

SP New

R290, R452a ed R449



Attenzione: rischio di incendio
R290

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

ITALIANO

PAG.2

100%
MADE
IN ITALY



Produttore del presente apparecchio è
S.P.M. Drink Systems S.p.A. – Via Panaro 2/b 41057 Spilamberto (MO)

Tutti i diritti di riproduzione del presente manuale sono ad esso riservati, la riproduzione anche parziale è vietata.

Le descrizioni e le illustrazioni sono riferite alla specifica macchina/impianto in oggetto. Il produttore si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento tutte le modifiche che riterrà opportune alla produzione di serie.

Il presente manuale:

è parte integrante della fornitura e deve essere letto attentamente al fine di un utilizzo corretto, in conformità ai requisiti essenziali di sicurezza;

è elaborato secondo le disposizioni della **Direttiva Macchine 2006/42/CE** e riporta le informazioni tecniche necessarie per svolgere correttamente tutte le procedure in condizioni di sicurezza;

deve essere conservato con cura (protetto in un involucre trasparente e stagno per evitarne il deterioramento) e deve accompagnare la macchina durante tutta la sua vita, compresi eventuali passaggi di proprietà. In caso di smarrimento o deterioramento è possibile riceverne una copia facendo richiesta al produttore segnalando i dati riportati sulla targhetta d'identificazione

Il produttore declina ogni responsabilità per uso improprio della macchina/impianto e/o per danni causati in seguito ad operazioni non contemplate in questo manuale.

INDICE

1. ISTRUZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA.....	4
Operazioni di pulizia e sanitizzazione	5
2. CORREDO DELL'APPARECCHIO	11
3. INDICAZIONI UTILI PER IL TRASPORTO	11
4. INDICAZIONI UTILI PER IL SOLLEVAMENTO	11
5. SPECIFICHE TECNICHE	12
6. POSIZIONAMENTO	13
7. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	14
8. PANNELLO DI CONTROLLO (FIG.21) ...	15
9. SCHEDA TERMOSTATO.....	16
Modalità di funzionamento	16
10. OPERAZIONI DI AVVIAMENTO E MODALITA' D'USO.....	17
11. MANUTENZIONE STRAORDINARIA	19
Pulizia del condensatore	19
Controllo e sostituzione delle guarnizioni	20
Stoccaggio invernale	20
Stoccaggio prodotto	20
12. ESCLUSIONE DI RESPONSABILITA'	20
13. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	21
14. WIRING DIAGRAM.....	22

1. ISTRUZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA

Il presente manuale d'uso ed installazione è parte integrante dell'apparecchio e dovrà essere conservato per qualsiasi

consultazione. **S**alvo diversa indicazione, il presente manuale è rivolto all'operatore (personale che usa quotidianamente l'apparecchio) e al manutentore (personale qualificato per installazione e/o

manutenzione). **L**e parti del manuale rivolte solo al manutentore verranno

opportunitamente evidenziate. **L**eggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale prima di installare ed utilizzare l'apparecchio.

Il presente apparecchio è stato progettato per la produzione di creme al caffè, ice cappuccino, sorbetti, granite e prodotti simili preparati miscelando acqua o latte con prodotti in polvere.

Al momento del ricevimento di questo apparecchio assicurarsi che il codice di identificazione dello stesso corrisponda a quello da Voi ordinato e riportato sempre sui documenti di trasporto e cioè:
- "nome apparecchio" seguito dal numero di matricola progressivo.

Questo apparecchio è destinato solo ed esclusivamente all'uso per il quale è stato concepito ed il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni dovuti ad un uso improprio.

Il presente apparecchio non è da intendersi adatto all'uso da parte di bambini di età inferiore agli 8 anni e di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona

responsabile della loro sicurezza. **I** bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Le operazioni di pulizia e sanitizzazione non possono essere effettuate da bambini se non attentamente supervisionati.

Il presente apparecchio non è adatto

all'uso esterno. **I**l presente apparecchio non è adatto all'installazione in luoghi in cui può essere utilizzato un getto d'acqua e non deve essere pulito con getti d'acqua.

Il presente apparecchio è destinato ad un uso professionale e deve essere installato in luoghi dove possa essere controllato da personale qualificato.

Non posizionare bombole con gas infiammabile vicino a questa apparecchiatura.

Questa apparecchiatura è stata progettata per applicazioni quali:

- **A**ree cucina per staff in negozi, uffici o altri ambienti lavorativi;
- **A**ree comuni in hotel, motel o altri ambienti residenziali in genere;
- **B**ed and breakfast
- **C**atering ed applicazioni simili

L'apparecchio su una superficie orizzontale e solida facendo in modo che la carrozzeria dell'apparecchio sia ben areata (almeno 20 cm di spazio libero, fig.1), installare l'apparecchio in un ambiente asciutto ed evitare di installarlo

vicino a fonti di calore. **L**a temperatura ambiente di utilizzo macchina deve essere compresa tra i 24°C e i 32°C (tra i 75°F e i 90°F).

E' indispensabile, per una corretta e sicura installazione, predisporre un'apposita presa comandata da un interruttore magnetotermico con distanza d'apertura dei contatti uguale o superiore a 3mm, conforme alle vigenti normative nazionali di sicurezza.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

- **ATTENZIONE:** non collocare prese multiple portatili o alimentatori portatili sul retro dell'apparecchio.

- **ATTENZIONE:** durante il posizionamento dell'apparecchiatura verificare che il cavo di alimentazione non sia bloccato o danneggiato.

- **ATTENZIONE:** Mantenere le aperture di ventilazione, nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura da incasso, libere da ostruzioni (IEC 60335-2-24)

- **ATTENZIONE:** non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento, diversi da quelli consigliati dal produttore (IEC 60335-2-24)

- **ATTENZIONE:** non danneggiare il circuito del refrigerante (IEC 60335-2-24)

Il livello di pressione acustica continuo, equivalente, ponderato è inferiore a 70 dB.

Il presente manuale è anche disponibile in un formato alternativo sul nostro sito internet.

Operazioni di pulizia e sanitizzazione

Al fine di avere sempre un buon funzionamento dell'apparecchio e di rispettare le vigenti normative sanitarie, è indispensabile effettuare frequentemente e dettagliatamente le operazioni di pulizia e sanitizzazione descritte in seguito, assicurandosi sempre che la persona adibita a tali operazioni, si sia in precedenza lavata e sanitizzata le mani e gli avambracci.

Nel caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchio (stagionalità) eseguire sempre tali operazioni prima di rimettere in funzione la macchina.

!Attenzione!

Onde evitare rischi di shock elettrico, durante le operazioni di pulizia, non spruzzare acqua sugli interruttori ed evitare che i componenti elettrici interni vengano a contatto con l'acqua ed i prodotti utilizzati.

!Attenzione!

Per prevenire la formazione di batteri usare solo prodotti approvati per la disinfezione di oggetti in plastica e gomma, il mancato rispetto di queste procedure può provocare rischi alla salute.

Nota Bene: è responsabilità dell'utilizzatore essere consapevole delle normative vigenti in modo da rispettare le leggi federali, statali o locali, in termini di frequenza di pulizia e conservazione dei prodotti utilizzati.

Le procedure descritte in seguito sono essenziali per impedire la formazione di batteri e mantenere così la macchina in ottime condizioni igieniche.

Si consiglia di eseguire tali procedure **quotidianamente** e comunque rispettando sempre le normative in vigore.

Né la casa costruttrice della macchina, né il quella produttrice del preparato alimentare introdotto nella stessa, possono essere ritenute responsabili per eventuali danni che possono direttamente o indirettamente derivare a persone in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel presente manuale e concernenti specialmente le avvertenze in tema di pulizia e sanitizzazione dell'apparecchio.

- **D**isattivare l'impianto frigorifero e far funzionare la macchina con il solo mescolatore in movimento per una decina di minuti (posizione 0 dell'interruttore piccolo mantenendo in posizione I quello grande).

- **M**unirsi di un comune prodotto adatto alla disinfezione di oggetti in plastica e gomma

(Ipoclorito di Sodio 2%); per gli Stati Uniti munirsi del sanizzante approvato KAY-5® e prepararlo in modo da ottenere una diluizione di 100ppm (una bustina di KAY-5® da 1 Oz + 2 ½ galloni di acqua), il prodotto sanizzante deve sempre essere conforme alla 40 CFR §180.940.

IMPORTANTE

Attenersi in maniera scrupolosa alle prescrizioni del prodotto utilizzato per quanto riguarda i tempi e le modalità di conservazione dello stesso.

- **D**opo aver rimosso il fermo attraverso l'apposita chiave (fig.1), rimuovere prima il coperchio di sicurezza, poi il sotto coperchio come mostrato in figura 2.

- **R**iempiere la vasca con acqua tiepida (fig.3) e dopo aver riposizionato il coperchio far funzionare il mescolatore per alcuni minuti.

!ATTENZIONE!

SP è dotata di un dispositivo di sicurezza che ne impedisce il funzionamento qualora il coperchio non sia correttamente posizionato nella sua sede.

- **S**vuotare la vasca e ripetere le stesse operazioni finché dalla stessa non esce acqua limpida (fig.4).

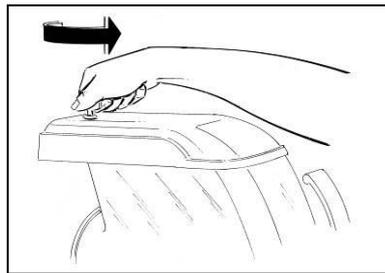


Fig. 1

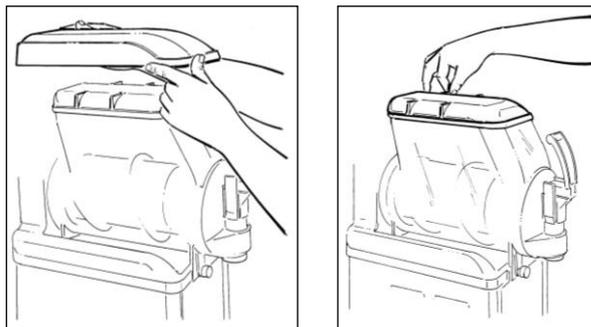


Fig. 2

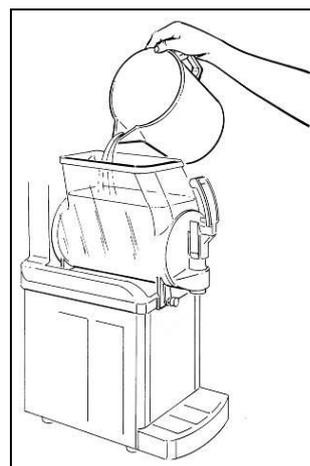


Fig. 3

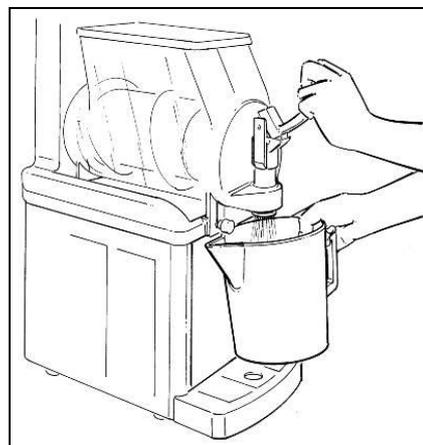


Fig. 4

!Attenzione!

Onde evitare rischi di shock elettrico o di contatto con parti mobili, durante le operazioni di smontaggio e rimontaggio, assicurarsi che tutti gli interruttori siano nella posizione off e che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla rete.

- **D**isattivare l'interruttore generale A posto sul fianco destro della macchina e disconnettere il cavo di alimentazione dalla rete.
- **R**imuovere il coperchio.
- **L**avarsi e disinfettarsi accuratamente le mani prima di procedere alle operazioni di pulizia.
- **S**vitare e sfilare i pomelli (fig.5).
- **S**montare il rubinetto dalla vasca premendo contemporaneamente sulle due alette di blocco e sollevarlo in modo da estrarlo dalla propria sede (fig.6).
- **S**comporre il rubinetto in tutti i suoi componenti tenendo premuto verso il basso il corpo e sfilando la leva dalla propria sede (fig.6).

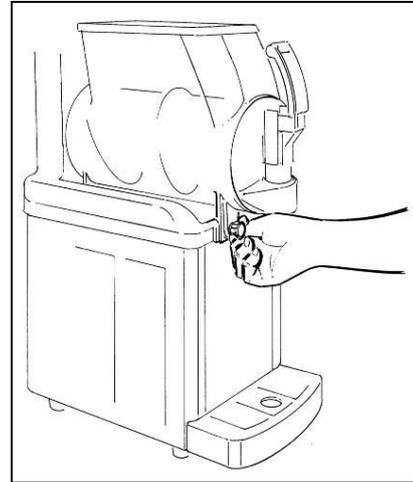


Fig. 5

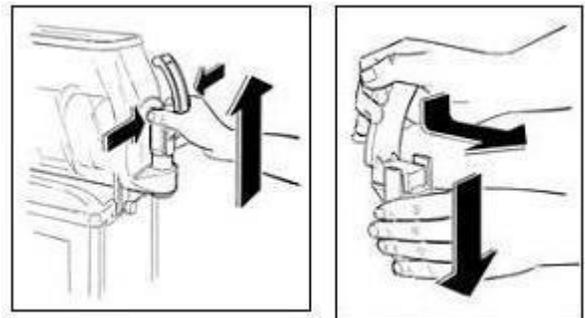


Fig. 6

!Attenzione!

Per prevenire la formazione di batteri rimuovere e pulire sempre anche gli o-ring; il non rispetto di questa prescrizione può comportare rischi alla salute delle persone.

- **T**irare la vasca verso l'esterno e liberarla dalla propria sede (fig.7).

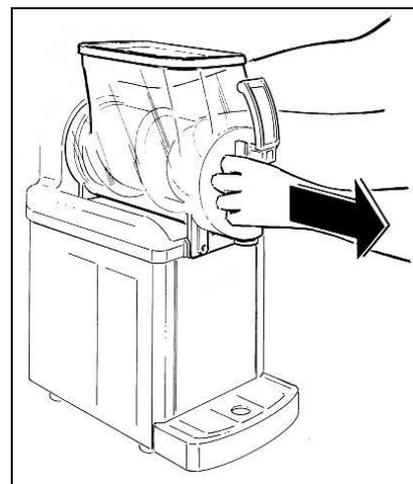


Fig. 7

- **S**vitare il pomello di fissaggio nel senso della freccia (filettatura sinistra) e procedere all'estrazione del gruppo di miscelazione e delle guarnizioni di tenuta (fig.8).

- **S**montare la vaschetta raccogli gocce tirandola verso l'esterno (fig.9).

- **L**avare accuratamente ognuno di questi componenti con acqua calda e detersivo per stoviglie.

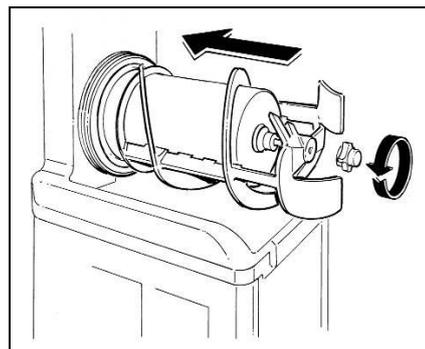


Fig. 8

IMPORTANTE
Non utilizzare detersivi o polveri abrasive, questi prodotti potrebbero danneggiare la vasca e gli altri componenti con cui vengono a contatto.

ATTENZIONE

Per effettuare queste operazioni di lavaggio non utilizzare mai una lavastoviglie in quanto questi componenti potrebbero risultrarne gravemente danneggiati

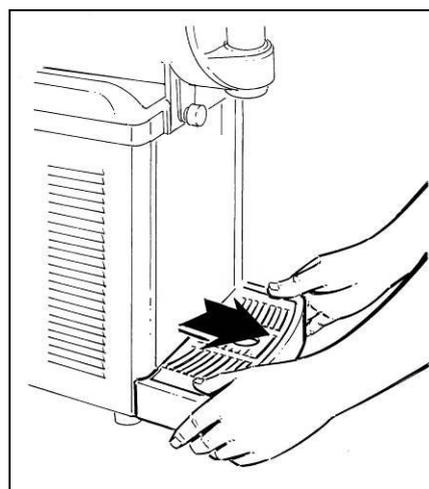


Fig. 9

- **R**isciacquare bene ed immergere ogni parte nel prodotto sanitizzante seguendo le dosi ed i tempi di immersione suggeriti dal produttore dello stesso (KAY-5 prevede 1-2 minuti di immersione senza risciacquo).

- **U**na volta rispettati i corretti tempi di disinfezione, sciacquare attentamente ogni componente con acqua pulita ed asciugare con un panno pulito.

- **L**avare accuratamente l'evaporatore ed il piano raccogli condensa, rimuovendo ogni residuo di prodotto con una spugna pulita imbevuta di sanitizzante (vedi fig.10).

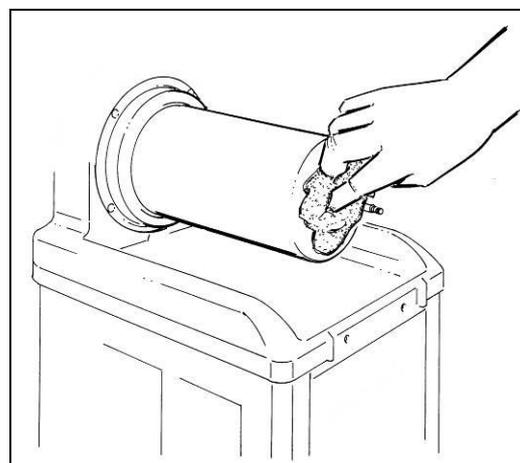


Fig. 10

- **R**ipetere le stesse operazioni con una spugna imbevuta di acqua pulita ed asciugare accuratamente tutte le superfici con un panno pulito.

Una volta eseguite accuratamente tutte queste operazioni di pulizia e sanificazione, si può procedere al rimontaggio dei componenti.

Il corretto assemblaggio della macchina è molto importante per prevenire perdite di prodotto ed il danneggiamento della stessa.

Per assemblare la macchina è necessario disporre di un lubrificante approvato (Vaselina).

Assicurarsi sempre che ogni parte sia stata correttamente lavata e sanizzata e che la persona adibita al rimontaggio si sia accuratamente lavato e sanizzato le mani e gli avambracci.

- Lubrificare con cura la parte interna della guarnizione a ventosa con il grasso di vaselina (fig.11).



Fig. 11

- Rimontare la guarnizione posteriore della vasca e quella frontale a ventosa, prestando attenzione al verso della prima come mostrato in figura 12.

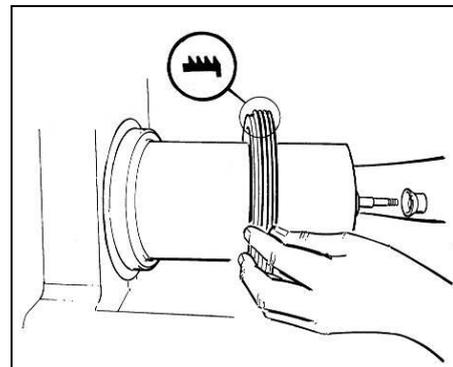


Fig. 12

- Rimontare il mescolatore avendo cura che il codolo frontale si incastri perfettamente con l'albero di rotazione.

- Fissare tutti i componenti avvitando il pomello in senso antiorario (fig.13).

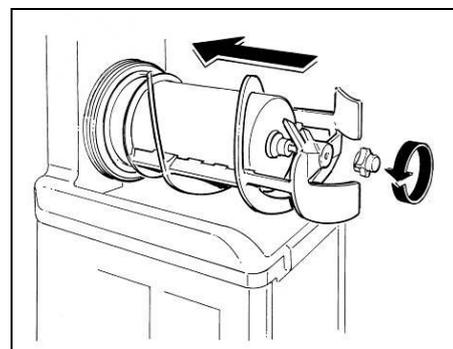


Fig. 13

- **L**ubrificare la parte posteriore della vasca nel punto in cui la stessa combacia con la sua guarnizione di tenuta (vedi figura 14);

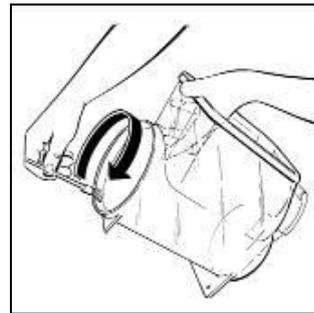


Fig. 14

- **R**imontare la vasca collocandola nella propria sede accertandosi che faccia esattamente tenuta con la propria guarnizione (vedi figura 15).

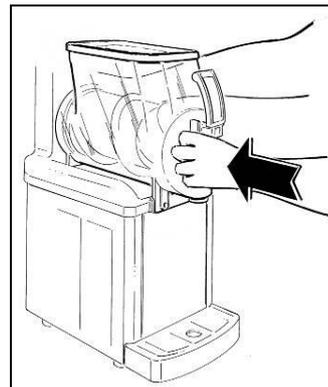


Fig. 15

- **F**issare la vasca avvitando entrambi i pomelli fino al fondo della loro corsa (fig.16).

IMPORTANTE

Non serrare eccessivamente i pomelli di fissaggio vasca, una forza eccessiva potrebbe danneggiare la filettatura e/o la vasca stessa.

- **R**imontare il rubinetto (fig.17) avendo cura di cospargere con grasso di vaselina le guarnizioni per agevolare lo scorrimento dello stesso nella propria sede fino al completo inserimento.

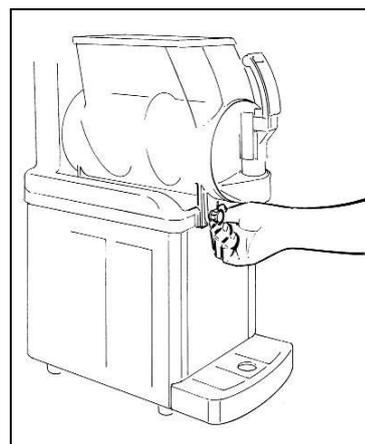


Fig. 16

!ATTENZIONE!

Il non perfetto scorrimento del rubinetto ne compromette la tenuta.

- **R**imontare la vaschetta raccogli gocce.

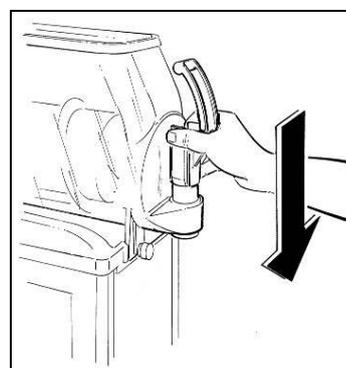


Fig. 17

Sanitizzazione dopo lunghi periodi di inattività

Qualora la macchina rimanga ferma per alcuni giorni dopo essere stata pulita e disinfettata accuratamente come descritto nel capitolo 9, al momento del riavvio è necessario effettuare le operazioni di sanitizzazione descritte in seguito.

- Sollevare prima il coperchio di sicurezza, poi il sotto coperchio.

- Riempire la vasca di acqua ed aggiungere il prodotto per la disinfezione di oggetti ad uso alimentare seguendo attentamente le dosi prescritte dalla ditta produttrice dello stesso.

- Dopo aver riposizionato il coperchio far funzionare il mescolatore e lasciare agire per il tempo necessario, anch'esso specificato dal produttore.

IMPORTANTE

Non lasciare il sanizzante nella vasca per periodi di tempo superiori a quelli prescritti dal produttore.

- Svuotare la vasca aprendo e chiudendo almeno 10 volte il rubinetto in modo da sanizzare anche la zona di passaggio prodotto.

- Risciacquare accuratamente ripetendo le stesse operazioni utilizzando però solo acqua pulita al posto del sanizzante.

- Dopo aver accuratamente eseguito queste operazioni la macchina è pronta per essere utilizzata.

2. CORREDO DELL'APPARECCHIO

Al momento dell'apertura all'interno dell'imballo si troveranno i seguenti elementi:

- il presente manuale di uso e manutenzione,
- la dichiarazione di conformità CE;
- 1 tubetto di lubrificante (vaselina);
- 1 vaschetta raccogli gocce.

3. INDICAZIONI UTILI PER IL TRASPORTO

Al fine di evitare che l'olio contenuto nel compressore ermetico defluisca nel circuito refrigerante, è necessario trasportare, immagazzinare e movimentare l'apparecchio in posizione verticale rispettando le indicazioni poste sull'imballo. Nel caso in cui l'apparecchio sia stato accidentalmente o volutamente per ragioni di trasporto, tenuto in posizione non verticale è necessario, prima del suo avviamento, tenerlo per circa 3-4 ore in posizione eretta in modo che l'olio ritorni nel compressore.

4. INDICAZIONI UTILI PER IL SOLLEVAMENTO

Ogni apparecchio è munito di un apposito bancale in legno che ne permette lo spostamento utilizzando gli usuali mezzi di movimentazione e di sollevamento.



Non sollevare mai l'apparecchio singolarmente, ma con l'aiuto di un altro operatore.

Per non provocare danni all'apparecchio, le manovre di carico e scarico sono da effettuarsi con particolare cura. E' possibile sollevare l'apparecchio, con carrello elevatore, a motore o manuale, posizionando le pale nella parte sottostante dello stesso.

Va, invece, evitato di:

- rovesciare il distributore;
- trascinare il distributore con funi od altro;
- sollevare il distributore con imbracature o funi
- scuotere o dare scossoni al distributore ed al suo imballo.

Per lo stoccaggio è necessario che l'ambiente sia asciutto e con temperature comprese tra 0°C e

40 °C. Con l'imballo originale è possibile sovrapporre non più di 2 apparecchi avendo cura di mantenere la posizione verticale indicata dalle frecce sull'imballo.

5. SPECIFICHE TECNICHE

Caratteristiche tecniche ed elettriche dell'apparecchio

Tutte le caratteristiche tecniche ed elettriche dell'apparecchio sono riportate sulla targhetta matricola applicata all'interno dell'apparecchio e qui sotto riprodotta.

Sulla targhetta vengono riportati:

- Modello
- PNC – codice di produzione
- Numero di serie
- Caratteristiche elettriche in Volt/Hz
- Assorbimento max in Watt
- Corrente max in Amp
- Classe climatica
- Gas refrigerante e quantità utilizzata
- Marcature
- Costruttore

Classe climatica

La classe N, indica una temperatura ambiente di utilizzo della macchina compresa fra i 24 ed i 32°C (tra i 75°F e i 90°F).

Dimensioni

Le dimensioni di ingombro dell'apparecchio sono:

SP1

- Altezza 61,3 cm.
- Larghezza 26,2 cm.
- Profondità 42,9 cm.
- Peso 28 kg.

SP2

- Altezza 61,3 cm.
- Larghezza 44,7 cm.
- Profondità 44,2 cm.
- Peso 48 kg.

Gas refrigerante

Fra i tipi di gas utilizzati (R452a, R290 ed R449) l'R290 (Propano) è potenzialmente infiammabile ed esplosivo.

⚠ Attenzione ⚠

È assolutamente necessario adottare ogni precauzione possibile atta al fine di evitare qualunque pericolo collegato alla natura di tale gas durante qualsiasi operazione ordinaria e/o straordinaria effettuata sull'apparecchiatura stessa.

In caso di guasto:

Nella maggior parte dei casi, gli eventuali inconvenienti tecnici sono risolvibili con piccoli interventi; suggeriamo perciò di leggere attentamente il presente manuale, prima di contattare il costruttore o il centro di assistenza.

Smaltimento

Importante

Tutti gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Importante

Nel rispetto dell'ambiente, non disperdere gli elementi dell'imballaggio ma conservarli in modo da poterli riutilizzare qualora necessario (i.e. stoccaggio invernale).



Il simbolo  indica che l'apparecchio non può essere smaltito come rifiuto comune, ma deve essere smaltito secondo quanto stabilito dalla direttiva europea 2003/108/CE (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) e dalle legislazioni nazionali derivanti, per prevenire possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana. Per il corretto smaltimento dell'apparecchio, contattate il punto vendita presso cui avete acquistato l'apparecchio oppure il nostro servizio post-vendita.

6. POSIZIONAMENTO

SOLO PER MANUTENTORE

L'installazione e le successive operazioni di manutenzione devono essere effettuate da personale specializzato ed addestrato all'uso dell'apparecchio, secondo le norme in vigore.

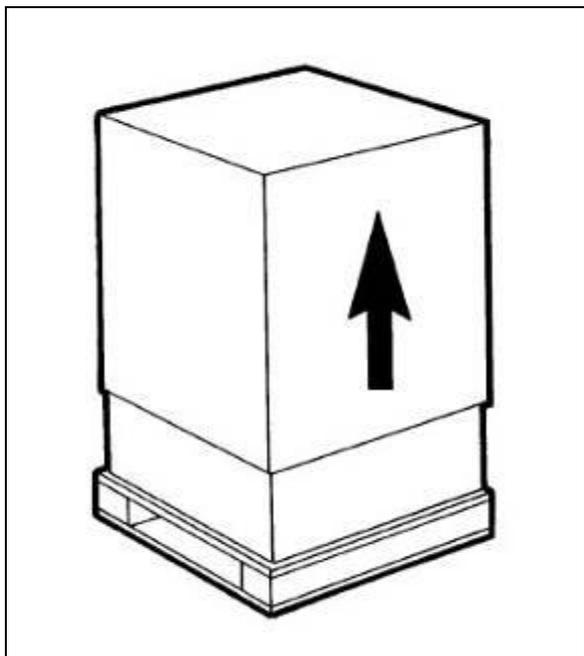


Fig. 18

a) Dopo aver tolto l'imballo **conservarne tutti gli elementi per lo stoccaggio invernale** ed assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio (fig.18).

!IMPORTANTE!

Tutti gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

b) Appoggiare l'apparecchio su una superficie orizzontale e solida facendo in modo che la carrozzeria dell'apparecchio sia ben areata (almeno 20 cm di spazio libero tutto intorno, fig.19), installare l'apparecchio in un ambiente asciutto ed evitare di installarlo vicino a fonti di calore. **La temperatura ambiente di utilizzo macchina deve essere compresa tra i 24°C e i 32°C (tra i 75°F e i 90°F).**

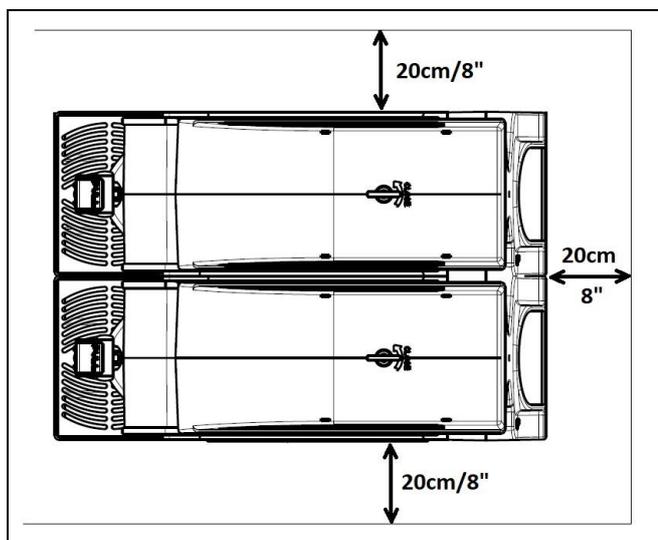


Fig. 19

c) Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricola e che la potenza disponibile sia adeguata a quella richiesta dall'apparecchio. Inserire la spina in una presa di corrente munita del polo di terra, eliminando prese multiple.

PER ULTERIORI PRECAUZIONI, LEGGERE ATTENTAMENTE IL PARAGRAFO "COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA".

d) L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del produttore. Un mancato rispetto di tali indicazioni può compromettere la funzionalità dell'apparecchio.

Importante

La messa a terra è necessaria e obbligatoria a termine di legge. Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione straordinaria assicurarsi di aver scollegato l'apparecchio dalla rete togliendo la spina di alimentazione.

In caso di guasto o mal funzionamento spegnere l'apparecchio e staccare la spina.

7. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

SOLO PER MANUTENTORE

Prima di inserire la spina nella presa di alimentazione, come già spiegato nel paragrafo precedente, è necessario che per la Vostra sicurezza prendiate attenta visione delle seguenti precauzioni:

- Accertarsi che il collegamento sia effettuato ad un impianto dotato di un efficace messa a terra come previsto dalle vigenti normative di sicurezza (fig.20). Il costruttore non può essere quindi considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancata messa a terra dell'impianto.

- Verificare sempre le specifiche elettriche sulla targhetta di ogni singolo apparecchio, i dati di targa rimpiazzano sempre quelli riportati sul presente manuale.

- È indispensabile, per una corretta e sicura installazione, predisporre un'apposita presa comandata da un interruttore magnetotermico con distanza d'apertura dei contatti uguale o superiore a 3mm, conforme alle vigenti normative nazionali di sicurezza (fig.20).

- **ATTENZIONE:** Non collocare prese multiple portatili o alimentatori portatili sul retro dell'apparecchio.

- **ATTENZIONE:** Durante il posizionamento dell'apparecchiatura verificare che il cavo di alimentazione non sia bloccato o danneggiato.

- Per staccare la spina, dopo aver sempre staccato l'interruttore generale, afferrare la stessa effettuando trazione dolce.

Importante

SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE E' DANNEGGIATO, ESSO DEVE ESSERE SOSTITUITO DAL COSTRUTTORE O DAL SUO SERVIZIO DI ASSISTENZA O COMUNQUE DA UNA PERSONA CON QUALIFICA SIMILARE, IN MODO DA PREVENIRE OGNI RISCHIO.

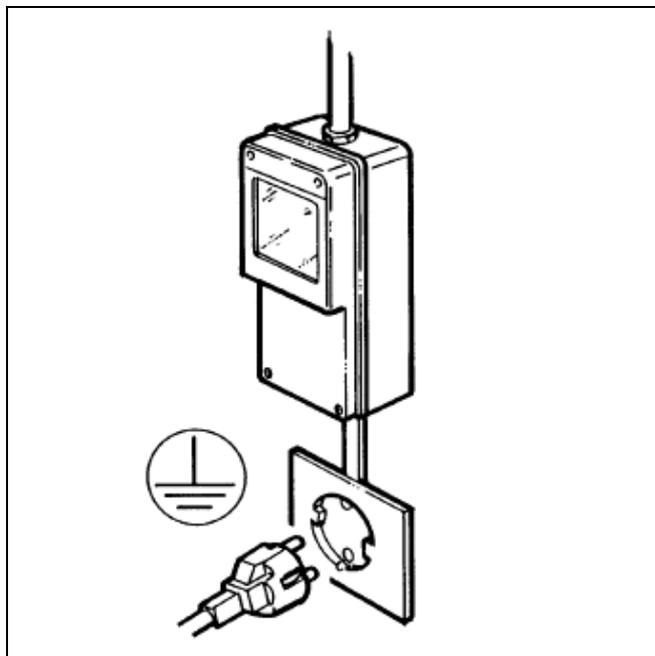


Fig. 20

- Se richiesto dalle normative locali, è possibile collegare l'apparecchio permanentemente all'alimentazione elettrica, rif. National Electrical Code (NEC) e NFPA 70. Nel caso sia necessario, è necessario rimuovere il pannello laterale destro, scollegare il cavo di alimentazione dal cablaggio della macchina, rimuoverlo dalla macchina e sostituirlo con il cavo permanente rispettando i codici locali.

8. PANNELLO DI CONTROLLO (FIG.21)

A: interruttore principale

E (solo SP2): interruttore attivazione rotazione spirale di miscelazione (E1 spirale di sinistra, E2 spirale di destra)

B: interruttore gestione impianto frigorifero (B1 vasca sinistra, B2 vasca destra)

 **Fiocco di neve**: modalità congelamento ibrida

 **Q**: lavaggio

Gocce: modalità mantenimento notturno (defrost)

C (solo versione LUCE): interruttore accensione luci (C1 vasca sinistra, C2 vasca destra)

D (solo versione ULTRA): interruttore accensione luci (D1 vasca sinistra, D2 vasca destra)

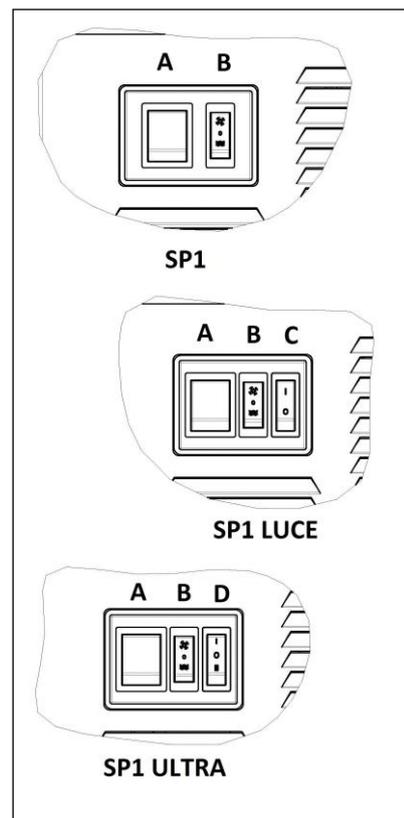
Posizione I: modalità luce normale, modalità sanitizzazione non attiva

Posizione 0: luci spente

Posizione II: modalità ULTRA di sanitizzazione, LED near UVA e LED normali in funzione

ATTENZIONE

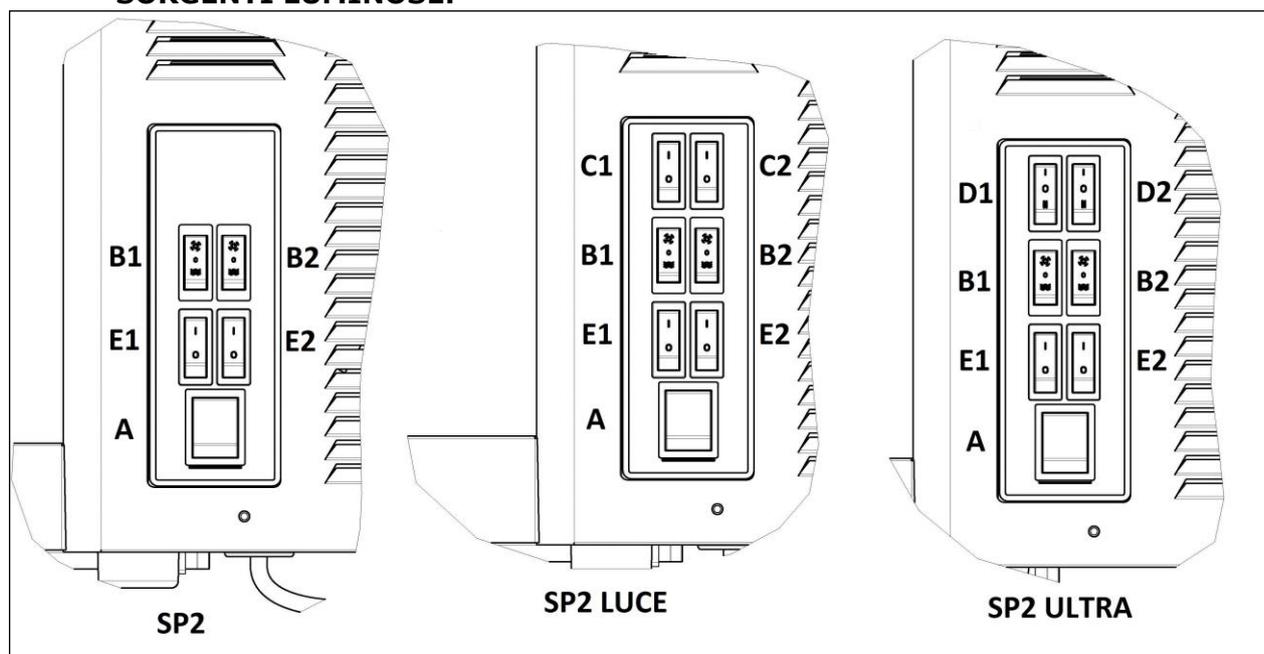
EVITARE L'OSSERVAZIONE DIRETTA E CONTINUA (PER PIÙ DI 1 MINUTO), A BREVE DISTANZA (INFERIORE A 60 CM) DI SORGENTI LUMINOSE.



Nota

Le macchine SP modello ULTRA sono dotate di un efficace sistema di illuminazione a LED nUVA che in 4 ore garantisce un effetto battericida del 99%.

Fig. 21



9. SCHEDA TERMOSTATO

La linea di macchine SP è munita di un display digitale (fig.22) che consente di visualizzare la temperatura in ciascuna vasca.

Modalità di funzionamento



Il simbolo del fiocco di neve in alto a sinistra del display si accende solo quando l'impianto frigorifero è in funzione.

Modalità congelamento

Una volta attivato l'interruttore principale A e selezionata la modalità di congelamento (simbolo fiocco di neve) sull'interruttore B, la macchina funzionerà in modalità ibrida: la consistenza del prodotto viene INIZIALMENTE definita meccanicamente dalla regolazione della molla attraverso la rotella posta sul retro della macchina (fase A).

Una volta raggiunto il livello di consistenza così impostato, viene poi mantenuto attraverso il controllo elettronico della temperatura che permette di avere sempre la stessa consistenza indipendentemente dalla quantità di prodotto contenuto nel serbatoio (fase B).

Ad identificare il funzionamento ibrido della macchina, durante la fase A, sul termostato lampeggia l'immagine di un salvadanaio in basso a sinistra che smette di lampeggiare una volta raggiunta la consistenza desiderata quando il sistema passa alla fase B.



Nel caso venga effettuata una delle seguenti operazioni:

- **Spegnimento e accensione della macchina**
- **Rimozione del coperchio per il refill**
- **Passaggio dalla modalità congelamento alla modalità defrost attraverso l'interruttore B e poi ritorno alla modalità congelamento**

Il sistema ibrido riparte dalla fase A.

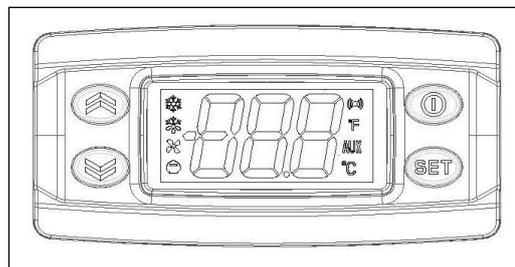


Fig. 22

Modalità mantenimento notturno (defrost)

Una volta attivato l'interruttore principale A e selezionata la modalità di mantenimento notturno (simbolo gocce) sull'interruttore B, la macchina funzionerà in modalità mantenimento notturno e la temperatura del prodotto verrà mantenuta ad +1°C.

Durante questa fase sul display è acceso il simbolo del defrost, metà fiocco di neve/metà goccioline, mentre il simbolo del fiocco di neve si accende solo quando l'impianto frigorifero è effettivamente in funzione.



Modalità lavaggio

Una volta attivato l'interruttore principale A e selezionata la modalità lavaggio (posizione 0) sull'interruttore B, la macchina funzionerà in modalità lavaggio e l'impianto frigorifero non sarà in funzione.

Sul lato destro del display apparirà la scritta **AUX.**

10. OPERAZIONI DI AVVIAMENTO E MODALITA' D'USO

!ATTENZIONE!

PRIMA DI EFFETTUARE IL PRIMO AVVIAMENTO DELLA MACCHINA, PROCEDERE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE DESCRITTE NEL CAPITOLO 9

- Diluire e miscelare, in un recipiente a parte, il prodotto con acqua o latte secondo le indicazioni del produttore (vedi figura 23).

NOTA: si definisce prodotto il risultato della miscelazione di acqua o latte con il preparato per ottenere granite, sorbetti, creme fredde, frozen yogurt e prodotti simili.

ATTENZIONE: onde evitare danni all'apparecchio si raccomanda di non avviare la macchina in modalità congelamento con meno di 1.5 litri di prodotto in vasca.

- Versare il prodotto ottenuto nella vasca (vedi fig.24).

- Riposizionare prima il sotto coperchio e quindi il coperchio principale.

Nota

Le macchine della linea SP sono dotate di un efficace dispositivo di sicurezza a tutela dell'operatore, che entra in funzione con il sollevamento del coperchio e determina l'automatico ed immediato arresto di tutti gli organi in movimento.

Nel caso in cui il coperchio non sia correttamente posizionato, il mescolatore corrispondente non entrerà quindi in funzione.

- Regolare la consistenza sul livello desiderato agendo sulla rotella collocata nel retro della macchina (fig. 25); girando verso sinistra in senso orario, il segnalatore di livello si sposterà verso il segno - ed il prodotto diventerà meno denso, girando verso destra in senso antiorario, il segnalatore di livello si sposterà verso il segno + ed il prodotto diventerà più denso.

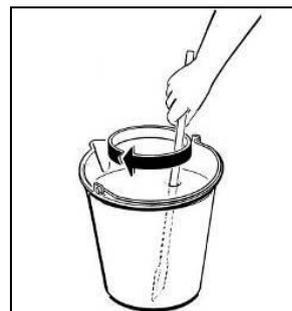


Fig. 23

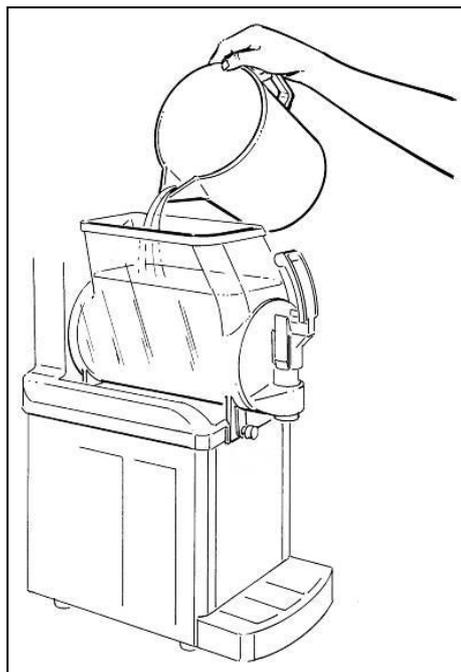


Fig. 24

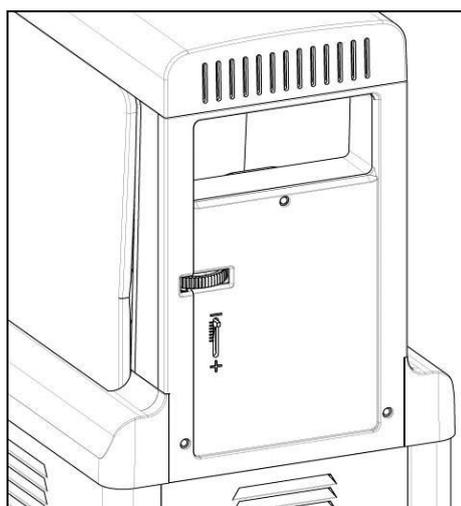


Fig. 25

- Inserire la spina nella presa di alimentazione elettrica.

-Attivare l'interruttore generale A; il mescolatore entrerà automaticamente in funzione nella SP1 mentre nella SP2 sarà necessario attivare i due mescolatori attraverso gli appositi interruttori E1 ed E2.



Attenzione

Non tutti i prodotti sono ugualmente sensibili ai raggi nUVA e quindi è possibile che alcuni, sottoposti ad un'irradiazione prolungata nel tempo, possano subire delle alterazioni di colore.

In questo caso è necessario dosare l'irradiazione considerando che in 4 ore di esposizione si ha un effetto battericida del 99%.

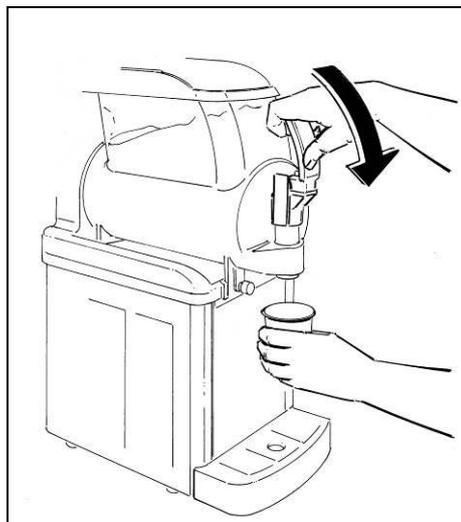


Fig. 26

-Attivare la modalità congelamento ibrida attraverso il tasto B recante il simbolo del fiocco di neve (fig. 21).

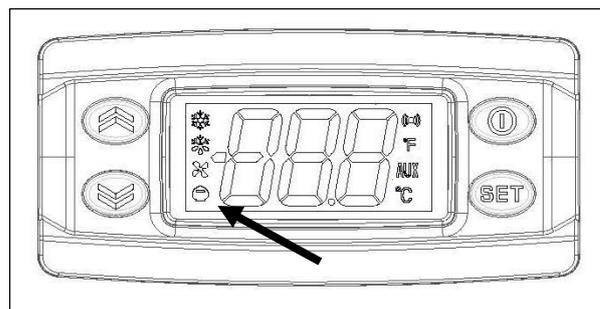
NOTA: nella SP2 sono presenti due tasti per la modalità congelamento, B1 per la vasca sinistra e B2 per quella destra.

NOTA: qualora si desiderasse passare dalla modalità CONGELAMENTO a quella di MANTENIMENTO NOTTURNO (DEFROST), è sufficiente impostare la posizione recante il simbolo delle gocce sul tasto B (Fig.21)

- Il prodotto è pronto quando il simbolo del salvadanaio, indicato dalla freccia sull'immagine del display, smette di lampeggiare.



- Nel caso in cui il prodotto non abbia la consistenza desiderata è necessario portare l'interruttore B sulla posizione 0, regolare la consistenza come desiderato (fig.25) e fare ripartire il ciclo dalla fase A posizionando di nuovo l'interruttore B sulla posizione FIOCCO DI NEVE (capitolo 9).



- Una volta che il prodotto avrà raggiunto la consistenza desiderata, per erogare, posizionare il bicchiere sotto al rubinetto e tirare la leva come mostrato in figura 26.

11. MANUTENZIONE STRAORDINARIA



Attenzione

Prima di procedere a qualsiasi operazione di manutenzione, è obbligatorio spegnere l'apparecchio e staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

Pulizia del condensatore

Al fine di garantire un buon rendimento dell'impianto frigorifero, è indispensabile effettuare una buona pulizia del condensatore **una volta al mese**.

Per potervi accedere:

- Togliere la tensione all'apparecchio disattivando l'interruttore generale e scollegando il cavo di alimentazione.
- Rimuovere il pannello posteriore svitando le due viti che lo trattengono nella sua parte inferiore (fig.27).
- Con un aspiratore rimuovere la polvere infiltratasi tra le lamelle del condensatore (fig.28).

!IMPORTANTE

Non usare mai il cacciavite o qualsiasi altro oggetto appuntito per rimuovere lo sporco accumulatosi fra le lamelle del condensatore.

!ATTENZIONE!

Al fine di ridurre i rischi connessi all'infiammabilità, qualsiasi operazione di manutenzione straordinaria deve essere effettuata solo da personale adeguatamente qualificato.

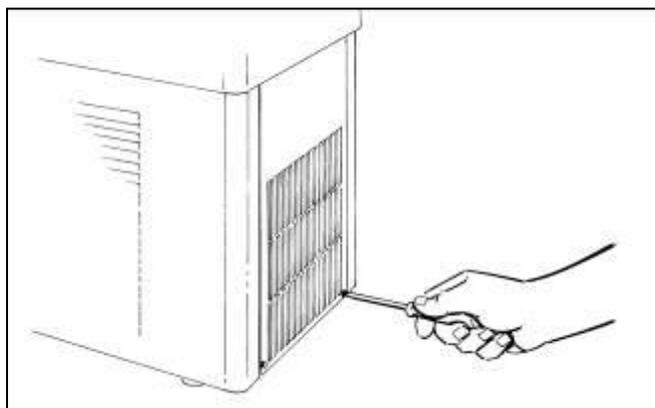


Fig. 27

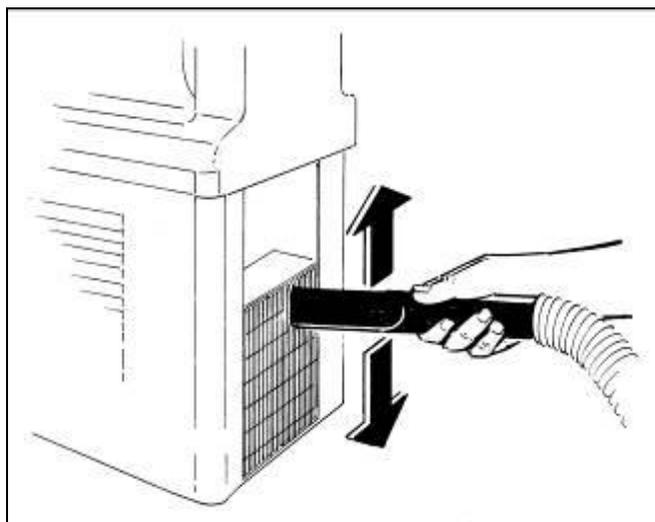


Fig. 28

Controllo e sostituzione delle guarnizioni

BOCCOLA RIGIDA EVAPORATORE CON RELATIVA RONDELLA IN SILICONE

La guarnizione rigida inserita nel frontale del cilindro evaporatore va sostituita ogni 9/12 mesi a seconda dello stato di usura e del livello di manutenzione e lubrificazione.

GUARNIZIONE VASCA

La guarnizione posta sul retro della vasca va sostituita ogni 12 mesi a seconda dello stato di usura e del livello di manutenzione e lubrificazione.

GUARNIZIONI (O-RING) RUBINETTO

Gli o-ring di tenuta del rubinetto di erogazione prodotto vanno sostituiti ogni volta che appaiono usurati. Queste guarnizioni vanno lubrificate ogni volta che la macchina viene rimontata dopo la pulizia e controllata attentamente onde evitare perdite indesiderate.

GUARNIZIONE A VENTOSA

La guarnizione a ventosa posta sulla parte frontale dell'evaporatore va sostituita ogni 3 mesi e comunque ogni volta che appare usurata. Questa guarnizione va lubrificata ogni volta che viene rimontata dopo la pulizia con il grasso di vaselina in dotazione.

Stoccaggio invernale

Per proteggere la macchina durante i periodi di inattività come l'inverno, è importante immagazzinarla correttamente come descritto in seguito:

- Disconnettere la macchina da qualsiasi fonte di energia.
- Smontare, lavare e sanificare tutte le parti a contatto con il prodotto come descritto nel capitolo 1.
- Pulire anche i pannelli esterni.

- Rimontare accuratamente tutti i componenti.

- Coprire la macchina completamente montata con l'imballo originale in modo che venga protetta dalla polvere e da altri agenti contaminanti.

- Posizionare la macchina in un luogo asciutto.

Stoccaggio prodotto

Poiché la conservazione del prodotto usato in questa tipologia di macchina dipende dalla temperatura e dalla durata dello stoccaggio, è necessario fare riferimento direttamente alle istruzioni e specifiche del produttore del prodotto stesso in modo da gestirne correttamente la conservazione ed evitare ogni rischio legato al mancato rispetto delle suddette istruzioni e specifiche.

12. ESCLUSIONE DI RESPONSABILITA'

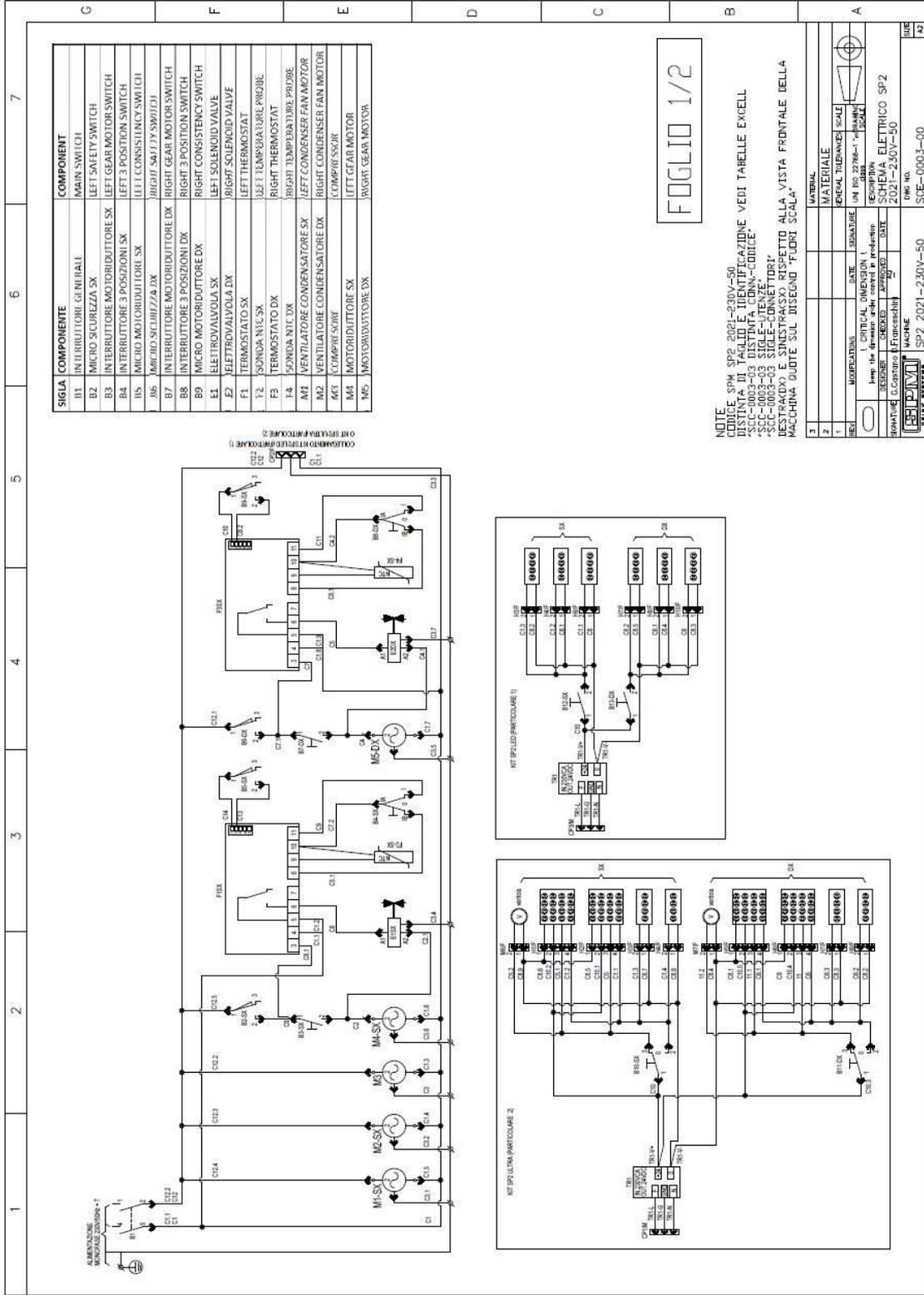
La casa costruttrice declina ogni forma di responsabilità per eventuali danni che possono direttamente o indirettamente derivare a persone, cose, animali in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel presente manuale e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

Il produttore non risponde delle eventuali inesattezze imputabili ad errori di stampa, di trascrizione o di traduzione contenute nel presente manuale; si riserva di apportare quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utilizzatore, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza.

13. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

NOTA BENE: le seguenti procedure devono essere eseguite da un tecnico qualificato

Problema	Possibile causa	Soluzione
La macchina non raffredda o raffredda solo parzialmente ed il compressore funziona	<ul style="list-style-type: none"> Lo spazio di ventilazione attorno alla macchina è inadeguato La macchina sta funzionando in modalità DEFROST Le lamelle del condensatore sono sporche e piene di polvere La ventola non sta funzionando C'è una perdita di refrigerante L'elettrovalvola è difettosa Il timer elettrovalvola è danneggiato 	<ul style="list-style-type: none"> Lasciare almeno 20cm di spazio libero attorno alla macchina e non posizionarla vicino ad altre fonti di calore Ripristinare la modalità CONGELAMENTO Pulire il condensatore Controllare i collegamenti elettrici, se disconnessi riconnettere e se ancora non funziona, sostituire la ventola Individuare la perdita, eliminarla e ricaricare l'impianto Sostituire l'elettrovalvola Sostituire la scheda timer
La macchina non raffredda o raffredda solo parzialmente ed il compressore non funziona	<ul style="list-style-type: none"> Le parti elettriche del compressore non funzionano Alcuni collegamenti elettrici sono incompleti Il compressore è difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> Sostituire i componenti che non funzionano Verificare le connessioni e sistemare quelle incomplete Sostituire il compressore
La macchina è rumorosa	<ul style="list-style-type: none"> Le pale della ventola urtano alcuni dei componenti interni 	<ul style="list-style-type: none"> Verificare e sistemare
L'interruttore principale è in posizione ON ma la macchina non funziona	<ul style="list-style-type: none"> Il coperchio principale non è stato riposizionato correttamente Alcune connessioni elettriche sono incomplete L'interruttore principale è rotto La scheda termostato elettronico è difettosa Il motoriduttore è difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> Posizionare correttamente il coperchio principale Verificare le connessioni e sistemare quelle incomplete Sostituire l'interruttore Sostituire la scheda Sostituire il motoriduttore
La vasca perde	<ul style="list-style-type: none"> Una delle guarnizioni non è posizionata correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> Rimontare correttamente la guarnizione o, se è il caso, sostituirla
Il rubinetto perde	<ul style="list-style-type: none"> Il rubinetto non è stato rimontato correttamente Il movimento del rubinetto è impedito Gli o-ring di tenuta sono danneggiati o usurati 	<ul style="list-style-type: none"> Smontare e rimontare correttamente il rubinetto Pulire il rubinetto e la sua sede e lubrificare con il grasso di vaselina in dotazione Sostituire gli o-ring
Il prodotto finisce nella vaschetta raccogli gocce attraverso il tubo di drenaggio	<ul style="list-style-type: none"> La guarnizione a ventosa, il mozzo del mescolatore ed il pomello di fissaggio non sono stati rimontati correttamente La guarnizione a ventosa o la boccola di tenuta dell'albero sono danneggiati o usurati 	<ul style="list-style-type: none"> Smontare e rimontare correttamente il sistema di mescolamento Smontare e sostituire le guarnizioni
Il mescolatore non gira	<ul style="list-style-type: none"> Il coperchio principale non è stato riposizionato correttamente Alcune connessioni elettriche sono incomplete Il motoriduttore è difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> Posizionare correttamente il coperchio principale Verificare le connessioni e sistemare quelle incomplete Sostituire il motoriduttore
Il mescolatore risulta rumoroso durante la rotazione	<ul style="list-style-type: none"> La guarnizione a ventosa è stata sostituita senza essere lubrificata correttamente La spirale di mescolamento non è stata rimontata correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> Smontare, pulire, sanitizzare e lubrificare correttamente la guarnizione Smontare e rimontare correttamente la spirale e tutto il sistema di mescolamento

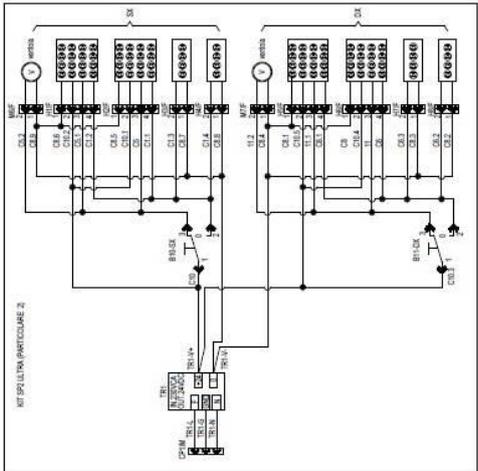
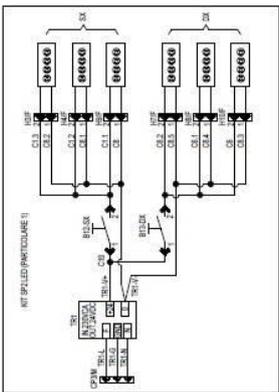


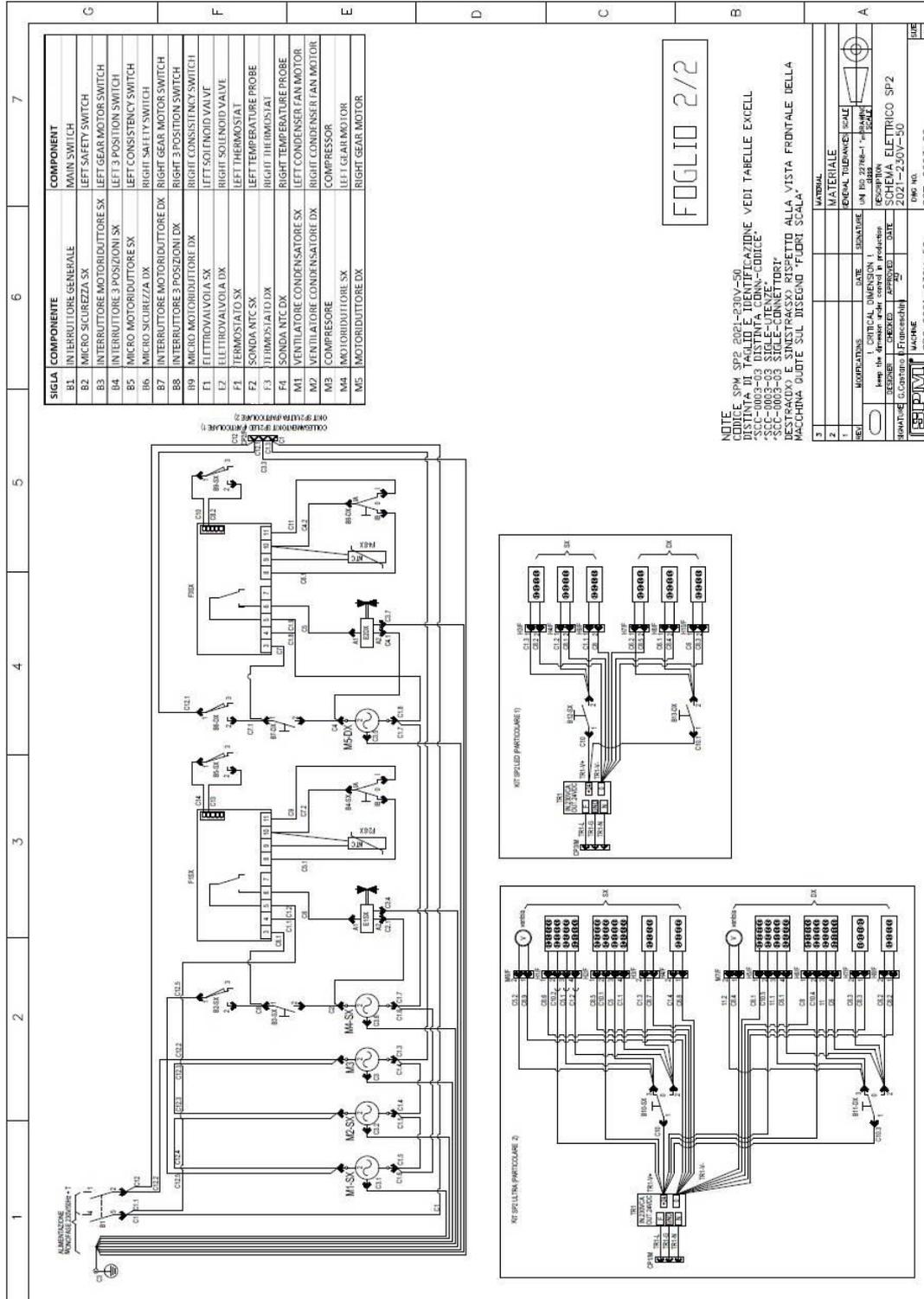
SIGLA	COMPONENTE	COMPONENT
B1	INTERRUTTORE GENERALE	MAIN SWITCH
B2	MICRO SICUREZZA SX	LEFT SAFETY SWITCH
B3	INTERRUTTORE MOTORIDUTTORE SX	LEFT MOTOR SWITCH
B4	INTERRUTTORE 3 POSIZIONI SX	LEFT 3 POSITION SWITCH
B5	MICRO MOTORIDUTTORE SX	LEFT CONSISTENCY SWITCH
B6	MICRO SICUREZZA DX	RIGHT SAFETY SWITCH
B7	INTERRUTTORE MOTORIDUTTORE DX	RIGHT MOTOR SWITCH
B8	INTERRUTTORE 3 POSIZIONI DX	RIGHT 3 POSITION SWITCH
B9	MICRO MOTORIDUTTORE DX	RIGHT CONSISTENCY SWITCH
E1	ELETTROVALVOLA SX	LEFT SOLENOID VALVE
E2	ELETTROVALVOLA DX	RIGHT SOLENOID VALVE
F1	TERMOSTATO SX	LEFT THERMOSTAT
F2	SPONDA SX/2 SX	LEFT THERMOSTAT PROBE
F3	TERMOSTATO DX	RIGHT THERMOSTAT
F4	SPONDA SX/2 DX	RIGHT THERMOSTAT PROBE
M1	VENTILATORE CONDENSATORE SX	LEFT CONDENSER FAN MOTOR
M2	VENTILATORE CONDENSATORE DX	RIGHT CONDENSER FAN MOTOR
COMP	COMPRESSORE	COMPRESSOR
M4	MOTORIDUTTORE SX	LEFT GEAR MOTOR
M5	MOTORIDUTTORE DX	RIGHT GEAR MOTOR

FOGLIO 1/2

NOTE
 CODICE SPM SP2 2021-230V-50
 DISTINTA DI MACCHINA IDENTIFICAZIONE VEDI TABELLE EXCELL
 -SC-003-03 SILE-UTENZE
 -SC-003-03 SILE-CONNETTORI
 DESTRA/DX E SINISTRA/SX RISPETTO ALLA VISTA FRONTALE DELLA
 MACCHINA/DIETE SUL DISEGNO/FLOURI SCALP

3	MATERIAL	MATERIALE
1	MANIPOLATIONS	ERICAL TUBERANCE SCALE
2	Form No. 1	CRITICAL DIMENSION 1
	Form No. 2	CRITICAL DIMENSION 2
	Form No. 3	CRITICAL DIMENSION 3
	Form No. 4	CRITICAL DIMENSION 4
	Form No. 5	CRITICAL DIMENSION 5
	Form No. 6	CRITICAL DIMENSION 6
	Form No. 7	CRITICAL DIMENSION 7
	Form No. 8	CRITICAL DIMENSION 8
	Form No. 9	CRITICAL DIMENSION 9
	Form No. 10	CRITICAL DIMENSION 10
	Form No. 11	CRITICAL DIMENSION 11
	Form No. 12	CRITICAL DIMENSION 12
	Form No. 13	CRITICAL DIMENSION 13
	Form No. 14	CRITICAL DIMENSION 14
	Form No. 15	CRITICAL DIMENSION 15
	Form No. 16	CRITICAL DIMENSION 16
	Form No. 17	CRITICAL DIMENSION 17
	Form No. 18	CRITICAL DIMENSION 18
	Form No. 19	CRITICAL DIMENSION 19
	Form No. 20	CRITICAL DIMENSION 20
	Form No. 21	CRITICAL DIMENSION 21
	Form No. 22	CRITICAL DIMENSION 22
	Form No. 23	CRITICAL DIMENSION 23
	Form No. 24	CRITICAL DIMENSION 24
	Form No. 25	CRITICAL DIMENSION 25
	Form No. 26	CRITICAL DIMENSION 26
	Form No. 27	CRITICAL DIMENSION 27
	Form No. 28	CRITICAL DIMENSION 28
	Form No. 29	CRITICAL DIMENSION 29
	Form No. 30	CRITICAL DIMENSION 30
	Form No. 31	CRITICAL DIMENSION 31
	Form No. 32	CRITICAL DIMENSION 32
	Form No. 33	CRITICAL DIMENSION 33
	Form No. 34	CRITICAL DIMENSION 34
	Form No. 35	CRITICAL DIMENSION 35
	Form No. 36	CRITICAL DIMENSION 36
	Form No. 37	CRITICAL DIMENSION 37
	Form No. 38	CRITICAL DIMENSION 38
	Form No. 39	CRITICAL DIMENSION 39
	Form No. 40	CRITICAL DIMENSION 40
	Form No. 41	CRITICAL DIMENSION 41
	Form No. 42	CRITICAL DIMENSION 42
	Form No. 43	CRITICAL DIMENSION 43
	Form No. 44	CRITICAL DIMENSION 44
	Form No. 45	CRITICAL DIMENSION 45
	Form No. 46	CRITICAL DIMENSION 46
	Form No. 47	CRITICAL DIMENSION 47
	Form No. 48	CRITICAL DIMENSION 48
	Form No. 49	CRITICAL DIMENSION 49
	Form No. 50	CRITICAL DIMENSION 50

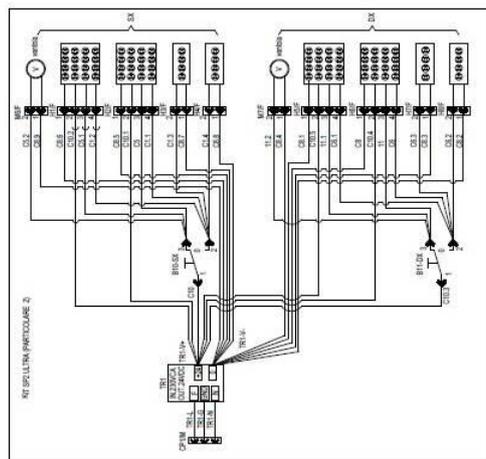
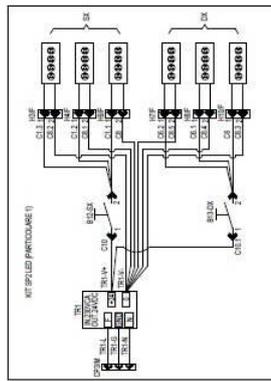




SIGLA	COMPONENTE	COMPONENT
B1	INTERRUTTORE GENERALE	MAIN SWITCH
B2	MICRO SICUREZZA SX	LEFT SAFETY SWITCH
B3	INTERRUTTORE MOTORIDUTTORE SX	LEFT GEAR MOTOR SWITCH
B4	INTERRUTTORE 3 POSIZIONI SX	LEFT 3 POSITION SWITCH
B5	MICRO MOTORIDUTTORE SX	LEFT CONSISTENCY SWITCH
B6	MICRO SICUREZZA DX	RIGHT SAFETY SWITCH
B7	INTERRUTTORE MOTORIDUTTORE DX	RIGHT GEAR MOTOR SWITCH
B8	INTERRUTTORE 3 POSIZIONI DX	RIGHT 3 POSITION SWITCH
B9	MICRO MOTORIDUTTORE DX	RIGHT CONSISTENCY SWITCH
L1	ELETTROVALVOIDA SX	LEFT SOLENOID VALVE
L2	ELETTROVALVOIDA DX	RIGHT SOLENOID VALVE
F1	TERMOSTATO SX	LEFT THERMOSTAT
F2	SONDA NTC SX	LEFT TEMPERATURE PROBE
F3	TERMOSTATO DX	RIGHT THERMOSTAT
F4	SONDA NTC DX	RIGHT TEMPERATURE PROBE
M1	VENTILATORE CONDENSATORE SX	LEFT CONDENSER FAN MOTOR
M2	VENTILATORE CONDENSATORE DX	RIGHT CONDENSER FAN MOTOR
M3	COMPRESSORE	COMPRESSOR
M4	MOTORIDUTTORE SX	LEFT GEAR MOTOR
M5	MOTORIDUTTORE DX	RIGHT GEAR MOTOR

FOGLIO 2/2

NOTE
 CODICE SP2 2021-230V-50
 DISTINTA DI TAGLIO E IDENTIFICAZIONE VEDI TABELLE EXCELL
 -SCC-0003-03 DISTINTA CONN-CODICE-
 -SCC-0003-03 DISTINTA CONN-CODICE-
 -SCC-0003-03 SILE-CONNECTORI-
 DESTRA(DX) E SINISTRA(SX) RISPETTO ALLA VISTA FRONTALE DELLA
 MACCHINA UDUTE SUL INSEGN "FUORI SCALA"



3	MATERIALE	MATERIALE
1	DESCRIZIONE	QUANTITÀ
2	UNITÀ DI MISURA	UNITÀ DI MISURA
3	REVISIONE	REVISIONE
4	DATA	DATA
5	PRODOTTORE	PRODOTTORE
6	PRODOTTORE	PRODOTTORE
7	PRODOTTORE	PRODOTTORE
8	PRODOTTORE	PRODOTTORE
9	PRODOTTORE	PRODOTTORE
10	PRODOTTORE	PRODOTTORE
11	PRODOTTORE	PRODOTTORE
12	PRODOTTORE	PRODOTTORE
13	PRODOTTORE	PRODOTTORE
14	PRODOTTORE	PRODOTTORE
15	PRODOTTORE	PRODOTTORE
16	PRODOTTORE	PRODOTTORE
17	PRODOTTORE	PRODOTTORE
18	PRODOTTORE	PRODOTTORE
19	PRODOTTORE	PRODOTTORE
20	PRODOTTORE	PRODOTTORE
21	PRODOTTORE	PRODOTTORE
22	PRODOTTORE	PRODOTTORE
23	PRODOTTORE	PRODOTTORE
24	PRODOTTORE	PRODOTTORE
25	PRODOTTORE	PRODOTTORE
26	PRODOTTORE	PRODOTTORE
27	PRODOTTORE	PRODOTTORE
28	PRODOTTORE	PRODOTTORE
29	PRODOTTORE	PRODOTTORE
30	PRODOTTORE	PRODOTTORE
31	PRODOTTORE	PRODOTTORE
32	PRODOTTORE	PRODOTTORE
33	PRODOTTORE	PRODOTTORE
34	PRODOTTORE	PRODOTTORE
35	PRODOTTORE	PRODOTTORE
36	PRODOTTORE	PRODOTTORE
37	PRODOTTORE	PRODOTTORE
38	PRODOTTORE	PRODOTTORE
39	PRODOTTORE	PRODOTTORE
40	PRODOTTORE	PRODOTTORE
41	PRODOTTORE	PRODOTTORE
42	PRODOTTORE	PRODOTTORE
43	PRODOTTORE	PRODOTTORE
44	PRODOTTORE	PRODOTTORE
45	PRODOTTORE	PRODOTTORE
46	PRODOTTORE	PRODOTTORE
47	PRODOTTORE	PRODOTTORE
48	PRODOTTORE	PRODOTTORE
49	PRODOTTORE	PRODOTTORE
50	PRODOTTORE	PRODOTTORE
51	PRODOTTORE	PRODOTTORE
52	PRODOTTORE	PRODOTTORE
53	PRODOTTORE	PRODOTTORE
54	PRODOTTORE	PRODOTTORE
55	PRODOTTORE	PRODOTTORE
56	PRODOTTORE	PRODOTTORE
57	PRODOTTORE	PRODOTTORE
58	PRODOTTORE	PRODOTTORE
59	PRODOTTORE	PRODOTTORE
60	PRODOTTORE	PRODOTTORE
61	PRODOTTORE	PRODOTTORE
62	PRODOTTORE	PRODOTTORE
63	PRODOTTORE	PRODOTTORE
64	PRODOTTORE	PRODOTTORE
65	PRODOTTORE	PRODOTTORE
66	PRODOTTORE	PRODOTTORE
67	PRODOTTORE	PRODOTTORE
68	PRODOTTORE	PRODOTTORE
69	PRODOTTORE	PRODOTTORE
70	PRODOTTORE	PRODOTTORE
71	PRODOTTORE	PRODOTTORE
72	PRODOTTORE	PRODOTTORE
73	PRODOTTORE	PRODOTTORE
74	PRODOTTORE	PRODOTTORE
75	PRODOTTORE	PRODOTTORE
76	PRODOTTORE	PRODOTTORE
77	PRODOTTORE	PRODOTTORE
78	PRODOTTORE	PRODOTTORE
79	PRODOTTORE	PRODOTTORE
80	PRODOTTORE	PRODOTTORE
81	PRODOTTORE	PRODOTTORE
82	PRODOTTORE	PRODOTTORE
83	PRODOTTORE	PRODOTTORE
84	PRODOTTORE	PRODOTTORE
85	PRODOTTORE	PRODOTTORE
86	PRODOTTORE	PRODOTTORE
87	PRODOTTORE	PRODOTTORE
88	PRODOTTORE	PRODOTTORE
89	PRODOTTORE	PRODOTTORE
90	PRODOTTORE	PRODOTTORE
91	PRODOTTORE	PRODOTTORE
92	PRODOTTORE	PRODOTTORE
93	PRODOTTORE	PRODOTTORE
94	PRODOTTORE	PRODOTTORE
95	PRODOTTORE	PRODOTTORE
96	PRODOTTORE	PRODOTTORE
97	PRODOTTORE	PRODOTTORE
98	PRODOTTORE	PRODOTTORE
99	PRODOTTORE	PRODOTTORE
100	PRODOTTORE	PRODOTTORE

ASSISTENZA TECNICA ITALIA

Mail:

infoservicek@electroluxprofessional.com

Tel. +39 059 782884

INTERNATIONAL CUSTOMER CARE

Mail:

SPM.aftersales@electroluxprofessional.com

Phone: +39 059 781761

US CUSTOMER CARE

Grindmaster-Cecilware

4003 Collins Lane, Louisville, KY 40245 USA

Phone: 502.425.4776 Toll Free: 800.695.4500

Fax: 502.425.4664

Web: www.grindmaster.com/service

ELECTROLUX PROFESSIONAL

Mail:

epr.techhelp@electroluxprofessional.com

CE

S.P.M. Drink Systems S.p.A.
Via Panaro 2/b
41057 Spilamberto (MO)