

# **PRODUTTORE AUTOMATICO MODULARE DI GHIACCIO A CUBETTI**

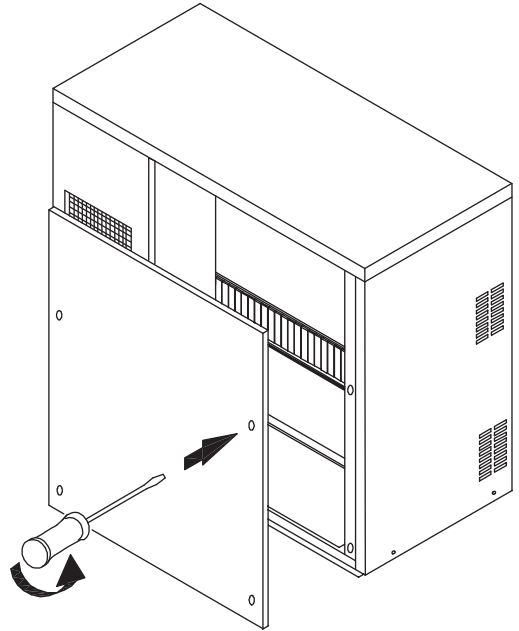
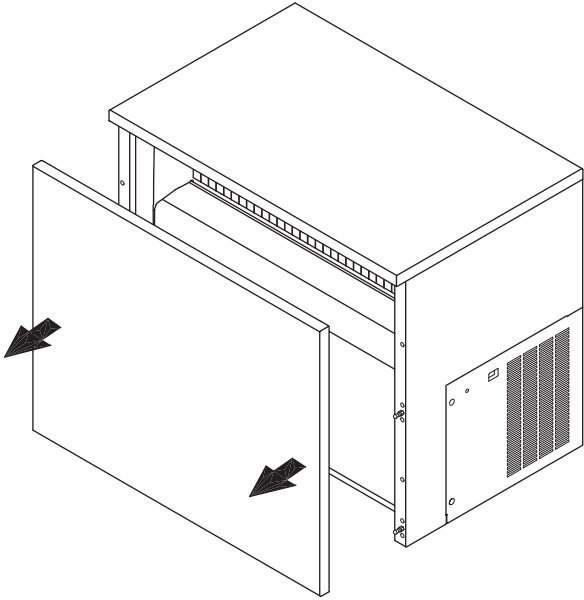
## **MANUALE DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE**

RISERVATO AL MANUTENTORE AUTORIZZATO

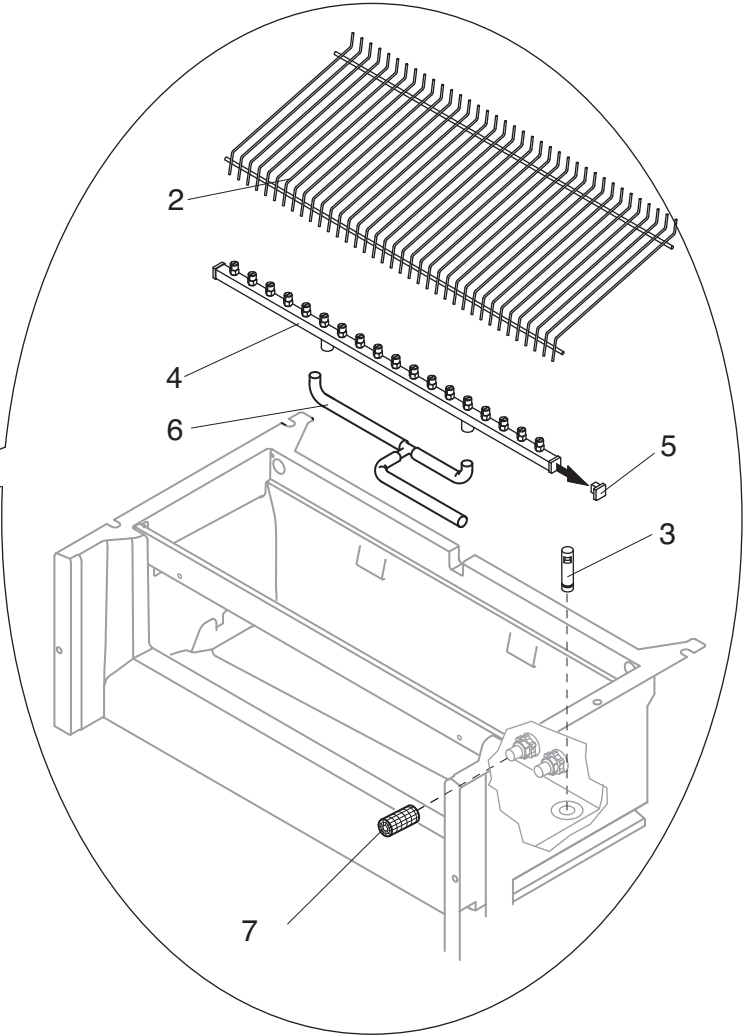
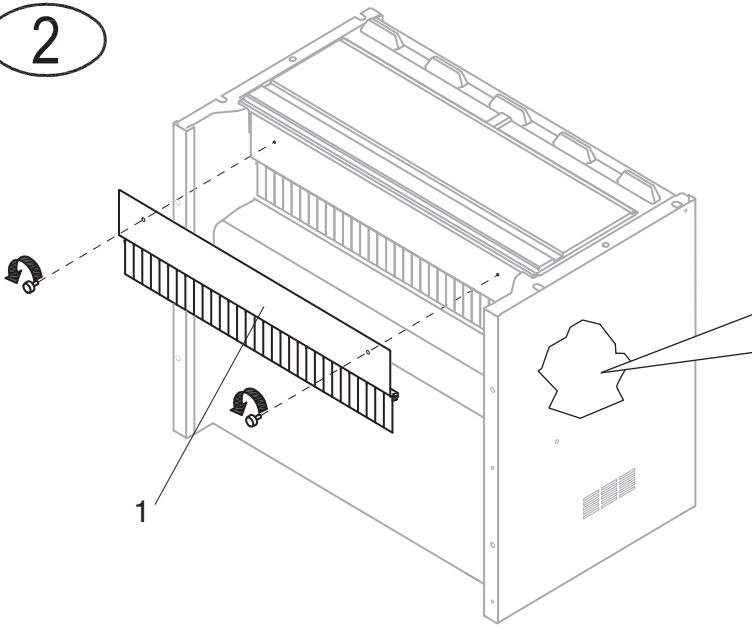
24769 rev. 03



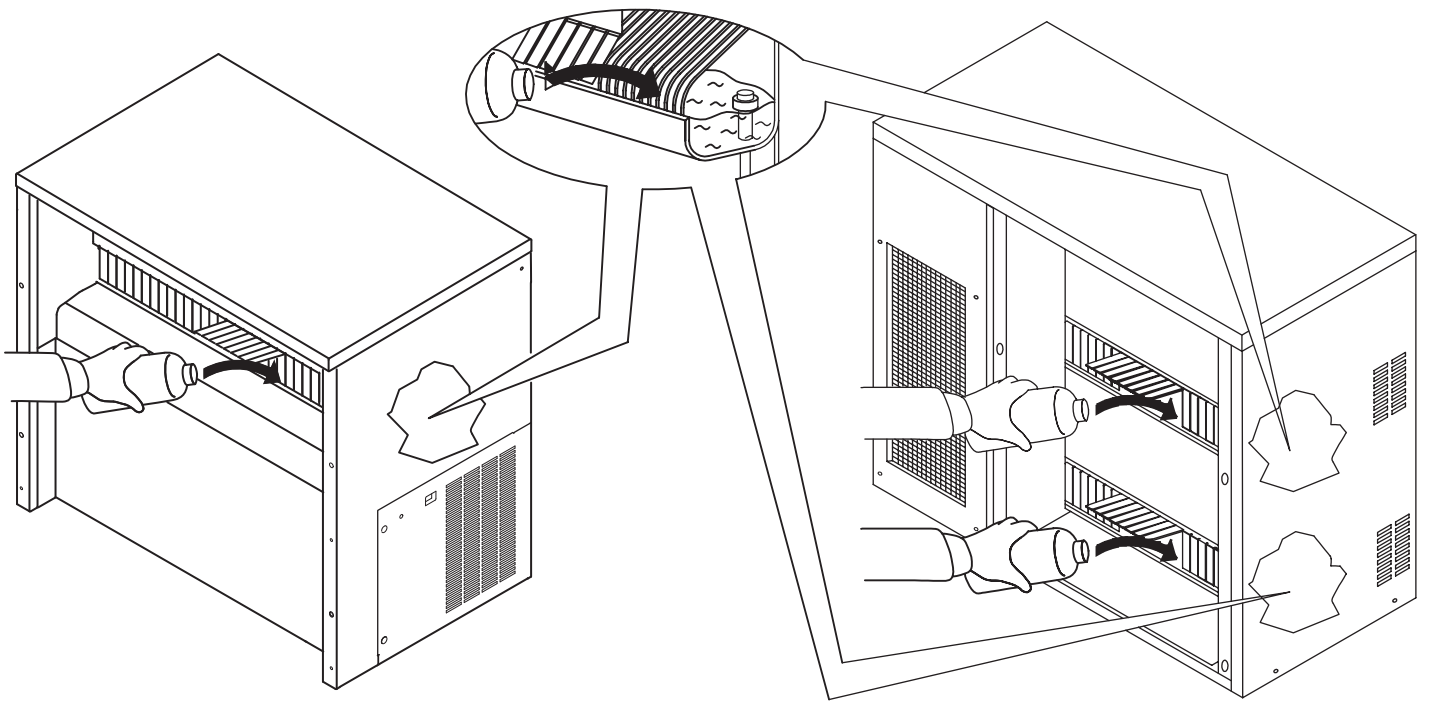
1





2

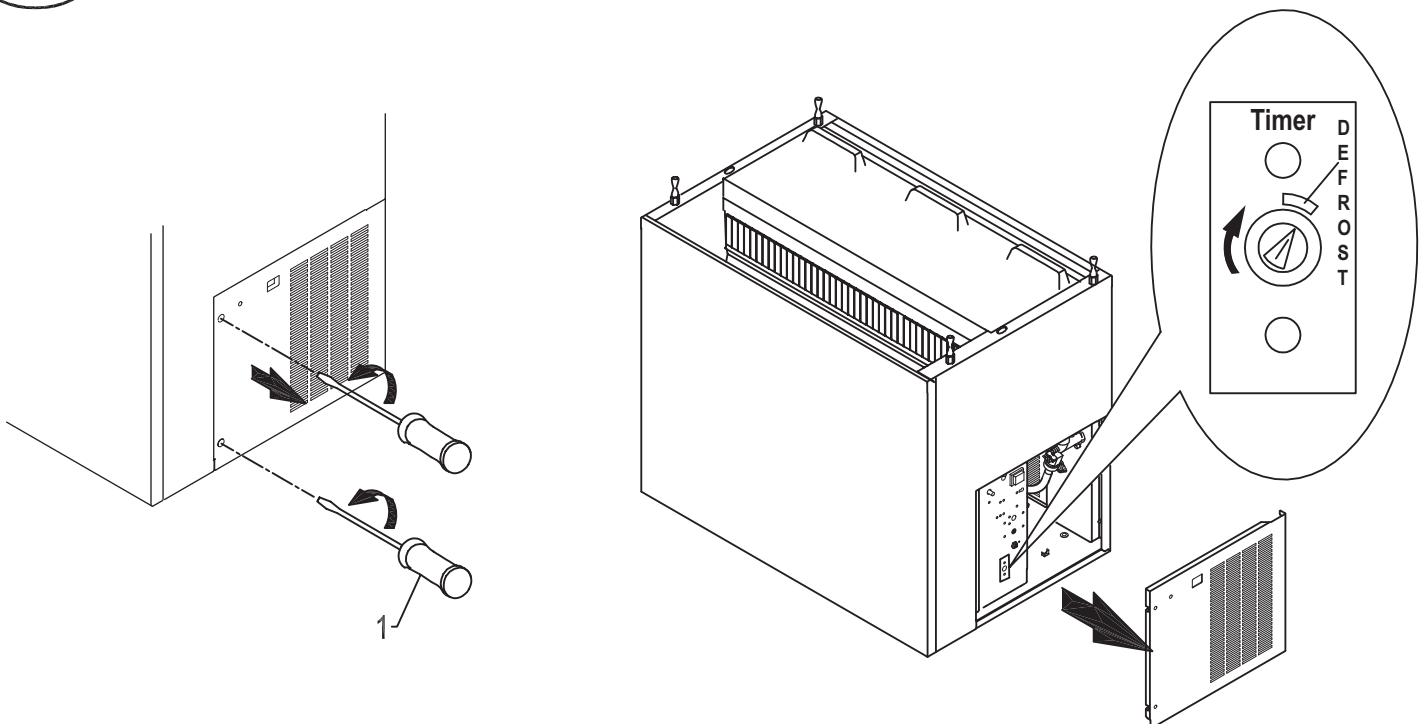


3

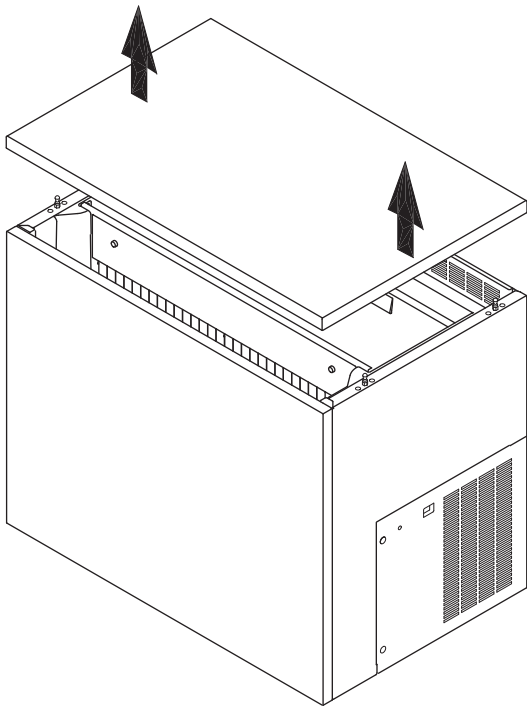


<b>kg/24h</b> 	<b>155 kg</b>	<b>300 kg</b>
	<b>9 lt</b>	<b>2 x 9 lt</b>

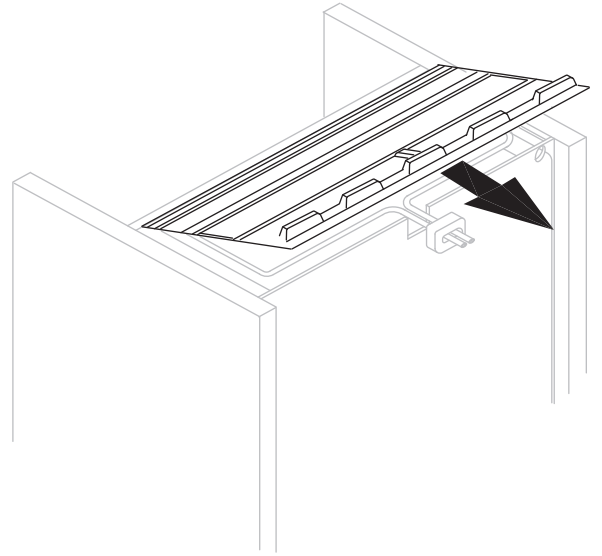
4



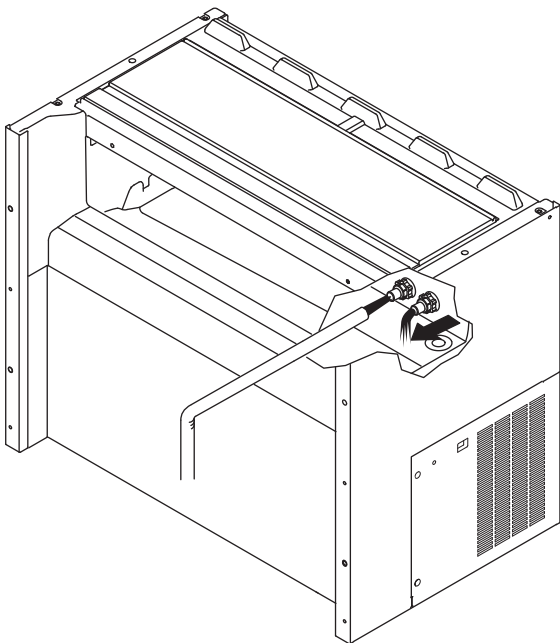
5



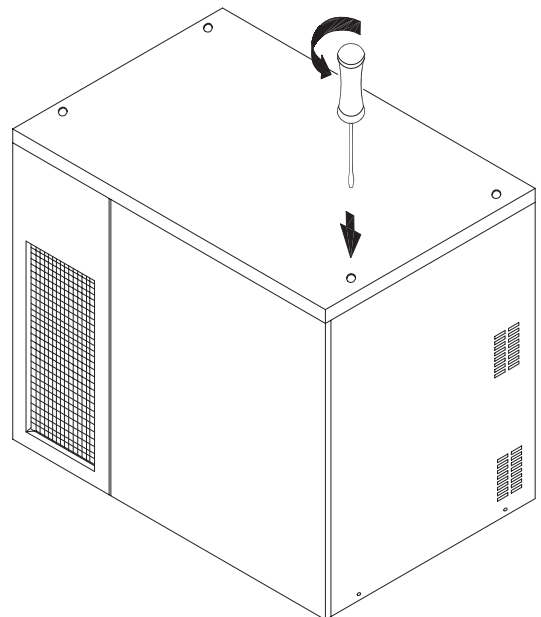
6



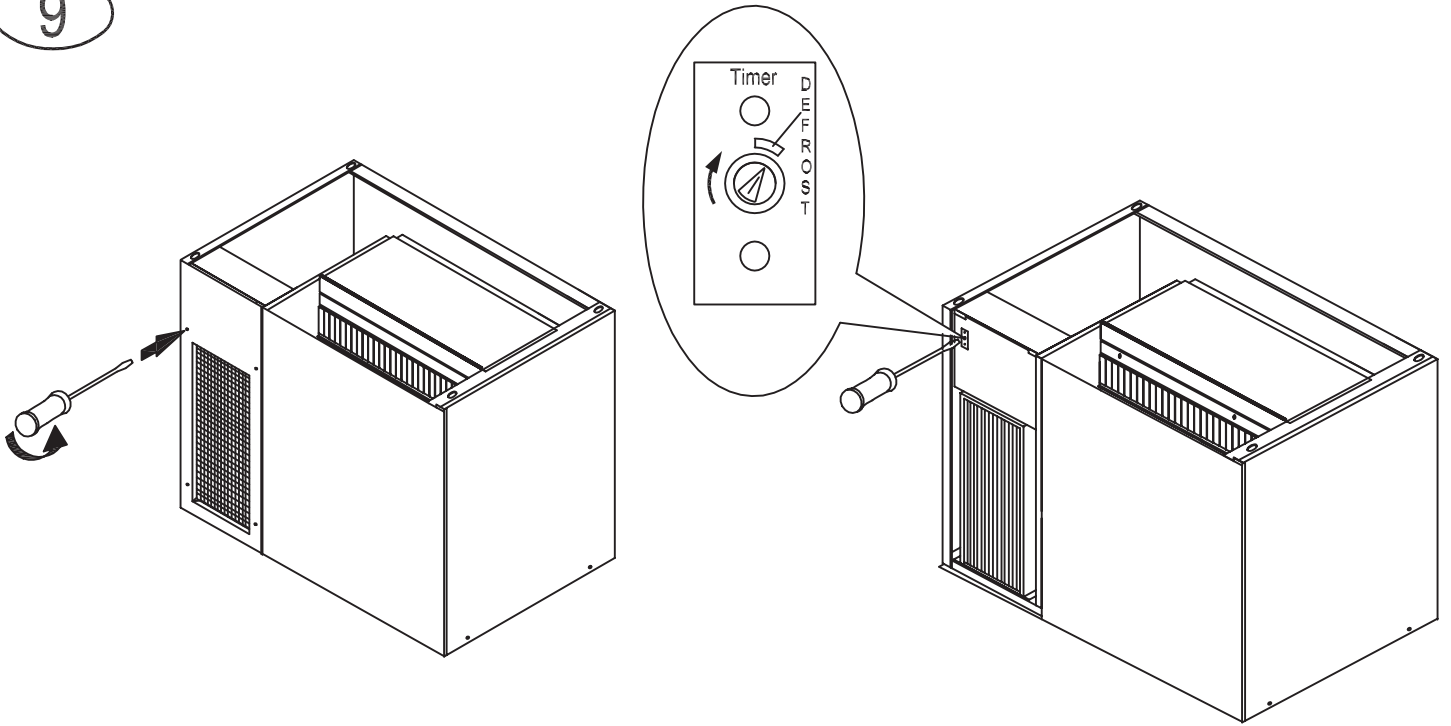
7



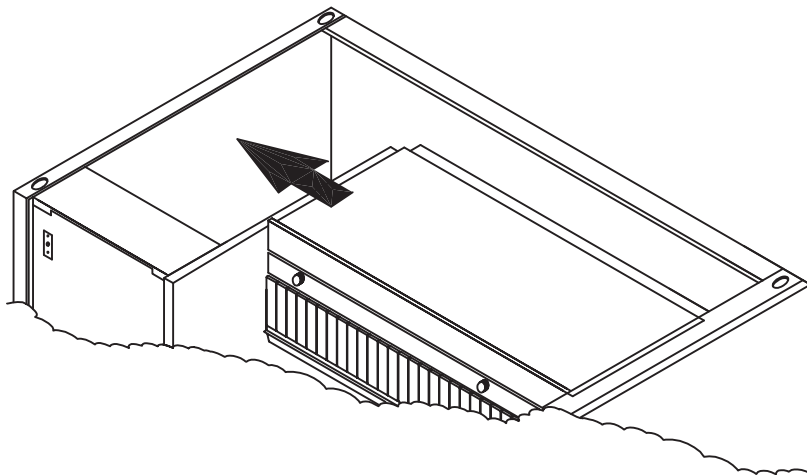
8



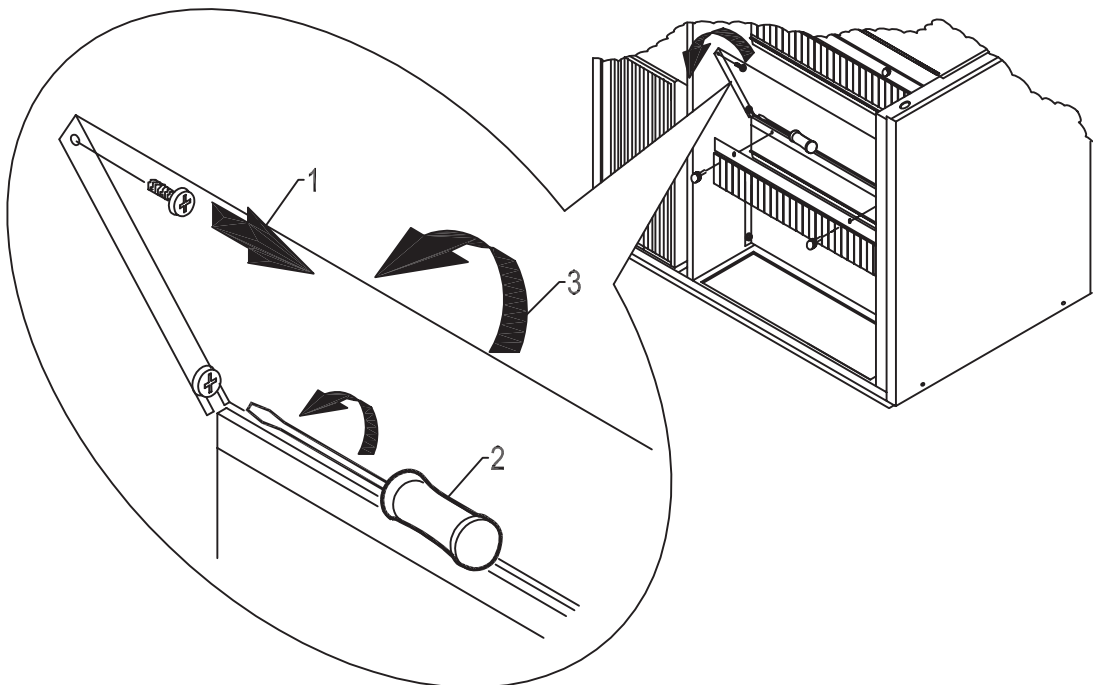
9



10



11



# INDICE

- 1 RACCOMANDAZIONI
- 2 PULIZIA
- 3 SANITIZZAZIONE
- 4 MODELLO CON PRODUZIONE DI 300 kg/24h

Le figure del presente manuale sono a carattere generale, pertanto possono differire in alcuni particolari dal modello consegnato.

Il Costruttore non risponde delle eventuali inesattezze, imputabili a errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente manuale di pulizia e sanitizzazione. Si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utilizzatore, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza.

## 1 RACCOMANDAZIONI

Il presente manuale di pulizia e sanitizzazione è parte integrante del produttore modulare automatico di ghiaccio a cubetti (definito anche nel presente manuale con il termine apparecchio) e dovrà essere conservato per qualsiasi futura consultazione.

Nel caso di vendita o trasferimento dell'apparecchio ad altra persona, il presente manuale dovrà essere consegnato al nuovo utilizzatore affinché possa essere messo al corrente del funzionamento e delle relative avvertenze.

Questo manuale di pulizia e sanitizzazione non sostituisce il manuale di istruzioni fornito con il produttore di ghiaccio, al quale va fatto esclusivo riferimento per tutti gli argomenti non trattati in questo manuale; in particolare si rimanda al manuale di istruzioni per la procedura di avviamento, per il collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica, alla rete idrica e per la pulizia di quei componenti dei quali non tratta esplicitamente il manuale di pulizia e sanitizzazione.

La frequenza degli interventi di pulizia e di sanitizzazione può variare in funzione di:

- temperatura e condizioni ambientali
- temperatura e qualità dell'acqua (durezza, presenza di sabbia, ecc.)
- quantità di ghiaccio prodotto, ovvero tempo di utilizzo del produttore di ghiaccio
- periodi di non utilizzo del produttore di ghiaccio

PER GARANTIRE UNA CORRETTA PULIZIA E SANITIZZAZIONE DEL PRODUTTORE DI GHIACCIO, ESEGUIRE LE OPERAZIONI RIPORTATE NEL PRESENTE MANUALE ALMENO UNA VOLTA AL MESE.

### **!!** ATTENZIONE:

- le operazioni descritte in questo manuale devono essere effettuate solo ed esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed abilitato
- il produttore di ghiaccio deve essere installato in ambienti igienicamente puliti, evitare locali quali cantine o ripostigli in quanto il non rispetto dei requisiti igienici favorisce la formazione e la proliferazione di forme batteriche all'interno del produttore di ghiaccio
- è disponibile presso il Vostro rivenditore un kit di pulizia e di sanitizzazione appositamente formulato per questo apparecchio
- non utilizzare sostanze corrosive per eliminare il calcare dall'apparecchio in quanto, oltre a far decadere qualsiasi forma di garanzia, causano gravi danni ai materiali ed ai componenti dell'apparecchio
- tutte le operazioni che prevedono la manipolazione di particolari in lamiera devono essere effettuate indossando dei guanti idonei ad evitare di tagliarsi
- tutte le operazioni di pulizia e di sanitizzazione devono essere effettuate indossando dei guanti idonei a proteggere la pelle dalle sostanze utilizzate
- durante le operazioni di pulizia e di sanitizzazione proteggere con occhiali idonei gli occhi da eventuali spruzzi delle sostanze utilizzate
- evitare di versare acqua o soluzioni sui cablaggi elettrici e sul cavo di alimentazione

## 2 PULIZIA

1. attendere la caduta dei cubetti, spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e rimuovere il pannello frontale (Fig. 1)
2. rimuovere il pannello porta bandierine (1 di Fig. 2), lo scivolo cubetti (2 di Fig. 2) ed estrarre il tubo di troppo pieno (3 di Fig. 2) per scaricare l'acqua presente nella bacinella
3. riposizionare il tubo di troppo pieno e riempire la bacinella con una soluzione al 25% di acqua e aceto bianco. Fare riferimento alla tabella per la quantità di soluzione necessaria in funzione della produzione giornaliera (Fig. 3)
4. riposizionare il pannello frontale e far funzionare l'apparecchio per cinque periodi di un minuto ciascuno, intervallandoli con un periodo di fermo di cinque minuti

**!! ATTENZIONE: Durante i cicli di pulizia è necessario che la pompa sia in funzione (verificare che l'acqua venga spruzzata). In caso contrario agire immediatamente sulla vite di regolazione del timer, girandola in senso orario finché l'indicatore sul perno esce dalla zona indicata con DEFROST.**

Per raggiungere il timer rimuovere la griglia posta sul lato destro dell'apparecchio utilizzando un cacciavite con punta a stella e regolare il timer con l'utilizzo di un cacciavite con punta piatta (Fig. 4).

5. fermare e scollegare la macchina dalla rete elettrica e dalla rete idrica
6. smontare il top sollevandolo dal telaio dell'apparecchio (Fig. 5)
7. rimuovere il pannello coprievaporatore (Fig. 6) e pulire con la soluzione di acqua e aceto la parte superiore dell'evaporatore e il pannello coprievaporatore
8. rimuovere gli eventuali sedimenti dall'evaporatore e dal pannello coprievaporatore utilizzando un pennello con setole morbide e una spugna non abrasiva
9. versare abbondante acqua fredda sull'evaporatore e far confluire, con l'aiuto del pennello, i sedimenti rimossi nella sottostante bacinella facendo attenzione a non ostruire i fori presenti sul fondo dell'evaporatore.

Durante la pulizia dell'evaporatore fare attenzione a:

- non piegare le serpentine
  - non sfilare i tubi di adduzione dell'acqua
  - non rimuovere il termostato dell'evaporatore
10. rimuovere (Fig. 2) e pulire con un comune detersivo per stoviglie:
    - il pannello porta bandierine (1)
    - lo scivolo cubetti (2)
    - il tubo di troppo pieno (3)
    - la rampa spruzzatori (4), avendo cura di togliere i tappi laterali (5)
    - il tubo di alimentazione della rampa spruzzatori (6)
    - il filtro pompa (7)
  11. pulire con lo stesso detersivo per stoviglie:
    - il pannello coprievaporatore
    - la bacinella interna
  12. risciacquare e rimontare (Fig. 2):
    - il filtro pompa (7)
    - il tubo di alimentazione della rampa spruzzatori (6)
    - la rampa spruzzatori (4), dopo avere riposizionato i tappi laterali (5)
    - il tubo di troppo pieno (3)
    - il pannello coprievaporatore (Fig. 6)
  13. apprestarsi ad eseguire le operazioni di sanitizzazione descritte nel capitolo successivo

### **3 SANITIZZAZIONE**

Utilizzare una soluzione di 200 mg/l di ipoclorito di sodio ed acqua oppure una delle soluzioni comunemente utilizzate per la disinfezione dei poppatoi, in questo caso verificare che il prodotto sanitizzante sia:

- autorizzato dal Ministero della Sanità nazionale
- utilizzabile su macchine alimentari
- non dannoso per i materiali ed i componenti di questo apparecchio

Per le modalità d'impiego e per le concentrazioni, attenersi a quanto riportato sulla confezione e raccomandato dal produttore. Si consiglia di utilizzare la soluzione ad una temperatura di 25°C.

1. riempire la bacinella con la soluzione sanitizzante. Fare riferimento alla tabella per la quantità di soluzione necessaria in funzione della produzione giornaliera (Fig. 3)
2. rimontare lo scivolo cubetti (2 di Fig. 2) ed il pannello porta bandierine (1 di Fig. 2)
3. riposizionare il pannello frontale



**!!** Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica accertarsi che tutti i cavi ed i cablaggi elettrici siano perfettamente asciutti.

4. far funzionare il produttore di ghiaccio per cinque periodi di un minuto ciascuno, intervallandoli con un periodo di fermo di cinque minuti

**!!** **ATTENZIONE:** Durante i cicli di sanitizzazione è necessario che la pompa sia in funzione (verificare che l'acqua venga spruzzata). In caso contrario agire immediatamente sulla vite di regolazione del timer, girandola in senso orario finchè l'indicatore sul perno esce dalla zona indicata con DEFROST.

Per raggiungere il timer rimuovere la griglia posta sul lato destro dell'apparecchio utilizzando un cacciavite con punta a stella e regolare il timer con l'utilizzo di un cacciavite con punta piatta (Fig. 4).

5. fermare la macchina scollegandola dalla rete elettrica e dalla rete idrica
6. rimuovere il pannello frontale (Fig. 1)
7. versare e distribuire con un pennello la soluzione sanitizzante sulla parte superiore dell'evaporatore e risciacquare con abbondante acqua fredda
8. smontare (Fig. 2) ed immergere nella soluzione sanitizzante per 30 minuti:
  - il pannello porta bandierine (1)
  - lo scivolo cubetti (2)
  - il tubo di troppo pieno (3)
  - la rampa spruzzatori (4) ed i tappi laterali (5), dopo averli tolti dalla rampa
  - il tubo di alimentazione della rampa spruzzatori (6)
  - il filtro pompa (7)
  - il pannello coprievaporatore (Fig. 6)
9. scaricare la soluzione sanitizzante rimasta nel corpo pompa immettendo acqua in pressione nel tubo di aspirazione e verificando che l'acqua esca dal tubo di mandata (Fig. 7)
10. risciacquare con abbondante acqua fredda la bacinella interna
11. risciacquare accuratamente sotto ad un getto d'acqua lo scivolo cubetti, il pannello coprievaporatore, la rampa spruzzatori ed i relativi tappi laterali, il pannello porta bandierine, il tubo di troppo pieno, il filtro pompa ed il tubo di alimentazione della rampa spruzzatori
12. rimontare i pezzi precedentemente smontati
13. riposizionare il pannello frontale dell'apparecchio
14. riposizionare il top, fissandolo al pannello posteriore con la vite se presente

A questo punto il produttore di ghiaccio può essere riattivato seguendo quanto specificato sul manuale di istruzioni.

**!!** **ATTENZIONE:** Tutto il ghiaccio prodotto durante i primi cinque cicli successivi alle operazioni di pulizia e di sanitizzazione deve essere eliminato.

**Contemporaneamente alla pulizia ed alla sanitizzazione dell'apparecchio effettuare anche la pulizia e la sanitizzazione del contenitore ad esso abbinato.**

DI SEGUITO SI RIPORTANO ALCUNE OPERAZIONI SUPPLEMENTARI NECESSARIE PER MODELLI PARTICOLARI:

#### **4 MODELLO CON PRODUZIONE DI 300 kg/24h**

Per accedere al timer rimuovere il pannello frontale sinistro dell'apparecchio, estraendo le viti di fissaggio (Fig. 9). Regolare il timer come descritto nei capitoli 2 e 3.

Per accedere all'evaporatore superiore:

- togliere il top dell'apparecchio rimuovendo le viti di fissaggio (Fig. 8)
- rimuovere il pannello coprievaporatore superiore facendolo scorrere verso sinistra (Fig. 10)

Per accedere all'evaporatore inferiore (Fig. 11):

- rimuovere il pannello anteriore destro dell'apparecchio estraendo le viti di fissaggio
- rimuovere le due viti superiori (1) che fissano la paratia (una per lato) ed allentare le viti inferiori (2)
- ruotare la paratia verso l'esterno (3)
- estrarre il pannello coprievaporatore

Ripetere su entrambi gli evaporatori le operazioni di pulizia e di sanitizzazione descritte nei capitoli 2 e 3.