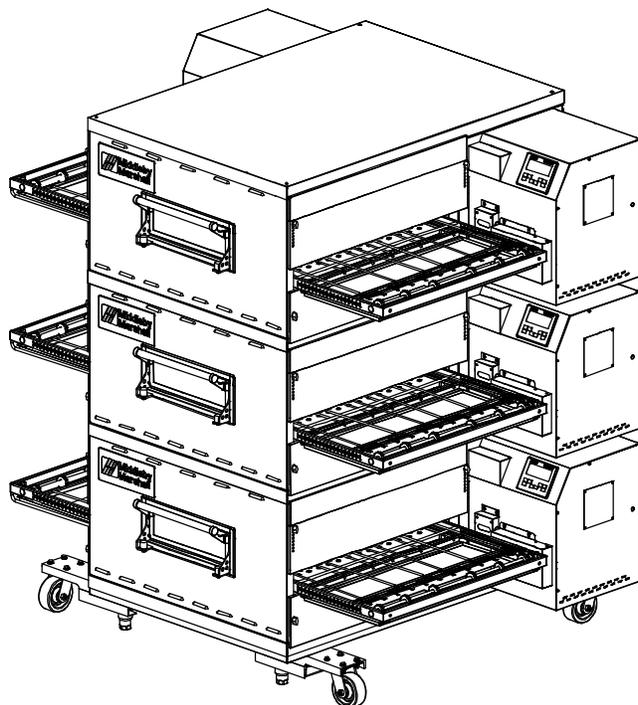


Série PS640
Gaz
Export. national et standard
FRANÇAIS



P/N 60251
4 de novembre de 2008 Rev.
B



Fours à gaz de la série PS640

Modèle :

- PS640G Gaz

Combinaisons :

- Four individuel
- Four double (deux piles)
- Four triple (trois piles)

MANUEL DE FONCTIONNEMENT ET D'INSTALLATION DU PROPRIÉTAIRE

Pour fours nationaux et standards d'exportation

©2007 Middleby Marshall Inc.

 **Middleby Marshall** Marque commerciale brevetée de Middleby Marshall, Inc. Tous droits réservés.

Middleby Cooking Systems Group • 1400 Toastmaster Drive • Elgin, IL 60120 • (847)741-3300 • FAX (847)741-4406



AVERTISSEMENT :

Ce Manuel de fonctionnement et d'installation du propriétaire doit être remis à l'utilisateur. L'utilisateur du four devrait se familiariser avec les fonctions et le fonctionnement du four.

Ce manuel doit être conservé en lieu visible, facilement accessible, près du four.

Les fours sont fournis d'usine, configurés pour son utilisation avec gaz naturel. Si les lois locales, nationales et internationales le permettent, au moment de son installation, le four peut être converti pour fonctionner au gaz propane. Cette conversion exige l'utilisation d'un kit de conversion de gaz, fourni avec le four. Pour les fours dotés de l'approbation CE, la conversion est décrite dans la section Installation de ce manuel. Pour les fours nationaux et standards d'exportation, les instructions sont incluses dans le kit de conversion de gaz.

Il est recommandé de signer un contrat de service avec un agent de service autorisé de Middleby Marshall.

AVERTISSEMENT**FIXEZ DANS UN LIEU VISIBLE, LE NUMÉRO DE TÉLÉPHONE D'URGENCE DE VOTRE FOURNISSEUR LOCAL DE GAZ ET LES INSTRUCTIONS À SUIVRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ.**

Les instructions à suivre si l'utilisateur sent le gaz doivent être obtenues en consultant le fournisseur local de gaz. Si vous sentez une odeur de gaz, appelez immédiatement le numéro de téléphone d'urgence de votre compagnie de gaz local.

Celui-ci aura un personnel et des ressources disponibles pour résoudre le problème.

AVERTISSEMENT**POUR VOTRE SÉCURITÉ, NE STOCKEZ PAS D'ESSENCE OU AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES PRÈS DE CE DISPOSITIF ET AUTRES DISPOSITIFS.****AVERTISSEMENT**

L'installation, le réglage, l'altération, le service ou la maintenance, incorrects peuvent provoquer des dommages à la propriété, lésions ou mort. Lisez les instructions d'installation, de fonctionnement et de maintenance avant d'installer ou d'entretenir cet appareil.

IMPORTANT

Le compartiment de la machine présente un diagramme de connexions électriques pour le four.

IMPORTANT

Le client est responsable de communiquer tous les dommages cachés ou non à l'entreprise de transport. Conservez tous les matériaux d'envoi jusqu'à vous assurer que l'appareil n'a subi aucun dommage de transport caché.

AVERTISSEMENT

CONTACTEZ VOTRE AGENT DU SERVICE AUTORISÉ DE MIDDLEBY MARSHALL POUR INSTALLER ET EFFECTUER LES TÂCHES D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION ET SI BESOIN EST, POUR CONVERTIR L'APPAREIL POUR SON UTILISATION AVEC D'AUTRES GAZ. VOTRE FOUR EST FOURNI AVEC UNE LISTE D'AGENCES DE SERVICES AUTORISÉES.

AVERTISSEMENT

L'utilisation de pièces différentes de celles originales fabriquées par Middleby Marshall exempte le fabricant de toute garantie et responsabilité.

AVERTISSEMENT

Middleby Marshall (le fabricant) se réserve le droit de modifier les spécifications à tout moment.

AVERTISSEMENT

La garantie n'est valable que si le four est installé, mis en fonctionnement et testé sous la supervision d'un installateur autorisé par le fabricant.

AVERTISSEMENT

CET APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT CONÇU POUR UNE UTILISATION PROFESSIONNELLE ET IL DOIT ÊTRE MANIPULÉ PAR UNE PERSONNE COMPÉTANTE

CONSERVEZ CE MANUEL POUR UNE CONSULTATION FUTURE.

MIDDLEBY MARSHALL
GARANTIE LIMITÉE DE NON OBJECTION
(UNIQUEMENT E.U.)

MIDDLEBY MARSHALL, CI-APRÈS "LE VENDEUR", GARANTIT QUE L'APPAREIL FABRIQUÉ PAR SES SOINS SE TROUVE LIBRE DE TOUT DÉFAUT DE MATÉRIEL ET DE MAIN D'ŒUVRE, POUR LESQUELS IL SE DÉCLARE RESPONSABLE. L'OBLIGATION DU VENDEUR, EN VERTU DE CETTE GARANTIE, SE LIMITERA AU REMPLACEMENT OU À LA RÉPARATION, À DISCRÉTION DU VENDEUR, SANS FRAIS, DE TOUTE PIÈCE DÉFECTUEUSE, ET À TOUTS LES COÛTS DE MAIN D'ŒUVRE ET DE MATÉRIEL SUPPORTÉS PAR LE VENDEUR LORS DE LA RÉPARATION OU DU REMPLACEMENT DE LADITE PIÈCE. CETTE GARANTIE SERA EXCLUSIVEMENT LIMITÉE À L'ACHETEUR D'ORIGINE, ET SERA EN VIGUEUR PENDANT UNE PÉRIODE D'UN AN À PARTIR DE LA DATE DE L'INSTALLATION ORIGINALE, OU 18 MOIS À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT, LE PREMIER ÉTANT PRIS EN COMPTE, TANT QUE LES TERMES DE PAIEMENT SE TROUVENT INTÉGRALEMENT SATISFAITS.

Cette garantie n'est valable que si l'appareil est installé, mis en marche et testé sous la supervision d'un installateur autorisé par le fabricant.

Les fonctions normales de maintenance, y compris la lubrification, le nettoyage ou une utilisation impropre de la part du client, ne sont pas couvertes par cette **garantie de non objection**.

Le vendeur ne répondra que des réparations ou remplacements de pièces défectueuses réalisées par le personnel de service autorisé par le vendeur. Les agences de service autorisées se trouvent dans les principales villes de tous les états contigus des États-Unis, Alaska et Hawaï. Cette garantie est valable dans les 50 états de U.S.A. et nulle ailleurs, sauf si le produit a été acheté au travers de Middleby International avec garantie incluse.

La garantie antérieure est exclusive et remplace toute autre garantie, implicite ou explicite. Aucune garantie implicite de commercialisation ou d'adéquation pour un objectif spécifique n'est proposée.

Les indications antérieures sont de la responsabilité unique et exclusive du vendeur et la seule et unique référence de l'acheteur pour toute action, y compris l'infraction de contrat ou la négligence. En aucun cas le vendeur ne répondra pour un montant supérieur au prix d'achat de l'article. Le vendeur ne répondra pas de bénéfices ou de pertes de l'acheteur.

Cette garantie est valable pour l'appareil Middleby Marshall vendu le 15 février 1995 ou après cette date.

GARANTIE LIMITÉE POUR FOURS DE MIDDLEBY MARSHALL INC. (Hors E.U.)

Le vendeur garantit que l'appareil fabriqué par ses soins est libre de tout défaut de matériel et de main d'œuvre pour lesquels il se déclare responsable. L'obligation du vendeur, en vertu de cette garantie, se limitera au remplacement ou à la réparation, à discrétion du vendeur, sans frais, F.O.B. usine du vendeur, de toute pièce défectueuse et au coût de la main d'œuvre et du matériel supporté par le vendeur lors de la réparation de ladite pièce. Cette garantie sera limitée à une période d'un an à partir de l'installation ou de 15 mois à partir de la date de l'envoi depuis l'usine du vendeur, le premier étant pris en compte, tant que les termes de paiement se trouvent intégralement satisfaits. Toutes les tâches auront lieu pendant les heures de travail normales. Les primes pour heure supplémentaire seront à la charge de l'acheteur.

Cette garantie n'est valable que si l'appareil est installé, mis en fonctionnement et testé sous la supervision d'un installateur autorisé par le fabricant.

Les fonctions normales de maintenance, y compris la lubrification, le réglage du flux de l'air, les thermostats, les mécanismes de portes, les microinterrupteurs, les brûleurs et les brûleurs pilotes, et le remplacement d'ampoules, de fusibles et de lumières d'indication, ne sont pas couverts par cette garantie.

Toutes les réparations ou remplacement de pièces défectueuses seront effectuées par un personnel de service du vendeur. Le vendeur ne sera pas responsable des coûts supportés si le travail est effectué par une personne autre qu'un technicien de service autorisé par le vendeur.

Lorsqu'une pièce sous garantie est retournée, celle-ci doit être intacte et complète, sans trace d'une utilisation incorrecte, avec les ports payés à l'avance.

Le vendeur ne sera pas responsable des dommages produits pendant l'installation de l'appareil, ou surgissant de l'utilisation incorrecte de la part de l'acheteur, de ses employés ou d'autres personnes, de l'appareil fourni, et le seul et unique remède de l'acheteur face au vendeur pour l'infraction de l'antérieure garantie ou pour une autre raison sera la réparation ou le remplacement de l'appareil ou des pièces affectées par ladite infraction.

La garantie antérieure ne sera valable et inaliénable pour le vendeur que si l'acheteur charge, utilise et entretient l'appareil fourni conformément au manuel d'instructions remis à l'acheteur. Le vendeur ne garantit pas le processus de fabrication de la part de l'acheteur ou la qualité du produit à produire avec l'appareil fourni et le vendeur ne répond pas des éventuels bénéfices ou pertes de l'acheteur.

LA GARANTIE ANTÉRIEURE EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE; CONCRÈTEMENT, AUCUNE GARANTIE IMPLICITE DE COMMERCIALITÉ OU D'IDÉALITÉ NE SERA CONCÉDÉE À DES FINS PARTICULIÈRES.

L'indication antérieure est la seule et unique responsabilité du vendeur et le seul et unique remède de l'acheteur pour toute action y compris l'infraction de contrat ou la négligence. En aucun cas le vendeur ne répondra pour une Somme supérieure au prix d'achat de l'article.

INDEX

	Page		Page
SECTION 1 – DESCRIPTION	1	F. Réglage de pression minimum	19
I. UTILISATIONS DU FOUR.....	1	G. Vérification	19
II. COMPOSANTS DU FOUR.....	1	H. Entretien	19
A. Actionnement du moteur du transporteur	1		Page
B. Plateaux demiettes	1	SECTION 3 – FONCTIONNEMENT	20
C. Transporteur	1	I. EMPLACEMENT ET DESCRIPTION DES CONTRÔLE	20
D. Bouchons d'extrémités	1	II. FONCTIONNEMENT NORMAL, PAS À PAS.....	21
E. Cils	1	A. Écran principal	21
F. Fenêtre	1	B. Procédure de mise en marche	21
G. Panneau d'accès au compartiment de la machine	1	C. Procédure de déconnexion quotidienne	21
H. Plaque de série	1	III. RÉFÉRENCE RAPIDE : RÉOLUTION DE PROBLÈMES.....	22
I. Panneau de contrôle	1	IV. ALERTES À L'ÉCRAN.....	22
J. Cellule photoélectrique	1		
K. Brûleur à gaz	1	SECTION 4 – ENTRETIEN	23
L. Souffleurs	1	I. ENTRETIEN – QUOTIDIEN	23
M. Buses d'air	1	II. ENTRETIEN – MENSUEL	24
III. SPÉCIFICATIONS DE FOURS	2	III. ENTRETIEN – TRIMESTRIEL.....	25
A. Dimensions	2	IV. ENTRETIEN – TOUS LES 6 MOIS.....	26
B. Spécifications générales	2	V. KIT DE PRINCIPALES PIÈCES DE RECHANGE..	27
C. Spécifications électriques pour fours à gaz PS640	2		
D. Orifice de gaz et spécifications de pression pour fours PS640	2	SECCIÓN 5 – DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES	28
SECTION 2 – INSTALLATION	3	I. DIAGRAMME DE CÂBLAGE, FOUR À GAZ 640, 208/240V, 50/60 Hz, 1 phase	28
I. KIT DE COUSSINET DE BASE.....	4		
II. KIT D'INSTALLATION	6		
III. SYSTÈME D'AÉRATION.....	12		
A. Exigences	12		
B. Recommandations	12		
C. Autres problèmes d'aération	12		
IV. MONTAGE	13		
A. Coussinet de base, pattes, galets pivotants			
B. Empilement	14		
C. Installation du câble de limitation	14		
D. Installation du transporteur	15		
E. Installation séparée	15		
V. MONTAGE FINAL	16		
VI. ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.....	16		
Connexion	17		
VII. ALIMENTATION DE GAZ.....	17		
A. Recommandations de bases de l'alimentation	17		
B. Connexion	18		
C. Conversion de gaz	18		
D. Conversion de propane	18		
E. Réglage de pression maximum	18		

13

NOTE

Les diagrammes de câblage se trouvent dans la section 5 de ce manuel. Le diagramme de chaque four se trouve aussi sur la surface antérieure inférieure de votre console de contrôle

SECTION 1 – DESCRIPTION

I. UTILISATION DU FOUR

Les fours de la série PS640 peuvent être utilisés pour enfourner et/ou cuisiner une ample gamme de produits alimentaires comme les pièces ou les produits de type pizza, biscuits, sandwichs et autres.

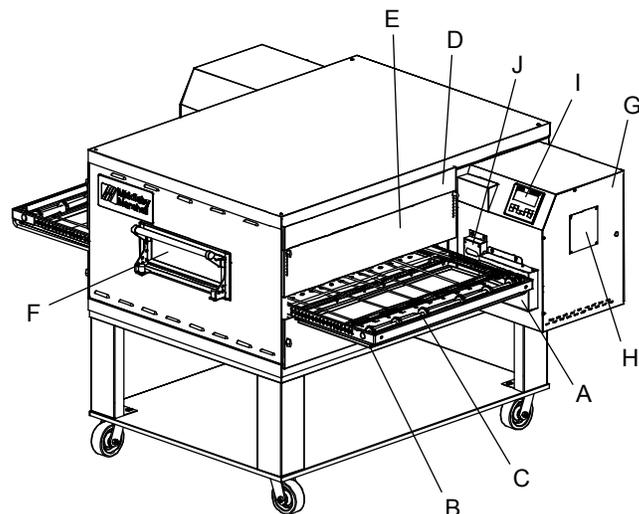
II. COMPOSANTS DU FOUR – voir l'illustration 1-1.

- A. **Moteur d'actionnement du transporteur:** Déplace le transporteur.
- B. **Plateaux de miettes:** Recueille les miettes et autres matériaux qui tombent sur la bande du transporteur. Un plateau est situé à chaque extrémité du transporteur.
- C. **Transporteur :** Déplace le produit alimentaire dans le four.
- D. **Bouchons d'extrémités :** Ils permettent d'accéder à l'intérieur du four.
- E. **Cils :** Elles peuvent être réglées à différentes hauteurs pour empêcher la perte de chaleur dans les alentours.
- F. **Fenêtre :** Elle permet à l'utilisateur, l'accès aux produits alimentaires dans la chambre d'enfournée.
- G. **Panneau d'accès au compartiment de la machine :** Il permet d'accéder à l'intérieur du four et de contrôler les composants. Dans le compartiment, aucune pièce ne peut être réparée ou maintenue par l'utilisateur.
- H. **Plaque de série :** Elle apporte les spécifications concernant le four liées à l'installation et le fonctionnement. Consultez la section 2, Installation pour une information plus détaillée.
- I. **Panneau de contrôle :** Il contient les contrôles de fonctionnement du four. Consultez la section 3, Fonctionnement, pour une information plus détaillée.
- J. **Cellule photoélectrique :** Elle active le four lorsque le faisceau.

Caché :

- K. **Brûleur à gaz (fours à gaz) :** Il chauffe l'air projeté ensuite par les souffleurs.
- L. **Souffleurs :** Ils projettent l'air chaud du brûleur ou de l'élément de chauffage dans les pistons d'air.
- M. **Pistons d'air :** Ils projettent les courants d'air chaud vers le produit alimentaire.

Illustration 1-1. Composants du four



I. SPÉCIFICATIONS DE FOURS

Tableau 1-1 Dimensions	Four individuel	Four double	Four triple
Hauteur générale	48-3/16" (1219mm)	62-3/4" (1575mm)	78-11/16" (1981mm)
Profondeur générale	60" (1524mm)	60" (1524mm)	60" (1524mm)
Longueur générale	76-1/2" (1930mm)	76-1/2" (1930mm)	76-1/2" (1930mm)
Largeur du transporteur – largeur de bande de 32"	33-1/2" (838mm) o 2 x 15" (381mm)	33-1/2" (838mm) o 2 x 15" (381mm)	33-1/2" (838mm) o 2 x 15" (381mm)
Transporteur de sortie réduite - 24"	Four individuel	Four double	Four triple
Profondeur générale	52.75" (1340mm)	52.75" (1340mm)	52.75" (1340mm)
Longueur générale	69" (1753mm)	69" (1753mm)	69" (1753mm)

* Toutes les dimensions sont égales

Espaces de séparation minimums recommandés

Partie arrière du four au mur	3" (76mm)	3" (76mm)	3" (76mm)
Extrémité de contrôle du transporteur au mur	1" (25.4mm)	1" (25.4mm)	1" (25.4mm)
Extrémité non de contrôle du transporteur au mur	1" (25.4mm)	1" (25.4mm)	1" (25.4mm)

Tableau 1-2: Spécifications générales PS640 GAZ	Bande de 32"	Bande de 24"
Poids	1150 lbs. (522kg)	1150 lbs. (522kg)
Consommation calorifique nominale	99,000 BTU (25,000kcal, 29 kW/hr)	99,000 BTU (25,000kcal, 29 kW/hr)
Température maximum de fonctionnement	600°F / 315°C	600°F / 315°C
Souffleurs d'air	Deux souffleurs à 1900 RPM	Deux souffleurs à 1900 RPM
Temps de chauffage	15 min.	15 min.

Tableau 1-3: Spécifications électriques pour fours à gaz PS640G

Tension du souffleur principal	Tension du circuit de contrôle	Phase	Fréq.	Consommation de courant	Pôles	Câbles
208-240V de CA	208-240V de CA	1 phase	50/60Hz	11-9.6 Amp	2 Pôles	3 câbles (2 chaud, 1 terre)

Tableau 1-4: Orifice de gaz et spécifications de pression pour fours à gaz PS640G

Type de gaz	D.I. orifice principal PS640G	Pression d'alimentation (entrée)	Pression d'orifice (distributeur)	Pression de dérivation
Naturel	0.1065" (0.120mm)	6-8" W.C. (14.9 - 19.9mbar)	3.5" W.C. (8.7mbar)	0.25-0.3" W.C. (0.015 mbar)
Propane	0.067" (1.9mm)	11-14" W.C. (27.4 - 34.9mbar)	10.0" W.C. (24.9mbar)	0.9-1.0" W.C. (0.12 mbar)

IMPORTANT – La plaque de série du four apporte l'information électrique additionnelle, ainsi que le diagramme de câblage dans le compartiment de la machine .

ORIFICE DE GAZ ET SPECIFICATIONS DE PRESSION (PAR CAVITÉ DE FOUR) - FOURS CE

Type de gaz	Diam. orifice principal	Pression d'alimentation (entrée)							Pression d'orifice (distributeur)	Cons. calorifique nominal
		IT,PT,ES,SE, UK,CH,IT,AT, DK,FI		NL	DE	BE,FR	SE,CH,AT,DK, FI,DE,NL	BE,IE,IT,PT, ES,UK		
		I _{2H}	I _{2L}							
G20	0.120" (3.05 mm)	20 mbar	–	20 mbar	20 mbar	–	–	–	11.21 mbar	22.36 kW-hr.
G25	0.120" (3.05 mm)	–	25 mbar	–	–	–	–	–	16.19 mbar	22.36 kW-hr.
G30	0.075" (1.9 mm)	–	–	–	–	29 o 50 mbar	28-30, 37 o 50 mbar	–	26.2 mbar	22.59 kW-hr.

NOTE

Les diagrammes de câblage se trouvent dans la section 5 de ce manuel ainsi que dans le four, sur la partie inférieure du panneau de contrôle.

La plaque de série apporte l'information électrique additionnelle

Cet manuel doit être conservé pour une éventuelle consultation

SECTION 2 – INSTALLATION

AVERTISSEMENT – Après n'importe quelle conversion, réglage ou tâche de maintenance dans le four :

- Effectuer un test de fuite de gaz.
- Vérifier l'alimentation correcte d'air, fonctionnement..
- Vérifier la combustion et l'alimentation de gaz.
- Vérifier que le système de ventilation soit en vers le souffleur, spécialement .

AVERTISSEMENT – Maintenez le dispositif libre et éloigné de produits inflammables.

AVERTISSEMENT – Le four doit être installé sur une base plate (lisse) non inflammable et tous les murs contigus ne doivent pas être inflammables. Les espaces minimums recommandés sont spécifiés dans la section Description de ce Manuel.

AVERTISSEMENT – Ne pas boucher le flux de combustion et l'air d'aération vers et depuis le four. Ne rien boucher autour ou sous le four. Les changements de constructions dans la zone où il doit être installé ne doivent pas affecter l'alimentation d'air du four.

PRÉCAUTION : Pour réduire le risque d'incendie, le dispositif doit être monté sur des sols de construction non inflammables avec une finition de surface et de revêtement non inflammables, et avec un matériel non inflammable dans leurs parties inférieures, ou des dalles ou arcs n'ayant aucun matériel inflammable dans leurs parties inférieures; en tant que telle, la construction ne s'étendra sous aucun prétexte sur plus de 12 pouces (304mm) au delà de l'appareil de tous les côtés.

PRÉCAUTION : Pour plus d'information concernant l'installation, contactez votre agent de service autorisé local.

NOTE – Un espace de séparation suffisant entre le four et la construction inflammable doit être prévu. Il faudra aussi prévoir un espace pour l'entretien et un fonctionnement correct.

NOTE – Dans le compartiment de la machinerie, il existe un diagramme de câblage électrique pour le four.

NOTE : Tous les aspects de l'installation du four, y compris le placement, les connexions d'alimentation, et les exigences d'aération doivent satisfaire tous les codes locaux, nationaux ou internationaux applicables. Ces codes remplacent les exigences et les directives indiquées dans ce manuel.

NOTE : Aux E.U., l'installation du four doit répondre aux codes locaux. En leur absence, les installations de fours à gaz doivent répondre au Code Nationale de Gaz Combustible (National Fuel Gas Code), ANSI Z223.1. Les fours installés doivent être branchés à terre conformément aux codes locaux, ou, en leur absence, conformément au Code National Électrique (National Electrical Code, NEC), ou ANSI/NFPA70.

NOTE : Au Canada, l'installation du four doit avoir lieu conformément aux codes locaux. En leur absence, les installations de fours à gaz doivent répondre au Code d'Installation de Gaz Naturel (Natural Gas Installation Code), CAN/CGA-B149.1, ou au Code d'Installation de Gaz Propane (Propane Gas Installation Code), CAN/CGA-B149.2, selon la circonstance. Les fours installés doivent être branchés à terre conformément aux codes locaux, ou, en leur absence, conformément du Code Électrique Canadien (Canadian Electrical Code, CSA) C22.2.

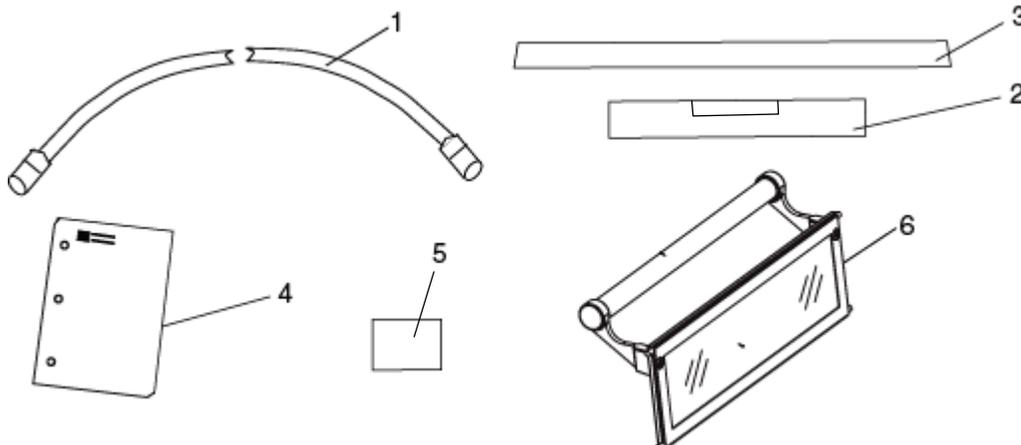
INSTALLATION DU FOUR PS640 24" KITS ET APPAREILS REQUIS

TYPED'INSTALLATION	Kit d'installation de four à gaz PS640 P/N61452	Kitfour individuel PS640 option de base avec pattes de 15", galets pivotants et partie supérieure P/N61123	Kit fourdouble PS640 option de base avec pattes de 6", galets pivotants et partie supérieure P/N61457	Kit four triple PS640 option de base avec galets pivotants et partie supérieure P/N61458
Four à gaz individuel PS640	1	1		
Four à gaz double PS640	2		1	
Four à gaz triple PS640	3			1

LISTE DE PIÈCES POUR FOUR À GAZ DE SÉRIE PS640 KIT D'INSTALLATION P/N 61452 (deux pour four double) (trois pour four triple)

N° ART.	QUANT.	N°PIÈCE.	DESCRIPTION
1	1	22361-0001	TUYAU DE GAZ FLEXIBLE
2	1	61823	BUTÉE FINALE DU TRANSPORTEUR, 18"
3	1	31461	BUTÉE ARRIÈRE GAUCHE TRANSPORTEUR, 21.25"
4	1	42612	LISTE AGENCES DE SERVICE
5	1	22500-0080	ÉTIQUETTE, MM
6	1	51054	ENSEMBLE POIGNÉE ET PORTE

Illustration 2-1A. Pièces d'installation du four à gaz de série PS640



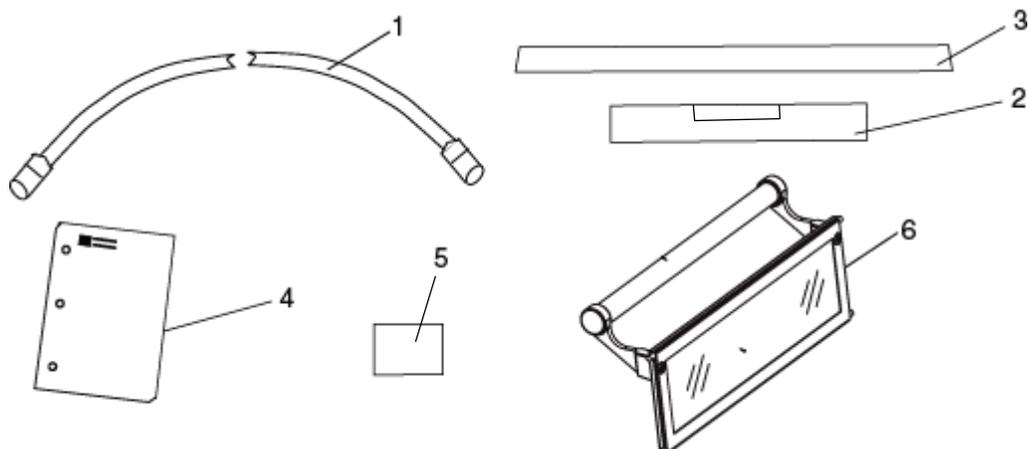
INSTALLATION DU FOUR PS640 32" KITS ET APPAREILS REQUIS

TYPED'INSTALLATION	Kit de installation de four à gaz PS640 P/N61033	Kitfour individuel PS640 option de base avec pattes de 15", galets pivotants et partie supérieure P/N59720	Kit fourdouble PS640 option de base avec pattes de 6", galets pivotants et partie supérieure P/N59725	Kit four triple PS640 option de base avec galets pivotants et partie supérieure P/N59726
Four à gaz individuel PS640	1	1		
Four à gaz double PS640	2		1	
Four à gaz triple PS640	3			1

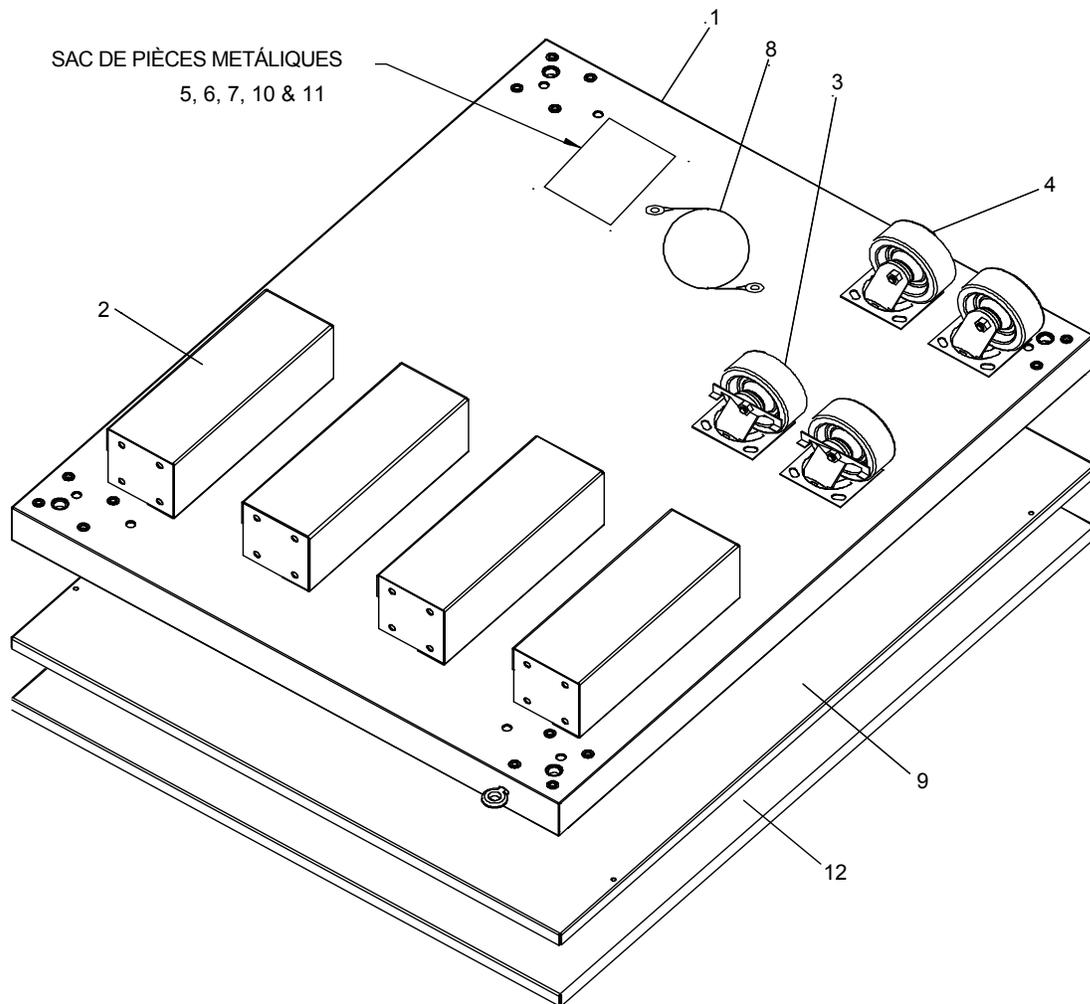
LISTE DE PIÈCES POUR FOUR À GAZ DE SÉRIE PS640 KIT DE INSTALACIÓN P/N 61033 (deux pour four double) (trois pour four triple)

N° ART.	QUANT.	N°PIÈCE.	DESCRIPTION
1	1	22361-0001	TUYAU DE GAZ FLEXIBLE
2	1	61823	BUTÉE FINALE DU TRANSPORTEUR
3	1	55027	BUTÉE ARRIÈRE GAUCHE TRANSPORTEUR
4	1	42612	LISTE AGENCES DE SERVICE
5	1	22500-0080	LABEL, MM
6	1	51054	ENSEMBLE POIGNÉE ET PORTE

Illustration 2-1B. Pièces d'installation du four à gaz de série PS640



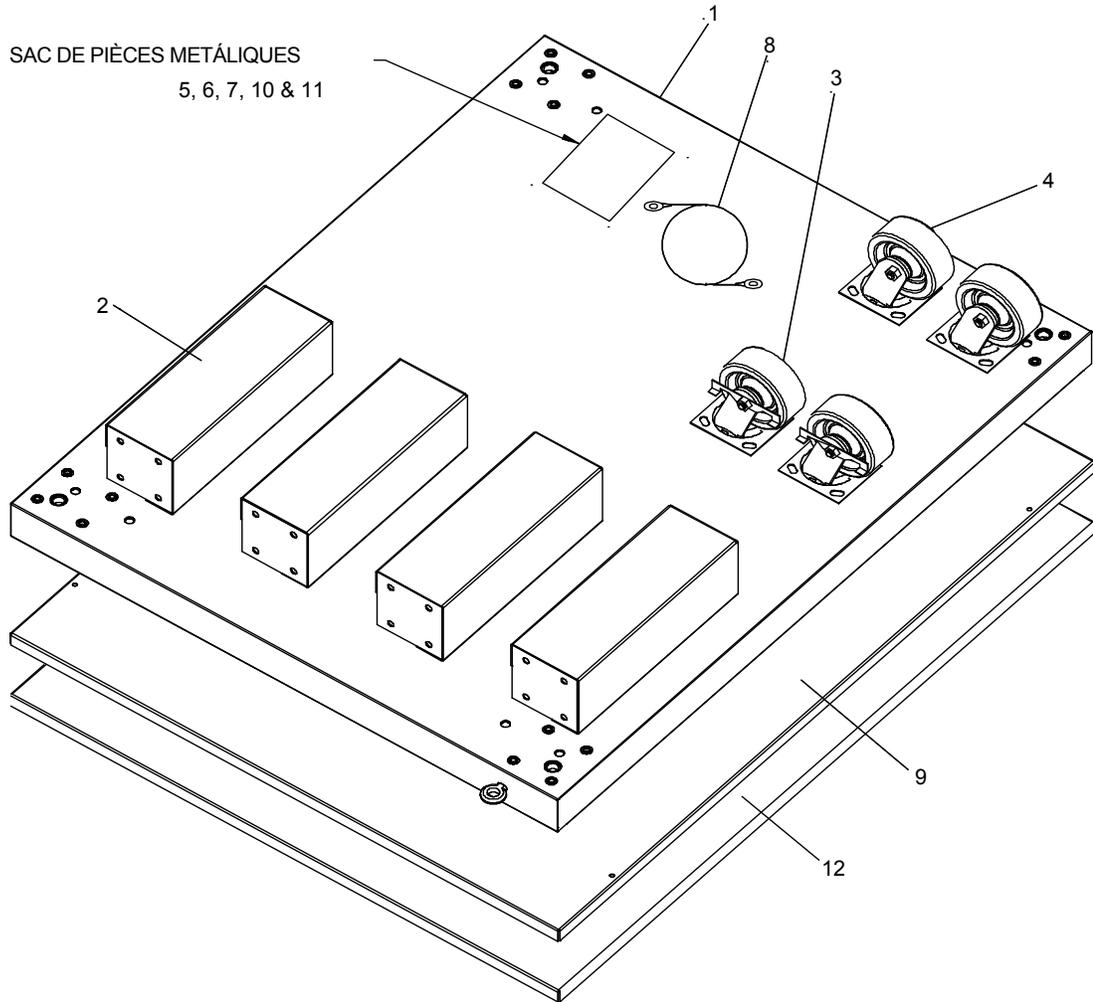
**Illustration 2-2A. Four individuel de 24" modèle PS640
Option de base avec pattes et partie supérieure**



**LISTE DE PIÈCES POUR FOUR INDIVIDUEL DE 24" DE LA SÉRIE PS640 – OPTION DE BASE AVEC PATTES
DE 15" ET PARTIE SUPÉRIEURE
P/N 61123**

N° ART.	QUANT.	N° PIÈCE	DESCRIPTION
1	1	61126	ENSEMBLE PIÈCES SOUDÉES COMPLET BASE
2	4	37900-0024	PLAQUE SUPÉRIEURE, ENS. PIÈCES SOUDÉE PATTES
3	2	22290-0009	GALET PIVOTANT OSCIL. AVEC PLAQUE PLATE DE FREIN
4	2	22290-0010	PLAQUE PLATE DE GALET PIVOTANT OSCIL.
5	32	2000531	VIS HEX. 3/8"-16 × 1", ACIER INOX.
6	32	21416-0001	RONDELLE PLATE 3/8", ACIER INOX
7	32	21422-0001	RONDELLE DE PRESSION DIVISÉE 3/8", ZP
8	1	22450-0228	ENSEMBLE DE CÂBLES LIMITEURS
9	1	61125	COUVERTURE SUPÉRIEURE
10	2	59677	VIS, MS SL TR HD 10-32 × 2-1/2"
11	2	7A2S15	VIS, MS STR TRSHD 10-32 × 3/4"
12	1	61128	SUPPORT, ÉTAGÈRE

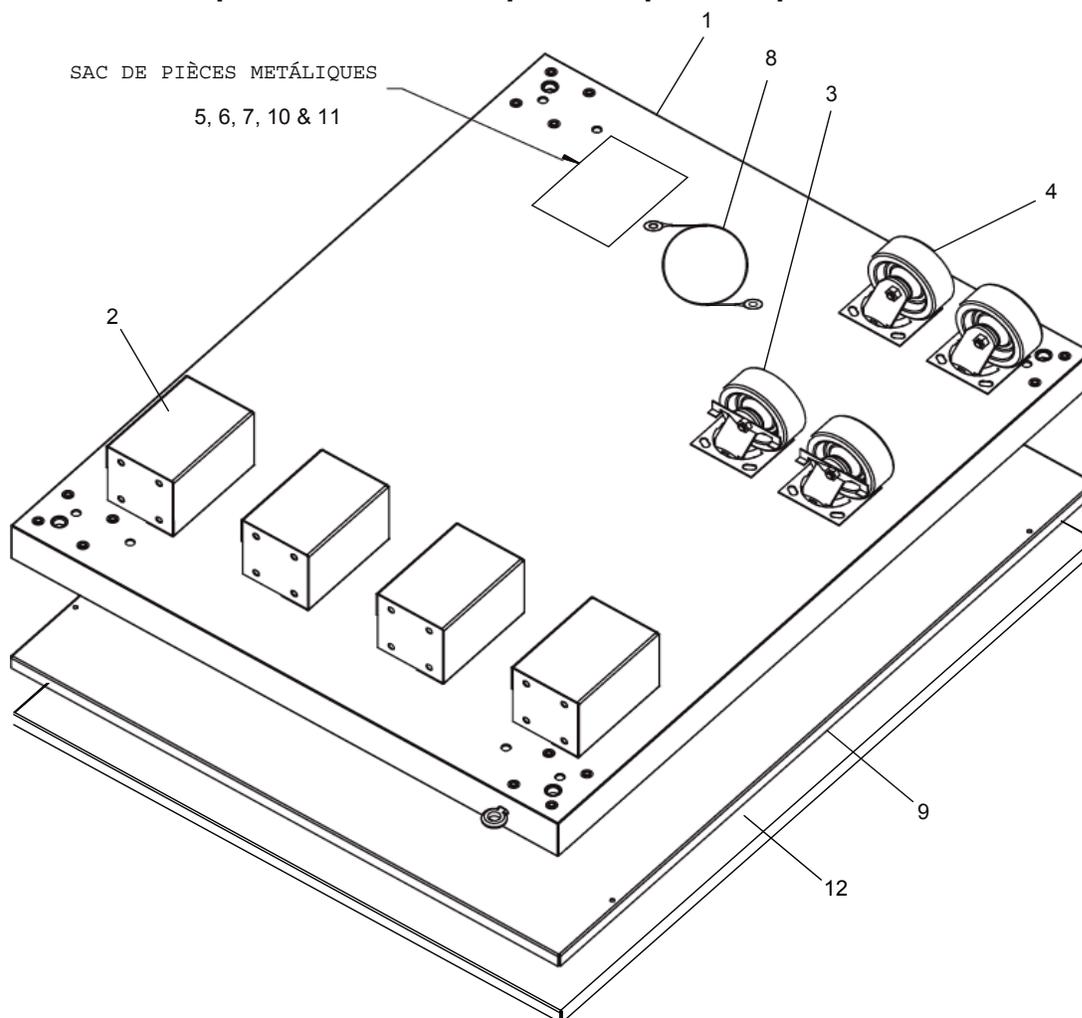
**Illustration 2-2B. Four individuel de 32" modèle PS640 32"
Option de base avec pattes et partie supérieure**



**LISTE DE PIÈCES POUR FOUR INDIVIDUEL DE 32" DE LA SÉRIE PS640 OPTION DE BASE AVEC PATTES DE
15" ET PARTIE SUPÉRIEURE
P/N 59720**

N° ART.	QUANT.	N° PIÈCE	DESCRIPTION
1	1	60287	ENSEMBLE PIÈCES SOUDÉES COMPLET BASE
2	4	37900-0024	PLAQUE SUPÉRIEURE, ENS. PIÈCES SOUDÉE PATTES
3	2	22290-0009	GALET PIVOTANT OSCIL. AVEC PLAQUE PLATE DE FREIN
4	2	22290-0010	PLAQUE PLATE DE GALET PIVOTANT OSCIL.
5	32	2000531	VIS HEX. 3/8"-16 × 1", ACIER INOX.
6	32	21416-0001	RONDELLE PLATE 3/8", ACIER INOX
7	32	21422-0001	RONDELLE DE PRESSION DIVISÉE 3/8", ZP
8	1	22450-0228	ENSEMBLE DE CÂBLES LIMITEURS
9	1	59560	COUVERTURE SUPÉRIEURE
10	2	59677	VIS, MS SL TR HD 10-32 × 2-1/2"
11	2	7A2S15	VIS, MS STR TRSHD 10-32 × 3/4"
12	1	59724	SUPPORT, ÉTAGÈRE

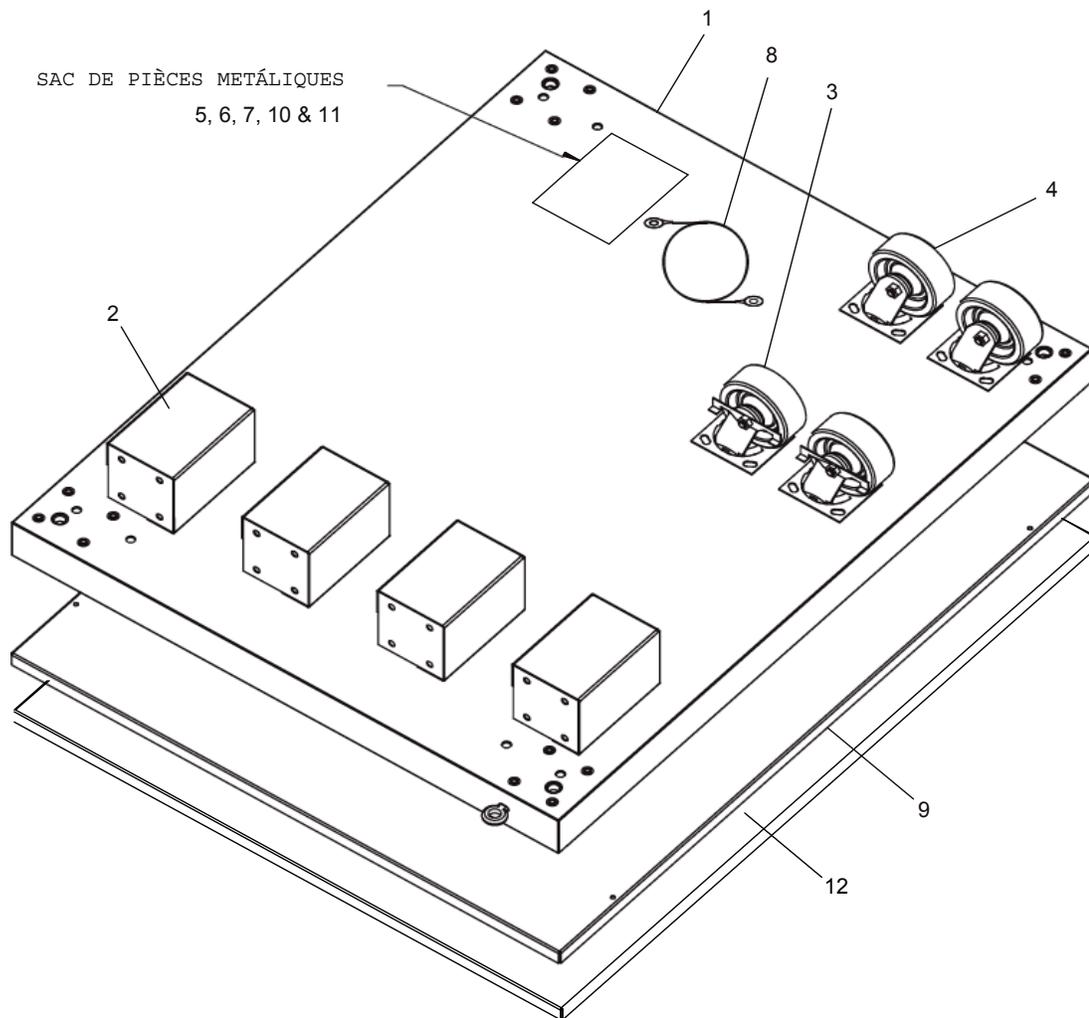
**Illustration 2-3A. Four double de 24" modèle PS640
Option de base avec pattes et partie supérieure**



**LISTE DE PIÈCES POUR FOUR DOUBLE DE 24" DE LA SÉRIE PS640 OPTION DE BASE AVEC PATTES DE 6" ET PARTIE SUPÉRIEURE
P/N 61457**

N° ART.	QUANT.	N° PIÈCE	DESCRIPTION
1	1	61126	ENSEMBLE PIÈCES SOUDÉES COMPLET BASE
2	4	37900-0102	PLAQUE SUPÉRIEURE, ENS. PIÈCES SOUDÉE PATTES
3	2	22290-0009	GALET PIVOTANT OSCIL. AVEC PLAQUE PLATE DE FREIN
4	2	22290-0010	PLAQUE PLATE DE GALET PIVOTANT OSCIL.
5	32	2000531	VIS HEX. 3/8"-16 × 1", ACIER INOX.
6	32	21416-0001	RONDELLE PLATE 3/8", ACIER INOX
7	32	21422-0001	RONDELLE DE PRESSION DIVISÉE 3/8", ZP
8	1	22450-0228	ENSEMBLE DE CÂBLES LIMITEURSS
9	1	61125	COUVERTURE SUPÉRIEURE
10	2	59677	VIS, MS SL TR HD 10-32 × 2-1/2"
11	2	7A2S15	VIS, MS STR TRSHD 10-32 × 3/4"
12	1	61128	SUPPORT, ÉTAGÈRE

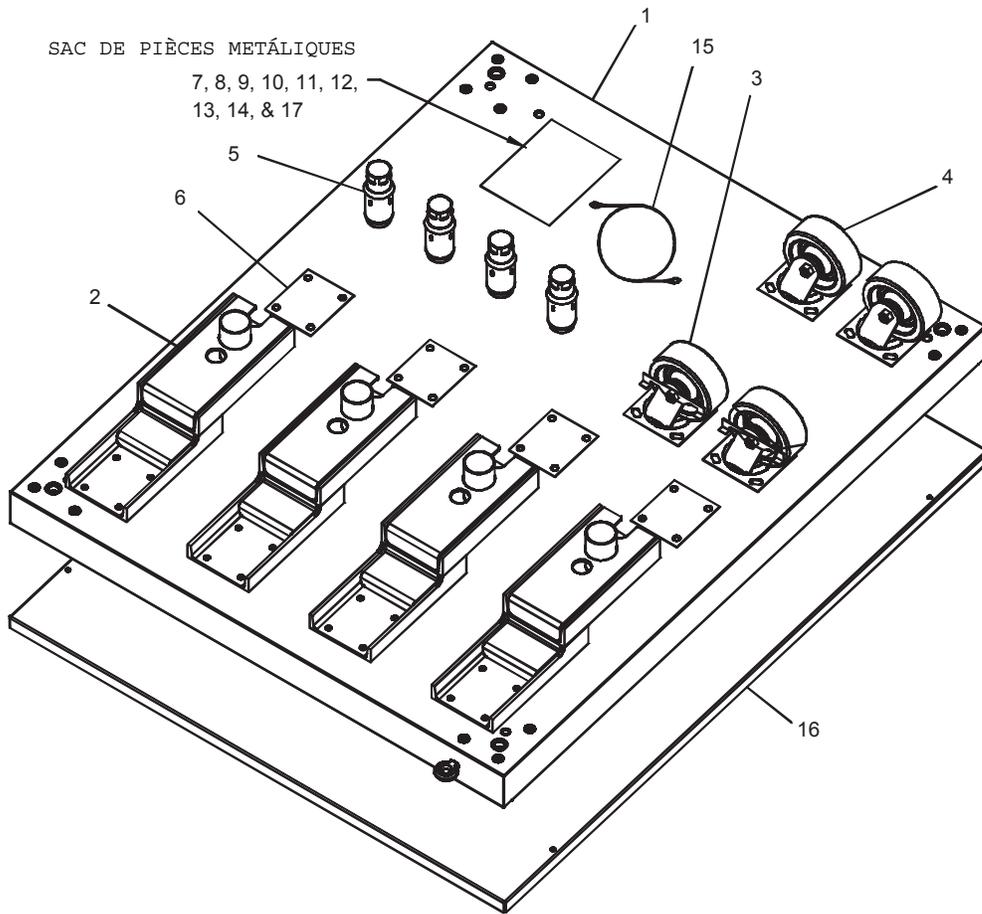
**Illustration 2-3B. Four double de 32" modèle PS640 32"
Option de base avec pattes et partie supérieure**



**LISTE DE PIÈCES POUR FOUR DOUBLE DE 32" DE LA SÉRIE PS640 OPTION DE BASE AVEC PATTES DE 6"
ET PARTIE SUPÉRIEURE
P/N 59725**

N° ART.	QUANT.	N° PIÈCES	DESCRIPTION
1	1	60287	ENSEMBLE PIÈCES SOUDÉES COMPLET BASE
2	4	37900-0102	PLAQUE SUPÉRIEURE, ENS. PIÈCES SOUDÉE PATTES
3	2	22290-0009	GALET PIVOTANT OSCIL. AVEC PLAQUE PLATE DE FREIN
4	2	22290-0010	PLAQUE PLATE DE GALET PIVOTANT OSCIL.
5	32	2000531	VIS HEX. 3/8"-16 × 1", ACIER INOX.
6	32	21416-0001	RONDELLE PLATE 3/8", ACIER INOX
7	32	21422-0001	RONDELLE DE PRESSION DIVISÉE 3/8", ZP
8	1	22450-0228	ENSEMBLE DE CÂBLES LIMITEURSS
9	1	59560	COUVERTURE SUPÉRIEURE
10	2	59677	VIS, MS SL TR HD 10-32 × 2-1/2"
11	2	7A2S15	VIS, MS STR TRSHD 10-32 × 3/4"
12	1	59724	SUPPORT, ÉTAGÈRE

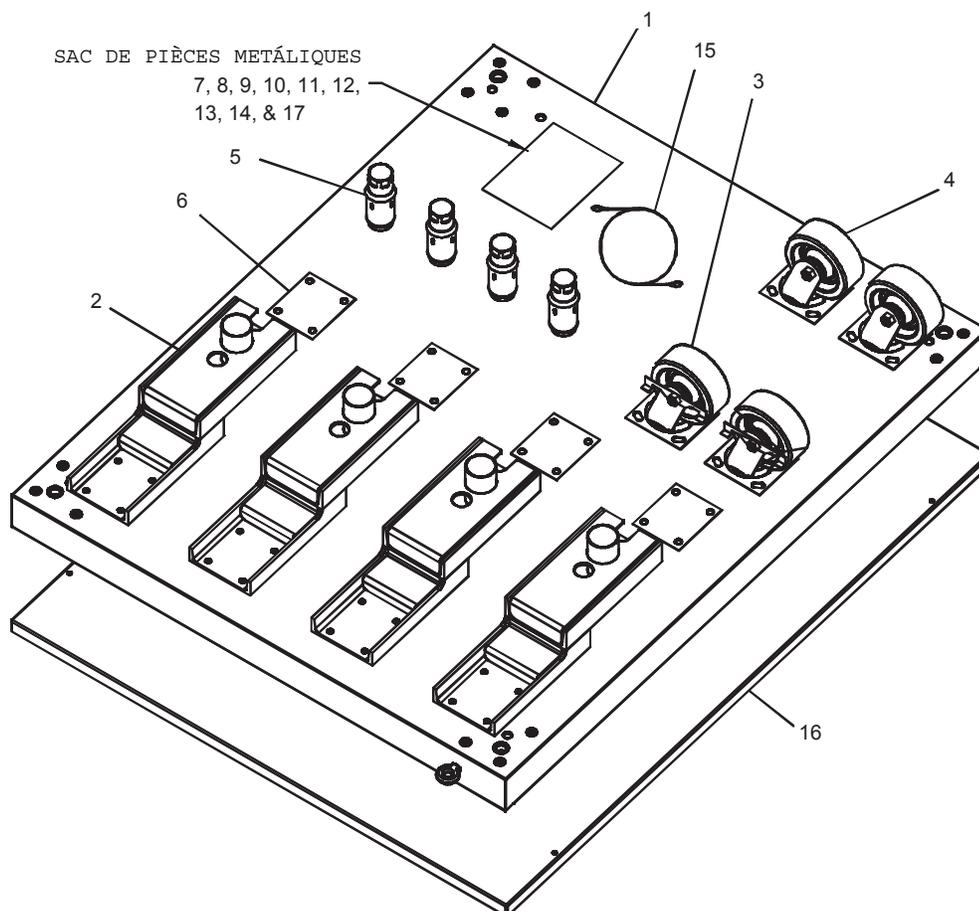
**Illustration 2-4A. Four triple de 24" modèle PS640
Option de base avec culbuteurs et partie supérieure**



**LISTE DE PIÈCES POUR FOUR TRIPLE DE 24" DE LA SÉRIE PS640 OPTION DE BASE AVEC GALETS
PIVOTANTS ET PARTIE SUPÉRIEURE
P/N 61458**

N° ART.	QUANT.	N° PIÈCES	DESCRIPTION
1	1	61126	ENSEMBLE PIÈCES SOUDÉES COMPLET BASE
2	4	45209	ENSEMBLE PIÈCES SOUDÉES CULBUTEURS CAR.
3	2	22290-0009	GALET PIVOTANT OSCIL. AVEC PLAQUE PLATE DE FREIN
4	2	22290-0010	PLAQUE PLATE DE GALET PIVOTANT OSCIL.
5	4	45206	PIÈCE INSÉRÉE, PATTE DE RÉGLAGE CAR.
6	4	45205	BARRE D'ESPACEMENT, GALET PIVOTANT CAR.
7	32	A27727	BOULON HEXAGONAL 3/83"-16x1-1/4
8	32	A21924	RONDELLE PLATE 3/8", ACIER INOX
9	32	21422-0001	RONDELLE DE PRESSION DIVISÉE 3/8", ZP
10	16	21172-0004	ÉCROU DE SERRAGE ISOLÉ NYLON 3/83"-16, ZC
11	8	2001048	VIS À CHAPEAU HEX. 1/23"-13 x 1-3/8" 18-8"
12	8	A27750	RONDELLE PLATE 1/23" 18-8"
13	8	21422-0016	RONDELLE DE SERRAGE 1/23" 18-8"
14	2	59677	VIS, MS SL TR HD 10-32X2-1/2"
15	1	22450-0228	ENSEMBLE DE CÂBLES LIMITEURSS
16	1	61125	COUVERTURE SUPÉRIEURE
17	2	7A2S15	VIS, MS STR TRSHD 10-32X3/4"

**Illustration 2-4B. Four triple de 32" modèle PS640
Option de base avec culbuteurs et partie supérieure**



**Illustration 2-4B. Four triple de 32" modèle PS640
Option de base avec culbuteurs et partie supérieure
P/N 59726**

N° ART.	QUANT.	N° PIÈCES	DESCRIPTION
1	1	60287	ENSEMBLE PIÈCES SOUDÉES COMPLET BASE
2	4	45209	ENSEMBLE PIÈCES SOUDÉES CULBUTEURS CAR.
3	2	22290-0009	GALET PIVOTANT OSCIL. AVEC PLAQUE PLATE DE FREIN
4	2	22290-0010	PLAQUE PLATE DE GALET PIVOTANT OSCIL.
5	4	45206	PIÈCE INSÉRÉE, PATTE DE RÉGLAGE CAR.
6	4	45205	BARRE D'ESPACEMENT, GALET PIVOTANT CAR.
7	32	A27727	BOULON HEXAGONAL 3/83 -16x1-1/4
8	32	A21924	RONDELLE PLATE 3/8 ² , ACIER INOX
9	32	21422-0001	RONDELLE DE PRESSION DIVISÉE 3/8 ² , ZP
10	16	21172-0004	ÉCROU DE SERRAGE ISOLÉ NYLON 3/83 -16, ZC
11	8	2001048	VIS À CHAPEAU HEX. 1/23 -13 x 1-3/8 18-8
12	8	A27750	RONDELLE PLATE 1/23 18-8
13	8	21422-0016	RONDELLE DE SERRAGE 1/23 18-8
14	2	59677	VIS, MS SL TR HD 10-32X2-1/2
15	1	22450-0228	ENSEMBLE DE CÂBLES LIMITEURSS
16	1	59560	COUVERTURE SUPÉRIEURE
17	2	7A2S15	VIS, MS STR TRSHD 10-32X3/4 ²

III. SYSTÈME D'AÉRATION

IMPORTANT

Lorsque les normes nationales ou locales exigent l'installation d'appareils d'extinction de feux ou autres appareils supplémentaires, NE montez PAS l'appareil directement dans le four.

- **MONTER CE TYPE D'APPAREIL DANS LE FOUR PEUT : ANNULER DES CERTIFICATIONS D'AGENCES**
- **RESTREINDRE L'ACCÈS POUR LE SERVICE**
- **OCCASIONNER DES COÛTS DE SERVICE PLUS IMPORTANTS POUR LE PROPRIÉTAIRE**

A. Conditions

PRÉCAUTION: Les installations de fours à gaz REQUIÈRENT un système d'aération activé mécaniquement avec contrôle électrique de détection d'air de fuite.



IL EST FORTEMENT RECOMMANDÉ d'installer un système d'aération mécanique pour les installations de fours électriques.

INSTALLER UNE AÉRATION CORRECTE DU FOUR EST RESPONSABILITÉ DU PROPRIÉTAIRE

B. Recommendations

TENEZ COMPTE DU FAIT QUE LES DIMENSIONS DU COUVERCLE MONTRÉES SUR L'ILLUSTRATION 2-5 NE SONT QUE DES RECOMMANDATIONS.

VOUS DEVEZ RESPECTER LES NORMES LOCALES, NATIONALES ET INTERNATIONALES LORS DE L'INSTALLATION DU SYSTÈME D'AÉRATION. TOUTES LES NORMES APPLICABLES REMPLACENT LES RECOMMANDATIONS INDIQUÉES DANS CE MANUEL.

Le débit d'air expulsé par le système d'aération peut varier en fonction de la configuration du four et la conception du couvercle. Consultez le fabricant du couvercle ou l'ingénieur d'aération pour ces spécifications.

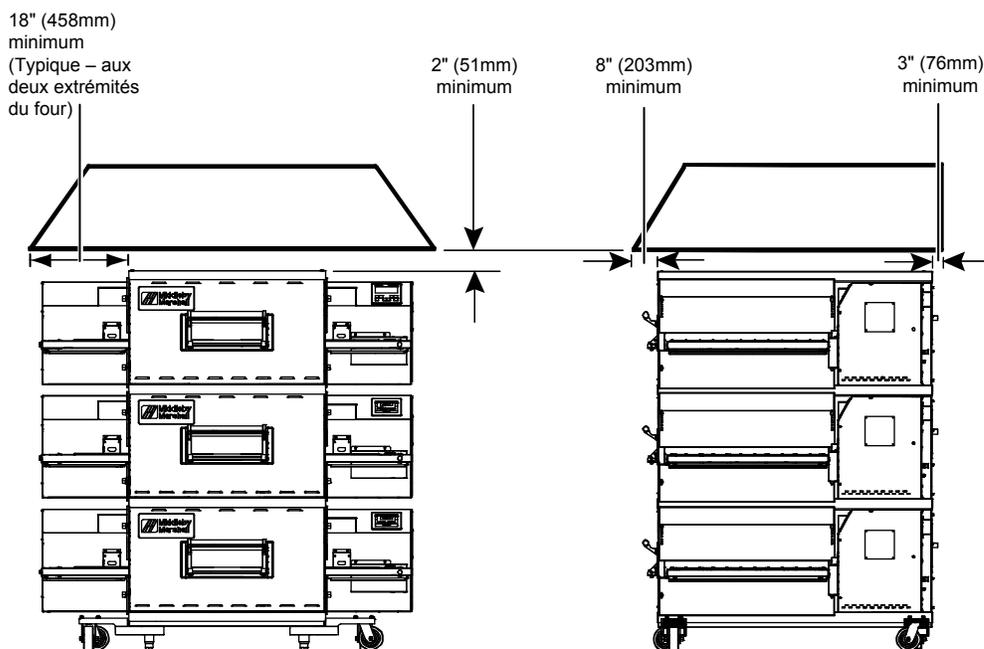
Pour éviter un état de pression négative dans la zone de la cuisine, l'air de retour doit être rendu pour remplacer l'air expulsé. Une pression négative dans la cuisine peut causer des problèmes liés au chauffage des composants du four comme s'il n'existait pas d'aération du tout. La meilleure façon de fournir l'air de retour est au travers du système de chauffage, aération et de climatisation (HVAC). Par el système HVAC, l'air peut être contrôlé en fonction de la température pour été et hiver. L'air de retour peut être extraite directement de l'extérieure de l'édifice, mais des dommages peuvent avoir lieu en cas de températures saisonnières extrêmement chaudes de l'extérieure.

NOTE: Ne pas souffler l'air de retour du système activé mécaniquement dans l'ouverture de la chambre d'enfournage. Cela provoquera un mauvais rendement d'enfournage.

C. Autres problèmes d'aération

- Emplacements, conditions ou problèmes spéciaux peuvent requérir les services d'un ingénieur ou d'un spécialiste en aération.
- Une aération incorrecte peut réduire le rendement du four.
- il est recommandé de réviser le système et les conduites d'aération dans les intervalles indiqués par le fabricant du couvercle et/ou l'ingénieur spécialiste en HVAC .

Illustration 2-5. Système de aération



IV. MONTAGE

A. Montage du panneau supérieur et du coussinet de base

1. Installez les quatre extensions de pattes sur le coussinet de base avec les vis $3/8''-16 \times 1''$, les rondelles plates $3/8''$, et les rondelles de pression $3/8''$ fournies dans le kit du coussinet de base. Cf. l'illustration 2-6. Vérifiez que les côtés terminés de chaque extension de pattes soient tournés VERS L'EXTERIEUR. Il faudrait unir une patte arrière en utilisant trois vis $3/8''-16 \times 1''$ et le boulon d'anneau $3/4''$ comme le montre l'illustration 2-6. Ce boulon d'anneau agit comme le point d'ancrage pour l'ensemble de câbles limiteurs (voir la section C, Installation de câbles limiteurs).
2. Si votre four est équipé de l'étagère inférieure, placez-le comme sur l'illustration 2-6. Vérifiez que le bord de l'étagère soit tourné VERS LE BAS. Scellez le joint entre la patte et l'étagère avec une silicone homologuée par NSF.
3. Installez un galet pivotant à chaque extension de pattes comme le montre l'illustration 2-7. Utilisez les vis $3/8''-16 \times 1''$, les rondelles plates $3/8''$ et les rondelles de serrage $3/8''$ fournies dans le kit d'installation. Les galets pivotants de fixation devraient s'installer sur la PARTIE AVANT du four. Les galets pivotants non de fixation devraient s'installer sur la PARTIE ARRIÈRE du four.
4. Installez la cavité inférieure du four sur le coussinet de base. Voir l'illustration 2-7.
5. Pour fours individuels UNIQUEMENT :
Installez le panneau supérieur à l'aide des vis incluses dans le kit du coussinet de base comme le montre l'illustration 2-8. Puis continuez avec la section C, Installation de câbles limiteurs.

Pour fours doubles ou triples:

Continuez avec la section B, Empilement. Tenez compte du fait que le panneau supérieur NE DEVRAIT PAS être installé sur les fours doubles ou triples avant l'empilement des cavités du four.

Illustration 2-6. Installation d'extensions de pattes et galets pivotants

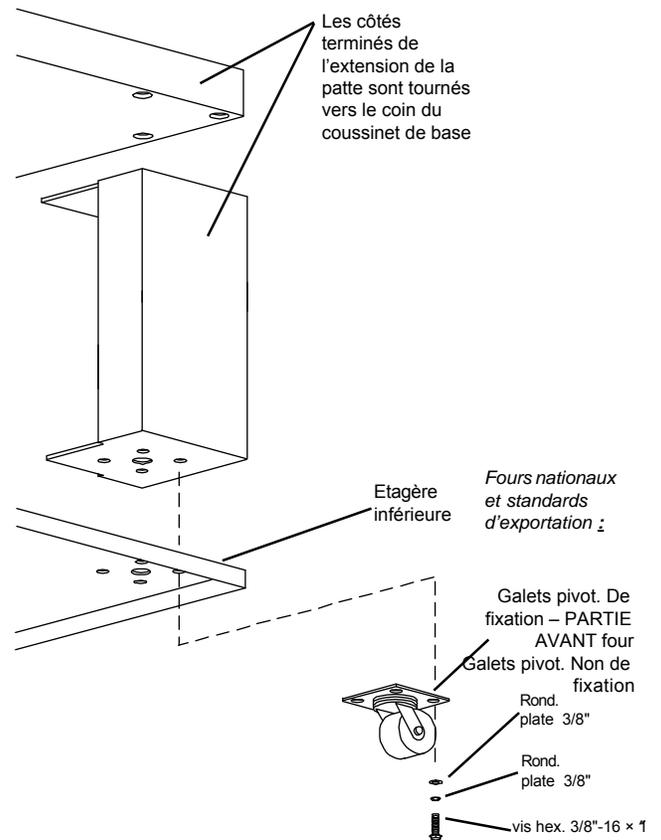


Illustration 2-7. Installation du coussinet de base

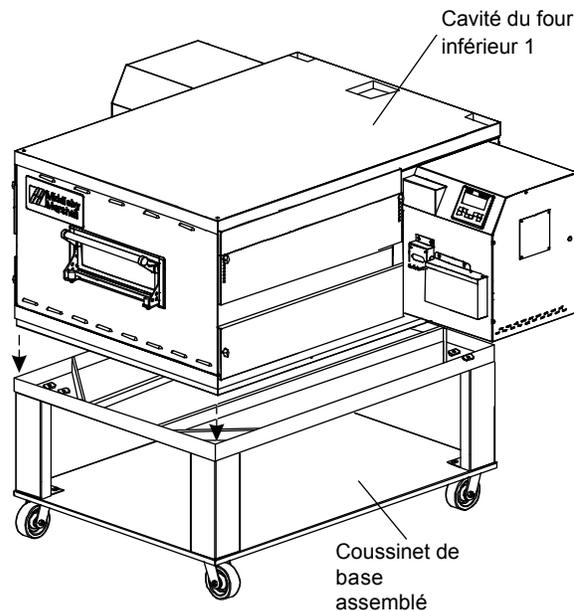
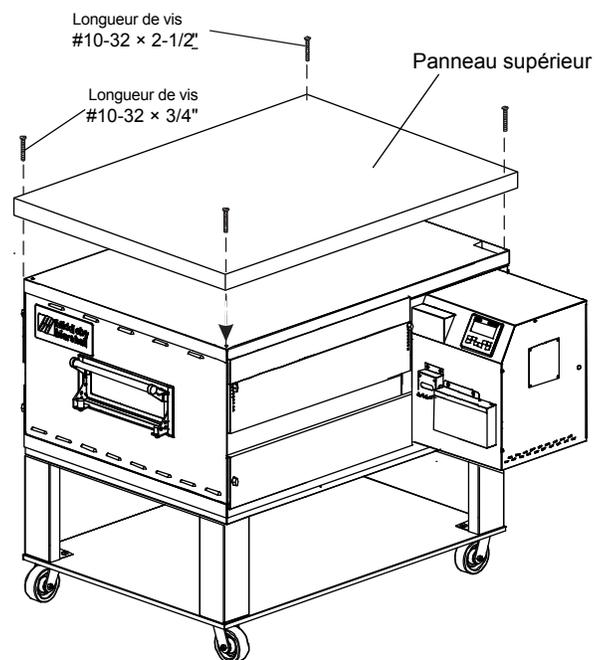


Illustration 2-8. Installation du panneau supérieur



NOTE: N'INSTALLEZ PAS le panneau supérieur sur des fours doubles ou triples AVANT l'empilement des cavités du four. Consultez la section B, Empilement.

B. Empilement

Pour fours individuels, continuez avec la section C, Installation de câbles limiteurs.

IMPORTANT

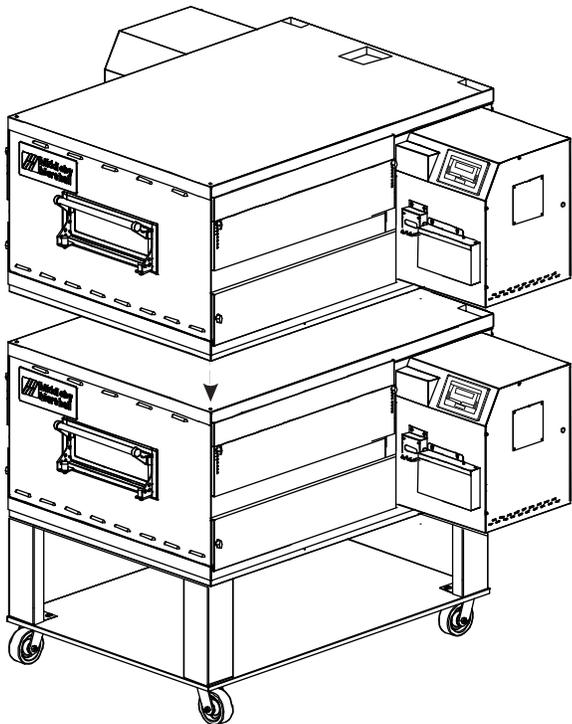
Middleby Marshall RECOMMANDE SÉRIEUSEMENT que les cavités du four à gaz PS640 soient empilées par UNE PERSONNEL AUTORISÉ.

Contactez votre agent de service autorisé de Middleby Marshall pour recevoir les instructions complètes d'empilement.

- Empilez une cavité du four dans la partie supérieure du four inférieure. Vérifiez les points suivants :
 - Les quatre côtés de la lèvre inférieure (sur le bord inférieure de la cavité du four) couvrent par superposition la partie supérieure du four inférieur
 - Le four est nivelé
 - Le four est fermement placé

Voir l'illustration 2-9.
- Pour les fours triples, répétez le pas 1 pour installer la cavité du four supérieur.
- Installez le panneau supérieur en utilisant les vis incluses dans le kit du coussinet de base comme le montre l'illustration 2-10

Illustration 2-9. Empilement



C. Installation de câbles limiteurs

Le four étant équipé de galets pivotants, un ensemble de câbles limiteurs doit être installé pour restreindre le mouvement du dispositif sans dépendre du connecteur et le dispositif de déconnexion rapide ou ses tubes associés. Une extrémité du câble s'ancre dans le boulon d'anneau dans la surface arrière du coussinet de base du four alors que l'autre s'ancre au mur. Voir l'illustration 2-11.

Après avoir connecté le câble limiteur, déplacez le four vers sa position finale. Réglez les sections (hexagonales) inférieures des pattes de façon à ce que les galets pivotants soient au dessus du sol. Bloquez les deux galets pivotants avant.

Illustration 2-10. Installation du panneau supérieur

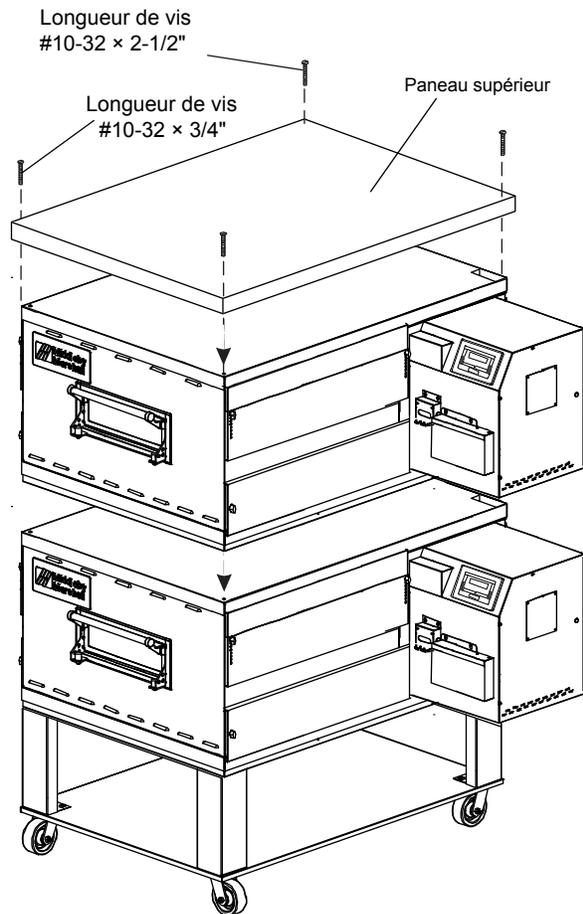
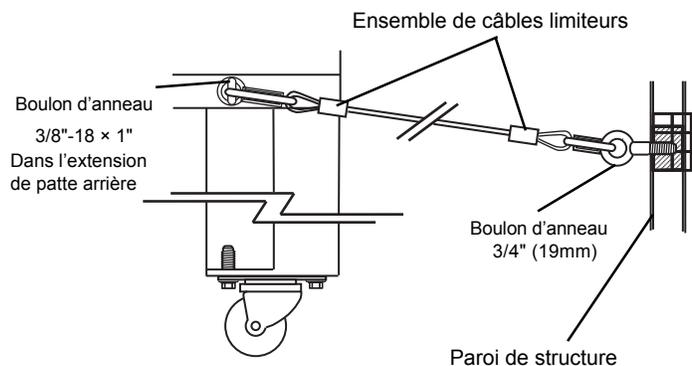


Illustration 2-11. Installation du câble limiteur



D. Instalación del transportador

1. Dépliez le transporteur comme le montre l'illustration 2-12. Puis commencez à glisser le transporteur vers l'extrémité du four. Le transporteur ne peut être installé depuis l'extrémité du four qu'avec le moteur d'actionnement.
2. Continuez de déplacer le transporteur vers l'intérieur du four jusqu'à ce que le châssis ne sorte dans la même mesure que chacune des extrémités du four. Vérifiez que les supports du plateau de miettes situés sur le côté inférieur du transporteur soient fermement fixés contre les bouchons extrêmes inférieurs comme le montre l'illustration 2-13.
3. Une fois le transporteur correctement placé, vérifiez la liberté de mouvement de la bande du transporteur en la tirant sur 2-3 pieds (0,6-1,0m) avec vos doigts. L'actionnement et les axes des roues folles doivent tourner avec douceur et la bande doit bouger librement sans frotter l'intérieur du four.
4. Vérifiez la tension de la bande du transporteur comme le montre l'illustration 2-14. La bande devrait s'élever d'environ 1" (25mm).

NE SERREZ PAS TROP LA BANDE DU TRANSPORTEUR.

NOTA: En cas de besoin, la tension de la bande peut se régler en tournant les vis de réglage du transporteur, situées aux extrémités (non pas de contrôle) de roues folles du transporteur. Voir illustration 2-14.

Illustration 2-12. Installation du transporteur

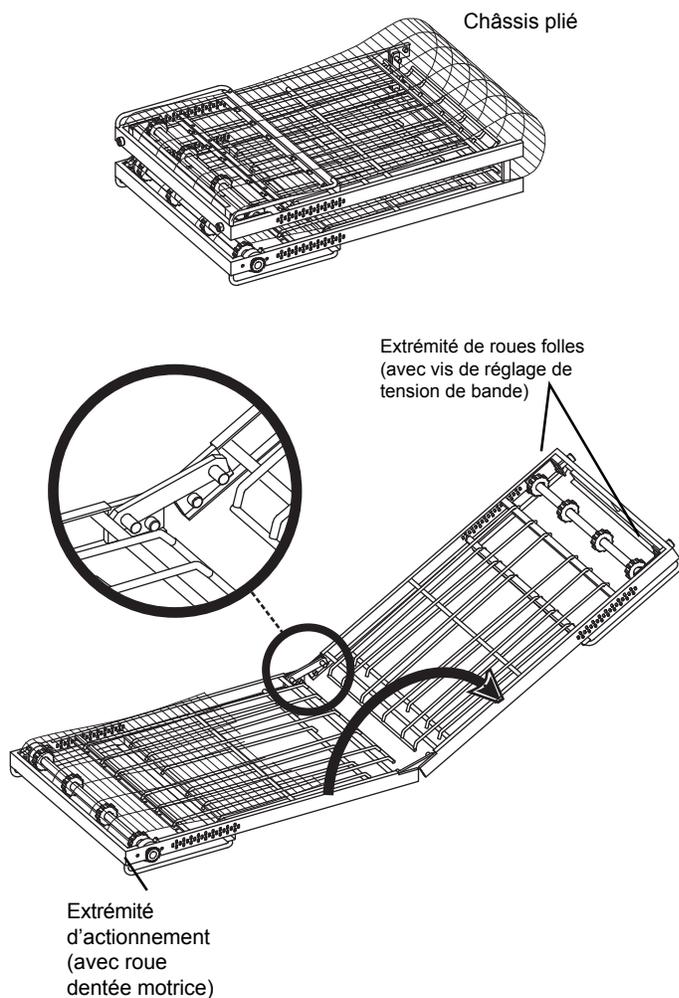


Illustration 2-13. Placement du transporteur

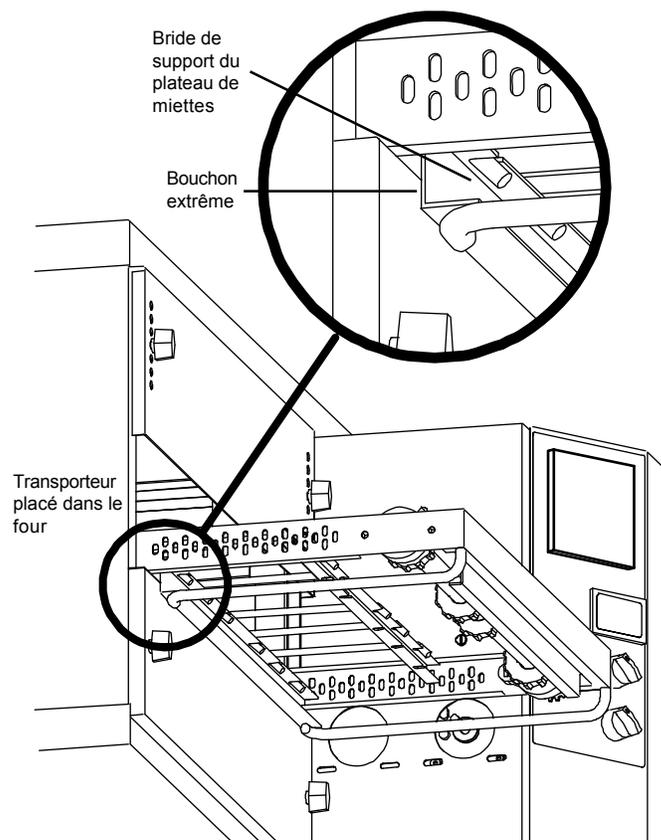
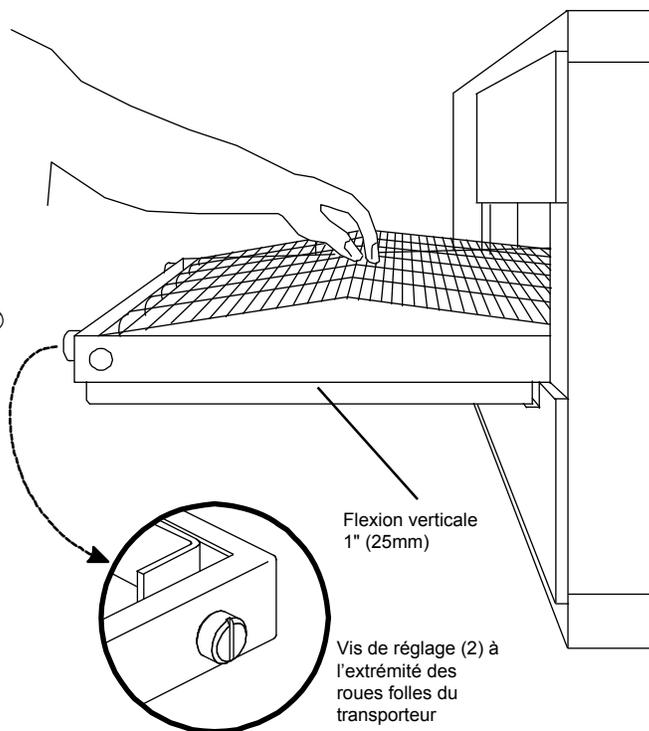
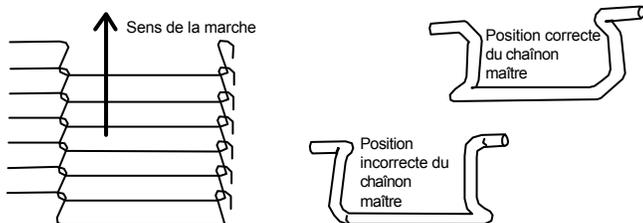


Illustration 2-14. Tension de la bande du transporteur



5. S'il est nécessaire d'ajouter ou d'enlever des chaînes pour obtenir la tension correcte, ou s'il est nécessaire d'inverser la bande du transporteur pour une orientation correcte, la bande devra être extraite du cadre du transporteur. Si besoin est, effectuez le procédé suivant :
 - Extrayez l'ensemble du transporteur du four et placez-le à plat sur le sol.
 - Extrayez les chaînes maîtres avec des tenailles à pointe longue. Puis tendez la bande au long du châssis du transporteur.
 - Ajoutez ou enlevez les chaînes selon le besoin pour obtenir la tension de bande correcte.
 - Remplacez la bande sur le châssis du transporteur ; vérifiez que les chaînes de la bande du transporteur soient orientés comme le montre l'illustration 2-15 et que le côté doux de la bande du transporteur soit orientée ver le HAUT.
 - Connectez les chaînes maîtres intérieures. Vérifiez qu'ils soient orientés comme le montre l'illustration 2-15.
 - Connectez les chaînes maîtres extérieurs. Tenez compte du fait que chaque chaînon maître extérieur dispose d'un crochet ouvert sur un côté. Ce crochet s'aligne avec les crochets sur les côtés des chaînons du transporteur. Voir l'illustration 2-15.
- Placez de nouveau le transporteur dans le four.

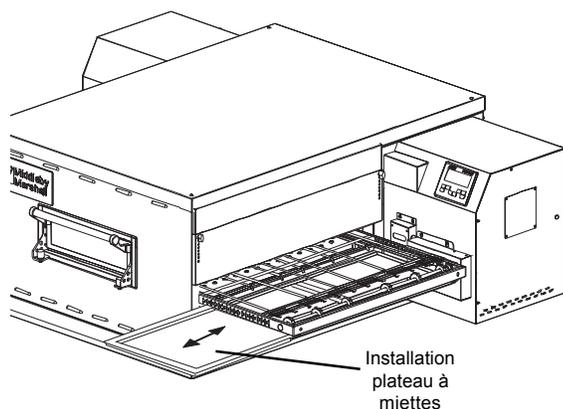
Illustration 2-15. Orientation du transporteur et des chaînons maîtres



E. Montage final

1. Installez les plateaux de miettes sous le transporteur comme le montre l'illustration 2-16.

Illustration 2-16. Plateau à miettes



INVERSION DE LA BANDE DU TRANSPORTEUR

L'inversion de la bande du transporteur consiste en trois pas :

1. Inversion physique de la bande du transporteur.
2. Réglage du pont de direction sur le panneau de contrôle du transporteur.
3. Commutation du photodétecteur.

INVERSION DE LA BANDE DU TRANSPORTEUR

Sortez le transporteur du four et localisez l'emplacement des chaînes maîtres. Sortez les chaînes maîtres et retirez la bande du châssis du transporteur. Montez de nouveau la bande sur le châssis (dans le sens inverse) et installez de nouveau les chaînes maîtres. Remplacez l'ensemble du transporteur dans le four .

RÉGLAGE DU PONT DE DIRECTION

Localisez le pont P1 sur le panneau de contrôle du transporteur. Déplacez le pont depuis les terminaux 1 et 2 et remplacez-le dans les terminaux 2 et 3.

PRÉCAUTION: *Danger de décharge dans les compartiments où il existe des filtres électriques sous tension.*



COMMUTATION DU PHOTODÉTECTEUR

PRÉCAUTION: *Débranchez le courant avant de commuter la cellule photoélectrique.*



Sortez les trois vis qui assurent la porte d'accès à l'unité. Ouvrez la porte d'accès et débranchez l'adaptateur du connecteur dans l'ensemble de la cellule photoélectrique. Enlevez les deux vis qui assurent l'ensemble de la cellule photoélectrique avec la boîte de contrôle. Enlevez les quatre écrous qui assurent la cellule photoélectrique avec la carcasse. Tournez la cellule photoélectrique 180 degrés et assurez de nouveau la cellule photoélectrique avec les quatre écrous.

Dans la boîte de contrôle opposée, sortez les deux vis qui fixent le couvercle où sera placé l'ensemble de la cellule photoélectrique. Assurez l'ensemble de la cellule photoélectrique dans sa position avec les deux vis. Placez le couvercle de la cellule photoélectrique sur la boîte de contrôle opposée d'où a été enlevé l'ensemble de la cellule photoélectrique et assurez avec les deux vis. Fermez la porte d'accès avec les trois vis.

Enlevez les trois vis qui assurent la porte d'accès du côté opposé. Ouvrez la porte d'accès où est maintenant placée la cellule photoélectrique et branchez l'adaptateur du connecteur de la cellule photoélectrique. Puis assurez la porte d'accès avec les trois vis.

Branchez l'unité au courant. Réglez la hauteur de la cellule photoélectrique en desserrant les deux vis qui assurent l'ensemble vers le haut ou vers le bas de façon à ce que le faisceau soit à environ 1/4 pouces au dessus de la bande.

Note: Cette action est BEAUCOUP plus facile à faire avec une lumière faible.

Placez de nouveau tous les couvercles .

VI. ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT: *Le personnel d'installation autorisé réalise normalement les connexions pour le système d'aération, l'alimentation électrique et l'alimentation de gaz selon la demande du client. Après ces branchements, l'installateur autorisé peut effectuer le test de fonctionnement initial du four.*

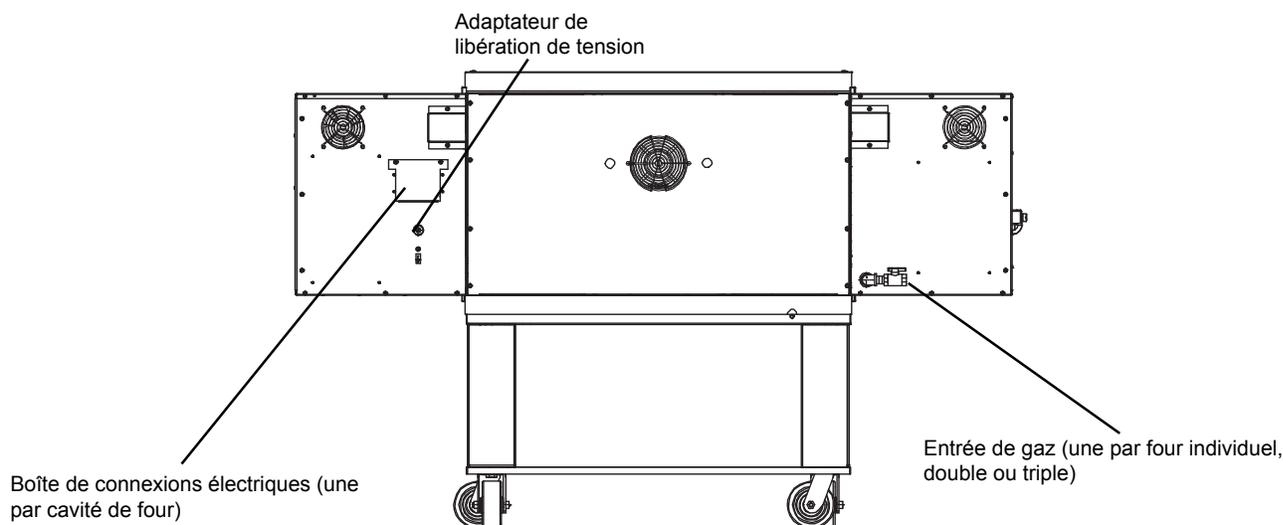


NOTE: L'installation de l'alimentation électrique doit répondre aux exigences de l'autorité de normes compétente comme le Code Électrique National, CSA C22.2; le Code Australien AG601; ou autres normes applicables.

NOTE: Le branchement d'alimentation électrique doit répondre à toutes les exigences de codes nationaux et locaux .

Vérifiez la plaque de série du four avant d'effectuer les branchements électriques. Les connexions d'alimentation électrique doivent coïncider avec les informations

Illustration 2-17. Emplacements des connexions d'alimentation pour tours à gaz



De la plaque de série du four. L'emplacement de la plaque de série est indiqué par l'illustration 1-1 (Section 1, Description).

Un interrupteur de déconnexion avec fusible ou un disjoncteur principal (aux frais du client) DOIT être installé sur la ligne d'alimentation électrique pour chaque cavité de four. L'interrupteur/disjoncteur devrait avoir une capacité de blocage/étiquetage.

Les conducteurs d'alimentation doivent être de la taille et du matériel (cuivre) recommandés. Consultez le diagramme de câblage dans le compartiment de la machinerie du four. Les spécifications électriques sont aussi indiquées sur la plaque de série du four et sur le tableau 1-3, Spécifications électriques (Section 1, Description).

Le four requière un branchement à terre avec la vis de terre du four. Pour les fours à gaz, la vis se trouve dans la boîte de connexions (voir illustration 2-14). En cas de besoin, commandez à l'électricien le câble de terre. N'UTILISEZ PAS la conduite de câbles ou autres tuyaux pour les branchements à terre.

Les lignes d'énergie électrique d'entrée s'alimentent par l'adaptateur de libération de tension, montré sur l'illustration 2-14. Les branchements d'alimentation électrique auront lieu dans la boîte de connexions électriques. Les lignes d'énergie sont donc connectées avec les circuits du four par des interrupteurs de sécurité situés dans le compartiment de la machinerie et dans le compartiment de chaque moteur de souffleur. Ces interrupteurs coupent le courant électrique vers le tour lorsque le panneau d'accès du compartiment de la machinerie est ouvert ou lorsque le panneau arrière est enlevé.

Connexion

Consultez le diagramme de câblage dans le compartiment de la machinerie du tour pour déterminer les connexions correctes pour les lignes d'alimentation électrique. Branchez l'alimentation comme l'indique le diagramme de câblage.

PRECAUTION: *Les conditions de la garantie du four exigent que toutes les mises en fonctionnement, conversions et tâches de service soient effectuées par un agent de service autorisé de Middleby Marshall*



VII. ALIMENTATION DE GAZ

PRÉCAUTION: *PENDANT LA VÉRIFICATION DE LA PRESSION, TENEZ COMPTE DES POINTS SUIVANTS :*



1. Le four et sa soupape de fermeture individuelle doivent être débranchés du système de tuyaux d'alimentation de gaz pendant toute vérification de la pression au-dessus de ½ psi (3.45 kPa).
2. Le four doit être isolé du système de tuyaux d'alimentation de gaz en fermant sa soupape de fermeture individuelle pendant toute vérification de la pression du système de tuyaux d'alimentation de gaz à une pression de vérification égale ou inférieure à ½ psi (3.45 kPa).
3. Si la pression d'entrée est supérieure à 14² W.C. (35mbar), vous DEVEZ installer un régulateur séparé sur la ligne AVANT la soupape de fermeture individuelle pour le four.

AVERTISSEMENT: *Pour prévenir des dommages sur le régulateur de la soupape de contrôle pendant l'activation initiale du gaz, il est très important d'ouvrir la soupape de fermeture manuelle très lentement.*



Après l'activation initiale du gaz, la soupape de fermeture manuelle doit rester fermée pendant la vérification de la pression comme indiqué dans les pas précédents ou en cas de besoin pendant la maintenance.

A. Recommandations de base de l'alimentation de gaz

Les spécifications suivantes du système de gaz sont FORTEMENT RECOMMANDÉES. Le non respect de ces recommandations peut avoir en conséquence, une détérioration du four.

Compteur de gaz

- Une ou deux cavités : 750 cfh mètre
- Trois cavités de four : 1200 cfh mètre

Ligne de gaz

- LIGNE DEDUCADA depuis le mesureur de gaz au four
- Tuyau de 2" (50.8mm) pour gaz naturel
- Tuyau de 2" (50.8mm) pour propane
- Longueur maximum: 2002 (61m). Chaque coude de 90° équivaut à 7" (2.13m) de tuyau.

B. Connexion

Vérifiez les exigences de l'alimentation en gaz du four avant d'effectuer la connexion. Les exigences d'alimentation en gaz sont indiqués sur la plaque de série du four et sur le tableau 1-4. Orifice de gaz et spécifications de pression (Section 1, Description).

Vérifiez la plaque de série pour déterminer le type de gaz (propane ou naturel) à utiliser avec le four.

Consultez les instructions du paquet de tuyaux de gaz (compris dans le kit d'installation) avant de brancher la ligne de gaz. L'illustration 2-18 montre une méthode de branchement de la ligne de gaz ; cependant, le respect des normes et réglementations en vigueur est obligatoire.

Les lectures de pression de gaz d'entrée, réglée et pilote peuvent être prises avec un manomètre de tube numérique dans la position de prise montrée sur l'illustration 2-19. L'illustration 2-19 montre l'ensemble du brûleur et l'illustration 2-21 montre la valve de gaz.

NOTE : L'installation doit répondre aux codes locaux ou, en leur absence, au Code Nacional de Gaz Combustible, ANSI Z223.1-dernière version.

Il existe certaines exigences de codes de sécurité pour l'installation de fours à gaz; consultez le début de la section 2 pour voir une liste des normes d'installation. Ainsi, le four étant équipé de galets pivotants, la connexion de la ligne de gaz doit avoir lieu avec un connecteur répondant à la Norme pour Connecteurs de Dispositifs de Gaz Mobiles, ANSI Z21.69 (aux USA), et aussi un dispositif de déconnexion rapide répondant à la Norme pour Dispositifs de Déconnexion Rapide pour l'Utilisation de Gaz Combustible, ANSI Z21.41 (aux USA).

C. Conversion de gaz

Lorsque les codes locaux et nationaux le permettent, il est possible de convertir des fours de gaz naturel à gaz propane, ou l'inverse. Utilisez le kit de conversion de gaz Middleby correspondant pour chaque modèle de four.

PRÉCAUTION : Les conditions de la garantie du four exigent que toutes les mises en fonctionnement, conversions et tâches de maintenance soient effectuées par un agent de service autorisé de Middleby.



D. Conversion de propane PS640

Deux éléments doivent être modifiés pour changer le four à LP :

1. Remplacer les orifices principaux.
2. Régler le régulateur de gaz principal d'après les instructions suivantes.

Débranchez l'union de distributeur la plus proche du brûleur principal et enlevez l'ensemble du distributeur (quatre vis). Faites glisser vers l'extérieur l'ensemble du distributeur (en laissant les câbles d'allumage et de détection connectés). Remplacez les orifices principaux.

Remplacez les orifices principaux dans les ensembles de distributeurs par les unités LP et placez l'ensemble du distributeur de nouveau. Connectez de nouveau l'union.

E. Réglage de pression minimum

1. Débranchez la connexion de réponse de pression (en son cas)
2. Connectez un manomètre approprié sur la ligne de tuyaux ou sur la prise de pression de sortie du contrôle de gaz correspondant pour mesurer la pression du brûleur (le point de mesure doit être le plus près possible du brûleur).
3. Assurez-vous que le dispositif soit en marche et que la bobine Moduplus® soit excitée avec un courant maximum.
4. Si la pression nominale maximum requiert un réglage, utilisez une clé de 8 mm pour tourner la vis de réglage pour un réglage de la pression maximum (dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter ou dans le sens contraire pour réduire la pression)

Illustration 2-18. installation de tuyaux flexibles à gaz

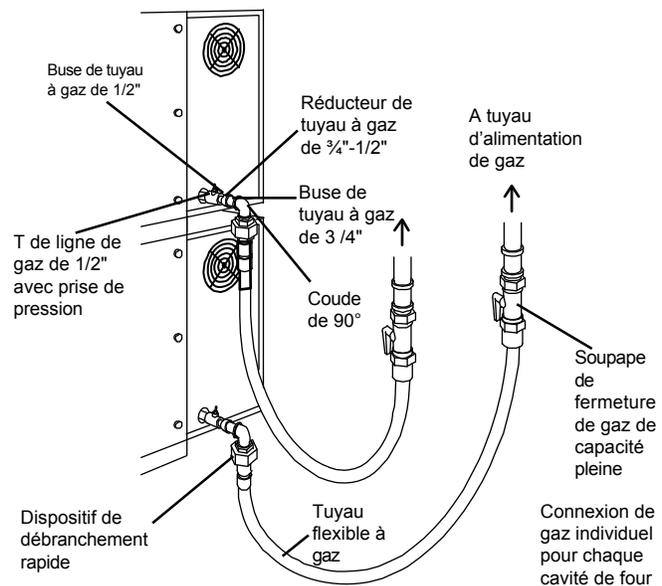
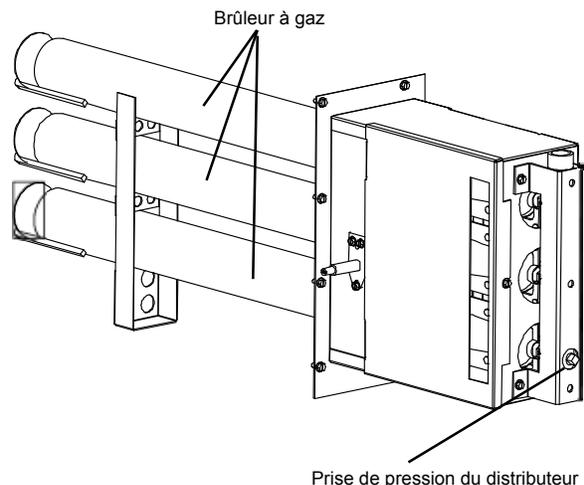


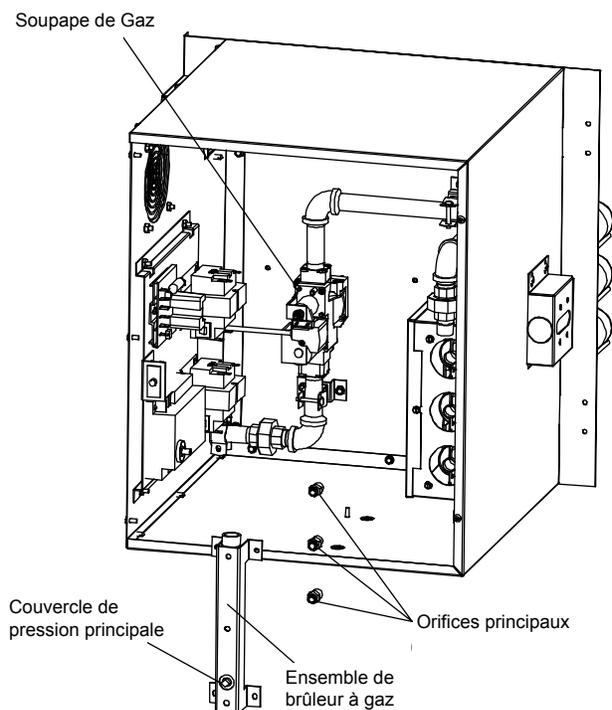
Illustration 2-19. Ensemble du brûleur à gaz



jusqu'à atteindre la pression de sortie maximum choisie.

5. Débranchez la connexion électrique du Moduplus®.
6. Vérifiez le réglage de pression minimum et réajustez-le si besoin est. (Voir réglage de pression minimum pour consulter la procédure de réglage correcte.)
7. Branchez de nouveau la connexion de réponse de pression (en son cas).
8. Si les pressions minimum et maximum sont fixées, câblez le Moduplus® dans le circuit.
9. Fermez la vis de prise de pression.

Illustration 2-19. Ensemble du brûleur à gaz



F. Réglage de pression minimum

1. Débranchez la connexion de réponse de pression (en son cas).
2. Connectez un manomètre approprié sur la ligne de tuyaux ou sur la prise de pression de sortie du contrôle de gaz correspondant pour mesurer la pression du brûleur (le point de mesure doit être le plus près possible du brûleur).
3. Débranchez la connexion électrique du Moduplus[®].
4. Excitez l'opérateur, mettez le contrôle en marche et attendez de voir une pression de sortie sur le manomètre.
5. Si la pression nominale requiert un réglage, utilisez une clé de 8 mm pour tourner la vis de réglage pour un réglage de pression minimum (dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter ou dans le sens contraire pour réduire la pression) jusqu'à atteindre la pression de sortie minimum désirée.
6. Vérifiez que le brûleur principal s'allume facilement et de façon fiable à la pression minimum.
7. Branchez de nouveau la connexion de réponse de pression (en son cas).
8. Fermez la vis de prise de pression.

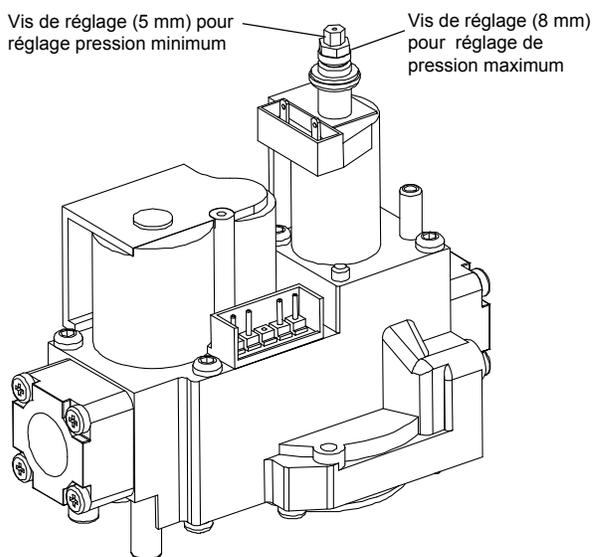
G. Vérification

Après tout réglage, mettez le dispositif en marche et observez-le pendant un cycle de composants pour garantir que les composants du système du brûleur fonctionnent correctement.

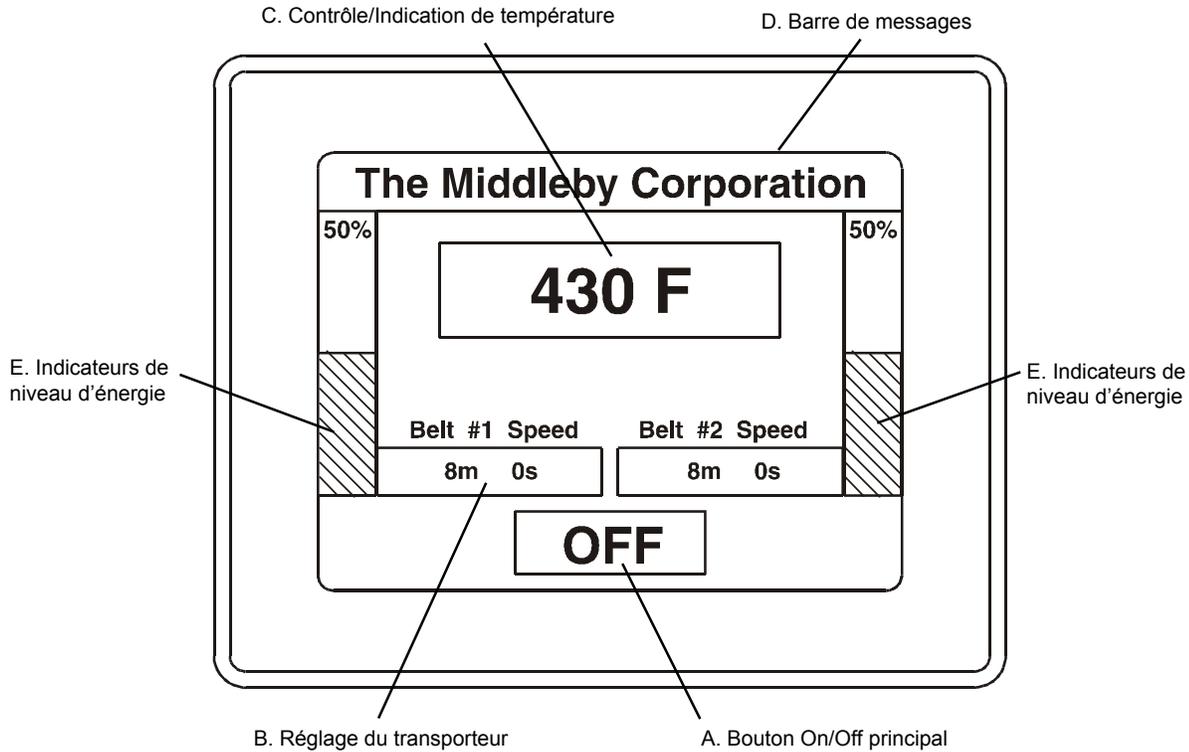
H. Maintenance

Il est recommandé de vérifier annuellement le réglage minimum et maximum et de le réajuster en cas de besoin.

Illustration 2-21. Soupape de gaz



SECTION 3-FONCTIONNEMENT



I. EMPLACEMENT ET DESCRIPTION DE CONTRÔLES

A. Bouton On/Off principal

Active ou désactive toutes les fonctions du four. Si le four est au-dessous de ce point de réglage, il augmentera jusqu'au point de réglage et activera le transporteur. S'il est désactivé et que le four est au-dessus de 200° F, les souffleurs resteront actifs jusqu'à ce que le four descende au-dessous de 200° F.

B. Réglage de temps du transporteur

Règle et montre le temps d'enfournée du transporteur. Les fours à deux bandes ont deux écrans, les unités individuelles en ont un.

C. Contrôle/indication de température

Montre le point de réglage moyen des deux côtés, droit et gauche du four. Pousser l'écran permet de voir les indications et les réglages de températures individuels.

D. Barre de messages

Montre les messages pendant le fonctionnement du four.

E. Indicateurs de niveau d'énergie

Montre l'utilisation d'énergie des deux côtés du four.

II. FONCTIONNEMENT NORMAL – PAS À PAS -

A. Procédure de mise en marche quotidienne

1. Vérifiez que le disjoncteur/interrupteur de connexion avec fusible est en position On. Vérifiez que la fenêtre est fermée. L'écran du panneau tactile devrait être allumé.
2. Réglez le transporteur avec le temps d'enfournée choisi.
3. Poussez le bouton de température pour montrer les réglages gauche et droit du four. Fixez les températures choisies.
4. Poussez le bouton ON pour activer le four. Le transporteur ne fonctionnera pas tant que la température n'aura pas atteint les points fixés.

B. Procédure de débranchement quotidien

1. Assurez-vous qu'il ne reste pas de produit sur le transporteur dans le four.
2. Poussez le bouton ON carré pour désactiver le four.
3. Ouvrez la fenêtre pour permettre au four de se refroidir rapidement.
4. Une fois le four refroidi et les souffleurs désactivés, vous pouvez débrancher le disjoncteur/interrupteur de déconnexion avec fusible.

Référence rapide – Contrôleur d'écran tactile

A. Écran principal

1. Bouton On/Off – Il s'utilise pour activer et désactiver le four.
2. Vitesse du transporteur – S'il est poussé sur les minutes et les secondes, vous pouvez introduire une nouvelle valeur pour la vitesse du transporteur. Les fours avec bande divisée ont deux entrées (bande avant et arrière).
3. Température du four – Si l'on pousse sur la température fixée, l'utilisateur est envoyé sur l'écran de point de réglage/indicateur de température du four.
4. Indicateurs de niveau d'énergie – Indicateurs des deux côtés de l'écran qui indiquent l'entrée d'énergie de ce côté du four.
 5. Barre de messages – Indique les différents messages concernant les états actuels du four.

B. Écran de point de réglage/indicateur de température du four

1. Température réelle droite – Indique la température moyenne actuelle du côté droit du four.
2. Température réelle gauche – Indique la température moyenne actuelle du côté gauche du four.

NOTE: Les réglages de température droite et gauche ne devraient pas dépasser un différentiel de 20 °F.

3. Température de point de réglage droit – En poussant cette valeur, l'utilisateur peut régler le point de réglage pour le côté droit du four.
4. Température de point de réglage gauche du four – En poussant cette valeur, l'utilisateur peut régler le point de réglage pour le côté gauche du four.
5. Sortir – Retour à l'écran principal.

C. Modes d'énergie

Mode d'énergie Un – ce mode est automatique et commence (temps d'enfournée + 1 minute) après que le dernier produit soit entré dans le four. Dans ce mode, les souffleurs principaux du four descendront à 1500 RPM alors que le four maintient la température et la vitesse de bande.

Mode d'énergie Deux – Le four réduit son point de réglage à 100° F et détient la bande. Tant que le four se trouve à plus de 10° au-dessus de son point de réglage, les brûleurs se désactiveront complètement, permettant ainsi au four de se refroidir et eux-mêmes, de rester avec un flux minimum. Les souffleurs principaux continueront à fonctionner à 1500 RPM dans ce mode. Le placement de tout produit sur la bande d'entrée provoquera le relancement du fonctionnement normal du four et que le point de réglage revienne à son niveau d'origine. La bande relancera son fonctionnement une fois les deux côtés du four dans un rang de 5° F du point de réglage.

Mode d'énergie Trois - Le four se désactivera complètement et les souffleurs de circulation se déconnecteront une fois la température du four ayant descendu au-dessous de 200° F. Le placement de tout produit sur la bande d'entrée du four provoquera le relancement du fonctionnement normal du four et que le point de réglage revienne à son niveau d'origine. La bande relancera son fonctionnement une fois les deux côtés du four dans un rang de 5° F du point de réglage.

Mode d'énergie Quatre – Il s'agit d'une déconnexion complète du four. Le placement de quelque chose sur la bande NE remettra PAS le four en marche. Le bouton ON de l'écran principal doit être poussé pour relancer le four.

III. RÉFÉRENCE RAPIDE: RÉOLUTION DE PROBLÈMES

SYMPTÔME	PROBLÈME	SOLUTION
<i>Le four ne s'active pas.</i>	Il n'y a pas de courant électrique	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que le disjoncteur/interrupteur de déconnexion avec fusible soit sur On. Assurez-vous que le bouton d'arrêt d'urgence ne soit pas sur On.
<i>Le four ne chauffe pas.</i>	Il n'y a pas de pression de gaz. Le brûleur ne s'est pas allumé.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le gaz soit branché. Éteignez et rallumez le four. S'il ne s'allume toujours pas, contactez le service.
<i>Le four marche mais peu ou pas d'air ne sort des buses.</i>	Les buses d'air peuvent avoir été montées incorrectement après le nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez le four et laissez-le refroidir. Remontez les buses correctement.
<i>Le transporteur ne bouge pas.</i>	Le four n'est pas à la température de fonctionnement. Le transporteur peut être bloqué.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four se préchauffer. Éteignez le four. Vérifiez si le transporteur est bloqué.

ALERTES À L'ÉCRAN

SYMPTÔME	PROBLÈME	SOLUTION
Température élevée du compartiment de contrôle	Nettoyez et remplacez les filtres avant du ventilateur.	<ul style="list-style-type: none"> Si cela ne se fait pas, le four peut s'éteindre à une température excessive.
Problème du souffleur principal ou problème du souffleur de combustion	L'ordinateur a détecté un problème avec les deux souffleurs principaux ou ceux du brûleur.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci devrait être corrigé par un technicien de service compétent.
Sur-temp. de contrôle	Les filtres avant sont bouchés	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez ou remplacez les filtres.
Bande avant bloquée	La bande avant s'est arrêté	<ul style="list-style-type: none"> Éliminez le blocage, relancez le four. S'il n'y a pas de blocage, appelez le service.
Bande arrière bloquée arrêté	La bande arrière s'est arrêté	<ul style="list-style-type: none"> Éliminez le blocage, relancez le four. S'il n'y a pas de blocage, appelez le service.
Erreur temp. élevée	Faible fonct. thermocouple ou PLC	<ul style="list-style-type: none"> Demandez service
Bande de four pas en température	Fonctionnement normal jusqu'à ce que le four atteigne la temp. de fonctionnement	
Mode économie d'énergie 1	Fonctionnement normal	
Mode économie d'énergie 2	Fonctionnement normal	
Mode économie d'énergie 3	Fonctionnement normal	

SECTION 4 - MAINTENANCE

AVERTISSEMENT

Avant TOUTE tâche de nettoyage ou de maintenance du tour, exécutez les procédures suivantes :

1. Désactivez le four et laissez-le refroidir. NE réalisez aucune tâche de maintenance lorsque le tour est chaud.
2. Désactivez le ou les disjoncteurs d'alimentation électrique et débranchez le courant du four.
3. En cas de besoin de déplacer un four à gaz pour effectuer les tâches de nettoyage ou de maintenance, débranchez l'alimentation du gaz avant de le faire.

Après la fin des tâches de nettoyage ou de maintenance :

1. Si le four a été déplacé pour sa maintenance, remplacez-le dans sa position originale.
2. Si le câble limiteur a été débranché pour nettoyer ou entretenir le four, rebranchez-le.
3. Reconnectez l'alimentation du gaz.
4. Reconnectez l'alimentation électrique.
5. Activez la soupape de sécurité de plein flux. Vérifiez si les connexions de la ligne de gaz ont des fuites en utilisant des substances de vérification de fuites autorisées ou de l'eau savonneuse.
6. Activez le ou les disjoncteurs d'alimentation électrique.
7. Effectuez la procédure normale de mise en marche.

AVERTISSEMENT

Il existe un risque de lésion par des pièces mobiles et de décharge électrique dans ce four. Désactivez ou bloquez/placez des étiquettes de blocage de l'alimentation électrique AVANT de commencer à démonter, nettoyer ou maintenir n'importe quel four. Ne démontez o une nettoyez jamais un four avec l'interrupteur du SOUFFLEUR (☼) ou tout autre circuit du four activé.

PRÉCAUTION

N'UTILISEZ JAMAIS de tuyau d'eau ou un appareil de nettoyage à vapeur sous pression lorsque vous nettoyez ce four. Pour éviter de saturer l'isolement du four, N'UTILISEZ PAS de quantités excessives d'eau. N'UTILISEZ PAS de nettoyant caustique pour fours pouvant endommager les surfaces de la chambre d'enfournée.

NOTE

N'IMPORTE QUELLE pièce de rechange exigeant l'accès à l'intérieur du tour NE PEUT être remplacée que par un agent de service autorisé Middleby Marshall. Il est aussi sérieusement recommandé de ne demander QU'À UN AGENT de service autorisé Middleby Marshall la réalisation des procédures de maintenance trimestrielles.

I. ENTRETIEN - QUOTIDIEN

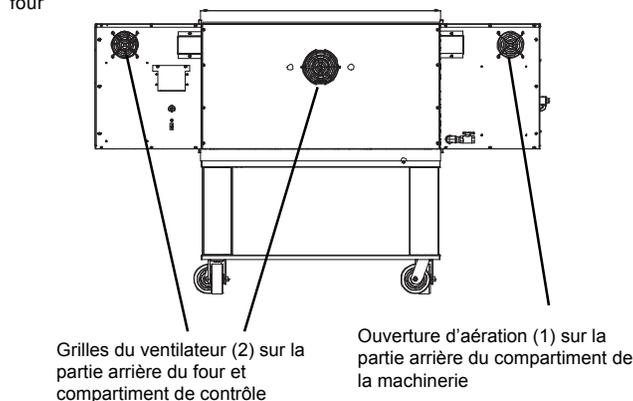
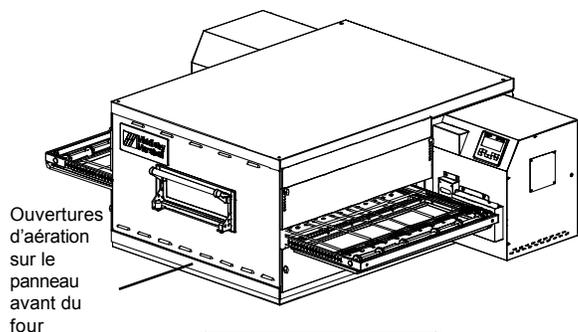
- A. Vérifiez que le four est froid et que le courant est débranché comme le décrit l'avertissement au début de cette section.
- B. Nettoyez TOUTES les grilles du ventilateur de réfrigération et les ouvertures d'aération avec une brosse en nylon dur. Consultez sur l'illustration 4-1 les emplacements des grilles et ouvertures d'aération.
- C. Nettoyez l'extérieur du four avec un chiffon et un détergent doux.
- D. Vérifiez que TOUS les ventilateurs de réfrigération fonctionnent correctement.

PRÉCAUTION : Si un ventilateur ne fonctionne pas correctement, vous devez le remplacer IMMÉDIATEMENT. Le fonctionnement du four sans une aération correcte peut provoquer de sérieux dommages aux composants internes du four.



- E. Nettoyez les bandes du transporteur avec une brosse en nylon dur. Le nettoyage sera plus facile en laissant le transporteur se déplacer pendant que vous restez à la sortie du transporteur. Puis brossez les miettes du transporteur au fur et à mesure de son passage.
- F. Extrayez et nettoyez les plateaux de miettes. En cas de besoin, consultez l'illustration 2-16 (Section 2, Installation) Lorsque vous remplacez les plateaux de miettes dans le four.
- G. Nettoyez la fenêtre à sa place.

Ouvertures d'aération et grilles



II. ENTRETIEN – MENSUEL

NOTE: Lorsque vous enlevez le transporteur, consultez l'illustration 2-12 (Section 2, **Installation**).

- A. Vérifiez que le four est froid et que le courant est débranché comme le décrit l'avertissement au début de cette section.
- B. Enlevez les plateaux de miettes du four.
- C. Enlevez légèrement l'extrémité d'actionnement du transporteur et poussez-le vers le four. Cette action élimine la tension de la chaîne d'actionnement. Puis enlevez la chaîne d'actionnement de la roue dentée du transporteur.
- D. Faites glisser le transporteur vers l'extérieur du tour, en le pliant au fur et à mesure de sa sortie.
- E. Enlevez les bouchons extrêmes du four. Ils sont montrés sur l'illustration 1-1 (Section 1, Description).
- F. faites glisser les buses d'air et les plaques blanches vers l'extérieur du four comme le montre l'illustration 4-2. **AU FUR ET À MESURE QUE CHAQUE BUSE OU PLAQUE EST EXTRAITE, ÉCRIVEZ UN CODE D'IDENTIFICATION AVEC UN MARQUEUR** pour assurer un remontage correct.

Exemple de marque :

(File supérieure)	T1	T2	T3	T4	T5	T6
(File inférieure)	B1	B2	B3	B4	B5	B6

- G. Démontez les buses d'air comme l'indique l'illustration 4-3. **AU FUR ET À MESURE DU DÉMONTAGE DES BUSES, NOTEZ UN CODE D'IDENTIFICATION POUR LA BUSE SUR CHACUNE DE SES TROIS PIÈCES.** Ceci vous aidera à les remonter correctement

PRÉCAUTION: *Un remontage incorrect des buses d'air modifiera les propriétés d'enfournée du four.*



- H. Nettoyez les composants des buses d'air et l'intérieur de la chambre d'enfournée avec un aspirateur et un chiffon humide. Consultez les précautions de nettoyage sur les avertissements encadrés au début de cette section.
- I. Remontez les buses d'air. Puis, replacez-les dans le four en utilisant le « guide d'emplacement ».
- J. Replacez de nouveau des bouchons extrêmes dans le four.
- K. Montez de nouveau le transporteur dans le four. Si la roue dentée d'actionnement a été enlevée lors de l'installation du transporteur, replacez-le à ce moment.
- L. Placez de nouveau la chaîne d'actionnement.
- M. Vérifiez la tension de la bande du transporteur comme l'indique l'illustration 2-14 (Section 2, **Installation**). La bande devrait s'élever entre 3 - 4" (75-100mm). **NE SERREZ PAS TROP LA BANDE DU TRANSPORTEUR.** En cas de besoin, la tension de la bande peut être réglée en tournant les vis de réglage du transporteur situées à l'extrémité (droite) des roues folles du transporteur.
- N. Replacez les plateaux de miettes.

Illustration 4-2. Extraction de buses d'air et plaques

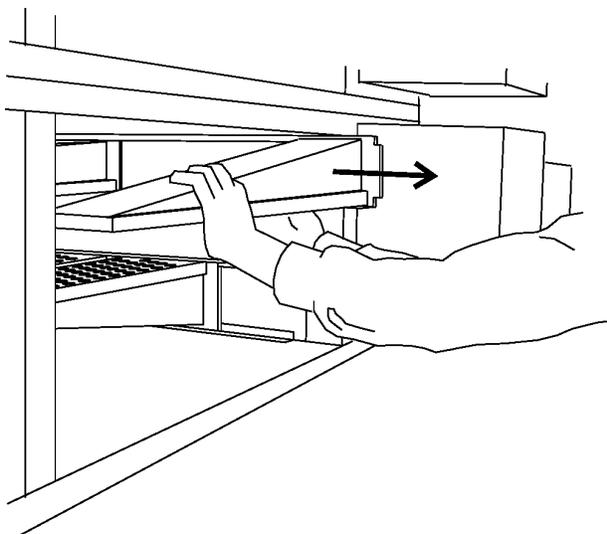
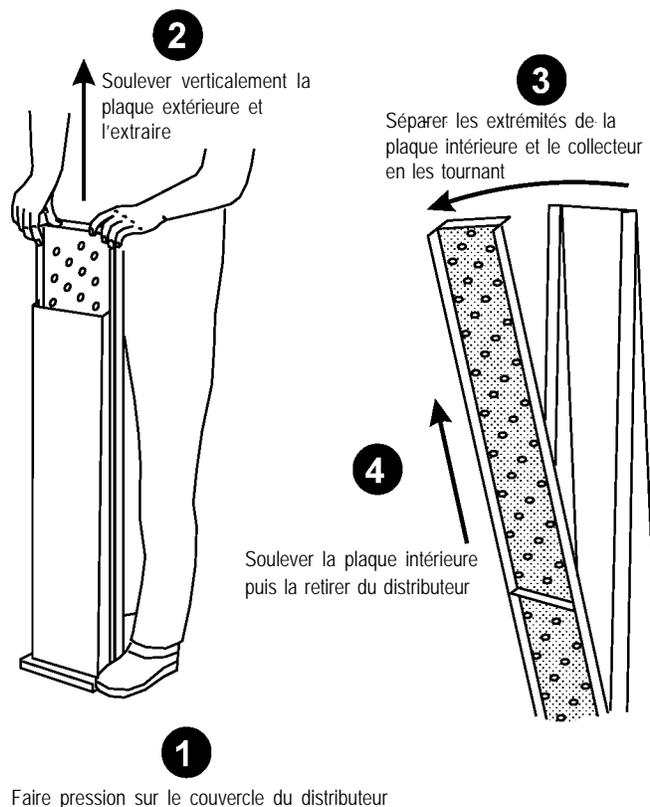
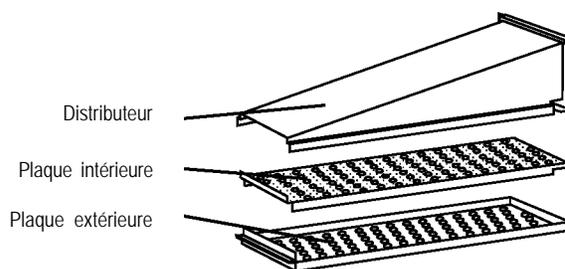


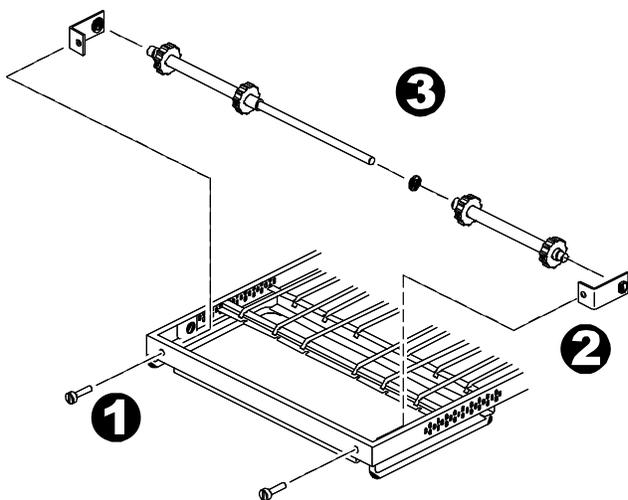
Illustration 4-3. Démontage des buses d'air



III. ENTRETIEN – TRIMESTRIEL

- A. Vérifiez que le four est froid et que le courant est débranché comme le décrit l'avertissement au début de cette section.
- B. Aspirez les supports des souffleurs et les compartiments autour en utilisant un aspirateur d'atelier.
- C. Serrez toutes les vis des terminaisons électriques.
- D. **Démontage et nettoyage de la bande divisée**
 1. Consultez le chapitre D, Installation du transporteur, dans la section Installation de ce manuel. Puis enlevez les composants du four suivants :
 - Butée finale du transporteur
 - Plateaux de miettes
 - Couvercle de la chaîne
 - Chaînes d'actionnement
 - Bouchons extrémités
 - Ensemble du transporteur
 2. Enlevez les chaînons maîtres de chaque bande du transporteur. Puis enroulez les bandes vers le haut au long du transporteur pour les enlever du cadre.
 3. Enlevez les deux vis de réglage du transporteur de l'extrémité des roues folles du châssis du transporteur comme le montre l'illustration 4-4.
 4. Enlevez l'ensemble de l'axe de roues folles du transporteur.
 5. Placez à part les deux sections de l'axe de roues folles.
 6. Nettoyez les axes à fond à l'aide d'un chiffon. Puis lubrifiez l'axe étendu et l'intérieur de l'axe creux à l'aide d'un lubrifiant léger de grade alimentaire. NE lubrifiez PAS les axes avec WD40 ou un produit semblable. Ceci peut user les axes rapidement.
 7. Avant de remonter les axes sur le châssis du transporteur, vérifiez leur correcte orientation.
 8. Remontez l'axe des roues folles sur le transporteur. Assurez-vous que la rondelle de bronze soit placée entre les deux sections de l'axe. Voir l'illustration 4-4.
 9. Placez de nouveau les vis de réglage du transporteur comme le montre l'illustration 4-4. Pour permettre que la

Illustration 4-4. Démontage de l'axe des roues folles



bande du transporteur soit postérieurement réinstallée, ne serrez pas les vis à ce moment.

10. Desserrez la vis de fixation sur les deux roues dentées de l'actionnement du transporteur. Puis enlevez les roues dentées de leur axe.
11. Vérifiez la configuration du transporteur comme suit :

Les transporteurs de grande vitesse sont équipés de grands roulements à brides aux deux extrémités de l'axe, comme le montre l'illustration 4-5. Pour ces transporteurs, extrayez les deux vis qui fixent chaque coussinet avec le châssis du transporteur. Une fois les vis enlevées, soulevez l'extrémité de l'axe sur la partie avant du tour et sortez l'ensemble du châssis du transporteur.

Les transporteurs standards sont équipés de douilles en bronze montées sur des espaceurs aux deux extrémités de l'axe comme le montre l'illustration 4-5. Pour ces transporteurs, extrayez les deux vis qui fixent la sangle au châssis du transporteur. Une fois les deux vis enlevées, soulevez l'extrémité de l'axe de la partie avant du tour et sortez l'ensemble complet du châssis du transporteur. Les sangles s'enlèveront avec l'ensemble de l'axe d'actionnement.
12. Démontez et lubrifiez les deux sections de l'axe d'actionnement comme décrit antérieurement pour l'axe des roues folles.
13. Avant de remonter les axes sur le châssis du transporteur, vérifiez qu'ils soient correctement orientés.
14. Remontez l'axe d'actionnement sur le transporteur. Assurez-vous que la rondelle de bronze soit placée entre les deux sections de l'axe. Voir l'illustration 4-4.
15. Placez de nouveau les roues dentées d'actionnement. Remontez les bandes et les chaînons maîtres sur le transporteur.
16. Installez de nouveau les bouchons d'extrémités et le transporteur dans le four.
17. Unissez de nouveau les chaînes d'actionnement. Remontez le couvercle de la chaîne.
18. Vérifiez la tension de la bande du transporteur comme le montre l'illustration 2-14 (Section 2, Installation). La bande devrait s'élever d'environ 1² (25mm). En cas de besoin, réglez la tension de la bande en tournant les vis de réglage du transporteur.
19. Placez de nouveau tous les composants dans le four.

Illustration 4-5. Configurations d'axes d'actionnement

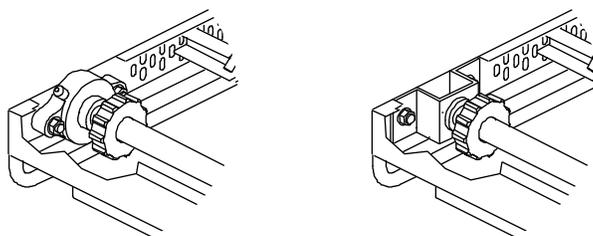


Illustration 4-6. Démontage de l'axe d'actionnement

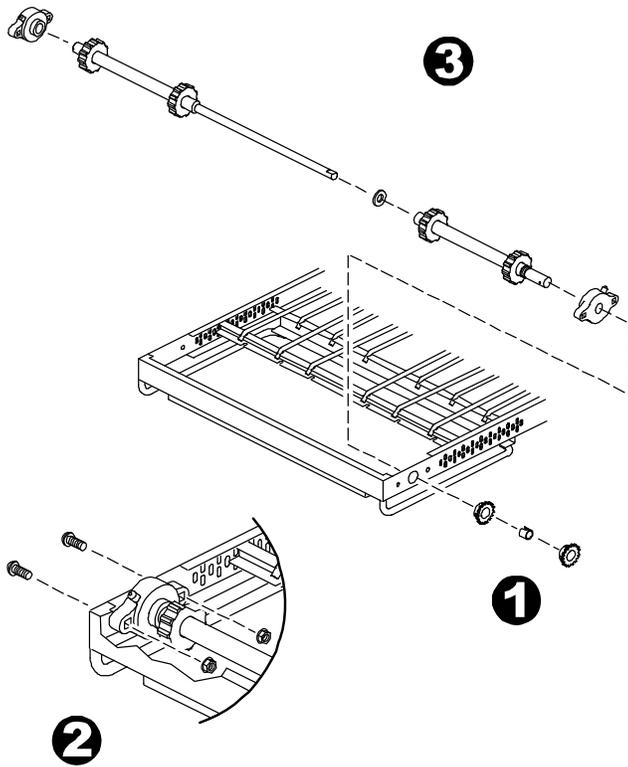
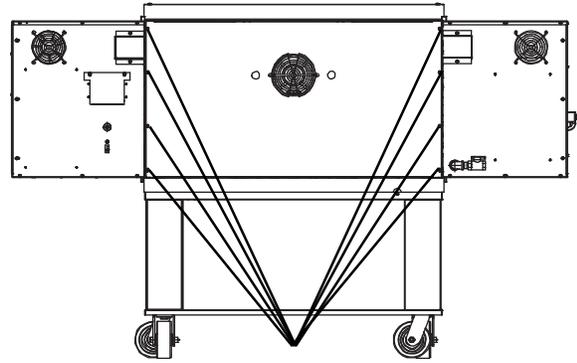
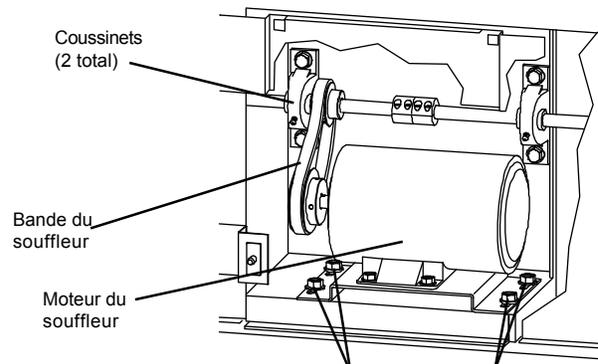


Illustration 4-7. Accès au panneau arrière



Extrayez huit (8) vis pour sortir le panneau arrière



Relâchez quatre (4) vis pour ajuster la position du moteur et la tension de la bande

E. Bande du souffleur

1. Enlevez les six vis montrées sur l'illustration 4-7. Puis enlevez le panneau arrière du four.
2. Vérifiez la courbature correcte 1/4" (6mm) de la bande du souffleur au centre et inspectez à la recherche de fissures ou d'usure excessive.

Voir l'illustration 4-7. Un serrage excessif de la bande provoquera une faille prématurée des coussinets et de possibles vibrations. Une bande trop lâche peut aussi provoquer des vibrations.

3. En cas de besoin, réglez la tension de la bande en relâchant les quatre écrous de montage du moteur. Remplacez le moteur jusqu'à atteindre la courbature correcte 1/4" (6mm), puis serrez les écrous.

IV. ENTRETIEN – TOUS LES 6 MOIS

- A. Vérifiez que le four est froid et que le courant est débranché comme le décrit l'avertissement au début de cette section.
- B. Regardez si les balais du moteur d'actionnement du transporteur ne sont pas trop usés. Ils devraient se remplacer s'ils sont usés jusqu'à 1/4" (6mm) de longueur. Assurez-vous de les remplacer dans la même position exacte.
- C. Pour les fours à gaz, inspectez et nettoyez la buse du brûleur et l'ensemble d'électrodes d'étincelle.
- D. Réviser les douilles et les distanciateurs de l'axe d'actionnement du transporteur.
Remplacez les composants usés.

V. PRINCIPALES PIÈCES DE RECHANGE – Disponibles séparément. Voir illustration 4-8

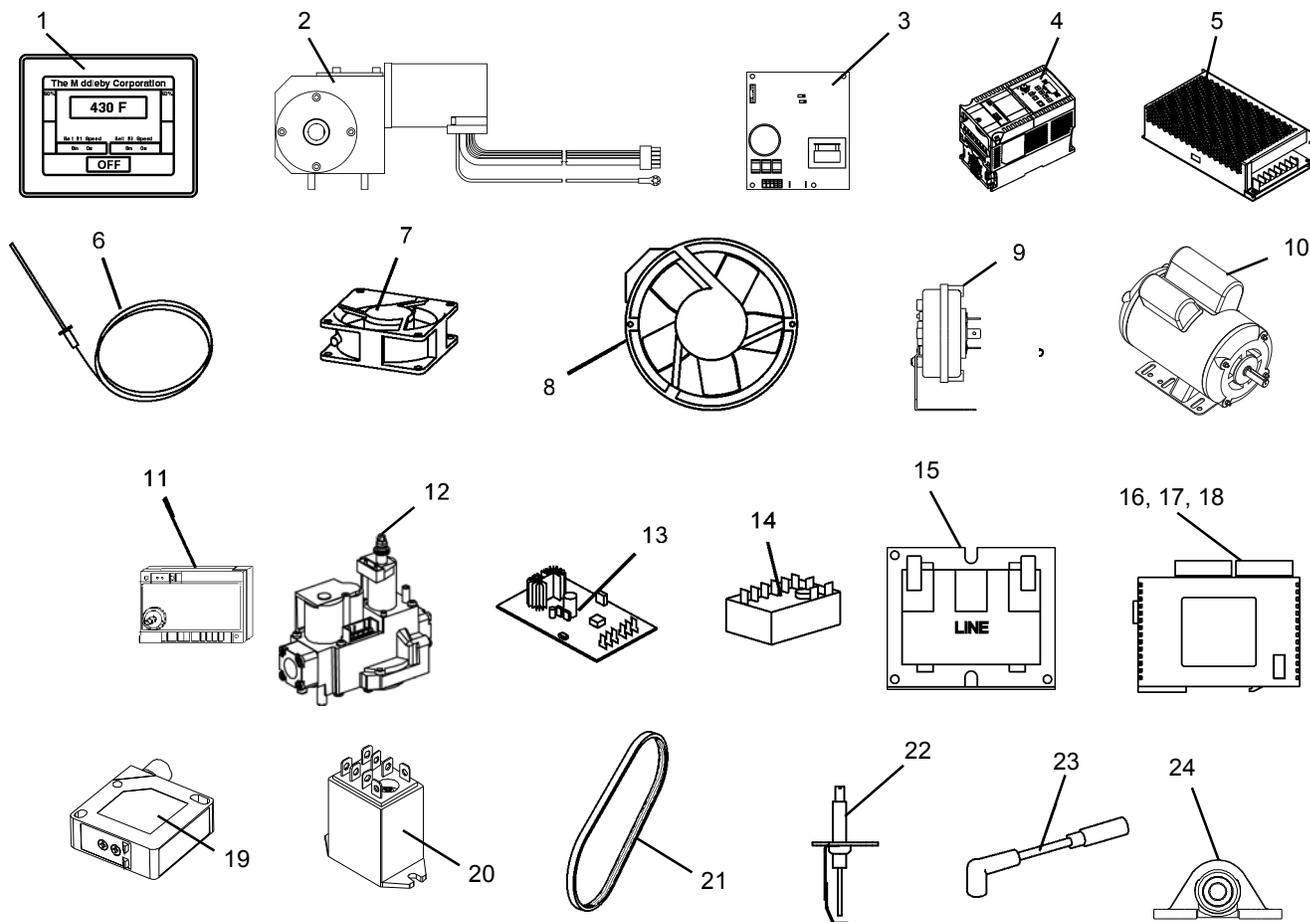


Illustration 4-8. Principales pièces de rechange

PRINCIPALES PIÈCES DE RECHANGE PS640 GAZ

ART.	QUANT.	N°PIÈCE	DESCRIPTION
1	1	60190	Écran numérique, programmé
2	1	58920	Moteur, actionnement du transporteur
3	1	58679	Panneau de contrôle du transporteur
4	1	60192	Inverseur, programmé
5	1	M9608	Alimentation de courant
6	1	60196	Kit, thermocouple
7	1	97525	Aération, réfrigération, contrôle
8	1	51399	Aération, réfrigération partie arrière
9	1	60598	Interrupteur d'air
10	1	57288	Moteur, souffleur
11	1	50239	Module d'allumage
12	1	60679	Ensemble, soupape, modulation de gaz
13	1	60671	Panneau, signal est. 0-15VDC
14	1	33983	Module de contrôle de limite élevée, 240V
15	2	32108	Transformateur, 240Vp:24Vs
16	1	60193	Module PLC, programmé
17	1	58668	Module thermocouple
18	1	58669	Module de courant
19	1	60251	Cellule photoélectrique
20	2	59132	Relai, bobine DPDT 24V
21	1	59668	Bande, souffleur
22	1	48455	Allumeur, tige unique
23	1	50240	Câble d'allumage, 25"
24	1	60636	Coussinet, PB 5/8 B

NOTES

NOTES

NOTES

AVERTISSEMENT

L'installation, le réglage, l'altération, le service ou l'entretien, incorrects peuvent provoquer des dommages à la propriété, des lésions et la mort. Lisez bien les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou d'entretenir cet appareil.

ATTENTION

Pendant la période de garantie, TOUTES les tâches de remplacement de pièces et d'entretien/réparation devraient être effectuées par un agent de service autorisé Middleby Marshall. Les tâches d'entretien/réparation effectués par d'autres personnes peuvent annuler la garantie.

ATTENTION

L'utilisation de pièces différentes des pièces originales fabriquées par Middleby Marshall exempte le fabricant de toute garantie et responsabilité.

ATTENTION

Middleby Marshall se réserve le droit de modifier les spécifications à tout moment.

Middleby est fier d'appuyer le Commercial Food Equipment Service Association (CFESA). Nous reconnaissons et applaudissons les efforts constants de CFESA pour améliorer la qualité du service technique dans l'industrie.

CFESA

Commercial Food Equipment Service Association

Middleby Cooking Systems Group • 1400 Toastmaster Drive • Elgin, IL 60120 • USA • (847)741-3300 • FAX (847)741-4406

www.middleby.com

