

Índice

Prefácio

I、 Aviso de Segurança	
Secção I	Precauções instruções de segurança.....3
Secção II	Advertências de segurança da máquina.....4
II、 O manuseamento e instalação de máquinas	
Secção I	manuseia da máquina6
SecçãoII	Transporte e movimento da máquina única.....7
SecçãoIII	Ambiente de instalação.....8
III、 Introdução do produto	
Secção I	parâmetros do produto.....10
Secção II	componentes do produto.....11
1.	Diagrama esquemático das partes comuns.....11
2.	Diagrama esquemático de painel de controle e interruptor de paragem de emergência.....12
3.	Diagrama esquemático de decomposição do corpo e aplique máquinas lubrificantes alimentos.....14
Secção III	O conceito de componentes e função elaborada.....16
Secção IV	Instalação de acessórios.....21
IV、 Os trabalhos preparatórios	
Secção I	Testes de operador de máquina.....22
Secção II	Desinfecção da máquina.....23
Secção III	A lavarão antes de fazer bolo.....25
V、 Composto da sorvete e Produção de creme macio de gelo	
Secção	I Composto da sorvete.....26
Secção II	Produção de creme macio de gelo.....27
Secção III	Verifique e ajuste da dureza do bolo de creme macio de gelo.....28
Secção IV	A limpeza após a fazer bolo.....31
VI、 Precauções e manutenção	
Secção I	Precauções e medidas preventivas.....33
Secção II	Os problemas que podem ser encontrados no processo.....35
Secção III	Manutenção.....40
Secção IV	A compra e utilização de peças de reposição.....42
Esquema de fiação.....	43

Visão geral do produto

◆ Máquina de creme macio de gelo de série OP é uma nova geração de máquina de creme macio de gelo desenvolvido e produzido pela nossa empresa, conjunto de tecnologia de refrigeração e tecnologia avançada de controle como um, aplicada a uma série de tecnologias patenteadas, feito pelo Equipamento sofisticado e requintado artesanato.

◆ Tecnologia de refrigeração, usando a unidade compressor totalmente fechado e tecnologia da nossa empresa evaporador único patente, a utilização do sistema de refrigeração para resfriar suspensão de creme macio de gelo preparados, simultaneamente uma agitação adequada, Até que a sorvete arrefecida a uma temperatura adequada (tipicamente -4°C a -7°C) para se tornar um semilíquido de cor creme macio de gelo. Esta série de produtos têm alta eficiência de conversão térmica e características de refrigeração boas, o que pode produzir dois tipos diferentes de creme macio de gelo.

◆ O produto de série OP é equipado com um rodízio giratório, a frente do rodízio rodízio de direção, e com o dispositivo de bloqueio de freios, pode promover diretamente andando em terreno plano.

◆ No Controle, OP138C \ OP138CS \ OP125C \ OP725 de avançada tecnologia de controle digital inteligente, pode definir o valor de dureza, mostra o processo do bolo e estado de trabalho. Todos usam as teclas de toque, a dureza do produto pode ser livremente controlar, fácil de operar.

◆ O produto de série usam OP 220V-60Hz monofásico, pode ser utilizado em hotéis, restaurantes, lojas, e outras ocasiões diferentes.



Nota:

Este equipamento é utilizado principalmente na indústria de alimentos, recomendado para utilização no ambiente de saúde. Trabalho do equipamento será distribuído calor e interferência de ruído, podem também produzir uma interferência de rádio instantânea, use as precauções adequadas devem estar prontas.



Nota: A alertar o utilizador para as exigências de uso especiais.



Atenção: para lembrar ao usuário a possibilidade de danos ao produto e lesões pessoais existem em uso operacional.

Precauções instruções de segurança

◆ O aparelho não é adequado para instalação em uma área onde possa ser usado um jato de água.

◆ O aparelho deve ser colocado na posição horizontal.

◆ O aparelho deve ser instalado apenas em locais onde possa ser supervisionado por pessoal treinado.

◆ A máquina não deve ser limpa com jato de água quando da manutenção da máquina.

◆ A área de serviço é restrita a pessoas com conhecimento e experiência prática do aparelho, especialmente no que diz respeito à segurança e higiene.

◆ digital manual available on the website:

<http://www.oceanpowerfood.com/Support/download>

◆ receber um choque eléctrico

- Em conformidade com os padrões de electricidade doméstico e industrial, instalar o dispositivo de aterramento.

- Use as linhas de abastecimento para cumprir as normas de segurança, Cumprir as normas de segurança para a fiação e equipamentos eléctricos.

- Assegurar a linha de alimentação da máquina está equipada com um curto-circuito e dispositivo de protecção contra fugas

- Na pele exposta, molhado, vestindo luvas molhadas ou roupas molhadas, proibir contacto com ficha vivo ou interruptor.

◆ Danos mecânicos

- O contacto com a máquina da porção rotativa não é permitido.

(Figura 1)

- Na execução, usar o método correcto para manter o corpo a uma distância segura.

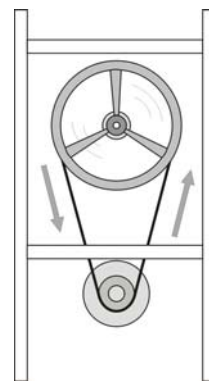


Figura 1

◆ Limpeza e saneamento

- A máquina não de desinfecção estrita causará a contaminação dos alimentos
Consumo de alimentos contaminados irá causar desconforto e da doença, os riscos para a saúde que podem resultar em recsorveteções e até processos judiciais.

- Para manter a limpeza da máquina em qualquer momento, limpe as sucatas deteriorada em tempo , evitar a corrosão.

- Estritamente de acordo com os requisitos do método manual para fazer limpeza e desinfecção da Máquina.

◆ Fogo

- Esta máquina é de alta potência equipamento eléctrico, a capacidade da linha de alimentação máxima de funcionamento actual do aparelho devem ser capazes de satisfazer os requisitos e permite que a margem adequada. A falta de capacidade da linha podem ser queimados devido ao calor excessivo e causa fogo, este perigo deve atribuir grande importância!

◆ Operação

- Para garantir a segurança, a máquina deve ser operado por pessoal treinado, o operador deve ter adequados aspectos eléctrico e mecânico de conhecimentos de segurança e compreender plenamente os requisitos especiais de operação da máquina.

- O mecanismo de mercadorias para o abastecimento de alimentos directos

O operador deve estar plenamente consciente das exigências de higiene alimentar, ser realizada pelas autoridades de saúde do governo local de administração, de conformidade com a lei, um certificado de saúde.

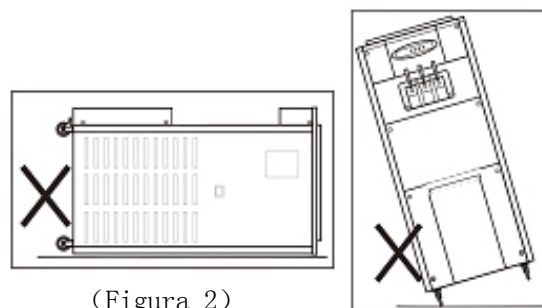
- A operação deve atender aos requisitos de saúde, incluindo o uso de ferramentas auxiliares qualificados desinfectação e o uso adequado de produtos de higiene, como bonés, máscaras, luvas, etc.

Advertências de segurança da máquina

◆ Transporte cauteloso

- A máquina de equipamentos de refrigeração comercial, deve ter sido na vertical, Transporte não permite grande ângulo de inclinação impacto violento e choque, não de posição horizontal e invertido, o Método de erro de transporte irá causar o dano unidade desfeito!

(Figura 2)



◆ Instalação razoável

- Instalado em estrita conformidade com as disposições do método de instalação manual e as condições da máquina, a tensão muito alta e muito baixa, a radiação de calor intenso, spray de água e imersão em água, incapazes de admissão e escape, altos níveis de gases corrosivos e poeira, é provável que a perda da função nativa e encurtar a vida ou mesmo desfeito!

◆ O uso correcto

- A máquina utilizada em uma única fase da fonte de alimentação 220V/60Hz, trabalhando a flutuação de tensão deve estar no intervalo de 198V-238V, a

temperatura ambiente deve estar no intervalo de 10 °C -38 °C, altitude inferior 2000m, se as condições de utilização, é para além do âmbito das disposições vai levar a uma queda no desempenho da máquina, mesmo danificado!

- Não ser utilizados para outros fins! O princípio estrutural só pode ser usado para fazer produtos de creme macio de gelo, não se aplicam ao gelo, frio e ao ar sistema de arrefecimento; Uso inadequado fará com que a máquina a funcionar mal ou até mesmo danos graves.

◆ Culpa

- Se você encontrar dificuldades na instalação e operação, por favor, pressione a investigação manual
- Se você está lendo ainda não é totalmente compreendido, ainda não resolve o problema na orientações neste manual deve contactar imediatamente o seu fornecedor ou centro de serviços da empresa, procure ajuda profissional.



Nota:

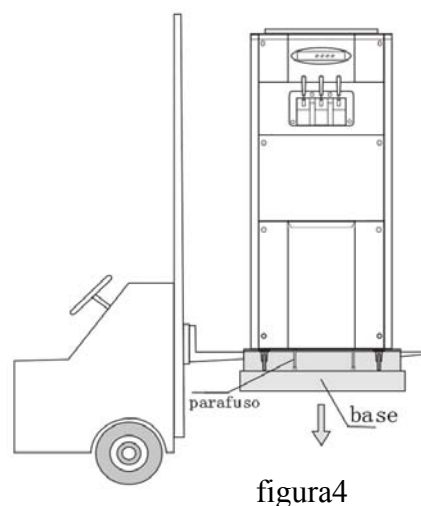
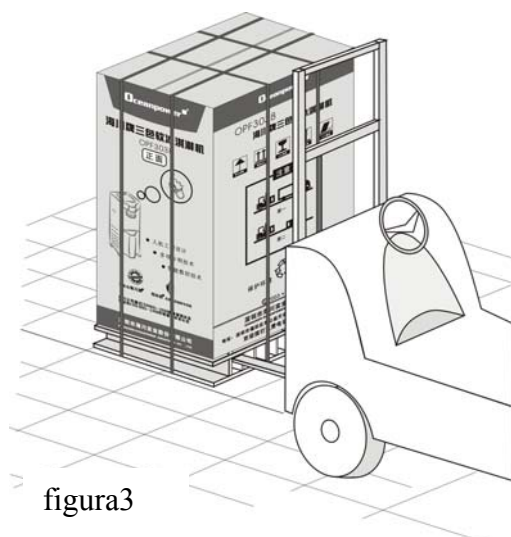
Período de garantia, transporte, utilização ou operação, se não de acordo com as exigências do método manual e condições de uso, a máquina está danificada, a garantia de reparação gratuita fornecida pelo fabricante caducará!

O transporte da máquina

◆ Use base e embalagem

- A máquina no estado de transporte, deve ser fixado a um base dedicado.

Recomendações com manual ou motorizado empilhadeira elevação e de movimentação (Figura 3)



◆ Transporte

- Transporte no estado o base e estadual caixas instaladas, Evite barulho e impacto, máquina de ângulo de inclinação máxima não deve ultrapassar 45 °, absoluta proibição plana e invertida.

- A máquina sem embalagem não é permitido transportido pelo mecânico, não pode ser o transporte de longa distância.

◆ O método de abrir a caixa

- Corte fora a embalagem caixa com, embalagens de cartão da máquina levantar abaixo, dissecação cuidadosa do material de embalagem em torno da máquina, Não use ferramentas afiadas, para não arranhar a superfície.

- O conteúdo da embalagem da máquina, incluindo o hospedeiro, acessórios, peças de desgaste e de informação, os materiais de embalagem, incluindo embalagens de cartão, material de enchimento, a película de protecção.

◆ O desmantelamento da base

- Retire os parafusos de fixação para ligar a base com a planta da máquina, elevação da máquina, removido da base, e, em seguida, a máquina suavemente colocada sobre uma base plana e rígida. (Figura 4)

O Transporte e movimento da máquina única

- A máquina sem embalagem apenas elevação estilingue macio ou manual de manejo.

(Figura 5)



Figura 5



Figura 6

- A máquina pode ser promovido em terra firme na caminhada plana

Promover quando você soltar os freios dianteiros os rodízios.

O rodízio de rodas dianteira, rodas traseiras para a roda fixa.

Permitir o gradiente máximo 15 °. (Figura6)

- Corrigido a máquina depois que a máquina está em vigor, o pedal do freio dianteiro rodízios está deprimido (Figura 7)



Figura7

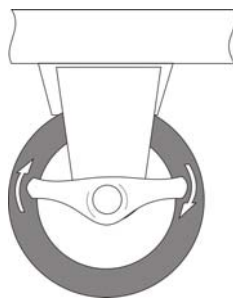


Figura 8

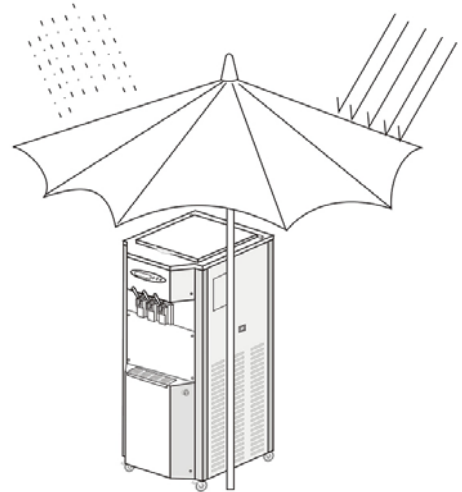


Figura 9

- O aparelho deve ser colocado num solo seco, firme, não deve ter uma temperatura da fonte de calor for superior a 70 ° C na gama de cerca de 500 mm, a máquina não deve ser de banho de água e a luz solar em posição. (Figura 9)

Ambiente de instalação

- **Máquina de gelo instalada, deve ser o dia parado, antes de começar a poder !**

- As máquinas que cercam distância com paredes ou outros itens devem ser mantidos 200 milímetros acima do gramado, as aberturas da máquina deve ser mantida limpa, perto Do material não respirável; O lado esquerdo da máquina para a saída de ar quente do condensador, o espaçamento deve ser tão grande propício para a descarga de ar quente. (Figura10)



Figura 10

- A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional. As leis e regulamentos locais e as instruções deste manual devem ser observados. Não estenda o cabo de alimentação. O circuito deve ser equipado com um disjuntor ou interruptor de ar maior ou igual a 16A. E o cabo de alimentação da máquina no fio L,N corresponde ao disjuntor de acesso ou à extremidade de saída do interruptor de ar L,N, em seguida, o PE do cabo de alimentação no fio à terra para manter o bom desempenho de aterramento.

- No caso de um menor espaço interior, o aparelho instalado fluxo não inferior a 1000 m³ / h do exaustor. Escape lateral da máquina de gelo não é colocado lado a lado. Circunstâncias especiais devem ser colocadas lado a lado, utilizando o ar condicionado ou refrigeração do dispositivo de ventilação.

- Verificar que a unidade de linha de alimentação, Seleccione o tamanho e tipo de combinado de saída ou usar adaptador para fornecer emergência à máquina, a sua capacidade de corrente deve ser superior a 16. O circuito deve ser equipado com curto-circuito e dispositivo de protecção de fuga.

• Para garantir a máxima segurança, diante do poder da máquina deve assegurar chão confiável! Antes que o aparelho é ligado, certifique-se que o poder de tomada de contacto com o solo tem sido confiável terra separado. O cabo de alimentação da máquina de três núcleos manga de borracha a cabo, uma das extremidades do fio de amarelo-verde está ligado ao terminal de terra da caixa metálica da máquina, e os terminais de terra do cabo de alimentação padrão na conexão. A área da secção transversal do núcleo de cabo de alimentação é mais de 2,5 mm².



Atenção: A fim de proteger o uso seguro da energia elétrica, é estritamente proibido de usar o plug de energia do equipamento removido!

Se a máquina têm de ser feitas a partir de outros tipos de energia de saída de potência, por favor, use o adaptador.

Figura das peças do produto

modelo	OP138C	OP138CS	OP125C	OP725
Fonte de alimentação	220V 50Hz/60Hz	220V 50Hz/60Hz	220V 50Hz/60Hz	220V 50Hz/60Hz
Corrente nominal de entrada (A)	14	14	14	14+14
Potência de entrada nominal (W)	2500	2500	2000	4000
Compressor de capacidade de refrigeração (W)	1060	1060	970	970*2
Potência do motor de mistura (W)	1100	1100	1100	1100x2
Energia de entrada do ventilador (W)	130	130	130	130
Consumo de potência nominal (kw.h/kg)	0.145	0.145	0.145	0.145
Condensação modo	Ar arrefecido	Ar arrefecido	Ar arrefecido	Ar arrefecido
O tipo de refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A
De pré-arrefecimento de refrigerante	125	125	125	125
A quantidade de pré-arrefecimento de refrigeração	R134a /70g	R134a /70g	R134a /70g	R134a /70g
Quantidade de refrigerante (kg)	1.0	1.0	0.85	0.85x2
O número de tanque de mistura	2	2	2	2x2
O volume efectivo do tanque de mistura (L)	2x2	2x2	2x1.9	4x1.9
O material de estoque de volume de bacia eficaz (L)	2x12	2x12	2x6.5	4x6.5
Temperatura ambiente	10°C-38°C	10°C-38°C	10°C-38°C	10°C-38°C
Nominal de saída (L/h)	38	38	25	30x2
Peso líquido (kg)	166	190	132	260
GW (kg)	184	208	140	290
Dimensões da forma (mm)	735x555 x1320	735x555 x1450	582x500 x1271	805x538 x1432

◆ **Figura de partes comuns**

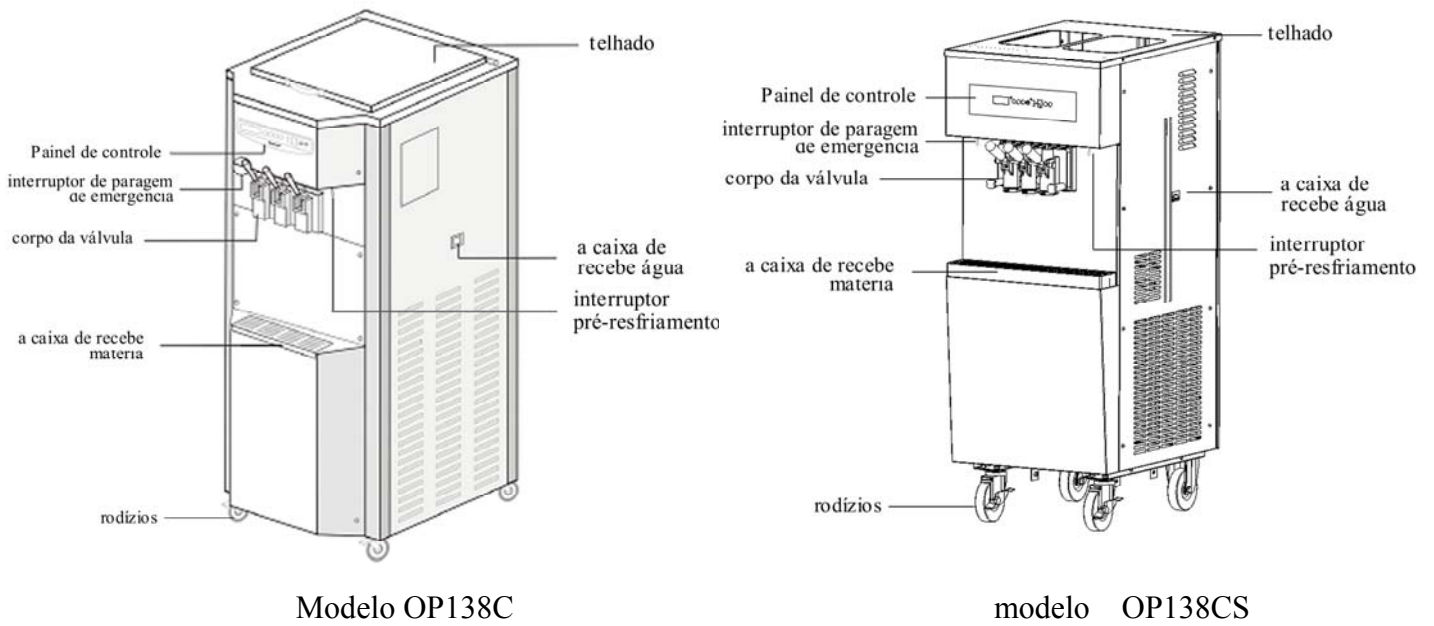


Figura12

◆ Painel de controle

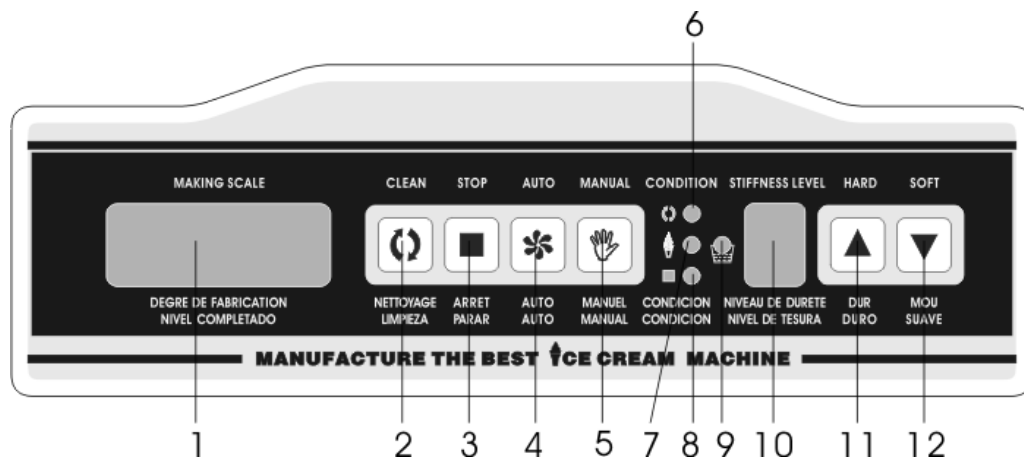


Figura 14

- 1、instrução de fazer bolo
- 2、botão limpeza
- 3、botão parar
- 4、botão fazer bolo automática
- 5、botão fazer bolo manualmente
- 6、instrução de limpeza (verde)
- 7、instrução de fazer bolo (azul)
- 8、instrução de estado parar (vermelho)
- 9、aviso de nível(vermelho)
10. Indicadores de dureza (0~7)
- 11、botão de tornar dureza
- 12、botão de tornar macio

◆ Exemplo símbolo



Lavar



fazer bolo



parar



aumentar o valor



Reduzir o valor

◆ Figura de interruptor de emergência:

O interruptor é utilizada no caso de uma travagem de emergência da máquina, de manutenção e ajustamento deve estar sob este interruptor, para evitar que a máquina de repente começou.

Mão para virar sob esta chave está no estado de paragem OFF, a máquina vai parar imediatamente de todo o trabalho e não de exibição. Restaurar abrir como apertar um botão no estado ON

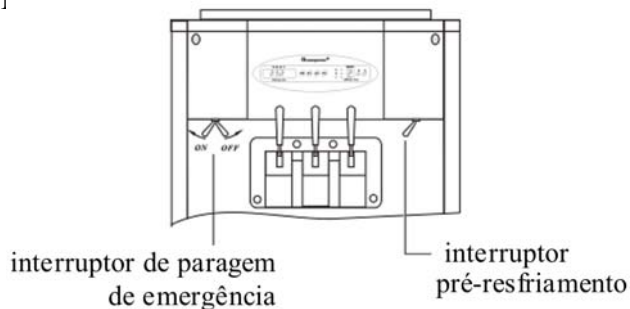


Figura15

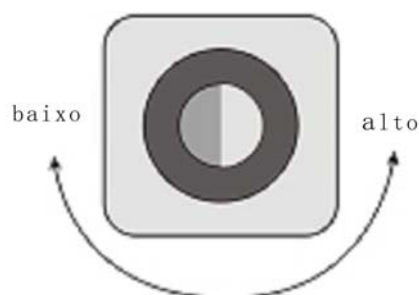
A série OP de interruptor de paragem de emergência, como mostrado na Figura 15, métodos específicos de operação quando o interruptor para a posição ON para a esquerda, a máquina é ligada, a máquina pode funcionar correctamente, mudar para o OFF para a direita, o fornecimento de energia do equipamento é cortado.

Interruptor pré-resfriamento

Usado para controlar o funcionamento do sistema de refrigeração do reservatório bacia. Se o interruptor de paragem de emergência é ligada (interruptor mostrado à esquerda), o interruptor de pré-arrefecimento para o lado esquerdo do sistema de funcionamento; interruptor para a direita, o sistema pára. Quando o sistema de pré-resfriamento em tempo de execução, Tigela de sorvete de resfriamento. Quando a temperatura da sorvete atingir o valor estabelecido, o pré-arrefecimento do sistema para de funcionar e, quando a temperatura alta sorvete, o pré-arrefecimento do sistema de arrefecimento para continuar.

Ajuste o pré-arrefecimento da temperatura

A operação do sistema de resfriamento para alcançar a estabilidade, a temperatura da sorvete em 1 ° C a 10 ° C. Se a temperatura não é, neste intervalo, para ajustar o termostato. Rotação no sentido horário do termostato, a temperatura diminui; antirotação aumenta a temperatura do termostato (como mostrado). Abra o painel esquerdo é possível ver o termostato instalado do lado esquerdo da máquina. Nota: ajustar o termostato, pequenos ajustes para o ângulo de rotação deve ser pequena.



◆ Figura da decomposição do corpo

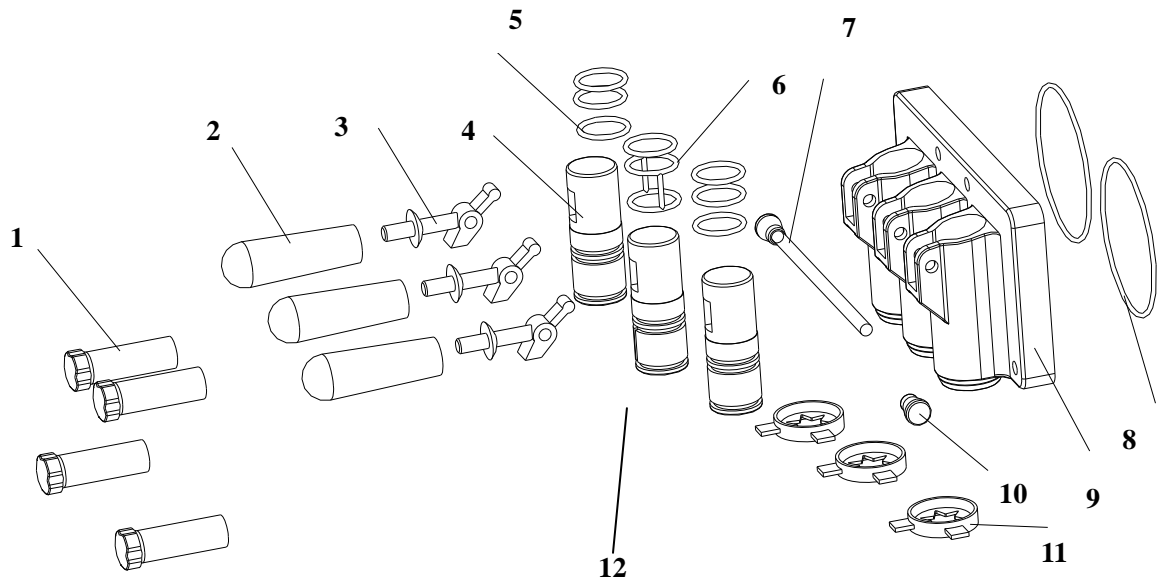


图 16

Número	Nomes das peças	quantidade	Número	Nomes das peças	quantidade
1	<u>Porca grande</u>	4	7	Pistão	1
2	<u>Manusear</u>	3	8	selo do círculo da válvula	2
3	Haste da Válvula	3	9	Corpo da válvula	1
4	<u>Obturador da válvula</u>	2	10	porca da pistão	1
5	selo do círculo de obturador da válvula	7	11	Peça insere	3
6	selo do círculo intermediário	1	12	<u>Obturador da válvula intermediário</u>	1



Atenção: A limpeza de divisão do corpo deve ser realizada após a montagem da estrutura original, o selo do círculo intermediário tem de ser instalado no centro do obturador da válvula.

◆ **Aplique máquinas lubrificantes alimentos**

Desinfecção, limpeza de peças, em conformidade com os requisitos para Aplique máquinas lubrificantes alimentos os seguintes componentes do máquinas lubrificantes alimentos antes de fazer bolo.

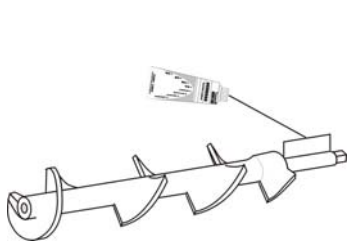


Figura17

Primeiro mostrado acima do eixo de agitação tópicas lubrificantes máquinas aleatórias alimentares, Instale selos ondulado e tem que aplicar o óleo.

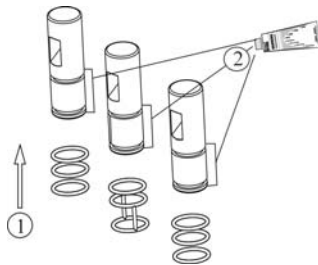


Figura18

Primeiros de acordo com os requisitos instalar oito selos do círculo no obturador da válvula correspondente, todos os vedantes aplicar lubrificantes máquinas

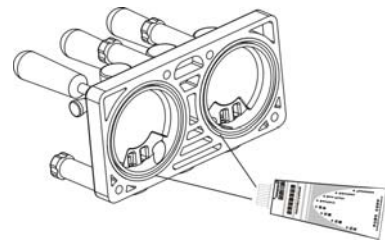
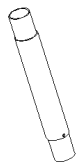


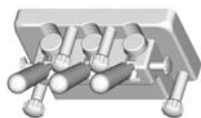
Figura19

Depois de instalar selo do círculo, aplique máquinas lubrificantes alimentos

O conceito de componentes e função elaborada



Tubo estalados - Usado para controlar a velocidade e o volume da suspensão no tanque de mistura, Inserção invertida para fechar a entrada da sorvete fluida, a fim de proteger a quantidade certa de ar do tanque agitado. Produtos cremes macios de gelo devem manter a taxa de expansão adequada.



Corpo da válvula - Para o creme de gelo macio fabrica o material e moldagem, Operação direta pode começar a máquina de bolo.



Botão limpeza – refere-se à limpeza manual da máquina, Em tanque agitado na água, o motor de agitação, uma luz indicadora verde.



Botão fazer bolo automático — — os produtos da máquina de ciclo de trabalho fixo para atingir a temperatura e a dureza desejada, a parar automaticamente, Depois de um certo tempo, o produto de partida o aumento da temperatura, Mas também para controlar a máquina começa bolo feito automaticamente, aplica-se no caso de a produtividade normal em luz indicadora azul.



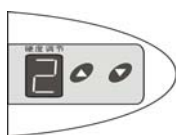
Botão fazer bolo manualmente— — Bolos máquina feitos começar a qualquer momento para iniciar o processo, adequado para uso em quantidade bolo do caso de grande em luz indicadora azul.



Botão parar – na estado limpeza ou fez bolos, assim que a máquina de volta para o estado parado, a luz indicadora vermelha.



Instrução de fazer bolo — Quando a visualização do bolo feito à máquina, o cilindro significado numérico agitada resistência bolo preparado com a rotação do veio do agitador, lei de pequeno a grande, quando um determinado valor for atingido, a máquina pára automaticamente, o valor de parada varia de acordo com a dureza.



Indicador de dureza— Definido a dureza dos produtos de gelo creme macio, o valor pré-definido, 0-7, é dividido em oito arquivos, maior o valor, mais dureza os produto creme macio de gelo parado automaticamente.



Botão de tornar dureza— O equipamento utilizando as diferentes características da suspensão e a produção de variedades diferentes de produtos, os produtos podem ser ajustados de acordo com os requisitos de dureza.



Aviso de nível— No trabalho de máquina feita de bolos, Quando o pote de creme macio de gelo de estoques de material sorvete é suficiente, a lâmpada não estiver acesa, Quando a sorvete pote estoque material é menos do que uma quantidade depósito mínimo, a luz vermelha está piscando, o usuário é solicitado a adicionar o chorume.

Introdução de novas funcionalidades do "D"

I. A leitura da tensão e do progresso

A grande exibição da janela do painel de controlo é exibida por padrão partensão de alimentação da rede.

Pressionando a "limpeza", "Automática" ou o botão "Manual", o controle de janela de exibição do painel mostra o valor da tensão; Quando você ouve a campainha progresso Bip excessiva para o bolo de exibição feita. (Correspondente ao motor de agitação executando valor actual).

Indicação do valor de tensão: a legenda "235" representa a tensão em 235V



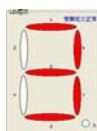
Indicação do valor de progresso: Legenda 535, correspondente à agitação 5.35A valor corrente do motor (Motor em funcionamento Agitando e os sons campainha)



II o ajuste de valor de dureza

Os valores de dureza podem ser ajustadas ciclicamente entre o "0-8" ao pressionar para cima ou para baixo teclas.

A exibição padrão do power-on, quando o valor da dureza é "3", como mostrado Legenda:



III Função de contagem

- 1、 No estado energizado, o corpo da válvula de pressão para lidar com o bolo, a contagem de máquina, a janela do painel exibe o valor da contagem. O valor de contador é o número de punho redução cumulativo; se pressionar a pega e mantenha inalterado o valor de contagem.
- 2、 Alça bolo de arroz, o valor de contagem pode ser visto a partir da janela do painel.
- 3、 Desligar o interruptor da alimentação, o valor apurado.
- 4、 O valor de contagem não salva no Estado de falha energia.

A indicação do valor de contagem: Legenda disse que a contagem cumulativa de 355.



IV. Funcionalidade do bolo único cilindro feito

Quando o Bolo único cilindro feito, a dureza arquivo ajustado para "0", E um eixo de mistura cilindro desenhado, outra agitando apenas a mistura de creme cilindro mais gelo pode utilizar o bolo de cilindro único feito.

V Protecção da máquina de gelo e aviso

1. Protecção início

A máquina com a função de protecção de arranque.

Além de interromper chave fora quando o motor de arranque e compressor, outras teclas estão bloqueados. Iniciar após a conclusão da máquina de gelo si desbloquear as teclas.

2. Protecção da baixa tensão、 Protecção dos cilindros de congelamento

Quando a máquina de gelo é de baixa tensão de protecção ou cilindros de congelamento, "Automático", "Manual", "limpeza", "bolo de arroz" teclas de função estão bloqueadas, enquanto a limpeza lâmpada fazia bolos, as luzes do nível continuou a piscar; beep também soa para a continuação do som intermitente: baixa tensão de protecção, protecção dos cilindros de congelamento para contínua de som (contínuo) ininterrupta.

3. Desbloqueio chave

Pressionando o botão de parada ou o interruptor de paragem de emergência para o estado "OFF", e em seguida, chamar de volta para o estado "ON".

4. Alerta escassez de material

Quando a falta de material ocorre luzes de nível continua a piscar, soa um alarme intermitente.

5. Som de dica

- a) Botão para baixo, tem tom; O tom pode ser levantada.
- b) Levante o tom. Pressione o botão de paragem e espera (não mais de 15 segundos, mais de 15 segundos é definido como outras funções), o progresso do valor da exposição da janela é comutado para o valor de contagem, quando o valor do contador exceder 5:00 Beep Cancelar, para repetir tom recuperável ou o interruptor de paragem de emergência para o estado "OFF", o dial para o estado "ON", também retomar tom.

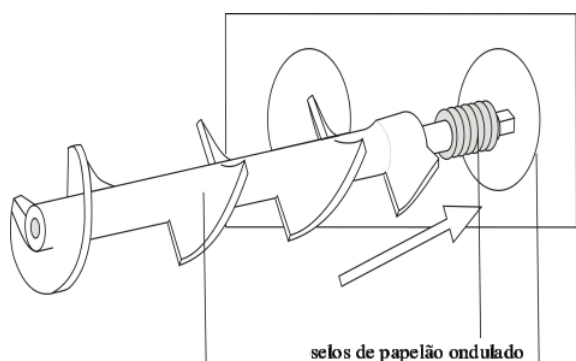
Instalação de acessórios

◆ Instalação de eixo de agitação e o corpo da válvula

·Instale o eixo mistura: Selos de papelão ondulado deve ser instalado, caso contrário irá causar vazamento de água, o vazamento é esperado.

Selos de papelão ondulado ficam conjuntos na extremidade posterior do veio de agitação tem uma cabeça do quadrado, Em seguida, misture extremidade traseira do eixo para empurrar tanque agitado, girar ligeiramente, a cabeça eixo quadrado correspondência com o buraco quadrado Por trás do tanque de mistura; Conjunto agitação de eixo, sinta haver alguma flexibilidade, deve empurrar lenta secção pop-up automático do eixo do bloco de cilindros com o mais apropriado. (Figura 20)

·Instale o corpo da válvula: o processo de instalação, você deve manter a máquina para o estado de desligamento. Segurar o corpo de válvula montado, Aresta do corpo até o êmbolo de mola pressionada de volta para os furos no painel frontal do pino de montagem da válvula, alise empurrar, a vedação do corpo da válvula, com o plano do painel de ligação, desaperte quatro correspondência, de modo que o espaço entre o corpo de válvula rodeada pelo uniforme painel. (Figura 21、 22)



agitando eixo

tanque de mistura

Figura 20

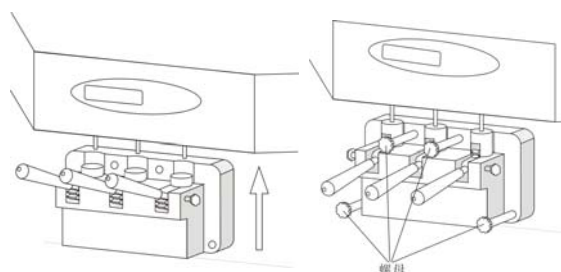


Figura 21

Figura 22

• Corpo instalado, estreitamente integradas válvula de retenção vedações do corpo e painel, os quatro pré-carga porcas deve ser uniforme, Ligue movimento cima e para baixo deve ser macio e fluido.

• Caixa de emenda e paliteiro instalado, os furos de posicionamento, em seguida, a fase de acumular Splicer localizando pino, e instalado e fixado, Caixas de junção utilizados para acessar o sistema bolo sair do chorume. (Figura 23)

• Limpeza limpo final um inchado do tubo com um pequeno buraco inserir o tubo de

alimentação de arsenais banheira. (Figura 24)

- Após a instalação é energizado, deixou puxou o interruptor de paragem de emergência para o estado ON, o LED vermelho deve acender no painel frontal, exibição de cabeçalho numérica, pressione a "limpeza" do motor botão mexendo começou, disse acessórios da máquina são instalados com sucesso.

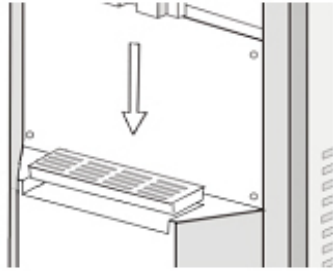


Figura 23

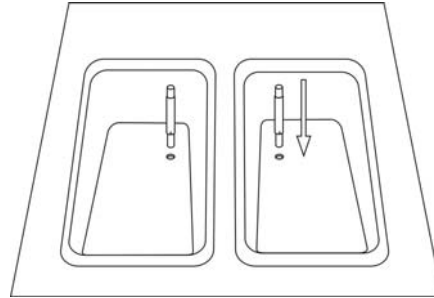


Figura 24

Testes de operador de máquina

• Todos os acessórios das máquinas instaladas, antes de começar a trabalhar, a resposta para as funções da máquina de teste operacional necessária para determinar as características intactas.

◆ Os suprimentos e equipamentos devem trazer próprios

• Pano de limpeza ----- para máquina de lavar por dentro e por fora da superfície, sugando a humidade.

• Chorume recipiente ----- Aço inoxidável ou plástico, para conter a suspensão e a água.

• Termómetro ----- Para a temperatura do ambiente, medição da sorvete e do produto cremoso creme macio de gelo

◆ Teste operacional

• O interior da máquina com um total de três plantas de energia independente, são agitação do compressor, motor e do ventilador do condensador.

• Pressione a "limpeza", você pode começar o trabalho do motor de mistura sozinha, motor de agitação é iniciada, a transmissão pode ser conduzido a agitação rotação do eixo. Pressione o botão "Parar" para parar o processo.

• Pressione a "fazer bolo automática "ou "fazer bolo manualmente "na refrigeração, A partida do motor mexendo primeiro, a ventoinha do compressor e do condensador é iniciado depois de 5 segundos, um ar quente descarregada do lado esquerdo da saída do condensador. Pressione o botão "Parar" para o compressor, 7 segundos após agitação do motor para de funcionar.

• Para fora do bolo, pressionando a alavanca, obturador da válvula empurrar o êmbolo de mola volta, motor de mistura iniciar o trabalho de sincronização, creme macio de gelo estalados.



Nota:

A máquina, no caso de matérias-primas, a máquina de teste de refrigeração por não mais do que 1 minuto, proibida no caso sem carga durante um longo período de tempo para iniciar o arrefecimento, tais operações de mistura irá causar o congelamento do cilindro e, assim, irão resultar em sérios danos para.

Desinfecção da máquina

Para proteger a higiene dos alimentos antes e depois da utilização do aparelho, para além de contacto directo com as partes da máquina e alimentação cuidadosamente limpo, componentes e embalagens para contacto directo com alimentos também devem ser desinfectadas. A preparação desinfectação desinfectados uso fornecida pela Empresa, formulados e usados de acordo com os requisitos do método manual e proporção.

◆ A preparação do desinfectante

- 5 kg de água com um recipiente limpo para conter vertida um desinfectante em pó de pacotes (15 g), agita-se 2 minutos, para dissolver completamente.(Figura 25)

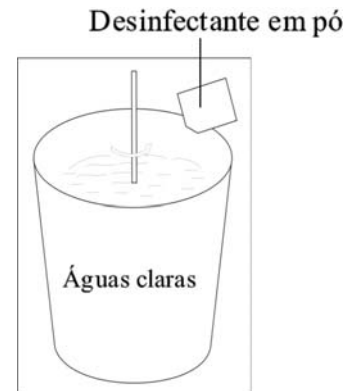


Figura 25

- O componente principal do desinfectante específica da máquina é $C_3N_3O_3CL_2Na$ que se refere ao SDC, Produtos dedicados para fornecimento de alimentos, não ser substituído sem a Companhia reconheceu outros produtos, a fim de evitar riscos para a saúde.

◆ Utilização do desinfectante

- Membro a desinfectação do membro pode utilizar método de imersão e Lei de lavagem de injeção, A fim de atingir o objectivo da desinfectação completa, desinfectação deve continuar durante um período de tempo, o desinfectante pode matar todos os tipos de bactérias, fungos e vírus causar danos aos seres humanos. De acordo com as características básicas dos diferentes tipos de bactérias e vírus, o aparelho de desinfectação não é para ser inferior a 10 minutos.

- O método é aplicável a imersão do elemento destacável, tal como o tubo expandido, as várias partes do elemento de válvula, o eixo de agitação, selos do círculo, etc. As várias partes do membro a ser esterilizados devem ser totalmente em contacto com o desinfectante. As várias partes do elemento da válvula devem ser dividido como a menor unidade depois desinfectados. (Veja a Figura 16)

- Método de lavagem de injeção é aplicável a depositar potes de material, o elemento de cilindro que tem um certo volume, quando fazer desinfectação, o

desinfectante é injectado estes componentes dentro da sua superfície interna com um contacto de desinfeção completa e manter um tempo suficiente; Os potes de estoques de materiais desinfectados, use alguns itens de lavagem limpas, tais como toalhas, escova de esfregar; Para o bloco de cilindro, para além da lavagem método disponível acima pode também instalar no estado intacto, pressione botão "limpeza" de um curto período de tempo de rotação do eixo de mistura limpos e desinfectados. Finalmente, pressione o botão "parar" no fim da limpeza.



Nota : Desinfectantes são Produtos químicos, danos e irritação da pele e membranas mucosas, cuidado para não espirrar nos olhos, nariz, boca, pele, caso contrário lave imediatamente com água de limpeza seriamente ir para o hospital. Além de desinfeção não podem ser utilizadas para qualquer outro fim! Longe das crianças!

A lavarão antes de fazer bolo

◆ A lavarão da bacia do estoque de materiais e tubo de alimentação

• As operações são as operações de limpeza da máquina começar antes de fazer bolo. Fins de limpeza, para além do cilindro de sujidade residual limpar, também desempenhar o papel de líquido desinfectante residual suficientemente diluído e descarregada.

• A limpeza de componentes: o material de estoque de bacia, o tubo de alimentação, o corpo de válvula.

• Quando limpar, cerca de 5L de água injectada no depósito bica desligue o tubo estalados, para que o rápido águas claras para dentro do cilindro, ao mesmo tempo, use o pincel apropriado para limpar tubo estalado, tubo de alimentação de depósito e bacia. (Veja figura 26、 27)

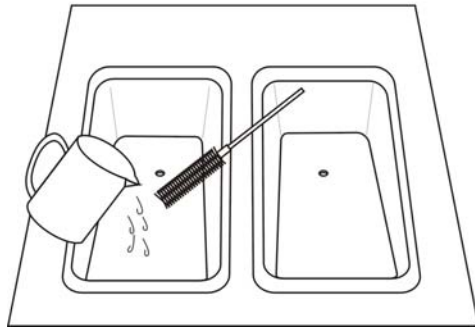


Figura 26

A lavarão de bacia de armazenar material

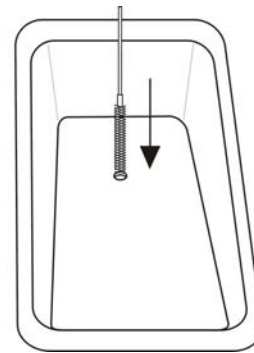


Figura 27

A lavarão de o tubo de alimentação

◆ A lavarão de tanque de mistura:

• Ligue a potência da máquina, pressione a botão "limpeza", o motor a agitação correndo, mexendo tanques de eixo de limpeza com água erosão cilindro interno, correndo 3 minutos, uma queda de punho da alavanca de limpeza a água drenada. Manipular até então reiniciar, pressione o botão "parar"; Repita os passos 2-3 vezes

• A limpeza final deve ser usado para atender as normais de saúde de beber água pura. Após a limpeza, a alça para cima reiniciar, pressione o botão "parar", enquanto o tubo estalados no lugar.



Aviso: a lavagem usando água quente com temperatura acima de 40°C é proibido. Lavagem com água quente irá causar danos às partes da máquina, e a falha prematura dos selos.

omposto da sorvete

Exemplo: use Gelinao pó de creme macio de gelo

1. Primeiro 3 kg de água (3000ml) é adicionado a um recipiente limpo, Lentamente derramado em um kg de creme macio de gelo, enquanto mexendo sempre, até que toda a derramar e mexa bem. (Figura 28)

2. A sorvete agitada foi deixada a repousar durante 15 minutos, para torná-lo totalmente de envelhecimento.

3. A sorvete de envelhecimento pode ser adicionado directamente a poupar material para a bacia para a produção de creme macio de gelo, também pode ser refrigerado 5-7 ° C ambiente para utilização posterior.

4. Os produtos de séria OP devem-se usar um sistema de bolo de dois cilindros. A preparação das duas cópias dos mesmos ou diferentes sabores de sorvete. Em circunstâncias

normais, a utilização da máquina de fazer sorvete macio, enquanto que a preparação de dois sabores diferentes da sorvete, antes do sistema para fora dois sabores distintos e uma mistura do gelado de três cores creme macio de gelo. (Figura 29).

5. Farinha de 500g cada utilização mínima de fazer bolo, isto é, a quantidade mínima de cada sorvete foi 2000g.

Mais sorvete pode ser formulada de acordo com o valor real, na mesma proporção e método de operação.

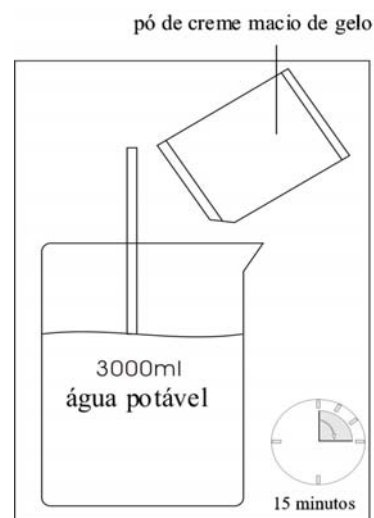


Figura 28

lama de espécie A

lama de espécie B

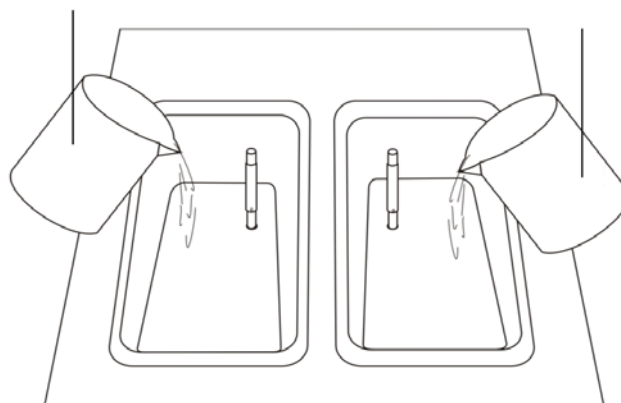


Figura29

Produção de creme macio de gelo



Aviso: O material potes de estoques e tanque agitado

Com água, nunca enterrar o estado de fazer bolo, ou a ocorrência de um acidente grave cilindro congelado, causar sérios danos às peças da máquina. As águas no armazenamento em tanque devem drenado antes de fazer bolo, observar as águas no o material de estoque de bacia com uma toalha.

1. O tubo estalado foi instalado no lugar, a extremidade perfurada inserida no sentido descendente depositar no fundo do bico de descarga do tubo de alimentação.

2. A sorvete modulação bom na o material de estoque de bacia, por favor note que a suspensão não deve exceder 5L adicionada toda de uma vez. Sorvete fluirá automaticamente no orifício do tubo estalado no fundo do tanque de mistura.

Quantidade de injeção de controlo automático do tubo estalado

3. Observar o bico. No cabo do estado abriu, o lodo sair.

Imediatamente pressione o botão "Auto" para entrar no sistema estadual bolos. (Figura 30).

4. Iniciar o processo de fazer bolo, o motor mexendo para começar imediatamente, 5 segundos após o compressor é ligado, o painel do visor da luz azul é ligado, a porção inferior do lado esquerdo da máquina da saída de ar quente descarregada. Valor de dureza ajustado (a

eleição proposto de 3 ou 4), a observação de bolo sistema de exibição de janela. Valor de exibição deve começou a aumentar gradualmente cerca de 4-5 minutos após o início do sistema de bolo

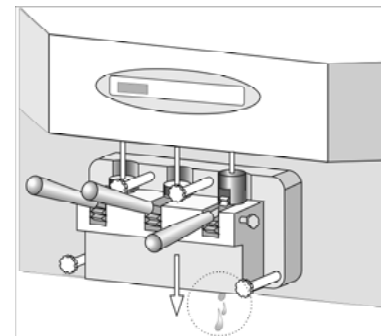


Figura 30

5. Quando a suspensão atinge os requisitos de dureza, o compressor pára automaticamente a execução, depois de cerca de 7 segundos, mexendo motor automaticamente pára de correr. Neste ponto, puxando a alavanca da válvula, você pode jogar produtos gelados para atender às exigências.

6. Parar automaticamente após cerca de 10 minutos, o motor de agitação e compressor pode automaticamente iniciar, começar a próxima rodada do ciclo de refrigeração. Se você quiser começar cedo, você pode pressionar o botão "Manual" para iniciar o bolo feito funcional.

7. Quando o bolo é de 16 segundos após a operação, o motor mexendo irá parar automaticamente. Quando a temperatura da sorvete é mais elevado do que um valor predeterminado, o sistema irá reiniciar automaticamente no processo de refrigeração, e para desligar automaticamente depois de ajustar a dureza.

8. Para encerrar a produção creme macio gelo, a máquina chega ao fim de acordo com o procedimento da máquina a ser limpa e desinfetada. Finalmente, desligue a alimentação da máquina.

Verifique e ajuste da dureza do bolo de creme macio de gelo

• Toda vez que você iniciar a máquina antes, deve ser definido dureza. Indicadores de dureza 0-7 de 8 arquivos. 0 é o mais macio, 7 é o mais difícil. (Figura 31)

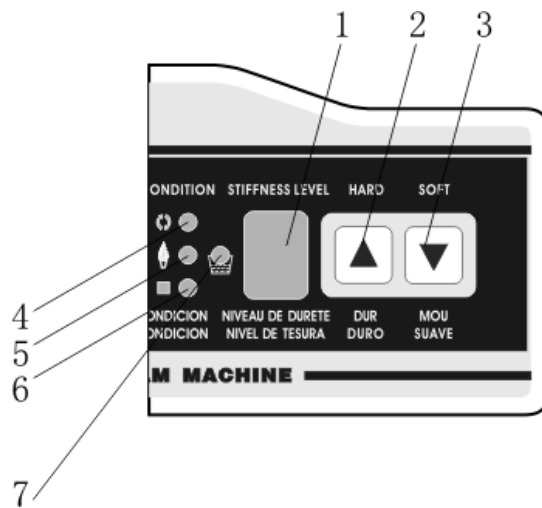


Figura 31

1. instruções de dureza
2. Mais duro
3. Mais macio
4. instruções de estado de lavar
5. instruções de estado de fazer bolo
6. instruções de estado de parar
7. instruções de estado de nível

- No estado parado ou limpeza, os indicadores da dureza não significado prático.
- Processo de fazer bolo varia com a temperatura ambiente, a temperatura da suspensão e os indicadores de dureza definida. Em circunstâncias normais, a maior ambiente e temperatura da suspensão, maior será o tempo necessário para que o sistema de bolo, indicadores mais elevados de dureza definida, maior será o tempo necessário para alcançar a dureza adequada, e feito mais longos bolos não mais de 15 minutos, sob condições normais de temperatura.
- Ajustado de acordo com a dureza das chaves, em primeiro lugar ajustar a dureza para indicar o número de 3 ou 4. Se a produção de gelado mole, é demasiado macio, pode gradualmente aumentar a dureza dos indicadores; Se a produção de gelado mole é muito difícil, pode reduzir os indicadores de dureza, cada ajuste um arquivo.



Reajuste o número dos indicadores de dureza, não pode imediatamente alcançar a dureza desejada, especialmente depois de um tom duro, a necessidade de reiniciar o ciclo de refrigeração, até que a máquina pára automaticamente, a fim de atingir o valor de dureza desejado. Número de instruções de dureza definida após o desligamento e não pode manter, Cada vez após a alimentação é ligada, os indicadores de dureza para um valor aleatório, a necessidade de redefinir. Nenhuma correspondência existe entre os indicadores de dureza e temperatura do produto, indicadores de dureza para sentimentos subjectivos prevalecer.

A limpeza após a fazer bolo

- No fim de fazer bolo, deverá ser mantida alimentação tigela e agitar o material residual de cilindro para tentar afastar, parar de funcionar durante um período de tempo, até a temperatura do cilindro aumenta a derreter e depois começar o assentamento. O material residual pode ser colocado no recipiente, salvo no congelador 5-7 ° C, o outro ainda ser utilizados.

- Depois do material residual drenado, cada um adicionando 5L água limpa nos dois estoque de material, retire a água do tubo estalado em tanque de mistura.

- Pressione a botão “Limpeza”, o motor de agitação em execução. Limpar cerca de 3-5 minutos, em seguida, puxa para baixo o punho, a água no cilindro é descarregada para dentro do recipiente.

- Lavar a o material de estoque de bacia e outras partes da máquina.

◆ Repita os passos acima de 3-4 vezes

- Escorra a água de lavagem, puxou o interruptor de paragem de emergência, desligue a ficha. Em seguida, de acordo com a instalação, em ordem inversa, retirar a válvula. Isto é, primeiro remova a porca quatro grandes, quando demolição, em seguida, puxe para baixo a alça, a mola do êmbolo empurrado para trás, a força média com ambas as mãos, retire o corpo da válvula inteiro.

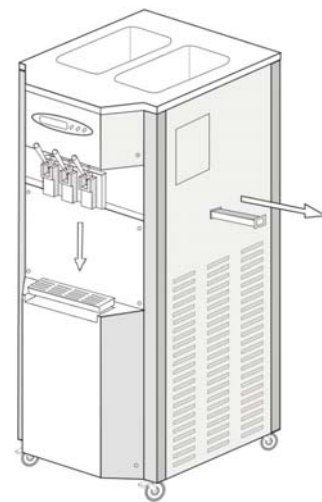


Figura 32

- Eixo mexendo puxado para fora, por favor, preste atenção para a parte de trás dos selos de papelão ondulado tomadas em conjunto.

- Limpar várias partes do corpo da válvula, retire a haste de válvula, obturadores de válvulas, selos círculo, a decomposição mesmo eixo de agitação, caixa de emenda, depois se lavado com as águas claras. Em seguida embebido com desinfetante durante 10 minutos. Finalmente, em seguida, enxaguar com águas claras.

- Limpe a material de estoque de bacia ,painel, o telhado, caixa de emenda e outras partes da maquina com uma toalha, limpo e seco.

- Verifique o lado direito do aparelho ligado à caixa de água, o método consiste em retirar a fora, ver caixa se o material contaminado, se o material contaminado, limpe, se materiais como o vazamento de mais, por favor, verifique o anel de papelão ondulado de desgaste, e depois de acordo com o replace em situa. (Figura 32).



Por favor, mantenha as peças desmontadas, para manter a ventilação e a secagem, para evitar a poeira contaminada com parasitas.

Precauções e medidas preventivas

◆ ambiente

1. A operação da máquina devem ser realizados num ambiente relativamente seco, a humidade do ar não deve geralmente exceder 90%, mais de 2000 metros de altitude.
2. Utilizar à temperatura normal, a temperatura ambiente deve estar compreendida entre 10 °C e 38 °C, em particular, para evitar que a temperatura é demasiado elevada.
3. Evite no sol ou na chuva, não deixe a água ou sorvete de infiltrado dentro da máquina.
4. Evitar o trabalho na área de poeira grave ou ambiente contendo gases corrosivos.
5. Evitar o uso em locais com restrição de espaço, e em todos os momentos manter em torno da máquina é bem ventilado.
6. A localização da máquina não deve tem roedor e pragas, trabalho de prevenção e controle frequentemente.

◆ Dicas de segurança

1) Para garantir um local bem ventilado

Esta máquina é refrigerada a ar modelos, quando o trabalho no estado de resfriamento. A máquina tem um forte ar quente excluída, de modo a proteger o ciclo de refrigeração normal. Máquina, quando em uso, uso de pessoal deve confirmar local ventilado descoberto ou bloqueio, deve prestar atenção para manter uma boa ventilação, e isso é muito importante para garantir o desempenho e prolongar a vida útil da máquina.

2) Manter a tensão nominal


A máquina pode ser na faixa de tensão de 198V-238V uso normal em circunstâncias normais, se a tensão de alimentação excede a faixa de valor permitido, fará com que a máquina automaticamente proteger ou danificar a máquina, uso de pessoal deve estar ciente desta situação e tomar a adequada medidas preventivas.

3) Garantir capacidade de linha

Esta máquina é um equipamento de alta potência eléctrica, quando trabalhar, a corrente máxima de 12ª. Se a linha for muito longa ou o diâmetro do tubo de

alimentação é muito pequena, quando a máquina começa a funcionar e de trabalho, a queda de pressão da linha irá ser significativamente aumentada, fazendo com que a tensão da máquina fonte de energia cai real, dificuldade em iniciar a máquina, danificados ou até mesmo queimado a linha, e provocar um incêndio. A máquina em uso quando o poder conduz, deve proteger a utilização da linha de fornecimento de energia independente, recomendações referem-se ao fim deste manual "A configuração da linha de energia."

Terra de proteção confiável

Na ficha de cada máquina de alimentação, e estão equipados com terminal de terra padrão E marcado com uma marca de terra , quando o aparelho é enviado da fábrica, o terminal de terra tem uma conexão confiável com o gabinete, Aterramento de protecção do aparelho e aterrado através do cabo de alimentação. Realizando antes da operação da máquina, para assegurar a ligação à terra segura e eficaz do lado da fonte de alimentação, a fim de garantir a fiabilidade da terra carcaça da máquina, para descarregar a electricidade estática ou prevenir acidentes que podem ocorrer devido à falha.

◆ Use racional

1. Use adequado de acessórios aleatórios, tal como o tubo estalado, caixas de emenda, tampa superior, para garantir a qualidade do produto e segurança e saúde.

Com uma proporção razoável de sorvete fresca, manter a fluidez da mistura, Tubo de soprar foi removido quando necessário, a sorvete rapidamente para dentro do tanque de mistura. A proibição de adicionar água no agitar cilindro quando fazer bolo.



aviso:

Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento. a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

Os problemas que podem ser encontrados no processo

Fenómenos enumerados aqui podem ser a situação com o uso de matérias-primas, factores ambientais, situação de abastecimento, métodos de operação, por favor, tente melhorar o ambiente, e para melhorar os métodos de operação, para evitar tais ocorrências.

◆ Não funciona correctamente, sem qualquer exibição

1) Confirmar a situação da linha de energia eléctrica abastecimento da é normal, o interruptor de energia está ligado, e a saída tensão normal, especificações e os tipos de conectores de alimentação cumprir os requisitos. Confira a ficha de contacto placa fio e se tem deformação queimado. Geral tensão monofásica 220V, tensão é normal na gama de 198V-238V.

2) Interruptor do aparelho de parada de emergência não está ligada, por favor, puxou o interruptor de paragem de emergência para o estado ON.

◆ O indicador de dureza não mostra, a instruções de fazer bolo é normal, a máquina está em um estado parado

Protecção automática da sua máquina pode ser causado devido às seguintes razões:

1. Falta de material no ou sem material na material de estoque de bacia, causar O eixo de agitação é congelada.
2. Quando limpeza, a Humidade residual cilindro excessivo, após a fazer bolo, causar agitando eixo é bloqueado.
3. Onde a tensão de rede regional de energia menor do que 198 V, protecção de baixa tensão. Tensão superior a 238 V, tem a protecção de sobrepressão.
4. Se a máquina é frequentemente a ser protegido, é recomendável que os utilizadores comprem um regulador de corrente alternada 5KVA para aumentar a estabilidade.

No caso de um dos fenómenos acima, a máquina automaticamente proteger. Depois de esperar 10 minutos, a máquina voltará automaticamente ao modo de espera, ou pressione o botão "parar" operação de reposição manual. O gelo do cilindro não está a derreter, a máquina é ligada de novo, continuará a ser protegido e bloqueado. A tensão é restaurada entre 198V-238V, protecção de tensão é automaticamente eliminado.

◆ Pode arrancar normalmente e limpeza, depois de trabalhar por algum tempo, não jogar creme macio de gelo.

Esta situação significa a placa principal de controlo do circuito é normal. A causa

do mau funcionamento do motor não está funcionando correctamente, Solução de problemas, substituindo a capacitância de partida, executar a capacitância ou motor. Também deve verificar o cinto está escorregando. A razão fundamental para este fenómeno é provocado pelo trabalho a longo prazo motor a uma tensão mais baixa.

◆ Não pode ser desligado automaticamente

1) A refrigeração prolongada no estado de fazer bolo, mas não pode desligar automaticamente, pressione o botão “parar” para parar

Este fenómeno é devido ao cilindro não alimentar ou alimentar muito pouco, causado por não atingir a resistência desejada automático de desligamento Por favor, verifique se o tubo de estalado é inserido de cabeça, nota deve abrir um pequeno buraco em uma das extremidades para o próximo. Desligue o tubo estalado, de modo que a suspensão do material de estoque acesso rápido para a bacia do tanque de mistura; Trabalhar a chegar ao estágio final, a máquina pára.

A temperatura ambiente é muito alta, por favor, verifique a temperatura ambiente é superior a 38 ° C, por favor, tente esfriar. Ou condensador não foi limpo por um tempo longo, lavar dissipador de calor do condensador com a pressão da água.

2) Ainda não é possível parar o pressione o botão “Parar”

A válvula está na posição aberta, ou primavera êmbolo está preso não voltar. Deixe a Primavera êmbolo voltar

◆ O crème macio de gelo jogado é muito duro ou muito mole

Esses casos podem estar relacionados com os seguintes factores:

- 1) Indicadores de dureza definir inapropriado: de acordo com a necessidade de aumentar a dureza de indicadores ou para baixo, 0 é o mais macio, 7 é o mais difícil.
- 2) O problema das matérias-primas: Por favor contacte com fornecedores de matérias-primas para alterar com outros tipos de matérias-primas
- 3) Que a refrigeração não é automaticamente parar a fazer bolo, o processo fazer bolo não foi concluído, em seguida, após da máquina pára automaticamente, faz bolo.
- 4) As sorvetes são poucos e a refrigeração dura longo tempo sem parado, causar creme macio de gelo e muito duro.

◆ Taxa de expansão baixo

Taxa de expansão baixo é causado pelo não há ar ou muito pouco ar no tanque agitado quando fazer bolo. Em estrita conformidade com as exigências do método manual, utilizando tubo de estalado para fazer bolo. Na alimentação rápida, conhecimento exacto dos fluxos, evitar suspensão preencher cilindro.

Encontrado para satisfazer os requisitos da taxa de expansão, tufado inserção de um tubo invertido, a porta de alimentação de fechada, enquanto que o cilindro de material de desempenhar um papel (superior a 300-500 ml), e ligar a máquina ao mesmo

tempo para o estado de bolo preparado, Quando é automaticamente parada, então fazer um bolo. Como ainda não é ideal, a máquina automaticamente iniciar – parar dois ciclos e, em seguida, fazer um bolo. Restaurar a posição normal do tubo estalado.

◆Bolo feito começou logo execução ocorre som de atrito, após o desligamento também não pode jogar creme ou sorvete.

A máquina encontra a acidente de cilindro congelado.

A definição de cilindro congelado: Processo de bolo feito, a suspensão no tanque de mistura formando, devido ao ponto de congelação é de refrigeração mais elevada ou mais do corpo do gelo, este fenómeno é referido como um cilindro de congelação.

Congelados cilindro provocam aumentos de binário de agitação, Facilmente levar à engrenagem redutor foi danificado, causará grave do motor queimado, por favor, preste atenção para o bom funcionamento e para evitar a ocorrência deste fenómeno.

A razão de congelação cilindros e evitar medidas:

1. Relação de sorvete deve ser estritamente de acordo com as disposições do manual, deve manter uma certa concentração água não é muito, muita água é fácil de congelar.

2. A água de limpeza no tanque de agitação não limpada totalmente, pode facilmente fazer com que o fenómeno do cilindro congelado.

3. Em ambos os lados do bolo quantidade de diferença é demasiado grande, Lado do bolo menos, é fácil de causar fenómeno de cilindro de congelamento.

Evite abordagem: Tiro no lado do bolo de estoques de material menos vário vertida para dentro da bacia, em ambos os lados do bolo de manter um equilíbrio básico.

4. Não jogar bolo por um longo tempo e mantido a máquina de refrigeração. Facilmente causar o fenómeno do cilindro de congelamento. Evite abordagem: Mais de 30 minutos sem bolo de arroz, fechou temporariamente, ou jogado um pouco de bolo rebitar na bacia do estoque de materiais.

5. A bacia do estoque de materiais não tem nenhuma sorvete, mas a máquina está ainda na refrigeração facilmente congelado cilindro. Por favor, note que a alimentação a qualquer momento.

Por favor, deixe a máquina parou de trabalhar por 20 minutos, pressione o botão "parar" ou o botão de parada de emergência, tubo inchado inseridos até fechar a entrada de alimentação, ser o aumento da temperatura do cilindro, o cilindro de gelo derrete naturalmente e reiniciar a máquina,

a água no cilindro estiver completamente descarregada, então o tubo soprado restaurado à sua posição normal, de acordo com os procedimentos normais de fazer bolo.

◆ **O vazamento da borda do material da válvula**

A porca da válvula não Fixado bem, aperte firmemente os parafusos, segurando a fenda do corpo da válvula com o painel em torno consistente.

◆ **O vazamento greve de caixa de água da máquina**

Ondulações em conjunto com as vedações do eixo de agitação não estão instaladas ou não instaladas bem, ou tem desgaste grave e lágrima. Necessário para instalar ou substituir.

◆ **O vazamento ou material mexendo na obturador da válvula**

O selo círculo do obturador da válvula não estiver instalado ou foi danificado; Note-se que o obturador da válvula localizado na posição intermédia, a sua estrutura é diferente de ambos os lados do obturador da válvula, a utilização do selo círculo intermédio especial, por favor, correcta instalação e utilização.

◆ **Tubo estalado não alimentar materiais**

1) Por favor verifique se a temperatura do material for muito baixa, a temperatura do material é muito baixa para causar a liquidez pobre e difícil através da alimentação de entrada, ser capaz de dedicar a alimentar o tubo de estalado ou aquecimento da sorvete.

2) Por favor, verifique se o uso de dejectos de renováveis, formado pelo creme macio de gelo derretendo terminou aquecimento suspensão que contém um grande número de bolhas, a sua fluidez fica mal, use sorvete fresca. Sorvete em pó de má qualidade irá conter um grande número de espuma flutuante, anular o tubo de alimentação expulso.

◆ **A condensação de água de Painel, flui para fora da parte inferior da máquina**

É um fenómeno normal, a humidade do ar é muito grande, devido à condensação de

água, por favor limpar.

◆O porto de descarga da válvula solta o material

A porta de descarga da válvula para permitir que o espaço de transição determinada para assegurar a boa forma dos produtos, este material residual espaço vai derreter, gotejar, por favor, uso racional de caixas de emenda, e limpeza atempada.

◆Máquina em trabalho contínuo por algum tempo depois de repente não refrigeração

O trabalho de máquinas, mais do que a carga normal, tal como a temperatura ambiente for muito elevada, o tempo de funcionamento contínuo a ventilação é muito longa, e pobre, De repente, entrou na estado de protecção do sistema de refrigeração e parar, isto significa que a máquina para além da capacidade de carga padrão, Sistema de protecção térmica do compressor (PTC controlador)entra em estado de protecção e parou, neste caso, é necessário interromper o trabalho da máquina, de modo que o arrefecimento natural da máquina. Quando a temperatura caiu para o intervalo padrão, podemos retomar o funcionamento normal.

Manutenção

Deve ser limpo em uma base regular sobre a superfície e o interior da máquina, limpe o pó no interior da superfície do aparelho e dos acessórios, limpe com água, escovas de limpeza, panos, etc. Pode usar detergente e de limpeza em aerossol, mas não podem usar álcool, gasolina e outros inflamáveis fluxo e outros solventes orgânicos tóxicos, para evitar envenenamento, queimaduras e danos à máquina, dentro e fora da superfície.



aviso:

Toda a manutenção e reparação, deve ser completamente cortado a energia, por favor, confirme desligado antes de abrir o gabinete.

- 1、 Manutenção do painel deve remover a máquina ao redor, para limpar a máquina. Objecto de limpeza, incluindo um compressor, tubulações, piso, e um condensador, dissipador de calor, etc.
- 2、 Especial atenção para limpar o gelo sujeira sorvete de creme do painel frontal do fosso dentro.
- 3、 Prestar atenção a limpeza de pragas e roedor, quando necessário tomar medidas contra insectos e infestação de roedores
- 4、 A superfície interna da poeira e da sujeira com uma esfoliação de pano e detergente, lavar as aletas do condensador com água limpa uma certa pressão. Nota devem ser embebidos componentes eléctricos para evitar que a água de respingas na caixa eléctrica. Utilize ar seco após a limpeza.
- 5、 Medida com 500V megger as condições de isolamento, principalmente entre a linha de alimentação externa e do chassi, motor, ventilador, linha de potência do compressor e chassis. Em circunstâncias normais, a resistência de isolamento normal deve estar em mais 20MΩ.
- 6、 Verifique a tensão da correia de transmissão, no estado normal, numa posição intermédia entre as duas polias com dois pontos, sob a pressão do seu valor de volta da mola deve ser de cerca de 15 mm, tal como pressão excessiva de volta, em seguida, a correia é muito solto, para ser adequadamente ajustadas tensionamento do parafuso de tensão. Note-se que o ajustamento deve garantir o ajustamento de dois parafusos. Tais como cintos de desgaste já quebra ou grave e desgaste, deve ser substituído por

um novo cinturão.

- 7、 Verifique as conexões internas se houver um frouxo, oxidado, Se tem algum, em seguida, represa, para o processamento com inibidores de ferrugem e oxidação. Nota de processamento nunca cintos e outras peças de borracha manchas de óleo

- 8、 Quando limpar, não toque nos componentes eléctricos, válvulas de expansão e outros componentes ajustáveis, tampa da caixa eléctrica, isolamento da tubulação deve ser restaurado no local após a manutenção.

- 9、 Após a interna de limpeza é concluída, situe a instalação do painel respectivo, apertar os parafusos, instale a tampa da dedução, limpa a superfície, que a conclusão do trabalho de manutenção.

10. Se o cordão de alimentação está danificado,ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.

A compra e utilização de peças de reposição

Descrição dos peças de reposição:

- Você compra um pacote da máquina de creme macio de gelo de contém alguns acessórios grátis, incluindo equipamentos, acessórios e peças de desgaste na máquina, mas o número de peças de desgaste pode não ser capaz de cumprir suas exigências para uso a longo prazo. De acordo com as exigências de trabalho, para comprar o número adequado de peças de desgaste.

- Quando a máquina estiver danificado, na necessidade de reparo, a mesma necessidade de peças de reposição de reposição para a substituição de acessórios danificados. Durante o período de garantia, as peças de reposição são fornecidos responsáveis gratuitamente pelo fabricante, mas a necessidade de voltar as partes danificadas. Não mais na garantia, você precisa comprar acessórios para manutenção.



Ao encomendar peças de reposição, por favor preencha o modelo, número de série, data de fabricação e marca o nome de peças de reposição, para simplificar o trabalho de entrega e garantir que você receber acessórios corretos e oportuna.



Aviso: revisão cego e imprudente pode levar à expansão da área de falha da máquina, causar dificuldades para a revisão formal. Este equipamento em um estado de energia, o mecanismo de transmissão no interior da máquina e sistemas eléctricos contêm factores que podem levar a perigosa! Operação imprudente irá resultar em acidentes de danos pessoais, acidentes graves podem causar deficiência de membros e até a morte! !



Nota: Durante o período de garantia, sem minha autorização, o utilizador repara a máquina em erro, a garantia livre de reparação fornecida pelo fornecedor de reparação falhará.

pêndice

Esquemas de fiação

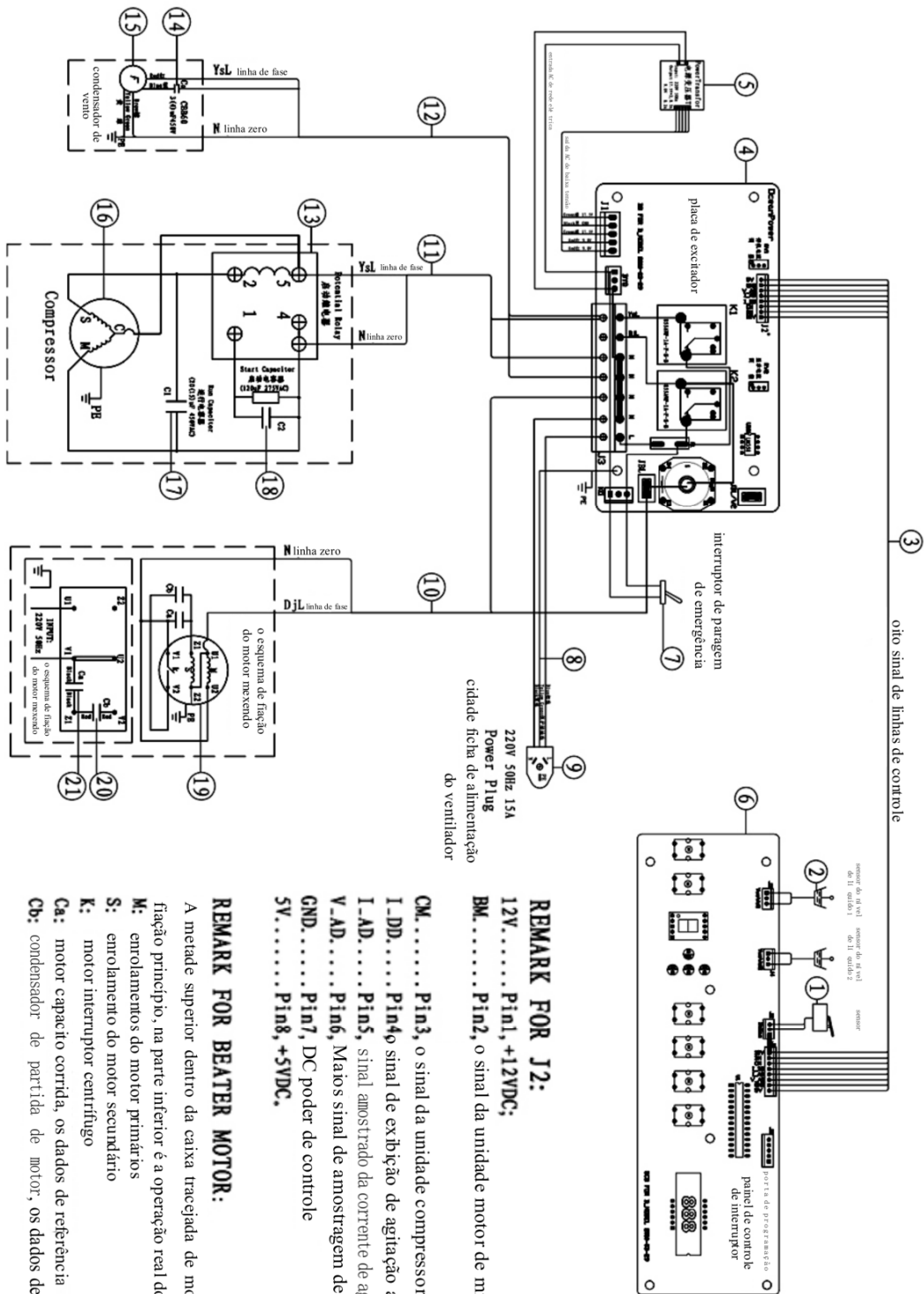


Figura 33

A configuração da linha de alimentação de máquina de creme macio de gelo

Máquina de gelados está funcionando correctamente quando o poder faixa de tensão de fornecimento de 198 ~ 242V.

A fim de satisfazer esta condição, quando o fornecimento de energia de pelo menos 3.5KW necessário configurar a normativa linha de alimentação.

Sabemos que muitos factores afectam o poder flutuações de tensão de alimentação: Fornecimento de energia eléctrica urbana grade, Aumentar ou diminuir na carga de electricidade, tamanho de perda de linha, impacto de acidentes ou emergências. Para os usuários da máquinas de gelo, os factores podem ser manipulados de forma independente, principalmente em tamanho perda de linha. Por favor, a nossa usuário refere a tabela de configuração de "As linhas energia de máquinas. Configure suas linhas de fornecimento da máquina gelo, Perda de linha é limitada dentro de uma faixa razoável, tentar assegurar as condições da electricidade da máquina de gelo foi estabelecida. Tabela será a linha de fornecimento de energia da máquina de gelo é dividido em segundo (nível), que são mais próximos da realidade. De um modo geral, não permite o fornecimento de energia para a energia eléctrica directamente a partir do terminal de centro de distribuição, porque não cumprem os requisitos de segurança eléctrica, Com alimentação em todos os níveis é propício para a sobrecarga de conjunto ou anomalias de protecção de classificados . Se a linha de alimentação fica acima de segundo (nível), refere ao primeiro parágrafo do processamento.

Esta tabela é projectado para design suave gelo máquina, se a linha de abastecimento havia se juntado a outros aparelhos eléctricos, consulte os seguintes métodos para conversão:

Por exemplo, para adicionar os 1000 ~ 1200W aparelhos, Primeiro calcule o coeficiente de conversão $k = \text{juntar a potência total do sistema eléctrico}$

Potência de entrada nominal da máquina de gelo = $1200W/2400W = 0,5$. E, em seguida, convertidos para os correspondentes dados na tabela de configuração, para a tradução do segundo segmento da linha 3: roscas 50 m inalterado, o cabo de área de secção transversal nominal são convertidos em $6 / k = 6/0,5 = 12$ (mm²), cabo 16mm² deve ser seleccionada; Quando as especificações do cabo que o cabo área da secção transversal nominal 6mm² inalterada, o segmento de traduzido para $50 * k = 50 * 0,5 = 25$ (m).

O utilizador do processo de utilização de uma máquina de gelo, se a descoberta da máquina de gelo não está a funcionar gama de tensão de alimentação de 198V-238V, deixe a, pessoa com licença eléctrica ou uma pessoa qualificada para inspeccionar, em circunstâncias normais, outros factores afectam o poder flutuações de tensão de fornecimento, certificar-se sua linha de alimentação são consistentes com esta tabela configuração.

Tabela de Configuração das linhas de abastecimento de energia da máquina creme macio de gelo

A fim de cumprir com as requisitos básicos de normas internacionais IEC para equipamentos elétrica de fornecimento de faixa de flutuação de tensão 198V-242V de classe de Potência.

(Rede de energia da cidade - Centro de Distribuição - Caixa de distribuição - Tomada de força - máquina de gelo)

Linha de segmento	Linha de unidade metro/m	Poder área da secção transversal /nominal mm ²	Nota
Centro de Distribuição ↓ Caixa de distribuição	<100	10	Ao cabo de fio parágrafo é mais de 400 metros, para ser equipado com cabo 50mm ² ou especificações acima.
	<200	16	
	<300	25	
	<400	35	
Caixa de distribuição ↓ Tomada de força	<30	2.5	Ao cabo de fio parágrafo é mais de 120 metros, para ser equipado com cabo 16mm ² ou especificações acima.
	<50	4	
	<70	6	
	<120	10	

Descrição:

- 1) Projetado para configuração da máquina de gelo, pelo menos, três núcleo: a fase L-linha + N linha zero + PE cabo de terra de protecção;
- 2)Taxa de gelo medido electromecânico, a configuração 20A ou mais do medidor
- 3) A grelha não é fácil para estabilizar a região, deve estar na parte frontal da máquina de gelo na configuração de uma tomada de corrente do regulador de abastecimento 5KVA energia.