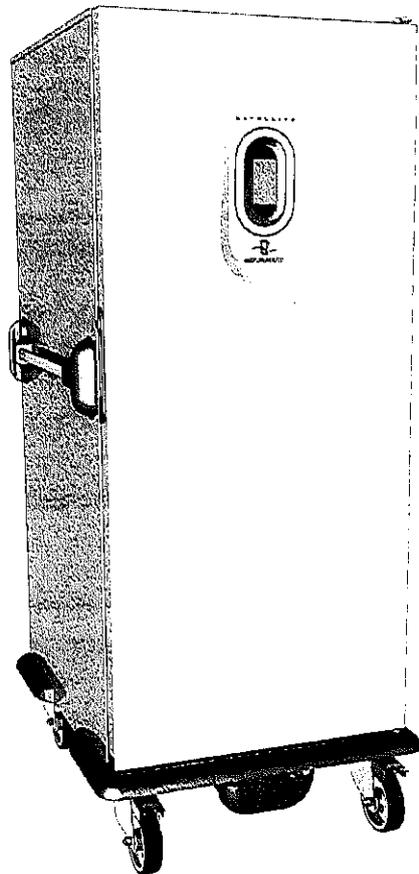


---

ARMOIRES A BANQUETS «SATELLITE 4G»  
«SATELLITE 4G» BANQUETING TROLLEYS  
BANKETTWAGEN „SATELLITE 4G“  
ARMARIOS PARA BANQUETE «SATELLITE 4G»  
ARMADIO PER BANCHETTI «SATELLITE 4G»  
CATERINGKASTEN «SATELLITE 4G»  
BANKETTSKAP «SATELLITE 4G»  
«SATELLITE 4G» BANKETTVAGNAR  
БАНКЕТНЫЙ ШКАФ «SATELLITE 4G»

---



**BOURGEAT**

Préserver le goût

Satellite GN 2/1 - Modèles chauffants

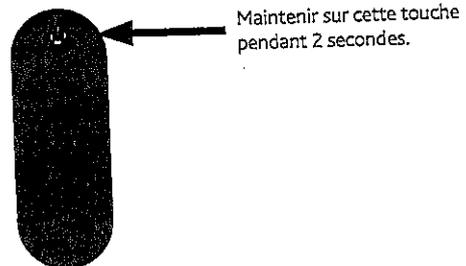
Modèles	Satellite GN 2/1 - Modèles chauffants			
	GN 20	<del>GN 30</del>	GN 40	
Possibilités de chargement en bacs inox :	20 GN 1/1 H65 ou 10 GN 2/1 H65	<del>30 GN 1/1 H65 ou 15 GN 2/1 H65</del>	40 GN 1/1 H65 ou 20 GN 2/1 H65	
Possibilités de chargement en assiettes* :	diam. 27	40	60	80
	diam. 30	30	45	60
Espace entre les glissières	71 mm	71 mm	71 mm	
LxPxH extérieur	791 x 959 x 1166 mm	791 x 959 x 1521 mm	791 x 959 x 1876 mm	
LxPxH intérieur	535 x 686 x 809 mm	535 x 686 x 1164 mm	535 x 686 x 1519 mm	
Volume extérieur	0,88 m <sup>3</sup>	1,15 m <sup>3</sup>	1,42 m <sup>3</sup>	
Volume intérieur m <sup>3</sup>	0,29 m <sup>3</sup>	0,42 m <sup>3</sup>	0,56 m <sup>3</sup>	
Poids à vide	100 kg	120 kg	140 kg	
Charge maximum	200 kg	250 kg	300 kg	
Tension	230V monophasé 50Hz		230V monophasé 50Hz	
Puissance	1750 watts	2350 watts	2950 watts	
Ampérage	7,5 A	10,5 A	13 A	
IP (indice de protection)	25	25	25	

\* Hauteur totale cloche + assiette inférieure à 60 mm (utilisation de tous les niveaux).  
Marquage CE - Ces armoires sont conformes aux normes EN 60335-1 et EN 60335-2-49.

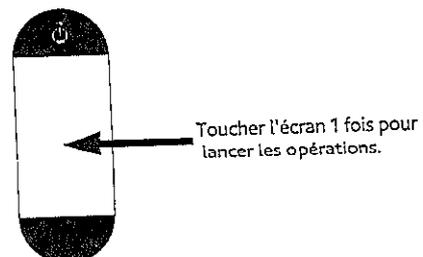
ÉLÉMENT DE COMMANDE

Toutes les fonctions et informations de l'armoire sont accessibles directement par l'écran tactile.

- Mise en route : brancher la prise du cordon spiralé à l'arrière de l'armoire sous la dépendance d'un dispositif différentiel haute sensibilité et protégé contre les surintensités.



L'écran s'illumine. La mise en route de l'armoire s'effectue.

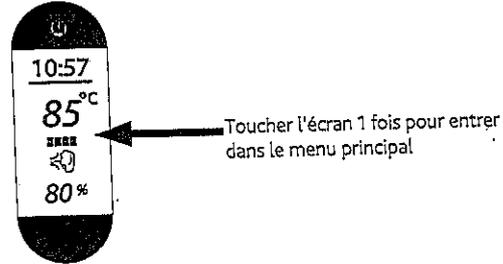
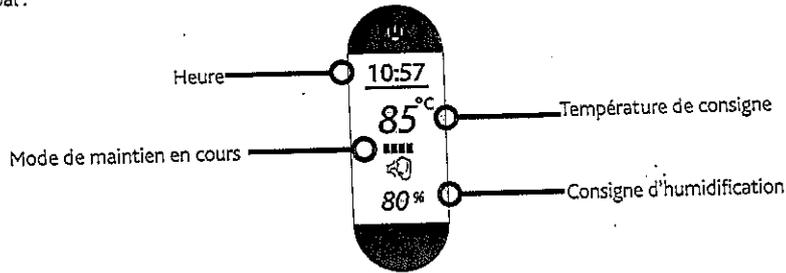


Légende :

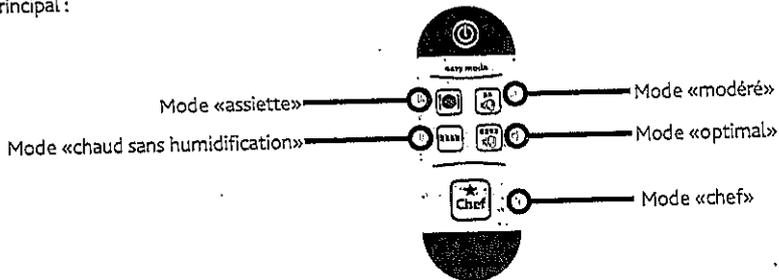
- : actions
- : informations

Satellite modèle chaud

- Affichage principal :



- Menu principal :



## UTILISATION - LIAISON CHAUDE

Cette armoire est conçue pour assurer dans son enceinte un maintien en chaud dans le cadre de la réglementation. A la mise en service, le maintien chaud est automatiquement mis en fonctionnement dès le lancement de l'affichage principal afin d'assurer la montée en température de l'enceinte.

### • Utilisation en liaison chaude

Les aliments chauds doivent être à une température supérieure à 70°C. L'armoire doit être mise en service au minimum 1/2 heure avant le chargement afin que l'enceinte soit chaude, prête à l'utilisation.

Choisir le mode désiré pour le maintien en température selon les aliments :

- \* Mode assiette : assiettes dressées prêtes à l'emploi  75°C, 80%.
- \* Mode chaud sans humidification : feuilletés, gratins, plats croustillants...  85°C.
- \* Mode modéré : légumes, poissons, produits «fragiles»...  75°C, 80%.
- \* Mode optimal : majorité des plats  85°C, 80%.

En mode «Chef» :

- \* T° (C) : 40 à 85°C.
- \* % Humidification : 0% à 100%.

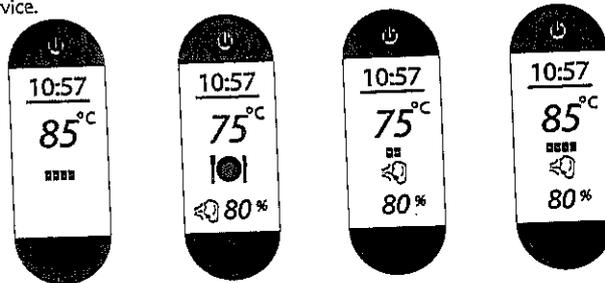
\* la responsabilité du réglage est laissée aux professionnels en fonction de l'usage qui est fait de l'enceinte chaude.

Vérifier la présence d'eau dans le réservoir. Celui-ci est situé à l'arrière de l'armoire. Pour le remplir, retirer le bouchon supérieur et tirer le réservoir vers le haut. Après remplissage avec de l'eau adoucie (sans calcaire) ou déminéralisée, présenter les logements de part et d'autre du réservoir face aux tourillons de fixation, enclencher puis pousser le réservoir vers le bas. Une fois en place, refermer avec le bouchon prévu à cet effet. La capacité du réservoir est de 4,5L (mode 85°C/80% humidité). A chaque ouverture/fermeture de porte, un boost d'humidification est déclenché, consommation de 0,06 l d'eau. En utilisation porte fermée, consommation de 0,25 l/h.

L'humidification permet une conservation optimale de la majorité des préparations :

- \* La réduction de la température permet de limiter les phénomènes de cuisson.
- \* Certains aliments nécessitent l'absence complète d'humidité pour conserver leur texture (feuilletés...).

Elle permet de garder la qualité des aliments sur assiettes sans cloche pendant une durée minimum d'une heure. Ce laps de temps est très variable selon le type d'aliments. L'utilisation de cloches à assiettes «Bourgeat» garantie une conservation optimale des aliments pendant toute la durée du service.



### • Mode «chef»

Pour accéder au mode «chef», il faut appuyer sur le bouton indiqué :

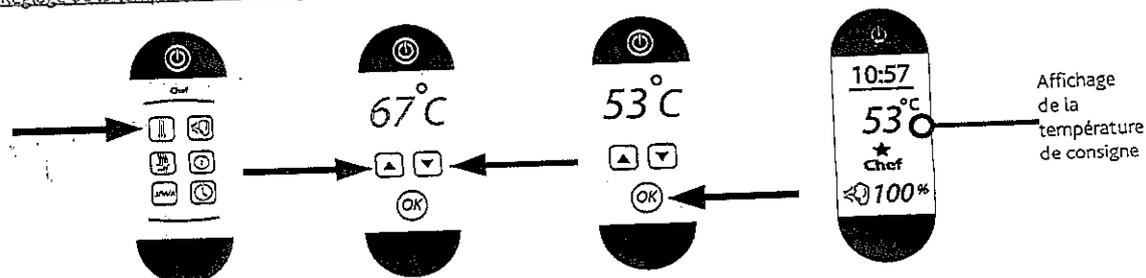


Toucher l'écran sur ce bouton 1 fois

Le mode «chef» permet d'accéder aux fonctionnalités suivantes :

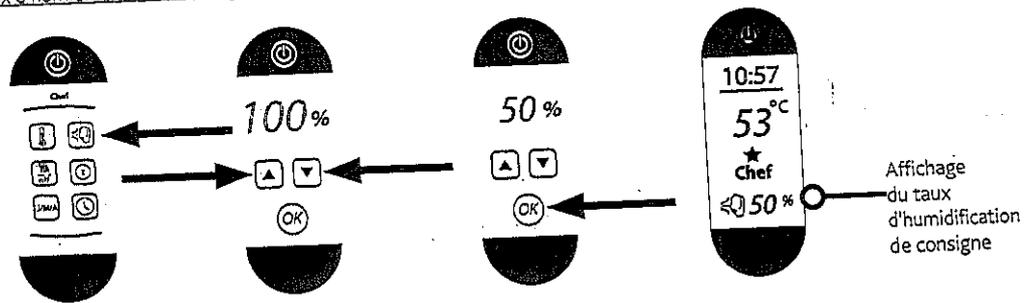
- \* Réglage de l'heure.
- \* Réglage de la date.
- \* Réglage de la température de consigne de 40°C à 85°C.
- \* Réglage du taux d'humidification de consigne de 0% à 100%.
- \* Activation/Desactivation de la chauffe (nécessaire pour utilisation de l'armoire en froid eutectique).
- \* Informations et réglages avancés.

### - Réglage de la température de consigne :

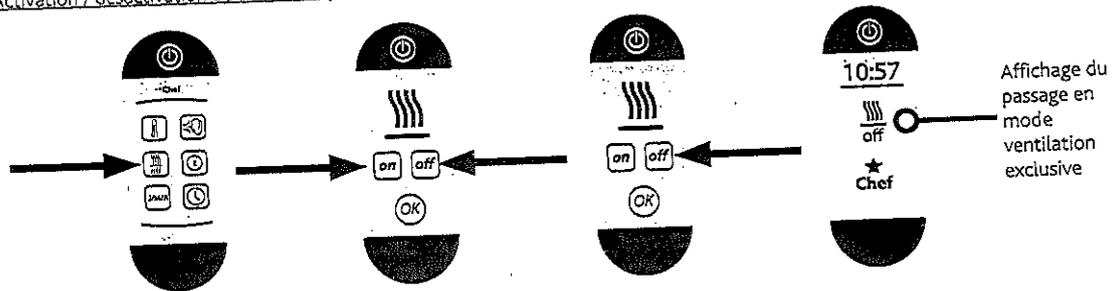


**Attention :** renseigner la température de consigne active automatiquement la chauffe de l'armoire.

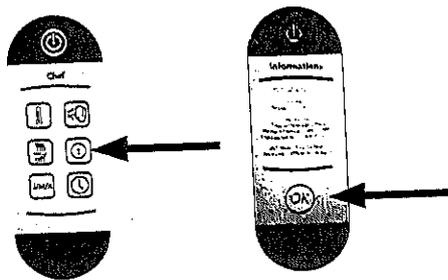
- Réglage du taux d'humidification de consigne :



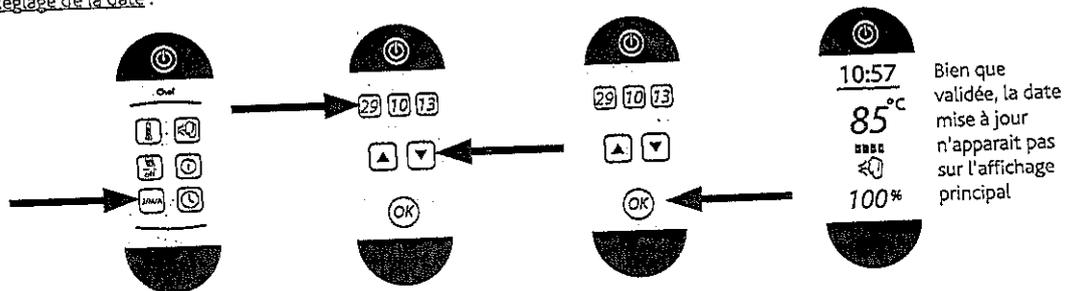
- Activation / désactivation de la chauffe (nécessaire pour l'utilisation de l'armoire en froid eutectique) :



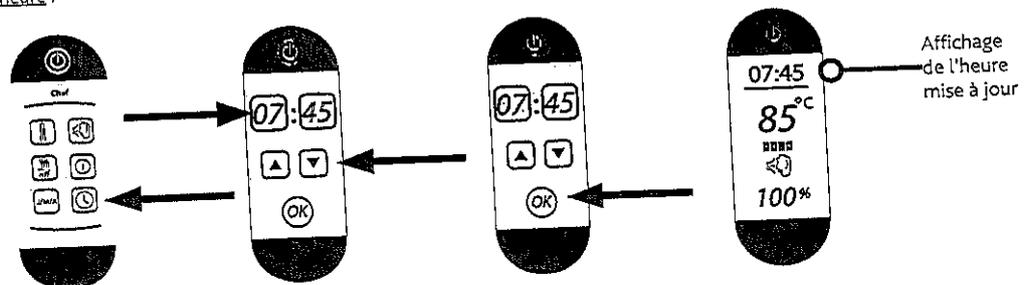
- Affichage des informations / réglages avancés :



- Réglage de la date :



- Réglage de l'heure :



## CAUSES DE NON FONCTIONNEMENT

- Mise en route : à la mise sous tension, rien ne s'allume.  
Vérifier que l'armoire est bien branchée.  
Appuyer sur la touche ON.



Maintenir appuyé sur cette touche pendant 2 secondes.

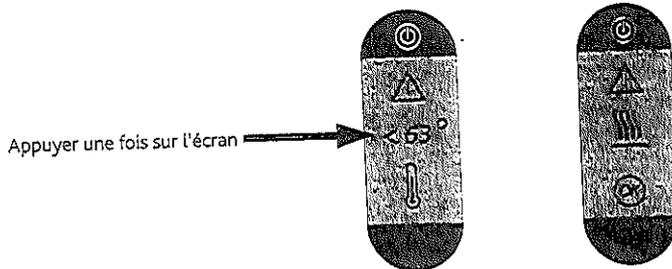
- Sur les armoires chaudes en fonctionnement :

- Le pictogramme suivant apparaît :

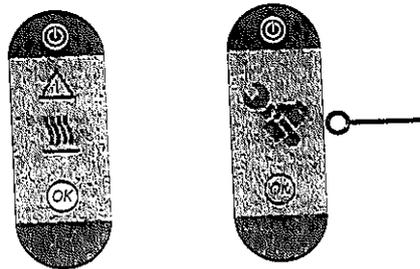


La porte de l'armoire est ouverte, vérifier que celle-ci soit bien fermée.

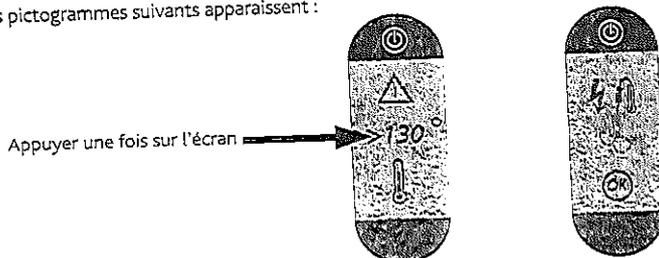
- Les pictogrammes suivants apparaissent :



L'armoire n'atteint pas la température minimum permettant de garantir la liaison chaude. Vérifier que le ventilateur derrière le circuit d'air n'est pas bloqué, et valider le message d'erreur.  
Si après redémarrage le pictogramme « clé + main » apparaît, une anomalie matérielle a été détectée. Contactez votre installateur.

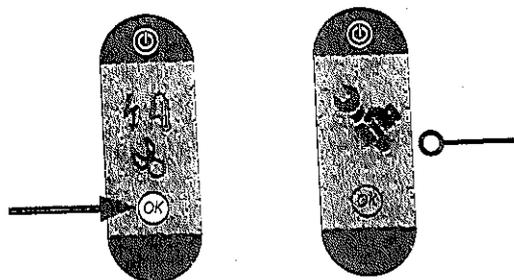


- Les pictogrammes suivants apparaissent :

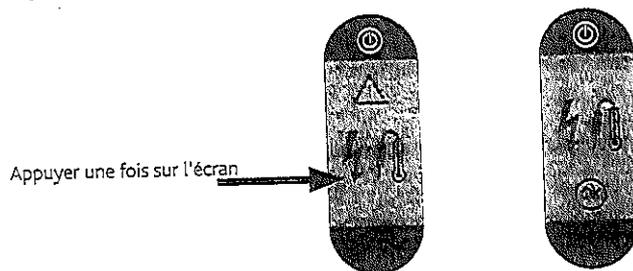


L'armoire a dépassé la température maximum admissible, pouvant endommager les produits à l'intérieur de l'enceinte. L'interface affiche la détection d'un problème d'alimentation électrique, de régulation ou de ventilation. Valider le message d'erreur.

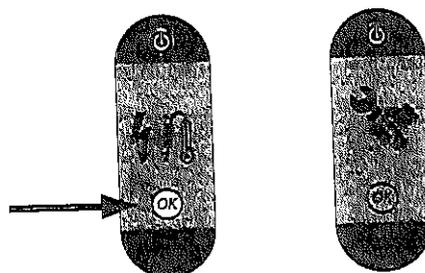
Vérifier la source d'alimentation de l'armoire, que le ventilateur n'est pas bloqué et que la sonde derrière le circuit d'air est dégagée et propre. Si le pictogramme «clé + main» apparaît, le thermostat de sécurité a déclenché, l'armoire est en défaut. Contactez votre installateur.



- Les pictogrammes suivants apparaissent :



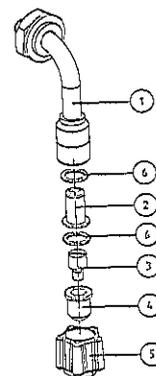
Un problème de régulation est détecté. Vérifier que la sonde de température derrière le circuit d'air est propre et dégagée. Valider le message d'erreur. Si le pictogramme «clé + main» apparaît, l'armoire est en défaut. Contactez votre installateur.



- L'humidification n'est plus suffisante :

La buse de pulvérisation est bouchée :

- \* Démontez le circuit d'air manuellement en le tirant vers le haut puis vers soi une fois décalé
- \* Retirez la buse manuellement du tube (1) via le grand écrou jaune (5).
- \* Vérifiez que le tamis (2) et les joints (6) sont en bon état.
- \* Démontez l'orifice de jet (3) de la tête de la buse (4) à l'aide d'un tournevis plat
- \* Trempez l'ensemble orifice (3) + buse (4) dans une solution détartrante ou du vinaigre, laissez reposer pendant 8h.
- \* Vérifiez que le trou de l'orifice (3) est débouché.
- \* Remontez l'ensemble.



Pour toute autre panne, contactez votre installateur.

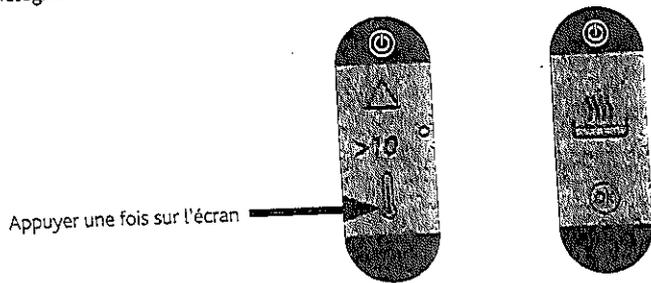
• Sur les armoires froides en fonctionnement :

- Le pictogramme suivant apparaît :

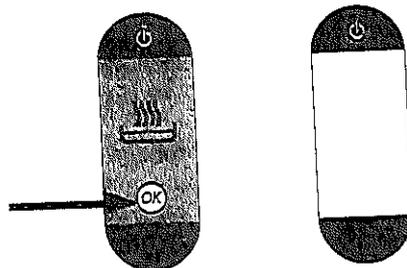


La porte de l'armoire est ouverte, vérifiez que celle-ci soit bien fermée.

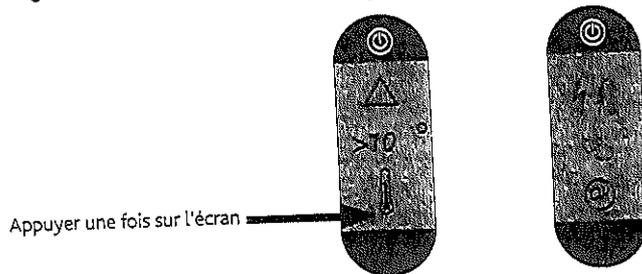
- Les pictogrammes suivants apparaissent :



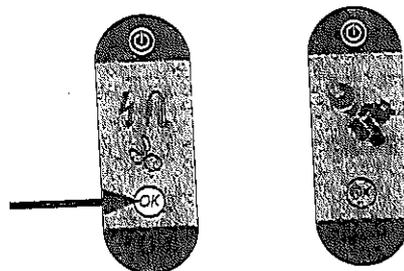
La température au sein de l'armoire ne respecte pas les normes de liaison froide. Des produits chauds sont détectés dans l'enceinte. Vérifier que les produits ont bien été réfrigérés au préalable. Valider le message d'erreur.



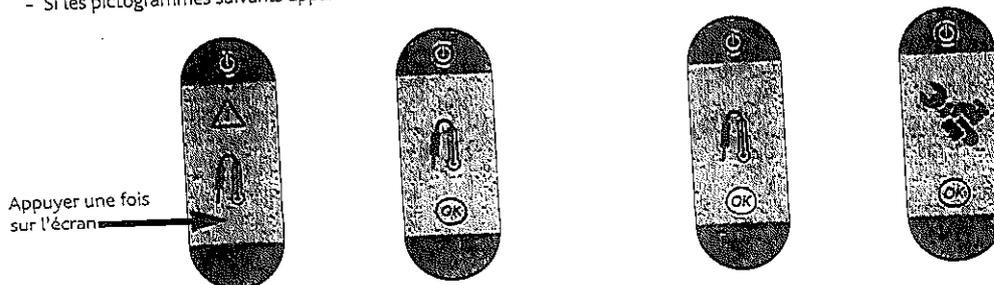
- Les pictogrammes suivants apparaissent :



La température au sein de l'armoire ne respecte pas les normes de liaison froide. L'interface affiche la détection d'un problème d'alimentation électrique, de régulation ou de ventilation. Valider le message d'erreur. Vérifier la source d'alimentation de l'armoire, que le ventilateur n'est pas bloqué et que la sonde derrière le circuit d'air est dégagée et propre. Si le pictogramme «clé + main» apparaît, le thermostat de sécurité a déclenché, l'armoire est en défaut. Contactez votre installateur.

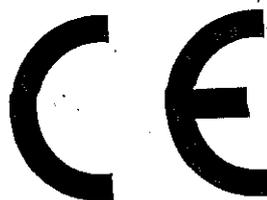


- Si les pictogrammes suivants apparaissent :



Un problème de régulation est détecté. Vérifier que la sonde de température derrière le circuit d'air est propre et dégagée. Valider le message d'erreur. Si le pictogramme «clé + main» apparaît, l'armoire est en défaut. Contactez votre installateur.

**DECLARATION DE CONFORMITE  
DECLARATION OF CONFORMITY  
WERKSCHESCHENIGUNG  
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ  
DECLARACION DE CONFORMIDAD**



**BOURGEAT – BP 19 – 38490 LES ABRETS France**

"Déclare que la machine désignée dans les cadres 1 et 2 est conforme aux exigences essentielles des directives 2006/95/CE, 2004/108/CE et aux normes correspondantes indiquées dans le cadre 3".

"Declares that the machine designed in boxes 1 and 2 complies with the essential requirements of the directives 2006/95/CE, 2004/108/CE and the corresponding standards indicated in box 3".

"Hiermit wird bescheinigt, dass die in den Kästchen 1 und 2 bezeichnete Maschine den wesentlichen Anforderungen die Richtlinien 2006/95/CE, 2004/108/CE und den im Kästchen 3 angegebenen Normen entspricht".

"Si dichiara che la macchina descritta ai quadri 1 e 2 è conforme alle esigenze essenziali delle direttive 2006/95/CE, 2004/108/CE ed alle norme corrispondenti indicate al quadro 3".

"Declara que la maquina designada en los cuadros 1 y 2 esta conforme a las exigencias esenciales de las directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE y a las normas correspondientes indicadas en el cuadro 3".

Marque – Make – Marke – Marca

**BOURGEAT**

Type – Typ – Tipo

**« SATELLITE 4G »**

Numéro – Number – Nummer

Norme – Standard – Norm – Norma

**NF EN 60335-1  
NF EN 60335-2-49  
NF EN 55014-1  
NF EN 55014-2  
NF EN 60335-2-89**

G. Rozier  
Directeur Général

Les Abrets,

DECEMBRE  
2014