



COLDMIX
food & beverage solutions

IDC

2XX com Carbonatação Fria Manual do Operador



Data de Lançamento: 3 de Abril de 2012

Número da Publicação: 620056033OPR

Data de Revisão: NA

Revisão: A

Visite o website da IMI Cornelius em www.cornelius.com para obter todas as informações disponíveis

Os produtos, informações técnicas e instruções contidos neste manual estão sujeitos a alterações sem aviso prévio. Estas instruções não cobrem todos os detalhes ou variações do equipamento, nem preveem todas as contingências possíveis na instalação, operação ou manutenção deste equipamento. Este manual pressupõe que a(s) pessoa(s) que operam o equipamento foram treinadas e são capazes de trabalhar com equipamentos elétricos, hidráulicos, pneumáticos e mecânicos. Parte-se do princípio de que as precauções foram respeitadas, para além da informação contida neste manual.

Este Produto é apenas coberto pela Garantia Comercial da Cornelius aplicável a este Produto, e está sujeito a todas as restrições e limitações contidas na Garantia Comercial.

A Cornelius não será responsável por qualquer conserto, troca ou outro tipo de manutenção devido a perda ou dano resultante de qualquer uma das ocorrências seguintes, incluindo, mas não se limitando a: (1) utilização atípica ou inadequada e condições anormais de serviço do Produto, (2) voltagem incorreta, (3) fiação inadequada, (4) abuso, (5) acidente, (6) alteração (7), uso indevido, (8), negligência (9) reparos não autorizados ou contratação de técnicos não qualificados ou treinados para executar o serviço e / ou reparo do produto, (10) limpeza inadequada, (11) incapacidade de seguir as instruções de instalação, funcionamento, limpeza ou manutenção (12), uso de peças “não autorizadas” (isto é, peças que não são 100% compatíveis com o produto), cujo uso anula a garantia inteiramente, (13) peças do produto em contato com a água ou com o produto dispensado que são adversamente afetadas por mudanças de dureza da água ou composição química.

Informação de Contato:

Para saber sobre as revisões atuais deste ou de outro documento ou para assistência com qualquer produto Cornelius entre em contato:

www.cornelius.com

800-238-3600

Ou contate seu representante nacional, Cold Mix:

www.coldmix.com.br

(21) 3147-1000

Marcas e Direitos Autorais:

Este documento contém informações proprietárias que não podem ser reproduzidas em qualquer forma sem a permissão da Cornelius.

Impresso nos E.U.A.

SUMÁRIO

Instruções de Segurança.....	1
Instruções de Segurança.....	1
Leia e Siga as Instruções de Segurança.....	1
Reconheça os Alertas de Segurança.....	1
Diferentes Tipos de Alertas.....	1
Dicas de Segurança.....	1
Técnicos Qualificados.....	2
Precauções de Segurança.....	2
Transporte e Armazenamento.....	2
CO2 (Dióxido de Carbono) Advertência.....	2
Montagem dentro ou sobre uma bancada.....	2
Instruções de Inicialização e Operação	3
Dispenser de Bebida Gelada.....	3
Instruções de Manutenção e Limpeza	4
Limpeza Diária.....	4
Manutenção Diária	4
Limpeza Semanal	4
Limpeza Mensal.....	5
Manutenção Anual	5
Limpendo as Superfícies Internas (Limpeza Mensal).....	5
Placa Fria (Manutenção Anual).....	5
Válvulas Dispensadoras (Limpeza Diária).....	6
Tubulação de Produto (Limpeza Mensal)	6
Sanitização do Sistema Pré-Mix e Pós-Mix.....	6
Sanitização da Mangueiras de Xarope, Sistema B-I-B	6
Reabastecendo do Fornecimento de CO2	7

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

LEIA E SIGA TODAS AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Visão Geral da Segurança

- Leia e siga **TODAS AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA** neste manual e qualquer etiqueta de atenção/cuidado na unidade (decalques, etiquetas, ou cartões laminados).
- Leia e compreenda **TODOS** os regulamentos de segurança OSHA (Segurança Ocupacional e Administração de Saúde) cabíveis antes de usar esta unidade.

Reconhecimento

Reconheça os Alertas de Segurança



Este é o símbolo de alerta de segurança. Quando você identificar este símbolo no manual ou na unidade, fique alerta para possíveis ferimentos pessoais ou danos à unidade.

DIFERENTES TIPOS DE ALERTAS



PERIGO:

Indica uma situação imediatamente perigosa que, se não for evitada, **CAUSARÁ** ferimentos graves, morte ou danos ao equipamento.



ATENÇÃO:

Indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, **PODERÁ** causar ferimentos graves, morte, ou danos ao equipamento.



CUIDADO:

Indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, **PODERÁ** causar ferimentos pequenos ou leves ou dano ao equipamento.

DICAS DE SEGURANÇA

- Leia cuidadosamente e siga todas as mensagens de segurança deste manual e os sinais de segurança na unidade.
- Mantenha os sinais de segurança em boas condições e troque os itens que estejam faltando ou danificados.
- Aprenda a operar a unidade e como usar os controles adequadamente.
- **NÃO** permita que alguém opere a unidade sem que tenha sido devidamente treinado. Esta máquina não foi feita para ser usada por crianças pequenas ou pessoas deficientes sem supervisão. Crianças pequenas devem ser supervisionadas para assegurar que elas não brinquem com a máquina.
- Mantenha a sua unidade em condições próprias de trabalho e não permita que sejam feitas modificações não autorizadas à unidade.

TÉCNICOS QUALIFICADOS



ATENÇÃO:

Apenas bombeiros, eletricitas e técnicos de refrigeração treinados devem fazer a manutenção desta unidade. **TODA A FIAÇÃO E O ENCANAMENTO DEVEM SEGUIR OS CÓDIGOS NACIONAIS E LOCAIS. O NÃO CUMPRIMENTO DESTES PODE RESULTAR EM FERIMENTOS GRAVES, MORTE OU DANOS AO EQUIPAMENTO.**

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

Esta unidade foi projetada especificamente para fornecer proteção contra ferimentos. Para garantir a proteção contínua observe o seguinte:



ATENÇÃO:

Desconecte a tomada da energia elétrica antes de fazer a manutenção, seguindo todos os procedimentos de bloqueio e sinalização estabelecidos pelo usuário. Certifique-se de que toda a energia elétrica da unidade esteja desligada antes de executar qualquer manutenção.

O não desligamento da máquina pode resultar em graves ferimentos, morte ou danos ao equipamento.



CUIDADO:

Sempre mantenha a área ao redor da unidade limpa e organizada. A falta de organização pode resultar em ferimentos ou danos ao equipamento.

TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO



CUIDADO:

Antes de transportar, estocar ou realocar esta unidade, a unidade deve ser higienizada e toda a solução higienizadora deve ser purgada do sistema. Um ambiente com temperatura muito baixa fará com que resíduos de solução higienizadora ou de água remanescentes dentro da unidade congelem danificando componentes internos.

CO₂ (DIÓXIDO DE CARBONO) ADVERTÊNCIA



PERIGO:

CO₂ desloca oxigênio. Atenção extrema **TEM** de ser prestada na prevenção de vazamento de gás CO₂ no sistema inteiro de CO₂ e de refrigerante. Se houver suspeita de vazamento de CO₂, particularmente em um local pequeno, **IMEDIATAMENTE** ventile o local contaminado antes de tentar consertar o vazamento. Funcionários expostos a uma alta concentração de gás CO₂ terão tremores que podem ser seguidos de uma rápida perda de consciência e **MORTE**.

MONTAGEM DENTRO OU SOBRE UMA BANCADA



ATENÇÃO:

Quando estiver instalando a unidade dentro ou sobre uma bancada, a bancada deve poder suportar um peso que exceda 273 kg, para garantir suporte adequado para a unidade. **O NÃO CUMPRIMENTO DESTES REQUISITOS PODE RESULTAR EM FERIMENTOS GRAVES, MORTE OU DANOS AO EQUIPAMENTO.**

NOTA: Muitas unidades incorporam o uso de equipamentos adicionais como máquinas de gelo. Quando qualquer equipamento adicional for usado, você deve checar com o fabricante para determinar qual o peso adicional que a bancada terá de suportar para garantir uma instalação segura.

INSTRUÇÕES DE INICIALIZAÇÃO E OPERAÇÃO

DISPENSER DE BEBIDA GELADA

O dispenser de bebida gelada deve ser instalado por um técnico qualificado seguindo as instruções fornecidas no Manual de Instalação número 620056033INS. Encha o depósito de gelo. Sirva vários copos grandes de gelo (tempo total de dispensação de aproximadamente 20 a 30 segundos) para permitir que o gelo cubra a placa fria. Adicione gelo ao depósito, se necessário, para reabastecer, depois recoloque a tampa. Aguarde entre 10 a 15 minutos para que a placa fria esfrie. Repita este processo sempre que o dispensador estiver sem gelo. Inicie o sistema de bebida e ajuste as válvulas dispensadoras para a proporção correta. Entre em contato com o seu distribuidor de xarope local para mais informações sobre o sistema de bebida. O dispenser de bebida gelada foi projetado para operar num ambiente com temperatura entre 18 e 35° C.



CUIDADO:

Não use gelo flocado ou em escamas no dispenser. O uso de gelo ensacado que foi congelado em grandes blocos anula a garantia. O agitador do dispenser não foi projetado para triturar gelo. O uso de grandes blocos de gelo, que “obstruem” a parte interior da cuba, causarão falha no motor do agitador e danificarão a cuba. Se gelo ensacado for usado, ele deve ser cuidadosamente e completamente quebrado em pequenos pedaços, do tamanho de cubos de gelo, e deixados para serem ambientados ou aquecidos por no mínimo 20 minutos em temperatura ambiente, antes de serem colocados na cuba do dispenser.

Em operação normal, ao empurrar o mecanismo de dispensação de gelo fará com que gelo caia do reservatório. A queda de gelo continuará até que o mecanismo seja solto. A dispensação de qualquer uma das válvulas dispensadoras fornecerá bebida do sabor apropriado.



ATENÇÃO:

Tenha cuidado para não derramar gelo quando estiver enchendo o dispenser. Limpe imediatamente qualquer gelo derramado quando estiver enchendo ou operando a unidade. Para evitar a contaminação de gelo, a tampa deve estar sempre instalada na unidade. **O não cumprimento destes requisitos podem causar ferimentos graves ou morte.**

Se a máquina falhar em dispensar gelo ou bebida, veja a seção de solução de problemas no Manual de Instalação número 620056033INS.

NOTA: O dispenser não foi projetado para um ambiente molhado e não deve ser colocado em uma área onde possam ser usados jatos d'água.

NOTE: Esta máquina não foi projetada para ser usada por pessoas (incluindo crianças) que tenham capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência ou conhecimento, a menos que estas sejam supervisionadas ou treinadas para usar a máquina por uma pessoa responsável pela sua segurança.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Estas instruções são usadas em todos os dispensers de bebida gelada da Cornelius.

Alguns modelos podem ter necessidades adicionais de limpeza.

Esses modelos terão procedimentos adicionais listados posteriormente no manual.



ATENÇÃO:

Desconecte a tomada da energia elétrica antes de fazer a manutenção, seguindo todos os procedimentos de bloqueio e sinalização estabelecidos pelo usuário. Certifique-se de que toda a energia elétrica da unidade esteja desligada antes de executar qualquer manutenção.



CUIDADO:

Não use raspadores de metal, objetos afiados ou abrasivos no reservatório de armazenamento de gelo, tampas superiores, disco do agitador ou superfícies externas uma vez que estes objetos podem danificar a unidade. Não use solventes ou outro produtos de limpeza que possam corroer o material da máquina e causar danos a ela.

Solução de Limpeza – Use uma mistura de detergente suave e água potável morna (38° C).

Solução Sanitizante – Dissolva 7,5 ml de cloro em 2 litros de água morna (27 a 38 graus Celsius) para assegurar 200ppm de cloro disponível.

Limpeza Diária:

1. Remova a grade da bandeja de gotejamento e lave com a solução de água morna e sabão, enxágue com água limpa e deixar secar naturalmente.
2. Passe um pano na parte exterior da unidade umedecido na solução de água morna e sabão, enxágue com água limpa e deixe secar naturalmente.
3. Remova os bocais das válvulas e difusores e lave com a solução de água morna e sabão, enxágue com água limpa e deixe secar naturalmente.
4. Limpe o interior do duto de gelo com a escova fornecida com a unidade e com a solução de água morna e sabão, enxágue com água limpa e deixe secar naturalmente.
5. Borrife a parte interna e externa do duto de gelo com solução sanitizante e deixe secar.
6. Despeje a solução de água morna e sabão nos drenos para limpá-los e mantê-los sem obstruções.
7. Borrife as partes internas e externas dos bocais e difusores com a solução sanitizante, reinstale-os nas válvulas e deixe-os secar naturalmente.
8. Reinstale a grade na bandeja de gotejamento.
9. Despeje o resto da solução sanitizante no dreno para ajudar a mantê-los livres de bloqueios.

Manutenção Diária:

1. Verifique a temperatura, odor e gosto do produto.
2. Verifique a pressão do fornecimento de água usando o manômetro fornecido no pacote de manutenção.
3. Verifique a carbonatação da bebida.
4. Verifique o nível de fornecimento de CO2 ao sistema.
5. Verifique a data de todos os BIBs (bolsas de xarope).

Limpeza Semanal: (Complementar Aos Procedimentos Diários)

Remova a tampa do duto de gelo e limpe-a completamente, inclusive a parte de trás, com a solução de água morna e sabão usando a escova fornecida com a unidade. Enxágue e reinstale à unidade. Borrife o duto de gelo com a solução sanitizante e deixe secar naturalmente.

Limpeza Mensal: (Complementar ao procedimentos diários e semanais)

1. Purgue e sanitize todas as mangueiras de xarope assim como os conectores de xarope. (veja a seção Sanitizando as Linhas de Xarope abaixo neste manual)
2. Remova o gelo do reservatório e limpe e sanitize o mesmo. (Veja a seção Limpando as Superfícies Interiores abaixo neste manual).
3. Quando estiver limpando a cuba, use a escova fornecida com a unidade para limpar a superfície da placa fria. Para tal, é preciso levar a escova até a abertura da parte inferior da cuba.

Manutenção Anual:

- Um técnico qualificado deve inspecionar e limpar a bomba e a válvula de retenção de água.
- Um técnico qualificado deve inspecionar e limpar as válvulas de retenção de CO2.
- Remova a cobertura e a tampa da placa fria para limpar e sanitizar a superfície da placa fria. (Veja a seção Limpando a Placa Fria abaixo neste manual).

Limpando as Superfícies Interiores (Limpeza Mensal)

CUIDADO:

Quando despejar líquido na cuba, não exceda a medida de 2 litros por minuto. Despejar mais líquido do que o indicado na cuba pode resultar em uma situação de transbordamento, o que pode causar ferimentos ou danos ao equipamento.

1. Remova o agitador.
2. Usando uma escova de cerda de nylon ou uma esponja, limpe o interior da cuba, tampa superior e agitador com a solução de sabão. A placa fria pode ser alcançada através da abertura para gelo do fundo da cuba. Enxágue abundantemente as superfícies da cuba, da tampa e o agitador com água limpa e potável.
3. Reinstale o agitador. Tendo um cuidado especial de apertar bem os parafusos.
4. Usando um borrifador com solução sanitizante, borrife o interior e todo o agitador. Deixe secar naturalmente.
5. Remova o luminoso e a tampa da calha de gelo do dispensador.
6. Com a escova de cerda de nylon ou esponja, limpe o interior do duto de gelo, a gaxeta e a tampa com a solução de sabão e enxágue abundantemente para remover qualquer vestígio de detergente
7. Reinstale o duto de gelo.
8. Usando um borrifador com solução sanitizante, borrife o interior do duto de gelo. Deixe secar naturalmente.
9. Reinstale o luminoso.

Placa Fria (Manutenção Anual)

1. Remova o painel frontal.
2. Remova ou mova a tampa de plástico para expor a placa fria.
3. Localize e remova qualquer resíduo no dreno. Verifique se os buracos dos drenos estão entupidos.
4. Despeje uma quantidade pequena de solução de sabão na placa fria pelas aberturas da cuba.
5. Usando um pano, lave as superfícies da placa fria e da tampa de plástico com solução de sabão.
6. Instale e posicione corretamente a tampa de acesso da placa fria.
7. Instale o painel frontal seguindo a ordem inversa da remoção.
8. Enxágue a superfície da placa fria despejando água potável pelas aberturas da cuba.

Válvulas Dispensadoras: (Limpeza Diária)

Veja o anexo fornecido com a máquina, aplicável ao fabricante das válvulas instaladas na unidade.

Tubulação de Produto (Limpeza Mensal)

IMPORTANTE: Apenas pessoas treinadas e qualificadas devem fazer estes processos de limpeza e sanitização.

Sanitize o sistema de Tanque do Sistema de Post-Mix e Pré-Mix:

1. Remova todos os engates de todos os tanques. Encha um balde ou uma bacia adequada com solução de sabão.
2. Coloque de molho todos os engates (gás e líquido) na solução de sabão e depois limpe usando uma escova de cerda de nylon. **(Não use escova de aço)**. Enxágue com água limpa.
3. Misture a solução sanitizante e usando um borrifador, borrife os engates. Deixe secar naturalmente.
4. Usando um tanque limpo e vazio, prepare dezenove (19) litros de solução sanitizante. Enxágue os conectores do tanque com aproximadamente 250ml de solução desinfetante. Feche a tampa do tanque.
5. Prepare um tanque de limpeza enchendo um reservatório de dezenove (19) litros com uma mistura de detergente suave e água potável (50° C)
6. Conecte um engate de gás ao reservatório e depois aplique a uma das linhas de produto ao tanque de limpeza. Acione a válvula apropriada até que o líquido servido esteja completamente sem xarope.
7. Desconecte o reservatório de limpeza e prenda o reservatório sanitizante a uma mangueira de xarope e sistema CO2 .
8. Acione a válvula dispensadora de bebida até que a solução desinfetante de cloro comece a sair por ela. Escorra até dois (2) copos de líquido para garantir que a solução sanitizante encheu todo o comprimento da tubulação de xarope.
9. Deixe que o sanitizante fique nas linhas por quinze (15) minutos.
10. Repita os passos acima, aplicando a uma linha de produto diferente de cada vez, até que todas as linhas estejam cheias de solução sanitizante.
11. Remova o bocal e o difusor de xarope e limpe-os em uma solução suave de sabão. Enxágue com água limpa e coloque de volta o bocal e o difusor de xarope na válvula.
12. Enxágue as partes em água limpa, remonte a válvula e reconecte ao dispensador.
13. Jogue fora a solução sanitizante do tanque e reconecte os tanques de produtos. Abra as válvulas até que todo o sanitizante tenha saído do sistema e apenas o produto esteja fluindo.

Sanitize as mangueiras de xarope, Sistema B.I.B.

1. Remova todos os conectores rápidos de todos os sacos BIB.
2. Encha uma bacia ou balde adequados com solução de sabão.
3. Coloque de molho todos os conectores (gás e líquido) na solução de sabão e depois limpe usando uma escova de cerdas de nylon. **(Não use escova de aço)**. Enxágue em água limpa.
4. Usando um recipiente de plástico, prepare aproximadamente dezenove (19) litros de solução desinfetante.
5. Enxágue os conectores BIB na solução sanitizante.
6. Os adaptadores para sanitização devem ser acoplados a cada BIB. Se estes adaptadores não estiverem disponíveis, as válvulas BIB de bolsas vazias podem ser cortadas das bolsas e usadas. Estes adaptadores abrem o conector de forma que a solução sanitizante possa ser sugada através do conector.
7. Coloque todos os conectores BIB numa bacia com solução sanitizante. Abra todas as válvulas até que a solução sanitizante esteja saindo pelas válvulas. Deixe que o sanitizante fique nas mangueiras por quinze (15) minutos.
8. Remova o bocal e o difusor de xarope de cada válvula e limpe-os em solução de sabão. Enxágue com água limpa e coloque de volta o bocal e o difusor de xarope na válvula.
9. Remova os adaptadores de sanitização e coloque os conectores nas bolsas BIB. Abra as válvulas até que todo o sanitizante tenha saído do sistema e esteja fluindo apenas xarope.

Reabastecendo o Fornecimento de CO2 (Quando Necessário)

NOTA: Quando o indicador (manômetro) de 1800-psi estiver na parte sombreada (“mude o cilindro de CO2”), o cilindro de CO2 está quase vazio e deve ser trocado.

1. Feche completamente (sentido horário) a válvula do cilindro de CO2.
2. Afrouxe lentamente a porca de acoplamento do regulador de CO2, permitindo que a pressão vaze, em seguida, remova o regulador do cilindro de CO2.
3. Solte a corrente de segurança e remova o cilindro vazio de CO2.

CUIDADO:

Para evitar ferimentos pessoais e/ou danos a propriedade, sempre prenda o cilindro de CO2 com a corrente de segurança para evitar que ele caia. Um regulador de CO2 com a válvula danificada ou quebrada pode causar ferimentos graves ou morte.

4. Posicione o cilindro cheio de CO2 e prenda com a corrente de segurança.
5. Certifique-se a vedação da porca do regulador de CO2 está na parte interna, em seguida instale o cilindro de CO2.
6. Abra um pouco (sentido anti-horário) a válvula do cilindro de CO2 para permitir que a tubulação se encha de gás lentamente. Em seguida, abra completamente a válvula para assentar a válvula. (Assentar a válvula previne vazamentos pelo eixo da válvula).
Verifique as conexões de CO2 para ver se há vazamento. Aperte qualquer conexão frouxa.

IMI Cornelius Inc.
www.cornelius.com

Representante no Brasil:
COLD MIX
www.coldmix.com.br