



MANUAL DE USO
MÁQUINA DE HELADO SOFT
DE ALTA PRODUCCIÓN
DOBLE COMPRESOR
VSP-50MAX



Para dudas o consultas contacte a su distribuidor o a nuestro **Servicio Técnico VENTUS Corp.**
(+56 2) 2618 0700 | serviciotecnico@ventuscorp.cl



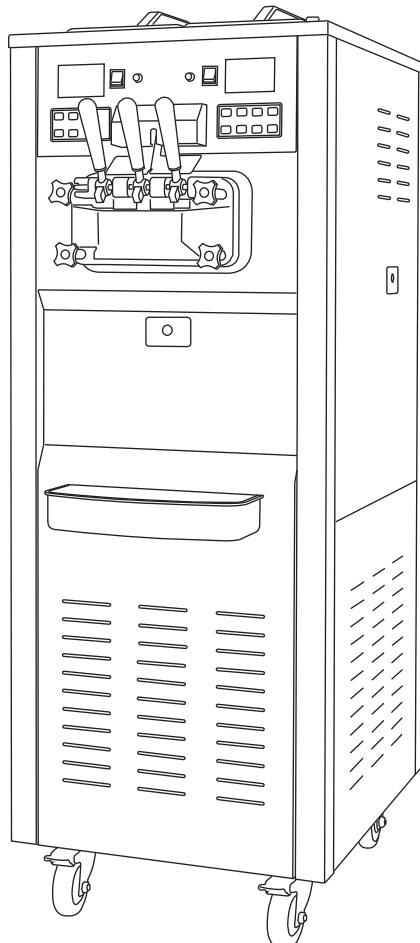
Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl

MANUAL DE USO

MÁQUINA DE HELADO SOFT DE ALTA PRODUCCIÓN DOBLE COMPRESOR

VSP-50 MAX



PRECAUCIÓN:



Lea y siga atentamente este manual de uso antes de usar el producto.
Conecte apropiadamente este producto en un enchufe con conexión a tierra antes de usar.
Verifique que todas las piezas están completas y en buen estado.

Bienvenido (a)

Estimado cliente y usuario, VENTUS Corp. le da la bienvenida y agradece la confianza que ha brindado al preferir nuestros productos.

Aconsejamos leer y seguir cuidadosamente las instrucciones y recomendaciones contenidas en este manual de uso, para obtener el máximo provecho, eficiencia y prolongar la vida útil de este producto.

Nota !

Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de utilizar el dispositivo.

El fabricante no se hace responsable de cualquier daño o funcionamiento incorrecto causado por no seguir las instrucciones de uso.



Recuerde que...

En caso que el equipo presente algún tipo de desperfecto o algunas de sus partes vengán en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.

 (+56 2) 2618 0700 / serviciotecnico@ventuscorp.cl

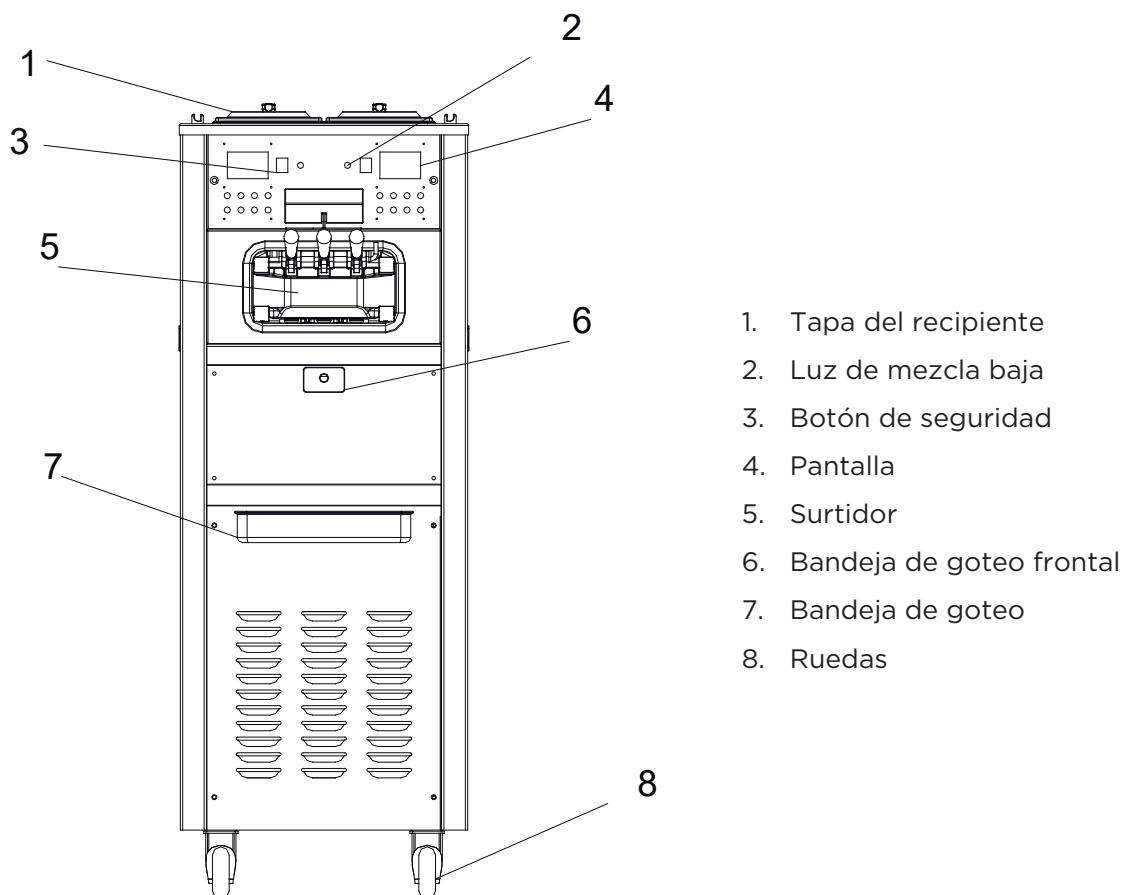
Indice

1. Datos Técnicos	...5
2. Partes del Equipo	...5
3. Esquema de Instalación	...6
4. Instalación	...7
5. Operación	...8
6. Como hacer Helado	...11
7. Limpieza y Mantenimiento	...11
8. Solución de Problema	...14
9. Consejo de Seguridad	...17
10. Garantía del Producto	...17

1. DATOS TÉCNICOS

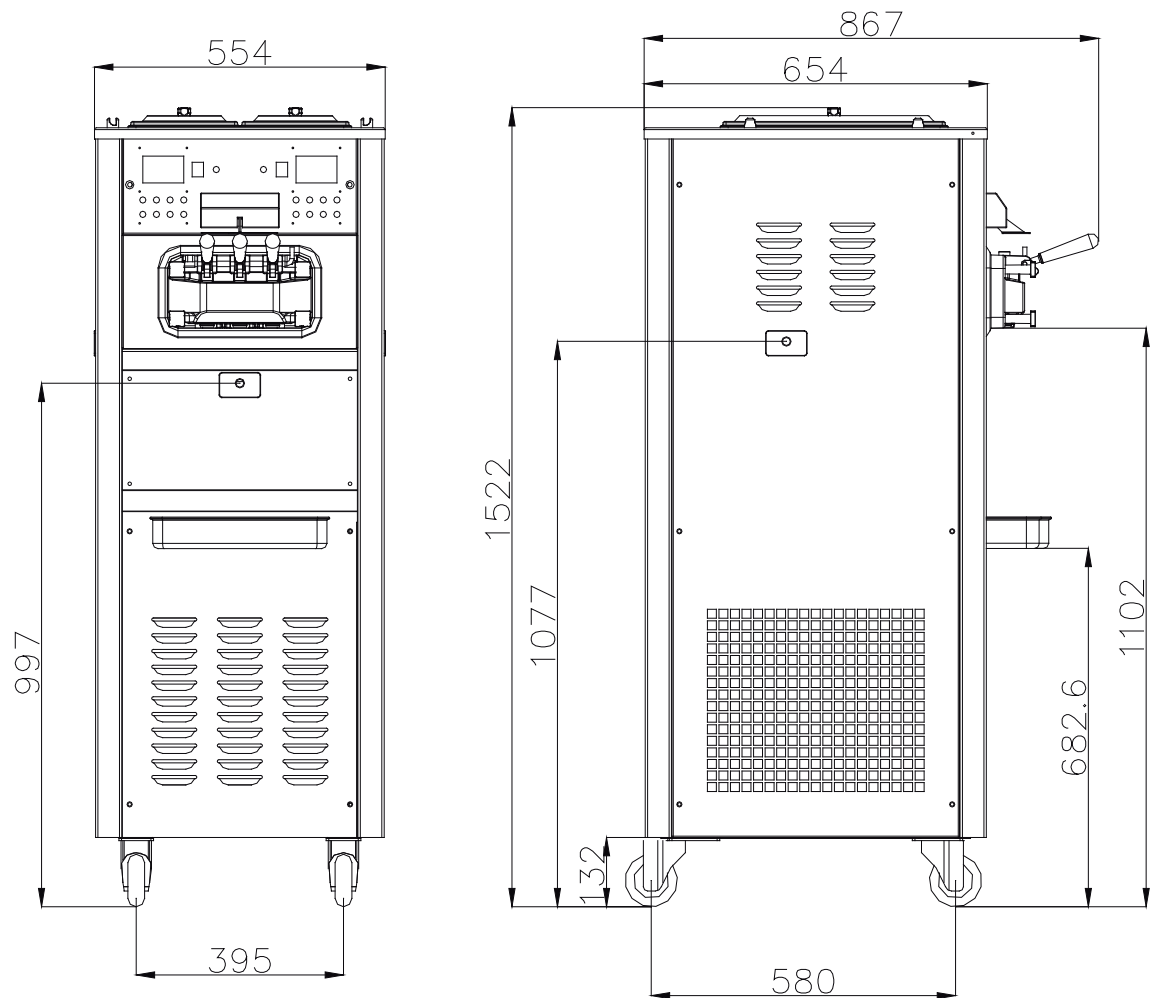
MODELO	VSP50MAX
Capacidad (Lts)	Tanques: 12,5*2 Cilindro: 1,8*2
Cap. de producción (Lts/Hr)	50
Potencia (W)	3400
Consumo (Kw/Hr)	3,4
Energía (V/Hz)	220/50
Peso Neto (Kg)	215
Peso Bruto (Kg)	235
Dimensiones (cm)	65,4x55,4x152
Compresor	Embraco
Gas Refrigerante	2* R404a/ 1000gr 1* R134a/ 100gr

2. PARTES DEL EQUIPO



1. Tapa del recipiente
2. Luz de mezcla baja
3. Botón de seguridad
4. Pantalla
5. Surtidor
6. Bandeja de goteo frontal
7. Bandeja de goteo
8. Ruedas

3. ESQUEMA DE INSTALACIÓN



4. INSTALACIÓN

- Coloque el equipo de manera vertical y el freno de la rueda delantera con firmeza antes de encenderlo.
- Manténgase alejado de fuentes de calor y luz solar.
- El equipo debe estar distanciado del muro posterior al menos por 15 cm, y del muro lateral y otros equipos al menos por 50 cm.
- Conecte la máquina firmemente al suelo.
- Instale el disyuntor o fusible.

Puesta en Marcha / Requisitos

Instalación eléctrica:

- Asegurese de contar con un voltaje establecido de 220V.
- Conectar directo a enchufe, no debe estar conectada a un alargador.
- No debe estar conectada a un generador, a no ser que tenga un estabilizador de voltaje.

La base para helado:

Una base bien formulada y cremosa asegura el mejor desempeño de su equipo, evitando daños en la máquina.

Recomendaciones

- Siempre utilice una base de helado formulada para máquina de helado soft.
- Asegúrese de ocupar siempre mezcla fresca y no reutilizada.
- Siempre llene ambos depósitos con una cantidad mínima de 3 litros en cada lado.

Buenas Condiciones Ambientales:

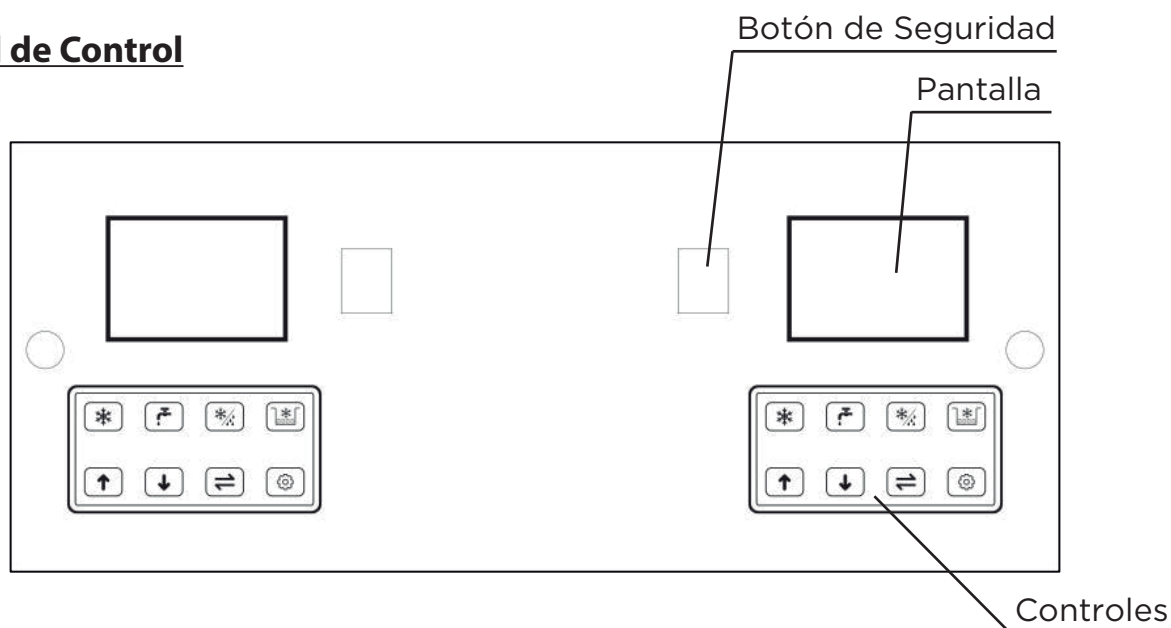
- No instale cerca de fuentes de calor o directamente expuesto a los rayos del sol.
- Instale el equipo en un lugar con buena ventilación, dejando espacios libres entre el muro y ambos lados.
- Este equipo está diseñado para trabajar en ambientes interiores, a una temperatura ambiental de 21°C a 24°C. Una temperatura mayor afectará el rendimiento

NOTA!

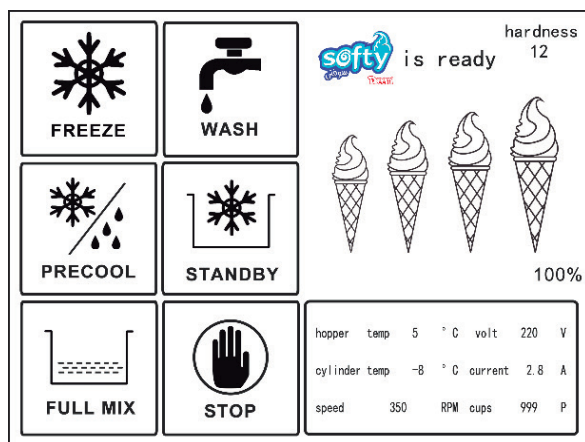
- Antes de encender, asegúrese de instalar la máquina en una **superficie nivelada** y presione el freno de la rueda delantera. Deje el aparato en posición vertical al menos **7 horas** después de instalarlo.

5. OPERACIÓN

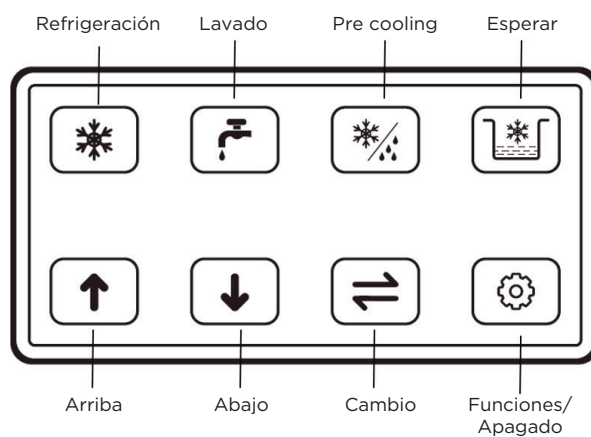
Panel de Control



Pantalla



Controles



Controles y Sistemas



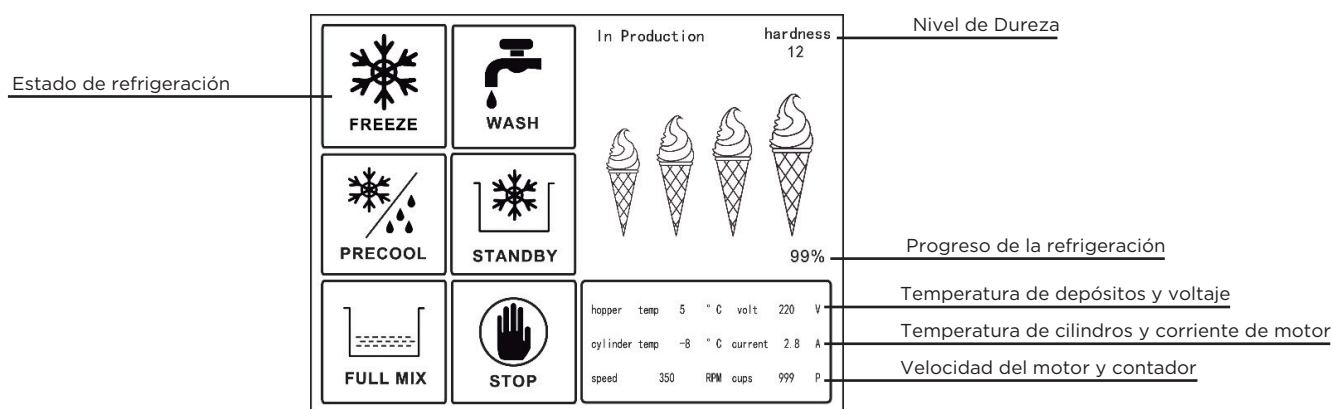
Botón Funciones / Apagado

Presione el botón FUNCIONES / APAGADO para salir del modo actual, cuando la pantalla LCD indica STOP, todos los botones de función están disponibles. Para cambiar a otra función, SIEMPRE ES NECESARIO pulsar primero el botón FUNCIONES/APAGADO para regresar al STOP.



Botón Refrigeración

Presione el botón Refrigeración para que el compresor comience a refrigerar. Cuando en la pantalla se indique 100%, el helado estará listo y el ciclo de refrigeración se detendrá automáticamente. El estado de la refrigeración va a parpadear en la pantalla mientras esta esté funcionando. Presione el botón FUNCIONES/APAGADO para salir del estado de refrigeración.



Botón de Lavado

Presione el botón de lavado para iniciar el lavado, en este estado solo funcionará el motor del batidor y la pantalla mostrará el símbolo de lavado. Presione el botón FUNCIONES/APAGADO para salir de este estado.



Botón Precooling

Mantiene la temperatura del producto bajo 5°C en los depósitos. Al presionar este botón, la pantalla mostrará que el precooling está encendido, el agitador en el depósito se activará automáticamente. Para detener este modo, presione el botón precooling nuevamente.



Botón Mantener

Mantiene la temperatura del producto bajo 5°C en los depósitos y cilindros por un tiempo largo, se puede utilizar para mantener la mezcla fresca durante la noche. Al presionar el botón, la pantalla mostrará el ícono encendido, y cuando termine la pantalla dirá KEEP FRESH. Presione el botón FUNCIONES/ APAGADO para apagar la función Mantener.



Flecha Arriba y Abajo

Use estos botones para incrementar o disminuir el valor.



Botón Cambio

Úselo para mover el cursor.

Establecer Parámetros

Presione el botón FUNCIONES / APAGADO durante 5 segundos para acceder al menú de parámetros (imagen 1). Presione el botón CAMBIO para seleccionar el parámetro deseado y las flechas arriba y abajo para cambiar los valores. Presione el botón FUNCIONES / APAGADO para confirmar el valor.

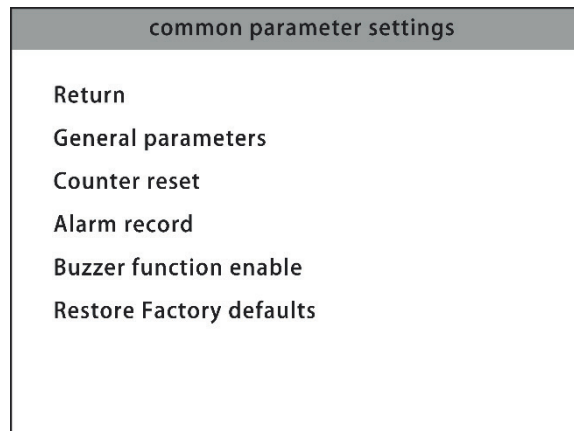


Imagen 1

- Parámetros generales:
 - a) Temperatura de precooling: ajusta la temperatura del depósito, el valor de fábrica es 5°C.
 - b) Tiempo del ciclo de refrigeración: ajusta el tiempo del ciclo, el valor de fábrica es 5 minutos
- Reestablecer el contador:
 - Seleccione "YES" para reestablecer el contador de helados a 0.
- Registro de alarmas: puede registrar la lista de alarmas de la máquina
- Habilitar función de alarma sonora: al seleccionar YES se cancela la alarma.
- Reestablecer valores de fábrica: seleccione YES para reestablecer los valores de fábrica.

Regulación de la Consistencia del Helado

La consistencia del helado se mide de 1 a 20, donde el número es 1 es la más dura y 20 es la más suave. Para regular la dureza, presione la flecha arriba por 3 segundos, el indicador de Dureza en la esquina superior derecha de la pantalla comenzará a parpadear. Ajuste la consistencia con las flechas hacia arriba o abajo, y confirme presionando el botón FUNCIONES / APAGADO.

Alarma de Mezcla Baja

Cuando el nivel de mezcla esté bajo, se encenderá una luz roja en el panel, también se activará una alarma sonora. La máquina desactivará la refrigeración automáticamente si esta alarma funciona por 10 minutos, y volverá a funcionar cuando se rellenen los depósitos.

Botón de Seguridad

Cuando se requiera apagar el equipo de forma urgente, presione el botón de seguridad, que cortará el suministro de energía hacia los Sistemas de control y apagará la máquina.

Agitador en el Depósito

El agitador en el depósito puede mantener la consistencia del helado líquida, trabajando automáticamente. No ponga objetos o los dedos cerca del agitador cuando el precooling esté funcionando, para evitar fallas o lesiones.

Lista de Alarmas

E02: voltaje muy alto | E04: voltaje muy bajo | E08: Rpm muy bajas | E10: temperatura del cilindro muy baja.

6. CÓMO HACER HELADOS

1. Prepare la mezcla para helados de acuerdo a la recomendación del fabricante y vierta la mezcla en los recipientes. Siempre llene ambos depósitos con una cantidad mínima de 3 litros en cada lado. Utilice el mismo tipo y marca de base de helado en cada cilindro.
2. Pulse el botón "ENFRIAR", o pulse "LAVADO" primero dejar a los agitadores para revolver la mezcla durante 1 minuto y luego presione "ENFRIAR".
3. El icono "RATIO" muestra el estado del helado en el interior del cilindro. El producto puede ser drenado a cabo cuando muestra 85%. Cuando el helado alcanza el espesor 99%, la máquina se detendrá automáticamente.
4. Coloque un cono vacío bajo el surtidor; presione la manilla hacia abajo para vaciar el helado, y retroceda la manilla a su posición original para cerrar la válvula después de obtener el helado.
5. Una base bien formulada y cremosa asegura el mejor desempeño de su equipo, evitando daños en la máquina. Siempre utilice una base de helado formulada para máquina de helado soft. Asegúrese de ocupar siempre mezcla fresca y no reutilizada. Siempre llene ambos depósitos con una cantidad mínima de 3 litros en cada lado. Utilice la misma marca de base de helado en cada cilindro.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



La limpieza y desinfección deben ser realizados a diario para proteger la salud de los clientes y los componentes de la máquina.

1. Presione DETENER y luego active el botón de LAVADO.
2. Retire completamente la mezcla que quede dentro del equipo e incorpore agua tibia en ambos depósitos.
3. Deje activada la función LAVADO por unos minutos y luego retire toda el agua.
4. Repita este proceso hasta que el agua salga transparente.

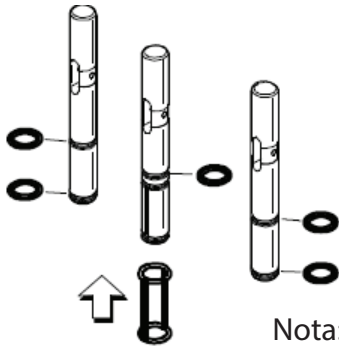


Precaución: Siempre desconecte la corriente eléctrica antes de desmontar los componentes. El incumplimiento de esta instrucción puede resultar en electrocución.



Si la máquina no ha sido usada en mucho tiempo, se debe realizar limpieza y desinfección a los componentes.

Desmonte el panel frontal de la máquina aflojando los tornillos de forma cruzada. Desmonte las manillas y los vástagos y Orings del panel frontal, retire los batidores y los sellos del batidor y limpie todas estas piezas con agua fría.



Nota: El H-ring (si es necesario) es para la válvula de centro sorteo y la junta tórica es para la válvula de extracción ambos lados.

Limpieza del Condensador:

Verifica los condensadores para acumulación de suciedad. Condensadores sucios reducen la eficiencia y la capacidad de la máquina. Condensador deberá limpiarse cada mes con un suave cepillo. Nunca use destornilladores u otra sonda de metal para limpiar entre las aletas.

Correa extruida:

El cinturón puede ser extruido o desgastado después de ser usado por un largo tiempo y puede generar ruidos fuertes u otros problemas. Comuníquese con un técnico autorizado en caso de necesidad.

• Lubricación diaria

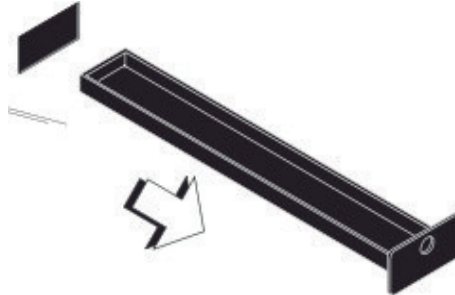
Considerar:

O-ring y sellos de batidor, deben ser lubricados todos los días con vaselina.



Todos los días se debe lavar el equipo con **agua tibia y sin cloro**. Nunca dejar la base dentro de la máquina, durante la noche.

Revise las bandejas de goteo delantera y trasera. Si la bandeja de goteo trasera está llena con una cantidad excesiva de mezcla, es una indicación de que el sello del batidor o los o-ring deben reemplazarse o lubricarse adecuadamente.



Almacenamiento por períodos extensos (invierno)

Si la máquina estará apagada durante los meses de invierno, es importante proteger la máquina siguiendo ciertas precauciones, especialmente si el edificio está sujeto a temperaturas muy bajas.

Desconecte la máquina de la fuente de alimentación principal para evitar posibles daño. Envuelva las partes desmontables del equipo, como el batidor, las cuchillas, el eje motor y panel frontal. Coloque estas piezas en un lugar seco y protegido. Las piezas de goma se pueden proteger envolviéndolas con papel resistente a la humedad. Todas las partes debe limpiarse minuciosamente de mezclas secas o lubricantes que atraigan ratones y otros peligros.

Recuerde que...

SERVICIO TÉCNICO
VENTUS[®]

En caso que el equipo presente algún tipo de desperfecto o algunas de sus partes vengán en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.

 (+56 2) 2618 0700 / serviciotecnico@ventuscorp.cl

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
1. La máquina no puede detenerse automáticamente	a. el nivel de Dureza es demasiado alto.	a. Ajuste la dureza a un nivel un poco más suave.
2. Ningún producto ser dispensado	a. El nivel de mezcla es inadecuado en la tolva. b. La puerta de descarga está mal montada. c. La mezcla no fluyó hacia el cilindro congelado. d. Interruptor de viaje no está conectado e. El producto se extrae por encima de la capacidad de la máquina. f. La unidad está desenchufada. g. El motor del batidor está sobrecargado. h. El disyuntor está disparado o el fusible está fundido.	a. Llene la tolva de mezcla con mezcla. b. Instale adecuadamente. c. Verifique que el tubo de alimentación esté bloqueado o no. O verifique que la bomba de aire funcione bien o no. d. Reajuste el Interruptor de viaje e. Deje de extraer producto y permita que la unidad se recupere. f. Conecte el cable de alimentación. Presione el teclado APAGADO. g. Apague la máquina. h. Coloque el disyuntor en la posición "ON" o reemplace el fusible.
3. La máquina no funcionará en el modo "REFRIGERACIÓN".	a. La unidad está desconectada. b. El disyuntor está disparado o el fusible está fundido. c. El motor del batidor está sobrecargado. d. El botón de seguridad está apagado.	a. Enchufe el cable de alimentación; presione la tecla APAGADO. b. Coloque el disyuntor en la posición "ON" o reemplace el fusible. Presione el teclado APAGADO. c. APAGUE la máquina. d. Coloque el interruptor de seguridad en ON
4. El producto es demasiado duro.	a. el nivel de Dureza es demasiado alto. b. la mezcla no está preparada correctamente.	a. Ajuste la dureza a un nivel un poco más suave. b. Prepare la mezcla correctamente.
5. El producto es demasiado blando.	a. el nivel de Dureza es demasiado bajo. b. la mezcla no está preparada correctamente	c. Ajuste la dureza a un nivel un poco más duro. d. Prepare la mezcla correctamente.
6. La máquina no puede funcionar en estado LAVADO	a. Conexión suelta b. Motor del batidor roto o motor del condensador roto c. La placa madre está rota	a. Revisar las conexiones b. Reparar o cambiar por uno nuevo c. cambiar por uno nuevo

7. Inicia la refrigeración, el motor del batidor funciona durante varios minutos y el compresor se detiene.	Motor del batidor roto o condensador del motor roto	a. Motor del batidor roto o condensador del motor roto
8. Mucho ruido	a. Componentes internos sueltos b. El voltaje no es estable c. Colocación incorrecta de la máquina. d. Reductor o motor roto	a. Apretar los componentes b. Resolver el problema de voltaje c. Fijar la máquina en el lugar correcto d. Cambiar por uno nuevo
9. El compresor tiembla, no funciona.	a. El voltaje es demasiado bajo b. Los componentes de arranque del compresor presentan falla	a. Resolver el problema de voltaje b. Reemplazar los componentes defectuosos
10. El botón de refrigeración no funciona	a. Fallo del contacto AC b. Fallo de placa madre	a. Cambiar el componente defectuoso
11. El helado está listo, el compresor se detiene, el motor no se puede detener	a. Interruptor de viajero está desconectado	a. Ajustar el Interruptor de viajero y cambiar por uno nuevo
12. La unidad no puede refrigerar.	a. Fuga de refrigerante b. Condensador bloqueado c. El ventilador del condensador no funciona	a. Agregar refrigerante b. Limpieza del condensador c. Reparar o cambiar uno nuevo
13. La tasa de expansión es baja	a. El tubo de aspiración no se ajusta bien b. Los materiales se mezclan en el cilindro por mucho tiempo	a. Reajuste el tubo de inyección
14. Fuga excesiva en la bandeja de goteo trasera.	a. O ring del batidor desgastado b. Se utilizó lubricante inadecuado c. Lubricación inadecuada	a. Reemplace el O ring del batidor b. Utilice lubricante alimentario. c. Lubrique adecuadamente el eje del batidor.
15. La válvula de extracción tiene fugas.	a. Se utilizó lubricante incorrecto. b. Hay un O ring desgastado o defectuoso en la válvula de extracción. c. Lubricación inadecuada de la válvula de extracción. d. La válvula de extracción está rota. e. Fallo de instalación de la válvula de extracción media y lateral.	a. Utilice lubricante alimentario. b. Reemplazar los o ring cada 3 meses. c. Lubrique el eje de la válvula de extracción adecuadamente. d. Cambiar por nueva válvula de extracción e. Vuelva a instalar la válvula de extracción

16. El producto no ingresa al cilindro congelador.	a. El nivel de mezcla es inadecuado en la tolva de mezcla. b. El orificio de entrada de la mezcla está congelado.	a. Llene la tolva con mezcla. b. Póngase en contacto con el servicio Técnico.
17. La unidad se apaga por sobrecarga excesiva.	a. Hay demasiados aparatos conectados al circuito. b. Se ha colocado un cable de extensión entre el cable de alimentación y el receptáculo de pared.	a. Use enchufe exclusivo de 16A. b. Si se utiliza el cable de extensión, debe coincidir con el tamaño del cable de alimentación y el amperaje del circuito.
E02	el voltaje es demasiado alto	Verifique su voltaje local
E04	el voltaje es demasiado bajo	Verifique su voltaje local
E08	Las rpm son demasiado bajas	Verifique si el cilindro se congela o no.
E0A	Las rpm son demasiado bajas y el voltaje es demasiado alto	
E0C	Las rpm son demasiado bajas y el voltaje es demasiado bajo	
E10	La temperatura del cilindro es demasiado baja.	Ajusta la dureza a un nivel más suave.
E12	La temperatura del cilindro es demasiado baja y el voltaje es demasiado alto	
E14	La temperatura del cilindro es demasiado baja y el voltaje es demasiado bajo	
E18	La temperatura del cilindro es demasiado baja y las Rpm son demasiado bajas	
E1A	La temperatura del cilindro es demasiado baja, las Rpm son demasiado bajas y el voltaje es demasiado alto	

9. CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Todas las reparaciones , desmontaje y modificaciones deben ser realizadas únicamente por técnicos calificados. El intento de reparación por sí mismo podría provocar un incendio , lesiones o un funcionamiento incorrecto .
- Nunca coloque sustancias inflamables o volátiles en la unidad, podría causar explosión.
- No sobrecargue las tomas de corriente, no use cables prolongadores o receptáculos de conveniencia integrales porque podría causarse un peligro de descarga eléctrica, sobrecalentamiento , o fuego.
- Evite dañar, doblar en exceso, retorcer o modificar el cable de alimentación, o coloque objetos pesados sobre el cable de alimentación.
- Nunca utilice los aerosoles inflamables o dejar sustancias inflamables cerca de la unidad. Las chispas de los interruptores eléctricos podrían provocar una explosión o un incendio.
- Almacene la unidad en un lugar donde no esté expuesto a la lluvia. utilizar la máquina, que ha sido expuesto a la lluvia podría causar una fuga eléctrica o una descarga eléctrica.
- Cuando desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. Sujete el cuerpo principal del enchufe y no el cable, de lo contrario la rotura de cables y sobrecalentamiento podrían ser causados.

10. GARANTÍA DEL PRODUCTO

Revise los plazos y condiciones de garantía en nuestro sitio web www.ventuscorp.cl
Para hacer efectiva esta garantía, presente la documentación respectiva o la factura de compra.

Condiciones de la garantía

La garantía no cubre los siguientes ítems.

- Pérdida de productos almacenados.
- Daños causados por transportes y/o manipulación indebida.
- Tubo fluorescentes, piezas de vidrio, bisagras o plásticos extraíbles.
- Deterioro de enchufes, cordones eléctricos, cortocircuitos por enchufes hembras en mal estado.
- Las garantías del compresor son nulas si el compresor está quemado a causa de alteraciones en el correcto suministro eléctrico.

IMPORTANTE: GUARDE ESTE MANUAL

Este manual se considera parte del aparato y se debe dar al dueño o gerente del hotel o restaurante, o con la persona responsable de la formación de los operadores de este aparato. Debe conservarse para futuras consultas. Manuales adicionales están disponibles en su distribuidor local.

Recuerde que...



En caso que el equipo presente algún tipo de desperfecto o algunas de sus partes vengan en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.

 (+56 2) 2618 0700 / serviciotecnico@ventuscorp.cl

VENTUS[®]



Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl