

MEAT DA

Italiano
English
Deutsch
Français



INSTALLAZIONE E USO
INSTALLATION AND USE
ZUSAMMENBAU
UND BETRIEB
INSTALLATION ET
MODE D'EMPLOI



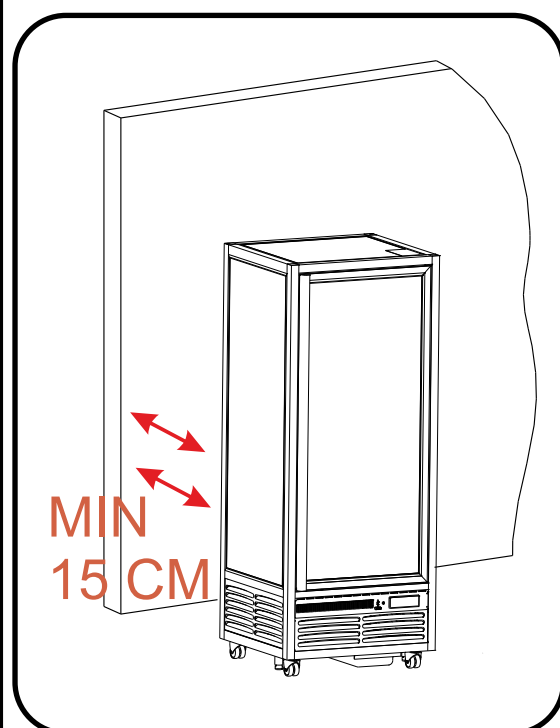
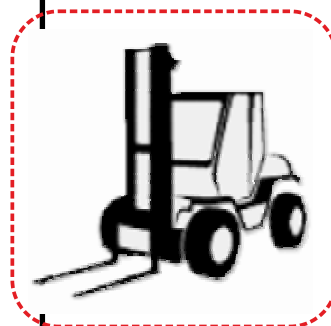
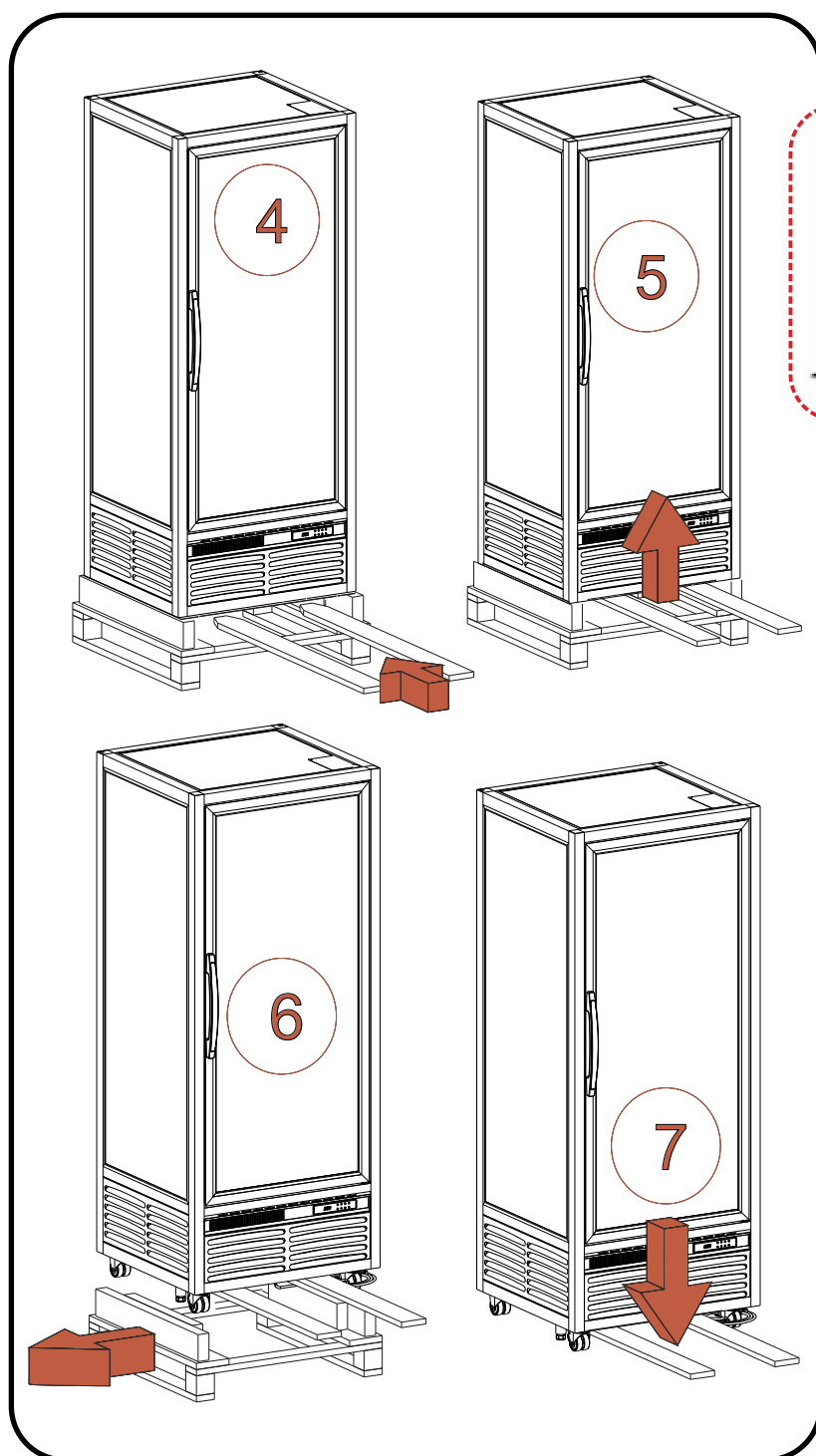
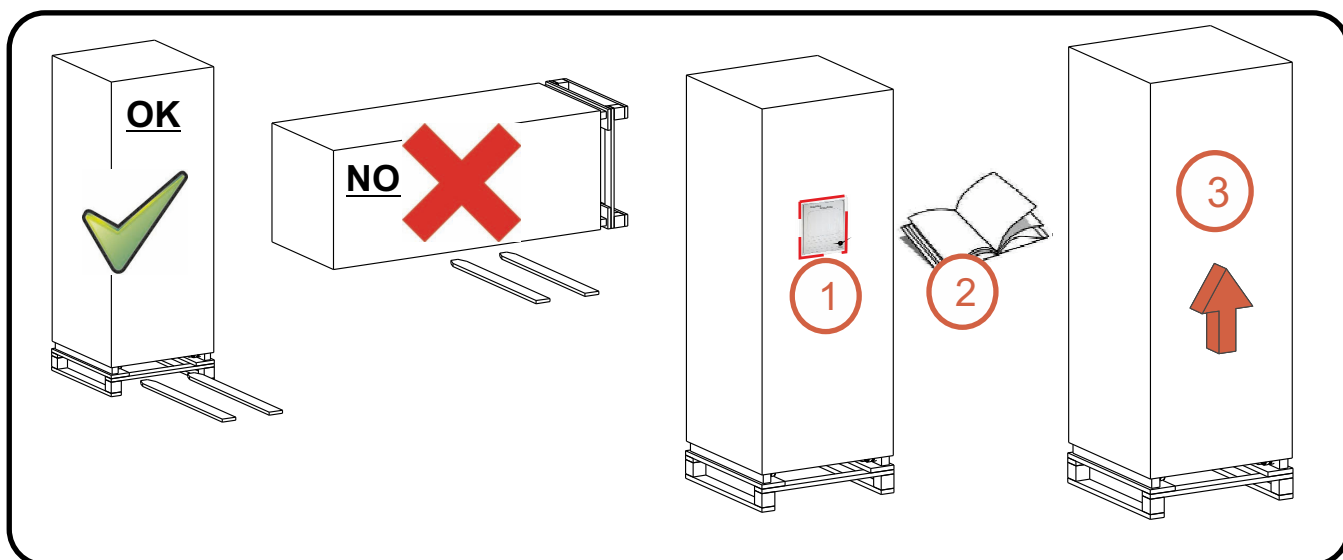
MANUTENZIONE
MAINTENANCE
INSTANDHALTUNG
ENTRETIEN

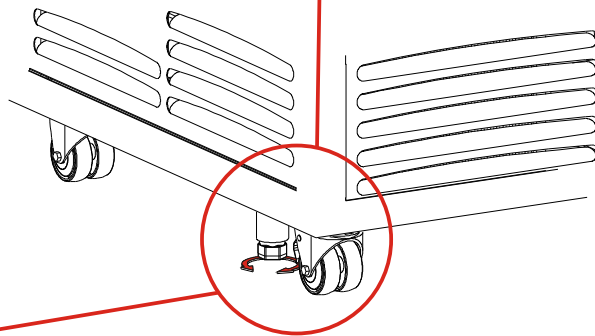
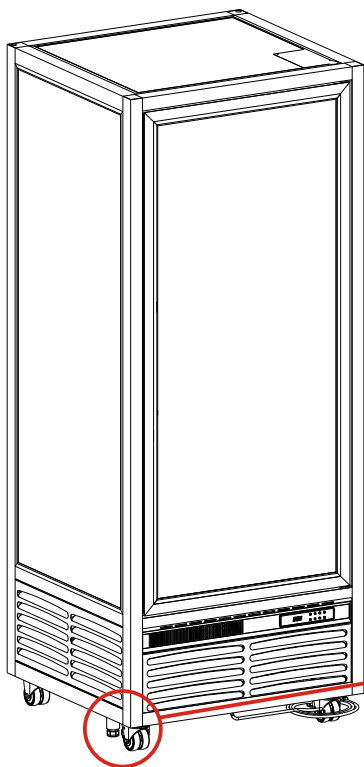
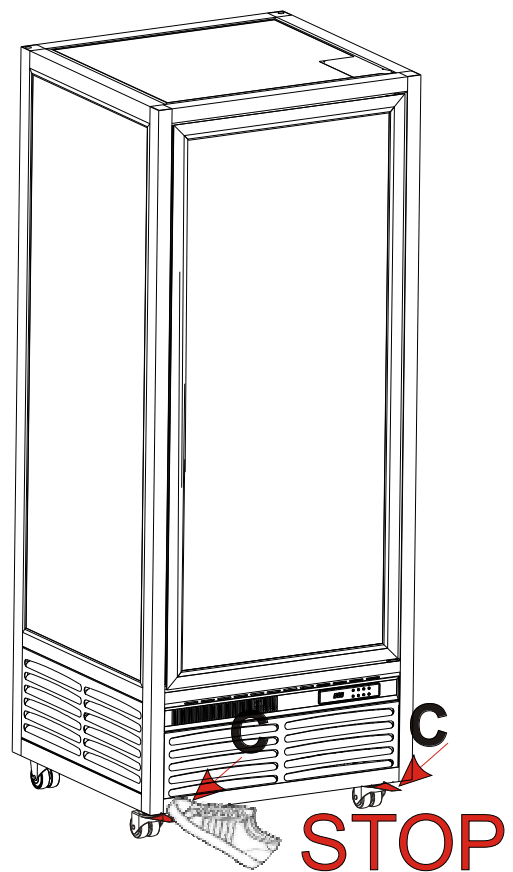
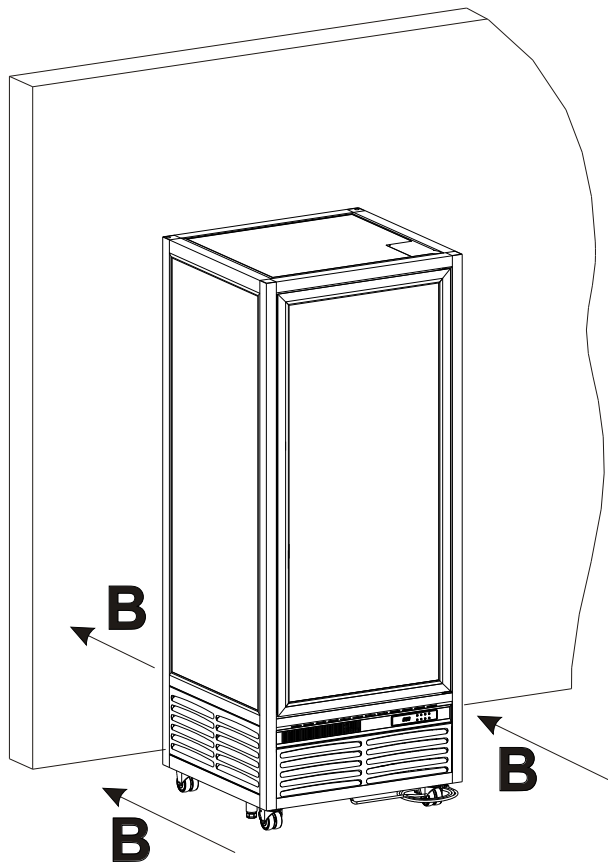


COLD
ENGINEERING
TECFRIGO



Manuale Originale
in ITALIANO



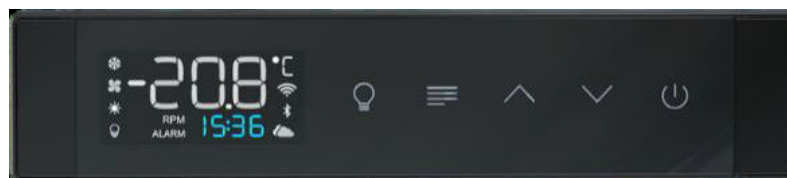
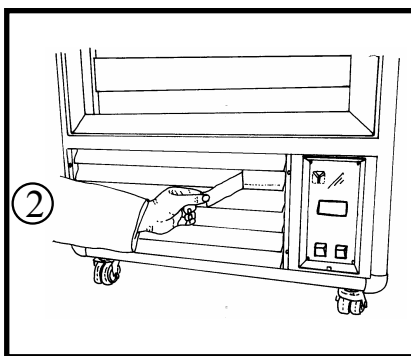
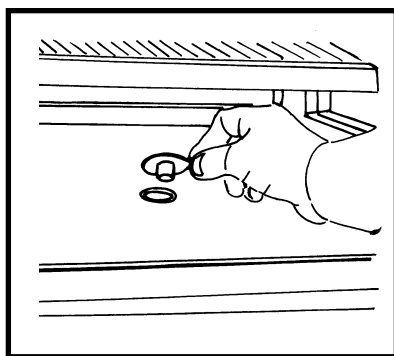
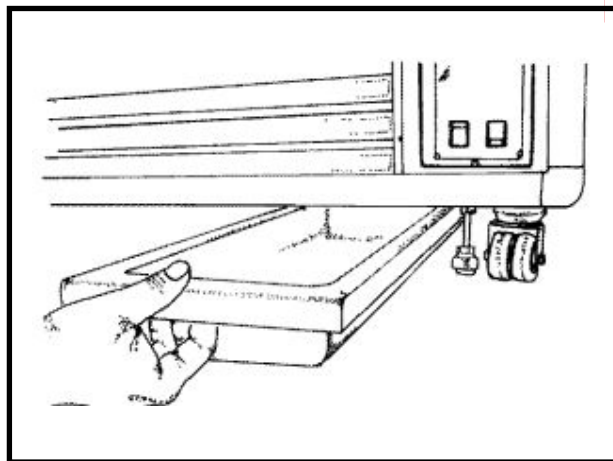
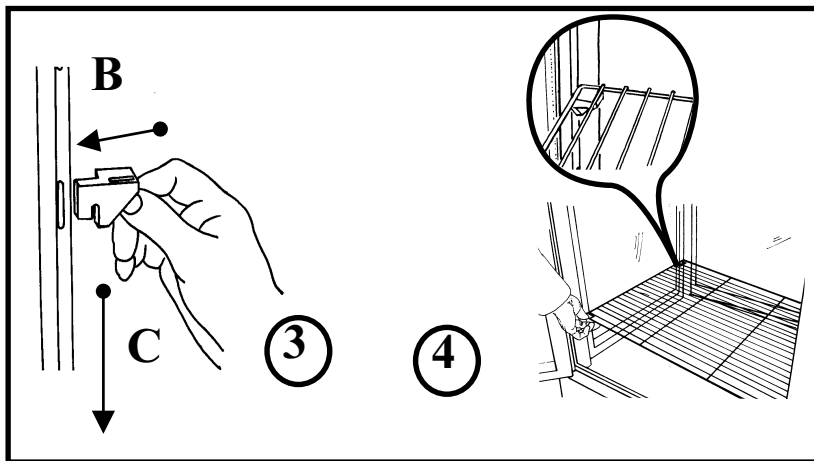


das Schmiermittel
NICHT entfernen
für den ersten Monat
des Lebens.



NON rimuovere
il lubrificante
per il primo mese
di vita.
DO NOT remove
the lubricant
for the first month
of life.





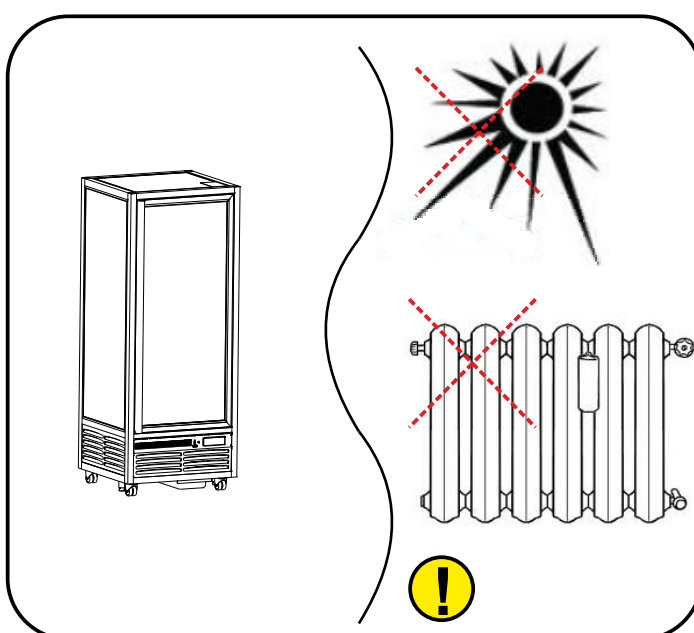
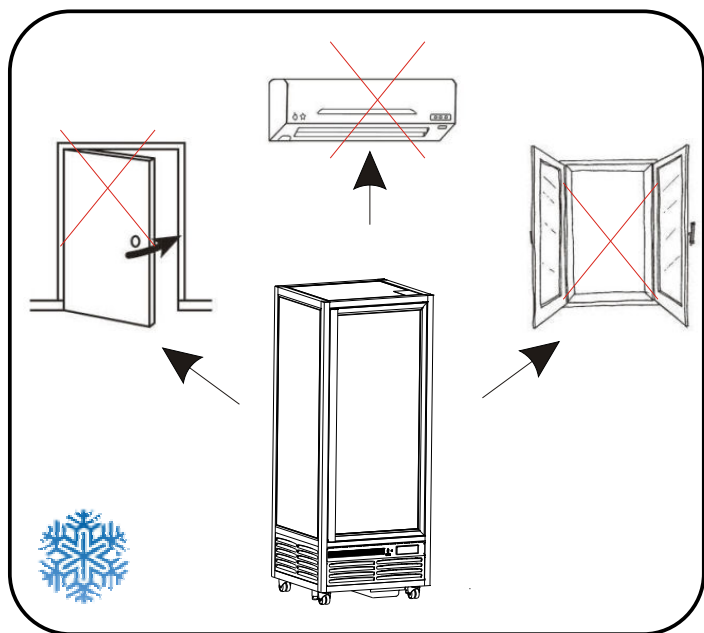
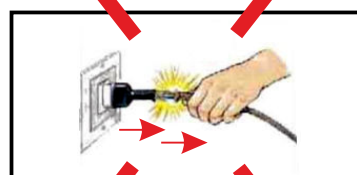
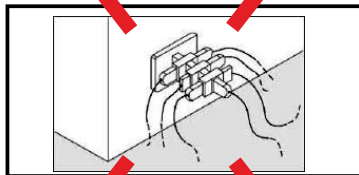
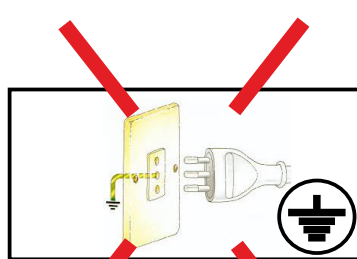
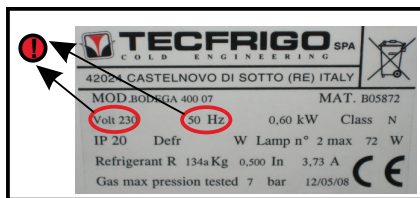
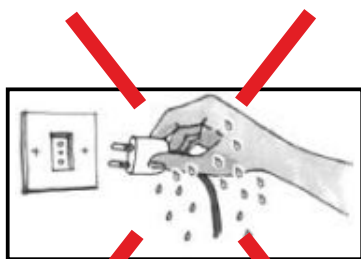
Italiano:
UTILIZZARE IL MANUALE DELLA CENTRALINA (FLEX) CHE TROVATE ALL'INTERNO DELLA VETRINA.

Inglese:
USE THE CONTROL UNIT MANUAL (FLEX) THAT YOU FIND INSIDE THE SHOWCASE.

Tedesco:
BENUTZEN SIE DAS HANDBUCH FÜR DIE STEUEREINHEIT (FLEX), DAS SIE INNEN DAS GERÄT FINDEN.

Francese:
UTILISEZ LE MANUEL DU RÉGULATEUR (FLEX) QUE VOUS TROUVEREZ À L'INTÉRIEUR DE LA VITRINE.





❗ Il **non** buon funzionamento della macchina causato da inosservanza di quanto spiegato e/o mostrato in questo manuale, declina ogni tipo di responsabilità per Tecfrigo SPA.

❗ Tecfrigo SPA declines any responsibility if the bad performance of the equipment is caused by non compliance to what is shown and/or explained in this manual.

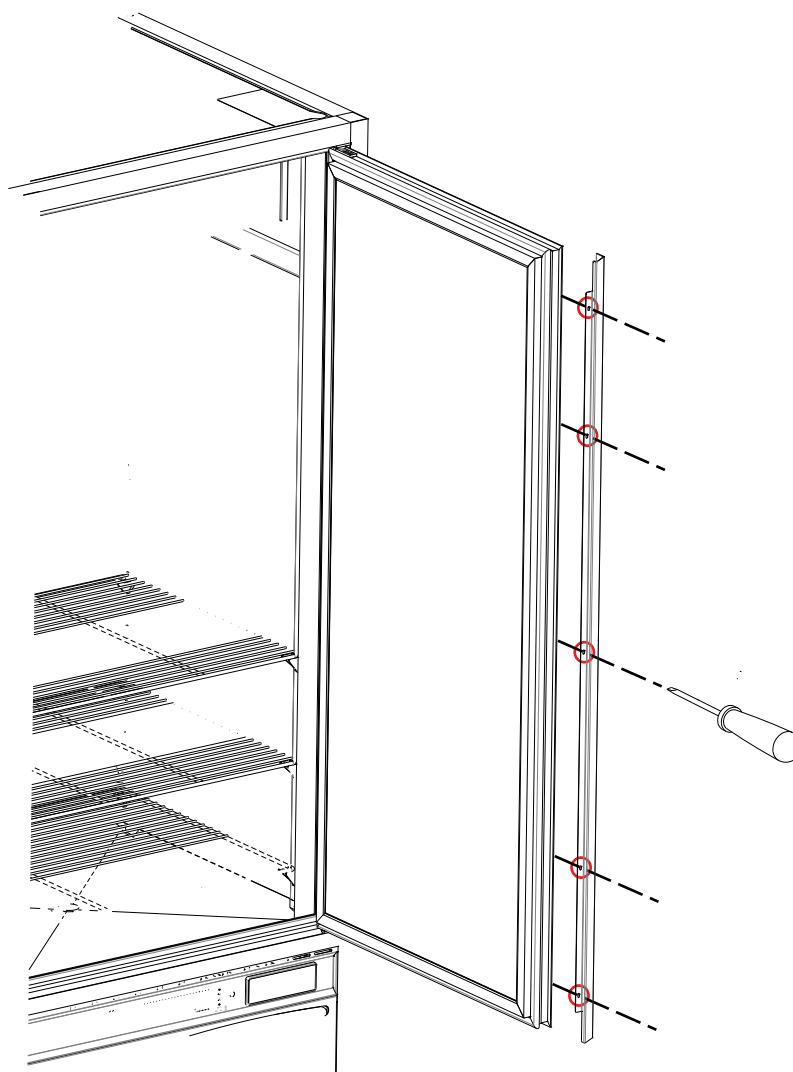
❗ Das nicht reibungslose Betrieb des Geraetes, verursacht durch Nichtbeachtung wie in diesem Handbuch dargestellt ist, übernimmt keine Haftung für Tecfrigo Spa.

❗ Le mauvais fonctionnement de la machine causés par le non-respect comme expliqué et / ou illustrés dans ce manuel, décline toute la responsabilité de Tecfrigo spa

❗ Tecfrigo SPA declina toda responsabilidad si el mal funcionamiento del equipo es causado por el incumplimiento de lo que se muestra y/o se explica en este manual.



Montaggio della maniglia Assembly of the handle



- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, darf sie nur von einem autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden, um Gefahr zu vermeiden.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, des représentants ou des professionnels agréés afin d'éviter les dangers.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, por su Centro de servicio o personal calificado para evitar riesgos



❗BACINELLA DI EVAPORAZIONE AUTOMATICA

La maggior parte delle unità dispone di una bacinella di evaporazione automatica.
Anche l'acqua di sbrinamento può causare guasti considerevoli poiché può bucare il tubo che fornisce il calore necessario per l'evaporazione dell'acqua o deteriorare la resistenza elettrica.
Quindi si raccomanda di prestare attenzione a questa bacinella e procedere alla sua pulizia periodicamente.

❗AUTOMATIC EVAPORATION BASIN

The majority of units, have a basin of automatic evaporation.
Even the defrost water can cause considerable damage, since it can pierce the tube that provides the heat necessary for the evaporation of water or deteriorate the electrical resistance.
So please pay attention to this basin and clean it periodically.

❗AUTOMATISCHE VERDUNSTUNGSTASSE

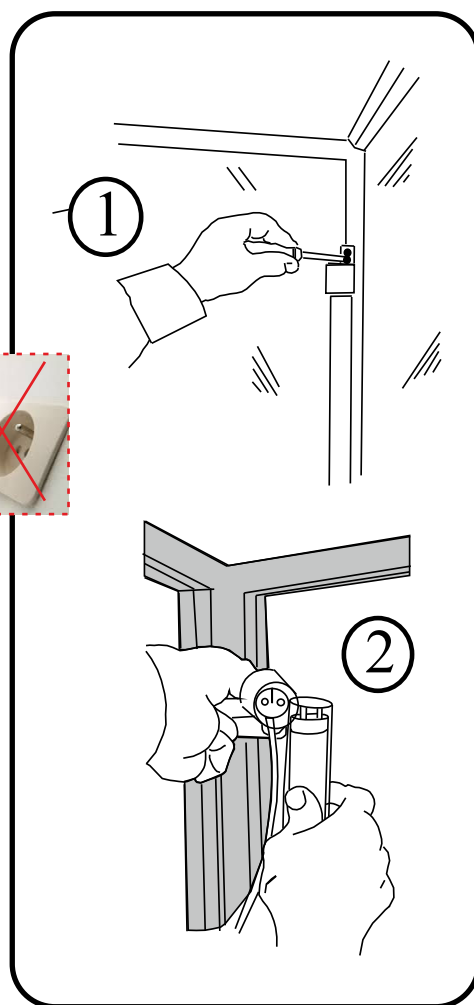
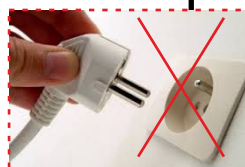
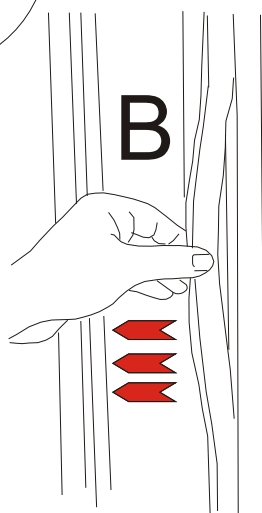
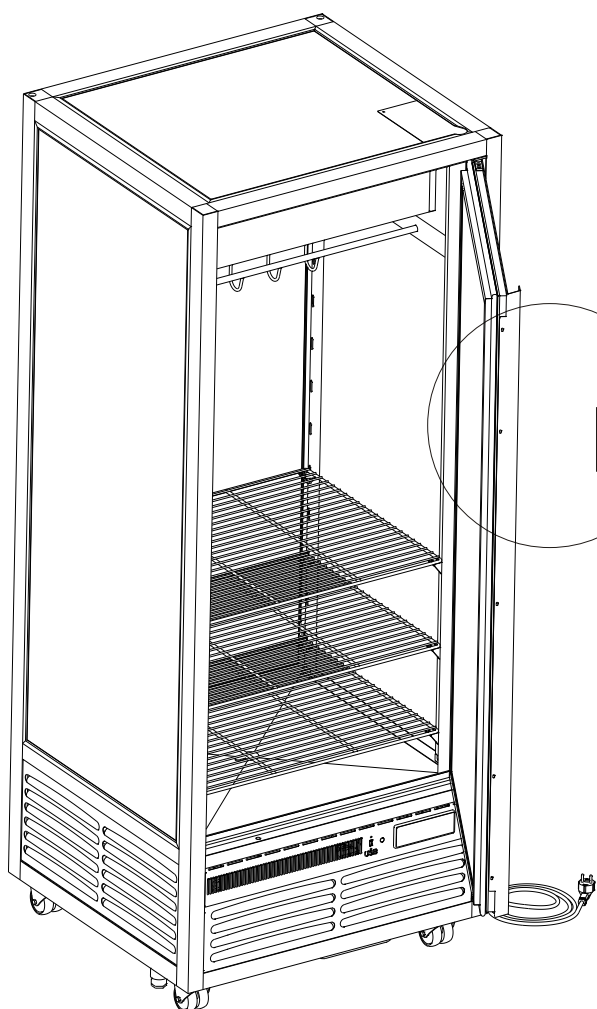
Die meisten Einheiten haben eine Tasse mit automatischer Verdunstung.
Auch das Tauwasser kann erhebliche Schäden verursachen, da das Rohr dass die notwendige Wärme für die Verdampfung gibt lochen kann oder es zu einer Verschlechterung des elektrischen Widerstandes bringt.
Also bitte achten Sie auf diese Tasse und reinigen Sie diese regelmaessig.

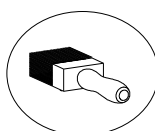
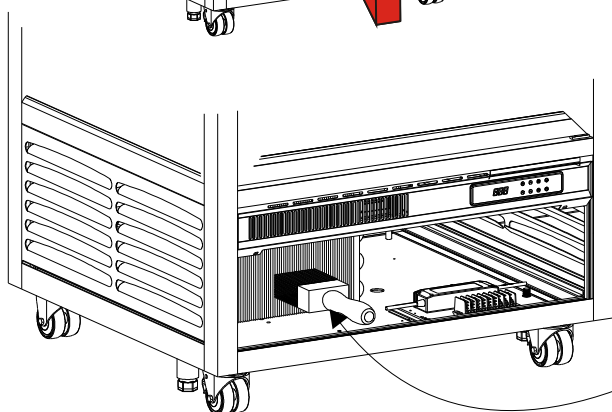
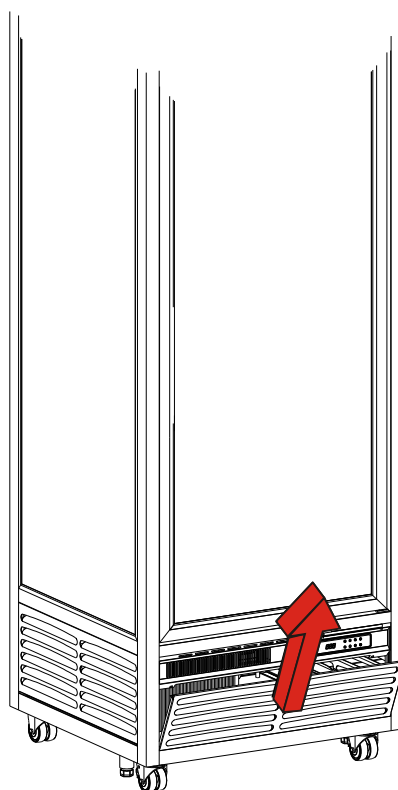
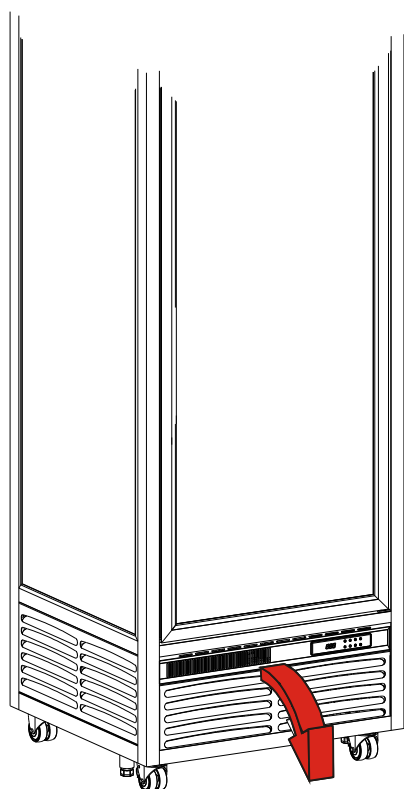
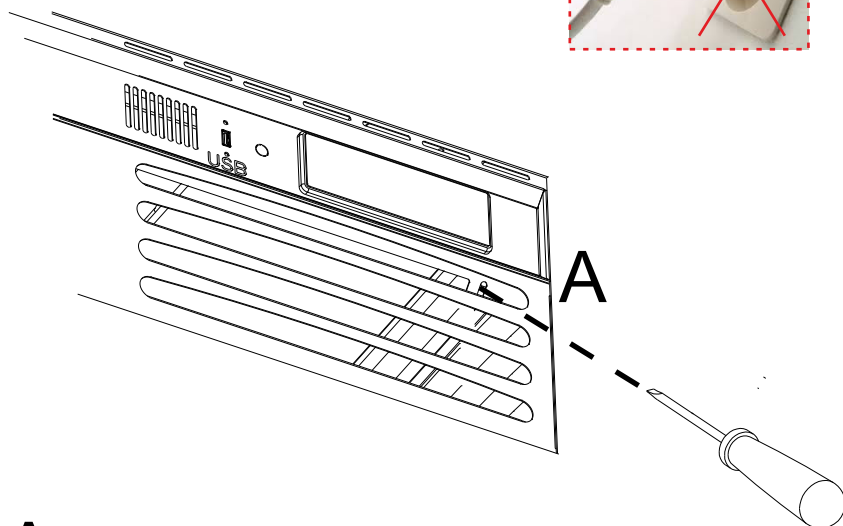
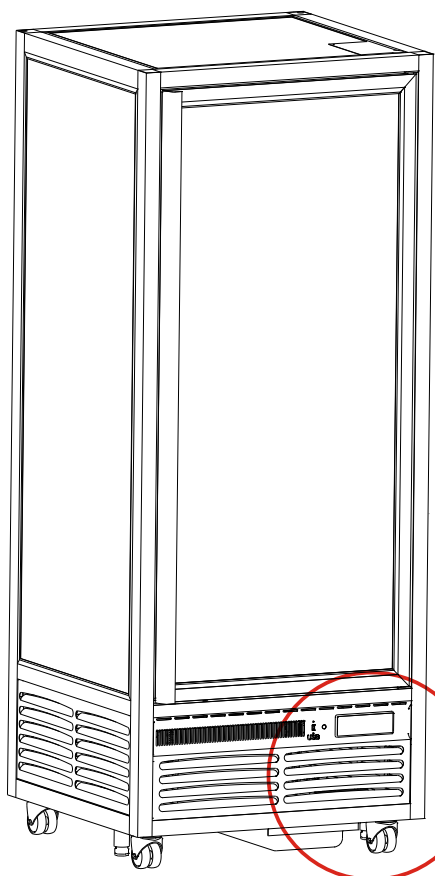
❗BENDEJA DE EVAPORACION AUTOMATICA

La mayoría de los equipos disponen de una bandeja de evaporación automática.
El agua de dishielo también puede provocar averías de consideración, ya que puede picar la tubería que aporta el calor necesario para evaporar el agua o deteriorar la resistencia eléctrica.
Se recomienda pues, prestar atención a esta bandeja y proceder a su limpieza con periodicidad.

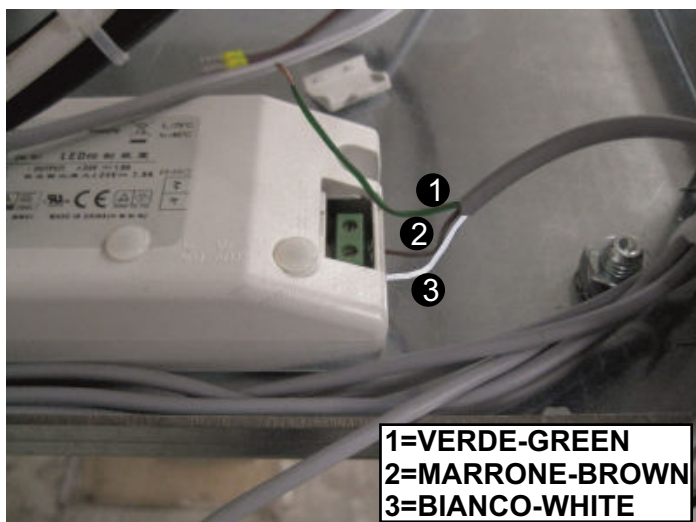
❗PLATEAU D'ÉVAPORATION AUTOMATIQUE

La majorité des appareils disposent d'un plateau d'évaporation automatique,
L'eau du dégivrage peut également occasionner des pannes importantes, étant donné qu'elle peut percer la tuyauterie qui apporte la chaleur nécessaire permettant l'évaporation de l'eau ou encore abîmer la résistance électrique.
Il est recommandé de prendre soin de ce plateau et de le nettoyer périodiquement.

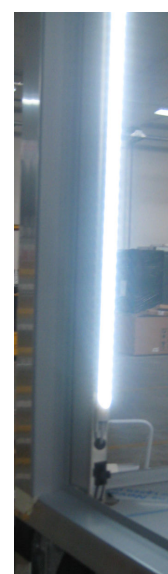
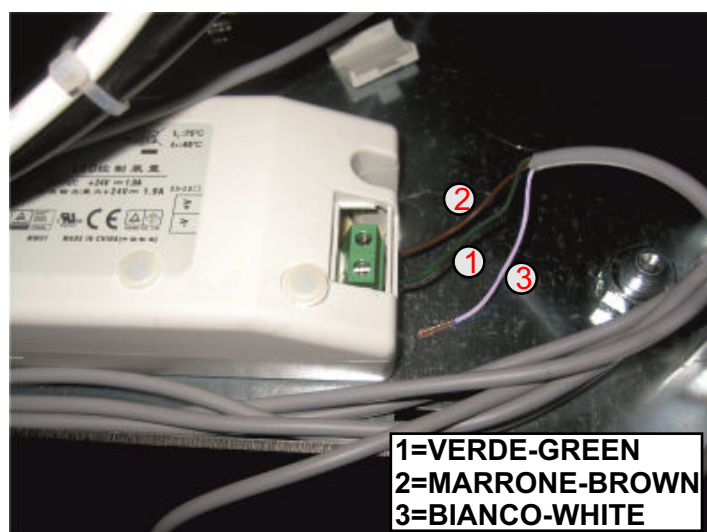




- ⚠️ Almeno una volta al mese
- ⚠️ At least once a month
- ⚠️ Mindestens einmal pro Monat
- ⚠️ Por lo menos una vez al mes
- ⚠️ Au moins une fois par mois



LUCE CALDA
WARM LIGHT



LUCE FREDDA
COOL LIGHT



UMIDITA' - HUMIDITY

**% U.R.
50 - Max 80**

La Meat DA è una vetrina espositiva climatizzata, progettata per la frollatura e maturazione delle carni. A differenza di una normale vetrina espositiva, la Meat DA può contare su due funzioni:

- **Regolazione della temperatura:** in analogia ad una normale vetrina refrigerata, la temperatura è regolata agendo sulla centralina elettronica, che a sua volta gestisce i cicli di funzionamento del compressore.
- **Regolazione del grado igrometrico:** la stessa centralina elettronica permette di impostare il livello di umidità relativa desiderato. Infatti, la centralina si interfaccia con il ventilatore dell'evaporatore, accendendolo o spegnendolo, regolando di fatto lo scambio termico e la condensazione dell'umidità atmosferica. La regolazione di questi parametri consente quindi un completo controllo sui processi di frollatura e maturazione delle carni.

The Meat DA is an "air conditioned" showcase, designed for the maturation of the meat. Unlike a standard refrigerated showcase, the Meat DA has two functions:

- **Temperature regulation:** as for a normal refrigerated display case, the temperature is regulated by acting on the electronic control unit, which in its turn operates on the working cycles of the compressor.
 - **regulation of the humidity:** the same electronic controller allows you to set the level of the needed relative humidity. In fact, the control unit interfaces with the evaporator fan, switching it on and off, adjusting as a matter of fact the heat exchange and the condensation of atmospheric moisture.
- adjusting these parameters allows therefore a complete control over the processes of maturation of the meat.

Die **Meat -DA** ist eine Vertikale Panorama Vitrine klimatisiert für die Aufhängung und Reifung von Fleisch. Im Gegensatz zu einer normalen Vitrine hat die MEAT DA zwei Funktionen:

- **Temperaturregelung:** in Analogie zu einer normalen Kühlvitrine, wird die Temperatur durch die elektronischen Steuereinheit, die wiederum die Betriebszyklen des Kompressors steuert.
- **Einstellung der Luftfeuchtigkeit:** die gleiche elektronische Steuereinheit ermöglicht das Niveau der gewünschten relativen Feuchtigkeit einzustellen. In der Tat ist die Steuereinheit mit dem Verdampferventilator durch Ein- oder Ausschalten verbunden, wodurch der Wärmeaustausch und die Kondensation der Luftfeuchtigkeit wirksam reguliert werden.

Die Regulierung dieser Parameter ermöglicht daher eine vollständige Kontrolle der Reifungs- und Reifungsprozesse des Fleisches.

La **Meat DA** est une vitrine climatisé conçue pour le rassisement et la maturation de la viande. Contrairement à une vitrine normale pour l'exposition, le modèle MEAT DA compte sur deux fonctions:

- **Régulation de la température:** par analogie avec une vitrine réfrigérée normale, la température est régulée en agissant sur l'unité de commande électronique, qui à son tour gère les cycles de fonctionnement du compresseur.
- **Réglage de l'humidité:** la même unité de commande électronique dédié vous permet de définir le niveau d'humidité relative souhaitée. En fait, l'unité de commande électronique se interface avec le ventilateur de l'évaporateur, en le allumant et en le éteignant, ajustant en effet l'échange de chaleur et la condensation de l'humidité atmosphérique.

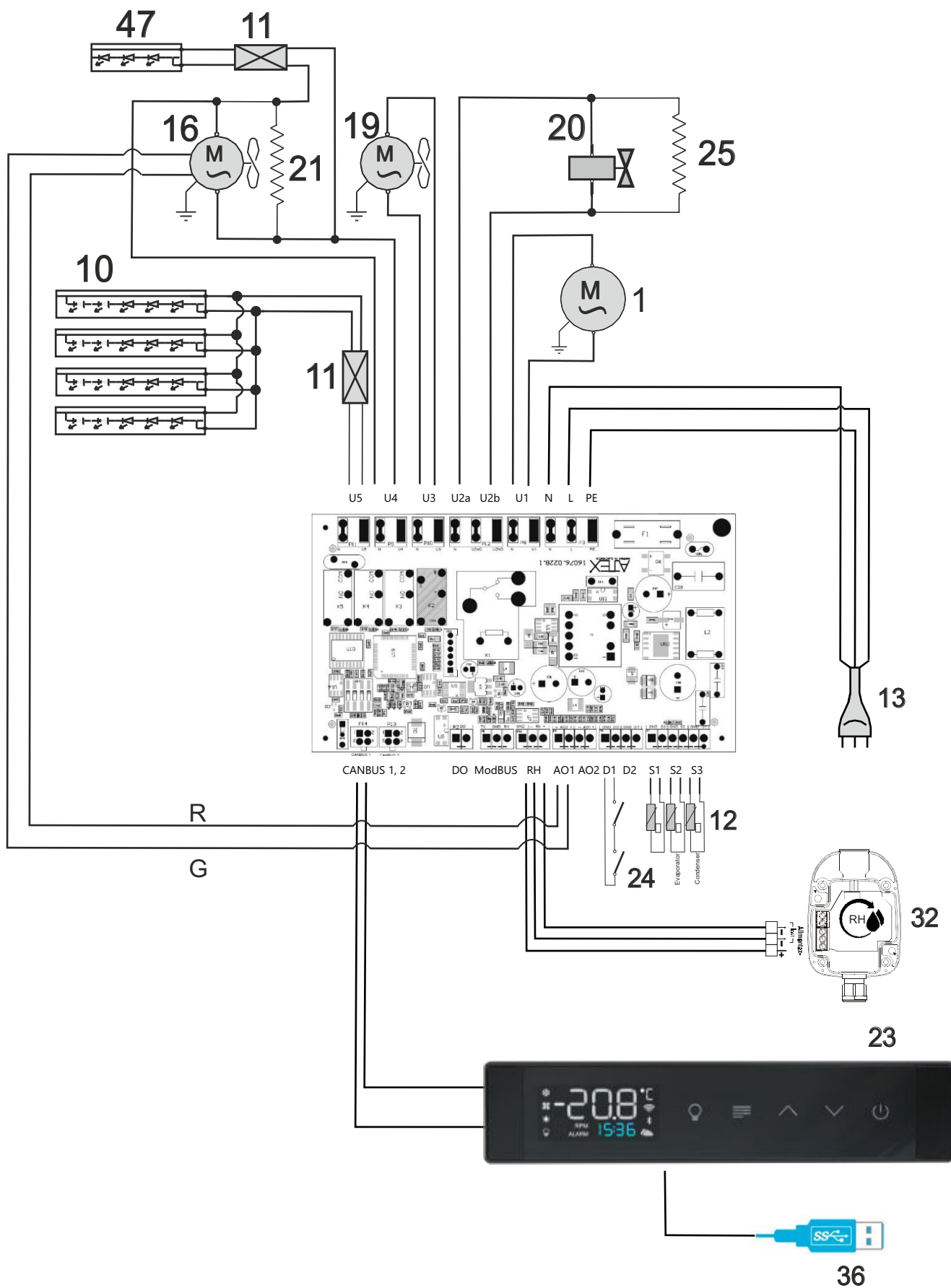
Le réglage de ces paramètres permet donc un contrôle complet sur les processus de rassisement et de la maturation de la viande.

MEAT DA es un exposidor acondicionado, diseñado para la maduración de la carne. A diferencia de un exposidor tradicional, MEAT DA se basa en dos funciones:

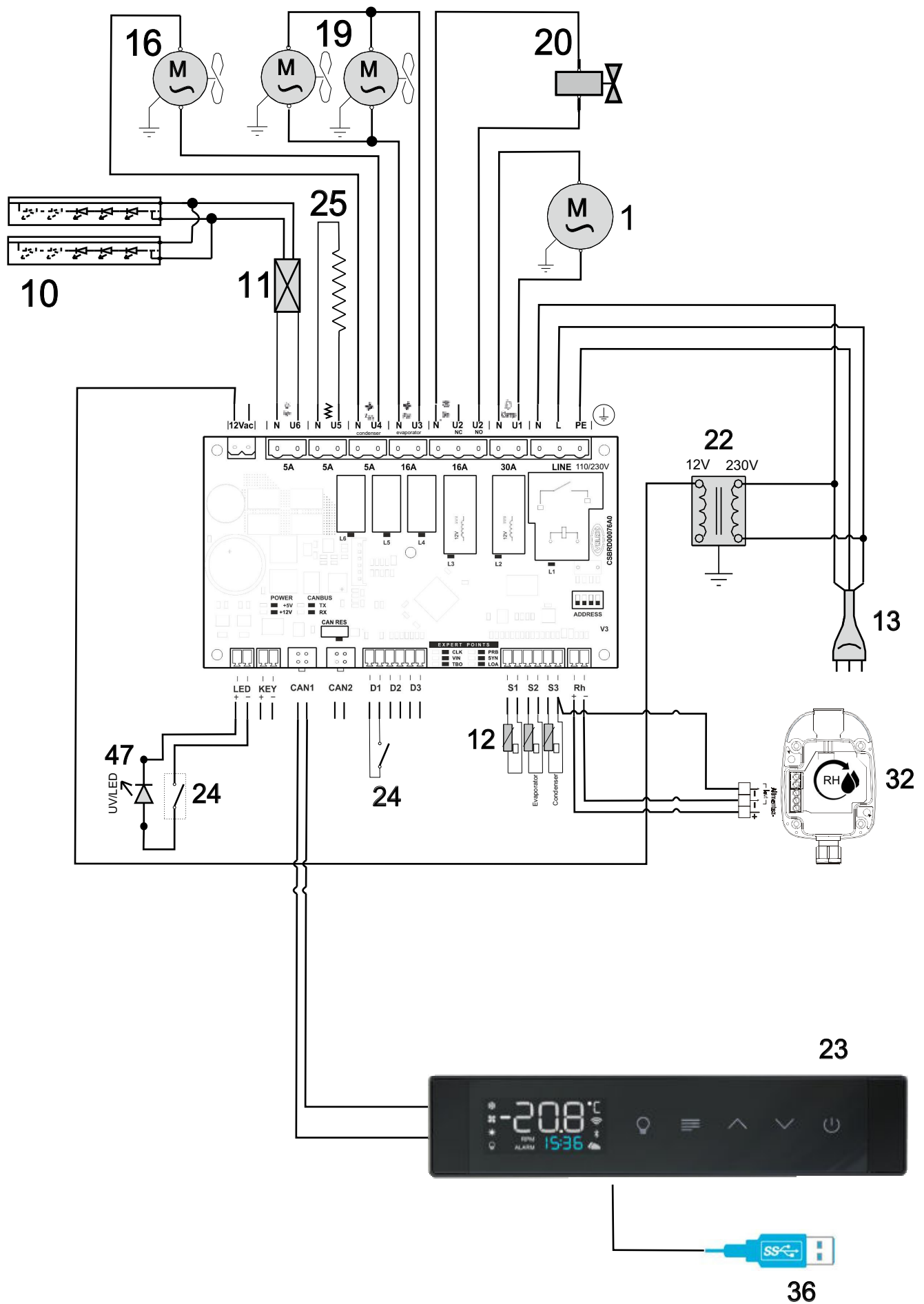
- **Regulación de la temperatura:** de forma análoga a una vitrina refrigerada normal, la temperatura se regula actuando sobre el control electrónico, que a su vez gestiona los ciclos de funcionamiento del compresor.
 - **Ajuste del nivel de humedad:** la misma unidad de control electrónico le permite establecer el nivel de humedad relativa deseada. De hecho, la unidad de control actúa con el ventilador del evaporador, encendendolo y apagandolo, ajustando de hecho, el intercambio de calor y la condensación de la humedad atmosférica.
- El ajuste de estos parámetros por lo tanto permite un control completo sobre los procesos de maduración de la carne.



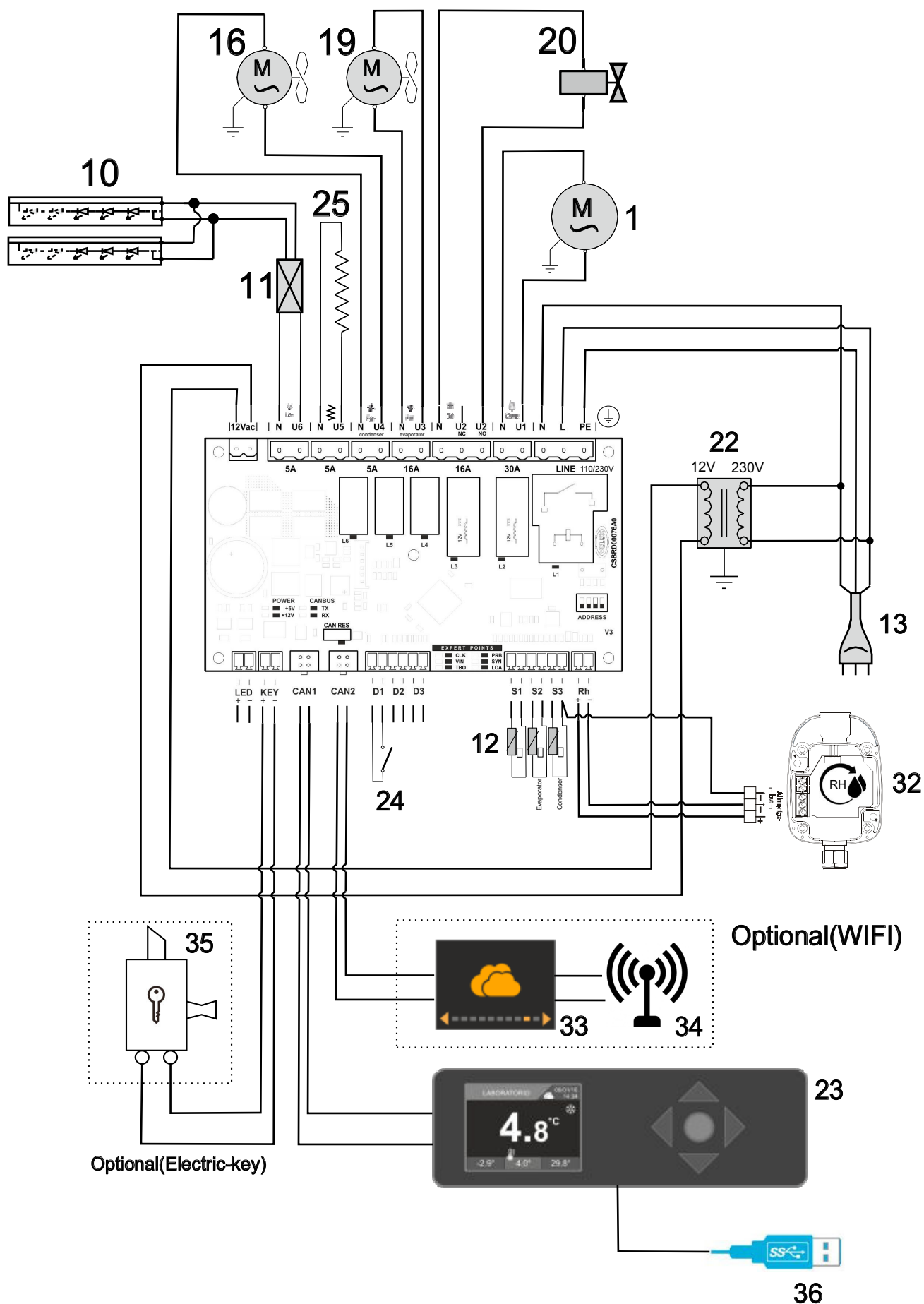
MEAT 1152 DA (R290)



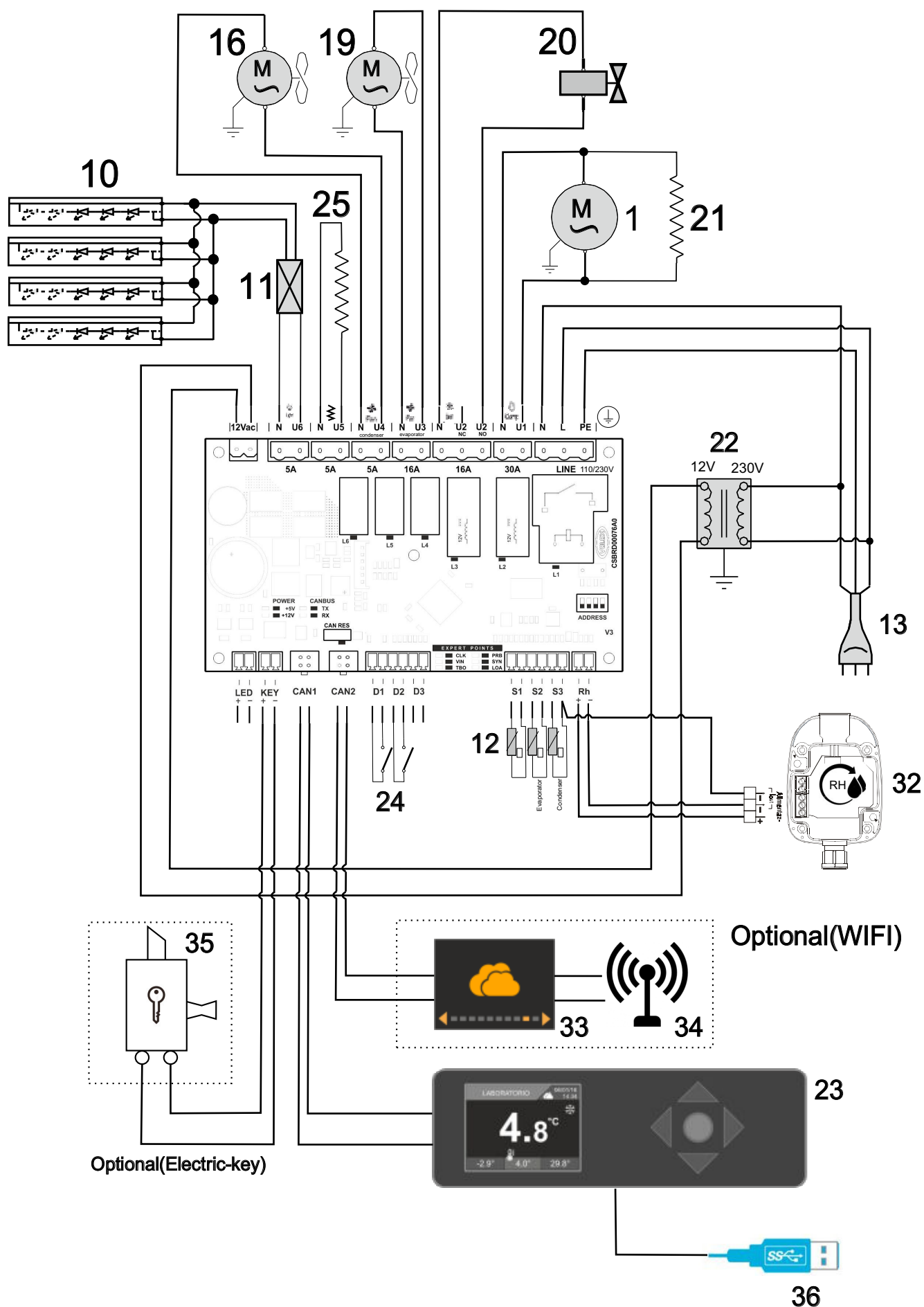
MEAT 276 DA (R290)



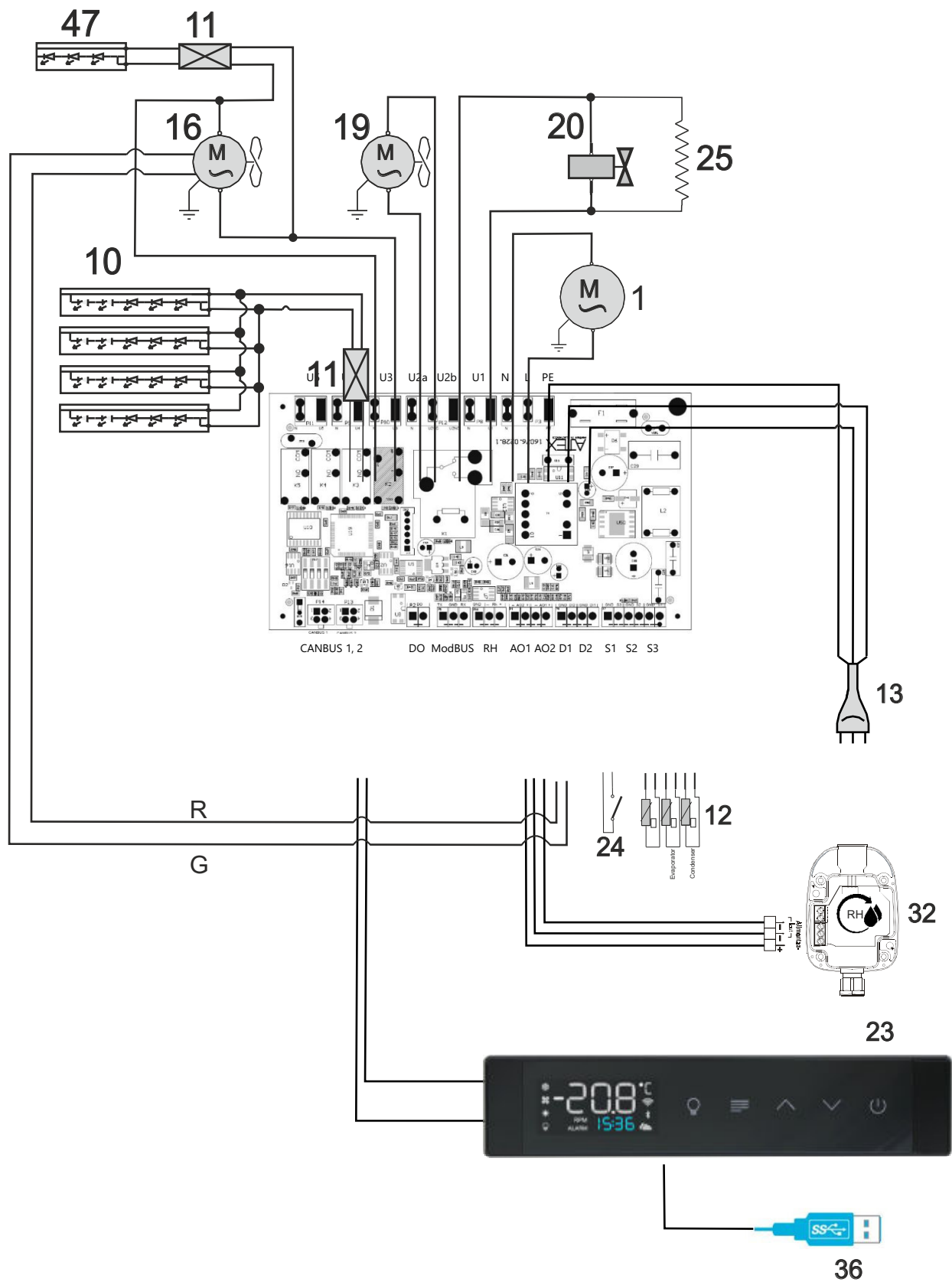
MEAT 551 DA (R290)



MEAT 1151 DA (R290)



MEAT 302-552 DA (R290)



I

1) Compressore 2) Condensatore 3) Comando cupola - interruttore 4) Evaporatore 5) Filtro 6) Interruttore 8) Morsettiera 9) Motoriduttore 10) Illuminazione 11) Alimentatore 12) Sonda 13) Spina 15) Termostato 16) Ventilatore condensatore 17) Reattore 18) Starter 19) Ventilatore 20) Valvola solenoide 21) Resistenza 22) Trasformatore 23) Display 24) Microinterruttore 25) Resistenza scarico 26) Umidostato 27) Relè 28) Galleggiante 29) Sirena 30) Potenziometro 31) Scheda LED 32) Sonda umidità 33) Scheda WIFI 34) Antenna 35) Elettroserratura 36) Porta USB 37) Inverter 38) Controllo valvola elettronica 39) Valvola elettronica 40) Sonda valvola elettronica 41) Trasduttore 42) Ricevitore 43) Valvola termostatica 47) Lampada (UV) 48) Teleruttore 49) Lampade IR

UK

1) Compressor 2) Condenser 3) Cover control 4) Evaporator 5) Filter 6) Switch 8) Terminal board 9) Motor reducer 10) Lighting 11) Power supply unit 12) Probe 13) Plug 15) Thermostat 16) Condenser fan 17) Reactor 18) Starter 19) Fan 20) Solenoid valve 21) Resistor 22) Transformer 23) Display 24) Microswitch 25) Resistance (discharge) 26) Humidity controller 27) Relay 28) Float 29) Alarm 30) Potentiometer 31) electronic card (LED) 32) Probe (humidity) 33) WIFI- Card 34) Aerial 35) Electric lock 36) USB port 37) Inverter 38) Controller for the electronic valve 39) Electronic valve 40) Electronic valve probe 41) Transducer 42) Receiver 43) Thermostatic valve 47) Lamp (UV) 48) Remote switch 49) IR lamps

D

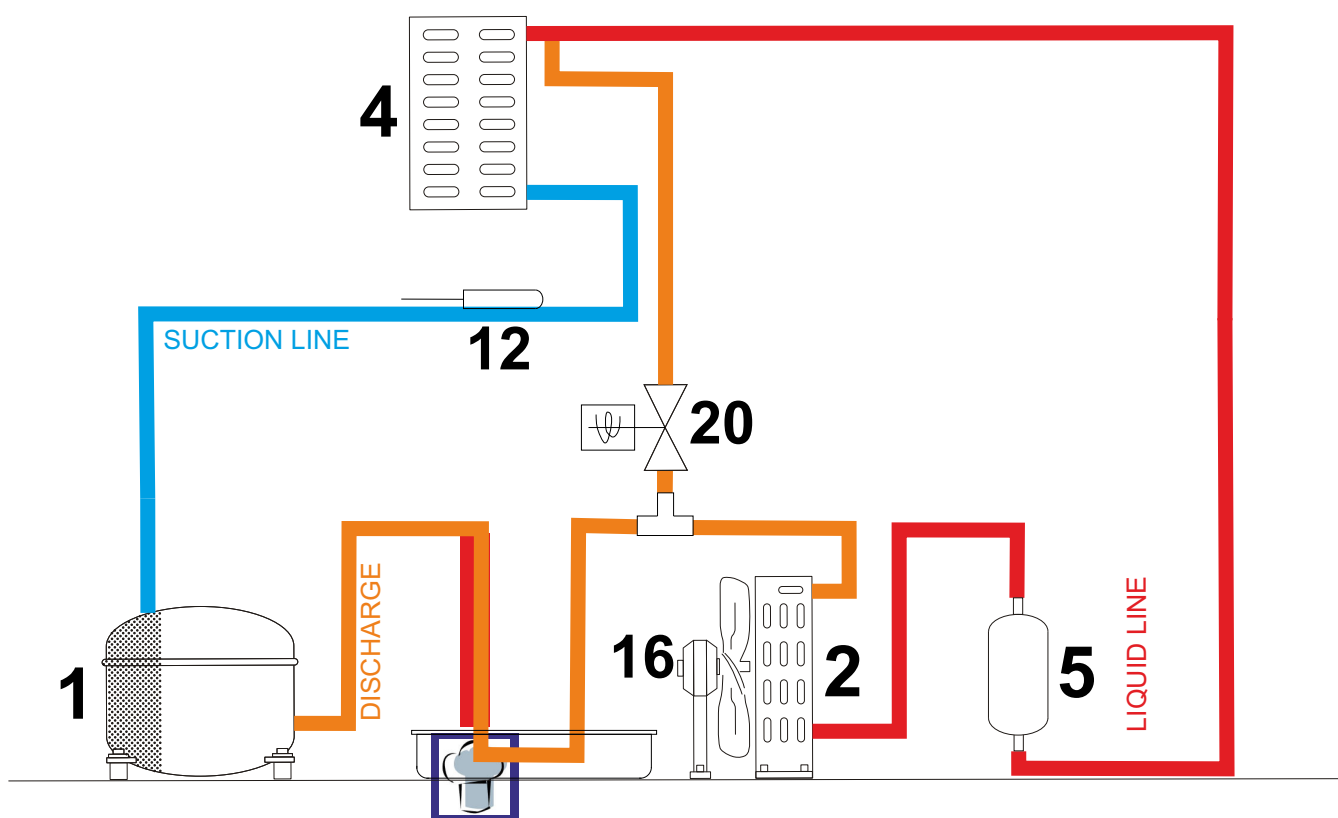
1) Kompressor 2) Verflüssiger 3) Steuerung Kuppel 4) Verdampfer 5) Filter 6) Schalter 8) Klemmleiste 9) Getriebemotor 10) Beleuchtung 11) Netzteil 12) Sensor 13) Netzsteckdose 15) Thermostat 16) Gebläse Verflüssiger 17) Reaktionsapparat 18) Starter 19) Ventilator 20) Solenoidventil 21) Widerstand 22) Transformator 23) Anzeige 24) Mikroschalter 25) Widerstand (Entladung) 26) Feuchtigkeit Steuerpult 27) Relais 28) Schwimmer 29) Alarm 30) Potentiometer 31) Elektronische Karte (LED) 32) Sonde (Luftfeuchtigkeit) 33) elektronische Karte (WIFI) 34) Antenne 35) Elektroschloss 36) USB-Port 37) Wandler 38) Elektronische Ventilsteuerung 39) Elektronisches Ventil 40) Elektronische Ventilsonde 41) Wandler 42) Empfänger 43) Thermostatventil 47) Lampe (UV) 48) Fernschalter 49) IR-Lampen

E

1) Compresor 2) Condensador 3) Mando campana 4) Evaporador 5) Filtro 6) Interruptor 8) Caja de bornes 9) Motorreductor 10) Iluminación 11) Alimentador 12) Sonda 13) Enchufe 15) Termostato 16) Ventilador condensador 17) Reactor 18) Dispositivo de arranque 19) Ventilador 20) Válvula solenoide 21) Resistencia 22) Transformador 23) Monitor 24) Microinterruptor 25) Resistencia (descarga) 26) Regulador de la humedad 27) Relé 28) Flotador 29) Alarma 30) Potenciómetro 31) Tarjeta electrónica (LED) 32) Sonda (humedad) 33) Tarjeta (WIFI) 34) Antena 35) Cerradura eléctrica 36) Puerto USB 37) Inversor 38) Controlador de válvula electrónica 39) Valvula electronica 40) Sonda de la válvula electrónica 41) Transductor 42) Receptor 43) Válvula termostática 47) Lámpara (UV) 48) Telerruptor 49) Lámparas IR

F

1) Compresseur 2) Condenseur 3) Commande vitrine bombée 4) Évaporateur 5) Filtre 6) Interrupteur 8) Bornier 9) Motoréducteur 10) Éclairage 11) Alimentateur 12) Sonde 13) Prise de courant 15) Thermostat 16) Ventilateur condenseur 17) Réacteur 18) Starter 19) Ventilateur 20) Soupape solénoïdale 21) Résistance 22) Transformateur 23) Afficher 24) Microinterrupteur 25) Résistance (décharge) 26) Contrôleur d'humidité 27) Relais 28) Flotteur 29) Alarme 30) Potentiomètre 31) Conseil (LED) 32) Sonde (humidité) 33) Carte (WIFI) 34) Antenne 35) Serrure électrique 36) Port usb 37) Onduleur 38) Contrôleur de vanne électronique 39) Valve électronique 40) Sonde de la vanne électronique 41) Transducteur 42) Récepteur 43) Vanne thermostatique 47) Lampe (UV) 48) Téléruteur 49) Lampes IR









La presenza di gas R290/R600a è contrassegnata dal simbolo:



The presence of R290/R600a gas is marked by the symbol:



La présence de gaz R290/R600a est marquée par le symbole:



Das Vorhandensein von R290/R600a Gas ist durch das Symbol gekennzeichnet:



La presencia de gas R290/R600a esta' marcada por el simbolo:





COLD
ENGINEERING
TECFRIGO

TECFRIGO s.p.a.
42024 Castelnovo di Sotto
(Reggio Emilia) Italy
Via Galileo Galilei, 22
Tel. 0522.683246 / 0522.688443
Fax Uff. amm. 0522.688444
e-mail: info@tecfrigo.com
<http://www.tecfrigo.com>



Management
System
ISO 9001:2015



www.tuv.com
ID 9105015489



COLD
ENGINEERING
TECFRIGO

