

E

LABO/8-12E

ADVERTENCIA IMPORTANTE

DURANTE LA INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA PREVER EL MONTAJE DE UN INTERRUPTOR TÉRMICO DIFERENCIAL DE SECCIONAMIENTO LÍNEA CORRECTAMENTE DIMENSIONADO.

NO INTERVENIR NUNCA EN LA MÁQUINA CON LAS MANOS, SEA DURANTE LAS OPERACIONES DE FABRICACIÓN QUE DURANTE LAS DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO, SIN HABERSE ASEGURADO PREVIAMENTE QUE EL CONMUTADOR ESTE EN POSICIÓN DE “PARADO” Y EL INTERRUPTOR GENERAL ESTE DESCONECTADO.

ES PROHIBIDO LAVAR LA MÁQUINA CON UN CHORRO DE AGUA A PRESIÓN.

ES PROHIBIDO DESMONTAR CARTERES, TAPAS, PUERTAS, ETC. PARA ACCEDER AL INTERIOR DE LA MÁQUINA SIN HABER PREVIAMENTE DESCONECTADO LA TENSIÓN A LA MÁQUINA MISMA.

LA FIRMA “CARPIGIANI” NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS ACCIDENTES QUE PUEDAN OCURRIR DURANTE EL USO, LIMPIEZA O MANTENIMIENTO DE SUS MÁQUINAS, SI SE HAN IGNORADO LAS PRECAUCIONES ANTES MENCIONADAS.

CONSEJOS ÚTILES

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

Estamos seguros que podrán obtener mayores satisfacciones si siguen atentamente los consejos contenidos en el presente manual.

Les recomendamos además usar siempre en la fabricación del helado, mezclas de primera calidad, para satisfacer a vuestros clientes, aun a los más exigentes.

Todo ahorro que efectúen en la mezcla que vaya en perjuicio de la calidad se resolverá seguramente en una pérdida mucho mayor que lo que hubieran ahorrado.

Como indicado anteriormente, hacemos las siguientes recomendaciones.

1. Fabriquen ustedes mismos la mezcla con productos naturales de calidad insuperable o abastézcanse de mezclas ante empresas serias y dignas de confianza. En este último caso, sigan escrupulosamente las instrucciones de preparación de las mezclas que les son enviadas por el proveedor. No modifiquen nunca las recetas, agregando por ejemplo, una mayor cantidad de agua o azúcar.
2. Prueben ustedes mismos el helado y sólo pónganlos a la venta en el caso que les satisfaga plenamente.
3. Pretendan de su personal que la máquina sea mantenida siempre bien limpia.
4. Para cualquier reparación que fuera necesaria, dirigirse siempre a las empresas encargadas de la firma CARPIGLANI del servicio mantenimiento.

Les agradecemos una vez más y les deseamos un ¡buen trabajo!

INSTALACIÓN Y CONEXIONES

Máquina con condensador de aire

La máquina debe ser instalada por lo menos a 50 cm. de la pared, para permitir que el aire circule libremente a través del condensador.

Además, es necesario que cada mes el condensador sea limpiado eliminando el polvo, papel, etc. que puedan obstruirlo, comprometiendo el regular funcionamiento de la máquina.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

Conectando la máquina a la red eléctrica, interponer un interruptor de protección con fusibles adecuados (ver esquema eléctrico).

Además de los cables de corriente, prever la conexión del hilo amarillo-verde a una buena toma de tierra.

Antes de dar corriente verificar:

- el voltaje referido sobre la plaqueta pos. 20 (fig. 2). Debe corresponder al de la red de alimentación.
- el sentido de rotación del agitador. Para esto controlar que el agitador gire en sentido anti-horario.

REGULACIÓN HARD-O-MATIC CONTROL ELÉCTRICO

Para disminuir la consistencia del producto, girar el tornillo de regulación de TRIMMER pos. 279 (fig. 3) en sentido anti-horario.

Para aumentar la consistencia del producto girar el tornillo de regulación del TRIMMER pos. 279 (fig. 3) en sentido horario.

La regulación del HOM está indicada en la tabla de la Pág. 7





ATENCIÓN

El tornillo de regulación del TRIMMER se debe girar con prudencia. La cobertura de todo el campo de intervención está comprendida en menos de un giro del tornillo (270°)

NOTA: El conector evidenciado en la fig. 3 selecciona tres campos de corriente bien definidos (5,2 12 A - 2,4 6 A - 1,2 3 A). Verificar que este conector esté colocado sobre el campo interesado en caso de eventuales variaciones de regulación.

MANDOS A DISPOSICIÓN DEL OPERADOR (pos. 3 fig. 1)

Conmutador de cuatro posiciones

	PARADA	- La máquina esta parada
	EXTRACCIÓN	- Gira solo el agitador y el circuito frigorífero queda excluido para facilitar la extracción del helado.
	PRODUCCIÓN	- El funcionamiento del agitador y del compresor es completamente automático y accionado por el Hard-O-Matic Control
	LIMPIEZA	- Gira solo el agitador y el circuito frigorífero queda excluido.

Puertecilla descarga helado (pos. 293 fig. 1)

La puertecilla descarga helado debe estar abierta a través de la palanca de mando pos. 303 (fig.4) para extraer el producto cuando ha alcanzado la consistencia deseada.

PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA

Después de haber dispuesto la instalación de la máquina en conformidad a las instrucciones contenidas en el capítulo "Instalación y Conexiones" y después de haber cuidadosamente lavado y esterilizado la máquina como ha sido indicado en el capítulo "Limpieza" proceder como sigue:

Verter la mezcla en el cilindro levantando la tapa abertura puerta pos. 290 A (fig.1).

La cantidad de mezcla que debe introducirse en la máquina está indicada en la tabla de Pág. 8.

Durante el funcionamiento de la máquina tener siempre la tapa pos. 290A (fig. 1) cerrada y evitar que polvo u otras impurezas entren en la mezcla.

Poner el conmutador pos. 3 (fig.1) en la posición "PRODUCCIÓN", luego regular el temporizador 201 (fig. 1) girando el apropiado botón esférico sobre la escala graduada en minutos sobre el tiempo deseado.

Este tiempo varía según la temperatura, la clase de mezcla empleada y de las características finales del helado deseado.

Tiempo indicado para congelación: 10 minutos.

Al final del tiempo prefijado sobre el temporizador, una señal acústica advierte al operador.

Abrir la puertecilla descarga helado pos. 293 (fig. 1) y, después de algunos segundos, girar el conmutador pos. 3 (fig. 1) en la posición "EXTRACCIÓN".

LIMPIEZA

Desmontar la puerta pos. 301 (fig.4) girando la palanca pos. 289 hacia la derecha o izquierda, levantarla sacándola de su apropiada sede. Luego quitar el agitador y lavar todas las piezas con agua.

Extraer la gaveta de recolección pos. 27 (fig. 1). Si contiene residuos de producto, significa que el prensaestopa pos. 28 (fig. 5) pierde. Substituirlo con el de repuesto.

Si el prensaestopa desmontado no presenta defectos, se podrá utilizar de nuevo, después de haberlo lavado y sucesivamente dejado a la temperatura ambiente por algunas horas.

NOTA Nunca hacer girar el agitador con el cilindro vacío o lleno de agua. Esto podrá dañar la máquina.

ESTERILIZACIÓN

Remontada la máquina, unas horas antes de iniciar la fabricación de los helados, llenar el cilindro con una solución esterilizaste NO CORROSIVA.

Poner el conmutador en posición "Limpieza" y hacer funcionar la máquina por un periodo máximo de 10 segundos.

ATENCIÓN

EL FUNCIONAMIENTO PROLONGADO EN LA POSICIÓN "LIMPIEZA" CON EL CILINDRO VACÍO, O AUNQUE LLENO DE AGUA CON DETERGENTE Y ESTERILIZANTE DISUELTO, PROVOCA UN DETERIORO RÁPIDO DEL CILINDRO.

POR LO TANTO, DURANTE LAS OPERACIONES DE LAVADO Y ESTERILIZACIÓN, DEJAR LA MÁQUINA EN FUNCIÓN SÓLO EL TIEMPO ESTRICTAMENTE NECESARIO PARA TELES OPERACIONES.

PARA REANUDAR LA FABRICACIÓN DEL HELADO, LEVANTAR LA MANILLA GRIFO, DESAGUAR COMPLETAMENTE LA SOLUCIÓN ESTERILIZANTE Y ABASTECER LA MÁQUINA DE MEZCLA FRESCA.

ES MUY IMPORTANTE NO VOLVER A TOCAR LAS PARTES ESTERILIZADAS CON LAS MANOS O CON SERVILLETAS, ETC.

HIGIENE

Las materias grasas contenidas en los helados son campos ideales para la proliferación de moho, bacterias, etc.

Para eliminarlas es necesario lavar y limpiar con máximo cuidado los particulares en contacto con la mezcla y el helado, como indicado anteriormente.

Los materiales inoxidables utilizados en la construcción de dichas partes y su particular forma facilitan la limpieza, aunque no impiden la formación de moho, etc. , en caso de limpieza insuficiente.

MANTENIMIENTO

INSTALACIÓN FRIGORÍFICA

Los equipos frigoríficos de control utilizados por nosotros han sido construidos por empresas de importancia mundial con el objeto de facilitar la eventual sustitución.

El grupo compresor ha sido secado perfectamente y es cargado con R502.

Si fuera necesario agregar gas en el circuito frigorífico, usar R 505 sacándolo de bombonas originales, a fin de evitar la introducción de humedad.

La cantidad de gas que se debe poner en la instalación esta indicada en la tabla de la pág. 8.

TRANSMISIÓN DEL MOVIMIENTO

La transmisión del movimiento del motor al agitador se obtiene por medio de una correa poli-V cuya tensión esta regulada automáticamente.

Aunque la tensión de la correa, como se ha dicho, esta regulada automáticamente, aconsejamos después de los primeros días de trabajo de la máquina, cuando la correa ha alcanzado el máximo alargamiento, verificar que la misma este bien tirante y que no sucedan deslizamientos de la misma sobre la polea.

En el caso que esto se verificara, atornillar el regulador de tensión que se encuentra sobre la estafa, sobre la cual esta aplicado el motor, hasta obtener una regular tensión.

HERRAMIENTAS Y ACCESORIOS

En su apropiada bolsa se encuentra:

- prensaestopa de repuesto
- OR de repuesto (OR 159 - OR 235)
- extractor OR
- espátula limpieza máquina

NOTA: En caso de no tener las piezas necesarias, se ruega ordenarlas. La firma carpigiani no se hace cargo de ninguna responsabilidad debido a causas derivadas por erradas conexiones.

PEDIDO PIEZAS DE REPUESTO

En las tablas que siguen, las diferentes piezas de la máquina han sido diseñadas y contramarcadas con un número. En el pedido de las piezas de repuesto, especificar siempre este número también el número de matrícula de la máquina que se encuentra en la plaqueta.

NOTA: Es necesario considerar la LABOB-12 E CARPIGIANI como una instalación automáticas más que como una simple máquina y para su realización nos hemos servido de los mejores hallazgos de la técnica moderna. Es aconsejable recomendar a técnicos su mantenimiento para evitar la intervención de personas que, a causa de su inexperiencia o negligencia podrían comprometer el funcionamiento o la duración de la máquina. Es mejor dirigirse siempre al constructor o al concesionario vendedor y seguir sus consejos, cuyo objeto es asegurar un duradero y satisfactorio empleo de la máquina.

Todos los datos, fotografías, y diseños contenidos en este fascículo son sólo a título indicativo. La firma Carpigiani se reserva en cualquier momento aportar modificaciones sin que por esto se derive derecho alguno para el comprador.

Modelo Maquina	Peso		Dimensiones			Potencia instalada	Capacidad cubierta		Producción horaria*	
	Neto	Bruto	Ancho	Profun.	Alt.		Litros			
	Kg	Kg	Mm	Mm	Mm	Kw	Min.	Max.	Kg	Litros**
LABO/8~12E	96	116	365	715	660	1,2	1,2	2,5	8/12	11/17

* La producción horaria puede variar en función del tipo de mezcla utilizada

** Calculando un aumento de volumen del helado del 40%

Modelo Maquina	Carga Gas R502		Calibrado	Motor Agitador		50 Hz
	Aire Kg	H.O.M Amp.		Térmico	Calibr Amp.	
LABO/8~12E	0,54	4,3	5	7,5	4,8	

Modelo Maquina	Carga Gas R502		Calibrado	Motor Agitador		60 Hz
	Aire Kg	H.O.M Amp.		Térmico	Calibr Amp.	
LABO/8~12E						

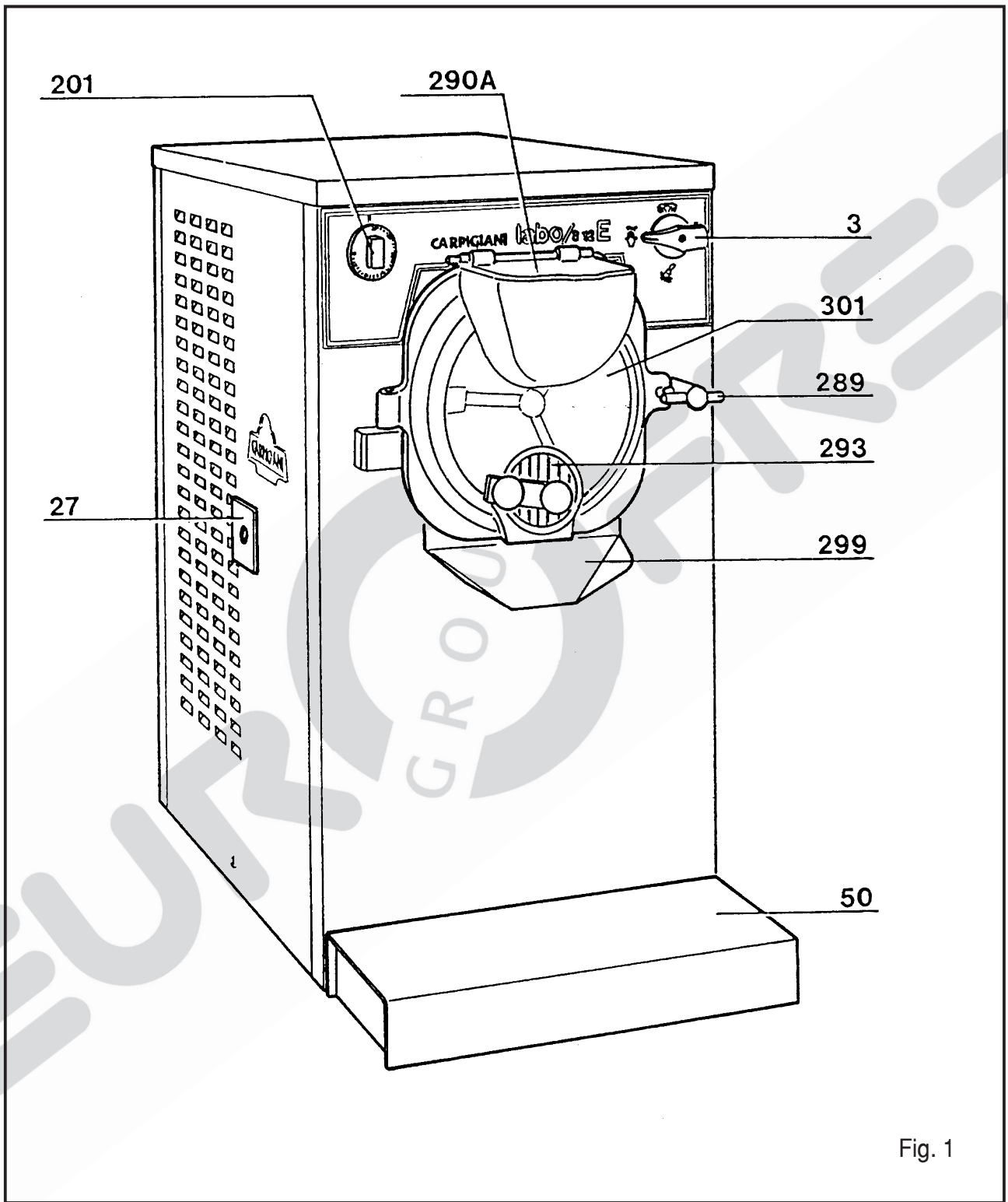


Fig. 1

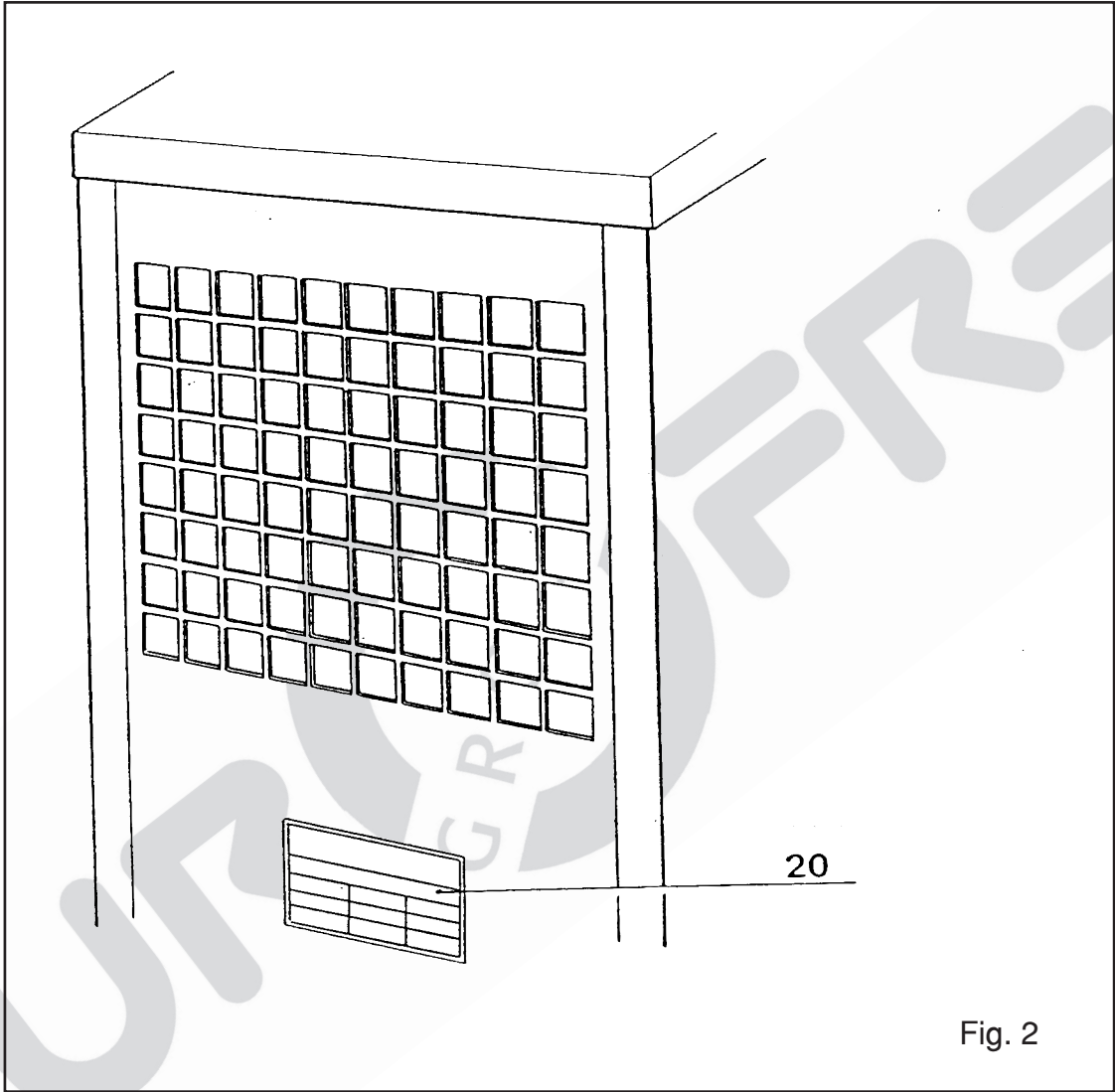


Fig. 2

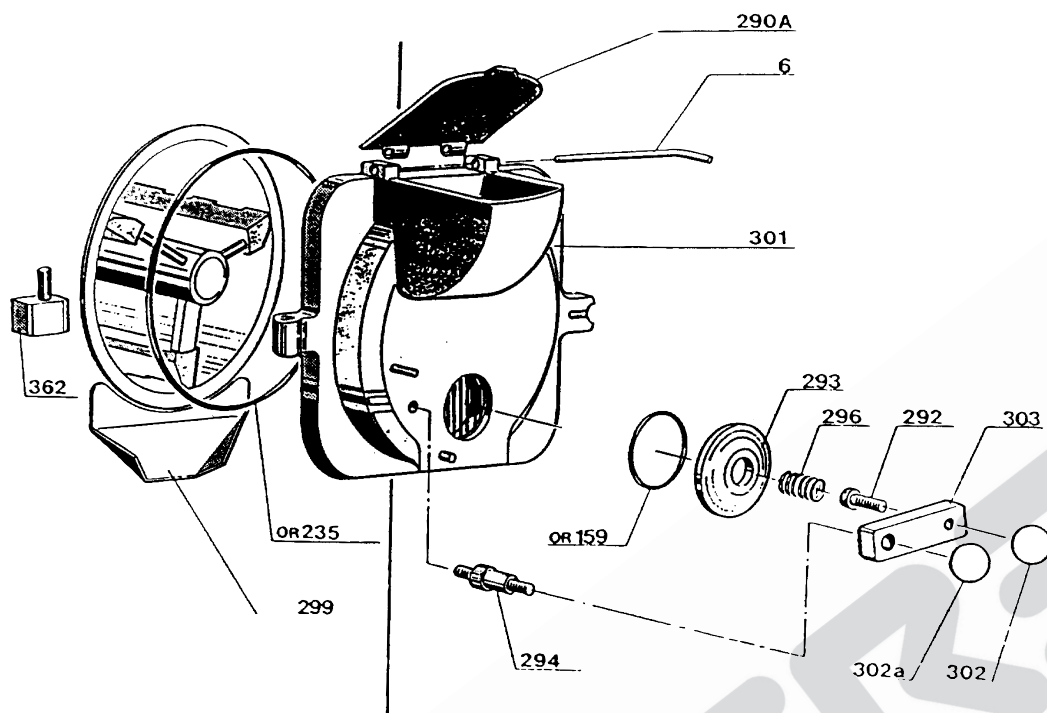


Fig. 4

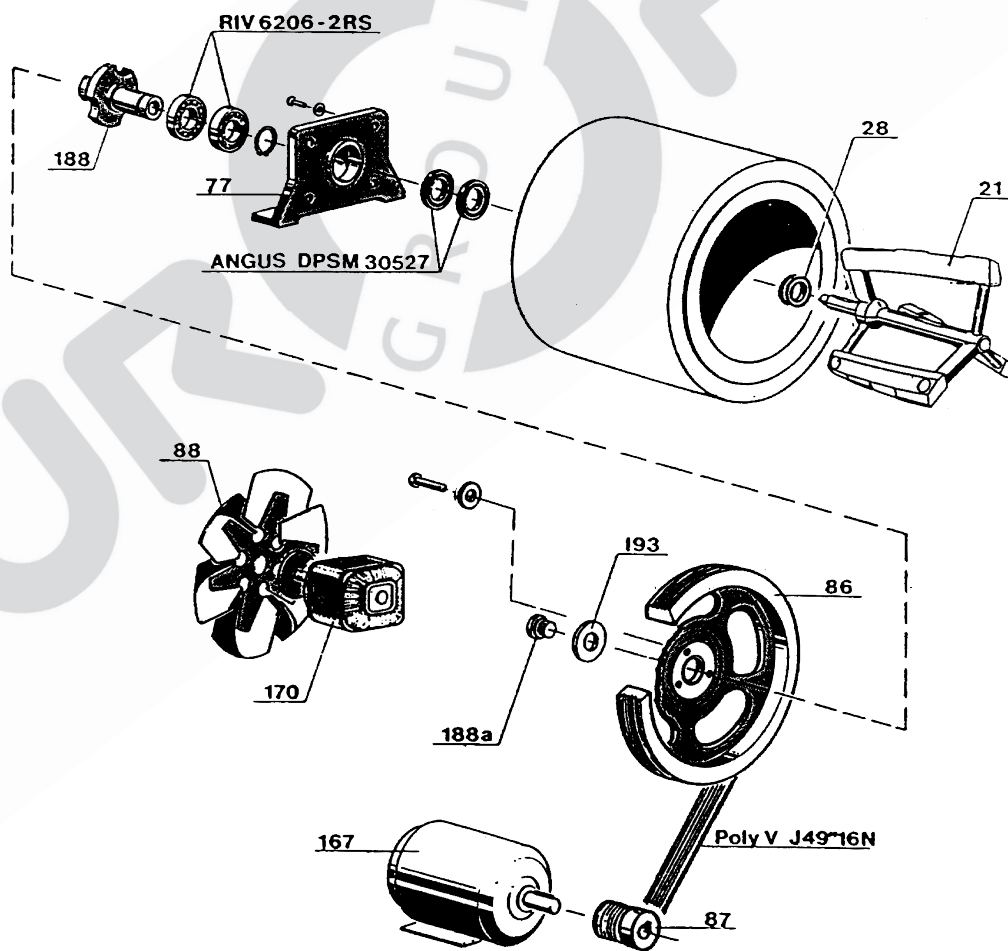


Fig. 5

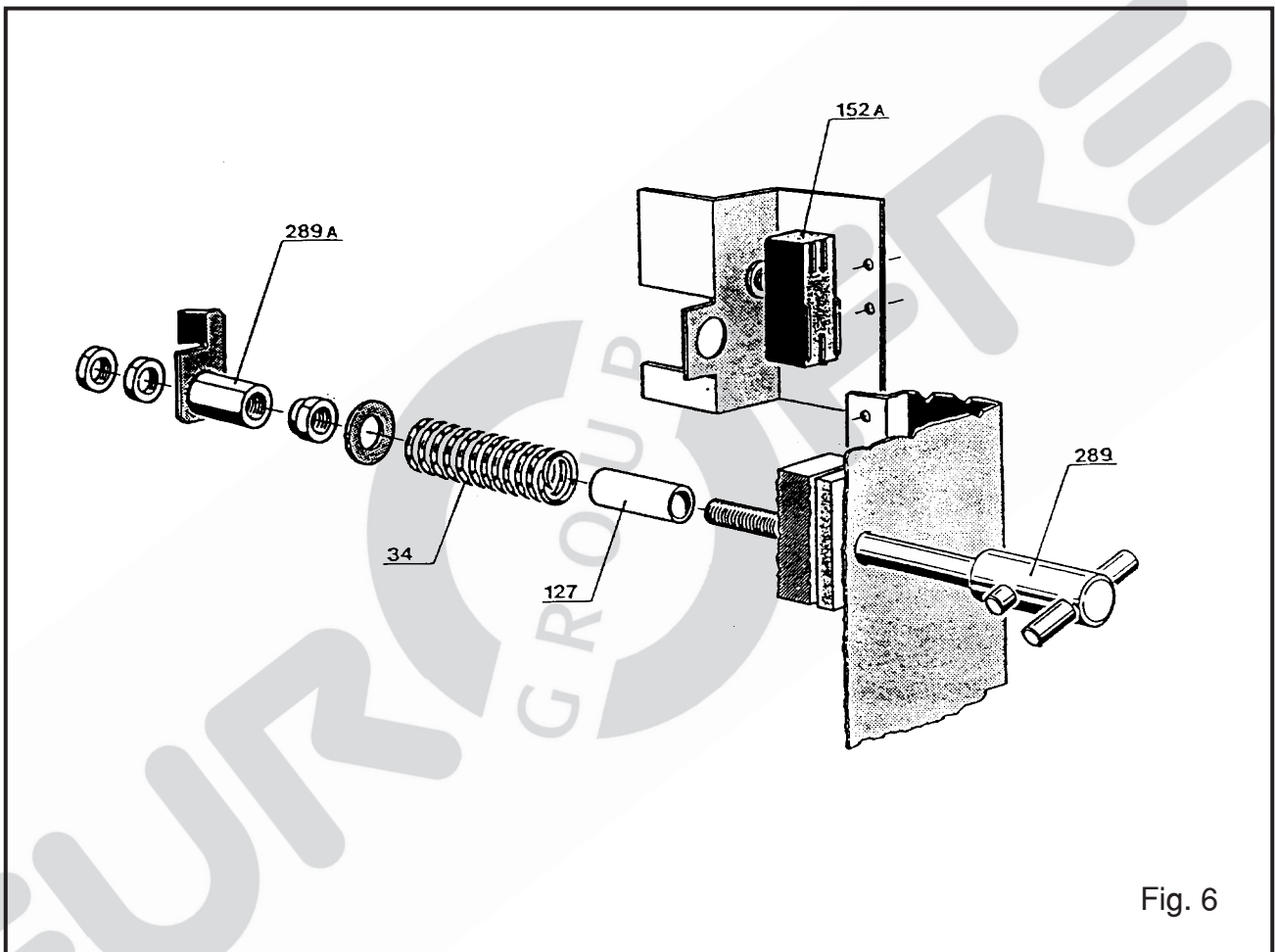


Fig. 6

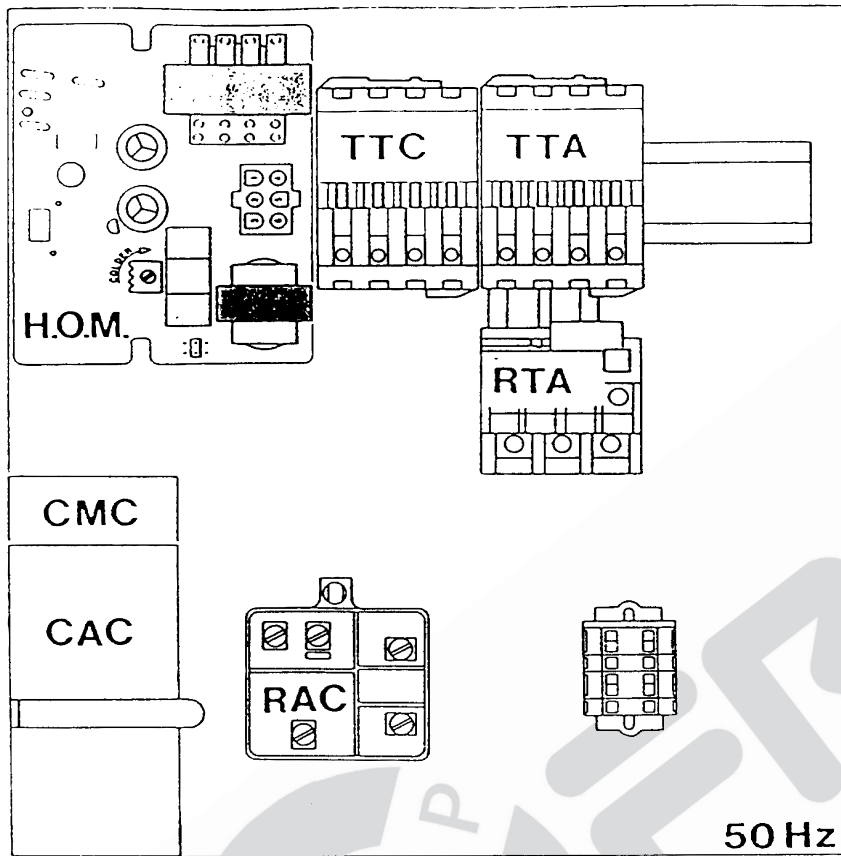


Fig. 7

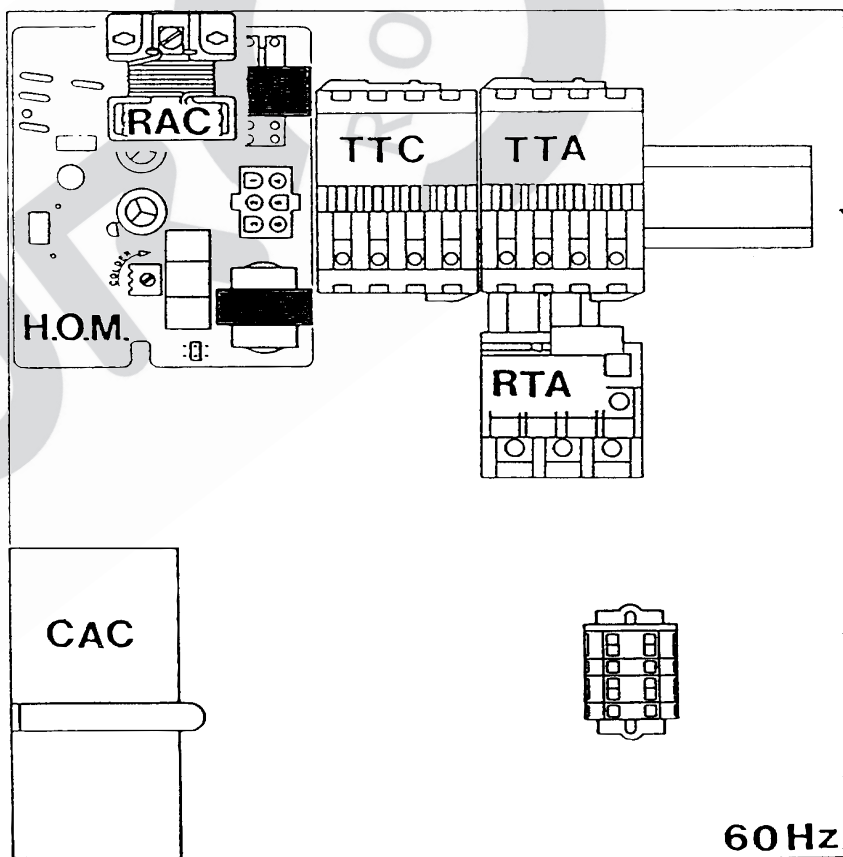


Fig. 7A



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

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