuisine professionnelle.

5.2 PIÈCES DE RECHANGE :

DESIGNATION	CODE	LONGUEUR		
		100	150	200
Lexan ATC Th 30-85°	A504240	●	●	●
Commutateur/th friteuse	E052584	●	●	●
Résistance 500 W 230 V	E150515	●		●
Résistance 700 W 230 V	E150540		●	
Voyant vert 400 V + fil	E202091	●	●	●
Voyant orange 400 V + fil	E202092	●	●	●
Thermostat trip. 0-85°	E401011	●	●	●
Guide porte ATC	Q052046	●	●	●
Embase noire h = 150 mm	Q053064	●	●	●
Poignée encastrable	Q104065	●	●	●
Manette électrique	Q104072	●	●	●

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

SOMMAIRE

I - RÉCEPTION

- 1.1 Déballage
- 1.2 Contrôle de la plaque signalétique
- 1.3 Manutention

II - INSTALLATION

- 2.1 Consignes générales
- 2.2 Réservation
- 2.3 Caractéristiques techniques
- 2.5 Raccordement électrique

III - MAINTENANCE

- 3.1 Accès résistances
- 3.2 Accès thermostat
- 3.3 Principales pièces S.A.V.
- 3.4 Schémas électriques

I - RÉCEPTION

1.1 DÉBALLAGE :

Dès réception, déballer l'appareil et vérifier qu'il ne présente aucune avarie due au transport. En cas d'incident, mentionner sur le récépissé les réserves précises puis les confirmer au plus tard sous 48 heures par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

1.2 CONTRÔLE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE :

La plaque signalétique est apposée en partie basse de la façade, elle indique dans l'ordre :

CAPIE B.P. 613 Cedex 9 29556 QUIMPER FRANCE	ref. commerciale N°	N° de série
	$\Sigma Q_n =$ <input type="text"/> kW	TYPE A
PAYS	<input type="text"/>	CAT.
	<input type="text"/>	<input type="text"/>
U=	TENSION <input type="text"/>	IP <input type="text"/>
		P= PUISSANCE kW
	<input type="text"/>	f= 50 Hz

Contrôler dès réception la conformité de ces indications avec les spécifications de la commande.

1.3 MANUTENTION :

Les appareils peuvent être normalement déplacés dans tout espace de largeur supérieure à 70 cm par tout moyen de manutention adapté (transpalette ou similaire). Au cours des manutentions ne jamais saisir les manettes, les poignées, ni les éléments de façade.

POIDS : ■ Longueur 100 : 100 Kg ■ Longueur 150 : 160 Kg
 ■ Longueur 2000 : 220 Kg

II - INSTALLATION

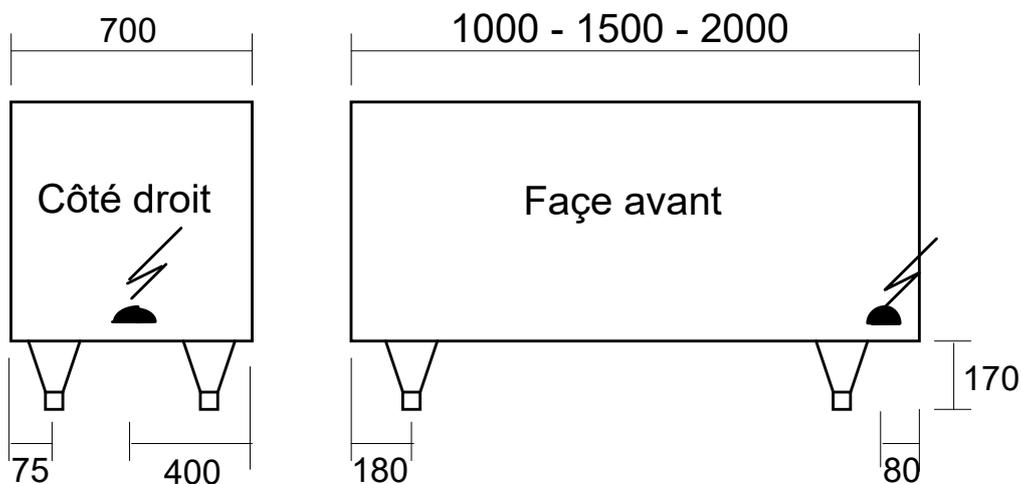
2.1 CONSIGNES GÉNÉRALES :

L'installation électrique du réseau doit être réalisée par un installateur spécialisée et conformément aux règles en vigueur, en particulier à la norme NFC 15 100.

Les appareils doivent être installés de façon stable sur un plan horizontal. Ils sont montés sur pieds réglables par vissage ou dévissage de l'embout. Le réglage s'effectue à l'aide d'une clé de 36 mm.

L'aire de servitude d'un appareil doit être libre de toute entrave et bien éclairé pour faciliter l'accès aux organes de commande et à la zone de travail.

2.2 RÉSERVATION :



2.3 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

TENSION	TYPE de l'appareil	P kW	I maxi A	Nature du câble	
400 V TRI	standard	100	3	4,5	4 x 2,5 mm ²
		150	4,2	6,4	4 x 2,5 mm ²
		200	6	9,1	4 x 2,5 mm ²
	dessus ou dessous non chauffant	100	1,5	2,3	4 x 2,5 mm ²
		150	2,1	3,2	4 x 2,5 mm ²
		200	3	4,5	4 x 2,5 mm ²
230 V TRI	Armoire et table chauffant	100	3	7,9	4 x 2,5 mm ²
		150	4,2	11,1	4 x 2,5 mm ²
		200	6	15,8	4 x 2,5 mm ²
	dessus ou dessous non chauffant	100	1,5	4	4 x 2,5 mm ²
		150	2,1	5,5	4 x 2,5 mm ²
		200	3	7,9	4 x 2,5 mm ²
230 V mono	Rampe infrarouge	100	0,8	3,5	3 x 2,5 mm ²
		150	1,6	7	3 x 2,5 mm ²
		200	2,4	10,4	3 x 2,5 mm ²

2.4 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE :

Le raccordement est direct, sans prise de courant.

Pour être conforme à la norme NFC 15-100, la ligne d'alimentation doit obligatoirement prévoir un dispositif de coupure omnipolaire, homologué pour la sécurité des personnes (distance d'ouverture des contacts d'un moins 3 mm) et une protection par fusible calibré.

N'utiliser que des câbles d'alimentation de type H07 RNF, et de section indiquée dans le tableau de caractéristiques techniques.

Chaque appareil est câblé en usine selon la tension électrique spécifiée à la commande et portée sur la plaque signalétique. Vérifier que ces indications correspondent à l'arrivée électrique disponible.

Pour raccorder l'appareil au réseau :

- ⇒ Accès sous l'appareil.
- ⇒ Déposer la boîte de raccordement avec sa tôle support.
- ⇒ Passer le câble d'alimentation par le passe fil.
- ⇒ Raccorder aux bornes. Ne pas omettre le raccordement de la terre.

III - MAINTENANCE

**PLACER L'APPAREIL HORS TENSION
AVANT TOUTE INTERVENTION DE MAINTENANCE.**

3.1 ACCÈS RÉSISTANCES :

3.1/1 Partie table :

- Dévisser les 2 vis latérales du dessus.
- Ôter le dessus.
- Desserrer les 2 vis du support bulbe à l'avant de la tôle de charge.
- Faire glisser le bulbe du thermostat.
- Enlever la tôle de charge.
- Retirer la laine de verre pour accès aux résistances.

3.1/2 Partie armoire :

- Enlever les portes de l'armoire
(soulever puis tirer vers soi la partie basse).
- Ôter l'étagère basse de l'armoire.
- Dévisser les 2 vis TH M5 de la plaquette de la résistance.
- D'éclipser la résistance de son support central (vis poéiliée M6).
- Tirer vers soi la résistance pour avoir accès aux bornes.

3.2 ACCÈS THERMOSTAT :

3.2/1 Partie table :

- Dévisser les 2 vis latérales du dessus.
- Ôter le dessus.
- Desserrer les 2 vis du support bulbe à l'avant de la tôle de charge.
- Faire glisser le bulbe du thermostat.
- Enlever la tôle de charge.

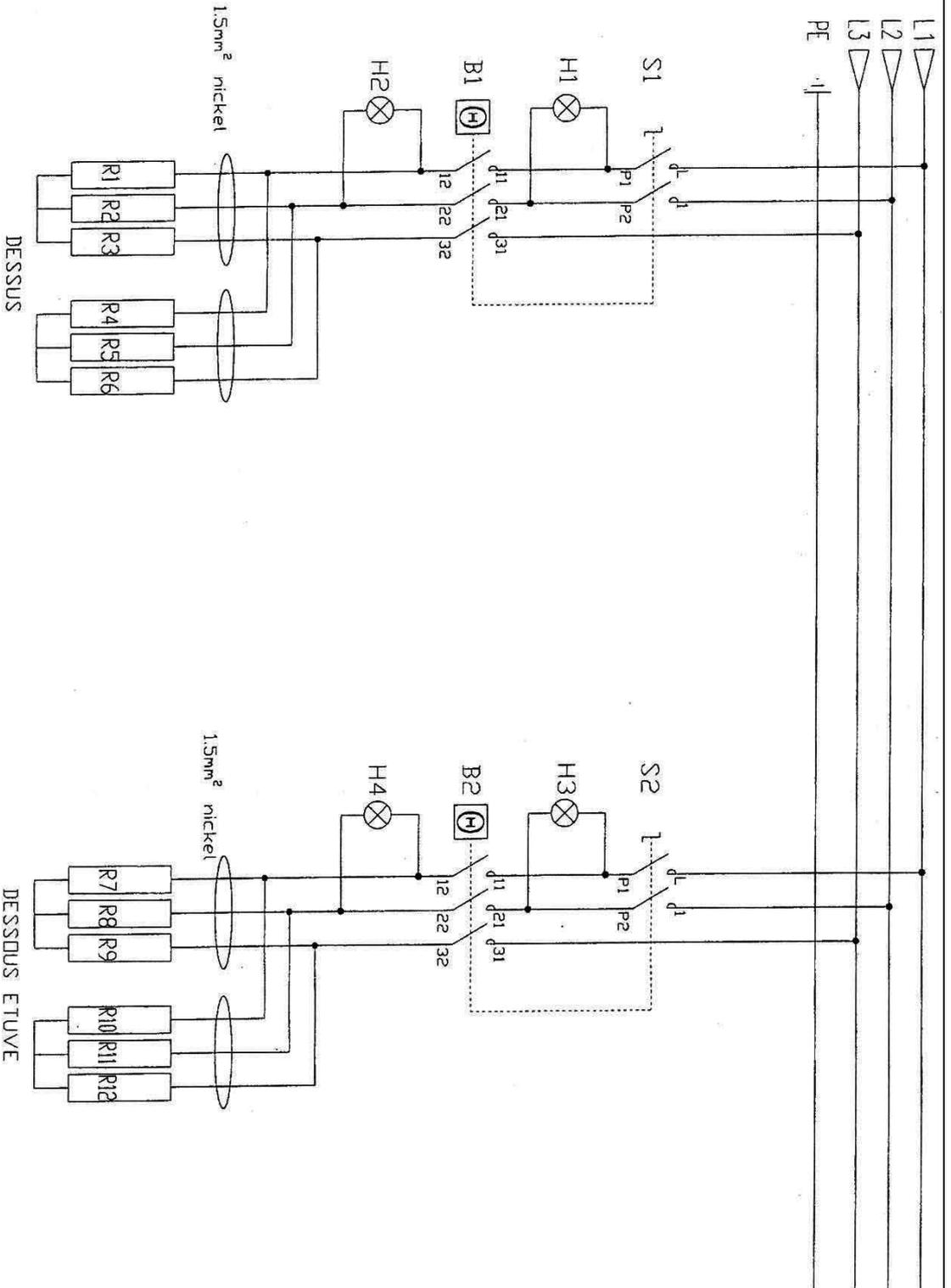
3.2/2 Partie armoire :

- Dévisser les 2 vis latérales du dessus.
- Ôter le dessus.
- Desserrer les 2 vis du support bulbe à l'avant de la tôle de charge.
- Faire glisser le bulbe du thermostat.
- Enlever la tôle de charge.
- Dévisser le support bulbe de l'armoire.
- Ôter le côté droit de l'appareil
(dévisser les 2 vis TH M4 sous le socle).

3.3 PRINCIPALES PIÈCES S.A.V.

DESIGNATION	CODE	LONGUEUR		
		100	150	200
Lexan ATC Th 30-85°	A504240	●	●	●
Commutateur/th friteuse	E052584	●	●	●
Résistance 500 W 230 V	E150515	●		●
Résistance 700 W 230 V	E150540		●	
Voyant vert 400 V + fil	E202091	●	●	●
Voyant orange 400 V + fil	E202092	●	●	●
Thermostat trip. 0-85°	E401011	●	●	●
Guide porte ATC	Q052046	●	●	●
Embase noire h = 150 mm	Q053064	●	●	●
Poignée encastrable	Q104065	●	●	●
Manette électrique	Q104072	●	●	●

3.4 SCHÉMAS ÉLECTRIQUES



1000	3X500W=1500W (2.2A)
1500	3X700W=2100W (3A)
2000	6X500W=3000W (4.3A)

S1+B1 INTER THERMOSTATIQUE 0-85°C
 S2+B2 INTER THERMOSTATIQUE 0-85°C

1000	3X500W=1500W (2.2A)
1500	3X700W=2100W (3A)
2000	6X500W=3000W (4.3A)

H2,H4 VOYANT CHAUFFE VERT 400V
 H1,H3 VOYANT MARCHÉ DRANGE 400V

ATC 1000/1500/2000 400V TRI+T

DATE: 02/01/03

DESSIN: NICOLAS

SCHEMA: co+pu

Indice: A

Modifie par:

FI 61.3001