

Modelo C043

Máquina de natilla

Manual de operación

Instrucciones operativas

065750SM

 **TAYLOR®**

12/03/07

Llene esta página como referencia rápida cuando requiera servicio:

Distribuidor Taylor: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____

Servicio: _____

Piezas: _____

Fecha de instalación: _____

Información de la etiqueta de datos de la unidad C043:

Modelo: _____

Número de serie: _____

Especificaciones eléctricas: Voltaje _____ Ciclos _____

Fases _____

Tamaño máximo del fusible: _____ A

Amperaje máximo de los cables: _____ A

Número de catálogo: _____

Información de la etiqueta de datos de la unidad RC35:

Modelo: _____

Número de serie: _____

Especificaciones eléctricas: Voltaje _____ Ciclos _____

Fases _____

Tamaño máximo del fusible: _____ A

Amperaje máximo de los cables: _____ A

© Diciembre, 2007 Taylor
Todos los derechos reservados.
065750SM



La palabra Taylor y el diseño de la corona son marcas registradas en Estados Unidos de América y ciertos otros países.

Taylor Company
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072



Sección 1	Notas para el instalador	1
	Unidades enfriadas por aire.....	1
	Conexiones eléctricas.....	1
Sección 2	Notas para el operador	2
	Renuncia de garantía de compresora.....	2
Sección 3	Seguridad	3
Sección 4	Identificación de piezas para el operador	4
	Accesorios.....	5
Sección 5	Información importante para el operador	6
Sección 6	Procedimientos operativos	7
	Armado.....	7
	Desinfección.....	10
	Cebado: natilla.....	13
	Cebado: hielo de limón.....	15
	Ciclo de retención durante el funcionamiento.....	17
	Reanudación de la producción durante el funcionamiento.....	18
	Preparación para el apagado.....	20
	Enjuague.....	22
	Limpieza.....	23
	Desarmado.....	25
	Cepillado.....	26
Sección 7	Importante: Lista de comprobación para el operador	27
	Durante la limpieza y desinfección.....	27
	Identificación y resolución de problemas de recuento bacteriano.....	27
	Revisiones de mantenimiento regulares.....	27
	Almacenamiento invernal.....	28

Sección 8	Guía de identificación y resolución de problemas	29
Sección 9	Calendario de reemplazo de piezas	30
Sección 10	Explicación de la garantía	31

Nota: Nuestras actividades de investigación generan mejoras constantes. Por lo tanto, la información en este manual está sujeta a cambios sin aviso previo.

© Taylor, Diciembre de 2007
Todos los derechos reservados.
065750SM



La palabra Taylor y el diseño de la corona son marcas registradas en Estados Unidos de América y ciertos otros países.

Taylor Company
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072

Esta máquina ha sido diseñada exclusivamente para uso en interiores.



NO instale la máquina en áreas donde podrían utilizarse chorros de agua. El incumplimiento de esta instrucción puede provocar electrocuciones graves.

Unidades enfriadas por aire

C043: Requiere una separación mínima de 3" (76 mm) en los lados izquierdo y trasero de la unidad, y de 0" (0 mm) en el lado derecho.

RC35: Requiere una separación mínima de 6" (152 mm) en tres lados, y el deflector de aire instalado en el lado del condensador.

La falta de espacio libre adecuado puede reducir la capacidad refrigerante del congelador e incluso provocar daños permanentes a la compresora.

Conexiones eléctricas

Cada congelador requiere una fuente de poder por etiqueta de datos. Revise la etiqueta de datos del congelador para conocer las especificaciones eléctricas, de fusibles y de amperaje del circuito. Consulte el diagrama de cableado en el interior de la caja eléctrica para conocer las conexiones correctas del suministro eléctrico.

En Estados Unidos, este equipo debe instalarse de conformidad con el Código Eléctrico Nacional (NEC) de Estados Unidos, ANSI/NFPA 70-1987. El propósito de este código es proteger de manera práctica a las personas y los bienes de los riesgos relacionados con el uso de la electricidad. El código contiene medidas que se consideran necesarias para la seguridad. El cumplimiento del código y el mantenimiento apropiado harán que la instalación esté casi totalmente libre de riesgos.

En las demás regiones del mundo, el equipo debe instalarse de conformidad con los códigos vigentes en el lugar. Sírvase consultar con las autoridades de su localidad.

Los dispositivos fijos que no estén equipados con cordón de energía eléctrica y una clavija u otro dispositivo para desconectar el aparato de la fuente de energía deberán tener un dispositivo de desconexión de todos los polos, con separación de contacto mínima de 3 mm, en la instalación externa.



Esta máquina tiene un borne de puesta a tierra que deberá ser conectada por el instalador autorizado a la parte trasera del armazón. El lugar de instalación está marcado por el símbolo de unión equipotencial (5021 de IEC 60417-1) en el panel desmontable y el armazón.



ATENCIÓN: ¡Esta máquina debe ponerse a tierra de manera correcta! La inobservancia de esta precaución puede provocar lesiones graves ocasionadas por descargas eléctricas.

La batidora debe girar en **sentido contrario al de las manecillas del reloj** al observarla por el cilindro refrigerante.



Nota: Los procedimientos descritos a continuación únicamente deben ser realizados por un técnico de servicio entrenado.

Para corregir la rotación en una unidad trifásica, sólo tiene que intercambiar dos líneas (las que sean) de alimentación eléctrica en el bloque de terminales principal del congelador.

Para corregir la rotación en una unidad monofásica, intercambie las conexiones en el interior del motor de la batidora. (Consulte el diagrama impreso en el motor.)

Las conexiones eléctricas se hacen directamente al bloque de terminales provisto detrás del panel inferior trasero.

Este congelador ha sido diseñado y fabricado con sumo cuidado para ofrecerle un funcionamiento confiable.

Si esta unidad es utilizada y cuidada de manera correcta, producirá un producto de calidad consistente. Al igual que todos los productos mecánicos, esta máquina requiere limpieza y mantenimiento. La cantidad necesaria de cuidado y atención será mínima si se cumplen al pie de la letra los procedimientos operativos descritos en este manual.

Lea este manual de operación detenidamente antes de utilizar el equipo o realizar tareas de mantenimiento.

El congelador Taylor NO compensará ni corregirá los errores cometidos durante las operaciones de configuración o llenado. Por lo tanto, los procedimientos de armado inicial y cebado son de suma importancia. Recomendamos enfáticamente que el personal responsable del funcionamiento, armado y desarmado del equipo, revise estos procedimientos en equipo para obtener el entrenamiento apropiado y asegurar que no se presenten confusiones.

Si requiere asistencia técnica, comuníquese con un distribuidor autorizado de productos Taylor para obtener el servicio.



Si este producto tiene adherida una etiqueta con el símbolo de un recipiente para basura cruzado por una línea diagonal, esto significa que el producto cumple las disposiciones de la Directriz de la UE y otras leyes similares que han entrado en vigor después del 13 de agosto de 2005. Por lo tanto, debe recolectarse por separado después de completarse su uso y no puede eliminarse como residuos no clasificados para el sistema municipal de recolección de basura.

El usuario es responsable de devolver el producto al centro de recolección apropiado, tal como lo especifiquen los códigos de su localidad.

Para obtener más información sobre las leyes vigentes en su localidad, comuníquese con el centro municipal de recolección de basura o con un distribuidor.

Renuncia de garantía de compresora

Las compresoras de refrigeración de esta máquina están garantizadas durante el plazo especificado en la tarjeta de garantía que se entrega con la máquina. Sin embargo, como resultado del Protocolo de Montreal y las enmiendas de 1990 a la Ley de Aire Limpio de los EE. UU., constantemente se prueban y desarrollan nuevos refrigerantes con el propósito de lograr su utilización en la industria de servicios. Algunos de estos refrigerantes nuevos se anuncian como reemplazos directos en varias aplicaciones. Sin embargo, hay que señalar que en las tareas de servicio ordinario del sistema de refrigeración de esta máquina **únicamente debe utilizarse el refrigerante especificado en la etiqueta de datos**. El uso no autorizado de otros refrigerantes invalidará la garantía de la compresora. Es responsabilidad del dueño informar de esta situación a los técnicos que contrate.

También debe señalarse que Taylor no garantiza el refrigerante empleado en el equipo. Por ejemplo, si se pierde refrigerante durante el servicio ordinario de la máquina, Taylor no tendrá la obligación de proveer o reemplazar el refrigerante, en ninguna condición, con o sin cargo. Taylor tampoco tendrá la obligación de recomendar un reemplazo apropiado si el refrigerante original es prohibido, se vuelve obsoleto o deja de estar disponible durante el período de cinco años de garantía de la compresora.

Taylor Company seguirá vigilando lo que sucede en la industria y probará nuevas alternativas conforme se vayan desarrollando. Si nuestras pruebas revelan que una alternativa nueva es aceptable como reemplazo directo, la renuncia anterior será nula y sin valor. Consulte con su distribuidor de productos Taylor o con la fábrica Taylor para conocer el estado actual de los refrigerantes alternativos y su relación con la garantía de la compresora. Esté listo para proporcionar el modelo y el número de serie de la unidad.

En Taylor nos preocupa la seguridad del operador cuando tiene contacto con el congelador o sus piezas. Taylor ha hecho un gran esfuerzo por diseñar y fabricar características de seguridad incorporadas que lo protejan a usted y al técnico de servicio. Como ejemplo de esto, se han adherido al congelador etiquetas de advertencia para destacar las precauciones de seguridad al operador.



IMPORTANTE: La inobservancia de las precauciones de seguridad presentadas a continuación puede ocasionar lesiones graves.

El incumplimiento de estas advertencias también puede dañar la máquina y sus componentes. A su vez, los daños a los componentes resultarán en gastos de reemplazo de piezas y servicios de reparación.

Para utilizar la máquina de manera segura:



NO use el congelador sin antes leer este manual de operaciones. La inobservancia de esta instrucción puede dañar el equipo, reducir el rendimiento del congelador, crear riesgos para la salud o causar lesiones.



- **NO** use el congelador si no está bien puesto a tierra.
- **NO** use el congelador con fusibles mayores que los especificados en la etiqueta de datos del congelador.
- **NO** lleve a cabo ninguna reparación sin antes desconectar la alimentación eléctrica principal del congelador.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar electrocuciones o daños a la máquina. Consulte con un electricista.



NO use un chorro de agua para limpiar o enjuagar el congelador. El incumplimiento de esta instrucción puede provocar electrocuciones graves.



- **NO** permita que el personal no entrenado utilice esta máquina.
- **NO** use el congelador si los paneles de servicio o las puertas de acceso no están bien sujetos con tornillos.
- **NO** quite la puerta, la batidora, las cuchillas o el eje de la batidora si el interruptor de control no está en la posición de apagado.
- **NO** introduzca los dedos ni objetos en la abertura de la puerta.

La inobservancia de estas instrucciones puede contaminar el producto o provocar lesiones causadas por piezas móviles peligrosas.



Este congelador debe colocarse sobre una superficie nivelada. La inobservancia de esta precaución puede causar lesiones o daños al equipo.



TENGA MUCHO CUIDADO al quitar el conjunto de la batidora. Las cuchillas raspadoras pueden estar filosas y causar lesiones.

NO obstruya las aberturas de entrada y descarga de aire.

C043: Requiere una separación mínima de 3" (76 mm) en los lados izquierdo y trasero de la unidad, y de 0" (0 mm) en el lado derecho.

RC35: Requiere una separación mínima de 6" (152 mm) en tres lados, y el deflector de aire instalado en el lado del condensador.

La falta de espacio libre adecuado puede reducir la capacidad refrigerante del congelador e incluso provocar daños permanentes a la compresora.

Este congelador ha sido diseñado para funcionar en interiores, a temperatura ambiente normal de 70 °F a 75 °F (21 °C a 24 °C). La máquina ha funcionado de manera correcta en temperaturas ambiente altas de 104 °F (40 °C), con capacidad reducida.

NIVEL DE RUIDO: Las emisiones sonoras aéreas no excederán 78 dB(A) al medirse a una distancia de 1,0 metros de la superficie de la máquina y a una altura de 1,6 metros del piso.

Sección 4

Identificación de piezas para el operador

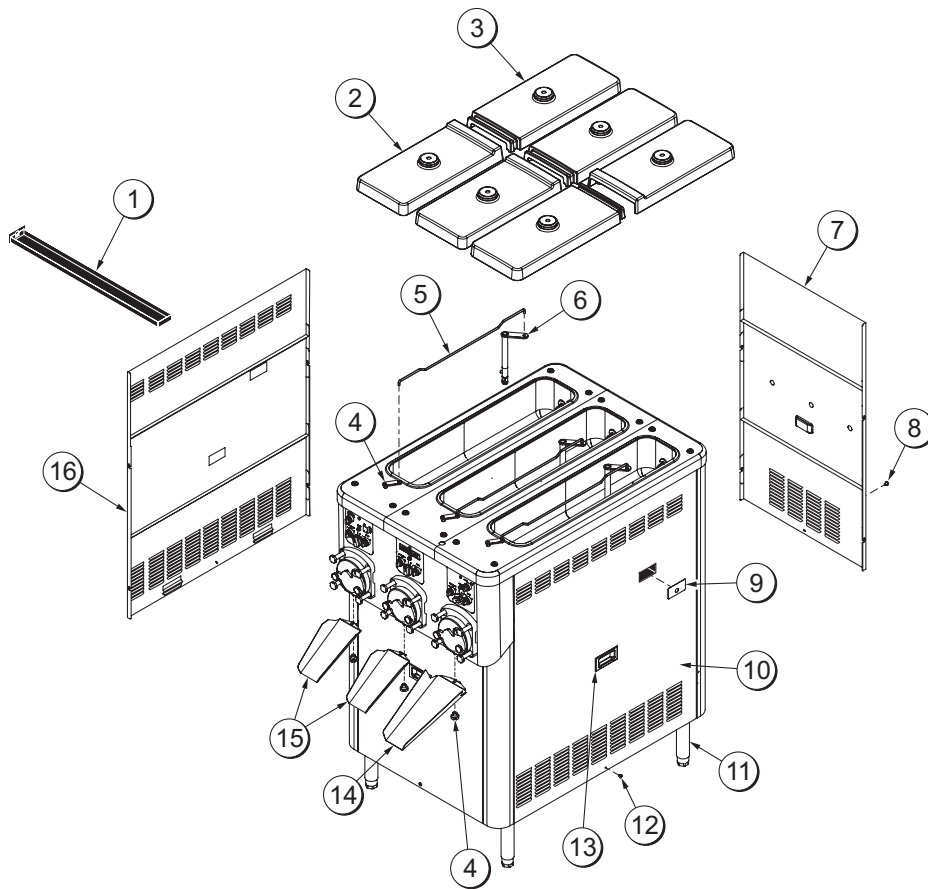


Figura 1

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	NÚM. CATÁLOGO
1	CONJUNTO DE BANDEJA DE GOTEO	X63636
2	TAPA DE TOLVA DELANTERA	065701
3	TAPA DE TOLVA TRASERA	065700
4	CONJUNTO DE PALANCA DE REGULADOR DE FLUJO	X64316
5	VARILLA DE CONTROL DE FLUJO	063593
6	CONJUNTO DE TUBO DE ALIMENTACIÓN, INTERNO	X63595
7	CONJUNTO DE PANEL TRASERO	X63715
8	TORNILLO, 1/4-20 X 3/8, ESTRELLA, CABEZA SEGMENTADA	038872

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	NÚM. CATÁLOGO
9	CONJUNTO DE TAPA DE PANEL LATERAL *C043	X65637
10	CONJUNTO DE PANEL LATERAL DERECHO	X63720
11	PATA DE 8", 2" DIÁM. EXT., PERNO HEXAGONAL 3/4-10	044652
12	TORNILLO 1/4-20 X 3/8, ESTRELLA, CABEZA SEGMENTADA	038872
13	PALANCA DE ENJUAGUE, ACERO INOXIDABLE	019043
14	CANALETA LARGA	063619
15	CANALETA CORTA	063618
16	CONJUNTO DE PANEL LATERAL IZQUIERDO	X63724

Accesorios

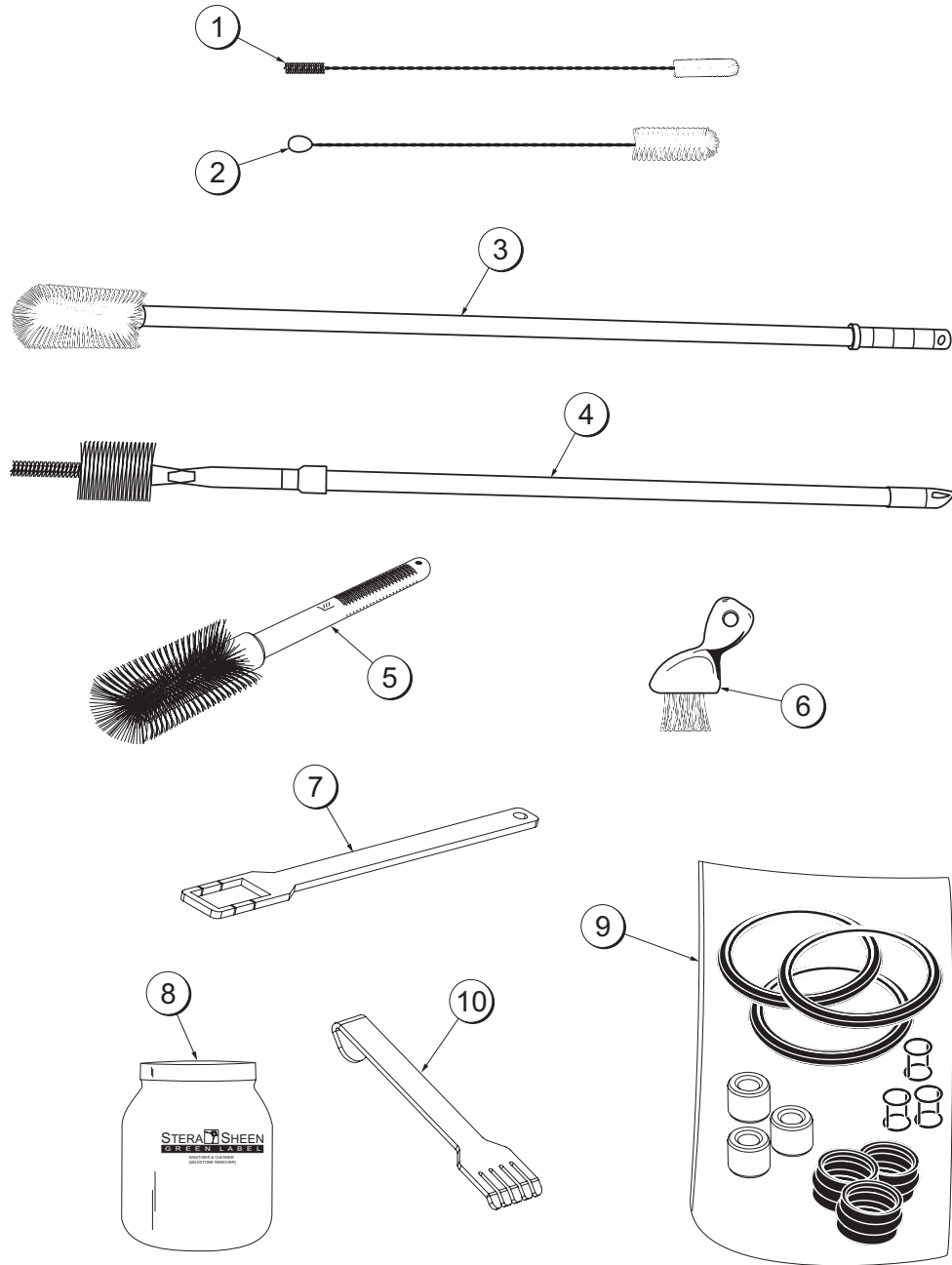


Figura 2

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	NÚM. CATÁLOGO
1	CEPILLO DOBLE, BOMBA Y ALIMENTACIÓN	013072
2	CEPILLO, VÁLVULA DE EXTRACCIÓN, 1" DIÁM. EXT. X 2" X 17"	013073
3	CEPILLO DE BARRIL	063843
4	CEPILLO, COJINETE TRASERO	063844
5	CEPILLO, CUERPO DE BOMBA DE MEZCLA, 3" X 7"	023316

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	NÚM. CATÁLOGO
6	CEPILLO, SURTIDOR DE PUERTA, ACERO INOXIDABLE	039719
7	HERRAMIENTA DASHER DE EXTRACCIÓN DE EJE	063623
8	DESINFECTANTE STERA SHEEN VERDE	065293
9	JUEGO DE AFINACIÓN	X64743
10	RASTRILLO, PROTECTOR DE DEDOS	064888

Sección 5

Información importante para el operador

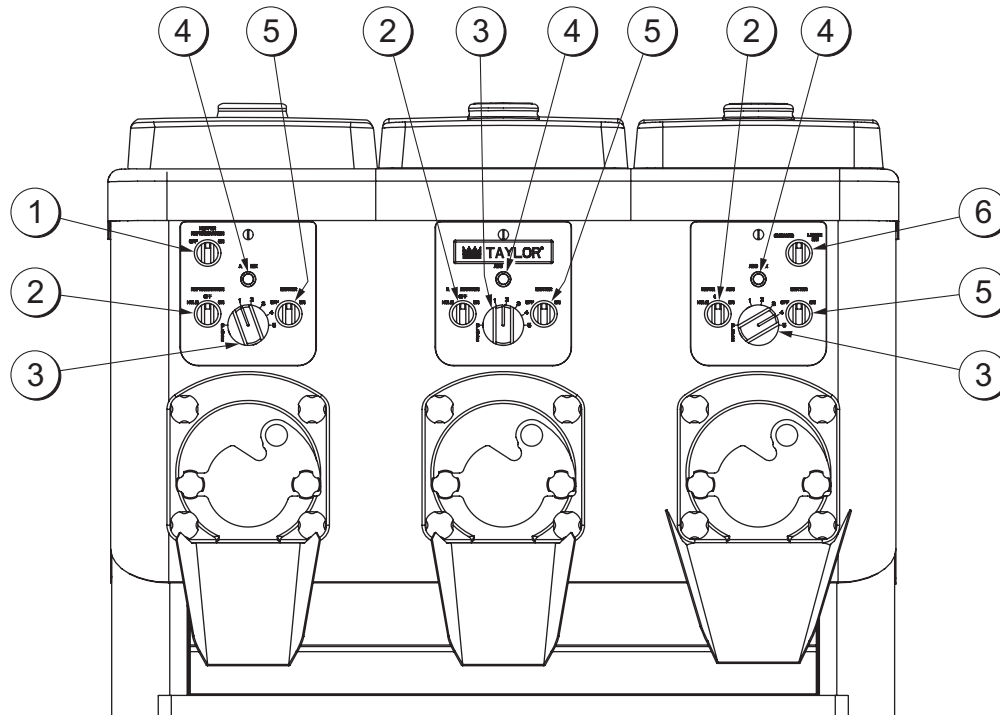


Figura 3

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN
1	INTERRUPTOR DE REFRIGERACIÓN DE TOLVA
2	INTERRUPTOR DE REFRIGERACIÓN OPERATIVA
3	PERILLA DE AJUSTE DE FLUJO
4	LÁMPARA INDICADORA, MEZCLA BAJA
5	INTERRUPTOR DE MOTOR DE BATIDORA
6	PERILLA DE SELECCIÓN DE PRODUCTO

Perilla de ajuste de flujo

Ajusta el flujo de producto a los cilindros refrigerantes.

Lámpara indicadora de mezcla baja

Cuando se ilumina la lámpara MEZCLA BAJA, la tolva de mezcla tiene poca mezcla y que deberá llenarse lo más pronto posible.

Interruptor de refrigeración de tolva

Activa la refrigeración de la tolva.

Interruptor de refrigeración operativa

Este interruptor se coloca en la posición de encendido para permitir que se surta producto. Durante los períodos sin ventas, mueva el interruptor a la posición de retención ("HOLD") para conservar el producto en el cilindro refrigerante.

Interruptor de motor de batidora

Activa el motor de la batidora.

Perilla de selección de producto

Se usa para seleccionar el producto deseado.

Sección 6

Procedimientos operativos

Esta máquina es un congelador de natilla con tres sabores. Tiene tres tolvas de 7,5 galones (28 litros). La mezcla fluye por gravedad a los cilindros refrigerantes, a través de un control de flujo ajustable. Esta unidad ha sido diseñada para producir natillas de rico sabor que pueden extraerse y servirse desde un gabinete de retención. El excedente por lo general es de un 20% a 25%, y varía dependiendo de la formulación de la mezcla y de la temperatura del producto terminado (18 °F a 21 °F [-7,8 °C a -6.1 °C]).

Las instrucciones comienzan en el momento en que encontramos las piezas desarmadas y puestas a secar al aire después del cepillado.

En los procedimientos presentados a continuación se explica cómo armar las piezas del congelador, desinfectarlas y cebar el congelador con mezcla fresco.

Si está desarmando el congelador por primera vez o necesita información sobre cómo llegar a este punto de partida de las instrucciones, vaya a la sección "Desarmado", página 25, y comience allí.

Armado



COMPRUEBE QUE EL INTERRUPTOR DE LA BATIDORA ESTÉ EN LA POSICIÓN DE APAGADO. El incumplimiento de esta instrucción puede causar lesiones graves a los dedos o las manos causadas por piezas móviles peligrosas.

Eje de la batidora, cuchilla raspadora y conjunto del tubo de alimentación

Paso 1

Compruebe que el interruptor de refrigeración y el interruptor del motor de la batidora estén en la posición de apagado.

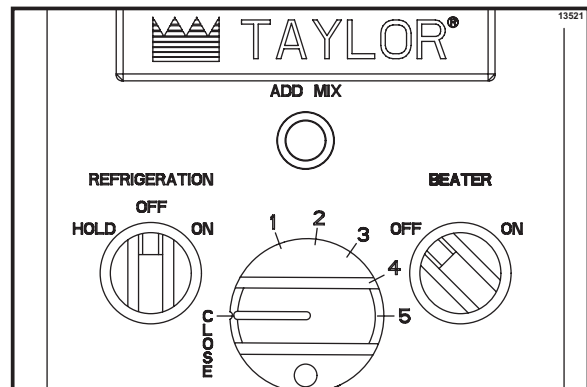


Figura 4

Paso 2

Lubrique la ranura y la parte del eje que tiene contacto con el cojinete del eje de la batidora. Deslice el sello por el eje y la ranura hasta que enganche en su sitio.

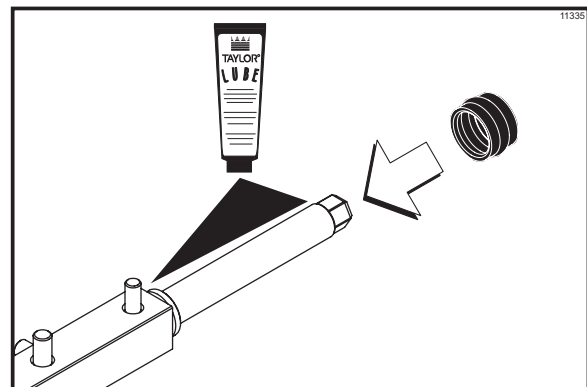


Figura 5

NO lubrique el extremo hexagonal del eje de la batidora. Llene la parte interna del sello con 1/4" (6 mm) más de lubricante y lubrique el lado plano del sello que entra en el cojinete de armazón trasero.

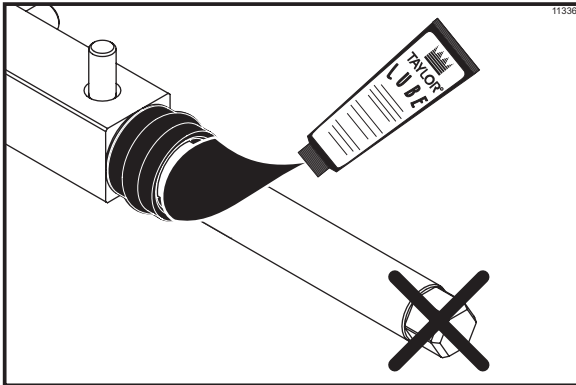


Figura 6

Paso 3

Instale y lubrique ligeramente la junta tipo "H" del tubo de alimentación.

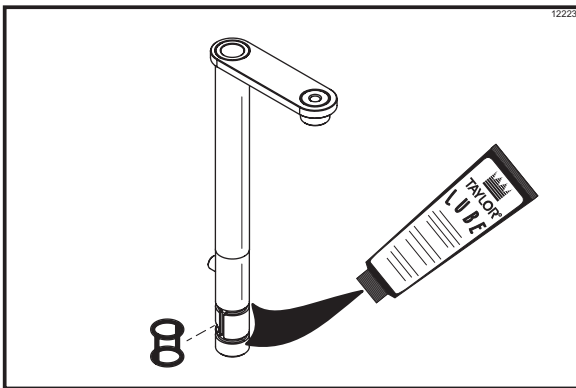


Figura 7

Nota: Al lubricar las piezas, siempre use un lubricante aprobado de grado alimenticio (por ejemplo, Taylor Lube).

Paso 4

Inspeccione las cuchillas raspadoras en busca de mellas o indicios de desgaste excesivo. Reemplace las cuchillas si hay mellas o indicios de desgaste.

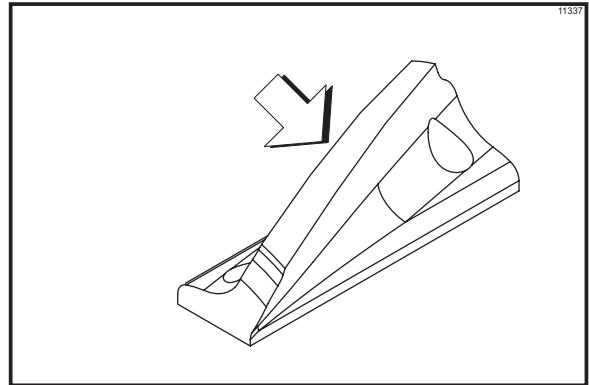


Figura 8

Paso 5

Comenzando en el extremo hexagonal del eje de la batidora, coloque un muelle de lámina metálica (arqueado hacia arriba) sobre los dos pernos más cercanos a ese extremo. Instale la cuchilla raspadora larga sobre el muelle.

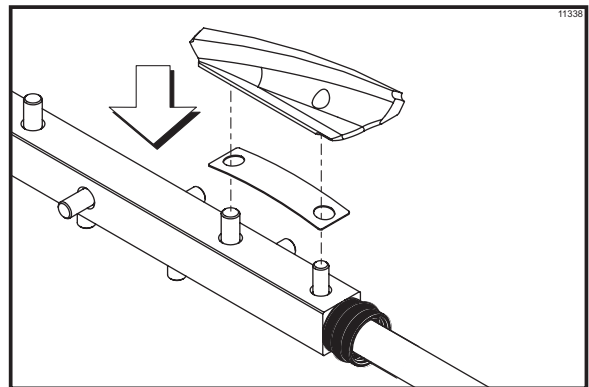


Figura 9

Paso 6

Sostenga el muelle y la cuchilla raspadora en su sitio. Introduzca el eje de la batidora en el cilindro refrigerante hasta que el cilindro refrigerante sostenga la cuchilla raspadora en su sitio. Gire el eje de la batidora en sentido contrario al de las manecillas hasta que el siguiente conjunto de pernos quede hacia arriba.

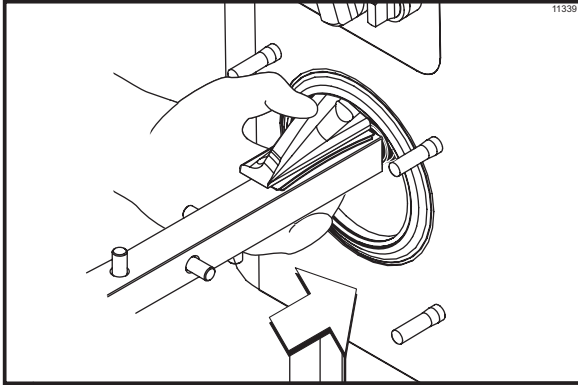


Figura 10

Paso 7

Coloque un muelle y una cuchilla raspadora corta sobre el siguiente conjunto de pernos. Presione la cuchilla y el muelle contra el eje de la batidora e introduzca el eje en el cilindro refrigerante hasta que éste sostenga la cuchilla en su sitio. Gire el eje de la batidora en sentido contrario al de las manecillas hasta que el siguiente conjunto de pernos quede hacia arriba.

Paso 8

Siga agregando muelles y cuchillas raspadoras cortas al eje de la batidora hasta que estén instaladas las 12 cuchillas.

Paso 9

Introduzca el eje de la batidora en el cilindro refrigerante, girando el eje de la batidora ligeramente en sentido contrario al de las manecillas. Inserte el extremo hexagonal firmemente en el acoplamiento motor en la parte trasera de la máquina. La parte cuadrada del conjunto del eje de la batidora debe entrar por completo en el cilindro refrigerante. El perno de soporte del cojinete se extenderá más allá del cilindro refrigerante.

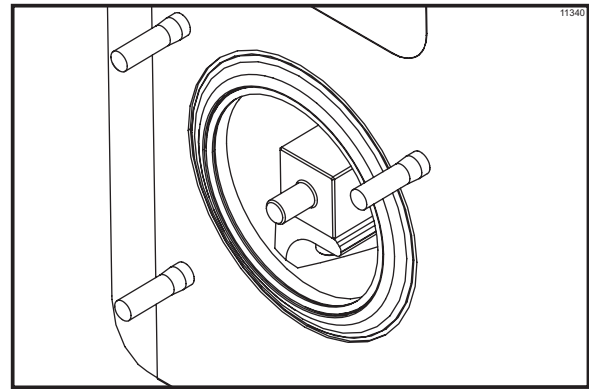


Figura 11

Paso 10

Instale el cojinete delantero en el perno de soporte del cojinete.

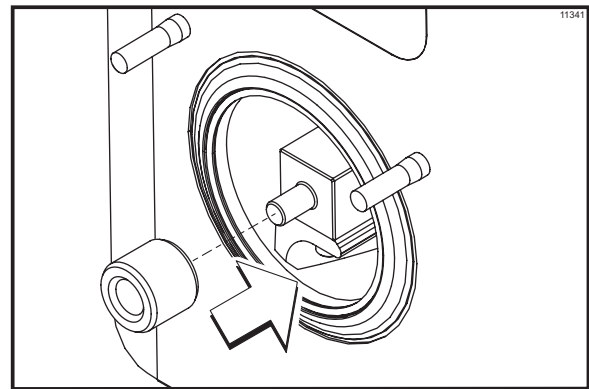


Figura 12

Paso 11

Repita las instrucciones de armado en los demás cilindros refrigerantes.

Armado de la puerta

Paso 1

Con la puerta en posición horizontal, instale la placa de la palanca de extracción. Apriete a mano el tapón del perno derecho de la puerta en el perno de la puerta. Asegure el tapón del perno derecho de la puerta en el otro lado de la placa de la palanca de extracción. Coloque el segundo tapón en el perno inferior de la puerta.

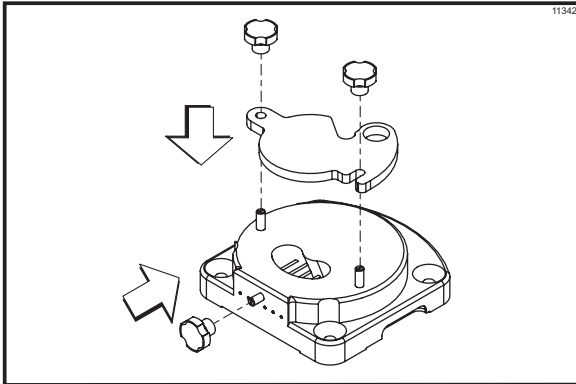


Figura 13

Paso 2

Voltee la puerta e instale la junta de la puerta. Presione a todo lo largo de la junta para asegurar que ajuste firmemente y al ras en la ranura. Tal vez sea necesario estirar la junta un poco para que entre correctamente.

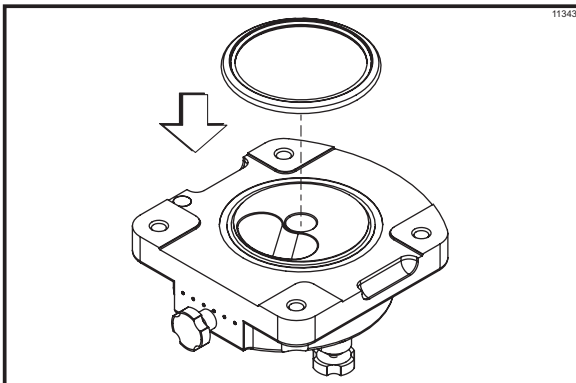


Figura 14

Paso 3

Asiente la puerta al ras del cilindro refrigerante. Una vez que la puerta esté asentada en los pernos del congelador, instale las tuercas de los pernos. Apriete las tuercas de los pernos de manera uniforme, siguiendo un patrón de cruz, para asegurar que la puerta quede firme.

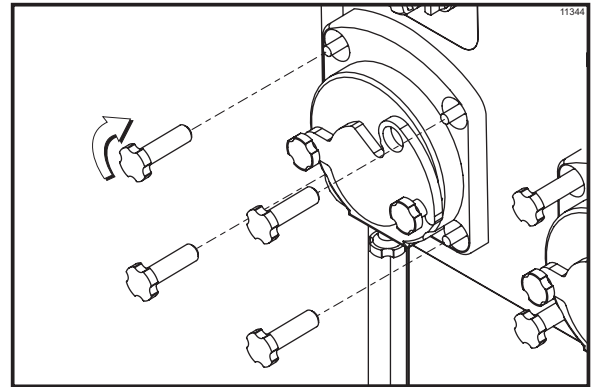


Figura 15

Paso 4

Repita las instrucciones de armado en los demás cilindros refrigerantes.

Desinfección

Paso 1

Con agua **tibia**, prepare cuatro galones (15 litros) de solución desinfectante aprobada a **100 ppm** (por ejemplo, Stera-Sheen®). USE AGUA TIBIA Y SIGA LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE.

Paso 2

Coloque el tubo de alimentación de manera plana en el fondo de la tolva.

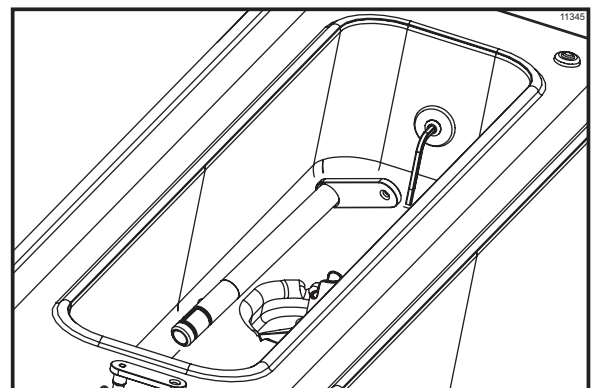


Figura 16

Paso 3

Coloque las canaletas de producto en la tolva.

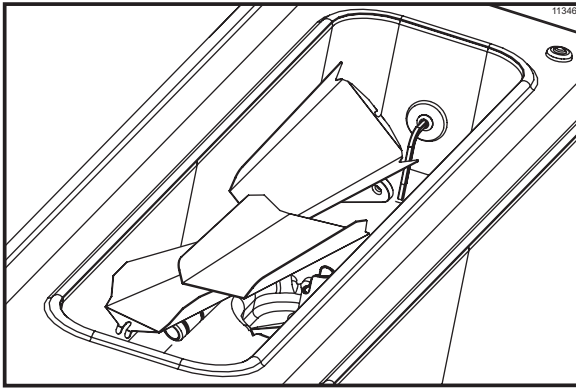


Figura 17

Paso 4

Monte los protectores contra salpicaduras en los pernos de la puerta.

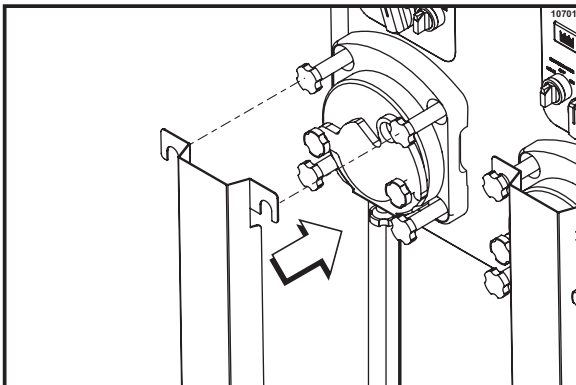


Figura 18

Paso 5

Compruebe que el interruptor de refrigeración y el interruptor de refrigeración de la tolva estén en la posición de apagado.

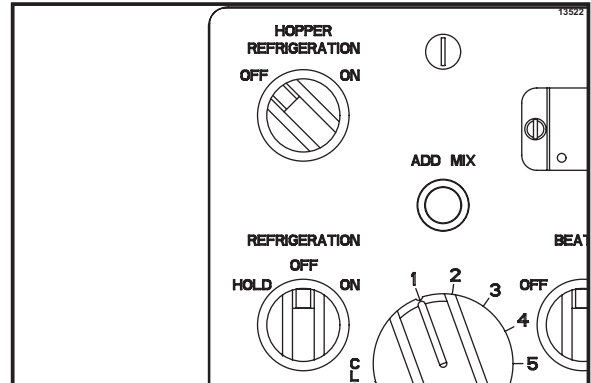


Figura 19

IMPORTANTE: La refrigeración no debe estar encendida cuando hay agua presente en el cilindro refrigerante o la tolva.

Paso 6

Compruebe que la placa de la palanca de extracción esté cerrada y que las tuercas de los pernos pequeños de la puerta estén firmes.

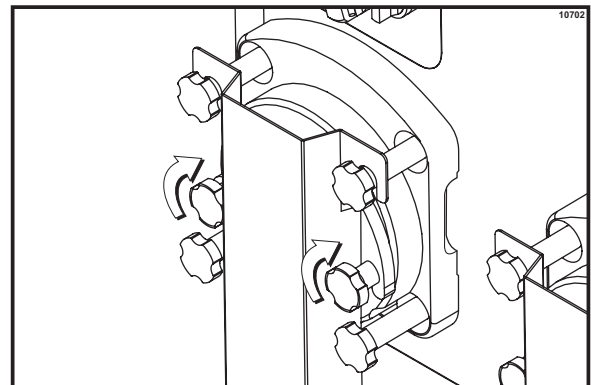


Figura 20

Paso 7

Coloque un balde para mezcla vacío debajo de la placa de la palanca de extracción.

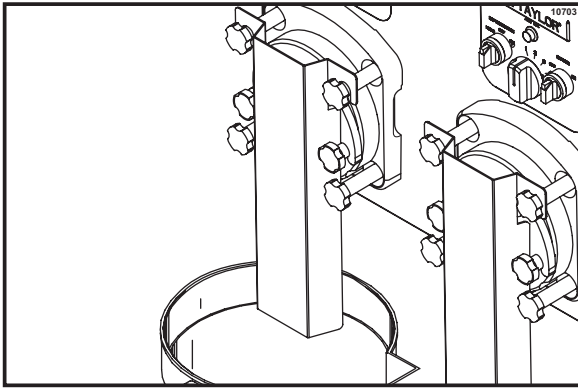


Figura 21

Paso 8

Vierta los cuatro galones (15 litros) de solución desinfectante aprobada a 100 ppm en la tolva.

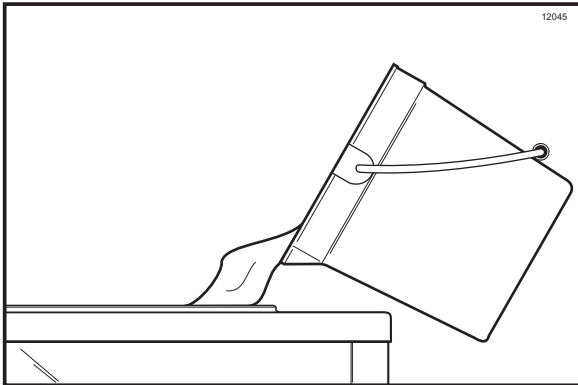


Figura 22

Paso 9

Cepille la tolva de mezcla.

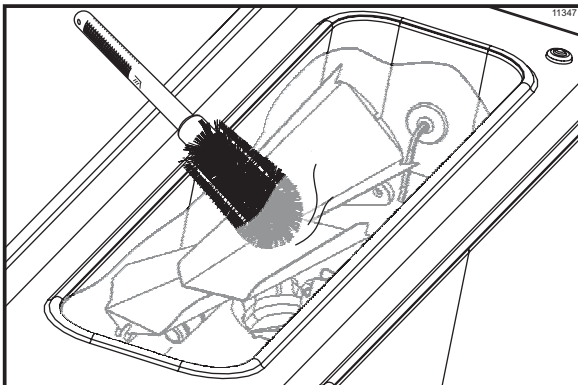


Figura 23

Paso 10

Mueva el interruptor de la batidora a la posición de encendido durante cinco minutos.

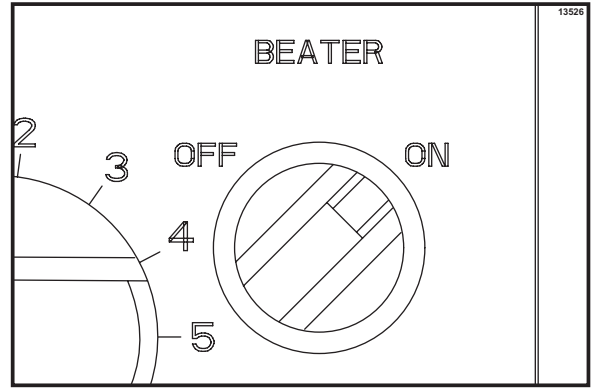


Figura 24

Paso 11

Abra la placa de la palanca de extracción y drene el desinfectante al balde para mezcla vacío.

Paso 12

Mueva el interruptor de la batidora a la posición de apagado y la perilla de ajuste de flujo a la posición cerrada.

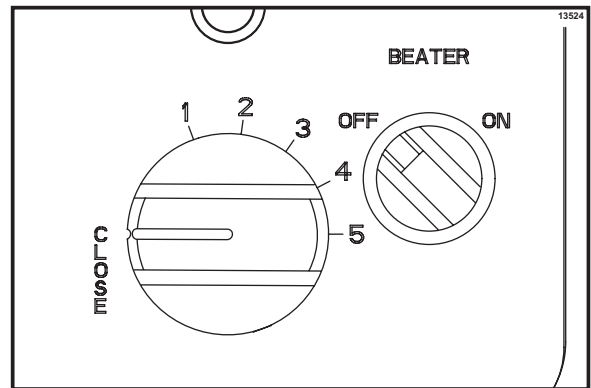


Figura 25

IMPORTANTE: Deberá tener las manos desinfectadas antes de continuar con los siguientes pasos.

Paso 13

Quite los protectores contra salpicaduras de las puertas.

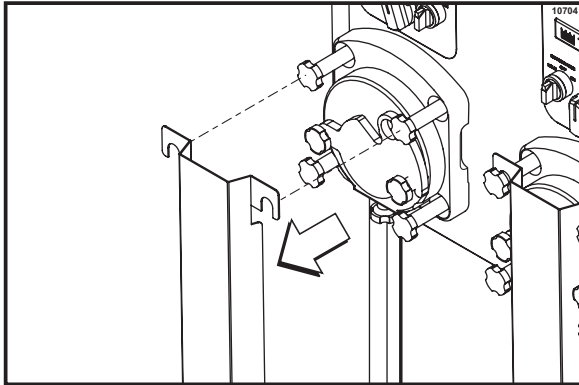


Figura 26

Paso 14

Instale el conjunto del tubo de alimentación en el orificio de entrada de mezcla, localizado en el fondo de la tolva. Asegúrese de que el tubo de alimentación esté bien asentado en el orificio de entrada de mezcla.

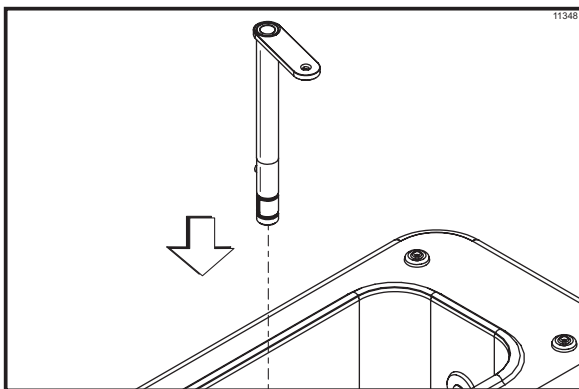


Figura 27

Paso 15

Coloque el extremo en forma de "S" de la varilla de control de flujo en el orificio localizado en el tubo de alimentación. Coloque el otro extremo de la varilla en el orificio de la palanca delantera de control de flujo.

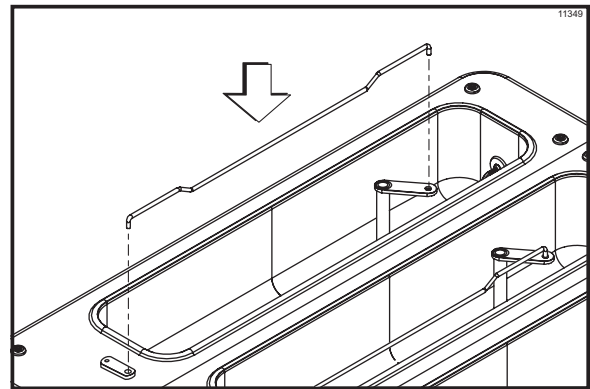


Figura 28

Paso 16

Deseche el desinfectante.

Repita estos pasos con los otros cilindros refrigerantes.

Cebado: natilla



¡MANTENGA LOS DEDOS FUERA DE LOS ORIFICIOS DE LLENADO Y DESCARGA! Si no lo hace, podría sufrir lesiones graves, el producto podría contaminarse, o los componentes podrían dañarse.

Paso 1

IMPORTANTE: Compruebe que la perilla de ajuste de flujo esté en la posición cerrada y que el interruptor del motor de la batidora esté en la posición de apagado. La placa de la palanca de extracción debe estar cerrada.

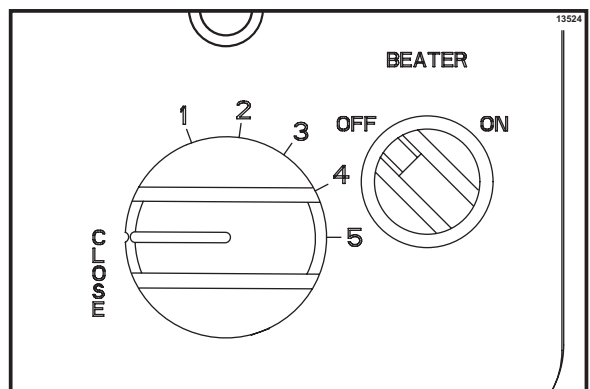


Figura 29

Nota: La perilla de ajuste se utiliza para ajustar el flujo de mezcla. Al girar la perilla de ajuste en sentido de las manecillas, aumenta el flujo. Un giro en sentido contrario al de las manecillas reduce el flujo. Ajuste el flujo de mezcla según sea necesario para mantener la consistencia apropiada del producto.

Paso 2

Instale el conjunto de la tapa de la tolva.

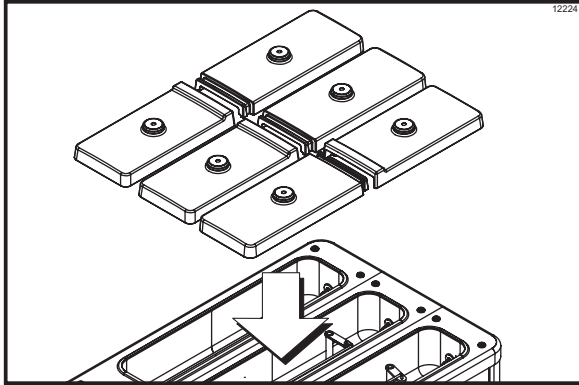


Figura 30

Paso 3

Mueva la perilla de refrigeración de tolva a la posición de encendido y espere media hora antes de agregar mezcla fresca.

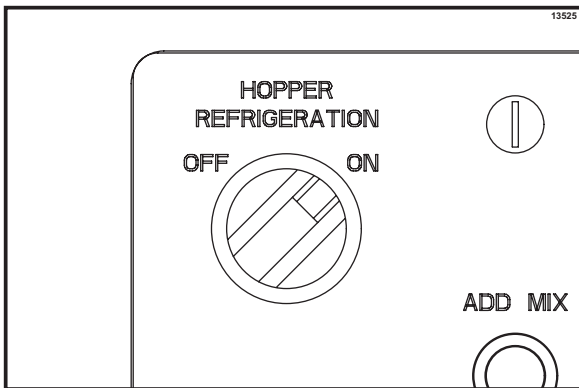


Figura 31

Paso 4

Llene la tolva con mezcla fresca y vuelva a instalar el conjunto de la tapa de la tolva.

Nota: Únicamente utilice MEZCLA FRESCA al cebar el congelador.

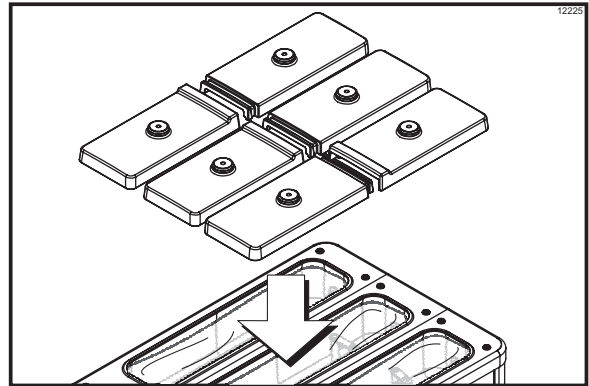


Figura 32

Paso 5

Mueva el interruptor de la batidora y el interruptor de refrigeración a la posición de encendido. (**Nota:** El interruptor de refrigeración no se activará a menos que el interruptor de la bomba esté encendido.)

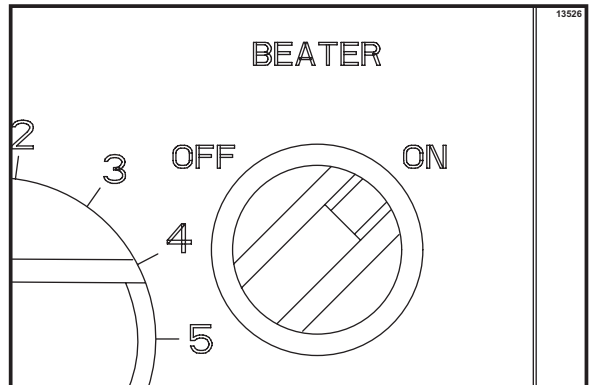


Figura 33

Paso 6

Espera a que escuche un sonido de golpeteo rápido (aproximadamente 60 segundos) y luego abra la placa de la palanca de extracción. Abra la perilla de ajuste de flujo a la posición “1,5” ó “2”. Espere de dos a cuatro minutos a que aparezca la natilla congelada. Aumente el flujo según sea necesario, girando la perilla de ajuste de flujo en sentido de las manecillas para obtener la textura de natilla deseada.

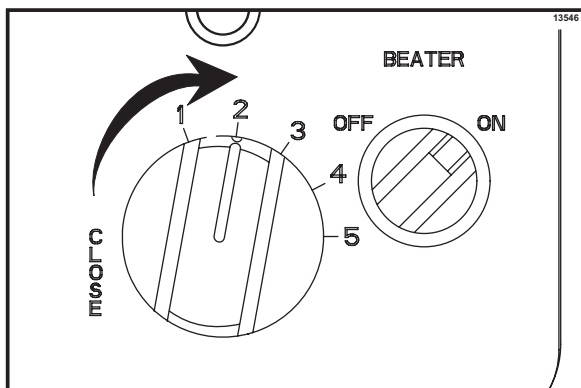


Figura 34

Paso 7

Instale la canaleta de producto cuando aparezca la natilla congelada.

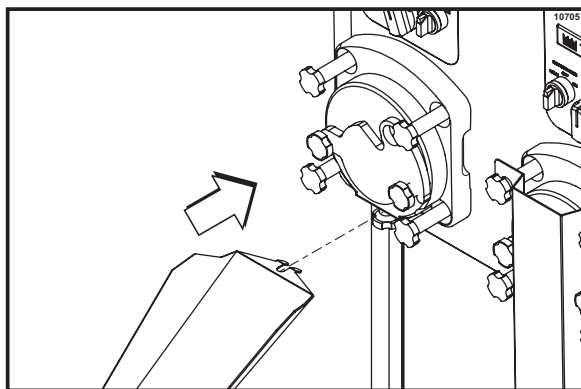


Figura 35

Nota: El sonido de golpeteo rápido indica que no está entrando mezcla suficiente en el cilindro refrigerante. El flujo de mezcla se incrementa ajustando la perilla de ajuste de flujo ligeramente en sentido de las manecillas. Pueden pasar unos minutos antes de que se detenga el golpeteo.

Paso 8

Siga enviando natilla congelada al gabinete de retención hasta que obtenga la cantidad deseada. Ajuste el flujo de mezcla según sea necesario para mantener la consistencia apropiada del producto.

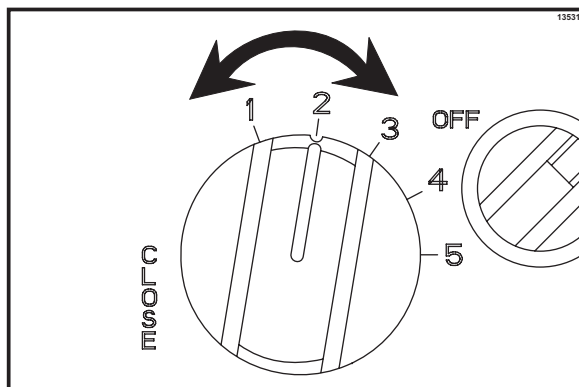


Figura 36

Paso 9

Siga las instrucciones de “Ciclo de retención durante el funcionamiento” en la página 17 si se preparará más natilla más adelante.

Paso 10

Repita estos pasos en los otros cilindros refrigerantes.

Cebado: hielo de limón



¡MANTENGA LOS DEDOS FUERA DE LOS ORIFICIOS DE LLENADO Y DESCARGA! Si no lo hace, podría sufrir lesiones graves, el producto podría contaminarse, o los componentes podrían dañarse.

Paso 1

Compruebe que la perilla de ajuste de flujo esté en la posición cerrada y que el interruptor del motor de la batidora esté en la posición de apagado.

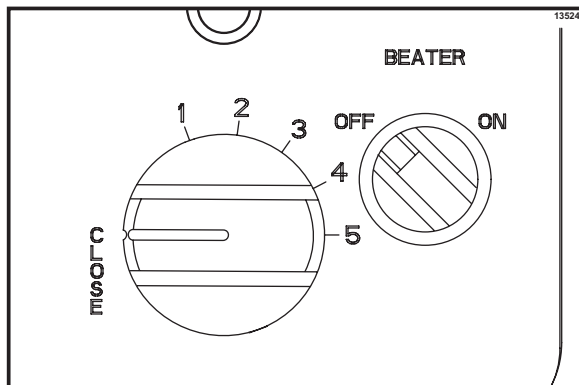


Figura 37

Paso 2

Cierre la placa de la palanca de extracción.
Compruebe que la palanca de extracción izquierda esté firme, y luego revise la palanca de extracción derecha.

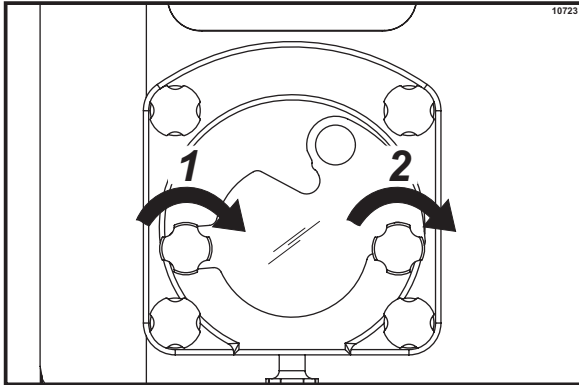


Figura 38

Paso 3

Llene la tolva con mezcla de hielo de limón.

Paso 4

Abra la perilla de ajuste de flujo a la posición "2".
Espere un minuto.

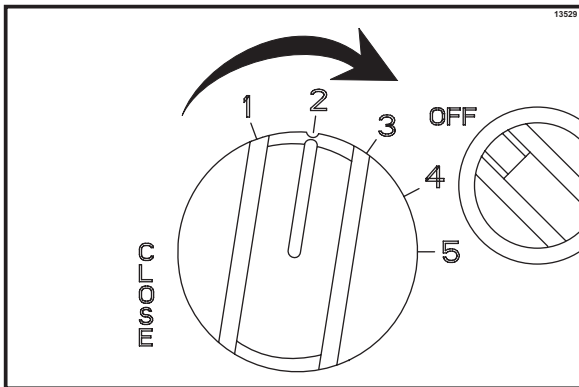


Figura 39

Paso 5

Mueva el interruptor de la batidora y el interruptor de refrigeración a la posición de encendido. Espere tres minutos.

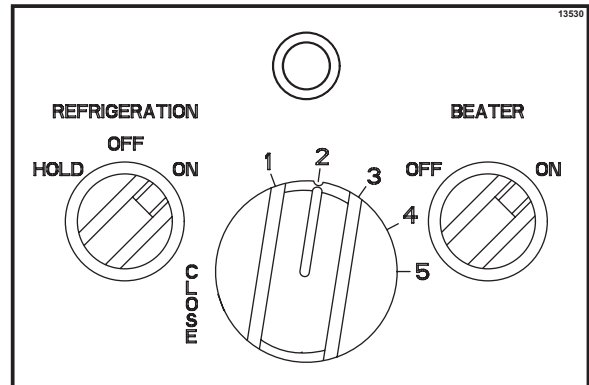


Figura 40

Paso 6

Abra la placa de la palanca de extracción para revisar que el hielo de limón tenga la consistencia correcta. Si el hielo de limón está demasiado suave, cierre la placa de la palanca de extracción durante 15 a 20 segundos. Revise de nuevo hasta que el hielo de limón tenga la consistencia adecuada para servirse.

Instale la canaleta de producto cuando aparezca el hielo de limón debidamente congelado.

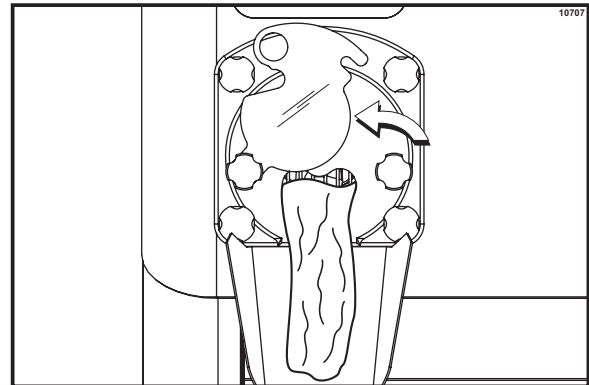


Figura 41

Paso 7

Abra la placa de la palanca de extracción y sujétela en su sitio.

Paso 8

Siga enviando hielo de limón al gabinete de retención hasta que obtenga la cantidad deseada. Ajuste el flujo de mezcla según sea necesario para mantener la consistencia apropiada del producto.

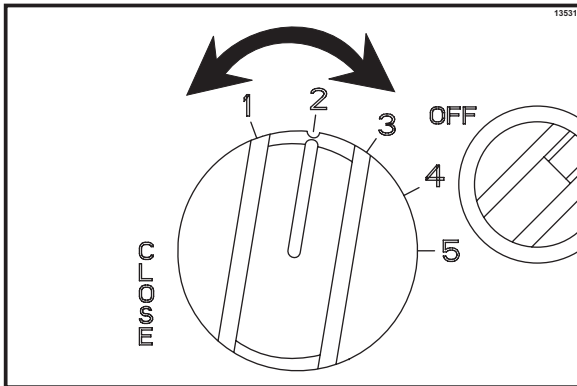


Figura 42

Paso 9

Mueva el interruptor de refrigeración del cilindro refrigerante de hielo de limón a la posición de apagado entre sesiones de producción. Si desea cambiar a otro sabor o producto, consulte la sección "Preparación para el apagado" en la página 20 de este manual.

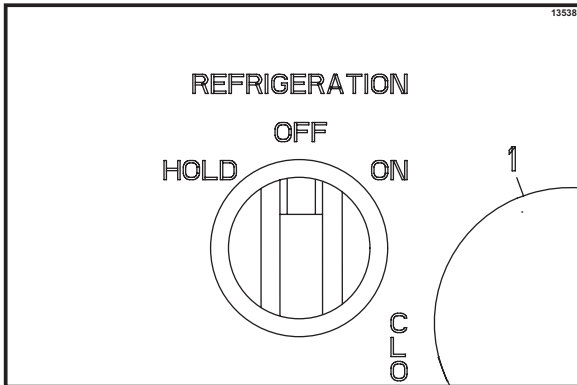


Figura 43

Ciclo de retención durante el funcionamiento (sólo para natilla)

Paso 1

Mueva la perilla de ajuste de flujo a la posición cerrada. Espere aproximadamente un minuto.

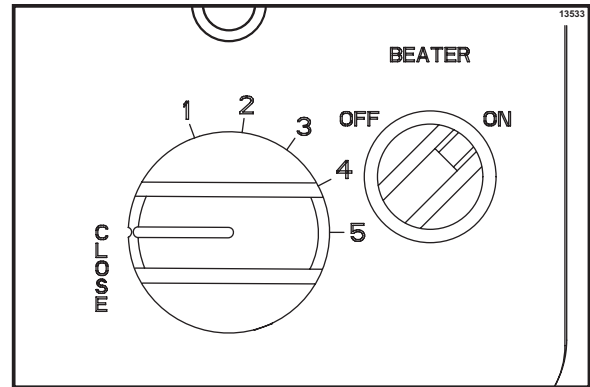


Figura 44

Paso 2

Mueva el interruptor de refrigeración a la posición de retención para natilla. (**Nota:** El ciclo de retención no puede usarse con hielo de limón.)

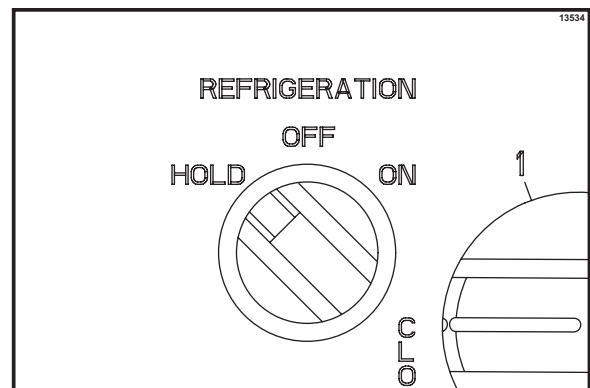


Figura 45

Paso 3

Cuando deje fluir la natilla congelada, mueva el interruptor del motor de la batidora a la posición de apagado. (Esto debe tardar unos dos minutos.)

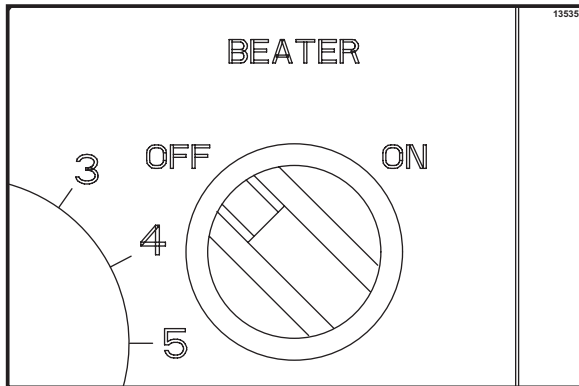


Figura 46

Use el rastrillo para quitar toda la natilla que pueda del cilindro refrigerante.

Paso 4

Cierre la placa de la palanca de extracción y apriete a mano los dos tapones de la palanca de extracción.

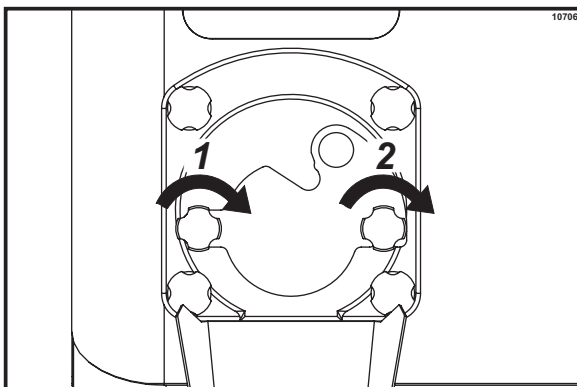


Figura 47

Paso 5

Quite la canaleta de natilla y llévela al fregadero para limpiarla y desinfectarla.

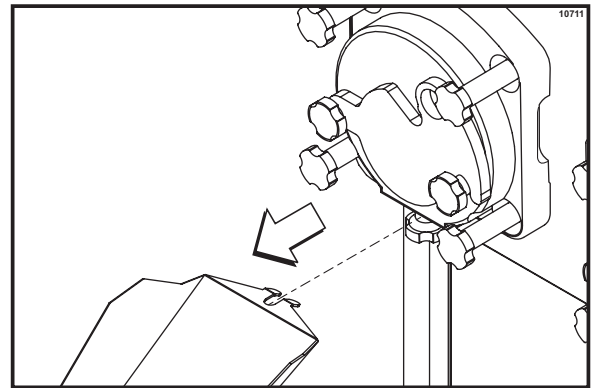


Figura 48

Paso 6

Repita estos pasos en los otros cilindros refrigerantes.

Reanudación de la producción durante el funcionamiento

Paso 1

Mueva el interruptor de la batidora a la posición de encendido.

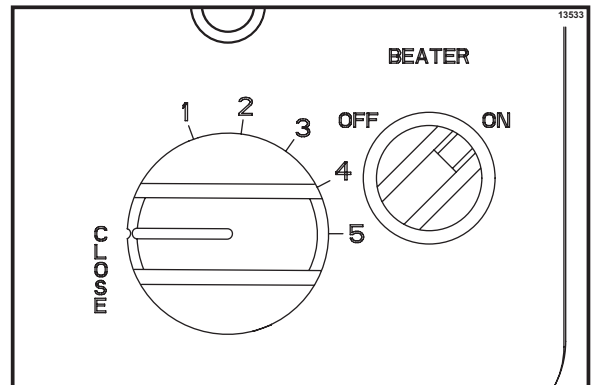


Figura 49

Paso 2

Mueva el interruptor de refrigeración a la posición de encendido.

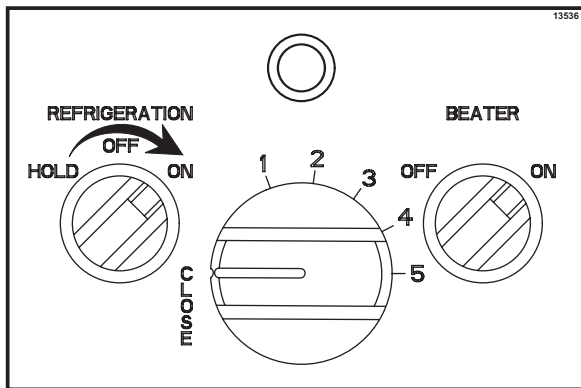


Figura 50

Paso 3

Espere aproximadamente dos minutos. Abra el conjunto de control de flujo, girando la perilla de ajuste de flujo a la posición "2".

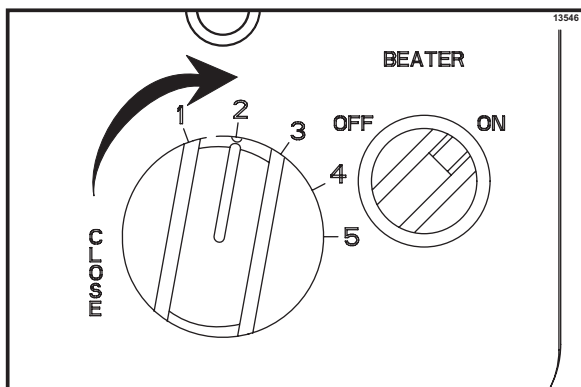


Figura 51

Paso 4

Abra la placa de la palanca de extracción.

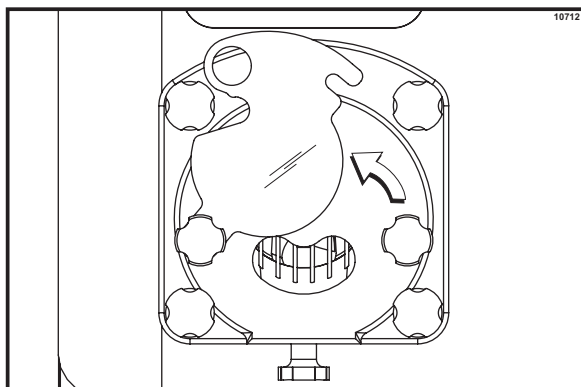


Figura 52

Paso 5

Cuando aparezca la natilla, mueva la perilla de ajuste de flujo para obtener la textura de natilla deseada.

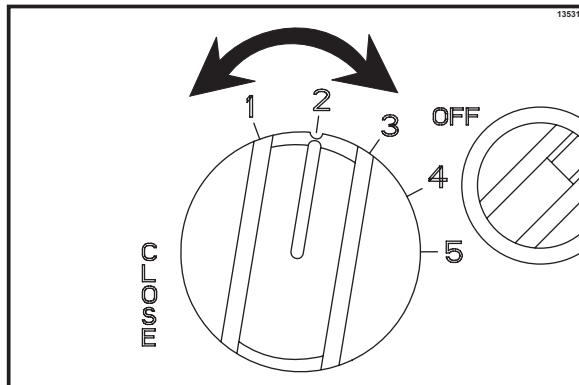


Figura 53

Paso 6

Instale una canaleta para natilla desinfectada.

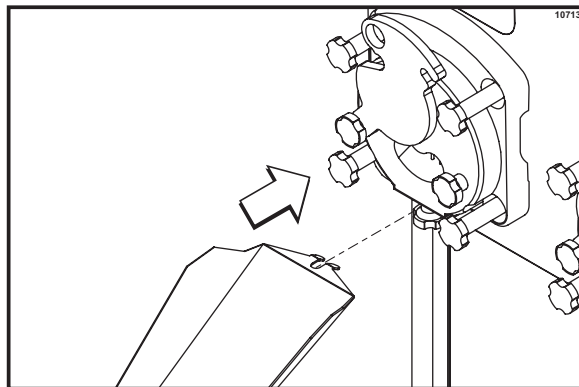


Figura 54

Paso 7

Siga enviando natilla congelada al gabinete de retención hasta que obtenga la cantidad deseada. Ajuste el flujo de mezcla según sea necesario para mantener la consistencia apropiada del producto.

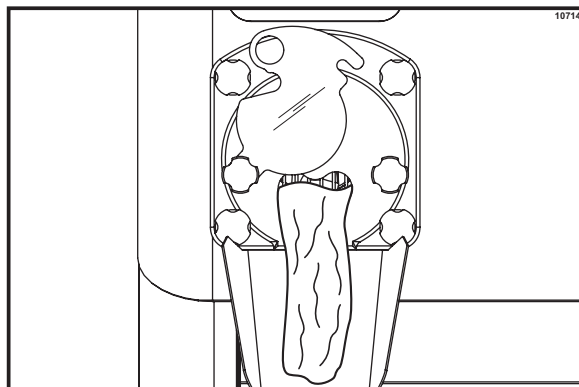


Figura 55

Paso 8
Repita estos pasos en los otros cilindros refrigerantes.

Preparación para el apagado

Lleve a cabo estos procedimientos para eliminar los restos de natilla del cilindro refrigerante cuando hay mezcla en la tolva.

Paso 1
Mueva el interruptor de refrigeración a la posición de apagado.

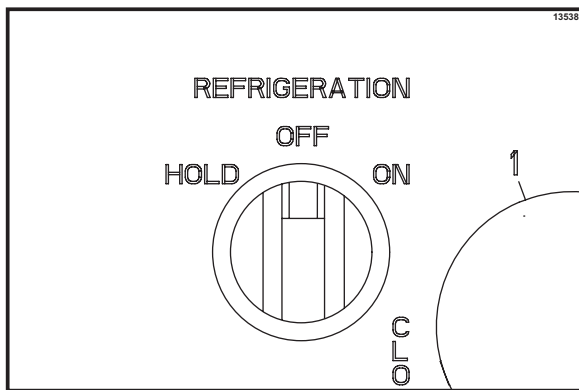


Figura 56

Paso 2
Permita que la máquina descansa unos 20 minutos. Esto permite que el cilindro refrigerante tenga tiempo suficiente para calentarse antes de quitar los restos de natilla.

Paso 3
Quite la canaleta de natilla.

Paso 4
Coloque un balde desinfectado o un recipiente para producto reprocesado debajo de la abertura de la placa delantera.

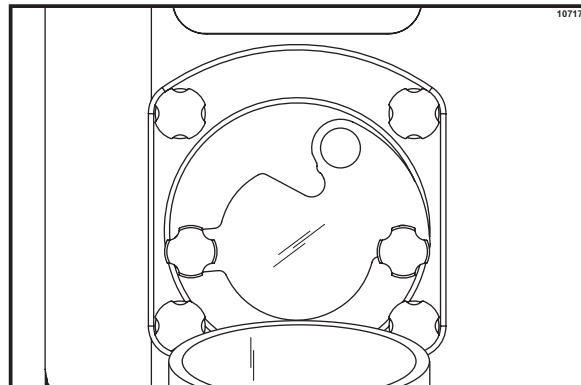


Figura 57

Paso 5
Abra la placa de la palanca de extracción.

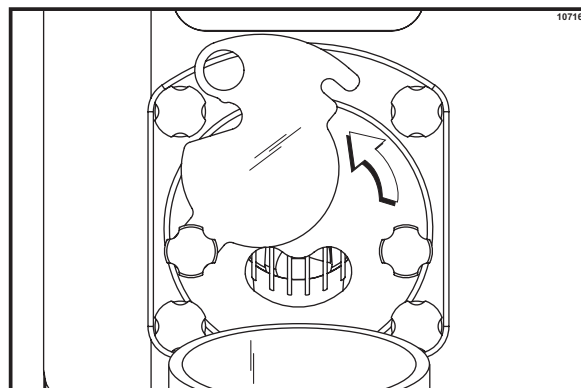


Figura 58

Paso 6

Quite la varilla de control de flujo y el tubo de alimentación. Permita que la mezcla se drene por el cilindro refrigerante hacia el recipiente desinfectado.

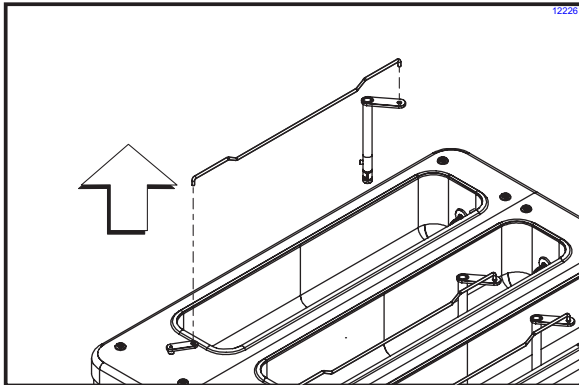


Figura 59

Paso 9

Mueva el interruptor de la batidora a la posición de apagado.

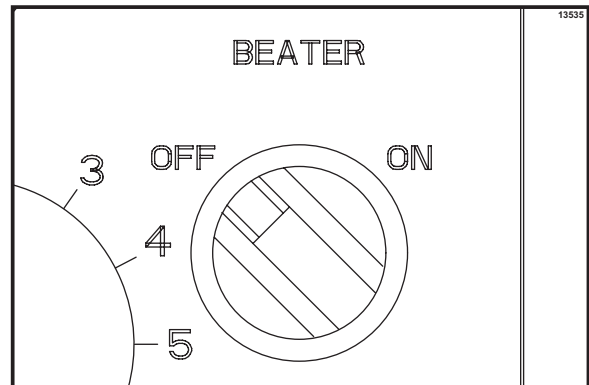


Figura 61

Paso 7

Mueva el interruptor de la batidora a la posición de encendido.

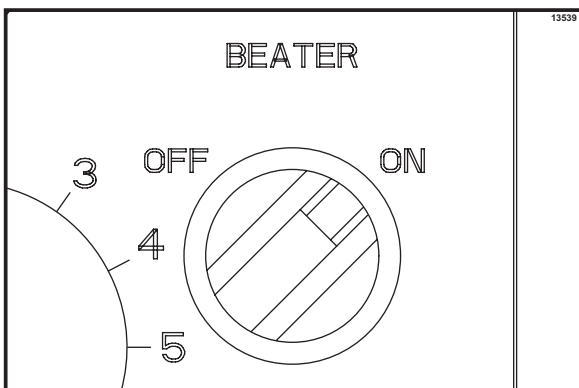


Figura 60

Paso 10

Cierre la placa de la palanca de extracción y apriete a mano los dos tapones de la palanca de extracción.

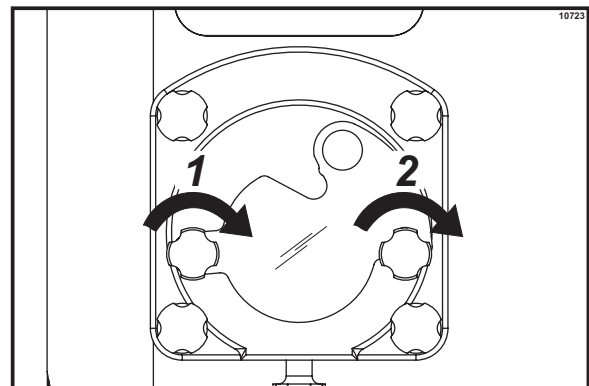


Figura 62

Paso 8

Pase el resto de la mezcla por el cilindro de refrigerante y deseche la mezcla en forma apropiada. (**Nota:** Si lo códigos de salud de su localidad lo permite, vacíe la mezcla para producto reprocesado a un recipiente de acero inoxidable desinfectado para producto reprocesado. Tape el recipiente y colóquelo en la cámara frigorífica. Un día designado de la semana, opere la máquina hasta que la mezcla llegue al nivel más bajo posible y desecha la mezcla después del cierre. De esta manera se interrumpirá el ciclo de producto reprocesado y se reducirá la posibilidad de altos índices de bacterias y coliformes.)

Paso 11

Repita estos pasos en los otros cilindros refrigerantes.

Enjuague

Paso 1

Mueva el interruptor de refrigeración de la tolva a la posición de apagado.

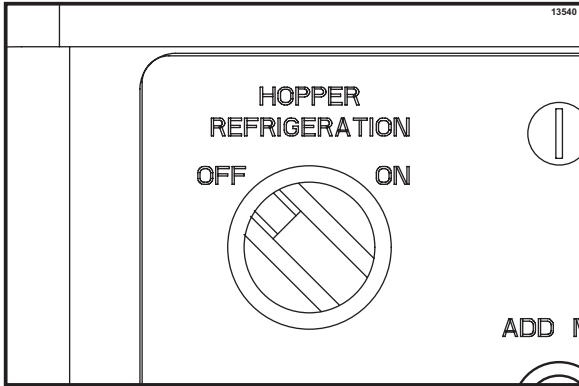


Figura 63

Paso 2

Compruebe que el interruptor de refrigeración esté en la posición de apagado.

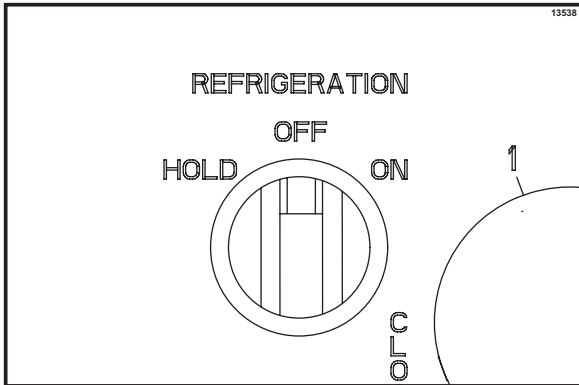


Figura 64

Paso 3

Coloque un balde debajo de la placa de la palanca de extracción, y vierta cuatro galones (15 litros) de agua **tibia** limpia en la tolva.

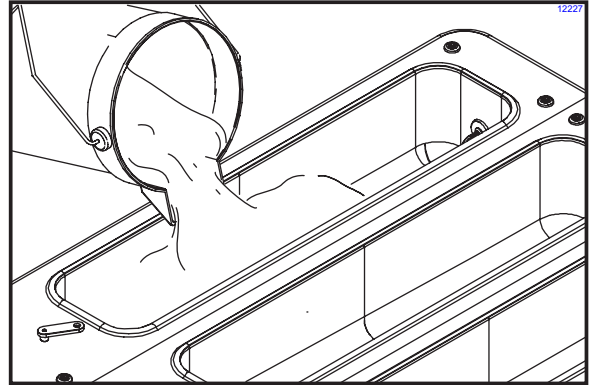


Figura 65

Paso 4

Use los cepillos provistos para tallar la tolva de mezcla.

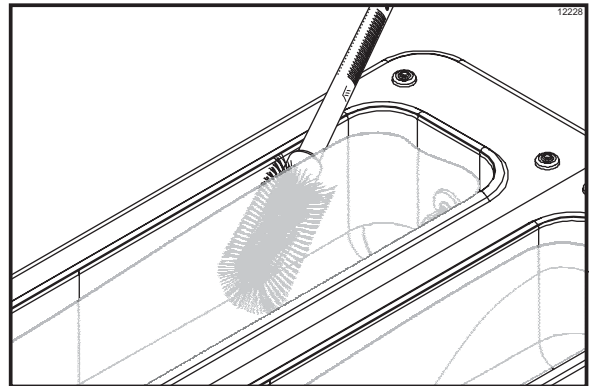


Figura 66

Paso 5

Mueva el interruptor de la batidora a la posición de encendido. Permita que el agua se agite durante cinco minutos.

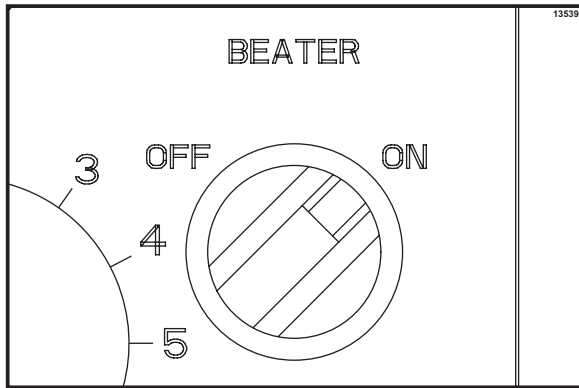


Figura 67

Paso 6

Drene el agua de enjuague del cilindro refrigerante.

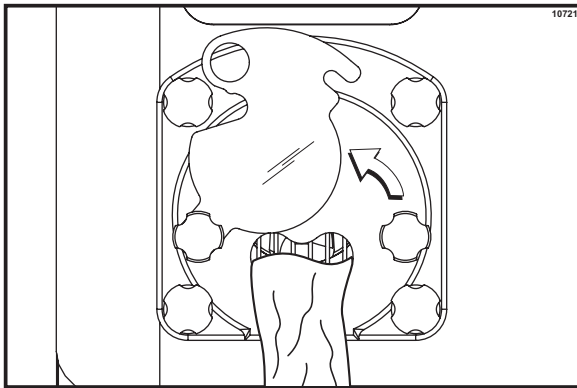


Figura 68

Paso 7

Repita este procedimiento hasta que desaparezcan todos los residuos de mezcla y el agua esté limpia.

Paso 8

Mueva el interruptor de la batidora a la posición de apagado.

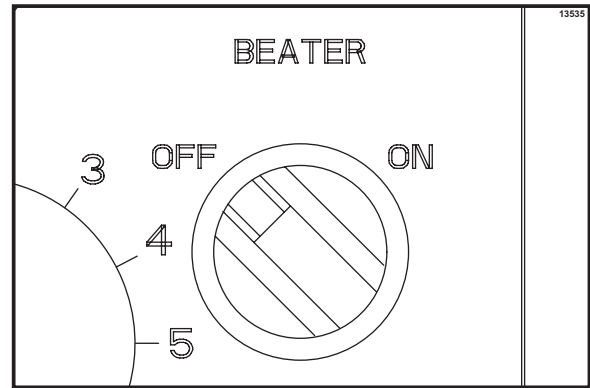


Figura 69

Paso 9

Repita estos pasos en los otros cilindros refrigerantes.

Limpieza



IMPORTANTE: El hecho de no seguir estos procedimientos de limpieza podría provocar la contaminación bacteriana del producto de natilla congelada.

Nota: Compruebe que el interruptor de refrigeración esté en la posición de apagado.

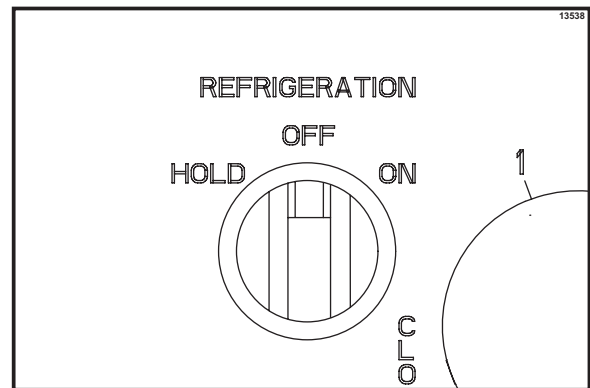


Figura 70

Paso 1

Con agua **tibia**, prepare cuatro galones (15 litros) de solución limpiadora aprobada a **100 ppm** (por ejemplo, Stera-Sheenr). **USE AGUA TIBIA Y SIGA LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE.**

Paso 2

Vierta la solución limpiadora en la tolva Cepille los costados y el fondo de la tolva.

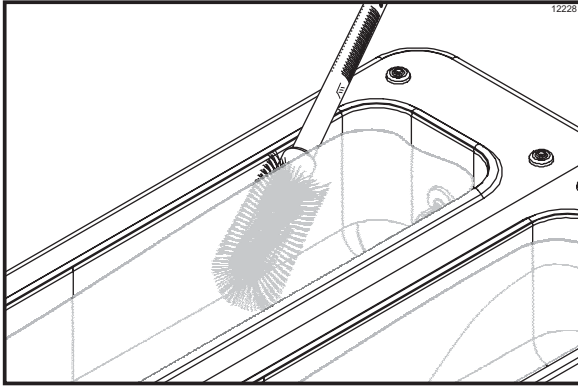


Figura 71

Paso 3

Mueva el interruptor de la batidora a la posición de encendido.

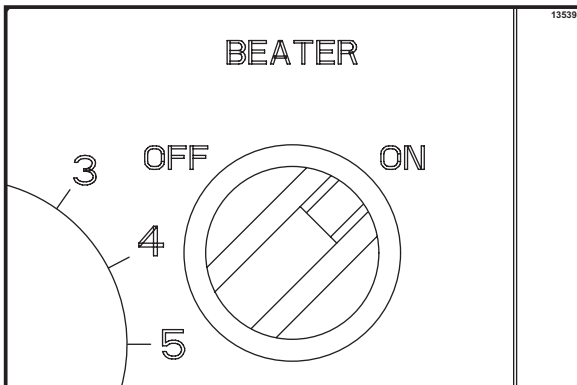


Figura 72

Paso 4

Permita que la solución limpiadora se agite durante cinco minutos. Drene toda la solución del cilindro refrigerante.

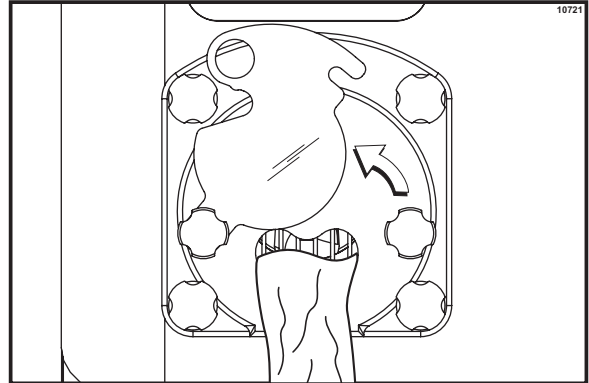


Figura 73

Paso 5

Mueva el interruptor de la batidora a la posición de apagado.

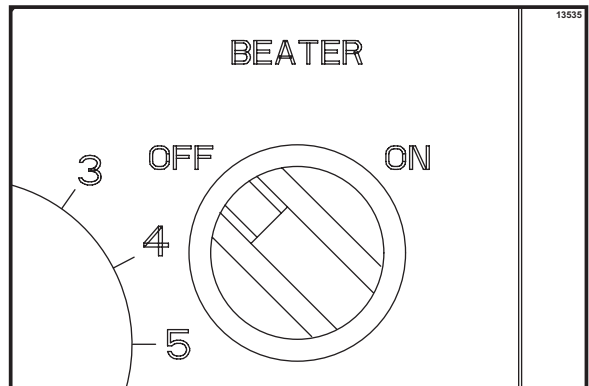


Figura 74

Paso 6

Repita estos pasos en cada uno de los cilindros refrigerantes.

Desarmado

Paso 1

Quite el conjunto de la puerta.

Paso 2

Desarme el conjunto de la puerta. Quite la junta de la placa delantera.

Paso 3

Quite el cojinete delantero de la puerta o del eje de la batidora.

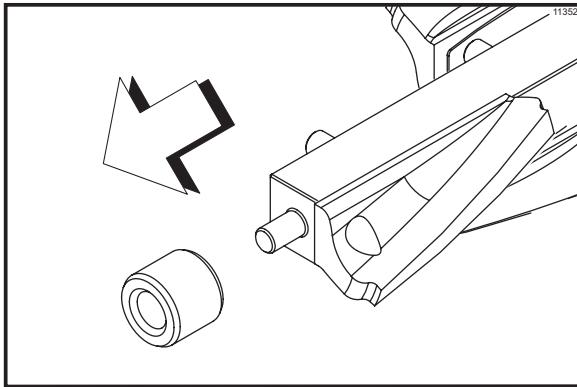


Figura 75

Paso 4

Al quitar el eje de la batidora, quite cada cuchilla y muelle y colóquelos en un recipiente para limpiarlos.

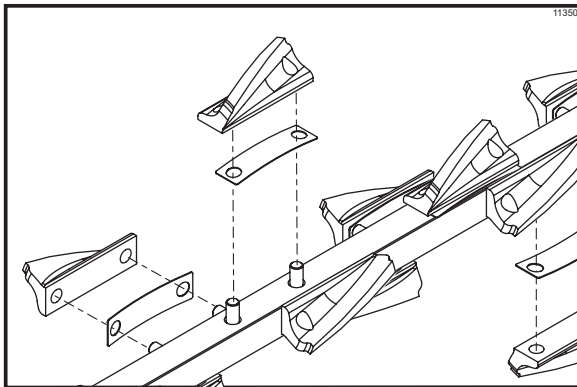


Figura 76

Paso 5

Quite el sello trasero del eje de la batidora. Use una toalla desechable para quitar el lubricante del sello antes de llevarlo al fregadero para limpiarlo.

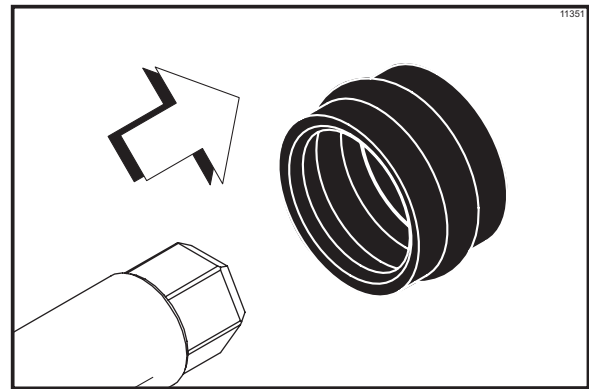


Figura 77

IMPORTANTE: Si el sello delantero permanece en el acoplamiento motor de la parte trasera de la máquina, en lugar de salir con el eje de la batidora, haga lo siguiente:

- Vuelva a instalar tres cuchillas y muelles en el eje de la batidora.
- Introduzca el eje de la batidora de nuevo en el cilindro refrigerante, hasta que el extremo hexagonal quede firmemente enganchado en el acoplamiento motor.
- Tire del eje de la batidora en forma recta para sacarlo.
- Repita cuantas veces sea necesario hasta que salga el sello trasero.

Paso 2

Quite las tapas de las tolvas.

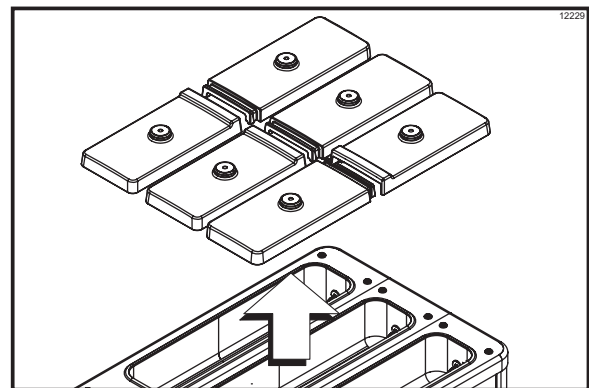


Figura 78

Paso 7

Lleve todas las piezas al fregadero para desarmarlas y cepillarlas.

Paso 8

Repita estos pasos en cada uno de los cilindros refrigerantes.

Cepillado



IMPORTANTE: El hecho de no seguir estos procedimientos de limpieza podría provocarla contaminación bacteriana del producto de natilla congelada.

Paso 1

Prepare un fregadero con solución limpiadora aprobada (por ejemplo, Stera-Sheen®). USE AGUA TIBIA Y SIGA LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE. Si utiliza otro limpiador aprobado, dilúyalo conforme a las instrucciones en la etiqueta. **(IMPORTANTE:** Siga las instrucciones en la etiqueta. Una solución demasiado FUERTE puede dañar las piezas, mientras que una solución demasiado DÉBIL no limpiará en forma adecuada.) Compruebe que todos los cepillos entregados con el congelador estén disponibles para el cepillado.

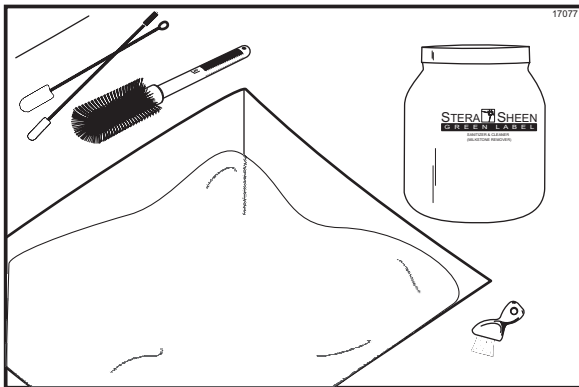


Figura 79

Paso 2

Cepille minuciosamente todas las piezas desarmadas, utilizando la solución limpiadora y comprobando que se eliminen todos los residuos de lubricante y mezcla.

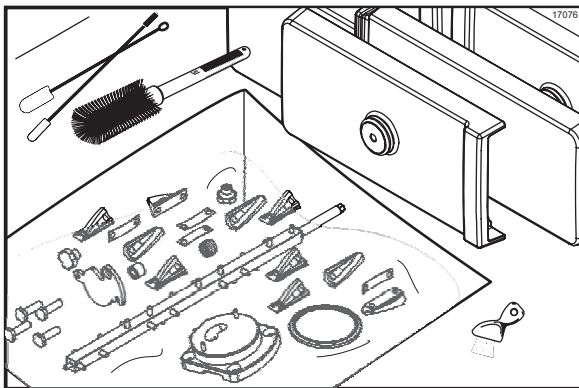


Figura 80

Paso 3

Lleve un poco de solución limpiadora al congelador. Cepille el orificio de entrada de mezcla de cada tolva de mezcla. Use el cepillo de cerdas negras para limpiar el cojinete de armazón trasero localizado en la parte posterior cada cilindro refrigerante. Use el cepillo blanco largo para cepillar el cilindro refrigerante.

Paso 4

Prepare un fregadero con solución desinfectante aprobada (por ejemplo, Stera-Sheen®). USE AGUA TIBIA Y SIGA LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE.

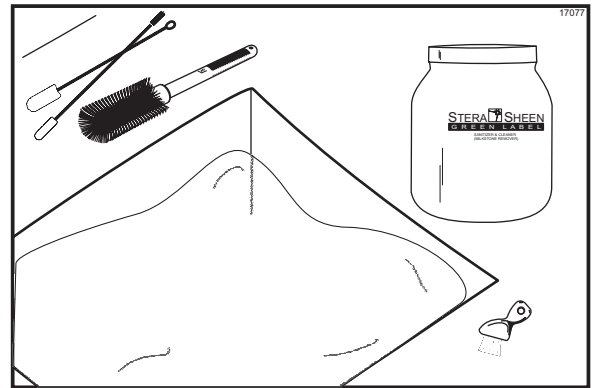


Figura 81

Paso 5

Repita el paso 2 con la solución desinfectante.

Paso 6

Coloque todas las piezas limpias sobre una superficie limpia y seca para que sequen al aire durante la noche.

Paso 7

Vacíe, limpie y vuelva a instalar la bandeja de goteo trasera.

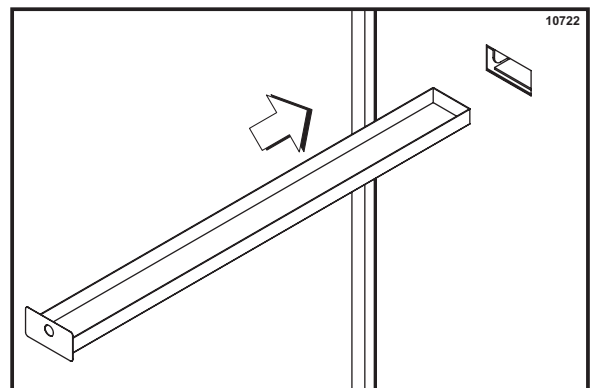


Figura 82

Paso 8

Limpie todas las superficies exteriores del congelador con una toalla limpia y desinfectada.

Lista de comprobación para el operador

Durante la limpieza y desinfección



Los calendarios de limpieza y desinfección son establecidos por los organismos reguladores federales, estatales y locales, y siempre deben obedecerse. Si la unidad tiene una modalidad de “espera”, no deberá utilizarse como reemplazo de los procedimientos y frecuencias apropiado de limpieza y desinfección establecidos por las autoridades de salud. Es importante hacer hincapié en los siguientes puntos durante las operaciones de limpieza y desinfección.



LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEBEN EFECTUARSE TODOS LOS DÍAS.

Identificación y resolución de problemas de recuento bacteriano

- 1. Limpie y desinfecte la máquina minuciosamente con regularidad. Esto debe incluir el desarmado y cepillado completo de la unidad.
- 2. Use todos los cepillos provistos para lograr una limpieza minuciosa. Los cepillos han sido diseñados especialmente para llegar a todos los conductos de mezcla.
- 3. Use el cepillo de cerdas blancas para limpiar el orificio de entrada de mezcla, que se extiende desde la tolva hasta la parte trasera del cilindro refrigerante.
- 4. Use el cepillo de cerdas negras para limpiar minuciosamente el cojinete de armazón trasero, localizado en la parte posterior del cilindro refrigerante. Asegúrese de aplicar cantidades abundantes de solución limpiadora al cepillo.

- 5. SI LOS CÓDIGOS DE SALUD LOCALES PERMITEN EL USO DE PRODUCTO REPROCESADO, compruebe que la mezcla para producto reprocesado esté almacenada en un recipiente de acero inoxidable desinfectado, con tapa, y que sea utilizada el día siguiente. **NO cebe la máquina con producto reprocesado.** Al utilizar producto reprocesado, quite y deseche la espuma. Mezcle el producto reprocesado con mezcla fresca a partes iguales durante las operaciones del día.
- 6. Un día designado de la semana, opere la máquina hasta que la mezcla llegue al nivel más bajo posible y deseche la mezcla después del cierre. De esta manera se interrumpirá el ciclo de producto reprocesado y se reducirá la posibilidad de altos índices de bacterias.
- 7. Prepare la solución limpiadora y la solución desinfectante en la forma indicada. Lea detenidamente las instrucciones en la etiqueta y sígalas al pie de la letra. Una solución demasiado fuerte puede dañar las piezas y una solución demasiado débil no limpiará o desinfectará en forma apropiada.
- 8. La temperatura de la mezcla en la tolva y la cámara frigorífica debe ser menor que 40 °F (4,4 °C).

Revisiones de mantenimiento regulares

- 1. Reemplace las cuchillas raspadoras melladas o dañadas. Antes de instalar el conjunto de la batidora, compruebe que las cuchillas raspadoras y los muelles estén montados correctamente en el eje de la batidora.
- 2. Revise el cojinete de armazón trasero en busca de indicios de desgaste (mezcla excesiva en la bandeja de goteo trasera) y compruebe que se haya limpiado correctamente.
- 3. Use un cepillo largo y una toalla de tela para mantener el cojinete de armazón trasero y el receptáculo hembra hexagonal limpios y libres de depósitos de lubricante y mezcla.

- 4. Deseche las juntas tóricas y los sellos si están desgastados o rotos o se ajustan con demasiada holgura, e instale juntas tóricas nuevas.
- 5. Siga todos los procedimientos de lubricación descritos en la sección “Armado”.
- 6. Si la máquina es enfriada por aire, revise que el condensador no tenga suciedad y pelusas acumuladas. Los condensadores sucios reducen la eficiencia y la capacidad de la máquina. Los condensadores deben limpiarse **cada mes** con un cepillo suave. **Nunca** use destornilladores o instrumentos metálicos para limpiar entre las aletas.
Nota: En el caso de máquinas equipadas con un filtro de aire, será necesario limpiar los filtros con una aspiradora como parte del calendario mensual.



Atención: Siempre desconecte el suministro eléctrico antes de limpiar el condensador. El incumplimiento de esta instrucción puede provocar una electrocución.

- 7. Si la máquina es enfriada por agua, revise las líneas de agua en busca de dobleces y fugas. Los dobleces pueden ocurrir al mover la máquina hacia delante y hacia atrás para tareas de limpieza o mantenimiento. Las líneas de agua deterioradas o agrietadas deben ser reemplazadas únicamente por distribuidores autorizados por Taylor.

Almacenamiento invernal

Si el restaurante estará cerrado durante los meses de invierno, es importante observar ciertas precauciones para proteger el congelador, sobre todo si el edificio no tendrá calefacción y estará expuesto a condiciones de congelación.

Desconecte el congelador del suministro eléctrico principal para evitar posibles daños eléctricos.

Desconecte el suministro de agua en los congeladores enfriados por agua. Libere la presión del resorte de la válvula de agua. Aplique aire a presión al lado de salida para expulsar el agua del condensador y luego agregue una cantidad abundante de anticongelante automovilístico de tipo permanente. **Esto es muy importante.** El incumplimiento de este procedimiento puede provocar daños graves y costosos al sistema de refrigeración.

Un distribuidor de productos Taylor de su localidad puede realizar este servicio de almacenamiento invernal.

Envuelva las piezas removibles del congelador, como la batidora, las cuchillas, el eje de la batidora y la puerta del congelador, y colóquelas en un lugar seco y protegido. Las molduras y juntas de caucho pueden protegerse con una envoltura de papel impermeable. Todas las piezas deben limpiarse minuciosamente para eliminar los residuos de mezcla seca o lubricante, que pueden atraer ratones y otras alimañas.

Es recomendable que un técnico de servicio autorizado realice el drenado para el almacenamiento invernal, para asegurar la eliminación de toda el agua. De esta manera se protegerán los componentes contra la congelación y posibles rupturas.

Sección 8

Guía de identificación y resolución de problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN	PÁGINA
1. El producto está demasiado frío.	a. El flujo es demasiado lento.	a. Ajuste el flujo.	13
	b. Las cuchillas raspadoras están desgastadas.	b. Instale nuevas cuchillas raspadoras.	8
2. Las cuchillas raspadoras producen un ruido de golpeteo.	a. El flujo es demasiado lento.	a. Ajuste el flujo.	13
3. El producto es demasiado suave.	a. El flujo es demasiado rápido.	a. Ajuste el flujo.	13
	b. Hay un problema en el sistema de refrigeración.	b. Llame a un técnico de servicio autorizado.	---
4. El indicador de mezcla baja está iluminado.	a. El nivel de mezcla en la tolva no es el adecuado.	a. Llene la tolva con mezcla.	14
	b. Mala conexión eléctrica.	b. Llame a un técnico de servicio autorizado.	---
	c. Las cuchillas raspadoras están desgastadas.	c. Instale nuevas cuchillas raspadoras.	8
5. El motor de la batidora no arranca.	a. Se ha disparado el mecanismo de protección contra sobrecargas del motor de la batidora.	a. Apague la máquina. Oprima el botón de restablecimiento y reinicie la máquina.	---
	b. El interruptor de energía está en la posición de apagado.	b. Mueva el interruptor de energía a la posición de encendido.	---
	c. El cortacircuito está apagado o se ha fundido el fusible.	c. Encienda el cortacircuito o reemplace el fusible.	---

Sección 9 Calendario de reemplazo de piezas

DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	CADA 3 MESES	CADA 6 MESES	CADA AÑO
Cepillo de cerdas blancas, 3" x 7"		Inspeccione y reemplace si es necesario	de circuito
Cepillo de cerdas blancas, 3" x 1/2"		Inspeccione y reemplace si es necesario	de circuito
Cepillo de cerdas blancas, 1 1/2" x 3"		Inspeccione y reemplace si es necesario	de circuito
Cepillo de cerdas blancas, 1" x 2"		Inspeccione y reemplace si es necesario	de circuito
Cepillo de cerdas negras, 1" x 2"		Inspeccione y reemplace si es necesario	de circuito
Cepillo doble		Inspeccione y reemplace si es necesario	de circuito
Cepillo de cerdas amarillas		Inspeccione y reemplace si es necesario	de circuito
Juego de cepillos (3)		Inspeccione y reemplace si es necesario	de circuito

Piezas de clase 103

La garantía de las piezas de clase 103 del equipo nuevo es de un año a partir de la fecha de instalación original de la unidad, con una garantía de tres meses de reemplazo de piezas.

Piezas de clase 212

La garantía de las piezas de clase 212 del equipo nuevo es de dos años a partir de la fecha de instalación original de la unidad, con una garantía de 12 meses de reemplazo de piezas.

Piezas de clase 512

La garantía de las piezas de clase 512 del equipo nuevo es de cinco años a partir de la fecha de instalación original de la unidad, con una garantía de 12 meses de reemplazo de piezas.

Piezas de clase 000

Las piezas de clase 000 se consideran piezas de desgaste y no tienen garantía.

Piezas de clase ***

Consulte la explicación de la garantía en el reverso de la tarjeta de garantía.

ATENCIÓN: La garantía únicamente tendrá validez si las tareas de servicio son realizadas por un técnico de servicio autorizado por Taylor.

Nota: Taylor se reserva el derecho de rechazar reclamaciones de garantía de equipos o piezas si se instaló un refrigerante no autorizado en la máquina, si se realizaron modificaciones al sistema no recomendadas por la fábrica o si se determina que la avería fue causada por negligencia o abuso.