IL CAPPUCCINATORE

SISTEMA BREVETTATO E CERTIFICATO PER LA PRODUZIONE Dì LATTE CALDO E CREMA DA APPLICARE A QUALSIASI MACCHINA PER IL CAFFE ' ESPRESSO PROFESSIONALE E NON .

COMPONENTI (DISEGNO 1) :

A) TUBO ASPIRAZIONE LATTE IN SILICONE ALIMENTARE TRASPARENTE .
B) SPILLO IN ACCIAIO INOX CON INTAGLIO PER REGOLAZIONE DENSITA' E QUANTITA' CREMA .
C) LEVA CONVERSIONE PRODOTTO .
D) CAPPUCCIO INFERIORE GIREVOLE CHE HA FUNZIONE Dì APERTURA E CHIUSURA .

STERILIZZAZIONE :

Accendere la macchina e attendere che si scaldi , effettuare un ciclo di pulizia come segue:

1) Erogare vapore per qualche secondo (10 – 15 sec) lasciando il Cappuccinatore in posizione aperta come in disegno 1 , facendo attenzione a non mettere le mani o accessori sensibili al calore sotto di questo .
2) Chiudere il cappuccio inferiore "D" e ripetere l'operazione come sopra , ma facendo attenzione all'uscita del vapore dall'estremità del tubo di aspirazione "A" che inserirete nella vaschetta raccogli gocce sotto il Cappuccinatore .
3) Ripiegare il tubo di aspirazione "A" su se stesso in modo da chiuderlo , con l'ausilio di un cacciavite a taglio ruotare lo spillo "B" di circa un giro in senso antiorario erogare vapore mantenendo la leva in posizione verticale (dis. 1) controllare che dal foro presente nella parte cilindrica superiore esterna allo spillo fuoriesca del vapore .
4) Aprire il cappuccio "D" erogare vapore , facendo attenzione passate il tubo di aspirazione "A" sotto al getto di vapore in modo da pulirlo da eventuali residui esterni superficiali .

REGOLAZIONE DELLO SPILLO :

Immergere il tubo "A" nel contenitore del latte , controllare che la leva "C" sia in posizione verticale disegno 1 con un cacciavite a taglio agire sullo spillo "B" in senso orario chiudendolo completamente ; Erogare vapore e contemporaneamente aprire lo spillo "B" ruotando in senso antiorario fino a che dal cappuccio inferiore fuoriesca latte in modo omogeneo . (L'eccessiva apertura dello spillo corrisponderà ad una erogazione irregolare di latte con presenza di grosse bolle d'aria che si riducono e addensano chiudendo lo spillo .)

L'apertura eccessiva dello spillo produce una quantità maggiore di crema meno densa con la presenza di bollicine più grosse . La densità della crema si migliora ruotando in senso orario (chiudendo) lo spillo , tale intervento ne riduce anche la quantità .

EROGAZIONE LATTE CALDO SENZA CREMA :

Per la produzione di latte caldo senza crema sarà necessario ruotare di 45°- 90° la leva "C" in senso orario (è il solo permesso dai fermi) . Una volta ottenuto il prodotto desiderato riportare la leva "C" nella posizione verticale per ottenere il latte e crema come precedentemente regolato .

IMPORTANTE : non agire sullo spillo per ottenere solo latte . Nel caso si agisse sullo spillo ripetere l'operazione di regolazione .

IL CAPPUCCINATORE

PULIZIA :

Ad intervalli di circa 2-3 ore o alla fine dell'impiego effettuare un ciclo di pulizia come indicato :

1) Utilizzare un contenitore con dell'acqua fredda e dopo averlo sostituito al contenitore del latte immergere il tubo di aspirazione ed erogare vapore mettendo una tazzina sotto al Cappuccinatore in modo che l'acqua venga aspirata e risciacqui la parte interna dello stesso .
2) Togliere il tubo di aspirazione dall'acqua ed il contenitore con l'acqua da sotto il Cappuccinatore , erogare vapore per qualche secondo (15 – 30 sec) lasciando il Cappuccinatore in posizione aperta come in disegno 1 , fate attenzione a non mettere le mani o accessori sensibili al calore sotto di questo
3) Chiudere il cappuccio inferiore "D" e ripetere l'operazione come sopra , ma facendo attenzione all'uscita del vapore dall'estremità del tubo di aspirazione "A" . Dopo qualche secondo di scarico nella vaschetta raccogli gocce dirigerete il getto di vapore verso la parte inferiore del Cappuccinatore per una pulizia anche nella parte esterna inferiore .
4) Aprire il cappuccio "D" erogare vapore , facendo attenzione passate il tubo di aspirazione "A" sotto al getto di vapore in modo da pulirlo da eventuali residui esterni superficiali .
5) Togliere la vaschetta raccogli gocce con la griglia e svuotarla , risciacquare con acqua tiepida, asciugare e riposizionare nella propria sede sulla macchina .

PROBLEMI – SOLUZIONI :

Il Cappuccinatore eroga il latte ma non produce la crema .

Il latte impiegato e privo di sostanze grasse o caseina che ne limitano la produzione di creme (es. latte di SOIA)

Il latte e già stato impiegato , scaldato in precedenza ed ancora tiepido .

Controllare che la leva sia in perfetta posizione verticale .

Controllare con una spilla da 1.00 mm che nella parte superiore cilindrica della leva "C" in prossimità del foro , questo non sia ostruito .

Svitare completamente lo spillo e toglierlo dalla sede , chiudere il tubo di aspirazione "A" ripiegandolo su se stesso ed il cappuccio "D" erogare vapore per qualche secondo , pulire lo spillo con acqua corrente e asciugarlo con un panno , riposizionarlo in sede e ripetere l'operazione di "regolazione dello spillo"

Il Cappuccinatore non è stato correttamente mantenuto o regolarmente pulito e presenta dei residui interni che ne alterano il funzionamento , fare circolare della comune acqua fredda (se disponibile detergente neutro alimentare) facendola aspirare dal tubo "A"e scaricandola dal cappuccio "D" ripetere per due o tre volte considerando una quantità di acqua pari ad una tazza da cappuccio per volta .

IL CAPPUCCINATORE

Il latte prodotto non è molto caldo

Il cappuccinatore riesce a scaldare il latte e produrre crema ad un temperatura di circa 65°C partendo da una temperatura del latte iniziale di circa 10° – 15° C . Con temperature iniziali inferiori si avranno temperature finali inferiori e viceversa .

Per ottenere una temperatura maggiore(68 - 72°C) del latte rispetto a quelle normalmente ottenibili si dovrà impiegare un riduttore (Bianco circa +4°C Rosso circa +7° C) da inserire nel tubo di aspirazione .
Dopo averlo inserito ripetere le operazioni di "regolazione dello spillo" .

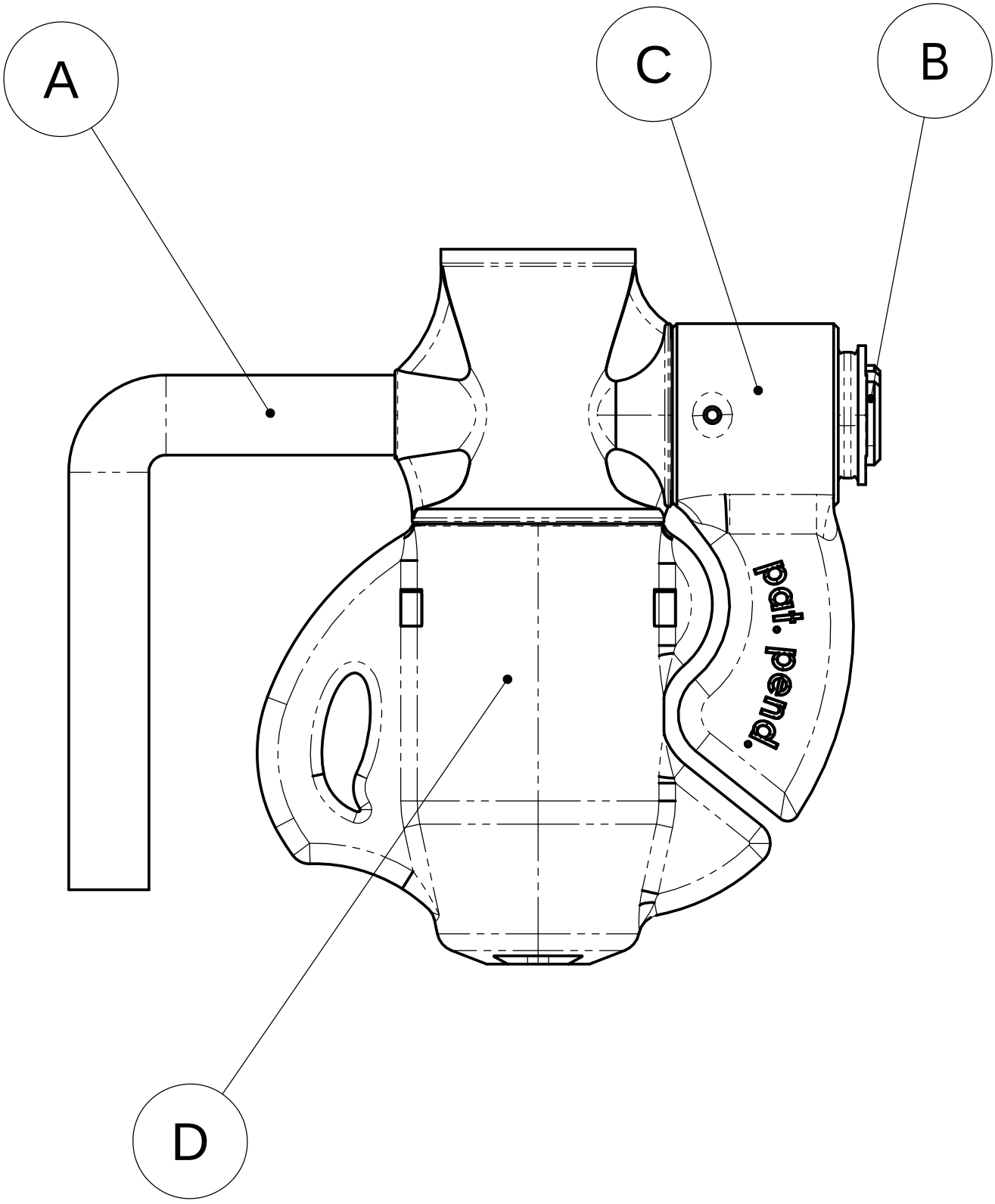
Il cappuccio inferiore non ruota

Il sistema interno ceramico non è stato pulito perfettamente e la caseina presente nel latte ha cristallizzato intorno ad esso , effettuare una erogazione di vapore ed un ciclo di pulizia per ripristinare il sistema e permettere la rotazione .

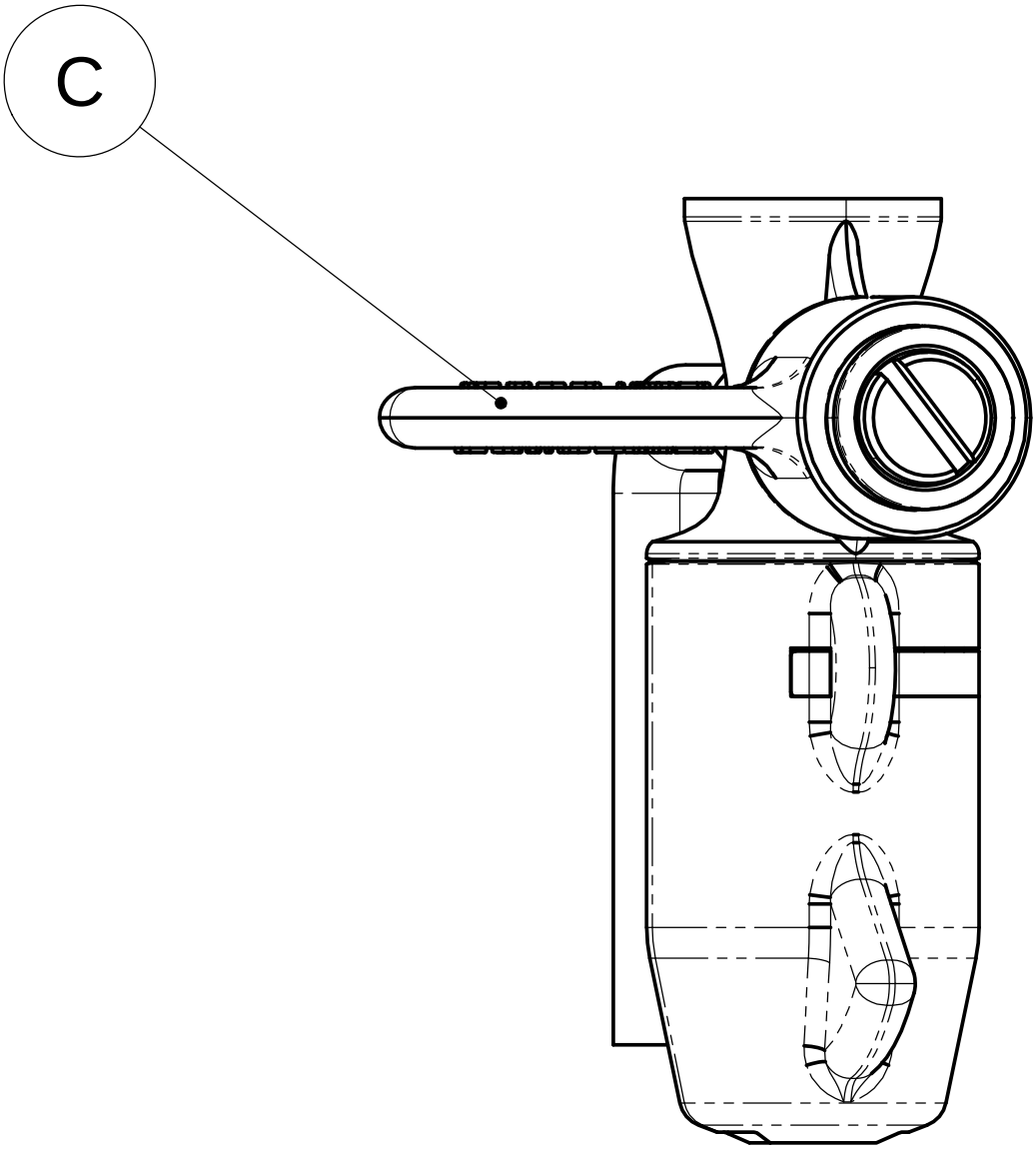
Se ruoto la leva "C" non cambia niente non riesco a produrre latte caldo

All'interno della leva è inserita una guarnizioni O-Ring di colore rosso che si è usurata e deve essere sostituita per necessita urgenti chiudere il foro esterno della leva .

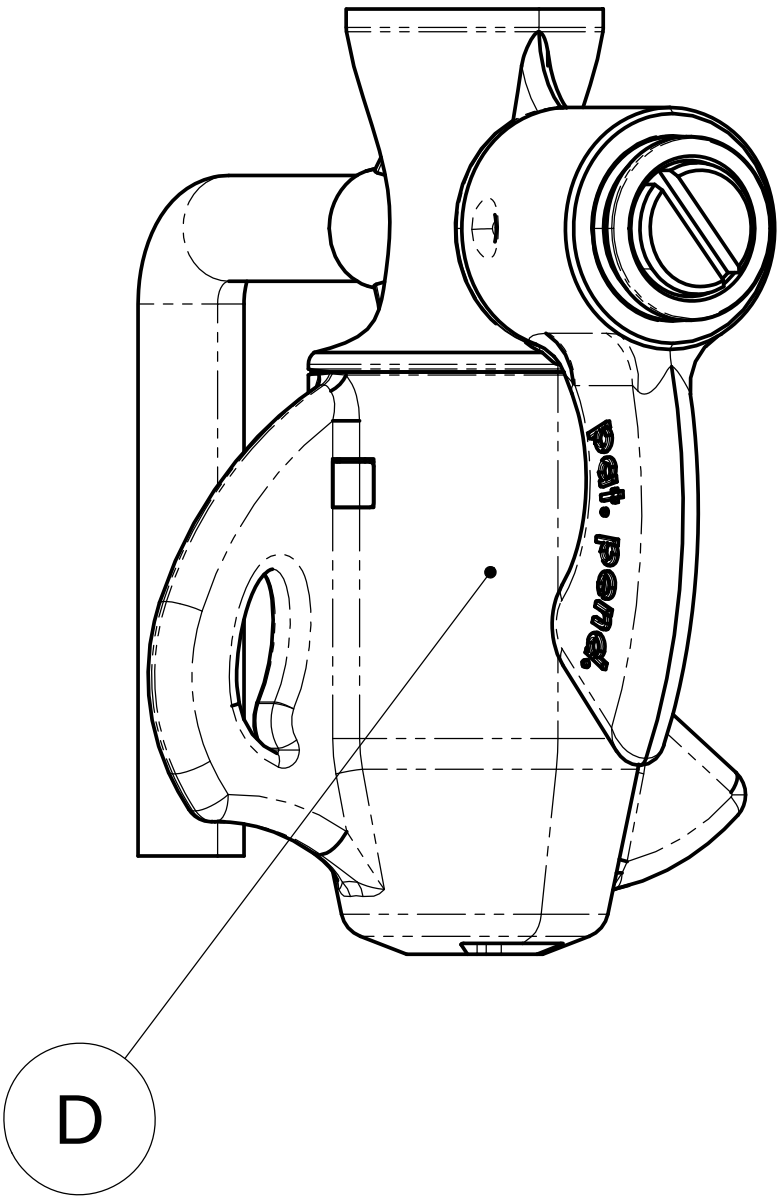
Per ulteriori problemi non riportati consultare il nostro ufficio al seguente numero Tel . 030-2185368 Fax . 030.2750484 cell. 340-5040705 oppure via mail all'indirizzo : marchesi@noksrl.it



DISEGNO 1



DISEGNO 2



DISEGNO 3