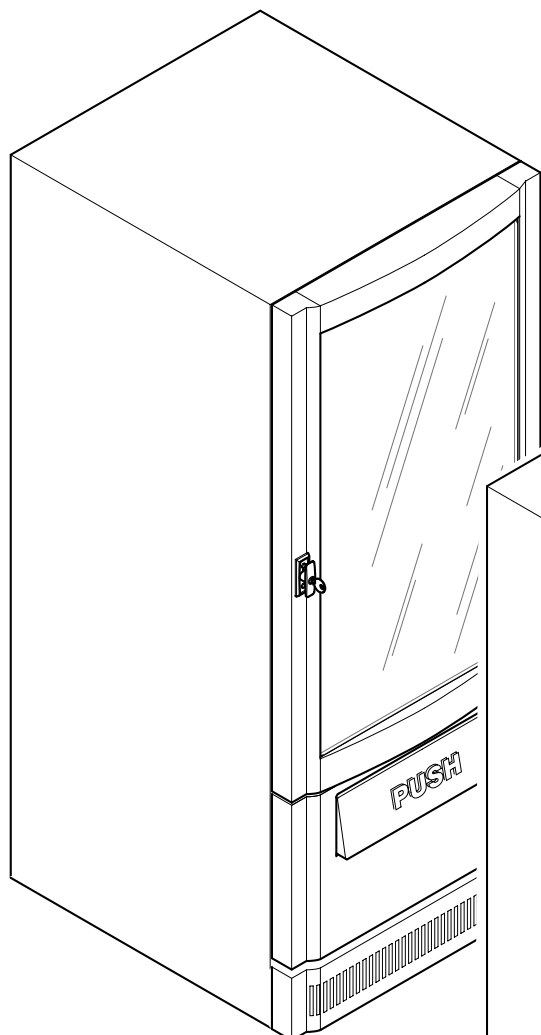
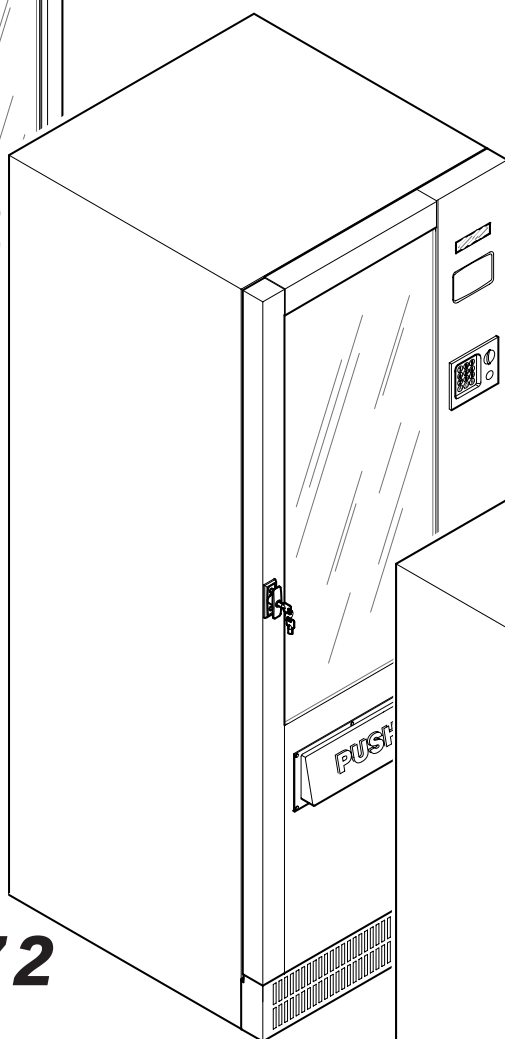


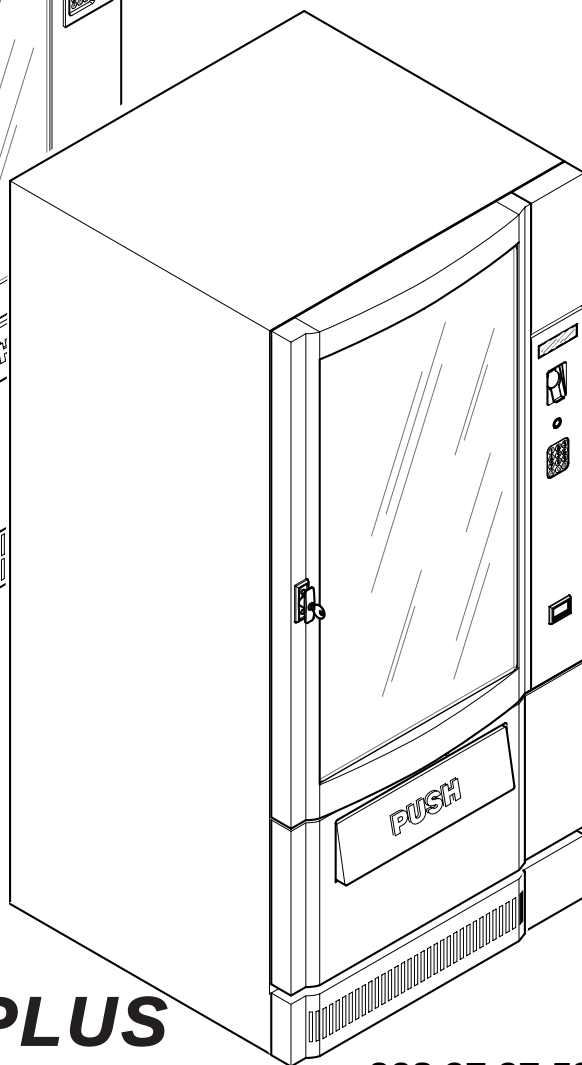
MANUAL DE INSTALACION Y MANTENIMIENTO



BVM 676



BVM 672



BVM 685

BVM 685 PLUS

BVM 695

BVM 695 PLUS

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

La **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

Declara bajo su responsabilidad que la familia de los distribuidores automáticos modelo:

**BVM 685 - BVM 685 PLUS - BVM 695 - BVM 695 PLUS -
BVM 672 - BVM 676**

Satisface los Requisitos Esenciales de Seguridad de las Directivas:

- 1) **73/23 CEE Baja Tensión** $\Rightarrow$ **93/68/CEE** $\Rightarrow$ **2006/95/EEC** -BT-
- 2) **89/336/CEE Compatibilidad Electromagnética** $\Rightarrow$ **91/263/CEE** $\Rightarrow$ **92/31/CEE** $\Rightarrow$ **93/68/CEE** $\Rightarrow$ **2004/108/CEE** -EMC-
- 3) **REG. (CE) 1935/2004** sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios.
REG. (CE) 1895/2005 sobre la restricción del uso de algunos derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios.
DIR. 2002/72 CE sobre los materiales y objetos de material plástico destinados a entrar en contacto con productos alimentarios.

1) BAJA TENSIÓN (Seguridad Eléctrica BT):

EN 60335-1 : 2002 + A1+ A11 (Norma general de seguridad eléctrica)
EN 60335-2-75: 2004+ A1 (Normas particulares para distribuidores comerciales y aparatos automáticos para la venta)
EN ISO 11201 + EN ISO 3744 Medición del ruido acústico
Nivel de potencia acústica : LpA < 70 dB(A)

2) COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA (EMC)

EN 55014-1:2000+A1+A2
EN 55014-2:1997+A1
EN 61000-3-2: 2000+A2
EN 61000-3-3:1995+A1+A2
EN 61000-4-4
EN 61000-4-5
EN 61000-4-6
EN 61000-4-11
EN 61000-4-2

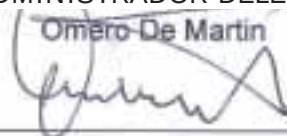
EN 50366:2003 +A1

Medición del campo electromagnético alrededor del distribuidor

Por otra parte, declara que los dispensadores citados al final de la página, si se utilizan según los procedimientos descritos en los manuales de uso y mantenimiento, son conformes a los requerimientos generales y específicos exigidos por la **Norma (CE) N° 852/2004 Anexo 2, Capítulo III, apartados 1 y 2g.**

Zingonia di Verdellino (BG), enero 2009

EL ADMINISTRADOR DELEGADO

Omero De Martin


ANTES DE UTILIZAR LA MAQUINA, LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UN CORRECTO EMPLEO SEGUN LOS REQUISITOS ESCENCIALES DE SEGURIDAD.



¡ATENCIÓN! Indicaciones importantes para la seguridad!



LEER atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en servicio.



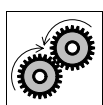
Antes de cualquier intervención de mantenimiento, cortar la alimentación eléctrica.



¡ATENCIÓN! : máquina conectada a la tensión eléctrica



¡ATENCIÓN! : superficie de contacto **MUY CALIENTE**.



¡ATENCIÓN! Piezas en movimiento



PE

Indicación de toma en tierra



ADVERTENCIAS

ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN



Se define como encargado de la manutención a la persona que se ocupa de cargar los recipientes para el producto soluble, el azúcar, el café, las paletinas y los vasos. El encargado de la manutención debe además ocuparse de la limpieza del distribuidor (véanse las operaciones indicadas en el capítulo 10.0). En el caso de averías, el encargado de la manutención debe llamar al técnico instalador.

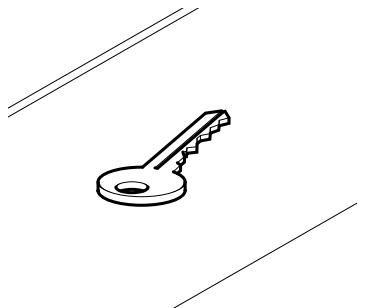


TÉCNICO INSTALADOR

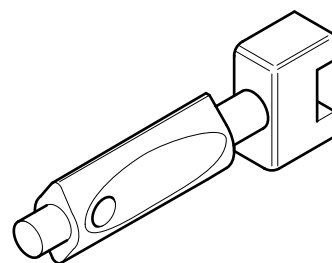
Se define como técnico instalador a la persona encargada de la instalación del distribuidor automático, de la puesta en funcionamiento y de la programación de las funciones. Todas las operaciones de calibrado son de exclusiva competencia del instalador, quien es además depositario de la password de acceso a la programación.



Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del técnico INSTALADOR



Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del técnico INSTALADOR



Llave de servicio con reactivación de tipo Clixon.

Herramientas necesarias para poder efectuar intervenciones en el distribuidor automático.

LLAVES DE CAJA

n° 5,5

n° 7

n° 8

n° 10

n° 20

n° 22

LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)

n° 7

n° 8

n° 10

n° 12

n° 14

DESTORNILLADORES

Corte pequeño

Corte mediano

Corte grande

Cruz normal

Cruz pequeña

Cruz mediana

Cruz grande

En Teflon de corte pequeño para calibrar Trimmer

LLAVE CRICK n° 14

TESTER

TIJERAS ELECTRICISTA

KIT PROGRAMACIÓN

INDICE

1.0 PREMISA

- 1.1 Advertencia para el usuario
- 1.2 Advertencias generales

2.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

- 3.1 Descripción de la máquina (BVM685-BVM695-BVM676)
- 3.2 Descripción de la máquina (BVM672)
- 3.3 Modo de empleo
- 3.4 Modelo
- 3.5 Descripción del funcionamiento

4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

- 4.1 Transporte y traslado
- 4.2 Almacenamiento
- 4.3 Embalaje
- 4.4 Recepción
- 4.5 Desembalaje

5.0 NORMAS DE SEGURIDAD

6.0 INSTALACIÓN

- 6.1 Posicionamiento
- 6.2 Conexión a la red eléctrica
- 6.3 Puesta en marcha
- 6.4 Grupo refrigerante
- 6.5 Capacidad de distribución
 - 6.5.1 Productos de bollería y similares
- 6.6 Conexión para el funcionamiento en Master/slave (BVM685 / BVM676 / 971ES05)
- 6.7 Carga de producto

- 6.7.1 Carga cajones
- 6.7.2 Etiquetas de selección
- 6.7.3 Instalación del monedero

7.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE

8.0 MANTENIMIENTO

9.0 ALARMAS

10.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

- 10.1 Limpieza y carga
 - 10.1.1 Procedimientos para la limpieza del distribuidor
 - 10.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención
 - 10.1.3 Limpieza y manutención
 - 10.1.4 Mantenimiento ordinario y extraordinario
- 10.2 Regulaciones
 - 10.2.1 Espirales
 - 10.2.2 Substitución del espiral
 - 10.2.3 Modificación número de espirales por cajón
 - 10.2.4 Modificación altura entre los cajones
 - 10.2.5 Accesorios
- 10.3 Carga de productos
 - 10.3.1 Módulo latas y botellas
 - 10.3.2 Montaje de la parte trasera de las columnas y de las chapas laterales
 - 10.3.3 Regulación de las levas de distribución
 - 10.3.4 Regulación de la temperatura
- 10.4 Extracción del grupo refrigerante
- 10.5 Inactividad

11.0 DESMANTELAMIENTO



1.0 PREMISA

1.1 Advertencia para el usuario

Este distribuidor automático ha sido diseñado y construido en el pleno respeto de las normativas vigentes que conciernen a la seguridad y resulta ser seguro para las personas que sigan las instrucciones de carga y limpieza ordinaria presentadas en este manual.



El usuario no debe por ningún motivo, extraer las protecciones que requieran de una herramienta para ser extraídas.

Para algunas operaciones de mantenimiento, (que han de efectuarse solo por técnicos cualificados e indicadas en este manual por el correspondiente pictograma), se precisa desmontar algunas protecciones de seguridad.

En el respeto de las normativas de seguridad, algunas operaciones son de exclusiva competencia del técnico instalador y, solamente bajo autorización específica, también el operador encargado de la manutención ordinaria puede tener acceso a operaciones determinadas.

El conocimiento y el respeto desde el punto de vista técnico de las advertencias de seguridad y de los peligros contenidos en este manual, permiten la instalación, puesta en marcha y mantenimiento con un riesgo mínimo.

1.2 Advertencias generales



Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente en todos sus apartados, el presente manual.

El conocimiento de la información y del contenido del presente manual, es esencial para una correcta utilización del distribuidor automático.

- La intervención en el distribuidor automático solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo.
El técnico instalador debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.

- Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conocimiento de toda la información y prescripciones indicadas en la documentación técnica.

A pesar de la plena observación del constructor de las normativas de seguridad, quienes trabajan sobre el distribuidor automático deben ser perfectamente conscientes de los riesgos potenciales que subsisten al intervenir sobre la máquina.

- Este manual forma parte integrante de la máquina y como tal tiene que permanecer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace del distribuidor automático.

- En caso de pérdida o rotura del manual, se puede solicitar una nueva copia al fabricante, sólo hace falta indicar los datos que aparecen en la matrícula del distribuidor.

- Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático

- Las modificaciones a la máquina no concordadas anteriormente con la empresa fabricante y con el técnico instalador y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad.

Todas las operaciones necesarias para mantener la eficacia de la máquina antes y a lo largo de su vida útil son cargo del técnico / administrador.

- Todas las modificaciones y usos indebidos de la máquina que no estén autorizadas previamente por el constructor, liberan a éste último de cualquier responsabilidad por los daños derivados o refidos a tales actos y hacen decaer automáticamente las responsabilidades de garantía de la máquina misma.
- Este manual, contiene la información actualizada para el momento de comercialización de la máquina; eventuales modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen sobre los nuevos distribuidores, no obligan a **Bianchi Vending Group** a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.
- Es facultad de **Bianchi Vending Group**, actualizar el manual editado, enviando al cliente la hoja correspondiente a la actualización. Esta hoja de actualización, debe guardarse con el manual.

Los problemas técnicos que puedan aparecer, son fácilmente solucionables consultando el presente manual; para más información, contactar con el concesionario donde ha sido adquirido el distribuidor automático; también puede contactar con el servicio técnico de:

+039. 035.45.02.111
fax +039. 035.883.304

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

- los datos que aparecen en la placa de características. (Fig.1.1)
- versión del programa contenido en el microprocesador (etiqueta adhesiva que hay colocada sobre un componente de la placa).

Bianchi Vending Group S.p.a., declina toda responsabilidad por daños ocasionados a personas o cosas, por consecuencia de:

- instalación incorrecta
- instalación eléctrica no adecuada
- limpieza y mantenimiento inadecuados
- modificaciones no autorizadas
- utilización incorrecta del distribuidor
- recambios no originales
- **Bianchi Vending Group S.p.A.** no está obligada en ningún caso a resarcir eventuales daños debidos a interrupciones forzadas de las erogaciones del distribuidor debido a fallas.
- Las operaciones de instalación y mantenimiento, deben realizarse exclusivamente por personal técnico cualificado y anteriormente capacitado para el desarrollo de estas tareas.
- Para la recarga, utilizar únicamente preparados alimentarios específicos para el uso en distribuidores automáticos.
- El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, está preparado para trabajar en locales donde la temperatura no descienda por debajo de 1° C ampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.
- Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización del distribuidor.
- Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.

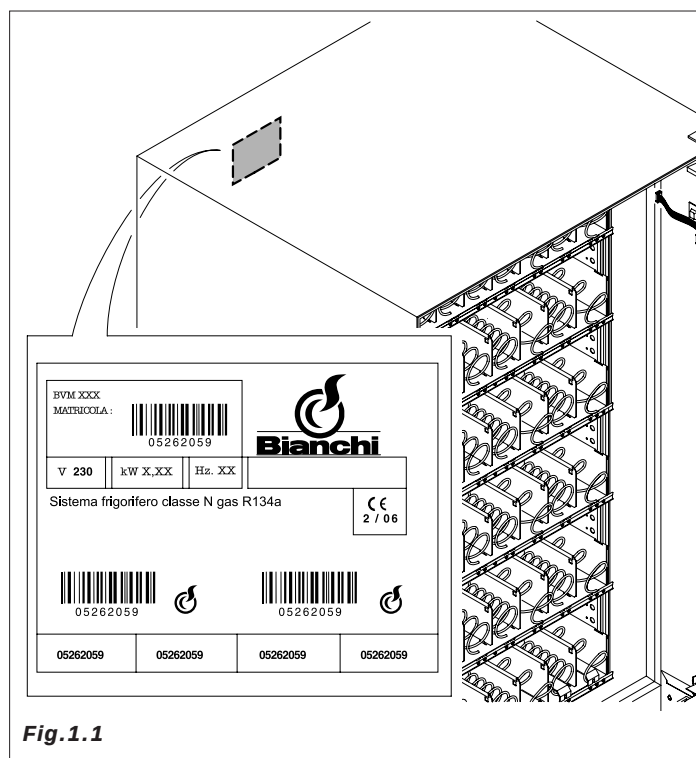


Fig.1.1

Este aparato no está previsto para ser usado por personas (incluidos niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato y sean controladas por una persona responsable por su seguridad. Los niños deben ser controlados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

El acceso al área de servicio está permitida sólo a personal dotado de específicos conocimientos y experiencia práctica de los aparatos.

2.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	BVM 685 685PLUS	BVM 676	BVM 695 695PLUS	BVM 672
Altura (A) mm	1830	1830	1830	1620
Ancho (B) mm	900	750	1045	700
Fondo (C) mm	930	930	930	825
Peso kg	310	280	365	195
Tensión de alimentación 230 V				
Frecuencia de alimentación Hz. 50				
Potencia ⁽¹⁾	0,69	0,69	0,97	0,5
Conexión a la red eléctrica toma SCHUKO				
GRUPO REFRIGERANTE				
Evaporador		ventilato		
Grupo refrigerante ⁽²⁾		clase N		
Gas refrigeante		R134a		
BVM 685-BVM676: el grupo refrigerador con compresor T6213Z (EMBRACO) carga gas 440 gr				
BVM 685-BVM676: el grupo refrigerador con compresor NEK 6212 Z (EMBRACO) actual en producción carga gas 340 gr				
BVM 672: Carga de gas 300g				
BVM 695: Carga de gas 350g.				
Tipo de lámpara		NEON		
Nivel de presión sonora ponderado A	52,2 dB ± 2,5 dB			
Nivel de potencia sonora ponderado A	69,4 dB ± 3,0 dB			

⁽¹⁾ Hay que verificar la potencia nominal presentada en la placa con los datos aplicada sobre el distribuidor.

⁽²⁾ Según la versión requerida y las normativas en vigor en el lugar de utilización.

DIMENSIÓN ESPIRALES

Hay disponibles espirales de paso diferente:

paso 22 mm Ø 68/DX	07018811 L16
passo 22 mm Ø 80/SX	07021011 L16
paso 22 mm Ø 80/DX	07020311 L16
paso 30 mm Ø 68/DX	07018511 L16
paso 35 mm Ø 68/DX	07018111 L16
paso 37 mm Ø 80/DX	07018711 L16
paso 45 mm Ø 68/DX+SX	07018311 L16
paso 45 mm Ø 68/SX	07019811 L16
paso 45 mm Ø 80/DX	07018211 L16
paso 60 mm Ø 68/DX+SX	07018911 L16
paso 60 mm Ø 68/SX	07019611 L16
paso 60 mm Ø 80/DX	07019411 L16
paso 75 mm Ø 68/DX	07018411 L16
paso 77 mm Ø 68/DX+SX	07019311 L16
paso 77 mm Ø 68/SX	07019511 L16
paso 81 mm Ø 80/DX	07020011 L16
paso 94 mm Ø 68/DX	07021111 L16
paso 94 mm Ø 68/SX	07021211 L16

CAPACIDAD BANDEJAS

Variable según el número y el paso de los espirales mismos.

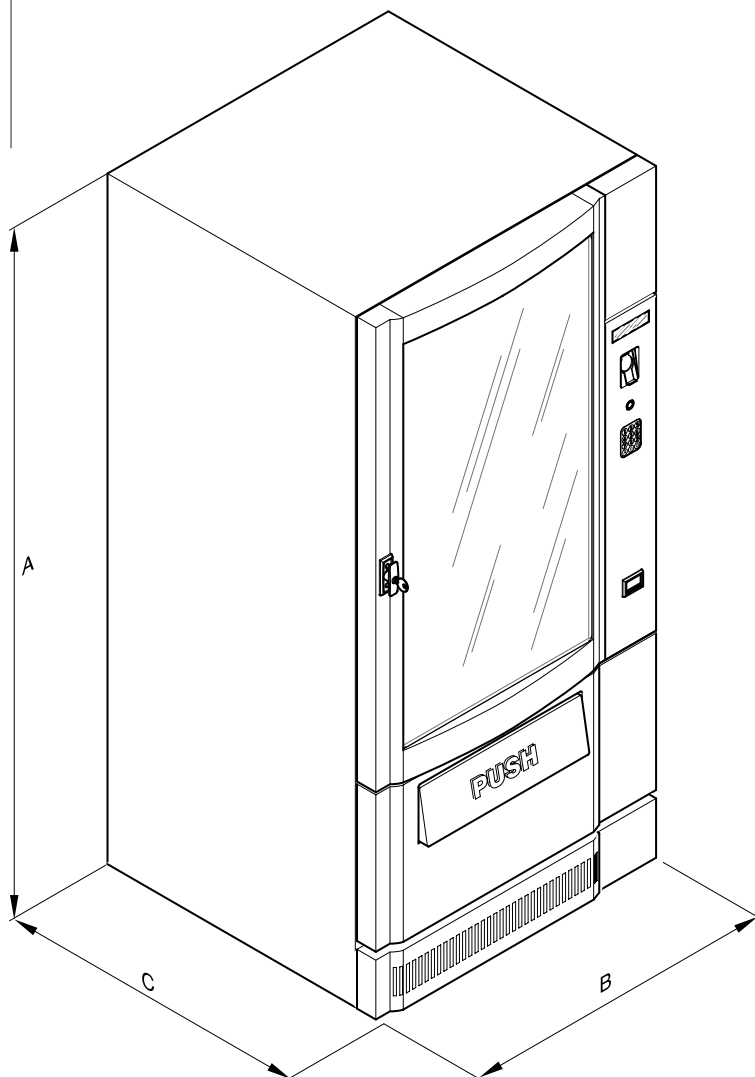


FIG.2.1

3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

3.1 Descripción de la máquina (Fig.3.1)

- 1 Teclado exterior (mod. BVM685-BVM695)
- 2 Ficha electrónica (mod. BVM685-BVM695)
- 3 Cajone productos
- 4 Espiral
- 5 Puerta del distribuidor
- 6 Grupo de frío
- 7 Grupo monedero
- 8 Zona de recepción
- 9 Grupo ficha de potencia (mod. BVM685-BVM695)
- 10 Grupo ficha de potencia (mod. BVM676)
- 11 Columna de productos (mod. BVM685/695 PLUS)
- 12 Ficha de potencia (mod. BVM685/695 PLUS)

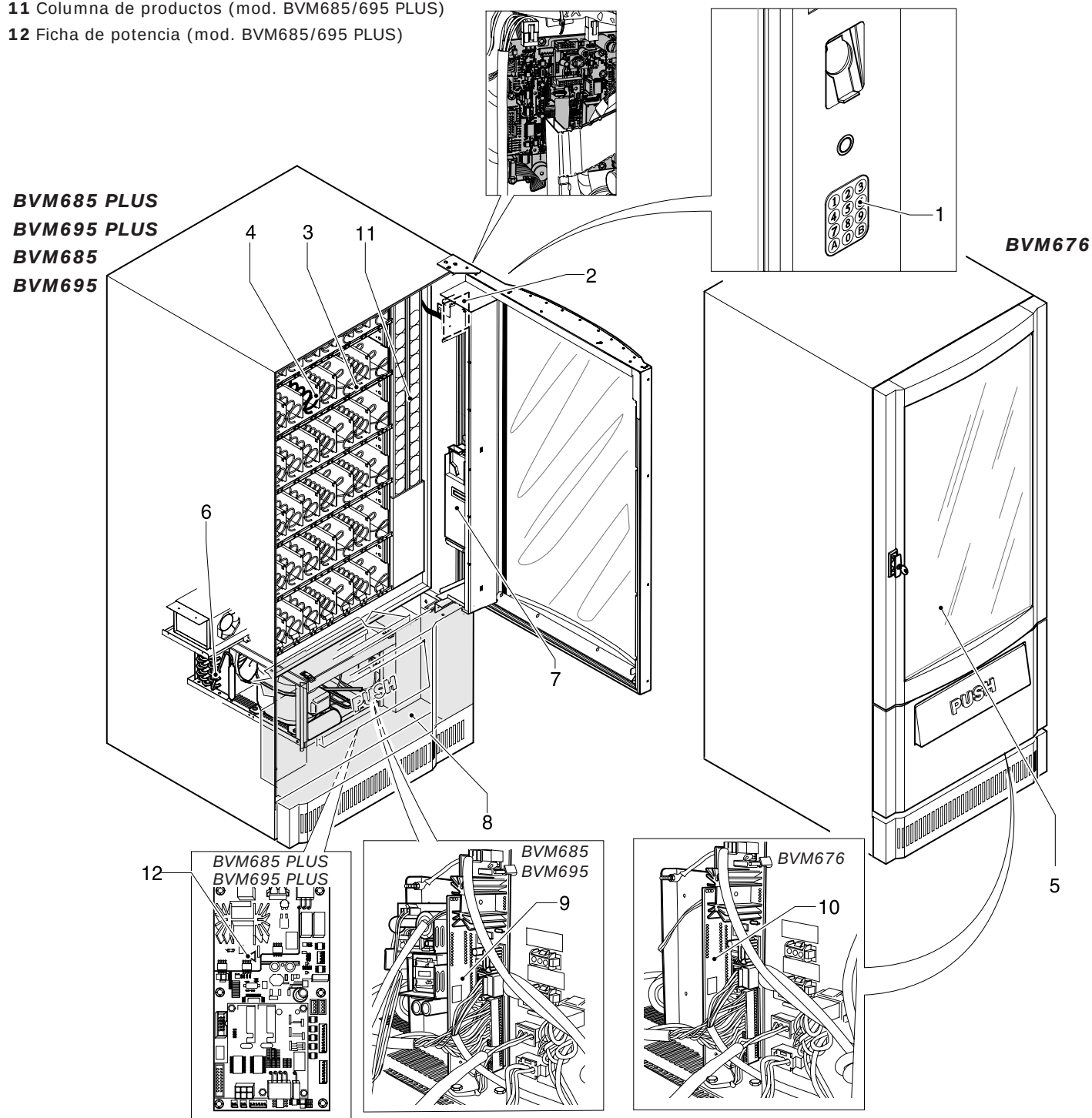


FIG.3.1

3.3 Uso previsto

El distribuidor debe ser destinado exclusivamente a la venta y distribución de productos confeccionados (pastelería, patatitas, bebidas en lata, botellas, brik, etc.).

Atenerse a las indicaciones del productor acerca de las fechas de vencimiento de los productos y de la temperatura de mantenimiento.

3.3 Modelos

Es utilizada la siguiente terminología para distinguir los varios modelos de distribuidor automático:

BVM695 PLUS: modelo con 6 cajones con un máximo de 10 espirales por cajón.

Provisto de teclado externo. Funcionamiento MASTER.

COMBINADO: (2 cajones para botellas y/o latas y 4 cajones para productos snack)

BVM695 PLUS: modelo con 6 cajones con un máximo de 10 espirales por cajón y dos columnas para botellas o latas.

Provisto de teclado externo. Funcionamiento MASTER.

COMBINADO: (3 cajones para botellas y/o latas y 3 cajones para productos snack)

BVM685: modelo con 6 cajones con un máximo de 8 espirales por cajón.

Provisto de teclado externo. Funcionamiento MASTER.

COMBINADO: (3 cajones para botellas y/o latas y 3 cajones para productos snack)

BVM685 PLUS: modelo con 6 cajones con un máximo de 8 espirales por cajón y dos columnas para botellas o latas.

Provisto de teclado externo. Funcionamiento MASTER.

COMBINADO: (3 cajones para botellas y/o latas y 3 cajones para productos snack)

BVM672: modelo con 5 cajones con un máximo de 6 espirales por cajón.

Provisto de teclado externo. Funcionamiento MASTER.

COMBINADO: (2 cajones para botellas y/o latas y 3 cajones para productos snack)

BVM676: modelo con 6 cajones con un máximo de 8 espirales por cajón. Sólo para el funcionamiento en SLAVE.

COMBINADO: (3 cajones para botellas y/o latas y 3 cajones para productos snack)



¡ATENCIÓN!

Los modelos contienen gas presurizado de tipo R134a.



El manual está redactado para todos los modelos, por este motivo, podemos encontrar descripciones o especificaciones que no pertenecen a la propia máquina.

3.4 Descripción del funcionamiento

Durante el normal funcionamiento el distribuidor se pone en estado de espera.

Introduciendo el importe necesario, (según el precio programado) y componiendo, a través de la botonera, el número relativo al producto deseado, se activa el ciclo de erogación.

EROGACIÓN DEL PRODUCTO SELECCIONADO

- componer, utilizando el teclado, el número relativo al espiral del producto deseado.
- el motor relativo al espiral en el que se encuentra el producto seleccionado, efectúa una rotación completa (360°) haciéndolo en el cajón de retiro del producto (Fig.3.3).
- Apretar sobre la puerta del cajón para retirar el producto.

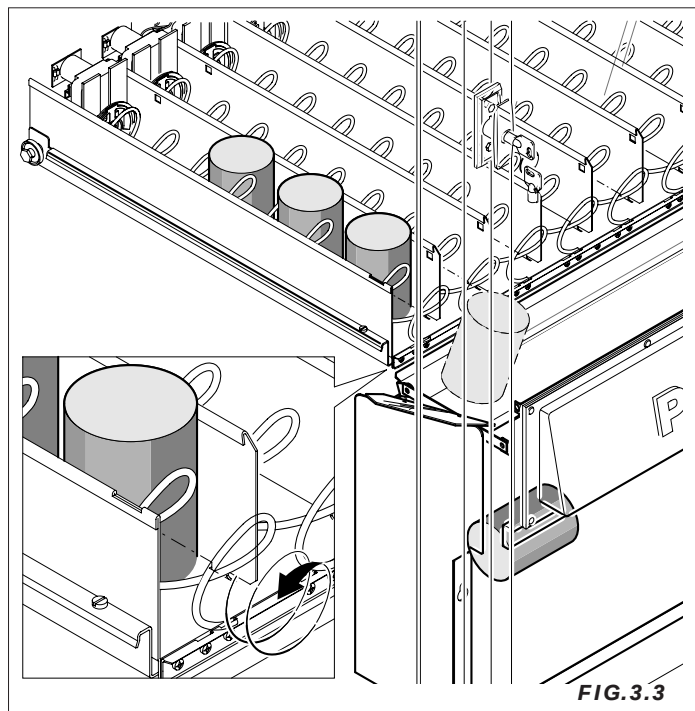


FIG.3.3



4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

4.1 Transporte y traslado (Fig. 4.1)

El transporte debe ser realizado por personal cualificado.

El distribuidor está montado sobre un palé; lo que permite utilizar un traspalé. Moverlo a velocidad lenta a fin de evitar dañar el distribuidor.



Evitar de:

- volcar el distribuidor sobre la parte trasera o el lateral
- arrastrar el distribuidor
- volcar o acostar el distribuidor durante el transporte
- dar sacudidas al distribuidor

Evitar que el distribuidor:

- sufra choques
- esté sobrecargado por otros bultos
- sea expuesto a la lluvia, al hielo o a fuentes de calor
- esté cerca de lugares húmedos

La empresa fabricante no es responsable por eventuales daños provocados por la no observación parcial o total de las advertencias indicadas más arriba.

4.2 Almacenamiento

En caso de almacenamiento, evitar remontar las máquinas, mantenerlas en posición vertical, en ambiente seco y con temperatura no inferior a 1° C. (Fig. 4.2).

4.3 Embalaje

El distribuidor está protegido por porespan y una película transparente de polipropileno (Fig. 4.2).

El distribuidor automático se suministra embalado, asegurando al mismo tiempo la protección de la parte mecánica y la protección contra las agresiones del ambiente externo.

Sobre el embalaje se enganchan las siguientes etiquetas indicativas:

- mover con cuidado
- no volcar
- proteger de la lluvia
- no remontar
- proteger de fuentes de calor
- no resistente a los golpes
- tipo de distribuidor y número de serie

4.4 Recepción

Al recibir el distribuidor automático firmar el albarán con la indicación "conforme salvo examen", y comprobar que no ha habido ningún daño durante el transporte. Si se observa alguna anomalía, notificarlo inmediatamente a la agencia de transporte.



El embalaje de la máquina debe estar íntegro, **no debe**:

- presentar señales de golpes o roturas en el embalaje
- presentar zonas mojadas o señales que puedan hacer suponer que ha estado expuesta a la lluvia, hielo o calor
- presentar signos de uso indebido.

4.5 Desembalaje

- Liberar al distribuidor de su embalaje, cortar el film exterior y extraer las cantoneras (Fig. 4.3).
- Desmontar las abrazaderas que sujetan el distribuidor al palé (Tornillos A). Bajar el distribuidor del palé (Fig. 4.4).

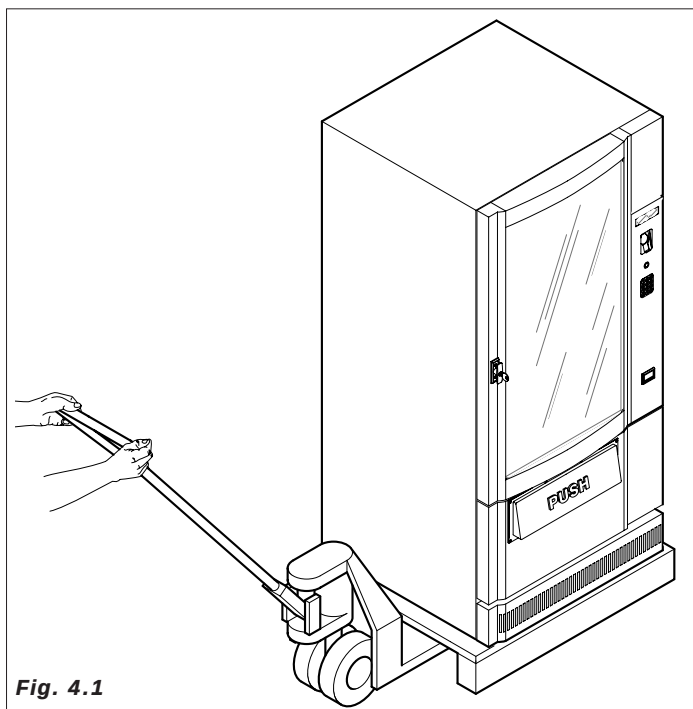


Fig. 4.1

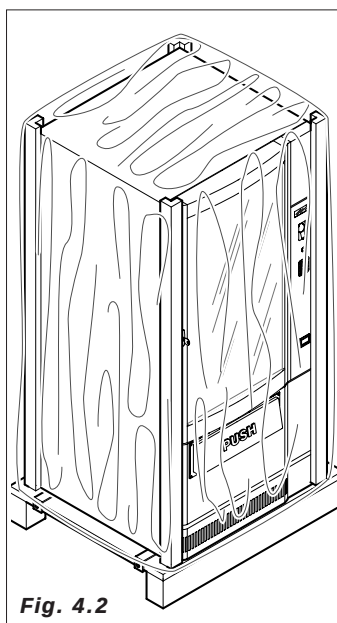


Fig. 4.2

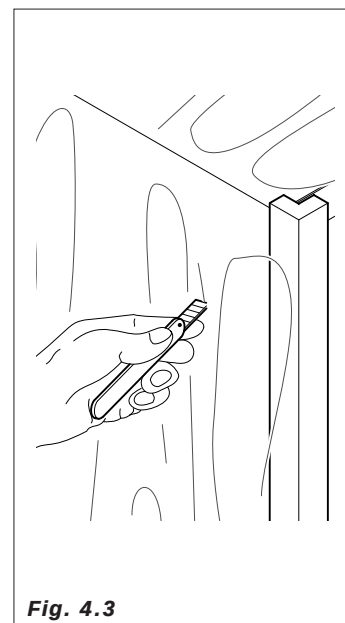


Fig. 4.3

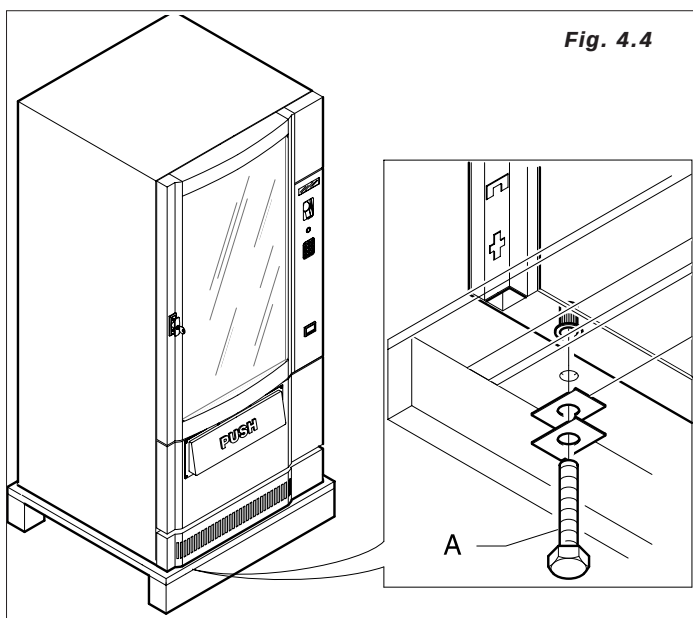


Fig. 4.4

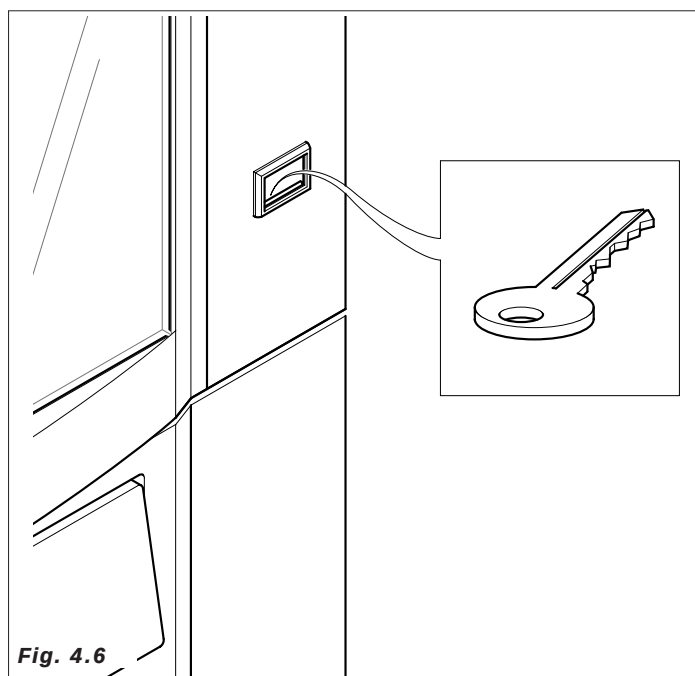
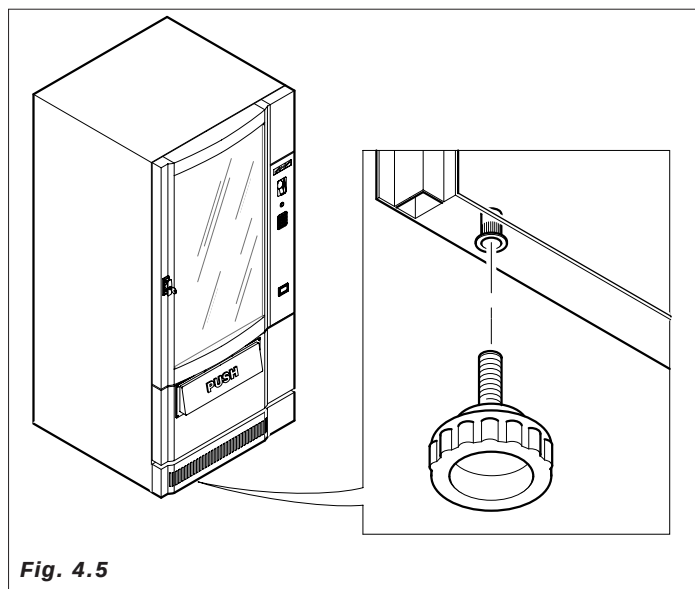
- Liberar el pallet e introducir los 4 pies en los agujeros fileteados (Fig. 4.5) dejados libres por los tornillos (A)
- quitar la llave del cajetín para devolución del cambio (Fig. 4.6)

Abrir la puerta del dispensador y retirar los componentes enumerados a continuación:

- caja monedas
- zócalo



El material de embalaje no se debe abandonar en cualquier lugar, ya que es una fuente potencial de peligro.



5.0 NORMAS DE SEGURIDAD



ATENCIÓN

- Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente todos los capítulos del presente manual.
- Las operaciones de instalación y mantenimiento deben ser realizadas por personal técnico cualificado.
- El usuario no debe en modo alguno poder tener acceso a todas aquellas zonas protegidas que necesitan alguna herramienta para acceder a ellas.
- El conocimiento y el respeto absoluto de las advertencias de seguridad y de los avisos de peligro contenidos en el presente manual, constituye el antecedente para la ejecución, en condiciones de mínimo riesgo, de la instalación, puesta en marcha y mantenimiento de la máquina.



Desconectar siempre EL CABLE DE ALIMENTACIÓN antes de cualquier intervención técnica de mantenimiento o de limpieza.

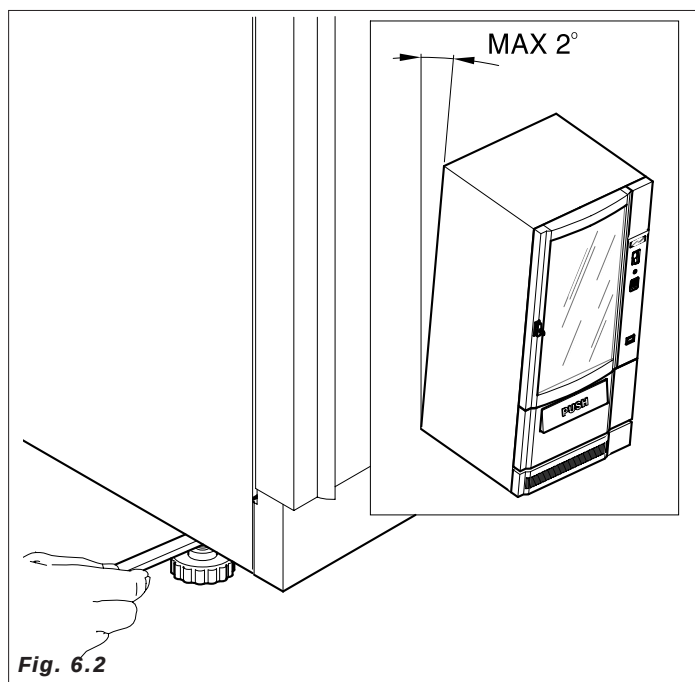
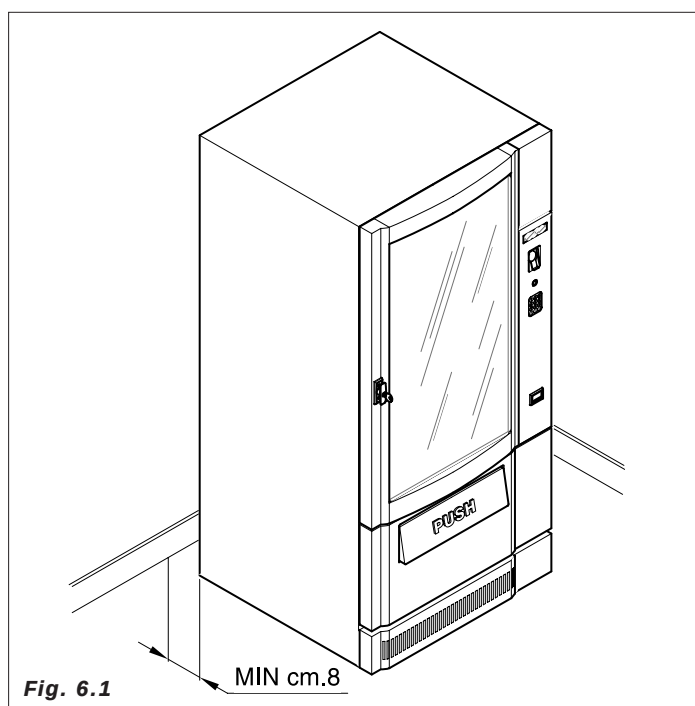
- Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático.
- **El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, debe instalarse en locales sin humedad, y con temperaturas no inferiores a 1°C. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.**
- Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 65%.
- Para garantizar un funcionamiento regular, mantener siempre el distribuidor automático en perfectas condiciones de limpieza.
- **Bianchi Vending Group S.p.A.** declina cualquier responsabilidad por los daños causados a personas o cosas como consecuencia de:
 - instalación incorrecta
 - alimentación eléctrica no adecuada
 - limpieza y mantenimiento no adecuada
 - modificaciones no autorizadas
 - uso indebido del distribuidor
 - recambios no originales
- Verificar, eventualmente, el cumplimiento a normas nacionales o locales ulteriores.

6.0 INSTALACIÓN



6.1 Posicionamiento

- Como ya fue especificado en el párrafo “5.0 Normas de seguridad”, el distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior. Se ha de instalar en locales secos con temperatura no inferiores a 1°C.
- Si es colocado cerca de una pared, el respaldo debe estar a una distancia mínima de 8 cm de la misma (Fig.6.1), para permitir la ventilación regular de la unidad refrigerante. No hay que cubrir en ningún caso el distribuidor con paños o similares.
- Colocar el distribuidor, cuidando su nivelación mediante los pies ajustables ya montados en el mueble (Fig.6.2). Asegurarse de que el distribuidor no tenga una inclinación superior a los 2°.



- Asegurarse de que las redes puestas detrás y debajo del radiador estén siempre libres y no estén obstruidas por polvo o similares, para asegurar una perfecta ventilación del grupo refrigerante.
- Se aconseja fijar el distribuidor al muro, utilizando las dos abrazaderas en dotación. Fijarlas antes al distribuidor (fig. 6.3) y luego al muro.



¡ATENCIÓN! No colocar el aparato cerca de objetos inflamables, respetando una distancia mínima de seguridad de 30 cm.

Bianchi Vending Group S.p.A. declina toda responsabilidad sobre daños ocasionados por el incumplimiento de las normas de instalación.

En caso de instalar la máquina cerca de una salida de emergencia, asegurarse de que con el distribuidor abierto haya espacio suficiente para el paso (Fig.6.1).

6.2 Conexión a la red eléctrica

El distribuidor está preparado para funcionar con tensión monofásica de 230 voltios y está protegido por unos fusibles de 10A.

Antes de conectar se debe verificar que:

- En la tensión de red, 230v., no haya variaciones superiores al +/- 6%
- la línea de alimentación sea adecuada a las necesidades de consumo del distribuidor
- utilizar un dispositivo de protección diferencial
- colocar el aparato de manera tal que el enchufe quede accesible

La conexión debe estar provista de puesta a tierra, tal y como se indica en las normas vigentes.

Verificar, si fuese necesario, que el cable de tierra sea correcto y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad eléctrica.

Si es necesario, solicitar la intervención de personal cualificado para la inspección de la instalación.

- El distribuidor está dotado de un cable de alimentación H05VV-F 3x1,5 mm², con clavija SCHUKO.(Fig.6.4).
- Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir (Fig.6.5).
- Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas multiples

Bianchi Vending Group S.p.A. declina toda responsabilidad por el incumplimiento de las normas anteriores.

Si el cable de alimentación estuviese dañado, habrá que desconectar inmediatamente de la alimentación eléctrica



La sustitución de los cables de alimentación debe ser efectuada por personal cualificado

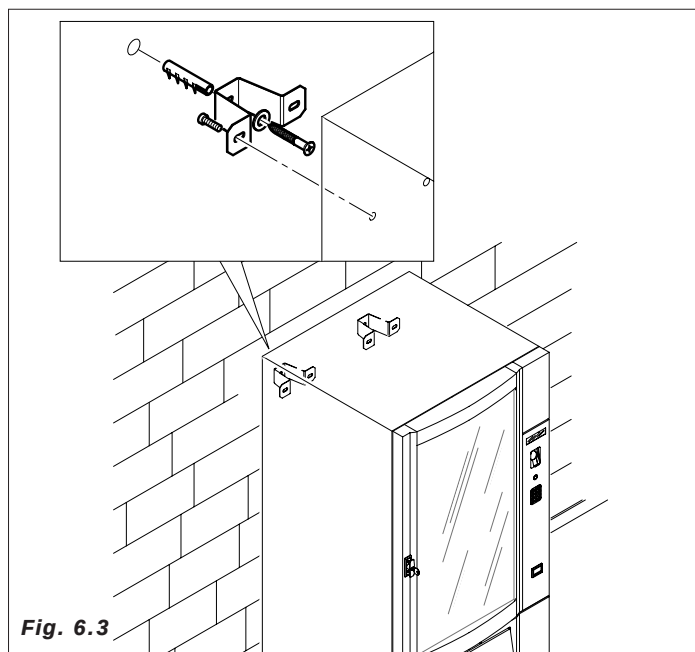


Fig. 6.3

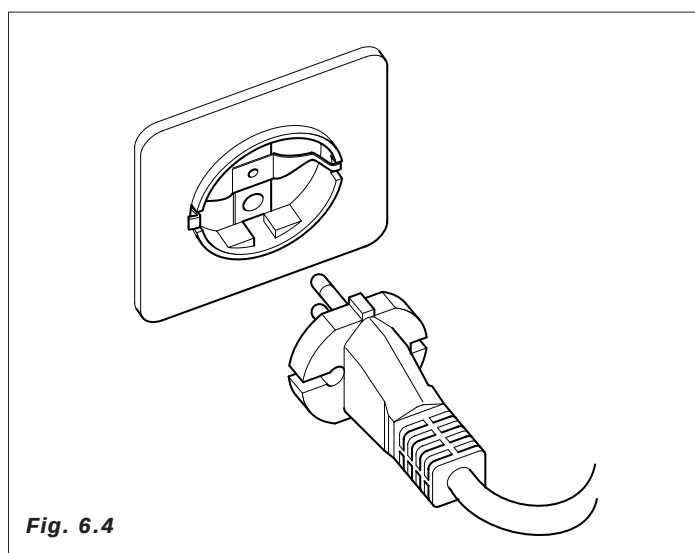


Fig. 6.4

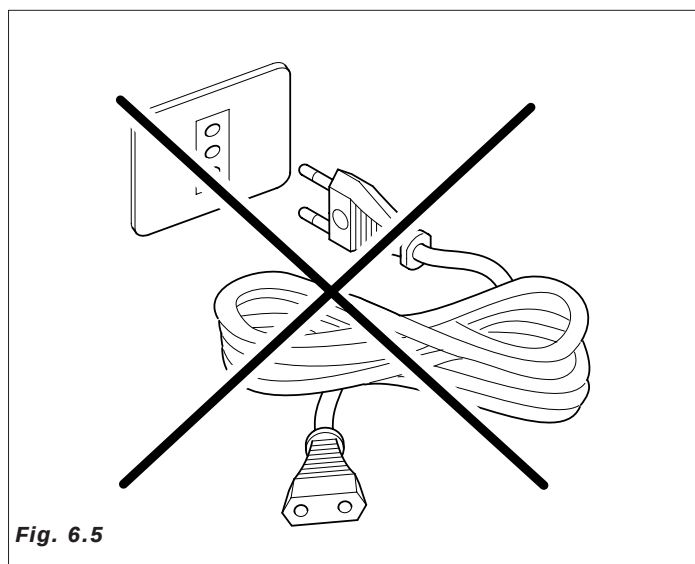


Fig. 6.5



6.3 Puesta en marcha

El distribuidor está dotado de un interruptor (Fig.6.6) que desconecta la tensión de toda la máquina al abrir la puerta, (ver esquema eléctrico).

En caso de urgencia, abrir la puerta o desconectar la clavija de la máquina.



Con la puerta abierta, quedan bajo tensión la regleta del cable de alimentación (Fig.6.7)

- Para los casos en que es necesario trabajar con la puerta abierta y la máquina conectada.
Es posible, para el personal técnico cualificado, trabajar de esta forma, introduciendo y girando 90° la llave especial de plástico en el interruptor de puerta del distribuidor automático (Fig.6.8).



El funcionamiento del distribuidor con la puerta abierta, debe ser realizado exclusivamente por personal técnico cualificado. Nunca dejar conectado el distribuidor con la puerta abierta.

Facilitar la llave sólo a personal cualificado.

Con cada encendido del distribuidor es efectuado un ciclo de diagnóstico para controlar la posición de las piezas en movimiento y el número de motores presentes por cajón.

6.4 Grupo refrigerador

El expendedor automático está dotado de un grupo refrigerador que permite conseguir y mantener la temperatura de refrigeración de los productos entre unos valores comprendidos entre los +2°C y +15°C.

- El grupo refrigerador se puede reemplazar con facilidad en caso de anomalías. Véase sección de mantenimiento.
- La temperatura interna está indicada por una sonda electrónica y puede predefinirse en fase de programación en la tarjeta electrónica.

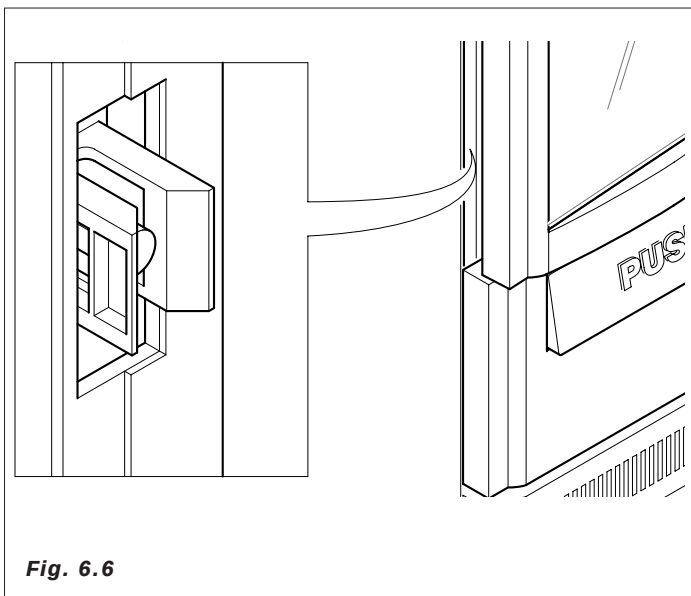


Fig. 6.6

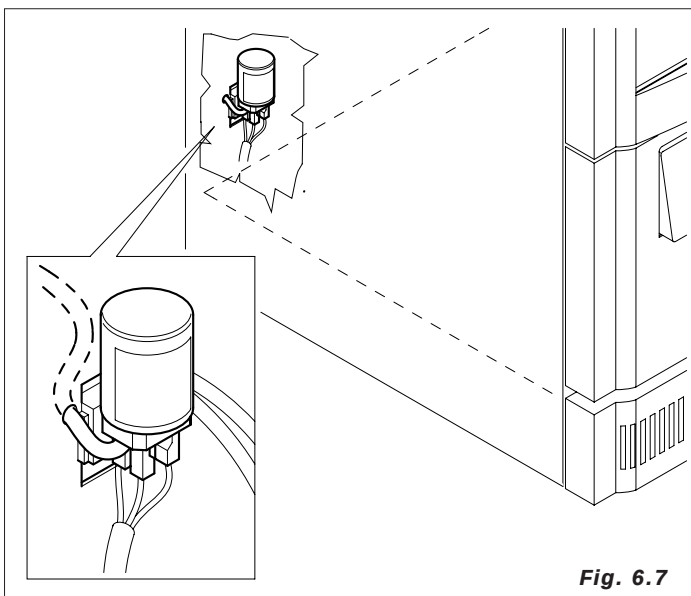


Fig. 6.7

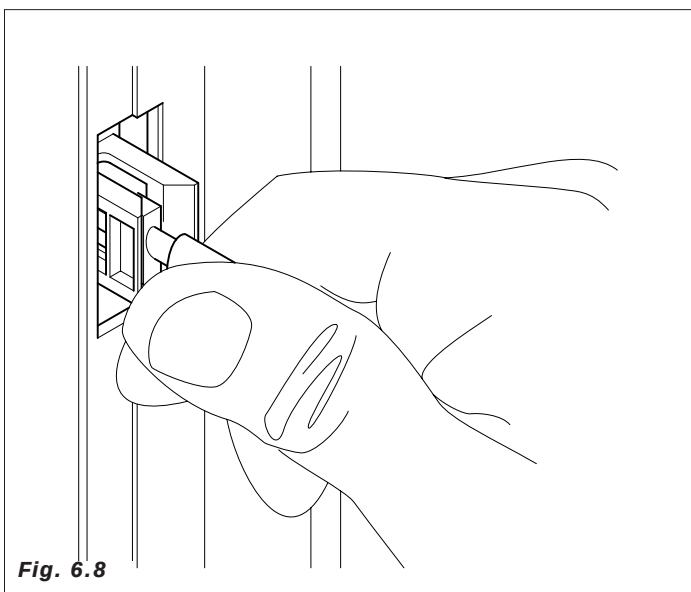


Fig. 6.8

6.5 Capacidad de distribución

6.5.1 Productos de bollería y similares

La capacidad varía según el número y el paso de los espirales utilizados.

El número total de los espirales puede variar. A cada uno de los espirales le corresponde una selección de precio.

Mod. BVM685

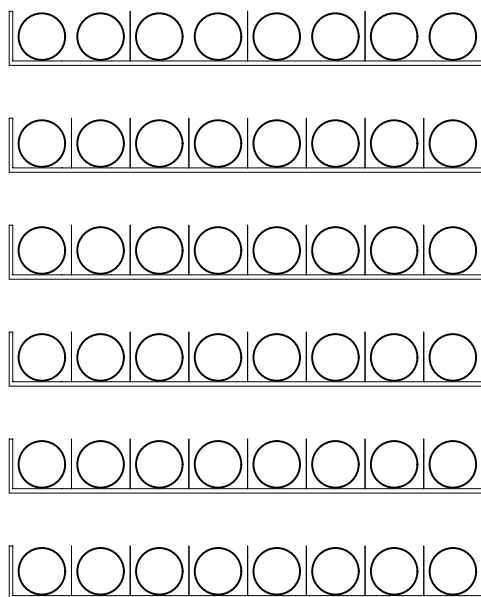
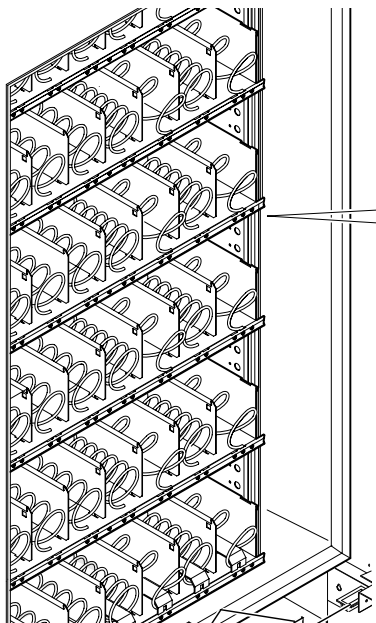


Fig. 6.9

Mod. BVM685 PLUS

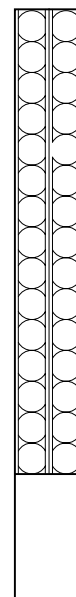
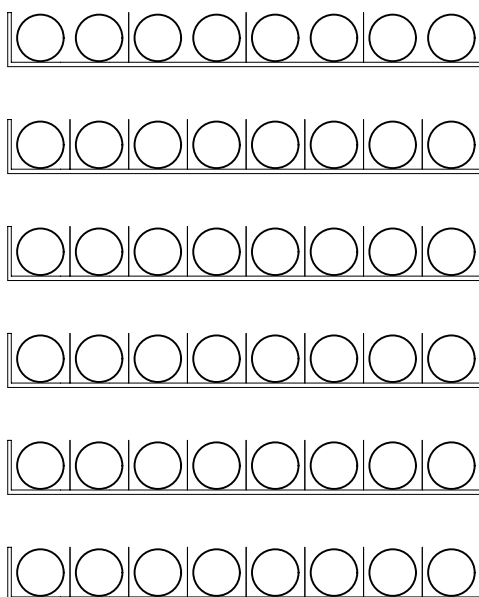
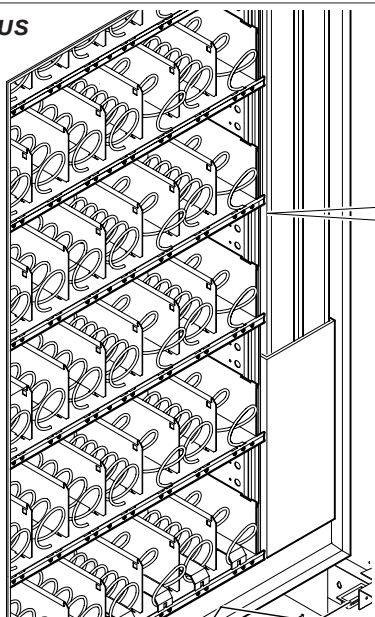


Fig. 6.10

Mod. BVM676

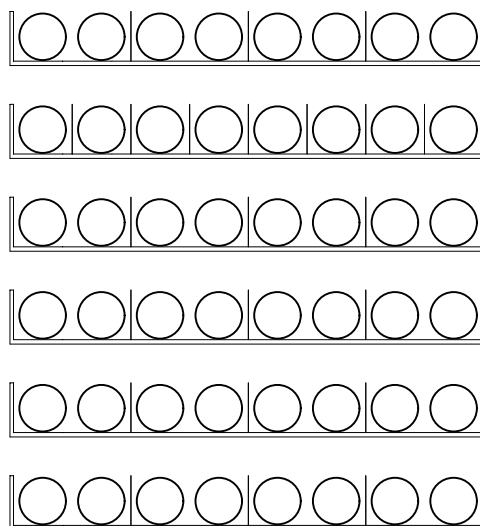
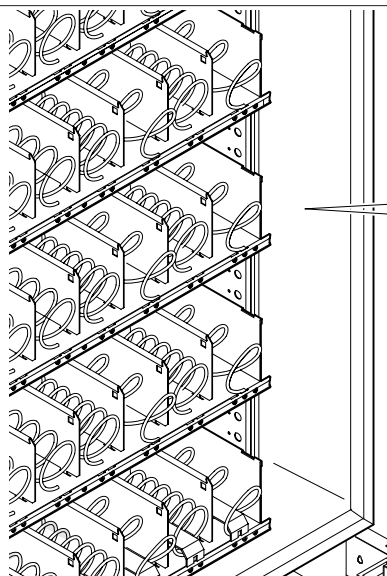


Fig. 6.11

Mod. BVM695

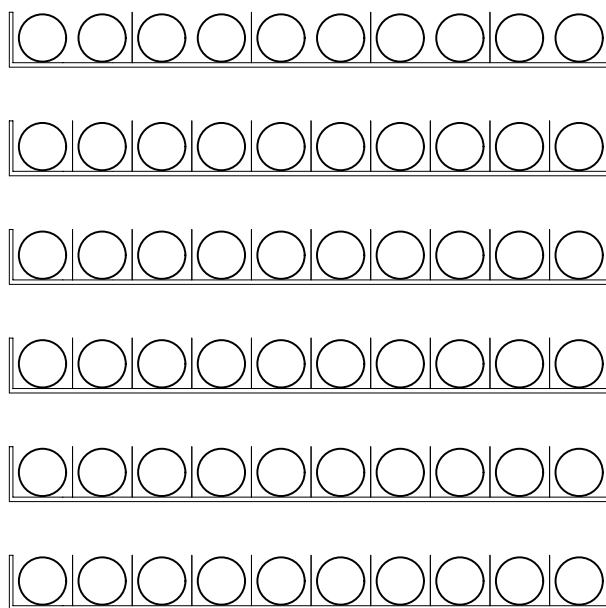
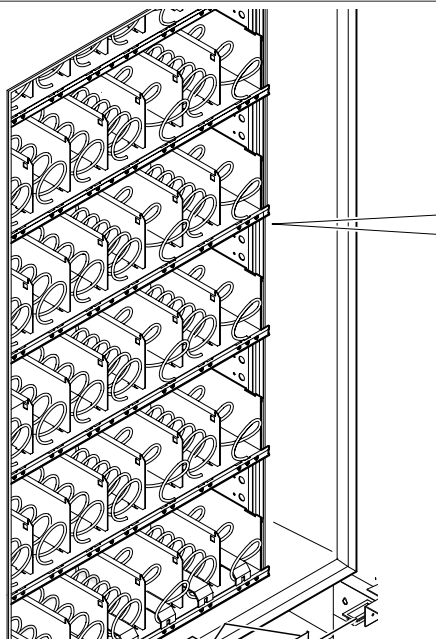


Fig. 6.12

Mod. BVM695 PLUS

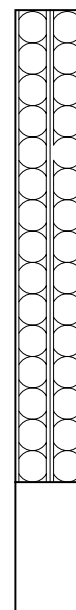
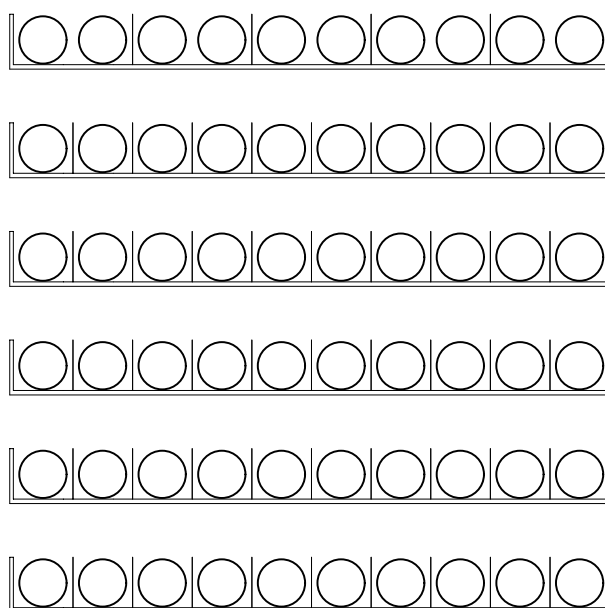
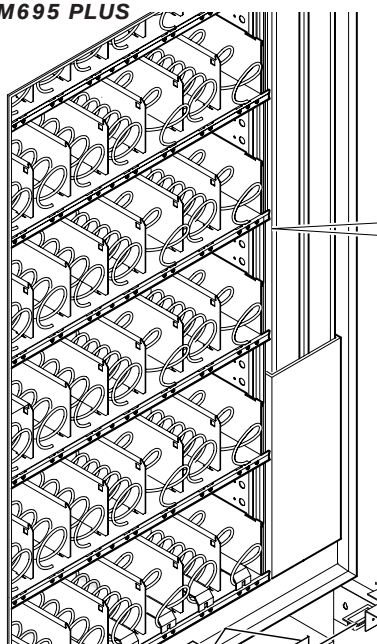


Fig. 6.13

Mod. BVM672

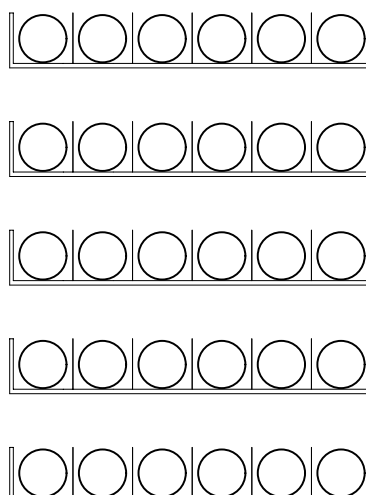
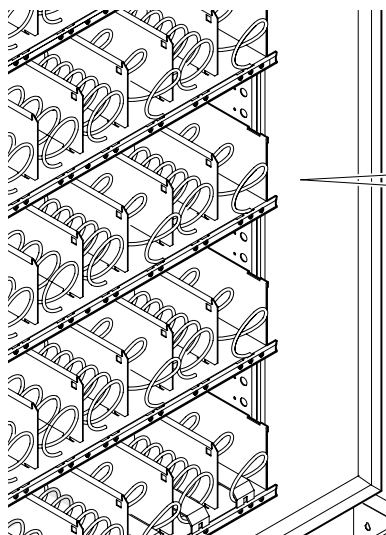


Fig. 6.14

6.6 Conexión para el funcionamiento en Master / slave (BVM685 / BVM676 / 971ES05)



Esta operación debe ser efectuada exclusivamente por personal autorizado.



Antes de comenzar cualquier operación hay que asegurarse de haber desconectado la alimentación eléctrica del distribuidor.

CONFIGURACIÓN DE TARJETA DE POTENCIA "AZUL" BVM636-676 para TRÍPTICO

Todas las máquinas BVM36 y 676 están configuradas como se prueba en la figura 6.14 con el jumper conectado solo en la aguja de conexión 1 del conector Input (A), para poder configurar las BVM36-676 en tríptico es decir como en "B", es necesario colocar los jumper en las agujas de conexión 1 y 2 del conector Input (B).

Para combinar una BVM636 o 676 a una BVM921, es necesario configurarlas como en "A", de lo contrario el dispensador master no reconocerá el slave conectado.

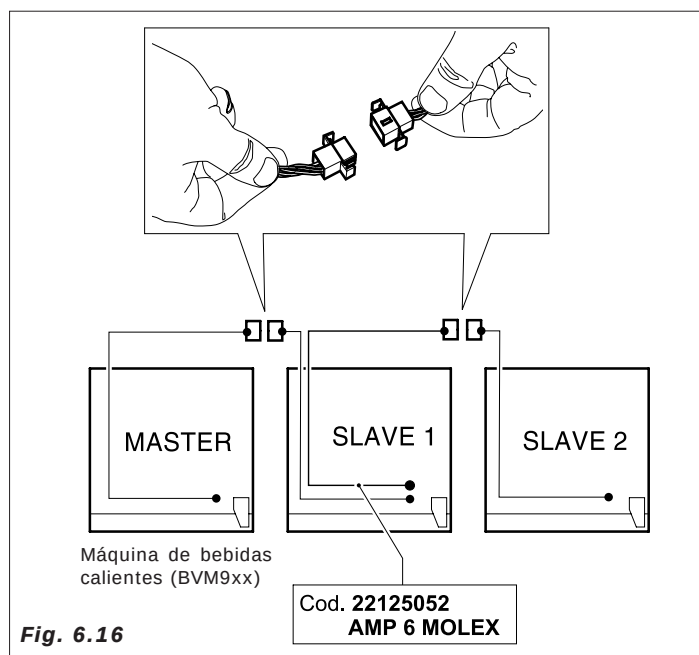


Fig. 6.16

Tarjeta de potencia para BVM 685 PLUS/BVM695 PLUS

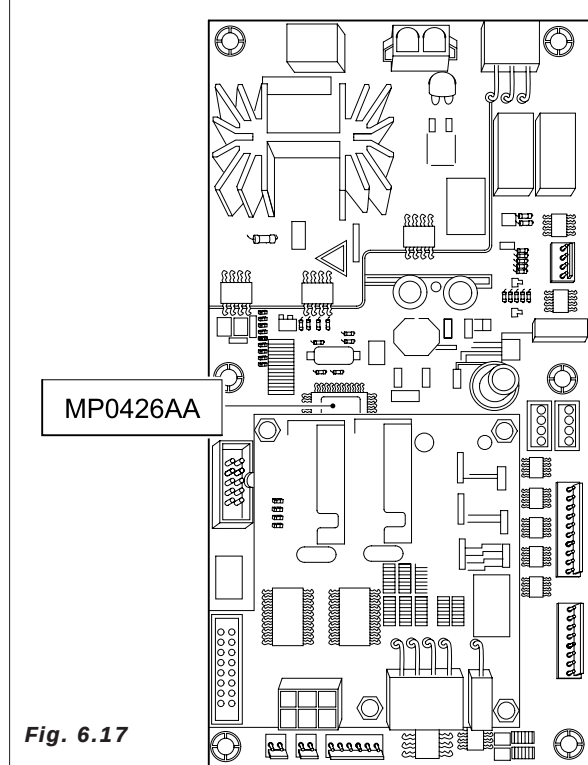
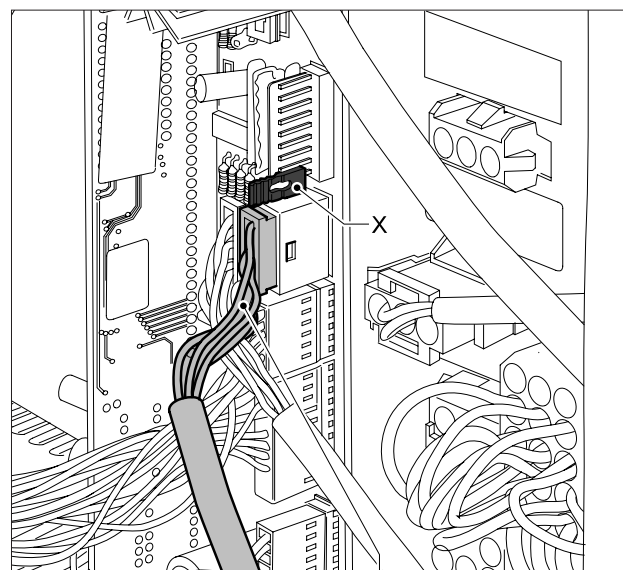


Fig. 6.17



Tarjeta de potencia para BVM 672 - 676 - 685 - 695

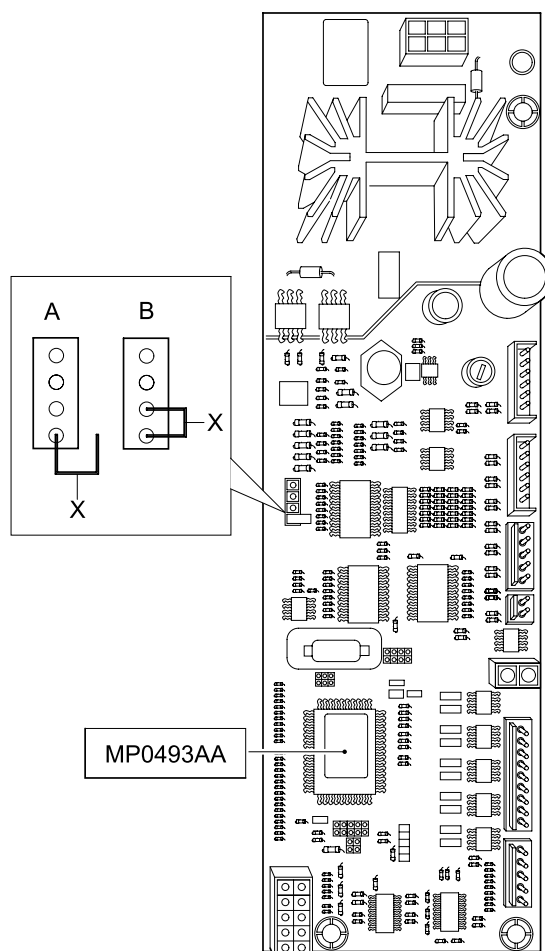


Fig. 6.15



6.7 Carga de producto (con la máquina apagada)

6.7.1 Carga cajones

- para efectuar la carga de los productos es necesario retirar cada cajón tirándolo hacia el exterior hasta encontrar el punto de bloqueo.

Los primeros tres cajones, partiendo desde arriba, se inclinarán hacia abajo para facilitar la carga. (Fig. 6.18).

- introducir los productos comenzando desde la parte anterior del cajón hasta la parte más interior. No dejar ningún espacio vacío (Fig. 6.19).
- completada la carga, empujar el cajón hacia el interior de la máquina asegurándose de que llegue perfectamente hasta el final del recorrido para garantizar una perfecta conexión eléctrica.
- cada espiral puede ser girado 45° por vez (fig. 6.20) para encontrar la posición ideal para cada tipo de producto. Para la regulación, véase el capítulo correspondiente.

N.B.: introducir los productos entre las espiras sin ejercitar ningún tipo de esfuerzo; los productos no deben resultar en ningún modo “bloqueados” entre las espiras. Existen espirales de paso diferente; encontrar el apropiado al tipo de producto que se desea vender.

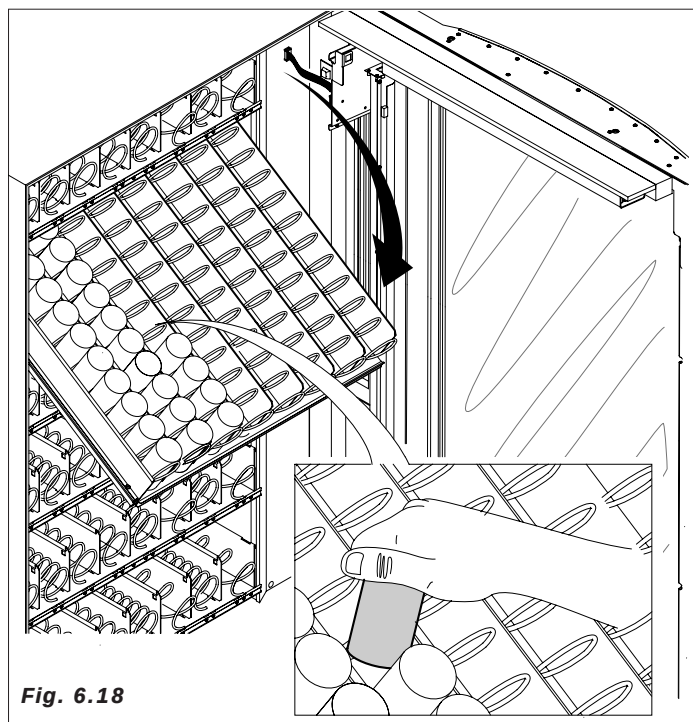


Fig. 6.18

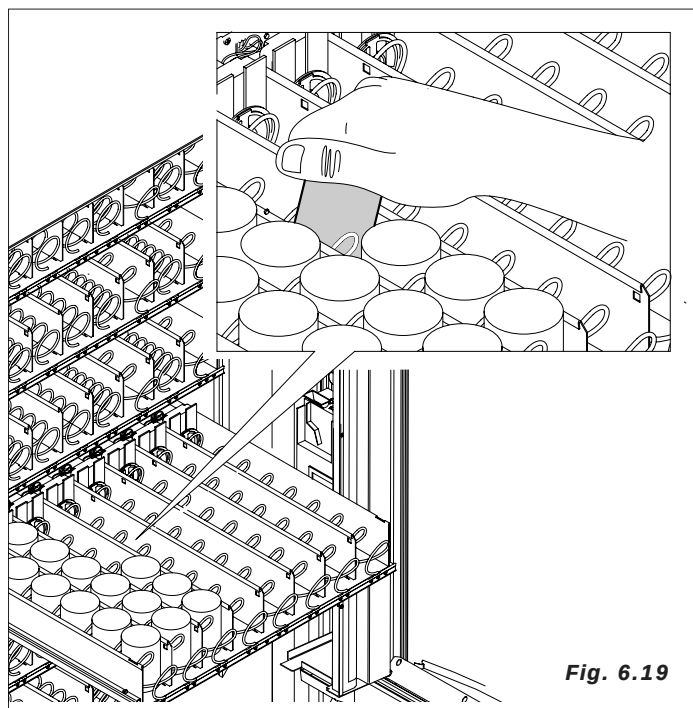


Fig. 6.19

6.7.2 Introducción tarjetas

- Las tarjetas que indican el número de cada selección y el precio relativo, deberán ser introducidas en las ranuras correspondientes, como indicado en la figura 6.20. Para el número a asignar a cada selección, controlar el capítulo 10.2.3 Modificación número espirales.



6.7.3 Instalación sistemas de pago

El distribuidor no posee un sistema de pago; quien instala el sistema de pago es responsable por eventuales daños a la máquina misma y/o a cosas y/o personas, debidos a una instalación incorrecta.

- Monter el monedero (Fig. 6.21-pos.1) conectarlo con la placa Master

Los selectores deben conectarse directamente en la tarjeta Master, los sistemas seriales Executive o MDB a través del cable interfaz entregado en dotación.

Acceder a la programación para verificar le giuste tarature.

Consultar el cap. "7.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE" para verificar que la programación del tipo de monedero sea correcta.

Verifiquen las conexiones del sistema de pago, consultando el esquema de la ficha indicado.

- colocar el monedero (Fig. 6.22).

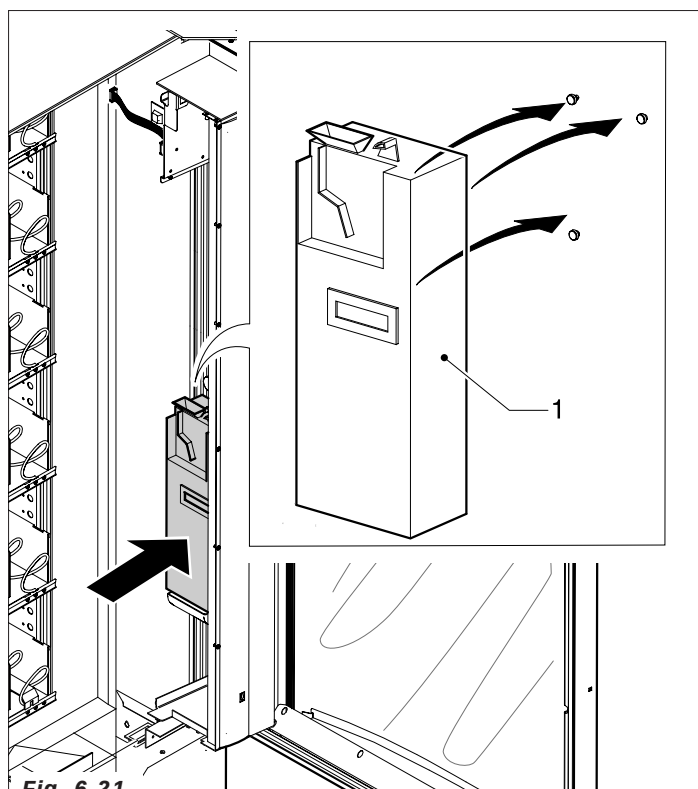


Fig. 6.21

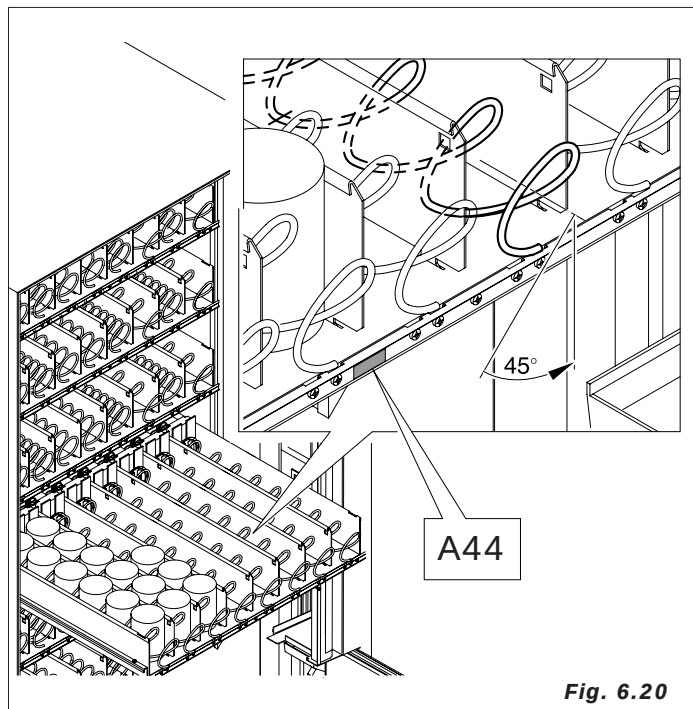


Fig. 6.20

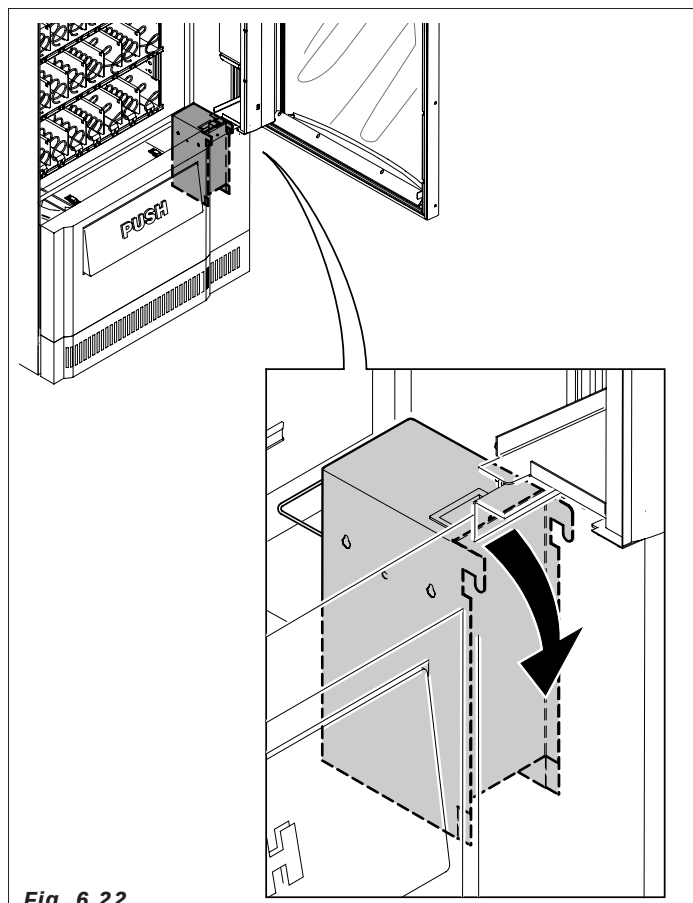


Fig. 6.22

7.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE

7.1 PASSWORD

La lógica actual de programación prevé, con el acceso mediante el pulsador PROG, la introducción de una contraseña que permite acceder a un único menú de programación.

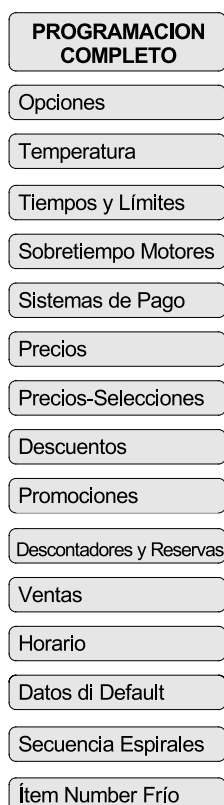
Para poder facilitar y acelerar algunas operaciones in situ, la gestión de las contraseñas se descompondrá de la siguiente manera:

PWD 1 - Menú de programación reducido
 PWD 2 - Menú de programación completo
 PWD 3 - Menú Ventas;
 PWD 4 - 88000 para probar todos los slave BVM600;

Notas: Si la contraseña del menú reducido coincide con aquella del menú completo, será prioritaria la del Menú completo

7.2 MENÚ EN LA MÁQUINA

La PWD 1 permite acceder al menú completo del distribuidor automático. El procedimiento de acceso al menú prevé: Presionar el pulsador PROG en la tarjeta master, introducir la contraseña y pulsar la tecla ENTER. A continuación se enumera el menú de programación del D.A.



Tecla código para BVM600

EN PROGRAMACIÓN LAS TECLAS TIENEN LOS SIGNIFICADOS SIGUIENTES:

Tecla 1	Incrementa
Tecla 3	Desplaza cursor
Tecla 5	Vuelve al menú precedente
Tecla 7	Decrementa
Tecla 9	Enter

EN MANTENIMIENTO LAS TECLAS TIENEN LOS SIGNIFICADOS SIGUIENTES:

Tecla 1: Scorre allarmi, (se premuto per 5 secondi vengono visualizzati a display gli ultimi 15 allarmi)

Código 02: Llenado tubos MDB

Código 03: Vaciado tubos MDB

Código 04: Test entradas y vacía tubos para MDB

Código 05: Reset alarmas

Código 06: Prueba completa

Código 12: Visualiza ventas totales (se pueden poner en cero) por 5s

Código 15: Recarga de los Descontadores

0A (0B) : Visualiza la temperatura registrada por el dispensador (si está configurado PAN)

En la pág. 30 se puede encontrar la combinación total de las teclas que se puede obtener en mantenimiento con ambos tipos de D.A. caliente y frío.

7.3 MENÚ de PROGRAMACIÓN

7.3.1 Menú 'Opciones'

Núm. Máquina	Número de matrícula máquina [0÷999999]
Matrícula Slave 2	Número de matrícula máquina slave 2 [0÷999999]. Visualizado sólo si presente la máquina slave 2
Matrícula Slave 3	Número de matrícula máquina slave 3 [0÷999999]. Visualizado sólo si presente la máquina slave 3
Núm. asignación	Número asignación [0÷65535]
Núm. cliente	Número cliente [0÷65535]
Idioma Idioma	[Italiano, Francés, Inglés, Español, Alemán, Holandés, Portugués, Inglés, Catalán]
Currency Code	Definición del International Telephone Country code útil sólo para Audit [000]

Tipo BVM600	Selecciona la tipología de gestión del compresor frío [Snack/Pan] Menú disponible sólo si Tipo de Máquina BVM600/BVM470]
Código 1	Selecciona la Contraseña 1 [00001]
Código 2	Selecciona la Contraseña 2 [00002]
Código 3	Selecciona la Contraseña 3 [00000]
Visualiza Temp	Habilita la visualización de la temperatura BVM600 [Sí/No]. En modo alternado presenta aquella de BVM600 A y BVM600 B. De todas maneras, aunque esta función fuese deshabilitada, el operador puede visualizar las temperaturas por algunos segundos presionando A999 (Vega A) ó B999 (Vega B).
Mensajes Custom	Gestión Mensajes [On/Off]
Habil. Sens. Vega x	Habilita la gestión del sensor caída producto en distribuidores Vega. Si programada en SÍ, el sensor caída producto está habilitado. Una selección fría se considera que llegó a buen fin si el sensor detecta el pasaje del producto. Si ello no ocurriese, el distribuidor comunicará al monedero que no se efectuó la venta. Si programada en No, nada comprueba que se efectuó el suministro.
Habilitac. Sw Puerta	Actualmente no disponible.
Secuencialidad Espirales	Habilitación de la opción Secuencia Espirales [Sí/No].
EVA-DTS level 1 - 3:	

7.3.2 Menú 'Temperatura'

Temp.1 Tanque Slave X	Temperatura relativa a la sonda 1 del Tanque A [$5 \div 15$ °C para el modelo SNACK y $1 \div 15$ °C para el modelo PAN, >15 °C = Off] Programa la temperatura de ejercicio del D.A. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER.
Delta Temp.1 Slave X	Histéresis temperatura relativa a la sonda 1 del frío A [$1.0 \div 5.0$ °C]. Determina el intervalo respecto de la temperatura programada para la conexión y desconexión del compresor. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER, memorizado en la tarjeta BVM600.
Offset temp.1 Slave X	Offset temperatura relativa a la sonda 1 Frío A [$-5 \div 5$ °C]. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER.
Delta Seguridad Slave X	Delta seguridad Frío A [$5 \div 50$ °C] Habilitado sólo en configuración PAN, determina la temperatura de seguridad. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER.
T Seguridad Slave X	T seguridad Frío A [$1 \div 9$ horas]. Intervalo expresado en horas dentro del que las selecciones de los 2 cajones inferiores todavía están disponibles no obstante la temperatura de la celda sea superior a 7°C (Temperatura de seguridad) por ejemplo después de la instalación o después de la carga del distribuidor. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER.

Deshielo después Slave X Frecuencia deshielo Frío A [$1 \div 12$ horas] Intervalo expresado en horas para el deshielo del radiador. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER.

Deshielo por Slave X Duración deshielo frío A [$1 \div 30$ minutos] Intervalo expresado en minutos que determina la duración del apagado del compresor para el deshielo. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER.

T Segur 98 [Sí/No] Sólo distribuidores configurados como PAN.

Si Sí ejecuta el siguiente ciclo PAN:

El ciclo prevé que al encendido del distribuidor, si la sonda detecta una temperatura interior mayor a la de seguridad, se bloqueen las selecciones. Dentro de un tiempo límite de 30 seg., señalizado por la activación del buzzer, se puede inhibir la alarma tecleando en el teclado alfanumérico el código 98. La alarma para temperatura quedará inhibida durante el tiempo de seguridad programado; transcurrido dicho tiempo, se habilitará nuevamente el control de la temperatura de seguridad. Si durante el encendido la temperatura detectada resultara < a la de seguridad (condición de no alarma), se habilitará inmediatamente el control de dicha temperatura. La puesta en cero de dicha alarma es posible tanto en modalidad mantenimiento, como apagando y volviendo a encender la máquina, componiendo el código 98 dentro de 30 seg. de funcionamiento del buzzer.

Si la temperatura en el tanque alcanza el valor programado como temperatura de seguridad, las selecciones de 51 a 68 se bloquean y se transforman automáticamente en "NO DISPONIBLES".

Si No ejecuta el siguiente ciclo PAN:

El ciclo prevé que al encendido del distribuidor no se controle la temperatura por todo el tiempo de seguridad programado. Transcurrido dicho tiempo, se habilitará nuevamente el control de la temperatura de seguridad. Si, después del tiempo de seguridad, la temperatura detectada resulta > aquella de seguridad (condición de alarma), se bloquean inmediatamente las selecciones de 51 a 68 y se transforman automáticamente en "NO DISPONIBLES". La puesta en cero de dicha alarma es posible tanto en modalidad mantenimiento, como apagando y volviendo a encender la máquina.

7.3.3 Menú 'Tiempos y Límites'

T-out motores slave X	Timeout motores espirales BVM600 [$0 \div 25.0$ s]. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER. En la gestión del suministro de los espirales existe un ulterior timeout interno para el suministro completo. Este timeout es igual al máximo del timeout motores, o sea, 25.5 s.
Timeout Lift x	Timeout Lift [$0 \div 25.5$ s]. Tiempo dentro del cual el lift debe terminar una selección.
Prueba	
Cajón x [0-3]	Si los tiempos cajón estuviesen en 0, se presentará este parámetro que permite elegir después de cuántos fracasos se pone en alarma el espiral. Default 1.
T Power Off	[0...995] (resolución=5). El parámetro está habilitado sólo si está presente el Chip Ho-

rario y si es un tipo máquina PAN.

El parámetro determina el timeout de falta de red al final del cual se bloquean las selecciones de los últimos dos cajones presentes en la máquina.

El microprocesador leerá y memorizará la fecha y la hora en que ocurre la falta de tensión de red. En el sucesivo encendido del distribuidor (luego del restablecimiento de la tensión de red), el microprocesador evaluará si el tiempo de apagado es mayor del T Power Off programado.

Si fuese así, las selecciones Frescas se deshabilitan (últimos dos cajones).

A continuación las condiciones posibles:

Condición	Funcionamiento	Tipos de Alarma
Tiempo faltared < T Power Off	Regular	Ninguna
Tiempo faltared = T Power Off	Regular	Ninguna
Tiempo faltared > T Power Off	Inhibe últimos doscajones	ECA - Memorizado EJB - Memorizado
Tiempo faltared > 999	Bloquea el D.A.	Fuera Servicio

Si la máquina quedase apagada por más de 999 minutos, será necesario llevar a cabo una operación de Reset de las alarmas para poder poner nuevamente en funcionamiento todos los controles del distribuidor. Cada vez que se efectúa un reset, el tiempo se pone en cero. Después de la condición de reset el primer apagado y el sucesivo reencendido del distribuidor no serán considerados (por ej. Mantenimiento y/o llenado). Tras la inhibición de los cajones se generan las señalizaciones de selecciones no disponibles (también por vía remota).

La fecha y la hora se memorizan cada 5 minutos. Esta extensión nos permitirá garantizar 9 años de duración de las reescrituras de la asignación.

7.3.4 Menú 'Extra tiempo'

Extra tiempo sector X Movimiento adicional en el caso de que no haya pasado el producto luego de una selección [0.0 ... 1.0s]. X=11 to 68 y corresponde a cada espiral presente en el distribuidor (prioritaria sobre las pruebas cajón). Si el parámetro está programado en 0, esta función no estará disponible y la lógica de gestión cambia, dando la posibilidad de gestionar las pruebas cajón.

Si el distribuidor está constituido por 5 cajones deberá oscurecer el parámetro para los cajones 6-7-8. Cada 0.1 s en vacío corresponden a aproximadamente 12 grados de movimiento de un espiral. Valor predeterminado 0.3s.

7.3.5 Menú 'Sistemas de pago'

7.3.5.0 Parámetros Generales

Protocolo	Elección Sistema de Pago (Menú de desplazamiento Up-Down)
	Paralelo
Timeout Crédito	Gestión timeout crédito antes de ir a overpay [0-180s]
Multiventa	Habilitación multiventa [On/Off]. Si ON el crédito queda visualizado siempre en el display by-pasando el timeout programado. Si off se gestiona el timeout crédito.
Punto decimal	Punto decimal [00000, 0000.0, 000.00, 00.000] Sólo para protocolo Paralelo.
Si se ha seleccionado el Convalidador, el distribuidor queda siempre en Exact Change	

Executive

Cambio Inmediato Habilita la devolución inmediata del cambio si se ha efectuado una selección de la máquina del Caliente [On/Off] Prioritario en Multiventa. Visible sólo si protocolo Executive.

Fijo en línea 1-2 Habilitación mensaje "Introducir importe exacto" fijo en display si el monedero no puede dar el cambio.

ECS dif.

Timeout precio Timeout precio (sólo para ECS o price holding) [2.0÷25.0 s]

Fijo en línea 1-2 Habilitación mensaje "Introducir importe exacto" fijo en display si el monedero no puede dar el cambio.

Cambio Inmediato Habilita la devolución inmediata del cambio si se ha efectuado una selección de la máquina del Caliente [On/Off] Prioritario en Multiventa. Visible sólo si protocolo Executive.

Price Holding

Timeout precio Timeout precio (sólo para ECS o price holding) [2.0÷25.0 s]

Tabla Precios (Sí/No) Si No, la tabla precio es única y gestiona 50 precios (1 -50). Si Sí, la tabla precios se divide en dos tablas. La primera tabla 1 -25, la segunda tabla 26 (25+1) 50 (25+25)

MDB

Timeout crédito Gestión timeout crédito antes de ponerse en overpay [0...180s]

Multiventa Habilitación multiventa [On/Off]. Si ON el crédito queda permanentemente en el display by-pasando el timeout programado. Si off se gestiona el timeout crédito.

Fijo en línea 1-2 Habilitación mensaje "Introducir importe exacto" fijo en display si el monedero no puede dar el cambio.

Ignora Exact Change OFF:
1- Configuración MDB Monedero+Lector de billetes: si el monedero no puede dar el cambio no se aceptarán los billetes;
2- Configuración MDB Monedero+Cash less+Lector de billetes: El lector es habilitado sólo para recargar las llaves.

ON:

1- Configuración MDB Monedero+Lector de billetes: si el monedero no puede dar el cambio se aceptarán los billetes;
2- Configuración MDB Monedero+Cash less+Lector de billetes: El lector es habilitado sólo para recargar las llaves.

Cambio máximo	Máximo cambio que suministra el monedero [0÷9999]
Máquina de cambio	Activa la palanca del cambio [Sí/No]
Crédito máx. mon.	Máximo crédito aceptado por el monedero [0÷65535]
Crédito máx. llave	Máximo crédito que se puede cargar en la llave [0÷65535]
Ignora ExChg	Ignora las inhibiciones monedas si en 'exact change' [Sí/No]
Niv. Mín. tubo 1 X	Selecciona la cantidad mínima en el tubo 1 [1...20]
Niv. Mín. tubo 2 X	Selecciona la cantidad mínima en el tubo 2 [1...20]
Niv. Mín. tubo 3 X	Selecciona la cantidad mínima en el tubo 3 [1...20]
Niv. Mín. tubo 4 X	Selecciona la cantidad mínima en el tubo 4 [1...20]

Niv. Mín. tubo 5 X	Selecciona la cantidad mínima en el tubo 5 [1...20]
Habil. FICHA	Habilitación FICHA [On/Off]
Ficha	Programación del valor de la Ficha 1 [000.00÷999.99]. Habilitado sólo si Habil. Ficha On
Ficha 2	Programación del valor de la Ficha 2 [000.00÷999.99] Habilitado sólo si Habil. Ficha On
Ficha 3	Programación del valor de la Ficha 3 [000.00÷999.99]. Habilitado sólo si Habil. Ficha On
Cambio x Ficha	Habilita cambio si el valor de la ficha es > de la selección [Y/N]. Habilitado sólo si Habil. Ficha On
Recarga Ficha	Habilita la recarga del valor de la ficha en la llave [Y/N]. Habilitado sólo si Habil. Ficha On
Ex.Chg. & Ficha	Inhibe la aceptación de la ficha cuando la máquina está en Exact Change [Y/N] Habilitado sólo si Habil. Ficha On.
Durante la fase de reset el sistema de pago es inhibido.	

7.3.5.1 Monedas/Línea

MMoneda 1	Asociación moneda - línea 1 [0÷65535]
...	
Moneda 16	Asociación moneda - línea 16 [0÷65535]

7.3.5.2 Billetes/Línea

Billete 1	Asociación Billete - línea 1 [0÷65535]
...	
Billete 16	Asociación Billete - línea 16 [0÷65535]

7.3.5.3 Habilitación Monedas

Moneda 1	Habilitación moneda 1 [On/Off]
...	
Moneda 16	Habilitación moneta16 [On/Off]

7.3.5.4 Habilitación Billetes

Billete 1	Habilitación Billete 1 [On/Off]
..	
Billete 16	Habilitación Billete 16 [On/Off]

7.3.6 Menú 'Tabla Precios'

Si programado tabla precios en No

Precio 1	Precio 1 [0÷65535] ...
Precio 50	Precio 50 [0÷65535]

Si programado tabla precios en Sí

Precio 1		Tabla precios 1	Precio 25
Precio 25 + 1	...	Tabla precios 2	
Precio 25+25			

7.3.7 Menú 'Precio-Selecciones'

Todo a precio 1 Todas las selecciones asociadas al precio 1 [On/ Off] excepto los pulsadores de preselección. El precio del pulsador de preselección se asocia a la correspondiente tecla.

Precio sect/col XX	Precio sector /columna XX [1÷50]
...	
Precio sect/col XX	Precio sector /columna XX [1÷50]

Cerca de la línea de la tabla precio se debe visualizar el precio programado, para facilitar la programación. Las letras A y B se refieren a BVM600 A y BVM600 B para la realización del Tríptico.

7.3.8 Menú 'Tabla Descuentos'

Descuento X Descuento X=1 a 50 [0÷65535] relativo a las monedas

Si está presente un lector de llave o cassless MDB se habilita también la segunda tabla descuentos.

Descuento Llave X Descuento Llave X=1 to 50 [0÷65535]

7.3.9 Menú 'Promociones'

Habilita Promoc	Habilita la gestión de las promociones [0/ Usuario/ Programar] 0 promociones deshabilitadas
Promo cashless	Habilita la gestión de las promociones en presencia de un sistema cashless [On/Off]
Promo moneda	Habilita la gestión de las promociones en presencia de crédito [On/Off] Utiliza los descuentos de la tabla descuentos.
Happy Hour	Gestión Happy Hour [On/Off] Disponible sólo con chip horario, con Ninguna Promoción y con Promoción Programa. <i>Calendario</i> <i>Diario</i> <i>Semanal</i> <i>Mensual</i>

Si Diario habilita el happy hour según los horarios programados todos los días del mes.

Si Semanal habilita el siguiente menú:

Lunes
Martes
Miércoles
Jueves
Viernes
Sábado
Domingo

En esta modalidad, seleccionando Lunes como día de la semana, el happy hour se ejecuta según los horarios programados sólo y exclusivamente todos los Lunes del mes.

Si Mensual o Semanal, habilita el siguiente menú:

Happy Hour 1: OFF o XX

Happy Hour 2: OFF o XX

Happy Hour 3: OFF o XX

Happy Hour 4: OFF o XX

Happy Hour 5: OFF o XX

Si 'Inicio' es mayor o igual a 'Fin', el horario de encendido no se habilita. En Happy Hour se habilita la tabla descuentos.

Inicio 1 Programa el horario de encendido 1 [00:00÷23:59]

Fin 1 Programa el horario de apagado 1 [00:00÷23:59]

Inicio 2 Programa el horario de encendido 2 [00:00÷23:59]

Fin 2 Programa el horario de apagado 2 [00:00÷23:59]

Inicio 3 Programa el horario de encendido 1 [00:00÷23:59]

Fin 3 Programa el horario de apagado 1 [00:00÷23:59]

Inicio 4 Programa el horario de encendido 2 [00:00÷23:59]

Fin 4 Programa el horario de apagado 2 [00:00÷23:59]

Si 'Inicio' es mayor o igual a 'Fin', el horario de encendido no está habilitado.

Si ello se efectúa en ambos horarios, la máquina no está en promoción Happy Hour.

Mens H Hour Gestión Mensajes Happy Hour [On/Off]

Descuento H Hour Descuento para todas las bebidas en Happy Hour [0÷65535]

7.3.10 Menú 'Descontadores y Reservas'

¿Decanta Sectores? Sí/No (Si "Sí" pide los parámetros de decanta relativos a los sectores. Cuando decant. = 0 suministros deshabilitados)

¿Habilita Reset? Habilita la gestión del pulsador reset de los descontadores en mantenimiento [On/Off]. Cuando se confirme cada descontador la electrónica memorizará, duplicándolos, los valores que no están aún decantados en asignaciones de memoria seguras. Cada vez que el operador entrará en mantenimiento podrá, a través de un pulsador apropiado, reajustar los descontadores en el parámetro inicial. Comprobar la posibilidad de resetear automáticamente al pasaje del operador

Dec. Sect/Col XX Valor del descontador Sector/Columna XX[0÷25]

7.3.11 Menú 'Ventas'

Inc caliente Importe tot caliente reseteable [0÷16777215]

Inc tot snack Importe tot snack no reseteable [0÷16777215]

Inc snack Importe tot snack reseteable [0÷16777215]

Inc tot n.a. Importe tot no reseteable [0÷16777215]

Inc tot Importe tot reseteable [0÷16777215]

Descuento Descuento tot suma de todos los descuentos aplicados a un suministro [0÷16777215]

Overpay Overpay tot – Importes cobrados pero no utilizados [0÷16777215]

Ventas tot N.A. Ventas tot no reseteable Pagadas/Gratuitas/Prueba[0÷16777215]

Ventas totales Ventas tot reseteable Pagadas/Gratuitas/Prueba [0÷16777215]

Ventas Pagadas Ventas totales Ventas tot no reseteable PagadasCaliente+Snack [0÷16777215]

Ventas totales Ventas tot reseteable Pagadas Caliente+Snack [0÷16777215]

Tot. caliente N.A Ventas tot. caliente no reseteable [0÷16777215]

Tot caliente Ventas tot caliente reseteable [0÷16777215]

Ventas sel. 01 Contador ventas bebida 1 [0÷65535]

...

Ventas sel. 54 Contador ventas bebida 54 [0÷65535]

Tot. snack N.A Ventas tot. snack no reseteable [0÷16777215]

Tot snack Ventas tot snack reseteable[0÷16777215]

Ventas sect. 11 Contador ventas sector 11 [0÷65535]

...

Ventas sect. 68 Contador ventas sector 68 [0÷65535]

Gratis

Tot. Gratis Gratis tot no reseteable [0÷16777215]

Tot. Gratis Gratis tot reseteable [0÷16777215]

Gratis sel. 01 Contador gratis bebida 1 [0÷65535]

...

Gratis sel. 54 Contador gratis bebida 54 [0÷65535]

Gratis sect. 11 Contador gratis sector 11 [0÷65535]

...

Gratis sect. 68 Contador gratis sector 68 [0÷65535]

Jarra

Tot. Jarra N.A. Jarra tot no reseteable [0÷16777215]

Tot. Jarra Jarra tot reseteable [0÷16777215]

Jarra sel. 01 Contador jarra bebida 1 [0÷65535]

...

Jarra sel. 30 Contador jarra bebida 30 [0÷65535]

Jarra Gratis

Tot. Jarra Gratis N.A. Jarra Gratis tot no reseteable [0÷16777215]

Tot. Jarra Gratis Jarra Gratis tot reseteable [0÷16777215]

Jarra Gratis sel. 01 Contador Jarra Gratis bebida 1 [0÷65535]

...

Jarra Gratis sel. 30 Contador Jarra Gratis bebida 30 [0÷65535]

Test Jarra

Tot. Test Jarra N.A. Test Jarra tot no reseteable [0÷16777215]

Tot. Test Jarra	Test Jarra tot reseteable [0÷16777215]
Test Jarra sel. 01	Contador Test Jarra bebida 1 [0÷65535]
...	
Test Jarra sel. 54	Contador Test Jarra bebida 54 [0÷65535]
Prueba	
Tot.Prueba N.A.	Prueba tot no reseteable [0÷16777215]
...	
Tot.Prueba	Prueba tot reseteable [0÷16777215]
Prueba sel. 01	Contador prueba bebida 1 [0÷65535]
...	
Prueba sel. 30	Contador prueba bebida 30 [0÷65535]
Prueba sect. 11	Contador prueba sector 11 [0÷65535]
...	
Prueba sect. 68	Contador prueba sector 68 [0÷65535]
Preselecciones	
Tot Presel 1	Tot Preselección 1 reseteable [0÷16777215]
...	
Tot.Presel X	Tot Preselección XX reseteable [0÷16777215]
Moneda	
Monedas 1	Contador moneda 1 [0÷65535]
...	
Moneda 16	Contador moneda 16 [0÷65535]
Billetes	
Billete 1	Contador Billete 1 [0÷65535]
...	
Billete 16	Contador Billete 16 [0÷65535]
Código ventas	Programación código ventas [00000÷99999]
Cancela	
Código	Introducción código [0000÷9999, default 0001]
¿Sust. código?	¿Sustituir el código? [Sí/No]
Código	Programación código [0000÷9999]
¿Poner en cero?	¿Poner en cero los datos de venta? [Sí/No]

7.3.11.1 'Audit Monedero'

Aut. Tub.	Valor de las monedas introducidas automáticamente [00000÷99999]
Man. Tub.	Valor de las monedas introducidas manualmente [00000÷99999]
Aut. Em.	Valor de las monedas vaciadas automáticamente [00000÷99999]
Man. Em.	Valor de las monedas vaciadas manualmente [00000÷99999]
Acc. CP.	Valor de las monedas cargadas en la llave [00000÷99999]
Add. CP.	Valor monedas descargadas de la llave [00000÷99999]
Reset TubosCódigo	Introducción código [0000÷9999, default 0001]
¿Sust. código?	¿Sustituir el código? [Sí/No]
Código	Programación código [0000÷9999]
¿Poner en cero?	¿Poner en cero los datos de los tubos? [Sí/No]

7.3.12 Menú 'Horario'

Hay disponibles los siguientes menús:

Hora/minuto
Fecha
Encendido
Lavados
Desbacteriza

7.3.12.1 'Hora/minuto'

Set hora/minuto Programa la hora y el minuto actuales
[00:00÷23:59]

7.3.12.2 'Fecha'

Set Fecha Programa la fecha actual [Lu dd/mm/aa]

7.3.12.3 'Encendido'

Inicio 1 Programa la hora de encendido 1
[00:00÷23:59]
Fine 1 Programa la hora de apagado 1
[00:00÷23:59]
¿D.A. Off 1? Decide apagar todo el distribuidor o dejar en
St-by sólo el monedero [On/Off].
Depende del horario 1
Inicio 2 Programa el horario de encendido 2
[00:00÷23:59]
Fin 2 Programa el horario de apagado 2
[00:00÷23:59]
¿D.A. Off 2? Decide apagar todo el distribuidor o dejar en
St-by sólo el monedero [On/Off].
Depende del horario 2

Si 'Inicio' es mayor o igual a 'Fin', el horario de encendido no está habilitado. Si esto ocurre con los dos horarios, la máquina queda siempre encendida. Si un D.A. está en condición de Off, el display visualiza en la línea 1 la palabra Off y en la línea 2 la hora real.

7.3.13 Datos estándar

Código Introducción código [6666]. Será un código fijo para todos, impuesto por Bianchi.
¿Restaurar? ¿Restaurar los datos de fábrica? [Sí/No]

En el momento en que el distribuidor se programa en línea de montaje, los calibrados estándar se duplican y se introducen en la tabla de datos predeterminados. Si se restaurase la configuración se obtendrá los mismos datos cargados por Bianchi Vending Group Spa.

7.3.14 Secuencia Espirales

Secuencialidad Espirales Habilitación de la opción Secuencia Espirales [Sí/No] (Vega 6xx).

Permite seleccionar diversos espirales y gestionarlos con un único código.

Dicha opción es utilizada, por ejemplo, cuando en varios espirales se tiene el mismo tipo de producto.

Los espirales de dicho grupo, con cada selección, se activarán secuencialmente suministrando un producto cada uno.

Igualmente se respetarán los Sobretiempos para cada espiral y los tentativos cajón.
A continuación la programación:

Punto N° 1:

Si se tuviese por lo menos un slave Vega conectado y funcionando, se verá el menú Secuencia Espirales:

Elección menú
Secuencia espirales

Entrando al menú, pulsando la tecla ENTER aparece:

Secuencia espirales
Grupo 1A

Donde el número indica el grupo que puede ir de 1 hasta 12, y la letra indica si se refiere a la Vega A o a la Vega B, por tanto, la secuencia será: 1A ... 12A, 1B ... 12B.

Punto N° 2:

Una vez seleccionado el grupo que interesa modificar, utilizando las teclas INC para incrementar o DEC para decrementar las cifras, confirmando con ENTER se entra a la programación de los espirales asociados al grupo seleccionado:

Grupo x A
NN W YY

Donde en la 1° línea aparece el número x [1 ÷ 12] del grupo seleccionado y la indicación de la Vega A ó B a la cual se refiere; en la 2° línea, en cambio, NN es el número de espirales asociados al grupo x y es un valor de visualización solamente, que no puede ser programado; la letra W indica si el grupo se refiere a la 1° ó 2° Vega y las cifras YY hacen referencia al código de espiral que forma parte del grupo.

Apenas entrados en el menú, se visualiza el primer espiral que forma parte del grupo, o en el caso de un grupo vacío, se visualiza NN igual a 0 y el código A 00 ó B 00 dependiendo de la Vega.

Ahora hay dos posibilidades: se puede eliminar uno o varios espirales o agregar uno o varios espirales en el interior del grupo elegido, a menos que no sea un grupo precedentemente vacío, en cuyo caso solamente se puede agregar uno o varios espirales. Para eliminar un espiral: con la tecla ENTER se puede recorrer todos los espirales que forman parte del grupo elegido.

Una vez seleccionado el espiral por eliminar, pulsando la tecla 5 (cursor) se elimina; se verá que el número de espirales presentes (NN) se decrementará de una unidad y el código (YY) visualizará un espiral presente.

También se puede elegir directamente el espiral, utilizando las teclas INC y DEC y pulsar la tecla 5. Naturalmente, si el espiral seleccionado no forma parte de ese grupo, no sucede nada. Los espirales eliminados no formarán parte de ningún grupo.

Para agregar un espiral: en el interior del grupo, utilizando las teclas INC y DEC, se selecciona el espiral que se quiere introducir. Pulsando ENTER se asocia el espiral al grupo.

Se verá incrementarse el número de espirales presentes (NN). Si el espiral seleccionado formaba parte de otro grupo, la acción comporta la eliminación del espiral del grupo precedente para ser introducido en el nuevo grupo.

Ejemplo de combinación espiral/columna en BVM685 latas/botellas:

Supongamos que se desea combinar la espiral A 31 con la columna 1 (agua sin gas) y la espiral A 32 con la columna 2 (agua con gas).

1. Activar la secuencia de espirales sobre SI en el menú Opciones.
2. En el menú SECUENCIA ESPIRALES, grupo 1A combinar la espiral A31 con la columna AC1 y en el grupo 2A combinar la espiral A32 y la columna AC2.
3. En este caso, tecleando el código A 32 se distribuirá el producto de la columna AC1. Si en la columna el producto está agotado entonces tecleando el código A31 el producto será distribuido por la espiral. Lo mismo para la selección con A32.

7.3.15 Menú 'Ítem Number Frío'

code frío XXX	Programa el código ÍTEM NUMBER para el sector o columna XXX [0÷254]
...	
code frío XXX	Programa el código ÍTEM NUMBER para el sector o columna XXX [0÷254]

8.0 MANTENIMIENTO

Se entra a la modalidad mantenimiento pulsando la tecla 'Service'.

El display visualiza en la línea 1 'Mantenimiento xxx', en que xxx visualiza la temperatura de la caldera, y en la línea 2 las eventuales alarmas detectadas.

Pulsando dos veces la tecla Service, se by-pasará la fase de espera de la calefacción permitiendo efectuar selecciones de prueba también a temperatura no en régimen.

Pulsando una tecla se visualiza la temperatura de las calderas slave en scroll.

El panel mantenimiento prevé las siguientes funciones:

Prueba Completa Tras pulsar dicha tecla, en la línea 2 se visualiza la palabra Prueba y la máquina queda en espera de la selección; al final de la elaboración, la máquina abandona el estado de prueba y regresa a la condición de mantenimiento.

Reset Averías Se resetean todas las alarmas y se ejecuta el diagnóstico del Distribuidor automático.

En la línea 2 se visualiza el mensaje Reset por un T de 2 segundos.

Deslizamiento Alarmas

Utilizado para el deslizamiento de las alarmas y de las señalizaciones presentes. Si hay señalizaciones, se visualizan en la línea 2 en cuanto se entre en mantenimiento, si no hay señalizaciones la línea 2 queda blanca. La visualización durante la condición mantenimiento no se actualiza automáticamente; para actualizarla hay que pulsar nuevamente esta tecla.

Ventas Totales Se visualizan las ventas totales no reseteables por un T de 2 segundos; luego se vuelve a la condición mantenimiento.

Reset decanta Permite resetear al valor inicial los decantadores. Tiene que pulsarse dos veces.

Llenado tubos MDB Llenado tubos MDB

Vaciado tubos MDB Moneda 1 (Tecla X vaciado)...

Moneda 16 (Tecla X vaciado)

En mantenimiento, las teclas asumen los siguientes significados:

Tecla 1: desliza las alarmas, (si se pulsa durante 5 segundos aparecen visualizadas en el display las 15 últimas alarmas).

Tecla 5: Reset alarmes

Código 02: Llenado tubos MDB

Código 03: Vaciado tubos MDB

Código 05: Reset alarmes (o sólo 5)

Código 06: Prueba completa

Código 12: Visualiza ventas totales

Código 15: Recarga de Descontadores

Código 0A: Visualiza la temperatura de las últimas 48 horas Vega A

Código 0B: Visualiza la temperatura de las últimas 48 horas Vega B

Tastiera codice



In manutenzione sarà necessario digitare in sequenza, sulla tastiera alfanumerica, i numeri indicati per ottenere la funzione desiderata.

9.0 ALARMAS

La comprobación de una alarma generalmente tiene el efecto de apagar todas las salidas y bloquear el eventual suministro en curso. Se puede eliminar todas las alarmas, habiendo previamente eliminado la causa, entrando en Mantenimiento y pulsando la tecla Reset. En WinBianchi deberá existir la posibilidad de hacer que una alarma sea bloqueante.

9.1 ALARMAS BLOQUEANTES VISUALIZADAS EN EL DISPLAY

Línea 1: Alarma

Línea 2: Fuera de Servicio

Salta si se detecta un error bloqueante. Efectuando la operación de reset, se resetearán y controlarán de nuevo automáticamente las alarmas que han intervenido. Las alarmas que crean esta señal son:

Problemas de comunicación serial con el monedero Executive o MDB. Se comprueba si hay un error en la comunicación entre la tarjeta y el monedero o si el monedero mismo no es detectado.

- Executive: está previsto un atraso de 60 segundos desde cuando no se detecta el monedero hasta cuando salta la alarma.

- MDB: el atraso es de 10 segundos en el encendido.

- Factor escala: Esta alarma está activa sólo si está habilitado el monedero Executive (no en Price Holding). Se comprueba si la división entre uno de los precios programados y la moneda base recibida por el monedero supera el valor de 250. Dicha alarma se auto-restaura.

- Tarjetas slave conectadas a la tarjeta Master en alarma. Entonces, no es posible ningún suministro.

9.2 ALARMAS VISUALIZADAS EN MANTENIMIENTO

En mantenimiento se visualizará alarmas y señalizaciones. Las señalizaciones son un tipo particular de alarma que no interrumpe el funcionamiento normal de la máquina. Tanto para las alarmas como para las señalizaciones, se hace la ulterior distinción entre memorizadas y no memorizadas. Las alarmas o señalizaciones memorizadas permanecen también cuando se apaga y reenciende la tarjeta.

ALARMAS	DESCRIPCIÓN	TIPO INTERVENCIÓN
9.2.1 Alarmas memorizadas		
ECM EEprom error	Salta si se detecta un error en la EEprom. Ejecutando la operación de reset se recargarán también los datos de fábrica en la eeprom (sólo si esta alarma está presente).	Técnico instalador
9.2.2 Alarmas no memorizadas		
EAJ Factor escala	Esta alarma está activa sólo si está habilitado el monedero Executive (no en Price Holding). Se comprueba si la división entre uno de los precios programados y la moneda base recibida por el monedero supera el valor de 250. Dicha alarma se auto-restaura.	Técnico instalador
ECE Fuera serv	Salta si se interrumpe la comunicación de la tarjeta con el Master.	Técnico instalador
EH1A NTC Frío	Se comprueba si la sonda de temperatura de la cool refrigerador se pone en cortocircuito o el circuito está abierto. La resistencia se apaga si la NTC está en cortocircuito o abierta. Con el encendido está previsto un atraso de 30 segundos antes de la comprobación de la alarma	Técnico instalador

9.3 ALARMAS TARJETA POTENCIA

9.3.1 Señalizaciones memorizadas

EJB Sector xx	Salta si vence el timeout motor del sector xx durante el suministro.	Técnico instalador
EJJ Safe BVM600 X	Salta si se supera la temperatura de seguridad (sólo para el tipo Pan/Can). X indica A,B,C	Técnico instalador
EDM NTC BVM600X	Se comprueba si la sonda de temperatura se pone en cortocircuito o el circuito está abierto. Con el encendido está previsto un atraso de 30 segundos antes de la comprobación de la alarma. X indica A,B,C	Técnico instalador
EJL Sensor X	Se comprueba si la tarjeta BVM600 no detecta el sensor de caída producto por 5 segundos. El sensor debe estar habilitado y la opción 'Sens. BVM600 Master' debe estar 'Off'. Si esta señalización está activa, la tarjeta se comportará como con sensor deshabilitado. X indica A,B,C	Técnico instalador

10.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD



10.1 Limpieza y carga



Para garantizar durante mucho tiempo el correcto funcionamiento del distribuidor, es necesario una limpieza periódica en algunas de sus partes. La limpieza de algunos elementos es indispensable para cumplir las normas sanitarias vigentes.

Estas operaciones se realizan con el distribuidor abierto y apagado; las operaciones de limpieza, han de realizarse antes de la carga del producto.

Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 65%.

Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

10.1.1 Procedimientos para la limpieza del distribuidor

Equipo ideal:

Para los encargados de la carga y de la manutención, el equipo ideal debería estar compuesto por:

- Valija porta instrumentos
- Uniforme limpio
- Guantes descartables
- Rollo de papel alimentario
- Confección de detergente
- Confección de desinfectante
- Cartel "Distribuidor fuera de servicio "
- Mesita de apoyo (facultativa)

No utilizar nunca:

- Esponjas, esponjitas, trapos de tela
- Pinceles
- Destornilladores u objetos metálicos

Cómo obtener la higiene:

- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

Cómo obtener la limpieza:

- Se obtiene con el empleo de detergentes y/o deteritivos
- Los desinfectantes tienen por objeto destruir los microorganismos presentes en las superficies.
- Los detergentes tienen por objeto eliminar la suciedad más grosera.
- Existen en comercio productos que son al mismo tiempo detergentes/desinfectantes. Normalmente se consiguen en la farmacia.

Con la aplicación del HACCP se fijan algunas reglas higiénicas para sistemas de autocontrol empresarial referidas a:

- La limpieza de los locales
- El transporte de los productos
- La manutención de las maquinarias
- La eliminación de los deshechos
- La higiene del personal
- Las características de los productos alimenticios
- La formación del personal
- (directiva 93/43/CEE)

Las operaciones de limpieza pueden ser efectuadas:

- 1 en el lugar en el que está instalado el distribuidor automático
- 2 en la empresa que gestiona el servicio

Ejemplo de procedimiento de limpieza ideal de un distribuidor automático:

El encargado de la higiene de la instalación, antes de abrir el distribuidor, debe asegurarse del estado de limpieza del ambiente circundante y poner un cartel que indique a los potenciales consumidores que:

- "el aparato está fuera de servicio por manutención"
- es importante que, durante las operaciones de limpieza y sanificación, el encargado no tenga que suspender nunca su trabajo para hacer funcionar el distribuidor.

10.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

Primera operación. Eliminación de los deshechos presentes en los bidones de la basura (vasos sucios, paletinas, papel, pañuelos, etc.). Después de la eliminación de los deshechos, pueden comenzar las limpiezas del ambiente.

- eliminación de la suciedad más grosera
- sanificación de los pisos y de las paredes del ambiente en el radio de 1 metro alrededor del distribuidor automático
- al finalizar, se accede a la abertura del distribuidor.

10.1.3 Limpieza y manutención

La finalidad es la de prevenir la formación de bacterias en las zonas de contacto con los alimentos.



Para todas las operaciones de limpieza, hay que atenerse a las disposiciones presentadas en el párrafo 10.1.1

Actuar como sigue:

- humedecer un paño y limpiar todas las partes a la vista de la zona de erogación (Fig.10.1)
- limpiar con productos apropiados interiormente y exteriormente el vidrio de la puerta (Fig.10.2).

Limpieza del sistema de refrigeración

- mantener limpio el radiador y las rejillas de aireación utilizando para tal fin una aspiradora. Si esta operación no es ejecutada correctamente y con periodicidad constante, se puede dañar irreparablemente el sistema de refrigeración.

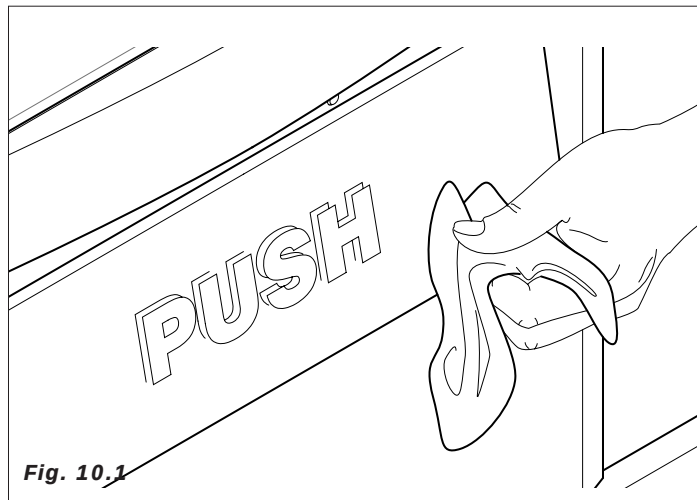


Fig. 10.1



Fig. 10.2

10.1.4 Mantenimiento ordinario y extraordinario

Las operaciones descritas en esta sección son puramente orientativas, ya que pueden variar según: dureza del agua, humedad, producto utilizado, condiciones y modo de trabajo, etc.



Para todas las operaciones que precisen desmontar algún componente del distribuidor, asegurarse de que está desconectado; confiar estas operaciones a personal cualificado.

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente.

Si las operaciones requieren el acceso al distribuidor coniarlo a personal preparado.



10.2 Regulaciones

10.2.1 Espirales

Es posible modificar la posición de la extremidad del espiral, tirándolo hacia adelante hasta hacer salir el cuadro del motor-reductor.

Hacer girar el espiral hasta encontrar la posición ideal.

Soltar el espiral que, por efecto del muelle, regresará a su lugar.

Cada espiral puede girar 45° por vez. (véase fig.10.3).

10.2.2 Substitución del espiral

Es posible cambiar los espirales con otros de paso adecuado al producto a erogar. Para efectuar esta operación, proceder como sigue:

- girar el espiral en sentido horario hasta desbloquearlo sobre la leva de arrastre (véase Fig.10.4).
- reclinar levemente hacia abajo el espiral y tirarlo hacia el exterior.

Para el remontaje:

- enganchar el espiral detrás de la muesca en la leva (Fig.10.4-pos.1).
- introducir el espiral en la ranura en la leva (Fig.10.4-pos.2).

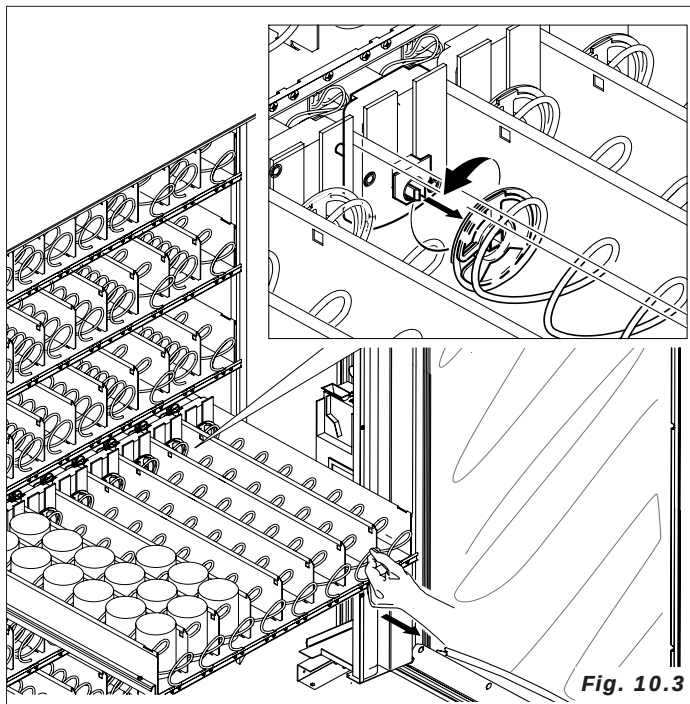


Fig. 10.3

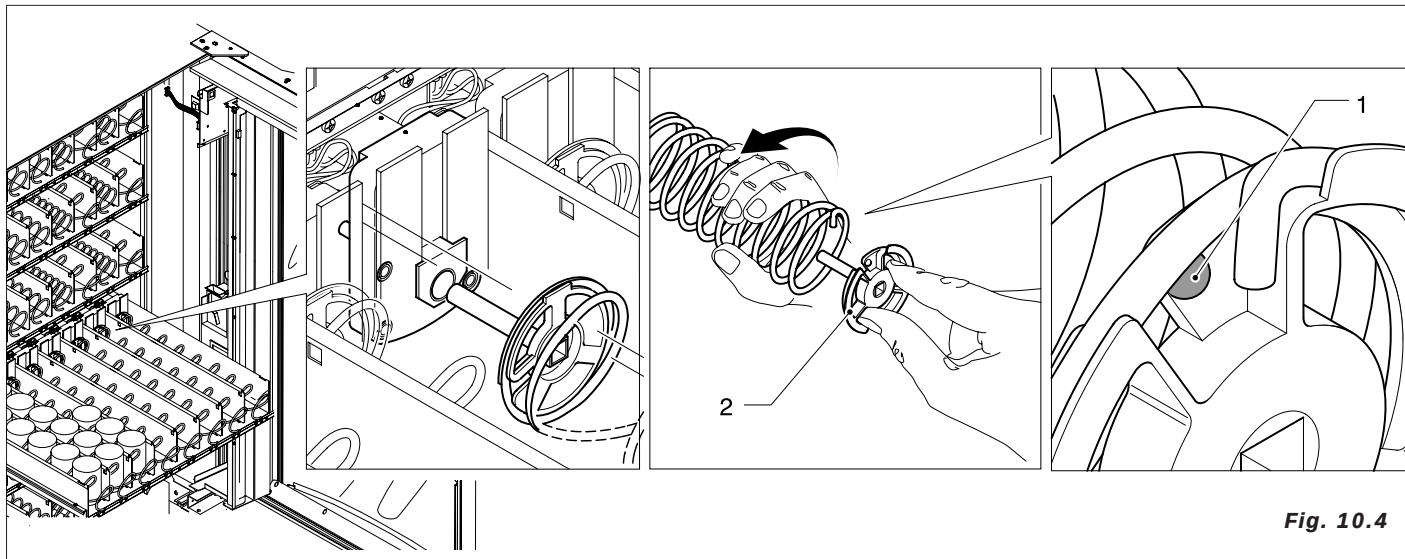


Fig. 10.4

10.2.3 Modificación número de espirales por cajón

Es posible modificar también el número de los espirales por cajón hasta un máximo de 10 espirales.

Para substituir el espiral Ø 80 con dos espirales Ø 68 actuar como sigue:

- substituir el espiral Ø 80 con el espiral Ø 68 del paso deseado.
- desplazar el motor hasta la primer ranura a la izquierda.
- quitar el guía-columna.
- montar un nuevo motor en la ranura de la derecha respecto a la original.
- conectar los cables de alimentación al motor.
- introducir un separador entre los dos espirales.

Cada uno puede tener 4, 6, 8 u 10 espirales dispuestos según el siguiente modelo:

M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8
11	12	13	14	15	16	17	18

- cajón de 8 espirales con correspondientes números de selección

M1	M2	M3	M4		M6		M8
11	12	13	14		16		18

- cajón de 6 espirales con correspondientes números de selección

	M2		M4		M6		M8
	12		14		16		18

- cajón de 4 espirales con correspondientes números de selección

La distinción entre un cajón de 8 espirales y uno de 4 espirales será actuada por medio de un test automático que es efectuado toda vez que la máquina es encendida.

Para la operación contraria es necesario:

- desconectar el motor de la selección impares (11, 13 etc.)
- retirarlo del cajón
- retirar el separador de espirales
- desplazar de una ranura hacia la izquierda el motor de la selección pares (12, 22 etc.)
- substituir el espiral Ø 68 con el espiral Ø 80 del paso deseado.
- aplicar la guía debajo del espiral, **plegando las aletas de retención**

88000: configuración completa de los cajones

10.2.4 Modificación altura entre los cajones

Para modificar la distancia entre un cajón y el otro es necesario:

- retirar completamente el cajón.
- quitar la guía derecha e izquierda del cajón destornillando los tornillos de fijación.
- colocar las guías en las ranuras según la altura deseada, enganchándolas primero posteriormente y bloqueándolas con los tornillos.
- de modo análogo, alzar o bajar el conector del cajón puesto en el fondo del mismo.

10.2.5 Accesorios

Hay a disposición algunos accesorios que se pueden aplicar en los espirales (expulsores, véase fig. 10.5) para facilitar la expulsión de los productos; el expulsor se aplica en la parte inicial del espiral y actúa como un elemento de prolongación del mismo, llevando el producto más allá del borde del cajón para facilitar su caída.

- es posible introducir guías paralelamente a los espirales para los productos angostos y altos (véase fig.10.6) con la finalidad de reducir el espacio entre el producto y las paredes del compartimento.
- o de los soportes (véase fig. 10.7) para facilitar el desplazamiento de los productos.

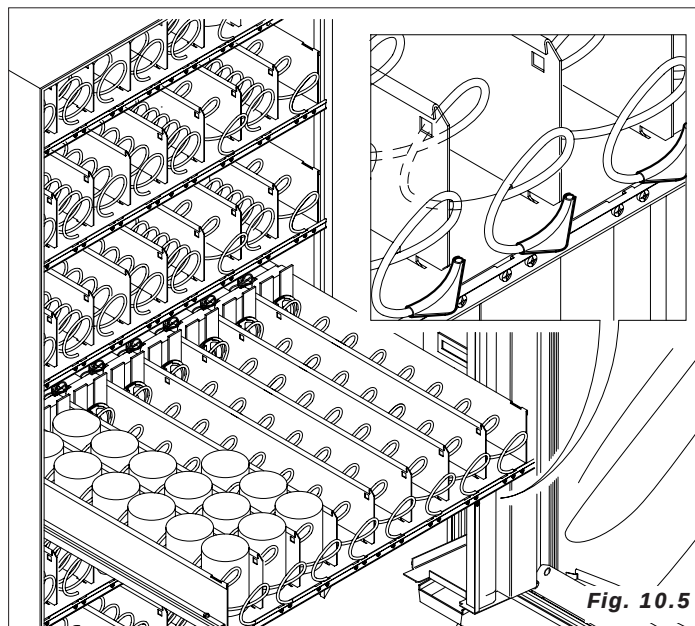


Fig. 10.5

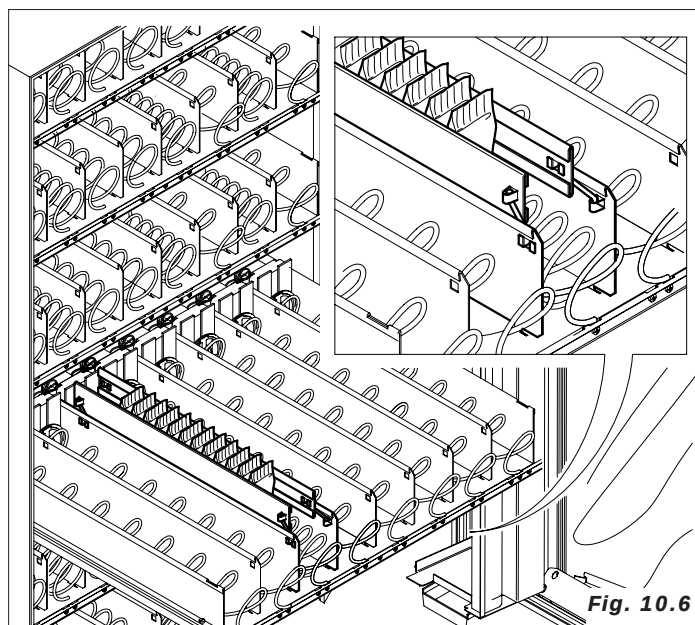


Fig. 10.6

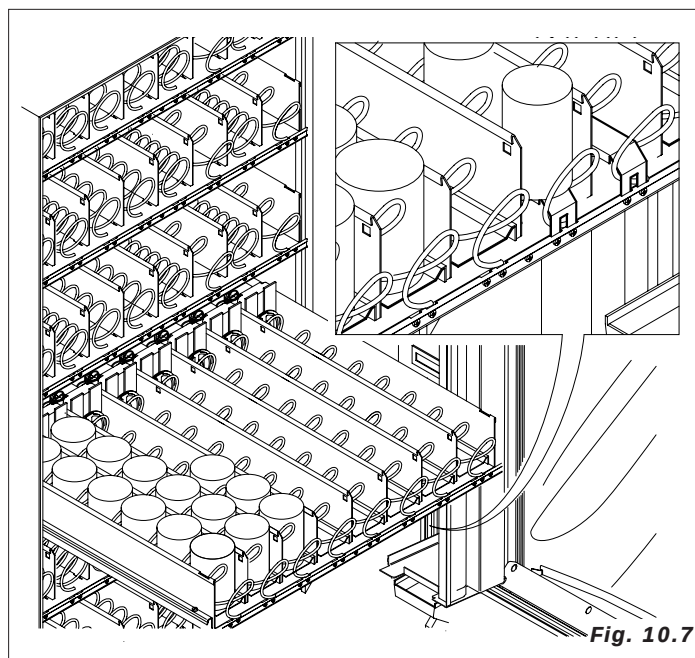


Fig. 10.7

10.3 Carga de productos (BVM685PLUS/BVM695PLUS)

10.3.1 Módulo para latas y botellas (Fig. 10.8)

En las columnas laterales se encuentran las latas (0,33 l o de 0,25l) y botellas (0,5 lo 1,5l).

La capacidad es de 30 botellas por columna (PET 0,5 litros).

En alternativa a las botellas de 0,50 litros, es posible introducir latas de 0,33 ml y de 0,25 ml en tres filas de profundidad o de 0,33 ml Slim en doble fila de profundidad.

La forma de distribución varía de simple a cuádruple en función de la altura del producto, ya que la profundidad de la columna es igual en los dos modelos.

Los productos deben ser cargados (Fig.10.9):

- con la abertura dirigida al fondo de la máquina expendedora (1)
- colocando el primer producto, o la primera fila de productos para distribuir en la al del árbol de distribución.
- El producto (2) debe pulsar la pala lleno/vacío (3) de manera que el Micro lleno/vacío (4) esté pulsado
- La parte trasera de la columna (5) tiene que situarse apoyada en el producto de manera que sea posible mantener pulsado el micro lleno/vacío (4).

En caso que la columna que debe ser recargada presente una barra que impida la caída de las latas, es necesario desplazarla para tener libre acceso.

Para llevarlo a cabo, debemos levantar primero la barra para liberarla del perno (Fig.10.10-posición A) y después tirar de ella.

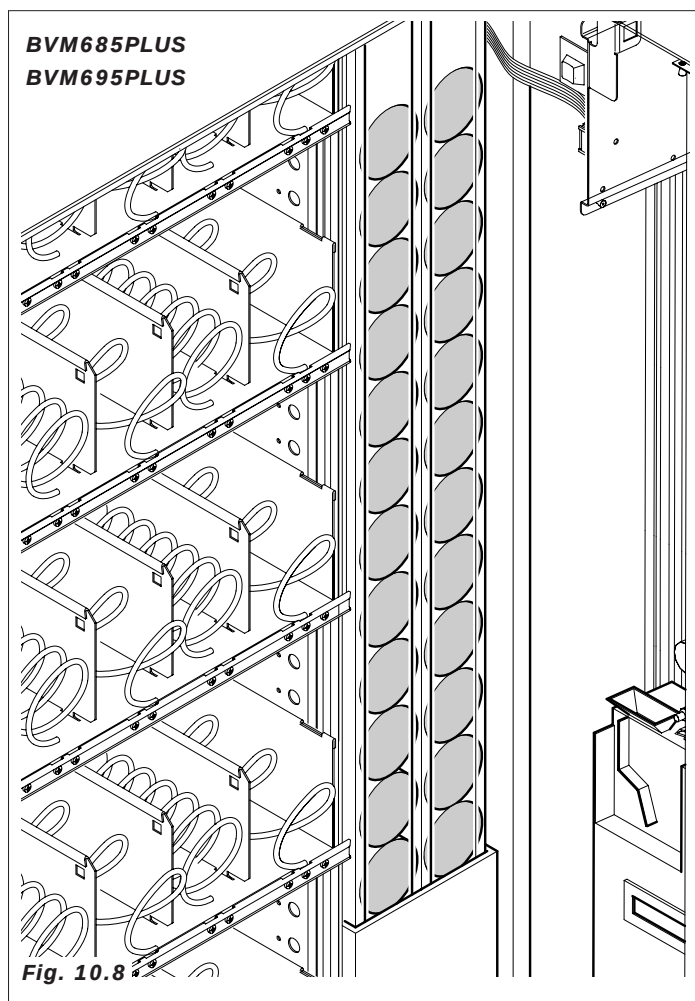


Fig. 10.8

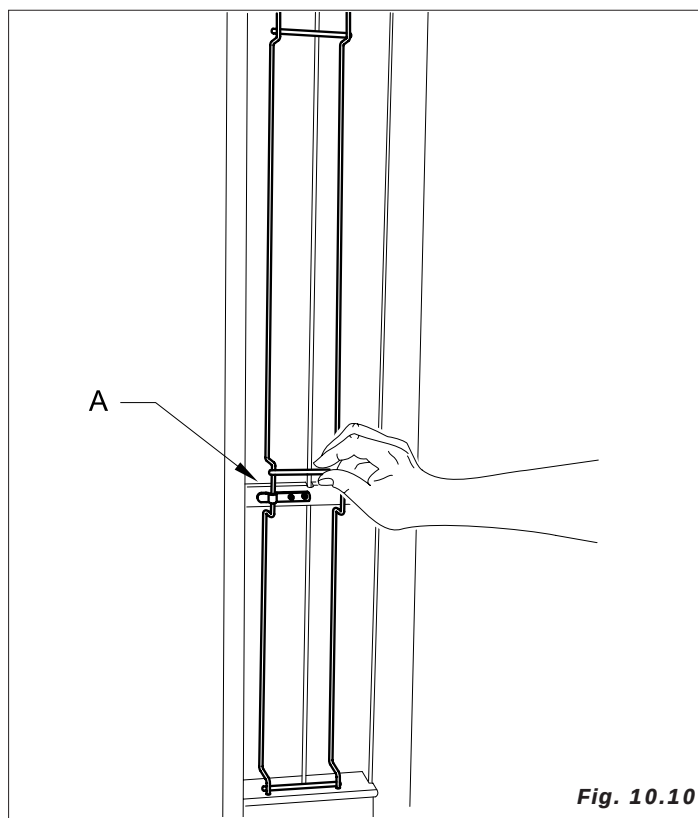


Fig. 10.10

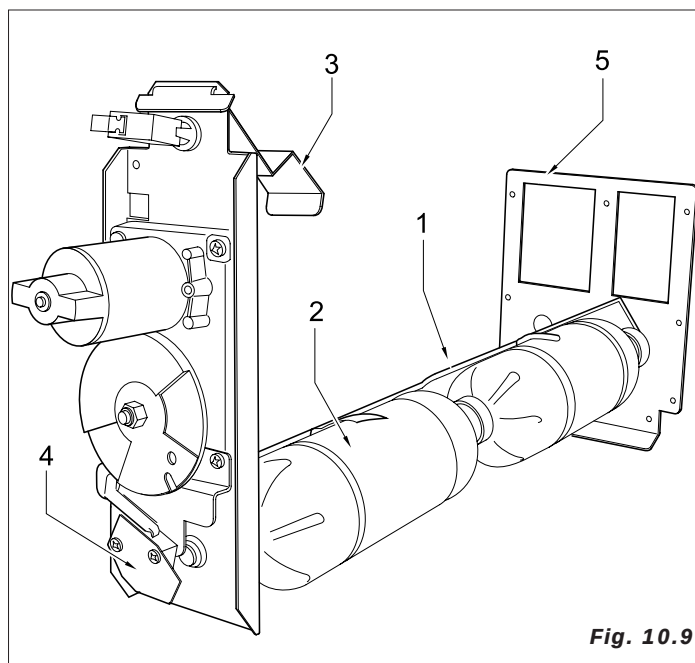


Fig. 10.9

10.3.2 Montaje de la parte trasera de las columnas y de los laterales

Hacer mención a la tabla producto –equipo de ajuste:

A) Colocar la retro columna (Fig.10.12 pos-4), insertando los muelles adecuados en el orificio (Fig.10.11-pos.5).

B) Colocar los laterales (si están previstos) en la ranura indicada (2).

- 1- reforzada
- 2- ranura para piezas
- 3- orificio para dorso columna
- 4- dorso de columna
- 5- muelle de fijación

10.3.3 Regulación de las levas de distribución

- Retirar las protecciones de chapa para poder acceder a los motores (Fig.10.13)

Columna simple (Fig.10.14)

- la leva de distribución (1) es universal
- para modificar el ajuste, soltar la tuerca central (2), desplazar la lámina (3) según el producto que va a ser distribuido (profundidad simple, doble, o triple).

10.3.4 Regulación de la temperatura

La temperatura en el interior del expendedor se indica mediante una sonda electrónica, y los parámetros se programan en la tarjeta CPU.

En la tabla que aparece a continuación se indican las temperaturas aconsejadas de los diferentes productos que pueden ser distribuidos:

TIPO DE PRODUCTO	T°C DE CONSERVACIÓN	TIPO DE PERMANENCIA
Bebidas en lata y botella	+7°C	Con caducidad
Bocadillos rellenos de larga duración	+10°C	Con caducidad
Bollería empaquetada	+13°C	Según DDLL 109/92*

* y cambios sucesivos

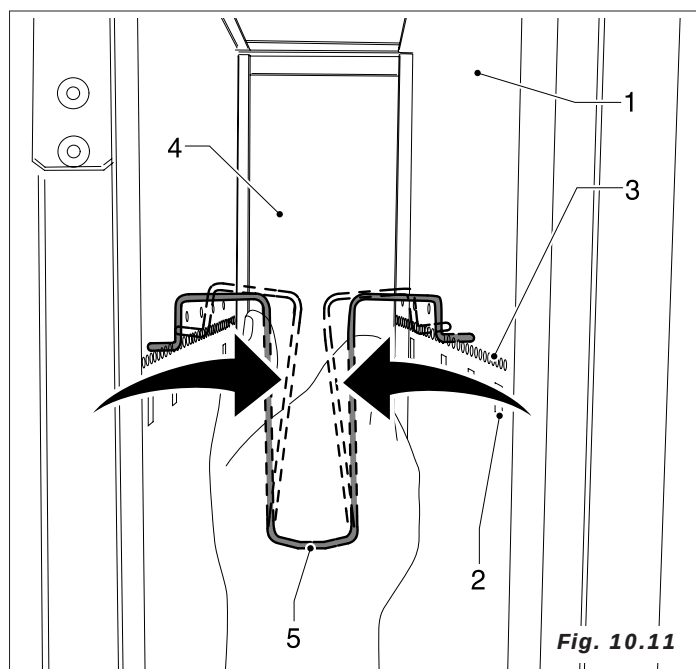


Fig. 10.11

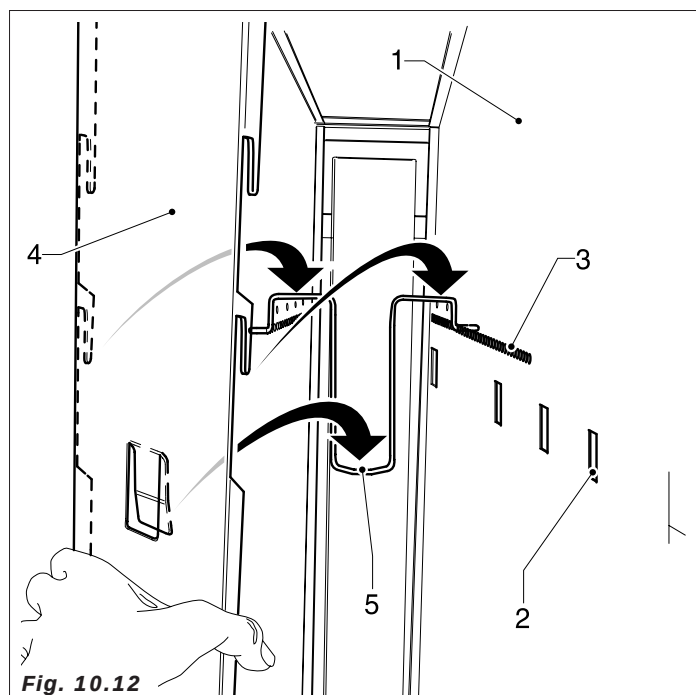


Fig. 10.12

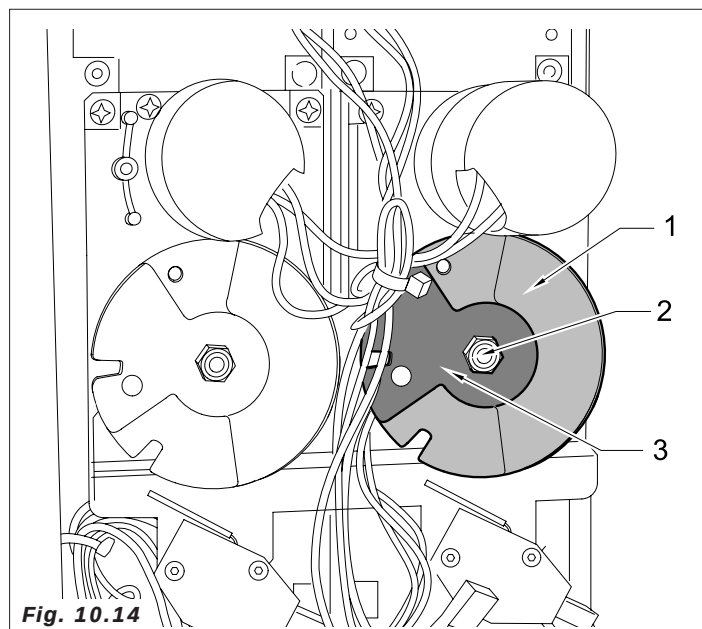


Fig. 10.14

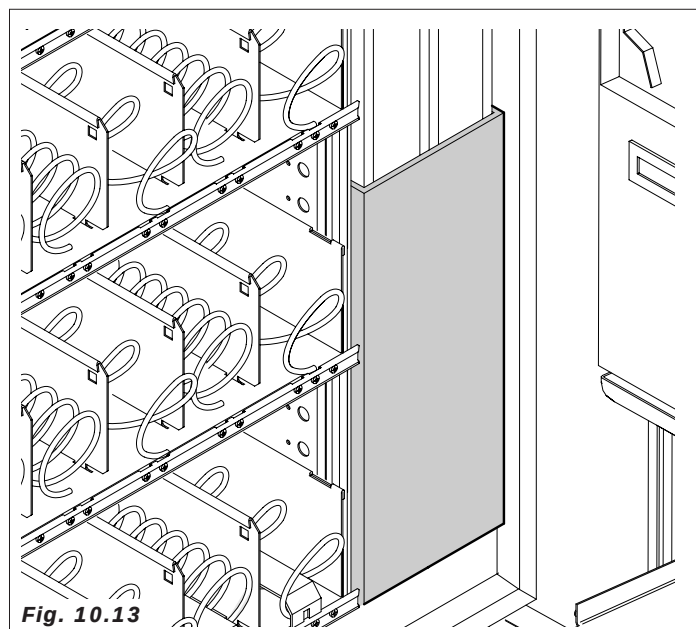


Fig. 10.13

10.4 Extracción del grupo refrigerante

Las máquinas distribuidoras BVM676-BVM685-BVM695-BVM-695PLUS y BVM685PLUS prevén la posibilidad de extraer el grupo refrigerante con el fin de poder llevar a cabo eventuales intervenciones de mantenimiento sobre el mismo. Para extraerlo hay que seguir las siguientes instrucciones:

- Abrir la puerta del distribuidor para acceder al plano superior del grupo refrigerante. Entonces, hay que individuar los dos ganchos de palanca que fijan el espacio suministro y desengancharlos (fig. 10.15).

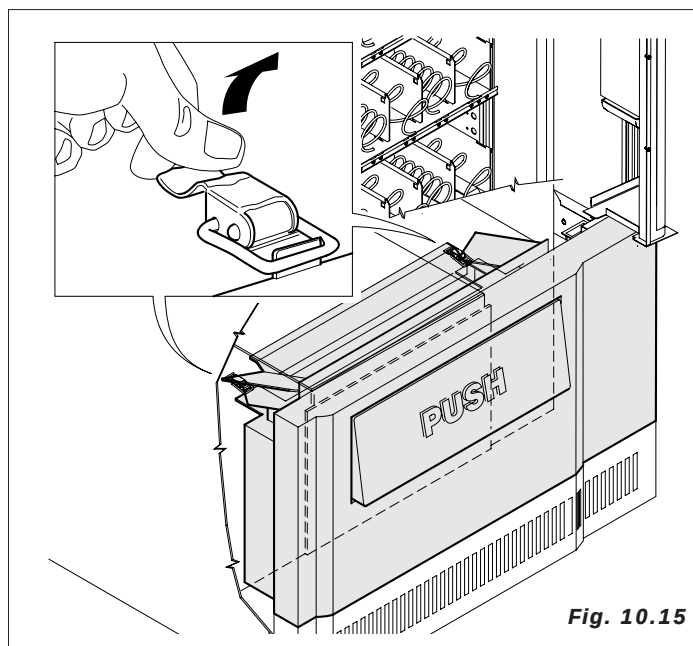


Fig. 10.15

- Extraer el grupo del espacio de suministro (Fig.10.16)

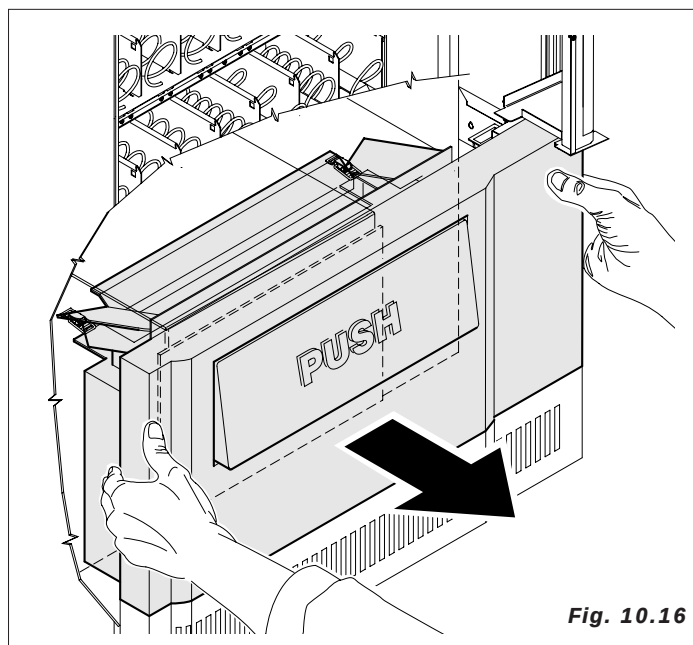


Fig. 10.16

- Extraer la puerta para poder acceder al espacio del grupo refrigerante (fig. 10.17)

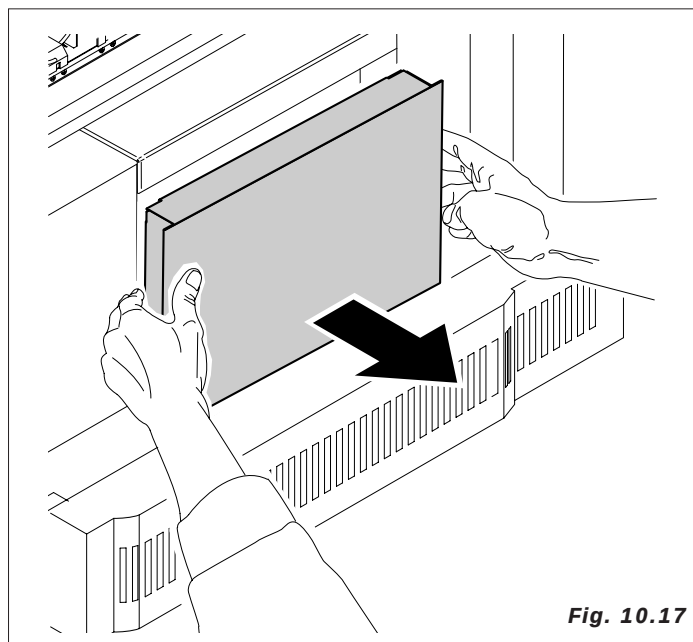
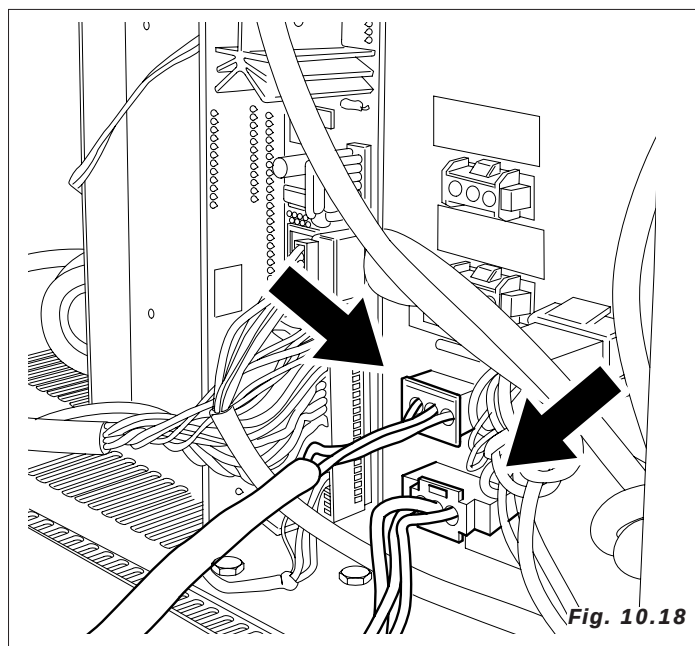
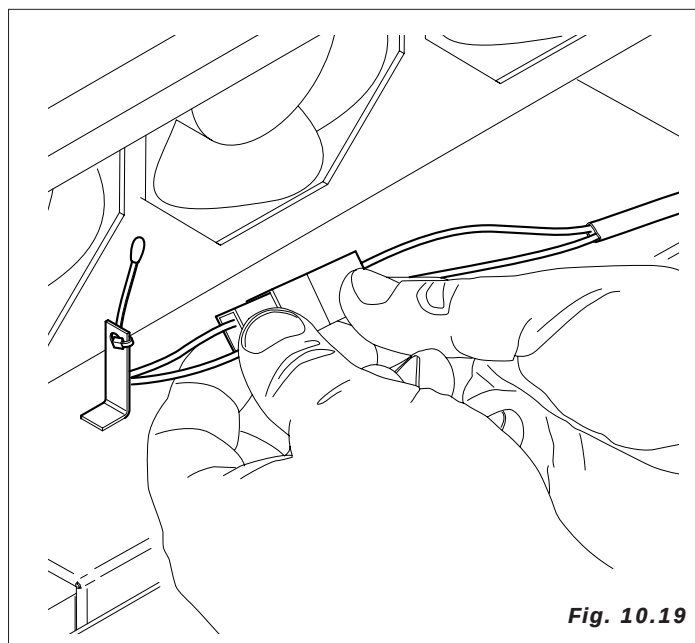


Fig. 10.17

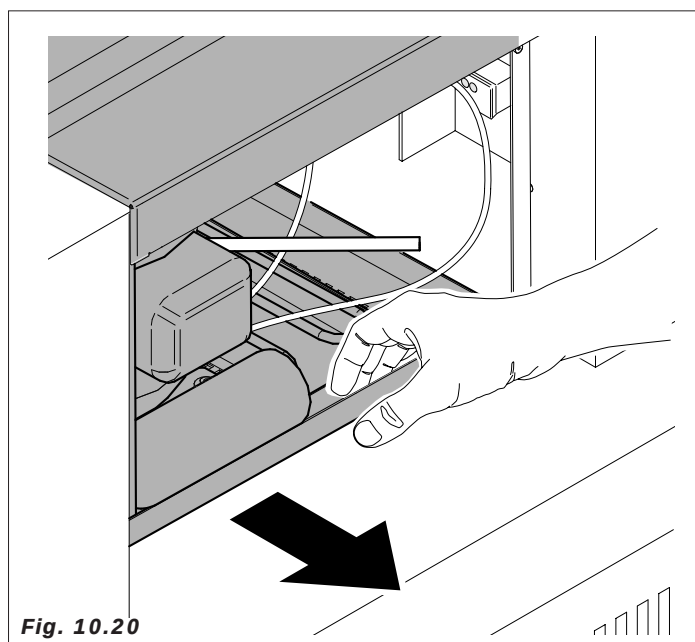
- Desconectar de la tarjeta de potencia los conectores indicados (fig. 10.18)



- Desconectar el conector de la sonda NTC (Fig. 10.19)



- Extraer el grupo refrigerante (fig. 10.20).
- Una vez efectuada la intervención para la cual había sido necesario extraer el grupo refrigerante, hay que actuar en sentido inverso y restablecer las condiciones iniciales.

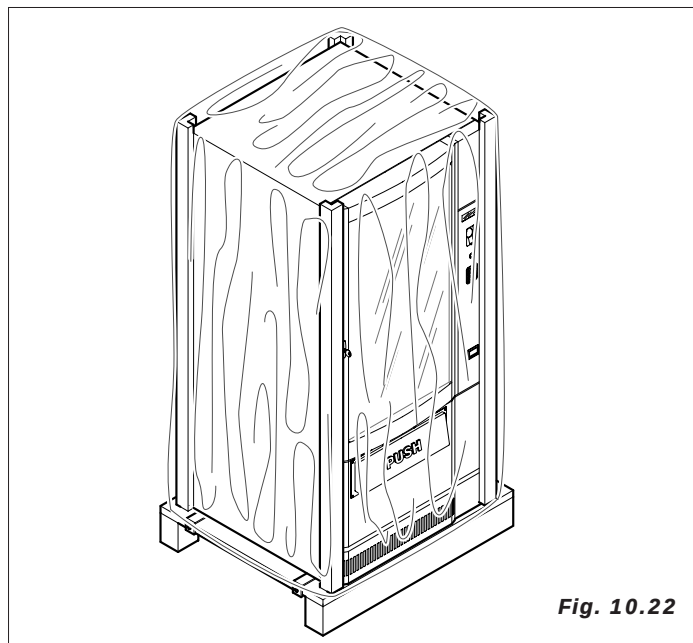
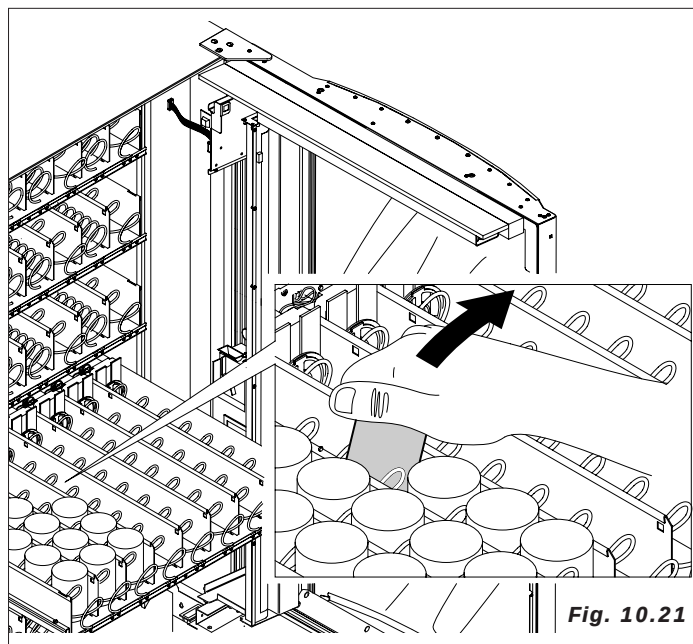




10.5 Inactividad

Para una inactividad prolongada del distribuidor es necesario efectuar operaciones preventivas:

- desconectar eléctricamente el distribuidor
- descargar todos los productos de las bandejas (Fig. 10.21)
- lavar todas las partes en contacto con alimentos, según las descripciones anteriores
- limpiar con un paño todas las superficies interiores y exteriores del distribuidor automático
- proteger el exterior con un film o bolsa de celofán (Fig. 10.22)
- almacenar en locales secos, reparados y con temperaturas no inferiores a 1°C



11.0 DESMANTELAMIENTO

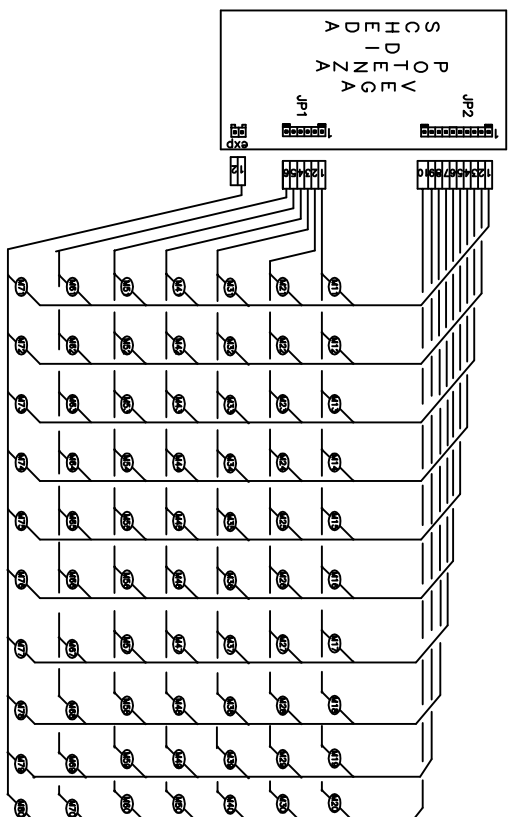
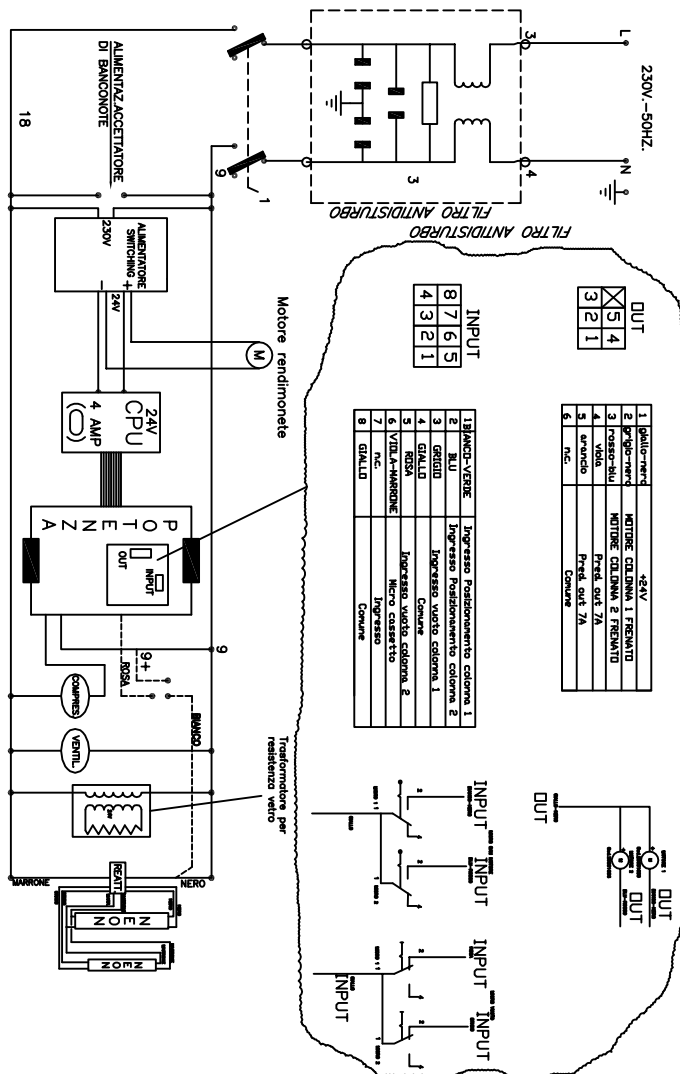
Proceder al vaciado de los productos como descrito en el párrafo precedente.

Para el desmantelamiento se aconseja desensamblar el distribuidor automático dividiendo las piezas según su naturaleza constructiva (plástico, metal etc.).

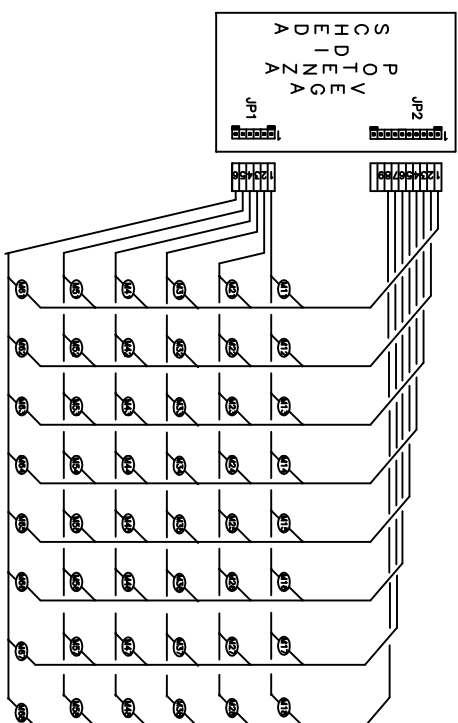
Confiar luego a empresas especializadas en el sector las piezas así subdivididas.

Confiar el grupo refrigerante, sin desensamblarlo, a apropiadas empresas autorizadas para la eliminación de la pieza en cuestión.

¡Cuidado! Asegúrense de que la eliminación de las máquinas se efectúe en el respeto total con las normas medioambientales y según las normativas vigentes.



COLLEGAMENTO MOTORI BV695 3° PLUS



COLLEGAMENTO MOTORI BV685(3° e PLUS)