

INDICE

CONSEJOS UTILES.....	3
POSICIONAMIENTO DE LA MAQUINA.....	4
CONEXIONES ELECTRICAS	4
MANDOS A DISPOSICION DEL OPERADOR.....	5
PREPARACION DE LA NATA LIQUIDA.....	6
PUESTA EN MARCHA DE LA MAQUINA.....	6
EROGACION NATA.....	6
REGULACION AIRE BOMBA	7
LIMPIEZA.....	7
ESTERILIZACION	8
HIGIENE.....	8
DESMONTAJE Y REMONTAJE DE LOS ORGANOS EN CONTACTO CON LA NATA.....	9
COMO ORDENAR PIEZAS DE REPUESTO	10
INCONVENIENTES SOLUCIONABLES POR EL OPERADOR.....	11

CONSEJOS UTILES

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 fabricas serias y dignas de confianza.
- 2 - Seguir escrupolosamente las instrucciones del capitulo "Preparación de la nata líquida" sin modificar nunca las recetas que les vienen brindadas agregando por ejemplo: agua, leche o azucar 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 fabricas encargadas del servicio mantenimiento.

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

COLOCACION DE LA MAQUINA

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

CONEXIONES ELECTRICAS

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

Preveer 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 DISPOSICION DEL OPERADORInterruptor de encendido (pos. 3 fig. 1)

Hacia la izquierda la máquina está parada
Hacia la derecha (luz encendida) la máquina está 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. 1)

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.

Termometro (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 higienica del anti-salpicaduras y del mezclador sobre la puerta en los periodos de inactividad.

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

PREPARACION 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 optima 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 azucar líquido o con 100 gr. de azucar semolado, por cada litro de nata líquida.

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

Abstenerse de poner más de 100 gr. de azucar por litro. Mientras más azucarada sea la nata, menos aumenta en volumen.

Nunca agregar a la nata sustancias solidas como avellanas, trozos de chocolate, etc. Estos no podrian pasar a través de la bomba y la deteriorarían rapidamente.

El nivel de la nata no deberá alcanzar nunca la bomba (fig. 3) Agregar más producto cuando el nivel bajó 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 MAQUINA

Después 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.

EROGACION NATA

Presionar el pulsante pos. 5 para extraer la cantidad deseada. Para erogación continua, presionar el pulsante pos. 5 y girarlo en sentido horario.

REGULACION 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 termostatzado 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, probandola 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 MAQUINA CUANDO LA MISMA NO ESTA EN FUNCIONAMIENTO.

LIMPIEZA (Lavado)

- Desconectar la máquina de la red de alimentación.
 - Quitar la nata residua 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.

ESTERILIZACION

- 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 forntal.
- 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 ORGANOS
EN CONTACTO CON LA NATA**

Puerta

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

Tubo tesurizador y tesurizador

Quitar el tubo tesurizador pos. 223 extrayendolo 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 ELECTRICO, COMPRESOR, ETC) NO INTRODUCIDOS EN LAS TABLAS, CITAR SIEMPRE LOS DATOS LLEVADOS EN LA FICHA DE LA PIEZA Y EL NUMERO DE MATRICULA DE LA MAQUINA.

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 esten todos abiertos. Enjuagar con agua fría.

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 ELECTRICO, COMPRESOR, ETC) NO INTRODUCIDOS EN LAS TABLAS, CITAR SIEMPRE LOS DATOS LLEVADOS EN LA FICHA DE LA PIEZA Y EL NUMERO DE MATRICULA DE LA MAQUINA.

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 esten todos abiertos. Enjuagar con agua fría.

INCONVENIENTES	CAUSAS	SOLUCIONES
Sale nata mala montada o mojada.	Nata líquida deteriorada, mala o acida, etc.	Lavar la máquina y abastecerla con nata fresca.
	Nata líquida muy caliente.	Dejar enfriar la nata en el contenedor hasta la temperatura de 4°-6°C. Cuando se usa nata esterilizada a conservación temperatura ambiente, es necesario pre-enfriarla 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 líquida 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 capítulo: Regulación aire bomba).
	Bomba y tesurizador tapados.	Lavarlos en agua tibia, enjuagarlos en agua fría y remontarlos.

INCONVENIENTES	CAUSAS	SOLUCIONES
La nata sale lentamente y no en continuación.	Orificios regulación muy pequeños.	Desplazar la palanca del regulador hacia la derecha (ver capítulo: Regulación aire bomba).
	Falta de nata líquida o nivel muy bajo en el contenedor.	Agregar nata fresca.

- 2 - Peso en kg. (neto/bruto)
- 3 - Dimensiones en mm. (longitud/profundidad/altura)
- 4 - Potencia instalada en kW
- 6 - Producción horaria (kg./litros)
- 7 - Capacidad contenedor (litros)

* La producción horaria puede variar de acuerdo al tipo de nata utilizada.

** Calculando un aumento de volumen medio de la nata del 200%.

2		3			4	6		7
Peso		Dimensioni			Potenza install.	* Produzione oraria		Capacità vasca
netto kg.	lordo kg.	largh. mm.	prof. mm.	altezza mm.	kW	kg.	** litri	litri
27	30	220	520	460	0,7	50	150	2

2 - Peso in kg. (netto/lordo)
Poids en kg. (net/brut)
Weight in kg. (net/gross)
Gewicht in kg. (netto/brutto)

3 - Dimensioni in mm. (larghezza/profondità/altezza)
Dimensions en mm. (largeur/profondeur/hauteur)
Dimensions in mm. (width/depth/height)
Abmessungen in mm. (Breite/Tiefe/Höhe)

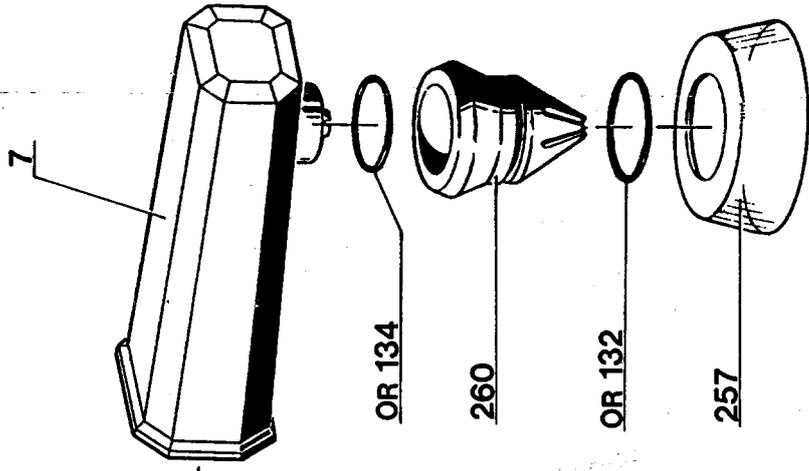
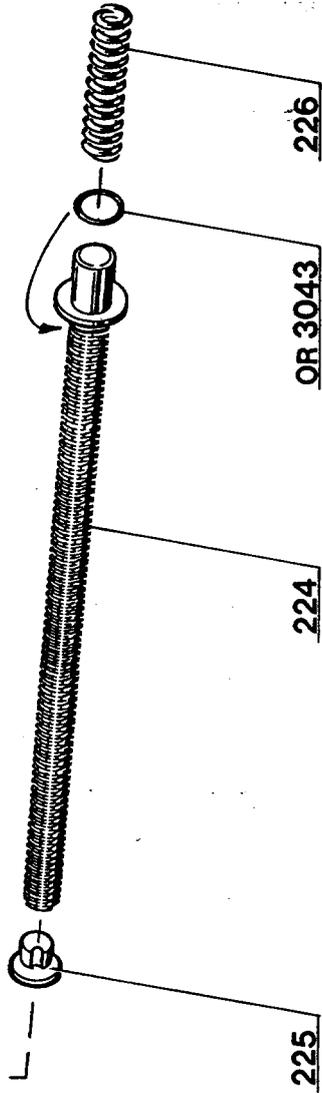
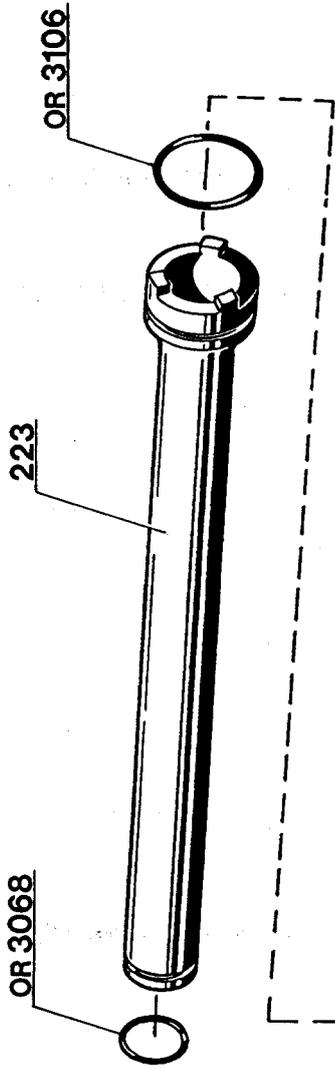
4 - Potenza installata in kW
Puissance installée en kW
Installed power in kW
Installierte Stromleistung in kW

6 - Produzione oraria (kg./litri)
Production horaire (kg./litres)
Hourly output (kg./litres)
Produktion/std. (kg./Liter)

7 - Capacità vasca (litri)
Capacité de la cuve (litres)
Tank capacity (litres)
Fassungsvermögen in der Wanne (Liter)

* La produzione oraria può variare a seconda del tipo di panna utilizzata.
La production horaire peut varier en fonction du type de crème fraîche utilisé.
The hourly output may vary depending on the liquid cream used.
Die Stundeleistung kann je nach der verwendeten Sahne variieren.

** Calcolando un aumento di volume medio della panna del 200%.
Considérant un foisonnement moyen de la crème fraîche du 200%.
Considering an average fresh cream overrun of 200%.
Indem man eine durchschnittliche Volumenserhöhung der Sahne von 200% kalkuliert.



Tav. 1

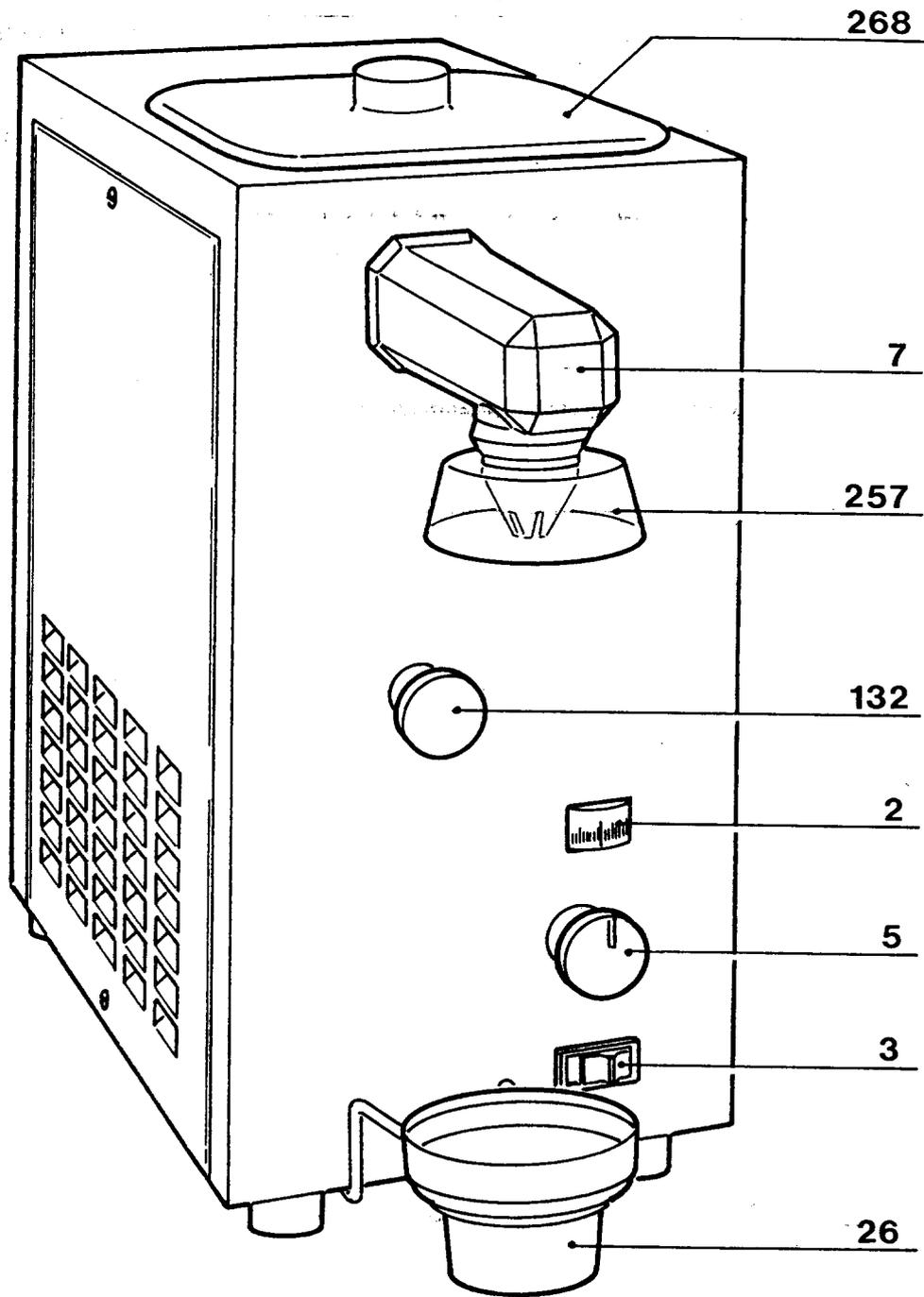
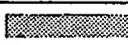


Fig.1

CARPIGIANI
ANZOLA EMILIA - BOLOGNA - ITALY

MATR. _____

 V~			Gas
 Hz		kW	kg
 ~		A	bar

BREVETTATO - MADE IN ITALY - PATENTED

Fig. 2

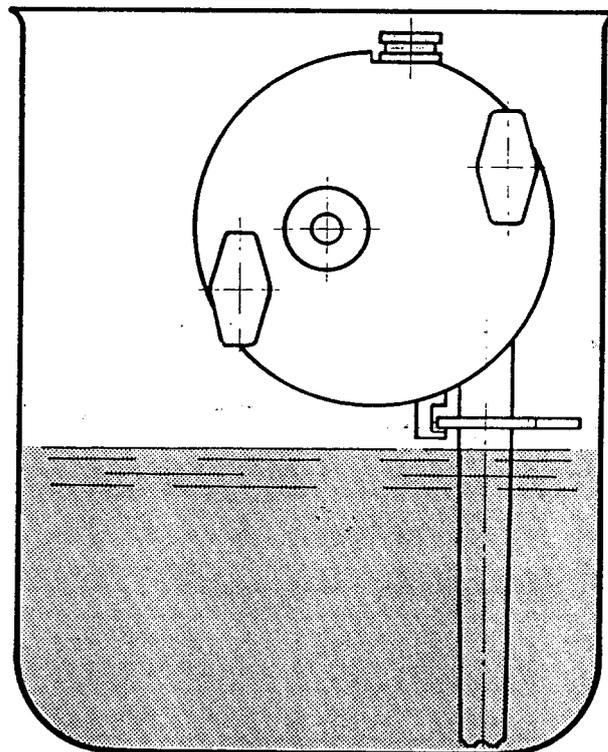
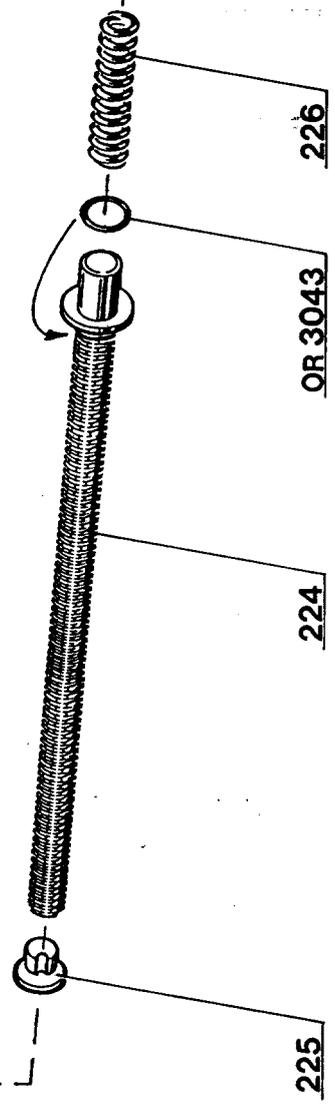
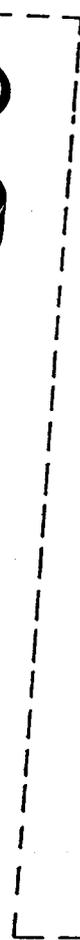


Fig. 3

OR 3068

223

OR 3106

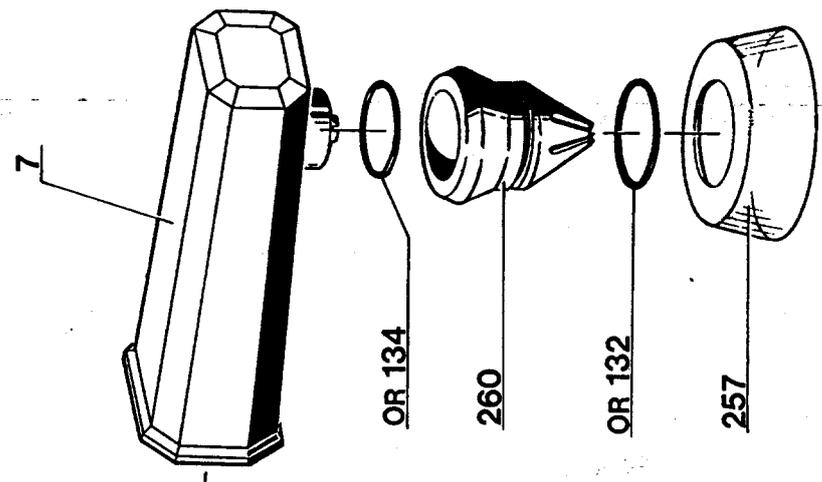


225

224

OR 3043

226



7

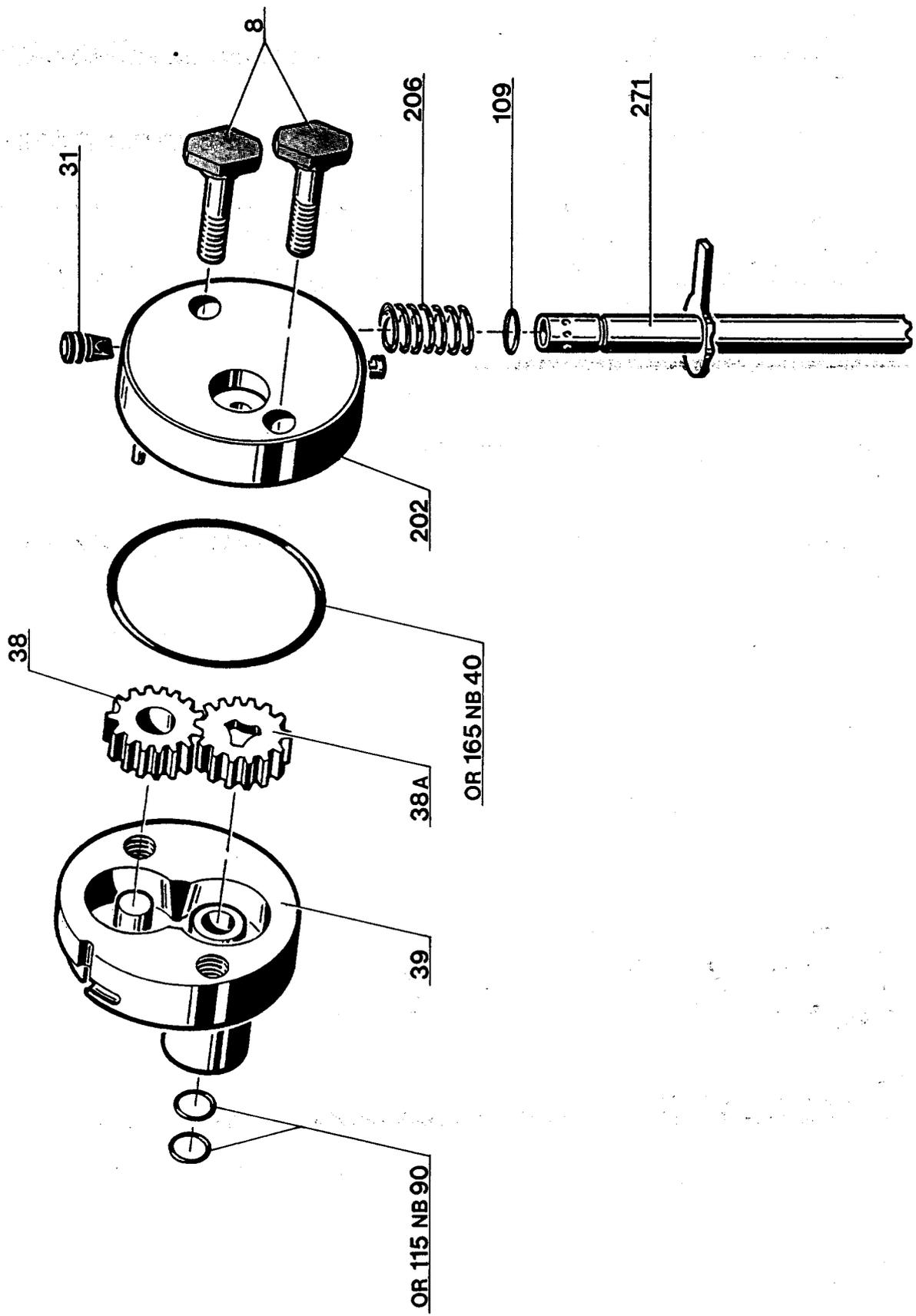
OR 134

260

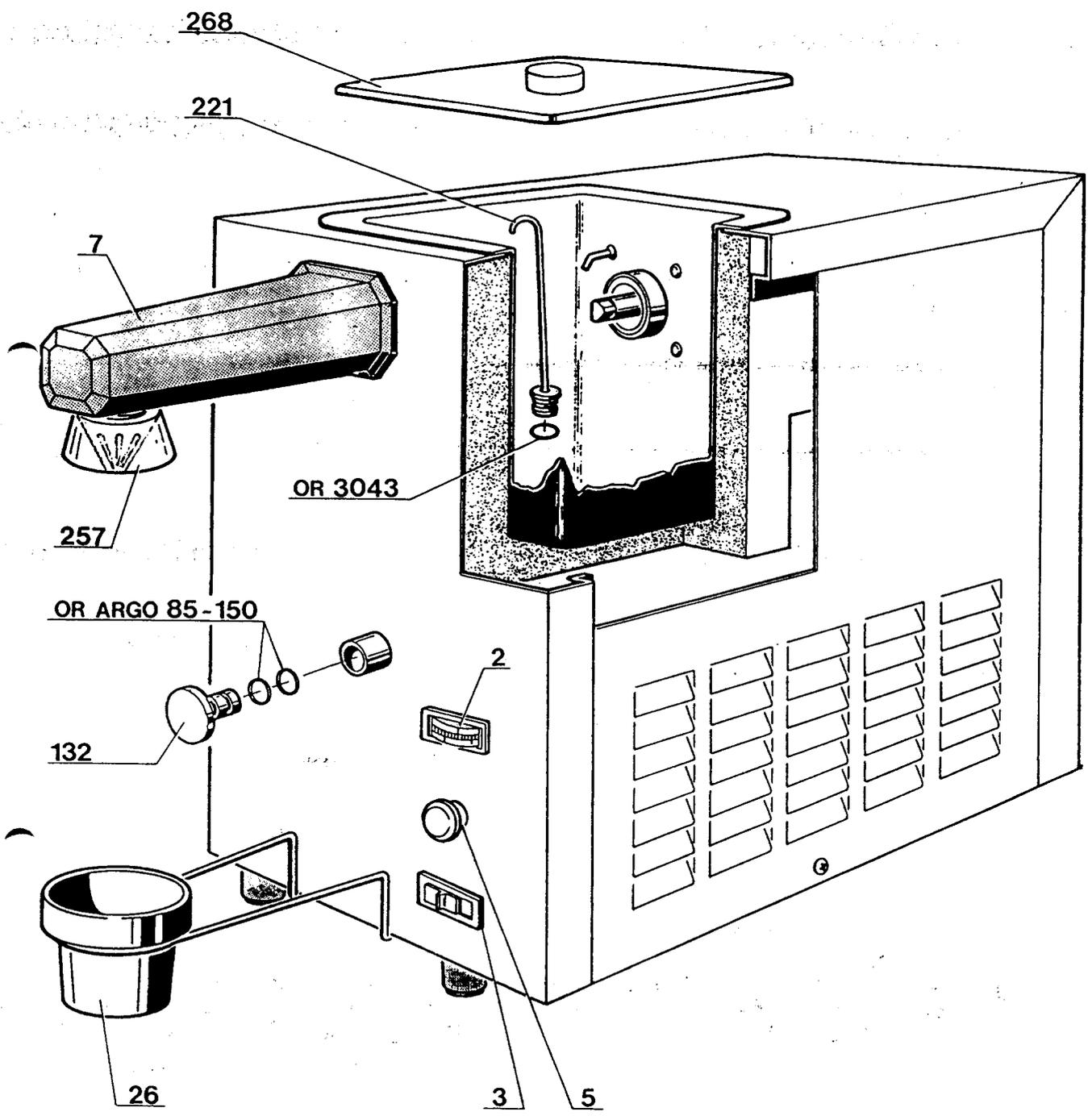
OR 132

257

Tav. 1



Tav. 2



Tav. 3



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

TELEX: 510318 CARPI I.
TELEFAX: (051) 732178

LIMPIEZA (Lavado)

La limpieza de un batidor de nata se puede efectuar de dos maneras:

- a) con desmontaje de las partes en contacto con la nata
- b) sin desmontar las partes en contacto con la nata
- a) **Limpieza con desmontaje de las partes en contacto con la nata**

- Desconectar la máquina de la red de alimentación.
- Quitar la nata residual de la cuba levantando el tapón de cierre pos. 221 (tabla 3) y quitando el tapón cubre-desagüe pos. 132 (fig. 1) y montarlos otra vez al final de la operación.
- Verter agua de lavado a la cuba.
- Desaguar el agua de lavado
- Desmontar todas las partes en contacto con la nata como indicado en las Tablas 1 - 2 - 3.
- Lavar estas partes con solución detergente.
- Limpiar el tubo de desagüe con raspador apropiado.

Efectuar la limpieza general por lo menos dos veces por semana, después se efectuará la esterilización (véase párrafo). No dejar nata en la máquina cuando ésta no está en función.

b) **Limpieza sin desmontar las partes en contacto con la nata**

- Para el lavado sin desmontar las partes en contacto con la nata, se aconseja el empleo de productos tensoactivos, es decir formados por un producto espumígeno específico (tipo Somplex RD). Los detergentes sin este producto dañan y comprometen el funcionamiento de las bombas sobre todo aquéllas con engranajes.

Para el lavado actuar como sigue:

- Vaciar las cubas de la nata haciéndola escurrir por el apropiado tapón de desagüe, con la ayuda de una paleta equipada con la máquina.
- Verter agua caliente a la cuba (máx. 60°C) en 3-4 veces dejándola escurrir por los tubos de desagüe de manera que se quiten los residuos de nata del interior de la cuba.

NOTA: En los modelos con cuba extraíble (EASYWIP) quitar la cubeta, depositar la nata residual en el frigorífico a la temperatura de +4°C, enjuagar la cubeta bajo agua caliente.



- Quitar los indentadores del portillo y enjuagarlos bien bajo un chorro de agua caliente. Para los batidores de nata modelo MINIWIP, MASTERWIP, JETWIP/G, se prefiere enjuagar todo el portillo con el resorte bajo agua caliente.
- Posicionar los reguladores de la bomba en la posición de máxima toma del líquido.

Para los modelos ECOWIP y EASYWIP en posición n° 1.

Para los modelos MINIWIP, MASTERWIP y JETWIP/G la posición justa se obtiene desplazando el regulador hacia izquierda.

- Después de haber cerrado con tapones apropiados los tubos de desagüe cuba, verter a las cubas alrededor de 3/4 de agua caliente (máx. 60°C) respecto a la capacidad normal.

Ej. cuba 5 litros 3 litros de agua
 cuba 2 litros 1,5 litros de agua
 cuba 1 litro llena 1 litro

Mezclar con agua caliente el producto de lavado siguiendo las dosis aconsejadas. Normalmente 0,5% de producto espumígeno respecto al líquido caliente.

- Con la ayuda de los cepillos abastecidos con la máquina limpiar el interior de la cuba y la bomba exteriormente.
- Abastecer del portillo, presionando el pulsador máquina, por lo menos la mitad del producto de lavado. Efectuar esta operación en 4-5 veces a intervalos de 10-15 segundos (abastecimiento 10 segundos, parada 15 segundos, abastecimiento 10 segundos, parada 15 segundos). En los batidores de nata MASTERWIP y JETWIP/G es posible arreglar automáticamente el tiempo de extracción.
- Parar el compresor accionado por motor, llevar el interruptor de encendido hacia izquierda (máquina en Stop). Dejar el producto esterilizante en la cuba por 10 minutos.
- Después de este tiempo, reactivar el interruptor de encendido y suministrar por alrededor de 30 segundos producto del portillo.
- Quitar el tapón de desagüe cuba y dejar escurrir el producto que ha quedado por el tubo de desagüe.
- Verter a la cuba en 2-3 veces agua caliente (máx. 60°C), dejándola escurrir directamente por los tubos de desagüe de la máquina proveyendo a quitar los restos de la espuma.
- Verter agua fría a la cuba (cerca de 1 litro) montando los tapones de desagüe de las máquinas.
- Presionando el pulsador suministrar por el portillo toda el agua vertida a la máquina.

- La máquina está lista para el empleo de la nata. Dejar que la máquina alcance la temperatura de conservación. Volver a posicionar los reguladores bomba en su posición normal de trabajo. Verter nata a la cuba a temperatura de conservación (4 - 6°C). Suministrar cerca de 3 flores de nata por el portillo y después tirarlas.

Para una correcta limpieza e higiene de la máquina efectuar el lavado con reciclaje de líquido a días alternos efectuando en todo caso una vez por semana la normal limpieza con desmontaje de las partes en contacto con la nata y sucesiva esterilización de la máquina.

ESTERILIZACION

- Montar todas las partes de la máquina anteriormente lavadas.
- Introducir otra vez el tapón de cierre pos. 221 en el fondo de la cuba y el tapón cubre-desagüe pos. 132 en la parte delantera (véase dibujo en la pág. 11).
- Llenar la cuba con una solución esterilizante.
- Conectar el interruptor general.
- Presionar el pulsador de distribución hasta la salida de unas gotas de solución del portillo.
- Desconectar el interruptor general.
- Desaguar toda la solución esterilizante levantando el tapón de cierre, quitando el tapón cubre-desagüe y poniendo un recipiente recolector bajo el tubo de desagüe y montarlos otra vez al final de la operación.
- No tocar las partes esterilizadas con las manos.

IMPORTANTE

Un empleo inapropiado y el funcionamiento por tiempos excesivos de la bomba con la cuba vacía o también llena de agua con disueltos detergente o esterilizante, puede causar su rápido desgaste.

Por lo tanto durante las operaciones de lavado o esterilización, dejar la máquina en función sólo por pocos segundos.

HIGIENE

Las grasas contenidas en la nata son campos ideales para la proliferación de mohos, bacterias, etc.

Para eliminarlos, hay que limpiar diariamente y lavar con el máximo cuidado los órganos en contacto con la nata.

Por lo tanto todos los días efectuar la limpieza del indentador y del constituidor bajo un chorro de agua caliente y después fría.