



MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO



Sprint

CERT. N° 9105 BNVD



UNI EN ISO 9001:2000

CERT. N° 9191.BNVN



UNI EN ISO 14001:2004

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.

Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) - Italy

Declara sob sua responsabilidade que a família dos distribuidores automáticos modelo:

" SPRINT "

É conforme aos Requisitos Essenciais de Segurança das Diretrizes:

- 1) **73/23 CEE Baixa Tensão ⇒ 93/68/CEE ⇒ 2006/95/CEE** **-BT-**
- 2) **89/336/CEE Compatibilidade Eletromagnética ⇒ 91/263/CEE ⇒ 92/31/CEE ⇒**
⇒ 93/68/CEE ⇒ 2004/108/CEE **-EMC-**
- 3) **REG. (CE) 1935/2004 referentes aos materiais e aos objectos destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares**
REG. (CE) 1895/2005 relativo à restrição de uso de alguns derivados epoxi em materiais e objectos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares
DIR. 2002/72 CE relativa aos materiais e aos objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares.

As provas / verificações foram executadas de acordo com as Normas Harmonizadas/Européias vigentes

1) **BAIXA TENSÃO (Segurança Elétrica BT):**

EN 60335-1 : 2002 + A1+ A11
EN 60335-2-75: 2004+ A1

(Norma geral de segurança Elétrica)
(Normas especiais para distribuidores comerciais e aparelhos automáticos para a venda)

EN ISO 11201 + EN ISO 3744

Medição do rumor acústico
Nível de ruído: LpA < 70 dB(A)

2) **COMPATIBILIDADE' ELETROMAGNÉTICA (EMC)**

EN 55014-1:2000+A1+A2
EN 55014-2:1997+A1
EN 61000-3-2: 2000+A2
EN 61000-3-3:1995+A1+A2

EN 61000-4-4
EN 61000-4-5
EN 61000-4-6
EN 61000-4-11
EN 61000-4-2

EN 50366:2003 +A1

Medida do campo eletromagnético em torno ao distribuidor

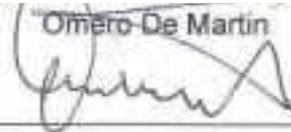
3) **IDONEIDADE DOS MATERIAIS EMPREGADOS EM CONTACTO COM SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES**

Testes de "Idoneidade ao contacto com substâncias alimentares" como previsto pela legislação italiana D.M. 21-03-1973 e sucessivas emendas ⇒ Decreto de 4 de Maio de 2006 nº 227, e das adequações às Directivas Europeias 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE nº 1935/04 e Reg. CE nº 1895/2005.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/09

O ADMINISTRADOR DELEGADO

Omero De Martin



INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS

Seguindo do Decreto Legislativo de 25 de septiembre de 2007, n.185 e o art. 13 do Decreto Legislativo de 25 de julho de 2005, n.151 "Atuação das Diretrizes **2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE**, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos elétricos e eletrônicos, e à eliminação dos resíduos".



O símbolo da caixa com um "X" (cancelado) significa que o produto no final de sua vida útil deve ser recolhido separado dos outros resíduos.

O usuário deverá, portanto, conferir o aparelho que chegou ao final de sua vida, nos centros de coleta diferenciada dos resíduos eletrônicos e eletrotécnicos, ou devolvê-lo ao revendedor no momento da compra de uma nova aparelhagem equivalente.

A coleta diferenciada adequada para o início do encaminhamento adequado da aparelhagem à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos ao ambiente e à saúde e favorece a reciclagem dos materiais dos quais é composta a aparelhagem.

A eliminação abusiva do produto por parte do usuário comporta a aplicação das sanções administrativas como o D.L. n. 22/1997 (artigo 50 e seguintes dos D.L. n. 22/1997).

Bianchi Vending Group S.p.A.

Società Unipersonale - Cap. Soc. € 5.000.000,00 i.v.

www.bianchindustry.com Info@bianchindustry.com

Pl./C.F./Reg.Impr.BG 01945980223 IT - n° iscrizione R.A.E.E. IT08020000001049

Sede Legale - C.so Africa 9, 24040 Loc. Zingonia, Verdellino, BG, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.035.883.304

Stab. Bergamo - Viale Parigi 5, 24040 Loc. Zingonia, Verdellino, BG, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.035.883.304

Stab. Latina - Via Civitona 6/8, 04010 Loc. Le Castella, Cisterna di Latina, LT, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.06.968.91.107

Stab. Pescara - Via Piano di Sacco 52, 65013 Contrada S. Agnese, Città S. Angelo, PE, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.085.969.177

CERT. N° 9105.BNVD



ISO 9001:2000

CERT. N° 9191.BNVD



UNI EN ISO 14001:2004



Declaração de Conformidade

Diretiva RoHS

Diretiva 2002/95/CE do Parlamento Europeu e do Conselho de 27 de Janeiro de 2003
a respeito da restrição do uso de determinadas substâncias perigosas nas aparelhagens elétricas e eletrônicas

A Bianchi Vending Group S.p.A. declara que:

desde 1º de Julho de 2006 todo produto da Bianchi Vending Group S.p.A. colocado no mercado na Europa encontra-se em conformidade com a Diretiva RoHS e, portanto, não contém concentrações que ultrapassem os limites permitidos para as seguintes substâncias:

- Chumbo (Pb)
- Mercúrio (Hg)
- Cadmio (Cd)
- Cromo hexavalente (Cr(VI))
- Bifenil polibromados (PBB)
- Éteres de bifenil polibromados:
ou Penta Bromo Bifenil Éter (PBDE)
ou Octa Bromo Bifenil Éter (OttaBDE)
ou Deca Bromo Bifenil Éter (DecaBDE)
- Sulfonato perfluoroctano (PFOS)
- Policloronaftaleno (PCN)
- Bis(tribromo fenoxi)etano Policlorobifenil (PCB)
- Benzeno

O ADMINISTRADOR DELEGADO

Zingonia di Verdellino (BG), 12 de Janeiro de 2009

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



ATENÇÃO: *Importantes dicas para a segurança!*



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



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



ATENÇÃO: *maquina em tensão*



ATENÇÃO: *partes quentes em contato!*



ATENÇÃO *Partes em movimento*



PE

Indicação do fio terra

PITOGRAMAS



ADVERTENCIAS



OPERADOR DA MANUTENÇÃO

E' a pessoa responsável pela recarga dos recipientes de produto solúvel, açúcar, café colherzinhas e copos.

Ele deve também efetuar a limpeza do distribuidor (ver as operações indicadas no capítulo 7.0). Em caso de avarias, deve chamar o tecnico instalador.



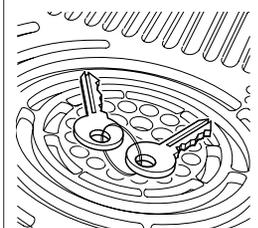
TECNICO INSTALADOR

O instalador é a pessoa encargada pela instalação do distribuidor automático, pelo funcionamento e programação das funções.

Todas as operações de regulagem, são de exclusiva competência do instalador que conhece a password de entrada na programação.



Chaves utilizáveis pelo OPERADOR DA
MANUTENÇÃO e pelo INSTALADOR



Apetrechos necessários para intervenções no distribuidor automático.

CHAVES TUBULARES

nº 5,5
nº 7
nº 8
nº 10
nº 20
nº 22

CHAVES DE BOCA (com pinos)

nº 7
nº 8
nº 10
nº 12
nº 14

CHAVES DE PARAFUSOS

Corte pequeno
Corte medio
Corte grande

Cruz normal
Cruz pequeno
Cruz medio
Cruz grande

Em Teflon de corte pequeno para regular
Trimmer

CHAVE CRICK nº 14

TESTER

TESOURA ELETRICISTA

KIT PROGRAMAÇÃO

INDICE

1.0 PREMISSA

- 1.1 Advertências para o operador
- 1.2 Advertências gerais

2.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

3.0 DESCRIÇÃO TÉCNICA DA MÁQUINA

- 3.1 Descrição da máquina
- 3.2 Uso contemplado
- 3.3 Modelos
- 3.4 Conceitos de base de funcionamento

4.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

- 4.1 Movimentação e Transporte
- 4.2 Estocagem
- 4.3 Embalagem
- 4.4 Recebimento
- 4.5 Desembalagem

5.0 NORMAS DE SEGURANÇA

6.0 INSTALAÇÃO

- 6.1 Posicionamento
- 6.2 Conexão à rede hídrica
- 6.3 Conexão à rede elétrica
- 6.4 Por em função
- 6.5 Instalação
 - 6.5.1 Enchimento circuito hidráulico
 - 6.5.2 Lavagem partes em contato com alimentos
- 6.6 Carga produtos
 - 6.6.1 Carga recipientes
 - 6.6.2 Instalação sistemas de pagamento

7.0 PROGRAMAÇÃO

- 7.1 Descrição geral e operações preliminares
- 7.2 Descrição das funções

8.0 MANUTENÇÃO

9.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE

- 9.1 Limpeza e carga
 - 9.1.1 Como limpar o distribuidor
 - 9.1.2 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção
 - 9.1.3 Limpeza diária aconselhada
 - 9.1.4 Limpeza semanal
 - 9.1.5 Carga produtos
- 9.2 Manutenção aconselhada
 - 9.2.1 Manutenção ordinária e extraordinária
 - 9.2.2 Manutenção Grupo Café
- 9.3 Regulagens
 - 9.3.1 Regolagem dose e moagem
 - 9.3.2 Regolagem capacidade água eletroválvulas solveis
- 9.4 Inatividade

10.0 GUIA AS AVARIAS OU ANOMALIAS MAIS COMUM

11.0 DESMANTELAMENTO

12.0 ACESSÓRIOS

- 12.1.1 Kit garfo copo



1.0 PREMISSA

1.1 Advertências para o operador

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



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

Algumas operações de manutenção (que podem ser executadas somente por técnicos especializados) devem ser efetuadas rodeando as proteções de segurança do distribuidor.

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

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

1.2 Advertências gerais



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

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

– *As intervenções sobre o distribuidor automático devem ser efetuadas por pessoal técnico treinado.*

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

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

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

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

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

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

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

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

- Qualquer manomissão ou modificação da máquina não autorizada pelo fabricante fica de responsabilidade de quem fez as modificações e anulam automaticamente as responsabilidades de garantia da máquina mesma.
- Este manual ilustra as prestações da máquina, na hora da imissão no mercado, do distribuidor automático; eventuais modificações, melhoramentos, efetuadas sobre as máquinas comercializadas sucessivamente, não obrigam a **Bianchi Vending S.p.A.** nem a intervir sobre o distribuidor automático fornecido anteriormente, nem a atualizar a relativa documentação técnica fornecida em dotação.
- A **Bianchi Vending S.p.A.**, em qualquer momento pode modificar os manuais já existentes, enviando à seus clientes uma cópia que deve ser conservada com o manual.

Eventuais problemas técnicos que podem verificar-se são facilmente resolvidos consultando este manual; para maiores informações, contactar o vendedor onde foi comprado o distribuidor automático ou o Serviço Técnico aos números:

☎ +39 035 88 22 25
Fax + 39 035 88 33 04

Em caso de chamada saber indicar:

- os dados indicados sobre a matrícula (Fig. 1.1)
- versão do programa contido na microprocessore (etiqueta adesiva sobre componente montado sobre a ficha Master) (Fig. 1.2).

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

- instalação não correta
 - alimentação elétrica e/ou hídrica não apropriada
 - limpeza e manutenção não adequadas
 - modificações não autorizadas
 - uso improprio do distribuidor
 - peças não originais
- Em caso nenhum a **Bianchi Vending S.p.A.** torna-se responsável a pagar eventuais danos devidos à interrupções forçadas das distribuições do distribuidor por causa de avarias.
 - As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas somente por pessoal técnico qualificado e anteriormente treinado.
 - Para a recarga utilizar somente produtos alimentares específicos para o uso em distribuidores automáticos.
 - O distribuidor automático não é idoneo para ser instalado ao externo, lugares secos, com temperaturas acima de 1°C e não pode ser montado em lugares onde sejam utilizados jatos de água para a limpeza (ex. grandes cozinhas). Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina
 - No caso em que na hora da instalação se verificarem condições de uso diferentes das indicadas neste manual, será necessário contactar imediatamente o fabricante antes do uso do distribuidor automático.
 - Controlar também que sejam compreendidas e aplicadas novas e eventuais normas estabelecidas pelas autoridades nacionais ou provinciais.

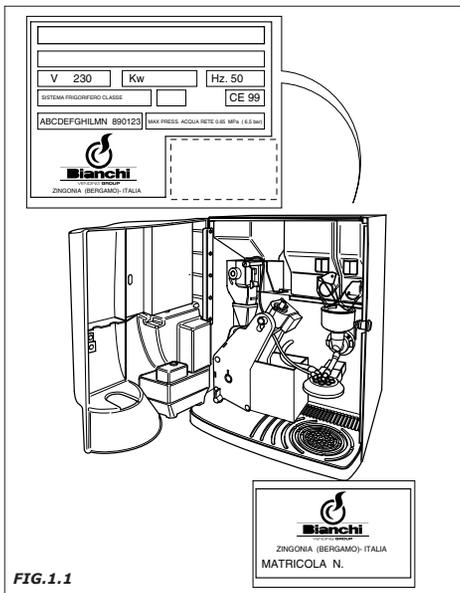


FIG.1.1

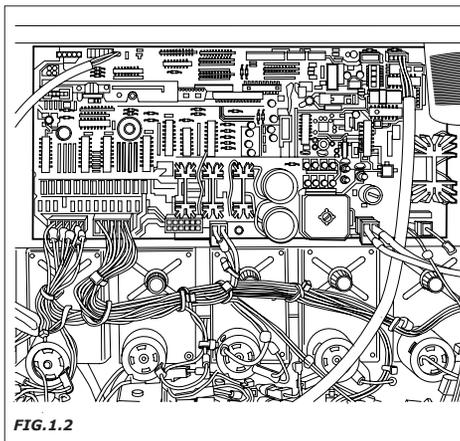


FIG.1.2

2.0 CARACTERISTICAS TECNICAS

Altura	mm 530
Largura	mm 445
Profundidade	mm 385
Peso	kg 32,2
Tensão de alimentação	V 230 - V 110
Frequencia de alimentação	Hz. 50 - Hz. 60
Potencia instalada ⁽¹⁾	de 1,8 a 2,1 kW

CONSUMOS MEDIOS:

Conexão rede hidrica	3/4" gas
Conexão rede elétrica	tomada SCHUKO

ALIMENTAÇÃO HIDRICA

da rede com pressão entre 0.5 e 6.5 bar.

RESISTÊNCIAS TANQUE

de tipo blindado:
de 2000 Watt para o tanque café

CAPACIDADE RECIPIENTES

Café em grãos	kg 0,8
Café solúvel	kg 0,35
Leite granular	kg 0,5
Leite granular (Caixa dupla)	kg 1,0
Chocolate	kg 1,0
Chocolate (Caixa dupla)	kg 2,0
Chá limão	kg 1,4
Chá natural	kg 0,85
Caldo	kg 1,2
Açúcar	kg 1,3

⁽¹⁾ Controlar a potencia nominal indicada sobre a etiqueta dados do distribuidor.

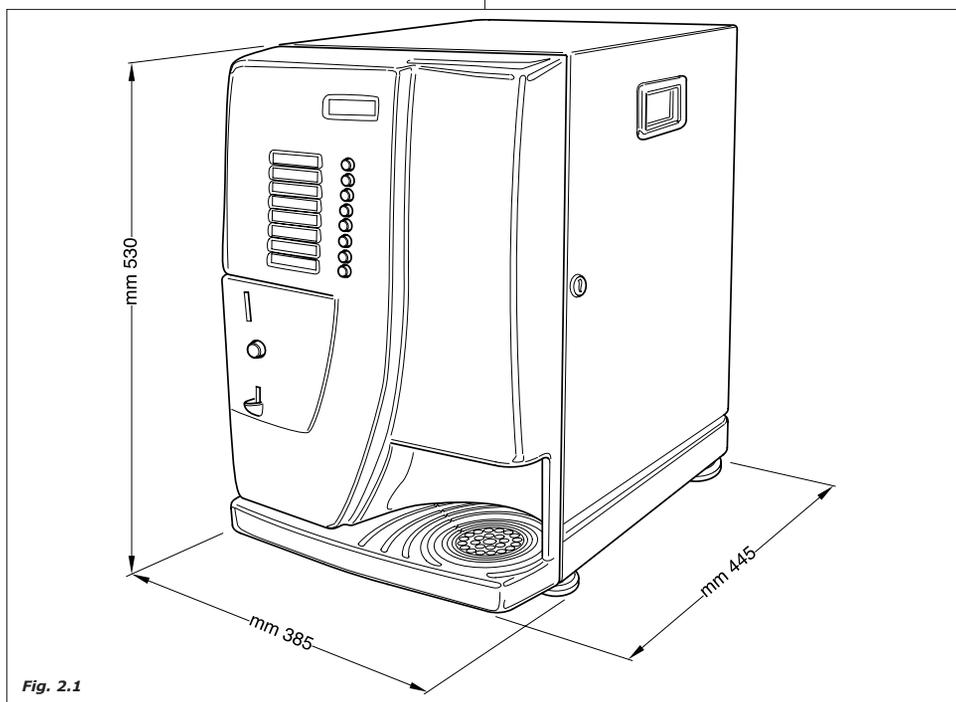


Fig. 2.1

3.0 DESCRIÇÃO TÉCNICA GERAL

3.1 Descrição da máquina (Fig.3.1)

- 1 Grupo café, moedor
- 2 Grupo recipientes bebidas solúveis e açúcar
- 3 Dispositivo para as fichas
- 4 Ficha Master
- 5 Placa teclado
- 6 Tanque solúvel

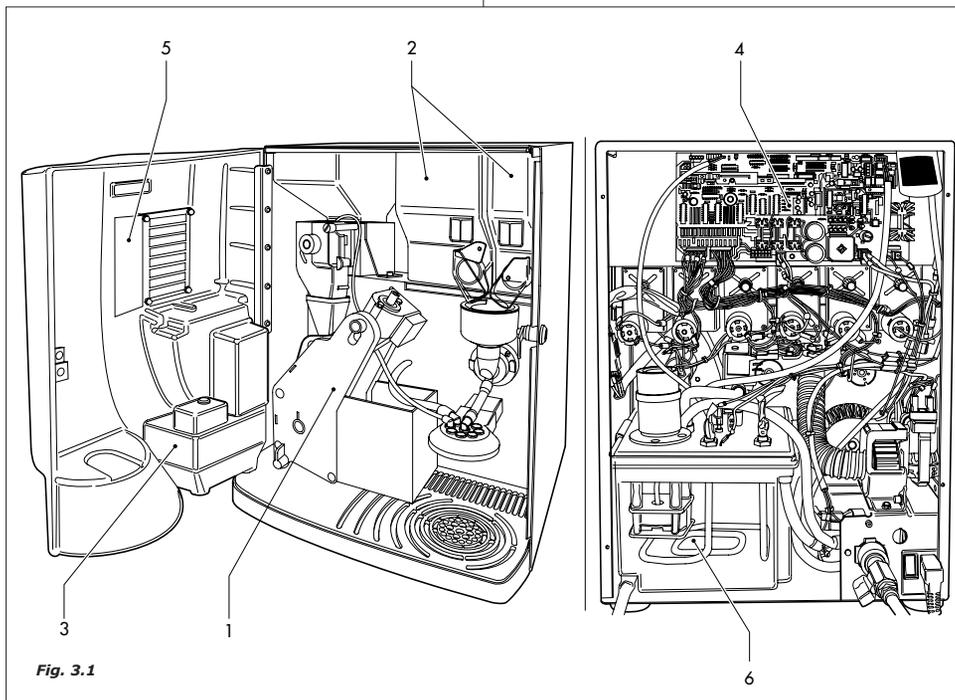


Fig. 3.1

3.2 Uso contemplado

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

Utilizar produtos adequados à distribuição automática em recipientes abertos.

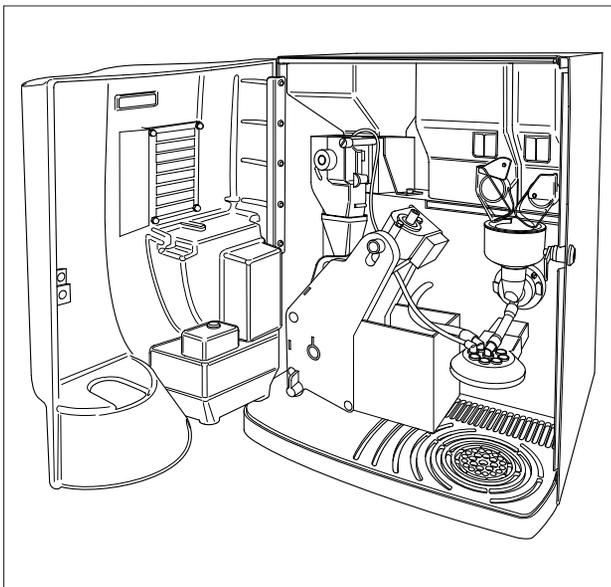
Os copos de plástico e as palhetas do açúcar devem ser postas à disposição do utilizador porque não dispensadas automaticamente pelo distribuidor mod. Sprint.

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

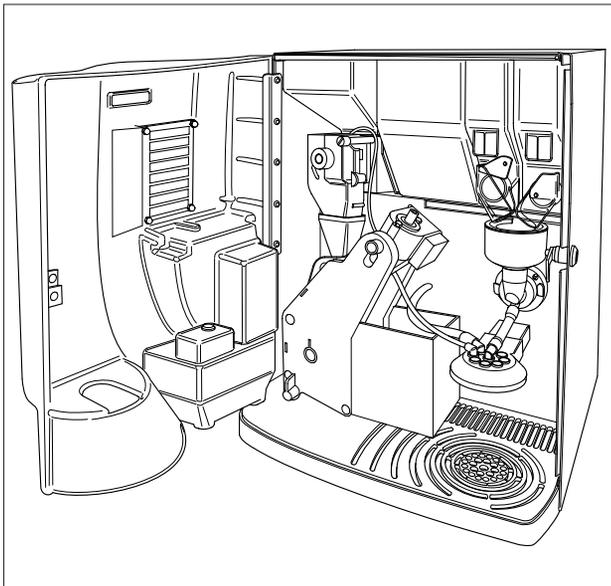
3.3 Modelos

A terminologia empregada para distinguir os diversos modelos de distribuidor automático é a seguinte:

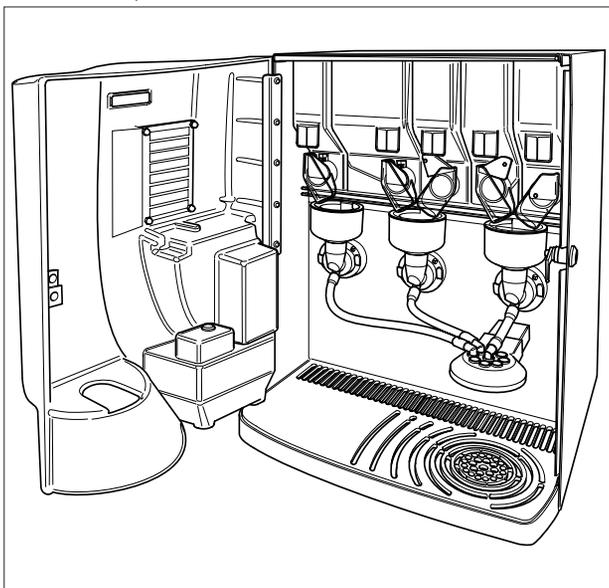
SPRINT E/R (versão com café expresso e bebidas solúveis com conexão à rede hídrica)



SPRINT E/A (versão com café expresso, bebidas solúveis e reservatório autônomo)



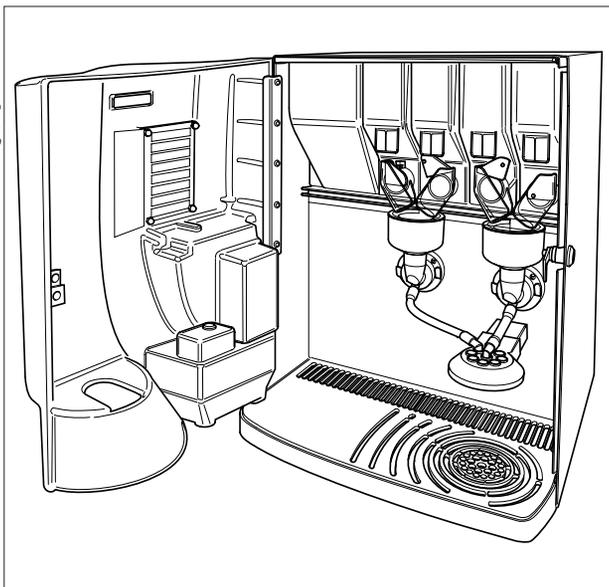
SPRINT SOLUBILE S/R (versão com bebidas solúveis e com conexão à rede hídrica)



SPRINT SOLUBILE S/A (versão com bebidas solúveis e reservatório autônomo)



O manual foi preparado para o modelo mais completo: é possível, portanto, achar descrições ou explicações não relativas à própria máquina.





3.4 Conceitos de base do funcionamento

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

RETIRAR COPO E PALHETA

O distribuidor mod. Sprint não dispensa automaticamente copos e palhetas. O utilizador deverá abastecer-se autonomamente nos dispensadores postos à disposição perto do distribuidor e posicioná-los corretamente no vão de suprimento (fig. 3.2)

DISTRIBUIÇÃO AÇUCAR

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

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

O procedimento de suprimento é o seguinte:

O motoredutor aciona o dispositivo dispensador do recipiente açúcar, enviando a quantidade desejada ao interior do transportador das pós (Fig.3.3).

BEBIDAS SOLUVEIS

Segundo o tipo de bebida desejada e o modelo do distribuidor, para a preparação da bebida podem ativar-se os processos embaixo descritos.

- A eletroválvula fixada sobre o tanque solúveis ativa-se para introduzir no misturador a quantidade de água selecionada (Fig. 3.4)
- Ativa-se a bomba que distribue a quantidade de água selecionada, e controlada pelo aposito dispositivo eletrónico (contador volumetrico), puxando no tanque solúveis.
- O motoredutor do produto solúvel ativa o caracol para vaziar a quantidade de produto selecionado no misturador (em algumas versões mais produtos podem acabar no misturador) (Fig.3.5)
- Distribuída a quantidade de água e de pó preselecionada, vem desativado o misturador

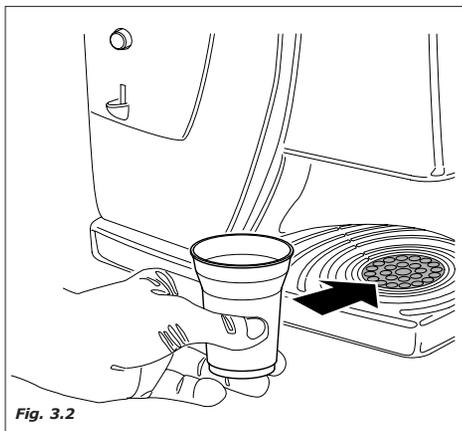


Fig. 3.2

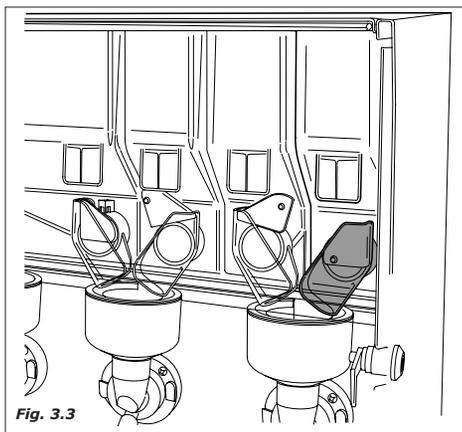


Fig. 3.3

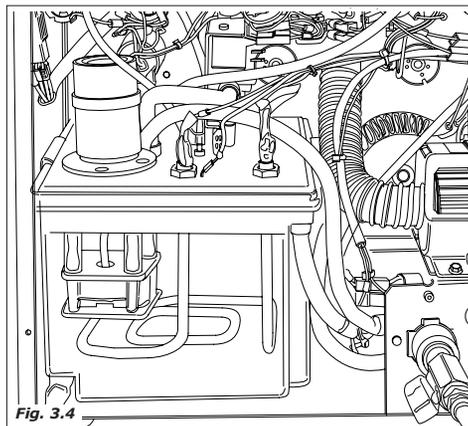


Fig. 3.4

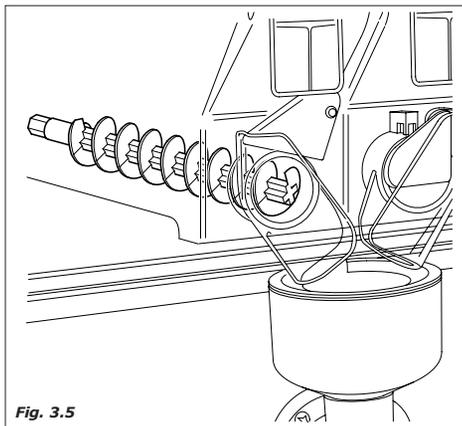


Fig. 3.5

CAFÉ ESPRESSO

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

- o moedor ativa-se até alcançar a dose de café moído selecionada pelo dosador (*figure 3.6*).
- ativa-se o eletromagnete do dosador, que provoca a abertura da janelinha e a caída do café no copinho
- ativa-se o motoreductor rotação grupo para levá-lo em posição de distribuição e contemporaneamente comprimir a pastilha (*Fig.3.7*).
- ativa-se a bomba que distribue a quantidade de água selecionada, e controlada pelo apósito dispositivo eletrónico (contador volumétrico), puxando pelo tanque café (*Fig.3.9*).
- ativa-se novamente o motoreductor grupo café para levá-lo em posição de descanso; durante este movimento vem também expelida a pastilha de café usada (*Fig.3.9*).

A sequência dessas operações (moagem e suprimento café) pode realizar-se em sentido contrário segundo o tipo de programação utilizada.

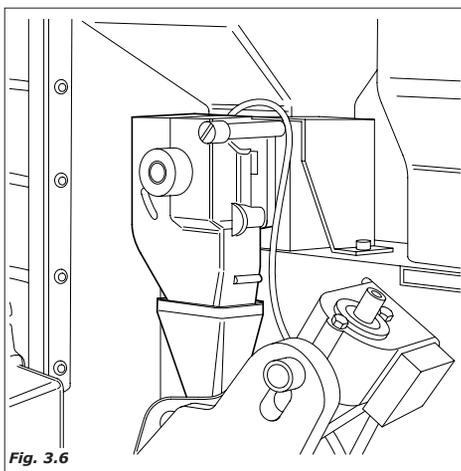


Fig. 3.6

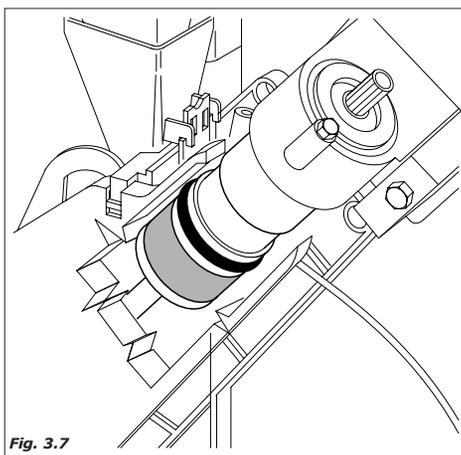


Fig. 3.7

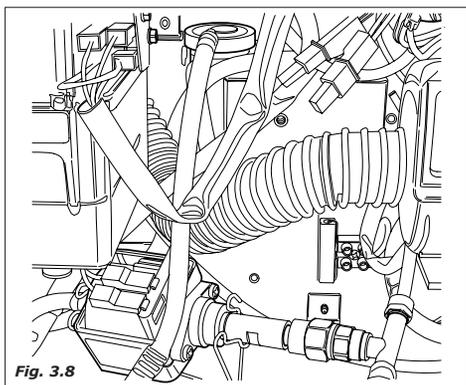


Fig. 3.8

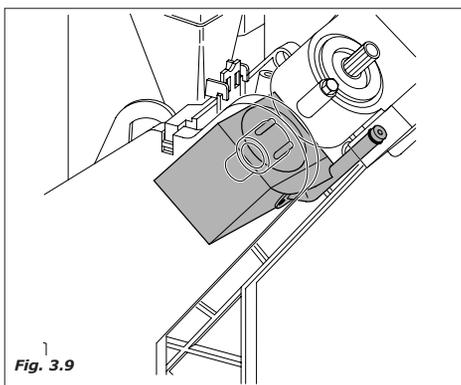


Fig. 3.9

4.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

4.1 Movimentação e Transporte (Fig. 4.1)

A movimentação do distribuidor deve ser efetuada por duas pessoas.



Não :

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

Evitar que o distribuidor:

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

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

4.2 Estocagem

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

4.3 Embalagem

O distribuidor é fornecido em uma caixa de papelão e protegido por uma embalagem de polisitirol (Fig. 4.2)

O distribuidor automático vem entregado embalado, garantindo também uma proteção mecânica e contra as agressões do ambiente externo .

Sobre a embalagem vem aplicadas etiquetas que indicam:

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

4.4 Recebimento

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



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

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

4.5 Desembalagem

Livrar o distribuidor de sua embalagem, removendo os painéis protetivos e retirando-o de sua caixa (Fig.4.2)

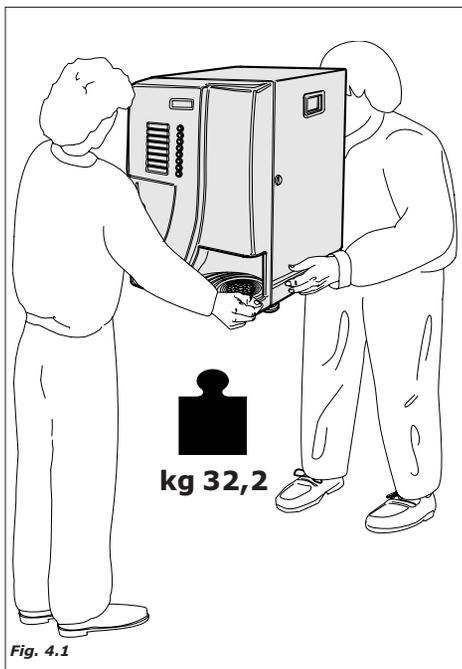


Fig. 4.1

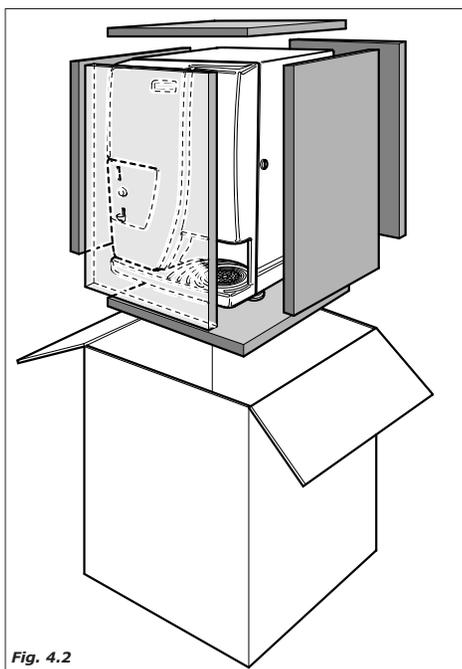


Fig. 4.2

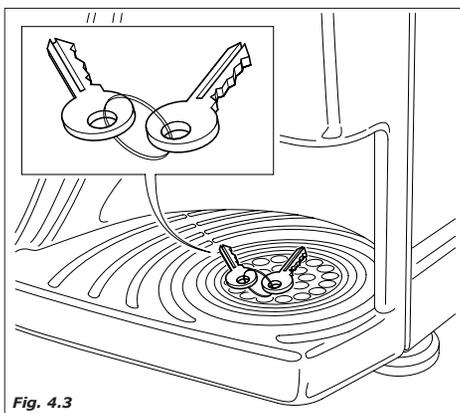
– tirar a chave da zona distribuição (Fig.4.3)

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

- caixa
- cobertura caixa fichas teclado
- recipientes produtos



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



5.0 NORMAS PARA A SEGURANÇA



ATENÇÃO!

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



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



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

- Só com o uso de peças originais é garantido um bom funcionamento e uma ótima prestação do distribuidor automático.
- **O distribuidor automático não é idóneo para ser instalado no exterior, deve ser colocado em lugares secos, não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza (ex. grandes cozinhas ...). Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.**
- Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 1° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 70%.
- Para garantir um funcionamento regular, manter sempre o distribuidor automático em perfeitas condições de limpeza.
- A **Bianchi Vending S.p.A.** declina qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas ou coisas por:
 - instalação não correta
 - alimentação elétrica e/ou hidrica não apropriada
 - limpeza e manutenção não adequadas
 - modificações não autorizadas
 - uso impróprio do distribuidor
 - peças não originais
- Verificar também o respeito das eventuais normas nacionais ou locais.

6.0 INSTALAÇÃO



6.1 Posicionamento

- Como já indicado no parágrafo "5.0 Normas para a segurança", o distribuidor automático não é idóneo para ser instalado no exterior, deve ser colocado em lugares secos, com temperaturas acima de 1°C e não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza e em lugares onde há perigo de explosões ou incendios.
- Se posicionado perto de uma parede, a parte traseira deve ficar a uma distancia mínima de 5 cm da mesma (Fig.6.1), para permitir uma ventilação regular. Em caso nenhum cobrir o distribuidor com panos ou coisas parecidas.



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

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

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

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



6.2 Versão com conexão à rede hídrica

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

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

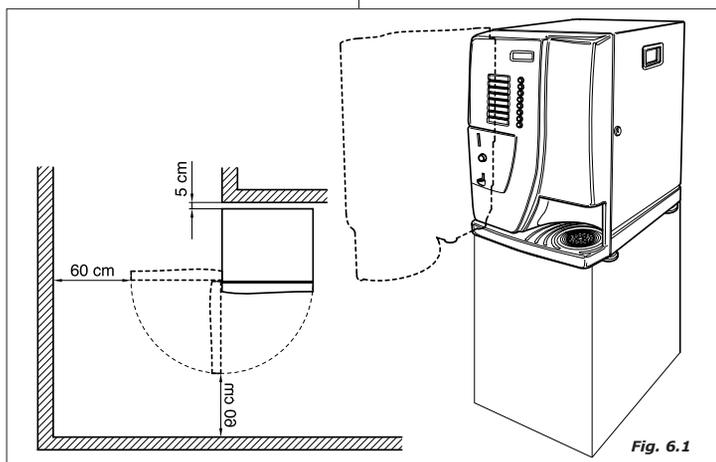


Fig. 6.1

- instalar, se não for presente, uma torneira em posição acessível para isolar o aparelho da rede hídrica de ser necessário (Fig. 6.2).
- antes de efetuar a conexão hídrica, deixar sair um pouco de água da torneira para eliminar eventuais resíduos de impureza e de sujeira (Fig. 6.3).
- Coneter a torneira ao distribuidor, utilizando um tubo de nylon para alimentos e que possa suportar a pressão da rede. No caso se utilize tubo flexível é necessário montar no seu interno a bússola de reforço em dotação (Fig. 6.4).
- A Ligação contemplada é um 3/8 gas (Fig. 6.5).

Versión con tanque autónomo

En esta versión, el tanque de agua, previsto al lado del contenedor de café, debe ser llenado directamente por el encargado de la manutención.

La capacidad máxima del tanque es de 5,6 litros.

6.3 Conexão à rede elétrica

O distribuidor é predisposto para funcionamento com tensão monofásica 230Volt e é protegido com dois fusíveis de 12,5A e, na placa MASTER um fusível de 10A.

Aconselhamos verificar que:

- a tensão de rede de 230 V não tenha um descarte maior do $\pm 10\%$
- a linha de alimentação seja adequada à carga do distribuidor automático
- utilizar um sistema de proteção diferenciado
- posicionar o aparelho de forma que a tomada fique facilmente alcançável.

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

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

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

- O distribuidor é equipado de cabo de alimentação H05VV-F 3x1 mm², com tomada SCHUKO (Fig. 6.6).
- As tomadas não compatíveis com a do aparelho devem ser substituídas (Fig. 6.7).
- E' proibido o uso de prolongamento, adaptadores e/ou tomadas múltiplas.

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

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

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

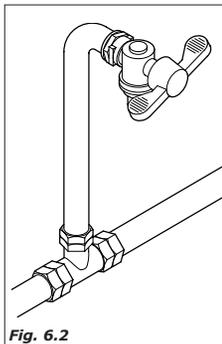


Fig. 6.2

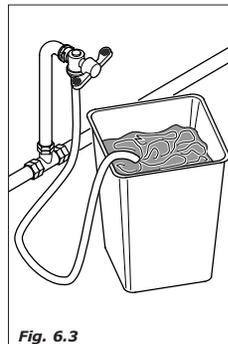


Fig. 6.3

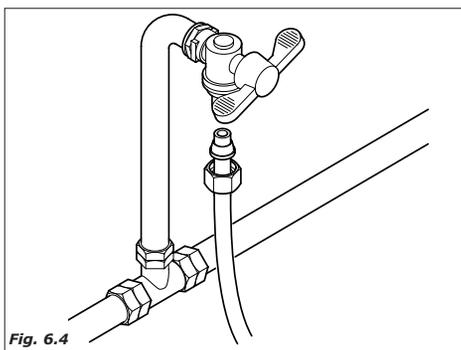


Fig. 6.4

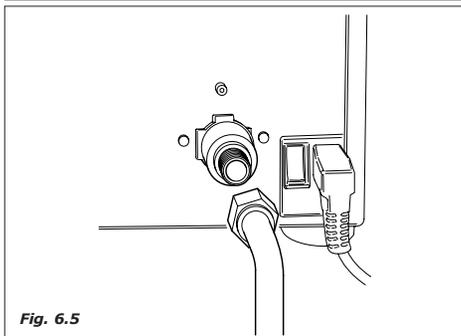


Fig. 6.5

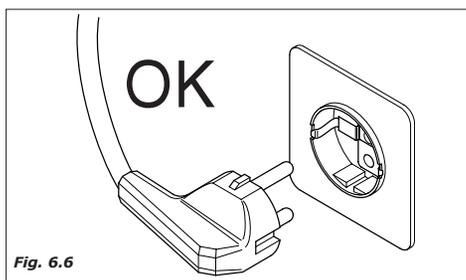


Fig. 6.6

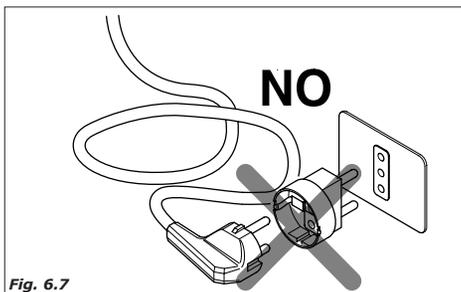


Fig. 6.7



6.4 Por em função

O distribuidor é equipado com um cabo de conexão para a ligação à rede elétrica (fig. 6.8) e com um interruptor que corta a tensão a todos os utilizadores cada vez que é acionado (fig. 6.9).

Em caso de intervenções de manutenção ordinária ou de operações extraordinárias quando é necessário operar no interior do distribuidor, isolar os aparelhos utilizadores acionando o interruptor (fig. 6.10), tendo em conta que com a conexão elétrica ligada, os bornes de alimentação ficam sob tensão.

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

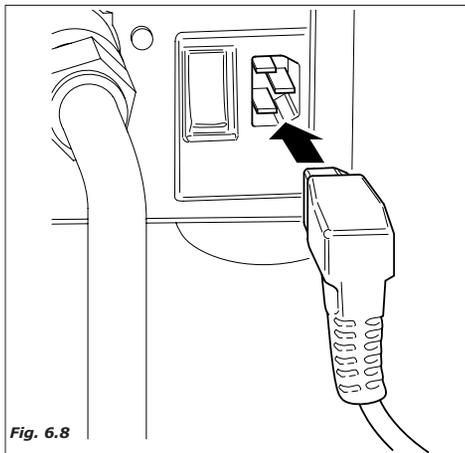


Fig. 6.8

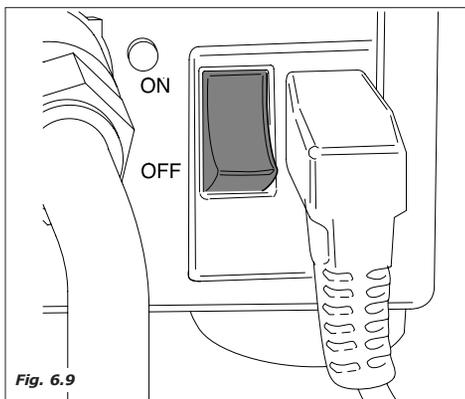


Fig. 6.9

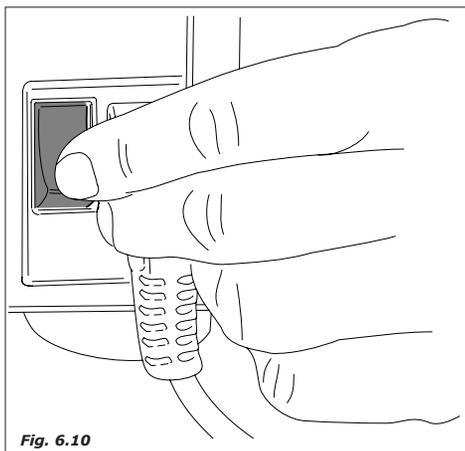


Fig. 6.10



6.5 Instalação

6.5.1 Enchimento circuito hidráulico

O aparelho enche automaticamente o circuito hidráulico.

Para aceder à caldeira, desligar a máquina acionando o interruptor posterior e levar a proteção posterior (Fig. 6.11)

A sequência das operações será:

- Enchimento caldeira:
- Ligar a máquina e abrir a torneira de entrada da água; premindo a tecla P8 se redobra o tempo de enchimento
- o enchimento para quando for alcançado o nível máximo.
- uma vez acabado o enchimento efetuar algumas lavagens do grupo mixer para encher todos os circuitos e eliminar eventuais resíduos da caldeira (Fig.6.12).



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

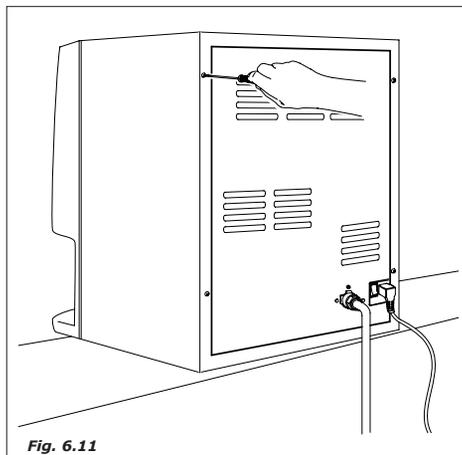


Fig. 6.11

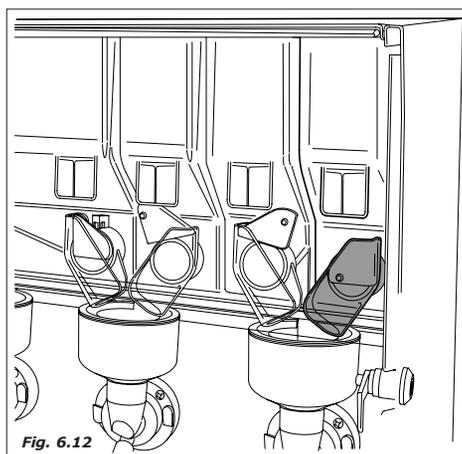


Fig. 6.12



6.5.2 Lavagem partes em contato com alimentos

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

- lavar bem as mãos
- preparar uma solução desinfetante antibacterica de base cloro (produtos que se acham nas farmácias) em relação às concentrações do produto mesmo



– Antes de retirar o recipiente abaixar a portinhola para evitar uma saída acidental do produto solúvel (fig. 6.13).

- tirar todos os recipientes produzidos pelo distribuidor (Fig.6.14)
- tirar as tampas e as guias produtos (Fig.6.15). Por tudo na solução antecedentemente preparada

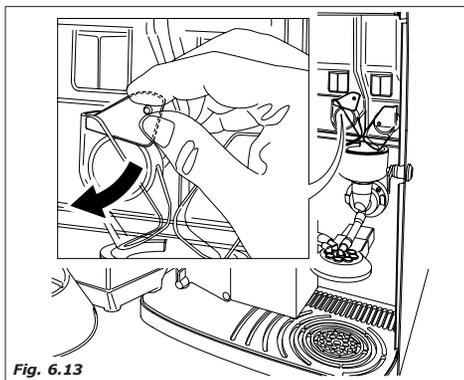


Fig. 6.13

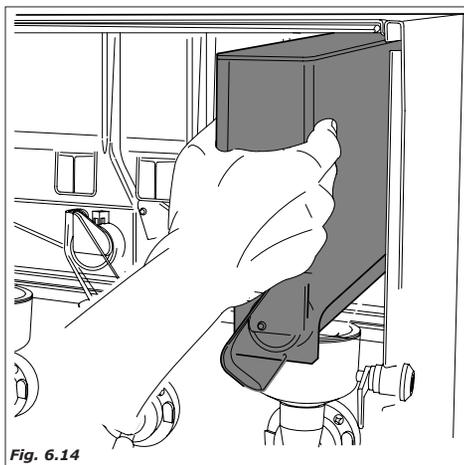


Fig. 6.14

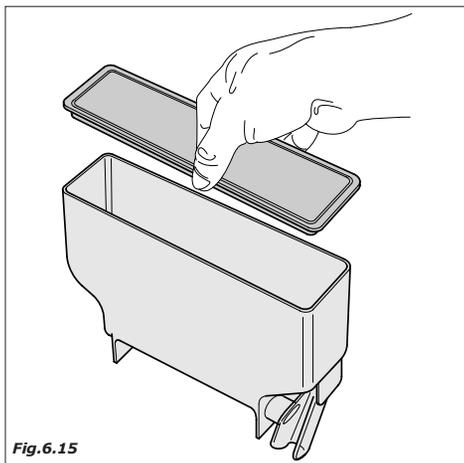


Fig. 6.15

- tirar todas as guias pó, funis água, camaras e pás de mistura, tubos de silicone e por também todos estes particulares na solução preparada (Fig.6.16)
- com um pano molhado na solução limpar também as bases dos misturadores (Fig.6.17)
- as partes devem ser deixadas na solução pelo tempo indicado na embalagem.
- em seguida tirar todas as partes, enxaguá-las bem, secá-las perfeitamente e re-montá-las no distribuidor

 Depois de ter posicionado o recipiente, levantar a portinhola para retomar o correto funcionamento (fig. 6.18).

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

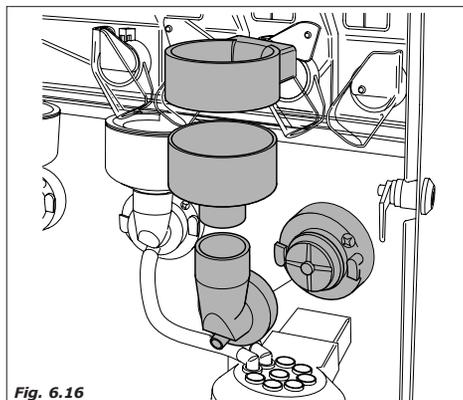


Fig. 6.16

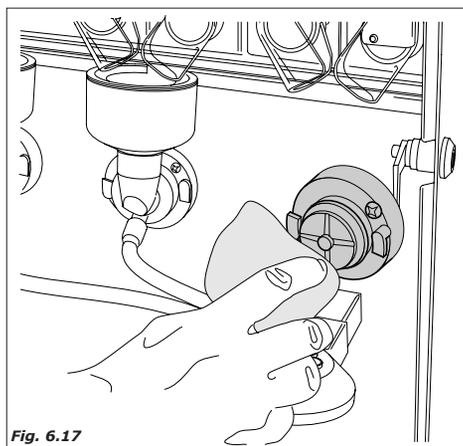


Fig. 6.17

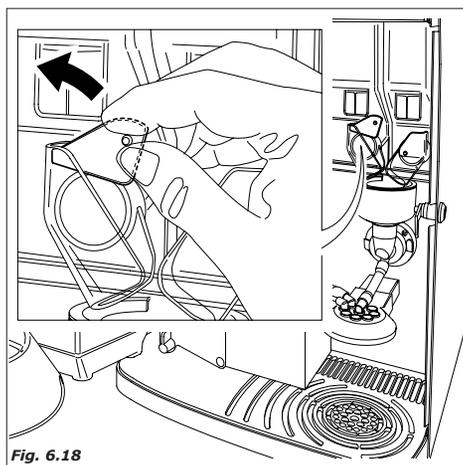


Fig. 6.18



7.0 PROGRAMAÇÃO

Com as operações de programação descritas nesta seção é possível introduzir todos os parâmetros da configuração da máquina, da taragem das singulas doses, os preços das bebidas, evidenciar todos os dados estatísticos de venda.

O "diálogo" entre operador e máquina verifica-se mediante o display de cristais líquidos 32 caracteres e o utilizo de parte do teclado de seleção.

O distribuidor vem regulado com valores standard já em fase de ensaio preliminar, Temperatura café, Temperaturas solúveis, Seleções combinadas com preço numero "1" . Regulagem produtos= quantidade água e pó, para obter os melhores resultados é possível regular o grau de moedura e a dosagem.

INDICE PROGRAMAÇÃO

7.1 Descrição geral e operações preliminares

7.1.1 Seleção da lingua

7.2 Descrição das funções

7.2.1 VENDAS

7.2.2 OPÇÕES

7.2.3 BEBIDAS

7.2.4 PRÊÇO-TECLAS

7.2.5 MOEDAS

7.2.6 PREÇOS

7.2.7 CÓDIGO

7.2.8 DADOS DI DEFAULT

7.2.9 DESCONTOS

7.2.10 INCLUE-PACK

7.2.11 EURO

7.2.12 RELÓGIO

7.1 Descrição geral e operações preliminares

Botão programação

Na função de programação o operador entra premendo o botão P10 posicionado sobre a ficha teclado (Fig.7.1); sobre o display aparece o pedido de introdução código de entrada, que deve ser discado pelo teclado.

- As mensagens do display podem ser indicadas em 4 linguas diferentes em relação às necessidades do operador na fase de instalação (Fig.7.2).

Os dados de programação podem ser de dois tipos:

● DADOS NUMERICOS

Nesta categoria se encontram todos os dados que se referem à taragem águas, pós, preços, horários e datas.

● DADOS LOGICOS

Nestes dados encontram-se, os estados lógicos do menù OPÇÕES que indicam o estado (habilitato o deshabilitado) de uma particular função.

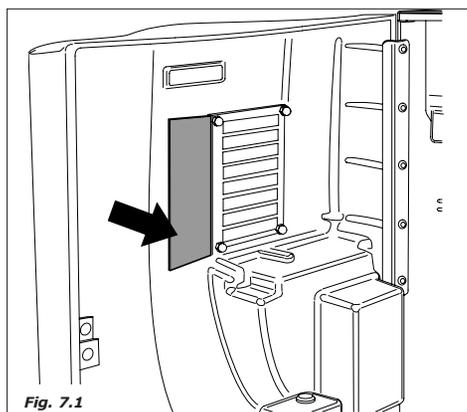
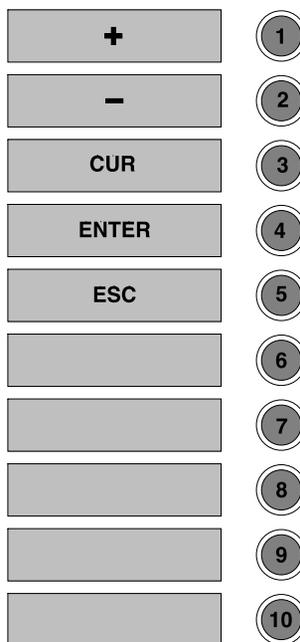


Fig. 7.1

Painel programação



Para a programação vem utilizada parte das teclas do teclado de seleção e precisamente:

■ tecla 1 "+"

tem a duplice função de incrementar o valor de uma quantia selecionada (por ex. um valor de dose), e/ou consultar o elenco das funções disponiveis no submenù.

■ tecla 2 "-"

a tecla de DECREMENTO. tem a função de decrementar o valor de uma quantia selecionada.

■ tecla 3 "CUR"

permite de deslocar o cursor no display em correspondencia da quantia que se deseja variar com as teclas + e - .

■ tecla 4 "ENTER"

utilizado para confirmar as variações efetuadas ou para seleccionar o menù opções.

■ tecla 5 "ESC"

sae do submenù de programação atual, para voltar no submenù de origem.

Uma vez acabada a modificação dos parâmetros, o operador sae da modalidade programação premendo novamente a tecla sobre a ficha teclado.

PROGRAMAÇÃO

Tecla 1	+	(incremento)
Tecla 2	-	(decremento)
Tecla 3	cur	(cursor)
Tecla 4	enter	(confirma)
Tecla 5	ESC	



Painel manutenção (Versão espresso)

PROVA COMPLETA	1
PROVA ÁGUA	2
RESET ALARMES	3
ROTAÇÃO GRUPO CAFÉ	4
LAVAGEM MIXER LEITE/CHOCOL	5
DESLIZAMENTO ALARMES	6
	7
TOTAL BATIDAS	8
RETORNO EM SERVIÇO (NA PLACA TECLADO)	9
	10

Painel manutenção (Versão solúveis)

PROVA COMPLETA	1
PROVA ÁGUA	2
RESET ALARMES	3
LAVAGEM MIXER CAFÉ	4
LAVAGEM MIXER LEITE/CHOCOL	5
LAVAGEM MIXER CHÁ	6
DESLIZAMENTO ALARMES	7
TOTAL BATIDAS	8
RETORNO EM SERVIÇO (NA PLACA TECLADO)	9
	10

MANUTENÇÃO (Versão espresso)

TECLA 1	PROVA COMPLETA
TECLA 2	PROVA ÁGUA
TECLA 3	RESET ALARMES
TECLA 4	ROTAÇÃO GRUPO CAFÉ
TECLA 5	LAVAGEM MIXER LEITE/CHOCOL
TECLA 6	DESLIZAMENTO ALARMES
TECLA 7	NÃO UTILIZADO
TECLA 8	TOTAL BATIDAS
TECLA 9	VOLTA AO ESTADO NORMAL
TECLA 10	NÃO UTILIZADA

MANUTENÇÃO (Versão solúveis)

TECLA 1	PROVA COMPLETA
TECLA 2	PROVA ÁGUA
TECLA 3	RESET ALARMES
TECLA 4	LAVAGEM MIXER CAFÉ
TECLA 5	LAVAGEM MIXER LEITE/CHOCOL
TECLA 6	LAVAGEM MIXER CHÁ
TECLA 7	DESLIZAMENTO ALARMES
TECLA 8	TOTAL BATIDAS
TECLA 9	VOLTA AO ESTADO NORMAL
TECLA 10	NÃO UTILIZADA

7.1.1 Seleção da língua (Fig.7.2)

Para entrar na programação é necessário conhecer o código de entrada ou password.

cod 0000

O código é formado por cinco algarismos. Debaixo do primeiro aparece um cursor; com as teclas **P1** e **P2** aumentar ou diminuir o algarismo; com a 3º tecla **P3** ("cur") deslocar o cursor.

Repetir as operações até compor o código de entrada.

Depois, premer a tecla "**Enter**" (P4) e o operador entra na programação.

o código de default é 00001

No display, depois da introdução do código, vem visualizada a primeira função:

- premendo **ENTER** entra-se nesta ultima.
- premendo **+** visualiza-se a função sucessiva.
- premendo **ESC** o operador sae do submenù de trabalho.

N.B.: é possível passar em modalidade programação quando o operador está em modo seleção.

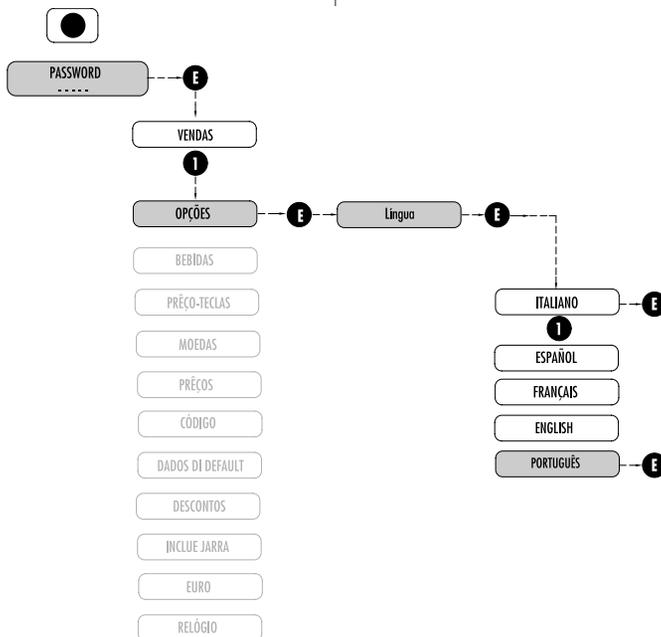


Fig. 7.2

Uma vez em modalidade SERVIÇO, passar antes em modalidade SELEÇÃO e depois entrar na PROGRAMACÃO.

O menu principal mostra na primeira linha a opção. Escolha menu; a segunda linha mostra o item do menu que deve-se programar e que se refere ao seguinte elenco:

- VENDAS**
- OPÇÕES**
- BEBIDAS**
- PRÊÇO-TECLAS**
- MOEDAS**
- PREÇOS**
- CÓDIGO**
- DADOS DI DEFAULT**
- DESCONTOS (só se chip relógio inserido)**
- INCLUE-PACK**
- EURO**
- RELÓGIO (só se chip relógio inserido)**

Para sair da programação premer "**ESC**" até que apareça no display uma das funções acima elencadas, depois premer o botão de programação situado sobre a ficha teclado para voltar na modalidade seleção.

A visualização no display é distribuida em duas linhas.

E' possível também transferir a programação utilizando um PC e o KIT de programação fornecido a parte.

7.2 Descrição das funções

7.2.1 VENDAS (Fig.7.3)

Dá acesso a todas as estatísticas de venda contabilizadas pela máquina.
 Confirmando com a tecla ENTER, entra-se sequencialmente no seguinte menu de dados estatísticos e de gestão dos mesmos:

Encaixe total	Valor total não reversível [0..16777215]
Encaixe	Valor total reversível [0..16777215]
Desconto	Desconto total [0..16777215]
Overpay	Overpay total [0..16777215]
Batidas beb. x	com $x = 1..8$ é indicada a bebida à qual refere-se para o valor visualizado na linha 2
n	nº de batidas relativo a bebida associada à tecla x
Batidas	referimento para as batidas totais reversíveis
n	nº de batidas totais reversíveis
Batidas total	referimento para as batidas totais não reversíveis
n	nº de batidas totais não reversíveis
Gratis	Gratis total reversível [0..16777215]
Pack	Pack total reversível [0..16777215]
Prova	Prova total reversível [0..16777215]

Moeda linha x com $x = 1..8$ é indicada a moeda à qual refere-se para o valor visualizado na linha 2 [0..65535]

Zerar para zerar as batidas do menu vendas im postar Sim e premir Enter, [SimNão]

Premindo a tecla "P1" consulta-se o menu até a função desejada; a tecla ENTER dá acesso ao primeiro dado da função escolhida; continuando a premir ENTER se acede à leitura dos outros dados, se presentes.

Premindo a tecla ESC volta-se ao menu de proveniência.

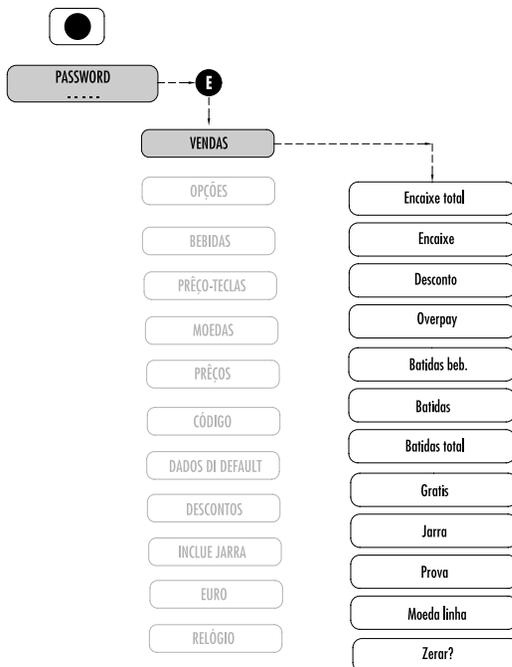


Fig. 7.3

7.2.2 OPÇÕES (Fig. 7.4)

Essa função rende disponíveis sequencialmente uma série de opções como abaixo elencadas; com a tecla ENTER se acede ao sub-menu visualizando a primeira opção. Para cada OPÇÃO é necessário impostar o estado lógico "S" ou "N" que habilita o funcionamento.

Língua	escolha da língua para a visualização das mensagens. As línguas são 4, atualizáveis com o programa mensagens.
Sistemas pagam.	Imposta o sistema de pagamento utilizado [G13/Executive/ MDB]
ECS dif.	Só se é impostado o sistema de pagamento Executive. Imposta a opção ECS diferenciada [On/Off]
Price holding	Só se é impostado o sistema de pagamento Executive. Imposta a opção para o Prince Holding [On/Off]
Troco máx	Só se é impostado o sistema de pagamento MDB. Imposta o troco máximo para o aceitador de fichas MDB
Troca moeda	Só se é impostado o sistema de pagamento MDB. Imposta a opção troca moeda [On/Off]
Temp. Caldeira	Impostação da temperatura caldeira [70 °C ... 96 °C]
Moag. Istânt.	Imposta o tipo de moagem; se SIM, moagem instantânea; se NÃO, moagem tradicional [SIM/NÃO]
Limiar moedor	Imposta o limiar de corrente para o moedor [05.0 ... 18.0]
Timeout moedor	Imposta o timeout para o moedor [00.0 s ... 25.5 s]
Timeout grupo	Imposta o timeout para o grupo [00.0 s ... 25.5 s]
Timeout bomba	Imposta o timeout para a bomba [00.0 s ... 25]
Depurador	imposta o valor do depurador [0 ... 50000]
Moedor café	imposta o valor dos moedores café [0 ... 50000]
Filtros café	imposta o valor dos filtros café [0 ... 50000]
Créd. permanente	Essa opção habilita o timeout crédito por 3 minutos. SIM habilita a opção; NÃO desabilita [SIM/NÃO]
Recuperação crédito	Essa opção, se habilitada, recupera o crédito no caso o suprimento de uma bebida não funcione. O crédito não é recuperado se tem uma sinalização de vácuo ou se, em presença de outras sinalizações se pede a bebida água quente. SIM habilita a opção; NÃO desabilita [SIM/NÃO]
Reintegração	Habilita a reintegração. SIM habilita a opção, NÃO desabilita [SIM/NÃO]
Leite Antes	Habilita o suprimento dos solúveis antes do suprimento do café. SIM habilita a opção; NÃO desabilita [SIM/NÃO]
Tecla açúcar	tecla dedicada à seleção doce e muito doce [0...8]; com 0 nenhuma tecla açúcar
Açúcar único	imposta a opção quantidade de açúcar igual para todas as bebidas [On/Off]
Tempo açúcar	imposta a dose de açúcar relativa à opção açúcar único e com a pre-seleção doce. Não é visualizado se Açúcar Único = Off, [00.0 s ... 25.5 s]

T extra açúcar	Imposta a dose de açúcar adicional relativa à pre-seleção muito doce, [00.0 s ... 25.5 s]
T reintegração água	Imposta a dose de reintegração água, [0.0 s ... 6.0 s]
Multi-venda	Habilita a multi-venda. SIM habilita a opção, NÃO desabilita [SIM/NÃO]
Número máquina	Número máquina [0..999999]
Número locação	Número locação [0..65535]
Ponto decimal	Estabelece a visualização do ponto decimal; P1 e P2 para selecionar, P4 para confirmar. [0000 / 0000.0 / 000.00 / 00.000]
Lavagem	Habilita lavagem com relógio. [On/Off]
Ciclo lavagem	Habilita ciclo lavagem. [On/Off]
Pack 1	Número suprimentos para a bebida relativa à tecla 1. [2..99]
Pack 2	Número suprimentos para as bebidas relativa às teclas 2..8 . [2..99]
Sens. Sonda mín	imposta a sensibilidade da sonda de nível mínimo, [20 ... 200]. Para as sondas de nível empregadas nas máquinas é estabelecido um valor de sensibilidade. Em presença de água pouco condutiva, a sensibilidade da sonda deve ser diminuída.
Sens. Sonda máx	Imposta a sensibilidade da sonda de nível máximo, [20 ... 200]. Para as sondas de nível empregadas nas máquinas é estabelecido um valor de sensibilidade. Em presença de água pouco condutiva a sensibilidade da sonda deve ser diminuída.

Com as teclas "P1" e "P2", mudam-se os valores lógicos como para o estado de "sim" (S = habilitado) a "não" (N = desabilitado); com as teclas "P1", "P2", "P3" mudam-se os valores numéricos.

Premindo de novo ENTER confirma-se o valor impostado e no display aparece a opção seguinte; premindo de novo ESC volta-se ao menu "OPÇÕES".

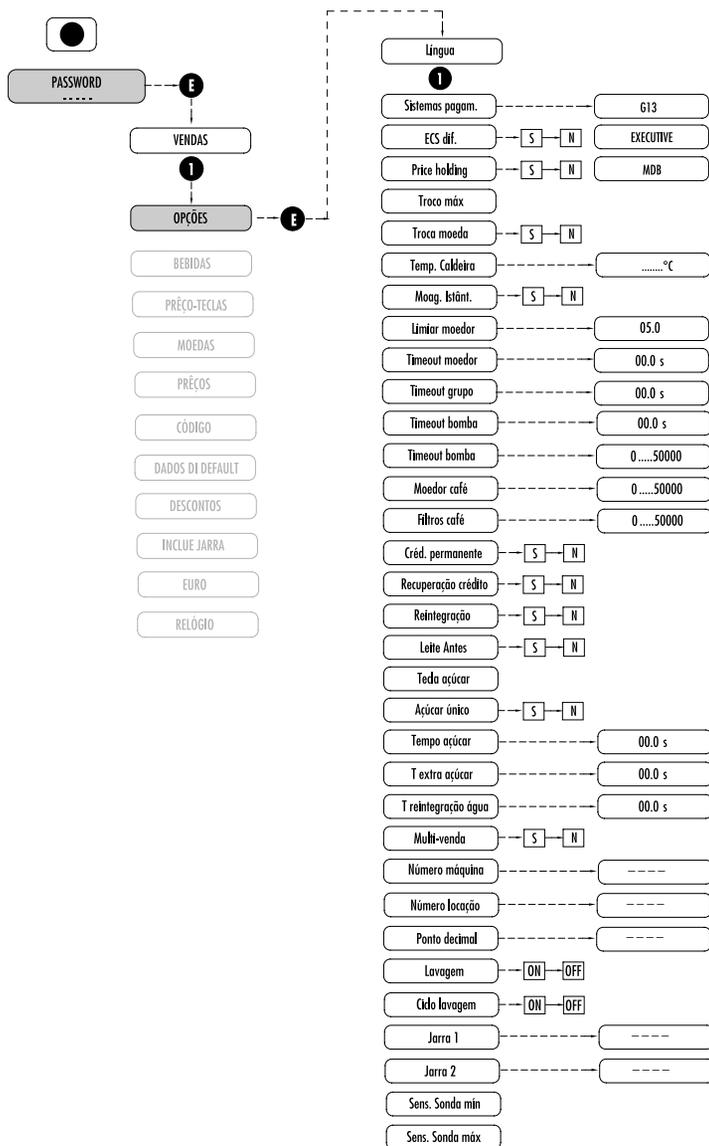


Fig. 7.4

7.2.3 BEBIDAS

Versão solúveis (Fig. 7.5)

A estrutura do menu bebidas se repete para o número de bebidas; levar essa estrutura para uma bebida indicando em lugar do número de bebida uma x, substituir então à x o número de bebida correspondente.

Faça atenção que o menu de uma bebida não é visualizado se está impostado no menu bebida o número da tecla para a seleção: se se imposta como tecla de pre-seleção o n*1 o menu bebida 1 não é visualizado.

Para os solúveis se efetuaram os seguintes acoplamentos:

- 1 = Chá com limão
- 2 = Chá com pêssego
- 3 = Chocolate
- 4 = Leite
- 5 = Café
- 6 = Açúcar

Na linha 1 é indicada a tecla à qual refere-se para a habilitação, as doses e tempos que aparecem na linha 2, segundo parâmetros abaixo elencados:

- On** habilita a bebida
- Ev.1 00.0 s** dose de água relativa aos solúveis 1 e 2, [00.0 s ... 25.5 s]
- Atr.1 00.0 s** atraso dose de água relativa aos solúveis 1 e 2, [00.0 s ... 25.5 s]
- Sol.1 00.0 s** dose solúvel 1, [00.0 s ... 25.5 s]
- Atr.Sol.1 00.0 s** atraso dose solúvel 1, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ton só.1 00.0 s** tempo on motoredutor solúvel 1, [00.0 s ... 25.0 s]
- Toff só.1 00.0 s** tempo off motoredutor solúvel 1, [00.0 s ... 25.0 s]
- Sol.2 00.0 s** dose solúvel 2, [00.0 s ... 25.5 s]

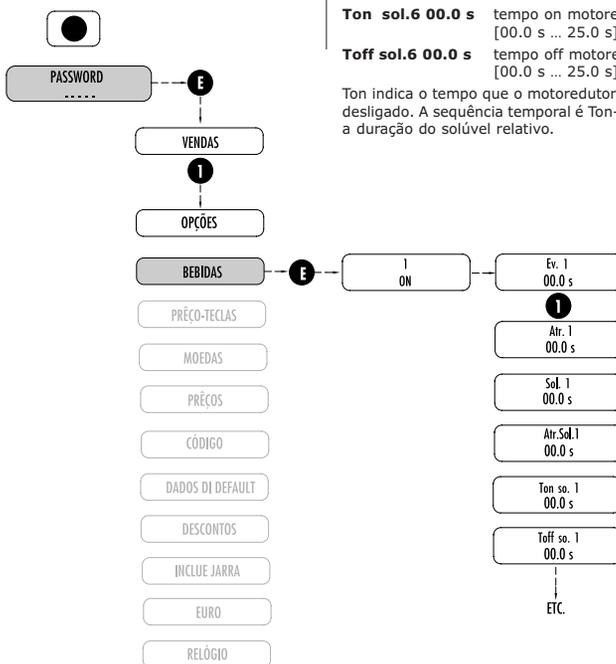


Fig. 7.5

- Rit.Sol.2 00.0 s** atraso dose solúvel 2, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ton sol.2 00.0 s** tempo on motoredutor solúvel 2, [00.0 s ... 25.0 s]
- Toff sol.2 00.0 s** tempo off motoredutor solúvel 2, [00.0 s ... 25.0 s]
- Ev. 2 00.0 s** dose de água relativa aos solúveis 4 e 3, [00.0 s ... 25.5 s]
- Atr. 2 00.0 s** atraso dose de água relativa ai solúveis 4 e 3, [00.0 s ... 25.5 s]
- Sol.3 00.0 s** dose solúvel 3, [00.0 s ... 25.5 s]
- Rit.Sol.3 00.0 s** atraso dose solúvel 3, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ton só.3 00.0 s** tempo on motoredutor solúvel 3, [00.0 s ... 25.0 s]
- Toff só.3 00.0 s** tempo off motoredutor solúvel 3, [00.0 s ... 25.0 s]
- Sol.4 00.0 s** dose solúvel 4, [00.0 s ... 25.5 s]
- Atr.Sol.4 00.0 s** atraso dose solúvel 4, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ton sol.4 00.0 s** tempo on motoredutor solúvel 4, [00.0 s ... 25.0 s]
- Toff sol.4 00.0 s** tempo off motoredutor solúvel 4, [00.0 s ... 25.0 s]
- Ev.3 00.0 s** dose de água relativa aos solúveis 5 e 6, [00.0 s ... 25.5 s]
- Atr.3 00.0 s** atraso dose de água relativa aos solúveis 5 e 6, [00.0 s ... 25.5 s]
- Sol.5 00.0 s** dose solúvel 5, [00.0 s ... 25.5 s]
- Atr.Sol.5 00.0 s** atraso dose solúvel 5, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ton sol.5 00.0 s** tempo on motoredutor solúvel 5, [00.0 s ... 25.0 s]
- Toff sol.5 00.0 s** tempo off motoredutor solúvel 5, [00.0 s ... 25.0 s]
- Sol.6 00.0 s** dose solúvel 6, [00.0 s ... 25.5 s]
- Atr.Sol.6 00.0 s** atraso dose solúvel 6, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ton sol.6 00.0 s** tempo on motoredutor solúvel 6, [00.0 s ... 25.0 s]
- Toff sol.6 00.0 s** tempo off motoredutor solúvel 6, [00.0 s ... 25.0 s]

Ton indica o tempo que o motoredutor fica ligado; Toff o que fica desligado. A sequência temporal é Ton-Toff-Ton-Toff- etc. por toda a duração do solúvel relativo.

7.2.3 BEBIDAS

Versão espresso (Fig. 7.6)

A estrutura do menu bebidas se repete para o número de bebidas; levar essa estrutura para uma bebida indicando em lugar do número de bebida uma x, substituindo então à x o número de bebida correspondente.

Faz exceção a bebida relativa à tecla 8, que é só para a suprimimento de água quente e tem portanto um menu diferente das outras teclas.

Para os solúveis se efetuaram os seguintes acoplamentos:

- 1 = Leite
- 2 = Chocolate

Para as teclas de 1 a 7, na linha 1 é indicada a tecla à qual refere-se para a abilitação, as doses e tempos que comparecem na linha 2, segundo parâmetros abaixo elencados:

- On** habilita a bebida
- Ev.1 000 cc** quantidade de água para o café, [000 cc ... 999 cc]
- Ag.Adic. 000 cc** quantidade de água adicional para o café, [000 cc ... 999 cc]
- Ev.2 000 cc** quantidade de água para os solúveis 1 e 2, [000 cc ... 999 cc]
- Atr.Ev.2 00.0 s** atraso dose de água relativa aos solúveis 1 e 2, [00.0 s ... 25.5 s]

- Sol.1 00.0 s** dose solúvel 1, [00.0 s ... 25.5 s]
- Atr.Sol.1 00.0 s** atraso dose solúvel 1, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ton só.1 00.0 s** tempo on motoredutor solúvel 1, [00.0 s ... 25.0 s]
- Toff só.1 00.0 s** tempo off motoredutor solúvel 1, [00.0 s ... 25.0 s]
- Sol.2 00.0 s** dose solúvel 2, [00.0 s ... 25.5 s]
- Atr.Sol.2 00.0 s** atraso dose solúvel 2, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ton só.2 00.0 s** tempo on motoredutor solúvel 2, [00.0 s ... 25.0 s]
- Toff só.2 00.0 s** tempo off motoredutor solúvel 2, [00.0 s ... 25.0 s]

Ton indica o tempo que o motoredutor fica ligado; Toff o que fica desligado.

A sequência temporal é Ton-Toff-Ton-Toff- ecc. por toda a duração do solúvel relativo.

Para a tecla 8 o menu é assim composto:

- On** habilita a bebida
- Ev.Água 000 cc** quantidade de água suprimida, [000 cc ... 999 cc]

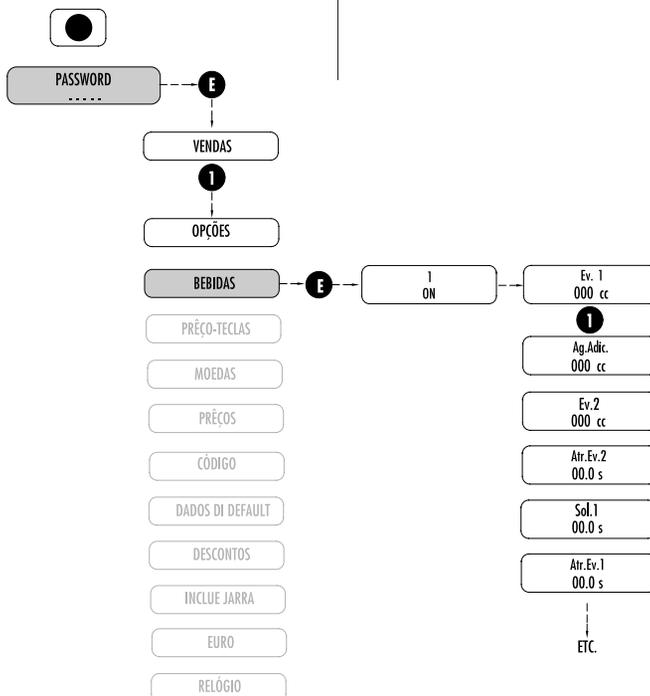


Fig. 7.6

7.2.4 PRÊÇO-TECLAS (Fig. 7.7)

Nesse menu é indicada a combinação de preço e tecla.

Na linha 1 é indicada a tecla à qual refere-se; na linha 2 deve ser imposto o preço desejado.

Para mudar o número premir as teclas P1 e P2 respectivamente para aumentar ou diminuir, a tecla P4 (Enter) para gravar a escolha.

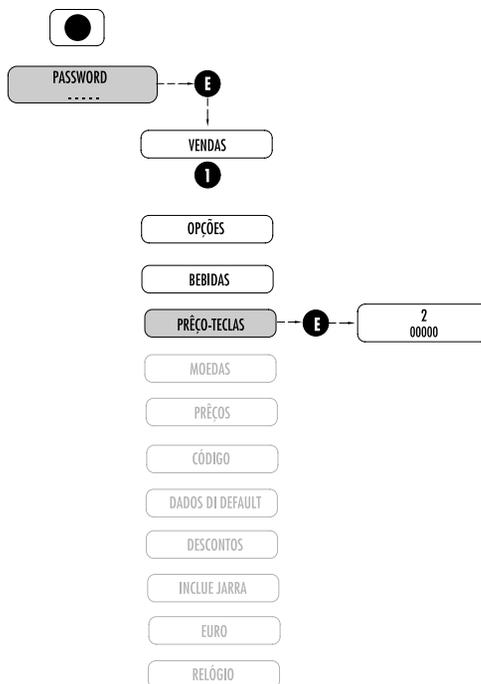


Fig. 7.7

7.2.5 MOEDAS (Fig.7.8)

Se acede a esse menu para a programação moedas (da Moeda 1 à Moeda 6), para que sejam compatíveis com o sistema usado; verifique então que os canais do aceitador de os fichas correspondam com os canais da máquina.

Premindo uma vez ENTER, no display aparece:

Ponto decimal

estabelece a visualização do ponto decimal; P1 e P2 para selecionar, P4 para confirmar. [0000 / 0000.0 / 000.00 / 00.000]

"Moeda 1 0050"

com as teclas "+", "-", e "cur" se mudam os valores.

Premindo ENTER se confirma a variação impostada ou o valor visualizado no display e se passa à moeda seguinte.

Premindo ESC se volta ao menu MOEDAS.

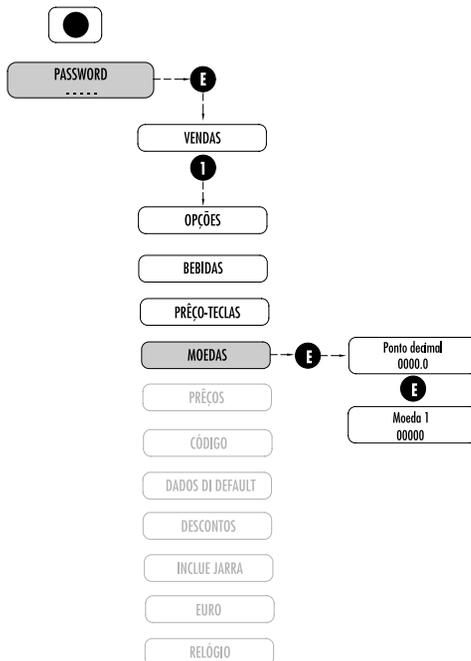


Fig. 7.8

7.2.6 PREÇOS (Fig.7.9)

É possível aplicar até 8 preços singularmente a cada seleção.

Premendo Enter o operador entra na programação da tabela de preços; no display aparece:

"Preço 0 0000"

com o mesmo processo utilizado para a taragem das doses, o operador pode selecionar os preços de venda, utilizando as teclas "P1", "P2", "P3".

Para a venda gratuita (free-vend) é suficiente selecionar a zero o preço de venda. Premendo novamente ENTER o operador confirma o valor selecionado e no display aparece o preço sucessivo:

"Preço 01 0000"

Premendo a tecla ESC o operador volta no menu PREÇOS.

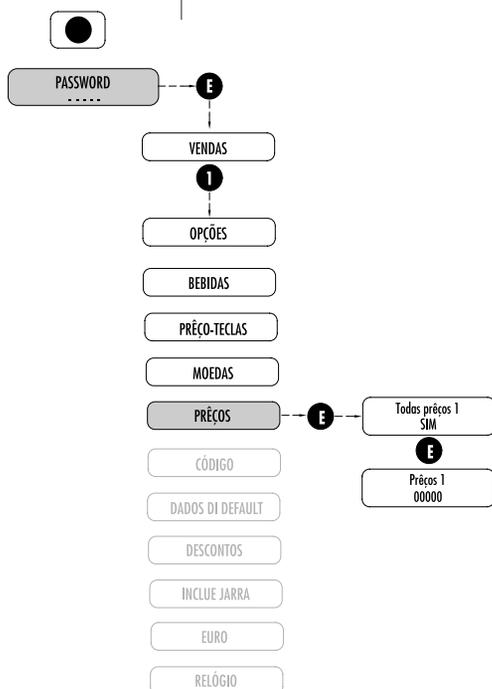


Fig. 7.9

7.2.7 CÓDIGO (Fig.7.10)

Código

permite de impostar um novo código, [00000 ... 99999]

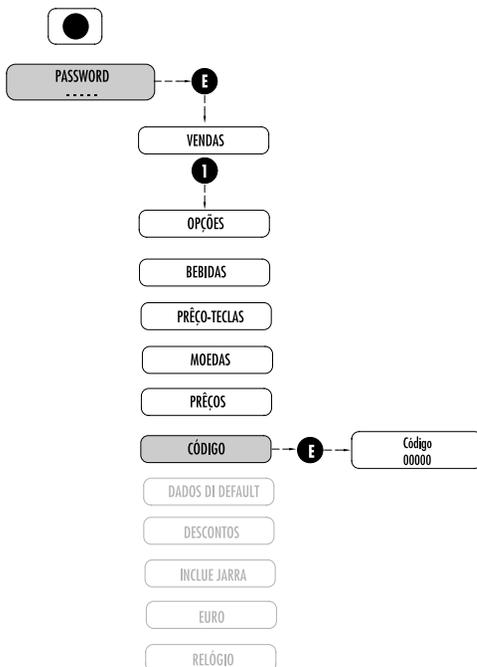


Fig. 7.10

7.2.8 DADOS DI DEFAULT (Fig.7.11)

Com esta função se carregam todos os dados de default que incluem, além dos tempos e doses das seleções também as passwords, moedas, prêços, combinações tecla-prêço, programações gerais, abilitações, descontadores, dados de venda e outros.

Dados de default

Se quiser carregar os dados de default impostar Sim e premir Enter, [Sim/Não]

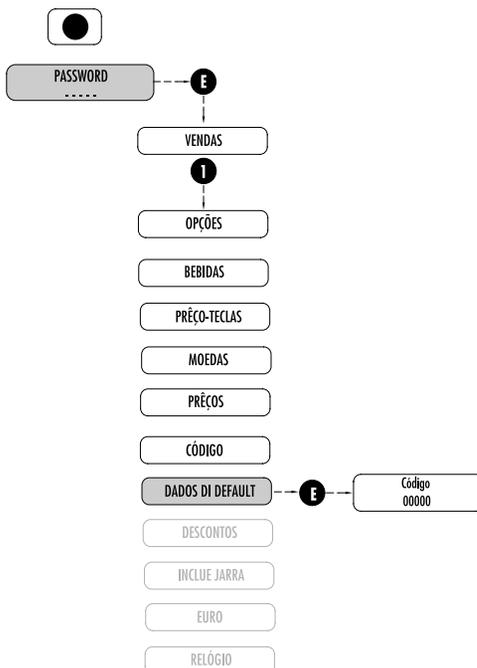


Fig. 7.11

7.2.9 DESCONTOS (Fig.7.12)

Desconto x

Mostra o desconto combinado com a bebida x (x=1..8), [00000 ... 65535]

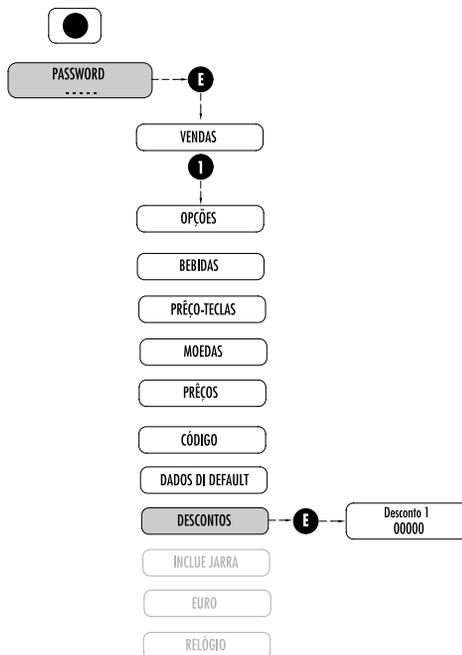


Fig. 7.12

7.2.10 INCLUE PACK (Fig.7.13)

Pack seleção x

Habilita a opção pack para a seleção x (x=1..8), [On/Off]

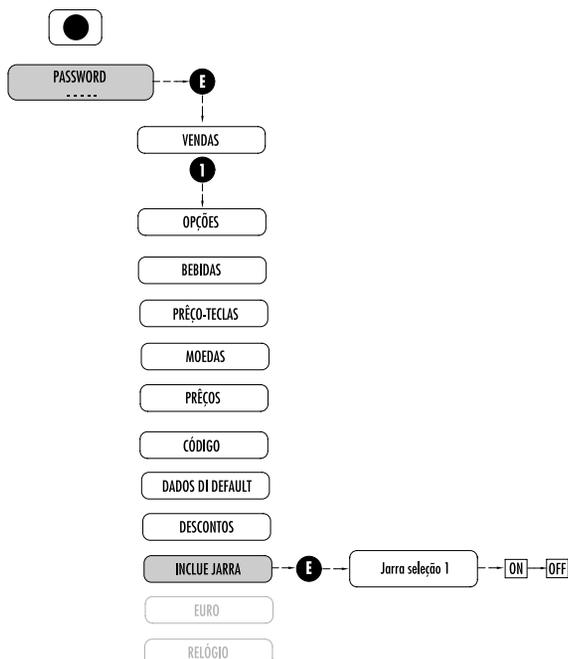


Fig. 7.13

7.2.11 EURO (Fig.7.14)

- Visualização** Habilita a visualização da conversão [On/Off]
- Ponto fat.conv.** Posição do ponto no fator de conversão [0..6 decimais]
- Fator de conv.** Fator de conversão [0..999999]
- Conv.Divisas/Euro** Seleção para efetuar a conversão divisas/euro ou euro/divisas [On/Off]
- Ponto visualiz.** Posição do ponto decimal na visualização da conversão euro/divisas [00000,0000.0,000.00]

Nota: o parâmetro "Ponto visualiz." é visualizado só se a conversão divisas/euro é Off.

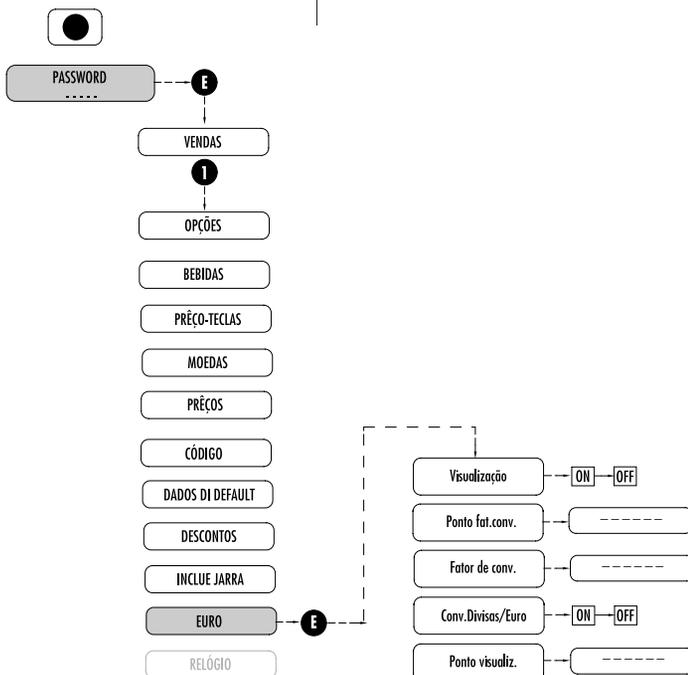


Fig. 7.14

7.2.12 RELÓGIO (Fig.7.15)

São disponíveis os seguintes menus:

- Set hora/minutos
- Liga
- Lavagens
- Desconta

Set hora/minutos:

Set hora/minutos Imposta a hora e o minuto correntes
[00:00..23:59]

Liga:

Início 1 Imposta o horário de ligação 1
[00:00..23:59]

Fim 1 Imposta o horário de deligamento 1
[00:00..23:59]

Início 2 Imposta o horário de ligação 2
[00:00..23:59]

Fim 2 Imposta o horário de desligamento 2
[00:00..23:59]

Nota: se "Início" é maior o igual a "Fim", a faixa de ligação não é habilitada. Se isso é feito por todas as duas faixas, a máquina fica sempre ligada.

Lavagens

Lavagem 1 Imposta o horário de lavagem 1
[00:00..23:59]

Lavagem 2 Imposta o horário de lavagem 2
[00:00..23:59]

Desconta

Início 1 Imposta o horário de início prêços descontados 1
[00:00..23:59]

Fim 1 Imposta o horário de fim prêços descontados 1
[00:00..23:59]

Início 2 Imposta o horário de início prêços descontados 2
[00:00..23:59]

Fim 2 Imposta o horário de fim prêços descontados 2
[00:00..23:59]

Nota: se "Início" é maior ou igual a "Fim", a faixa de desconto não é habilitada.

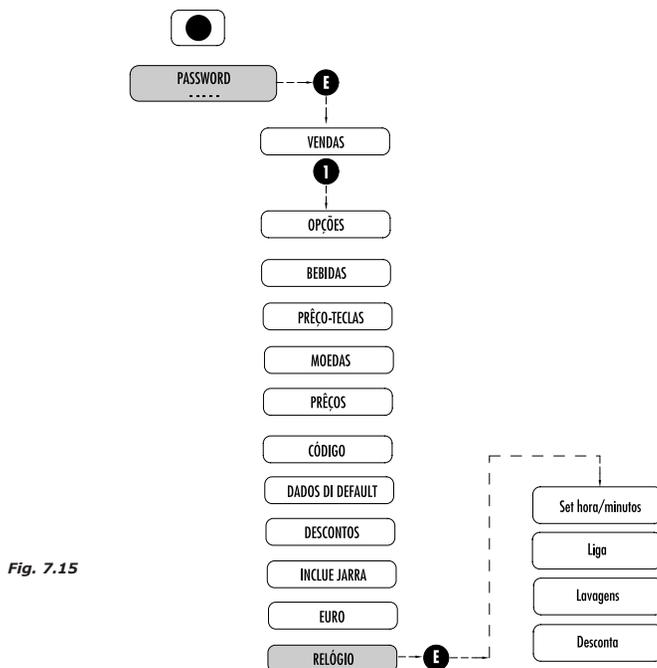


Fig. 7.15

8.0 MANUTENÇÃO

Se acede ao menu manutenção premindo a tecla P9 posta no lado componentes da placa teclado.

Entrando nesse menu desabilita-se o aceitador de fichas; na linha 1 é visualizada a opção Manutenção xxx , onde xxx visualiza a temperatura da caldeira e a linha 2 fica branca.

Em tal estado as teclas do teclado têm o seguinte significado:

Versão solúveis:

- **Tecla 1: Prova completa de uma seleção.** Depois de apertar essa tecla na linha 2 é visualizada a palavra *Prova* e a máquina fica aguardando a seleção; ao fim do suprimento a máquina sai do estado de prova e volta ao estado de manutenção. Se quiser voltar ao estado manutenção, sem fazer seleção nenhuma, é suficiente premir a tecla P9.
- **Tecla 2: Prova água de uma seleção.** na linha 2 é visualizada a opção Prova água e a máquina fica aguardando a seleção. A seleção será efetuada zerando todos os solúveis; ao fim do suprimento a máquina sai do estado de prova água e volta ao estado de manutenção. Se quiser voltar ao estado manutenção, sem fazer seleção nenhuma, é suficiente premir a tecla P9.
- **Tecla 3: Reset alarmes.** Zera todos os alarmes. Na linha 2 é visualizada a mensagem Reset por um tempo de 2 segundos.
- **Tecla 4 : Lavagem mixer café.** Acionando essa tecla ativa-se a eletroválvula café, depois de 0.5" a bomba, e depois de 0.5" o mixer café por um tempo de 10"; ao fim fica aguardando 6". Nesse período, na linha 1 é visualizada a mensagem Em lavagem , e na linha 2 Aguardar a mensagem Ao fim, se sai da condição de lavagem e se volta ao estado manutenção.
- **Tecla 5 : Lavagem mixer leite/chocolate.** Como a Tecla 4 com a diferença que são ativados a eletroválvula e o mixer leite/chocolate.
- **Tecla 6 : Lavagem mixer chá.** Como a Tecla 4 com a diferença que são ativados a eletroválvula e o mixer.
- **Tecla 7 : Deslizamento alarmes.** Utilizado para o deslizamento dos alarmes e das sinalizações presentes. Se tem sinalizações, elas ficam visualizadas na linha 2 tão logo que se entra em manutenção; se não tem sinalizações, a linha 2 é branca. A visualização durante o estado manutenção não se atualiza automaticamente; para atualizá-la deve-se premir de novo essa tecla.
- **Tecla 8:** Estão visualizadas as batidas totais não reversíveis por um tempo de 2 segundos ao fim dos quais se volta ao estado manutenção.
- **Tecla 9:** Se volta ao estado normal.
- **Tecla 10:** Não utilizada.

Painel manutenção (Versão solúveis)

PROVA COMPLETA	1
PROVA ÁGUA	2
RESET ALARMES	3
LAVAGEM MIXER CAFÉ	4
LAVAGEM MIXER LEITE/CHOCOL	5
LAVAGEM MIXER CHÁ	6
DESLIZAMENTO ALARMES	7
TOTAL BATIDAS	8
RETORNO EM SERVIÇO (NA PLACA TECLADO)	9
	10

Versão espesso:

- **Tecla 1: Prova completa de uma seleção.** Depois de apertar essa tecla na linha 2 é visualizada a palavra *Prova* e a máquina fica aguardando a seleção; ao fim do suprimento a máquina sai do estado de prova e volta ao estado de manutenção. Se quiser voltar ao estado manutenção, sem fazer seleção nenhuma, é suficiente premir a tecla P9.
- **Tecla 2: Prova água de uma seleção.** na linha 2 é visualizada a opção Prova água e a máquina fica aguardando a seleção. A seleção será efetuada zerando todos os solúveis; ao fim do suprimento a máquina sai do estado de prova água e volta ao estado de manutenção. Se quiser voltar ao estado manutenção, sem fazer seleção nenhuma, é suficiente premir a tecla P9.
- **Tecla 3: Reset alarmes.** Zera todos os alarmes. Na linha 2 é visualizada a mensagem Reset por um tempo de 2 segundos.
- **Tecla 4: Rotação grupo café.** Sua função é de efetuar uma Rotação do grupo café.
- **Tecla 5 : Lavagem mixer leite/chocolate.** Acionando essa tecla ativa-se a eletroválvula leite/chocolate e a bomba e depois de 1" o mixer leite/chocolate para uma quantidade de água igual a 100cc; ao fim fica aguardando 6". Nesse período na linha 1 é visualizada a mensagem Em lavagem , e na linha 2 Aguardar a mensagem. Ao fim, se sai da condição de lavagem e se volta ao estado manutenção.
- **Tecla 6 : Deslizamento alarmes.** Utilizado para o deslizamento dos alarmes e das sinalizações presentes. Se tem sinalizações, elas ficam visualizadas na linha 2 tão logo que se entra em manutenção; se não tem sinalizações, a linha 2 é branca. A visualização durante o estado manutenção não se atualiza automaticamente; para atualizá-la deve-se premir de novo essa tecla.
- **Tecla 7 :** Não utilizada.
- **Tecla 8:** Estão visualizadas as batidas totais não reversíveis por um tempo de 2 segundos ao fim dos quais se volta ao estado manutenção.
- **Tecla 9:** Se volta ao estado normal.
- **Tecla 10:** Não utilizada.

Painel manutenção (Versão espesso)





9.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE



9.1 Limpeza e carga



Para garantir um bom funcionamento do distribuidor no tempo, é necessário efetuar com periodicidade algumas operações, algumas indispensáveis para respeitar as normas sanitárias existentes. Estas operações devem ser executadas com o distribuidor aberto e desligado; as operações de limpeza devem ser efetuadas antes da carga dos produtos. Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 1° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 70%. Não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza (ex. grandes cozinhas). Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.

9.1.1 Como limpar o distribuidor

Equipamento ideal:

Para o pessoal responsável da carga e da manutenção o equipamento ideal deveria ser:

- Mala porta apetrechos
- Uniforme limpa
- Luvas usa e joga fora
- Grampo para fechar os canudinhos
- Papel alimentar
- Pauzinho de madeira ou plástica
- Detergente
- Disinfectante
- Aviso "Distribuidor fora serviço"
- Mesinha de apoio (facultativa)

Nunca utilizar:

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

Para a higiene:

- Utilizar disinfectantes

Para a limpeza:

- Utilizar detergentes e/ou detersivos
Os desinfetantes destroem os microrganismos presentes sobre as superfícies.
Os detergentes eliminam a sujeira grossa.
Existem no comércio produtos que são contemporaneamente detergentes/disinfectantes, encontram-se geralmente nas farmácias. Com a aplicação do HACCP vem estabelecidas algumas regras higiénicas para sistemas de autocontrolo nas indústrias que se referem à:
- Limpeza dos ambientes
- Transporte produtos
- Manutenção máquinarias
- Eliminação restos
- Abastecimento água sanitária
- Higiene do pessoal
- Características produtos alimentares
- Treinamento do pessoal
(norma 93/43/CEE)

As operações de limpeza podem ser efetuadas:

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

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

O operador responsável pela higiene da instalação, antes de abrir o distribuidor, deve controlar o estado de limpeza do ambiente e pôr um aviso, para indicar aos consumidores que:

- "o aparelho está fora serviço por manutenção"
- é importante que, durante as operações de limpeza e sanificação, o operador nunca deixe seu trabalho para fazer funcionar o distribuidor.

9.1.2 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção

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

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

9.1.3 Limpeza diária aconselhada

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



Para todas as operações de limpeza seguir as dicas do parágrafo 9.1.1

Operar assim:

- limpar todas as partes à vista da zona de distribuição (Fig.9.1 e Fig.9.2)

Tirar e lavar bem:

- canais e tubos de escorregamento pós (Fig.9.3-pos.1)
- canal água (2), camara miscelacção (3) e ventainha de misturagem (4)

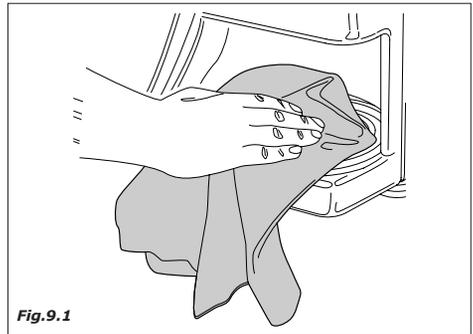


Fig.9.1

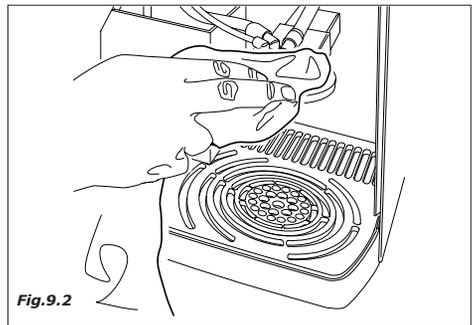


Fig.9.2

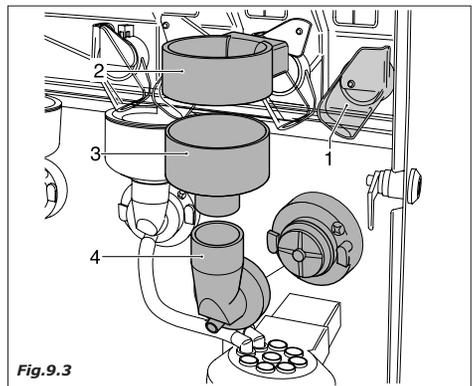


Fig.9.3

- tubos de distribuição de silicone
- zona distribuição (Fig.9.4)
- tubo de escorregamento e conduto café (Fig.9.5)

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

- limpar os resíduos de pó de café do grupo, é possível extrair o grupo café para facilitar o trabalho (Fig. 9.6)

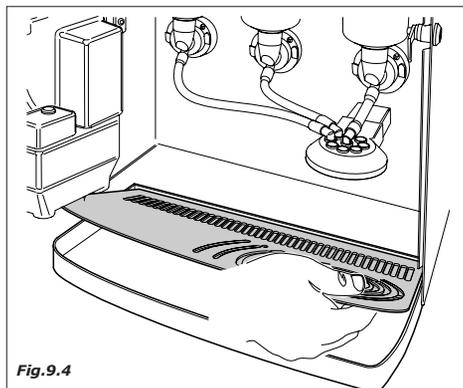


Fig.9.4

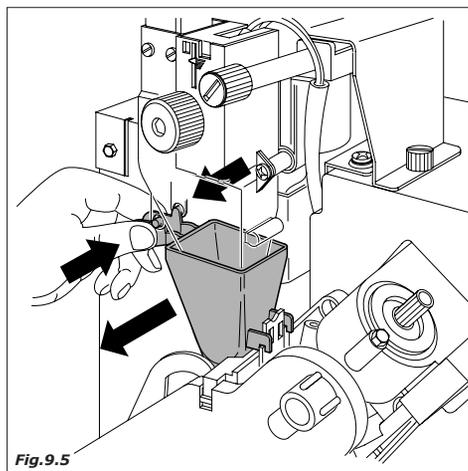


Fig.9.5

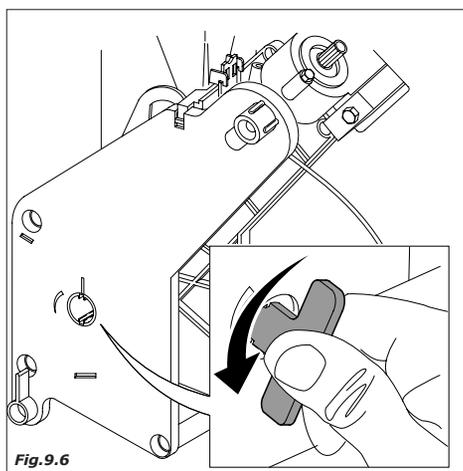


Fig.9.6

- esvaziar os recipientes fundos líquidos, limpá-los e/ou substituí-los (Fig.9.7)
- substituir o recipientes dos fundos café (versões café em grãos) (Fig.9.8)

Última operação: colheita das moedas.

9.1.4 Limpeza semanal

Extrair todos os recipientes e limpar com um pano molhado todas as partes de apoio dos recipientes, assim como a base do distribuidor e o externo particularmente a zona distribuição (Fig.9.9).

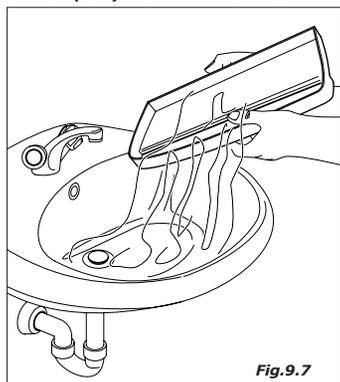


Fig.9.7

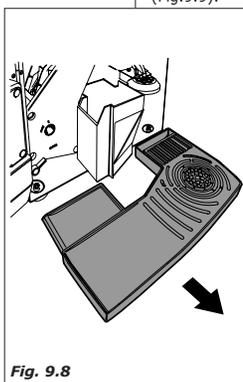


Fig. 9.8

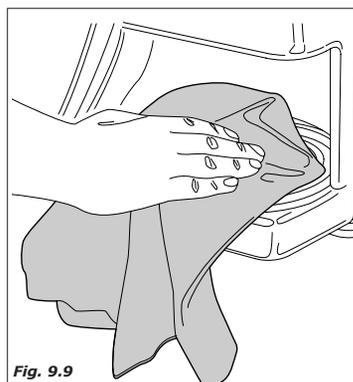


Fig. 9.9

9.1.5 Carga produtos

Quando for necessário carregar os produtos e/ou materiais de consumo do distribuidor automático.

Para estas operações referir-se às operações de primeira instalação capítulo 6.6.



9.2 MANUTENÇÃO ACONSELHADA

	CADA DIA	CADA SEMANA	CADA MES	CADA SEIS MESES	CADA 10.000 BATIDAS
Tirar e lavar todas as partes à vista da zona de distribuição					
Esvaziar os recipientes fundos líquidos, limpá-los e/ou substituí-los					
Esvaziar o saco dos fundos café					
Extraír todos os recipientes e limpar com um pano molhado todas as partes de apoio dos recipientes, assim como a base do distribuidor e o externo particularmente a zona distribuição					
Desinfectar todas as partes em contacto com alimentos					
Extraír e lavar o GRUPO CAFÈ, lubrificar todas as partes em movimento utilizando graxa ao silicone para uso alimentar					
Substituir as vedações e os filtros					

9.2.1 Manutenção ordinária e extraordinária

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



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

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

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

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

9.2.2 Manutenção Grupo Café

Cada mes aconselhamos desfiar o grupo e lavá-lo muito bem com água quente.

Condição fundamental para esta operação, e que o grupo café esteja em posição de descanso.

Em seguida desconectar o tubo indicado na fig. 9.10 desparafusar a maçaneta A, virar a alavanca B (fig. 9.11) e em seguida desfiar o inteiro grupo café.

Cada 5000 batidas e de toda forma mensilmente a lubrificação de todas as partes em movimento do grupo, utilizando graxa ao silicone para uso alimentar (Fig.9.12):

- haste filtro inferior (1)
- biela (2)
- haste guia (3)

Cada 10000 batidas aconselhamos substituir as vedações e os filtros:

- vedações
- desparafusar o parafuso (Fig. 9.13), lavar o filtro e se for necessário, substituí-lo.
- remontar tudo na ordem inversa

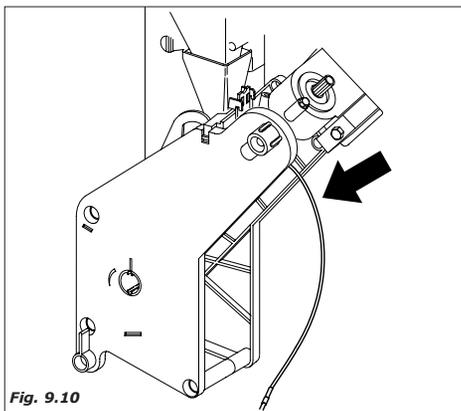


Fig. 9.10

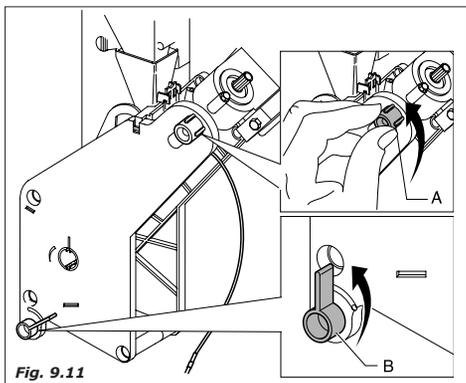


Fig. 9.11

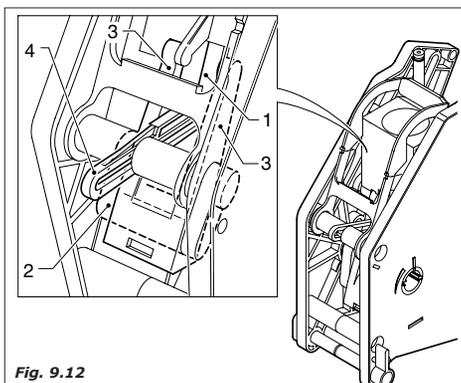


Fig. 9.12

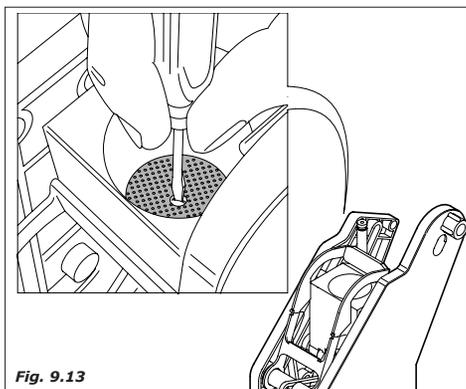


Fig. 9.13

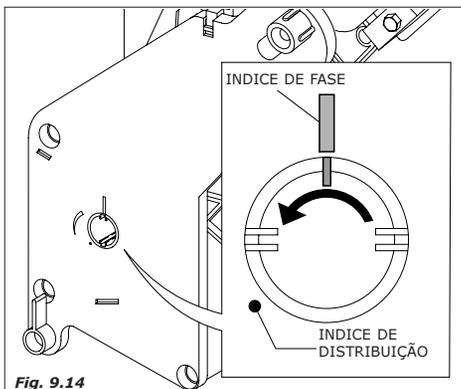


Fig. 9.14

PROCESSO DE CONTROLE DA FASATURA DO GRUPO CAFÉ

Verificar que, na fase de descanso, o índice rotante esteja alinhado com o índice de fase (ver Fig. 9.14).

Verificar que na fase de distribuição o índice rotante esteja

adiantado de não mais de 1,5 mm do ponto de referência de distribuição (o índice rotante deve estar em posição de distribuição entre 0 e 1,5 mm do ponto de distribuição).



9.3 Regulagens

9.3.1 Regulagem dose e moagem

O distribuidor vem entregue tarado sobre valores standard quer dizer:

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

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

- *Gramatura do café moído.* Variar a quantidade acionando a manopla sobre o dosador (Fig.9.15). A cada disparo da manopla de regulagem corresponde um valor de 0,05 gramas. Virando no sentido horário a dose diminui. Virando no sentido anti-horário a dose aumenta. A variação de produto é controlável por meio das marcas de referência que estão sobre o dosador (ver figura 9.15). A pastilha de café, normalmente, deve apresentar-se compacta e um pouco úmida.
- *Regulagem do gráu de moedura.* Virar o parafuso (Fig.9.16) para obter os resultados desejados. Virando no sentido horário obtem-se uma moedura fina, virando no sentido anti-horário obtem-se uma moedura grossa. Depois da regulagem devem ser efetuadas 3 regulagens de produto para controlar a qualidade da regulagem, quanto mais a granulometria é fina, quanto maior será o tempo necessário para a distribuição do produto.

9.3.2 Regulagem capacidade água eletroválvulas soluveis (Versão solúveis)

Para os produtos solúveis é possível regular a quantidade de água e a dose do pó eletronicamente variando os parametros standard, este processo vem ilustrado no capítulo 7.0 PROGRAMAÇÃO.

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

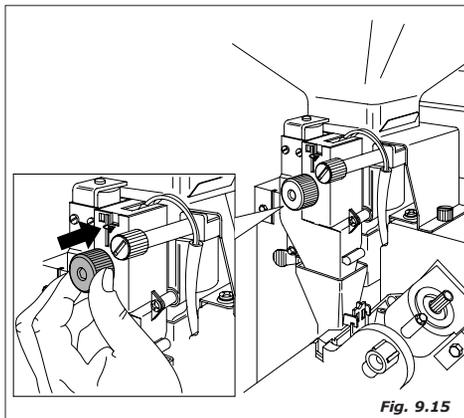


Fig. 9.15

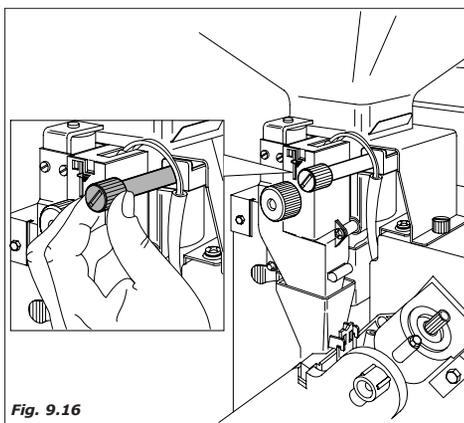


Fig. 9.16



9.4 Inatividade

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

- desconectar eletricamente e hidraulicamente o distribuidor
- esvaziar completamente a caldeira soluveis e o tanque flutuantes, tirando a tampa situada sobre o tubo ao longo do conduto descarga. Remontar a tampa depois do esvaziamento.
- descarregar todos os produtos dos recipientes (Fig. 9.17)
- lavar todas as partes em contato com alimentos conforme quanto já descrito
- esvaziar o recipiente fundos e limpá-lo muito bem
- eliminar o saco fundos
- limpar com um pano todas as superfícies internas e externas do distribuidor automático
- proteger o externo com um filme ou saco de celofane
- armazenar em lugares secos e com temperaturas não inferiores a 1°C

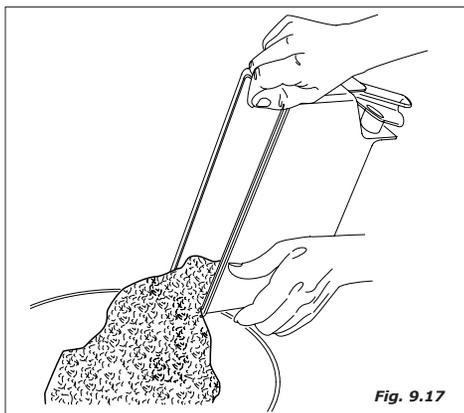


Fig. 9.17

10.0 GUIA AS AVARIAS OU ANOMALIAS MAIS COMUM

Na função SERVIÇO, são imediatamente visualizadas as avarias, se presentes assim:

Mensagem no display	Causa provável	Remédio
Alarme - Erro eeprom	Verifica-se se é evidenciado um erro na eeprom. Na linha 2 fica visualizada a mensagem Erro eeprom. Efeitoando a operação de reset vão ser carregados os dados de default na eeprom também (sòmente no caso de presença desse alarme)	 Efeitar operações de reset dos alarmes
Alarme - não esquentar	Verifica-se se a resistência da caldeira fica ligada por mais de 15 minutos consecutivos e a temperatura da água é inferior de 10° C à temperatura de set. Esse alarme desliga todas as saídas envolvidas no suprimento, excetuada a resistência, cortando os suprimentos existentes e desabilitando o aceitador de fichas .	 Verificar os parâmetros da programação. Verificar Clixon e se necessário re-arrmar
		 Verificar sonda NTC e relativas conexões e se necessário substituir
		 Verificar a tensão às extremidades da resistência aquecimento
		 Com o distribuidor desligado, verificar o valor Ohmico da resistência
Alarme - erro aceitador	Esse alarme ativa-se só se o aceitador de fichas Executive o MDB é habilitado. Verifica-se quando tem um erro de conexão entre a placa e o aceitador ou o aceitador mesmo não pode ser relevado Executive: é estabelecido um atraso de 60 segundos do momento de falta de relevamento do aceitador ao momento do alarmeMDB: o atraso é de 10 segundos na ligação e depois de 2 segundos	 Esses alarmes são auto re-inicializantes
Alarme - fator de escada	No uso do aceitador Executive (não em Price Holding) o MDB é sinalizado com a mensagem fator de escada, no caso se imposte um valor do preço tal que, multiplicado pela moeda base do aceitador, se supera a gama de valor admissível para o preço. Esse alarme se re-inicializa tão logo que o valor impostado entra no valor admissível	 Verificar nos parâmetros programação do aceitador o valor correto da moeda base
Alarmes memorizados		
ALARME BEB. NÃO DISPONIVEIS	Verifica-se se é presente a sinalização E05 ou uma qualquer das sinalizações E02, E03, E04, E06 e E025	 Verificar sinalizações
Alarmes não memorizados		
E08 VÁCUO AGUA	Verifica-se depois de 2 segundos do relevamento do micro vácuo água. Desliga a resistência e re-inicializa o timeout para E12. Nos primeiros 4 minutos a mensagem visualizada é Carrega água (até que a eletroválvula carrega água fica aberta); depois, visualiza a mensagem Vácuo água. Esse alarme produz a desabilitação do aceitador e do suprimento de bebidas. Se auto re-inicializa.	 Verificar a capacidade hídrica da instalação de rede. Eletroválvula entrada água. Bom funcionamento da micro-reservatório
		 Esvaziar o vaso fundo líquidos
		 Verificar micro-reservatório e se necessário substituir
E12 TEMP.<60C	Verifica-se se no reset não se alcança dentro de 15 minutos a temperatura de set menos 15°C ou se durante o normal funcionamento a temperatura fica abaixo de 60°C por 15 minutos	 Verificar os parâmetros programaçãoControlar Clixon
Sinalizações memorizadas		
E02 MOEDOR	Verifica-se se decai o timeout moedor programado.O display visualiza a mensagem "Sem café". O valor será reembolsado sòmente em caso de moagem instantânea	 Efeitar o enchimento do recipiente
		 Verificar que não existam impedimentos entre os moedores
E03 GRUPO CAFE	Verifica-se se decai o timeout grupo café programado.O display visualiza a mensagem "Sem café". O valor será reembolsado.	 Verificar possíveis quebras e a alimentação elétrica do motor
		 Verificar o micro-interruptor e se necessário substituir

Mensagem no display	Causa provável	Remédio
<i>Sinalizações memorizadas</i>		
E04 BOMBA EXPRESSO	Verifica-se durante o suprimento água do café se não são suprimidos ao menos 10cc no timeout bomba programado. O display visualiza a mensagem "Sem café". O valor é reembolsado	Verificar bomba e se necessário substituir
		Verificar eletroválvula café e se necessário substituir
		Verificar contador volumétrico e se necessário substituir
E05 BOMBA SOL.	Verifica-se durante o suprimento água dos solúveis ou da água quente se não é suprimida ao menos meia dose no timeout bomba programado	Verificar bomba e se necessário substituir
		Verificar eletroválvula solúvel e se necessário substituir
		Verificar contador volumétrico e se necessário substituir
E06 DOSADOR CAFÉ	Verifica-se se depois do desengancho café o micro dose fica premido. O display visualiza a mensagem "Sem café". O valor é reembolsado	Verificar micro-interruptor dose e se necessário substituir
		Verificar eventuais obstruções e se necessário substituir
E11 SONTA NTC	Verifica-se se a sonda de temperatura vai em curto-circuito ou se o circuito é aberto. A resistência vem desligada se o NTC é em curto-circuito ou aberta. Ao momento da ligação é estabelecido um atraso de 20 segundos antes da verificação do alarme	Verificar resistência sonda e se necessário substituir
		Verificar conexões elétricas
E16 CAPACIDADE	Suprimento solúveis ou água quente: se verifica se é suprimida uma quantidade de água compreendida entre 50 e 70% da dose programada. O display visualiza (*) como última letra. Essa sinalização prevalece sobre aquela do decontador (as três seguintes)	Ver nota (1)
E22 DEPURADOR	Verifica-se se o valor do decontador depurador é igual a zero.	Rigenerare Depuratore. Ripristinare decontatore Depuratore in progr.
E23 MOEDORES	Verifica-se se o valor do decontador moedores café é igual a zero.	Substituir moedores. Re-inicializar decontador Moedores em progr.
E24 FILTROS	Verifica-se se o valor do decontador filtros café é igual a zero.	Substituir filtros. Re-inicializar decontador Moedores em progr.
<i>Sinalizações memorizadas omnifet</i>		
E30 - OMNIFET XX	Verifica-se quando é captado uma disfunção no omnifet xx	Verificar eventuais curto-circuitos relativos ao OMNIFET sinalizado. Eliminar a causa e desligar o distribuidor por alguns minutos. Efetuar operação de reset alarmes.
xx	Saída controlada do omnifet (versão solúvel)	
0	Eletroválvula água quente	8 Motoredutor leite
1	(não utilizado)	9 Motoredutor chá com pêssego
2	Eletroválvula leite/chocolate	10 Motoredutor chocolate
3	(não utilizado)	11 Mixer leite/chocolate
4	Eletroválvula chá	12 (não utilizado)
5	Motoredutor açúcar	13 Mixer café
6	Eletroválvula café	14 Mixer chá
7	Motoredutor chá com limão	15 (não utilizado)

Mensagem no display	Causa provável	Remédio
xx Saída controlada do omnifet (versão expresso)		
0 Eletroválvula entrada água		8 Motoredutor leite
1 (não utilizado)		9 Conta batidas
2 Eletroválvula leite/chocolate3		10 Motoredutor chocolate
3 (não utilizado)		11 Mixer leite/chocolate
4 Eletroválvula água quente5		12 (não utilizado)
5 (não utilizado)		13 (não utilizado)
6 Eletroválvula café7		14 Magnete café
7 (não utilizado)		15 (não utilizado)
OMNIFET BOMBA	Verifica-se quando uma disfunção é relevada no omnifet da bomba	 Verificar eventuais curto-circuitos relativos ao OMNIFET BOMBA. Eliminar a causa e desligar o distribuidor por alguns minutos. Efetuar operação de reset alarmes  Verificar bomba e se necessário substituir
<i>Sinalizações não memorizadas</i>		
E25 NÃO GRUPO	Releva a falta do grupo. Com esse alarme o aceitador e a seleção bebidas são desabilitados. Se auto re-inicializa.	 Verificar micro-interruptor presença grupo e se necessário substituir

⁽¹⁾ O alarme E16-CAPACIDADE é um simples aviso, não bloqueante, que indica uma progressiva redução da capacidade de água no circuito bomba-eletroválvula ou uma ineficiência do contador volumétrico (ventainha); este aviso indica uma iminente avaria E04-BOMBA.-E05 BOMBA.

São também previstos outros avisos não bloqueantes, que tem a finalidade de indicar que é necessária a regeneração das resinas do decalcificador, dos moinhos ou dos filtros.

O numero de batidas além do qual é necessária a regeneração vem selecionado no menu OPÇÕES; os avisos previstos são:

- * para comunicar o error **E16 CAPACIDADE**
- α para comunicar a regeneração das **depurador**
- & para comunicar a substituição dos **filtros**
- \$ para comunicar a substituição dos **moinhos**
- # para comunicar a substituição dos **filtros** e dos **moinhos**
- % para comunicar a regeneração das **depurador** e a substituição dos **moinhos**
- Ω para comunicar as regenerações das **depurador** e a substituição dos **filtros**
- π para comunicar a regeneração das **depurador**, a substituição dos **filtros** e dos **moinhos**

Com um dos símbolos acima indicados, entrando em modalidade **SERVIÇO** aparece ao contrário a mensagem **ALARME** seguida pelo simbolo pelo qual é necessária a regeneração.

E' prevista a segurança "**presencia grupo**" (microinterruptor montado sobre o suporte grupo-caldeira) nas versões com grupo em plástica; faltando o grupo a máquina avisa de SELECIONAR BEBIDAS SEM CAFÉ' EXPRESSO.

11.0 DESMANTELAMENTO

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

Se for presente o grupo refrigerante, deixá-lo, sem desmontá-lo, à firmas autorizadas ao desmantelamento.

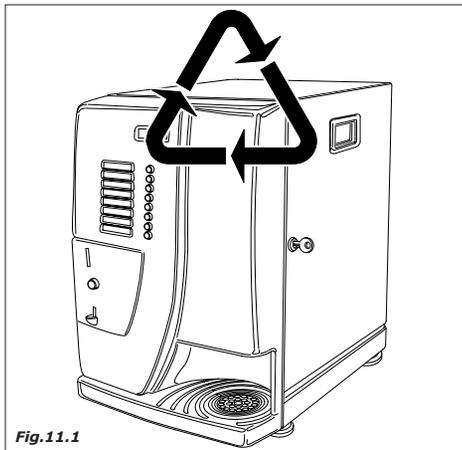


Fig.11.1

12.0 ACESSÓRIOS

12.1 Kit garfo copo

É disponível, sob demanda, um garfo copo para a montagem no interior do vão suprimento (Fig.12.1), que serve para parar o copo ao momento do suprimento da bebida.

O kit é composto de:

- Garfo
- Parafuso de fixação
- Injetor para café solúvel

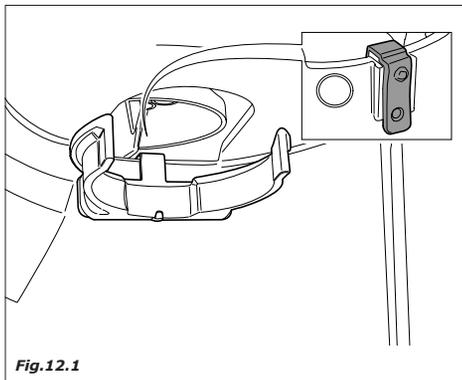


Fig.12.1



MODULO DISCRITIVO DA PRIMEIRA INSTALAÇÃO

ACTIVAÇÃO DE GARANTIA

Estimado cliente agradece-se o envio via Fax ou e-mail da presente folha (S.R.L.) à Bianchi Vending Group S.p.A. após ter finalizado o processo de instalação do distribuidor. Em caso de problemas utilizar o presente modulo para assinalar à Bianchi os problemas e o pedido das peças em garantia. De notar que o envio deste modulo compilado é a condição para a activação da garantia do referente nº de serie, caso contrario aspirará findo um ano após a data de venda

[As condições de garantia estão disponíveis no manual de uso da máquina e no sitio da internet www.bianchivending.com](#)

A enviar: FAX: +39 035 883304 o e mail: info@bianchivending.com

Modelo:		Nº serie	
Remetente: (nome da empresa)		Nº tel. Cliente (para eventual contacto por parte do pessoal da Bianchi)	
Data de instalação		Endereço e-mail/Nº Fax (para confirmação da activação da garantia)	

PROBLEMAS DURANTE A PRIMEIRA INSTALAÇÃO?

SIM

NAO

SE SIM, QUAIS OS PROBLEMAS ENCONTRADOS?

--

EM CASO DE PROBLEMAS NA PRIMEIRA INSTALAÇÃO, LISTA DE PEÇAS NECESSARIAS:

	Codigo	Quantidade
Peças ou acessórios em falta		
Cablagem		
Placa electrónica		
Fonte de alimentação		
Teclado		
Circuito hidraulico		
Bomba		
Electrovalvolas		
Motores/Bobines		
Microinterruptores		
Grupo café		
Moinho/ Doseador		
Distribuidor copos		
Distribuidor paletinas		
Grupo frio		
Filtros		

Notas acerca da satisfação do produto:

(Descrever eventuais notas sobre o produto e ou acerca do serviço oferecido pela Bianchi Vendig S.p.A., para que aja, no futuro, um produto que vá cada vez mais de encontro as suas expectativas).

--





Folha de pedido de peças em garantia

Estimado cliente agradece-se o envio via Fax ou e-mail da presente folha à Bianchi Vending Group S.p.A. para pedido de peças em garantia, descrevendo detalhadamente as anomalias detectadas na máquina. A Bianchi Vending Group S.p.A. Reserva-se no direito de pedir as peças com anomalia, desmontadas da máquina, e no respectivo debito em caso de não se verificar a anomalia.

[As condições de garantia estão disponíveis no manual de uso da máquina e no sitio da internet www.bianchivendig.com](http://www.bianchivendig.com)

A enviar: FAX: +39 035 883304 ou e mail: info@bianchivendig.com

Modelo:		Nº Serie	
Remetente: <i>(nome empresa)</i>		Nº tel. Cliente	
		<small>(para eventual contacto por parte do pessoal da Bianchi)</small>	
Data intervenção		Indereço e-mail/Nº Fax <small>(para confirmação da activação da garantia)</small>	

PROBLEMA ENCONTRADO

--

LISTA DE PEÇAS NECESSARIAS:

	Codigo	Quantidade
Peças ou acessórios em falta		
Cablagem		
Placa electrónica		
Fonte de alimentação		
Teclado		
Circuito hidraulico		
Bomba		
Electrovalvolas		
Motores/Bobines		
Microinterruptores		
Grupo café		
Moinho/ Doseador		
Distribuidor copos		
Distribuidor paletinas		
Grupo frio		
Filtros		

Notas acerca da satisfação do produto:

(Descrever eventuais notas sobre o produto e ou acerca do serviço oferecido pela Bianchi Vendig S.p.A., para que aja, no futuro, um produto que vá cada vez mais de encontro as suas expectativas).

--



Abaixo mostra as STANDARD configurações das placas de ser inserido na selecção do teclado para o funcionamento dos distribuidores.

Teclado Sprint E2S



Teclado Sprint I4S



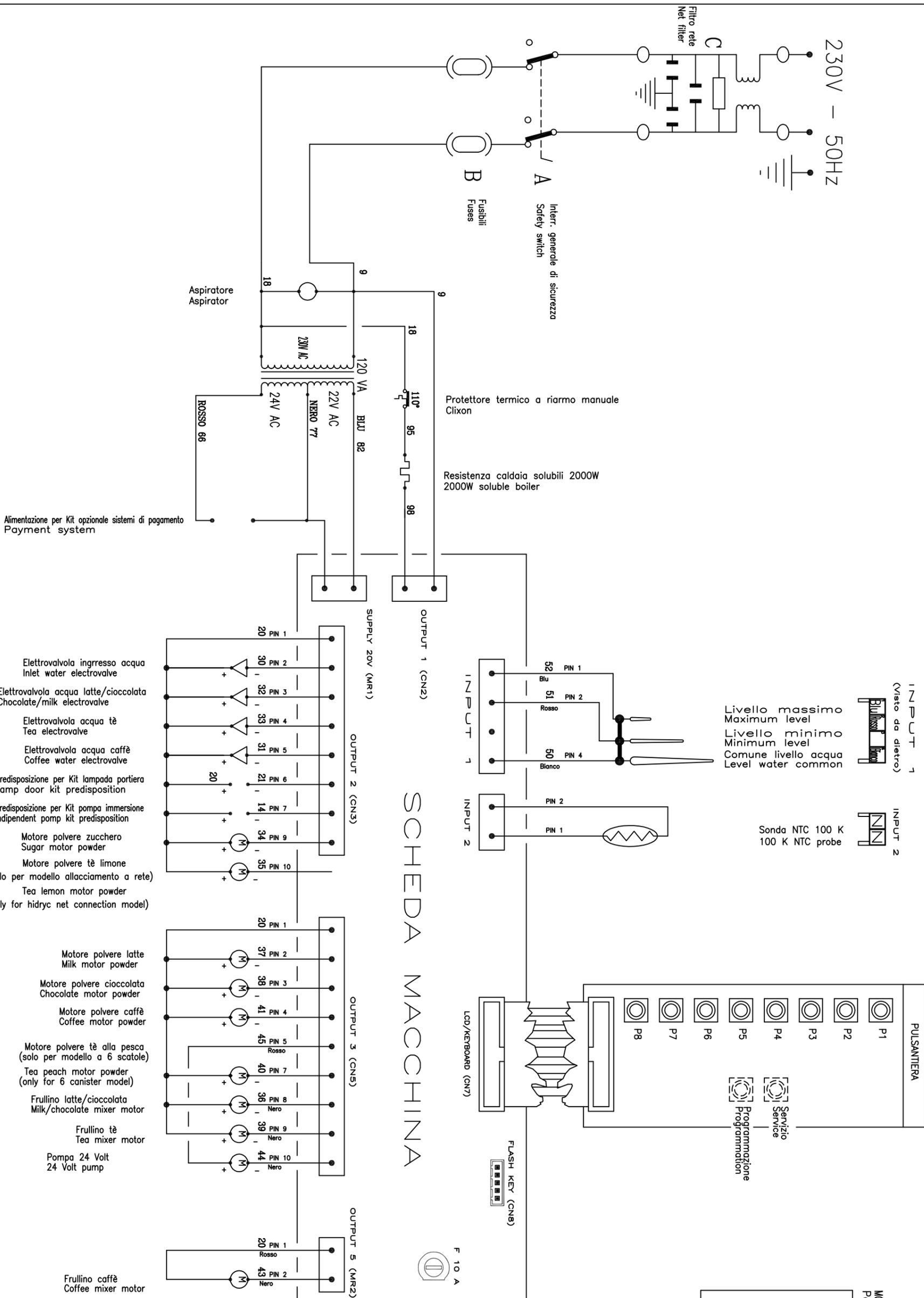
Teclado Sprint I5S



Teclado Sprint I6S



230V - 50HZ



Alimentazione per Kit opzionale sistemi di pagamento
Payment system

Protettore termico a riarmo manuale
Clixon

Resistenza caldaia solubili 2000W
2000W soluble boiler

SCHEDA MACCHINA

INPUT 1
(Visto da dietro)

Livello massimo
Maximum level
Livello minimo
Minimum level
Comune livello acqua
Level water common

INPUT 2

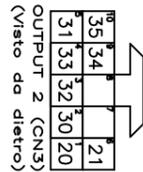
Sonda NTC 100 K
100 K NTC probe

PULSANTERA

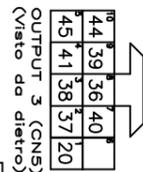
MOTORIDUTTORE POLVERE
Powder gear motor

Terminale negativo.
Vene identificato dal punto.
Negative terminal.

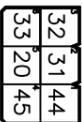
- Elettrovalvola ingresso acqua
Inlet water electrovalve
- Elettrovalvola acqua latte/cioccolata
Chocolate/milk electrovalve
- Elettrovalvola acqua tè
Tea electrovalve
- Elettrovalvola acqua caffè
Coffee water electrovalve
- Predisposizione per Kit lampada portiera
Lamp door kit predisposition
- Predisposizione per Kit pompa immersione
Independent pump kit predisposition
- Motore polvere zucchero
Sugar motor powder
- Motore polvere tè limone
(solo per modello allacciamento a rete)
Tea lemon motor powder
(only for hidryc net connection model)



- Motore polvere latte
Milk motor powder
- Motore polvere cioccolata
Chocolate motor powder
- Motore polvere caffè
Coffee motor powder
- Motore polvere tè alla pesca
(solo per modello a 6 scatole)
Tea peach motor powder
(only for 6 canister model)
- Frullino latte/cioccolata
Milk/chocolate mixer motor
- Frullino tè
Tea mixer motor
- Pompa 24 Volt
24 Volt pump



Frullino caffè
Coffee mixer motor



12611.2008
nuovo presso interruttore, portafusibili, filtro a rete

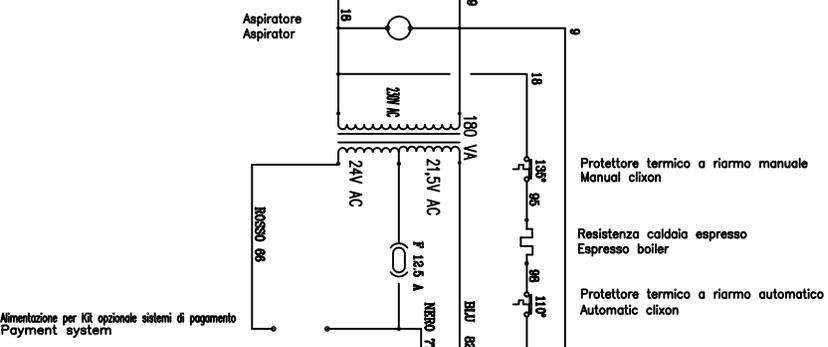
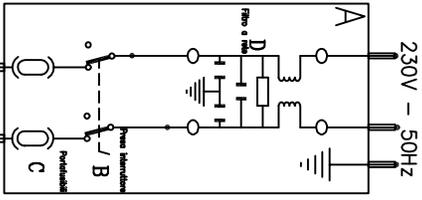
Data 26/11/2008
Disegn. Bertola



SCHEDA ELETTRICO-SCHEDA ELECTRICAL
SPRINT SOL

Cod. 11086011-01

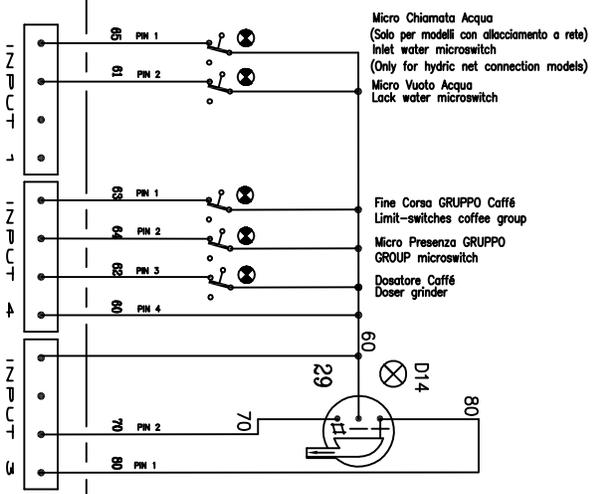
- A Compressivo interruttore
- B Safety switch - Interruttore di sicurezza
- C Fuse 10A
- D Net filter



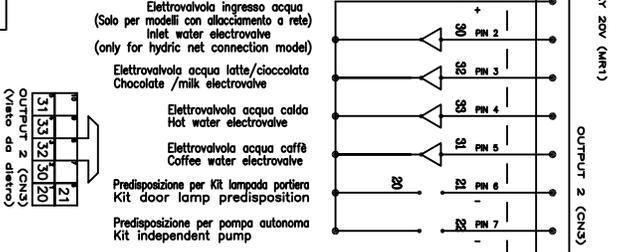
Alimentazione per Kit opzionale sistemi di pagamento
Payment system

- Protettore termico a riarmo manuale
Manual clixon
- Resistenza caldaia espresso
Espresso boiler
- Protettore termico a riarmo automatico
Automatic clixon

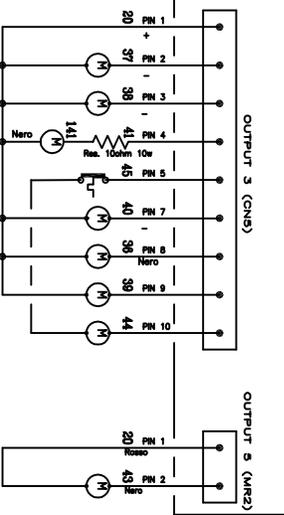
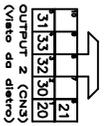
SCHEDA MACCHINA



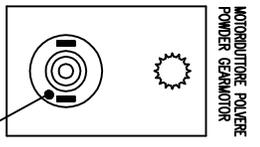
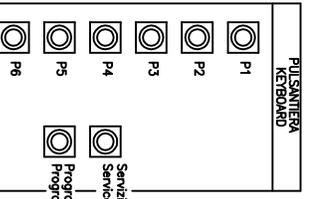
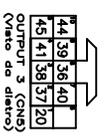
- Micro Chiamata Acqua
(Solo per modelli con allacciamento a rete)
Inlet water microswitch
(Only for hydric net connection models)
- Micro Vuoto Acqua
Lack water microswitch
- Fine Corsa GRUPPO Caffè
Limit-switches coffee group
- Micro Presenza GRUPPO
GROUP microswitch
- Dosatore Caffè
Doser grinder



- Elettrovalvola ingresso acqua
(Solo per modelli con allacciamento a rete)
Inlet water electrovalve
(only for hydric net connection model)
- Elettrovalvola acqua latte/cioccolata
Chocolate /milk electrovalve
- Elettrovalvola acqua calda
Hot water electrovalve
- Elettrovalvola acqua caffè
Coffee water electrovalve
- Predisposizione per Kit lampada portiera
Kit door lamp predisposition
- Predisposizione per pompa autonoma
Kit independent pump



- Motore polvere latte
Milk motor powder
- Motore polvere cioccolato
Chocolate motor powder
- Motore gruppo caffè
Coffee group motor
- Protettore termico 100°C
Clixon 100°C
- Contaccolpi
Counter
- Frullino latte/cioccolata
Chocolate/milk mixer motor
- Magnete Caffè
Electromagnet coffee
- Pompa 24 Volt
24 Volt electric pump



Termine negativo.
Vene identificato dal punto.
Negative terminal.

CONNETTIVE CIRCUITE ELETTRICAMENTE
ELETTRONICALLY CONNECTED
(Visto da dietro)

ITALIANO

- 1 Scatola polvere tè
- 2
- 3 Scatola dosatrice doppia cioccolata
- 4 Scatola dosatrice latte
- 5 Scatola dosatrice caffè
- 6 Scatola dosatrice zucchero
- 7 Blocchetto elettrovalvole solubili
- 8 Caldaia
- 9 Clixon antiebollizione
- 10 Strozzatura per elettrovalvola antitrabocco
- 11 Supporto ugelli erogazione
- 12 Vaschetta raccogli liquidi
- 13 Elettrovalvola ingresso acqua acqua con protezione antitrabocco
- 14 Raccordo di scarico
- 15 Raccordo per tubo
- 16 Riduttore di portata da 12 cc/sec \varnothing 1,6 mm

ENGLISH

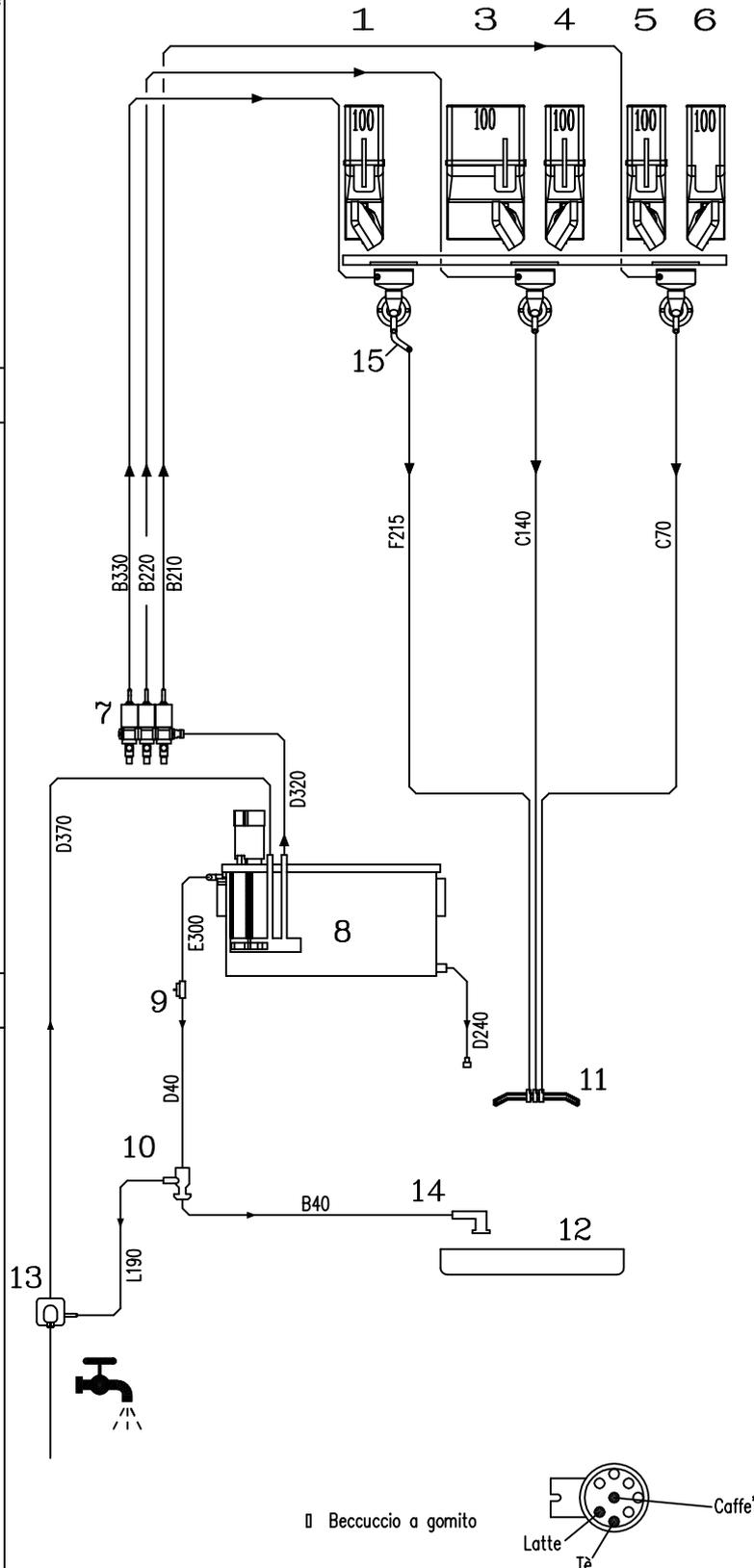
- 1 Tea product box
- 2
- 3 Double chocolate or milk box
- 4 Milk product box
- 5 Coffee product box
- 6 Sugar product box
- 7 Instant valve
- 8 Boiler
- 9 Antiboiling system (safety heat sensor)
- 10 "T" junction for inlet valve
- 11 Cup station
- 12 Waste bin
- 13 Inlet valve with waterblock
- 14 Junction for waste bin
- 15 Pipes junction
- 16 Water flow reductor by 12 cc/sec \varnothing 1,6 mm

FRANCAIS

- 1 Trémie doseuse "The"
- 2
- 3 Double trémie doseuse "Chocolat"
- 4 Trémie doseuse "Lait"
- 5 Trémie doseuse "Café"
- 6 Trémie doseuse "Sucre"
- 7 Soupape eletrique solubles
- 8 Chaudière
- 9 Clixon
- 10 Etranglement pour soupape eletrique entrée eau
- 11 Cup station
- 12 Cuvette ramasse liquide
- 13 Soupape eletrique entrée eau
- 14 Raccord de Déchargé
- 15 Raccord pour tube
- 16 Gicleur de 12 cc/sec \varnothing 1,6mm

- A = Tubo teflon 4x6 L = Tubo silicone 5x9
 B = Tubo silicone 3x6 AM (C)
 C = Tubo silicone 5x9 AM (C)
 D = Tubo silicone 8x12 * = Vite + rondella per ferma tubo
 E = Tubo silicone 8x11 (cod.vite32010226 cod.rondella35155216)
 F = Tubo silicone 7x11 AM(C) ** = Aggiunta tubo 6x9
 G = Tubo pvc crist. 9x12 come spessore su filtro
 H = Riduzione latte
 I = Riduzione caffè

DENOMINAZIONE	
SPI 07 STD	
SPI 10 STD	



07/01/2008 in -01 per aggiunta tubi antimicrobici

APPROVATO:

VERIFICATO:

ITALIANO

- 1 Serbatoio autonomo estraibile
- 2 Fermaglio
- 3 Scatola dosatrice cioccolato
- 4 Scatola dosatrice latte
- 5 Scatola dosatrice caffè
- 6 Scatola dosatrice zucchero
- 7 Blocchetto elettrovalvole solubili
- 8 Caldaia
- 9 Clixon antiebollizione
- 10 Riduttore di portata da 12 cc/sec Ø 1,6 mm
- 11 Supporto ugelli erogazione
- 12 Vaschetta raccogli liquidi
- 13 Elettrovalvola
- 14 Raccordo di scarico
- 15 Flangia di miscelazione
- 16 Tappo per sfiato
- 17 Tappo
- 18 Strozzatura per EV antitrabocco
- 19 Raccordo pass-paratia
- 20 Camera di miscelazione

ENGLISH

- 1 Water tank estr.
- 2 Pipe holder
- 3 Chocolate or milk canister
- 4 Chocolate or milk canister
- 5 Coffee product canister
- 6 Sugar product canister
- 7 Instant valve
- 8 Boiler
- 9 Antiboiling system (safety heat sensor)
- 10 Water flow reductor by 12 cc/sec Ø 1,6 mm
- 11 Erogation system
- 12 Waste bin
- 13 Inlet valve
- 14 Junction for waste bin
- 15 Mixer support
- 16 Tap
- 17 Tap
- 18 "T" Junction for inlet valve
- 19 Pipe fitting
- 20 Mixer

FRANCAIS

- 1 Réservoir autonome estr.
- 2 Broche
- 3 Trémie doseuse "Chocolat"
- 4 Trémie doseuse "Lait"
- 5 Trémie doseuse "Café"
- 6 Trémie doseuse "Sucre"
- 7 Soupape électrique solubles
- 8 Chaudière
- 9 Clixon 75°
- 10 Gicleur 12cc/sec Ø1,6mm
- 11 Cup station
- 12 Cuvette ramasse liquide
- 13 Soupape électrique entrée eau
- 14 Raccord de déchargé
- 15 Support pur mixer
- 16 Bouchon pour soupape électrique
- 17 Bouchon
- 18 Etranglement a "T"
- 19 Passe paroi
- 20 Batteurs

A = Tubo teflon 4x6
B = Tubo silicone 3x6 AM (C)
C = Tubo silicone 5x9 AM (C)
D = Tubo silicone 8x12
E = Tubo silicone 6x9
F = Tubo pvc crist. 12x16
G = Tubo pvc crist. 9x12
H = Riduzione latte
I = Riduzione caffè

L = Tubo silicone 5x9

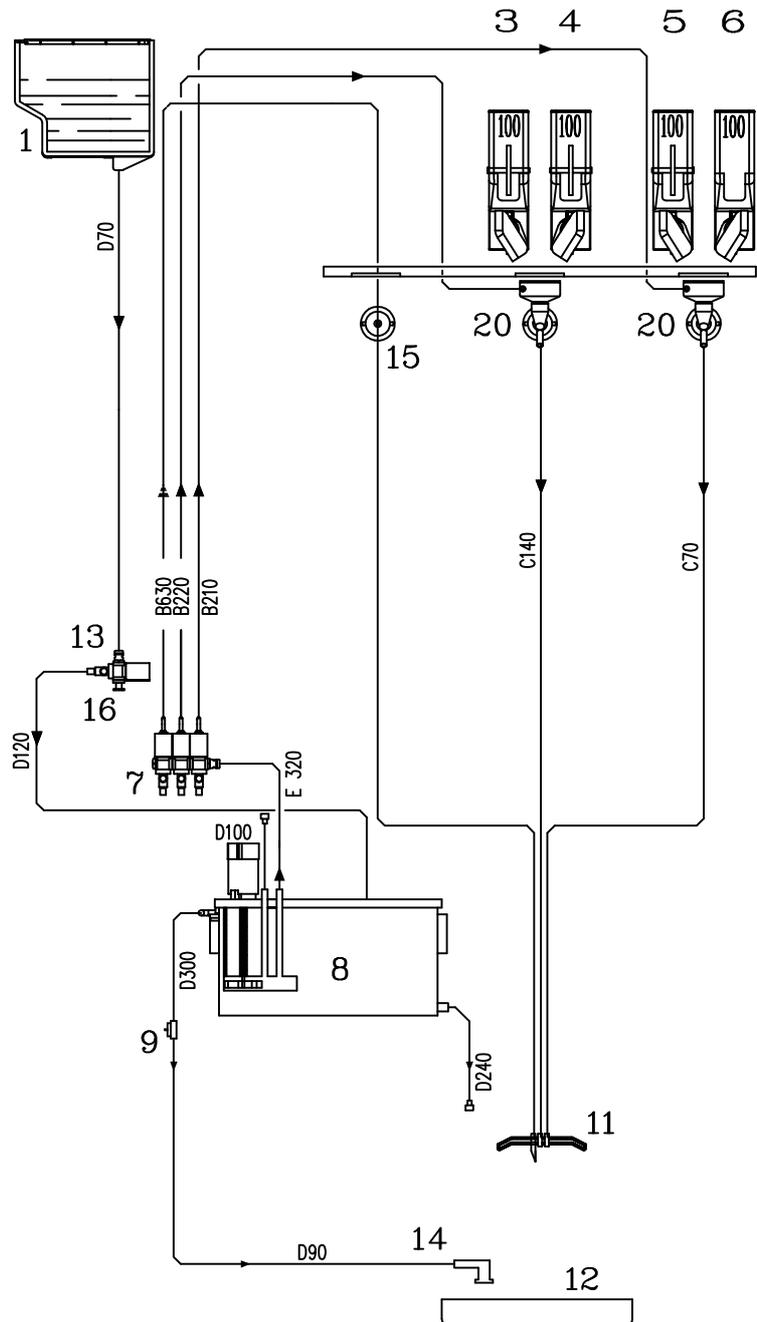
* = Vite + rondella per ferma tubo
(cod.vite.32010226 cod.rondella.35155216)

** = Aggiunta tubo 6x9
come spessore su filtro

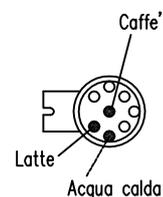
DENOMINAZIONE

SPI09NB

SPI13NB



□ Beccuccio a gomito
∩ Beccuccio diretto smussato
Cod. 05096035



ITALIANO

- 1 Scatola dosatrice cioccolato
- 2 Scatola dosatrice latte
- 3 Vaschetta raccoglifondi
- 4 Caldaia
- 5 Elettrovalvola tre vie caffè
- 6 Gruppo caffè
- 7 Blocchetto elettrovalvole solubili
- 8 Serbatoio autonomo estraibile
- 9 Raccordo a "Y"
- 10 Raccordo pass-paratia
- 11 Filtro acqua
- 12 Vaschetta riserva acqua
- 13 Bypass
- 14 Rilevatore di flusso
- 15 Pompa
- 16 Cup station
- 17 Vaschetta raccogliliquidi
- 18 Raccordo di scarico
- 19 Frullino

ENGLISH

- 1 Chocolat canister
- 2 Lait canister
- 3 Waste bin
- 4 Boiler
- 5 Coffee valve
- 6 Coffee unit
- 7 Instant valve
- 8 Water canister estr.
- 9 "Y" Junction
- 10 Pipe - fitting
- 11 Water filter
- 12 Water canister
- 13 Bypass
- 14 Flussimeter
- 15 Pump
- 16 Cup station
- 17 Waste bin
- 18 Junction for waste bin
- 19 Mixer

FRANCAIS

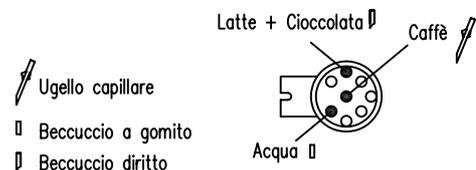
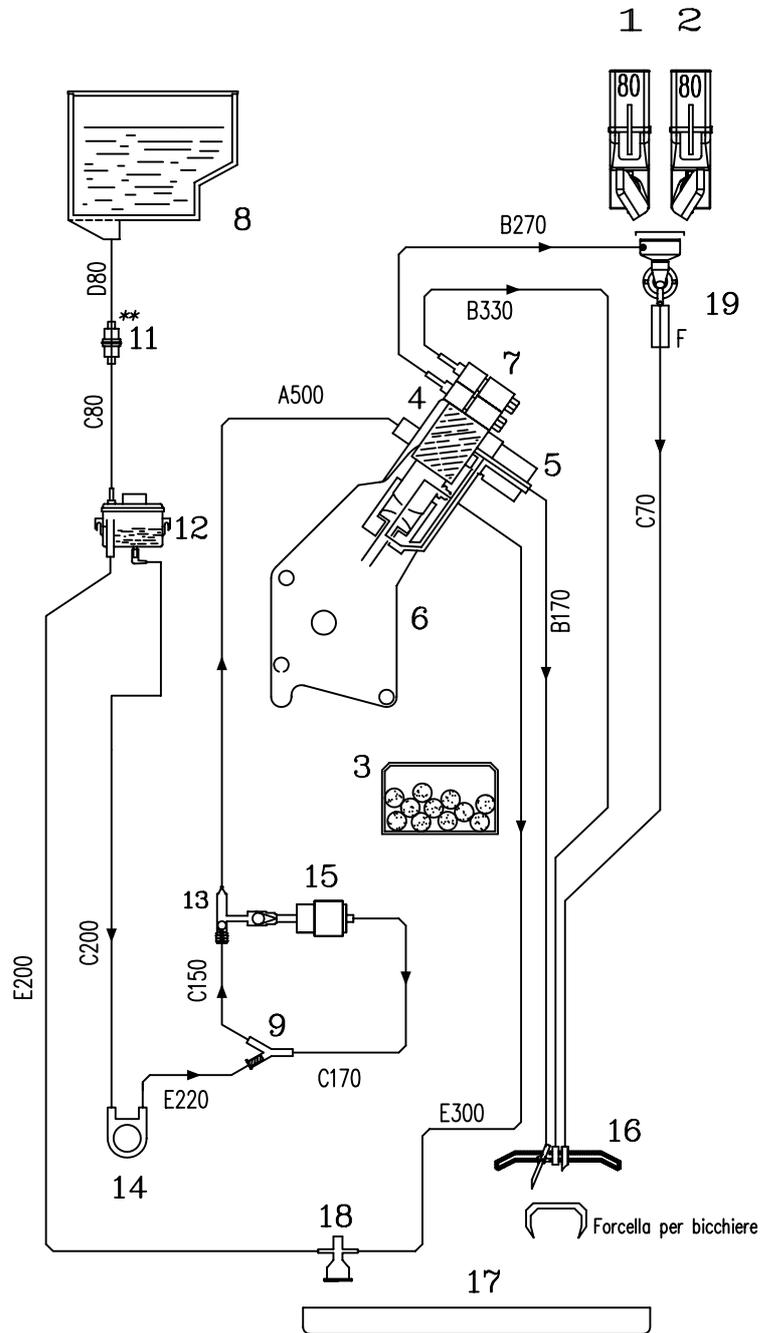
- 1 Trémie doseuse chocolat
- 2 Trémie doseuse lait
- 3 Cuvette fonds café
- 4 Chaudière
- 5 Soupape électrique 3 voies
- 6 Groupe café
- 7 Pompe
- 8 Cuvette eau estr.
- 9 Raccord 3 voies
- 10 Passe - paroi
- 11 Filter de l'eau
- 12 Cuvette eau
- 13 Bypass
- 14 Indicateur de flux
- 15 Pompe
- 16 Cup station
- 17 Cuvette ramasse liquide
- 18 Raccord de déchargé
- 19 Mixer

A = Tubo teflon 4x6
B = Tubo silicone 3x6 AM (C)
C = Tubo silicone 5x9 AM (C)
D = Tubo silicone 8x12
E = Tubo silicone 5x9
F = Riduzione latte

* = Vite + rondella per ferma tubo
(cod.vite.32010226 cod.rondella.35155216)

** = Aggiunta tubo 5x9
come spessore su filtro

DENOMINAZIONE	
SPE 09 NB	
SPE 12 NB	



ITALIANO

- 1 Scatola dosatrice cioccolata
- 2 Scatola dosatrice latte
- 3 Vaschetta raccoglifondi
- 4 Caldaia
- 5 Elettrovalvola tre vie caffè
- 6 Gruppo caffè
- 7 Blocchetto elettrovalvole solubili
- 8 Vaschetta acqua
- 9 Raccordo a "Y"
- 10 Tappo
- 11 Filtro acqua
- 12 Depuratore
- 13 Elettrovalvola ingresso acqua
- 14 Rilevatore di flusso
- 15 Pompa
- 16 Cup station
- 17 Vaschetta
- 18 Raccordo di scarico
- 19 Frullino
- 20

ENGLISH

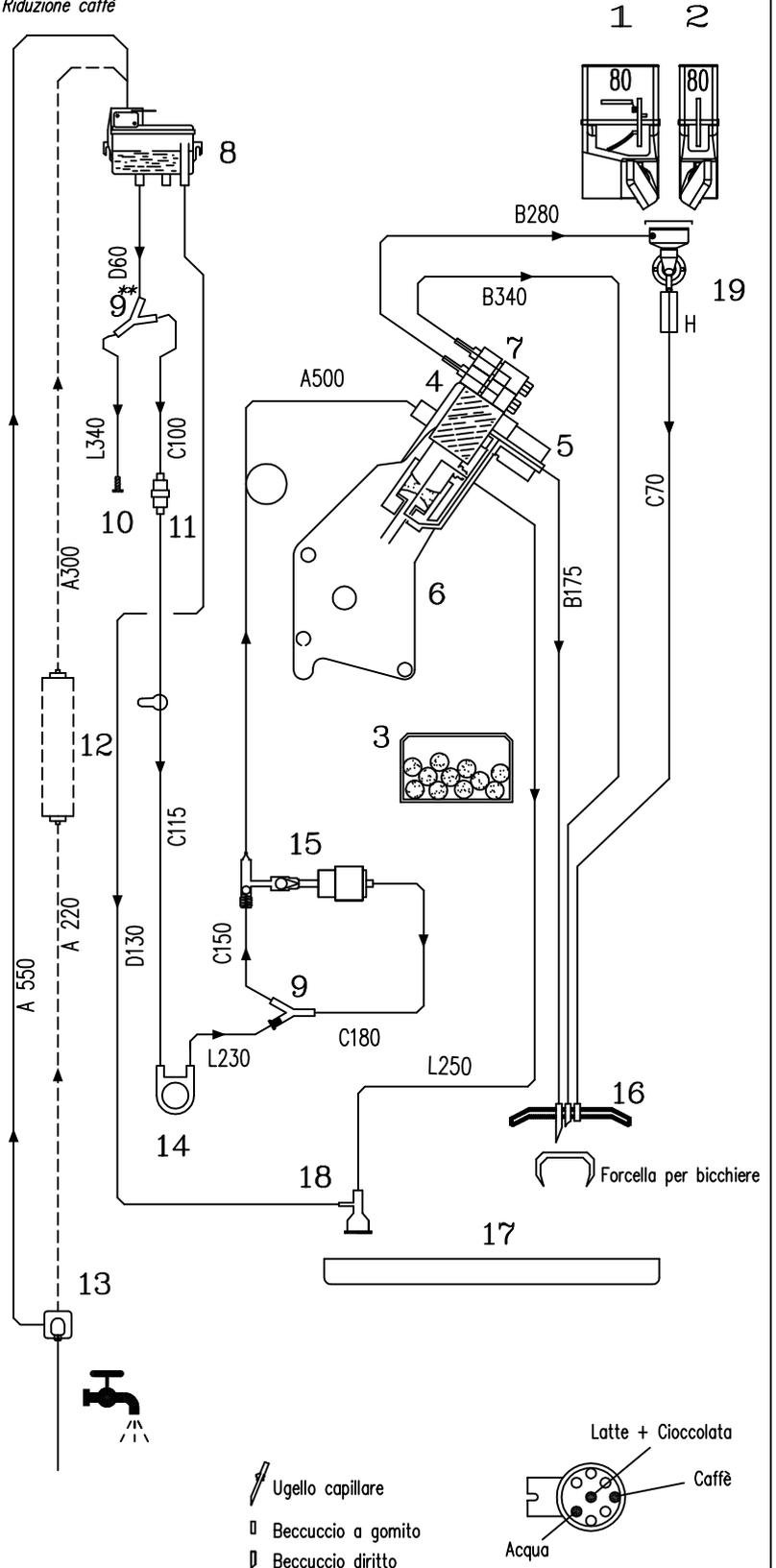
- 1 Chocolat canister
- 2 Lait canister
- 3 Waste bin
- 4 Boiler
- 5 Coffee valve
- 6 Coffee unit
- 7 Instant valve
- 8 Water canister
- 9 "Y" Junction
- 10 Tap
- 11 Water filter
- 12 Depurator
- 13 Valve inlet water
- 14 Flussimeter
- 15 Pump
- 16 Cup station
- 17 Waste bin
- 18 Junction for waste bin
- 19 Mixer
- 20

FRANCAIS

- 1 Trémie doseuse chocolat
- 2 Trémie doseuse lait
- 3 Cuvette fonds café
- 4 Chaudière
- 5 Soupape électrique 3 voies
- 6 Groupe café
- 7 Pompe
- 8 Cuvette eau
- 9 Raccord 3 voies
- 10 Bouchon
- 11 Filter de l'eau
- 12 Épurateur
- 13 Soupape électrique entrée eau
- 14 Indicateur de flux
- 15 Pompe
- 16 Cup station
- 17 Cuvette ramasse liquide
- 18 Raccord de déchargé
- 19 Mixer
- 20

- A = Tubo teflon 4x6 L = Tubo silicone 5x9
 B = Tubo silicone 3x6 AM (C)
 C = Tubo silicone 5x9 AM (C)
 D = Tubo silicone 8x12
 E = Tubo silicone 6x9
 F = Tubo pvc crist. 12x16
 G = Tubo pvc crist. 9x12
 H = Riduzione latte
 I = Riduzione caffè
- * = Vite + rondella per ferma tubo
 (cod.vite.32010226 cod.rondella.35155216)
 ** = Aggiunta tubo 6x9
 comè spessore su filtro

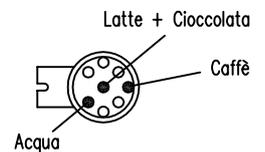
DENOMINAZIONE	
SPE 05 NB	
SPE 10 NB	



Ugello capillare

Beccuccio a gomito

Beccuccio diritto





BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.

Corso Africa 9 - 24040 Località Zingonia, Verdellino (BG) - ITALIA
tel. +39.035.4502111- fax +39.035.883.304