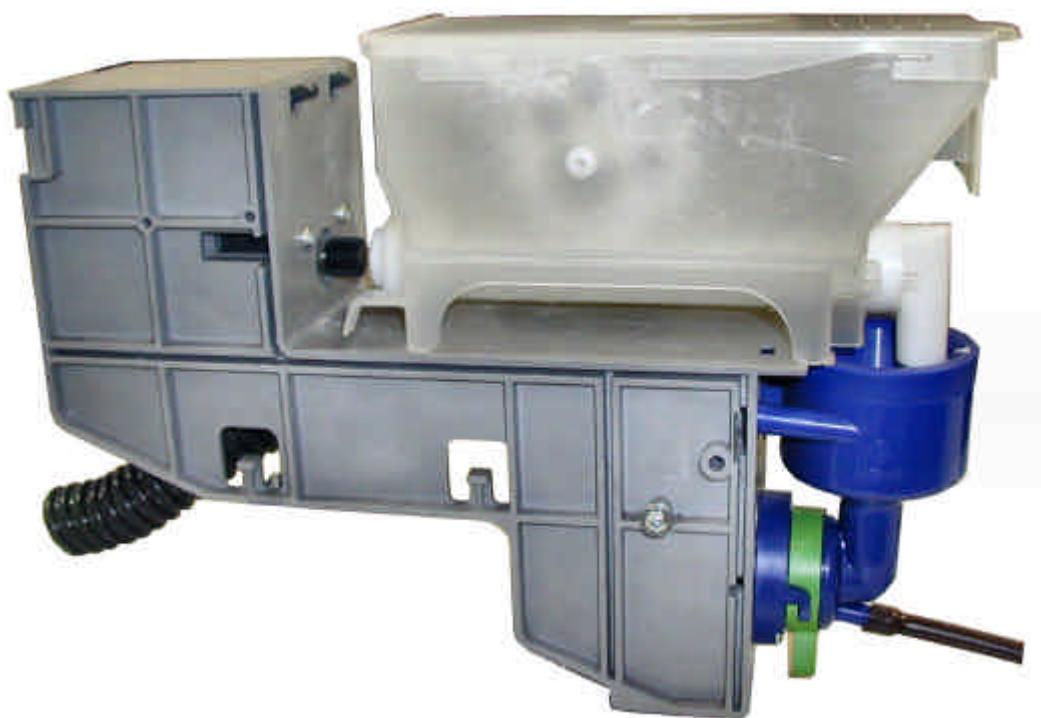


SERVICIOS TÉCNICOS COMERCIALES



SERVICE MANUAL

GRUPOS FUNCIONALES

“ MIXER PARA DA KORO ”

UNIDADES MEZCLADORAS DE NUEVA GENERACIÓN

PREMISA

Los mezcladores son unidades funcionales aptas a producir bebidas solubles utilizando polvos liofilizados mezclados con agua caliente. Las características más importantes que un mezclador debe tener son dos. La primera característica es la facilidad de desmontaje para efectuar la higienización de los componentes para poder respetar las indicaciones de la directiva **HACCP**.

La segunda característica es la calidad del producto suministrado que debe ser lo más similar posible al producto tomado en un bar, por ende óptima calidad de café y aspecto estético adecuado.

La mayor parte de los mezcladores existentes y utilizados por nuestra competencia son del tipo con hélice axial y giratoria a la velocidad de aproximadamente **10.000 RPM**, además las nuevas tendencias usan sistemas de mezclado sin los clásicos mezcladores, los cuales reciben el nombre de **"Mixerless"**. Tales sistemas todavía están lejos de obtener el sistema de mezclado perfecto, ya que la calidad lograda con tales sistemas está muy por debajo de preparar un producto con una estética aceptable, además todas las soluciones vistas hasta la actualidad se ensucian mucho más y, por ende, son poco higiénicas con respecto a los mejores mezcladores tradicionales.

Los nuevos mezcladores NW Global Vending han sido estudiados para la aplicación específica sobre el distribuidor **KORO** y engloban en sí mismos las características aptas para preparar un óptimo producto y ser fáciles de higienizar.

Tienen una hélice giratoria a la velocidad de **20.000 RPM** (Fig. 1-2) y están compuestos por pocas piezas. Además, tienen un cajón para la reducción de polvos aspirados que se puede inspeccionar rápidamente, y están provistos de una palanca inferior para desmontarlos del cuerpo de la máquina en pocos instantes.

(Fig. 3 -4)

DESCRIPCIÓN CONSTRUCTIVA

Substancialmente están compuestos por un motor de colector alimentado con **230 Vca** que tiene una velocidad de rotación de **20.000 RPM**. La alta velocidad brinda una calidad insuperable. Para asegurar la hermeticidad hidráulica en el eje de rotación se ha utilizado un casquillo especial fabricado con un material innovador con memoria de posición, capaz de asegurar una perfecta hermeticidad a alta velocidad por un largo período de tiempo operativo. En el desmontaje para su higienización o mantenimiento, este material mantiene perfectamente su posición inicial, por ende cuando se lo vuelve a colocar se vuelve a tener la hermeticidad hidráulica original.

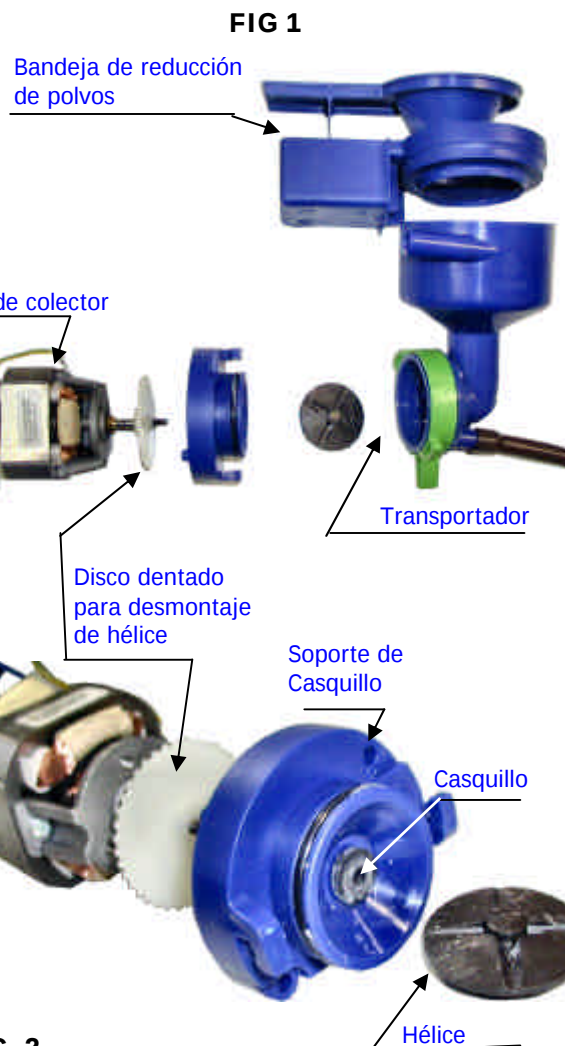
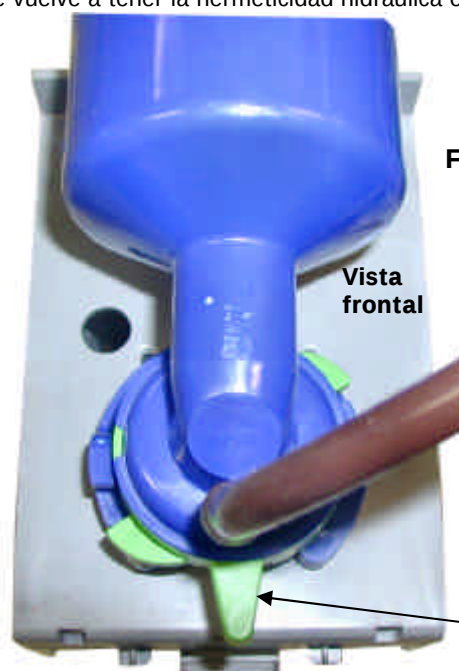


FIG. 2



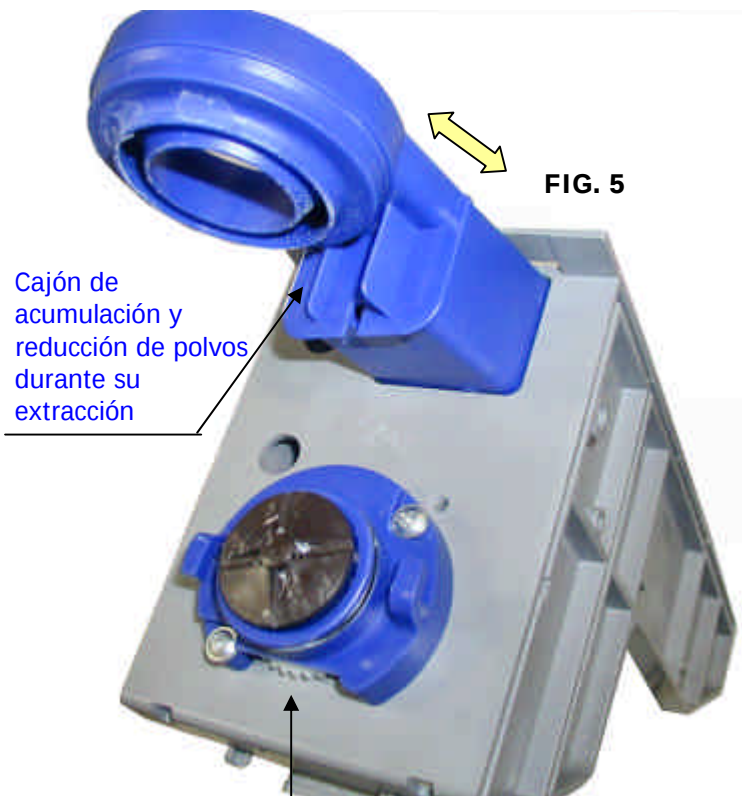


FIG. 5

Cajón de acumulación y
reducción de polvos
durante su apertura para
la limpieza



FIG. 6

Nótese además que el cajón recolector de polvos del sistema de reducción está integrado al embudo de polvos (Fig. 5 – 6) con la notable ventaja que quitando el transportador para su lavado diario, simultáneamente se extrae el cajón de reducción de polvos, por consiguiente obligando al lavado de este elemento con notable ventaja para la higiene y asegurando el respeto de la directiva **HACCP**, lo cual no se cumple en los mezcladores “normales” utilizados por muchos de nuestros competidores. No creando las bases técnicas de simplificación de esta operación normalmente tal elemento se olvida de limpiar y vaciar con graves repercusiones sobre la higiene y el correcto funcionamiento de las unidades funcionales.

El batidor motorizado (Fig. 7) es un motor de colector provisto de escobillas que rozan sobre el colector.

Las características de este motor son:
Protección térmica de auto restablecimiento auto envuelta sobre la bobina.

Alta velocidad de rotación, superior a las 20.000 RPM en vacío.

Pequeñas dimensiones que permiten instalaciones en pequeños distribuidores.

Notable fiabilidad y duración (en las pruebas de laboratorio se han superado los 100.000 ciclos de batido sin inconvenientes de ningún tipo).

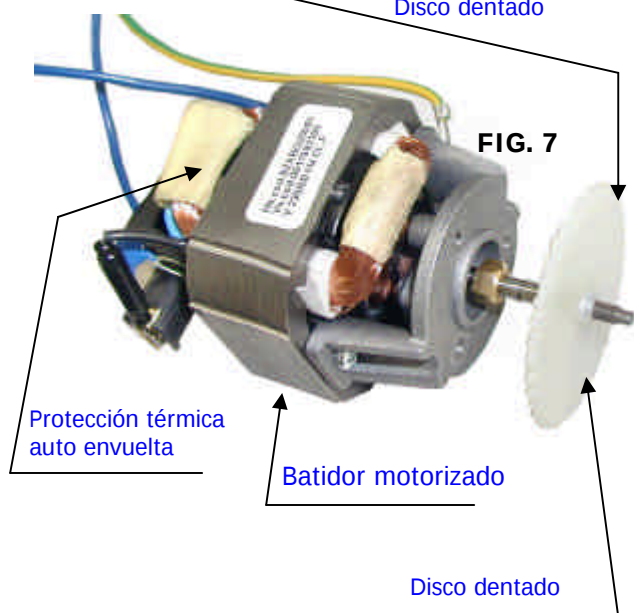


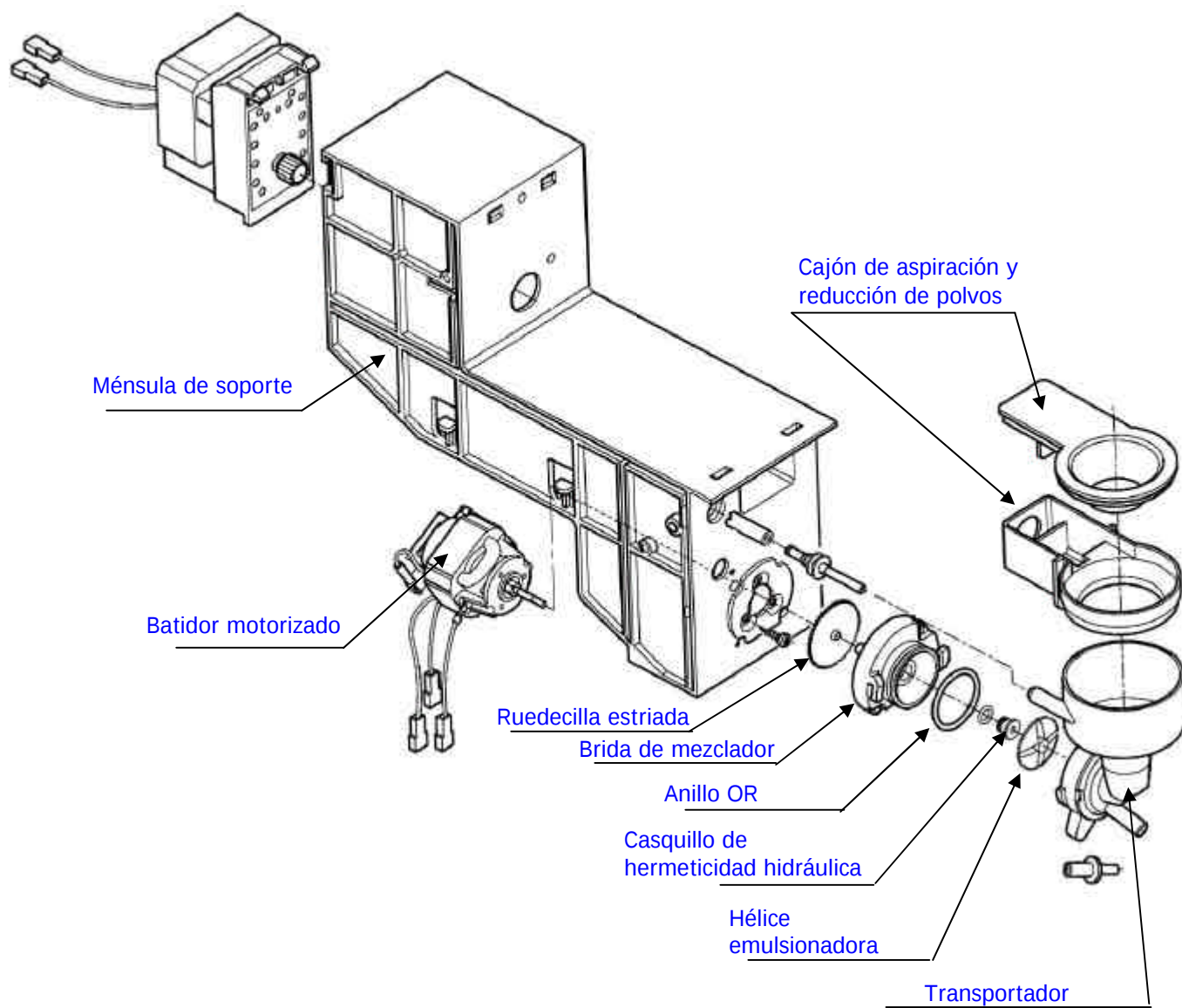
FIG. 7

Protección térmica
auto envuelta

Batidor motorizado

Disco dentado

DESPIECE DE LA UNIDAD MEZCLADORA (KORO)



PROCEDIMIENTO DE DESMONTAJE PARA SERVICIOS DE MANTENIMIENTO PERIÓDICO



Girar la palanca amarilla en sentido antihorario



Tirar el mezclador externo axialmente hasta quitarlo totalmente



Extraer el transportador del cajón



Desenroscar en sentido antihorario la hélice reteniendo con los dedos la ruedecilla estriada como contraste



Después de haber desmontado la hélice, desenroscar los dos tornillos de fijación de la brida y extraer la misma retirándola axialmente



Detalles que componen el mezclador completamente desensamblados



Desenroscar los dos tornillos de fijación del motor, y extraer de la parte interna del soporte el batidor motorizado



Motor totalmente desmontado del soporte

Para el montaje, seguir el mismo procedimiento pero en sentido inverso, teniendo cuidado de que durante la introducción del árbol del motor en el casquillo no se produzcan forzamientos o deterioros. Para las operaciones periódicas de higiene y mantenimiento, ver el Service Manual KORO.