

NÁVOD NA POUŽITÍ SUCHÉHO CHLAZENÍ

A N T A



ANTA

Průtočné suché chlazení typu PRE - MIX

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájení: 230V/50Hz

Typ	El.příkon [W]	Chl.výkon [l/h]	Hmot. [kg]	Rozměry š x h x v [mm]
ANTA M20	190	20	19	225x290x350
ANTA MK20	190	20	21	225x290x350
ANTA MK21	330	21	21	225x290x350
ANTA M 24	150	24	19	235x275x375
ANTA MK 24	150	24	21	235x275x375
ANTA N 1/8	150	24	17	230x320x300
ANTA A 40	480	40	29	285x355x375
ANTA AK 40	500	40	31	285x355x375
ANTA A1/5	270	32	27	360x280x350
ANTA AK1/5	310	32	30	360x280x350
ANTA B1/3	640	70	47	450x360x460
ANTA BK 1/3	640	70	48	450x360x460
ANTA B1/2	780	90	51	450x360x460
ANTA C5/8	850	120	62	510x480x480

POPIS A POUŽITÍ

Průtočné suché chlazení **ANTA** je určeno na chlazení a stáčení hotových nápojů dodávaných v sudech.

Nápoje jsou dopravovány ze sudů do průtočného chlazení pomocí tlaku plynu (CO₂, N₂, popřípadě vzduchem) a dále do výčepních kohoutů, které jsou zabudovány přímo na čelním panelu zařízení.

Na čelním panelu se podle typu chladiče mohou nacházet:

- síťový vypínač
- vypínač vzduchového kompresoru
- regulátor termostatu
- vypínač osvětlení

Pomocí termostatu lze regulovat teplotu nápoje na výstupu v rozmezí 5 ±12°C. Pozice 1 na stupnici termostatu znamená nejméně chladící

výkon chladiče a tedy nejvyšší výstupní teplotu chlazeného nápoje. Pozice 7 na stupnici termostatu určuje největší chladičí výkon chladiče a nejnižší výstupní teplotu chlazeného nápoje

Příslušenství: - součástí balení je nerezový odkap
(u chladičů M20 a MK20 součástí není)

INSTALACE A PROVOZ ZAŘÍZENÍ

Chladičí zařízení **ANTA** je svým charakterem určeno k tzv. umístění „na stůl“ s následujícími požadavky:

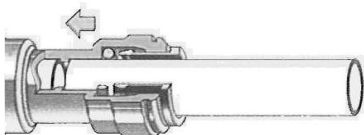
- musí být umístěno v neuzavřeném a dobře větraném prostoru, ne u zdrojů tepla. Nevystavovat přímému slunci
- instalace přístroje musí být pouze na pevné, suché a stabilní podložce
- kondenzátor chlazení a ventilační otvory nesmí být zakryty a musí být vzdáleny minimálně 20 cm od překážky zabraňující cirkulaci vzduchu
- ventilační otvory pravidelně zbavujte sedimentů prachu a jiných nečistot
- zařízení musí být umístěno v neprašném prostředí.
- uchovávat v prostředí s teplotou nad 0°C!
- se spuštěným přístrojem nemanipulujte
- při jakékoliv manipulaci musí být přístroj odpojený od elektrické sítě
- na přístroj nic nepokládejte

ZPROVOZNĚNÍ ZAŘÍZENÍ

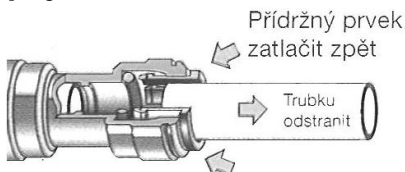
Propojení sudů s nápoji se vstupy průtočného zařízení

Vstupy jsou umístěny na zadní straně, nebo na středu spodní desky zařízení a jsou otočné, což umožňuje připojení nápojových hadic z libovolného směru. Vstupy pro nápojové hadice jsou opatřeny rychlospojkami určenými pro použití kalibrovaných nápojových hadic 9,5 mm (3/8").

Použití spojení pomocí rychlospojek



Zapojení: trubku zastrčit až na doraz.



Rozpojení: po zatlačení přídržného prvku zpět je hadice uvolněna.

Nastavení tlaku plynu (kompresoru) při stáčení:

Pivo

- optimální tlak plynu konzultujte s výrobcem nápoje
- hodnota nastaveného tlaku je závislá na teplotě stáčeného piva v sudu a na přirozené nasycenosti piva CO₂
- ve většině případů se tlak nastavuje na tyto hodnoty:
CO₂: 1,5 - 3 atm., N₂: 2 - 3 atm., Vzduch: 2 - 3 atm.

Limo

- tlak CO₂ se nastavuje v rozmezí 1-2 atm

Víno

- pro stáčení vína používáme obvykle tlak dusíku.
- pro nenasyčená (neperlivá) vína se doporučuje tlak 1-2 atm.
- pro vína šumivá se doporučuje tlak 2,2 - 5 atm.

Po nastavení tlaku zkontrolujeme těsnost spojů a zařízení uvedeme do provozu zasunutím vidlice el. kabelu do zásuvky 230 V/50 Hz a popřípadě přepnutím síťového vypínače do polohy I.
pozn. Po spuštění zařízení se uvede do provozu chladič kompresor, který se po 5 -10 minutách automaticky vypne. Zařízení je nachlazené a je možno začít stáčet nápoje.

Pro stáčení nápojů lze alternativně použít tlak plynu nebo tlak vzduchu. Vestavěné vzduchové kompresory automaticky udržují tlak cca 1,9 – 2,2 atm.

Důležitá upozornění!!!

- při použití tlakového média, nutno dodržet bezpečnostní předpisy pro skladování a manipulaci určené dodavatelem tlakového plynu
- jestliže je přívod spotřebiče poškozen, musí být nahrazen speciálním přívodem nebo sadou přívodů, které jsou dostupné u výrobce nebo u jeho servisního technika.
- toto zařízení je určeno k provozu v suchém prostředí a není chráněno proti stříkající vodě.

Další doporučení:

- sudy s pivem uskladňujte v temném a chladném prostředí se stabilní teplotou
- pivo by mělo být pod stálým tlakem
- nenalévejte nápoje do teplých sklenic

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

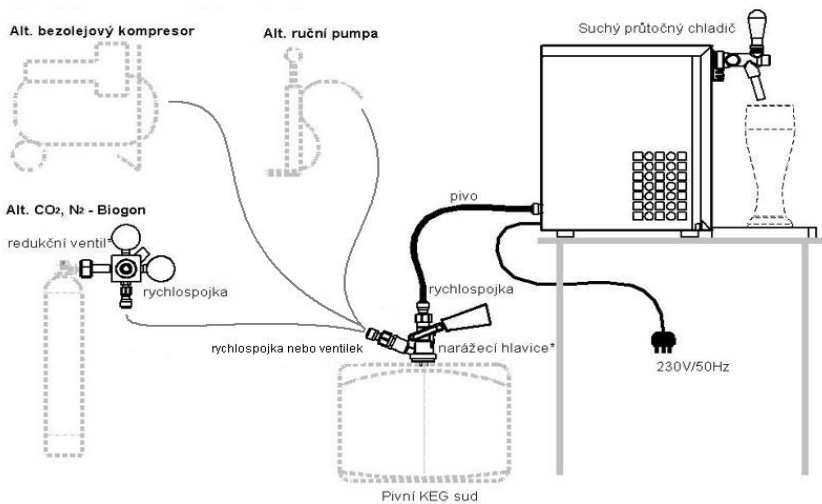
P O Z O R !!!
PŘED ČIŠTĚNÍM, MYTÍM ČI JINOU ÚDRŽBOU,
JE NUTNÉ ZAŘÍZENÍ ODPOJIT OD EL.SÍTĚ !!!

V případě užívání zařízení **ANTA** pro stáčení piva doporučujeme tyto časové intervaly pro čištění:

- | | |
|----------------------|---|
| denně | - propláchnout odkap teplou vodou
- po vytočení posledního piva propláchnout vedení čistou vodou |
| 1x za 3 týdny | - provést chemické čištění okruhu (Habla CIP) |
| 1x za měsíc | - vyčistit kondenzátor kartáčem
- profouknout kondenzátor stlačeným vzduchem (plynem). |

SCHEMA ZAPOJENÍ:

Zapojení přístroje bez použití vestavěného kompresoru:



Do nárazecí hlavy může být přiveden stlačený plyn z tlakové lahve, bezolejového vzduchového kompresoru nebo za použití ventilků i ruční pumpou.

Zapojení přístroje s vestavěným kompresorem:

