

sinop[®]

NÁVOD NA POUŽITÍ SUCHÉHO CHLAZENÍ

A N T A



ANTA

Průtočné suché chlazení typu PRE - MIX

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájení: 230V/50Hz

Typ	Chl. výkon [l/h]	Nápoje	Vzduch. Kompr.	Hmot. [kg]	Rozměry š x h x v [mm]
ANTA M20	20	1	ne	19	225x290x350
ANTA MK20	20	1	ano	21	225x290x350
ANTA MK21	21	1	ano	21	225x290x350
ANTA M 24	24	1	ne	19	235x275x375
ANTA MK 24	24	1	ano	21	235x275x375
ANTA GK 24	24	1	ano	24	340x420x420
ANTA A 40	40	2	ne	29	285x355x375
ANTA AK 40	40	2	ano	31	285x355x375
ANTA AK 40 1K	40	1	ano	31	285x355x375
ANTA BK 70	70	2	ano	35	310x440x475
ANTA BK 70 1K	70	1	ano	35	310x440x475
ANTA C 5/8 2K	120	2	ne	62	510X480X480
ANTA CK 5/8 2K	120	2	ano	62	510X480X480
ANTA C5/8 3K	120	3	ne	62	510X480X480

POPIS A POUŽITÍ

Průtočné suché chlazení 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

Příslušenství:

- součástí balení je nerezový odkap (u chladičů M20 a MK20 součástí není)
- výčepní kohout(y)
- klíč na výčepní kohouty

INSTALACE A PROVOZ ZAŘÍZENÍ

Chladicí 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

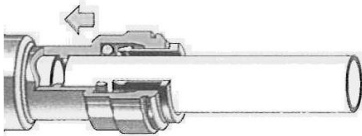
pozn. Po spuštění zařízení se uvede do provozu chladicí kompresor, který se po 5 - 10 minutách automaticky vypne. Zařízení je nachlazené a je možno začít stáčet nápoje.

ZPROVOZNĚNÍ a ZAPOJENÍ ZAŘÍZENÍ

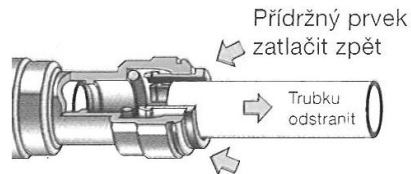
Propojení sudů s nápoji se vstupy průtočného zařízení

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



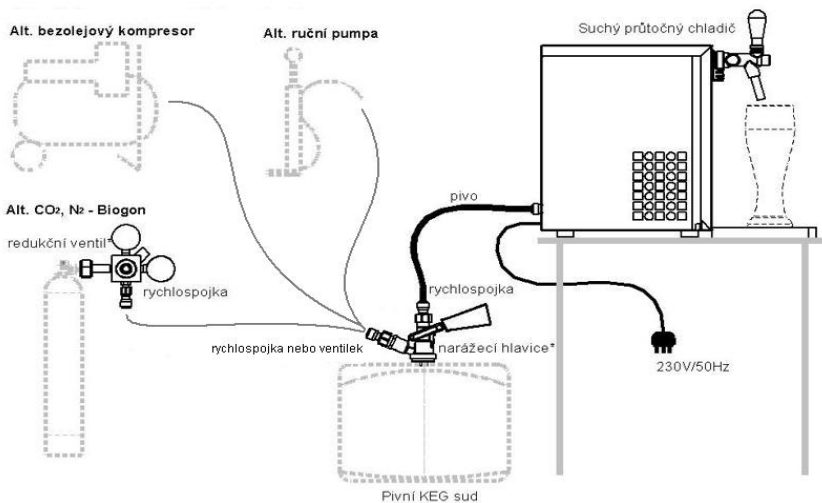
Zapojení: trubku zastrčit až na doraz.



Rozpojení: po zatlačení přídržného prvku zpět je hadice uvolněna.

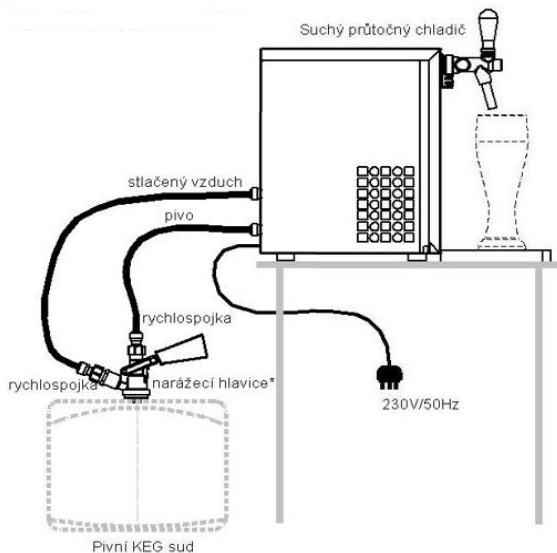
SCHEMA ZAPOJENÍ:

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 pumpy.

Zapojení přístroje s vestavěným kompresorem:

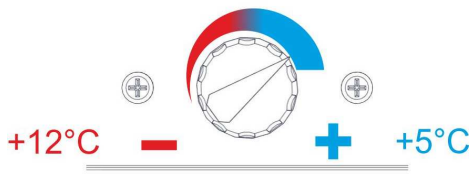


NASTAVENÍ TEPLoty

Chlazení:

Při zapnutém chladícím okruhu se uvede do provozu chladicí kompresor, který se po 5 -10 minutách automaticky vypne. Zařízení je nachlazené a je možno začít čepovat chlazené nápoje.

Nastavení teploty se provádí otočením termostatu chlazení, umístěného na zadní straně přístroje (viz rozkres prvků na zadní straně). Teplotu je možné regulovat v rozsahu cca 5 – 12°C.



Chladicí výkon se zvyšuje otáčením po směru hodinových ručiček (nejnižší teplota), snižuje se otočením doleva (nejvyšší teplota).

Přístroj nadále udržuje nastavenou teplotu automaticky.

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 2-3 atm

Víno

- pro stáčení vína používáme obvykle tlaku dusíku.
- pro nenasycená (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.

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

Vestavěný vzduchový kompresor, který aktivujete přepnutím příslušného vypínače udržuje tlak zcela automaticky v hodnotě cca 2,3 – 2,7 baru. Při poklesu pod tuto hladinu tlaku se automaticky aktivuje a po dosažení maximálního tlaku vypne. Proto jej můžete nechat neustále zapnutý.

NARÁŽECÍ HLAVA

Plošně pro všechny narážecí hlavy platí stejné připojení – ze shora je připojení pro vedení piva, z boční strany pak připojení pro vstup vzduchu či plynu. Je-li součástí narážeče i zpětný ventil, umísťuje se do horního otvoru pro výstup piva a to zaoblenou stranou dolu. Na narážeče se montují plastové rychlospojky závít 5/8" – hadice 3/8".



Narážecí hlava, spojky ani hadice nejsou součástí balení přístroje.

TYPY NARAŽECÍCH HLAV a JEJICH POUŽITÍ U PIVOVARŮ

Město	Pivovar
Běleč nad Orlicí	U Hrušků
Benešov	Ferdinand
Blučina	Xaver
Broumov	Broumov
České Budějovice	Budvar
České Budějovice	Samson
Doňmí Sklenov	Hukvaldské pivo
Dražič	Lipan
Havlíčkův Brod	Rebel
Hliněno	Rvchtář
Hradiště nad Jizerou	Klášter
Hrubanovo	Zlatý Bažant
Jihlava	Ježek
Kutná Hora	Lorenc
Lanškroun	Laudon
Louny	Louny
Malý Rohovec	Rohovec
Miletín	Miletín
Náchod	Primátor
Nošovice	Radegast
Nová Paka	Novopacké pivo
Nymburk	Postřižinské pivo
Olomouc	Svatováclavský pivovar
Pardubice	Pernštejn
Píseň	Pilsner Gabrminus
Podkován	Podkován
Polička	Polička
Praha	U Mezvidků
Prostějov	U Krále Ječmínka
Protivín	Platan
Rakovník	Bakalář
Strakonice	Dudák
Třeboň	Regent
Velichov	Forman
Velké Meziříčí	Malostránský pivovar
Velké Popovice	Kozel pouze 10" a 11"
Vojkovice	U Koníčka
Vysoký Chlumec	Loiskowicz
Želiezná Ruda	Belveder
Želiv	Klášterní pivovar

Město	Pivovar
Brno	Pegas
Brno	U Richarda
Brno	Starobno
Bzeneč	Pod křeží horou
Český Krumlov	Eggenberg
Dalešice	Dalešice
Děčín	Děčín
Frydek - Mistek	U Koníčka
Hanušovice	Holba
Harrachov	Novosad
Hodonín	Kunc
Humpolec	Bernard
Kopřivnice	Kopřivnice
Krušovice	Krušovice
Liberec	Vendelin Krásko
Litovel	Litovel
Medvědice	Medvědice
Opava	Zlatovar
Ostrava	Ostravar
Ostrava	Biovar
Praha	Novomešský pivovar
Praha	Richter
Praha	Braník
Praha	Staropramen
Průhonice	U Bezoušků
Přerov	Zubr
Přibor	Přibor
Senice	U Jeinků
Svjetly	Svjetly
Stramberk	Městský pivovar
Velký Šaně	Topvar
Trutnov	Krakonoš
Uherský Brod	Balkán
Uherský Brod	Janáček
Valasské Meziříčí	BON
Velké Březno	Březňák
Velké Popovice	Kozel pouze 12"
Vratislavice nad Nisou	Konrád
Vrchlabí	Hendrych
Zvíkovské Podhradí	Zvíkov
Žamberk	Kanec
Zatec	Zatecký pivovar
Litoměřice	Kalich

Město	Pivovar
Břeclav	Zámecký pivovar
Březnice	Herold
Chodová Planá	Černá Hora
Chodov	Chodovar
Kácov	Hubertus
Krnov	Kolofa
Veselí	Valášek
Vyškov	Vyškov
Znojmo	Hostan

RAJONIFT



PLOCHÝ



KOMBI



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). |

Pro čištění odkapních misek a nerezových částí přístroje nepoužívejte prostředky s vysokým obsahem chloru nebo fluoru. V odkapní misce nesmí setrvávat slaná voda. Vhodným přípravkem pro čištění jsou běžné saponáty k domácímu použití pro mytí nádobí. Při použití jiných, či agresivních prostředků je důležité tyto části co nejdříve důkladně opláchnout čistou vodou. Nedodržení těchto podmínek může způsobit oxidaci materiálu.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na výrobek je poskytnuta záruční doba 24 měsíců od data prodeje na jakostní provedení a činnost výrobku s podmínkou, že byl používán obvyklým způsobem v souladu s návodem na používání, napojen na napětí 230V/50Hz a nebyl nijak mechanicky poškozen.

Záruka se nevztahuje na závady způsobené nesprávným používáním či neodborným zásahem do přístroje.

Záruční doba začíná plynout od data vystavení dokladu o pořízení přístroje (faktura, pokladní lístek...), který obsahuje výrobní číslo přístroje.

Společnost SINOP CB a.s. neručí za vady vzniklé přirozeným opotřebením, neopatrnou manipulací a hrubým zacházením.

Při poruše nebo zjištění závady je nutno výrobek zaslat s udáním důvodu reklamace na adresu provozovny:

SINOP CB a.s.
Pod Stromovkou 205
Litvínovice
370 01 České Budějovice

tel.:387 203 521
fax:387 203 525
e-mail:sinopcb@sinop.cz

Záruční doba se prodlužuje o dobu, po níž byl výrobek v záruční opravě.

V případě správné reklamace tj. uplatnění záruky v záruční lhůtě budou náklady spojené se zasláním výrobku zpět hrazeny výrobcem, tj. spol. SINOP CB a.s.

Výrobek byl v záruční době:

od.....do.....

od.....do.....

Razítko a podpis opravny (prodejce):



12-06-2017

9EN0001