

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

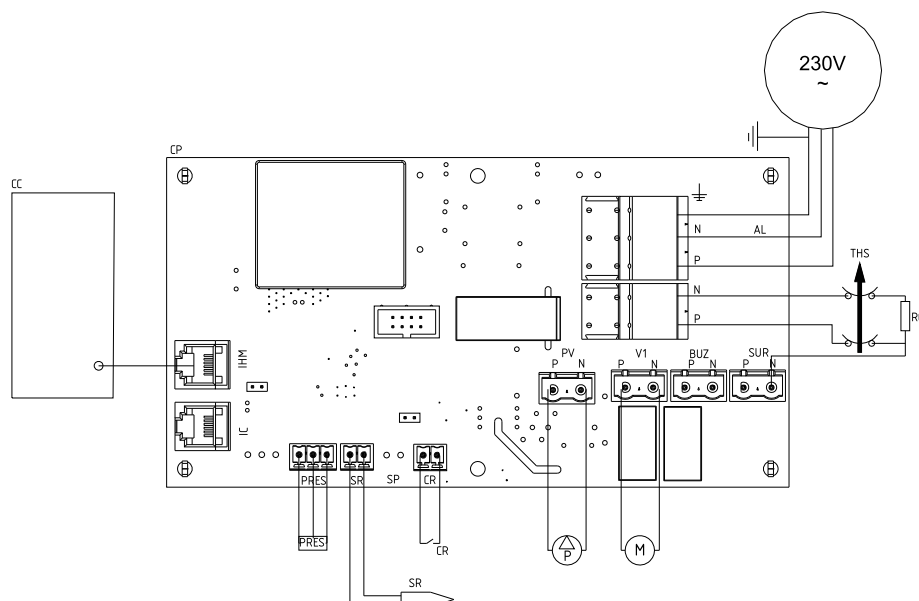


Schémas électriques
Electrical diagram
Schaltpläne
Esquema eléctrico

Schema elettrico
Elektrisch schema
Elektrisk Koblingskjema
Elschema

Электрические схемы :
المخططات الكهربائية

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
عربات GN 1/1 و GN 2/1 بسيطة - سخونة مُهَوَّاة - ما عدا الطراز GN40 GN 2/1 والميزة Duo



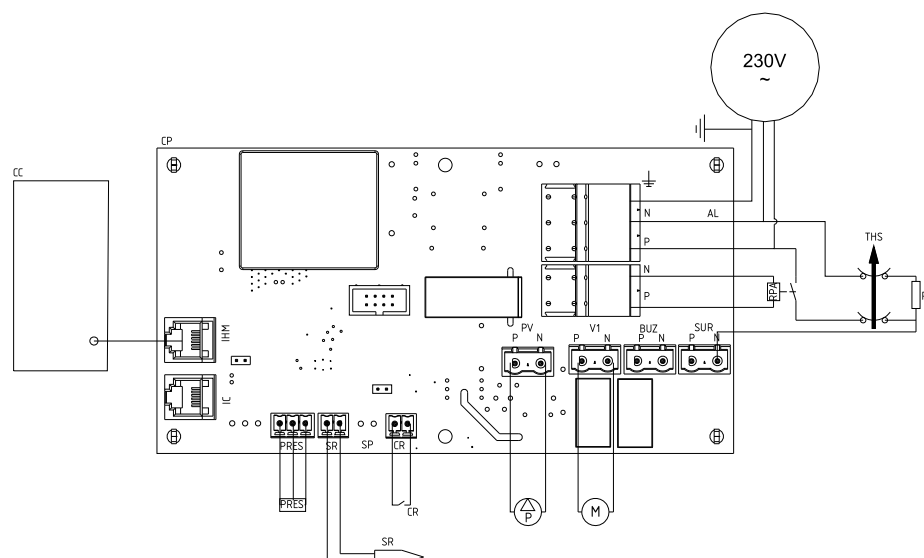
RC	Résistance de chauffe / Heating resistance / Heizwiderstand / Resistencia calefactora / Resistenza di riscaldamento / Warmteweerstand / Varmemotstand / Värmemotstånd / нагревательный элемент сопротивления / مقاومة للحرارة
P	Pompe d'humidification / Humidifier pump / Befeuchtungspumpe / Bomba humidificadora / Pompa di umidificazione / Bevochtigingspomp / Fuktighetspumpe / Befuktningpump / 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 / مُرَحِّل الطاقة
PV	Relais pompe vibrante / Vibrating pump relay / Schwingankerpumpe / Relé de bomba vibratoria / Relè pompa a vibrazione / Trilpomprelais / Relé vibrasjonpumpe / Relè vibrationspump / реле вибрационного насоса / مُرَحِّل المضخة الهزازة
V1	Relais ventilateur / Fan relay / Gebläserelais / Relé ventilador / Relè ventilatore / Relais ventilator / Vifterelè / Fläktrelä / реле вентилятора / مُرَحِّل 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 / Contatto 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
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

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



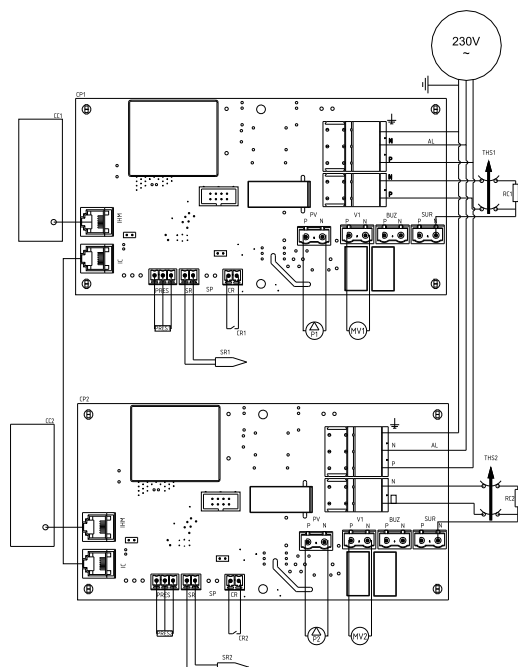
RC	Résistance de chauffe / Heating resistance / Heizwiderstand / Resistencia calefactora / Resistenza di riscaldamento / Warmteweerstand / Varmemotstand / Värmemotstånd / нагревательный элемент сопротивления / مقاومة للحرارة
P	Pompe d'humidification / Humidifier pump / Befeuchtungspumpe / Bomba humidificadora / 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 مُهَوَّاة



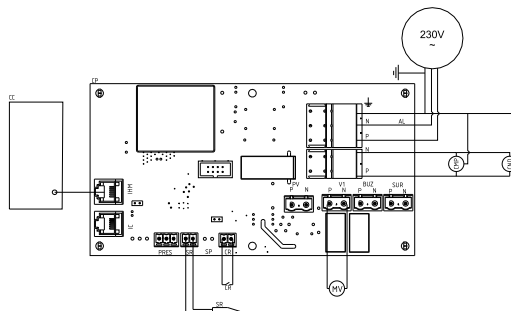
RC	Résistance de chauffe / Heating resistance / Heizwiderstand / Resistencia calefactora / Resistenza di riscaldamento / Warmteweerstand / Varmemotstand / Värmemotstånd / нагревательный элемент сопротивления / مقاومة للحرارة
P	Pompe d'humidification / Humidifier pump / Befeuchtungspumpe / Bomba humidificadora / 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 / مُرْجَل الطاقة
PV	Relais pompe vibrante / Vibrating pump relay / Schwingankerpumpe / Relé de bomba vibratoria / Relè pompa a vibrazione / مُرْجَل المضخة الهزازة / реле вибрационного насоса / реле вибрационного насоса / Fläktrelä / Pene ventilatora / مُرْجَل التهوية
V1	Relais ventilateur / Fan relay / Gebläse relais / Relé ventilador / Relè ventilatore / Relais ventilator / Vifterelä / Fläktrelä / Pene ventilatora / 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 / 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 / Überhettning / Перегрев / السخونة المفرطة

Schémas électriques
Electrical diagram
Schaltpläne
Esquema eléctrico

Schema elettrico
Elektrisch schema
Elektrisk Koblingsskjema
Elschema

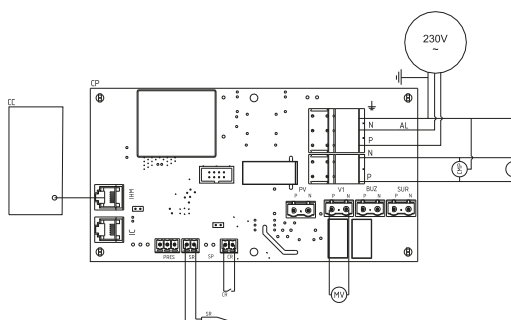
Электрические схемы :
المخططات الكهربائية

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



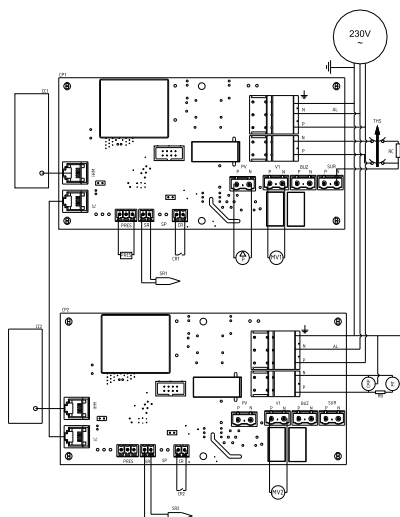
CMP	Compresseur / Compressor / Kompressor / Compresor / Compressore / Compressor / Kompessor / Kompessor / компрессор / ضاغط	SR	Sonde de régulation / Probe / Sonde / Sonda / Sonda / Peilstift / Sonde / Sond / Щуп / مسبار التنظيم
MT	Moto-turbine / Motor-turbine / Motor-Turbine / Mototurbina / Rotore motorizzato / 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)



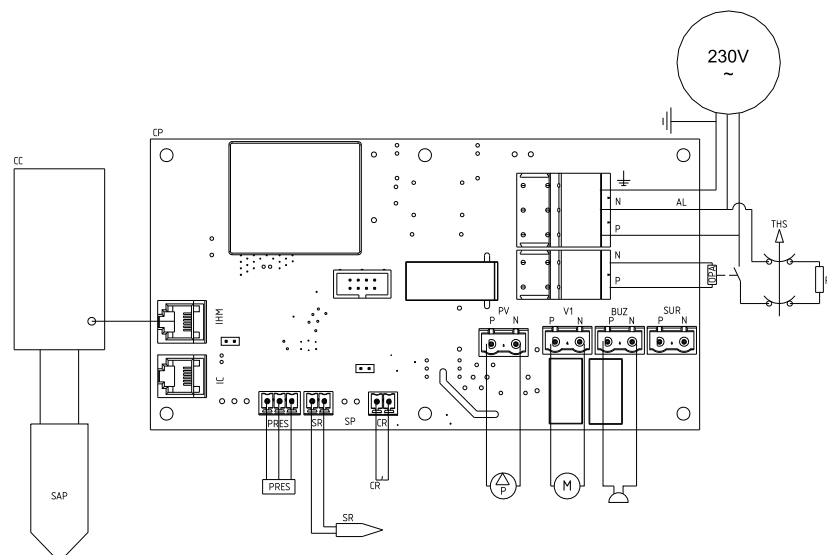
P	Pompe d'humidification / Humidifier pump / Befeuchtungspumpe / Bomba humidificadora / Pompa di umidificazione / Bevochtigingspomp / Fuktighetspumpe / Befuktningssump / насос увлажнителя / مضخة الترطيب
MV	Moteur de ventilation / Fan motor / Lüftungsmotor / Motor de ventilación / Motore di ventilazione / 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 / Gebläse relais / 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



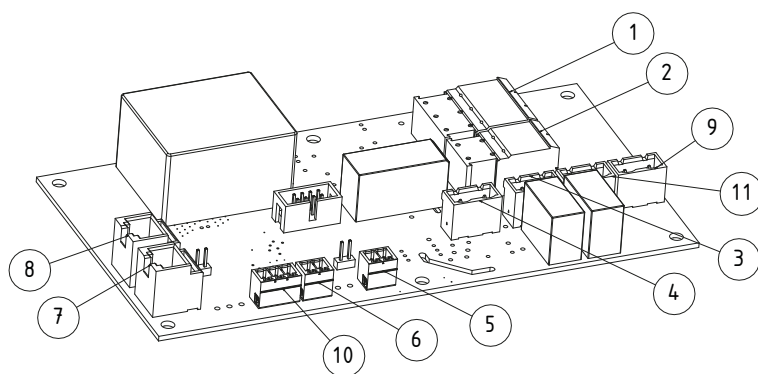
RC	Résistance de chauffe / Heating resistance / Heizwiderstand / Resistencia calefactora / Resistenza di riscaldamento / Warmteweerstand / Varmemotstand / Värmemotstånd / нагревательный элемент сопротивления / مقاومة للحرارة
P	Pompe d'humidification / Humidifier pump / Befeuchtungspumpe / Bomba humidificadora / 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 vibrasjonpumpe / 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

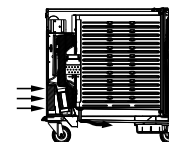
Armoires chaudes ou froides/ Hot or cold trolleys / Warmhalteschränke - Kühlhalteschränke
Armarios de calor o fríos / Carrelli armadiati caldo o freddo / Verwarmde banketwagens - Gekoelde banketwagens
Varmeskap - Kjøleskap / Varma skåp - Kalla skåp / Шкафы с нагревом - Шкафы с охлаждением
عربات ساخنة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

INSTALLATIE

- **De banketwagen plaatsen** : De banketwagen moet op een vlakke en stabiele ondergrond worden geplaatst. De openingen voor de luchtstroom die essentieel zijn voor de gekoelde banketwagens, bevinden zich achter en onder de wagen en mogen niet afgedekt zijn. Er moet minimaal 50 mm vrije ruimte zijn aan de achterzijde van de banketwagens.



- **Elektrische aansluiting** : flexibele geleiders met een doorsnede van 1 of 2,5 mm², 2 fasen + aarde, PVC geïsoleerd met polyurethaan koker. De banketwagen wordt aangesloten op een enkelfase contactdoos 16 ampère met aardlekaansluiting (13A voor het Verenigd Koninkrijk), en moet eveneens worden aangesloten op een uiterst gevoelige differentieelschakelaar die het apparaat beschermt tegen overstromen door kortsluiting of overbelasting...
- **Watervoorziening** : De kast kan niet worden aangesloten op een waterleidingnet. De stoomproductie wordt verkregen door het oppompen en verstuuven van water in een vooraf door de gebruiker gevuld reservoir.
- **Belangrijk** : Om elk risico op kalkaanslag of corrosie te voorkomen, moet het gebruikte water de volgende kenmerken hebben: totale hardheid minder dan 6°f en chloridegehalte minder dan 30 mg/l.
Hiervoor biedt Bourgeat meetkits voor waterkenmerken:
 - Testkit Chloriden referentie 480988
 - Testkit voor Totale Hardheid referentie 480989
 In het geval van niet-conform water:
 - Als het water hard is (boven 6°F) maar het chloridegehalte correct (<30 mg/l), kan behandeling met een waterverzachter geschikt zijn.
 - Als het chloridegehalte te hoog is (> 30 mg/l), moet een omgekeerd osmosesysteem worden gebruikt, het enige dat alle mineralen in de oplossing kan filteren. Een geschikt omgekeerd osmosesysteem is verkrijgbaar onder de referentie 480990.
 In geval van twijfel over de conformiteit van het water dat beschikbaar is aan het tappunt, of in afwachting van de installatie van een geschikt behandelingssysteem, is het mogelijk om licht gemineraliseerd, chloridearm bronwater te gebruiken. Het water van Montcalm, Volvic en Mont Blanc zijn gevalideerd door Bourgeat.
- Controleer voor elk gebruik of er water in het reservoir zit.

WERKING

- Dit apparaat wordt uitsluitend gebruikt om de koude en warme temperatuur van voedingsmiddelen in stand te houden **en mag niet worden gebruikt voor het verwarmen, koken of koelen**.
- De gerechten die in de banketwagen worden geplaatst, moeten volgens de geldende voorschriften op een temperatuur zijn tussen 0°C en 3°C bij gebruik van ontkoppeld koken en hoger dan 63°C bij gebruik van gekoppeld koken.
- Dit toestel is gecertificeerd door de EN631-2 norm en waarborgt de compatibiliteit met gastronormbakken die voldoen aan de EN631-1 norm. Dit product is uitsluitend ontworpen voor het plaatsen van GN 1/1 en GN 2/1 gastronormbakken met of zonder deksel en keramische borden die op roestvrijstalen roosters worden geplaatst. Voor het gebruik van deksels op de borden, raden wij u om de hiervoor geschikte BOURGEAT® deksels te gebruiken.
- Uitschakelen: het apparaat uitschakelen met de 0/1 knop. Het apparaat niet uitschakelen door de stekker rechtstreeks uit het stopcontact te trekken.
- Ieder gebruik dat niet in het bovenvermeld kader valt, en iedere wijziging van het oorspronkelijke ontwerp van de banketwagen doet de aansprakelijkheid van de fabrikant vervallen en sluit het gebruiksrecht van het NF Voedingshygiëne merkteken, uit. De NF-certificering is een certificering die de onderneming vrijwillig heeft laten uitvoeren. Het is een teken van erkenning van de kwaliteit van de producten, toegekend door het Franse normeringsinstituut AFNOR op basis van de conformiteit van de producten met Franse en Europese normen en technische specificaties. De NF-certificering waarborgt dat de gekochte producten voldoen aan de vereisten van de regelgeving. Sommige van onze producten beschikken over de NF Hygiène Alimentaire-certificering, toegekend door AFNOR Certification 11, avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint Denis La Plaine Cedex, Frankrijk. www.marque-NF.com. Deze certificering bevestigt dat het product voldoet aan het referentiestelsel NF 031. De certificering waarborgt dat de materialen gemakkelijk te reinigen zijn en geschikt zijn voor het beoogde gebruik. De betreffende producten zijn aangeduid met het pictogram NF.

TECHNISCHE BESCHRIJVING

SATELLITE GN1/1 - 530 MM - VERWARMDE UITVOERINGEN

Modellen	GN 6	GN 10	GN 15	GN 20
Rvs deur - zonder bevochtiging	840206	840210	840215	840221
Glazen deur - zonder bevochtiging	-	841210	841215	841221
Rvs deur - met bevochtiging	840306	840310	840315	840321
Glazen deur - met bevochtiging	-	841310	841315	841321
Mogelijkheid tot het plaatsen van roestvrijstalen gastronormbakken	6 GN 1/1 H65	10 GN 1/1 H65	15 GN 1/1 H65	20 GN 1/1 H65
Mogelijkheid tot het plaatsen van borden* :				
diam. 27	10	20	30	40
diam. 30	5	10	15	20
Ruimte tussen de rails	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
BxDxH buitenkant	752 x 765 x 727	791 x 804 x 1123	791 x 804 x 1478	791 x 804 x 1833
BxDxH binnenkant	535 x 363 x 473	535 x 363 x 805	535 x 363 x 1160	535 x 363 x 1515
Volume buitenkant m3	0,4 m ³	0,7 m ³	0,94 m ³	1,16 m ³
Volume binnenkant m3	0,09 m ³	0,15 m ³	0,22 m ³	0,29 m ³
Leeggewicht	50 kg	80 kg	120 kg	140 kg
Maximale belasting	60 kg	100 kg	150 kg	200 kg
Voltage - enkelfase 50/60Hz	230V	230V	230V	230V
Vermogen	950 watts	950 watts	1750 watts	1750 watts
Stroomsterkte	4 A	4 A	7,5 A	7,5 A
IP-codering (Ingress Protection)	25	25	25	25

* Totale hoogte deksel + bord minder dan 60 mm (gebruik van alle niveaus).

CE-markering - Deze banketwagens zijn conform EN 60335-1, EN 60335-2-49 en NF D 40-016.

SATELLITE GN1/1 - 325 MM - VERWARMDE UITVOERINGEN

Modellen	GN 6	GN 10	GN 12	GN 17
Rvs deur - zonder bevochtiging	843206	843210	843212	840217
Glazen deur - zonder bevochtiging	-	842210	-	841217
Rvs deur - met bevochtiging	843306	843310	843312	840317
Glazen deur - met bevochtiging	-	842310	-	841317
Mogelijkheid tot het plaatsen van roestvrijstalen gastronormbakken :	6 GN 1/1 H65 of 12 GN 1/2 H65	10 GN 1/1 H65 of 20 GN 1/2 H65	2x6 GN 1/1 H65 of 2x12 GN1/2 H65	17 GN 1/1 H65 of 34 GN1/2 H65
Mogelijkheid tot het plaatsen van borden* :				
diam. 27	10	20	20	34
diam. 30	5	10	10	17
Ruimte tussen de rails	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
BxDxH buitenkant	547 x 821 x 690mm	585x844x1079mm	1109x821x689mm	585x844x1575mm
BxDxH binnenkant	330 x 573 x 460mm	330 x 575 x 750mm	892 x 609 x 573mm	330x575x1245mm
Volume buitenkant m3	0,3 m³	0,5 m³	0,62 m³	0,77 m³
Volume binnenkant m3	0,09 m³	0,14 m³	0,3 m³	0,24 m³
Leeggewicht	50 kg	55 kg	70 kg	90 kg
Maximale belasting	60 kg	100 kg	120 kg	170 kg
Voltage - enkelfase 50/60Hz	230V	230V	230V	230V
Vermogen	950 watts	950 watts	950 watts	1750 watts
Stroomsterkte	4 A	4 A	4 A	7,5 A
IP-codering (Ingress Protection)	25	25	25	25

* Totale hoogte deksel + bord minder dan 60 mm (gebruik van alle niveaus).

CE-markering - Deze banketwagens zijn conform EN 60335-1, EN 60335-2-49 en NF D 40-016.

SATELLITE GN 2/1 - VERWARMDE UITVOERINGEN

Modellen	GN 20	GN 30	GN 40
Rvs deur - zonder bevochtiging	840220	840230	840240
Glazen deur - zonder bevochtiging	841220	841230	841240
Rvs deur - met bevochtiging	840320	840330	840340
Glazen deur - met bevochtiging	841320	841330	841340
Mogelijkheid tot het plaatsen van roestvrijstalen gastronormbakken :	20 GN 1/1 H65 of 10 GN 2/1 H65	30 GN 1/1 H65 of 15 GN 2/1 H65	40 GN 1/1 H65 of 20 GN 2/1 H65
Mogelijkheid tot het plaatsen van borden* :			
diam. 27	40	60	80
diam. 30	30	45	60
Ruimte tussen de rails	71 mm	71 mm	71 mm
BxDxH buitenkant	791 x 959 x 1166 mm	791 x 959 x 1521 mm	791 x 959 x 1876 mm
BxDxH binnenkant	535 x 686 x 809 mm	535 x 686 x 1164 mm	535 x 686 x 1519 mm
Volume buitenkant m3	0,88 m³	1,15 m³	1,42 m³
Volume binnenkant m3	0,29 m³	0,42 m³	0,56 m³
Leeggewicht	100 kg	120 kg	140 kg
Maximale belasting	200 kg	250 kg	300 kg
Voltage - enkelfase 50/60Hz	230V	230V	230V
Vermogen	1750 watts	2350 watts	2950 watts
Stroomsterkte	7,5 A	10,5 A	13 A
IP-codering (Ingress Protection)	25	25	25

* Totale hoogte deksel + bord minder dan 60 mm (gebruik van alle niveaus).

CE-markering - Deze banketwagens zijn conform EN 60335-1, EN 60335-2-49 en NF D 40-016.

SATELLITE GN 2/1 - VERWARMDE UITVOERINGEN

Modellen	GN 80	GN 20+16	2GN 16
Rvs deur - zonder bevochtiging	840280	840236	840232
Glazen deur - zonder bevochtiging	841280	-	-
Rvs deur - met bevochtiging	840380	840336	840332
Glazen deur - met bevochtiging	841380	-	-
Mogelijkheid tot het plaatsen van roestvrijstalen gastronormbakken :	80 GN 1/1 H65 of 40 GN 2/1 H65	36 GN 1/1 H65 of 18 GN 2/1 H65	32 GN 1/1 H65 of 16 GN 2/1 H65
Mogelijkheid tot het plaatsen van borden* :			
diam.27	160	72	64
diam. 30	120	54	48
Ruimte tussen de rails	71 mm	71 mm	71 mm
BxDxH buitenkant	1616 x 959 x 1917 mm	791 x 959 x 1990 mm	791 x 959 x 1848 mm
BxDxH binnenkant	535 x 686 x 1519 mm (voor elke compartiment)	535 x 686 x 809 mm (voor elke compartiment)	535 x 686 x 676 mm (voor elke compartiment)
Volume buitenkant m3	2,9 m³	1,5 m³	1,4 m³
Volume binnenkant m3	0,55 m³ (voor elke compartiment)	0,29 m³ (voor elke compartiment)	0,244 m³ (voor elke compartiment)
Leeggewicht	290 kg	155 kg	140 kg
Maximale belasting	400 kg	300 kg	300 kg
Voltage	230V enkelfase 50/60Hz	230V enkelfase 50/60Hz	230V enkelfase 50/60Hz
Vermogen	3500 watts	3350 watts	3350 watts
Stroomsterkte	15,5 A	8,5 A	8,5 A
IP-codering (Ingress Protection)	25	25	25

* Totale hoogte deksel + bord minder dan 60 mm (gebruik van alle niveaus).

CE-markering - Deze banketwagens zijn conform EN 60335-1, EN 60335-2-49 en NF D 40-016.

SATELLITE GN 1/1 -530 MM - GEKOELDE UITVOERINGEN

Modellen	GN 6	GN 10	GN 15	GN 20
	Rvs deur	Rvs deur Glazen deur	Rvs deur Glazen deur	Rvs deur Glazen deur
	842006	842010 842110	842015 / 842515 842115/ 842715	842021 842121
Genormeerde subcategorie	Laag meubel	Verticale kast	Verticale kast	Verticale kast
Mogelijkheid tot het plaatsen van roestvrijstalen gastronormbakken :	6 GN 1/1 H 65	10 GN 1/1 H 65	15 GN 1/1 H 65	20 GN 1/1 H 65
Mogelijkheid tot het plaatsen van borden* :				
Diam.27	10	20	30	40
Diam.30	5	10	15	20
Ruimte tussen de rails	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
BxDxH buitenkant	752x765x727	791x804x1123	791x804x1478	791x804x1833
BxDxH binnenkant	535x351x473	535x351x805	535x351x1160	535x351x1515
Volume buitenkant m3	0,42 m³	0,71 m³	0,94 m³	1,16 m³
Volume binnenkant m3	0,08 m³ / 80 L	0,15 m³ / 150 L	0,21 m³ / 210 L	0,295 m³ / 295 L
Leeggewicht	65 kg	100 kg	120 kg	140 kg
Maximale belasting	60 kg	100 kg	150 kg	200 kg
Voltage - enkelfase 50/60Hz	230V	230V	230V	230V
Vermogen	280 watts	280 watts 280 watts	280 watts 280 watts	280 watts 280 watts
Koelcapaciteit	250 watts (bij -5°C)	250 watts (bij -5°C) 250 watts (bij -5°C)	250 watts (bij -5°C) 250 watts (bij -5°C)	250 watts (bij -5°C) 250 watts (bij -5°C)
Hoeveelheid koelgas	0,100 kg	0,100 kg 0,100 kg	0,100 kg 0,100 kg	0,100 kg 0,100 kg
Globaal opwarmingspotentieel (GWP)	3	3 3	3 3	3 3
Stroomsterkte	1,2 A	1,2 A 1,2 A	1,2 A 1,2 A	1,2 A 1,2 A
IP-codering (Ingress Protection)	25	25 25	25 25	25 25
Energieverbruik in tijdsbestek van 24 u (E24h)	2,3 kWh	1,80 kWh 1,90 kWh	2,10 kWh 2,20 kWh	2,30 kWh 2,45 kWh
Jaarlijks energieverbruik (AEC)	840 kWh	657 kWh 694 kWh	767 kWh 803 kWh	840 kWh 894 kWh
Testomgevingsklasse	4	4 4	4 4	4 4
Energie-efficiëntie Index (EEI)	42	77 81	80 84	77 82
Energieklasse	B	D D	E E	D D

* Totale hoogte deksel + bord minder dan 60 mm (gebruik van alle niveaus).

CE-markering - Conform NF EN 16285 - EN 60335-1 en EN 60335-2-89. Koelunit R290.

SATELLITE GN 1/1 - 325 MM - GEKOELDE UITVOERINGEN

Modellen	GN 14	
	Rvs deur	Glazen deur
	842014/842514	842114/842714
Genormeerde subcategorie	Verticale kast	Verticale kast
Mogelijkheid tot het plaatsen van roestvrijstalen gastronormbakken :	14 GN 1/1 H 65	
Mogelijkheid tot het plaatsen van borden* :		
Diam.27	28	28
Diam.30	14	14
Ruimte tussen de rails	71 mm	
BxDxH buitenkant	585 x 911 x 1575 mm	
BxDxH binnenkant	330 x 579 x 1025 mm	
Volume buitenkant m3	0,8 m³	
Volume binnenkant m3	0,19 m³ / 190 L	
Leeggewicht	90 kg	
Maximale belasting	140 kg	
Voltage	230V enkelfase 50Hz	
Vermogen	300 watts	300 watts
Koelcapaciteit	270 watts (bij -5°C)	270 watts (bij -5°C)
Hoeveelheid koelgas	0,100 kg	0,100 kg
Globaal opwarmingspotentieel (GWP)	3	3
Stroomsterkte	1,5 A	1,5 A
IP-codering (Ingress Protection)	25	25
Energieverbruik in tijdsbestek van 24 u (E24h)	2,00 kWh	2,10 kWh
Jaarlijks energieverbruik (AEC)	730 kWh	767 kWh
Testomgevingsklasse	4	4
Energie-efficiëntie Index (EEI)	79	83
Energieklasse	D	D

SATELLITE GN 2/1 - GEKOELDE UITVOERINGEN

Modellen	GN 20		GN 30		GN 40	
	Rvs deur	Glazen deur	Rvs deur	Glazen deur	Rvs deur	Glazen deur
	842020	842120	842030	842130	842040/842540	842140/842740
Genormeerde subcategorie	Verticale kast	Verticale kast	Verticale kast	Verticale kast	Verticale kast	Verticale kast
Mogelijkheid tot het plaatsen van roestvrijstalen gastronormbakken :	20 GN 1/1 H65 of 10 GN 2/1 H65		30 GN 1/1 H65 of 15 GN 2/1 H65		40 GN 1/1 H65 of 20 GN 2/1 H65	
Mogelijkheid tot het plaatsen van borden* :						
Diam.27	40	40	60	60	80	80
Diam.30	30	30	45	45	60	60
Ruimte tussen de rails	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
BxDxH buitenkant	791 x 1129 x 1166 mm		791 x 1129 x 1521 mm		791 x 1129 x 1876 mm	
BxDxH binnenkant	535 x 681 x 809 mm		535 x 681 x 1164 mm		535 x 681 x 1519 mm	
Volume buitenkant m3	1,04 m³		1,36 m³		1,67 m³	
Volume binnenkant m3	0,295 m³ / 295 L		0,425 m³ / 425 L		0,553 m³ / 553 L	
Leeggewicht	120 kg		140 kg		160 kg	
Maximale belasting	200 kg		300 kg		300 kg	
Voltage	230V enkelfase 50/60Hz		230V enkelfase 50/60Hz		230V enkelfase 50/60Hz	
Vermogen	280 watts	280 watts	280 watts	280 watts	280 watts	280 watts
Koelcapaciteit	250 watts (bij -5°C)	250 watts (bij -5°C)	250 watts (bij -5°C)	250 watts (bij -5°C)	250 watts (bij -5°C)	250 watts (bij -5°C)
Hoeveelheid koelgas	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg
Globaal opwarmingspotentieel (GWP)	3	3	3	3	3	3
Stroomsterkte	1,2 A	1,2 A	1,2 A	1,2 A	1,2 A	1,2 A
IP-codering (Ingress Protection)	25	25	25	25	25	25
Energieverbruik in tijdsbestek van 24 u (E24h)	2,30 kWh	2,45 kWh	2,40 kWh	2,60 kWh	3,30 kWh	3,5 kWh
Jaarlijks energieverbruik (AEC)	840 kWh	894 kWh	876 kWh	949 kWh	1205 kWh	1278 kWh
Testomgevingsklasse	4	4	4	4	4	4
Energie-efficiëntie Index (EEI)	77	82	67	73	79	84
Energieklasse	D	D	D	D	D	D

* Totale hoogte deksel + bord minder dan 60 mm (gebruik van alle niveaus).
CE-markering - Conform NF EN 16285, EN 60335-1 en EN 60335-2-89. Koelunit R290.

SATELLITE - GEMENGDE UITVOERINGEN (VERWARMEN + KOELEN)

Modellen	2GN 40	2GN 20
Mogelijkheid tot het plaatsen van roestvrijstalen gastronormbakken :	80 GN 1/1 H65 ou 40 GN 2/1 H65	40 GN 1/1 H65
Mogelijkheid tot het plaatsen van borden* :		
diam. 27	160	80
diam. 30	120	40
Ruimte tussen de rails	71 mm	71 mm
BxDxH buitenkant	1616 x 1132 x 1917 mm	1616 x 804 x 1917 mm
BxDxH binnenkant	535 x 681 x 1519 mm (gekoeld compartiment) 535 x 686 x 1519 mm (verwarmd compartiment)	535 x 351 x 1515 mm (gekoeld compartiment) 535 x 363 x 1515 mm (verwarmd compartiment)
Volume buitenkant m3	3,5 m ³	2,49 m ³
Volume binnenkant m3	0,55 m ³ (gekoeld compartiment) 0,56 m ³ (verwarmd compartiment)	0,28 m ³ (gekoeld compartiment) 0,29 m ³ (verwarmd compartiment)
Leeggewicht	290 kg	250 kg
Maximale belasting	400 kg	400 kg
Voltage	230V enkelfase 50/60 Hz	230V enkelfase 50/60 Hz
Vermogen	3400 watts	2200 watts
Koelcapaciteit	250 watts (bij -5°C)	250 watts (bij -5°C)
Stroomsterkte	15 A	9,5 A
IP-codering (Ingress Protection)	25	25
Energieverbruik in tijdsbestek van 24 u (E24h)	3,2 kWh	2,05 kWh
Jaarlijks energieverbruik (AEC)	1168 kWh	747 kWh
Testomgevingsklasse	4	4
Energie-efficiëntie Index (EEI)	77	68
Energieklasse	D	D
Elektrisch verbruik warm gedeelte	1,52 kWh	0,8 kWh

* Totale hoogte deksel + bord minder dan 60 mm (gebruik van alle niveaus).

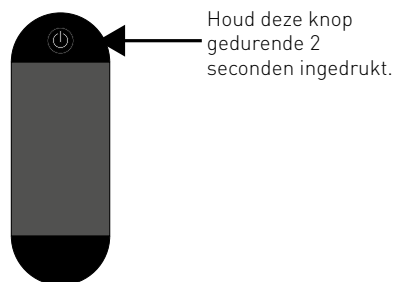
CE-markering - Deze banketwagens zijn conform EN 60335-1, EN 60335-2-49 en EN 60335-2-89. Koelunit R290.

Alle banketwagen uitvoeringen werken op 50 Hz en 60 Hz. Voor de elektrische eigenschappen van de uitvoeringen die werken op 60 Hz, kunt u contact met ons opnemen.

BEDIENINGSPANEEL

Alle functies en informatie van de banketwagen zijn rechtstreeks toegankelijk via het aanraakscherm.

- **Inwerkingstelling** : de stekker in een stopcontact steken dat beveiligd is met een zeer gevoelige differentieelschakelaar en beschermd tegen stroomstoten..

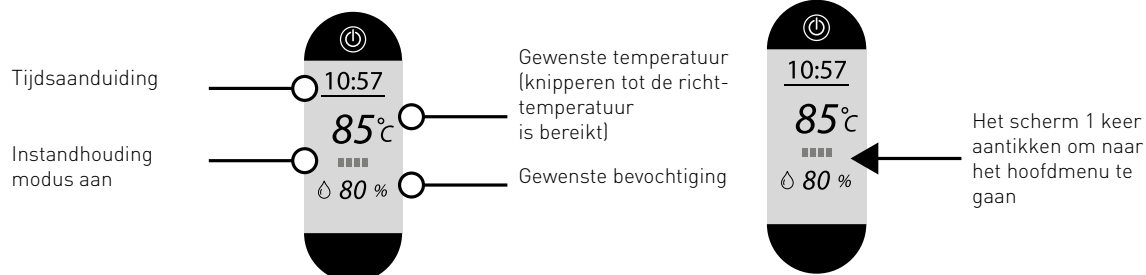


Het scherm verschijnt. De banketwagen wordt ingeschakeld.

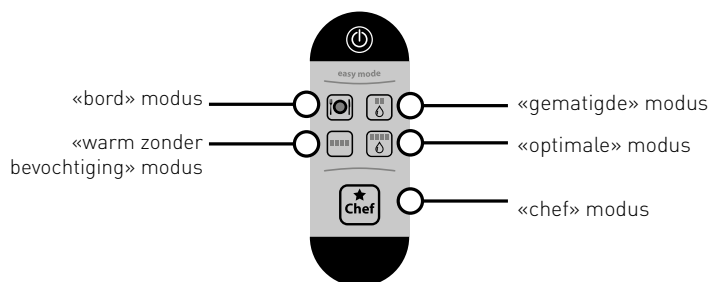
Legende : : handelingen : informatie

SATELLITE VERWARMEDE UITVOERING

- Het hoofdscherm



- Hoofdmenu :



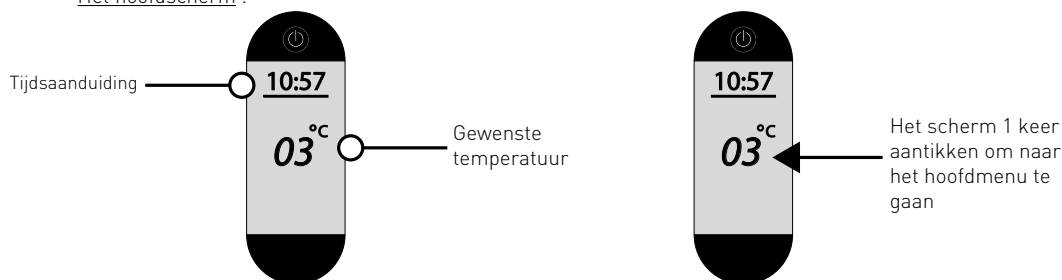
- Menu «chef» modus»



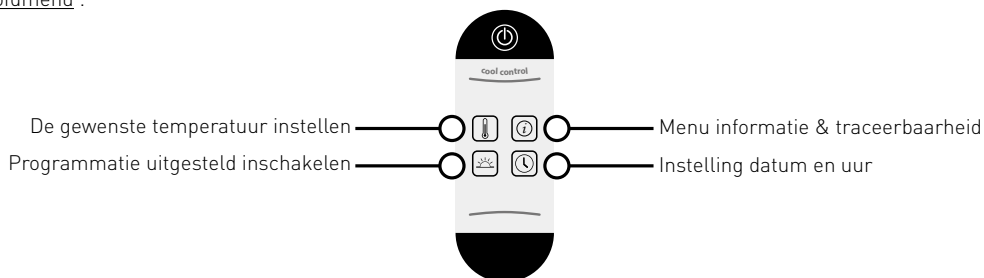
Automatische lancering van een programma voor behoud van de laatst gebruikte instellingen, voor kasten vanaf juli 2023.

SATELLITE GEKOELDE UITVOERING

- Het hoofdscherm :



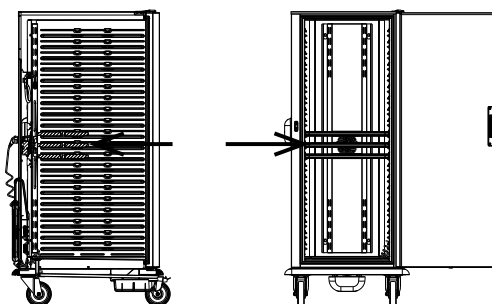
- Hoofdmenu :



TOEPASSING - ONTKOPPELD KOKEN

- Toepassing van de verwarmde banketwagen bij ontkoppeld koken :

Het is mogelijk om gebruik te maken van de verwarmde banketwagen bij ontkoppeld koken dankzij de toepassing van eutectische platen. In dit geval moet het verwarmen worden uitgeschakeld, de eutectische platen worden in het midden van het compartiment tegen de wand geplaatst.



De eutectische platen moeten vooraf worden bevroren. Schakel het verwarmen uit (zie hoofdstuk «chef» modus).
De temperatuurwaarde niet instellen.
De temperatuur van de banketwagen laten dalen tot lager dan 3°C (dalingstijd: ongeveer 1 uur).

De gekoelde producten in de wagon plaatsen (vooraf gekoeld tot een temperatuur die lager is dan 3°C).

WAARSCHUWING: De instandhouding van een temperatuur lager dan 3°C is afhankelijk van de belasting, de begintemperatuur en het aantal keer dat de deuren worden geopend...

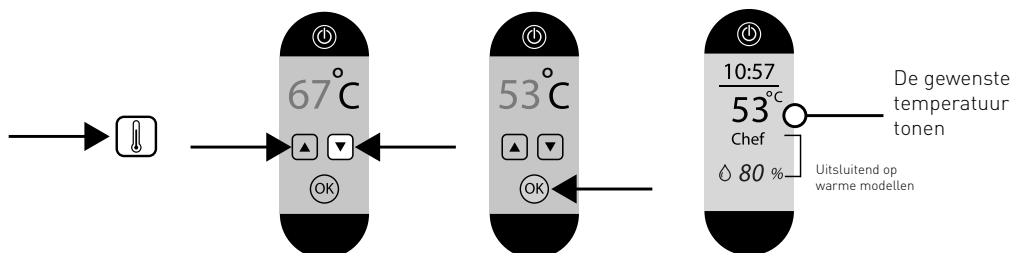
• Toepassing van de gekoelde banketwagen bij ontkoppeld koken :

Deze banketwagen is zodoende ontworpen om binnen het compartiment een geventileerde koeling met een temperatuur lager dan 3°C tot stand te brengen. Bij het opstarten wordt de koelunit automatisch bediend om de temperatuurdaling van het compartiment van de behuizing te verzekeren. **Gekoelde voedingsmiddelen moeten een temperatuur hebben bereikt die lager is dan 3°C.** De banketwagen moet minimaal 1 uur voor het plaatsen van de voedingsmiddelen worden ingeschakeld zodat het compartiment gekoeld is en klaar voor gebruik..

NB: bij gebruik met programmatie uitgesteld inschakelen, te voorziene tijd voor de mogelijkheid van inladen op goede temperatuur.

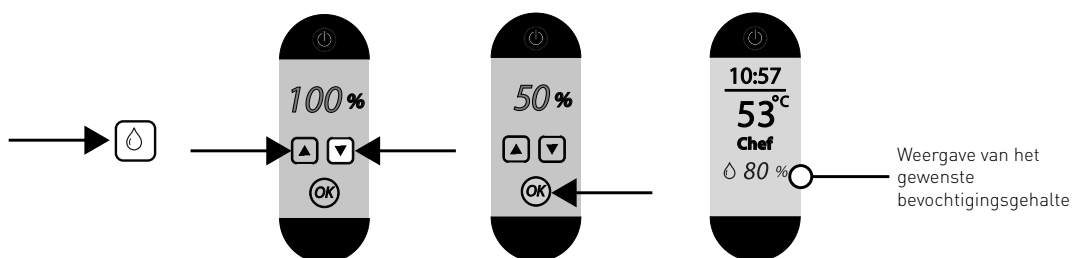
INSTELLINGEN EN GEBRUIK VAN DE VERSCHILLENDE MENU'S

• De gewenste temperatuur instellen :



Opgelet : op de warme modellen activeert het ingeven van de richttemperatuur automatisch de verwarming van de kast.

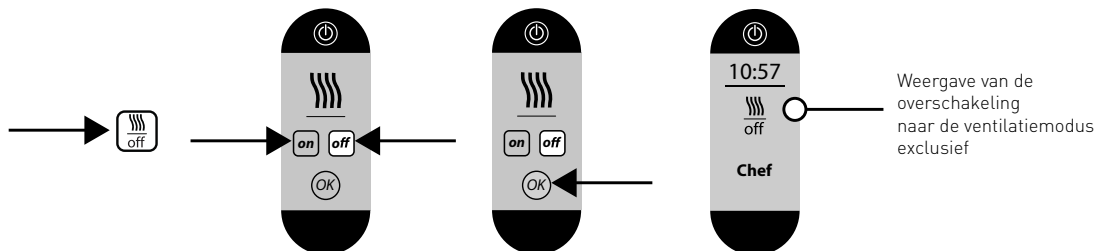
• Het gewenste bevochtigingsgehalte instellen (Uitsluitend op warme modellen) :



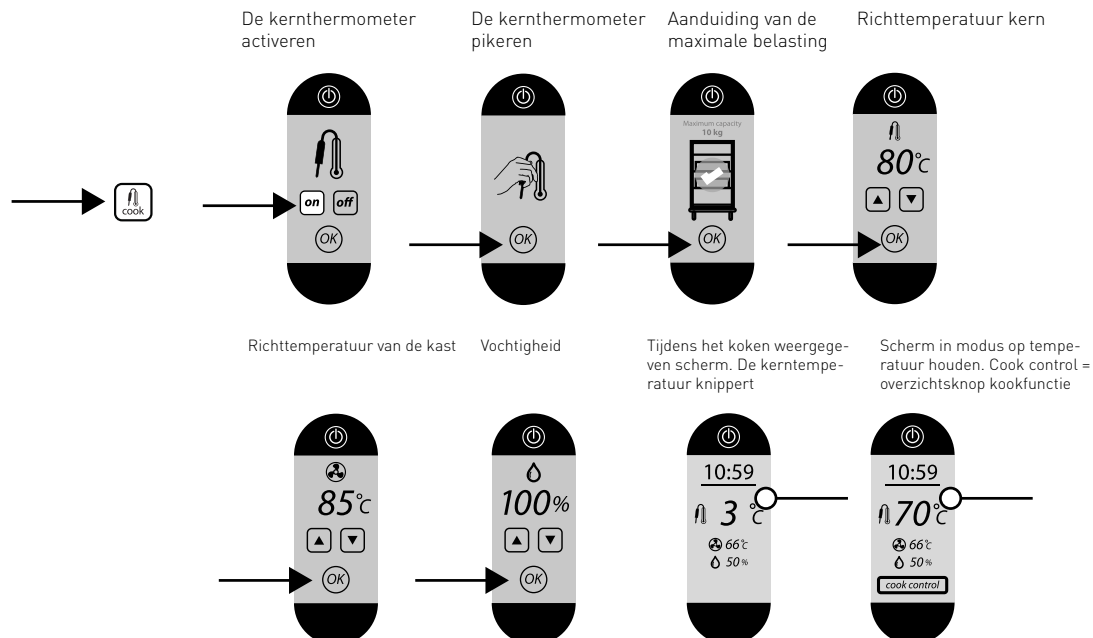
NB: deze instellingen worden niet opgeslagen bij het uitschakelen van de stroom.

• Het verwarmen inschakelen/uitschakelen (Uitsluitend op warme modellen) :

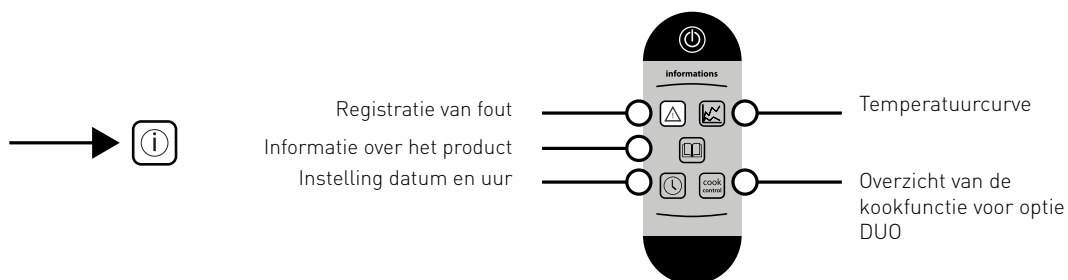
Het uitschakelen van de verwarming is nodig voor het gebruik van de kast bij eutectisch koelen.



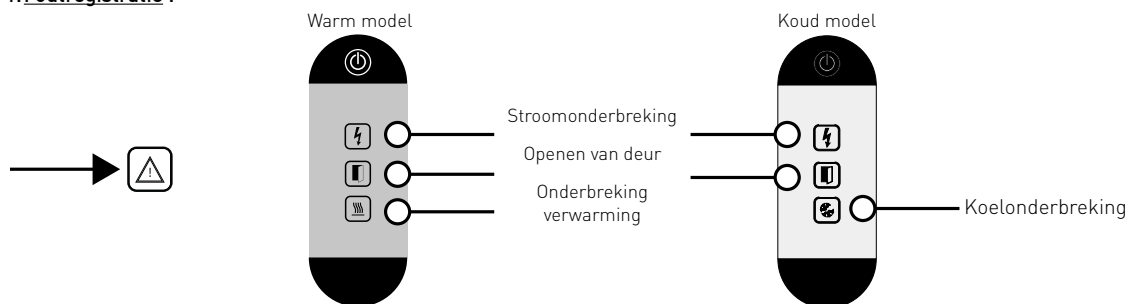
• Activering optie DUO :



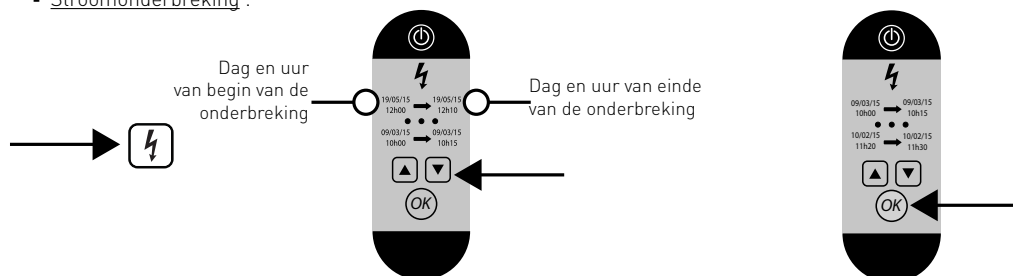
• Weergave van de informatie & traceerbaarheid :



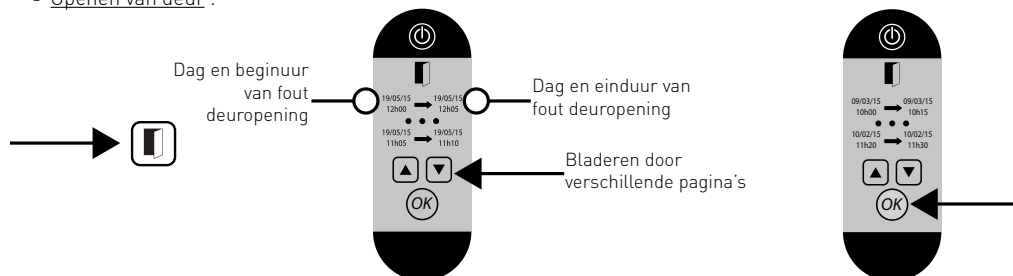
1. Foutregistratie :



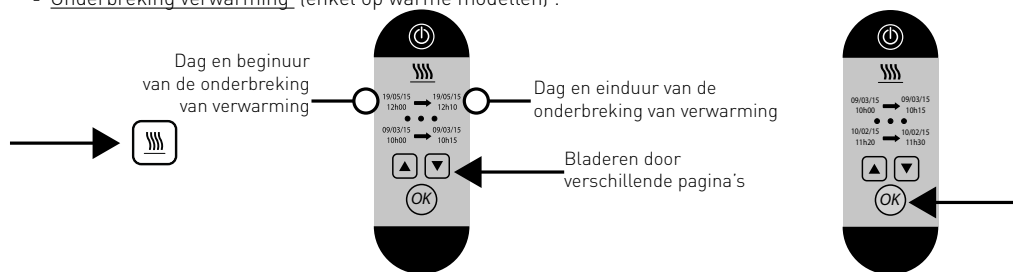
- Stroomonderbreking :



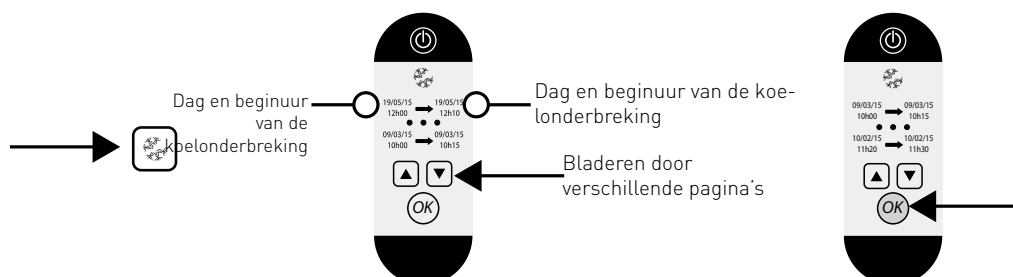
- Openen van deur :



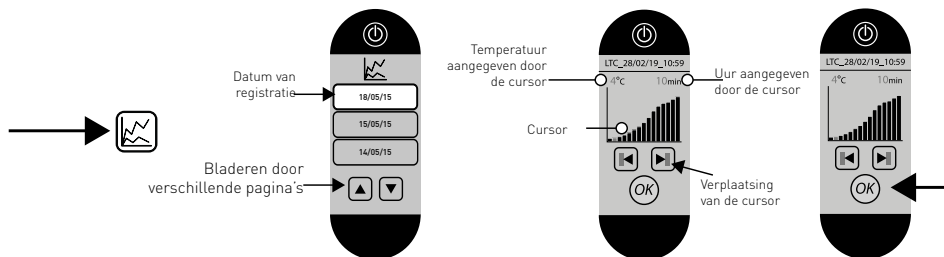
- Onderbreking verwarming (enkel op warme modellen) :



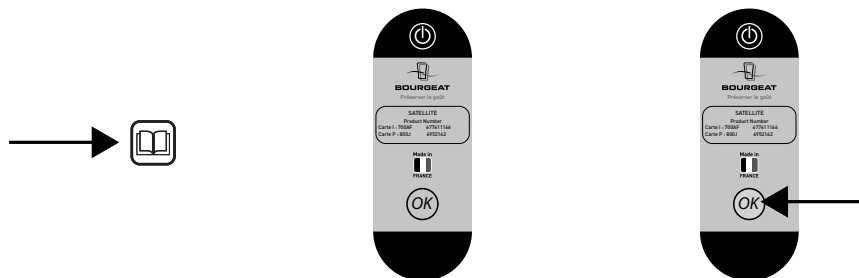
- Koelonderbreking (enkel op koude modellen)



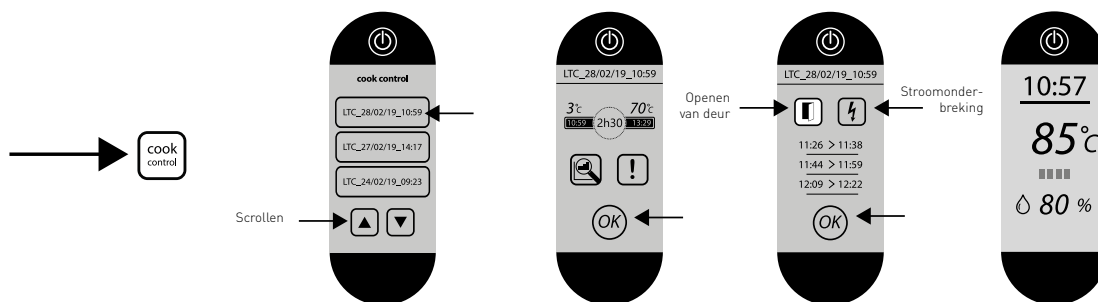
2. Temperatuurcurve :



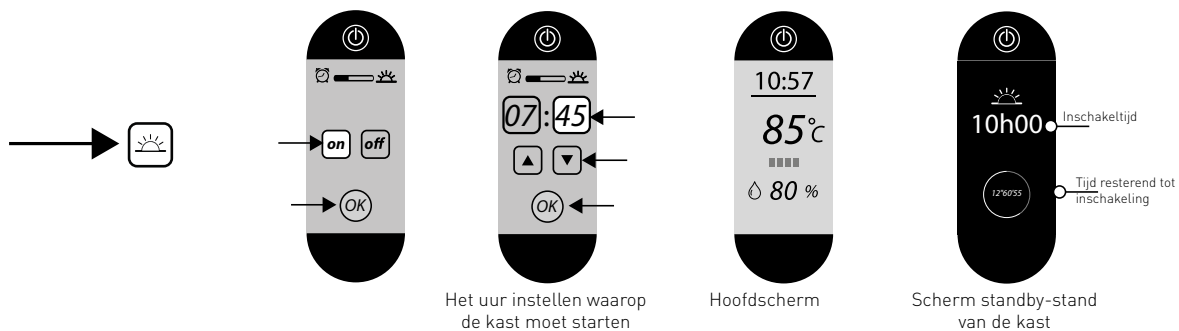
3. Informatie over het product :



4.Menu Cook control :



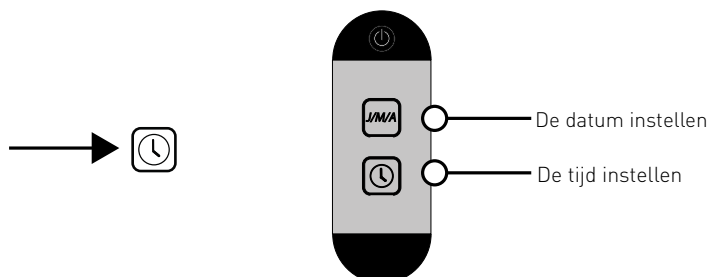
5.Uitgesteld inschakelen van de kast



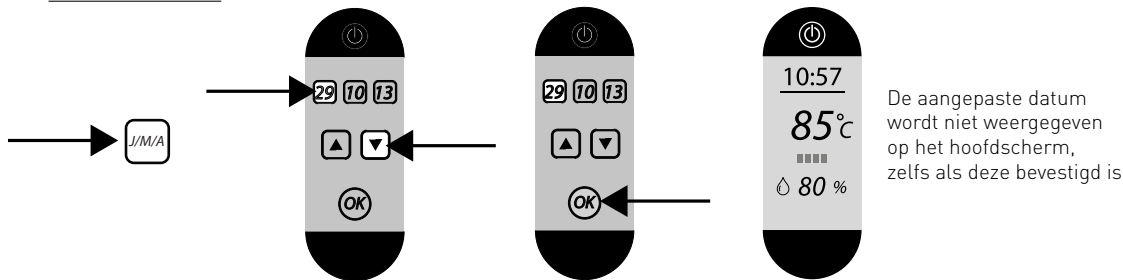
Wanneer uitgesteld inschakelen is geprogrammeerd, gaat de kast automatisch over van het hoofdscherm naar het standby-scherm. Indien u de kast onmiddellijk nodig heeft, hoeft u enkel te dubbelklikken op het standby-scherm om toegang te hebben tot de menu's Easy mode en "chef" modus voor de warme modellen of Cool control voor de koude modellen. Kies vervolgens het programma van uw keuze.

Tijdens het gebruik verschijnt het logo  op het hoofdscherm, dit betekent dat uitgesteld inschakelen geprogrammeerd is. Op het einde van uw dienst moet u de kast uitzetten en weer aanzetten om hem op stand-by te zetten om te zorgen dat uitgesteld inschakelen werkt.

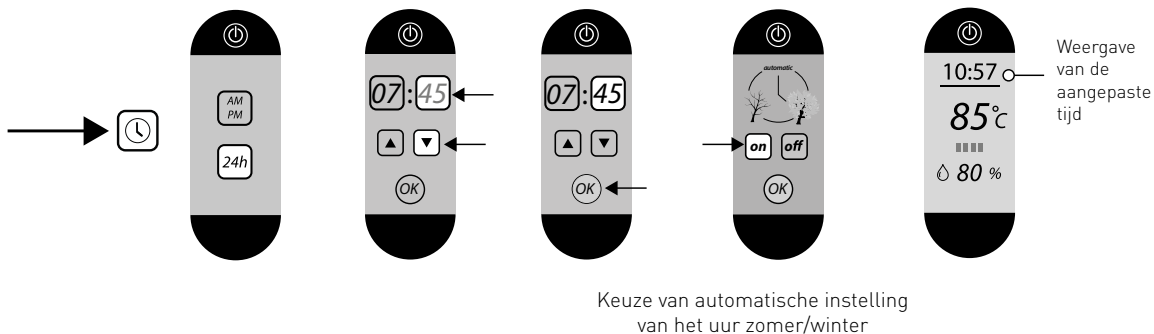
6. Instelling datum en uur :



- De datum instellen :

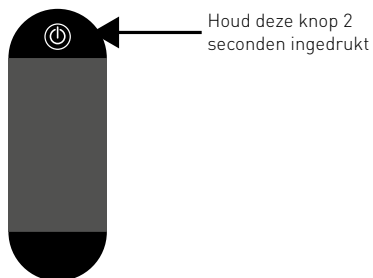


- De tijd instellen :



OORZAKEN BIJ HET NIET CORRECT FUNCTIONEREN

- Het apparaat aanzetten : u steekt de stekker van het apparaat in het stopcontact maar het wordt niet ingeschakeld. Zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact zit. Druk op de **ON**-knop.



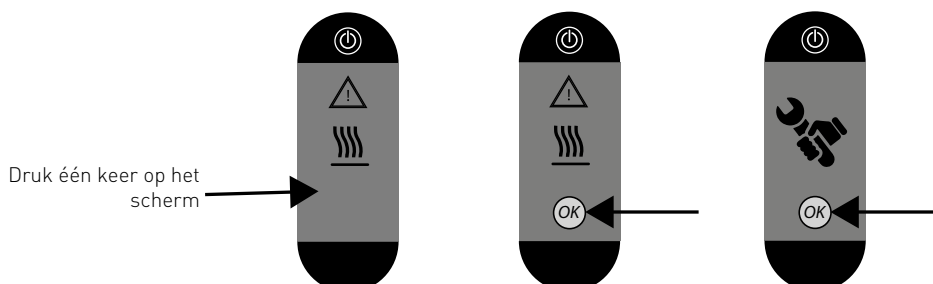
1-Bij verwarmde banketwagens die ingeschakeld zijn :

- Het volgende symbool verschijnt :



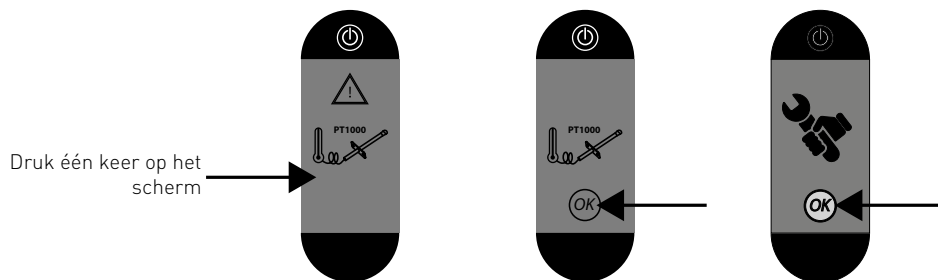
De deur van de banketwagen is open, zorg ervoor dat deze goed dicht is.

- De volgende symbolen verschijnen :



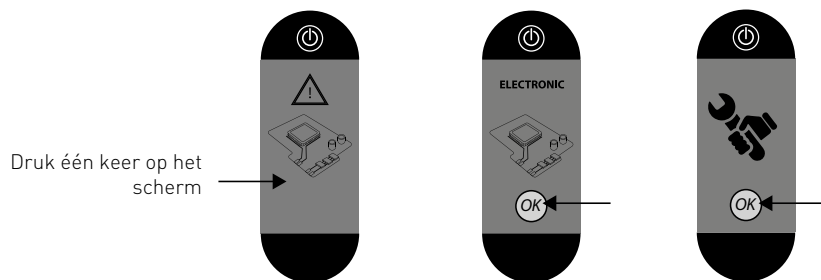
De banketwagen kan de minimum temperatuur niet bereiken om het gekoppeld koken te garanderen. Er is een materiële afwijking gedetecteerd. Neem contact op met uw installateur.

- De volgende symbolen verschijnen :



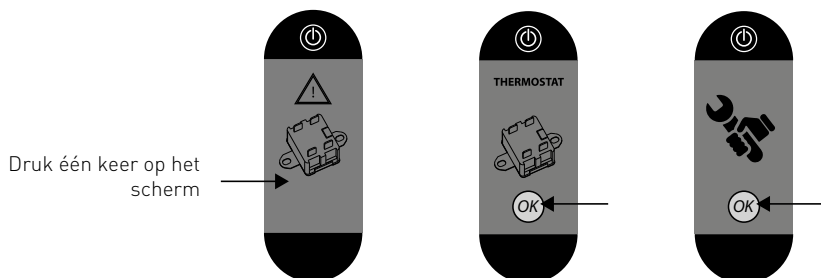
Er is een regelingsprobleem gedetecteerd. Neem contact op met uw installateur.

- De volgende symbolen verschijnen :



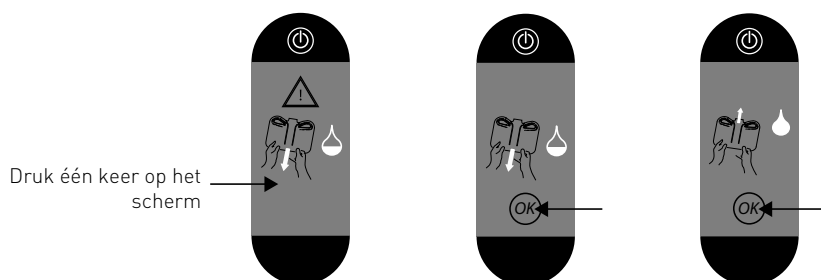
Er is een regelingsprobleem gedetecteerd. Neem contact op met uw installateur.

- De volgende symbolen verschijnen :



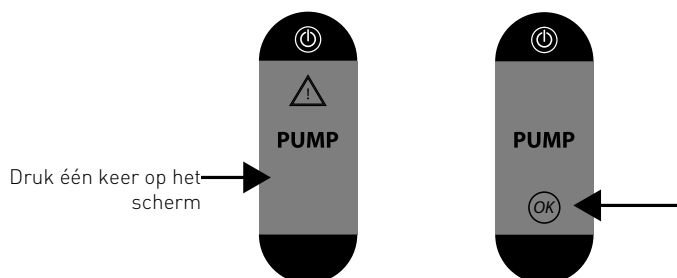
Er is een probleem met de veiligheidsthermostaat gedetecteerd. Neem contact op met uw installateur.

- De volgende symbolen verschijnen :



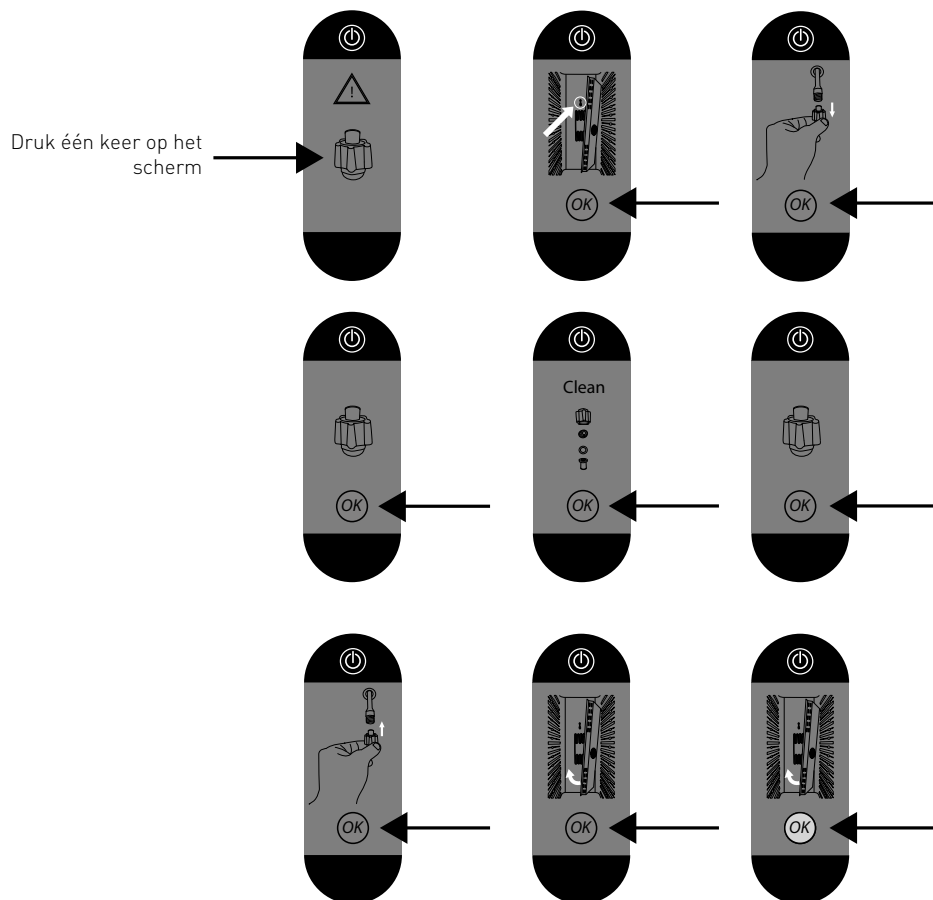
Er is geen water meer in de tank, de tank vullen en daarna valideren.

- De volgende symbolen verschijnen :



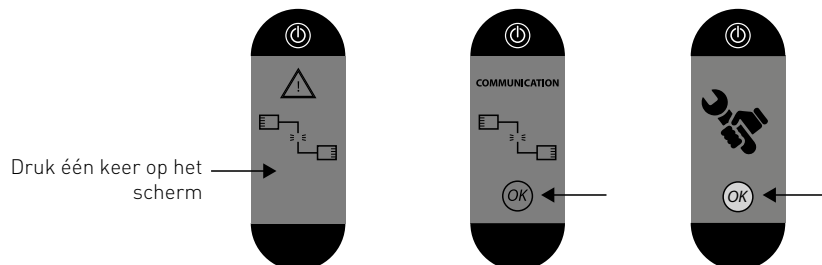
Er is een probleem aan de pomp gedetecteerd. Neem contact op met uw installateur. Na iedere storing gaat de kast over op de modus ZONDER BEVOCHTIGING (0%).

- De volgende symbolen verschijnen :



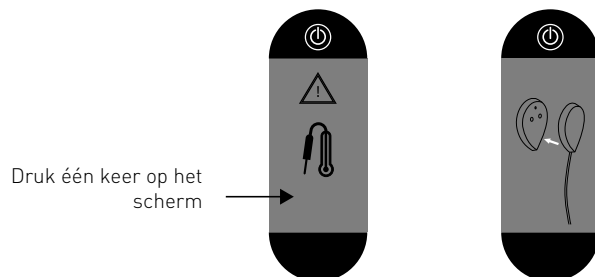
De pijp is verstopt. Dit reinigen volgens de instructies op het scherm.

- De volgende symbolen verschijnen :



Er is een interkaart communicatiestoring gedetecteerd. Neem contact op met uw installateur.

- De volgende symbolen verschijnen :



De kernthermometer is niet aangesloten. Deze opnieuw aansluiten.

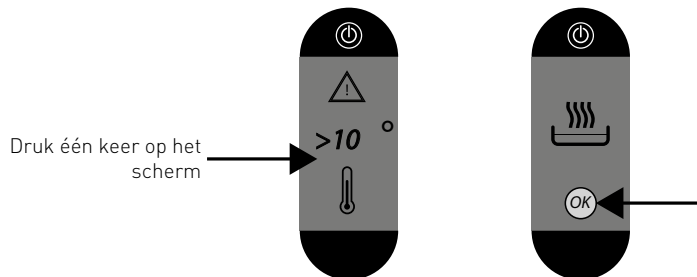
2 - Bij gekoelde banketwagens die ingeschakeld zijn :

- Het volgend symbool verschijnt :



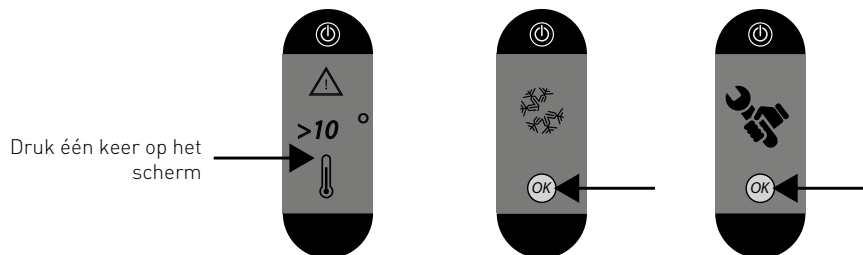
De deur van de banketwagen is open, zorg ervoor dat deze goed dicht is.

- De volgende symbolen verschijnen :



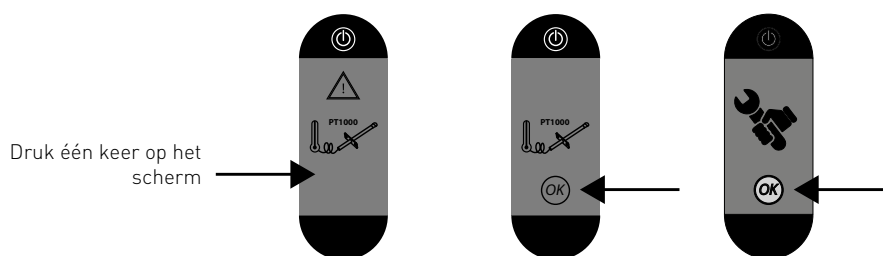
De temperatuur in de banketwagen voldoet niet aan de ontkoppeld koken normen. Er zijn mogelijk warme voedingsmiddelen in het compartiment geplaatst. Zorg ervoor dat de producten vooraf goed gekoeld zijn. Bevestig de foutmelding.

- De volgende symbolen verschijnen :



Er is een probleem van koelonderbreking gedetecteerd. Neem contact op met uw installateur.

- De volgende symbolen verschijnen :



Er is een regelingsprobleem gedetecteerd. Neem contact op met uw installateur.

SAMENVATTING VAN OORZAKEN VAN NIET-FUNCTIONEREN

Pictogram	Betekenis	Actie
	Open deur	Controleer of de deur goed gesloten is
	Verwarmingsprobleem	Neem contact op met uw installateur
	Ventilatieprobleem	Neem contact op met uw installateur
	Probleem in verband met de regelsonde	Neem contact op met uw installateur
	Afwezigheid van water in de tank	Controleer of er water in de tank zit
	Pomp defect	Neem contact op met uw installateur
	Regelingsprobleem	Neem contact op met uw installateur
	Probleem met de veiligheidsthermostaat	Neem contact op met uw installateur
	Verstopte pijp	Ontstop de pijp volgens de instructies op het scherm of in de handleiding
	Kernthermometer niet aangesloten (optie DUO)	Controleer of de kernthermometer goed op zijn voetstuk is aangesloten
	Interkaart communicatieprobleem	Neem contact op met uw installateur
	De temperatuur voldoet niet aan de normen voor de koude keten	Controleer of de producten vooraf goed gekoeld zijn en valideer
	Probleem van koudeonderbreking	Neem contact op met uw installateur

VOORZORGSMAATREGELEN

- Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, toezicht of instructie hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat.
- Wees oplettend met kinderen en voorkom dat ze met het apparaat spelen.
- Het apparaat verplaatsen: voordat u het apparaat verplaatst, moet u het uitschakelen met de 0/1 knop en de stekker uit het stopcontact halen.
- Het plaatwerk van het compartiment en de omliggende onderdelen zijn zeer warm en kunnen brandwonden veroorzaken.
- Waarschuwing, dit is een elektrisch apparaat dat onder stroom staat. Mensen zonder elektrotechnische kennis mogen het apparaat niet demonteren of aanpassingen doen aan de achterkant.

SPECIEFIEKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR KOELKASTEN

- Dit apparaat gebruikt een ontvlambare R290-koelvloeistof van klasse A3.
- **WAARSCHUWING: De volgende instructies (IEC 60335-2-89) moeten in acht worden genomen:**
 - Houd alle ventilatieopeningen in de behuizing van het toestel of in de inbouwconstructie vrij.
 - Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen. Een automatische ontdooifunctie door het periodiek stoppen van de compressor is in het product ingebouwd.
 - Beschadig het koelvloeistofcircuit niet
 - Gebruik geen elektrische apparaten in de vakken die bedoeld zijn voor het bewaren van voedsel.
 - Bewaar geen explosieve stoffen, zoals een spuitbus met een ontvlambaar drijfgas, in het apparaat.



ONDERHOUD

VOORDAT U HET APPARAAT SCHOONMAAKT, MOET U DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT HALEN

- Vóór het eerste gebruik alle binnenoppervlakken van de kast reinigen en ontvetten, droogvegen en aan de lucht laten drogen.
- Wacht voor u met schoonmaken begint tot het apparaat koud is of tot de temperatuur lager is dan 40°C.
- Algemene informatie over roestvrij staal : De benaming 'roestvrij staal' kan tot verwarring leiden. Het is staal dat 'weerstand' aan corrosie onder bepaalde omstandigheden.

Elke soort roestvrij staal kan corroderen:

- Austenitisch. Voorbeeld 'inox 304' of ook wel 18/10 genoemd.
- Ferritisch. Voorbeelden: 'F17' of 'F18TNb'.

De weerstand tegen corrosie van roestvrij staal is gelinkt aan het bestaan van een passieve laag chroomoxide die zich spontaan opnieuw vormt bij aanraking met lucht. Elk fenomeen die het aanmaken van die laag tegenwerkt kan corrosie veroorzaken. Het is daarom dat u regelmatig het inox oppervlak moet vrijmaken van allerlei vuil dat aan de basis kan liggen van een vermindering van het niveau van weerstand van de passieve laag en u moet er ook op letten dat u de onderhoudsetappes goed naleeft. (Voorbereiding op het schoonmaken / schoonmaken / spoelen / desinfecteren / spoelen / drogen).

Regelmatig onderhoud met langdurig spoelen met water is de beste manier om de passieve laag opnieuw te vormen en te onderhouden.

Elk van de stappen van het onderhoud vormt een risico op vermindering van de passieve laag: gebruik van hard water / overdosering van onderhoudsproducten / gebruik van detergenten met chloor / voedingsresten op de producten / onvoldoende spoelen ...

Voor elk geval van corrosie is het nodig om te identificeren welk element of welke stap er aan de oorsprong ligt.

Adviezen :

- De oppervlakken in roestvrij staal proper en droog houden. Laat de lucht circuleren.
- aan het einde van de dienst de kast uitzetten, schoonmaken en afvegen en de deuren half openen voor wat luchtcirculatie om alle oppervlakken volledig te laten drogen.
- Reinig het apparaat dagelijks om kalkaanslag, vet en voedselresten aan de binnen- en buitenkant te verwijderen. De corrosie kan zich vormen onder die lagen door gebrek aan luchtaanvoer.
- de dagelijkse reiniging kan worden uitgevoerd met een vochtige doek **of bij sterke vervuiling of vlekken met een synthetisch schuursponsje**.
 - * Gebruik zeepsop, ontvetters die geschikt zijn voor roestvast staal, ontvetters voor glas, schoonmaakmiddelen zonder bleek, reinigings- en desinfectiemiddelen **die weinig chloor bevatten**.
 - * **Het chloridegehalte van het was- en spoelwater moet lager zijn dan 30 mg/l.**
 - * **Waarschuwing: gebruik geen vloerreinigingsproducten zoals ontvetters en desinfectiemiddelen die niet geschikt zijn voor het reinigen van roestvrij staal.**
 - * het hardnekkig vuil verwijderen met een borstel zonder metaal (plastic, natuurlijke zijde of wol van roestvrij staal).
- de oppervlakken niet bekrassen met metalen die geen roestvrij staal zijn. U mag in het bijzonder geen ijzerborstels gebruiken.
- de verse roestplekken kunnen verwijderd worden met zachte schuurmiddelen of met fijn schuurlinen.
- voor de grotere plekken gebruikt u warm oxaalzuur geconcentreerd op 2 - 3 %. Indien nodig voert u een behandeling uit met salpeterzuur geconcentreerd op 10 %.

Na elke behandeling rijkelijk spoelen met water en afdrogen.

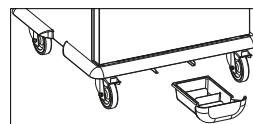
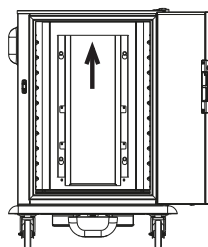
Het gebruik van zuur is voorbehouden voor bekwame personen en mits het naleven van de reglementering.

Verboden producten :

- javelwater en afgeleiden met chloor
- zoutzuur
- schuurpoeders met ijzeroxide

- kunststof en gelamineerde onderdelen : gebruik geen ethylalcohol, edik, pure benzine, azijn, zwavelzuur, salpeterzuur, zoutzuur...

- De buiten- en binnenkant kunnen gereinigd worden met een lagedrukspuit:
 - **Het wassen en spoelen moet gebeuren met koud water (vooral bij een hoog chloridegehalte) en op een waterpunt buiten het watercircuit van de reinigingscentrales.**
 - Verwijder het luchtcircuit handmatig door deze omhoog en vervolgens naar u toe te trekken.
 - Reinig de binnen- en buitenkant van de banketwagen en de verwijderde onderdelen
 - **Het luchtcircuit terugplaatsen en de stekker van het apparaat in het stopcontact steken.**
 - Zorg ervoor dat u de ventilator turbine niet raakt. Deze kan beschadigen door een schok.
 - De verdampers van de gekoelde uitvoeringen worden gereinigd met een stofzuiger en een lagedrukspuit.
 - Voor de koelkasten moet de reiniging van de condensor om de 3 tot 4 maanden worden uitgevoerd door de dienst na verkoop.
 - Reiniging van de condensbak: verwijder de bak zoals aangegeven op de tekening hiernaast.



BELANGRIJKE OPMERKING BETREFFENDE DE WARMHOUDKASTEN MET BEVOCHTING

- Werkingssprincipe :
 - De Satellite-kasten van BOURGEAT zijn uitgerust met een zeer krachtig bevochtigingssysteem. Dit zorgt ervoor dat bij het verwarmen en na elke opening van de deur binnen enkele minuten de gewenste vochtigheidsgraad wordt verkregen zodat de voedingsmiddelen niet uitdrogen en dat een gelijkmatige temperatuur wordt behouden in de hele kast. Bij deze werking wordt ongeveer 1 tot 2 liter water per dienst verdampt.
 - **Het is mogelijk om de bevochtiging bij het opstarten in te schakelen en het bevochtigingsbeheer in te stellen voor kasten die vanaf juli 2023 zijn geproduceerd. Neem hiervoor contact op met uw installateur.**
 - Om deze reden zijn onze kasten gemaakt van roestvrij staal van het type 316L in de delen die worden blootgesteld aan de verstuviging met water voor bevochtiging (luchtcircuit) om de best mogelijke weerstand te bieden tegen corrosie.
- Belang van de waterkwaliteit :
 - Tijdens de werking van het bevochtigingssysteem worden waterdruppels afgezet op de wanden van het luchtcircuit. Elke keer dat de deur wordt geopend om iets in de bakken te plaatsen of iets eruit te halen, ontsnapt waterdamp uit de behuizing en daalt de luchtvochtigheidsgraad onmiddellijk, de waterdruppels die op de hete wanden van het luchtcircuit worden afgezet, verdampen snel. Chloriden en andere opgeloste mineralen verdampen niet, dus deze concentreren op de plaats van de waterdruppels.
 - **Als het water dat wordt gebruikt om het reservoir te vullen niet voldoet aan de specificaties vermeld in de paragraaf «installatie», met name als het chloridegehalte te hoog is (hoger dan 30 mg/l), kan na enkele diensten een aantasting van de passieve laag optreden die tot putcorrosie leidt en onomkeerbaar wordt als er niets aan wordt gedaan.**
- Controle en onderhoud :
 - Aangezien het luchtcircuit aan de onderkant van de kast onderhevig is aan extreme temperatuur- en vochtigheidsomstandigheden en aan de aanwezigheid van elementen uit het water van het reservoir, moet het regelmatig gecontroleerd en gereinigd worden. Om dit te doen, moet het worden gedemonteerd, gewassen en gespoeld en volledig worden gedroogd voordat het weer wordt gemonteerd. Het luchtcircuit kan droog worden geveegd met een doek of worden gedroogd door het dwars in de kast te leggen en de deur op een kier open te laten.
 - U kunt er eenvoudig bij door dit paneel omhoog te schuiven en vervolgens uit de pinnen te halen. Nu kunt u alle technische elementen reinigen door er een niet agressief ontkalkings- en ontvettingsproduct voor metaal op te sprayen en daarna goed na te spoelen met water.
 - Voor deze operatie raadt Bourgeat het gebruik aan van ECOLABEL Matfer Ontkalker Reiniger Ref 720231 of gelijkwaardig.
- Bevindingen en oplossingen :
 - Verschuiving van roodachtige puntjes in het luchtcircuit, bij de uitblaasopeningen en in de condensafvoerzone :**
Dit is waarschijnlijk een begin van putcorrosie door een te hoog chloridegehalte (Cl-) in het water van het reservoir. Als het fenomeen beperkt is tot het luchtcircuit of weinig zichtbaar is in de behuizing, kan de kast worden gerenoveerd: de reinigingskit ref. 480983 (of ref. 483812 voor een serienummer vóór PF213506), verkrijgbaar bij de servicedienst van Bourgeat, kan roestvlekken verwijderen en het roestvrij staal herpassiveren.
 - Aanwezigheid van witte / geelachtige sporen aan de sproeier, op de weerstand en in het onderste deel :**
Dit is waarschijnlijk een probleem van een te hoge hardheid van het water waardoor mineralen worden afgezet. Grondige reiniging met een ontkalkingsoplossing is dan essentieel.
➔ In beide gevallen moet de kwaliteit van het water dat wordt gebruikt om het reservoir te vullen onverwijld worden gewijzigd in overeenstemming met de aanbevelingen in de paragraaf «Installatie».
- Het water in het reservoir ververset indien nodig.
- Het reinigen van de **sproeikop** :
 - Verwijder het luchtcircuit handmatig door deze eerst omhoog, en vervolgens naar u toe te trekken.
 - Verwijder de sproeikop en de pakking (sleutel 21)
 - De filter uit de sproeikop verwijderen (platte schroevendraaier)
 - Zowel de filter als de sproeikop in ontkalkingsmiddel of azijn laten weken
 - Zorg ervoor dat het gat van de sproeikop ontstopt is.
 - Het geheel weer in elkaar monteren.
- **OPGELET: geen azijn in het bevochtigingsreservoir gieten om het hele circuit te reinigen, dit kan de pomp en de afdichtingen beschadigen. Azijn mag enkel worden gebruikt voor het reinigen van de sproeier en het filter.**

ONDERHOUD

ALVORENS ENIG ONDERHOUD UIT TE VOEREN, HET APPARAAT ELEKTRISCH AFSLUITEN.
DE VERVANGING VAN DE VOEDINGSKABEL EN ELKE ANDERE ONDERHOUDSHANDELING
DIENT UITGEVOERD TE WORDEN DOOR EEN ERKENDE SERVICEDIENST.



Dit apparaat draagt het recyclagesymbool conform de richtlijnen 2002/95/EG en 2002/96/EG met betrekking tot de Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten(AEEA). Op het einde van zijn levensduur moet het apparaat worden gerecycled volgens de reglementering die van kracht is in het land van installatie.

