

Isla

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

zummo

Consejos de mantenimiento y limpieza

zummo

Isla

- Aconsejamos el uso de guantes protectores para el manipulado de nuestros exprimidores.
- Es recomendable la limpieza de la zona de procesado y corte, al menos una vez al día.
- No olvide revisar los depósitos de cortezas puntualmente.
- No es necesario el uso de productos especializados.
- Todas las piezas son aptas para lavavajillas.



Frecuencia de lavado recomendada

zummo

Limpiar al menos una vez al día los siguientes componentes:

Zona de procesado y corte:

- Cazoleta
- Cuchilla bloque pelado
- Cuchilla de corte rodajas - trozos / stick - bloque.
- Empujador de la piña
- Cuchilla fija superior

Productos a utilizar

Las máquinas deben ser limpiadas y desinfectadas con la periodicidad anteriormente indicada. En este proceso en primer lugar se retirará todo residuo sólido y posteriormente se procederá a su limpieza y desinfección. Para desinfectar las máquinas se pueden usar los siguientes tipos de productos:

Detergentes desincrustantes/desinfectantes grado alimentario: usados bien por inmersión (las piezas pequeñas) o por pulverización (piezas grandes y frente inox de la máquina) en la concentración recomendada por el fabricante. Se debe dejar actuar el tiempo indicado en cada producto y posteriormente se debe realizar un buen enjuague con el fin de evitar el contacto del zumo con el producto. Estos productos suelen tener un PH muy alto que, con el tiempo, puede degradar el PC, por lo que se recomienda no exceder los tiempos actuación del producto en las piezas de plástico transparente.

Detergentes desinfectantes clorados de grado alimentario: igual uso que los anteriores. Se pueden usar por inmersión o pulverización teniendo en cuenta las recomendaciones de tiempos del fabricante. Enjuagar abundantemente las piezas tratadas antes de que vuelvan a estar en contacto con el zumo.

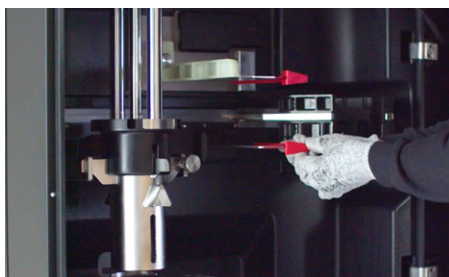
Otra opción pueden ser soluciones con lejía de uso doméstico (4% cloro) o industrial (10% cloro). La concentración necesaria para que sea efectivo a temperatura ambiente es de 100 ppm, lo que significa 2,5 ml de lejía doméstica cada litro de agua o 1 ml de lejía industrial por cada litro de agua.

C/ Cádiz, 4 - 46113 Moncada - Valencia (Spain) - (+34) 961 301 246 - zummo@zummo.es - www.zummocorp.com

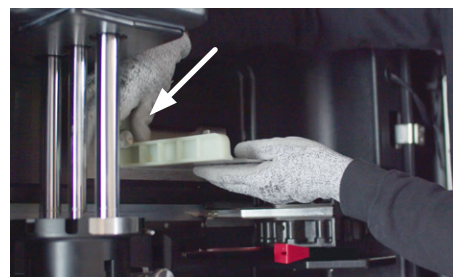
Desmontaje



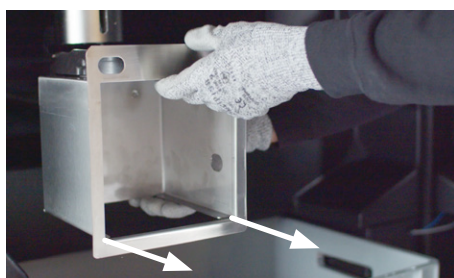
1. Limpiar las cuchillas fijas.



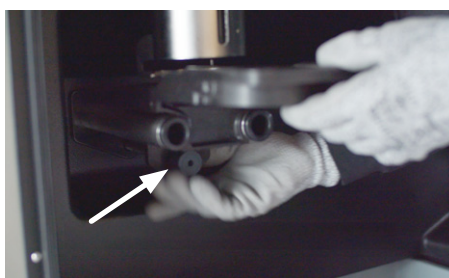
2. Ponga los protectores (rojos) a la cuchilla.



3. Desenrosca la tuerca de la cuchilla superior.



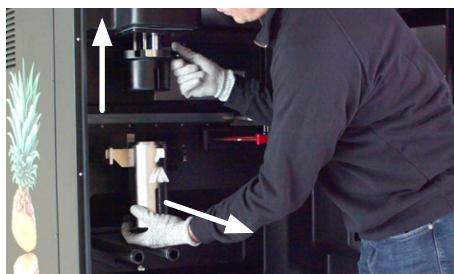
4. Extraer la cazoleta.



5. Desenroscar la tuerca del patín / extraer cuchilla horizontal.



6. Desenroscar la tuerca del soporte.



7. Levantar el empujador y retirar la cuchilla de pelado.



8. Retirar el pasador que sujeta el empujador.

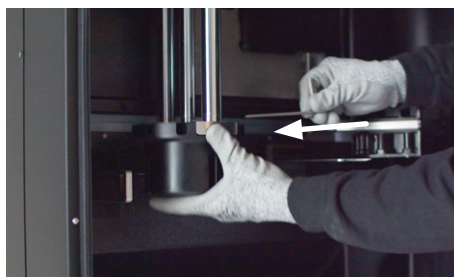


9. Limpiar la maquina por el interior.

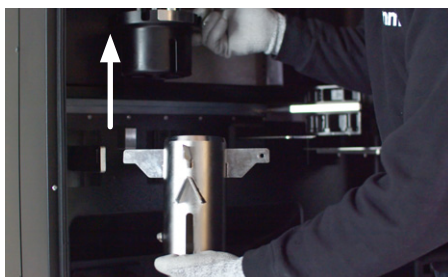


10. Utilizar una bayeta de microfibra y Zummo Cleaner.

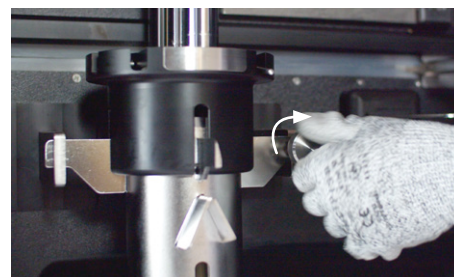
Montaje



1. Colocar el empujador e insertar el pasador.



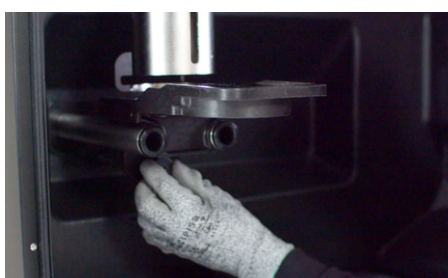
2. Subir el empujador y meter la cuchilla de pelado.



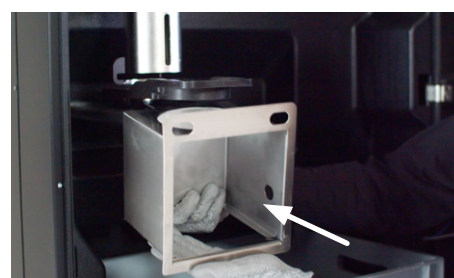
3. Enroscar el pomo de la cuchilla de pelado.



4. Colocar la bandeja de corte.



5. Apretar la tuerca de sujeción.



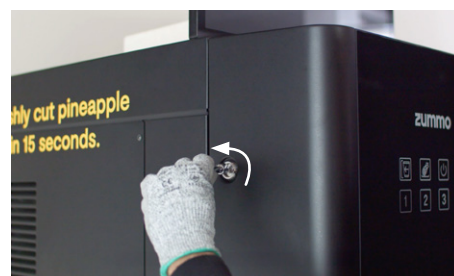
6. Colocar la cazoleta hasta el fondo.



7. Colocar la cuchilla en la posición correcta y apretar el pomo centrador.



8. Colocar la caja de residuos.



9. Cerrar la puerta y girar los cierres hacia la izquierda.



10. Seleccionar el modo de corte y enchufar la máquina.

zummo

P.O. Box 23 | C/Cádiz, 4, 46113 Moncada. Valencia. Spain. zummo@zummo.es | www.zummocorp.com | (+34)961 301 246