DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

La *Bianchi Vending S.p.A.*, con sede in via Parigi n°5 Zingonia - Bergamo - Italia, nella persona del suo Consigliere Delegato, - Mariella Trapletti -, dichiara che il distributore modello

”POLARIS”

è conforme alle misure di sicurezza previste dalla direttiva cons. **98/37/CEE** del 22-06-1998 nei suoi capitoli 1-2-3-4 e relativi allegati 1-2-3-5 “Requisiti di sicurezza e salute” e successivi.

Sono applicate le disposizioni per la prevenzione e l’eliminazione dei radiodisturbi in ottemperanza delle direttive **CEE 89/336**, **CEE 93/68** e successivi e del **D.L. nr. 476** e successivi, che prescrivono la conformità alle norme **EN 55014 3a ed.**, **EN 55104**, **ENV 50141** e **EN 61000.**

Le norme seguite per le prove d’idoneità al contatto con le sostanze alimentari rispondono alle disposizioni del **D.M. 21-03-1973** e successivi.

In generale sono applicate le direttive **90/128/CEE**, **73/23/CEE, 89/336/CEE** e successive. Le norme seguite per le prove di sicurezza delle parti elettriche sono secondo documento **IEC 335-1** e successive.

DECLARATION OF EEC CONFORMITY

Bianchi Vending S.p.A. - situated in via Parigi n°5, Zingonia (Bergamo) Italy, represented by Mariella Trapletti - states that the vending machines model:

“POLARIS “

are in conformity with the safety measures provided for by the Law nr. **98/37/EEC** dated 22-06-1998 in its items n.1-2-3-4 and relative enclosures 1-2-3-5 “Safety and Health and subsequent, and 73/23/CEE and subsequent.

Bianchi Vending S.p.A. has applied the Standards for the prevention and the elimination of the radio disturbances in respect of the EEC Standards **89/336, 93/ 68** and subsequent annexes and of the **D.L. nr. 476** and subsequent annexes , that are in conformity with the norms **EN 55014 3a ed., EN 55104, ENV 50141** and **EN 61000**.

The Standards used for testing of the suitability for contact with food substances are in accordance with **DM 21-03-1973** Standards and subsequent annexes.

In general the rules of the Standards **90/128/EEC ,73/23/CEE** and **89/336/CEE** and subsequent annexes have been applied. The Standards used for the safety tests on electrical parts are in accordance, ref. **IEC 335-1** and subsequent .

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

La ***Bianchi Vending S.p.A.***, dont le siège social se trouve en Viale Parigi 5/5/9 Zingonia (Bg) - Italie - en la personne de son Conseiller Délégué - Mariella Trapletti - déclare que le distributeur modèle:

”POLARIS”

est conforme aux mesures de sécurité prévues dans la directive **98/37/CEE** du 22-06-1998 dans ses chapitres **1-2-3-4** et relatives annexes 1-2-3-5 “Les critères de sécurité et de santé”, ainsi que 73/23/CEE et relatives annexes.

Les normes suivies pour la prévention et élimination des parasites électriques répondent aux dispositions **CEE 89/336, CEE 93/68** et successifs et du **D.L. nr. 476** et successifs, qui prescrivent la conformité au normes **EN 55014 3a ed., EN 55104, ENV 50141** et **EN 61000.**

Les normes suivies pour les essais de conformité au contact des substances alimentaires répondent aux dispositions de DM 21.03.1973 et successifs .

En générale sont appliqués les directives **90/128/CEE, 73/23/CEE , 89/336 CEE** et successives. Les normes suivies pour les essais de sécurité des parties électriques sont selon le document **IEC 335-1** et successives.

Zingonia (BG) - Italy
03/2001

Il Consigliere Delegato
Legal Representative
Le Conseiller Délégué

Mariella Trapletti

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Das Unternehmen ***Bianchi Vending S.p.A.*** mit Geschäftssitz in via Parigi Nr. 5 - Zingonia - Bergamo - Italien, erklärt in Eigenschaft seines geschäftsführenden Verwaltungsratmitgliedes, - Mariella Trapletti -, dass der Verkaufsautomat Modell

"POLARIS"

den Sicherheitsmassnahmen, aus Kapitel 1-2-3-4 der EU-Bestimmung Kons. **EU 98/37** vom 22-06-1998 und den entsprechenden Anlagen 1-2-3-5 - "Anforderungen in bezug auf Sicherheit und Gesundheit" und darauffolgenden, entspricht.

Es werden, unter Beachtung der **EU 89/336, EU 93/68** Bestimmungen und darauffolgenden sowie des **Gesetzeserlasses Nr. 476** sowie darauffolgenden, die Konformität mit den Normen **EN 55014 3ª Ed., EN 55104, ENV 50141, EN 61000** vorschreiben, die Bestimmungen zur Vorbeugung und Eliminierung von Funkstörungen angewandt.

Die bei den Eignungsprüfungen für Lebensmittelkontakte befolgten Normen entsprechen den in **Ministerialerlass 21-03-1973** enthaltenen Bestimmungen und darauffolgenden.

Im allgemeinen werden die EU-Bestimmungen **EU 90/128, EU 73/23, EU 89/336** und darauffolgende angewandt. Die bei den für die Sicherheit der elektrischen Teile durchgeführten Tests befolgten Normen entsprechen dem Dokument **IEC 335-1** und darauffolgende.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

La firma ***Bianchi Vending S.p.A.***, son sede en la calle Parigi nº 5 Zingonia – Bérgamo – Italia, en la persona de su Administrador Delegado, - Mariella Trapletti - declara que el distribuidor modelo

"POLARIS"

está conforme con las medidas de seguridad previstas por la directiva cons. **98/37/CEE** del 22-06-1998 en sus capítulos 1-2-3-4- y relativos anexos 1-2-3-5 "Requisitos de seguridad y salud" y sucesivos.

Están aplicadas las disposiciones para la prevención y la eliminación de las radioperturbaciones en cumplimiento con las directivas **CEE 89/336**, **CEE 93/68** y sucesivas y con el **D.L. nº 476** y sucesivos, que prescriben la conformidad con las normas **EN 55014 3ª ed**., **EN 55104**, **ENV 50141** y **EN 61000**.

Las normas seguidas para las pruebas de idoneidad del contacto con las substancias alimenticias responden a las disposiciones del **D.M. 21-03-1973** y sucesivas.

En general son aplicadas las directivas **90/128/CEE**, **73/23/CEE**, **89/336/CEE** y sucesivas. Las normas seguidas para las pruebas de seguridad de las partes eléctricas responden a las disposiciones del documento **IEC 335-1** y sucesivas.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

A ***Bianchi Vending S.p.A.***, domiciliada em via Parigi n°5 Zingonia - Bergamo - Itália, na pessoa de seu Conselheiro Delegado, - Mariella Trapietti -, declara que o distribuidor modelo

"POLARIS"

é conforme às normas de segurança contempladas pela norma cons. **98/37/CEE** do 22-06-1998 nos seus capítulos 1-2-3-4 e anexos 1-2-3-5 "Requisitos de segurança e saúde" e sucessivos.

Vem aplicadas as normas para a prevenção e a eliminação dos radiointerferências em respeito às normas **CEE 89/336**, **CEE 93/68** e sucessivos e do **D.L. nr. 476** e sucessivos, que contemplam a conformidade às normas **EN 55014 3a ed.**, **EN 55104**, **ENV 50141** e **EN 61000**.

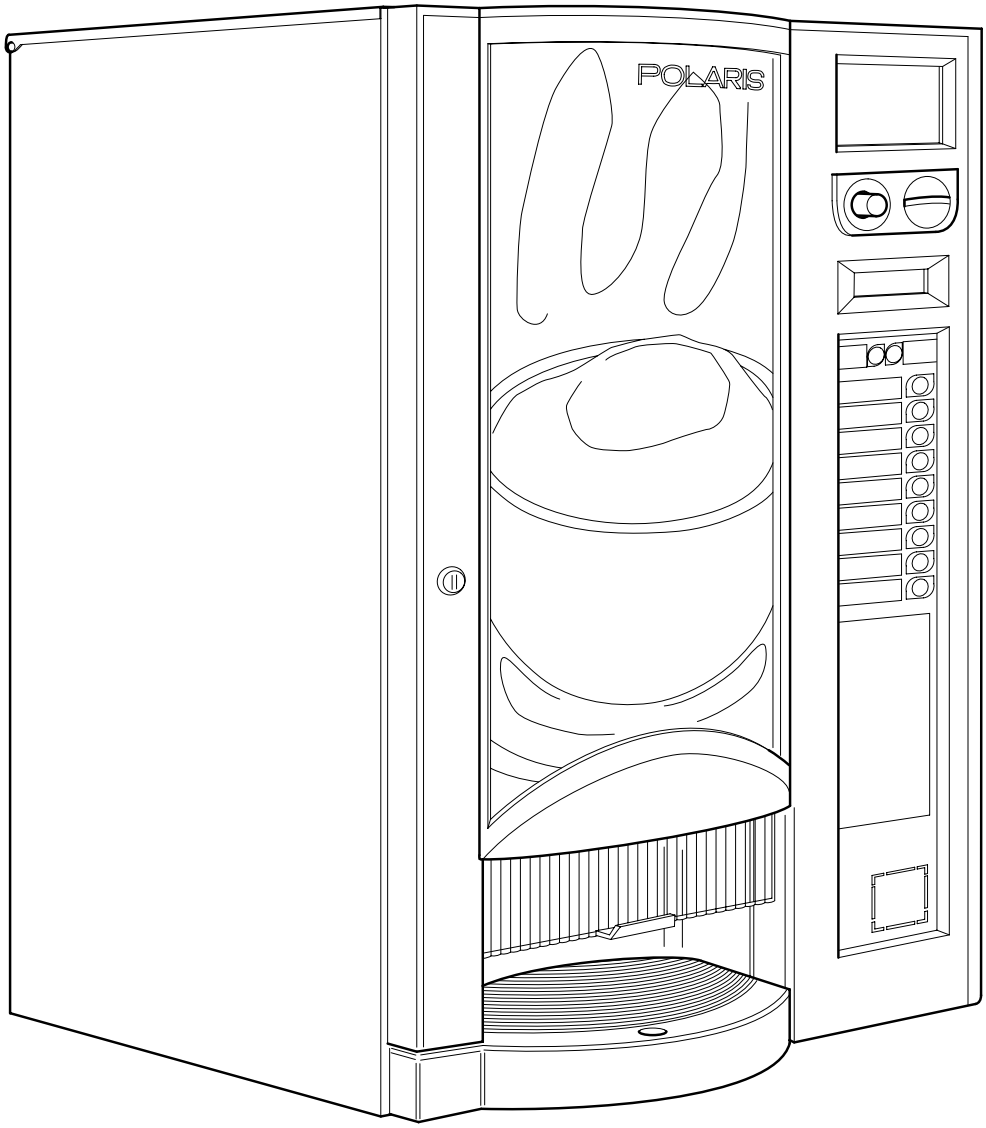
As normas para a idoneidade ao contato com substancias alimentares sao as relativas ao **D.M. 21-03-1973** e sucessivos.

Geralmente vem aplicadas as normas **90/128/CEE**, **73/23/CEE**, **89/336/CEE** e sucessivos. As normas para as provas de segurança das partes elétricas sao as indicadas no segundo documento **IEC 335-1** e sucessivas.

Zingonia (BG) - Italy
03/2001

Das geschäftsführende Verwaltungsratmitglied
El administrador Delegado
Administrador Delegado

Mariella Trapletti



Polaris

ITALIANO

ENGLISH

DEUTSCH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

Cod. .....

Bianchi
VENDING GROUP

BIANCHI VENDING S.p.A. - *Viale Parigi, 5-7-9*
24040 ZINGONIA DI VERDELLINO (BG) - ITALIA
Tel. 035 88 22 25 (ra) - Fax 035 88 33 04
E-mail: postvendita@bianchivending.it

ANTES DE UTILIZAR A MAQUINA, LER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UM USO CORRETO EM CONFORMIDADE AS NORMAS FUNDAMENTAIS DE SEGURANÇA.

SIMBOLOS DE SEGURANÇA

ATENÇÃO: *Importantes dicas para a segurança!*

LER *atentamente o manual de instruções antes de por em função.*

Para qualquer manutenção, ***desligar a alimentação elétrica***

ATENÇÃO: *maquina em tensão*

ATENÇÃO: *partes quentes em contato!*

PITOGRAMAS

ADVERTENCIAS

OPERADOR DA MANUTENÇÃO

E' a pessoa responsavel pela recarga dos recipientes de produto solúvel, açucar, café culherzinhas e copos.
Ele deve também efetuar a limpeza do distribuidor (ver as operações indicadas no capítulo 9.0). Em caso de avarias, deve chamar o tecnico instalador.

TECNICO INSTALADOR

O instalador é a pessoa encargada pela instalação do distribuidor automático, pelo funcionamento e programação das funções.
Todas as operações de regulagem, são de exclusiva competência do instalador que conhece a password de entrada na programação.

Chave de serviço com rearmo Clixon.

Apetrechos necessários para intervenções no distribuidor automático.

CHAVES TUBULARES
n° 5,5
n° 7
n° 8
n° 10
n° 20
n° 22

CHAVES DE BOCA (com pinos)
n° 7
n° 8
n° 10
n° 12
n° 14

CHAVES DE PARAFUSOS
Corte pequeno
Corte medio
Corte grande

Cruz normal
Cruz pequeno
Cruz medio
Cruz grande
Em Teflon de corte pequeno para regular Trimmer

CHAVE CRICK n° 14

TESTER

TESOURA ELETRICISTA

KIT DE PROGRAMAÇÃO

INDICE

1.0 PREMISSA
- **1.1** Advertencias para o operador
- **1.2** Advertencias gerais

2.0 CARATERISTICAS TECNICAS

3.0 DESCRIÇÃO TECNICA DA MAQUINA
- **3.1** Descrição da máquina
- **3.2** Uso contemplado
- **3.3** Modelos
- **3.4** Conceitos de base de funcionamento

4.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO
- **4.1** Movimentação e Transporte
- **4.2** Estocagem
- **4.3** Embalagem
- **4.4** Recebimento
- **4.5** Desembalagem

5.0 NORMAS DE SEGURANÇA

6.0 INSTALAÇÃO
- **6.1** Posicionamento
- **6.2** Conexão à rede hídrica
- **6.3** Conexão à rede elétrica
- **6.4** Por em função
- **6.5** Instalação
  - *6.5.1 Enchimento circuito hidráulico*
  - *6.5.2 Lavagem partes em contatto com alimentos*
  - *6.5.3 Instalação sistemas de pagamento*
- **6.6** Carga produtos
  - *6.6.1 Carga recipientes*
  - *6.6.2 Introdução etiquetas*
  - *6.6.3 Carga copinhos*
  - *6.6.4 Carga culherzinhas*

7.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE
- **7.1** Limpieza e carga
  - *7.1.1 Como limpar o distribuidor*
  - *7.1.2 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção*
  - *7.1.3 Limpeza diária*
  - *7.1.4 Limpeza semanal*
  - *7.1.5 Carga produtos*
  - *7.1.6 Manutenção ordinária e extraordinária*
- **7.2** PROCEDIMENTO DE MANUTENÇÃO
  - *7.2.1* Sanitização
  - *7.2.2* Controle da temperatura
- **7.3** Regulagens
  - *7.3.1 Regolagem dose e moagem*
  - *7.3.2 Regolagem capacidade água eletroválvulas soluveis*
- **7.4** Substituição da lâmpada de neon
- **7.5** Inatividade

8.0 ACESSORIOS
- **8.1** Kit móvel base
  - *8.1.1 Introdução guia de descarga fundos café*
  - *8.1.2 Recolhimento fundos liquidos*
  - *8.1.3 Montagem guias e caixas moedas/fichas*
- **8.2** Filtro decalcificador (só na versão com conexão à rede hidrica)
  - *8.2.1 Instalação*
- **8.3** Lavagem resinas decalcificador (disponível como kit)
- **8.4** Regeneração resinas (onde previsto o depurador)

9.0 DESMANTELAMENTO

1.0 PREMISSA

1.1 Advertencias para o operador

Este distribuidor automático foi projetado e fabricado no rispeito das normas existentes pelo que se refere a segurança e é garantido para as pessoas que executam corretamente as instruções de carga e limpeza ordinaria indicadas neste manual.

O utilizador não deve por nenhuma razão tirar as proteções que necessitam de um apetrecho para serem removidas.

Algumas operações de manutenção (que podem ser executadas somente por tecnicos especializadosspecializzati e são indicadas neste manual com um pitograma apósito) devem ser efetuadas rodeando as proteções de segurança do distribuidor.

Para o respeito das normas de segurança, algumas operações são de exclusiva competência do tecnico instalador e somente com uma especial autorização também do operador da manutenção ordinária pode efetuar as operações particulares.

Conhecer e respeitar os avisos de perigo é uma condição necessária para operar com boa segurança seja pelo que se refere a instalação, funcionamento e manutenção da máquina.

1.2 Advertencias gerais

Antes de utilizar o distribuidor automático, ler atentamente este manual.

O operador deve conhecer perfeitamente as informações deste manual para um correto uso do distribuidor automático.

- *As intervenções sobre o distribuidor automático devem ser efetuadas por pessoal tecnico treinado.*

  O usuário deve conhecer os mecanismos de funcionamento do distribuidor automático.

- *E' responsabilidade do comprador verificar que os usuários sejam treinados e conheçam todas as informações contidas na documentação e indicações da documentação tecnica fornecida.*

  Apesar de que o fabricante tenha respeitado as normas de segurança, as pessoas que intervem sobre o distribuidor automático devem estar perfeitamente conscientes dos eventuais perigos existentes operando sobre a máquina.

- *Este manual é parte integrante da distribuidor automático e deve sempre ficar no interno da mesma, para permitir o utilizo por parte dos varios operadores, até o desmantelamento e/ou destruição do distribuidor automático.*

- *Em caso de perda ou dano deste manual, é possível pedir outra copia ao fabricante indicando os dados sobre a matrícula do distribuidor automático mesmo.*

- *Só utilizando peças originais é garantido um bom funcionamento e uma otima prestação do distribuidor automático.*

- *Modificações à maquina máquina não concordadas anteriormente com a casa construtora e executadas pelo tecnico instalador e/ou gestor devem ser consideradas de sua plena responsabilidade.*

O tecnico / gestor deve executar todas as operações necessárias para manter a eficiencia da máquina antes e durante o uso.

- *Qualquer manomissão ou modificação da máquina não autorizada pelo fabricante fica de responsabilidade de quem fez as modificações e anulam automaticamente as responsabilidades de garantia da máquina mesma.*

- *Este manual ilustra as prestações da máquina, na hora da imissão no mercado, do distribuidor automático;eventuais modificações, amelhoramentos, efetuadas sobre as máquinas comercializadas sucessivamente, não obrigam a **BIANCHI VENDING** nem a intervir sobre o distribuidor automático fornecido anteriormente, nem a atualizar a relativa documentação tecnica fornecida em dotação.*

- *A **BIANCHI VENDING**, em qualquer momento pode modificar os manuais já existentes, enviando à seus clientes uma copia que deve ser conservada com o manual.*

Eventuais problemas tecnicos que podem verificar-se sao facilmente resolvidos consultando este manual; para maiores informações, contatar o vendedor onde foi comprado o distribuidor automático ou o Serviço Tecnico aos numeros:

☎ *035 4196772 - fax 02 70048332*

Em caso de chamada saber indicar:

- *os dados indicados sobre a matricula (Fig.1.1)*
- *versão do programa contido no micro-processor (plaqueta adesiva no componente montado na placa Master e na placa Potência) (Fig.1.2).*

*A **Bianchi Vending S.p.A.** declina qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas ou coisas por :*

- *instalação não correta*
- *alimentação elétrica e/ou hidrica não apropriada*
- *limpeza e manutenção não adequadas*
- *modificações não autorizadas*
- *uso improprio do distribuidor*
- *peças não originais*

- *Em caso nenhum a **Bianchi Vending S.p.A.** torna-se responsável a pagar eventuais danos devidos à interrupções forçadas das distribuições do distribuidor por causa de avarias.*

- *As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas somente por pessoal tecnico qualificado e anteriormente treinado.*

- *Para a recarga utilizar somente produtos alimentares especificos para o uso em distribuidores automáticos.*

- *O distribuidor automático não é idoneo para ser instalado ao externo, lugares secos, com temperaturas acima de 1°C e não pode ser montado em lugares onde sejam utilizados jatos de água para a limpeza (ex. grandes cozinhas ....). Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina*

- *No caso em que na hora da instalação se verificarem condições de uso diferentes das indicadas neste manual, será necessário contatar imediatamente o fabricante antes do uso do distribuidor automático.*

- *Controlar também que sejam comprendidas e aplicadas novas e eventuais normas estabelecidas pelas autoridades nacionais ou provinciais.*

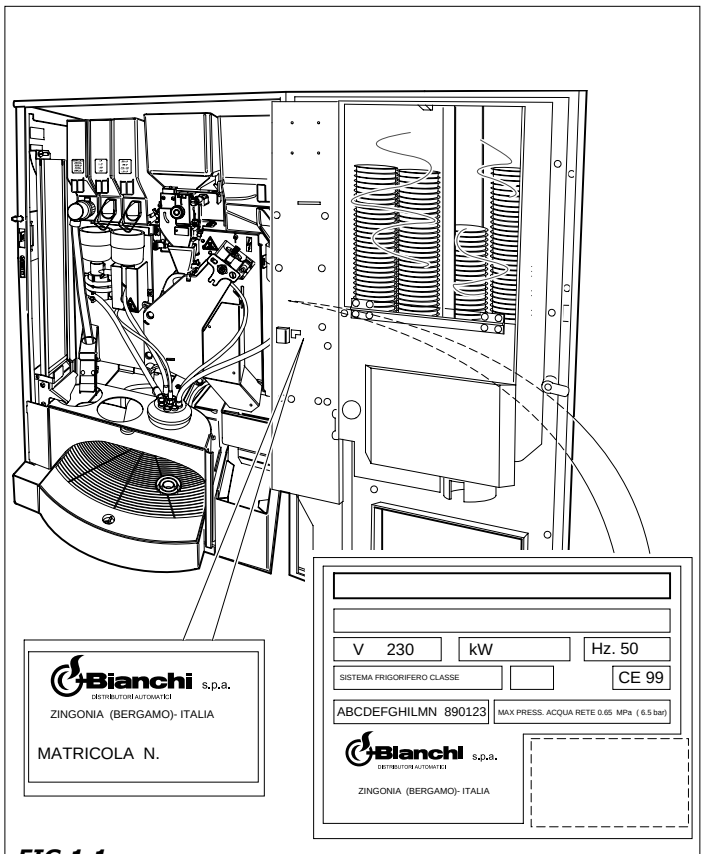


FIG.1.1

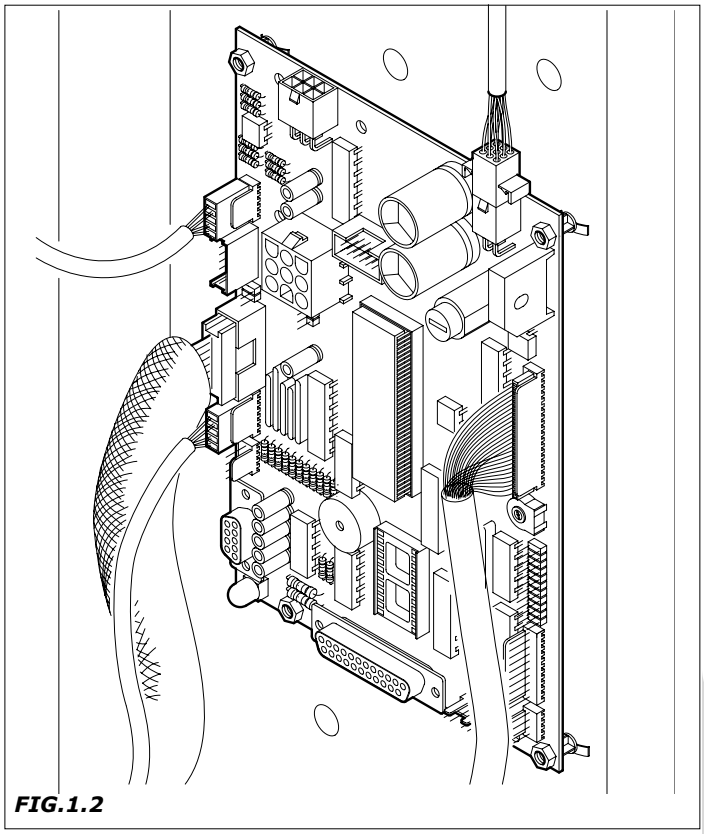


FIG.1.2

2.0 Carateristicas tecnicas

Altura	mm 800
Largura	mm 565
Profundidade	mm 580
Peso	kg 75
Tensão de alimentação	V 230
Frequencia de alimentação	Hz. 50
Potencia instalada [1]	de 1,2 kW a 1,7 kW
Corrente nominal	7,42 A
CONSUMOS MEDIOS:	
Em descanço	100 Wh
por 50 distribuições	300 Wh
Conexão rede hidrica	3/8" gas
Conexão rede elétrica	tomada SCHUKO
ALIMENTAÇÃO HIDRICA	
da rede com pressão entre 0.5 e 6.5 bar	
DISTRIBUIDOR COPINHOS	
para copinhos com diametro mm 70-74	

RESISTENÇIAS TANQUE	
de tipo blindado:	
de 1500 Watt para o tanque café	
de 1300 Watt para o tanque soluvel	
CAPACIDADE RECIPIENTES	
Café em grãos	kg 1,8
Café soluvel	kg 1,0
Leite granular	kg 1,2
Creamer	kg 2,7
Chocolate	kg 2,5
Chá limão	kg 3,3
Chá natural	kg 2,0
Caldo	kg 3,0
Açucar	kg 3,4
Copinhos	N° 270
Culherzinhas	N° 330
Lâmpada de neon	de 6 watt

[1] Controlar a potencia nominal indicada sobre a etiqueta dados do distribuidor.

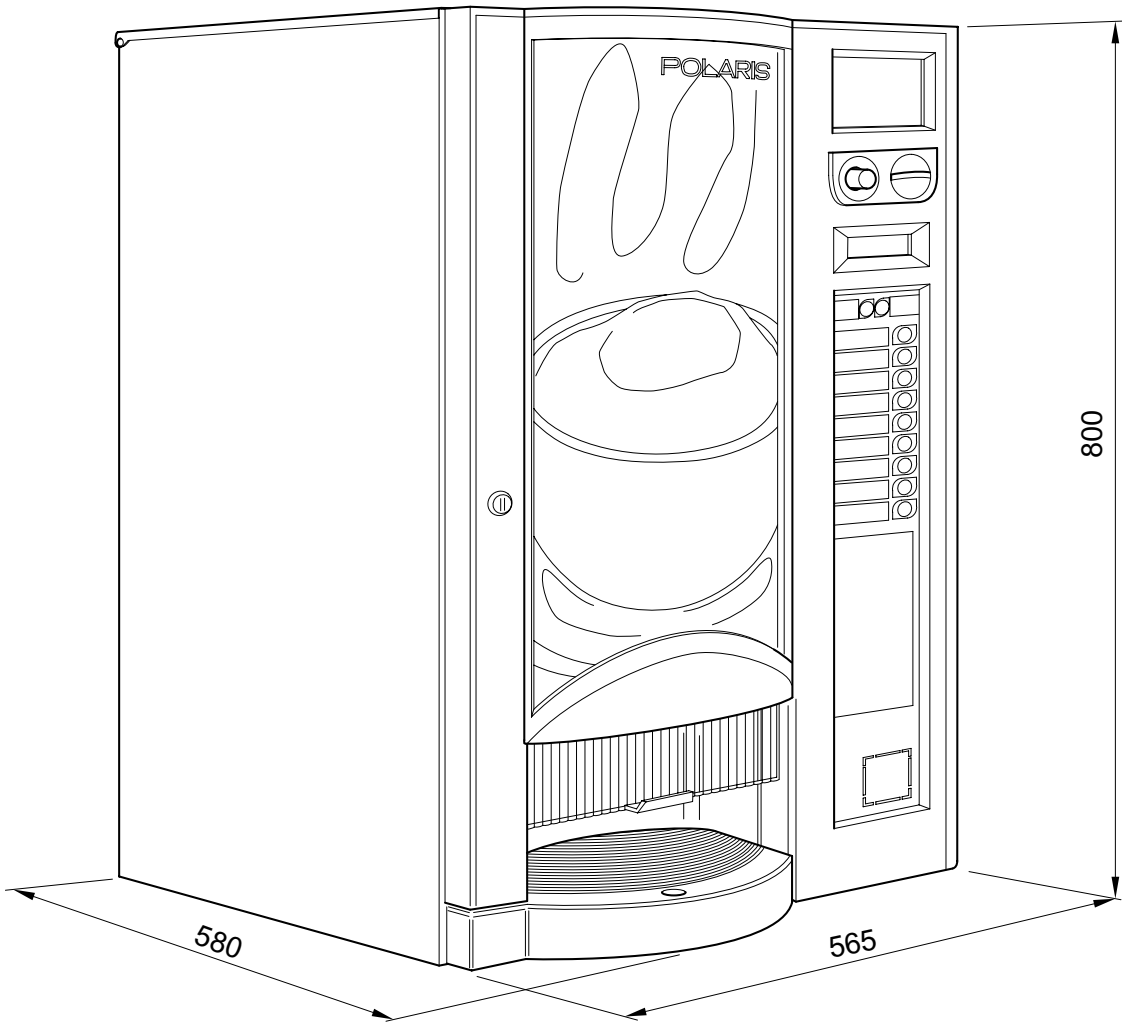


Fig. 2.1

3.0 DESCRIÇÃO TECNICA GERAL

3.1 Descrição da máquina (Fig.3.1)

1 Grupo café, moedor
2 Grupo distribuição bebidas
3 Grupo distribuição açucar
4 Ficha (Master)
5 Coluna copinhos
6 Dispositivo para as fichas

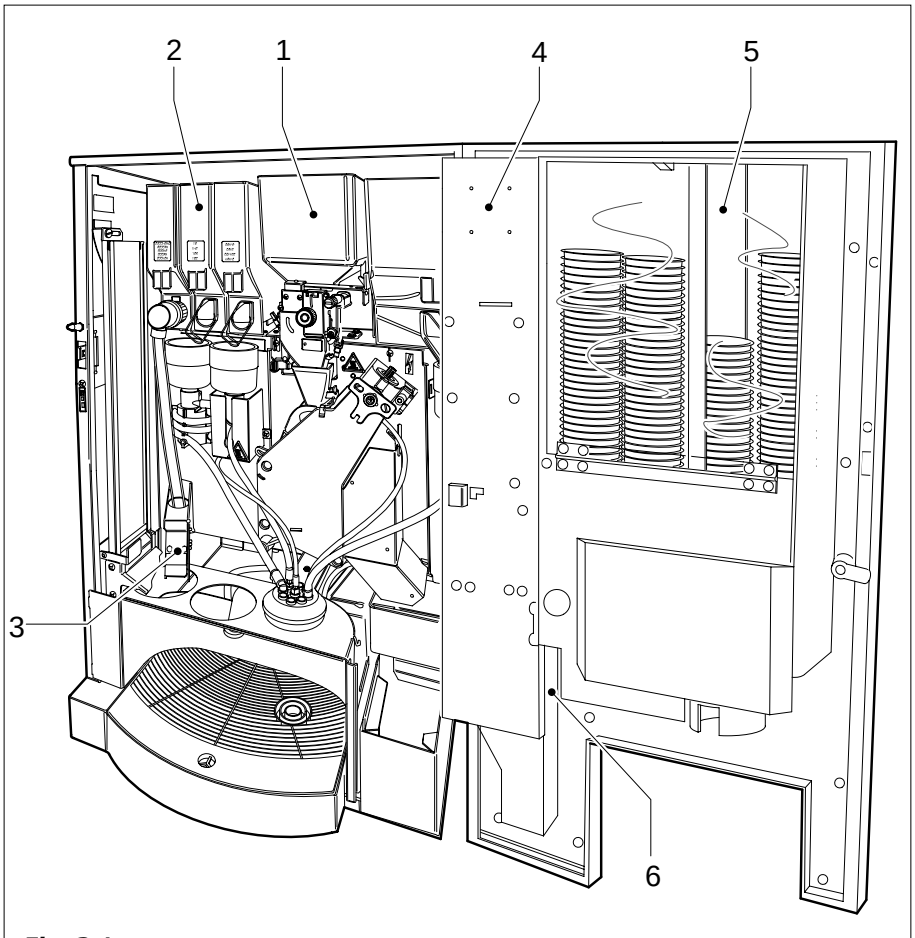


Fig. 3.1

3.2 Uso contemplado

O distribuidor deve ser usado exclusivamente para bebidas, preparadas misturando produtos alimentares com água (por infusão pelo que se refere o café).

Utilizar produtos adequados à distribuição automática em recipientes abertos.

As bebidas vem distribuidas em apositos copinhos de plástica distribuidos automáticamente pela máquina.

Onde for contemplado, vem distribuida tambem a culherzinha para misturar o açucar.

As bebidas devem ser utilizadas imediatamente e em nenhum caso conservadas para um successivo consumo.

3.3 Modelos

Para distinguir os vários modelos de distribuidor automático utilizam-se:

POLARIS E versão com café espresso e bebidas solúveis

POLARIS I versão com bebidas solúveis

O manual foi preparado para o modelo mais completo: é possível, portanto, achar descrições ou esplicações não relativas à propria maquina.

PORTUGUÊS

3.4 Conceitos de base do funcionamento

Em condições de funcionamento normal o distribuidor poem-se em estado de espera. Introduzindo a moeda, segundo o precio selecionado e premendo o botão relativo à bebida desejada, ativa-se o ciclo de distribuição que pode ser:

DISTRIBUIÇÃO COPINHO

- transferidor copinhos desloca-se da posição descanço/ distribuição à estação "cup dispenser" *(Fig. 3.2)*
- motor no interno do cup dispenser movimenta os dispositivos a caracol para separar e deixar cair o copinho no aposito alojamento *(Fig. 3.3)*
- transferidor copinhos, desloca-se novamente para receber o açucar.
- transferidor copinhos, em seguida, volta à estação de descanço.

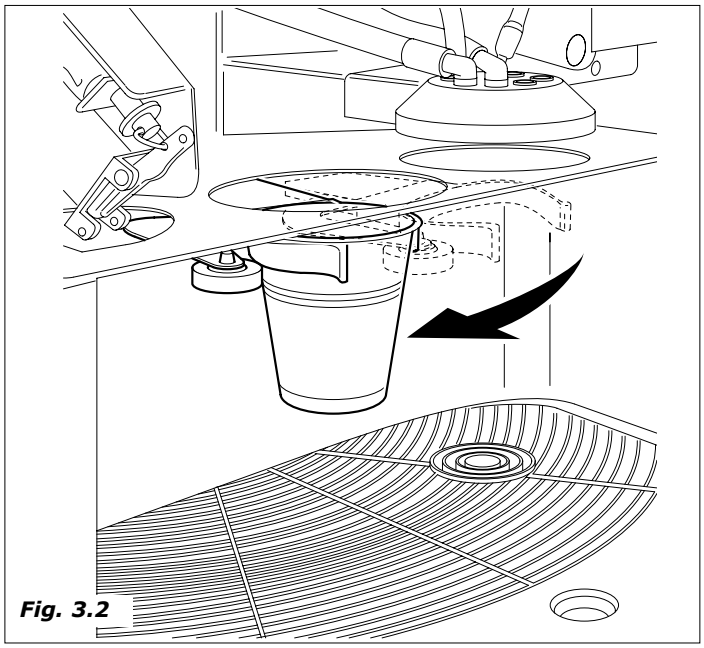


Fig. 3.2

DISTRIBUIÇÃO AÇUCAR

Onde previsto, vem distribuida uma quantidade de açucar, diretamente no copinho, prefixada na dose máxima com possibilidade de bloco uma vez alcançada a dose desejada.

O açucar vem distribuido diretamente no copinho nas versões ***espresso*** enquanto para as versões **solúveis** vem pre-misturado com as bebidas solúveis.

A distribuição vem efetuada segundo estas fases:

1 o motoredutor aciona o caracol do recipiente açucar, vazando a quantidade desejada no interno do tubo de distribuição *(Fig.3.4)*

2 ativa-se o eletromagnete que permite a descarga do açucar do flange à guia que o leva no copinho *(Fig.3.5)*.

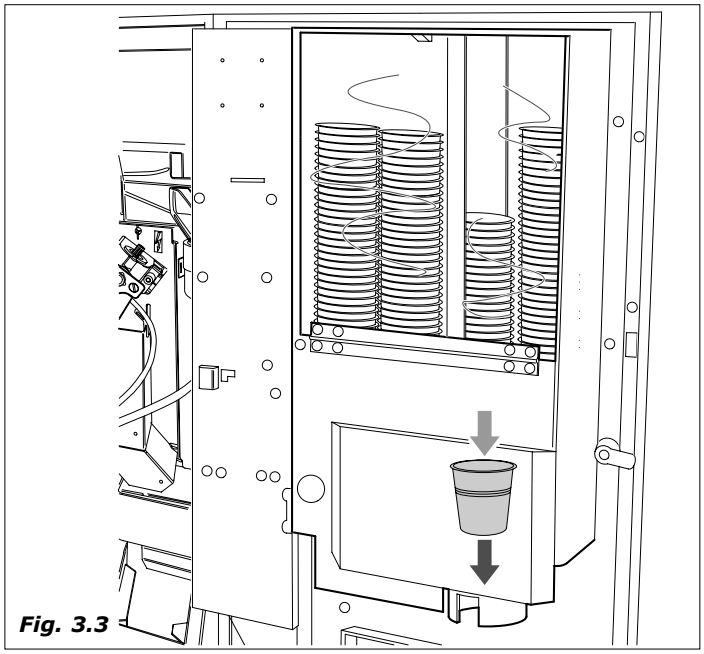


Fig. 3.3

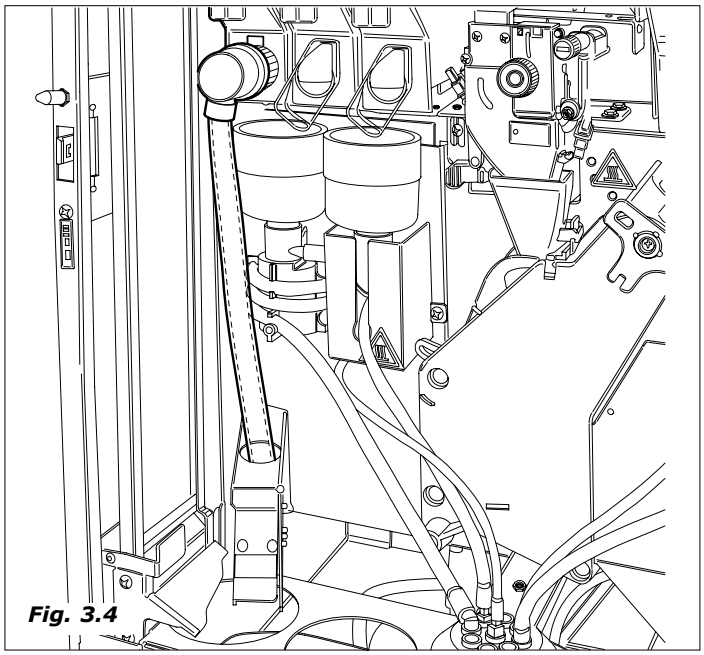


Fig. 3.4

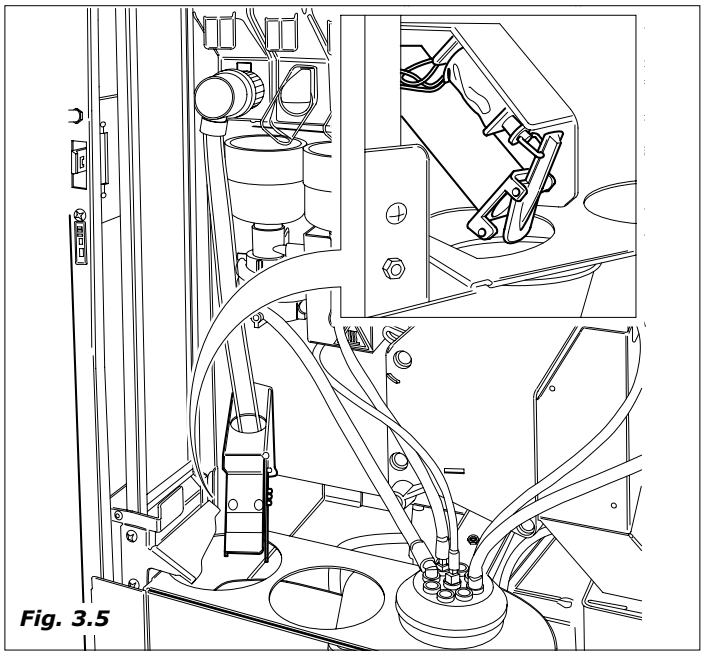


Fig. 3.5

ISTRIBUIÇÃO CULHERZINHA

Este processo vem ativado somente sobre as versões onde foi contemplado o distribuidor culherzinhas; è possível selecionar a culherzinha sobre amargo e/ou solúvel.

– ativa-se o motoredutor que aciona o dispositivo de desganchamento culherzinha no copinho (*Fig.3.6*)

BEBIDAS SOLUVEIS

Este processo ativa-se quando a distribuição dos copinhos e do açucar (quando pedido) está completada.
Segundo o tipo de bebida desejada e o modelo do distribuidor, para a preparação da bebida podem ativar-se os processos embaixo descritos.

– ativa-se, se presente, o motomisturador *(Fig.3.7)*

– a eletroválvula fixada sobre o tanque café ativa-se para introduzir no misturador a quantidade de água selecionada *(Fig.3.8);* ativa-se a bomba que distribue a quantidade de água selecionada, e controlada pelo aposito dispositivo eletronico (contador volumetrico), puxando no tanque café *(Fig. 3.12)*.

– o motoredutor do produto soluvel ativa o caracol para vazar a quantidade de produto selecionado no misturador (em algumas versões mais produtos podem acabar no misturador) *(Fig.3.9)*

– distribuida a quantidade de água e de pó preselecionada, vem disativado o misturador

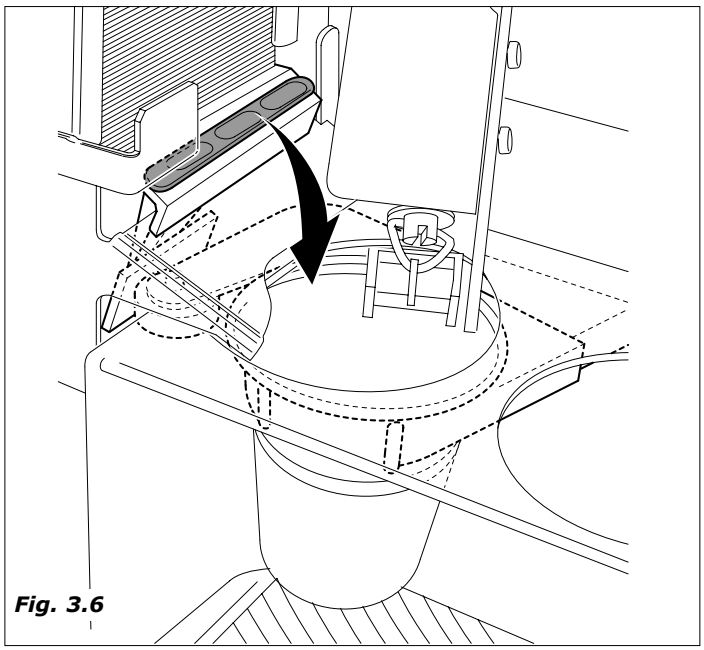


Fig. 3.6

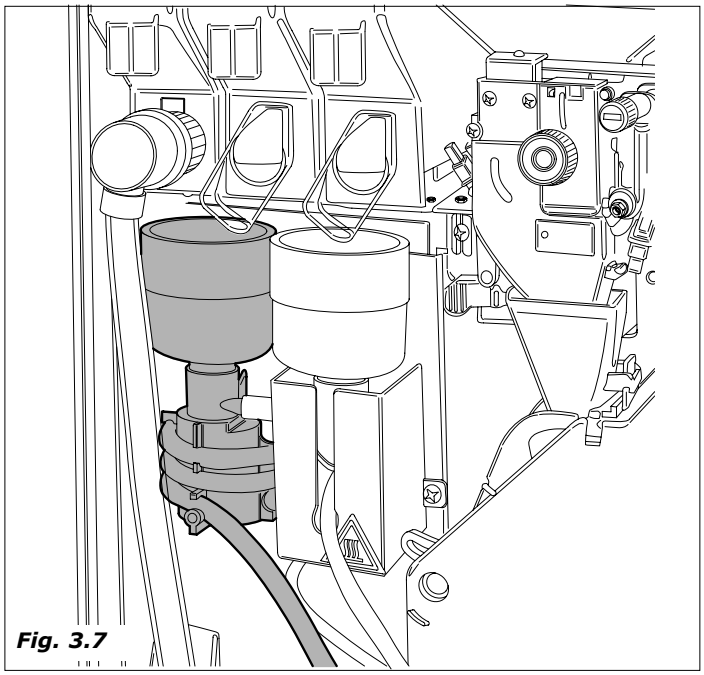


Fig. 3.7

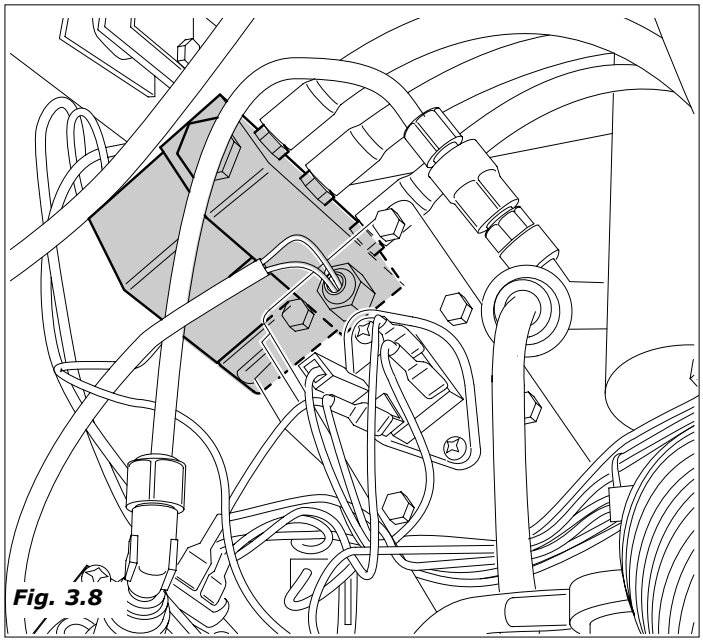


Fig. 3.8

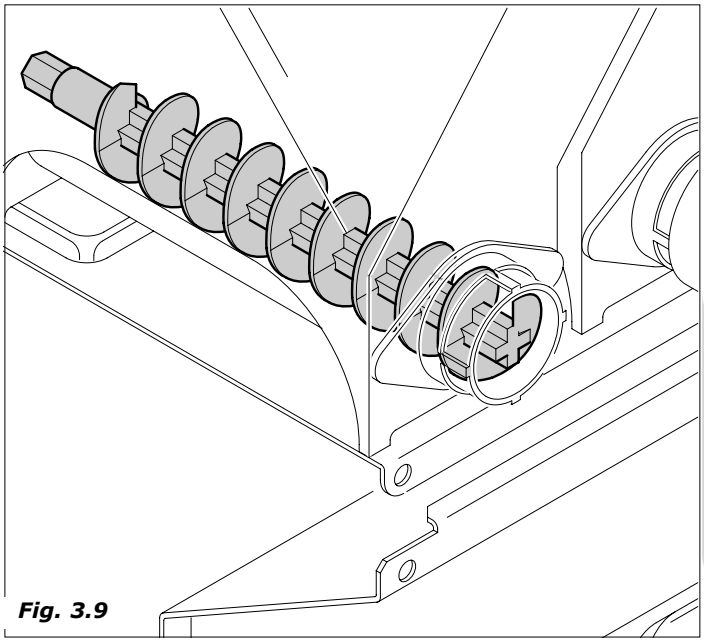


Fig. 3.9

CAFE' ESPRESSO

Este processo verifica-se só nos modelos dotados de grupo café espresso, depois dos processos de distribuição copinho e açucar.

- o moedor ativa-se até alcançar a dose de café moido selecionada pelo dosador *(figure 3.10).*
- ativa-se o eletromagnete do dosador, que provoca a abertura da janelinha e a caída do café no copinho
- ativa-se o motoredutor rotação grupo para levá-lo em posição de distribuição e contemporaneamente comprimir a pastilha *(Fig.3.11)*.
- ativa-se a bomba que distribue a quantidade de água selecionada, e controlada pelo apósito dispositivo eletronico (contador volumetrico), puxando pelo tanque café *(Fig.3.12)*
- ativa-se novamente o motoredutor grupo café para levá-lo em posição de descanço; durante este movimento vem também expelida a pastilha de café usada *(Fig.3.13)*

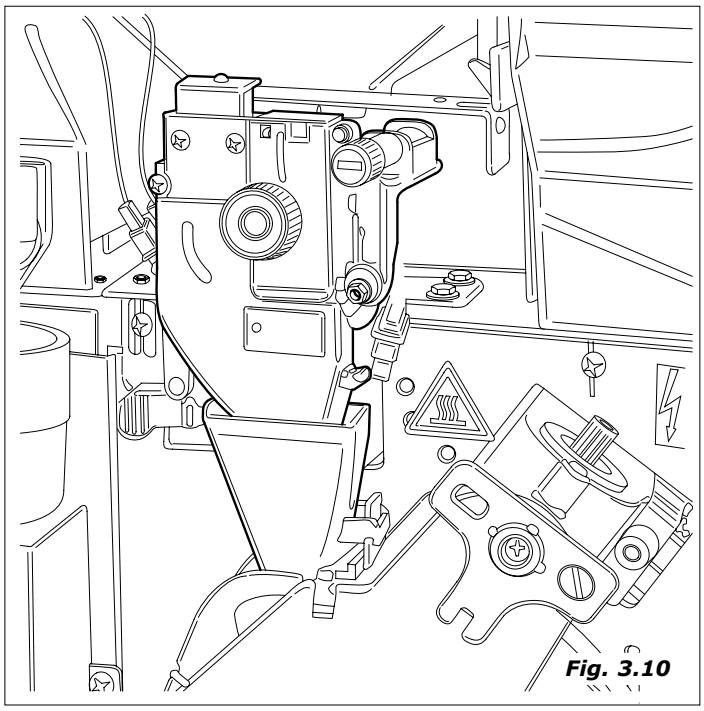


Fig. 3.10

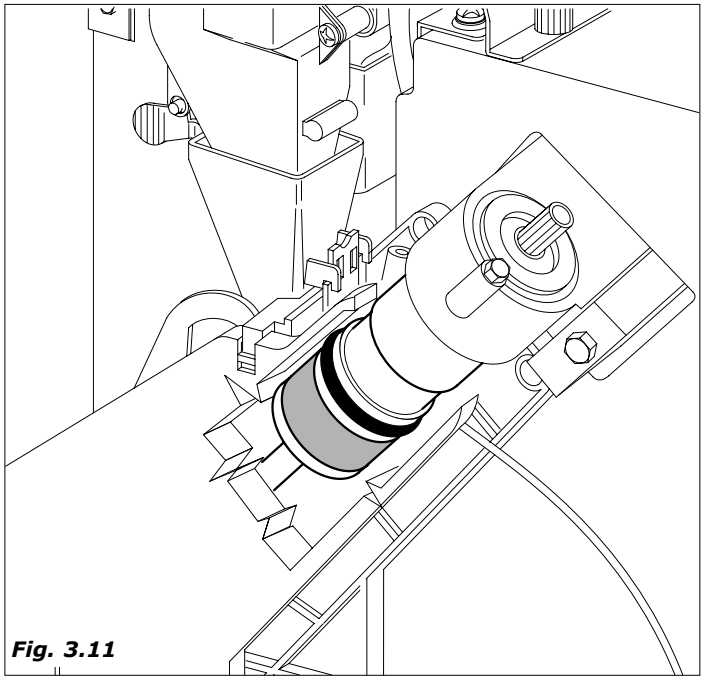


Fig. 3.11

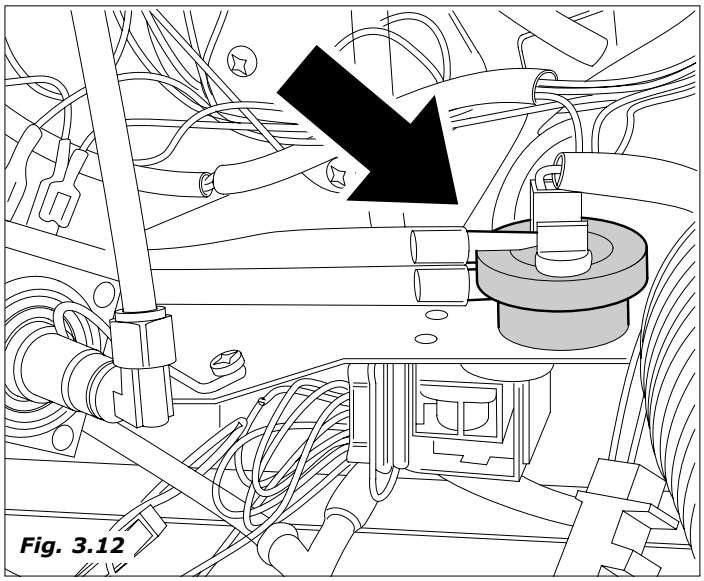


Fig. 3.12

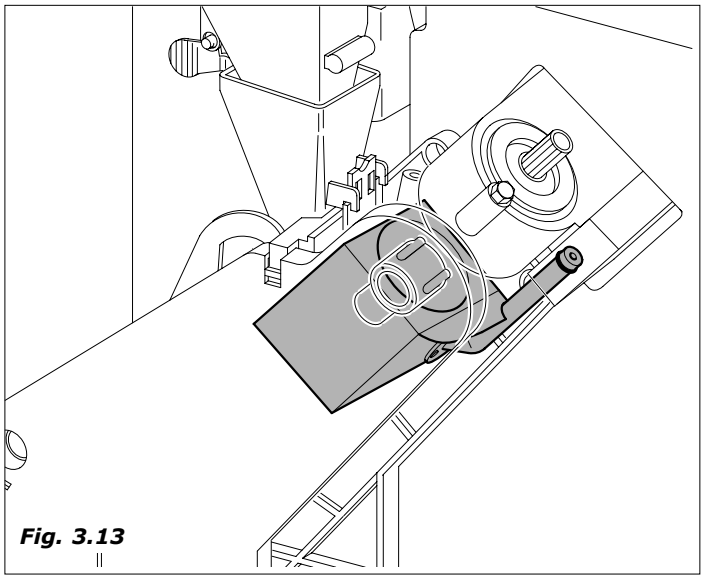


Fig. 3.13

4.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

4.1 Movimentação e Transporte (Fig.4.1)

O transporte do distribuidor deve ser efettuado por pessoal competente.
O distribuidor vem fornecido sobre pallet; para a deslocação utilizar um carrinho e movimentá-lo lentamente para não capotá-lo.

Não :

- *levantar o distribuidor com correias ou prensas*
- *arrastar o distribuidor*
- *virar ou deitar o distribuidor para o transporte*
- *dar pancadas no distribuidor*

Evitar que o distribuidor:

- *tome choques*
- *seja sobrecarregado com outros volumes*
- *fique esposto à chuva, ao gelo ou à fontes de calor*
- *seja posicionado em lugares húmidos*

A casa construtora não é responsável por eventuais danos causados por inobservância parcial ou total das advertências acima indicadas.

4.2 Estocagem

Para a estocagem, evitar de por mais máquinas encima, mantelas em posição vertical, em lugares secos com temperaturas não inferiores a 1°C *(Fig.4.2).*

4.3 Embalagem

O distribuidor é protegido por cantos em polistirolo e por uma pelicula transparente em polipropilene *(Fig.4.2).*
O distribuidor automático vem entregado embalado, garantindo também uma proteção mecânica e contra as agressões do ambiente externo .

Sobre a embalagem vem aplicadas etiquetas que indicam:

- manobrar com cura
- não capotar
- proteger da chuva
- não sobrepor
- proteger das fontes de calor
- não resistente aos choques

4.4 Recebimento

Na hora de recebimento precisa verificar que o distribuidor automático não tenha recebido choques no transporte. Em caso contrario reclamar imediatamente com o transportador.

Na fim do transporte a embalagem deve ser integra, quer dizer ***não deve****:*

- apresentar achatamento, marcas de choque, deformações ou rupturas da embalagem
- apresentar marcas de partes molhadas que possam indicar que a embalagem ficou na chuva, gelo ou calor
- apresentar marcas de manomissão.

4.5 Desembalagem

- Tirar a embalagem do distribuidor, cortando o filme protetivo que o enrola, ao longo de um dos cantos de proteção *(Fig.4.3)*.

Desganchar o distribuidor do pallet para o transporte, desparafusando os parafusos (A) que o bloqueiam ao pallet mesmo *(Fig.4.4)*.

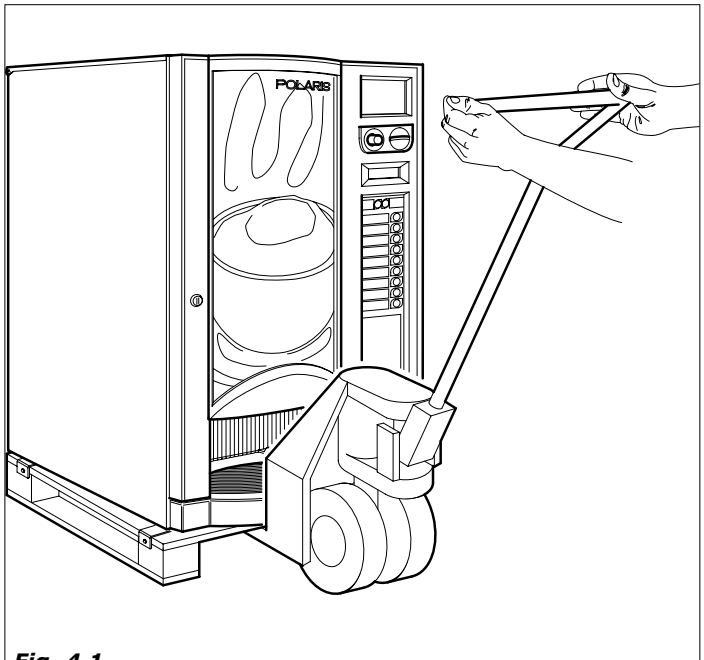


Fig. 4.1

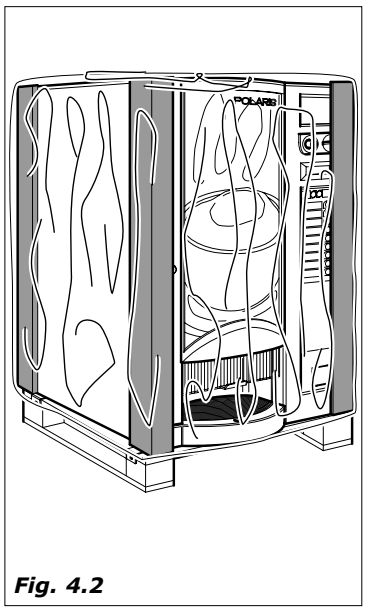


Fig. 4.2

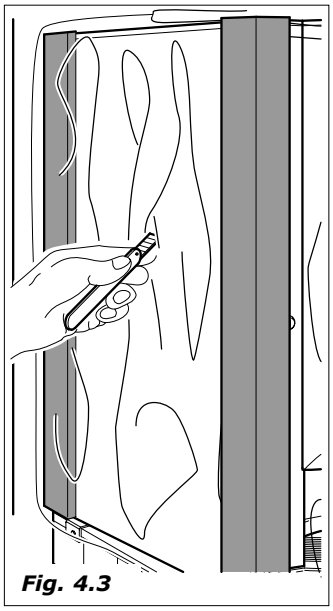


Fig. 4.3

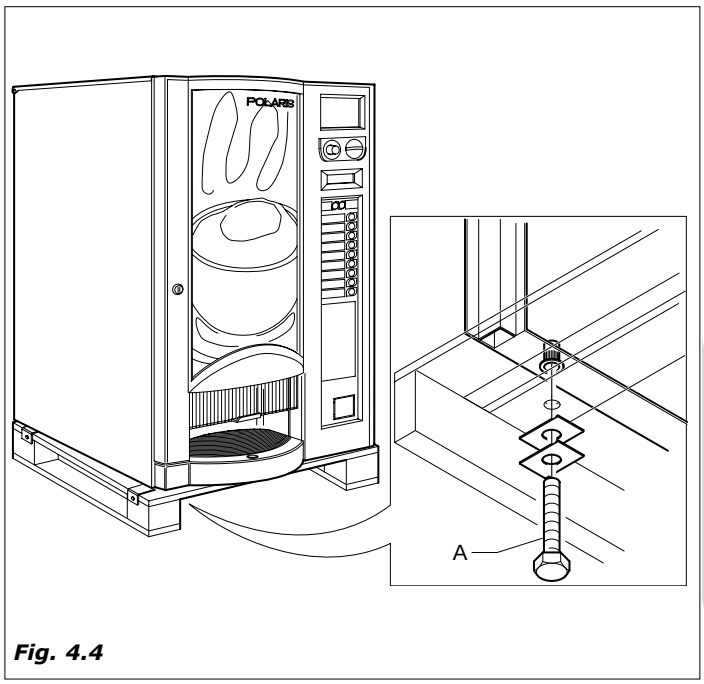


Fig. 4.4

– Soltar o palet e introduzir os 4 pezinhos nos furos roscados (Fig. 4.5) deixados soltos dos parafusos (A)

– tirar a chave da zona distribuição *(Fig.4.6)*

abrir a janelinha do distribuidor e tirar a fita adesiva dos componentes aquí elencados:

- coluna copinhos (exemplo *Fig.4.7*)
- caixa
- Recipiente do açucar
- peso da coluna culherzinhas
- cobertura caixa fichas C.P.U.
- recipientes produtos
- flutuante cheio fundos liquidos
- faixa terminal
- recipiente fundos liquidos

– tirar o polistirolo que bloqueia os recipientes produtos *(Fig.4.8)*

⚠ *As embalagens devem ser deixadas à pessoas competentes porque fontes de poluição para o ambiente. Para a destruição consultar firmas autorizadas.*

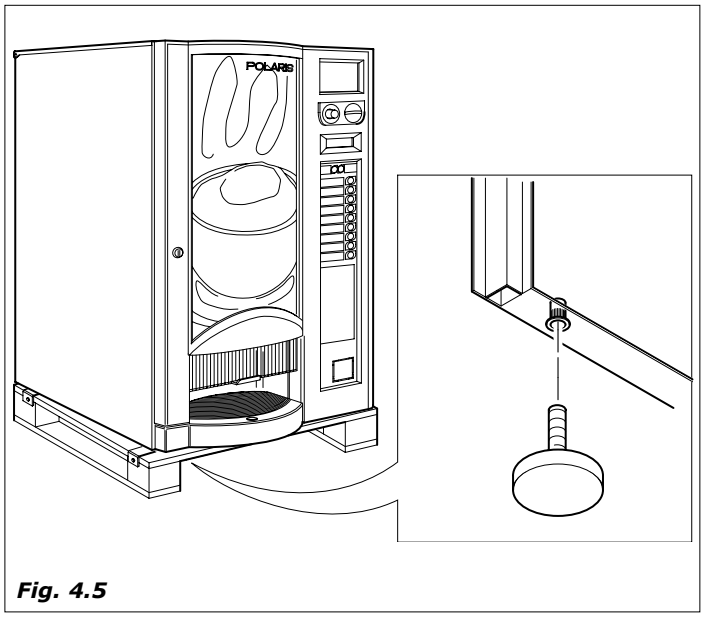


Fig. 4.5

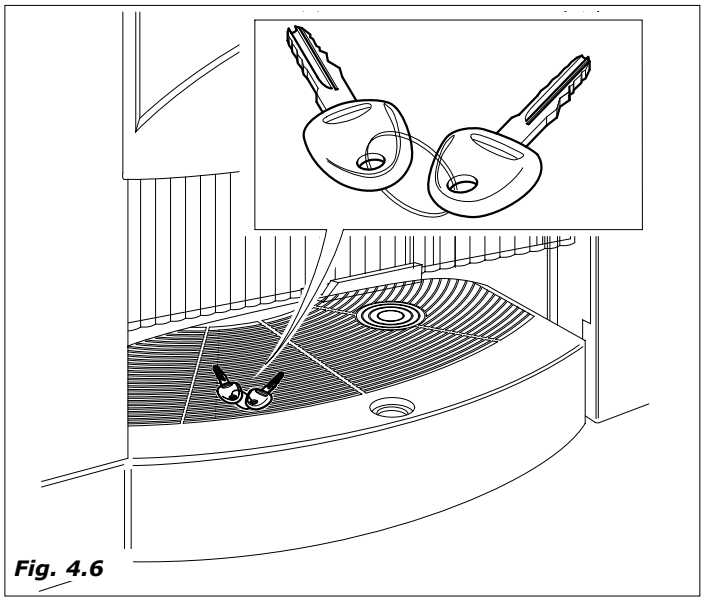


Fig. 4.6

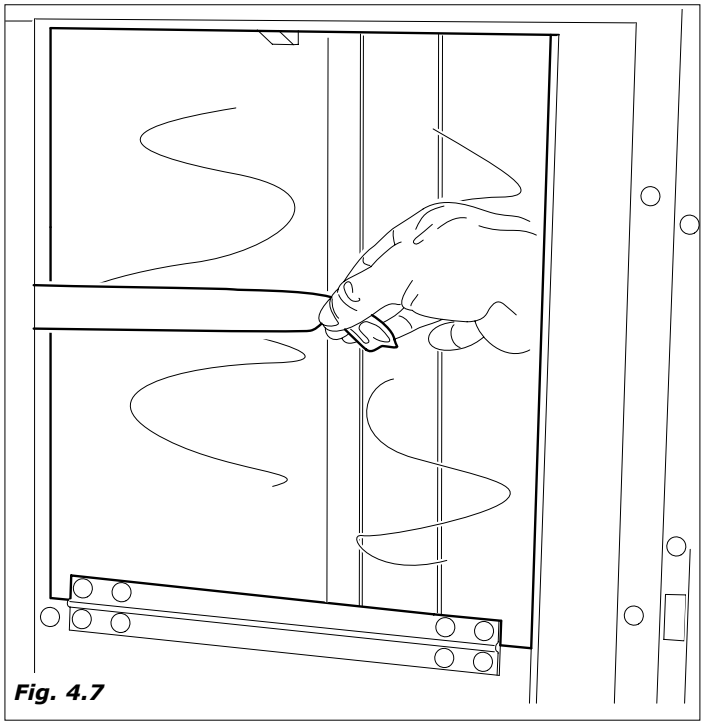


Fig. 4.7

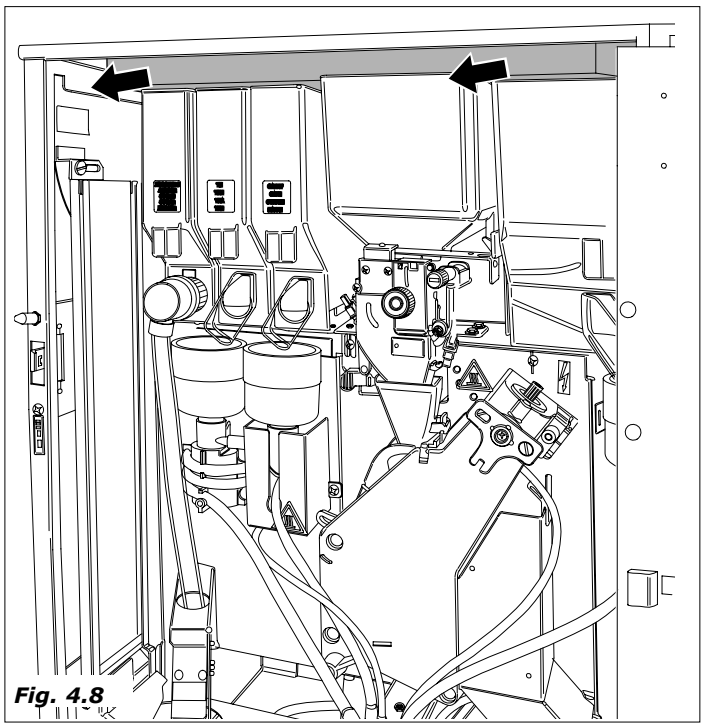


Fig. 4.8

5.0 NORMAS PARA A SEGURANÇA

ATENÇÃO!

- Antes de utilizar o distribuidor automático, ler atentamente este manual.
- As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas exclusivamente por pessoal tecnico qualificado.
- O utilizador não deve de forma nenhuma por as mãos nas partes do distribuidor automático protegidas com dispositivos que necessitam de um apetrecho para serem desbloqueadas
- Conhecer e respeitar os avisos de perigo é uma condição necessária para operar com boa segurança seja pelo que se refere a instalação, funcionamento e manutenção da máquina.

Desligar sempre o CABO DE ALIMENTAÇÃO antes das operações de manutenção ou limpeza.

NÃO OPERAR ABSOLUTAMENTE SOBRE A MAQUINA E NÃO TIRAR PROTEÇÃO ALGUMA ANTES DO COMPLETO RESFRIAMENTO DAS PARTES QUENTES!

- Só com o uso de peças originais é garantido um bom funcionamento e uma otima prestação do distribuidor automático.
- **O distribuidor automático não é idoneo para ser instalado no externo, deve ser colocado em lugares secos, não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza (ex. grandes cozinhas ...).Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.**
- Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 1° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 70%.
- Para garantir um funcionamento regular, manter sempre o distribuidor automático em perfeitas condições de limpeza.
- A ***Bianchi Vending S.p.A.*** declina qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas ou coisas por:

- instalação não correta
- alimentação elétrica e/ou hidrica não apropriada
- limpeza e manutenção não adequadas (Ver MANUTENÇÃO).
- modificações não autorizadas
- uso impróprio do distribuidor
- peças não originais

- Verificar também o respeito das eventuais normas nacionais ou locais.

6.0 INSTALAÇÃO

6.1 Posicionamento

- Como já indicado no parágrafo "5.0 Normas para a segurança", o distribuidor automático não é idoneo para ser instalado no externo, deve ser colocado em lugares secos, com temperaturas acima de 1°C e não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza e em lugares onde há perigo de explosões ou incendios.
- Se posicionado perto de uma parede, a parte traseira deve ficar a uma distancia mínima de 5 cm da mesma *(Fig.6.1)*, para permitir uma ventilação regular. Em caso nenhum cobrir o distribuidor com panos ou coisas parecidas.
- Posicionar o distribuidor, prestando atenção ao nivelamento regulando os pezinhos já montados sobre o móvel *(Fig.6.2)*. Verificar que o distribuidor não tenha uma inclinação superior aos 2°.

ATENÇÃO! *Não posicionar o aparelho perto de objetos inflamáveis, respeitando uma distância mínima de segurança de 30 cm.*

A ***Bianchi Vending S.p.a.*** *declina qualquer responsabilidade por inconvenientes causados pela inobservancia das normas de posicionamento.*

Se a instalação vem efetuada em corridores de evacuação de segurança verificar que com o distribuidor com a porta aberta fique um espaço suficiente à passagem *(Fig.6.1)*.

Para não sujar o chão, causa caídas acidentais de produtos, utilizar, se necessário, debaixo do distribuidor, uma proteção suficientemente larga para cubrir o raio de ação do distribuidor automático.

6.2 Versão com conexão à rede hídrica

Antes de coneter o distribuidor à rede da água, verificar que esta seja:

- potável (eventualmente com um exame de laboratório)
- tenha uma pressão entre 0,5 e 6.5 (bar) (caso contrario utilizar uma bomba ou um redutor de pressão, a segunda dos casos).

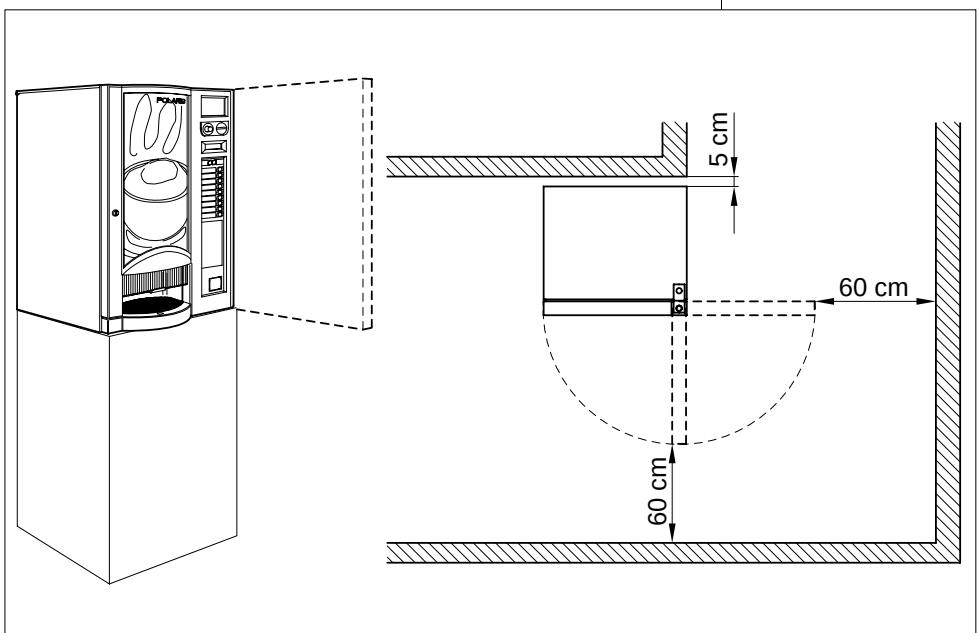


Fig. 6.1

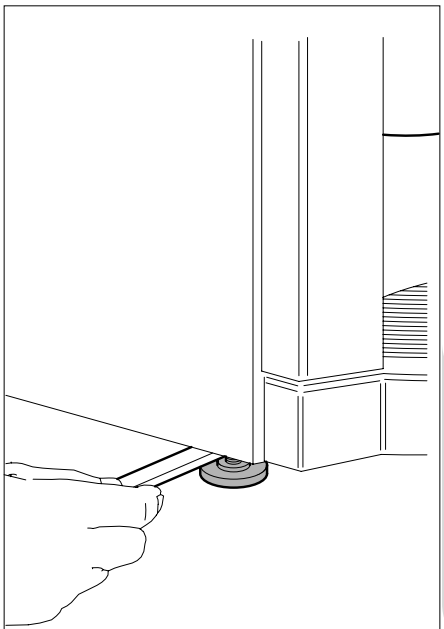


Fig. 6.2

- instalar, se não for presente, uma torneira em posição accessível para isolar o aparelho da rede hídrica se for necessário *(Fig.6.3)*.
- antes de efetuar a conexão hídrica, deixar sair um pouco de água da torneira para eliminar eventuais residuos de impuridade e de sujeira *(Fig.6.4)*.
- Coneter a torneira ao distribuidor, utilizando um tubo de nylon para alimentos e que possa suportar a pressão da rede. No caso se utilize tubo flexível é necessário montar no seu interno a bússola de renforço em dotação *(Fig.6.5)*.
- A Ligação contemplada é um 3/8 gas *(Fig.6.6)*.

6.3 Conexão à rede elétrica

O distribuidor funciona com tensão monofase 230 Volt e é protegido com fusíveis de 10A e 20A.

Aconselhamos verificar que:

- a tensão de rede de 230 V não tenha um descarte maior do ±6%
- a linha de alimentação seja adequada à carga do distribuidor automático
- utilizar um sistema de proteção diferenciado
- posicionar o aparelho de forma que a tomada fique facilmente alcançável.

O aparelho deve ser conetado a uma tomada de terra segundo às normas vigentes.

Verificar que a conexão do fio de terra da aparelhagem seja eficiente e conforme às normas nacionais e europeas de segurança elétrica.

Se necessário pedir a intervenção do pessoal profissionalmente qualificado para o controle da aparelhagem.

- O distribuidor é equipado de cabo de alimentação H05VV-F 3x1,5mm², com tomada SCHUKO *(Fig.6.7)*.
- As tomadas não compativeis com a do aparelho devem ser substituidas *(Fig.6.8).*
- E' proibido o uso de prolomgamento, adaptadores e/ou tomadas multiplas.

A ***Bianchi Vending S.p.A.*** declina qualquer responsabilidade por inobservância parcial ou total das advertencias acima.

Se o cabo de alimentação for estragado, desligar imediatamente a alimentação eletrica.

A substituição dos cabos de alimentação deve ser efetuada por pessoal especializado

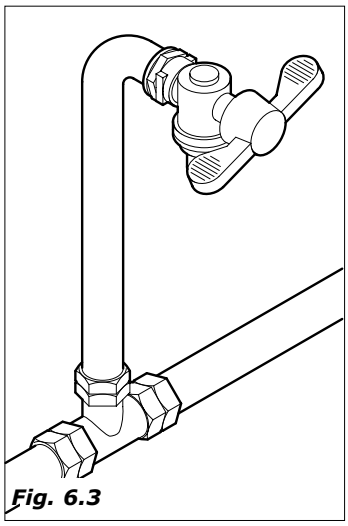


Fig. 6.3

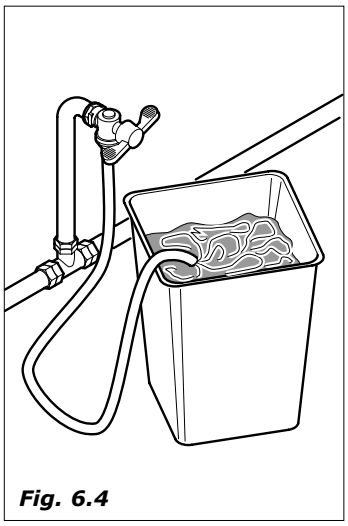


Fig. 6.4

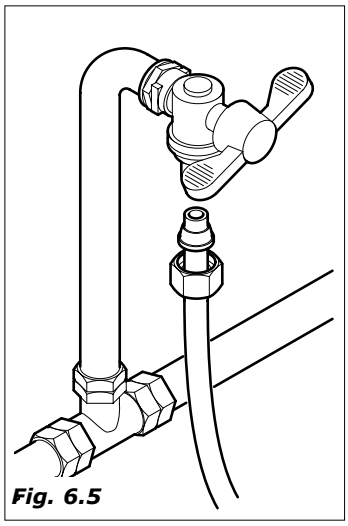


Fig. 6.5

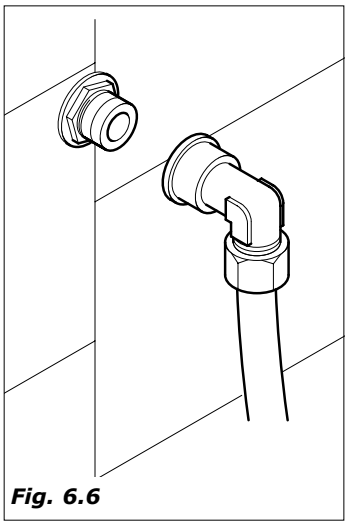


Fig. 6.6

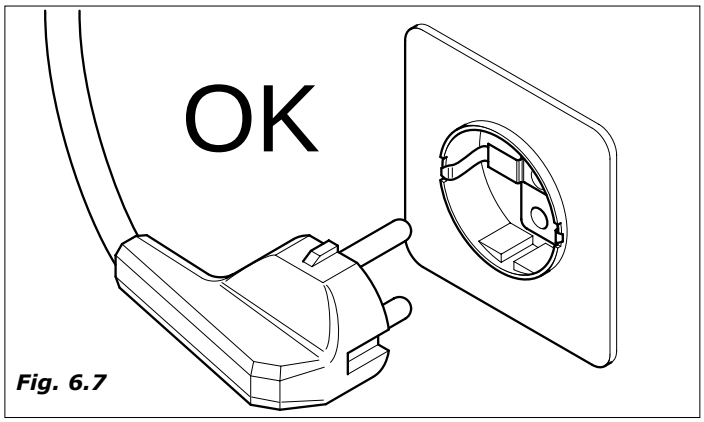


Fig. 6.7

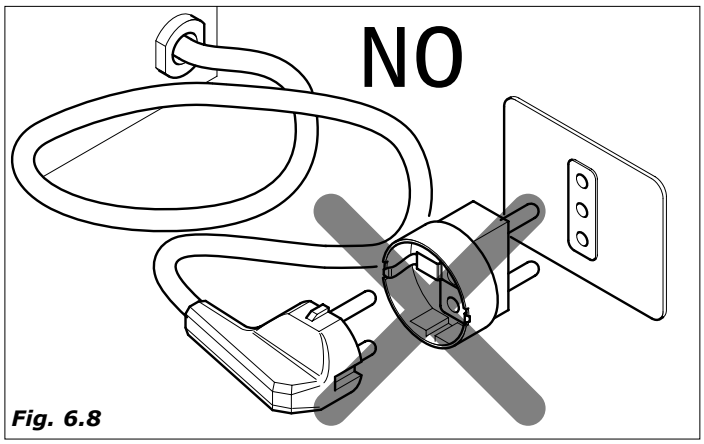


Fig. 6.8

6.4 Por em função

O distribuidor está equipado de um interruptor de segurança *(Fig.6.9)* que tira tensão a todos os utilizadores, cada vez que a porta vem aberta (ver esquema elétrico).

Em caso de necessidade, portanto, abrir a porta ou desconeter a tomada da aparelhagem.

Ficam sob tensão, a morseta do cabo de alimentação (Fig.6.10)

– Para algumas operações é porem necessário operar com a porta aberta, mas distribuidor ativo. E' possível, para o pessoal tecnico instalador, operar assim, introduzindo a especial chavinha em plástica (Clixon), em dotação ao distribuidor automático, no interuptor porta, virando-a de 90° *(Fig.6.11)*.

A abertura e a eventual ativação com porta aberta do distribuidor, devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal autorizado e tecnicamente preparado.

Não deixar sem guarda o distribuidor aberto.

Deixar a chavinha só a pessoal competente.

A cada ligação do distribuidor vem efetuado um ciclo de diagnosi para verificar a posição das partes em movimento e a presencia da água e de alguns produtos.

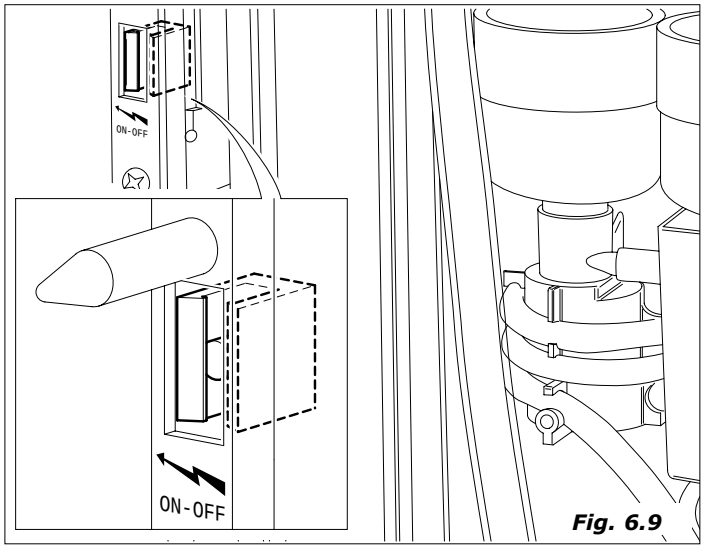


Fig. 6.9

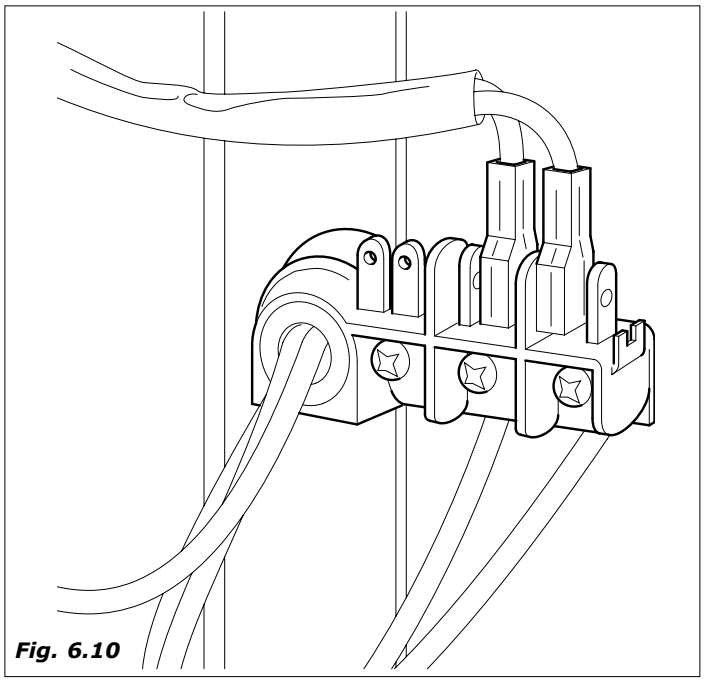


Fig. 6.10

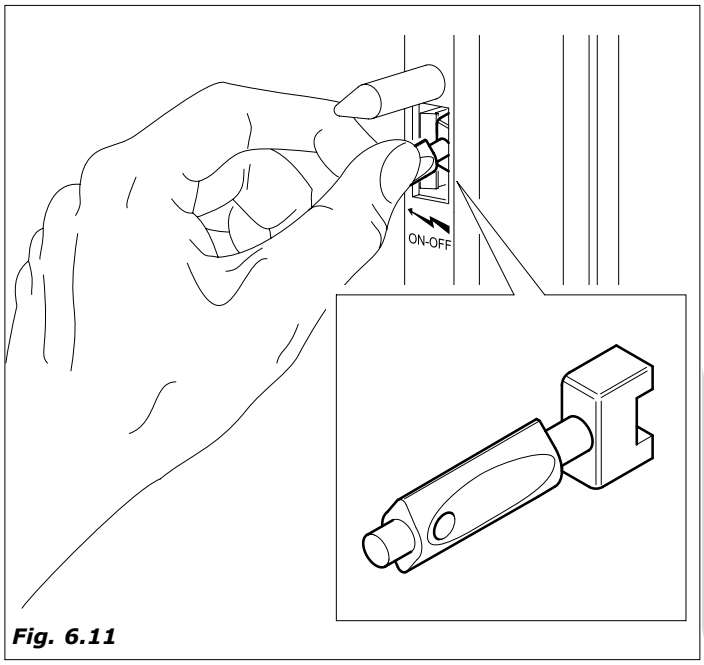


Fig. 6.11

PORTUGUÊS

6.5 Instalação

6.5.1 Enchimento circúito hidráulico

O aparelho enche automaticamente o circuito hidráulico.
Tirar a proteção traseira para alcançar a caldeira, (lembrar de desparafusar o parafuso (**A**) no interno, alcançavel pela parte frontal) *(Fig. 6.12)* e introduzir a chave no interruptor porta.

A sequencia das operações será:
- enchimento tanque flutuante

Aconselhamos apertar algumas vezes o tubo de conexão entre a caldeira e o tanque água, para eliminar as bolhas de ar que podem formar-se (*Fig. 6.13*).
- se através a abertura de inspecção se verificar a presencia de água no interno do tanque (*Fig. 61.4*) a coluna copinhos se movimenta para o enchimento e o grupo café dá uma volta de prova.
- o enchimento para quando for alcançado o nível máximo.
- uma vez acabado o enchimento efetuar algumas lavagens do grupo mixer para encher todos os circuitos e eliminar eventuais residuos da caldeira *(Fig.6.15).*

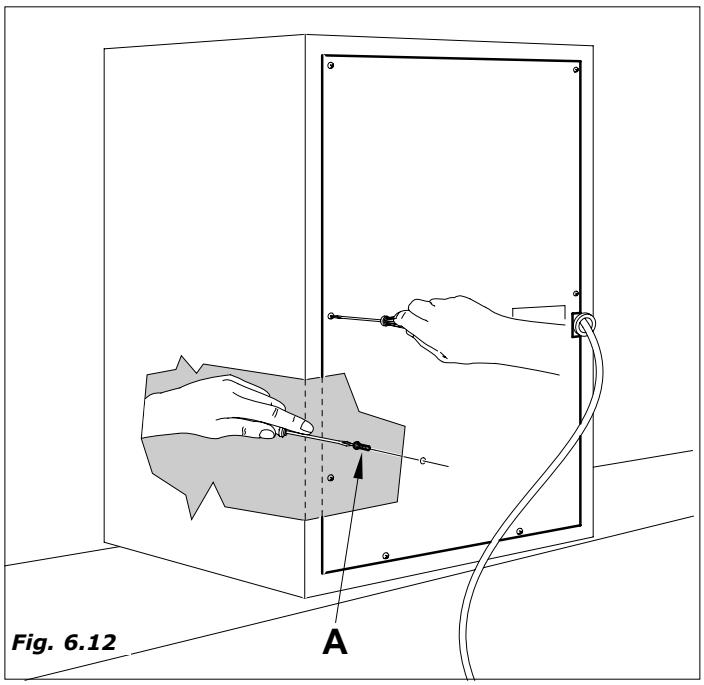


Fig. 6.12

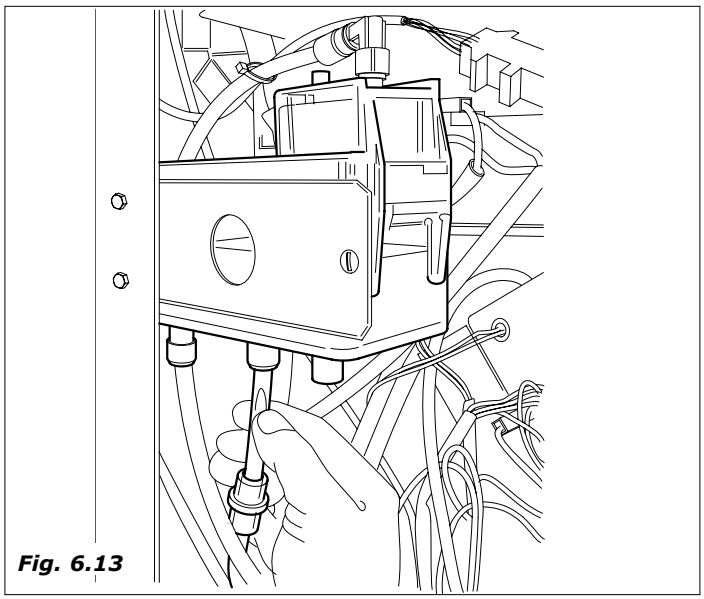


Fig. 6.13

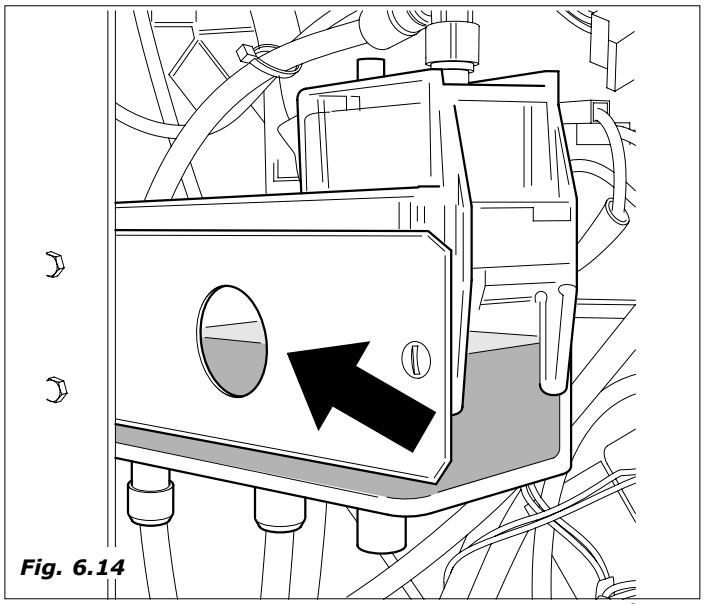


Fig. 6.14

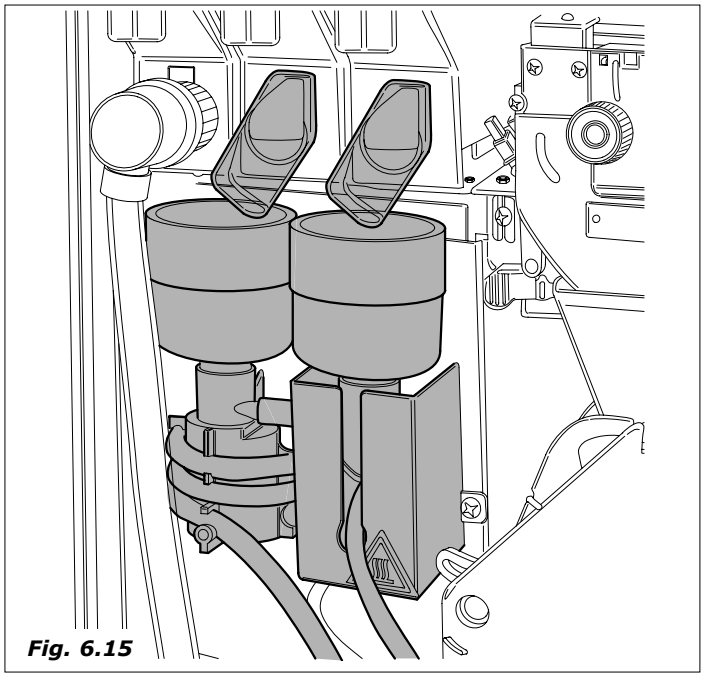


Fig. 6.15

- efetuadas estas operações, ligar o conetor resistencia à ficha de potencia e esperar mais ou menos dez minutos até que se alcancem as temperaturas de exercicio (*Fig. 6.16*)

Em fase de instalação do distribuidor, verificar, antes de dar tensão, de ter conetado hidraulicamente a mesma à rede hídrica e ter aberta a torneira da água.

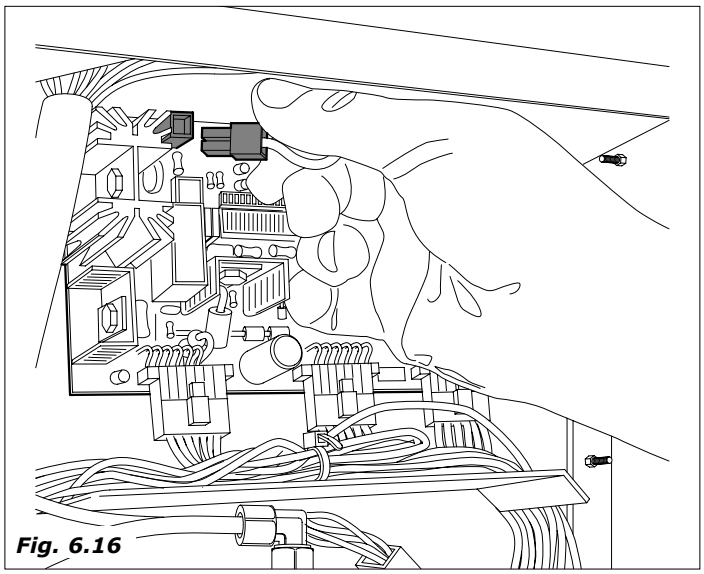


Fig. 6.16

6.5.2 Lavagem partes em contato com alimentos

Com o distribuidor ligado efetuar algumas lavagens dos misceladores premendo os botões segundo quanto indicado nas funções de serviço para eliminar qualquer possível residuo de sujeira do tanque café ou tanque soluveis.

- lavar bem as mãos
- preparar uma solução disinfetante antibaterica de base cloro (produtos que se acham nas farmácias) em relação às concentrações do produto mesmo
- tirar todos os recipientes produzidos pelo distribuidor *(Fig.6.17)*
- tirar as tampas e as guias produtos *(Fig.6.18)*. Por tudo na solução antecedentemente preparada
- tirar todas as guias pó, funis água, camaras e pás de misturagem, tubos de silicone e por também todos estes particulares na solução preparada *(Fig.6.19)*
- com um pano molhado na solução limpar também as bases dos misturadores *(Fig.6.20)*
- as partes devem ser deixadas na solução pelo tempo indicado na embalagem.
- em seguida tirar todas as partes, enxaguá-las bem, secá-las perfeitamente e re-montá-las no distribuidor

Para maior segurança depois da re-montagem, efetuar algumas lavagens automáticas para eliminar eventuais residuos.

6.5.3 Instalação sistemas de pagamento

O distribuidor não tem sistema de pagamento; é responsabilidade de quem instala o sistema de pagamento por eventuais danos à maquina mesma e/ou a coisas e/ou pessoas devidos a uma não correta instalação.

- Para instalar o sistema de pagamento desparafusar mas não completamente os tres parafusos (*Fig. 6.21*), montar o recipiente das fichas sem o seletor.
- apertar os tres parafusos e montar o seletor
- coneter o dispositivo para as fichas à ficha Master

Os seletores devem ser ligados diretamente sobre a ficha Master, os sistemas seriais executive com o cabo interface em dotação.

Entrar na programação para a taragem.

Consultar o capítulo "PROGRAMAÇÃO" para verificar a seleção dos parametros, adequados ao sistema usado.

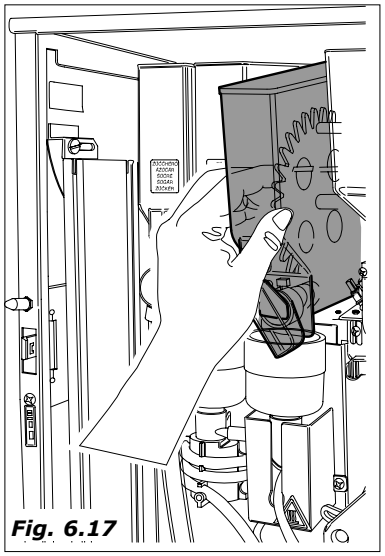


Fig. 6.17

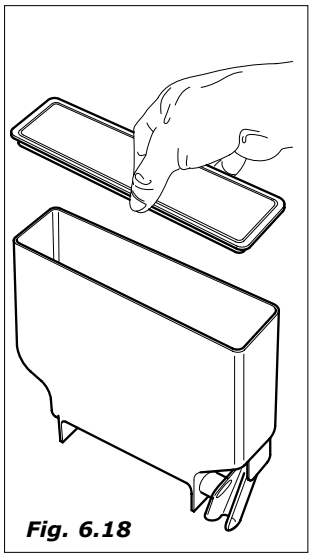


Fig. 6.18

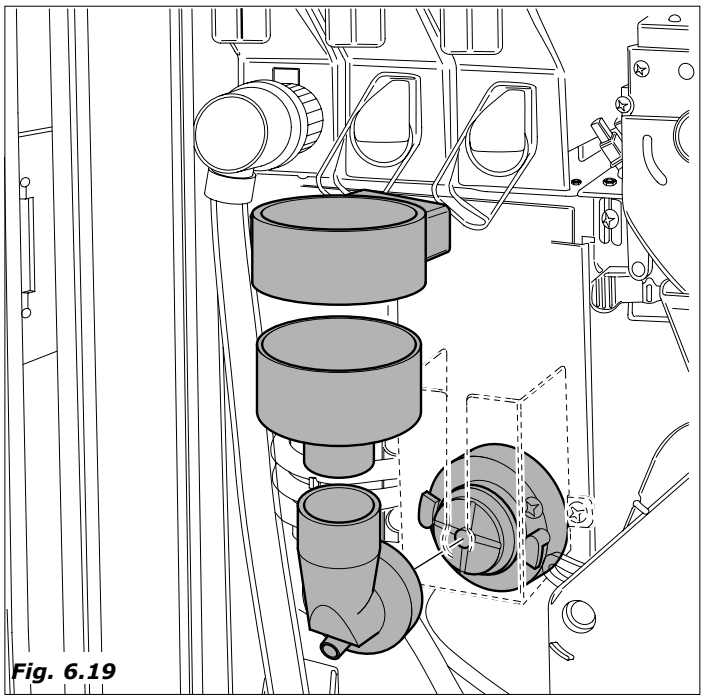


Fig. 6.19

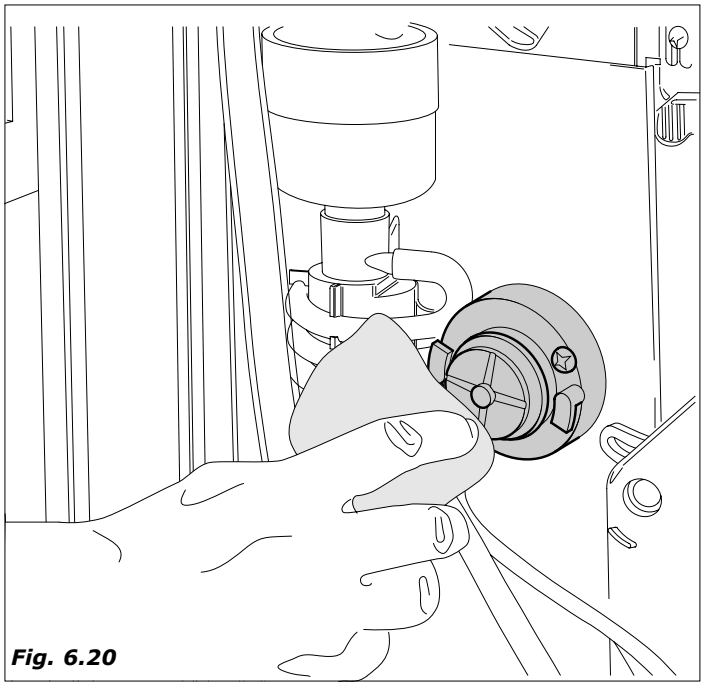


Fig. 6.20

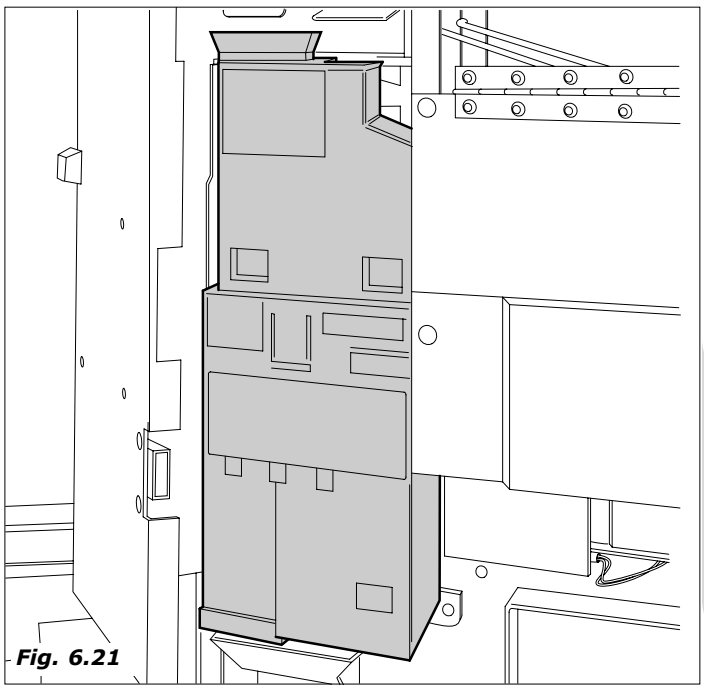


Fig. 6.21

6.6 Carga produtos
(com a máquina desligada)

6.6.1 Carga recipientes

A carga pode-se efetuar deixando os recipientes introduzidos, levantando a tampa superior do distribuidor tendo o cuidado de desenganchar corretamente o braço de segurança, *(Fig. 6.22),* ou extraindo cada um dos recipientes.

Particularmente para o café em grãos è necessário fechar a chapa de fecho antes de desfiar o recipiente *(Fig.6.23)*.

- levantar a tampa de cada recipiente e por o produto como indicado na etiqueta *(Fig.6.24 - Fig.6.25)*
- verificar que não hajam grumulos, não comprimir o produto e não utilizar uma quantidade ecesiva, para o consumo previsto no tempo duas cargas.

Controlar a capacidade de cada recipiente na seção CARATERISTICAS TECNICAS.

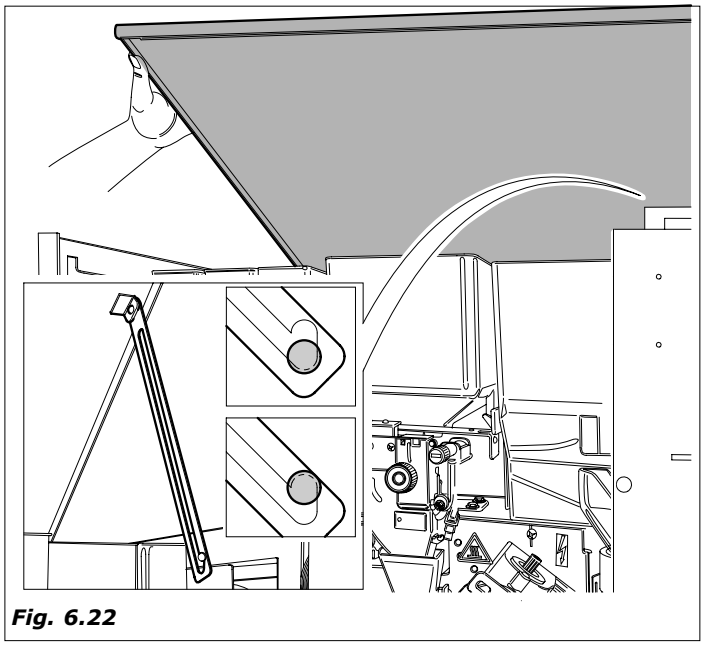


Fig. 6.22

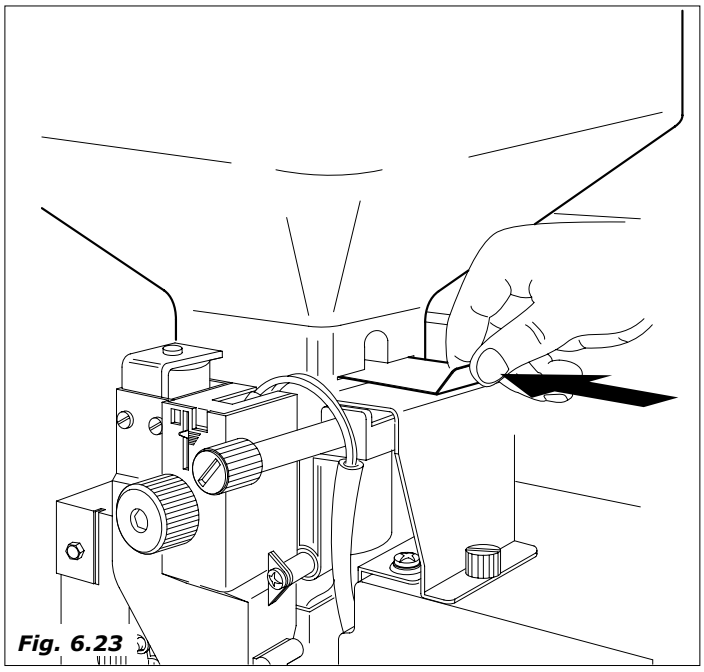


Fig. 6.23

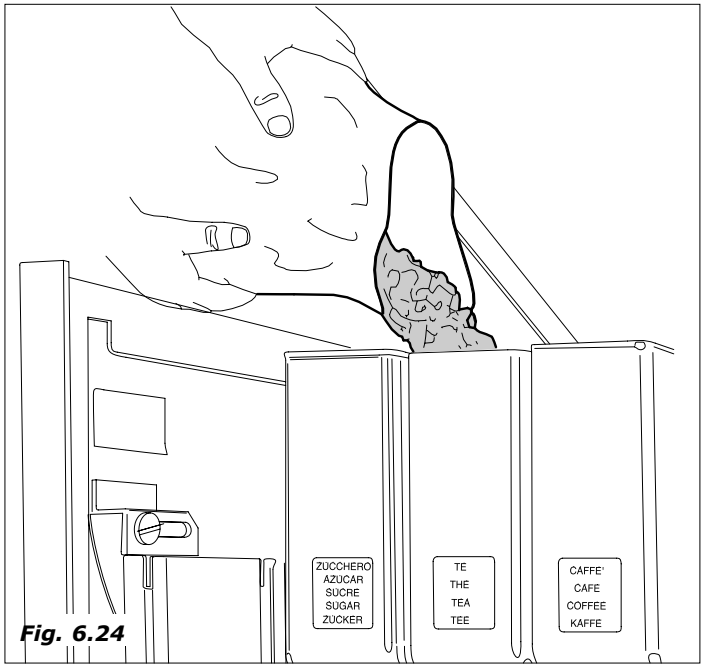


Fig. 6.24

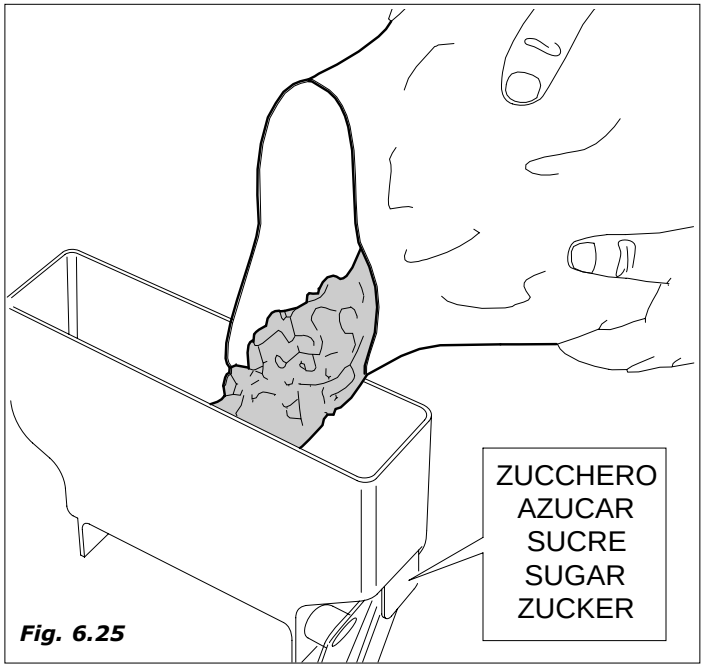


Fig. 6.25

6.6.2 Introdução etiquetas

- Antes de montar o sistema de pagamento introduzir as etiquetas que indicam as seleções nas apositas aberturas.

Para executar esta operação operar assim:

- Abrir a porta da ficha Master (*Fig. 6.26*)

- Introduzir as etiquetas na ordem e segundo as seleções utilizadas sobre o distribuidor (*Fig. 6.27*)

6.6.3 Carga copinhos

Utilizar só copinhos idoneos para a distribuição automática, com diametro superior de 70-74 mm, prestar atenção a não comprimí-los durante a carga.

NÃO TENTAR DE VIRAR MANUALMENTE A COLUNA.

Primeira carga
Em fase de instalação com distribuidor copinhos completamente vazio, operar assim:

- Abrir a portinha transparente como indicado na figura (*Fig. 6.28*)

- Introduzir a primeira coluna copinhos no tubo central porta copinhos (*Fig. 6.29*)

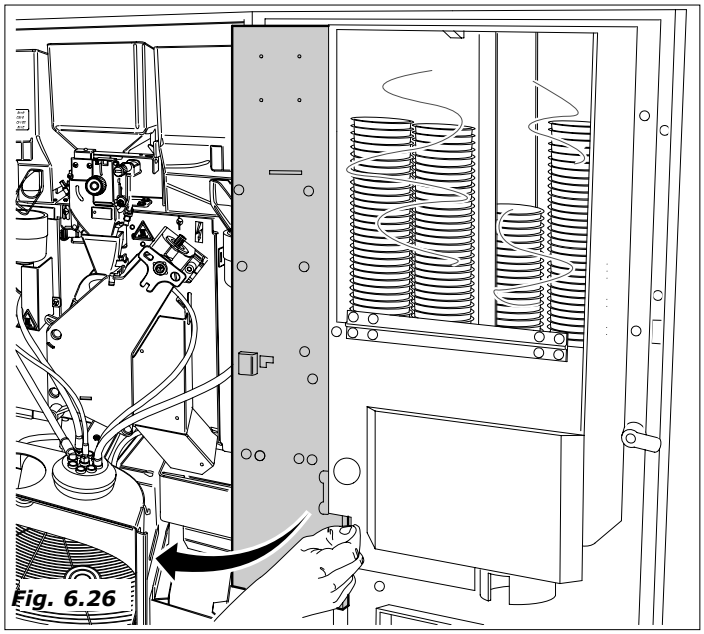


Fig. 6.26

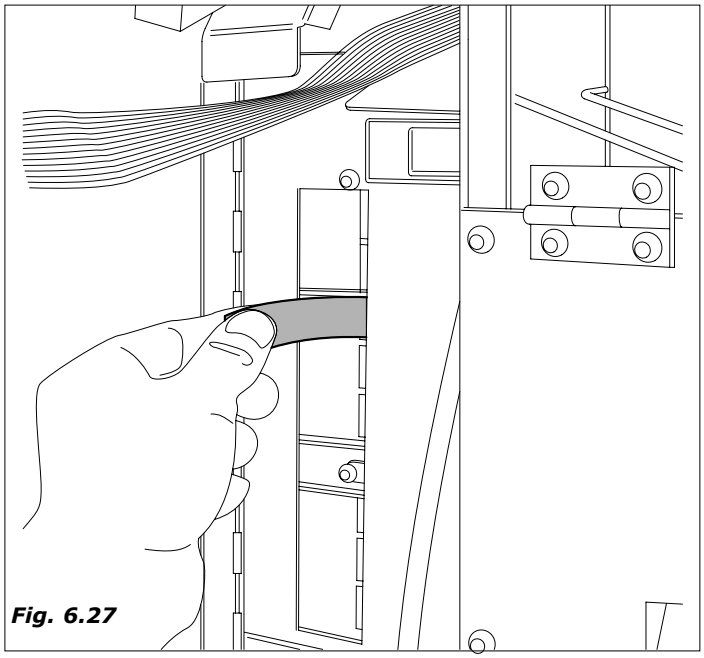


Fig. 6.27

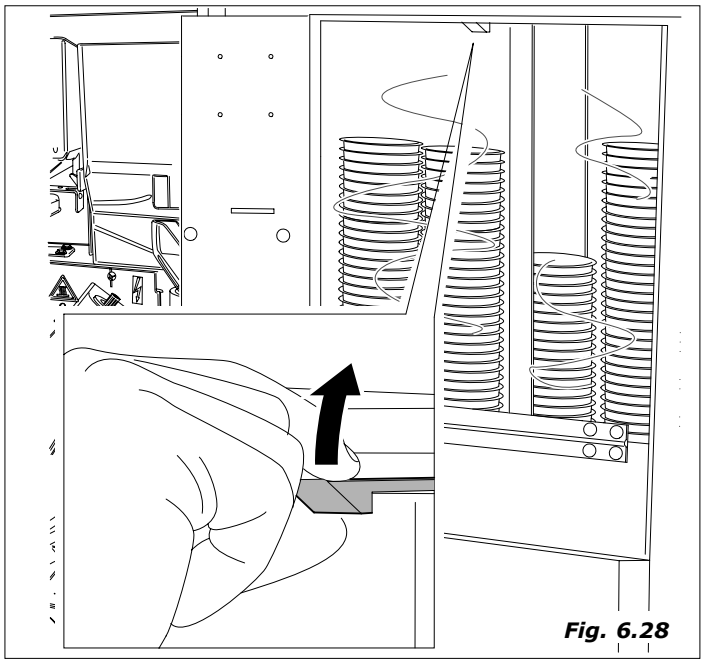


Fig. 6.28

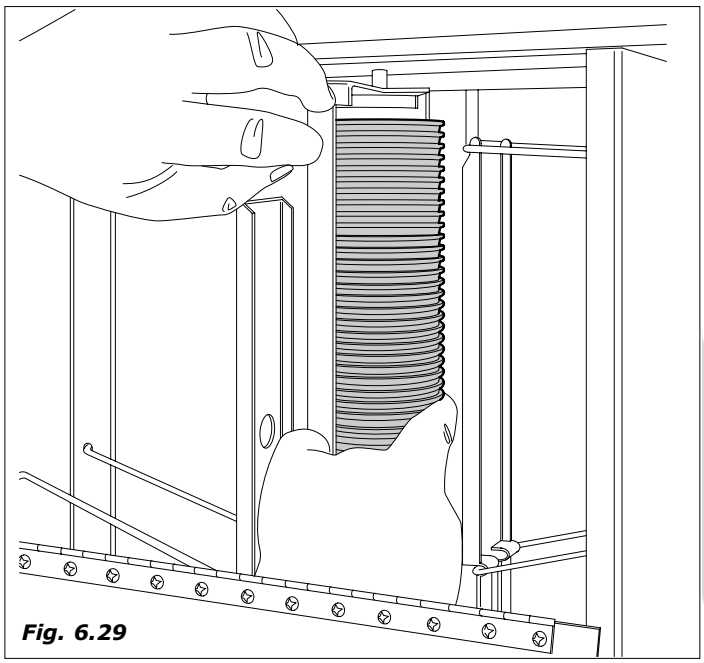


Fig. 6.29

- Introduzir uma outra coluna copinhos à direita da anterior premendo o empurrador (*Fig. 6.30*)

- Completar a carga introduzindo duas colunas copinhos sobre o lado esquerdo (*Fig. 6.31*)

Normal carga
A normal carga das colunas copinhos deve ser efetuada com a máquina desligada, e efetua-se simplismente abrindo a portinha transparente e introduzindo os copinhos que faltam.

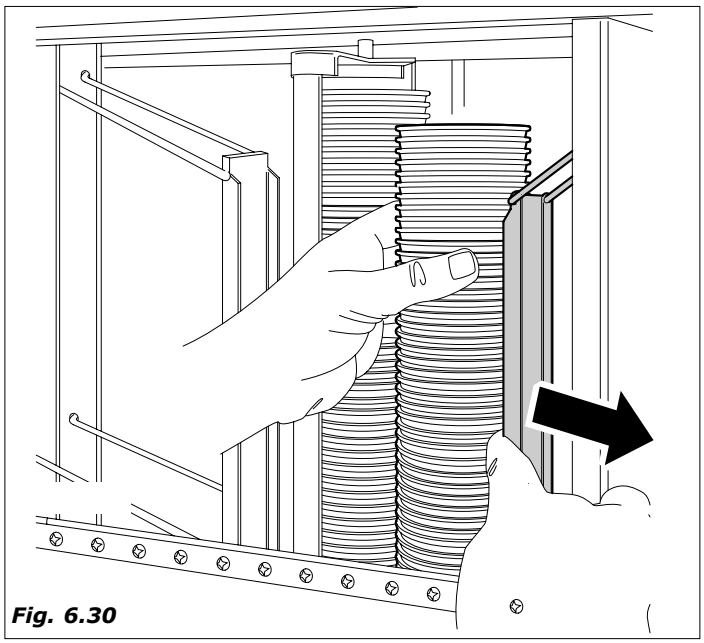


Fig. 6.30

6.6.4 Carga culherzinhas

Utilizar só culherzinhas fabricadas para o utilizo nos distribuidores automáticos.

- Soltar sem desparafusar completamente a maçaneta que fixa o distribuidor de culherzinhas (*Fig. 6.32*)

- Avançar o distribuidor de culherzinhas como indicado na *figura 6.33*

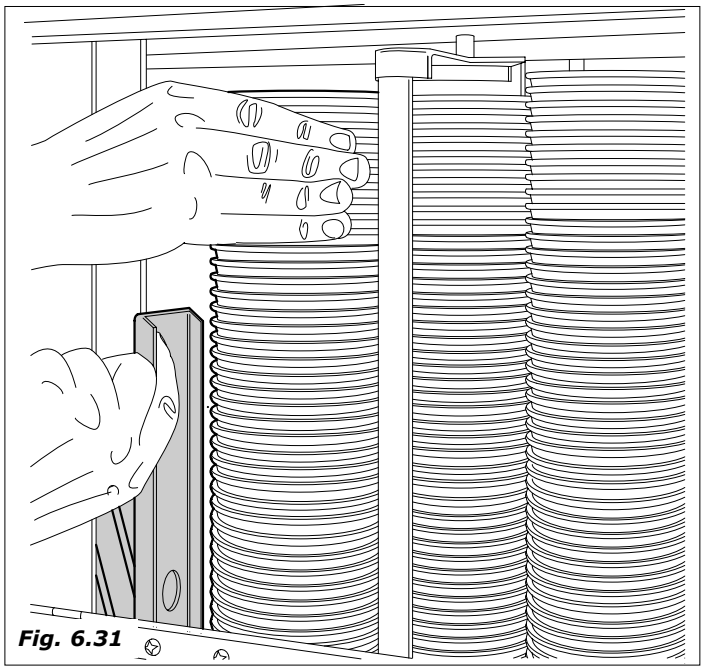


Fig. 6.31

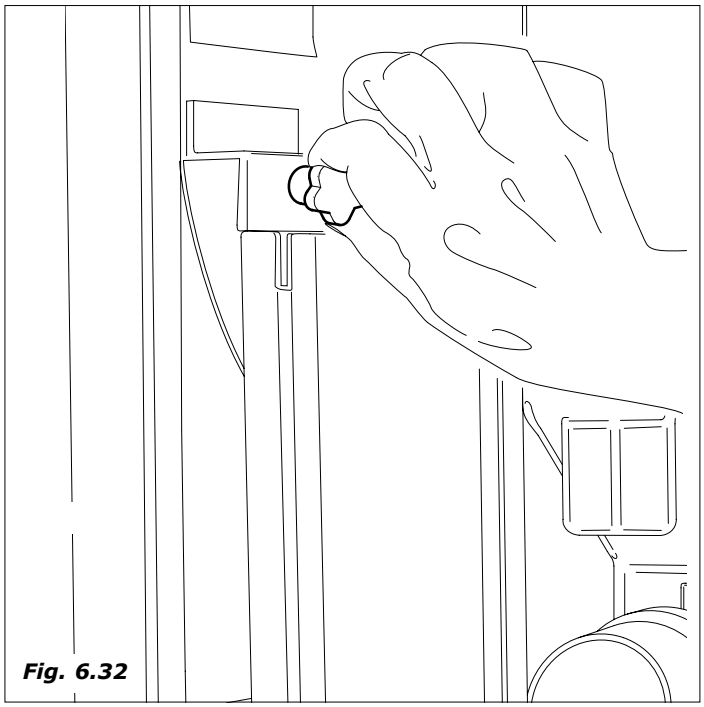


Fig. 6.32

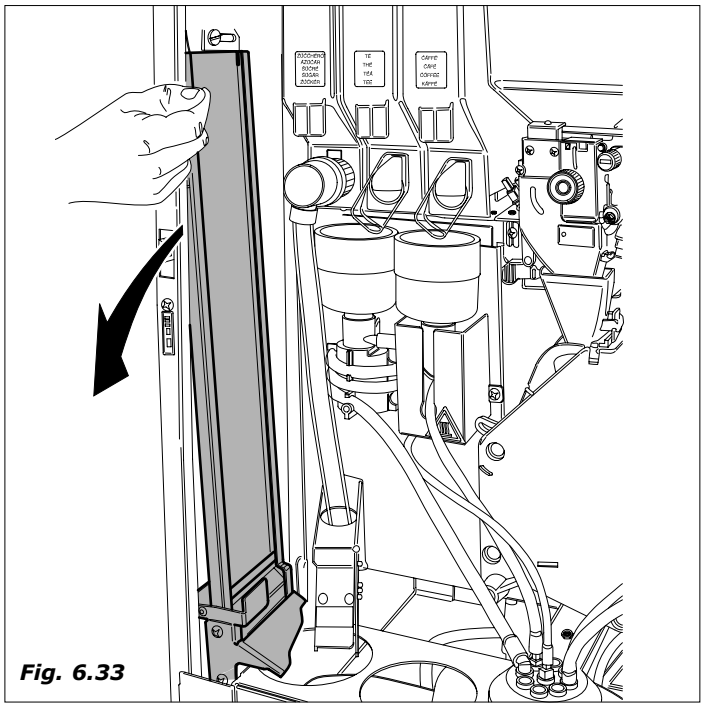


Fig. 6.33

- Tirar o peso de metal do incolonador (*Fig. 6.34*)
- Introduzir as culherzinhas com a fita de embalagem na coluna e quando forem posicionadas sobre o fundo cortar e desfiar a fita (*Fig. 6.35*)
- Uma vez acabada a carga re-introduzir o peso
- Levar a culherzinha em posição (*Fig. 6.36*)
- Prestar atenção que as culherzinhas não presentem babaduras, não estejem encurvadas e que estejem todas posicionadas horizontalmente (*Fig. 6.37*)

*Os modelos **POLARIS I** não prevem a coluna culherzinhas porque o açucar vem misturado diretamente com os produtos.*

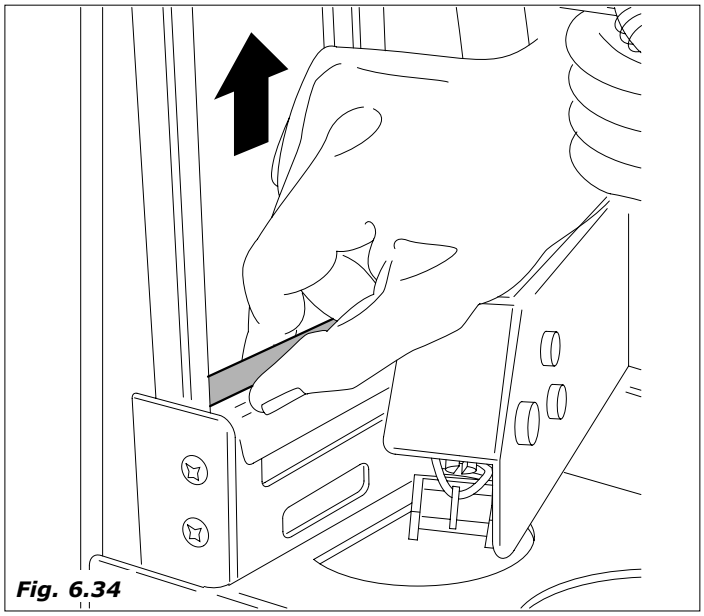


Fig. 6.34

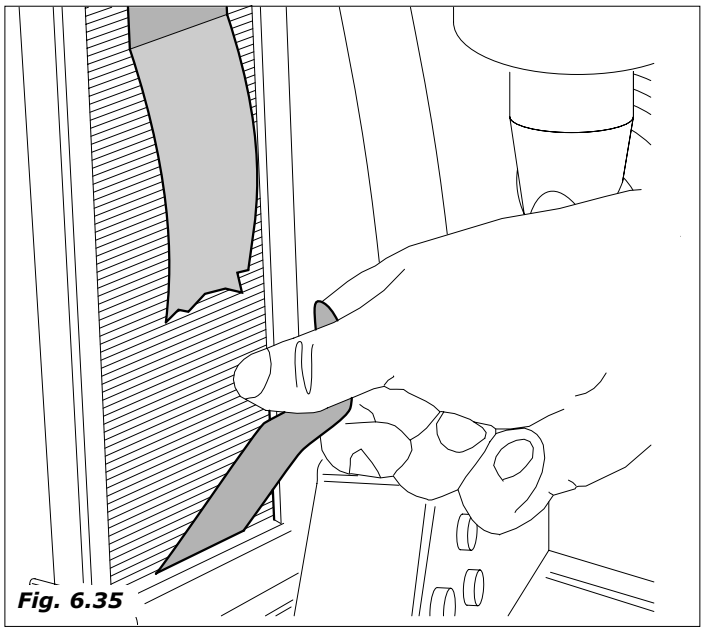


Fig. 6.35

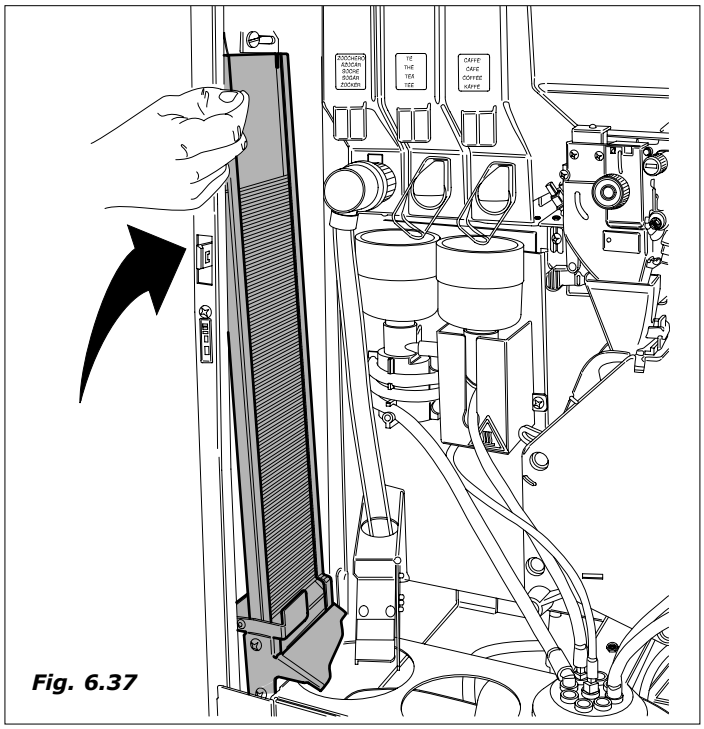


Fig. 6.37

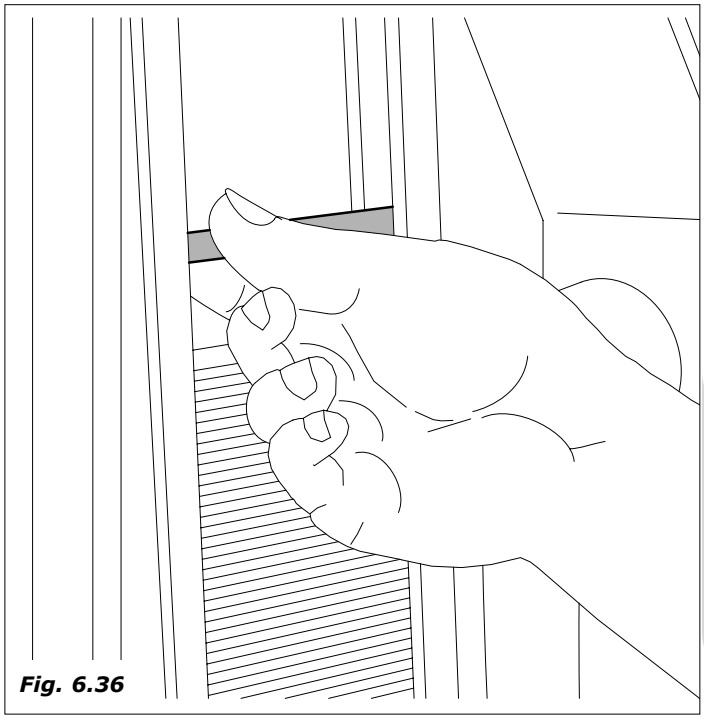


Fig. 6.36

7.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE

7.1 Limpeza e carga

Para garantir um bom funcionamento do distribuidor no tempo, é necessário efetuar com periodicidade algumas operações, algumas indispensaveis para respeitar as normas sanitarias existentes. Estas operações devem ser executadas com o distribuidor aberto e desligado; as operações de limpeza devem ser efetuadas antes da carga dos produtos.

Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 1° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 70%. Não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza (ex. grandes cozinhas ....).Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.

7.1.1 Manutenção aconselhada

*A **Bianchi Vending S.p.A.** garante o bom funcionamento no tempo do próprio distribuidor, só diante de uma manutenção preventiva, executada respeitando as modalidades trazidas na tabela abaixo:*

TIPO DE INTERVENÇÃO	N° DE BATIDAS				
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	70/80.000
Regeneração do depurador *	●				
Substituição do pistão com os filtros e guarnição		●			
Substituição do grupo completo do café		●			
Descalcificação da caldeira do expresso e válvulas elétricas			●		
Substituição do moedor				●	
Descalcificação da caldeira do solúvel e válvulas elétricas					●
*: se não há indicações contrárias por parte do fornecedor do depurador.					

7.1.2 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção

Primeira operação. Eliminação dos restos presentes nos recipientes do lixo (copinhos sujos, culherzinhas, papel, lenços, etc.). Depois da eliminação dos restos pode iniciar a limpeza.

- eliminação da sujeira mais grossa
- sanificação do chão e das paredes do ambiente por um raio de 1 metro na volta do distribuidor automático
- uma vez acabada a limpeza abrir o distribuidor

7.1.3 Limpeza diária aconselhada

Deve ser efetuada para impedir a formação de bactérias nas partes em contato com alimentos.

Para todas as operações de limpeza seguir as dicas do parágrafo 7.2.1

Operar assim:

– limpar todas as partes à vista da zona de distribuição *(Fig.7.1 e Fig.7.2)*

Tirar e lavar bem:

– canais e tubos de escorregamento pós *(Fig.7.3-pos.1)*
– canal água (2), camara miscelação (3) e ventainha de misturagem (4)

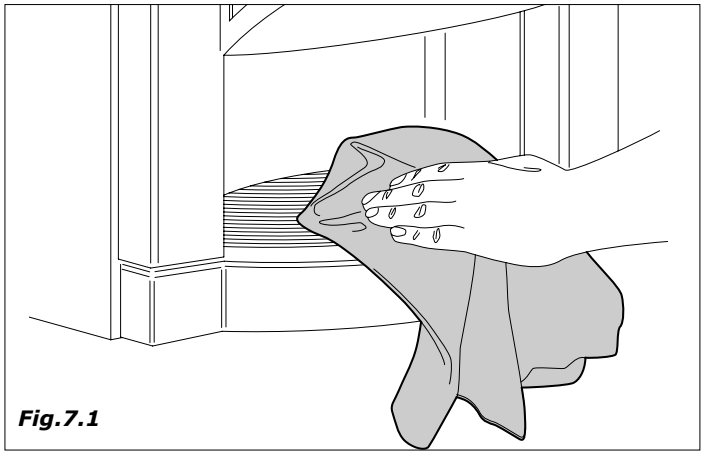


Fig.7.1

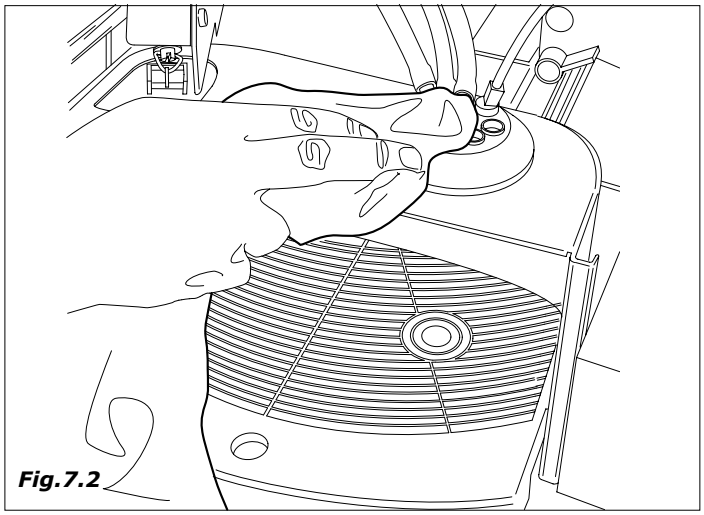


Fig.7.2

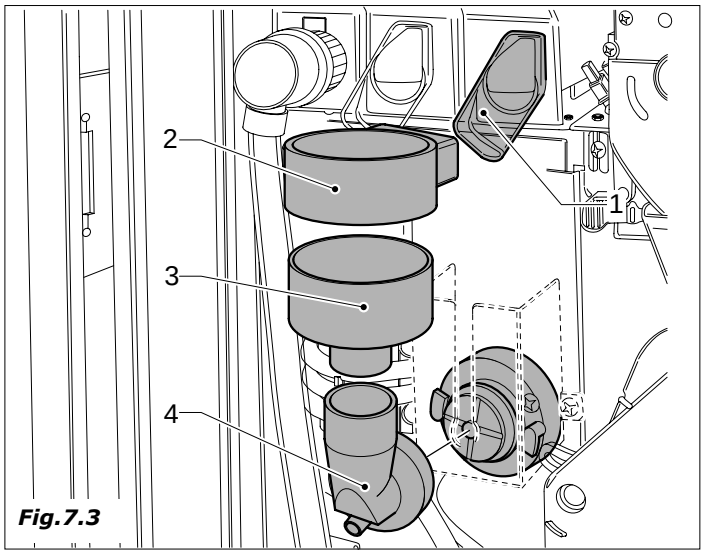


Fig.7.3

- tubos de distribuição de silicone
- zona distribuição (Fig.7.4)
- tubo de escorregamento e conduto café (Fig.7.5)

Antes de efetuar as operações de remontagem secar bem todas as partes

- limpar os residuos de pó de café do grupo, è possível extrair o grupo café para facilitar o trabalho (Fig. 7.6)

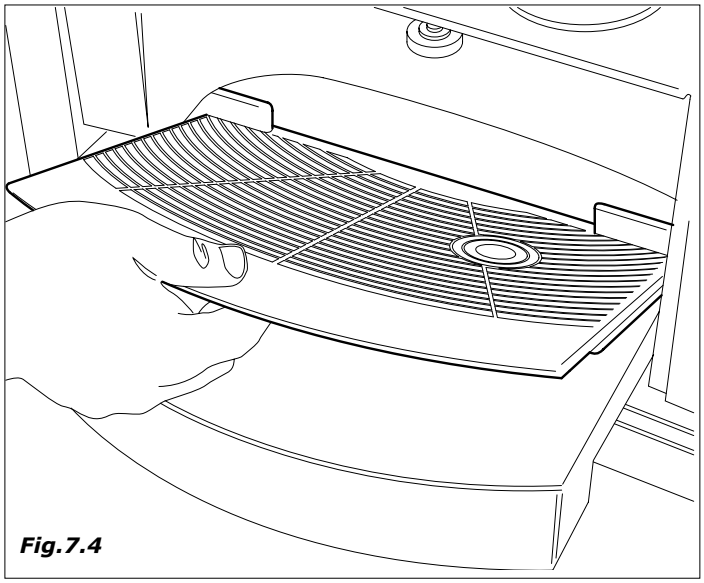


Fig.7.4

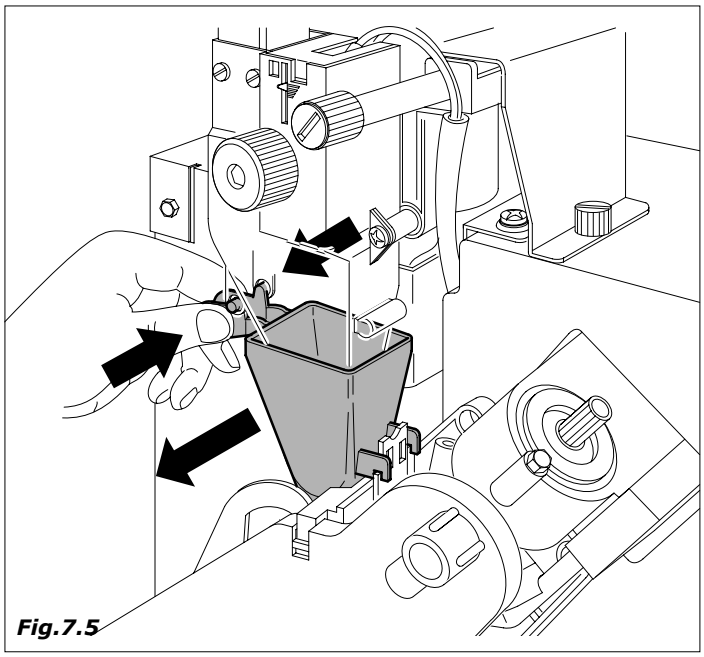


Fig.7.5

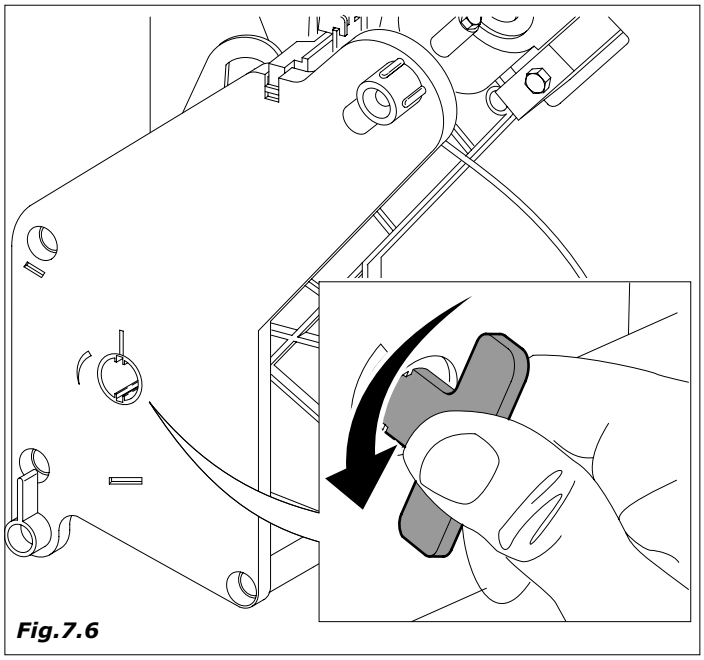


Fig.7.6

- esvaziar os recipientes fundos liquidos, limpá-los e/ou substituílos (Fig.7.7)
- esvaziar o recipiente dos fundos café (versões café em grãos) (Fig.7.8)

Ultima operação: colheita das moedas.

7.1.4 Limpeza semanal

Extrair todos os recipientes e limpar com um pano molhado todas as partes de apoio dos recipientes, assim como a base do distribuidor e o externo particolarmente a zona distribuição (Fig.7.9).

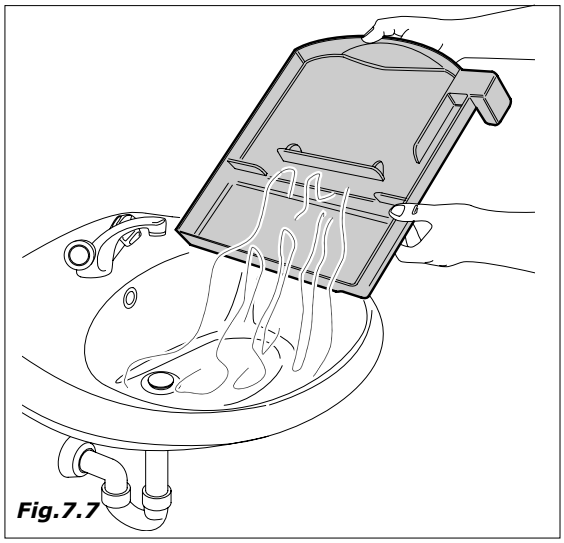


Fig.7.7

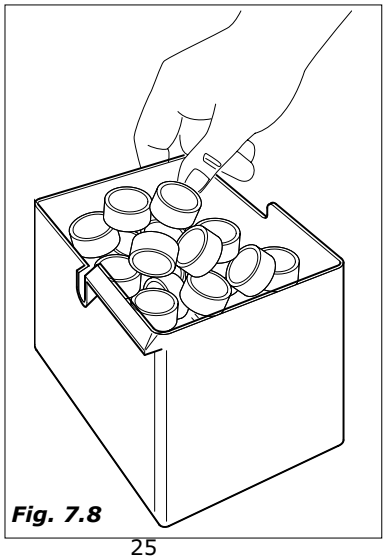


Fig. 7.8

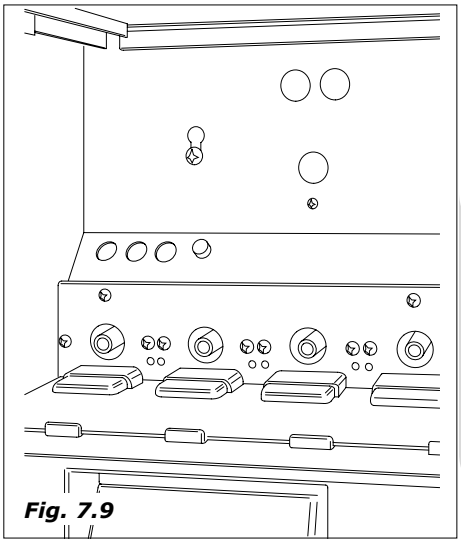


Fig. 7.9

7.1.5 Carga produtos

Quando for necessário cargar os produtos e/ou materiais de consumo do distribuidor automático.
Para estas operações referir-se às operações de primeira instalação *capítulo 6.6.*

7.1.6 Manutenção ordinária e extraordinária

As operações aquí descritas sao somente indicativas porque vinculadas à variaveis diferentes como: dureza da água, humidade, produtos usados, condições e quantidade de trabalho, etc.

Para todas as operações que necessitam da desmontagem dos componentes do distribuidor, verificar que o mesmo esteja desligado.

Deixar as operações em seguida descritas a pessoal competente. Se as operações necessitam do distribuidor ligado deixá-las a pessoal treinado.

Para operações mais complexas, como por exemplo desencrostar as caldeiras, é necessário um bom conhecimento da aparelhagem.

Mensilmente desinfectar todas as partes em contato com alimentos utilizando produtos em base de cloro seguindo quanto já descrito na seção 6.5.

PROCESSO DE CONTROLE DA FASATURA DO GRUPO CAFÈ

Verificar que, na fase de descanço, o indice rotante esteja alinhado com o índice de fase (ver Fig. 7.10).

Verificar que na fase de distribuição o indice rotante esteja adiantado de não mais de 1,5 mm do ponto de referencia de distribuição (o indice rotante deve estar em posição de distribuição entre 0 e 1,5 mm do ponto de distribuição).

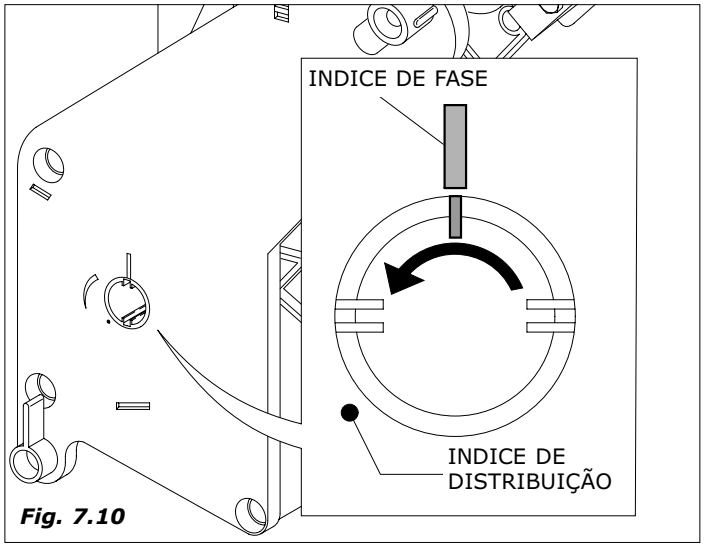


Fig. 7.10

7.2 PROCEDIMENTO DE MANUTENÇÃO

Equipamento ideal:
Para o pessoal responsável da carga e da manutenção o equipamento ideal deveria ser:
- Mala porta apetrechos
- Uniforme limpa
- Luvas usa e joga fora
- Grampo para fechar os canudinhos
- Papel alimentar
- Pauzinho de madeira ou plástica
- Detergente
- Disinfetante
- Aviso "Distribuidor fora serviço"
- Mesinha de apoio (facultativa)

Nunca utilizar:
- Esponjas, panos de tecido
- Pinceis
- Chaves de parafusos ou objetos metálicos

7.2.1 Sanitização

ALGUMAS ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Operadores e técnicos do vending que normalmente entram em contato com os produtos alimentares devem prestar particular atenção na higiene pessoal e das próprias roupas.

Em particular antes de iniciar cada operação no distribuidor, certificar-se de:

- Calçar sapatos para prevenção de acidentes ou ao menos próprios para o uso.
- Lavar bem as mãos
- Manter as unhas curtas, limpas e sem tinta
- Manter o cabelo curto e limpo
- Evitar de arranhar-se durante as operações de manutenção
- Não fumar e não comer durante o trabalho
- Evitar de tocar cabelo, boca, nariz durante o trabalho
- Evitar de usar anéis, pulseiras, relógios
- Cobrir eventuais feridas
- Evitar usar perfumes pessoais fortes

A maior contaminação dos alimentos passa através das mãos, recordamos portanto de lavar as mãos cada vez:

- Que se inicia a trabalhar no distribuidor
- Depois de ter usado a toilette
- Depois de ter tocado o cabelo, assoado o nariz, comido
- depois de ter manejado produtos químicos de limpeza
- depois ter apertado as mãos de outras pessoas

Se são usadas luvas de proteção, é necessário ter a prudência de trocá-las cada vez que entram em contato com produtos poluentes.

Para a higiene:
- Utilizar disinfetantes

Os disinfetantes distruem os microrganismos presentes sobre as superficies.

Para a limpeza:
- Utilizar detergentes e/ou detersivos

Os detergentes eliminam a sujeira grossa.

Existem no comércio produtos que são contemporaneamente detergentes/disinfetantes, encontram-se geralmente nas farmácias (a base de cloro).

Por quanto não mencionado neste capítulo, tomar como referência o normativo HACCP e em particular prestar atenção a:
- Limpeza dos ambientes
- Transporte produtos
- Manutenção máquinarias
- Eliminação restos
- Abastecimento água sanitária
- Higiene pessoal
- Caraterísticas produtos alimentares
- Diretriz 93/43/CEE

Algumas advertências importantes (ref. Diretriz 93/43)

- Os locais onde serão instalados os distribuidores automáticos devem ser aqueles que possam impedir o acúmulo de sujeira , o contato com materiais tóxicos e a formação de condensa ou mofo sobre as superfícies da própria máquina.
- É também importante que o local onde é instalado o distribuidor possa garantir uma prática higiênica correta, impedindo também a contaminação cruzada, durante as operações, entre os produtos alimentares, ferramentas, materiais, água, troca de ar ou intervenções do pessoal e excluir agentes externos de contaminação, tais como insetos ou outros animais nocivos.
- Verificar se a ligação hidráulica é adequada e conforme a diretriz CEE 80/778, no que diz respeito à qualidade das águas destinadas ao consumo humano.
- Garantir uma correta ventilação mecânica ou natural, evitando o fluxo mecânico do ar de uma zona contaminada para uma zona limpa.

As operações de limpeza podem ser efetuadas:

1 no lugar onde foi instalado o distribuidor automático
2 na firma que controla o serviço

Exemplo do processo de limpeza ideal de um distribuidor automático de bebidas quentes:

O operador responsável pela higíene da instalação, antes de abrir o distribuidor, deve controlar o estado de limpeza do ambiente e pôr um aviso, para indicar aos consumidores que:
- "o aparelho está fora serviço por manutenção"
- é importante que, durante as operações de limpeza e sanificação, o operador nunca deixe seu trabalho para fazer funcionar o distribuidor.

Por quanto não mencionado neste capítulo, tomar como referência o normativo HACCP e em particular prestar atenção a:
- Para a limpeza interna usar panos limpos, melhor ainda se panos descartáveis
- É indispensável precaução para nunca fazer entrar em contato os produtos usados para a limpeza geral do distribuidor com aqueles usados para a limpeza das partes em contato com os alimentos.
- Prestar atenção durante as operações de limpeza para não transferir germes das partes sujas para outras já limpas

A) Usar luvas limpas

B) Usar água quente não proveniente de banheiros

C) Prestar maior atenção na limpeza das partes em contato com as substâncias alimentares
- Remuover muito bem todos os resíduos de sujeira antes de proceder ao uso de desinfetantes
- Evitar com cuidado todo contato dos alimentos com superfícies sujas.
- Durante as operações de limpeza seguir expressamente as indicações trazidas nas confecções dos detergentes químicos. Evitar absolutamente que as confecções dos alimentos entrem em contato com os detergentes.
- Verificar se o seu equipamento de limpeza está em perfeitas condições de eficiência.

D) Terminadas as operações de limpeza, depositar os sacos de lixo em áreas apropriadas, longe daquelas onde estarão os distribuidores automáticos.

7.2.2 Controle da temperatura

- Regular a temperatura do distribuidor de acordo com as especificações recomendadas pelos produtores do alimento contido no distribuidor.
- Os alimentos geralmente se conservam em modo apropriado em uma temperatura inferior a 8°C
- Os sanduíches, especificamente, convém conservá-los em uma temperatura que pode oscilar de 3°C a 5°C
- obviamente estes produtos devem ser transportados em bolsas térmicas apropriadas.

INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE OS PRODUTOS DISTRIBUÍDOS

- controlar sempre a data de vencimento
- controlar sempre o hermetismo das confecções
- recordar que o alimento deve ser sempre conservado pelo menos a 15 cm de altura do chão
- durante o carregamento nunca tocar os copos, mas fazê-los sempre escorregar para fora da confecção
- Durante o carregamento nunca tocar as colherzinhas, mas fazê-las sempre escorregar para fora da confecção
- Evitar de conservar os produtos solúveis por muito tempo ou em ambientes sem sol, úmidos.

Resumimos na tabela a seguir o comportamento que sugerimos, com a finalidade de reduzir ao mínimo o risco de proliferação e contaminação por bactérias no interior do distribuidor

TIPO DE INTERVENÇÃO	***TEMPO / n° BATIDAS***		
	CADA DIA	***CADA SEMANA***	***20000 BATIDAS OU MAX CADA MÊS***
Retirar e lavar todas as partes em vista na zona de distribuição com produto de limpeza	●		
Esvaziar os baldes com restos de líquidos e limpá-los com produto de limpeza	●		
Esvaziar o recipiente dos fundos de café e lavá-lo com produto de limpeza	●		
Tirar todos os recipientes e limpar com um pano úmido todas as partes de apoio dos recipientes, além do que o fundo do distribuidor e o externo do distribuidor, em particular a zona de distribuição, proceder depois com a sanitização		●	
* Kits de sanitização compostos por partes plásticas destinadas à passagem do produto em pó ou líquido(ventosas, tubos, bordo de distribuição, condutores,…) Para maiores informações, contate diretamente a Bianchi.			●
*A Bianchi predispôs kits especificamente estudados para cada modelo de distribuidor			

7.3 Regulagens

7.3.1 Regolagem dose e moagem

O distribuidor vem entregado tarado sobre valores estandard quer dizer:

- temperatura café no copinho de aproximadamente 78°C por 38 cc de produto distribuido
- temperatura produtos soluveis no copinho de aproximadamente 73°C
- gramatura pó de café aproximadamente 7,0 gramas
- gramatura pós soluveis segundo quanto indicado nas tabelas.

Para obter os melhores resultados com o produto utilizado aconselhamos controlar:

- ***Gramatura do café moido.*** Variar a quantidade acionando a manopola sobre o dosador (Fig.7.11).

  A cada disparo da manopola de regulagem corresponde um valor de 0,05 gramas.

  Virando no sentido horário a dose diminue.

  Virando no sentido anti-horário a dose aumenta.

  A variação de produto é controlável por meio das marcas de referência que estão sobre o dosador (ver figura 7.11).

  A pastilha de café, normalmente, deve apresentar-se compacta e um pouco úmida.

- ***Regulagem do gráu de moedura.*** Virar o parafuso (Fig.7.12) para obter os resultados desejados.

  Virando no sentido horário obtem-se uma moedura fina, virando no sentido anti-horário obtem-se uma moedura grossa.

  Depois da regulagem devem ser efetuadas 3 regulagens de produto para controlar a qualidade da regulagem, quanto mais a granulometria é fina, quanto maior será o tempo necessário para a distribuição do produto.

7.3.2 Regulagem capacidade água eletroválvulas soluveis

Para os produtos solúveis é possível regular a quantidade de água e a dose da pó eletronicamente variando os parametros estandard, este processo vem ilustrado no PROGRAMAÇÃO.

Para problemas de formação de calcário é possível ter reduções da capacidade de água das eletroválvulas soluveis.

– Para obter uma boa enxaguadura dos copinhos acionar eventualmente o parafuso de capacidade *(Fig.7.13)*.

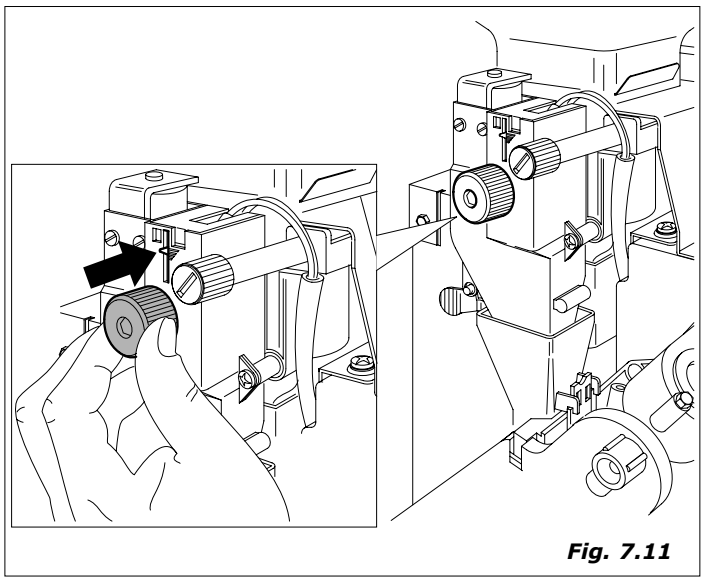


Fig. 7.11

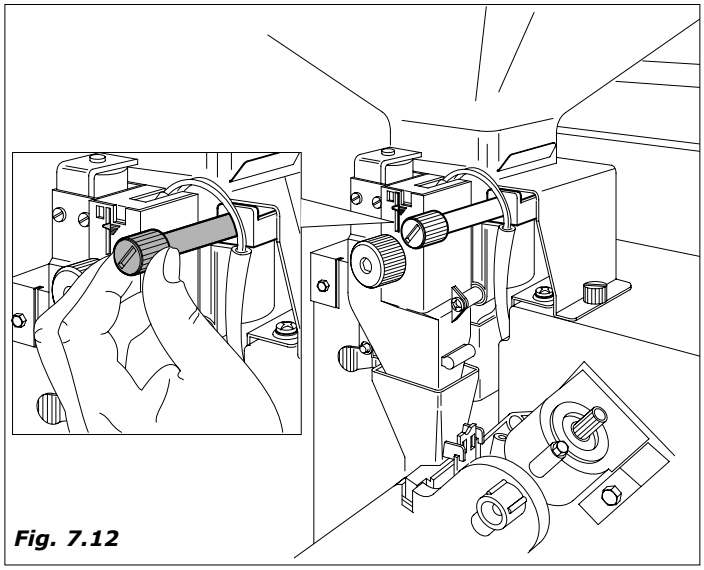


Fig. 7.12

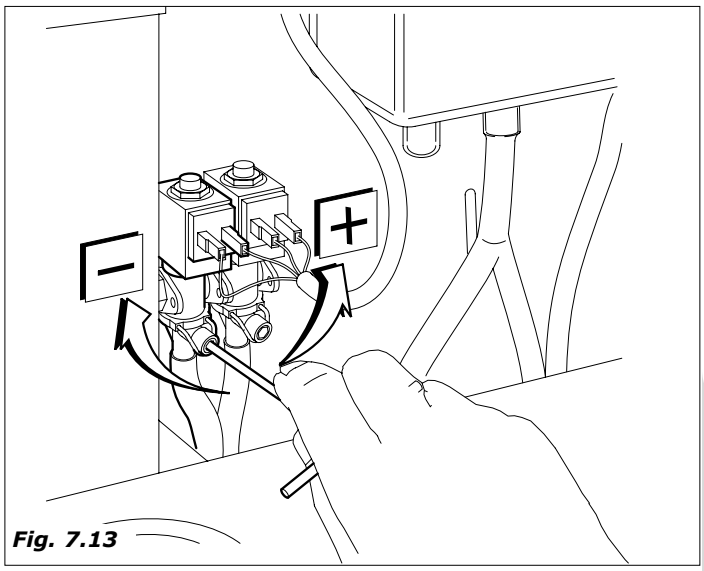


Fig. 7.13

7.4 Substituição da lâmpada de neon

Antes de começar qualquer operação perto da máquina, esteja seguro de ter desligado a alimentação elétrica do distribuidor.

- Retirar os copos do distribuidor de copos linear
- Localizar no porta-copos os dois furos laterais de acesso aos parafusos *(Fig.7.14)* e, com uma chave estrêla média, desapertá-los sem extraí-los
- Fechar a porta transparente e localizar os dois furos de acesso aos parafusos *(Fig. 7.15)*; desapertá-los sem extraí-los.
- Desligar os três conetôres elétricos *(Fig. 7.16)*
- Levantar e remover de seu lugar o distribuidor de copos *(Fig. 7.17)*

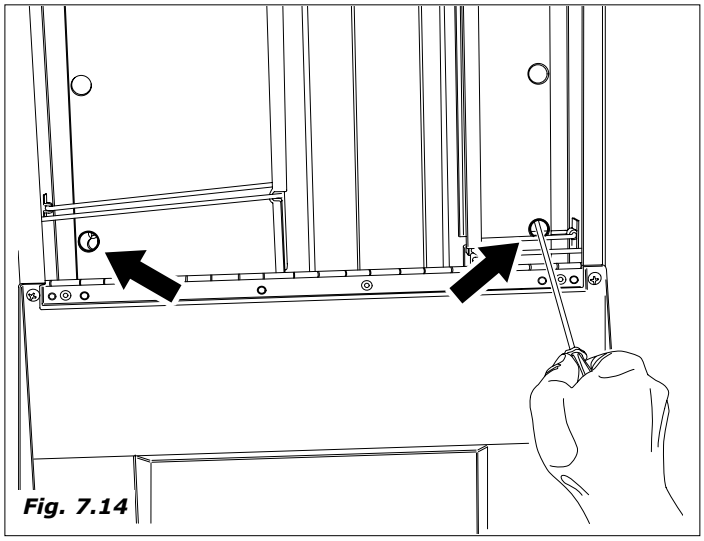


Fig. 7.14

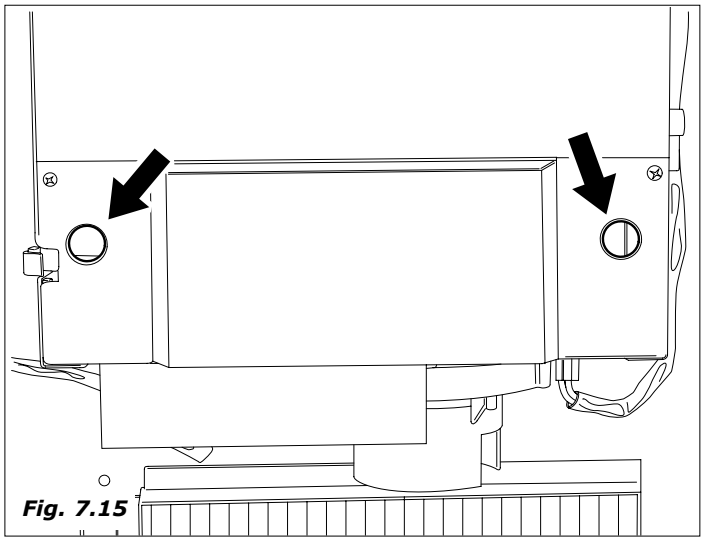


Fig. 7.15

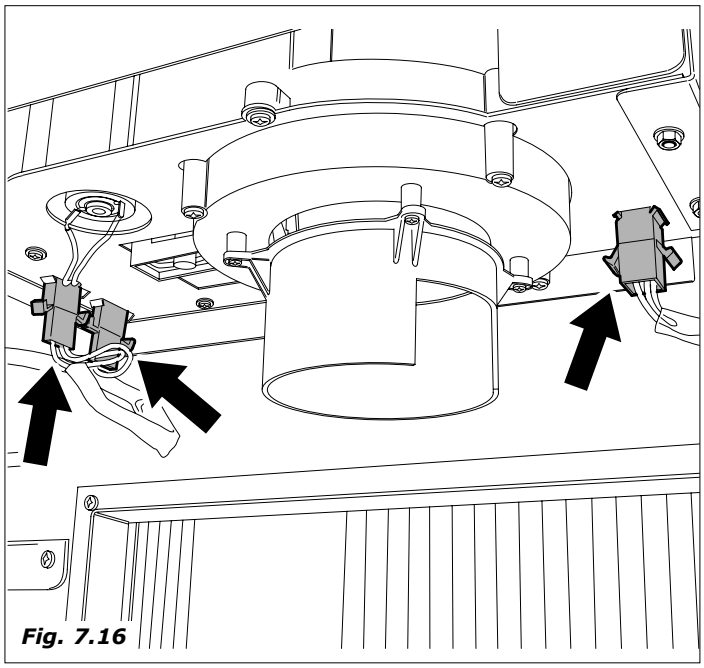


Fig. 7.16

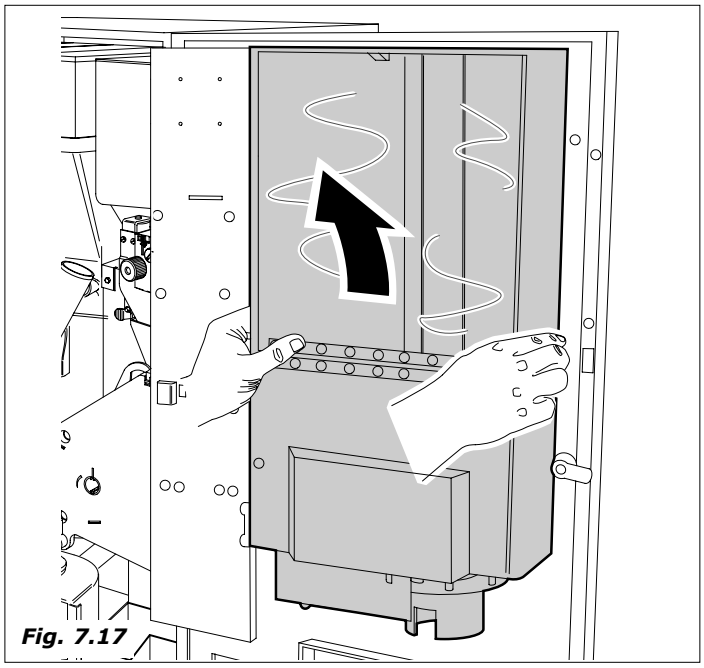


Fig. 7.17

- Desapertar a rôsca posta na abertura oval para deixar livre o suporte porta-lâmpada *(Fig. 7.18).* Tome cuidado para que o parafuso colocado posteriormente não caia

- Remover o suporte porta-lâmpada apoiado à base da janela com um movimento para o alto

- A remoção do porta-lâmpada deve ser efeituada muito delicadamente, rodando levemente o suporte e tomando cuidado aos terminais da lâmpada *(Fig. 7.19)*

- Substituir então a lâmpada removendo-la dos fechos *(Fig. 7.20)*

- Antes de fixar o suporte, verificar o perfeito posicionamento da lâmpada nos fechos e então fixá-lo com a rôsca *(Fig. 7.18)*

- Verificar o correto funcionamento

- Proceder à montagem dos particulares seguindo o procedimento contrário

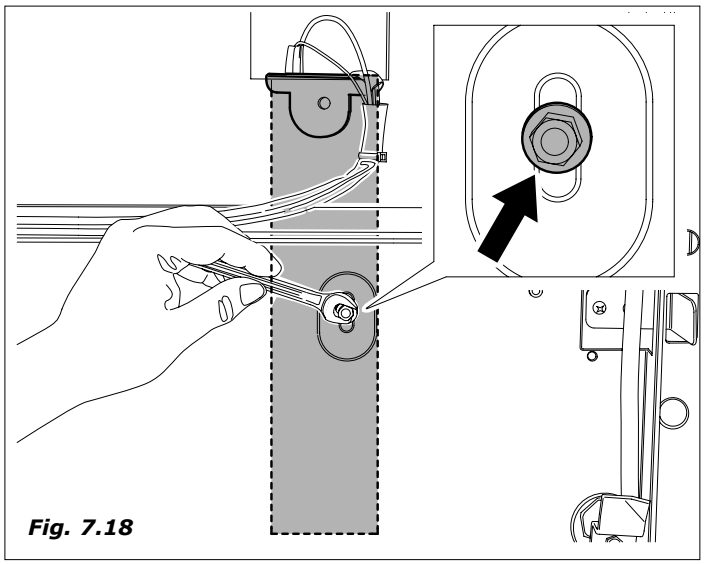


Fig. 7.18

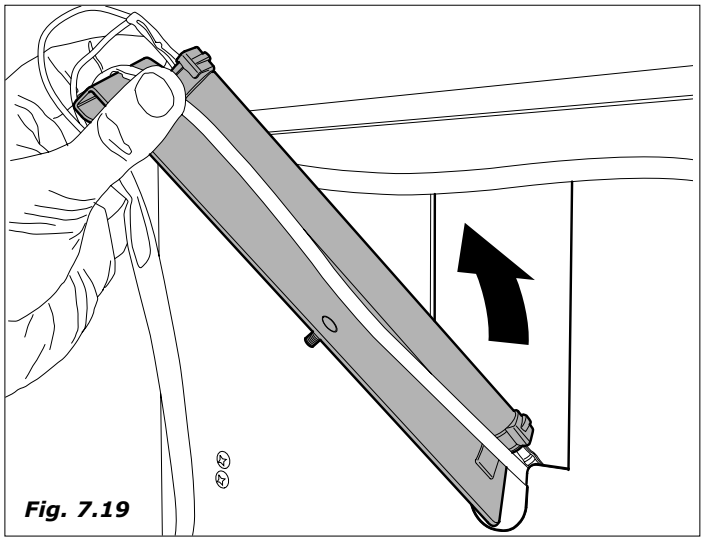


Fig. 7.19

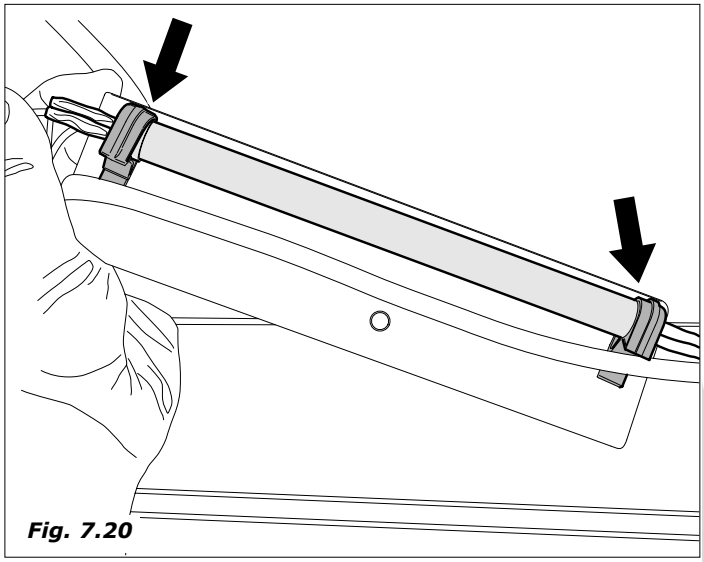


Fig. 7.20

7.5 Inatividade

Para uma prolongada inatividade do distribuidor é necessário efetuar algumas operações preventivas:

- desconeter eletricamente e hidraulicamente o distribuidor
- esvaziar completamente a caldeira soluveis e o tanque flutuantes, tirando a tampa situada sobre o tubo ao longo do conduto descarga. Remontar a tampa depois do esvaziamento.
- descargar todos os produtos dos recipientes *(Fig. 7.21)*
- lavar todas as partes em contato com alimentos conforme quanto já descrito
- esvaziar o recipiente fundos e limpá-lo muito bem
- eliminar o saco fundos
- limpar com um pano todas as superficies internas e externas do distribuidor automático
- proteger o externo com um filme ou saco de celofane *(Fig.7.22)*
- armazenar em lugares secos e com temperaturas não inferiores a 1°C

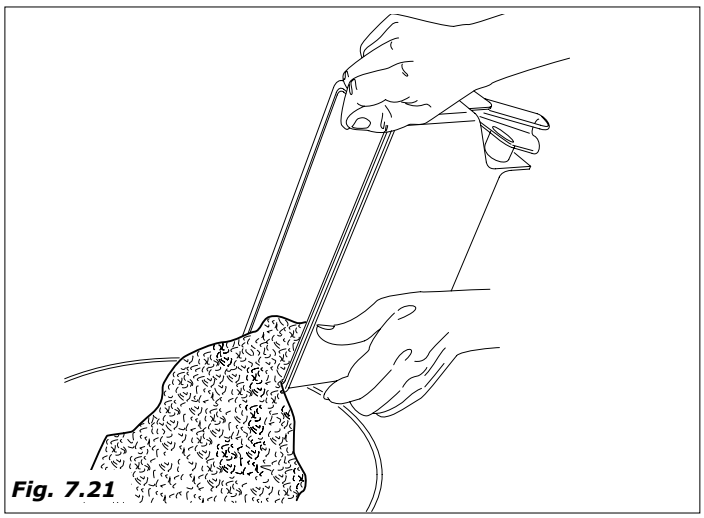


Fig. 7.21

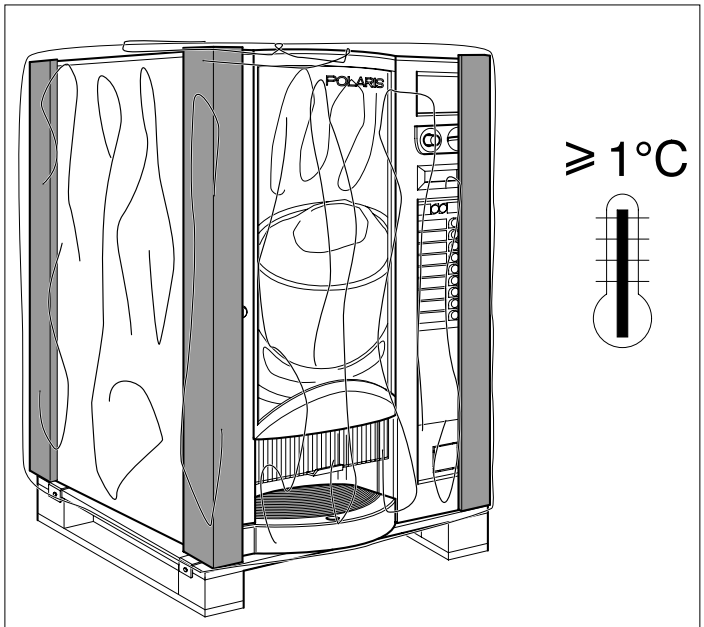


Fig.7.22

8.0 ACESSORIOS

8.1 Kit móvel base

A pedido, é disponível, um móvel base onde sobrepor o distribuidor automático modelo POLARIS.
No kit estão incluidos;

- n° 4 bússolas de centragem
- guia de descarga fundos café
- guia transporte fichas/moedas
- n° 2 baldes para liquidos de descarga
- microinterruptores e flutuadores "Válvula de alivio"
- caixa moedas

Para a montagem e a assemblagem do móvel com o distribuidor operar assim:

- tirar os 4 pezinhos montados sobre o modelo de mesa (*Fig.8.1*)
- introduzir sobre o móvel base as 4 bússolas de centragem (*Fig. 8.2*)
- sobrepor o distribuidor e por em correspondencia os 4 cunhos roscados com as 4 bússolas de centragem (*Fig. 8.3*)
- utilizar os 4 pezinhos anteriormente desparafusados para fixar o distribuidor ao móvel (*Fig. 8.4*)

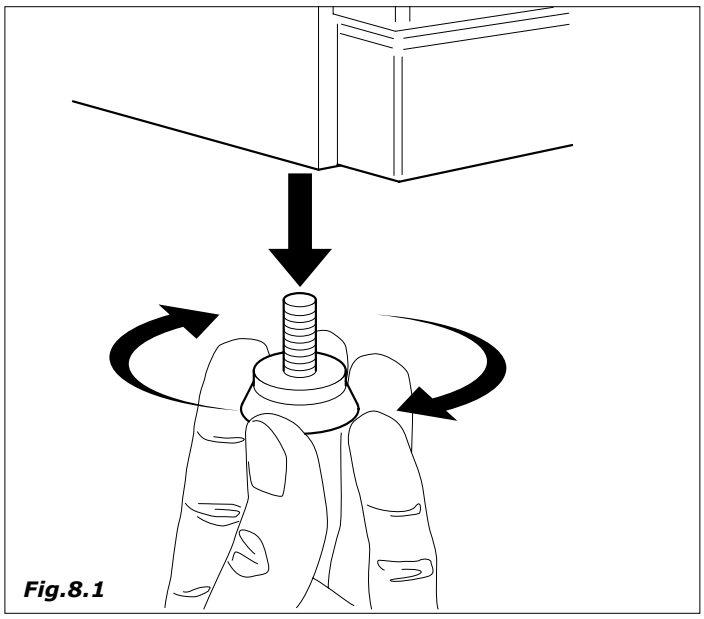


Fig.8.1

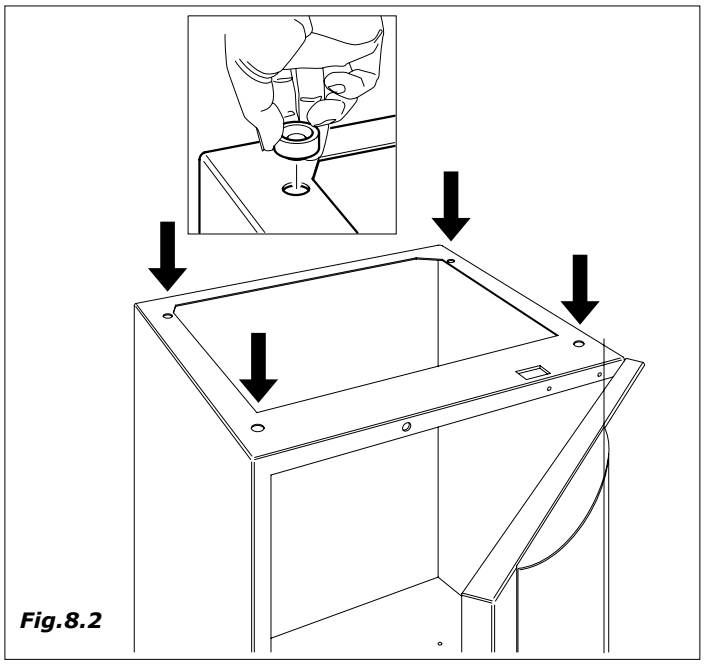


Fig.8.2

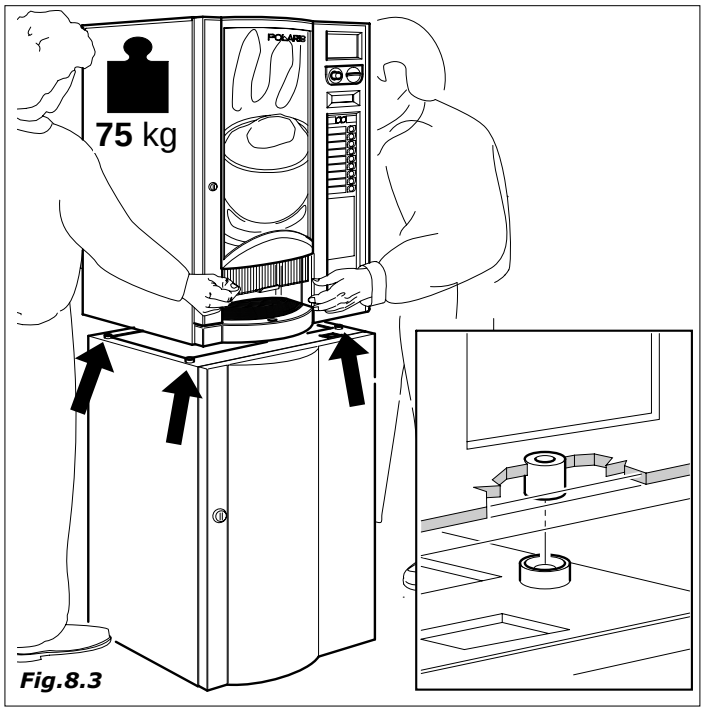


Fig.8.3

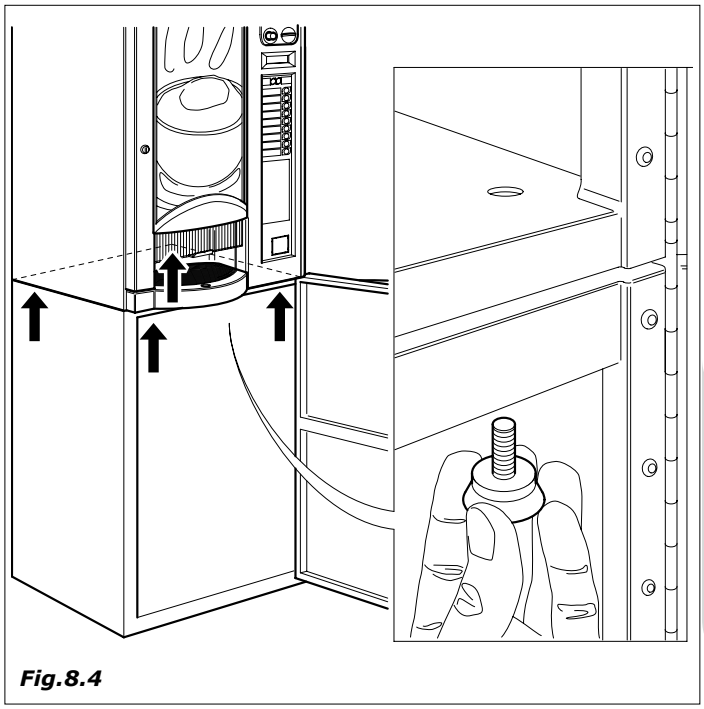


Fig.8.4

8.1.1 Introdução guia de descarga fundos café

- Tirar o recipiente das moedas (*Fig. 8.5-pos.**A***) e o dos fundos café (***B***) que se encontram no distribuidor de mesa.

- Desmontar o grupo café

- Tirar o disco do fundo do distribuidor quebrando as asas que o mantem unido *(Fig. 8.6)*

- Introduzir o tubo transportador no alojamento que acabou de se criar *(Fig. 8.7)*

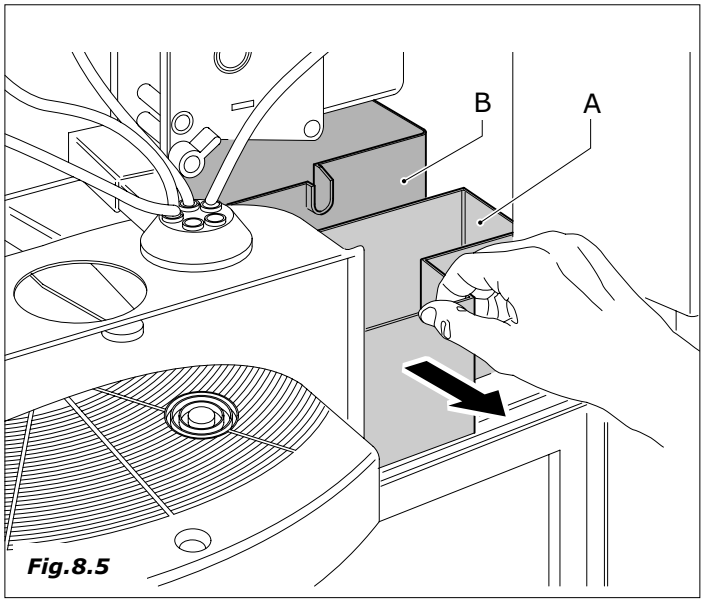


Fig.8.5

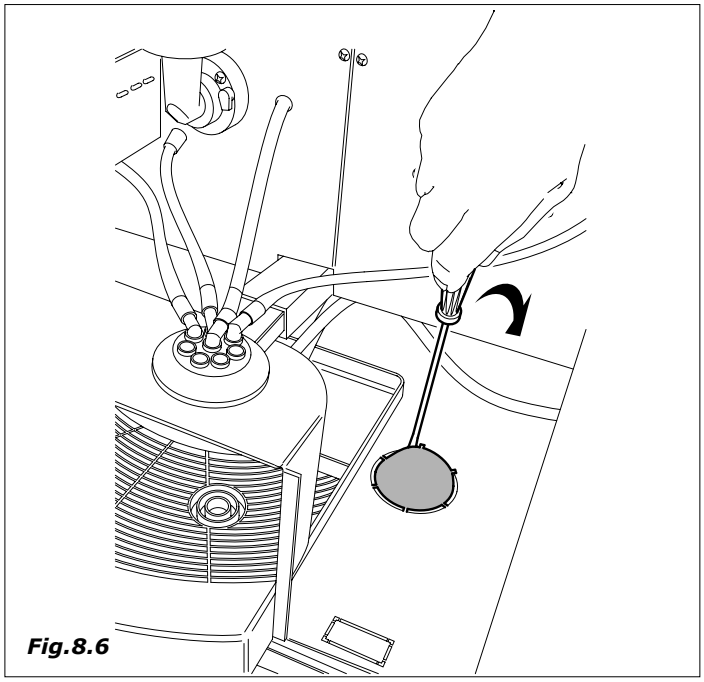


Fig.8.6

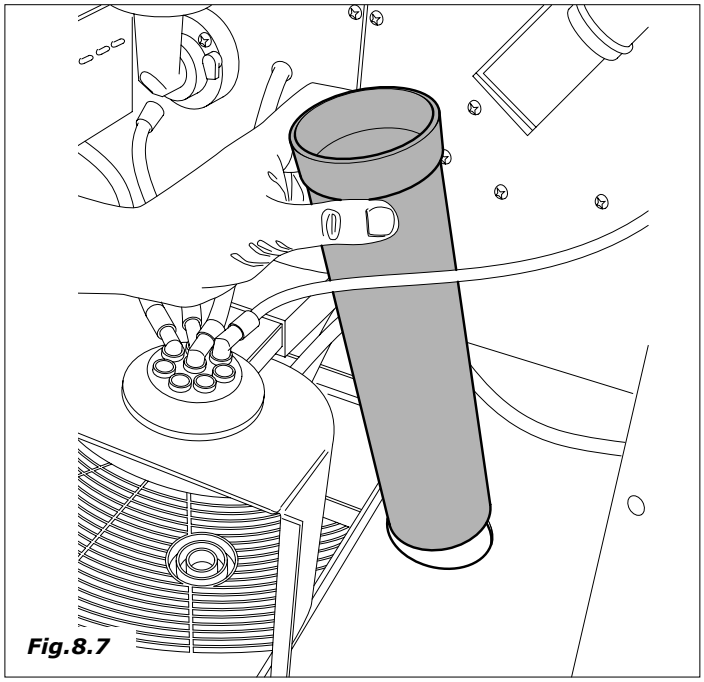


Fig.8.7

- Introduzir no alojamento superior do tubo a guia de recolhimento fundos. (*Fig. 8.8*)
- Feito isto, re-montar o grupo café anteriormente desmontado.

8.1.2 Recolhimento fundos liquidos

- Tirar o tanque de recolhimento fundos liquidos e perfurar a descarga como indicado na *figura 8.9*
- Coneter o tubo (*Fig. 8.10*) fornecido no kit à descarga.
- Posicionar corretamente o tubo *(Fig. 8.11).*

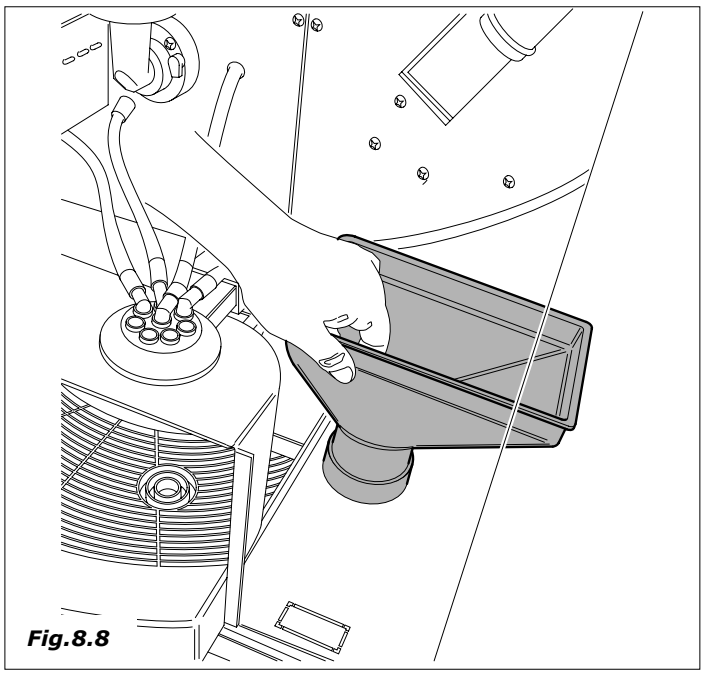


Fig.8.8

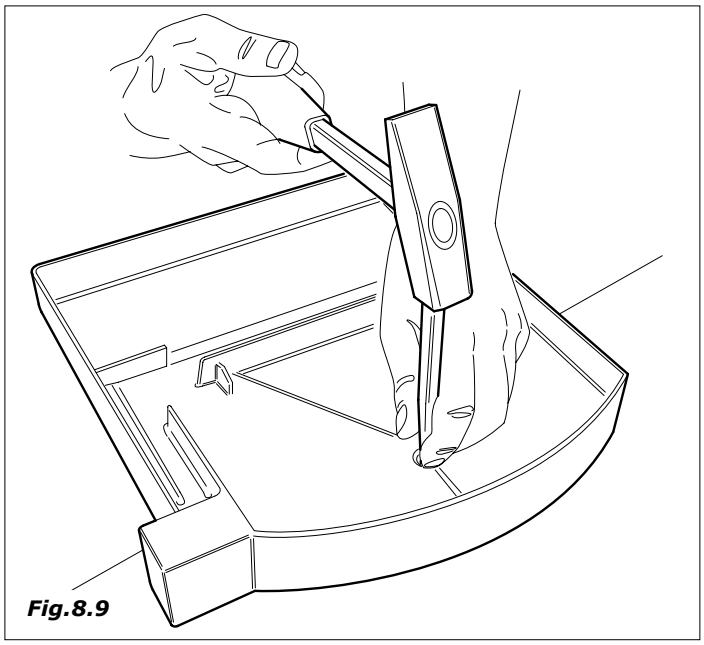


Fig.8.9

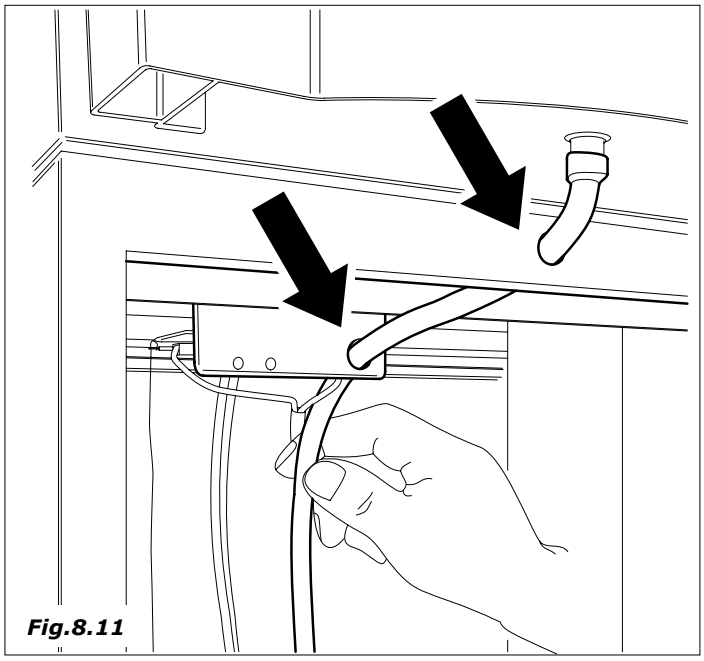


Fig.8.11

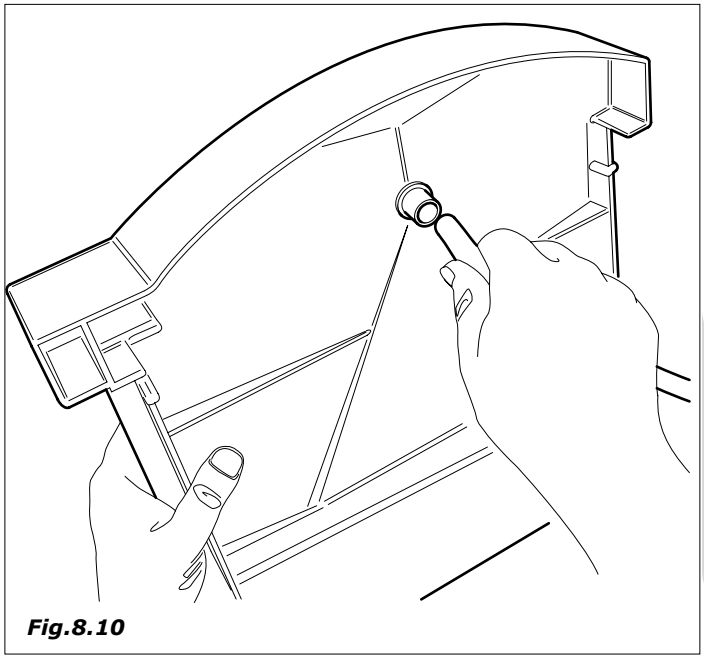


Fig.8.10

- Introduzir no balde o flutuador que indica o nível máximo de liquido.
- Se o distribuidor for conetado à rede hidrica, montar o microinterruptor sobre a linha indicada (*Fig. 8.12-pos.* ***A***), coligar em série, com a cablagem fornecida, à eletroválvula de entrada água (*Fig. 8.13*)
- Em caso contrario, quando o distribuidor for fornecido de tanque autonomo, o microinterruptor do flutuador deve ser ligado à cablagem do microinterruptor que já está presente sobre o tanque liquidos (*Fig. 8.14*)
- Enrolar sobre a alavanca do micro o fio de nylon do flutuador (*Fig. 8.12-pos.* ***B***) de forma que este fique debaixo do nível máximo do balde.

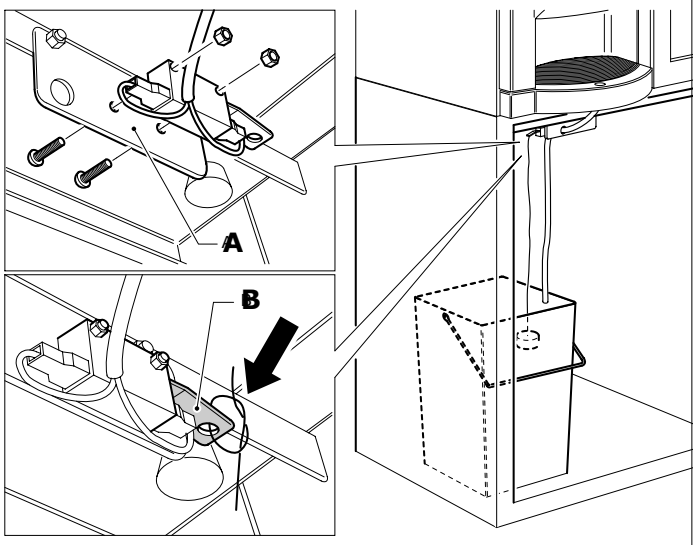


Fig.8.12

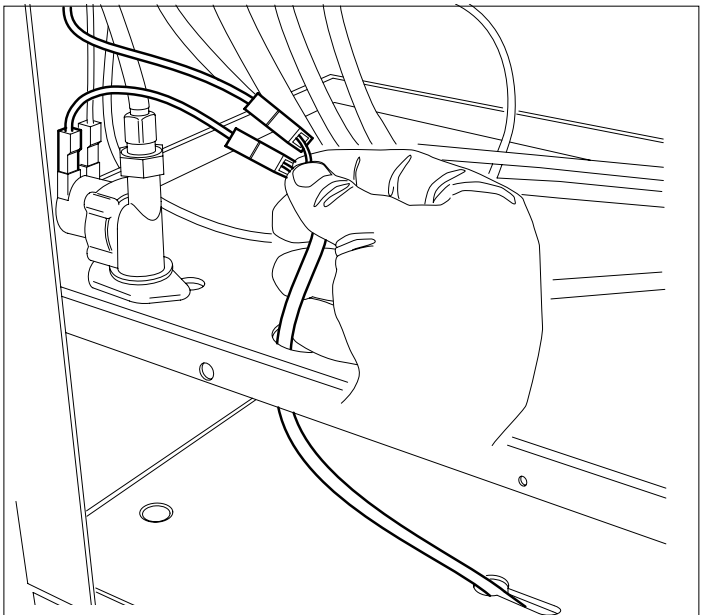


Fig.8.13

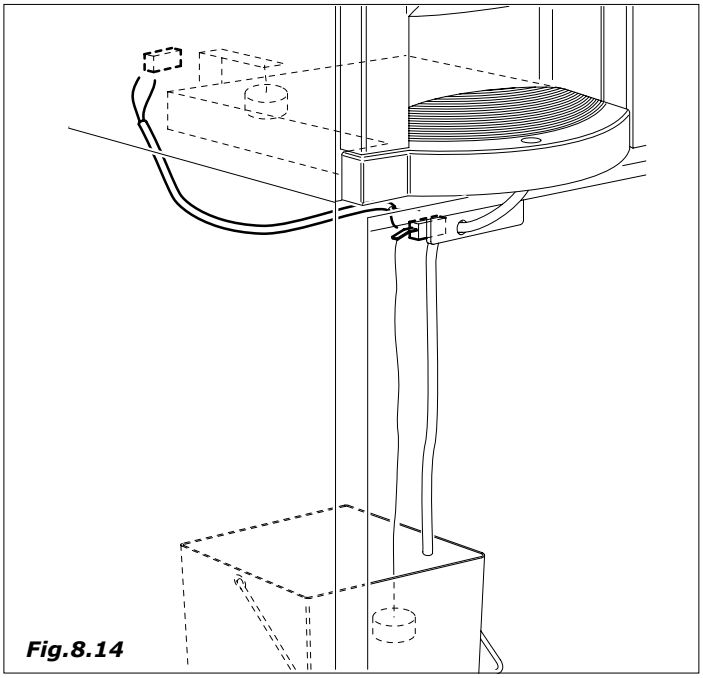


Fig.8.14

8.1.3 Montagem guias e caixas moedas/fichas

- Perfurar a parte retangular do fundo do distribuidor (*Fig. 8.15*).
- Introduzir a guia transportadora em correspondencia da saída da caixa fichas (*Fig. 8.16*)
- Montar a caixa das moedas na parte inferior do movel (*Fig. 8.17*)

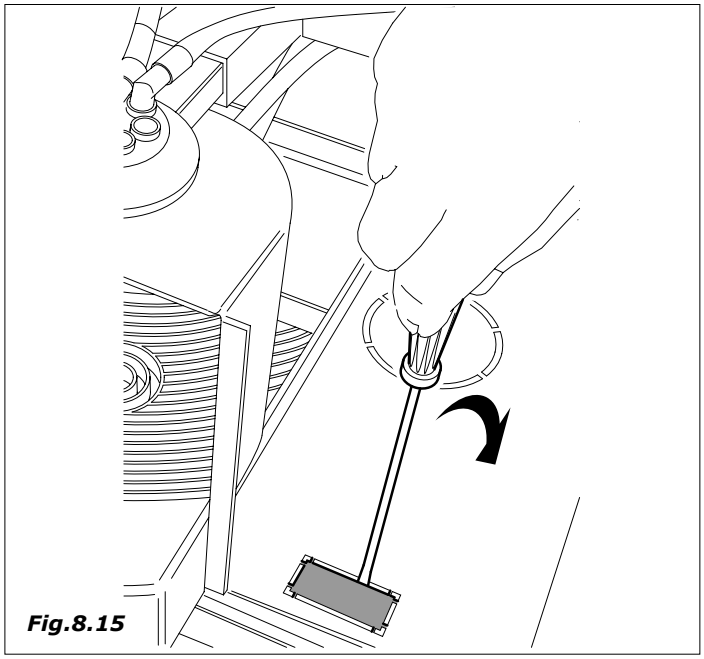


Fig.8.15

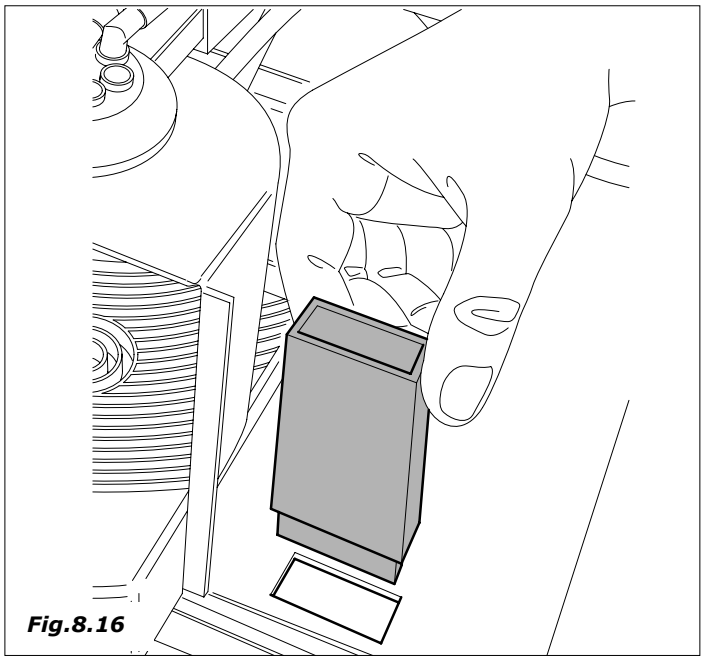


Fig.8.16

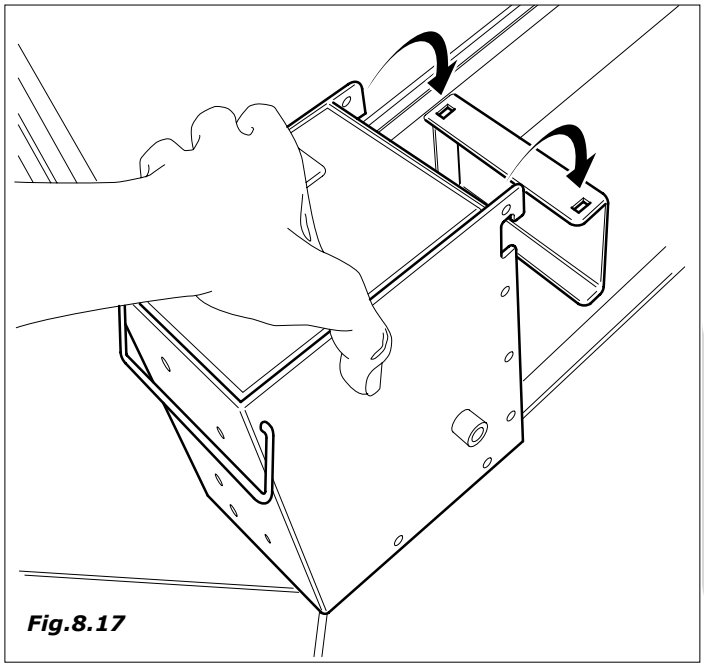


Fig.8.17

- Montar a guia inferior de forma que as moedas possam transitar facilmente até a caixa (*Fig. 8.18*)

8.2 Filtro decalcificador (só na versão com conexão à rede hidrica)

8.2.1 Instalação

- Montar e fixar o filtro decalcificador sobre a parede posterior do movel base (Fig. 8.19)
- Passar os tubos de entrada e saída do filtro através as aberturas predispostas (Fig. 8.20).
- Desconeter o tubo da eletroválvula de entrada e introduzir no seu lugar o tubo de entrada no filtro (Fig. 8.21)
- Coneter o tubo de entrada do filtro decalcificador ao tanque depois de ter desligado o tubo já presente (Fig. 8.22)

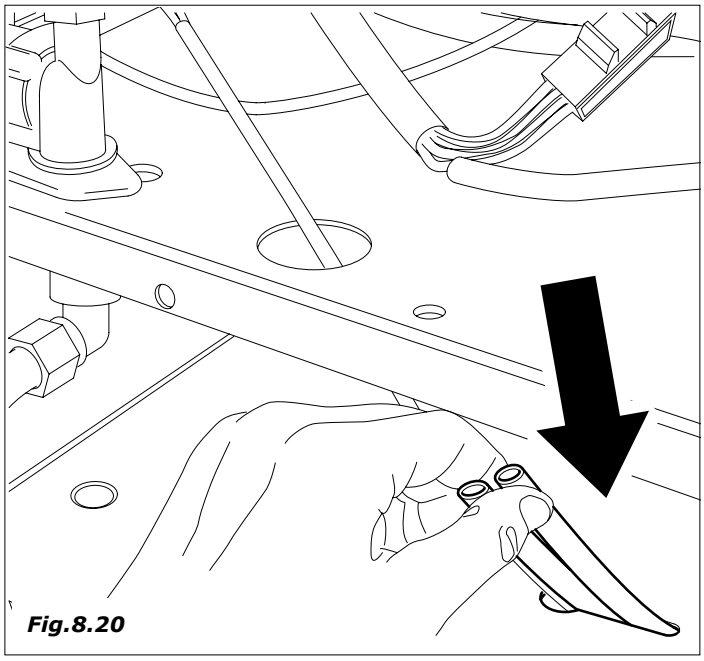


Fig.8.20

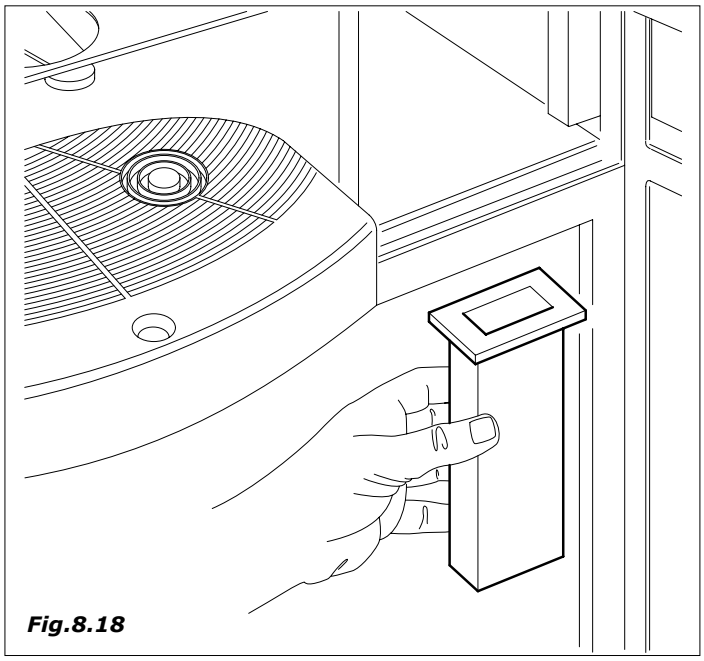


Fig.8.18

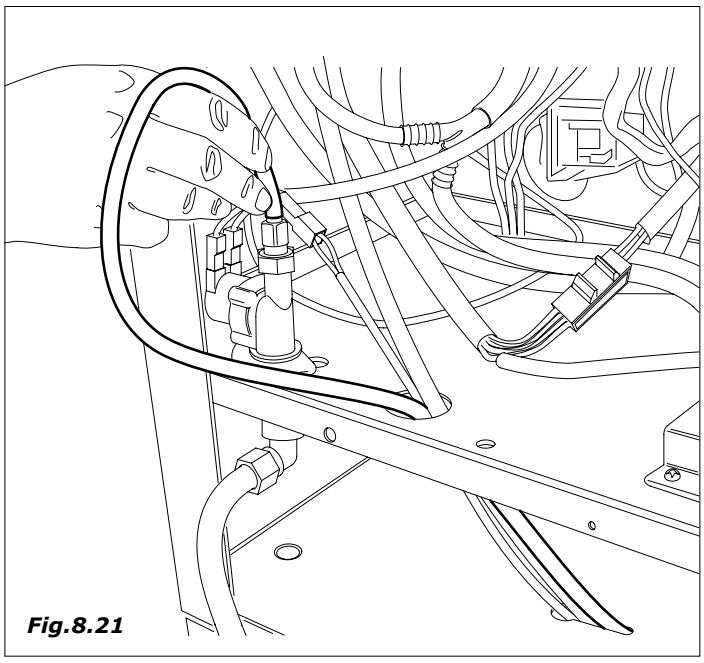


Fig.8.21

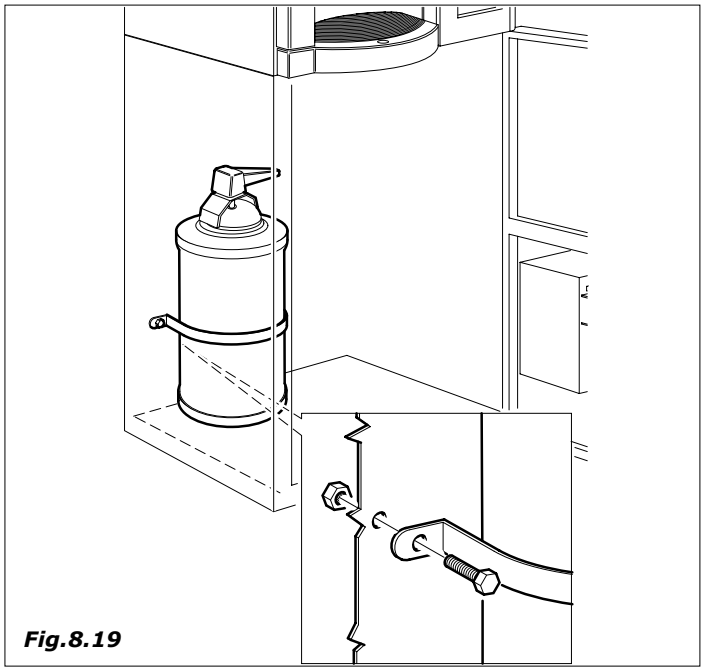


Fig.8.19

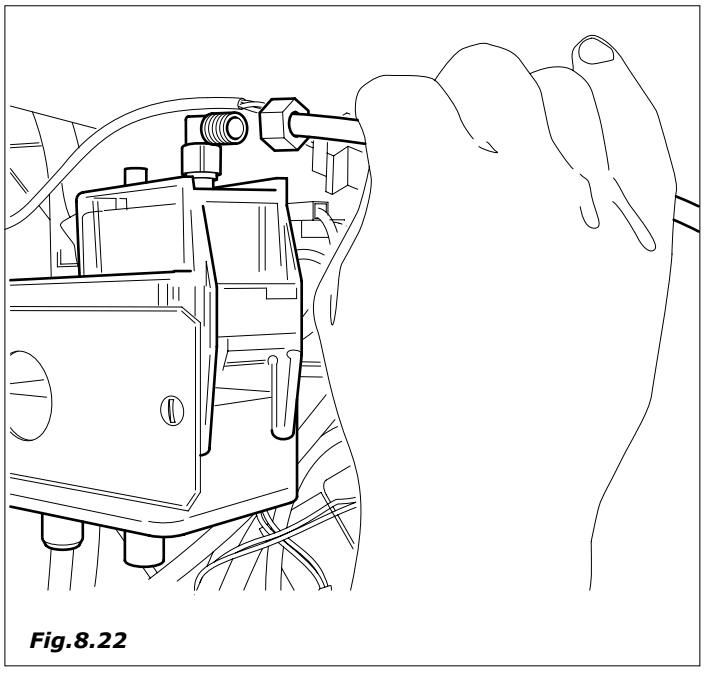


Fig.8.22

8.3 Lavagem resinas decalcificador (disponível como kit)

Antes de encher o circuito hidráulico do distribuidor, aconselhamos efetuar a lavagem das resinas

resinas do decalcificador operando assim:

- por o tubo da torneira inferior num recipiente adequado
- abrir a torneira *(Fig.8.23)*
- introduzir a chavinha no interruptor porta *(Fig.8.24)*
- deixar sair a água até que não saia límpida *(Fig.8.25)*
- tirar a chavinha e fechar a torneira

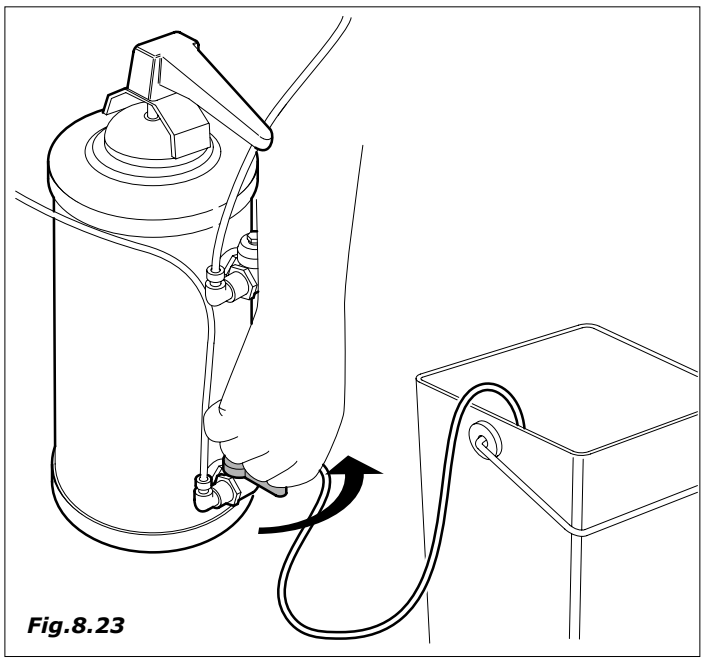


Fig.8.23

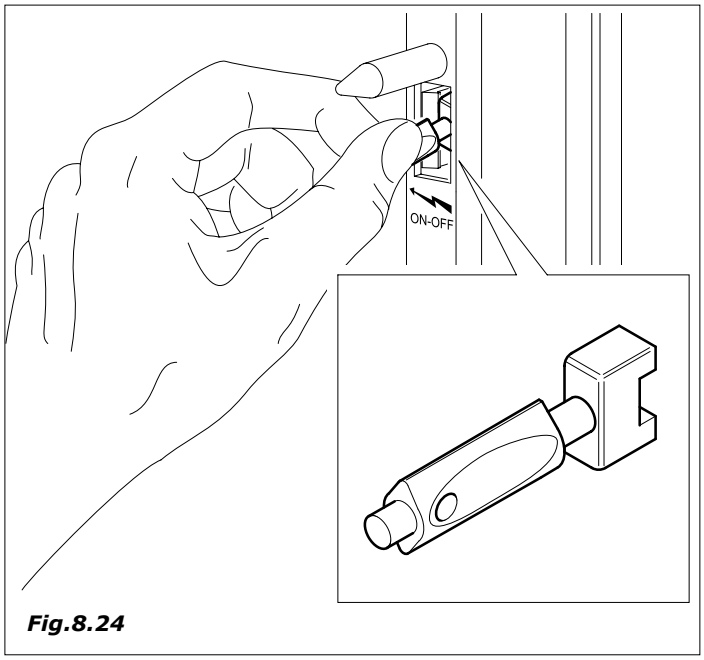


Fig.8.24

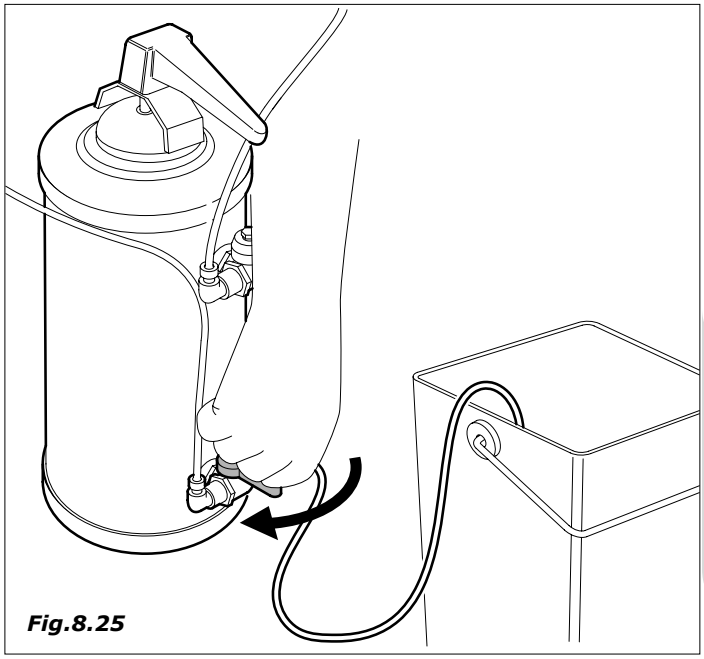


Fig.8.25

8.4 Regeneração resinas (onde previsto o depurador)

A regeneração das resinas deve ser efetuada em função da água da rede hidrica onde o distribuidor é ligado. Como referencia é possível utilizar a tabella embaixo descrita:

Dureza da água		
°francêses	**60cc**	**130cc**
10	25000	12500
20	12500	6000
30	9500	4500
40	6500	3000
50	5000	2500

Para verificar o grau de dureza da água e portanto os tempos e modalidades de intervenção, é possível utilizar apositos kits em comercio.

A operação pode ser executada sobre o distribuidor assim:

- tirar tensão ao distribuidor
- virar a torneira inferior e por o relativo tubo num balde ou melhor ainda numa descarga *(Fig.10.26)*.
- tirar a tampa e introduzir 1,5 kg de sal de cozinha *(Fig.10.27)*
- por novamente a tampa
- dar tensão ao distribuidor e deixar sair a água até que esta não esteja mais salgada *(Fig.10.28)*.
- tirar tensão e fechar a torneira

O tempo necessário para esta operação é de aproximadamente 30/45 minutos.

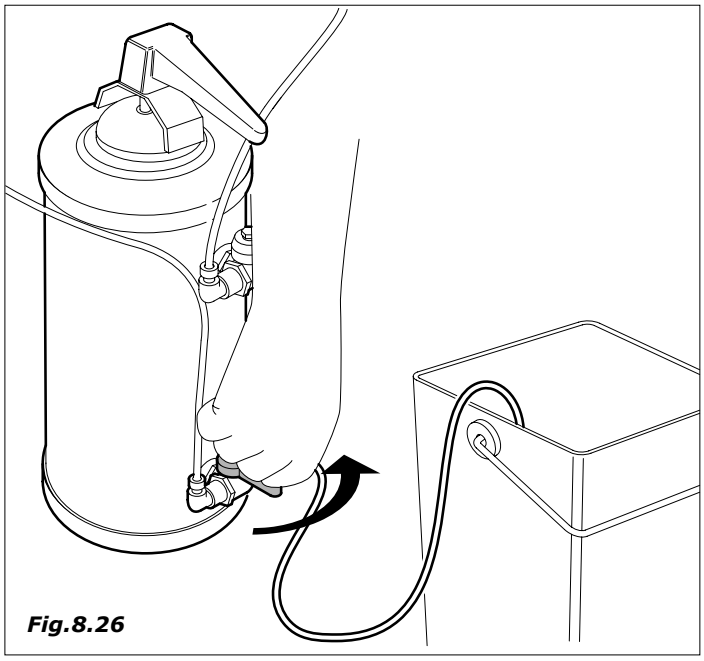


Fig.8.26

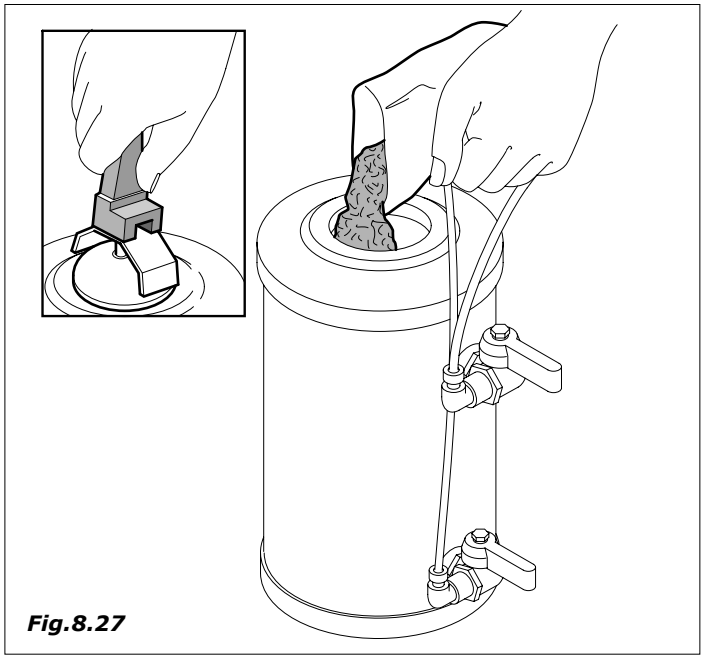


Fig.8.27

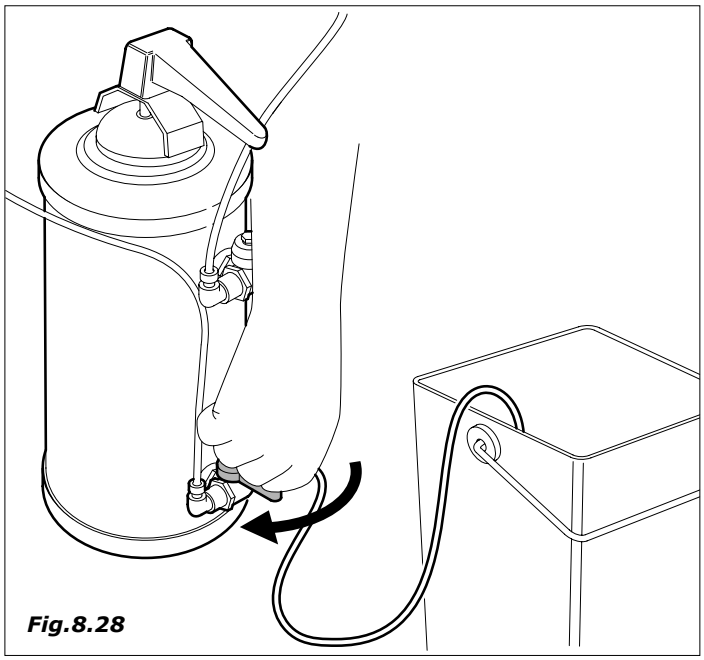
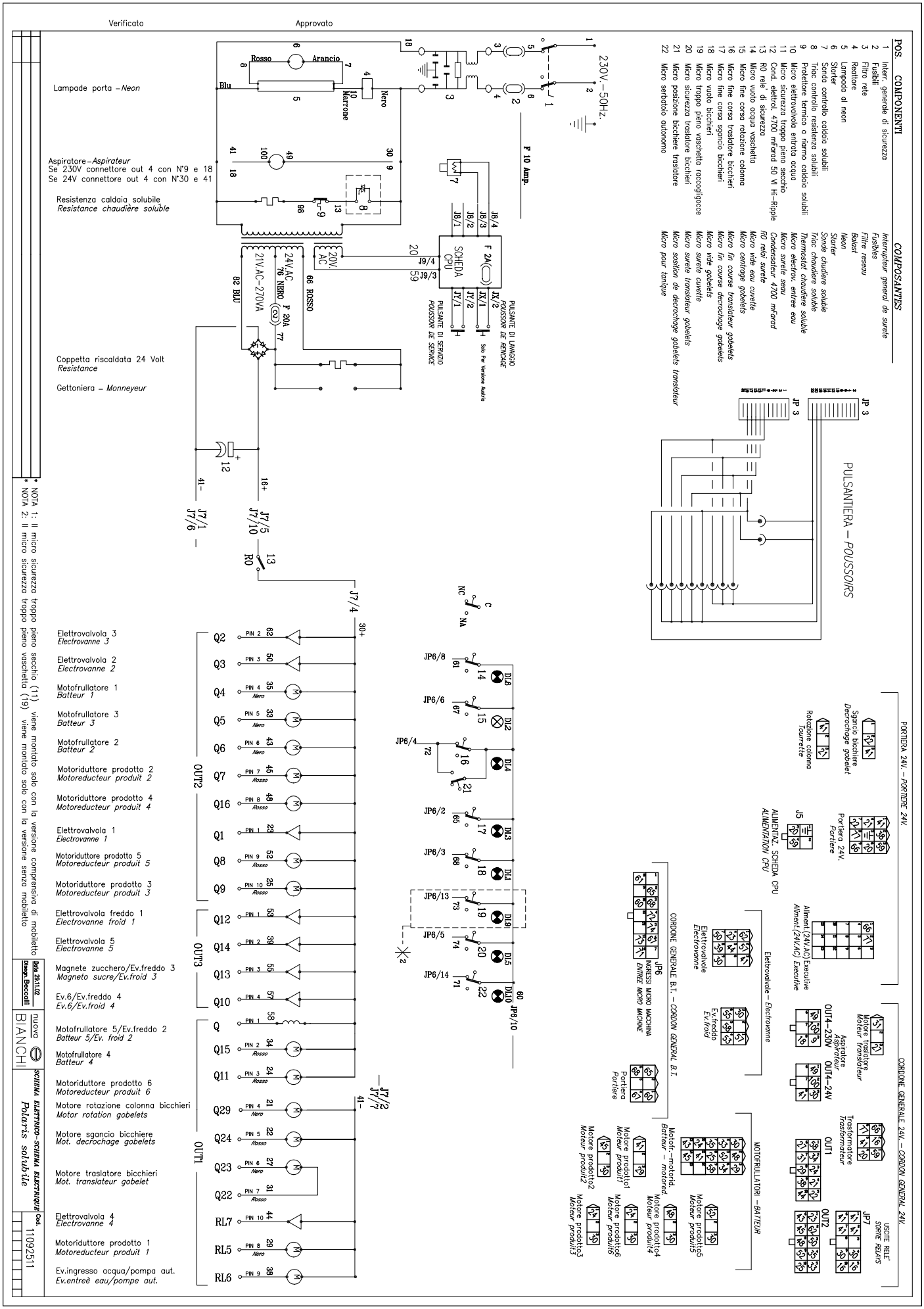


Fig.8.28

9.0 DESMANTELAMENTO

Esvaziar completamente dos produtos e da água como descrito no parágrafo anterior.
Para o desmantelamento aconselhamos desasemblar o distribuidor automático dividindo as partes conforme a origem (plástica, metal etc.).
Deixar à firmas especializadas as partes assim divididas.


Verificato
Approvato
POS. COMPONENTI
COMPOSANTES
1 Interr. generale di sicurezza
Interrupteur general de surete
2 Fusibili
Fusibles
3 Filtro rete
Filtre reseau
4 Reattore
Balast
5 Lampada al neon
Neon
6 Starter
Starter
7 Sonda controllo caldaia solubili
Sonde chaudiere soluble
8 Triac controllo resistenza solubili
Triac chaudiere soluble
9 Protettore termico a riarmo caldaia solubili
Thermostat chaudiere soluble
10 Micro elettrovalvola entrata acqua
Micro electrov. entree eau
11 Micro sicurezza troppo pieno secchio
Micro surete seau
12 Cond. elettrol. 4700 mFarad 50 Vl Hi-Ripple
Condensateur 4700 mFarad
13 RO relè di sicurezza
RO relai surete
14 Micro vuoto acqua vaschetta
Micro vide eau cuvette
15 Micro fine corsa rotazione colonna
Micro centrage gobelets
16 Micro fine corsa traslatore bicchieri
Micro fin course translateur gobelets
17 Micro fine corsa sgancio bicchieri
Micro fin course decrochage gobelets
18 Micro vuoto bicchieri
Micro vide gobelets
19 Micro troppo pieno vaschetta raccoglgocce
Micro surete cuvette
20 Micro sicurezza traslatore bicchieri
Micro surete translateur gobelets
21 Micro posizione bicchiere traslatore
Micro position de decrochage gobelets translateur
22 Micro serbatoio autonomo
Micro pour tanique
230V ~ 50Hz.
F 10 Amp.
Lampade porta – Neon
Aspiratore – Aspirateur
Se 230V connettore out 4 con N°9 e 18
Se 24V connettore out 4 con N°30 e 41
Resistenza caldaia solubile
Resistance chaudière soluble
Coppetta riscaldata 24 Volt
Resistance
Gettoniera – Monneyeur
SCHEDA CPU
PULSANTE DI LAVAGGIO
POUSSOIR DE RINCAGE
PULSANTE DI SERVIZIO
POUSSOIR DE SERVICE
Solo Per Versione Austria
PULSANTIERA – POUSSOIRS
JP 3
PORTIERA 24V. – PORTIERE 24V.
Sgancio bicchiere
Decrochage gobelet
Rotazione colonna
Tourrette
Portiera 24V.
Portiere
ALIMENTAZ. SCHEDA CPU
ALIMENTATION CPU
Aliment.(24V.AC) Executive
Aliment.(24V.AC) Executive
Elettrovalvole – Electrovanne
Elettrovalvole
Electrovanne
Ev.freddo
Ev.froid
CORDONE GENERALE B.T. – CORDON GENERAL B.T.
JP6
INGRESSI MICRO MACCHINA
ENTREE MICRO MACHINE
Portiera
Portiere
CORDONE GENERALE 24V. – CORDON GENERAL 24V.
Motore traslatore
Moteur translateur
Aspiratore
Aspirateur
OUT4 – 230V
OUT4 – 24V
Trasformatore
Transformateur
OUT1
OUT2
USCITE RELE'
SORTIE RELAYS
JP7
MOTORULLATORI – BATTEUR
Motofr.–motorid.
Batteur – motored
Motore prodotto1
Moteur produit1
Motore prodotto2
Moteur produit2
Motore prodotto3
Moteur produit3
Motore prodotto4
Moteur produit4
Motore prodotto5
Moteur produit5
Motore prodotto6
Moteur produit6
Elettrovalvola 3
Electrovanne 3
Elettrovalvola 2
Electrovanne 2
Motofrullatore 1
Batteur 1
Motofrullatore 3
Batteur 3
Motofrullatore 2
Batteur 2
Motoriduttore prodotto 2
Motoreducteur produit 2
Motoriduttore prodotto 4
Motoreducteur produit 4
Elettrovalvola 1
Electrovanne 1
Motoriduttore prodotto 5
Motoreducteur produit 5
Motoriduttore prodotto 3
Motoreducteur produit 3
Elettrovalvola freddo 1
Electrovanne froid 1
Elettrovalvola 5
Electrovanne 5
Magnete zucchero/Ev.freddo 3
Magneto sucre/Ev.froid 3
Ev.6/Ev.freddo 4
Ev.6/Ev.froid 4
Motofrullatore 5/Ev.freddo 2
Batteur 5/Ev. froid 2
Motofrullatore 4
Batteur 4
Motoriduttore prodotto 6
Motoreducteur produit 6
Motore rotazione colonna bicchieri
Motor rotation gobelets
Motore sgancio bicchiere
Mot. decrochage gobelets
Motore traslatore bicchieri
Mot. translateur gobelet
Elettrovalvola 4
Electrovanne 4
Motoriduttore prodotto 1
Motoreducteur produit 1
Ev.ingresso acqua/pompa aut.
Ev.entreè eau/pompe aut.
OUT2
OUT3
OUT1
NOTA 1: Il micro sicurezza troppo pieno secchio (11) viene montato solo con la versione comprensiva di mobiletto
NOTA 2: Il micro sicurezza troppo pieno vaschetta (19) viene montato solo con la versione senza mobiletto
Data 29.11.02
Disegn. Beccolli
nuova BIANCHI
SCHEMA ELETTRICO - SCHEMA ELECTRIQUE
Polaris solubile
Cod. 11092511

PORTUGUÊS

Bianchi vending group

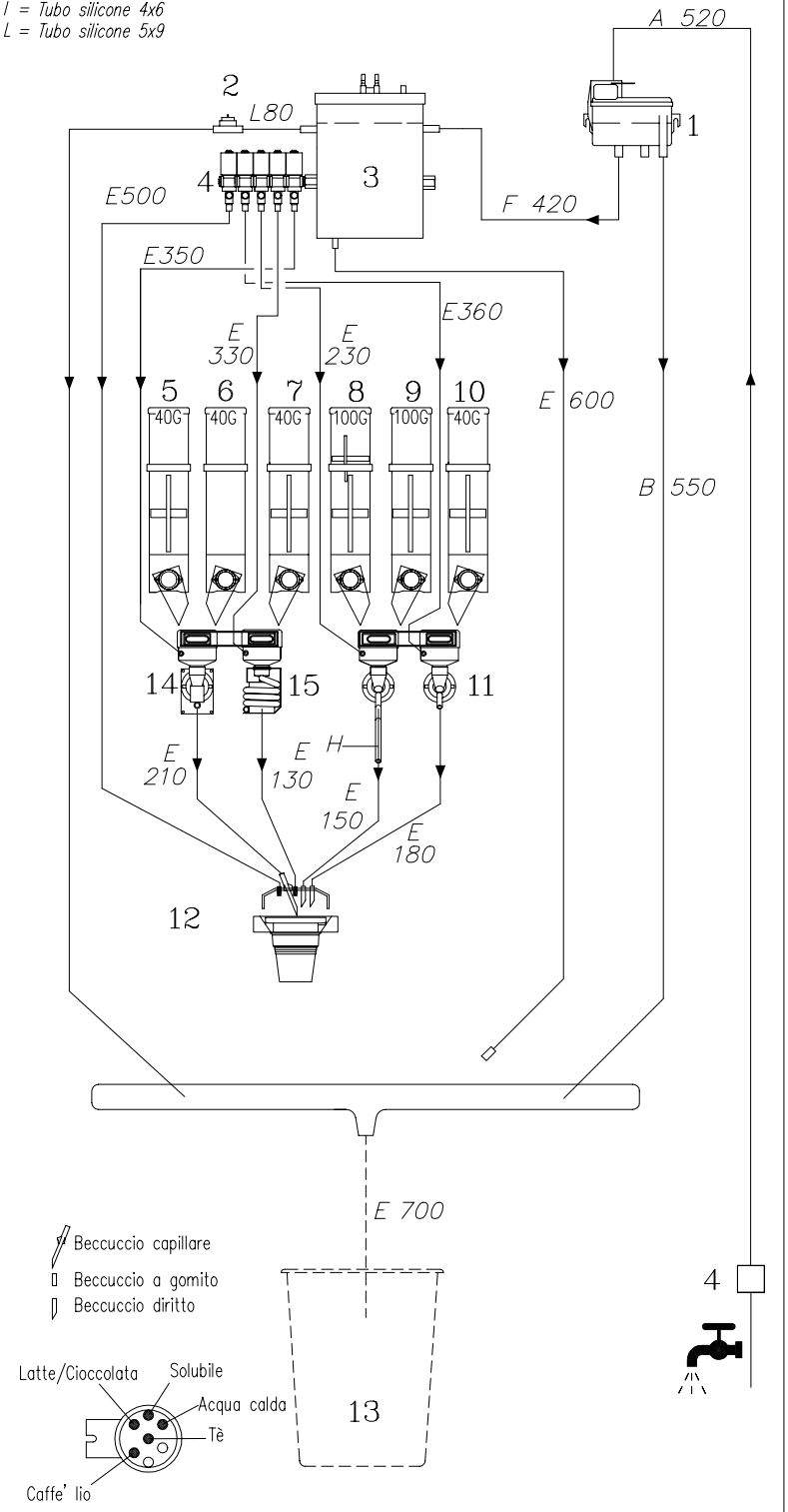
ESQUEMA HIDRÁULICO (versão solúvel)

Cod. 11093511
Data 19.02.03 | Dis. Beccalli
Ediz. 0

DENOMINAZIONE
PEGASO I6S POLARIS

1 Recipiente
2 Protetor térmico com rearme
3 Caldeira solúveis
4 Válvula elétrica
5 Caixa dosagem café
6 Caixa dosagem açúcar
7 Caixa dosagem chá
8 Caixa dosagem chocolate
9 Caixa dosagem leite
10 Caixa dosagem solúvel
11 Mixer + câmera para mistura
12 Zona distribuição
13 Recipiente
14 Recipiente aquecido
15 Serpentina chá

A = Tubo akulon 4x6
B = Tubo silicone 6x9
C = Tubo santoprene 5x8
D = Tubo silicone 8x11
E = Tubo silicone 7x11(C)
F = Tubo silicone 8x12
G = Tubo pvc crist. 12x16
H = Riduzione
I = Tubo silicone 4x6
L = Tubo silicone 5x9



Nota: I particolari tratteggiati sono montati solo sulla versione con mobiletto.

APPROVATO:

VERIFICATO:

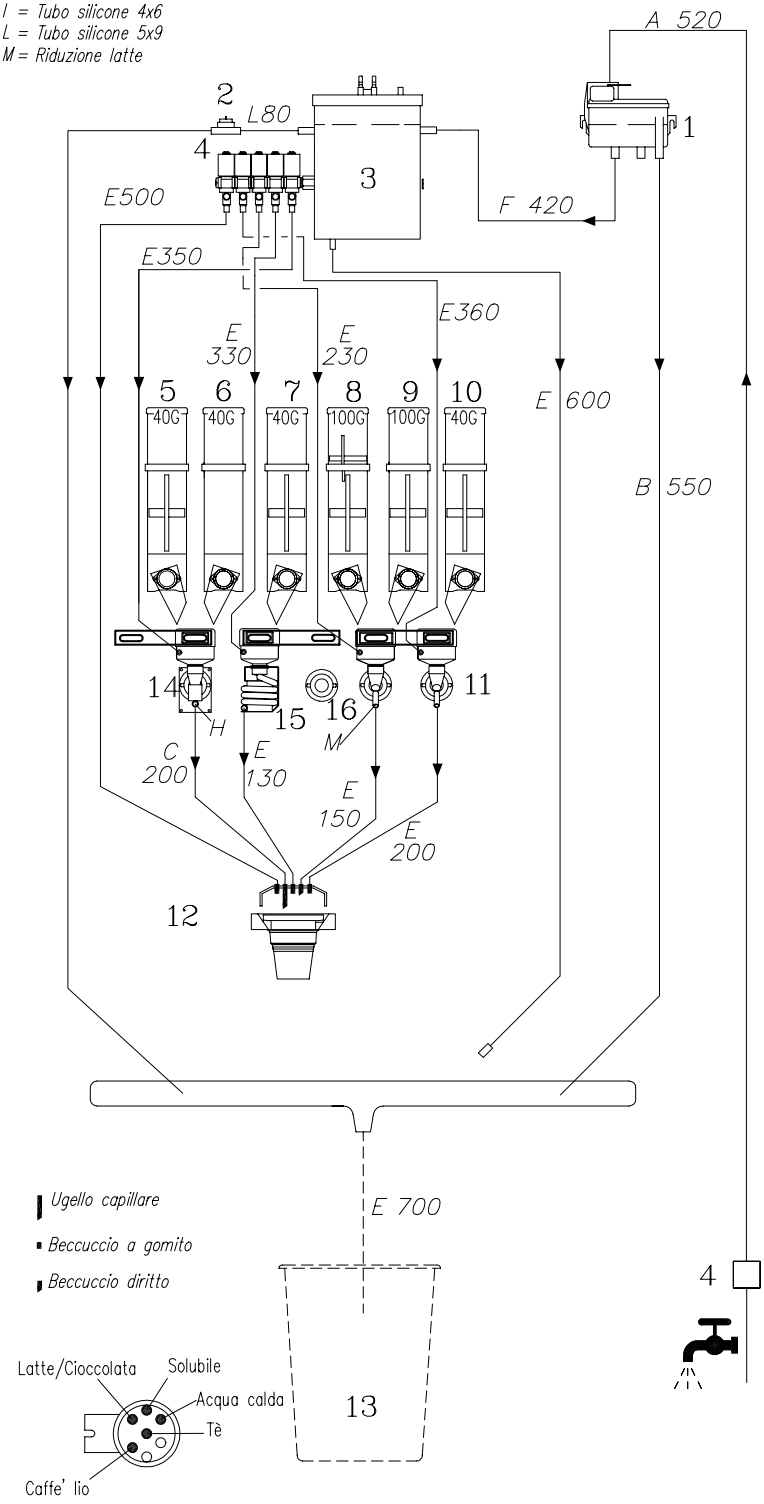
ESQUEMA HIDRÁULICO (versão solúvel)

Cod. 11093511
Data 02.03.03 | Dis. Beccalli
Ediz. 0

DENOMINAZIONE
PEI02- POLARIS 16S

1 Recipiente
2 Protetor térmico com rearme
3 Caldeira solúveis
4 Válvula elétrica
5 Caixa dosagem café
6 Caixa dosagem açúcar
7 Caixa dosagem chá
8 Caixa dosagem chocolate
9 Caixa dosagem leite
10 Caixa dosagem solúvel
11 Mixer + câmera para mistura
12 Zona distribuição
13 Recipiente
14 Recipiente aquecido
15 Serpentina chá
16 Base reservatório cega

A = Tubo akulon 4x6
B = Tubo silicone 6x9
C = Tubo silicone 5x9(C)
D = Tubo silicone 8x11
E = Tubo silicone 7x11(C)
F = Tubo silicone 8x12
G = Tubo pvc crist. 12x16
H = Riduzione caffè
I = Tubo silicone 4x6
L = Tubo silicone 5x9
M = Riduzione latte



Nota: I particolari tratteggiati sono montati solo sulla versione con mobiletto.

APPROVATO:

VERIFICATO:

PORTUGUÊS

Bianchi vending group

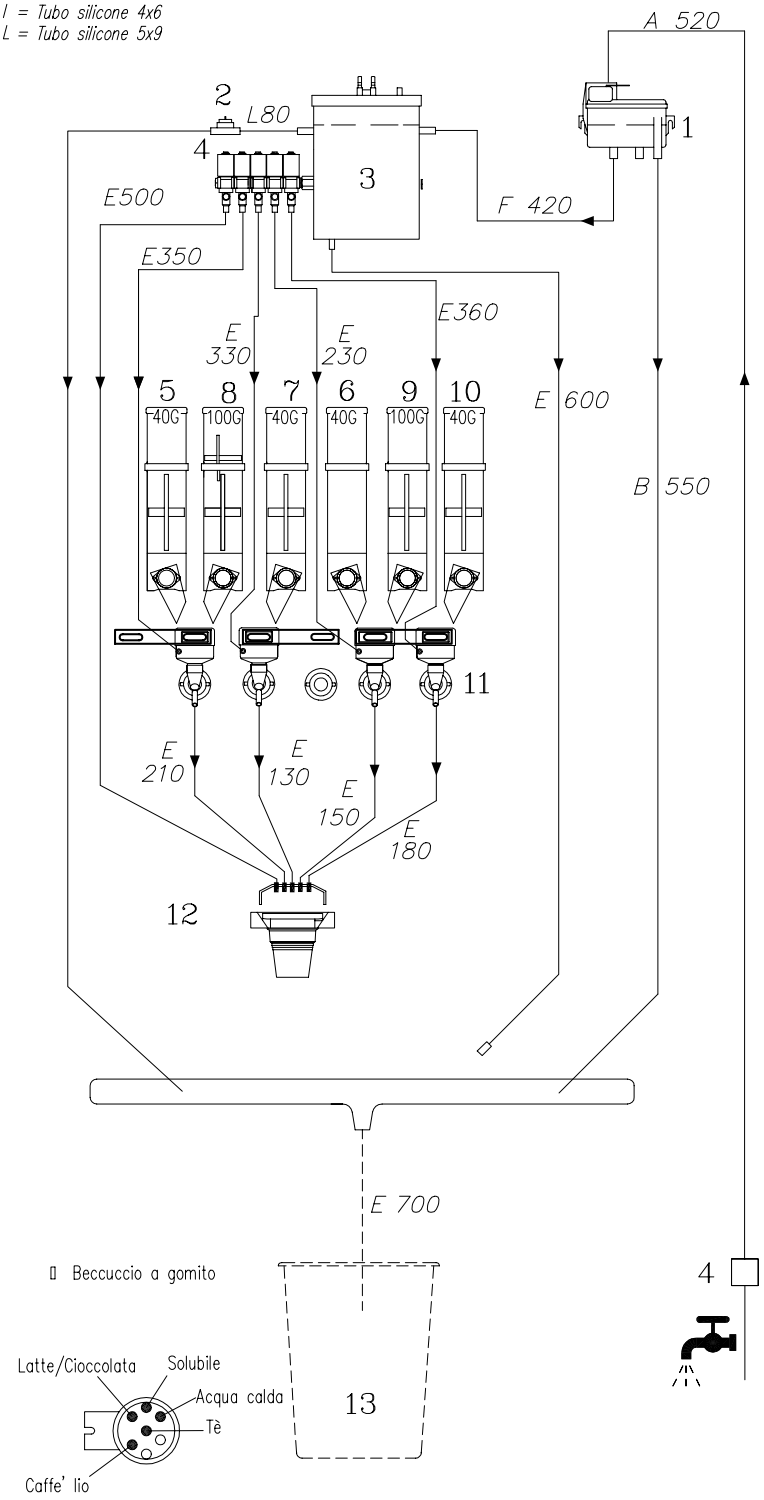
ESQUEMA HIDRÁULICO (versão solúvel)

Cod. 11093611
Data 02.03.03 | Dis. Beccalli
Ediz. 0

DENOMINAZIONE
PEI15XX – POLARIS I6S NE

1 Recipiente
2 Protetor térmico com rearme
3 Caldeira solúveis
4 Válvula elétrica
5 Caixa dosagem café
6 Caixa dosagem açúcar
7 Caixa dosagem chá
8 Caixa dosagem chocolate
9 Caixa dosagem leite
10 Caixa dosagem solúvel
11 Mixer + câmera para mistura
12 Zona distribuição
13 Recipiente

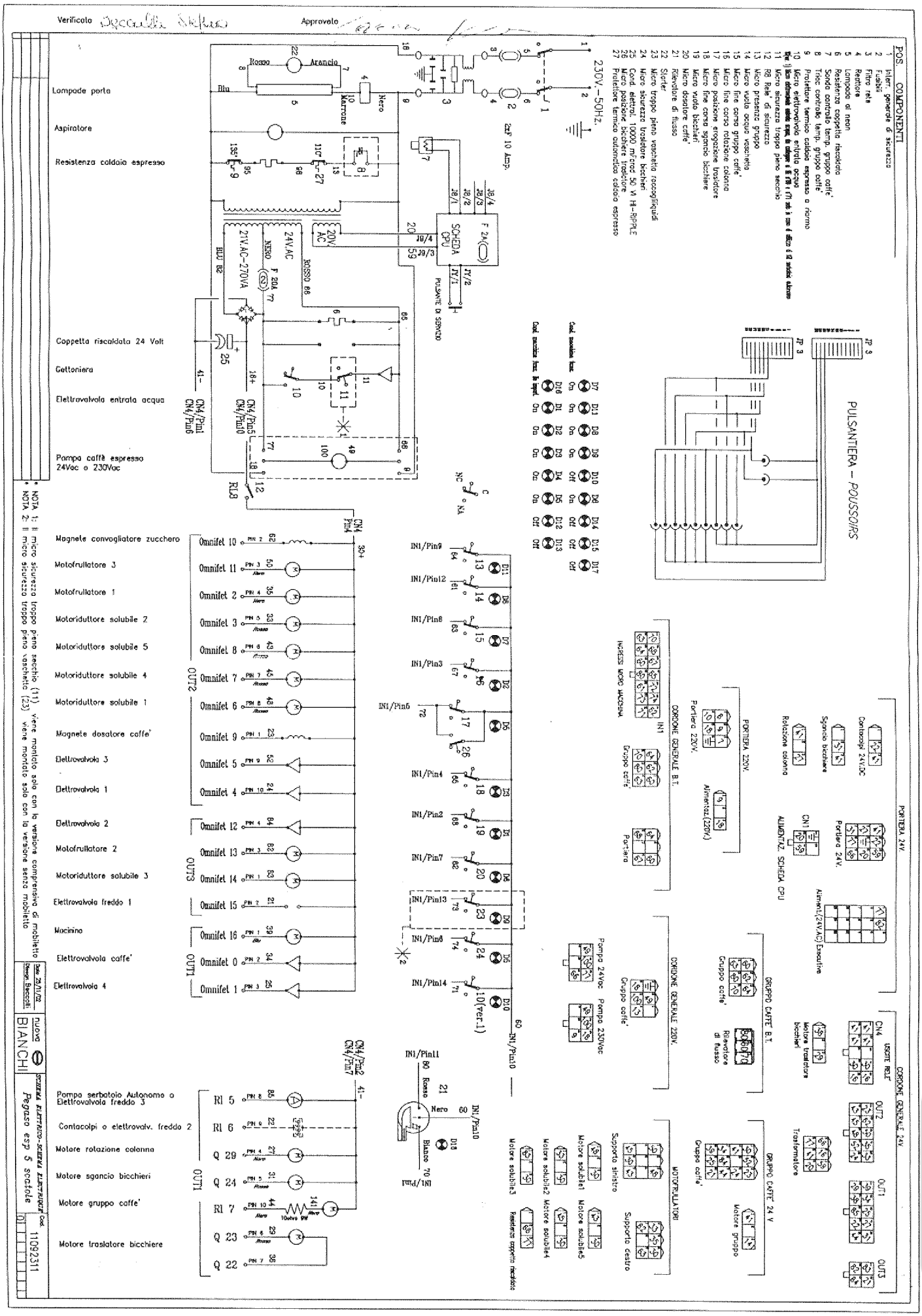
A = Tubo akulon 4x6
B = Tubo silicone 6x9
C = Tubo santoprene 5x8
D = Tubo silicone 8x11
E = Tubo silicone 7x11(C)
F = Tubo silicone 8x12
G = Tubo pvc crist. 12x16
H = Riduzione
I = Tubo silicone 4x6
L = Tubo silicone 5x9



Nota: I particolari tratteggiati sono montati solo sulla versione con mobiletto.

APPROVATO:

VERIFICATO:


Verificato
Approvato
POS. COMPONENTI
1 Interr. generale di sicurezza
2 Fusibili
3 Filtro rete
4 Ventilatore
5 Lampada al neon
6 Resistenza caldaia espresso
7 Sonda controllo temp. gruppo caffè
8 Termo controllo temp. gruppo caffè
9 Protettore termico caldaia espresso a riarmo
10 Micro elettrovalvola entrata acqua
11 Micro sicurezza troppo pieno secchio
12 Rele' di sicurezza
13 Micro presenza gruppo
14 Micro vuoto acqua vaschetta
15 Micro fine corsa gruppo caffè
16 Micro fine corsa rotazione colonna
17 Micro posizione erogazione traslatore
18 Micro fine corsa sganciò bicchiere
19 Micro vuoto bicchieri
20 Micro dosatore caffè
21 Rilevatore di flusso
22 Sfiatatore
23 Micro troppo pieno vaschetta raccoglitiquidi
24 Micro sicurezza traslatore bicchieri
25 Cond. elettrol. 10000 mf/ad 50 V1 HI-RIPPLE
26 Micro posizione bicchiere traslatore
27 Protettore termico automatico caldaia espresso
230V.-50HZ.
Lampade porta
Aspiratore
Resistenza caldaia espresso
Coppetta riscaldata 24 Volt
Gettoniera
Elettrovalvola entrata acqua
Pompa caffè espresso 24Vac o 230Vac
Magnete convogliatore zucchero
Motofrullatore 3
Motofrullatore 1
Motoriduttore solubile 2
Motoriduttore solubile 5
Motoriduttore solubile 4
Motoriduttore solubile 1
Magnete dosatore caffe'
Elettrovalvola 3
Elettrovalvola 1
Elettrovalvola 2
Motofrullatore 2
Motoriduttore solubile 3
Elettrovalvola freddo 1
Macinino
Elettrovalvola caffe'
Elettrovalvola 4
Pompa serbatoio Autonomo o Elettrovalvola freddo 3
Contacolpi o elettrovalv. freddo 2
Motore rotazione colonna
Motore sgancio bicchieri
Motore gruppo caffe'
Motore traslatore bicchiere
PULSANTIERA - POUSSOIRS
PORTIERA 24V.
CORDONE GENERALE 24V.
CORDONE GENERALE 220V.
GRUPPO CAFFE' B.T.
GRUPPO CAFFE' 24 V
MOTOFRULLATORI
NOTA 1: Il micro sicurezza troppo pieno secchio (11) viene montato solo con la versione comprensivo di mobiletto
NOTA 2: Il micro sicurezza troppo pieno vaschetta (23) viene montato solo con la versione senza mobiletto
BIANCHI
Pegaso esp 5 scatole
11092311

PORTUGUÊS

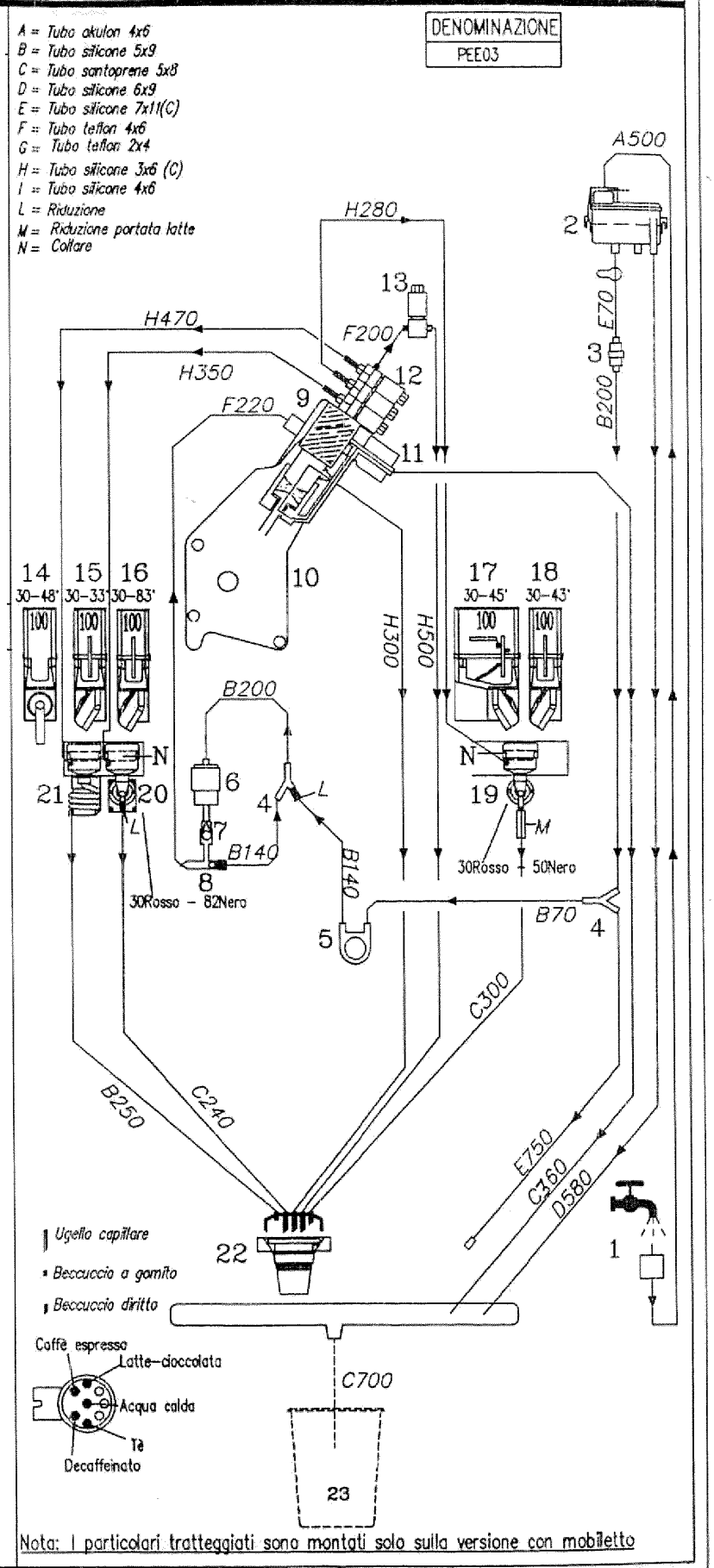
nuova BIANCHI

ESQUEMA HIDRÁULICO (versão expresso)

Cod. 11092811
Data 23.01.03 | Dis. BECCALLI
Ediz. 0

DENOMINAZIONE
PEE03

1 Válvula elétrica entrada água
2 Recipiente água
3 Filtro
4 Ligação em "Y"
5 Detector de fluxo
6 Bomba
7 válvulas
8 Válvula segurança
9 Caldeira
10 Grupo café
11 Válvula elétrica três vias
12 Bloco válvulas elétricas
13 Válvula elétrica água
14 Caixa dosagem açúcar
15 Caixa dosagem chá
16 Caixa dosagem café liof.
17 Caixa dosagem leite
18 Caixa dosagem chocolate
19 Mixer
20 Recipiente aquecido
21 Serpentina chá
22 Zona distribuição
23 Recipiente



Nota: I particolari tratteggiati sono montati solo sulla versione con mobiletto

VERIFICATO: Beccalli Stefano
APPROVATO: