



Manuel d'utilisation

Ergo Line | Banquet Line | Banquet Master | Under Counter | Bakery Line

Neutre | Chaud | Refroidissement



Français / French

This user manual is translated from English to French.



**ATTENTION: VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL
D'UTILISATION AVANT D'UTILISER LE PRODUIT.**



Lire le manuel d'utilisation



Ne pas jeter avec les ordures ménagères



ATTENTION

Félicitations...

...sur votre choix d'un nouveau chariot de banquet ScanBox. Nous sommes heureux que vous ayez choisi l'un de nos produits et espérons que vous profiterez de la qualité et de la fiabilité de notre équipement pendant de nombreuses années.

Consignes de sécurité



Ce manuel doit être lu avant toute utilisation du produit. Le fabricant ne peut être tenu responsable des blessures corporelles ou de tout autre dommage résultant d'une utilisation incorrecte du produit. Conservez toujours le manuel d'utilisation avec le produit pour toute référence ultérieure.

Sécurité des enfants et des personnes à mobilité réduite

Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu les instructions nécessaires pour utiliser le produit en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.

Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants en raison du risque d'étouffement.

Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit.

Consignes générales de sécurité

Ce produit est conçu pour le stockage et la distribution professionnels, temporaires, des aliments pendant une durée maximale de huit heures. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins.

Le caisson doit être placé sur une surface plane, les roulettes en position verrouillée, avant d'être raccordé au secteur électrique.

Pour les produits dotés d'une fonction de réfrigération, le caisson doit être positionné à au moins trente centimètres du mur afin de garantir un fonctionnement optimal.

Ce produit doit être branché sur une prise électrique correctement mise à la terre.

Lors du débranchement du caisson, tirez toujours sur la fiche en la saisissant par la poignée. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.

Le produit doit être déconnecté du secteur électrique avant toute recherche de panne ou opération d'entretien.

Le remplacement du cordon spiralé et de la fiche ne doit être effectué que par le fabricant, son agent de service, ou par un personnel disposant de compétences équivalentes, afin d'éviter tout risque de dommage.

Certaines parties du produit deviennent chaudes pendant l'utilisation. Évitez de toucher ces surfaces chaudes.

Ne stockez pas de substances inflammables ou explosives, telles que des liquides inflammables, à l'intérieur du produit.

Le cas échéant, veillez à ce que les orifices de ventilation ne soient pas obstrués.

Soyez conscient du risque de basculement. Chargez les bacs GN en commençant par le bas, et déchargez en commençant par le haut. Placez les bacs les plus lourds dans la partie inférieure. Évitez de placer ou de déplacer le produit sur des surfaces inclinées.

Respectez les instructions de nettoyage et d'entretien fournies dans ce manuel.

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression pour le nettoyage.

Si votre produit est équipé d'un humidificateur, celui-ci doit être rempli d'eau propre avant la mise en température de l'appareil.

Le modèle Banquet Master est équipé d'un support pour la poignée du chariot à glissière sur le côté extérieur du caisson. Remplacez la poignée ici lorsque le caisson est chaud. Veuillez noter que la poignée du chariot peut également devenir chaude.

Table of Content

Félicitations	3	Ergo Line, Banquet Line & Bakery Line	
Consignes de sécurité	3	– Refroidissement	10
Sécurité des enfants et des personnes à mobilité		Description du produit	10
réduite.....	3	Vue d'ensemble	10
Consignes générales de sécurité.....	3	Panneau de commande.....	11
Table des matières	5	Avant la première utilisation du produit.....	11
Conseils	6	Transport	11
Entretien et nettoyage	6	Déballage	12
Informations générales avant le nettoyage.....	6	Recyclage des matériaux d'emballage	12
Nettoyage des glissières	6	Premier nettoyage.....	12
Nettoyage du butoir de bacs	6	Mise en service	12
Nettoyage des parties en plastique renforcé de		Utilisation quotidienne	12
fibre de verre.....	6	Déclaration de conformité CE	12
Nettoyage des roulettes	6	Tableau – Données techniques.....	13
Nettoyage des surfaces en aluminium anodisé.....	7	Ergo Line, Banquet Line, Banquet Master, Bakery Line &	
Généralités.....	7	Under Counter – Chaud	14
Méthodes de nettoyage	7	Description du produit	14
Détergents	7	Vue d'ensemble	14
Résidus incrustés.....	7	Panneau de commande.....	15
Rayures	7	Avant la première utilisation du produit.....	15
Nettoyage des surfaces en acier inoxydable	7	Transport	15
Généralités.....	7	Déballage	16
Détergent	8	Recyclage des matériaux d'emballage	16
Nettoyage des ventilateurs.....	8	Premier nettoyage.....	16
Généralités.....	8	Mise en service	16
Méthode de nettoyage	8	Utilisation quotidienne	16
Si votre caisson ne fonctionne pas	8	Déclaration de conformité CE	16
Protection de l'environnement	8	Tableau – Données techniques.....	17
Emballage.....	9	Page de notes	18
Garantie	9		
La garantie ne s'applique pas dans les cas suivants....	9		
Les éléments suivants ne sont pas couverts par			
la garantie.....	9		
Adresse du fabricant	9		

Conseils

- ScanBox recommande aux utilisateurs de toujours placer des couvercles hermétiques sur les bacs GN et autres types de bacs afin de réduire les risques de déversement et de faciliter le nettoyage.
- **Remarque:** les bacs ou plateaux GN doivent être conformes à la norme EN 631.
- La porte doit toujours rester fermée pendant le transport.
- Le nettoyage entraîne progressivement l'élimination du lubrifiant. Par conséquent, la serrure de porte et les roulettes doivent être lubrifiées régulièrement.
- Si les caissons sont nettoyés quotidiennement, ScanBox recommande d'utiliser des roulettes en acier inoxydable avec roulements à billes étanches.

Entretien et nettoyage

Le produit doit être nettoyé et entretenu régulièrement. Les pièces mobiles doivent être lubrifiées et resserrées.

Informations générales avant le nettoyage

- Débranchez le produit du secteur en retirant la fiche de la prise murale.
- Assurez-vous que le produit a refroidi avant de procéder au nettoyage, afin de réduire le risque de brûlures aux mains ou aux bras.
- Faites vérifier le produit tous les six mois par un électricien certifié.
- **Remarque:** ne nettoyez jamais le produit à l'aide d'un nettoyeur haute pression.

Nettoyage des glissières

- Retirez les glissières amovibles et nettoyez-les manuellement ou placez-les dans un lave-vaisselle.
- Les produits équipés de glissières pressées doivent être nettoyés manuellement depuis l'intérieur.

Nettoyage du butoir de bacs (Pan Stop)

Certains modèles sont équipés d'un butoir de bacs amovible ou d'un conduit d'air de refroidissement situé sur la paroi arrière intérieure du caisson. Le butoir peut être retiré pour le nettoyage en le décrochant de ses supports à trous de serrure. Assurez-vous que les roulettes sont verrouillées avant de retirer ou de remettre la pièce en place.

Nettoyage des parties en plastique renforcé de fibre de verre

Nettoyez les parties en plastique, telles que les panneaux latéraux, le panneau de porte, le panneau arrière, les coques en plastique renforcé de fibre de verre et le joint de porte, à l'aide d'un détergent doux dilué dans de l'eau tiède. Après le nettoyage, essuyez les surfaces avec un chiffon doux et sec.

Nettoyage des roulettes

Utilisez la même méthode que celle décrite dans la section « Nettoyage des parties en plastique renforcé de fibre de verre », mais veillez à ce que le lubrifiant des roulettes ne s'échappe pas pendant le nettoyage.

Nettoyage des surfaces en aluminium anodisé

Généralités

Les surfaces en aluminium anodisé doivent être nettoyées si des aliments ont été renversés et/ou collés, afin de maintenir le produit dans un état hygiénique. Le nettoyage doit être effectué avant que le produit ne soit à nouveau chauffé ou refroidi.

Évitez les déversements autant que possible et nettoyez-les avant qu'ils ne sèchent, car les résidus secs sont plus difficiles à éliminer.

Attention : certaines surfaces peuvent être chaudes.

Méthodes de nettoyage

Le nettoyage peut être effectué à l'aide d'un embout de tuyau, ou avec des racloirs et chiffons. Il est recommandé d'utiliser un seau d'eau chaude avec un détergent doux et une brosse. Rincez ensuite à l'aide d'un tuyau à basse pression, puis essuyez avec un chiffon doux et sec.

Vérifiez le degré de protection IP de votre produit sur l'étiquette CE située sur le côté de l'unité. Des informations sur la signification du code IP sont disponibles sur le site <http://www.sp.se/en>.

Le nettoyage manuel permet également l'utilisation de produits de nettoyage à base de cire, suivie d'un polissage ou essuyage avec un chiffon doux. La fine couche de cire réduit le risque d'adhérence des résidus alimentaires à la surface, prolongeant ainsi l'intervalle entre deux nettoyages.

Détergents

Les surfaces en aluminium anodisé sont sensibles aux acides forts et en particulier aux alcalis puissants, tels que l'hydroxyde de sodium. Par conséquent, les détergents contenant ces substances ne doivent pas être utilisés, car ils peuvent provoquer des taches et décolorations. Il est recommandé d'utiliser de l'eau douce et propre combinée à un détergent neutre (pH 6–8). La surface anodisée n'est pas sensible aux solvants organiques, et peut donc être nettoyée à l'aide, par exemple, de white spirit. N'utilisez pas de détergents agressifs, tels que les nettoyeurs en spray.

Résidus incrustés

Les résidus alimentaires séchés à l'intérieur du caisson peuvent être raclés avec une spatule en plastique. La surface peut ensuite être polie avec une éponge abrasive (type 3M) ou équivalente.

Rayures

Les rayures ayant pénétré la couche anodisée et exposant l'aluminium sous-jacent sont purement esthétiques et ne présentent aucun risque de corrosion supplémentaire. Cela s'explique par la forte adhérence de la couche anodisée et les propriétés protectrices naturelles de l'aluminium. Les rayures présentes sur le laminé plastique en fibre de verre à l'extérieur du caisson peuvent être polies avec un gel de revêtement, ce qui améliorera les dommages superficiels mineurs et leur redonnera un aspect brillant. Les dommages plus importants (tels que trous ou rayures profondes) peuvent être rebouchés avec du mastic en fibre de verre, puis repeints.

Pour toute question complémentaire, veuillez contacter ScanBox Thermo Products AB:
+46 454-30 83 00 or info@scanbox.se

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

Généralités

Les surfaces en acier inoxydable souillées par des résidus alimentaires doivent être nettoyées afin de préserver l'hygiène du produit. Le nettoyage doit être effectué avant chaque utilisation ou une fois par jour. Évitez, dans la mesure du possible, tout déversement d'aliments. Nettoyez immédiatement les résidus avant qu'ils ne sèchent afin de faciliter le nettoyage.

Attention : certaines surfaces peuvent être chaudes.

Détergent

- Utilisez uniquement des détergents spécialement conçus pour l'acier inoxydable. Les détergents ne doivent pas contenir de chlorures.
- Contactez votre fournisseur de produits de nettoyage et de détergents pour obtenir des recommandations concernant les produits adaptés au nettoyage de l'acier inoxydable.

L'acier inoxydable peut commencer à se corroder et à se décolorer après une exposition prolongée à des liquides contenant du sel.

Nettoyage des ventilateurs

Généralités



ATTENTION: le nettoyage des ventilateurs ne doit être effectué que par du personnel qualifié.

Les ventilateurs doivent être nettoyés tous les trois mois, ou dès qu'un résidu alimentaire est présent dans le ventilateur. Après chaque transport, inspectez le ventilateur afin de vérifier qu'aucun aliment n'y est resté coincé. Le cas échéant, le ventilateur doit être nettoyé avant la mise en marche du caisson.

Méthode de nettoyage

Avant de commencer le nettoyage, débranchez le caisson de la prise murale. Retirez les vis qui maintiennent le couvercle de l'élément chauffant. Procédez ensuite au nettoyage du ventilateur pour éliminer la poussière et les autres résidus.

Vous pouvez utiliser de l'air comprimé, une brosse ou un chiffon humide pour nettoyer le ventilateur et les ailettes de refroidissement.

Remarque: n'utilisez pas d'eau courante pour nettoyer le ventilateur.

Remarque: les caissons ne doivent jamais être nettoyés à l'aide d'un nettoyeur haute pression.

Si votre caisson ne fonctionne pas

Seules les pièces de rechange approuvées par ScanBox peuvent être utilisées. Dans le cas contraire, la garantie ne sera pas applicable. Seul du personnel qualifié est autorisé à effectuer des réparations ayant une incidence sur le système électrique du caisson. Cela inclut également le remplacement du cordon spiralé et de la fiche.

Protection de l'environnement



Le symbole  figurant sur le produit indique que celui-ci ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Il doit être déposé dans un centre de recyclage pour le traitement des équipements électriques et électroniques. En veillant à l'élimination correcte de ce produit, vous contribuez à prévenir les effets négatifs sur l'environnement. Pour plus d'informations, contactez vos autorités locales, votre service de collecte des déchets, ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit.

Emballage

Nos matériaux d'emballage sont respectueux de l'environnement et recyclables. Triez et déposez les matériaux dans les conteneurs appropriés du centre de recyclage.

Garantie

Tous les produits ScanBox bénéficient d'une garantie de 12 mois à compter de la date de facturation. En cas de réclamation ou de demande de garantie, un formulaire de garantie doit être rempli. Il est obligatoire d'indiquer à la fois le numéro d'article et le numéro de série lors de la soumission du formulaire. Le formulaire de garantie peut être téléchargé sur le site Internet de ScanBox à l'adresse suivante : <https://www.scanbox.se/en/support/warranty>. Le formulaire de garantie doit être envoyé à l'entreprise auprès de laquelle vous avez acheté votre produit, ou directement à ScanBox (clients suédois uniquement).

La garantie ne s'applique pas dans les cas suivants:

- Si les instructions du présent manuel ne sont pas respectées.
- Si le produit est utilisé à des fins autres que celles prévues.
- Si des paramètres du panneau de commande ont été modifiés.
- Si des modifications fonctionnelles ont été apportées au produit.
- Si des pièces de rechange non d'origine sont utilisées.

Les éléments suivants ne sont pas couverts par la garantie:

- Cordon spiralé
- Roulettes
- Revêtement en caoutchouc du châssis
- Joint de porte

Adresse du fabricant

ScanBox Thermo Products AB

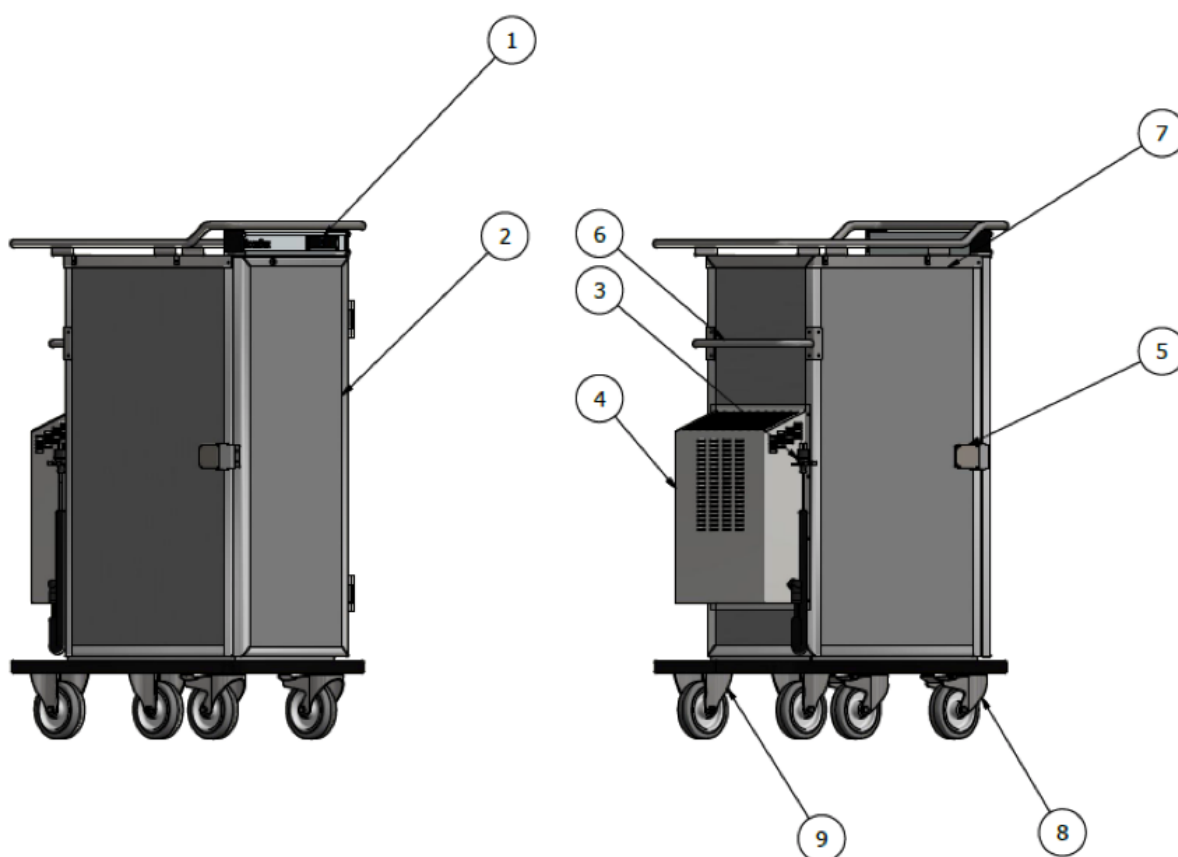
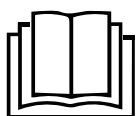
Ekängsvägen 1
SE- 293 40 Olofström
SUÈDE

+46 (0) 454 30 83 00
info@scanbox.se
www.scanbox.se

Ergo Line, Banquet Line & Bakery Line – Refroidissement

Description du produit

Vue d'ensemble



Numéro	Pièces
1	Panneau de commande – Régulateur de température
2	Porte
3	Fiche électrique
4	Capot de protection – Du compresseur de réfrigération
5	Verrou de porte
6	Poignée de poussée/traction
7	Espace de chargement supplémentaire
8	Roulettes avant – Avec frein et pivot
9	Roulettes arrière

Panneau de commande



Flèche vers le haut

Appuyez sur ce bouton pour augmenter la température à l'intérieur du caisson.



Flèche vers le bas

Appuyez sur ce bouton pour diminuer la température à l'intérieur du caisson.



Bouton d'affichage de la température

Affiche la température actuelle à l'intérieur du caisson.



Bouton d'alimentation

Pour mettre le caisson en marche ou en mode veille, maintenez le bouton d'alimentation enfoncé pendant trois secondes.



Avant la première utilisation du produit



Transport

- Inspectez les caissons dès leur réception. Assurez-vous notamment qu'aucun dommage lié au transport ne s'est produit.
- Si les marchandises ont été endommagées pendant le transport, ne signez pas les documents du transporteur sans mentionner et signaler les dommages constatés.

Déballage

Veillez à ne pas rayer les caissons lors du déballage.

Recyclage des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage ScanBox peuvent être rapportés à un centre de recyclage.

Premier nettoyage

Les caissons sont nettoyés par le personnel ScanBox avant leur expédition, mais il est recommandé de les nettoyer à nouveau avant la première utilisation.

Mise en service

Les produits ScanBox respectent les spécifications électriques en vigueur. Avant d'utiliser les caissons pour la première fois, veuillez suivre les instructions ci-dessous:

- Assurez-vous que la tension secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique du caisson.
- La prise murale doit être facilement accessible, afin que le caisson puisse être débranché manuellement, sans tirer sur le cordon.
- Les caissons équipés d'un compresseur de refroidissement ne doivent pas être transportés en position couchée. Si le caisson a été couché pendant le transport, laissez-le en position verticale pendant au moins deux heures avant de le mettre en marche. Cela permet à l'huile du compresseur de revenir à sa position initiale.

Utilisation quotidienne

Le caisson doit être raccordé à une prise murale monophasée mise à la terre (220–240 V) pendant 40 à 60 minutes avant le chargement. Le caisson est équipé d'un câble spiralé à brancher sur une prise murale à hauteur appropriée. Le câble spiralé est situé à l'arrière du caisson.

Après avoir chargé les aliments dans le caisson, branchez à nouveau celui-ci pendant 10 à 15 minutes supplémentaires pour obtenir les meilleurs résultats.

Cela permet de rétablir la température après les ouvertures répétées de la porte lors du chargement.

- Remarque: Le rôle d'un caisson réfrigéré est de maintenir et transporter les aliments froids, et non de refroidir les aliments.

Les caissons avec compresseur de refroidissement répondent à la classe climatique 4. Cela signifie qu'ils peuvent maintenir une température interne de 3 à 8 °C dans un environnement ambiant de 30 °C avec une humidité relative de 55 % (HR).

Les caissons avec refroidissement Peltier répondent à la classe climatique 0. Cela signifie qu'ils peuvent maintenir une température interne de 3 à 8 °C dans un environnement ambiant de 20 °C avec une humidité relative de 50 % (HR).

Déclaration de conformité CE

Ce produit répond aux exigences de sécurité de la Directive Machines 2006/42/CE. Il est également conforme à la Directive CEM 2014/30/UE et à la Directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS2). En outre, le fabricant satisfait aux exigences du Règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH) concernant l'enregistrement, l'évaluation, l'autorisation et la restriction des substances chimiques.

Pour obtenir les mises à jour les plus récentes concernant la « Déclaration de conformité de l'UE », veuillez consulter le site: www.scanbox.se/en/support

Tableau – Données techniques

Nom	Tare	Poids net	Capacité GN 1/1	Largeur	Profondeur	Hauteur
Ergo Line CP08	55 kg	127 kg	8	540 mm	810 mm	1120 mm
Ergo Line CP10	59 kg	149 kg	10	540 mm	810 mm	1280 mm
Ergo Line CP12	65 kg	173 kg	12	540 mm	810 mm	1440 mm
Ergo Line CP14	68 kg	194 kg	14	540 mm	810 mm	1600 mm
Ergo Line CC08	55 kg	137 kg	8	540 mm	870 mm	1120 mm
Ergo Line CC10	59 kg	159 kg	10	540 mm	870 mm	1280 mm
Ergo Line CC12	65 kg	183 kg	12	540 mm	870 mm	1440 mm
Ergo Line CC14	68 kg	204 kg	14	540 mm	870 mm	1600 mm
Ergo Line Combo CF44	68 kg	137 kg	8	540 mm	870 mm	1277 mm
Ergo Line Combo CF46	68 kg	159 kg	10	540 mm	870 mm	1437 mm
Ergo Line Combo CF48	68 kg	183 kg	12	540 mm	870 mm	1597 mm
Ergo Line Combo CF66	68 kg	183 kg	12	540 mm	870 mm	1597 mm
Ergo Line Duo CC08	125 kg	274 kg	16	1100 mm	870 mm	1065 mm
Ergo Line Duo CC12	140 kg	366 kg	24	1100 mm	870 mm	1385 mm
Ergo Line Duo CC14	150 kg	408 kg	28	1100 mm	870 mm	1545 mm
Ergo Line Duo CF08	100 kg	274 kg	16	1100 mm	870 mm	1065 mm
Ergo Line Duo CF12	120 kg	366 kg	24	1100 mm	870 mm	1385 mm
Ergo Line Duo CF14	125 kg	408 kg	28	1100 mm	870 mm	1545 mm
Banquet Line CC12	91 kg	307 kg	24	740 mm	990 mm	1440 mm
Banquet Line CC16	99 kg	387 kg	32	740 mm	990 mm	1760 mm
Banquet Line CF66	108 kg	307 kg	24	740 mm	990 mm	1545 mm
Banquet Line Duo CC12	180 kg	614 kg	48	1525 mm	990 mm	1385 mm
Banquet Line Duo CC16	196 kg	774 kg	64	1525 mm	990 mm	1705 mm
Banquet Line Duo CF12	159 kg	614 kg	48	1525 mm	990 mm	1385 mm
Banquet Line Duo CF16	179 kg	774 kg	64	1525 mm	990 mm	1705 mm

CP = Refroidissement Peltier

CC = Refroidissement par compresseur

CF = Refroidissement par compresseur et ventilateur de chauffage

Les poids maximums sont basés sur le poids suivant par glissière:

Ergo Line = 9 kg (GN1/1)

Banquet Line = 9 kg (GN1/1) ou 18 kg (GN2/1)

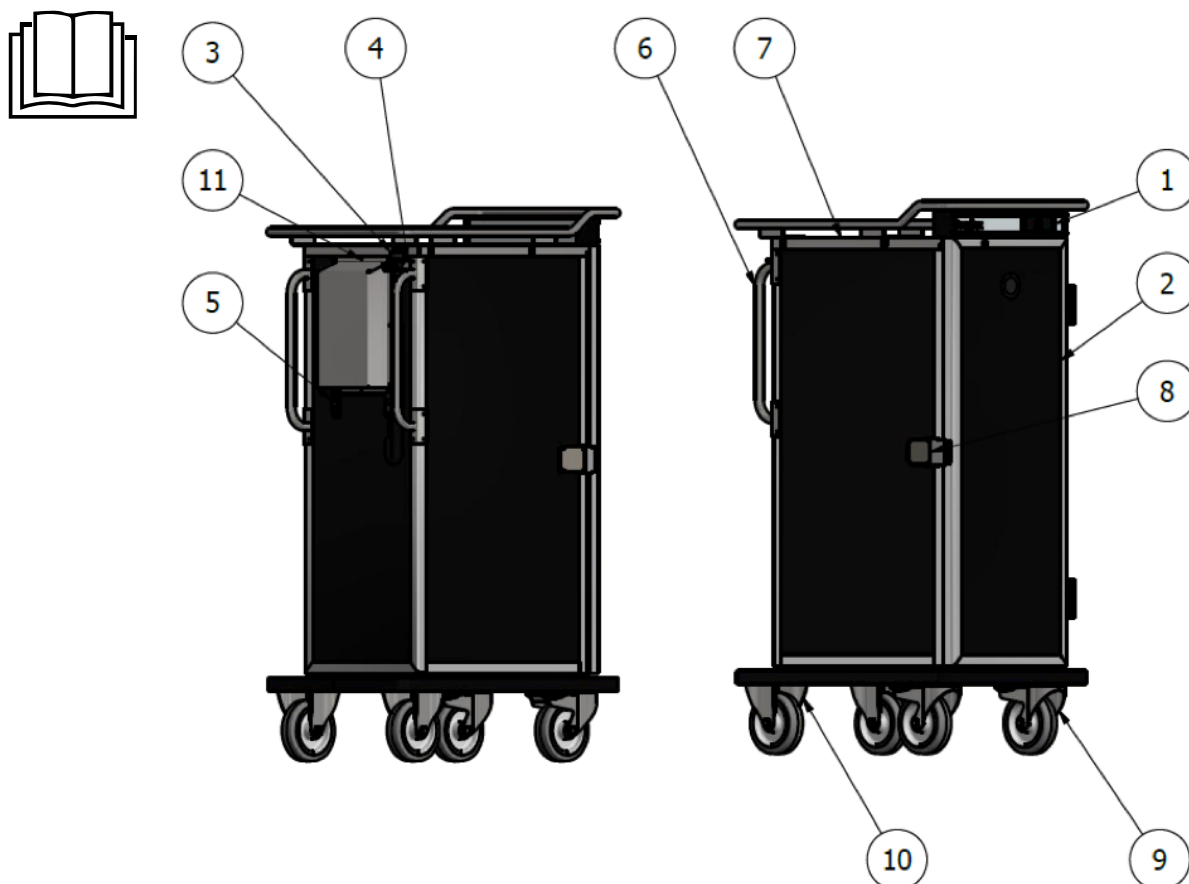
Poids maximal autorisé par bac = 9 kg (GN1/1) ou 18 kg (GN2/1)

Le niveau de pression acoustique émis par les produits est inférieur à 70 dB(A).

Ergo Line, Banquet Line, Banquet Master, Bakery Line & Under Counter – Chaud

Description du produit

Vue d'ensemble



Numéro	Pièces
1	Panneau de commande – Régulateur de température
2	Porte
3	Fiche électrique
4	Support pour cordon spiralé et fiche
5	Cordon spiralé
6	Poignée / Protection anti-choc
7	Espace de chargement supplémentaire
8	Verrou de porte
9	Roulettes avant – Avec frein et pivot
10	Roulettes arrière
11	Capot de protection

Panneau de commande



Flèche vers le haut

Appuyez sur ce bouton pour augmenter la température à l'intérieur du caisson.



Flèche vers le bas

Appuyez sur ce bouton pour diminuer la température à l'intérieur du caisson.



Bouton d'affichage de la température

Affiche la température actuelle à l'intérieur du caisson.



Bouton d'alimentation

Pour mettre le caisson en marche ou en mode veille, maintenez le bouton d'alimentation enfoncé pendant trois secondes.



Avant la première utilisation du produit



Transport

- Inspectez les caissons dès leur réception. Assurez-vous notamment qu'aucun dommage lié au transport ne s'est produit.
- Si les marchandises ont été endommagées pendant le transport, ne signez pas les documents du transporteur sans mentionner et signaler les dommages constatés.

Déballage

Veillez à ne pas rayer les caissons lors du déballage.

Recyclage des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage ScanBox peuvent être rapportés à un centre de recyclage.

Premier nettoyage

Les caissons sont nettoyés par le personnel ScanBox avant leur expédition, mais il est recommandé de les nettoyer une nouvelle fois avant la première utilisation.

Mise en service

Les produits ScanBox respectent les spécifications électriques en vigueur. Avant d'utiliser les caissons pour la première fois, veuillez suivre les instructions ci-dessous :

- Assurez-vous que la tension secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique du caisson.
- La prise murale doit être facilement accessible, afin que le caisson puisse être débranché manuellement, sans tirer sur le cordon.

Utilisation quotidienne

Les **caissons chauffants** doivent être raccordés à une prise murale monophasée mise à la terre (220–240 V) pendant 40 à 60 minutes avant le chargement. Si le caisson est équipé d'un système de chauffage par convection, 20 minutes suffisent pour atteindre la température souhaitée. Le caisson est équipé d'un câble spiralé, à brancher sur une prise murale à hauteur appropriée. Le câble spiralé est situé à l'arrière du caisson.

Après avoir chargé les aliments dans le caisson, branchez-le à nouveau pendant 10 à 15 minutes supplémentaires afin d'obtenir les meilleurs résultats. Cela permet de rétablir la température après les ouvertures répétées de la porte lors du chargement.

- Remarque: Le rôle d'un caisson chauffant est de maintenir et transporter des aliments chauds, et non de les réchauffer.

Banquet Master - Le chariot à glissières du four mixte doit toujours être refroidi avant d'être introduit dans le Banquet Master. En effet, le chariot et les aliments étant très chauds, la température interne risque de dépasser le niveau souhaité pour le maintien au chaud.

Les caissons neutres peuvent être utilisés pour effectuer de courts transports d'aliments chauds. Ils peuvent également être utilisés comme caissons réfrigérés, après avoir été refroidis dans une chambre froide ou à l'aide de plaques eutectiques.

Déclaration de conformité CE

Ce produit est conforme aux exigences de sécurité de la Directive Basse Tension 2014/35/UE (pour les produits sans ventilateur) ou de la Directive Machines 2006/42/CE (pour les produits équipés d'un ventilateur). En outre, le produit est conforme à la Directive CEM 2014/30/UE ainsi qu'à la Directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS2). De plus, le fabricant satisfait aux exigences du Règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH) concernant l'enregistrement, l'évaluation, l'autorisation et la restriction des substances chimiques.

Pour obtenir les mises à jour les plus récentes concernant la « Déclaration de conformité de l'UE », veuillez consulter le site: www.scanbox.se/en/support

Tableau – Données techniques

Nom	Tare	Poids net	Capacité GN 1/1	Largeur	Profondeur	Hauteur
Ergo Line NE08	48 kg	120 kg	8	540 mm	810 mm	1070 mm
Ergo Line NE10	51 kg	141 kg	10	540 mm	810 mm	1230 mm
Ergo Line NE12	55 kg	163 kg	12	540 mm	810 mm	1390 mm
Ergo Line NE14	59 kg	185 kg	14	540 mm	810 mm	1550 mm
Ergo Line HF08	50 kg	122 kg	8	540 mm	810 mm	1120 mm
Ergo Line HF10	54 kg	144 kg	10	540 mm	810 mm	1280 mm
Ergo Line HF12	59 kg	167 kg	12	540 mm	810 mm	1440 mm
Ergo Line HF14	63 kg	189 kg	14	540 mm	810 mm	1600 mm
Ergo Line Combo NN66	56 kg	163 kg	12	540 mm	810 mm	1545 mm
Ergo Line Combo FF66	63 kg	167 kg	12	540 mm	810 mm	1600 mm
Ergo Line Combo NF44	52 kg	122 kg	8	540 mm	810 mm	1280 mm
Ergo Line Combo NF46	58 kg	144 kg	10	540 mm	810 mm	1440 mm
Ergo Line Combo NF48	60 kg	167 kg	12	540 mm	810 mm	1600 mm
Ergo Line Combo NF66	60 kg	167 kg	12	540 mm	810 mm	1600 mm
Ergo Line Duo FF08	93 kg	244 kg	16	1100 mm	810 mm	1065 mm
Ergo Line Duo FF12	110 kg	334 kg	24	1100 mm	810 mm	1385 mm
Ergo Line Duo FF14	120 kg	378 kg	28	1100 mm	810 mm	1545 mm
Banquet Line NE12	68 kg	284 kg	24	740 mm	910 mm	1390 mm
Banquet Line NE16	76 kg	292 kg	32	740 mm	910 mm	1710 mm
Banquet Line HF12	75 kg	291 kg	24	740 mm	910 mm	1440 mm
Banquet Line HF16	83 kg	371 kg	32	740 mm	910 mm	1760 mm
Banquet Line Combo FF66	96 kg	371 kg	24	740 mm	910 mm	1545 mm
Banquet Line Duo FF12	134 kg	582 kg	48	1525 mm	910 mm	1385 mm
Banquet Line Duo FF16	154 kg	742 kg	64	1525 mm	910 mm	1705 mm
Banquet Master HF20	80 kg	205 kg	-	770 mm	1040 mm	1915 mm
Banquet Master HF40	97 kg	347 kg	-	970 mm	1160 mm	1996 mm
Under Counter HF5	44 kg	89 kg	5	540 mm	810 mm	816 mm
Under Counter HF5 Banquet	61 kg	151 kg	10	740 mm	910 mm	816 mm

NE = Neutre

HF = Chauffage par ventilateur

NF = Neutre et chauffage par ventilateur

Les poids maximums sont basés sur le poids suivant par glissière:

Ergo Line = 9 kg (GN1/1)

Banquet Line = 9 kg (GN1/1) ou 18 kg (GN2/1)

Maximum permitted weight per pan = 9 kg (GN1/1) ou 18 kg (GN2/1)

Le niveau de pression acoustique émis par les produits est inférieur à 70 dB(A).

Page de notes

[illegible]