

SERVIZI TECNICI COMMERCIALI Gruppi funzionali H & C



SERVICE MANUAL

MACINADOSATORE CAFFÈ

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.

MACINA DOSATORE CAFFÈ

Sulla linea H&C Necta Vengono utilizzati due tipi diversi di macinadosatore caffè in funzione della gamma del DA

A) Macinadosatore caffè di tipo professionale

Macinacaffè utilizzato sul DA Zenith e comunque su possibili futuri DA di alta gamma

B) Macina caffè di tipo semiprofessionale

Macinacaffè utilizzato sulla gamma di Base quale Spazio, Venezia, Brio, Colibri

A)

Macinacaffè di nuova progettazione e di tipo professionale, così composto:

Motore professionale del tipo ad induzione, alimentato a 230 V AC con doppia coppia di poli con velocità a vuoto 1500 RPM e in fase di macinatura circa 800-900 Max RPM

Movimentazione macine diretta sull'asse motore senza alcuna riduzione, con condensatore di spunto elettrolitico da xxxx farad

Macine piane da mm 63,5 .

Esistono fondamentalmente due tipi di macine : PIANE e CONICHE

Il vantaggio delle macine PIANE rispetto alle macine coniche è dato dalla maggior velocità possibile della macinatura, con quindi minori tempi di macinatura A scapito di una seppur minima qualità del macinato e quindi si è optato per questa scelta in quanto i tempi di erogazione di una bevanda in una macchina "VENDING" sono prioritari.

(Il Vantaggio delle macine CONICHE è dato dalla miglior qualità del macinato, ma per contro i tempi di macinatura si allungano ed occorrono motori con alta coppia di spunto).

Tale motore accoppiato alle macine suddette , consente di macinare la dose di caffè standard (7 gr.) in un tempo max. di 2 secondi.

Il motore utilizzato non necessita di alcuna manutenzione (è senza spazzole) ed in caso di blocco violento , (possibile a causa di un corpo estraneo presente nel caffè da macinare) , non vengono provocati danni irreversibili ed è sufficiente togliere il corpo estraneo ed il macinacaffè riprende a funzionare regolarmente. La regolazione della granulometria tramite una manopola zigrinata posta inferiormente permette di eliminare l'influenza dei giochi tra la vite senza fine e la ghiera, migliorando notevolmente la precisione. Il particolare montaggio inclinato serve a ridurre la quantità di caffè macinato presente nel condotto di invio al dosatore assicurando quindi sempre caffè macinato fresco ad ogni erogazione.

Il macinacaffè è stato accoppiato al dosatore e sgancio derivato dal modello utilizzato sul mod. Spazio ma con introdotto importanti miglioramenti necessari a causa dell'elevata rapidità della macinatura.

La levetta centrale è regolabile in tre posizioni :

bassa = 6 gr

media = 7 gr

alta = 8 gr

Inoltre è possibile regolare con variazioni di circa 0,25 gr per 6 posizioni su ogni regolazione di base.

SICUREZZE: Il motore e l'elettromagnete sgancio sono dotati di protezione termica e in caso di possibili surriscaldamenti dovuti a blocchi, oppure guasti al relè di attuazione o altro, al raggiungimento di una temperatura di 120° C sull'avvolgimento, interviene la protezione termica disattivando la tensione al motore.

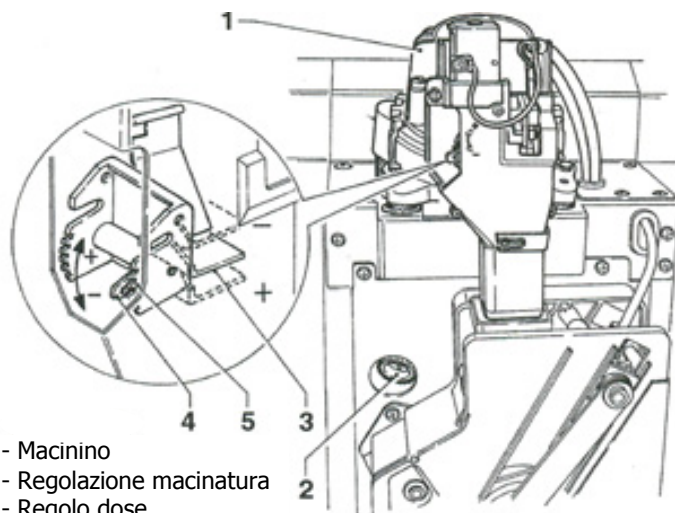
I sistemi sono auto ripristinabili e al ritorno delle condizioni di temperatura previste , si riattivano automaticamente .

E' importante quindi in caso di blocco e successivo intervento della protezione termica **disconnettere l'alimentazione elettrica prima di provvedere allo sblocco del macinino per evitare possibili danni alle mani in caso di riavvio del sistema.**



**Macinadosatore:
Vista senza contenitore caffè**

Applicazione su DA Colibrì



- 1 - Macinino
- 2 - Regolazione macinatura
- 3 - Regolo dose
- 4 - levetta regolazione dose
- 5 - Tacche di riferimento

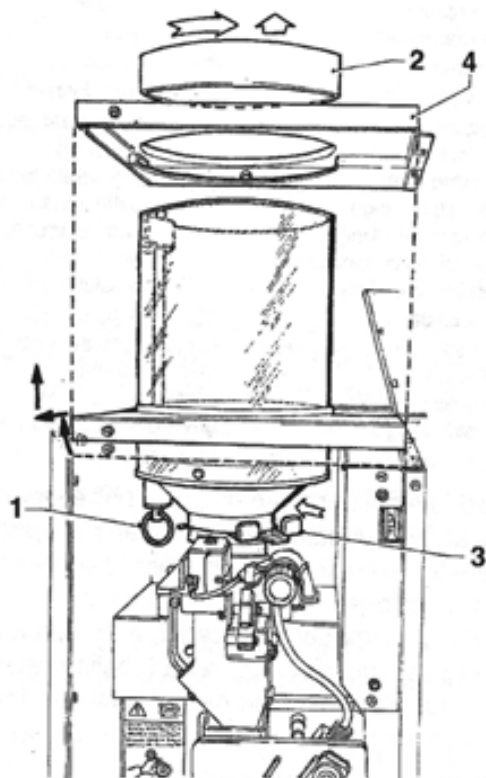
Schema macinadosatore Zenith .

Il Gruppo macinadosatore è tarato in modo ottimale per eseguire caffè espresso Italiano con macinatura medio fine (manopola 2) e con dosi di 7 gr .

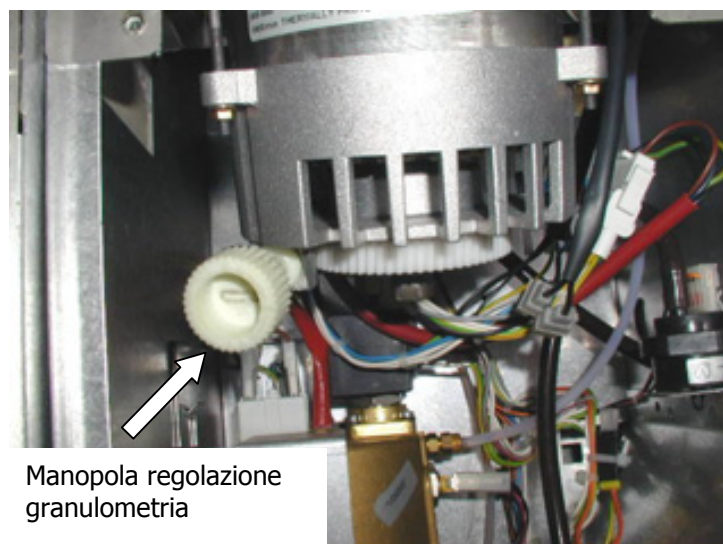
È possibile comunque regolare la quantità con dosi comprese tra 5,5 gr e 8,5 gr agendo sul regolo dose (3) Basso 6 gr – medio 7 gr – alto 8 gr

e per una regolazione fine, agendo sulla levetta (4) Ad ogni tacca corrisponde 0,25 gr di variazione (+ salendo e – discendendo)

La manopola 2 serve per regolare la granulometria del caffè



Macinadosatore: Applicazione su DA Gran Mattino



Manopola regolazione granulometria

Motore per macinacaffè applicazione su DA Zenit vista senza carter

B) Macinacaffè di tipo semiprofessionale così composto:

Motore commerciale prodotto in grande serie a collettore con spazzole, alimentato a 230 V 50 Hz .

Il motore è stato collaudato in funzione dell'affidabilità e durata e permette di effettuare minimo 100.000 selezioni prima di intervenire sulla sostituzione delle spazzole. È stato accoppiato ad un macinadosatore tramite una riduzione ad ingranaggi in materiale tecnoplastico di grande efficienza.

Il macinacaffè è dotato di macine piane ,
(il vantaggio delle macine piane rispetto alle macine coniche è dato dalla maggior velocità possibile della macinatura, con quindi minori tempi di macinatura)

Tale motore accoppiato alle macine suddette , consente di macinare la dose di caffè standard (7 gr.) in un tempo max. di 5 secondi. La riduzione permette al motore di avere una notevole coppia di spunto e di ottenere una velocità delle macine di 1400 RPM a vuoto

in caso di blocco violento , (possibile a causa di un corpo estraneo presente nel caffè da macinare) , non vengono provocati danni irreversibili ed è sufficiente togliere il corpo estraneo che il macinacaffè riprende a funzionare regolarmente.

La regolazione della granulometria tramite una manopola zigrinata posta superiormente permette una facile e rapida regolazione .

La granulometria risulta ottimale e conforme ai canoni richiesti per il caffè macinato per espresso

Il macinacaffè è stato accoppiato al dosatore e sgancio (unificato per tutti i modelli) di tipo volumetrico , in grado di verificare la quantità esatta del caffè macinato

Per la regolazione della dose vedere fig. a pag. 3

La levetta centrale è regolabile in tre posizioni :

bassa = 6 gr

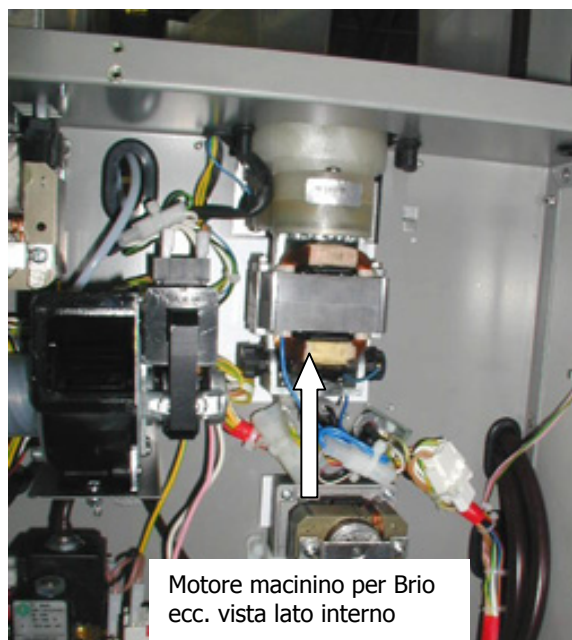
media = 7 gr

alta = 8 gr

Inoltre è possibile regolare con variazioni di circa 0,25 gr per 6 posizioni su ogni regolazione di base.

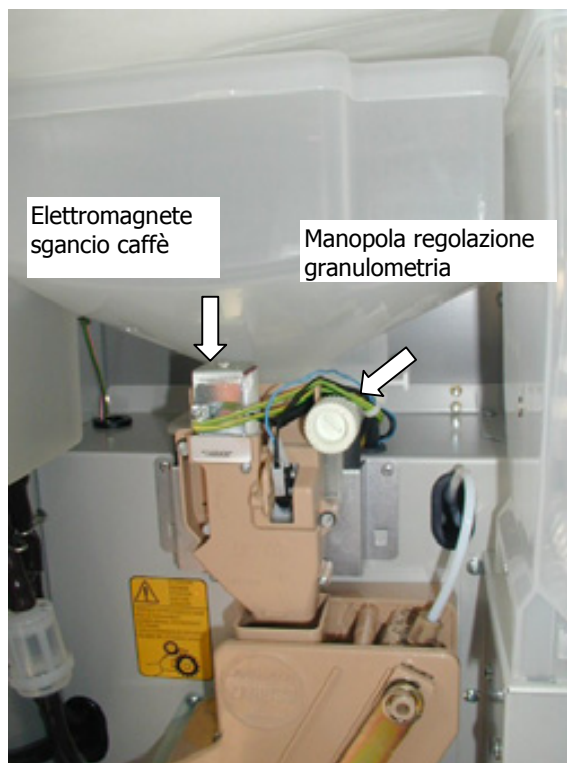
SICUREZZE: Il motore e l'elettromagnete sgancio sono dotati di protezione termica e in caso di possibili surriscaldamenti dovuti a blocchi, oppure guasti al relè di attuazione o altro al raggiungimento di una temperatura di 120° C sull'avvolgimento ,interviene la protezione disattivando la tensione al motore.

I sistemi sono auto ripristinabili e al ritorno delle condizioni di temperatura previste, si riattivano automaticamente .

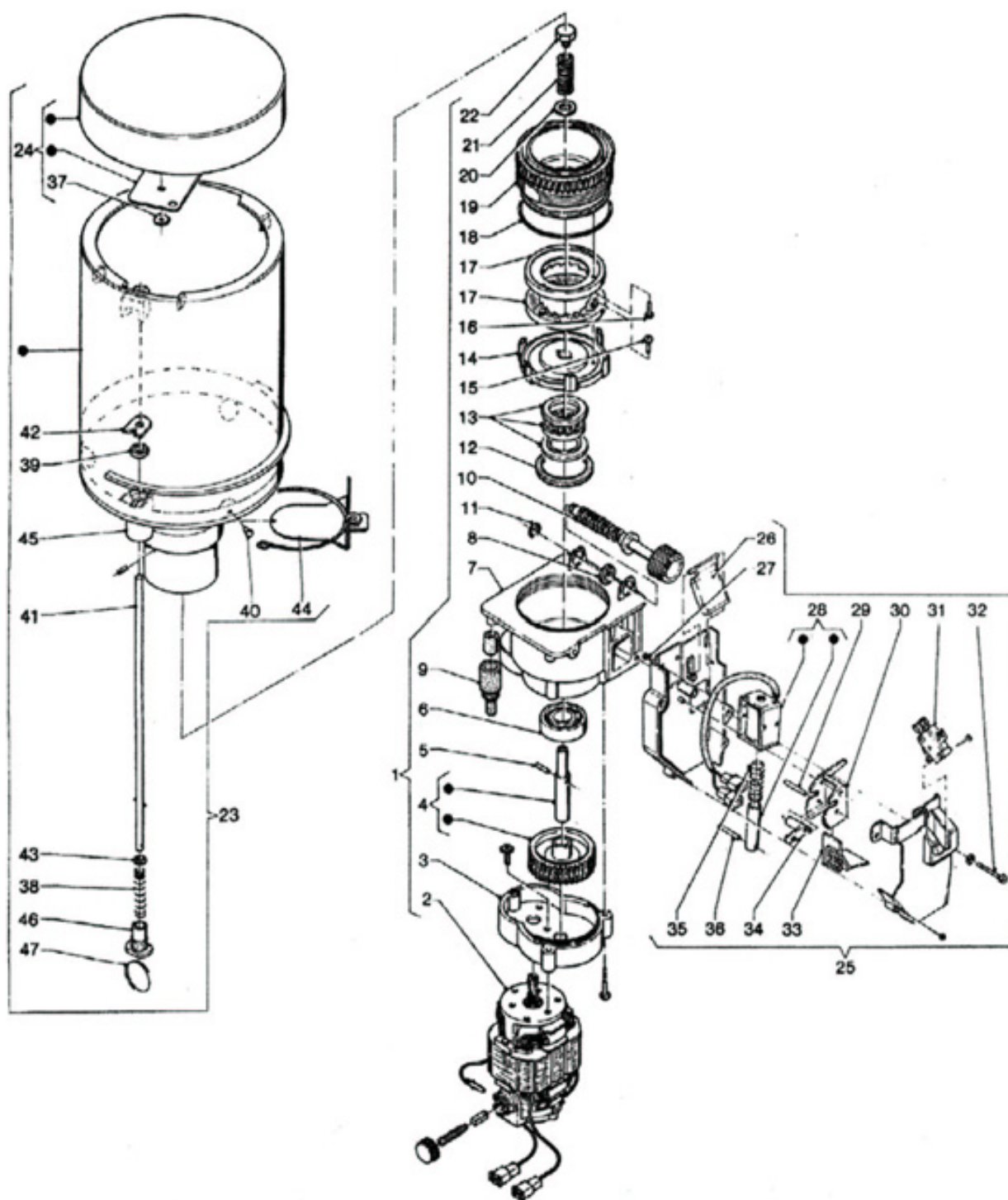


Motore macinino per Brio ecc. vista lato interno

Particolare motore Macinacaffè Zenith: manopola regolazione granulometria caffè macinato

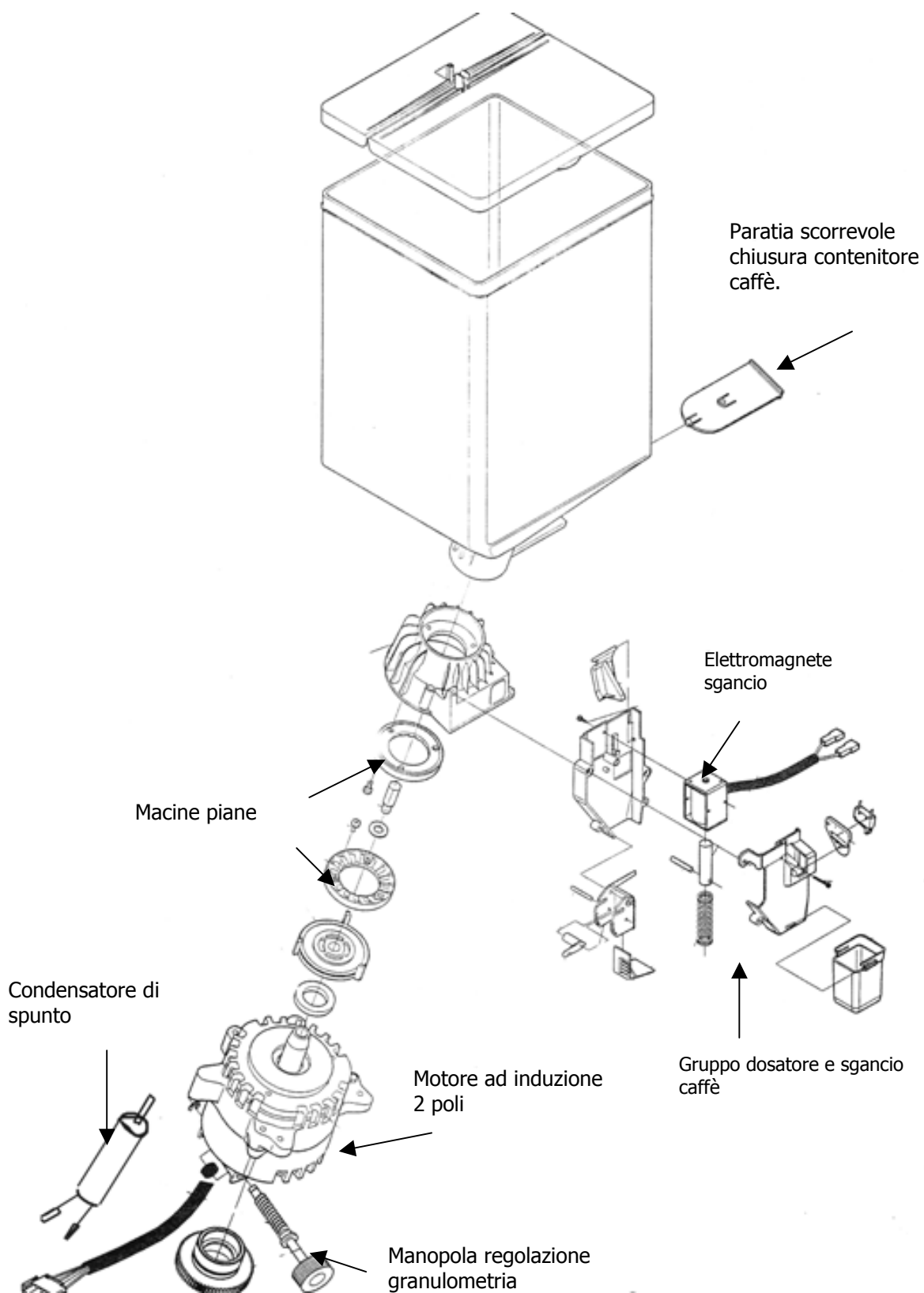


E' importante quindi in caso di blocco e successivo intervento della protezione termica , togliere la spina di alimentazione elettrica prima di provvedere allo sblocco del macinino per evitare possibili danni alle mani.



Esploso macinadosatore per Mod. Venezia e derivati

NB: per il riferimento codici riferirsi ai CD



Esploso macinadosatore per DA Zenith