

IMPIANTO SPINA

Consigli per la corretta installazione

Le infezioni batteriche sono la conseguenza della cattiva gestione di un impianto spina. Si manifestano sotto forma di cattivo odore-sapore e dall'aspetto torbo dei prodotti spillati. Un impianto che viene utilizzato poco necessita di sterilizzazioni più frequenti e di molta attenzione nella gestione. Per questo motivo è consigliato non installare impianti di spillatura se per consumi inferiori ai 2 fusti a settimana per via.

Il posizionamento della macchina e dei fusti ha un'importanza fondamentale per un ottimale funzionamento dell'impianto.

Verificare che:

- a) la temperatura di stoccaggio dei fusti sia compresa tra i 15 ed i 25 ° C e sia il più costante possibile
- b) i fusti stiano su una pedana isolante lavabile e rialzata da terra come per ogni prodotto alimentare
- c) quando il tecnico ha regolato la contropressione di Co₂ alla temperatura ambiente è necessario lasciare i fusti nel luogo deposto a riposo per almeno 8 ore prima della spillatura.

Manutenzione ordinaria

Si consiglia di effettuare la sterilizzazione ogni 60 giorni in condizione di normale utilizzo. In caso di prodotti artigianali particolari il lavaggio deve essere effettuato con scadenza inferiore a seconda del prodotto stesso.

Il tecnico è tenuto a:

- a) verificare gli attacchi del fusto per neutralizzare eventuali contaminazioni batteriche e perdite di Co₂
- b) controllare la tenuta e la giusta innestatura della bombola
- c) effettuare la pulizia del rubinetto e verificare la tenuta delle guarnizioni
- d) controllare i livelli dell'acqua della vasca: le serpentine e l'evaporatore

devono essere immersi.

e) controllare che il condensatore del frigo sia perfettamente pulito e libero da ostruzioni e impedimenti

f) controllare che la pompa di ricircolo funzioni correttamente

g) controllare che la contropressione di Co₂ sia regolata correttamente

h) controllare che l'acqua della vasca sia pulita

Manutenzione dell'esercente

Dove possibile si consiglia il montaggio di una testa di risciacquo collegata all'acquedotto per poter autonomamente effettuare il risciacquo dell'impianto ad ogni cambio fusto.

Questa operazione, se effettuata costantemente, porta degli enormi vantaggi economici e il massimo della qualità del prodotto stesso:

1 - il prodotto erogato è sempre perfetto perché in questo modo si previene la formazione di depositi di birra che causano le infezioni batteriche

2 - si mantiene pulita la linea risciacquata allontanando ogni rischio di contaminazione

3 - si mantiene in pressione la linea evitando problemi di schiuma che si forma quando si cambia il fusto. Allo stesso tempo si evitano inoltre sprechi di prodotto.

Operazioni quotidiane

1- lavare ogni giorno il rubinetto con acqua tiepida o calda senza usare detersivi o spugne abrasive

2- lavare con acqua calda la vaschetta raccogliocce e lo scarico del raccogliocce

3- il condensatore del frigo (o radiatore) dell'impianto deve essere sempre perfettamente pulito e libero da ostruzioni o impedimenti per garantire la circolazione d'aria necessaria per il raffreddamento del motore. Per la pulizia usare una spazzola morbida facendo attenzione a non danneggiare le alette del condensatore

4- controllare che il tubo dello scarico del troppo pieno sia libero da eventuali ostruzioni e che la vaschetta di raccolta sia vuota.

Attenzione: da non fare mai

Per la vostra sicurezza e incolumità:

- non accedere mai all'impianto senza aver tolto tensione
- non utilizzare mai ciabatte o prese multiple per i collegamenti elettrici dell'impianto spina
- non tenere mai le bombole di Co₂ al sole o vicino a fonti di calore
- non tenere mai le bombole di Co₂ a temperature al di sotto di 0°C o in celle frigorifere
- non stendere mai le bombole Co₂ in posizione orizzontale. Lavorare con la bombola distesa il gas non vaporizza ed entra in forma liquida nel prodotto.
- non spengere mai il gruppo frigo se non per periodi lunghi di chiusura o per manutenzione

Per un ottimo funzionamento:

- non conservare i fusti in ambienti troppo caldi o troppo freddi con temperature comprese tra i 15 ed i 25 °C
- non conservare i fusti in ambienti sporchi o in promiscuità con prodotti alimentari non sigillati o che conferiscano all'ambiente profumi persistenti
- non utilizzare veleni, deodoranti e diffusori di profumi o aromi nei magazzini di stoccaggio
- non conservare i fusti sul pavimento ma prevedere una pedana isolante
- dare la giusta rotazione ai fusti: consumare prima i fusti arrivati prima. (first in, first out)
- trasferire e far riposare i fusti almeno 8 ore prima dell'utilizzo nel magazzino di stoccaggio
- non spillare una bevanda, un vino o una birra con la bombola chiusa
- assicurarsi che la bombola sia correttamente innestata e completamente aperta
- non aggiungere additivi o altre sostanze all'acqua della vasca
- non versare mai la bevanda in bicchieri caldi, che siano di vetro, di ceramica, di plastica o di pla
- non usare detergenti profumati o brillantanti per il lavaggio dei bicchieri di birra
- per una spillatura ottimale di birra è consigliabile bagnare prima il bicchiere facendo uso o dei doppi lavelli con detergente neutro commestibile o con l'uso del rinfrescabicchieri. Queste procedure hanno lo scopo di togliere eventuali impurità dalla superficie interna del bicchiere e di raffreddarlo portandolo alla giusta temperatura

- non usare la rastrelliera con bicchieri sospesi e capovolti: il fumo, i vapori e la polvere si depositeranno all'interno del bicchiere contaminando così il prodotto
- non usare panni assorbenti per i ripiani dei bicchieri: la stoffa viene chiusa dal bicchiere e la condensa dell'umidità si depositerà sul panno provocando uno sgradevole odore
- il posizionamento corretto del bicchiere è capovolto su un supporto che gli permetta di respirare liberamente.