

# MultiFry

KG0

## **MODE D'EMPLOI ET ENTRETIEN**

## TABLE DES MATIÈRES

1) AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	Page 2
2) CARACTÉRISTIQUES ET DONNÉES TECHNIQUES	Page 3
3) INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	Page 3
Mise en place	Page 3
Branchement électrique	Page 3
Tube d'évacuation	Page 3
Système de réduction de la fumée et de la vapeur	Page 3
4) PRODUITS UTILISABLES	Page 3
5) FONCTIONNEMENT	Page 4
Remplissage de l'huile	Page 4
Allumage de la machine	Page 4
Température de l'huile	Page 4
Température de l'air	Page 5
Sécurité en cas de surchauffe	Page 5
Minuteurs	Page 5
Codes d'erreur	Page 5
6) ENTRETIEN DE LA MACHINE	Page 5
Nettoyage de la chambre de friture	Page 6
Nettoyage du groupe de friture	Page 6
7) ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	Page 6
Changement du filtre à charbon	Page 6
8) LÉGENDE DES SYMBOLES SITUÉS SUR LA MACHINE	Page 7
PHOTOS ET SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	

REV.	DATE	PAGES MODIFIÉES
1	19/06/2018	12
2		
3		
4		
5		

### 1) AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Ce mode d'emploi doit être consulté attentivement et conservé soigneusement par l'utilisateur de la machine. L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié. Vérifier la conformité de l'installation électrique à laquelle la friteuse est branchée et en particulier le bon fonctionnement de la mise à la terre.

En cas de fonctionnement défectueux de la machine ne pas effectuer des réparations provisoires.

S'adresser au revendeur ou, si nécessaire directement au fabricant. La garantie perd sa validité en cas de manipulation de la machine ou de remplacement de composants par des pièces de rechange non originales.



La machine en conditions de fonctionnement contient de l'huile bouillante (175°-180° C).

**L'utilisation d'huile non appropriée ou son utilisation trop prolongée, ainsi que l'introduction de trop de glace avec le produit ou bien l'utilisation d'un produit contenant beaucoup d'eau, peuvent provoquer une formation excessive de mousse avec débordement. Dans ce cas si l'huile déborde de la cuve et la résistance de chauffage reste découverte on risque un danger de combustion.**

De plus l'huile en moussant, peut endommager le connecteur de la résistance. Par conséquent, si l'on a introduit un produit contenant beaucoup d'eau, comme par exemple les pommes de terre fraîches et l'on constate le bouillonnement de l'huile, il faut soulever immédiatement le panier afin d'éviter que l'huile ne déborde.

En cas de défaillance due à la surchauffe ou à la fumée excessive couper l'alimentation électrique à la machine et la laisser refroidir. Effectuer les opérations d'entretien uniquement avec la machine débranchée du réseau et avec l'huile à température inférieure à 40°C.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un technicien spécialisé afin d'éviter tout risque.

Les composants électriques sous tension sont situés dans la partie arrière de la machine.

Ne jamais ôter le carter arrière ni les panneaux latéraux, à l'exception de la petite porte située sur le côté gauche de la machine.

Cette petite porte, fixée à l'aide d'une seule vis, peut être ôtée pour nettoyer les radiateurs du groupe frigorifique des dépôts de poussière.

Ne pas faire fonctionner la machine sans huile dans les cuves de cuisson.

Ne pas employer de jet d'eau pour nettoyer la machine, n'étant pas adaptée à l'épreuve de l'eau.

La machine est conçue pour un usage professionnel par du personnel instruit sur son utilisation. Ne pas permettre aux enfants de l'utiliser ou de manipuler ses commandes.

Les utilisateurs de la machine doivent être informés adéquatement surtout sur le **risque d'incendie de l'huile au cas où le niveau de ce dernier est trop bas pouvant laisser les spires de la résistance découvertes**, ainsi que sur la probabilité de remplir une seule des deux cuves d'huile et l'allumage par erreur des deux résistances

EUROCHEF décline toute responsabilité pour une utilisation inappropriée de la machine pouvant causer des dommages aux personnes et aux choses.

## **2) CARACTÉRISTIQUES ET DONNÉES TECHNIQUES**

**KG0**

- capacité de l'huile:	20 litres
- puissance totale maximale absorbée:	16,9 Kw ou 9,7 Kw sur demande
- puissance électrique chauffante de chaque résistance:	8,1 Kw ou 4,5 Kw sur demande
- alimentation standard:	380/400 V 50/60 Hz
- dimensions: largeur	80 cm
profondeur	86 cm
hauteur	93 cm
- poids:	120 Kg

## **3) INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION**

### **Mise en place**

La machine doit être installée dans un milieu sec, bien protégé contre les agents atmosphériques. Une bonne aération est nécessaire dans la pièce. Bien que la machine est équipée d'un système de réduction des fumées et de filtre à charbons actifs, nous conseillons d'installer un bon extracteur en mesure d'effectuer un renouvellement de l'air. Le système d'épuration dont est équipée la machine, n'élimine pas totalement les fumées et les vapeurs, étant donné que pour accéder aux paniers il faut ouvrir la porte escamotable. Par conséquent la machine n'est pas appropriée aux petits milieux.

Laisser un espace suffisant sur les côtés de la machine (20 cm environ) et à l'arrière (5 cm environ) afin que l'air circule librement au-dessous, au-dessus et à la hauteur des fentes de ventilation. **L'absence de circulation de l'air peut causer des dommages à la machine ou en empêcher le bon fonctionnement** particulièrement en ce qui concerne le système de réduction des fumées et des vapeurs.

Ne pas poser d'objets sur la machine ou utiliser une grille d'entretoise.

### **Branchement électrique**

Veiller à ce que l'installation ait une connexion de mise à la terre conforme aux normes. Vérifier que les valeurs de la tension, de la fréquence de réseau et de la puissance disponible correspondent à celles indiquées sur la plaque d'identification de la machine. L'alimentation standard est à 400 V 32A et sont nécessaires les trois phases ainsi que le neutre et la mise à la terre. Brancher le câble d'alimentation au réseau électrique en utilisant un interrupteur tétrapolaire.

Il est conseillé de brancher la machine à l'installation avec ligne dédiée.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, ce dernier devra être du type HO7RN-F

### **Tube d'évacuation**

Positionner à proximité de la machine le bidon de 15 litres et y insérer le tube d'évacuation du liquide provenant éventuellement du lavage de la chambre de friture et de l'huile en cas de fuite, en faisant attention d'éviter des courbes défectueuses pouvant provoquer des siphons ou des étranglements

Le bouchon du bidon doit être maintenu fermé pour éviter la sortie des odeurs.

### **Système de réduction de la fumée et de la vapeur**

La machine est équipée d'un système de condensation de la fumée et de la vapeur composé d'un groupe réfrigérant, situé dans la partie arrière de la machine et équipé de deux compresseurs et deux condensateurs (radiateurs).

Cependant, étant une machine prévue pour fonctionner avec la porte escamotable ouverte, elle est également équipée d'un aspirateur situé au-dessus de la chambre de friture qui aspire la vapeur en excès, laquelle est convoyée dans une zone froide (où en partie condensation), ensuite dans un filtre métallique et successivement dans un filtre à charbons actifs.

Ces filtres ont une durée d'environ 10.000 opérations de friture et le remplacement des cartouches doit être effectué par un technicien. En alternative au remplacement, la cartouche métallique peut être dégraissée et réutilisée, alors que celle à charbon peut être vidée et remplie à nouveau avec le charbon actif.

Le système de réduction de la fumée et de la vapeur, comme également les deux lumières à l'intérieur de la chambre de friture, s'allume automatiquement quand l'huile dans une des deux cuves est à une température supérieure aux 75°C.

## **4) PRODUITS UTILISABLES**

Les friteuses **MULTIFRY** sont appropriées à la préparation d'une grande gamme de produits, des surgelés aux produits frais. Dans la mesure du possible sont préférables les produits à faible teneur en eau. **Cela parce que l'eau a tendance à faire bouillonner l'huile pouvant provoquer la sortie de mousse de la cuve, et elle en accélère aussi le processus de détérioration.**

Il est indispensable d'utiliser de l'huile de bonne qualité avec un point de fumée élevé. Il faut éviter les huiles végétales et celles généralement définies "végétales", privilégiant l'huile d'arachide et l'huile de tournesol (haute teneur en acide oléique).

## 5) FONCTIONNEMENT

### Remplissage de l'huile

Ouvrir la porte avant de la friteuse et retirer les résistances. Pousser les leviers du connecteur pour les décrocher. Retirer ensuite le cuve avec son cadre et y verser environ 20 litres d'huile. Le niveau à froid doit arriver au signal inférieur de la cuve, qui indique le niveau minimal.

Si pendant l'utilisation le niveau baisse il est opportun de faire le plein d'huile, sans dépasser le niveau maximal afin d'éviter des débordements durant la friture. Raccrocher les résistances en tirant les leviers des connecteurs et refermer la porte de la friteuse en appuyant fermement sur la poignée.



**ATTENTION:** au cas où le niveau de l'huile est considérablement en-dessous du minimum indiqué sur la cuve, au point de laisser les résistances découvertes, il existe le **risque de surchauffe et d'incendie**.

### Allumage de la machine

Si la machine a déjà travaillé, avant de l'allumer contrôler le niveau de l'huile et éventuellement enlever les résidus de friture du bord de la cuve et des paniers.

Généralement, l'interrupteur général, situé en haut sur le côté droit de la machine, doit être laissé allumé pour continuer à alimenter le groupe de réduction des fumées.

Il doit être éteint uniquement lors de l'entretien.

**L'allumage et l'arrêt quotidien de la machine s'effectuent moyennant le bouton ON/OFF sur les claviers des thermorégulateurs situés en haut de manière à permettre le fonctionnement des aspirateurs de l'air jusqu'au refroidissement de l'huile en-dessous des 75°C.**

À l'obtention de cette température les aspirateurs s'arrêtent automatiquement.

Nous conseillons, une fois la machine allumée, de ne pas l'arrêter jusqu'à la fin de la journée de travail, **car les variations de température accélèrent la détérioration de l'huile.**

L'huile doit être à un point de fumée élevé et il doit être changé régulièrement pour éviter des dangers.

### Température de l'huile

La température de l'huile est contrôlée par les thermorégulateurs électroniques relatifs, au moyen de deux sondes.

La machine est dotée de quatre thermorégulateurs identiques : deux pour le réglage de la température de l'huile, situés au-dessus de la machine et donc visibles, et deux pour le contrôle de la température de l'air, situés à l'intérieur du carter où se trouvent aussi les éléments électroniques de la machine.

Pour configurer les thermorégulateurs de l'huile, procéder comme indiqué ci-après.

Lorsque la machine est allumée, appuyer sur la touche « flèche vers le haut » qui se trouve sur le thermorégulateur ; l'écran affiche la température de l'huile (180 °C) en rouge.

Entrer dans la programmation en laissant le bouton FNC situé sur le thermorégulateur enfoncé pendant quelques secondes, jusqu'à ce que l'inscription « PASS » s'affiche.

Avec les boutons « flèche vers le haut » et « flèche vers le bas », configurer le mot de passe : 1,2,3,4 en appuyant sur la touche SET entre un numéro et l'autre pour confirmer chaque valeur.

En haut de l'écran s'affiche l'inscription « C.OUT » en vert tandis qu'en bas de l'écran apparaît l'inscription rouge C.01.

Appuyer sur la touche « flèche vers le haut » jusqu'à afficher l'inscription « SEN » sur l'écran supérieur (vert).

En laissant la touche SET enfoncée, utiliser les flèches vers le haut ou vers le bas jusqu'à afficher l'inscription « PT » en rouge sur l'écran inférieur puis relâcher la touche SET.

Appuyer sur la touche « flèche vers le bas » jusqu'à afficher l'inscription « LO.LS » en vert sur l'écran supérieur.

En laissant la touche SET enfoncée, utiliser les flèches vers le haut ou vers le bas jusqu'à afficher l'inscription « 75 °C » en rouge sur l'écran inférieur puis relâcher la touche SET.

Appuyer sur la touche « flèche vers le haut » jusqu'à afficher l'inscription « UP.LS » en vert sur l'écran supérieur.

En laissant la touche SET enfoncée, utiliser les flèches vers le haut ou vers le bas jusqu'à afficher l'inscription « 180 °C » en rouge sur l'écran inférieur puis relâcher la touche SET.

Appuyer sur la touche « flèche vers le bas » jusqu'à afficher l'inscription « AL.1 » en vert sur l'écran supérieur.

En laissant la touche SET enfoncée, utiliser les flèches vers le haut ou vers le bas jusqu'à afficher l'inscription « A.AL » en rouge sur l'écran inférieur puis relâcher la touche SET.

Appuyer sur la touche « flèche vers le bas » jusqu'à afficher l'inscription « A.I.S.O » en vert sur l'écran supérieur.

En laissant la touche SET enfoncée, utiliser les flèches vers le haut ou vers le bas jusqu'à afficher l'inscription « n:o.S » en rouge sur l'écran inférieur puis relâcher la touche SET.

Appuyer sur la touche « flèche vers le bas » jusqu'à afficher l'inscription « oP.Mo » en vert sur l'écran supérieur.

En laissant la touche SET enfoncée, utiliser les flèches vers le haut ou vers le bas jusqu'à afficher l'inscription « s.s.t » en rouge sur l'écran inférieur puis relâcher la touche SET.

Appuyer sur la touche FNC pour quitter la programmation puis appuyer sur SET ; l'écran inférieur affiche l'inscription « AL1 » en rouge.

Appuyer sur les touches « flèche vers le bas » et « flèche vers le haut » jusqu'à afficher l'inscription « 75 °C » en rouge, sur l'écran inférieur.

Appuyer sur la touche SET pour quitter.

Une fois l'opération terminée, éteindre la machine avec l'interrupteur général et la rallumer.

### Température de l'air

La température de l'aire est contrôlée par les thermorégulateurs électroniques relatifs, au moyen de deux sondes. La machine est dotée de quatre thermorégulateurs identiques : deux pour le réglage de la température de l'huile, situés au-dessus de la machine et donc visibles, et deux pour le contrôle de la température de l'air, situés à l'intérieur du carter où se trouvent aussi les éléments électroniques de la machine.

Pour configurer les thermorégulateurs de l'aire, procéder comme indiqué ci-après.

Entrer dans la programmation en laissant le bouton FNC situé sur le thermorégulateur enfoncé pendant quelques secondes, jusqu'à ce que l'inscription « PASS » s'affiche.

Avec les boutons « flèche vers le haut » et « flèche vers le bas », configurer le mot de passe : 1,2,3,4 en appuyant sur la touche SET entre un numéro et l'autre pour confirmer chaque valeur.

En haut de l'écran s'affiche l'inscription « C.OUT » en vert tandis qu'en bas de l'écran apparaît l'inscription rouge C.01.

Appuyer sur la touche « flèche vers le haut » jusqu'à afficher l'inscription « SEN » sur l'écran supérieur (vert).

En laissant la touche SET enfoncée, utiliser les flèches vers le haut ou vers le bas jusqu'à afficher l'inscription « PT » en rouge sur l'écran inférieur puis relâcher la touche SET.

Appuyer sur la touche « flèche vers le bas » jusqu'à afficher l'inscription « AL.1 » en vert sur l'écran supérieur.

En laissant la touche SET enfoncée, utiliser les flèches vers le haut ou vers le bas jusqu'à afficher l'inscription « A.AL » en rouge sur l'écran inférieur puis relâcher la touche SET.

Appuyer sur la touche FNC pour quitter la programmation.

Lorsque la machine est allumée, appuyer sur la touche « flèche vers le haut » qui se trouve sur le thermorégulateur ; l'écran affiche la température de l'huile (100 °C) en rouge.

Une fois l'opération terminée, éteindre la machine avec l'interrupteur général et la rallumer.

### Sécurité en cas de surchauffe



Pendant le fonctionnement normal la fumée de l'huile est limitée. Si cette dernière devrait augmenter contrôler la température sur l'écran du clavier, qui doit afficher environ 175°-185° C

Dans le cas de surchauffe s'enclenche le thermostat de sécurité, situé dans le boîtier de support des résistances, qui coupe l'alimentation. Pour rétablir le fonctionnement après avoir éliminé le problème, en veillant à ce que la sonde lit correctement la température, il faut réarmer le thermostat en appuyant sur le bouton situé sur le boîtier de la résistance.

Une ultérieure sécurité est constituée par les 2 sondes de l'air situées sur le fond de la chambre de cuisson, qui coupent l'alimentation électrique, à travers les thermorégulateurs à l'intérieur de la machine, si a lieu une surchauffe excessive.

### Minuteurs



On peut configurer le temps de cuisson pour chaque panier moyennant les minuteurs mécaniques situés à côté des thermorégulateurs.

Configurer le temps (de 0 à 10 minutes) et appuyer sur le bouton "Timer Start", à la fin du cycle sera émis un signal sonore, pour l'arrêter appuyer sur le bouton "Timer Stop".

### Codes d'erreur

Le thermorégulateur visualise les situations d'erreur ou les mauvais fonctionnement. Dans ce cas, les deux relais (celui de thermorégulation et celui du ventilateur) se désactivent, pour revenir au fonctionnement normal si la cause qui a déterminé le problème disparaît.

#### **Er1 Capteur de température débranché**

Cette erreur est mise en évidence même si une seulement des 3 connexions de la sonde de température est débranchée du connecteur d'entrée.

#### **Er2 Convertisseur AD hors échelle**

Cela a lieu au cas où le thermorégulateur mesure une température inférieure à - 3°C ou supérieure à 210°C

#### **Er3 Paramètres mémorisés incohérents (checksum error)**

Si cette erreur apparaît contacter le service d'assistance technique

## 6) ENTRETIEN DE LA MACHINE



**AVERTISSEMENT:** L'huile se détériore avec l'usage, en développant des éléments nocifs pour la santé. De plus l'huile usée a un point d'inflammabilité inférieure à celui de l'huile nouvelle et a tendance à bouillonner en augmentant son niveau, avec le risque de débordement.

**PAR CONSÉQUENT IL EST INDISPENSABLE DE CHANGER L'HUILE COMPLÈTEMENT** au moins après environ 50 heures de permanence à 175 degrés C ou des quantités de portions produites (environ 300), ou bien après que la machine a été allumée et arrêtée pendant 10 fois.

Les symptômes de l'usure de l'huile sont: la couleur foncée, la mousse persistante sur la surface, la fumée de l'huile à des températures inférieures à 180 degrés, la viscosité de l'huile qui devient grasse, le goût et l'odeur qui deviennent désagréables.

Les causes principales de vieillissement de l'huile sont les allumages et les arrêts fréquents et l'utilisation de produits à teneur en eau élevée.

En cas de surchauffe contacter l'assistance technique.

### **Nettoyage de la chambre de friture**

Nous conseillons de nettoyer tous les jours la chambre de friture. Cela permet de maintenir la friteuse en bonne condition et éviter des pertes de temps dans le nettoyage lors de la vidange de l'huile. Avant d'effectuer ce nettoyage, s'assurer que:

- la machine est éteinte;
- l'alimentation de réseau est interrompue en arrêtant la machine moyennant l'interrupteur général;
- la température de l'huile est inférieure à 40 degrés C.

Pour éliminer les odeurs et les goûts désagréables nous conseillons, après le nettoyage ou le lavage, de passer sur les parois du papier imbibé de vinaigre ou de bicarbonate, ou bien utilisé un spray dégraissant comme par ex. "Industrial Cleaner" aux agrumes de 3M. Dans ce cas faire très attention à ne pas salir l'huile car il s'agit de dégraissants non alimentaires.

Les liquides qui s'accumulent sur le fond de la chambre de friture peuvent s'écouler à l'extérieur à travers le trou situé sur le fond, où est raccordé un tube flexible qui vide dans le bidon prévu à cet effet.

### **Nettoyage du groupe de friture**

Faire attention à ce que la température du groupe friture est suffisamment basse de sorte à ne pas créer des situations de danger. **Pour le nettoyage ne pas utiliser un jet d'eau.**

- débrancher les connecteurs des résistances en poussant le levier d'enclenchement;
- retirer les résistances;
- retirer les deux cuves de friture avec leur cadre de support;
- laver les parties; les paniers et les cuves de l'huile peuvent être lavés dans un lave-vaisselles ordinaire. **LE GROUPE RÉSISTANCE DOIT ÊTRE LAVÉ MANUELLEMENT ET NE DOIT PAS ÊTRE PLONGÉ DANS L'EAU.**
- En l'absence d'un lave-vaisselles, utiliser des détergers ordinaires pour l'acier inox ou pour les cuisinières. Ne pas vaporiser des liquides dans les prises d'aspiration de l'air de la chambre de friture.
- rincer méticuleusement.



**N.B.** Faire attention à ce que les connecteurs des groupes résistance ne viennent jamais en contact avec l'eau ou avec les détergers et s'assurer, avant de les remettre, qu'ils sont parfaitement secs. **L'HUMIDITÉ RÉSIDUELLE PEUT PROVOQUER DES COURTS-CIRCUITS OU DES TERRA.DISPERSIONS VERS LA TERRE.**

## **7) ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE**

L'entretien extraordinaire est conseillé tous les six mois ou bien toutes les 10.000 portions.

- Nettoyer la machine avec des dégraissants liquides non moussant.
- Les condensateurs (radiateurs) du groupe frigorifique doivent être nettoyés à l'aide d'un pinceau ou soufflés avec de l'air.
- Les connecteurs des boîtiers résistance peuvent être nettoyés avec de l'alcool ou un autre liquide qui s'évapore facilement, en essuyant dans tous les cas méticuleusement avant de brancher et de mettre sous tension.
- Vérifier et éventuellement nettoyer également l'intérieur des aspirateurs car des dépôts de graisse pourraient s'accumuler pouvant compromettre le fonctionnement.  
Si nécessaire ôter les parties siliconées, après l'intervention nous recommandons de siliconer à nouveau le tout de manière à éviter les infiltrations de condensation.

### **Changement du filtre à charbon**

Le filtre à charbon actif est situé dans la partie supérieure de la machine sur le côté droit.

Pour le remplacement de la cartouche de charbon actif ou son remplissage avec le charbon neuf, il faut ouvrir le panneau latéral et retirer les 2 vis qui le fixent.

Quand on remplace le charbon, il faut laver le filtre métallique situé derrière, si possible dans le lave-vaisselles.

Nous vous recommandons d'effectuer cette opération au moins une fois par mois.

**FILTRE MÉTALLIQUE**



**FILTRE À CHARBON**



**8) LÉGENDE DES SYMBOLES SITUÉS SUR LA MACHINE:**



Borne pour le branchement d'un conducteur équipotentiel extérieur  
(pour éviter les décharges électriques)



Lire attentivement les instructions avant d'utiliser la machine



Attention: Surface chaude

**PHOTO 1**



THERMORÉGULATEURS

Multi Fry

PORTE ESCAMOTABLE

**PHOTO 2**

HOTTE INCORPORÉE

SUPPORT PANIER



Multi Fry

PANNEAU LATÉRAL À ÔTER  
POUR NETTOYER LES RADIATEURS

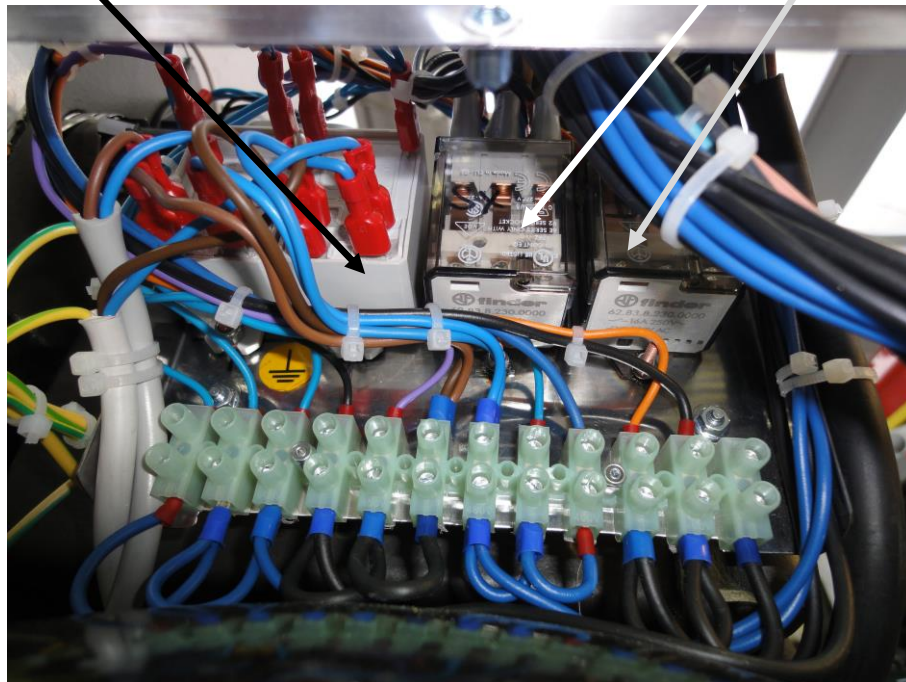
PORTE ESCAMOTABLE



**PHOTO 3**

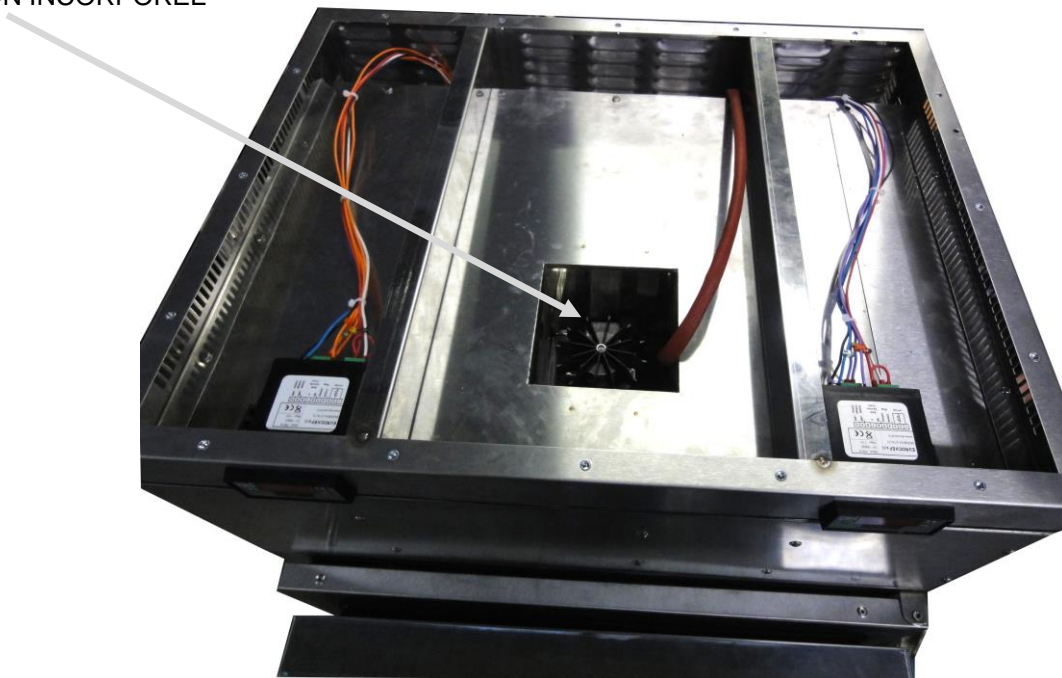
RELAIS GROUPE FRIGORIFIQUE

RELAIS DES RÉSIDENCES



**PHOTO 4**

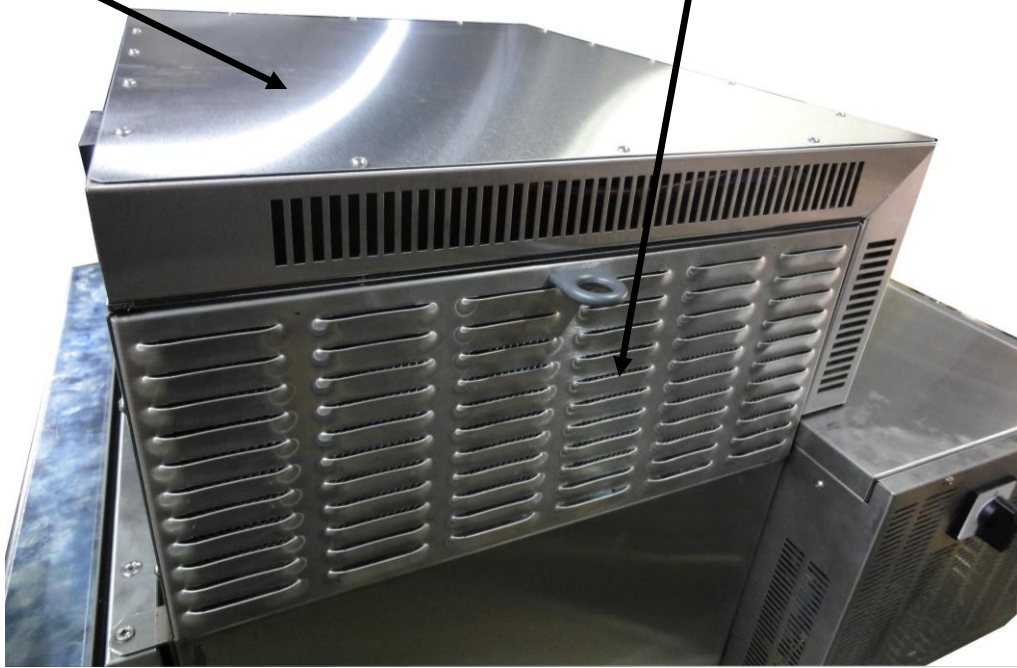
ASPIRATEUR DE LA HOTTE  
D'ASPIRATION INCORPORÉE



**PHOTO 5**

PANNEAU SUPÉRIEUR

PORTE DE FERMETURE DE LA HOTTE  
(CONTIENT LES FILTRES)



**PHOTO 6**

SONDE DE TEMPÉRATURE AIR

THERMORÉGULATEURS DE SÉCURITÉ

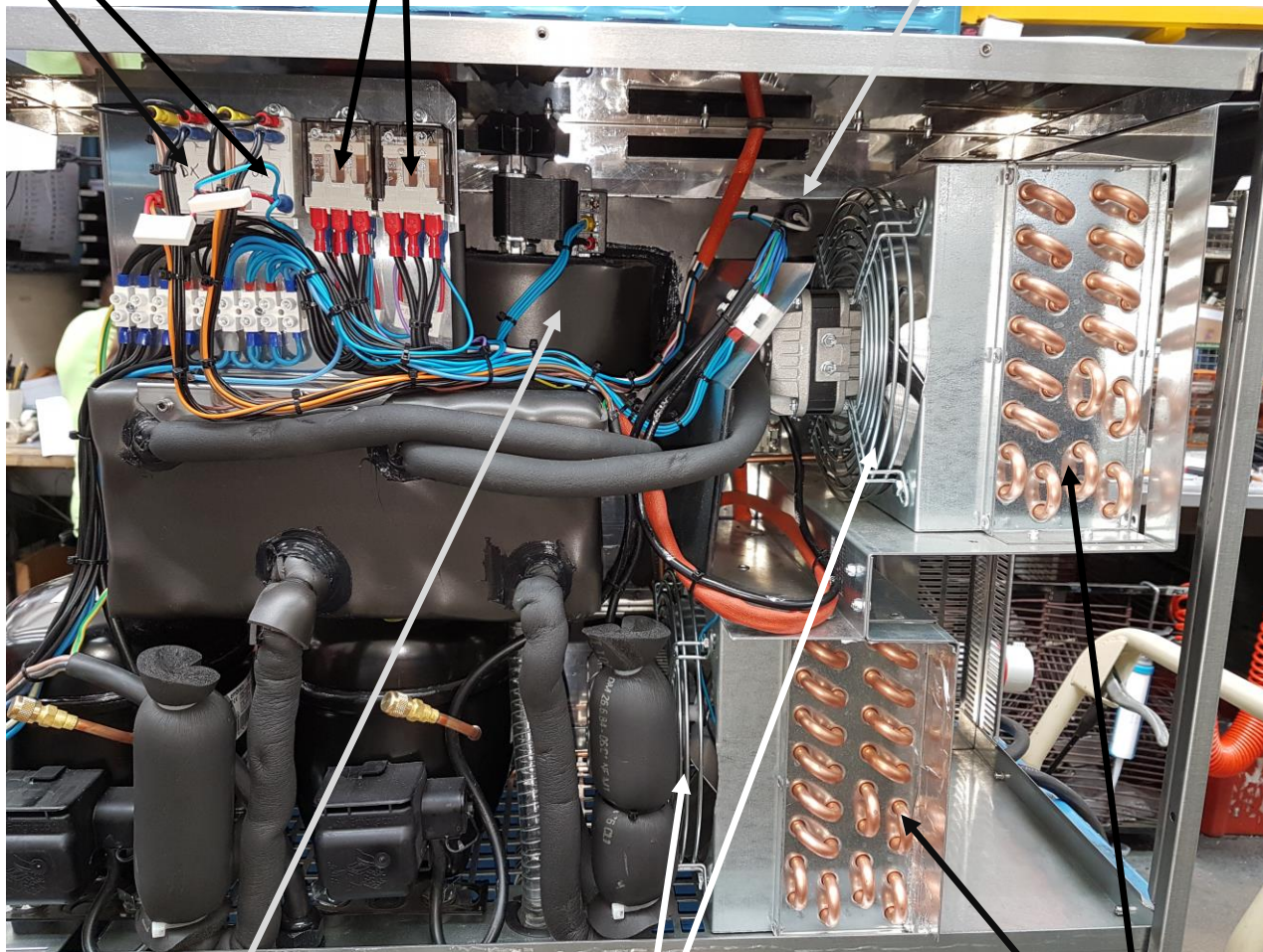


**PHOTO 7**

RELAIS GROUPE  
FRIGORIFIQUE

RELAIS DE PUISSANCE  
DU CHAUFFAGE

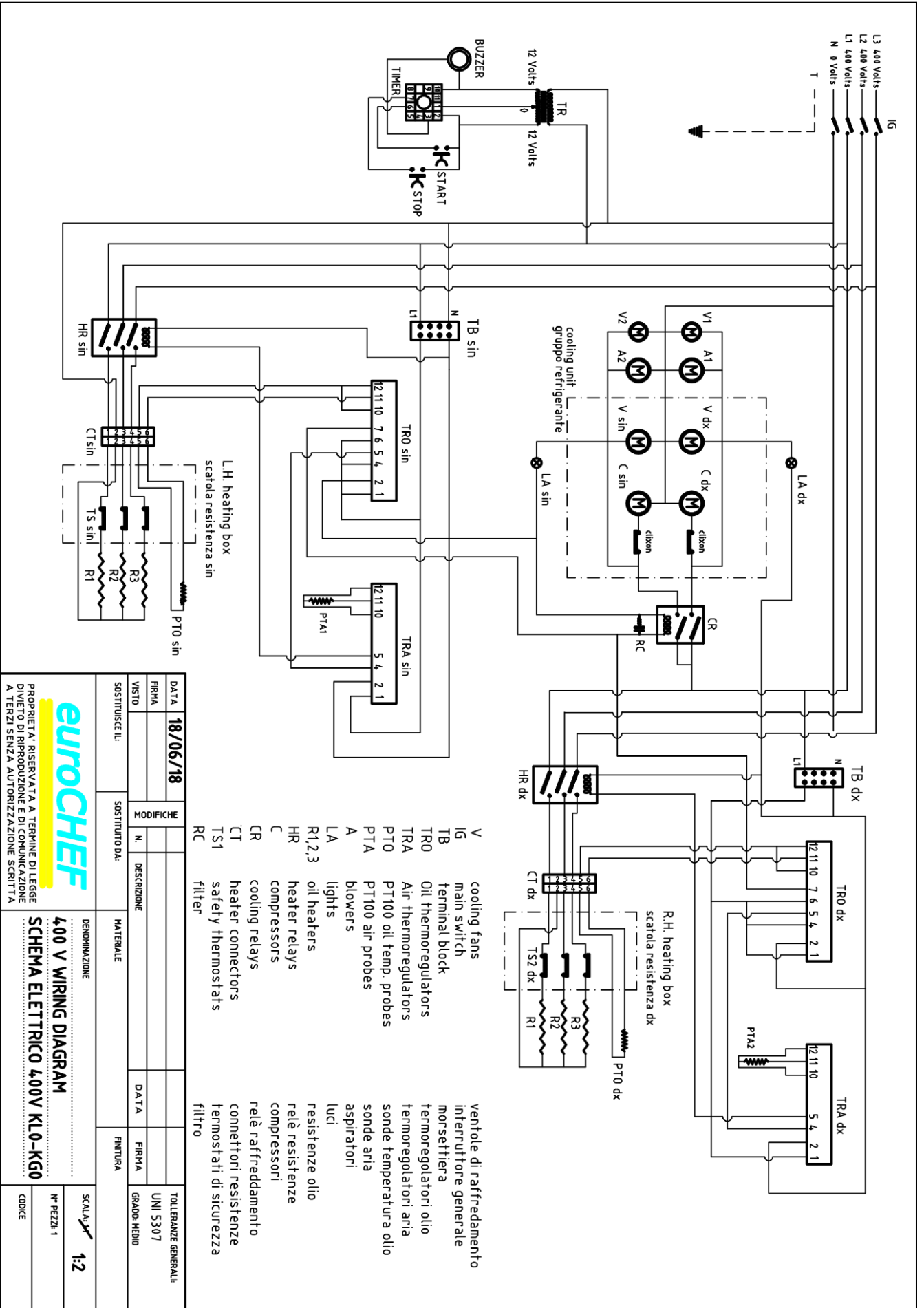
SONDE DE TEMPÉRATURE AIR




ASPIRATEUR DE LA  
CHAMBRE DE CUISSON

HÉLICES DES  
RADIATEURS

RADIATEURS  
(CONDENSATEURS)



DATA	18/06/18	MODIFICHE		TOLLERANZE GENERALI:
FIRMA		N.		UNI 5307
VISITO		DESCRIZIONE		GRADO: MEDIO
SOSTITUISCE IL:		SOSTITUITO DA:		
		MATERIALE		
		FINITURA		
		DENOMINAZIONE:		SCALA: <b>1:2</b>
PROPRIETA' RISERVATA A TERMINI DI LEGGE DIVIETO DI RIPRODUZIONE E DI COMUNICAZIONE A TERZI SENZA AUTORIZZAZIONE SCRITTA		400 V WIRING DIAGRAM SCHEMA ELETTRICO 400V KLO-KGO		N° PEZZI: 1
				CODICE

- V cooling fans
- IG main switch
- TB terminal block
- TRO Oil thermoregulators
- TRA Air thermoregulators
- PTO PT100 oil temp. probes
- PTA PT100 air probes
- A blowers
- LA lights
- R1,2,3 oil heaters
- HR heater relays
- C compressors
- CR cooling relays
- CT heater connectors
- TS1 safety thermostats
- RC filter

- ventole di raffreddamento
- interuttore generale
- morsettiere
- termoregolatori olio
- termoregolatori aria
- sonde temperatura olio
- sonde temperatura olio
- aspiratori
- lucci
- resistenze olio
- relè resistenze
- compressori
- relè raffreddamento
- connettori resistenze
- termostati di sicurezza
- filtro