

SERIE CFS-H - GUIDA ALL'INSTALLAZIONE

Informazioni da considerare prima dell'installazione dell'autoclave TERRA Food-Tech®.

INDICE

MODELLO CFS-21H

Collegamento elettrico (Standard).....	p. 2
Collegamento elettrico (America settentrionale).....	p. 2
Schema delle connessioni.....	p. 3
Componenti inclusi.....	p. 4
Collegamenti di scarico.....	p. 5
Alimentazione dell'acqua.....	p. 6
Installazione del sistema decalcificatore WATERSOFT-11.....	p. 7
Dimensioni da considerare per l'installazione dell'autoclave.....	p. 8
Condizioni ambientali.....	p. 8
Manutenzione dell'autoclave.....	p. 9

MODELLI CFS-50H E CFS-75H

Collegamento elettrico (Standard).....	p. 11
Collegamento elettrico (America settentrionale).....	p. 11
Schema delle connessioni.....	p. 12
Componenti inclusi.....	p. 13
Collegamenti di scarico.....	p. 14
Alimentazione dell'acqua.....	p. 15
Installazione del sistema decalcificatore WATERSOFT-11.....	p. 16
Dimensioni da considerare per l'installazione dell'autoclave.....	p. 17
Condizioni ambientali.....	p. 17
Manutenzione dell'autoclave.....	p. 18



CFS-21H

COLLEGAMENTO ELETTRICO STANDARD

La tabella seguente mostra la configurazione della spina secondo gli standard internazionali IEC e SCHUKO. Per i clienti che necessitano di altre spine e altre configurazioni elettriche, si prega di contattare il nostro team tecnico.

MODELLI	FREQUENZA	POTENZA	FASE	TENSIONE	CONNESSIONE
CFS-21H	50/60 Hz	2000 W	9 A	230 (1P+N+PE) V	16 A ¹
CFS-21H-115V	50/60 Hz	2000 W	17 A	120 (1P+N+PE) V	32 A ¹⁰

1

10



16 A

32 A

COLLEGAMENTO ELETTRICO DEL NORD AMERICA

La tabella seguente mostra la configurazione della spina secondo la normativa NEMA per l'America settentrionale e altri paesi. Per i clienti che necessitano di altre spine e altre configurazioni elettriche, si prega di contattare il nostro team tecnico.

MODELLI	FREQUENZA	POTENZA	FASE	TENSIONE	CONNESSIONE
CFS-21H-115V-US	50/60 Hz	2000 W	17 A	120 (1P+N+PE) V	NEMA 5-30P ¹

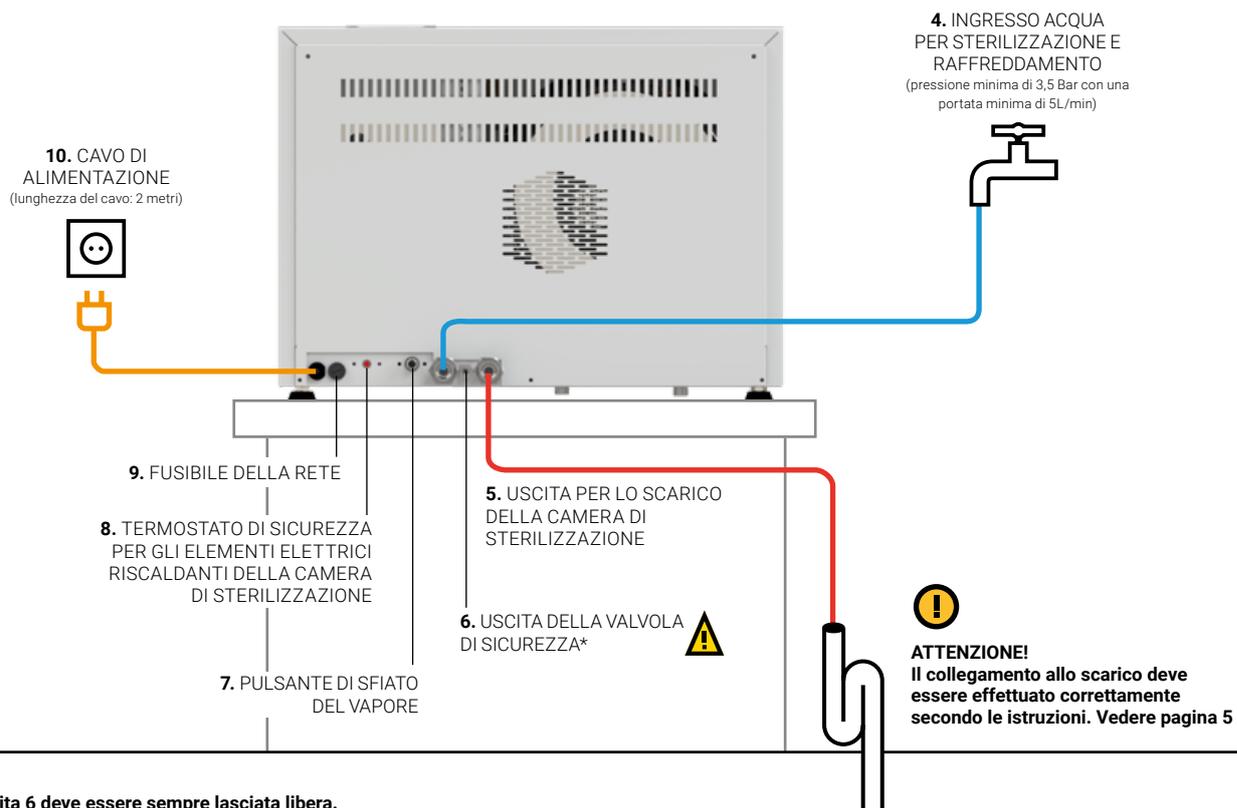
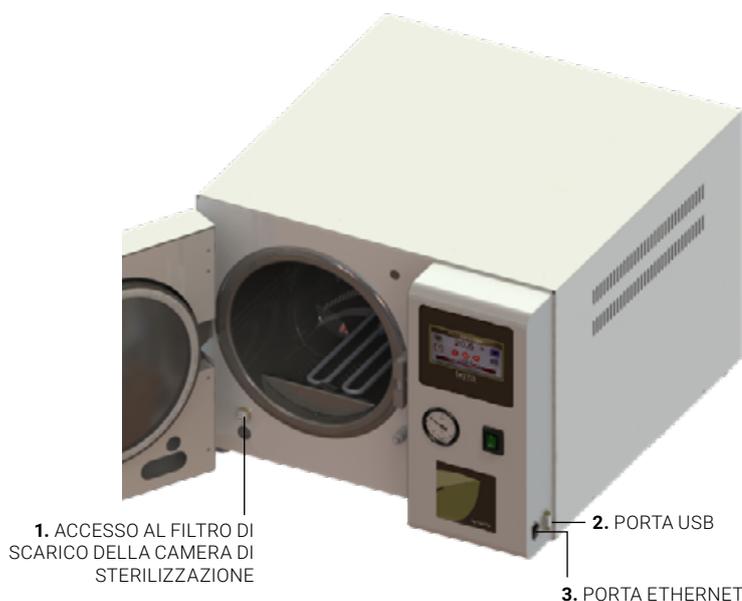
1



5-30P

CFS-21H

SCHEMA DELLE CONNESSIONI

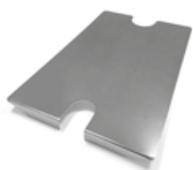


! *L'uscita 6 deve essere sempre lasciata libera.

CFS-21H

COMPONENTI INCLUSI

Oltre alla fornitura degli accessori scelti al momento dell'acquisto dell'autoclave (cestelli, supporti per buste, vassoi, vaschette, addolcitore, software per PC, kit di perforazione aggiuntivi, ecc.), sono sempre compresi i seguenti componenti:



1 griglia di protezione per le resistenze elettriche in acciaio inossidabile 175 x 370 mm da posizionare sul fondo interno della camera di sterilizzazione.



1 vaschetta ausiliaria in plastica 200 x 280 mm per raccogliere l'acqua di condensa dopo l'apertura della porta o durante la pulizia del filtro.



2 tubi in NBR rinforzato di lunghezza pari a 2 metri con attacco da 3/4" ad entrambe le estremità per collegare a vite l'apparecchiatura con il rubinetto e lo scarico (i giunti sono inclusi).

Per:

- 4. INGRESSO ACQUA PER STERILIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO**
- 5. USCITA PER LO SCARICO DELLA CAMERA DI STERILIZZAZIONE**



Kit di foratura per tappi in metallo comprendente i seguenti componenti:

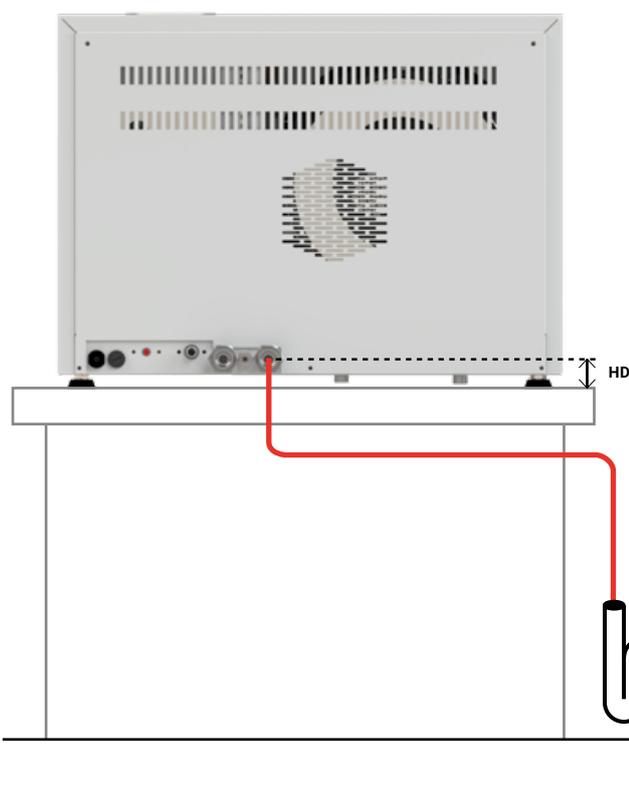
- 1 punteruolo di perforazione
- 10 guarnizioni in gomma da 04 mm
- 5 O-ring in gomma da 04 mm
- 5 dadi in metallo
- 16 distanziatori in plastica, 2 per ciascuna delle seguenti misure: 20, 30, 40, 50, 60, 70, 80 e 90 mm

CFS-21H

COLLEGAMENTI DI SCARICO

L'autoclave CFS-21H è dotata di un raccordo per lo SCARICO DELLA CAMERA DI STERILIZZAZIONE (5) che deve essere collegato indipendentemente ad uno scarico tramite il tubo in dotazione. L'autoclave miscela l'acqua fredda di rete con l'acqua calda proveniente dall'interno della camera di sterilizzazione, riducendo drasticamente la temperatura alla quale l'acqua viene inviata allo scarico, da un massimo di 70°C a 50°C a seconda del ciclo termico selezionato e della temperatura.

Per pulire il filtro di scarico, svitare la chiusura a vite dall'uscita ACCESSO AL FILTRO DI SCARICO DELLA CAMERA DI STERILIZZAZIONE (1), posizionando sotto la vaschetta in plastica in dotazione.



1. ACCESSO AL FILTRO DI SCARICO DELLA CAMERA DI STERILIZZAZIONE



ATTENZIONE!
Il collegamento allo scarico deve essere effettuato correttamente secondo le istruzioni.

DA PRENDERE IN CONSIDERAZIONE:

Altezza e posizione dello scarico rispetto al piano di appoggio dell'autoclave.

MODELLO	HD ALTEZZA DELLO SCARICO DELLA CAMERA DI STERILIZZAZIONE
CFS-21H	33 mm

CFS-21H

INGRESSO DELL'ACQUA PER STERILIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO

Le autoclavi Serie CFS-H hanno il riempimento automatizzato della base interna della camera di sterilizzazione dove sono ubicate le resistenze elettriche che producono vapore durante il normale funzionamento dell'autoclave. Hanno inoltre il riempimento automatizzato della camera di sterilizzazione mediante doccia d'acqua durante la fase finale di raffreddamento rapido.

E' necessario utilizzare acqua addolcita (vedi tabella sottostante) per evitare che i residui di calcare si depositino all'interno della camera di sterilizzazione. Sono disponibili opzioni di alimentazione **A** e **B** utilizzando il raccordo di INGRESSO ACQUA STERILIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO **(4)** con il tubo in dotazione.

A. Utilizzare una linea idrica di acqua addolcita che sarà collegata direttamente all'ingresso automatico dell'acqua dell'autoclave.



ACQUA DA UNA RETE DECALCIFICATA
RUBINETTO GAS 3/4\"/>
 Pressione minima di 3,5 Bar con una portata minima di 5L/min.

B. Utilizzare acqua di rete per alimentare l'addolcitore WATERSOFT-11 o altri modelli idonei a cui sarà collegato l'ingresso automatico dell'acqua dell'autoclave.



ACQUA DA RETE NON DECALCIFICATA
RUBINETTO GAS 3/4\"/>
 Pressione minima di 3,5 Bar con una portata minima di 5L/min.



Addolcitore WATERSOFT-11
(facoltativo)



TIPO DI ACQUA	MG/L ¹	GF ²	GT ³	GI ⁴
Acqua dolce	≤17	≤1.7	≤0.95	≤1.19
Acqua leggermente dura	≤60	≤6.0	≤3.35	≤4.20
Acqua moderatamente dura	≤120	≤12.0	≤6.70	≤8.39
Acqua dura	≤180	≤18.0	≤10.05	≤12.59
Acqua molto dura	>180	>18.0	>10.05	>12.59

¹ Mg/L: milligrammi per litro di acqua di carbonato di calcio (CaCO₃).

² GF: grado francese (10,0 mg CaCO₃/L).

³ GT: grado tedesco (17,8 mg CaCO₃/L).

⁴ GI: grado inglese (14,3 mg CaCO₃/L).

CFS-21H

INSTALLAZIONE DEL SISTEMA DECALCIFICATORE WATERSOFT-11

Se non si dispone di una rete di acqua addolcita dove si prevede di installare l'autoclave CFS-21H, si consiglia di utilizzare il l'addolcitore WATERSOFT-11.

L'addolcitore WATERSOFT-11 viene fornito con tutti i tubi necessari per l'installazione (i tubi sono lunghi circa 2 metri), un filtro antiparticolato dotato di cartuccia e un kit multiuso per la misurazione della durezza dell'acqua.

L'ENTRATA DELL'ACQUA DI RETE (A) dell'addolcitore deve essere collegata con il tubo flessibile di 2 metri in dotazione a una rete idrica non depurata dopo aver attraversato un filtro di sedimentazione fornito (la temperatura dell'acqua di rete non deve superare i 38°C né essere inferiore a 5°C).

Dall'USCITA DELL'ACQUA DECALCIFICATA (B) l'acqua addolcita deve essere convogliata all'ENTRATA DELL'ACQUA DI STERILIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO (4) dell'autoclave utilizzando il tubo da 2m in dotazione.

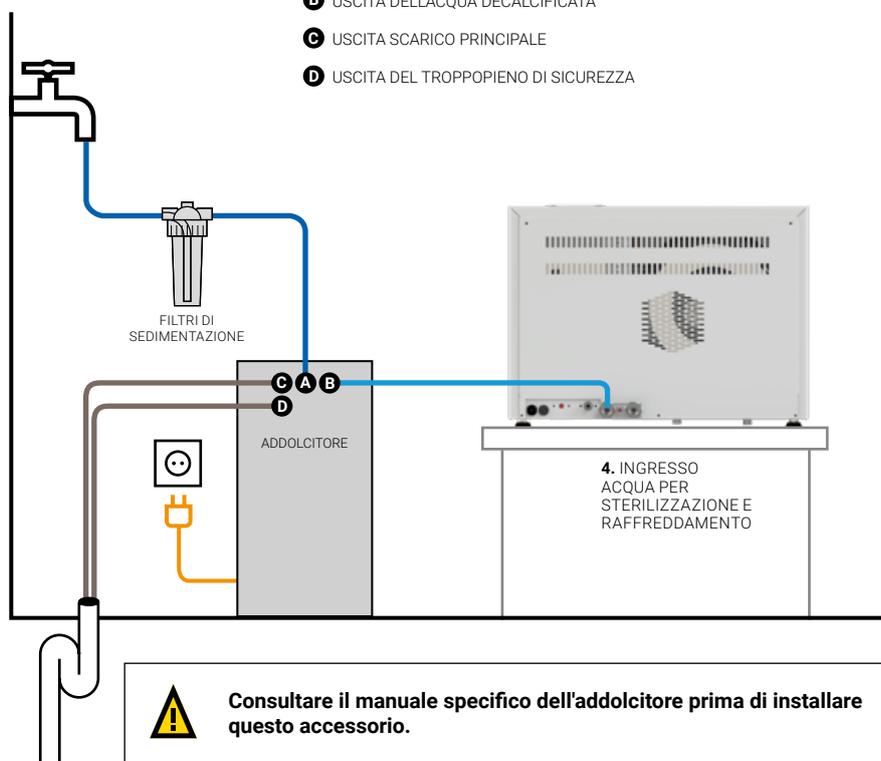
I tubi di scarico preinstallati nelle USCITA SCARICO PRINCIPALE (C) e USCITA DEL TROPPOPIENO DI SICUREZZA (D) dell'addolcitore devono essere condotti ad uno scarico.

I tubi di ingresso e uscita dell'addolcitore devono essere sempre visibili e in buone condizioni.

Dimensioni dell'addolcitore:
L x P x H: 290 x 530 x 660 mm

Dimensioni filtro di sedimentazione:
L x P x H: 170 x 140 x 340 mm

- A** ENTRATA DELL'ACQUA DI RAFFREDDAMENTO
- B** USCITA DELL'ACQUA DECALCIFICATA
- C** USCITA SCARICO PRINCIPALE
- D** USCITA DEL TROPPOPIENO DI SICUREZZA



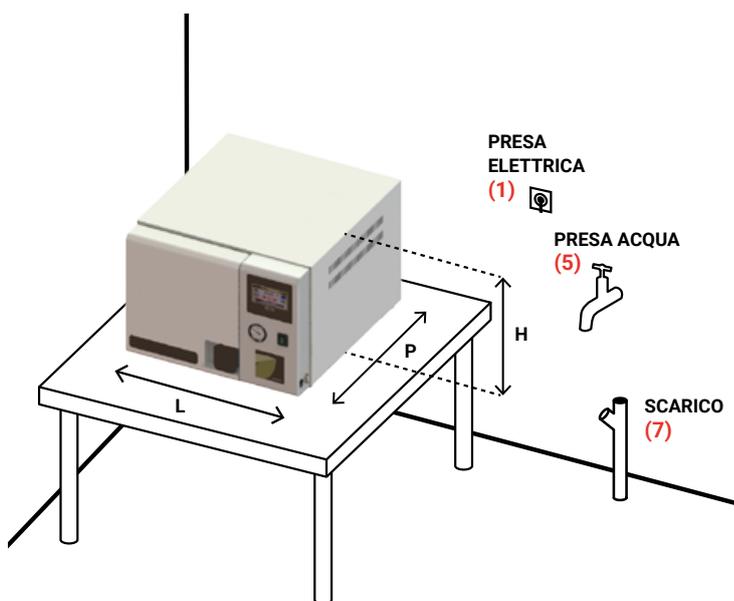
CFS-21H



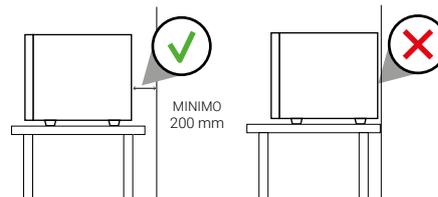
DIMENSIONI DA CONSIDERARE PER L'INSTALLAZIONE DELL'AUTOCLAVE

Per motivi di sicurezza la distanza tra i due lati dell'autoclave e la parete o qualsiasi altro oggetto deve essere almeno pari a 100 mm e tra l'autoclave e la parete di fondo deve essere di almeno 200 mm.

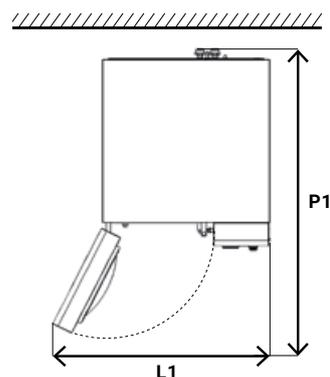
MODELLO	L LARGHEZZA con portello chiuso	L1 LARGHEZZA con apertura massima del portello	P PROFONDITA'	P1 PROFONDITA' con la massima apertura della porta	H ALTEZZA	LA x PA AREA DI APPOGGIO	HD ALTEZZA DELLO SCARICO DELLA CAMERA DI STERILIZZAZIONE
CFS-21H	560 mm	740 mm	690 mm	980 mm	420 mm	537 x 527 mm	33 mm



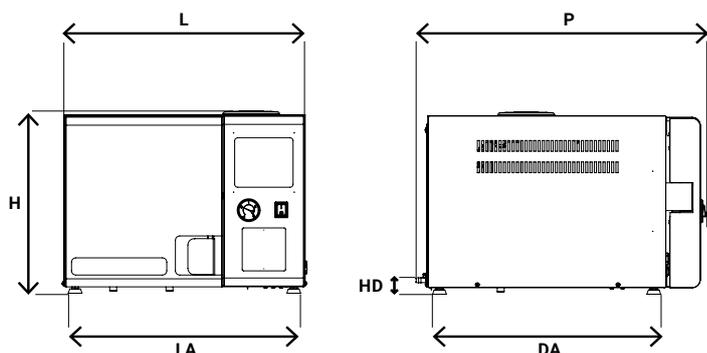
AVVERTENZA:
Rispettare le distanze raccomandate.



VISTA DALL'ALTO



VISTA FRONTALE E LATERALE



CONDIZIONI AMBIENTALI

Questa autoclave è predisposta per funzionare nelle seguenti condizioni massime:

- Temperatura ambiente: 30°C
- Umidità: 75%
- Altitudine: 3000 metri s.l.m., in caso di altitudini superiori consultare il personale tecnico TERRA Food-Tech®.

CFS-21H

MANUTENZIONE DELL'AUTOCLAVE

Le autoclavi sono come un'auto: per il loro corretto funzionamento necessitano di una manutenzione periodica per garantirne il buono stato e per verificare l'assenza di deterioramento dei loro componenti, soprattutto se vogliamo massimizzarne la vita utile. La pulizia frequente e la manutenzione preventiva e attiva sono importanti poiché le autoclavi funzionano con pressioni e temperature elevate, quindi sono esposte a un elevato livello di tensione.

Si consiglia di eseguire più frequentemente attività di manutenzione e pulizia come lo svolgimento del programma di pulizia automatico o la pulizia dell'interno della camera di sterilizzazione a seconda della frequenza di utilizzo dell'apparecchiatura.



MANUTENZIONE QUOTIDIANA

Pulire la guarnizione e l'interno del coperchio con un panno di cotone pulito con una soluzione debole di acqua e aceto (o un prodotto simile) per ridurre al minimo la comparsa di depositi di calcare.

Per le superfici esterne utilizzare un panno di cotone pulito con poca acqua e detersivo neutro. Successivamente asciugare tutte le superfici. Verificare infine che non vi siano residui di prodotto all'interno della camera di sterilizzazione prima di riutilizzare l'autoclave.



MANUTENZIONE SETTIMANALE

Eseguire il programma di pulizia automatica e pulire l'interno della camera di sterilizzazione, la griglia di protezione delle resistenze elettriche, il telaio e le vaschette.

Per procedere con la pulizia della camera di sterilizzazione è necessario aggiungere una piccola quantità di detersivo neutro all'interno della camera di sterilizzazione e avviare il programma di pulizia P1-CLEANING che è preprogrammato nell'apparecchiatura. **È importante eseguire questa operazione senza caricare il prodotto, solo con il telaio, le teglie e la griglia di protezione della resistenza.**



Per le superfici esterne utilizzare un panno di cotone pulito con poca acqua o detersivo neutro.

Se si notano depositi di calcare all'interno della camera di sterilizzazione, significa che l'acqua utilizzata per alimentare l'autoclave è troppo dura e quindi è necessario controllare lo stato dell'impianto di addolcimento dell'acqua.



MANUTENZIONE MENSILE

L'autoclave da banco TERRA Food-Tech[®] CFS-21H è dotata di un filtro antiparticolato per catturare i detriti che possono fuoriuscire dai campioni elaborati. Si trova nella parte anteriore inferiore dietro la porta.

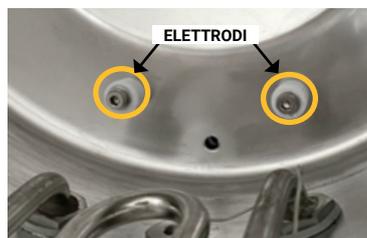
A seconda dell'uso dell'autoclave, si consiglia di pulire il filtro antiparticolato ogni mese. Nel tempo dovrà essere sostituito con un nuovo filtro.

Per pulire il filtro antiparticolato, svitare con un cacciavite il tappo indicato nella foto a fondo pagina (posizionando sotto la vaschetta di plastica in dotazione per raccogliere l'eventuale acqua in esso contenuta). Quindi pulire il filtro sotto un getto d'acqua. Utilizzare acqua calda e una paglietta per rimuovere eventuali resti che potrebbero essere stati trattenuti dalle maglie del filtro.

Particolare attenzione dovrebbe essere prestata anche alla pulizia degli elettrodi che controllano il livello dell'acqua. Si trovano all'interno della camera di sterilizzazione e sono di vitale importanza per il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Vanno puliti delicatamente con una spugna abrasiva, rimuovendo eventuali depositi di calcare o residui di alimenti accumulati e lasciando visibile il metallo dell'elettrodo.



1 Filtro situato nella parte anteriore inferiore dietro alla porta.
2
3



Elettrodi che controllano il livello dell'acqua situati all'interno della camera di sterilizzazione.

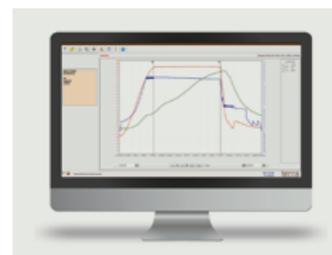
CFS-21H



MANUTENZIONE ANNUALE

Con l'utilizzo dell'autoclave si può verificare un leggero progressivo squilibrio dei valori di temperatura registrati dalla sonda di temperatura fissa e dalla sonda flessibile di temperatura al cuore che viene inserita all'interno del campione di riferimento. Per questo motivo è necessario effettuare una calibrazione periodica annuale per verificare e validare il corretto funzionamento di entrambe le sonde di temperatura.

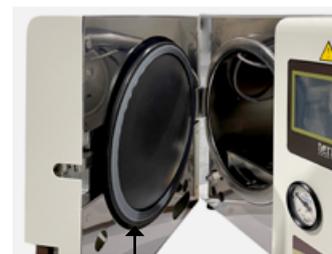
Dallo schermo stesso dell'autoclave, il personale tecnico autorizzato può calibrare le sonde di temperatura a seconda dei casi.



MANUTENZIONE BIENNALE

Sostituire la guarnizione in silicone sul coperchio. Nel tempo il giunto perde resistenza e potrebbe non garantire una corretta chiusura ermetica della camera di sterilizzazione.

La sostituzione della guarnizione è un'operazione delicata e deve essere eseguita da personale tecnico autorizzato: la guarnizione può rompersi se maneggiata o se installata in modo errato, in questo caso la tenuta ermetica della camera di sterilizzazione risulterà compromessa.



GUARNIZIONE

SERVIZIO TECNICO UFFICIALE, RICAMBI ORIGINALI E CONSULENZA TECNOLOGICA ALIMENTARE

Per un funzionamento ottimale dell'autoclave è indispensabile utilizzare sempre ricambi originali e che un tecnico specializzato esegua regolarmente le relative manutenzioni (taratura della sonda di temperatura o sostituzione della guarnizione).

In caso di guasto, dubbi sul trattamento termico di una conserva, o per maggiori informazioni sulla manutenzione delle autoclavi TERRA Food-Tech[®], è possibile contattare il nostro servizio tecnico e il nostro servizio di consulenza tecnologica alimentare utilizzando i seguenti recapiti.



Supporto tecnico

sat@terrafoodtech.com
+34 937 830 720



Consulenze tecnologiche alimentari

foodconsultancy@terrafoodtech.com
+34 937 830 720

AVVERTENZE GENERALI

- Non eseguire alcuna operazione di manutenzione senza prima aver verificato che l'autoclave sia spenta.
- Non lavare l'autoclave con getti d'acqua diretti: eventuali infiltrazioni d'acqua all'interno dell'autoclave possono pregiudicarne i componenti ed il buon funzionamento.
- Non utilizzare strumenti taglienti né per pulire la camera di sterilizzazione né per pulire le superfici esterne.
- Non utilizzare panni o spazzole metalliche, o altri materiali o prodotti abrasivi per pulire l'autoclave e i suoi componenti.
- Non utilizzare prodotti chimici o sostanze non consigliate dal produttore per pulire la camera di sterilizzazione.
- Non utilizzare detergenti acidi, solventi a base di cloro o soluzioni saline per la pulizia.
- Eliminare costantemente eventuali residui di calcare o resti di alimenti che si depositano nella camera di sterilizzazione, coperchio o guarnizione.

CFS-50H E CFS-75H

COLLEGAMENTO ELETTRICO STANDARD

La tabella seguente mostra la configurazione della spina secondo gli standard internazionali IEC e SCHUKO. Per i clienti che necessitano di altre spine e altre configurazioni elettriche, si prega di contattare il nostro team tecnico.

MODELLI	FREQUENZA	POTENZA	FASE	TENSIONE	CONNESSIONE
CFS-50H	50/60 Hz	2800 W	12 A	230 (1P+N+PE) V	16 A ¹
CFS-50H-115V	50/60 Hz	2800 W	23 A	120 (1P+N+PE) V	32 A ¹⁰
CFS-75H	50/60 Hz	3200 W	14 A	230 (1P+N+PE) V	16 A ¹
CFS-75H-115V	50/60 Hz	3200 W	27 A	120 (1P+N+PE) V	32 A ¹⁰

1

10



16 A

32 A

COLLEGAMENTO ELETTRICO DEL NORD AMERICA

La tabella seguente mostra la configurazione della spina secondo la normativa NEMA per l'America settentrionale e altri paesi. Per i clienti che necessitano di altre spine e altre configurazioni elettriche, si prega di contattare il nostro team tecnico.

MODELLI	FREQUENZA	POTENZA	FASE	TENSIONE	CONNESSIONE
CFS-50H-115V-US	50/60 Hz	2800 W	23 A	120 (1P+N+PE) V	NEMA 5-30P ¹
CFS-75H-115V-US	50/60 Hz	3200 W	27 A	120 (1P+N+PE) V	NEMA 5-50P ²

1

2

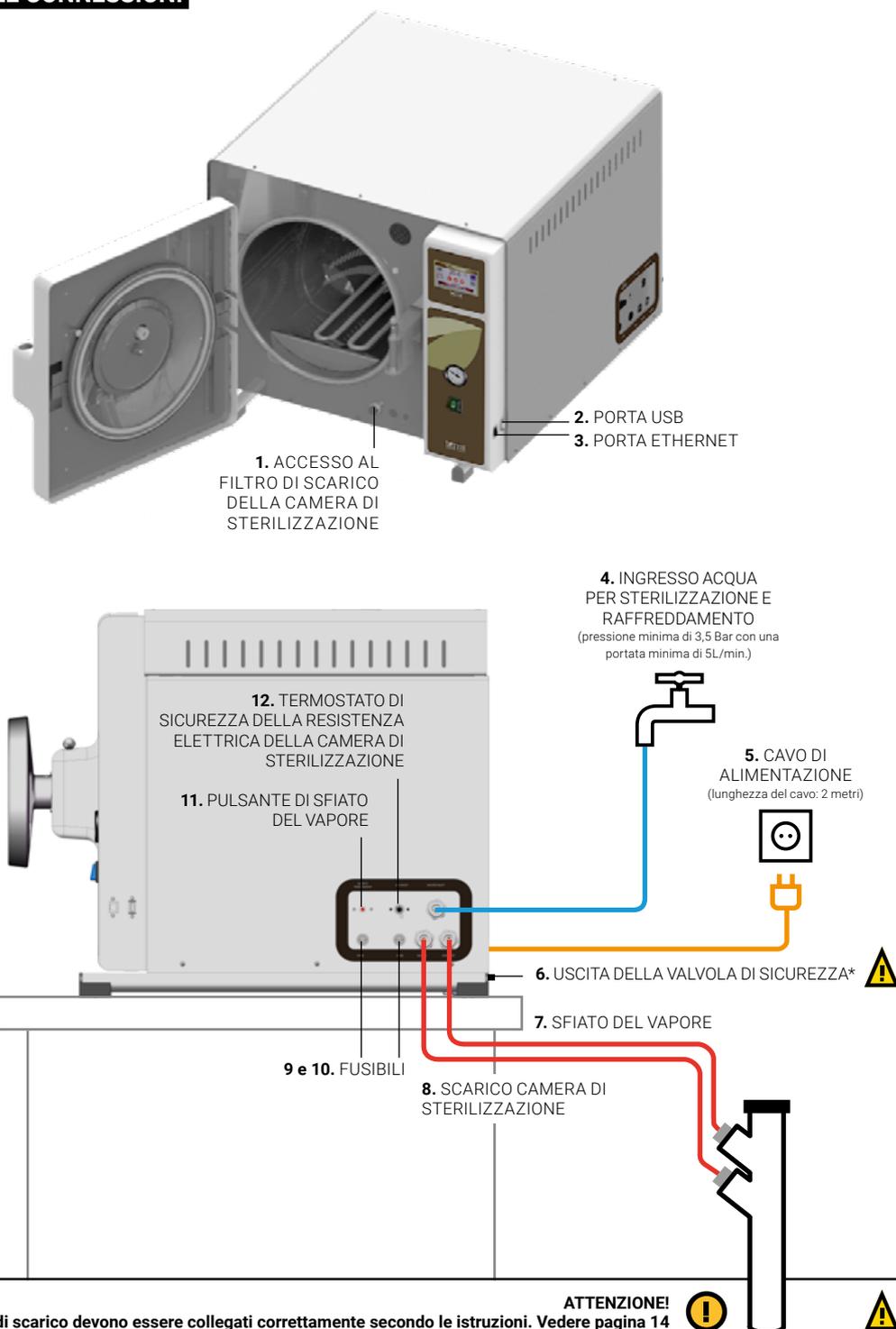


5-30R

5-50R

CFS-50H E CFS-75H

SCHEMA DELLE CONNESSIONI



CFS-50H E CFS-75H

COMPONENTI INCLUSI

Oltre alla fornitura degli accessori scelti al momento dell'acquisto dell'autoclave (cestelli, supporti per buste, vassoi, vaschette, addolcitore, software per PC, kit di perforazione addizionali, ecc.), sono sempre compresi i seguenti componenti:



1 griglia di protezione della camera di sterilizzazione in acciaio inossidabile da posizionare sulla base interna della camera di sterilizzazione.

MODELLI	DIMENSIONI
	L x P
CFS-50H	235 x 370 mm
CFS-75H	235 x 570 mm



1 vaschetta ausiliaria in plastica 250 x 350 mm per raccogliere l'acqua di condensa dopo l'apertura della porta o durante la pulizia del filtro.



3 tubi in NBR rinforzato di lunghezza pari a 2 metri con attacco da 3/4" ad entrambe le estremità per collegare a vite l'apparecchiatura con i rubinetti e gli scarichi (i giunti sono inclusi).

Per:

- 4.** INGRESSO ACQUA PER STERILIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO
- 7.** SFIATO DEL VAPORE
- 8.** SCARICO CAMERA DI STERILIZZAZIONE



Kit di foratura per tappi in metallo con i seguenti componenti:

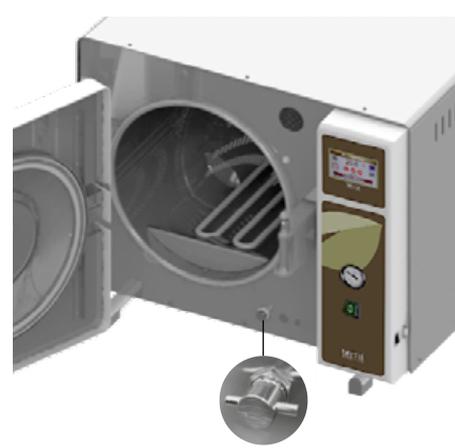
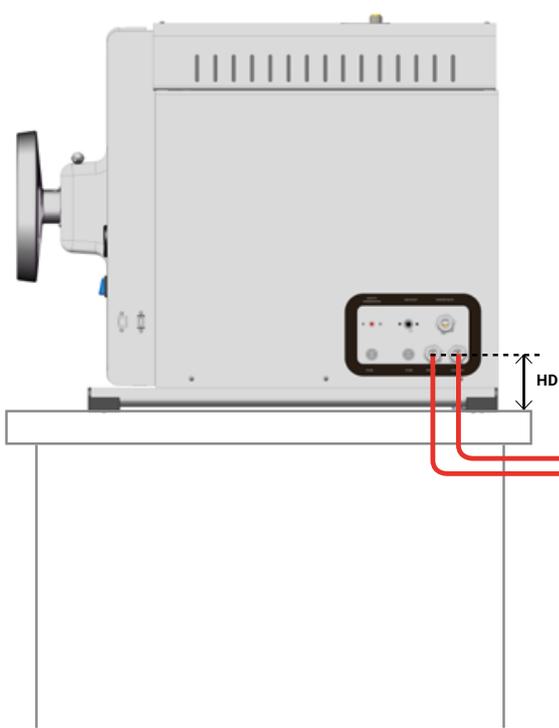
- 1 punteruolo di perforazione
- 10 guarnizioni in gomma da 04 mm
- 5 O-ring in gomma da 04 mm
- 5 dadi in metallo
- 16 distanziatori in plastica, 2 per ciascuna delle seguenti misure: 20, 30, 40, 50, 60, 70, 80 e 90 mm

CFS-50H E CFS-75H

COLLEGAMENTI DI SCARICO

Le autoclavi CFS-50H e CFS-75H sono dotate di un raccordo di USCITA DI SCARICO DELLA CAMERA DI STERILIZZAZIONE (8) e di SFIATO DEL VAPORE (7) che deve essere collegato indipendentemente ad uno scarico tramite i tubi in dotazione. L'autoclave miscela l'acqua fredda di rete con l'acqua calda proveniente dall'interno della camera di sterilizzazione, riducendo drasticamente la temperatura alla quale l'acqua viene inviata allo scarico, da un massimo di 70°C a 50°C a seconda del ciclo termico selezionato e della temperatura.

Per pulire il filtro di scarico, svitare la chiusura a vite dall'uscita ACCESSO AL FILTRO DI SCARICO DELLA CAMERA DI STERILIZZAZIONE (1), posizionando sotto la vaschetta in plastica in dotazione.



1. ACCESSO AL FILTRO DI SCARICO DELLA CAMERA DI STERILIZZAZIONE



ATTENZIONE!
I raccordi di scarico devono essere collegati correttamente secondo le istruzioni.

DA PRENDERE IN CONSIDERAZIONE:

Altezza e posizione dei raccordi di drenaggio rispetto al piano di appoggio dell'autoclave.

MODELLI	HD ALTEZZA DRENAGGI: USCITA DI SCARICO DELLA CAMERA DI STERILIZZAZIONE DI SFIATO VAPORE
CFS-50H	95 mm
CFS-75H	95 mm

CFS-50H E CFS-75H

INGRESSO DELL'ACQUA PER STERILIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO

Le autoclavi Serie CFS-H hanno il riempimento automatizzato della base interna della camera di sterilizzazione dove sono ubicate le resistenze elettriche che producono vapore durante il normale funzionamento dell'autoclave. Hanno inoltre il riempimento automatizzato della camera di sterilizzazione mediante doccia d'acqua durante la fase finale di raffreddamento rapido.

E' necessario utilizzare acqua addolcita (vedi tabella sottostante) per evitare che i residui di calcare si depositino all'interno della camera di sterilizzazione. Sono disponibili opzioni di alimentazione **A** e **B** utilizzando il raccordo di INGRESSO ACQUA STERILIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO **(4)** con il tubo in dotazione.

A. Utilizzare una linea idrica di acqua addolcita che sarà collegata direttamente all'ingresso automatico dell'acqua dell'autoclave.



ACQUA DA UNA RETE DECALCIFICATA
RUBINETTO GAS 3/4".
Pressione minima di 3,5 Bar con una
portata minima di 5L/min.

B. Utilizzare acqua di rete per alimentare l'addolcitore WATERSOFT-11 o altri modelli idonei a cui sarà collegato l'ingresso automatico dell'acqua dell'autoclave.



ACQUA DA RETE NON DECALCIFICATA
RUBINETTO GAS 3/4".
Pressione minima di 3,5 Bar con una
portata minima di 5L/min.

Addolcitore WATERSOFT-11
(facoltativo)



TIPO DI ACQUA	MG/L ¹	GF ²	GT ³	GI ⁴
Acqua dolce	≤17	≤1.7	≤0.95	≤1.19
Acqua leggermente dura	≤60	≤6.0	≤3.35	≤4.20
Acqua moderatamente dura	≤120	≤12.0	≤6.70	≤8.39
Acqua dura	≤180	≤18.0	≤10.05	≤12.59
Acqua molto dura	>180	>18.0	>10.05	>12.59

¹ Mg/L: milligrammi per litro di acqua di carbonato di calcio (CaCO₃).

² GF: grado francese (10,0 mg CaCO₃/L).

³ GT: grado tedesco (17,8 mg CaCO₃/L).

⁴ GI: grado inglese (14,3 mg CaCO₃/L).

CFS-50H E CFS-75H

INSTALLAZIONE DEL SISTEMA DECALCIFICATORE WATERSOFT-11

Se non si dispone di una rete di acqua addolcita dove si prevede di installare l'autoclave CFS-50H o CFS-75H, si consiglia di utilizzare l'addolcitore WATERSOFT-11.

L'addolcitore WATERSOFT-11 viene fornito con tutti i tubi necessari per l'installazione (i tubi sono lunghi circa 2 metri), un filtro antiparticolato dotato di cartuccia e un kit multiuso per la misurazione della durezza dell'acqua.

L'ENTRATA DELL'ACQUA DI RETE (A) del depuratore deve essere collegata con il tubo flessibile di 2 metri in dotazione a una rete idrica non depurata dopo aver attraversato il filtro a sedimentazione fornito (la temperatura dell'acqua di rete non deve superare i 38°C né essere inferiore a 5°C).

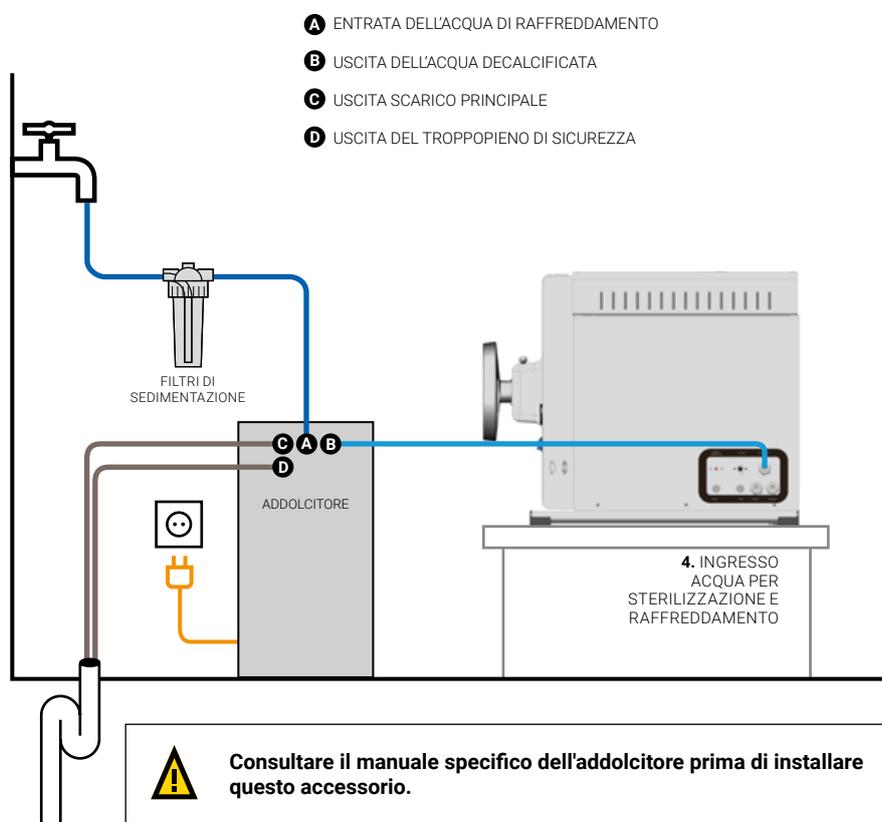
Dall'USCITA DELL'ACQUA DECALCIFICATA (B) l'acqua addolcita deve essere convogliata all'ENTRATA DELL'ACQUA DI STERILIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO (4) dell'autoclave utilizzando il tubo da 2m in dotazione.

I tubi di scarico preinstallati nelle USCITA SCARICO PRINCIPALE (C) e USCITA DEL TROPPOPIENO DI SICUREZZA (D) dell'addolcitore devono essere condotti ad uno scarico.

I tubi di ingresso e uscita dell'addolcitore devono essere sempre visibili e in buone condizioni.

Dimensioni dell'addolcitore:
L x P x H: 290 x 530 x 660 mm

Dimensioni filtro di sedimentazione:
L x P x H: 170 x 140 x 340 mm



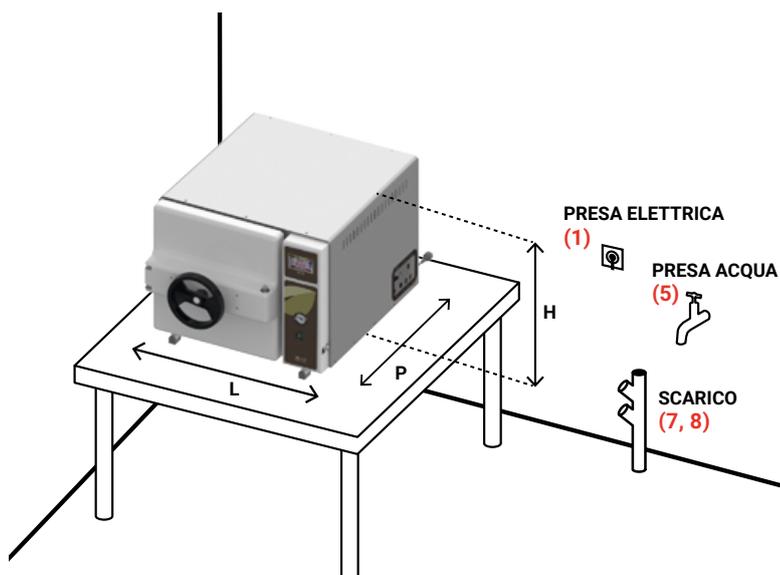
CFS-50H E CFS-75H



DIMENSIONI DA CONSIDERARE PER L'INSTALLAZIONE DELL'AUTOCLAVE

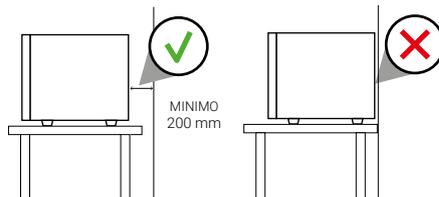
Per motivi di sicurezza la distanza tra i due lati dell'autoclave e la parete o qualsiasi altro oggetto deve essere almeno pari a 100 mm e tra l'autoclave e la parete di fondo deve essere di almeno 200 mm.

MODELLO	L LARGHEZZA con portello chiuso	L1 LARGHEZZA con apertura massima del portello	P PROFONDITA'	P1 PROFONDITA' con la massima apertura della porta	H ALTEZZA	LA x PA AREA DI APPOGGIO	HD ALTEZZA DELLA CAMERA DI STERILIZZAZIONE DRENAGGIO E DELLO SFIATO DEL VAPORE
CFS-50H	790 mm	1240 mm	800 mm	1230 mm	650 mm	622 x 670 mm	95 mm
CFS-75H	790 mm	1240 mm	1000 mm	1430 mm	650 mm	622 x 830 mm	95 mm

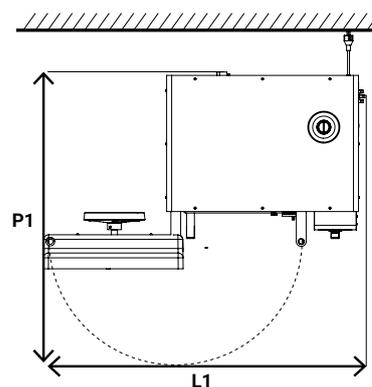


AVVERTENZA:

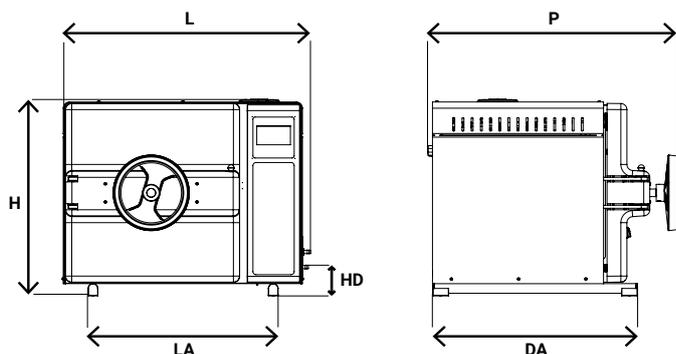
Rispettare le distanze raccomandate.



VISTA DALL'ALTO



VISTA FRONTALE E LATERALE



CONDIZIONI AMBIENTALI

Questa autoclave è predisposta per funzionare nelle seguenti condizioni massime:

- Temperatura ambiente: 30°C
- Umidità: 75%
- Altitudine: 3000 metri s.l.m., in caso di altitudini superiori consultare il personale tecnico TERRA Food-Tech®.

CFS-50H E CFS-75H

MANUTENZIONE DELL'AUTOCLAVE

Le autoclavi sono come un'auto: per il loro corretto funzionamento necessitano di una manutenzione periodica per garantirne il buono stato e per verificare l'assenza di deterioramento dei loro componenti, soprattutto se vogliamo massimizzarne la vita utile. La pulizia frequente e la manutenzione preventiva e attiva sono importanti poiché le autoclavi funzionano con pressioni e temperature elevate, quindi sono esposte a un elevato livello di tensione.

Si consiglia di eseguire più frequentemente attività di manutenzione e pulizia come lo svolgimento del programma di pulizia automatico o la pulizia dell'interno della camera di sterilizzazione a seconda della frequenza di utilizzo dell'apparecchiatura.



MANUTENZIONE QUOTIDIANA

Pulire la guarnizione e l'interno del coperchio con un panno di cotone pulito con una soluzione debole di acqua e aceto (o un prodotto simile) per ridurre al minimo la comparsa di depositi di calcare.

Per le superfici esterne utilizzare un panno di cotone pulito con poca acqua e detersivo neutro. Successivamente asciugare tutte le superfici. Verificare infine che non vi siano residui o residui di prodotto all'interno della camera di sterilizzazione prima di riutilizzare l'autoclave.



MANUTENZIONE SETTIMANALE

Eseguire il programma di pulizia automatica e pulire l'interno della camera di sterilizzazione, la griglia di protezione delle resistenze elettriche, il telaio e le vaschette.

Per procedere con la pulizia della camera di sterilizzazione è necessario aggiungere una piccola quantità di detersivo neutro all'interno della camera di sterilizzazione e avviare il programma di pulizia P1-CLEANING che è preprogrammato nell'apparecchiatura. **È importante eseguire questa operazione senza caricare il prodotto, solo con il telaio, le teglie e la griglia di protezione della resistenza.**

Per le superfici esterne utilizzare un panno di cotone pulito con poca acqua o detersivo neutro.

Se si notano depositi di calcare all'interno della camera di sterilizzazione, significa che l'acqua utilizzata per alimentare l'autoclave è troppo dura e quindi è necessario controllare lo stato dell'impianto di addolcimento dell'acqua.



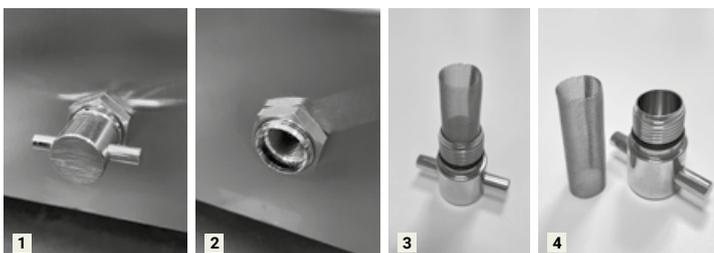
MANUTENZIONE MENSILE

Le autoclavi da banco TERRA Food-Tech[®] CFS-50H e CFS-75H sono dotate di un filtro antiparticolato per catturare i detriti che possono fuoriuscire dai contenitori degli alimenti trattati e si trova nella parte anteriore inferiore dietro lo sportello.

A seconda dell'uso dell'attrezzatura, si consiglia di pulire il filtro antiparticolato ogni mese. Nel tempo dovrà essere sostituito con un nuovo filtro.

Per pulire il filtro antiparticolato, svitare il tappo indicato nella foto a fondo pagina, posizionando sotto la vaschetta in plastica in dotazione per raccogliere l'eventuale acqua in esso contenuta. Quindi pulire il filtro sotto un getto d'acqua. Utilizzare acqua calda e una paglietta per rimuovere eventuali resti che potrebbero essere stati trattenuti dalle maglie del filtro.

Inoltre, alla base interna della camera di sterilizzazione è presente una boa che misura e controlla il livello dell'acqua. È un pezzo di vitale importanza per il corretto funzionamento dell'autoclave.



Filtro situato nella parte anteriore inferiore dietro al portello.

CFS-50H E CFS-75H

Ogni mese si dovrebbe controllare che la boa si muova liberamente su e giù. In caso contrario, pulire la boa e il suo asse.
Per pulire la boa, è necessario prima rimuovere la clip superiore, quindi sollevare la boa e procedere alla pulizia.
Infine, verificare che la boa si muova liberamente su e giù. Quando la boa è ben posizionata, sullo schermo dell'autoclave è visibile il simbolo  (gocciolina d'acqua).

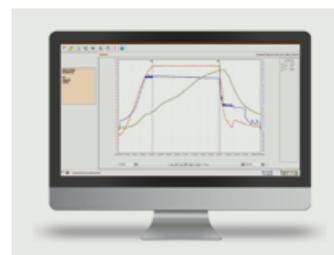
È importante riposizionare la clip della boa nella stessa direzione in cui è stata trovata prima di rimuoverla, in caso contrario risulterà alterato il rilevamento del livello dell'acqua nell'autoclave.



MANUTENZIONE ANNUALE

Con l'utilizzo dell'autoclave si può verificare un leggero progressivo squilibrio dei valori di temperatura registrati dalla sonda di temperatura fissa e dalla sonda flessibile di temperatura al cuore che viene inserita all'interno del campione di riferimento. Per questo motivo è necessario effettuare una calibrazione periodica annuale per verificare e validare il corretto funzionamento di entrambe le sonde di temperatura.

Dallo schermo stesso dell'autoclave, il personale tecnico autorizzato può calibrare le sonde di temperatura a seconda dei casi.



MANUTENZIONE BIENNALE

Sostituire la guarnizione in silicone sul coperchio. Nel tempo il giunto perde resistenza e potrebbe non garantire una corretta chiusura ermetica della camera di sterilizzazione.

La sostituzione della guarnizione è un'operazione delicata e deve essere eseguita da personale tecnico autorizzato: la guarnizione può rompersi se maneggiata o se installata in modo errato, in questo caso la tenuta ermetica della camera di sterilizzazione risulterà compromessa.



SERVIZIO TECNICO UFFICIALE, RICAMBI ORIGINALI E CONSULENZA TECNOLOGICA ALIMENTARE

Per un funzionamento ottimale dell'autoclave è indispensabile utilizzare sempre ricambi originali e che un tecnico specializzato esegua regolarmente le relative manutenzioni (taratura della sonda di temperatura o sostituzione della guarnizione).

In caso di guasto, dubbi su come trattare termicamente una conserva o per maggiori informazioni sulla manutenzione delle autoclavi TERRA Food-Tech[®], è possibile contattare il nostro servizio tecnico e il nostro servizio di consulenza tecnologica alimentare utilizzando i seguenti recapiti.



Supporto tecnico
sat@terrafoodtech.com
+34 937 830 720



Consulenze tecnologiche alimentari
foodconsultancy@terrafoodtech.com
+34 937 830 720

**AUTOCLAVI DA TAVOLO
COMPATTE PER ALIMENTI
CONFEZIONATI
SERIE CFS-H**

AVVERTENZE GENERALI

- Non eseguire alcuna operazione di manutenzione senza prima aver verificato che l'autoclave sia spenta.
- Non lavare l'autoclave con getti d'acqua diretti: eventuali infiltrazioni d'acqua all'interno dell'autoclave possono pregiudicarne i componenti ed il buon funzionamento.
- Non utilizzare strumenti taglienti né per pulire la camera di sterilizzazione né per pulire le superfici esterne.
- Non utilizzare panni o spazzole metalliche, o altri materiali o prodotti abrasivi per pulire l'autoclave e i suoi componenti.
- Non utilizzare prodotti chimici o sostanze non consigliate dal produttore per pulire la camera di sterilizzazione.
- Non utilizzare detergenti acidi, solventi a base di cloro o soluzioni saline per la pulizia.
- Eliminare costantemente eventuali residui di calcare o resti di alimenti che si depositano nella camera di sterilizzazione, coperchio o guarnizione.

REV 04.2025

+ info

YouTube



CLICK!

ACCEDI
AL VIDEO
DELLA
SERIE
CFS-H

Scopri maggiori informazioni sulla nostra **serie CFS-H** sul nostro **canale YouTube**

