

Equipos de Refrigeración y
Materias Primas Andrade S.A de C.V



Calle Acacia #121,
Col. Las flores, Ciudad Nezahualcoyotl.
Estado de México C.P. 57310 Tel:
(52)(55)57-35-43-25, 57-35-32-84,
51-12-33-85

www.refriandrade.com.mx



MANUAL DE OPERACIÓN “Pop Cream”

Instalación
Operación
Mantenimiento



Equipo
certificado por:



Equipos de Refrigeración y
Materias Primas Andrade S.A de C.V

Por favor lea todo este manual antes de instalar el producto.

Tome las precauciones necesarias antes de la instalación.



ÍNDICE

4	Introducción
5	Características
6	Piezas del fabricante
8	Dimensiones
9	Especificaciones de producción
9	Instalación
10	Conexión eléctrica
10	Puesta en marcha
11	Nivel de llenado
11	Limpieza
12	Garantía
12	Asistencia técnica

INTRODUCCIÓN

Felicidades usted ha adquirido el fabricante paletero “Pop Cream” de acero inoxidable con unidad de condensación integrada.

El fabricante “Pop Cream” puede adaptarse a una gran variedad de moldes conveccionales o semi-industriales, es un producto ligero, pequeño, es una máquina paletera hecha en México que estamos seguros satisficará todas sus necesidades.



Características

El fabricante “Pop Cream” de acero inoxidable, es un equipo altamente eficiente para la elaboración de paletas congeladas, con las siguientes características:

- Una unidad condensadora con compresor de 2 HP.
- Utiliza refrigerante R-404 A, amable con el medio ambiente y no daña la capa de ozono.
- Trabaja con un motor de 1/2 HP de marca Siemes o Weg; que refrigera uniformemente.
- Indicador de temperatura e interruptores manuales independientes.
- Peso de 225 kilogramos (496 lb).
- Cordón de alimentación de uso rudo.
- Puede llegar a temperaturas de hasta -35 °C (-31 °F).
- Termómetro integrado. Apaga el compresor automáticamente al llegar a la temperatura óptima, esto hace que su fabricante sea más eficiente en el uso de la energía eléctrica.

Cuenta con un sistema de tubería de cobre, especial para gas refrigerante, para la circulación del freon, una tolva en el centro para la circulación del agua, la cual quitarse, en caso de que se requiera para la limpieza del equipo.

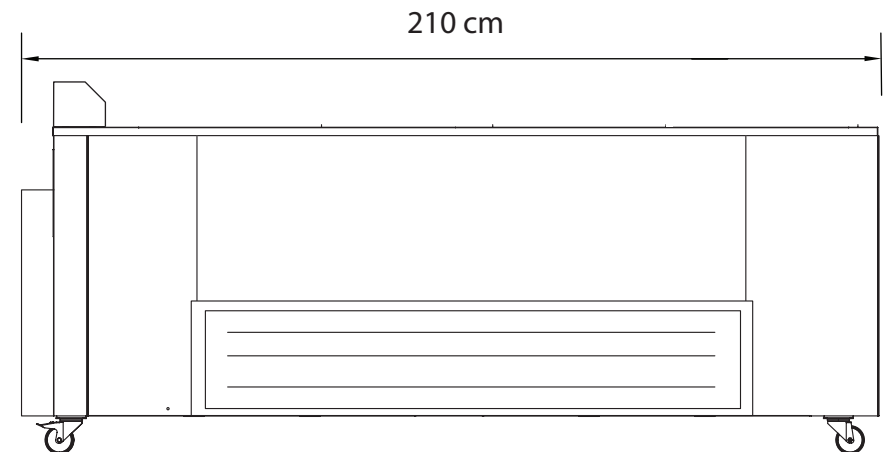
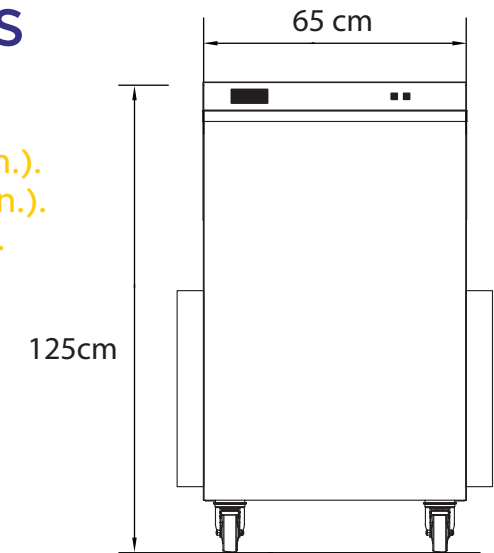
Piezas del fabricante “Pop Cream”

- Recubrimiento de acero inoxidable grado alimenticio con poliuretano inyectado a presión, para un mayor aislamiento.
- Tornillos de acero inoxidable.
- Tubería de cobre especial para gas refrigerante.
- Unidad de condensación 2 HP.
- Gas refrigerante R – 404 A ecológico.
- Motor agitador de ½ HP para trabajo rudo.
- Ruedas giratorias dando una gran movilidad al fabricante.
- Parrilla y ventilación de la unidad condensadora.
- Termómetro integrado con indicador de temperatura.
- Agitador con propela.
- Tapas de acero inoxidable.

No incluye los moldes.

Dimensiones

Largo: 210 cm (82 3/4 In.).
Ancho: 65 cm (25. 5/8 In.).
Alto: 125 cm (49 1/4 In.).



Especificaciones de producción

Con el fabricante “Pop Cream” tiene la capacidad de trabajar con moldes tradicionales o semi-industriales (no incluidos). Puede colocar en el fabricante hasta 5 moldes tradicionales de 40 cavidades de 120 grs (4 oz.) fabricando alrededor de 200 paletas en 30 a 45 minutos. Si utiliza molde semi-industriales puede colocar hasta 9 moldes de 26 cavidades de 120 grs (4 oz) para fabricar 234 paletas cada 20 a 30 minutos.

DIMENSIONES		TINA	
ANCHO	65 cm (25. 5/8 In.).	CAPACIDAD	220 lt / 15.1 gal
LARGO	210 cm (82 3/4 In.).	PRODUCCIÓN	450(120grs/4oz.) pzas / h
ALTO	125 cm (49 1/4 In.).	COMPRESOR	
PESO NETO	225 kg /496 lb	CANTIDAD	1
REFRIGERANTE TIPO	404 A	POTENCIA (HP)	2

INSTALACIÓN	
PASTILLA	20
VOLTAJE (VAC)	220

Instalación

El fabricante “Pop Cream” ya está listo para su uso, no necesita conexiones especiales. Se debe colocar en donde exista una adecuada ventilación. Por su fácil manejo y movilidad, una vez terminada la producción, puede ser almacenado en una zona independiente del área de producción para limpieza de la zona de trabajo y del equipo mismo.

Nota importante

Es muy importante que el fabricante paletero “Pop Cream” esté como mínimo de 6 pulgadas, retirado de cualquier objeto o pared que impida la circulación del aire y así evitar obstruir el respiradero de succión de aire.

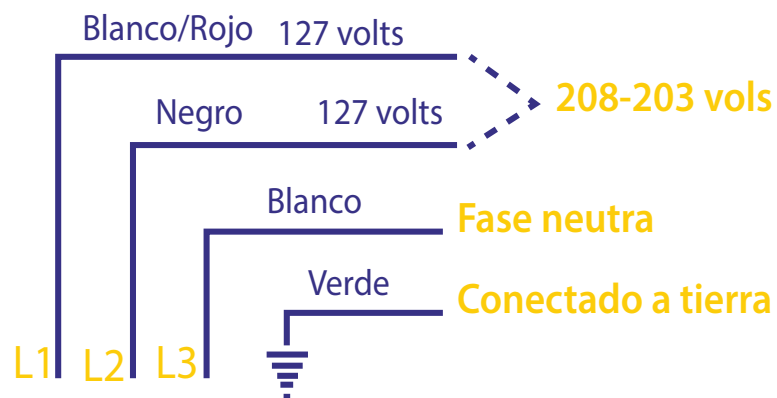


Conexión eléctrica

El fabricante “Pop Cream” trabaja a 220 voltios con conexión bifásica. Se conecta directamente al contacto, no utilice extensiones. Cuando desconecte del enchufe, procure no tirar del cable.

Nota: El fabricante cuenta con dos cables de corriente (versión bifásica) color blanco y color rojo y negro, además de un hilo neutro color blanco y un hilo de tierra física para protección, de color verde.

Diagrama de conexión eléctrica



Puesta en marcha

Para hacer funcionar el fabricante “Pop Cream”, es importante seguir las instrucciones que se indican a continuación, para lograr una mayor eficiencia y no causar ningún daño al equipo para lograr una mayor eficiencia y alcanzar no causar ningún daño.

Utilice propilen glycol, conocido como monopropilen Glycol o jet 500 grado alimenticio, de no usar este liquido refrigerante puede causar deterioro en su equipo.

1. Verifique que todas las conexiones electricas estén debidamente instaladas.
2. Encienda el fabricante paletero en seco (sin liquido en la tina) es muy importante arrancarlo en seco ya que debido a los viajes largos, maniobras y movimientos que tiene el fabricante en su traslado, podrían fisurarse las soldaduras de cobre y perder el gas, es importante comprobar que los tubos de cobre se congelan, ya que si no lo hacen, no se podrán fabricar las paletas, en este caso le pedimos de favor ponerse en contacto con nosotros para brindarle una solución inmediata.
3. Llene una cubeta con 20 litros (5 galones) de Glycol y vacie su contenido dentro de su nuevo fabricante de paletas "Pop Cream".
4. Espere 15 minutos y vuelva a repetir el llenado con 20 litros (5 galones) de Glycol.
5. Repetir el llenado hasta completar 130 litros de Glycol.
6. Una vez que utilizó todo el Glycol (130 litros o 34 galones) espere 20 minutos sin poner más liquido.
7. Posterior a los 20 minutos, es necesario encender el motor del agitador.
8. Una vez encendido el motor del agitador, se puede llenar el fabricado con agua pura hasta el nivel indicado.

Nivel de llenado

El fabricante “Pop Cream” debe estar lleno de líquido hasta la altura indicada.

Nota importante.

Si deja de utilizar el fabricante durante varios días, es importante arrancar la unidad condensadora sin arrancar el motor del agitador, una vez que el agua llega a 0 °C (32 F), es necesario encender el motor del agitador, gracias a esto, el agua se congela de manera uniforme. Si va a retirar el líquido del fabricante, debe lavar perfectamente el interior del equipo para evitar posibles desperfectos, utilizando jabón de polvo y suficiente agua para retirar cualquier residuo de detergente.

Limpieza

Es importante que el fabricante se mantenga limpio antes y después del uso. Antes de usarlo, debe verificar que las tapas no tengan humedad para evitar goteos en el producto en proceso. Todas las áreas deben estar perfectamente limpias.

El proceso de limpieza se puede realizar con un lienzo limpio. De la misma manera, los bordes deben limpiarse bien y eliminar los residuos de propilenglicol restantes, que fueron causados por la extracción de los moldes. Al menos una vez cada tres meses, se le debe dar una limpieza al condensador con un brocha mojada o aire comprimido para eliminar el polvo y eliminar los desechos.

Consideraciones generales

Es necesario no exponer al fabricante a la luz solar directa o el calor, para mantener la temperatura apropiada del glicol, esto hará mucho más eficiente el proceso de fabricación. Es muy importante no bloquear la unidad del condensadora y que la misma cuente con una buena circulación del aire. En lugares con gran humedad ambiental puede formarse condensación en el exterior; en este caso, es recomendable utilizar un paño seco para quitar la misma.

Garantía

El fabricante “Pop Cream” cuenta con un año de garantía contra defectos de fabricación o defectos en el sistema de operación. Esta garantía no cubre daños causados por golpes, fallas eléctricas en el sistema, o defectos causados por una manipulación incorrecta del equipo. Es muy importante al comunicarse con nosotros para hacer uso de su garantía, nos proporcione el número de serie de su unidad y el nombre al cual se facturó el mismo.

Asistencia técnica

oficina +52 (55) 57-35-32-84 o al +52 (55) 5735 4325
correo: asistenciatecnica@refriandrade.com.mx

Please read this entire manual before installing the product.

Take the necessary precautions before installation.



INDEX

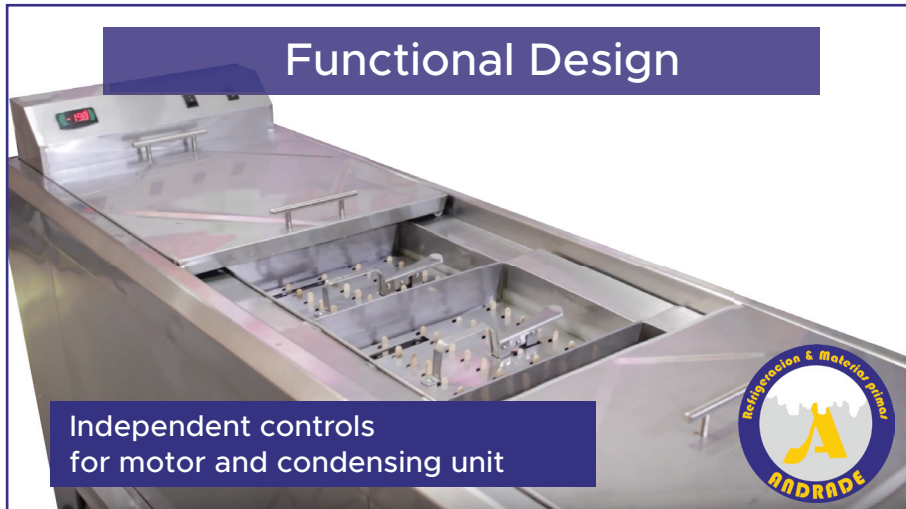
English

16	Introduction
17	Characteristics
18	Manufacturer parts
19	Dimensions
20	Specifications of production
21	Installation
22	Electric connection
22	Start up
24	Filling level
24	Cleaning
25	Warranty
25	Technical assistance

INTRODUCTION

Congratulations you have acquired the stainless steel "Pop Cream" popsicle maker with integrated condensing unit.

The popsicle maker "Pop Cream" can adapt to a wide variety of convectional or semi-industrial molds, it is a light, small product, a popsicle machine made in Mexico that we are sure will satisfy all your needs.



Characteristics

The popsicle maker "Pop Cream" of stainless steel, is a highly efficient equipment for the production of popsicles, with the following characteristics:

- A condensing unit with 2 HP compressor.
- Uses R-404 A refrigerant, friendly to the environment and does not damage the ozone layer
- Work with a 1/2 HP motor of Siemes or Weg brand; cooling uniformly.
- Temperature indicator and independent manual switches.
- Weight of 225 kilograms (496 lbs).
- Heavy duty power cord.
- It can reach temperatures as low as -35 °C (-31 °F).
- Integrated thermometer. Automatically turns off the compressor when it reaches the optimum temperature, this makes its manufacturer more efficient in the use of electric power .

It has a copper pipe system, special for refrigerant gas, for freon circulation, a hopper in the center for water circulation, which can be removed, in case it is required for cleaning the equipment.

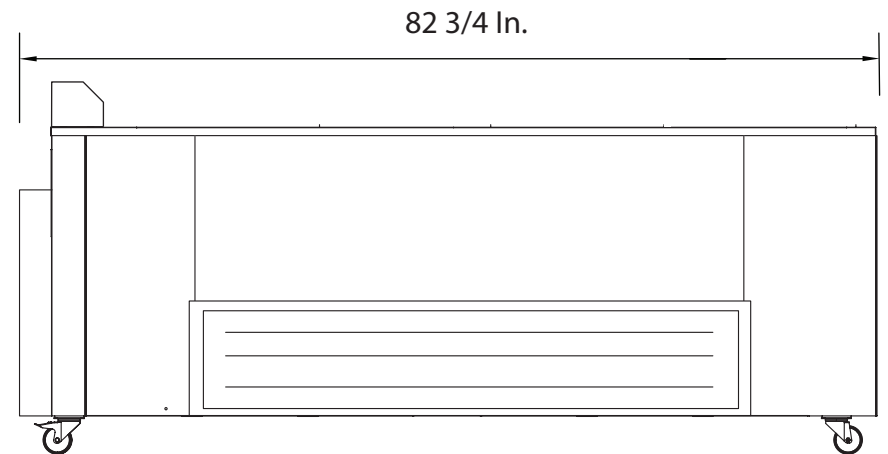
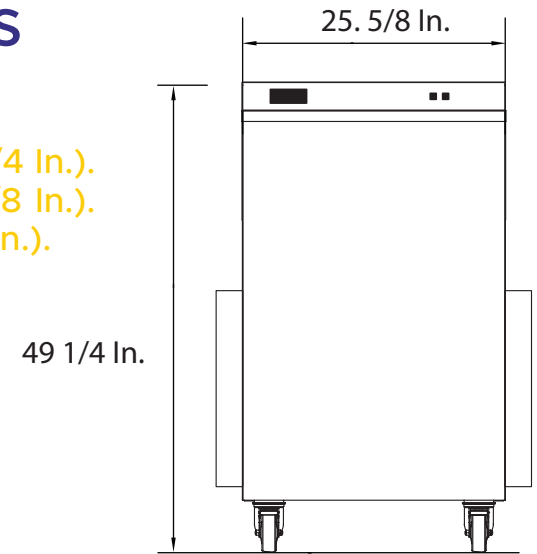
Manufacturer parts “Pop Cream”

- Food grade stainless steel coating with pressure-injected polyurethane for greater insulation.
- Stainless steel screws.
- Special copper pipe for refrigerant gas.
- 2 HP condensation unit.
- Refrigerant gas R - 404 A ecological.
- 1/2 HP agitator motor for rough work.
- Swivel casters for easy transportation.
- Grill and ventilation of the condensing unit.
- Integrated temperature indicator.
- Propeller Agitators.
- Stainless steel caps.

Molds not included.

Dimensions

Length 210 cm (82 3/4 In.).
Width: 65 cm (25. 5/8 In.).
High: 125 cm (49 1/4 In.).



Production specifications

The manufacturer "Pop Cream" has the ability to work with traditional or semi-industrial molds (not included).

You can place up to 5 traditional molds with 40 cavities of 120 g (4 oz.), to produce around 200 pallets in 30 to 45 minutes. If you use semi-industrial mold you can place up to 9 molds with 26 cavities of 120 g (4 oz) to make 234 pallets every 20 to 30 minutes.

DIMENSIONS		TUB	
LENGHT	65 cm (25. 5/8 In.).	CAPACITY	220 lt / 15.1 gal
WIDTH	210 cm (82 3/4 In.).	PRODUCTION	450(120grs/4oz.) pzas / h
HIGH	125 cm (49 1/4 In.).	COMPRESSOR	
NET	225 kg /496 lb	QUANTITY	1
REFRIGERANT TYPE	404 A	POWER (HP)	2

INSTALLATION	
ELECTRIC PAD	20
VOLTAJE (VAC)	220

Installation

The popsicle maker "Pop Cream" is ready for its use, does not need special connections. It should be placed where there is adequate ventilation. Due to its easy handling and mobility, it can be stored in an area independent of the production area, making easy the cleaning process.

Important note

It is very important that the popsicle maker "Pop Cream" remain at least 6 inches away from any object or wall that prevents air circulation and thus avoid clogging the air intake vent.

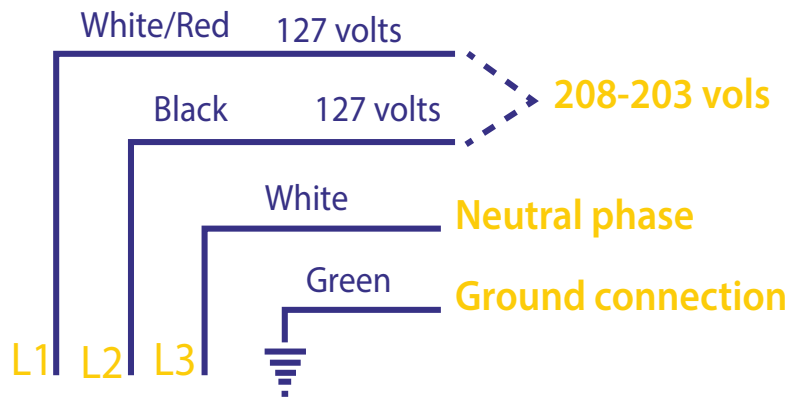


Electric connection

The popsicle maker "Pop Cream" works at 220 volts with two-phase connection. It connects directly to the contact, do not use extensions. When disconnecting the plug, make sure not to pull the cord.

Note: The manufacturer has two power cables (biphasic version) white and red and black color, plus a white neutral wire and a green ground wire for protection.

Electrical connection diagram



Start up

To operate the "Pop Cream" popsicle maker, it is important to follow the instructions below, to achieve greater efficiency and avoid.

Use propylene glycol, known as monopropylene Glycol or 500 food grade jet, the use of other coolant could cause deterioration in your equipment.

1. Verify that all electrical connections are properly installed.
2. Turn the machine on dry (without liquids in the tub). Not turning on the machine when it is dry can cause cracks in the copper welding, generating gas leaks. It is important check that the copper tubes are frozen, to manufacture the popsicles, in case assistance is needed please contact us to provide an immediate solution.
3. Fill a bucket with 20 liters (5 gallons) of Glycol and empty the contents into the popsicle.
4. Wait 15 minutes and repeat the process with 20 liters (5 gallons) of Glycol.
5. Repeat filling until completing 130 liters of Glycol.
6. After emptying the glycol (130 liters or 34 gallons), wait 20 minutes without adding more liquid.
7. After 20 minutes, it is necessary to start the agitator motor .
8. Once the agitator motor is turned on, the popsicle maker can be filled with pure water up to the indicated level.

Filling level

The "Pop Cream" maker must be filled with liquid up to the indicated height.

Important note.

If you stop using the equipment for several days, it is important to start the condenser unit without turning on the agitator motor. When the water has reached 0 ° C (32 F), it is necessary to turn on the agitator motor, to achieve a uniform freezing. If you are going to remove the liquid from the manufacturer, you must thoroughly wash the inside of the equipment to avoid possible damage, using soap powder and enough water to remove any residue of detergent.

Cleaning

It is important that the manufacturer remains clean before and after use. Before using it, you should check that the covers do not have moisture to avoid drips in the product during the process. All areas must be perfectly clean.

The cleaning process can be done with a clean canvas. In the same way, the edges should be cleaned well to remove the remaining propylene glycol residues, which were caused by the extraction of the molds. At least once every three months, the condenser should be cleaned with a wet brush or compressed air to remove dust and debris.

General considerations

It is necessary not to expose the equipment to direct sunlight or heat, to maintain the proper temperature of the glycol, this will make the manufacturing process much more efficient. It is very important not to block the condensing unit allowing it to have good air circulation. In places with high humidity, condensation may form on the outside; In this case, it is advisable to use a dry cloth to remove it.

Warranty

The popsicle maker "Pop Cream" has a one year warranty against manufacturing defects or defects in the operating system. This warranty does not cover damage caused by shocks, electrical faults in the system, or defects caused by improper handling of the equipment. It is very important to contact us to make use of your guarantee, providing us with the serial number of your unit and the name to which it was invoiced.

Technical assistance

Office +52 (55) 57-35-32-84 o al +52 (55) 5735 4325
Mail: asistenciatecnica@refriandrade.com.mx