



# NOTICE D'UTILISATION



## VITRINES CHAUDES

Modèles V. TRAD

Modèles V. LS

Modèle V80 LS 4 niveaux

Modèles TC. LS

Modèles MPC E

Modèle îlot

Modèle îlot center



NOTICE D'UTILISATION VITRINES CHAUDES

Révision dec2015



Chère cliente, cher client,

Vous venez d'acquérir une vitrine DOREGRILL.

Nous vous remercions d'avoir choisi notre équipement, dont nous peaufinons la fiabilité, la maniabilité et la présentation depuis plus de 60 ans.

Toujours à l'avant-garde du progrès dans sa spécialité, DOREGRILL vous propose des vitrines dans lesquelles nous mettons tout notre savoir-faire pour répondre au mieux à vos attentes, en alliant confort et sécurité d'utilisation.

Vous trouverez également dans notre gamme un choix de rôtissoires et modules cuisson que vous pourrez associer à votre vitrine.

Afin de vous familiariser au plus vite avec votre nouveau matériel, et de l'utiliser au mieux, nous vous invitons à lire attentivement cette notice d'utilisation. Elle vous permettra d'en exploiter toutes les capacités et d'en prolonger la durée de vie.

Dans un souci permanent de satisfaire vos exigences vis à vis de nos produits, notre équipe technique reste à votre disposition pour vous guider dans leur installation et leur mise en route, et répondre à toutes vos questions et suggestions. N'hésitez pas à nous contacter ou à visiter notre site : [www.doregrill.com](http://www.doregrill.com)



12, Rue du Moulin - B.P. 52 – Parc d'Activités du Moulin,  
44880 SAUTRON

Tél. : + 33 (0)2 40 63 80 00 - Fax : + 33 (0)2 40 63 82 67

Email : [doregrill@doregrill.com](mailto:doregrill@doregrill.com)

*Dans le souci d'une amélioration constante de nos productions, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques, toute modification liée à leur évolution.*

NOTICE D'UTILISATION VITRINES CHAUDES

Révision dec2015

# TABLE DES MATIERES

<b>1</b>	<b>GENERALITE .....</b>	<b>4</b>
1.1	MARQUAGE .....	4
1.2	IMPORTANCE DU MANUEL.....	4
1.3	GARANTIE.....	4
1.4	DROITS RESERVES .....	4
<b>2</b>	<b>DESCRIPTION TECHNIQUE.....</b>	<b>5</b>
2.1	DIMENSIONS DE LA VITRINE.....	5
2.2	DONNEES TECHNIQUES .....	5
2.3	NOMENCLATURE MPC .....	6
2.4	DESTINATION D'EMPLOI .....	7
2.5	PRECAUTIONS GENERALES.....	7
<b>3</b>	<b>TRANSPORT ET MANUTENTION .....</b>	<b>7</b>
3.1	TRANSPORT ET LIVRAISON.....	7
3.2	DEBALLAGE ET MANUTENTION .....	7
<b>4</b>	<b>INSTALLATION .....</b>	<b>8</b>
4.1	CONSIGNES GENERALES.....	8
4.2	CONNEXION ELECTRIQUE.....	8
<b>5</b>	<b>UTILISATION.....</b>	<b>8</b>
5.1	MISE EN ROUTE (HORS MPC75E).....	8
5.2	REGLAGE TEMPERATURE SUR LE THERMOSTAT DIGITAL .....	8
5.3	MISE EN ROUTE MPC75E .....	8
<b>6</b>	<b>ENTRETIEN.....</b>	<b>9</b>
	<b>CAUSES ESSENTIELLES DE BRIS DE GLACE EN VERRE TREMPE.....</b>	<b>9</b>
6.1	LE CHOC THERMIQUE.....	9
6.2	COUPS PORTES A LA GLACE.....	9
6.3	MANIPULATION.....	9
	<b>NETTOYAGE .....</b>	<b>9</b>
<b>7</b>	<b>ANNEXES .....</b>	<b>10</b>
7.1	EXEMPLE DE CONFIGURATIONS POSSIBLES DES BACS GASTRO POUR LA V.75 TRAD.....	10
7.2	SCHEMA ELECTRIQUE MPC 75 E.....	11
7.3	SCHEMA ELECTRIQUE VITRINES TC, TRAD ET LS.....	12
<b>8</b>	<b>SERVICE APRES-VENTE.....</b>	<b>12</b>

# 1 GENERALITE

## 1.1 Marquage

Ce matériel est conforme aux directives européennes qui lui sont applicables. De ce fait, le logo CE figure sur la plaque signalétique et une déclaration de conformité est jointe à la présente notice.

- Nom et adresse du constructeur
- Marquage CE
- Modèle du matériel (MOD)
- Puissance électrique (kW/A)
- N° de série (MATR)
- Tension et fréquence électrique (Volt/Hz)
- Année de fabrication

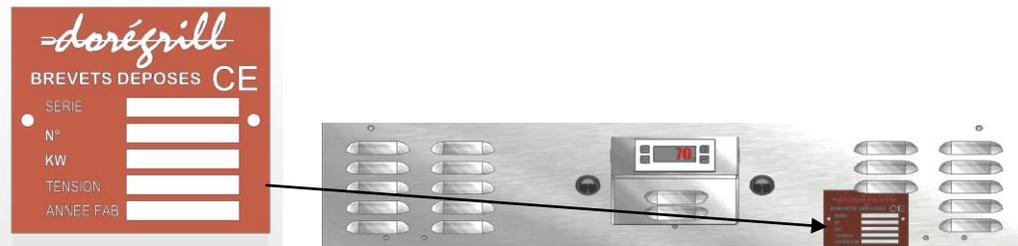


Fig. 1 (Marquage CE)

## 1.2 Importance du manuel

Avant toute utilisation de la vitrine, et afin d'en garantir une utilisation optimum et sans aucun risque, il est indispensable de lire attentivement l'ensemble des instructions du présent manuel. Partie intégrante de nos vitrines, ce manuel doit rester à la disposition de ses opérateurs.

Cette notice est valable pour l'ensemble de nos vitrines, notamment les modèles V75 TRAD, V75 LS, TC 75 LS et MPC 75 E.

Le constructeur n'est pas responsable des éventuels dommages causés aux personnes, animaux et biens par une mauvaise utilisation du matériel, ou le non-respect des règles décrites dans ce manuel.

Afin d'éviter tout danger, l'installation de cet équipement, ainsi que toute intervention ultérieure sur celui-ci, devra être effectuée par un technicien qualifié.

## 1.3 Garantie

Le constructeur garantit que les vitrines citées en référence ont fait l'objet de tests et essais dans nos ateliers.

La garantie de ces vitrines est de **12 (douze) mois**.

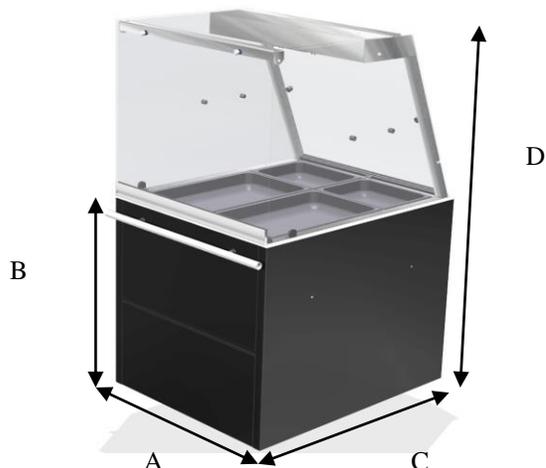
**Les manipulations, et/ou le remplacement d'éléments par des pièces non originales, font échoir la garantie et libèrent le fabricant de toute responsabilité.**

## 1.4 Droits réservés

Les droits réservés concernant ce manuel technique « Notice d'utilisation des vitrines chaudes » restent la propriété du constructeur. Aucune partie du manuel ne peut être reproduite et diffusée sans l'autorisation écrite de celui-ci.

## 2 DESCRIPTION TECHNIQUE

### 2.1 Dimensions de la vitrine



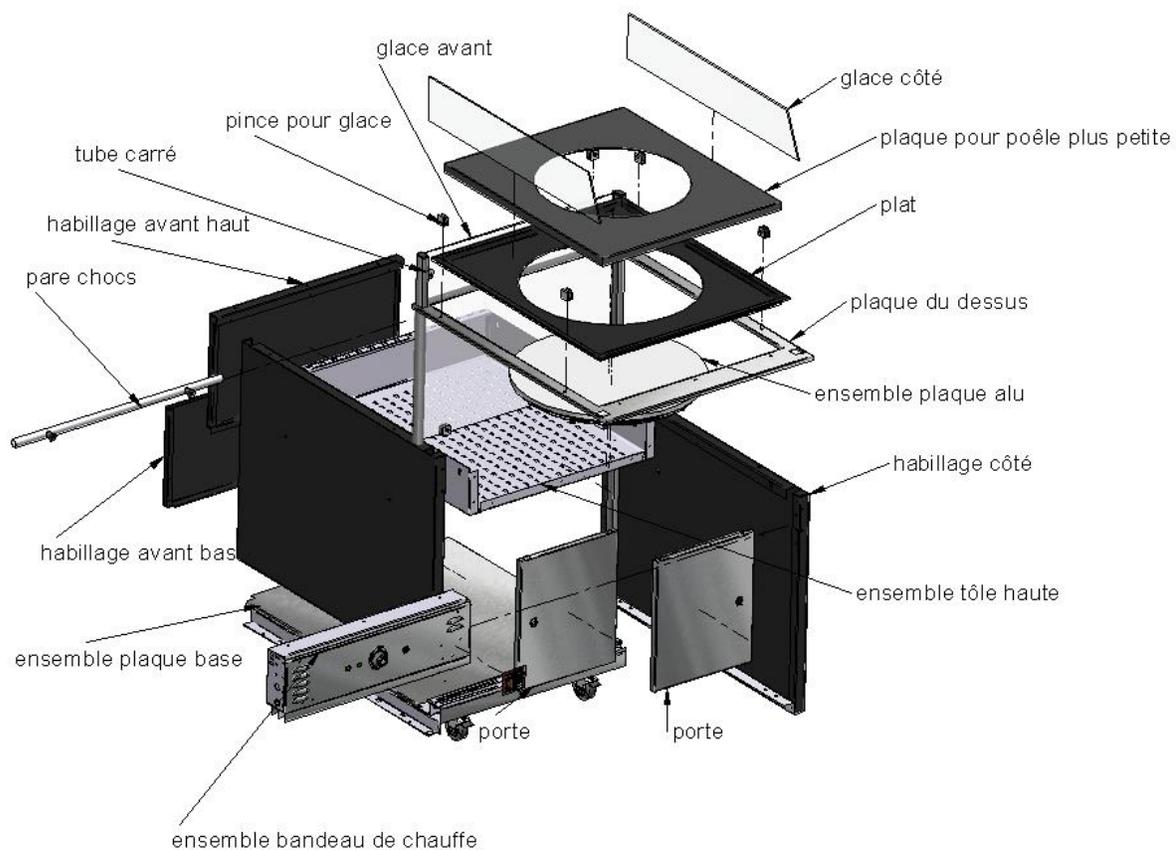
MODELE	DIMENSIONS EXTERNES EN MM			
	A	B	C	D
V.75 TRAD	753	770	980	1380
V.75 LS	753	770	980	1380
TC.75 LS	753	770	980	-
MPC75 E	753	770	980	1380
V 75 îlot	753	770	940	1380

### 2.2 Données techniques

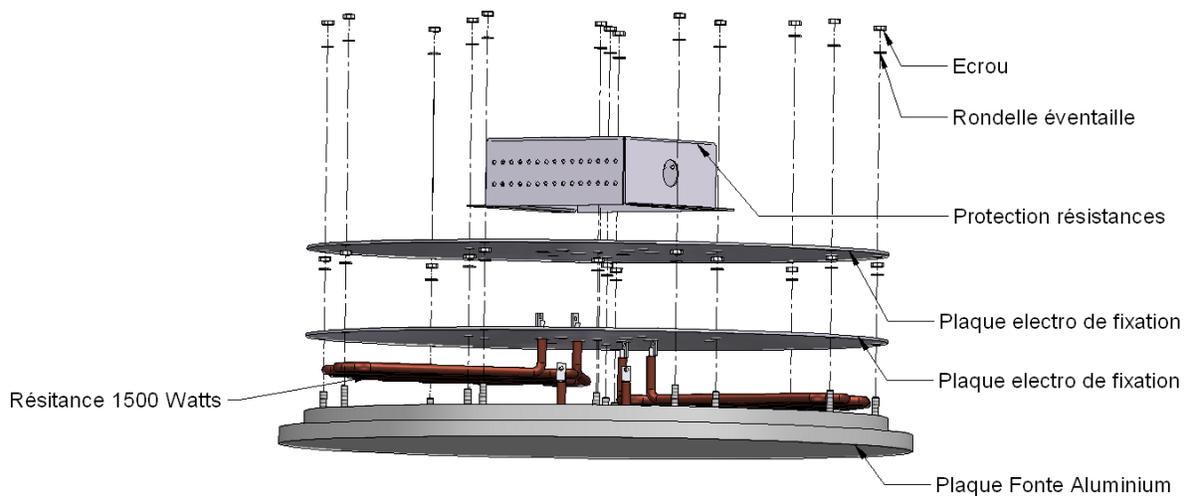
Le tableau Tab. 2 ci-dessous répertorie les données techniques qui caractérisent nos vitrines modèles **V75 TRAD**, **V75LS**, **TC75 LS**, **MPC75 E** et **V 75 îlot**.

MODELE	TENSION en V	PUISSANCE en Kw	INTENSITE A	POIDS en KG	SECTION CABLE ALIMENT.	PRISE	THERM.
V.75 TRAD	230 mono	2.1	9.6	114	3 g 2,5	10/16 A	Therm. digital 0 à 90° C
V.75 LS	230 mono	2.1	9.6	80	3 g 2,5	10/16 A	Therm. digital 0 à 90° C
TC.75 LS	230 mono	2.1	9.6	92	3 g 2,5	10/16 A	Therm. digital 0 à 90° C
MPC75 E	380 v + N + T	4.5	7	127	5 g 2,5	20 A	Therm. Tri
V 75 îlot	230 mono	2.1	9.6	127	3 g 2,5	10/16 A	Therm. digital 0 à 90° C

## 2.3 Nomenclature MPC



## Nomenclature plaque alu poêlon



NOTICE D'UTILISATION VITRINES CHAUDES

Révision dec2015

#### **2.4 Destination d'emploi**

Nos vitrines **V.75 TRAD** sont destinées **au maintien en température contrôlée** (63° à cœur conformément à la législation en vigueur) des viandes, volailles, et plats préparés dans le cadre des rayons chauds et traiteurs des professionnels du domaine alimentaire.

Nos vitrines **V.75 LS et V.75 îlot** sont destinées **à la mise à disposition de la clientèle, en libre-service, de coques à poulets** maintenues à température dans le cadre des rayons chauds et traiteurs des professionnels du domaine alimentaire.

Nos modules de cuisson **MPC75 Electrique** sont des concepts de cuisson destinés aux animations dans le cadre des rayons chauds et traiteurs des professionnels du domaine alimentaire.

#### **2.5 Précautions générales**

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants), dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénués de l'expérience ou des connaissances nécessaires, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

### **3 TRANSPORT ET MANUTENTION**

#### **3.1 Transport et livraison**

Nos vitrines sont testées, contrôlées et soigneusement conditionnées de façon à garantir leur arrivée à destination dans les meilleures conditions.

Elles sont livrées sur palette, sanglées et filmées. L'appareil est protégé par un emballage carton, du papier bulle, du polystyrène et des cornières en mousse pour protéger les angles de manière à supporter des conditions normales de transport.

Une fois le matériel déballé, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé durant le transport. Dans cette éventualité, tout dommage subi doit être constaté et signalé en présence du transporteur. Les réserves stipulées sur le Bon de Livraison doivent impérativement être suivies, dans les 48h suivant la réception du matériel, d'un courrier avec AR au transporteur et le revendeur prévenu.

#### **3.2 Déballage et manutention**

Lors du déballage, ne pas percer la protection bulle avec un objet susceptible d'endommager un composant de votre matériel.

L'appareil peut être déplacé sur surfaces planes au moyen de ses roulettes. Un chariot à fourches passé sous l'appareil doit être utilisé si l'appareil doit être soulevé.

## 4 INSTALLATION

### 4.1 Consignes générales

L'installation des vitrines en objet (positionnement et connexion) doit impérativement être réalisée par le personnel autorisé, ayant les compétences techniques et professionnelles requises pour effectuer cette installation dans le respect des normes en vigueur dans le pays d'utilisation de ce matériel.

### 4.2 Connexion électrique

Il est impératif que ces vitrines soient reliées au réseau d'alimentation au moyen d'une prise de courant **obligatoirement reliée à la terre**. Se reporter aux normes électriques en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

Il est indispensable de vérifier que la tension d'alimentation corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de la machine.

La tension du courant d'alimentation de la vitrine ne doit pas varier de la valeur de la tension nominale de +/- 10%.

Le fabricant ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages causés aux personnes, et aux biens, par une installation inappropriée de l'équipement.

## 5 UTILISATION

### 5.1 Mise en route (hors MPC75E)

Basculer les deux interrupteurs (noirs) sur 1

**NB** : un interrupteur pour l'éclairage, l'autre pour le thermostat digital.

(Interrupteur lumière situé près de l'éclairage pour la V80 LS 4 niveaux)



### 5.2 Réglage Température sur le thermostat digital

Chaque vitrine équipée d'un thermostat digital sont préréglé d'usine à 70°C.

Pour augmenter ou diminuer la température procéder comme suit :

Appuyer deux fois sur set pour atteindre le point de consigne, puis à l'aide

des flèches augmenter ou diminuer pour atteindre la valeur désirée (90°C max)



### 5.3 Mise en route MPC75E

Le voyant vert indique que l'appareil est bien sous tension (vert en service).

Tourner le thermostat sur la température désirée en général 300° (voyant jaune allumé).

Préchauffage 30 minutes.

Cuisson suivant indications.



La poêle a subi un traitement antiadhésif Platinum. L'usage de spatules, cuillères et pinces en bakélite permettra d'en respecter la surface de cuisson. Plusieurs diamètres de poêle sont disponibles et adaptables sur le MPC75E.

En fin de cuisson, le maintien en température est rendu possible en réduisant le thermostat. Se conformer aux applications des lois en vigueur (+63° à cœur conformément à l'arrêté du 9 mai 1995).

### La tablette de travail :

Pendant l'utilisation de la vitrine, relever la tablette et la bloquant en poussant vers l'intérieur.

Hors période d'utilisation tirer la tablette pour la rabattre.

Pour la démonter, la placer en position verticale et la tirer vers le haut. Procéder à l'inverse pour la remettre en place.

## 6 ENTRETIEN

### CAUSES ESSENTIELLES DE BRIS DE GLACE EN VERRE TREMPÉ

#### 6.1 **Le choc thermique**

Il ne peut y avoir d'écart supérieur à 80° C entre deux points précis de la glace. Lorsque c'est le cas, le point de rupture est atteint et la glace peut alors exploser instantanément.

*Ex : nettoyage d'une glace chaude avec une éponge froide.*

#### 6.2 **Coups portés à la glace**

Lorsqu'un coup est malencontreusement porté sur un vitrage en verre trempé, plus précisément sur la tranche ou l'arête de celui-ci, un tout petit morceau de verre, parfois seulement de la grosseur d'une tête d'épingle, peut se détacher

Dès lors, l'**équilibre** moléculaire de la glace est rompu. Le bris de glace devient inévitable, que ce soit dans l'heure ou les jours qui suivent.

De tels chocs peuvent avoir lieu lors du déballage du matériel, ou lorsque l'utilisateur vient cogner malencontreusement l'un des accessoires (broche, panier, plat à sauce ...) sur le bord de la glace en l'installant.

#### 6.3 **Manipulation**

Les déplacements intempestifs et réguliers (par ex. pour sortir la rôtissoire sur le trottoir chaque jour) fragilisent prématurément les surfaces vitrées.

#### **IMPORTANT :**

Le verre, qu'il soit trempé ou non, est une matière fragile qu'il convient donc de manipuler avec soin. Sensible aux coups qui lui sont portés, **le verre ne peut en aucun cas se briser seul, sans que l'un des cas précités n'en soit à l'origine.**

## NETTOYAGE

Nous vous rappelons qu'un **entretien régulier de votre matériel est indispensable.**

Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, **Laissez refroidir l'appareil et débranchez préalablement la vitrine** en évitant de tirer sur le câble d'alimentation.

**N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs** pour le nettoyage des surfaces inox, émaillés et vitrées. L'utilisation d'une éponge et eau savonneuse est préconisée. Nettoyer les commandes et composants électriques à l'aide d'un chiffon humide, et les vitres avec un produit adapté.

Pour le **nettoyage de la V.75 TRAD**, basculer avec précaution la glace avant vers l'avant en tirant sur les deux tirettes situés en partie haute de la vitre. Son blocage est assuré par sa traverse basse. Une fois dans cette position, vous avez la possibilité de démonter cette glace en la soulevant. Pour la remettre, il suffit de la présenter en position ouverte et de la faire pivoter vers l'arrière. Les glaces arrière coulissantes peuvent aussi être démontées.

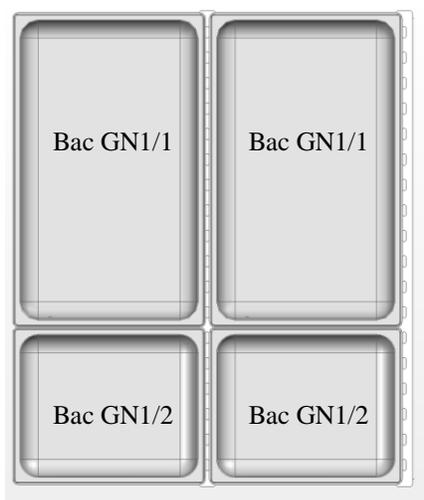
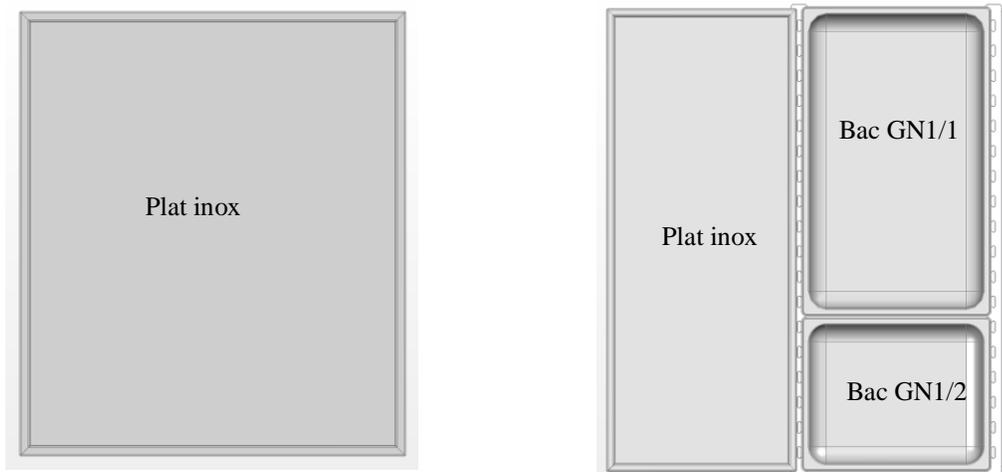
**ATTENTION !!!!**

**Ne pas asperger d'eau** les composants électriques et électroniques.

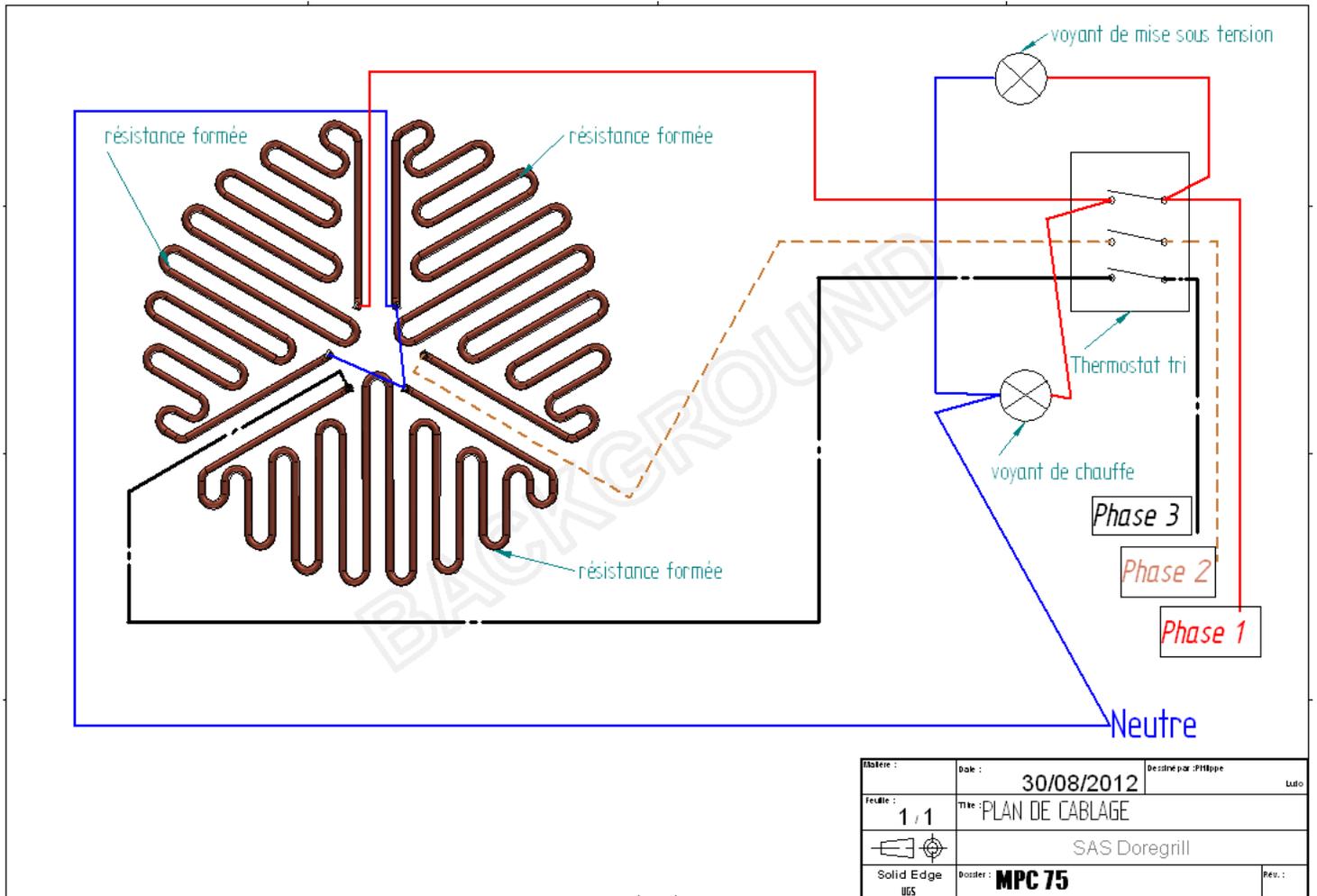
Nous vous recommandons de faire contrôler le bon fonctionnement de vos appareils une fois par an par le responsable technique de votre magasin ou un professionnel. Pour tout problème d'ordre technique, l'équipe technique de DOREGRILL reste à votre disposition au + 33 (0)2 40 63 80 00 ou par fax au + 33 (0)2 40 63 82 67

## 7 ANNEXES

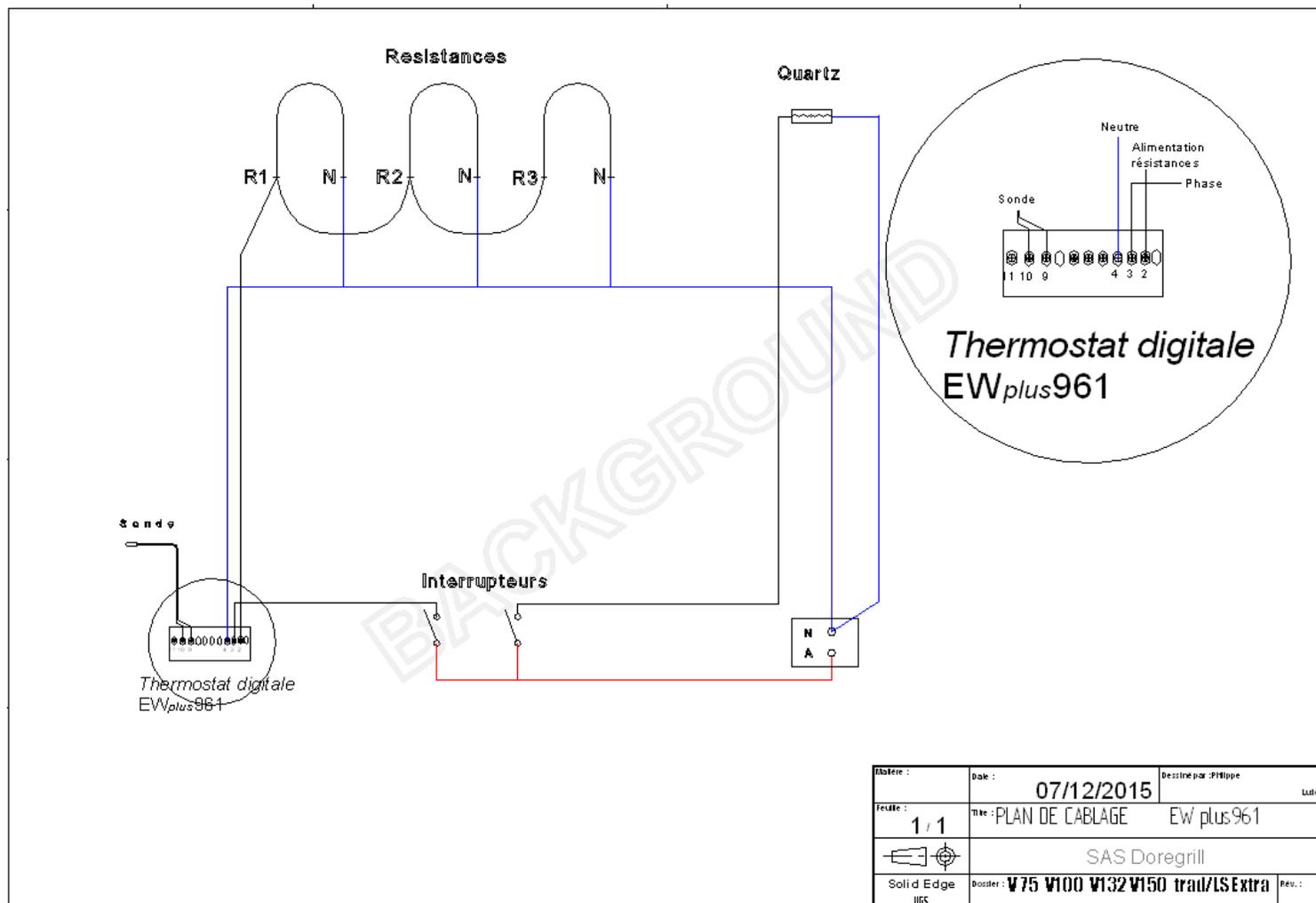
### 7.1 Exemple de configurations possibles des bacs gastro pour la V.75 TRAD



## 7.2 Schéma électrique MPC 75 E



### 7.3 Schéma électrique Vitrines TC, TRAD et LS



## 8 SERVICE APRES-VENTE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être réalisées par un professionnel qualifié.