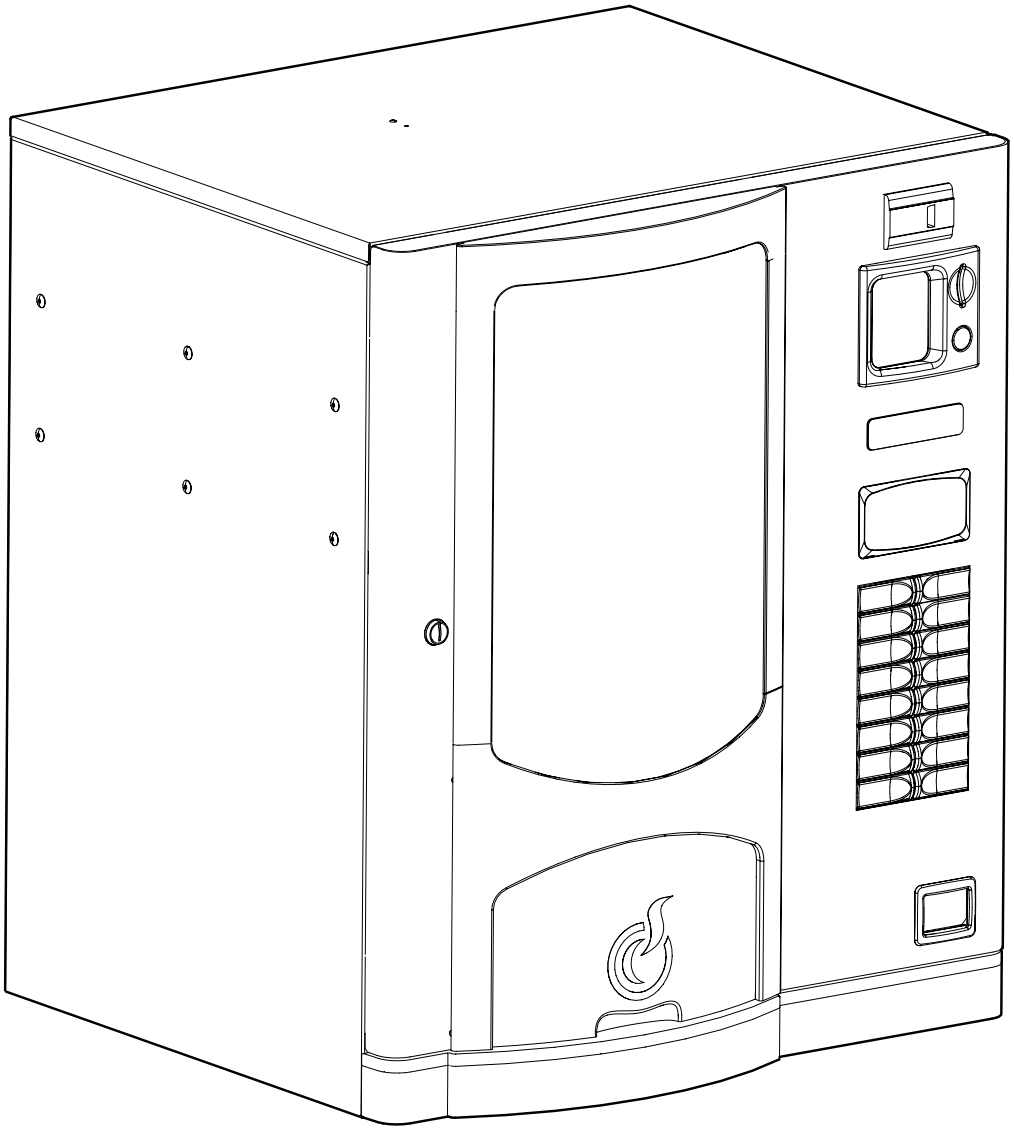
Vendival
tu empresa de vending

CERT. N° 9105 BNVD

UNI EN ISO 9001: 2000

www.Bianchindustry.com

MANUAL DE INSTALACION Y MANTENIMENTO



BVM931

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:

"BVM931"

Satisface los Requisitos Esenciales de Seguridad de las Directivas:

1) **73/23 CEE Baja Tensión ⇒ 93/68/CEE⇒ 2006/95/EEC -BT-**
2) **89/336/CEE Compatibilidad Electromagnética ⇒ 91/263/CEE⇒ 92/31/CEE ⇒**
   ⇒ 93/68/CEE ⇒ 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 alimenticios.

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 acustica : 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

3) **IDONEIDAD DE LOS MATERIALES EMPLEADOS, EN CONTACTO CON SUSTANCIAS ALIMENTICIAS**

Pruebas de "Idoneidad al contacto con sustancias alimenticias" tal como está previsto por la legislación italiana D.M. 21-03-1973 y posteriores enmiendas ⇒ Decreto n.° 227 de 4 de mayo 2006 , y las Directivas Europeas acogidas:82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n.° 1935/04 y Reg. CE n.° 1895/2005.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2009

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.

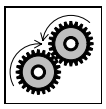
¡ATENCION! *Indicaciones importantes para la seguridad!*

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 8.0). 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.

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

INDICE

1.0 PREMISA
- **1.1** Advertencia para el usuario
- **1.2** Advertencias generales

2.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS

3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL
- **3.1** Descripción de la máquina
- **3.2** Modo de empleo
- **3.3** Modelo
- **3.4** 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 hidráulica
- **6.3** Conexión a la red eléctrica
- **6.4** Puesta en marcha
- **6.5** Instalación
  - *6.5.1 Carga de agua*
  - *6.5.2 Lavado de las partes en contacto con los alimentos*
  - *6.5.3 Instalación del monedero*
- **6.6** Carga de producto
  - *6.6.1 Carga de los contenedores*
  - *6.6.2 Carga de vasos*
  - *6.6.3 Carga de las paletinas*

7.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE
- **7.1** Password
- **7.2** Menú en la máquina y winbianchi
- **7.3** Menú de programación completo
- **7.4** Mantenimiento

8.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD
- **8.1** Limpieza y carga
  - *8.1.1 Mantenimiento aconsejado*
  - *8.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención*
  - *8.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada*
  - *8.1.4 Limpieza semanal*
  - *8.1.5 Carga de producto*
  - *8.1.6 Mantenimiento ordinario y extraordinario*
- **8.2** Procedimento de mantenimiento
  - *8.2.1 Sanitarización*
- **8.3** Dosificación
  - *8.3.1 Regulación de la dosis y el molido*
  - *8.3.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble*
  - *8.3.3 Acceso a las partes internas*
- **8.4** Inactividad

9.0 DESMANTELAMIENTO

10.0 ALARMAS
- **10.1** Alarmas bloqueantes visualizadas en pantalla
- **10.2** Alarmas visualizadas en mantenimiento

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 conoscimiento 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 permanacer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace deldistribuidor 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 operacionas 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 S.p.a.*** *a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.*

– *Es facultad de* ***Bianchi Vending Group S.p.a.****, 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:

☎ *035 4502111 - fax 02 70048332*

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 sobre el componente montado en la ficha Master y en la ficha Potencia). (Fig.1.2).*

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

- *instalación incorrecta*
- *instalación eléctrica o hidráulica 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 1º 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.*

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 seguraidad.
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.

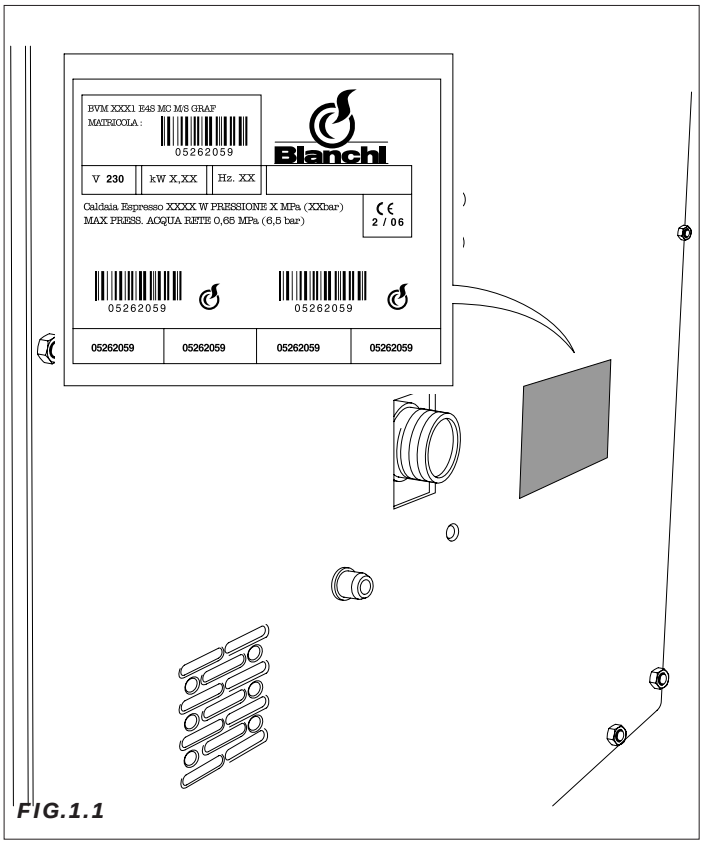


FIG.1.1

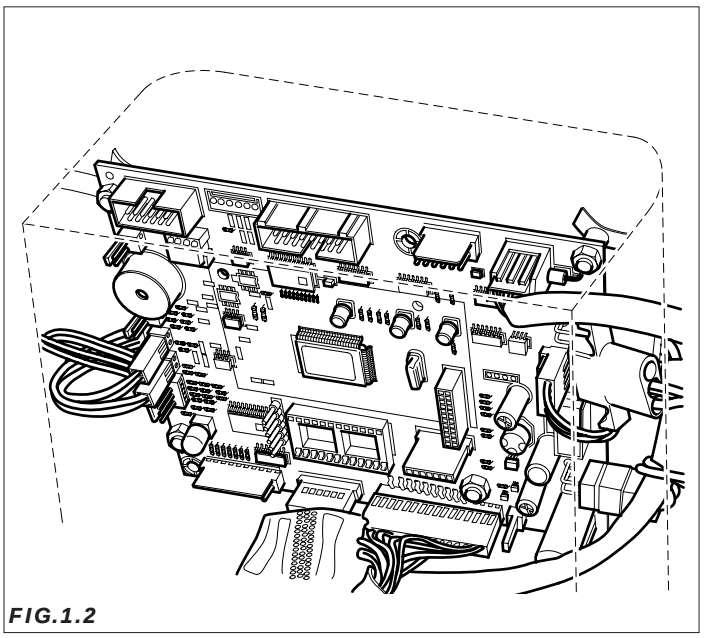


FIG.1.2

2.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS

Alto	mm 803,65
Ancho	mm 684
Fondo	mm 633,7
Peso	kg 82
Tensión de alimentación	V 230
Frecuencia de alimentación	Hz. 50
Potencia [1]	da 1,2 kW a 1,7 kW
Corriente nominal	7,42 A
CONSUMO MEDIO:	
en reposo	100 Wh
para 50 consumiciones	300 Wh
Conexión hidráulica	3/8" gas
Conexión eléctrica	prise SCHUKO
ALIMENTACIÓN HIDRAULICA	
de red con presiones comprendidas entre 0.5 y 6.5 bar	
DISTRIBUIDOR DE VASOS	
apto para vasos con diámetros comprendidos entre 70 y 74mm	

RESISTENCIA DE CALDERA	
de tipo acorazado:	
de 1500W para caldera de café.	
de 2000W para caldera de solubles.	
CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES	
Café en grano	kg 1,8
Café soluble	kg 1,0
Leche granulada	kg 1,2
Creamer	kg 2,7
Chocolate	kg 2,5
Tè limón	kg 3,3
Té natural	kg 2,0
Caldo	kg 3,0
Azúcar	kg 3,4
Vasos	270
Paletinas	330
Lámpara LED	1, 5 W x 6 LED

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

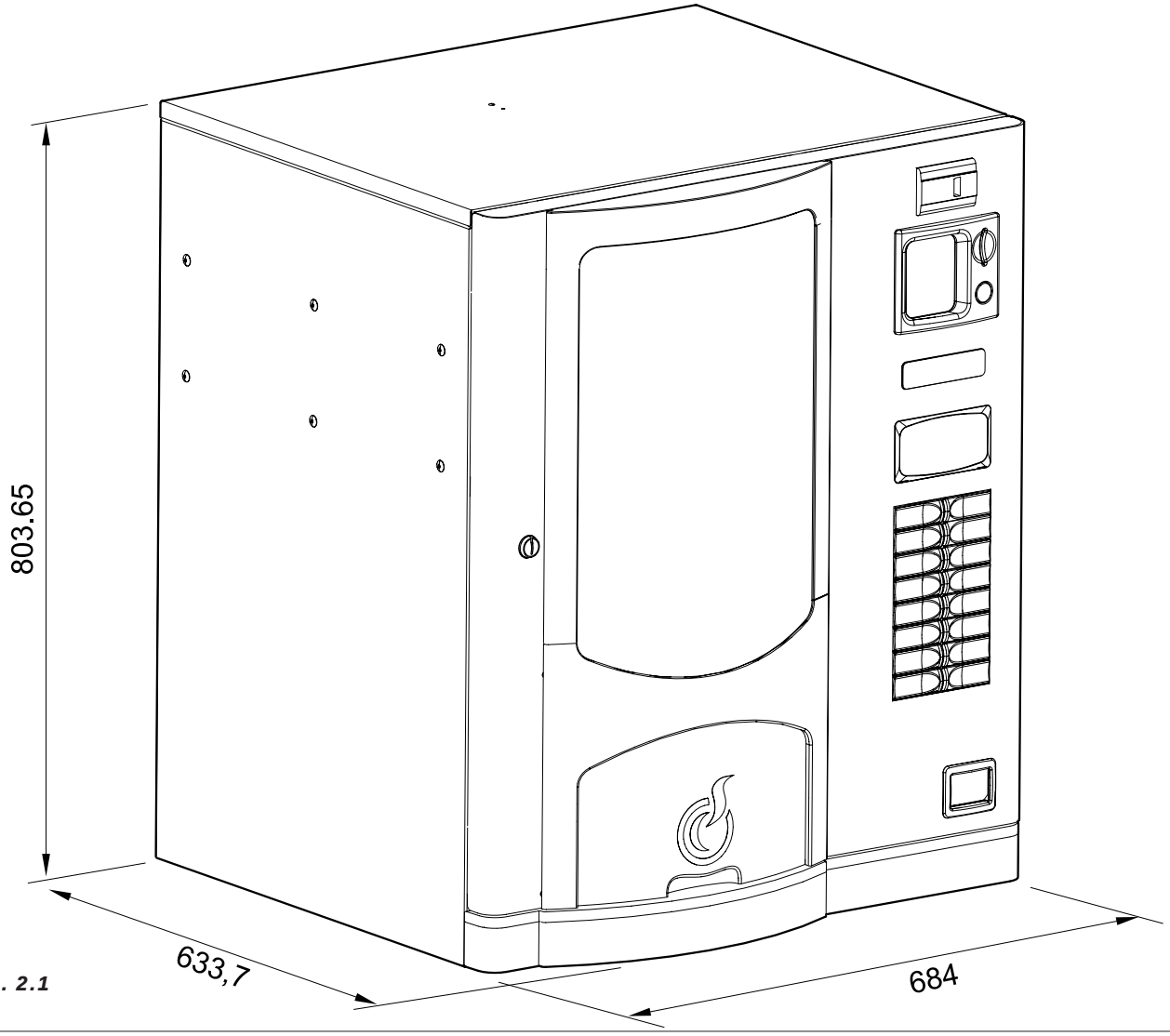


Fig. 2.1

3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

3.1 Descrpción de la máquina Version Expresso (Fig.3.1)

1 Grupo café y muela de café
2 Grupo distribuidores bebidas
3 Grupo de distribución de azúcar
4 Ficha electrónica (Master)
5 Columna de vasos
6 Recuperación monedas
7 Filtro descalcificador
8 Botón servicio
9 Botón lavado
10 Columna Paletinas
11 Cárter superior

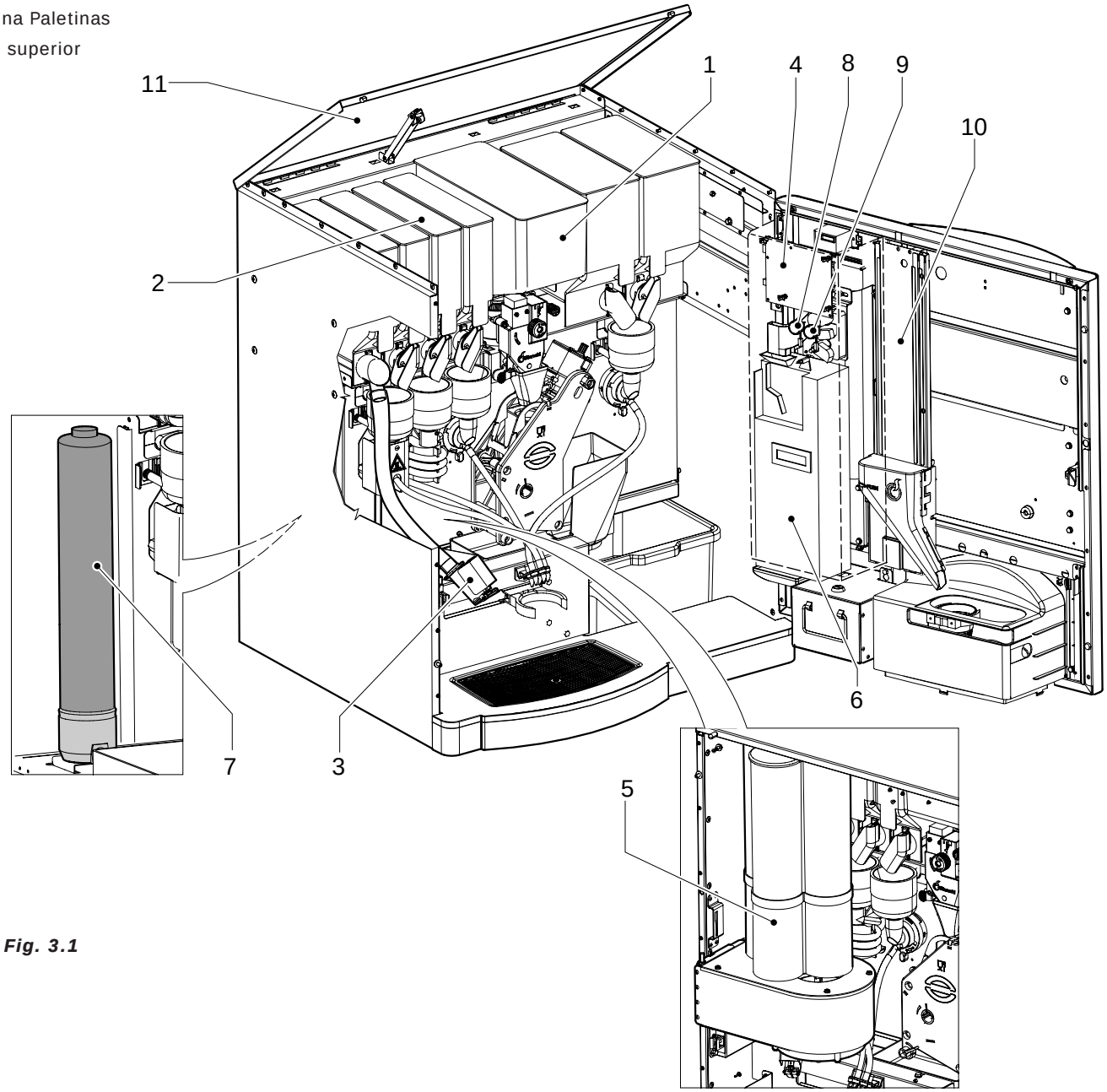


Fig. 3.1

Version Soluble (Fig.3.2)

1 Cárter superior
2 Grupo distribuidores bebidas
3 Columna Paletinas
4 Ficha electrónica (Master)
5 Columna de vasos
6 Recuperación monedas
7 Filtro descalcificador
8 Botón servicio
9 Botón lavado

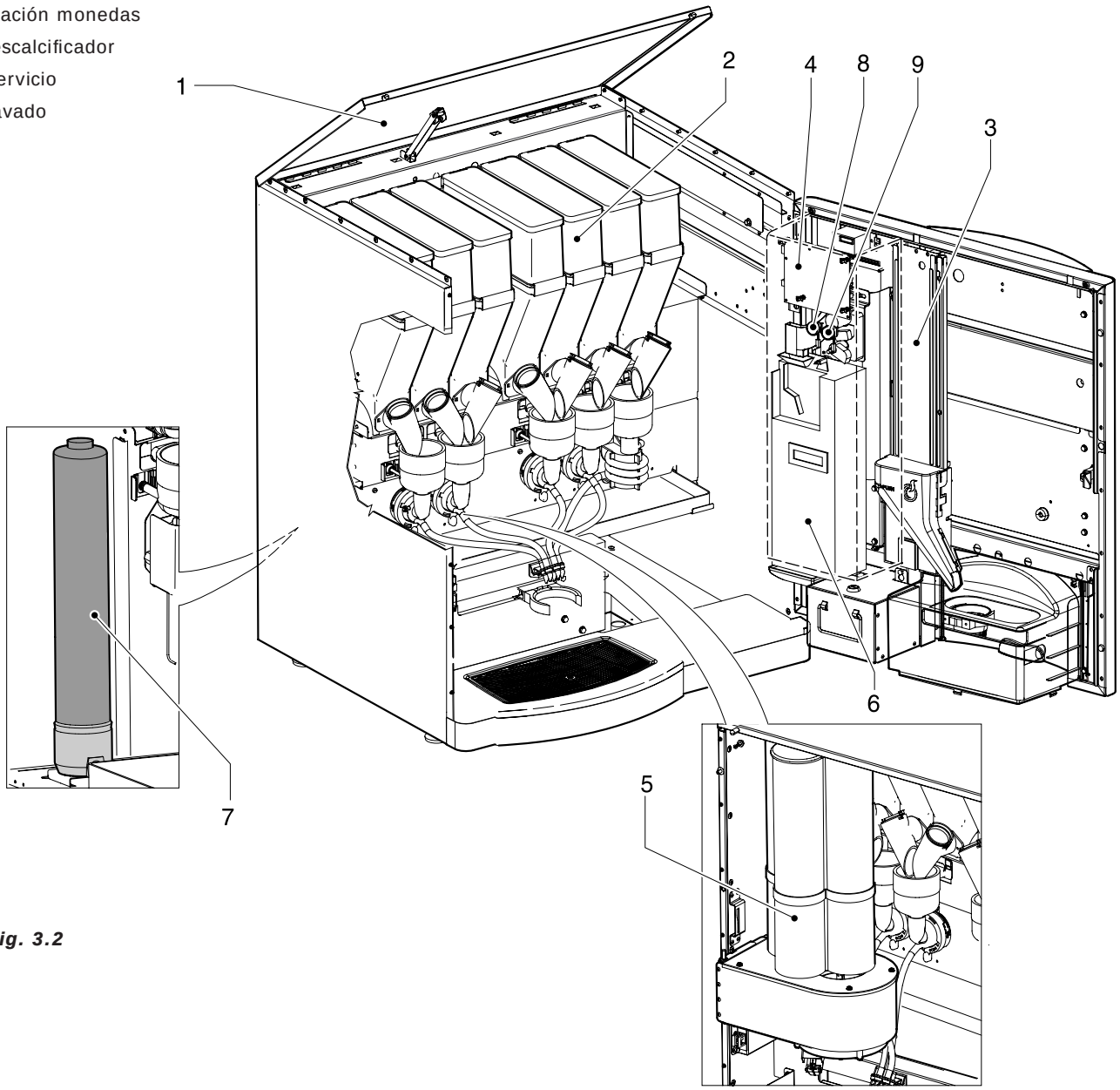


Fig. 3.2

3.2 Modo de empleo

El distribuidor automático se ha de utilizar exclusivamente para dispensar bebidas producidas de agua con un producto alimentario, (infusiones en el caso del café expreso y té en hojas).

El producto alimentarios ha de ser especial para ser utilizado dentro de los contenedores de distribuidores automáticos.

También está prevista la dispensación de la paletina para la mezcla del azúcar. La consumición dispensada, se ha de tomar inmediatamente y en ningún caso conservarla para posteriores servicios.

3.3 Modelo

Para distinguir los diferentes modelos de distribuidores automáticos se utiliza la siguiente terminología:

BVM931 E (versión con café exprés y bebidas solubles)

BVM931 I (versión con bebidas solubles)

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

En funcionamiento normal, el distribuidor permanece en estado de espera.
Introduciendo el importe necesario, según el precio programado, y pulsando la tecla correspondiente a la bebida elegida, se activa el ciclo de erogación que puede ser dividido en diferentes procesos:

DISTRIBUIDOR DE VASOS

- El traslador de vasos se desplaza desde la posición reposo/erogación a la estación "cup dispenser" *(Fig 3.3)*.
- el motor situado dentro del cup dispenser pone en funcionamiento los tornillos sin fin para separar el vaso de la pila y hacerlo caer en la horquilla apropiada *(Fig. 3.4)*.
- el traslador de vasos se desplaza aún más para tomar el azúcar.
- el traslador de vasos ahora se desplaza y regresa a la estación de reposo.
- La presencia del vaso es detectada a través de un sensor que da el consenso para el inicio de las operaciones de suministro.

DISPENSACIÓN DEL AZÚCAR

La cantidad máxima de azúcar, viene fijada en la programación de la máquina y se puede bloquear regulando la dosis deseada.

El azúcar se dispensa directamente en el vaso en las versiones **E**, mientras que en la versión **I** viene premezclado con la bebida soluble.

El procedimiento de dispensación es el siguiente:

1 El motorreductor acciona la espiral del contenedor de azúcar, dispensando la cantidad deseada dentro del tubo*(Fig.3.5)*

2 se activa el electroimán que permite la descarga del azúcar desde la trampilla hasta la rampa permitiéndole llegar hasta el vaso *(Fig. 3.6)*.

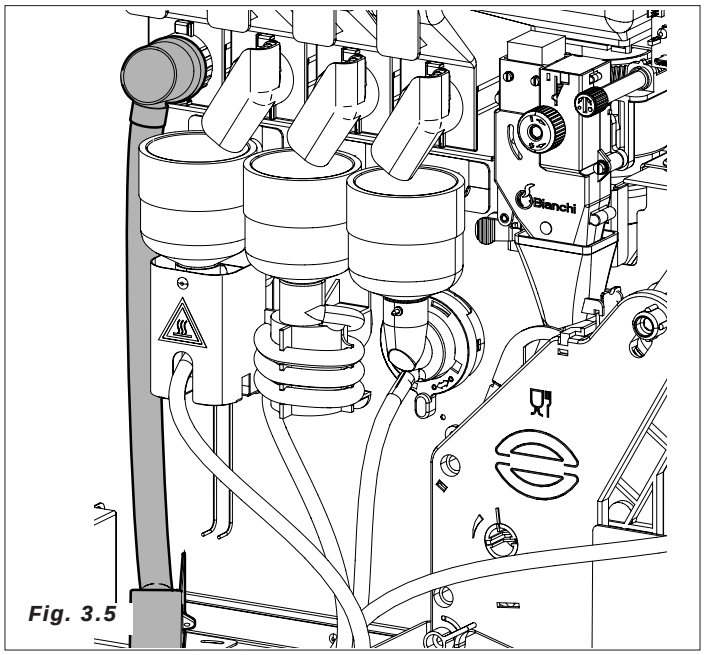


Fig. 3.5

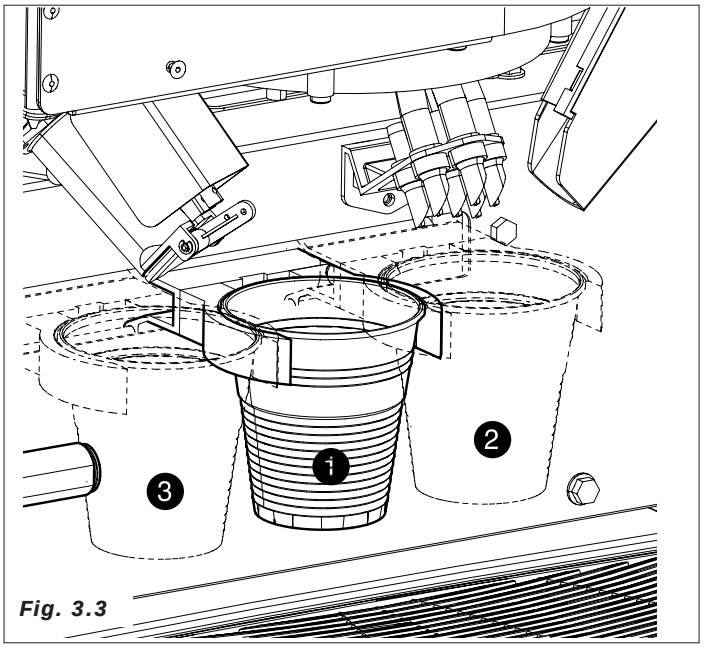


Fig. 3.3

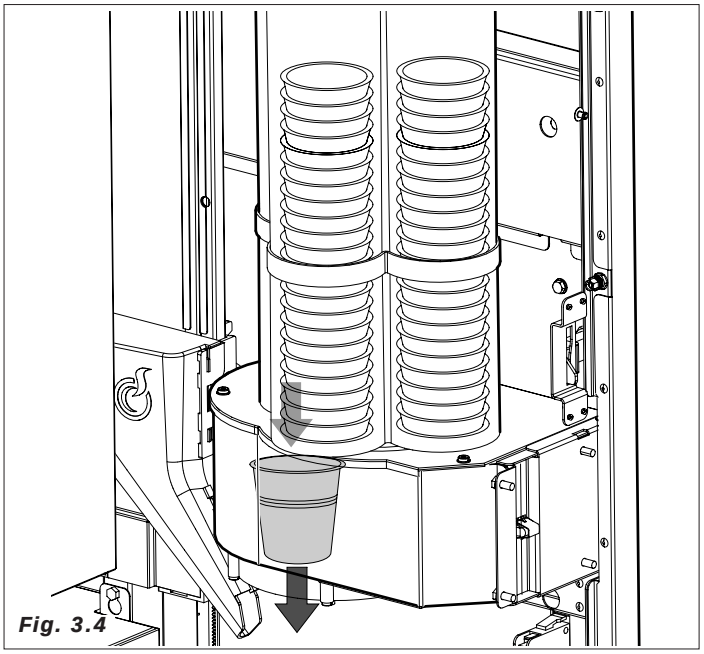


Fig. 3.4

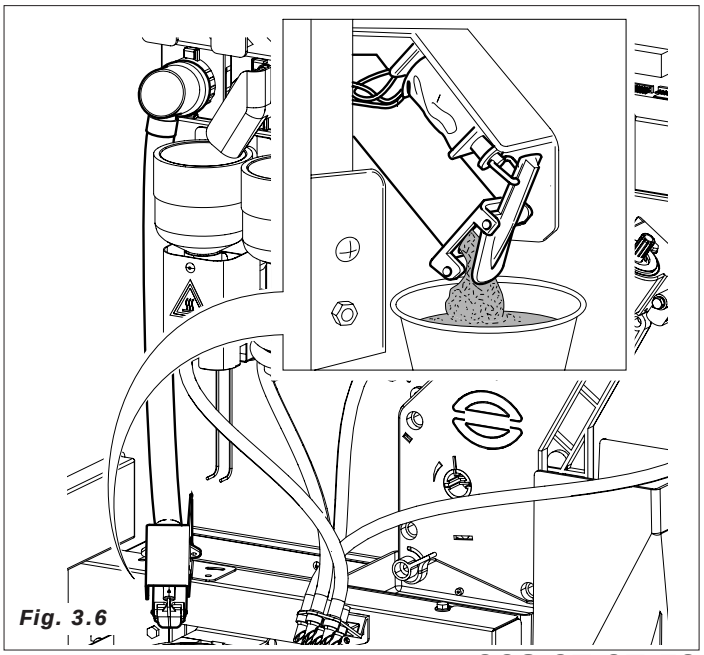


Fig. 3.6

DISPENSACIÓN DE LA PALETINA

Este proceso es activado solamente en las versiones que prevén el distribuidor de paletinas; es posible seleccionar la paletina en las opciones amargas y/o en los solubles.

– Se activa el motorreductor que acciona el dispositivo encargado de empujar y hacer caer la paletina en el vaso (Fig.3.7).

BEBIDA SOLUBLE

Este proceso se inicia cuando se ha completado la dispensación del vaso y el azúcar (cuando requerido).

Según el tipo de bebida seleccionada y el modelo del distribuidor, para la preparación de la bebida se activan los siguientes procesos.

– primero se activa el motor de la batidora *(Fig.3.8).*

– Se activa la electroválvula fijada sobre la caldera de café *(Fig. 3.9)* o sobre la caldera solubles *(Fig. 3.10)* para introducir la cantidad de agua programada en la batidora;

- se activa la bomba que eroga la cantidad de agua programada y, controlada por un apropiado dispositivo electrónico (contador volumétrico), toma desde la caldera de café *(Fig. 3.14)*.

– Se activa el motorreductor de producto soluble haciendo girar la espiral del contenedor de producto y dispensando sobre la batidora la dosis programada, (en algunas versiones, primero se dispensa el producto sobre la batidora) *(Fig.3.11)*

– Una vez dispensada la cantidad de agua y de producto programados, se desactiva la batidora.

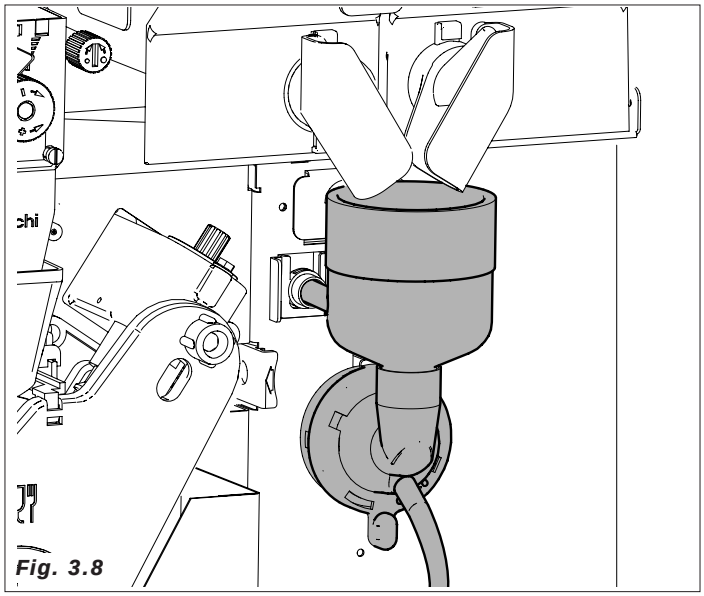


Fig. 3.8

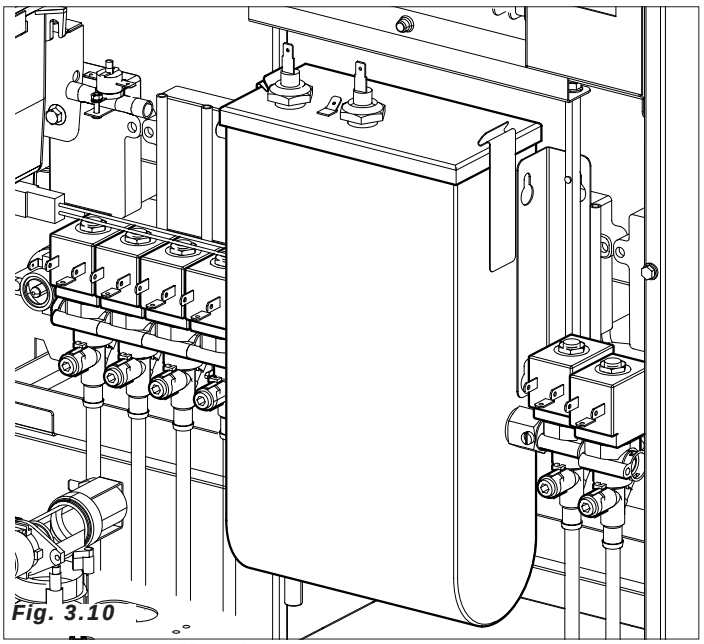


Fig. 3.10

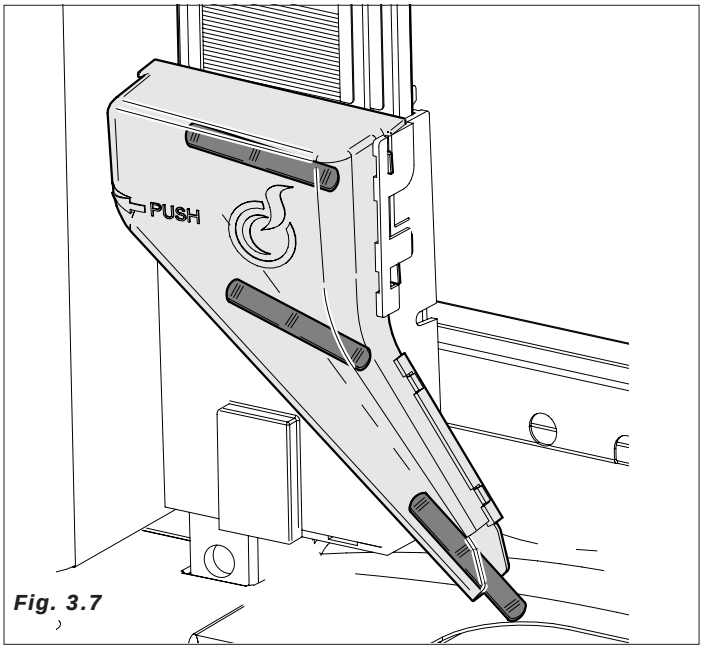


Fig. 3.7

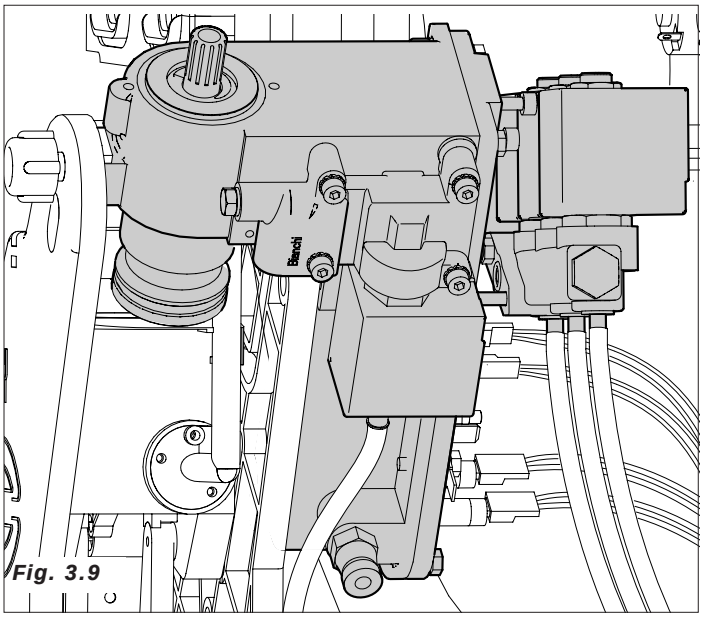


Fig. 3.9

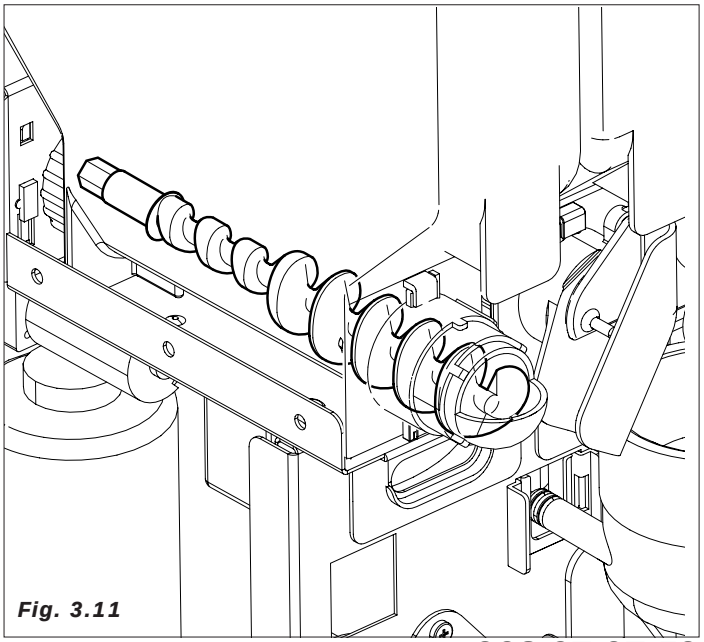


Fig. 3.11

CAFÉ EXPRESO

Este proceso sólo se realiza en los modelos con grupo de café, tras haber dispensado el vaso y el azúcar.

– Se activa el molinillo hasta moler la dosis de café ajustada en el dosificador *(Fig.3.12)*.

– Se activa la bobina del dosificador, provocando la apertura de la trampilla y por consiguiente la caída del café en el bloque de erogación.

– Se activa el motorreductor del grupo de café hasta llegar a la posición de erogación, lo que provoca el prensado de la pastilla *(Fig.3.13)*.

– Se activa la bomba hasta inyectar la cantidad de agua programada. Para controlar la dosis, se utiliza un dispositivo electrónico, (contador volumétrico), situado a la entrada de la bomba *(Fig.3.14)*

– De nuevo se activa el motorreactor del grupo de café hasta llegar a la posición de reposo,(durante este movimiento se expulsa la pastilla de café utilizada) *(Fig.3.15)*.

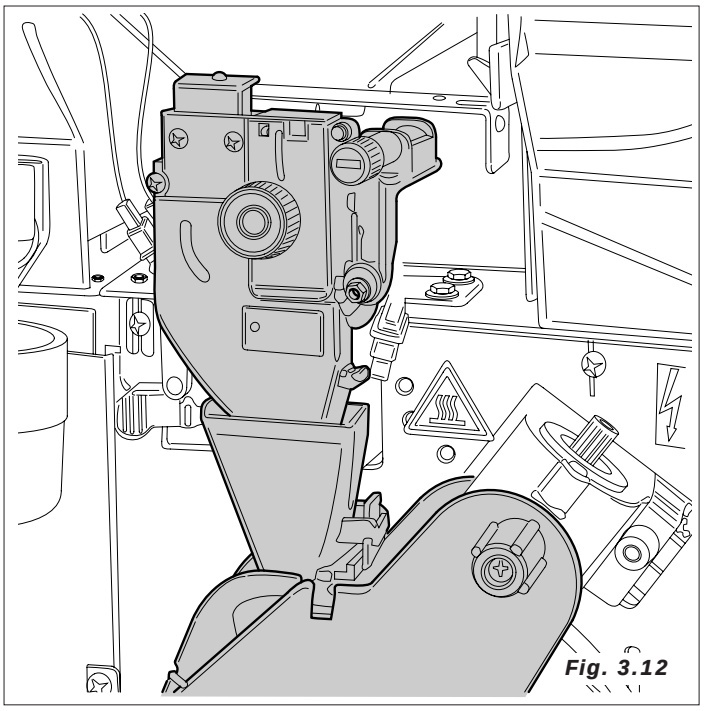


Fig. 3.12

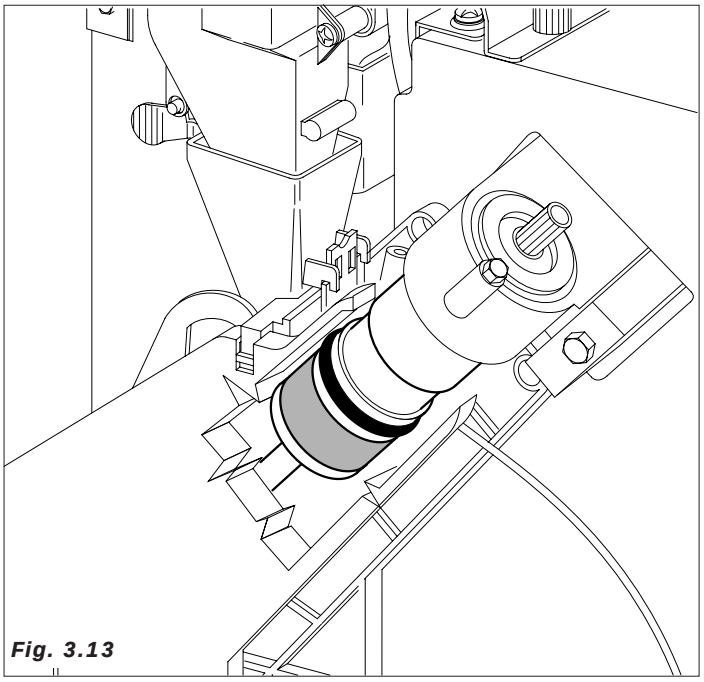


Fig. 3.13

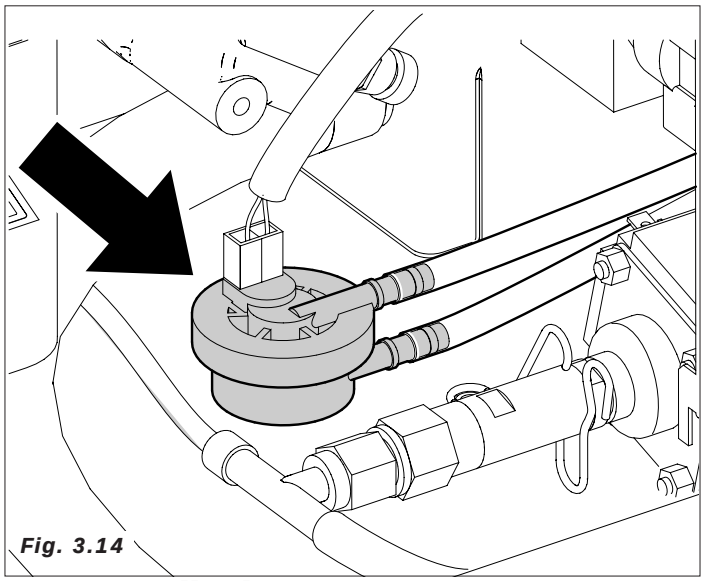


Fig. 3.14

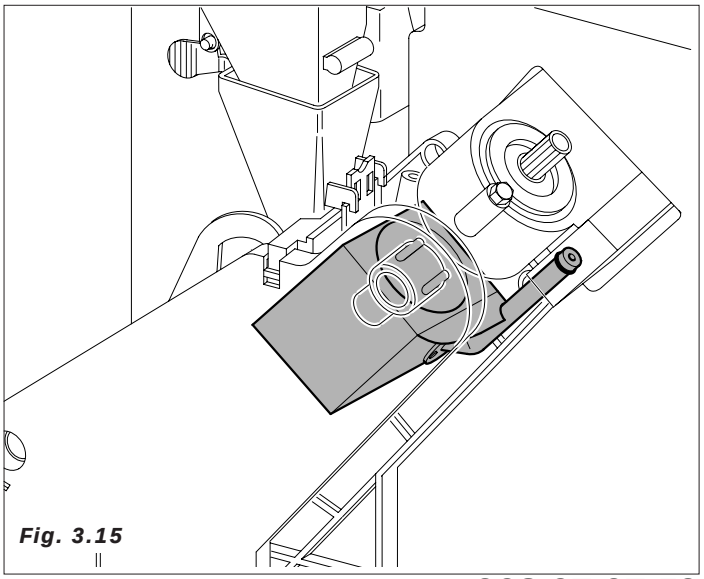


Fig. 3.15

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 o distribuidor:

- *tome choques*
- *seja sobrecarregado com outros volumes*
- *fique esposto à chuva, ao gelo ou à fontes de calor*
- *seja posicionado em lugares húmidos*

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 1º C.(Fig.4.2).

4.3 Embalaje

El distribuidor está protegido por porespan y una pelicula 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.

En el embalaje está aplicada la etiqueta que indica el tipo de distribuidor y el número de matrícula.

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 integro, ***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

- Antes de desembalar la máquina hay que separar el sobre que contiene el manual y las tarjetas que están engrapadas en el film protectivo.
- 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)*.

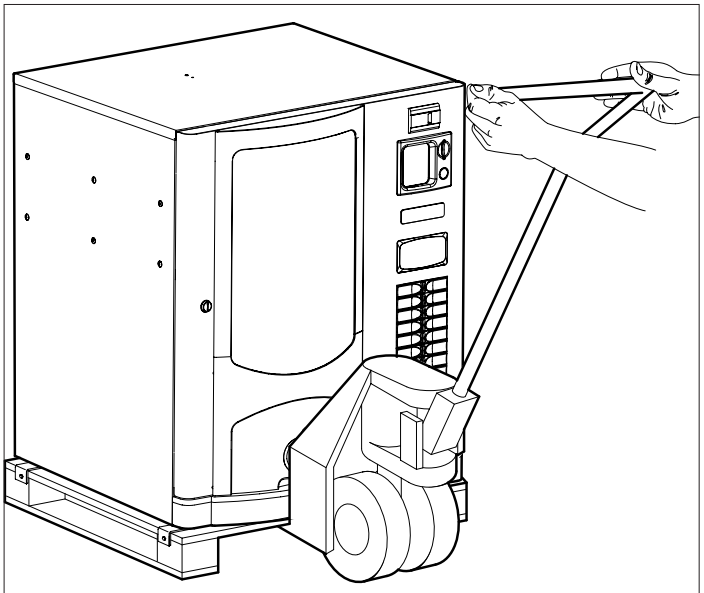


Fig. 4.1

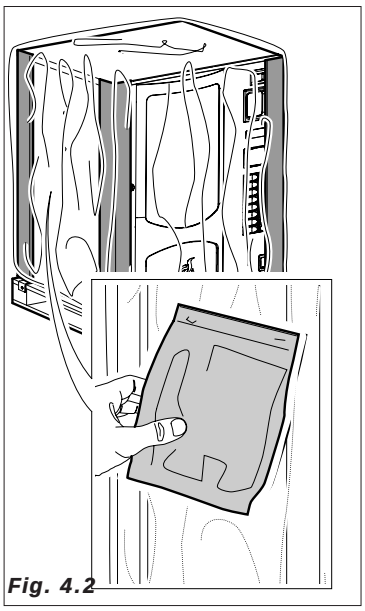


Fig. 4.2

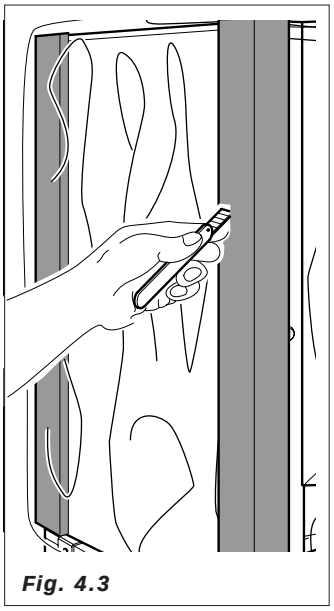


Fig. 4.3

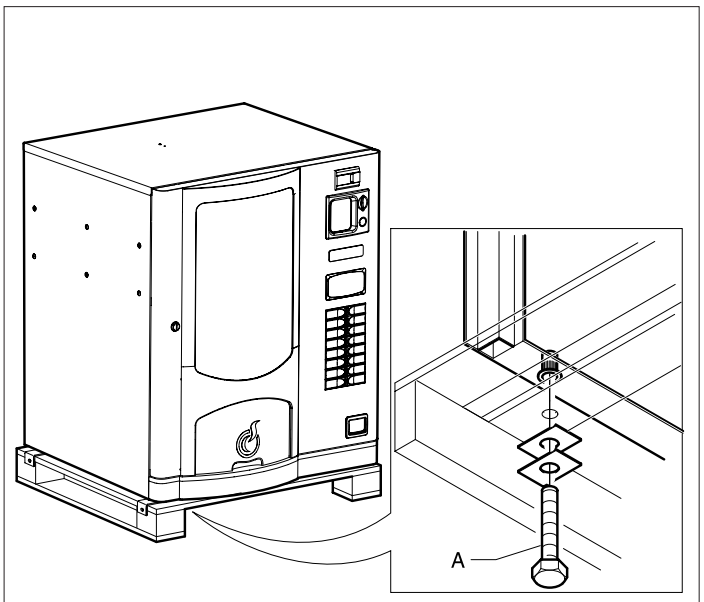


Fig. 4.4

– Liberar el pallet e introducir los 4 pies en los agujeros fileteados (Fig. 4.5) dejados libres por los tornillos (A)

– Coger las llaves que están en la zona de recepción del vaso *(Fig.4.6)*

quitar la cinta adhesiva de:

- hucha
- contenedor de azúcar
- peso de la columna de paletinas
- protector de monedero y placa Master
- contenedores de producto
- quitar el porespán que bloquea los contenedores de producto *(Fig.4.7)*

El material de embalaje no se debe abandonar en cualquier lugar, ya que es una fuentes de contaminación para el ambiente.

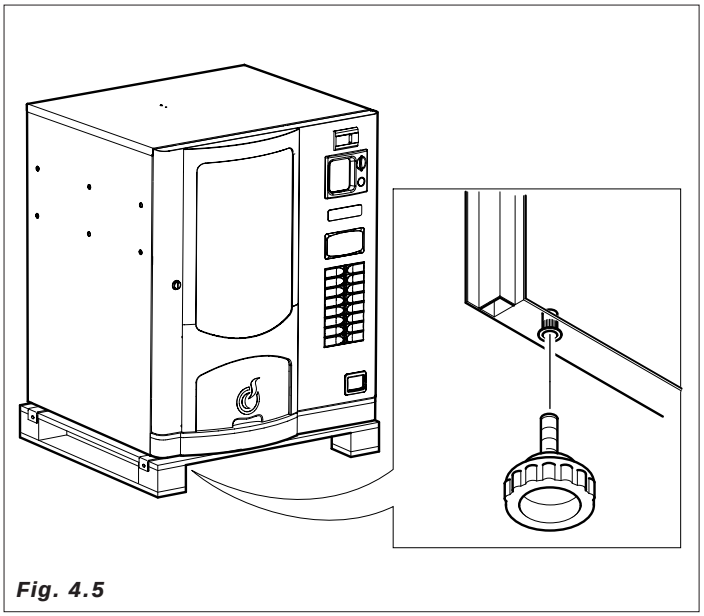


Fig. 4.5

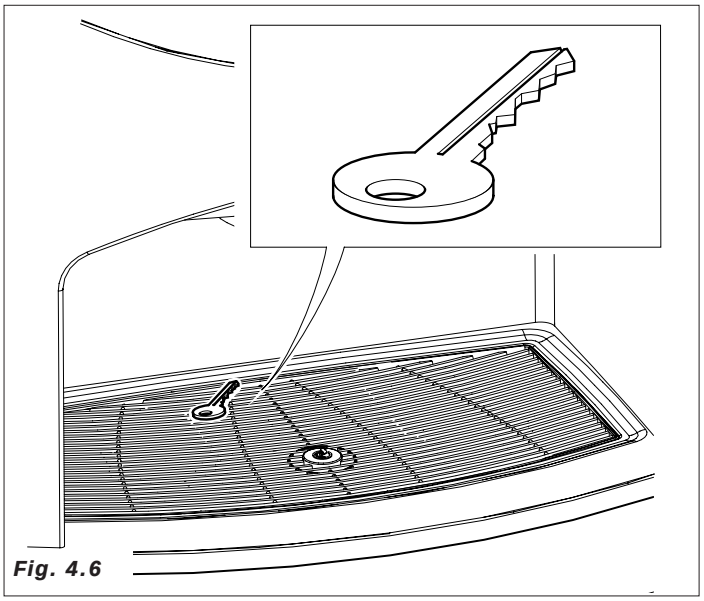


Fig. 4.6

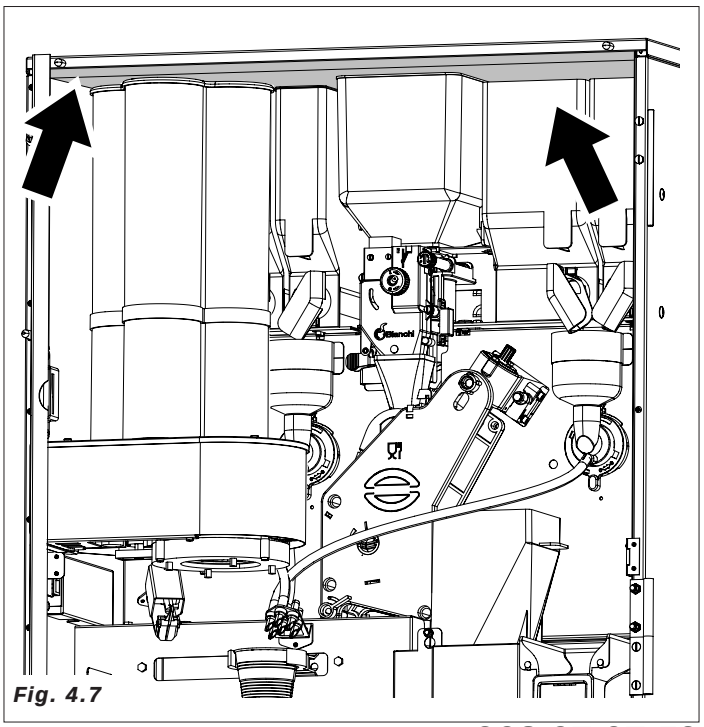


Fig. 4.7

5.0 NORMAS DE SEGURIDAD

ATENCION

–Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente todos los capítulos del presente manual.

– Las operaciones de instalación y mantenimento 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 mantenimento de la máquina.

Desconectar siempre EL CABLE DE ALIMENTACION antes de cualquier intervención técnica de mantenimento o de limpieza.

EN NINGUN CASO SE PUEDE ACCEDER AL INTERIOR DE LA MAQUINA NI RETIRAR NIGUNA PROTECCION INTERIOR ANTES DE QUE TODOS LOS ELEMENTOS CALIENTES SE HAYAN ENFRIADO

– 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 70%.

– Para garantizar un funcionamento regular, manter 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 o hídrica no adecuada
- limpieza y mantenimiento no adecuada (Véase MANTENIMIENTO).
- 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 1ºC.

– Instalar cerca de la pared, con una distancia mínima de 5 cm (Fig.6.1), para permitir la ventilación. En ningún caso cubrir el distribuidor con un trapo o similar.

– Nivelar el distribuidor, colocando un nivel sobre el mueble. Asegurarse que el desnivel no es superior a 2º *(Fig.6.2).*

¡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)*.
Para evitar que el suelo se ensucie, por una caída accidental de producto, utilizar, si es necesario, bajo el distribuidor, una protección suficientemente grande como para cubrir el radio de acción del distribuidor automático.

6.2 Conexión a la red hidráulica

Antes de proceder a la conexión de la máquina a la red hidráulica, asegurarse que esta sea:

– potable (si es necesario pedir una certificación a un laboratorio de análisis).

– que tenga una presión comprendida entre 0,5 y 6,5 bar (en caso contrario utilizar una bomba o un reductor de presión, según el caso).

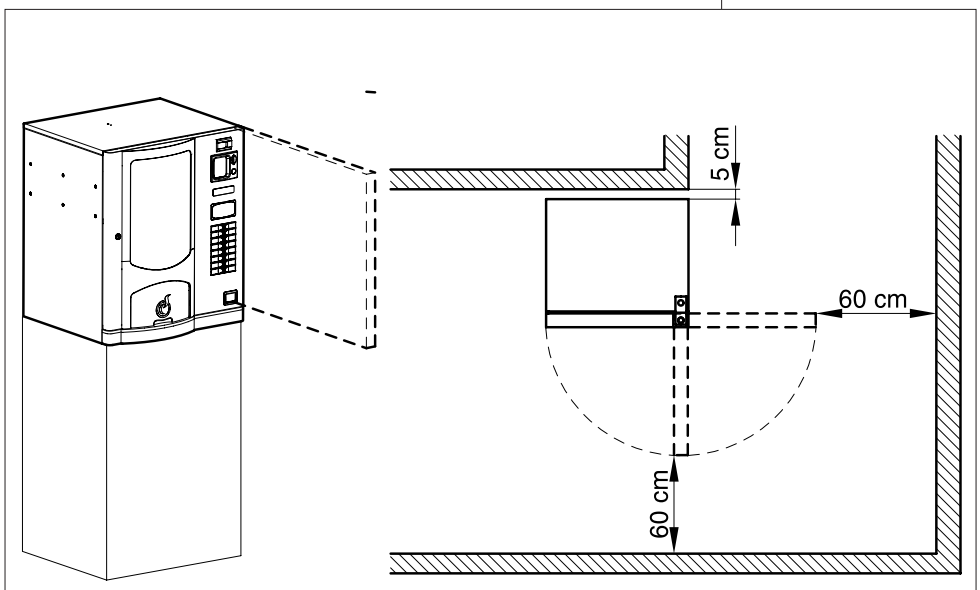


Fig. 6.1

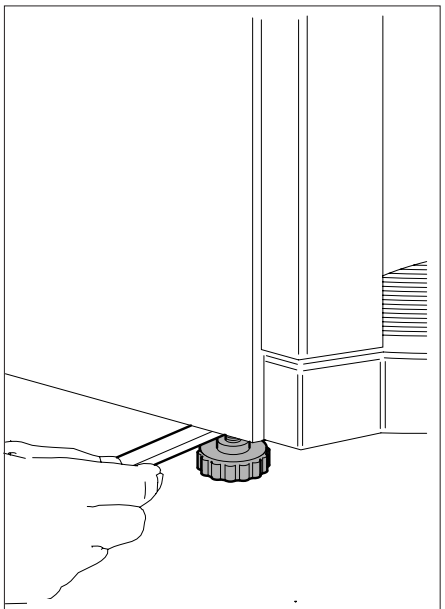


Fig. 6.2

– instalar, si no lo hay, un grifo de fácil acceso, aislar el aparato de la red hídrica en el caso que fuese necesario *(Fig.6.3)*.

– antes de efectuar la conexión hídrica dejar correr el agua del grifo para eliminar impurezas y suciedad *(Fig.6.4)*.

– conecten el grifo al distribuidor, utilizando para ello un tubo en nylon apto para alimentos y que pueda soportar la presión de red. Si se utiliza un tubo flexible hay que montar en su interior el casquillo de refuerzo entregado con el equipo *(Fig. 6.5)*.

– la conexión prevista es de 3/8 macho*(Fig.6.6)*.

6.3 Conexión a la red eléctrica

El distribuidor está preparado para funcionar con tensión monofásica de 230 voltios y está protegido por unos fusibles de 10 A y 20 A.

Antes de conectar se debe verificar que:

– en la tensión de red, 230 V, 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 mm^2 , con clavija SCHUKO.*(Fig.6.7)*.

– Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir (Fig.6.8).

– Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas multiples

Bianchi Vending Group S.p.a. declina toda responsabilidad por la no observación parcial o total de dichas advertencias.

Se o cabo de alimentação for estragado, desligar imediatamente a alimentação eletrica.

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

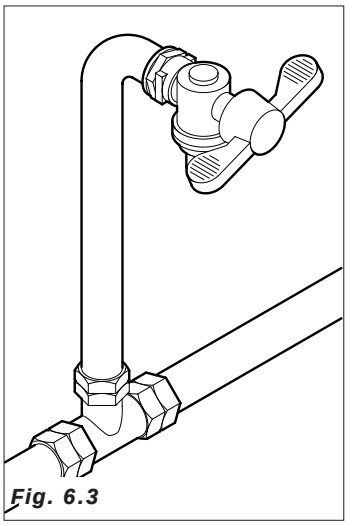


Fig. 6.3

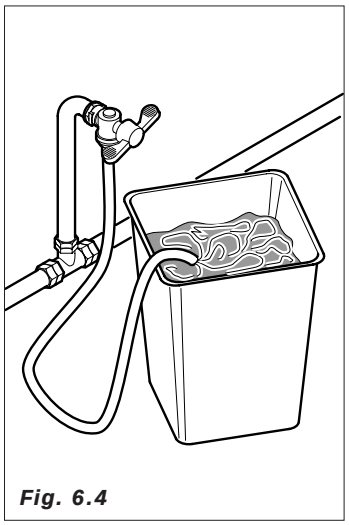


Fig. 6.4

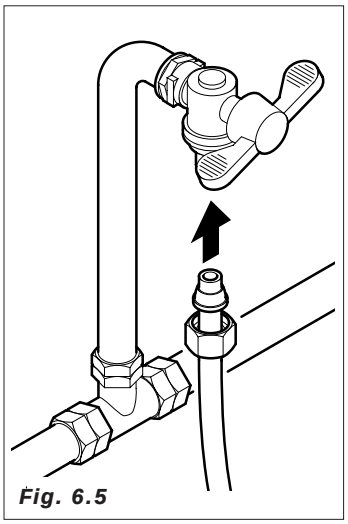


Fig. 6.5

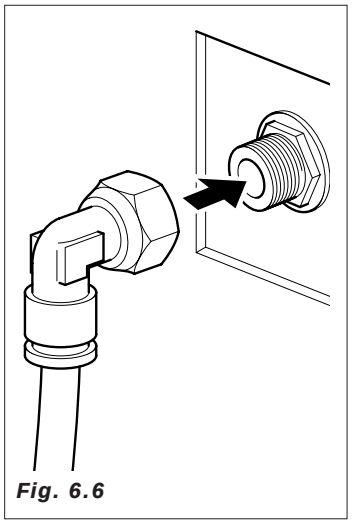


Fig. 6.6

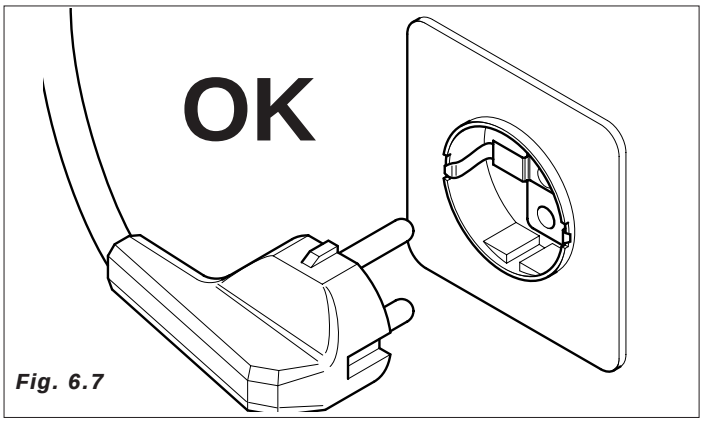


Fig. 6.7

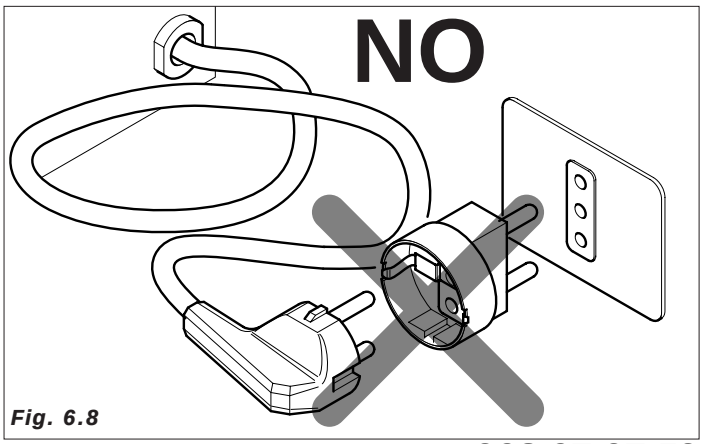


Fig. 6.8

6.4 Puesta en marcha

El distribuidor está dotado de un interruptor *(Fig.6.9)* 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.6.10)

– Para los casos en que es necesario trabajar con la puerta abierta y la máquina conectada, es posible, para el técnico instalador, trabajar de esta forma, introduciendo y girando 90º la llave especial de plástico (Clixon) en el interruptor de puerta del distribuidor automático *(Fig.6.11)*.

El funcionamiento del distribuidor con la puerta abierta, debe ser realizado exclusivamente por personal técnico autorizado para ejecutar estas operaciones. Nunca dejar conectado el distribuidor con la puerta abierta.

Facilitar la llave sólo a personal cualificado.

Cada conexión del distribuidos, inicia un ciclo de diagnosis de los mecanismos móviles, de la presencia de agua y de algún producto.

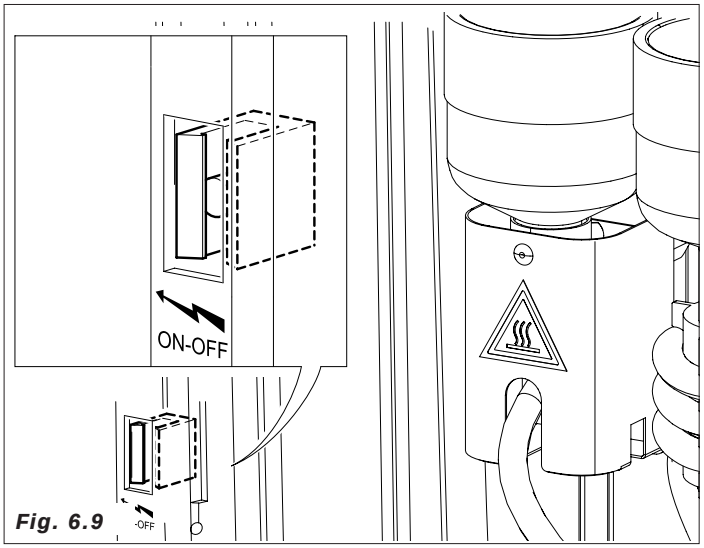


Fig. 6.9

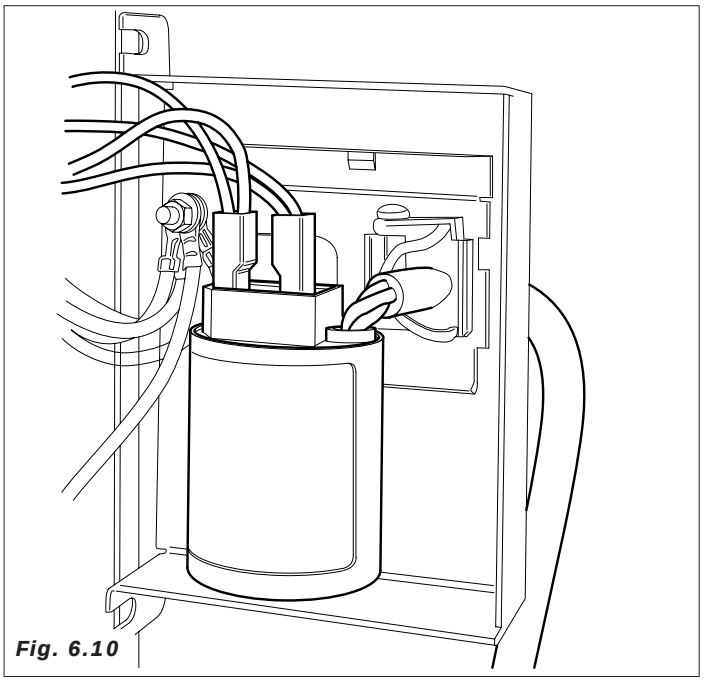


Fig. 6.10

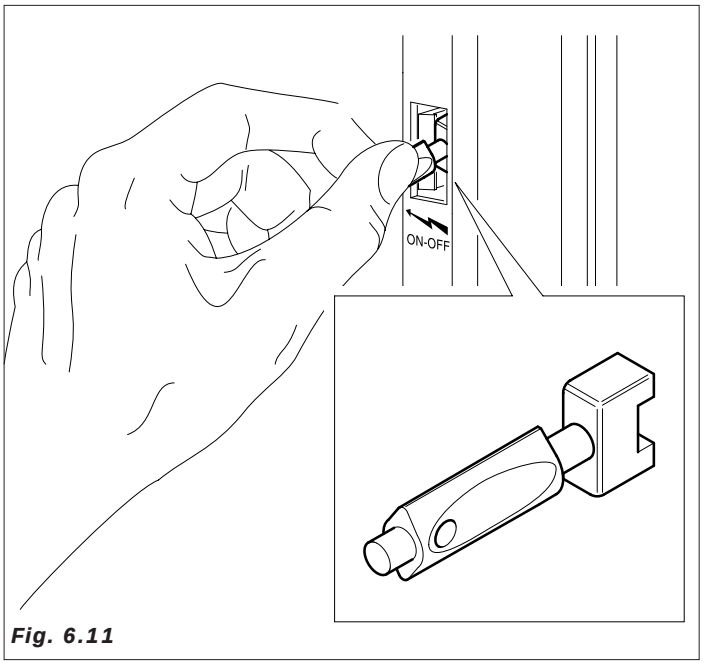


Fig. 6.11

6.5 Instalación

6.5.1 Llenado circuito hidráulico

El aparato provee en modo automático al llenado del circuito hidráulico. Retirar la protección posterior para acceder a la caldera, (recordarse de destornillar el tornillo (**A**) puesto en el interior, accesible desde la parte frontal) *(Fig. 6.12)* y introducir la llave en el interruptor puerta.

PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN

El procedimiento de instalación es válido sólo para los distribuidores monocaldera. En particular Caldera expreso y Caldera de polifusión con sondas de nivel.

MONOCALDERA EXPRESO

A la salida de las líneas, el distribuidor se pone en condición de PRIMERA INSTALACIÓN. Una vez llegado en localización el operador conecte sólo el agua (tanto en caso de conexión a la red como en caso de tanque autónomo) y la red eléctrica.

El distribuidor recupera automáticamente el agua hasta cuando el micro vacío agua no esté N.C. durante por lo menos 15 segundos. En dicha condición el D.A. enciende la bomba y, en condiciones de resistencia OFF, elabora 200 cc de agua (medidos a través el ventilador).

Luego de la instalación hay que efectuar las operaciones de primera instalación indicadas en la pág. 26.

MONOCALDERA INOX PARA SOLUBLES

A la salida de las líneas el distribuidor se pone en condición de PRIMERA INSTALACIÓN. Una vez llegado en localización el operador conecte sólo el agua (tanto en caso de conexión a la red como en caso de tanque autónomo) y la red eléctrica.

El distribuidor, en condición de resistencia OFF, recupera automáticamente el agua y abre la electroválvula 2 para purgar el aire presente en la misma caldera. Dicha condición dura 200 segundos. Una vez acabado dicho timeout el distribuidor cierra la electroválvula 2 y la ev entrada agua por 20 seg. Tras dicho tiempo sigue cargando agua hasta que el micro vacío agua no esté N.C. por un tiempo superior a 5seg (operación dependiente de otro timeout de 200 segundos).

En esta condición el D.A. enciende la electroválvula 2 y elabora 20s de agua. Una vez terminada la elaboración, hay que esperar que el micro vacío agua vuelva a N.C..
Luego de la instalación hay que efectuar las operaciones de primera instalación indicadas en la pág. 26.

– una vez efectuadas estas operaciones, conectar el conector resistencia a la placa de potencia y esperar aproximadamente diez minutos hasta que se establezcan las temperaturas de funcionamiento *(Fig. 6.14)*.

Durante la instalación, asegurarse, antes de dar tensión, de haber conectado la toma hidráulica y de haber abierto el grifo.

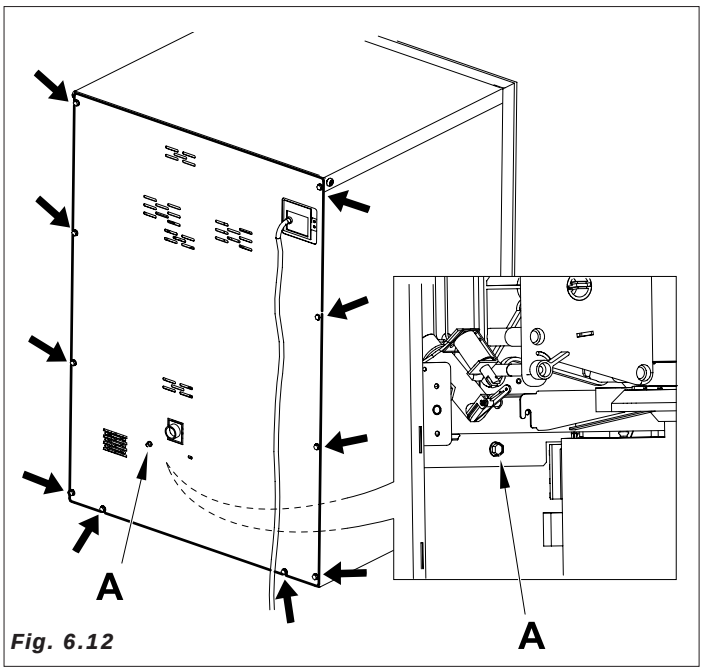


Fig. 6.12

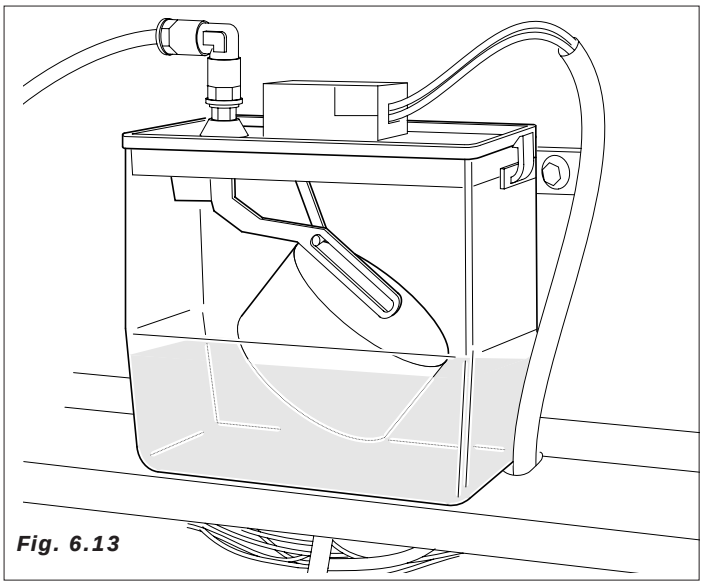


Fig. 6.13

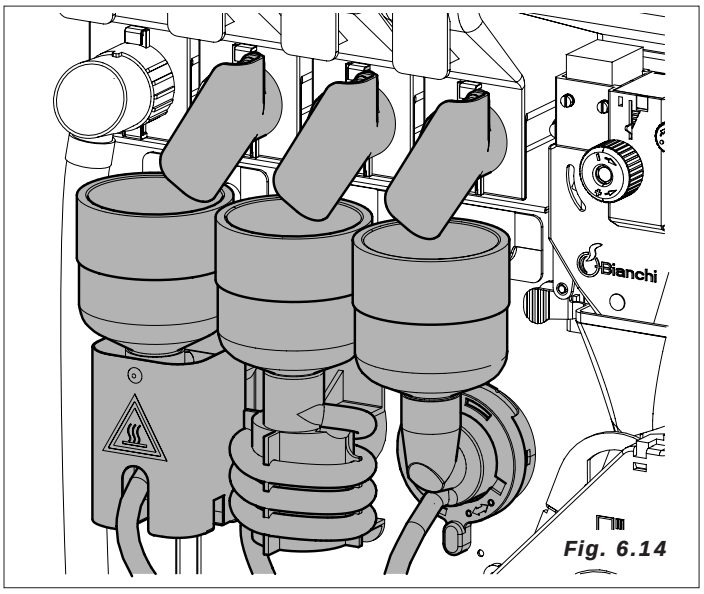


Fig. 6.14

6.5.2 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

Efectuar, por medio de los pulsadores de servicio, lavados de las batidoras, de esta forma eliminaremos cualquier posible residuo de la caldera del café y caldera de soluble.

– lavarse cuidadosamente las manos:

– preparar una solución desinfectante antibacteriana a base de cloro, (producto de venta en farmacias), siguiendo las indicaciones del producto.

– desmontar todos los contenedores de producto del distribuidor *(Fig.6.15)*.

– desmontar las tapas y rampas de producto *(Fig.6.16)*. Sumergir todo en la solución anteriormente preparada

– sumergir también en la solución, los embudos de agua, la cámara de mezcla, las aspas de las batidoras y los tubos de silicona *(Fig.6.17-Fig.18)*

– con un trapo humedecido,(en la solución), limpiar la base de las batidoras *(Fig.6.19)*

– dejar todos los componentes inmersos en la solución el tiempo que indique en las especificaciones del producto.

– extraer todas las piezas; aclarar abundantemente, secar perfectamente y montar de nuevo en el distribuidor.

Para mayor seguridad, después de montarlo, efectuar lavados automáticos para eliminar eventuales residuos.

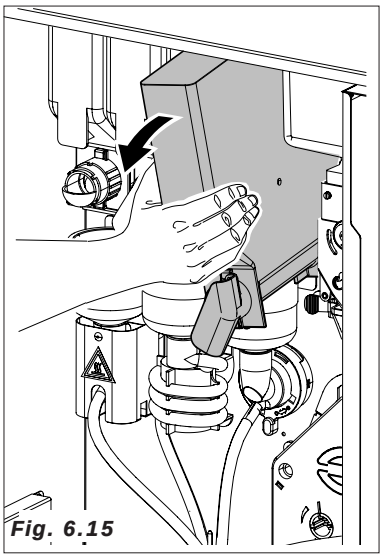


Fig. 6.15

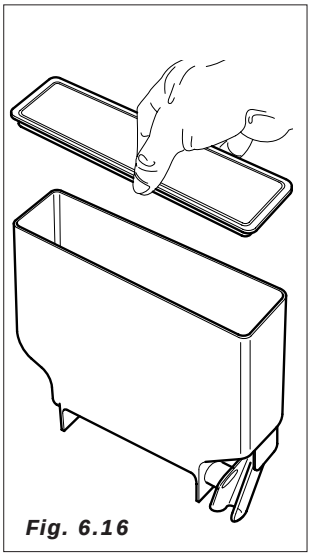


Fig. 6.16

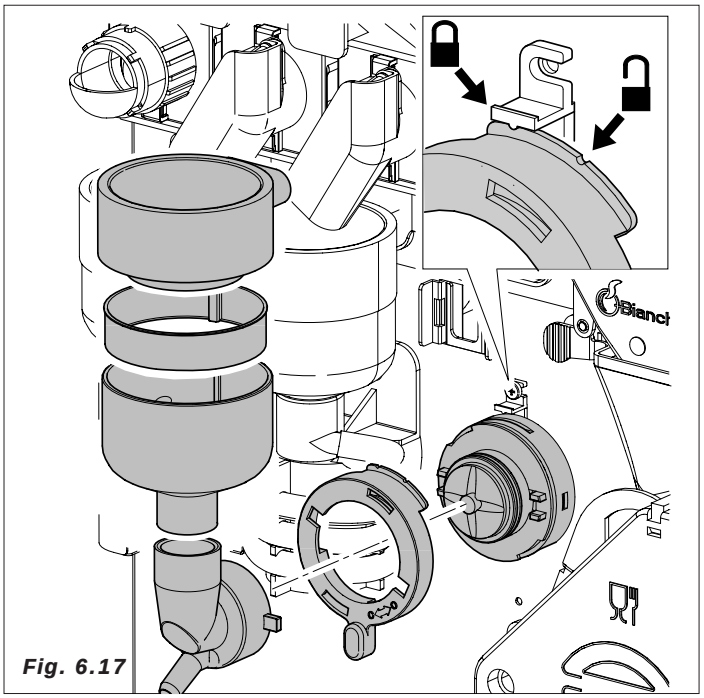


Fig. 6.17

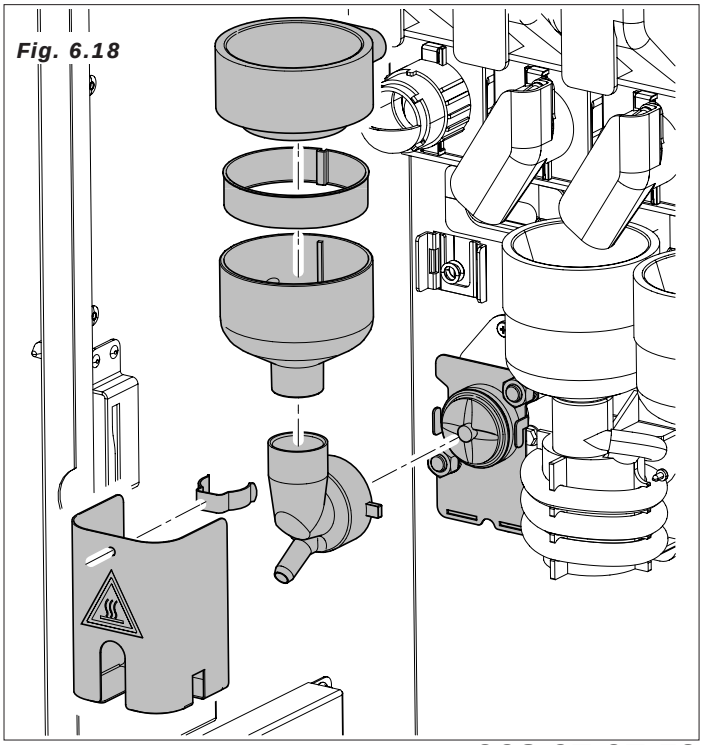


Fig. 6.18

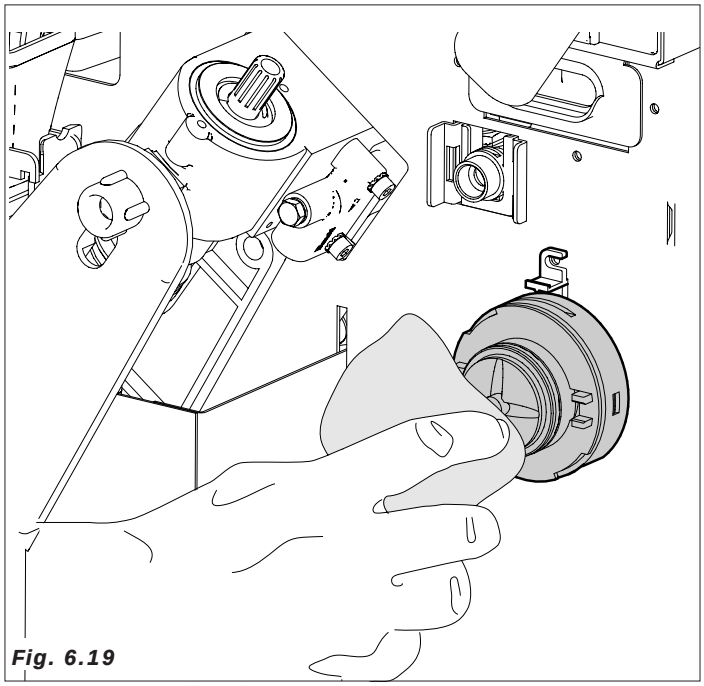


Fig. 6.19

6.5.3 Instalación del monedero

El distribuidor es suministrado sin el sistema de pago:

La instalación del sistema de pago está a cargo y es responsabilidad del técnico instalador.

La firma **Bianchi Vending Group S.p.A.** no se considera responsable por eventuales daños a la máquina misma y/o a cosas y/o a personas debidos a una instalación equivocada.

– abrir la puerta de protección de la placa y el monedero (Fig.6.20)

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

El monedero se conecta directamente a la placa Master por medio de un cable interface suministrado con la máquina.

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.

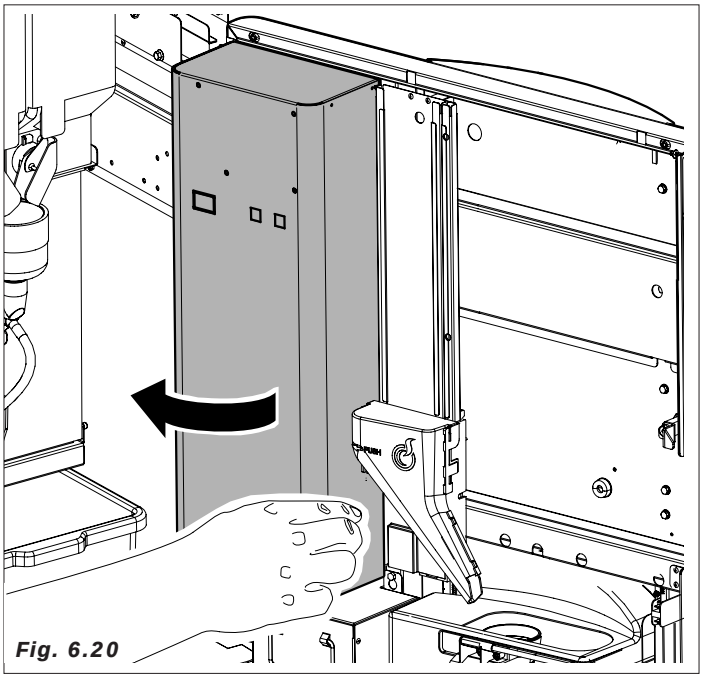


Fig. 6.20

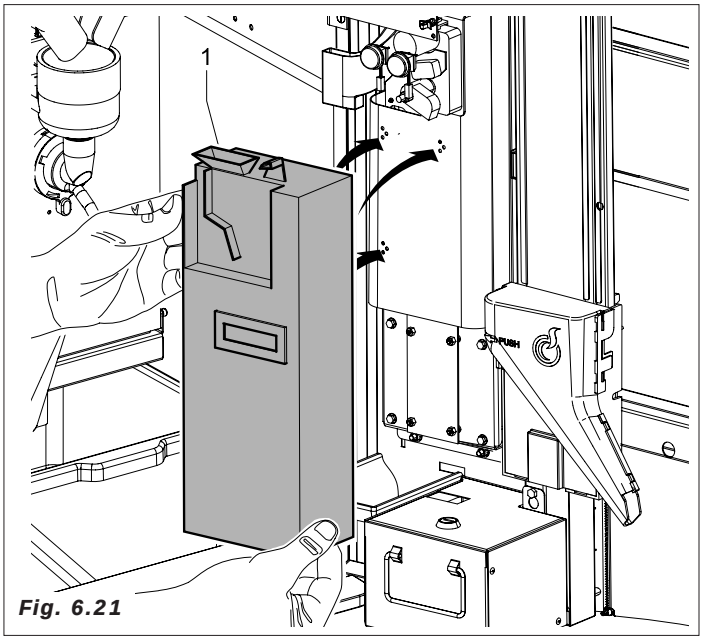


Fig. 6.21

6.6 Carga de producto (con la máquina apagada)

6.6.1 Carga de los contenedores

La carga se puede efectuar dejando los contenedores introducidos, levantando la compuerta superior del distribuidor cuidando de enganchar correctamente el brazo de seguridad *(Fig. 6.22)*, o extrayendo cada uno de los contenedores.

En especial, para el café en grano, es necesario cerrar la trampilla antes de extraer el contenedor *(Fig.6.23)*.

– Quitar la tapa de todos los contenedores y colocar el producto adecuado según muestra el rótulo *(Fig.6.24 - Fig.6.25)*

– prestar atención en que el producto no tenga grumos, evitar comprimirlo y utilizar la cantidad necesaria según el tiempo de recarga para así evitar el envejecimiento del producto.

revisar la capacidad de los contenedores en el apartado de CARACTERISTICAS TÉCNICAS.

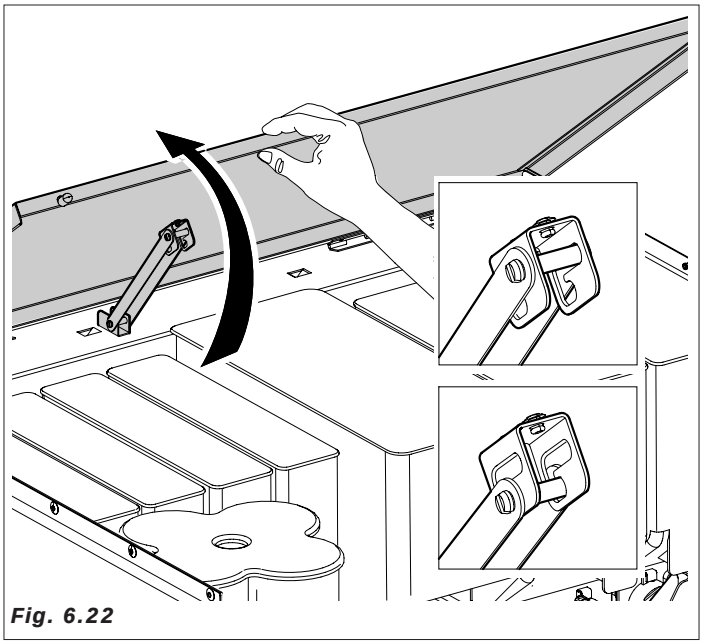


Fig. 6.22

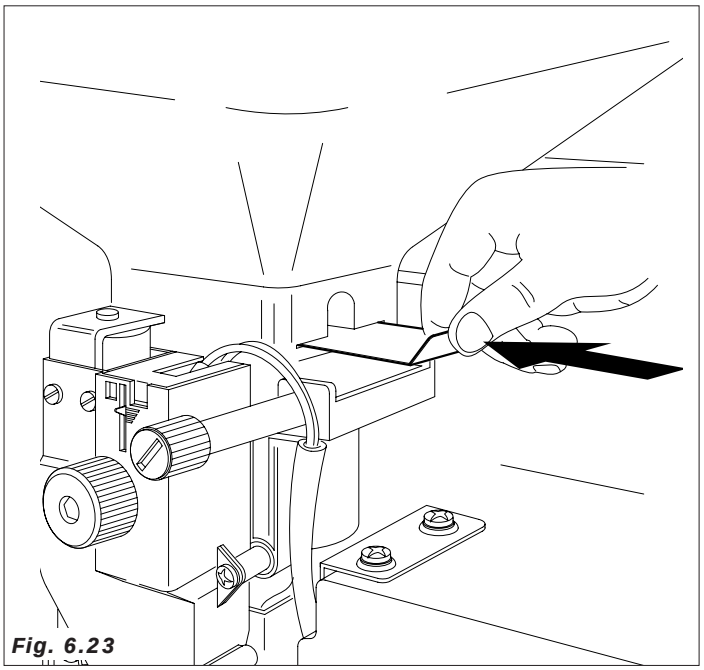


Fig. 6.23

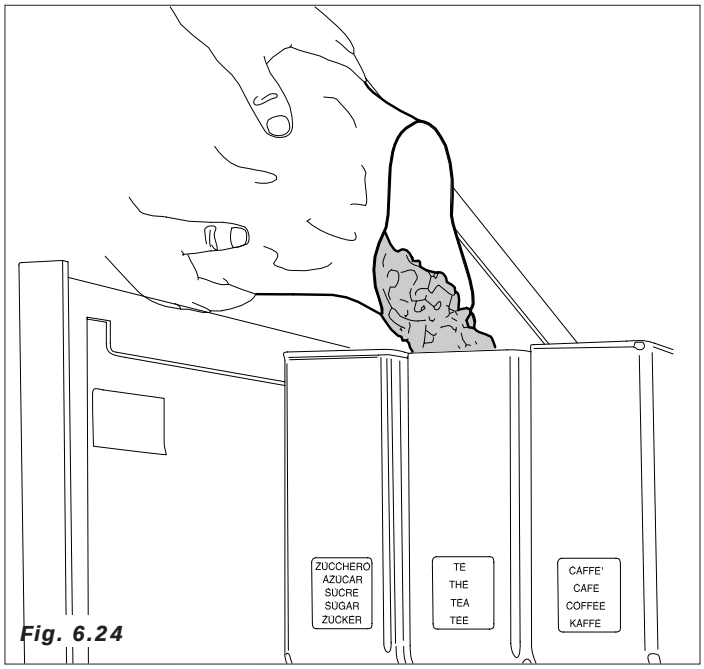


Fig. 6.24

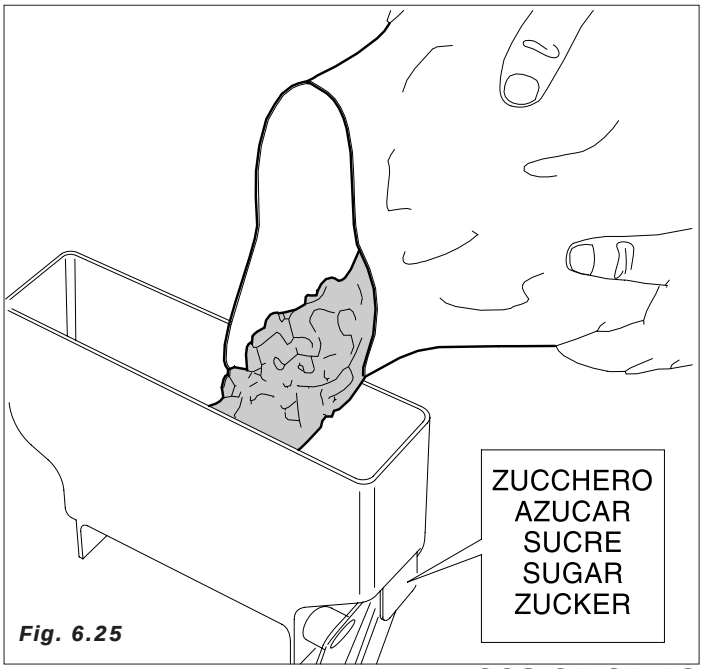


Fig. 6.25

6.6.2 Carga de vasos

Utilizar sólo vasos aptos para la distribución automática, con diámetro superior a 70-74cm. Evitar comprimir la columna durante la carga. No girar manualmente la columna.

La carga debe realizarse con la máquina apagada.

En el proceso de instalación y con la columna de vasos completamente vacía, seguir los siguientes pasos:

- Desenganche y gire hacia el exterior el grupo columna vasos (Fig. 6.26) hasta que se pueda extraer la tapa de la columna.
- eleve la tapa de la columna vasos (Fig. 6.27)
- cargue los vasos en los cuatro tubos de la columna vasos (Fig. 6.28)
- monte nuevamente la tapa (Fig. 6.29)

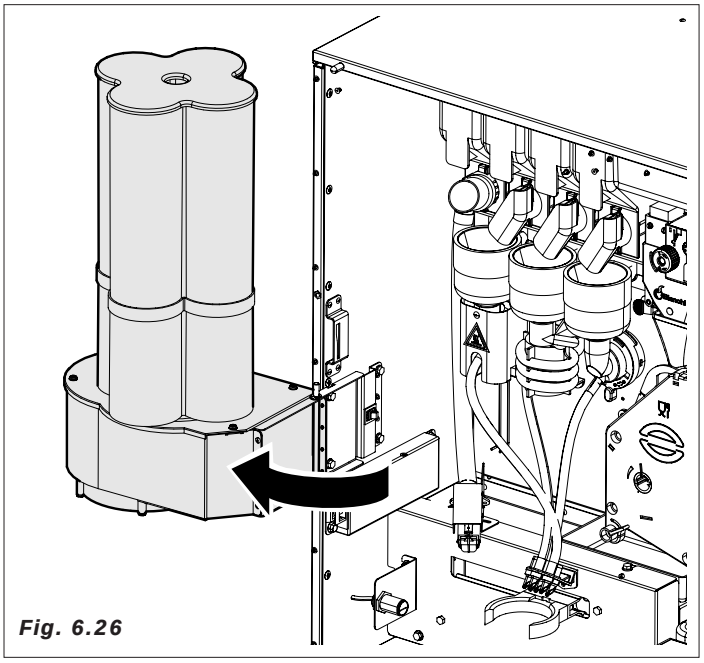


Fig. 6.26

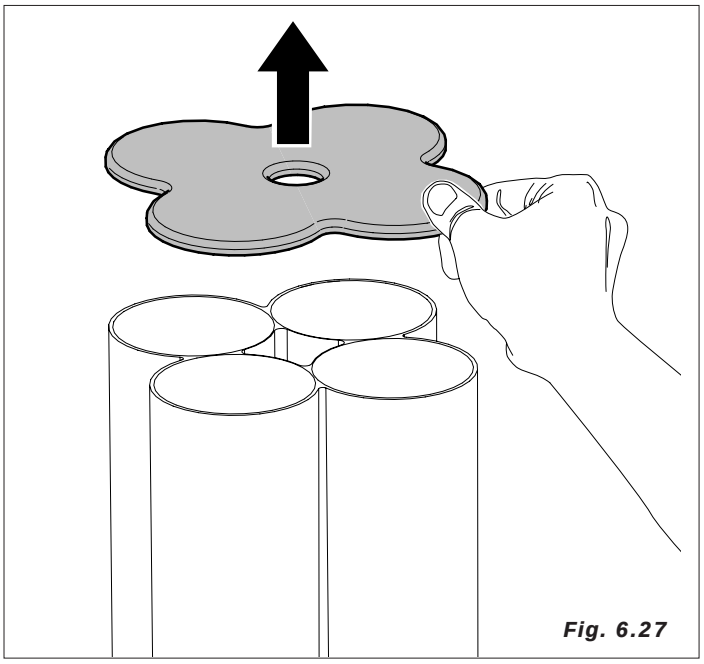


Fig. 6.27

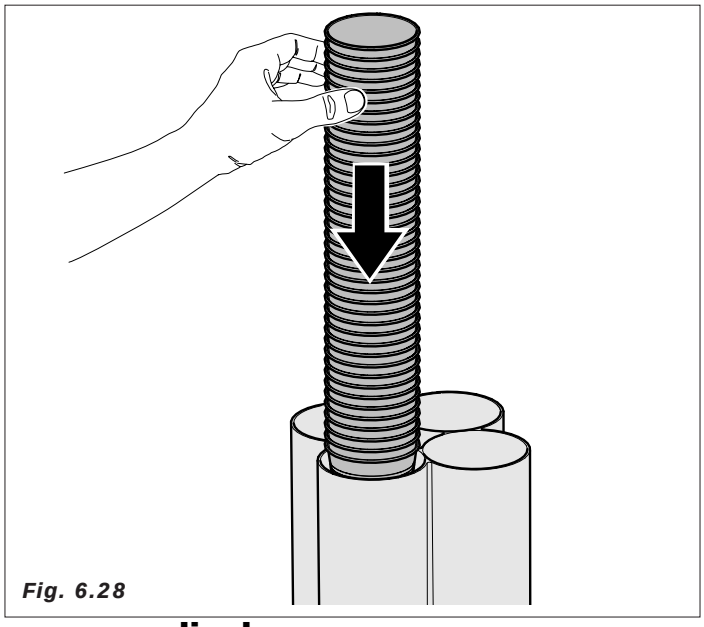


Fig. 6.28

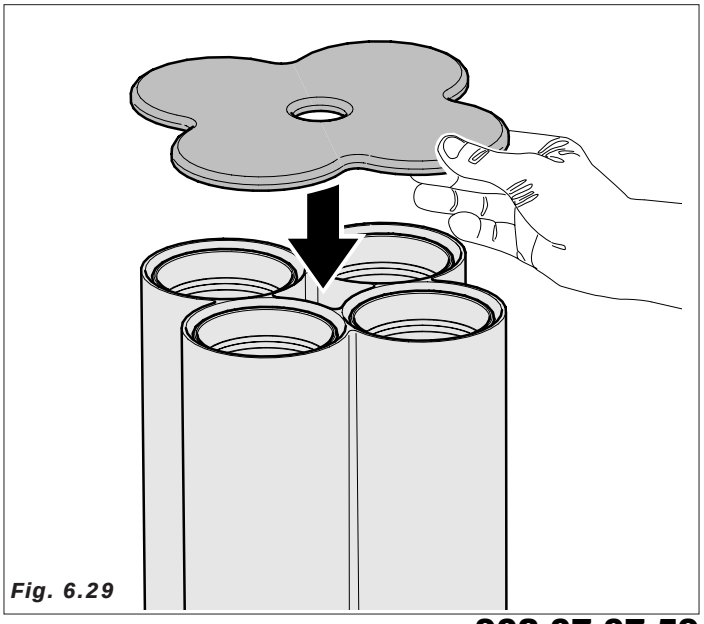


Fig. 6.29

6.6.3 Carga de las paletinas

Utilizar solamente paletinas diseñadas para la utilización en distribuidores automáticos.

– quitar el peso metálico de la guía *(Fig. 6.30)*

– Insertar las paletas con su banda de embalaje en la parte superior de la columna y posicionarlas en el fondo; luego cortar y extraer la banda (Fig.6.31).

– Prestar atención a que las paletinas no presenten rebarbas, no estén dobladas y que estén todas en posición horizontal .

– al completar la carga, colocar nuevamente el peso metálico *(Fig. 6.32)*.

La columna paletas está prevista tanto en la versión Expreso como en la versión Solubles.

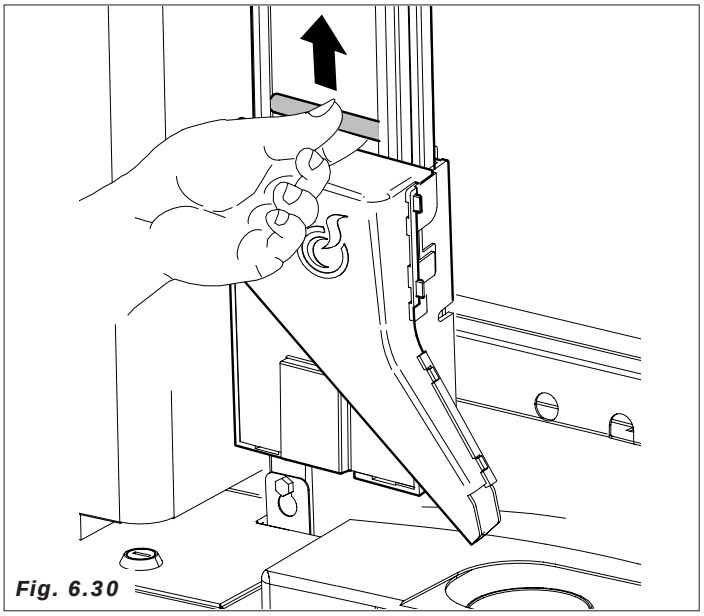


Fig. 6.30

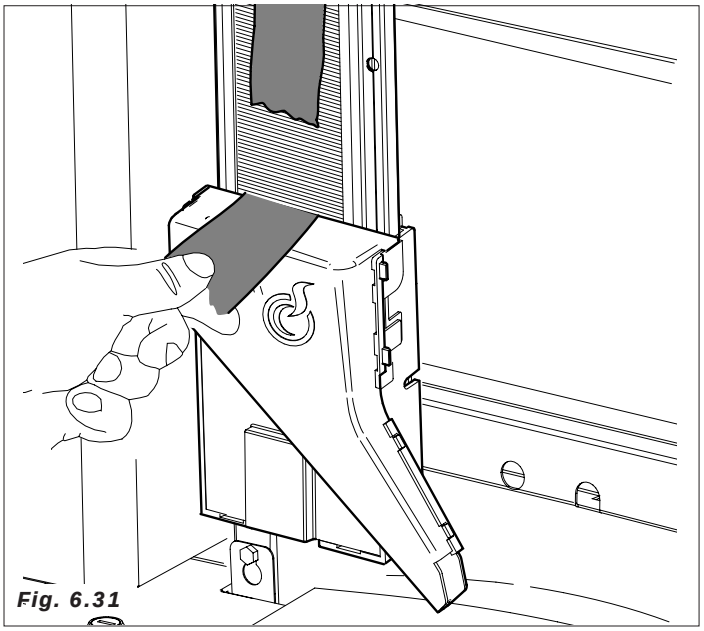


Fig. 6.31

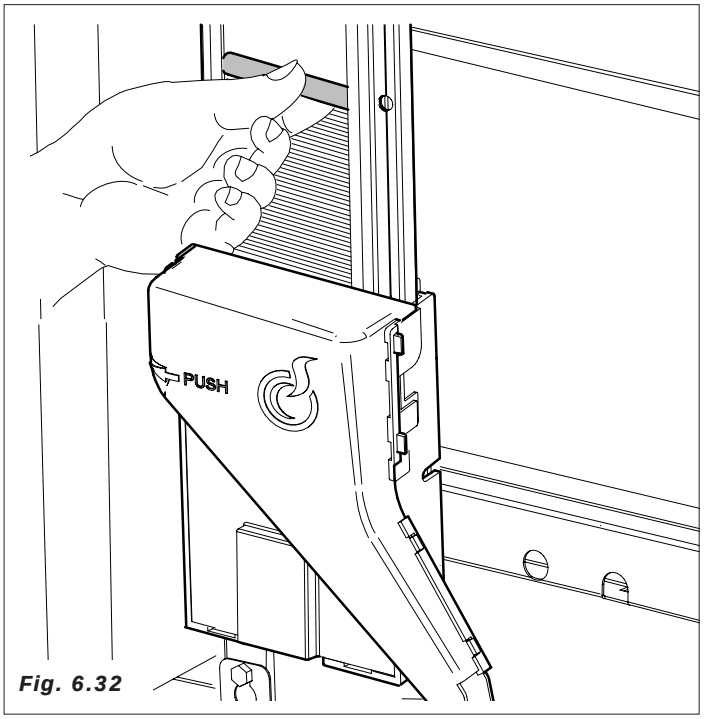


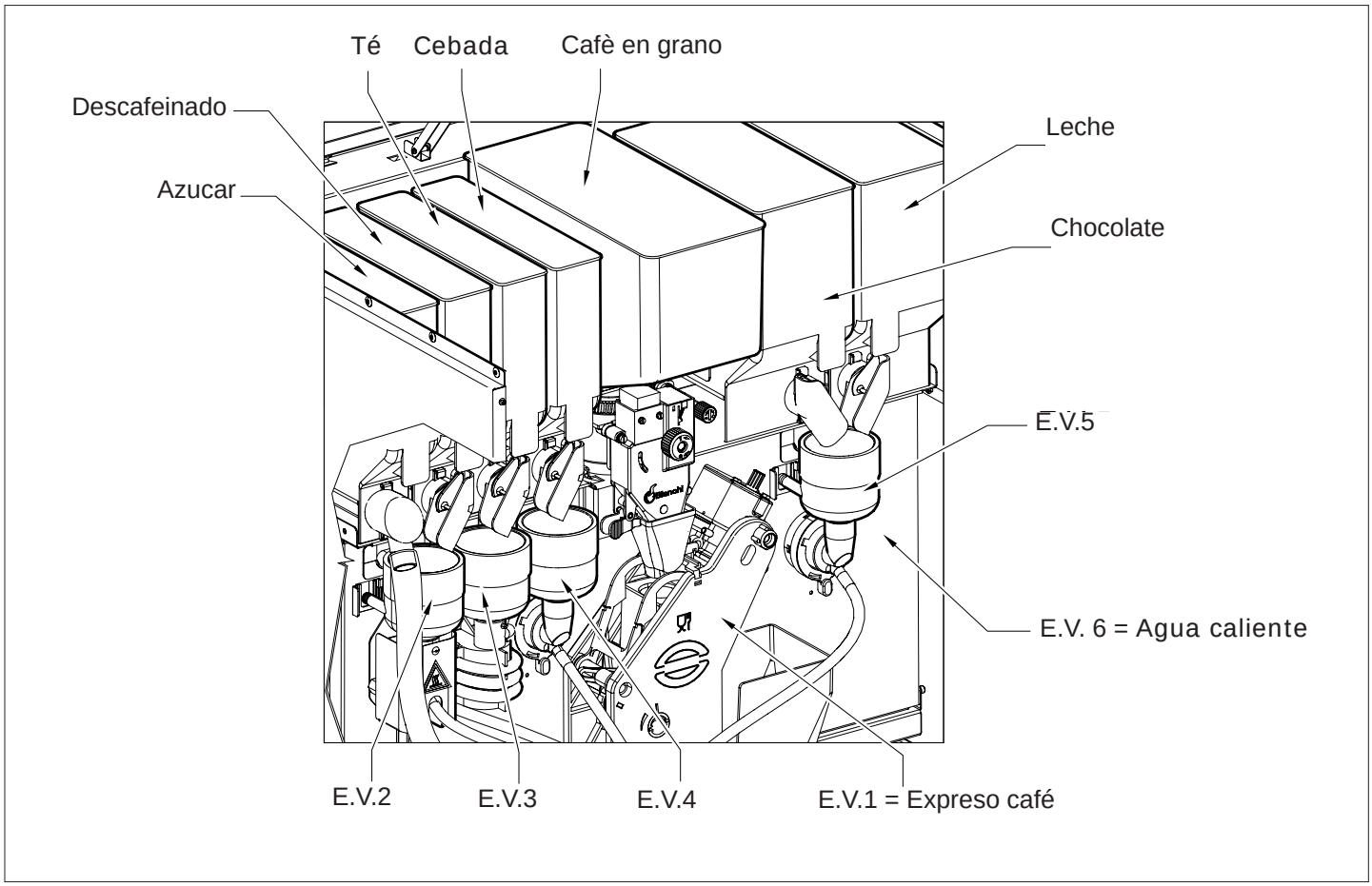
Fig. 6.32

BVM931 Expreso

Gracias al nuevo menú Dosis tenemos la posibilidad de crear selecciones con las secuencias preferidas.

Por consiguiente, será posible combinar cada selección, creando una secuencia de máximo 3 electroválvulas, cada electroválvula podrá combinarse con un máximo de 3 productos.

Dichas combinaciones se han hecho en fábrica, por lo tanto, para el correcto uso del distribuidor tendremos que cumplir cuidadosamente con las siguientes indicaciones:



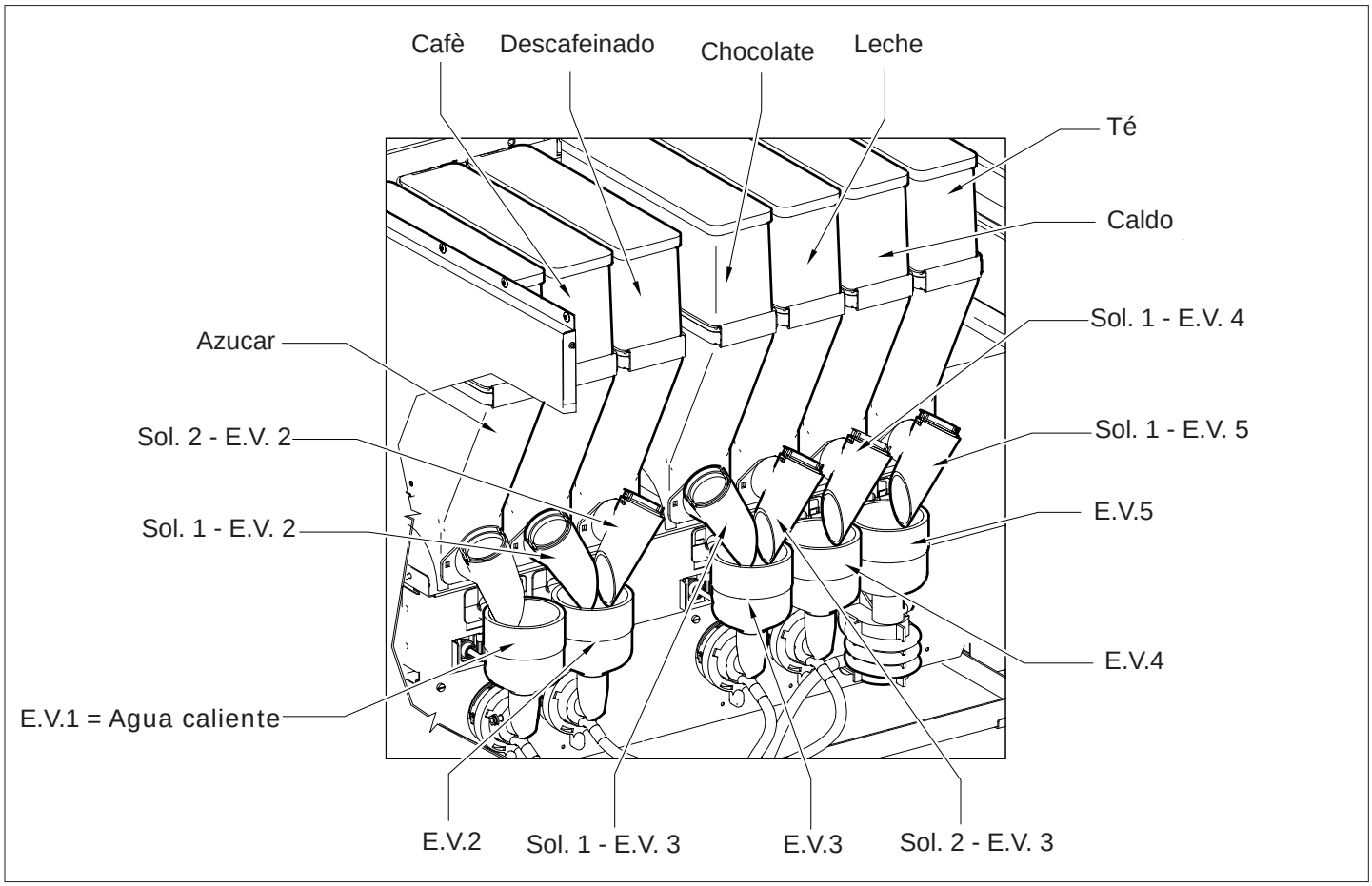
	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE
EV1 Café expreso	0	0
EV2	DESCAFEINADO	0
EV3	TÉ	0
EV4	CEBADA	0
EV5	CHOCOLATE	LECHE
EV6 Agua	0	0

BVM931 Soluble:

Gracias al nuevo menú Dosis tenemos la posibilidad de crear selecciones con las secuencias preferidas.

Por consiguiente, será posible combinar cada selección, creando una secuencia de máximo 3 electroválvulas, cada electroválvula podrá combinarse con un máximo de 3 productos.

Dichas combinaciones se han hecho en fábrica, por lo tanto, para el correcto uso del distribuidor tendremos que cumplir cuidadosamente con las siguientes indicaciones:



	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE
EV1 Agua caliente - mixer 1	0	0
EV2	CAFÈ LIO	DESCAFEINADO LIO
EV3	CHOCOLATE	LECHE
EV4	CALDO	0
EV5	TÉ	0

MODALIDAD PRIMERA AUTO-INSTALACIÓN

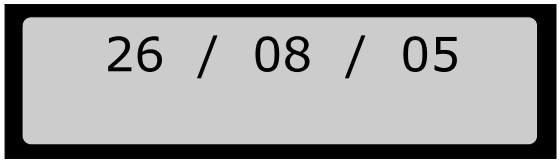
Con la primera puesta en marcha de la máquina se llevará a cabo una auto-instalación.

El objetivo de dicho procedimiento es evitar las conexiones manuales de cables en las tarjetas luego del llenado del circuito hidráulico.

Para Mono caldera Expreso:
Cuando se enciende el distribuidor, el agua llena el airbreack.
Cuando el flotador estará en posición alta, la máquina comenzará una carga automática de agua que continuará hasta que el ventilador habrá contado el pasaje de 200cc de agua (se suministrará entonces agua mediante un mezclador por toda la duración del procedimiento).
El procedimiento se llevará a cabo con la resistencia apagada.
Al finalizar, el display mostrará una fecha.

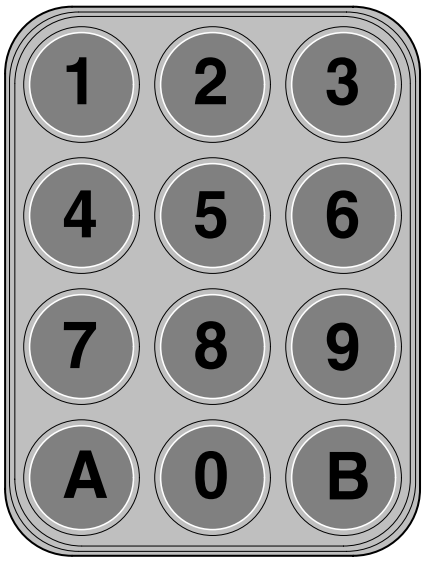
Para Doble caldera Expreso:
Cuando se enciende el distribuidor, el agua llena el airbreack.
Cuando el flotador estará en posición alta, la máquina comenzará el proceso de instalación automática y la consecuente carga de ambas calderas (se suministrará entonces agua mediante un mezclador y Café desde la EV 3 vías durante el procedimiento).
El procedimiento se llevará a cabo con la resistencia apagada.
Al finalizar, el display mostrará una fecha.

Para Caldera Soluble:
Cuando se enciende el distribuidor, el agua llena el airbreack.
Cuando el flotador estará en posición alta durante por lo menos 5 segundos consecutivos, la máquina abrirá una electroválvula soluble y comenzará un ciclo de carga de agua en la caldera (se suministrará entonces agua mediante un mezclador durante toda la duración del procedimiento).
El procedimiento se llevará a cabo con la resistencia apagada.
Al finalizar, el display mostrará una fecha.

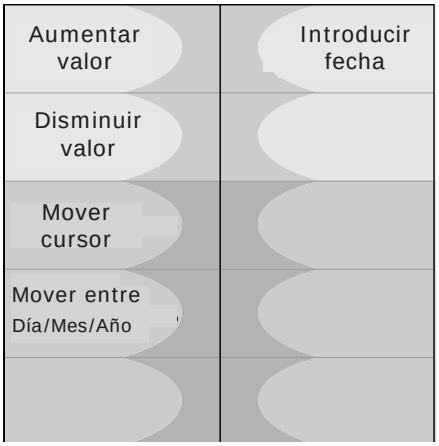


Ahora tenemos que introducir la fecha de la instalación utilizando la botonera como se indica más abajo:

TASTO 1	Aumentar valor
TASTO 3	Mover cursor
TASTO 5	Enter confirma fecha
TASTO 7	Disminuir valor
TASTO 9	Mover entre Día/Mes/Año



Para Versión Alfanumérica



Para Versión Botonera

Pulsando la TECLA ENTER, la máquina aguardará 10 segundos y entonces comenzará el calentamiento de la caldera.

La fecha se memorizará en un lugar seguro de la tarjeta.

Para restablecer la modalidad de primera instalación, hay que entrar a Programación con el Password 22933.

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:

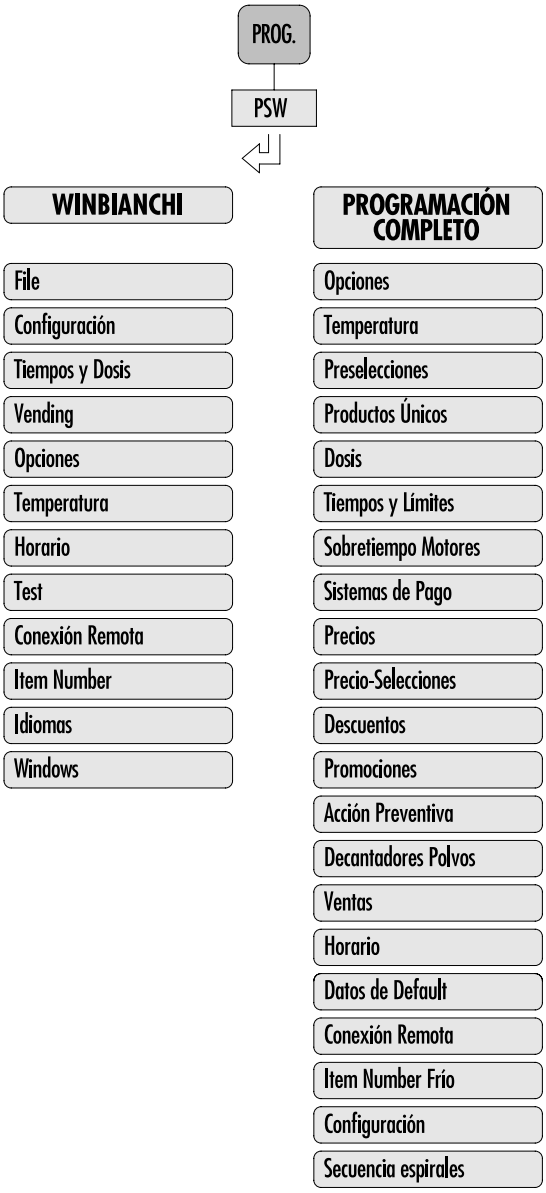
PWD 1 - Menú de programación reducido
PWD 2 - Menú de programación completo
PWD 3 - Menú Ventas;
PWD 4 – Dividida en 2 PWD Impuestas: 88000 para probar todos los slave BVM600;
Prueba (gestionada sólo por Bianchi Vending Group) para acceder a la prueba efectuada en la línea de montaje.

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 y WINBIANCHI

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 WinBianchi y de programación del D.A.

7.2.1 MENÚ de WINBIANCHI



7.2.1.1 CONFIGURACIÓN

Este menú, disponible sólo con WinBianchi Nivel 3, permite ensamblar el propio distribuidor a su gusto. La gestión de las partes por ensamblar deberá ser de dos tipos: gráfica (a través de los dibujos de las partes mecánicas), o pregunta/respuesta (como el actual WB).

A continuación se enumera la estructura Pregunta/Respuesta.

Tipo de Máquina Selecciona el tipo de Máquina [BVM970, BVM 950, BVM 921, BVM600, BVM470]

Gestión Frío X Selecciona la tipología de gestión del compresor [0/Snack/Pan/Can] Menú disponible sólo si es el Tipo de Máquina BVM600/ BVM470].

1: Ninguna

Gestión frío no Habilitada

2 : Configuración snack

Programación valores:

Temperatura tanque
Delta temperatura
Offset

Por ej: si programo la temperatura tanque =6°, delta temper. = 2° y programo offset =0, cuando leo en el display el valor 6, la temperatura del último cajón de abajo es = 6° y el compresor se detiene para volver a partir a 8°.

si programo la temperatura tanque = 6°, delta temper. = 2° y programo offset = -3, cuando leo en el display el valor 6, la Presentamos dos ejemplos de una máquina configurada PAN con temperatura del último cajón de abajo es en realidad 9° (o sea que el display muestra un valor más bajo de 3° respecto de la temper. del último cajón). El compresor se detiene con temperatura del último cajón a 9° (pero en el display leo siempre 6°) para volver a partir a 11° (pero en el display leo 8°) si programo la temperatura tanque = 6°, delta temp. = 2° y programo offset =+3, cuando leo en el display el valor 6, la temper. del último cajón es en realidad 3° (o sea que el display muestra un valor más alto de 3° respecto de la temper. del último cajón). El compresor se detiene con temper. del último cajón a 3° para volver a partir a 5°.
Deshiela luego de equis horas: da la frecuencia de la intervención del deshielo, es decir, el intervalo de tiempo después del cual el compresor se detiene para dejar deshelar el evaporador.
Deshiela por equis minutos: es la duración del tiempo en el cual el compresor está parado.
En este período el ventilador interno del tanque sigue girando.

3 : Configuración PAN

los siguientes datos:
Temperatura tanque = 2°
Delta temperatura = 2°
Offset temper. = 0
Delta seguridad = 5 (entonces “temperat. de seguridad”=5+2= 7°). Tiempo seguridad =2 (horas)

1) Supongamos que el cargador para recargar la máquina emplee 15’ por lo cual la temperatura de la celda detectada por la sonda, cuando se cierra el distribuidor, resulta ser 12°.

   Entonces, la temperatura del tanque resulta ser superior a la “temperatura de seguridad” programada (5+2 = 7°), entonces el buzzer advierte (por 30 seg.) que el cargador debe introducir el cód. 98 antes de pasados los 30 seg. para inhibir el bloqueo de los dos cajones inferiores.

   Si el cargador escribe 98 antes de los 30 seg., interviene la función del “Tiempo de seguridad” que, habiendo sido programado en 2 horas, permite que la máquina suministre los productos perecederos aún por 2 horas, que una vez superadas y habiendo mientras tanto descendido la temper. del tanque por debajo de los 7°, todo vuelve a la normalidad. Si luego de las dos horas la temper. del tanque queda superior a los 7°, significa que algo no funciona, por lo cual la máquina bloquea los dos cajones inferiores.

2) Supongamos que salte la corriente de red, una primera vez (A) por 10 minutos, una segunda vez (B) por 30 minutos:

(A) Si la máquina está parada 10 minutos, la temperatura del tanque queda por debajo de los 7° de la "temper. de seguridad", por lo cual, cuando vuelve la corriente, todo funciona como antes.

(B) Si la máquina está parada 30 minutos, la temper. del tanque supera los 7°, por lo cual, cuando vuelve la corriente, suena el buzzer por 30 seg. y, no habiendo nadie tecleado el cód. 98, los dos cajones inferiores quedan inhibidos.

En el caso de la config. PAN, el deshielo se programa siempre cada equis horas, pero no puede ser programada su duración (por los equis minutos), porque el cliente no precavido podría programar un tiempo de parada del compresor tan largo como para hacer subir la temper. del tanque más de la "temper. de seguridad", con los relativos problemas mencionados (por otra parte, la normativa europea prescribe un control de "garantía" para los productos perecederos).

En este caso, la duración de la parada del compresor ya no está determinada por el tiempo sino por un aumento de la temperatura fijado para todas las máquinas en +3°.

Cuando la temper. del tanque supera de 3° la temperatura programada (2°) el compresor vuelve a partir. Naturalmente, el tanque debe estar bien aislado para permitir el deshielo completo durante el tiempo que el compresor queda parado. Si no está bien aislado, el tiempo de parada es tan breve que el evaporador no logra descongelar en los momentos de máximo calor.

(Entonces, quizás, se puede introducir un tiempo mín. fijo de 10 m' más el delta fijo de 3°).

Caldera 2 Slave X — Selecciona la tipología de la segunda caldera por instalar [Soluble Inox, Soluble Polisulfone, ninguna]. Menú disponible sólo si es el Tipo de Máquina BVM970. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER. Es gestionado sólo por WinBianchi.

Molino Slave X — Selecciona gestión molino [Sí/No]. Si Gestión molino No, las primeras tres cajas de producto son dedicadas sólo y exclusivamente al café molido. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER. Es gestionado sólo por WinBianchi.

Doble Molino Slave X — Selecciona gestión del doble molino [Sí/No]. Menú presente sólo si Molino SÍ. En el caso que uno de los dos molinos esté averiado o quede sin café, todas las selecciones referidas a ese molino deberán ser puestas **NO DISPONIBLES**. Los dos molinos podrán tanto funcionar alternativamente (la selección molino 1 - 2a selección molino 2 - 3a selección molino 1 - ecc...) como completamente separados (como dos bebidas diferentes). En el caso que uno de los dos esté averiado o que quede sin café, todas las selecciones serán ejecutadas automáticamente con el molino funcionante. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER. Es gestionado sólo por WinBianchi.

Molinos Alternados — Selecciona la gestión alternativa de los molinos [Sí/No]. Si SÍ, el menú dosis no cambia, si NO se agrega toda la gestión del segundo molino (Café 2). En el caso SI, si uno de los dos está averiado o queda sin café, todas las selecciones serán ejecutadas automáticamente con el molino funcionante. En el caso NO, en el menú dosis se gestionará la definición Café 1 y Café 2 para poder distinguir los dos Molinos. El hardware que gestionará los dos molinos será una tarjeta con un relé de doble contacto de manera tal que, con la señal doble molino, se pilotee el muele-dosador 1 o el muele-dosador 2. El intercambio de este relé debe ser efectuado sin tensión en los molinos. El molido automático será gestionado sólo sobre el café1.

Cooling Unit — Selecciona la tipología de cooling unit que hay que instalar [Sí/No]. Si SÍ, habilita la gestión de 6 salidas temporizadas y la gestión del compresor desde la tarjeta de expansión (véase el diagrama temporal en el menú Dosis).

Sens. sonda mín. — Sensibilidad sonda Nivel mínimo [20÷200] Sólo si Caldera 1 ó 2 en Polisulfone. Programación relativa a todas las calderas polisulfone presentes en la batería.

Sens. sonda máx. — Sensibilidad sonda Nivel máximo [20÷200] Sólo si Caldera 1 ó 2 en Polisulfone Programación relativa a todas las calderas polisulfone presentes en la batería.

Grupo 1 Slave X — Selecciona la tipología del grupo principal caldera por instalar [Expreso, Fresh Brew, Ninguno]. Este menú está disponible sólo si en la caldera 1 se ha elegido Expreso o Soluble Polisulfone]. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER. Es gestionado sólo por WinBianchi.

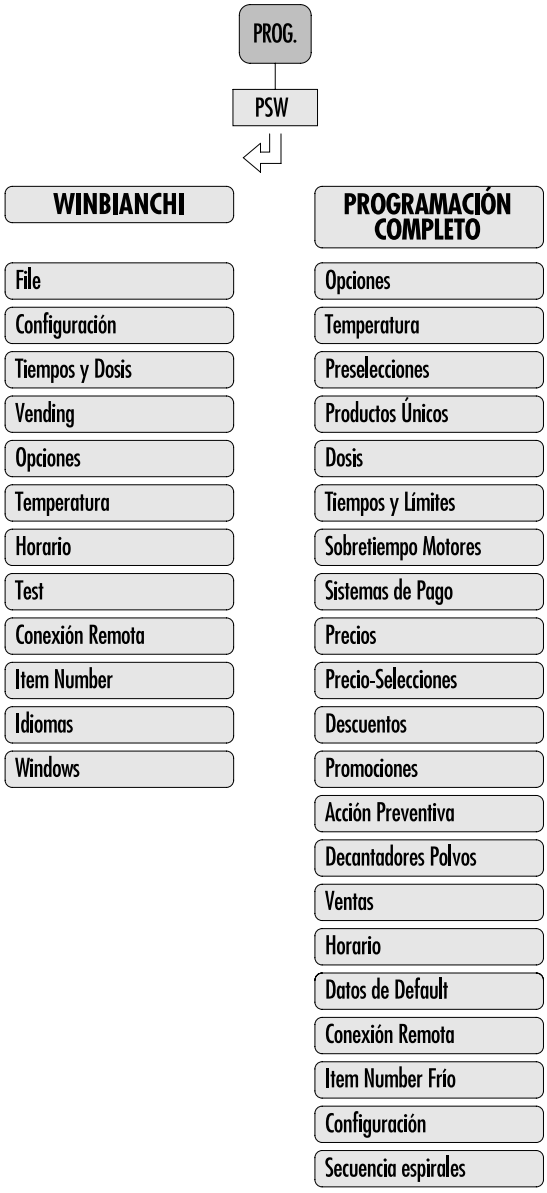
Grupo 2 Slave X — Selecciona la tipología del grupo principal caldera por instalar [Expreso, Fresh Brew, Ninguno]. Este menú está disponible sólo si en la caldera 1 se ha elegido Expreso o Soluble Polisulfone]. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER. Es gestionado sólo por WinBianchi.

Tecla Code — Habilita la gestión del teclado alfanumérico para Distribuidor del Caliente [On/Off] Habilita el código de selección en el menú tiempos y dosis.

En programación, las teclas asumen los siguientes significados:

INCREMENTA CIFRA	SALIR DEL MENÚ
DISMINUYE CIFRA	
MOVER CURSOR	TEST TRASLADOR DE VASOS
ENTER / PASAR OPCIONES	
EN EL MENÚ DOSIS ENSEÑA NOMBRE DI CAJA EV O MEZCL.	
	EN EL MENÚ DOSIS EJECUTA PRUEBA POLVO
EN EL MENÚ DOSIS EJECUTA PRUEBA AGUA	EN EL MENÚ DOSIS EJECUTA PRUEBA COMPLETA

7.3 MENÚ de PROGRAMACIÓN COMPLETO



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]

Molido inmediato — Habilitación molido inmediato [Sí/No]

Reintegración — Habilitación reintegración [Sí/No]. Si ON, cada 6 horas se activa la bomba y se abre la electroválvula agua por 3" para reintegrar la caldera. Además, todas las máquinas con caldera expreso gestionan una reintegración automática que va más allá de esta opción. En el caso de reintegración automática, se incrementa la primera selección de café expreso y todas las selecciones con café expreso, tal como se indica en la siguiente tabla:

Tiempo transcurrido desde la última selección	Cant. agua por incrementar
3 horas	2 cc
6 horas	3 cc
9 horas	5 cc
12 horas	6 cc

Tipo BVM600 — Selecciona la tipología de gestión del compresor frío [Snack/Pan] Menú disponible sólo si Tipo de Máquina BVM600/BVM470]

Lavado — Habilitación lavado con horario [On/Off]. Visible y programable sólo si D.A. con caldera expreso/Soluble/FB.

Ciclo lavado — Habilitación ciclo de lavado [On/Off]. Habilita un lavado de los mezcladores luego de 30 minutos desde el encendido y al cual le sigue un segundo luego de 12 horas sin suministros. Entonces, se garantiza un lavado al día de los mezcladores. Visible y programable sólo si D.A. con caldera expreso/Soluble/FB.

Código 1 — Selecciona la Contraseña 1 [00000]

Código 2 — Selecciona la Contraseña 2 [00000]

Código 3 — Selecciona la Contraseña 3 [00000]

2 café FB — Habilitación doble café FB [On/Off] Sólo si gestión Fresh Brew.

Té Fresh Brew — Habilitación té FB [On/Off] Sólo si gestión Fresh Brew

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 personalizables sólo por WinBianchi [On/Off]

¿Todas las Bebidas? Gestión molido automático también para bebidas compuestas (SÍ/NO)

Visible sólo con Bianchi Development

Sí: El control del molido se lleva a cabo también sobre bebidas con más de una EV (por ej. Capuchino)

No. El control del molido automático se lleva a cabo sólo sobre café expreso (corto y largo).

Siempre paletina Habilita la gestión de la paletina Sí/No. Si siempre paletina Sí, la paletina se suministra siempre. Si Siempre paletina No en el menú dosis aparece el ítem paletina. Así se podrá gestionar el suministro de la paletina para cualquier bebida.

Paletina después Sí/No Si programada en No la paletina se suministra al inicio de la selección, si programada en Sí, la paletina se suministra después del azúcar en las bebidas dulces, y después de la dosis de agua en las bebidas amargas

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.

Azúcar Expreso Habilita la gestión del azúcar como para las máquinas expreso [Sí/No]

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 funcionante, 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.

Barra De Cero Sí/No, Si SÍ, la barra de azúcar se visualizará en el display (en lugar que con cuatro cuadrados llenos y cuatro vacíos), con todos los cuadrados vacíos.

Dado que la gestión azúcar de dicha opción respeta la fórmula:

Azúcar = A + B/8

Donde:

A= Dosis azúcar en el menú dosis para cada bebida

B= Dosis azúcar en el menú Preselecciones – Incrementa producto

Deriva de ello que para tener una bebida de base amarga habrá que programar A=0 y todos los cuadrados vacíos, entonces, ninguna presión de la tecla incrementar.

Para tener una bebida dulce hay que incrementar, pulsando la preselección INC.

Si, por ejemplo, en el menú preselecciones se programa el azúcar en 8 segundos, para cada cuadrado de azúcar seleccionado, se suministrará un segundo de producto.

Habilitac. Sw Puerta La gestión del contacto puerta se habilita programando el bit de “Habil. SW Puerta” en Sí. En esta condición, se enviará un mensaje de “Open Door” a la apertura de la puerta (con distribuidor encendido), y comenzará el cómputo del tiempo de apertura que se memorizará cada 10 segundos.

Cuando se cierre la puerta se enviará un nuevo mensaje SMS “Close Door: time 7m 40s” para indicar la duración de la apertura de 7 minutos y 40 segundos.

Si sucesivamente se abre nuevamente la puerta, no se enviará más el mensaje de apertura sino sólo aquél de cierre con el tiempo total de apertura.

El tiempo de apertura será reseteado con la primera selección con la puerta cerrada o igualmente después de 5 minutos desde el encendido con la puerta cerrada. En el caso de una nueva apertura, el procedimiento recomenzará con el envío del mensaje “Open Door”.

Si el mensaje de apertura no fuese enviado por falta de tiempo (el distribuidor ha sido apagado antes del envío del mensaje) se enviará igualmente con el próximo encendido.

Si EVA-DTS level 1 y 2:

- Para el nivel 1 y 2 Modules descargará los campos EA2 solamente si están activos, de lo contrario, envía el paquete vacío.
- Para el nivel 2 se elimina luego también los campos PA3/PA4/PA6/ SA1 que consideramos no tengan significado si se elimina los campos PA1 y PA2.

Ejemplo de aclaración:

Si nivel 1 o nivel 2 modules descargará: EA2 sólo si activo, de lo contrario envía el paquete vacío PA1/PA2/PA3/PA4/PA6/SA1 si bebida / espiral disponibles son enviados, de lo contrario enviamos la cadena PA1*13 (para bebida caliente) o PA1*V34 (para Vega).

Esto para mantener una cierta uniformidad con el caso de Vega no presente en que se envía PA1*V13 (por ejemplo) sin datos adicionales.

Los parámetros siguientes son visibles sólo si a la tarjeta master están conectadas las relativas tarjetas de potencia slave.

Sens. Vaso Habilitación sensor vasos [On/Off]

Sens. BVM600 A Habilitación sensor caída producto VEGA Slave 1 [On/Off]

Sens. BVM600 B Habilitación sensor caída producto VEGA Slave 2 [On/Off]

Sens. BVM600 C Habilitación sensor caída producto VEGA Slave 3 [On/Off]

7.3.2 Menú ‘Temperatura’

Temp. Caldera 1 Slave X Temperatura de la caldera 1. Caldera Expreso el range es [70÷110°C]

Caldera Soluble Inox el range es [70÷90 °C]

La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER. Es gestionado sólo por WinBianchi.

Temp. Caldera 2 Slave X Temperatura de la caldera 2. Caldera Expreso el range es [70÷110 °C] Caldera Soluble Inox el range es [70÷90 °C]

La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER. Es gestionado sólo por WinBianchi.

Temp. Cool Unit Slave X Temperatura relativa a la sonda de la Cooling Unit [0.5÷15.0 °C]. Programa la temperatura de ejercicio del D.A. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER. Es gestionado sólo por WinBianchi. Si el presóstato detecta la falta de agua en la entrada de la cooling unit, se inhabilitarán todas las bebidas frías.

Delta Temp. Histéresis temperatura relativa a la sonda de la Cooling Unit [0.5÷5.0 °C]. Determina el intervalo respecto de la temperatura programada para la conexión y desconexión del compresor.

Offset temp. Offset temperatura relativa a la sonda de la Cooling Unit [-5÷5 °C]. Programable sólo desde WB.

El presóstato detectará la presencia del agua de red. Si faltase agua, el distribuidor deberá inhabilitar todas las bebidas frías.

GESTIÓN CONTROL TEMPERATURA PARA LA CALDERA EXPRESO
El control de temperatura debe ser gestionado de manera tal que la resistencia se encienda independientemente de la temperatura en la caldera apenas se presiona un pulsador de selección por un T proporcional al T transcurrido desde la última selección, según la siguiente tabla:

T TRANSCURRIDO [min]	T DE ENCENDIDO RESISTENCIA [seg.]
1	3
2	6
3	7
4	9
5	10
6	11
7	12
8	13
9	14
10	15
MÁS DE 10	15

Casos particulares:

1- Al final del ciclo de trabajo de la bomba hay que apagar la resistencia aunque no ha transcurrido el T indicado en la tabla.

2-D.A. monocaldera: La resistencia debe ser activada por 8” cada vez que, luego de una bebida soluble, se selecciona una bebida a base de café. Esto independientemente del T transcurrido desde la última selección. Después de 4 minutos se retoma el algoritmo de la tabla.

Temp.1Tanque Slave X Temperatura relativa a la sonda 1 del Tanque A [5÷15 °C para el modelo SNACK y 1÷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÷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÷5 °C]. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER. Es gestionado sólo por WinBianchi Nivel Development. Memorizado en la tarjeta BVM600. Modificable sólo por Bianchi.

Temp.2 Tanque Slave X Temperatura relativa a la sonda 2 del Tanque A [5÷15 °C para el modelo SNACK y 1÷15 °C para el modelo PAN, >15 °C = Off] Programa la temperatura de ejercicio de la sonda 2 del D.A. Si debe enfriar enciende la salida del ventilador en la nueva tarjeta con 2 sondas. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER. Visible sólo si Sondas D.A. frío es 2.

Delta Temp.2 Slave X Histéresis temperatura relativa a la sonda 2 del frío A [1.0÷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. Visible sólo si Sondas D.A. frío es 2. Memorizado en la tarjeta BVM600.

Offset temp.2 Slave X Offset temperatura relativa a la sonda2 Frío A [-5÷5 °C]. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER. Es gestionado sólo por WinBianchi Nivel Development. Visible sólo si Sondas D.A. frío es 2. Memorizado en la tarjeta BVM600. Modificable sólo por Bianchi.

Delta Seguridad Slave X Delta seguridad Frío A [5÷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. Es gestionado sólo por WinBianchi.

T Seguridad Slave X T seguridad Frío A [1÷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. Es gestionado sólo por WinBianchi.

Deshielo después Slave X Frecuencia deshielo Frío A [1÷12 horas] Intervalo expresado en horas para el deshielo del radiador. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER. Es gestionado sólo por WinBianchi.

Deshielo por Slave X Duración deshielo frío A [1÷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. Es gestionado sólo por WinBianchi.

Ciclo PAN:
El ciclo prevé que al encendido del distribuidor, si la sonda detecta una temperatura interna ³ a la de seguridad, se bloqueen las selecciones.
Dentro de un tiempo límite de 30 seg., señalizado por la activación del buzzer, es posible inhibir la alarma tecleando en el teclado alfanumérico el código 98. La alarma para temperatura quedará inhibida por el tiempo de seguridad programado; transcurrido dicho tiempo, se habilita de nuevo el control de la temperatura de seguridad. Si durante el encendido la temperatura detectada resulta < que la de seguridad (condición de no alarma), se habilita 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".

7.3.3 Menú 'Preselecciones'

Todos los pulsadores pueden ser de preselección:

Pulsador 01...30

Sin Producto

Producto [0...9] 0= deshabilitado

Este tipo de preselección permite seleccionar el producto relativo. Presionada esta preselección los primeros 3 caracteres del display están reservados a "NO ", los restantes 10 caracteres sirven para visualizar el producto que se puede introducir a través de la ventana "configuración gráfica" del programa Windows del software abierto. Si, por ejemplo, el producto es Leche, el mensaje que resulta es "NO Leche ". La acción de esta preselección es la de resetear la dosis programada en la bebida del soluble relativo. Puede haber varias preselecciones de este tipo combinadas a diversos productos.

Doble producto [0...9] 0= deshabilitado. Válido sólo para bebidas con café expreso o café soluble. Sustituye el café con el soluble seleccionado

INC+ / DEC - Azúcar

T azúcar [0...25.5 s]

H_2O [0...25.5 s] ó [0...999 cc] Sólo para bebidas solubles

¿Tecla DEC-? 01...30 Elija el pulsador de DEC- y de eventual STOP.

¿Fijo en línea 2? Gestión de la barra azúcar siempre en la segunda línea en lugar de la palabra Lista [On/Off]. Si ON, no se visualizan las señalizaciones de alarma en la segunda línea. Si esta opción es ON, tiene la precedencia sobre cualquier tipo de señalización de alarma visualizada normalmente en la línea 2 (por ej. Sin café)

Incrementa producto: con este tipo de preselección se puede programar el producto soluble, un tiempo del soluble, una dosis de agua y la habilitación "fijo en línea dos". Si está habilitada la opción fijo en línea 2 significa que la barra de los 8 cuadrados está siempre visible en la línea 2 para el usuario en el estado de lista. El cálculo de la dosis final, si un usuario presionase la preselección, estará dado por la fracción de los cuadrados negros sobre el total (8) para la suma de la dosis programada en la bebida y aquella programada en la preselección.

Decrementa producto: está relacionada a la preselección Incrementa producto y sirve para hacer disminuir los cuadrados negros. Por lo tanto, los parámetros relativos a esta preselección son los mismos del 'Incrementa producto'. ***NOTA: Puede haber una sola preselección Incrementa/Decrementa producto.***

Preselección genérica

Producto	[0...9] 0= deshabilitado
T producto	[0...25.5 s]
H_2O	[0...25.5 s] ó [0...999 cc]
T producto doble	[0...25.5 s]
H_2O doble	[0...25.5 s] ó [0...999 cc] Si 0 ++ deshabilitado.

¿Gestión Stop? Gestión preselección STOP [On/Off]. Cuando se selecciona la bebida en el display se visualiza los cuadrados que se desplazan lentamente. Una vez seleccionada la cantidad deseada, el distribuidor comienza a suministrar la bebida.

¿Gestión Extra? Gestión Extra producto [On/Off] Si On, ejecuta + y ++, si off – y --. Obviamente si Gestión Stop en Off.

Preselección genérica: los parámetros que se puede programar son: producto, tiempo producto, agua producto, tiempo + producto agua + producto, habilita stop y habilita extra. La habilitación Stop es prioritaria sobre la habilitación Extra. Programando Stop no se considera los tiempos programados pero con la presión de una tecla de una bebida es presentado el deslizamiento de los cuadrados en espera del stop. Con el stop se calcula la dosis de soluble y comienza el suministro. Puede haber varias preselecciones Stop combinadas a productos diversos; en este caso se propondrá una después de la otra e igualmente sólo si en la bebida está presente el producto relativo a la preselección. La habilitación Extra se puede activar sólo si stop está Off. Ella programa si la preselección está gestionada como - y -- (Extra=Off) ó + y ++ (Extra=On). - y – quita las dosis programadas a las dosis de la bebida por elaborar mientras que + y ++ las agrega. Presionando una primera vez, el display visualiza – ó + e indica que se sustraen o se suman las dosis tiempo producto, agua producto, presionando una segunda vez, (antes de que venza el timeout de la preselección) el display visualiza -- ó ++ y se sustraen o suman también las dosis tiempo + producto agua + producto. Puede haber varias preselecciones combinadas a diversos productos.

Jarra Usuario Gestiona el pulsador como PULSADOR JARRA 1..12 con incrementos de 1. [On/Off] Si ON lo que queda del menú Dosis no se visualiza. La jarra se gestionará sólo en las selecciones que están habilitadas para esta gestión.

Extra Café

Tiempo [0-5 seg.]

El usuario presiona la preselección Extra café (o café fuerte) y luego el café corto (por ejemplo). El Molino muele el café hasta llenar el dosador volumétrico, se activa el dosador haciendo caer en el grupo el café molido.

El molino vuelve a partir por los segundos programados en la preselección, abre el dosador, parte el grupo y luego el suministro.

Vaso

No Vaso

No preselección

Cuando se selecciona la caja se puede visualizar el nombre del producto seleccionado. Los pulsadores programados como preselección no deberán ser visualizados en el menú Dosis. Si un usuario pulsa una tecla de preselección, la elección se observa en el display durante un máximo de 7 seg.

Hay que recordar que las preselecciones van a sumarse/sustraerse a los parámetros de selección. Los valores máximos de las sumas serán:

Suma producto:	Máx.25.5 s
Suma Agua:	Máx.99.9 s ó 999 cc.

La preselección INC+ será gestionada de la siguiente manera:

Ej. 1 Pulsador 1

INC+ / DEC - Azúcar
T azúcar [10 s]
H_2O [10 s]
¿Tecla DEC-? 02
¿Gestión Stop? Off

En este ejemplo, la Tecla 1 es una tecla de preselección + Azúcar. Permite operaciones sólo antes de las selecciones. Pulsándola antes de la selección se obtiene:

Línea 1: Elija cantidad de Azúcar

Línea 2: ■ ■ ■ ■ □ □ □ □

Pulsando la tecla + Azúcar 3 veces se obtiene

Línea 1: Elija cantidad de Azúcar

Línea 2: ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □

Ahora el usuario selecciona la bebida interesada.

Ej. 2 Pulsador 1

INC+ / DEC - Azúcar
T azúcar [10 s]
H_2O [10 s]
¿Tecla DEC-? 02
¿gestión Stop? On

En este ejemplo la Tecla 1 es una tecla de preselección + Azúcar. Permite operaciones antes y durante la selección.

Si se presiona el pulsador una vez antes de la selección se obtiene:

Línea 1: Elija cantidad de Azúcar

Línea 2: ■ ■ ■ ■ □ □ □ □

Pulsando la tecla + Azúcar 2 veces se obtiene:

Línea 1: Elija cantidad de Azúcar

Línea 2: ■ ■ ■ ■ ■ ■ □ □

Si se presiona decrementa azúcar 4 veces, la bebida será amarga.

Línea 1: Elija cantidad de Azúcar

Línea 2: □ □ □ □ □ □ □ □

Ej.

Línea 1: Elija cantidad de Azúcar

Línea 2: ■ □ □ □ □ □ □ □

Línea 1: Elija cantidad de Azúcar

Línea 2: ■ ■ □ □ □ □ □ □

Línea 1: Elija cantidad de Azúcar

Línea 2: ■ ■ ■ □ □ □ □ □

En el cuarto cuadrado se presiona el pulsador + azúcar que actuará como STOP azúcar.

Línea 1: Elija cantidad de Azúcar

Línea 2: ■ ■ ■ ■ □ □ □ □

La bebida solicitada se suministrará con la cantidad de azúcar solicitada por el usuario.

Cada cuadrado equivale a x seg. de azúcar dados por la siguiente ecuación:

■ = (A+B)/8

A = Cant. en segundos de azúcar en la bebida estándar
B = Cant. en segundos de azúcar en la preselección + azúcar 8 = Núm. máximo de cuadrados

Atención: La ecuación con Barra de cero a on es la siguiente

■ = A+ B/8

A = Cant. en segundos de azúcar en la bebida estándar
B = Cant. en segundos de azúcar en la preselección + azúcar
8 = Núm. máximo de cuadrados

Si se desease la bebida de base amarga, habrá que programar el valor de A en cero. La cantidad máxima del azúcar en la selección está dada por el valor de B.

7.3.4 Menú 'Productos Únicos'

Producto X	Selecciona el primer producto único para todas las selecciones [0...Núm. Cajas] 0=ningún producto único (si 0 no visualizará ni siquiera el segundo, el tercero y el cuarto producto único) - con el pulsador X se visualiza el nombre caja
Producto X	Selecciona el segundo producto único para todas las selecciones [0...Núm. Cajas] 0=ningún producto único (si 0 no visualizará ni siquiera el tercero y el cuarto producto único) - con el pulsador X se visualiza el nombre caja
Producto X	Selecciona el tercer producto único para todas las selecciones [0...Núm. Cajas] 0=ningún segundo producto (si 0 no visualizará ni siquiera el cuarto producto único) - con el pulsador X se visualiza el nombre caja
T H_2O Prod1 Único	T EV relativa al Producto 1 [0÷99.9 s]
R H_2O Prod1 Único	Retardo EV relativa al Producto 1 [0÷25.5 s]
T Prod 1 Único	T Producto 1 [0÷25.5 s]
R Prod1 Único	Retardo motorreductor Producto 1 [0÷25.5 s]
Ton Prod1 Único	T On motorreductor producto único 1 [0...25.5 s]
Toff Prod1 Único	T off motorreductor producto único 1 [0...25.5 s]
T H_2O Prod2 Único	T EV relativa al Producto 2 [0÷99.9 s]
R H_2O Prod2 Único	Retardo EV relativa al Producto 2 [0÷25.5 s]
T Prod2 Único	T Producto 2 [0÷25.5 s]
R Prod2 Único	Retardo motorreductor Producto 2 [0÷25.5 s]
Ton Prod2 Único	T on motorreductor producto único 2 [0...25.5 s]
Toff Prod2 Único	T off motorreductor producto único 2 [0...25.5 s]
T H_2O Prod3 Único	T EV relativa al Producto 3 [0÷99.9 s]
R H_2O Prod3 Único	Retardo EV relativa al Producto 3 [0÷25.5 s]
T Prod3 Único	T Producto 3 [0÷25.5 s]
R Prod3 Único	Retardo motorreductor Producto 3 [0÷25.5 s]
Ton Prod3 Único	T on motorreductor producto único 3 [0...25.5 s]
Toff Prod3 Único	T off motorreductor producto único 3 [0...25.5 s]

En cada fase del menú Productos Únicos, con el pulsador X, se visualiza el nombre caja.

El producto único es suministrado sólo si en el menú tiempos y dosis se llama a la misma caja con el tiempo programado de producto diverso de 0.

7.3.5 Menú 'Dosis'

Con WinBianchi deberá ser posible trabajar OFF Line y establecer los calibrados del distribuidor. Al final de la programación los datos podrán transferirse a una llave de calibrado y, al mismo tiempo, podrán ser guardados en un file excel. De esta manera el usuario podrá imprimir los datos y archivarlos. Deberá existir un menú de selección de los datos para copiar en la llave.

Pulsador XX	Selección del pulsador por configurar: [1...30] para teclado linear, [1...32] para teclado Multibrand, [1...12] para teclado Anti-vandálico. [Ivs] para teclado IVS remitirse al capítulo 3.2.1 Teclado Tipo IVS [ ] para teclado Old Style
Bebida	Habilitación bebida [On/Off]
Código Beb	XXX el usuario puede seleccionar el código de selección para el distribuidor del caliente [000...A99... B99]. Menú habilitado sólo y exclusivamente si en la Configuración Tecla Code On. Para un máximo de 30 Bebidas.
Código BVM600	Asociación pulsador directo con la combinación BVM600 [000....A00....B00]. Menú presente sólo si BVM600 directa ON y si del menú Paletina ya no se visualizan los submenús Dosis. Si 000 deshabilita la selección directa de BVM600.
¿Oferta Caliente?	Añadir la gestión de una segunda selección caliente a gusto del usuario [On/Off] Menú presente sólo si BVM600 directa ON
ITEM Number xx	Código ITEM NUMBER [0÷254]. La programación del código debe efectuarse en los menús relativos. En el menú Dosis para las selecciones relativas al caliente e Item Number para los espirales.
¿Paletina?	Habilita suministro paletina [Sí/No] (Sólo si Cont. paletina Sí y Siempre Paletina No en el menú Configuración).
¿Vaso?	Habilita suministro vaso [Sí/No] (Sólo si Gestión Vaso Sí y Siempre Vaso No en el menú Configuración)
Núm. Jarra X	Número suministros para esta selección [0÷99] (si Jarra Único Off en el menú Configuración) Si 0 jarra deshabilitado.
¿Café 2?	Habilita la gestión del café 2 en el caso de distribuidor Doble Molino [On/Off]. Visible sólo si Doble Molino SÍ y Molinos Alternados No.
Primera E.V. X	Número 1^EV [0-Oblea 1 Oblea 2, Café 1-Café 2...8- Fría] 0=E.V. no combinado a este pulsador
T primera E.V.	T apertura primera E.V. [0...99.9 s]
R primera E.V.	Retardo apertura primera E.V.[0...25.5 s]
T Mezclador 1E.V.	T Mezclador combinado a la primera E.V.[0...25.5 s]
R Mezclador 1^E.V.	Retardo Mezclador combinado a la primera E.V. [0...25.5 s]
T producto X	T primera caja combinada a la 1 E.V. [0...99.9 s]
R producto X	Retardo primera caja combinada a la 1 E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X	T on motorreductor primer producto [0...25.5 s]
Toff producto X	T off motorreductor primer producto [0...25.5 s]
T producto X	T segunda caja combinada a la 1 E.V. [0...99.9 s]

R producto X	Retardo segunda caja combinada a la 1 E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X	T on motorreductor segundo producto [0...25.5 s]
Toff producto X	T off motorreductor segundo producto [0...25.5 s]
T producto X	T tercera caja combinada a la 1 E.V. [0...99.9 s]
R producto X	Retardo tercera caja combinada a la 1 E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X	T on motorreductor tercer producto [0...25.5 s]
Toff producto X	T off motorreductor tercer producto [0...25.5 s]
Segunda E.V. X	Número 1^EV [0...8-Fría] 0=E.V. no combinada a este pulsador
T 2^ E.V.	T apertura segunda E.V. [0...99.9 s]
R 2^ E.V.	Retardo apertura segunda E.V. [0...25.5 s]
T Mezclador 2E.V.	T Mezclador combinado a la segunda E.V. [0...25.5 s]
R Mezclador 2^E.V.	Retardo Mezclador combinado a la segunda E.V. [0...25.5 s]
T producto X	T 1ª caja combinada a la segunda E.V. [0...25.5 s]
R producto X	Retardo 1a caja combinada a la 2ª E.V.[0...25.5 s]
Ton producto X	T on motorreductor primer producto [0...25.5 s]
Toff producto X	T off motorreductor primer producto [0...25.5 s]
T producto X	T 2º caja combinada a la 2° E.V. [0...25.5 s]
R producto X	Retardo 2º caja combinada a la 2^ E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X	T on motorreductor segundo producto [0...25.5 s]
Toff producto X	T off motorreductor segundo producto [0...25.5 s]
T producto X	T 3º caja combinada a la 2º E.V. [0...25.5 s]
R producto X	Retardo tercera caja combinada a la 2ª E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X	T on motorreductor tercer producto [0...25.5 s]
Toff producto X	T off motorreductor tercer producto [0...25.5 s]
Tercera E.V. X	Número 1^EV [0...8-Fría] 0=E.V. no combinada a este pulsador
T 3^ E.V.	T apertura tercera E.V. [0...99.9 s]
R 3^ E.V.	Retardo apertura tercera E.V.
T Mezclador 3E.V.	T Mezclador combinado a la tercera E.V. [0...25.5 s]
R Mezclador 3^E.V.	Retardo Mezclador combinado a la tercera E.V. [0...25.5 s]
T producto X	T 1º caja combinada a la tercera E.V. [0...25.5 s]
R producto X	Retardo 1º caja combinada a la tercera E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X	T on motorreductor primer producto [0...25.5 s]
Toff producto X	T off motorreductor primer producto [0...25.5 s]
T producto X	T 2º caja combinada a la tercera E.V. [0...25.5 s]
R producto X	Retardo 2º caja combinada a la tercera E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X	T on motorreductor segundo producto [0...25.5 s]
Toff producto X	T off motorreductorsegundo producto [0...25.5 s]
T producto X	T 3º caja combinada a la 3ª E.V. [0...25.5 s]
R producto X	Retardo tercera caja combinada a la 3ª E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X	T on motorreductor tercer producto [0...25.5 s]
Toff producto X	T off motorreductor tercer producto [0...25.5 s]
T Azúcar Expreso X	T azúcar expreso [0...25.5 s]
Azúcar MB	T azúcar [0...25.5 s] sólo en caso de Teclado MultiBrand
H_2O MB	Agua EV azúcar [0...25.5 s] sólo en caso de Teclado MultiBrand y distribuidor Istant.

Doble Producto 1

E.V. X	Número 1^EV [0...8] 0=E.V. no combinada a este pulsador
T E.V. d.p.	T apertura E.V. [0...99.9 s]
R E.V. d.p.	Retardo apertura E.V. [0...25.5 s]
T Mezclador 1E.V.	T Mezclador combinado a la E.V. [0...25.5 s]
R Mezclador 1^E.V.	Retardo Mezclador combinado a la E.V. [0...25.5 s]
T producto X	T primera caja combinada a la E.V. [0...99.9s]
R producto X	Retardo primera caja combinada a la E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X	T on motorreductor doble producto [0...25.5s]
Toff producto X	T off motorreductor doble producto [0...25.5s]

Doble Producto 2

E.V. X	Número 1^EV [0...8] 0=E.V. no combinada a este pulsador
T E.V. d.p.	T apertura E.V. [0...99.9 s]
R E.V. d.p.	Retardo apertura E.V. [0...25.5 s]
T Mezclador 1E.V.	T Mezclador combinado a la E.V. [0...25.5 s]
R Mezclador 1^E.V.	Retardo Mezclador combinado a la E.V. [0...25.5 s]
T producto X	T primera caja combinada a la E.V. [0...99.9s]
R producto X	Retardo primera caja combinada a la E.V. [0...25.5s]
Ton producto X	T on motorreductor doble producto [0...25.5s]
Toff producto X	T off motorreductor doble producto [0...25.5s]

Si Primera EV está fría se presenta el siguiente menú:

Primera E.V. Fría

T OUT 1 Fría	T apertura OUT 1 Fría [0...99.9 s]
R OUT 1 Fría	Retardo apertura OUT 1 Fría [0...25.5 s]
T OUT 2 Fría	T apertura OUT 2 Fría [0...99.9 s]
R OUT 2 Fría	Retardo apertura OUT 2 Fría [0...25.5 s]
T OUT 3 Fría	T apertura OUT 3 Fría [0...99.9 s]

R OUT 3 Fría Retardo apertura OUT 3 Fría [0...25.5 s]
T OUT 4 Fría T apertura OUT 4 Fría [0...99.9 s]
R OUT 4 Fría Retardo apertura OUT 4 Fría [0...25.5 s]
T OUT 5 Fría T apertura OUT 5 Fría [0...99.9 s]
R OUT 5 Fría Retardo apertura OUT 5 Fría [0...25.5 s]
T OUT 6 Fría T apertura OUT 6 Fría [0...99.9 s]
R OUT 6 Fría Retardo apertura OUT 6 Fría [0...25.5 s]
T Mezclador 1E.V. T Mezclador combinado a la primera E.V. [0...25.5s]
R Mezclador 1^E.V. Retardo Mezclador combinado a la primera E.V. [0...25.5 s]
T producto X T primera caja combinada a la 1 E.V. [0...99.9s]
R producto X Retardo primera caja combinada a la 1 E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X T on motorreductor primer producto [0...25.5s]
Toff producto X T off motorreductor primer producto [0...25.5 s]
T producto X T segunda caja combinada a la 1 E.V. [0...99.9 s]
R producto X Retardo segunda caja combinada alla1 E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X T on motorreductor segundo producto [0...25.5 s]
Toff producto X T off motorreductor segundo producto [0...25.5s]
T producto X T tercera caja combinada a la 1 E.V. [0...99.9s]
R producto X Retardo tercera caja combinada a la 1 E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X T on motorreductor tercer producto [0...25.5s]
Toff producto X T off motorreductor tercer producto [0...25.5s]

Segunda E.V. Fría
T OUT 1 Fría T apertura OUT 1 Fría [0...99.9 s]
R OUT 1 Fría Retardo apertura OUT 1 Fría [0...25.5 s]
T OUT 2 Fría T apertura OUT 2 Fría [0...99.9 s]
R OUT 2 Fría Retardo apertura OUT 2 Fría [0...25.5 s]
T OUT 3 Fría T apertura OUT 3 Fría [0...99.9 s]
R OUT 3 Fría Retardo apertura OUT 3 Fría [0...25.5 s]
T OUT 4 Fría T apertura OUT 4 Fría [0...99.9 s]
R OUT 4 Fría Retardo apertura OUT 4 Fría [0...25.5 s]
T OUT 5 Fría T apertura OUT 5 Fría [0...99.9 s]
R OUT 5 Fría Retardo apertura OUT 5 Fría [0...25.5 s]
T OUT 6 Fría T apertura OUT 6 Fría [0...99.9 s]
R OUT 6 Fría Retardo apertura OUT 6 Fría [0...25.5 s]
T Mezclador 2E.V. T Mezclador combinado a la segunda E.V. [0...25.5 s]
R Mezclador 2^E.V. Retardo Mezclador combinado a la segunda E.V. [0...25.5 s]
T producto X T 1a caja combinada a la segunda E.V. [0...25.5 s]
R producto X Retardo 1a caja combinada a la 2a E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X T on motorreductor primer producto [0...25.5 s]
Toff producto X T off motorreductor primer producto [0...25.5 s]
T producto X T 2a caja combinada a la 2° E.V. [0...25.5 s]
R producto X Retardo 2a caja combinada a la 2^ E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X T on motorreductor segundo producto [0...25.5 s]
Toff producto X T off motorreductor segundo producto [0...25.5 s]
T producto X T 3a caja combinada a la 2a E.V. [0...25.5 s]
R producto X Retardo tercera caja combinada a la 2a E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X T on motorreductor tercer producto [0...25.5 s]
Toff producto X T off motorreductor tercer producto [0...25.5 s]

Tercera E.V. Fría
T OUT 1 Fría T apertura OUT 1 Fría [0...99.9 s]
R OUT 1 Fría Retardo apertura OUT 1 Fría [0...25.5 s]
T OUT 2 Fría T apertura OUT 2 Fría [0...99.9 s]
R OUT 2 Fría Retardo apertura OUT 2 Fría [0...25.5 s]
T OUT 3 Fría T apertura OUT 3 Fría [0...99.9 s]
R OUT 3 Fría Retardo apertura OUT 3 Fría [0...25.5 s]
T OUT 4 Fría T apertura OUT 4 Fría [0...99.9 s]
R OUT 4 Fría Retardo apertura OUT 4 Fría [0...25.5 s]
T OUT 5 Fría T apertura OUT 5 Fría [0...99.9 s]
R OUT 5 Fría Retardo apertura OUT 5 Fría [0...25.5 s]
T OUT 6 Fría T apertura OUT 6 Fría [0...99.9 s]
R OUT 6 Fría Retardo apertura OUT 6 Fría [0...25.5 s]
T Mezclador 3E.V. T Mezclador combinado a la tercera E.V. [0...25.5 s]
R Mezclador 3^E.V. Retardo Mezclador combinado a la tercera E.V. [0...25.5 s]
T producto X T 1a caja combinada a la tercera E.V. [0...25.5 s]
R producto X Retardo 1a caja combinada a la tercera E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X T on motorreductor primer producto [0...25.5 s]
Toff producto X T off motorreductor primer producto [0...25.5 s]
T producto X T 2a caja combinada a la tercera E.V. [0...25.5 s]
R producto X Retardo 2º caja combinada a la tercera E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X T on motorreductor segundo producto [0...25.5 s]
Toff producto X T off motorreductor segundo producto [0...25.5 s]
T producto X T 3a caja combinada a la tercera E.V. [0...25.5 s]
R producto X Retardo 3a caja combinada a la tercera E.V. [0...25.5]
Ton producto X T on motorreductor tercer producto [0...25.5 s]
Toff producto X T off motorreductor tercer producto [0...25.5 s]

7.3.6 Menú 'Tiempos y Límites'

Timeout bomba — Timeout bomba [0÷90 s]

Timeout llenado — Timeout llenado agua [5÷240 s] Timeout de llenado dependiente de la EV Entrada Agua en DC en caso de distribuidor A/R, o a la bomba de inmersión en caso de distribuidor S/A. Cada vez que se resetean los errores, se resetea también este timeout.

T-out motores slave X — Timeout motores espirales BVM600 [0÷25.0 s]. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER. Es gestionado sólo por WinBianchi.

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 molino — Timeout molino [0÷25.5 s]

Límite molino — Límite para la lectura de corriente del molino [5.0÷18.0]

T. sum. café — Tiempo de suministro café [2.9÷23.0 s]. Dependiente del molido automático.

T. lavado — Tiempo agua lavado [0÷25.5 s]

Tiempo Bomba S/T — Tiempo de partida anticipada de la bomba para tanque trenes [0.0 – 5.0 s]

Lavado frío — Gestión lavado frío [Sí/No] Sólo para modelos con unidad fría. Antes de ejecutar una bebida fría se enfría el circuito hidráulico con un lavado de agua fría.

Timeout Lift x — Timeout Lift [0÷25.5s]. 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.

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.

Tiempo prel. Ev X — La programación va de un mínimo de 0.0 s a un máximo de 10.0 s y es posible sólo para las electroválvulas efectivamente presentes con excepción de la electroválvula del café expreso. Consiste en la activación, por el tiempo programado, de las electroválvulas relacionadas con por el suministro (electroválvula café expreso excluida) si el tiempo transcurrido desde el último suministro de la relativa electroválvula es mayor de 60 s.

T Power Off — [0...995] (resolución=5). El parámetro está habilitado sólo si está presente el Chip Horario 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.

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.

7.3.7 Menú 'Sistemas de pago'

7.3.7.0 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.

7.3.7.1 Monedas/Línea

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

7.3.7.2 Billetes/Línea

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

7.3.7.3 Habilitación Monedas

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

7.3.7.4 Habilitación Billetes

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

7.3.8 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	

7.3.9 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 Presel XX	Precio Preselección de 1 a 12 [1÷50]. Sólo las primeras 12 teclas pueden tener esta función
Precio selec. 01	Precio bebida 1 [1÷50]
...	
Precio selec. 30	Precio bebida 54 [1÷50]
Precio sect/col XX	Precio sector /columna XX [1÷50]
...	
Precio sect/col XX	Precio sector /columna XX [1÷50]
P Jarra Sel 1	Precio por cada jarra de la selección 1. No están vinculados a Todo a precio 1
...	
P Jarra Sel 30	Precio por cada jarra de la selección 30. No están vinculados a Todo a precio 1

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.

7.3.10 Menú 'Tabla Descuentos'

Descuento X	Descuento X=1 a 50 [0÷65535] relativo a las monedas
Descuento Presel XX	Descuento Preselección de 1 a 12 [1÷50]. Sólo las primeras 12 teclas pueden tener esta función

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]
Descuento Vaso	Descuento vaso tanto con llave como con monedas
Descuento Fidelidad	Descuento que se suma al descuento selección tras la segunda selección igual a la primera. Está disponible sólo para selecciones efectuadas con llave.

7.3.11 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. *Calendario*
	Diario
	Semanal
	Mensual

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.

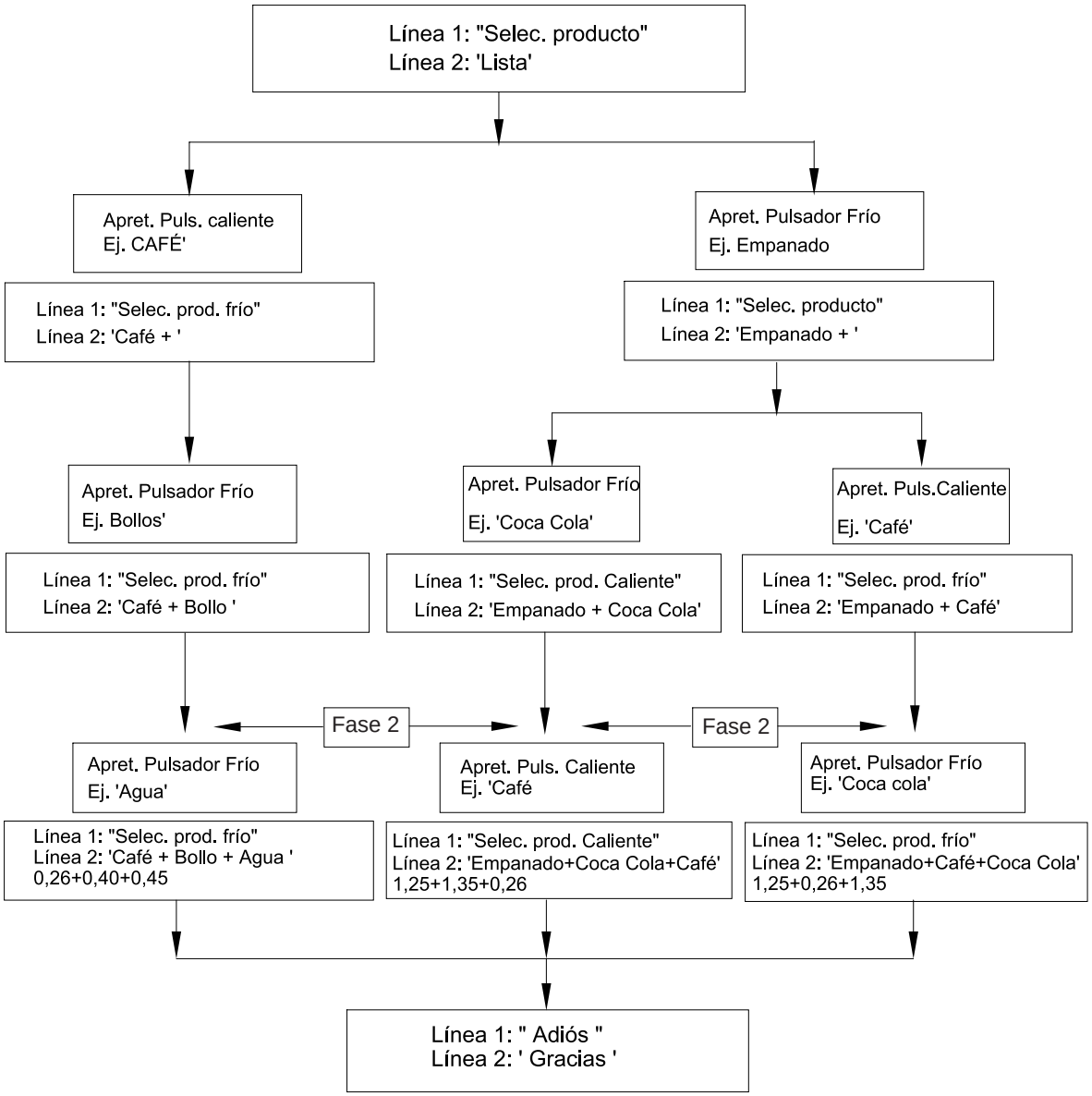
Si ello se efectúa en ambos horarios, la máquina no está en promoción Happy Hour.

Mens H Hour	Gestión Mensajes Happy Hour personalizables sólo por WinBianchi [On/Off]
Descuento H Hour	Descuento para todas las bebidas en Happy Hour [0÷65535]

Ejemplo Promoción Usuario:

Precio Café	0.30€	descuento 0.04€
Precio Empanado	1.35€	descuento 0.10€
Precio Agua	0.50€	descuento 0.05€
Precio Bollos	0.50€	descuento 0.10€
Precio Coca Cola	1.50€	descuento 0.15€

Si el cliente toma por medio de master slave



Si en la FASE 2 el usuario no selecciona el tercer producto dentro del final del suministro del segundo, pierde la posibilidad de tenerlo en promoción.

En la promoción Usuario, si no se toman todos los productos propuestos, el descuento aplicado es la suma de los descuentos de los productos elegidos.

Los productos fríos podrían también ser directos en el teclado no alfanumérico.

Menús habilitados sólo si Promoción Programa ON:

Selecciona tecla	Selecciona tecla dedicada a la promoción	[1..30]
Selecciona caliente	Selecciona tecla caliente	[1..30]
Selecciona Frío 1	Selecciona código 1	[A11...B68]
Selecciona Frío 2	Selecciona código 2	[A11...B68]

NOTA: Por motivos de espacio, se ha decidido poder efectuar la gestión de las promociones, para varias teclas, solamente con el Win bianchi en modalidad ON-LINE.

Desde el distribuidor se puede programar una sola promoción.

Si el código Frío 1 y Frío 2 se refieren a la misma máquina del frío, entonces los productos, una vez pulsada la tecla de menú, se suministran en serie. Si los dos códigos son, uno relativo al D.A. frío A y el otro al D.A. Frío B, entonces los productos se suministran simultáneamente.

El pulsador seleccionado como Promoción no deberá ser visualizado en el menú Dosis.

7.3.12 Menú 'Acción Preventiva'

Depurador	Valor del descontador depurador [0÷99999]
Caldera	Valor del descontador caldera [0÷99999]
HACCP	Valor del descontador Desbacterización HACCP [0÷99999]
Electroválvulas	Valor del descontador Electroválvulas [0÷99999]
Juntas	Valor del descontador Juntas [0÷99999]
Caldera 2	Valor del descontador caldera [0÷99999]
Depurador	Valor del descontador depurador [0÷99999]
Muelas café	Valor del descontador muela café [0÷99999]
Filtros café	Valor del descontador filtros café [0÷99999]
Filtro FB 1	Valor del descontador filtro 1 Fresh Brew [0÷99999]
Filtro FB 2	Valor del descontador filtro 2 Fresh Brew [0÷99999]

7.3.13 Menú 'Descontadores y Reservas'

¿Decanta Polvos?	Sí/No (Si "Sí" pide los parámetros de decanta relativos a los polvos. Cuando decant. = 0 suministros deshabilitados)
¿Decanta Sectores?	Sí/No (Si "Sí" pide los parámetros de decanta relativos a los sectores. Cuando decant. = 0 suministros deshabilitados) Los datos por programar podrán ser transmitidos y modificados a través WinBianchi por cable y por Módem. Visualiza en WinBianchi también el parámetro Reserva Sector.
¿Decanta Granos?	Sí/No (Si "Sí" pide los parámetros de decanta relativos al café en granos. Cuando decant. =0 suministros deshabilitados). Visualiza también Reserva Granos.
¿Decanta Vasos?	Sí/No (Si "Si" pide los parámetros de decanta relativos a los vasos. Cuando decant. = 0 suministros deshabilitados). Si está presente el sensor vasos permite dar bebidas sólo con el propio vaso. Visualiza también Reserva Vasos.
¿Reserva Polvos?	[On/Off] Habilita la gestión de la reserva polvos. Cuando el D.A. se pondrá en reserva enviará un sms / llamada datos a la central operativa.
¿Reserva Sectores?	[On/Off] Habilita la gestión de la reserva sectores. Cuando el D.A. se pondrá en reserva enviará un sms / llamada datos a la central operativa. Sólo vía cable o módem a través de WinBianchi.
¿Reserva Granos?	[On/Off] Habilita la gestión de la reserva granos. Cuando el D.A. se pondrá en reserva enviará un sms/llamada datos a la central operativa.
¿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. Polvo 1	Valor del descontador Polvo 1 [0÷1677721s]
...	
Dec. Polvo 8	Valor del descontador Polvo 8 [0÷1677721s]
	El valor de descuento por introducir en el Dec. Polvo X se determina midiendo, por cada segundo de suministro de producto, la cantidad de gramos suministrada. El resultado tiene que multiplicarse por la cantidad total de producto en el contenedor. Ejemplo: Chocolate 1 seg. = 4 g es decir 1g = 0,25'seg. Chocolate en el contenedor = 1000 g Dec. Polvo 8 = 1000g * 0,25 seg. = 250 seg.
Dec. Sect/Col XX	Valor del descontador Sector/Columna XX[0÷25]
Dec. Granos	Valor del descontador relativo al café en granos [0÷1677721s]
Dec. Vasos	Valor del descontador relativo a los vasos [0÷1000]
Reserva Polvo1	Valor de la reserva relativa al Polvo 1 [0÷1677721s]
...	
Reserva Polvo9	Valor de la reserva relativa a la Polvo 9 [0÷1677721s]
Reserva Granos	Valor de la reserva relativa al café en granos [0÷1677721s]
Reserva Vasos	Valor de la reserva relativa a los vasos [0÷1000]
¿Chip Card?	[On/Off] Habilita la gestión de la Chip Card. Cada chip-card, además de los datos propios, presenta tres tipos de códigos memorizados: código máquina, asignación y cliente. Cuando se introduce la chip-card en el correspondiente conector se efectúa un control para comprobar que los códigos presentes en la llave coincidan con aquellos de la máquina. Los códigos no presentes en la chip card no son controlados, entonces, si no hay presente ningún código, no se efectúa la comprobación. También se puede efectuar unas programaciones en la chip-card (a través del programa windows), las cuales permiten escoger en cuáles códigos efectuar el control. La chip-card Decanta sirve para actualizar los descontadores de la máquina agregando al valor residual, la recarga memorizada. Para ser habilitada para el funcionamiento, la llave debe poseer, además de los tres códigos, si presentes (máquina, asignación y cliente) correctos, incluso el valor de recarga distinto de cero y un código identificativo de la llave, no presente en la lista memorizada en la EEprom de la máquina. Dicha lista se actualiza con el código propio de la llave utilizada, una vez efectuada correctamente la recarga. Además, junto con dicha operación, se efectúa el borrado de los dos valores de recarga de los descontadores memorizados para evitar que se vuelva a utilizar la llave. Cabe destacar que la deshabilitación de la llave mediante el guardado del código y borrado de la recarga, se hace sólo cuando se ha terminado correctamente la actualización. La extracción prematura de la llave o una súbita baja de tensión no perjudica el buen funcionamiento de la llave; por lo tanto, una vez reactivadas las normales condiciones de funcionamiento (llave introducida y alimentación estable) la operación se terminará correctamente. Con la CHIP CARD los descontadores están siempre bloqueados. Sin ella son señalizaciones.

Para efectuar una recarga, hay que introducir la llave en el correspondiente conector, entonces encender la tarjeta. Esta ltima reconocerá la llave descontadores y propondrá la siguiente acción:

Reload
T1 – Key >>> VMC

Presionar entonces el pulsador 1 y aguardar la completa recarga de la máquina.

Key
Aguardar

Una vez efectuada la recarga, aparecerá el siguiente mensaje

Key
Operation OK

Si la recarga no está completada (códigos máquina no compatibles, llave fallada, ...) aparecerá el mensaje

Key
Error

7.3.14 Menú 'Ventas

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

7.3.14.1 '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]

7.3.15 Menú 'Horario'

Hay disponibles los siguientes menús:

- Hora/minuto
- Fecha
- Encendido
- Lavados
- Desbacteriza

7.3.15.1 'Hora/minuto'

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

7.3.15.2 'Fecha'

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

7.3.15.3 '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.

¿St-By Caldera?	Activa la caldera durante las horas de st-by programadas en el menú horario [On/Off]. Si On la caldera mantendrá la temperatura de st-by según el siguiente algoritmo. Si Off la caldera queda apagada.
Temp Cald X	Programa las temperaturas de todas las calderas durante el período de st-by. Dependiendo de cuántas calderas hay presentes en la batería, se actualiza el campo X.

7.3.15.4 'Lavados'

Lavado 1	Programa el horario del lavado 1 [00:00÷23:59]
Lavado 2	Programa el horario del lavado 2 [00:00÷23:59]
Lavado 3	Programa el horario del lavado 3 [00:00÷23:59]
Lavado 4	Programa el horario del lavado 4 [00:00÷23:59]

Estos horarios son programables y visibles sólo para la máquina del caliente

7.3.15.5 'Desbacteriza'

T desbact.	T desbacterización [0÷120s]
Retardo desbact.	Retardo desbacterización [0÷240s]

7.3.16 Menú 'Prueba D.A.' (con Contraseña)

Ciclos máquina que permiten que el operador compruebe el funcionamiento correcto de las periféricas. Con esta contraseña se controla todos los componentes configurados en el file de calibrado. Esta contraseña puede ser modificada sólo por Bianchi Vending Group.

El operador de las líneas deberá cargar sólo el file de calibrado e introducir esta contraseña. La máquina le avisa al operador que tiene que asegurarse de que en el distribuidor no están presentes los productos. Sólo luego de una confirmación con la tecla enter, el distribuidor ejecuta la prueba de la máquina.

Para el procedimiento de prueba, hay que remitirse a la específica SS005-04.

Introduciendo la contraseña 88000, habilitada sólo si está conectada una potencia Vega, se podrá efectuar la prueba motores. Introduciendo la contraseña, el display visualizará:

Set motores BVM600 X	Puesta en cero motores BVM600 [On/Off]

La X indica el Núm. de la BVM600 que se someterá a la alineación de los motores.

7.3.17 Datos estándar

Código	Introducción código [6666]. Será un código fijo para todos, impuesto por Bianchi Vending Group.
¿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.

7.3.18 Menú 'Conexión Remota'

7.3.18.1 Telemetría Bianchi

Para evitar utilizar servicios de terceros (Digisoft, Alcatel, Modules, etc.) costosos y dirigidos principalmente a las grandes distribuciones, se puede utilizar el sistema Bianchi.
Las posibilidades son múltiples y dependen del nivel de interacción que se desea obtener con los distribuidores.
Para tener solamente los datos de venta, es suficiente tener una casilla e-mail donde enviar los datos EVA en formato texto. La interpretación de los datos está a cargo del cliente. El envío de los datos es sólo a tiempo, programado en la tarjeta y sólo si se posee el chip horario.
Para una gestión más completa, hay que poseer un ordenador en la sede del cliente con un módem GSM y un programa de gestión para windows.

Con el programa de gestión, la telemetría Bianchi utiliza tres sistemas de transmisión:
SMS
GSM
GPRS

SMS
Envío de las alarmas generadas por la máquina a la central, archivado y reenvío a los números seleccionados para una intervención inmediata. Tipo de SMS:

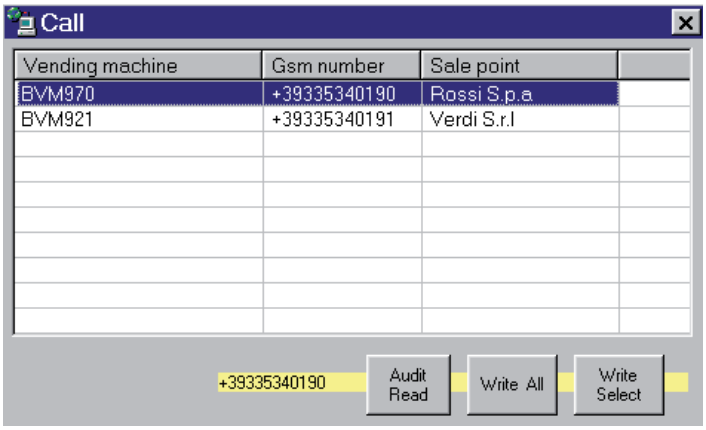
950E*ECE*280205*1008

Donde el primer campo indica la tipología de máquina, el segundo el evento y el tercero y cuarto la fecha y la hora.
Además, se podrá utilizar el programa Win Módem que permitirá gestionar el parque máquinas del cliente para racionalizar las intervenciones técnicas.
Si el envío de un mail no debiese concluirse bien, el gestor recibirá un aviso mediante SMS.
Si el envío de los SMS no se concluirá bien, se efectuarán 3 pruebas, separadas por 5 minutos, repetidas cada ora.

GSM
Efectuando la conexión directa VMC – Central a través de los módem GSM, se puede descargar los calibrados del distribuidor offline y modificarlos. También se puede solicitar los datos de venta actualizados.

El Programa para la gestión remota de los datos Audit de los distribuidores Bianchi Vending Group se gestiona de la siguiente manera:

La configuración gráfica del form presenta una lista donde están contenidas las informaciones sobre el tipo de distribuidor, el número telefónico del Gsm montado en la tarjeta y el punto venta donde está situado físicamente el distribuidor.



Pulsando la tecla Audit Read se puede efectuar la llamada a la máquina remota.

Una vez establecida la conexión que es monitorada a través de las label en el form, comenzará el Download de los datos. Al final de la operación aparecerá en la pantalla un CommonDialog (Guardar File con nombre), que permitirá guardar el file con el formato "prm" es decir, una extensión compatible con WinBianchi (Ej: BVM970. prm).
Mediante el programa WinBianchi\ WinSoftwareAperto en modalidad OFF-LINE, se podrá luego abrir este file para controlar los datos o para modificarlos.
Una vez modificado el file, se puede guardar con otro nombre o sobrescribirlo al precedente. Ahora hay que reexpedir el file a la máquina remota, operación que se puede efectuar usando la tecla Write all para rescribir toda la configuración de la máquina o usando la tecla Write Select que rescribirá solamente los datos que se ha modificado.

GPRS
El envío de e-mail con los datos de audit EVA puede ser regulado por el PC, en días y horarios preestablecidos. También se podrá seleccionar cuándo resetear los datos que se puede poner en cero. Se podrá recibir e-mail también con los errores del distribuidor. El e-mail con los datos EVA-DTS es enviado a la hora preestablecida, por lo tanto es necesario el chip horario. Al finalizar el envío la tarjeta genera un Beep.

Si el envío de un mail no se concluyese correctamente, se efectuarán 5 pruebas separadas por 5 minutos, repetidas cada 6 horas.

Para el empleo de la parte GPRS hay que configurar la SIM habilitando la contraseña para la conexión a la red internet y programar en la tarjeta las cadenas de conexión, operaciones que dependen de los varios operadores y que estarán a cargo del cliente.

Todos los test de conexión y transmisión SMS-GSM-GPRS son efectuados con TIM; el empleo de otros operadores no garantiza el funcionamiento, sobre todo para la parte GPRS.

En la máquina, en el menú "Conexión remota" se podrá visualizar los siguientes datos:

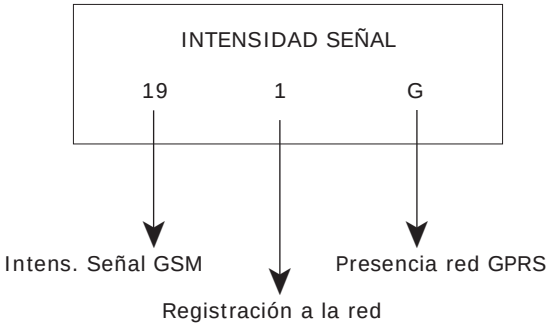
Intensidad señal En línea 2 el display visualizará la intensidad de la señal GSM, el estado de registración a la red y la presencia de red GPRS.

La intensidad de la señal puede asumir valores de 0 a 31 y, en caso de imposibilidad de detectar la señal, se visualiza el valor 99.

El valor del estado de registración a la red puede variar de 0 a 5 en base al significado:

0 - red no encontrada o ausente;
1 - ok, registrado a la red del propio operador;
2 - no registrado, en búsqueda red;
3 - red encontrada pero registración no permitida;
4 - estado red indeterminado;
5 – registrado en roaming con otro operador.

Si la red GPRS está presente, se visualizará una G.



A través de Win Bianchi se podrá programar los siguientes datos:

APN Access Point Name	Identifica el nodo de acceso a internet usado por la conexión GPRS. Es suministrado por el operador elegido.
USER ID	Nombre usuario para el acceso GPRS. Es suministrado por el operador. Algunos operadores no lo utilizan (por ejemplo: Tim usa como user-id el número telefónico de la SIM, en cambio Wind no lo solicita y en este caso hay que escribir "none").
CONTRASEÑA	Contraseña para el acceso GPRS. Es suministrada por el operador. Como para el user-id, algunos operadores no la utilizan. Se puede programar un número máximo de 15 caracteres (por ejemplo: Tim suministra la contraseña, en cambio Wind no la solicita y en este caso hay que escribir "none").
SERVER SMTP	Dirección del server de correo en salida. Es suministrado por el operador elegido. DESTINATARIO EMAIL es la dirección e-mail a la cual expedir los e-mail con los datos Audit.

REMITENTE EMAIL Si el server smtp no logra entregar el e-mail a la dirección especificada (por ejemplo porque el server de destinación está fuera e uso o porque la dirección es inexistente) entonces usa esta dirección para señalar con un e-mail de notificación del error que no pudo efectuar el envío.

ASUNTO Campo "Asunto" del e-mail (por ejemplo podría ser "Datos Audit")

N. CENTRO SERVICIOS Número del centro servicios para el envío de sms y es suministrado por el propio operador. Hay que escribirlo en formato internacional (+39XXX...)

N. DESTINATARIO SMS Número al cual se expiden los SMS.

PIN Código PIN de la tarjeta SIM.

Los Mail son enviados con un nombre automático: Vending Machine n. XXXXXX, donde las X son sustituidas con el número de matrícula.

Además de estos datos, se podrá programar si recibir los mail diariamente, semanalmente, mensualmente. Con el mismo método se podrá seleccionar cuándo resetear los datos de venta que se pueden poner en cero.

7.3.18.1.1 Programa WinModem

Una vez que se instaló el programa en el ordenador, se configura para lanzarse automáticamente con el encendido del PC; si el programa se hubiese cerrado, podrá ser reiniciado manualmente desde el menú Start de windows, buscándolo bajo el ítem Programmi/WinModem y haciendo clic sobre el icono correspondiente.

En caso de mal funcionamiento del Módem, el programa lanzará un mensaje de error cuando inicia:

al cual se podrá decir que vuelva a tratar de conectarse o que anule para salir del mensaje de error.

Si el programa se lanza correctamente, tiene que aparecer, abajo a la derecha en la barra de Windows, un icono animado que indica el correcto funcionamiento del módem:

Para comprobarlo, apoyando la flecha del ratón sobre el icono, debe aparecer el mensaje "Connect Home network"; si se presentase una anomalía (del Módem, de la Red, etc...) durante el funcionamiento del programa, el icono aparecerá tachado por una señal de prohibición.

Descripción Interface Programa

Haciendo clic con la tecla derecha del ratón sobre el icono del programa, aparecerá un menú de elección con cinco posibilidades:

DataBase – sirve para entrar al database principal del programa donde se puede ver los mensajes recibidos y programar el database de las máquinas, de los operadores, etc.

Send SMS – sirve para entrar a la parte dedicada al envío de los mensajes.

Status – da informaciones sobre el Módem y sobre el estado de la conexión a la red.

Setup – sirve para introducir el número del centro servicios del operador elegido.

Exit – sirve para cerrar el programa.

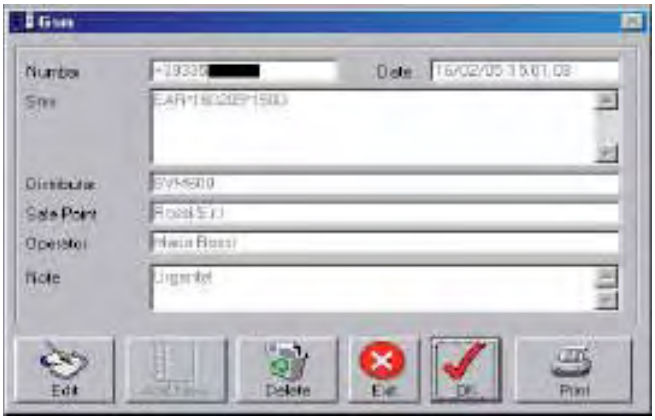
Sección DataBase

Haciendo clic con el pulsador izquierdo del ratón sobre la palabra DataBase, aparece el menú principal del programa que presenta cuatro format a lengüeta:

- En el primer format "Gsm" partiendo de la derecha, aparece la lista de los mensajes recibidos que han sido memorizados en el database del programa.

  La lista presenta el campo Number, que especifica el número del cual partió el mensaje y corresponde a un específico distribuidor; el campo Data que da la fecha y el horario de recepción del mensaje; el campo SMS que presenta la alarma que se comprobó, fecha y hora de envío del mensaje; Vending Machine que indica el tipo de D.A. en que se comprobó el error; el campo Sale point que indica dónde se encuentra físicamente el D.A.; el campo Operator que especifica quién es el operador encargado del mantenimiento del distribuidor y, por último, el campo Note donde se encuentran las eventuales observaciones.

  Haciendo clic dos veces sobre uno de los mensajes mostrados en la lista, se abre una ventana

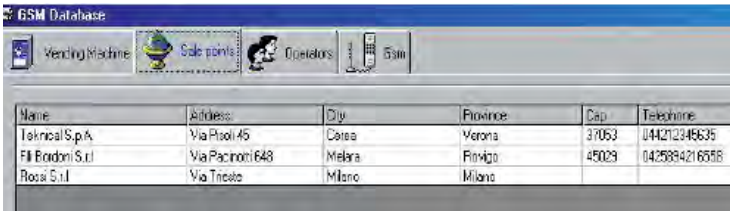


que representa los campos descritos anteriormente y que da la posibilidad, mediante las siguientes teclas, de agregar unas notas (tecla EDIT) que luego se introducen pulsando la tecla OK, o borrar el mensaje (tecla DELETE) o aún imprimirlo (tecla PRINT); con la tecla EXIT se vuelve a la pantalla precedente.

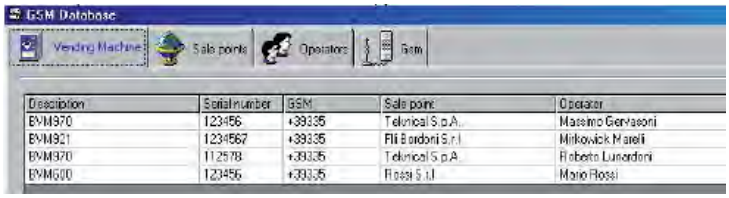
– En el segundo format “Operators”, aparece la lista de los operadores encargados del mantenimiento de los varios D.A., con los relativos datos que les atañe (dirección, número de teléfono, E-mail, etc.).

También aquí, haciendo clic dos veces sobre uno de los operadores en la lista, aparece una ventana similar a la precedente que presenta las posibilidades adicionales de modificar cualquier campo y no sólo el form note, mediante la tecla EDIT e introducir un nuevo operador pulsando la tecla ADD NEW. La introducción deberá ser confirmada luego pulsando la tecla OK.

- En el tercer format “Sale point”, aparece la lista de los clientes que tienen por lo menos un distribuidor habilitado al servicio de telemetría con los datos para localizarlos, igual al format operadores haciendo clic dos veces encima de uno de los clientes enumerados aparece una ventana que presenta los varios campos enumerados y que da las mismas posibilidades de intervención que antes.

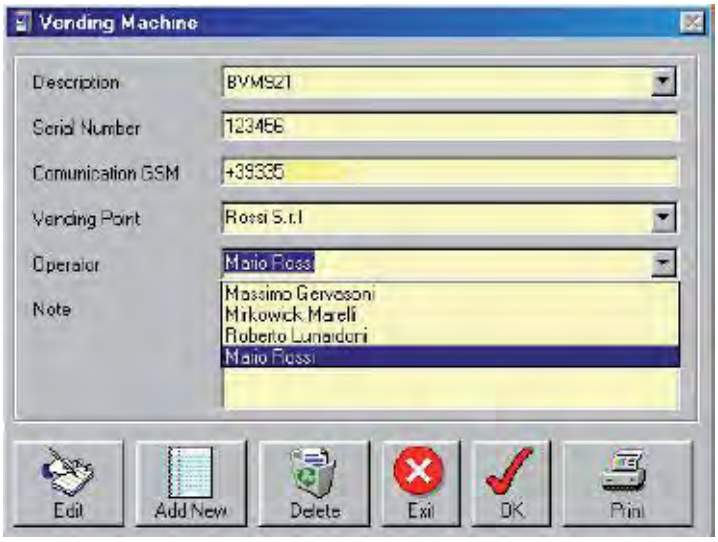


- En el cuarto format “Vending machine”, aparece la lista de los distribuidores con los campos: “Description” que indica el tipo de la máquina, “Serial number” que presenta el número de serie, “GSM” que indica el número de la tarjeta SIM presente en el D.A., “Sale point” que indica en cuál cliente se encuentra el distribuidor, “Operator” que especifica el técnico encargado de ese específico distribuidor y, por último, el campo “Note” donde están los eventuales apuntes.



– Haciendo clic dos veces sobre uno de los distribuidores de la lista, se abre una ventana que, como las precedentes, presenta los campos precedentemente enumerados, con la importante diferencia de que, modificando una tarjeta con la tecla Edit o agregando un nuevo D.A. con la tecla Add New, los campos Sale point y Operator permiten introducir solamente uno de los ítems correspondientes enumerados en los format descritos precedentemente, mientras que en el ítem Description hay que seleccionar una de las tipologías de máquinas previstas en la lista desplegable.

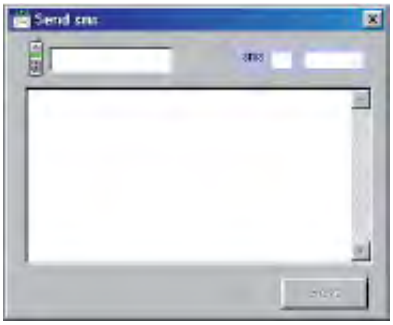
NOTA: si se desease introducir nuevos elementos en la lista de los D.A., habrá que introducir primero los eventuales nuevos Operadores y nuevos Sale Points en los respectivos format y luego los nuevos Vending Machine; ello para evitar que en el momento de combinar los datos del operador y del sale point, en la creación del nuevo vending machines no se trate de introducir un ítem que no esté presente en la lista de introducción.



Importante: Cuando se agrega un nuevo D.A. en el campo “Comunication GSM” hay que ABSOLUTAMENTE escribir el número agregando +39 adelante.

Sección Send SMS

La presente sección ofrece la posibilidad de expedir un SMS introduciendo en la casilla con el icono del teléfono móvil el número al cual enviarlo y escribiendo en la casilla más grande el texto del mensaje, presentando arriba a la derecha también un contador que indica el número de caracteres introducidos (2° número), y el número total de caracteres disponibles (1° número).



Una vez completado el texto del mensaje, pulsando la tecla SEND, es enviado al número seleccionado.

Sección Status

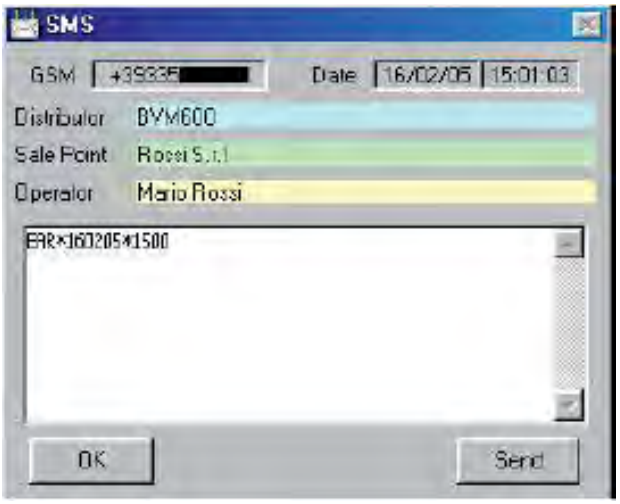
La presente sección suministra algunas informaciones sobre el Módem y sobre la conexión; las más importantes son el operador de la tarjeta introducida en el Módem (Campo “Operator”) y el campo “Signal Quality” que da una indicación de la potencia de la señal de red presente en ese momento.

Sección Setup

En esta sección hay que introducir el número del centro servicios del operador elegido, escribiéndolo en la correspondiente ventana y pulsando luego la tecla Set GSM.

Recepción de una Señal de Alarma

Cuando se recibe un mensaje de alarma por parte de un distribuidor, se abrirá una ventana en el desktop del ordenador que indica desde cuál número ha sido expedido, en qué fecha y a qué hora, mientras que en la casilla más grande aparece el tipo de alarma y cuándo se ha comprobado.
Además, si corresponde a uno de los números de los distribuidores memorizados en el database del programa, se indicará también el tipo de máquina (Distributor), el Cliente en el que se encuentra el D.A. (Sale Point) y el operador encargado (Operator).



Ahora se puede memorizar el SMS recibido en la lista del format "GSM" del database (tecla OK) o enviar el mensaje al operador encargado (tecla Send) y luego, en la ventana que aparece de nuevo, presionando Send.

7.3.18.2 Telemetría Modules

A través de una opción se podrá habilitar esta gestión. Para las especificaciones, véase el protocolo TROLL/Modules.

7.3.19 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]

5.4 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 (que se pueden habilitar desde WinBianchi):

En mantenimiento, las teclas asumen los siguientes significados:

01: Rotación Grupo
02: Llenado tubos MDB
03: Vaciado tubos MDB
04: Test entradas y vacía tubos para MDB
05: Reset alarmes
06: Prueba completa de una selección también Vega
07: Prueba Sólo Agua
08: Movimiento del brazo
09: Rotación columna
11: Deslizamiento Alarmas (si existen)
12: Visualiza ventas totales (se pueden poner en cero) por 5s
13: Desenganche vaso
14: Prueba Mezclador
15: Recarga
16: Prueba Sin Azúca
17: Paletina

Tecla código

En mantenimiento, será necesario escribir en secuencia en el teclado alfanumérico los números indicados para obtener la función deseada.

Teclado selección directa versión Expreso

PASAR ALARMAS	RESET ALARMAS
PRUEBA COMPLETA	PRUEBA AGUA
PRUEBA MOLINILLO Y DOSAD.	PRUEBA MEZCL. EN SECUENCIA
ROTACIÓN GRUPO CAFÉ	ENSEÑA SERVIC. TOTALES POR 2 SEGUNDOS
ACT. ROTACIÓN COLUMNA VASOS	PRUEBA DESENG. VASO
PRUEBA SIN AZÚCAR Y PALETINA	PRUEBA DESENG. PALETINA
RESETEO DECONTADORES	MODALIDAD LLENADO TUBOS MDB
MODALIDAD VACIADO TUBOS MDB	MODALIDAD TEST MICRO

8.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

8.1 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 70%. 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.

Consultar las disposiciones indicadas en el capítulo 5.0 NORMAS DE SEGURIDAD y el capitulo 6.0 INSTALACIÓN del presente manual.

8.1.1 Mantenimiento aconsejado

Bianchi Vending Group S.p.A. *garantiza el buen funcionamiento del distribuidor en el trascurso del tiempo solo cuando se ha realizado el mantenimiento preventivo respetando las modalidades descritas en la tabla siguiente:*

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	N° VENTAS				
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	70/80.000
Regeneración depurador *	●				
Sustitución émbolo completo de filtros y guarnición		●			
Sustitución grupo café completo		●			
Descalcificación caldera expreso y electroválvulas			●		
Sustitución de las molederas				●	
Decalcificación caldera soluble y electroválvulas					●
* si no se indica lo contrario por parte del proveedor del depurador.					

8.1.2 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

8.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada

La finalidad de esta, es 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 8.2.1

Realizar las siguientes operaciones:
– limpiar todas las partes visibles de la zona de recepción de vasos *(Fig.8.1 e Fig.8.2)*
Desmontar y lavar cuidadosamente:
– embudos y cierre magnético de contenedores de producto *(Fig.8.3-pos.**1**)*
– salida de agua, (**2**), batidoras (**3**), aspas de las batidoras (**4**) y tuerca (**5**).

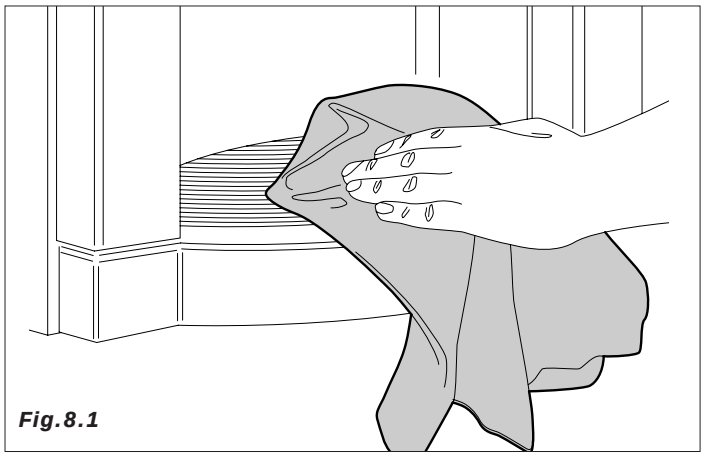


Fig.8.1

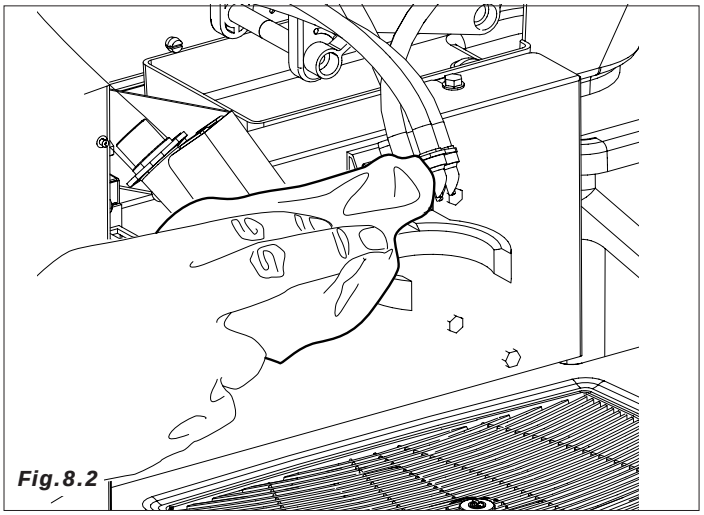


Fig.8.2

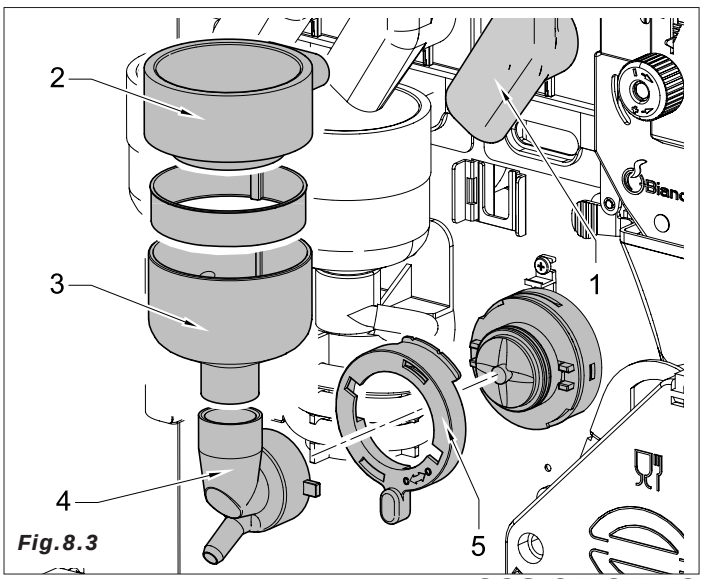


Fig.8.3

– tubos de silicona de dispensación del producto

– ventana y soporte de dispensación del producto *(Fig.8.4)*

– rampa y embudo de café *(Fig.8.5)*

Antes de montar de nuevo, secar cuidadosamente todos los elementos.

– Pimpiar los residuos de café del grupo. Este se puede extraer para facilitar la tarea *(Fig.8.6)*

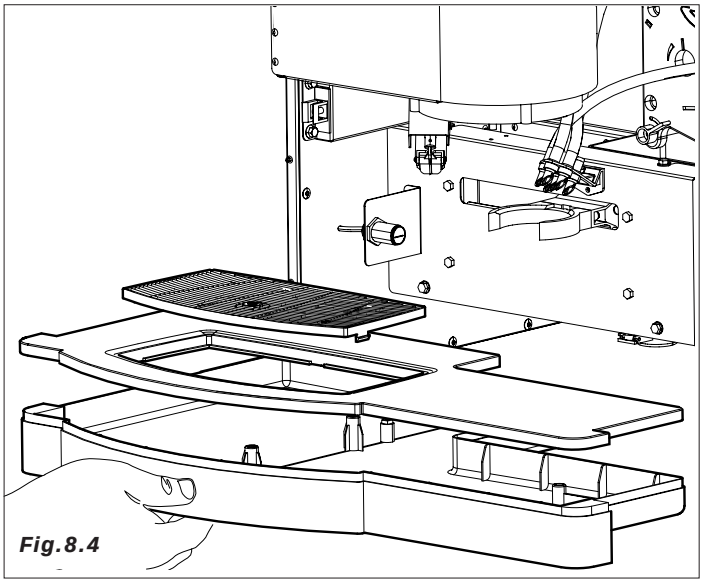


Fig.8.4

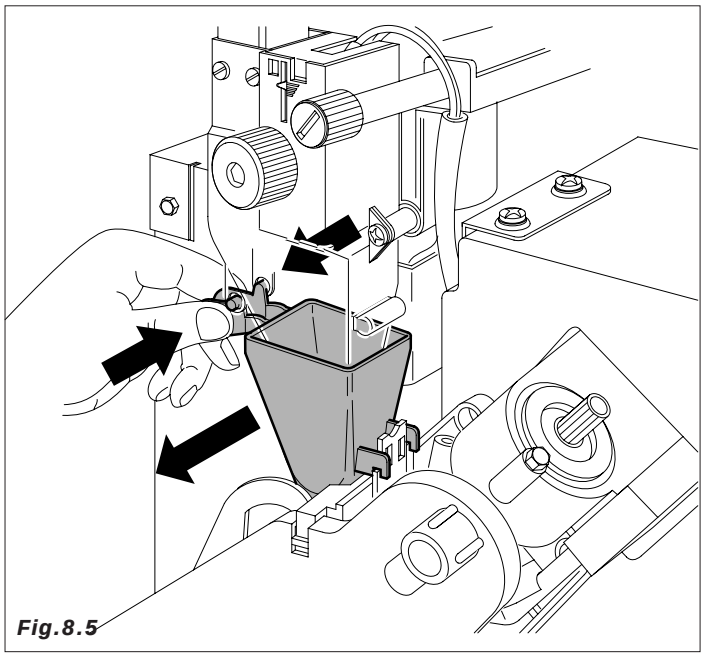


Fig.8.5

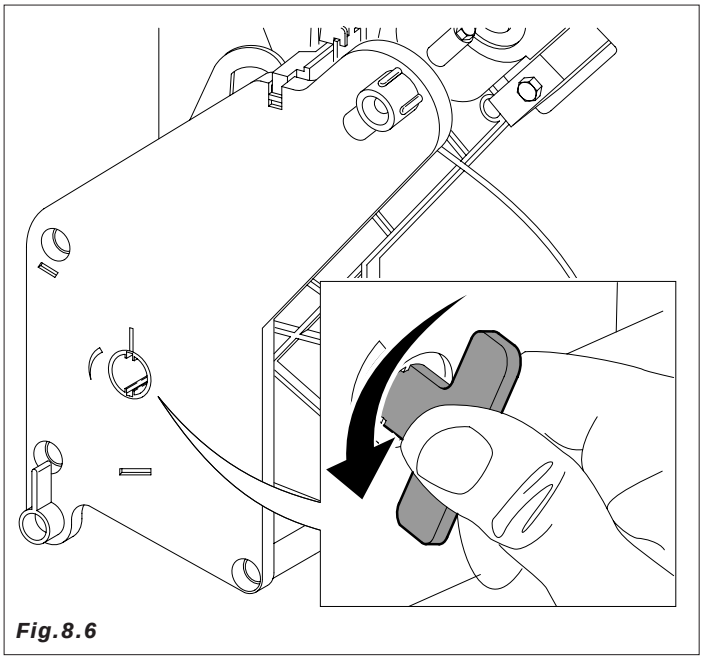


Fig.8.6

– sacar el cubo de residuos para limpiarlo o sustituirlo *(Fig.8.7)*

– sacar el cubo de los posos de café,(versiones de café en grano) *(Fig.8.8)*

Última operación: recolección del dinero.

8.1.4 Limpieza semanal

Sacar todos los contenedores y limpiar con un trapo húmedo: la base de apoyo de los contenedores, el suelo del distribuidor, el exterior del distribuidor, y en particular la zona de dispensación*(Fig.8.9)*.

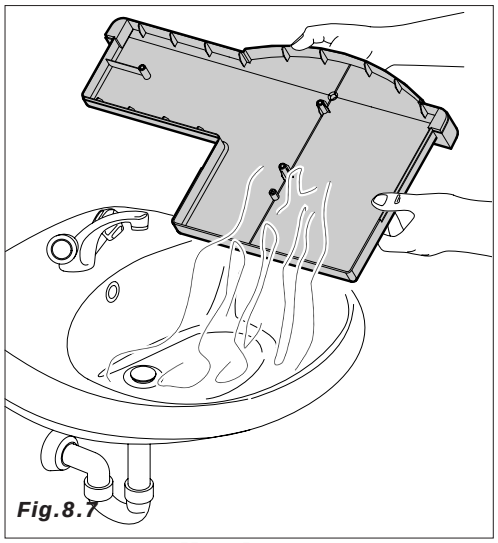


Fig.8.7

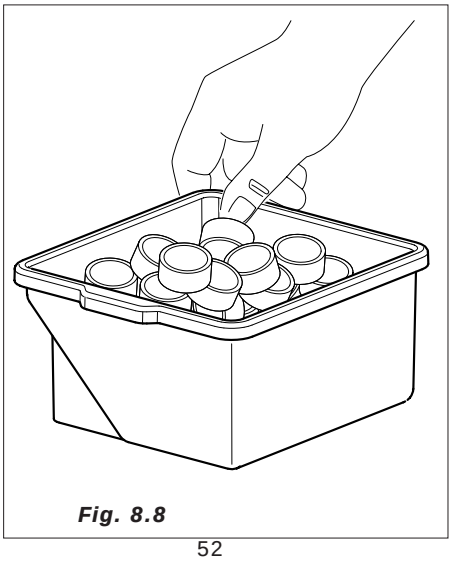


Fig. 8.8

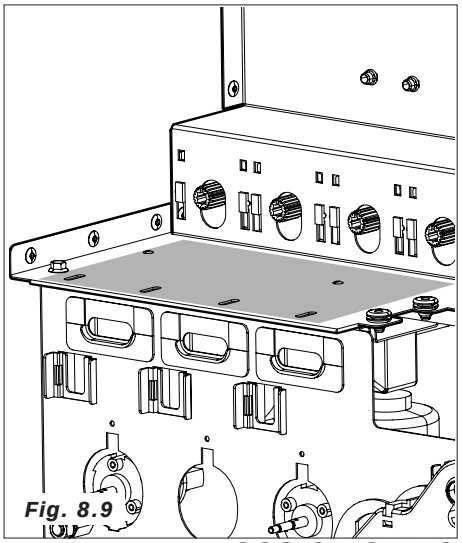


Fig. 8.9

8.1.5 Carga de producto

Cuando sea necesario proceder a la carga de producto y los materiales de consumo del distribuidor automático.
tomar como referencia la sec. 6.6 correspondiente a la primera instalación.

8.1.6 *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.

Para intervenciones más complejas, como la descalcificación de la caldera, es necesario un perfecto conocimiento de la máquina.

Mensualmente realizar la desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos, utilizando productos a base de cloro y siguiendo lo descrito en la sección, 6.5.

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA PUESTA EN FASE DEL GRUPO CAFÉ

Asegurarse de que, en la fase de reposo, el índice giratorio esté alineado al índice de fase (véase Fig. 8.10).

Asegurarse de que durante la fase de erogación el índice giratorio esté anticipado de no más de 1,5 mm del punto de referencia de erogación (el índice giratorio debe estar en posición de erogación entre 0 y 1,5 mm del punto de erogación).

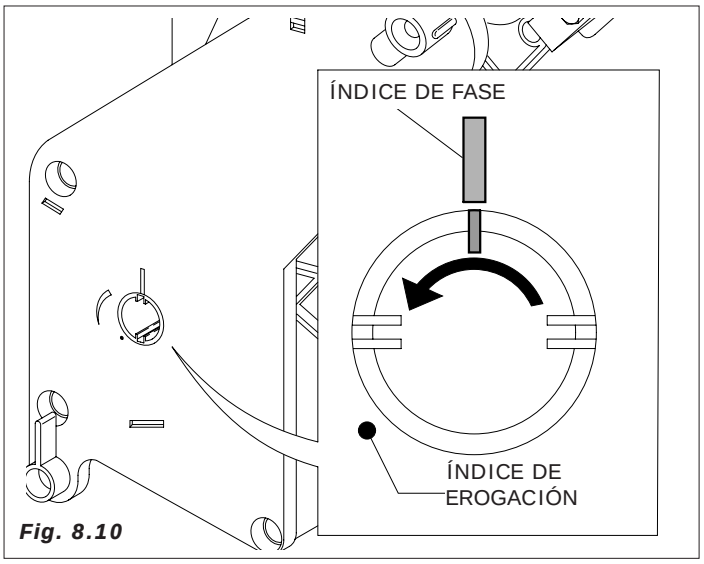


Fig. 8.10

8.2 PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO

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
- Borne para cerrar las pajillas
- Rollo de papel alimentario
- Bastón en madera o plástico
- 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

8.2.1 Sanitarización

ALGUNAS ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Los operadores y técnicos del vending que habitualmente estén en contacto con los productos alimenticios deben prestar particular atención al aseo personal y a la indumentaria.

En particular, antes de iniciar cada operación en el distribuidor debe asegurarse de:

- calzar zapatos que prevengan los accidentes o al menos que sean adecuados al uso
- lavarse las manos perfectamente
- mantener las uñas cortas, limpias y sin tinta
- llevar el cabello corto y limpio
- evitar rascarse durante las operaciones de mantenimiento
- no fumar y no comer durante el trabajo
- evitar tocarse el cabello, boca, nariz durante el trabajo
- evitar llevar anillos, pulseras, relojes
- cubrir las posibles heridas
- evitar perfumes personales fuertes

La mayor contaminación de los alimentos pasa a través de las manos, os recordamos por tanto que os lavéis las manos de vez en cuando:

- se inicia a trabajar en el distribuidor
- después de haber ido al lavabo
- después de haberse tocado el cabello, sonado la nariz, comido
- después de haber tocado productos químicos de limpieza
- después de haberle dado la mano a otra persona

Si se usan guantes protectores es necesario acordarse de cambiarlos cada vez que tocan objetos contaminantes.

Cómo obtener la higiene:

- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

Los desinfectantes tienen por objeto destruir los microorganismos presentes en las superficies.

Cómo obtener la limpieza:

- Se obtiene con el empleo de detergentes y/o detersivos

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 (a base de cloro).

Con respecto a lo que no se ha mencionado en este capítulo, consulta la HACCP y en particular prestar atención a:

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

Algunas advertencias importantes (ref. Directiva 93/43)

- Los locales en donde se instalan los distribuidores automáticos, deben impedir la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos y la formación de moho sobre las superficies de la máquina.
- Además, es importante que los locales en donde se instala el distributor, puedan garantizar una correcta práctica higiénica impidiendo la contaminación cruzada, durante las operaciones, entre productos alimenticios, aparatos, materiales, agua, recambio de aire o intervenciones del personal y excluyendo agentes externos de contaminación como insectos u otros animales nocivos.
- Comprobar que la conexión hídrica sea adecuada y conforme a la directiva CEE 80/778 concerniente a la cualidad de las aguas destinadas al consumo humano.
- Asegurar una correcta aireación mecánica o natural, evitando el flujo mecánico de aire de una zona contaminada hacia una zona limpia.

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 de bebidas calientes:

El encargado de la higiene de la instalación, antes de abrir el distribuidor, debe asegurarse del estado de limpieza del ambiente circunstante 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.
- Para la limpieza interna usar estropajos limpios, mucho mejor paños de un solo uso.
- Indispensable acordarse de no poner nunca en contacto los productos usados para la limpieza genérica del distribuidor con los usados para la limpieza de las piezas en contacto con los alimentos.
- Prestar atención durante las operaciones de limpieza de no transferir gérmenes de zonas sucias a otras ya limpias.

A) usar guantes limpios

B) usar agua caliente que no esté sacada de los lavabos

C) prestar una atención especial en la limpieza de las piezas en contacto con las sustancias alimenticias.
- Quitar totalmente todos los residuos de suciedad antes de utilizar desinfectantes.
- Evitar completamente todo contacto de alimentos con superficies sucias.
- Durante las operaciones de limpieza abstenerse minuciosamente a las indicaciones descritas en las confecciones de los detergentes químicos. Evitar absolutamente que las confecciones de los alimentos tengan contacto con los detergentes.
- Asegurarse de que vuestro equipo de limpieza esté en perfectas condiciones de eficiencia.

D) terminadas las operaciones de limpieza depositar las bolsas de basura en las áreas adecuadas alejadas de donde se colocaran los distribuidores automáticos.

8.2.2 Control temperatura

- regular la temperatura del distribuidor de acuerdo con las recomendaciones específicas de los fabricantes de la comida contenida en el distribuidor
- la comida generalmente se conserva de forma apropiada a una temperatura inferior a 8° C
- los bocadillos, concretamente, son necesarios conservarlos a una temperatura que puede oscilar entre los 3°C y los 5°C
- naturalmente estos productos se deben transportar en contenedores térmicos apropiados.

INFORMACIONES GENERALES SOBRE LOS PRODUCTOS DISTRIBUIDOS

- controlar siempre la fecha de caducidad
- controlar siempre la hermeticidad de las confecciones
- recordar que la comida siempre se debe conservar a al menos a 15 cm de altura del suelo
- durante la carga no tocar nunca los vasos, hacerlos resbalar fuera de la confección
- durante la carga nunca tocar las cucharillas, hacerlas resbalar fuera de la confección
- evitar conservar los productos solubles durante mucho tiempo o en ambientes aislados, húmedos.

Resumimos en la tabla siguiente el comportamiento que sugerimos con el fin de reducir al mínimo el riesgo de proliferación y contaminación de bacterias en el interior del distribuidor

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	TIEMPO / n° VENTAS		
	CADA DIA	CADA SEMANA	20000 VENTAS O MAX CADA MES.
Trasportar y lavar todas las piezas a la vista en la zona de erogación con liquido higienizante.	●		
Vaciar los posos líquidos secos y limpiarlos con higienizante.	●		
Vaciar el contenedor de posos de café y lavarlo con higienizante	●		
Sacar todos los contenedores y limpiar con un paño húmedo todas las piezas de apoyo de los contenedores, además del fondo del distribuidor y el exterior del mismo, en particular la zona de erogación, después proceder con la higienización.		●	
* Los Kit de higienización están compuestos por piezas de plástico destinadas al paso del producto en polvo o líquido (ventosas, tubos, brida de erogación, boquillas, ...). Para una mayor información os rogamos que os pongáis en contacto directamente con Bianchi Vending Group			●
*Bianchi ha predispuesto kit específicos expresamente estudiados para cada modelo de distribuidor.			

8.3 Dosificación

8.3.1 Regulación de la dosis y el molido

El distribuidor está regulado de fábrica para los siguientes valores:

- temperatura del café en el vaso aprox. 78 º C. para 38cc de producto dispensado
- temperatura en el vaso de productos solubles aprox. 73 º C
- dosificación del café en grano aprox. 7,0 gramos
- dosificación del producto tal y como se indica en la siguientes tablas.

Para personalizar y mejorar el resultado según el producto utilizado, se recomienda revisar:

- ***Gramaje del café molido.*** Variar la cantidad actuando sobre el botón puesto en el dosificador (Fig.8.11).
  Cada salto del botón de regulación corresponde a un valor de 0,05 gramos.
  Girando a la derecha la dosis disminuye.
  Girando a la izquierda la dosis aumenta.
  La variación de producto se puede controlar mediante las muescas de referencia colocadas en el cuerpo dosificador (véase la figura 8.11).
  La tableta de café, normalmente, debe presentarse compacta y levemente húmeda.

- ***Regulación del grado de molienda.*** Girar el tornillo *(Fig.8.12)* para obtener los resultados deseados.
  Girando a la derecha se obtiene un molido fino; girando a la izquierda se obtiene un molido grueso.
  Después de la regulación hay que efectuar 3 erogaciones de producto para verificar que la regulación sea justa, cuanto más fino es el gramaje, mayor será el tiempo empleado en la erogación del producto.

8.3.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble

En los productos solubles pueden regular electrónicamente la cantidad de agua y la dosis del polvo variando los parámetros estándar; el procedimiento está ilustrado en la PROGRAMACIÓN.

Para problemas relacionados con la formación de cal, se puede reducir o aumentar el caudal de las electroválvulas de soluble.

- Para obtener un buen caudal en la batidora, abrir el tornillo de la electroválvula *(Fig.8.13)*.

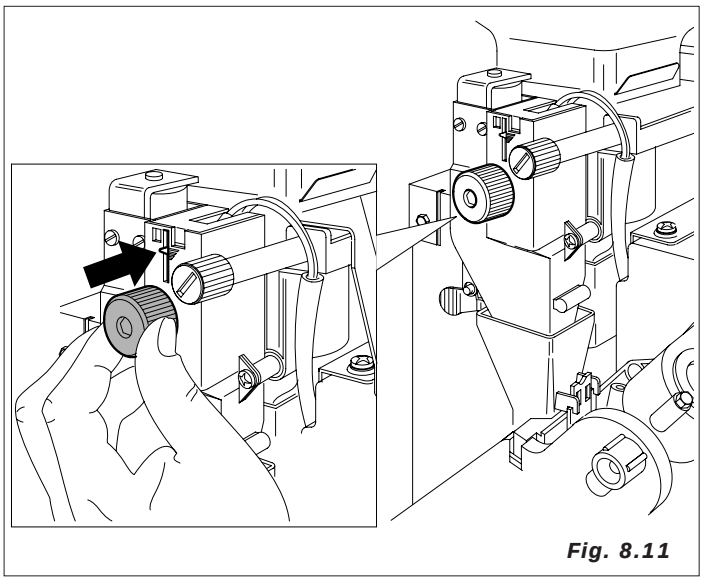


Fig. 8.11

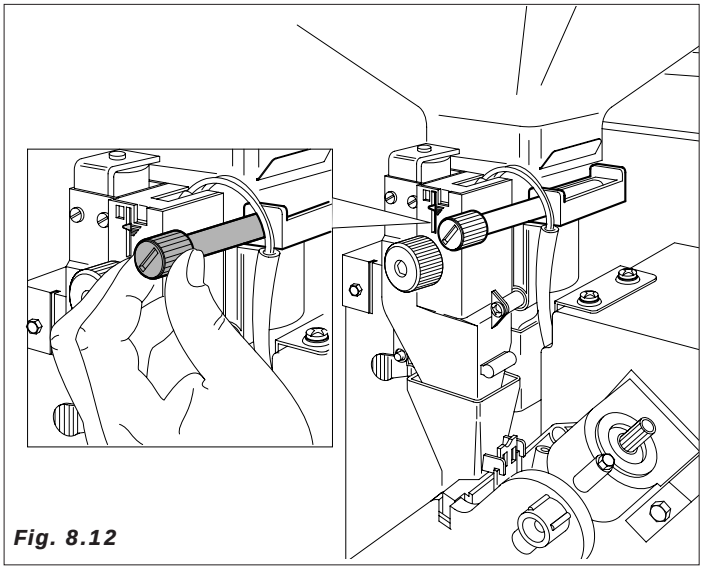


Fig. 8.12

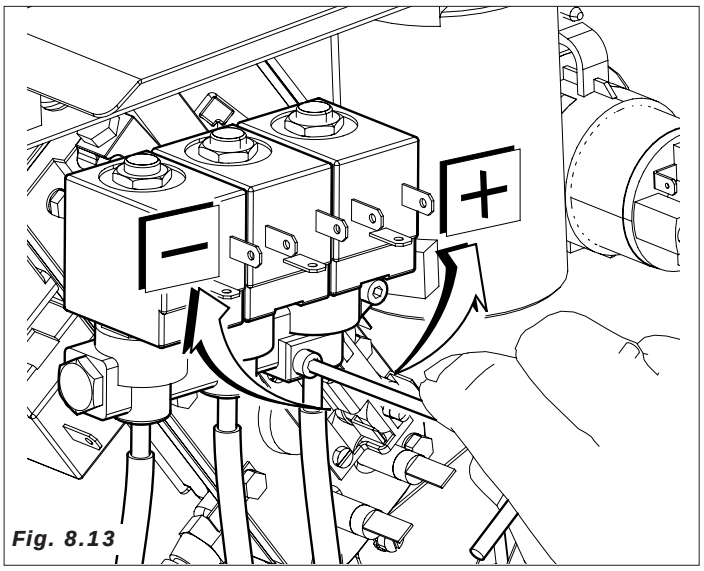


Fig. 8.13

8.3.3 Acceso a las partes internas

Para acceder a las partes internas del distribuidor automático (bombas, caldera café expreso, electroválvulas, conexiones eléctricas, etc.), hay que:

- Desenganche y gire hacia el exterior el grupo columna vasos (Véase la Fig. 6.26)
- Quite el embudo de café tal como se indica en la Fig. 8.14
- Destornille los dos tornillos de fijación superior indicados por las flechas en la figura 8.15.
- Sostenga el panel y, haciendo fulcro en los pernos inferiores, gírelo frontalmente hasta obtener el espacio necesario para acceder a las partes internas.

Luego de haber efectuado las eventuales operaciones de mantenimiento, hay que elevar el panel completo hasta obtener la correcta posición vertical.

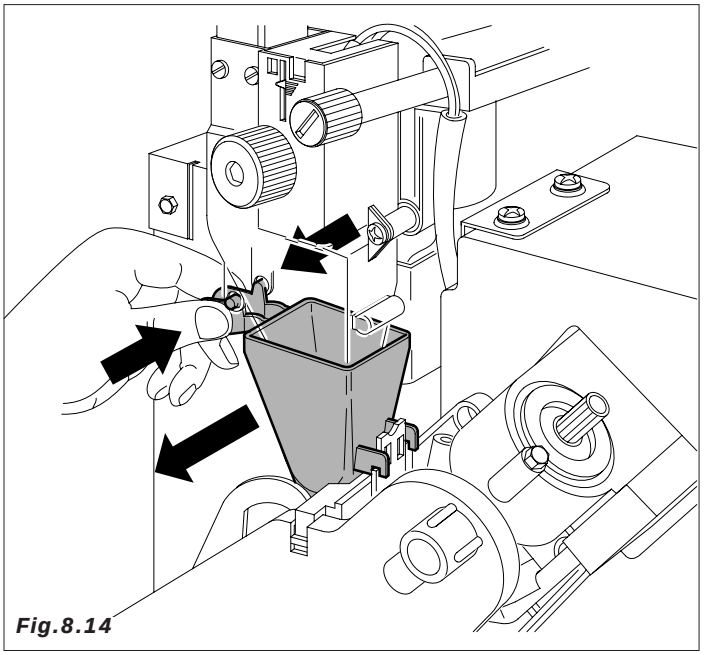


Fig.8.14

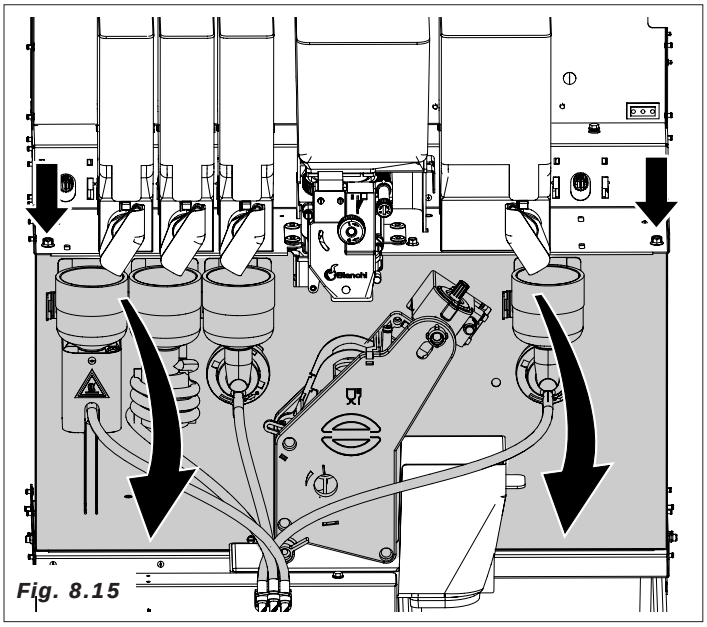


Fig. 8.15

Filtro descalcificador BRITA Optional

Efectúan descarbonizaciones del agua, reducción de las impurezas orgánicas (cual cloro libre i sus compuestos y pesticidas).

Eliminan la dureza temporánea del agua, y algunos metales pesados cual plomo y cobre.

Neutralizan la proliferación bacteriana mediante tratamiento del carbón activo a base de plata.

El compuesto filtrante del filtro Brita AquaQuell 06-B

Los sistemas filtrantes BRITA AquaQuell (AquaQuell 33,1,2,3) contienen resinas de intercambio iónico y carbón activo granular que optimizan el agua potable.

La resina de intercambio catiónico (IER) es un polímero artificial de base acrílica.

A la cadena polimérica se unen grupos en su forma H+.

Durante todo el proceso de intercambio, cationes de calcio, magnesio, cobre y plomo se intercambian con protones.

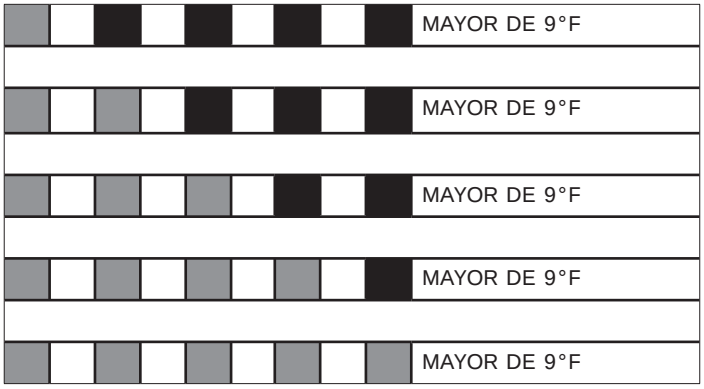
Puesto que IER es una resina débilmente ácida, se elimina sólo la dureza temporánea. (El grado de acidez depende de la concentración de H+).

El carbón activo granular (GAC) se produce de los cascarones de las nueces de coco que se carbonizan y se activan en horno.

El proceso de activación permite que se obtenga una gran superficie de intercambio tanto cuanto permitan los GAC, unendo a sí mismos las impurezas orgánicas cuales los desenfectantes, el cloro y los pesticidas cuales el lindán y la atracina, etc.

Sistemas de medición de la dureza del agua

Existen varios sistemas para controlar el grado de dureza del agua, de las tiras de hundimiento sensibles al hidrogenocarbonato de calco diluído en agua, a los juegos ortolidina que hacen virar el color del agua en presencia de determinadas concentraciones de Ca y Mg diluídas en la misma.
Utilizando las tiras de hundimiento el color más oscuro indica una menor dureza del agua, el color más claro una dureza mayor. (Vean esquema)



Establezcan la duración del filtro BRITA a través el juego en dotación con el descalcificador. Luego introduzcan el dato en el software de programación de manera de que, tras determinado número de servicios, el encargado del mantenimiento se avise.

Dureza del agua °F	Capacidad lt	N° de Elaborciones		
		130 cc.	150 cc.	180 cc.
10,5	700	5300	4600	3800
4,5	520	4000	3400	2800
18,0	420	3200	2800	2300
21,5	350	2600	2300	1900
25,0	300	2300	2000	1600
28,5	260	2000	1700	1400
32,0	240	1800	1600	1300

Para sustituir el filtro BRITA, luego de haber comprobado la duración correcta en la tabla precedente, es necesario quitar el panel trasero tal como se indica en la in Fig. 6.12 (Cap. 6.5.1).

Atención, antes de acceder a las partes internas hay que desconectar la alimentación eléctrica y cerrar la válvula de la red hídrica.

Acceda entonces al filtro y destorníllelo (Fig. 8.16) para poder sustituirlo con el nuevo.

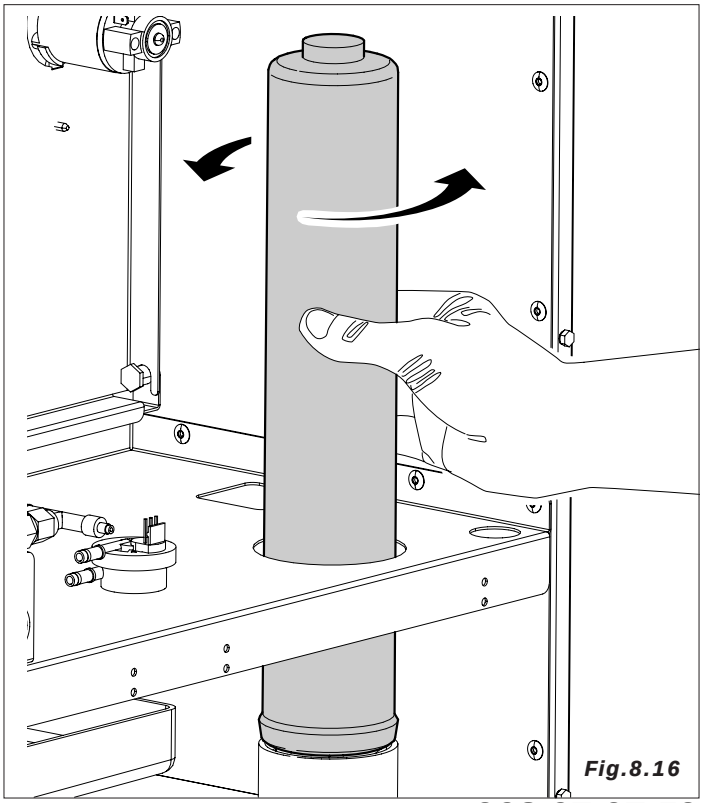


Fig.8.16

8.4 Inactividad

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

- Desconectar eléctricamente e hidráulicamente el distribuidor
- Vaciar por completo la caldera de solubles y la cubeta de entrada de agua, para ello, quitar el tapón situado en el tubo largo de la salida de líquidos.
- Colocar de nuevo el tapón (Fig.8.20).
- Vaciar todo el producto de los contenedores
- Proceder al lavado de todas las partes en contacto con alimentos tal y como se ha descrito en apartados anteriores
- Vaciar el cubo de residuos y limpiarlo cuidadosamente
- Sacar la bolsa de posos de café
- Limpiar con un paño limpio, todas las superficies internas y externas del distribuidor automático
- Proteger el exterior con un film o bolsa de celofán (Fig.8.21)
- Almacenar en un local seco, resguardado y a una temperatura no inferior a 1º C.

9.0 DESMANTELAMIENTO

Proceder a vaciar de producto y de agua tal y como se ha descrito en el párrafo anterior.
Para el desmantelamiento, se ha de desmontar el distribuidos automático separando las piezas según su naturaleza, (plásticos, metales, etc.).
Confiar a personal especializado cada uno de estas portes.

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

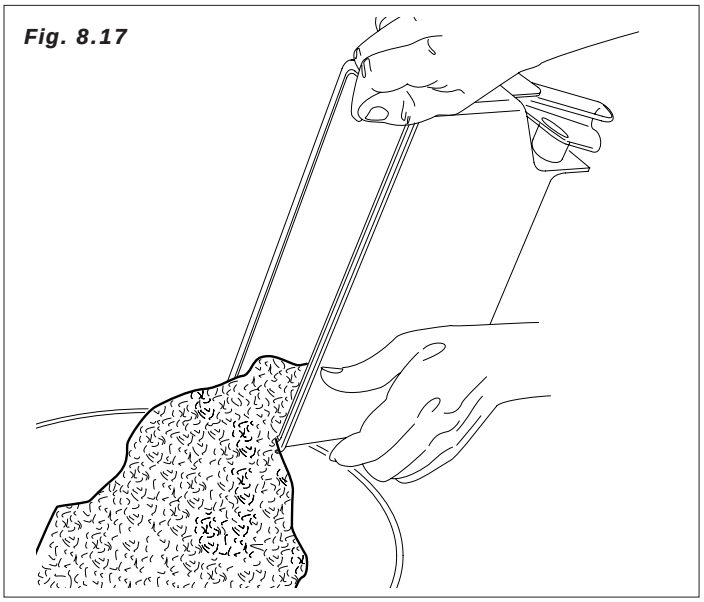


Fig. 8.17

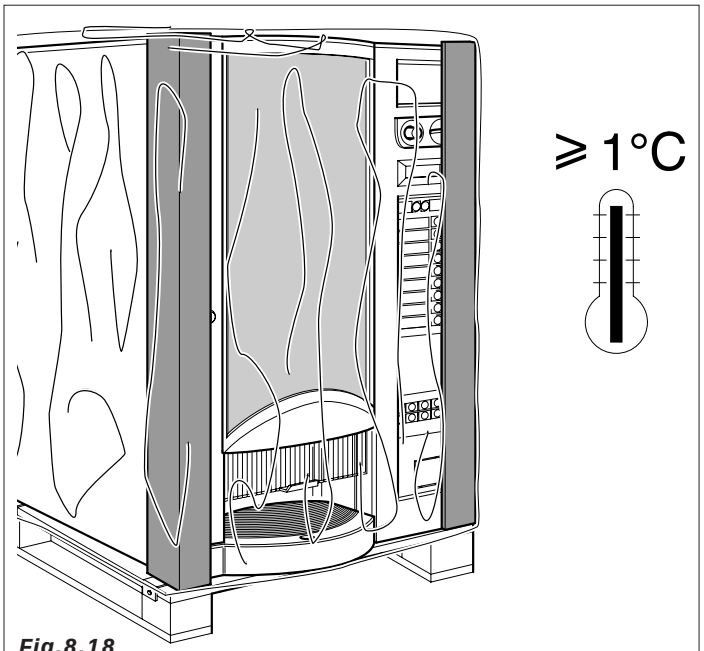


Fig.8.18

10.0 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.

10.1 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.

10.2 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
10.2.1 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
EBI Traslador	Se comprueba si vence el timeout de 10 segundos durante el movimiento del traslador picos.	Técnico instalador
10.2.2 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
EBA Vaso	Salta en uno de estos dos casos:1. Vence el timeout de 90 segundos para la rotación de la columna vasos.2. Vence el timeout de 10 segundos para el desenganche vasos.	Técnico instalador
EDP Nivel agua	Salta después de 2 segundos desde la detección del microinterruptor vacío agua. Apaga la resistencia y reinicializa el timeout para E12 y E13.	Técnico instalador
EDM NTC X Slave Y	Se comprueba si la sonda de temperatura se pone en cortocircuito o si el circuito está abierto. La resistencia se apaga si la NTC está en cortocircuito o abierta. Cuando se enciende está previsto un atraso de 30 segundos antes de la comprobación de la alarma.NTC 1 – Relativo a la tarjeta de potenciaNTC 2 – Relativo a la expansión 1Slave Y indica de cuál D.A. slave forma parte.Si la sonda está en cortocircuito en mantenimiento se visualizará un valor igual a 0. Si la sonda es un circuito abierto de resistencia infinita, en mantenimiento se visualizará un valor de temperatura igual a 150.	Técnico instalador

ALARMAS	DESCRIPCIÓN	TIPO INTERVENCIÓN
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
EC1C Tcafé<60°C	Se refiere a la caldera 1. Se comprueba si con el reset no se alcanza en 15 minutos la temperatura de set menos 15 °C, o si durante el funcionamiento normal la temperatura permanece por debajo de los 60 °C por 15 minutos. Válida para caldera individual o para la caldera café si está habilitada la doble caldera.	Técnico instalador
EC2C Tsolub<60°C	Se refiere a la caldera 2. Se comprueba sólo si está habilitada la doble caldera y si con el reset no se alcanza en 15 minutos la temperatura de set menos 15 °C, o si durante el funcionamiento normal la temperatura permanece por debajo de los 60 °C por 15 minutos.	Técnico instalador
EDF Azúcar	Se comprueba si vence el timeout de 10 s durante el movimiento del conductor del azúcar.	Técnico instalador
EGN Demasiado lleno	Salta después de 2 segundos desde la detección del microinterruptor de demasiado lleno del recipiente de recolección de líquidos.	Técnico instalador
ECK No Expansión	Se comprueba si están habilitados los componentes gestionados por una expansión cualquiera.	Técnico instalador
10.2.3 Señalizaciones memorizadas		
EDT Molino X	Salta si vence el timeout molino programado. El display visualiza el mensaje 'Sin café'. El importe es acreditado nuevamente sólo en el caso de molido instantáneo. X=1 ó 2	Técnico instalador
EEK Grupo	Salta si vence el timeout grupo café programado. El display visualiza el mensaje 'Sin café'. El importe es acreditado nuevamente.	Técnico instalador
EEJ No Grupo	Salta si el microinterruptor presencia grupo está NA.	Técnico instalador
EFN Bomba ESP	Salta durante el suministro de agua del café si no se suministra por lo menos 10 cc en el timeout bomba programado. El display visualiza el mensaje 'Sin café'. El importe es acreditado nuevamente. La resistencia de la caldera se apagará hasta el reset del error.	Técnico instalador
EFN Bomba SOL	Salta durante el suministro de agua de los solubles o del agua caliente si no se suministra por lo menos la mitad de la dosis en el timeout bomba programado. El display visualiza el mensaje 'Sólo expreso'. El importe se acredita nuevamente si no se estaba suministrando agua caliente. La resistencia de la caldera se apagará hasta el reset del error.	Técnico instalador
EDU Dosis vol 1	Salta si después de la fase de desenganche café el microinterruptor dosis queda presionado. El display visualiza el mensaje 'Sin café' 1. El importe se acredita nuevamente.	Técnico instalador
EDU Dosis vol 2	Salta si después de la fase de desenganche café el microinterruptor dosis queda presionado. El display visualiza el mensaje 'Sin café' 2. El importe es acreditado nuevamente.	Técnico instalador
Vacío agua	Sólo para máquina con frigorífico. Salta en uno de estos dos casos:1. El agua no está en el Niv. Mín. (con atraso de aproximadamente 2 segundos).2. Vence el timeout de 4 minutos para la ev. de carga agua.El display visualiza el mensaje 'Sólo bev. Frías'.	

ALARMAS	DESCRIPCIÓN	TIPO INTERVENCIÓN
EDF Paletinas	Salta si vence el timeout paletinas de 10”. Con esta señalización activa, no se suministrará más las paletinas.	Técnico instalador
ELC Capacidad	Suministro solubles o agua caliente: Se comprueba si se suministra una cantidad de agua comprendida entre el 50% y el 70% de la dosis programada.El display visualiza el carácter ‘*’ como último carácter. Esta señalización predomina sobre aquellas de los descontadores (las ocho sucesivas).	Técnico instalador
Bomba aire	Salta si durante la comprobación al final del suministro por el grupo Fresh Brew el compresor no logra poner el circuito en la presión de 0.3 bar en 3 segundos. El display visualiza el mensaje ‘Sólo solubles’.	
EFB Depurador	Salta si el valor del descontador depurador es igual a cero.	Encargado de mantenimiento
EDZ Molinos	Salta si el valor del descontador molinos café es igual a cero.	Encargado de mantenimiento
EEC Filtro FB 1	Salta si el valor del descontador filtro FB 1 es igual a cero.	Encargado de mantenimiento
EEC Filtro FB 2	Salta si el valor del descontador filtro FB 2 es igual a cero.	Encargado de mantenimiento
EEC Filtro Exp	Salta si el valor del descontador filtros café es igual a cero.	Encargado de mantenimiento
EFI Descuento Ev	Salta si el valor del descontador EV es igual a cero.	Encargado de mantenimiento
EEL Guarniciones	Salta si el valor del descontador guarniciones café es igual a cero.	Encargado de mantenimiento
EDO Caldera 1	Salta si el valor del descontador caldera 1 es igual a cero.	Encargado de mantenimiento
EDO Caldera 2	Salta si el valor del descontador caldera 2 es igual a cero.	Encargado de mantenimiento
OAR HACCP	Salta si el valor del descontador HACCP es igual a cero.	Encargado de mantenimiento
EDJ Descuento PX	Salta si el descontador polvo X está en 000000s.	Encargado de mantenimiento
EDJ Descuento Gr	Salta si el descontador granos está en 000000s	Encargado de mantenimiento
ECQ Driver OxxPxx	Salta cuando se detecta una falla en el omnifet de la salida OUT XX (Oxx) en el pin XX (Pxx).En caso de intervención de la protección de overcurrent de los OMNIFet, la tensión de Gate debe ser leída después de 50 ms.	Técnico instalador

Abajo son las configuraciones STANDARD de las placas que se inserta en el botón push-selección del modelo indicado.

Selecciones BVM931 Espresso

Selecciones BVM931 Instant

SELECCIONES DE REFERENCIA PARA LA PROGRAMACIÓN DE UNIDADES CAFFE '			
SELECCIONES	TECLAS DIRECTAS (FRIJOL CAFE')	COM PRESELECCIONES DECA	COM PRESELECCIONES CEBADA
CAFÉ CORTO	05	17	23
CAFÉ LARGO	06	18	24
CAFÉ CORTADO	07	19	25
CAPUCHINO	08	20	26
MOCACHINO	09	21	27
CAPPCIOCC	10	22	28

Bianchi vending group

SCHEMA IDRAULICO
SCHEMA HYDRAULIQUE
ESQUEMA HIDRÁULICO

Cod. 11118811 foglio 1
Data 29.10.2009 Dis. BERTOLA
Ediz. 0

ITALIANO

1 Elettrovalvola entarata acqua
2 Vaschetta acqua
3 Filtro
4 Raccordo a "Y"
5 Rilevatore di flusso
6 Pompa
7 Valvola di non ritorno
8 Valvola di sicurezza
9 Caldaia
10 Gruppo caffè
11 Elettrovalvola tre vie
12 Blocchetto elettrovalvole
13 Scatola dosatrice "zucchero"
14 Scatola dosatrice "decaffeinato"
15 Scatola dosatrice "tè"
16 Scatola dosatrice "brodo
17 Scatola dosatrice "cioccolata"
18 Scatola dosatrice "latte"
19 Frullino
20 Coppetta riscaldata
21 Serpentina tè
22 Vano di erogazione
23 Secchio

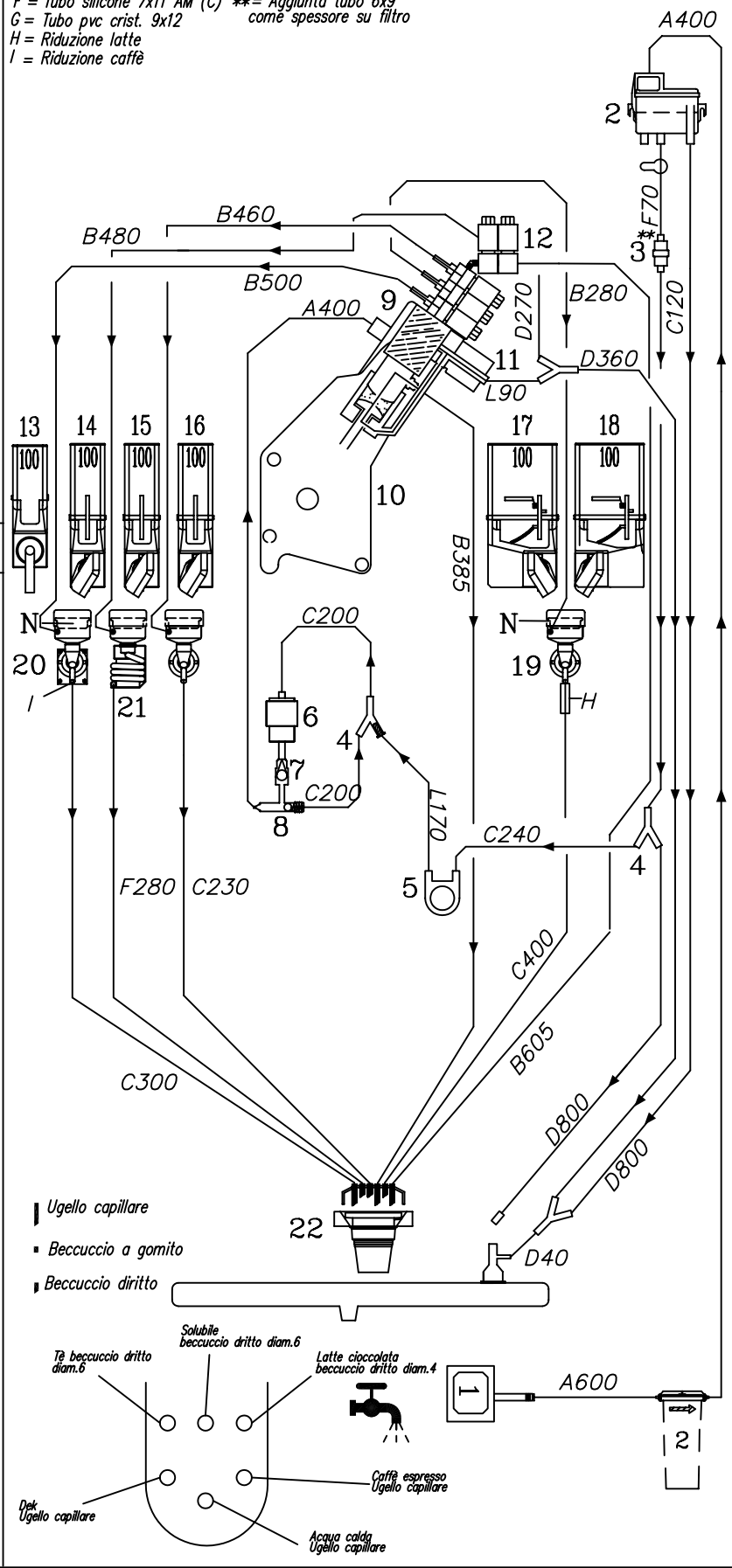
ENGLISH

1 Ev inlet water
2 Tank
3 Filter
4 "Y" junction
5 Flowmeter
6 Pump
7 None return valve
8 Safety valve
9 Boiler
10 Coffe group
11 Ev 3 way
12 Blocchetto elettrovalvole
13 Sugar box
14 Dek box
15 Thè box
16 Soup box
17 Chocolate box
18 Milk box
19 Mixer
20 Heated cup
21 Te coil
22 Cup station
23 Bucket

A = Tubo teflon 4x6
B = Tubo silicone 3x6 AM (C)
C = Tubo silicone 5x9 AM (C)
D = Tubo silicone 8x12
E = Tubo silicone 6x9
F = Tubo silicone 7x11 AM (C)
G = Tubo pvc crist. 9x12
H = Riduzione latte
I = Riduzione caffè
L = Tubo silicone 5x9

*= Vite + rondella per ferma tubo (cod.vite32010226 cod.rondella35155216)
**= Aggiunta tubo 6x9 come spessore su filtro

DENOMINAZIONE
931 ES06GM



APPROVATO:

VERIFICATO:

Bianchi vending group

SCHEMA IDRAULICO
HYDRAULIC DIAGRAM
SCHEMA HYDRAULIQUE

Cod. 11116111-01 Foglio 1

Data 14.10.2009 | Dis. Bertola

Ediz. 0 1

01- eliminazione tubo 6x9 silicone (14-10-2009)

ITALIANO

1 Vaschetta
2 Prottettore termico a riarmo
3 Caldaia solubili
4 Ev. ingresso acqua antitrabocco
5 Scatola dosatrice "zucchero'"
6 Scatola dosatrice "caffe' "
7 Scatola dosat."deca"
8 Scatola dosatrice "cioccolata"
9 Scatola dosatrice "latte"
10 Scatola dosatrice brodo
11 Serbatoio con frullino
12 Vano di erogazione
13 Secchio
14 Raccordo di scarico
15 Serpentina tè
16 Scatola dosatrice the

ENGLISH

1 Tank
2 Antyboiling systeme
3 Boiler
4 Ev. inlet water
5 Sugar canister
6 Coffee canister
7 Deca canister
8 Chocolate canister
9 Milk canister
10 Soup canister
11 Mixer
12 Cup station
13 Bucket
14 Junction for waste bin
15 Te coil
16 Tea canister

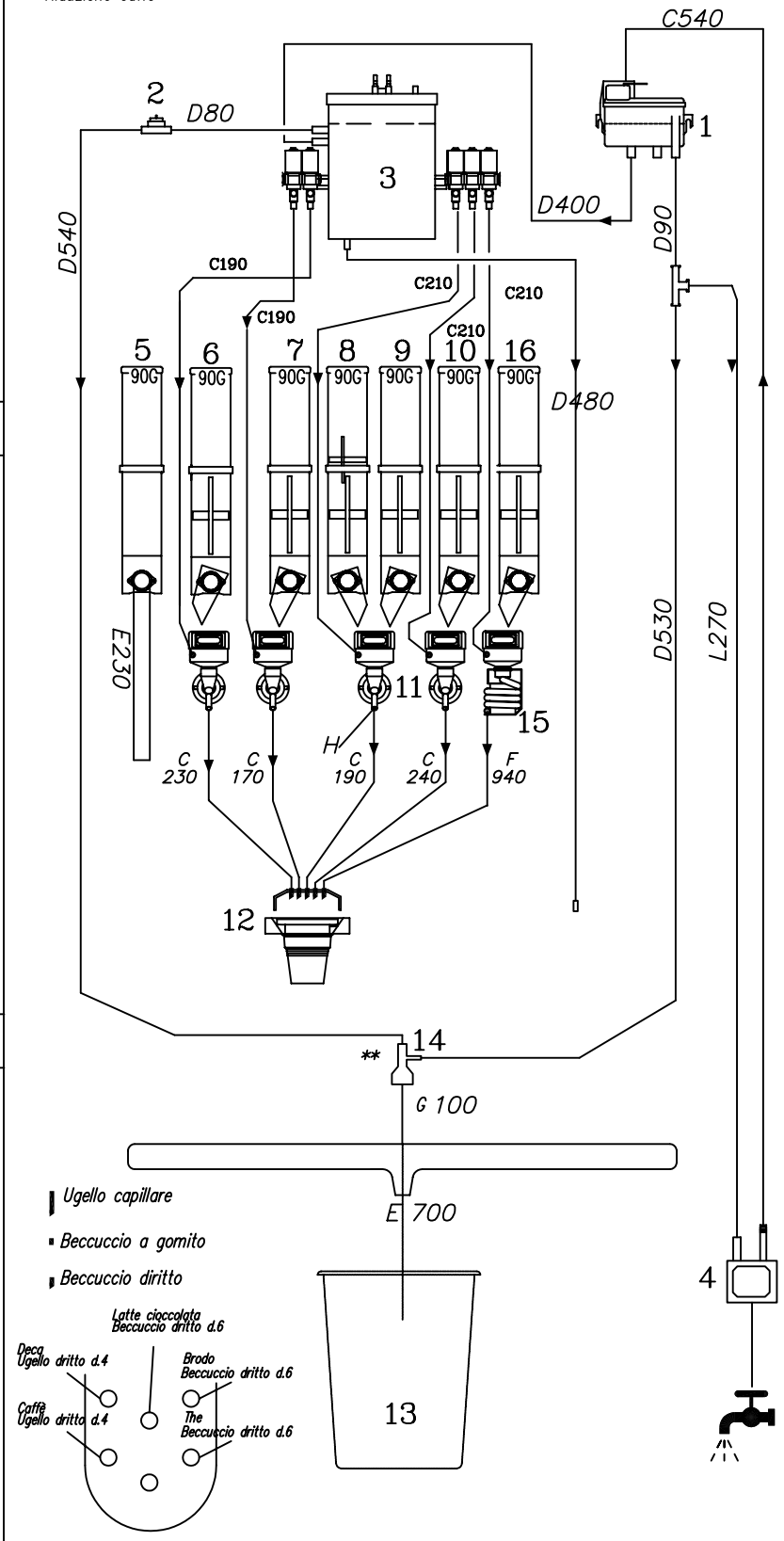
FRANCAIS

1 Cuvette
2 Antyboiling systemè
3 Chaudiere
4 Ev. eau
5 Tremie doseuse sucre
6 Tremie doseuse cafè
7 Tremie doseuse dek
8 Tremie doseuse chocolat
9 Tremie doseuse lait
10 Tremie doseuse soup
11 Mixer
12 Cup station
13 Seau
14 Bec de dechargement
15 Tea coil
16 Tremie doseuse the

A = Tubo teflon 4x6
B = Tubo silicone 3x6 AM (C)
C = Tubo silicone 5x9 AM (C)
D = Tubo silicone 8x12
E = Tubo pvc 20X26
F = Tubo silicone 7x11 AM (C)
G = Tubo pvc crist. 12x16
H = Riduzione latte
I = Riduzione caffè
L = Tubo silicone 5x9

*= Vite + rondella per ferma tubo (cod.vite32010226 cod.rondella35155216)
**= Aggiunta tubo 6x9 come spessore su filtro

DENOMINAZIONE
BVM 931 instant



Nota: I particolari tratteggiati sono montati solo sulla versione con mobiletto.

APPROVATO:

VERIFICATO:

Bianchi vending group

SCHEMA IDRAULICO
ESQUEMA HIDRÁULICO

Cod.11110411-03 Foglio 1 di 2
Data 13.10.2009 Dis. BERTOLA
Ediz. 0 1 2 3

ITALIANO

1 Elettrovalvola antitrabocco
2 Vaschetta acqua
3 Filtro
4 Raccordo a "Y"
5 Rilevatore di flusso
6 Pompa
7 Valvola di non ritorno
8 Valvola di sicurezza
9 Caldaia
10 Gruppo caffè
11 Elettrovalvola tre vie
12 Blocchetto elettrovalvole
13 Raccordo a "T"
14 Scatola dosatrice "zucchero"
15 Scatola dosatrice "decaffeinato"
16 Scatola dosatrice "tè"
17 Scatola dosatrice "brodo
18 Scatola dosatrice "cioccolata"
19 Scatola dosatrice "latte"
20 Frullino
21 Coppetta riscaldata
22 Serpentina tè
23 Vano di erogazione
24 Fermaglio

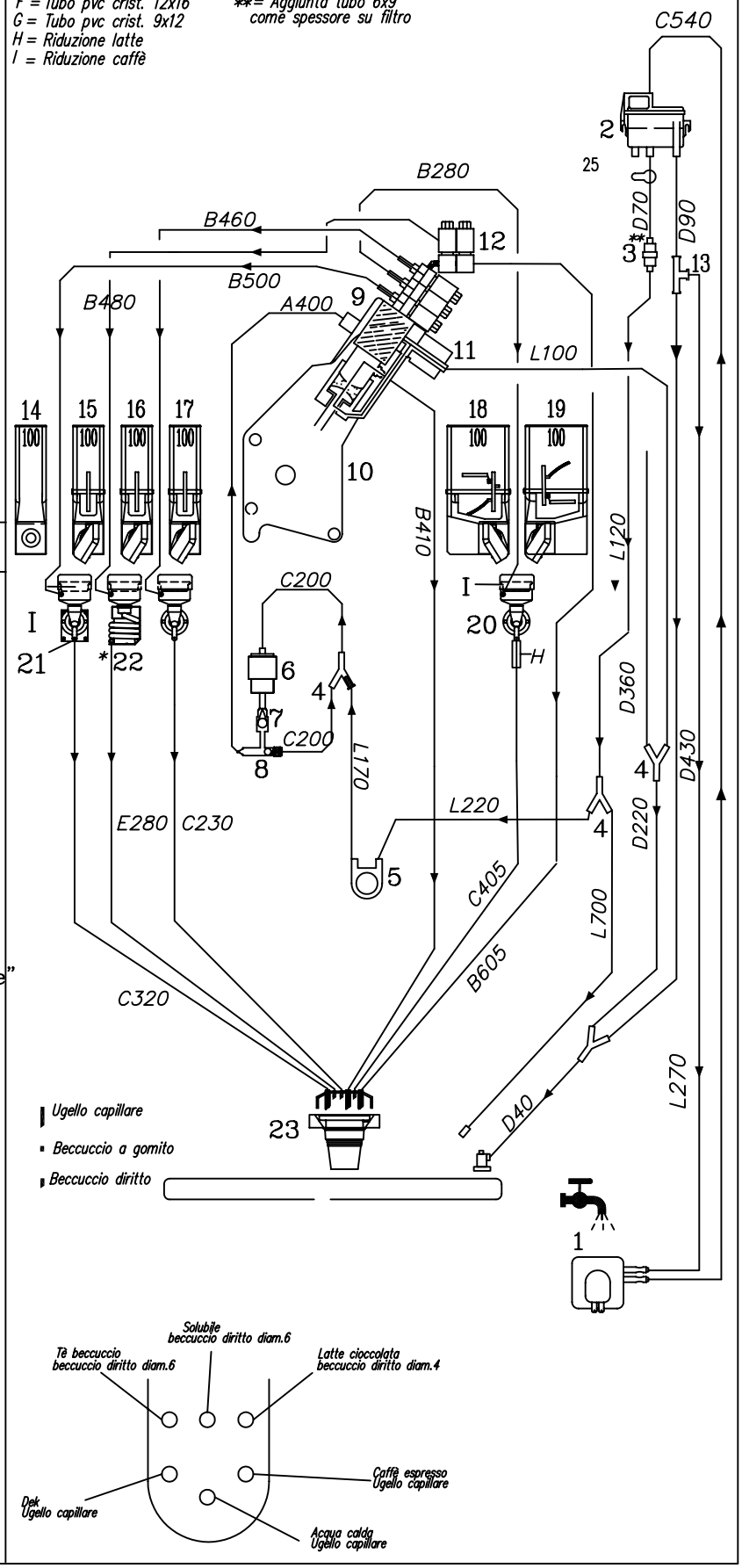
ESPAÑOL

1 Valvula elect. entrada aqua
2 Pileta
3 Filtro
4 Juntura "Y"
5 Indicador de flujo
6 Bomba
7 Valvula de retencion
8 Valvula de seguridad
9 Caldera
10 Gruppo de erogacion cafe
11 Valvula electrica 3 vias
12 Bloqueo electro valvula
13 Juntura "T"
14 Recipiente dosificador "azucar"
15 Recipiente dosificador "dek"
16 Recipiente dosificador "tè"
17 Recipiente dosificador "soluble"
18 Recipiente dosificador "chocolate"
19 Recipiente dosificador "leche"
20 Batidora
21 Taza de calefaccion
22 Espiral tè
23 Posicion de erogacion
24 Clip

A = Tubo teflon 4x6
B = Tubo silicone 3x6 AM (C)
C = Tubo silicone 5x9 AM (C)
D = Tubo silicone 8x12
E = Tubo silicone 7X11 AM (C)
F = Tubo pvc crist. 12x16
G = Tubo pvc crist. 9x12
H = Riduzione latte
I = Riduzione caffè
L = Tubo silicone 5x9

*= Vite + rondella per ferma tubo (cod.vite32010226 cod.rondella35155216)
**= Aggiunta tubo 6x9 come spessore su filtro

DENOMINAZIONE
931 ES



-01 per inserimento tubo antimicrobico (dal 01/11/2007)
-02 modifiche circuito idraulico EV antitrabocco,aggiunta Y (dal 11/11/2008)
-03 modifica lunghezza tubi (dal 14/01/2009)

APPROVATO:
VERIFICATO:

CABLAGGIO GENERALE (connettori su scheda di potenza)

Connettore minifit 8 vie

OUT1

Pin	Descrizione	Colore
1	Motoriduttore 1	Viola-Marrone
2	Motoriduttore 2	Nero-Azzurro
3	Motoriduttore 3	Marrone-Nero
4	Motoriduttore 4	Bianco-Verde
5	Motoriduttore 5	Bianco-Azzurro
6	Motoriduttore 6	Giallo-Rosso
7	Motoriduttore 7	Viola
8	+ 24 Vdc	Giallo-Nero

OUT2

Pin	Descrizione	Colore
1	EV.1/EV.Caffè	Giallo-Viola
2	Elettrovalvola 2	Azzurro-Arancio
3	Elettrovalvola 3	Giallo-Arancio
4	Elettrovalvola 4	Giallo-Bianco
5	Elettrovalvola 5	Verde-Arancio
6	Elettrovalvola 6	Bianco-Grigio
7	EV.ing.Acqua	Bianco-Viola
8	+ 24 Vdc	Giallo-Nero

OUT3

Pin	Descrizione	Colore
1	+ 24 VDC	Giallo-Nero
2	Motofrullatore 1	Grigio-Nero
3	Motofrullatore 2	Rosso-Blu
4	Motofrullatore 3	Rosa
5	Motofrullatore 4	Grigio
6	Motofrullatore 5	Bianco
7	Motofrullatore 6	Blu
8	+ 24 Vdc	Giallo-Nero

Connettore minifit 6 vie

OUT4

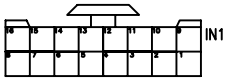
Pin	Descrizione	Colore
1	+ 24 Vdc	N.C.
2	Motorid.Colonna bicchieri	Rosso-Verde
3	Motorid.Sgancio bicchieri	Bianco-Nero
4	Motorid.Encoder	Bianco-Arancio
5	Motorid.Encoder	Blu-Arancio
6	GND	Nero

OUT5

Pin	Descrizione	Colore
1	+ 24 Vdc	Giallo-Nero
2	Magnete zucch./Motorid.conv.zucch.	Verde-Nero
3	Magnete dosatore caffè/Debatterizz.	Marrone
4	Contacolpi	Bianco-Marrone
5	Motorid.palettiera	Bianco-Rosso
6	GND	N.C.

OUT7

Pin	Descrizione	Colore
1	Pompa	Arancio-Rosso
2		
3	Pompa	Verde-Azzurro
4	Neutro	Rosso 1mmq
5		
6	230 Vac Fase	Bianco 1mmq



Connettore minifit 16 vie

IN1

Pin	Descrizione	Colore	Pin	Descrizione	Colore
1	+5V alimentazione rilevatore di flusso	Bianco-Nero	9	Micro vuoto acqua	Azzurro
2	Comune ingressi	Giallo	10	Micro f.c.supporto ugelli	Bianco-Grigio
3	Rilevatore di flusso	Bianco-Marrone	11	Micro sicurezza traslatore	Viola
4	Micro f.c.sgancio bicchieri	Arancio	12	Micro palettiera	Viola-Verde
5	Micro vuoto bicchieri	Bianco-Rosso	13	Micro f.c.rotazione colonna	Blu
6	Micro dosatore caffè	Arancio-Azzurro	14	Micro troppo pieno	Rosso-Verde
7	Micro f.c.gruppo caffè	Verde	15	Micro convogliatore zucchero	Viola-Marrone
8	Micro presenza gruppo caffè	Grigio-Viola	16	Free	

Connettore femmina 2 vie MATE-N-LOCK contatti femmina

OUT6 (macinino)

Pin	Descrizione	Colore
1	Motore macinino	Blu 1.5mmq
2	Motore macinino	Nero 1.5mmq

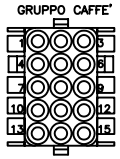
Connettore femmina 3 VIE MATE-N-LOCK contatti femmina

POWER SUPPLY

Pin	Descrizione	Colore
1	+ 24Vdc	Rosso 1.5mmq
2	N.C.	
3	GND	Nero 1.5mmq

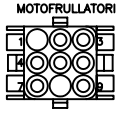
Connettore 6471 2 vie

Cablaggio gruppo cassetto



Connettore maschio15 VIE MATE-N-LOCK contatti maschi

Pin	Descrizione	Colore	Pin	Descrizione	Colore
1	Resistenza	Rosso 1.5mmq	9	Elettrovalvola 6	Bianco-Grigio
2	Massa	GV 1.5mmq	10	Elettrovalvola 1	Giallo-Viola
3	Resistenza	Bianco 1.5mmq	11	Elettrovalvola 2	Arancio-Azzurro
4	Motorid.gruppo	Giallo-Rosso	12	Elettrovalvola 3	Giallo-Arancio
5	Micro f.c.gruppo	Verde	13	Elettrovalvola 4	Giallo-Bianco
6	Micro pres. gruppo	Viola-Grigio	14	Elettrovalvola 5	Verde-Arancio
7	+ 24V mot.gruppo	Giallo-Nero	15	+24V x elettrovalvole	Giallo-Nero
8	Comune ingressi	Giallo			



Connettore femmina 9 VIE MATE-N-LOCK contatti maschi

Pin	Descrizione	Colore
1	N.C.	
2	Motofrullatore 1	Grigio-Nero
3	Motofrullatore 2	Rosso-Blu
4	Motofrullatore 3	Rosa
5	Motofrullatore 4	Grigio
6	Motofrullatore 5	Bianco
7	Motofrullatore 6	Blu
8	N.C.	
9	+ 24 Vdc	Giallo-Nero

MOTORIDUTTORI

ESPRESSO

Motoriduttore	BVM 920
1	Zucchero
2	Tè
3	Caffè lio
4	Cioccolata
5	Latte
6	Gruppo caffè
7	

MOTOFRULLATORI

ESPRESSO

Motofrullatore	BVM 920
1	Tè
2	Caffè lio
3	Latte-ciocc.
4	
5	
6	

ELETTROVALVOLE

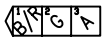
ESPRESSO

Elettrovalvole	BVM 920
1	Caffè espresso
2	Tè
3	Latte-ciocc.
4	Caffè lio
5	Acqua calda
6	

Connettori Sganciabicchieri

Connettore molex femmina contatto maschio

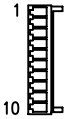
Pin	Descrizione	Colore
1		
2		
3	Motore colonna bicchieri	Rosso-verde
4	Comune	Bianco-Rosso
5		
6	Motore sgancio bicchieri	Bianco-nero



Connettore molex maschio contatto femmina

Pin	Descrizione	Colore
1	Micro vuoto bicchieri	Bianco-rosso
2	Comune	Giallo
3	Micro sgnacio bicchieri	Arancio

INPUT3



INPUT 3

Connettore 6471 10 vie

Pin	Descrizione	Colore
1	+Vcc	Giallo
7	OUT A	Rosso
10	Comune	Bianco

Approvato

Verificato

Data 29.10.2009	Blanchi vending group	SCHEMA ELETTRICO-SCHEMA ELECTRIQUE	Cod.
Disegn. Bertola		BVM 931 foglio2	11107611
A3(0.6=1)DP.A2			0

902 07 07 59

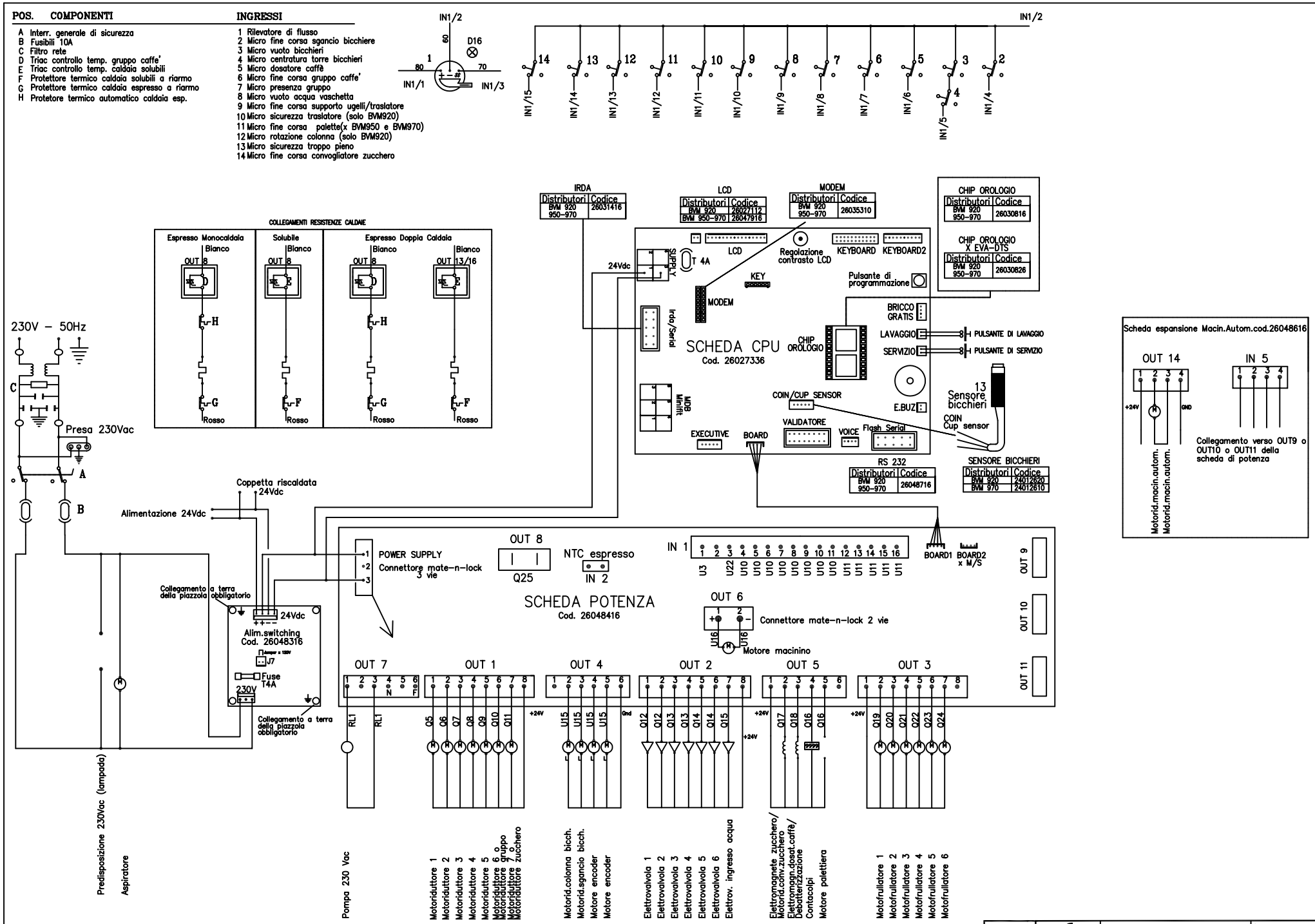
www.vendival.com

902 07 07 59

POS.	COMPONENTI
A	Interr. generale di sicurezza
B	Fusibili 10A
C	Filtro rete
D	Triac controllo temp. gruppo caffe'
E	Triac controllo temp. caldaia solubili
F	Protettore termico caldaia solubili a riarmo
G	Protettore termico caldaia espresso a riarmo
H	Protetore termico automatico caldaia esp.

INGRESSI

1 Rilevatore di flusso
2 Micro fine corsa sgancio bicchiere
3 Micro vuoto bicchieri
4 Micro centratura torre bicchieri
5 Micro dosatore caffè
6 Micro fine corsa gruppo caffe'
7 Micro presenza gruppo
8 Micro vuoto acqua vaschetta
9 Micro fine corsa supporto ugelli/traslatore
10 Micro sicurezza traslatore (solo BVM920)
11 Micro fine corsa palette(x BVM950 e BVM970)
12 Micro rotazione colonna (solo BVM920)
13 Micro sicurezza troppo pieno
14 Micro fine corsa convogliatore zucchero



www.vendival.com