

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.

Article	N° de pièce	Description	N° d'article de câblage	Article	N° de pièce	Description	N° d'article de câblage
ASS. VENTILATEURS ET THERMOSTATS				LUMINAIRES À DEL ET BLOC D'ALIMENTATION			
A.	Ensemble ventilateur 12 W	(1)	F.	0501213	Bloc d'alimentation	(6)	
	0047000	Moteur de ventilateur d'évaporateur	G.		Appareil DEL de pavillon	(7)	
	0124150	Roue de ventilateur			<i>Remplacer par des luminaires équivalents</i>		
B.	0411744	Gaufrage vers le moteur Thermostat de dégivrage standard non réglable	(2)	H.	Luminaire de tablette à DEL	(8)	
C.	Thermostat de refroidissement	(3)			<i>Remplacer par des luminaires équivalents</i>		
		réglable en option		AUTRE			
LAMPES ET BALLASTS				J.	0464718	Ensemble puits chaud	(9)
D.	0466234	Ballast électronique	(4)	REMARQUE : Pour des pièces de luminaire à DEL, communiquer avec le représentant Hussmann au 1-800-922-1919. Veuillez avoir en main le numéro modèle et le numéro de série. Les descriptions, incluant les dimensions et la couleur, se trouvent à l'adresse			
E.		Lampe fluorescente	(5)	WWW.HUSSMANN.COM/SERVICEANDPARTS.			
		<i>Remplacer par des luminaires équivalents</i>					

Remarque : La révision D ajoute l'éclairage EcoShine II à DEL en option, pages 1, 4, 8 et 9. Les autres modifications sont marquées d'une barre, soulignées ou encadrées.

Vues de dessus techniques

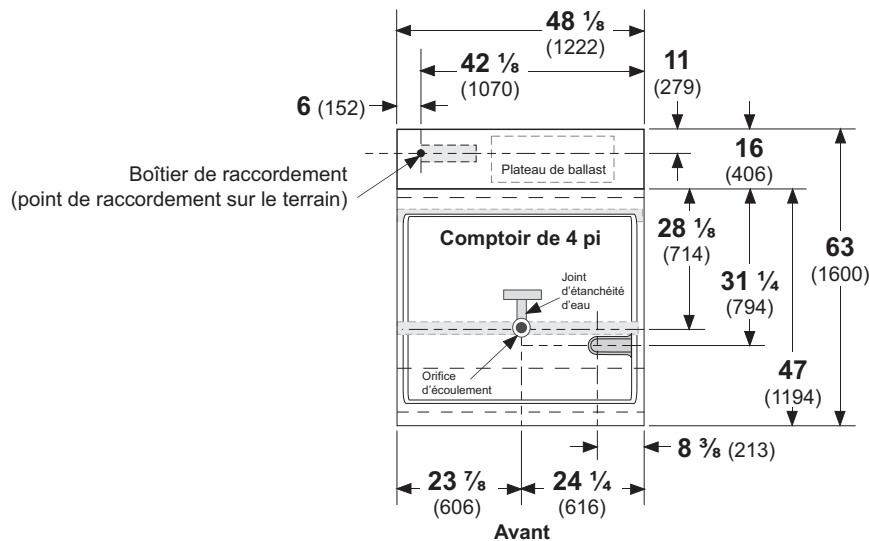
Les dimensions sont indiquées en
pouces et en millimètres entre
parenthèses.





CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Tuyau d'égouttement de comptoir réfrigéré (po) 1 1/2
Conduite de liquide de comptoir réfrigéré (po) 3/8
Conduite d'aspiration de comptoir réfrigéré (po) 7/8

E2SPH
pour viande, viandes
froides et fruits et
légumes
pré-coupés et
emballés
—
avec 2 puits chauds

10-2005



		4 pieds
Généralités		
Longueur du comptoir (<i>sans bouts ou cloisons</i>)		48 1/8 (1222)
<i>REMARQUE</i> : Chaque extrémité ou cloison isolée ajoute 1 pouce à la longueur du groupes de comptoirs.		
Dimension extérieure maximale d'arrière en avant (<i>avec butoir</i>)		63 (1600)
Arrière du comptoir réfrigéré à l'avant du panneau avant		35 (889)
Arrière du comptoir réfrigéré au bord extérieur de la glissière avant		29 3/4 (756)
Largeur de la glissière		4 1/2 (114)
Extrémité droite du comptoir au rebord extérieur du support externe		1 3/8 (35)
Zone de passage entre la glissière avant et le panneau avant		5 3/4 (146)
Alimentation électrique  (<i>Point de branchement du câblage électrique</i>)		
Extrémité droite du comptoir à l'extrémité gauche de la boîte de raccordement		42 1/8 (1070)
Arrière de l'espace de stockage à la boîte de raccordement, centre de la débouchure		11 (279)
Orifice d'écoulement 		
Extrémité droite du comptoir au centre de l'orifice d'écoulement		24 1/4 (616)
Extrémité gauche du comptoir au centre de l'orifice d'écoulement		23 7/8 (606)
Arrière extérieur du comptoir au centre de l'orifice d'écoulement		28 1/8 (714)
Joint d'étanchéité d'eau 		
Rebord du joint d'étanchéité au centre de l'orifice d'écoulement		4 (102)
Diamètre de série 40 de la conduite d'égouttement		1 1/2 (38)
<i>REMARQUE</i> : La sortie du joint d'étanchéité doit dégager la glissière avant. La rotation du joint d'étanchéité se fait vers l'avant seulement en raison la base surbaissée.		
Sortie de réfrigération 		
Arrière du comptoir au centre de la sortie de réfrigération		31 1/4 (794)
Extrémité droite du comptoir au centre de la sortie de réfrigération		8 3/8 (213)

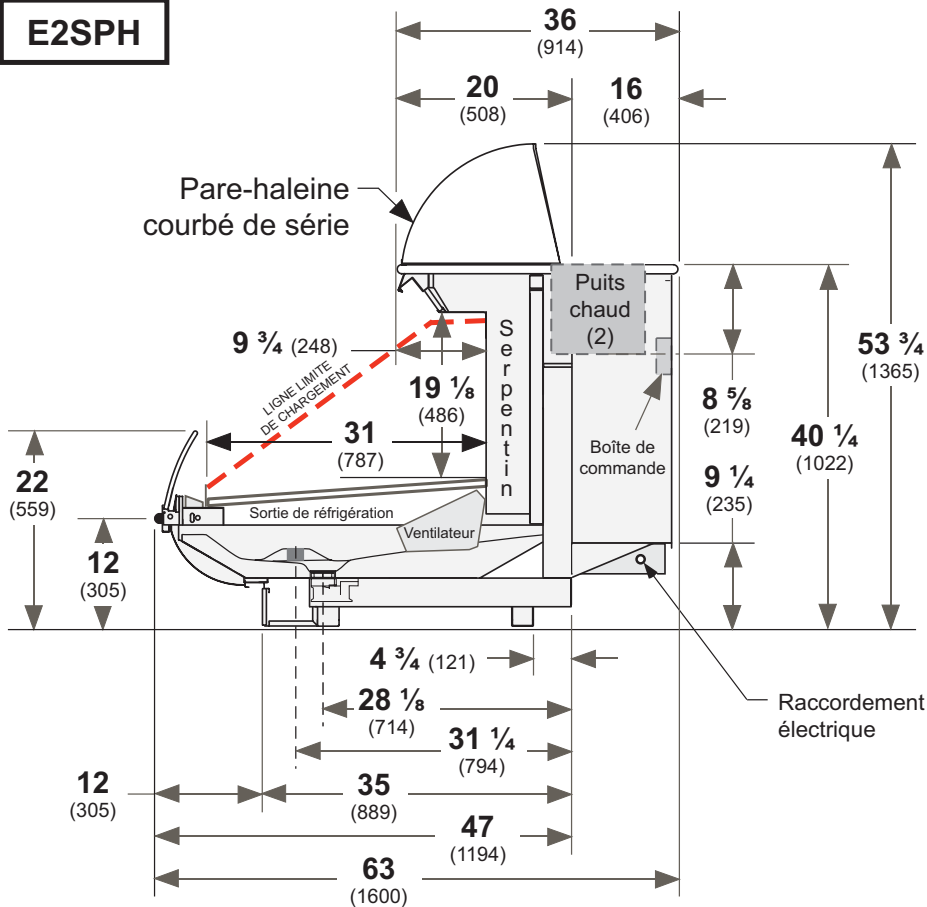


Les comptoirs réfrigérés Hussmann configurés pour la vente aux États-Unis respectent ou surpassent les exigences des normes d'efficacité énergétique DOE 2012.

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

Voir à la page 11 pour celle recommandée recommandée.

E2SPH



Elite E2SPH
pour viande, viandes froides et fruits et légumes frais coupés et emballés

DONNÉES SUR LA RÉFRIGÉRATION

Remarque : Ces données sont basées sur une température et une humidité relative en magasin ne dépassant pas 75 °F et 55 %.

	E2SPH	
	Viande	Charcuterie
Air d'évacuation (°F)	25	28
Évaporateur (°F)	18	21
Taille de l'appareil (°F)	16	19

BTU/h/pi — Tablettes non éclairées †E2SPH

	Viande	Charcuterie
Parallèle	900	890
Classique	1000	980

†† Ajouter 20 BTU/h/pi par rangée de tablette pour les luminaires fluorescents. Ajouter 10 BTU/h/pi par rangée de tablette pour les luminaires à DEL.

DONNÉES DE DÉGIVRAGE

	E2SPH
Fréquence (h)	6
Eau de dégivrage (lb/pi/jour)	8
(± 15 % en fonction de la configuration du comptoir et de la charge de produits.)	
DÉLAI D'ARRÊT	E2SPH
Temp. de fin (°F)	48
Sécurité (minutes)	40

ÉLECTRIQUE OU GAZ Non recommandé

Thermostats de dégivrage standard
Arrêt en cas de hausse : fermeture 48 °F – ouverture 33 °F

COMMANDES TRADITIONNELLES

Contrôle de secours de basse pression		E2SPH	
CI/CO*		Viande	Charcuterie
Temp. (°F)	11 / 6	14 / 4	

Unité intérieure seulement, fin de dégivrage de pression (Temp. °F)** 48 °F

* Utiliser un tableau de la température de pression pour déterminer les conversions en PSIG.

Charge estimée**			E2SPH
4 pi	0,9 lb	14 oz	

**Moyenne pour tous les types de réfrigérants. La charge réelle peut varier d'environ 225 g (8 oz/0,5 lb).

Certification NSF

Ce comptoir réfrigéré est fabriqué pour répondre aux exigences de la norme n° 7 ANSI/NSF (National Sanitation Foundation) pour la construction, les matériaux et la facilité de nettoyage.

Elite E2SPH

pour viande, viandes froides et

fruits et légumes frais coupés et emballés

Données électriques

			4 pieds	
Nombre de ventilateurs – 12 W			1	
			Ampères	Watts
Comptoir réfrigéré			4 pi	4 pi
Ventilateurs				
120 V	60 Hz	Standard	0,65	50
120 V	50 Hz	Standard	0,75	57
230 V	60 Hz	Exportation	S.O.	
230 V	50 Hz	Exportation	S.O.	
120 V	60 Hz	Écoénergétique	S.O.	
230 V	60 Hz	Écoénergétique	S.O.	
Éléments anti-condensation de fonctionnement cyclique			S.O.	
Intensité de courant minimale du circuit				
120 V	60 Hz	Standard	0,85	
120 V	50 Hz	Standard	0,95	
230 V	60 Hz	Exportation	S.O.	
230 V	50 Hz	Exportation	S.O.	
120 V	60 Hz	Écoénergétique	S.O.	
230 V	60 Hz	Écoénergétique	S.O.	
Protection de surintensité maximale (120 V)			20	
Protection de surintensité maximale (230 V)			15	
Puits chauds				
208 V	60 Hz	Un puits chaud	5,8	1200
240 V	60 Hz	Un puits chaud	6,7	1600
208 V	60 Hz	Deux puits chauds	11,6	2400
240 V	60 Hz	Deux puits chauds	13,4	3200
Éclairage de série (fluorescent T-8)				
Pavillon 1 rangée			0,51	62
SEULES LES CONFIGURATIONS D'ÉCLAIRAGE CONFORMES À LA RÉGLEMENTATION 2012 DU DÉPARTEMENT DE L'ÉNERGIE AMÉRICAIN (DOE) SONT OFFERTES POUR VENTE AUX ÉTATS-UNIS.				
Éclairage en option (fluorescent T-8)				
Lampes de rampe 1 rangée			0,51	62
Lampes de rebord 1 rangée			0,51	62
Éclairage en option (fluorescent T-8)				
1 rangée de tablettes			0,51	62
2 rangées de tablettes			0,51	62
Éclairage par le haut option :				
1 rangée de lampes incandescentes (2 lampes)			1,26	150
1 rangée de lampes chauffantes (2 lampes)			2,92	350

(SUITE À LA PAGE 5)

Caractéristiques du produit

<i>Volume recommandé</i> ¹ (π^3/π)	2,19 π^3/π (0,20 m ³ /m)
<i>Zone de présentation totale AHRI</i> ² (π^2/π)	2,66 π^2/π (0,81 m ² /m)
<i>Superficie des tablettes</i> ³ (π^2/π)	4,08 π^2/π (1,24 m ² /m)

¹ Volume réfrigéré AHRI moins les tablettes et l'espace inutilisable : Volume réfrigéré/Unité de longueur, π^3/π [m³/m]

² Calculé à l'aide de la méthodologie standard AHRI 1200 : Aire d'étalage totale, π^2 [m²]/Unité de longueur, π [m]

³ La surface de tablette est composée de l'étage inférieur additionné du complément de tablette standard, comme illustré dans le *Guide de référence des produits* Hussmann. Le complément de tablette standard pour ce modèle est une rangée de tablettes de 12 pouces et une rangée de tablettes de 18 pouces.

POIDS ESTIMÉ À L'EXPÉDITION⁴

Comptoir réfrigéré	Panneau de bout plein	
	<i>(chaque)</i>	
	<i>4 pi</i>	
lb (<i>kg</i>)	700 (318)	75 (34)

⁴ Les poids réels varieront selon les ensembles en option compris.

Données électriques (CONCLUSION)

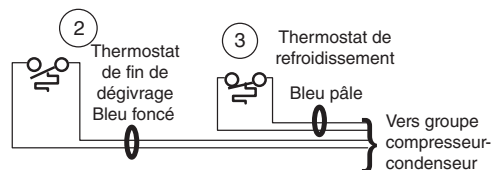
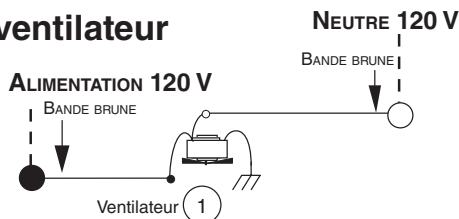
	Ampères	Watts
Comptoir réfrigéré	4 pi	4 pi
Pavillon Ecoshine II		
Ecoshine II	0,26	30,8
Ecoshine II Plus	0,23	27,8
Ecoshine II Plus HO	0,28	34,0
Lampe de rampe Ecoshine II Plus — 1 rangée	0,09	10,2
Tablettes Ecoshine II Plus		
1 rangée de tablettes	0,09	10,2
2 rangées de tablettes	0,17	20,5

Circuit d'éclairage à DEL 120 V total = éclairage de pavillon + éclairage de tablette + rail d'éclairage en option

Total du circuit d'éclairage 120 V = Éclairage standard + éclairage total en option + éclairage de tablette en option + éclairage par le haut option

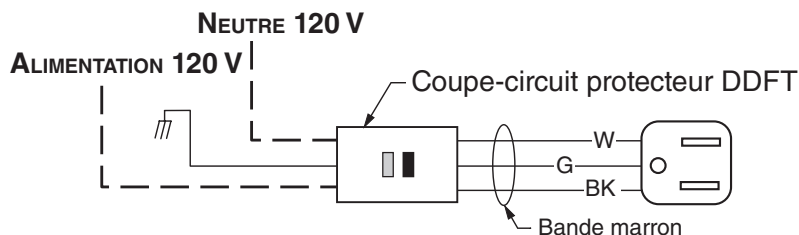
Câblage de ventilateur Dégivrage minuté

1 ventilateur



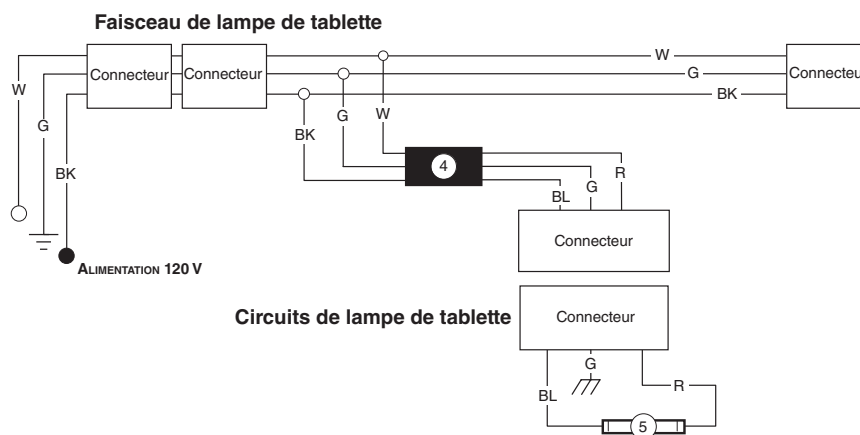
Prises de courant

Prise d'alimentation électrique



Éclairage de tablette

Faisceau de tablette en option et circuits de lampe pour une rangée de tablettes



AVERTISSEMENT

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

NUMÉROS EN CERCLÉS = NUMÉROS DE PIÈCE DANS LES LISTES DE PIÈCES

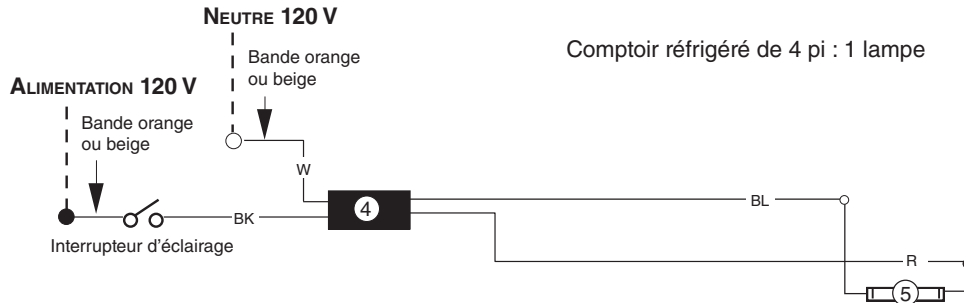
Composants ombragés dans les modèles de 12 pieds seulement.

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

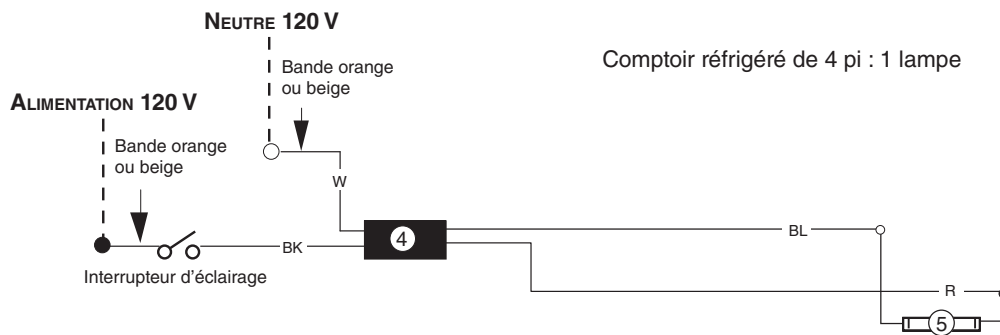
● = ALIMENTATION 120 V ○ = NEUTRE 120 V \perp = MISE À LA TERRE SUR LE TERRAIN \perp = MISE À LA TERRE DU COMPTOIR

Circuits des lampes

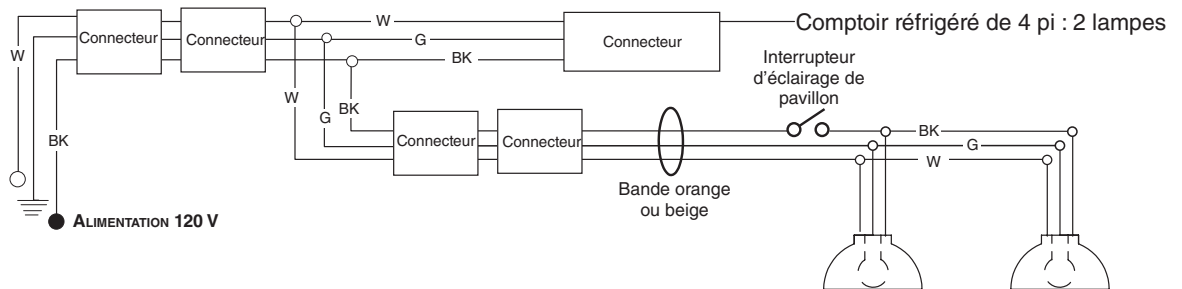
1 rangée d'éclairage de pavillon de série



Éclairage en option : rebord une rangée ou rampe une rangée



Éclairage en option : lampe incandescente 75 W ou chauffante 175 W de pavillon



AVERTISSEMENT

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

NUMÉROS EN CERCLÉS = NUMÉROS DE PIÈCE DANS LES LISTES DE PIÈCES

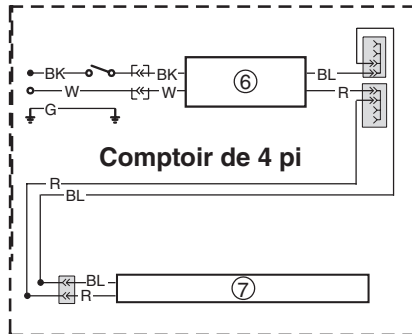
R = Rouge Y = Jaune G = Vert BL = Bleu BK = Noir W = Blanc

● = ALIMENTATION 120 V ○ = NEUTRE 120 V

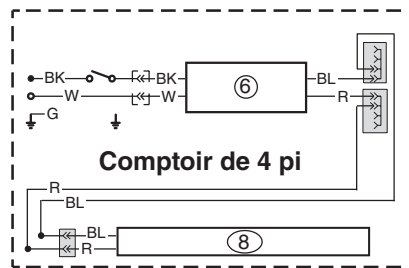
Elite E2SPH

pour viande, viandes froides et
fruits et légumes frais coupés et
emballés

Éclairage de pavillon à DEL EcoShine II – 1 rangée



Éclairage de rampe à DEL EcoShine II – 1 rangée



AVERTISSEMENT

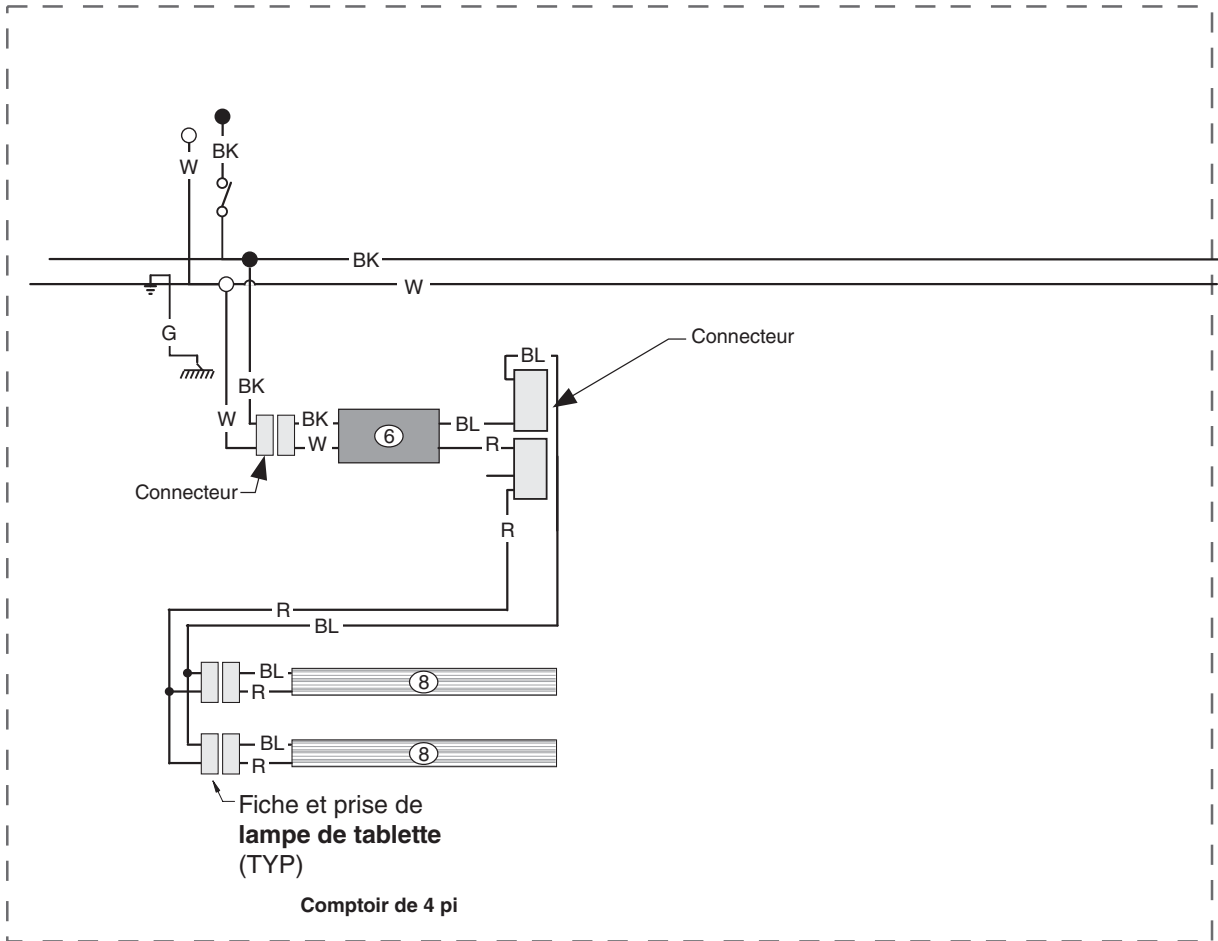
Tous les composants doivent avoir une mise à la terre mécanique, et le comptoir réfrigéré doit aussi être mis à la terre.

NUMÉROS ENCERCLÉS = NUMÉROS DE PIÈCE DANS LES LISTES DE PIÈCES

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

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

Faisceau de tablette en option et circuits de lampe à DEL pour 2 rangées de tablettes



AVERTISSEMENT

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

NUMÉROS EN CERCLÉS = NUMÉROS DE PIÈCE DANS LES LISTES DE PIÈCES

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

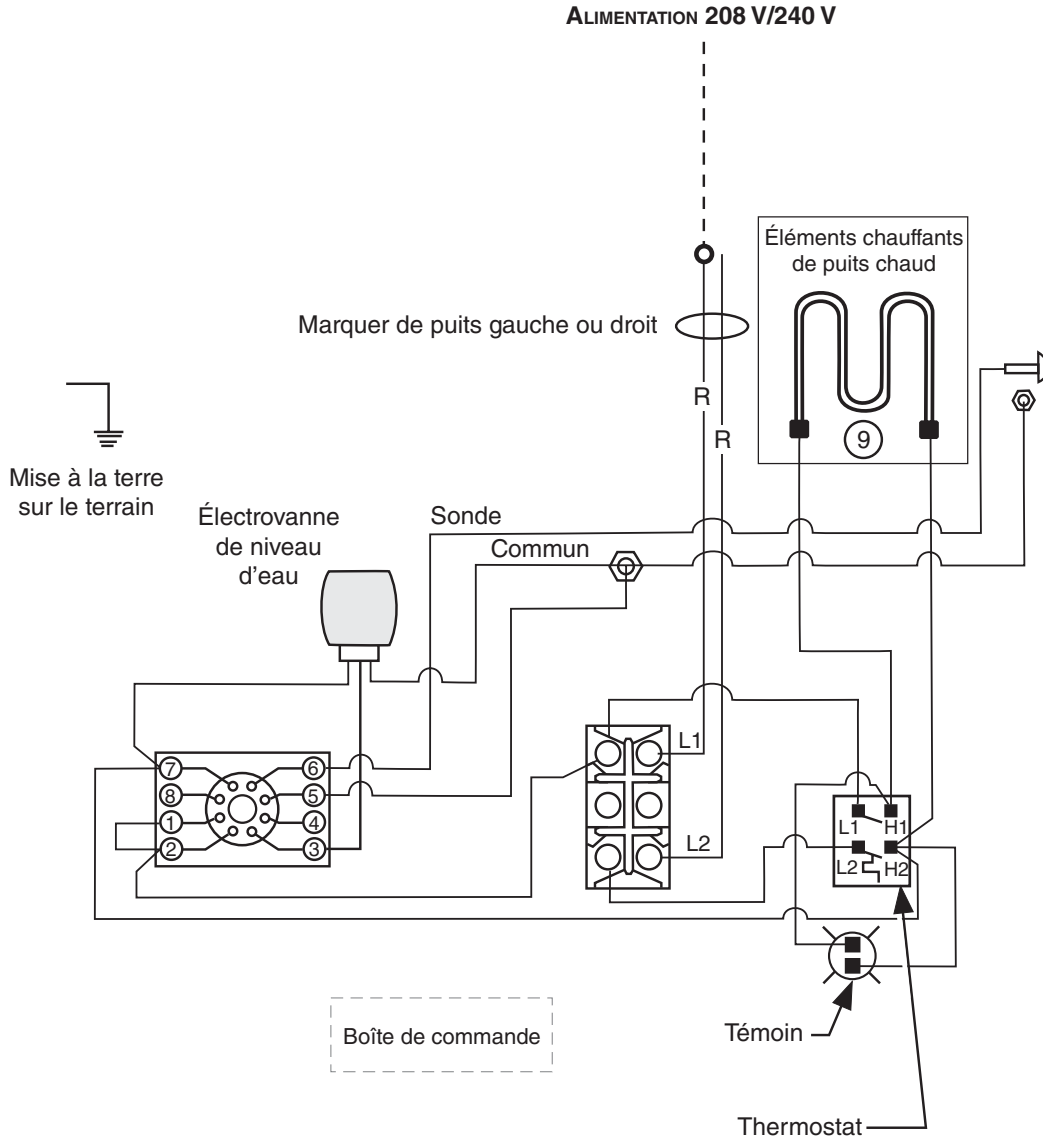
● = ALIMENTATION 120 V ○ = NEUTRE 120 V \perp = MISE À LA TERRE SUR LE TERRAIN /// = MISE À LA TERRE DU COMPTOIR

Câblage de puits chaud

Câblage de puits chaud

Puits chauds

Comptoir réfrigéré de 4 pi : 2 puits chauds



Remarque : 1. Les puits chauds doivent être mis à la terre.

AVERTISSEMENT

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

NUMÉROS ENCERCLÉS = NUMÉROS DE PIÈCE DANS LES LISTES DE PIÈCES

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

- = ALIMENTATION 120 V
- = NEUTRE 120 V
- ⎓ = MISE À LA TERRE DU COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ
- ⊕ = ALIMENTATION 120 V
- ⊥ = MISE À LA TERRE SUR LE TERRAIN

CONFIGURATION DES TABLETTES

Ce comptoir est conçu pour l'installation de deux tablettes.

Cette illustration montre la profondeur et l'angle de tablette recommandés pour les deux emplacements.

Il est important pour le rendement du comptoir réfrigéré qu'aucune denrée, tablette ou butée ne dépasse la limite de charge, comme indiqué sur l'illustration. Cette configuration convient au rideau d'air et procure le rendement optimal du comptoir.

Vérifier auprès de l'équipe technique de Hussmann avant d'utiliser une configuration différente.

