Baker Box Pastry Box

INSTALLATION

Attentes techniques

ATTENTES TECHNIQUES

⚠ ÉLÉMENTS À FOURNIR :

Quantité	Désignation
1	Arrivée d'eau ¾ mâle - Hauteur du sol 1 M
1	Évacuation d'eau ø 30 PVC - Hauteur du sol 0,30 M
1	Prise triphasé murale 3 phases + Neutre + T *
1	Fiche TETRA
1	Flexible inox 20/27
1	Flexible caoutchouc 20/27 pour l'écoulement
1	Disjoncteur différentiel type Asi
POUR LA DOUCHETTE (si inclus)	
1	Arrivée d'eau ½ mâle - Hauteur du sol 1 M

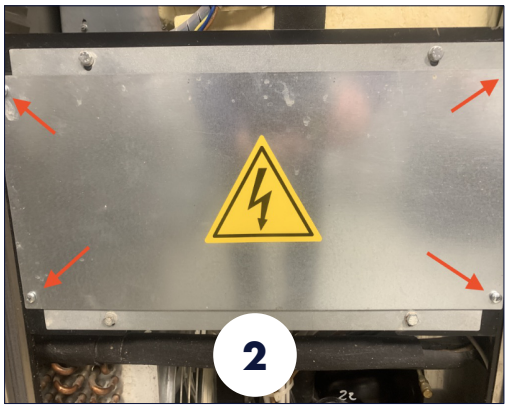
* Intensité selon modèle:

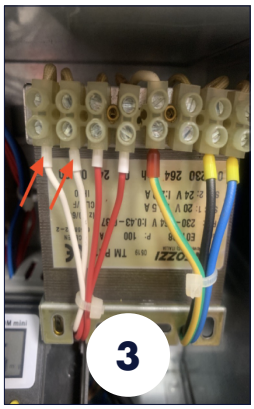
- Termocrema T 30 ..... 9,5 A
- Termocrema T 60 ..... 16 A
- Termocrema T 150 ..... 26 A
- Termocrema T 200 ..... 27 A

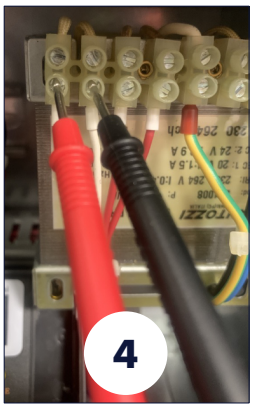
Baker Box Pastry Box

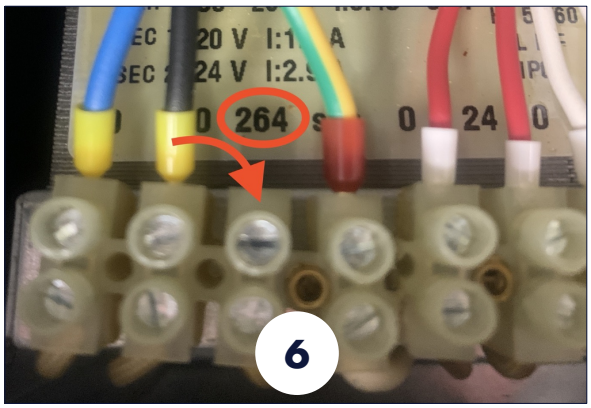
TENSION ÉCRAN TACTILE

1. Ouvrir le côté gauche de la machine
2. Ouvrir le coffret électrique
3. Repérer le transformateur électrique et les 2 câbles blanc alimentant l'écran
4. Tester les 2 bornes de l'écran
5. La valeur doit être comrpise **entre 18 et 20 V**
6. En cas de sur-alimentation: Couper l'alimentation général de la machine, puis passer le câble noir sur la borne 264.
7. Rebrancher la machine et tester la tension de l'écran qui peut avoir baissé.
8. Fermer le coffret électrique et la machine.





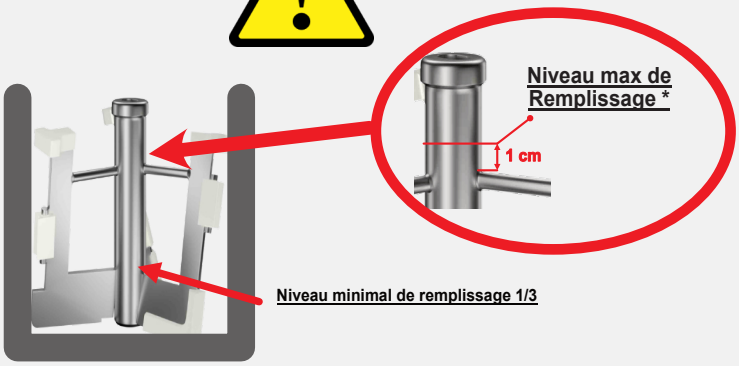




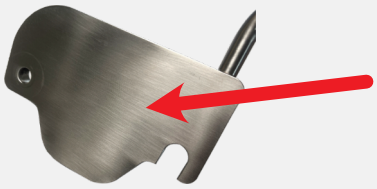
Baker Box Pastry Box

INFORMATION

ATTENTION



*** Le non-respect des niveaux de remplissage entrainera une perte de la garantie.**



La chute du portillon engendre un problème d'étanchéité. La pièce ne sera pas couverte par la garantie.

Baker Box Pastry Box