

sinop[®]

NÁVOD NA POUŽITÍ SUCHÝCH CHLADIČŮ

ANTA



ANTA

Průtočné suché chlazení typu PRE - MIX

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájení: 230V/50Hz

Typ	Chl. výkon [l/h]	Nápoje	Vzduch. Kompr.	Hmot. [kg]	Rozměry š x h x v [mm]
ANTA MK20	20-25	1	ano	17	271x407x421
ANTA MK 25	25-30	1	ano	22	232x470x431
ANTA M 30	30-35	1	ne	23	232x470x462
ANTA MK 30	30-35	1	ano	23	232x470x462
ANTA A 40	40	2	ne	29	281x527x466
ANTA AK 40	40	2	ano	31	281x527x466
ANTA AK 40 1K	40	1	ano	31	276x527x466
ANTA BK 70	70	2	ano	35	311x531x475
ANTA BK 70 1K	70	1	ano	35	310x440x475
ANTA C 5/8 2K	120	2	ne	62	496x517x518
ANTA CK 5/8 2K	120	2	ano	62	496x517x518
ANTA C5/8 3K	120	3	ne	62	496x518x520

POPIS A POUŽITÍ

Průtočné suché chlazení je určeno na chlazení a stáčení hotových nápojů dodávaných v sudech.

Nápoje jsou dopravovány ze sudů do průtočného chlazení pomocí tlaku plynu (CO₂, N₂, popřípadě vzduchem) a dále do výčepních kohoutů, které jsou zabudovány přímo na čelním panelu zařízení.

- Příslušenství:**
- součástí balení je nerezový odkap **(odkap není součástí Anta MK20 Pivrnec)**
 - výčepní kohout(y)
 - klíč na výčepní kohouty

INSTALACE A PROVOZ ZAŘÍZENÍ

Chladicí zařízení **ANTA** je svým charakterem určeno k tzv. umístění „na stůl“ s následujícími požadavky:

- musí být umístěno v neuzavřeném a dobře větraném prostoru, ne u zdrojů tepla. Nevystavovat přímému slunci
- instalace přístroje musí být pouze na pevné, suché a stabilní podložce
- kondenzátor chlazení a ventilační otvory nesmí být zakryty a musí být vzdáleny minimálně 20 cm od překážky zabraňující cirkulaci vzduchu
- ventilační otvory pravidelně zbavujte sedimentů prachu a jiných nečistot
- zařízení musí být umístěno v neprašném prostředí.
- uchovávat v prostředí s teplotou nad 0°C!
- se spuštěným přístrojem nemanipulujte
- při jakékoliv manipulaci musí být přístroj odpojený od elektrické sítě
- na přístroj nic nepokládejte

Chladiče smí být připojené pouze do standardních elektrických zásuvek a rozvodů splňující aktuální normy ČSN. V případě nedodržení, hrozí újma na zdraví, životě či majetku!

pozn. Po spuštění zařízení se uvede do provozu chladicí kompresor, který se po 5 -10 minutách automaticky vypne. Zařízení je nachlazené a je možno začít stáčet nápoje.

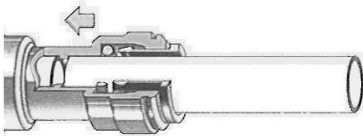
ZPROVOZNĚNÍ a ZAPOJENÍ ZAŘÍZENÍ

Propojení sudů s nápoji se vstupy průtočného zařízení

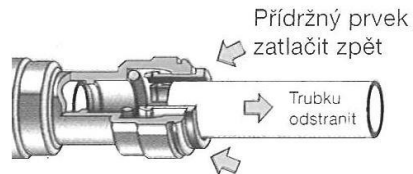
Vstupy jsou umístěny na zadní straně, nebo na středu spodní desky zařízení a jsou otočné, což umožňuje připojení nápojových hadic z libovolného směru.

Vstupy pro nápojové hadice jsou opatřeny rychlospojkami určenými pro použití kalibrovaných nápojových hadic 9,5 mm (3/8").

Použití spojení pomocí rychlospojek



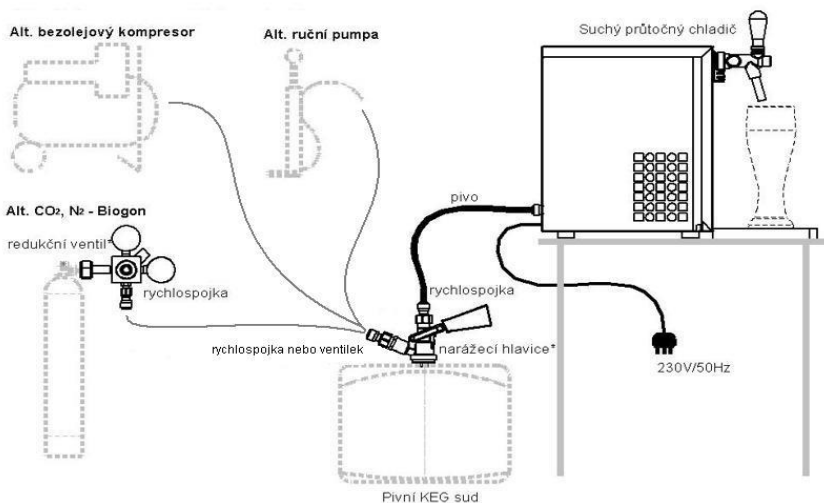
Zapojení: trubku zastrčit až na doraz.



Rozpojení: po zatlačení přídržného prvku zpět je hadice uvolněna.

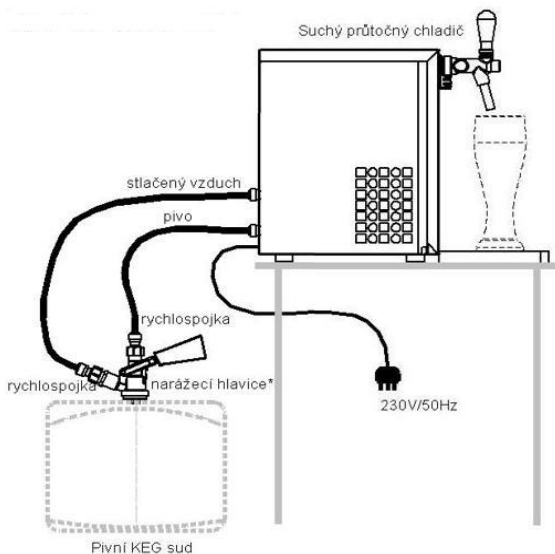
SCHEMA ZAPOJENÍ:

Zapojení přístroje bez použití vestavěného kompresoru:



Do narážecí hlavy může být přiveden stlačený plyn z tlakové lahve, bezolejového vzduchového kompresoru nebo za použití ventilků i ruční pumpou.

Zapojení přístroje s vestavěným kompresorem:

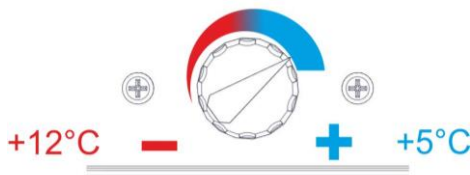


NASTAVENÍ TEPLoty

Chlazení:

Při zapnutém chladícím okruhu se uvede do provozu chladicí kompresor, který se po 5 -10 minutách automaticky vypne. Zařízení je nachlazené a je možno začít čepovat chlazené nápoje.

Nastavení teploty se provádí otočením termostatu chlazení
Teplotu je možné regulovat v rozsahu cca 5 – 12°C.



Chladicí výkon se zvyšuje otáčením po směru hodinových ručiček (nejnižší teplota), snižuje se otočením doleva (nejvyšší teplota).

Přístroj nadále udržuje nastavenou teplotu automaticky.

OVLÁDACÍ PRVKY:

- síťový vypínač: Anta C – čelní panel
- vypínač vzduchového kompresoru
Anta MK 20 – zadní stěna
Anta MK 25, 30, AK 40, CK – čelní panel
- regulátor termostatu
Anta MK 20, MK 25, M/MK 30 – zadní stěna
Anta A, AK, BK, C – čelní panel
- vypínač osvětlení pouze u Anta C – čelní panel

NASTAVENÍ TLAKU plynu (kompresoru) při stáčení:

Pivo

- optimální tlak plynu konzultujte s výrobcem nápoje
- hodnota nastaveného tlaku je závislá na teplotě stáčeného piva v sudu a na přirozené nasycenosti piva CO₂
- ve většině případů se tlak nastavuje na tyto hodnoty:
CO₂: 1,5 - 3 atm., N₂: 2 - 3 atm., Vzduch: 2 - 3 atm.

Limo

- tlak CO₂ se nastavuje v rozmezí 2-3 atm

Víno

- pro stáčení vína používáme obvykle tlaku dusíku.
- pro nenasycená (neperlivá) vína se doporučuje tlak 1-2 atm.
- pro vína šumivá se doporučuje tlak 2,2 - 5 atm.

Po nastavení tlaku zkontrolujeme těsnost spojů a zařízení uvedeme do provozu zasunutím vidlice el. kabelu do zásuvky 230 V/50 Hz a popřípadě přepnutím síťového vypínače do polohy I. Elektrický rozvod musí splňovat aktuální normu ČSN!

Pro stáčení nápojů lze alternativně použít tlak plynu nebo tlak vzduchu.

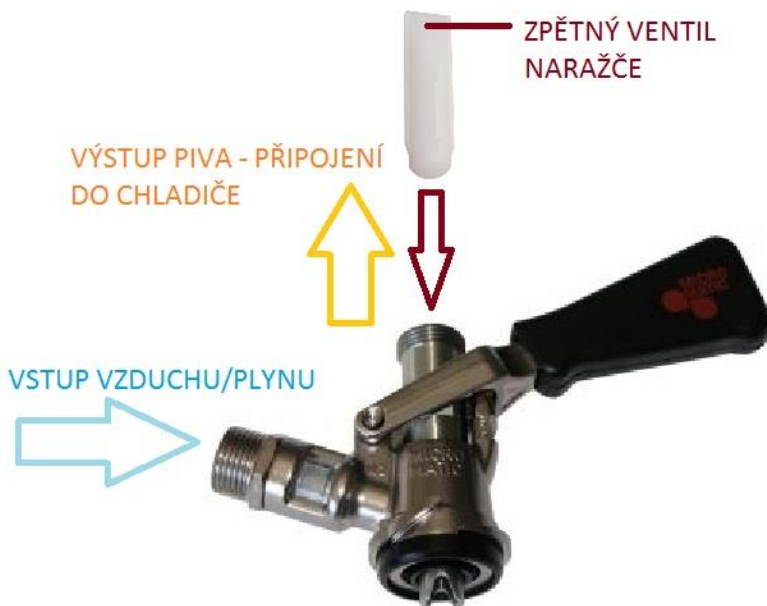
Vestavěný vzduchový kompresor, který aktivujete zapnutím příslušného vypínače, **udrží tlak zcela automaticky** v hodnotě cca 2,3 – 2,7 baru. Při poklesu pod minimální hladinu tlaku se automaticky aktivuje a po dosažení maximálního tlaku vypne. Proto jej můžete nechat neustále zapnutý.

NARÁŽECÍ HLAVA

Plošně pro všechny narážecí hlavy platí stejné připojení – ze shora je připojení pro vedení piva, z boční strany pak připojení pro vstup vzduchu či plynu.

Je-li součástí narážecí i zpětný ventil, umísťuje se do horního otvoru pro výstup piva a to zaoblenou stranou dolu.

Na narážecí se montují plastové rychlospojky závit 5/8" – hadice 3/8".



Narážecí hlava, spojky ani hadice nejsou součástí balení přístroje.

TYPY NARAŽECÍCH HLAV a JEJICH POUŽITÍ U PIVOVARŮ

Město	Pivovar
Bělč nad Otlicí	U Hrušků
Benešov	Ferdinand
Blatná	Xaver
Broumov	Broumov
České Budějovice	Budvar
České Budějovice	Samson
Dolní Slaněv	Hukvaldské pivo
Dražič	Lipan
Havlíčkův Brod	Rebel
Hlinsko	Rychtář
Hradčité nad Jizerou	Klášteř
Hrubanovo	Zlatý Bazant
Jihlava	Ježek
Kuňá Hora	Lorenc
Lamšroun	Laudon
Louny	Louvel
Mlý Rohnovec	Ronozec
Miletín	Miletín
Náchod	Primátor
Nošovice	Radeqast
Nová Paka	Novopacké pivo
Nymburk	Positřimské pivo
Olomouc	Svatováclavský pivovar
Paroubice	Pernštejn
Petřimov	Poutník
Podkován	Podkován
Polička	Polička
Praha	U Medvídků
Prostějov	U Krále Ječmínka
Probořín	Platan
Rakovník	Bakalář
Strakonice	Duďák
Třeboň	Regent
Velichov	Fořtan
Velké Meziříčí	Malostranský pivovar
Velké Popovice	Kozel pouze 10° a 11°
Vojkovice	U Konička
Vysoký Chlumec	Lobkowitz
Zelená Ruda	Belveder
Zeliv	Klášteřní pivovar

Město	Pivovar
Břmo	Pegas
Břmo	U Richarda
Břmo	Starobřmo
Bzenec	Pod kneží horou
Český Krumlov	Eggenberg
Dalešice	Dalešice
Děčín	Děčín
Frydek - Místek	U Konička
Hanušovice	Holba
Harrachov	Novosad
Hodonín	Kunc
Humpolec	Bernard
Kopřivnice	Kopřivnice
Krušovice	Krušovice
Liberec	Vendelin Krkoška
Litovel	Litovel
Medešice	Medešice
Opava	Zlatovar
Ostrava	Ostravar
Ostrava	Biovár
Praha	Novoměstský pivovar
Praha	Richter
Praha	Braník
Praha	Staropramen
Přerov	U Bezoušků
Přerov	Zubr
Příbor	Příbor
Senčice	U Jeřnků
Svíjany	Svíjany
Stramberk	Městský pivovar
Velký Šariš	Topvar
Trutnov	Krakonoš
Uherský Brod	Balkán
Uherský Brod	Janaček
Valašské Meziříčí	BOH
Velké Březno	Brežňák
Velké Popovice	Kozel pouze 12°
Vraňslavice nad Nisou	Konrád
Vrchlabí	Hendrych
Zvíkovské Podhradí	Zvíkov
Zámberk	Kanec
Zatec	Zatecký pivovar
Litoměřice	Kalich

Město	Pivovar
Břeclav	Zámecký pivovar
Břeclav	Herold
Černá Hora	Černá Hora
Chodová Planá	Chodovar
Kácov	Hubertus
Krnov	Kotlova
Vsetín	Valašek
Vyškov	Vyškov
Znojmo	Hosian

Kombi

R.A.I.O.N.I.F.T



PLOCHÝ



KOMBI



DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ !!!

- při použití tlakového média, nutno dodržet bezpečnostní předpisy pro skladování a manipulaci určené dodavatelem tlakového plynu
- jestliže je přívod spotřebiče poškozen, musí být nahrazen speciálním přívodem nebo sadou přívodů, které jsou dostupné u výrobce nebo u jeho servisního technika.
- toto zařízení je určeno k provozu v suchém prostředí a není chráněno proti stříkající vodě.

Další doporučení:

- sudy s pivem uskladňujte v temném a chladném prostředí se stabilní teplotou
- pivo by mělo být pod stálým tlakem
- nenalévejte nápoje do teplých sklenic

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

P O Z O R !!!
PŘED ČIŠTĚNÍM, MYTÍM ČI JINOU ÚDRŽBOU,
JE NUTNÉ ZAŘÍZENÍ ODPOJIT OD EL.SÍTĚ !!!

V případě užívání zařízení **ANTA** pro stáčení piva doporučujeme tyto časové intervaly pro čištění:

- | | |
|----------------------|---|
| denně | - propláchnout odkap teplou vodou
- po vytočení posledního piva propláchnout vedení čistou vodou |
| 1x za 3 týdny | - provést chemické čištění okruhu (Habla CIP) |
| 1x za měsíc | - vyčistit kondenzátor kartáčem
- profouknout kondenzátor stlačeným vzduchem (plynem). |

Pro čištění odkapních misek a nerezových částí přístroje nepoužívejte prostředky s vysokým obsahem chloru nebo fluoru. V odkapní misce nesmí setrvávat slaná voda. Vhodným přípravkem pro čištění jsou běžné saponáty k domácímu použití pro mytí nádobí. Při použití jiných, či agresivních prostředků je důležité tyto části co nejdříve důkladně opláchnout čistou vodou. Nedodržení těchto podmínek může způsobit oxidaci materiálu.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na výrobek je poskytnuta záruční doba 12 měsíců od data prodeje na jakostní provedení a činnost výrobku s podmínkou, že byl používán obvyklým způsobem v souladu s návodem na používání, napojen na napětí 230V/50Hz a nebyl nijak mechanicky poškozen.

Záruka se nevztahuje na závady způsobené nesprávným používáním či neodborným zásahem do přístroje.

Záruční doba začíná plynout od data vystavení dokladu o pořízení přístroje (faktura, pokladní lístek...), který obsahuje výrobní číslo přístroje.

Společnost SINOP CB a.s. neručí za vady vzniklé přirozeným opotřebením, neopatrnou manipulací a hrubým zacházením.

Při poruše nebo zjištění závady je nutno výrobek zaslat s udáním důvodu reklamace na adresu provozovny:

SINOP CB a.s.
Pod Stromovkou 205
Litvínovice
370 01 České Budějovice

tel.:387 203 521

fax:387 203 525

e-mail:sinopcb@sinop.cz

Záruční doba se prodlužuje o dobu, po níž byl výrobek v záruční opravě.

V případě správné reklamace tj. uplatnění záruky v záruční lhůtě budou náklady spojené se zasláním výrobku zpět hrazeny výrobcem, tj. spol. SINOP CB a.s.

Výrobek byl v záruční době:

od.....do.....

od.....do.....

Razítko a podpis opravny (prodejce):



19-10-2021

9EN0001