

SERVIZI TECNICI COMMERCIALI

Gruppi funzionali H & C



VISTA INTERNA ZENITH : DETTAGLIO GRUPPI INTERNI

SERVICE MANUAL

GRUPPI MIXER

MANUALE TECNICO DI LIVELLO BASE

BASIC TECHNICAL MANUAL

IL CONTENUTO DI QUESTO MANUALE E' DESTINATO AL PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI TECNICI.

THE CONTENTS OF THIS DOCUMENT ARE INTENDED FOR NECTA'S AFTER SALES PERSONNEL.

GRUPPO MIXER

I Mixers sono dei gruppi funzionali atti a produrre delle bevande solubili utilizzando polveri liofilizzate miscelate con acqua calda .

Due sono le caratteristiche più importanti che un mixer deve avere.

La prima caratteristica è la facilità di smontaggio per effettuare l'igienizzazione dei componenti per poter rispettare le disposizioni della direttiva **HACCP**.

La seconda è la qualità estetica del prodotto erogato che deve essere il più simile possibile al prodotto consumato in un bar e non avere insoluti nella tazza.

La maggior parte dei mixer esistenti e utilizzati dalla concorrenza i sono del tipo con ventolina assiale e rotante con velocità di circa 10.000 RPM.

Inoltre nuove tendenze vedono l'utilizzo di sistemi di miscelazione senza i classici mixer e vengono denominati "Mixerless" Tali sistemi sono ancora in fase sperimentale in quanto tutte le applicazioni analizzate presentano ancora svariati problemi ed in particolare problemi relativi alla presentazione qualitativa e problemi dovuti alla eccessiva complicazione dei sistemi.

I nuovi mixer **Zanussi** pur essendo di tipo tradizionale **e cioè con ventolina rotante** hanno tutte le caratteristiche per essere considerati la massima fase di sviluppo esistente oggi sul mercato relativamente ai mixer di tipo tradizionale.

Sono semplici ,efficienti producono un prodotto di aspetto estetico ai massimi livelli e sono conformi alle necessità della direttiva HACCP ed infine non hanno praticamente insoluti.

Descrizione costruttiva: sostanzialmente sono composti da un motorino a collettore **230 V AC** con velocità di circa **20.000 RPM** che mette in rotazione la ventolina emulsionatrice. Per assicurare la tenuta sull'asse di rotazione è stata utilizzata una guarnizione costruita con uno speciale materiale a "memoria di posizione" che è in grado di assicurare la tenuta perfetta ad alta velocità di rotazione per un lunghissimo tempo operativo , e in fase di smontaggio per igiene e pulizia mantiene la perfetta posizione al successivo rimontaggio assicurando la tenuta idraulica originale .

Si può notare inoltre che il cassetto raccogli polvere del sistema abbattimento vapori è integrato all'imbuto polveri (FIG 1-2-3), con il notevole vantaggio che togliendo il convogliatore per il lavaggio si toglie anche il cassetto obbligando automaticamente al lavaggio anche di questo particolare che in mixer tradizionali tende ad essere "dimenticato" con conseguenti problemi di igiene.

Nella figura 4 si nota il vano di aspirazione .

Nota: i mixer Necta sono unificati per tutti i DA e possono variare minimamente solo per la specifica applicazione



FIG. 1



FIG. 2



FIG. 3

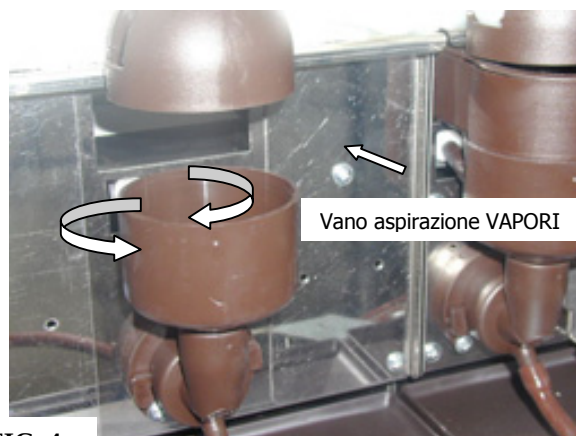


FIG. 4

ISTRUZIONI DI SMONTAGGIO PER PULIZIA E IGIENE

Per lo smontaggio completo dei mixer occorre smontare l'imbuto ed il convogliatore ruotandoli in senso antiorario , quindi smontare la ventolina ruotandola in senso antiorario trattenendo la rotella zigrinata posta sotto (fig. 5) per ottenere la reazione allo sviamento .

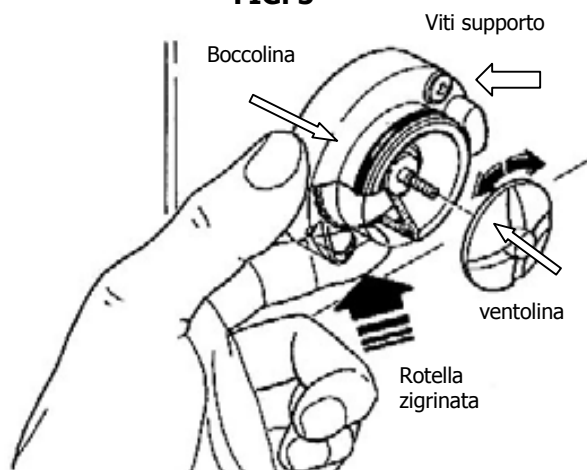
Successivamente svitare le due viti di fissaggio del supporto boccola , ruotare in senso antiorario e sfilare.

Non è necessario smontare il motore .

Il motore è stato progettato per assicurarne il funzionamento senza problemi per svariati anni ed è protetto dal surriscaldamento tramite un klixon avvolto sulla bobina quindi risulta rara la possibilità di provvedere allo smontaggio , nel caso fosse necessario , dopo aver smontato il supporto boccola si rendono visibili tre viti , smontarle e accedere al motore dalla parte interna

Il motore viene azionato dal relè K8 (versione brio) per le altre versioni vedere tabella su specifici manuali

FIG. 5



RIF.	DENOMINAZIONE
1	Calotta aspirazione vapori
2	Coperchio cassetto abbattimento polveri
3	Cassetto abbattimento polveri
4	Imbuto
5	Convogliatore per imbuto
6	Ventolina
7	Portagomma

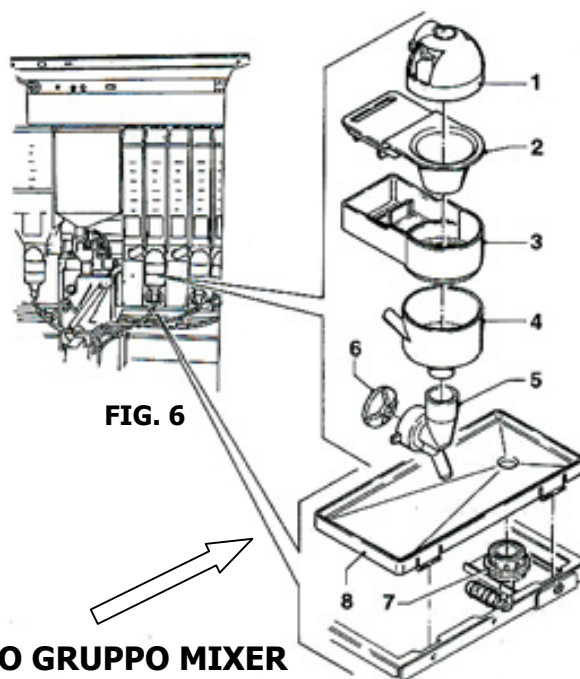


FIG. 6

ESPLOSO GRUPPO MIXER