

7 – PULIZIA E MANUTENZIONE

Per garantire un corretto funzionamento della macchina, occorre eseguire con periodicità tutte le operazioni di manutenzione di seguito elencate. Alcune di queste operazioni sono necessarie per ottemperare alle normative sanitarie vigenti. La frequenza delle operazioni di pulizia indicata in tabella ha solo valore indicativo e può essere variata in base alle condizioni di impiego della macchina, alla durezza dell'acqua,

all'umidità, alla temperatura ambientale, al tipo di prodotto usato, ecc.

ATTENZIONE: Prima di utilizzare la macchina per la prima volta, ed in seguito ad intervalli regolari, è necessario procedere ad un accurato lavaggio e disinfezione di tutte le parti a contatto con gli alimenti.

7.1 TABELLA INTERVENTI DI PULIZIA

	Ogni giorno	Ogni Settimana	Ogni mese	Ogni 10.000 erogazioni
Eseguire un ciclo di lavaggio manuale (vedi "Ciclo di lavaggio manuale" a pag. 51).	✓			
Pulire tutte le parti in vista della zona di erogazione (vedi "Pulizia zona di erogazione" a pag. 51).	✓			
Svuotare e pulire la bacinella di raccolta (vedi "Bacinella di raccolta gocce" a pag. 51).	✓			
Svuotare e pulire il cassetto raccolta fondi (vedi "Cassetto di raccolta fondi (ver. Espresso)" a pag. 51).	✓			
Verificare e eventualmente svuotare il serbatoio di scarico (vedi "Serbatoio di scarico" a pag. 52).	✓			
Lavare i corpi di miscelazione (vedi "Corpi di miscelazione" a pag. 52).		✓		
Lavare i beccucci di erogazione (vedi "Beccucci di erogazione" a pag. 53).		✓		
Pulire il gruppo caffè (vedi "Gruppo caffè (ver. Espresso)" a pag. 53).		✓		
Eseguire la disinfezione di tutte le parti a contatto con gli alimenti (vedi "Disinfezione parti a contatto con alimenti" a pag. 55).			✓	
Eseguire un tagliando (vedi "Tagliando" a pag. 55).				✓