

Guía de limpieza, desmontaje y mantenimiento de Mastery

! Advertencias de limpieza e higienización

El siguiente documento le guiará sobre el proceso sistemático para mantener su máquina en las mejores condiciones. Para el proceso de limpieza y desmontaje, debemos de proveernos de utensilios de seguridad, tales como guantes y gafas para evitar daños.

Determinamos cual es la limpieza que hay que efectuar en función de la frecuencia:

- Limpieza para cada práctica.
- Limpieza para el fin de la jornada.
- Limpieza quincenal.
- Limpieza mensual.

Desmontaje y limpieza para cada práctica



1 Abra la puerta del triturador tirando de cada uno de los cierres.



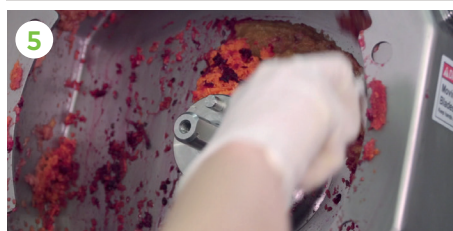
2 Quita la junta y déjala en un punto de lavado.



3 Desmonte el conjunto soporte disco junto con el disco de corte, girando la tuerca central * hacia la derecha.



4 Mantenga la bolsa filtrante en la posición de triturado.



5 Quite la pulpa de la caja de pulpas, revisando antes que la bolsa filtrante está en su posición correcta. **



6 Utilice el cepillo 1 suministrado para desincrustar la fruta adherida tanto en la máquina, como en los accesorios.



7 Desbloquea el cabezal, moviendo de derecha a izquierda.



8 Abra la llave para poder mover el posicionador y subir el cabezal triturador.



9 Con la espátula proporcionada, remueva la pulpa adherida en los laterales. A continuación vacíe todo el contenido de la bolsa.

* Atención: No pierda la tuerca de sujeción central.

** Solo es necesario que realice este paso al terminar la operación o si cambia de receta.

Limpieza fin de jornada

Repetimos los pasos de la limpieza diaria hasta el punto 7.



Advertencia

Utilice guantes y delantal.



Es necesario limpiar con un producto desinfectante después del desengrase y aclarado.



Limpiar todos los componentes en un punto de lavado para facilitar la operativa de limpieza.



1 Levante el cabezal para poder operar con facilidad y retirar las placas prensadoras.



2 Retire las cintas de soporte y las placas prensantes. ¡Atención! Guarde las cintas.



3 Extraiga el grifo antigoteo. Quite la junta de la puerta. ¡Atención! no olvide volver a colocar tras su limpieza.



4 Coloque en un punto de lavado todos los componentes tales como discos, soporte disco y cubeta.



5 Desincruste toda la pulpa adherida.



6 Desengrase cada uno de los componentes con un producto adecuado.



7 Aclare con abundante agua.



8 Desinfecte cada uno de los componentes con un producto adecuado.



9 Para terminar vuelva a aclarar los componentes con abundante agua antes de que entren en contacto con los alimentos.

Limpieza de máquina con sistemas de drenaje

Limpezas en condiciones de punto de limpieza en BackOffice con sistema de drenaje.

Consejo: Para esta práctica, deberá desplazar el panel de control lejos de la zona de aplicación directa de agua. Deje una cubeta de recogida de aguas en la bandeja, de esta forma recogerá gran parte del agua utilizada para evitar un exceso de agua en el suelo.

¡Atención! Depositar un tanque o cubo en la bandeja depósito zumo para almacenar toda el agua residual.



1 Desconecte la máquina de la de la fuente eléctrica.



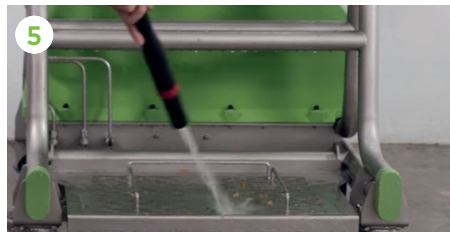
2 Utilice un paño húmedo sobre el panel de control. *



3 Abra la caja de pulpas y con el cepillo suministrado mueva toda la pulpa hacia la boca de salida.



4 Aplique agua directamente sobre todo el interior para evitar dejar restos de pulpa.



5 Utilice una manguera y limpie todas las zonas exteriores. No utilice agua a alta presión.



6 Desengrase cada uno de los componentes con un producto adecuado.



7 Aclare con abundante agua.



8 Desinfecte cada uno de los componentes con un producto adecuado.



9 Por último, vuelva a aclarar los componentes con abundante agua antes de que entren en contacto con los alimentos.

* **Atención:** Evitar lanzar agua por las rejillas de ventilación de las cubiertas de motores.

Limpieza de máquina sin sistema de drenaje

Limpezas en condiciones de punto de limpieza en Back Office con sistema de drenaje.

Aviso: Será importante disponer de una manguera flexible y de un tanque para el almacenamiento de agua.



1 Desconecte la máquina de la fuente eléctrica.



2 Utilice un paño húmedo sobre el panel de control. *



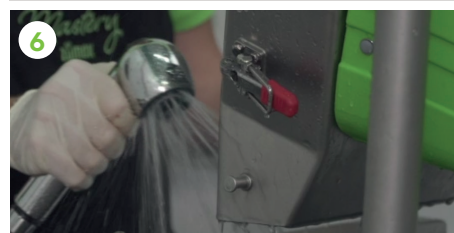
3 Aproxime la máquina al punto de lavado y sítvase del grifo extensible para lavar la máquina, desplazando el panel de mandos al punto extremo.



4 Abra la caja de pulpas y con el cepillo suministrado dirija toda la pulpa hacia la boca de salida.



5 Desengrase cada uno de los componentes con un producto adecuado.



6 Aclare con abundante agua.



7 Desinfecte cada uno de los componentes con un producto adecuado. **



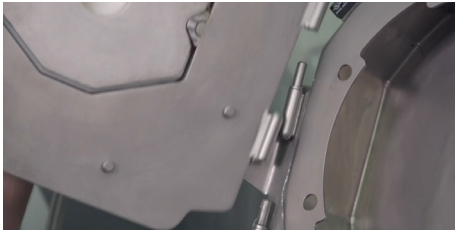
8 Para terminar, vuelva a aclarar los componentes con abundante agua antes de que entren en contacto con los alimentos.

* **Atención:** Evitar lanzar agua por las rejillas de ventilación de las cubiertas de motores.

** Para este paso utilice guantes y gafas.

Limpieza semanal

En adición a los pasos de limpieza de fin de jornada y de práctica, periódicamente, deberá desmontar el conjunto puerta para realizar una limpieza en profundidad en un punto de lavado.



Limpieza de bolsas

¡Atención! Para este procedimiento, deberá llevar tanto guantes como gafas protectoras.



1 Vacíe las bolsas filtrantes y elimine los restos de pulpa con un cepillo de mano y agua a presión en un punto de lavado. *



2 Utilice el rascador que se provee con la máquina, para desprender la pulpa adherida en las paredes de la bolsa.



3 Desinfecte y blanquee las bolsas en un recipiente con una solución clorada en las proporciones recomendadas por el fabricante. Deje actuar el producto durante 2 o 3 horas mínimo.



4 Enjuague con agua caliente (37-60°C) para eliminar cualquier resto de cloro.

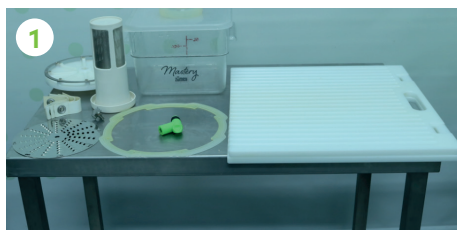


5 Deje secar las bolas extendidas en soportes limpios y en una zona aireada.

* Si mantiene la bolsa sumergida en agua caliente un tiempo se facilitará este paso.

Montaje

¡Atención! Instale los elementos de la máquina desinfectados y limpios.



1 Disponga de un soporte para depositar todos los elementos que vaya a utilizar para acelerar el proceso.



2 Coloque la bandeja recolectora de jugo.



3 Colocar placas prensadoras junto con las cintas.



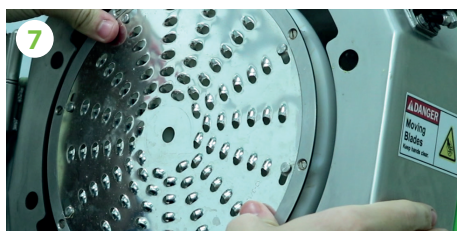
4 Sitúe el depósito de jugo en la bandeja depósito.



5 Instale el grifo anti-goteo.



6 Coloque la junta y revise que esté en la posición correcta.



7 Sitúe el disco de corte sobre el soporte, introdúzcalo en el eje y, con la ayuda de la cruceta, fíjelo en dirección opuesta a las agujas del reloj.

Mantenimiento

Para una óptima conservación y con el objetivo de prolongar la vida útil de la máquina, necesitará realizar un mantenimiento preventivo:

Mantenimiento básico diario



1

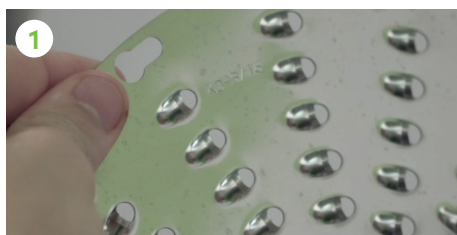
Revise el estado de las bolsas.



2

Engrase las guías con grasa alimentaria.

Mantenimiento básico semanal



1

Revise el estado de los discos.



2

Compruebe el apriete de las tuercas de los cilindros.



3

Revise el desgaste de las guías.



4

Compruebe el apriete de las tuercas de los tubos hidráulicos.

Mantenimiento anual

Anualmente se realizará un cambio del aceite tipo ISO VG46 grado alimentario para el grupo hidráulico. Consulte el manual de instrucciones para revisar instrucción completa.

Para más información contacte con nuestro servicio técnico: service@zumex.com