



Expendedores SERIE DI/DIL/CT

Instalación

Inspección de la unidad

Inspeccione a fondo la unidad en el momento de la entrega. Notifique de inmediato cualquier daño ocurrido durante el transporte a la transportadora de entrega. Solicite un informe de inspección por escrito a un inspector de reclamos para documentar cualquier reclamo necesario.

Números de modelos

Este manual abarca los siguientes modelos:

Expendedores de bebidas
CT-6, CT-8, DI-1522, DI-2323, DIL-2323

Ubicación del número de serie

Se requiere este número para solicitar información a su distribuidor local. El número de serie está indicado en la CALCOMANÍA DE NÚMERO DE SERIE pegada al expendedor.

Requerimientos de ubicación

La ubicación seleccionada para la sección del cabezal de la máquina de hacer hielo debe cumplir los siguientes criterios. En caso de que no se cumpla alguno de estos criterios, seleccione otra ubicación.

- La ubicación debe ser en interiores y debe estar libre de contaminantes transportados por aire y otros.
- La ubicación no debe ser cercana a fuentes de calor como radiadores, hornos, equipos de refrigeración y la luz del sol directa.
- La ubicación debe permitir suficiente espacio para las conexiones de agua, de drenaje y eléctricas.

Precaución

El cortar la encimera puede reducir su fuerza. Se debe sujetar el mostrador de modo que soporte el peso de la encimera más la capacidad de almacenaje de hielo.

Reseña general del sistema

Se proveen estas instrucciones como asistencia para el instalador calificado. Comuníquese con su Agente de Servicio de Manitowoc Beverage Systems o llame a Manitowoc Beverage Systems para obtener información sobre servicios de puesta en funcionamiento. Los expendedores de la Serie

CT siguen el mismo layout de sistema, pero no cuentan con un recipiente para hielo.

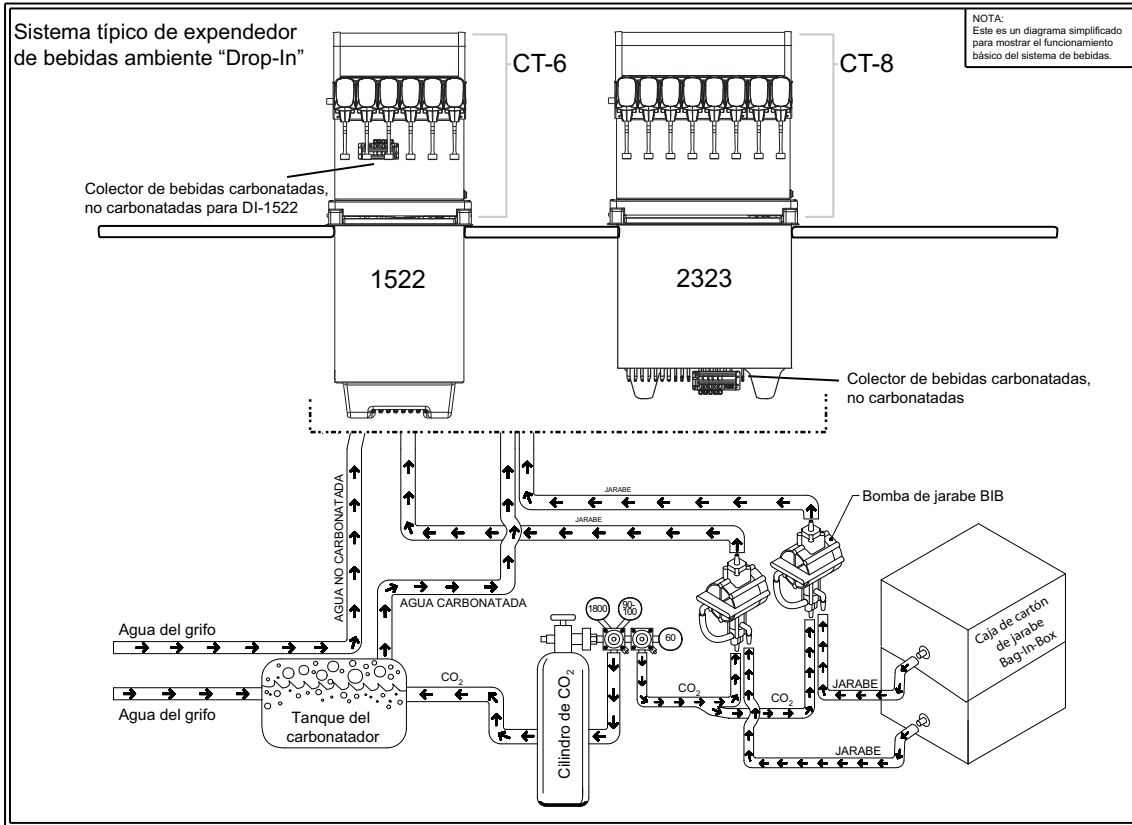
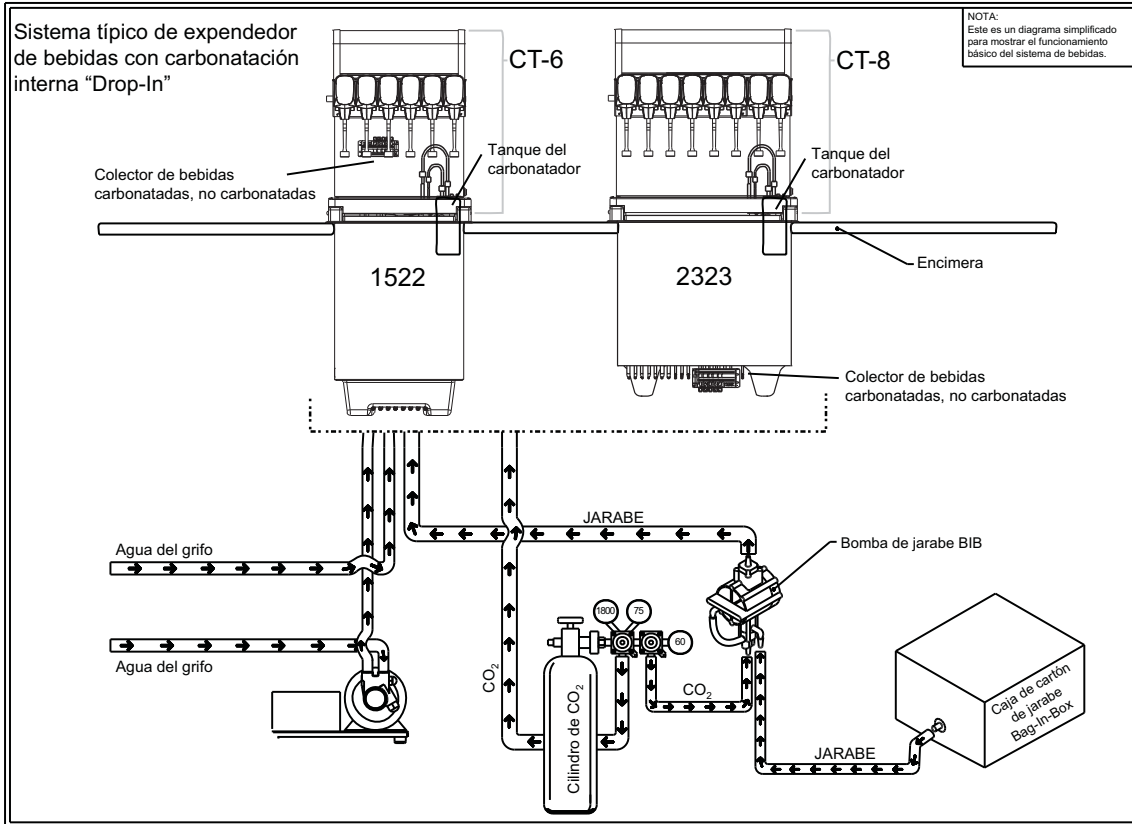
Importante

El dejar de seguir estas directrices de instalación puede afectar la cobertura de la garantía.

Sistemas expendedores de bebidas DI y CT

El carbonatador en el sistema pos-mezcla normalmente tiene dos conexiones de entrada y una de salida. Una entrada se conecta a la entrada de CO₂. La otra entrada se conecta al suministro municipal de agua. La salida lleva el agua carbonatada a las entradas de la placa de frío en la unidad. La salida del suministro de jarabe se conecta a la conexión de entrada de jarabe correspondiente de la placa de frío. El jarabe fluye a través de la placa de frío para ser refrigerada al dirigirse a las válvulas. El agua fluye a través de la placa de frío refrigerando el agua común y carbonatada cuando se dirige a las válvulas. Cuando ambos líquidos salen de la válvula de bebidas, se mezclan en la boquilla de la válvula. Sale una gaseosa adecuadamente refrigerada y con las proporciones correctas.

Al poner en marcha en sistema de bebidas nuevo de cualquiera de estos tipos, asegúrese de que las válvulas eléctricas estén apagadas. Asegúrese de que todas las conexiones están hechas, abra el suministro de agua hacia el expendedor. Abra la válvula del tanque de CO₂ y configure todas las presiones. Coloque hielo en el recipiente de frío y déjelo enfriar. Después de que la bebida haya alcanzado una temperatura de 40°F, se puede configurar la relación de producto (brix) en un sistema de pos-mezcla.



Requerimientos de instalación

Al instalar cualquier sistema, asegúrese primero de que los principales componentes estén disponibles. En general, los principales componentes necesarios para una instalación son:

Sistema de pre-mezcla:

- Conjunto de regulador de CO₂
- Conectores de producto para el tanque Figal
- Conectores de gas para el tanque Figal
- Expendedor de bebidas
- Tubería de bebidas
- Tanque de CO₂
- Tanques de bebida Figal
- Abrazaderas continuas (Oetiker)
- Cadena para tanque de CO₂

Sistema B-I-B también:

- Conectores B-I-B
- Juego de regulador B-I-B
- Rejilla B-I-B
- Cajas de jarabe B-I-B

Sistema de pos-mezcla:

- Conjunto de regulador de CO₂
- Expendedor de bebidas
- Tubería de bebidas

- Tanque de CO₂
- Carbonatador
- Abrazaderas continuas (Oetiker)
- Cadena para tanque de CO₂

Sistema Figal también:

- Conectores de jarabe para el tanque Figal
- Conectores de gas para el tanque Figal
- Tanques de jarabe Figal

Sistema de jarabe a granel también:

- Conectores de jarabe para el tanque a granel
- Conectores de gas para el tanque a granel
- Tanques de jarabe a granel

Verifique:

- ¿Tiene suficiente espacio para instalar el expendedor?
- ¿La encimera está nivelada?
- ¿La encimera soporta el peso del expendedor más el peso del hielo almacenado?

Considere, también, la ubicación de los siguientes ítems antes de la instalación:

Línea de agua

Drenaje

Tomacorriente

Conductos de calefacción y aire acondicionado

Inspección de la unidad

El Servend Drop-In se envía en una caja corrugada para servicio pesado con una paleta de madera. Inspeccione el Drop-In en búsqueda de daños ocurridos en el flete. Si observa daños, pare de inmediato y comuníquese con su empresa de fletes. Debe presentar un reclamo de flete para su equipo. Si no lo hace, esto puede invalidar cualquier reclamo. Servend no se responsabiliza por daños durante el flete.



Advertencia

No opere un equipo que haya sido mal usado, maltratado, desatendido, dañado o alterado/modificado en sus especificaciones de fabricación originales.

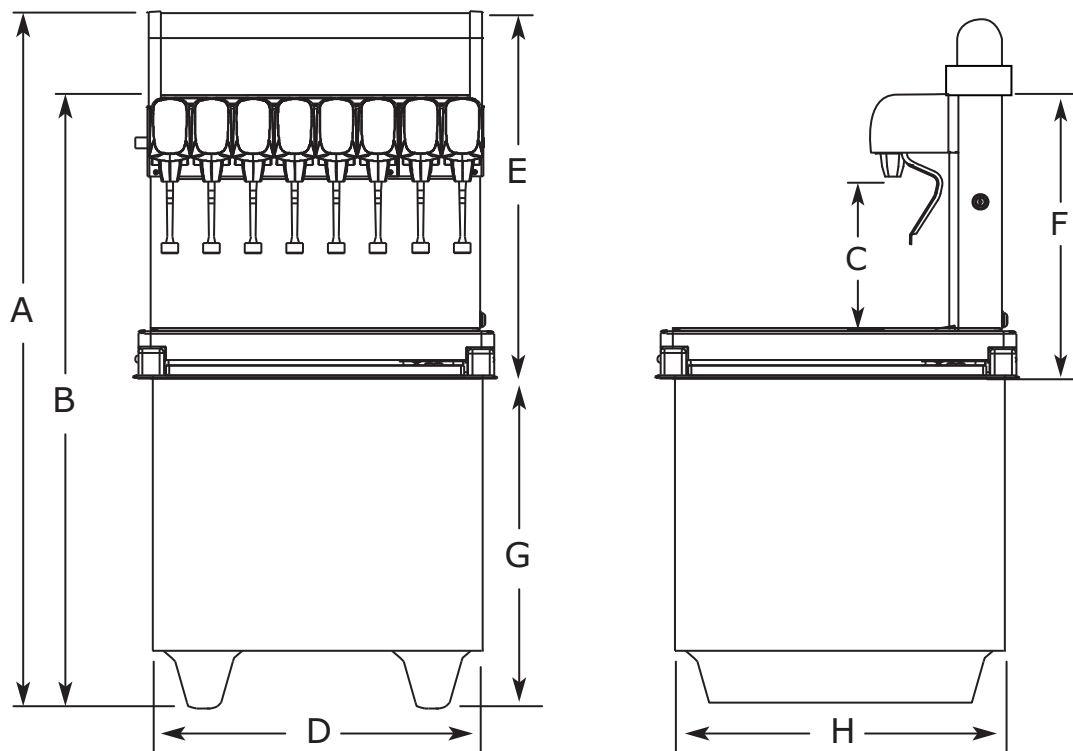
Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a no ser que hayan recibido supervisión acerca del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.



Advertencia

El dióxido de carbono (CO₂) desplaza el oxígeno. La exposición a una concentración alta de gas de CO₂ causa temblores, seguidos rápidamente de pérdida del conocimiento y asfixia. Si se sospecha de la existencia de una fuga de CO₂, especialmente en un área pequeña, ventile el área inmediatamente antes de reparar la fuga. No se debe instalar líneas y bombas de CO₂ en espacios cerrados. Un espacio cerrado puede ser un refrigerador o cuarto pequeño o armario. Esto puede incluir tiendas de conveniencia con refrigeradores autoservicio con puertas de vidrio. Si usted sospecha que puede acumularse CO₂ en un área, se debe purgar las bombas del B-I-B y/o utilizar monitores de CO₂.

Dimensiones de la unidad

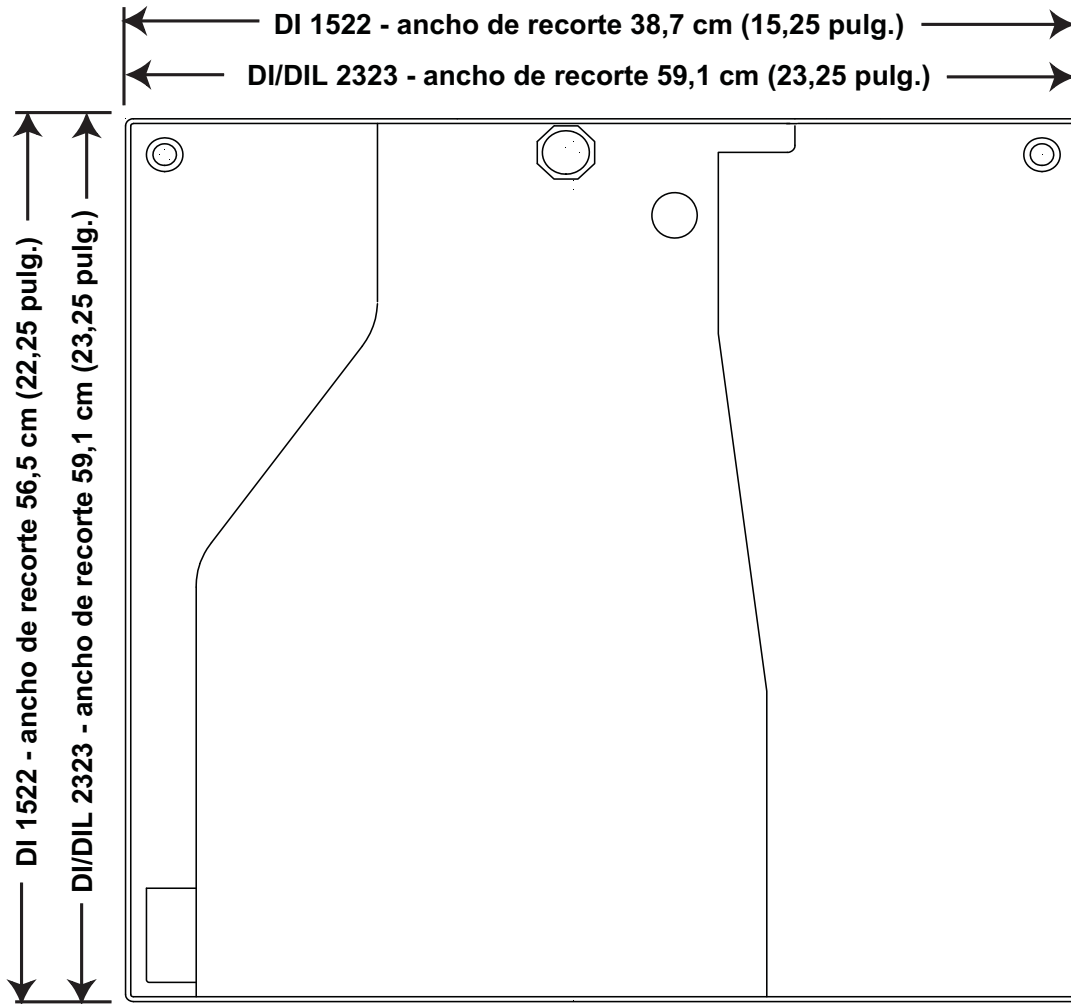


MODELO	A	B	C*	D	E	F	G	H
CT-6	N/D	N/D	24,2 cm (9,50 pulg.)	36,2 cm (14,25 pulg.)	43,2 cm (17,00 pulg.)	42,8 cm (16,38 pulg.)	N/D	57,2 cm (22,50 pulg.)
CT-8	N/D	N/D	24,2 cm (9,50 pulg.)	39,8 cm (15,50 pulg.)	63,5 cm (25,00 pulg.)	60,4 cm (23,75 pulg.)	N/D	58,1 cm (22,85 pulg.)
DI-1522	112,8 cm (44,38 pulg.)	97,5 cm (38,38 pulg.)	24,2 cm (9,50 pulg.)	38,2 cm (15,00 pulg.)	56,9 cm (22,38 pulg.)	42,8 cm (16,38 pulg.)	59,8 cm (23,54 pulg.)	55,9 cm (22,00 pulg.)
DI/DIL-2323	144,2 cm (56,75 pulg.)	118,8 cm (46,75 pulg.)	24,2 cm (9,50 pulg.)	58,5 cm (23,00 pulg.)	57,78 cm (22,75 pulg.)	42,9 cm (16,88 pulg.)	DI = 45,72 cm (18,00 pulg.) DIL= 54,61 cm (21,50 pulg.)	58,5 cm (23,00 pulg.)

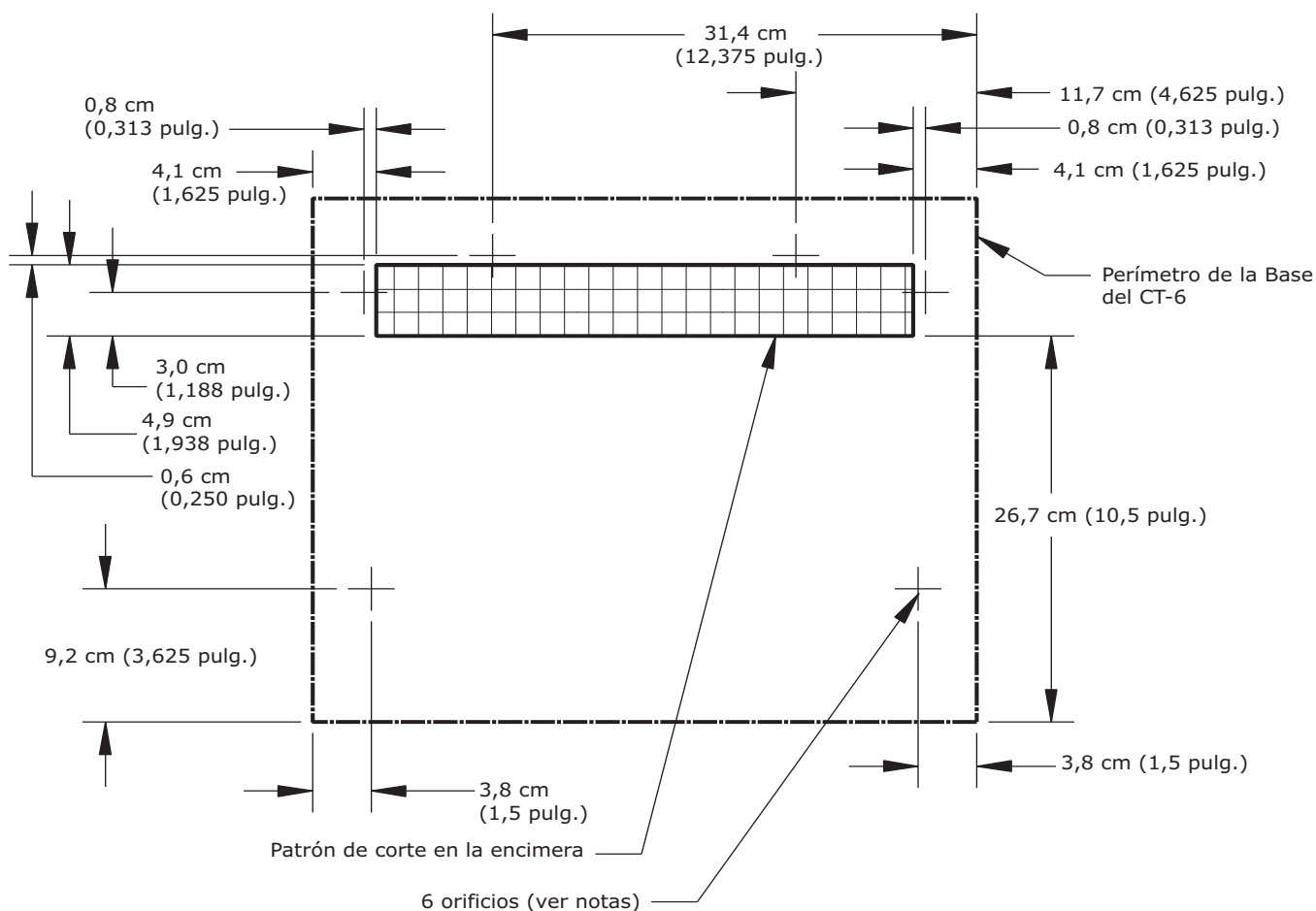
Precaución

El cortar la encimera puede reducir su fuerza. Se debe sujetar el mostrador de modo que soporte el peso de la encimera más la capacidad de almacenaje de hielo, si correspondiera.

Huella 1522 y 2323

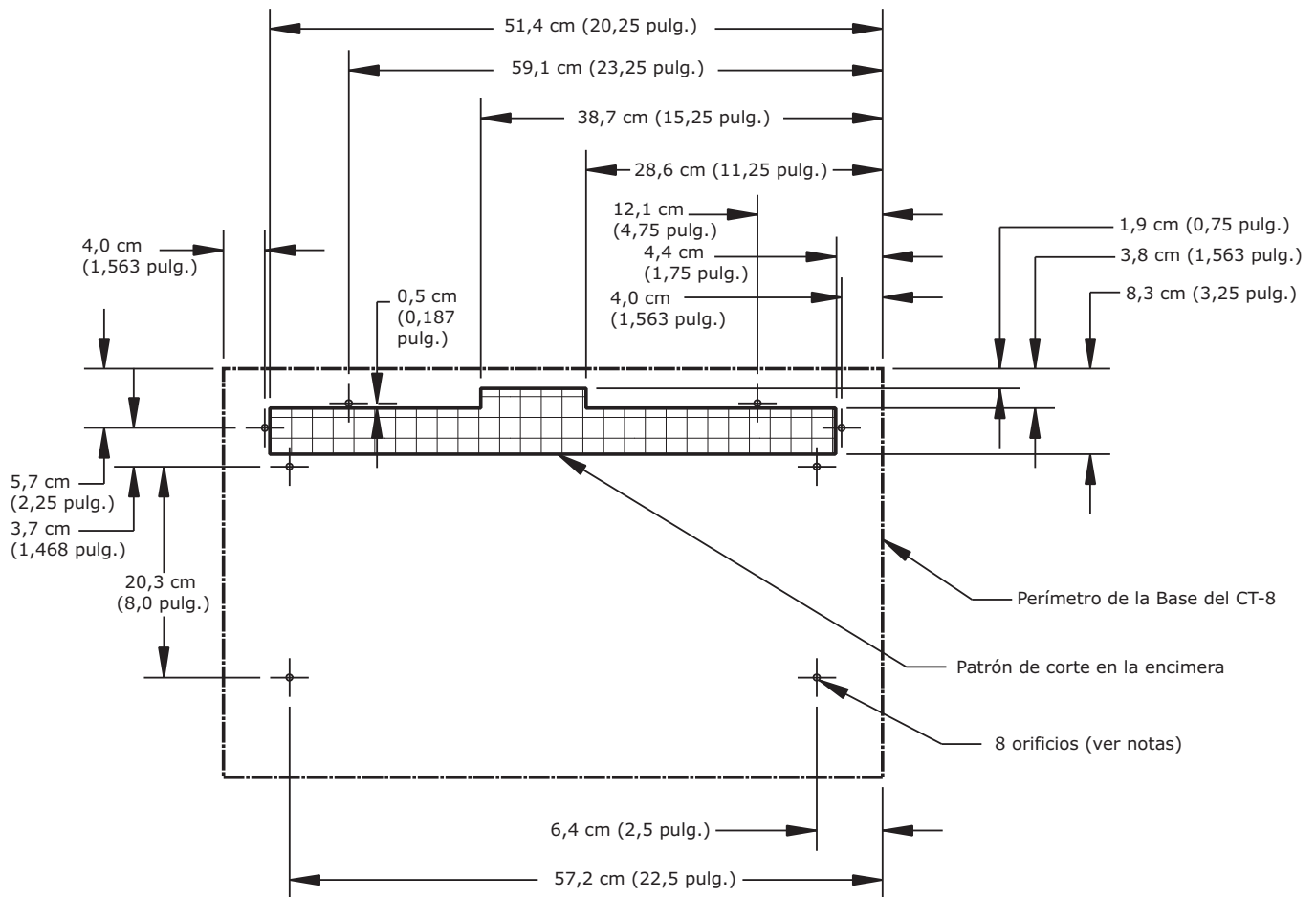


Huella del CT-6



1. La torre del CT-6 tiene (6) orificios de montaje con un diámetro de 0,6 cm (0,250 pulg.) en la base.
2. El diámetro de los 6 orificios a realizarse en la encimera depende de los sujetadores que se utilizarán para sujetar la torre.
3. El tamaño correcto de orificio de encimera si se utilizan tornillos es de 0,3 cm (0,125 pulg.).
4. El tamaño correcto de orificio de encimera si se utilizan pernos y tuercas es de 0,6 cm (0,250 pulg.).

Huella del CT-8



1. La torre del CT-8 tiene (8) orificios de montaje con un diámetro de 0,6 cm (0,250 pulg.) en la base.
2. El diámetro de los orificios a realizarse en la encimera depende de los sujetadores que se utilizarán para sujetar la torre.
3. El tamaño correcto de orificio de encimera si se utilizan tornillos es de 0,3 cm (0,125 pulg.).
4. El tamaño correcto de orificio de encimera si se utilizan pernos y tuercas es de 0,6 cm (0,250 pulg.).

Electricidad

General

Advertencia

Todo cableado debe cumplir con los códigos locales, estatales y nacionales.

Amperaje de circuito mínimo

El amperaje de circuito mínimo se utiliza para ayudar a seleccionar el tamaño de cable del suministro de electricidad. (El amperaje de circuito mínimo no es la carga de amperaje de funcionamiento de la máquina de bebidas/hielo). El tamaño (o calibre) del cable depende también de la ubicación, los materiales que se usen, el largo del tramo, etc., por lo que un electricista calificado debe tomar la determinación.

Requerimientos eléctricos

Consulte la Placa de modelo/serie de la máquina para obtener especificaciones de voltaje/amperaje.

Voltaje

El voltaje estándar para los expendedores CT, DI y DIL es de 120VAC-60Hz 1 Fase. Se provee un cable eléctrico solo con los modelos de 120VAC-60Hz. También están disponibles de 220/240 Volts - 50 Hz - 1 Fase, 208/230 Volts - 60 Hz - 1 Fase.

Cuadro de amperaje de circuito mínimo

Expendedor	Voltaje/Ciclo	Amp. del circuito
DI-1522, CT-6,	120/60	2,4
	220/50	
DI/DIL2323, CT-8	120/60	3,2
	220/50	

Las condiciones óptimas de ambiente son de entre 10°C y 35°C (50°F y 95°F).

Importante

Debido a mejoras continuas, esta información es solo como referencia. Consulte la etiqueta con el número de serie del expendedor para verificar los datos eléctricos. La información de la etiqueta de serie anula la información que aparece en esta página.

Instrucciones de puesta a tierra

Advertencia

Riesgo de descarga eléctrica. Conecte únicamente a un tomacorriente con conexión a tierra adecuada.

Este aparato debe ser conectado a tierra. En el caso de un mal funcionamiento o avería, la conexión a tierra provee el camino de menor resistencia para la corriente eléctrica para reducir el riesgo de descarga eléctrica. Este aparato está equipado con un cable que tiene un conductor que conecta el equipo a tierra y un enchufe de tierra. Se debe enchufar el enchufe en un tomacorriente apropiado que esté correctamente instalado y conectado a tierra de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales.

Advertencia

La conexión incorrecta del conductor que conecta el equipo a tierra puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica. El conductor con aislamiento que tiene una superficie externa verde con o sin franjas amarillas es el conductor de conexión a tierra del equipo. Si es necesario reparar o sustituir el cable o el enchufe, no conecte el conductor de conexión a tierra del equipo a un terminal con suministro eléctrico. Verifique con un electricista o técnico calificado si no comprende por completo las instrucciones de conexión a tierra, o si tiene dudas de si el aparato fue conectado a tierra correctamente. No modifique el enchufe proporcionado con el aparato: si no se ajusta al tomacorriente, solicite a un electricista calificado que instale un tomacorriente adecuado.

 **Advertencia**

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se debe respetar precauciones básicas, incluidas las siguientes:

- a. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- b. Para reducir el riesgo de lesión, es necesaria una supervisión detenida cuando se usa el aparato cerca de niños.
- c. No toque las piezas móviles.
- d. Sólo use accesorios recomendados o vendidos por el fabricante.
- e. No lo utilice en exteriores.
- f. En el caso de un aparato con conexión por cable, se debe incluir lo siguiente:
 - No desenchufe tirando del cable. Para desenchufar, agarre el enchufe y no el cable.
 - Desenchufe del tomacorriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo o realizar mantenimiento.
 - No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato presente un malfuncionamiento o se caiga o se dañe de cualquier forma. Comuníquese con el establecimiento de servicio autorizado más próximo para la realización de un examen, una reparación o un ajuste eléctrico o mecánico.
- g. Para un aparato conectado permanentemente: gire el interruptor de encendido hasta la posición de apagado cuando el aparato no esté en uso y antes de realizar mantenimiento o limpieza.
- h. Para un aparato con una bombilla sustituible — Desenchúfelo siempre antes de sustituir la bombilla. Sustituya la bombilla por otra del mismo tipo.
- i. Para un aparato con conexión a tierra: conecte sólo un tomacorriente conectado a tierra correctamente. Vea las Instrucciones de puesta tierra.

Instalación del DI y CT

Para instalar correctamente el Servend Drop-In, utilice estas directrices:

- Cumpla con todas las exigencias de los códigos locales.
- Tenga un receptáculo con el voltaje correcto en el lugar de la instalación para conexión al Drop-In.
- Desembale el Drop-In por completo, retirando todo el relleno y los sujetadores.
- Encamine la tubería de bebidas desde los estantes de jarabe a la ubicación del Drop-In.
- Realice todas las conexiones de bebida, si fuera necesario, en los estantes de jarabe.
- Marque la encimera con el recorte de abertura adecuado.
- Verifique que la ubicación del recorte esté aprobada por el propietario antes de realizar cortes en la encimera.
- Compare las marcas para recorte con el tamaño de la caja del expendedor. Asegúrese de perforar el tamaño de orificio correcto.
- Corte la abertura marcada en la encimera.
- Coloque un bloque de madera del lado izquierdo de la abertura en el borde del recorte. Coloque otro bloque de madera del lado derecho de la abertura en el borde del recorte.

Precaución

El cortar la encimera puede reducir su fuerza. Se debe sujetar el mostrador de modo que soporte el peso de la encimera más la capacidad de almacenaje de hielo, si correspondiera.

Importante

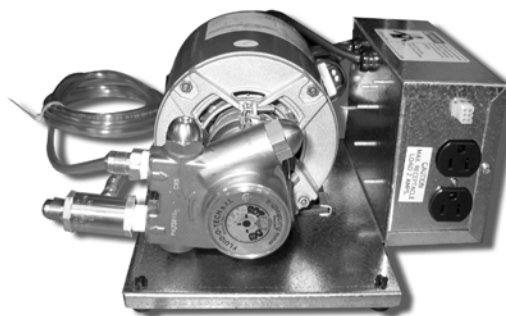
La unidad debe sellarse al mostrador para cumplir con las exigencias de NSF.

NOTA: Al instalar el DI-1522IC sobre una tarima puede ser necesario girar el cabezal de la bomba en la plataforma de la bomba para dejar espacio para las conexiones de las líneas de agua. Vea las figuras 1 y 2 en esta página para información sobre cómo girar el cabezal de la bomba.

1. Afloje la abrazadera girando el tornillo de 5/16 pulg.



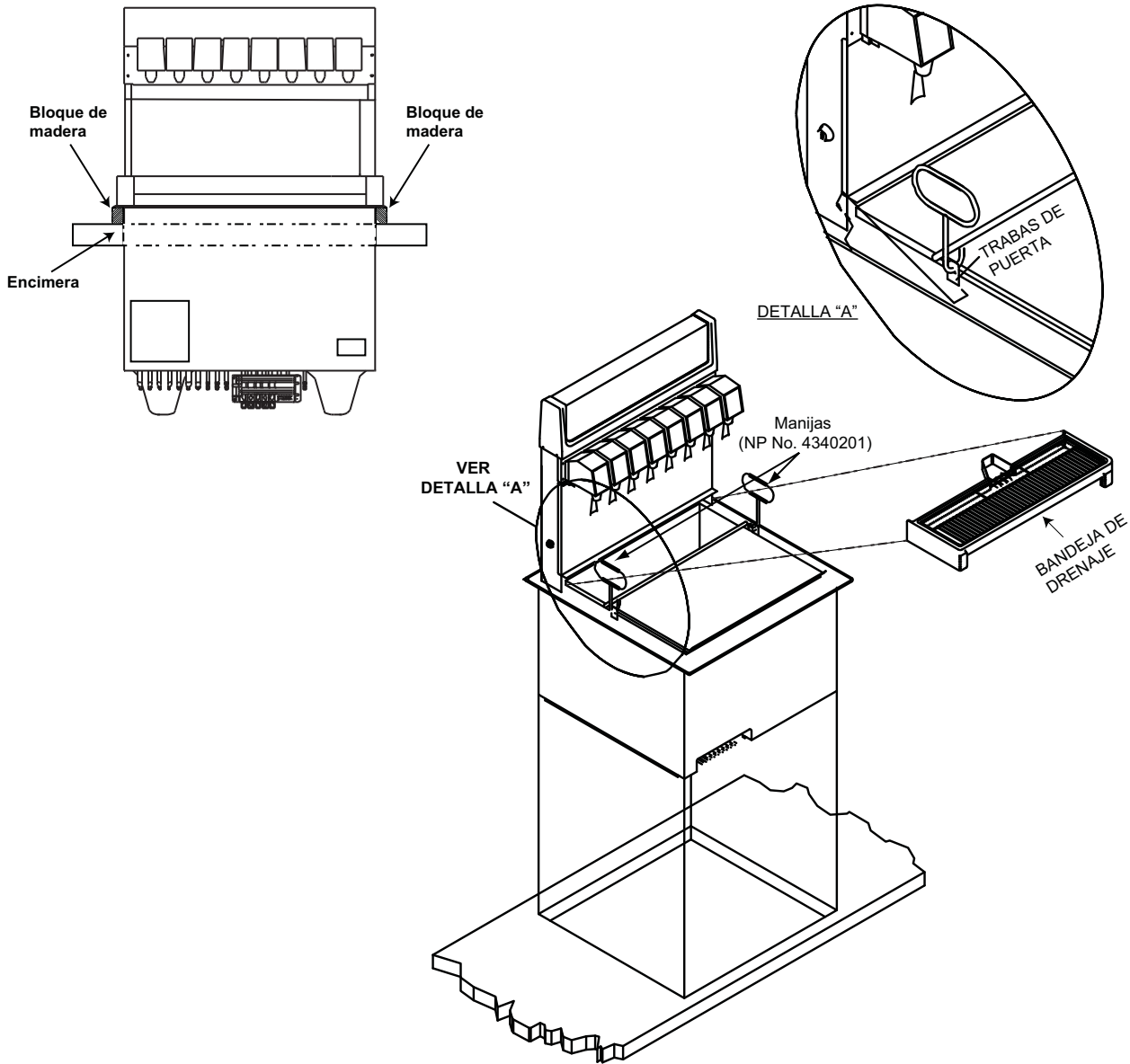
2. Gire la bomba a la posición indicada y sujétela en su lugar apretando nuevamente el tornillo de sujeción.



Colocación de la unidad y configuración para funcionamiento

1. Coloque el Drop-In en su lugar apoyado sobre los bloques de madera mencionados anteriormente.

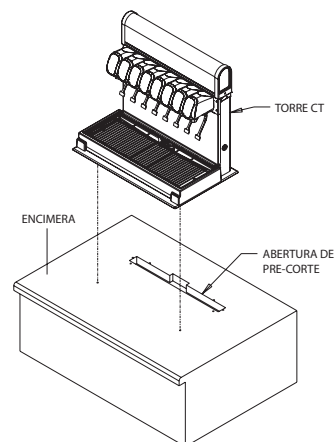
NOTA: Servend tiene ganchos disponibles que caben en los orificios de la traba de la puerta. Esto facilita la manipulación del Drop-In.



2. Sujete las líneas de drenaje a las conexiones de drenaje en la parte inferior trasera de la caja. Existe un drenaje para la bandeja de drenaje. Se provee otra conexión de drenaje para la caja de hielo. Estas deben conectarse por separado. (Ver Encaminamiento del tubo de purga)
3. Encamine el tubo de purga como se describe en la sección "Encaminamiento del tubo de purga del tanque del carbonatador".
4. Conecte la plataforma de la bomba del carbonatador (suministro eléctrico) a la conexión de válvula (si la tuviera) en el Drop-In. Los cables están marcados debidamente. Verifique la llave de contacto eléctrica en el costado de la torre. La llave debe estar en la posición apagada (vertical).
5. El borde externo de la brida de la caja debe sellarse a la encimera. Aplique una cantidad generosa de sellador a la parte inferior del borde externo de la brida.

6. Con cuidado, retire los dos bloques de madera de debajo de la brida. El Drop-In se asentará sobre la encimera.
7. Limpie el exceso de sellado de alrededor de la parte externa de la brida.
8. Asegúrese de que el borde de la brida entera esté sellado a la encimera.
9. Aplique presión de agua y jarabe al sistema de bebidas. Verifique si el sistema presenta fugas. Repare cualquier fuga encontrada.
10. Purgue el aire del tanque del carbonatador. Ver "Purga de aire del tanque del carbonatador" a continuación.
11. Vierta alrededor de un galón de agua fría dentro de la caja. Verifique si la línea de drenaje presenta fugas. Repare cualquier fuga encontrada.
12. Vierta alrededor de una pinta de agua fría dentro de la bandeja de drenaje. Verifique si la línea de drenaje presenta fugas. Repare cualquier fuga encontrada.
13. Instale el exhibidor en la unidad. Se debe encaminar el cable hacia abajo, por el conducto del lado izquierdo. Conecte el cable al suministro eléctrico.
14. Enchufe el cable eléctrico (del motor del carbonatador) en el conjunto de cable eléctrico de la unidad.
15. Conecte el cable eléctrico de la caja de la plataforma del carbonatador al suministro eléctrico correspondiente.
16. Gire la llave de contacto de las válvulas a la posición "ENCENDIDA".
17. Presione cada operador de válvula, uno a la vez. Opere cada válvula el tiempo suficiente para obtener tanto jarabe como agua a través de la válvula.
18. Llene la caja con hielo. Permita que la placa de frío enfríe los tubos de bebida dentro de la placa de frío.
19. Limpie su área de trabajo mientras espera que se enfríe la placa de frío.
20. Una vez que la placa de frío se haya enfriado por completo, opere una válvula durante alrededor de 15 segundos. Tome una lectura de la temperatura de la bebida en la siguiente extracción de 15 segundos. Si la muestra extraída tiene 4,5°C (40°F) o menos, siga con el paso siguiente. Si la bebida tiene más de 4,5°C (40°F), espere 10 minutos más para que la bebida alcance las temperaturas correctas. Luego, repita este paso.
21. Cuando la temperatura alcance la temperatura adecuada, ajuste el flujo de agua primero, y luego ajuste el flujo de jarabe para lograr la relación (brix) recomendada por el proveedor del jarabe.
22. Pásele un paño al Drop-In y realice una inspección final del área.

Instalación de la Serie CT



1. Retire la rejilla de la bandeja de drenaje, el panel contra salpicado y la bandeja de drenaje antes de la instalación.
2. Mueva hacia el costado toda la tubería aislada de bebidas de las aberturas en la base de torre para acceder a los orificios de montaje de la torre. (Ver huella)
3. Use un sellador para productos alimenticios para sellar todo alrededor del perímetro inferior de la base de la torre y la superficie de la encimera (por ejemplo, DOW Corning RTV 731).
4. Coloque la torre sobre la encimera sobre la abertura de precorte y utilice tornillos o pernos para sujetar la torre a la encimera. (Ver huella)
5. Coloque toda la tubería aislada de bebidas retirada anteriormente nuevamente en las aberturas de la base de la torre y la abertura en la encimera.
6. Instale el exhibidor iluminado de acuerdo con las instrucciones enviadas con la torre; encamine el cable eléctrico hacia abajo por la base de la torre y debajo de la encimera hacia la caja eléctrica de la torre. (Ver Plomería y cableado)
7. Conecte el hilo de puente de arnés de la caja eléctrica de la torre al mazo de cables de la torre.
8. Conecte todas las conexiones de plomería necesarias y conecte el drenaje a la torre. (Ver Plomería y cableado)
9. Instale la rejilla de la bandeja de drenaje, el panel contra salpicado y la bandeja de drenaje en la torre. Asegúrese de que la bandeja de drenaje esté ubicada correctamente sobre el embudo de drenaje de caucho en la base de la torre.
10. Conecte el cable eléctrico de la caja eléctrica de la torre a un tomacorriente.
11. Verifique el sistema de bebidas y drenaje de la torre para constatar si presenta fugas; si las hay, repárelas.

NOTA: La torre debe sellarse al mostrador para cumplir con las exigencias internacionales de NSF.

Requerimientos de suministro de agua entrante

NOTA: Manitowoc Beverage Equipment recomienda que se instale una válvula de corte de agua y un filtro de agua en la línea de suministro de agua entrante.

Se debe instalar la fuente de agua entrante al equipo con protección de reflujo adecuada de modo a cumplir con los códigos nacionales, estatales y locales aplicables.

La presión de agua debe ser de un mínimo de 3,102 bar (45 psi); de lo contrario, le faltará agua a la bomba y se dañará. La

presión máxima de agua debe ser de 3,792 bar (55 psi); de lo contrario, se verá afectada la calidad de la carbonatación.

Se debe ubicar la bomba del carbonatador dentro de los 1,8 m (6 pies) de una fuente de agua de 1/2 pulg. Se debe utilizar una línea de agua con un diámetro interno mínimo de 3/8 pulg. Antes de realizar la conexión, se le debe vaciar aproximadamente 20 l (5 galones) de agua para purgar el sistema de cualquier sedimento, especialmente en áreas de construcción reciente.

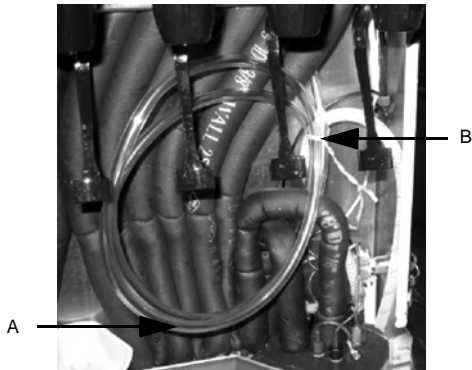
Purga de aire del tanque del carbonatador

1. Aplome la unidad como se describe en los pasos 1-8. No suministre electricidad a la unidad. No encienda el CO₂ a la unidad.
2. Retire el panel contra salpicado y abra el respiradero en la válvula de alivio de presión del carbonatador.
3. Abra la agua a la unidad y llene el carbonatador con agua. Cierre el respiradero en la válvula de alivio de presión del carbonatador cuando el agua comience a escapar.

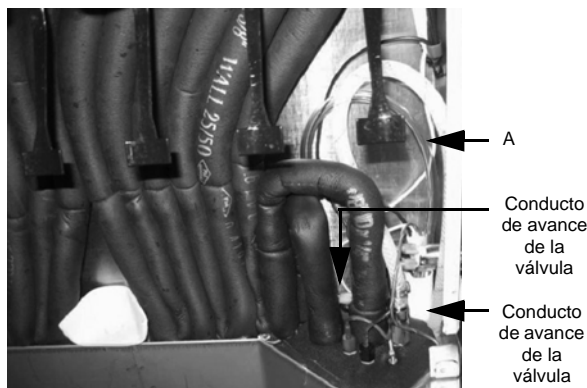
4. Siga las instrucciones en el manual para proveer electricidad a la unidad.
5. Opere cualquier válvula para retirar todo el aire de las líneas de agua.

Siga las instrucciones en el manual para el resto del montaje de la unidad.

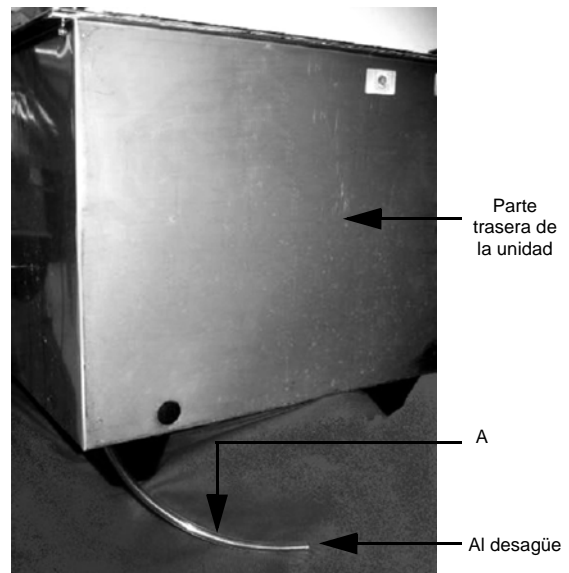
Encaminamiento del tubo de purga del tanque del carbonatador



1. Durante la instalación de la unidad, se debe encaminar el tubo de purga del tanque del carbonatador (A) correctamente a un desagüe. Una vez que se haya retirado el panel contra salpicado de la unidad, retire el amarre (B) que sujeta el tubo de purga del tanque del carbonatador.



2. El tubo de purga está conectado a la válvula de alivio de presión en el tanque del carbonatador y debe encaminarse a un desagüe. Encamine el tubo de purga del tanque del carbonatador (A) hacia abajo a través del conducto de avance de la válvula ubicado detrás del tanque del carbonatador. Asegúrese de no colapsar o doblar el tubo de purga del tanque del carbonatador al encaminarlo de la unidad al desagüe.



3. El tubo de purga del tanque del carbonatador (A) se encaminará hacia abajo a través del conducto de avance de válvula y hacia afuera de la base de la unidad hacia un desagüe. Siga todos los códigos nacionales y locales de plomería al encaminar el tubo de purga del tanque del carbonatador al desagüe.

Presiones de sistema de carbonatación fría y ambiente

1. El agua de grifo entrante debe tener una presión estática mínima de 2,758 bar (40 psi) y máxima de 3,792 bar (55 psi) con la bomba del carbonatador en funcionamiento (medido en la entrada a la bomba).
2. El medidor de presión de BIB debe estar configurado en 4,137 bar (60 psi) o de acuerdo con el recorrido de su línea.
3. Medidor de presión del carbonatador (utilizar el regulador preconfigurado):
 - Carbonatación fría configurada en 5,171 bar (75 psi).
 - Los sistemas de ambiente deben configurarse en de 6,205 bar (90 psi) a 7,239 bar (105 psi).

NOTA: Si la presión de agua dinámica entrante es inferior a 2,758 bar (40 psi), se recomienda un reforzador de agua. Si la presión de agua estática entrante es superior a 3,792 bar (55 psi), se requiere una válvula reguladora de agua.

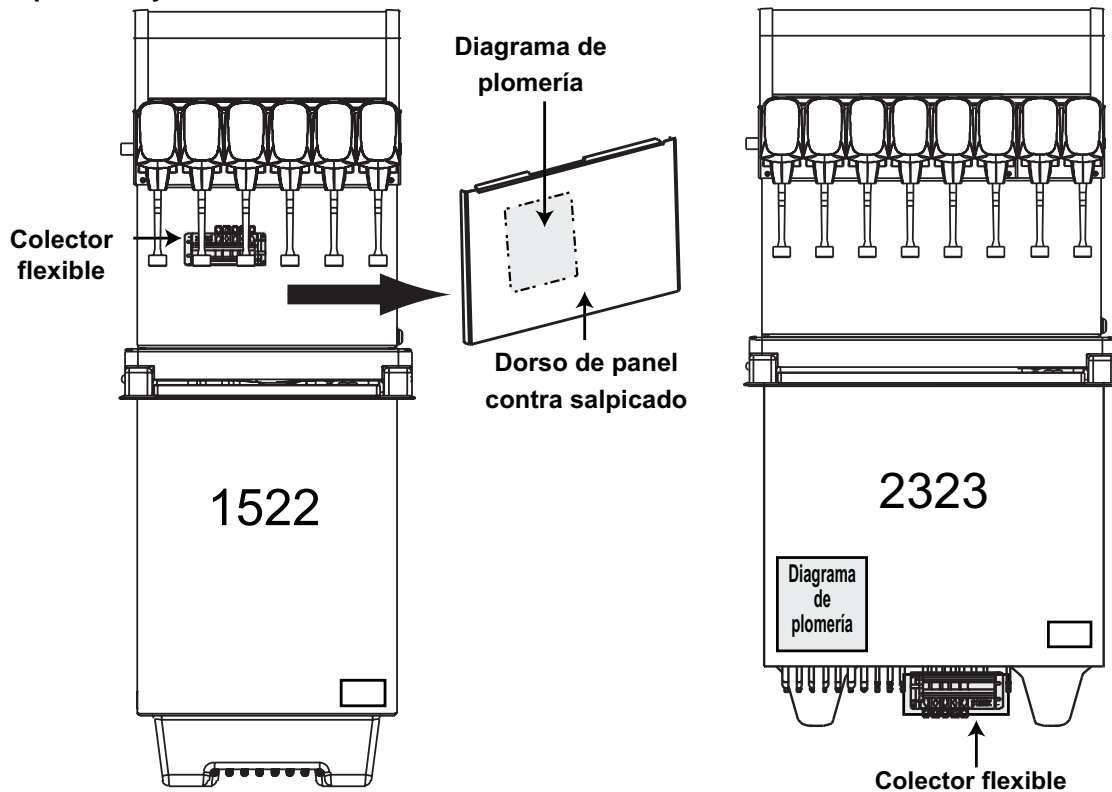
Instalación del sistema de pre-mezcla

Estos pasos de instalación son generales. Cada sistema e instalación es único. Es posible que deba modificar estas instrucciones según su instalación específica.

1. Realice un layout del sistema. Una planificación adecuada eliminará los obstáculos más adelante en la instalación.
2. Vuelva a verificar la ubicación para asegurarse de que haya líneas eléctricas y de desagüe adecuadas.
3. Asegúrese de poder encaminar la tubería de bebidas al lugar.
4. Si fuera necesario, corte los orificios necesarios para tuberías de servicios públicos y bebidas, o la caja de hielo.
5. Coloque el expendedor de bebidas en la ubicación elegida.
6. Coloque el tanque de suministro de CO₂ y los tanques Figal de bebida en la ubicación correspondiente.
7. Marque todas las extremidades de los tubos de bebida (ambos extremos) con el nombre de la bebida correspondiente.
8. Encamine los tubos de bebida del número y tamaño adecuados hasta la ubicación del expendedor.
9. Lea el diagrama de plomería del expendedor y conecte el tubo de bebida correspondiente a la respectiva entrada de plomería.
10. Conecte el tubo de bebida a la salida de líquido correspondiente de los tanques Figal.
11. Conecte las líneas de CO₂ del tanque a cada entrada de gas del tanque Figal.
12. Abra el tanque de CO₂. Ajuste el regulador de presión en el tanque de CO₂ a 4,137 bar (60 psi) (bebidas diet 2,758 bar [40 psi]).
13. Opere cada válvula en el expendedor hasta que fluya la bebida en una corriente constante. No se preocupe en este momento si el producto produce espuma excesiva.
14. Llene la caja de hielo con hielo para enfriar la placa de frío o active el mecanismo de refrigeración del expendedor. Permita que el producto se enfríe lo suficiente.
15. Explíquelo al propietario/operador cómo cambiar el tanque Figal y el tanque de CO₂.

Diagramas de plomería

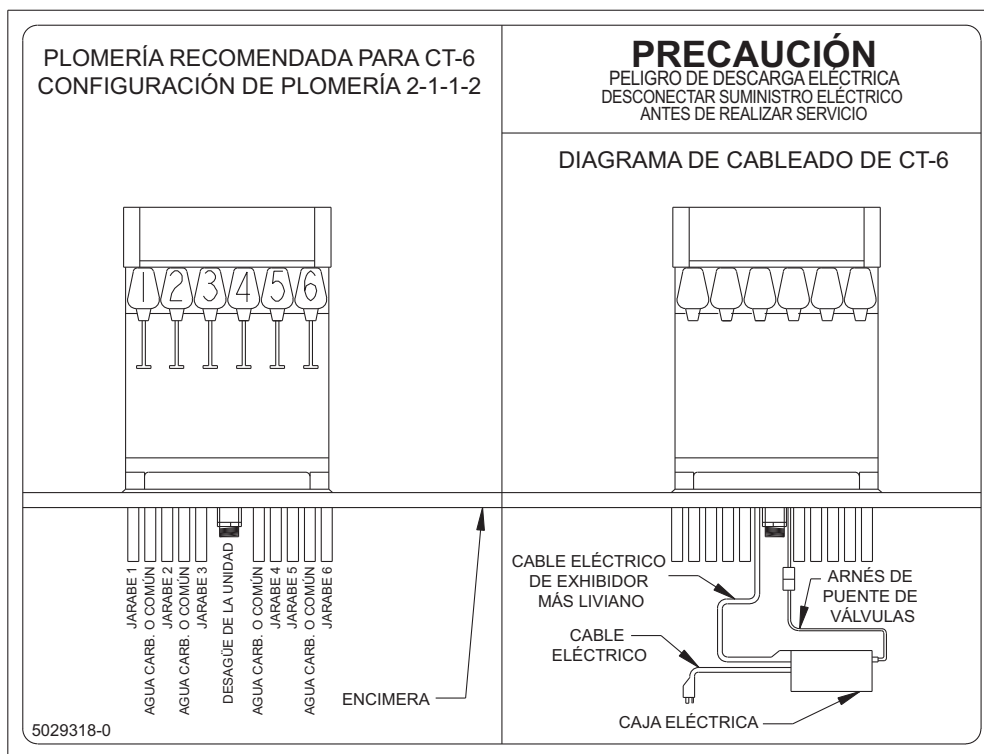
Diagrama de plomería y ubicaciones de colectores flexibles



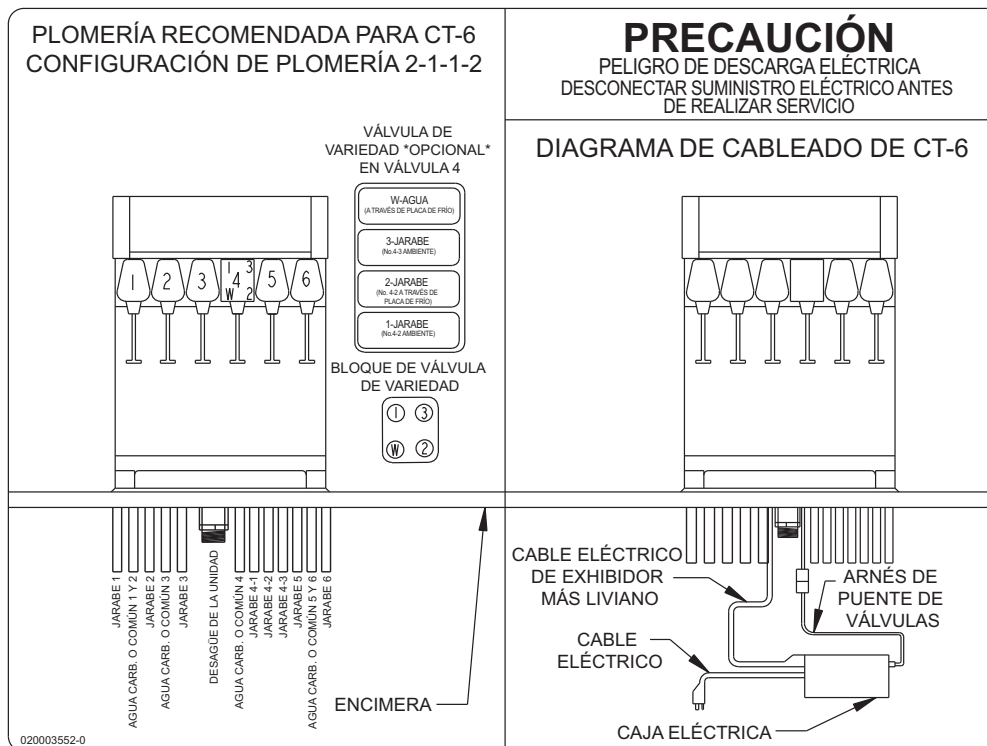
Instale la tubería de bebidas a las conexiones correspondientes. Consulte el diagrama de la placa de frío en la parte posterior del panel contra salpicado para su configuración individual. Vea el ejemplo a continuación de cómo puede enganchar su Drop-In.

NOTA: Debe haber una válvula de verificación instalada en la línea de suministro de agua a 0,9 m (3 pies) de la conexión de agua no carbonatada "PW". Si no está instalada, comuníquese con la fábrica.

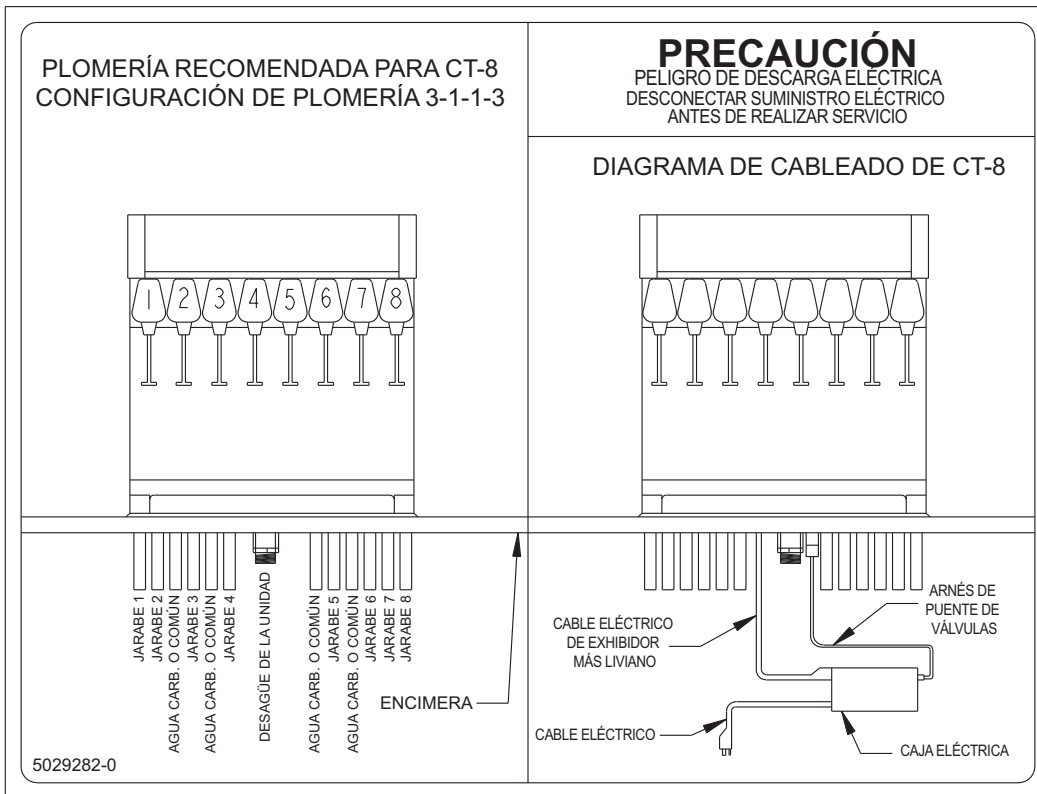
Plomería del CT-6



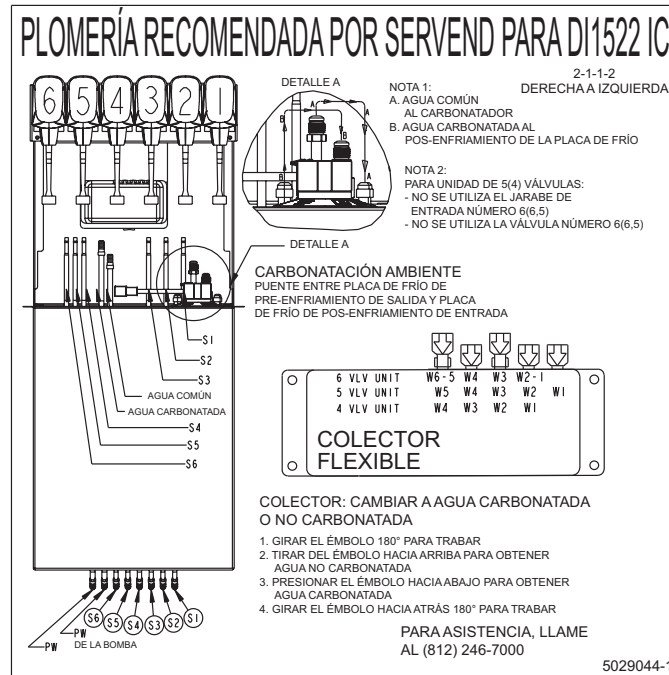
Plomería del CT-6 con válvula de variedad



Plomería del CT-8

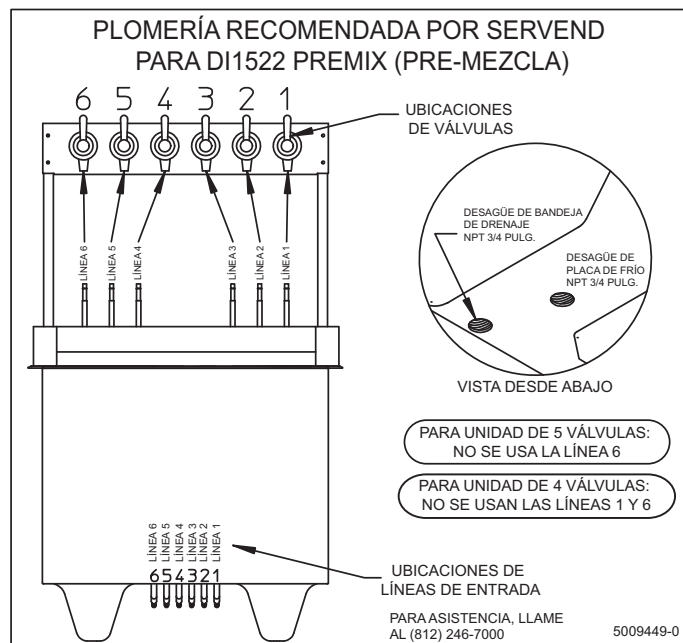


Plomería de pos-mezcla del DI-1522



Plomería de pre-mezcla del DI-1522

Instale la tubería de bebidas a las conexiones correspondientes. Consulte el diagrama de la placa de frío en la parte delantera de la caja para su configuración individual. (Vea el ejemplo a continuación de cómo puede enganchar su Drop-In).



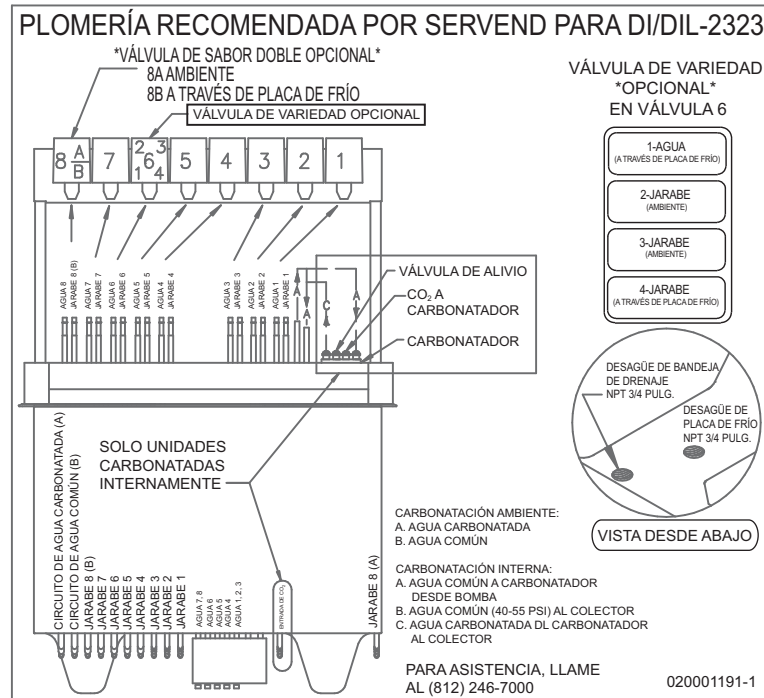
Presiones de pre-mezcla:

Se debe configurar los reguladores de presión de pre-mezcla a 4,137 bar (60 psi). Se deben configurar los reguladores de presión de pre-mezcla a 2,758 bar (40 psi). Si se produce demasiada espuma, el disminuir las presiones puede corregir el problema. El salpicado y los estallidos requieren, en

general, que se aumenten levemente las presiones. Las presiones de pre-mezcla de las válvulas de bebidas varían según el tipo y el fabricante. Por favor, consulte al fabricante de las válvulas que está utilizando sobre instrucciones específicas para el funcionamiento de la válvula.

Plomería de pos-mezcla de válvula y válvula de variedad del DI/DIL-2323 8

Instale la tubería de bebidas a las conexiones correspondientes. Consulte el diagrama de la placa de frío en la parte delantera de la caja para su configuración individual. (Vea el ejemplo a continuación de cómo puede enganchar su Drop-In).



Nota: La conexión de CO₂ para el carbonatador interno está ubicada con las conexiones de la placa de frío. (Ver diagrama de plomería). La válvula de verificación debe estar instalada en la conexión "B" de agua común. Si no está instalada, comuníquese con la fábrica. Se leen las válvulas de derecha a izquierda.

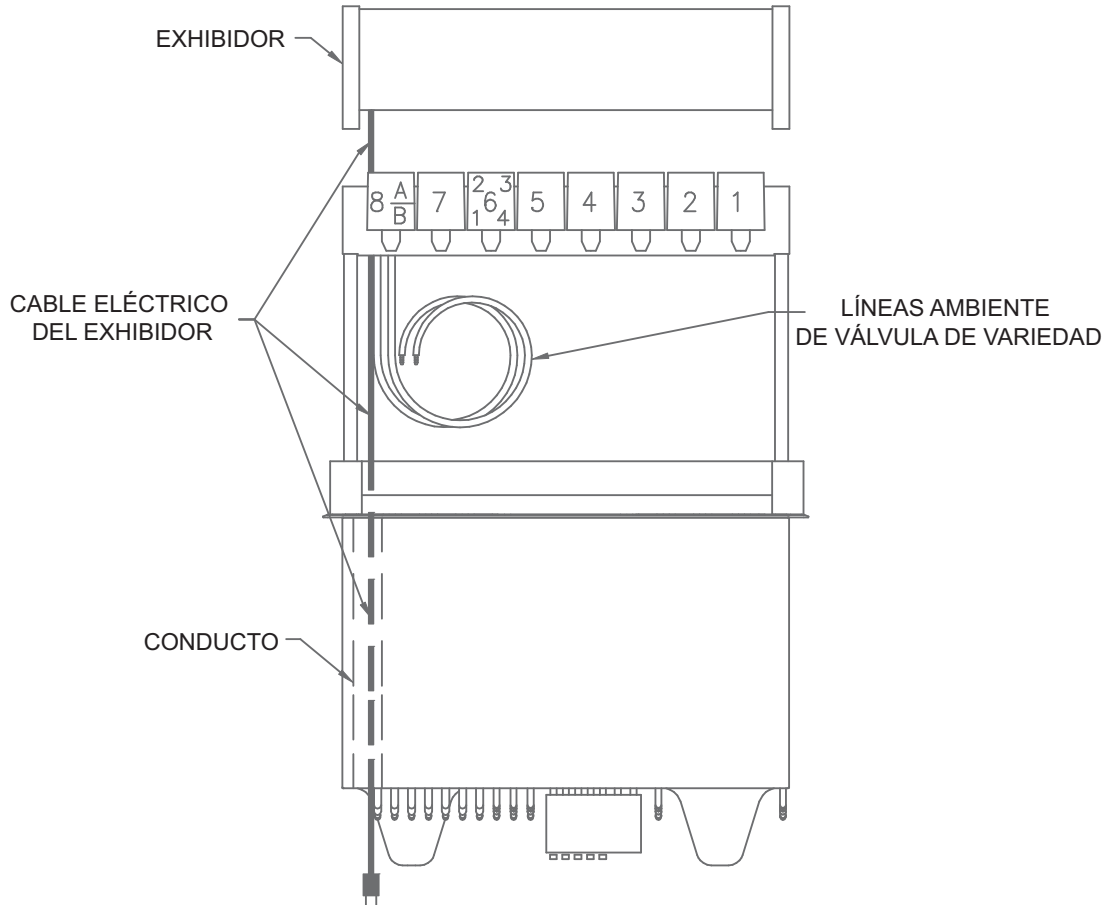


El suministro de agua debe conectarse primero a la bomba del carbonatador (no se la incluye en la ilustración) antes de la plomería a las conexiones "A" exhibidas en el diagrama de plomería. La plataforma de la bomba del carbonatador debe estar dentro de los 1,83 m (seis pies) del expendedor para un desempeño óptimo. (Ver diagrama de instalación de BIB para ajustes de presión del sistema).

Plomería de pos-mezcla de válvula y válvula de variedad del DI/DIL-2323 8

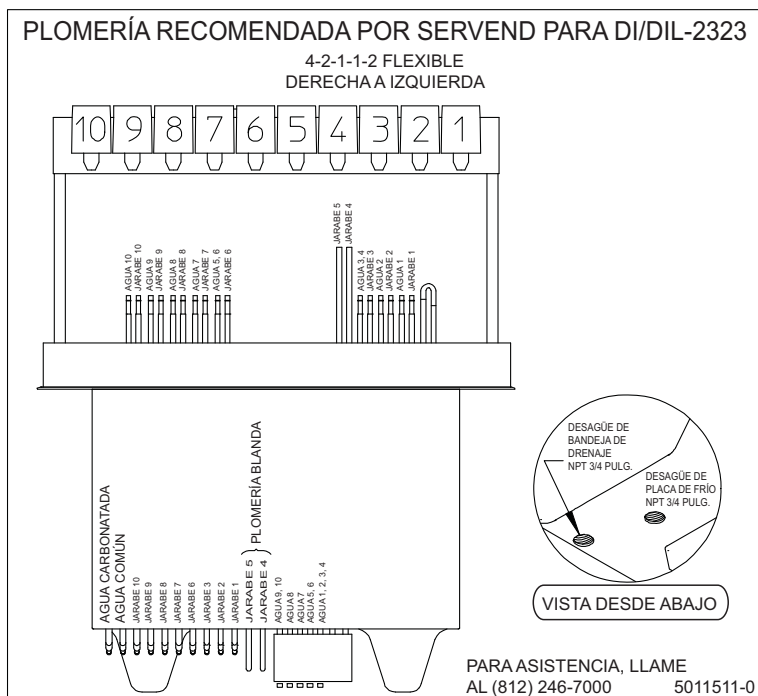
*****IMPORTANTE*****

ANTES DE ENCAMINAR LAS LÍNEAS AMBIENTE DE LA VÁLVULA DE VARIEDAD A TRAVÉS DEL CONDUCTO, PRIMERO DEBE ENCAMINAR EL CABLE ELÉCTRICO DEL EXHIBIDOR A TRAVÉS DEL CONDUCTO

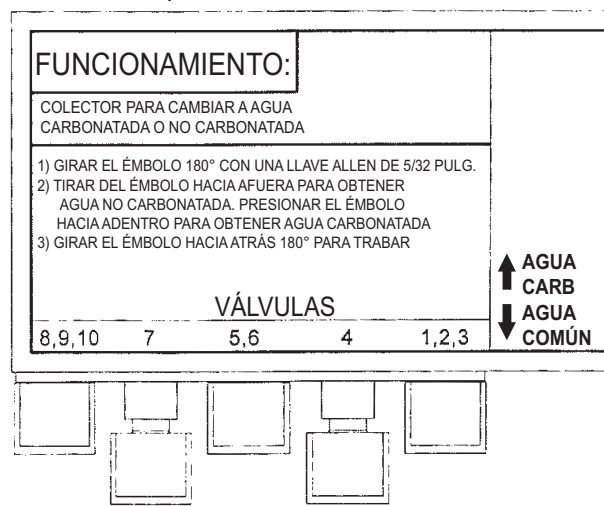


Plomería de pos-mezcla de la válvula del DI/DIL-2323 10

Instale la tubería de bebidas a las conexiones correspondientes. Consulte el diagrama de la placa de frío en la parte delantera de la caja para su configuración individual. (Vea el ejemplo a continuación de cómo puede enganchar su Drop-In).



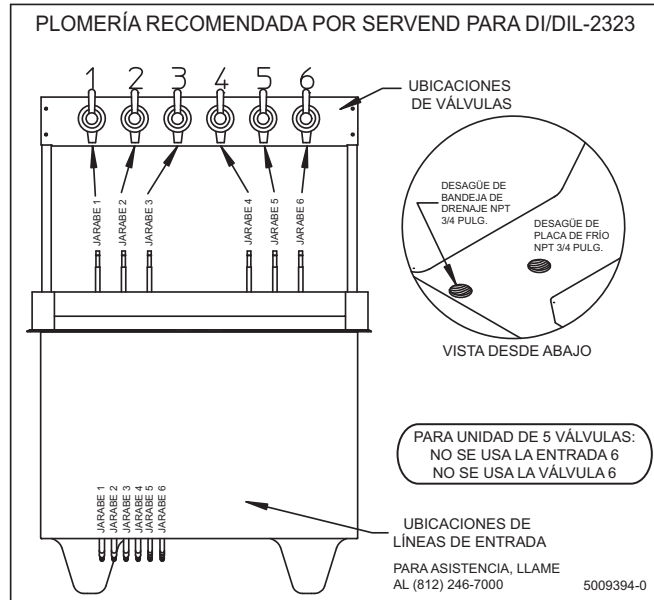
Nota: La conexión de CO₂ para el carbonatador interno está ubicada con las conexiones de la placa de frío. (Ver diagrama de plomería). La válvula de verificación debe estar instalada en la conexión "B" de agua común. Si no está instalada, comuníquese con la fábrica. Se leen las válvulas de derecha a izquierda.



El suministro de agua debe conectarse primero a la bomba del carbonatador (no se la incluye en la ilustración) antes de la plomería a las conexiones "A" exhibidas en el diagrama de plomería. La plataforma de la bomba del carbonatador debe estar dentro de los 1,83 m (seis pies) del expendedor para un desempeño óptimo. (Ver diagrama de instalación de BIB para ajustes de presión del sistema).

Plomería de pre-mezcla de la válvula del DI/DIL-2323 6

Instale la tubería de bebidas a las conexiones correspondientes. Consulte el diagrama de la placa de frío en la parte delantera de la caja para su configuración individual. (Vea el ejemplo a continuación de cómo puede enganchar su Drop-In).



Presiones de pre-mezcla:

Se debe configurar los reguladores de presión de pre-mezcla a 4,137 bar (60 psi). Se deben configurar los reguladores de presión de pre-mezcla a 2,758 bar (40 psi). Si se produce demasiada espuma, el disminuir las presiones puede corregir el problema. El salpicado y los estallidos requieren, en general, que se aumenten levemente las presiones. Las presiones de pre-mezcla de las válvulas de bebidas varían según el tipo y el fabricante. Por favor, consulte al fabricante de las válvulas que esté utilizando sobre instrucciones específicas para el funcionamiento de la válvula.

Como poner en marcha su sistema y expendedor de bebidas

Al completarse la instalación del expendedor y/o sistema de bebidas, se debe limpiar y desinfectar todas las tuberías, el expendedor y los componentes antes de utilizarlo.

NOTA: Durante la instalación, el equipo, los expendedores y las tuberías pasan por muchos ambientes, tierra, polvo, canalizaciones, aislamiento, láminas de yeso, etc. Es un procedimiento importante y mejor práctica realizar la limpieza para proveerle a su cliente una bebida de la más alta calidad.

Limpie y desinfecte los circuitos de agua y jarabe de acuerdo con las instrucciones brindadas en este manual. Limpie y desinfecte los componentes del expendedor de acuerdo con las instrucciones brindadas en este manual. Consulte y utilice los códigos de salud locales si ocurriera una discrepancia entre este manual y sus códigos de salud locales.

Puesta en marcha del Bag-In-Box (BIB)

Se deben enjuagar y desinfectar correctamente todas las líneas antes de poner en marcha la unidad. Vea las instrucciones para Desinfección.

1. Conecte cada conector del BIB al BIB correspondiente.
2. Ajuste gradualmente el regulador secundario a 4,826 bar (70 psi). Nunca ponga en funcionamiento una bomba de BIB sin el BIB instalado, ya que se podría dañar la bomba. Ajuste la presión del regulador secundario final a 4,826 - 5,171 bar (70 - 75 psi), dependiendo del tamaño de la línea y la distancia del recorrido.
3. Opere cada válvula expendedora hasta que fluya el jarabe de la válvula sin dificultades.

Ajuste el jarabe a la relación de agua (Brix)

1. Ajuste la velocidad de flujo del agua en cada válvula expendedora a 0,06 l (2,5 onzas) por segundo.
2. Ajuste las válvulas expendedoras para la relación agua/jarabe (brix), según recomendación del distribuidor de jarabe.

Instale las etiquetas

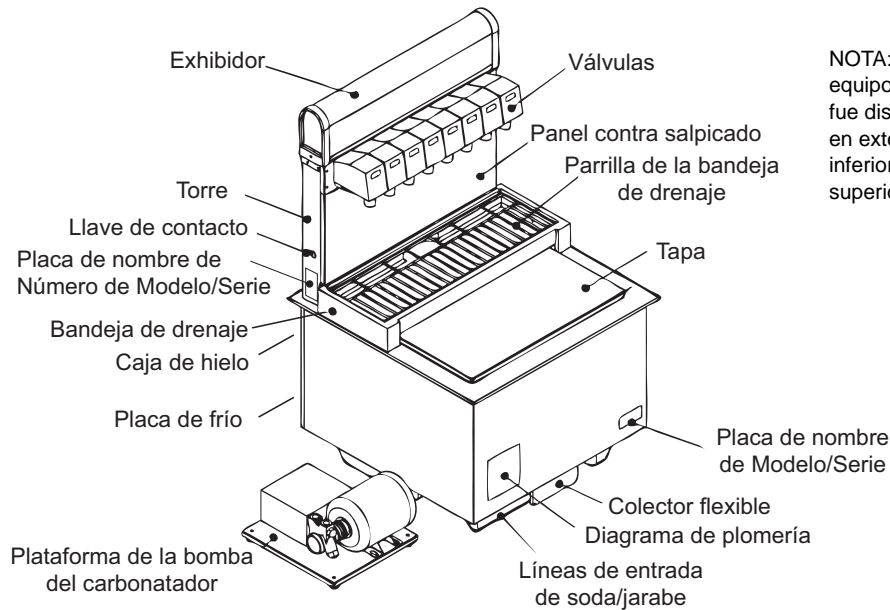
Instale las etiquetas de sabores (algunas etiquetas vienen con el CEV) en las tapas de las válvulas expendedoras.

Limpie

Limpie todas las áreas de trabajo. Deseche todo el material de embalaje, la tubería sobrante y la basura de manera adecuada.

Funcionamiento

Identificación de componentes



NOTA: La única finalidad de este equipo es suministrar bebidas y no fue diseñado para funcionamiento en exteriores en temperaturas inferiores a 10°C (50°F) o superiores a 40°C (105°F).

Secuencia de funcionamiento

Esta sección brinda una descripción de las unidades, la teoría de funcionamiento y datos de servicio para los Exendedores Pos-mezcla

Importante

PARA EL USUARIO DE ESTE MANUAL DE SERVICIO, ESTE MANUAL ES UNA GUÍA PARA LA INSTALACIÓN DEL EQUIPO. CONSULTE LA TABLA DE CONTENIDO PARA UBICAR LAS PÁGINAS REQUERIDAS PARA INFORMACIÓN DETALLADA RELATIVA A PREGUNTAS QUE PUDIERAN SURGIR DURANTE LA INSTALACIÓN Y LA PUESTA EN MARCHA DE ESTE EQUIPO.

Drop-Ins de Pos-mezcla

El diseño del Servend Drop-In es tal que provee alta accesibilidad al hielo almacenado en la caja, permitiendo, al mismo tiempo, conveniencia máxima en el suministro de bebidas. La función del Drop-In es permitir el acceso fácil y rápido al hielo para llenar vasos de bebidas, enfriar y servir bebidas carbonatadas y no carbonatadas. Los principales componentes de los expendedores Servend Drop-In Carbonatados Fríos son la caja de hielo con la placa de frío sellada, el carbonatador interno, las válvulas de bebidas, la torre de válvulas, la plataforma de la bomba del carbonatador (suministro eléctrico) y el exhibidor (opcional). Los principales componentes de los expendedores Servend Drop-In Ambiente son la caja de hielo con la placa de frío sellada, las válvulas de bebidas, la torre de válvulas y el exhibidor (opcional). Se

necesitará el carbonatador ambiente para suministrar agua carbonatada al Drop-In Ambiente.

La base de la caja de hielo es la placa de frío. La placa de frío es un bloque de aluminio, con tubos de acero inoxidable en serpentina moldeados en su interior. Los tubos de acero inoxidable dentro de la placa de frío llevan agua al carbonatador interno, de regreso a través de los tubos de acero inoxidable, agua no carbonatada (agua común), y jarabe de bebidas a las válvulas de bebidas. Se enfrían el agua y el jarabe a la temperatura adecuada de servicio mientras fluye a través de los tubos de acero inoxidable en el interior de la placa de frío.

La válvula de bebidas fue diseñada para medir con precisión el flujo tanto del agua como del jarabe para obtener la relación de mezcla adecuada. Estos dos componentes de la bebida se mezclan al dejar la válvula. La torre de válvulas contiene las válvulas arriba de la caja de hielo y brinda un conducto para que pasen las tuberías de bebida y cables eléctricos entre la caja y las válvulas.

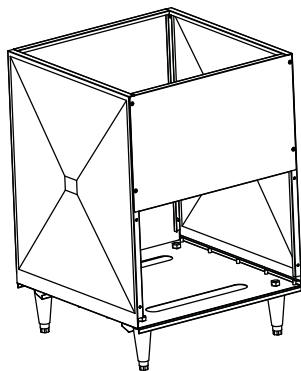
El conjunto del exhibido consiste en el cartel, la bombilla de luz y el armazón del exhibidor. El exhibidor "tri-view" permite la visualización del medallón desde adelante, atrás o arriba.

Drop-Ins de Pre-mezcla

El suministro de fuente pre-mezcla consiste en un recipiente para bebidas listo para servir, un sistema de suministro de bebidas, propulsor de dióxido de carbono (CO_2), sistema de enfriamiento de bebidas y el expendedor. Discutiremos cada componente de este tipo de sistema dentro del contexto de este manual.

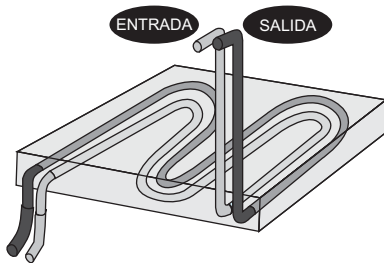
La principal ventaja del sistema de pre-mezcla en comparación que la mayoría de los otros tipos es su flexibilidad. Esta flexibilidad es la capacidad de ir a cualquier lugar. Muchos sistemas de pre-mezcla funcionan sin suministro eléctrico o suministro de agua separado. Los mayoría de los drop-ins son fabricados para pos-mezcla. Salvo que se indique lo contrario, las instrucciones de funcionamiento e instalación son para pos-mezcla.

Estrados



Los estrados fueron diseñados para colocar las cajas de hielo del drop-in y brindar un cerramiento para los carbonatadores. Vea las instrucciones provistas con dichos artículos para la realización de instalación y conexiones adecuadas.

Refrigeración de bebidas con la placa de frío



La placa de frío es un bloque de aluminio, con tubos de acero inoxidable en serpentina moldeados en el interior del bloque de aluminio. La placa de frío tiene aproximadamente el mismo largo y ancho que la base de el recipiente del expendedor. El hielo descansa sobre la parte superior de la placa de frío enfriándola. Los tubos de acero inoxidable dentro de la placa de frío transportan agua carbonatada (soda), agua no carbonatada (agua común) y jarabe a las válvulas de bebidas. Mientras fluyen a través de los tubos de acero inoxidable en la placa de frío, el agua y el jarabe se enfrían a la temperatura en la que se deben servir.

Inspección de la unidad

Esta sección cubre el desembalaje, la inspección, la elección de la ubicación, la instalación de la unidad y preparación para el funcionamiento. Inspeccione a fondo la unidad en el momento de la entrega. Notifique de inmediato cualquier daño ocurrido durante el transporte a la transportadora de entrega. Solicite un informe de inspección por escrito a un inspector de reclamos para documentar cualquier reclamo necesario.

1. Una vez desembalada la unidad, quite las llaves. Se necesitará la llave para realizar la regulación de grados brix de las válvulas. Mantenga las llaves hasta ese momento para entregarlas al respectivo propietario/operador. Quite la llave (la que sujeta la parrilla en su lugar en la bandeja de drenaje) y otros materiales de embalaje.
2. Asegúrese que todos los ítems estén presentes y en buen estado. Los artículos sueltos embalados en la caja incluyen las piezas e instrucciones del kit de desagüe.
3. Inspeccione la unidad en búsqueda de daños externos.

Si usted tiene una unidad carbonatada interna, la unidad con la plomería ya realizada en la fábrica. Las entradas para CO_2 y agua se encuentran detrás del panel contra salpicado. Hay dos entradas para agua y una entrada para CO_2 . Si tiene dudas, consulte el diagrama de plomería en su equipo.

Válvulas de bebidas

Las válvulas de bebidas pos-mezcla fueron diseñadas para medir con precisión el flujo tanto del agua como del jarabe para obtener la relación de mezcla adecuada. Los componentes de jarabe y soda de la bebida pos-mezcla se mezclan al dejar la válvula de bebidas.

Suministro de CO_2

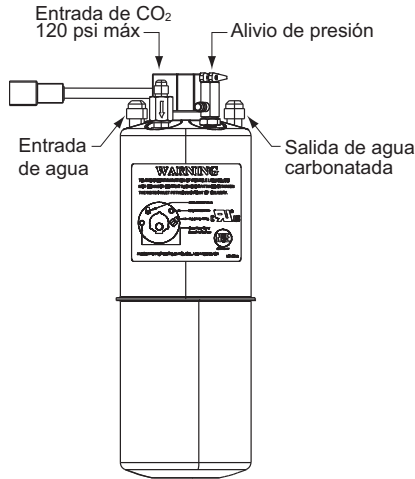
Nota: La entrada de CO_2 para el carbonatador interno está ubicada con las líneas de entrada de la placa de frío.

(Vea el diagrama de plomería para la ubicación exacta de la plomería)

- La presión de CO_2 a la bomba de BIB es de 4,137 a 5,171 bar (60 a 75 psi).
- La presión de CO_2 del DI-1522, 2323 y DIL-2323 al carbonatador interno es de 5,171 bar (75 psi).
- Para sistemas carbonatados ambiente, la presión de CO_2 al carbonatador debe ajustarse en 6,894 bar (100 PSI).
- Existe una alarma "opcional" de bajo nivel de CO_2 disponible en todas las unidades de la serie DI internamente carbonatadas. Una luz ROJA de bajo CO_2 montada en la torre se iluminará cuando el suministro de CO_2 para el tanque del carbonatador comience a disminuir.

Un cilindro de CO_2 envía gas de dióxido de carbono (CO_2) a través de un regulador ajustable de CO_2 a la bomba de BIB de jarabe y también a un carbonatador interno. Agua común también ingresa al tanque del carbonatador interno, y la misma es carbonatada por la presión de gas de CO_2 regulada.

Cuando se abre una válvula expendedora, la presión de CO₂ ejercida dentro de la bomba de BIB de jarabe eyecta jarabe del BIB, enviándolo a través de las bobinas de bebida y hacia dentro de la válvula expendedora. El agua carbonatada es forzada del tanque de carbonatador por la presión de CO₂ que empuja agua carbonatada fría hacia dentro de la válvula expendedora, resultando en que sea expendida una bebida carbonatada. Se expende una bebida no carbonatada de la misma manera que una bebida carbonatada, con la diferencia de que se usa agua común en lugar de carbonatada.



El carbonatador se vuelve a llenar cuando el nivel de agua carbonatada dentro del tanque cae, lo cual, a su vez, inicia automáticamente la bomba de agua de carbonatador. Cuando el nivel de agua dentro del tanque se ha completado, la bomba de agua del carbonatador se detendrá.

Agua carbonatada

El dióxido de carbono (CO₂) parte del tanque de almacenaje y llega al tanque de carbonatador a través de la entrada de gas. El suministro de agua ingresa por la entrada de la bomba de carbonatador a presión normal de línea de suministro de agua de la calle (mínimo 1,379 bar [20 psi], máximo 5,515 bar [80 psi]). La bomba de agua aumenta la presión del agua, lo que permite que el agua fluya hacia dentro del tanque del carbonatador. La mezcla de CO₂ y agua juntos en el carbonatador produce el agua carbonatada que luego es enviada al expendedor de soda.

El agitar el agua y del CO₂ juntos en el tanque bajo alta presión crea el agua carbonatada. La calidad de la carbonatación (porcentaje de CO₂ mezclado en el agua) aumenta a medida que disminuye la temperatura del agua y aumenta el tiempo de exposición.

Un control de nivel de agua en el tanque controla el nivel del agua en el tanque del carbonatador. Este control apaga y enciende el motor de la bomba para mantener un nivel preconfigurado de líquido en el tanque. El control de nivel de agua puede ser sondas electrónicas o un flotador mecánico.

Sistema de suministro de jarabe

Su ubicación de jarabe puede variar dependiendo del volumen de bebidas servidas y la facilidad de acceso. Su sistema de bebidas puede ubicarse en una sala de depósito que no esté a la vista o debajo del mostrador del expendedor. Las configuraciones son prácticamente ilimitadas. Verifique las temperaturas previstas para el lugar de almacenaje. Las temperaturas adversas pueden afectar el almacenaje y la calidad de los productos de bebida. Se recomienda que la temperatura del lugar de almacenaje no caiga a menos de 4°C (40°F) o aumente a más de 32°C (90°F).

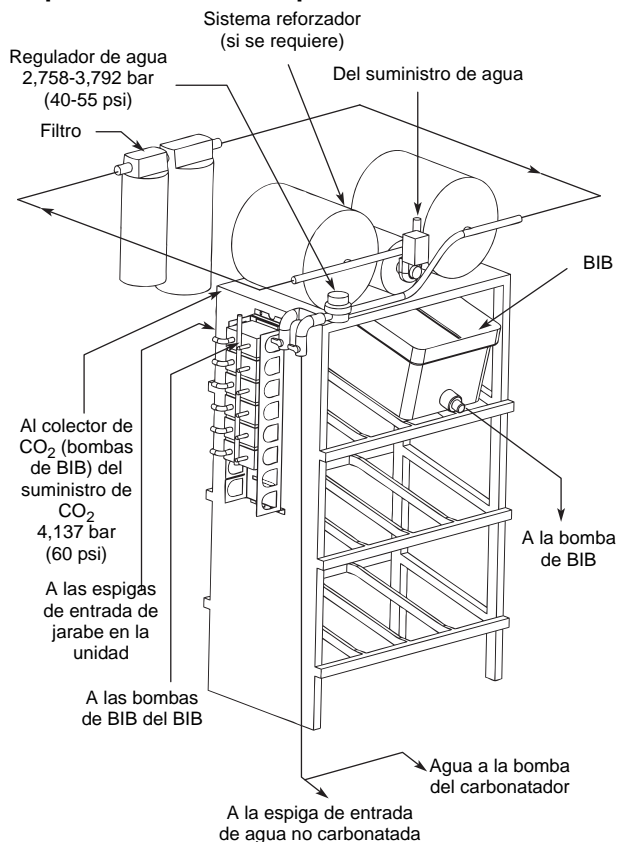
Suministro de agua

Para sistemas carbonatados internos:

Suministro de agua entrante mínimo de 2,758 bar (40 psi) y máximo de 3,792 bar (55 psi). Si el suministro de agua entrante (estática) es de más de 3,792 bar (55 psi), debe instalar un regulador de agua. Si la presión de agua entrante (dinámica) es inferior a 2,758 bar (40 psi), se recomienda un reforzador de agua.

NOTA: El suministro de agua entrante para el carbonatador, que es la entrada de pre-enfriamiento en el diagrama de plomería, primero debe pasar por la bomba del carbonatador ubicada en la plataforma de la bomba del carbonatador (suministro de energía).

Paquete de centro de operaciones



1. **Agua de grifo entrante** - debe tener una presión dinámica mínima de 2,758 bar (40 psi) y una presión estática máxima de 3,792 bar (55 psi).
2. **Motor de la bomba de agua carbonatada** - acciona la bomba de agua. El motor de la bomba de agua es parte de la plataforma de la bomba del carbonatador.
3. **Bomba de agua del carbonatador** - Bombea agua del grifo hacia dentro del tanque del carbonatador. La bomba de agua es parte del carbonatador. El agua entrante para el carbonatador debe pasar primero por la bomba antes de conectarse con la entrada de la plata de frío correspondiente.
4. **Tanque de carbonatador interno/externo** - Combines gas de CO₂ con agua del grifo para formar agua carbonatada. El "carbonatador" es el tanque del carbonatador, la bomba de agua y el motor de la bomba de agua.
5. **Cilindro de CO₂** - Contiene dióxido de carbono (CO₂) altamente presurizado. El cilindro de CO₂ es un tanque cilíndrico de acero o aluminio. El gas de CO₂ fluye a través del regulador de presión principal.
6. **Medidor de temperatura del BIB** - Ajustado para un mínimo de 4,137 bar (60 psi). Indica que presión de CO₂ pasa por las bombas del B-I-B.
7. **Regulador de presión principal** - Reduce la presión del gas de CO₂ a 6,695 bar (100 psi), para que el gas de CO₂ tenga la presión correcta para ingresar al regulador del carbonatador.
8. **Presión saliente reducida** - Ajustada para 5,171 bar (75 psi). El medidor indica la presión saliente reducida del cilindro de CO₂ después de haber pasado por el regulador de presión principal a 6,695 bar (100 psi).
9. **Regulador de presión secundario** - Reduce la presión de gas de CO₂ antes de que el gas de CO₂ fluya a la bomba de jarabe. La presión de CO₂ activa la bomba de jarabe.
10. **Bomba de jarabe** - Retira jarabe del paquete de jarabe bag-in-box. El jarabe fluye a través de las líneas de jarabe al expendedor para enfriamiento, y luego se expende. Existe una bomba de jarabe para cada sistema de jarabe bag-in-box.
11. **Cajas de jarabe Bag-In-Box** - Caja que contiene una bolsa plástica, llena de jarabe.

Estanterías

Independientemente de si esté utilizando un sistema B-I-B o Figal, se designará un lugar para colocar el producto. Un sistema de estantes (repisas) brinda una colocación sistemática y el uso integral de la bebida pagada. La estantería de B-I-B permite la organización adecuada de las cajas para dispersión del jarabe. Por favor, verifique con su proveedor de jarabe B-I-B. Algunas cajas deben inclinarse levemente hacia abajo, mientras que otras pueden estar en prácticamente cualquier posición. La estantería de tanque Figal guarda los tanques más nuevos y llenos en un extremo de la línea de bebida y los tanques parciales en la otra.

B-I-B

El sistema Bag-In-Box se refiere a una bolsa de plástico desechable. El B-I-B normalmente contiene 18,93 l (5 galones) de jarabe; sin embargo, algunos lugares ofrecen unidades de B-I-B de 7,57 l (1-1/2 galones). Esta bolsa de plástico está contenida dentro de un cartón u otro recipiente. Los sistemas B-I-B son solo para aplicaciones de pos-mezcla.

Bombas

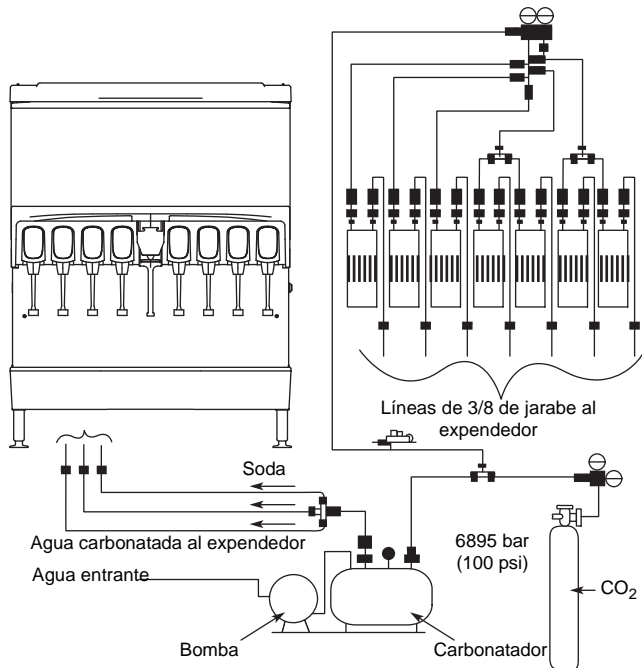
El jarabe en un sistema B-I-B se suministra al sistema de bebidas a través de bombas a gas. Estas bombas extraen el jarabe de las bolsas, forzando el jarabe a través del sistema.

Selectores automáticos de bolsas

Se utilizan en sistemas B-I-B de mayor volumen en las que se conectan dos o más bolsas del mismo producto a una bomba y un sistema. El selector automático de bolsas es, esencialmente, una válvula que cambia automáticamente de una bolsa (o serie de bolsas) a otra bolsa (o serie de bolsas) de jarabe a medida que se vacían las bolsas, permitiendo un flujo constante de producto.

Sistema Figa

Figa se refiere a los tanques de acero inoxidable de bebidas de pre-mezcla o jarabe de pos-mezcla. El término "Figa" es una palabra abreviada. Originalmente, Figa era la abreviación de "five gallons" (cinco galones). Actualmente, el término suele referirse a cualquier sistema de tanque de acero inoxidable utilizado para el suministro de bebidas gaseosas. El CO₂ para empujar la bebida del tanque Figa proviene de un tanque de CO₂ pequeño.



Tanques Figa

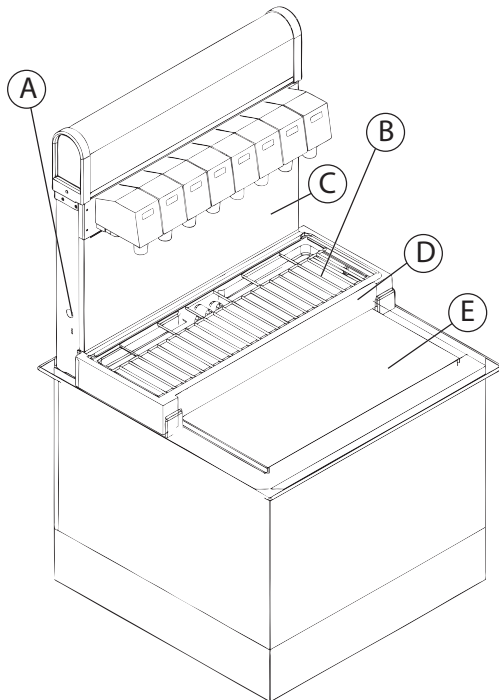
Los tanques Figa de acero inoxidable son fáciles de almacenar y conectar. Son varios los puntos a recordar al utilizar tanques Figa:

- Use un conector de gas como conector de entrada del tanque.
- Use un conector de jarabe como conector de salida del tanque.
- Si se conectan más de un tanque Figa en serie, al cambiar los tanques, retire el tanque más próximo a la entrada de gas original y agregue el tanque nuevo al conector más próximo a la salida de jarabe.

La mayoría de los tanques Figa tienen una válvula que se cierra automáticamente en el tanque, así como los conectores de gas y jarabe. Esto permite que el operador del sistema cambie tanques sin tener que apagar el sistema entero. Con este tipo de conector, presione el conector mientras tira hacia arriba el aro a presión alrededor de la abertura del conector. Luego, simplemente tire para quitar el conector del tanque.

Limpeza y desinfección

Limpeza diaria



- A. Desenchufe la unidad del suministro eléctrico.
- B. Levante la parrilla de la taza para retirarla.
- C. Levante la bandeja de drenaje recto hacia arriba y tire para retirarla.
- D. Retire la tapa del recipiente de hielo.

Toda limpeza debe ser compatible con las normas de su departamento de salud local. Las siguientes instrucciones para la limpeza se proveen a título orientativo.

Precaución

Solo use agua jabonosa tibia para limpiar el exterior de la torre. No use solventes u otros agentes de limpeza. No vierta café caliente en la bandeja de drenaje. El café caliente en la bandeja de drenaje puede agrietarla, especialmente si la bandeja de drenaje está fría o aún contiene hielo. NO limpie esta unidad con chorros de agua de alta presión o pulverizadores.

Advertencia

Peligro de descarga eléctrica

Desenchufe la unidad antes de realizar mantenimiento o limpeza.

Advertencia

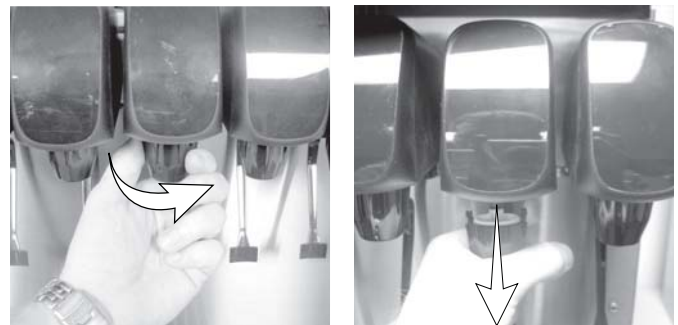
Al utilizar líquidos o productos químicos para limpeza, se debe usar guantes de caucho y protección ocular.

Exterior y bandeja de drenaje:

1. Apague la llave ubicada en el lado derecho o izquierdo de la unidad.
2. Levante la parrilla y retírela de la bandeja de drenaje.
3. Con jabón suave, agua tibia y un paño limpio, limpie la bandeja de drenaje y el panel contra salpicado. Luego, enjuague con agua limpia y tibia. Permita que bastante agua tibia (no caliente) pase por el desagüe de la bandeja de drenaje para eliminar residuos de jarabe que pueden taponar la abertura del desagüe.
4. Lave la parrilla y enjuáguela con agua limpia. Vuelva a colocar la parrilla en la bandeja de drenaje.
5. Lave todas las superficies exteriores de la unidad con agua tibia y un paño limpio. Séquelas con un paño limpio y suave.

Válvulas expendedoras:

6. Retire las boquillas y difusores de las válvulas de bebida.



Cómo retirar la boquilla

7. Enjuague la boquilla y el difusor con agua tibia limpia.
8. Lave las boquillas y difusores con agua jabonosa y un cepillo de cerdas suaves.
9. Limpie la parte inferior de las válvulas de bebida con agua tibia jabonosa. Enjuague con una toalla húmeda limpia.
10. Vuelva a colocar las boquillas y los difusores en las válvulas.
11. Encienda la llave.

 **Precaución**

Desenchufe la unidad antes de realizar mantenimiento o limpieza en el recipiente de hielo.

El recipiente de hielo contiene piezas que pueden moverse en cualquier momento y provocar una lesión si las manos están en el medio.

 **Advertencia**

Al utilizar líquidos o productos químicos para limpieza, se debe usar guantes de caucho y protección ocular.

Limpieza mensual

Limpie y desinfecte el recipiente de hielo y la placa de frío:

1. Retire todo el hielo del recipiente de hielo.
2. Retire el colador del recipiente de hielo levantándolo recto hacia arriba.
3. Prepare una solución de detergente suave con agua tibia (37°C [100°F]).
4. Lave el recipiente para hielo usando una esponja y la solución de detergente suave.
5. Lave la placa de frío con un cepillo suave de cerdas de nylon y la solución de detergente suave.
6. Vierta la solución de detergente restante en la bandeja de drenaje y verifique si el flujo está obstruido.
7. Enjuague el recipiente de hielo y la placa de frío con agua limpia.
8. Prepare 7,6 l (2 galones) de solución desinfectante mezclando 56,2 ml (1 onza) de blanqueador hogareño (que contiene 5,25% de hipoclorito de sodio) con 7,6 l (2 galones) de agua a 48,8°C (120°F). La mezcla no debe exceder los 100 PPM de cloro.
9. Desinfecte el recipiente para hielo y la placa de frío con la solución desinfectante durante al menos 10 segundos.
10. Permita que se seque al aire. No enjuague.

Lista de verificación de limpieza

- Verifique el suministro de CO₂. Si el suministro de CO₂ está bajo, una flecha en el medido del regulador principal señalará un área sombreada que dice "Low CO₂" (Bajo CO₂) o "Change CO₂ Cylinder" (Cambiar cilindro de CO₂).
- Verifique el suministro de jarabe.
- Limpie la bandeja de drenaje, la parrilla y el panel contra salpicado.
- Limpie las boquillas y difusores de las válvulas.

Mantenimiento preventivo

El mantenimiento preventivo es un paso crucial para mantener a su dispensadora en óptimas condiciones. El seguir las directrices a continuación ayudará a que su unidad funcione libre de problemas.

1. Realice el mantenimiento diario de la máquina.
2. Realice el mantenimiento mensual de la máquina.
3. Realice mantenimiento y desinfección periódicos del sistema de bebidas.
4. No llene demasiado el recipiente del expendedor con hielo.
5. No permita que el expendedor quede sin uso durante periodos prolongados con hielo en el recipiente.
6. No permita que quede hielo en el recipiente más de un día, a fin de evitar que el hielo se congele y se pegue y/o para evitar hielo estancado.

Comuníquese con MBE al 1-800-367-4233 para más información sobre nuestro Programa de Mantenimiento ProActivo.

Desinfección

Sistema de bebidas

 **Advertencia**

Enjuague la solución de desinfectante del sistema de jarabe.

Los residuos de solución de desinfectante en el sistema podrían crear un riesgo para la salud.

 **Advertencia**

Al utilizar líquidos o productos químicos para limpieza, se debe usar guantes de caucho y protección ocular.

Desinfecte el sistema de bebidas en la puesta en marcha inicial así como en periodos regulares. La bandeja de drenaje debe ser colocada bajo las válvulas de soda para poder retirar el detergente y agentes desinfectantes que serán descargados a través de las válvulas.

Desinfección del sistema Bag-In-Box

El procedimiento a continuación es para la desinfección de un circuito de jarabe a la vez. Repítalo para desinfectar circuitos adicionales.

Necesitará los siguientes artículos para limpiar y desinfectar el sistema de bebidas Bag-in-Box (BIB):

- Tres (3) baldes limpios
- Cepillo de plástico o paño suave
- Detergente suave
- Lejía sin aroma (5% Na CL O) o producto desinfectante comercial
- Conector de la bolsa del Bag-In-Box

1. Prepare lo siguiente en los baldes:

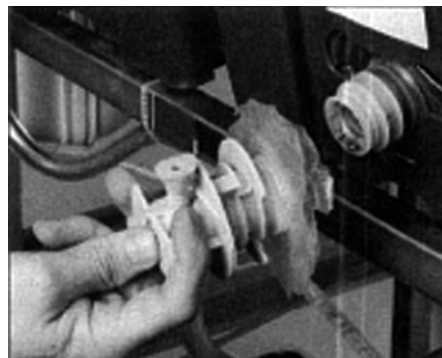
- Balde 1 — agua del grifo tibia a caliente para enjuague.
- Balde 2 — detergente suave y agua tibia a caliente.
- Balde 3 — mezcle una solución de lejía sin aroma (5% Na CL O) o producto desinfectante comercial y agua tibia a caliente. La mezcla debe proveer 100 PPM de cloro disponible (7,1 ml [1/4 de oz.] de lejía para 3,8 l [1 galón] de agua).

2. Desconecte el “lado de la línea de jarabe” del conector del bag-in-box.



3. Enjuague el conector con agua tibia del grifo.

4. Conecte el conector de jarabe al conector del BIB y sumerja ambos en el Balde 1. Se puede crear un conector del “lado de la bolsa” cortando el conector de una bolsa de jarabe desechable vacía.



5. Pase agua de enjuague por el sistema hasta que salga agua limpia del mismo. La mayoría de las válvulas para bebidas permiten que el lado del jarabe sea activado manualmente presionando la paleta de jarabe.
6. Conecte el Balde 2 al sistema.
7. Pase solución detergente por el sistema hasta que salga la solución del sistema.
8. Repita los pasos 2-7 hasta que todos los circuitos de jarabe contengan una solución detergente.
9. Permita que la solución detergente permanezca en el sistema durante 5 minutos.
10. Conecte el Balde 3 al sistema.
11. Pase solución desinfectante por el sistema hasta que salga la solución del sistema.
12. Repita el paso 11 hasta que todos los circuitos de jarabe contengan solución desinfectante.
13. Permita que la solución desinfectante permanezca en el sistema durante 15 minutos.
14. Retire las boquillas y difusores de las válvulas de bebida.
15. Limpie las boquillas, difusores y todas las piezas removibles de válvulas (excepto piezas eléctricas) con un cepillo de plástico o un paño suave y la solución detergente.
16. Sumerja las boquillas, difusores y piezas removibles de válvulas (excepto piezas eléctricas) en el desinfectante durante 15 minutos.
17. Vuelva a colocar las boquillas, difusores y piezas de válvulas.
18. Conecte el Balde 1 al sistema.
19. Pase agua de enjuague por el sistema hasta que ya no se detecte la presencia del desinfectante.
20. Conecte los conectores de jarabe a los BIBs.
21. Pase jarabe por el sistema hasta que sólo salga jarabe del mismo.
22. Deseche las primeras 2 bebidas.

Sistema de bebidas Figal

1. Prepare lo siguiente en tres tanques Figal limpios:
 - **Tanque de enjuague** - llenar con agua del grifo con temperatura ambiente.
 - **Tanque de detergente** - mezcle un producto de limpieza aprobado para sistemas de bebida con agua tibia, según las indicaciones.
 - **Tanque de desinfectante** - mezcle una solución de lejía sin aroma (5% Na CL O) o producto desinfectante comercial y agua tibia a caliente. La mezcla debe proveer 100 PPM de cloro disponible (7,1 ml [1/4 de oz.] de lejía para 3,8 l [1 galón] de agua).
2. Desconecte todas las líneas de producto y de agua de los tanques de producto y extraiga el carbonatador.
3. Ubique el tanque de jarabe Figal para desinfectar el circuito. Extraiga ambos desconectores rápidos del tanque de jarabe Figal. Enjuague los desconectores rápidos con agua del grifo.
4. Conecte el tanque de enjuague a la línea de jarabe. Pase agua de enjuague limpia por la válvula hasta eliminar el jarabe del sistema.
5. Conecte el tanque de detergente a la línea de jarabe y pase detergente por la válvula durante dos minutos. Luego, permita que el detergente restante permanezca en el sistema durante cinco minutos.
6. Conecte el tanque de enjuague a la línea de jarabe. Pase agua de enjuague limpia por la válvula hasta eliminar el detergente del sistema.
7. Extraiga la boquilla de la válvula y el difusor como se indica en las instrucciones de limpieza diaria. Con un cepillo plástico o un paño suave y agua tibia, refriegue la boquilla, el difusor, la base de la válvula dosificadora y la palanca de la taza, si corresponde.
8. Coloque las piezas removibles de las válvulas (EXCEPTO solenoides) en solución desinfectante durante 15 minutos.
9. Vuelva a colocar el difusor de válvula y la boquilla en la válvula de bebidas.
10. Conecte el tanque de desinfectante a la línea de jarabe y pase desinfectante por la válvula durante dos minutos. Permita que el desinfectante permanezca en el sistema por un mínimo de 15 minutos.
11. Vuelva a conectar las líneas de jarabe y agua carbonatada.
12. Pase jarabe por las líneas para enjuagar el sistema. Deseche las bebidas hasta que salgan por lo menos dos tazas de bebida con sabor satisfactorio por la válvula.

Envío, almacenaje y mudanza

Precaución

Antes de enviar/embarcar, almacenar o mudar esta unidad de lugar, se debe desinfectar los sistemas de jarabe. Una vez desinfectados, todos los líquidos (solución desinfectante y agua) deben ser purgados de la unidad. Un ambiente de congelamiento hace que el residuo de solución desinfectante o agua que permanecen dentro de la unidad se congele, resultando en daños a los componentes internos.

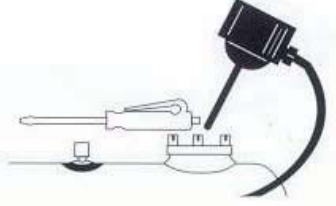
Lista de verificación previa al llamado al servicio técnico

Si surgiera un problema durante la operación de su máquina para hacer hielo, siga la lista de verificación a seguir antes de llamar al servicio técnico. Los ajustes de rutina y procedimientos de mantenimiento no están cubiertos por la garantía.

Resolución de problemas de bebidas

Condición	Investigación	Verificar	Corrección
Sólo sale agua	Sin presión	Regulador(es) fuera de ajuste	Verifique/ajuste el/los regulador(es).
		Se acabó el CO ₂	Instale un tanque fresco.
		Regulador(es) defectuoso(s)	Verifique/ajuste/sustituya el/los regulador(es).
		Línea de CO ₂ pinzada, deformada u obstruida	Verifique/repare/sustituya la línea de CO ₂ .
Sólo sale jarabe y CO ₂ del sistema	Carbonatador	Sin energía eléctrica	Verifique el suministro eléctrico. Enchufe el carbonatador o reinicie el disyuntor.
		Suministro de agua	Asegúrese que el suministro de agua esté "abierto".
			Sustituya el filtro de agua.
			Verifique/limpie/sustituya el colador de la bomba.
			Verifique/limpie/repare la válvula de verificación de agua.
Verifique si hay una línea de agua congelada. Sólo unidad de carbonatador interna.			
Carbonatador defectuoso	Verifique/repare/sustituya la bomba, motor, electrodo o control de nivel de líquido de carbonatador.		
Ajuste de expendedor de solo jarabe y agua común	Sin presión	Sin CO ₂	Instale un tanque fresco.
		El regulador de HP está fuera de ajuste	Ajuste el regulador de HP al ajuste correcto.
		Regulador de HP defectuoso	Verifique/repare/sustituya el regulador de HP.
		Línea de CO ₂ pinzada, deformada u obstruida	Verifique/repare/sustituya la línea de CO ₂ .
No sale nada de una válvula	¿La válvula recibe suministro eléctrico?	Cable roto o conexión floja	Reemplace/repare el cable o conector.
		Microinterruptor defectuoso	Sustituya el microinterruptor.
La bebida sale demasiado dulce	¿La relación (brix) de la bebida es la correcta?	Control de flujo fuera de ajuste	Ajuste el control de flujo.
		Flujo insuficiente de soda debido a baja presión del carbonatador	Ajuste la presión del CO ₂ o cambie el tanque.
		Baja presión de CO ₂ debido a fugas	Repare las fugas de CO ₂ .
		Obstrucción en la línea de agua o soda	Limpie las líneas.
La bebida no es lo suficientemente dulce	¿La relación (brix) de la bebida es la correcta?	Control de flujo fuera de ajuste	Ajuste el control de flujo.
		El flujo de soda es demasiado fuerte	Reajuste la presión del CO ₂ o sustituya el regulador, si necesario.
		Obstrucción en la línea de jarabe	Limpie la línea de jarabe.
Se forma espuma en las bebidas	¿Están correctas las presiones del sistema?	Carbonatación excesiva	Verifique el suministro de CO ₂ . Reajuste la presión o sustituya el regulador, si necesario.
		Líneas/válvulas sucias	Limpie/desinfecte el sistema entero.
No sale agua, jarabe o gas	¿La unidad recibe suministro eléctrico?	Sin energía eléctrica	Enchufe la unidad o reinicie el disyuntor.
		Energía eléctrica a caja de control	Sustituya el fusible o la caja de control.
	¿Pasa electricidad por la llave de encendido?	Llave de encendido "apagada"	Encender llave de encendido.
		Llave de encendido defectuosa.	Sustituir llave de encendido.
	¿La llave de encendido recibe suministro eléctrico?	No pasa energía eléctrica por el transformador	Reiniciar/sustituir el transformador.

Resolución de problemas de la bomba

Problema	Causa posible	Acción correctiva
El motor de la bomba no se apaga	Problema con sonda o arnés de sondas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retire la electrónica de sondas. 2. Pase la punta magnética del destornillador por el extremo inferior del tubo que sale del paquete de electrónica. 3. El interruptor de lengüeta se cerrará. 4. El carbonatador funciona.
Motor de bomba intermitente	Problema con sonda o arnés de sondas	
Motor de bomba no bombea	La presión de agua de la fuente de agua no es suficiente	

Garantía

Manitowoc Beverage Systems (MBS) desarrolló este manual como guía de consulta para el propietario/operador e instalador de este equipo. Por favor, lea este manual antes de la instalación u operación de la máquina. Un técnico de servicio calificado debe realizar la instalación y la puesta en marcha de este equipo; consulte resolución de problemas en este manual para asistencia de servicio.

Si no logra corregir el problema de servicio, llame a su Agente de Servicio o Distribuidor de MBS. Siempre tenga a mano su número de modelo y número de serie al llamar.

Su Agente de Servicio _____

Número de teléfono del Agente de Servicio _____

Su Distribuidor Local de MBE _____

Número de teléfono de su Distribuidor _____

Número de Modelo _____

Número de Serie _____

Fecha de instalación _____

Información de garantía

Consulte a su Distribuidor de MBS local sobre los términos y condiciones de su garantía. Su garantía excluye específicamente toda regulación de grados Brix, ajuste general, limpieza, accesorios y servicios relacionados de la válvula de bebidas.

Debe enviar su tarjeta de garantía a MBS para activar la garantía de este equipo. Si no se envía la tarjeta de garantía, el periodo de garantía puede comenzar cuando el equipo deja la fábrica de MBS.

Ningún equipo puede ser devuelto a MBS sin una Autorización de Devolución de Materiales (Return Materials Authorization [RMA]) por escrito. Los equipos devueltos sin una RMA serán rechazados en la plataforma de MBS y devueltos al remitente, a cargo del remitente.

Por favor, entre en contacto con su distribuidor de MBS local para información sobre procedimientos de devolución.



Advertencia

POSIBLE LESIÓN PERSONAL

No opere un equipo que haya sido mal usado, maltratado, desatendido, dañado o alterado/modificado en sus especificaciones de fabricación originales.



© 2011 Manitowoc

Traducción de instrucciones originales

Las mejoras de producto continuas pueden requerir
cambio de especificaciones sin aviso previo.

Español

Manitowoc Beverage Systems Sellersburg, 2100 Future Drive, Sellersburg, IN 47172, Tel: 812-246-7000, www.manitowocbeverage.com

