

RO-STFE

Table chaude de plancher
électrique



RO-STFE-48-1



GUIDE D'INSTALLATION

Opération, entretien et pièces de service

- RO-STFE-36-1
- RO-STFE-36-2
- RO-STFE-48-1
- RO-STFE-48-2
- RO-STFE-60-1
- RO-STFE-60-2
- RO-STFE-72-1
- RO-STFE-72-2

1. AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE

ATTENTION

Une installation, un ajustement, une modification, une réparation ou un entretien non conforme aux normes en vigueur peuvent causer des dommages à la propriété, des blessures ou la mort. Pour assurer une installation en toute sécurité et le bon fonctionnement de votre équipement Rosko, veuillez lire ce guide en entier et le conserver pour référence future.

- Cet appareil est dédié à un usage commercial seulement.
- L'installation doit satisfaire aux exigences des codes ci-dessous, là où ils s'appliquent:
 - Les codes d'état ou codes locaux aux États-Unis, ou en absence de codes locaux:
Le code national de l'électricité **ANSI / NFPA 70**;
 - Les codes locaux au Canada, ou en absence de codes locaux:
Le code canadien de l'électricité **CSA C22.1**.
- L'installation de cet appareil doit être faite par une personne qualifiée, là où la loi le prescrit.
- Ne pas entreposer de carburants ou d'autres matières inflammables à proximité de l'appareil.
- Dans le cas où un problème de fonctionnement surgit, couper l'alimentation électrique de l'appareil et contacter un technicien pour service.

ATTENTION

Conserver pour référence future et garder ces instructions bien visibles¹.

¹Ce guide est mis à jour lorsque de nouvelles informations ou de nouveaux produits sont disponibles. Visitez notre site internet rosko-julien.ca pour la plus récente version des documents.

TABLE DES MATIÈRES

1. AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE	2
2. PLANIFICATION ET INSTALLATION	4
2.1. DÉGAGEMENTS	4
2.2. RÉCEPTION ET INSPECTION	4
2.3. NIVELLEMENT	5
2.4. FIXATION	5
2.5. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	6
2.6. RACCORDEMENT DE L'EAU	7
3. OPÉRATION	8
3.1. PREMIÈRE UTILISATION	8
3.2. REMPLISSAGE	8
3.3. ALLUMAGE	8
3.4. FERMETURE PROLONGÉE	8
4. ENTRETIEN	9
4.1. NETTOYAGE	9
5. DIAGRAMME ÉLECTRIQUE	11
5.1. RO-STFE-36	11
5.2. RO-STFE-48-60	12
5.3. RO-STFE-72	13
6. PIÈCES DE SERVICE	14
6.1. RO-STFE-36	14
6.2. RO-STFE-48	16
6.3. RO-STFE-60	18
6.4. RO-STFE-72	20
7. SPÉCIFICATIONS	23
NOUS JOINDRE	24

2. PLANIFICATION ET INSTALLATION

Félicitations pour l'acquisition de votre nouvelle table chaude de plancher électrique Rosko !

Afin de maximiser l'usage et la durabilité de votre appareil, nous recommandons de suivre les instructions se trouvant dans ce guide. Les procédures d'installation, d'opération et d'entretien doivent être respectées afin que la protection offerte par la garantie s'applique.

2.1. DÉGAGEMENTS

Lors de la planification et de l'installation de l'appareil, il est important de respecter les distances minimales de dégagement suivantes :

- Construction avec matériaux combustibles
 - 1" (25 mm) à l'arrière et de chaque côté de l'appareil
- Construction avec matériaux non combustibles
 - 0" (0 mm) à l'arrière et de chaque côté de l'appareil
- Prévoir l'espace adéquat pour l'opération et l'entretien de l'appareil

2.2. RÉCEPTION ET INSPECTION

Cet appareil a été inspecté et vérifié avant d'être expédié. Sur réception, vérifier immédiatement s'il y a des dommages, et ce, en présence du livreur. Le cas échéant, faire immédiatement une réclamation.

La garantie se limite au remplacement des pièces défectueuses selon un usage normal. Aucune réclamation ne sera acceptée pour bris résultant d'une mauvaise installation, d'une opération inadéquate ou d'un service non autorisé avant l'installation.

Avant l'installation, assurez-vous que les spécifications de votre table chaude électrique concordent avec le type d'alimentation électrique. Référez-vous à la plaque signalétique se trouvant sur le côté de l'appareil.

Important: Assurez-vous de bien avoir en main les composantes fournies avec la table chaude à la réception de la marchandise.

Tous les modèles de table chaude de plancher électrique

Matériel inclus :

- 1 à 4 séparateur(s) (le nombre varie selon le modèle)
- 1 guide d'instructions

2.3. NIVELLEMENT

ATTENTION

Une fois l'appareil en position finale, niveler la table chaude en ajustant les pattes. S'assurer que la table soit au niveau dans l'axe avant-arrière et latéral. Le nivellement adéquat prévient les risques d'accidents et assure un rendement de cuisson optimal. Il est recommandé de niveler l'appareil à chaque fois qu'il est déplacé.

NOTE: Pour éviter les risques de blessures, deux personnes sont requises pour manipuler l'appareil.

ATTENTION

Dans le cas d'une installation mobile sur roues, l'installation doit satisfaire aux exigences des normes ci-dessous, là où elles s'appliquent:

- Aux États-Unis, norme sur les connecteurs pour appareils mobiles au gaz **ANSI Z21.69** et norme sur les dispositifs de déconnexion rapide **ANSI Z21.41**
- Au Canada, norme sur les connecteurs pour appareils mobiles au gaz **CSA 6.16** et norme sur les dispositifs de déconnexion rapide **CSA 6.9**

2.4. FIXATION

ATTENTION

L'appareil doit être installé avec des moyens de restriction pour contrer une possible tension sur le raccord électrique.

Ne pas se servir du connecteur ou du fil d'alimentation électrique pour limiter les mouvements de l'appareil.

La fixation peut se faire en insérant la table chaude dans une batterie d'équipements ou en fixant la table chaude au mur arrière avec une chaîne plus courte que le fil d'alimentation électrique et un anneau.

NOTE: Le matériel de fixation n'est pas inclus.

ATTENTION

Si le dispositif de fixation doit être retiré, couper l'alimentation électrique de la table chaude.

2.5. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'entrée du fil qui permet le raccordement est une débouchure de $\frac{1}{2}$ " située sur la boîte de jonction électrique, du côté droit de l'appareil. Utiliser un connecteur électrique $\frac{1}{2}$ " de type commercial (non inclus) pour insérer le fil d'alimentation électrique dans la boîte de jonction. Le raccordement doit être fait par un technicien certifié ou un électricien.

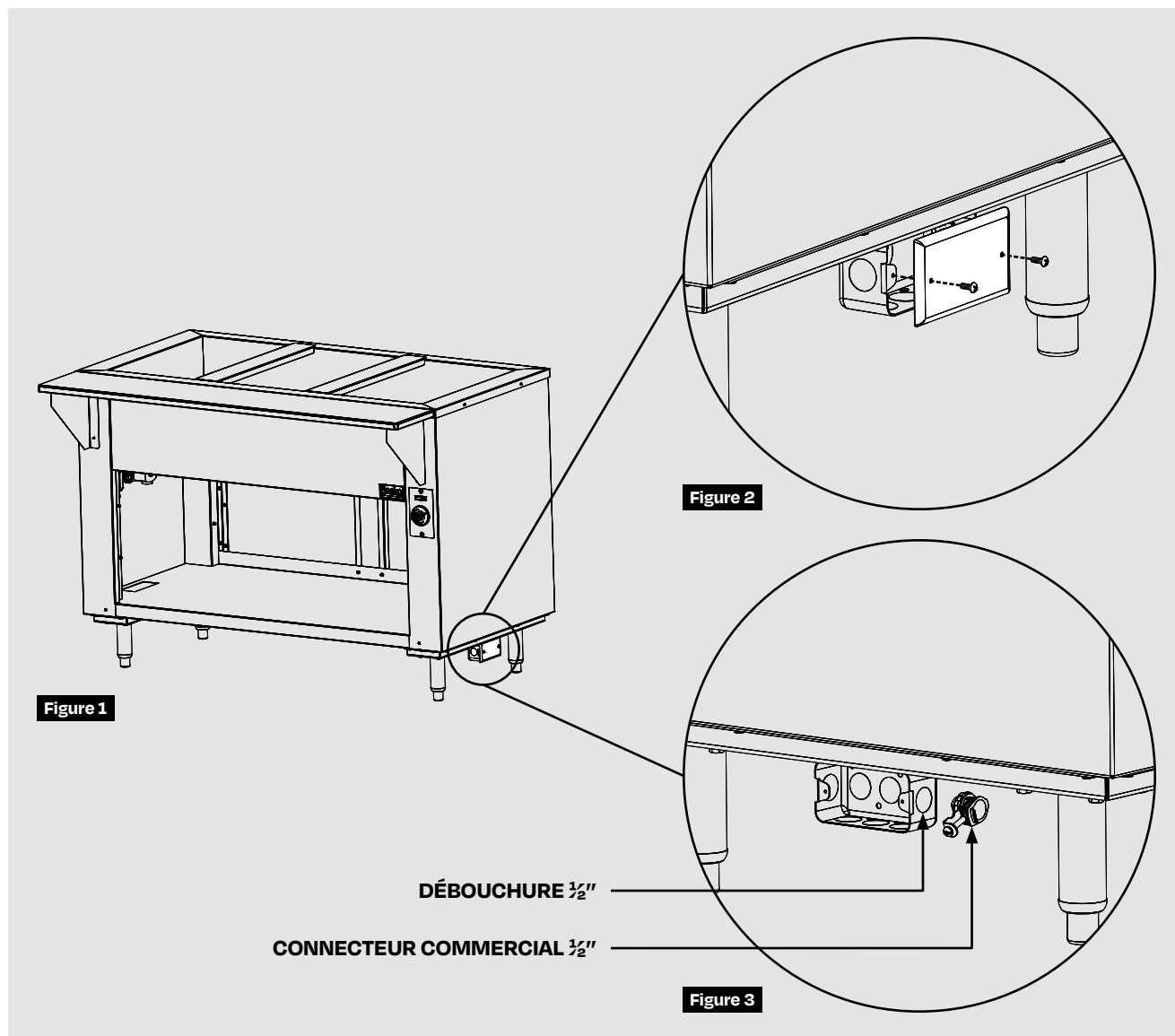
NOTE: Les marettes de connexion sont incluses.

ATTENTION

L'installation doit satisfaire aux exigences des codes ci-dessous, là où ils s'appliquent:

- Les codes d'état ou codes locaux aux États-Unis, ou en absence de codes locaux:
Le code national de l'électricité **ANSI / NFPA 70**;
- Les codes locaux au Canada, ou en absence de codes locaux:
Le code canadien de l'électricité **CSA C22.1**.

1. Retirer manuellement la débouchure de $\frac{1}{2}$ " située sur la boîte de jonction. **(Figure 1)**
2. Retirer la plaque protectrice de sur la boîte de jonction en retirant les deux (2) vis de fixation. **(Figure 2)**
3. Installer et fixer le connecteur électrique commercial (non inclus) dans le trou prévu à cet effet. **(Figure 3)**



4. Insérer et fixer le fil électrique préalablement dégainé de la bonne longueur dans le connecteur afin de rejoindre les fils de connexion de l'appareil.

⚠ ATTENTION

Utiliser un fil électrique métallique pouvant supporter une température de 400 °F (200 °C). Le calibre du fil doit également supporter le courant d'opération (A) inscrit sur la fiche technique de l'appareil.

5. Procéder aux connexions électriques et à la mise à la terre selon les indications du diagramme électrique.

NOTE: Voir figure 6, 7 et 8 pour les détails concernant les branchements électriques.

6. Remplacer la plaque protectrice en position originale en vissant les deux (2) vis de fixation sur la boîte de jonction.

2.6. RACCORDEMENT DE L'EAU

Cet appareil est conçu pour être raccordé au système d'aqueduc (remplissage), grâce à un connecteur ¼" et au système d'égout (drainage), grâce à un connecteur 1". Le raccordement de l'eau doit être fait par un technicien certifié ou un plombier. **(Figure 4)**

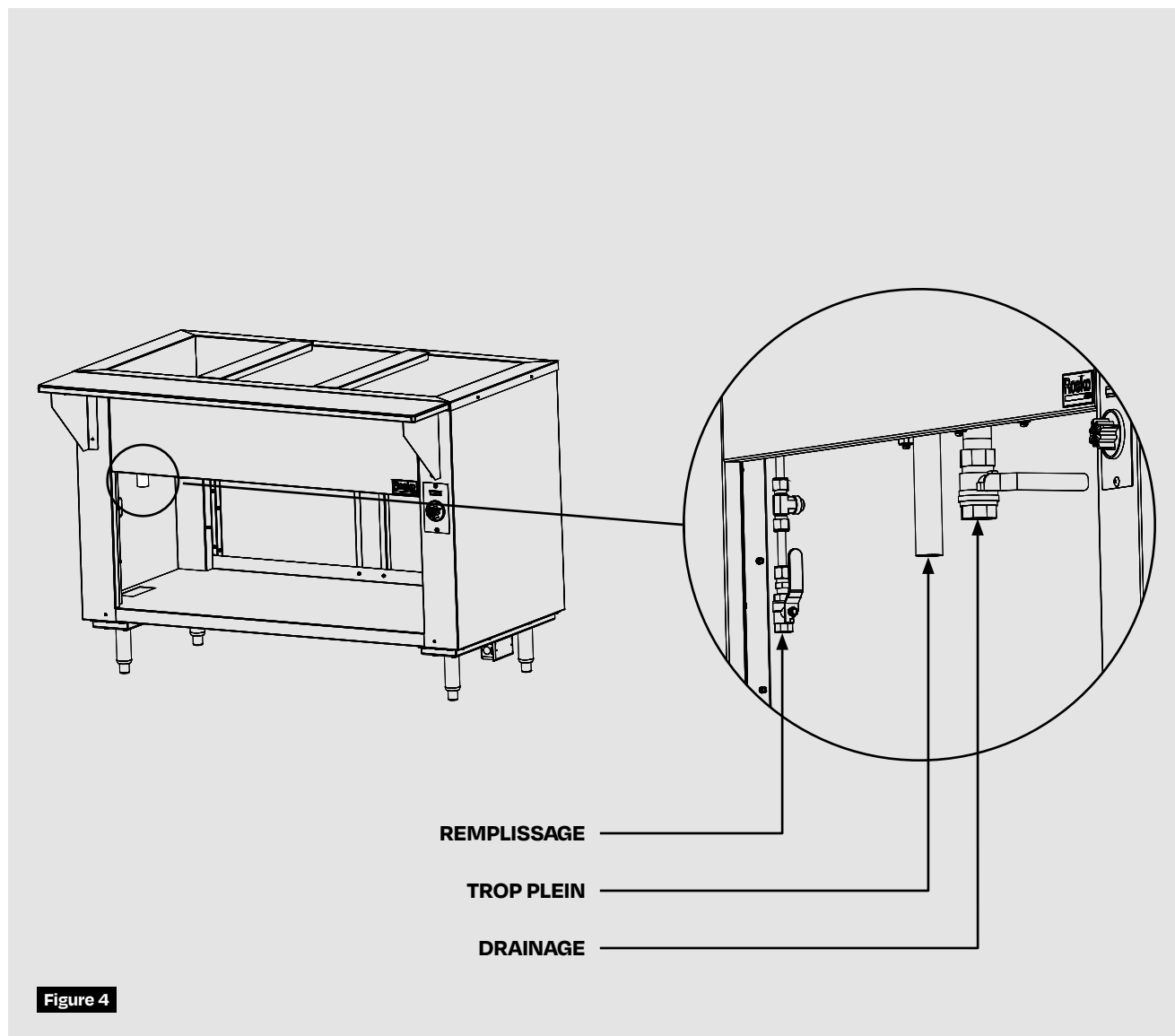


Figure 4

3. OPÉRATION

3.1. PREMIÈRE UTILISATION

Graisse alimentaire en usine

1. Avant d'utiliser l'appareil, laver l'enduit protecteur du bassin.
2. Nettoyer avec de l'eau savonneuse, un détergent ou un nettoyant doux pour enlever complètement les résidus.
3. Ouvrir le robinet d'évacuation de l'eau et rincer le bassin à l'eau chaude.
4. Répéter l'opération une seconde fois au besoin.



ATTENTION

Ceci n'est pas un appareil opérant à sec. S'assurer que le fond du bassin contient au moins 1" d'eau avant d'activer la table chaude.

3.2. REMPLISSAGE

1. Fermer le robinet à bille 1" se trouvant dans la base afin d'empêcher l'évacuation de l'eau.
2. Ouvrir le robinet à bille ¼" se trouvant dans la base afin de permettre le remplissage du bassin.
3. Remplir le bassin avec au moins 1" d'eau ou jusqu'à ce que le(s) élément(s) soit complètement submergés.
4. Fermer le robinet ¼" afin d'arrêter l'alimentation en eau.

3.3. ALLUMAGE

1. Tourner le thermostat à la position « OFF ».
2. Vérifier que le niveau d'eau recommandé est respecté et que les robinets à bille soient fermés.
3. Ajuster le thermostat à la position désirée. Un témoin lumineux rouge s'allume pour indiquer que l'élément est en fonction. **(Figure 5)**

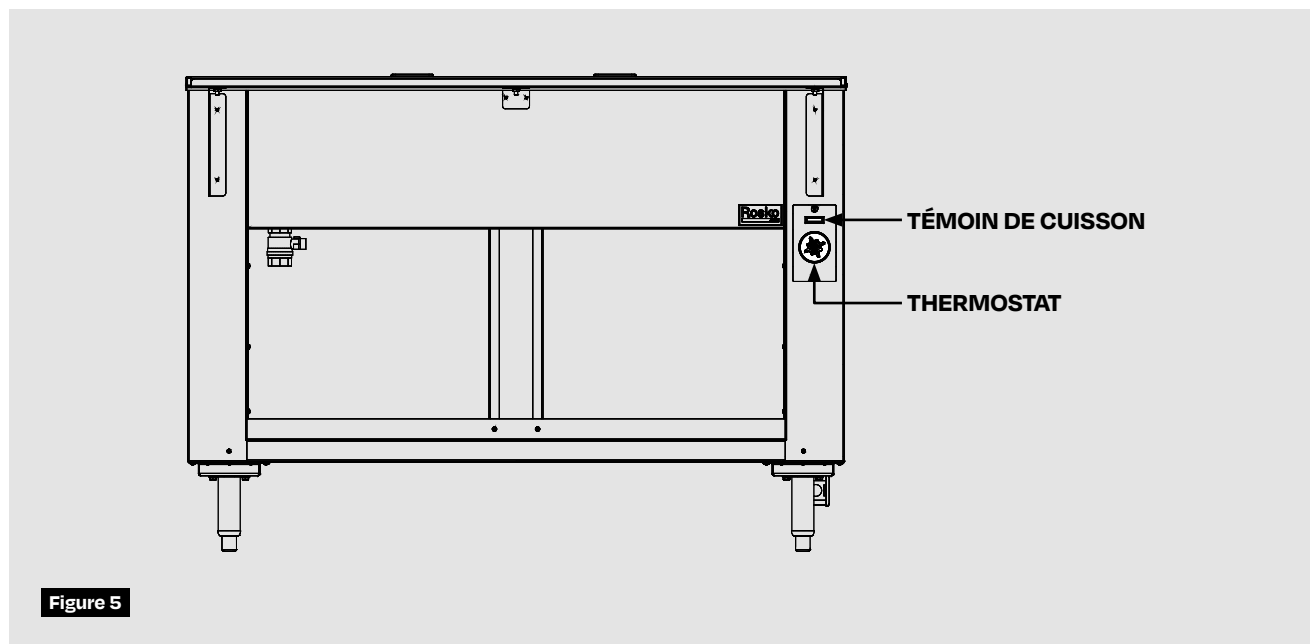


Figure 5

3.4. FERMETURE PROLONGÉE

1. Tourner le thermostat à la position « OFF ».
2. Coupez l'alimentation électrique principal.
3. Ouvrir le robinet à bille 1".
4. Laisser l'eau s'évacuer complètement avant de refermer le robinet.

4. ENTRETIEN



ATTENTION

Il est important de fermer l'alimentation électrique principale de l'appareil et laisser refroidir le bassin avant de procéder à toute forme d'entretien.

4.1. NETTOYAGE

À chaque jour, nettoyer en profondeur les surfaces apparentes à l'aide d'un savon doux ou tout autre nettoyant commercial conçu à cet effet.

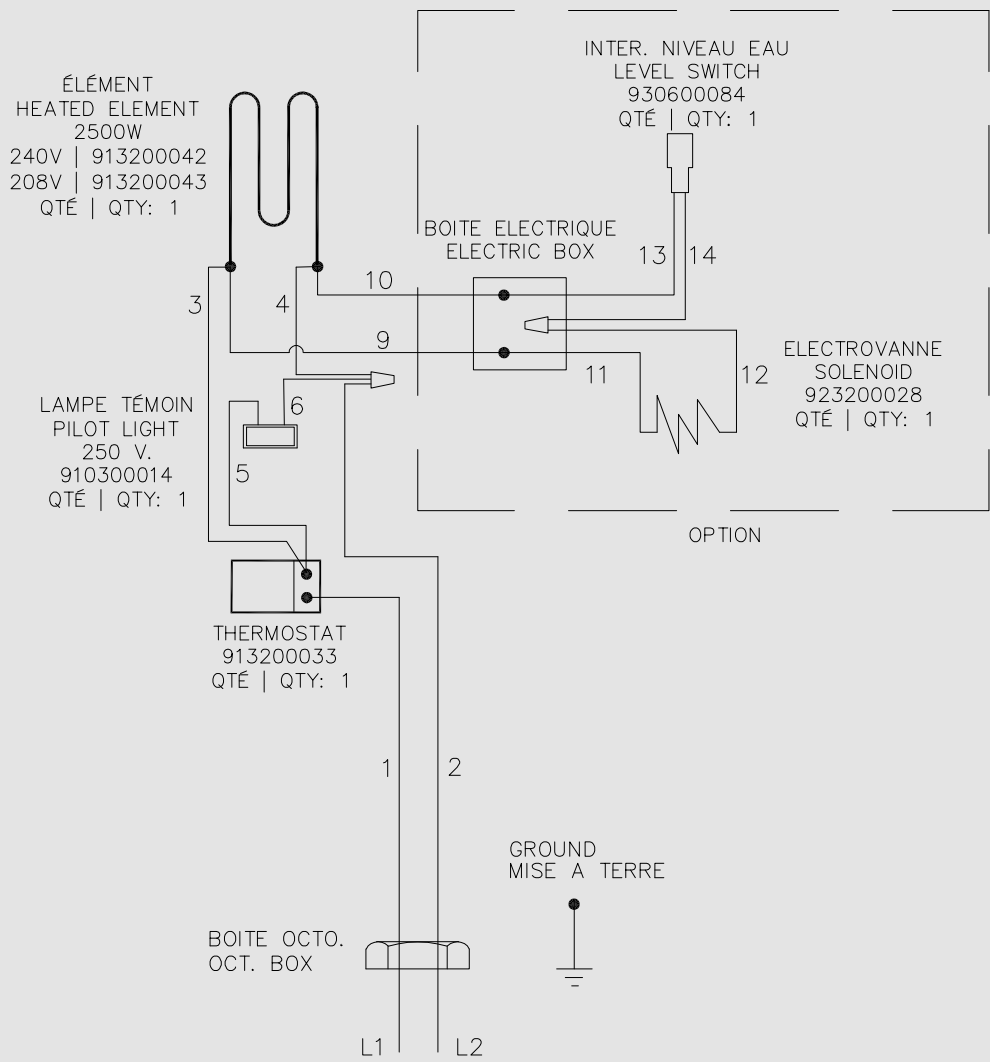
Il est recommandé de nettoyer l'intérieur du bassin et de changer l'eau régulièrement :

- Retirer le(s) accessoire(s) et les séparateurs afin de les nettoyer à part, avec de l'eau savonneuse.
- Nettoyer le bassin avec un détergent commercial et une brosse.
- Rincer le bassin et vider l'eau usé en ouvrant le robinet 1".
- Rincer à nouveau à l'eau chaude et laisser évacuer pour une dernière fois.
- Replacer les séparateurs et les accessoires en position originale.

5. DIAGRAMME ÉLECTRIQUE

5.1. RO-STFE-36

RO-STFE-36 | TABLE CHAUDE ÉLECTRIQUE | ELECTRIC HOT FOOD TABLE



DONNÉES ÉLECTRIQUE
ELECTRICAL DATA

240V/1PH/2500W		10,5 AMPS		60 CYCLES
208V/1PH/2500W		12,1 AMPS		60 CYCLES

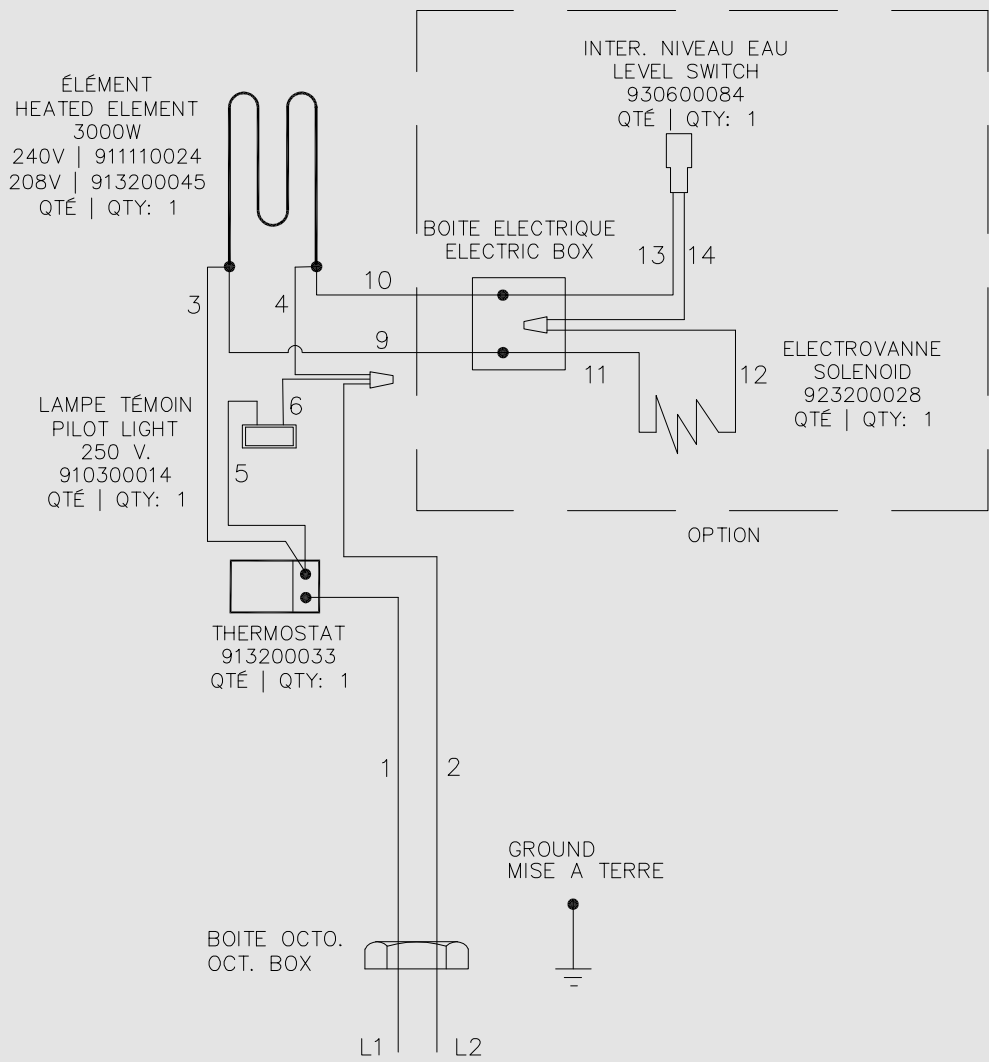
TYPE DE FIL ÉLECTRIQUE
ELECTRICAL WIRE TYPE

14 GA. SEW-2 | 200°C

Figure 6

5.2. RO-STFE-48-60

RO-STFE-48-60 | TABLE CHAUDE ÉLECTRIQUE | ELECTRIC HOT FOOD TABLE



DONNÉES ÉLECTRIQUE
ELECTRICAL DATA

240V/1PH/3000W	12.5 AMPS	60 CYCLES
208V/1PH/3000W	14.5 AMPS	60 CYCLES

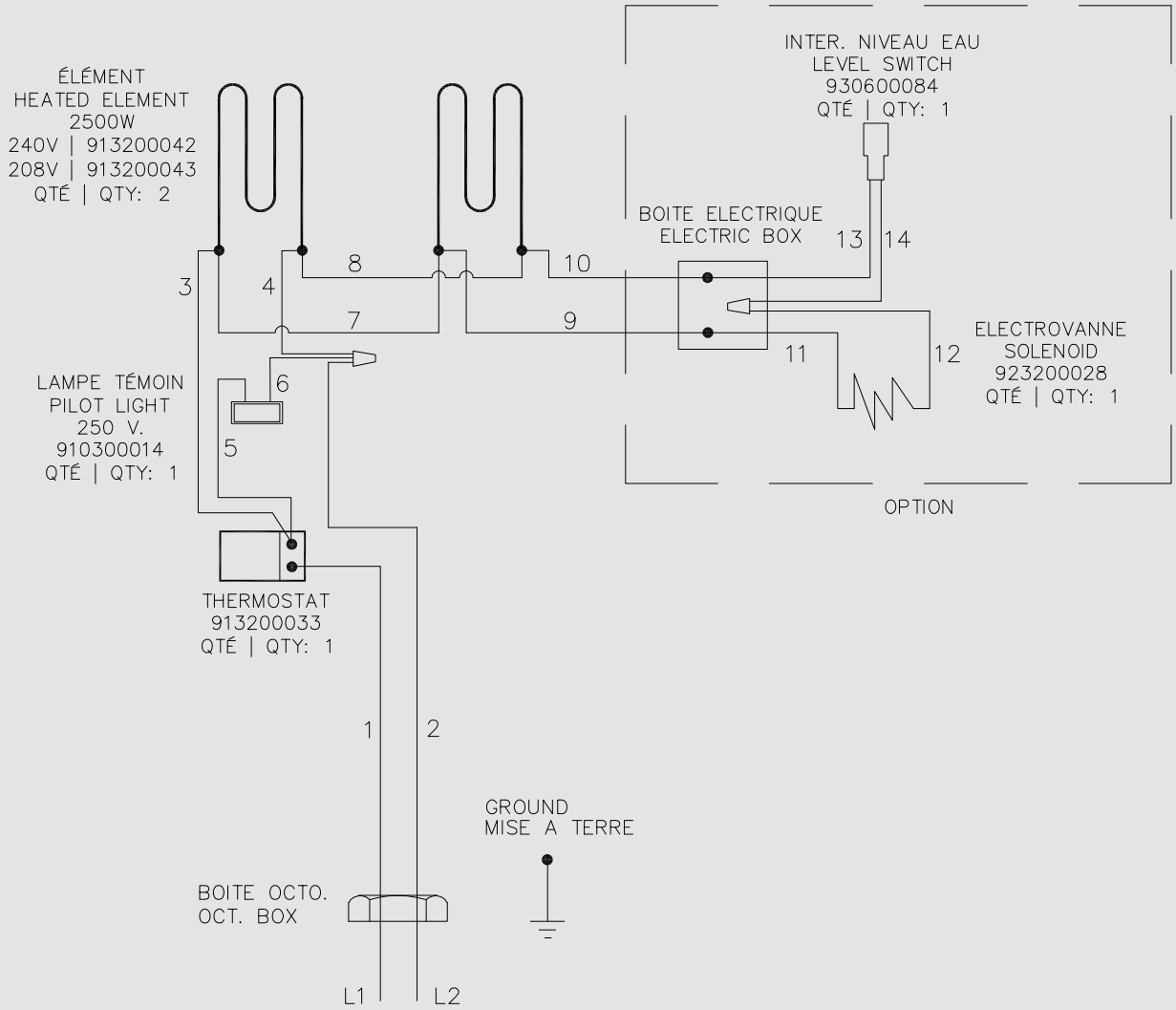
TYPE DE FIL ÉLECTRIQUE
ELECTRICAL WIRE TYPE

14 GA. SEW-2 | 200°C

Figure 7

5.3. RO-STFE-72

RO-STFE-72 | TABLE CHAUDE ÉLECTRIQUE | ELECTRIC HOT FOOD TABLE



DONNÉES ÉLECTRIQUE
ELECTRICAL DATA

240V/1PH/5000W	20.8 AMPS	60 CYCLES
208V/1PH/5000W	24.0 AMPS	60 CYCLES

TYPE DE FIL ÉLECTRIQUE
ELECTRICAL WIRE TYPE

14 GA. SEW-2 | 200°C

Figure 8

6. PIÈCES DE SERVICE

6.1. RO-STFE-36

Voir la **figure 9** pour l'identification des pièces de service

#	Code	Description	Qté
1	913200033	Thermostat OFF/50-250 °F	1
2	910300014	Témoin lumineux carré rouge 250 V	1
3	913900220	Bouton de contrôle pour anneau interchangeable	1
4	980202081	Planche à découper $\frac{3}{4}$ " en polyéthylène, pour table chaude 36"	1
5	930600141	Robinet à bille 1"	1
6	930600142	Robinet à bille $\frac{1}{4}$ "	1
7	913200042	Élément 2500 W pour table chaude électrique 240 V	1
	913200043	Élément 2500 W pour table chaude électrique 208 V	1
8	202101777	Séparateur de bassin, pour table chaude 36"	1

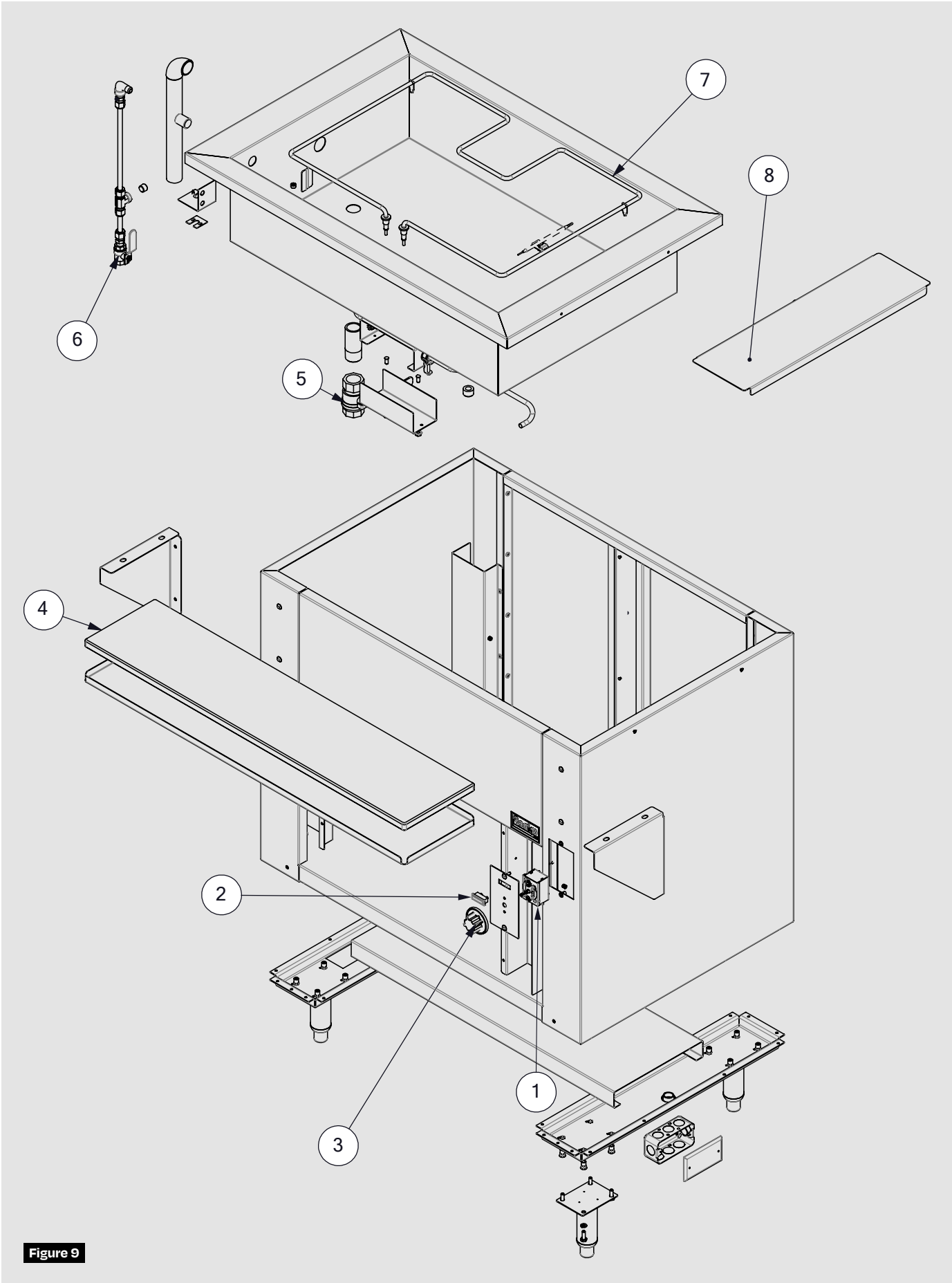


Figure 9

6.2. RO-STFE-48

Voir la **figure 10** pour l'identification des pièces de service

#	Code	Description	Qté
1	913200033	Thermostat OFF/50-250 °F	1
2	910300014	Témoin lumineux carré rouge 250 V	1
3	913900220	Bouton de contrôle pour anneau interchangeable	1
4	980202071	Planche à découper $\frac{3}{4}$ " en polyéthylène, pour table chaude 48"	1
5	930600141	Robinet à bille 1"	1
6	930600142	Robinet à bille $\frac{1}{4}$ "	1
7	911110024	Élément 3000 W pour table chaude électrique 240 V	1
	913200045	Élément 3000 W pour table chaude électrique 208 V	1
8	202101558	Séparateur de bassin, pour table chaude 48"	2

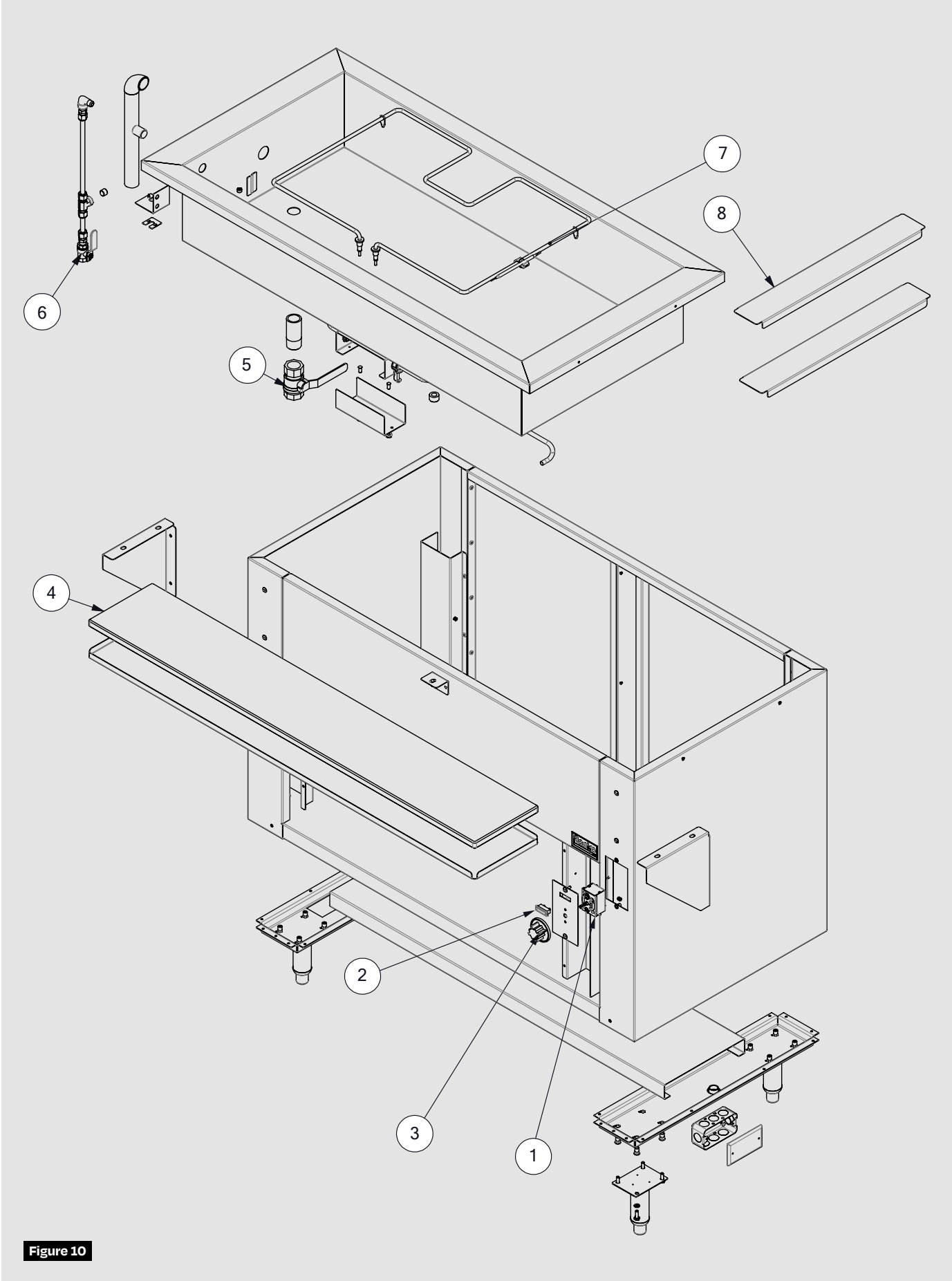


Figure 10

6.3. RO-STFE-60

Voir la **figure 11** pour l'identification des pièces de service

#	Code	Description	Qté
1	913200033	Thermostat OFF/50-250 °F	1
2	910300014	Témoin lumineux carré rouge 250 V	1
3	913900220	Bouton de contrôle pour anneau interchangeable	1
4	980202080	Planche à découper $\frac{3}{4}$ " en polyéthylène, pour table chaude 60"	1
5	930600141	Robinet à bille 1"	1
6	930600142	Robinet à bille $\frac{1}{4}$ "	1
7	911110024	Élément 3000 W pour table chaude électrique 240 V	1
	913200045	Élément 3000 W pour table chaude électrique 208 V	1
8	202101721	Séparateur de bassin, pour table chaude 60"	3

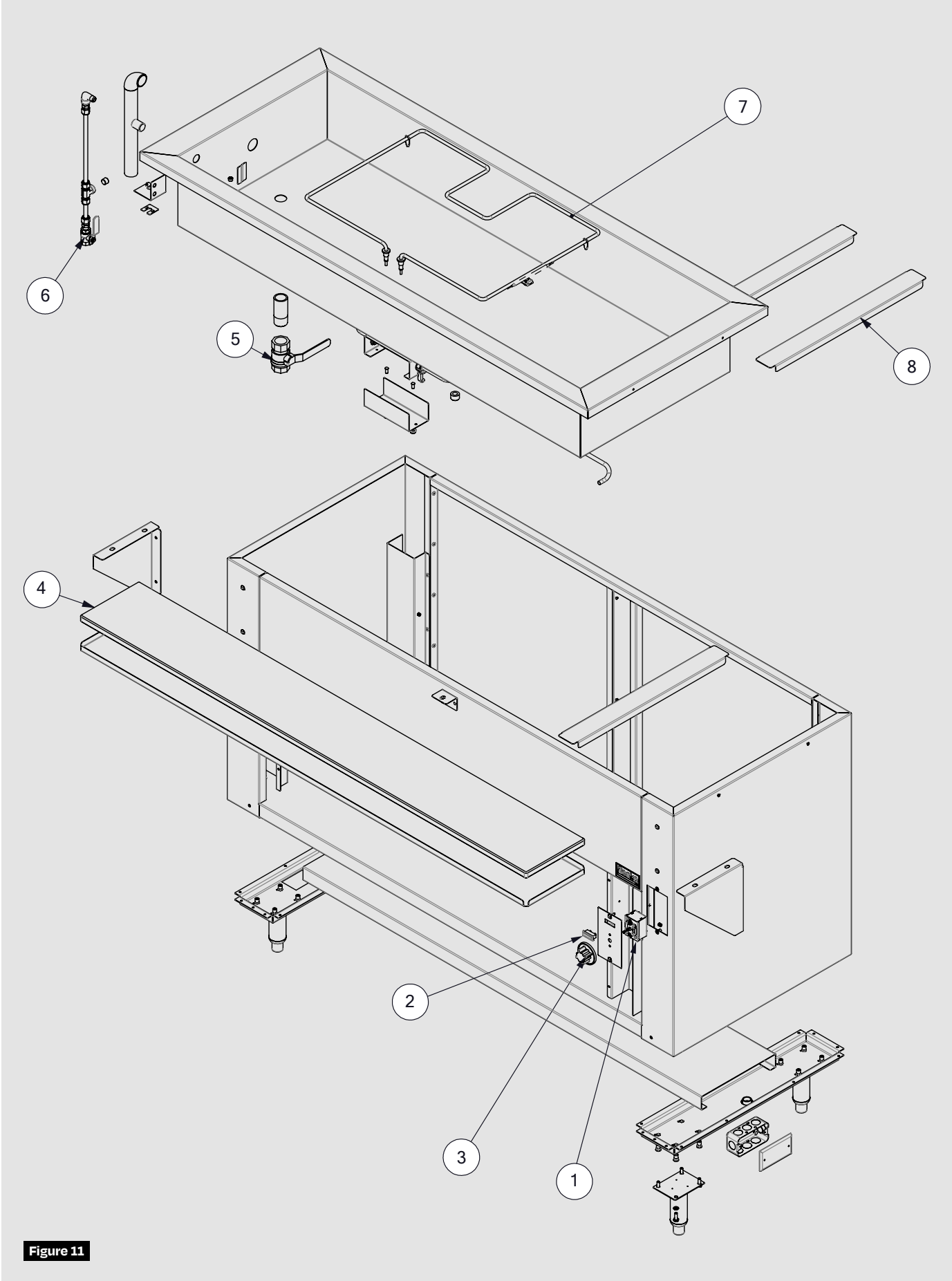


Figure 11

6.4. RO-STFE-72

Voir la **figure 12** pour l'identification des pièces de service

#	Code	Description	Qté
1	913200033	Thermostat OFF/50-250 °F	1
2	910300014	Témoin lumineux carré rouge 250 V	1
3	913900220	Bouton de contrôle pour anneau interchangeable	1
4	980202082	Planche à découper $\frac{3}{4}$ " en polyéthylène, pour table chaude 72"	1
5	930600141	Robinet à bille 1"	1
6	930600142	Robinet à bille $\frac{1}{4}$ "	1
7	913200042	Élément 2500 W pour table chaude électrique 240 V	2
	913200043	Élément 2500 W pour table chaude électrique 208 V	2
8	202101778	Séparateur de bassin, pour table chaude 72"	4

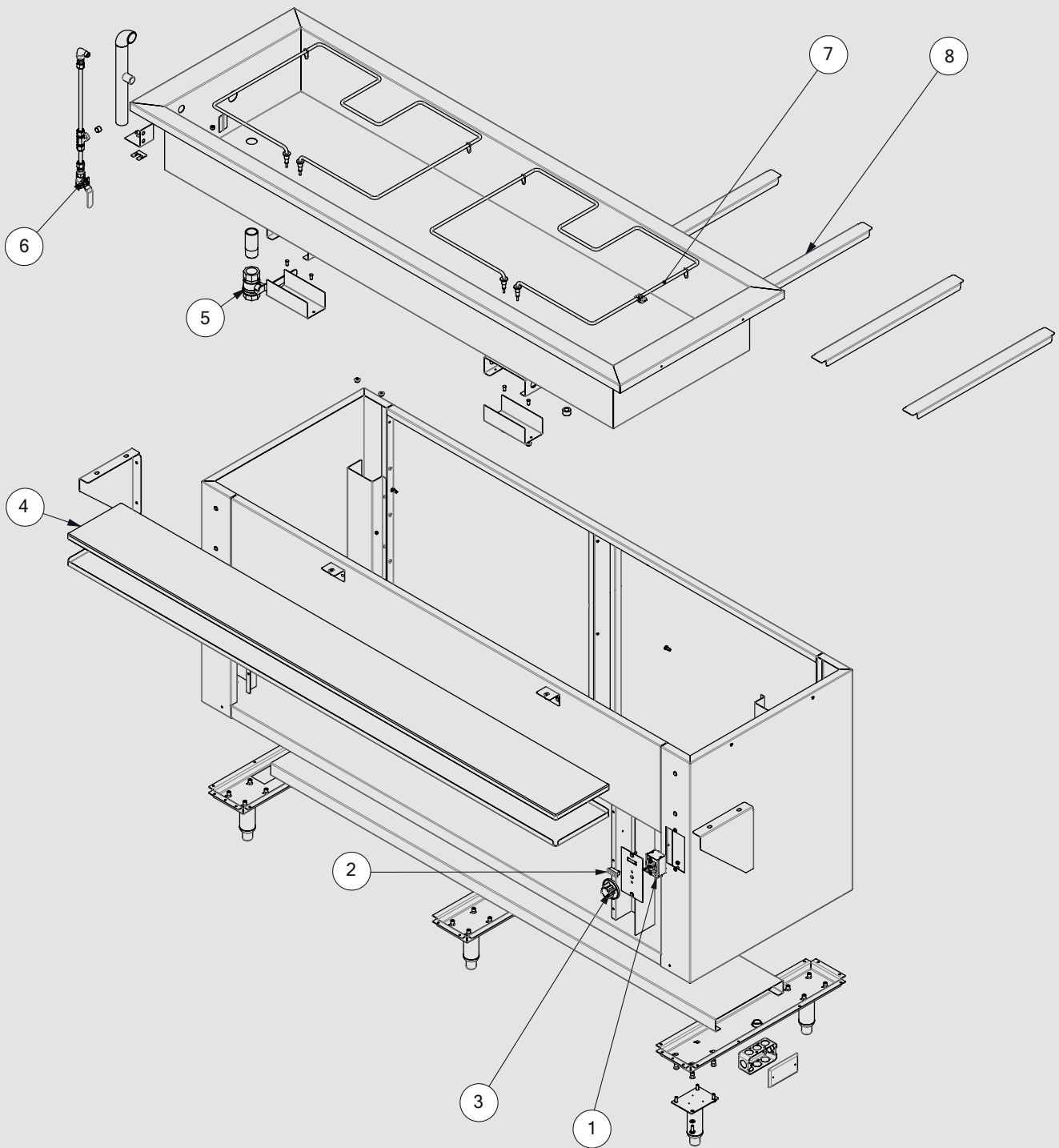
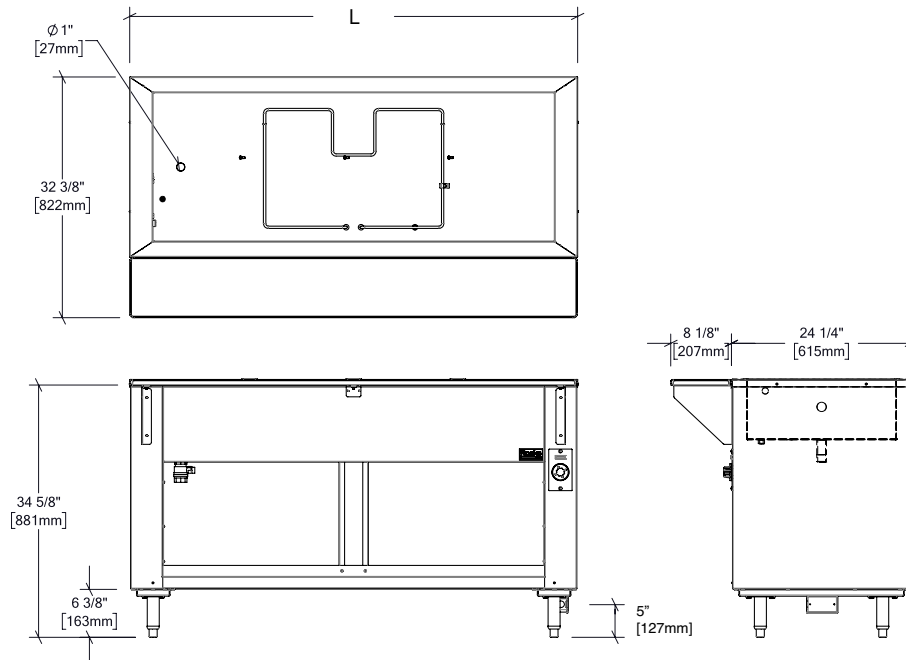


Figure 12

7. SPÉCIFICATIONS

Ce guide est dédié aux tables chaudes de plancher électrique Rosko listées ci-bas.



Modèle	Largeur (L)	Profondeur	Hauteur	Poids	Dimensions emballage (L x P x H)
RO-STFE-36-1	36" - 914 mm	20" - 508 mm	34 1/2" - 876 mm	200 lb - 90 kg	38 x 38 x 41" 965 x 965 x 1041 mm
RO-STFE-36-2					
RO-STFE-48-1	48" - 1219 mm			210 lb - 96 kg	62 x 38 x 41" 1575 x 965 x 1041 mm
RO-STFE-48-2					
RO-STFE-60-1	60" - 1524 mm			225 lb - 102 kg	63 x 38 x 41" 1575 x 965 x 1041 mm
RO-STFE-60-2					
RO-STFE-72-1	72" - 1829 mm			250 lb - 113 kg	76 x 38 x 41" 1930 x 965 x 1041 mm
RO-STFE-72-2					
Modèle	Puissance totale	Voltage	Ampérage 1 phase	Nombre d'ouvertures pleine grandeur	Dimensions bassin (L x P)
RO-STFE-36-1	2500 W	208 V	12,1 A	2	30 x 20" 762 x 508 mm
RO-STFE-36-2		240 V	10,5 A		
RO-STFE-48-1	3000 W	208 V	14,5 A	3	42 x 20" 1067 x 508 mm
RO-STFE-48-2		240 V	12,5 A		
RO-STFE-60-1		208 V	14,5 A	4	54 x 20" 1372 x 508 mm
RO-STFE-60-2		240 V	12,5 A		
RO-STFE-72-1	5000 W	208 V	24 A	5	66 x 20" 1676 x 508 mm
RO-STFE-72-2		240 V	20,8 A		



ATTENTION

Conserver ce guide pour référence future.

NOUS JOINDRE

serviceclientele@rosko-julien.ca