



Certifications



Conformité NSF / sanitaire

Ce comptoir réfrigéré est fabriqué pour respecter les exigences de la norme n° 7 NSF/ANSI pour la fabrication, les matériaux et la facilité de nettoyage.

⚠ 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.

Fiche technique

FW

Comptoir réfrigéré en îlot large ouvert à température basse et moyenne

Applications

Température moyenne, aliments surgelés et crème glacée

N/P 3246172 Rév. P
Janvier 2026

Modèles couverts

FW4, FW6, FW8, FW12

Frigorigène(s)

A2L (R-454A ou R-454C)
R-744 (CO₂)
Glycol
HFC/HCFC/HFO

Table des matières

Nom de modèle	2
Données de performance	3
Données de refroidissement	4
Vue en coupe	6
Vue en plan	7
Données dimensionnelles supplémentaires	7
Poids estimatif à l'expédition	7
Spécifications électriques	8
Schémas de câblage	9

AVERTISSEMENT :

Lire en entier le guide d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer, d'entretenir ou d'utiliser l'équipement de quelque manière que ce soit. Consulter le manuel pour des informations détaillées sur la taille minimum du plancher et les processus d'installation, d'entretien et de réparation,

Modèles équipés d'A2L

Le non-respect des renseignements donnés dans les directives peut entraîner un incendie ou une explosion, qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur compétent ou une entreprise de service.



Frigorigène A2L légèrement inflammable utilisé. Les appareils configurés pour utiliser du frigorigène A2L requièrent une attention spéciale. Aucune flamme vive, cigarette ni autre source potentielle d'inflammation ne doit être utilisée à l'intérieur ni à proximité des appareils contenant du frigorigène inflammable.

Si une fuite de frigorigène est détectée ou soupçonnée, ne pas permettre au personnel non formé de chercher la cause de la fuite. Aucune flamme nue, cigarette ou autre source possible d'allumage ne doit se trouver à l'intérieur ou à proximité des appareils. Les composants intrinsèquement sécuritaires sont les seuls types sur lesquels on peut travailler sous tension en présence d'atmosphère inflammable.

Les informations relatives aux capteurs et détecteurs de frigorigène A2L préinstallés, aux vannes de sûreté et clapets anti-retour, aux relais et aux pièces de rechange se trouvent dans le guide d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Toutes les informations contenues dans le guide doivent être passées en revue en entier avant d'effectuer tout travail.

Modèles équipés de R-744 (CO₂)

Cet équipement utilise du dioxyde de carbone (R-744 [CO₂]) frigorigène pour le transfert de chaleur. Ce système est scellé et soumis à un essai de pression avec réservoirs homologués ASME, mais des fuites peuvent survenir en cas de panne du système. Une fuite de CO₂ dans un espace non ventilé peut présenter un danger grave. Ainsi, les appareils doivent être installés dans des endroits ventilés adéquatement et conformes aux codes de sécurité locaux.

Une fuite de R-744 peut entraîner des concentrations qui excèdent la limite pratique dans un espace clos occupé tel qu'une chambre froide. Des précautions doivent être prises pour prévenir l'asphyxie. Ces précautions incluent l'utilisation d'un détecteur de fuite permanent qui active une alarme en cas de fuite.



Respecter tous les avertissements et toutes les étiquettes sur l'appareil à installer ou à entretenir comme la note ci-dessous qui indique une pression élevée.

Tout entretien effectué sur les systèmes frigorifiques doit être confié à un professionnel certifié en installation de systèmes frigorifiques et tous les tuyaux et composants DOIVENT convenir aux applications à CO₂, avec une pression nominale minimum de 1 305 lb/po² (90 bars).

Le non-respect de tous les avertissements contenus dans le guide peut entraîner une explosion, la mort, des blessures ou des dommages matériels.

Nomenclature du modèle

La désignation « FW » est suivie d'un nombre qui représente la longueur du comptoir en pieds (par exemple, un modèle de 12 pieds est appelé « FW12 »).

Renseignements sur la commande

Toutes les options doivent être sélectionnées au moment de la commande. Certaines longueurs ou applications requièrent des trousse de moteur de ventilateur en option appliqués par le programme de configuration des produits de Hussmann (HPC).

Données de performance^{A, B, C}

Type de données	Température moyenne	Aliments surgelés	Crème glacée
	NSF I Ambient ^A	NSF I Ambient ^A	NSF I Ambient ^A
Température d'air soufflé	24 °F (-4,4 °C)	-12 °F (-24,4 °C)	-22 °F (-30 °C)
Température d'évaporation ^B	19 °F (-7,2 °C)	-20 °F (-28,9 °C)	-30 °F (-34,4 °C)
Taille de l'appareil	17 °F (-8,3 °C)	-23 °F (-30,6 °C)	-33 °F (-36,1 °C)
Capacité parallèle par pied (mètre)	400 BTU/h (384,6 W)	510 BTU/h (490,4 W)	560 BTU/h (538,5 W)
Capacité classique par pied (mètre)	410 BTU/h (394,2 W)	530 BTU/h (509,6 W)	580 BTU/h (557,7 W)
Commande de secours de basse pression (CI/CO) ^D	22 °F (-5,6 °C) / 10 °F (-12,2 °C)	-17 °F (-27,2 °C) / -29 °F (-33,9 °C)	-27 °F (-32,8 °C) / -39 °F (-39,4 °C)

Données de dégivrage^E

Type de données	Température moyenne	Aliments surgelés	Crème glacée
Fréquence de dégivrage	une fois toutes les 24 heures		
Eau de dégivrage ^F	1,6 lb/pi/jour (726 g)	1,5 lb/pi/jour (680 g)	1,2 lb/pi/jour (544,3 g)

Dégivrage électrique	Température moyenne	Aliments surgelés	Crème glacée
Temp. fin	48 °F (8,9 °C)		
Durée	60 minutes (sécurité intégrée)		
Thermostat de dégivrage de série	Fermeture sur hausse : se ferme à 48 °F (8,9 °C) et s'ouvre à 33 °F (0,6 °C)		

Dégivrage par gaz chauds	Température moyenne	Aliments surgelés	Crème glacée
Durée du dégivrage à gaz	S.O.	15 minutes	18 minutes

Caractéristiques du produit

Volume réfrigéré brut ^G	6,99 pi ³ /pi de longueur (0,65 m ³ /m de longueur)
Superficie d'étalage totale AHRI ^H	4,93 pi ² /pi de longueur (1,50 m ² /m de longueur)
Superficie de tablettes ^I	5,5 pi ² /pi de longueur (1,68 m ² /m de longueur)

^A Toutes les données sont calculées en fonction d'une température et d'une d'humidité relative en magasin ne dépassant pas les conditions ambiantes NSF Type 1 de 75 °F (23,9 °C) et 55 % d'humidité relative, sauf en cas d'avis contraire.

^B Température moyenne d'évaporateur illustrée. Utilisez le point de rosée pour les frigorigènes à glissement élevé dans le dimensionnement des appareils. Assurez-vous d'utiliser le point de rosée dans les tableaux PT pour mesurer et ajuster le surchauffage. Ajustez la pression de l'évaporateur au besoin pour conserver la température d'air d'évacuation montrée.

^C Les trousse de fonctionnement double température ne conviennent pas aux applications à température pour crème glacée.

^D Utilisez un tableau de température et de pression pour déterminer les conversions en lb/po² (bars).

^E ± 15 % en fonction de la configuration du comptoir et de la charge de produits.

^F Le dégivrage à l'arrêt n'est pas recommandé.

^G Volume réfrigéré (AHRI) moins les tablettes et autre espace inutilisable : Volume réfrigéré/unité de longueur, pi³/pi [m³/m]

^H Calculé à l'aide de la méthodologie standard AHRI 1200 : Aire d'étalage totale, pi² [m²]/Unité de longueur, pi [m]

^I La superficie pour les étalages se compose de l'étage inférieur plus le complément d'étalage de série, tel que montré dans le Guide de référence des produits Hussmann. Il n'y a aucun complément de tablette de série pour ce modèle.

Données sur le frigorigène**Charge de frigorigène HFC/HCFC/HFO approximative^J**

Comptoir réfrigéré	Charge estimative
FW4	27 oz (765 g)
FW6	34 oz (964 g)
FW8	40 oz (1 134 g)
FW12	59 oz (1 672 g)

Charge de frigorigène A2L

Modèle	Superficie de plancher minimum pi² (m²)	Charge de frigorigène estimative ^K — lb (g)	
		Charge opérationnelle	
		R-454A	R-454C
FW4	102 (9,5)	Sans objet	Sans objet
FW6	102 (9,5)	3,7 (1 691)	3,8 (1 711)
FW8	213 (19,8)	4,9 (2 216)	5 (2 243)
FW12	213 (19,8)	7,5 (3 391)	7,6 (3 430)

Pression nominale de R-744 (CO₂)

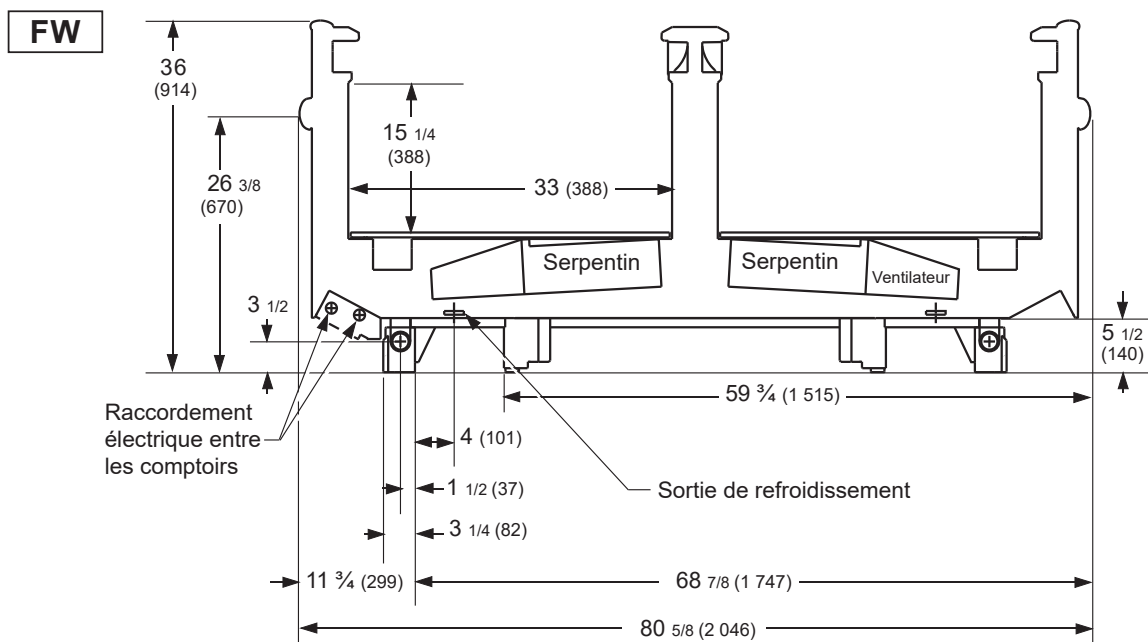
Configuration du comptoir	Pression limite
CO ₂ pression standard	652 lb/po ² (45 bars)
CO ₂ pression élevée	1 305 lb/po ² (90 bars)

Données sur les fluides de transfert de chaleur au glycol (modèles à température moyenne)

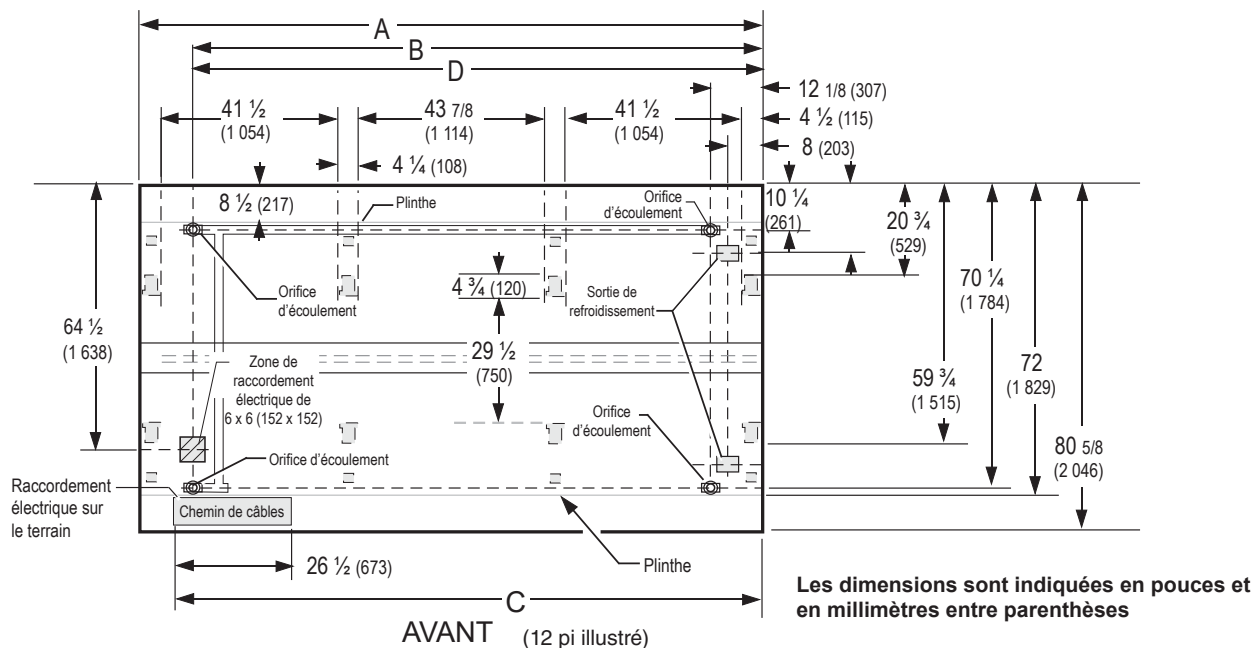
Modèle	Charge, classique BTU/h/pi (watts/m)	Température d'air d'évacuation °F (°C)	Température d'entrée du serpentin °F (°C)	Hausse de temp. du serpentin °F (°C)	Température moyenne du serpentin °F (°C)	Débit classique gallons/min (litres/min)	Baisse de pression lb/po ² (bars)
FW4	430 (413,2)	25 / 28 (-3,9 / -2,2)	25 (-3,9)	3 (1,7)	26,5 (-3,1)	0,6 (2,3)	0,7 (0,05)
			20 (-6,7)	6 (3,3)	23 (-5,0)	0,3 (1,1)	0,4 (0,03)
FW6	430 (413,2)	25 / 28 (-3,9 / -2,2)	25 (-3,9)	3 (1,7)	26,5 (-3,1)	1,0 (3,8)	1,9 (0,13)
			20 (-6,7)	6 (3,3)	23 (-5,0)	0,5 (1,9)	1,0 (0,07)
FW8	430 (413,2)	25 / 28 (-3,9 / -2,2)	25 (-3,9)	3 (1,7)	26,5 (-3,1)	1,2 (4,5)	3,2 (0,22)
			20 (-6,7)	6 (3,3)	23 (-5,0)	0,6 (2,3)	1,7 (0,12)
FW12	430 (413,2)	25 / 28 (-3,9 / -2,2)	25 (-3,9)	3 (1,7)	26,5 (-3,1)	1,9 (7,2)	7,4 (0,51)
			20 (-6,7)	6 (3,3)	23 (-5,0)	0,9 (3,4)	4,0 (0,28)

Modèle	Charge, parallèle BTU/h/pi (watts/m)	Température d'air d'évacuation °F (°C)	Température d'entrée du serpentin °F (°C)	Hausse de temp. du serpentin °F (°C)	Température moyenne du serpentin °F (°C)	Débit parallèle gallons/min (litres/min)	Baisse de pression lb/po ² (bars)
FW4	415 (399)	25 / 28 (-3,9 / -2,2)	25 (-3,9)	3 (1,7)	26,5 (-3,1)	0,6 (2,3)	0,7 (1,03)
			20 (-6,7)	6 (3,3)	23 (-5,0)	0,3 (1,1)	0,6 (0,29)
FW6	430 (413,45)	25 / 28 (-3,9 / -2,2)	25 (-3,9)	3 (1,7)	26,5 (-3,1)	1,0 (3,8)	1,9 (0,87)
			20 (-6,7)	6 (3,3)	23 (-5,0)	0,5 (1,9)	1,0 (0,23)
FW8	440 (423)	25 / 28 (-3,9 / -2,2)	25 (-3,9)	3 (1,7)	26,5 (-3,1)	1,2 (4,5)	3,2 (0,59)
			20 (-6,7)	6 (3,3)	23 (-5,0)	0,6 (2,3)	1,9 (0,13)
FW12	415 (413,2)	25 / 28 (-3,9 / -2,2)	25 (-3,9)	3 (1,7)	26,5 (-3,1)	1,9 (7,2)	7,4 (1,00)
			20 (-6,7)	6 (3,3)	23 (-5,0)	0,9 (3,4)	4,1 (0,30)

Vue en coupe



Vue en plan



	4 pi	6 pi	8 pi	12 pi
Généralités				
(A) Longueur de comptoir (sans extrémités ou cloisons)	48 1/4 (1 226)	73 3/4 (1 874)	96 3/8 (2 448)	144 1/2 (3 670)
(Chaque panneau d'extrémité et chaque cloison isolée ajoutent 2 po (51 mm) à la longueur du groupement de comptoirs.)				
Dimension extérieure maximale du comptoir, de l'arrière vers l'avant (butoir compris)	80 5/8 (2 046)	80 5/8 (2 046)	80 5/8 (2 046)	80 5/8 (2 046)
De l'arrière du comptoir vers l'avant de la plinthe	72 (1 829)	72 (1 829)	72 (1 829)	72 (1 829)
Arrière du comptoir réfrigéré au bord extérieur du pied avant	59 3/4 (1 515)	59 3/4 (1 515)	59 3/4 (1 515)	59 3/4 (1 515)
Distance entre les bords des pieds ext. et des pieds centraux	S.O.	30 1/4 (768)	41 1/2 (1 054)	41 1/2 (1 054)
Distance entre les bords des pattes centrales	S.O.	S.O.	S.O.	43 7/8 (1 114)
Distance entre les pieds avant et la plinthe	12 3/8 (312)	12 3/8 (312)	12 3/8 (312)	12 3/8 (312)
Alimentation électrique  (Point de branchement du câblage électrique sur le terrain)				
(B) De l'extrémité droite du comptoir au centre de la zone de raccordement électrique	36 1/8 (918)	61 5/8 (1 565)	84 1/4 (2 140)	132 3/8 (3 363)
De l'arrière du comptoir au centre de la zone de raccordement électrique	64 1/2 (1 638)	64 1/2 (1 638)	64 1/2 (1 638)	64 1/2 (1 638)
Longueur du chemin de câbles	26 1/2 (673)	26 1/2 (673)	26 1/2 (673)	26 1/2 (673)
(C) De l'extrémité droite du comptoir à l'extrémité gauche du chemin de câbles	40 1/2 (1 029)	67 1/2 (1 715)	90 1/8 (2 289)	138 1/4 (3 511)
Orifices d'écoulement (un à chaque extrémité) 				
(D) De l'extrémité droite du comptoir au centre de l'orifice d'écoulement gauche	36 1/8 (918)	61 5/8 (1 565)	84 1/4 (2 140)	132 3/8 (3 363)
De l'extrémité droite du comptoir au centre de l'orifice d'écoulement droit	12 1/8 (307)	12 1/8 (307)	12 1/8 (307)	12 1/8 (307)
Arrière extérieur du comptoir au centre des orifices d'écoulement	70 1/4 (1 784)	70 1/4 (1 784)	70 1/4 (1 784)	70 1/4 (1 784)
Tuyau d'égouttement en PVC de série 40	1 1/4 (32)	1 1/4 (32)	1 1/4 (32)	1 1/4 (32)
Sortie de refroidissement 				
De l'arrière du comptoir au centre de la sortie de réfrigération avant	64 7/8 (1 646)	64 7/8 (1 646)	64 7/8 (1 646)	64 7/8 (1 646)
De l'arrière du comptoir au centre de la sortie de réfrigération arrière	15 3/4 (400)	15 3/4 (400)	15 3/4 (400)	15 3/4 (400)
Extrémité droite du comptoir au centre de la sortie de refroidissement	8 (203)	8 (203)	8 (203)	8 (203)

Données dimensionnelles supplémentaires**Tuyau d'égouttement, conduite de liquide et conduite d'aspiration**

Les valeurs ci-dessous représentent seulement un échantillon des tailles de branchement les plus communes.

Consultez un représentant de Hussmann pour les données supplémentaires afférentes à une taille de comptoir et des variations de frigorigène spécifiques.

Conduite d'égouttement de comptoir réfrigéré	1 1/4 po
Conduite de liquide de comptoir réfrigéré	3/8 po
Conduite d'aspiration de comptoir réfrigéré	5/8 po

Poids estimatif à l'expédition^L

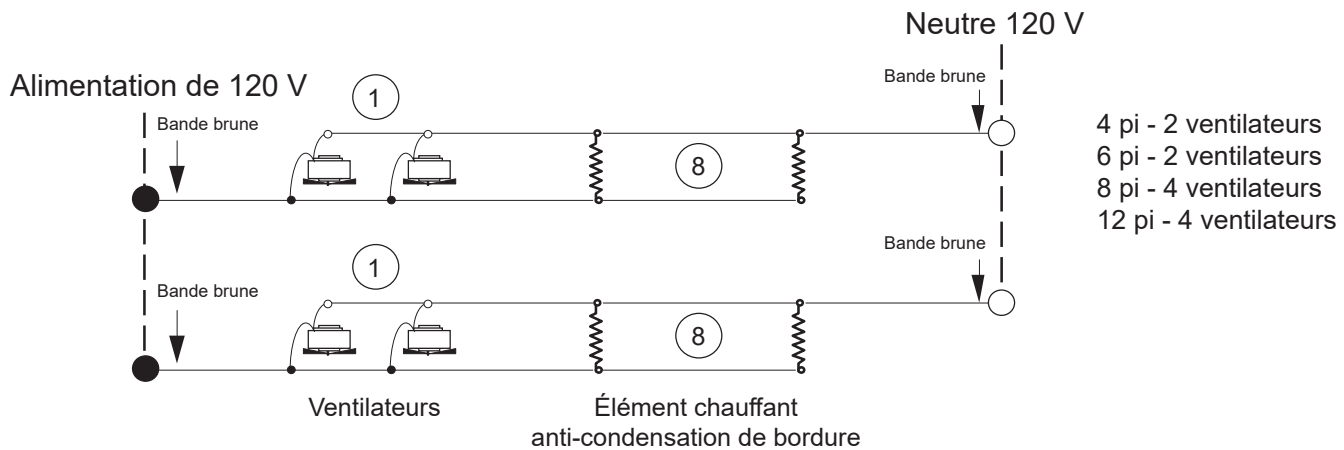
FW4	FW6	FW8	FW12	Extrémité pleine (chacune)
1 000 lb (454 kg)	1 200 lb (544 kg)	1 400 lb (635 kg)	1 600 lb (726 kg)	75 lb (34 kg)

^L Les poids réels varient selon les trousseaux en option incluses.

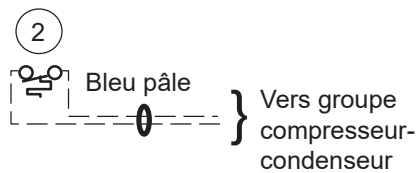
Données électriques

			4 pi	6 pi	8 pi	12 pi				
Nombre de ventilateurs 4 W, évaporateur			2	2	4	4				
			Ampères				Watts			
			4 pi	6 pi	8 pi	12 pi	4 pi	6 pi	8 pi	12 pi
Ventilateurs d'évaporateur										
120 V	50/60 Hz	Éconergétique de série	0,24	0,24	0,48	0,48	16	16	32	32
230 V	50/60 Hz	Éconergétique de série	0,12	0,12	0,24	0,24	16	16	32	32
230 V	60 Hz	Exportation	0,15	0,15	0,30	0,30	24	24	48	48
230 V	50 Hz	Exportation	0,18	0,18	0,36	0,36	27	27	54	54
Éléments anti-condensation (sur circuit de ventilateur)										
120 V	50/60 Hz	De série	0,67	1,00	1,33	2,00	80	120	160	240
230 V	50/60 Hz	Exportation	0,35	0,52	0,70	1,04	80	120	160	240
Intensité de courant minimale du circuit										
120 V	50/60 Hz	Éconergétique de série	1,11	1,68	2,01	2,68				
230 V	50/60 Hz	Éconergétique de série	0,67	0,84	1,14	1,48				
230 V	60 Hz	Exportation	0,85	1,02	1,50	1,84				
230 V	50 Hz	Exportation	0,91	1,08	1,62	1,96				
Dispositif de protection contre les surintensités 120 V			20	20	20	20				
Dispositif de protection contre les surintensités 230 V			15	15	15	15				
Dégivrage électrique 208 V			8,75	13,07	15,38	23,07	1 820	2 720	3 200	4 800
Exportation, dégivrage électrique, 230 V			7,91	11,83	13,91	20,87	1 820	2 720	3 200	4 800
Dégivrage Koolgas, 120 V			2,50	2,67	3,33	6,66	300	320	400	800
Dégivrage Koolgas, 208 V			1,06	1,54	1,92	3,84	220	320	400	800
Dégivrage Koolgas, 230 V			1,17	1,70	2,12	4,25	270	400	488	977
Éclairage de série										
Aucun										

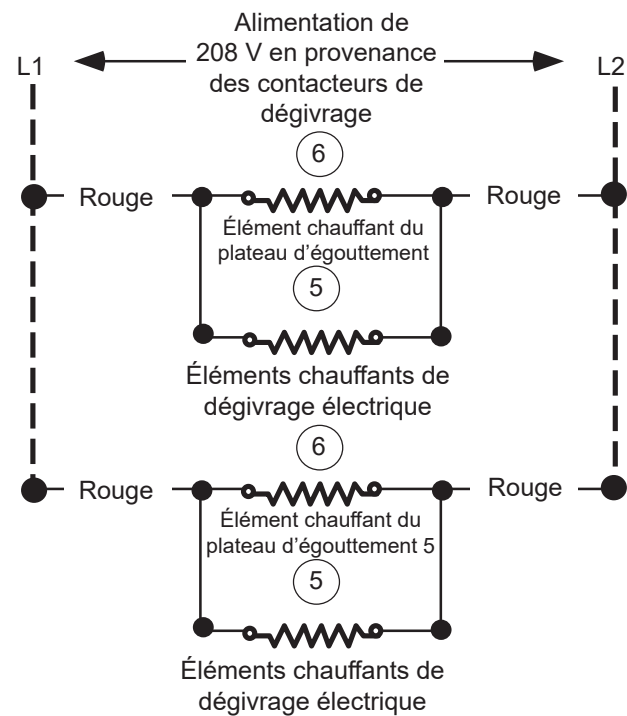
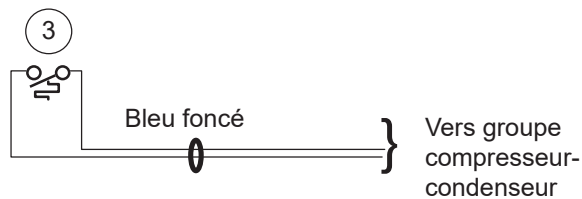
Dégivrage électrique de série



Thermostats de refroidissement (en option)



Thermostat de fin de dégivrage

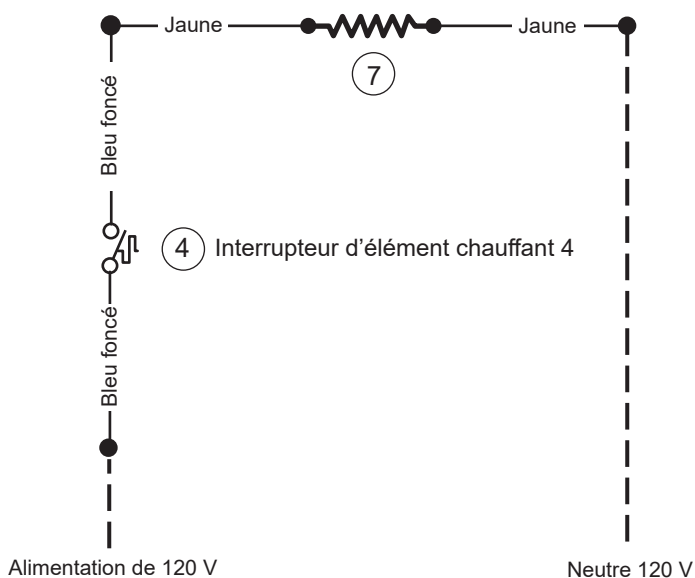


AVERTISSEMENT

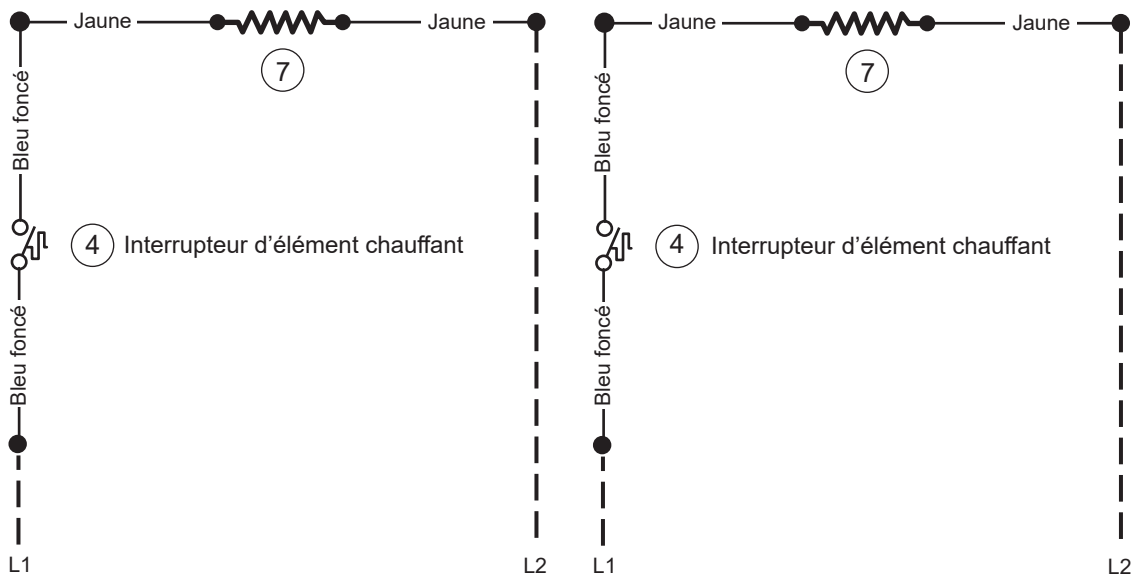
Tous les composants doivent avoir une mise à la terre mécanique, et le comptoir réfrigéré doit être mis à la terre.
Numéro encerclé = numéros de pièce dans les listes de pièces

Dégivrage par gaz chauds en option

Élément chauffant du plateau de dégivrage, 120 V — Koolgas seulement



Élément chauffant du plateau de dégivrage, 208 V/230 V — Koolgas seulement

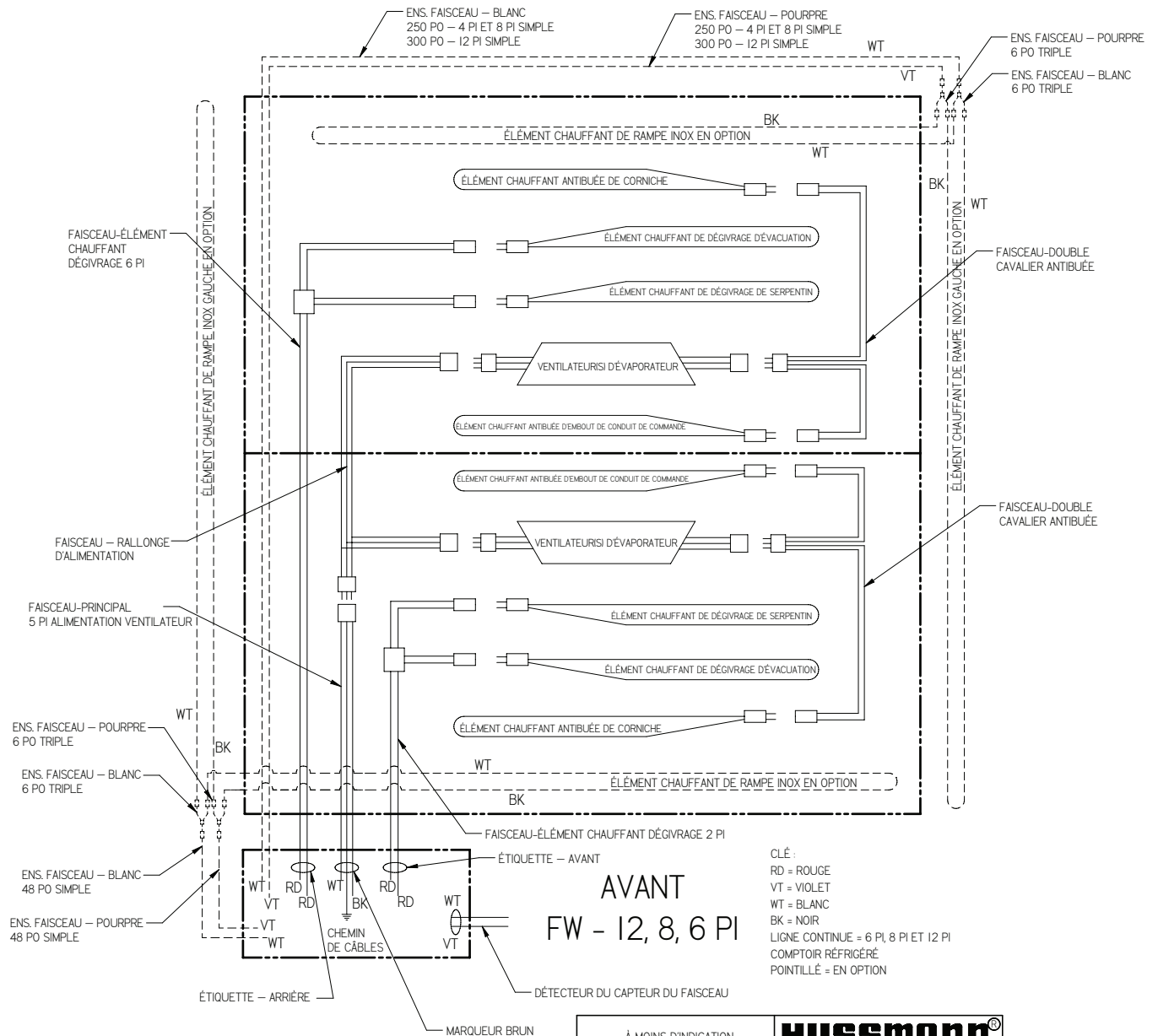


AVERTISSEMENT

Tous les composants doivent avoir une mise à la terre mécanique, et le comptoir réfrigéré doit être mis à la terre.

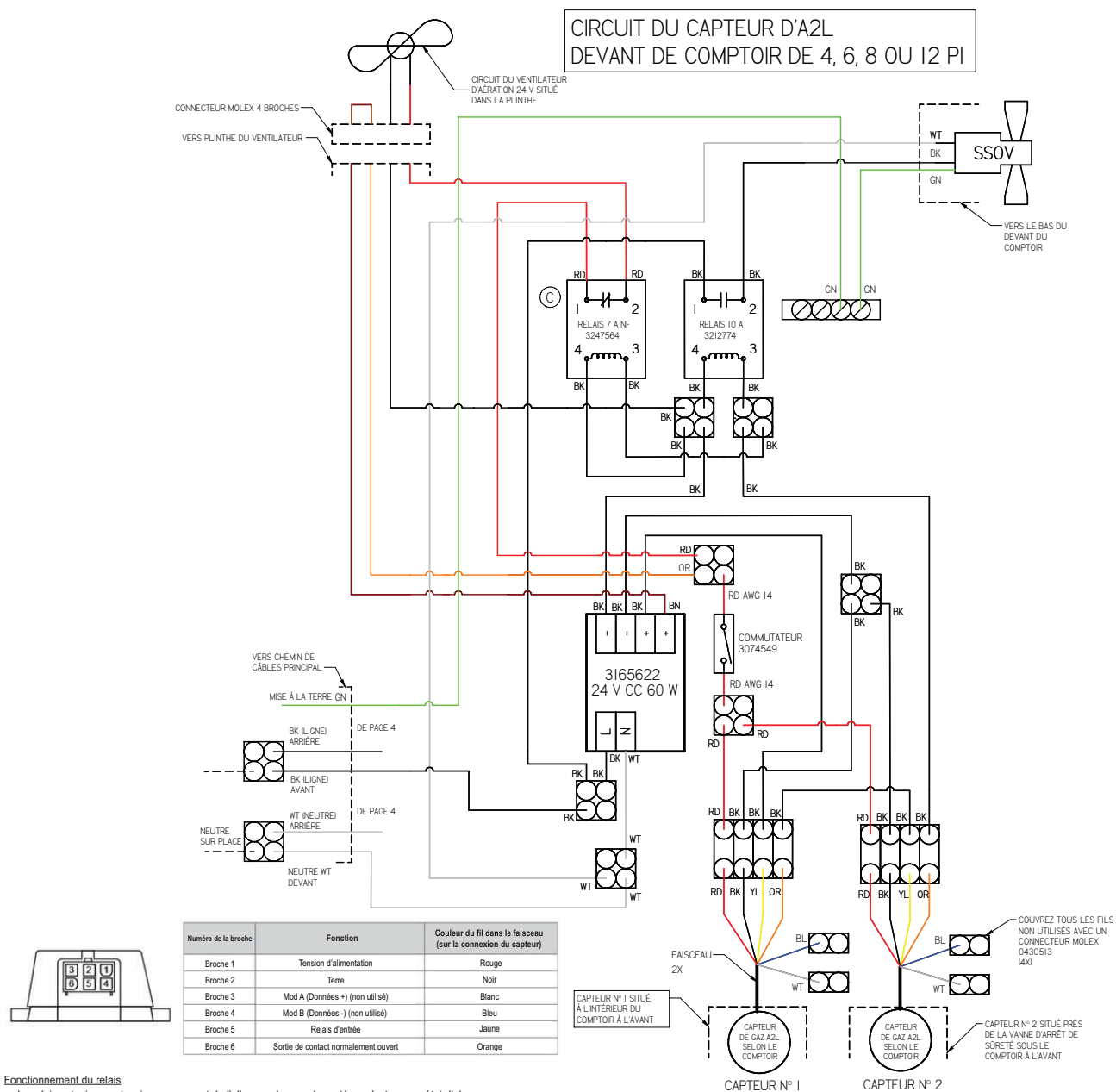
Numéro encadré = numéros de pièce dans les listes de pièces

Schéma de câblage (FNG, système de détection et d'atténuation d'A2L)



À MOINS D'INDICATION CONTRAIRE, LES DIMENSIONS SONT EN POUCES.	HUSSMANN®	
 PROJECTION AMÉRICAIN	SCHÉMA – CÂBLAGE A2L FW	
FFUJ I F I D F I	NIP 3232384	REV. A

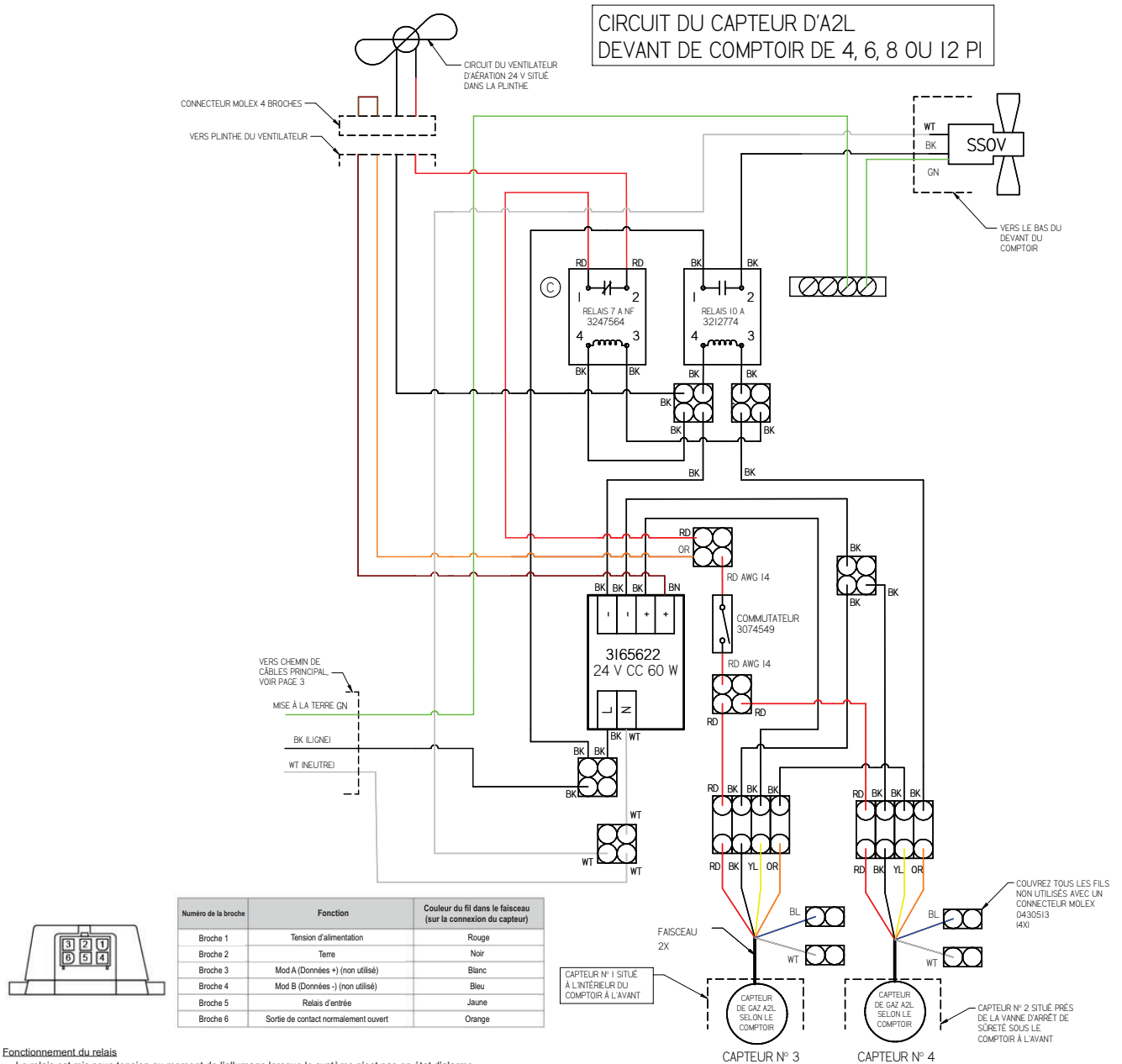
Schéma de câblage (FWG, système de détection et d'atténuation d'A2L)



COULEUR DU FIL CODES DE COULEURS UL / ABRÉVIATIONS		FIL D'USINE CAL 14		HUSSmann® SCHÉMA – DÉTECTION D'A2L GAZEUX FW DANFOSS N°P 3225838 REV. C
		FIL D'USINE CAL 10		
		CÂBLAGE SUR PLACE		
		DESSIN NON À L'ÉCHELLE		
		FEUILLE 1 DE 2		
— ROUGE = RD	— BLANC = WT			
— NOIR = BK	— VERT = GN			
— BLEU = BL	— BRUN = BN			
— JAUNE = YL	— ORANGE = OR			
— GRIS= GY	— VIOLET = VT			

SCHÉMA DE CÂBL. CDF-3-2 VALLE D-H

Schéma de câblage (FWG, système de détection et d'atténuation d'A2L)



Fonctionnement du relais

- Le relais est mis sous tension au moment de l'allumage lorsque le système n'est pas en état d'alarme
- Le relais est hors tension en mode alarme ou quand l'alimentation est coupée

COULEUR DU FIL CODES DE COULEURS UL / ABRÉVIATIONS	FIL D'USINE CAL. 14 FIL D'USINE CAL. 10 <u> CÂBLAGE SUR PLACE </u>	 SCHÉMA – DÉTECTION DE GAZ A2L FW DANFOSS
— ROUGE = RD — BLANC = WT — NOIR = BK — VERT = GN — BLEU = BL — BRUN = BN — JAUNE = YL — ORANGE = OR — GRIS = GY — VIOLET = VT	DESSIN NON À L'ÉCHELLE FEUILLE 1 DE 1	NIP REV 3234295

DS_FW_3246172_P_FR

Historique de révision

Révision K : Mise à jour des dimensions

Révision L : (Janvier 2026) Mise à jour du format et ajout des informations sur l'A2L, CO₂ et le glycol.



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.hussmann.com

Appelez sans frais : 1 855 487-7778