

NOTICE
D'UTILISATION
ET D'ENTRETIEN

INSTRUCTIONS
FOR USE AND
MAINTENANCE

BEDIENUNGS-UND
WARTUNGSANLEITUNG

INSTRUCCIONES
DE USO Y
MANTENIMIENTO

ISTRUZIONI PER
L'USO E PER LA
MANUTENZIONE

HANDLEIDING MET
BETREKKING TOT
GEBRUIK EN
ONDERHOUD

INSTRUKSJONER
FOR BRUK OG
VEDLIKEHOLD

BRUKS- OCH
UNDERHÅLLS-
ANVISNINGAR

РУКОВОДСТВО ПО
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И
ОБСЛУЖИВАНИЮ

دليل
الاستخدام
والصيانة

ARMOIRES A BANQUETS «SATELLITE 4G»

«SATELLITE 4G» BANQUETING TROLLEYS

BANKETTWAGEN „SATELLITE 4G“

ARMARIOS PARA BANQUETE «SATELLITE 4G»

ARMADIO PER BANCHETTI «SATELLITE 4G»

CATERINGKASTEN «SATELLITE 4G»

BANKETTSKAP «SATELLITE 4G»

«SATELLITE 4G» BANKETTVAGNAR

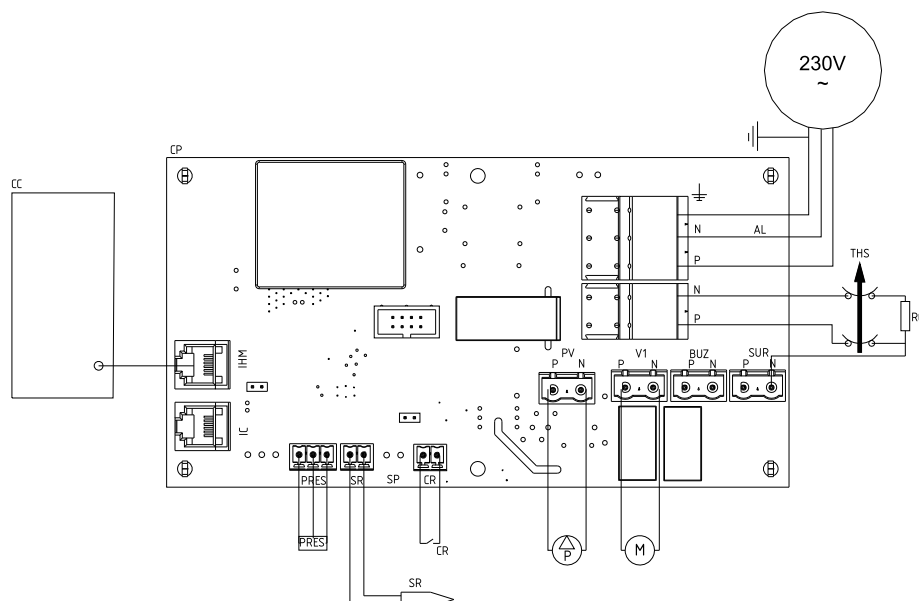
БАНКЕТНЫЙ ШКАФ «SATELLITE 4G»

«SATELLITE 4G» عربة الإطعام



BOURGEAT

Armoires GN 1/1 et GN 2/1 simples - Chaud ventilé - Sauf GN40 GN 2/1 et option Duo
Simple GN 1/1 and GN 2/1 trolleys - Ventilated hot - Except GN40 GN 2/1 and Duo Option
Einfache GN 1/1 und GN 2/1 Schränke - mit warmer Umluft - außer GN40 GN 2/1 und option Duo
Armarios GN 1/1 y GN 2/1 sencillos - Calor ventilado - Excepto GN40 GN 2/1 y opción Duo
Carrelli armadiati GN 1/1 e GN 2/1 singoli - Caldo ventilato - Eccetto GN40 GN 2/1 e opzione Duo
Enkele Banketwagens GN 1/1 en GN 2/1 - Circulaire verwarming - Met uitzondering van GN40 GN 2/1 & optie Duo
Skap GN 1/1 og GN 2/1 enkle skap - Ventilert varmeskap - Unntatt GN40 GN 2/1 & alternativ Duo
Skåpen GN 1/1 och GN 2/1 enkla - Varm ventilation - Förutom GN40 GN 2/1 & val Duo
Односекционные шкафы GN 1/1 и GN 2/1 - нагрев с вентиляцией - за исключением GN40 GN 2/1 - опция Duo
Duo والمزدوج GN40 GN 2/1 سبطينية - ما عدا الطراز GN 2/1 و GN 1/1 عربات



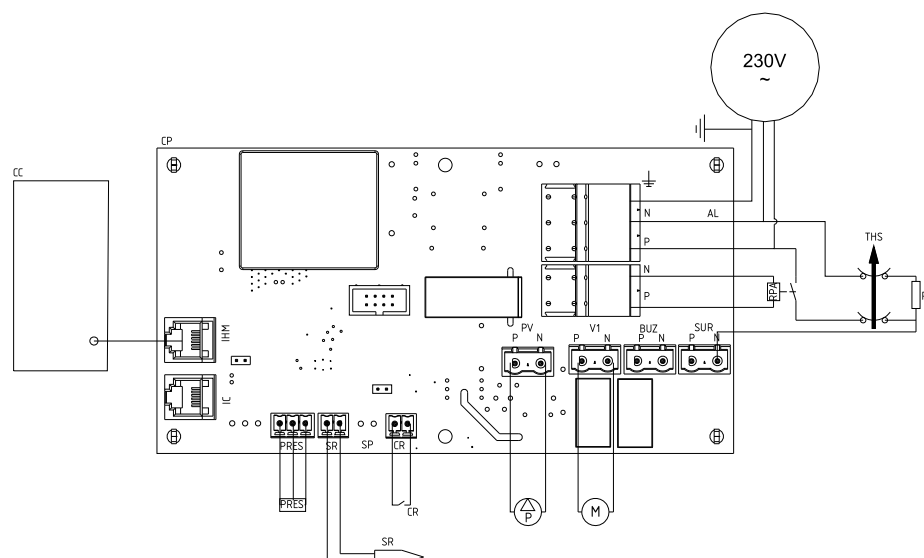
RC	Résistance de chauffe / Heating resistance / Heizwiderstand / Resistencia calefactora / Resistenza di riscaldamento / Warmteweerstand / Varmemotstand / Värmemotstånd / нагревательный элемент сопротивления / مقاومة الحرارة
P	Pompe d'humidification / Humidifier pump / Befeuchtungspumpe / Bomba humidificadora / Pompa di umidificazione / Bevochtigingspomp / Fuktighetspumpe / Befuktningssump / насос увлажнителя / مضخة الترطيب
M	Moteur de ventilation / Fan motor / Lüftungsmotor / Motor de ventilación / Motore di ventilazione / Ventilatormotor / Viftmotor / Ventilationsmotor / двигатель вентилятора / محرك التهوية
RP	Relais puissance / Power relay / Leistungsrelais / Relé de potencia / Relè potenza / Vermogensrelais / Effektrele / Effektrele / реле мощности / مُرخل الطاقة
PV	Relais pompe vibrante / Vibrating pump relay / Schwingankerpumpe / Relé de bomba vibratoria / Relè pompa a vibrazione / Trilpomprelais / Relé vibrasjonpumpe / Relä vibrationspump / реле вибрационного насоса / مُرخل المضخة الهزازة
V1	Relais ventilateur / Fan relay / Gebläserelais / Relé ventilador / Relè ventilatore / Relais ventilator / Vifterelé / Fläktrelä / Реле вентилятора / مُرخل التهوية
THS	Thermostat de sécurité à réarmement manuel / Safety thermostat with manual reset / Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung / Termostato de seguridad de rearme manual / Termostato di sicurezza a riarmo manuale / Veiligheidsthermostaat met handmatige herbewapening / Sikkerhetsthermostat med manuell reset / Temperaturbrytare med manuell återställning / Термостат безопасности с ручным перезапуском / ترموستات الأمان بإعادة ضبط يدوية
CR	Contact REED / REED switch / REED-Kontakt / Contacto REED / Contatto REED / Magneetschakelaar / REED-bryter / REED-kontakt / герметичный магнитоуправляемый контакт / REED مفتاح
SR	Sonde de régulation / Probe / Sonde / Sonda / Sonda / Peilstift / Sonde / Sond / Щуп / مسبار التنظيم
CP	Carte puissance / Power board / Leistungskarte / Tarjeta de potencia / Scheda di potenza / Vermogensprintplaat / Effektkort / Kretskort / плата регулировки мощности / لوحة الطاقة
CC	Carte de commande / Control board / Steuerkarte / Tarjeta de control / Scheda di controllo / Besturingsprintplaat / Kontrollkort / Styrkort / плата управления / لوحة التحكم
PRES	Pressostat / Pressure sensor / Pressostat / Presostato / Pressostato / Pressostat / Trykkbryter / Pressostat / Реле давления / مستشعر الضغط
SUR	Surchauffe / Overheating / Überhitzung / Sobrecalentamiento / Surrisaldamento / Oververhitting / Overoppheting / Överhettning / Перегрев / السخونة المفرطة

Schémas électriques
Electrical diagram
Schaltpläne
Esquema eléctrico

Schema elettrico
Elektrisch schema
Elektrisk Koblingsskjema
Elschema

Электрические схемы :
المخططات الكهربائية

Armoires GN40 GN 2/1 - Chaud ventilé (sauf option Duo)
GN40 GN 2/1 Trolleys - Ventilated hot (Except Duo Option)
GN40 GN 2/1 Schränke - warme Umluft (außer option Duo)
Armarios GN 40 GN2/1 - Calor ventilado (Excepto opción Duo)
Carrelli armadiati GN40 GN 2/1 - Caldo ventilato (Eccetto opzione Duo)
Banketwagen GN40 GN 2/1 - Circulaire verwarming (Met uitzondering optie Duo)
Skap GN40 GN 2/1 - Ventilert varmeskap (Unntatt alternativ Duo)
Skåp GN40 GN 2/1 - Varm ventilation (Förutom val Duo)
Шкафы GN40 GN 2/1 — нагрев с вентиляцией (за исключением опция Duo)
(Duo الميزة) سخونة مُهَوَّاة - GN40 GN 2/1 عربات



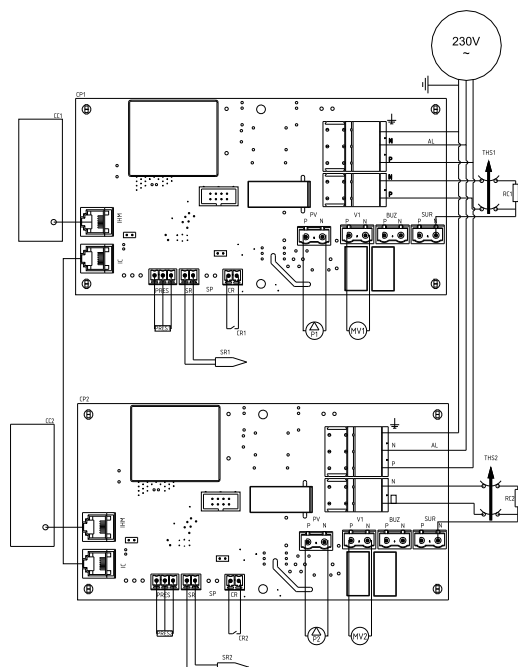
RC	Résistance de chauffe / Heating resistance / Heizwiderstand / Resistencia calefactora / Resistenza di riscaldamento / Warmteweerstand / Varmemotstand / Värmemotstånd / нагревательный элемент сопротивления / مقاومة للحرارة
P	Pompe d'humidification / Humidifier pump / Befeuchtungspumpe / Bomba humidificadora / Pompa di umidificazione / Bevochtigingspomp / Fuktighetspumpe / Befuktningssump / насос увлажнителя / مضخة الترطيب
M	Moteur de ventilation / Fan motor / Lüftungsmotor / Motor de ventilación / Motore di ventilazione / Ventilatormotor / Viftemotor / Ventilationsmotor / двигатель вентилятора / محرك التهوية
RP	Relais puissance / Power relay / Leistungsrelais / Relé de potencia / Relè potenza / Vermogensrelais / Effektrele / Effektrele / реле мощности / مُرْجَل الطاقة
RPA	Relais puissance auxiliaire / Auxiliary power relay / Leistungshilfsrelais / Relé de potencia auxiliar / Relè potenza ausiliario / Hulpvoedingrelais / Ekstra effektrele / Extra effektrele / дополнительное реле мощности / مُرْجَل طاقة ثانوي
PV	Relais pompe vibrante / Vibrating pump relay / Schwingankerpumpe / Relé de bomba vibratoria / Relè pompa a vibrazione / Trilpomprelais / Relé vibrasjonpumpe / Relä vibrationspump / реле вибрационного насоса / مُرْجَل المضخة الهزازة
V1	Relais ventilateur / Fan relay / Gebläselelais / Relé ventilador / Relè ventilatore / Relais ventilator / Vifterelè / Fläktrelä / Реле вентилятора / مُرْجَل التهوية
THS	Thermostat de sécurité à réarmement manuel / Safety thermostat with manual reset / Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung / Termostato de seguridad de rearme manual / Termostato di sicurezza a riarmo manuale / Veiligheidsthermostaat met handmatige herbewapening / Sikkerhetsthermostat med manuell reset / Temperaturbrytare med manuell återställning / Термостат безопасности с ручным перезапуском / ترموستات الأمان بإعادة ضبط يدوية
CR	Contact REED / REED switch / REED-Kontakt / Contacto REED / Contatto REED / Magneetschakelaar / REED-bryter / REED-kontakt / герметичный магнитоуправляемый контакт / مفتاح
SR	Sonde de régulation / Probe / Sonde / Sonda / Sonda / Peilstift / Sonde / Sond / Щуп / مسبار التنظيم
CP	Carte puissance / Power board / Leistungskarte / Tarjeta de potencia / Scheda di potenza / Vermogensprintplaat / Effektkort / Kretskort / плата регулировки мощности / لوحة الطاقة
CC	Carte de commande / Control board / Steuerkarte / Tarjeta de control / Scheda di controllo / Besturingsprintplaat / Kontrollkort / Styrkort / плата управления / لوحة التحكم
PRES	Pressostat / Pressure sensor / Pressostat / Presostato / Pressostato / Pressostat / Trykbbryter / Pressostat / Реле давления / مستشعر الضغط
SUR	Surchauffe / Overheating / Überhitzung / Sobrecalentamiento / Surriscaldamento / Oververhitting / Overoppheting / Überhettning / Перегрев / سخونة المفرطة

Schémas électriques
Electrical diagram
Schaltpläne
Esquema eléctrico

Schema elettrico
Elektrisch schema
Elektrisk Koblingskjema
Elschema

Электрические схемы :
المخططات الكهربائية

Armoires doubles - Chaud ventilé / Double trolleys - Ventilated hot
Doppelschränke - mit warmer Umluft / Armarios dobles - Calor ventilado
Carrelli armadiati doppi - Caldo ventilato / Dubbele banketwagens - Circulaire verwarming
Doble skap - Ventilert varmeskap / Dubbla skåp - Varm ventilation / Двухсекционные шкафы — нагрев с вентиляцией
عربات مزدوجة - سخونة مُهوّاة



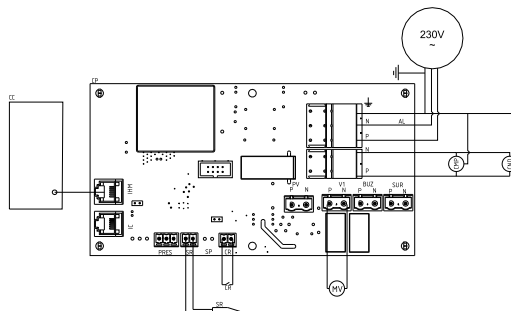
RC	Résistance de chauffe / Heating resistance / Heizwiderstand / Resistencia calefactora / Resistenza di riscaldamento / Warmteweerstand / Varmemotstand / Värmemotstånd / нагревательный элемент сопротивления / مقاومة للحرارة
P	Pompe d'humidification / Humidifier pump / Befeuchtungspumpe / Bomba humidificadora / Pompa di umidificazione / Bevochtigingspomp / Fuktighetspumpe / Befuktningssump / насос увлажнителя / مضخة الترطيب
MV	Moteur de ventilation / Fan motor / Lüftungsmotor / Motor de ventilación / Motore di ventilazione / Ventilatormotor / Viftemotor / Ventilationsmotor / двигатель вентилятора / محرك التهوية
RP	Relais puissance / Power relay / Leistungsrelais / Relé de potencia / Relè potenza / Vermogensrelais / Effektrele / Effektrele / реле мощности / مُرّحل الطاقة
PV	Relais pompe vibrante / Vibrating pump relay / Schwingankerpumpe / Relé de bomba vibratoria / Relè pompa a vibrazione / مُرّحل المضخة الهزازة / Relé vibrationspumpe / Relä vibrationspump / реле вибрационного насоса / مضخة المضخة الهزازة
V1	Relais ventilateur / Fan relay / Gebläse relais / Relé ventilador / Relè ventilatore / Relais ventilator / Vifterelè / Fläktrelä / Pene ventilatora / مُرّحل التهوية
THS	Thermostat de sécurité à réarmement manuel / Safety thermostat with manual reset / Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung / Termostato de seguridad de rearme manual / Termostato di sicurezza a riarmo manuale / Veiligheidsthermostaat met handmatige herbewapening / Sikkerhetsthermostat med manuell reset / Temperaturbrytare med manuell återställning / Термостат безопасности с ручным перезапуском / ترموستات الأمان بإعادة ضبط يدوية
CR	Contact REED / REED switch / REED-Kontakt / Contacto REED / Contatto REED / Magneetschakelaar / REED-bryter / REED-kontakt / герметичный магнитоуправляемый контакт / REED مفتاح
SR	Sonde de régulation / Probe / Sonde / Sonda / Sonda / Peilstift / Sonde / Sond / Щуп / مسبار التنظيم
CP	Carte puissance / Power board / Leistungskarte / Tarjeta de potencia / Scheda di potenza / Vermogensprintplaat / Effektkort / Kretskort / плата регулировки мощности / لوحة الطاقة
IC	Inter-carte / Inter-board / Interaktive Karte / Intertarjeta / Inter-scheda / Tussenprintplaat / Interkort / Inter-carte / соединительная плата / بطاقة تفاعلية
CC	Carte de commande / Control board / Steuerkarte / Tarjeta de control / Scheda di controllo / Besturingsprintplaat / Kontrollkort / Styrkort / плата управления / لوحة التحكم
PRES	Pressostat / Pressure sensor / Pressostat / Presostat / Pressostato / Pressostat / Trykkbryter / Pressostat / رэле давления / مستشعر الضغط
SUR	Surchauffe / Overheating / Überhitzung / Sobrecalentamiento / Surriscaldamento / Oververhitting / Overoppheting / Överhettning / Перегрев / السخونة المفرطة

Schémas électriques
Electrical diagram
Schaltpläne
Esquema eléctrico

Schema elettrico
Elektrisch schema
Elektrisk Koblingsskjema
Elschema

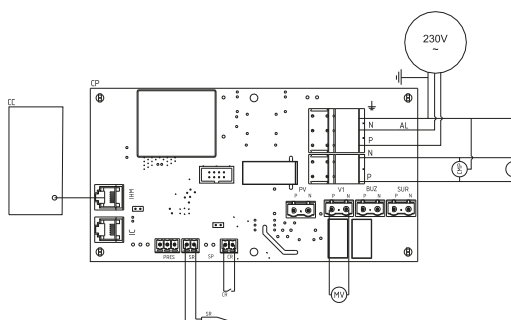
Электрические схемы :
المخططات الكهربائية

Armoires GN 1/1 - Froid ventilé - Sauf GN20 1/1 / GN 1/1 Trolleys - Ventilated cold - Except GN20 1/1
GN 1/1 Schränke - Umluftkühlung - außer GN20 1/1 / Armarios GN 1/1 - Frío ventilado - Excepto GN20 1/1
Carrelli armadiati GN 1/1 - Freddo ventilato - Eccetto GN20 1/1 / Banketwagens GN 1/1 - Circulaire koeling - Met uitzondering van GN20 1/1
Skap GN 1/1 - Ventilert kjøleskap - Unntatt GN20 1/1 / Skåpen GN 1/1 - Kall ventilation - Förutom GN20 1/1
Шкафы GN 1/1 — охлаждение с вентиляцией — за исключением GN20 1/1
عربات GN 1/1 — برودة مُهواة - ما عدا الطراز GN 20 1/1



CMP	Compresseur / Compressor / Kompressor / Compresor / Compressore / Compressor / Kompessor / Kompessor / компрессор / ضاغط	SR	Sonde de régulation / Probe / Sonde / Sonda / Sonda / Peilstift / Sonde / Sond / Щуп / مسبار التنظيم
CND	Condenseur / Condenser / Kondensator / Condensador / Condensatore / Condensator / Kondensator / Kondensor / конденсатор / مُكثف	CP	Carte puissance / Power board / Leistungskarte / Tarjeta de potencia / Scheda di potenza / Vermogensprintplaat / Effektkort / Kretskort / плата регулировки мощности / لوحة الطاقة
V1	Relais ventilateur / Fan relay / Gebläserelais / Relé ventilador / Relè ventilatore / Relais ventilator / Vifterelè / Fläktrelä / Pene ventilatora / مُرخل التهوية	CC	Carte de commande / Control board / Steuerkarte / Tarjeta de control / Scheda di controllo / Besturingsprintplaat / Kontrollkort / Styrkort / плата управления / لوحة التحكم
CR	Contact REED / REED switch / REED-Kontakt / Contacto REED / Contatto REED / Magneetschakelaar / REED-bryter / REED-kontakt / герметичный магнитоуправляемый контакт / REED مفتاح	MV	Moteur de ventilation / Fan motor / Lüftungsmotor / Motor de ventilación / Motore di ventilazione / Ventilatormotor / Viftemotor / Ventilationsmotor / двигатель вентилятора / محرك التهوية

Armoires GN 2/1 et GN 20 GN 1/1 - Froid ventilé / GN 2/1 and GN 20 GN 1/1 Trolleys - Ventilated cold
GN 2/1 und GN 20 1/1 Schränke - mit Umluftkühlung / Armarios GN 2/1 y GN 20 GN 1/1 - Frío ventilado
Carrelli armadiati GN 2/1 e GN 20 GN 1/1 - Freddo ventilato / Banketwagens GN 2/1 en GN 20 GN 1/1 - Circulaire koeling
Skap GN 2/1 og GN 20 GN 1/1 - Ventilert kjøleskap / Skåpen GN 2/1 och GN 20 GN 1/1 - Kall ventilation
Шкафы GN 2/1 и GN 20 GN 1/1 — охлаждение с вентиляцией
عربات GN 2/1 و GN 20 GN 1/1 — برودة مُهواة



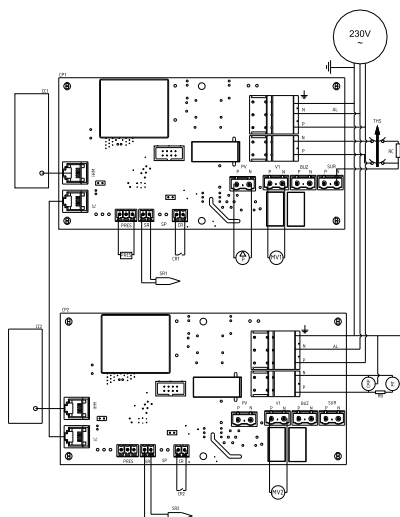
CMP	Compresseur / Compressor / Kompressor / Compresor / Compressore / Compressor / Kompessor / Kompessor / компрессор / ضاغط	SR	Sonde de régulation / Probe / Sonde / Sonda / Sonda / Peilstift / Sonde / Sond / Щуп / مسبار التنظيم
MT	Moto-turbine / Motor-turbine / Motor-Turbine / Mototurbina / Rotore motorizzato / Motor turbine / Turbinmotor / дефлектор / محرك توربيني	CP	Carte puissance / Power board / Leistungskarte / Tarjeta de potencia / Scheda di potenza / Vermogensprintplaat / Effektkort / Kretskort / плата регулировки мощности / لوحة الطاقة
V1	Relais ventilateur / Fan relay / Gebläserelais / Relé ventilador / Relè ventilatore / Relais ventilator / Vifterelè / Fläktrelä / Реле вентилятора / مُرخل التهوية	CC	Carte de commande / Control board / Steuerkarte / Tarjeta de control / Scheda di controllo / Besturingsprintplaat / Kontrollkort / Styrkort / плата управления / لوحة التحكم
CR	Contact REED / REED switch / REED-Kontakt / Contacto REED / Contatto REED / Magneetschakelaar / REED-bryter / REED-kontakt / герметичный магнитоуправляемый контакт / REED مفتاح	MV	Moteur de ventilation / Fan motor / Lüftungsmotor / Motor de ventilación / Motore di ventilazione / Ventilatormotor / Viftemotor / Ventilationsmotor / двигатель вентилятора / محرك التهوية

Schémas électriques
Electrical diagram
Schaltpläne
Esquema eléctrico

Schema elettrico
Elektrisch schema
Elektrisk Koblingskjema
Elschema

Электрические схемы :
المخططات الكهربائية

Armoires doubles mixtes (chaud + froid) / Double mixed trolleys (hot + cold)
Doppelschränke gemischt (warm + kalt) / Armarios dobles mixtos (calor + frío)
Carrelli armadiati doppi combinati (caldo + freddo) / Gemengde dubbele banketwagens (verwarmen + koelen)
Doble blandingskapp (varm + kjø) / Dubbla blandade skåp (varm + kall) / Двухсекционные шкафы смешанного типа (нагрев и охлаждение)
عربات مزدوجة مختلطة (سخونة + برودة)



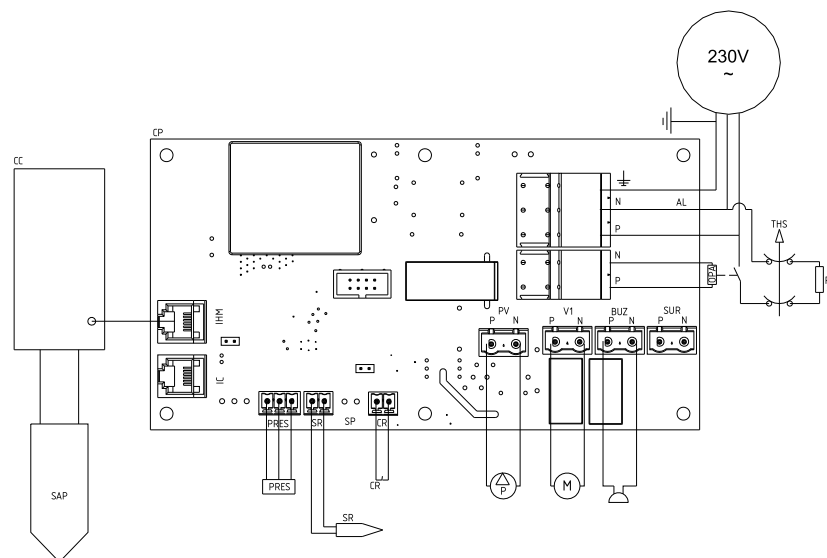
P	Pompe d'humidification / Humidifier pump / Befeuchtungspumpe / Bomba humidificadora / Pompa di umidificazione / Bevochtigingspomp / Fuktighetspumpe / Befuktningssump / насос увлажнителя / مضخة الترطيب
MV	Moteur de ventilation / Fan motor / Lüftungsmotor / Motor de ventilación / Motore di ventilazione / Ventilatormotor / Viftemotor / Ventilationsmotor / двигатель вентилятора / محرك التهوية
RP	Relais puissance / Power relay / Leistungsrelais / Relé de potencia / Relè potenza / Vermogensrelais / Effektrele / Effektrele / реле мощности / مُرّجل الطاقة
PV	Relais pompe vibrante / Vibrating pump relay / Schwingankerpumpe / Relé de bomba vibratoria / Relè pompa a vibrazione / Trilpomprelais / Relé vibrasjonpumpe / Relä vibrationspump / реле вибрационного насоса / مُرّجل المضخة الهزازة
V1	Relais ventilateur / Fan relay / Gebläserelais / Relé ventilador / Relè ventilatore / Relais ventilator / Vifterelä / Fläktrelä / Реле вентилятора / مُرّجل التهوية
THS	Thermostat de sécurité à réarmement manuel / Safety thermostat with manual reset / Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung / Termostato de seguridad de rearme manual / Termostato di sicurezza a riarmo manuale / Veiligheidsthermostaat met handmatige herbewapening / Sikkerhetsthermostat med manuell reset / Temperaturbrytare med manuell återställning / Термостат безопасности с ручным перезапуском / ترموستات الأمان بإعادة ضبط يدوية
CR	Contact REED / REED switch / REED-Kontakt / Contacto REED / Contatto REED / Magneetschakelaar / REED-bryter / REED-kontakt / герметичный магнитоуправляемый контакт / مفتاح REED
SR	Sonde de régulation / Probe / Sonde / Sonda / Sonda / Peilstift / Sonde / Sond / Щуп / مسبار التنظيم
CP	Carte puissance / Power board / Leistungskarte / Tarjeta de potencia / Scheda di potenza / Vermogensprintplaat / Effektkort / Kretskort / плата регулировки мощности / لوحة الطاقة
CC	Carte de commande / Control board / Steuerkarte / Tarjeta de control / Scheda di controllo / Besturingsprintplaat / Kontrollkort / Styrkort / плата управления / لوحة التحكم
IC	Inter-carte / Inter-board / Interaktive Karte / Intertarjeta / Inter-scheda / Tussenprintplaat / Interkort / Inter-carte / соединительная плата / بطاقة تفاعلية
CMP	Compresseur / Compressor / Kompressor / Compresor / Compressore / Compressor / Kompressor / Kompressor / компрессор / ضاغط
MT	Moto-turbine / Motor-turbine / Motor-Turbine / Mototurbina / Rotore motorizzato / Motor turbine / Turbinmotor / дефлектор / محرك توربيني
RB	Résistance Bourgeat / Bourgeat resistance / Bourgeat-Widerstand / Resistencia Bourgeat / Resistenza Bourgeat / Bourgeat weerstand / Bourgeat-motstand / Bourgeat-motstånd / элемент сопротивления Bourgeat / Bourgeat مقاومة
PRES	Pressostat / Pressure sensor / Pressostat / Presostato / Pressostato / Pressostat / Trykkbryter / Pressostat / Реле давления / مستشعر الضغط
SUR	Surchauffe / Overheating / Überhitzung / Sobrecalentamiento / Surriscaldamento / Oververhitting / Overoppheting / Overhettning / Перегрев / سخونة مفرطة

Schémas électriques
Electrical diagram
Schaltpläne
Esquema eléctrico

Schema elettrico
Elektrisch schema
Elektrisk Koblingsskjema
Elschema

Электрические схемы :
المخططات الكهربائية

Armoires avec option Duo / Cupboards with Duo option
Schränke mit option Duo / Armarios con opción Duo
Carrelli armadiati con / Gemengde dubbele banketwagens (verwarmen + koelen)
Doble blandingssskap (varm + kjøll) / Dubbla blandade skåp (varm + kall) / Двухсекционные шкафы смешанного типа (нагрев и охлаждение)
عربات مزودة بالميزة Duo



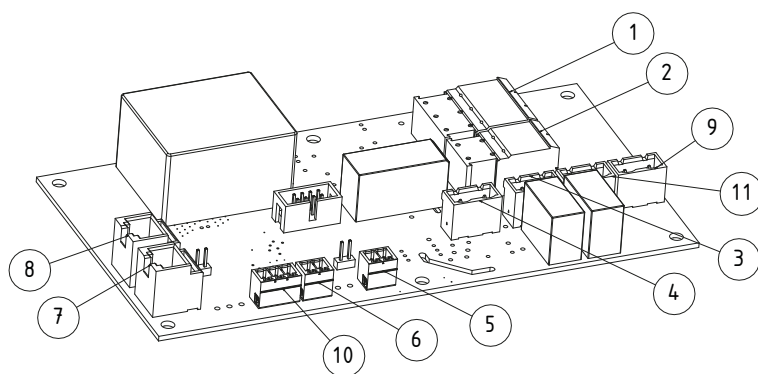
RC	Résistance de chauffe / Heating resistance / Heizwiderstand / Resistencia calefactora / Resistenza di riscaldamento / Warmteweerstand / Varmemotstand / Värmemotstånd / нагревательный элемент сопротивления / مقاومة للحرارة
P	Pompe d'humidification / Humidifier pump / Befeuchtungspumpe / Bomba humidificadora / Pompa di umidificazione / Bevochtigingspomp / Fuktighetspumpe / Befuktningssump / насос увлажнителя / مضخة الترطيب
M	Moteur de ventilation / Fan motor / Lüftungsmotor / Motor de ventilación / Motore di ventilazione / Ventilatormotor / Viftemotor / Ventilationsmotor / двигатель вентилятора / محرك التهوية
RP	Relais puissance / Power relay / Leistungsrelais / Relé de potencia / Relè potenza / Vermogensrelais / Effektrele / Effektrele / реле мощности / مُرّجل الطاقة
PV	Relais pompe vibrante / Vibrating pump relay / Schwingankerpumpe / Relé de bomba vibratoria / Relè pompa a vibrazione / Trilppomprelais / Relé vibrasjonspumpe / Relä vibrationspump / реле вибрационного насоса / مُرّجل المضخة الهزازة
V1	Relais ventilateur / Fan relay / Gebläse relais / Relé ventilador / Relè ventilatore / Relais ventilator / Vifterelè / Fläktrelä / Реле вентилятора / مُرّجل التهوية
THS	Thermostat de sécurité à réarmement manuel / Safety thermostat with manual reset / Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung / Termostato de seguridad de rearme manual / Termostato di sicurezza a riarmo manuale / Veiligheidsthermostaat met handmatige herbewapening / Sikkerhetsthermostat med manuell reset / Temperaturbrytare med manuell återställning / Термостат безопасности с ручным перезапуском / ترموستات الأمان بإعادة ضبط يدوية
CR	Contact REED / REED switch / REED-Kontakt / Contacto REED / Contatto REED / Magneetschakelaar / REED-bryter / REED-kontakt / герметичный магнитоуправляемый контакт / REED مفتاح
SR	Sonde de régulation / Probe / Sonde / Sonda / Sonda / Peilstift / Sonde / Sond / Щуп / مسبار التنظيم
CP	Carte puissance / Power board / Leistungskarte / Tarjeta de potencia / Scheda di potenza / Vermogensprintplaat / Effektkort / Krets-kort / плата регулировки мощности / لوحة الطاقة
CC	Carte de commande / Control board / Steuerkarte / Tarjeta de control / Scheda di controllo / Besturingsprintplaat / Kontrollkort / Styrkort / плата управления / لوحة التحكم
PRES	Pressostat / Pressure sensor / Pressostat / Presostato / Pressostato / Pressostat / Trykkbryter / Pressostat / Реле давления / مستشعر الضغط
SUR	Surchauffe / Overheating / Überhitzung / Sobrecalentamiento / Surriscaldamento / Oververhitting / Overoppheting / Überhettning / Перегрев / السخونة المفرطة
SAP	Sonde à piquer / Probe option / Einstechsonde / Sonda para pinchar / Sonda / Steeksonde / مسبار
BUZ	Buzzer / Buzzer / Summer / zumbador / cicalino / zoemer / summer / summer / зуммер / منبه صوتي

Cartes de commande
Control boards
Steuerkarten
Tarjetas de control

Schede di controllo
Besturingsprintplaten
Kontrollkort
Styrkort

Платы управления
لوحات التحكم

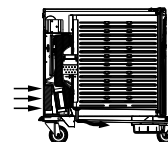
Armoires chaudes ou froides/ Hot or cold trolleys / Warmhalteschränke - Kühlhalteschränke
Armarios de calor o fríos / Carrelli armadiati caldo o freddo / Verwarmde banketwagens - Gekoelde banketwagens
Varmeskap - Kjøleskap / Varma skåp - Kalla skåp / Шкафы с нагревом - Шкафы с охлаждением
عربات ساخنة أو باردة



1	Alimentation / Power / Stromversorgung / Alimentación / Alimentazione / Vermogen / Tilførsel / Försörjning / Питание / وحدة التزويد بالتيار
2	Relais puissance / Power relay / Leistungsrelais / Relé de potencia / Relè potenza / Vermogensrelais / Effektrele / Effektrele / реле мощности / مُرَحِّل الطاقة
3	Ventilateurs / Fans / Lüfter / Ventiladores / Ventole / Ventilatoren / Vifter / Fläktar / Вентиляторы / مراوح
4	Pompe vibrante / Vibrating pump / Schwingankerpumpe / Bomba vibratoria / Pompa a vibrazione / Trilpomp / Vibrasjonspumpe / Vibrationspumpe / Вибрационный насос / مضخة هزازة
5	Contact REED / REED switch / REED-Kontakt / Contacto REED / Contatto REED / Magneetschakelaar / REED-bryter / REED-kontakt / герметичный магнитоуправляемый контакт / REED مفتاح
6	Sonde de régulation / Probe / Sonde / Sonda / Sonda / Peilstift / Sonde / Sond / Щуп / مسبار التنظيم
7	Inter-carte / Inter-board / Interaktive Karte / Intertarjeta / Inter-scheda / Tussenprintplaat / Interkort / Inter-carte / соединительная плата / بطاقة تفاعلية
8	IHM / MMI / IHM / HMI / IHM / IHM / IHM / Человеко-машинное взаимодействие / واجهة التفاعل بين الإنسان والآلة
9	Surchauffe / Overheating / Überhitzung / Sobrecalentamiento / Surriscaldamento / Oververhitting / Overoppheting / Överhettning / Перегрев / السخونة المفرطة
10	Pressostat / Pressure sensor / Pressostat / Presostato / Pressostato / Pressostat / Trykkbryter / Pressostat / Pene давления / مستشعر الضغط
11	Buzzer / Buzzer / Summer / zumbador / cicalino / zoemer / summer / summer / зуммер / منبه صوتي

INSTALACIÓN

- **Colocación del armario** : El armario móvil debe instalarse sobre un suelo plano y horizontal. Los orificios de flujo de aire, necesarios para los armarios fríos y situados en la parte posterior e inferior del armario, no deben obstruirse. En la parte trasera del armario se necesita un paso libre de 50 mm como mínimo.



- **Conexión eléctrica** : Conductores flexibles con una sección de 1 o 2,5 mm², 2 fases + tierra, aislados con PVC bajo funda de poliuretano. El armario debe conectarse a un enchufe hembra monofásico de 16 amperios con tierra (13 A para Reino Unido), y se conectará bajo dependencia de un dispositivo diferencial de alta sensibilidad y protegido frente a sobrecargas.
- **Alimentación de agua** : El armario no puede conectarse a ninguna red de suministro de agua. La producción de vapor se realiza mediante el bombeo y pulverización del agua contenida en un depósito previamente llenado por el usuario.

Importante : Para evitar cualquier riesgo de incrustaciones o corrosión, el agua utilizada debe tener las siguientes características: dureza total menor a 6°f e índice de cloruros menor a 30 mg/l.

Para ello, Bourgeat ofrece kits de medición de las características del agua:

- Kit de prueba de cloruros referencia 480988
- Kit de prueba de dureza total referencia 480989

En el caso de agua no conforme:

- Si el agua es dura (por encima de 6°f) pero el índice de cloruro es conforme (<30 mg/l), el tratamiento con un ablandador de agua puede ser adecuado.
- Si el índice de cloruros es excesivo (>30 mg/l), se debe utilizar un sistema osmotizador, el único capaz de filtrar todos los minerales en solución. Un osmotizador adecuado está disponible con la referencia 480990.

En caso de duda sobre la conformidad del agua disponible en el punto de extracción, o mientras se espera la instalación de un sistema de tratamiento adecuado, es posible utilizar agua de manantial débilmente mineralizada y pobre en cloruros. Las aguas Montcalm, Volvic y Mont Blanc han sido validadas por Bourgeat.

- Comprobar que haya agua en el depósito antes de cada uso.

FUNCIONAMIENTO

- Este aparato permite mantener la temperatura caliente o fría y **no puede utilizarse para calentar, cocer o refrigerar**.
- De acuerdo con la reglamentación vigente, los platos introducidos en el armario deberán estar a una temperatura comprendida entre los 0 y los 3° C para el uso en la cadena de frío, o superior a 63 °C para el uso en la cadena de calor.
- Este aparato está certificado según la norma EN631-2, lo que garantiza su compatibilidad con los recipientes Gastronorm conformes con la norma EN631-1. El producto ha sido diseñado para trabajar únicamente con recipientes Gastronorm de formatos GN 1/1 y GN 2/1, con o sin tapa, así como platos cerámicos dispuestos en rejillas de acero inoxidable. Para el uso de campanas sobre platos, se aconseja utilizar las campanas BOURGEAT® previstas a tal efecto.
- Fin de la utilización: apagar la unidad con el botón 0/1. No desconectar el aparato en carga directamente con el cable de alimentación.
- Cualquier uso especial que se salga de lo mencionado anteriormente y toda modificación de los diseños originales supondrán el fin de la responsabilidad del fabricante, y no permitirán continuar beneficiándose del derecho de uso de la marca NF de Higiene Alimentaria. La marca NF es una iniciativa voluntaria de la empresa. Es una marca de reconocimiento de calidad que AFNOR otorga a los productos en función de su conformidad con las normas y especificaciones técnicas francesas y europeas. La marca NF es una garantía de compra de productos que cumplen con los requisitos reglamentarios. Algunos de nuestros productos cuentan con la marca NF Higiene Alimentaria, otorgada por AFNOR Certification 11, avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint Denis La Plaine Cedex - Francia. www.marque-nf.com. Esta marca certifica la conformidad con la norma NF 031. Las características certificadas son la aptitud para la limpieza y la aptitud para la función de los equipos. Los productos en cuestión están identificados con el pictograma NF.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

SATELLITE GN1/1 - ENTRADA 530 MM - MODELOS DE CALOR

Modelos	GN 6	GN 10	GN 15	GN 20
Con puerta inox - Sin humidificación	840206	840210	840215	840221
Con puerta acristalada - Sin humidificación	-	841210	841215	841221
Con puerta inox - Con humidificación	840306	840310	840315	840321
Con puerta acristalada - Con humidificación	-	841310	841315	841321
Posibilidades de carga de recipientes de acero inoxidable:	6 GN 1/1 H65	10 GN 1/1 H65	15 GN 1/1 H65	20 GN 1/1 H65
Posibilidades de carga de platos*:				
diám. 27	10	20	30	40
diám. 30	5	10	15	20
Espacio entre guías	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
L x P x A exterior	752 x 765 x 727	791 x 804 x 1123	791 x 804 x 1478	791 x 804 x 1833
L x P x A interior	535 x 363 x 473	535 x 363 x 805	535 x 363 x 1160	535 x 363 x 1515
Volumen exterior	0,4 m ³	0,7 m ³	0,94 m ³	1,16 m ³
Volumen interior m ³	0,09 m ³	0,15 m ³	0,22 m ³	0,29 m ³
Peso en vacío	50 kg	80 kg	120 kg	140 kg
Carga máxima	60 kg	100 kg	150 kg	200 kg
Tensión - monofásico 50/60Hz	230V	230V	230V	230V
Potencia	950 watts	950 watts	1750 watts	1750 watts
Amperaje	4 A	4 A	7,5 A	7,5 A
IP (grado de protección)	25	25	25	25

* Altura total de campana + plato inferior a 60 mm (uso de todos los niveles).

Marcado CE - Estos armarios se ajustan a las normas EN 60335-1, EN 60335-2-49 y NF D 40-016.

SATELLITE GN1/1 - ENTRADA 325 MM - MODELOS DE CALOR

Modelos	GN 6	GN 10	GN 12	GN 17
Con puerta inox - Sin humidificación	843206	843210	843212	840217
Con puerta acristalada - Sin humidificación	-	842210	-	841217
Con puerta inox - Con humidificación	843306	843310	843312	840317
Con puerta acristalada - Con humidificación	-	842310	-	841317
Posibilidades de carga de recipientes de acero inoxidable:	6 GN 1/1 H65 o 12 GN 1/2 H65	10 GN 1/1 H65 o 20 GN 1/2 H65	2x6 GN 1/1 H65 o 2x12 GN1/2 H65	17 GN 1/1 H65 o 34 GN1/2 H65
Posibilidades de carga de platos*:				
diám. 27	10	20	20	34
diám. 30	5	10	10	17
Espacio entre guías	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
L x P x A exterior	547 x 821 x 690 mm	585 x 844 x 1079mm	1109 x 821 x 689mm	585 x 844 x 1575mm
L x P x A interior	330 x 573 x 460 mm	330 x 575 x 750 mm	892 x 609 x 573mm	330 x 575 x 1245mm
Volumen exterior	0,3 m³	0,5 m³	0,62 m³	0,77 m³
Volumen interior m³	0,09 m³	0,14 m³	0,3 m³	0,24 m³
Peso en vacío	50 kg	55 kg	70 kg	90 kg
Carga máxima	60 kg	100 kg	120 kg	170 kg
Tensión - monofásico 50/60Hz	230V	230V	230V	230V
Potencia	950 watts	950 watts	950 watts	1750 watts
Amperaje	4 A	4 A	4 A	7,5 A
IP (grado de protección)	25	25	25	25

* Altura total de campana + plato inferior a 60 mm (uso de todos los niveles).

Marcado CE - Estos armarios se ajustan a las normas EN 60335-1, EN 60335-2-49 y NF D 40-016.

SATELLITE GN 2/1 - MODELOS DE CALOR

Modelos	GN 20	GN 30	GN 40
Con puerta inox - Sin humidificación	840220	840230	840240
Con puerta acristalada - Sin humidificación	841220	841230	841240
Con puerta inox - Con humidificación	840320	840330	840340
Con puerta acristalada - Con humidificación	841320	841330	841340
Posibilidades de carga de recipientes de acero inoxidable:	20 GN 1/1 H65 o 10 GN 2/1 H65	30 GN 1/1 H65 o 15 GN 2/1 H65	40 GN 1/1 H65 o 20 GN 2/1 H65
Posibilidades de carga de platos*:			
diám. 27	40	60	80
diám. 30	30	45	60
Espacio entre guías	71 mm	71 mm	71 mm
L x P x A exterior	791 x 959 x 1166 mm	791 x 959 x 1521 mm	791 x 959 x 1876 mm
L x P x A interior	535 x 686 x 809 mm	535 x 686 x 1164 mm	535 x 686 x 1519 mm
Volumen exterior	0,88 m³	1,15 m³	1,42 m³
Volumen interior m³	0,29 m³	0,42 m³	0,56 m³
Peso en vacío	100 kg	120 kg	140 kg
Carga máxima	200 kg	250 kg	300 kg
Tensión - monofásico 50/60Hz	230V	230V	230V
Potencia	1750 watts	2350 watts	2950 watts
Amperaje	7,5 A	10,5 A	13 A
IP (grado de protección)	25	25	25

* Altura total de campana + plato inferior a 60 mm (uso de todos los niveles).

Marcado CE - Estos armarios se ajustan a las normas EN 60335-1, EN 60335-2-49 y NF D 40-016.

SATELLITE GN 2/1 - MODELOS DE CALOR

Modelos	GN 80	GN 20+16	2GN 16
Con puerta inox - Sin humidificación	840280	840236	840232
Con puerta acristalada - Sin humidificación	841280	-	-
Con puerta inox - Con humidificación	840380	840336	840332
Con puerta acristalada - Con humidificación	841380	-	-
Posibilidades de carga de recipientes de acero inoxidable:	80 GN 1/1 H65 o 40 GN 2/1 H65	36 GN 1/1 H65 o 18 GN 2/1 H65	32 GN 1/1 H65 o 16 GN 2/1 H65
Posibilidades de carga de platos*:			
diám. 27	160	72	64
diám. 30	120	54	48
Espacio entre guías	71 mm	71 mm	71 mm
L x P x A exterior	1616 x 959 x 1917 mm	791 x 959 x 1990 mm	791 x 959 x 1848 mm
L x P x A interior	535 x 686 x 1519 mm (para cada cámara)	535 x 686 x 809 mm (para cada cámara)	535 x 686 x 676 mm (para cada cámara)
Volumen exterior	2,9 m³	1,5 m³	1,4 m³
Volumen interior m³	0,55 m³ (para cada cámara)	0,29 m³ (para cada cámara)	0,244 m³ (para cada cámara)
Peso en vacío	290 kg	155 kg	140 kg
Carga máxima	400 kg	300 kg	300 kg
Tensión	230V monofásico 50/60Hz	230V monofásico 50/60Hz	230V monofásico 50/60Hz
Potencia	3500 watts	3350 watts	3350 watts
Amperaje	15,5 A	8,5 A	8,5 A
IP (grado de protección)	25	25	25

* Altura total de campana + plato inferior a 60 mm (uso de todos los niveles). Marcado CE - Estos armarios se ajustan a las normas EN 60335-1, EN 60335-2-49 y NF D 40-016.

SATELLITE GN 1/1 - ENTRADA 530 MM - MODELOS REFRIGERADOS

Modelos	GN 6	GN 10		GN 15		GN 20	
	Puerta inoxidable	Puerta inoxidable	Puerta acristalada	Puerta inoxidable	Puerta acristalada	Puerta inoxidable	Puerta acristalada
	842006	842010	842110	842015 / 842515	842115/ 842715	842021	842121
Subcategoría normalizada	Mueble bajo	Armario vertical	Armario vertical	Armario vertical	Armario vertical	Armario vertical	Armario vertical
Posibilidades de carga de recipientes de acero inoxidable:	6 GN1/1 H 65	10 GN1/1 H 65		15 GN1/1 H 65		20 GN1/1 H 65	
Posibilidades de carga de platos* :							
Diam.27	10	20	20	30	30	40	40
Diam.30	5	10	10	15	15	20	20
Espacio entre guías	71 mm	71 mm		71 mm		71 mm	
L x P x A exterior	752x765x727mm	791x804x1123mm		791x804x1478mm		791x804x1833mm	
L x P x A interior	535x351x473mm	535x351x805 mm		535x351x1160mm		535x351x1515mm	
Volumen exterior	0,42 m³	0,71 m³		0,94 m³		1,16 m³	
Volumen interior m³	0,08 m³ / 80 L	0,15 m³ / 150 L		0,21 m³ / 210 L		0,295 m³ / 295 L	
Peso en vacío	65 kg	100 kg		120 kg		140 kg	
Carga máxima	60 kg	100 kg		150 kg		200 kg	
Tensión - monofásico 50/60Hz	230V	230V		230V		230V	
Potencia	280 watts	280 watts	280 watts	280 watts	280 watts	280 watts	280 watts
Potencia frigorífica	250 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)
Carga de gas frigorífico	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg
Potencial de calentamiento global (GWP)	3	3	3	3	3	3	3
Amperaje	1,2 A	1,2 A	1,2 A	1,2 A	1,2 A	1,2 A	1,2 A
IP (grado de protección)	25	25	25	25	25	25	25
Consumo de energía 24 horas (e24h)	2,3 kWh	1,80 kWh	1,90 kWh	2,10 kWh	2,20 kWh	2,30 kWh	2,45 kWh
Consumo de energía anual (AEC)	840 kWh	657 kWh	694 kWh	767 kWh	803 kWh	840 kWh	894 kWh
Clase climática estudiada	4	4	4	4	4	4	4
Índice de eficiencia energética (IEE)	42	77	81	80	84	77	82
Clase energética	B	D	D	E	E	D	D

* Altura total de campana + plato inferior a 60 mm (uso de todos los niveles).
Marcado CE - Conformes con NF EN 16285, EN 60335-1 y EN 60335-2-89. Grupo frigorífico en R290.

SATELLITE GN 1/1 ENTRADA 325 MM - MODELOS REFRIGERADOS

Modelos	GN 14	
	Puerta inoxidable	Puerta acristalada
	842014/842514	842114/842714
Subcategoría normalizada	Armario vertical	Armario vertical
Posibilidades de carga de recipientes de acero inoxidable:	14 GN 1/1 H 65	
Posibilidades de carga de platos* :		
	Diam.27	28
	Diam.30	14
Espacio entre guías	71 mm	
L x P x A exterior	585 x 911 x 1575 mm	
L x P x A interior	330 x 579 x 1025 mm	
Volumen exterior	0,8 m³	
Volumen interior m³	0,19 m³ / 190 L	
Peso en vacío	90 kg	
Carga máxima	140 kg	
Tensión	230V monofásico 50Hz	
Potencia	300 watts	300 watts
Potencia frigorífica	270 watts (a -5°C)	270 watts (a -5°C)
Carga de gas frigorífico	0,100 kg	0,100 kg
Potencial de calentamiento global (GWP)	3	3
Amperaje	1,5 A	1,5 A
IP (grado de protección)	25	25
Consumo de energía 24 horas (e24h)	2,00 kWh	2,10 kWh
Consumo de energía anual (AEC)	730 kWh	767 kWh
Clase climática estudiada	4	4
Índice de eficiencia energética (IEE)	79	83
Clase energética	D	D

SATELLITE GN 2/1 - MODELOS REFRIGERADOS

Modelos	GN 20		GN 30		GN 40	
	Puerta inoxidable	Puerta acristalada	Puerta inoxidable	Puerta acristalada	Puerta inoxidable	Puerta acristalada
	842020	842120	842030	842130	842040/842540	842140/842740
Subcategoría normalizada	Armario vertical	Armario vertical	Armario vertical	Armario vertical	Armario vertical	Armario vertical
Posibilidades de carga de recipientes de acero inoxidable:	20 GN 1/1 H65 ou 10 GN 2/1 H65		30 GN 1/1 H65 ou 15 GN 2/1 H65		40 GN 1/1 H65 ou 20 GN 2/1 H65	
Posibilidades de carga de platos* :						
	Diam.27	40	60	60	80	80
	Diam.30	30	45	45	60	60
Espacio entre guías	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
L x P x A exterior	791 x 1129 x 1166 mm		791 x 1129 x 1521 mm		791 x 1129 x 1876 mm	
L x P x A interior	535 x 681 x 809 mm		535 x 681 x 1164 mm		535 x 681 x 1519 mm	
Volumen exterior	1,04 m³		1,36 m³		1,67 m³	
Volumen interior m³	0,295 m³ / 295 L		0,425 m³ / 425 L		0,553 m³ / 553 L	
Peso en vacío	120 kg		140 kg		160 kg	
Carga máxima	200 kg		300 kg		300 kg	
Tensión	230V monofásico 50/60Hz		230V monofásico 50/60Hz		230V monofásico 50/60Hz	
Potencia	280 watts	280 watts	280 watts	280 watts	280 watts	280 watts
Potencia frigorífica	250 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)
Carga de gas frigorífico	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg
Potencial de calentamiento global (GWP)	3	3	3	3	3	3
Amperaje	1,2 A	1,2 A	1,2 A	1,2 A	1,2 A	1,2 A
IP (grado de protección)	25	25	25	25	25	25
Consumo de energía 24 horas (e24h)	2,30 kWh	2,45 kWh	2,40 kWh	2,60 kWh	3,30 kWh	3,50 kWh
Consumo de energía anual (AEC)	840 kWh	894 kWh	876 kWh	949 kWh	1205 kWh	1278 kWh
Clase climática estudiada	4	4	4	4	4	4
Índice de eficiencia energética (IEE)	77	82	67	73	79	84
Clase energética	D	D	D	D	D	D

* Altura total de campana + plato inferior a 60 mm (uso de todos los niveles).

Marcado CE - Conformes con NF EN 16285, EN 60335-1 y EN 60335-2-89. Grupo frigorífico en R290.

SATELLITE - MODELOS MIXTOS (CALOR + FRÍO)

Modelos	2GN 40	2GN 20
Posibilidades de carga de recipientes de acero inoxidable:	80 GN 1/1 H65 o 40 GN 2/1 H65	40 GN 1/1 H65
Posibilidades de carga de platos*:		
diám. 27	160	80
diám. 30	120	40
Espacio entre guías	71 mm	71 mm
L x P x A exterior	1616 x 1132 x 1917 mm	1616 x 804 x 1917 mm
L x P x A interior	535 x 681 x 1519 mm (cámara fría) 535 x 686 x 1519 mm (cámara caliente)	535 x 351 x 1515 mm (cámara fría) 535 x 363 x 1515 mm (cámara caliente)
Volumen exterior	3,5 m³	2,49 m³
Volumen interior m³	0,55 m³ (cámara fría) 0,56 m³ (cámara caliente)	0,28 m³ (cámara fría) 0,29 m³ (cámara caliente)
Peso en vacío	290 kg	250 kg
Carga máxima	400 kg	400 kg
Tensión	230V monofásico 50/60 Hz	230V monofásico 50/60 Hz
Potencia	3400 watts	2200 watts
Potencia frigorífica	250 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)
Amperaje	15 A	9,5 A
IP (grado de protección)	25	25
Consumo de energía 24 horas (e24h)	3,2 kWh	2,05 kWh
Consumo de energía anual (AEC)	1168 kWh	747 kWh
Clase climática estudiada	4	4
Índice de eficiencia energética (IEE)	77	68
Clase energética	D	D
Consumo eléctrico de parte caliente	1,52 kWh	0,8 kWh

* Altura total de campana + plato inferior a 60 mm (uso de todos los niveles).

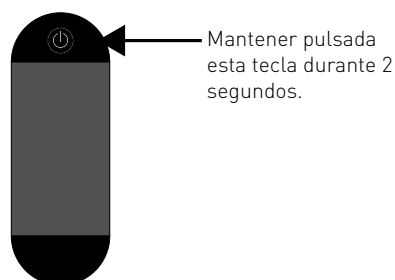
Marcado CE - Estos armarios se ajustan a las normas EN 60335-1, EN 60335-2-49 y EN 60335-2-89. Grupo frigorífico en R290.

Todos los modelos de armarios funcionan a 50 Hz y 60 Hz. Si desea conocer las características eléctricas de los modelos de 60 Hz, consúltenos.

ELEMENTO DE CONTROL

Se puede acceder directamente a todas las funciones y la información del armario a través de la pantalla táctil.

- Puesta en marcha : conectar la toma del cable en espiral a la parte posterior del armario con un dispositivo diferencial de alta sensibilidad y protegido frente a sobrecargas.

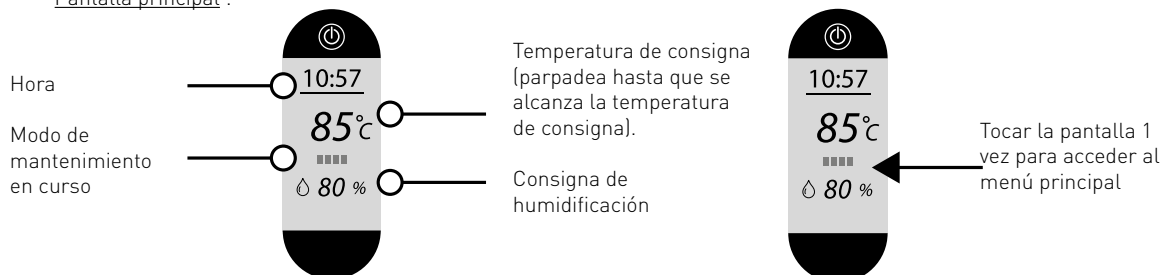


La pantalla se iluminará. El armario se pondrá en marcha.

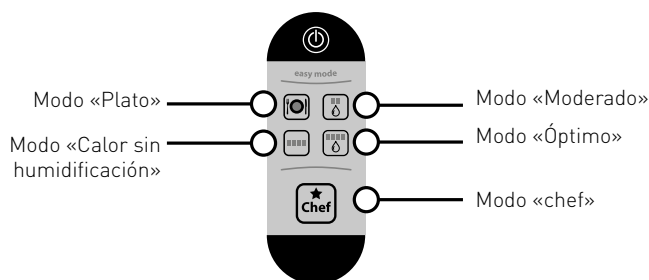
Leyenda : : acciones : información

SATELLITE MODELO CALOR

- Pantalla principal :



- Menú principal :



- Menú Modo «chef»



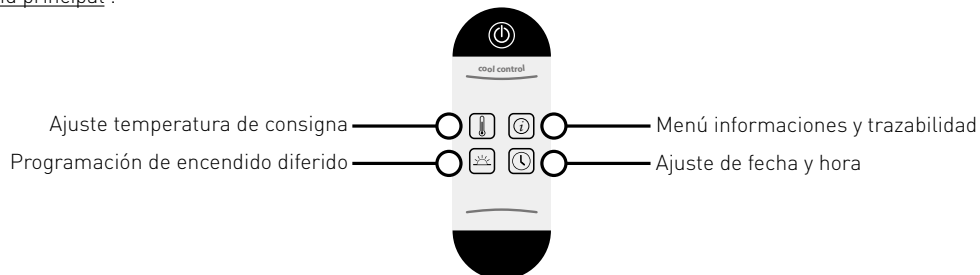
Puesta en marcha automática de un programa de mantenimiento con los últimos ajustes utilizados, para los armarios de después de julio de 2023.

SATELLITE MODELO FRÍO

- Pantalla principal :



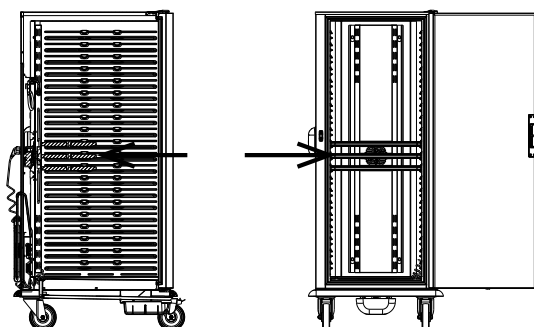
- Menú principal :



USO - CADENA DE FRÍO

• Uso del armario de calor en la cadena de frío :

Gracias al uso de placas eutécticas, el armario de calor se puede utilizar en la cadena de frío. En este caso, el calor debe desactivarse y las placas eutécticas han de colocarse en el centro de la cámara, contra la pared situada al fondo de la misma.



Las placas eutécticas deben haber sido congeladas con anterioridad. Desactivar el calor (ver apartado de modo «Chef»). No hacer ningún ajuste sobre el valor de temperatura. Dejar que la temperatura del armario baje a una temperatura inferior a los 3 °C (tiempo necesario: alrededor de 1 hora).

Introducir los productos refrigerados (**enfriados previamente hasta una temperatura inferior a 3 °C**).

ATENCIÓN: El tiempo de mantenimiento de una temperatura inferior a 3 °C depende de la carga, la temperatura inicial y la frecuencia de apertura de las puertas.

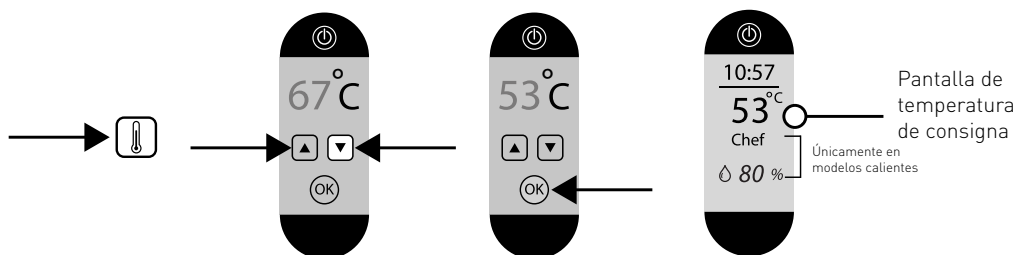
• Uso del armario frío en la cadena de frío :

Este armario ha sido diseñado para asegurar el mantenimiento de un frío positivo ventilado inferior a 3 °C en su cámara. Tras la puesta en marcha, el grupo frigorífico se activa de forma automática para garantizar el descenso de la temperatura de la cámara. **Los alimentos refrigerados deben estar a una temperatura inferior a los 3 °C**. El armario debe ponerse en marcha al menos 1 hora antes de la carga para que su cámara esté refrigerada y lista para el uso.

NB: en utilización con programación de encendido diferido, tiempo a tener en cuenta para la disponibilidad de carga a la temperatura correcta.

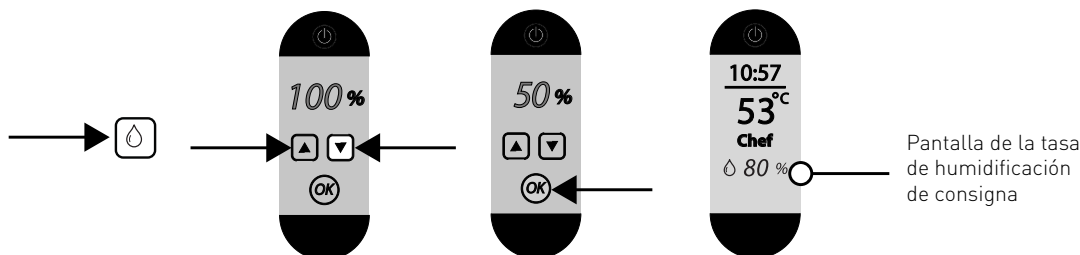
AJUSTES Y UTILIZACIÓN DE LOS DIFERENTES MENÚS

• Ajuste de la temperatura de consigna :



Atención : en los modelos calientes, introducir la temperatura de consigna activa automáticamente el calentador del armario.

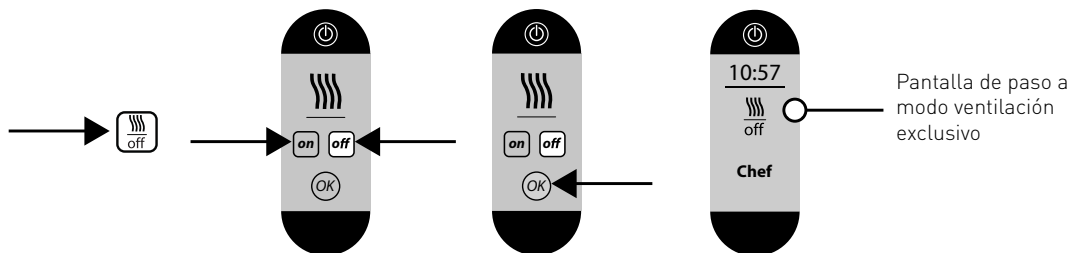
• Ajuste de la tasa de humidificación de consigna (Únicamente en modelos calientes) :



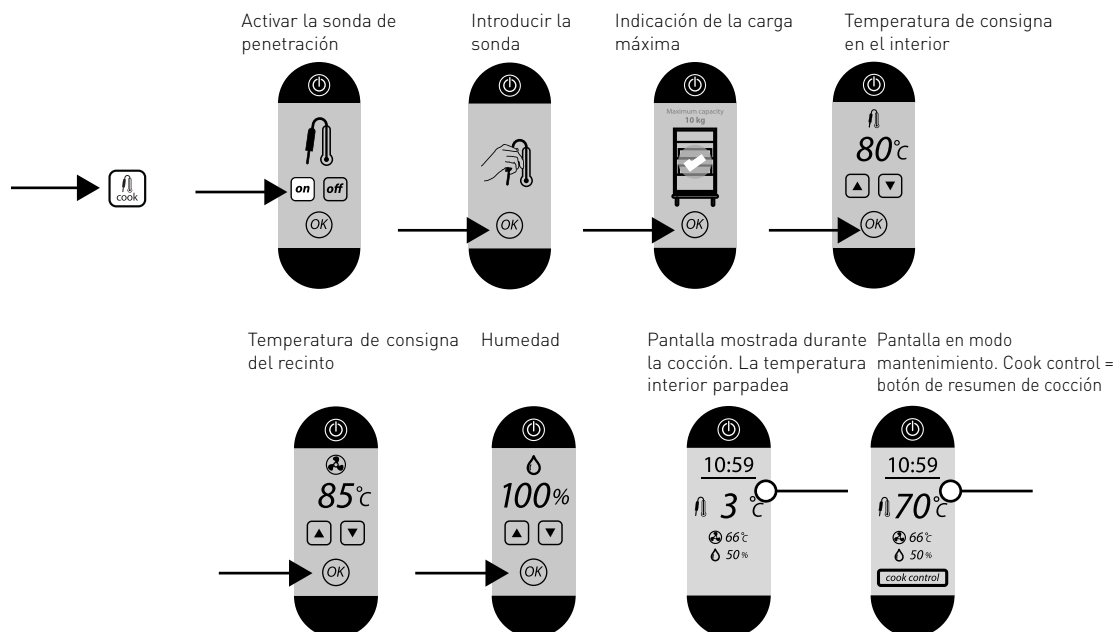
NB: estos ajustes no están memorizados durante la desconexión de la tensión.

• Activación/desactivación del calor (Únicamente en modelos calientes) :

La desactivación del calentador es necesaria para la utilización del armario en frío eutéctico.



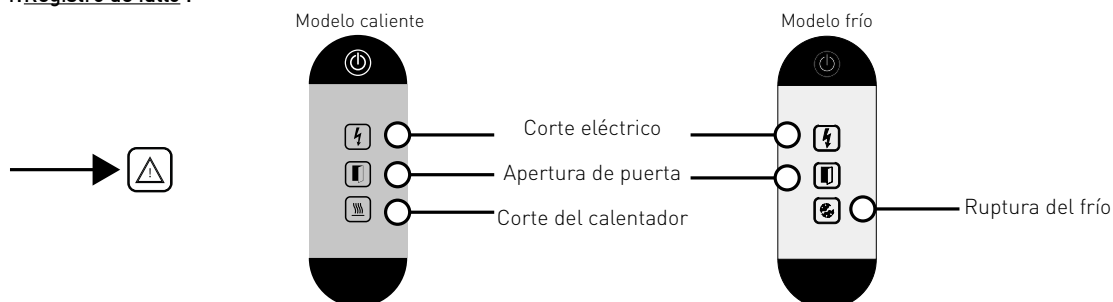
• Activación opción DUO :



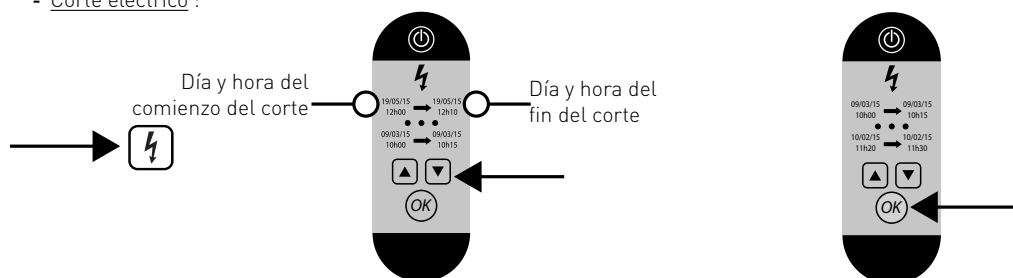
• Visualización de las informaciones y trazabilidad :



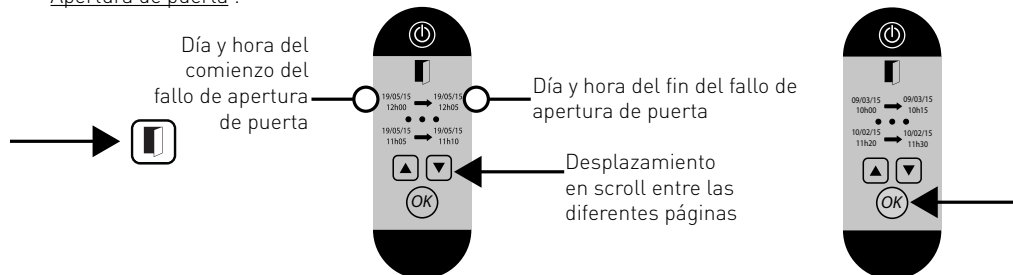
1. Registro de fallo :



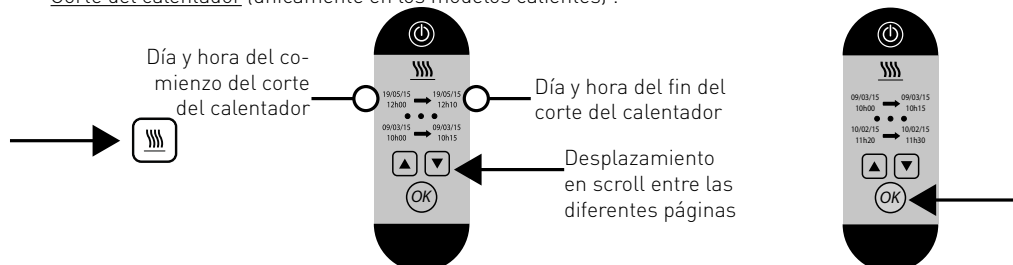
- Corte eléctrico :



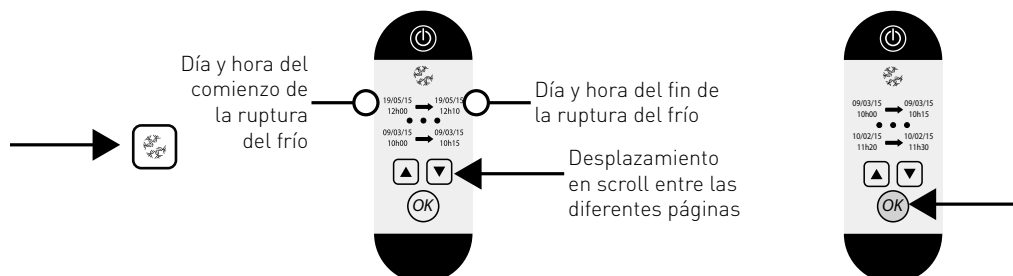
- Apertura de puerta :



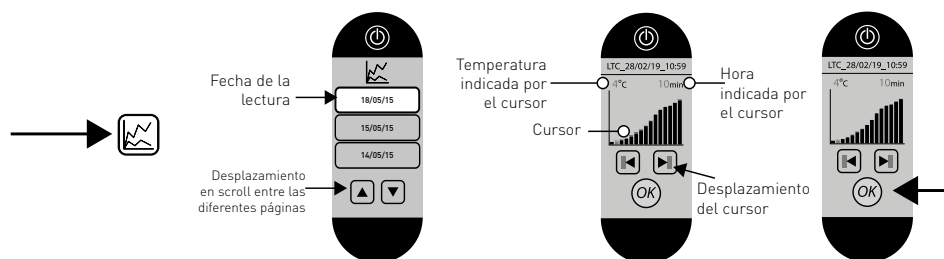
- Corte del calentador (únicamente en los modelos calientes) :



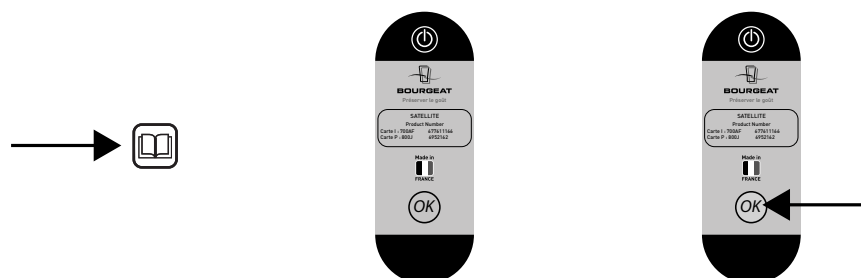
- Ruptura del frío (únicamente en modelos fríos)



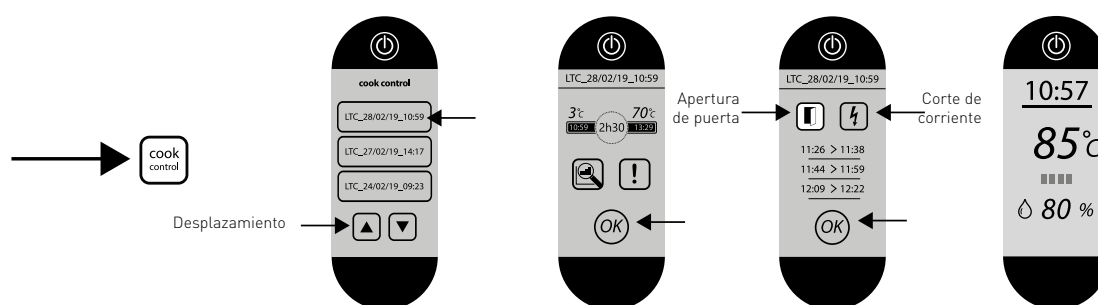
2. Curva de temperatura :



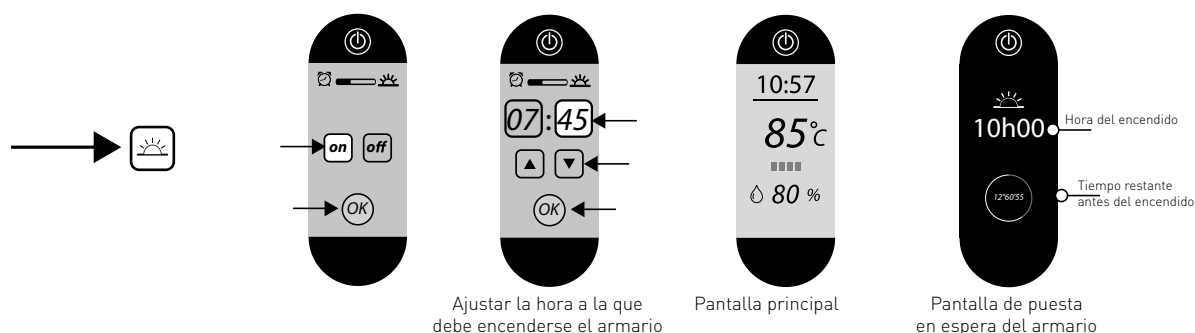
3. Información sobre el producto :



4. Menú Cook control :



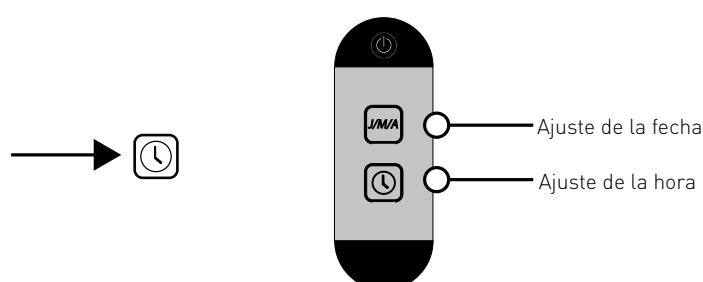
5. Encendido diferido del armario :



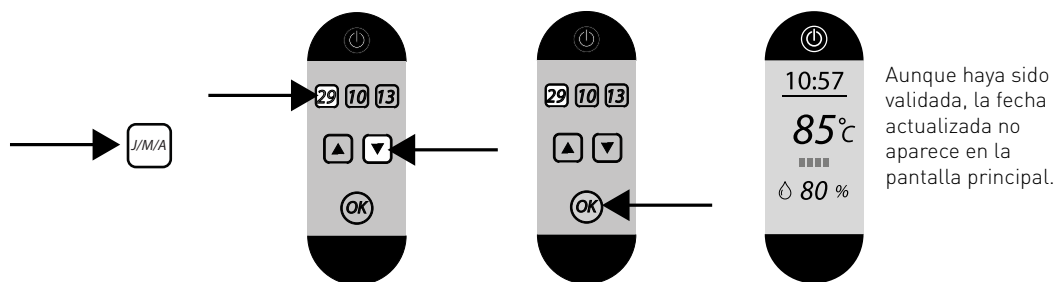
Cuando el encendido diferido está programado, el armario pasa automáticamente de la pantalla principal a la pantalla de espera. En caso de necesidad inmediata del armario, basta con tocar dos veces la pantalla de espera para acceder a los menús Easy mode et Modo «chef» para los modelos calientes o Cool control para los modelos fríos. Seleccione entonces el programa que prefiera.

Durante la utilización, el logo  aparece en la pantalla principal, esto indica que el encendido diferido está programado. Una vez terminado su servicio, habrá que apagar el armario y a continuación volver a encenderlo para ponerlo en espera para que funcione el encendido diferido.

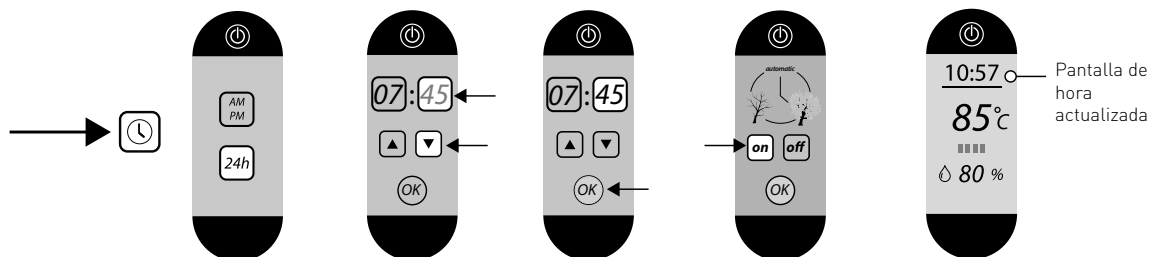
6. Ajuste de fecha y hora :



- Ajuste de la fecha :



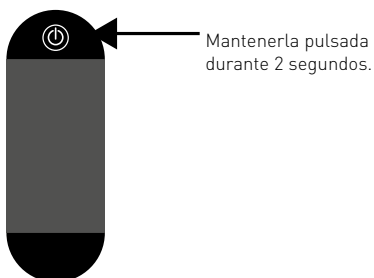
- Ajuste de la hora :



Selección del ajuste automático de la hora de verano/invierno

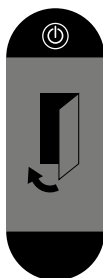
CAUSAS DEL MAL FUNCIONAMIENTO

- **Puesta en marcha** : cuando se pone en tensión, nada se ilumina. Comprobar que el armario está bien conectado. Pulsar la tecla **ON**.



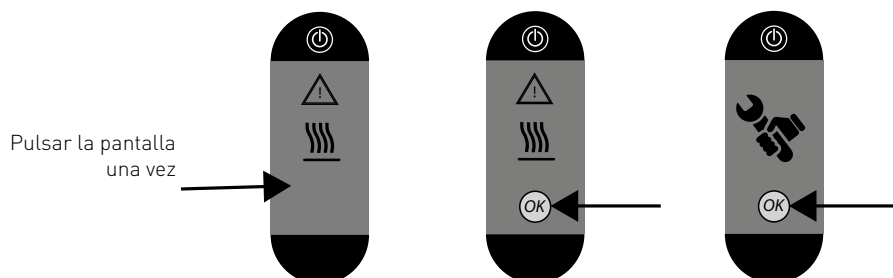
1-En armarios de calor en funcionamiento :

- Aparece el siguiente pictograma :



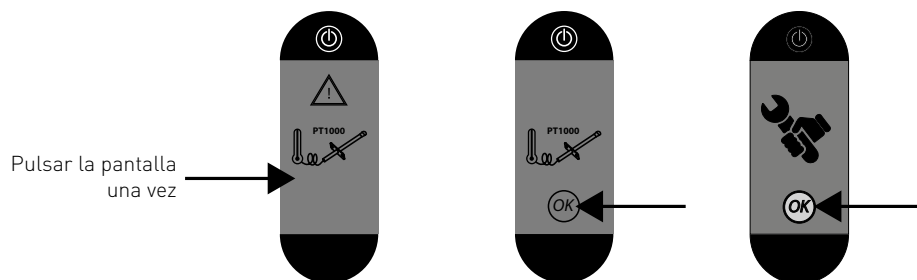
La puerta del armario está abierta; comprobar que esté bien cerrada.

- Aparecen los siguientes pictogramas :



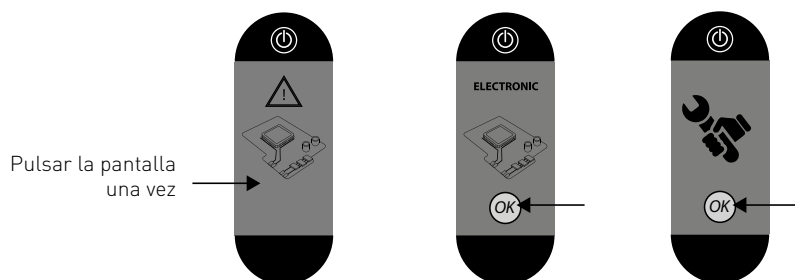
El armario no alcanza la temperatura mínima para garantizar la cadena de calor. Se ha detectado una anomalía material. Póngase en contacto con su instalador.

- Aparecen los siguientes pictogramas :



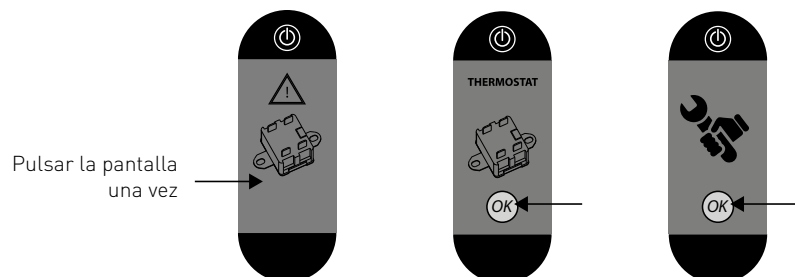
Se ha detectado un problema de regulación. Póngase en contacto con su instalador.

- Aparecen los siguientes pictogramas :



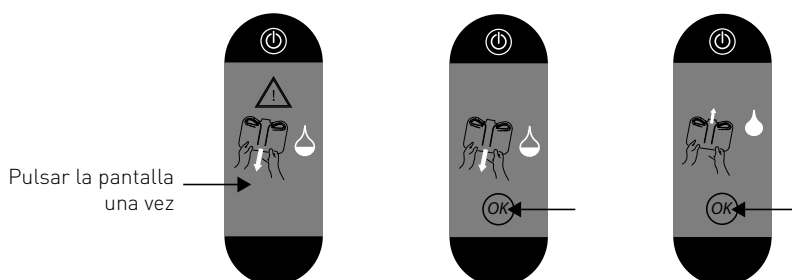
Se ha detectado un problema de regulación. Póngase en contacto con su instalador.

- Aparecen los siguientes pictogramas :



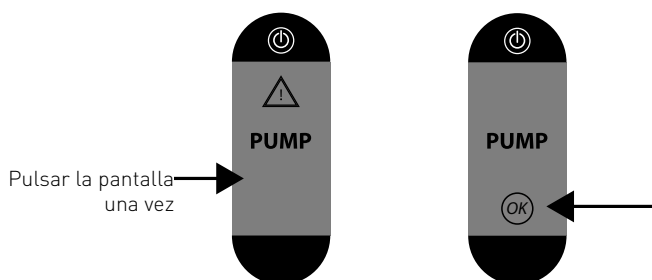
Se ha detectado un problema con el termostato de seguridad. Póngase en contacto con su instalador.

- Aparecen los siguientes pictogramas :



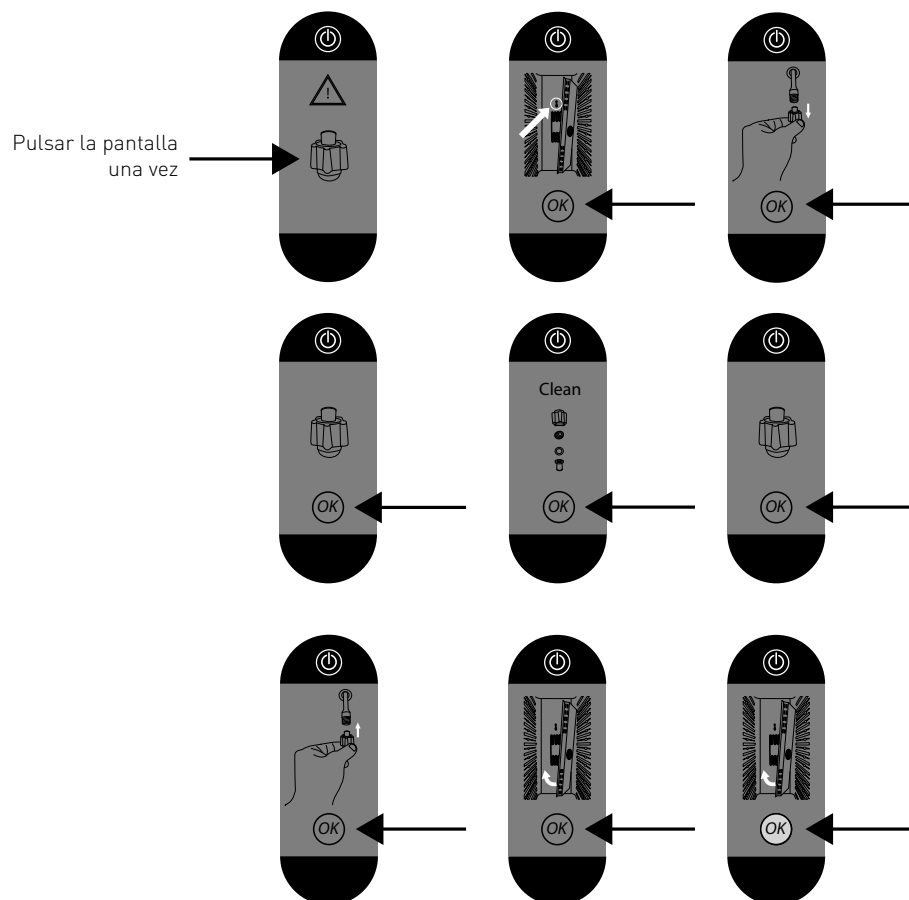
No hay agua en el bidón: llene el bidón y valide.

- Aparecen los siguientes pictogramas :



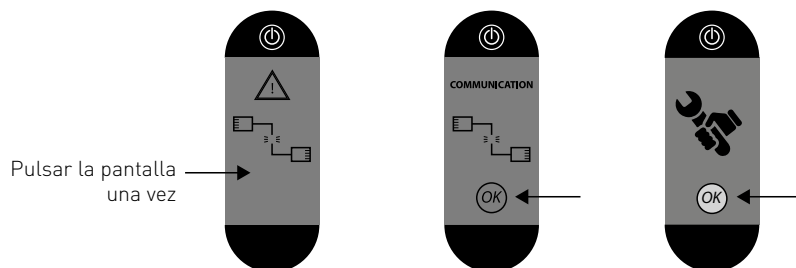
Se ha detectado un problema con la bomba. Contacte con su instalador. Después de cada error, el armario cambia al modo SIN HUMIDIFICACIÓN (0 %).

- Aparecen los siguientes pictogramas :



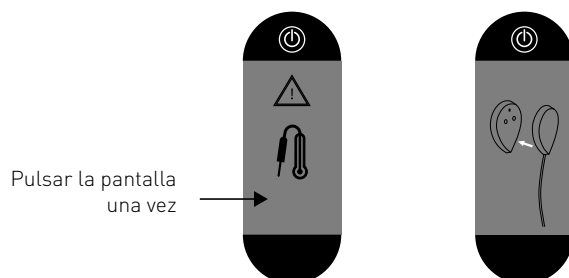
La boquilla está obstruida. Límpiela siguiendo las instrucciones mostradas en pantalla.

- Aparecen los siguientes pictogramas :



Se ha detectado un error de comunicación interna de la tarjeta. Contacte con su instalador.

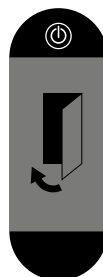
- Aparecen los siguientes pictogramas :



La sonda de penetración está desconectada. Vuélvala a conectar.

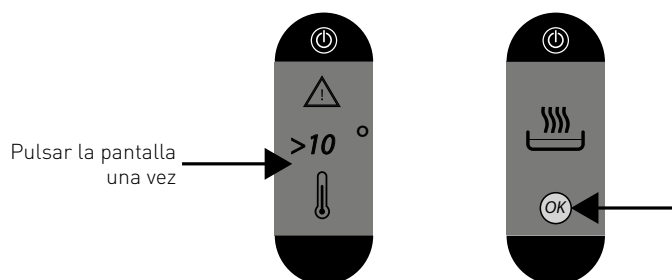
2 - En armarios fríos en funcionamiento :

- Aparece el siguiente pictograma :



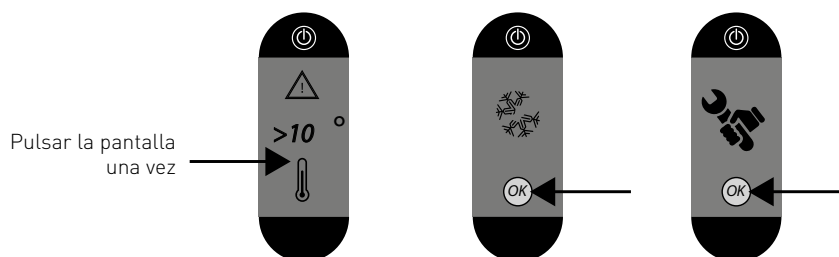
La puerta del armario está abierta; comprobar que está bien cerrada.

- Aparecen los siguientes pictogramas :



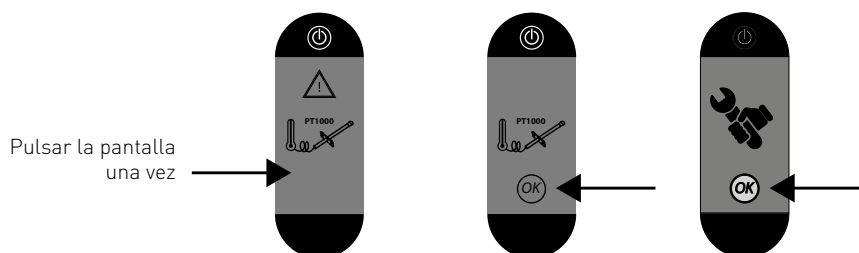
La temperatura en el interior del armario no respeta las normas de la cadena de frío. Se ha detectado la presencia de productos calientes en la cámara. Comprobar que los productos se hayan refrigerado con anterioridad. Aceptar el mensaje de error.

- Aparecen los siguientes pictogramas :



Se ha detectado un problema de ruptura de frío. Póngase en contacto con su instalador.

- Aparecen los siguientes pictogramas :



Se ha detectado un problema de regulación. Póngase en contacto con su instalador.

RESUMEN DE LAS CAUSAS DE NO FUNCIONAMIENTO

Pictograma	Significado	Acción
	Puerta abierta	Compruebe que la puerta esté bien cerrada
	Problema de calefacción	Póngase en contacto con su instalador
	Problema de ventilación	Póngase en contacto con su instalador
	Problema con la sonda de regulación	Póngase en contacto con su instalador
	Ausencia de agua en el bidón	Verifique que haya agua en el bidón
	Bomba defectuosa	Póngase en contacto con su instalador
	Problema de regulación	Póngase en contacto con su instalador
	Problema con el termostato de seguridad	Póngase en contacto con su instalador
	Boquilla atascada	Desatasque la boquilla siguiendo las instrucciones mostradas en pantalla o en las instrucciones
	Sonda de penetración desconectada (opción DUO)	Verifique que la sonda de penetración esté bien conectada a su base
	Problema de comunicación interna de la tarjeta	Póngase en contacto con su instalador
	La temperatura no respeta las normas de enlace frío	Compruebe que los productos se han refrigerado correctamente con anterioridad y valide
	Problema de ruptura del frío	Póngase en contacto con su instalador

PRECAUCIONES DE USO

- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas ni por personas que carezcan de experiencia o conocimientos, excepto si gozan de supervisión o han recibido instrucciones previas sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Es conveniente vigilar a los niños y asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Desplazamiento del aparato: antes de proceder al desplazamiento del aparato, apagarlo con el botón 0/1 y desenchufarlo.
- La chapa que compone la cámara y la que la rodea están muy calientes y pueden provocar quemaduras.
- Atención: este aparato es un equipo eléctrico bajo tensión. Las personas sin autorización para el manejo de dispositivos eléctricos no deben desmontarlo ni trabajar en su parte posterior.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ESPECÍFICAS PARA ARMARIOS DE FRÍO

- Este aparato utiliza refrigerante inflamable R290 clasificado como A3.
- **ADVERTENCIA: Se deben respetar las siguientes instrucciones (IEC 60335-2-89) :**
 - Mantener despejadas todas las aberturas de ventilación del aparato o la estructura de montaje
 - No utilizar dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación: el producto lleva incorporada una función de descongelación automática por parada periódica del compresor
 - No dañar el circuito de refrigerante
 - No utilizar aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de almacenamiento de alimentos
 - No almacenar sustancias explosivas, como aerosoles con propulsores inflamables, dentro del aparato.



MANTENIMIENTO

ANTES DE REALIZAR CUALQUIER MANTENIMIENTO, DESCONECTAR EL APARATO DE LA ELECTRICIDAD

- Antes de utilizar por primera vez, limpiar y desengrasar todas las superficies interiores del armario, eliminar los restos con un paño y dejar secar al aire libre.
- Antes de toda operación de limpieza, esperar que el aparato esté frío o que la temperatura sea inferior a 40°C.
- **Generalidades sobre el acero inoxidable.** La denominación «acero inoxidable» puede llevar a confusión. Se trata de un acero que «resiste» la corrosión en ciertas condiciones.

Todos los tipos de acero inoxidable pueden corroerse:

- Austenítico. Ejemplo: «acero inoxidable 304», también conocido como 18/10.
- Ferrítico. Ejemplos: «F17» o «F18TNb».

La resistencia a la corrosión de los aceros inoxidables está ligada a una capa pasiva de óxido de cromo que se reconstituye espontáneamente en contacto con el aire. Cualquier fenómeno que impida la creación de esta capa puede provocar la corrosión.

Por ello hay que eliminar periódicamente de la superficie del acero inoxidable la suciedad que pueda originar una degradación del nivel de resistencia de la capa pasiva, además de procurar que se respeten las etapas de mantenimiento (preparación para la limpieza/limpieza/ enjuague/desinfección/enjuague/secado).

El mantenimiento regular mediante enjuagues prolongados bajo el agua es el mejor método de reconstitución y mantenimiento de la capa pasiva.

Cada una de las etapas de mantenimiento supone un riesgo de deterioro de la capa pasiva: uso de agua dura, uso excesivo de productos de mantenimiento, uso de detergentes clorados, residuos alimentarios sobre los productos, enjuague insuficiente, etc.

Siempre que haya corrosión es conveniente identificar el elemento o la etapa que la han originado.

- **Consejos :**
 - mantener las superficies de acero inoxidable limpias y secas. Permitir que circule el aire.
 - al final del ciclo, apagar el armario, limpiar, secar y dejar las puertas entreabiertas para dejar que el aire circule y seque completamente todas las superficies.
 - Realizar una limpieza diaria para eliminar las incrustaciones, las grasas y todos los residuos de alimentos en el interior y el exterior. La corrosión puede afectar a estas capas por la falta de aire.
 - la limpieza diaria puede realizarse con un paño húmedo **o, en caso de suciedad incrustada o manchas difíciles, utilizar un estropajo sintético.**
 - * Utilizar agua con jabón, productos desengrasantes para acero inoxidable, desengrasantes para cristales, detergentes sin lejía o productos de limpieza y desinfección con **bajo contenido de cloruro.**
 - * **El nivel de cloruro del agua utilizada para el lavado y aclarado debe ser inferior a 30 mg/l.**
 - * **Cuidado: no utilizar productos de limpieza para suelos como desengrasantes y desinfectantes no adaptados para la limpieza del acero inoxidable.**
 - * Retirar la suciedad persistente con un cepillo no metálico (material plástico, cerdas naturales o lana de acero inoxidable).
 - No rayar las superficies con metales distintos del acero inoxidable, especialmente cepillos de hierro.
 - Las manchas de óxido frescas pueden eliminarse con agentes abrasivos suaves o tela esmerilada fina.
 - Para manchas más grandes, utilizar ácido oxálico caliente a una concentración del 2-3 %. Si es necesario, realizar un tratamiento con ácido nítrico concentrado al 10 %.

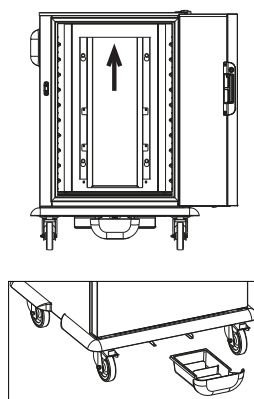
Tras realizar un tratamiento, lavar con agua abundante y secar. El uso de ácidos está reservado a personas con formación y en cumplimiento de la normativa.

Productos que deben evitarse :

- Lejía y derivados clorados
- Ácido clorhídrico
- Polvos abrasivos con óxido de hierro

- Piezas de plástico y laminadas : no utilizar alcohol etílico, derivados del vino, lejía pura, gasolina, vinagre, ácido sulfúrico, ácido nítrico, ácido clorhídrico, etc.

- El interior y el exterior del armario pueden limpiarse con un chorro de agua a baja presión:
 - El lavado y el aclarado deben realizarse con agua fría (especialmente si el nivel de cloruro es alto) y en un punto de agua fuera del circuito de agua de las centrales de limpieza.
 - Desmontar el circuito de aire manualmente tirando hacia arriba y hacia uno mismo una vez desplazado.
 - Limpiar el interior del armario, el exterior y las piezas desmontadas.
 - Volver a colocar en su lugar el circuito de aire antes de conectar el aparato a la electricidad.
 - Tenga cuidado de no golpear la turbina del ventilador. Esta podría deteriorarse como consecuencia de un impacto.
 - En modelos fríos, limpiar el evaporador con un aspirador y un chorro de agua a baja presión.
 - Para los armarios fríos, la limpieza del condensador debe realizarse cada 3 o 4 meses por un servicio postventa.
 - Limpieza de la bandeja de condensados: retirar la bandeja como se muestra en el dibujo contiguo.



NOTA IMPORTANTE SOBRE ARMARIOS CALEFACTADOS CON HUMIDIFICACIÓN

- Principio de funcionamiento :
 - Los armarios Satellite BOURGEAT están equipados con un sistema de humidificación altamente eficaz que, en el momento del calentamiento y después de las sucesivas aperturas de la puerta, permite recuperar el índice de higrometría deseado en solo unos minutos para que los alimentos no se resequen y garantizar la homogeneidad de las temperaturas en la totalidad del recinto. Esta operación implica la vaporización de aproximadamente de 1 a 2 litros de agua por servicio.
 - Existe la posibilidad de activar la humidificación en el momento de la puesta en marcha y ajustar la gestión de la humidificación de los armarios fabricados a partir de julio de 2023. Para ello, póngase en contacto con su instalador.
 - Por eso, las piezas de nuestros armarios que están sometidas a la pulverización del agua de humidificación (circuito de aire) son de acero inoxidable del tipo 316L con el objetivo de ofrecer la mayor resistencia posible a la corrosión.
- Importancia de la calidad del agua :
 - Durante el funcionamiento del sistema de humidificación, las gotas de agua se depositan en las paredes del circuito de aire. Cada apertura de puerta para carga o descarga de las cubetas, el vapor de agua se escapa de la cámara y el índice de higrometría desciende instantáneamente, las gotas de agua depositadas en las paredes calientes del circuito de aire se evaporan rápidamente. Los cloruros y otros minerales disueltos no se evaporan, por lo que se concentran donde estaban las gotas de agua.
 - Si el agua utilizada para llenar el depósito no cumple con las especificaciones indicadas en el párrafo de «instalación», en particular si el índice de cloruro es excesivo (superior a 30 mg/l), puede provocar un ataque a la capa pasiva que conlleve corrosión por picaduras en pocos servicios y volverse irreversible si no se hace nada.
- Supervisión y mantenimiento :
 - El circuito de aire ubicado en la parte inferior del cajón está sometido a condiciones severas de temperatura y humedad y a la presencia de elementos provenientes del agua del depósito, por lo que es necesario vigilarlo y limpiarlo periódicamente. Para ello, es necesario desmontarlo, lavarlo y enjuagarlo, y secarlo después completamente antes de volver a montarlo. El circuito de aire se puede secar pasándole un trapo o colocándolo atravesado en el interior del cajón y dejando la puerta entreabierta.
 - El acceso se logra simplemente deslizando este panel hacia arriba y extrayéndolo a continuación de sus pernos. A continuación, es posible limpiar todos los elementos técnicos pulverizando un desincrustante-desengrasante no agresivo para metales y después aclarando a fondo con agua.
 - Para esta operación, Bourgeat recomienda el uso del producto Limpiador Desincrustante de Matfer ECOLABEL Ref 720231 o equivalente.
- Constataciones y soluciones :

Aparición de puntos rojizos en el circuito de aire, cerca de las aberturas de soplado y en la zona de evacuación de condensados :

Este es probablemente el comienzo de la corrosión por picaduras debido a índices de cloruros (Cl-) excesivos en el agua del depósito. Si el fenómeno se limita al circuito de aire o no es muy visible en la cámara, el armario se puede renovar: el kit de limpieza ref. 480983 (o ref. 483812 para un número de serie anterior a PF213506) disponible en el servicio postventa de Bourgeat permite eliminar las manchas de óxido y repasar el acero inoxidable.

Presencia de restos blancos/amarillentos cerca de la boquilla, en la resistencia y en la parte inferior :

Probablemente sea un problema de excesiva dureza del agua que deposita sus minerales. Entonces es indispensable una limpieza a fondo con una solución desincrustante.

➔ En ambos casos, la calidad del agua utilizada para llenar el depósito debe cambiarse sin demora de acuerdo con las recomendaciones del párrafo «Instalación».
- Cambiar el agua del depósito de humidificación cuando sea necesario.
- Limpieza de la **boquilla pulverizadora** :
 - Desmontar el circuito de aire manualmente tirando hacia arriba y hacia uno mismo una vez desplazado.
 - Desmontar la boquilla con su junta (llave del 21).
 - Desmontar el filtro de la boquilla (destornillador plano).
 - Sumergir el conjunto formado por el filtro y la boquilla en una solución desincrustante o de vinagre.
 - Comprobar que el orificio se ha desatascado.
 - Volver a colocar el conjunto.
- **ATENCIÓN:** no introducir vinagre en el depósito de humidificación para limpiar el circuito, ello podría deteriorar la bomba y las juntas. Reservar el uso del vinagre únicamente para la limpieza de la boquilla y el filtro.

MANTENIMIENTO

ANTES DE REALIZAR CUALQUIER MANTENIMIENTO, DESCONECTAR EL APARATO DE LA ELECTRICIDAD.
EL CAMBIO DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN Y CUALQUIER OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO
DEBEN SER REALIZADOS POR UN SERVICIO POSVENTA CERTIFICADO.



Este aparato lleva el símbolo de reciclaje conforme a las Directivas 2011/65/UE y 2012/19/UE sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos (DEEE o WEEE).
Al final de su vida útil, el dispositivo debe reciclarse respetando la reglamentación vigente en el país de instalación.

