

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL
MODE D'EMPLOI ET MAINTENANCE



PASTORIZZATORE A
SERPENTINA MOD. P100

GIMAS srl

via Galilei 30 – zona industriale
31010 Marenno di Piave – TV Italia
Tel: +39 0438 499953 fax: +39 0438 497447
e-mail: info@gima.tv web: www.gimas.tv

Modello: P100

n. di serie:

Anno:

Peso:



ATTREZZATURA NON CERTIFICATA MOCA

Gentile cliente,
complimenti per aver scelto il pastorizzatore Gimas. Siamo certi che questo articolo vi aiuterà nella preparazione di prodotti di ottima qualità.

Questo manuale contiene importanti informazioni relative al montaggio, all'utilizzo e alla manutenzione del vostro pastorizzatore.

Un utilizzo idoneo vi consentirà di aumentare la qualità del vostro prodotto e di renderne l'utilizzo più confortevole.

ATTENZIONE!

Leggete attentamente le istruzioni riportate nel presente manuale. Questo manuale è parte integrante del prodotto e deve essere conservato in luogo sicuro per future consultazioni.

AVVERTENZE GENERALI

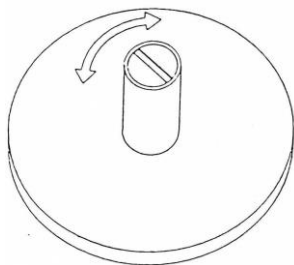
Al fine di rendere più sicuro il vostro lavoro, questo prodotto è stato realizzato con ogni precauzione possibile. **Vi ricordiamo che la prudenza è una regola insostituibile per l'utilizzo in sicurezza e prevenire incidenti.**

IMPORTANTE

Prima di utilizzare il pastorizzatore, verificare che i termometri segnino un valore corretto.

Utilizzare un termometro di precisione per controllare che la temperatura indicata dal termometro sia corretta e se necessario agire con un cacciavite sulla vite posta sul retro del termometro per impostare il valore corretto.

Eventuali urti o spostamenti del pastorizzatore potrebbero modificare la taratura del termometro.



Per evitare incidenti e assicurare le prestazioni ottimali, **il pastorizzatore non deve essere alterato o modificato** nei modi non approvati dal costruttore, né deve essere utilizzato in condizioni o scopi per i quali non è previsto. Ogni modifica arbitraria apportata a questa macchina **solleva il fabbricante da ogni responsabilità** derivante da conseguenti danni o lesioni.

INDOSSARE GLI ABITI ADATTI

L'operatore deve indossare abiti in grado di resistere ad un contatto accidentale con la fonte di calore che riscalda il pastorizzatore. Per l'imbottigliamento e la movimentazione dei contenitori caldi è opportuno indossare guanti robusti che consentano di prevenire scottature e ferimenti dovuti a rotture accidentali di contenitori di vetro.

INDICE

<u>AVVERTENZE GENERALI</u>	4
<u>CARATTERISTICHE TECNICHE</u>	7
<u>UTILIZZO PREVISTO DEL PASTORIZZATORE</u>	8
<u>1. PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO</u>	9
<u>2. PREPARAZIONE DEL PASTORIZZATORE</u>	10
<u>3. UTILIZZO DEL PASTORIZZATORE</u>	11
<u>4. PULIZIA</u>	13

CARATTERISTICHE TECNICHE

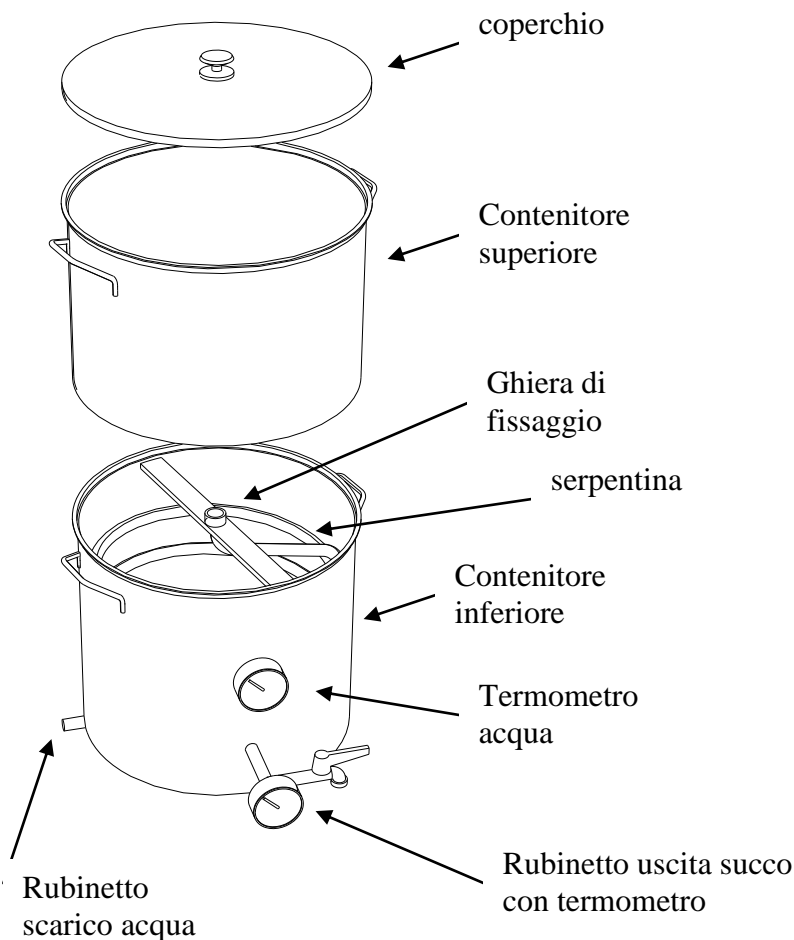
PASTORIZZATORE A SERPENTINA MOD. P100

Capacità contenitore succo: circa 40 litri

Capacità contenitore acqua : 50 litri

Temperatura minima succo in uscita: da 75°C a 80°C
(regolazione manuale)

Produzione massima: 100 litri ora (varia in base alla fonte di calore, alla densità del succo e alla sua temperatura)



UTILIZZO PREVISTO DEL PASTORIZZATORE

Il pastorizzatore è realizzato per il riscaldare ad una data temperatura il succo proveniente dalla spremitura della frutta.

Liquidi con densità elevata (marmellate) o con processo di fermentazione già in corso non possono essere utilizzati.

AVVERTENZA IMPORTANTE

Per motivi di igiene, salute e garanzia è assolutamente vietato l'utilizzo del pastorizzatore per la lavorazione di prodotti non alimentari. Ogni altro impiego sarà considerato contrario all'utilizzo previsto dal fabbricante che, pertanto, non potrà risultare responsabile dei danni a cose ed al pastorizzatore stesso oppure delle lesioni a persone che eventualmente ne derivino. Occorre considerare che nel prendersi il rischio nell'uso improprio si assume anche la responsabilità conseguente.

1. PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Il pastorizzatore riscalda il succo mediante l'immersione della serpentina in acqua calda in modo da evitare un surriscaldamento che si otterrebbe con il riscaldamento diretto (ad esempio pentola sul fuoco).

L'innalzamento della temperatura del succo ad almeno 75°C ne impedisce la fermentazione.

Il successivo imbottigliamento in contenitori con tappi ermetici permette la conservazione del prodotto mantenendone inalterate nel tempo le proprietà ed il gusto.

2. PREPARAZIONE DEL PASTORIZZATORE

Da eseguirsi prima dell'inizio d'ogni ciclo di lavoro.

Accertarsi della **perfetta pulizia del pastORIZZATORE e soprattutto di tutte le parti a contatto con prodotti alimentari**; la pulizia deve essere eseguita con acqua calda.

Accertarsi che il pastORIZZATORE sia posato su un supporto stabile e robusto in modo tale che anche a pieno carico non vi sia pericolo di ribaltamenti accidentali.

Accertarsi che la fonte di calore che riscaldereà il pastORIZZATORE non possa creare pericolo all'utilizzatore.

Verificare che il succo non abbia iniziato il processo di fermentazione. Se il succo è fermentato è possibile che non passi attraverso la serpentina e fuoriesca dal rubinetto inferiore. L'inizio del processo di fermentazione varia a seconda delle condizioni ambientali. Alla temperatura di 18°C il succo inizia a fermentare dopo circa 12 ore (valori indicativi inseriti solo a titolo di esempio).

Verificare la densità del succo prima di introdurlo nel pastORIZZATORE. La densità del succo determina la velocità di uscita del succo. Se il succo è troppo denso, la portata dello stesso in uscita può risultare molto bassa e addirittura nulla.

Se si desidera ottenere un succo imbottigliato che non formi depositi, è necessario filtrarlo o lasciarlo decantare in frigo prima di procedere a caricarlo nel pastORIZZATORE.

3. UTILIZZO DEL PASTORIZZATORE

Dopo essersi assicurati della perfetta pulizia del pastORIZZATORE si possono eseguire le operazioni necessarie all'imbottigliamento del succo.

3.1 Caricamento e avviamento

Accertarsi che il rubinetto di scarico acqua sia completamente chiuso.

Riempire di acqua fino a quasi all'orlo il contenitore inferiore .

Avvitare il contenitore superiore sul contenitore inferiore.
Fare attenzione a non stringere troppo in quanto si può danneggiare la filettatura o il giunto.

Riscaldare l'acqua fino alla temperatura desiderata, normalmente 90°C. La differenza tra la temperatura dell'acqua e quella del succo può essere di circa 10°C. ATTENZIONE: se non si raggiungono almeno i 75°C non si verifica il completo arresto del ciclo di fermentazione del succo, quindi per effetto delle tolleranze degli strumenti di misura è consigliabile imbottigliare il succo ad almeno 78-80°C. Mantenere questa temperatura regolando opportunamente il fuoco o la velocità di imbottigliamento.

Accertarsi che il rubinetto di uscita del succo sia completamente chiuso.

Introdurre il succo nel contenitore superiore.

3.2 Imbottigliamento

Porre la bottiglia sotto il rubinetto. **ATTENZIONE: non tenere la bottiglia in mano mentre la riempite** in quanto il vetro può rompersi a causa dello shock termico. E' preferibile porre la bottiglia in un tegame o altro contenitore che possa raccogliere le eventuali schegge.

Fare molta attenzione ad eventuali uscite di fiamma dalla fonte di calore, potrebbero rovinare i rubinetti.

Aprire il rubinetto e riempite la bottiglia fino all'orlo.

Dopo la prima apertura del rubinetto trascorre un tempo di circa un minuto per la fuoriuscita del primo succo.

Controllate la temperatura posta sul termometro del rubinetto e regolare il flusso del succo in modo che questa non scenda sotto il valore desiderato.

IMPORTANTE: è necessario imbottigliare il succo con una certa regolarità per non avere differenze di temperature.

Tappare **IMMEDIATAMENTE** la bottiglia dopo il riempimento, accertarsi che la chiusura sia ermetica.

4. PULIZIA

IMPORTANTE: la pulizia della serpentina v  effettuata immediatamente dopo aver terminato la fuoriuscita del succo. Non lasciare che il succo possa seccarsi all'interno della serpentina. Lavare con acqua calda e aceto o altro prodotto detergente alimentare.

Dato l'impiego del pastorizzatore con prodotti alimentari, la sua pulizia e dell'ambiente circostante   cosa fondamentale per la salute e l'igiene del prodotto finito.

Non utilizzare per la pulizia in nessun caso prodotti chimici non alimentari.

Dear customer,
thank you for choosing the pasteurizer Gimas.
We are sure that its performance will meet your requirements.
In this handbook you will find the necessary instructions on how to use and service it.
This manual contains important information regarding the assembly, use and maintenance of your pasteurizer.
Proper use will allow you to enhance your comfort and quality even more

WARNING!

Carefully read the instructions given in this manual, that are an essential part of the product, and keep it for future reference.

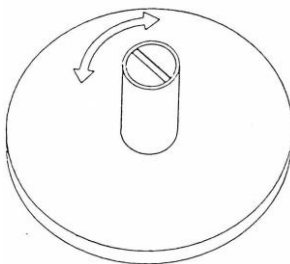
GENERAL WARNINGS

This machine has been manufactured to make your work as safe as possible. **Caution is, nevertheless, the golden rule to follow to prevent accidents.**

IMPORTANT

Before using the pasteurizer, make sure that the thermometers register the correct value.

Use a precision thermometer to control that the temperature indicated by the thermometer is correct. If necessary, act on the screw placed on the back of thermometer by mean of screwdriver to set up the correct value. In case of bumps or shifts, the setting of thermometer may suffer modification.



To prevent accident and ensure best performance **the machine must not be modified or altered** unless authorised by the manufacturer. Nor must it be used in conditions or for purposes other than those for which it has been expressly designed. Any arbitrary modification implemented in this machine will automatically **exempt the manufacturer from any liabilities** for ensuring damage or injury.

WEAR ADEQUATE CLOTHING

Be sure to wear clothing that can withstand an accidental contact with the machine's heating source, prevent burns and wounding due to accidental rupture of glass containers, wear robust gloves for the bottling and handling operations.

INDEX

TECHNICAL CHARACTERISTICS OF COILED PASTEURIZER	
MOD. P100.....	17
USE OF THE PASTEURIZER	18
1. OPERATING PRINCIPLE	19
2. PREPARING THE MACHINE.....	20
3. OPERATING THE MACHINE	21
4. CLEANING	23

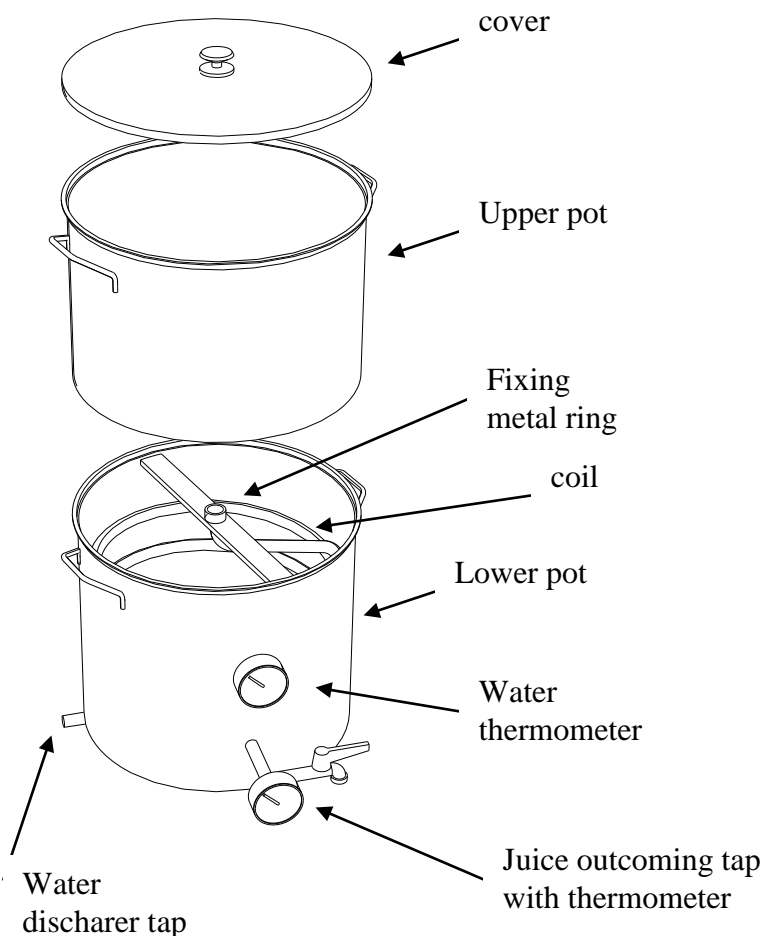
TECHNICAL CHARACTERISTICS OF COILED PASTEURIZER MOD. P100

Juice container's capacity: about 40 litres

Water container's capacity : 50 litres

Min. temperature of out coming juice: from 75°C to 80°C (manual adjustment)

Max. production : 100 litres per hour (it varies depending on the juice density, the juice initial temperature and the power of the heat source)



USE OF THE PASTEURIZER

The pasteurizer has been studied to warm up to a certain temperature the juice coming out from fruit's squeezing operations.

High density liquids (jams), or with an ongoing fermentation process cannot be used.

WARNING

For reasons of hygiene, health and warranty, it is strictly prohibited to use the machine for the processing of substances other than foods. Any other uses are contrary to the applications as originally intended by the manufacturer, who shall consequently not be held liable for any damage to the machine itself or to other objects, or for any injuries to persons that may arise thereof. In taking the risk of misuse, the user will be held responsible for any consequences.

1. OPERATING PRINCIPLE

The machine heats the juice by immersing the coil in hot water so to avoid the overheating that could be acquired with a direct heating (for example on fire).

Juice temperature raising to at least 75°C prevents its fermentation.

The following bottling into containers with hermetic stoppers allows food preservation keeping unchanged characteristics and flavour course of time.

2. PREPARING THE MACHINE

Prepare the machine before every process cycle.

Be sure that the machine, especially parts which come in contact with food products, are perfectly clean; use hot water to clean.

Position the machine on a stable and strong support to prevent accidental overturn when full loaded.

The heating source that will heat the machine must not be dangerous for the user.

Be sure that the juice has not started fermentation process, otherwise it might not pass through the coil and come out from the lower tap.

The beginning of fermentation process varies according to the environmental conditions. At the temperature of 18°C the juice starts the process after about 12 hours (indicative values, just as an example).

Check juice density before putting it into the machine, its density determines the speed of juice in coming out. In case the juice is too thick, its outflow can be very slow or it could not come out at all.

To obtain a bottled juice without deposit, it's necessary to filter the juice, or leave it in the refrigerator, before putting into the machine.

3. OPERATING THE MACHINE

After having ensured perfect cleanliness of the machine, proceed with bottling operations as required.

3.1 Loading and starting

Make sure the water discharger tap is perfectly turned off

Fill in the lower pot up with water almost up to the brim.

Screw upper pot on the lower one.

Don't tighten too much to avoid damages to the thread or the connection.

Heat the water until the desired temperature is reached, which is usually 90°C. The difference between the water and the juice temperatures could be of about 10 °C. **WARNING:** if you do not reach at least 75°C, the juice fermentation cycle does not completely stop; as a result, because of the tolerances in measuring instruments, it is recommended to put the juice in bottles with a temperature of at least 78-80°C. Maintain this temperature by appropriately adjusting the fire and the bottling speed.

Make sure the water discharger tap is perfectly turned off

Put the juice into the upper pot.

3.2 BOTTLING

Put the bottle under the tap. **Warning: don't hold the bottle in your hands during filling process**, because of thermal shock the glass could break into splinters: put the bottle into a pan that could gather them.

Be very careful with any fire exits from the heat source, as they could ruin the exhaust valves.

Open the tap and fill in the bottle to the brim.

Juice takes about one minute to come out after opening the tap for the first time.

Check the temperature on tap's thermometer and regulate the flow so that temperature doesn't go under the required value.

IMPORTANT: You must put the juice in bottles on a regular basis to avoid differences in temperature.

Cork the bottle **IMMEDIATELY** after filling, be sure it's hermetic sealed.

4. CLEANING

IMPORTANT:

the coil must be cleaned immediately after juice finishes to come out. The juice must not dry inside the coil. Use hot water with vinegar or nutritional products to clean.

For healthy and hygienic processing of nutritional products, be sure to keep your machine and the surrounding environment clean.

Never use chemical non-nutritional products to clean.

Chers clients,
Félicitations pour avoir choisi le pasteurisateur Gimas. Nous sommes certain que ce produit vous aidera à la réalisation de produits d'une excellente qualité.
Ce mode d'emploi contient d'importantes informations relatives au montage, à l'utilisation et à la maintenance de votre pasteurisateur.
Une utilisation adéquate vous permettra d'augmenter la qualité de votre produit et d'en rendre l'utilisation plus agréable.

ATTENTION!

Lire attentivement les instructions présentes dans ce mode d'emploi. Ce mode d'emploi est une pièce à part entière du produit et doit être conservé en lieu sûr pour de futures consultations.

INFORMATIONS GENERALES

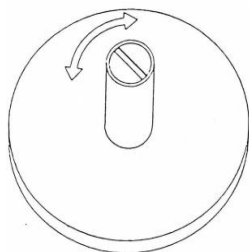
Afin de rendre plus sûr votre travail, ce produit a été réalisé avec toutes les précautions possibles. **Nous vous rappelons que la prudence est une règle irremplaçable pour l'utilisation en toute sécurité et pour éviter les accidents.**

IMPORTANT

Avant d'utiliser le pasteurisateur, vérifier que les thermomètres aient des valeurs correctes.

Utiliser un thermomètre de précision pour contrôler que la température indiquée par le thermomètre soit correcte et si nécessaire agir avec un tournevis sur la vis située sur l'arrière du thermomètre pour régler la valeur correcte.

Eventuels chocs ou déplacements du pasteurisateur pourraient modifier le réglage du thermomètre.



Pour éviter les accidents et assurer les meilleures prestations, **le pasteurisateur ne doit pas être altéré ou modifier** sans l'approbation du constructeur, ni ne doit être utilisé dans des conditions et à des fins pour lesquels il n'est pas prévu. Toutes modifications arbitraires portées à cette machine **décharge le fabricant de toutes responsabilités** concernant les dégâts matériels ou physiques qui pourraient subvenir.

PORTER LES VETEMENTS ADAPTES

L'utilisateur doit porter des vêtements capables de résister à un contact accidentel avec la source de chaleur qui réchauffe le pasteurisateur. Pour la mise en bouteille et la manipulation des conteneurs chauds, il convient de porter des gants renforcés qui permettent d'éviter les brûlures et les plaies dues à la rupture accidentelle des récipients de verre.

INDEX

INFORMATIONS GENERALES	24
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	27
UTILISATIONS PREVUES DU PASTEURISATEUR.....	28
1. PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT	29
2. PREPARATION DU PASTEURISATEUR	30
3. UTILISATION DU PASTEURISATEUR.....	31
4. NETTOYAGE	33

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

PASTEURISATEUR A SERPENTIN

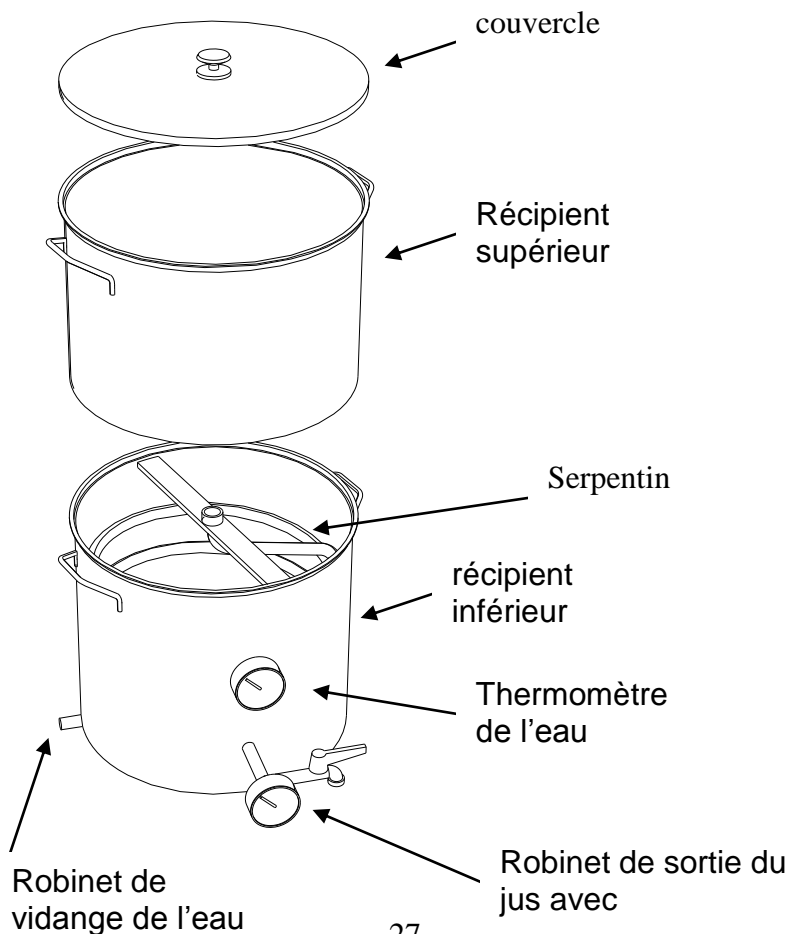
MOD. P100

Capacité du récipient du jus : environ 40 l

Capacité de récipient de l'eau : l 50

Température du jus à la sortie: de 75°C à 80°C (régulation manuelle)

Production maximale: 100 litres par heure (varie selon la densité du jus, la température initiale du jus et la puissance de la source de chaleur)



UTILISATIONS PREVUES DU PASTEURISATEUR

Le pasteurisateur est conçu pour réchauffer à une température donnée le jus provenant du pressurage des fruits.

Les liquides dont la densité est élevée (confitures) ou étant déjà en processus de fermentation ne peuvent pas être utilisés.

INFORMATION IMPORTANTE

Pour des raisons d'hygiène, de santé et de garantie il est formellement interdit l'utilisation du pasteurisateur pour le travail de produits non alimentaires. Tout autre emploi sera considéré contraire à l'utilisation prévue par le fabricant qui ne pourra donc pas être responsable des dégâts matériels ou des dégâts au pasteurisateur lui-même ou bien des dégâts physiques qui pourraient en découler. Il faut considérer que si vous prenez le risque d'un usage non approprié, vous vous assumez la responsabilité qui en découlera.

1. PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le pasteurisateur réchauffe le jus par l'intermédiaire du serpentin dans l'eau chaude de façon à éviter une surchauffe à laquelle on arriverait avec un chauffage direct (par exemple la casserole sur le feu).

L'élévation de la température à au moins 75°C en empêche la fermentation.

La mise en bouteille successive avec bouchons hermétiques permet la conservation du produit tout en maintenant les propriétés et le goût de ce dernier au fil du temps.

2. PREPARATION DU PASTEURISATEUR

A effectuer avant chaque cycle de travail.

S'assurer de la **parfaite propreté du pasteurisateur et surtout de toutes les parties en contact avec les produits alimentaires**; le nettoyage doit être effectué à l'eau chaude.

S'assurer que le pasteurisateur soit posé sur un support stable et robuste de façon à ce que lors du chargement il n'y est pas danger de renversement accidentel.

S'assurer que la source de chaleur qui réchauffera le pasteurisateur ne puisse pas causer de danger pour l'utilisateur.

Vérifier que le jus n'ait pas commencer le processus de fermentation. Si le jus a fermenté, il est possible qu'il ne passe pas dans le serpentin et qu'il s'échappe du robinet inférieur. Le début du processus de fermentation varie en fonction des conditions du milieu ambiant. A 18°C le jus commence à fermenter après 12 heures (valeurs indicatives prises uniquement à titre d'exemple).

Vérifier la densité du jus avant de l'introduire dans le pasteurisateur. La densité du jus détermine la vitesse de sortie du jus. Si le jus est trop dense, le débit de celui-ci à la sortie peut résulter très bas ou bien même nul. Il peut donc être utile de filtrer ou décanter le jus avant de l'introduire dans le pasteurisateur.

Si l'on désire obtenir un jus qui une fois embouteillé, ne forme pas de dépôt, il est nécessaire de le filtrer ou bien de le laisser décanter au frigo avant de l'introduire dans le pasteurisateur.

3. UTILISATION DU PASTEURISATEUR

Après s'être assuré de la parfaite propreté du pasteurisateur il sera possible de suivre les opérations nécessaires à la mise en bouteille du jus.

3.1 Chargement et mise en marche

S'assurer que le robinet d'évacuation de l'eau soit fermé.

Remplir d'eau presque jusqu'au bord du récipient inférieur.

Visser le récipient supérieur sur le récipient inférieur.
Faire attention à ne pas serrer trop fort afin de ne pas endommager le filetage.

Chauffer l'eau jusqu'à la température désirée, généralement 90°C. La différence entre la température de l'eau et du jus peut être d'environ 10°C.

ATTENTION : Si vous n'avez pas atteint au moins 75°C, l'arrêt du processus de fermentation du jus ne fera pas complètement. Par conséquent, pour assurer la tolérance des instruments de mesure, il est souhaitable d'effectuer la mise en bouteille du jus à au moins 78-80°C. Cette température peut être maintenue en réglant le feu et par une mise en bouteille rapide. S'assurer que le robinet de sortie du jus soit complètement fermé.

Introduire le jus dans le récipient supérieur.

3.2 Mise en bouteille

Disposer la bouteille sous le robinet. **ATTENTION: ne pas tenir la bouteille à la main pendant le remplissage** car le verre peut se rompre à cause du choc thermique. Il convient de disposer la bouteille dans une grande casserole ou autre récipient qui puisse recueillir les éventuels éclats de verre.

Soyez très prudent avec n'importe quel type de sorties de flamme de la source de chaleur, car elles pourraient abîmer les robinets de purge.

Ouvrir le robinet et remplir la bouteille jusqu'au sommet.

Après la première ouverture du robinet, environ une minute s'écoule avant la sortie du premier jus.

Contrôlez la température placée sur le thermomètre du robinet et régler le débit du jus de façon à ce que celui-ci ne descende pas en dessous de la valeur désirée.

IMPORTANT : il est nécessaire d'effectuer la mise en bouteille de jus régulièrement pour éviter des différences de température.

Fermer **IMMEDIATEMENT** la bouteille après le remplissage, s'assurer que la fermeture soit hermétique.

4. NETTOYAGE

IMPORTANT: le nettoyage du serpentin doit être effectué immédiatement après avoir terminé l'extraction du jus. Ne pas laisser que le jus puisse sécher à l'intérieur du serpentin. Laver à l'eau chaude et au vinaigre ou autres produits détersifs alimentaires.

Etant donné l'emploi du pasteurisateur avec les produits alimentaires, son nettoyage et le milieu ambiant qui l'entoure est un élément fondamental pour la santé et l'hygiène du produit fini.

N'utiliser en aucun cas pour le nettoyage, des produits chimiques non alimentaires.