

CARPIGIANI

NNN
MACHINERY WORLD

POKERLAB

55-85

CONSIGLI UTILI

Innanzitutto desideriamo ringraziarVi della preferenza che ci avete accordato con l'acquisto della nostra macchina. Siamo certi che potrete ottenere maggiori soddisfazioni se seguirete attentamente i consigli contenuti nel presente opuscolo.

Vi raccomandiamo vivamente di usare, nella fabbricazione delle miscele, materie di primaria qualità e scelta per potere così soddisfare la clientela più esigente.

Ogni risparmio che effettuerete sulla miscela a discapito della qualità si risolverà sicuramente in una perdita superiore a ciò che avrete risparmiato.

Pretendete inoltre dal vostro personale che la macchina sia sempre tenuta pulita.

Per qualsiasi riparazione che si rendesse necessaria, rivolgetevi sempre a ditte incaricate dalla CARPIGIANI del servizio manutenzione.

Nel ringraziarVi ancora, Vi auguriamo buon lavoro.

SBALLAGGIO

- a) Prima di prendere in consegna la macchina dal trasportatore, controllate le condizioni dell'imballo. Se il medesimo presenta danni evidenti all'esterno, può darsi che anche la macchina abbia subito delle conseguenze. In tal caso sballate la macchina in presenza del trasportatore stesso e firmate, con riserva di rifusione di eventuali danni, la relativa bolletta di consegna.
- b) Sballate la macchina con tutte le cure ad evitare di danneggiarla.
- c) Molte parti della macchina sono imballate smontate. Perciò, oltre a tutti i pezzi che la compongono, accertatevi che non restino nell'imballo o vadano perdute le parti elencate nel capitolo " Accessori ".

REGOLAZIONE VALVOLA ACQUA (SOLO PER MACCHINE CON CONDENSATORE AD ACQUA)

Regolare la valvola dell'acqua (Fig. 3) in modo che, a macchina ferma, non esca acqua, ma inizi a circolare non appena si avvia l'impianto frigorifero.

Il consumo d'acqua previsto per un'ora di lavoro continuo é:

- POKERLAB / 55 : Litri 300
- POKERLAB / 85 : Litri 400

Detto consumo aumenterà se la temperatura dell'acqua all'entrata é superiore a 20°C.

COLLEGAMENTI ELETTRICI

Collegando la macchina alla rete elettrica, interporre un interruttore di protezione con fusibili adatti (Vedi schema elettrico).

Oltre ai fili di corrente, prevedere il collegamento del quarto filo ad una buona presa a terra.

Prima di dare corrente, verificare:

- Il voltaggio riportato nella targa (Fig. 11 - Pos. 20). Esso deve corrispondere a quello della rete di alimentazione.

- Il senso di rotazione del compressore.

Togliere un pannello laterale e verificare che la puleggia del compressore giri nello stesso senso delle lancette dell'orologio (vedi fig. 7).

Per invertire il senso di rotazione scambiare fra di loro due delle tre fasi che partono dall'interruttore di protezione.

Collegare il cavo sottile per l'alimentazione del circuito comandi sempre ad una linea monofase 220/50/1.

REGOLAZIONE TERMOSTATI

E' necessario che all'installazione di ogni macchina si controllino, ed eventualmente si regoli, sia il termostato di alta pastorizzazione che quello di bassa pastorizzazione, nonché quello del freddo.

Il termostato di alta pastorizzazione pos. 11a Fig. 5 deve staccare le resistenze elettriche quando la temperatura della miscela ha raggiunto +85°C.

INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTI

MACCHINE CON CONDENSAZIONE AD ARIA

Le macchine con condensatore ad aria devono essere piazzate in modo che la parte posteriore disti almeno 50 cm. da pareti od ostacoli.

L'aria dovrà circolare liberamente in tutti i suoi lati. Pulire frequentemente il pavimento sotto e vicino alla macchina, ciò ad evitare che carta od altri corpi estranei ostruiscano il regolare afflusso dell'aria.

E' IMPORTANTE che la macchina sia protetta dal sole battente.

Il rendimento delle macchine con condensatore ad aria cala dell'1% per ogni grado centigrado di temperatura ambiente superiore a 20°C.

Prevedere che la macchina sia facilmente accessibile per la pulizia, la manutenzione, ecc.

E' necessario inoltre che ogni mese il condensatore venga pulito eliminando polvere, carta, ecc. che possono ostruirlo, compromettendo il regolare funzionamento della macchina.

MACCHINE CON CONDENSAZIONE AD ACQUA

La macchina con condensatore ad acqua deve essere collegata all'acqua corrente per poter funzionare.

La presa dell'acqua deve avere una pressione di almeno 1 atmosfera ed una portata almeno uguale al consumo orario previsto (Vedi : "Regolazione valvola acqua").

Collegare il tubo "Entrata" all'acquedotto interponendo un rubinetto, ed il tubo "Uscita" ad uno scarico (Fig.2).

Usare tubi di gomma telata per pressioni fino ad 8 Atm.

Attenzione

Non lasciare la macchina in ambienti con temperature più basse di 0°C, senza aver tolto l'acqua dal condensatore. Per fare ciò svitare il tappo (Fig.3) facendo uscire tutta l'acqua e riavvitarlo.

Il termostato di bassa pastorizzazione pos. 11b fig. 5 deve staccare le resistenze elettriche quando la temperatura della miscela ha raggiunto $+65^{\circ}\text{C}$.

Il termostato del freddo pos. 11 fig. 5 deve arrestare l'impianto frigorifero quando la temperatura della miscela è di $+4^{\circ}\text{C}$.

La macchina è dotata anche di un termostato di sicurezza pos. 11s fig. 5 tarato a 120°C che interviene solo nel caso di mancato funzionamento dei termostati del caldo pos. 11a ed 11b fig. 5.-

COMANDI A DISPOSIZIONE DELL' OPERATORE

COMMUTATORE A 4 POSIZIONI (FIG. 4 POS. 3)

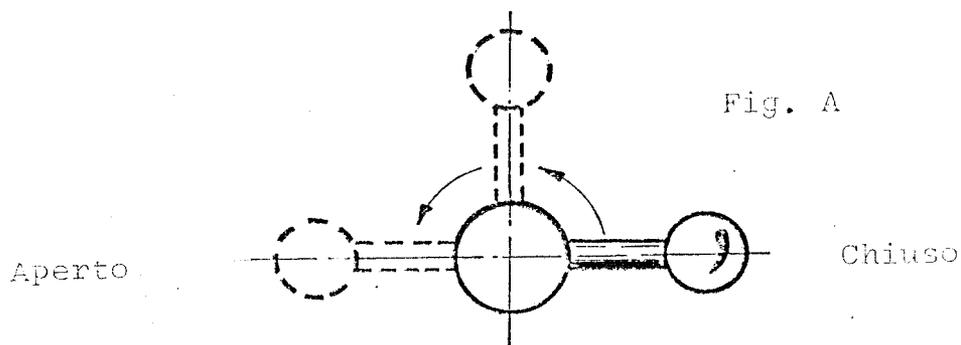
- FERMO - La macchina è ferma.
- BASSA PASTORIZZAZIONE - Si avvia il riscaldamento e l'agitatore.
Raggiunta la temperatura di $+65^{\circ}\text{C}$ interviene un timer il quale mantiene questa temperatura per 30' minuti.
Poi automaticamente si distaccano le resistenze elettriche e si avvia la refrigerazione che si arresterà quando la temperatura della miscela avrà raggiunto $+4^{\circ}\text{C}$.
Lasciando il commutatore n. 3 nella posizione BASSA PASTORIZZAZIONE la refrigerazione si avvierà e si arresterà automaticamente in modo da mantenere la temperatura della miscela a $+4^{\circ}\text{C}$.
- ALTA PASTORIZZAZIONE - Si avvia il riscaldamento e l'agitatore.
Raggiunta la temperatura di $+85^{\circ}\text{C}$ automaticamente si distaccano le resistenze elettriche e si avvia la refrigerazione che si arresterà quando la temperatura della miscela avrà raggiunto $+4^{\circ}\text{C}$.
Lasciando il commutatore n. 3 nella posizione ALTA PASTORIZZAZIONE la refrigerazione si avvierà e si arresterà automaticamente in modo da mantenere la temperatura della miscela circa a $+4^{\circ}\text{C}$.

- MATURAZIONE - Si avvia solo il compressore e l'agitatore conservando la miscela ad una temperatura di +4°C. Quando il termostato del freddo (Fig.5) (Pos.11) arresta il gruppo frigorifero si ferma anche il motore agitatore.

PULSANTE LUMINOSO (Fig. 1 Pos. 341)

Serve ad avviare la pompa per estrarre il prodotto finito quando la macchina in MATURAZIONE ha raggiunto +4°C, quindi il motore agitazione é fermo.-

Bassa omogenizzazione



MANIGLIA RUBINETTO A 3 POSIZIONI

Ruotando la maniglia da destra verso sinistra nella posizione BASSA OMOGENEIZZAZIONE si apre il foro che permette alla pompa di fare detta operazione.

Quotando la maniglia tutta a sinistra si estrae il prodotto. Per smontare il pistone pos. 30 fig. 10 del rubinetto, svitare la maniglia pos. 5 e tirarlo verso l'operatore.

Prima di rimontare é bene lubrificare l'apposito anello di tenuta con vasellina grassa commestibile (fig. 10 pos. 303).

1 - LAMPADE SPIA (Fig. 1)

La lampada accesa indica quale operazione sta compiendo il POKERLAB.

12 - PULSANTI (Fig. 11)

I pulsanti servono a riagganciare i salvamotori sganciati per irregolare funzionamento della macchina causato da caduta di tensione od interruzione di una fase.

SCELTA DEL CICLO

=====

Il POKERLAB Carpigiani consente di effettuare due cicli diversi di pastorizzazione.

Bassa Pastorizzazione

La miscela viene riscaldata fino alla temperatura di +65°C e viene mantenuta per mezz'ora a questa temperatura. Successivamente viene rapidamente raffreddata fino a +4°C. Questo tipo di pastorizzazione é da preferirsi per tutte quelle miscele fortemente aromatizzate o a base di frutta che, nel processo di riscaldamento a temperature superiori a +65°C, subiscono delle alterazioni nel sapore, nel colore e nell'odore.

Alta Pastorizzazione

La miscela viene riscaldata fino a +85°C e poi rapidamente raffreddata fino alla temperatura di +4°C. Questa pastorizzazione é da preferirsi per tutte quelle miscele che necessitano di cottura o di un trattamento ad alte temperature o per una regolare soluzione degli ingredienti.

Sia l'alta pastorizzazione che la bassa pastorizzazione consentono di ottenere ottimi risultati dal punto di vista igienico e batteriologico.

Bassa omogeneizzazione

Serve a miscelare più intimamente i componenti della miscela distribuendoli e disperdendoli maggiormente nella massa. Il procedimento migliora la miscela con la quale si otterrà un gelato più fine e burroso.

Il procedimento contribuisce a migliorare anche l'aumento in volume del gelato e la conservazione del medesimo. La bassa omogeneizzazione si ottiene facendo funzionare la turbina per mezzo del rubinetto (pos. -- fig. A) per un certo tempo durante il periodo di massimo riscaldamento della miscela. Normalmente si inserisce nel momento in cui la miscela scaldandosi raggiunge i +50°C.

ESTRAZIONE DELLA MISCELA

L'estrazione della miscela avviene ruotando la maniglia tutta a sinistra come da fig. A.

MESSA IN MARCIA DELLA MACCHINA

Dopo aver provveduto all'installazione della macchina in conformità alle istruzioni contenute nel capitolo " Installazione e collegamenti " e dopo aver accuratamente lavato e sterilizzato la macchina come indicato nel capitolo " Pulizia " provvedere come segue:

- Versare la miscela nel POKERLAB.
- Il quantitativo di miscela massimo é di litri 50 per il POKERLAB 55 e di litri 80 per il POKERLAB 85.

Durante il funzionamento della macchina tenere il coperchio sempre chiuso ad evitare che polvere od altre impurità raggiungano la miscela.

E' consigliabile non usare il POKERLAB 55 con quantitativi di miscela inferiori ai 25 lt ed il POKERLAB 85 con quantitativi di miscela inferiori ai 40 litri.

Chiudere l'interruttore elettrico di protezione e, nelle macchine con condensatore ad acqua, aprire il rubinetto di collegamento all'acquedotto.

Porre il commutatore 3 nella posizione desiderata (vedi capitolo 'SCELTA DEL CICLO').

ATTENZIONE

In caso di interruzione dell'energia elettrica :

- Se il Pokerlab era in fase di riscaldamento occorre portare il commutatore pos. 3 in "FERMO" e riportarlo nella posizione di "PASTORIZZAZIONE".
- Se il Pokerlab era nella fase di "RAFFREDDAMENTO" non occorre eseguire alcuna operazione.
- Se l'interruzione é stata tanto lunga da consentire il riscaldamento della miscela già pastorizzata, occorre controllare che la miscela non si sia deteriorata ed, in ogni caso, ripetere il ciclo di ' PASTORIZZAZIONE '.

PULIZIA

Togliere tutta la miscela aprendo il rubinetto di scarico. Richiudere il rubinetto di scarico e, servendosi del rubinetto pos. 346 versare acqua nella vasca. Aggiungere detersivo. Lavare accuratamente le pareti interne della vasca e l'agitatore.

La turbina é ispezionabile ruotando il coperchio pos. 154 - Fig.12 - in senso antiorario.

Per rimontarlo ruotarlo in senso orario.

Scaricare l'acqua. Smontare il rubinetto pos. 30 fig. 10

Lavare accuratamente le varie parti e rimontarle (vedi fig. n. 10).

Servendosi dell'apposito spazzolino pulire i tubi del rubinetto di scarico.

Sciogliere il tutto con acqua corrente e rimontare.

STERILIZZAZIONE

Rimontare il rubinetto e riempire la vasca con una soluzione sterilizzante non corrosiva.

Alcune ore prima di iniziare la pastorizzazione, scaricare tutta la miscela sterilizzante.

Non toccare le parti sterilizzate con le mani o con salviette.

IGIENE

Le miscele sono campi ideali per la proliferazione di muffe, batteri, ecc.

La pastorizzazione serve ad eliminarli, ma detta operazione sarà tanto più efficace quanto più pulita sarà la macchina all'inizio del ciclo e quanto più igienico sarà il procedimento di preparazione delle miscele.

I materiali inossidabili usati nella costruzione del Pokerlab e la loro forma particolare agevolano la pulizia, ma non possono impedire la formazione di muffe, batteri, ecc. in caso di insufficiente pulizia.

MANUTENZIONE

INSTALLAZIONE FRIGORIFERA

Le apparecchiature frigorifere di controllo da noi usate sono tutte costruite da ditte di importanza mondiale allo scopo di facilitare l'eventuale sostituzione.

Il gruppo compressore è stato perfettamente essiccato ed è caricato con R 12. Se si rendesse necessario aggiungere del gas nel circuito frigorifero, usare R12 prelevandolo da bombole originali, onde evitare l'immissione di umidità.

La pressione di aspirazione del compressore dovrà essere di circa 3,2 Atm. all'inizio del ciclo di raffreddamento e 1,4 Atm. alla fine del ciclo di raffreddamento.

TRASMISSIONE DEL MOTO

La trasmissione del moto dal motore compressore è ottenuta per mezzo di cinghie trapezoidali la cui tensione viene regolata automaticamente.

Dopo le prime giornate di lavoro della macchina, quando le cinghie avranno raggiunto il massimo allungamento, assicurarsi che le medesime siano ben tese e che non avvengano slittamenti delle stesse sulle pulegge.

Nel caso che ciò si verificasse, avvitare il regolamento di tensione che si trova sulla staffa, sulla quale è applicato il motore, fino ad ottenere una regolare tensione.

LUBRIFICAZIONE

Verificare il livello dell'olio nella coppa del compressore e, se necessario, ripristinarlo usando olio SUNISO 3 G. A macchina ferma il livello deve trovarsi fra la posizione A e quella B (Fig. 6).

CAMBIO VOLTAGGIOMACCHINE CON MOTORI TRIFASE

1. Cambiare i collegamenti alla morsettiera del motore del compressore, come indicato sulla targhetta applicata al motore stesso e controllare che il senso di rotazione sia quello indicato nella figura.
2. Cambiare il termico del motore compressore con un altro della stessa marca tarato come indicato nella sottoindicata tabella.
3. Collegare le resistenze secondo la fig. 8 per 380 V. e secondo la fig. 9 per 220 V.

TIPO MACCHINA	220/50		380/50	
	TERMICI	TARATI	TERMICI	TARATI
POKERLAB 55 Motore compressore	7,3-11	9,1	4-6	5,2
POKERLAB 85 Motore compressore	11-16	12,8	5,3- 8	7,2

N.B. SE NON AVETE I PEZZI OCCORRENTI, VI PREGHIAMO ORDINARCELI.
LA CARPIGIANI NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITA' A CAUSA
DI GUASTI DERIVANTI DA ERRATI COLLEGAMENTI.

ACCESSORI

Nell'apposito cassetto sono contenuti i seguenti accessori:

- spatolina plastica
- Spazzolino per pulizia e lavaggi
- OR di ricambio
- attacchi tubi gomma con guarnizioni e fascette (solo nelle macchine con condensatore ad acqua).

ORDINAZIONE PEZZI DI RICAMBIO

Nelle tavole che seguono, le differenti parti della macchina sono state disegnate e contrassegnate con un numero.

Nelle ordinazioni di pezzi di ricambio, specificare sempre questo numero, come pure il numero di matricola della macchina che risulta dalla targa.

N.B. Bisogna considerare il POKERLAB CARPIGIANI come un impianto automatico più che una semplice macchina.

Per la sua realizzazione ci si é serviti dei migliori ritrovati della tecnica moderna.

E' bene affidare a tecnici la sua manutenzione per evitare l'intervento di persone che, a causa della loro inesperienza o negligenza, potrebbero comprometterne il funzionamento o la durata.

E' meglio rivolgersi sempre al costruttore od al rivenditore e seguire i suoi consigli, allo scopo di assicurare un durevole e soddisfacente impiego della macchina.

La Ditta CARPIGIANI non risponde degli incidenti che possono succedere durante l'uso, la pulizia e la manutenzione delle proprie macchine.

Tutti i dati, fotografie, i disegni contenuti in questo fascicolo sono a titolo indicativo.

La Ditta CARPIGIANI si riserva in qualsiasi momento di apportare dei cambiamenti senza che da ciò debba derivare diritto alcuno per l'acquirente.-

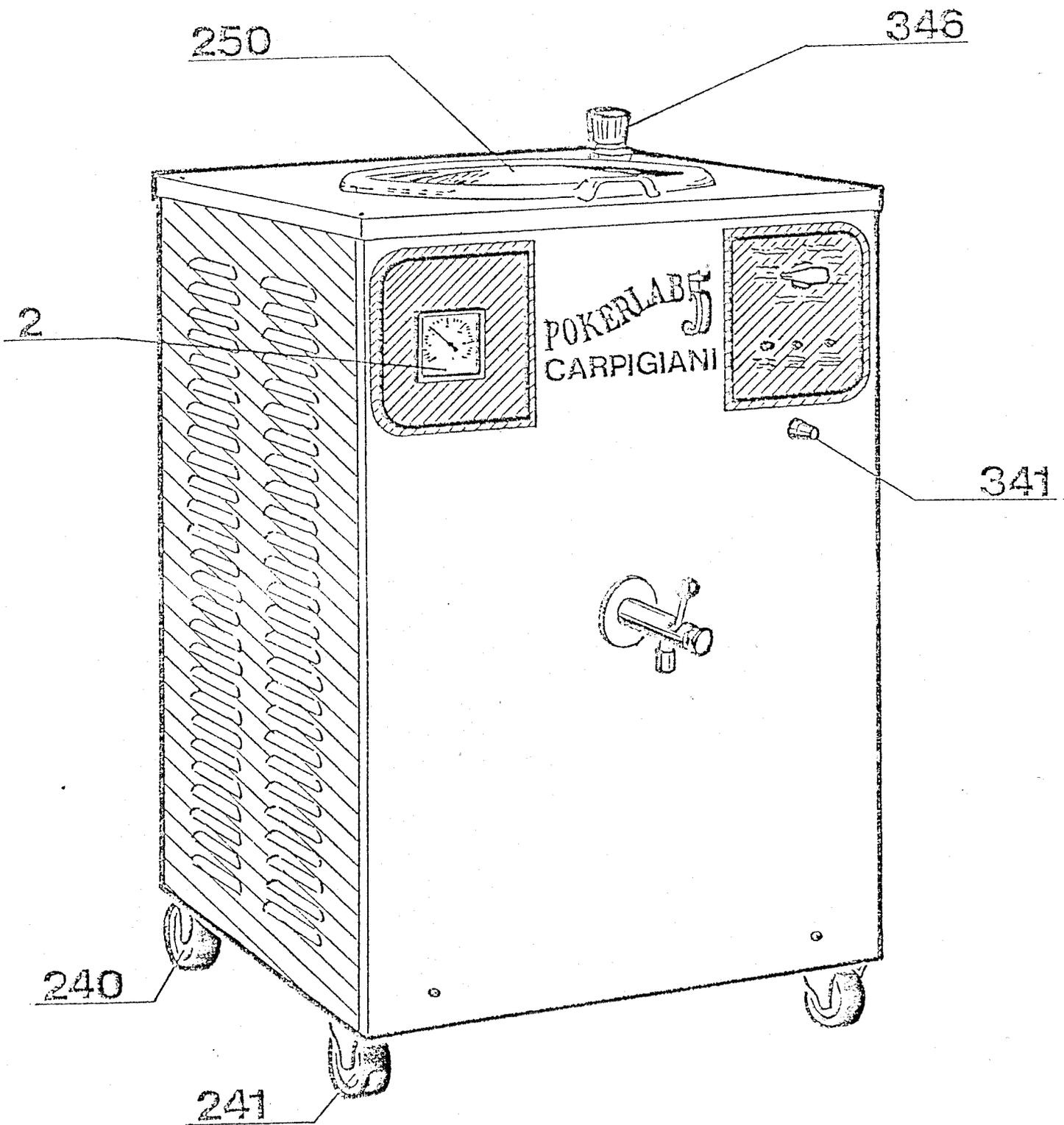


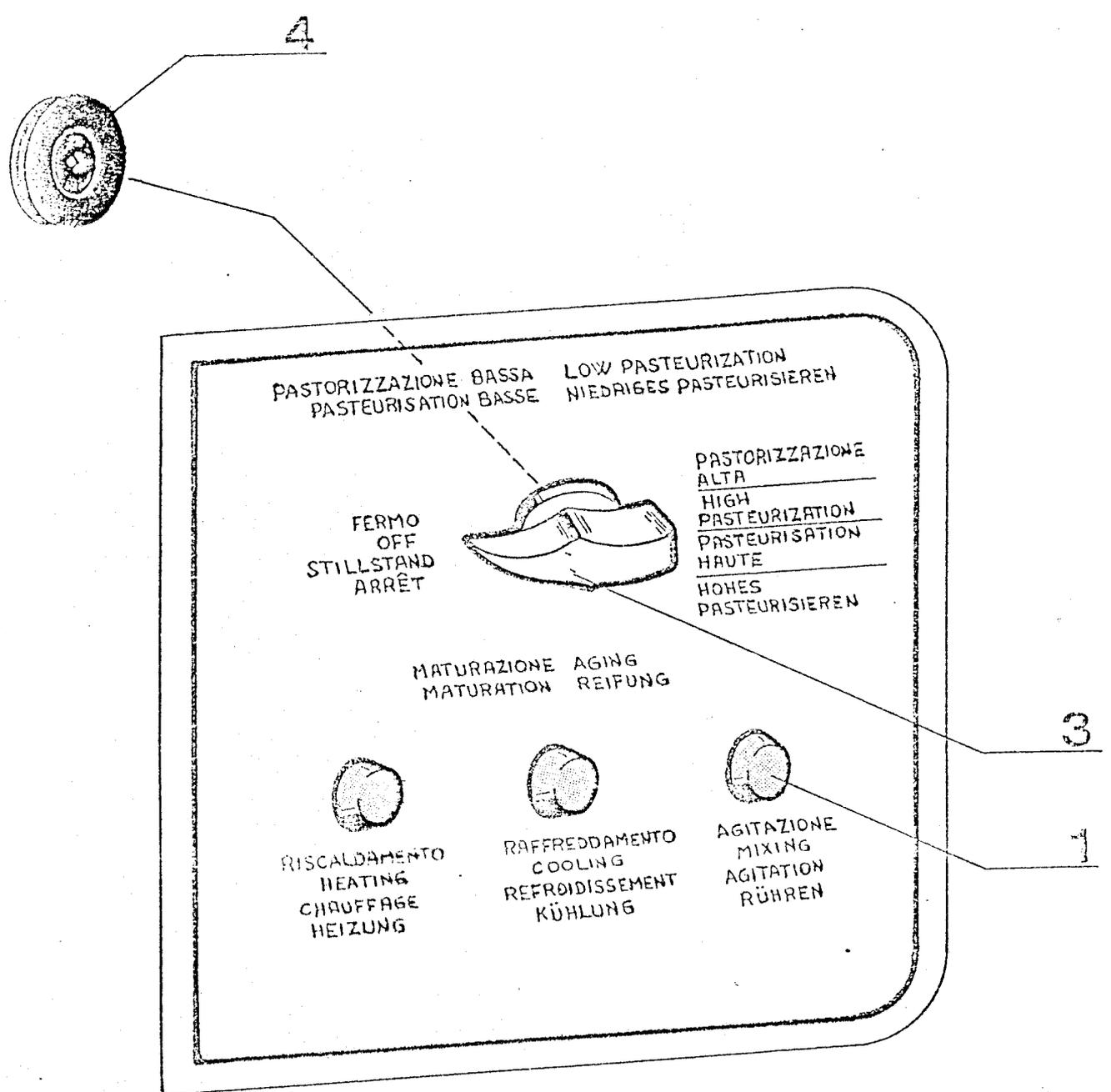
FIG.1



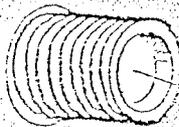
TAVOLA PEZZI DI RICAMBIO

=====

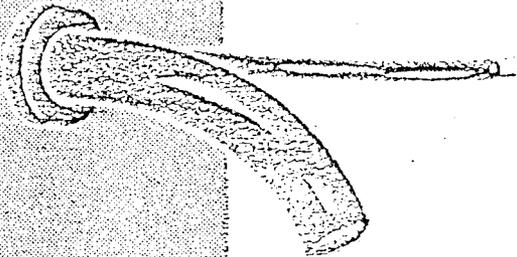
- 153 Motore Agitatore
- 230 Anello tenuta
- 332 Boccola coll. albero motore
- 159 Albero trasmissione moto
- 162 Albero ventola agitazione
- 154 Coperchio corpo rubinetto
- 161 Boccola guida albero agitatore
- 215 Tappo plastica



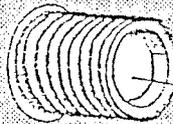
ENTRATA ACQUA
WATER IN
EINTRITT WASSER
ENTREE EAU



16

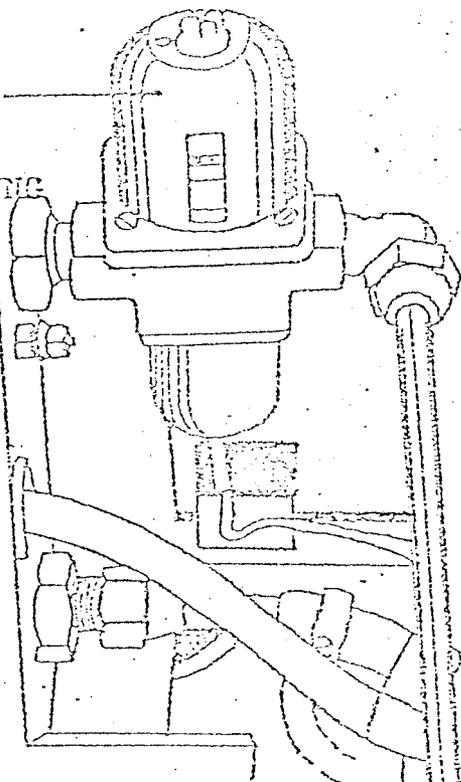


USCITA ACQUA
WATER OUT
AUSTRITT WASSER
SORTIE EAU



17

VALVOLA ACQUA
WATER VALVE
VANNE-A' EAU
VENTIL FUER
WASSERREGULIERUNG



TAPPO SCARICO ACQUA
WATER DISCHARGE CAP
Bouchon vidange EAU
VERSCHLUSSSCHRAUBE
FUER ABFLUSSWASSER

14

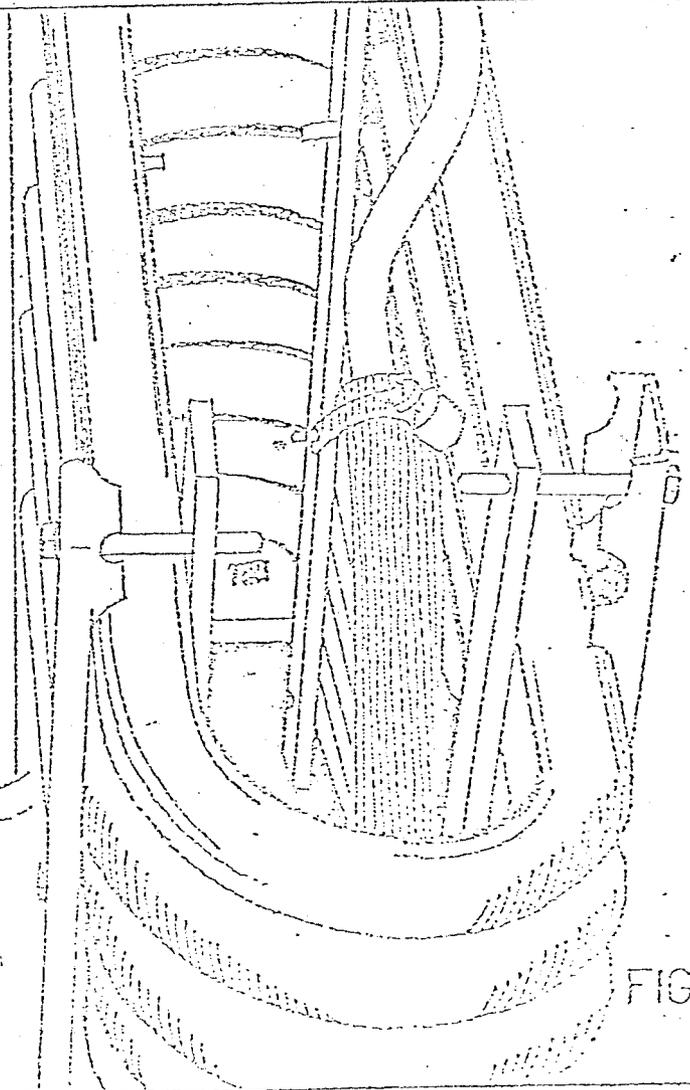
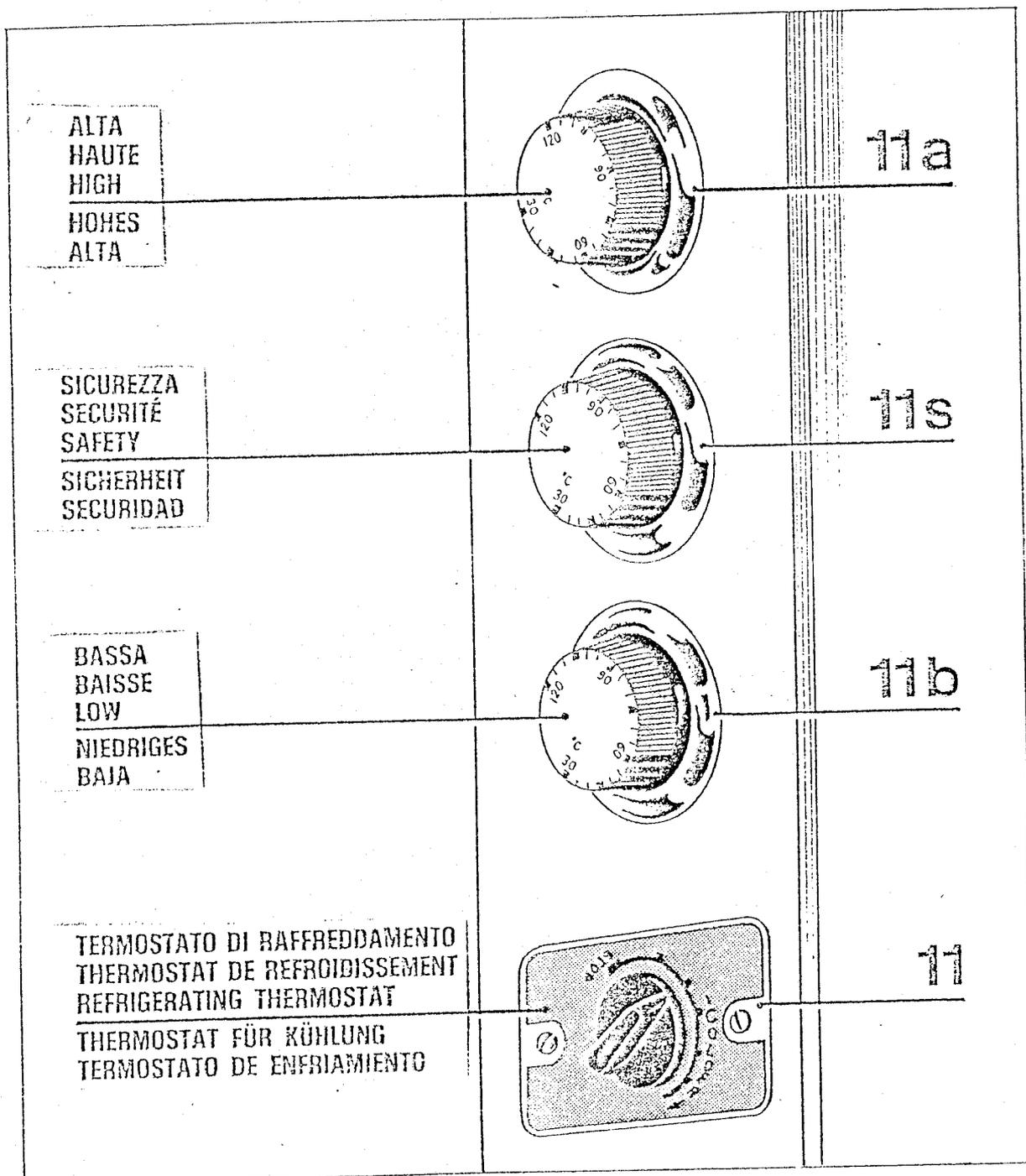


FIG. 3



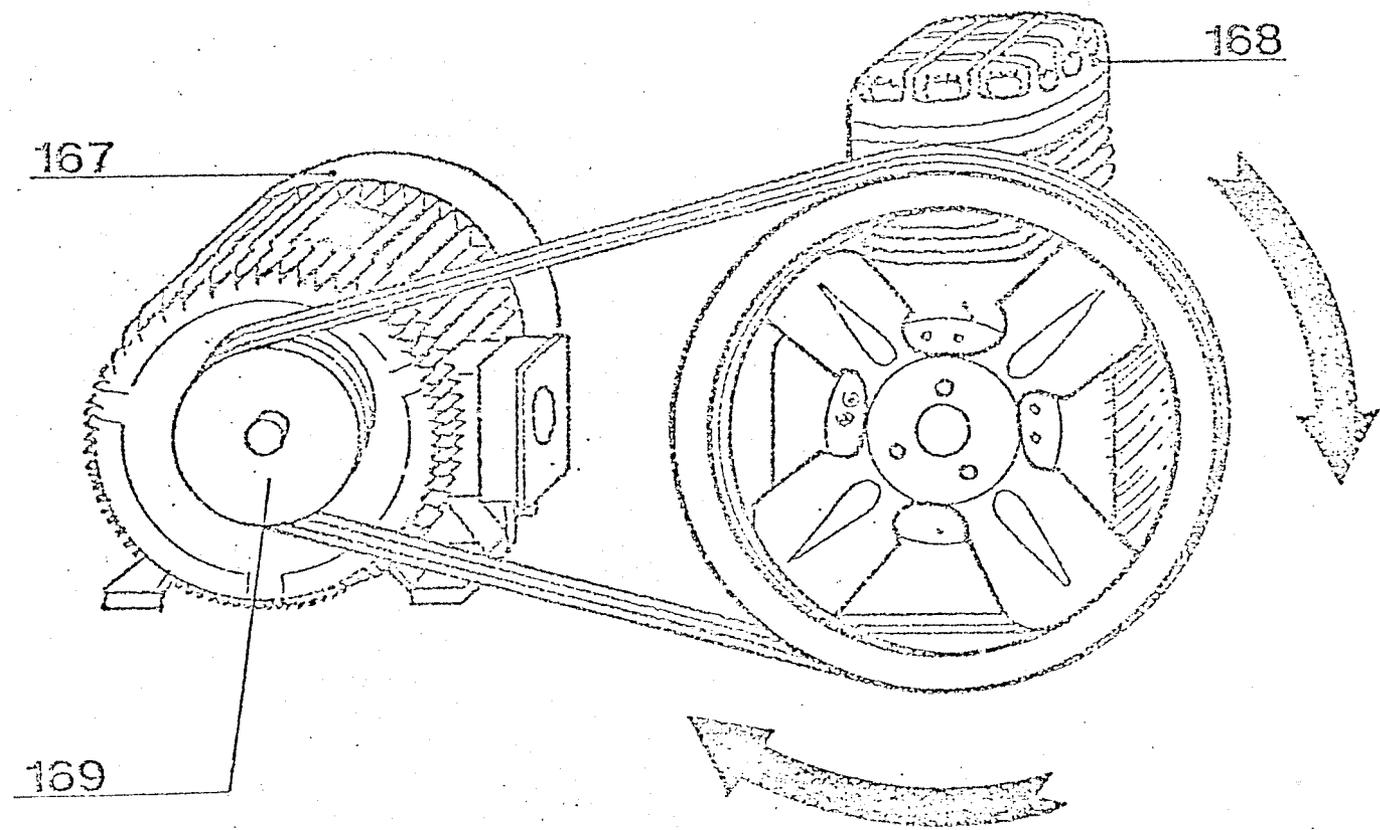
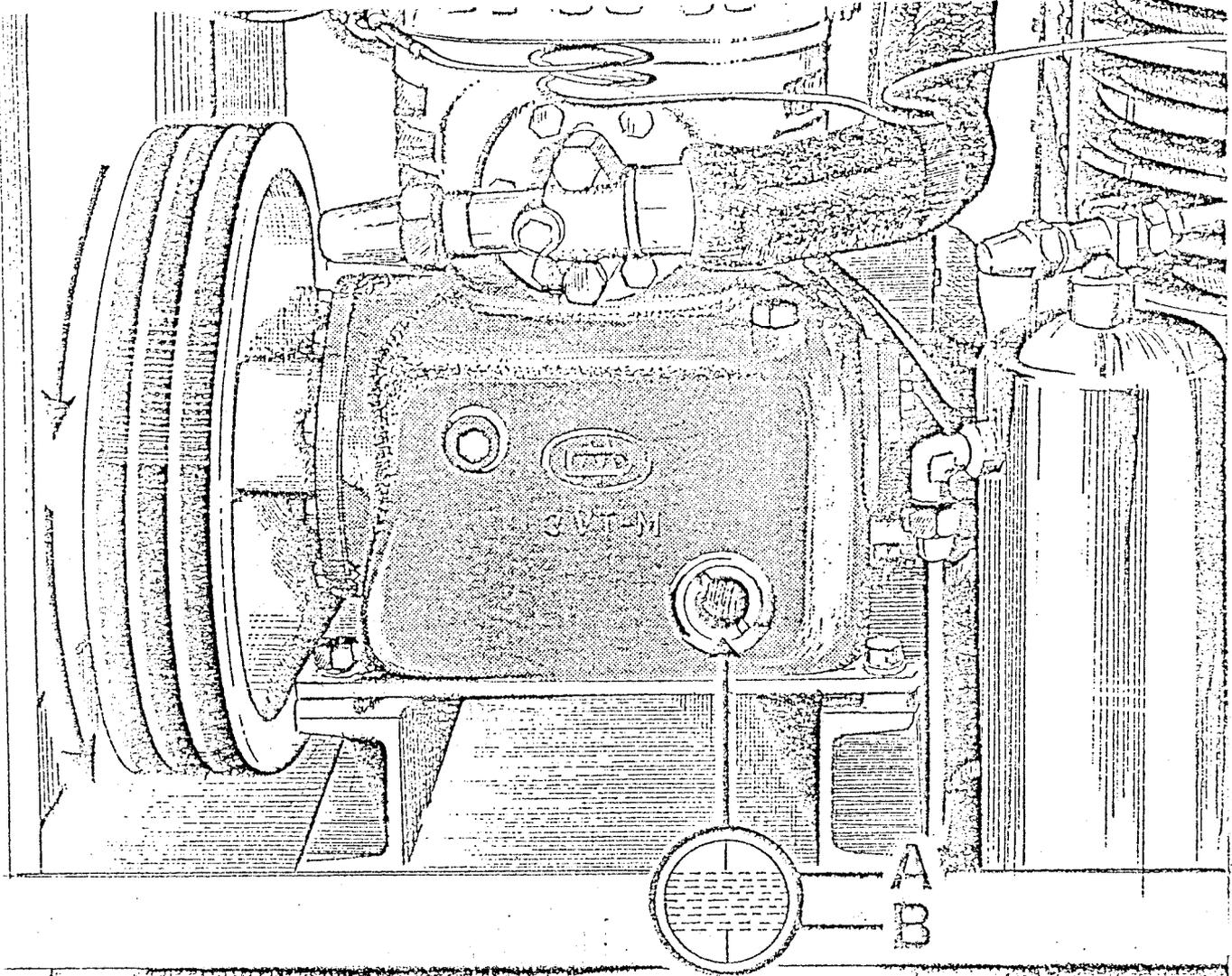
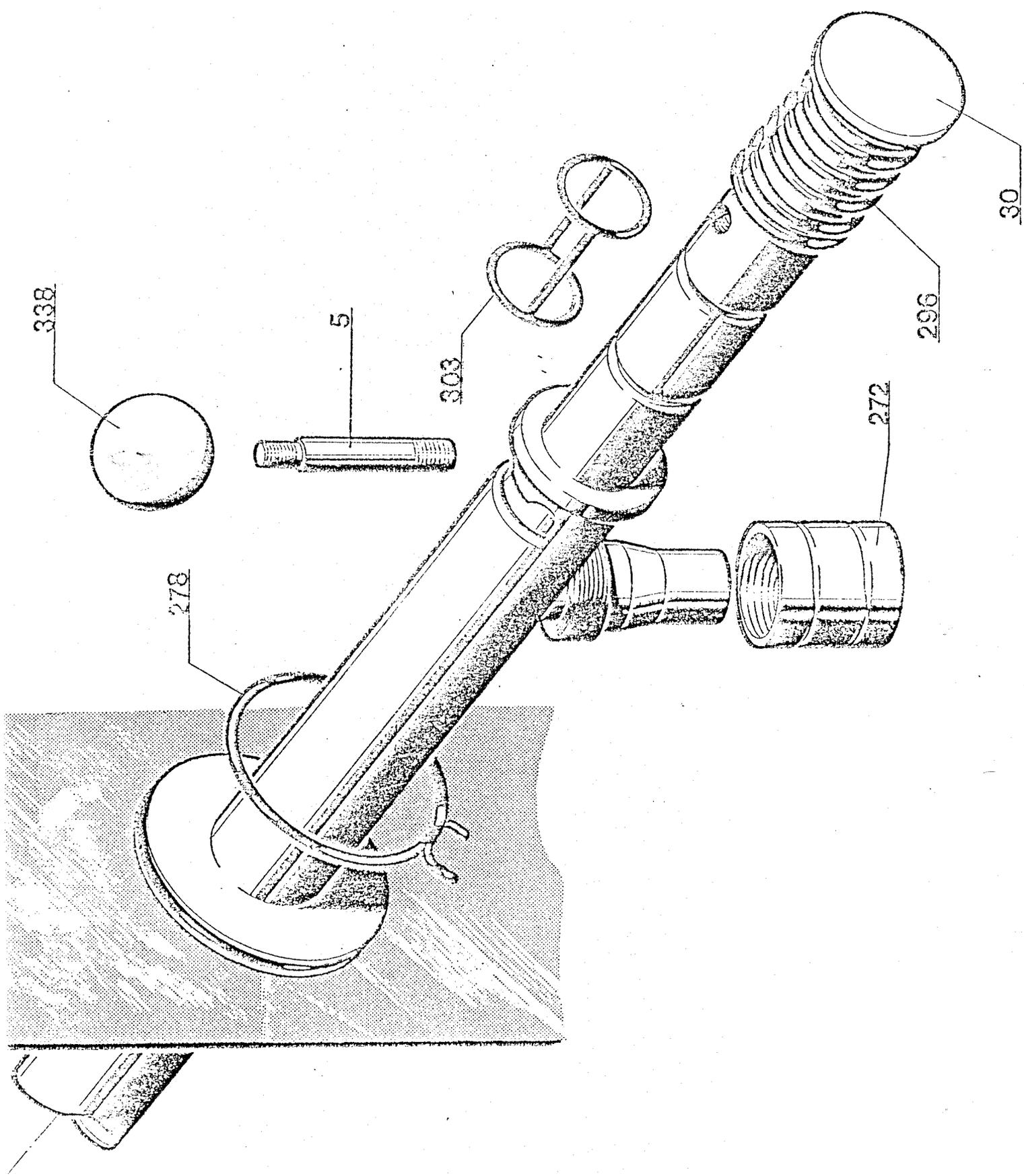


FIG. 10



ANSCHLUSS AUF 300 V.
CONNECTION TO 300 V.
CONNEXION A' 300 V.

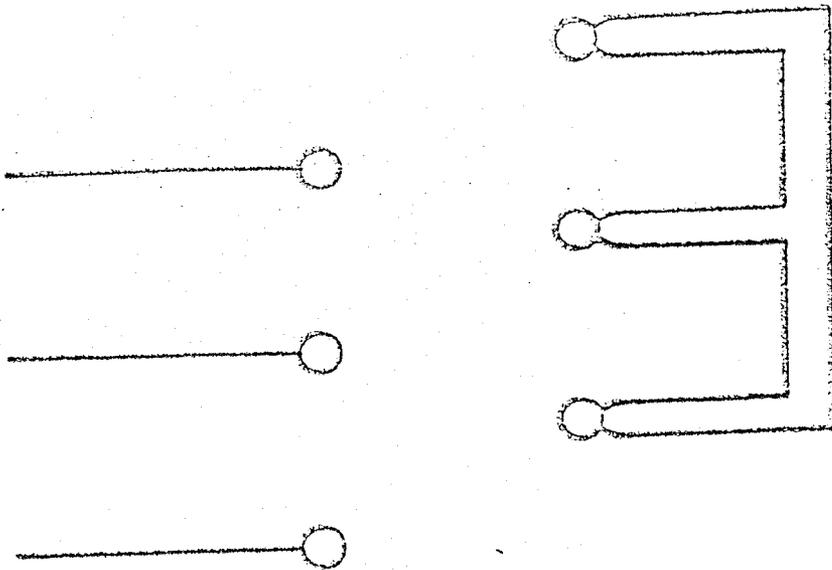


FIG. 8

COLLEGAMENTO A 220 V.
ANSCHLUSS AUF 220 V.
CONNECTION TO 220 V.
CONNEXION A' 220 V.

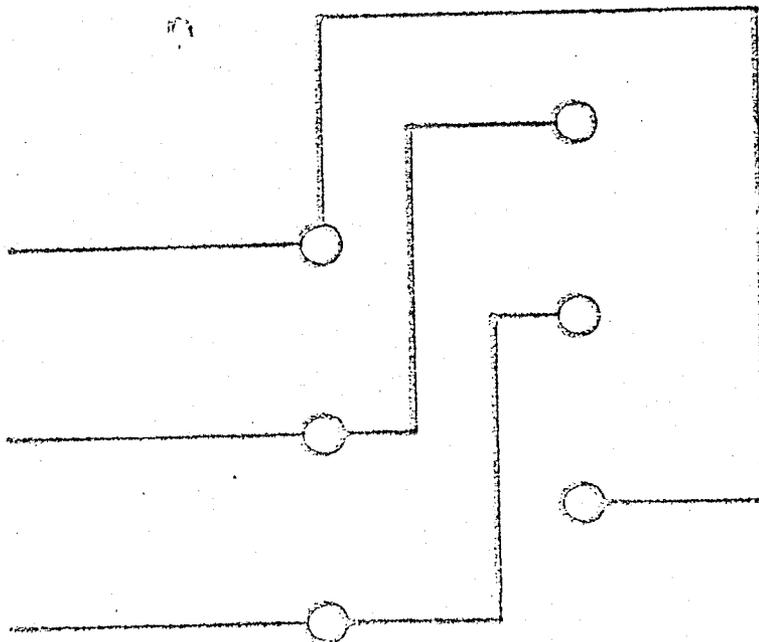
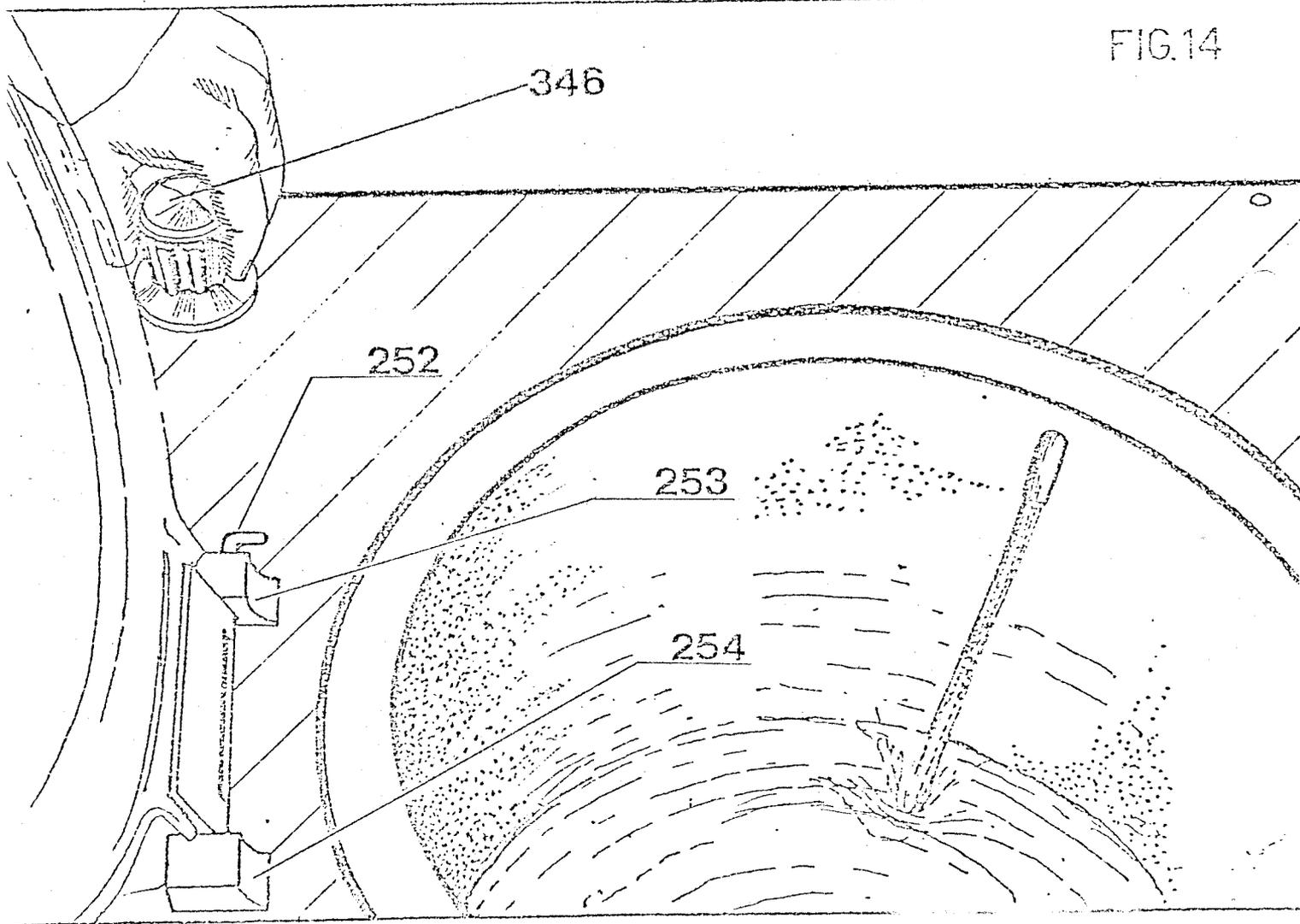
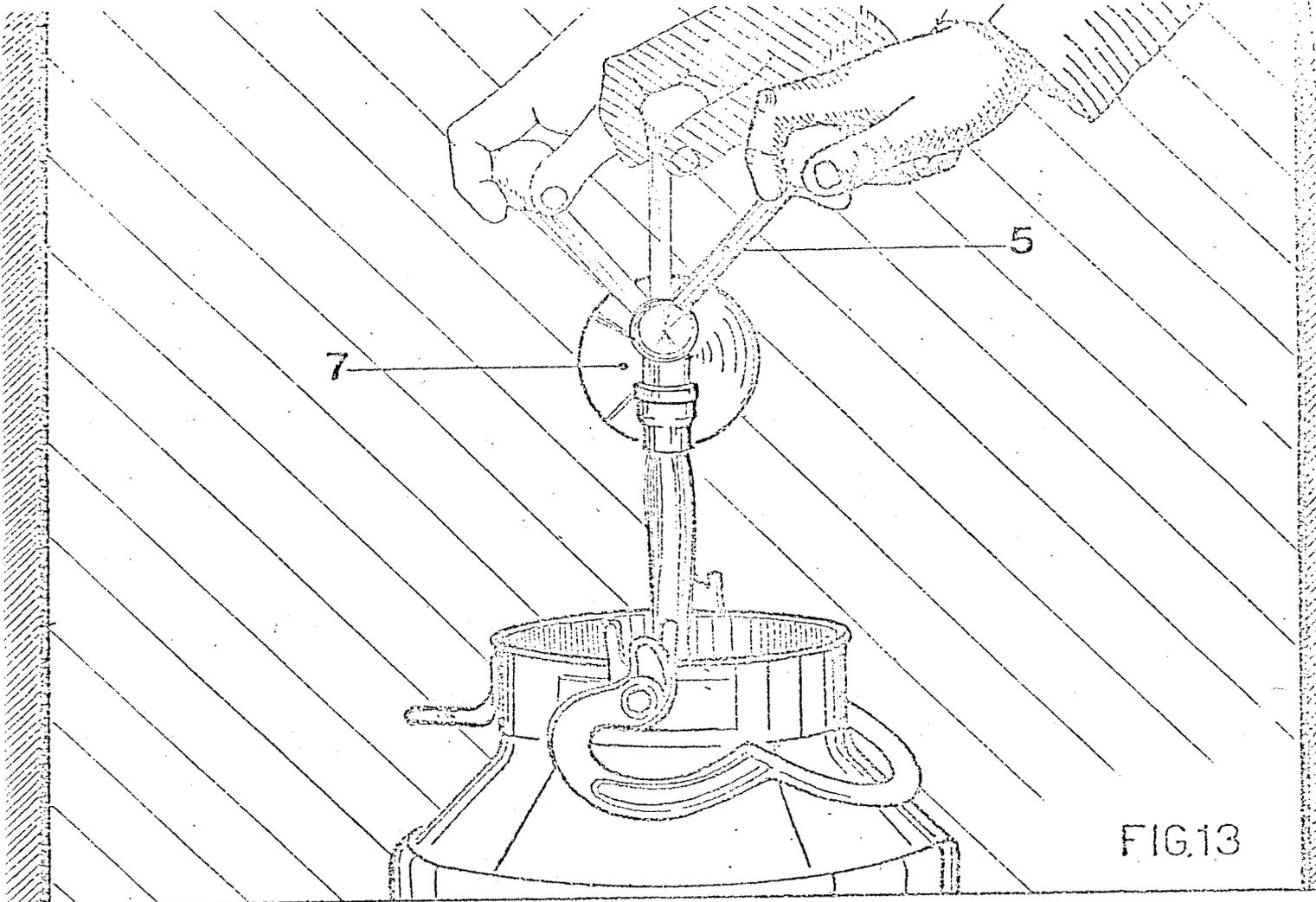


FIG. 9



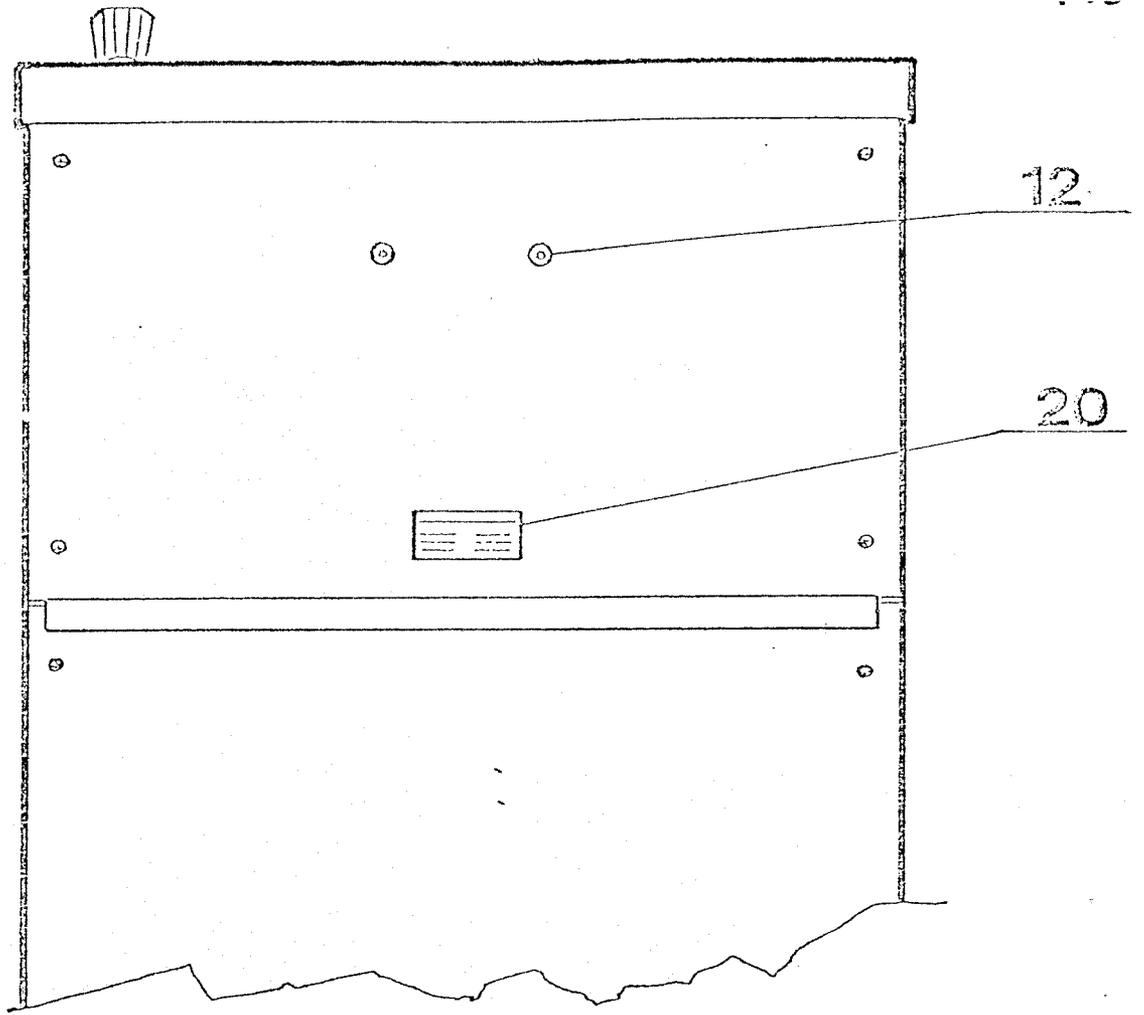


FIG. 12

