



Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien

WE STATION DE GRILLADES

INDEX :

1. RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ
2. INFORMATIONS GÉNÉRALES et DESCRIPTION GÉNÉRALE DE LA MACHINE
3. DONNÉES TECHNIQUES
4. TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE
5. L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN
6. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ ET ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION
7. SCHÉMA DE PRINCIPE CONNEXIONS ÉLECTRIQUES/ DESSINS ET MESURES

1. RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Les machines sont équipées de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques, adaptés à la protection des travailleurs et de la machine elle-même.
- Le livret d'instructions suivant fait partie intégrante de l'équipement et doit être tenu à la disposition des opérateurs pour toute consultation éventuelle, il contient toutes les règles de sécurité et celles relatives à l'utilisation, à l'usage et à l'entretien.
- L'utilisation du matériel à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu et spécifiées ci-dessous est interdite par la société productrice qui se dégage de toute responsabilité.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié ayant les compétences suivantes : l'utilisation de pièces de rechange d'origine. En cas d'installation ou d'entretien incorrect, le fabricant de la maison sera déchargé de toute responsabilité.

2. INFORMATIONS GÉNÉRALES et DESCRIPTION GÉNÉRALE DE LA MACHINE

Le capot d'un banc mobile est en acier inoxydable AISI 304, d'une épaisseur de 8/10 mm, avec une finition de surface au scotch brite et un film protecteur.

L'assemblage est réalisé par soudage TIG et/ou soudage par points et les parties internes sont pliées, avec un profil anti-coupure.

Il est équipé de filtres à graisse en acier inoxydable.

Le boîtier du filtre est équipé d'un canal de collecte des condensats.

L'appareil est conçu pour contenir, placer et au-dessus de la surface d'appui supérieure, des fours Wegrill et de la série plus pour la gestion de la cuisson à vue".

L'électricité

Les prises de courant auxquelles vous pouvez brancher le four sont situées sur

le droit. Le panneau de commande de l'appareil se trouve à l'avant.

Elle peut être utilisée à proximité du client ; elle est équipée d'un système de filtrage des fumées et des vapeurs avec recirculation de l'air qui, une fois traité de manière appropriée, est introduit dans l'environnement par la partie inférieure de la machine, où se trouvent des roues adaptées au déplacement de la machine. Les roues du côté de l'opérateur sont verrouillables car elles sont équipées d'un frein.

3. DONNÉES TECHNIQUES

Un ventilateur à double aspiration avec un moteur monophasé est installé sur la machine.

couplage direct et alimentation 220 volts 50 Hz.

Le régulateur de vitesse permet de faire varier la vitesse de rotation du moteur et donc la capacité d'extraction de la hotte.

L'éclairage standard comprend des lampes LED avec un indice de protection IP66 et une alimentation de 24 volts, d'une couleur de 4000 kelvins, conçues pour garantir une intensité lumineuse sur la surface de travail supérieure à 500 lux.

La section de désodorisation et de filtration des substances organiques est composée d'un pré-filtre en fibre synthétique d'efficacité G4 et d'une série de cartouches cylindriques de charbon actif.

4. TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE

Lors du déplacement de la machine, utilisez des équipements de protection individuelle (gants, etc.).

Ne jamais accéder aux pièces rotatives ou démonter les protections de sécurité avant de s'être assuré que l'appareil est débranché et ne peut être alimenté électriquement.

Le retrait des panneaux ne doit être effectué que lorsque la machine est arrêtée et que l'interrupteur d'entretien est ouvert.

Pour la manutention, le WE GRILL STATION est protégé par un emballage composé d'une plate-forme en bois et d'un carton ou d'une cage en bois. Nous recommandons d'éliminer l'emballage conformément à la réglementation en vigueur.

5. INSTALLATION, MONTAGE ET ENTRETIEN ORDINAIRE

La We Grill Station est conçue pour l'extraction des vapeurs de cuisson dans les ouverts et fermés, tels que les espaces de loisirs, culturels, sportifs, de vente et de bien-être, dans les musées et les salles de spectacle, dans tous les **environnements** internes où il est nécessaire d'être en mesure d'extraire les vapeurs de cuisson.

pour faire temporairement de la cuisine express ou vivante. Il a une structure autoportante et doit être installé dans des environnements non corrosifs ou présentant des risques d'explosion.

Toute opération d'entretien ou de nettoyage doit être effectuée machine arrêtée. L'entretien ordinaire de la hotte sur un banc mobile doit être effectué selon les modalités décrites ci-dessous afin d'éviter de l'endommager ou de créer des situations dangereuses pour les opérateurs.

- **Filtres** Les filtres peuvent être retirés de leur logement en les soulevant vers le haut et en les tournant légèrement vers l'extérieur. Pour les nettoyer, il est recommandé d'utiliser un lave-vaisselle.

- **Carcasse** Nettoyer les surfaces avec des détergents alcalins en utilisant des grattoirs en bois ou en plastique pour enlever les éventuelles incrustations.

- **Ventilateur** Après avoir retiré les filets de protection latéraux, nettoyer le ventilateur à l'aide de détergents alcalins, en à ne pas déplacer ou enlever les masses d'équilibrage du ventilateur ancrées à ses pales.

L'entretien de la section filtre (désodorisation par charbon actif) consiste simplement à remplacer périodiquement les pré-filtres et les charbons actifs comme indiqué ci-dessous.

Il est conseillé d'inspecter périodiquement le moteur électrique, la roue et, en général, tous les éléments constitutifs du ventilateur.

La fréquence de l'entretien dépend des conditions réelles d'utilisation. Avant toute intervention, il faut s'assurer que le moteur électrique est débrayé et en sécurité.

L'entretien de la section de filtrage comprend des contrôles périodiques : - inspection visuelle et remplacement éventuel des filtres à poches synthétiques (mensuellement) ;

- remplacement du charbon actif après environ 600 heures de fonctionnement (environ six mois)
- le serrage de toutes les vis ;
- l'élimination des dépôts sur les pales de la roue et sur le moteur, afin d'éviter les vibrations et les défaillances des roulements.
- vérifier la tension et l'usure des courroies de transmission (tous les mois) ;
- remplacement des roulements toutes les 30 000 heures de fonctionnement ;

NB. Si le remplacement de pièces mécaniques est nécessaire, il est recommandé d'appliquer exclusivement des remplacements d'origine.

6. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ ET ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION

WE GRILL AND MORE SRL dichiara che il prodotto coperto da questo manuale è destinato a un uso professionale e che è conforme alle disposizioni delle direttive comunitarie 2004/108/CE e 2006/42/CE 2006/95/CE, così come alle loro modifiche e integrazioni successive. La persona legale autorizzata a costituire il dossier tecnico è il fabbricante lui-même. D'altre informazioni sono indicate nella dichiarazione di conformità.

La targhetta di identificazione marchiata CE è fornita, in presenza del ventilatore incorporato, con la dichiarazione di conformità e contiene le informazioni relative all'apparecchio. È assolutamente vietato rimuovere la targhetta di identificazione; si trova all'esterno dell'apparecchio, sul lato destro.

7. SCHEMA DI PRINCIPIO CONNESSIONI ELETTRICHE/ DESSINI E MISURE

Preparate una presa FIVE-POLE di 32 ampères.

I nostri prodotti sono conformi alla regolamentazione ROHS.

Per quanto riguarda la conformità con la legislazione DEEE, i nostri prodotti, che fanno parte di grandi sistemi fissi, sono esclusi dall'applicazione. (schema di principio segue)

Debit d'air traité 800mc/h

Caratteristiche elettriche 660w ; 220v ; 50Hz



