REDFOX®

Manuel d’instructions



Marmite à gaz indirecte 100 l
BI 90/100 G

2026-10-07

www.rmgastro.com

TABLE DES MATIÈRES

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 3

2. DONNÉES TECHNIQUES 3

3. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE 3

4. INSTALLATION 4

5. RACCORDEMENT D'EAU 4

6. MODE D‘EMPLOI 5

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 6

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Décret du Ministère de santé. 38/21 Sb. Règlement 197/26/CE - Règlement REACH, 1935/24/CE - Règlement relatif au contact alimentaire.

Les produits répondent aux exigences du §26 de la loi n° 258/2 telle qu'en vigeur. Les produits répondent aux exigences de la directive RoHS 215/863/UE, 1/211, 517/214, 215/194, 215/195.

Attention, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects résultant d'une mauvaise installation, d'interventions ou de modifications inappropriées, d'un entretien insuffisant, d'une utilisation incorrecte, ou encore d'autres causes mentionnées dans les conditions générales de vente. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être manipulé par des personnes qualifiées. Les parties qui ont été réglées et sécurisées par le fabricant ou un technicien agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

2. DONNÉES TECHNIQUES

L'étiquette de données techniques est située sur le panneau latéral ou arrière de l'appareil. Avant l'installation, étudiez le schéma de câblage et toutes les informations suivantes dans les instructions ci-jointes.

Largeur nette [mm]	Profondeur nette [mm]	Hauteur nette [mm]	Poids net [kg]	Puissance gaz [kW]
800	900	900	140.00	22.500

Volume de la cuve [L]	Volume utilisable [l]	Profondeur brute [mm]	Hauteur brute [mm]	Température maximale de l'appareil [° C]
100	96	840	1160	105

Volume brut [m3]	Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]	Épaisseur de la plaque supérieure [mm]
0.945	0.648	163.00	970	1.50

3. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE

- l'appareil ne peut être utilisé que par des adultes
- l'appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux normes suivantes :

Protection contre l'incendie dans les zones présentant un risque ou un danger particulier

Protection contre les effets de la chaleur

- l'appareil doit être placé de manière à ce qu'il repose ou soit suspendu fermement sur une surface non combustible

Les objets contenant des substances inflammables ne doivent pas être placés sur l'appareil à une distance inférieure à une distance de sécurité de celui-ci (la plus petite distance entre l'appareil et les substances inflammables est de 10 cm).

Tableau : degré d'inflammabilité des matériaux de construction inclus dans st. inflammabilité des substances et produits

Degré d'inflammabilité	Matériaux de construction
A - ininflammable	granit, grès, béton, brique, carreaux de céramique, plâtre
B – Difficile à inflammer	Acumin, Héraclite, Lihnos, Itaver
C1 - hautement inflammable	bois, bois dur, contreplaqué, papier dur, umakart
C2 - modérément inflammable	panneaux de particules, solodur, panneaux de liège, caoutchouc, revêtements de sol
C3 - Facilement inflammable	panneaux en fibres de bois, polystyrène, polyuréthane, PVC

- des informations sur le degré d'inflammabilité des matériaux de construction courants sont données dans le tableau ci-dessus. Les appareils doivent être installés de manière sécuritaire. Lors de l'installation, les règles de conception, de sécurité et d'hygiène pertinentes doivent également être respectées

selon :

- sécurité incendie des appareils locaux et des sources de chaleur
- protection contre l'incendie dans les locaux présentant un risque ou un danger particulier
- protection contre les effets de la chaleur

4. INSTALLATION

Important : Le fabricant n'offre aucune garantie pour les défauts résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation ci-joint et d'une mauvaise manipulation des appareils. L'installation, les modifications et les réparations des appareils pour grandes cuisines, ainsi que leur démontage en raison d'un possible dommage au raccordement de gaz, ne peuvent être effectués que sur la base d'un contrat de maintenance. Ce contrat peut être conclu avec un revendeur autorisé, tout en respectant les prescriptions techniques et les normes, ainsi que les règles concernant l'installation, l'alimentation électrique, le raccordement au gaz et la sécurité au travail. Instructions techniques d'installation et de réglage, à utiliser UNIQUEMENT par des techniciens spécialisés. Les instructions qui suivent se réfèrent à un technicien qualifié pour l'installation afin d'effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur. Toute activité liée à la régulation, etc. doit être effectuée uniquement avec l'appareil déconnecté du réseau. S'il est nécessaire de maintenir l'appareil sous tension, il faut faire preuve de la plus grande prudence. Le type d'appareil pour l'évacuation est déclaré sur l'étiquette signalétique, il s'agit d'un appareil A1.

5. RACCORDEMENT D'EAU

Le raccordement à l'eau se fait à l'aide de tuyaux d'arrivée avec un filetage G1/2. L'alimentation en eau doit être équipée de fermetures séparées, librement accessibles et à portée de l'appareil. Le dispositif comprend des clapets anti-retour. L'eau destinée au remplissage de l'espace du duplicateur doit être adoucie - maximum de 5° sur l'échelle française de dureté de l'eau. La pression de l'eau fournie doit être comprise entre 50 et 300 kPa.

Type de produit	Duplicateur	Capacité de la chaudière(l)	Puissance (kW)	Tension d'alimentation(V/Hz)	Dimension (cm)	Poids (kg)
BI-90/100G	oui	100	22,5	230/50	80x90x90 v	120
BI-90/150G	oui	150	22,5	230/50	80x90x90 v	130
BIA--90/100G	oui	100	22,5	230/50	80x90x90 v	120
BIA--90/150G	ano	150	22,5	230/50	80x90x90 v	130

Type de produit	Diamètre du raccordement au gaz	Diamètre du raccordement à l'eau	Surpression du duplicateur(bar)	Système de chauffage
BI--90/100G	G1/2	G1/2	0,5	Indirect
BI--90/150G	G1/2	G1/2	0,5	Indirect
BIA--90/100G	G1/2	G1/2	0,5	Indirect
BIA--90/150G	G1/2	G1/2	0,5	Indirect

	G30/31 PROPAN/BUTAN 30mbar	G31 PROPAN 37mbar	G30/31 PROPAN/BUTAN 50 mbar	G20 ZEMNÍ PLYN 20mbar

Diamètre de la buse du brûleur 1/100mm	**135**	**135**	**135**	**250**
Surpression à la buse - pleine puissance (mbar)	**23**	**23**	**23**	**9**
Surpression de la buse - spore (mbar)	**10**	**10**	**10**	**3**
Consommation de gaz	**1,7 kg/h**	**1,7 kg/h**	**1,7 kg/h**	**2,4 m3/h**

Vérification des réglages de l'appareil en fonction du type de gaz
Nos appareils sont certifiés et réglementés pour le gaz naturel (voir la plaque signalétique). La conversion ou l'adaptation à un autre type de gaz ne peut être effectuée que par un technicien agréé. Les gicleurs pour les différents types de gaz se trouvent dans le sac fourni avec la chaudière et sont marqués en centièmes de mm (tableau des données techniques du brûleur).

Remplacement des gicleurs :

La procédure suivante doit être suivie : retirer le panneau frontal et démonter le porte-gicleur. Remplacer les gicleurs conformément au tableau des données techniques du brûleur. Réinstallez le porte-gicleur et réglez la pression du gicleur au niveau de la vanne de gaz sur les valeurs appropriées pour le gaz. Pour ce faire, retirez la vis du point de contrôle de la pression sur le gicleur et raccordez-y le manomètre. Il faut ensuite faire fonctionner l'appareil à sa puissance maximale et utiliser une clé de 10 mm pour serrer l'écrou afin d'augmenter ou de diminuer la pression. Une fois qu'elle est réglée sur la valeur prescrite, vous passez en mode spore. Utilisez la clé pour empêcher l'écrou de tourner et utilisez le tournevis Phillips pour régler la pression de la buse à la valeur spécifiée. Vous remettez ensuite la vis en place et vérifiez qu'il n'y a pas de fuites.

Important :

Lorsque l'appareil a été adapté à un autre type de gaz, le changement de gaz doit être indiqué sur l'étiquette de l'appareil.
sur l'étiquette de l'appareil.

Mise en service et vérification du fonctionnement :

- Après le raccordement de l'appareil à l'alimentation, l'appareil, l'ensemble de l'installation et le fonctionnement de l'appareil doivent être testés.
- En particulier, les points suivants doivent être vérifiés :
-Vérifier que tous les raccordements ont été effectués conformément aux instructions d'installation fournies. Vérifier que toutes les connexions ont été effectuées conformément aux instructions d'installation fournies - Vérifier que toutes les normes et règles de sécurité applicables, ainsi que les prescriptions et directives légales, ont été observées et respectées
-Vérifier l'absence de fuites de gaz dans les appareils
-Vérifier l'absence de fuites au niveau de l'alimentation en eau
-Vérifier l'allumage des brûleurs
-Vérifier la stabilité de la flamme
-Si l'appareil est alimenté par un autre type de gaz, il convient de toujours conserver l'étiquette d'identification du gaz située sous l'alimentation en gaz.

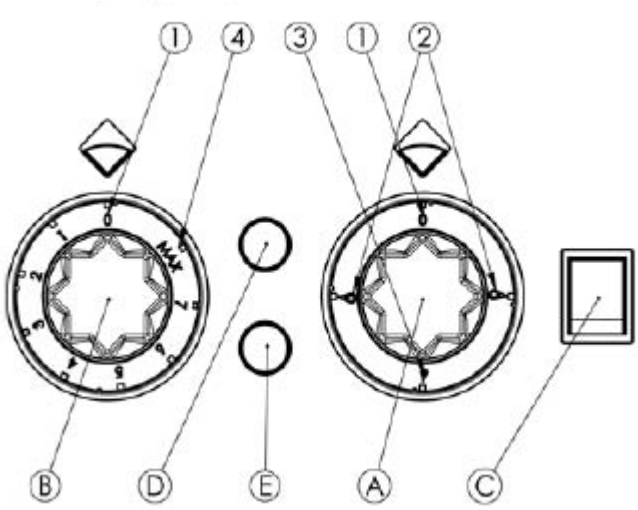
6. MODE D'EMPLOI

Vérifier la charge d'eau du duplicateur avant chaque mise en service de la chaudière à chauffage indirect. Le niveau doit être à la hauteur du robinet de réglage (Fig. 4, note 8). Si aucune eau ne s'écoule de ce robinet ouvert, le duplicateur doit être rempli. Remplir l'eau à l'aide du bouton de remplissage du duplicateur (fig. 2), que l'on maintient enfoncé jusqu'à ce que l'eau s'écoule du robinet ouvert. Lorsque l'eau ne coule plus, fermer le robinet.

Contrôles
Régler le régulateur d'énergie (fig. 2, note B) sur „MAX", puis tourner l'interrupteur (fig. 2, note A) de 90° vers la droite ou vers la gauche. Cela permet de régler la puissance maximale. Tournez encore l'interrupteur de 90° pour régler le mode spore. La puissance peut être encore réduite par le régulateur d'énergie, où un point de consigne plus bas = une puissance plus faible. Utilisez le régulateur d'énergie lorsque l'interrupteur est réglé sur la puissance maximale.

Allumer les brûleurs
Lorsque l'interrupteur est placé sur la puissance maximale ou sur le mode spore, les brûleurs s'allument automatiquement. S'ils ne s'allument pas la première fois, le bouton de réarmement s'allume en rouge (Fig. 2, note C). Lorsqu'il est actionné, il se rallume.
Si le voyant orange (Fig. 2, note E) est allumé, cela indique que les brûleurs fonctionnent à pleine puissance. S'il n'est pas allumé, cela signifie que les brûleurs fonctionnent en mode spore. Cela peut être dû à la mise en position spore de l'interrupteur, au réglage du régulateur d'énergie sur une position autre que „MAX".

Arrêt de la chaudière
La chaudière s'éteint en plaçant l'interrupteur en position „0".



7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un service professionnel au moins une fois par an. Toutes les interventions sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles actions. **ATTENTION !** L'appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau directe ou sous pression. Nettoyez l'appareil quotidiennement. Un entretien quotidien prolonge la durée de vie et l'efficacité de l'appareil. Toujours couper l'alimentation principale de l'appareil avant de le nettoyer. Lavez les parties en inox avec un chiffon humide et du détergent sans particules abrasives et séchez-les soigneusement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Attention ! Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface, puis de le laver soigneusement avec de l'eau et du détergent à vaisselle, puis essuyez-le avec un chiffon humide. **AVERTISSEMENT** La garantie ne couvre pas les pièces d'usure soumises à l'usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne s'applique pas non plus à l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée conformément au manuel – par un technicien autorisé et selon les normes applicables, et si l'appareil a été manipulé de manière incorrecte (interventions internes, etc.) ou utilisé par du personnel non formé et en contradiction avec les instructions d'utilisation. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou toute autre intervention extérieure. **Un contrôle par un service agréé est nécessaire 2 fois par an. Les emballages de transport et l'appareil en fin de vie doivent être remis au recyclage, conformément aux réglementations relatives à la gestion des déchets et des déchets dangereux.**