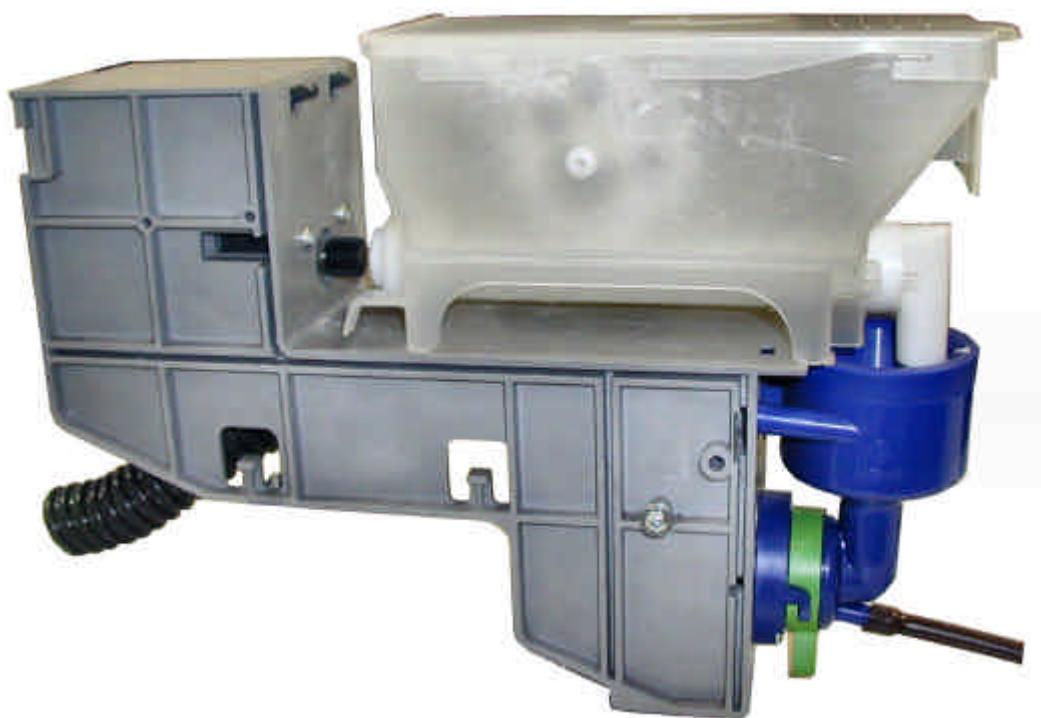


SERVICES TECHNIQUES COMMERCIAUX



SERVICE MANUAL

GROUPES FONCTIONNELS

“ MIXER POUR LE DA KORO ”

GROUPES MIXERS NOUVELLE GÉNÉRATION

AVANT-PROPOS

Les Mixers sont des groupes fonctionnels destinés à produire des boissons solubles en utilisant des poudres lyophilisées mélangées à de l'eau chaude.

Les caractéristiques les plus importantes qu'un mixer doit présenter sont au nombre de deux.

La première est une facilité de démontage qui permette d'effectuer les opérations d'hygiénisation des éléments, dans le respect des dispositions de la directive **HACCP**.

La seconde caractéristique est la qualité du produit distribué qui doit ressembler le plus possible au produit consommé dans un bar, à savoir un excellent mélange et un bel aspect.

La plupart des mixers existants et utilisés par la concurrence sont du type à hélice axiale tournant à une vitesse d'environ **10 000 T/MIN**. En outre, de nouvelles tendances introduisent l'utilisation de systèmes de mélange sans les mixers classiques et sont appelés "**Mixerless**".

Ces systèmes ne sont pas encore en mesure de réaliser le système de mélange parfait dans la mesure où la qualité obtenue avec ces systèmes est très insuffisante pour préparer un produit ayant un aspect esthétique acceptable. En outre, toutes les solutions jusqu'à présent vues sont beaucoup plus salissantes et, donc, peu hygiéniques par rapport aux meilleurs mixers traditionnels.

Les nouveaux mixers NW Global Vending ont été étudiés pour être appliqués sur le distributeur **KORO** et réunissent toutes les caractéristiques servant à préparer un excellent produit. De plus, ils sont faciles à hygiéniser.

Ils sont équipés d'une hélice tournant à la vitesse de **20 000 T/MIN** (FIG. 1-2). Ils se composent d'un faible nombre de pièces, ont un tiroir pour l'abattement des poudres aspirées qui peut être inspecté rapidement, et sont dotés d'un petit levier inférieur qui permet de les démonter en quelques instants seulement du corps de la machine (FIG. 3-4).

DESCRIPTION

Ils se composent, en substance, d'un moteur à collecteur alimenté à **230 V AC** tournant à une vitesse d'environ **20 000 T/MIN**.

La grande vitesse permet d'obtenir une qualité sans pareil. Pour garantir l'étanchéité hydraulique sur l'axe de rotation, une petite douille construite dans un matériau innovateur à mémoire de position a été utilisée. Elle est en mesure d'assurer une étanchéité parfaite à grande vitesse pour une longue période d'utilisation et, en phase de démontage pour les opérations d'hygiénisation et d'entretien, elle maintient sa parfaite position initiale au remontage, en assurant l'étanchéité hydraulique d'origine.

FIG 1

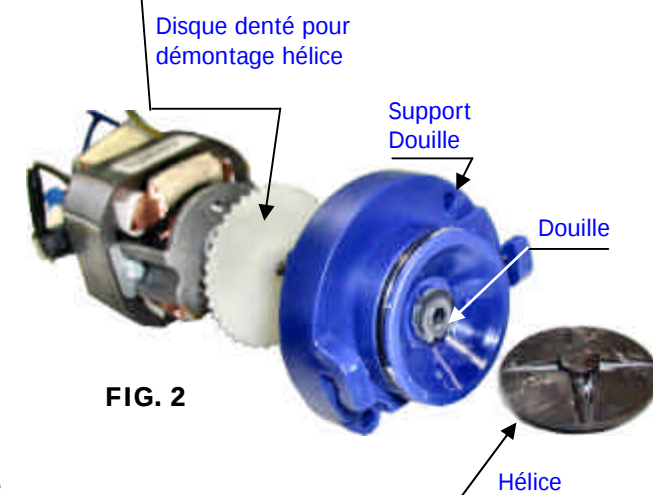
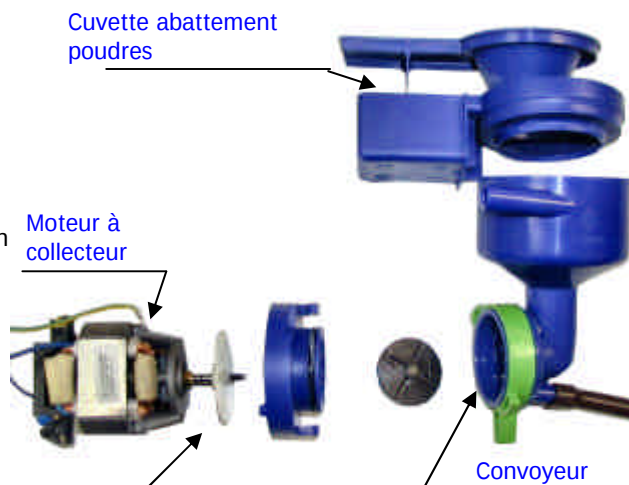


FIG. 2

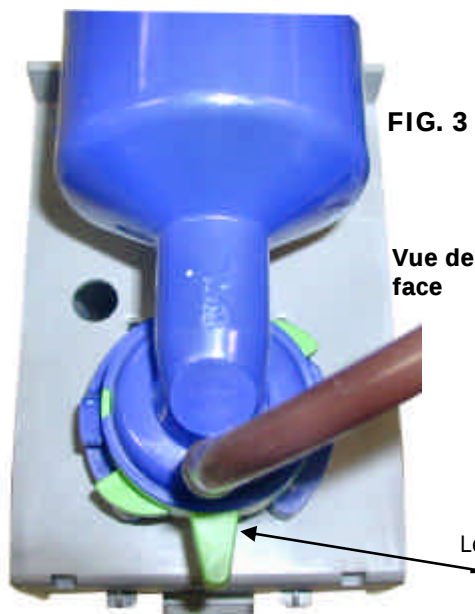


FIG. 4





FIG. 5

Tiroir accumulation
abattement
poudres en phase
d'éjection

Tiroir accumulation et
abattement poudres en
phase d'ouverture pour
nettoyage



FIG. 6

En outre, le tiroir de récolte des poudres du système d'abattement est intégré à l'entonnoir des poudres (FIG. 5 – 6) : ceci est particulièrement avantageux puisque, lorsqu'on enlève le convoyeur pour effectuer le nettoyage quotidien, on extrait simultanément le tiroir d'abattement des poudres ce qui oblige également à laver cet élément au bénéfice de l'hygiène et du respect de la directive **HACCP** (ceci ne se produit pas pour les mixers dits "normaux" utilisés par les divers concurrents).

Ne créant pas les conditions techniques nécessaires de simplification de cette opération, on oublie habituellement de nettoyer et de vider cet élément, ce qui a de graves répercussions sur l'hygiène et le fonctionnement du groupe fonctionnel.

Le mixer (FIG. 7) est, en fait, un moteur à collecteur doté de brosses frottant sur le collecteur.

Les caractéristiques de ce moteur sont :

La protection thermique auto-restaurante auto enroulée autour de la bobine

La grande vitesse de rotation de plus de 20 000 T/MIN à vide

Les petites dimensions qui en permettent une installation dans de petits distributeurs

La remarquable fiabilité et durée de vie (les tests de laboratoire permis d'effectuer 100 000 cycles sans subir aucun inconvénient).

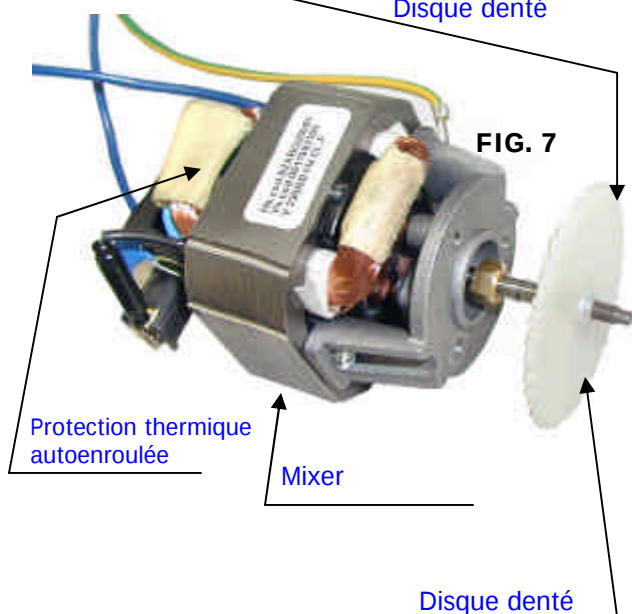


FIG. 7

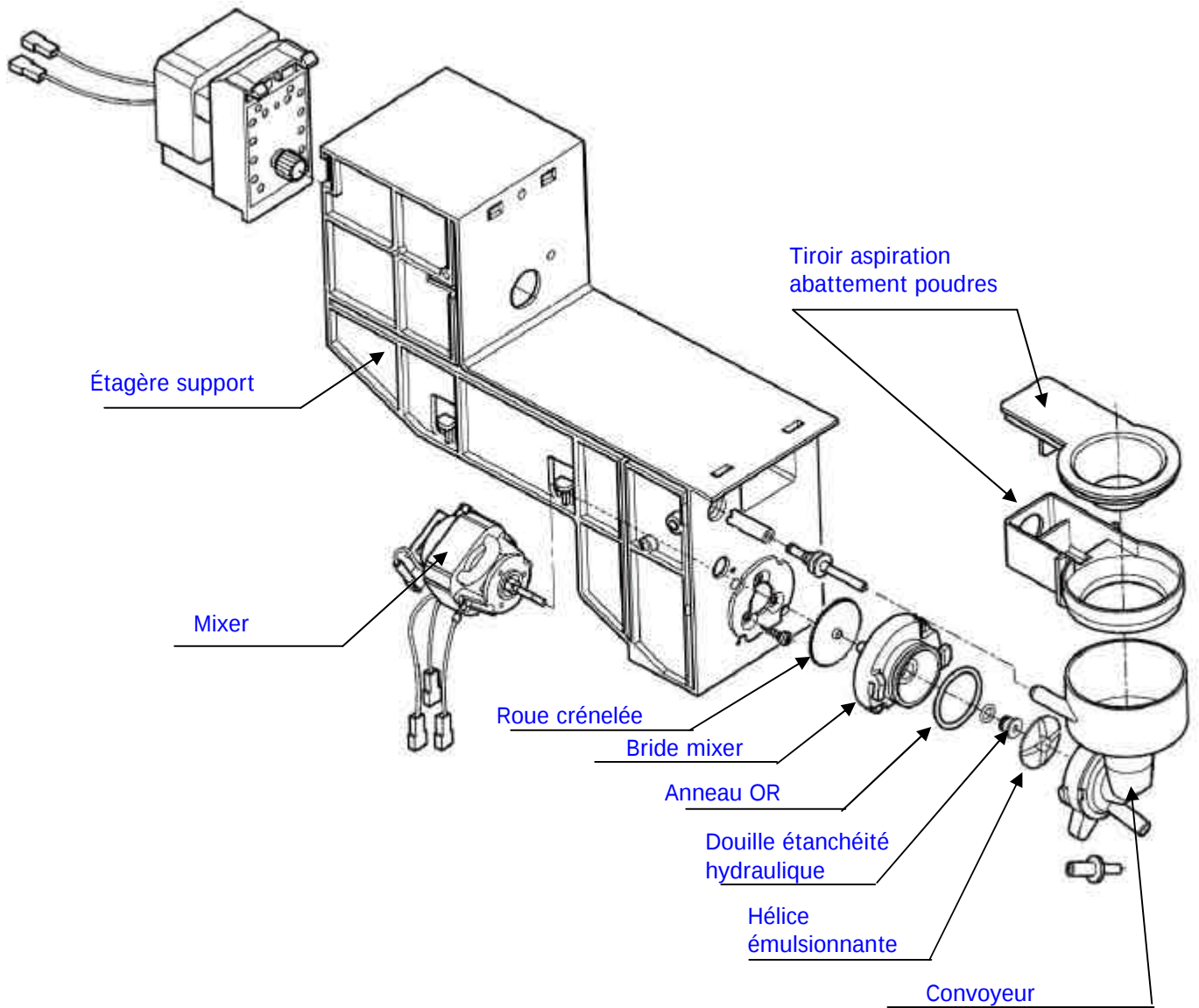
Disque denté

Protection thermique
autoenroulée

Mixer

Disque denté

VUE ÉCLATÉE GROUPE MIXERS (KORO)



Procédure De Démontage Pour Interventions D'entretien Périodiques



Tourner le levier jaune dans le sens antihoraire



Tirer le mixer externe axialement jusqu'à ce qu'il soit entièrement sorti



Extraire le convoyeur du tiroir



Dévisser l'hélice dans le sens antihoraire en retenant avec les doigts la roue crénelée



Après avoir démonté l'hélice, dévisser les deux vis de fixation de la bride et extraire cette dernière en l'enlevant axialement



Éléments composant le mixer complètement désassemblés



Dévisser les deux vis de fixation du moteur et extraire le mixer depuis l'intérieur du support



Moteur complètement démonté du support

Pour effectuer le remontage, suivre le procédé dans le sens contraire en veillant à ce que, durant l'introduction de l'arbre du moteur, aucun forçage ni lacération ne se présente dans la douille
Pour les opérations d'hygiène et d'entretien périodique, se référer au Service Manuel KORO.