

LE PAVONI®



SPRAYCOMPACT





SPRAYCOMPACT

ITALIANO	5
ENGLISH	10
FRANÇAIS	15
DEUTSCH	20
ESPAÑOL	25



SPRAYCOMPACT

SPRAYCOMPACT

Vi ringraziamo per la fiducia accordataci acquistando una macchina **PAVONI ITALIA S.p.A.**, marchio di prestigio e di sicura qualità.

SPRAYCOMPACT fa parte dell'ultima generazione di macchine per la lavorazione della gelatina. La nostra équipe di tecnici, progettandola, l'ha dotata di componenti atti a rendere il lavoro sempre più sicuro, veloce ed efficiente.

Tutte le macchine **PAVONI ITALIA S.p.A.** risultano progettate e realizzate nel rispetto delle seguenti normative:

- EN 60204-1 (sicurezza delle macchine – sicurezza elettrica);
- EN 12852 (sicurezza ed igiene delle macchine per l'industria alimentare).

La dichiarazione di conformità **CE 074/14**, fornita in allegato, attesta che la marcatura CE è stata applicata con riferimento alla direttiva:

- 2006/42/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17/05/2006
- Reg.CE 1935/2004 idoneità dei materiali a contatto diretto con alimenti
- Reg.CE 2023/2006 buone pratiche di fabbricazione (GMP)

Prima di lasciare l'azienda tutte le macchine ed i prodotti **PAVONI ITALIA S.p.A.** sono sottoposti a rigorosi collaudi in ottemperanza agli standard qualitativi interni di fabbricazione, ispirati alla norma UNI EN ISO 9001.

SPRAYCOMPACT racchiude una caldaia-serbatoio a tenuta ermetica per escludere fuoriuscite di liquido; ogni macchina viene fornita con la caldaia-serbatoio già riempita di liquido.

Si raccomanda di non intervenire per nessun caso sulle valvole di sicurezza, sui sensori e sui rilevatori di livello.

Al fine di garantire che la macchina possa darVi la massima soddisfazione durante l'utilizzo e mantenere i requisiti di affidabilità nel tempo, Vi invitiamo a seguire attentamente le istruzioni per l'uso e la manutenzione di seguito riportate.

Il servizio assistenza **PAVONI ITALIA S.p.A.** - Tel. +39 035 4934 111 è a disposizione per qualsiasi informazione e/o intervento.



PREPARAZIONE DELLA MACCHINA

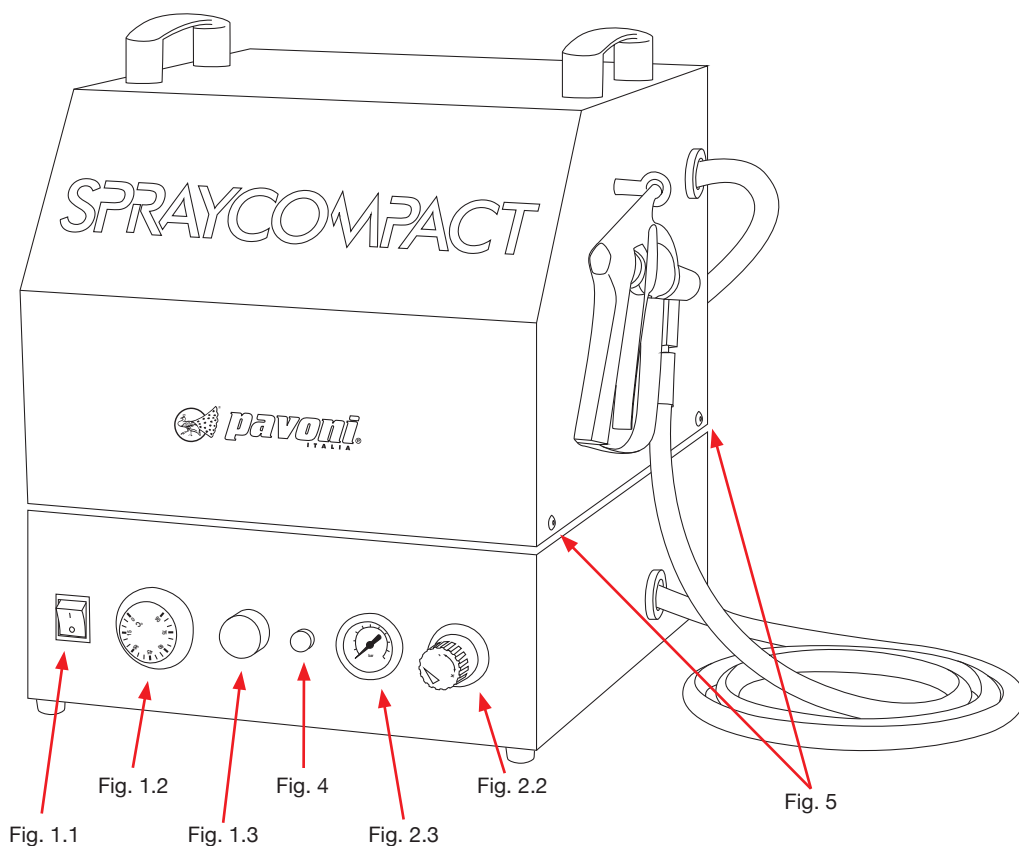
Inserire il tubo di aspirazione nel contenitore di gelatina.

ACCENSIONE DELLA MACCHINA

- 1) Accertarsi che la tensione di rete sia uguale a quella indicata sulla targhetta elettrica.
- 2) Inserire la spina del cavo elettrico nella presa di alimentazione della tensione elettrica.
- 3) Premere il pulsante 0-1 posto sul pannello comandi della macchina (vedi **fig. 1.1**). Inizia così il processo di riscaldamento e il valore della temperatura si visualizza sulla manopola del termostato (scala 0-90°C). **Fig. 1.2**.

Si accende la spia rossa (**fig. 1.3**) nella fase di riscaldamento e il raggiungimento della temperatura impostata (**fig. 1.2**). La spia si spegne e la macchina è pronta per iniziare il ciclo di lavoro.

La fase di riscaldamento dura 15 minuti ca.



UTILIZZO DELLA MACCHINA

Con la macchina in funzione ed impostata:

- togliere la pistola erogatrice dall'alloggiamento;
- montare sulla pistola l'ugello desiderato; svitare il dado di fissaggio, inserire l'ugello ed avvitare nuovamente;
- regolare la pressione di spruzzo agendo sul regolatore (**fig. 2.2**) in senso orario aumenta e in senso antiorario diminuisce;
- la pressione di spruzzo si visualizza sul manometro (**fig. 2.3**).

EROGAZIONE A FREDDO

La macchina può spruzzare a freddo prodotti liquidi o bagna:

- togliere il tubo di aspirazione dal contenitore di gelatina;
- programmare la temperatura di lavoro al livello di 0 °C;
- scaricare il residuo di gelatina dal tubo agendo sulla pistola di erogazione fino ad esaurimento;
- pulire il circuito di erogazione. Si consiglia di aspirare dell'acqua e spruzzarla con la pistola;
- inserire il tubo di aspirazione nel contenitore del prodotto liquido o bagna;
- spruzzare il prodotto con la pistola di erogazione

SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI

Per la sostituzione degli ugelli procedere come segue:

- svitare il dado di fissaggio posto sull'estremità della pistola;
- sostituire l'ugello.

Attenzione:

Quando si inserisce ogni ugello verificare che sia sempre presente l'apposita guarnizione di tenuta



CONSIGLI

Per ottenere una copertura di gelatina uniforme ed ottimale attenersi alle seguenti indicazioni:

- mantenere l'ugello della pistola ad una distanza di circa 5-10 cm. dal prodotto da gelatinare, in posizione diritta e perpendicolare (**ved. fig. 3**);
- utilizzando un ugello rotondo: muovere la pistola in senso rotatorio sul prodotto da gelatinare;
- utilizzando un ugello a ventaglio: muovere la pistola orizzontalmente e verticalmente sul prodotto da gelatinare.



Fig. 3

SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA

- 1) Scaricare la pressione di spruzzo agendo sul regolatore (**fig. 2.2**) portando a 0 l'indicatore posto nel manometro (**fig. 2.3**).
- 2) Agire sull'interruttore 0-1 (**fig. 1.1**) per disattivare la macchina elettricamente.
- 3) Togliere la spina dalla presa di corrente.

ATTENZIONE:

- *Nel caso dovesse illuminarsi la spia rossa (**vedi fig. 4**) posta sul pannello comandi, il funzionamento del processo di riscaldamento si arresta.*
- *La spia rossa accesa segnala la mancanza di liquido nella caldaia. In questo caso, togliere la parte superiore della macchina svitando le 4 viti poste sui fianchi (**fig. 5**).*
- *Svitare il tappo rosso posto sulla parte superiore della caldaia e inserire nel foro l'imbuto fornito in dotazione; il rabbocco deve essere eseguito con acqua distillata.*
- *Con il ripristino del livello dell'acqua in caldaia, la spia rossa si spegne.*
- *Riavvitare il tappo rosso e riposizionare la parte superiore della macchina riavvitando le viti (**fig. 5**).*

ANOMALIE

Uno spruzzo irregolare può verificarsi quando l'ugello della pistola è ostruito o sporco; per la pulizia attenersi a quanto segue:

- ugelli tondi: dopo avere svitato la vite interna lavare abbondantemente con acqua calda;
- ugelli a ventaglio: lavare abbondantemente con acqua calda.

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

SPRAYCOMPACT è realizzata totalmente in acciaio inox e di conseguenza risulta inattaccabile da sostanze aggressive e corrosive; può essere utilizzata per spruzzare sia il prodotto a caldo (gelatina) sia il prodotto a freddo (bagna o liquidi vari) tramite l'apposita pistola di erogazione.

- La macchina è in grado di spruzzare qualsiasi tipo di gelatina.
- Il valore massimo della pressione di spruzzo è di 3,7 bar.
- La capacità di erogazione raggiunge il valore di 350 cc/minuto.
- Il valore massimo regolabile della temperatura di lavoro è di 90°C.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Tensione elettrica: 230/240 volt - 50 Hz (a richiesta 110 volt - 60 Hz).
- Potenza assorbita: 1600 watt.
- Dimensioni d'ingombro della macchina: 410 mm x 350 mm. Altezza 400 mm.
- Dimensioni d'ingombro dell'imballo: 440 mm. x 380 mm. Altezza: 460 mm.
- Peso: 25 Kg. ca.



AN30

SPRAYCOMPACT

Thank you for the confidence you have shown in us by purchasing a **PAVONI ITALIA S.p.A.** machine, a brand of prestige and reliable quality.

SPRAYCOMPACT is one of the latest generation of gelatine processing machines. Our team of technicians has designed it to be equipped with components aimed at making the job safer, faster and more efficient.

PAVONI ITALIA S.p.A. designs and produces all its machines in full observance of the following standards:

- EN 60204-1 (machine safety – electrical safety);
- EN 12852 (safety and hygiene of machines for the food industry).

The enclosed conformity declaration **CE 074/14**, certifies that the CE mark has been applied with reference to directive:

- 2006/42/EC of the European Parliament and Council - 17/05/2006
- EC Reg. 1935/2004 on food contact material designed to contact food substances
- EC Reg. 2023/2006 on good manufacturing practice (GMP)

Before leaving the factory, all **PAVONI ITALIA S.p.A.** products and machines are subjected to rigorous tests in fulfilment of internal manufacturing quality standards, complying with standard UNI EN ISO 9001.

SPRAYCOMPACT contains a boiler-tank that has been hermetically sealed to prevent liquid from leaking;

each machine is supplied with the boiler-tank already filled with liquid. **Under no circumstances must you tamper with the safety valves, sensors and level gauges.**

In order to guarantee that the machine gives maximum satisfaction during its use and to maintain reliability requirements in the long term, you are invited to follow the enclosed usage and maintenance instructions very carefully.

PAVONI ITALIA S.p.A. - Tel. +39 035 4934 111 assistance service is available for any information and/or work required.

PREPARING THE MACHINE

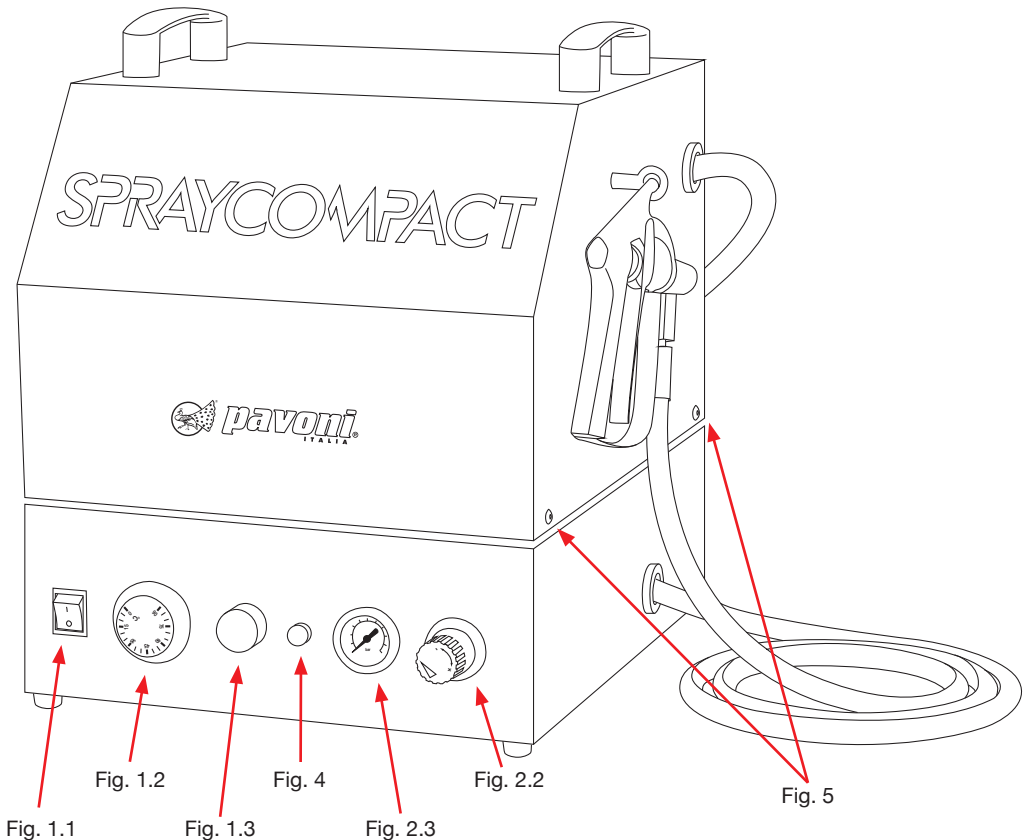
Insert the suction tube into the gelatine container.

SWITCHING ON THE MACHINE

- 1) Make sure that the mains voltage is the same as the one indicated on the electrical ratings plate.
- 2) Plug the electric lead plug, joined to the machine, into the electricity voltage supply.
- 3) Press the 0-1 button on the machine control panel (**see fig. 1.1**). This starts the heating process. The temperature value is shown on the thermostat knob (scale 0-90°C). **Fig. 1.2**.

The red warning light (**fig. 1.3**) will come on during the heating process until the set temperature is reached (**fig. 1.2**). The warning light will go out and the machine is ready to start the work cycle.

The heating cycle lasts for approximately 15 minutes.



MACHINE USAGE

Once the machine is set and running:

- remove the spray gun from its housing;
- mount the required nozzle onto the gun; unscrew the fixing nut, insert the nozzle and screw tight again;
- set the spraying pressure using the adjuster (**fig. 2.2**) clockwise to increase and anticlockwise to decrease;
- the spraying pressure is shown on the pressure gauge (**fig. 2.3**).

COLD SPRAYING

The machine can cold spray liquid products or liqueurs:

- remove the suction tube from the gelatine container;
- program the work temperature at the level of 0 °C;
- discharge the gelatine residue from the tube adjusting the spray gun until there is no more left;
- clean the spraying circuit; We recommend that you suck up water and spray it, using the gun;
- insert the suction tube in the container of liquid product or liqueur;
- spray the product with the spray gun

REPLACING THE NOZZLES

To replace the nozzles proceed as follows:

- Undo the nut at the end of the gun;
- replace the nozzle.

Warning:

Make sure that each nozzle you insert is fitted with its O-ring



ADVICE

To obtain an even, optimal gelatine coverage, follow the instructions given below:

- keep the gun nozzle at a distance of about 5-10 cm. from the product you are coating in gelatine, in an upright, perpendicular position (**see fig. 3**);
- using a round nozzle: move the gun in a rotating direction over the product to be coated;
- using a fan nozzle: move the gun horizontally and vertically over the product to be coated.



Fig. 3

SWITCHING OFF THE MACHINE

- 1) Relieve the spraying pressure by means of the adjuster (**fig. 2.2**) setting the indicator in the pressure gauge to the 0 position (**fig. 2.3**).
- 2) Use the 0-1 switch (**fig. 1.1**) to cut-at electric power from the machine.
- 3) Unplug the machine.

WARNING:

- *The heating process will stop if the red warning light (**see fig. 4**) on the control panel comes on.*
- *The red warning light indicates that there is no liquid in the boiler. In this case, remove the upper part of the machine by loosening the four screws on the sides (**fig. 5**).*
- *Loosen the red cap on the top of the boiler and insert the funnel provided in the hole. Top up with distilled water.*
- *The red warning light will go out when the water level is topped up in the boiler.*
- *Retighten the red cap, reposition the upper part of the machine and fasten the screws again (**fig. 5**).*

ANOMALIES

Uneven spraying may occur when the gun nozzle is blocked or dirty; to clean the nozzle, follow the instructions given below:

- round nozzles: after unscrewing the internal screw, wash in plenty of hot water;
- fan nozzles: wash in plenty of hot water.

MACHINE DESCRIPTION

SPRAYCOMPACT is made totally in stainless steel and consequently it cannot be attacked by aggressive and corrosive substances; it can be used both for hot spraying the product (gelatine) and for cold spraying the product (liqueur or various liquids) using the appropriate spray gun.

- The machine can spray any type of gelatine.
- The maximum spraying pressure value is 3.7 bar.
- The spraying capacity reaches the value of 350 cc/minute.
- The maximum adjustable value of the working temperature is 90°C.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Electricity voltage: 230/240 volt - 50 Hz (on request 110 volt - 60 Hz);
- Absorbed power: 1600 watt;
- Machine overall dimensions (lxdxh): 410x350x400 mm.
- Packaging overall dimensions (lxdxh): 440x380x460 mm.
- Weight: approx. 25 kg.



AN30

SPRAYCOMPACT

Nous vous remercions d'avoir acheté une machine **PAVONI-ITALIA S.p.A.**, marque prestigieuse et de qualité.

SPRAYCOMPACT est une machine de dernière génération pour la transformation de la gélatine.

Notre équipe de techniciens a conçu cette machine en la dotant de composants qui rendent le travail encore plus sûr, rapide et efficace.

Les machines **PAVONI-ITALIA S.p.A.** sont conçues et fabriquées conformément aux normes en vigueur suivantes:

- EN 60204-1 (Sécurité des machines - Équipement électrique des machines);
- EN 12852 (Machines pour les produits alimentaires - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène).

La déclaration de conformité CE 074/14, ci-jointe, atteste que le marquage CE a été appliqué en se référant à la directive:

- 2006/42/CE du Parlement européen et du Conseil du 17/05/2006
- Règlement CE 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- Règlement CE 2023/2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication (GMP)

Avant de quitter l'usine, tous les produits **PAVONI-ITALIA S.p.A.** sont soumis à des essais rigoureux conformément aux standards qualitatifs internes de fabrication, inspirés de la norme UNI EN ISO 9001.

SPRAYCOMPACT comprend une chaudière-réservoir étanche pour éviter les fuites de liquide; chaque machine est fournie avec la chaudière-réservoir déjà remplie de liquide. **Nous recommandons de n'intervenir en aucun cas sur les soupapes de sécurité, sur les capteurs et sur les détecteurs de niveau.**

Pour une utilisation satisfaisante de la machine et pour maintenir dans le temps les exigences de fiabilité, nous vous invitons à appliquer scrupuleusement les instructions pour l'utilisation et l'entretien reportées ci-après.

Le service après-vente **PAVONI ITALIA S.p.A.** - Tél. +39 035 4934 111 est à disposition pour toute information et/ou intervention.

PRÉPARATION DE LA MACHINE

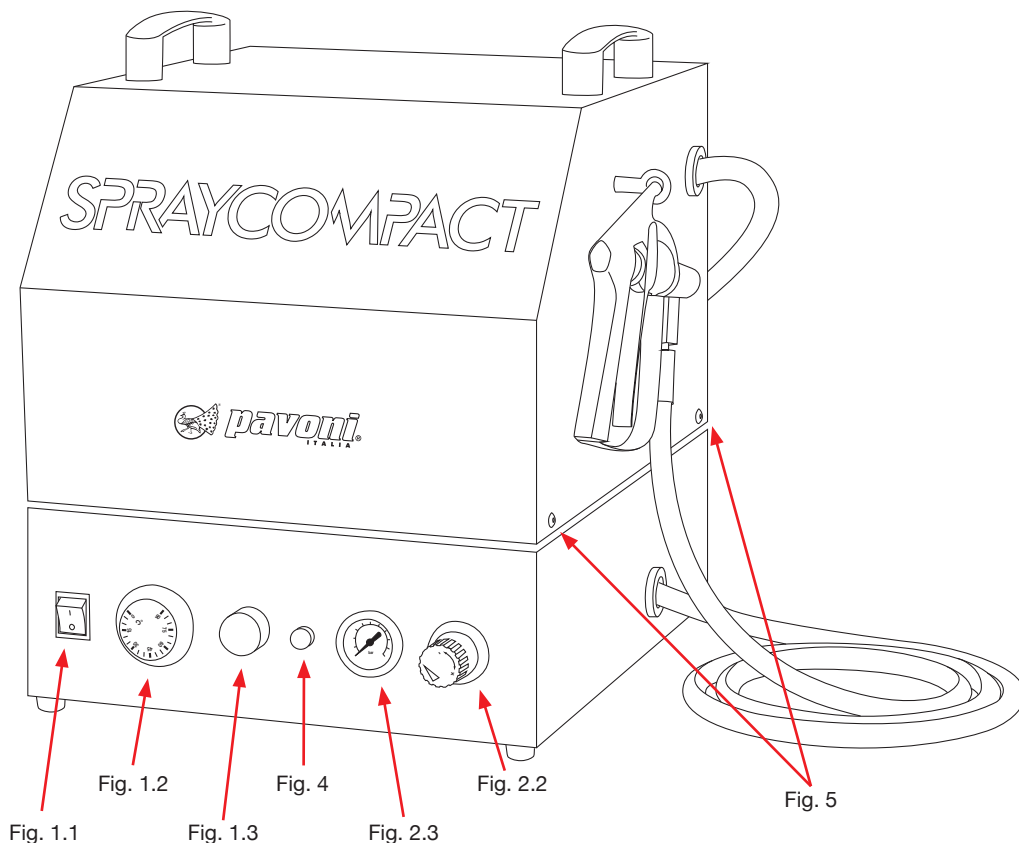
Introduire le tuyau d'aspiration dans le récipient de la gélatine.

MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

- 1) S'assurer que la tension de réseau correspond à la tension indiquée sur la plaquette des données électriques.
- 2) Brancher la fiche du cordon d'alimentation, solidaire de la machine, dans une prise de courant.
- 3) Appuyer sur le bouton 0-1 situé sur le panneau de commandes de la machine (**voir fig. 1.1**). Le processus de chauffage démarre et la valeur de la température s'affiche sur la manette du thermostat (échelle 0- 90 °C). **Fig. 1.2**.

Le voyant rouge s'allume (**fig. 1.3**) pendant la phase de chauffage et jusqu'à ce que la température programmée soit atteinte (**fig. 1.2**). Le voyant s'éteint et la machine est prête à commencer le cycle de travail.

La phase de chauffage dure environ 15 minutes.



UTILISATION DE LA MACHINE

Avec la machine en fonction et programmée:

- sortir le pistolet de son logement;
- monter la buse souhaitée sur le pistolet; pour ce faire, dévisser l'écrou de fixation, insérer la buse et revisser.
- régler la pression du jet en tournant la manette de réglage (**fig. 2.2**) vers la droite pour l'augmenter et vers la gauche pour la diminuer
- la pression du jet s'affiche sur le manomètre (**fig. 2.3**).

PULVÉRISATION À FROID

La machine peut pulvériser à froid des liqueurs ou des produits liquides:

- enlever le tuyau d'aspiration du récipient de la gélatine;
- programmer la température de fonctionnement à 0 °C;
- vider toute la gélatine qui reste dans le tuyau en utilisant le pistolet;
- laver le circuit de pulvérisation. Il est conseillé d'aspirer de l'eau et de la pulvériser avec le pistolet;
- introduire le tuyau d'aspiration dans le récipient de la liqueur ou du produit liquide;
- pulvériser le produit avec le pistolet.

REMPACEMENT DES BUSES

Pour le remplacement des buses, procéder de la façon suivante:

- Dévisser l'écrou de fixation situé sur l'extrémité du pistolet
- remplacer la buse.

Attention :

Au moment de l'introduction de chaque buse, s'assurer qu'il y a toujours le joint d'étanchéité



CONSEILS

Pour obtenir une application de gélatine uniforme et optimale, suivre les indications suivantes:

- maintenir la buse du pistolet à environ 5-10 cm du produit à gélatiner, en position droite et perpendiculaire (**voir Fig.3**);
- avec une buse à jet rond: déplacer le pistolet avec un mouvement rotatoire sur le produit à gélatiner;
- avec une buse à jet plat: déplacer le pistolet horizontalement et verticalement sur le produit à gélatiner;



Fig. 3

ARRÊT DE LA MACHINE

- 1) Décharger la pression du jet en tournant la manette de réglage (**fig. 2.2**) jusqu'à ce que l'aiguille du manomètre se trouve sur 0 (**fig. 2.3**).
- 2) Baisser l'interrupteur 0-1 (**fig. 1.1**) pour mettre la machine hors tension.
- 3) Débrancher la fiche de la prise de courant.

ATTENTION:

- Si le voyant rouge situé sur le panneau des commandes s'allume (**voir fig. 4**), le fonctionnement du processus de chauffage s'arrête.
- L'allumage du voyant rouge indique un manque de liquide dans la chaudière. Dans ce cas, enlever la partie supérieure de la machine en dévissant les 4 vis situées sur les côtés (**fig. 5**).
- Dévisser le bouchon rouge situé sur la partie supérieure de la chaudière et placer l'entonnoir (fourni) dans le trou ; le remplissage doit être effectué avec de l'eau distillée.
- Quand le niveau de l'eau dans la chaudière est rétabli, le voyant rouge s'éteint.
- Revisser le bouchon rouge et remonter la partie supérieure de la machine en revissant les vis (**fig. 5**).

ANOMALIES

Si la buse du pistolet est obstruée ou sale, le jet peut être irrégulier; pour le nettoyage, agir de la façon suivante:

- buses à jet rond: après avoir dévissé la vis interne, laver abondamment avec de l'eau chaude;
- buses à jet plat: laver abondamment avec de l'eau chaude.

DESCRIPTION DE LA MACHINE

SPRAYCOMPACT est entièrement réalisée en acier inox et, en conséquence, elle résiste aux attaques des substances agressives et corrosives. Elle peut être utilisée pour pulvériser le produit aussi bien chaud (gélatine) que froid (liqueurs ou liquides divers) au moyen du pistolet prévu à cet effet.

- La machine peut pulvériser tout type de gélatine.
- La valeur maximum de la pression de pulvérisation est de 3,7 bars.
- La capacité de pulvérisation arrive à 350 cc/minute.
- La valeur maximum de température de fonctionnement pouvant être programmée est de 90 °C.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tension électrique: 230/240 V - 50 Hz (sur demande: 110 V - 60 Hz).
- Puissance absorbée: 1600 W.
- Dimensions d'encombrement de la machine (lxpxh): 410x350x400 mm.
- Dimensions d'encombrement de l'emballage (lxpxh): 440x380x460 mm.
- Poids: env. 25 kg



AN30

SPRAYCOMPACT

Wir bedanken uns, dass Sie sich mit Vertrauen für eine Maschine **PAVONI ITALIA S.p.A.**, Prestige- und Qualitätsmarke, entschlossen haben.

SPRAYCOMPACT Unser technisches Team hat sie, bei der Planung, mit Elementen ausgestattet, die eine immer sicherere, raschere und leistungsfähigere Arbeit ermöglichen.

Alle Maschinen **PAVONI ITALIA S.p.A.** werden unter Beachtung folgender Vorschriften geplant und realisiert:

- EN 60204-1 (Maschinensicherheit – elektrische Sicherheit);
- EN 12852 (Sicherheit und Hygiene der Maschinen für die Lebensmittelindustrie).

Die beiliegende Konformitätserklärung CE 074/14 bescheinigt, dass die CE-Markierung gemäß der Richtlinie angebracht wurde:

- 2006/42/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Mai 2006
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über die gute Herstellungspraxis (GMP)

Bevor die Maschinen und die Produkte **PAVONI ITALIA S.p.A.** das Werk verlassen, werden sie strengen Abnahmen, in Übereinstimmung mit den internen qualitativen Fabrikationsstandards hinsichtlich der Norm UNI EN ISO 9001 unterzogen.

SPRAYCOMPACT beinhaltet einen hermetisch verdichteten Kessel-Behälter, der einen Austritt der Flüssigkeit ausschließt; jede Maschine wird mit einem schon mit Flüssigkeit gefülltem Kessel-Behälter geliefert. Es dürfen auf keinen Fall Eingriffe auf die Sicherheitsventile, auf die Fühler und auf die **Niveauanzeiger durchgeführt werden.**

Damit Ihnen die Maschine die beste Zufriedenheit geben und die Zuverlässigkeitsanforderungen auch nach langer Zeit beibehalten kann, empfehlen wir, eine aufmerksame Einhaltung der folgend angegebenen Gebrauchs- und Wartungsanweisungen.

Der Kundendienst **PAVONI ITALIA S.p.A.** - Tel. +39 035 4934 111 steht Ihnen jederzeit für Informationen u/o Eingriffe zur Verfügung.



VORBEREITUNG DER MASCHINE

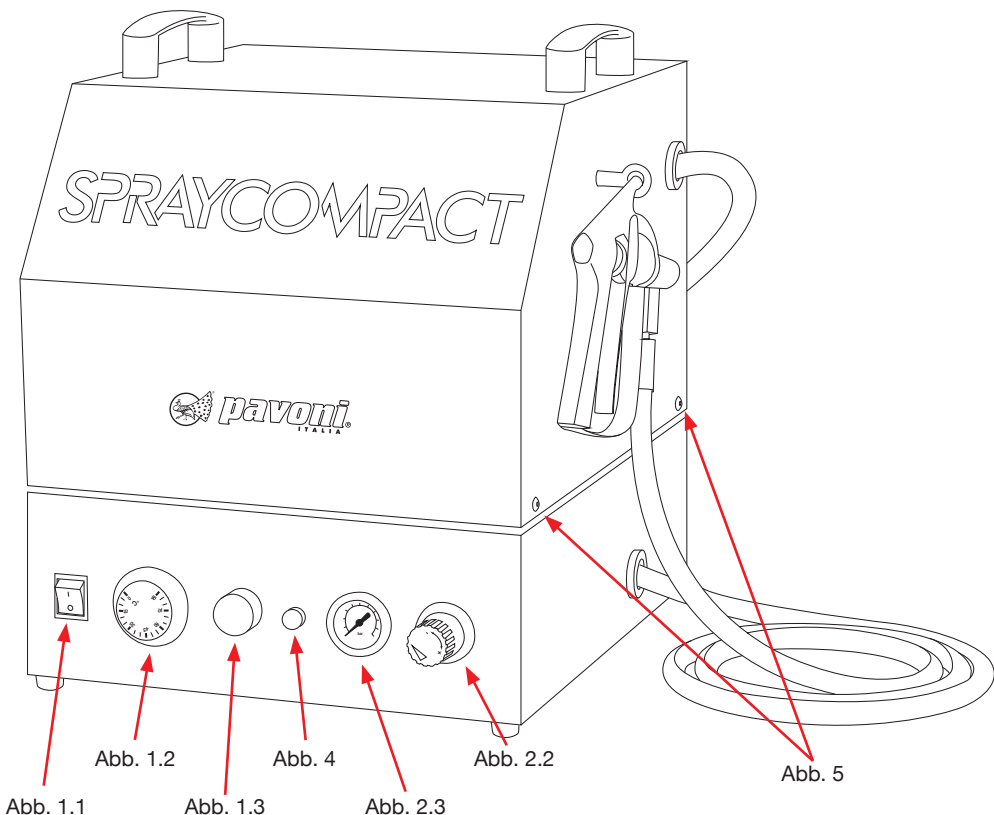
Den Ansaugschlauch in den Gelatinenbehälter einstecken.

EINSCHALTUNG DER MASCHINE

- 1) Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht..
- 2) Den Stecker des an der Maschine befestigten Elektrokabels in die Steckdose der Spannungsversorgung stecken.
- 3) Die Drucktaste 0-1 im Bedienbereich der Maschine betätigen (**siehe Abb. 1.1**). Daraufhin beginnt der Heizungsprozess; der Temperaturwert wird am Drehknopf des Thermostats angezeigt (Skala 0- 90°C). **Abb. 1.2**.

Die rote Leuchtanzeige (**Abb. 1.3**) leuchtet in der Heizungsphase auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist (**Abb. 1.2**). Danach erlischt die Leuchtanzeige, und die Maschine ist für den Arbeitszyklus bereit.

Die Heizungsphase dauert ca. 15 Minuten.





GEBRAUCH DER MASCHINE

Mit eingestellter in Betrieb stehender Maschine:

- Die Versorgungspistole von ihrem Sitz abnehmen.
- Die gewünschte Düse auf die Pistole montieren; die Befestigungsmutter abdrehen, die Düse einstecken und die Mutter wieder aufdrehen.
- Der Spritzdruck wird am Regler eingestellt (**Abb. 2.2**); im Uhrzeigersinn erfolgt die Zunahme, gegen den Uhrzeigersinn die Abnahme.
- Der Spritzdruck wird am Manometer angezeigt (**Abb. 2.3**).

KALTAUSGABE

Die Maschine kann auch flüssige Produkte oder Likör kaltspritzen:

- Den Ansaugschlauch vom Gelatinenbehälter abnehmen;
- Die Arbeitstemperatur auf 0°C programmieren;
- Den Schlauch von der restlichen Gelatine mit Betätigung der Pistole vollständig leeren;
- Den Versorgungskreis reinigen. Es wird empfohlen Wasser aufzusaugen und es mit der Pistole herauspritzen;
- Den Ansaugschlauch in den Behälter des flüssigen Produktes oder des Likörs einlegen;
- Das Produkt mit der Pistole aufspritzen.

AUSTAUSCH DER DÜSEN

Für den Austausch der Düsen, folgendermaßen vorgehen:

- Die Befestigungsmutter am Ende der Pistole lösen
- Die Düse austauschen.

Achtung:

Beim Einsetzen von jeder Düse prüfen, ob die passenden Dichtungen vorhanden sind



EMPFEHLUNGEN

Um eine gleichmäßige und optimale Gelatinenbedeckung zu erreichen, sollen folgende Angaben beachtet werden:

- Die Düse der Pistole mit einem Abstand von ca. 5-10 cm über das zu gelatinierende Produkt, gerade und senkrecht halten (**siehe Abb.3**);
- Bei Benutzung der runden Düse: Die Pistole rotierend über das zu gelatinierende Produkt bewegen.
- Bei Benutzung der fächerförmigen Düse: Die Pistole horizontal und vertikal über das zu gelatinierende bewegen.



Abb. 3

AUSSCHALTEN DER MASCHINE

- 1) Den Spritzdruck durch Betätigen des Reglers ablassen (**Abb. 2.2**), bis der am Manometer angezeigte Wert 0 beträgt (**Abb. 2.3**).
- 2) Die Drucktaste 0-1 betätigen (**Abb. 1.1**), um die Maschine auszuschalten.
- 3) Den Stecker aus der Steckdose ziehen.

ACHTUNG:

- Sollte die rote Leuchtanzeige (**siehe Abb. 4**) im Bedienbereich der Maschine aufleuchten, wird der Heizungsprozess gestoppt.
- Die eingeschaltete rote Leuchtanzeige signalisiert das Fehlen von Flüssigkeit im Heizbehälter. In diesem Fall den oberen Teil der Maschine durch Ausdrehen der 4 Schrauben an den Seiten abnehmen (**Abb. 5**).
- Den roten Verschluss an der Oberseite des Heizbehälters ausschrauben und den zum Lieferumfang zählenden Trichter in die Öffnung einfügen; anschließend destilliertes Wasser einfüllen.
- Nach Wiederherstellung des Wasserstands im Heizbehälter erlischt die rote Leuchtanzeige.
- Den roten Verschluss wieder einschrauben, den oberen Teil der Maschine korrekt positionieren und die Schrauben festziehen (**Abb. 5**).

ANOMALIEN

Ein unregelmäßiges Spritzen kann sich ergeben, wenn die Düse verstopft oder unsauber ist; für die Reinigung folgendermaßen vorgehen:

- Runde Düsen: Nach Abschraubung der inneren Schraube, die Düse mit reichlichem Warmwasser spülen;
- Fächerförmige Düsen: Mit reichlichem Warmwasser spülen.

MASCHINENBESCHREIBUNG

SPRAYCOMPACT ist vollständig aus Edelstahl und wird dementsprechend von aggressiven und korrosiven Mitteln nicht angegriffen. Sie kann sowohl für Produkte zum Warmspritzen (Gelatine) als auch zum Kaltspritzen (Likör oder verschiedene Flüssigkeiten) mittels der dafür bestimmten Versorgungspistole benutzt werden.

- Die Maschine ist in der Lage jede Art von Gelatine zu spritzen.
- Der maximale Spritzdruck beträgt 3,7 bar.
- Die Ausgabeleistung erreicht einen Wert von 350 cc/Minute.
- Der maximal einstellbare Temperaturwert beträgt 90°C.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Stromspannung: 230/240 Volt - 50 Hz (auf Anfrage 110 Volt - 60 Hz);
- Leistungsaufnahme: 1600 Watt;
- Maschinenaußenmaße: (lxtxh): 410x350x400 mm.
- Verpackungsaußenmaße: (lxtxh): 440x380x460 mm.
- Gewicht: ca. 25 Kg.



AN30

SPRAYCOMPACT

Le agradecemos la confianza mostrada al comprar una máquina **PAVONI ITALIA S.p.A.**, marca de prestigio y de calidad asegurada.

SPRAYCOMPACT pertenece a la última generación de máquinas para la elaboración de gelatina. Nuestro equipo de técnicos la ha proyectado dotándola de los componentes adecuados para un trabajo más seguro, rápido y eficaz.

Las máquinas **PAVONI-ITALIA S.p.A.** se diseñan y fabrican de conformidad con las normativas:

- EN 60204-1 (seguridad de las máquinas - seguridad eléctrica);
- EN 12852 (seguridad e higiene de las máquinas para la industria alimentaria).

La declaración de conformidad CE 074/14, servida como documento adjunto, certifica que se ha aplicado la marca CE en relación con la directiva 93/465/CEE/A y a los documentos:

- Directiva 2006/42/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 17/05/2006
- Reg. CE 1935/2004 sobre la idoneidad de los materiales que están en contacto directo con los alimentos
- Reg. CE 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación (GMP)

Antes de salir de fábrica, todos los productos **PAVONI-ITALIA S.p.A.** son sometidos a rigurosas pruebas para cumplir con los estándares cualitativos de fabricación internos, inspirados en la norma UNI EN ISO 9001.

SPRAYCOMPACT contiene una caldera-depósito hermética para evitar pérdidas de líquidos; cada máquina se sirve con la caldera-depósito llena de líquido. **En ningún caso se aconseja efectuar intervenciones en las válvulas de seguridad, en los sensores o en los medidores de nivel.**

Para que la máquina pueda brindarles la máxima satisfacción durante su uso, y para que mantenga a largo plazo las características de fiabilidad, le invitamos a seguir atentamente las instrucciones de uso y mantenimiento que se presentan a continuación.

El servicio de asistencia **PAVONI ITALIA S.p.A.** - Tfno. +39 035 4934 111 está a su disposición para cualquier información o reparación que necesite.

PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA

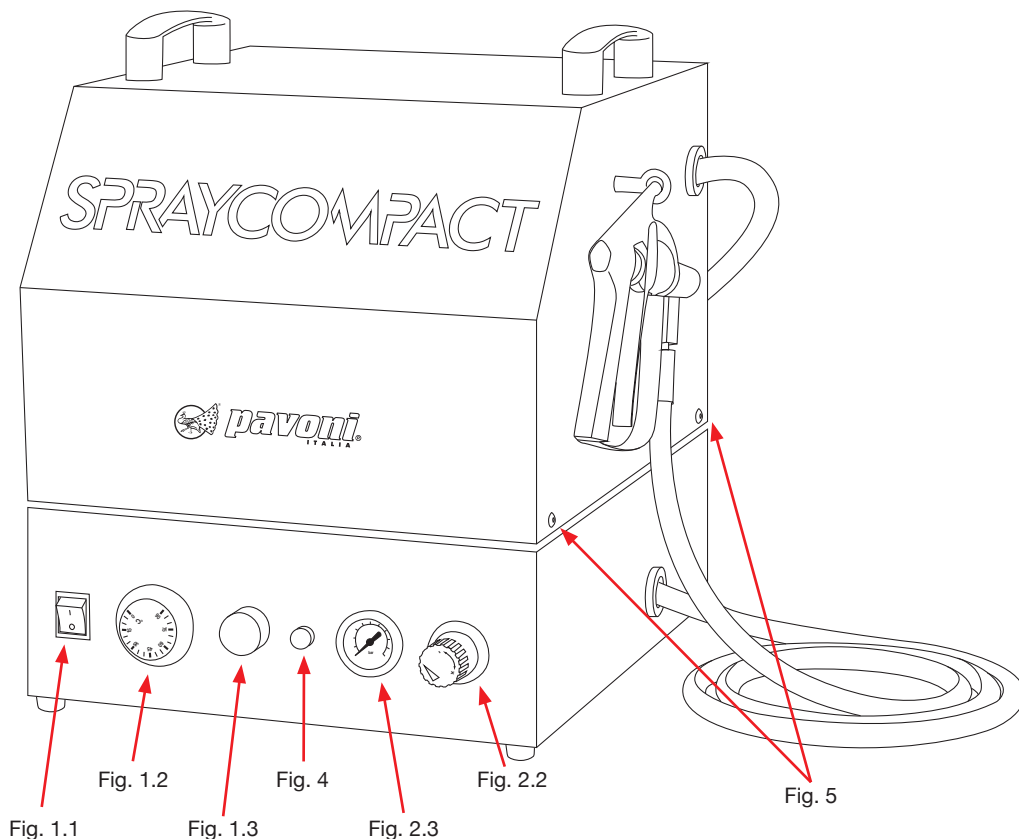
Introducir el tubo de aspiración en el contenedor de gelatina.

ENCENDIDO DE LA MÁQUINA

- 1) Asegurarse de que la tensión de red sea la indicada en la placa eléctrica..
- 2) Enchufar la clavija del cable eléctrico, montado inseparablemente en la máquina, en la toma de alimentación eléctrica.
- 3) Pulsar el botón 0-1 del panel de control de la máquina (**ver Fig. 1.1**). Da comienzo el proceso de calentamiento y el valor de la temperatura se muestra en el mando del termostato (escala de 0 a 90°C; Fig. 1.2).

Durante la fase de calentamiento, se enciende el led rojo (**Fig. 1.3**) y se alcanza la temperatura establecida (**Fig. 1.2**). Cuando el led se apaga, la máquina está lista para empezar el ciclo de trabajo.

La fase de calentamiento dura 15 minutos aproximadamente.





USO DE LA MÁQUINA

Con la máquina configurada y funcionando:

- quitar la pistola de servicio de su alojamiento;
- montar en la pistola la boquilla deseada. Para ello, aflojar la tuerca de sujeción, introducir la boquilla y atornillar de nuevo.
- ajustar la presión de rociado girando el regulador (**Fig. 2.2**) a la derecha para aumentar la presión y a la izquierda para reducirla.
- la presión de rociado se indica en el manómetro (**Fig. 2.3**).

SERVICIO EN FRÍO

La máquina puede rociar en frío productos líquidos o licores:

- sacar el tubo de aspiración del contenedor de gelatina;
- programar la temperatura de trabajo a un nivel de 0 °C;
- descargar los restos de gelatina del tubo accionando la pistola de servicio hasta que se agote;
- limpiar el circuito de servicio. Se aconseja aspirar el agua y rociarla con la pistola;
- introducir el tubo de aspiración en el contenedor del licor o producto líquido;
- rociar el producto con la pistola de servicio

SUSTITUCIÓN DE LAS BOQUILLAS

Para sustituir las boquillas, proceder como se indica a continuación:

- Desatornillar la tuerca de fijación situada en el extremo de la pistola
- sustituir la boquilla.

Atención:

Al introducir cualquier tobera, controle que su correspondiente guarnición de sostén esté siempre presente.

CONSEJOS

Para obtener una cubierta de gelatina uniforme y perfecta, seguir cuidadosamente las siguientes indicaciones:

- mantener la boquilla de la pistola a unos 5-10 cm del producto a gelatinar, en posición derecha y perpendicular (**ver Fig. 3**);
- con boquilla redonda: mover la pistola en círculos sobre el producto a gelatinar;
- con boquilla de abanico: mover la pistola horizontal y verticalmente sobre el producto a gelatinar.



Fig. 3

APAGADO DE LA MÁQUINA

- 1) Descargar la presión de rociado mediante el regulador (**Fig. 2.2**) hasta que el indicador del manómetro llegue a 0 (**Fig. 2.3**).
- 2) Apagar la máquina con el interruptor 0-1 (**Fig. 1.1**).
- 3) Desconectar la clavija de la toma de corriente.

ATENCIÓN:

- Cuando se ilumina el led rojo (**ver Fig. 4**) del panel de control, el proceso de calentamiento se interrumpe.
- El encendido del led rojo indica la falta de líquido en la caldera. En este caso, soltar los 4 tornillos de los lados para quitar la cubierta de la máquina (**Fig. 5**).
- Desenroscar la tapa roja situada en la parte superior de la caldera e introducir en el orificio el embudo suministrado de serie; el relleno debe hacerse con agua destilada.
- Al restablecer el nivel de agua de la caldera, el led rojo se apaga.
- Enroscar la tapa roja y volver a apretar los tornillos para fijar la cubierta de la máquina (**Fig. 5**).

ANOMALÍAS

La rociada puede ser irregular si la boquilla de la pistola está obstruida o sucia; para su limpieza, atenerse a las siguientes indicaciones:

- boquillas redondas: una vez desenroscado el tornillo interno, lavar con abundante agua caliente;
- boquillas de abanico: lavar con agua caliente abundante.



DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

SPRAYCOMPACT está construida totalmente en acero inox, por lo cual es inmune a la acción de sustancias agresivas y corrosivas; puede utilizarse para rociar bien sea producto caliente (gelatina) o producto frío (licor o líquidos varios) mediante la correspondiente pistola de servicio.

- La máquina puede rociar toda clase de gelatinas.
- El valor máximo de la presión de rociado es de 3,7 bar.
- La capacidad de servicio llega a 350 cc/minuto.
- El valor máximo regulable de la temperatura de trabajo es de 90°C.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tensión eléctrica: 230/240 volt - 50 Hz (si se solicita: 110 volt - 60 Hz);
- Potencia absorbida: 1600 Watt;
- Medidas de la máquina (axpxh): 410x350x400 mm.
- Medidas del embalaje (axpxh): 440x380x460 mm.
- Peso: 25 Kg aprox.



AN30

[illegible]





PAVONI ITALIA S.P.A.

Via Fermi, s.n. - 24040 SUISIO (BG) - ITALY

Tel. 035 49 34 111 - Fax 035 49 48 200

www.pavonitalia.com - info@pavonitalia.com