



Certifications



Intertek

Conformité NSF / sanitaire

Ce comptoir réfrigéré est fabriqué pour respecter les exigences de la norme 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

ID5SM

Comptoir réfrigéré multi-étages
ouvert à température moyenne

Applications

Boissons, produits laitiers, charcuterie,
viande, fruits et légumes

N/P 3249335 Rév. P
Mars 2026

Modèles couverts

ID5SM4, ID5SM6,
ID5SM8, ID5SM12

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	5
Vue en plan	6
Spécifications électriques	7
Poids estimatif à l'expédition	8
Options de tablettes	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 « ID5SM » est suivie d'un nombre qui représente la longueur du comptoir en pieds (par exemple, un modèle de 12 pieds est appelé « ID5SM12 »).

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).

Insight ID5SM

Produits laitiers / Viandes froides /
Boissons / Fruits et légumes / Viande

Données de réfrigération ¹

ID5SM		Durée de conservation optimale				Comparaison énergétique
Application		Produits laitiers / Viandes froides / Boissons / Fruits et légumes	Multi-usages/ Viande	NSF Type 2 ambiant ⁴	Troués ⁵	Point de classement AHRI 1200 ⁶
Tablettes non éclairées	Air d'évacuation °F (°C)	32 (0)	31 (-0,55)	30 (-1,11)	30 (-1,11)	35 (1,66)
	Temp. moyenne de l'évaporateur °F (°C) ²	28 (-2,22)	27 (-2,77)	26 (-3,33)	26 (-3,33)	31 (-0,55)
	Parallèle BTU/h/pi ((watts/m) ⁷	975 (938)	1 075 (1 034)	1 245 (1 197)	1 190 (1 144)	910 (875)
	Classique BTU/h/pi ((watts/m) ⁷	1 065 (1 024)	1 170 (1 125)	1 355 (1 303)	1 300 (1 250)	990 (952)
Tablettes éclairées	Air d'évacuation °F (°C)	31 (-0,55)	30 (-1,11)	29 (-1,66)	--	34 (1,11)
	Temp. moyenne de l'évaporateur °F (°C) ²	27 (-2,77)	26 (-3,33)	25 (-3,88)	--	30 (-1,11)
	Parallèle BTU/h/pi (watts/m) ^{7,8}	990 (952)	1 090 (1 048)	1 260 (1 214)	--	920 (885)
	Traditionnel BTU/h/pi (watts/m) ^{7,8}	1 080 (1 038)	1 190 (1 144)	1 380 (1 325)	--	1 005 (966)
Vitesse du ventilateur ⁹	ID5SM6 (8.25 po)	1 300	1 500 ⁹	1 500 ⁹	1 300	1 300
	ID5SM4, 8, 12 (8,25 po)	1 300	1 500 ⁹	1 500 ⁹	1 300	1 300

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.
- 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. Ajuster la pression de l'évaporateur au besoin pour conserver la température d'air d'évacuation montrée.
- Pour les applications DX CO₂, la température moyenne de l'évaporateur peut être réduite de 2 °F, mais pas plus de 5 °F. Un régulateur de pression d'évaporation doit être utilisé si la température d'aspiration du système est inférieure de plus de 5 degrés à la valeur publiée pour la température d'évaporateur du comptoir. Une température de réservoir de détente de 31 °F (-0,5 °C) et une température d'évaporateur de 24 °F (-4 °C) sont utilisées pour dimensionner les détendeurs électroniques par défaut afin d'obtenir une chute de pression minimum au régulateur d'environ 50 lb/po² manométrique. Pour les conditions d'utilisation qui produisent une chute de pression à travers le régulateur de plus de 65 lb/po² ou de moins de 35 lb/po², la taille du détendeur électronique doit être déterminée à l'aide du programme de dimensionnement du fabricant du détendeur et sélectionné dans la liste déroulante du programme de configuration des produits de Hussmann (HPC).
- Données d'utilisation dans les conditions NSF Type 2 ambiant de 80 °F et 55 % d'humidité relative.
- Tablettes perforées Hussmann pour les applications de produits laitiers / viandes froides seulement.
- Point de classement AHRI 1200 pour comparaison de consommation énergétique seulement.
- Soustrayez 60 BTU/h/pi (57,7 watts/m) pour une devanture en verre (sur les modèles applicables).
- Ajoutez 10 BTU/h/pi (9,6 watts/m) pour chaque rangée d'éclairage à DEL de tablette.
- Certaines longueurs ou applications requièrent des trousseaux de moteur de ventilateur en option appliqués par le programme de configuration des produits de Hussmann (HPC).
- Réduit la charge de refroidissement de 15 % si équipé de CaseShieldPTM.

Données de dégivrage

Fréquence (heures entre les dégivrages) 4

DÉLAI D'ARRÊT ID5SM

Fonctionnement minuté (minutes) 20

ÉLECTRIQUE OU GAZ Sans objet

Eau de dégivrage ¹¹ 8,1 lb/pi/jour
(12,1 kg/m)

¹¹ (± 15 % en fonction de la configuration du comptoir et de la charge de produits.)

Commandes traditionnelles

ID5SM

Contrôle de secours de
basse pression Cl/CO ¹²

20 °F / 10 °F
-6,67 °C / -12,2 °C

Appareil pour l'intérieur seulement,
fin de dégivrage par pression ¹¹

48 °F (8,89 °C)

¹² Utiliser un tableau de température et de pression pour déterminer les valeurs en lb/po².

Caractéristiques du produit

Volume réfrigéré brut ¹⁴ (pi³/pi) 11,7 pi³/pi (1,09 m³/m)

Superficie d'étalage totale (AHRI) ¹⁵ (pi²/pi) 4,27 pi²/pi (1,30 m²/m)

Superficie des tablettes ¹⁶ (pi²/pi) 9,85 pi²/pi (3,00 m²/m)

¹⁴ Volume réfrigéré brut AHRI : Volume réfrigéré/unité de longueur, pi³/pi [m³/m]

¹⁵ Calculé à l'aide de la méthodologie standard AHRI 1200 : Superficie d'étalage totale, pi² [m²]/unité de longueur, pi [m]

¹⁶ La superficie des tablettes comprend le niveau inférieur, plus le complément de tablette de série, pour ce modèle : 4 rangées de tablettes de 22 po.

Données sur le frigorigène

Charge de frigorigène HFC/HCFC/HFO approximative¹²

Comptoir réfrigéré	Charge estimative ^M
ID5SM4	10 oz (284 g)
ID5SM6	18 oz (510 g)
ID5SM8	24 oz (680 g)
ID5SM12	46 oz (1 304 g)

Charge de frigorigène A2L

Modèle	Superficie de plancher minimum pi² (m²)	Charge de frigorigène estimative – lb (g)	
		Charge opérationnelle	
		R-454A	R-454C
ID5SM4	106 (9,8)	1,4 (657)	1,4 (657)
ID5SM6	106 (9,8)	1,9 (877)	2 (887)
ID5SM8	196 (18,2)	2,5 (1 137)	2,5 (1 137)
ID5SM12	196 (18,2)	3,6 (1 643)	3,7 (1 660)

Pression nominale de R-744 (CO₂)

Configuration du comptoir	Pression limite
CO ₂ pression standard	653 lb/po² (45 bars)
CO ₂ pression élevée	1 305 lb/po² (90 bars)

Données fluides de transfert de chaleur au glycol (produits laitiers, charcuterie)

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 gallons/min (litres/min)	Baisse de pression lb/po² (bars)
ID5SM4	1 460 (1 403)	32 (0,0)	25 (-3,9)	4 (2,2)	27 (-2,8)	3,2 (12,1)	10 (0,7)
			20 (-6,7)	14 (7,8)	27 (-2,8)	0,9 (3,4)	2,1 (0,1)
ID5SM6	1 460 (1 403)	32 (0,0)	25 (-3,9)	4 (2,2)	27 (-2,8)	4,7 (17,8)	6,9 (0,5)
			20 (-6,7)	14 (7,8)	27 (-2,8)	1,4 (5,3)	1,4 (0,1)
ID5SM8	1 460 (1 403)	32 (0,0)	25 (-3,9)	4 (2,2)	27 (-2,8)	6,3 (23,8)	11,6 (0,8)
			20 (-6,7)	14 (7,8)	27 (-2,8)	1,8 (6,8)	2,6 (0,2)
ID5SM12	1 460 (1 403)	32 (0,0)	25 (-3,9)	4 (2,2)	27 (-2,8)	9,5 (36)	11,9 (0,8)
			20 (-6,7)	14 (7,8)	27 (-2,8)	2,7 (10,2)	2,8 (0,2)

Données fluides de transfert de chaleur au glycol (viande)

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 gallons/min (litres/min)	Baisse de pression lb/po² (bars)
ID5SM4	1 230 (1 182)	30 (-1,1)	25 (-3,9)	4 (2,2)	27 (-2,8)	2,7 (1,1)	8,0 (0,6)
			20 (-6,7)	12 (6,7)	27 (-2,8)	0,9 (0,8)	2,1 (0,1)
ID5SM6	1 230 (1 182)	30 (-1,1)	25 (-3,9)	4 (2,2)	27 (-2,8)	4,0 (1,9)	5,5 (0,4)
			20 (-6,7)	12 (6,7)	27 (-2,8)	1,3 (0,8)	1,4 (0,1)
ID5SM8	1 230 (1 182)	30 (-1,1)	25 (-3,9)	4 (2,2)	27 (-2,8)	5,3 (2,3)	9,4 (0,6)
			20 (-6,7)	12 (6,7)	27 (-2,8)	1,8 (1,1)	2,6 (0,2)
ID5SM12	1 230 (1 182)	30 (-1,1)	25 (-3,9)	4 (2,2)	27 (-2,8)	8,0 (3,8)	9,7 (0,7)
			20 (-6,7)	12 (6,7)	27 (-2,8)	2,7 (1,9)	2,8 (0,2)

¹² Moyenne pour tous les types de réfrigérants. La charge réelle peut varier d'environ une demi-livre (225 g).

Comptoir multi-étages Insight, 5 niveaux d'étagère,
fond de série, hauteur avant de série

Insight ID5SM
Produits laitiers / Viandes froides /
Boissons / Fruits et légumes / Viande

Complément de tablette illustré tel que
testé :

Quatre rangées de tablettes de 22 po
(56 cm) espacées également entre le bac
inférieur et le panneau intérieur supérieur.

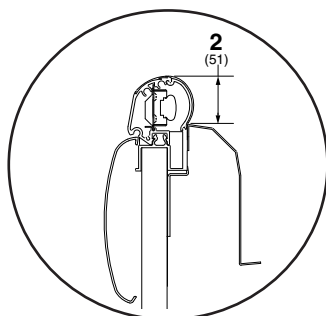
D'autres troussees en option
(par exemple, tuyauterie dans le
haut et ventilateurs d'aération)
ajoutent à la hauteur totale du
comptoir.

Un dégagement minimum de
1 1/2 po (38 mm) est requis pour
retirer le couvercle du chemin
de câble, et de 6 1/2 po (16,5 cm)
pour un accès complet. Voir
le guide d'installation pour les
instructions.

3 po (76 mm) entre les comptoirs
dos à dos.

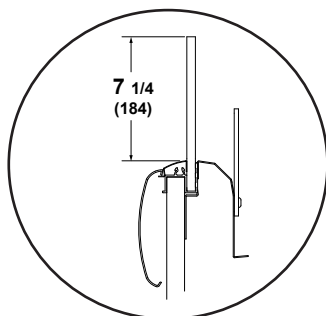
Illustré avec l'option ellipse pour
le pavillon et le butoir.

ÉCLAIRAGE DE RAIL EN OPTION



*L'éclairage de rail ne peut pas être ajouté
avec une devanture en verre en option.*

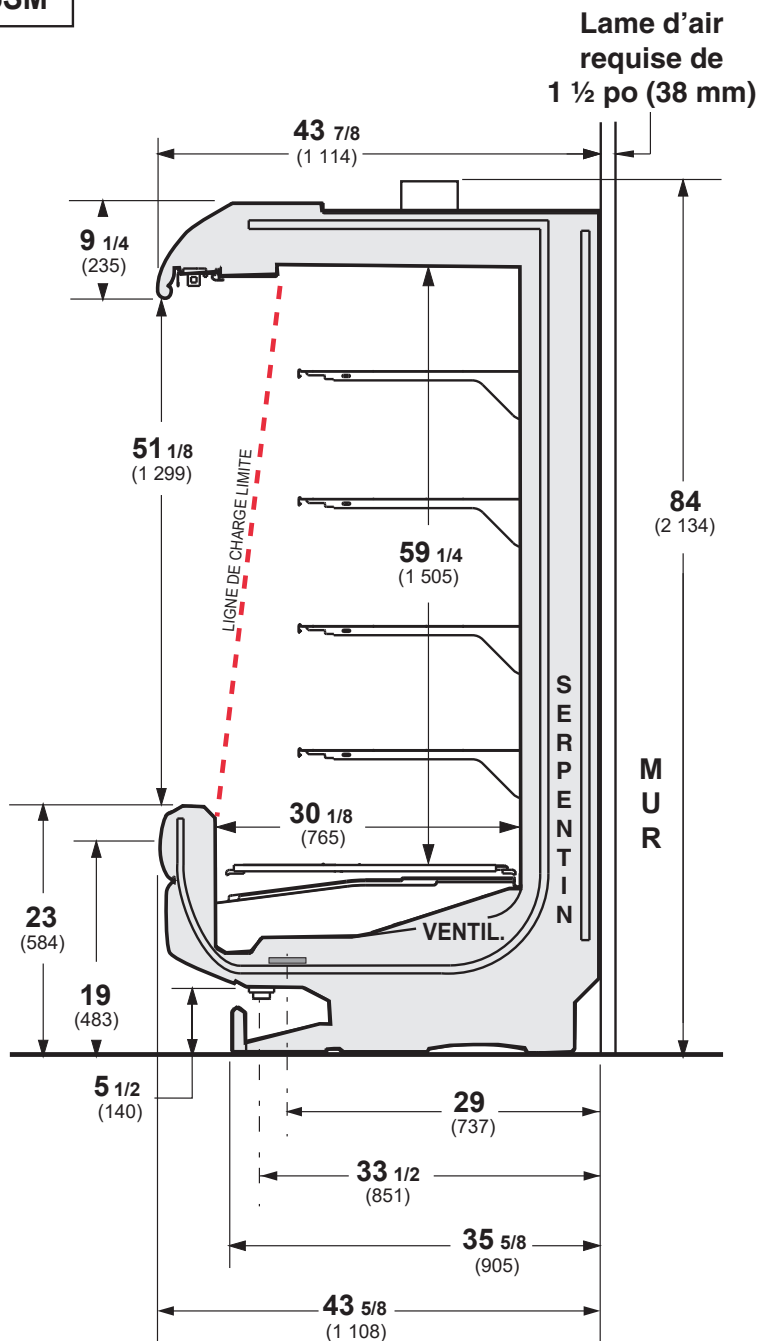
DEVANTURE EN VERRE EN OPTION



*La devanture en verre ne peut pas être
utilisée avec l'option d'éclairage de rail.*

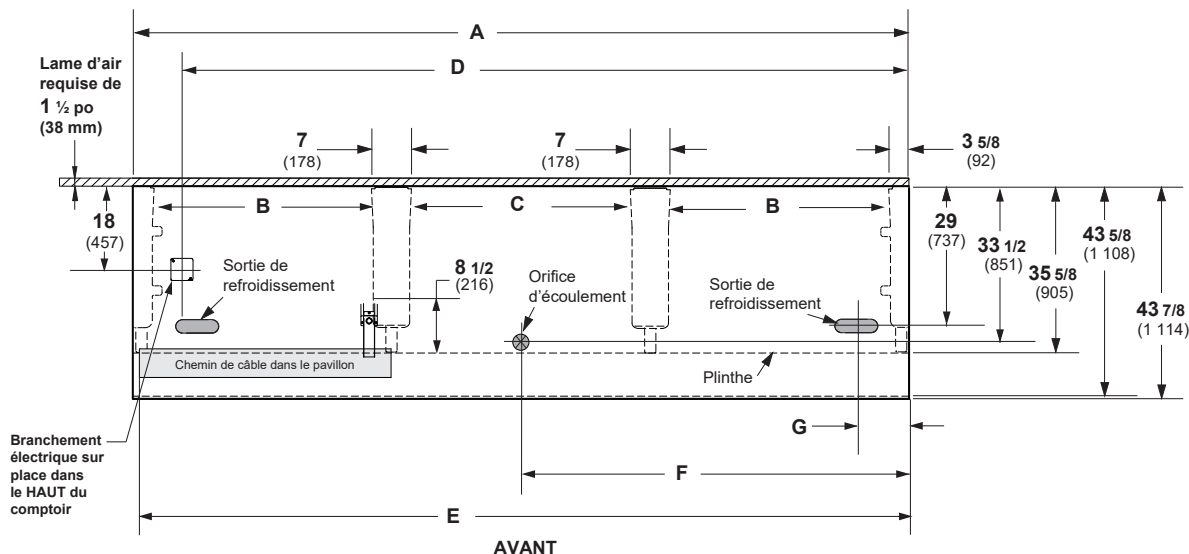
Les dimensions sont indiquées en po et en millimètres entre parenthèses.

ID5SM



Vue de dessus technique

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



(Modèle de 12 pieds montré ci-dessus)

	4 pi	6 pi	8 pi	12 pi
Généralités				
(A) Longueur du comptoir (<i>sans extrémités ni partitions</i>) (Chaque extrémité et partition isolée ajoute 1 1/2 po (38 mm) aux comptoirs.)	48 1/8 (1 222)	72 1/4 (1 835)	96 1/4 (2 445)	144 3/8 (3 668)
Dimension extérieure maximale du comptoir, de l'arrière vers l'avant (<i>butoir compris</i>)	43 5/8 (1 108)	43 5/8 (1 108)	43 5/8 (1 108)	43 5/8 (1 108)
De l'arrière du comptoir vers l'avant de la plinthe	35 5/8 (905)	35 5/8 (905)	35 5/8 (905)	35 5/8 (905)
(B) Distance entre les bords des pattes externes et des pattes centrales	S/O	29 (737)	41 (1 041)	41 (1 041)
(C) Distance entre les bords des pattes centrales	41 1/8 (1 045)	S/O	S/O	41 1/8 (1 045)
Distance entre les pieds avant et la plinthe	8 (203)	8 (203)	8 (203)	8 (203)
Entretien électrique (<i>Branchements électriques sur le terrain</i>)				
(D) De l'extrémité droite du comptoir au centre du branchement électrique sur le terrain (<i>haut du comptoir</i>)	39 3/8 (1 000)	63 1/2 (1 613)	87 1/2 (2 223)	135 1/2 (3 442)
De l'arrière du comptoir au centre du branchement électrique sur le terrain	18 (457)	18 (457)	18 (457)	18 (457)
Longueur du chemin de câbles	44 5/8 (1 133)	33 1/2 (851)	45 7/8 (1 165)	45 7/8 (1 165)
(E) De l'extrémité droite du comptoir à l'extrémité gauche du chemin de câbles (<i>haut du comptoir</i>)	46 1/2 (1 181)	70 1/2 (1 791)	94 1/2 (2 400)	142 5/8 (3 630)
Prises d'évacuation				
(F) De l'extrémité droite du comptoir au centre de l'orifice d'écoulement	24 1/8 (613)	24 1/8 (613)	24 1/8 (613)	72 1/4 (1 835)
De l'arrière extérieur du comptoir au centre de l'orifice d'écoulement	33 1/2 (851)	33 1/2 (851)	33 1/2 (851)	33 1/2 (851)
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				
(G) De l'arrière du comptoir au centre de l'orifice de réfrigération	29 (737)	29 (737)	29 (737)	29 (737)
De l'extrémité du comptoir au centre de l'orifice de réfrigération	8 1/2 (216)	8 1/2 (216)	8 1/2 (216)	8 1/2 (216)

Données électriques

Nombre de ventilateurs		4 pi	6 pi	8 pi	12 pi				
8,25 po		1	2	2	3				
		Ampères				Watts			
Ventilateur d'évaporateur		4 pi	6 pi	8 pi	12 pi	4 pi	6 pi	8 pi	12 pi
120 V 50/60 Hz Écoénergétique		0,25	0,50	0,50	0,75	16	32	32	48
230 V 50/60 Hz Écoénergétique		0,13	0,26	0,26	0,39	16	32	32	48
Intensité de courant minimale du circuit									
120 V 60 Hz Écoénergétique		0,45	0,70	0,70	0,95				
230 V 60 Hz Écoénergétique		0,33	0,46	0,46	0,59				
Dispositif de protection contre les surintensités 120 V		20	20	20	20				
Dispositif de protection contre les surintensités 230 V		15	15	15	15				

Éclairage

		Ampères				Watts			
		4 pi	6 pi	8 pi	12 pi	4 pi	6 pi	8 pi	12 pi
ÉCLAIRAGE DEL DE SÉRIE									
Éclairage de pavillon à DEL									
1 rangée		0,16	0,22	0,31	0,47	19	27	38	57
ÉCLAIRAGE À DEL EN OPTION									
Pavillon, 2 rangées		0,32	0,44	0,62	0,94	38	54	76	114
ÉCLAIRAGE DE TABLETTE À DEL									
1 rangée de tablettes		0,06	0,07	0,11	0,17	7	9	13	20
2 rangées de tablettes		0,11	0,15	0,22	0,33	13	18	27	40
3 rangées de tablettes		0,17	0,22	0,33	0,50	20	27	40	60
4 rangées de tablettes		0,22	0,30	0,44	0,67	27	36	53	80
5 rangées de tablettes		0,28	0,37	0,56	0,83	33	44	67	100
6 rangées de tablettes		0,33	0,44	0,67	1,00	40	53	80	120
Éclairage de rail à DEL									
1 rangée		0,06	0,07	0,11	0,17	7	9	13	20

Total du circuit d'éclairage de 120 V = Éclairage de série + éclairage en option total + éclairage de tablette en option

Total du circuit d'éclairage de 230 V = Multiplier le total du circuit d'éclairage de 120 V par 0,52

EXTRÉMITÉS ou CLOISONS

Chaque panneau d'extrémité de série et chaque cloison isolée ajoutent 1 1/2 po (38 mm) à la longueur du groupement de comptoirs. L'extrémité de visionnement en option avec butoir d'extrémité ajoute 3 3/4 po (95 mm).

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Tuyau d'égouttement de comptoir réfrigéré (po) 1 1/4
PVC de série 40
Conduite de liquide de comptoir réfrigéré (po) 3/8
Conduite d'aspiration de comptoir réfrigéré (po) 5/8

POIDS ESTIMATIF À L'EXPÉDITION †

Comptoir	Panneau d'extrémité plein				
	4 pi	6 pi	8 pi	12 pi	(chacun)
lb (kg)	700 (318)	850 (386)	1 000 (454)	1 100 (499)	80 (36)

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

Options de tablettes

Tailles de tablettes approuvées pour les comptoirs de série (horizontaux, ferrures à 2-3 positions) :

18 po
20 po
22 po
24 po

Contactez le service d'ingénierie pour des recommandations pour les comptoirs non de série (ferrures à 4 positions ou autres).

Nombre minimum de tablettes : 3

Nombre optimal de tablettes : 4

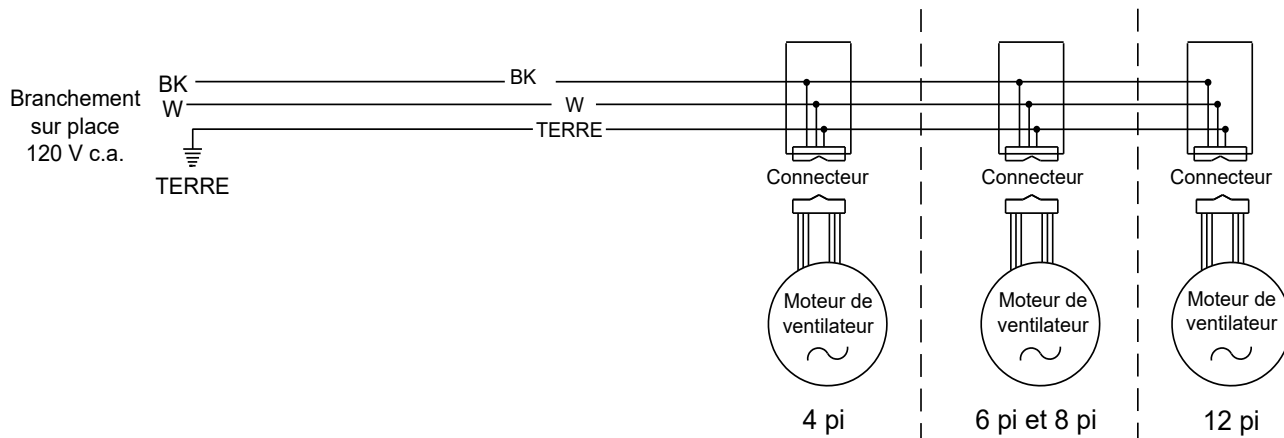
Nombre maximum de tablettes : 8

Nombre maximum de tablettes éclairées : 6

Complément de tablette de série pour fins d'essais : (4) tablettes de 22 po (56 cm), distribuées uniformément à la verticale

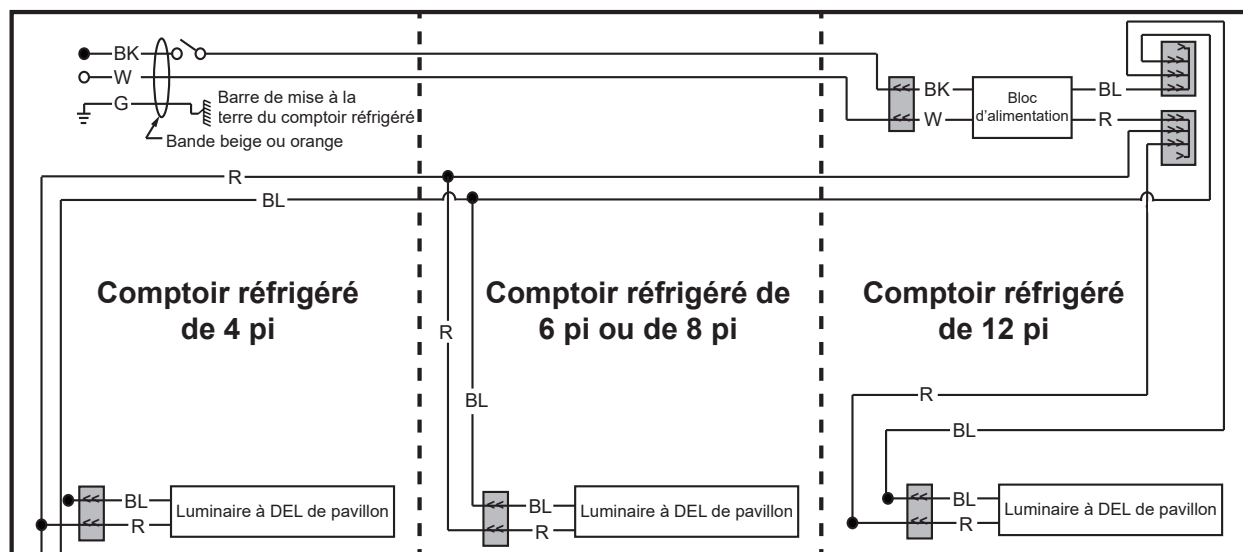
Câblage de ventilateur Dégivrage par cycle d'arrêt

Insight ID5SM
Produits laitiers / Viandes froides /
Boissons / Fruits et légumes / Viande

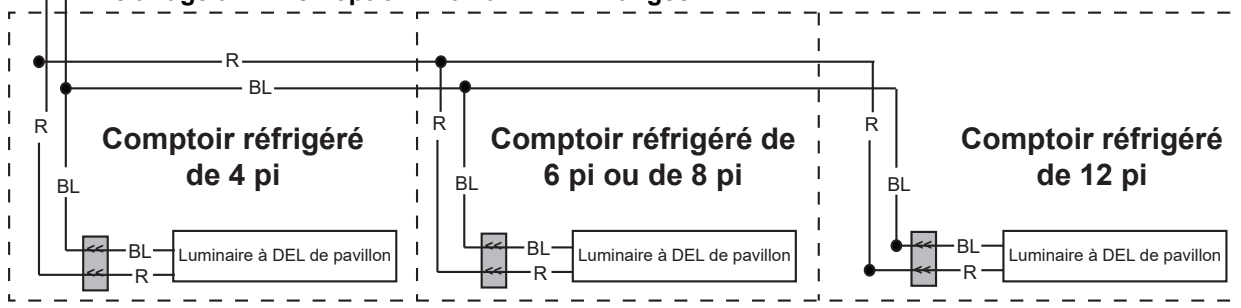


Circuits d'éclairage à DEL de pavillon

Éclairage à DEL de pavillon – 2 rangées



Éclairage à DEL en option – rail à DEL – 1 rangée



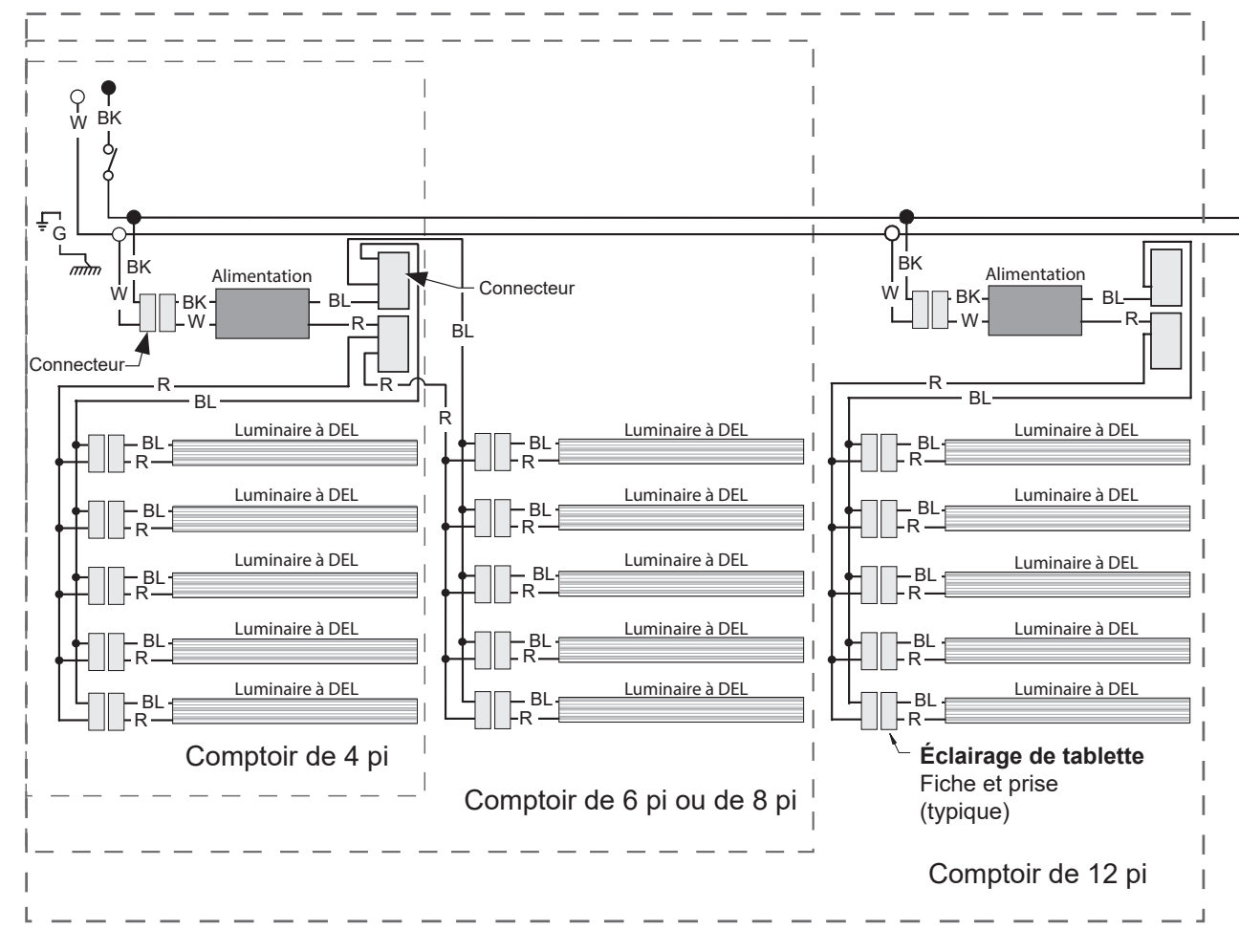
AVERTISSEMENT

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

R = Rouge Y = Jaune G = Vert BL = Bleu BK = Noir W = Blanc

● = ALIMENTATION 120 V ○ = 120 V NEUTRE 1/2 = MISE À LA TERRE SUR LE TERRAIN = MISE À LA TERRE DU COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

Faisceau de tablette et circuits de lampe à DEL pour 4 ou 5 rangées de tablettes



AVERTISSEMENT

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

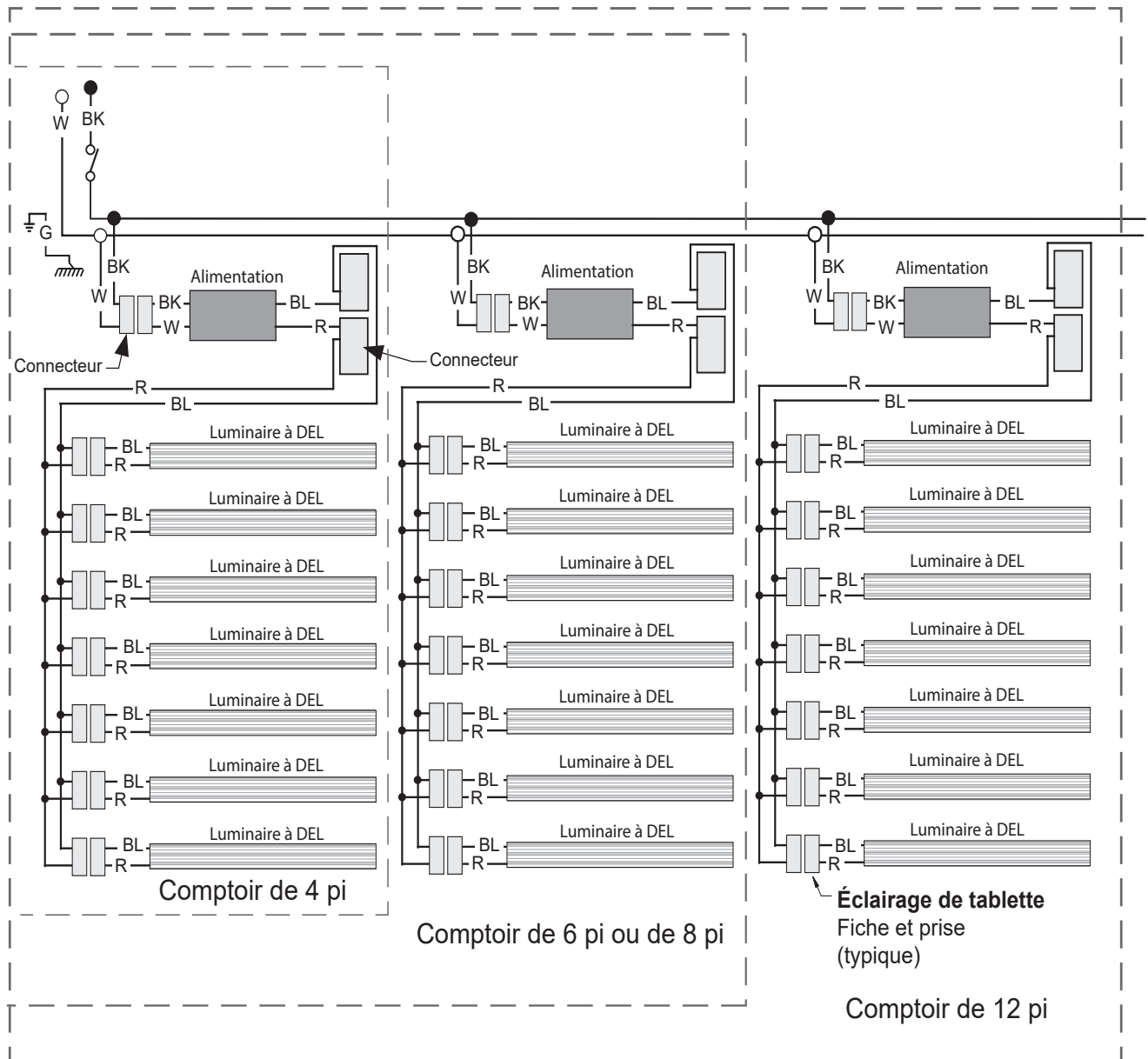
R = Rouge Y = Jaune G = Vert BL = Bleu BK = Noir W = Blanc

● = ALIMENTATION 120 V ○ = 120 V NEUTRE $\perp$ = MISE À LA TERRE SUR LE TERRAIN mm = MISE À LA TERRE DU COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

Éclairage de tablette à DEL en option

Insight ID5SM
Produits laitiers / Viandes froides /
Boissons / Fruits et légumes / Viande

Faisceau de tablette et circuits de lampe à DEL pour 6 ou 7 rangées de tablettes



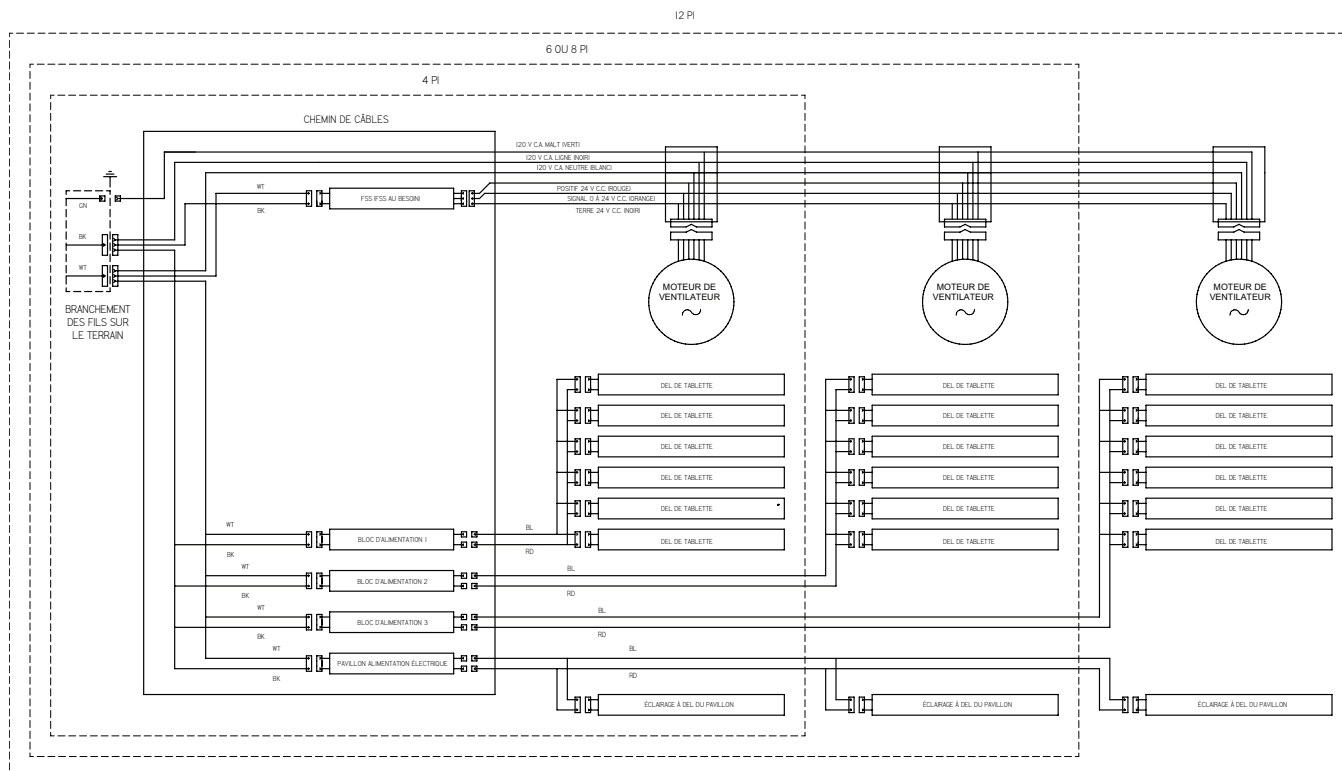
AVERTISSEMENT

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

R = Rouge Y = Jaune G = Vert BL = Bleu BK = Noir W = Blanc

● = ALIMENTATION 120 V ○ = 120 V NEUTRE ⊥ = MISE À LA TERRE SUR LE TERRAIN $\overline{\text{mm}}$ = MISE À LA TERRE DU COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

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



COULEUR DU FIL, CODES DE COULEURS UL / ABRÉVIATIONS — ROUGE = RD — BLANC = WT — NOIR = BK — VERT = GN — BLEU = BL — BRUN = BN — JAUNE = YL — ORANGE = OR — GRIS = GY — VIOLET = VT	FIL D'USINE CAL 14 FIL D'USINE CAL 10 CÂBLAGE SUR PLACE NE CHANGEZ PAS L'ÉCHELLE DU DESSIN FEUILLE 1 DE 4	HUSSmann® SCHÉMA — DÉTECTION DE GAZ A2L INSIGHT DANFOSS NP 3220871 REV C SSW-001-001-3220871-01
--	--	---

Schéma de câblage (système de détection et d'atténuation d'ID5SM12, A2L)

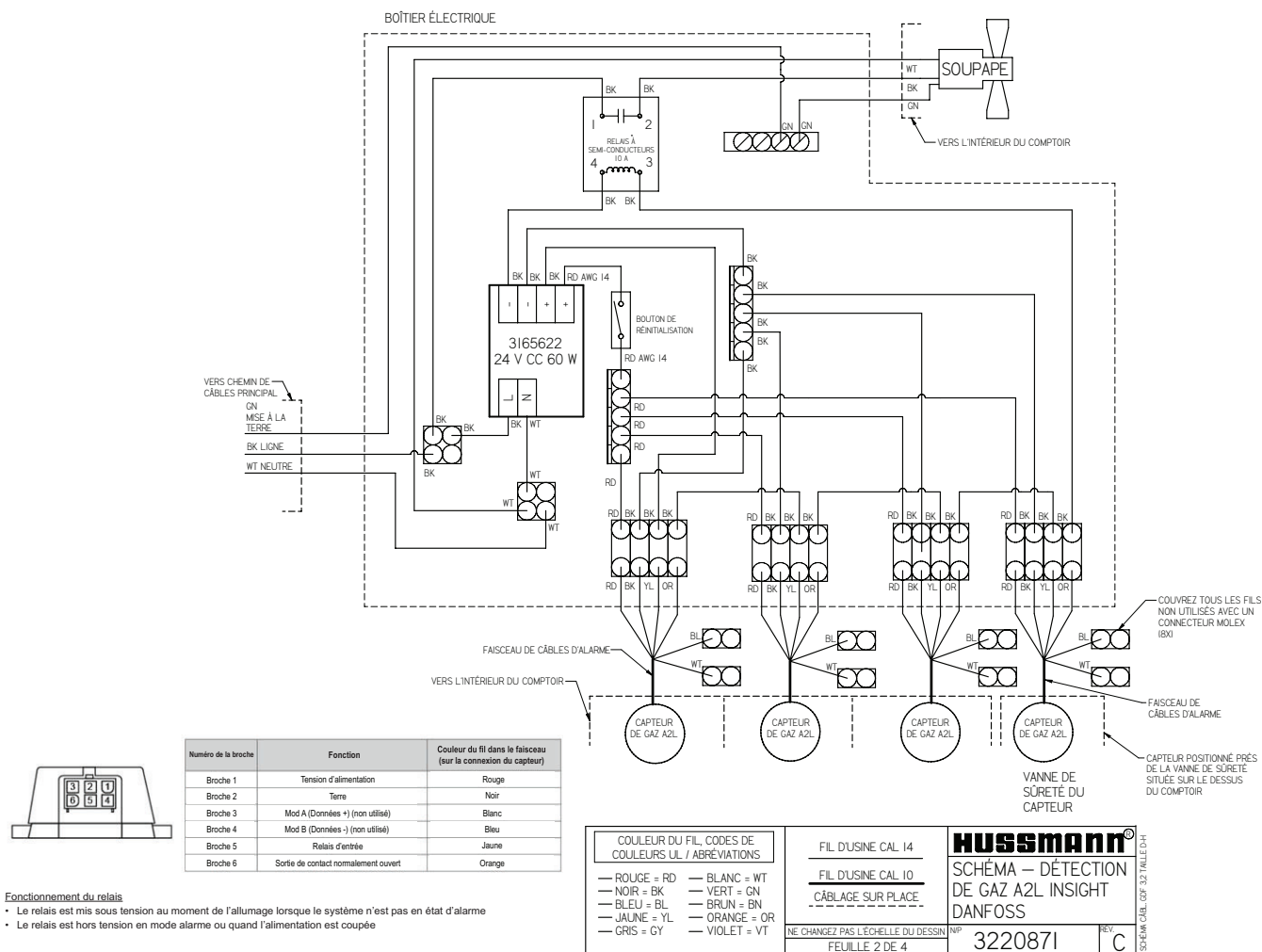
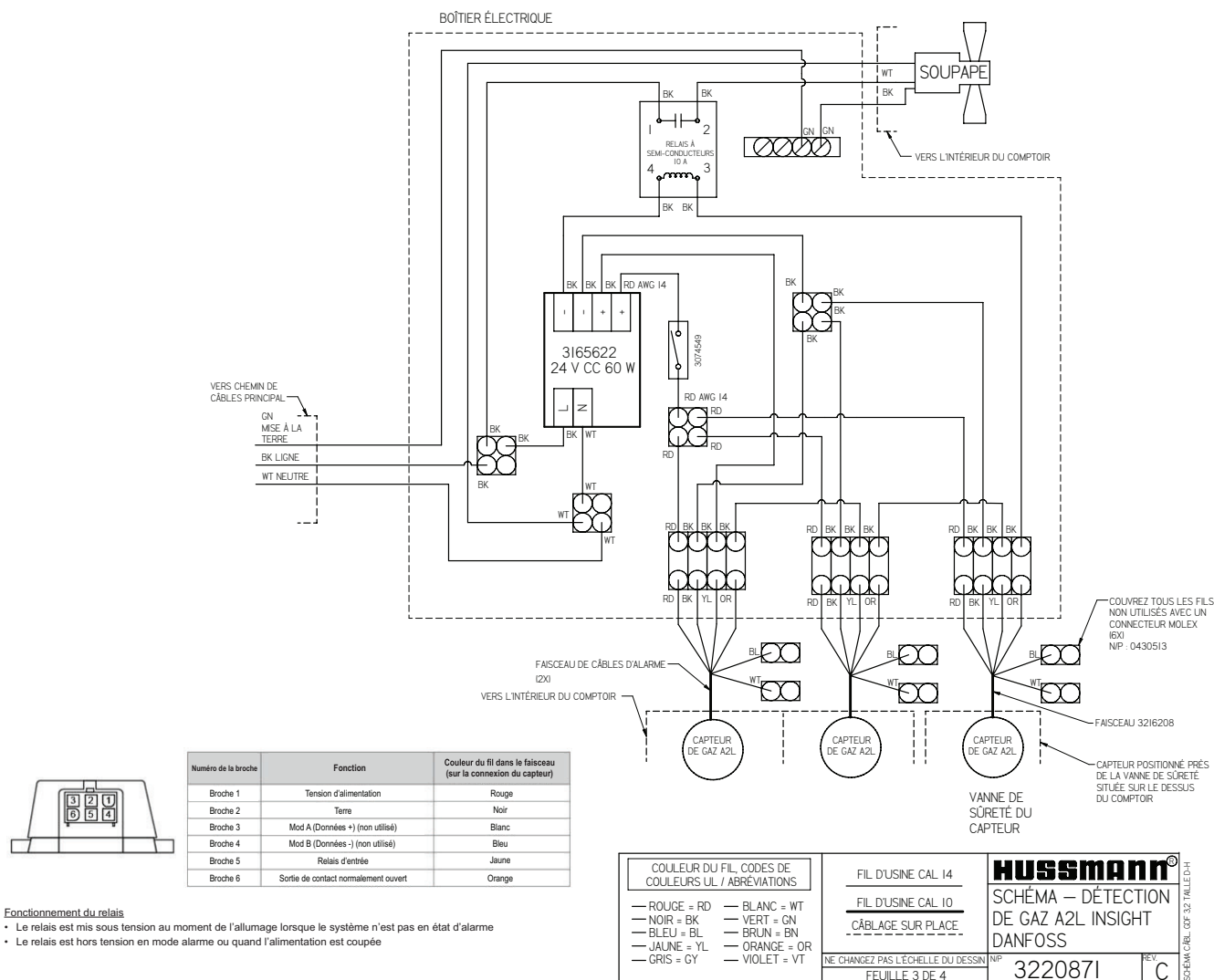


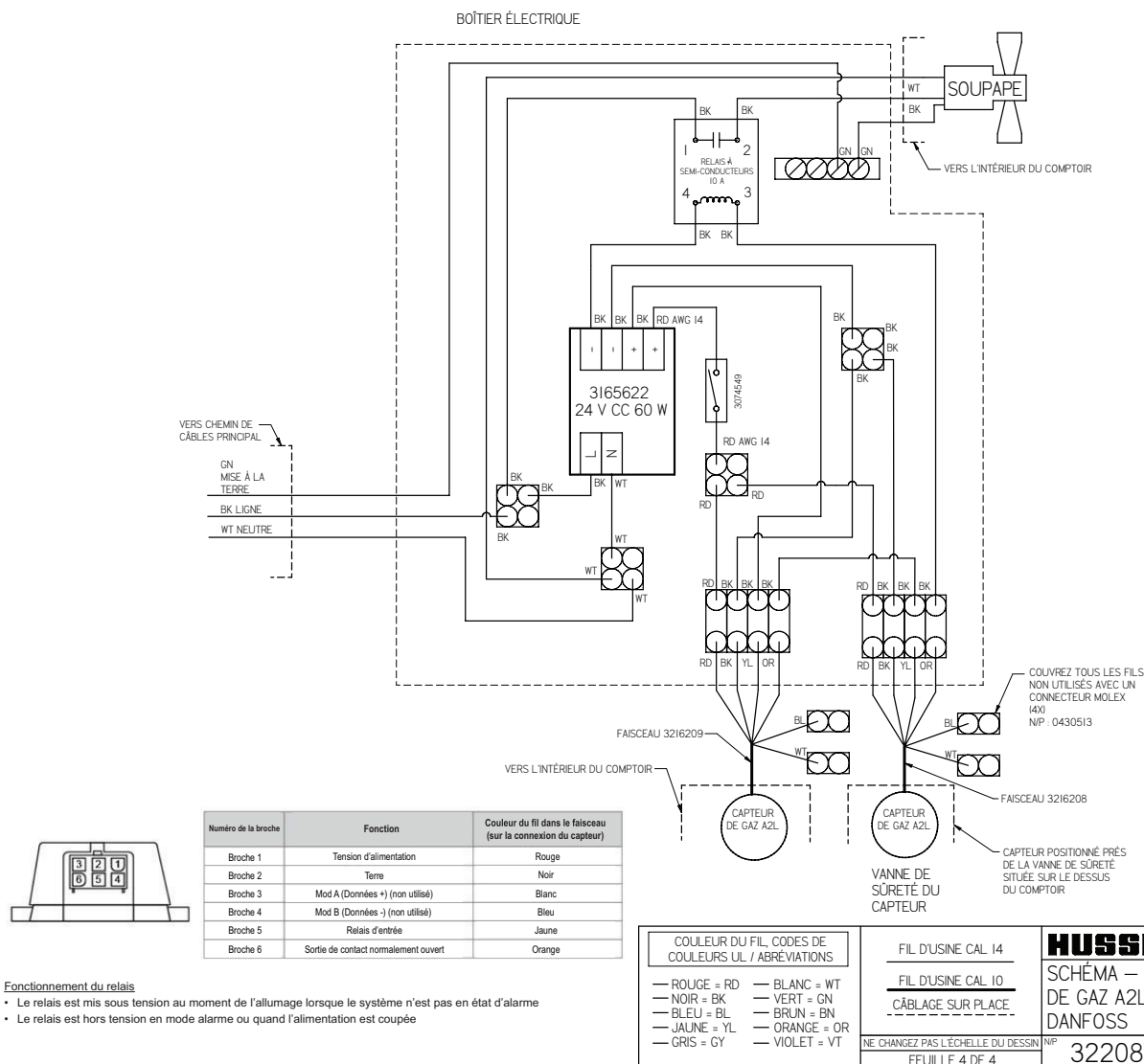
Schéma de câblage (système de détection et d'atténuation d'ID5SM6 / ID5SM8, A2L)



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

Schéma de câblage (système de détection et d'atténuation d'ID5SM4, A2L)



Estimation de la charge de refroidissement et de la charge électrique (aux fins de comparaison seulement)

BTU du comptoir réfrigéré

Afin de déterminer la capacité en BTU d'un comptoir réfrigéré, reportez-vous le tableau de données sur le rendement à la page 2. Choisir les tablettes éclairées ou non éclairées, puis choisir le type de système de réfrigération à distance (parallèle ou traditionnel), ce qui donne la valeur en BTU/h/pi. Multiplier ce nombre par la longueur du comptoir réfrigéré pour obtenir la valeur en BTU par heure. Ajoutez 10 BTU/h/pi (9,6 watts/m) pour chaque rangée d'éclairage à DEL de tablette.

Composants électriques du comptoir réfrigéré

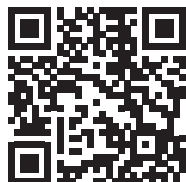
Se reporter à la légende affichée en magasin pour déterminer le nombre de circuits. L'éclairage devrait être précisé dans la légende affichée en magasin.

La charge électrique des ventilateurs d'un comptoir réfrigéré est calculée en choisissant la longueur du comptoir et la tension des ventilateurs à la page 6. Par exemple, un comptoir de 12 pi possède 3 ventilateurs. La légende affichée en magasin précise que les ventilateurs doivent être branchés sur un circuit de 230 V. Dans ce cas, les ventilateurs utilisent 0,39 ampère et l'ICMC et de 0,59. Lorsqu'ils sont utilisés, les ventilateurs d'air ambiant, éléments anti-condensation, commandes, etc., doivent être compris dans l'ICMC. Inclure les luminaires dans l'ICMC s'ils sont branchés sur le même circuit.

L'éclairage peut être branché sur un circuit distinct. Pour estimer la charge d'éclairage : choisir la longueur du comptoir (12 pi), l'éclairage de pavillon [de série ou en option] (dans ce cas-ci, 0,70 pour l'éclairage de série), et l'éclairage de tablette [maximum permis par le câblage du comptoir] (1,48 pour six tablettes); puis additionner $[0,48 + 1,48 = 1,96 \text{ ampère pour } 120 \text{ V}]$ (pour 230 V, multiplier $1,96 * 0,52 = 1,02$).

Dimensionnement des conduites — Se référer à la légende affichée en magasin.

Les tableaux de dimensionnement des produits Hussmann sont conçus pour être utilisés avec l'équipement de refroidissement Hussmann.



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

Historique de révision

Révision A : Août 2013 : Version d'origine.

Révision B : Octobre 2015 : Mise à jour des données d'application.

Révision C : Décembre 2015 : Mise à jour de la vue en coupe et la vue de dessus.

Révision D : Avril 2016 : Mise à jour de l'image en couverture, mise à jour des données d'application, ajout du volume réfrigéré brut, ajout de la devanture en verre en option et mise à jour de la vue de dessus.

Révision E : Août 2016 : Mise à jour de la vue en coupe et la vue de dessus.

Révision F : Janvier 2017 : Ajout de mises à jour sur l'éclairage de rail.

Révision G : Avril 2017 : Mise à jour des valeurs énergétiques des DEL.

Révision H : Avril 2017 : Mise à jour des valeurs énergétiques des DEL.

Révision J : Juin 2017 : Mise à jour des notes en bas de page.

Révision K : Septembre 2017 : Mise à jour de la page de remarques. Autres changements marqués à l'aide d'une barre, d'un cercle ou d'un soulignement.

Révision L : Juillet 2019 : Mise à jour de l'éclairage, la liste des pièces et CaseShieldPTM.

Révision M : Janvier 2023 : Ajout d'une note de CO₂, page 2.

Révision N : Novembre 2023 : Mise à jour des informations sur le ventilateur et l'éclairage.

Révision P : Mars 2026 : Ajout des informations sur l'A2L, CO₂ et le glycol.