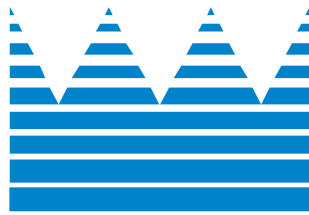
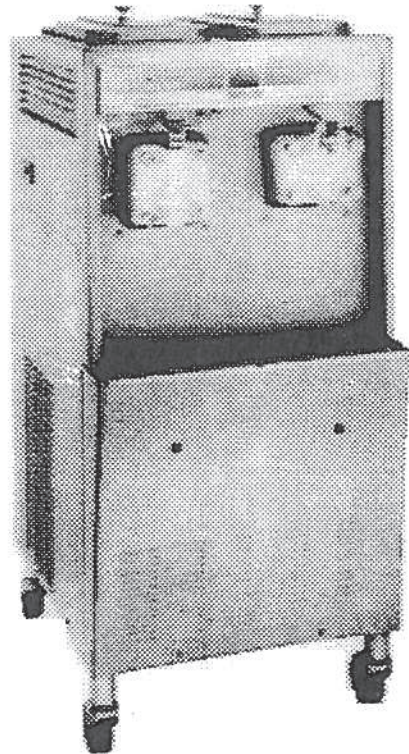


MANUAL



TAYLOR®

Congelador Combinado



TAYLOR

ROCKTON, ILLINOIS 61072

Encarte para manual de operación Taylor®

Agregue los siguientes pasos a los procedimientos del manual de operación según resulte apropiado para su equipo.

Conjunto de la batidora

Paso 1

Antes de instalar el conjunto de la batidora, inspeccione el estado de las cuchillas raspadoras y las pinzas.

Revise las cuchillas raspadoras en busca de indicios de desgaste o daños. Si una cuchilla raspadora está mellada o desgastada, reemplace ambas cuchillas.

Revise las pinzas de las cuchillas raspadoras para comprobar que no estén dobladas y que la ranura sea uniforme a todo lo largo de la pinza. Reemplace las pinzas dañadas.

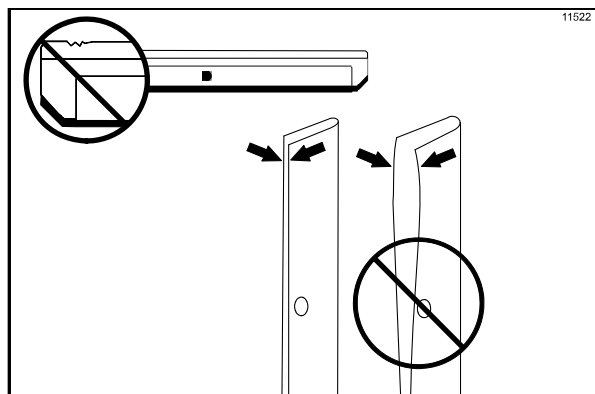


Figura 1

Paso 2

Antes de instalar las zapatas de la batidora, revíselas en busca de mellas, grietas o indicios de desgaste. Si hay defectos presentes, reemplace las zapatas de la batidora.

Armado de la puerta del congelador

Paso 1

Antes de armar la puerta del congelador, revise los siguientes componentes en busca de mellas, grietas o indicios de desgaste: cojinete de la puerta, junta de la puerta, válvula de extracción, juntas tóricas y todos los costados del conjunto de la puerta, incluso el interior del agujero de la válvula de extracción. Reemplace las piezas dañadas.

Armado de la bomba de mezcla

Realice el siguiente paso si la unidad está equipada con una bomba de mezcla:

Paso 1

Inspeccione las piezas de caucho y de plástico de la bomba. Las juntas tóricas, los anillos de retención y las juntas deben estar en perfectas condiciones para que la bomba y la máquina funcionen correctamente. No pueden realizar su función si tienen mellas, cortes o agujeros en el material.

Inspeccione las piezas de plástico de la bomba en busca de grietas, desgaste y desprendimiento del plástico.

Reemplace de inmediato las piezas defectuosas y deseche las viejas.

Procedimientos de desinfección y cebado

¡IMPORTANTE! La unidad NO debe colocarse en la modalidad automática hasta que se haya extraído toda la solución desinfectante del cilindro refrigerante y se hayan realizado los procedimientos de cebado correctos. El incumplimiento de esta instrucción puede causar daños al cilindro refrigerante.

© 2015 Taylor Company

Toda reproducción, divulgación o distribución no autorizada de copias de la totalidad o cualquier parte de esta obra puede representar una violación de las leyes de derechos de autor de los Estados Unidos de América y otros países, y podría ser objeto de una sanción estatutaria de compensación de daños de hasta USD 250.000 (17 USC 504) por infracción, además de que podría ser objeto de sanciones civiles y penales adicionales. Todos los derechos reservados.



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

Sección 1 Indicaciones para el instalador	1
Conexiones hidráulicas (sólo unidades enfriadas por agua).....	1
Unidades enfriadas por agua.....	1
Conexiones eléctricas.....	1
Sección 2 Indicaciones para el operador	2
Renuncia a la garantía de la compresora.....	2
Sección 3 Seguridad	3
Sección 4 Identificación de piezas	4
Vista desarrollada del modelo 632.....	4
Lista de identificación de piezas del modelo 632.....	5
Vista desarrollada, conjunto de la puerta de helados cremosos.....	6
Vista desarrollada, conjunto de la puerta de batidos.....	7
Accesorios.....	8
Sección 5 Notas importantes para el operador	9
Interruptor de energía.....	9
Lámpara indicadora "Mix Low (mezcla baja).....	9
Botón "Mix Ref" (refrigeración de mezcla).....	10
Botón "Standby" (espera).....	10
Botón "Wash" (lavado).....	10
Botón "AUTO".....	10
Control del termistor.....	10
Botón "Reset" (restablecimiento).....	10
Tubo de aire (helados cremosos).....	11
Tubo de aire (batidos).....	11
Palanca de extracción ajustable (únicamente helados cremosos).....	11
Sección 6 Procedimientos operativos	12
Actividades previas a la configuración para unidades con la opción Syrup Rail (riel de jarabe)	12
Armado del cilindro refrigerante, lado de helados cremosos.....	12
Armado del cilindro refrigerante, lado de batidos.....	16
Desinfección.....	18
Cebado.....	20
Procedimiento de cierre.....	21
Drenaje del producto del cilindro refrigerante.....	21
Enjuague.....	21

Limpieza	21
Desarmado	22
Limpieza con cepillo.....	22
Sección 7 Lista de verificación del operador	23
Durante la limpieza y la desinfección	23
Resolución de problemas de recuento bacterial.....	23
Revisiones de mantenimiento regulares.....	23
Almacenamiento invernal.....	24
Sección 8 Guía para la resolución de problemas	25
Sección 9 Calendario de remplazo de piezas.....	28
Sección 10 Lista de piezas	29
Diagramas de cableado.....	36

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

Complete esta página como referencia rápida cuando requiera servicio:

Distribuidor Taylor: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____

Servicio: _____

Piezas: _____

Fecha de instalación: _____

Información de la etiqueta de datos:

Modelo: _____

Número de serie: _____

Especificaciones eléctricas: Voltaje _____ Ciclos _____

Fases _____

Capacidad máxima del fusible: _____ A

Capacidad mínima de los cables: _____ A

Número de catálogo: _____

Conexiones hidráulicas (sólo unidades enfriadas por agua)

Deberá proveerse un suministro adecuado de agua fría con válvula de cierre manual. En la parte inferior trasera de la base hay dos conexiones hidráulicas I.P.S. de ½" para facilitar las conexiones de entrada y salida. Deberán conectarse a la máquina líneas de agua con diámetro interior de ½" (se recomienda el uso de líneas flexibles, si los códigos locales lo permiten). Dependiendo de las condiciones del agua del lugar, puede ser recomendable instalar un depurador de agua para evitar que las sustancias extrañas obstruyan la válvula hidráulica automática. Sólo habrá una conexión de entrada de agua y una conexión de salida de agua, tanto en las unidades de un cabezal como de dos cabezales. ¡NO instale una válvula de cierre manual en la línea de salida de agua! El agua siempre deberá fluir en el orden siguiente: primero, por la válvula hidráulica automática; segundo, por el condensador; tercero, por un conector de salida a un drenaje de colector abierto.

Unidades enfriadas por agua

Las unidades enfriadas por agua requieren un espacio libre mínimo de 6" (15,2 cm) en todos los lados del congelador, para permitir un flujo de aire apropiado por los condensadores. La falta de espacio libre adecuado puede reducir la capacidad refrigerante del congelador e incluso causar daños permanentes a la compresora.

Conexiones eléctricas

Cada congelador requiere una fuente de energía por cada etiqueta de datos. Revise las etiquetas de datos del congelador para conocer la capacidad del fusible, la capacidad del circuito y las especificaciones eléctricas. Consulte el diagrama de alambrado en el interior de la caja eléctrica para conocer la forma correcta de efectuar las conexiones.

Este equipo está diseñado para instalarse de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional (NEC) de los EE.UU., NFPA 70. El propósito de este código es proteger de manera práctica a las personas y los bienes de los riesgos inherentes al uso de la electricidad. El código contiene cláusulas 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.

PRECAUCIÓN: ¡ESTE EQUIPO DEBERÁ ESTAR BIEN PUESTO A TIERRA! EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA PRECAUCIÓN PUEDE RESULTAR EN LESIONES PERSONALES GRAVES OCASIONADAS POR DESCARGAS ELÉCTRICAS.

La batidora deberá girar en sentido de las manecillas del reloj al observarla por el cilindro refrigerante de cualquier modelo de congelador.

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

Para corregir la rotación en una unidad trifásica, intercambie dos conexiones (las que sean) del suministro de energía del 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 de la caja de control principal, localizada detrás del panel de servicio.

El congelador que acaba de comprar ha sido diseñado y fabricado con sumo cuidado para asegurar su operación confiable. El congelador Taylor modelo 632 proveerá un producto de calidad consistente si se usa y cuida apropiadamente. Al igual que todos los aparatos mecánicos, esta máquina requerirá limpieza y mantenimiento. Sin embargo, los requisitos de cuidado y atención serán mínimos si sigue los procedimientos descritos en este manual.

Este *Manual del operador* deberá leerse antes de usar el equipo o realizar tareas de mantenimiento.

El congelador Taylor NO compensa ni corrige automáticamente los errores efectuados durante los procedimientos de configuración y llenado. Por consiguiente, los procedimientos iniciales de armado y cebado tienen una importancia primordial. Recomendamos enfáticamente que el personal responsable de la operación, armado y desarmado del equipo siga estos procedimientos como un equipo, para que tengan un entrenamiento apropiado y se asegure que no haya confusiones.

Si acaso llegara a requerir asistencia técnica, por favor comuníquese con un distribuidor local autorizado de productos Taylor.

Renuncia a la garantía de la 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, los cuales llegan a usarse en la industria de servicios. Algunos de estos refrigerante nuevos se anuncian como reemplazos directos en varias aplicaciones. Sin embargo, hay que señalar que en el servicio ordinario al sistema de refrigeración de esta máquina **sólo deberá utilizarse el refrigerante especificado en la placa de datos**. El uso no autorizado de otros refrigerantes invalidará la garantía de la compresora. Es responsabilidad del dueño notificar 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 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, la renuncia anterior quedará anulada e invalidada. Consulte a su distribuidor de productos Taylor o a 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 Company nos preocupa mucho la seguridad del operador cuando entre en 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 etiquetas de advertencia al congelador para destacar las precauciones de seguridad al operador.



IMPORTANTE: La inobservancia de las precauciones de seguridad presentadas a continuación puede ocasionar lesiones personales graves. Asimismo, el incumplimiento de estas advertencias 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 operación. 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. El incumplimiento de esta instrucción puede resultar en una electrocución.



NO lleve a cabo ninguna reparación sin antes desconectar el suministro eléctrico principal del congelador. La inobservancia de esta instrucción puede resultar en una electrocución. Comuníquese con su distribuidor local autorizado de productos Taylor para solicitar el servicio.



NO use el congelador con fusibles mayores que los especificados en la etiqueta de datos del congelador. El incumplimiento de esta instrucción puede resultar en una electrocución o en daños a la máquina. Consulte a un electricista.



NO permita que el personal no entrenado opere esta máquina. El incumplimiento de esta instrucción puede resultar en lesiones graves a los dedos o las manos causadas por piezas móviles peligrosas.



NO use el congelador si los paneles de servicio o las puertas de acceso no están bien sujetos con tornillos. La inobservancia de esta instrucción puede resultar en lesiones graves causadas por piezas móviles peligrosas.



NO obstruya las vías de entrada o descarga de aire. El espacio libre mínimo para la circulación del aire deberá ser de 6" (15,2 cm) en los costados y la parte trasera, y de 7-1/2" (19,1 cm) en la parte inferior. La inobservancia de esta instrucción puede disminuir el rendimiento del congelador y causar daños a la máquina.



NO introduzca los dedos ni objetos en el surtidor de la puerta. El incumplimiento de esta instrucción puede resultar en producto contaminado o lesiones causadas por piezas móviles peligrosas.



NO quite la puerta, la batidora, las navajas, el eje motor ni la bomba de aire/mezcla si los interruptores de control no están en la posición "OFF" (apagado). La inobservancia de esta instrucción puede resultar en lesiones graves causadas por piezas móviles peligrosas.



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

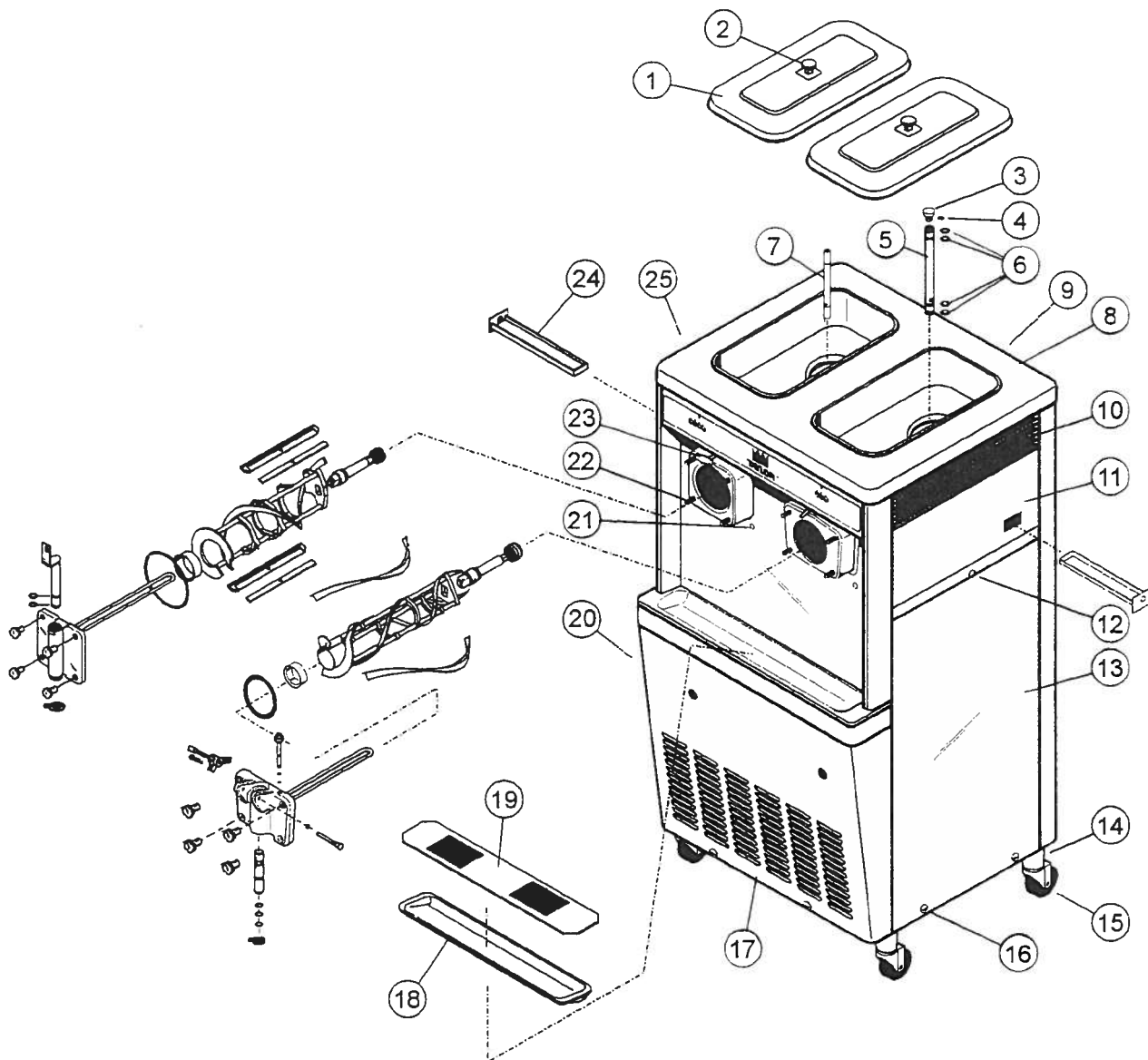


NIVEL DEL RUIDO: Las emisiones sonoras aéreas no excederán 78 dB(A) al medirse a una distancia de 1,0 metros de la superficie de la máquina y a una altura de 1,6 metros del piso.

Sección 4

Identificación de piezas

Vista desarrollada del modelo 632



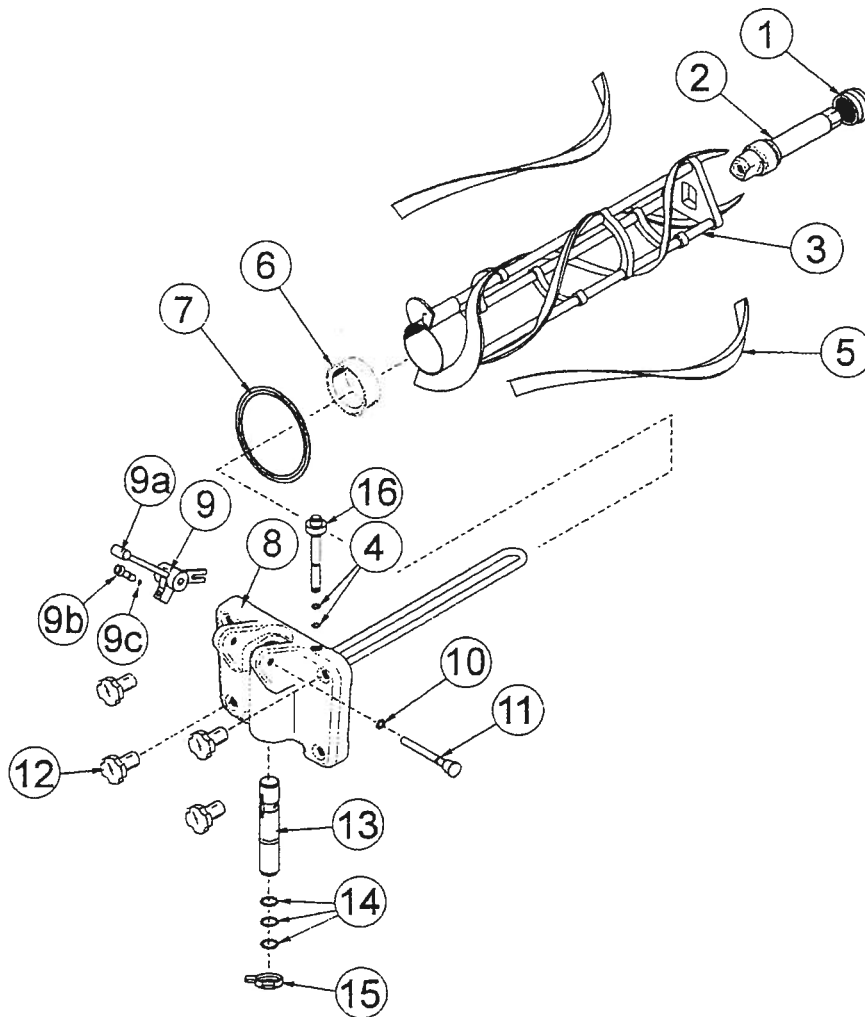
Lista de identificación de piezas del modelo 632

Pieza	Descripción	Nº de catálogo
1	Cubierta de tolva (incluye perilla)	X39291
2	Perilla, cubierta de tolva	025429
3	Orificio	022465-100
4	Junta tórica, 3/8 diám. ext. x 0,070 anchura	016137
5	Tubo de alimentación, orificio SS-5/32	X29429-2
6	Junta tórica, 0,643 diám. ext. x 0,070 anchura	018572
7	Tubo de alimentación para batidos, orificio de 5/16	028967-7
8	Campana	049771-SP
9	Panel trasero	017563
10	Persiana lateral	017471
11	Panel lateral superior derecho	028933
12	Tornillo de fijación, 6-32 x 3/8	002201
13	Panel lateral inferior derecho	X44855
14	Adaptador para rodajas	X18915

Pieza	Descripción	Nº de catálogo
15	Rodajas giratorias, espiga de 5/8, rueda de 4" (10,8 cm)	018794
16	Tornillo, 1/4-20 x 2/8 RHM SS	011694
17	Panel de servicio	024439
18	Bandeja de goteo, 22-7/8" (58,1 cm) longitud, 5-1/5" (7,75 cm) anchura	014533
19	Escudo contra salpicaduras	037041
20	Panel lateral inferior izquierdo	X44853
21	Perno de carro, 1/4-20 x 3/4 SS	012347
22	Perno, nariz cónica	022822
23	Perilla, válvula de extracción	013635
*23a	Tuerca, perilla de sujeción	013649
24	Bandeja de goteo, 11-5/8" (29,5 cm) longitud	027503
25	Panel lateral superior izquierdo	028932

*No ilustrado

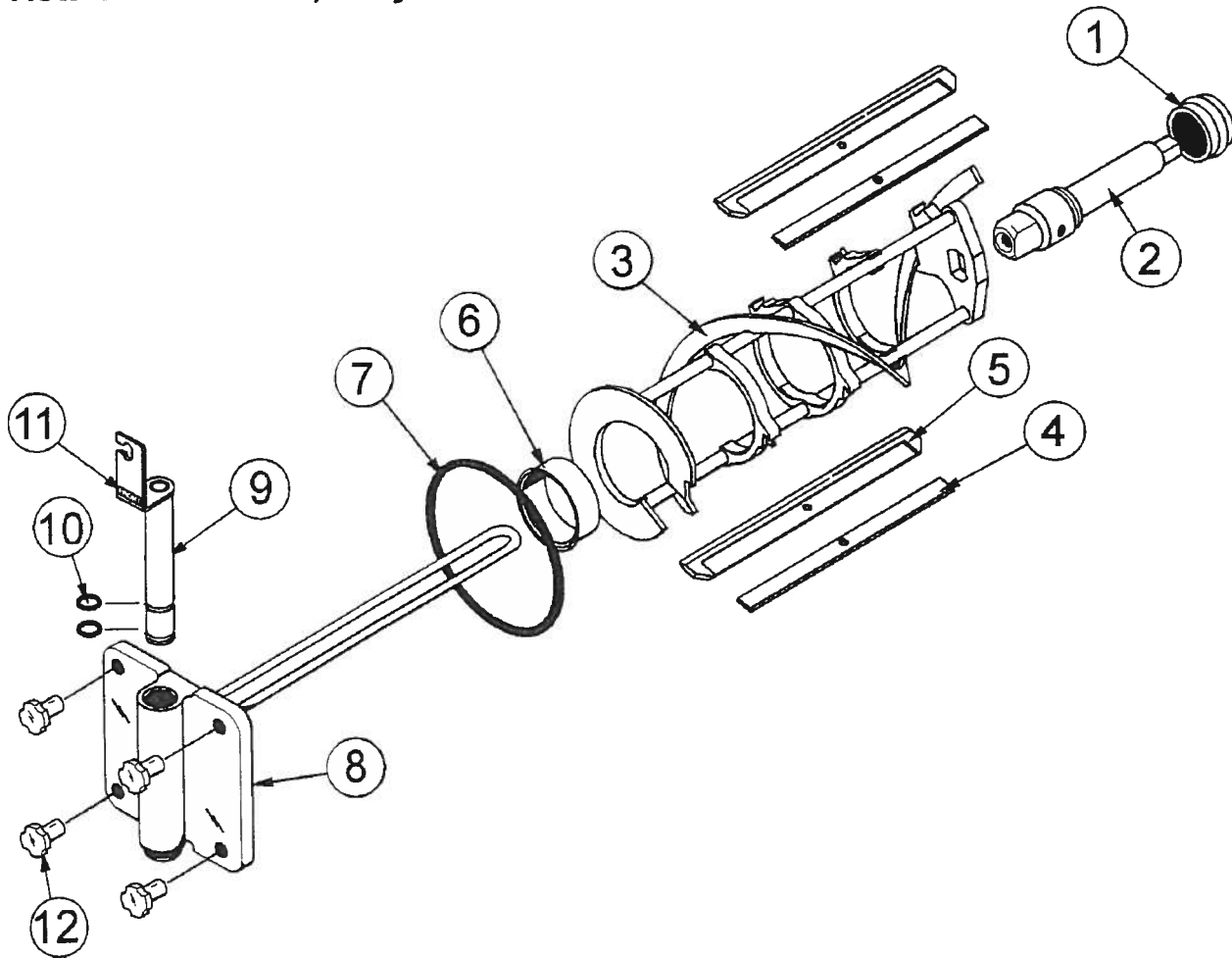
Vista desarrollada, conjunto de la puerta de helados cremosos



Pieza	Descripción	Nº de catálogo
1	Junta, eje motor	032560
2	Eje, batidora	032564
3	Batidora, 0,75 gal. (2,85 l), 1 pasador	X31761
4	Junta tórica, 3/8 diám. ext. x 0,070 anchura	016137
5	Navaja raspadora de plástico	035174
6	Cojinete delantero	050216
7	Empaquetadura, , puerta HT, 4" (10,8 cm), doble	048926
8	Puerta, 1 surtidor	X51531-10
9	Palanca de extracción ajustable	X26996
9a	Palanca de extracción	044197

Pieza	Descripción	Nº de catálogo
9b	Tornillo de ajuste	033662
9c	Junta tórica (tornillo de ajuste)	015872
10	Junta tórica, 5/16 ext. x 0,070 anchura	016272
11	Pasador pivote	X22820
12	Tuerca, perno	021508
13	Válvula de extracción	X18303
14	Junta tórica, 7/8 diám. ext. x 0,103 anchura	014402
15	Boquilla de moldeado, 1,010" diám. int., 6 puntas	014218
16	Tapón de cebado	028805

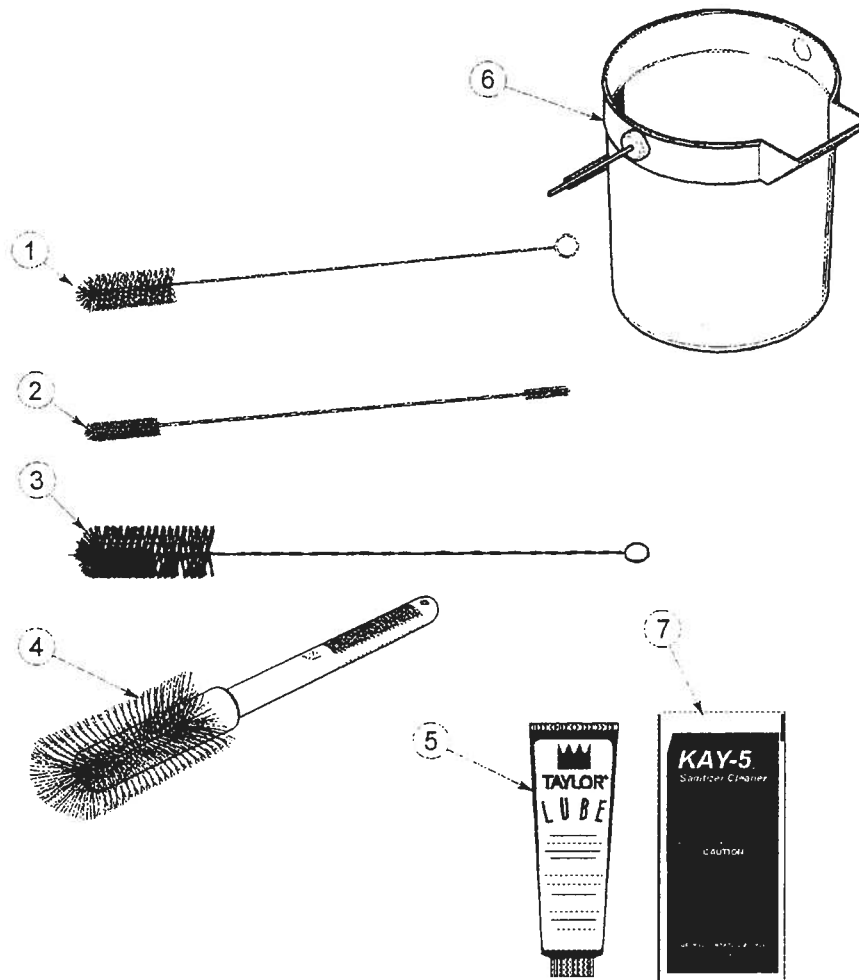
Vista desarrollada, conjunto de la puerta de batidos



Pieza	Descripción	N° de catálogo
1	Junta, eje motor	032560
2	Eje, batidora	032790
3	Batidora, 1,75 gal. (6,65 l), 1 pasador	X46233
4	Sujetador de navaja raspadora, 8,75" (22,2 cm)	046238
5	Navaja raspadora de plástico	046237
6	Cojinete delantero	013116

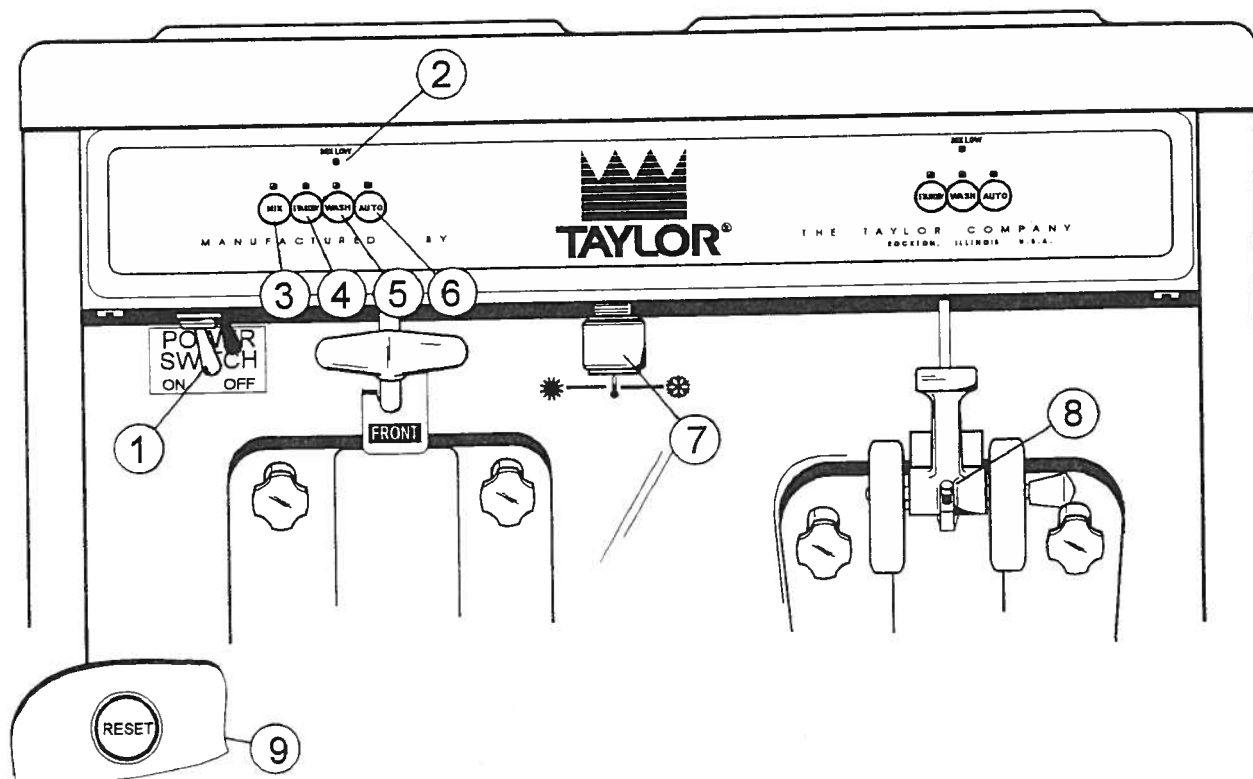
Pieza	Descripción	N° de catálogo
7	Empaquetadora de puerta	016672
8	Conjunto de puerta	X30272-SER
9	Válvula de extracción	X13624-SP
10	Junta tórica, 1-1/16 diám. ext.	020571
11	Calcomanía, Levante el frente de la placa	015200
12	Tuerca de perno, uso general	021508

Accesorios



Pieza	Descripción	Nº de catálogo
1	Cepillo, cojinete trasero	013071
2	Cepillo doble	013072
3	Cepillo, válvula de extracción	014753
4	Cepillo, tolva de mezcla	023316
5	Lubricante Taylor, 4 onzas (113 g)	047518
6	Cubo para mezcla, 2,5 gal. (9,5 l)	013163
7	Desinfectante Kay-5 (125 paquetes)	041082

Sección 5 Notas importantes para el operador



Pieza	Descripción
1	Interruptor de energía
2	Lámpara indicadora "Mix Low" (mezcla baja)
3	Botón "Mix" (mezcla, refrigeración de la tolva)
4	Botón "Standby" (espera)
5	Botón "Wash" (lavado)
6	Botón "Auto"
7	Control del termistor
8	Palanca de extracción ajustable
9	Botón "Reset" (restablecimiento)

Interruptor de energía

Al mover el interruptor de energía a la posición ON (encendido), puede usarse el panel de control SOFTECH.

Lámpara indicadora "Mix Low" (mezcla baja)

En el frente de la máquina hay una lámpara indicadora de nivel de mezcla bajo. Cuando esta lámpara parpadea, indica que el nivel de mezcla en la tolva es bajo y que la tolva deberá llenarse lo más pronto posible. Siempre mantenga al menos 3" (7,6 cm) de mezcla en la tolva. Si no añade mezcla, puede presentarse un bloqueo por congelamiento, que a su vez puede dañar la batidora, las navajas raspadoras, el eje motor y la puerta del congelador.

Botón “Mix Ref” (refrigeración de mezcla)

Al presionar el botón “MIX REF”, se enciende una lámpara para indicar que el sistema de refrigeración de la tolva de mezcla está funcionando. La función “MIX REF” se controla desde el lado izquierdo del congelador, visto desde el extremo donde está el operador. Esta función no puede cancelarse sin antes cancelar las modalidades “AUTO” o “STANDBY” (espera).

Botón “Standby” (espera)

El Sistema Independiente de Refrigeración de Tolva (SHR, *Separate Hooper Refrigeration System*) y el Sistema de Control de Temperatura de Cilindro (CTR, *Cylinder Temperature Retention System*) son funciones estándar. El SHR usa un pequeño sistema de refrigeración independiente para mantener la mezcla en la tolva por debajo de los 40°F (4,4°C) y controlar el crecimiento bacteriano. El CTR trabaja junto con el SHR para mantener una buena calidad del producto. En los largos periodos sin ventas, es necesario calentar el producto en el cilindro refrigerante a unos 35°F a 40°F (1,7°C a 4,4°C) para evitar un batido excesivo y la pérdida de calidad del producto.

Para activar el SHR y el CTR, presione el botón “STANDBY” (espera). Extraiga el orificio de aire y coloque el **extremo sin agujero** del tubo de aire en el orificio de entrada de mezcla.

Al presionar el botón “STANDBY” (espera), se enciende la lámpara para indicar que el CTR (sistema de control de temperatura de cilindro) ha sido activado. En la modalidad “STANDBY” (espera), las funciones “WASH” (lavado) y “AUTO” se cancelan automáticamente. La función “MIX REF” (refrigeración de mezcla) se activa de manera automática para conservar la mezcla de la tolva.

Para reanudar la operación normal, presione el botón “AUTO”. Cuando termine el ciclo de la unidad, el producto en el cilindro refrigerante tendrá la viscosidad apropiada para servirse. En este momento, coloque el **extremo con el agujero** del tubo de aire en el orificio de entrada de mezcla e instale el orificio de aire.

Botón “Wash” (lavado)

Al presionar el botón “WASH” (lavado), se enciende la lámpara para indicar el funcionamiento del motor de la batidora. Es necesario cancelar la modalidad “STANDBY” (espera) o “AUTO” antes de activar la modalidad “WASH” (lavado).

Botón “AUTO”

Al presionar el botón “AUTO”, se ilumina la lámpara para indicar que el sistema de refrigeración principal ha sido activado. Las funciones “STANDBY” (espera) y “WASH” (lavado) se cancelan automáticamente en la modalidad “AUTO”. La función “MIX REF” (refrigeración de mezcla) se activa de manera automática para conservar la mezcla en la tolva.

Nota: Se iluminará una lámpara indicadora y sonará una señal siempre que seleccione una modalidad operativa. Para cancelar una función sólo tiene que presionar de nuevo el botón. En este caso se cancelará la modalidad operativa y se apagará la lámpara indicadora correspondiente.

Control del termistor

El control del termistor se usa para variar la temperatura del ciclo de apagado del lado de batidos de la máquina. La temperatura de servicio del batido puede ajustarse a una temperatura más fría girando la perilla hacia la derecha. Si desea aumentar la temperatura, gire la perilla hacia la izquierda.

Botón “Reset” (restablecimiento)

El botón de restablecimiento se encuentra en el panel de servicio. La función de restablecimiento protege el motor de la batidora contra condiciones de sobrecarga. Si se presenta una sobrecarga se activará el mecanismo de restablecimiento. Para restablecer el congelador de manera correcta, presione el botón “AUTO” para cancelar el ciclo, mueva el interruptor de energía a la posición “OFF” (apagado) y oprima con fuerza el botón de restablecimiento.

Nota: No use objetos metálicos para oprimir el botón de restablecimiento.

Mueva el interruptor de energía a la posición “ON” (encendido). Presione el botón “WASH” (lavado) y observe el funcionamiento del congelador. Abra el panel de acceso lateral y revise que el motor de la batidora esté girando el eje motor en sentido de las manecillas del reloj (al verlo desde el lado del operador) sin atorarse.

Si el motor de la batidora gira correctamente, presione el botón “WASH” para cancelar el ciclo. Después presione el botón “AUTO” para reanudar la operación normal.

Tubo de aire (helados cremosos)

El tubo de aire sirve para dos propósitos. Un extremo del tubo tiene un agujero, mientras que el otro no lo tiene.

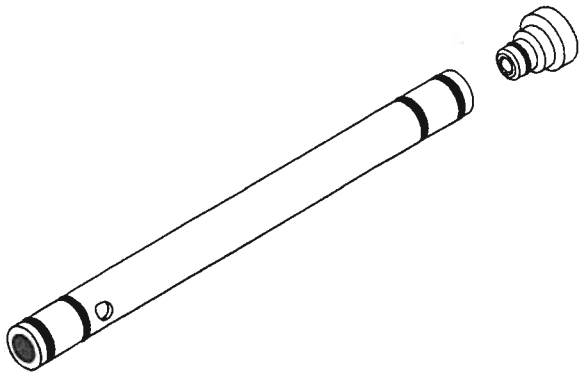


Figura 1

1. Después de cebar la máquina, lubrique las juntas tóricas del **extremo con agujero** del tubo de aire e introduzca el tubo en el orificio de entrada de mezcla. Cada vez que levante la palanca de extracción, fluirá mezcla nueva y aire de la tolva al cilindro refrigerante. Esto mantendrá el cilindro refrigerante bien cargado y proveerá producto suficiente para el servicio.
2. Durante los períodos largos sin ventas, quite el orificio de aire, lubrique las juntas tóricas del **extremo sin agujero** del tubo de aire e inserte este extremo en el orificio de entrada de mezcla. Así evitará que llegue mezcla al cilindro refrigerante.

El orificio de aire se usa para dosificar la cantidad de aire que llega al cilindro refrigerante. El orificio de aire mantiene producto suficiente para el servicio y permite que llegue mezcla suficiente al cilindro refrigerante después de extraer una porción.

Tubo de aire (batidos)

Instale el tubo de aire después de cebar la máquina, en una posición que permita tener el orificio "1" hacia abajo. Ésta es la posición "AUTO" y permite que la mezcla y el aire viajen al cilindro refrigerante al servir el producto.

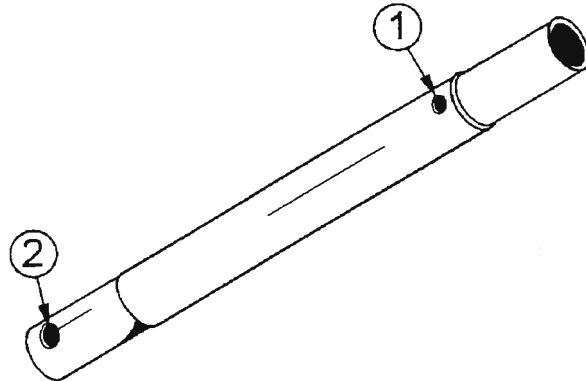


Figura 2

Durante los períodos largos sin ventas, invierta la posición del tubo de aire, de manera que el orificio "2" esté hacia abajo. Ésta es la posición "STANDBY" (espera) y evitará que la mezcla entre en el cilindro refrigerante.

Nota: No olvide colocar los tubos de aire en la posición correcta cuando haga el congelador regrese a la modalidad "AUTO".

Palanca de extracción ajustable (únicamente helados cremosos)

Estas unidades tienen una palanca de extracción ajustable para obtener el mejor control de las porciones. La palanca de extracción deberá ajustarse de manera que suministre un flujo constante de 5 a 7-½ onzas (141,8 a 212,6 g) de producto cada 10 segundos. Para aumentar el flujo, gire el tornillo en **sentido contrario al de las manecillas del reloj**; para **reducirlo**, gire el tornillo en **sentido de las manecillas del reloj**. Durante los procesos de desinfección y enjuague, es posible aumentar el flujo quitando el pasador pivote y colocando la barra limitadora en la parte **superior**. **Siempre** coloque la barra limitadora en la parte inferior al extraer el producto.

Estas instrucciones comienzan en el momento en que llegamos al trabajo por la mañana y encontramos las piezas desarmadas y puestas a secar al aire después de la limpieza de la noche anterior.

Estos procedimientos operativos le mostrarán cómo armar estas piezas del congelador, cómo desinfectarlas y cómo cebar el congelador con mezcla fresca como preparación para servir la primera porción.

Si usted desarmará la máquina por vez primera o si requiere información sobre cómo llegar a este punto de partida de las instrucciones, pase a la página 22, "Desarmado", y comience a partir de allí.

Actividades previas a la configuración para unidades con la opción Syrup Rail (riel de jarabe)

Paso 1

Quite los dos vasos de acero inoxidable para jarabe y las bombas de salsas del riel de jarabe. Revise el nivel de agua en la cavidad calentada del jarabe. Cerciérese de que el agua llegue hasta la marca indicadora de la parte inferior de la cavidad.

Paso 2

Mueva el interruptor del calentador a la posición "ON" (encendido).

Nota: El proceso de calentamiento tardará unas 2½ horas en alcanzar la temperatura correcta. El nivel de agua en las cavidades de salsas deberá revisarse al menos una vez por día.

Paso 3

Prepare un cubo de solución desinfectante aprobada (por ejemplo, Kay-5) a 100 ppm. USE AGUA TIBIA Y SIGA LAS ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE. Desinfecte las bombas de salsa sumergiendo todo el conjunto de la bomba en el cubo con solución desinfectante. Bombeé la solución por el conjunto para desinfectar toda la bomba.

Paso 4

Quite las dos bombas de salsa. Llène los frascos de jarabe con salsa y vuelva a colocar las bombas de salsa en los frascos de jarabe.

Armado del cilindro refrigerante, lado de helados cremosos

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

REVISE QUE EL INTERRUPTOR DE CONTROL ESTÉ EN LA POSICIÓN "OFF" (APAGADO).

Paso 1

Instale el eje motor. Lubrique la ranura y la porción del eje que entra en contacto con el cojinete del eje motor de la batidora. Deslice la junta sobre el eje y la ranura hasta que quede enganchada en su sitio. **NO** lubrique el extremo hexagonal del eje motor. Llène la parte interior de la junta con ¼" (6,4 mm) de lubricante adicional y lubrique el lado plano de la junta que encaja en el cojinete de armazón trasero.

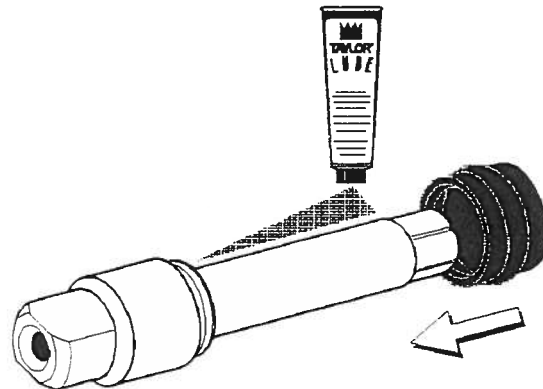


Figura 3

Inserte el extremo hexagonal del eje motor en el cilindro refrigerante y en el cojinete de armazón trasero, hasta que la junta quede bien montada sobre el cojinete de armazón trasero. Enganche el extremo hexagonal firmemente en el acoplamiento motor. Cerciérese de que el eje motor entre en el acoplamiento motor sin atorarse.

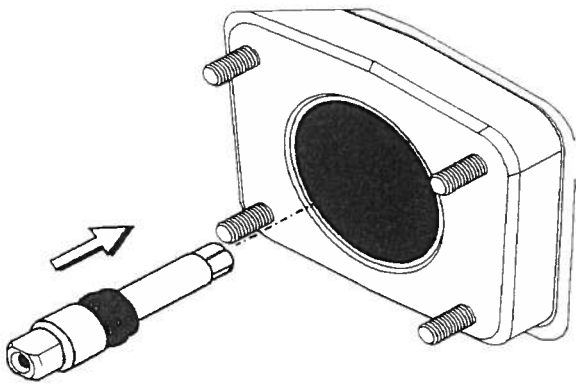


Figura 4

Paso 2

Tome una de las navajas raspadoras y colóquela debajo del gancho en el frente de la batidora. Coloque la navaja alrededor de la batidora, siguiendo la forma helicoidal y presionando la navaja contra el cuerpo helicoidal al colocarla. Al llegar al extremo posterior de la batidora, introduzca la navaja debajo del gancho. **Repita este paso** con la otra navaja raspadora.

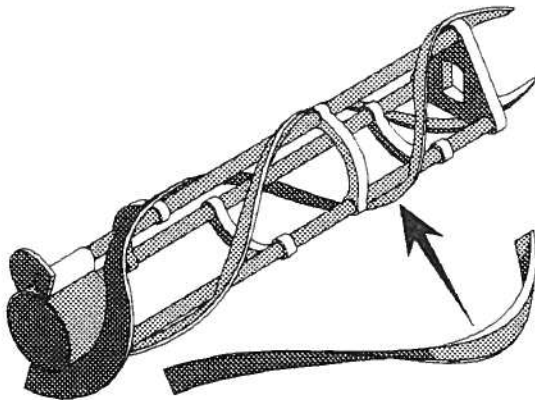


Figura 5

Sostenga la batidora con firmeza e introduzca una tercera parte de la batidora en el cilindro refrigerante. Mire hacia el interior del cilindro refrigerante y alinee el orificio en la parte posterior de la batidora con las bases planas del extremo del eje motor.

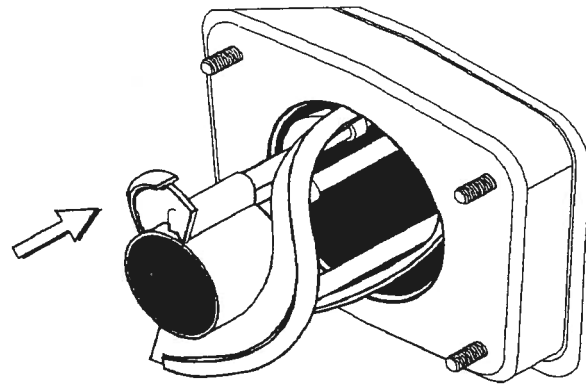


Figura 6

Introduzca el resto de la batidora en el cilindro refrigerante y sobre el extremo del eje motor. La batidora no deberá tener juego, pero tampoco deberá estar tan apretada que no puede girar un poco para enganchar el eje motor. Si la batidora se desliza con demasiada facilidad, con resistencia nula o mínima, no se aplicará fuerza suficiente contra la batidora para mantener las navajas en su sitio. Si esto sucede, consulte a su agente de servicio autorizado Taylor.

Paso 3

Arme la puerta del congelador. Coloque la empaquetadura grande de goma en la ranura del lado posterior de la puerta del congelador.

Deslice el cojinete delantero de plástico blanco sobre la varilla amortiguadora, hasta el buje del cojinete, revisando que el extremo con ceja del cojinete descansa contra la puerta del congelador. **NO LUBRIQUE LA EMPAQUETADURA NI EL COJINETE DELANTERO.**

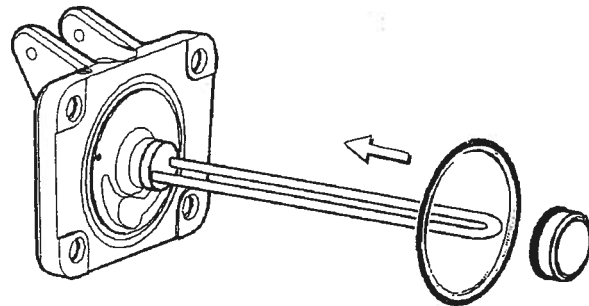


Figura 7

Coloque las dos juntas tóricas en las ranuras del tapón de cebado. Aplique una capa uniforme de lubricante Taylor Lube a las juntas tóricas y el eje.

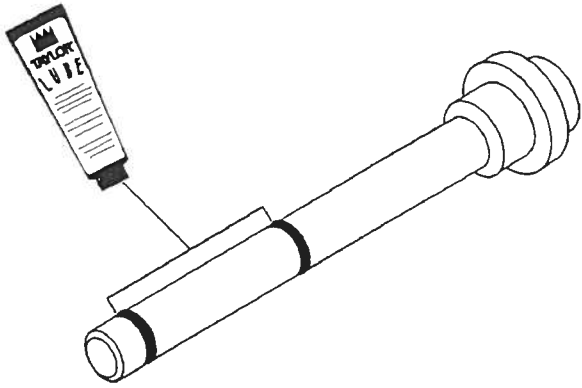


Figura 8

Introduzca el tapón de cebado en el orificio de la parte superior de la puerta del congelador y empujelo hacia abajo.

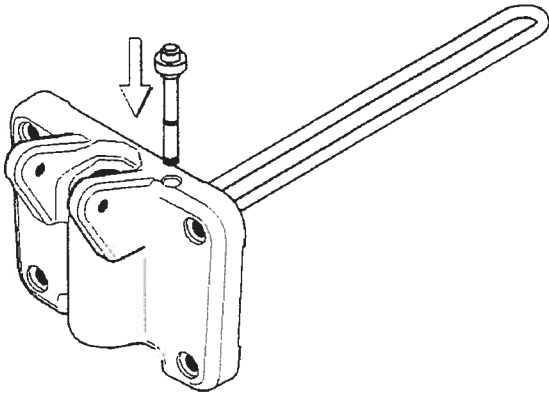


Figura 9

Paso 4

Instale la puerta del congelador. Introduzca la varilla amortiguadora por la abertura de la batidora y asiente la puerta al ras contra el cilindro refrigerante. Instale los tornillos manuales cuando la puerta esté asentada sobre los pernos del congelador. Apriete los tornillos manuales en cruz y con igual fuerza para asegurar que la puerta esté bien colocada.

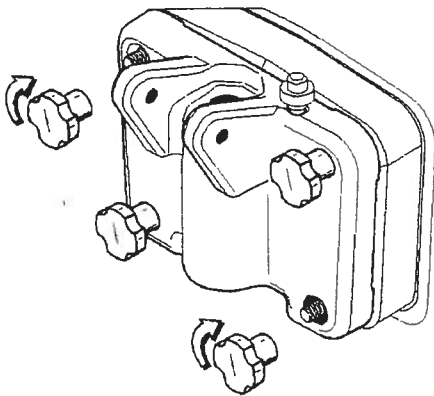


Figura 10

Paso 5

Instale la válvula de extracción. Coloque las dos juntas tóricas en las ranuras de la válvula de extracción y lubriquelas.

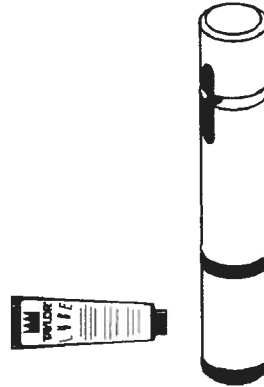


Figura 11

Lubrique la parte superior e inferior del interior del surtidor de la puerta del congelador e introduzca la válvula de extracción por la parte inferior hasta que pueda verse la ranura de la válvula de extracción.

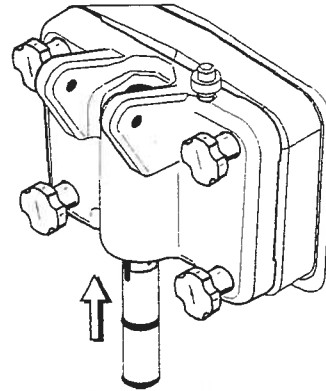


Figura 12

Paso 6

Instale la palanca de extracción ajustable. Coloque la junta tórica en la ranura del pasador pivote y lubriquelas.

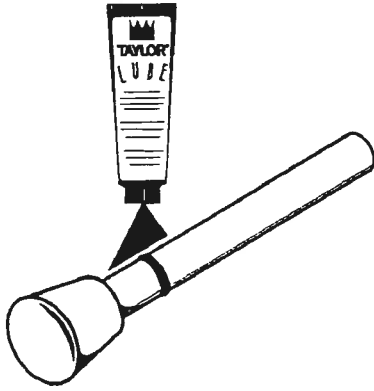


Figura 13

Coloque la horquilla sobre la barra en la ranura de la válvula de extracción. Asegúrela con el pasador pivote.

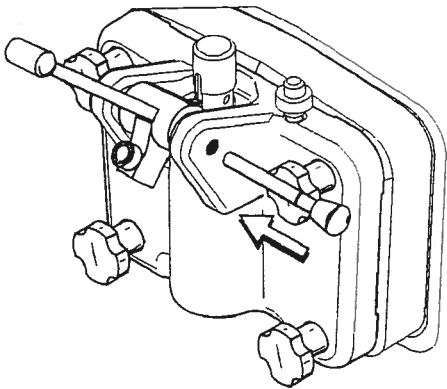


Figura 14

Nota: Estas unidades tienen una palanca de extracción ajustable que permite obtener el mejor control de las porciones. Las palancas de extracción pueden ajustarse para distintas tasas de flujo. Consulte la página 11 para conocer más sobre cómo ajustar estas palancas.

Paso 7

Instale la boquilla de moldeado en el extremo del surtidor de la puerta.

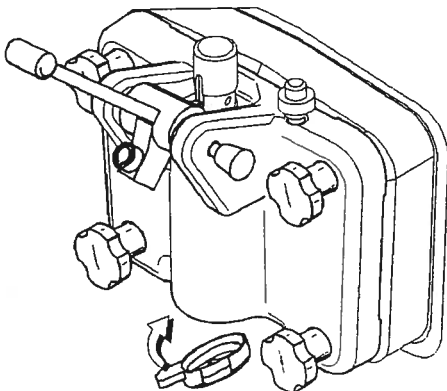


Figura 15

Paso 8

Coloque dos juntas tóricas en un extremo del tubo de aire y dos juntas tóricas en el otro extremo.

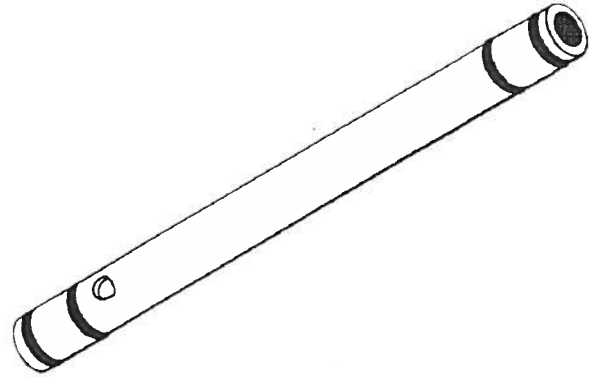


Figura 16

Deslice la junta tórica pequeña hasta la ranura del orificio de aire. No lubrique la junta tórica.

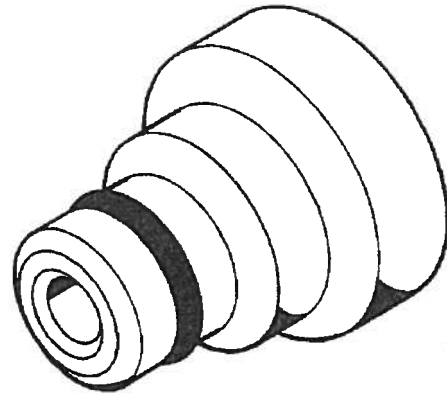


Figura 17

Nota: Revise que el orificio de aire esté limpio y sin obstrucciones. Si el orificio llegara a obstruirse, use jabón y agua caliente para limpiarlo. **No agrande el orificio de aire.**

Instale el orificio de aire en el agujero de la parte superior del tubo de aire (en el extremo que no tiene un agujero pequeño en el costado).

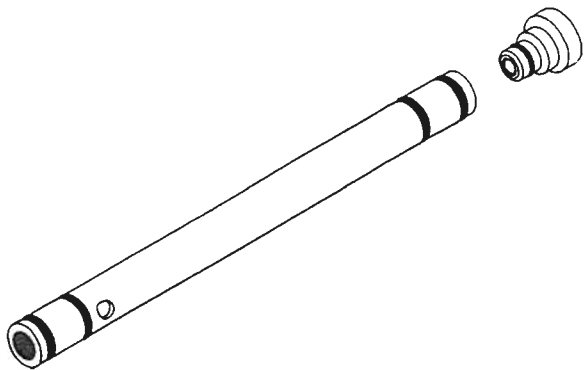


Figura 18

Paso 9

Acueste el tubo de aire (con el orificio de aire instalado) en el fondo de la tolva de mezcla para la desinfección.

Nota: El tubo de aire del lado de batidos no requiere juntas tóricas ni orificio de aire.

Armado del cilindro refrigerante, lado de batidos

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

REVISE QUE EL INTERRUPTOR DE CONTROL ESTÉ EN LA POSICIÓN "OFF" (APAGADO).

Paso 1

Instale el eje motor. Lubrique la ranura y la porción del eje que entra en contacto con el cojinete del eje motor de la batidora. Deslice la junta sobre el eje y la ranura hasta que quede enganchada en su sitio. **NO** lubrique el extremo hexagonal del eje motor. Llene la parte interior de la junta con $\frac{1}{4}$ " (6,4 mm) de lubricante adicional y lubrique el lado plano de la junta que encaja en el cojinete de armazón trasero.

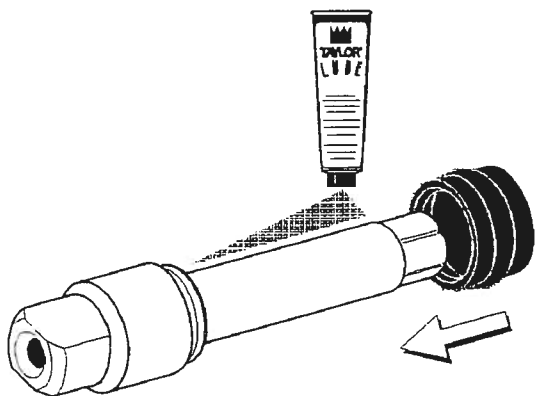


Figura 19

Inserte el extremo hexagonal del eje motor en el cilindro refrigerante y en el cojinete de armazón trasero, hasta que la junta quede bien montada sobre el cojinete de armazón trasero. Enganche el extremo hexagonal firmemente en el acoplamiento motor. Cerciórese de que el eje motor entre en el acoplamiento motor sin atorarse.

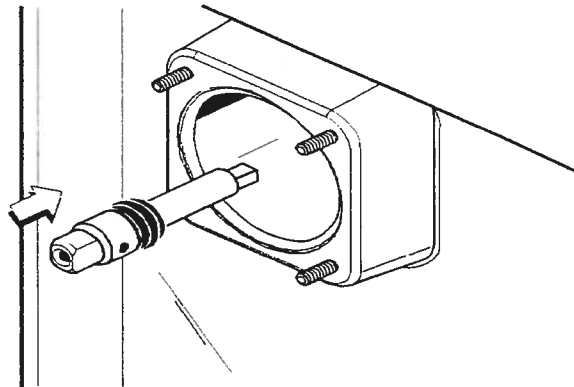


Figura 20

Paso 2

Instale el conjunto de la batidora. Primero revise las navajas raspadoras para cerciorarse de que no estén melladas ni desgastadas. Reemplace las navajas si están melladas.

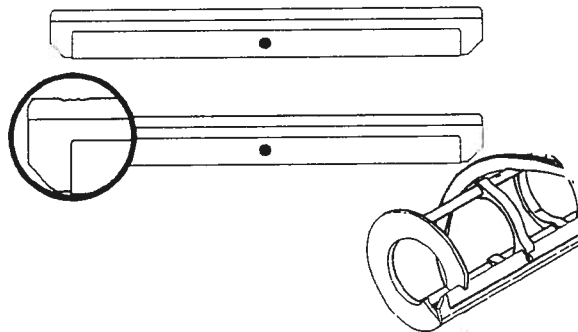


Figura 21

Nota: Para evitar daños costosos, el orificio de la navaja raspadora deberá estar montado firmemente en el pasador.

Si las navajas están en buen estado, instale los sujetadores de las navajas raspadoras en las navajas. Coloque la navaja raspadora trasera sobre el pasador de retención trasero (con el filo de la navaja hacia afuera). Sostenga la navaja trasera en la batidora e introduzca la mitad del conjunto de la batidora en el cilindro refrigerante, comenzando por el extremo posterior. Instale la navaja raspadora delantera sobre el pasador de retención delantero e introduzca el resto del conjunto de la batidora en el cilindro refrigerante.

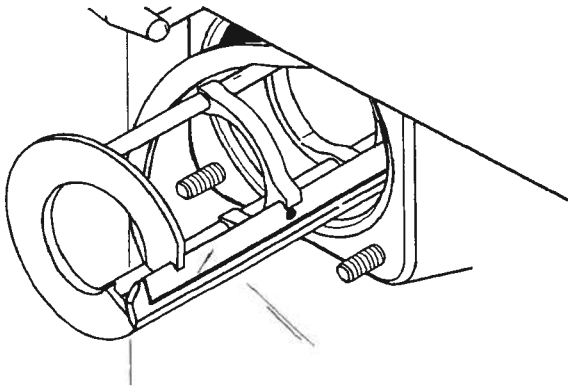


Figura 22

Paso 3

Instale la válvula de extracción. Deslice las dos juntas tóricas hasta las ranuras de la válvula de extracción y lubrique la mitad inferior de la válvula.

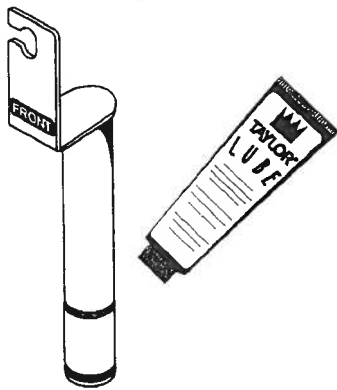


Figura 23

Lubrique la parte superior e inferior del interior del surtidor de la puerta e introduzca la válvula de extracción por la parte superior de la puerta del congelador. Será necesario girar la válvula de extracción hacia la derecha al montar la puerta en el congelador.

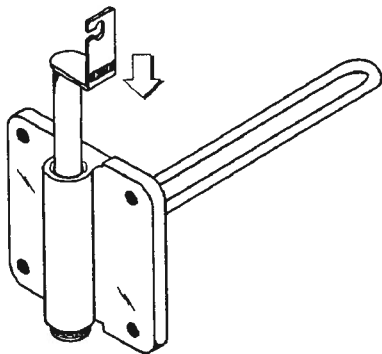


Figura 24

Paso 4

Instale la puerta del congelador. Coloque la empaquetadura de la puerta en la ranura de la parte posterior de la puerta del congelador. Deslice el cojinete

delantero sobre la varilla amortiguadora hasta que el borde con ceja quede contra la puerta. **NO LUBRIQUE LA EMPAQUETADURA NI EL COJINETE.**

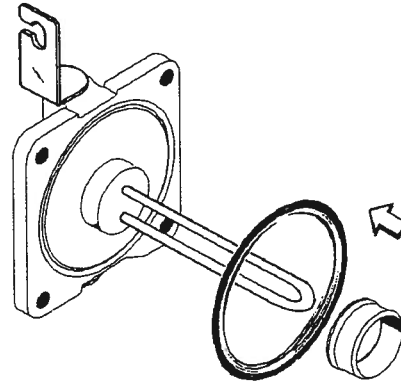


Figura 25

Introduzca la varilla amortiguadora por la batidora hasta el cilindro refrigerante. Monte la puerta sobre los pernos del congelador y coloque las tuercas de los pernos. Apriete las tuercas en cruz, con igual fuerza, para asegurar que la puerta quede montada firmemente.

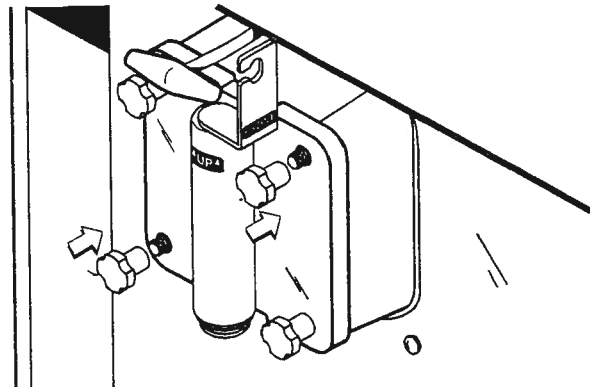


Figura 26

Gire el soporte de la válvula de extracción hacia la izquierda y céntrala en la posición correcta, levantando la palanca de extracción y colocando ésta en la ranura del soporte de la válvula de extracción.

Nota: El soporte de la válvula de extracción deberá colocarse con la muesca hacia la izquierda.

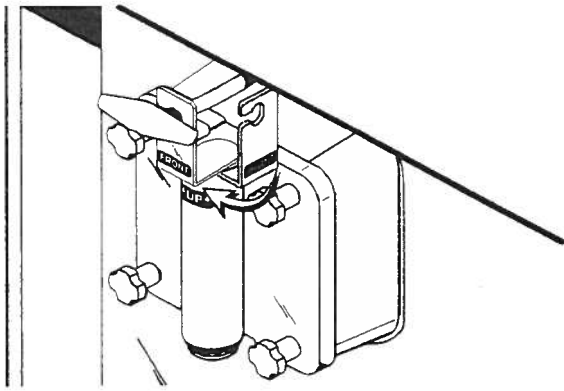


Figura 27

Paso 5

Coloque el tubo de aire en el fondo de la tolva de mezcla.

Paso 6

Instale las bandejas de goteo traseras en los orificios del panel lateral.

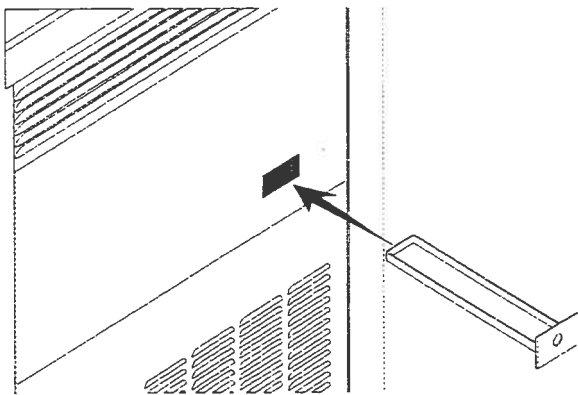


Figura 28

Paso 7

Instale la bandeja de goteo delantera y el escudo contra salpicaduras.

Desinfección

Paso 1

Prepare dos galones (7,6 litros) de solución desinfectante aprobada (por ejemplo, Kay-5) a 100 ppm. USE AGUA TIBIA Y SIGA LAS ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE.

Paso 2

Vierte los dos galones (7,6 litros) de solución desinfectante en la tolva y permita que la solución fluya hasta el cilindro refrigerante.

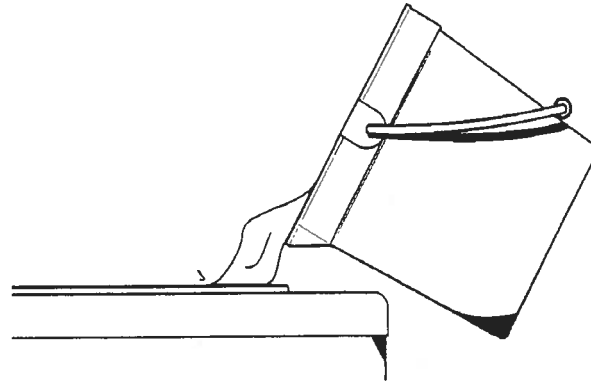


Figura 29

Paso 3

Cepille la tolva de mezcla mientras la solución fluye al cilindro refrigerante. Al limpiar la tolva de mezcla, tenga especial cuidado en cepillar el sensor de nivel de mezcla en la pared trasera de la tolva, así como el orificio de entrada de mezcla y los tubos de aire.

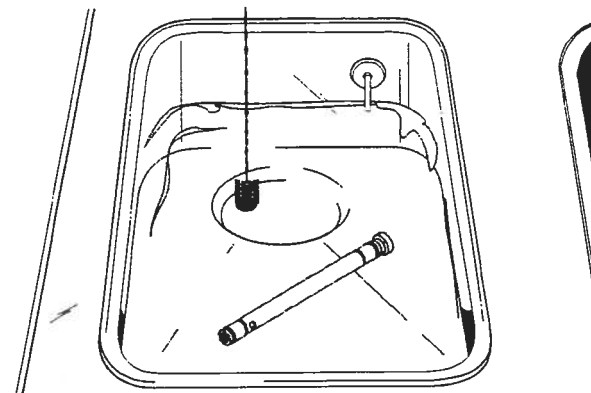


Figura 30

Paso 4

Mueva el interruptor de energía a la posición ON (encendido).

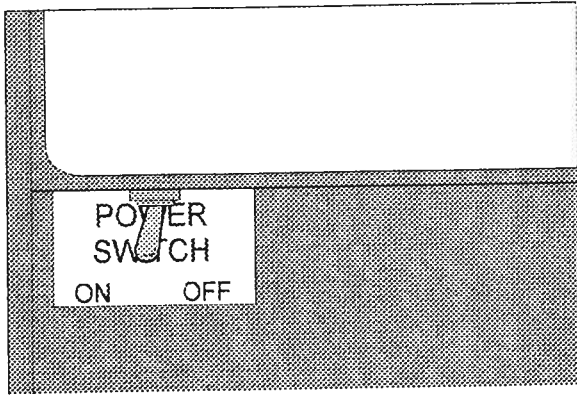


Figura 31

Paso 5

Presione el botón "WASH" (lavado). Al hacerlo, se agitará la solución desinfectante en el cilindro refrigerante. Permita que la solución se agite durante cinco minutos.

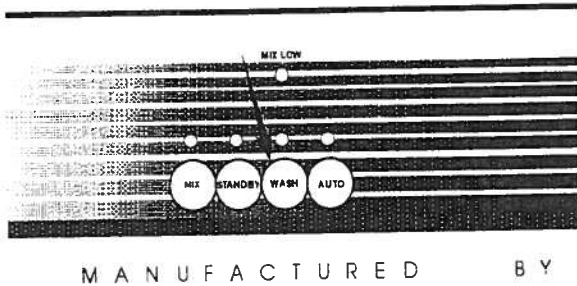


Figura 32

Paso 6

Coloque un cubo vacío debajo del surtidor de la puerta y levante el tapón de cebado (únicamente lado de helados cremosos).

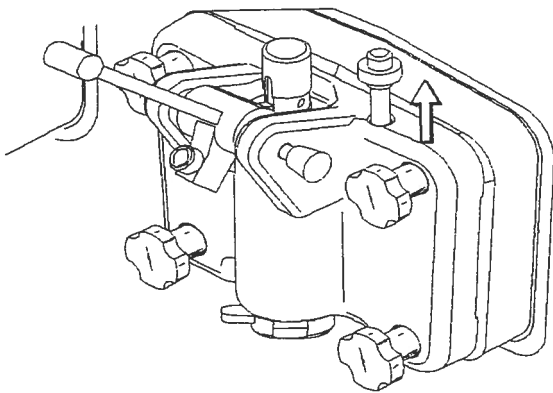


Figura 33

Paso 7

Abra la palanca de extracción cuando la solución desinfectante comience a fluir de manera **constante** por el orificio del tapón de cebado en la parte inferior de la puerta del congelador. Extraiga toda la solución desinfectante.

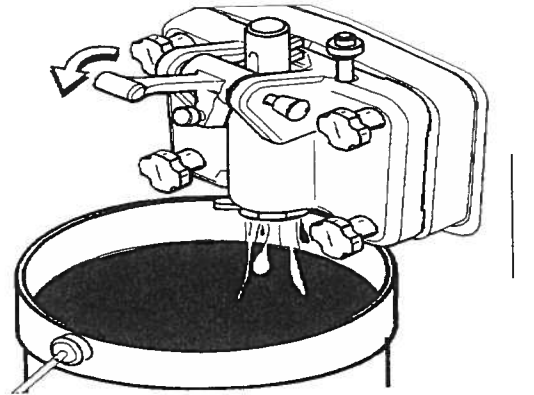


Figura 34

Paso 8

Cuando la solución desinfectante deje de fluir por el surtidor de la puerta, cierre la palanca de extracción y presione el botón "WASH" (lavado) para cancelar el funcionamiento del motor de la batidora.

Nota: Usted acaba de desinfectar el congelador. **Cer-ciórese de tener las manos desinfectadas** antes de continuar con estas instrucciones.

Paso 9

Coloque el tubo de aire verticalmente en una esquina de la tolva.

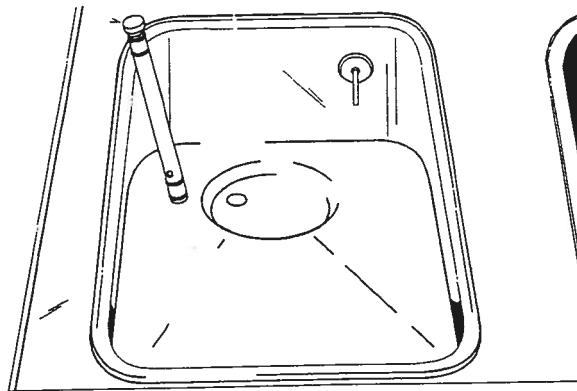


Figura 35

Repita los pasos 1 a 9 en el lado de batidos del con-gelador.

Cebado

Paso 1

Coloque un cubo debajo del surtidor de la puerta y abra la palanca de extracción. Revise que el tapón de cebado esté levantado (sólo lado de helados cremosos). Vierta dos galones (7,6 litros) de mezcla fresca en la tolva y permita que la mezcla fluya al cilindro refrigerante. Con esto se expulsarán los residuos de solución desinfectante. Cierre la palanca de extracción cuando la mezcla fluya con la concentración normal por el surtidor de la puerta.

Nota: Únicamente use mezcla fresca al cebar el cilindro refrigerante.

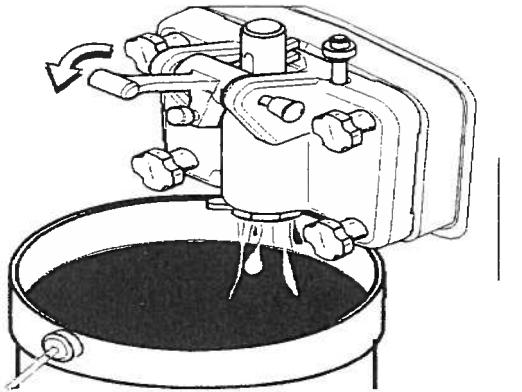


Figura 36

Paso 2

Baje el tapón de cebado cuando la mezcla comience a fluir de manera constante por la abertura del tapón de cebado en la parte inferior de la puerta del congelador (únicamente lado de helados cremosos).

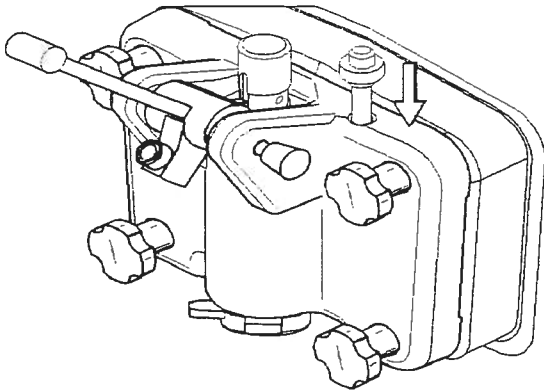


Figura 37

Paso 3

Lubrique las juntas tóricas del tubo de aire, en el extremo que tiene un orificio pequeño en el costado (únicamente lado de helados cremosos).

Paso 4

Instale el tubo de aire (el extremo con el agujero) en el orificio de aire instalado en el orificio de entrada de mezcla de la tolva (únicamente lado de helados cremosos).

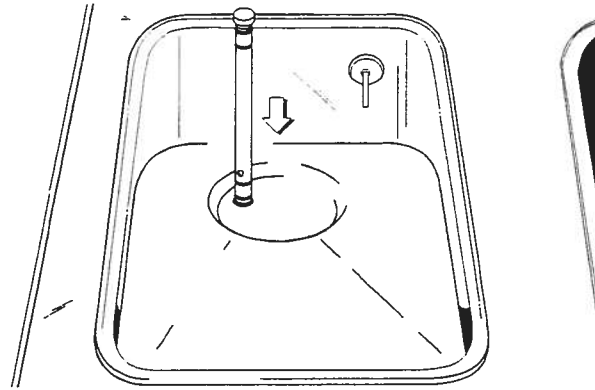


Figura 38

Paso 5

Presione el botón "AUTO". La lámpara "AUTO" se iluminará para indicar que el sistema de refrigeración principal está funcionando. El producto tendrá la viscosidad apropiada para servirse cuando termine el ciclo de la unidad.

Nota: La lámpara "MIX REF" (refrigeración de mezcla) se iluminará para indicar que el sistema de refrigeración está operando para conservar la mezcla en la tolva.

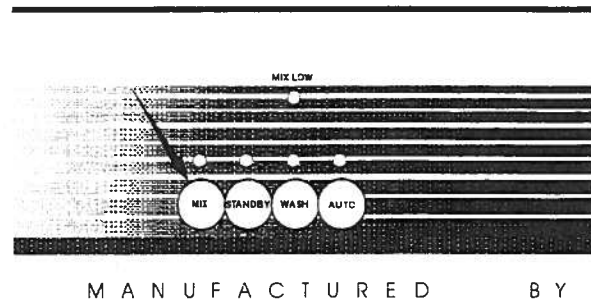


Figura 39

Paso 6

Llene la tolva con mezcla. Cuando la mezcla haga contacto con el sensor de nivel de mezcla de la pared posterior de la tolva, se apagará la lámpara indicadora "MIX LOW" (mezcla baja).

Paso 7

Coloque la cubierta de la tolva de mezcla.

Repita los pasos 1 a 7 en el otro lado del congelador.

Procedimiento de cierre

Para desarmar la unidad necesitará los artículos siguientes:

- Dos cubos de limpieza
- Una lata de acero inoxidable con tapa, desinfectada, para el producto reprocesado
- Cepillos (entregados con el congelador)
- Solución limpiadora
- Toallas desechables

Drenaje del producto del cilindro refrigerante

Paso 1

Presione el botón "AUTO" para cancelar el funcionamiento de la compresora y del motor de la batidora.

Presione el botón "MIX REF" (refrigeración de mezcla) para cancelar la operación del sistema de refrigeración de la tolva de mezcla.

Paso 2

Quite la cubierta de la tolva, la empaquetadura de la tolva y el tubo de aire. Lleve estas piezas al lavabo para la limpieza.

Paso 3

Coloque un cubo desinfectado debajo del surtidor de la puerta y presione el botón "WASH" (lavado). Abra la palanca de extracción y drene el producto del cilindro refrigerante y la tolva de mezcla.

Paso 4

Presione el botón "WASH" (lavado) y cierre la palanca de extracción cuando el producto deje de fluir. Si los códigos de salud de su localidad lo permiten, vacíe el producto reprocesado en una lata de acero inoxidable desinfectada. Cubra este recipiente y colóquelo en la cámara de refrigeración.

Repita los pasos 1 a 4 en el otro lado del congelador.

OBEDEZCA LOS CÓDIGOS DE SALUD DE SU LOCALIDAD

Enjuague

Paso 1

Vierta dos galones (7,6 litros) de agua fría limpia en la tolva de mezcla. Use los cepillos provistos para limpiar la tolva de mezcla, el orificio de entrada de mezcla y el sensor de nivel de mezcla.

Paso 2

Coloque un cubo debajo del surtidor de la puerta (levante el tapón de cebado únicamente en el lado de helados cremosos) y presione el botón "WASH" (lavado).

Paso 3

Abra la palanca de extracción cuando comience a fluir un chorro constante de agua de enjuague por la abertura del tapón de cebado en la parte inferior de la puerta del congelador. Drene toda el agua de enjuague del cilindro refrigerante, cierre la palanca de extracción y presione el botón "WASH" (lavado) para cancelar la modalidad de lavado.

Repita los pasos 1 a 3 en el otro lado del congelador.

Limpieza

Paso 1

Prepare dos galones (7,6 litros) de solución limpiadora aprobada (por ejemplo, Kay-5). USE AGUA TIBIA Y SIGA LAS ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE.

Paso 2

Baje el tapón de cebado (únicamente lado de helados cremosos) y vierta los dos galones (7,6 litros) de solución limpiadora en la tolva de mezcla.

Paso 3

Mientras la solución fluye al cilindro refrigerante, cepille la tolva de mezcla, el sensor de nivel de mezcla y el orificio de entrada de mezcla.

Paso 4

Presione el botón "WASH" (lavado). Esto hará que se agite la solución limpiadora en el cilindro refrigerante.

Paso 5

Coloque un cubo vacío debajo del surtidor de la puerta y levante el tapón de cebado (únicamente lado de helados cremosos).

Paso 6

Abra la palanca de extracción cuando la solución limpiadora comience a fluir de manera constante por la abertura del tapón de cebado en la parte inferior de la puerta del congelador (únicamente lado de helados cremosos). Extraiga toda la solución limpiadora.

Paso 7

Cuando la solución limpiadora deje de fluir por el surtidor de la puerta, cierre la palanca de extracción y presione el botón "WASH" (lavado) para cancelar la modalidad de lavado.

Repita los pasos 1 a 7 en el otro lado del congelador.

Desarmado

Paso 1

REVISE QUE EL INTERRUPTOR DE ENERGÍA ESTÉ EN LA POSICIÓN "OFF" (APAGADO) Y QUE NO HAYA NINGUNA LUZ ENCENDIDA EN EL PANEL DE CONTROL.

Paso 2

Quite las tuercas de los pernos, las puertas del congelador, las batidoras, las navajas raspadoras y los ejes motores de los cilindros refrigerantes. Lleve estas piezas al lavabo para su limpieza.

Paso 3

Quite la bandeja de goteo delantera y el escudo contra salpicaduras.

Limpieza con cepillo

Paso 1

Prepare un lavabo con solución limpiadora aprobada (por ejemplo, Kay-5). USE AGUA TIBIA Y SIGA LAS ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE. Si utiliza otra solución limpiadora aprobada, dilúyala de acuerdo con 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 las piezas correctamente.) Revise que todos los cepillos provistos con el congelador estén disponibles para la limpieza.

Paso 2

Quite las juntas de los ejes motores.

Paso 3

Quite las piezas siguientes de las puertas del congelador:

- empaquetaduras
- cojinetes delanteros
- pasadores pivote
- palancas de extracción ajustables
- boquillas de moldeado
- válvulas de extracción
- tapón de cebado

Quite todas las juntas tóricas.

Nota: Para quitar las juntas tóricas, use una toalla desechable para sujetar la junta tórica y aplique una presión ascendente hasta que la junta tórica salte de la ranura. Con la otra mano, empuje la parte superior de la junta tórica hacia adelante. La junta tórica saldrá de la ranura y usted podrá quitarla fácilmente. Si es necesario quitar más de una junta tórica, siempre quite primero la trasera. Esto permitirá que la junta tórica pase por encima de las juntas tóricas delanteras sin caer en una ranura abierta.

Paso 4

Quite las juntas tóricas del tubo de aire y del orificio de aire (únicamente lado de helados cremosos).

Paso 5

Lleve un poco de solución limpiadora al congelador. Use el cepillo de cerdas negras para cepillar los cojinetes de armazón traseros de la parte posterior de los cilindros refrigerantes.

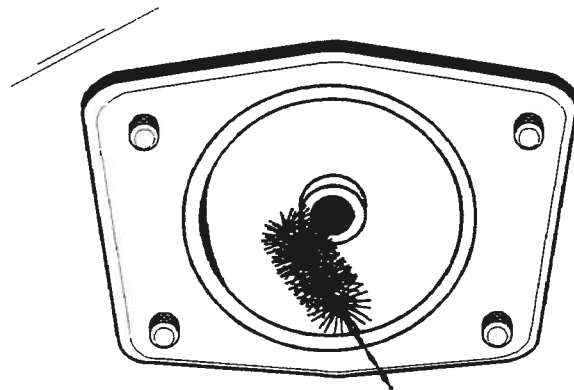


Figura 40

Paso 6

Quite las bandejas de goteo traseras y llévelas al lavabo para la limpieza.

Nota: Si la bandeja de goteo tiene una cantidad de mezcla excesiva, consulte la *Guía de resolución de problemas*.

Paso 7

Cepille bien todas las piezas desarmadas, manteniéndolas inmersas en la solución limpiadora. Cerciórese de quitar todos los residuos de lubricante y mezcla. Ponga especial atención al cepillado del núcleo de las válvulas de extracción de la puerta del congelador. Coloque las piezas limpias sobre una superficie limpia y seca para que sequen al aire durante la noche.

Paso 8

Limpie todas las superficies exteriores del congelador.

Durante la limpieza y la desinfección

Los calendarios de limpieza y desinfección dependen de los requisitos de las agencias reguladoras estatales o locales y deberán cumplirse al pie de la letra. Durante las operaciones de limpieza y desinfección deberá hacerse hincapié en los puntos de verificación presentados a continuación.

RECOMENDAMOS QUE LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCIÓN SE LLEVEN A CABO TODOS LOS DÍAS.

OBEDEZCA LOS CÓDIGOS DE SALUD DE SU LOCALIDAD

Resolución de problemas de recuento bacterial

- 1. Limpie y desinfecte la máquina minuciosamente y regularmente. No olvide desarmar toda la máquina y limpiarla con cepillo.
- 2. Use todos los cepillos provistos para obtener una limpieza minuciosa. Los cepillos están diseñados especialmente para limpiar todas las vías por donde pasa la mezcla.
- 3. Use el cepillo de cerdas blancas para limpiar el orificio de entrada de mezcla que baja de la tolva de mezcla a la parte posterior 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. Aplique una cantidad abundante de solución limpiadora al cepillo.
- 5. SI LOS CÓDIGOS DE SALUD DE SU LOCALIDAD PERMITEN EL USO DE PRODUCTO REPROCESADO, revise que la mezcla reprocesada esté almacenada en un recipiente de acero inoxidable cubierto y que se utilice al día siguiente. **NO beba la máquina con mezcla reprocesada.** Al utilizar mezcla reprocesada, quite la espuma y deséchela. Mezcle el producto reprocesado con mezcla fresca a partes iguales en las operaciones del día.
- 6. En un día designado de la semana, procese la mezcla hasta el punto más bajo posible y deséchela después de cerrar. Esto interrumpirá el ciclo de mezcla reprocesada y reducirá la posibilidad de un recuento alto de bacterias y coliformes.
- 7. Prepare las soluciones limpiadora y desinfectante de manera correcta. Lea las instrucciones en la etiqueta y sígalas al pie de la letra. Una solución demasiado fuerte podría dañar las piezas; una solución demasiado débil no limpiará o desinfectará las piezas apropiadamente.
- 8. La temperatura de la mezcla en la tolva y en la cámara de refrigeración deberá ser menor que 40°F (4,4°C).

Revisiones de mantenimiento regulares

- 1. Reemplace las navajas raspadoras melladas o dañadas. Antes de instalar el conjunto de la batidora, revise que las navajas raspadoras estén bien sujetas a los pasadores o al cuerpo helicoidal.
- 2. Revise el cojinete de armazón trasero en busca de señales de desgaste (fugas de mezcla excesivas en la bandeja de goteo trasera). Cerciórese de que haya sido limpiado correctamente.
- 3. Use un destornillador y una toalla de tela para limpiar y eliminar los depósitos de lubricante y mezcla del cojinete de armazón trasero y el receptáculo motor hembra.
- 4. Deseche las juntas tóricas y las juntas si están desgastadas, rotas o se ajustan con demasiada holgura. Reemplácelas por unas nuevas.
- 5. Siga los procedimientos de lubricación descritos en la sección *Armado*.
- 6. Si la máquina es enfriada por aire, revise los condensadores en busca de acumulaciones de polvo o pelusa. Los condensadores sucios reducirán la eficiencia y la capacidad de la máquina. Los condensadores deberán limpiarse **mensualmente** con un cepillo de cerdas suaves. **Nunca** use destornilladores ni objetos metálicos para limpiar entre las aletas.

Precaución: Siempre desconecte el suministro eléctrico antes de limpiar el condensador.

- 7. Si la máquina está equipada con un sistema de refrigeración auxiliar, revise el condensador auxiliar en busca de acumulaciones de polvo o pelusa. Los condensadores sucios reducirán la eficiencia y la capacidad de la máquina. Los condensadores deberán limpiarse **mensualmente** con un cepillo de cerdas suaves. **Nunca** use destornilladores ni objetos metálicos para limpiar entre las aletas.

Precaución: Siempre desconecte el suministro eléctrico antes de limpiar el condensador.

- 8. Si la máquina es enfriada por agua, revise las líneas de agua en busca de dobleces o fugas. Los dobleces pueden formarse al mover la máquina hacia atrás y hacia adelante durante la limpieza o el mantenimiento. Las líneas de agua deterioradas o cuarteadas sólo deberán ser reemplazadas por un distribuidor autorizado de productos Taylor.

Almacenamiento invernal

Si el lugar de trabajo permanecerá cerrado durante los meses de invierno, es importante proteger el congelador siguiendo ciertas precauciones, sobre todo si el edificio estará sujeto a temperaturas de congelamiento.

Desconecte el congelador del suministro eléctrico principal para evitar la posibilidad de daños eléctricos.

Desconecte el suministro hidráulico en los congeladores enfriados por agua. Aplique aire a presión en el extremo de salida para expulsar los residuos de agua del condensador; después agregue cantidades abundantes de anticongelante permanente, del tipo para automóviles. **Este paso es muy importante.** Si no observa esta precaución, podrían ocurrir daños graves y costosos al sistema de refrigeración.

Su distribuidor local de productos Taylor podrá realizar este servicio de almacenamiento invernal.

Envuelva las partes removibles del congelador, tales como la batidora, las navajas, el eje motor y la puerta del congelador, y colóquelas en un lugar seco y protegido. Las molduras de goma y las empaquetaduras pueden protegerse envolviéndolas con papel a prueba de humedad. Las piezas deberán limpiarse minuciosamente para eliminar todos los residuos de lubricante, que podrían atraer ratones y otras alimañas.

Sección 8 Guía para la resolución de problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN	PÁG.
1. No se surte producto al abrir la palanca de extracción con la máquina en la modalidad "AUTO"	a. Producto congelado en el orificio de entrada de mezcla.	a. Llame al técnico de servicio para ajustar la temperatura de la tolva de mezcla.	—
	b. El motor de la batidora se apagó por un restablecimiento.	b. Restablezca el congelador.	10
	c. La batidora gira en sentido contrario al de las manecillas del reloj, al verla desde el lado del operador.	c. Comuníquese con un técnico de servicio para corregir la rotación, de manera que sea en sentido de las manecillas del reloj al verla desde el lado del operador.	—
	d. El cortacircuitos está apagado o se fundió el fusible.	d. Encienda el cortocircuitos o reemplace el fusible.	—
	e. No hay mezcla suficiente en la tolva.	e. Llene la tolva con mezcla	20
	f. El orificio de aire no está instalado (únicamente lado de helados cremosos)	f. Instale el orificio de aire en el tubo de aire.	20
2. El producto es demasiado espeso.	a. Es necesario ajustar la viscosidad.	a. Consulte a un técnico de servicio.	—
	b. El orificio de aire no está instalado (únicamente lado de helados cremosos)	b. Instale el orificio de aire en el tubo de aire.	20
3. El producto es demasiado líquido.	a. Es necesario ajustar la viscosidad.	a. Consulte a un técnico de servicio.	—
	b. No hay espacio libre suficiente para la circulación del aire alrededor de la unidad (sólo unidades enfriadas por aire).	b. Deje espacio libre suficiente para que el aire fluya por el condensador.	1
	c. Navajas raspadoras desgastadas.	c. Reemplace las navajas regularmente.	27
	d. Condensador sucio (unidades enfriadas por aire).	d. Limpie el condensador una vez por mes.	23
	e. Mezcla vieja.	e. Use únicamente mezcla fresca	—
	f. Pérdida de agua (unidades enfriadas por agua).	f. Determine la causa de la pérdida de agua y corrija el problema	23
4. La mezcla en la tolva está demasiado fría.	a. Temperatura mal ajustada.	a. Llame a un técnico de servicio para que ajuste la temperatura de la tolva de mezcla.	—

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN	PÁG.
5. La mezcla en la tolva está demasiado caliente.	a. Temperatura mal ajustada.	a. Llame a un técnico de servicio para que ajuste la temperatura de la tolva de mezcla.	—
	b. La cubierta de la tolva está mal colocada.	b. Coloque la cubierta de la tolva en la posición correcta.	20
	c. La lámpara "MIX REF" (refrigeración de mezcla), no está encendida	c. Presione el botón "MIX REF" (refrigeración de mezcla).	10
6. El eje motor está atorado en el acoplamiento motor.	a. Esquinas redondeadas del eje motor, el acoplamiento o ambos.	a. Llame al técnico de servicio para corregir el problema y reemplazar los componentes necesarios. No lubrique el extremo hexagonal del eje motor.	—
	b. Mezcla y lubricante acumulados en el acoplamiento motor.	b. Instale o reemplace el cojinete delantero.	13
7. Marcas en las paredes del cilindro refrigerante.	a. El conjunto de la batidora está doblado.	a. Llame al técnico de servicio para reparar o reemplazar la batidora y corregir la causa de la mezcla insuficiente en el cilindro refrigerante.	—
	b. El cojinete delantero de la puerta del congelador falta o está desgastado.	b. Instale o reemplace el cojinete delantero.	13
8. Fugas excesivas de mezcla en la bandeja de goteo trasera.	a. La junta del eje motor falta o está desgastada.	a. Instale la junta o reemplácela regularmente.	12, 27
	b. El cojinete de armazón trasero está desgastado.	b. Llame a un técnico de servicio para que reemplace el cojinete de armazón trasero.	—
9. Fugas excesivas de mezcla por el surtidor de la puerta.	a. Las juntas tóricas de la válvula de extracción faltan o están desgastadas.	a. Instale las juntas tóricas o reemplácelas regularmente.	14, 27
	b. Lubricación inadecuada de las juntas tóricas de la válvula de extracción.	b. Lubrique las juntas tóricas correctamente.	14
	c. Lubricante incorrecto (por ejemplo, un lubricante a base de petróleo).	c. Use el lubricante apropiado (por ejemplo, Taylor Lube).	12
10. El congelador no funciona después de presionar el botón "AUTO".	a. La unidad está desconectada.	a. Conecte la unidad a una toma de corriente.	—
	b. El cortacircuitos está apagado o se fundió el fusible.	b. Encienda el cortocircuitos o reemplace el fusible.	—
	c. El motor de la batidora se apagó por un restablecimiento.	c. Restablezca el congelador.	10

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN	PÁG.
11. El producto no es alimentado al cilindro refrigerante.	a. No hay mezcla suficiente en la tolva.	a. Llene la tolva con mezcla	20
	b. Producto congelado en el orificio de entrada de mezcla.	b. Llame al técnico de servicio para ajustar la temperatura de la tolva de mezcla.	—
	c. El tubo de aire está mal instalado.	c. Instale el extremo con agujero lateral del tubo de aire en el orificio de entrada de mezcla.	20
	d. El orificio de aire no está instalado (únicamente lado de helados cremosos)	d. Instale el orificio de aire en el tubo de aire.	20

Sección 9

Calendario de remplazo de piezas

DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	CADA 3 MESES	CADA 6 MESES	CADA AÑO
Junta del eje motor	X		
Navaja raspadora (helados cremosos) *	X		
Empaquetadura de la puerta del congelador	X		
Cojinete delantero	X		
Junta tórica de la válvula de extracción	X		
Junta tórica del pasador pivote	X		
Junta tórica del tapón de cebado	X		
Junta tórica del tubo de aire	X		
Junta tórica del orificio de aire	X		
Cepillo de cerdas blancas, 3" x 7" (76 x 177 mm)		Inspeccione y reemplace de ser necesario	Como mínimo
Cepillo de cerdas blancas, 1" x 2" (25 x 51 mm)		Inspeccione y reemplace de ser necesario	Como mínimo
Cepillo de cerdas negras, 1" x 2" (25 x 51 mm)		Inspeccione y reemplace de ser necesario	Como mínimo
Cepillo doble		Inspeccione y reemplace de ser necesario	Como mínimo

* La navaja raspadora para batidos debe reemplazarse cada cuatro meses.

Sección 10

Lista de piezas

REFRIGERANTE HP-62

DESCRIPCIÓN	NÚM. CATALOGO	CANT.	CLASE GARANT	COMENTARIOS	ACTUAL. PIEZAS
ADAPTADOR, RODAJAS	X18915	4	103		
COJINETE DELANTERO	050216	1	000	HELADOS CREMOSOS	
COJINETE DELANTERO	013116	1	000	BATIDOS	
COJINETE, ARMAZÓN TRASERO, PLACA DE NÍQUEL	031324	2	000		
+ GUÍA, JUNTA DE GOTEÓ	028992	2	000		
+ TUERCA, COJINETE DE BRONCE	028991	2	000		
+ ARANDELA, SUJETADOR DE COJINETE	012864	2	000		
BATIDORA, 0,85 GALONES, NÚCLEO HELICOIDAL	X31761	1	103	HELADOS CREMOSOS	
+ NAVAJA RASPADORA DE PLÁSTICO 17" LONG.	035174	2	000		
BATIDORA, 1,75 GALONES, 1 PASADOR, SOPORTE	X46233	1	103	BATIDOS	
+ NAVAJA RASPADORA DE PLÁSTICO 9-13/16" LONG.	046237	2	000		
+ SUJETADOR, NAVAJA RASPADORA, 8,75" LONG.	046238	2	103		
CORREA AX39	023874	2	000	HELADOS CREMOSOS	
CORREA AX41	023876	1	000	BATIDOS	
BLOQUE DE TERMINALES 2P, L1, L2	039422	2	103	208-240/60/1	
BLOQUE DE TERMINALES 3P, L1, L2	039423	2	103	208-240/60/3	
SOPLADOR	X47833-27	1	103		
ZAPATA AISLANTE PARA CONDENSADOR	031314	1	000		
CONDENSADOR DE OPERACIÓN, 10 µF, 370 V	033047	1	103		
ARMAZÓN CON RUEDA	X30160	1	103		
MOTOR DE SOPLADOR, 208/230 V, 50/60 HZ	046536-27	1	103		
TARJETA LÓGICA, GEN. 2.6 CON DIF. SEL.	X36641SER1	2	212	HELADOS CREMOSOS	
TARJETA DE PODER, GEN. 1 Y 2	X32326-SER	1	212	BATIDOS	
TARJETA DE PODER Y RELÉ, GEN. 1 Y 2, BATIDOS	X34983-SER	1	212		
CEPILLO DOBLE, BOMBA Y TUBO DE ALIMENTACIÓN	013072	1	000		
CEPILLO, VÁLVULA DE EXTRACCIÓN 1-1/2" DIÁM. EXT. X 3"	014753	1	000		
CEPILLO, CUERPO BOMBA MEZCLA, 3" X 7", BLANCO	023316	1	000		
CEPILLO, COJINETE TRASERO, 1" X 2" X 14	013701	1	000		
CABLE PLANO, RELÉ POTENCIA, 60"	032445	2	103	LÓGICA A TARJETA PODER	
BOQUILLA DE MOLDEADO, 1,010" DIÁM. INT., 6 PUNTAS	014218	1	000	HELADOS CREMOSOS	
RODAJAS GIRATORIAS, ESPIGA 5/8", RUEDA 4"	018794	4	103		

+ Disponibles por separado

DESCRIPCIÓN	NUM. CATÁLOGO	CANT.	CLASE GARANT	COMENTARIOS	ACTUAL. PIEZAS
COMPRESORA L63A113BBCA	048259-	1	512	HEL. CREMOSOS, BRISTOL	
+ CONDENSADOR DE OPERACIÓN, 20 µF, 440 V	012906	1	103	208-230/60/1	
+ CONDENSADOR DE ARRANQUE, 161, 193 µF, 250 V	031790	1	103	208-230/60/1	
+ RELÉ DE ARRANQUE, COMPRESORA	038145	1	103	208-230/60/1	
COMPRESORA M65B163BBCA	048258-	1	512	HEL. CREMOSOS, BRISTOL	
+ CONDENSADOR DE OPERACIÓN, 20 µF, 440 V	037431	1	103	208-230/60/1	
+ CONDENSADOR DE ARRANQUE, 161, 193 µF, 250 V	031790	1	103	208-230/60/1	
+ RELÉ DE ARRANQUE, COMPRESORA	037430	1	103	208-230/60/1	
COMPRESORA TL3G-R134A	047701-27	1	512	SHR	
+ CONDENSADOR DE ARRANQUE, 60 µF, 220/275 V	047703	1	103	208-230/60/1	
+ CUBIERTA DE TERMINALES, COMPRESORA	047739	1	103	208-230/60/1	
+ JUEGO DE MONTAJE DE COMPRESORA	047704	1	103		
+ RELÉ DE ARRANQUE, COMPRESORA, TL3G	047702-27	1	103	208-230/60/1	
CONDENSADOR, CA, 12LX18HX2.6T, 3 FILAS	048233	2	103	PRINCIPAL	
CONDENSADOR, CA, 7X6X1.25, 2 FILAS	027155	1	103	SHR	
ACOPLAMIENTO MOTOR, ½ CUADRADO X 1-7/8	025997	1	103	BATIDOS	
ACOPLAMIENTO MOTOR, ¾ HEXAGONAL X 1-7/8	012721	1	103	HELADOS CREMOSOS	
CUBIERTA AISLADA, TOLVA	X39291	2	103	INCLUYE PERILLA	
+ PERILLA, CUBIERTA DE TOLVA DE MEZCLA	025429	2	103		
CALCOMANÍA, INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA, TOLVA	019029	1	000		
CALCOMANÍA, DEC., DOBLE, HELADOS CREMOSOS	032919	1	000		
CALCOMANÍA, INTERRUPTOR DE ENERGÍA	032484	1	000		
CALCOMANÍA, RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	038374	1	000		
DEFLECTOR, ESCAPE DEL SOPLADOR	046586	1	103		
DIAGRAMA DE CABLEADO, 632-HP62	049443-27	1	000		
PUERTA, 1 SURTIDOR, 1,75 GALONES	X30272-SER	1	103	BATIDOS	
+ VÁLVULA DE EXTRACCIÓN	X13624-SP	1	103		
+ CALCOMANÍA, LEVANTE EL FRENTE DE LA PLACA	015200	1	000		
+ JUNTA TÓRICA, 1-1/16 DIÁM. EXT. X 0,139 ANCHURA	020571	2	000		
PUERTA, 1 SURTIDOR, "VALOX"	X51531-10	1	103	HELADOS CREMOSOS	
+ PALANCA DE EXTRACCIÓN AJUSTABLE	X26996	1	103		
+ JUNTA TÓRICA, 3/8" DIÁM. EXT. X 0,070 ANCHURA	016137	2	000		
+ PASADOR PIVOTE	X22820	1	103		
+ JUNTA TÓRICA, 5/16" DIÁM. EXT. X 0,070 ANCHURA	016272	1	000		

+ Disponibles por separado

DESCRIPCIÓN	NUM. CATALOGO	CANT.	CLASE GARANT	COMENTARIOS	ACTUAL. PIEZAS
+ TAPÓN DE CEBADO	028805	1	103		
+ JUNTA TÓRICA, 3/8" DIÁM. EXT. X 0,070 ANCHURA	016137	2	000		
+ VÁLVULA DE EXTRACCIÓN	X18303	1	103		
+ JUNTA TÓRICA, 7/8" DIÁM. EXT. X 0,103 ANCHURA	014402	2	000		
SECADORA, TUBO CAP., HP62/R134A	047699	1	000	SHR	
SECADORA, FILTRO, HP62, 3/8 X 1/4 S	048901	2	000	PRINCIPAL	
EMPAQUETADURA, PUERTA, 5,177 DIÁM. INT. X 5,938 DIÁM. EXT.	016672	1	000	BATIDOS	
EMPAQUETADURA, PUERTA, HT, 4", DOBLE	048926	1	000	HELADOS CREMOSOS	
ENGRANE REDUCTOR	021286	2	212		
GUÍA, BANDEJA DE GOTEO, MODELO 632	X28929	2	103		
CAMPANA, MODELO 632	049771-SP	1	103		
JUEGO DE AFINACIÓN, MODELO 440, 441, 444	X33351	1	000	BATIDOS	
COJINETE DELANTERO	013116	1	000		
EMPAQUETADURA, PUERTA 5,177 DIÁM. INT. X 5,938 DIÁM EXT	016672	1	000		
JUNTA TÓRICA, 0,643 DIÁM. EXT. X 0,077 ANCHURA	018572	2	000		
JUNTA TÓRICA, 1-1/16 DIÁM. EXT. X 0,139 ANCHURA	020571	2	000		
JUNTA TÓRICA, 5/16 DIÁM. EXT. X 0,070 ANCHURA	016272	3	000		
JUNTA, EJE MOTOR	032560	1	000		
HERRAMIENTA DE LIMPIEZA, EXTRACTOR DE JUNTAS TÓRICAS	048260	1	000		
JUEGO DE AFINACIÓN, 1 SURTIDOR, MODELO NO HT	X49463-11	1	000		
COJINETE DELANTERO	050216	1	000		
BOQUILLA DE MOLDEADO, 1,010" DIÁM. INT., 6 PUNTAS	014218	1	000		
EMPAQUETADURA, PUERTA, HT, 4", DOBLE	048926	1	000		
JUNTA TÓRICA, 0,643 DIÁM. EXT. X 0,077 ANCHURA	018572	2	000		
JUNTA TÓRICA, 3/8 DIÁM. EXT. X 0,070 ANCHURA	016137	3	000		
JUNTA TÓRICA, 5/16 DIÁM. EXT. X 0,070 ANCHURA	016272	1	000		
JUNTA TÓRICA, 7/8 DIÁM. EXT. X 0,103 ANCHURA	014402	2	000		
JUNTA, EJE MOTOR	032560	1	000		
HERRAMIENTA DE LIMPIEZA, EXTRACTOR DE JUNTAS TÓRICAS	048260	1	000		
PERILLA, VÁLVULA DE EXTRACCIÓN	013635	1	103		
+ TUERCA DE SUJECIÓN, PERILLA	013649	1	000		
ETIQUETA, PUERTA, PRECAUCIÓN	032749	1	000		
ETIQUETA, ADVERTENCIA ELÉCTRICA, DOBLE	024314	3	000		

+ Disponibles por separado

DESCRIPCIÓN	NUM. CATÁLOGO	CANT.	CLASE GARANT	COMENTARIOS	ACTUAL. PIEZAS
ETIQUETA, ADVERTENCIA PIEZAS MÓVILES	024315	3	000		
ETIQUETA, ADVERTENCIA, PANEL	036529	3	000		
PERSIANA LATERAL	017471	2	103		
LUBRICANTE TAYLOR, 4 ONZAS	047518	1	000		
MANUAL DEL OPERADOR, MODELO 632	030049-M	1	000		
MOTOR, 1,0 CF	013102-	1	212	BATIDOS	
MOTOR, 1,5 CF	021522-	1	212	HELADOS CREMOSOS	
MOTOR, VENTILADOR, 105 PIES ³ /MIN., 3000 RPM	027309-27	1	103	SHR	
TUERCA, PERNO, USO GENERAL	021508	8	103	TORNILLOS MANUALES	
ORIFICIO	022465-100	1	103	BATIDOS	
JUNTA TÓRICA, 3/8 DIÁM. EXT. X 0,070 ANCHURA	016137	1	000		
CUBO PARA MEZCLA, 2,5 GALONES	013163	1	000		
BANDEJA DE GOTEÓ, 11-5/8 LONG.	027503	2	103		
PANEL DELANTERO, MODELO 632-HP62	X49546	1	103		
PANEL LATERAL *342*770C*LWR*L	X44853	1	103	IZQUIERDO	
PANEL LATERAL *342*770C*LWR*R	X44855	1	103	DERECHO	
PANEL TRASERO	017563	1	103		
PANEL DE SERVICIO	024439	1	103		
PANEL LATERAL SUPERIOR IZQUIERDO, MODELO 632	028932	1	103	SUPERIOR IZQUIERDO	
PANEL LATERAL SUPERIOR DERECHO, MODELO 632	028933	1	103	SUPERIOR DERECHO	
PLACA, DEC. 754-755	032961	1	103		
POTENCIÓMETRO, AUTO., FINO	036642	1	103	AJUS FINO TEMP, BATIDOS	
+ PERILLA DE ALUMINIO	027422	1	103		
SENSOR DE MEZCLA, CUADRADO	X30922	2	103		
SENSOR, TERMISTOR	X31602	2	103	BARRIL	
SENSOR, TERMISTOR/RESISTENCIA	X50717	1	103	TOLVA	
POLEA, 2AK22 X 0,625-0,6265	016403	1	103	MOTOR BATIDORA, HEL CR	
POLEA, 2AK64, NÚCLEO 5/8	039695	1	103	ENGRANE, HELADOS CRE	
POLEA, AK32 X 0,625-0,6265	007471	1	103	MOTOR BATIDORA, BATIDO	
POLEA, AK74	051013	1	103	ENGRANE, BATIDOS	
RECEPTÁCULO, CONEXIÓN RÁPIDA	X33321	2	103	INTERRUP. EXTRACCIÓN	
RELÉ, 3 POLOS, 20 A, 208/240 V, 50/60 HZ	012725-33	2	103		

+ Disponibles por separado

DESCRIPCIÓN	NUM. CATÁLOGO	CANT.	CLASE GARANT	COMENTARIOS	ACTUAL. PIEZAS
RELÉ, 1 POLO, 2 TIROS, 30 A, 240 V	032607-27	1	103	SOPLADOR	
DESINFECTANTE KAY-5, 125 PAQUETES	041082	1	000		
EJE, BATIDORA	032564	1	103	HELADOS CREMOSOS	
+ JUNTA, EJE MOTCR	032560	1	000		
EJE, BATIDORA	032790	1	103	BATIDOS	
+ JUNTA, EJE MOTOR	032560	1	000		
ARMAZÓN AISLADO	X49788	1	512	BATIDOS	
+ PERNO DE NARIZ CÓNICA	022822	4	103		
ARMAZÓN AISLADO	X49785	1	512	HELADOS CREMOSOS	
+ PERNO DE NARIZ CÓNICA	022822	4	103		
ESCUDO CONTRA SALPICADURAS	037041	1	103		
ARRANCADOR MONOFÁSICO, 4,5-7 A	041950-27K	2	103	208-230/60/1	
ARRANCADOR TRIFÁSICO, 3-5 A	041950-33J	2	103	208-230/60/3	
INTERRUPTOR DE EXTRACCIÓN, GABINETE DE MEZCLA, MOD. 632	X33329-SER	1	103	HELADOS CREMOSOS	
PALANCA, VÁLVULA DE EXTRACCIÓN, 755 MC	X33332	1	103		
SOPORTE, INTERRUPTOR, 755 MC	X33330	1	103		
JUNTA TÓRICA, ½ DIÁM. EXT.	024908	2	000		
TUERCA, 4-40, HEXAGONAL, CHAPADA	038623	2	000		
TORNILLO, 4-40 X 5/8 RHM-ZP, ACERO	027219	2	000		
RESORTE DE RETRACCIÓN	023487	1	103		
INTERRUPTOR, PALANCA, 1 POLO, 2 TIROS, 10 A, 125-250 V	028889	1	103		
INTERRUPTOR DE EXTRACCIÓN, MODELO 632 L	X49552-SER	1	103	BATIDOS	
PALANCA, VÁLVULA DE EXTRACCIÓN, 632-HP62	X49548	1	103		
SOPORTE, INTERRUPTOR, 755 MC	X33330	1	103		
JUNTA TÓRICA, ½ DIÁM. EXT.	024908	2	000		
TORNILLO, 4-40 X 5/8 RHM-ZP, ACERO	027219	2	000		
RESORTE DE RETRACCIÓN	023487	2	103		
INTERRUPTOR, PALANCA, 1 POLO, 2 TIROS, 10 A, 125-250 V	028889	1	103		
INTERRUPTOR, PRESIÓN 440 PSI, SOLDADURA	048230	2	103		
INTERRUPTOR, DOS POSICIONES, 4 POLOS, 2 TIROS, ENC.-NADA-ENC.	037394	1	103		
BANDEJA DE GOTEÓ, 22-7/8 LONG. X 5-1/8 ANCHURA	014533	1	103		
MOLDURA, ESQUINA POSTERIOR IZQUIERDA	013761	1	103		
MOLDURA, ESQUINA POSTERIOR DERECHA	013663	1	103		
TUBO DE ALIMENTACIÓN, HELADOS CREMOSOS, 5/32 DIÁM.	X29429	1	103	HELADOS CREMOSOS	

+ Disponibles por separado

DESCRIPCIÓN	NÚM. CATÁLOGO	CANT.	CLASE GARANT	COMENTARIOS	ACTUAL. PIEZAS
ORIFICIO					
+ JUNTA TÓRICA, 0,632 DIÁM. EXT. X 0,077 ANCHURA	018572	4	000		
TUBO DE ALIMENTACIÓN, BATIDOS, 5/16 DIÁM. ORIFICIO	028967-7	1	103	BATIDOS	
VÁLVULA, ACCESO, 1/4 X 3/8, SOLDADURA	029406	1	103	SHR	
VÁLVULA, ACCESO, 1/4 FL X 1/4, SOLDADURA	044404	1	103	SHR	
VÁLVULA, ACCESO, 1/4 FL X 3/8, SDR-90	044455	2	103	PARTE INFERIOR	
VÁLVULA, ACCESO, 1/4 MFL X 1/4, S-90	047016	2	103	PARTE SUPERIOR	
VÁLVULA, EPR 1/4 S	022665	1	103	SHR	
VÁLVULA DE EXPANSIÓN, AUTOMÁTICA, 1/4 S X 1/4 FPT	046365	2	103		
+ ZÓCALO, VÁLVULA DE EXPANSIÓN	050900	2	000		
VÍDEO DE ENTRENAMIENTO, DUALMASTER, BATIDOS	043568-V	1	000		
UNIDADES ENFRIADAS POR AGUA					
SOPLADOR, 100 PIES ³ /MIN.	012796-27	1	103		
CONDENSADOR, ENFRIADO POR AGUA, COAXIAL	048287	2	103		
PROTECCIÓN, SOPLADOR	022505	1	103		
SALIDA EN "T"	X25900	1	103		
PANEL LATERAL INFERIOR	X24397	2	103		
INTERRUPTOR, PRESIÓN 350 PSI	048231	2	103		
VÁLVULA DE AGUA, 3/8, CABEZAL REGULADOR	046686	2	103		
OPCIONES					
CUBIERTA CON PERILLA	028772	2	103		
LLAVE DE AGUA, 4" CENTRO	016778	1	103		
PLACA DE LLAVE DE AGUA	016796	1	103		
CAMPANA, MODELO 632, CON ORIFICIOS PARA LLAVE DE AGUA	049771-SP1	1	103	PARA OPC LLAVE DE AGUA	
FRASCO DE PLÁSTICO, 0,75 GALONES	012875	3	103		
JUEGO DE AFINACIÓN	X50603	1	000	PARA CUENTA NACIONAL	
COJINETE DELANTERO	050206	1	000		
COJINETE DELANTERO	013116	1	000		
BOQUILLA DE MOLDEADO, 1,010" DIÁM. INT., 6 PUNTAS	014218	1	000		
EMPAQUETADURA DE PUERTA, 5,177 DIÁM. INT. X 5,938 DIÁM. EXT.	016672	1	000		

+ Disponibles por separado

DESCRIPCIÓN	NUM. CATALOGO	CANT.	CLASE GARANT	COMENTARIOS	ACTUAL. PIEZAS
EMPAQUETADURA DE PUERTA, HT, 4", DOBLE	048926	1	000		
EMPAQUETADURA DE PUERTA, 4", ARMAZÓN	038514	1	000		
JUNTA TÓRICA, 0,643 DIÁM. EXT. X 0,077 ANCHURA	018572	4	000		
JUNTA TÓRICA, 1-1/16 DIÁM. EXT. X 0,139 ANCHURA	020571	2	000		
JUNTA TÓRICA, 3/8 DIÁM. EXT. X 0,070 ANCHURA	016137	3	000		
JUNTA TÓRICA, 5/16 DIÁM. EXT. X 0,070 ANCHURA	016272	1	000		
JUNTA TÓRICA, 7/8 DIÁM. EXT. X 0,103 ANCHURA	014402	2	000		
JUNTA, EJE MOTOR	032560	2	000		
HERRAMIENTA DE LIMPIEZA, EXTRACTOR DE JUNTAS TÓRICAS	048260	1	000		
CUCHARÓN, 1 ONZA	024609	2	103		
BANDEJA DE GOTEO, VÁLVULA DE EXPANSIÓN	X50779	2	103		
PANEL DELANTERO, MODELO 632, RIEL DE JARABE, HP62	X49747	1	103	INCL. RIEL JARABE NO CAL	
PANEL LATERAL, MODELO 632, RIEL DE JARABE, IZQUIERDO	X44853-SP1	1	103		
PANEL LATERAL, MODELO 632, RIEL DE JARABE, DERECHO	X44855-SP1	1	103		
PANEL DE SERVICIO, MODELO 632, RIEL DE JARABE	026989	1	103		
BOMBA DE JARABE, NATURAL	012876	2	103		
BOMBA DE JARABE, CHOCOLATE	012877	1	103		
ROTOR, PANEL, JARABE	X34372-27	1	103	ROTOR ESTÁNDAR	
ROTOR, PANEL, JARABE, AHUSADO	X343722FL	1	103	PARA CUENTA NACIONAL	
DISCO ROTOR	013359	1	103		
EXTENSIÓN, DISCO ROTOR	013483	1	103	PARA CUENTA NACIONAL	
FILTRO CORCOM 2VR1	032567	1	103		
GANCHO, ROTOR SUPERIOR	011173	1	103		
MOTOR DE ROTOR, MODELO 22-230	020101-27	1	103		
PLACA, INTERRUPTOR DE ROTOR	X34363	1	103		
PLACA SUPERIOR TRASERA	013835	1	103		
TORNILLO, DISCO ROTOR	013660	1	103	ROTOR ESTÁNDAR	
TORNILLO, DISCO ROTOR AHUSADO	051431	1	103	PARA CUENTA NACIONAL	
CHAPA DE AJUSTE, INTERRUPTOR	035515	1	103		
PERNO, 1/4-20 X 2-1/4 ZP ACERO	020102	1	103		
INTERRUPTOR, 1 POLO, 2 TIROS, 20 A, 125-250 V	013192	1	103		
TUBO DE VINILO, 1/4 DIÁM. INT. X 1/16 PARED	020941-48	2	000	PARA VÁLV EXP BAND GOT	

+ Disponibles por separado