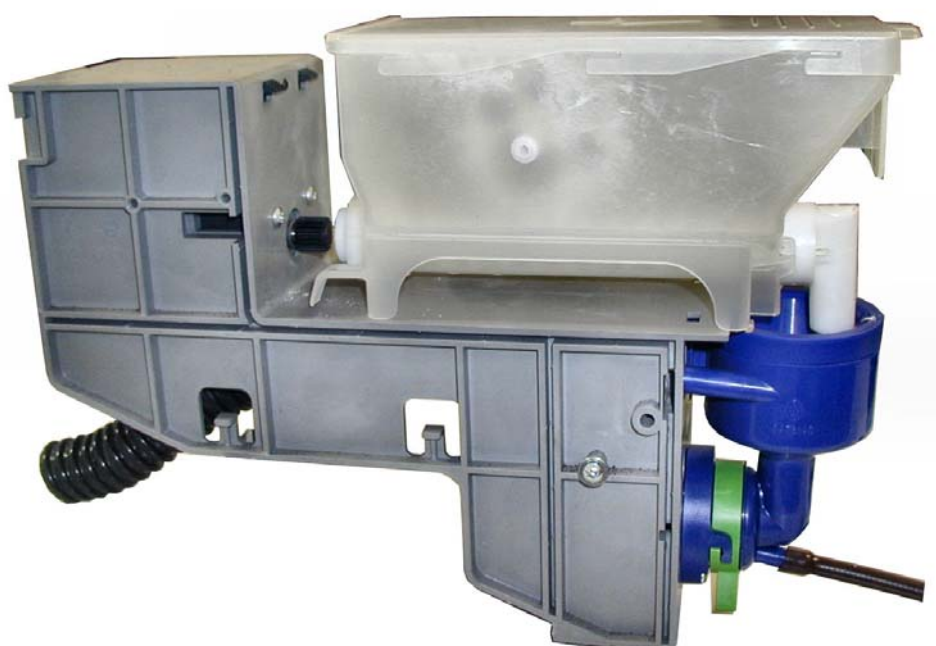




SERVICE MANUAL

Gruppi Funzionali " Mixer "

N&WGLOBAL VENDING SPA – SERVICE MANUAL –GRUPPI FUNZIONALI H&C

Questo documento è stato elaborato da MARK AC ad uso interno ed esclusivo del personale N&W GLOBALVENDING

Il contenuto non può essere divulgato a terzi o riprodotto sia parzialmente che integralmente senza autorizzazione scritta di N&W GLOBAL VENDING SPA
La stessa intende tutelare i suoi diritti a norma di legge.

Gruppi Mixer nuova generazione

PREMESSA

I mixer 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 onde poter rispettare le indicazioni della direttiva **HACCP**.

La seconda caratteristica è la qualità del prodotto erogato che deve essere il più possibile simile al prodotto consumato al Bar, quindi ottima miscelazione e aspetto estetico adeguato.

La maggior parte dei mixer esistenti ed utilizzati dalla concorrenza sono del tipo con ventolina assiale e rotante alla velocità di circa **10000 RPM**, inoltre nuove tendenze vedono l'utilizzo di sistemi di miscelazione senza i classici mixer e vengono denominati **"Mixerless"**

Tali sistemi sono ancora lontani dal realizzare il sistema di miscelazione perfetto, in quanto la qualità ottenuta con tali sistemi è di gran lunga insufficiente per preparare un prodotto dall'estetica accettabile, inoltre tutte le soluzioni finora viste sono molto più sporchevoli e quindi poco igienici rispetto ai migliori mixer tradizionali.

I nuovi mixer NW Global Vending sono stati studiati per la specifica applicazione sul distributore **KORO** e riuniscono in sé tutte le caratteristiche atte a preparare un ottimo prodotto e facili da igienizzare.

Sono con ventolina rotante alla velocità di **20000 RPM** (FIG 1-2), sono composti da pochi pezzi, hanno un cassetto per l'abbattimento delle polveri aspirate ispezionabile rapidamente, e sono dotati di una levetta inferiore per smontarli dal corpo macchina in pochi istanti (FIG 3 -4)

DESCRIZIONE COSTRUTTIVA

Sostanzialmente sono composti da un motorino a collettore alimentato a **230 V AC** con velocità di rotazione di **20000 RPM**.

L'alta velocità permette una qualità insuperabile e per assicurare la tenuta idraulica sull'asse di rotazione è stata utilizzata una speciale boccolina costruita con un innovativo materiale a memoria di posizione, che è in grado di assicurare una tenuta perfetta ad alta velocità per un lungo tempo operativo, e in fase di smontaggio per igiene o manutenzione mantiene la perfetta posizione iniziale al rimontaggio assicurando la tenuta idraulica originale.

FIG 1

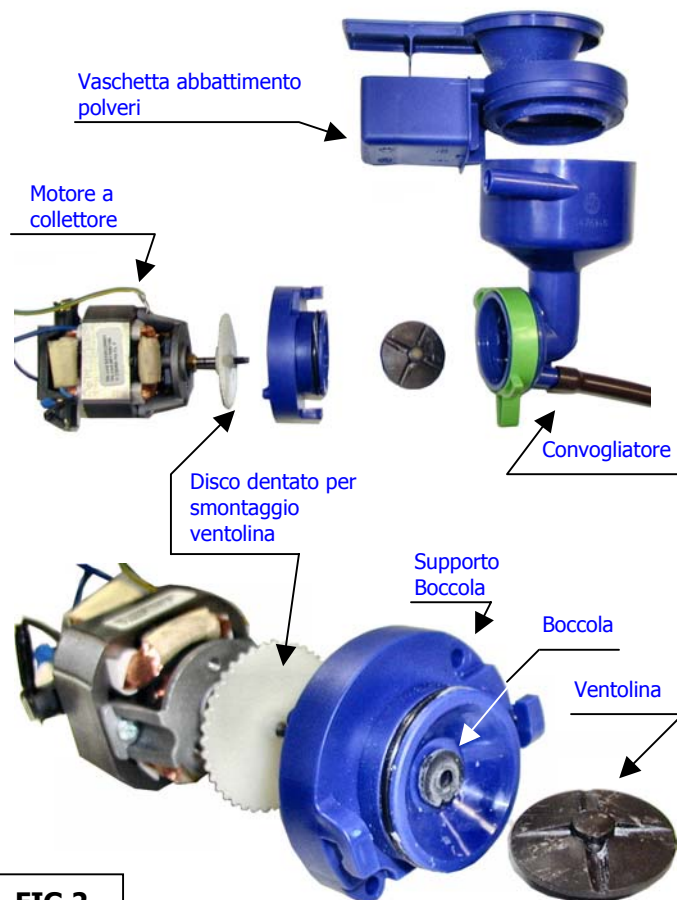
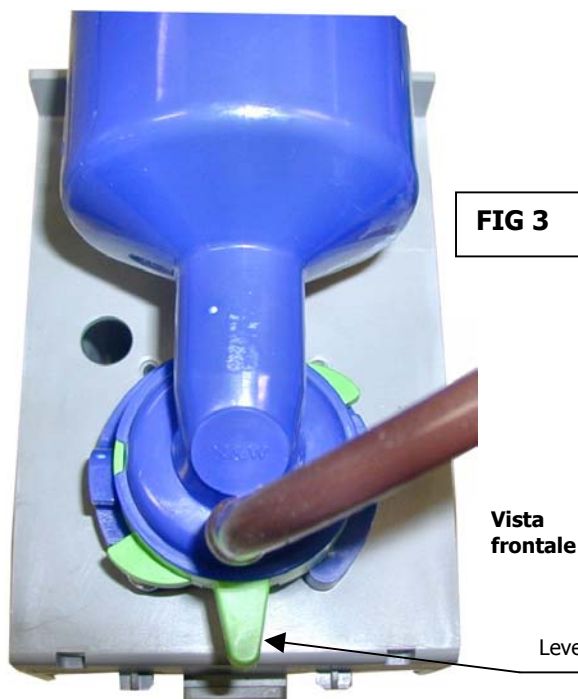


FIG 2



FIG 4

FIG 3



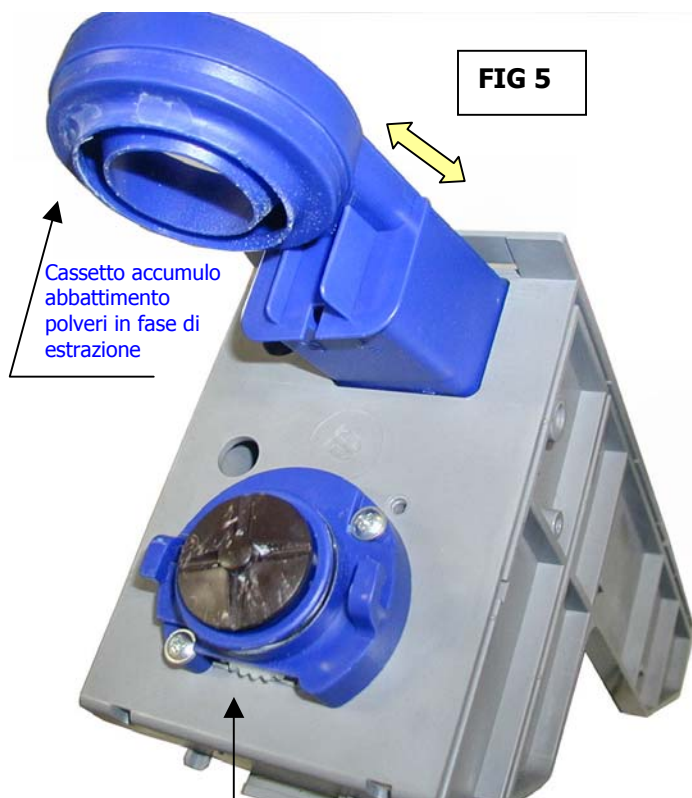
N&WGLOBAL VENDING SPA – SERVICE MANUAL –GRUPPI FUNZIONALI H&C

Questo documento è stato elaborato da MARK AC ad uso interno ed esclusivo del personale N&W GOBALVENDING

Il contenuto non può essere divulgato a terzi o riprodotto sia parzialmente che integralmente senza autorizzazione scritta di N&W GLOBAL VENDING SPA

La stessa intende tutelare i suoi diritti a norma di legge.

FIG 5



Cassetto accumulo
& abbattimento
polveri in fase di
apertura per pulizia

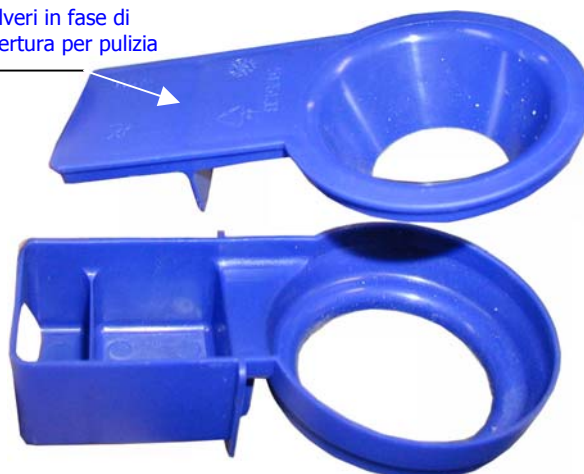


FIG 6

Si può notare inoltre che il cassetto raccogli polvere del sistema di abbattimento è integrato all'imbuto polveri (FIG 5 – 6) con il notevole vantaggio che togliendo il convogliatore per il lavaggio giornaliero ,si estrae contemporaneamente anche il cassetto abbattimento polveri obbligando di conseguenza anche al lavaggio di questo particolare con notevole vantaggio all'igiene e assicurando il rispetto della direttiva **HACCP**, cosa che non avviene nei mixer "normali" utilizzati da svariati concorrenti. Non creando i presupposti tecnici di semplificazione di questa operazione normalmente tale particolare ci si dimentica di pulire e svuotare con gravi ripercussioni sull'igiene e sul corretto funzionamento del gruppo funzionali.

Il motofrullatore (FIG 7) è in pratica un motore a collettore dotato di spazzole striscianti sul collettore .

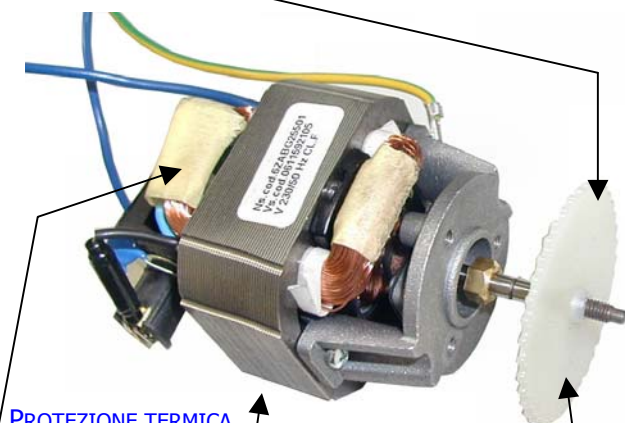
Le caratteristiche di questo motore sono :

La protezione termica autoripristinante auto avvolta sulla bobina

L'alta velocità di rotazione di oltre 20000 RPM a vuoto

Le piccole dimensioni che permettono installazioni in piccoli distributori

La notevole affidabilità e durata (nei test di laboratorio sono stati superati i 100.000 cicli di frullatura senza inconvenienti di sorta

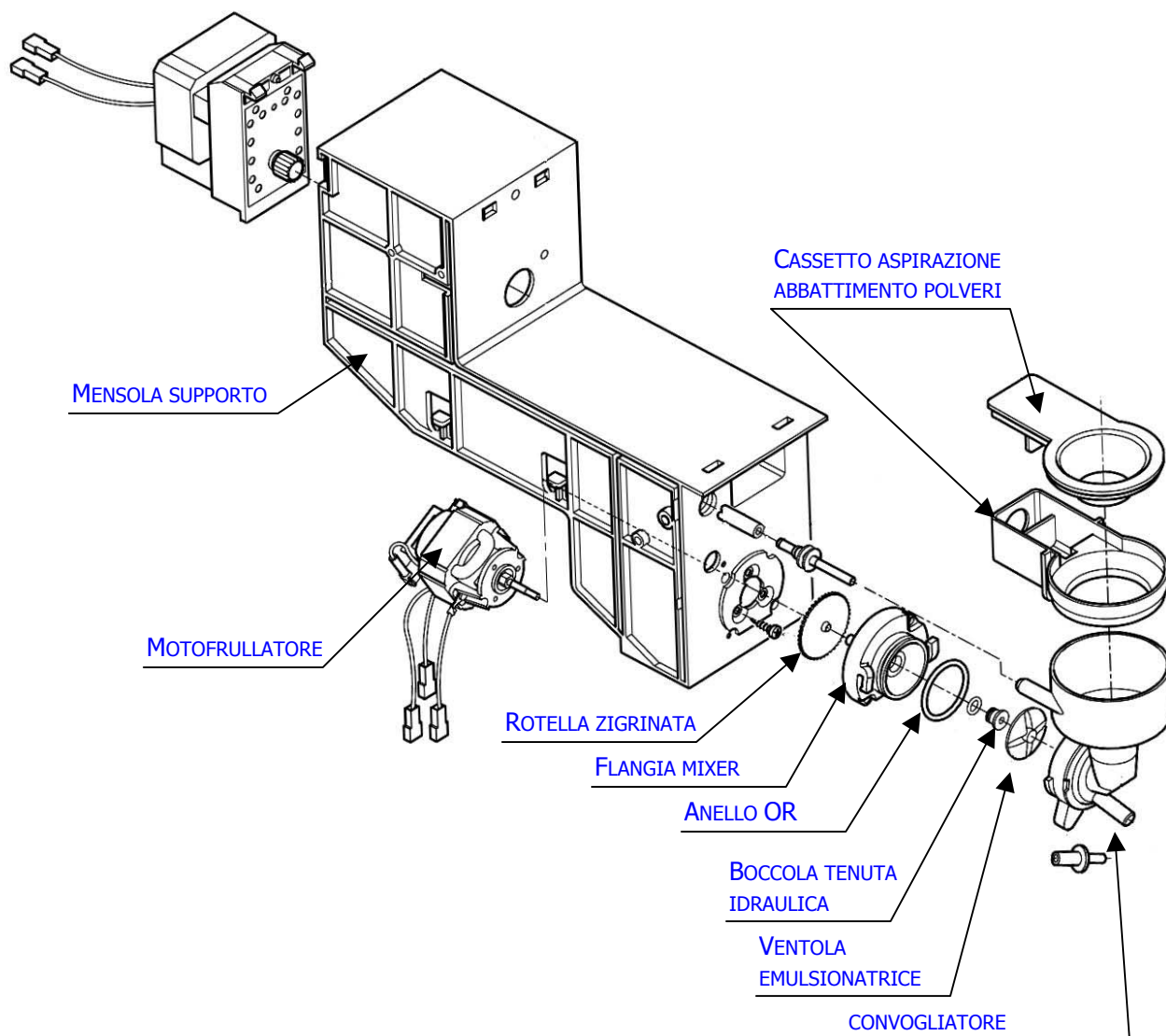


PROTEZIONE TERMICA
AUTOAVVOLTA

MOTOFRULLATORE

DISCO DENTATO

FIG 7



ESPLOSO GRUPPO MIXER (koro)

PROCEDURA DI SMONTAGGIO PER MANUTENZIONI PERIODICHE



Ruotare la levetta gialla in senso antiorario



Tirare il mixer esterno assialmente fino alla completa estrazione



Estrarre il convogliatore dal cassetto



Svitare in senso antiorario la ventolina trattenendo con le dita la rotella zigrinata come contrasto



Dopo aver smontato la ventolina, svitare le due viti fissaggio flangia ed estrarre la stessa sfilandola assialmente



Particolari componenti il mixer completamente disassemblati



Svitare le due viti di fissaggio motore, ed estrarre dall'interno del supporto il motorino



Motore completamente smontato dal supporto

Per il rimontaggio seguire il procedimento in modo inverso, curando che durante l'inserimento dell'alberino del motore nella boccola non avvengano forzature e lacerazione

N&WGLOBAL VENDING SPA – SERVICE MANUAL –GRUPPI FUNZIONALI H&C

Questo documento è stato elaborato da MARK AC ad uso interno ed esclusivo del personale N&W GOBALVENDING

Il contenuto non può essere divulgato a terzi o riprodotto sia parzialmente che integralmente senza autorizzazione scritta di N&W GLOBAL VENDING SPA

La stessa intende tutelare i suoi diritti a norma di legge.