

MANUALE DI ISTRUZIONI

MULTIFREEZE

APPLICARE

TARGA

CARATTERISTICHE

cattabriga

Desideriamo ringraziarVi per la preferenza accordataci acquistando una macchina Cattabriga.

A Vostra maggiore garanzia, Cattabriga ha sottoposto il proprio Sistema Qualità a certificazione secondo la normativa internazionale ISO 9001 fin dal 1993.

Oggi Cattabriga produce con Sistema Qualità Certificato UNI-EN-ISO 9001:2008.

Le macchine Cattabriga sono inoltre conformi ai requisiti richiesti dalle seguenti Direttive europee:

- 2006/42/CE Direttiva “Macchine”,
- 2006/95/CE Direttiva “Bassa Tensione”,
- 2004/108/CE Direttiva “EMC”,
- 97/23/CE Direttiva “PED”,
- 2004/1935/CE Regolamento “Materiali e oggetti a contatto con i prodotti alimentari”

CATTABRIGA

Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia (Bologna) - Italy

Tel. +39 051 6505330 - Fax +39 051 6505331

Il presente manuale contiene le ISTRUZIONI ORIGINALI, non può essere riprodotto, trasmesso, trascritto, archiviato in un sistema di reperimento o tradotto in altre lingue previo accordo scritto con **CATTABRIGA**.

Si lascia all'acquirente la facoltà di riproduzione di copie ad uso interno proprio.

CATTABRIGA persegue una politica di costante ricerca e sviluppo pertanto si riserva il diritto di apportare modifiche ed aggiornamenti ogni qualvolta lo ritenga necessario senza obbligo di preavviso.

Edizione: 4	Data: 2013/07	Modifiche:
Redatto: S. Bernardi	Verificato: S. Bernardi	Approvato: RV

INDICE GENERALE

SEZ. PREFAZIONE	5
MANUALE ISTRUZIONI	5
SCOPO.....	5
ORGANIZZAZIONE MANUALE	5
DOCUMENTAZIONE AGGIUNTIVA.....	5
SIMBOLOGIA CONVENZIONALE.....	6
SICUREZZA.....	7
QUALIFICA PERSONALE	7
AVVERTENZE.....	7
SEZ. 1 RICEVIMENTO, MOVIMENTAZIONE, APERTURA IMBALLO	
1.1 RICEVIMENTO	9
1.1.1 SOLLEVAMENTO MACCHINA IMBALLATA	9
1.1.2 MEZZI DI SOLLEVAMENTO VIETATI.....	9
1.2 APERTURA DELL' IMBALLO	10
1.3 IMMAGAZZINAMENTO MACCHINA	11
1.4 SMALTIMENTO MATERIALI DI IMBALLAGGIO	11
1.5 RAEE	11
SEZ. 2 GENERALITÀ	
2.1 INFORMAZIONI GENERALI.....	13
2.1.1 DATI DI IDENTIFICAZIONE DEL COSTRUTTORE	13
2.1.2 DATI IDENTIFICAZIONE CLIENTE/UTILIZZATORE.....	13
2.1.3 INFORMAZIONI SULL'ASSISTENZA MANUTENTIVA.....	13
2.1.4 INFORMAZIONI PER L'UTILIZZATORE	13
2.2 INFORMAZIONI SULLA MACCHINA	14
2.2.1 GENERALITÀ.....	14
2.2.2 LAY-OUT MACCHINA.....	14
2.2.3 CARATTERISTICHE TECNICHE	14
2.2.4 POSIZIONE GRUPPI	15
2.3 USO PREVISTO.....	15
2.4 RUMOROSITÀ.....	15
SEZ. 3 INSTALLAZIONE	
3.1 SPAZI NECESSARI PER L'USO DELLA MACCHINA.....	17
3.2 POSIZIONAMENTO	17
3.3 ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA PER IL LAVAGGIO	17
3.4 ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA PER MACCHINE CON CONDENSATORE AD ACQUA	18
3.4.1 REGOLAZIONE VALVOLA PRESSOSTATICA	18
3.5 ALLACCIAMENTO ELETTRICO	19
3.5.1 SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE.....	19
SEZ. 4 ISTRUZIONI PER L'USO	
4.1 AVVERTENZE DI SICUREZZA DELLA MACCHINA.....	21
4.2 CONFIGURAZIONE DELLA MACCHINA.....	21
4.3 COMANDI.....	22
4.3.1 PANNELLO ELETTRONICO DI COMANDO E CONTROLLO	22
4.3.2 FUNZIONI PULSANTI.....	22
4.4 OPERAZIONI PRELIMINARI, LAVAGGIO E SANITIZZAZIONE	26
4.3.1 PULIZIA.....	26
4.3.2 SANITIZZAZIONE	27
4.3.3 IGIENE.....	27

4.5	PRODUZIONE GELATO (MANTECAZIONE)	27
	4.5.1 COSTRUZIONE RICETTA GUSTO LIBERO	28
4.6	PRODUZIONE CREMOLATA.....	28
4.7	PRODUZIONE GRANITA.....	29
4.8	PROGRAMMAZIONE UTENTE	30

SEZ. 5 DISPOSITIVI DI SICUREZZA

5.1	ALLARMI	31
	5.1.1 MANCANZA TENSIONE.....	31

SEZ. 6 PULIZIA, SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DEGLI ORGANI A CONTATTO CON IL PRODOTTO

6.1	MODALITA' D'USO DETERGENTE/SANITIZZANTE	33
6.2	PULIZIA PRELIMINARE	34
6.3	SMONTAGGIO AGITATORE.....	34
	6.3.1 SMONTAGGIO ALETTE DI RASCHIAMENTO.....	35
	6.3.2 PREMISTOPPA.....	35
6.4	SMONTAGGIO PORTELLO	36
6.5	SMONTAGGIO COPERCHIO TRAMOGGIA.....	37
6.6	RIMONTAGGIO AGITATORE.....	37
6.7	SANITIZZAZIONE.....	38
6.8	IGIENE	38

SEZ. 7 MANUTENZIONE

7.1	TIPOLOGIA DI INTERVENTO.....	39
7.2	RAFFREDDAMENTO AD ACQUA.....	39
7.3	RAFFREDDAMENTO AD ARIA	40
7.4	MANUTENZIONE PREVENTIVA	40
7.5	TAVOLE RICAMBI A CORREDO	41

SEZ. 8 RICERCA GUASTI

8.1	RICERCA GUASTI.....	43
-----	---------------------	----

PREFAZIONE

MANUALE ISTRUZIONI

La redazione del presente manuale tiene conto delle direttive comunitarie per l'armonizzazione delle norme di sicurezza e per la libera circolazione dei prodotti industriali in ambito C.E.

SCOPO

Il presente manuale è stato redatto tenendo conto delle necessità di conoscenza dell'utente in possesso della macchina.

Sono stati analizzati i temi riferiti al corretto uso della macchina per mantenere inalterate nel tempo le caratteristiche qualitative che distinguono la produzione **CATTABRIGA** nel mondo.

Parte rilevante del manuale è riferita alle condizioni richieste per l'uso e principalmente il comportamento da tenersi durante gli interventi riguardanti le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria e straordinaria.

Tuttavia il manuale non può esaurire nel dettaglio ogni possibile esigenza; in caso di dubbi o di carenza di informazioni rivolgersi a:

CATTABRIGA

Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia (Bologna) - Italy
Tel. +39 051 6505330 - Fax +39 051 6505331

ORGANIZZAZIONE MANUALE

Il manuale è strutturato in sezioni, capitoli e sottocapitoli per una semplice consultazione e ricerca degli argomenti di interesse.

Sezione

Si definisce sezione la parte di manuale che identifica uno specifico argomento riferito ad una parte di macchina.

Capitolo

Si definisce capitolo la parte di sezione che illustra un gruppo o un concetto riferito ad una parte di macchina.

Sottocapitolo

Si definisce sottocapitolo la parte del capitolo che riferisce in modo dettagliato la componente specifica di una parte di macchina.

E' necessario che ogni persona addetta alla macchina abbia letto e ben compreso le parti del manuale di sua competenza ed in particolare:

- L'Operatore deve avere preso visione dei capitoli riguardanti la messa in funzione ed il funzionamento dei gruppi di macchina.
- Il Tecnico qualificato addetto alla installazione, manutenzione, riparazione, ecc. deve avere letto il manuale in tutte le sue parti.

DOCUMENTAZIONE AGGIUNTIVA

Unitamente al manuale istruzioni ogni macchina viene fornita con la seguente ulteriore documentazione:

- **Ricambi di corredo:** Elenco dei componenti dati assieme alla macchina per la semplice manutenzione.
- **Schema elettrico:** Schema delle connessioni elettriche, inserito nella macchina.

**Prima di operare sulla macchina leggere attentamente il manuale istruzioni.
Leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**



SIMBOLOGIA CONVENZIONALE



ATTENZIONE PERICOLO DI FOLGORAZIONE

Segnala al personale interessato, che l'operazione descritta presenta, se non effettuata nel rispetto delle normative di sicurezza, il rischio di subire uno shock elettrico.



ATTENZIONE PERICOLO ALTE TEMPERATURE

Segnala al personale interessato, che l'operazione descritta presenta se non effettuata nel rispetto delle normative di sicurezza, il rischio di subire ustioni.



ATTENZIONE PERICOLO SCHIACCIAMENTO

Segnala al personale interessato, che l'operazione descritta presenta se non effettuata nel rispetto delle normative di sicurezza, il rischio di subire schiacciamento di dita o mani.



ATTENZIONE PERICOLO GENERICO

Segnala al personale interessato, che l'operazione descritta presenta, se non effettuata nel rispetto delle norme di sicurezza, il rischio di subire danni fisici.



NOTA

Segnala al personale interessato, informazioni il cui contenuto è di rilevante considerazione o importanza.



AVVERTENZE

Segnala al personale interessato, informazioni il cui contenuto se non rispettato può causare perdita di dati o danni alla macchina.



PROTEZIONE PERSONALE

La presenza del simbolo a fianco della descrizione richiede l'utilizzo di protezioni personali da parte dell'operatore essendo implicito il rischio di infortunio.

SIMBOLOGIA QUALIFICA PERSONALE

Il personale addetto alle macchina si può differenziare per grado di preparazione e responsabilità in:



OPERATORE

Identifica personale non qualificato, ossia privo di competenze tecniche specifiche, in grado di svolgere solo mansioni semplici come: conduzione della macchina attraverso l'uso dei comandi disposti sulla pulsantiera, carico e scarico dei prodotti utilizzati durante la produzione, caricamento di eventuali materiali di consumo, operazioni di manutenzione elementare (pulizia, inceppamenti semplici, controlli della strumentazione, ecc.).



TECNICO QUALIFICATO

Persona in grado di compiere operazioni di installazione, condurre la macchina in condizioni normali, intervenire sugli organi meccanici per effettuare tutte le regolazioni, interventi di manutenzione e riparazioni necessarie. E' abilitato a interventi su impianti elettrici e frigoriferi.

cattabriga



TECNICO CATTABRIGA

Tecnico qualificato messo a disposizione dal costruttore per effettuare operazioni di natura complessa in situazioni particolari o comunque quanto concordato con l'utilizzatore.

SICUREZZA

Nell'uso della macchina, occorre essere consapevoli che le parti meccaniche in movimento (rotatorio), le parti elettriche a tensione elevata, eventuali parti ad alta temperatura, possono essere causa di gravi danni a persone e cose.

I responsabili per la sicurezza devono vigilare affinché:

- venga evitato ogni uso o manovra impropria;
- non vengano rimossi o manomessi i dispositivi di sicurezza;
- vengano eseguiti con regolarità gli interventi di manutenzione;
- vengano utilizzati esclusivamente ricambi originali soprattutto per i componenti che svolgono funzioni di sicurezza (es. microinterruttori delle protezioni, pulsante di emergenza, ecc.);
- vengano utilizzati appropriati dispositivi di protezione individuale.

Al fine di ottenere quanto sopra si rende necessario che:

- presso la postazione di lavoro sia disponibile la documentazione di uso, manutenzione ecc. relativa alla macchina in uso;
- tale documentazione sia stata accuratamente letta e le prescrizioni vengano conseguentemente messe in pratica;
- ai macchinari ed alle apparecchiature elettriche vengano assegnate solo persone adeguatamente addestrate;
- E' proibito l'accesso a bambini o persone non autorizzate.

IMPORTANTE!

Occorre vigilare affinché il personale addetto non compia interventi al di fuori del proprio campo di conoscenze e responsabilità (vedi "simbologia qualifica personale").

NOTA:

La normativa vigente definisce TECNICO QUALIFICATO una persona che per:

- *formazione, esperienza ed istruzione,*
- *conoscenza di norme, prescrizioni ed interventi nella prevenzione degli infortuni,*
- *conoscenza delle condizioni di servizio del macchinario,*

E' in grado di riconoscere ed evitare ogni condizione di pericolo ed è stata autorizzata dal responsabile della sicurezza dell'impianto ad eseguire tutti i tipi di intervento.

AVVERTENZE

- Prima di effettuare il collegamento della macchina alla rete elettrica, verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta di identificazione della macchina (vedi par. 1.1.1). All'atto dell'installazione della macchina prevedere il montaggio di un interruttore magnetotermico differenziale monofase di sezionamento di entrambi i poli della linea, con un'apertura dei contatti di almeno 3mm: sezione magnetotermica di tipo B con corrente nominale di 10A, e sezione differenziale con corrente differenziale nominale di intervento di 30mA, di tipo B (in caso di non reperibilità installare il tipo A).
- Non intervenire mai nella macchina con le mani, sia durante le operazioni di fabbricazione che durante quelle di pulizia. Per la manutenzione assicurarsi prima che la macchina sia nella funzione "STOP" e l'interruttore generale sia distaccato.
- E' vietato lavare la macchina con un getto d'acqua in pressione.
- E' vietato togliere le lamiere per accedere all'interno della macchina prima di avere tolto tensione alla stessa.
- La macchina non deve essere sistemata in luogo soggetto a spruzzi d'acqua, forte umidità, fonti di calore o vapore.
- La **Cattabriga** non risponde degli incidenti che possono succedere durante l'uso, la pulizia, e la manutenzione delle proprie macchine per inosservanza delle norme di sicurezza specificate.



1. RICEVIMENTO, MOVIMENTAZIONE, APERTURA IMBALLO

1.1 RICEVIMENTO

- Prima di aprire l'imballo, controllare che non presenti rotture dovute ad urti subiti durante il trasporto.
- Qualora si verifichi la presenza di un danno all'imballo che lasci presumere danni al contenuto, avvertire immediatamente l'assicurazione, lasciando le cose come rilevate.

1.1.1 Sollevamento macchina imballata

Il sollevamento dell'imballo deve essere effettuato infilando completamente le forche del sollevatore nello spazio compreso tra i piedi del pallet ripartendo il peso della macchina in modo da mantenere equilibrato il baricentro dell'imballo.

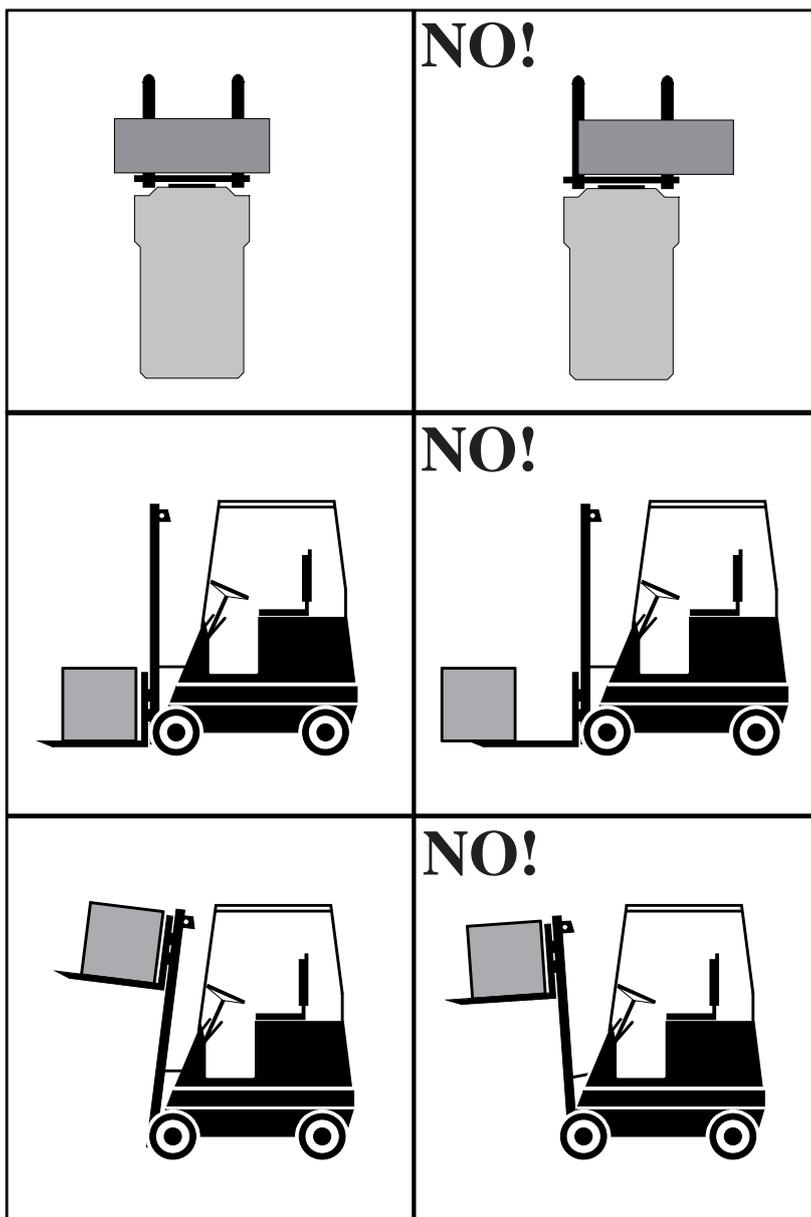


Fig. 1

1.1.2 Mezzi di sollevamento vietati

Non devono essere utilizzati mezzi o sistemi di sollevamento che non rispondano alle caratteristiche di sicurezza richieste quali:

- Capacità di sollevamento inferiore al peso macchina
- Caratteristiche costruttive del sollevatore non idonee (es. forche corte)
- Caratteristiche costruttive alterate dall'uso
- Funi o cavi non a norma
- Funi o cavi usurati





1.2 APERTURA DELL' IMBALLO

L'imballo può essere di due tipi: in legno o in cartone ondulato.

Nel caso in cui l'imballo sia in legno, le pareti sono inchiodate tra di loro, e la macchina è fissata mediante due tiranti che collegano il fondo del telaio della macchina al basamento in legno dell'imballo.

L'imballo di protezione in legno si apre utilizzando attrezzi idonei allo scopo; si raccomanda di provvedere a coprire le parti esposte, le mani, con guanti di protezione in quanto è possibile il distacco di schegge di legno dall'imballo.

- Togliere i chiodi, partendo dalla parte superiore fino a lasciare scoperta la macchina ancora fissata al pallet (pedana di imballaggio).
- Provvedere alla rimozione del telo di protezione con cui è avvolta la macchina.
- Controllare visivamente che la macchina non abbia subito danni durante il trasporto.

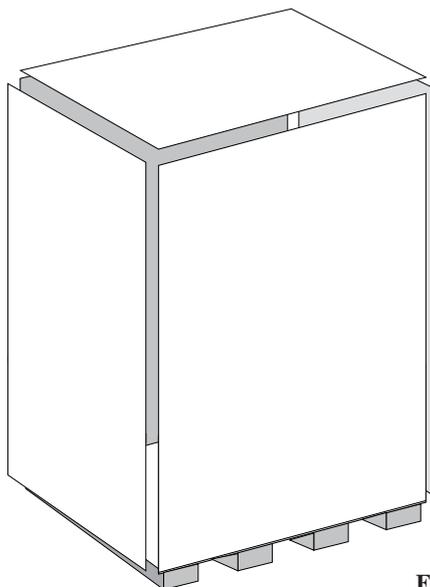


Fig. 2

- L'imballo in cartone è chiuso esternamente da tre regge di acciaio.
- All'interno la macchina è fissata mediante altre regge.
- L'apertura dell'imballo si effettua tagliando le regge con delle cesoie.

Si raccomanda di effettuare l'operazione con molta attenzione, in quanto esiste il pericolo di ferirsi al momento del taglio delle regge, se queste non vengono trattenute con energia durante l'operazione.

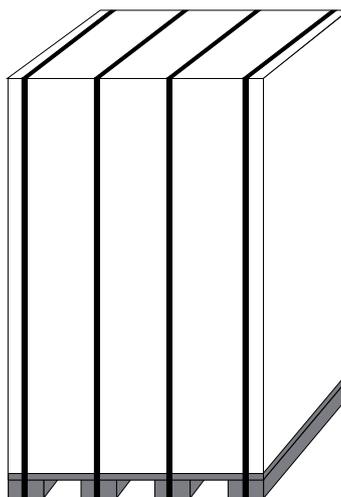


Fig. 3

ATTENZIONE

**All'interno dell'imballo si trova il manuale di istruzioni;
prima di operare sulla macchina è necessario leggerlo attentamente.**



1.3 IMMAGAZZINAMENTO MACCHINA

La macchina deve essere immagazzinata in ambiente asciutto e privo di umidità. Prima dell'immagazzinamento deve essere protetta con un telo a protezione da depositi di polveri o altro.

IMPORTANTE

In caso di immagazzinamento della macchina imballata si raccomanda di non sovrapporre le casse di imballaggio.

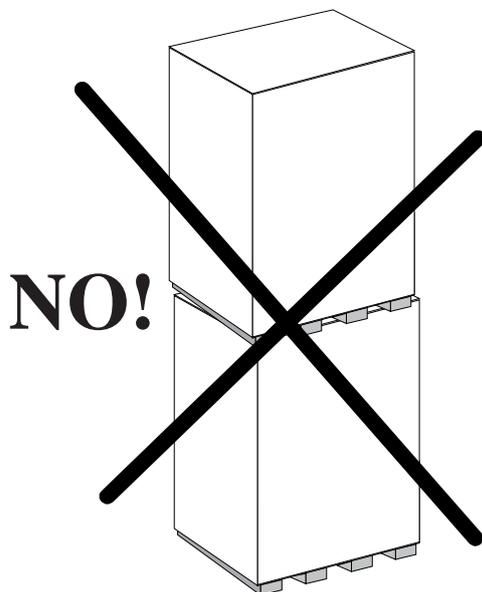


Fig. 4

1.4 SMALTIMENTO MATERIALI DI IMBALLAGGIO

Ad apertura della cassa si raccomanda di suddividere i materiali utilizzati per l'imballaggio per tipo e di provvedere allo smaltimento degli stessi secondo le norme vigenti nel paese di destinazione.

1.5 RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche)

In conformità alle Direttive Europee 2006/66/CE, relativa a pile e accumulatori e ai rifiuti di pile e accumulatori, e 2002/96/CE, nota anche come WEEE, la presenza del simbolo a fianco sul prodotto o sull'imballo indica che il prodotto stesso non deve essere smaltito secondo il normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Al contrario, è responsabilità dell'utente provvedere al corretto smaltimento del prodotto in appositi punti di raccolta destinati al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche inutilizzate. La raccolta differenziata di tali rifiuti consente di ottimizzare il recupero e il riciclaggio di materiali riutilizzabili, riducendo nel contempo i rischi legati alla salute dell'uomo e l'impatto ambientale.

Per maggiori informazioni sul corretto smaltimento del prodotto, contattare l'autorità locale o il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto.



2. GENERALITÀ

2.1 INFORMAZIONI GENERALI

2.1.1 Dati di identificazione del costruttore

La macchina è provvista di targhetta di identificazione riportante i dati del costruttore, il tipo di macchina ed il numero di identificazione assegnato all'atto della costruzione.

A		B		F		G	
cattabriga				 <small>10089654588-4</small>			
ANZOLA EMILIA - BOLOGNA - ITALY							
Matr.				Cod.			
V		A		Hz		kW	
Gas		kg					
CE							
C		D		E		H	
						I	

Legenda:

A= N° di matricola
 B= Tipo di macchina
 C= Tensione di alimentazione
 D= Corrente fusibile
 E= Tipo di gas e peso
 F= Codice macchina
 G= Tipo di condensa
 A= Aria
 W= Acqua
 H= Frequenza
 I= Potenza

2.1.2 Dati identificazione cliente/utilizzatore

CLIENTE:

INDIRIZZO:

TELEFONO:

N° Matricola Macchina:

Data consegna macchina:

Data consegna manuale:

2.1.3 Informazioni sull'assistenza manutentiva

Le operazioni di manutenzione ordinaria vengono illustrate nella sezione di "Manutenzione" del presente manuale istruzioni; ogni altra operazione che necessiti di interventi radicali da apportarsi sulla macchina deve essere concordata con il costruttore che provvederà ad accordarsi sulla eventualità di un proprio intervento diretto in loco.

cattabriga



2.1.4 Informazioni per L'utilizzatore

- Il costruttore della macchina descritta nel presente manuale si rende disponibile per qualsiasi chiarimento ed informazione dovesse occorrere all'utente riguardo il funzionamento.
- L'interlocutore interessato per eventuali interpellanze sarà il distributore eventualmente presente nel paese dell'utilizzatore oppure l'azienda costruttrice nel caso non sia presente alcun distributore.
- Il servizio di assistenza clienti del costruttore si rende in qualsiasi modo disponibile in merito a richieste di tipo funzionali, di richiesta ricambi o di assistenza tecnica eventualmente necessaria.
- Il costruttore si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche che egli ritenga opportune alla macchina descritta senza alcun preavviso.
- Le descrizioni ed illustrazioni contenute nella presente pubblicazione non sono impegnative.
- Tutti i diritti di riproduzione del presente manuale sono riservati alla **CATTABRIGA**.

cattabriga





2.2 INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

2.2.1 Generalità

I **Multifreeze** sono mantecatori orizzontali elettronici per la produzione di gelato artigianale. Il microcalcolatore elettronico, abbinato al sistema C.V.C. (controllo visivo di coppia), consente di controllare, in ogni istante, l'andamento della consistenza del gelato. Il visore luminoso segnala inoltre eventuali allarmi indicandone il tipo e la causa.

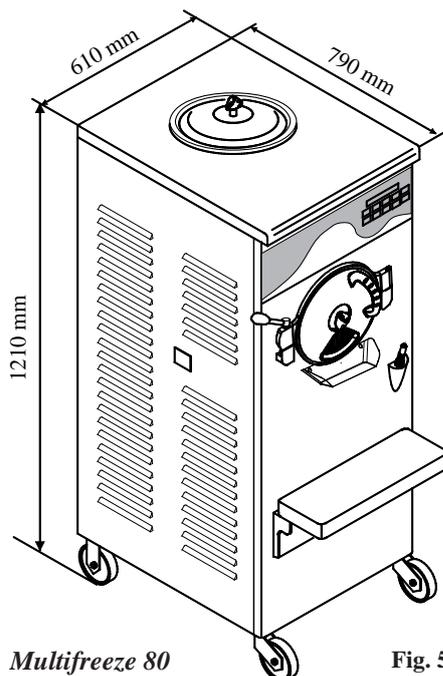
CATTABRIGA raccomanda di usare sempre nella produzione del gelato miscela di primaria qualità e scelta, per soddisfare la Vostra clientela, anche la più esigente. Ogni risparmio che effettuerete nella miscela impiegata a discapito della qualità si risolverà sicuramente in una perdita ben superiore a ciò che avrete risparmiato. Premesso quanto sopra vengono fatte le seguenti raccomandazioni:

- Producete Voi stessi la miscela con ingredienti naturali di qualità ineccepibile o rifornitevi di semilavorati presso ditte serie e degne di fiducia.
- Seguite scrupolosamente le istruzioni di preparazione della miscela che vi vengono date dal fornitore.
- Non sbilanciate le ricette aggiungendo, per esempio, un maggior quantitativo di acqua o di zucchero di quello suggerito.
- Assaggiate Voi stessi il gelato e mettetelo in vendita solo se Vi soddisfa pienamente.
- Pretendete dal Vostro personale che la macchina sia sempre tenuta pulita.
- Per qualsiasi riparazione che si rendesse necessaria, rivolgeteVi sempre a ditte incaricate dalla **CATTABRIGA** del servizio assistenza.

2.2.2 Lay-out macchina

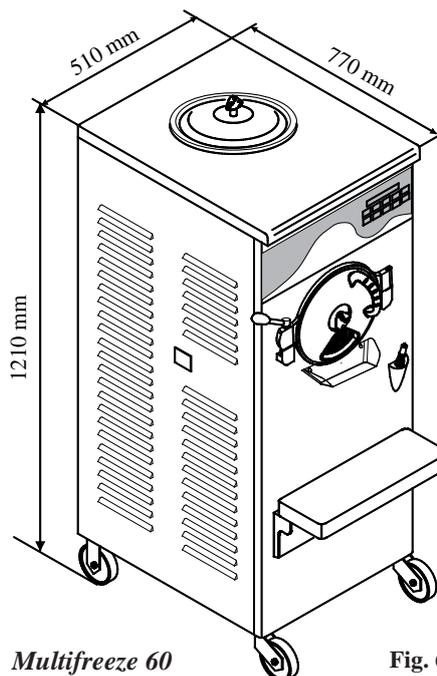
NOTA

Le dimensioni riportate nel lay-out possono essere soggette a variazioni in funzione del tipo di condensazione.



Multifreeze 80

Fig. 5



Multifreeze 60

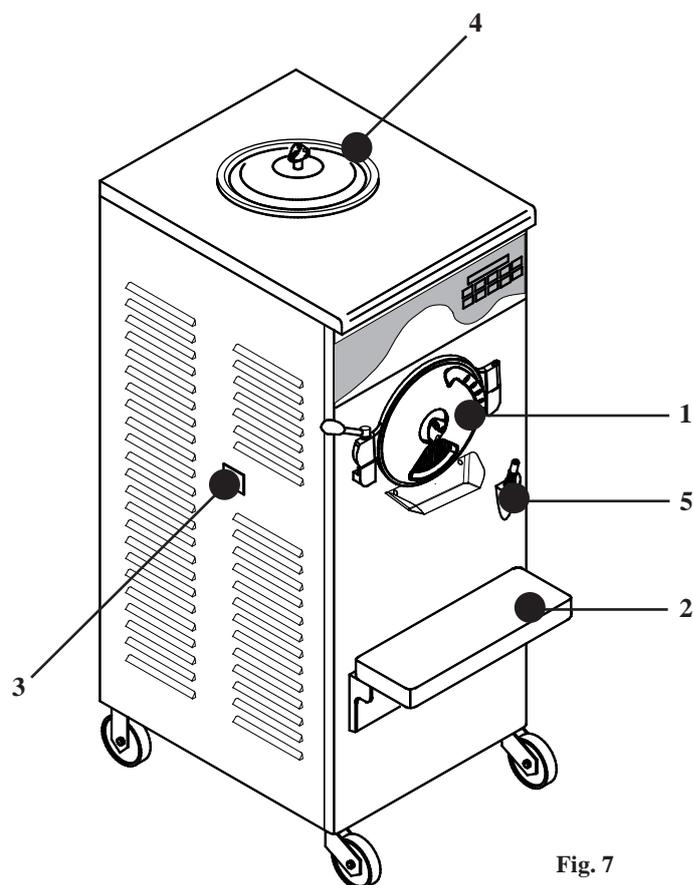
Fig. 6

2.2.3 Caratteristiche tecniche

MODELLO MACCHINA	Capacità cilindro per gelata (Min-Max)	Alimentazione elettrica			Potenza installata	Consumo idrico orario	Peso netto
	litri	Volt	Cicli	Fasi	Hp/kW	L	kg
Multifreeze 80	1,5 - 12	400	50	3	10,8 / 8	450	300
Multifreeze 60	1 - 8	400	50	3	7,5 / 5,5	350	270

* La produzione oraria e la quantità di mix per gelata possono variare a seconda della temperatura e del tipo di miscela utilizzato e dall'aumento di volume (over-run) desiderato.

2.2.4 Posizione gruppi



Legenda:

- 1 Portello cilindro di mantecazione
- 2 Mensola reclinabile per appoggio vaschetta
- 3 Cassetto sgocciolio
- 4 Tramoggia
- 5 Lancia di lavaggio

Fig. 7

2.3 USO PREVISTO

I **Multifreeze** devono essere utilizzati unicamente per la produzione di gelato, granita in conformità a quanto indicato nel paragrafo 2.2.1 "Generalità", entro i limiti funzionali riportati di seguito.

- Tensione di alimentazione:±10%
- Temperatura min. aria °C:10°C
- Temperatura max. aria °C:43°C
- Temperatura min. acqua:10°C
- Temperatura max. acqua:30°C
- Pressione minima acqua:2 bar
- Pressione max. acqua:8 bar
- Max umidità relativa aria:85%

La macchina è stata costruita prevedendone l'uso in ambienti non soggetti a norme antideflagranti; l'utilizzo della stessa è per tanto destinato ad ambienti conformi e ad atmosfera normale.

ATTENZIONE

CATTABRIGA NON si assume alcuna responsabilità per danni occorsi a persone e/o oggetti in caso di un utilizzo della macchina differente da quello per cui la stessa è stata progettata e realizzata.

2.4 RUMOROSITÀ

Il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A nel posto di lavoro risulta inferiore a 70 dB(A), sia per le macchine con condensazione ad acqua, che per quelle con condensazione ad aria.

3. INSTALLAZIONE

3.1 SPAZI NECESSARI PER L'USO DELLA MACCHINA

La macchina deve essere posizionata lasciando uno spazio tale che l'aria possa circolare liberamente in tutti i suoi lati. Devono essere lasciati liberi gli spazi di accesso alla macchina per consentire all'operatore di potere intervenire senza alcuna costrizione ed anche di potere abbandonare immediatamente l'area di lavoro in caso di necessità. Si ritiene opportuno avere uno spazio di accesso minimo all'area operativa di macchina di almeno 150 cm.; tenendo conto dello spazio occupato dall'apertura di eventuali sportelli.

ATTENZIONE

Le macchine con condensatore ad aria devono essere installate mantenendo una distanza minima dalla parete posteriore di almeno 50 cm. per la libera circolazione dell'aria di condensazione.

ATTENZIONE

Pulire frequentemente il pavimento sotto e vicino la macchina, per evitare che carta o altri corpi estranei ostruiscano il regolare afflusso dell'aria.

NOTA

Una cattiva areazione della macchina ne pregiudica il funzionamento e la capacità produttiva.

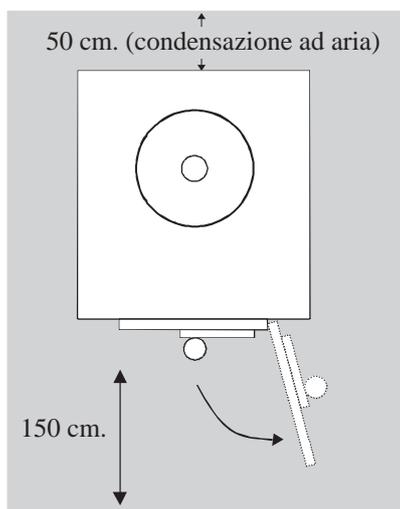


Fig. 8

3.2 POSIZIONAMENTO

La macchina è dotata di ruote per un posizionamento facilitato; sono previsti dei blocchi meccanici che una volta innestati impediscono il movimento della macchina e ne assicurano il mantenimento della posizione.

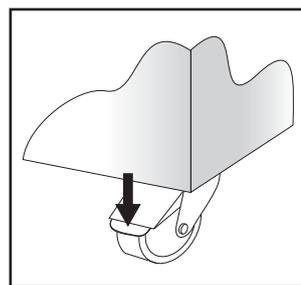


Fig. 9

3.3 ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA PER IL LAVAGGIO

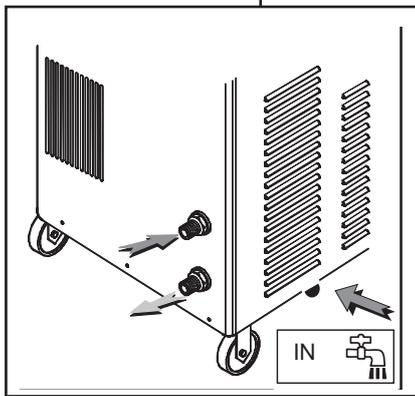
Le macchine sono dotate di un dispositivo elettrico per il riscaldamento istantaneo dell'acqua di lavaggio. La macchina deve essere collegata alla rete idrica, dopo aver verificato che la pressione di esercizio sia compresa tra 2 e 8 bar.

NOTA

Per facilitare la pulizia si consiglia di collegare direttamente l'acqua di uso nel laboratorio, interponendo un rubinetto.

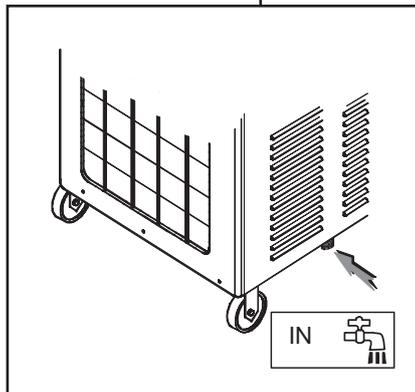
L'attacco dell'acqua per il lavaggio è contrassegnato dalla targa





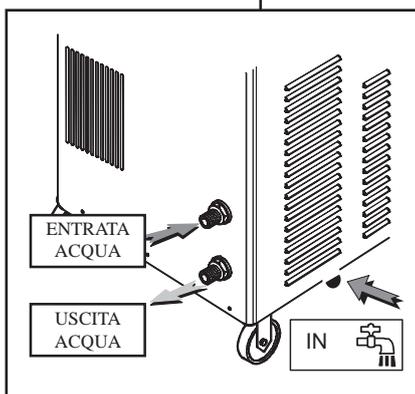
Nelle **macchine con condensazione ad acqua** l'attacco dell'acqua per il lavaggio è collocato sulla lamiera di fondo della macchina (vedi figura a lato).

Fig. 10



Per le **macchine con condensazione ad aria** l'attacco per l'acqua di lavaggio è collocato sulla lamiera di fondo della macchina (vedi figura a lato).

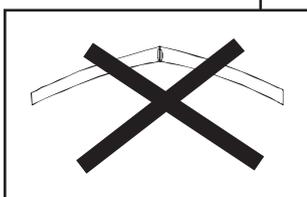
Fig. 11



3.4 ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA PER MACCHINE CON CONDENSATORE AD ACQUA

Per poter funzionare, la macchina con condensatore ad acqua deve essere collegata all'acqua corrente o ad una torre di raffreddamento. La presa dell'acqua deve avere una pressione di almeno 2 Bar ed una portata almeno uguale al consumo orario previsto (vedi paragrafo 2.2.3 Caratteristiche tecniche). Collegare il tubo di ingresso, contraddistinto dalla targhetta "Entrata Acqua" all'acquedotto interponendo un rubinetto, ed il tubo di uscita, contraddistinto dalla targhetta "Uscita Acqua", ad uno scarico, interponendo un rubinetto (vedi figura a lato).

Fig. 12



NOTA

Si raccomanda di utilizzare tubi in gomma telata con pressione di esercizio sino a 8 Bar, evitando di effettuare piegature che potrebbero comportarne la rottura.

Fig. 13



ATTENZIONE

Non lasciare la macchina in ambienti con temperature inferiori a 0°C senza avere provveduto a svuotare l'acqua dal circuito del condensatore (vedi Sez. 7 del manuale).

3.4.1 Regolazione valvola pressostatica



IMPORTANTE

Se necessario ritarare la valvola pressostatica, questa operazione va eseguita solamente da personale qualificato.

La regolazione della valvola deve essere compiuta facendo sì che a macchina in produzione esca acqua di $\pm 12^\circ\text{C}$ superiore alla temperatura di entrata.
Accedere alla valvola pressostatica smontando una lamiera laterale.

NOTA

Il consumo di acqua aumenta se la temperatura dell'acqua in entrata macchina è superiore a 20°C.



3.5 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Prima di effettuare il collegamento della macchina alla rete elettrica, verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta di identificazione.

Prevedere ad interporre tra la macchina e la rete un **interruttore magnetotermico differenziale di sezionamento di classe D** correttamente dimensionato alla potenza di assorbimento richiesta e con apertura dei contatti di almeno 3 mm. Le macchine sono fornite complete di cavo di alimentazione a 5 conduttori. Collegare il filo blu al neutro.

IMPORTANTE

Il collegamento del filo di terra di colore giallo/verde deve essere effettuato ad una buona presa di terra.

ATTENZIONE

Prima di dare tensione alla macchina ricordarsi sempre di collegare tutti gli attacchi dell'acqua (condensatore e acqua di lavaggio).

3.5.1 Sostituzione del cavo di alimentazione

Nel caso che il cavo di alimentazione generale della macchina venga danneggiato, bisogna immediatamente procedere alla sua sostituzione con un cavo di caratteristiche analoghe.

La sostituzione va effettuata esclusivamente da personale tecnico qualificato.

Senso di rotazione

Il senso di rotazione dell'agitatore è antiorario (visto frontalmente) viene verificato in fase di collaudo e non occorre eseguire ulteriori verifiche durante l'installazione.



4. ISTRUZIONI PER L'USO

4.1 AVVERTENZE DI SICUREZZA DELLA MACCHINA

Nell'uso della macchina, occorre essere consapevoli che le parti meccaniche in movimento (rotatorio), le parti elettriche a tensione elevata, eventuali parti ad alta temperatura, ecc. possono essere causa di gravi danni a persone e cose.

I responsabili per la sicurezza devono vigilare affinché:

- Venga evitato ogni uso o manovra impropria
- Non vengano rimossi o manomessi i dispositivi di sicurezza
- Vengano eseguiti con regolarità gli interventi di manutenzione
- Vengano utilizzati esclusivamente ricambi originali soprattutto per i componenti che svolgono funzioni di sicurezza (es. microinterruttori delle protezioni, relè termici)
- Vengano utilizzati appropriati dispositivi di protezione individuale.

Al fine di ottenere quanto sopra si rende necessario che:

- Presso la postazione di lavoro sia disponibile la documentazione di uso, manutenzione ecc. relativa alla macchina in uso.
- Tale documentazione sia stata accuratamente letta e le prescrizioni vengano conseguentemente messe in pratica.
- Ai macchinari ed alle apparecchiature elettriche vengano assegnate solo persone adeguatamente addestrate.



4.2 CONFIGURAZIONE DELLA MACCHINA

La macchina è costituita da una motorizzazione per la movimentazione del gruppo agitatore, un sistema di raffreddamento con condensatore ad acqua o ad aria (o entrambe, a seconda della versione) ed un sistema di riscaldamento dell'acqua di lavaggio per facilitare la pulizia del cilindro di mantecazione.

La preparazione del gelato avviene introducendo la miscela all'interno della tramoggia superiore e facendo partire il ciclo di produzione automatico, fino alla consistenza ottimale del gelato impostata da **CATTABRIGA**, utilizzando i quantitativi minimi e massimi di mix per gelata riportati nella tabella di Sez. 2. Concluso il ciclo, il gelato è pronto per essere estratto dal portello scarico gelato direttamente in vaschetta.

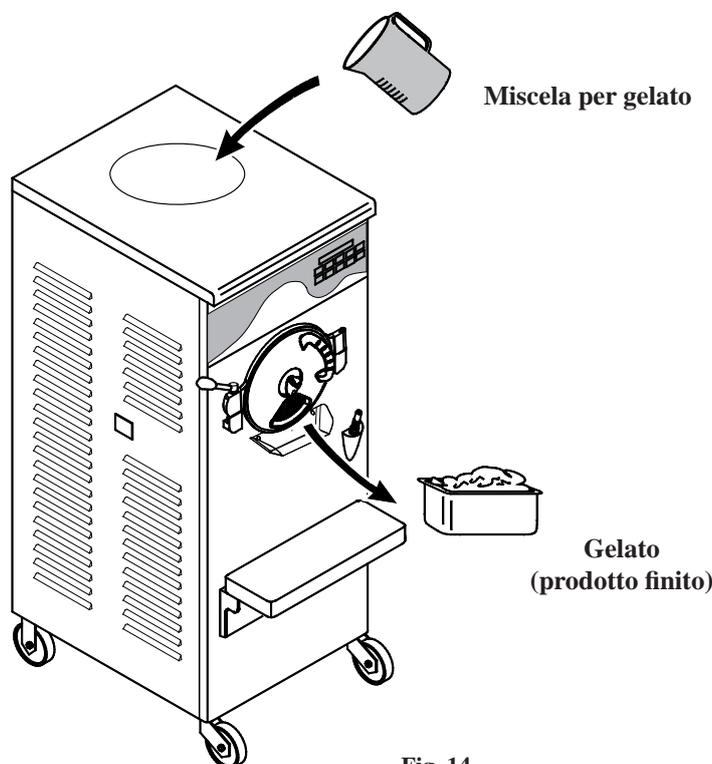


Fig. 14

4.3 COMANDI

4.3.1 Pannello elettronico di comando e controllo

La macchina è provvista di un pannello elettronico posto sul fronte operatore; ogni pulsante è dotato di simbologia esplicativa della funzione assegnata.



4.3.2 Funzioni pulsanti



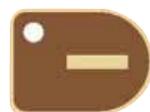
Pulsante STOP

Premendo STOP la macchina è ferma e il led relativo è acceso. Da Stop è possibile accedere alla Programmazione Utente.



Pulsante INCREMENTO

Questo pulsante incrementa i valori che è possibile modificare nelle funzioni dove è concesso.



Pulsante DECREMENTO

Questo pulsante decrementa i valori che è possibile modificare nelle funzioni dove è concesso.



Pulsante MODIFICA VELOCITA' AGITAZIONE (mantecatore)

Premendo il pulsante  da Mantecazione, Estrazione o Agitazione si accendono i led Incremento e Decremento e agendo sui relativi pulsanti è possibile variare la velocità di Agitazione.



Pulsante AGITAZIONE

Premendo il pulsante AGITAZIONE viene attivata l'agitazione lenta (velocità 3) per 1 minuto. La visualizzazione diventa:

00:58 TER=+040

Il display visualizza il tempo che decrementa in minuti e la temperatura del boiler. Scaduto il tempo la macchina si porta in STOP.

Premendo il pulsante  si accendono i led dei pulsanti Incremento e Decremento con i quali è possibile variare la velocità del motore agitatore da 1 a 7. In questa fase il display visualizza il tempo e la velocità VEL:

02:59 VEL=03

Premendo il pulsante Estrazione durante l'agitazione, la macchina passa alla funzione di Estrazione.



Pulsante MANTECAZIONE

Premendo il pulsante MANTECAZIONE è possibile accedere alle ricette di Mantecazione impostate e costruite appositamente per la produzione di gelateria.

- Crema Max
- Crema Med
- Crema Min
- Crema ExtraMin (solo Multifreeze 80)
- Frutta Max
- Frutta Med
- Frutta Min
- Frutta ExtraMin (solo Multifreeze 80)
- Ice Cream Max
- Ice Cream Med
- Ice Cream Min (solo Multifreeze 80)

Le ricette CREMA sono da utilizzare preferibilmente con prodotti base latte per ottenere il classico gelato mantecato.

Le ricette "FRUTTA" sono da utilizzare preferibilmente con prodotti base acqua.

Le ricette "ICE CREAM" sono da utilizzare con prodotti base latte per ottenere un gelato tipo americano.

Le ricette impostate vengono calibrate in fase di collaudo Cattabriga e sono già pronte per essere impiegate anche da operatori meno esperti, mentre le 6 ricette libere richiedono un'attenta ed accurata programmazione da parte dell'operatore (vedi par. 4.5.2) e pertanto sono destinate a chi ha una certa esperienza nel settore.

Per ottenere un prodotto di qualità utilizzando le ricette impostate, si consiglia di impiegare i seguenti quantitativi di prodotto:

	Multifreeze 60	Multifreeze 80
ExtraMin	--	litri 1,5÷3
Min	litri 1÷3	litri 1,5÷3
Med	litri 3÷5	litri 1,5÷3
Max	litri 5÷7	litri 9÷12

ATTENZIONE

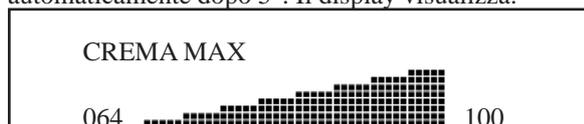
Utilizzare le ricette "MAX" con un quantitativo di prodotto inferiore ai 4 litri implica un'usura eccessiva dei raschianti dell'agitatore.

Un impiego prolungato della ricetta "ExtraMin", a causa del quantitativo ridotto di prodotto trattato, comporta un'usura eccessiva dei raschianti.

Utilizzare le ricette "ExtraMin" ed "Min" con dei quantitativi elevati (litri 9÷12 per il Multifreeze 80 e litri 3÷7 per il Multifreeze 60) implica un incremento dei tempi di mantecazione e il mancato raggiungimento della massima consistenza impostata con il rischio di ottenere un prodotto non adeguatamente mantecato.



Premendo il pulsante MANTECAZIONE il display visualizza la prima ricetta. Ora è possibile selezionare a sua volta entro 5" con i pulsanti INCREMENTO e DECREMENTO la ricetta da lanciare (es. "Crema MAX") che verrà eseguita automaticamente dopo 5". Il display visualizza:



Sulla prima riga è visualizzato il nome della ricetta in lavorazione e la velocità dell'agitatore, mentre sulla seconda riga la consistenza del prodotto, il valore di consistenza da raggiungere e in mezzo la rampa che rappresenta l'andamento della consistenza.

Variazione consistenza gelato

Per variare il set di consistenza premere il pulsante MANTECAZIONE (si accendono i led sui pulsanti INCREMENTO e DECREMENTO) e entro 10" modificare la consistenza con i pulsanti INCREMENTO e DECREMENTO.



Pulsante ESTRAZIONE

Premendo il pulsante ESTRAZIONE viene attivata l'agitazione veloce. La funzione è accessibile solo da Agitazione e Produzione. Dopo 3' la macchina passa in STOP.

Se una volta attivata l'estrazione si preme il pulsante MANTECAZIONE viene attivato il freddo. Se il tempo non è sufficiente è possibile ripremere il pulsante per attivare il freddo per altri 20". Durante l'attivazione del freddo il led del pulsante MANTECAZIONE è acceso.



Premendo il pulsante , si accendono i led Incremento e Decremento e agendo sui relativi pulsanti è possibile variare la velocità dell'agitatore da 1 a 7. In questa fase il display visualizza il tempo e la velocità VEL:

02:59 VEL=07



Pulsante CREMOLATA / GRANITA

Premendo da Stop il pulsante CREMOLATA/GRANITA è possibile accedere alle 6 ricette di Cremolata/Granita costruite appositamente per la produzione di cremolata o granita siciliana:

- Cremolata Max
- Cremolata Med (solo 80)
- Cremolata Min
- Granita Sicil. Max
- Granita Sicil. Med (solo 80)
- Granita Sicil. Min

Premendo il pulsante CREMOLATA/GRANITA il display visualizzerà la prima ricetta. Ora è possibile selezionare a sua volta entro 5" con i pulsanti INCREMENTO e DECREMENTO la ricetta da lanciare (es. "Cremolata Max") che verrà eseguita automaticamente dopo 5".

Ricetta Cremolata

Il display visualizza:

CREMOLATA MAX
08:40 -02°C 10

Sulla prima riga è visualizzato il nome della ricetta in lavorazione, mentre sulla seconda riga il timer in decremento, la temperatura attuale del prodotto in lavorazione ed il set di tempo Mantecazione Cremolata impostato.



Premendo il Pulsante  si accendono il led Incremento e Decremento ed è possibile variare il Set di tempo impostato per la mantecazione della Cremolata con i Pulsanti Incremento e Decremento entro 10".

Allo scadere del tempo impostato dal cliente, suona il cicalino per indicare che la granita è pronta per essere estratta.

Ricetta Granita

Premendo il pulsante CREMOLATA/GRANITA il display visualizzerà la prima ricetta. Ora è possibile selezionare a sua volta entro 5" con i pulsanti INCREMENTO e DECREMENTO la ricetta da lanciare (Es. Granita Max) che verrà eseguita automaticamente dopo 5".

La temperatura giusta di fine raffreddamento dipende dalla quantità di zucchero presente nella granita. Indicativamente per 150 gr/litro è corretto usare -3°C, mentre per 350 gr/litro è corretto usare -9°C. Per cui in base al grado di zuccheri verrà impostata automaticamente un Set di Temperatura della Granita differente.

All'avvio della ricetta si accendono i Led Incremento e Decremento e l'utente può scegliere la percentuale di zucchero presente nella propria Granita.

La visualizzazione iniziale è:

Zuccheri 150 g/l

con questa selezione il set di temperatura è di -3°C.

Premendo il pulsante INCREMENTO la visualizzazione diventa:

Zuccheri 250 g/l

con questa selezione il set di temperatura è di -6°C



Premendo il pulsante INCREMENTO la visualizzazione diventa:

Zuccheri 350 g/l

con questa selezione il set di temperatura è di -9°C
Dopo 5" si avvia il ciclo con la percentuale di zuccheri scelta dall'utente.

Il display visualizza:

Zuccheri 350 g/l

01:57 -07°C 15

Sulla prima riga è visualizzato la percentuale di zuccheri scelta, mentre sulla seconda riga il timer in decremento, la temperatura attuale del prodotto in lavorazione ed il set di tempo impostato.



Premendo il Pulsante  si accendono il led Incremento e Decremento ed è possibile variare il Set di tempo impostato per la mantecazione della Granita Siciliana con i Pulsanti Incremento e Decremento entro 10".
Allo scadere del tempo impostato dal cliente, suona il cicalino per indicare che la granita è pronta per essere estratta.

ATTENZIONE

**Usi prolungati delle funzioni CREMOLATA e GRANITA
producono una rapida usura dei raschianti.**



Pulsante EROGAZIONE ACQUA

Premendo il pulsante EROGAZIONE ACQUA si accende la Elettrovalvola acqua calda. Durante l'erogazione acqua si accendono le resistenze per scaldare l'acqua.

Per fermare l'erogazione ripremere sul pulsante EROGAZIONE ACQUA.
L'erogazione acqua calda è abilitata in STOP e PULIZIA.



Pulsante DOCCETTA

Premendo il pulsante DOCCETTA si accende l'Elettrovalvola acqua relativa. Si attiva l'erogazione acqua tramite la doccetta che è posta sul fronte macchina. Per fermare l'erogazione ripremere il pulsante DOCCETTA.

Il pulsante DOCCETTA è abilitato in tutte le funzioni.

4.4 OPERAZIONI PRELIMINARI, LAVAGGIO E SANITIZZAZIONE



Prima di porre in funzione la macchina per la prima volta, si rende necessario procedere ad una accurata pulizia delle parti componenti la stessa nonché alla sanitizzazione delle parti a contatto con il gelato.

IMPORTANTE

Pulizia e sanitizzazione sono operazioni che si devono compiere abitualmente ad ogni fine produzione, con la massima cura, per garantire la qualità della produzione ed in rispetto delle norme igieniche necessarie.

4.4.1 Pulizia

- * A macchina ferma, con portello chiuso, togliere il coperchio della tramoggia;
- * Premere il pulsante EROGAZIONE ACQUA per riempire la vasca di acqua calda, e ripremere il pulsante EROGAZIONE ACQUA per interrompere l'erogazione.
- * Premere il pulsante di AGITAZIONE ed attendere circa 20 secondi.
- * Premere il pulsante di STOP.

ATTENZIONE

Per evitare l'inutile usura dell'aletta di raschiamento e del cilindro, dopo 1 minuto di funzionamento continuo, la macchina ritorna comunque in STOP.

- * Premere il pulsante di DOCCETTA per attivare l'erogazione acqua tramite la lancia di lavaggio in modo da effettuare un ulteriore risciacquo della tramoggia. L'apertura della lancia avviene svitando in senso antiorario la parte terminale della lancia stessa.
- * Scaricare tutta l'acqua di lavaggio per mezzo del portello di estrazione prodotto.
- * Smontare il portello ruotandolo verso sinistra ed alzandolo in modo da poterlo sfilare dal supporto.
- * Togliere l'agitatore tirando con delicatezza verso l'esterno facendo attenzione a non danneggiare l'aletta raschiante ed avendo cura di non fare urtare l'albero dell'agitatore sul cilindro.
- * Sfilare il premistoppa dalla sede sull'albero dell'agitatore.
- * Lavare tutti i pezzi in acqua.
- * Rimontare i pezzi smontati avendo cura di provvedere ad ingrassare con un velo di lubrificante alimentare gli OR dell'aletta di raschiamento ed il premistoppa.
- * Rimontare l'agitatore completo dei componenti nel cilindro di mantecazione afferrandolo con entrambe le mani e premendo in modo da facilitarne l'introduzione.
- * Spingere l'agitatore verso il fondo del cilindro.

AVVERTENZA

Per evitare di danneggiare le alette e/o il cilindro di mantecazione occorre avere cura di evitare urti con il bordo del cilindro stesso.

Premere a fondo l'agitatore e contemporaneamente ruotarlo ottenendo così l'introduzione dell'estremità dell'albero agitatore nella sua sede.

4.4.2 Sanitizzazione

- A macchina ferma, con gruppo agitatore inserito e sportello chiuso, introdurre soluzione sanizzante NON CORROSIVA nella tramoggia.
- Premere il pulsante AGITAZIONE.

ATTENZIONE

Il funzionamento prolungato nella posizione AGITAZIONE con il cilindro vuoto o con all'interno acqua con disciolti sanizzanti, provoca una usura rapida delle lame raschianti dell'agitatore.

- Lasciare la macchina in funzione solo per il tempo necessario per tali operazioni (circa 20 secondi).
- Lasciare agire la soluzione sanizzante all'interno del cilindro per circa 10/15 minuti.
- Scaricare completamente la soluzione sanizzante per mezzo del portello di erogazione prodotto.

ATTENZIONE

Non toccare più le parti sanizzate con le mani o con salviette o altro.

4.4.3 Igiene

I grassi contenuti nel gelato sono campi ideali per la proliferazione di muffe, batteri ecc. Per eliminarli occorre lavare e pulire con la massima cura gli organi a contatto con la miscela ed il gelato come sopra indicato.

I materiali inossidabili, i materiali plastici e le gomme usati nella costruzione di dette parti e la loro particolare forma agevolano la pulizia, ma non impediscono la formazione di batteri e muffe in caso di pulizia insufficiente.

ATTENZIONE

Prima di riutilizzare la macchina per produrre il gelato sciacquare a fondo, con sola acqua, per asportare ogni residuo di sanizzante.

4.5 PRODUZIONE GELATO (MANTECAZIONE)

Dopo avere provveduto al lavaggio, alla sanitizzazione e a un completo risciacquo immediatamente prima dell'uso, secondo quanto indicato in precedenza, prelevare la miscela dal conservatore, versare attraverso la tramoggia di caricamento la quantità desiderata rispettando le quantità minime e massime indicate in tabella (Sez. 2).

- Accertarsi, prima di versare la miscela, che il portello sia perfettamente chiuso.
- Versare la quantità di miscela desiderata all'interno della vasca.
- Premendo il pulsante MANTECAZIONE il display visualizza la prima delle ricette di mantecazione previste. Ora è possibile selezionare a sua volta entro 5" con i pulsanti INCREMENTO e DECREMENTO la ricetta da lanciare (es. "Crema MAX") che verrà eseguita automaticamente dopo 5".
- A mantecazione ultimata, un segnale acustico avverte l'operatore che il gelato è pronto.
- Porre sotto il portellino uscita gelato un adeguato contenitore, afferrare la maniglia del portello e ruotare in senso orario il portello fino a battuta, premere il pulsante ESTRAZIONE.
- Questa operazione viene effettuata con velocità di rotazione dell'agitatore alta, se si desidera, si può avere una estrazione raffreddata premendo il pulsante di MANTECAZIONE.
- Ogni pressione attiva il **POST RAFFREDDAMENTO**.
- Ad estrazione terminata richiudere il portello afferrando la maniglia e girando in senso antiorario.

ATTENZIONE

Non introdurre mai nessun oggetto nella griglia metallica del portello di estrazione mentre l'agitatore è in moto; si potrebbero danneggiare il portello e l'agitatore della macchina.





4.5.1 Costruzione ricetta libera

Una ricetta libera è un ciclo di mantecazione diviso in 3 fasce di consistenza, ognuna con i parametri personalizzabili. In ogni fascia è possibile programmare Consistenza, Velocità e Potenza di Raffreddamento.

Con macchina in Stop, premendo il pulsante  per 5", nella riga inferiore vengono visualizzati i nomi dei cicli liberi:

GUSTO LIBERO 1

Con i pulsanti Incremento e decremento è possibile selezionare il ciclo da costruire (es: Gusto libero 1).

Alla pressione del pulsante  (oppure attendendo 5" senza premere alcun pulsante) il display visualizza:

020→050 V=3 F=3

La seconda riga indica da sinistra verso destra:

020→050: gli estremi di HOT dello step 1 (es: da 20 a 50 di HOT)

V=3: la velocità di agitazione nella fascia selezionata

F=3: la potenza di raffreddamento nella fascia selezionata (modificabile da 1 a 3)

Inizialmente il valore 50 (primo set intermedio di HOT) risulta lampeggiante ed è possibile modificarne il valore con i pulsanti Incremento e Decremento. Il valore è impostabile dal limite inferiore della fascia (nell'esempio 20) a 120.

Selezionato il valore corretto e confermato con il pulsante , inizierà a lampeggiare il valore di velocità dell'agitatore modificabile da 1 a 7 con i pulsanti Incremento e Decremento.

020→050 V=3 F=3

Infine selezionato il valore corretto e confermato con il pulsante , inizierà a lampeggiare il valore di potenza del freddo modificabile da 1 a 3 con i pulsanti Incremento e Decremento.

020→050 V=3 F=3

Premendo quindi il pulsante  è possibile modificare a rotazione questi 3 valori.

Per passare alla fascia di consistenza successiva premere il pulsante  per 3". Verranno visualizzati i valori preimpostati relativi allo step 2 e inizierà a lampeggiare il primo parametro modificabile:

050→080 V=4 F=2

Impostare i valori degli Step 2 e 3 come descritto sopra.

Alla pressione del pulsante  per 3" durante l'impostazione dei parametri dello step 3, l'intero ciclo viene memorizzato e il display visualizza il messaggio "GustoMemorizzato".

4.5.2 Esecuzione Ricetta Libera

Nel momento in cui la ricetta libera viene memorizzata, viene anche abilitata e quindi resa disponibile tra le ricette di Mantecazione.

Per eseguire la ricetta libera premere, da Stop, il pulsante  , selezionare la ricetta libera da eseguire con i pulsanti Incremento e Decremento, e avviare l'esecuzione premendo nuovamente

il pulsante  o attendendo qualche secondo.

Una volta partito il ciclo di mantecazione la visualizzazione è:



Il display visualizza:

- Sulla prima riga il nome della ricetta in corso
- Sulla seconda riga partendo da sinistra: la consistenza del prodotto HOT, la rampa sull'andamento della consistenza, il set di HOT a raggiungere.

Premendo il pulsante  si accendono il led Incremento e Decremento ed è possibile variare il Set di consistenza finale con i pulsanti Incremento e Decremento entro 10".

Con una pressione prolungata (3") del pulsante  sulla seconda riga appare :

GUSTO LIBERO 1
034 056 006 100

La seconda riga mostra nell'ordine:

- valore attuale della consistenza HOT
- valore del timer in decremento
- temperatura rilevata dalla sonda TEC
- set Hot da raggiungere

E' possibile tornare alla visualizzazione principale premendo nuovamente il Pulsante Mantecazione per 3" o automaticamente dopo 2'.

Nelle ricette libere non è possibile variare la velocità di mantecazione durante l'esecuzione del ciclo.

4.6 PRODUZIONE CREMOLATA

Premendo il pulsante CREMOLATA/GRANITA è possibile accedere alle ricette di Cremolata/Granita costruite appositamente per la produzione di cremolata o granita siciliana:

- Cremolata Max - Granita Sicil. Max
- Cremolata Med (solo 80) - Granita Sicil. Med (solo 80)
- Cremolata Min - Granita Sicil. Min

Per ottenere un prodotto di qualità utilizzando le ricette impostate, si consiglia di impiegare i seguenti quantitativi di prodotto:

	Multifreeze 60	Multifreeze 80
Min	litri 3÷5	litri 3÷5
Med	--	litri 5÷9
Max	litri 5÷7	litri 9÷12

ATTENZIONE

Utilizzare le ricette "MAX" con un quantitativo di prodotto inferiore ai 4 litri implica un'usura eccessiva dei raschianti dell'agitatore.

Un impiego prolungato della ricetta "MIN", a causa del quantitativo ridotto di prodotto trattato, comporta un'usura eccessiva dei raschianti.

Utilizzare le ricette "MIN" ed "MED" con dei quantitativi elevati (litri 9÷12 per il Multifreeze 80 e litri 5÷7 per il Multifreeze 60) implica un incremento dei tempi di mantecazione e il mancato raggiungimento della massima consistenza impostata con il rischio di ottenere un prodotto non adeguatamente mantecato.



Premendo il pulsante CREMOLATA/GRANITA il display visualizzerà la prima ricetta. Ora è possibile selezionare a sua volta entro 5" con i pulsanti INCREMENTO e DECREMENTO la ricetta da lanciare (es. "Cremolata MAX") che verrà eseguita automaticamente dopo 5".

Procedere come segue:

- Versare, attraverso la tramoggia di caricamento, la miscela di frutta, all'interno del cilindro di mantecazione.
- Con la macchina in posizione di STOP premendo il pulsante CREMOLATA/GRANITA il display visualizzerà la prima delle 6 ricette disponibili.
- Selezionare entro 5" con i pulsanti INCREMENTO e DECREMENTO la ricetta da lanciare (es. "Cremolata MAX") che verrà eseguita automaticamente dopo 5".
- A ciclo ultimato, un segnale acustico ed un messaggio a display avverte l'operatore che la Cremolata è pronta.
- Porre sotto il portellino uscita gelato un adeguato contenitore, aprire il portello ed estrarre la CREMOLATA manualmente utilizzando la spatola fornita a corredo.
- Ad estrazione terminata richiudere il portello.



ATTENZIONE
Non introdurre mai nessun oggetto nella griglia metallica del portello di estrazione mentre l'agitatore è in moto; si potrebbero danneggiare il portello e l'agitatore della macchina.

4.7 PRODUZIONE GRANITA

Premendo il pulsante CREMOLATA/GRANITA è possibile accedere alle ricette di Cremolata/Granita costruite appositamente per la produzione di cremolata o granita siciliana:

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| - Cremolata Max | - Granita Sicil. Max |
| - Cremolata Med (solo 80) | - Granita Sicil. Med (solo 80) |
| - Cremolata Min | - Granita Sicil. Min |

Per ottenere un prodotto di qualità utilizzando le ricette impostate, si consiglia di impiegare i seguenti quantitativi di prodotto:

	Multifreeze 60	Multifreeze 80
Min	litri 3÷5	litri 3÷5
Med	--	litri 5÷9
Max	litri 5÷7	litri 9÷12



ATTENZIONE
Utilizzare le ricette "MAX" con un quantitativo di prodotto inferiore ai 4 litri implica un'usura eccessiva dei raschianti dell'agitatore.
Un impiego prolungato della ricetta "MIN", a causa del quantitativo ridotto di prodotto trattato, comporta un'usura eccessiva dei raschianti.
Utilizzare le ricette "MIN" ed "MED" con dei quantitativi elevati (litri 9÷12 per il Multifreeze 80 e litri 5÷7 per il Multifreeze 60) implica un incremento dei tempi di mantecazione e il mancato raggiungimento della massima consistenza impostata con il rischio di ottenere un prodotto non adeguatamente mantecato.

Premendo il pulsante CREMOLATA/GRANITA il display visualizzerà la prima ricetta. Ora è possibile selezionare a sua volta entro 5" con i pulsanti INCREMENTO e DECREMENTO la ricetta da lanciare (Es. Granita Sicil. MIN) che verrà eseguita automaticamente dopo 5".

Procedere come segue:

- Versare, attraverso la tramoggia di caricamento, la miscela all'interno del cilindro di mantecazione.
- Con la macchina in posizione di STOP premendo il pulsante CREMOLATA/GRANITA il display visualizzerà la prima delle 6 ricette disponibili.
- Selezionare entro 5" con i pulsanti INCREMENTO e DECREMENTO la ricetta da lanciare (Es. Granita MIN).
- Con i pulsanti INCREMENTO e DECREMENTO selezionare la percentuale di zucchero desiderata (vedi messaggio a display). La ricetta verrà eseguita automaticamente dopo 5".
- A ciclo ultimato, un segnale acustico ed un messaggio a display avverte l'operatore che la Granita è pronta.

- Porre sotto il portellino uscita gelato un adeguato contenitore, aprire il portello ed estrarre la **GRANITA** manualmente utilizzando la spatola fornita a corredo.
- Ad estrazione terminata richiudere il portello.

ATTENZIONE

Non introdurre mai nessun oggetto nella griglia metallica del portello di estrazione mentre l'agitatore è in moto; si potrebbero danneggiare il portello e l'agitatore della macchina.



4.8 PROGRAMMAZIONE UTENTE

Premendo i pulsanti STOP e DECREMENTO contemporaneamente si entra in Programmazione Utente.

Sul display apparirà la scritta "Manager Menu" seguita da:

Ora	
Step U01	15

Modificare con i pulsanti INCREMENTO e DECREMENTO l'impostazione dell'ora se necessario.

Premere Stop, in questo modo appariranno in sequenza i passi della tabella seguente tutti modificabili con i pulsanti INCREMENTO e DECREMENTO.

Per uscire dalla programmazione utente attendere circa 30" senza premere nessun pulsante oppure premere AGITAZIONE per forzare l'uscita.

I valori modificati vengono memorizzati automaticamente.

Passo	Display	Note	U.M.	MIN	MAX	TIPICO
U01	Ora		Ore	0	23	
U02	Minuti		min	0	59	
U03	Giorno Settimana		gg	Dom	sab	
U04	Giorno del Mese		gg	1	31	
U05	Mese		mm	1	12	
U06	Anno		yyyy	2000	2099	
U07	Linguaggio	Ita, Eng, Fra, Deu	n°	Ita	Deu	ITA
U10	Tempo Backlight		min	0	60	03
U11	Vel. Estraz. 1		N	1	8	07
U12	Vel. Estraz. 2		N	1	8	03

U10 Tempo Backlight

Sono i minuti trascorsi i quali si spegne la retroilluminazione del display quando la macchina è in Stop. Si riaccende attivando una funzione e in Programmazione. Se il passo è a 0 il display è sempre illuminato.

U11 Vel.Estraz. 1

E' la velocità di agitazione che si attiva nella funzione di Estrazione.

U12 Vel.Estraz. 2

E' la velocità di agitazione che si attiva nella funzione di Estrazione premendo il Pulsante Estrazione.

5. DISPOSITIVI DI SICUREZZA

5.1 ALLARMI

L'allarme viene visualizzato sulla seconda riga del display.

Per cancellare la scritta premere il pulsante DECREMENTO negli allarmi dove la scritta rimane a display.

Se l'allarme non si ripristina significa che è ancora attivo.



Tabella allarmi:

Display	Descrizione
Termico agitat.	Intervento protezione termica Agitatore L'intervento di questo allarme manda in Stop la macchina.
Termico Compressore	Intervento protezione termica Compressore. L'intervento di questo allarme manda in Stop la macchina.
Allarme Sonda TEC	Sonda di temperatura " TEC " interrotta o in corto. Verificare la sonda di temperatura TEC ed eventualmente sostituirla.
Allarme Sonda TER	Sonda di temperatura " TER " interrotta o in corto. Allarme visualizzato durante un ciclo GELATERIA. Verificare la sonda di temperatura TER ed eventualmente sostituirla.
Portello Aperto	Portello inferiore aperto L'intervento di questo allarme manda la macchina in Stop e si ripristina automaticamente alla chiusura del portello.
Pressostato	Intervento pressostato di sicurezza L'intervento di questo allarme ferma il compressore. Se il pressostato interviene per 3 volte di seguito oppure se rimane aperto per 2 minuti consecutivi, la macchina passa in Stop. Sul display appare "Pressostato". Controllare i tubi dell'acqua di entrata e di uscita in modo che l'acqua circoli liberamente quando il compressore è in moto. Per le macchine con raffreddamento ad aria bisogna controllare che il ventilatore del condensatore sia in moto quando il compressore è acceso, oppure controllare che il condensatore ad aria non sia intasato; in tal caso pulirlo con un getto d'aria compressa.
Timeout Prd	Timeout Prod (Difficoltà in raffreddamento). Interviene quando la macchina non raffredda. Se durante la mantecazione il compressore rimane acceso in modo continuo per più di 20' e l'HOT non raggiunge un valore di Discriminante (fisso) la macchina va in Stop con allarme "Timeout Prd" sul display, resettabile premendo un qualsiasi pulsante. Una delle possibili cause di questo tipo di problema può essere la mancanza di gas nell'impianto.
Allarme Inv. MA	Inverter Agitatore. Verificare l'integrità dell'inverter dell'agitatore ed eventualmente sostituirlo. Questo allarme manda in Stop la macchina.
Allarme Inv. MC	Inverter Compressore. Verificare l'integrità dell'inverter del compressore ed eventualmente sostituirlo. Questo allarme manda in Stop la macchina.

5.1.1 Mancanza tensione

In caso di temporanea mancata tensione, al ritorno della stessa, la macchina si posiziona in STOP.

6. SMONTAGGIO, PULIZIA E RIMONTAGGIO DEGLI ORGANI A CONTATTO CON IL PRODOTTO

6.1 GENERALITA'

Pulizia e sanitizzazione sono operazioni che si devono compiere abitualmente ad ogni fine produzione con la massima cura, per garantire la qualità della produzione ed in rispetto delle norme igieniche necessarie.

Lasciare allo sporco il tempo di essiccare può aumentare sensibilmente il rischio di aloni, macchie e danneggiamento delle superfici.

Rimuovere lo sporco è molto più facile se viene fatto immediatamente dopo l'uso in quanto c'è il rischio che alcuni elementi contenenti sostanze acide e saline possano intaccare le superfici, è sconsigliato un ammollo prolungato.



6.2 CONDIZIONI DI LAVAGGIO

- **Evitare utilizzo di solventi, alcool o detersivi che possono danneggiare le parti componenti la macchina od inquinare le parti funzionali di produzione.**
- Nel lavaggio manuale non utilizzare mai prodotti in polvere o abrasivi, spugnette abrasive, utensili appuntiti, si corre il rischio di opacizzare le superfici, asportare od indebolire la pellicola protettiva presente sulla superficie rigandola.
- Evitare in modo tassativo pagliette metalliche e sintetiche abrasive per eliminare ogni occasione sia di abrasione che di trasporto di parti ferrose che possono provocare fenomeni di ossidazione o vulnerare le superfici.
- Evitare l'uso di detersivi che contengono cloro e suoi composti; l'uso di questi detersivi come candeggina, ammoniaca, acido muriatico, decalcificanti, possono attaccare la composizione dell'acciaio macchiandolo o ossidandolo irreparabilmente e procurando danno alle parti "plastiche"
- Evitare lavastoviglie e prodotti detersivi ad esse destinati.



6.3 SUGGERIMENTI

- Per il lavaggio delle parti utilizzare una soluzione detergente non aggressiva.
- Lavare (manualmente) le parti in acqua (max 60°C), usando un detergente non aggressivo e gli spazzolini di pulizia a corredo.
- Per il risciacquo utilizzare acqua potabile (batteriologicamente pura).
- Per la sanitizzazione tenere le parti smontate in acqua tiepida sanitizzata per il tempo indicato sull'etichetta del prodotto utilizzato e risciacquarle prima di effettuare il rimontaggio.
- A fine lavaggio e prima del riposizionamento di ogni componente è opportuno asciugare con un panno morbido e pulito, idoneo al contatto con alimenti, per evitare che ogni tipo di umidità ricca di sali minerali e cloro possa attaccare le superfici metalliche e lasciare tracce opacizzanti.



Per il lavaggio della macchina, Carpigiani consiglia l'utilizzo di detergente/sanitizzante.

L'utilizzo di un detergente/sanitizzante consente di ottimizzare il processo di lavaggio e sanitizzazione in quanto elimina due fasi della procedura (cioè un risciacquo ed una fase di lavaggio); in sostanza l'utilizzo di un detergente/sanitizzante consente di risparmiare tempo, facilitando e semplificando le procedure di lavaggio/sanitizzazione.

ATTENZIONE

E' indispensabile altresì che ad ogni lavaggio e in occasione dello smontaggio delle parti a contatto con miscela gelato, si effettui sempre un controllo visivo di tutte le parti termoindurenti, plastiche, elastomeriche, silicomiche e metalliche a contatto con il prodotto (ad esempio alette raschianti, ingranaggi pompa, agitatori ecc.....).

Ogni componente deve risultare integro, non usurato, con assenza di crepe o lacerazioni, né opacizzato per le parti lucide/trasparenti in origine.

Carpigiani declina ogni responsabilità per eventuali danni dovuti ad imperfezioni e/o rotture non rilevate e prontamente risolte con la sostituzione di ricambi originali e rimane a disposizione per consultazione e per ogni richiesta specifica del Cliente.





6.4 MODALITA' D'USO DETERGENTE/SANITIZZANTE

Preparare una soluzione di acqua e detergente/sanitizzante seguendo le istruzioni riportate sull'etichetta del prodotto utilizzato.

Lavaggio/sanitizzazione per immersione

- Asportare manualmente i residui grossolani
- Rimuovere con getti d'acqua i residui più fini
- Immergere i particolari da pulire nella soluzione
- Lasciare agire la soluzione per il tempo indicato sull'etichetta del prodotto utilizzato
- Risciacquare i particolari con cura, utilizzando abbondante acqua potabile

6.5 PULIZIA PRELIMINARE



- Premere il pulsante EROGAZIONE ACQUA per riempire la vasca di acqua calda, e ripremere il pulsante EROGAZIONE ACQUA per interrompere l'erogazione.
- Premere il pulsante di AGITAZIONE ed attendere circa 20 secondi.
- Premere il pulsante di STOP.
- La macchina funziona per circa 1 minuto dopo di che si porta automaticamente in posizione di STOP, per evitare l'inutile usura delle alette di raschiamento e del cilindro.
- Estrarre tutta l'acqua dal cilindro, aprire il portello per togliere l'agitatore.
- Smontare la mensola appoggia vaschette, lavarla e sanitarla.

ATTENZIONE

Durante lo smontaggio e rimontaggio della mensola appoggia vaschetta, occorre prestare attenzione per evitare lo schiacciamento di dita o mani



- Pulire l'esterno della macchina con un panno umido e sanitarizzato.

6.6 SMONTAGGIO AGITATORE

Togliere l'agitatore tirando con delicatezza verso l'esterno fare attenzione a non danneggiare le alette raschianti ed avendo cura di non fare urtare l'albero agitatore sul cilindro.

AVVERTENZA

Effettuare l'operazione con molta cura, in quanto un'eventuale caduta a terra dell'agitatore potrebbe danneggiarlo.



Smontare completamente le alette raschianti; sfilare il premistoppa dalla sede sull'albero dell'agitatore.

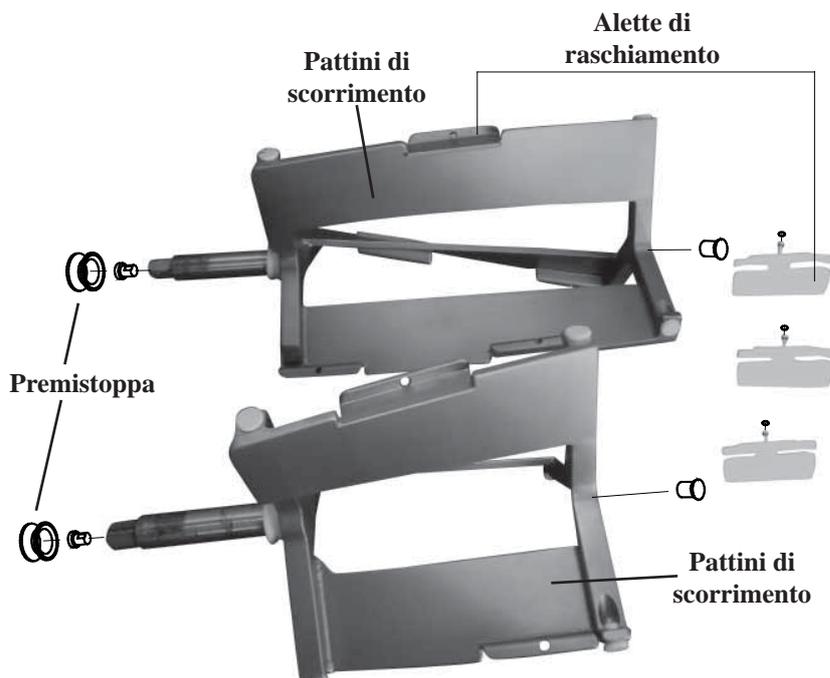


Fig. 15

6.6.1 Smontaggio alette di raschiamento

Le alette di raschiamento montate sull'agitatore sono autoregolanti.
La buona pulizia garantisce l'efficienza del sistema.

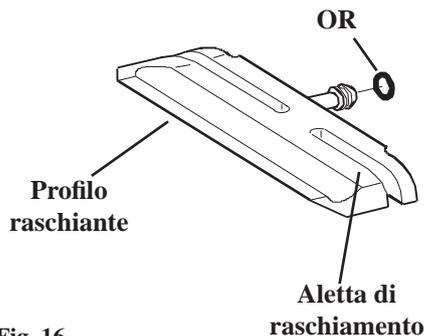


Fig. 16

Rimontare i pezzi smontati avendo cura di provvedere ad ingrassare con lubrificante alimentare gli OR delle alette di raschiamento ed il premistoppa.

IMPORTANTE

Si consiglia, al fine di ottenere una produzione ottimale, di sostituire almeno una volta a stagione, le alette di raschiamento.

Verificare inoltre che l'usura del profilo raschiante non superi i 3-4 mm., nel qual caso provvedere alla sostituzione delle alette stesse.

L'usura delle alette di raschiamento varia in funzione del tipo e della quantità di gelato che si lavora, inoltre per evitare la deformazione delle alette, alla fine della produzione serale, lasciare l'agitatore completo fuori dal cilindro di mantecazione fino alla produzione successiva del giorno dopo.

6.6.2 Premistoppa

All'atto dello smontaggio dell'agitatore si rende necessario verificare l'integrità del premistoppa (Vedi figura pagina precedente); in base al periodo di impegno della macchina, eventualmente sostituirlo alternandolo con il secondo premistoppa, fornito con la busta accessori inserita nell'imballo.

- Sfilare il gruppo agitatore
- Togliere il premistoppa dalla sede
- Lubrificare il premistoppa sostitutivo
- Montare il premistoppa nuovo
- Pulire e lubrificare il premistoppa sostituito e riporlo per consentirgli la ripresa di elasticità.

IMPORTANTE

La sostituzione del premistoppa con ricambio originale deve essere effettuata ogni volta che, sfilando il cassetto sgocciolio posto a fianco della macchina, si notino tracce di gelato.

Continuare la lavorazione dopo avere notato tracce di prodotto nel cassetto, significa accentuare ulteriormente le perdite dal premistoppa, quindi un conseguente malfunzionamento della macchina tale da invalidare la produzione.

ATTENZIONE

Quando la macchina non è in uso, lasciare aperto il portello del gruppo agitatore per evitare che il premistoppa sia compresso e si deformi.





6.7 SMONTAGGIO PORTELLO

Sollevare la leva rif. 1 che blocca il portello e spostarla verso destra. Aprire il portello facendolo ruotare sulla sua cerniera.

Togliere il portello sollevandolo.

Procedere allo smontaggio delle parti componenti il portello come indicato in fig. 19.

N.B.: Occorre fare attenzione sia in fase di smontaggio che di rimontaggio al disco rif. 2 sul quale sono presenti due sporgenze che devono essere inserite nell'apposita feritoia situata sul disco di chiusura rif. 3.

Lavare accuratamente tutti i pezzi con soluzione sanitizzante e risciacquare, ingrassare gli OR e la superficie del disco rif. 4 sul quale appoggia il disco rotante di materiale plastico con lubrificante alimentare e procedere al rimontaggio.



IMPORTANTE

Mantenere sempre ben lubrificati la leva ed il perno ed il disco rif. 4 per evitare il grippaggio degli scorrimenti.

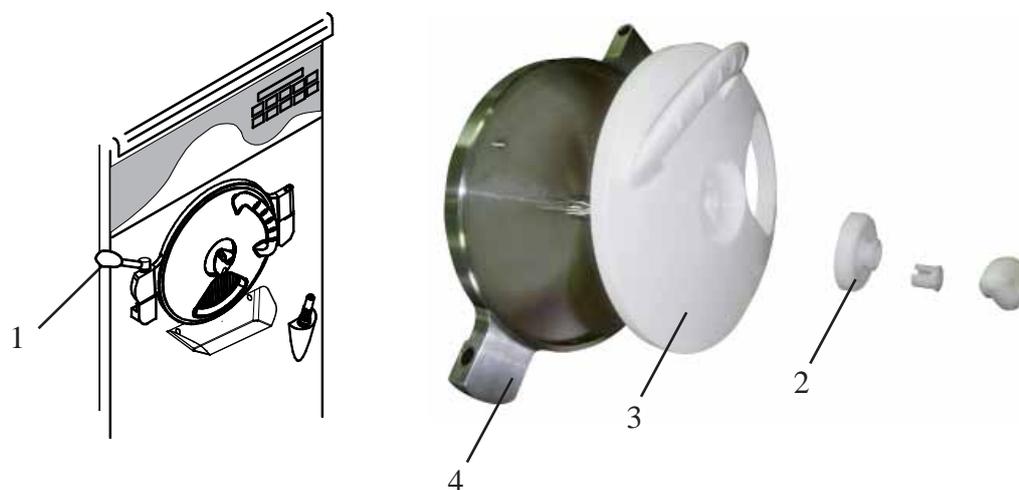
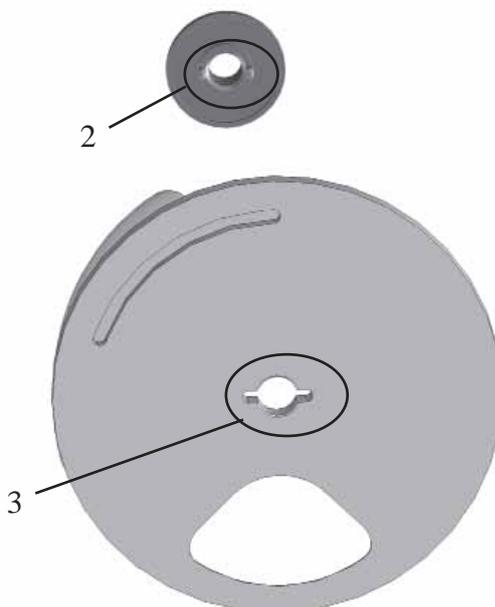


Fig. 19



6.8 SMONTAGGIO COPERCHIO TRAMOGGIA

Svitare il pomello disco di chiusura pos. 8, in modo da poter asportare facilmente il coperchio tramoggia pos. 250.

Smontare tutti gli altri pezzi che compongono la tramoggia.

Lavare accuratamente tutto con soluzione sanitizzante, risciacquare e procedere al rimontaggio eseguendo le istruzioni in senso inverso a quelle dello smontaggio.

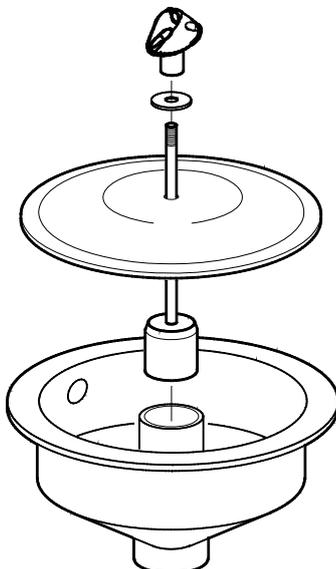


Fig. 20

6.9 RIMONTAGGIO AGITATORE

Nelle pause serali di inutilizzo della macchina non inserire l'agitatore all'interno del cilindro di mantecazione per evitare la deformazione del profilo delle alette di raschiamento.

Al mattino, a inizio produzione, rimontare l'agitatore completo dei componenti nel cilindro di mantecazione afferrandolo con entrambe le mani e premendo le alette di raschiamento in modo da facilitarne l'introduzione.

Spingere l'agitatore verso il fondo del cilindro con cautela.

AVVERTENZA

Per evitare di danneggiare le alette e/o il cilindro di mantecazione occorre avere cura di evitare urti con il bordo del cilindro stesso.

Premere a fondo l'agitatore e contemporaneamente ruotarlo ottenendo così l'introduzione dell'estremità dell'albero agitatore nella sua sede.



6.10 SANITIZZAZIONE

Operazione da attivare subito prima di ogni produzione.

A macchina ferma, con portello chiuso, introdurre la soluzione detergente/sanitizzante nel cilindro di mantecazione.

Premere il pulsante AGITAZIONE.



AVVERTENZA

Il funzionamento prolungato nella posizione "AGITAZIONE" con il cilindro vuoto o con all'interno acqua con disciolti sanitizzanti, provoca una precoce usura dei componenti plastici della macchina.

Lasciare la macchina in funzione solo per il tempo necessario per tali operazioni (seguire le istruzioni riportate sull'etichetta del prodotto utilizzato).



ATTENZIONE

Per evitare l'inutile usura dei pattini di raschiamento e del cilindro, dopo 1 minuto di funzionamento continuo, la macchina ritorna comunque in stop.

Lasciare agire la soluzione detergente/sanitizzante all'interno del cilindro per il tempo indicato dal produttore del detergente/sanitizzante.

Scaricare completamente la soluzione detergente/sanitizzante dal cilindro di mantecazione.



ATTENZIONE

Non toccare più le parti sanitizzate con le mani o con salviette o altro.

6.11 IGIENE

I grassi contenuti nel gelato sono campi ideali per la proliferazione di muffe, batteri ecc.

Per eliminarli occorre lavare e pulire con la massima cura gli organi a contatto con la miscela ed il gelato come sopra indicato.

I materiali inossidabili, i materiali plastici e le gomme usati nella costruzione di dette parti e la loro particolare forma agevolano la pulizia, ma non impediscono la formazione di batteri e muffe in caso di pulizia insufficiente.



ATTENZIONE

Prima di riutilizzare la macchina per produrre il gelato sciacquare a fondo, con sola acqua, per asportare ogni residuo di sanitizzante.

7. MANUTENZIONE

7.1 TIPOLOGIA DI INTERVENTO

ATTENZIONE

Ogni operazione di manutenzione che richieda l'apertura delle lamiere di protezione deve essere eseguita a macchina ferma e scollegata dalla relativa presa di alimentazione elettrica!

E' vietato pulire e lubrificare organi in movimento!

“Le riparazioni su complessivi e parti dell'impianto elettrico, meccanico, pneumatico e frigorifero devono essere eseguite da personale tecnico specializzato ed autorizzato, eventualmente secondo concordati piani di manutenzione ordinaria e straordinaria che il cliente prevede in riferimento a specifiche modalità di intervento, in funzione della destinazione d'uso della macchina”.



Le operazioni necessarie al buon funzionamento della macchina in produzione fanno sì che la maggior parte degli interventi di manutenzione ordinaria siano integrati nello svolgimento del ciclo produttivo.

Interventi di manutenzione quali la pulizia delle parti a contatto con il prodotto, la sostituzione del premistoppa, lo smontaggio del gruppo agitatore, sono normalmente da eseguirsi ad ogni fine turno, snellendo così quelli che possono essere gli interventi manutentivi richiesti.

Riportiamo di seguito un elenco delle operazioni di normale manutenzione da eseguirsi:

- Pulizia e sostituzione premistoppa

La pulizia è da effettuarsi ad ogni fine turno la sostituzione invece dopo un controllo visivo ed alla constatazione di perdite di prodotto all'interno del cassetto di raccolta.

- Pulizia gruppo agitatore, gruppo portello e coperchio tramoggia

E' da effettuarsi ad ogni fine turno

- Pulizia pattini di raschiamento

E' da effettuarsi ad ogni fine turno

- Pulizia lamiere

E' da eseguirsi giornalmente utilizzando saponi neutri ed avendo l'accortezza di non portare mai a contatto i detersivi con l'interno del gruppo agitatore.

- Pulizia e sanitizzazione

E' da effettuarsi ad ogni fine giornata secondo le procedure indicate nella sezione 6 del manuale.

AVVERTENZA

Per la pulizia della macchina e delle sue parti non utilizzare mai spugnette abrasive che possano graffiare le superfici.



7.2 RAFFREDDAMENTO AD ACQUA

Per le macchine dotate di raffreddamento ad acqua, a fine stagione, onde evitare inconvenienti nel caso di immagazzinaggio in ambienti dove la temperatura possa scendere sotto agli 0°C, è necessario togliere l'acqua dal circuito di condensazione.

Dopo aver chiuso l'acqua in entrata, scollegare il tubo di scarico dalla sede di innesto e fare defluire completamente l'acqua contenuta nel circuito (per effettuare l'operazione utilizzare un getto di aria compressa o mettere la macchina in **DISTRIBUZIONE** senza inserire l'agitazione per un attimo).





7.3 RAFFREDDAMENTO AD ARIA

Periodicamente pulire il condensatore rimuovendo polvere, carta ed ogni altra cosa che impedisca il passaggio dell'aria. Per la pulizia usare una spazzola con setole lunghe o getto di aria compressa.

ATTENZIONE

Utilizzando aria compressa si rende necessario procedere con cautela dotandosi di protezioni personali atte ad evitare pericolo di infortuni; indossare occhiali di protezione

ATTENZIONE

Non usare oggetti metallici acuminate per eseguire questa operazione; il funzionamento dell'impianto frigorifero dipende in gran parte dalla pulizia del condensatore.

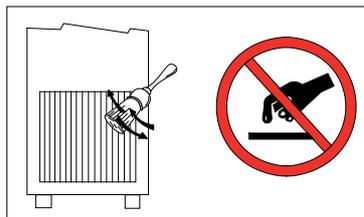


Fig. 21

7.4 MANUTENZIONE PREVENTIVA

Ad ogni inizio stagione, al fine di ottenere sempre prestazioni ottimali della macchina, effettuare le verifiche ed eventualmente eseguire gli interventi di manutenzione di seguito riportati.

ATTENZIONE

Le operazioni di seguito riportate devono essere eseguite da personale qualificato e specializzato, opportunamente istruito sulle funzionalità della macchina ed in grado di operare sulla macchina in condizioni di sicurezza.

- Verificare l'ermeticità dell'impianto frigorifero;
- Controllare ed eventualmente ripristinare il tensionamento della cinghia assiale;
- Sostituire il premistoppa dell'agitatore;
- Sostituire le alette di raschiamento;
- Per le macchine con condensatore ad aria effettuare la pulizia utilizzando una spazzola con setole lunghe o getto di aria compressa;
- Verificare l'integrità di tutte le guarnizioni ed eventualmente sostituirle se usurate.

7.5 TAVOLA RICAMBI A CORREDO

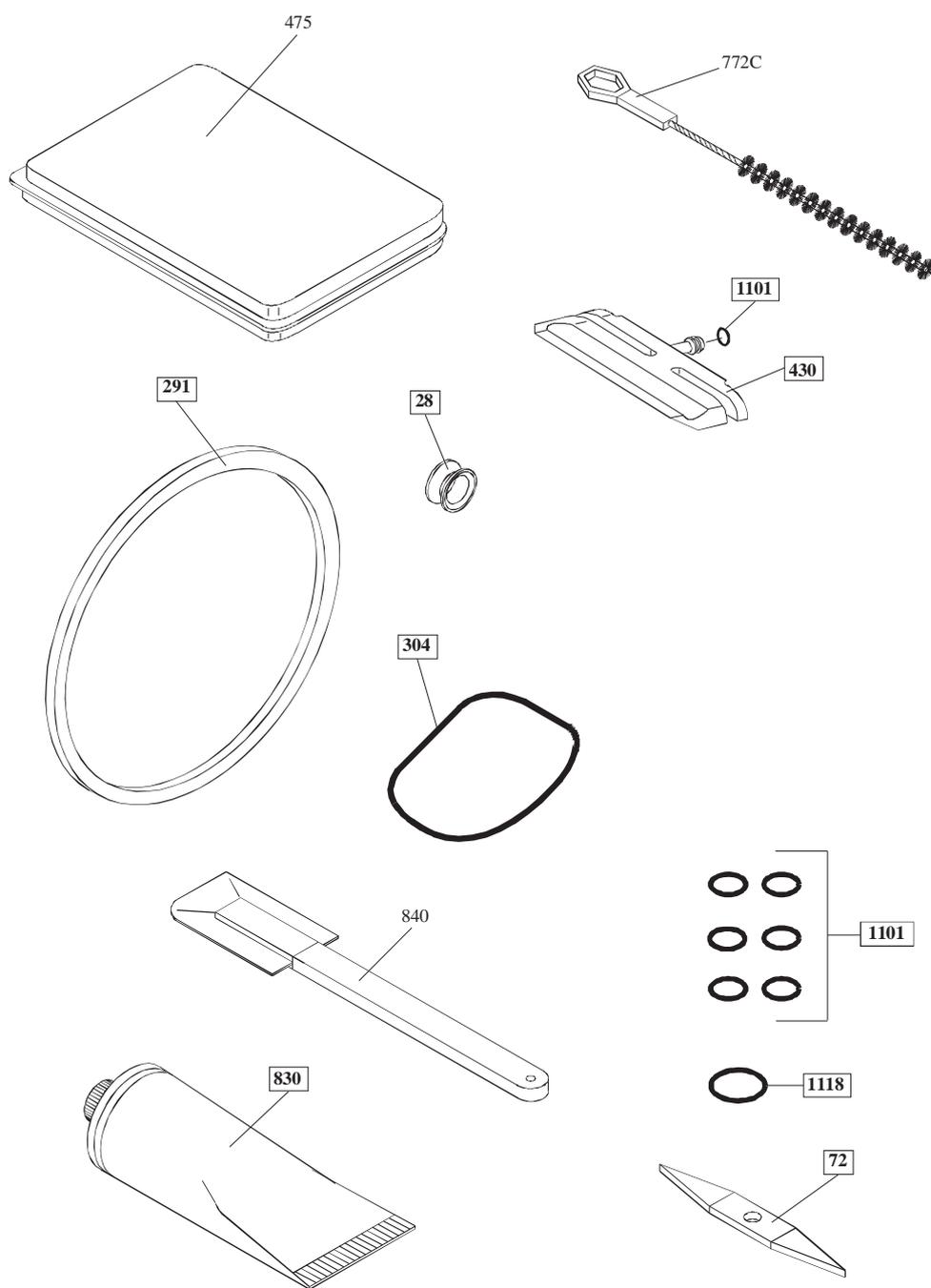


Fig. 22

Descrizione	N° Posizione
Premistoppa agitatore	28
Estrattore OR	72
Guarnizione portello	291
Anello OR	304
Aletta raschiante	430
Valigetta accessori	475
Scovolino	772C
Tubetto lubrificante	830
Spatola per gelato	840
Anello OR	1101
Anello OR	1118

8. RICERCA GUASTI

INCONVENIENTI	CAUSE	RIMEDI
Il compressore parte e si arresta dopo qualche secondo senza che il gelato abbia la giusta consistenza	Macchina ad acqua: L'acqua non circola	Aprire il rubinetto dell'acqua di condensazione. Controllare che un tubo non sia schiacciato o molto piegato.
	Macchina ad aria: L'aria non circola	Controllare che la parte posteriore della macchina sia ad almeno 50 cm. dalla parete. Pulire il condensatore ostruito.
Dopo 15 minuti di mantecazione la miscela non gela la macchina torna in stop	Macchina scarica di gas	Verificare la perdita saldare e ricaricare
La macchina funziona ma non esce gelato dal portellino	Manca zucchero nella miscela	Attendere che il gelato nel cilindro si sghi, quindi modificare o sostituire la miscela.
	miscela.	
La macchina funziona ma il gelato è troppo tenero	Troppo zucchero nella miscela	Modificare o sostituire la miscela.
Esce miscela nel cassetto	Premistoppa mancante o rovinato	Montarlo se mancante. Se rovinato sostituirlo.
Esce gelato da dietro il portellino	Guarnizione mancante o montata male.	Controllare e provvedere
Ad esame batteriologico il gelato ha troppi batteri	Troppi batteri nella miscela	Migliorare il procedimento di preparazione sanitizzando tutti i recipienti, cucchiaini ecc. e fare analizzare la miscela prima di introdurla nella macchina.
	Macchina non sufficientemente pulita e sanitizzata	Vuotare e lavare la macchina accuratamente. Sanitizzare come indicato nel capitolo 6 del manuale.

