



SV/SVi-150/175/200/250 Dispensadores de bebidas/hielo

Instalación

LISTA DE COMPROBACIÓN PREVIA A LA INSTALACIÓN

Al instalar cualquier sistema, primero asegúrese de que están disponibles los principales componentes:

Sistema de premezclado:

- CO₂ conjunto de regulador
- Conectores de producto para tanque Figal
- Conectores de gas para tanque Figal
- Dispensador de bebida
- Tuberías para la bebida
- CO₂ tanque
- Tanques de bebida Figal
- Abrazaderas de tornillo (Oetiker)
- Cadena para tanque de CO₂

Sistema de posmezcla:

- CO₂ conjunto de regulador
- Dispensador de bebida
- Tuberías para la bebida
- CO₂ tanque
- Carbonatador
- Abrazaderas de tornillo (Oetiker)
- Cadena para tanque de CO₂

El sistema Figal también:

- Conectores de sirope para tanque Figal
- Conectores de gas para tanque Figal
- Tanques de sirope Figal

El sistema B-I-B también:

- Conectores B-I-B
- Pare el conjunto de regulador B-I-B
- Anaquel B-I-B
- Cajas de sirope B-I-B

Doble comprobación:

- ¿Tiene espacio suficiente para montar el dispensador o un dispensador y una máquina de cubitos de hielo montada en la parte superior?
- ¿La máquina de cubitos montada en la parte superior (si se utiliza) ha de tener un espacio libre de 15,3 cm por todos los lados?
- Asegúrese de que el mostrador y la unidad están niveladas.
- ¿El mostrador puede soportar el peso del dispensador, o la combinación de dispensador/máquina de cubitos más el peso del hielo almacenado?

Tenga en cuenta la ubicación de los siguientes elementos antes de la instalación:

- Línea de agua
- Toma de corriente
- Drenaje
- Conductos de calefacción y aire acondicionado.
- **NO** instalar en una zona donde se pueda utilizar un chorro de agua.

SELECCIÓN DE UBICACIONES

Sítue la unidad de forma que se cumplan los siguientes requisitos: Esta unidad está prevista solo para uso en interiores y ha de ubicarse en un lugar donde se pueda utilizar un chorro de agua o un atomizador de alta presión.

La unidad ha de instalarse cerca de una toma eléctrica conectada a tierra correctamente con los requisitos eléctricos adecuados con fusibles con el amperaje correcto o circuito conectado a través de un cortacircuitos harc con ELCB (GFCI). Consulte la placa del fabricante de la unidad para conocer el voltaje de funcionamiento necesario. Hercios y la mínima corriente permanente admisible del CEV. No debe conectarse ningún otro equipo eléctrico a este circuito. Todo el cableado eléctrico ha de estar de acuerdo con los códigos eléctricos nacionales y locales. La toma principal ha de ser accesible para poder desconectarse.

ENCENDER SU SISTEMA DE BEBIDAS Y DISPENSADOR

Después de acabar la instalación del dispensador del dispensador y / o sistema de bebidas, todos las tuberías, dispensador o componentes de sistema han de limpiarse y desinfectarse antes de su utilización.

NOTA: En la instalación el equipo, los dispensadores y las tuberías se mueven por muchos ambientes, suciedad, polvo, ranuras, aislamientos, paredes de yeso, etc. Es un procedimiento importante y modelo a seguir para realizar la limpieza para ofrecer las bebidas de mejor calidad a su cliente.

Limpiar y desinfectar los circuitos de agua y sirope según las instrucciones proporcionadas en este manual. Limpiar y desinfectar los componentes del dispensador según las instrucciones proporcionadas en este manual. Sellar al mostrador cuando la unidad no disponga de patas. Consultar y utilizar los códigos de salud locales si hay alguna divergencia entre este manual y sus códigos locales de salud.

INSTALACIÓN DE LA UNIDAD

1. Colocar el dispensador en la ubicación deseada.
2. Poner en marcha las unidades de bebida, asegurarse de instalar las conexiones de agua en las tomas adecuadas. La conexión "A" proviene de la bomba de latón del carbonatador y la conexión "B" es su suministro de agua corriente.
3. Instalar tuberías de desagüe y aislar.
4. Llenar el recipiente con hielo.
5. Ajustar el distribuidor flexible para configurar correctamente las bebidas.
6. Desviar el suministro de agua al dispensador. La presión de agua debe estar entre 2,8 y 3,8 bar con la bomba del carbonatador funcionando. Si no está entre esas presiones, se han de realizar las mediciones adecuadas para regularlas con la configuración correcta.
7. Una vez se suministra el agua a la unidad ha de purgarse el aire se ha de purgar del tanque carbonatador. Hacerlo elevando la lengüeta de la válvula de seguridad en el tanque del carbonatador hasta que el agua salga de la válvula de seguridad.

8. Conecte el cable de control de la cubierta de la bomba al motor de la bomba.
9. Conecte los cables de suministro eléctrico. (Hay 2 cables que necesitan conectarse a una corriente de 115v).
10. La temperatura ambiente de mínima a máxima a la que se debe instalar y poner en funcionamiento la unidad es de 4,4°C a 40,6°C (40°F a 105°F).
11. La unidad ha de colocarse y ha de funcionar en posición horizontal.
12. Esta unidad no es adecuada para zonas que se limpian con chorro de agua, rociador de presión o mangueras de agua.
13. En las unidades que no estén equipadas con cable eléctrico de fábrica, el instalador a de proporcionar medios para la desconexión eléctrica. El interruptor de desconexión eléctrica ha de incorporarse al cableado fijo y ha de incluir todos los polos que proporcionan corriente al dispositivo.
14. Válvulas de concentración de bebida.
15. Cumplir todos los requisitos de código.

NOTA: Al instalar equipos carbonatados en frío (Intelli carb), no ponga nunca un tubo en T para la conexión del agua corriente en la línea desde la cubierta de la bomba a la placa fría. *Poner un tubo en T en la línea provocará problemas de servicio y mala calidad de la bebida.*

PRESIONES PREMEZCLA

Los reguladores de presión de premezclado han de estar a 4 bar. Los reguladores de presión de dieta han de estar a 2,8 bar. Si está experimentando mucha espuma, disminuir las presiones corregirá el problema. Las proyecciones y el gasificado requieren que se aumente levemente las presiones. Las presiones de premezclado de la bebida varían según el tipo y el fabricante. Consulte con el fabricante de las válvulas que utiliza para obtener instrucciones específicas relativas al funcionamiento de la válvula.

Presiones de carbonatado en frío y sistema ambiente

1. **Agua de frío entrante** - Ha de estar a la mínima presión dinámica de 2,8 bar y a una presión máxima estática de 3,8 bar. (Medida en la entrada a la bomba).
2. Manómetro de presión BIB fijado para 4 bar según la línea recorrida.
3. Manómetro de carbonatador (Utilizar regulador preestablecido):
4. Carbonatación en frío fijada para 5,2 bar.
5. Los sistemas de ambiente han de fijarse de 6,2 bar a 7,2 bar.

NOTA: Si la presión del agua entrante es inferior a 2,8 bar, se recomienda utilizar un aumentador de presión de agua. Si la presión del agua entrante es superior a 3,8 bar, se necesita una válvula reguladora de agua.

OPCIONES DE DRENAJE

Los desagües para los dispensadores de las Series SV conectan a la bandeja colectora.

CANALIZACIÓN DE TUBOS HACIA EL PURGADO DEL TANQUE CARBONATADOR

1. Durante la instalación de la unidad, el tubo de purga del tanque carbonatador (A) ha de estar dirigido correctamente para desaguar. Una vez se ha quitado de la unidad el panel de salpicadura, quitar la manguera enroscada de detrás del tubo aislado que sostiene el tubo de purga del tanque carbonatador.
2. El tubo de purga está conectado a la válvula de seguridad en el tanque carbonatador y ha de dirigirse al desagüe. Dirigir el tubo de purga del tanque carbonatador (A) por debajo delante de la unidad y detrás de la bandeja colectora. Asegúrese de no colapsar o hacer un nudo en el tubo de purga del tanque carbonatador al dirigirlo de la unidad al desagüe.
3. El tubo de purga del tanque carbonatador (A) puede dirigirse por debajo del mostrador si la unidad se ha instalado por encima o por fuera de la parte trasera de la unidad. A continuación instale el tubo del purga del tanque carbonatador a un desagüe. Seguir todos los códigos locales y nacionales de instalación de canalizaciones al dirigir el tubo de purga del tanque carbonatador al desagüe.

REQUISITOS DE LA MÁQUINA DE HACER HIELO MONTADA EN PARTE SUPERIOR

1. **Ubicación** - Evitar colocar el dispensador y/o la máquina de hacer hielo cerca de fuentes de calor como radiadores, hornos, equipos refrigeradores y la luz directa del sol.
2. **Espacios libres** - Es necesario que haya 15,2 cm de espacio libre en todos los lados de la máquina de hacer hielo.
3. **La parte delantera de la máquina de hielo se ha de drenar con la parte delantera del dispensador** - La parte delantera de la máquina de hielo ha de drenarse con la parte delantera del dispensador, tal como se muestra en el esquema siguiente. Debido a que la máquina de hacer hielo se drena con la parte delantera del dispensador, algunas máquinas de hacer hielo pueden precipitarse hacia detrás del dispensador.
4. **Desgües** - Es necesaria una línea de desagüe por separado para la máquina de hielo, además de la línea de desagüe para el dispensador de hielo/bebidas.
5. **Los dispensadores de SV Series necesitarán un kit adaptador para instalar una máquina de hielo montada en alto.** Contacte con su distribuidor local de MBE para obtener el kit adaptador correcto.

NO UTILICE PATAS EN LASA MÁQUINAS DE HIELO MONTADAS EN ALTO.

LIMITADOR DE FLUJO DE HIELO

Para todos los dispensadores de las Series Servend SV hay disponible un limitador de flujo de hielo. Este limitador de flujo de hielo disminuye la cantidad de hielo permitida de entrar en la rampa de hielo bloqueando una pequeña zona de la entrada de la rampa del dispensador. Uno a uno limita el flujo de hielo que entra en su copa.

Consultar las instrucciones incluidas en el kit #5013822 para obtener más información sobre como instalar.

CABLEADO DE SERIES SV

El cable de suministro está equipado con un enchufe de 3 clavijas. Para garantizar tanto la seguridad como un funcionamiento adecuado de este equipo, asegúrese de que el receptáculo eléctrico es un diseño adecuado que puede aceptar este enchufe asegurando que el montaje del carbonatador está conectado a tierra correctamente.

Si el dispensador se tuviera que instalar en una zona, o comunidad cuyos códigos locales precisaran un cableado permanente, se deberían seguir los siguientes procedimientos.

1. Quitar la cubierta de la caja eléctrica de la parte delantera del dispensador. Los tres cables (blanco, negro y verde) deberían alimentarse a través del conector de cable y llevarse a la caja de registro eléctrico. El cable ha de asegurarse en el conector.
2. El cable verde debe conectarse al tornillo verde que está unido a la parte delantera del dispensador. Asegúrese de utilizar un terminal de par redondo de para conectar el cable al tornillo.
3. El cable blanco desde el cable y el cable blanco dentro de la caja de control eléctrico que está conectada al transformador han de unirse con cables trenzados aislados listados U.L. adecuados en el conector de cable de presión.
4. El cable blanco desde el cable y el cable negro dentro de la caja de control eléctrico que está conectada al transformador han de unirse con cables trenzados aislados listados U.L. adecuados en el conector de cable de presión.

CABLEADO DE CUBIERTA DE BOMBA

El cable de suministro está equipado con un enchufe de 3 clavijas. Para garantizar tanto la seguridad como un funcionamiento adecuado de este equipo, asegúrese de que el receptáculo eléctrico es un diseño adecuado que puede aceptar este enchufe asegurando que el montaje del carbonatador está conectado a tierra correctamente.

Si la cubierta de la bomba se tuviera que instalar en una zona, o comunidad cuyos códigos locales precisaran un cableado permanente, se deberían seguir los siguientes procedimientos.

1. Los tres cables (blanco, negro y verde) deberían alimentarse a través del conector de cable y llevarse a la caja de registro eléctrico. El cable ha de asegurarse en el conector.
2. El cable verde debe conectarse al tornillo verde que está unido a la parte delantera del compartimiento de cables. Asegúrese de utilizar un terminal de par redondo de para conectar el cable al tornillo.
3. El cable blanco del cable debe unirse al terminal N del panel de control de nivel de líquido con un conector de cable aislado adecuado listado en U.L.
4. El cable negro del cable debe unirse al terminal L1 del panel de control de nivel de líquido con un conector de cable aislado adecuado listado en U.L.

CABLEADO DE MOTOR

El cable de motor está equipado con un enchufe de 3 clavijas. Para garantizar tanto la seguridad como un funcionamiento adecuado de este equipo, asegúrese de que el receptáculo eléctrico es un diseño adecuado que puede aceptar este enchufe asegurando que el montaje del carbonatador está conectado a tierra correctamente. Si el ensamblaje del carbonatador se tuviera que instalar en una zona, o comunidad cuyos códigos locales precisaran un cableado permanente, se deberían seguir los siguientes procedimientos.

- A. Quite los topes de la parte superior del motor y de la tapa en la parte trasera del motor. Reemplazar con un conector de canalización que debe estar atornillado firmemente al motor. Los tres cables (blanco, negro y verde) deberían alimentarse a través del conector de canalización y llevarse a la caja de registro eléctrico del motor. Ahora debe insertarse la canalización en el conector y asegurarse.
- B. El cable verde de la canalización ha de estar conectado al tornillo verde que sujeta la tapa. Asegúrese de utilizar un terminal de par redondo de para conectar el cable al tornillo.
- C. El cable blanco desde la canalización y el cable blanco desde el cable flexible que va al tanque carbonatador han de unirse con cables trenzados aislados listados en U.L. adecuados en el conector de cable de presión.
- D. Hay dos clavijas de conexión en el compartimiento de registro eléctrico del motor. Un poste tiene conectado el cable negro desde el cable eléctrico al tanque carbonatador. El poste se utilizará para conectar el cable negro desde la canalización. Aquí de nuevo, utilice un terminal de par redondo y asegúrelo a la clavija con una tuerca hexagonal.

Si las condiciones de arriba se han cumplido, la corriente puede estar conectada (si el cable eléctrico está en funcionamiento, inserte el conector en el receptáculo - si el interruptor de corriente permanente de la instalación de cableado o el interruptor se pusiera en la posición ON).

CANALIZACIONES RECOMENDADAS

El diagrama de canalizaciones está impresa en una etiqueta de vinilo blanco, situada normalmente encima de los tubos de entrada para el sirope y el agua. La etiqueta del diagrama de canalizaciones se puede consultar quitando el panel de salpicaduras del dispensador. La etiqueta del diagrama de canalización explica que accesorios de placa fría de entrada suministra que válvulas de dispensador y agua colecta.

El suministro de agua ha de conectarse primero a la bomba del carbonatador (no mostrado) antes de canalizar a la conexión "A" mostrado en el diagrama de canalización. La cubierta de la bomba del carbonatador ha de estar a 1,8 m del dispensador para un rendimiento óptimo. Ver el diagrama de instalación BIB para ver la configuración del sistema de presión.

NOTA: Las válvulas se leen de derecha a izquierda.

Una válvula de comprobación ha de estar instalada en la línea de suministro de agua a 0,9 m de la conexión de agua no carbonatada "PW". El contacto de fábrica no está instalado.

FUNCIONAMIENTO

Esta sección ofrece la descripción del dispensador SV, teoría del funcionamiento y datos de servicio para las Bebidas SV/SVi y dispensadores de hielo.

HELLO RECOMENDADO PARA DISPENSAR

Los dispensadores Servend están diseñados para servir cubitos de hielo duros de 2,5 cm cuadrada. Las formas y tamaños del hielo listadas arriba están aceptadas para servirse. **Hielo caliente "Super Cooled" antes de servir** Hielo "Super Cooled" no es recomendado para servir. Hielo "Super Cooled" es hielo que se ha almacenado en congeladores a menos de 0°C. Si fuera necesario utilizar temporalmente hielo "Super Cooled", deje que el hielo se caliente a temperatura de una habitación durante 25 a 30 minutos antes de colocar el hielo en el dispensador.

Servir hielo en copos "nugget" en dispensadores Servend precisa un manejo especial. La mayoría de los dispensadores necesitan componentes especiales de recipientes más un kit de manejo universal de hielo. Contacte con MBE en relación a los detalles para su instalación particular.

ALMACENAMIENTO DE HIELO Y DISPENSARLO

El hielo está almacenado en el recipiente del dispensador. Hielo por debajo de la bolsa del recipiente del acero inoxidable se utiliza para enfriar la placa fría de aluminio, en la parte inferior del recipiente del dispensador. Hielo por encima de la bolsa del recipiente de acero inoxidable se sirve en la copa del cliente.

El hielo se transporta desde la parte baja del recipiente al punto de servir el hielo por la rueda de paletas. La rueda de paletas moldeado de inyección tiene paletas que elevan el hielo al punto de entrega.

PLACA FRÍA ENFRIAMIENTO DE BEBIDA

Una placa fría es un bloque de aluminio con tubos de acero inoxidable de serpentina moldeados dentro del bloque de aluminio. La placa fría tiene aproximadamente la misma longitud y ancho que la parte inferior del recipiente del dispensador. El hielo se asienta en la parte inferior de la placa fría y enfría la placa fría.

Los tubos de acero inoxidable dentro de la placa fría transporta el agua carbonatada (soda), agua no carbonatada (agua corriente) y sirope a las válvulas de bebida. Mientras fluye a través de los tubos de acero inoxidable en la placa fría, se enfría el agua y el sirope a la temperatura de servirse.

VÁLVULAS DE BEBIDA

Las válvulas de posmezcla de bebida están diseñadas para medir exactamente el flujo tanto del sirope como del agua para obtener la mezcla adecuada. Los componentes del sirope y la soda de la bebida posmezcla se mezcla cuando sale de la válvula de bebida.

RAMPA DE DISPENSADO DEL LOS HIELOS

Cuando cliente pulsa al rampa, el brazo en la parte superior trasera izquierda de la rampa presiona hacia arriba el cierre de la puerta. La puerta se abre hasta que toca con el paro en las abrazaderas. El brazo de plástico en la rampa de hielo también activa la palanca del interruptor de servir hielo. Cuando se activa, el micro interruptor inicia el motor de engranajes. El motor de engranajes gira la rueda de paletas y la barra agitadora.

PATAS

Las patas son opcionales y se envían con los dispensadores Servend. Las patas estándar son de 10,2 cm (cuatro pulgadas) en negro. Se recomienda que se instale una máquina de hielo en la parte superior del dispensador, no se deberían instalar patas.

ESPECIFICACIONES

Los dispensadores de Series SV tienen un armario de acero inoxidable y vendedor automático estándar. Se puede realizar el mantenimiento de las válvulas de bebida, las conexiones de placa fría, las conexiones de desagüe y los componentes eléctricos por delante. Los dispensadores de las Series SV se drenan a través de una conexión a la bandeja de drenaje. El voltaje estándar para los dispensadores de las series SV/SVI es 120VAC-60Hz. Se entrega un cable de corriente solo con los modelos 120VAC-60Hz. Los dispensadores de las series SV/SVI utilizan un motor de engranaje de 1/7 caballos. Las condiciones ambiente ideales para los dispensadores de las Series SV/SVI están entre 10°C y 35°C.

MEDICIONES DE MOSTRADOR DE SERIES SV

Precaución

Cortar el mostrador puede reducir su fuerza. El mostrador debe tener brazos para apoyar el peso del dispensador más la capacidad del peso hielo y el peso de la máquina de hielo, si procede.

SISTEMA DE SUMINISTRO DE SIROPE

La ubicación del sirope puede variar dependiendo del volumen de bebidas servidas y facilidad de accesibilidad. Su sistema de bebida ha de configurarse en la habitación trasera de almacenamiento o debajo del mostrador del dispensador. Las configuraciones son casi ilimitadas. Compruebe las temperaturas esperadas para la ubicación de almacenamiento. Las temperaturas adversas pueden afectar al almacenamiento y la calidad de los productos de bebidas. Se recomienda que la temperatura de la ubicación de almacenamiento no deben descender de los 4,4°C o superar los 32,2°C.

Paquete de trastero

1. **Agua de frío entrante** - Ha de estar a la mínima presión dinámica de 2,8 bar y a una presión máxima estática de 3,8 bar.
2. **Motor de bomba de agua de carbonatador** - Impulsa la bomba de agua. El motor de la bomba de agua es parte de la cubierta de la bomba del carbonatador.
3. **Bomba de agua de carbonatador** - Bombas de agua de grifo en el tanque del carbonatador. El bomba de agua es parte del carbonatador. El agua entrante para el carbonatador ha de circular primero por la bomba antes de conectarse a la entrada adecuada de placa fría.
4. **Tanque carbonatador interno/Externo** - Combina gas de CO₂ y agua de frío para formar agua carbonatada. El "carbonatador" es el tanque carbonatador, bomba de agua y motor de bomba de agua.
5. **Cilindro de CO₂** - Sujeta dióxido de carbono de mucha presión (CO₂). Los cilindros de CO₂ es un tanque de un cilindro de acero o de aluminio. El gas CO₂ fluye a través del regulador primario de presión.
6. **Manómetro BIB** - Fijado para un mínimo de 4 bar. Indica la presión de CO₂ que van a las bombas B-I-B.
7. **Regulador primario de presión** - Disminuye la presión de gas CO₂, a 6,9 bar, con lo que el gas CO₂ está a presión adecuada para entrar en el regulador del carbonatador.
8. **Presión de salida disminuida** - Fijada a 5,2 bar. Calibre indicado bajado la presión de salida desde el cilindro de CO₂ después de que se dirige a través del regulador primario de presión a 6,9 bar.
9. **Regulador de presión secundario** - Baja la presión de gas de CO₂ presión de gas antes de que fluya el gas CO₂ a la bomba de sirope. Presión de CO₂, activa la bomba de sirope.
10. **Bomba de sirope** - Extrae el sirope fuera del paquete de la bolsa en la caja. El sirope fluye a través de las líneas de sirope al dispensador para enfriarse a continuación se sirve. Hay una bomba de sirope para cada sistema de bolsa en caja de sirope.
11. **Cartones de sirope bolsa en caja** - Caja que contiene una bolsa de plástico rellena con sirope.

Mantenimiento del usuario

HIBERNACIÓN

El equipamiento Servend está evaluado solo para utilización en interior. Este equipo no se pondrá en funcionamiento a temperaturas de subcongelación. En una situación cuando las temperaturas descienden por debajo de la congelación, el equipo ha de apagarse inmediatamente para hibernar. Contactar con el fabricante para los procesos de hibernación.

NOTA: La temperatura ambiente de mínima a máxima a la que se debe instalar y poner en funcionamiento la unidad es de 4,4°C a 40,6°C (40° F a 105°F).

CO₂ MANEJO

Precaución

PELIGRO: Dióxido de carbono (CO₂) desplaza el oxígeno. Exposición a una alta concentración de CO₂ provoca convulsiones, que son seguidas rápidamente por una pérdida de conciencia y sofoco. Si se sospecha que hay una filtración de CO₂ especialmente en una zona pequeña, ventilar inmediatamente el lugar antes de reparar la filtración. Las líneas y las bombas de CO₂ no deben instalarse en espacios cerrados. Un espacio cerrado puede ser un refrigerador o una habitación pequeña o armario. Esto puede incluir tiendas abiertas hasta tarde con puerta de cristal con refrigeradores para servirse uno mismo. Si sospecha que puede haber CO₂ en un lugar, ventile las bombas B-I-B y / o utilice medios de supervisión de CO₂.

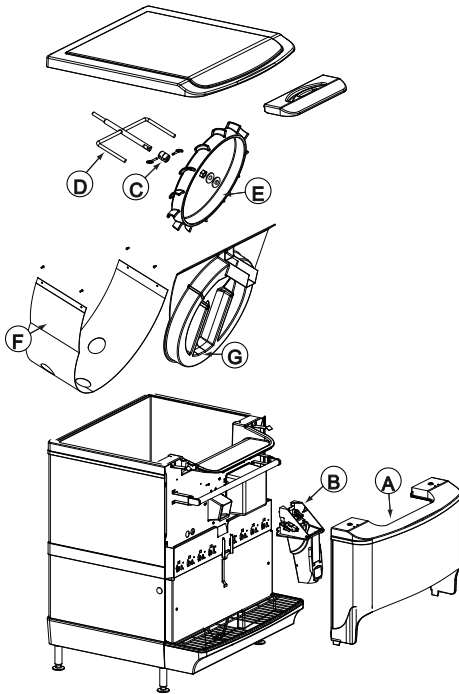
Todos los tanques de CO₂ han de estar encadenados o fijados a un poste o una pared. El cambio o recarga de los tanques debe realizarlo una persona con formación al respecto. El contenido de los tanques se almacena a una presión extremadamente elevada y pueden provocar daños físicos si no se manejan adecuadamente.

COMO DESMONTARLA PARA LIMPIEZA O MANTENIMIENTO

Precaución

Desconecte la unidad antes de mantener o limpiar el recipiente. El recipiente de hielo contiene parte que se pueden mover y pueden dañar las manos.

NOTA: Higienizar el dispensador de hielo en la primera puesta en marcha además de la higienización mensual. Necesitará un destornillador con ranura para desmontar.



Desmante las partes en el siguiente orden:

- A. Vendedor automático
- B. Rampa de hielo
- C. Clavijas de la rueda de paletas
- D. Agitador
- E. Rueda de paletas
- F. Bolsa del recipiente
- G. Zona de la rueda de paletas

Acceder al recipiente del dispensador montado en alto con una máquina de cubitos Maniowoc:

1. Quite el panel frontal de la máquina de hielo.
2. Quite la pantalla de desvío del hielo. Esto le dará acceso al recipiente.
3. Si la máquina de hielo Maniowoc está en funcionamiento, espere a que la lámina de hielo caiga en el recipiente.

Cuando la lámina de hielo caiga en el recipiente, coloque el interruptor de la máquina de hielo en la posición "OFF".

Si la máquina de hielo Maniowoc NO está funcionando, coloque el interruptor de la máquina de hielo en la posición "OFF".

4. En los modelos SV sin máquina de hielo montada en lo alto, quite la tapa de plástico en la parte alta del dispensador.
5. Quite todo el hielo del dispensador.
6. Desconecte la corriente del dispensador.

LISTA DE COMPROBACIÓN DE LIMPIEZA

- Comprobar suministro de CO₂. Si el suministro de CO₂ es bajo, una flecha señalará la zona de sombra que pone "CO₂ Bajo" en el manómetro primario o "Cambiar cilindro CO₂."
- Comprobar suministro de sirope.
- Limpiar la bandeja colectora, la rejilla y el panel de salpicadura.
- Limpiar la boquilla de la válvula y los difusores.

LIMPIEZA DIARIA

Toda la limpieza ha de cumplir las regulaciones locales del departamento de salud. Las siguientes instrucciones de limpieza se facilitan como guía.

Precaución

Utilizar únicamente agua caliente jabonosa para limpiar la parte exterior del dispensador. No utilizar disolventes u otros agentes de limpieza. *No derramar café caliente en la bandeja colectora. Derramar café caliente en la bandeja colectora puede provocar que esta se rompa, especialmente si la bandeja colectora todavía contiene hielo.*

Precaución

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA - Desenchufar antes de mantener o limpiar.

Precaución

Al utilizar líquidos de limpieza o materiales químicos se han de llevar puestos guantes y gafas protectoras.

Limpiar la parte exterior, boquillas y difusores:

1. Girar la llave interruptor situada a la izquierda o a la derecha de la unidad.
2. Levantar la rejilla y quitarla de la bandeja colectora.
3. Utilizando jabón suave, agua caliente y un paño limpio, limpiar la bandeja colectora y el panel de salpicaduras. A continuación aclarar con agua limpia, caliente. Dejar que mucha agua (no caliente) corra por el desagüe de la bandeja colectora, para quitar los residuos de sirope que puedan obstaculizar el desagüe.
4. Limpiar la rejilla, a continuación aclarar con agua. Volver a poner la rejilla en la bandeja colectora.
5. Lavar todas las superficies exteriores de la unidad con agua caliente y un paño limpio. Limpiar de nuevo con un paño limpio y seco.

Limpiar las válvulas dispensadoras:

1. Quitar las boquillas y difusores de las válvulas de bebida.
2. Aclarar la boquilla y difusor con agua caliente y limpia.
3. Limpiar la boquillas y los difusores con agua jabonosa y un cepillo suave.
4. Limpiar la parte inferior de la válvulas de bebida con agua caliente jabonosa. Aclarar con una toalla limpia húmeda.
5. Intercambiar las boquillas y difusores en las válvulas.
6. Girar la llave de encendido.

LIMPIEZA MENSUAL

Limpiar e higienizar el recipiente del hielo y la placa fría:

1. Desenchufar la unidad y quitar todo el hielo del recipiente.
2. Hacer una mezcla de detergente suave para limpiar el recipiente y los componentes.
3. Lavar el recipiente de hielo utilizando una esponja y una solución de detergente suave.
4. Limpiar todas las piezas del dispensador, utilizando una solución de detergente suave y un cepillo suave o un paño suave.
5. Aclarar todas las piezas, con agua abundante.
6. Preparar 7,6 litros (2 galones) de solución higienizante mezclando 15 ml (1/2 onzas) de lejía (que contiene 5,25% de hipoclorito de sodio) con 7,6 litros (2 galones) de agua a 50°C. La mezcla no debe superar los 100 PPM de clorina. O mezcle una solución de cualquier limpiador aprobado, siguiendo las directrices para mezclar y aplicar el higienizador.
7. Higienizar el recipiente del hielo y la placa fría con una solución de higienizador durante al menos 10 segundos.
8. Dejar que se seque al aire libre. No aclarar.
9. Volver a montar las piezas.
10. Ajustar fuertemente todos los cierres con nudos.
11. Echar hielo fresco sanitario y reemplazar la tapa de plástico de la parte superior del dispensador.
12. Enchufar el cable de la unidad.
13. Comprobar que se sirve bien el hielo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Con la presente declaramos que nuestros productos, máquinas de hielo y equipo de refrigeración Multiplex cumplen los requisitos esenciales listados en las directivas CE.

Fabricante:

Manitowoc Ice, Inc.
2110 S. 26th Street, P.O. Box 1720
Manitowoc, Wisconsin 54221-1720 USA

Distribuidor europeo

Representante de Manitowoc Ice, Inc.

Director de ingeniería: (Nombre impreso)

Representante de distribuidor europeo:

Firma

Modelo y número de serie:

Directivas CE aplicadas:

Estándares aplicados

EN60335-1 Seguridad en equipos eléctricos y domésticos similares.
EN60335-2-24 Requisitos particulares de refrigeradores, congeladores de alimentos y máquinas de hielo

Bajo voltaje 73/23/EEC
EMC 89/336/EEC
Equipos de presión 97/23/EC
EN55014 Aparatos de motor eléctrico (Emisiones)
EN55104 Compatibilidad electromagnética(Inunidad)
EN378 -1 a-4 Plantas de refrigeración



8201043
08/25/03

© 2007 Manitowoc

Las continuas mejoras en los productos pueden imponer modificaciones sin previo aviso en las especificaciones.

TUC063 11/07

Manitowoc Foodservice International S.A.S. 18 Chemin de Charbonnières F-69132 Ecully Cedex Teléfono: +33 (0)4 72 18 22 50 Fax: +33 (0)4 72 18 22 60 Web: www.manitowocfsg.com