



TRUE FOOD SERVICE EQUIPMENT, INC.

St. Charles Industrial Center • P.O. Box 970 • O'Fallon, Missouri 63366

(636)-240-2400 • FAX (636)272-2408 • (800)325-6152

Parts Department (800)424-TRUE • Parts Department FAX# (636)272-9471

MANUAL DE INSTALACIÓN PARA EQUIPOS PARA BARES Y ENFRIADORES DE VASOS



TDD-4



TD-50-18-S-LT



TBB-2



TBB-3G-S



TDB-24-48-1-G-1

CONTENIDO

► Información de Seguridad

Precauciones de Seguridad	1
Apropiado Desecho	2
Conectando la Electricidad	3
Cables de Extensión	3

► Instalación / Instrucciones de Operación

Propietario	4
Herramientas Requeridas	4
Desempaque	4
Ubicación	5
Nivelando el Gabinete	5
Circuitos y Conductores	6
Sellando el Gabinete al Piso	7
Instrucciones Eléctricas	8
Dispensadores de Cerveza	8-9
Arranque	9
Instalación de Parrillas y Separadores	10
Almacenamiento y Manejo	10
Temperatura / Presión / Conexión	11
Problemas con las Torres Dispensadoras	12

► Mantenimiento, Cuidado y Limpieza

Ajuste del Control de Temperatura	13
Cambiando el Cilindro de CO ₂	14
Limpieza del Sistema de Bar	15
Limpiando el Condensador	16
Importante Información sobre Garantía	17
Limpieza del Gabinete	18-19
Reemplazo de la Lámpara	20

¡FELICITACIONES!

Usted ha comprado el mejor refrigerador comercial disponible. Puede esperar muchos años de operación sin problemas.

EQUIPOS PARA BARES Y ENFRIADORES DE VASOS

..... www.truemfg.com

AVISO AL CLIENTE:



Pérdida de producto o producto dañado en su Refrigerador/ congelador no está cubierto por la garantía. Adicional a las siguientes recomendaciones sobre el procedimiento de instalación, usted debe conectar su refrigerador / congelador 24 horas antes de ser usado.

True Manufacturing Company, Inc.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Como Mantener su Unidad para que Reciba la Más Eficiente y Exitosa Operación

Usted ha seleccionado el mejor equipo de refrigeración comercial que se haya hecho. Es fabricado bajo los más estrictos controles de calidad con los mejores materiales disponibles. Su refrigerador True, mantenido apropiadamente, le proporcionará muchos años sin problemas de servicio.

¡ADVERTENCIA!

Use este equipo para el uso que fue diseñado como se describe en este Manual del Propietario.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice equipos eléctricos deben seguirse ciertas precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- Este refrigerador debe ser ubicado e instalado apropiadamente de acuerdo a las Instrucciones de Instalación antes de su uso.
- No permita que los niños se trepen, paren o se cuelguen de las parrillas dentro del refrigerador. Si lo hacen pueden dañar el refrigerador y causarse lesiones severas a ellos mismos.
- No toque las superficies frías del congelador con las manos mojadas o húmedas. La piel puede adherirse a estas superficies extremadamente frías.
- No almacene o use gasolina u otros líquidos o gases inflamables en las cercanías de este u otros equipos.
- Mantenga los dedos fuera de las rendijas; los espacios entre las puertas y entre las puertas y el gabinete son necesariamente pequeños; tenga cuidado al cerrar las puertas cuando haya niños presentes en el área.

NOTA: *Nosotros recomendamos que cualquier servicio sea efectuado por un técnico calificado.*

- Desenchufe el refrigerador antes de limpiarlo o antes de hacer cualquier reparación.
- Colocar el control de temperatura en la posición 0 no quita la corriente al circuito de luces, calentadores del perímetro o ventiladores del evaporador.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

¡PELIGRO!
EXISTE RIESGO DE QUE LOS NIÑOS
QUEDEN ATRAPADOS

APROPIADO DESECHO DEL REFRIGERADOR

Niños atrapados y sofocación no son problemas del pasado. Refrigeradores abandonados son peligrosos aún si se van a dejar a un lado “sólo por unos pocos días”. Si usted está desechando su viejo refrigerador, por favor siga las instrucciones a continuación, que lo ayudarán a prevenir accidentes.

Antes de Desechar su Viejo Refrigerador o Congelador:

- Remueva las puertas.
- Deje las parrillas instaladas, de manera que los niños no puedan trepar en el interior fácilmente.

Desecho de los CFC

Su viejo refrigerador puede tener un sistema de enfriamiento que usa CFC (clorofluorocarbonos). Los CFC son dañinos para la capa de ozono. Si usted está desechando su viejo refrigerador, asegúrese que el refrigerante CFC ha sido removido para su apropiado desecho por un técnico de servicio calificado. Si usted intencionalmente libera este refrigerante CFC, puede estar sujeto a multas y prisión de acuerdo a las legislaciones sobre el medio ambiente.

USO DE CABLES DE EXTENSIÓN

True no garantizará ningún refrigerador que ha sido conectado a un cable de extensión.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

¡ADVERTENCIA!

COMO CONECTAR LA ELECTRICIDAD

Nunca, bajo ninguna circunstancia, corte o remueva la tierra del cable de suministro.

El cable de suministro de este aparato está equipado con un enchufe de tres patas (aterrado), que se acopla con el tomacorriente estándar (aterrado) de la pared, para minimizar la posibilidad de riesgo de choque eléctrico.

Haga revisar el tomacorriente y el circuito por un electricista calificado, para asegurarse que el tomacorriente esté aterrado correctamente.

Si el tomacorriente es del tipo estándar con dos patas, es su responsabilidad y obligación reemplazarlo por uno de tres patas conectado a tierra correctamente.

El refrigerador debe ser conectado siempre a un circuito eléctrico individual, el cual debe tener el voltaje apropiado que corresponda al indicado en la placa del equipo.

Esto proveerá el mejor rendimiento y al mismo tiempo evitará sobrecargas en el cableado del edificio, lo cual puede causar riesgo de incendio por sobrecalentamiento de los cables.

Nunca desenchufe su refrigerador halando del cable de servicio. Siempre agarre firmemente el enchufe y hale del mismo en línea recta desde el tomacorriente.

Repare o reemplace inmediatamente todos los cables de servicio que se hayan fracturado o dañado de cualquier manera. No utilice un cable que muestre grietas o raspaduras en cualquier punto de su longitud o en cualquier extremo.

Cuando mueva su refrigerador lejos de la pared tenga cuidado en no dañar el cable de servicio.

USO DE ADAPTADORES

(Los adaptadores no son permitidos en Canadá)

Debido al potencial riesgo de seguridad, nosotros fuertemente recomendamos no utilizar adaptadores.

**¡Para Uso en Norte América
Solamente!**

Adaptadores NEMA

TRUE utiliza estos tipos de adaptadores. Si usted no dispone de la conexión adecuada haga que un electricista calificado instale la fuente de poder correcta.



INSTALACIÓN / INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PROPIETARIO

Para asegurarse que su unidad trabaje adecuadamente desde el primer día, ésta debe ser instalada apropiadamente. Nosotros recomendamos altamente que un mecánico de refrigeración y un electricista entrenado instalen su equipo True. Es dinero bien invertido pagar por una instalación profesional.

Antes de comenzar la instalación de su unidad **True**, inspecciónela cuidadosamente por daños durante el envío. Si encuentra un daño, presente inmediatamente un reclamo a la compañía de transporte.

True no es responsable por daños incurridos durante el envío.

HERRAMIENTAS REQUERIDAS

- Llave ajustable
- Destornillador de estrías (con cabeza Phillips).
- Nivel.

DESEMPAQUE

Paso 1

Se recomienda el siguiente procedimiento para desempacar la unidad:

- A.** Remueva el empaque exterior (cartón y burbujas o esquinas de espuma y plástico transparente). Inspeccione por daños ocultos. De nuevo, si hay daños, presente inmediatamente un reclamo a la compañía de transporte.
- B.** Mueva su unidad lo más cerca posible de su ubicación final antes de quitar la paleta de madera.
- C.** Remueva los soportes de las puertas batientes en los modelos con puertas de cristal (ver figuras 1-2).

Nota: Las llaves para los refrigeradores que tienen puertas con cerraduras, se encuentran en los sobres con la garantía.



UNIDADES REMOTAS (¡Esta sección aplica a unidades remotas solamente!)

- Los gabinetes remotos deben ser ordenados como remotos. Nosotros no recomendamos convertir una unidad estándar, auto contenida, a sistema remoto.
- Todos los gabinetes remotos deben tener cableado directo.
- No están disponibles con ruedas.
- Todos los gabinetes remotos usan refrigerante 404A estándar.

- Todas las unidades remotas vienen estándar con válvula de expansión, válvula solenoide en la línea de líquido, bandeja térmica para el condensado y reloj de descongelación cuando aplica.
- Contacte al Servicio Técnico de True cuando aplica.
- No se necesita cableado entre el gabinete y la unidad de condensación.
- Todas las unidades de condensación remotas compradas de True son de 208 / 230 voltios de una sola fase.

Si usted tiene alguna pregunta acerca de esta sección, por favor llame a True al teléfono 1-800-325-6152

INSTALACIÓN / INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

UBICACIÓN

HERRAMIENTAS REQUERIDAS:

- Destornillador de estrías (con cabeza Phillips)
- Llave o dado de 3/8"

Paso 2

A. Utilizando el destornillador de estrías, remueva los cuatro tornillos de los soportes en "L" que conectan la unidad a la paleta de madera (ver figura 1). Luego utilice el dado o llave de 3/8" para remover el soporte en "L" de la unidad (ver figura 2).

Cuando levante la unidad recuerde dejar el gabinete en esa posición por 24 horas antes de enchufarlo a la fuente de poder

B. Remueva la paleta destornillando todos los pernos de la base del riel. Coloque la paleta a un lado.

C. Cuidadosamente levante el gabinete y colóquelo en posición vertical.

(figura 1)
Removiendo el soporte de la paleta.



(figura 2)
Removiendo el soporte del gabinete.



NIVELACIÓN

Paso 4

A. Coloque la unidad en su ubicación final. Asegúrese de que haya ventilación adecuada en el cuarto. Bajo condiciones de calor extremo (100 °F, 38 °C) usted puede instalar un ventilador de extracción.

ADVERTENCIA:

La garantía se anula si la ventilación es insuficiente.

B. La nivelación correcta de su enfriador True es crítica para una operación óptima. La correcta remoción del condensado y la operación de las puertas serán afectadas por la nivelación.

C. El enfriador debe ser nivelado de adelante hacia atrás y de lado a lado con un nivel.

D. Asegúrese que las mangueras de desagüe estén dentro de la bandeja.

E. Libere el cable y el enchufe de la parte inferior trasera de la nevera (No lo enchufe).

F. La unidad debe ser colocada lo más cerca posible del suministro eléctrico, de manera que NUNCA se utilicen cables de extensión.

ADVERTENCIA:

La garantía del compresor se anula si la unidad está a más de 7 pies (2.1 m) del tomacorriente.

INSTALACIÓN / INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CIRCUITOS Y CONDUCTORES

Calibre del Cable para una Caída de Voltaje de 2% en el Circuito de Suministro

115 Volt Amps	Distancia en Pies hasta el Centro de Carga											
	20	30	40	50	60	70	80	90	100	120	140	160
2	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14
3	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	12
4	14	14	14	14	14	14	14	14	14	12	12	12
5	14	14	14	14	14	14	14	12	12	12	10	10
6	14	14	14	14	14	14	12	12	12	10	10	10
7	14	14	14	14	14	12	12	12	10	10	10	8
8	14	14	14	14	12	12	12	10	10	10	8	8
9	14	14	14	12	12	12	10	10	10	8	8	8
10	14	14	14	12	12	10	10	10	10	8	8	8
12	14	14	12	12	10	10	10	8	8	8	8	6
14	14	14	12	10	10	10	8	8	8	6	6	6
16	14	12	12	10	10	8	8	8	8	6	6	6
18	14	12	10	10	8	8	8	8	8	8	8	5
20	14	12	10	10	8	8	8	6	6	6	5	5
25	12	10	10	8	8	6	6	6	6	5	4	4
30	12	10	8	8	6	6	6	6	5	4	4	3
35	10	10	8	6	6	6	5	5	4	4	3	2
40	10	8	8	6	6	5	5	4	4	3	2	2
45	10	8	6	6	6	5	4	4	3	3	2	1
50	10	8	6	6	5	4	4	3	3	2	1	1

Calibre del Cable para una Caída de Voltaje de 2% en el Circuito de Suministro

230 Volts Amps	Distancia en Pies hasta el Centro de Carga											
	20	30	40	50	60	70	80	90	100	120	140	160
5	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14
6	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	12
7	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	12	12
8	14	14	14	14	14	14	14	14	14	12	12	12
9	14	14	14	14	14	14	14	14	12	12	12	10
10	14	14	14	14	14	14	14	12	12	12	10	10
12	14	14	14	14	14	14	12	12	12	10	10	10
14	14	14	14	14	14	12	12	12	10	10	10	8
16	14	14	14	14	12	12	12	10	10	10	8	8
18	14	14	14	12	12	12	10	10	10	8	8	8
20	14	14	14	12	10	10	10	10	10	8	8	8
25	14	14	12	12	10	10	10	10	8	8	6	6
30	14	12	12	10	10	10	8	8	8	6	6	6
35	14	12	10	10	10	8	8	8	8	6	6	5
40	14	12	10	10	8	8	8	6	6	6	5	5
50	12	10	10	8	6	6	6	6	6	5	4	4
60	12	10	8	6	6	6	6	6	5	4	4	3
70	10	10	8	6	6	6	5	5	4	4	2	2
80	10	8	8	6	6	5	5	4	4	3	2	2
90	10	8	6	6	5	5	4	4	3	3	1	1
100	10	8	6	6	5	4	4	3	3	2	1	1

SELLANDO EL GABINETE AL PISO

Paso 1 - Colocando el Gabinete

Para asegurar una ventilación apropiada, mantenga una pulgada entre la pared y la parte trasera del equipos para Bares y enfriadores de vasos. Refrigeradores para Vasos y Platos, 3 pulgadas entre la pared y la parte trasera del gabinete asegurarán una buena ventilación.

Paso 2 - Nivelando el Gabinete

El gabinete debe ser nivelado de adelante hacia atrás y de lado a lado. Ponga un nivel de carpintero en el piso interior en cuatro posiciones:

A. Ponga el nivel en el piso interior de la unidad cerca de las puertas. (El nivel debe estar paralelo al frente del gabinete). Nivele el gabinete.

B. Ponga el nivel en la parte interior trasera del gabinete. (De nuevo, el nivel debe estar paralelo a la parte trasera del gabinete).

C. Con procedimientos similares a los indicados en A y B ponga el nivel en el piso interior (lados izquierdo y derecho - paralelo a los lados de la nevera). Nivele el gabinete

Paso 3

Trace una línea sobre el piso alrededor de la base.

Paso 4

Levante y mantenga elevado el frente del gabinete.

Paso 5

Aplice sobre el piso, una media pulgada hacia adentro de la línea trazada, una capa de "Sellador aprobado por NSF" (ver la lista abajo). La capa debe ser suficientemente grande para sellar completamente la superficie del gabinete cuando éste se

coloque sobre el sellador.

Paso 6

Levante y mantenga elevada la parte trasera del gabinete.

Paso 7

Aplice sellador sobre el piso tal como se indica en el paso 5 en los otros tres lados.

Paso 8

Examine para ver si el gabinete está sellado al piso a lo largo de su perímetro.

Nota:

Los pisos de asfalto son muy susceptibles de ataques químicos. Una capa de cinta adhesiva sobre el piso antes de aplicar el sellador protegerá al piso.

Selladores aprobados por NSF:

1. Minnesota Mining #ECU800 Caulk
2. Minnesota Mining #ECU2185 Caulk
3. Minnesota Mining #ECU1055 Bead
4. Minnesota Mining #ECU1202 Bead
5. Armstrong Cork - Rubber Caulk
6. Products Research Co. #5000 Rubber Caulk
7. G.E. Silicone Sealer
8. Dow Corning Silicone Sealer

INSTALACIÓN / INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

INSTRUCCIONES ELÉCTRICAS

Paso 4

A. Antes de conectar su nueva unidad a la fuente de energía, verifique el voltaje de alimentación con un voltímetro. Si es menos del 100% del voltaje requerido para la operación, corrija inmediatamente.

B. Todas las unidades están equipadas con un cable de servicio de 7 pies (2.1m), el cual debe ser conectado siempre al voltaje de operación apropiado. Refiérase a la placa de datos del gabinete para información sobre este voltaje.

True recomienda utilizar un circuito dedicado únicamente para la unidad.

ADVERTENCIA

La garantía del compresor se anula si el compresor se quema debido a bajo voltaje.

ADVERTENCIA

¡Nunca se debe quitar la tierra del cable de suministro!

NOTA

Para referirse al diagrama de cableado - Remueva la rejilla frontal, el diagrama se encuentra en la parte interna de la pared del gabinete.

DISPENSADORES DE CERVEZA

En los dispensadores de cerveza, el drenaje está ubicado al frente del gabinete. Para conectar el drenaje conecte un tubo de PVC de 3/4" (2 cm) a los conectores con púas de 3/4" (2cm) que se suministran con la unidad.

PRESIÓN DE CO2

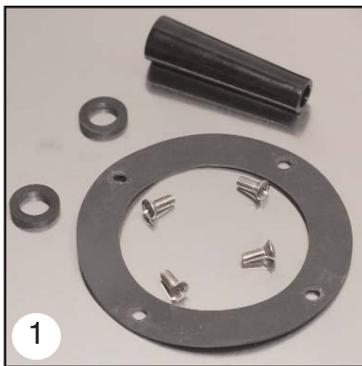
Para que los bares móviles tengan completa movilidad, el tanque de CO2 (hasta 5 libras) se puede colocar en el interior del enfriador (se proporcionan tirantes de sujeción).

PRECAUCION

Los tanques de CO2 llenos son potencialmente peligrosos debido a la presión que contienen. Si usted no está familiarizado con su uso o con el del regulador de CO2, solicite información con su distribuidor o con su especialista en bebidas antes de proceder.

INSTALACIÓN DE LA TORRE DISPENSADORA

Coloque la arandela de goma sobre los orificios para el montaje de la torre dispensadora en el gabinete; pase el conector de la línea de cerveza a través del orificio. A continuación fije la torre con cuatro tornillos. (Ver figuras 1-6)



Accesorios para la instalación de la torre. (La torre no se muestra).



Conector para la línea de cerveza.



Atornille el conector de la línea de cerveza a la torre y asegúrela al gabinete con la arandela de goma debajo de la torre



Atornille la válvula para dispensar en la torre.

CONTINÚA EN LA PÁGINA SIGUIENTE...

INSTALACIÓN / INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

DISPENSADORES DE CERVEZA - CONTINUACIÓN...

INSTALACIÓN DE LA TORRE DISPENSADORA continuación...

Inserte la manguera de aire (tubo plástico de una pulgada), en la torre dispensadora, cuidando de no dañar el aislamiento. Remueva la tapa superior de la torre y coloque la abrazadera de la manguera de aire en la capa aislante en la parte superior de la torre. Reemplace la tapa. Esta abrazadera asegurará que la manguera de aire permanezca en el lugar apropiado todo el tiempo, manteniendo fría la válvula de la cerveza. (Ver figuras 7-9)



ARRANQUE

Paso 5

A. El compresor está listo para funcionar. Conecte el enfriador.

B. Coloque el control de temperatura en la posición No. 4, lo que le da al refrigerador una temperatura aproximada de 35 °F y a los enfriadores de vasos y platos una temperatura de 0 °F. Permita que la unidad funcione por varias horas, hasta que el interior esté completamente frío, antes de cambiar la posición del control.

C. Excesivo “juego” con el control de temperatura puede ocasionar dificultades de servicio. Puede ser necesario reemplazar el control de temperatura. Si este es el caso, asegúrese de ordenarlo de su distribuidor True o de un agente de servicio.

D. Un buen flujo de aire es esencial para su unidad True. Tenga cuidado al cargar el producto de manera que éste no presione contra la pared posterior ni esté a menos de cuatro pulgadas de la cubierta del evaporador. El aire refrigerado que sale del serpentín debe circular hacia abajo por la pared posterior.

NOTA

Si la unidad es desconectada, espere cinco minutos antes de arrancarla nuevamente.

RECOMENDACIÓN

Antes de cargar el producto, nosotros recomendamos que utilice su unidad True vacía por dos o tres días. Esto le permitirá asegurarse que todo el sistema eléctrico está correcto y no hay daños ocasionados por el transporte. ¡Recuerde, nuestra garantía de fábrica no cubre la pérdida de producto!

REEMPLAZO DE PARTES

True mantiene un registro del número de serie del gabinete de su enfriador. Si en algún momento durante la vida de su enfriador, se necesita un repuesto, usted puede obtenerlo suministrando el modelo y número de serie a la compañía donde compró el enfriador. Llame gratis : (800)-424-TRUE (Directo al Departamento de Partes). (800)-325-6152 (Estados Unidos y Canadá solamente) o llame al (636)-240-2400.

INSTALACIÓN / INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

INSTALACIÓN DE PARRILLAS Y SEPARADORES / OPERACIÓN

INSTALACIÓN DE LAS PARRILLAS:

- A. Coloque los ganchos para las parrillas en las bandas de soporte.
- B. Coloque los cuatro ganchos para las parrillas a la misma distancia del piso para parrillas planas.
- C. Las parrillas de alambre están orientadas de tal forma que las barras de soporte quedan orientadas hacia abajo.
- D. Coloque las parrillas u organizadores sobre los ganchos correspondientes, asegurándose que todas las esquinas quedan debidamente asentadas.

INSTALACIÓN DE SEPARADORES PARA REFRIGERADORES HORIZONTALES:

Los refrigeradores horizontales para botellas se envían con los separadores instalados. Si es necesario ajustar los espacios, se recomienda seguir el siguiente procedimiento.

Paso 1

- A. Los separadores son accionados por resortes - empuje el separador hacia la parte de atrás del enfriador para liberarlo de los ojales.
- B. Alinee las clavijas delanteras del separador con los orificios deseados y perforo el recubrimiento de la cinta inferior, tanto en los orificios superiores como en los inferiores - primero los inferiores (los orificios frontales están cubiertos con cinta para mejorar los valores de aislamiento).

ALMACENAMIENTO Y MANEJO

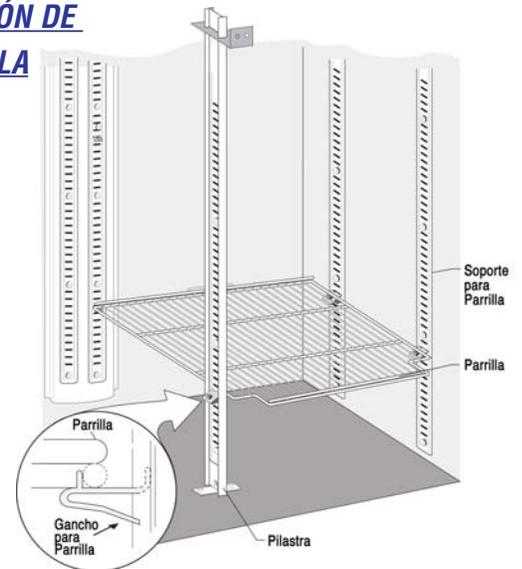
La cerveza de barril debe ser tratada como si fuera un producto alimenticio. En muchos casos esta cerveza no está pasteurizada. Es muy importante que usted la almacene y maneje apropiadamente.

Siga los siguientes pasos para asegurar la más alta calidad y satisfacción del consumidor.

- La cerveza de barril debe ser almacenada inmediatamente en un gabinete refrigerado.
- La cerveza de barril tiene un tiempo de vida recomendado. Si usted tiene preguntas con relación

Remueva el divisor de los orificios frontales y alinee las clavijas, regulares y traseras accionadas por resorte, con los orificios que se desea al frente. Inserte hasta donde sea posible y acomode las clavijas en su lugar.

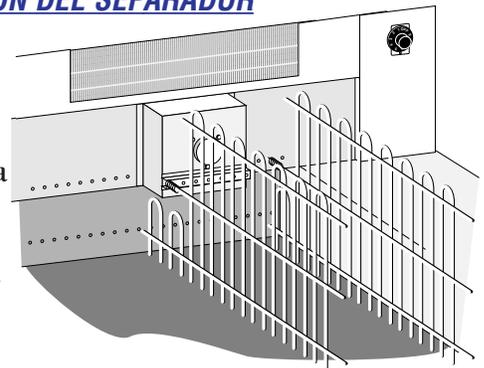
INSTALACIÓN DE LA PARRILLA



INSTALACION DEL SEPARADOR

NOTA:

El separador colocado al frente de la caja mecánica requiere de un corte de ranura específico.



a esto, por favor consulte con su distribuidor o con el representante de la cervecera.

- Los barriles deben ser almacenados en forma separada de los alimentos. Si usted usa su refrigerador para almacenar alimentos y productos de barril, es muy importante que la comida no se almacene cerca de los barriles.
- El área de almacenaje de los barriles debe mantenerse limpia para prevenir cualquier posibilidad de contaminación de estos productos.

TEMPERATURA

- La temperatura correcta es un factor clave a considerar en el almacenaje y dispensado de cerveza de barril. Demasiado frío o demasiado calor pueden ocasionar problemas de pérdida de sabor, gusto y problemas de dispensado.
- Mantenga la puerta de su enfriador cerrada lo más que sea posible, para evitar fluctuaciones de temperatura
- Se recomienda un mantenimiento regular del sistema de refrigeración

Guías para ayudar a Controlar la Temperatura

- Mantenga un termómetro disponible
- Verifique la temperatura de su producto tanto en el enfriador como en los barriles

PRESIÓN

Las presiones de dispensado difieren de acuerdo a:

- El tipo de producto que se está dispensando
- La longitud de la línea de dispensado
- El producto actual - algunos requieren más, otros menos
- La temperatura del producto
- El agente presurizante: aire comprimido, CO2 o algunos gases inertes

Guías para Mantener la Presión Correcta:

- Saber cuál es el agente presurizante correcto para cada producto y por qué.
- Verificar los reguladores para asegurarse que la presión que se aplica permanece constante.
- Mantener el equipo en buen estado.

CONEXIÓN

No agite los barriles innecesariamente. Si ocurre agitación excesiva, permita que los barriles reposen por 1 o dos horas antes de conectarlos.

Antes de conectar el barril, asegúrese que las válvulas en el área de dispensado están cerradas. Remueva completamente la protección contra el polvo (etiqueta de identificación) del barril.

PROBLEMAS CON LA CERVEZA DE BARRIL

Para minimizar los problemas con la cerveza de barril, siga las instrucciones recomendadas por su distribuidor de cerveza para la temperatura y presión de CO₂.

Cerveza sin Burbujas - Descripción: la espuma desaparece rápidamente. La cerveza le falta sabor.

- CO₂ cerrado cuando no está en uso.
- La fuente de aire está contaminada (asociada con el compresor de aire).
- Vasos grasosos.
- Presión insuficiente.
- Presión fue cerrada durante la noche.
- Tapa o conexión de ventilación perdidas.
- Regulador de presión inactivo.
- Obstrucción en las líneas.

Espuma Falsa - Descripción: grandes burbujas como de jabón que desaparecen rápidamente.

- Vasos secos.
- Cerveza mal servida.
- La presión requerida no corresponde a la temperatura de la cerveza.
- Los serpentines o las líneas de extracción de la cerveza están más calientes que la cerveza en el barril.
- Líneas pequeñas dentro de conexiones para llaves grandes.
- Cerveza mal succionada.

Cerveza sin Control - Descripción: la cerveza, cuando se sirve, sale solo espuma y muy poco líquido.

- Cerveza servida en forma inapropiada.
- Válvula desgastada o en mala condición.
- Pliegues, abolladuras, torceduras u otras obstrucciones en la línea.
- Sifones en las líneas de cerveza.
- Cerveza demasiado caliente en las líneas o en los barriles.
- Demasiada presión.
- Deformación del calibrador lo que causa demasiada presión.

Cerveza Turbia - Descripción: La cerveza en el vaso luce sucia. No clara.

- Vasos o válvula sucios.
- Cerveza congelada.
- Variación de la temperatura de la cerveza en el barril (La cerveza puede haber estado calentándose en algún momento).
- Puntos calientes en la línea de cerveza.
- Corte de cerveza a través de la válvula.
- Línea de cerveza en mala condición.
- Líneas sucias.
- Cerveza que ha estado congelada.

Mal Sabor

- Válvula sucia.
- Líneas de cerveza viejas o sucias.
- Las líneas de cerveza no se enjuagaron con agua después de vaciar cada barril.
- Condiciones no sanitarias en el bar.
- Aire viciado o suciedad en las líneas.
- Aire con grasa; aire grasoso de la cocina.
- Temperatura de empaque demasiado caliente
- Vasos secos.

¡AJUSTE DEL CONTROL DE TEMPERATURA SOLAMENTE PARA GRANDES ALTURAS!

TERMINOLOGÍA:

Punto de Apagado: Temperatura medida por el control que apaga el compresor.

Punto de Encendido: Temperatura medida por el control que arranca el compresor.

HERRAMIENTAS REQUERIDAS

- Destornillador de estrías (con cabeza Phillips).
- Llave Allen de 5/64" o 2mm.
- Llave Torx T-7

PASO 1

Desenchufe el enfriador.

PASO 2

Remueva los tornillos que aseguran el control de temperatura a la placa de montaje.

PASO 3

Suavemente hale el control del gabinete.

NOTA:

Los controles de temperatura mecánicos son afectados cuando funcionan a grandes alturas. Los puntos de corte estarán más fríos que cuando el control funciona cerca del nivel del mar.

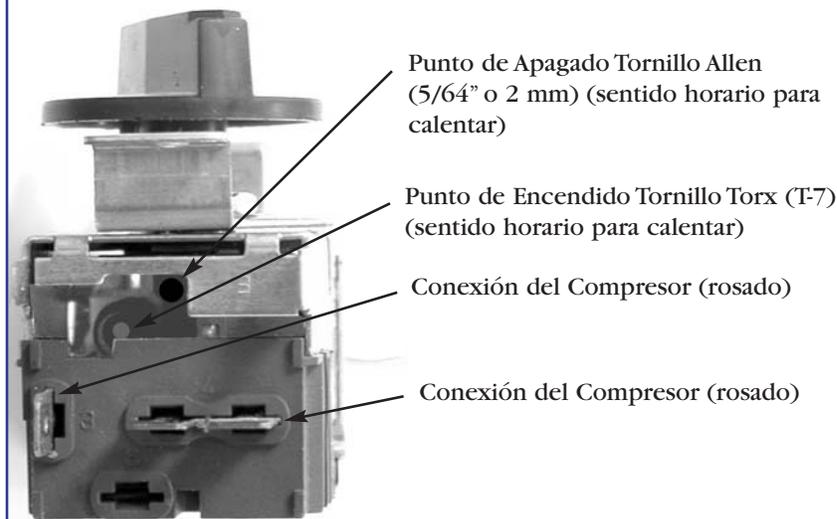
PASO 4

Para instalaciones a grandes alturas, puede ser necesario "calentar" los puntos de corte. Para realizar este ajuste, inserte la herramienta apropiada en cada tornillo de ajuste y gire 1/4 de vuelta en sentido horario (hacia la derecha). Este procedimiento ajustará ambos puntos de corte aproximadamente 2 °F más caliente.

PASO 5

Asegúrese de conectar el cable rosado al punto de conexión apropiado cuando reinstale el control.

Control de Temperatura Danfoss



CAMBIANDO EL CILINDRO DE GAS CO₂

Siga las siguientes instrucciones cada vez que reemplace un cilindro de gas CO₂:

1. Cierre la válvula del cilindro en "A".
2. Remueva la llave "D" del barril. Hale el anillo en el cuerpo de la válvula para desahogar la presión que queda en la línea. (No cierre "C").
3. Remueva o afloje la llave del regulador "B" girándola en sentido contra-reloj.
4. Remueva el regulador del cilindro usado en "E".
5. Remueva el protector contra polvo del nuevo cilindro en "E" y quite el polvo de la salida abriendo y cerrando la válvula "A" rápidamente, usando la llave apropiada.
6. Conecte el regulador al nuevo cilindro en "E". (Utilice una nueva arandela de fibra/plástico si es necesario).
7. Abra completamente la válvula "A".
8. Cierre la válvula "C".
9. Ajuste la llave del regulador "B" girándola en la dirección del reloj para ajustar la presión. (Revise el ajuste abriendo "C" y halando y soltando el anillo "F" de la válvula de desahogo de presión en el cuerpo de la válvula).
10. Conecte el barril en "D" con la válvula "C" abierta.

NOTA

No acueste los cilindros de CO₂
No deje caer los cilindros de CO₂

Se requiere de 1/2 libra de CO₂ para dispensar 1/2 barril de cerveza a 38 °F con 15 libras de presión en el barril.

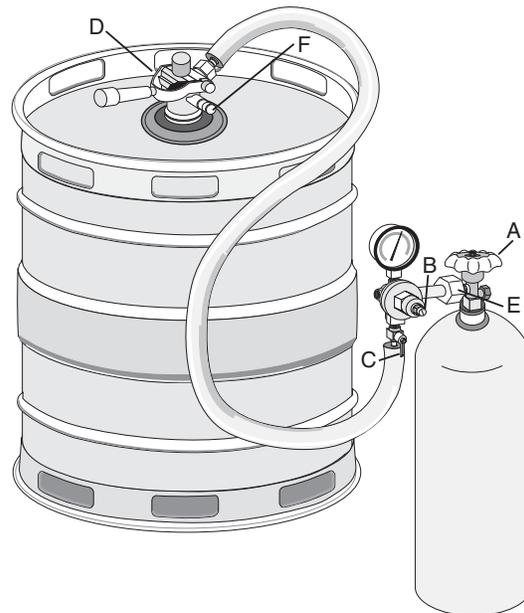
AJUSTE DE LA PRESIÓN DE CO₂ EN EL REGULADOR

Incrementando la Presión

1. Cierre la válvula "C".
2. Gire la llave del regulador "B" en sentido horario y haga el ajuste.
3. Conecte el calibrador para una lectura exacta.
4. Abra la válvula "C" y extraiga cerveza.

Disminuyendo la Presión

1. Cierre la válvula "C".
2. Desconecte el barril en "D" y para purgar la línea active la manija de la llave. Déjela en posición abierta.
3. Abra lentamente la válvula "C" y simultáneamente gire la llave del regulador en sentido contra-reloj hasta tener una lectura de cero.
4. Cierre la válvula "C" y ajuste la presión girando la llave del regulador en sentido horario. Verifique la presión abriendo y cerrando la válvula "C".
5. Cierre la llave en "D". (Colóquela en la posición de apagado, "OFF").
6. Conecte el barril en "D" y abra la válvula "C".



MANTENIMIENTO, CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIANDO EL SISTEMA DE BAR

Los dispensadores de succión, independientemente de su diseño, deben limpiarse al menos cada dos semanas. Enjuagar su dispensador solamente con agua no es suficiente.

Nota: Use limpiadores aprobados por su distribuidor de cerveza y siga sus instrucciones. Si usted está utilizando un juego de limpieza comprado de True siga las siguientes instrucciones:

Para que la cerveza de barril esté en su mejor punto en el momento de ser servida, se debe mantener una limpieza exacta de su dispensador. Aunque la cerveza de barril esté en excelentes condiciones, puede que no se sienta tan sabrosa si se extrae a través de una línea y una válvula sucias.

Cómo preparar la Solución:

- Agregue 1/2 onza (19 gramos) de polvo limpiador por cada cuarto de agua, fría o caliente.

Limpiando:

1. Desconecte la llave del barril. Remueva la válvula de la cerveza con la llave inglesa, afloje la manivela y remueva el montaje de la válvula (figura 1).
2. Ponga la válvula y la llave en un envase con solución limpiadora.
3. Use un cepillo pequeño para limpiar las partes de la válvula (figura 2).

4. Enjuague las partes completamente.
5. Llene la botella de bomba con solución DBK.
6. Conecte la manguera desde la botella de la bomba hasta la salida de la válvula en la torre dispensadora (asegúrese de que la empacadura de goma esté en su lugar para evitar fugas) - deje que la llave se escurra en la cubeta (figura 3).
7. Bombee la solución 2 o 3 veces desde la botella a través de la línea, hasta que empiece a salir por la línea de cerveza.

Espera 10 minutos mientras la solución limpiadora trabaja en las líneas.

8. Bombee el exceso de solución a través de las líneas.
9. Enjuague la cubeta, la botella de bomba y la manguera con agua fría y limpia.
10. Llene la botella de bomba con agua fría y limpia y bombéela a través de las líneas hasta que el agua salga transparente.
11. Cuando el agua salga cristalina, usted está listo para ensamblar y conectar la válvula y el barril.
12. Extraiga el agua de la línea; ahora usted está listo para servir cerveza dorada y fresca.

NOTA:

Mantener su dispensador y todas sus partes limpias y sin malos olores, le ayudarán a servir bellos vasos coronados con la espuma de una deliciosa y sabrosa cerveza de barril.



fig. 1

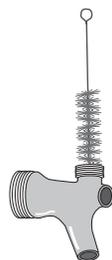


fig. 2

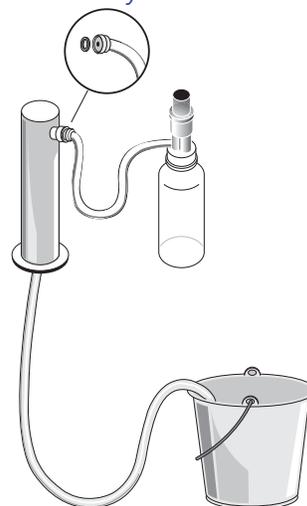


fig. 3

MANTENIMIENTO, CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIANDO EL SERPENTÍN DEL CONDENSADOR

Cuando utilice equipos eléctricos deben seguirse ciertas precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

HERRAMIENTAS REQUERIDAS:

- Destornillador de estrías (con cabeza Phillips)
- Cepillo de cerdas duras
- Llave ajustable
- Aspiradora

PASO 1

Desconecte la unidad

PASO 2

Retire la rejilla de ventilación inferior, removiendo todos los tornillos.

PASO 3

Remueva los pernos que sujetan el montaje del compresor a los rieles del marco y cuidadosamente deslícelo hacia afuera. (Las conexiones de la tubería son flexibles).

PASO 4

Limpie la suciedad acumulada en el serpentín del condensador y en el ventilador con un cepillo de cerdas duras.

PASO 5

Levante la cubierta de cartón sobre el ventilador desenganchando los conectores de plástico, y cuidadosamente limpie el serpentín del condensador y el ventilador.

PASO 6

Después de cepillar el serpentín del condensador, aspire la suciedad del mismo y del piso interior.

PASO 7

Vuelva a colocar la cubierta de cartón.

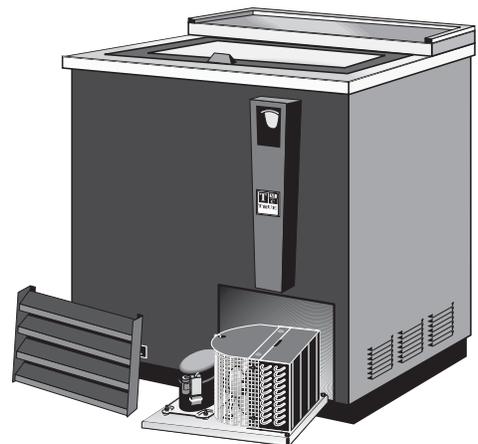
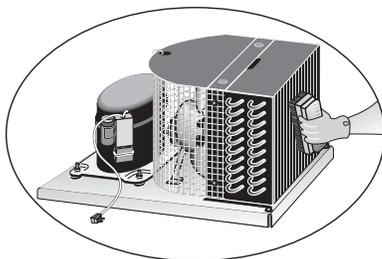
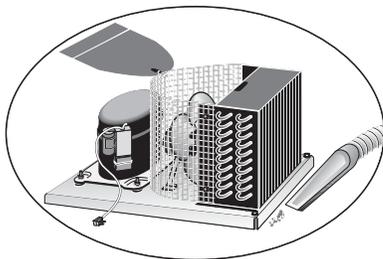
Cuidadosamente deslice el montaje del compresor hacia su posición original y vuelva a colocar los pernos

PASO 8

Reinstale la rejilla de ventilación en la unidad usando los pernos y abrazaderas adecuadas. Apriete todos los tornillos.

PASO 9

Conecte la unidad a la fuente de electricidad y verifique que el compresor esté trabajando



IMPORTANTE INFORMACION SOBRE LA GARANTIA

Los condensadores acumulan suciedad que debe ser limpiada cada 30 días. Condensadores sucios resultan en fallas del compresor, pérdida de producto y de ventas....las cuales no están cubiertas por la garantía.

Si usted mantiene su condensador limpio, minimizará sus costos de servicio y disminuirá sus costos de electricidad. Los condensadores requieren limpieza cada 30 días o cuando sea necesario.

Aire es forzado a través del condensador continuamente, conjuntamente con polvo, grasa, etc.

Un condensador sucio puede resultar en fallas de partes y compresor NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA, Pérdida de Producto y de Ventas.

Una limpieza apropiada incluye la remoción del polvo del condensador, utilizando un cepillo suave o aspirando el condensador con una aspiradora de taller, utilizando CO₂, nitrógeno o aire comprimido.

Si usted no puede remover la suciedad adecuadamente, por favor llame a su compañía de servicio.

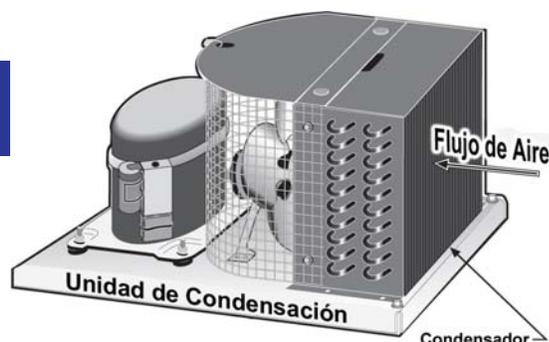
El Condensador luce como un grupo de aletas verticales. Usted debe poder ver a través del condensador para que la unidad tenga su máxima capacidad.

¡LA LIMPIEZA DEL CONDENSADOR NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTÍA!

COMO LIMPIAR EL CONDENSADOR:

1. **Desconecte la unidad de la fuente de electricidad.**
2. **Remueva la rejilla de ventilación.**
3. **Aspire o cepille la suciedad de las aletas del serpentín del condensador.**
4. **Si usted encuentra una cantidad significativa de suciedad, puede soplar el condensador con aire comprimido. (UTILICE PRECAUCIÓN para evitar daños a los ojos. Se recomienda utilizar protección para los ojos).**
5. **Cuando termine, asegúrese de colocar de nuevo la rejilla de ventilación. La rejilla protege el condensador.**
6. **Reconecte la unidad a la fuente de electricidad.**

Si tiene alguna pregunta, por favor llame a True Manufacturing a los números 636-240-2400 o 800-325-6152 y pregunte por el Departamento de Servicio. El Departamento de Servicio está disponible de Lunes a Viernes de 8:00 a.m a 5:00 p.m. hora del centro.



MANTENIMIENTO, CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza y Cuidado del Acero Inoxidable.

PRECAUCIÓN: No utilizar esponjas de alambre, productos a base de cloro o abrasivos para limpiar las superficies de acero inoxidable.

■ Enemigos del Acero Inoxidable.

Hay tres agentes básicos que pueden destruir la capa superficial del acero inoxidable y permitir que la corrosión aparezca.

- 1) Rayones de los cepillos de alambre, residuos y esponjas de acero, son sólo algunos ejemplos de agentes que pueden ser abrasivos en la superficie de acero inoxidable.
- 2) Depósitos dejados en el acero inoxidable pueden ocasionar manchas. Usted puede tener un agua dura o suave dependiendo de la parte del país donde vive. El agua dura puede ocasionar depósitos si se deja sobre la superficie mucho tiempo. Estos depósitos pueden destruir la capa superficial del acero y corroerlo. Todos los depósitos o residuos de la preparación de comidas o servicio deben ser removidos lo más pronto posible.
- 3) Cloruros están presentes en la sal de mesa, comida y agua. Los limpiadores industriales y domésticos presentan los peores tipos de cloruros.

■ 8 Pasos que lo pueden ayudar a prevenir la corrosión en el acero inoxidable:

1. Usando las herramientas de limpieza apropiadas

Use herramientas no abrasivas cuando limpie sus productos de acero inoxidable. La capa superficial del acero inoxidable no será dañada por el uso de trapos suaves o esponjas de goma. El paso 2 le dirá como encontrar los marcas de pulimento.

2. Limpiando a lo largo de las líneas de pulimento

Líneas de pulimento o “granos” son visibles en algunos aceros. Siempre frote paralelamente a las líneas. Use una esponja o trapo suave cuando no pueda ver los granos.

3. Uso de limpiadores alcalinos, alcalinos clorados o no-clorados

Aunque muchos de los limpiadores tradicionales contienen cloruros, la industria está incrementando cada vez más el uso de productos que no contengan cloruros. Si usted no está seguro de que su limpiador esté libre de cloruros, contacte su proveedor. Si él le dice que su limpiador contiene cloruro, pregúntele por otra alternativa. Evite el uso de limpiadores que contengan sales cuaternarias, ya que ellas atacan el acero inoxidable causando picaduras y aherrumbrado.

4. Tratamiento de Agua

Para reducir depósitos y suavizar el agua cuando sea posible. La instalación de ciertos filtros puede eliminar la corrosión y elementos no deseados. Usted puede sacar ventaja de la sal cuando ésta se utiliza apropiadamente en un sistema de tratamiento de agua. Consulte con un especialista si no está seguro del adecuado tratamiento de agua.

5. Manteniendo la limpieza en su equipo de comida

Use los limpiadores recomendados fuertemente (alcalinos, alcalinos clorados o no-clorados). Evite la formación de manchas fuertes por la limpieza frecuente. Cuando hierva agua en su equipo de acero inoxidable, la causa mas frecuente de daño es la presencia de cloruros en el agua. El calentar cualquier limpiador que contenga cloruros causará el mismo efecto dañino.

6. Enjuague

Cuando use limpiadores que contengan cloruros, debe enjuagar y secar inmediatamente después de su uso. Siempre es mejor secar y limpiar cualquier agente lo más pronto posible. Permita que el acero se seque con el aire. El oxígeno del aire ayudar a mantener las propiedades del acero inoxidable.

7. El ácido clorhídrico (ácido muriático) nunca debe ser usado en el acero inoxidable

8. Regularmente restaure la superficie del acero inoxidable

Limpieza y Cuidado del Acero Inoxidable.

Limpiadores recomendados dependiendo del uso o el ambiente donde se encuentre el acero inoxidable.

- A) Para la limpieza rutinaria, utilice jabón o detergente suave, aplicados con una esponja de goma o trapo suave.
- B) Arcal 20, Lac-O-Un Ecoshine provee de una barrera protectora contra huellas digitales y manchas.
- C) Para manchas fuertes y descoloramiento se recomienda Cameo, Talc, Zud First Impresión, aplicados en la dirección de las líneas de pulimento.
- D) Los productos para limpiar hornos, Easy-off y De-Grease, son excelentes para remover manchas de grasa, sangre y restos de comida quemada.
- E) Cualquier detergente comercial puede utilizarse para remover grasa y aceite.
- F) Para restaurar el acero utilice Benefit, Super Sheen o Sheila Shine.

REEMPLAZO DE LA LÁMPARA (IDL) LÁMPARA INTEGRADA EN LA PUERTA

Tenga cuidado cuando remueva la lámpara. Por favor atienda las ordenanzas locales en cuanto al desecho de lámparas fluorescentes. Estas deben ser desechadas de una manera correcta y segura.

PRECAUCIÓN:

Cuando reemplace una lámpara asegúrese de que la unidad está desconectada o desenchufada.



Remueva el protector de la lámpara. Apriete en los lados al mismo tiempo que hala el protector hacia afuera.



Los soportes de la lámpara están activados por resortes. Hale el soporte superior hacia arriba y empuje la lámpara hacia abajo al mismo tiempo. Esto le dejará suficiente espacio para remover la lámpara.