

Kream

KREAM – KREAM 2,5

ACTOR AB

BRUKSANVISNING
OCH UNDERHÅLL



 **FRIGOMAT**
macchine per gelato

Azienda Certificata
ISO 9000-2000
Numero Certificato T 27543

  
RINA QUACER
ISO 9001:2000

VIKTIGT

Vi rekommenderar att noggrant läsa igenom denna manual innan igångsättning av denna FRIGOMAT maskin. För Ert eget intresses skull observera särskilt nedanstående varningar.



Nonchalans av denna typ av varning kan äventyra brukarens hälsa och skada maskinen allvarligt.



Var observant för dessa varningar kan medföra att maskinen ej ger rätt resultat.

Maskinen omfattas av garantier enligt villkoren i "garantisedeln" bifogad med maskinen. Denna skall vara fullständigt ifylld och insänd till:

FRIGOMAT s.r.l., via 1° Maggio 26862 GUARDAMIGLIO (LODI) – ITALIA

I följande ruta, skriv upp Er maskins serienummer.

Serienummer:

Återförsäljare:

ACTOR AB

Grattulerar till valet av en maskin från FRIGOMAT.

Den aktuella manualen bifogas med maskinen och är en integrerad och väsentlig del av maskinen som levereras med till användaren. Innan någon typ av igångsättning rekommenderar vi en noggrann genomgång av instruktionerna, en noggrann studie gör att man kan få ut den högsta verkningsgraden av maskinen. På följande sidor ges nödvändig information för att göra en korrekt installation, lämpliga justeringar och service på Er maskin. FRIGOMAT S.r.l. reserverar sig för rätten att göra ändringar i produkten eller manualen för att förbättra i denna utan förvarning och genomföra detta i följande modeller.



Vidrör aldrig i maskinen med händer eller verktyg under produktionsfasen. Detsamma även vid underhåll och rengörning, utan att maskinen är ställd på STOPP, huvudbrytaren avstängd eller att kontakten är urtagen.

FRIGOMAT S.r.l. undantar sig ansvar för olyckshändelser härledd till felaktig användning av maskinen i enlighet med ovanstående rekommendationer.

INDEX

1. INSTALLATION

1.1 Preliminär inspektion	4
1.2 Användning	4
1.1 Begränsningar	4
1.2 Maskinutrustning	4
1.3 Märkning	4
1.4 Uppstart	5

2. OPERATION 6

2.1 Kontrollpanel, kontroller och komponenter	6
2.2 Användning gräddblåsare.....	6
2.3 Tidsstyrd leverans.....	7
2.4 Alarmdisplay.....	7
2.5 Regulator gräddblåsare.....	8

3. UNDERHÅLL OCH RENGÖRNING..... 9

3.1 Rengörning och smörjning.....	9
-----------------------------------	---

4. PROBLEM FELSÖKNING 10

5. BILAGA I

5.1 Maskinspecifikation	I
5.2 Kylsystemdiagram	II
5.3 Kabeldiagram	III
5.4 Reservdelar.....	V

1 INSTALLATION

1.1 Preliminär inspektion.

Maskinen fraktas på kundens risk. Om emballaget är skadat kontakta omedelbart fraktaren.

Kontakta även fraktaren om maskinen är skadad och ni inte har packat upp förrän efter ett par dagar efter leverans.

Det är alltid tillrådligt att ta för vana att göra en NOGGRANN INSPEKTION.

Utrustningen skall hanteras med stor försiktighet fall och slag kan skada utan att det visas i yttre skador.

1.2 Användning.

Utrustning gjord för produktion och kylning av blåst grädde.

1.3 Begränsning.

Annan användning är inte tillåten, om inte godkännande fåtts från tillverkaren.

Utrustningen är inte passande för farliga eller lättantändliga vätskor.

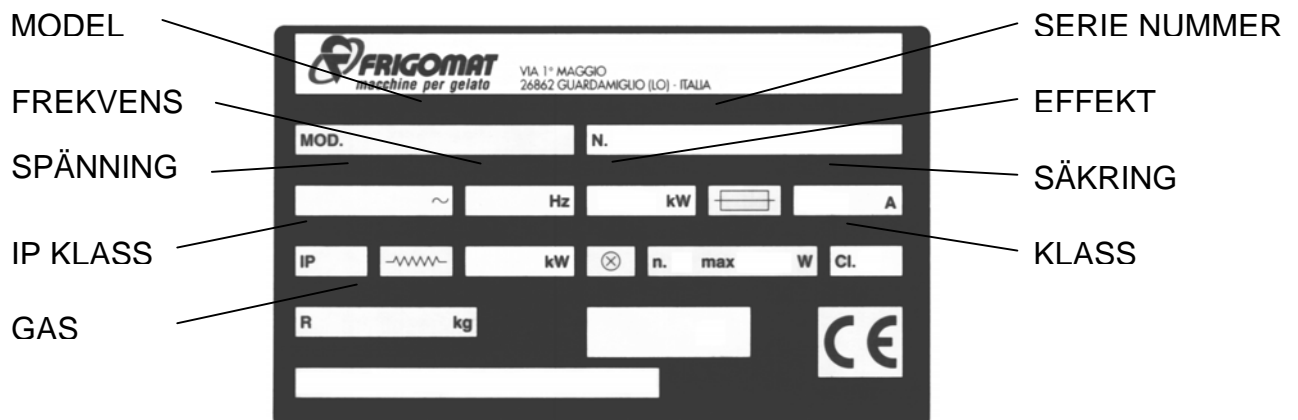
Max rumstemperatur No=32° C (enligt inskription på dataskylten).

Enligt gällande EN standard, är utrustningen inte lämplig för mobil användning.

1.4 Medföljande utrustning.

- 1 st Rengörings borste.
- 1 st Läppventil.
- 1 st O-ringsverktyg.
- 2 st Fjädrar till skraporna.
- 2 st Spritsmunstycken med olika storlekar (endast KREAM).
- O-rings sats.
- FRIGOMAT smörjmedel.

1.5 Märkning.



1.6 Upstartning.



Bild



Bild



Bild



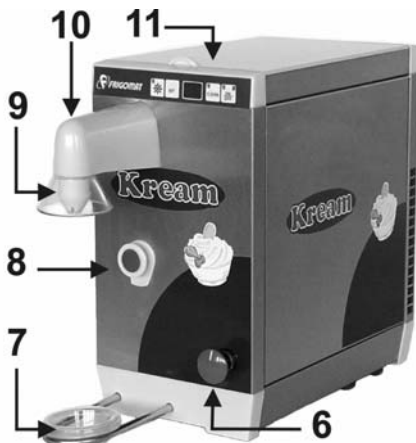
Bild

I tanken finns delarna matarrör, labyrint, droppbygel och droppskål. (KREAM).

- Sätt in matarröret och för det vidare tills det når pumpens ingång (Bild 1). Sätt i labyrinten i matarröret (Bild 2).
- Montera gräddblåsarhuvudet komplett med skyddsskärmen och spritsmunstycket på sin plats och vrid detta 45° medsols (Bild 3) (KREAM)
- Sätt droppskålen på sin plats (Bild 4).
Innan maskinen startas upp första gången är det nödvändigt att rengöra och sterilisera alla delar som kommer i kontakt med produkten.

 **Varning** 

- Installationen av utrustningen skall endast utföras av utbildad teknisk personal, dom skall även ta hand om underhållet enligt gängse normer.
- Kontrollera att maskinen är ansluten till rätt spänning enligt maskinens märkskylt.
- Anslut maskinens kontakt i ett jordat uttag, placera en automatisk säkerhetsbrytare eller lämplig säkring. Matarkabeln skall vara utrullad och inte vara klämd. Utsätt inte maskinen för värmechocker samt inte närhet till vätskor, vatten eller heta källor. Om skada uppstått se till att denna repareras av kvalificerad personal innan återinkoppling sker.
- Utsätt inte maskinen för direkt solljus eller andra källor av hetta.
- Ställ utrustningen på en slät yta och lämna åtminstone 10 cm mellan maskinen och vägg. Sidopanelerna och luftkondensorn måste vara lättåtkomliga för rengöring.



Bild



Bild



Bild



Bild

2. OPERATION

2.1 Kontrollpanel (KREAM).



1. **ON/OFF:** Till/Från knapp med ljusindikering: Ansluten till spänning (Röd lampa), kylning kompressor startar (Vänster lampa).
2. **CLEAN:** Lampa, maskinen är under rengöring.
3. **DISPLAY:** Visar temperaturen i tanken, alarmkod och inställd leveranstid i sekunder.
4. **SET:** Tryckknapp för inställning av leveranstid.
5. Lampa: indikerar att maskinen är under kylning.
6. Portionstimer.
7. Droppbygel och droppskål.
8. Avtappningslugg.
9. Skyddsskärm samt spritsmunstycke.
10. Gräddblåsarhuvud.
11. Lock.

2.2 Användning av gräddblåsaren.

1. Rengör och desinficera maskinen enligt instruktionerna i stycket rengöring och underhåll”
2. Tryck på huvudströmbrytaren ON den röda lampan tänds och kompressorn startar, kylningen fortsätter till dess att den digitala termometern visar + 3°C.
3. För KREAM modellen använd endast kyld grädde med bra kvalitet i tanken. Fyll inte i mer än 3 liter grädde i tanken, grädden skall aldrig nå upp till pumpen (Bild 6).
För KREAM 2,5 modell, med innertank inte mer än 2,5 liter.
4. Ställ in regulatören på lämplig inställning, (se stycke 2.5.) (Bild 7).
5. För att starta gräddblåsaren tryck in portionstimern och inställd tid startar (Bild 8).
6. För kontinuerlig drift tryck in portionstimern och vrid åt höger, för att avsluta vrid åt vänster maskinen stannar. (KREAM)

- Undvik att spilla grädde på pumpen när ni fyller på tanken.
- Se till att sockret är väl upplöst i grädden för att undvika att klumpar blockerar insuget och slangen.
- I vilket fall, mängden tillsats av socker som rekommenderas inte skall vara högre än 8 % -10 % av den flytande grädden då detta påverkar volymökningen.

 **Varning** 

- Tillsätt aldrig saker som bitar av hasselnöt, choklad och så vidare, vilket kan hindra pumpen och skada utrustningen.
- Undvik att använda pumpen utan vätska.
- Under operation, låt alltid tanklocket vara stängt, för att undvika att damm och andra föroreningar hamnar i produkten.
- Innan start och tillverkning av blåst grädde, kontrollera att temperaturen i displayen på kontrollpanelen visar värde mellan +1°C och +5°C. Varmare temperaturer tillåter inte gräddblåsning och hygieniskt skydd.

2.3 Tidsstyrd leverans (KREAM).

Den här funktionen är användbar om man ska leverera grädde på konstant tid.

Maskinens leveranstid är inställd på 0 vid leverans. För att ställa in värde, gör enligt följande.

1. Tryck på knappen "SET", värdet "0.0" visas på displayen, på samma gång tryck på knappen "ON-OFF" för att ställa in det nya värdet. Genom pulstryckning ändras värdet på display med 0,2 sekunder varje gång, upp till maximum 6 sekunder, sedan återgår det till noll och cykeln startar igen. Håll tryckknappen "ON-OFF" nere och värdet på display snabbspolas.
2. Släpp knappen och leveranstidens värde lagras. Displayen visar nu tanktemperaturen.
3. Tryck på portionstimern och pumpen startar, arbetar sedan tills inställd tid uppnås.
4. För att nollställa tiden, eller ändra den, följ ovanstående metods instruktioner.

2.4 Alarm display.

Om displayen visar följande symbol, betyder detta "otillräcklig kontakt med proben".

Om displayen visar följande symbol, betyder detta "Ingen kontakt med proben".



I båda fallen är det nödvändigt att tillkalla en tekniker.

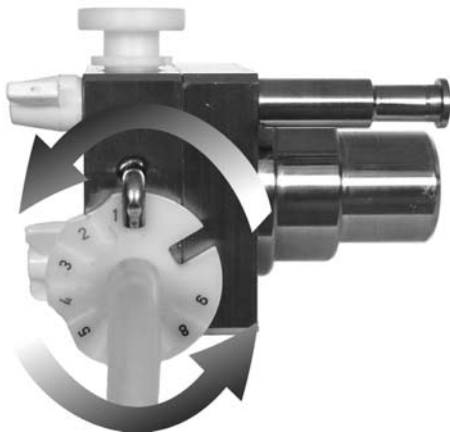


Bild 9

2.5 Regulator till gräddblåsare.

KREAM är anpassad till att arbeta med färsk grädde, vegetabilisk grädde och blandad grädde med en fetthalt mellan 26 och 40 %.

För att få en hög luftinblandning är det viktigt hur regulatoren är inställd, denna är placerad på pumpens sida och har 9 inställningsmöjligheter för vilken typ av produkt som skall levereras.

Sätt regulatoren på värde 1-2 och få en mindre luftig grädde, vid värde 8-9 har luftinblandningen ökat (Bild 9).



Med rätt inställning av regulatoren är det möjligt att få rätt inställning av luft/mix och erhålla en perfekt blåst grädde.



Bild 10

För att få en korrekt blandning är det alltid bäst att börja från steg 1 och successivt öka regulatoren till dess att en för luftig produkt framträder. Olika gräddsorser har olika inställningar vid blåsning. Vissa vegetabiliska och grädde med hög procentinblandning av fett kan ej blåsas med regulatoren inställd på hög luft/mix inblandning.

Observera att regulatoren alltid skall vara i sina lägen och aldrig emellan två inställningar (Bild 10).

3. UNDERHÅLL



Vid underhåll av maskinen rör aldrig denna med händer eller verktyg förrän maskinen ställts på stopp och kontakten är urkopplad.

Vid problem konstatera att detta inte orsakats av brist på mix. Vid motsats låt tillkalla en tekniker. Om det skulle visa sig nödvändigt att någon del behöver bytas ut använd alltid original reservdelar..



Bild 11

3.1 Rengörning och smörjning.

Bakterier och mögel kan föröka sig i närvaro av fett i grädden, därför är det nödvändigt att noggrant diska och rengöra alla delar som kommer i kontakt med produkten. Rostfritt material eller material av plast för livsmedelsindustrin används i vår maskin, i enlighet med internationell standard. Det gör rengöringsprocessen enklare, men kan inte förhindra mögel tillväxt vid ofullständig rengörning. FRIGOMAT rekommenderar att tank och pump rengörs minst två gånger i veckan.

Efter användning skall man, om inte en fullständig rengöring görs, avlägsna gräddblåsarhuvudet, spritsmunstycket, skyddsskärm, matarrör samt labyrinten. Diska och sterilisera dem. Periodiskt ta bort O-ringarna ur delarna och rengör dem varsamt.



Bild 12

Vid en fullständig rengöring av gräddblåsaren gör enligt följande:

1. Stäng av maskinen ta bort tanklocket, ta bort bottenpluggen (Bild 11) avlägsna sedan resterande grädde genom tankavloppet (BILD 12) skölj igenom med vatten.
2. Sätt tillbaka pluggen i tankavloppet och häll i varmt vatten (inte mer än 40°C). Tillsätt diskmedel och låt verka i några minuter. (KREAM).
3. I detta läge är det möjligt men inte nödvändigt att utföra en pumpgenomspolningscykel. För detta genomförande tryck på portionstimern i max. 3-4 sekunder. Under denna period visar displayen (-) och lampan "CLEAN" tänds tills portionstimern



Bild 13



Bild 14

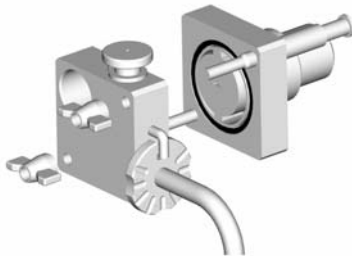


Bild 15

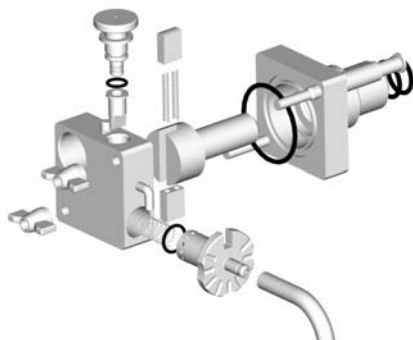


Bild
9 - SVENSK

- släpps. Varning för att undvika skador på pumpen: låt den endast arbeta den tid som är nödvändig för rengöring (KREAM).
4. Vrid gräddblåsarhuvudet moturs för lossa det. a) Drag ned spritsmunstycket och skyddsskärmen för att avlägsna det (Bild 13). b) Tag bort matarröret genom att dra ut det och tag ut labyrinten från denna (Bild 14). c) Lossa pumpen genom att vrida den medurs så att den lossnar från sitt låsfäste. Rengör noggrant.
 5. Dela pumpen enligt följande instruktioner. a) Lossa på dom två vingmuttrarna. b) Dela på pumpen (Bild 15). c) drag ut rotern tillsammans med skraporna och fjädrar, d) tag bort luftskruv avlägsna läppventilen. e) vrid "grädd regulator" till sprinten tag ur denna samt fjäder, sära på slangen och bottenventilen rengör med diskmedel, använd lämplig borste för rengöring av slangen; desinficera (Bild 16).
 6. För montering av pumpen, följ ovanstående beskrivning baklänges, kom ihåg att anbringa ett tunt lager av FRIGOMAT smörjmedel på rotern.
 7. Töm tanken från rengöringsmedlet, skölj rejält med vatten och ha i desinfektionsmedel. Innan uppstartning och produktion av blåst grädde töm ut desinfektionsmedlet och skölj igenom.
 8. Montera gräddblåsarhuvudet, matarröret, labyrinten och pumpen på maskinen igen.
 9. Tryck på knappen ON/OFF så att båda lamporna tänds.

- **Varning** -

- För att skydda plastdetaljer och rotern, använd aldrig kemiska lösningar och/eller blandningar under rengöringen.
- Kemiska produkter för sterilisering skall användas i enlighet efter gällande norm och med största försiktighet.
- Efter desinfektionen, rör inte dom steriliserade delarna med händerna, handduk, svamp eller annat.
- **OBS** Kör inte pumpen torr.

4. FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
Utrustningen fungerar ej och varningslamporna lyser inte (KREAM).	Avsaknad av spänning.	Kontrollera att det finns spänning fram i uttaget.
	Automatsäkring utlöst eller säkring trasig.	Tillkalla service.
Maskinen är på men temperaturen i tanken sjunker ej.	Maskinen är inte igångsatt.	Tryck på huvudströmbrytaren ON/OFF tills båda varningslamporna tänds.
	Kylsystemet saknar gas.	Tillkalla service.
Produkten i tanken är frysen.	Fel på termostaten.	Tillkalla service.
Grädden kommer ut som vätska.	Regulatorn är felinställd.	Ställ "regulator" på ett högre värde.
	Stopp i läppventilen.	Rengör luftskruven och läppventilen.
	Gräddsorten inte möjlig att blåsa.	Använd annan typ av grädde.
Grädden kommer ut sakta och är för luftrik.	Regulatorn är felinställd.	Ställ regulatorn på ett lägre värde.
	Regulatorn är inte rätt i spåret.	Se till att regulatorn är inställd i sina rätta spår.
Pumpen fungerar men ingen grädde kommer ut ur spritsen.	Stopp i labyrinten och gräddblåsarhuvudet.	Rengör labyrinten och gräddblåsarhuvudet med varmt vatten.
Maskinen är igång, portionstimern är intryckt, pumpen startar ändå inte.	För stort produktuttag.	Vänta några sekunder tills det termiska återställningsskyddet är återställt och överskrid inte utrustningens kapacitet.

5. BILAGA

5.1 KREAM

Maskin Specifikation

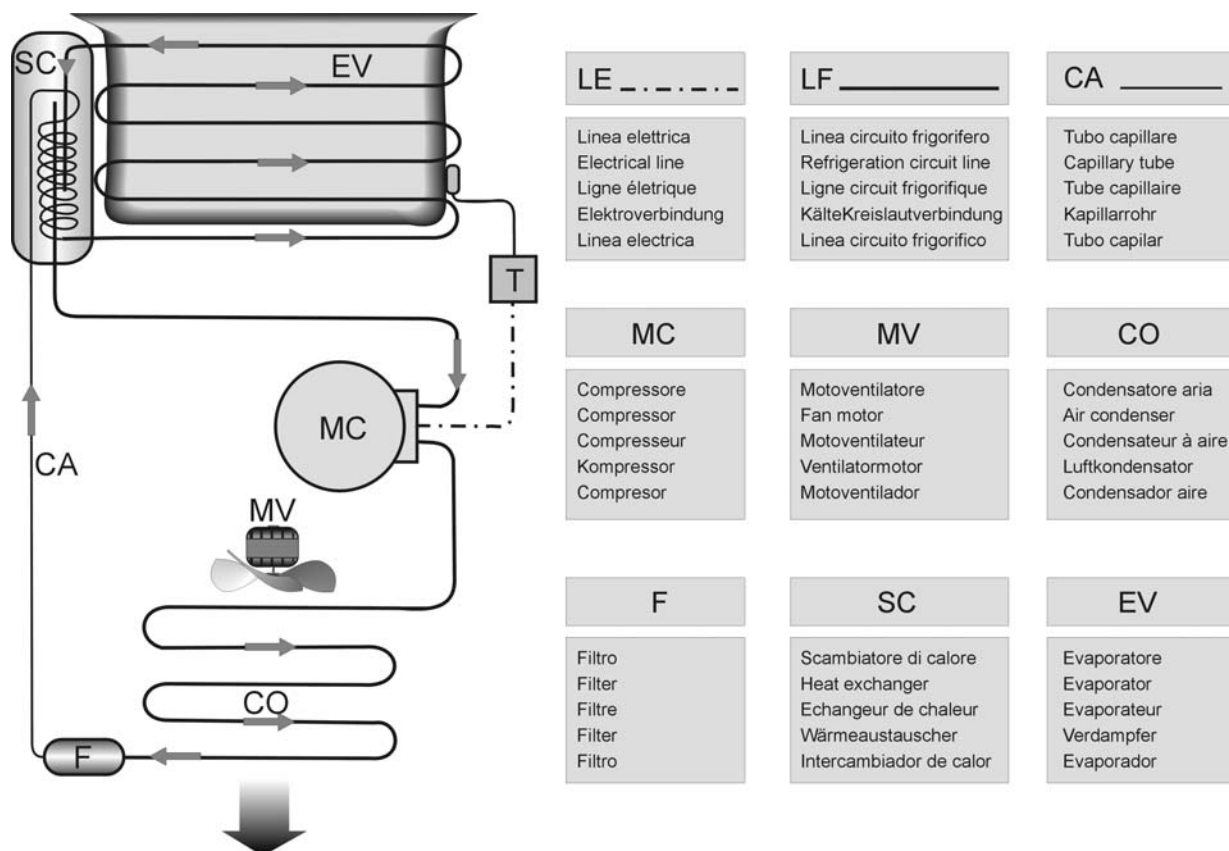
Dimension	Vikt	Tank volym	Produktion per timme	Effekt	Spänning	Gas
230 x 560 h. 450 mm	30 kg	3 l.	50 kg/h	0.5 kW	230 V	0.090 kg R 134 A

KREAM 2,5

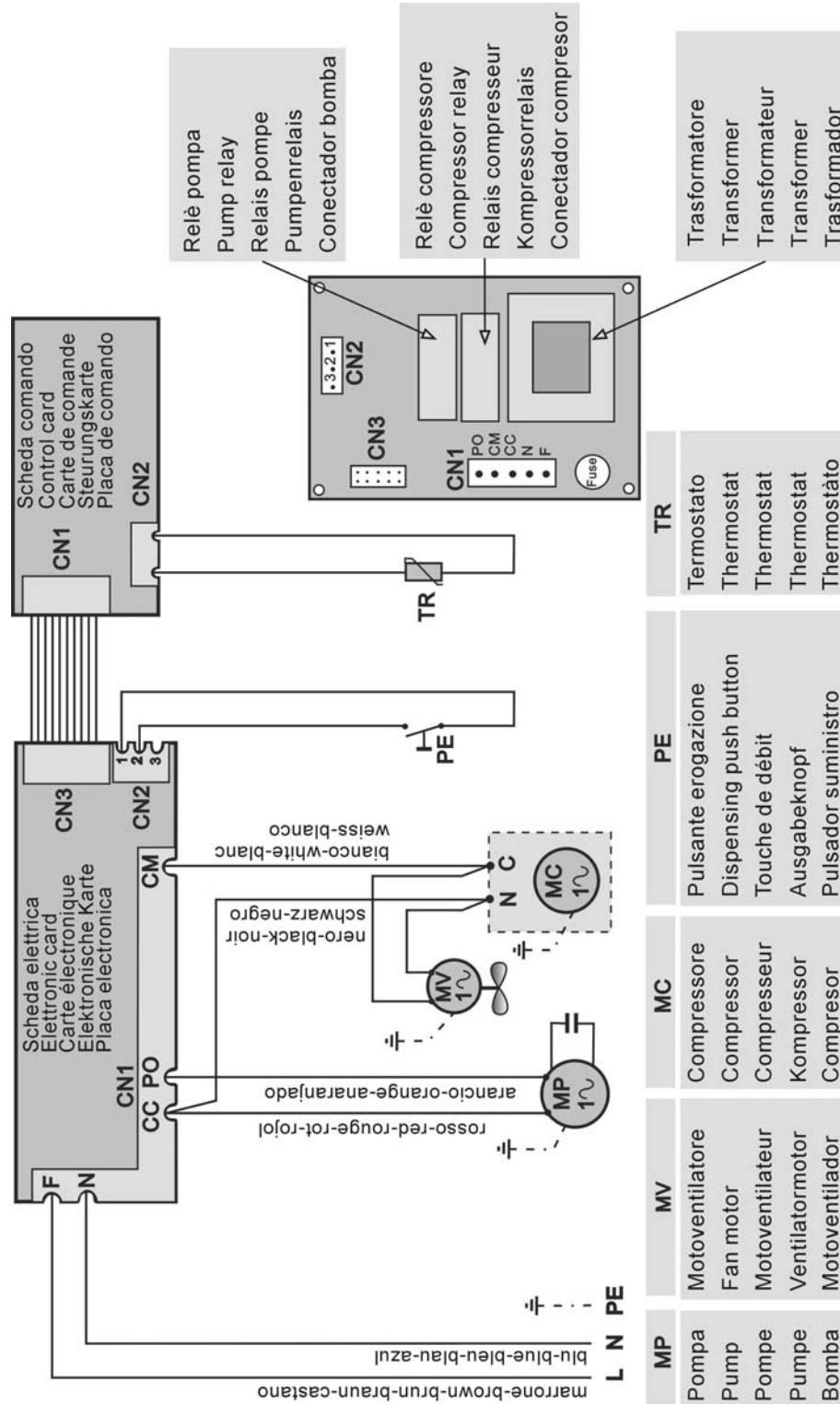
Maskin Specifikation

Dimension	Vikt	Tank volym	Produktion per timme	Effekt	Spänning	Gas
230 x 560 h. 430 mm	30 kg	2,5 l.	50 kg/h	0.5 k	230 V	0.090 kg R 134 A

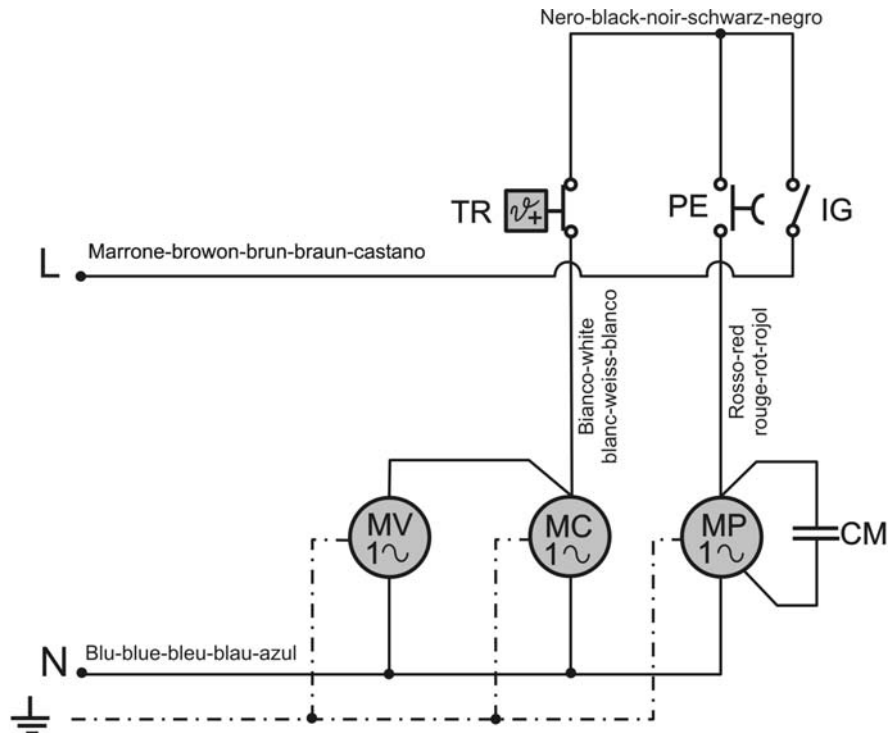
5.2 Schema kylsystem



5. 3 KREAM
Schema elsystem



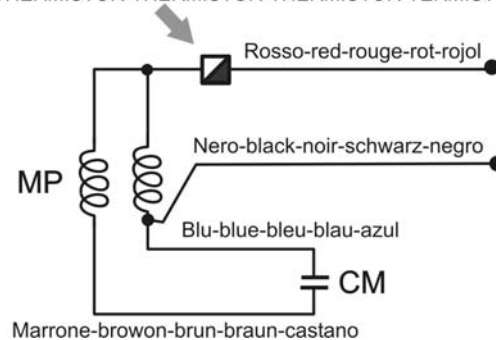
KREAM 2,5
Krettschema



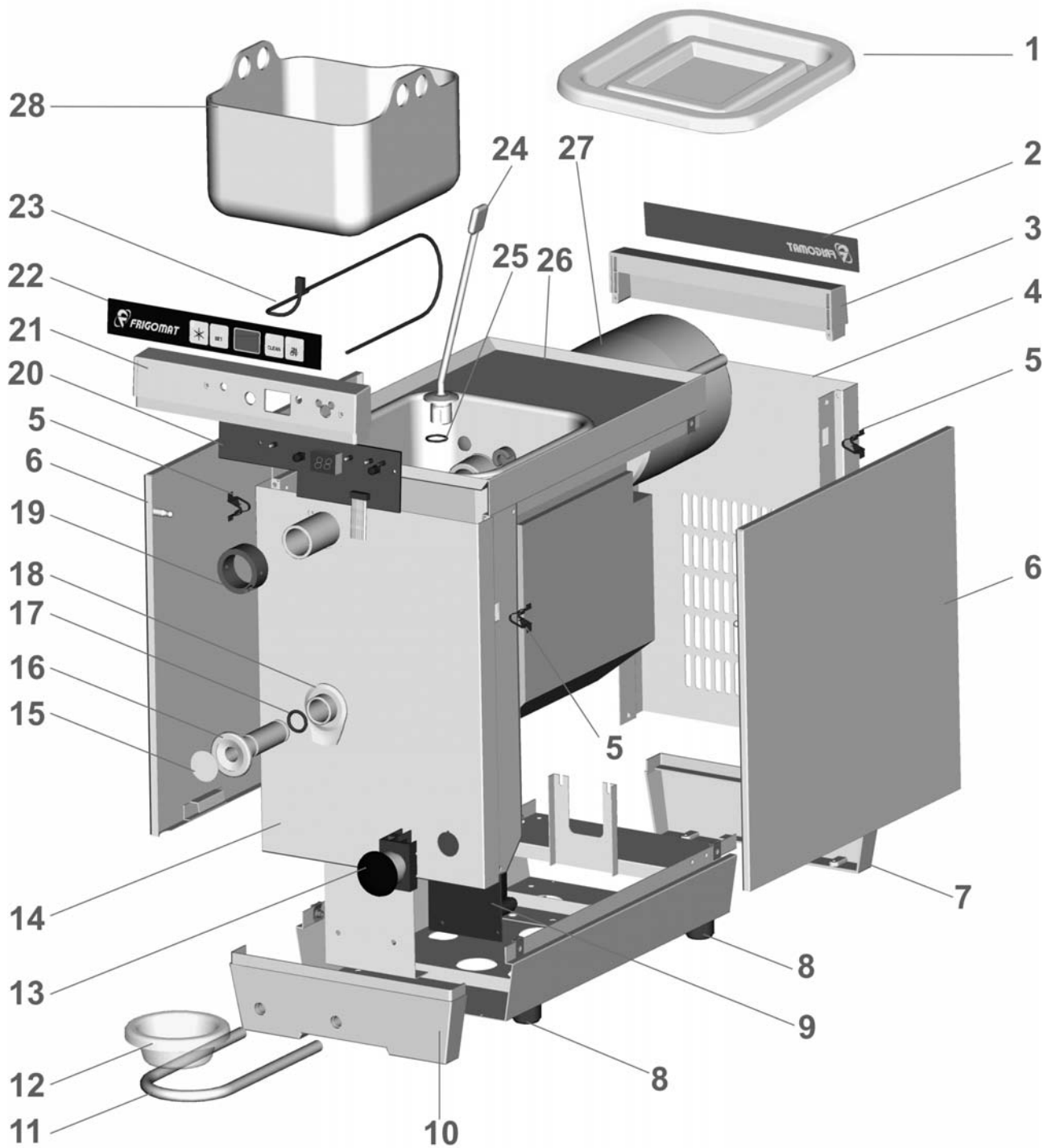
MP	MV	MC	TR	PE	IG	CM
Pompa	Motoventilatore	Compressore	Termostato	Pulsante erogazione	Interruttore	Condensatore motore
Pump	Fan motor	Compressor	Thermostat	Dispensing push button	Switch	Motor capacitor
Pompe	Motoventilateur	Compresseur	Thermostat	Touche de débit	Interrupteur	Condensateur moteur
Pumpe	Ventilatormotor	Kompressor	Thermostat	Ausgabeknopf	Schalter	Motorkondensator
Bomba	Motoventilador	Compresor	Thermostato	Pulsador suministro	Interruptor	Condensator motor

COLLEGAMENTO MOTORE POMPA-PUMP MOTOR CONNETION-CONNEXION MOTEUR POMPE
PUMPENMOTORVERBINDUNG-COLIGAMENTO MOTOBOMBA

TERMISTORE-THERMISTOR-THERMISTOR-THERMISTOR-TERMISTORE



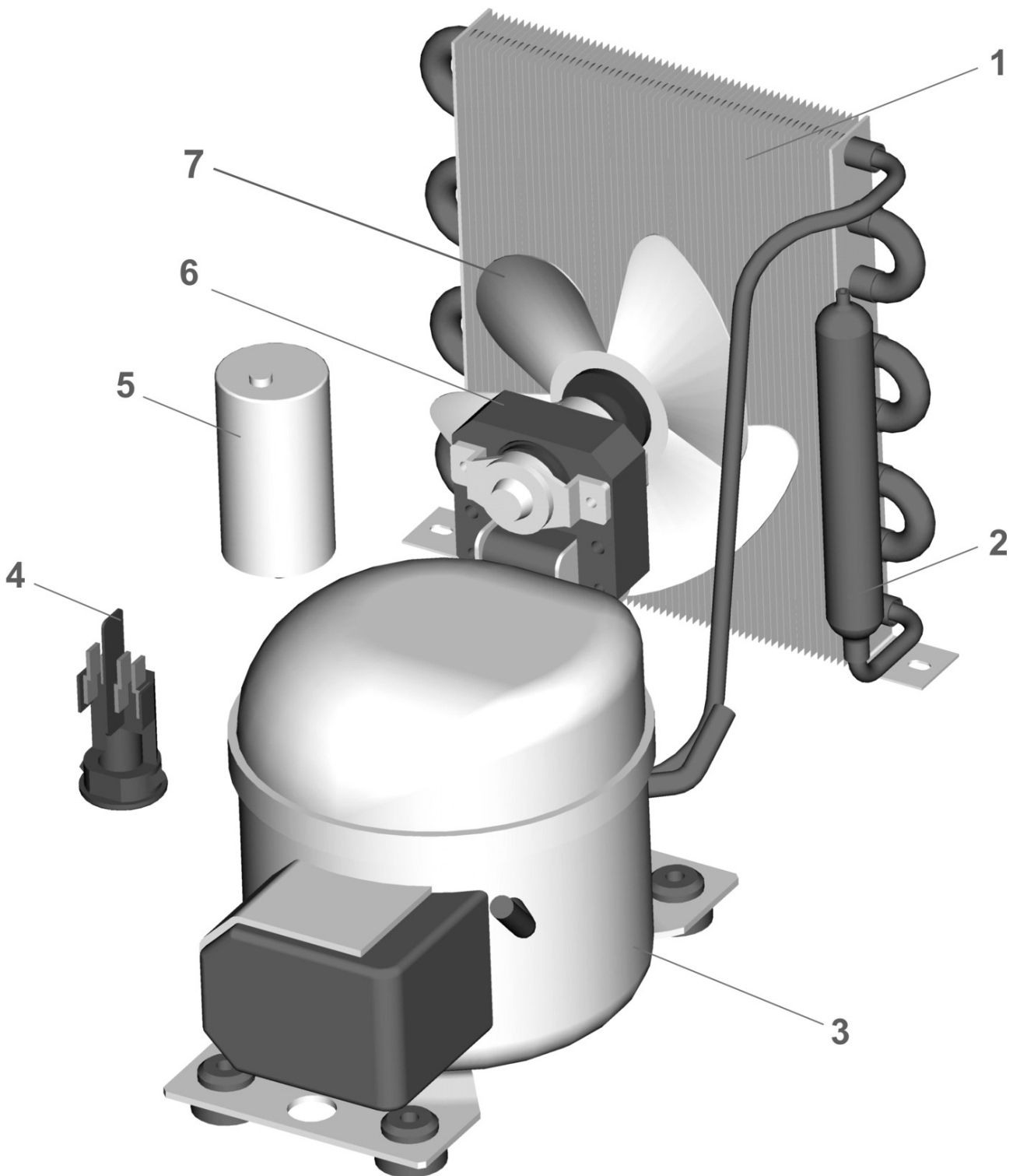
**5.4 Reservdelar
KREAM – T.1**



KREAM – T.1

P.	COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG	BESKRIVNING	N°
1	P03.136	Coperchio	Cover	Couvercle	Deckel	Lock	1
2	P05.793	Etichetta post.	Back label	Étiquette post.	Abziehbild	Bakre etikett	1
3	P15.35277	Spondina sup. post.	Back upper board	Bord post. sup.	Hintere obere Wand	Övre bakre panel	1
4	A02.37119	Pannello posteriore	Back panel	Panneau post.	Hinteres Blech	Bakre panel	1
5	V08.36308	Molla a clip	Release - spring	Ressort à déclic	Schnappfeder	Låsning	4
6	C02.086	Pannello laterale	Lateral panel	Panneau lateral	Seitenblech	Sidopanel	2
7	P15.35279	Spondina inf. Post.	Back lower board	Bord post. inf.	Hint. untere Wand	Nedre bakre panel	1
8	P06.077	Piedino	Feet	Pied	Fuss	Fot	4
9	D13.075	Scheda 220 50/60 1	Card 220 50/60 1	Carte 220 50/60 1	Karte 220 50/60 1	Kretskort	1
10	P15.35278	Spondina inf. Ant.	Frontal lower board	Bord front. inf.	Vord. untere Wand	Främre nedre panel	1
11	B12.092	Supporto raccogl.	Support for Drip coll.	Support rec. gouttes	Support Tropfenauf.	Droppbygel	1
12	P03.053	Raccogliocce	Drip collector	Recueille - gouttes	Tropfenauffänger	Droppskål	1
13	D05.147.01	Pulsante	Switch	Poussoir	Druckknopf	Portionstimern	1
14	A02.37118	Pannello anteriore	Front panel	Panneau antérieur	Vorderpaneel	Frontpanel	1
15	C05.165	Disco	Disc	Disque	Scheibe	Bricka	1
16	P19.35274	Tappo di tenuta	Plug seal	Bouchon	Abdichtungsverschluss	Bottenplugg	1
17	P10.077	Guarnizione	Gasket	Joint	Dichtung	O-ring	1
18	P19.35273	Salvagocce ABS	Dip protection	Protège-goutte ABS	Tropfenschutz ABS	Droppring	1
19	Z87.37130	Anello	Ring	Anneau	Ring	Låsring	1
20	D13.076	Scheda comandi	Switch board card	Carte clavier	Tastatur - Karte	Manöverkort	1
21	P15.35276	Spondina sup. ant.	Frontal upper board	Bord front. sup.	Vord. obere Wand	Manöverpanel	1
22	P05.792	Etichetta anteriore	Front label	Étiquette front.	Frontkleber	Manöveretikett	1
23	D01.433	Sensore temp.	Temp. feeler	Sonde temp.	Temp. Fühler	Temperaturgivare	1
24	P02.140	Tappo per vaschetta	Plug for tank	Bouchon pour bac	Pfropfen für Becken	Bottenplugg	1
25	P10.056	Guarnizione	Gasket	Joint	Dichtung	O-ring	1
26	Z56.36336	Evaporatore	Evaporator	Évaporateur	Verdampfer	Kyltank	1
27	B01.333.00	Motore	Motor	Moteur	Motor	Motor	1
OPTION							
28	P16.37133	Vaschetta asportabile	Revomeble tank	Bac emportable	Abnehmbares Becken	Lös tank	1

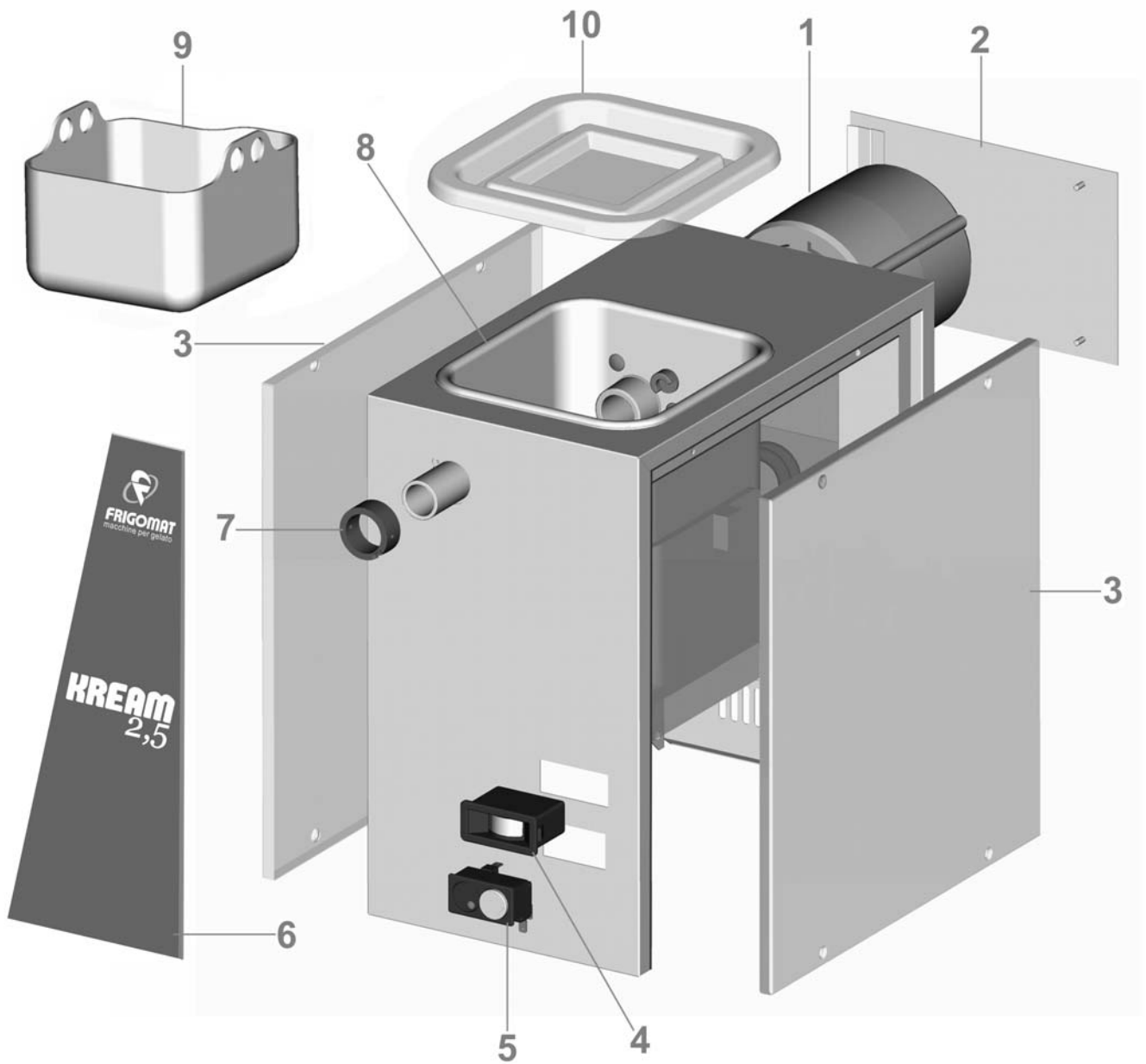
KREAM – T.2



KREAM – T.2

P.	Cod.	Descrizione	Description	Description	Beschreibung	Beskrivning	N°
1	A03.048	Condensatore ad aria	Air condenser	Condensateur a air	Luftkondensator	Kondensor luft	1
2	A07.033	Filtro	Filter	Filtre	Filter	Filter	1
3	A01.199	Compressore 220/240 50-60-1	Compressor 220/240 50-60-1	Compresseur 220/240 50-60-1	Kompressor 220/240 50-60-1	Kompressor 220/240 50-60-1	1
4	D06.143	Pressacavo PA84	Cable grip PA84	Press-fils PA84	Kabelhalter PA84	Kabelgenomföring PA84	1
5	D04.109.05	Condensatore per motore	Motor condensator	Condensateur pour moteur	Motorkondensator	Motorkondensator	1
6	B03.37532	Motoventilatore	Fan motor	Moteur ventilateur	Ventilator Motor	Fläktmotor	1

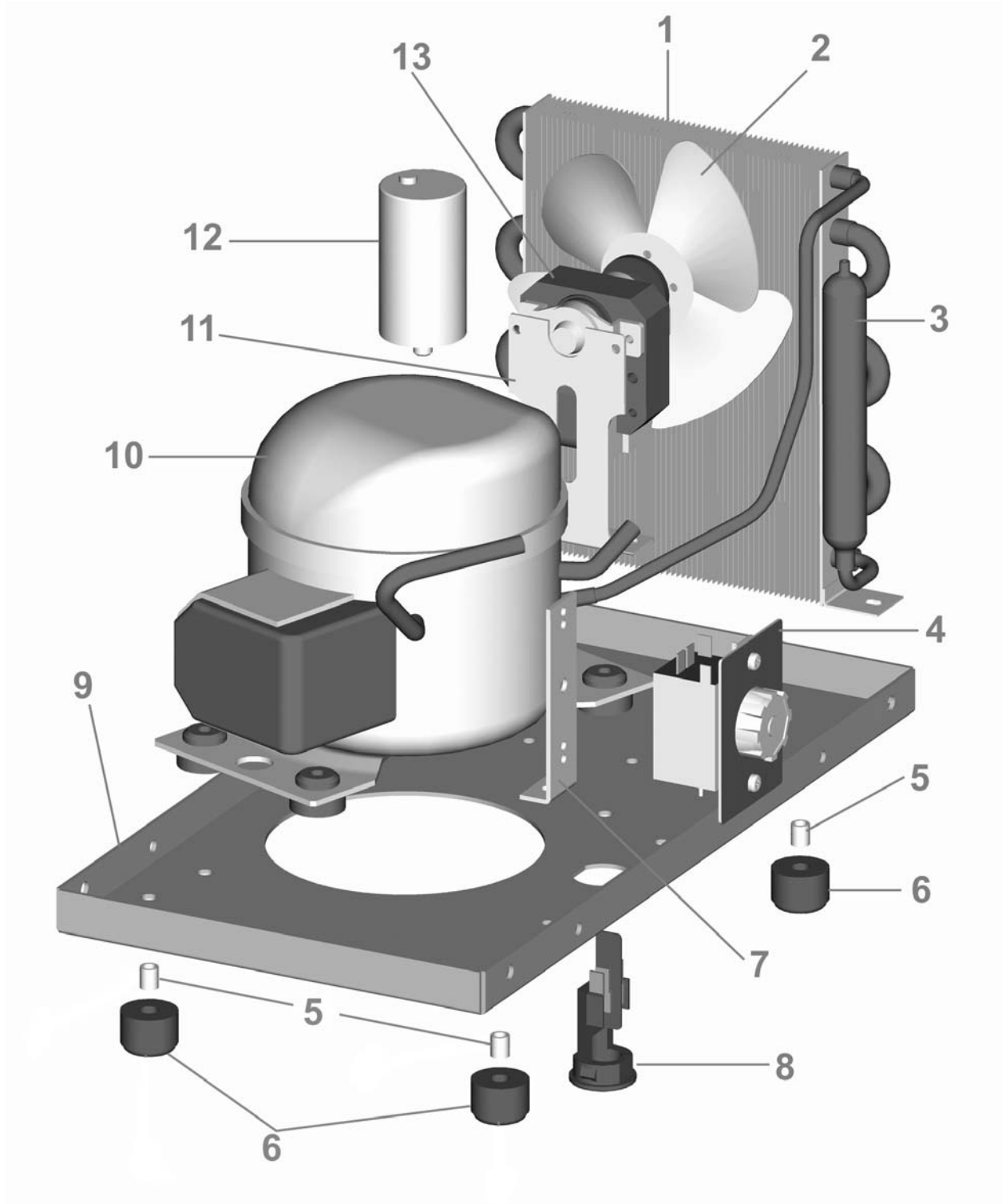
KREAM 2,5 – T.1



KREAM 2,5 – T.1

P.	COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG	BESKRIVNING
1	B01.333.00	Motore	Motor	Moteur	Motor	Motor
2	A02.37115	Pannello posteriore	Back pannel	Panneau post.	Hinteres Blech	Bakre panel
3	A02.37116	Pannello laterale	Lateral pannel	Panneau lateral	Seitenblech	Sidopanel
4	B11.37485	Termometro	Thermometer	Thermomètre	Thermometer	Tanktemperatur
5	E07.37486	Gruppo pulsanti	Switch group	Groupe puiissoirs	Schaltersatz	Strömställare
6	M02.37540	Etichetta anteriore	Front label	Étiquette front.	Frontkleber	Främre etikett
7	Z87.37130	Anello	Ring	Anneau	Ring	Låsring
8	Z56.37484	Evaporatore	Evaporator	Évaporateur	Verdampfer	Kyltank
9	P16.37133	Vaschetta asportabile	Removeble tank	Bac emportable	Abnehmbares Beken	Lös tank
10	P03.136	Coperchio	Cover	Couvercle	Deckel	Lock

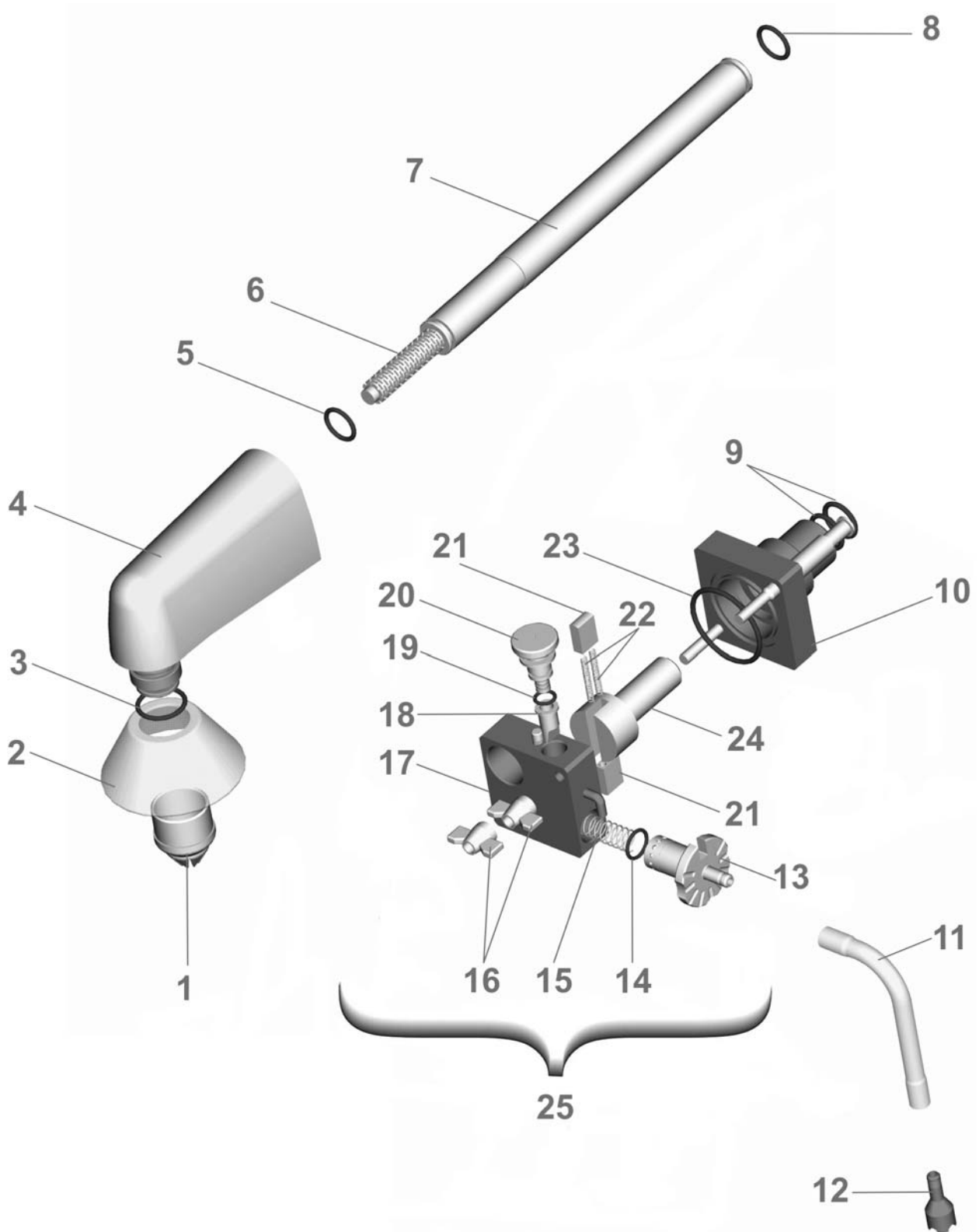
KREAM 2,5 – T.2



KREAM 2,5 – T.2

P.	COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG	BESKRIVNING
1	A03.048	Condensatore ad aria	Air condenser	Condensateur a air	Luftkondensator	Kondensor luft
2	B03.37533	Ventola	Fan	Ventilateur	Flügelrad	Fläkt
3	A07.033	Filtro	Filter	Filtre	Filter	Filter
4	A02.143	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostat
5	B10.015	Distanziale	Schim	Bague	Sceibe	Distans
6	P06.077	Piedino	Feet	Pied	Fuss	Fot
7	F03.240	Staffa fissaggio termostato	Braket	Bride	Halterung	Fäste
8	D06.143	Pressacavo PA084	Cable grip PA84	Press-fils PA84	Kabelhalter PA84	Kabelgenomföring PA84
9	A01.37117	Fondo	Bottom	Fond	Boden	Bottenplåt
10	A01.199	Compressore 220/240 50-60/1	Compressor 220/240 50-60/1	Compresseur 220/240 50-60/1	Kompressor 220/240 50-60/1	Kompressor 220/240 50-60/1
11	F03.260	Supporto motore ventilatore	Fan motor braket	Bride moteur ventilateur	Halterung des Ventilatormotor	Motorfäste
12	D04.109.05	Condensatore	Condensator	Condensateur	Kondensator	Kondensator
13	E01.37532	Motoventilatore	Fan motor	Moteur ventilateur	Ventilator Motor	Fläktmotor

KREAM / KREAM 2,5 – T.3



KREAM / KREAM 2,5 – T.3

P.	Cod.	Descrizione	Description	Description	Beschreibung	Beskrivning	N°
1	P09.014	Frastagliatore	Star nozze	Découpeurs	Kränze	Spritsmunstycke	1
1	P09.028	Frastagliatore L.	Star nozze	Découpeurs	Kränze	Spritsmunstycke	1
2	P09.006	Paraspruzzi	Splash guard	Paraflaque	Spritzschutz	Skyddsskärm	1
3	P10.045	Guarnizione	Gasket	Joint	Dichtung	O-ring	1
4	Z84.35271	Rubinetto	Tap	Robinet	Zapfhahn	Gräddblåsarhuvud	1
5	P10.073	Guarnizione	Gasket	Joint	Dichtung	O-ring	1
6	P09.029	Tessurizzatore	Labyrinth	Labyrinthe	Schwellstab	Labyrint	1
7	B03.027	Canotto	Sleeve	Tube	Röhrchen	Matarrör	1
8	P10.028	Guarnizione	Gasket	Joint	Dichtung	O-ring	1
9	P10.105	Guarnizione	Gasket	Joint	Dichtung	O-ring	2
10	Z89.37016	Corpo pompa	Pump body	Corps pompe	Pumpenkörper	Pumpkropp	1
11	T10.089	Tubo in gomma (0.135 mt)	Rubber tube (0.135 mt)	Tuyau en gomme (0.135 mt)	Plastikschlauch (0.135 mt)	Slang (0.135 m)	1
12	B17.175	Terminale tubo	Ttube head	Terminal tuyau	Plastikschlauch-Abschlusskaden	Bottenventil	1
13	P22.37022	Regolatore panna	Cream regulator	Regulateur de crème	Schlagsahneinsteller	Regulator	1
14	P10.103	Guarnizione	Gasket	Joint	Dichtung	O-ring	1
15	B11.055	Molla	Spring	Ressort	Feder	Fjäder	1
16	P02.136	Pomello pompa	Knob	Pommeau	Handgriff	Vingmutter	2
17	Z89.37017	Coperchio pompa	Pump cover	Couvercle pompe	Pumpeldeckel	Pumphus	1
18	P02.37049	Valvola non ritorno	Non return valve	Clapet de refoulement	Rückschlagventil	Läppventil	1
19	P10.019	Guarnizione	Gasket	Joint	Dichtung	O-ring	1
20	P22.37023	Otturatore	Shutter	Obturateur	Verschluss	Luftskruv	1
21	B17.157	Paletta	Scrape	Palette	Schaufel	Skrapa	2
22	B11.042	Molla per paletta	Scrape spring	Palette ressort	Schaufelfeder	Skrapfjädrar	2
23	P10.031	Guarnizione	Gasket	Joint	Dichtung	O-ring	1
24	B17.115	Rotore	Rotor	Roteur	Läufer	Rotor	1
25	Z06.37015	pompa	Pump	pompe	Pumpe	Pump	1

RESERVDELAR:

Beställ reservdelar på följande sätt.

1. Identifiera artikelnummer för komponenten som skall bytas ut med hjälp av sprängskissen.
2. Identifiera maskinens typ och serienummer på märkplåten.
3. Ange följande vid beställning av reservdelar.

Maskinens namn:

Serienummer:

Reservdelens artikelnummer:

Maskinens spänning:

4. Skicka beställningen till:

ACTOR Kök & Butik AB
Vändkretsen 55
802 75 GÄVLE
Fax 026-14 77 71
e-mail storkok@actorab.se



Azienda Certificata
ISO 9000-2000
Numero Certificato T 27543



FRIGOMAT s.r.l., via 1° Maggio 26862 GUARDAMIGLIO (LO) – ITALIA
tel. 0377.415011 – Fax. 0377.451079
WWW.FRIGOMAT.COM
info@frigomat.com

Terza edizione
cod. M04.37389