

INDICE

CONSEJOS ÚTILES.....	3
POSICIONAMIENTO DE LA MÁQUINA	4
CONEXIONES ELÉCTRICAS.....	4
MANDOS A DISPOSICIÓN DEL OPERADOR	5
PREPARACIÓN DE LA NATA LÍQUIDA	6
PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA	6
EROGACIÓN NATA	6
REGULACIÓN AIRE BOMBA	7
LIMPIEZA.....	7
ESTERILIZACIÓN.....	8
HIGIENE.....	8
DESMONTAJE Y REMONTAJE DE LOS ÓRGANOS EN CONTACTO CON LA NATA	9
CÓMO ORDENAR PIEZAS DE REPUESTO	10
INCONVENIENTES SOLUCIONABLES POR EL OPERADOR	11

CONSEJOS ÚTILES

Antes que nada les agradecemos por la preferencia que nos dieron al comprar nuestra máquina.

Estamos seguros que podrán obtener mayores satisfacciones en vuestro trabajo si siguen atentamente las instrucciones y los consejos contenidos en el presente manual.

Les aconsejamos además de usar siempre en la fabricación de vuestros productos ingredientes de primera calidad, para satisfacer vuestra clientela, también la más exigente.

Como indicado anteriormente hacemos las siguientes recomendaciones.

1. Abastecerse de nata en fábricas serias y dignas de confianza.
2. Seguir escrupulosamente las instrucciones del capítulo "Preparación de la nata líquida" sin modificar nunca las recetas que les vienen brindadas agregando por ejemplo: agua, leche o azúcar de más.
3. Prueben el producto antes de ponerlo a la venta!
Lo que a ustedes les gusta le gustará a los demás.
4. Pretenden que el montador de nata se mantenga siempre bien limpio.
5. Para cualquier reparación que fuera necesaria, dirigirse siempre a las fábricas encargadas del servicio mantenimiento.

Les agradecemos una vez más y les auguramos un buen trabajo.

COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA

Disponer las partes laterales y la parte posterior, con parrillas, a por lo menos 20 cm. de paredes u obstáculos para la libre circulación del aire.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

Conectar la máquina a la red eléctrica con el montaje de un INTERRUPTOR TÉRMICO DIFERENCIAL de seccionamiento, sobre todos los polos de la línea, correctamente dimensionado y con apertura de los contactos de al menos 3 mm.

Prever además la conexión del cable AMARILLO/VERDE a una buena toma de tierra.

Antes de conectar la máquina a la red, verificar que el voltaje llevado sobre la ficha características (fig. 2) situada sobre la máquina corresponda al de la red de alimentación.

MANDOS A DISPOSICIÓN DEL OPERADOR

Interruptor de encendido (pos. 3 fig. 11)

Hacia la izquierda la máquina esta parada

Hacia la derecha (luz encendida) la máquina esta lista para la distribución de la nata.

N.B. Dar las características constructivas del compresor, cuando por cualquier motivo se apaga la máquina, dejar pasar 5 minutos antes de ponerla en funcionamiento.

En el caso que no se respete cuanto indicado anteriormente, la protección del compresor permitirá nuevamente el arranque de la máquina luego de 20 minutos del apagado de la misma.

Pulsante de distribución (pos. 5 fig. 11)

Presionando el pulsante se extrae la cantidad de nata deseada.

Para erogación continua, presionar el pulsante y girarlo en sentido horario; la interrupción de la erogación se obtiene girando el pulsante en sentido antihorario.

Termómetro (pos. 2 fig. 1)

Indica la temperatura de la nata en el contenedor.

Para un buen funcionamiento de la máquina, la temperatura de la nata debe estar entre + 4°C (39,2°F) y + 6°C (42,8°F).

Contenedor goteo

El contenedor de goteo pos.26 (fig.1) tiene la función de recuperar las eventuales perdidas de la puerta en fase de distribución.

Constituye además la protección higiénica del antisalpicaduras y del mezclador sobre la puerta en los periodos de inactividad.

Para rendir operante dicha protección es suficiente introducir, presionándolo, el contenedor pos. 26 sobre la taza anti-salpicaduras pos. 257.

PREPARACIÓN DE LA NATA LIQUIDA

Usar siempre nata en perfecto estado de conservación.

Obtendrán la mejor nata montada usando nata con un contenido graso del 32% como mínimo.

Existen preparados particulares que permiten obtener una óptima nata montada también de nata que contiene un porcentaje inferior de grasos.

En dicho caso seguir las instrucciones del productor y probar los resultados sobre nuestra máquina antes de iniciar la venta.

Antes de introducir el producto en el contenedor azucarar la nata líquida con azúcar líquido o con 100 gr. de azúcar semolado, por cada litro de nata líquida.

ASEGURARSE QUE EL POLVO DE AZÚCAR ESTE BIEN DISUELTO EN LA NATA PARA EVITAR QUE GRUMOS DE AZÚCAR OBSTRUYAN EL MONTADOR DE NATA Y DAÑEN LA BOMBA.

Abstenerse de poner más de 100 gr. de azúcar por litro.

Mientras más azucarada sea la nata, menos aumenta en volumen.

Nunca agregar a la nata sustancias sólidas como avellanas, trozos de chocolate, etc, Estos no podrían pasar a través de la bomba y la deteriorarían rápidamente.

El nivel de la nata no deberá alcanzar nunca la bomba (fig. 3)

Agregar más producto cuando el nivel baje a 2 cm. del fondo.

Durante el funcionamiento de la máquina mantengan siempre la tapa de protección cerrada para evitar que polvo u otras impurezas entren en el producto.

PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA

Luego de haber realizado la instalación de la máquina conforme a las instrucciones precedentes, lavar y esterilizar la máquina como indicado en el capítulo "LIMPIEZA".

Conectar el interruptor (pos.3 fig.1) y colocar la nata líquida en el contenedor.

EROGACIÓN NATA

Presionar el pulsante pos. 5 para extraer la cantidad deseada.

Para erogación continua, presionar el pulsante pos. 5 y girarlo en sentido horario.

REGULACIÓN AIRE BOMBA

- Si la nata sale líquida, desplazar progresivamente la palanca del regulador pos. 271 (Bl. 2) hacia la derecha de una posición.
- Si la nata sale lentamente y mezclada con burbujas de aire, desplazar progresivamente hacia la derecha la palanca de una posición.

Normalmente para un buen mezclado la palanca deberá encontrarse en el centro, es decir delante del operador.

- El montador de nata está provisto de un sistema de conservación termostático que permite una perfecta conservación de la nata también por largos periodos de tiempo. De todos modos antes de iniciar nuevamente la distribución del producto luego de un periodo de pausa, agitar la nata líquida que se podría haber separado, probándola y controlando la temperatura que deberá estar siempre por debajo de los límites permitidos por las Leyes Sanitarias de vuestro país.
- En el caso de prolongados periodos de pausa es indispensable efectuar las operaciones de limpieza y esterilización antes de retomar la venta.

Se aconseja además de efectuar una limpieza general por lo menos dos veces a la semana.

NO DEJAR NATA EN LA MÁQUINA CUANDO LA MISMA NO ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO.

LIMPIEZA (Lavado)

- Desconectar la máquina de la red de alimentación. Quitar la nata residual del contenedor levantando el tapón de cierre pos. 221 (Bl. 3) y quitando el tapón cubre-descarga pos. 132 (fig. 1) y montarlos nuevamente cuando se termine la operación.
- Introducir agua de lavado en el contenedor.

Usar siempre agua tibia y fría. El agua muy caliente puede dañar los materiales especiales usados en la máquina.

- Descargar el agua de lavado.
- Desmontar todas las partes en contacto con la nata como indicado en los Bl. 1 - 2 - 3.
- Lavar estas partes con solución detergente.
- Limpiar el tubo de descarga con el específico cepillo.

Efectuar una limpieza general por lo menos dos veces a la semana.

No dejar nata en la máquina cuando la misma no está en funcionamiento.

ESTERILIZACIÓN

- Montar todas las partes de la máquina anteriormente lavadas.
- Introducir nuevamente el tapón de cierre pos. 221 en el fondo del contenedor y el tapón cubre-descarga pos. 132 sobre el frontal.
- Llenar el contenedor con una solución esterilizante.
- Conectar el interruptor general.
- Presionar el pulsante de distribución hasta la salida de algunas gotas de solución de la puerta.
- Desconectar el interruptor general.
- Descargar toda la solución esterilizante levantando el tapón de cierre, quitando el tapón cubre-descarga y colocando un recipiente de recolección debajo del tubo de descarga y montarlos nuevamente a operación terminada.
- No tocar más las partes esterilizadas con las manos.

IMPORTANTE

El funcionamiento de la bomba con el contenedor vacío o también llena de agua o soluciones detergentes o esterilizantes, provocan una rápida usura.

Por lo tanto durante las operaciones de lavado o esterilización dejar la máquina en funcionamiento solamente por pocos segundos.

HIGIENE

Los grasos contenidos en la nata son campos ideales para la proliferación de hongos, bacterias, etc.

Para eliminarlos se debe limpiar periódicamente y lavar con mucha atención los órganos en contacto con la nata.

DESMONTAJE Y REMONTAJE DE LOS ÓRGANOS EN CONTACTO CON LA NATA

Puerta

Girar la puerta en sentido antihorario y extraerla tirándola hacia el operador. Descomponer la puerta como indicado en el Bl. 1 y lavar todas las piezas cuidadosamente.

Tubo tesurizador v tesurizador

Quitar el tubo tesurizador pos. 223 extrayéndolo de la parte anterior de la máquina. Con un extractor quitar el tesurizador pos. 224, desmontar todas las juntas en goma, el tapón pos. 225 y el resorte pos. 226,

Lavar cuidadosamente y montar nuevamente.

Bomba de presurización

Para extraer la bomba hacerla girar un cuarto de giro y proceder al desmontaje como indicado en el Bl. 2. Los engranajes pos. 38 y 38A se desmontan destornillando los pomos pos. 8 y levantando la tapa de la bomba pos. 202.

El resorte interno pos. 206 se desmonta extrayendo el regulador pos. 271.

Durante el desmontaje la limpieza y el remontaje de las piezas, evitar con el máximo cuidado de golpear o rayar las partes.

Aconsejamos realizar las mencionadas operaciones sobre un paño limpio.

COMO ORDENAR PIEZAS DE REPUESTO

En las siguientes figuras, las diferentes partes de la máquina han sido marcadas con un número.

En el pedido de las piezas de repuesto especificar siempre este número como también el número de matrícula de la máquina que resulta en la ficha características (fig. 2).

PARA EL PEDIDO DE EQUIPAMIENTOS (MOTOR ELÉCTRICO, COMPRESOR, ETC) NO INTRODUCIDOS EN LAS TABLAS, CITAR SIEMPRE LOS DATOS LLEVADOS EN LA FICHA DE LA PIEZA Y EL NÚMERO DE MATRÍCULA DE LA MÁQUINA.

La firma CARPIGIANI no responde de los accidentes que pueden suceder durante el uso, la limpieza y el mantenimiento de las propias máquinas.

Todos los datos, las fotografías, los dibujos contenidos en este fascículo son solamente a título indicativo.

La firma CARPIGIANI se reserva en cualquier momento de aportar cambios sin que de esto deba derivar derecho alguno para el comprador.

INCONVENIENTES SOLUCIONABLES POR EL OPERADOR

INCONVENIENTES	CAUSAS	SOLUCIONES
El interruptor está encendido pero al abrir el grifo no sale nata.	Pomos bomba flojos.	Ajustar a fondo los pomos.
	Tesurizador bloqueado.	Desmontarlo, mojarlo en la nata líquida o untarlo externamente con manteca o margarina y remontarlo. De otra manera quitar el resorte, remontar el grifo y hacer funcionar por algunos segundos la máquina. Una vez que sale un poco de nata del grifo, montar el resorte y retomar la distribución de la nata.
	Tesurizador sucio.	Lavar con agua caliente las pos. 223 y 224 (Bl. 1) y enjuagar con agua fría.
	Orificios del regulador obturados.	Desmontar el regulador y lavarlo con agua caliente en manera que los orificios estén todos abiertos. Enjuagar con agua fría.
La nata sale lentamente y no a continuación.	Orificios regulación muy pequeños.	Desplazar la palanca en. del regulador hacia la derecha (ver capítulo: Regulación aire bomba).
	Falta de nata líquida o nivel muy bajo en el contenedor.	Agregar nata fresca.

INCONVENIENTES	CAUSAS	SOLUCIONES
Sale nata mala montada o mojada.	Nata liquida deteriorada, mala acida, etc.	Lavar la máquina y abastecerla con nata fresca.
	Nata liquida muy caliente.	Dejar enfriar la nata en el contenedor hasta la temperatura de 4º-6ºC. Cuando se usa nata esterilizada a conservación temperatura ambiente, es necesario preenfriarla antes de usarla. Atención a no dejar que se congele la nata, porque luego no se montará.
	Los grasos se han separado.	Agitar la nata liquida en el contenedor y si no se obtienen resultados reemplazarla con otra fresca.
	Insuficiente maduración.	Conservar la nata en el contenedor regulado a la justa temperatura por algunas horas antes de iniciar la distribución: montará mucho mejor.
	Orificios regulación muy grandes.	Desplazar la palanca regulador hacia la derecha (ver capitulo: Regulación aire bomba).
	Bomba y tesurizador tapados.	Lavarlos en agua tibia, enjuagarlos en agua fría y remontarlos.

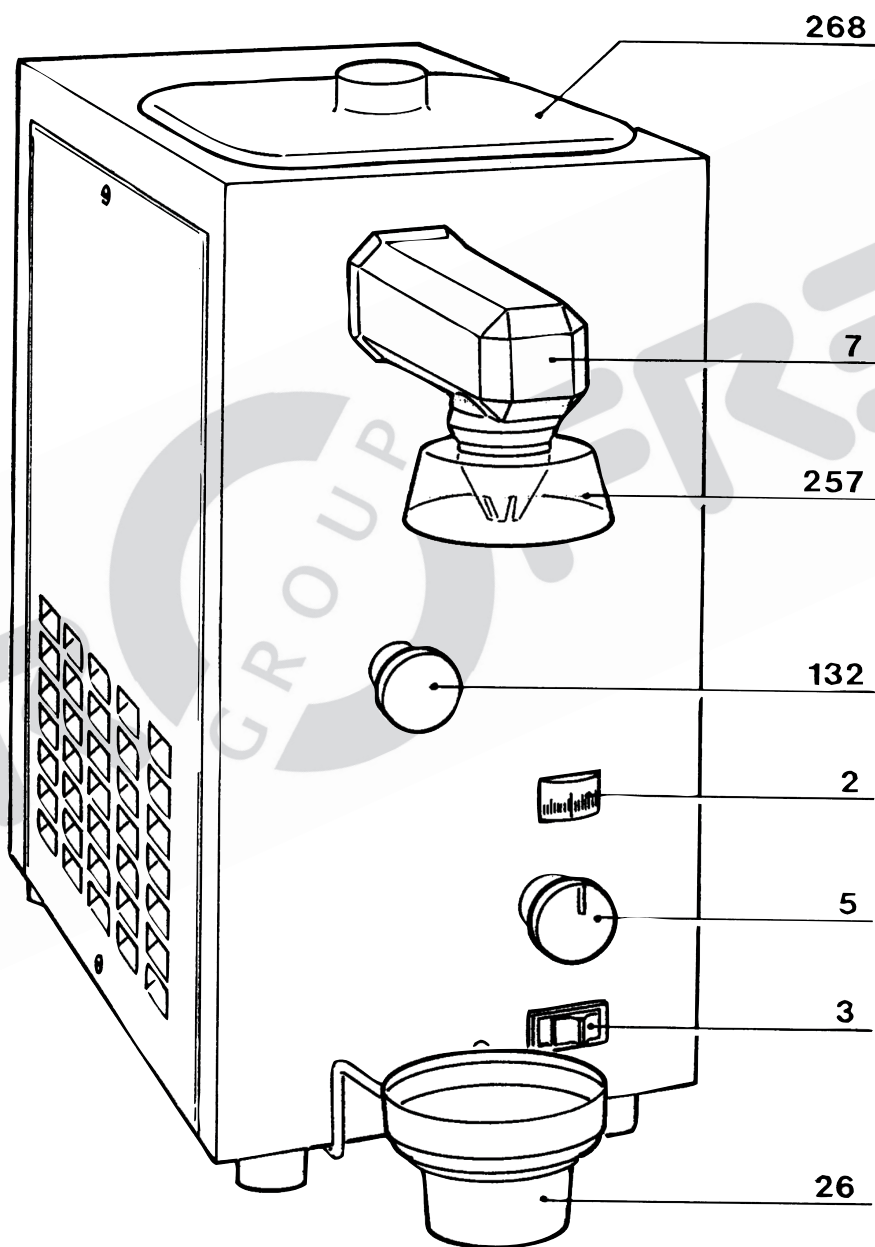


Fig. 1







CARPIGIANI ANZOLA EMILIA · BOLOGNA · ITALY			
MATR.			
			
	V~		Gas
	Hz	kW	kg
	~	A	bar
BREVETTATO - MADE IN ITALY - PATENTED			

Fig. 2

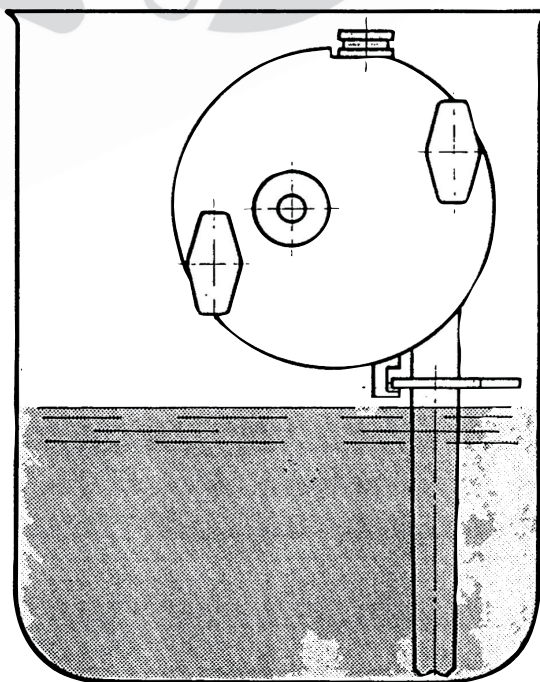


Fig. 3

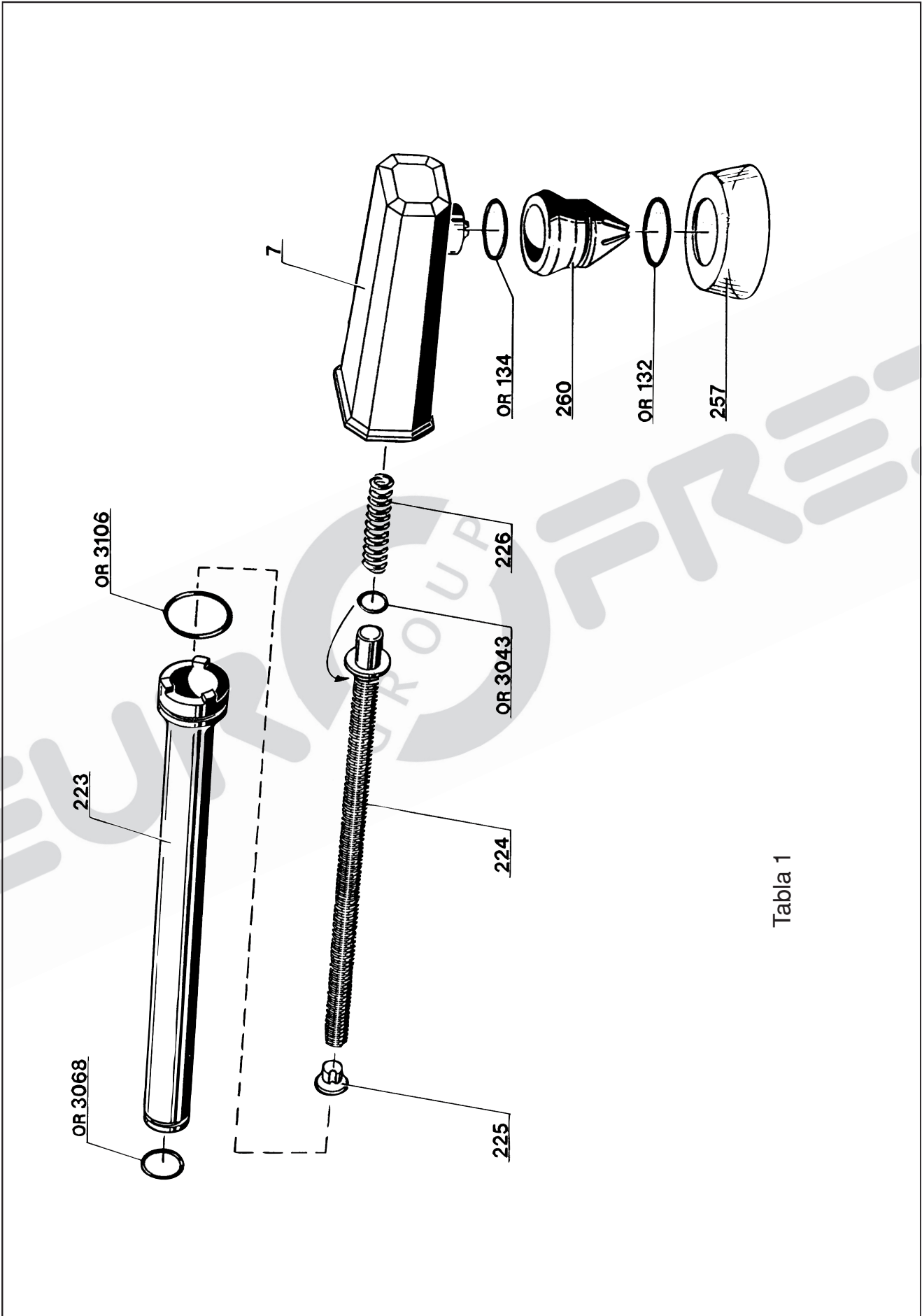


Tabla 1

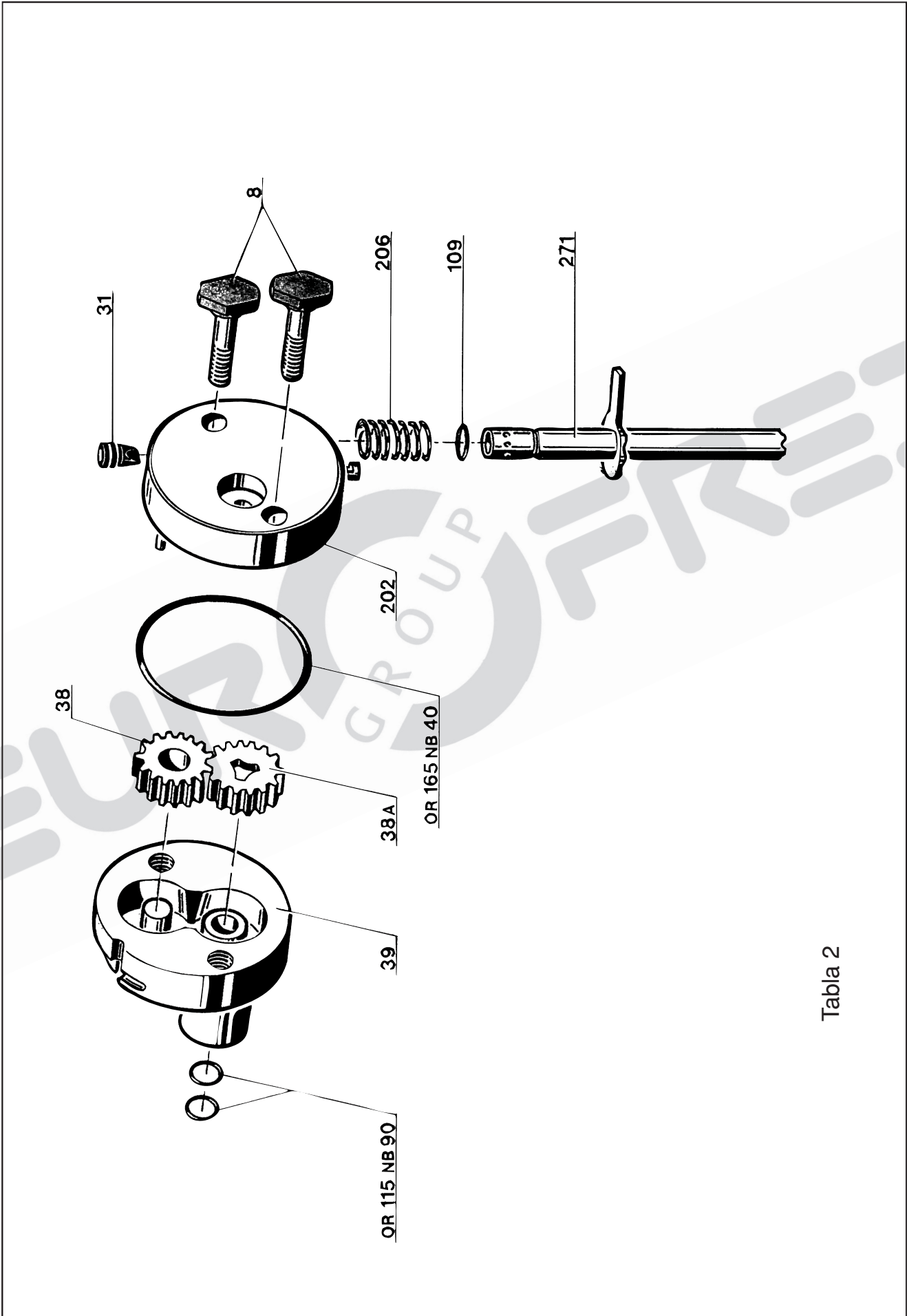


Tabla 2

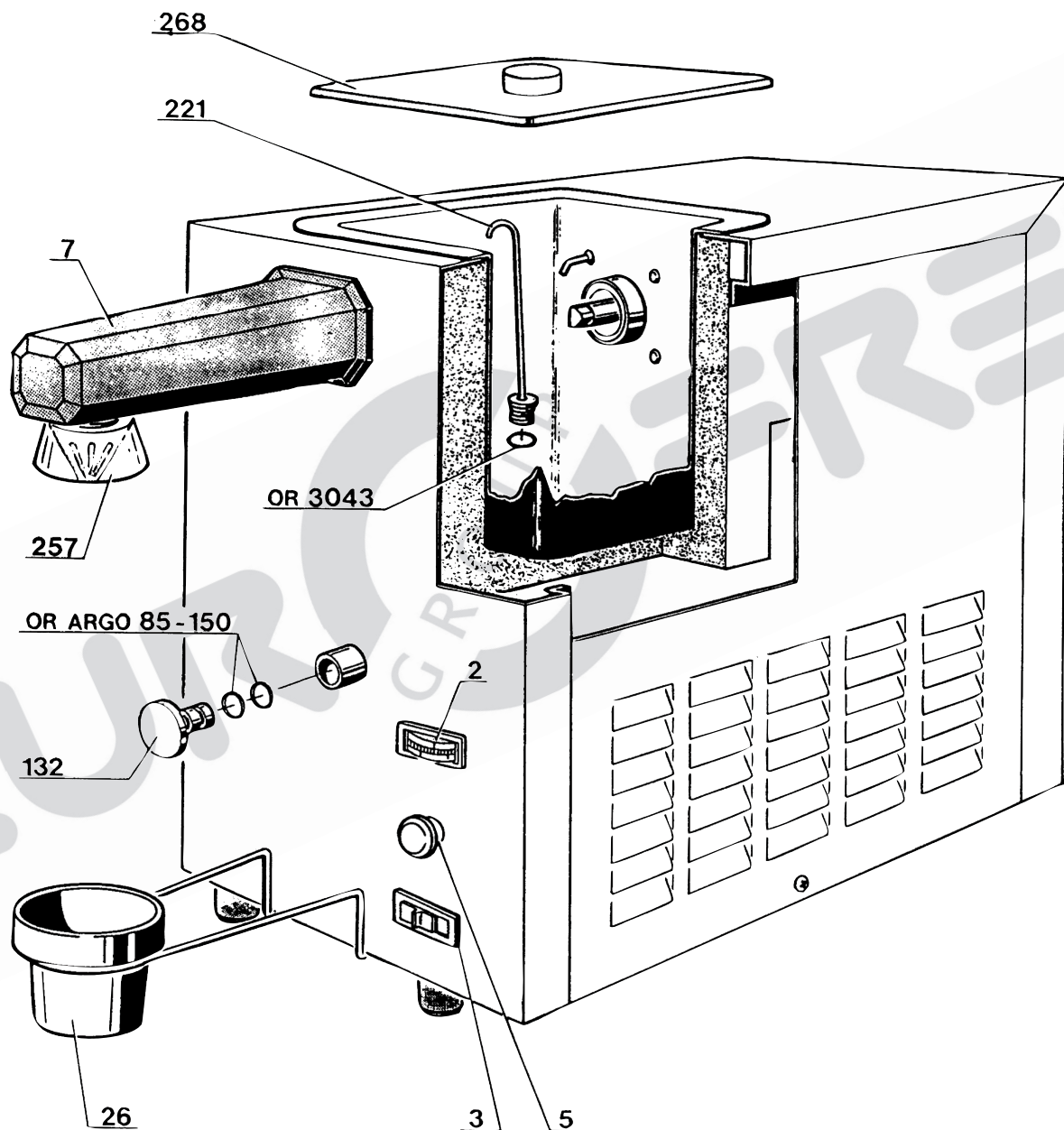


Tabla 3

EUROGROUP FRED



40011 ANZOLA DELL'EMILIA - BOLOGNA - ITALIA
VIA EMILIA 45 - TEL. 730111 (10 linee)

TELEX: 510318 CARPI I.
TELEFAX: (51) 732178