HUSSMANN

Insight®



Notice technique

IDD6SU

Multideck à distance marchandiseur avec portes et ultra bas avant

Applications

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

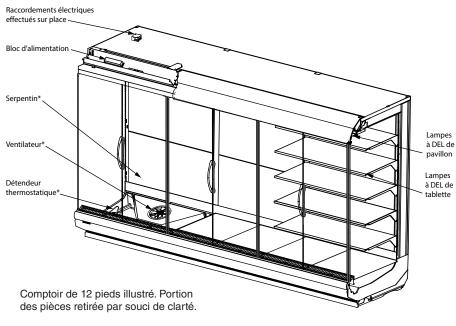
> N/P 3206131 Rev U Avril 2025

Modèles couverts

IDD6SU4, IDD6SU6, IDD6SU8, IDD6SU12

Table des matières

Données sur le rendement	2
Caractéristiques du produit (Statistiques AHRI)	2
Vue en coupe	3
Vue de dessus	4
Charges électriques	6
Poids à l'expédition	7
Choix de tablettes	7
Schémas de câblage Calcul de la charge de refroidissement	8
et de la charge électrique	11



*Les serpentins, ventilateurs et détendeurs thermostatiques sont modulaires, à raison de un par section de 3 ou 4 pieds.

Certifications





Certification NSF

Ce comptoir réfrigéré est fabriqué pour respecter les exigences des normes ANSI/SCC 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

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

Données de réfrigération ¹									
	IDD6SU		Comparaison énergétique						
Choix de porte		EcoVision EcoVi				EcoVision HA+	EcoVision		
	Application	Produits laitiers / Viandes froides / Boissons / Fruits et légumes	Trous⁴	Multi-usages / Viande	NSF Type 2 ambiant ⁴	Milieu agressif	Point de classement AHRI 1200 ⁶		
	Air d'évacuation °F (°C)	37 (2,77)	36 (2,22)	34 (1,11)	33 (0,55)	31 (-0,55)	37 (2,77)		
Meneaux	Temp. moyenne d'évaporateur °F (°C) 2,3	34 (1,11)	33 (0,55)	31 (-0,55)	30 (-1,11)	28 (-2,22)	34 (1,11)		
non éclairés	Parallèle BTU/h/pi (watts/m)	290 (279)	320 (308)	340 (327)	350 (337)	425 (409)	290 (279)		
	Traditionnel BTU/h/pi (watts/m)	300 (288)	330 (317)	350 (337)	360 (346)	435 (418)	300 (288)		
	Air d'évacuation °F (°C)	36 (2,22)	35 (1,66)	33 (0,55)	32 (0)	30 (-1,11)	36 (2,22)		
Meneaux	Temp. moyenne d'évaporateur °F (°C) 2,3	33 (0,55)	32 (0)	30 (-1,11)	29 (-1,67)	27 (-2,77)	33 (0,55)		
éclairés	Parallèle BTU/h/pi (watts/m)	311 (299)	340 (327)	360 (346)	369 (355)	442 (425)	311 (299)		
	Traditionnel BTU/h/pi (watts/m)	320 (308)	350 (337)	370 (356)	380 (365)	455 (438)	320 (308)		
vitesse de	IDD6SU6 (10,3 po)	1200	1200	1200	1200	1200	1200		
	IDD6SU4, 8, 12 (10,3 po)	1200	1200	1200	1200	1200	1200		

Remarques

- 1. 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. Ajustez la pression de l'évaporateur au besoin pour conserver la température d'air d'évacuation montrée.
- 3. Pour les applications DX CO₂, la température moyenne d'évaporateur peut être réduite de 5 °F, mais pas plus de 10 °F. Un régulateur de pression d'évaporation doit être utilisé si la température d'aspiration du système est inférieure à 24 °F (-4 °C). 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).
- 4. Tablettes perforées Hussmann pour les applications de produits laitiers/froides seulement.
- 5. Données d'utilisation dans les conditions NSF Type 2 ambiant de 80 °F et 55 % d'humidité relative.
- 6. Point de classement AHRI 1200 pour comparaison de consommation énergétique seulement.

Données de dégivrage							
	Type 1	Milieu agressif					
Fréquence (heures entre les dégivrages)							
	24	12					
Durée d'Arrêt Durée (minutes)	40	30					
ÉLECTRIQUE OU GAZ	Sans	objet 					
Eau de dégivrage ⁷	1,5 lb/pi/jour	2,3 lb/pi/jour					
_	(2,2 kg/m)	(3,4 kg/m)					
7 (± 15 % selon la configurati	on du comptoir et la	charge de produits).					

Commandes traditionnelles							
	IDD6SU						
Commande de secours de basse							
pression CI/CO 8							
	26 °F / 16 °F						
	-3,3 °C / -8,9 °C						

Appareil pour l'intérieur seulement, fin de dégivrage par pression ⁸

48 °F (8,89 °C)

Charge	estimative 9	IDD6SU				
4 pi	0,7 lb	11,2 oz	0,3 kg			
6 pi	1,2 lb	19,2 oz	0,5 kg			
8 pi	1,6 lb	25,6 oz	0,7 kg			
12 pi	3,1 lb	49,6 oz	1,4 kg			
1						

⁹ Moyenne pour tous les types de réfrigérants. La charge réelle peut varier d'environ une demi-livre (225 g).

Caractéristiques du produit

 Volume réfrigéré brut 10 (pi³/pi)
 13,2 pi³/pi (1,23 m³/m)

 Superficie d'étalage totale (AHRI) 11 (pi²/pi)
 5,36 pi²/pi (1,63 m²/m)

 Superficie des tablettes 12 (pi²/pi)
 11,69 pi²/pi (3,56 m²/m)

- ¹⁰ Volume réfrigéré brut AHRI : Volume réfrigéré/unité de longueur, pi³/pi [m³/m]
- 11 Calculé à l'aide de la méthodologie standard AHRI 1200 : Superficie d'étalage totale, pi² [m²]/unité de longueur, pi [m]
- La superficie des tablettes comprend le niveau inférieur, plus le complément de tablette de série, pour ce modèle : (5) rangées de tablettes de 22 po (56 cm)

⁸ Utiliser un tableau de température et de pression pour déterminer les valeurs en lb/po².

Comptoir multiétages Insight, portes EcoVision, 6 niveaux d'étalage, fond de série, hauteur avant ultra basse

Insight IDD6SU

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

Complément de tablette illustré tel que testé :

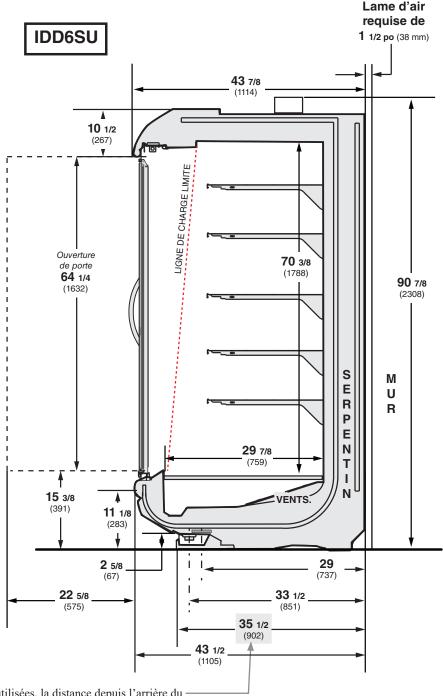
Cinq rangées de tablettes de 22 po (56 cm) espacées également entre le bac inférieur et le panneau intérieur supérieur.

D'autres trousses 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. Les dimensions sont indiquées en pouces et en millimètres entre parenthèses.



REMARQUE:

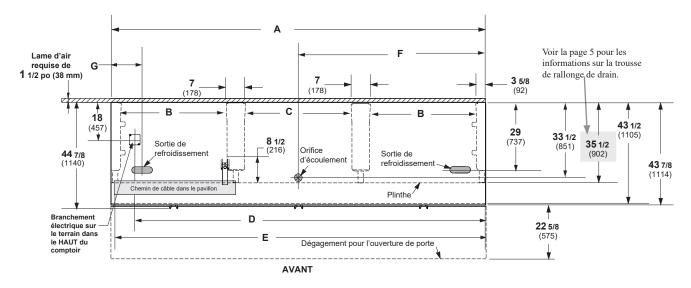
Si des trousses de rallonge de drain sont utilisées, la distance depuis l'arrière du-comptoir (sans inclure la lame d'air) est accrue à 41 pouces (104 cm). Cela peut affecter la configuration du drain de plancher. Voir la page 5 pour plus de détails.

Vue de dessus technique

IMPORTANT

TROUSSE DE RALLONGE DE DRAIN REQUISE POUR RACCORDER PLUSIEURS COMPTOIRS À UN SEUL DRAIN, OU POUR UTILISER UN DRAIN À CLOCHE SURÉLEVÉ. VOIR LA PAGE 5 POUR LES DÉTAILS. AVERTISSEMENT : Le drain de plancher doit se trouver à moins de 24 pouces (61 cm) de l'orifice d'écoulement.

Voir la page 5 pour l'option de rallonge de drain (doit être utilisée avec les drains de plancher à cloche).



(Modèle de 12 pieds montré ci-dessus)

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

		4 pi	6 pi	8 pi	12 pi
Généralités					
(A)	(A) Longueur du comptoir (sans extrémités ni partitions) (Chaque extrémité et partition isolée ajoute 1 ½ po (38 mm) aux comptoirs.)		72 1/4 (1835)	96 1/4 (2445)	144 3/8 (3667)
	Dimension extérieure maximale du comptoir, de l'arrière vers l'avant (butoir compris)	43 1/2 (1105)	43 1/2 (1105)	43 1/2 (1105)	43 1/2 (1105)
	De l'arrière du comptoir vers l'avant de la plinthe	35 1/2 (902)	35 1/2 (902)	35 1/2 (902)	35 1/2 (902)
(B)	Distance entre les bords des pattes externes et des pattes centrales	S/O	29 (737)	41 (1041)	41 (1041)
(C)	Distance entre les bords des pattes centrales	41 1/8 (1045)	S/O	S/O	41 1/8 (1045)
	Distance entre les pieds avant et la plinthe	8 (203)	8 (203)	8 (203)	8 (203)
Entre	tien électrique (Branchements électriques sur le terrain)				
(D)	De l'extrémité droite du comptoir au centre du branchement électrique sur le terrain (haut du comptoir)	39 3/8 (1000)	63 1/2 (1613)	87 1/2 (2223)	135 1/2 (3442)
	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 (1133)	33 1/2 (851)	45 7/8 (1165)	45 7/8 (1165)
(E)	De l'extrémité droite du comptoir à l'extrémité gauche du chemin de câbles (haut du comptoir)	46 1/2 (1181)	70 1/2 (1791)	94 1/2 (2400)	142 5/8 (3630)
Orific	es d'écoulement (voir la page 5 pour l'option de rallonge de drain)				
(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 (1835)
	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)
Le drai	n de plancher doit se trouver à moins de 24 pouces (61 cm) de l'orifice d'écoulement.				
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)

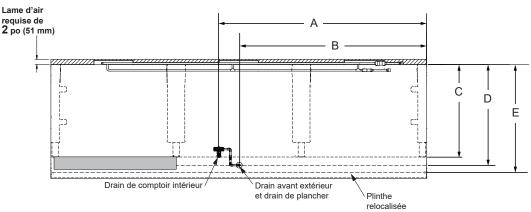
Vue de dessus **technique**

Insight IDD6SU

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

Option de rallonge de drain d'orifice d'écoulement

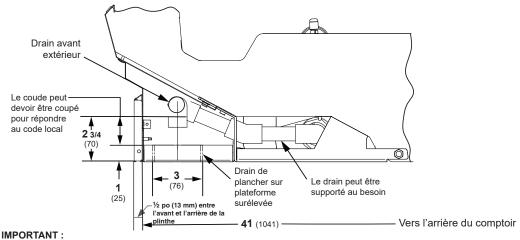
Les dimensions sont indiquées en pouces et en millimètres entre parenthèses.



AVANT (Modèle de 12 pieds montré ci-dessus)

		4 pi	6 pi	8 pi	12 pi
Optio	n de drain d'orifice d'écoulement				
(A)	Du côté droit du comptoir au centre du drain intérieur du comptoir	24 1/8 (613)	24 1/8 (613)	24 1/8 (613)	72 1/4 (1835)
(B)	Du côté droit du comptoir au centre du drain extérieur avant et du drain de plancher* * Rallonge de drain illustrée avec raccordement à droite, mais peut être raccordée dans les deux sens	13 3/4 (349)	13 ³ / ₄ (349)	13 3/4 (349)	61 7/8 (1572)
(C)	Arrière du comptoir au centre de la sortie de vidange d'origine	33 1/2 (851)	33 1/2 (851)	33 1/2 (851)	33 1/2 (851)
(D)	Arrière du comptoir au centre de la sortie de vidange déplacée (avec trousse de rallonge de drain)	38 1/4 (972)	38 1/4 (972)	38 1/4 (972)	38 1/4 (972)
(E)	De l'arrière du comptoir à l'arrière de la plinthe déplacée (avec rallonge de drain)	41 (1041)	41 (1041)	41 (1041)	41 (1041)

Vue partielle de l'extrémité



TROUSSE DE RALLONGE DE DRAIN REQUISE POUR CONNECTER PLUSIEURS COMPTOIRS À UN SEUL DRAIN OU POUR UTILISER UN DRAIN À CLOCHE SURÉLEVÉ

IMPORTANT : Si un drain à cloche est utilisé au lieu d'un drain de plancher encastré, une trousse de rallonge de drain doit être installée. Les drains à cloche doivent être placés devant l'orifice d'écoulement en raison de la lame d'air requise.

Insight IDD6SU
Produits laitiers / Viandes froides / Boissons / Fruits et légumes / Viande

Les branchements électriques sur le terrain standard d'Insight se trouvent dans le coin gauche supérieur du comptoir

Données électriques

Nombre de ventilateurs 10,3 po		4 pi 1	6 pi 2	8 pi 2	12 pi 3					
				Amp	ères		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	0,40	0,80	0,80	1,20	24	48	48	72
230 V	50/60 Hz	Écoénergétique	0,21	0,42	0,42	0,62	24	48	48	72
Intensité	de courant	minimale du circuit								
120 V	60 Hz	Écoénergétique	0,60	1,00	1,00	1,40				
230 V	60 Hz	Écoénergétique	0,41	0,62	0,62	0,82				
Dispositif	de protect	tion contre les								
surintens	ités 120 V		20	20	20	20				
Dispositif of	de protectio	n contre les								
surintensit	és 230 V		15	15	15	15				
Éclaira	age									
	GE DEL DE									
1 rangé	de pavillo i e	n a DEL	0,16	0,22	0,31	0,47	19	27	38	57
Tablette Aucun										
Éclairage à DEL de meneau en option 60 po		0,28	0,50	0,50	0,72	33	60	60	87	
	Total du circuit d'éclairage 120 V = Éclairage standard + éclairage total en option Total du circuit d'éclairage de 230 V = multiplier le total du circuit d'éclairage de 120 V par 0,52.									
ÉLÉMENT	S CHAUFF	FANTS ANTI-CONDENSAT D	E CHÂS	SIS						
(Seulement avec l'option de porte EcoVision HA+)				0,59	0,64	0,88	46	69	74	103

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

EXTRÉMITÉS ou CLOISONS

Chaque panneau d'extrémité de série et chaque cloison isolée ajoutent 1 ½ po (38 mm) à la longueur du groupement de comptoirs. L'extrémité de visionnement en option avec butoir d'extrémité ajoute 3 ¼ 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 †

† 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 pouces

20 pouces

22 pouces

24 pouces

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

Nombre minimum de tablettes : 4

Nombre optimal de tablettes : 5

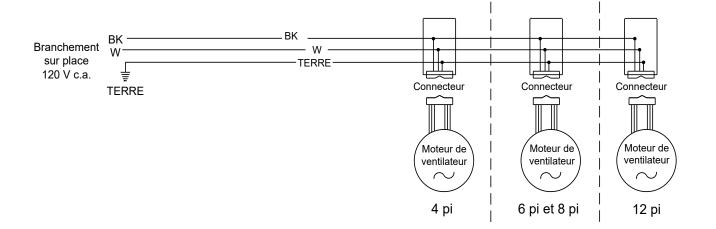
Nombre maximum de tablettes: 8

Nombre maximum de tablettes éclairées : 0

Complément de tablette de série pour fins d'essais : (5) rangées de tablettes de 22 po (56 cm) espacées également à la verticale.

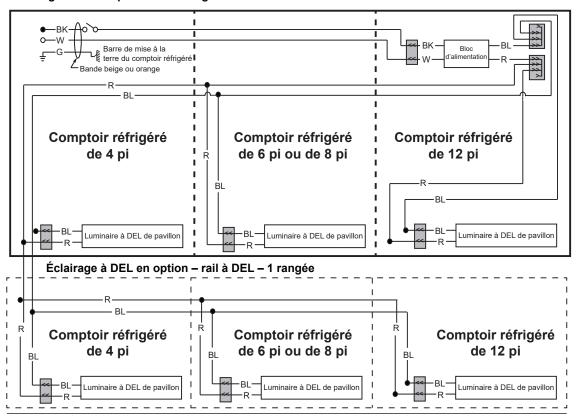
Produits laitiers / Viandes froides / Boissons / Fruits et légumes / Viande

Câblage de ventilateur Dégivrage par cycle d'arrêt



Circuits d'éclairage à DEL de pavillon

Éclairage à DEL de pavillon - 2 rangées



AVERTISSEMENT

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

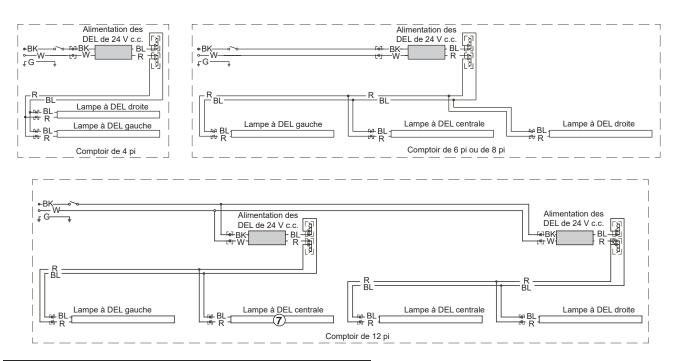
R = Rouge Y = Jaune G = Vert BL = Bleu BK = Noir W = Blanc

🕒 = ALIMENTATION 120 V 🔿 = 120 V NEUTRE 🗜 = MISE À LA TERRE SUR LE TERRAIN 🗥 = MISE À LA TERRE DU COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

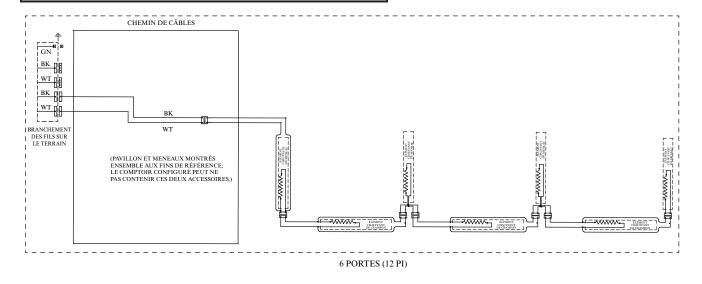
Éclairage à DEL de meneau

Insight IDD6SU

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



Élément chauffant de châssis de porte EcoVision HA+ seulement



AVERTISSEMENT

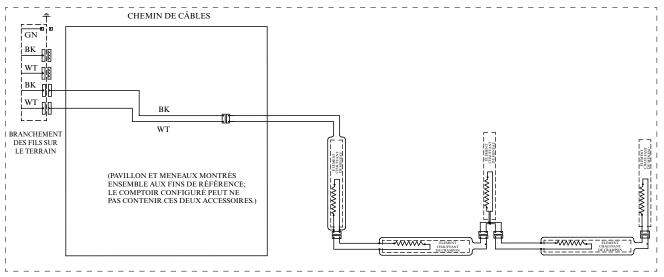
Tous les composants doivent avoir une mise à la terre mécanique, et le présentoir doit être mis à la terre.

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

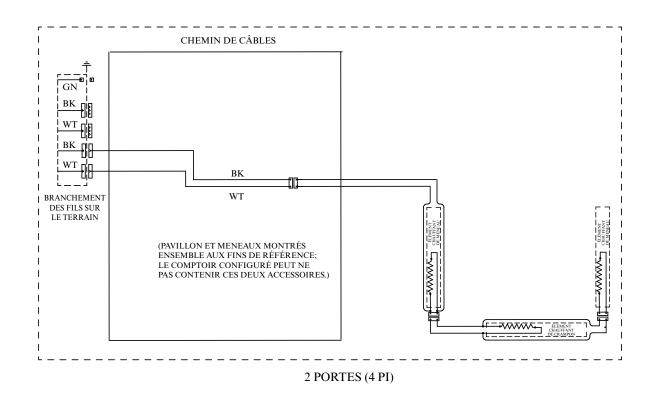
● = ALIMENTATION 120 V O = 120 V NEUTRE 🛓 = MISE À LA TERRE SUR LE TERRAIN 🗥 = MISE À LA TERRE DU COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

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

Élément chauffant de châssis de porte EcoVision HA+ seulement



3 PORTES / 4 PORTES (6 PI / 8 PI)



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 O = 120 V NEUTRE 🕹 = MISE À LA TERRE SUR LE TERRAIN 🗥 = MISE À LA TERRE DU COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

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

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 pour l'éclairage à DEL de meneau.

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 0,62 ampère et l'ICMC et de 0,82. 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 : sélectionnez la longueur du comptoir (12 pi), l'éclairage de pavillon [de série ou en option] (ici 0,70 de série), et l'éclairage de meneau [maximum pour lequel le comptoir est câblé] (0,74 pour l'éclairage de meneau EcoShine II 60); puis additionnez ces valeurs [0,48 + 0,74 = 1,22 A pour 120 V] (pour 230 V, multipliez 1,22 * 0,52 = 0,63).

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: Avril 2015: Version d'origine

Révision B : Octobre 2015 : Mise à jour de l'image en couverture et des données de performance en page 2.

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, mise à

jour de l'image en couverture, ajout du volume réfrigéré brut et mise à jour de la vue de dessus.

Révision E : Juin 2016 : Mise à jour de la vue en coupe.

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

Révision G : Janvier 2017 : Retrait des références à EcoShine « Plus ».

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

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

Révision K : Septembre 2017 : Mise à jour de la page de remarques.

Révision L : Mai 2018 : Mise à jour des informations sur l'éclairage.

Révision M : Juillet 2019 : Mise à jour de la liste des pièces, de l'éclairage et des informations sur le drain.

Révision N : Juillet 2022 : Ajout des notes pour l'option de trousse de rallonge de drain.

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

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

Révision T : Juillet 2024 : Ajout des numéros de pièces en français et mise à jour des personnes à joindre.

Révision U : Avril 2025 : Informations électriques mises à jour.