

Granizadora - Granita machine

Distributeur de granités - Máquina de Granizados

MANUAL DE EMPLEO

Leer atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar la máquina

OPERATING INSTRUCTIONS

Read these operating instructions carefully before using the machine

MODE D'EMPLOI

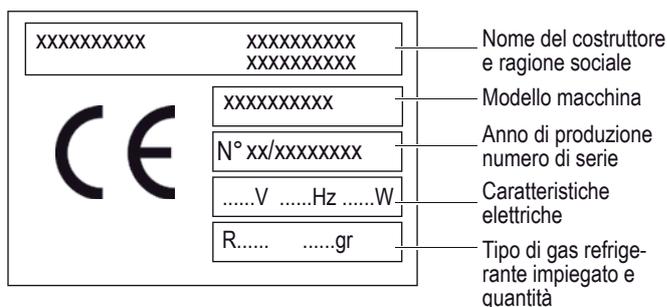
Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

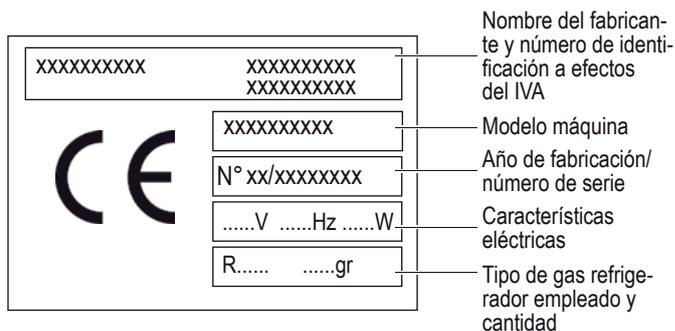
Ler atentamente estas instruções de uso antes de utilizar a máquina



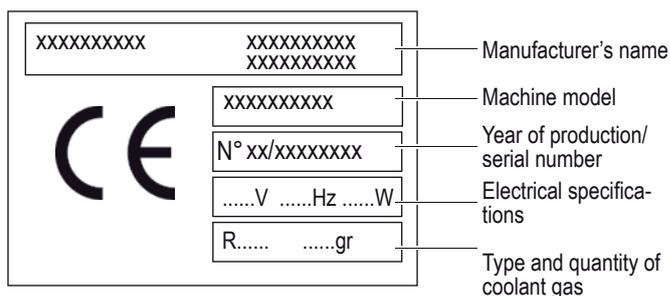
Ogni macchina riporta in targa dati le seguenti informazioni:



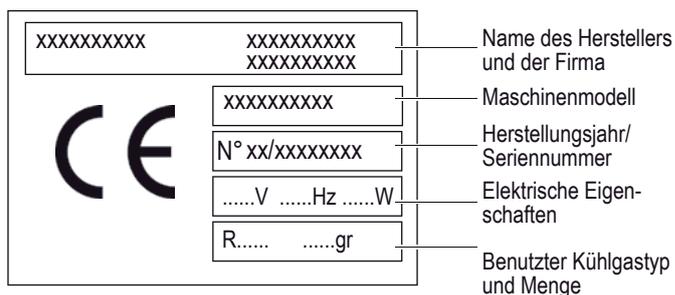
Cada máquina contiene en la placa de datos las siguientes informaciones:



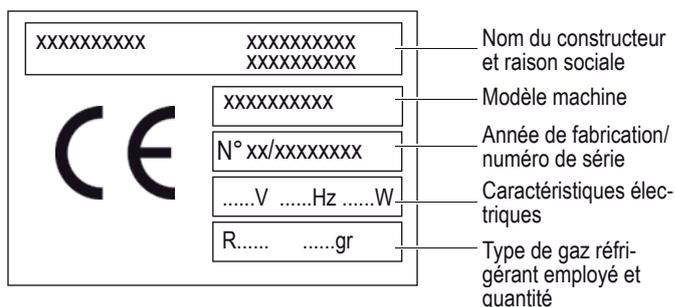
The rating plate on each machine bears the following information:



Jede Maschine gibt auf dem Datenschild die folgenden Informationen an:



Chaque machine est munie d'une plaquette de données contenant les informations suivantes:



Versión españolaPag.2 - ES

Traducción de las instrucciones originales

English version Pag.2 - EN

Translation of the original instructions

Version françaisePag.2 - FR

Traduction des instructions originales

Versão portuguesaPag.2 - FR

Tradução das instruções originais

SUMARIO

1. INFORMAC. DE CARÁCTER GENERAL.....	3
1.1. Fabricante	3
1.2. Personal encargado	3
1.3. Estructura del manual	3
1.3.1. Objetivo y contenido	3
1.3.2. Destinatarios.....	3
1.3.3. Conservación.....	3
1.3.4. Símbolos utilizados.....	3
2. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA.....	4
2.1. Uso previsto de la máquina.....	4
2.2. Principales componentes	4
2.3. Datos técnicos.....	4
2.4. Panel de mandos	5
3. SEGURIDAD.....	6
3.1. Normas generales de seguridad	6
3.2. Funciones de parada	6
3.3. Placas	6
4. DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO ..	6
4.1. Embalaje	6
4.2. Transporte y desplazamiento	7
4.3. Almacenamiento	7
5. INSTALACIÓN.....	7
5.1. Lista de accesorios de serie.....	7
5.2. Montaje y emplazamiento	7
5.3. Tratamiento del embalaje.....	8
5.4. Enlace eléctrico.....	8
6. FUNCIONAMIENTO	8
6.1. Preparación del producto	8
6.2. Arranque Granitore	9
6.3. Puesta en marcha Granizador 1 (Visualizador de temperatura).....	10
6.4. Puesta en marcha Granizador 2/3 (Visualizador de temperatura).....	10
6.5. Regulación de la consistencia del granizado	11
6.6. Suministro granizado	11
6.7. Situaciones de emergencia.....	12
6.8. Accesorios opcionales	12
6.8.1. Temporizador.....	12
6.8.1.1 Programación	12
6.8.2.1 Funcionamiento aparato temporizador.....	12
6.8.2. Termostato mecánico	12
6.8.3. Alarmas presión alta.....	13
6.8.3.1 Máquinas de aire	13
6.8.3.1 Máquinas de agua	13
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	14
7.1. Vaciado de las cubas	14
7.2. Desmontaje del grifo	15
7.3. Desmontaje de la cuba y de la tapa.....	15
7.4. Lavado e higienización de los componentes	16
7.5. Ensamblaje de los componentes lavados.....	16
7.6. Sanitización evaporador.....	18
7.7. Limpieza de la cubeta receptora de goteo	18
7.8. Limpieza del condensador	18
7.8.1. Limpieza del condensador Granitore 1.....	18
7.8.2. Limpieza del condensador Granitore 2 - 3... ..	19
7.9. Mantenimiento periódico	19
8. DESGUACE.....	19
9. PROBLEMAS, CAUSAS Y REMEDIOS.....	20
10. ESQ. ELÉCTRICOS NO ESPECIFICADOS.....	21

1. INFORMAC. DE CARÁCTER GENERAL

1.1. Fabricante

Las indicaciones relativas al fabricante se encuentran en la placa de datos que aparece reproducida en la primera y/o última página del manual.

1.2. Personal encargado

A la máquina pueden tener acceso dos encargados que realizan tareas específicas y son los que a continuación se indican.

Operador

Persona con adecuados conocimientos técnicos en cuanto a la preparación de los productos que la máquina utiliza para el suministro de granizados en conformidad con lo dispuesto por las normativas vigentes relativas a la higiene. Persona que después de haber leído el presente manual esté en condiciones de efectuar:

- las normales operaciones de carga y/o sustitución de los productos de consumo;
- el correcto suministro del producto;
- la limpieza y la higienización de la máquina.

Técnico especializado

Persona que, después de haber leído este manual, está encargada de modo específico de la instalación, uso y mantenimiento de la granizadora y, por lo tanto:

- está en condiciones de efectuar intervenciones de reparación en caso de malfuncionamiento grave y tiene conocimiento del contenido del presente manual y de todas las informaciones relativas a la seguridad;
- está en condiciones de comprender cabalmente las instrucciones de este manual y de interpretar correctamente dibujos y esquemas;
- conoce las principales normas higiénicas, de prevención de accidentes, tecnológicas y de seguridad;
- tiene experiencia específica en cuanto al mantenimiento de granizadoras;
- sabe cómo comportarse en caso de emergencia, dónde encontrar los medios individuales de protección y cómo usarlos correctamente.



Está prohibido permitir el uso de la máquina a personas que no reúnan los requisitos antes indicados.

1.3. Estructura del manual

El cliente debe leer con máxima atención todas las informaciones e instrucciones que aparecen en este manual.

1.3.1. Objetivo y contenido

Este manual tiene por objeto proporcionar al cliente todas las informaciones necesarias para efectuar la instalación y el mantenimiento de la granizadora, así como para utilizarla.



Antes de efectuar cualquier operación en la máquina, los operadores y los técnicos especializados deben leer atentamente las instrucciones expuestas en el presente documento.

En caso de dudas sobre la correcta interpretación de las instrucciones rogamos contactarse con el fabricante para obtener las necesarias aclaraciones.



Está prohibido ejecutar cualquier operación sin haber leído y comprendido cabalmente el contenido del presente manual.

1.3.2. Destinatarios

Este manual está destinado a operadores y técnicos especializados.

Los operadores no deben ejecutar operaciones que están reservadas a

los técnicos especializados.

El fabricante declinará toda responsabilidad por daños que deriven de la inobservancia de la precedente prohibición.

El manual de instrucciones es parte integrante de la máquina adquirida y debe acompañarla siempre, incluso en caso de entrega de la misma a sucesivos propietarios.

1.3.3. Conservación

El manual de instrucciones debe ser conservado en inmediata proximidad de la máquina.

Para poder garantizar permanentemente la integridad y posibilidad de consulta del presente manual, se recomienda respetar las siguientes indicaciones:

- emplear el manual evitando dañarlo en todo o en parte;
- por ningún motivo quitar, arrancar ni reescribir partes del manual;
- conservar el manual en lugares protegidos contra humedad y calor a fin de impedir su deterioro y garantizar la legibilidad permanente del mismo en todas sus partes.



En caso de extraviarse o dañarse este manual se deberá solicitar de inmediato otra copia al fabricante o al distribuidor autorizado del país en que la máquina es empleada.

1.3.4. Símbolos utilizados

PELIGRO GENÉRICO



Indica un peligro que conlleva riesgo incluso mortal para el usuario. En este caso se debe proceder prestando máxima atención y respetando todas las instrucciones en cuanto a seguridad de intervención.



PELIGRO DE SUFRIR CHOQUE ELÉCTRICO

Indica al personal respectivo que, si no es ejecutada respetando la normativa de seguridad, la operación descrita conlleva riesgo de sufrir choque eléctrico.

ADVERTENCIA



Se refiere a una advertencia o nota sobre funciones esenciales o informaciones útiles. Se debe prestar máxima atención a los bloques de texto indicados mediante este símbolo.

PROHIBICIÓN



La presencia de esta señal indica las operaciones cuya ejecución debe evitarse absolutamente ya que conllevan peligro para el usuario y demás personas que operan en las proximidades de la máquina.

PROHIBICIÓN DE APAGAR LOS INCENDIOS CON AGUA



La presencia de esta señal indica la prohibición de apagar los incendios con agua o con cualquier sustancia que la contenga.

PROTECCIÓN PERSONAL



La presencia del símbolo expuesto al costado de la descripción comporta para el operador la obligación de uso de dispositivos de protección personal, ya que existe riesgo implícito de accidente.

TÉCNICO ESPECIALIZADO



Identifica las intervenciones que pueden ser ejecutadas sólo por personal técnico especializado.

ÓRGANOS EN MOVIMIENTO



Identifica el peligro por los órganos en movimiento presentes sobre la máquina. Apagar la máquina antes de efectuar cualquier operación.

2. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

2.1. Uso previsto de la máquina

La máquina de uso profesional que estáis utilizando, es idónea para la producción de granizados y bebidas frías. En el caso de que se utilice con productos a base de leche y/o cuando las leyes lo prevean según los productos utilizados, tiene que contar con la opción "visualizador de temperatura" del producto en la cuba. Además, hay que respetar imperativamente las normas vigentes para los productos utilizados.

2.2. Principales componentes

Los principales componentes de la máquina son:

- 1 Tapa cuba
- 2 Regulador de densidad
- 3 Cuba
- 4 Panel de mandos
- 5 Cuba receptora de goteo
- 6 Rejilla
- 7 Suministrador producto
- 8 Palanca de suministro producto
- 9 Pies

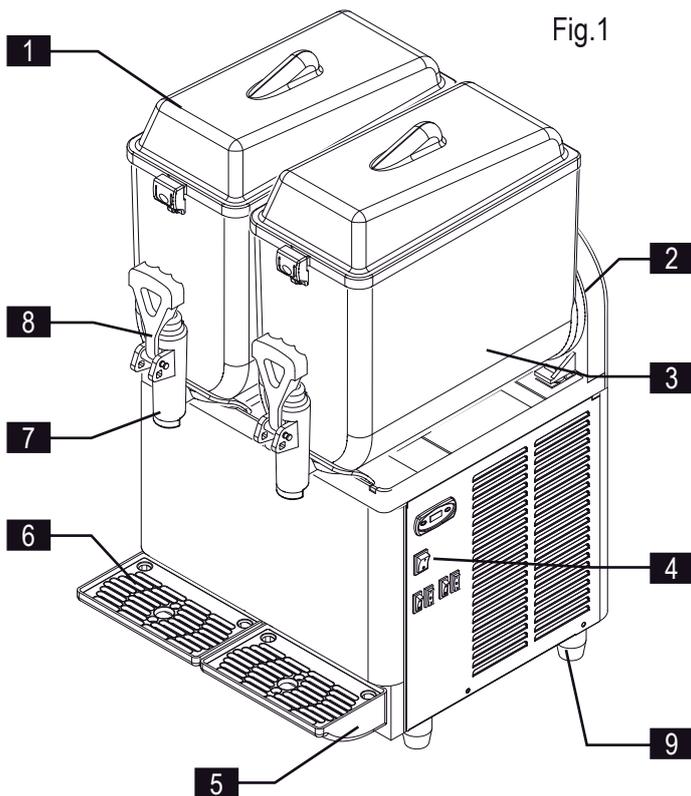


Fig.1



A fin de facilitar la lectura de las instrucciones, en la presente publicación se utilizan las siguientes abreviaciones:

Granitore 1, identifica la Granizadora de (1) una cuba;
Granitore 2, identifica la Granizadora de (2) dos cubas;
Granitore 3, identifica la Granizadora de (3) tres cubas.

2.3. Datos técnicos

A continuación se indican los datos y las características técnicas.

Modelo		Granitore 1	Granitore 2	Granitore 3
Dimensiones L x P x H (mm).	Cuba 10 Litros	20 x 52 x 79	40 x 50 x 79	60 x 50 x 79
	Cuba 6 Litros	20 x 52 x 74	40 x 50 x 74	60 x 50 x 74
Peso (kg) (cuba vacía)		28	48	60
Potencia máxima consumida (W)	Véase placa de datos técnicos situada en el costado de la máquina			
Tensión de funcionamiento (V)				
Temperatura de funcionamiento	Min. 20°C Max. 32°C			
Número de cubas		1	2	3
Presión sonora	<< 70 dB _A			
Clase	N			



Nota. El fabricante se reserva el derecho de efectuar modificaciones a la máquina sin obligación de aviso previo.



¡Atención! Cualquier modificación y/o instalación de accesorios adicionales deberá ser explícitamente aprobada y realizada por el fabricante.

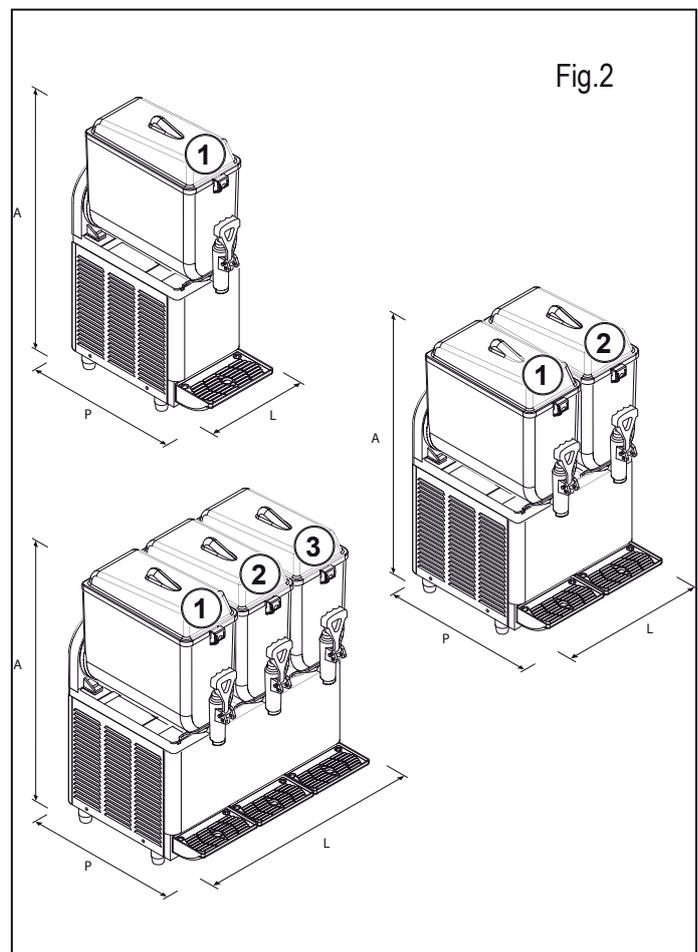
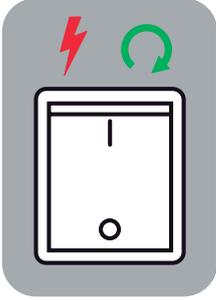
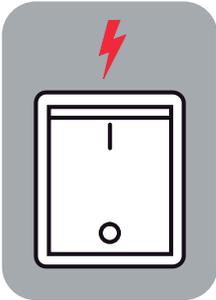
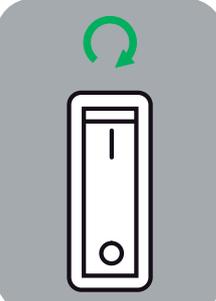
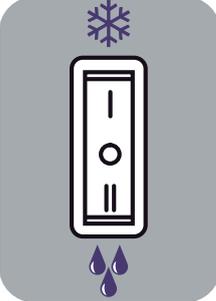


Fig.2

2.4. Panel de mandos

Los mandos de la máquina se encuentran en el respectivo panel situado en su parte lateral.

MANDO	MODELO	FUNCION
	<p>máquinas con 1 cuba</p>	<p>Interruptor General: tiene la función de mandar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - el encendido de la máquina; - el apagado de todas las funciones presentes en la máquina.
	<p>máquinas con 2 y 3 cubas</p>	<p>En el granizador de una cuba, el encendido del interruptor general implica el encendido automático del interruptor de mezclado.</p>
	<p>máquinas con 2 y 3 cubas</p>	<p>Interruptor mezcla cuba (uno para cada cuba): tiene la función de gobernar el encendido y el apagado del motorreductor que acciona el mezclador del producto de la cuba correspondiente.</p>
	<p>TODOS</p>	<p>Desviador instalación frigorífica (uno por cuba):</p> <ul style="list-style-type: none"> - en posición "0", la instalación frigorífica es desactivada; - en posición "I", la instalación frigorífica es activada para la producción de granizados; - en posición "II", la instalación frigorífica es activada para la producción de bebidas frías.
	<p>TODAS LAS VERSIONES CON VISUALIZADOR DE TEMPERATURA</p>	<p>Visualizador de temperatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Muestra la temperatura del producto en la cuba

3. SEGURIDAD



3.1. Normas generales de seguridad

- Léase atenta y enteramente el manual de instrucciones.
- El enlace a la red eléctrica debe efectuarse según lo establecido por las normas de seguridad vigentes en el país de uso.
- La toma de corriente a la cual conectar la máquina debe:
 - corresponder al tipo de enchufe instalado en la misma;
 - ser dimensionada respetando las indicaciones de la placa de datos presente en el costado de la máquina;
 - ser conectada a un sistema eficiente de contacto de tierra;
 - conectada a un sistema con diferencial y magnetotérmico.
- El cable de alimentación no debe:
 - entrar en contacto con ningún tipo de líquido: peligro de choque eléctrico y/o de incendio;
 - ser aplastado ni entrar en contacto con superficies cortantes;
 - ser utilizado para desplazar la máquina;
 - ser utilizado cuando está dañado;
 - ser manipulado con las manos húmedas o mojadas;
 - ser enrollado en madeja durante el funcionamiento de la máquina;
 - ser alterado.
- Queda prohibido:
 - instalar la máquina con modalidades diferentes de aquéllas ilustradas en el Cap. 5;
 - instalar la máquina en zonas en las que sea posible utilizar un chorro de agua;
 - utilizar la máquina en proximidad de sustancias inflamables y/o explosivas;
 - dejar al alcance de los niños bolsas de plástico, poliestirol, clavos, etc., ya que son potenciales fuentes de peligro;
 - dejar que los niños jueguen y permanezcan en proximidad de la máquina.
 - utilizar recambios no aconsejados por la empresa fabricante;
 - introducir cualquier modificación técnica en la máquina;
 - sumergir la máquina en cualquier tipo de líquido;
 - lavar la máquina con chorros de agua;
 - utilizar la máquina con modalidades diferentes de aquéllas indicadas en el manual;
 - utilizar la máquina en condiciones psicofísicas alteradas por influencia de drogas, alcohol, psicofármacos, etc.;
 - instalar la máquina sobre otros aparatos;
 - el uso de la máquina en ambientes potencialmente explosivos, agresivos o con alta concentración de polvos o sustancias aceitosas en suspensión en el aire;
 - el uso de la máquina en ambientes sujetos a riesgo de incendio;
 - el uso de la máquina para suministrar sustancias no previstas considerando las características de la misma.
- Antes de limpiar la máquina controlar que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente. No lavar la máquina con bencina ni solventes de ninguna naturaleza.
- Toda reparación puede ser ejecutada sólo por un Centro de Asistencia Autorizado por el Fabricante y/o, en todo caso, por personal especializado y capacitado.
- No obstruir las rejillas situadas en los costados de la máquina.
- No colocar la máquina en proximidad de sistemas de calefacción (tales como estufas o radiadores).
- En caso de incendio utilizar extintores de anhídrido carbónico (CO₂). No utilizar agua ni extintores de polvo.



Todo uso impropio provocará la invalidación total de la garantía, declinando el fabricante toda responsabilidad por posibles lesiones a las personas y/o daños a las cosas que de ello deriven.

Es de considerar como uso impropio:

- cualquier uso diferente del previsto y/o con aplicación de técnicas diferentes de aquéllas ilustradas en esta publicación;

- cualquier intervención que se efectúe en la máquina en contraste con las indicaciones expuestas en esta publicación;
- todo uso después de alteraciones de componentes y/o de dispositivos de seguridad;
- todo uso después de reparaciones efectuadas con uso de componentes no autorizados por el fabricante;
- la instalación de la máquina al aire libre.

3.2. Funciones de parada

Las funciones de parada de la máquina se obtienen mediante el interruptor general.

3.3. Placas

NINGUNA DE LAS PLACAS PRESENTES EN LA MÁQUINA DEBE SER RETIRADA, CUBIERTA O DAÑADA, ESPECIALMENTE AQUÉLLAS QUE SE REFIEREN A LA SEGURIDAD.

4. DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO



Todas las operaciones ilustradas en el capítulo 4 son de exclusiva competencia de los técnicos especializados en elevación y desplazamiento de máquinas embaladas y desembaladas. En función de las características y del peso del aparato a desplazar, dichos técnicos deberán organizar las diferentes secuencias operativas y el empleo de medios adecuados de elevación y transporte, operando en todo momento con rigurosa aplicación de las normas vigentes en esta materia.



4.1. Embalaje

La máquina se envía lista para el uso, embalada en una caja de cartón. La caja de cartón está compuesta por una base y una cubierta, fijadas mediante dos cintas de nylon.

DIMENSIONES Y PESO DE LA MÁQUINA EMBALADA

	Anchura (L)	Profundidad (P)	Altura (H)	Peso
Granitore 1	305 mm	530 mm	930 mm	31 kg
Granitore 2	580 mm	540 mm	970 mm	51 kg
Granitore 3	770 mm	540 mm	970 mm	67 kg

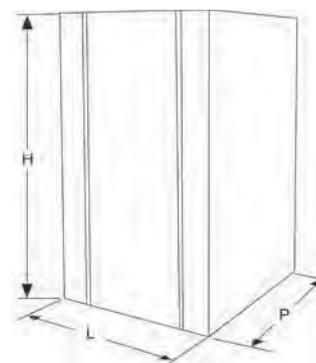


Fig.6



Nota. Las dimensiones y el peso de la máquina embalada se indican de manera aproximada.

4.2. Transporte y desplazamiento



Controlar que ninguna persona esté presente dentro del radio operativo de elevación y desplazamiento de la carga y, en situaciones de particular dificultad, utilizar personal que controle los desplazamientos a efectuar.

El desplazamiento manual de la máquina debe ser efectuado al menos por dos personas.

La máquina debe ser desplazada en posición vertical y sólo después de haber vaciado todas las cubas de los productos que las mismas contienen.

Elevar la máquina embalada y transportarla procediendo con cautela; evitense trayectos accidentados, prestando atención a las dimensiones y posibles piezas sobresalientes.



Atención. Está prohibido practicar cortes adicionales en el embalaje.

Los daños que la máquina pueda sufrir durante su transporte y desplazamiento no están cubiertos por la GARANTÍA.

Reparaciones o sustituciones de piezas eventualmente dañadas deben efectuarse por cuenta y a cargo del cliente.

4.3. Almacenamiento



Antes de almacenar la máquina o al reactivarla después de un período de almacenamiento, será indispensable efectuar una cuidadosa limpieza e higienización de la máquina misma.

Atención. Al efectuar el almacenamiento no sobreponer más de dos máquinas.

En caso de prolongada inactividad, la máquina debe ser almacenada adoptando las precauciones que correspondan considerando el lugar y el período previsto de almacenamiento, esto es:

- almacenar la máquina en lugar cerrado;
- proteger la máquina contra golpes y presiones;
- proteger la máquina contra humedad y oscilaciones térmicas elevadas;
- evitar que la máquina entre en contacto con sustancias corrosivas.

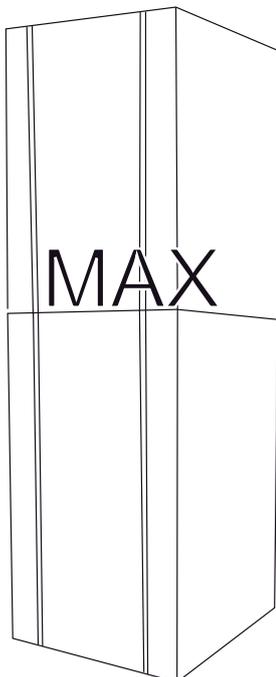


Fig.7

5. INSTALACIÓN



Todas las operaciones ilustradas en el capítulo 5 son de exclusiva competencia de técnicos especializados, los que deberán organizar las diferentes secuencias operativas y el empleo de medios adecuados para actuar en todo momento con rigurosa aplicación de las normas vigentes en esta materia.

La máquina debe ser instalada en el interior de un edificio iluminado, aireado y provisto de pavimento sólido, nivelado (inclinación inferior a 2°) y estable.



La máquina es del tipo con vigilancia, por lo que deberá ser instalada en un lugar en que pueda ser observada por personal capacitado.



Atención: está prohibido instalar la máquina en sitios donde pueda ser alcanzada, tocada y/o accionada por personas diferentes de las especificadas en el apartado 1.2.

La máquina debe funcionar en ambientes con temperatura comprendida entre 20 °C y 32 °C

5.1. Lista de accesorios de serie

- Vaselina: para lubricar todas las piezas indicadas en el presente manual después de efectuar las operaciones de lavado e higienización.

5.2. Montaje y emplazamiento

El operador debe efectuar las siguientes verificaciones:

- que el local haya sido preparado para instalar la máquina;
- que la superficie de emplazamiento sea sólida, plana y estable;
- que el local reúna los requisitos previstos en cuanto a iluminación, aireación e higiene y que la toma de corriente sea de fácil acceso.



Deben dejarse libres espacios adecuados de acceso a la máquina a fin de que el operador pueda intervenir en ella sin dificultades y pueda también abandonar rápidamente el área de trabajo en caso de necesidad.

En figura 8 se indican las distancias mínimas necesarias para efectuar la instalación.

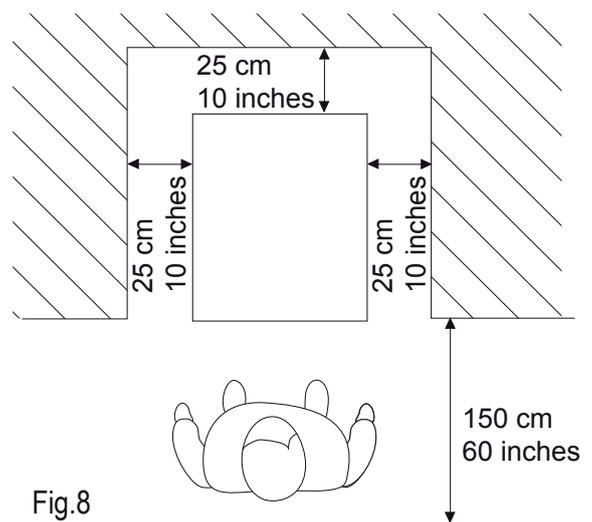


Fig.8



Nota: Dejar un espacio de 25 cm (10 pulgadas) en el lado superior.

En la fig. 8 se indican los espacios requeridos para los accesos:

- a la botonera situada en la parte lateral derecha;
- a las unidades que puedan requerir intervención en caso de malfuncionamiento de la máquina.

Una vez situada la máquina embalada en proximidad de la zona de emplazamiento, se deberá proceder de la siguiente forma:

1. cortar las cintas de nylon que mantienen cerrado el embalaje;
2. elevar la cubierta de cartón;
3. a continuación emplazar la máquina en el lugar previsto para ello.



Antes de poner en funcionamiento la máquina por primera vez se deberá efectuar una cuidadosa limpieza de los componentes de la misma además de la higienización de las piezas que entran en contacto con el producto; para mayores detalles sírvase consultar el respectivo apartado.

5.3. Tratamiento del embalaje

Una vez abierto el embalaje, se recomienda subdividir según su tipo los materiales que lo componen y tratarlos según lo dispuesto por las normas vigentes en el país de destino.

Aconsejamos conservar el embalaje ya que podría ser útil para efectuar sucesivos desplazamientos o transportes de la máquina.

5.4. Enlace eléctrico



Esta operación debe ser ejecutada sólo por personal técnico especializado.

Antes de introducir el enchufe en la toma de corriente se deberá controlar que el interruptor general se encuentre en posición "0".

El enlace eléctrico de la máquina deberá ser realizado a cargo y bajo la responsabilidad del cliente.

La máquina debe ser conectada a la línea eléctrica mediante el enchufe ya presente en el cable eléctrico, considerando:

- las leyes y normas técnicas vigentes en el momento de efectuarse la instalación;
- los datos indicados en la placa de datos técnicos que está fijada en el costado de la máquina.



Atención. El punto de conexión de la toma de corriente debe ser de fácil acceso para el usuario, a fin de que pueda desconectar sin dificultades la máquina respecto de la línea eléctrica cada vez que ello sea necesario.

En caso de dañarse el cable de alimentación, para su sustitución se deberá contactar exclusivamente al fabricante o a un técnico especializado.

Queda prohibido:



- el uso de alargadores de cualquier tipo;
- sustituir el enchufe original;
- el uso de adaptadores.

6. FUNCIONAMIENTO

Antes de efectuar la primera puesta en funcionamiento el técnico especializado deberá verificar que la máquina esté correctamente instalada.

6.1. Preparación del producto



Atención. El producto puede ser vertido en la cuba sólo con máquina detenida y enchufe desconectado de la toma de corriente.

NO USAR NUNCA SÓLO AGUA



Fig.9

Diluir y mezclar en un recipiente el CONCENTRADO con AGUA según las indicaciones del productor. LA MEZCLA OBTENIDA DEBE TENER UN CONTENIDO MÍNIMO DE 13° BRUX DE AZÚCAR. Atención, ya que una concentración menor puede dañar los sinfines mezcladores y/o los motorreductores mismos.

NO INTRODUCIR LÍQUIDOS CALIENTES
(con temperaturas superiores a 25 °C)

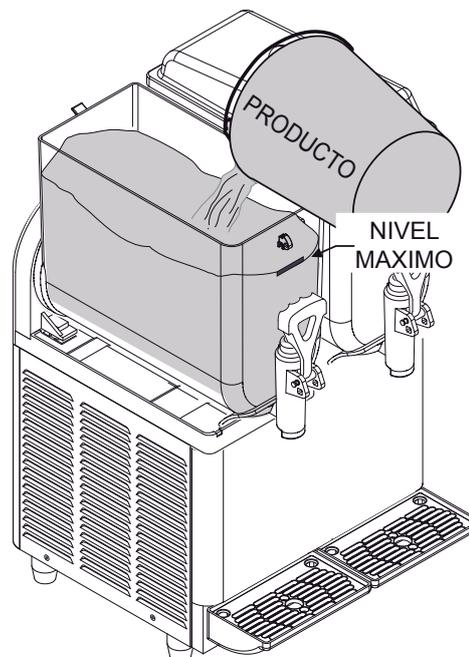
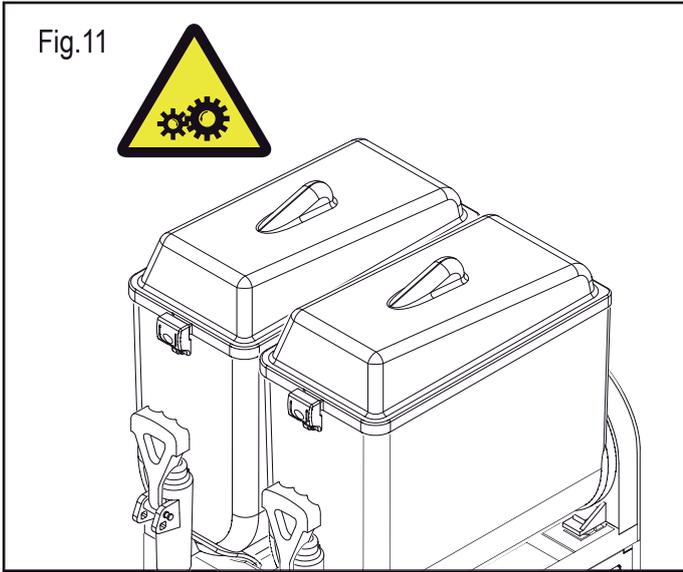


Fig.10



Verter el producto en la cuba prestando atención a fin de no superar el nivel máximo indicado.

Fig.11



Después de haber vertido el producto en la cuba, cerrar esta última con la tapa.



Atención. No poner en funcionamiento la máquina sin que la tapa esté cerrada. Antes de quitar la tapa, apagar la máquina y desconectar el enchufe respecto de la toma de corriente.



Atención: dentro la cuba se encuentran órganos en movimiento que pueden causar lesiones; apagar la máquina y desconectar el enchufe respecto de la toma de corriente antes de intervenir dentro la cuba.



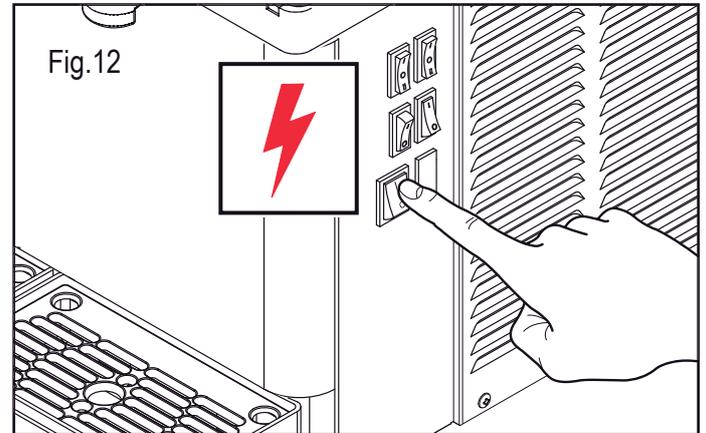
Según la versión elegida, la máquina puede tener la función:
- bloqueo automático de la còclea cuando se quita la tapa.

6.2. Arranque Granitore

Para simplificar la explicación, se ilustrará sólo el accionamiento de la cuba derecha; para accionar las restantes cubas basta ejecutar la misma secuencia de operaciones en los interruptores de cada una de ellas.

Interruptor ⚡ en posición "I": máquina en tensión.

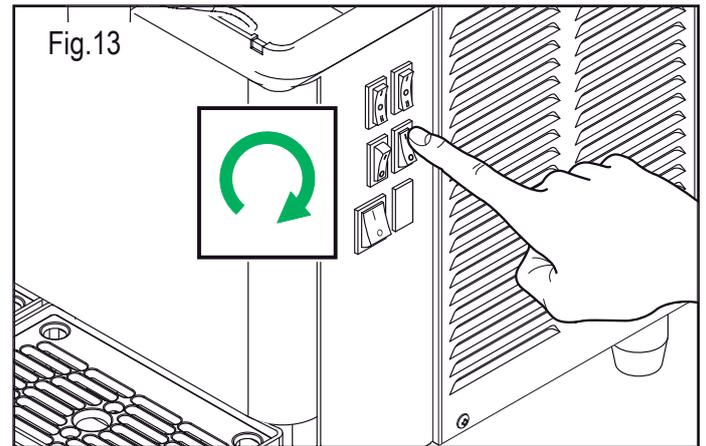
Fig.12



Cada cuba es mandada por un interruptor y un desviador que deben ser accionados de la manera siguiente:

Interruptor ↻ en posición "I": mezclador en funcionamiento.

Fig.13

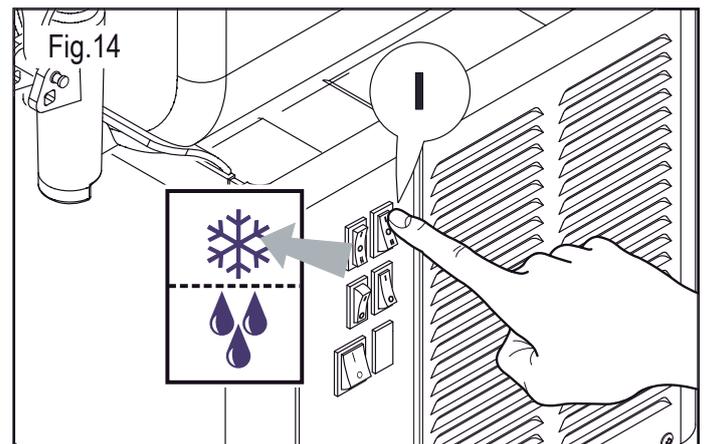


Si el aparato lleva un temporizador consulte el apartado 6.6 para programarlo correctamente.

Para obtener un GRANIZADO:

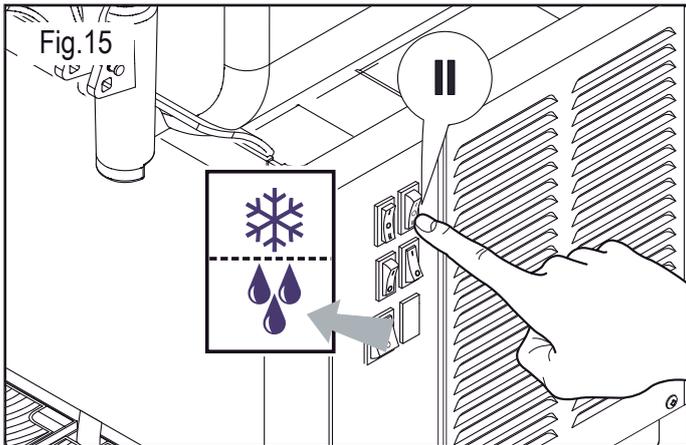
Desviador ❄️ en pos. "I" sistema de refrigeración en función (hielo).

Fig.14



Para obtener una BEBIDA FRÍA:

Desviador : en pos. "II" sistema de refrigeración en función (bebida).



6.3. Puesta en marcha Granizador 1 (Visualizador de temperatura)

El visualizador de temperatura tiene la función de mostrar la temperatura del producto en la cuba y regularla cuando la máquina esté en la función "frigo bebida".

Interruptor (A) en posición "I": Máquina en tensión y Mezclador en función.

Para obtener un GRANIZADO:

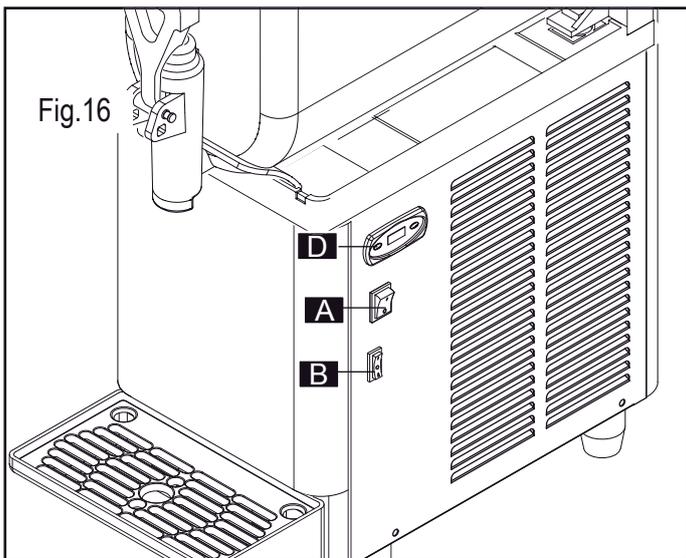
Interruptor (B) en posición "I": Instalación frigo en función (granizado).

Para obtener un BEBIDA FRÍA:

Interruptor (B) en posición "II": Instalación frigo en función (bebida).

Para inhabilitar el FRIGO (sólo agitación):

Desviador (B) en posición "0": Instalación frigo inhabilitado (sólo agitación).



ALARMAS

En caso de sonda averiada la pantalla electrónica muestra los rótulos A1. La instalación frigorífica y el visualizador están inhabilitados.

6.4. Puesta en marcha Granizador 2/3 (Visualizador de temperatura)

Por simplicidad se mostrará como accionar sólo la cuba derecha; para accionar las otras cubas sólo hay que realizar la misma secuencia de operaciones en los interruptores de la cuba interesada.

Interruptor (A) en posición "I": Máquina en tensión.

Interruptor (B) en posición "I": Mezcladores en funcionamiento.

Para obtener un GRANIZADO:

Desviadores (C) en posición "I": Instalación frigo en funcionamiento (granizado).

Para obtener una BEBIDA FRÍA:

Desviadores (C) en posición "II": Instalación frigo en funcionamiento (bebida).

Para inhabilitar el FRIGO (sólo agitación):

Desviadores (C) en posición "0": Instalación frigo inhabilitada (sólo agitación).

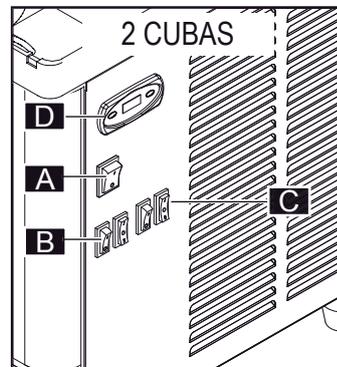
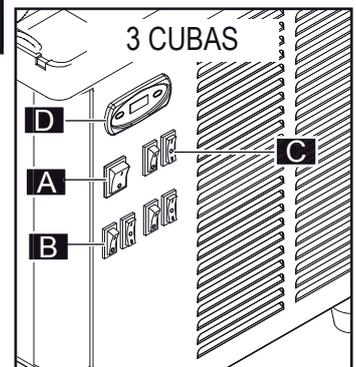


Fig. 17



ALARMAS

En caso de sonda averiada la pantalla muestra los siguientes mensajes de alarma:

"A1": Sonda cuba 1 desconectada

"A2": Sonda cuba 1 en corto circuito

"A3": Sonda cuba 2 desconectada

"A4": Sonda cuba 2 en corto circuito

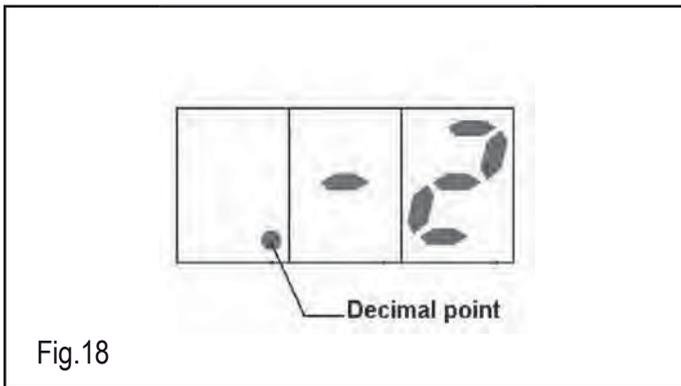
"A5": Sonda cuba 3 desconectada

"A6": Sonda cuba 3 en corto circuito

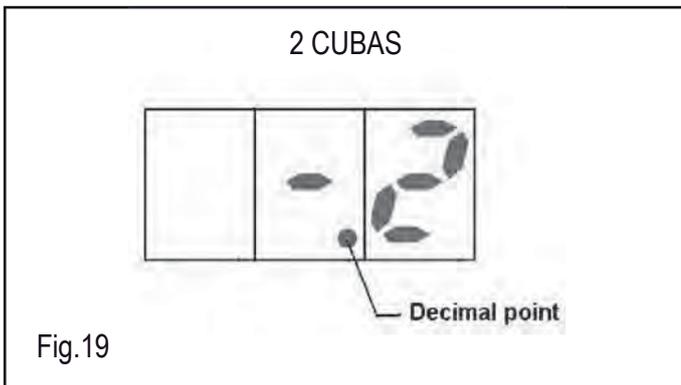
Durante el funcionamiento, el visualizador de temperatura muestra la temperatura del producto en las cubas mostrando cíclicamente cada 3 segundos la temperatura del producto de una cuba y después de la otra.

Para entender a qué cuba se refiere la temperatura mostrada por el visualizador de temperatura hay que tomar como referencia a qué decimal point está visualizado.

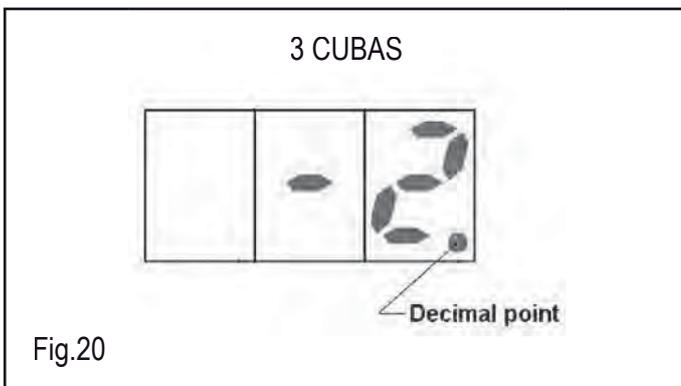
Si el decimal point visualizado está a la izquierda, la temperatura indicada se refiere a la cuba 1 (Ver Fig.2 Página 4).



Si el decimal point visualizado está central, la temperatura indicada se refiere a la cuba 2 (Ver Fig.2 Página 4).



Si el decimal point visualizado está a la derecha, la temperatura indicada se refiere a la cuba 3 (Ver Fig.2 Página 4).



Si durante el empleo de la máquina inadvertidamente se apagara el visualizador de temperatura, para reactivarlo presionar la tecla . Si el visualizador de temperatura ya no se reactiva, apagar la máquina y dirigirse al centro asistencia.



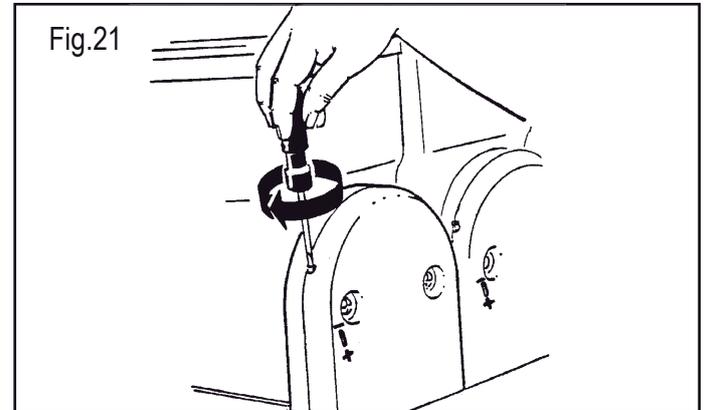
Atención: Durante el uso de la máquina, el visualizador de temperatura tiene que estar siempre activo para poder visualizar siempre la temperatura del producto en las cubas.

6.5. Regulación de la consistencia del granizado

Es posible modificar la consistencia del granizado (+/-) regulando la misma mediante el tornillo ilustrado en el dibujo de la siguiente forma: +: mayor consistencia, -: menor consistencia.

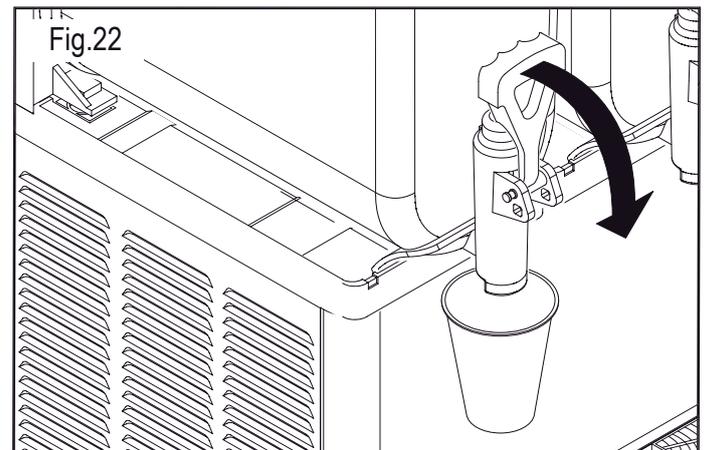


La regulación puede ser realizada manualmente o utilizando un destornillador plano idóneo.



6.6. Suministro granizado

Para tomar la bebida actuar sobre la palanca del grifo.



Controlar periódicamente la temperatura del producto en la cuba con un termómetro de gas para verificar que el producto esté siempre por debajo de la temperatura de conservación. No quitar nunca la alimentación a la máquina y no apagar nunca el interruptor general con el producto en la cuba todavía por consumir.



Si la máquina no se utiliza con continuidad, en caso de productos a base de leche, hay que:

- Rociar la solución sanadora en la zona del grifo y en el mismo grifo (como alternativa de lavar con un paño limpio y saneador);

o bien:

- Tomar una pequeña cantidad de producto del grifo antes de dispensar la dosis para el cliente.

6.7. Situaciones de emergencia



ATENCIÓN. En caso de emergencia, para detener la máquina se debe presionar con energía el interruptor general disponiéndolo en posición -0-.

En caso de congelación, apagar la máquina y contactarse con el centro de asistencia o con un técnico especializado.



En caso de incendio se debe abandonar inmediatamente la zona para permitir la intervención de personal capacitado y equipado con medios de protección adecuados. Utilizar siempre extintores homologados. No emplear nunca agua ni otras sustancias no fiables.

6.8. Accesorios opcionales

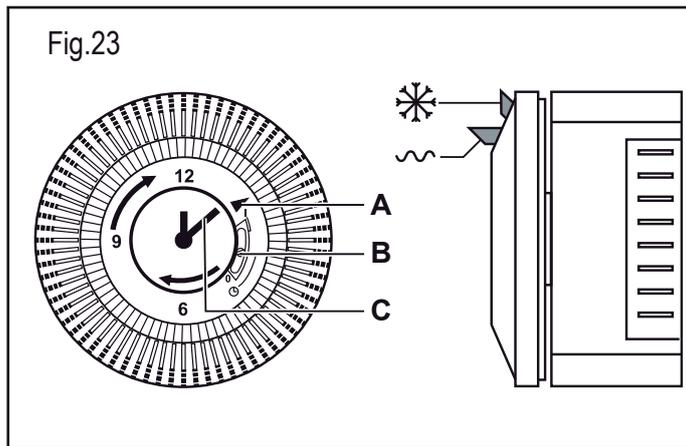
6.8.1 Temporizador



El temporizador mostrado es solo un ejemplo.



Las programaciones del temporizador tienen que hacerse con el interruptor general en la posición -0- y con la clavija quitada de la toma de corriente.



6.8.1.1 Programación de la hora actual

Antes de empezar a utilizar el temporizador hay que ajustar el día y la hora actuales.

Para ajustarlos hay que girar el cuadrante del temporizador en el sentido que indica la flecha hasta que el indicador (A) no indique el día exacto y después seguir girando la aguja (C) hasta poner la hora actual.



Está prohibido:

- girar la aguja con cualquier instrumento;
- girar la aguja en el sentido contrario del que muestra el temporizador.

6.8.1.2 Funcionamiento del aparato con temporizador



En todos los aparatos que llevan temporizador hay que comprobar que el selector (B) esté en la posición central ☺.

El aparato tiene que ponerse en marcha como muestra el apartado 6.2.

Conmutador  en posición "I":

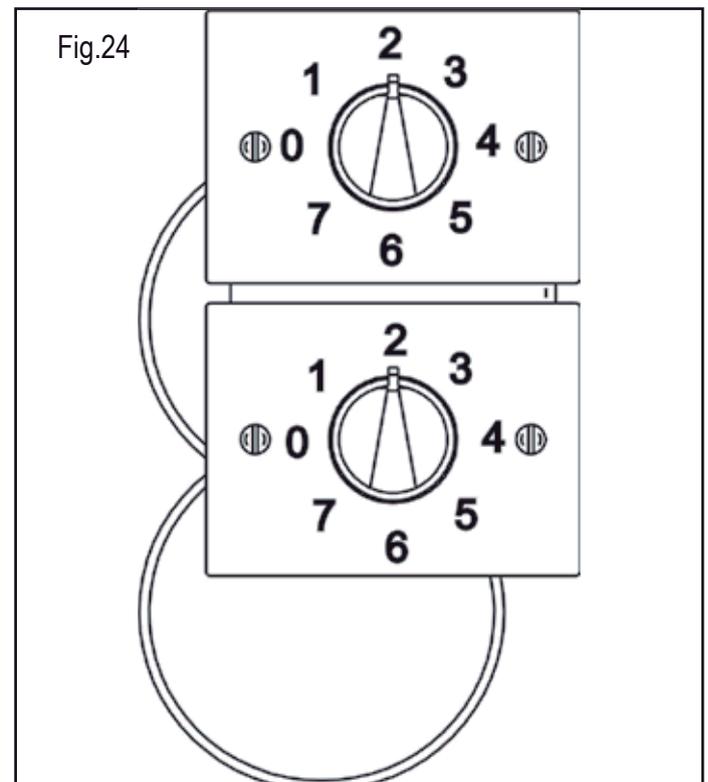
- para el granizado ponga la lengüeta del temporizador en la posición  en el día y la hora deseados;
- para la bebida fría ponga la lengüeta del temporizador en la posición  en el día y la hora deseados.

Conmutador  en posición "II":

el aparato anula el temporizador y funciona solamente como bebida fría.

6.8.2. Termostato mecánico

Es posible regular la temperatura de las máquinas provistas de termostato mecánico cuando operan en modo "bebida fría". Para ello simplemente es necesario ajustar éste a la potencia frigorífica deseada mediante la acción del potenciómetro. Para obtener una mayor potencia frigorífica (menor temperatura del producto) girar éste en sentido de las agujas del reloj, hacia valores más altos de potencia.



6.8.3. Alarma de presión alta (presostato)

6.8.3.1. Máquinas de aire

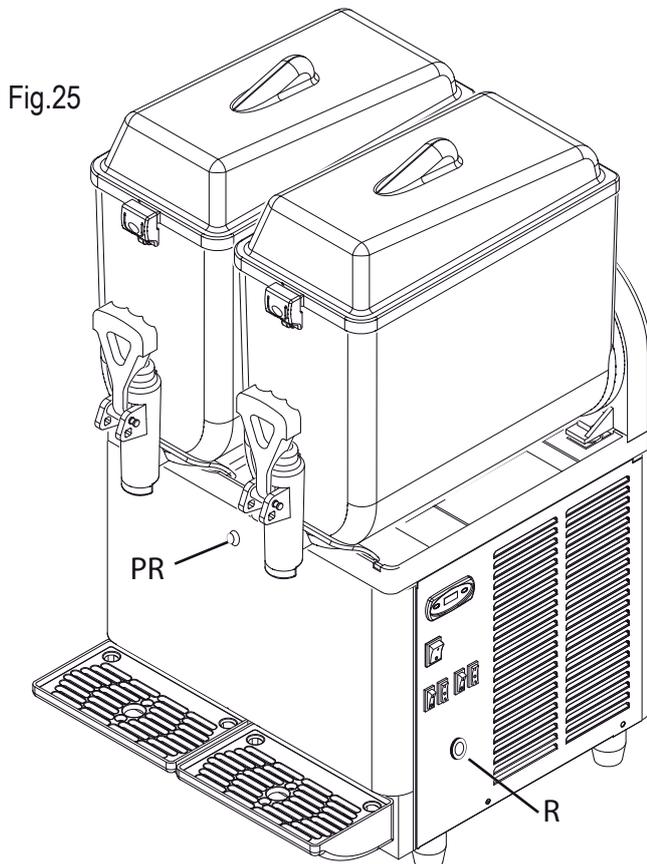
Cuando las condiciones de trabajo de la máquina son malas, debido a suciedad acumulada en el condensador, fallo del ventilador etc. el insuficiente suministro de aire para refrigerar el condensador provoca que la presión aumente en el circuito de frío. Para que ello no provoque daños en algún elemento de la máquina, es posible instalar un sensor de presión que envíe una señal al compresor y lo pare cuando la presión alcanza cierto valor (fijado de fábrica). Cuando esto ocurre se enciende un piloto rojo (PR).

Para reestablecer la máquina se debe desconectar, desmontar el panel izquierdo, limpiar el condensador (ver aptdo. 7.8), conectar de nuevo la máquina y pulsar el botón de reinicio (R) situado en el panel derecho. El piloto rojo (PR) del panel frontal se apagará.

6.8.3.2. Máquinas de agua

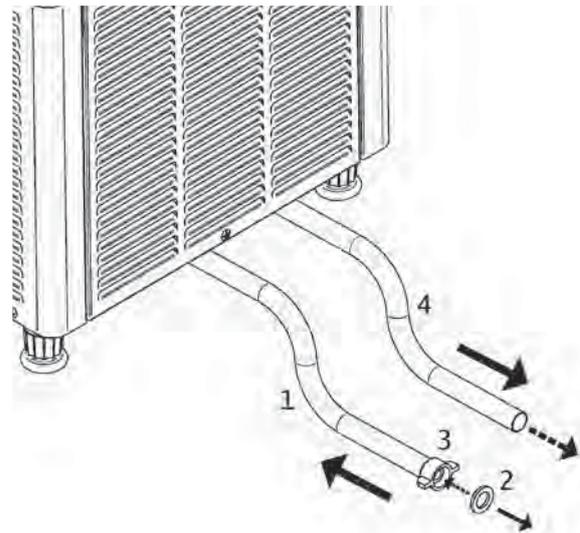
Las máquinas provistas de condensador refrigerado por agua incorporan sensor de presión, de modo que, cuando la presión sube y alcanza un valor de seguridad (fijado de fábrica) debido a que el suministro de agua es insuficiente para llevar a cabo la refrigeración, manda una señal al compresor y éste se detiene. Un piloto rojo (PR) se encenderá automáticamente en el panel frontal.

Cuando esto ocurra, el operario debe detener la máquina, comprobar las conexiones de red hídrica y el suministro de agua, encender de nuevo la máquina y pulsar el interruptor del presostato (R) para reestablecer el funcionamiento normal. El piloto se apagará cuando la máquina vuelva a funcionar con normalidad.



Antes de poner en marcha una máquina refrigerada por agua es necesario seguir las siguientes instrucciones:

- 1.- Coger el tubo de entrada de agua,
- 2.- poner la junta de goma dentro del racord,
- 3.- conectar la toma de agua a la red hídrica,
- 4.- conectar el tubo de desagüe al desagüe,
- 5.- abrir el grifo de agua y
- 6.- poner en marcha la máquina.



7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



La limpieza y el mantenimiento de los componentes externos de la máquina debe efectuarse disponiendo previamente el interruptor general en posición -0- y desconectando el enchufe respecto de la toma de corriente.



Antes de efectuar cualquier operación relativa a la limpieza y mantenimiento de la máquina, ponerse las protecciones personales (guantes, gafas, etc.) fijadas por las normativas de seguridad en vigor en el país donde se emplea la máquina.

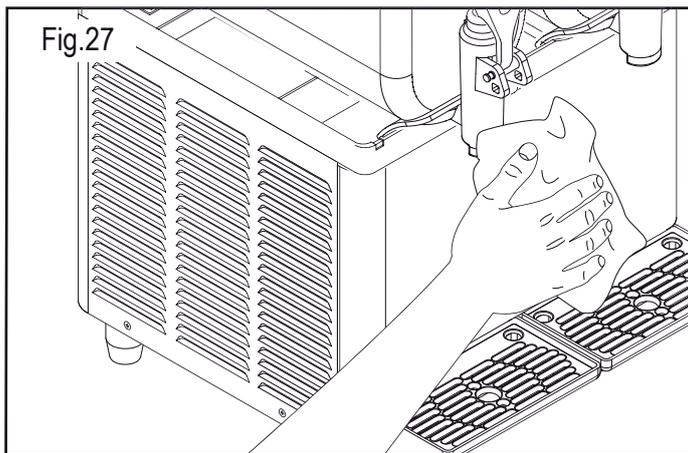
Al efectuar los trabajos de Limpieza o Mantenimiento, aplicar lo que se describe a continuación:

- ponerse guantes de protección para la prevención de accidentes;
- no utilizar solventes ni materiales inflamables;
- no utilizar esponjas abrasivas y/o metálicas para limpiar la máquina y sus componentes;
- prestar atención a fin de no dispersar líquidos en el ambiente;
- no lavar los componentes de la máquina en lavavajillas;
- no utilizar un horno convencional ni microondas para secar piezas de la máquina;
- no sumergir la máquina en agua;
- no aplicar a la máquina chorros de agua de modo directo;
- lavar utilizando exclusivamente agua tibia y un higienizante adecuado (conforme con lo dispuesto por las normativas vigentes en el país de uso) que no provoque daños en los componentes de la máquina;
- al concluir estas tareas reinstalar y fijar correctamente todas las protecciones y cubiertas que han sido retiradas o abiertas.

La limpieza y la higienización son operaciones que deben efectuarse habitualmente con cuidado máximo a fin de garantizar la calidad de la producción y aplicar las necesarias normas higiénicas.



La limpieza e higienización de la cuba se tiene que efectuar al menos una vez al día y en cualquier caso respetando las normas higiénicas vigentes en el país de empleo. Estas operaciones se tienen que realizar más a menudo en el caso en que las características del producto utilizado lo requieran; para más detalles consultar al suministrador del producto. En el caso en que la máquina no se use con una cierta continuidad durante el día, lavar con un paño limpio y solución higienizante la zona del grifo y el conducto de salida del producto, como se indica en la figura de abajo.



El uso de materiales inoxidables, plásticos y de gomas para la fabricación de dichos componentes, así como su forma particular, facilitan la ejecución de la limpieza pero no impiden la formación de bacterias y moho en caso de limpieza insuficiente.



Está prohibido limpiar o efectuar mantenimiento de la máquina con el interruptor general en posición -1- y con el enchufe conectado en la toma de corriente.

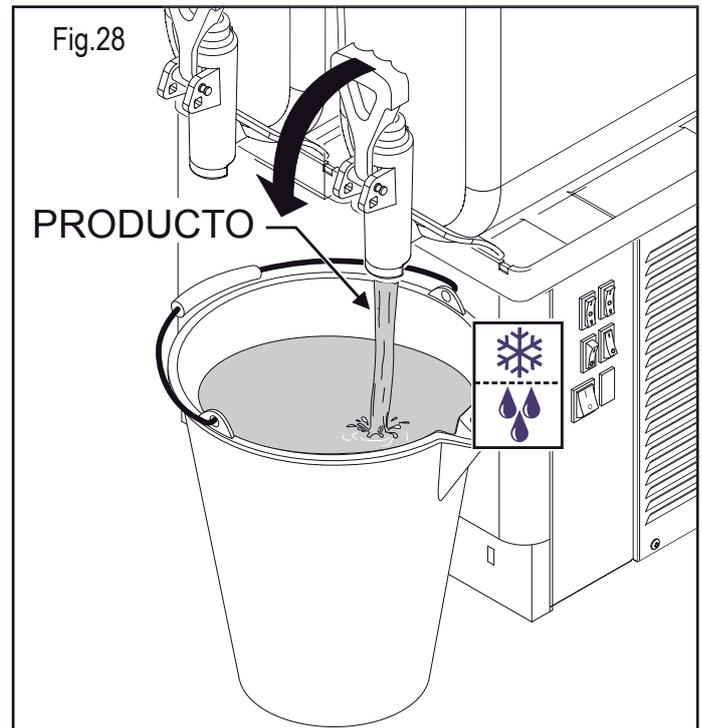
7.1. Vaciado de las cubas

Antes de limpiar cada cuba es necesario retirar de ellas el producto precedentemente preparado.

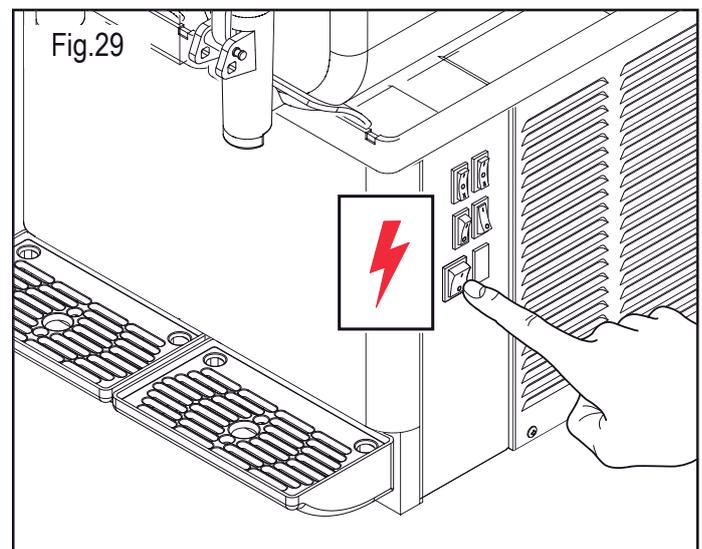
Para efectuar la limpieza precedente al primer uso no es necesario vaciar la cuba; consúltese al respecto el apartado 7.2.

Para simplificar la explicación, se ilustrará sólo el vaciado de la cuba derecha; para vaciar las restantes cubas basta ejecutar la misma secuencia de operaciones en los mandos de cada una de ellas.

Con la máquina encendida, disponer el desviador de la unidad frigorífica en "0" y vaciar el tanque. ❄️



Por último, disponer en Off el interruptor mezclador y el interruptor general; desconectar el enchufe respecto de la toma de corriente.

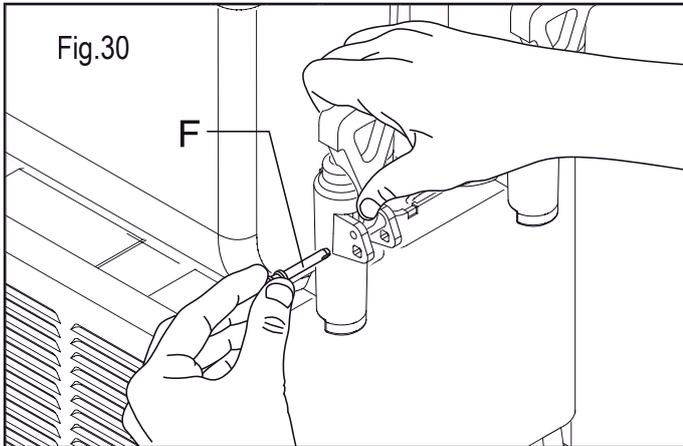


7.2. Desmontaje del grifo

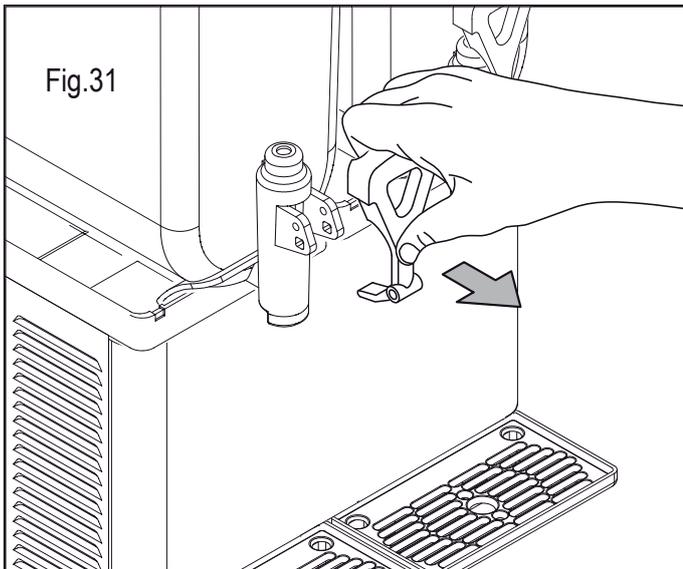
Antes de desmontar la cuba es conveniente desmontar el grifo; sucesivamente, el grifo deberá ser reinstalado sólo una vez que la cuba ha sido correctamente reinstalada.

Para desmontar el grifo proceder de la siguiente forma:

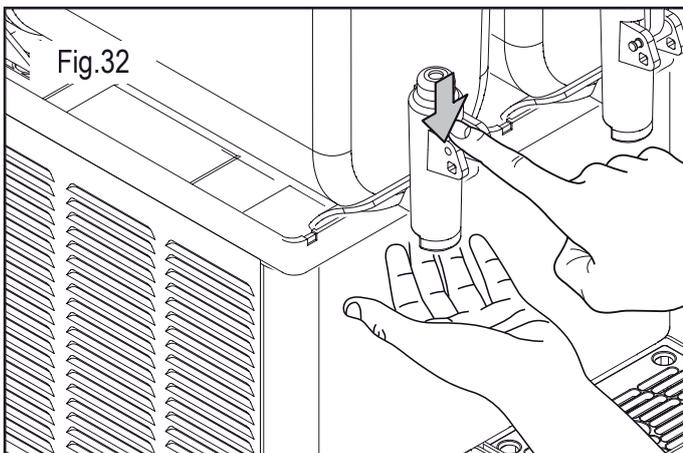
1 manteniendo inmóvil la palanca del grifo, quitar el perno (F);



2 quitar la palanca;



3 extraer el resorte y el cuerpo del grifo empujándolos con un dedo hacia abajo.



Los componentes pueden ser depositados en una cubeta con agua caliente (aprox. 50 °C); sucesivamente deberán ser tratados de la manera ilustrada en el apartado .7.4.

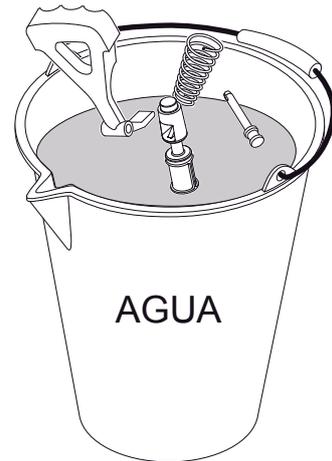


Fig.33



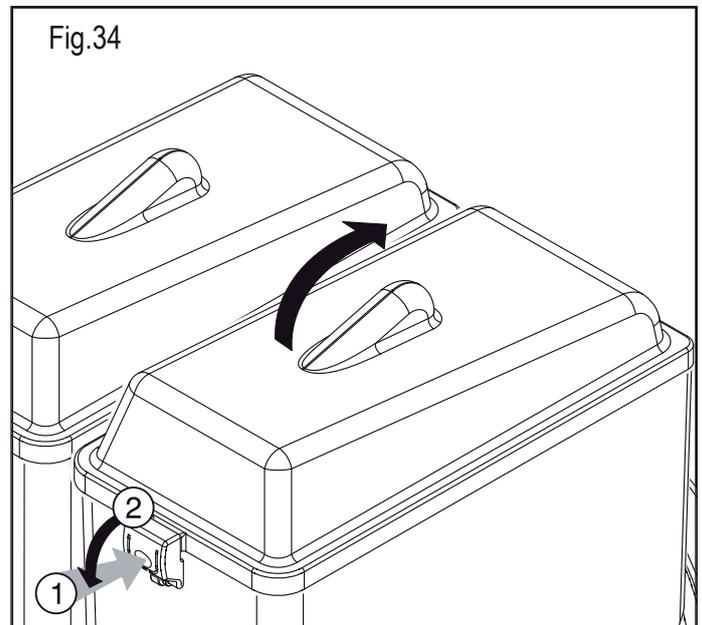
Está prohibido desmontar el grifo con presencia de producto o de cualquier otro líquido en la cuba.

7.3. Desmontaje de la cuba y de la tapa

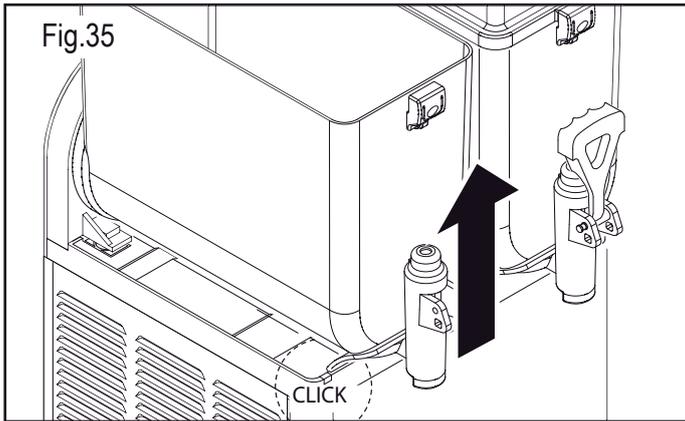
El desmontaje de cada cuba presente en la máquina es fundamental para poder efectuar una correcta limpieza e higienización de la máquina.

Para desmontar correctamente una cuba se debe proceder de la siguiente forma:

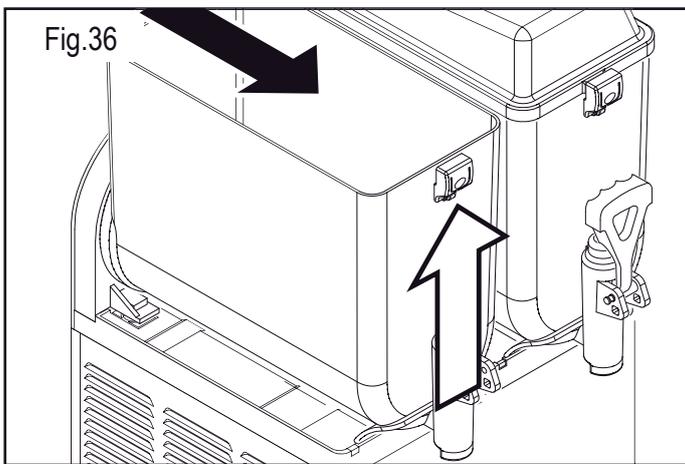
1 quitar la tapa; para desmontar la tapa, hay que comprimir y rodar el cerrojo (presente sólo para cubas de 10 l). Sucesivamente, extraer la tapa desde el cerrojo posterior para levantarla.



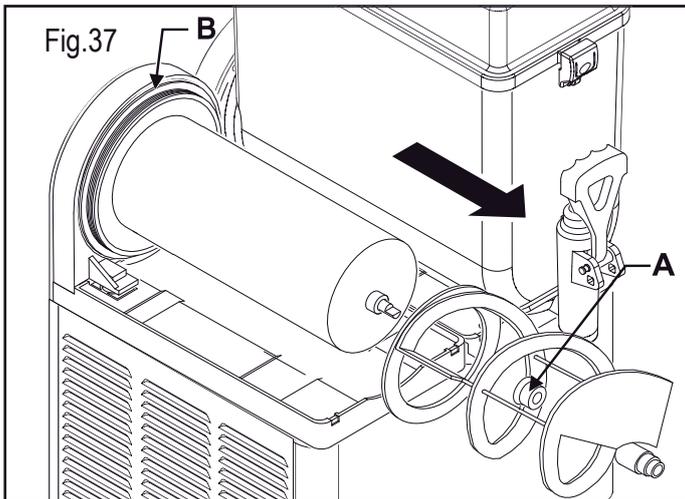
2 desmontar la cuba elevando su parte delantera hasta desengancharla;



3 empujando la parte trasera (aplicar pequeños golpes) hacer salir la cuba desde su alojamiento;



4 extraer el sinfín y quitar las guarniciones (A) y (B).



7.4. Lavado e higienización de los componentes

Todos los componentes precedentemente desmontados deben ser cuidadosamente lavados e higienizados.



Atención. La solución higienizante debe reunir las características establecidas por las normas vigentes en el momento del uso de la máquina.

Para realizar correctamente este procedimiento, se deberán realizar las siguientes operaciones:

- 1 llenar un recipiente con una solución higienizante preparada en agua (2% de hipoclorito de sodio en solución con agua)
- 2 lavar bien la cuba, la tapa y el evaporador con una esponja humedecida con solución higienizante
- 3 enjuagar bien con agua limpia
- 4 llenar otro recipiente con la solución higienizante
- 5 sumergir los componentes desmontados en la solución higienizante
- 6 dejar en remojo durante 30 minutos los componentes desmontados en la solución higienizante
- 7 enjuagar bien con agua limpia
- 8 colocar los componentes sobre una superficie limpia y secarlos
- 9 volver a montar la máquina como se describe en el apartado 7.5
- 10 antes de volver a utilizar la máquina hacer un ciclo de enjuague con agua limpia (véase el apartado 7.6)



Atención. No sumergir en ningún líquido las tapas provistas de iluminación. Antes de efectuar las operaciones de limpieza y de higienización de la tapa, hay que desmontarlo de la máquina como descrito en el capítulo precedente.



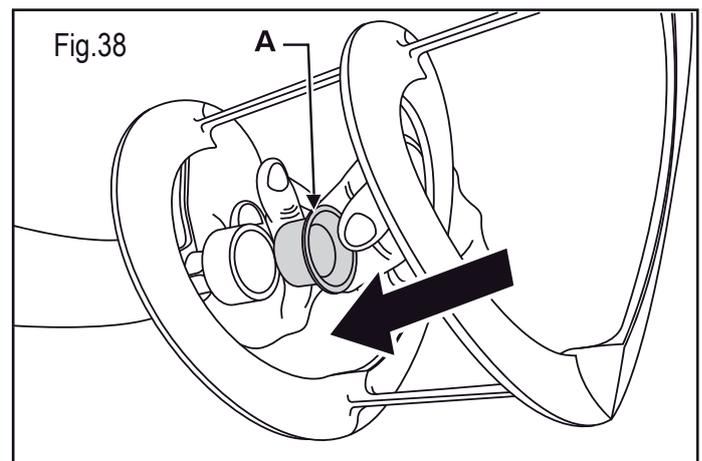
Es prohibido lavar y/o higienizar la tapa cuando está montada en la máquina.

7.5. Ensamblaje de los componentes lavados

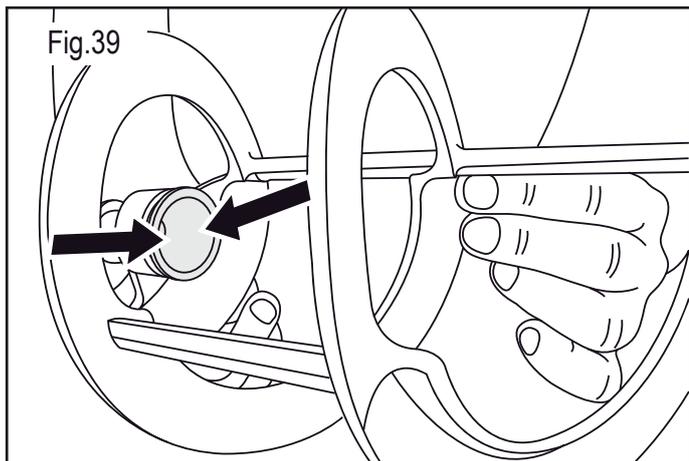
Los componentes lavados e higienizados deben ser reensamblados con gran atención.

Algunos componentes deben ser adecuadamente lubricados para garantizar su correcto funcionamiento.

Instalar la guarnición (A) en el sinfín procediendo de la manera ilustrada en la fig.38.



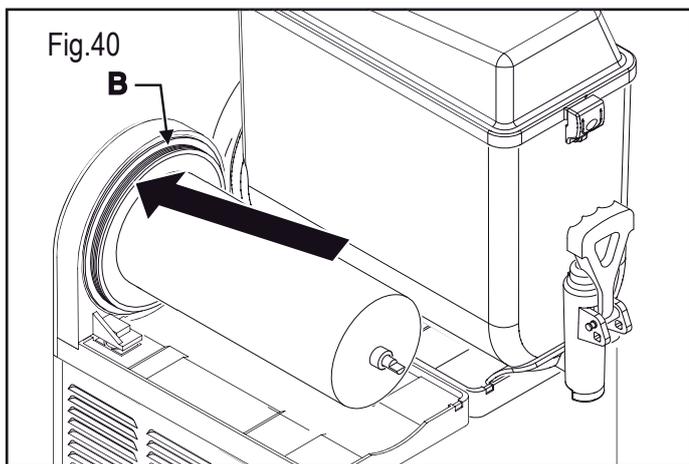
Lubricar la guarnición (A) en las zonas indicadas en la fig.39, utilizando la vaselina suministrada adjunta.



Instalar la guarnición (B) lubricándola con vaselina en toda la superficie indicada mediante las flechas.



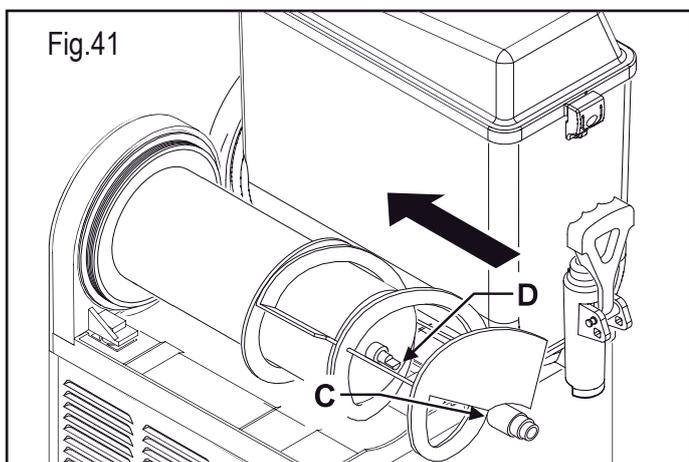
Nota importante: controlar siempre la integridad de la guarnición y sustituirla con otra nueva si se encuentra deteriorada. La guarnición (A) debe ser sustituida por lo menos una vez por año.



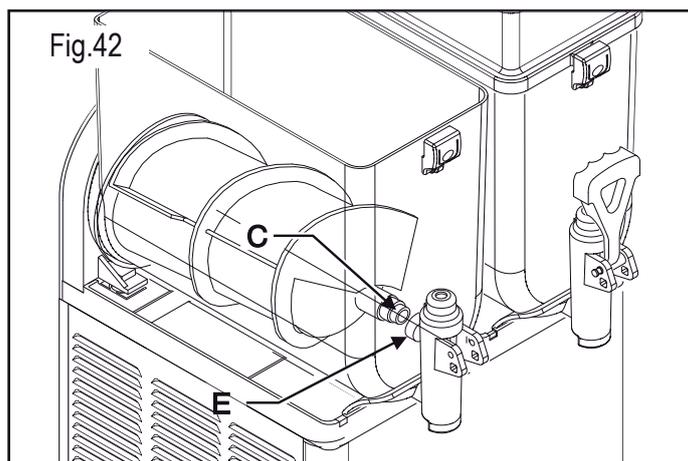
Introducir el sinfín haciendo enganchar el cabezal (C) en el eje (D).



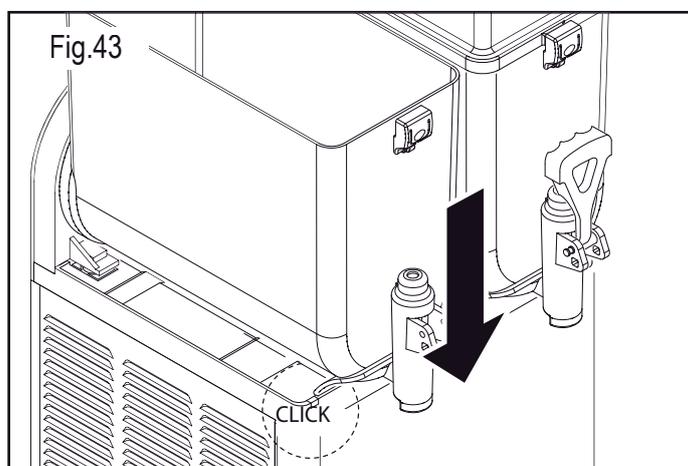
Nota: el enganche del sinfín se obtiene rodándolo.



Posicionar la cuba en su alojamiento; levantar un poco la cabeza (C) del sinfín haciéndola unir con el alojamiento (E) de la cuba.

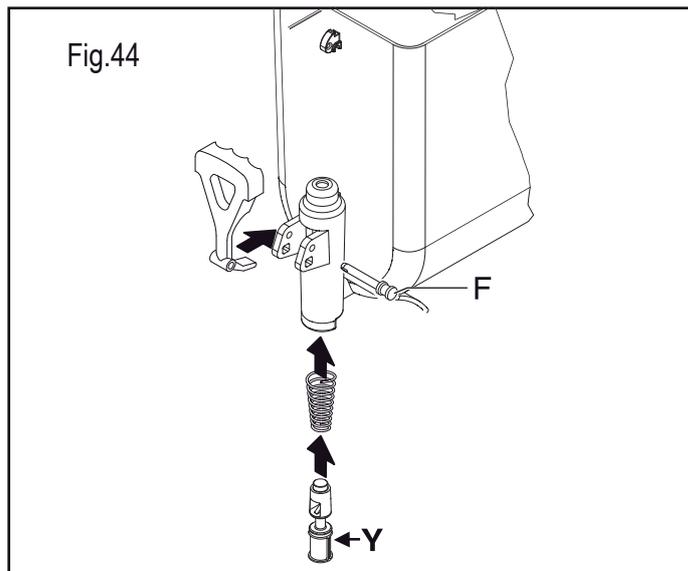


Presionar la cuba hacia abajo hasta obtener su enganche con la superficie, tal como se ilustra en la figura.



Para montar el grifo, proceder de la siguiente forma:

- 1 lubricar bien el tapón (Y) con la vaselina que se entrega con la máquina;
- 2 introducir el resorte y el cuerpo del grifo por la parte inferior del grifo;



- 3 manteniendo presionado el cuerpo del grifo hacia arriba, introducir la palanca y engancharla en su alojamiento;
- 4 manteniendo inmóvil la palanca del grifo, introducir el perno (F).



Nota: instalar correctamente los componentes, tal como se ilustra en la figura. Si no se lubrica el tapón puede salir producto por el grifo.

7.6. Sanitización evaporador

Antes de continuar con la puesta en marcha de la máquina, hay que efectuar la sanitización del evaporador.

Hacer lo siguiente:

- 1 preparar la solución sanitizante en un recipiente (seguir las instrucciones indicadas en el paquete del sanitizante)
- 2 Echar la solución sanitizante en la cuba;
- 3 Dejar que actúe durante el tiempo necesario (ver instrucciones sanitizante).
- 4 Vaciar el sanitizante de la cuba trámite el grifo.

Sucesivamente hay que continuar con un enjuagado correcto de la cuba y del evaporador para eliminar los residuos de sanitizante



Atención: el enjuagado de la cuba para eliminar la solución sanitizante tiene que realizarse como se indica en el paquete del sanitizante y de acuerdo con las normas higiénicas en vigor en el país de empleo de la máquina.

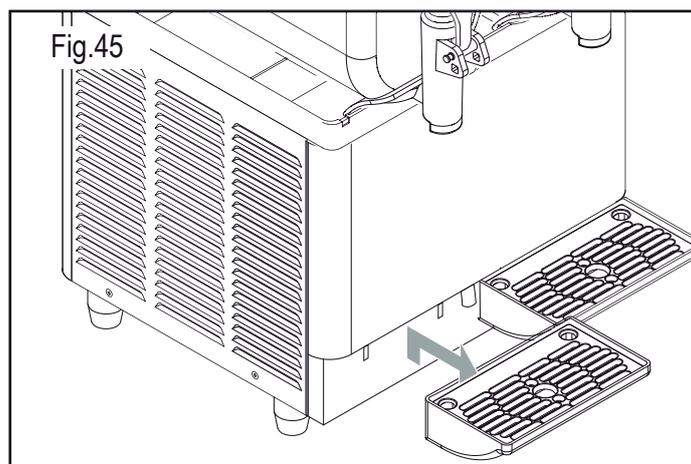
7.7. Limpieza de la cubeta receptora de goteo

El vaciado y limpieza de la cubeta receptora de goteo deberá efectuarse diariamente.



Nota. Las operaciones de limpieza deben efectuarse en todas las cubetas presentes en la máquina.

Sujetando firmemente el tubo de descarga elevar la cubeta con la rejilla y extraerla tirando hacia afuera.



Lavar la cubeta y la rejilla por separado en agua tibia. Secar los componentes lavados.

Reinstalar la rejilla sobre la cubeta.

Montar el tubo de descarga en la respectiva abertura. Instalar la cubeta en su alojamiento y empujarla hacia abajo para fijarla a la máquina.

7.8. Limpieza del condensador



La limpieza del condensador es de exclusiva competencia del técnico especializado, que deberá respetar todas las secuencias operativas y emplear medios adecuados a fin de observar rigurosamente las normas vigentes en esta materia.



Efectuar una limpieza periódica del condensador instalado en el interior de la máquina.



Atención: quitando los cárteres se tiene acceso a algunas superficies cortantes de la máquina



Un condensador sucio puede comprometer el funcionamiento de la máquina.

Para obtener acceso al condensador se deben retirar los cárteres de protección.

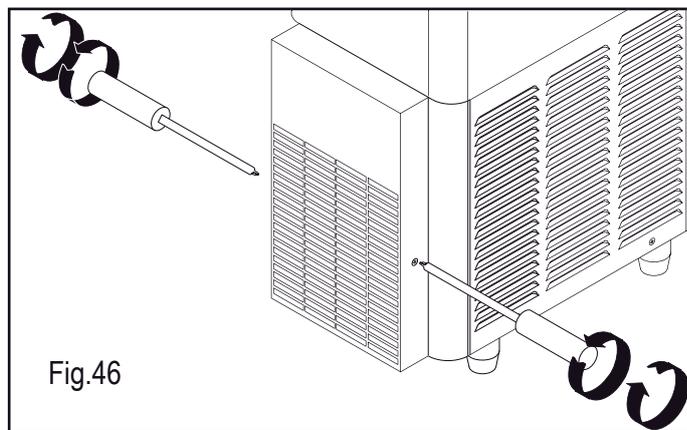


Está prohibido usar la máquina incluso con un solo panel (frontal, trasero o lateral) no correctamente montado. La limpieza del condensador no debe ser efectuada por el operador.

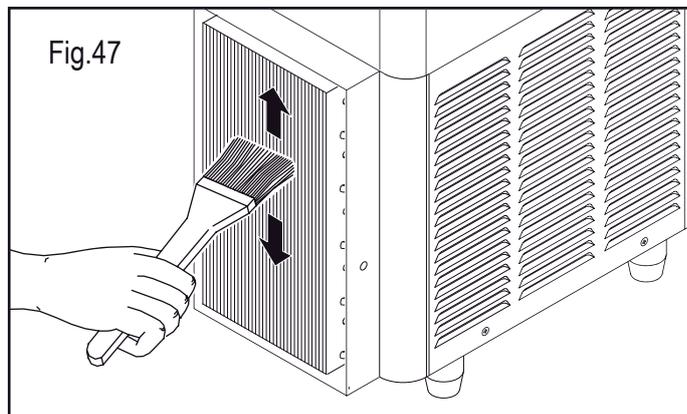
7.8.1. Limpieza del condensador Granitore 1

Utilizar un destornillador idóneo para desmontar los cárteres de protección.

Retirar el cárter trasero desenroscando para ello los tornillos que lo fijan al bastidor (los tornillos están instalados en los costados, a la derecha y a la izquierda).



Una vez desmontados los cárteres, utilizar un pincel seco para remover el polvo acumulado internamente durante el funcionamiento.

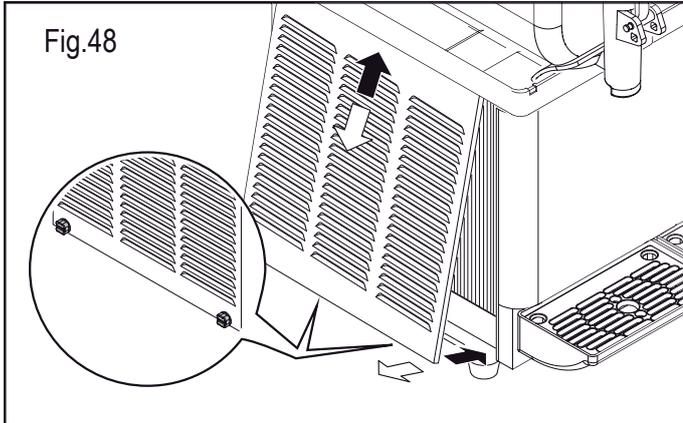


Después de haber limpiado el condensador con esmero, reinstalar todos los cárteres de protección.

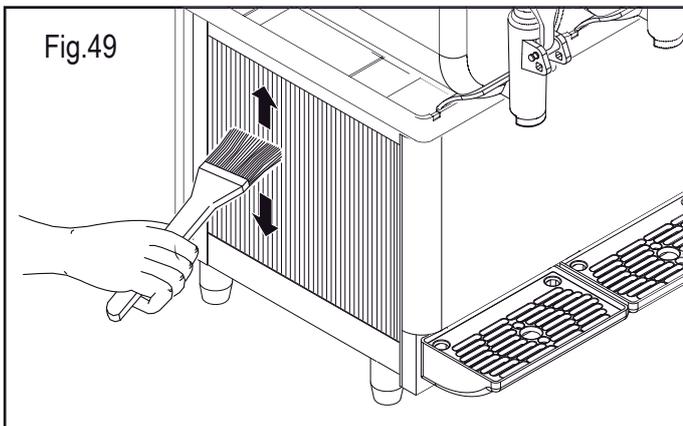
7.8.2. Limpieza del condensador Granitore 2 - 3

El cárter de protección puede ser bloqueado mediante clips mecánicos.

El cárter está fijado mediante clips, extraerlo manualmente sin utilizar ningún dispositivo.



Una vez desmontados los cárteres, utilizar un pincel seco para remover el polvo acumulado internamente durante el funcionamiento.



Después de haber limpiado el condensador con esmero, reinstalar todos los cárteres de protección.

7.9. Mantenimiento periódico



El aparato tiene que ser controlado periódicamente, por lo menos una vez al año, por un técnico especializado.

Este control periódico sirve para mantener un nivel elevado de seguridad de todos los componentes instalados y del aparato en cuestión.



Si se desgasta una parte del aparato hay que cambiarla con un nuevo repuesto original.



Está prohibido utilizar el aparato incluso cuando un solo componente sea defectuoso o esté gastado. Está prohibido el mantenimiento periódico por parte del operador.

8. DESGUACE



Los aparatos eléctricos y electrónicos deben ser eliminados de conformidad con la Directiva Europea 2002/96/CE.

Estos aparatos NO pueden ser eliminados según el flujo normal de residuos sólidos urbanos, sino deben ser recogidos separadamente para optimizar la recuperación y el reciclado de los materiales que los componen.



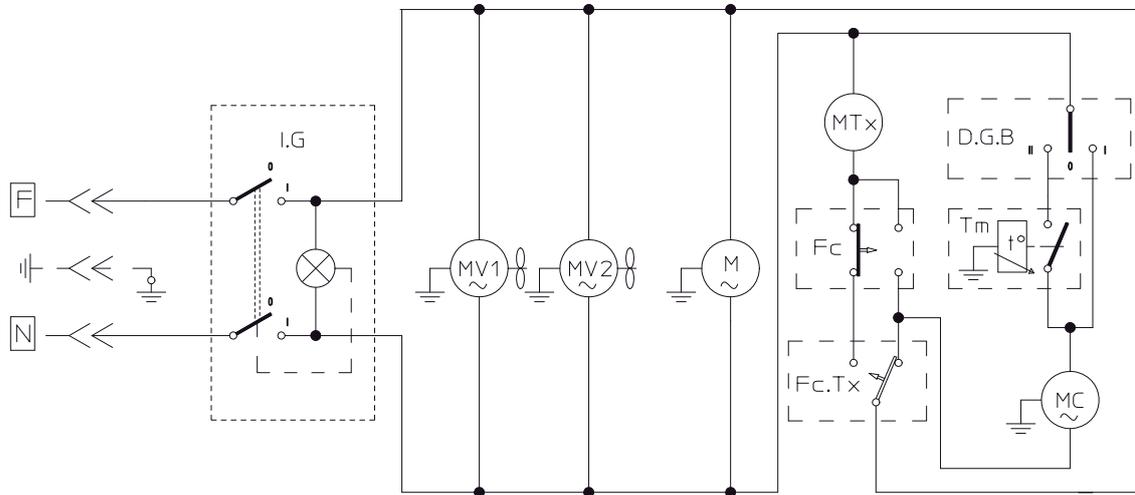
El símbolo  del recogedor de basura tachado se encuentra sobre todos los productos para recordar las obligaciones de recogida selectiva. Observando correctamente todas las disposiciones que se refieren a la eliminación de los productos viejos, se contribuirá a la protección del medioambiente.

9. PROBLEMAS, CAUSAS Y REMEDIOS

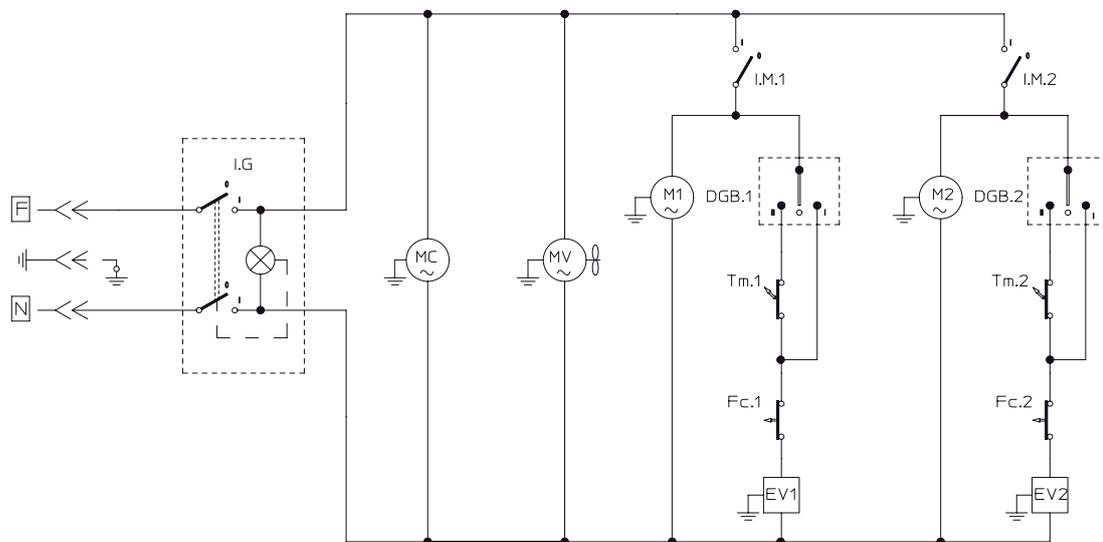
Problemas	Causas	Remedios
La máquina no se enciende.	Interruptor general en Off (en posición "O"). (Cap.6)	Disponer el interruptor en posición "I".
	Enchufe no conectado.	Conectar el enchufe a una toma adecuada.
Grifo con pérdida.	Tapón del grifo no lubricado. (Fig.41)	Lubricar tapón.
	Tapón dañado.	Sustituir el tapón.
Pérdida de producto en la parte trasera de la cuba	Cuba no correctamente montada. (Apart.7.5)	Controlar el montaje de la cuba.
	Guarnición de la cuba no lubricada. (Fig.37)	Lubricar la cuba de modo correcto
	Guarnición dañada	Sustituir la guarnición.
El sinfín no gira	Interruptor en posición "O". (Cap.6)	Disponer el interruptor en posición "I".
	Hay bloques de hielo dentro del recipiente.	Apague el aparato, deje que se descongele el producto y compruebe que el producto esté diluido correctamente.
La máquina no produce granizado.	Interruptores en posición "O". (Cap.6)	Disponer los interruptores en posición "I".
	Máquina en proximidad de fuentes de calor.	Cambiar posición de la máquina. (Cap.5)
	Máquina con ventilación insuficiente.	
	Condensador sucio. (Apart.7.8)	Llamar al técnico especializado para que efectúe la limpieza del condensador.
	Regulación errónea de la consistencia. (Apart.6.6)	Regular correctamente la consistencia.
	Las lengüetas del temporizador están en la posición "  ". Ponga las lengüetas en la posición "  " véase el apartado 6.8.	
Sinfín ruidoso.	Guarnición delantera montada de modo erróneo. (Fig.35)	Montar correctamente la guarnición.
	Guarnición no lubricada. (Fig.36)	Lubricar correctamente la guarnición.
No sale producto por el grifo	Hay bloques de hielo dentro del recipiente.	Apague el aparato, deje que se descongele el producto y compruebe que el producto esté diluido correctamente.
En caso de malfuncionamiento de la máquina no especificado en esta tabla o de remedio inapropiado para resolver un determinado problema, sírvase contactar con un técnico especializado.		

10. ESQUEMAS ELÉCTRICOS NO ESPECIFICADOS

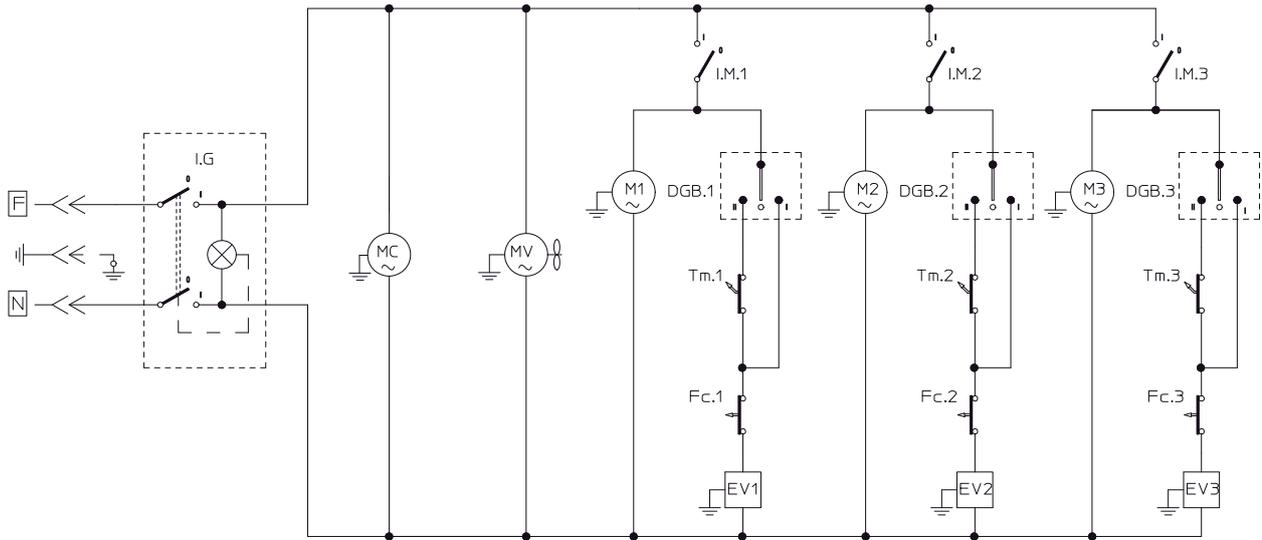
GRANIZADOR ESTÁNDAR 1 CUBA



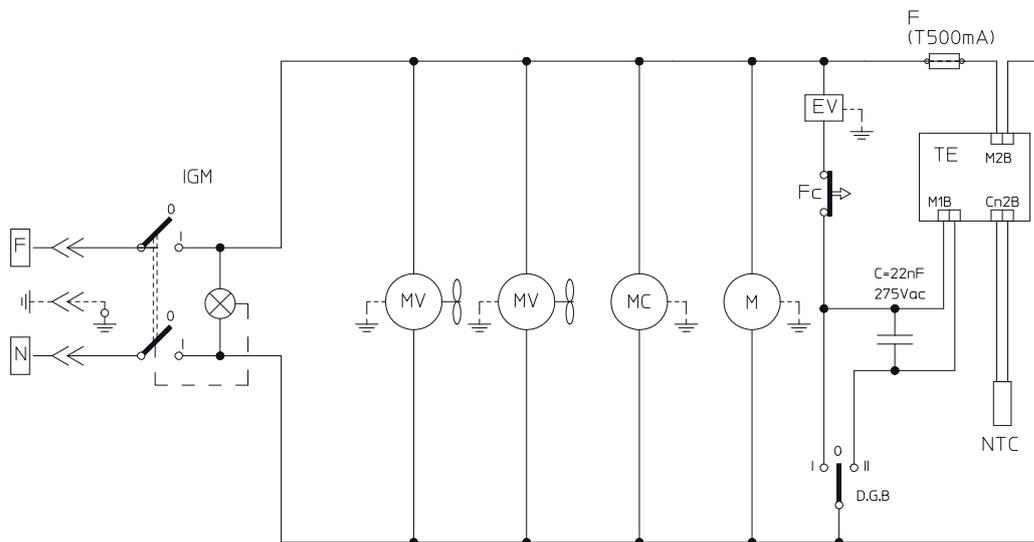
GRANIZADOR ESTÁNDAR 2 CUBAS



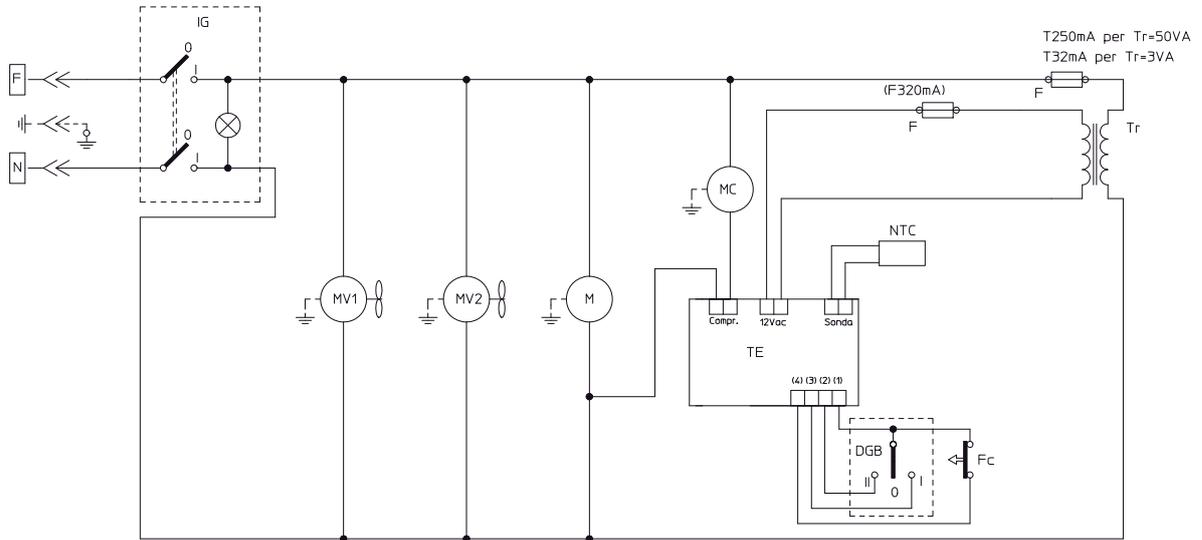
GRANIZADOR ESTÁNDAR 3 CUBAS



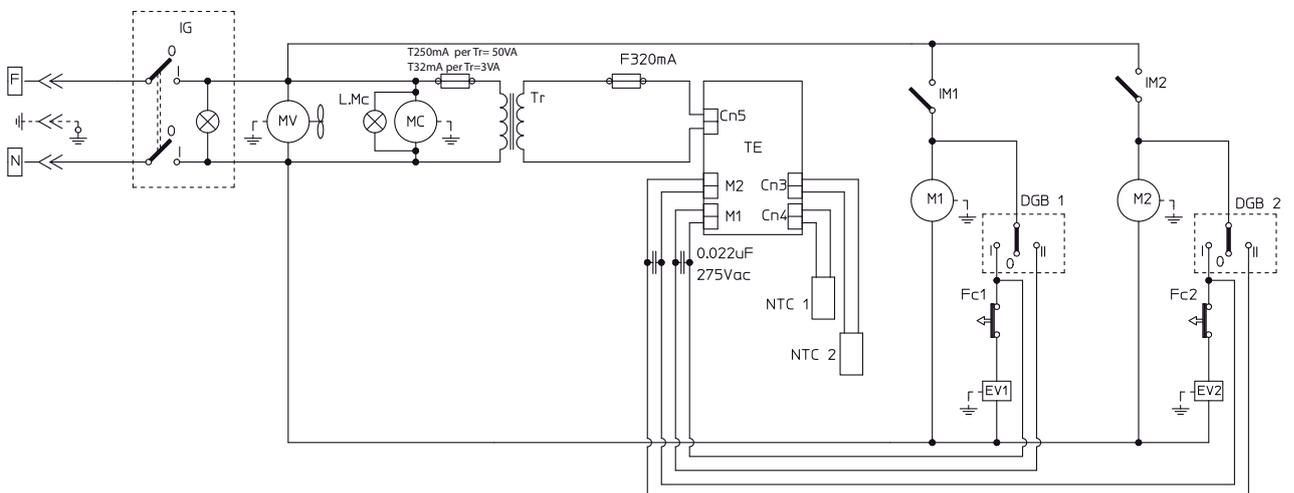
GRANIZADOR 1 CUBA CON VISUALIZADOR DE TEMPERATURA TS-V



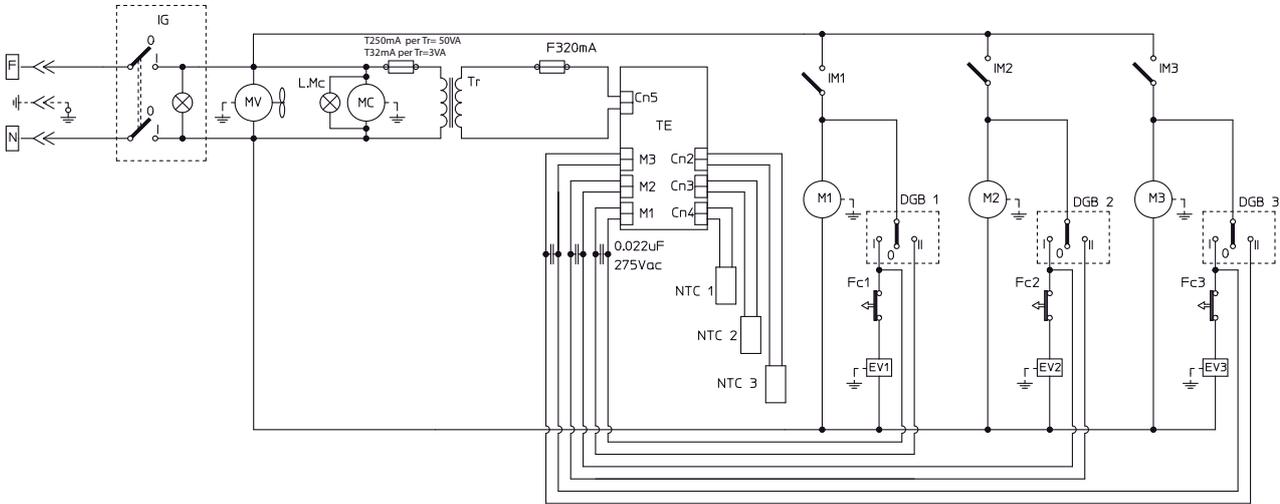
GRANIZADOR 1 CUBA CON VISUALIZADOR DE TEMPERATURA TS-E



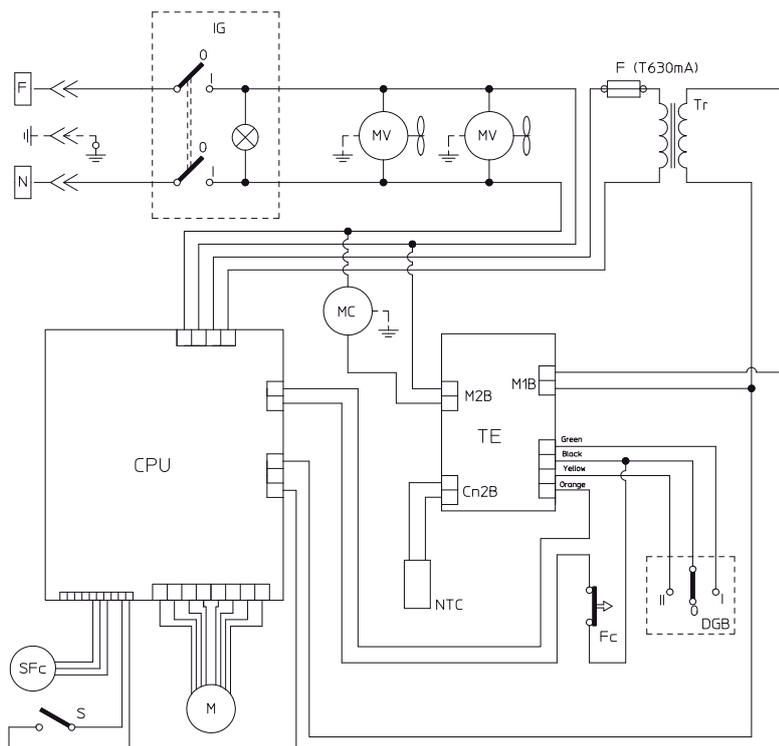
GRANIZADOR 2 CUBAS CON VISUALIZADOR DE TEMPERATURA TS-E



GRANIZADOR 3 CUBAS CON VISUALIZADOR DE TEMPERATURA TS-E



GRANIZADOR 1 CUBA CON VISUALIZADOR DE TEMPERATURA TS-E EVO



LEYENDA

Voz	Descripción
CPU	Tarjeta electrónica
D.G.B	Desviador Granizado/Bebida
D.G.B.1	Desviador Granizado/Frigobebida Cuba 1 (instalación frigo cuba 1)
D.G.B.2	Desviador Granizado/Frigobebida Cuba 2 (instalación frigo cuba 2)
D.G.B.3	Desviador Granizado/Frigobebida Cuba 3 (instalación frigo cuba 3)
EV	Electroválvula gas
EV1	Electroválvula gas cuba 1
EV2	Electroválvula gas cuba 2
EV3	Electroválvula gas cuba 3
F	Fusible
Fc	Final carrera regulación dureza granizado
Fc1	Final carrera regulación dureza granizado cuba 1
Fc2	Final carrera regulación dureza granizado cuba 2
Fc3	Final carrera regulación dureza granizado cuba 3
FcTx	Final carrera temporizador
IG	Interruptor general
IGM	Interruptor general/Motor mezclador
IM1	Interruptor motor mezclador cuba 1
IM2	Interruptor motor mezclador cuba 2
IM3	Interruptor motor mezclador cuba 3
M	Motor mezclador
M1	Motor mezclador cuba 1
M2	Motor mezclador cuba 2
M3	Motor mezclador cuba 3
MC	Motor compresor
MTx	Motor Temporizador
MV	Motor ventilador
MV1	Motor ventilador 1
MV2	Motor ventilador 2
N.T.C.	Sonda temperatura cuba
N.T.C.1	Sonda temperatura cuba 1
N.T.C.2	Sonda temperatura cuba 2
N.T.C.3	Sonda temperatura cuba 3
S	Sonda tapadera cuba
SFc	Sensor Fotocélula
TE	Visualizador de temperatura
Tm	Termostato
Tm 1	Termostato cuba 1
Tm 2	Termostato cuba 2
Tm 3	Termostato cuba 3
Tr	Transformador