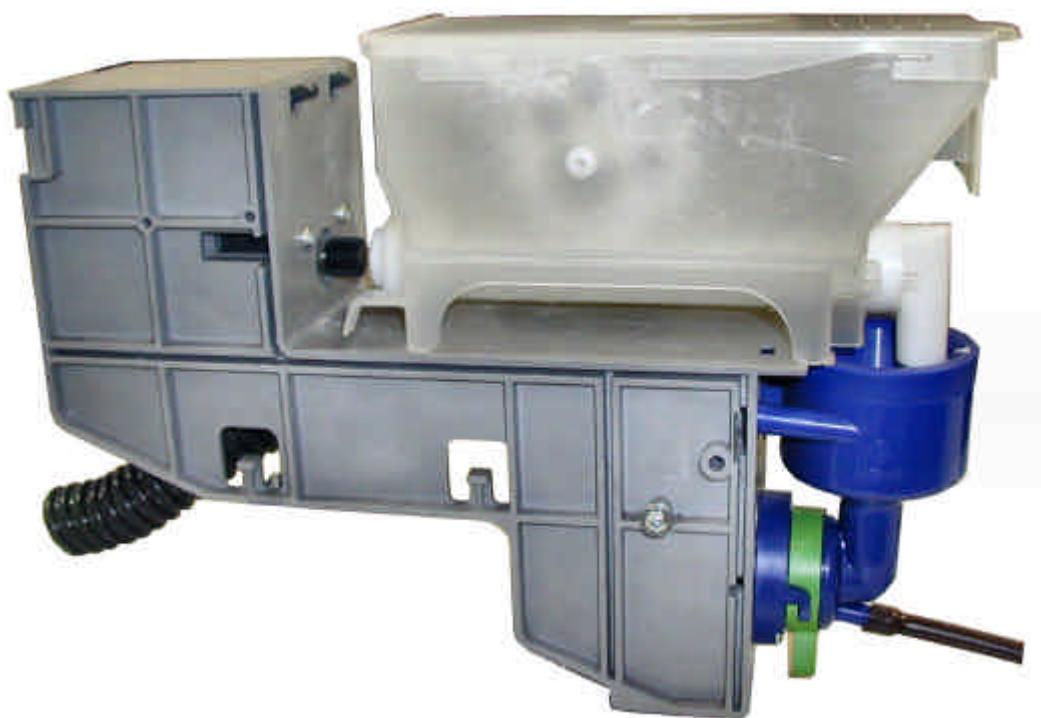


TECHNISCH-KAUFMÄNNISCHE DIENSTE



SERVICE MANUAL

FUNKTIONSGRUPPEN

“ MIXER FÜR DA KORO ”

MIXERGRUPPE DER NEUEN GENERATION

EINLEITUNG

Die Mixer sind Funktionsgruppen für die Zubereitung von Getränken aus gefriergetrockneten und in warmem Wasser löslichen Pulvern.

Ein Mixer muss zwei wesentliche Eigenschaften haben.

Erstens muss er zur Durchführung der Hygienisierung seiner Komponenten gemäß den Vorschriften der Richtlinie **HACCP** einfach in seine einzelnen Teile zerlegbar sein.

Die zweite Eigenschaft ist die Getränkequalität, welche so gut wie möglich der eines in der Gastwirtschaft zu sich genommenen ähneln sollte, das heißt gut gemischt und mit einem entsprechenden ästhetischen Aussehen.

Der größte Teil der auf dem Markt vorhandenen und von der Konkurrenz benutzten Mixer sind vom Typ mit axialem Lüfterrad und einer Drehgeschwindigkeit von ca. **10.000 U/Min.** Neue Tendenzen gehen dahin, Mischsysteme ohne die klassischen Mixer, „Mixerless“ genannt, zu benutzen.

Diese Systeme sind jedoch von der Erreichung eines perfekten Mischsystems noch weit entfernt, da die mit diesen Systemen erreichte Qualität zur Zubereitung eines Getränks mit einem annehmbaren Aussehen nicht akzeptierbar ist. Außerdem verbreiten alle bisher vorgestellten Lösungen sehr viel mehr Schmutz und sind daher gegenüber den besseren traditionellen Mixern weniger hygienisch. Sie haben ein Lüfterrad, welches sich bei einer Geschwindigkeit von **20.000 U/Min.** dreht und bestehen aus nur wenigen Teilen. Sie haben eine schnell überprüfbare Lade zum Abscheiden des angesaugten Staubes und sind mit einem unteren Hebel, mit welchem man sie in wenigen Augenblicken ausbauen kann, versehen. (ABB. 3 -4).

BAUBESCHREIBUNG

Substantiell bestehen sie aus einem bei 230V WS gespeistem Kollektormotor mit einer Drehgeschwindigkeit von **20.000 U/Min.** Durch die hohe Geschwindigkeit wird eine unvergleichbare Qualität erreicht und zur Gewährleistung der hydraulischen Dichtigkeit auf der Drehachse wurde eine aus einem innovativen Material hergestelltes Achslager benutzt. Dieses ist in der Lage, bei hoher Geschwindigkeit für eine lange Betriebszeit eine perfekte Dichtigkeit zu garantieren und während des Ausbaus zur Hygienisierung oder Wartung, behält sie bei erneuter Montage ihre perfekte Ausgangsstellung bei und garantiert somit die ursprüngliche Dichtigkeit.

ABB. 1

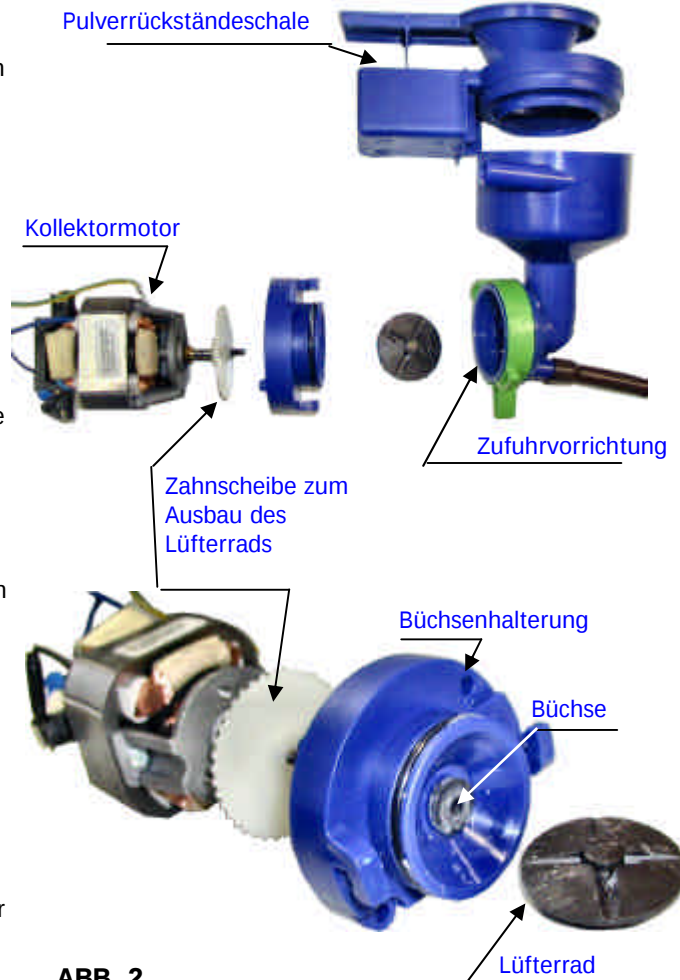


ABB. 2



ABB. 3

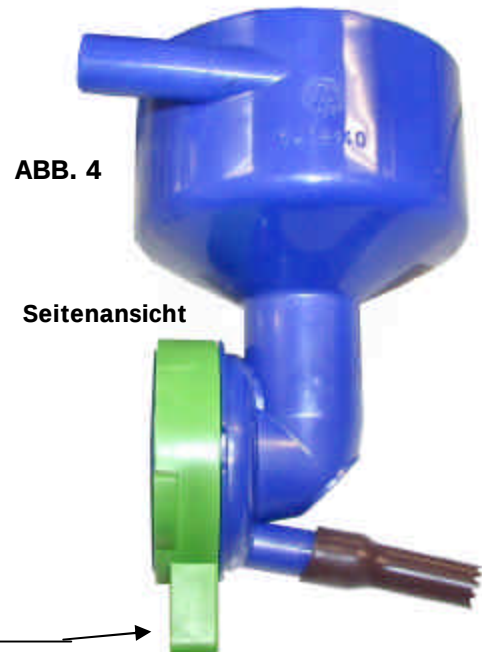


ABB. 4

Vorderansicht

Seitenansicht

Schnellmontagehebel



ABB. 5

Sammelschale für Pulverrückstände während des Herausziehens

Lade zum Sammeln und Abscheiden von Pulvern während des Öffnens zum Reinigen

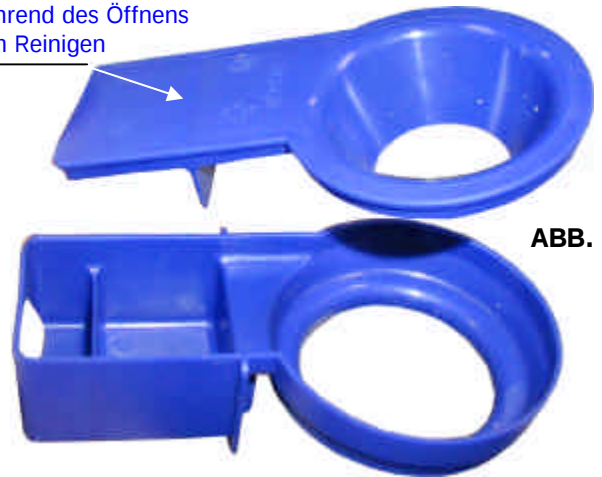


ABB. 6

Man kann außerdem feststellen, dass die Pulversammelschale des Abscheidsystems in den Pulvertrichter eingebaut ist. (ABB. 5 – 6). Dieses hat den bedeutenden Vorteil, dass bei Entfernen der Zufuhrvorrichtung für die tägliche Wäsche, gleichzeitig auch die Sammelade mit herausgezogen wird und folglich auch gewaschen werden muss. Dieses ist ein bedeutender Pluspunkt für die Hygiene und garantiert die Beachtung der Richtlinie **HACCP**, die bei den von verschiedenen Konkurrenzfirmen benutzten „normalen“ Mixern nicht erfolgt.

Wenn nicht die technischen Voraussetzungen für die Vereinfachung dieses Vorgangs geschaffen werden, wird die Reinigung und Entleerung, mit schwerwiegenden Auswirkungen auf die Hygiene und auf den korrekten Betrieb dieser Funktionsgruppe, vergessen.

Der Motormixer (ABB. 7) ist praktisch ein Kollektormotor, dessen Bürsten über den Kollektor streifen.

Dieser Motor hat folgende Eigenschaften:
 Selbstwiederherstellbarer Thermoschutz mit Selbstaufwicklung auf der Spule
 Hohe Drehgeschwindigkeit von über 20.000 U/Min. bei Leerlauf
 Kleine Ausmaße für die Installation in kleinen Automaten
 Große Zuverlässigkeit und Haltbarkeit (bei den Labortests wurden 100.000 Mixzyklen ohne Störungen erreicht).

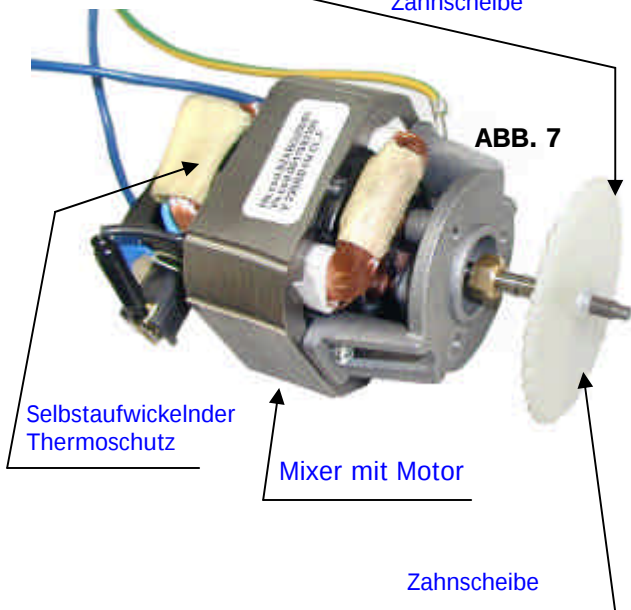


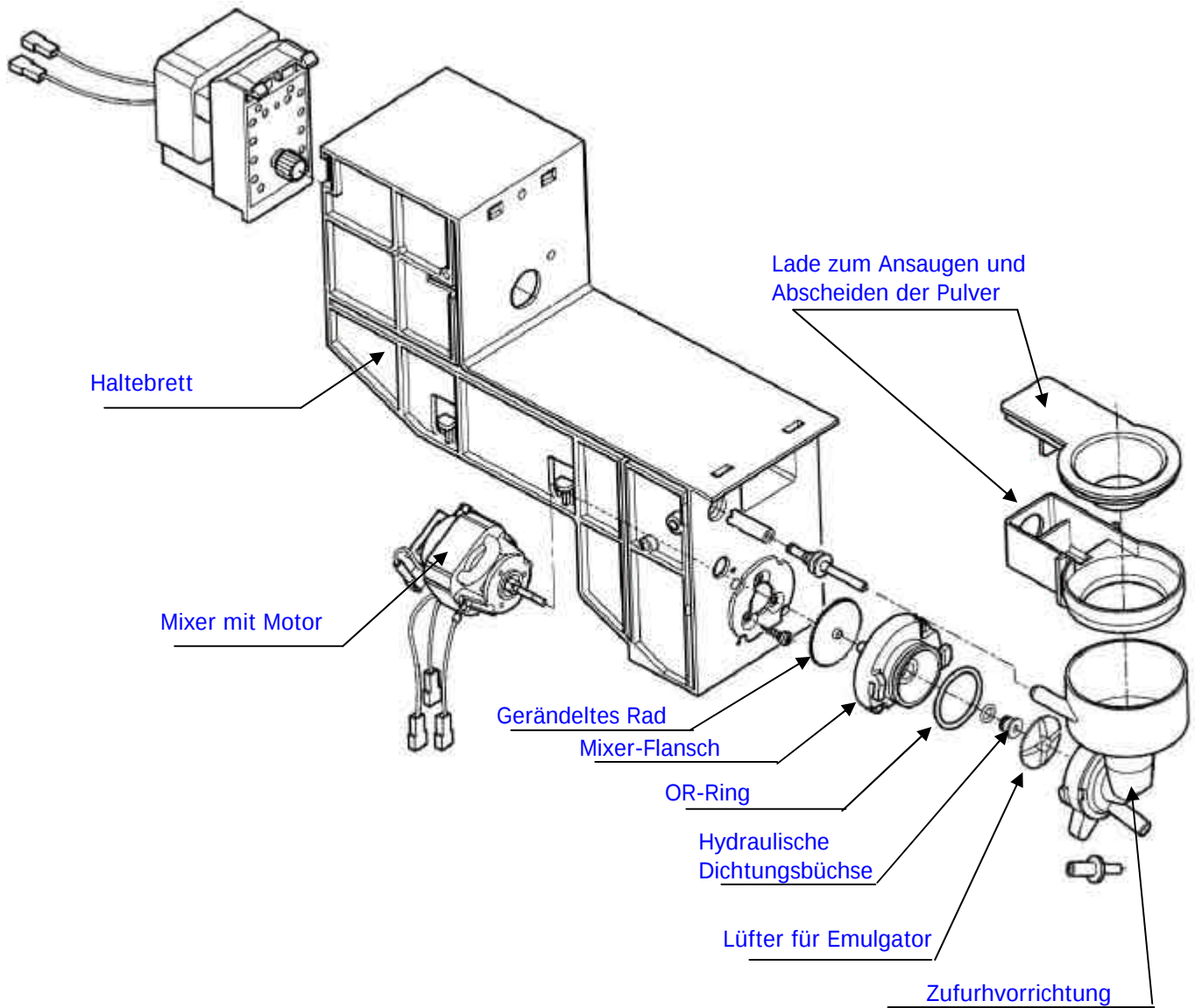
ABB. 7

Selbstaufwickelnder Thermoschutz

Mixer mit Motor

Zahnscheibe

EXPLOSIONSZEICHNUNG MIXERGRUPPE (KORO)



DEMONTAGE FÜR PERIODISCHE WARTUNGEN



Den gelben Hebel entgegen dem Uhrzeigersinn drehen



Den äußeren axial herausziehen



Die Zufuhrvorrichtung aus der Lade ziehen



Das Lüfterrad entgegen dem Uhrzeigersinn lösen und als Kontrast das gerändelte Rädchen mit den Fingern zurückhalten.



Nach Ausbau des Lüfterrads, die beiden Befestigungsschrauben des Flansches lösen und letzteren axial herausziehen.



Teile des vollständig auseinandergenommenen Mixers



Die beiden Befestigungsschrauben des Motors lösen, und den Motormixer aus seiner Halterung herausziehen.



vollständig von der Halterung abgebauter Motor

Den Motor in umgekehrter Reihenfolge erneut montieren und beachten, dass die Motorwelle ohne forciert und gerissen zu werden, in die Büchse eingeführt wird.

Für die Hygiene und periodischen Wartungen iost auf das Handbuch KORO (Service Manual) Bezug zu nehmen.