

Modèle de 8 pieds (2,4 m) montré ci-dessus.
Portion des pièces retirée par souci de clarté.

Fiche Technique

FNCS-A

Deux températures
Refroidi par air R-290

Applications

viandes froides, boissons, aliments congelés, fruits et légumes, viande

N/P 3206124 Rev G

Septembre 2024

Modèles:

FNCS4A, FNCS6A, FNCS8A

Table des Matières

Données sur le Rendement	2
Vue en Coupe	3
Vue en Plan	4
Poids Estimatifs à L'expédition	5
Charges Électriques	5
Schémas de Câblage	6

Certifications



Certification UL EPH

Ce comptoir réfrigéré est fabriqué pour respecter les exigences des normes ANSI/SCC pour la fabrication, les matériaux et la facilité de nettoyage.

Ce produit est certifié pour les applications à conditions ambiantes NSF Type I (75 °F / 55 % d'humidité relative).

⚠ AVERTISSEMENT

Les composants doivent être remplacés par des composants identiques et l'entretien doit être réalisé uniquement par le personnel d'entretien autorisé de l'usine de façon à minimiser les risques d'allumage causés par des pièces inappropriées ou un mauvais entretien.

Nous nous réservons le droit de modifier ou de réviser les caractéristiques techniques et la conception du produit en lien avec n'importe quelle caractéristique de nos produits. Ces modifications ne confèrent pas le droit à l'acheteur aux changements, améliorations, ajouts ou remplacements correspondants pour de l'équipement déjà vendu ou expédié.

FNGSC-A

Viandes froides / Boissons / Aliments congelés / Fruits et légumes / Viande

Données de réfrigération 1**

		Viandes froides / Boissons / Aliments congelés / Fruits et légumes / Viande					
		4 pieds		6 pieds		8 pieds	
		Basse temp. – FF	Temp. moyenne – NSF Type 1	Basse temp. – FF	Temp. moyenne – NSF Type 1	Basse temp. – FF	Temp. moyenne – NSF Type 1
Réfrigération	Air d'évacuation °F (°C)	-19 à -9 (-28 à -22)	20 à 38 (-6 à 3)	-19 à -9 (-28 à -22)	16 à 40 (-8 à 4)	-19 à -9 (-28 à -22)	20 à 38 (-6 à 3)
	Temp. moyenne d'évaporateur °F (°C)	-23 à 19 (-31 à -7)	-1,5 à 6 (-18 à -14)	-23 à 19 (-31 à -7)	-1,5 à 6 (-18 à -14)	-23 à 19 (-31 à -7)	-1,5 à 6 (-18 à -14)
	Rejet de chaleur total ²	3343		5064		6686	
Groupe compresseur-condenseur	Capacité de refroidissement du système ³	2018		2366		4036	
Vitesse du ventilateur évaporateur	Ensemble de ventilateur 8 po (20,3 cm)	900		1100		900	
Compresseurs	Nombre de compresseurs	1		2		2	

Remarques :

- Toutes les données sont calculées en fonction d'une température et une d'humidité relative en magasin ne dépassant pas les conditions ambiantes NSF Type 1 de 75°F et 55 % d'humidité relative, sauf en cas d'avis contraire.
- Rejet de chaleur total dans les conditions de design maximum; les charges opérationnelles normales peuvent être plus basses.
- La capacité de refroidissement du système est calculée pour une température d'évaporateur de -31 °F (-35 °C) et une température de condensation de 113 °F (45 °C).

Données de dégivrage

Fréquence (heures entre les cycles de dégivrage) 8

Type de dégivrage Gaz chaud

Fin du dégivrage (Température °F)

Basse température 38
Température moyenne 45

Fonctionnement minuté (minutes) 50

Données sur le bruit

4 pieds	6 pieds	8 pieds
63,1 dB	63,9 dB	67,3 dB

Données de consommation d'énergie^{4, 5}DEC (kWh/jour)

4 pieds	6 pieds	8 pieds
17,22	30,81	30,66

⁴ Valeurs énergétiques obtenues en vertu d'AHRI 1200 évaluant la performance du comptoir avec des aliments congelés à une température moyenne intégrée de 0°F (-18 °C).

⁵ Les comptoirs de 4 pieds et 8 pieds utilisent des compresseurs à vitesse variable (les comptoirs de 6 pieds utilisent des compresseurs à vitesse fixe).

Données sur le frigorigène Type de frigorigène : R-290

Charge ⁶

4 pi	0,26 lb	4,2 oz	120 g
6 pi	0,40 lb	6,3 oz	180 g
8 pi	0,57 lb	9,2 oz	260 g

⁶ Les comptoirs de 8 pieds ont 2 circuits (chaque circuit contient 130 g). Les comptoirs de 6 pieds ont 2 circuits (chaque circuit contient 90 g). Les comptoirs de 4 pieds ont 1 circuit.

Données sur le produit⁷

	4 pieds	6 pieds	8 pieds
Superficie d'étalage totale (pi ²)	11,1	16,65	22,2
Superficie d'étalage totale (pi ² /pi)	2,78		
Superficie des tablettes (po ²)	1598,4	2397,6	3196,8
Superficie des tablettes (pi ²)	11,10	16,65	22,20
Superficie des tablettes (pi ² /pi)	2,8		
Volume réfrigéré brut AHRI (pi ³)	8,3	12,5	16,6
Volume réfrigéré brut AHRI (pi ³ /pi)	2,1		
Volume réfrigéré brut AHRI (m ³ /m)	0,19		
Superficie d'étalage totale (m ² /m)	2,07		
Superficie des tablettes (m ² /m)	0,85		

⁷ Calculé à l'aide de la méthodologie standard AHRI 1200

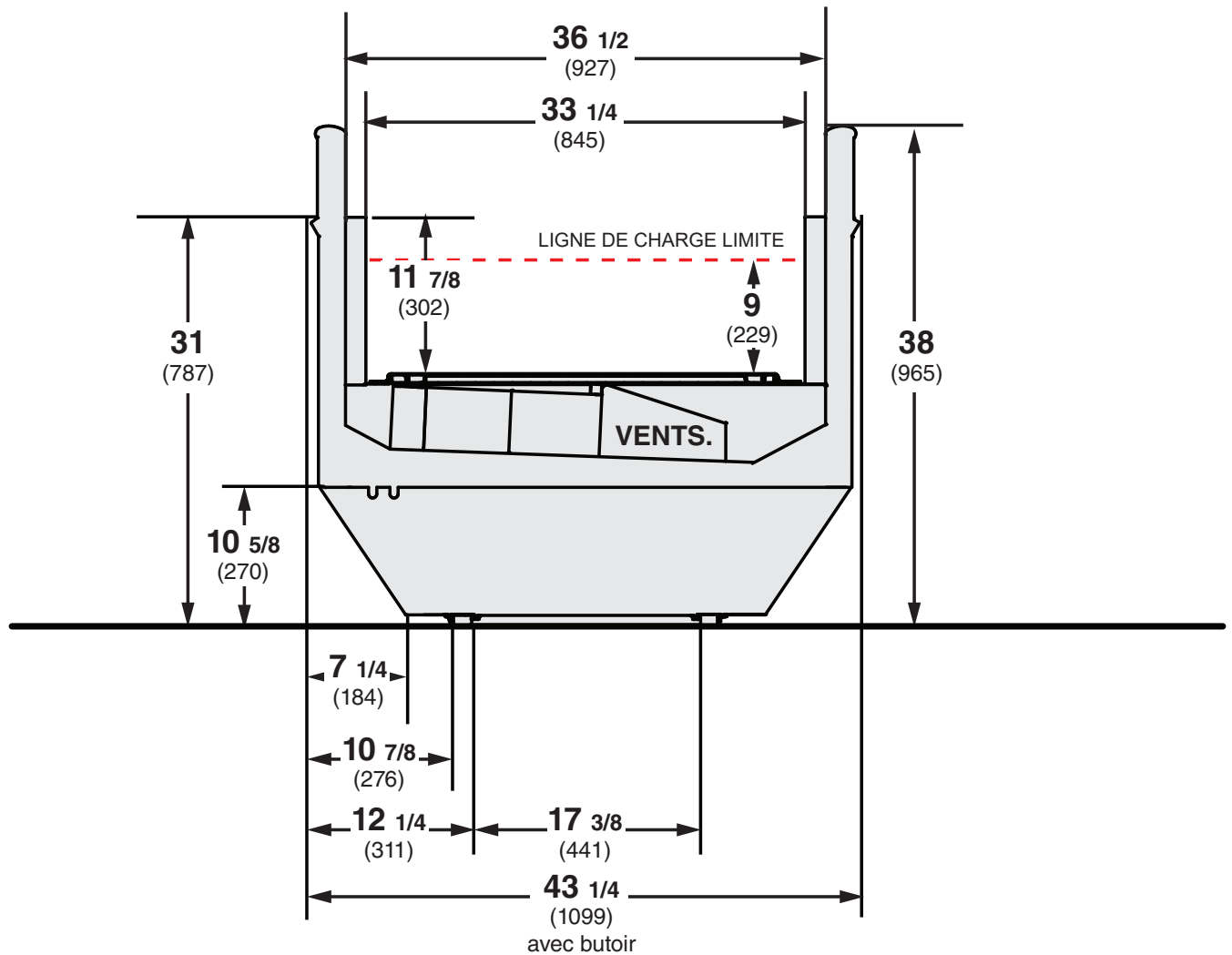
Comptoir horizontal autonome, refroidi par air,
autonome R-290

FNGSC-A
Viandes froides / Boissons /
Aliments congelés / Fruits et
légumes / Viande

Un dégagement de 10 po (25,4 cm) est requis
autour du comptoir pour s'assurer que rien
n'obstrue la circulation d'air du condenseur.

Les dimensions sont indiquées en pouces et en millimètres entre parenthèses.

FNGSC-A



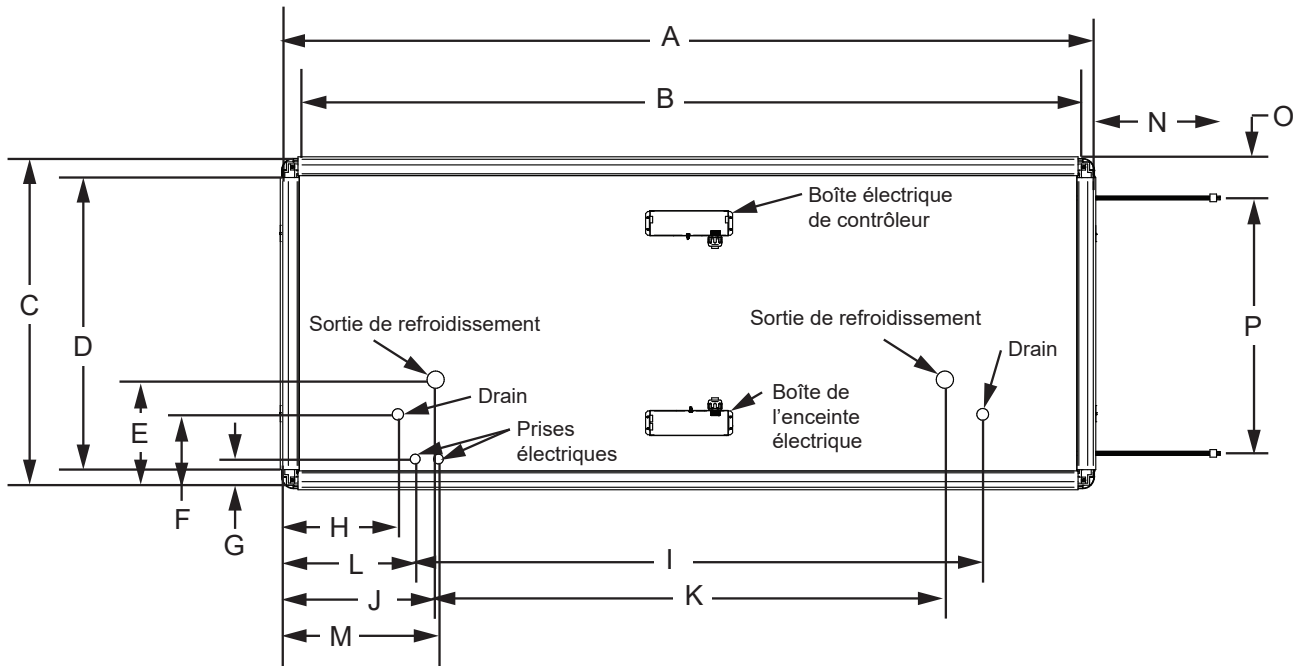
FNGSC-A

Viandes froides / Boissons /
Aliments congelés / Fruits
et légumes / Viande

	Boîte de commande	Boîte de l'enceinte
4 pi	Droit	Droit
6 pi	Central	Gauche
8 pi	Central	Central

Vue de dessus technique

Les dimensions sont indiquées en pouces
et en millimètres entre parenthèses.



Avant

	4 pi	6 pi	8 pi
Dimensions générales			
(A) Longueur du comptoir (<i>butoir compris</i>)	52 ⁷ / ₈ (1343)	78 ⁷ / ₈ (2003)	102 ⁷ / ₈ (2613)
(B) Longueur du comptoir (<i>sans butoir</i>)	48 ¹ / ₈ (1222)	73 ¹ / ₂ (1867)	96 ¹ / ₈ (2442)
(C) Dimension extérieure maximale du comptoir, de l'arrière vers l'avant (<i>butoir compris</i>)	43 ¹ / ₂ (1105)	43 ¹ / ₂ (1105)	43 ¹ / ₄ (1099)
(D) Dimension extérieur maximum du comptoir de l'arrière à l'avant (<i>sans butoir</i>)	33 ¹ / ₄ (845)	33 ¹ / ₄ (845)	33 ¹ / ₄ (845)
(E) Du centre de la sortie de refroidissement à l'avant du comptoir	12 ¹ / ₄ (311)	11 ¹ / ₄ (286)	13 ⁵ / ₈ (346)
(F) Du centre du drain à l'avant du comptoir	9 ³ / ₈ (238)	9 ³ / ₈ (238)	9 ³ / ₈ (238)
(G) Du centre des prises électriques à l'avant du comptoir	4 ¹ / ₄ (108)	5 ¹ / ₂ (140)	4 ¹ / ₈ (105)
(H) De l'extrémité gauche du comptoir au centre du drain	14 ¹ / ₄ (362)	14 ¹ / ₈ (359)	14 ¹ / ₈ (359)
(I) Du centre du drain gauche au centre du drain droit	24 ¹ / ₈ (616)	49 ⁵ / ₈ (1260)	72 ¹ / ₄ (1835)
(J) De l'extrémité gauche du comptoir au centre de la sortie de refroidissement	11 ⁵ / ₈ (295)	56 ¹ / ₂ (1435)	18 ⁵ / ₈ (473)
(K) Du centre de la sortie de refroidissement gauche au centre de la sortie de refroidissement droite	S/O	12 (305)	62 ⁷ / ₈ (1597)
(L) De l'extrémité gauche du comptoir au centre de la première prise électrique	17 ³ / ₄ (451)	17 ¹ / ₂ (445)	15 ⁷ / ₈ (403)
(M) De l'extrémité gauche du comptoir à la seconde prise électrique	20 ⁵ / ₈ (524)	20 ³ / ₈ (518)	18 ³ / ₄ (476)
(N) De l'extrémité droite du comptoir à l'extrémité du cordon de rallonge	76 (1930)	73 (1854)	74 ¹ / ₂ (1892)
(O) De l'arrière du comptoir au cordon de rallonge	3 ⁷ / ₈ (98)	3 ⁷ / ₈ (98)	3 ⁷ / ₈ (98)
(P) Du cordon de rallonge arrière au cordon de rallonge avant	S/O	S/O	32 ³ / ₈ (822)

Données électriques

FNGSC-A
Viandes froides / Boissons
/ Aliments congelés /
Fruits et légumes / Viande

REMARQUE : Les valeurs ci-dessous sont les valeurs nominales pour les composants individuels et elles ne doivent pas être additionnées pour déterminer la charge électrique totale du comptoir réfrigéré.

	4 pi	6 pi	8 pi
Exigences du comptoir réfrigéré			
Alimentation électrique 115 V / 1 ph / 60 Hz			
Charge totale (ampères) (Charge par cordon d'alimentation électrique)	10,5	16	10,5
Nombre de cordons d'alimentation	1	1	2

¹ Branchez cette fiche dans un circuit électrique simple.

Fiche NEMA

5-20P



POIDS ESTIMATIF À L'EXPÉDITION †

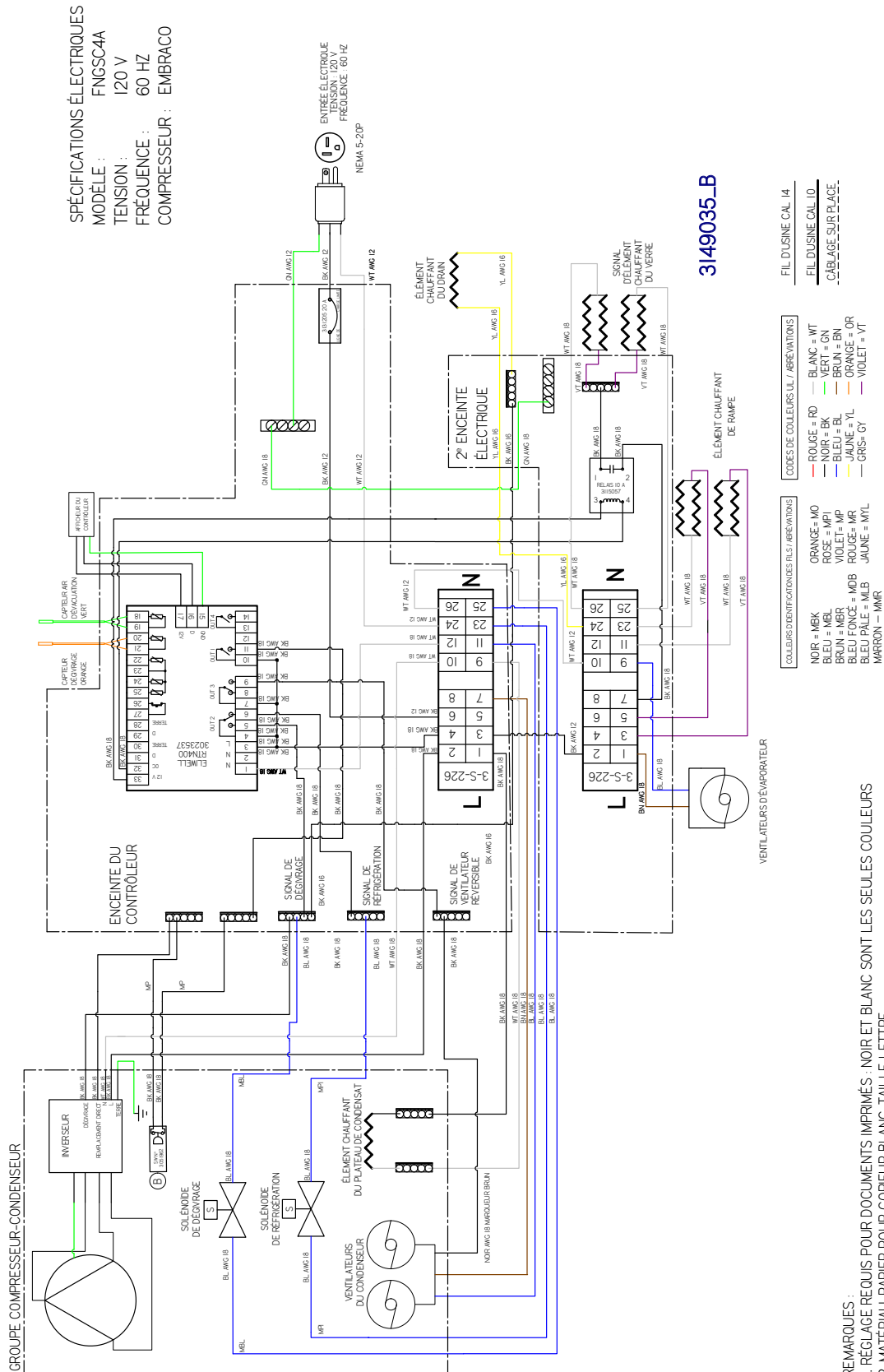
Comptoir	4 pi	6 pi	8 pi	Panneau d'extrémité plein (chaque)
lb (kg)	582 (263,8)	746 (338,4)	918 (415,4)	Inclus

† Les poids réels varieront selon les ensembles en option compris.

FNGSC-A

Viandes froides / Boissons
/ Aliments congelés /
Fruits et légumes / Viande

Schéma de câblage 4 pieds

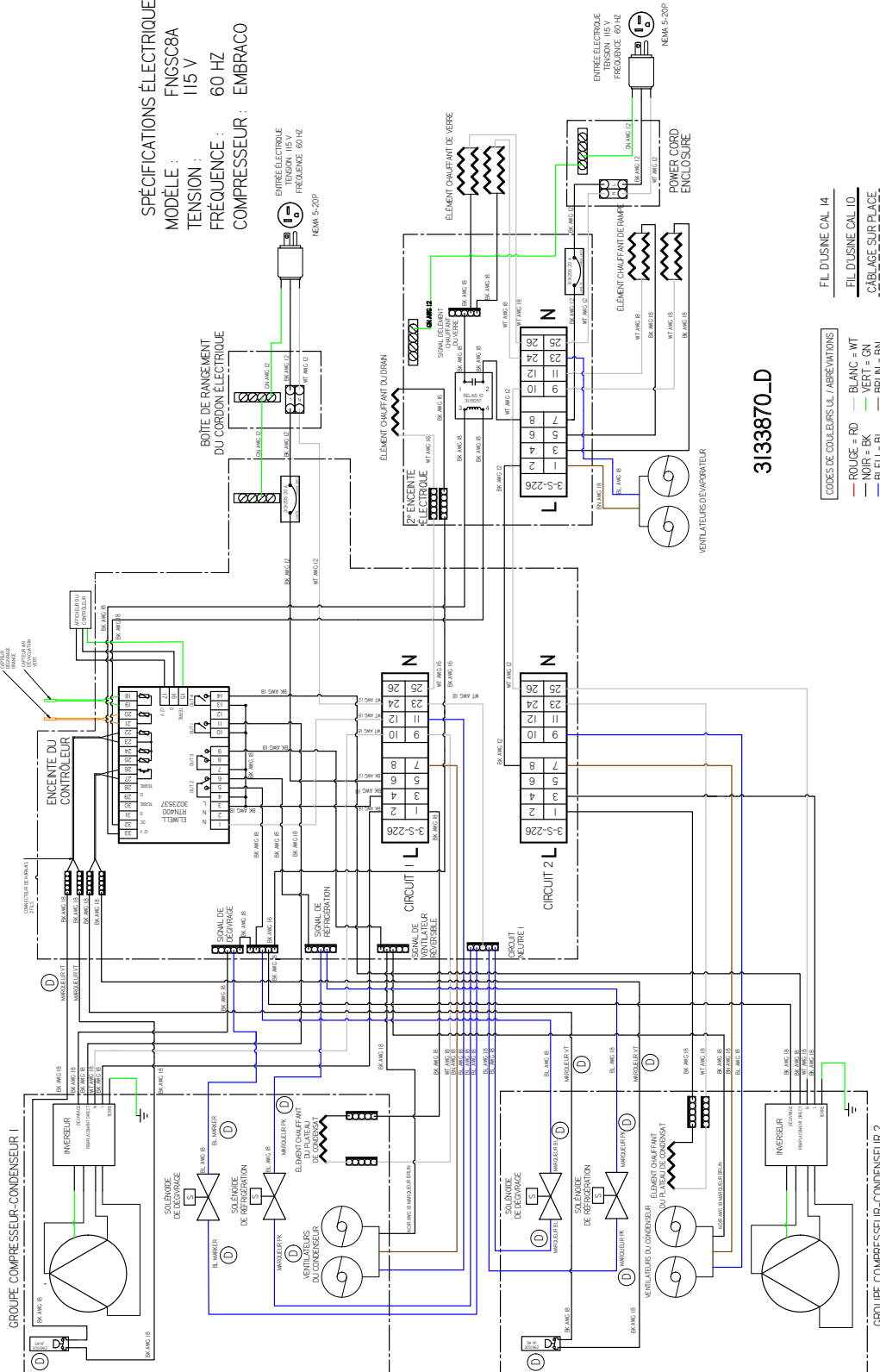


FNGSC-A

Viandes froides / Boissons
/ Aliments congelés /
Fruits et légumes / Viande

Schéma de câblage 8 pieds

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES
MODÈLE : FNGSC8A
TENSION : 115 V
FRÉQUENCE : 60 HZ
COMPRESSEUR : EMBRACO



CODES DE COULEURS / ABBRÉVIATIONS
 ROUGE = RO — BLANC = WT
 NOIR = BK — VERT = GN
 BLEU = BL — BRUN = BN
 JAUNE = YL — ORANGE = OR
 GRIS = GY — VIOLET = VT

FIL DUSINE CAL 14
 FIL DUSINE CAL 10
 CÂBLAGE SUR PLACE

3133870_D

REMARQUES :
 1. RÉGLAGE REQUIS POUR DOCUMENTS IMPRIMÉS : NOIR ET BLANC SONT LES SEULES COULEURS
 2. MATÉRIEL-PAPIER POUR COPIER BLANC, TAILLE LETTRE.



Balayez le code QR avec votre appareil mobile pour accéder à d'autres informations sur le produit ou pour commander des pièces.

Les pièces peuvent également être commandées sur le site :

parts.husmann.com

Appelez sans frais : 1 855 487-7778

Historique de révision

Révision A : Mars 2021 : Version d'origine

Révision B : Mai 2021 : Mise à jour du schéma de câblage.

Révision C : Octobre 2021 : Mise à jour des données de refroidissement.

Révision D : Octobre 2021 : Mise à jour des données de dégivrage.

Révision E : Décembre 2021 : Ajout des données pour 4 et 6 pieds.

Révision F : Mars 2022 : Mise à jour du dégagement.

Révision G : Septembre 2024 : Logos de couverture mis à jour.