



# Gebruikershandleiding

**NA 9420**



Win Equipment B.V.  
De Kronkels 31  
3752 LM Bunschoten  
Nederland

Tel.:  
E-mail:

+ 31 (0)33 299 22 66  
[service@nissei.nl](mailto:service@nissei.nl)



# Inhoud

|          |                                   |           |
|----------|-----------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Inleiding</b>                  | <b>5</b>  |
| 1.1      | Doel                              | 5         |
| 1.2      | Fabrikant                         | 5         |
| 1.3      | Machine-identificatie             | 5         |
| 1.4      | Garantie                          | 6         |
| 1.5      | Toebehoren                        | 6         |
| 1.6      | Aansprakelijkheid                 | 6         |
| 1.7      | Copyright                         | 6         |
| <b>2</b> | <b>Veiligheid</b>                 | <b>7</b>  |
| 2.1      | Symbolen in dit boek              | 7         |
| 2.2      | Noodstop                          | 7         |
| 2.3      | Veiligheidssymbolen op de machine | 8         |
| 2.4      | Veiligheidsvoorschriften          | 9         |
| 2.5      | Bediening en onderhoud            | 10        |
| 2.6      | Hygiëne                           | 10        |
| 2.7      | Opslag                            | 10        |
| <b>3</b> | <b>Installatie</b>                | <b>11</b> |
| 3.1      | Inleiding                         | 11        |
| 3.2      | Plaatsingsruimte                  | 11        |
| 3.3      | Aansluiten elektrisch             | 11        |
| <b>4</b> | <b>Machinebeschrijving</b>        | <b>12</b> |
| 4.1      | Machineoverzicht                  | 12        |
| 4.2      | Bedieningspaneel                  | 13        |
| <b>5</b> | <b>Bediening</b>                  | <b>15</b> |
| 5.1      | Opstarten (begin werkdag)         | 15        |
| 5.2      | Afsluiten (einde werkdag)         | 17        |
|          | Afsluiten & stand by              | 17        |
|          | Afsluiten & pasteuriseren         | 18        |
| 5.3      | Noodstop                          | 19        |
| 5.4      | Aan/uitschakelen                  | 19        |
| 5.5      | Viscositeit aanpassen             | 20        |
| <b>6</b> | <b>Storingen</b>                  | <b>21</b> |
| 6.1      | Inleiding                         | 21        |
| 6.2      | Meldingen op display              | 21        |
| 6.3      | Storingstabel                     | 22        |
| <b>7</b> | <b>Onderhoud</b>                  | <b>24</b> |
| 7.1      | Veiligheidsvoorschriften          | 24        |
| 7.2      | Algemene aanwijzingen             | 24        |

|                  |                                                                           |           |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                  | Benodigdheden . . . . .                                                   | 25        |
|                  | Preventief onderhoud . . . . .                                            | 25        |
|                  | Reinigen en desinfecteren . . . . .                                       | 26        |
|                  | Ontkalken . . . . .                                                       | 27        |
|                  | Reinigen luchtfilter (optioneel) . . . . .                                | 27        |
| 7.3              | (De)montage, reiniging, ontkalken en desinfectie van de machine . . . . . | 27        |
|                  | Werkwijze . . . . .                                                       | 27        |
|                  | Ontdooien en leegtappen machine . . . . .                                 | 28        |
|                  | Reinigen mixtank en cilinder . . . . .                                    | 29        |
|                  | Ontkalken machine. . . . .                                                | 30        |
|                  | Verwijderen ijskop en roerwerk cilinder . . . . .                         | 31        |
|                  | Demontage ijskop, roerwerk cilinder en mixpijpje . . . . .                | 32        |
|                  | Reinigen en desinfecteren onderdelen . . . . .                            | 32        |
|                  | Montage ijskop, roerwerk cilinder en mixpijpje . . . . .                  | 33        |
|                  | Desinfecteren machine . . . . .                                           | 34        |
|                  | Opstarten machine. . . . .                                                | 35        |
| 7.4              | Jaarlijks onderhoud. . . . .                                              | 36        |
| <b>8</b>         | <b>Transport en opslag. . . . .</b>                                       | <b>37</b> |
| 8.1              | Transport . . . . .                                                       | 37        |
| 8.2              | Opslag . . . . .                                                          | 37        |
| <b>9</b>         | <b>Afdanken. . . . .</b>                                                  | <b>38</b> |
| 9.1              | Milieu-aspecten . . . . .                                                 | 38        |
| <b>Bijlage 1</b> | <b>Specificaties. . . . .</b>                                             | <b>39</b> |
| <b>Bijlage 2</b> | <b>Reserve onderdelen . . . . .</b>                                       | <b>40</b> |
| <b>Bijlage 3</b> | <b>EG-verklaring . . . . .</b>                                            | <b>42</b> |

# 1 Inleiding

## 1.1 Doel

Deze Gebruikershandleiding is bedoeld om de gebruiker van informatie te voorzien met betrekking tot het gebruik en onderhoud van de NA 9420 .



**Lees deze Gebruikershandleiding aandachtig door voordat u de machine in gebruik neemt.**

## 1.2 Fabrikant

Win Equipment B.V.  
De Kronkels 31  
3752 LM Bunschoten  
Nederland

Tel.: + 31 (0)33 299 22 66  
E-mail: [service@nissei.nl](mailto:service@nissei.nl)



## 1.3 Machine-identificatie

Op de achterzijde van de machine is de machineplaat aangebracht. Deze plaat is voorzien van de CE-markering. Dit houdt in dat deze machine voldoet aan de fundamentele veiligheids- en gezondheid-eisen van de Europese Unie.

|                                                                                     |                 |                                                                                     |                       |                                                        |                                                                   |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--|
|  |                 |  | <b>NISSEI FREEZER</b> |                                                        | Hermetically sealed system contains fluorinated greenhouse gases. |  |
| MODEL                                                                               | NA9420AEG       | R404A charge                                                                        | 530 Gram              |                                                        |                                                                   |  |
| SERIAL NR.                                                                          | E6170001        | GWP                                                                                 | 3922                  |                                                        |                                                                   |  |
| POWER 50Hz                                                                          | 400 V ; 3 Phase | CO <sub>2</sub> equivalent                                                          | 2,078 Ton             |                                                        |                                                                   |  |
| Dasher motor                                                                        | 400 W           | Test pressures:                                                                     |                       |                                                        |                                                                   |  |
| Compressor                                                                          | 750 W           | High side                                                                           | 2.1 MPa               |                                                        |                                                                   |  |
| Consumption                                                                         | 3.4 A           | Low side                                                                            | 1.5 MPa               |                                                        |                                                                   |  |
| MANUFACTURER :                                                                      |                 |                                                                                     |                       | IMPORTER E.U. :                                        |                                                                   |  |
| <b>NISSEI COMPANY LTD</b>                                                           |                 |                                                                                     |                       | <b>WIN EQUIPMENT B.V.</b>                              |                                                                   |  |
| 2-11 3-CHOME HAGINOSHO,<br>TAKATSUKI-SHI, OSAKA-FU,<br>569-0093 JAPAN               |                 |                                                                                     |                       | De KRONKELS 31<br>3752LM BUNSCHOTEN<br>the NETHERLANDS |                                                                   |  |

## 1.4 Garantie

Win Equipment B.V. geeft op nieuwe machines 5 jaar garantie op kostbare onderdelen en 12 maanden garantie op niet slijtende onderdelen en reparatiekosten. Conform de voorwaarden vermeld in de orderbevestiging.

## 1.5 Toebehoren

De volgende zaken worden bij de machine meegeleverd:

- Gebruikershandleiding
- O-ringwipper
- Reinigingsborstel, smal en breed
- Tube smeermiddel (Petrogel)
- Spuitflacon desinfectiemiddel
- Vervangingsset O-ringen
- Setje zekeringen

## 1.6 Aansprakelijkheid

Win Equipment B.V. is niet aansprakelijk voor onveilige situaties, ongevallen en/of schade die het gevolg zijn van één van de volgende punten:

- Het negeren van waarschuwingen of voorschriften zoals weergegeven op de machine of in deze Gebruikershandleiding.
- Het gebruik van de machine voor andere toepassingen of onder andere omstandigheden dan aangegeven in deze Gebruikershandleiding.
- Het aanbrengen van wijzigingen aan de machine van enigerlei aard. Hieronder valt ook het toepassen van andere vervangingsonderdelen.
- Onvoldoende onderhoud.

Win Equipment B.V. is niet aansprakelijk voor gevolgschade bij storingen aan de machine zoals schade aan producten, bedrijfsonderbrekingen, productieverlies, enzovoort.

## 1.7 Copyright

Copyright © 2018 Win Equipment B.V.

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm, of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant.

# 2 Veiligheid

## 2.1 Symbolen in dit boek

Hieronder is een verklaring gegeven van symbolen, die in dit boek kunnen worden gebruikt om de lezer te attenderen op bijzondere situaties.



**Wees voorzichtig:**

- er kan zich een ongeval voordoen of;
  - er kan schade aan de machine ontstaan.
- Niet doen !!!**



**Suggestie om taken of handelingen makkelijker uit te voeren.**



**Doorlezen van hetgeen aangegeven wordt is belangrijk.**



**Wachten voordat met de volgende handeling verder kan worden gegaan.**

## 2.2 Noodstop

Bij gevaar voor mens of machine moet direct de noodstop-knop worden ingedrukt.

De gehele machine stopt direct en de spanning wordt uitgeschakeld. Het noodcircuit is nu in werking getreden.

De werking van de noodstop staat beschreven in hoofdstuk 5.3 - 'Noodstop'.



**Gebruik in geval van gevaar voor mens of machine direct de noodstop.**



**Personen die de machine bedienen, moeten op de hoogte zijn van de werking en de plaats van de noodstop-knop.**

## 2.3 Veiligheidssymbolen op de machine

Op de machine zijn de volgende veiligheidssymbolen aangebracht:

Gevaar voor beknelling van de hand.

Dit pictogram is aan de bovenzijde van de machine naast de mixtank aangebracht.



Niet afspuiten met water.

Dit pictogram is aan de achterzijde van de machine bij de ventilatiesleuven aangebracht.



Gevaar voor elektrische spanning.

Dit pictogram is binnen de omkasting aangebracht.



## 2.4 Veiligheidsvoorschriften

De machine voldoet aan de fundamentele veiligheids- en gezondheidseisen uit de relevante richtlijnen van de Europese Gemeenschappen.

Bij onoordeelkundig of onachtzaam gebruik kunnen zich toch gevaarlijke situaties voordoen. Neem daarom de volgende algemene veiligheidsvoorschriften in acht:

- Sluit de machine aan in overeenstemming met de fundamentele veiligheids- en gezondheidseisen van de betreffende Europese richtlijnen.
- Pas op met loshangende kleding en haren.
- Houdt uw handen uit de buurt van gevaarlijke zones.
- Zet nooit spanning op de machine als personen met de machine in aanraking zijn.
- Neem vóór dat u onderhoudswerkzaamheden aan de machine uitvoert, de stekker uit het stopcontact.
- Defecte veiligheidsvoorzieningen moeten vervangen worden voordat de machine in productie wordt gesteld.
- De machine dient te worden onderhouden volgens de voorschriften van hoofdstuk 7 - 'Onderhoud' op pagina 24.
- Het is niet toegestaan aanpassingen aan de machine door te voeren zonder voorafgaande toestemmingen van de fabrikant.
- De correcte werking van de veiligheidsvoorziening van de machine dient wekelijks te worden gecontroleerd.
- Verwijder nooit de beplating van de machine. Er zijn geen onderdelen die u zelf kunt vervangen of afstellen.
- Verwijder of bedek geen labels op de machine.



**De in dit document vermelde veiligheids-voorschriften moeten in acht worden genomen. Afwijken van de voorschriften kan onacceptabele risico's veroorzaken.**

## 2.5 Bediening en onderhoud

Bediening, onderhoud en schoonmaken van de machine mag alleen door getraind personeel plaats vinden. De eindgebruiker bepaalt op welke gronden het personeel hiertoe bevoegd is.

## 2.6 Hygiëne

Een goede hygiëne is erg belangrijk houdt u daarom aan de volgende regels:

- **Reinig en desinfecteer** de machine minimaal volgens de richtlijnen van de hygiëncode ijsbereiding echter, minimaal 1 maal per 6 weken.
- **Ontkalk** de machine elke 2<sup>e</sup> tot 4<sup>e</sup> schoonmaakbeurt, afhankelijk van de vervuiling, echter minimaal 2 keer per jaar.
- **Gebruik** van de aanbevolen reinigings-, desinfectie- en ontkalkingsmiddelen zorgt voor een optimaal resultaat.
- **Gebruik** alleen de voorgeschreven smeermiddelen.



**Een goede hygiëne zorgt voor beter ijs en tevreden klanten.**



**De gebruiker blijft altijd zelf verantwoordelijk voor een goede hygiëne.**

## 2.7 Opslag

Om vorstschade aan de machine te voorkomen moet de machine als deze niet gebruikt wordt altijd worden opgeslagen bij een temperatuur tussen 4°C en 50°C.



**Voorkom vorstschade. Sla de machine als deze niet gebruikt wordt op bij een temperatuur tussen de 4°C en 50°C.**

# 3 Installatie



**Lees dit hoofdstuk aandachtig door, voordat u de machine gaat installeren. Alleen dan is optimale veiligheid verzekerd.**

## 3.1 Inleiding

De eerste installatie wordt door de fabrikant uitgevoerd. Bij het verplaatsen van de machine wordt geadviseerd contact op te nemen met Win Equipment B.V.



**Het installeren van de machine mag alleen door deskundig personeel worden uitgevoerd.**

## 3.2 Plaatsingsruimte

- Plaats de machine NIET buiten.
- Plaats de machine op een stevige, vlakke ondergrond. (Om trillingen en lawaai te voorkomen.)
- Houd aan de achterzijde 10 cm en aan de zijkanten 2 cm vrij voor ventilatie.
- Plaats de machine niet in direct zonlicht (ook niet achter glas) of dicht bij een warmtebron (bijv. radiator of frituuroven).
- Plaats de machine in een ruimte met een temperatuur tussen de +5°C en +35°C.

## 3.3 Aansluiten elektrisch

- Sluit de stekker van de machine aan op een zogenaamde krachtstroomaansluiting (400 Volt, 3 x 16 Amp + PE).



**Let op dat bij het plaatsen de machine niet op het aansluitsnoer wordt geplaatst. Dit kan tot beschadiging van de isolatie en kortsluiting leiden.**

# 4 Machinebeschrijving

## 4.1 Machineoverzicht



- 1. Mixtank
- 2. Bedieningspaneel
- 3. IJskop met taphandel
- 4. Lekbakje
- 5. Aan/uit schakelaar (achterzijde machine)
- 6. Vrijgaveknop bedieningspaneel (achter het lekbakje, optie)

## 4.2 Bedieningspaneel



**Let op! Wanneer de machine is uitgerust met de optionele vrijgaveknop reageren de toetsen van het bedieningspaneel alleen als gelijktijdig de vrijgaveknop achter het lekbakje wordt ingedrukt.**



- **OFF**  
Indrukken schakelt de machine uit.



**Voordat er van mode verandert kan worden eerst op 'OFF' drukken.**

- **PASTEURISING**  
Zet de machine in pasteurisatie-mode. De ijsmix in de cilinder en mixtank wordt verhit en teruggekoeld.
- **STAND BY**  
Zet de machine in stand-by-mode. De cilinder en mix-tank gekoeld op circa 5°C.
- **RUN**  
Zet de machine in bedrijfs-mode. Er kan ijs worden getapt.
- **WASH**  
Zet de machine in wash-mode, schakelt het roerwerk in de cilinder in.
- **REFRESH (gelijktijdig indrukken STANDBY en RUN)**  
Zet de machine in refresh-mode. De ijsmix in de cilinder wordt ontdooid en opnieuw bevroren.
- **CHECK AIRFLOW**  
Controlelamp luchtstroom koeling, gaat ROOD branden als de machine te warm wordt.



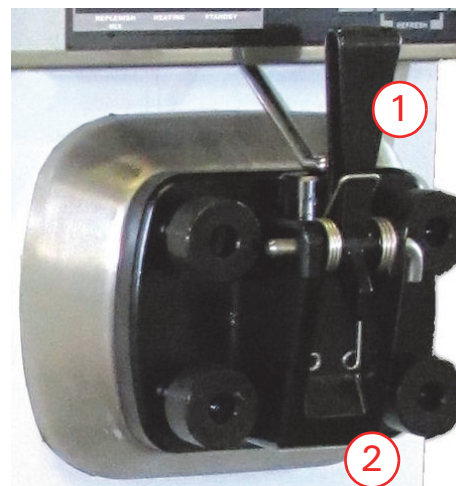
**Controleer of er een vrije luchtstroom naar de onderzijde van de machine mogelijk is en dat de luchtuitstroom opening aan de bovenzijde van de machine niet geblokkeerd is.**

- **- en +**  
Keuzetoetsen voor het verlagen of verhogen van de viscositeit.
- **STANDBY**  
Controlelamp, gaat GROEN branden na de pasteuriseer cyclus.

- **HEATING**  
Controlelamp, gaat ROOD branden tijdens ontdooien.
- **REPLENISH**  
Controlelamp, gaat GEEL knipperen als er te weinig ijsmix in de mixtank zit.

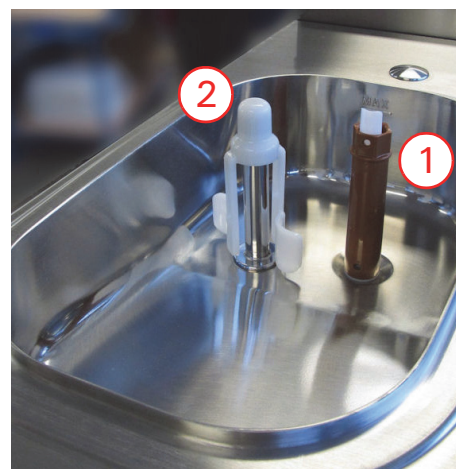
### IJskop

1. Taphendel softijs
- Aan de onderzijde van de ijskop zit de:
2. Tapopening softijs



### Mixtank

1. Mixpijpje
2. Roerwerk mixtank



### Buffetbediening (optioneel)

1. Gecamoufleerde buffet knop.
- De selectie knoppen werken alleen als deze tegelijk met de buffet knop worden ingedrukt.



**De buffet knop voorkomt dat klanten de machine onbedoeld bedienen.**



# 5 Bediening

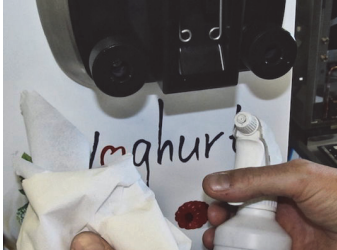
## 5.1 Opstarten (begin werkdag)

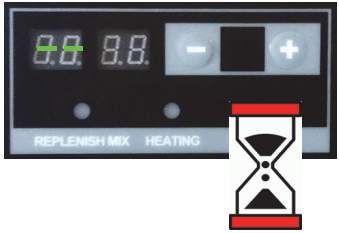
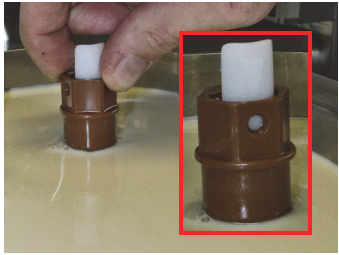


Controleer eerst of de machine op 'STANDBY' staat, is dit niet het geval dan de temperatuur van de mix in de mixtank meten. Bij een temperatuur hoger dan 7°C de machine leeghalen, reinigen en desinfecteren (zie hoofdstuk 7 - 'Onderhoud' op pagina 24).  
Bij een temperatuur lager dan 7°C de machine voor gebruik eerst pasteuriseren.



Let op! Wanneer de machine is uitgerust met de optionele vrijgaveknop reageren de toetsen van het bedieningspaneel alleen als gelijktijdig de vrijgaveknop achter het lekbakje wordt ingedrukt..

|                                                                                     |                                                                                      |                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  <b>10 min</b> |
| <p>1. Druk op 'OFF'.</p>                                                            | <p>2. Druk op 'WASH'.</p>                                                            | <p>3. Wacht ongeveer 10 minuten.</p>                                                                |
|  |  |                |
| <p>4. Druk op 'OFF'.</p>                                                            | <p>5. Druk op 'RUN'.</p>                                                             | <p>6. Reinig de ijskop met een afwasborstel, een schone doek (papier) en alcohol.</p>               |

|                                                                                   |                                                                                                                   |                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                 |                |
| <p>7. <b>Wacht</b> tot er 2 streepjes in de linker display staan.</p>             | <p>8. <b>Draai</b> het mixpijpje in de 'open' stand. (O-gaatje buiten pijpje onder de pijl van binnen pijpje)</p> | <p>9. <b>Tap</b> één ijsje, proef deze en gooi deze weg. De machine is nu klaar voor gebruik.</p> |

## 5.2 Afsluiten (einde werkdag)

Het uitschakelen van de machine is niet elke dag hetzelfde. Er is de keuze tussen afsluiten & stand by en afsluiten & pasteuriseren.

### Hygiënecode ijsbereiding

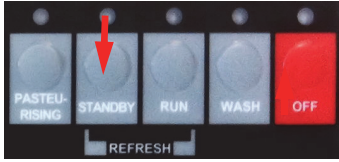
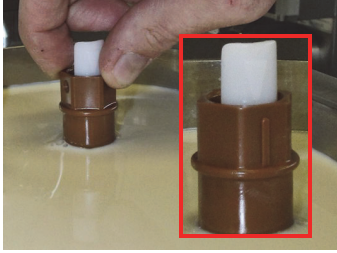
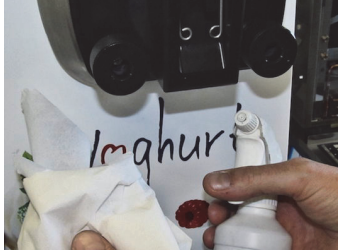
Deze hygiënecode geeft de volgende richtlijnen voor pasteuriseren:

- Pasteuriseren vindt plaats nadat de mix is bijgevuld.
- Laat de machine aan het einde van de dag altijd pasteuriseren.  
(Pasteuriseer bij lage omloopsnelheid minimaal om de twee dagen)
- Controleer voor aanvang van de werkzaamheden of de pasteurisatie juist is uitgevoerd.
- Bewaar gepasteuriseerde mix ten hoogste 72 uur.
- Bewaar mix bij een temperatuur van 7°C of lager, bij voorkeur 4°C of lager.

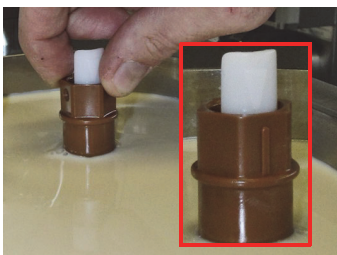
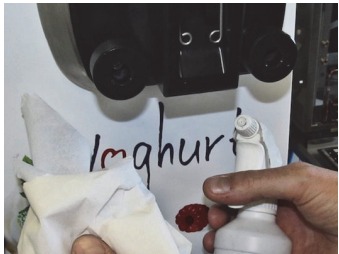


**Win Equipment B.V. adviseert u bovenstaande richtlijnen te volgen.**

### 5.2.1 Afsluiten & stand by

|                                                                                       |                                                                                      |                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |  |                                    |
| <p>1. Druk op 'OFF'.</p>                                                              | <p>2. Druk op 'STANDBY'.</p>                                                         | <p>3. Draai het mixpijpje in de 'gesloten' stand.<br/>(Streepje van buiten pijpje onder de pijl van binnen pijpje.)</p> |
|    |                                                                                      |                                                                                                                         |
| <p>4. Reinig de ijskop met een afwasborstel, een schone doek (papier) en alcohol.</p> |                                                                                      |                                                                                                                         |

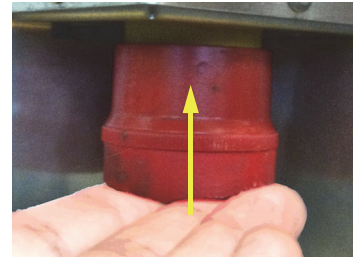
### 5.2.2 Afsluiten & pasteuriseren

|                                                                                              |                                                                                                                                  |                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             |                                                |                                             |
| <p>1. Druk op 'OFF'.</p>                                                                     | <p>2. <b>Druk</b> op 'PASTEURISING'.<br/>De ijsmix wordt nu gepasteuriseerd, daarna schakelt de machine in 'stand by' stand.</p> | <p>3. <b>Draai</b> het mixpijpje in de 'gesloten' stand.<br/>(Streepje van buiten pijpje onder de pijl van binnen pijpje.)</p> |
|            |                                                                                                                                  |                                                                                                                                |
| <p>4. <b>Reinig</b> de ijskop met een afwasborstel, een schone doek (papier) en alcohol.</p> |                                                                                                                                  |                                                                                                                                |

## 5.3 Noodstop

Bij gevaar voor mens of machine moet de machine direct worden uitgeschakeld:

- **Druk** de noodstop-knop in.  
De gehele machine stopt direct en de spanning wordt uitgeschakeld. Het noodcircuit is nu in werking getreden.

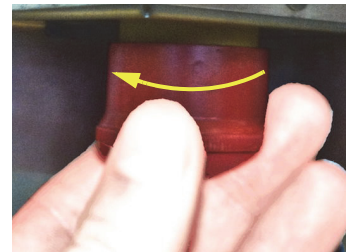


**Druk in geval van gevaar voor mens of machine direct op de noodstop.**

### Resetten

Om de noodstop te resetten:

- **Draai** de noodstop-knop een kwartslag.  
De machine kan nu weer opgestart worden.



**Controleer eerst waarom de noodstop-knop is ingedrukt. Los eerst het probleem op.**

## 5.4 Aan/uitschakelen

De machine is niet voorzien van een aan/uit-knop. Om de machine geheel uit te schakelen:

1. **Druk** op de noodstop
2. **Neem** de stekker uit het stopcontact.

Om de machine aan te zetten:

1. **Steek** de stekker in het stopcontact.
2. **Reset** de noodstop.



**Schakel de machine aan het eind van de dag niet uit, maar zet deze op 'PASTEURISING' of 'STAND BY'.**

## 5.5 Viscositeit aanpassen



**Deze functie alleen uitvoeren tijdens 'Run'.**

De viscositeit kan in stappen van een half worden aangepast. Op de display wordt dit aangegeven met een . (punt) achter het laatste cijfer. Bijvoorbeeld 1.6. is een half meer dan 1.6

|                                                                                                                              |                                                                                    |                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                             |  |                  |
| <p><b>1. Druk</b> tegelijk '-' en '+' in totdat display knip-pert. De rechter display geeft nu de ingestelde waarde aan.</p> | <p><b>2. Druk</b> op '+' of '-' om de viscositeit te ver-hogen of verlagen.</p>    | <p><b>3. Wacht</b> ongeveer 5 se-conden. De rechter display toon nu de nieuw ingestelde waarde.</p> |

# 6 Storingen

## 6.1 Inleiding



Een deel van de storingen kunt u mogelijk prima zelf verhelpen. Probeer eerst zelf met de aanwijzingen in deze handleiding de storing op te lossen, voordat u contact opneemt met Win Equipment B.V.

### Technische dienst

De technische dienst van Win Equipment B.V. is het gehele jaar behalve Eerste Kerstdag en Nieuwjaarsdag bereikbaar op het volgende telefoonnummer:  
+31 (0)33 299 22 66.

## 6.2 Meldingen op display

Op de display kunnen de volgende meldingen verschijnen:

| Melding | Probleem                                                                                 |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| E01     | Stroomaanvoer is verstoord.                                                              |
| E02     | Overbelasting van de koelcompressor.                                                     |
| E03     | Machine heeft problemen met koeling. Reinig stoffilter, controleer toe- en afvoer lucht. |
| E04     | Overbelasting van de roerwerkmotor.                                                      |
| E05     | Temperatuur stijgt niet tijdens het pasteuriseren.                                       |
| E06     | Temperatuur in de cilinder te hoog tijdens pasteuriseren.                                |
| E07     | Temperatuur in de mixtank te hoog tijdens pasteuriseren.                                 |
| E08     | Temperatuur in de cilinder te hoog tijdens ontdooien.                                    |
| E09     | Oververhitting van de koelcompressor.                                                    |
| E10     | Microswitch van de tapstift blijft bediend. Tapstift geheel sluiten met de taphendel.    |
| E11     | Meetfout temperatuur voeler H in cilinder.                                               |
| E12     | Meetfout temperatuur voeler F in cilinder.                                               |
| E13     | Meetfout temperatuur voeler G.                                                           |
| LO      | Balans in cilinder verstoord, zie storingstabel voor oplossingen.                        |

### Resetten errormelding

Om een errormelding te resetten: schakel de machine uit d.m.v. de noodstopknop, wacht 10 seconden en schakel de machine weer in (zie paragraaf 5.3 op pagina 19).



**Blijft de errormelding bestaan neem dan contact op met Win Equipment B.V.**

## 6.3 Storingstabel

| Probleem                                                      | Oorzaak                                                          | Oplossing                                                             |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| LO verschijnt in de rechter display.                          | Teveel lucht en te weinig ijsmix in de cilinder.                 | Gaatje in mixpijpje 1 stand vergroten (verdraaien buitenste buisje).  |
| Machine reageert niet en er branden geen lampjes.             | De noodstop-knop is ingedrukt.                                   | De noodstop resetten, door deze te draaien.                           |
|                                                               | Zekering(en) in meterkast is(zijn) defect.                       | Zekering(en) in de meterkast vervangen.                               |
| Het ijs is te zacht.<br>(Te hoge verkoop is niet de oorzaak.) | Te veel ijsmix en te weinig lucht in de cilinder                 | Gaatje in mixpijpje 1 stand verkleinen (verdraaien buitenste buisje). |
|                                                               | Temperatuur van het ijsje is niet laag genoeg.                   | Viscositeit verhogen.                                                 |
| De machine trilt abnormaal                                    | De stroomvoorziening is verstoord.                               | Neem contact op met Win Equipment B.V.                                |
| Er lekt ijs achter de ijskop door.                            | De onderdelen zijn niet juist gemonteerd (kopmoeren zitten los). | De onderdelen goed monteren en de machine opnieuw opstarten.          |
|                                                               | Kopring is versleten                                             | Controleren en zonodig vervangen.                                     |

| Probleem                                                                                                                                                                                                | Oorzaak                                                                                          | Oplossing                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>De 'STAND BY' lamp brandt niet na het pasteuriseren.<br/>De machine moet</p>  <p>aangeven na het pasteuriseren.</p> | <p>Roerwerk mixtank werkt niet (foutmelding EO5).</p>                                            | <p>Controleren of roerwerk draait. (Deze moet elke 3 tot 4 minuten even draaien).<br/>Zo nee, neem contact op met Win Equipment B.V.</p>              |
|                                                                                                                                                                                                         | <p>Deksel van mixtank sluit niet goed af (warmteverlies) (foutmelding EO5).</p>                  | <p>Deksel van de mixtank goed plaatsen.</p>                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                                                         | <p>De 'OFF' lamp brandt. Er was een stroomstoring welke de hele machine heeft uitgeschakeld.</p> | <p>Controleren of de ijsmix bedorven is.<br/>Zo ja, machine leeghalen, reinigen en desinfecteren.<br/>Zo nee, machine voor gebruik pasteuriseren.</p> |

# 7 Onderhoud

## 7.1 Veiligheidsvoorschriften

- **Reinig en desinfecteer** de machine minimaal volgens de richtlijnen van de hygiënecode ijsbereiding echter, minimaal 1 maal per 6 weken.
- **Ontkalk** de machine elke 2<sup>e</sup> tot 4<sup>e</sup> schoonmaakbeurt, afhankelijk van de vervuiling, echter minimaal 2 keer per jaar.
- **Gebruik** van de aanbevolen reinigings-, desinfectie- en ontkalkingsmiddelen zorgt voor een optimaal resultaat.
- **Gebruik** alleen de voorgeschreven smeermiddelen.



**Alleen getraind personeel mag onderhouds-werkzaamheden uitvoeren.**



**Regelmatig onderhoud zorgt voor een goede kwaliteit ijs en een goed functionerende machine.**

## 7.2 Algemene aanwijzingen

De machine moet minimaal 1 keer in de 6 weken gereinigd en gedesinfecteerd worden. Hieronder volgen enkele algemene aanwijzingen voor het op de juiste wijze uitvoeren van het reinigen en desinfecteren van de machine.



**Win Equipment B.V. kan deze werkzaamheden op contractbasis voor u uitvoeren.**

**Bel voor informatie de technische dienst:  
+31 (0)33 299 22 66.**

### 7.2.1 Benodigdheden

De volgende zaken zijn nodig bij het schoonmaken van de machine:

- Emmers & Borstels
- Theedoek of keukenpapier
- Reinigingsmiddel (aanbevolen: Nissei Cip Clean)
- Desinfectiemiddel (aanbevolen: Nissei Algides)
- O-ringwipper
- Alcohol-spray 80%
- Smeermiddel (Petrogel)



**De hoeveelheid Petrogel op het schoteltje is voldoende om alle onderdelen van de machine te smeren.**



Elke 2<sup>e</sup> tot 4<sup>e</sup> schoonmaakbeurt, afhankelijk van de vervuiling:

- Ontkalkingsmiddel (aanbevolen: Nissei Descaler)

### 7.2.2 Preventief onderhoud

Het preventief onderhoud kan door de gebruiker uitgevoerd worden tijdens het schoonmaken van de machine.

De volgende onderdelen moeten worden gecontroleerd:

- Rubbers en O-ringen van het mixpijpje en ijskop.  
Wij adviseren u deze minimaal 2 keer per jaar te vervangen.
- Schraapmessen van het roerwerk. Deze moeten nog voldoende scherp zijn om het ijs van de cilinderwand te schrapen.  
Wij adviseren u deze minimaal 1 keer per jaar te vervangen.



**Bel voor het bestellen van vervangings-onderdelen Win Equipment B.V. op: +31 (0)33 299 22 63.**



**Vervang altijd alle O-ringen tegelijkertijd.**



**O-ringen kunnen alleen als een complete set worden besteld, zie voor het artikelnummer bijlage 2 - 'Reserve onderdelen' op pagina 2 - 'Reserve onderdelen'.**

### 7.2.3 Reinigen en desinfecteren

Geadviseerd wordt om het onderstaande reinigingsmiddel en desinfecteermiddel te gebruiken:

- Reinigingsmiddel: Nissei Cip Clean
- Desinfectiemiddel: Nissei Algides

Voor het reinigen en desinfecteren van alle onderdelen geldt:

- **Spoel** met koud water zoveel mogelijk ijsmix weg.
- **Reinig** met borstel en reinigungsoplossing verder en laat de onderdelen 5 minuten in de reinigungsoplossing liggen.
- **Spoel** grondig na met handwarm water. (2x)
- **Leg** de onderdelen 5 minuten in de desinfectieoplossing.
- **Spoel** grondig na met koud water. (2x)



**Reinig en desinfecteer je handen grondig met alcohol 80% voordat je gedesinfecteerde onderdelen aanraakt.**

- **Droog** de onderdelen zo goed mogelijk af.
- **Leg** de onderdelen op een schone theedoek of stuk papier.

---

#### Reinigingsoplossing

- **Maak** in een schone emmer een oplossing van 100 ml. Nissei Cip Clean en 10 liter warm water.



**Gebruik tijdens het reinigen regelmatig een nieuwe reinigungsoplossing.**

---

#### Desinfectieoplossing

- **Maak** in een schone emmer een oplossing van 125 ml. Algides en 10 liter koud water.



**Gebruik tijdens het desinfecteren regelmatig een nieuwe desinfectieoplossing.**

### 7.2.4 Ontkalken

De machine moet elke 2<sup>e</sup> tot 4<sup>e</sup> schoonmaakbeurt, afhankelijk van de vervuiling, echter minimaal 2 keer per jaar, ontkalkt worden. Geadviseerd wordt om het onderstaande ontkalkingsmiddel te gebruiken:

- Ontkalkingsmiddel: Nissei Descaler



**Ontkalk de machine elke 2<sup>e</sup> tot 4<sup>e</sup> schoonmaakbeurt, afhankelijk van de vervuiling, echter minimaal 2 keer per jaar.**

#### Ontkalkingsoplossing

- **Maak** in een schone emmer een oplossing van 1 liter Nissei Descaler en 10 liter koud water.

### 7.2.5 Reinigen luchtfilter (optioneel)

Bij luchtgekoelde machines moet ook het luchtfilter bij elke schoonmaakbeurt gereinigd worden.

1. **Schuif** het luchtfilter uit zijn positie.
2. **Spoel** het luchtfilter schoon met lauwwarm water.
3. **Klop** aanhangende water uit het luchtfilter.
4. **Laat** het luchtfilter goed drogen.
5. **Plaats** het luchtfilter terug in de machine
6. **Plaats** de machine terug in positie rekeninghoudend met de plaatsingsruimte (zie paragraaf 3.2).



## 7.3 (De)montage, reiniging, ontkalken en desinfectie van de machine



**Lees voordat wordt begonnen eerst de algemene aanwijzingen reinigen, ontkalken en desinfecteren door.**

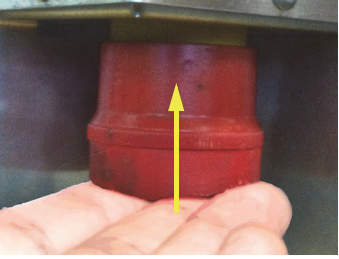
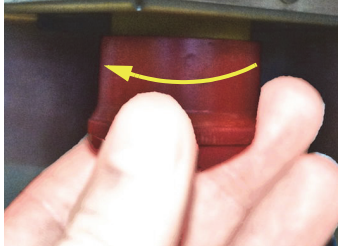
### 7.3.1 Werkwijze

Het (de)monteren, reinigen en desinfecteren van de machine is een intensieve klus. Voor een effectieve werkwijze wordt de volgende volgorde aanbevolen:

1. Ontdooien en leegtappen machine.
2. Reinigen mixtank en cilinder.
3. Ontkalken machine (elke 2<sup>e</sup> tot 4<sup>e</sup> schoonmaakbeurt, afhankelijk van de vervuiling, echter min. 2x per jaar).
4. Verwijderen ijskop en roerwerk cilinder.
5. Demontage ijskop, roerwerk cilinder en mixpijpje.
6. Reinigen en desinfecteren onderdelen.
7. Montage ijskop, roerwerk cilinder en mixpijpje.

8. Desinfecteren van de machine.
9. Opstarten.

### 7.3.2 Ontdooien en leegtappen machine

|                                                                                     |                                                                                      |                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |  <b>10 min</b>  |
| 1. Druk op 'OFF'.                                                                   | 2. Druk op 'PASTEURISING'.                                                           | 3. Wacht ongeveer 10 minuten.                                                                      |
|   |   |  <b>10 sec</b> |
| 4. Druk op 'OFF'.                                                                   | 5. Druk de 'noodstop' in.                                                            | 6. Wacht 10 seconden.                                                                              |
|  |  |               |
| 7. Reset de noodstop.                                                               | 8. Verwijder het mixpijpe.                                                           | 9. Verwijder het roerwerk.                                                                         |
|  |                                                                                      |                                                                                                    |
| 10. Tap alle ijsmix uit de machine.                                                 |                                                                                      |                                                                                                    |



**Oude ijsmix weggooien, NIET hergebruiken!**

### 7.3.3 Reinigen mixtank en cilinder

|                                                                                                     |                                                                                      |                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>koud water</p> |    |                             |
| <p><b>1. Vul de mixtank geheel met koud water.</b></p>                                              | <p><b>2. Druk de 'WASH'.</b></p>                                                     | <p><b>3. Maak de mixtank schoon met een borstel.</b></p>                                                       |
|                    |    |  <p>reinigingsoplossing</p> |
| <p><b>4. Tap al het water uit de machine.</b></p>                                                   | <p><b>5. Druk op 'OFF'.</b></p>                                                      | <p><b>6. Vul de mixtank geheel met een reinigingsoplossing.</b></p>                                            |
|                  |  |                           |
| <p><b>7. Druk de 'WASH'.</b></p>                                                                    | <p><b>8. Wacht 5 minuten.</b></p>                                                    | <p><b>9. Maak de mixtank schoon met een borstel.</b></p>                                                       |
|                  |  |  <p>koud water</p>        |
| <p><b>10. Tap alle reinigingsoplossing uit de machine.</b></p>                                      | <p><b>11. Druk op 'OFF'.</b></p>                                                     | <p><b>12. Vul de mixtank geheel met koud water.</b></p>                                                        |

|                                                                                                |                                                                                    |                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>5 min</b> |  |  <b>koud water</b> |
| <b>13. Wacht</b> minimaal 5 minuten.                                                           | <b>14. Tap</b> al het water uit de machine.                                        | <b>15. Herhaal</b> de stappen 12 tot en met 14.                                                       |

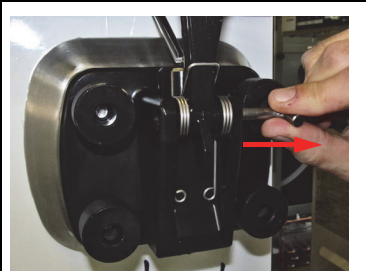
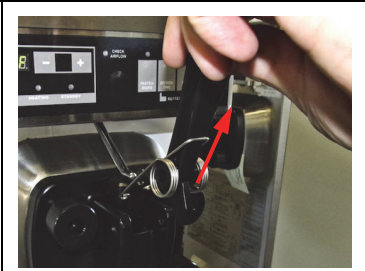
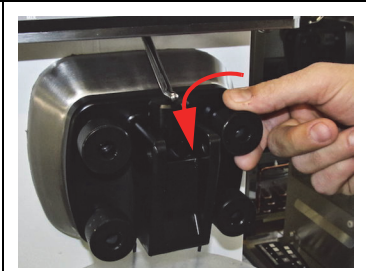
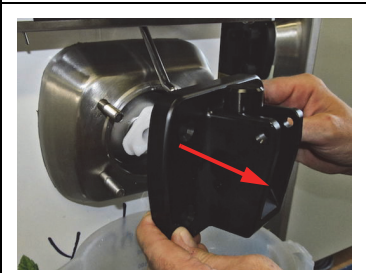
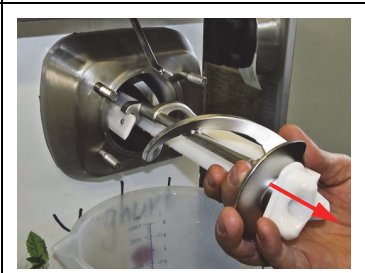
### 7.3.4 Ontkalken machine



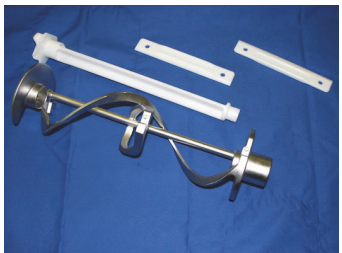
**Ontkalk de machine elke 2<sup>e</sup> tot 4<sup>e</sup> schoonmaakbeurt, afhankelijk van de vervuiling, echter minimaal minimaal 2 keer per jaar.**

|                                                                                                                |                                                                                                  |                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>ontkalkingsoplossing</b> |  <b>10 min</b> |                     |
| <b>1. Vul</b> de mixtank geheel met ontkalkingsoplossing.                                                      | <b>2. Wacht</b> minimaal 10 minuten.                                                             | <b>3. Tap</b> alle ontkalkingsoplossing uit de machine.                                                 |
|  <b>koud water</b>          |              |  <b>koud water</b> |
| <b>4. Vul</b> de mixtank geheel met koud water.                                                                | <b>5. Tap</b> al het water uit de machine.                                                       | <b>6. Herhaal</b> de stappen 4 en 5.                                                                    |

### 7.3.5 Verwijderen ijskop en roerwerk cilinder

|                                                                                   |                                                                                                                       |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                     |  |
| <p><b>1. Verwijder</b> de borgpen van de taphendel.</p>                           | <p><b>2. Verwijder</b> de taphendel.</p>                                                                              | <p><b>3. Draai</b> de 4 bouten los.</p>                                             |
|  |                                     |                                                                                     |
| <p><b>4. Neem</b> de ijskop los van de machine.</p>                               | <p><b>5. Neem</b> het roerwerk uit de cilinder.<br/>(<b>Let op</b> dat de schraapmesses niet op de grond vallen.)</p> |                                                                                     |

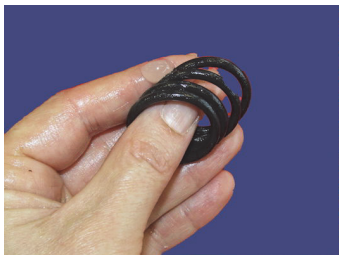
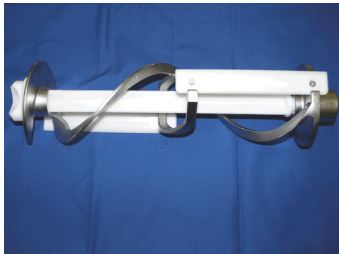
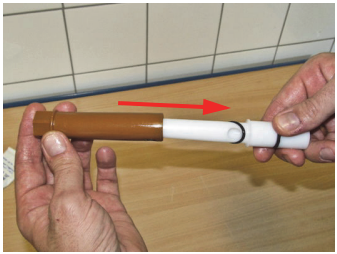
### 7.3.6 Demontage ijskop, roerwerk cilinder en mixpijpje

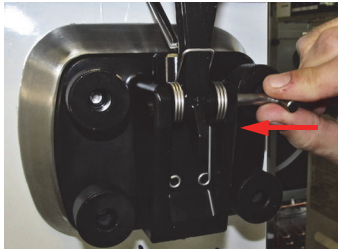
|                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| <p><b>1. Duw</b> de tapstift uit de ijskop.</p>                                   | <p><b>2. Verwijder</b> de 2 O-ringen van de tapstift.</p>                          | <p><b>3. Verwijder</b> de kopring aan de achterzijde van de ijskop.</p>             |
|  |  |  |
| <p><b>4. Neem</b> het roerwerk uiteen.</p>                                        | <p><b>5. Neem</b> het buiten en binnen mixpijpje uit-een.</p>                      | <p><b>6. Verwijder</b> de 2 O-ringen van het mixpijpje.</p>                         |

### 7.3.7 Reinigen en desinfecteren onderdelen

|                                                                                                                                                  |                                                                                      |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                               |  |  |
| <p><b>1. Reinig</b> en desinfecteer alle onderdelen en droog deze zorgvuldig af met een schone doek (bij voorkeur papier). (paragraaf 7.2.3)</p> | <p><b>2. Maak</b> de (voorzijde van de) de cilinder schoon.</p>                      |  |

### 7.3.8 Montage ijskop, roerwerk cilinder en mixpijpje

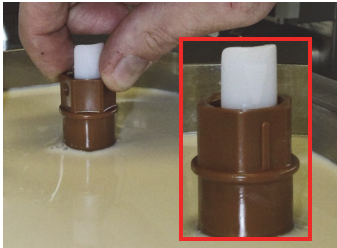
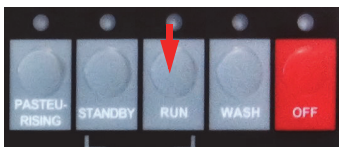
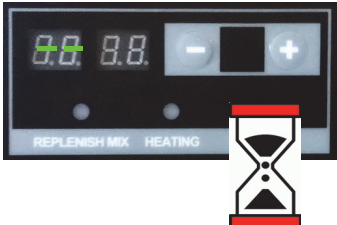
|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                      |                                                                            |                                              |
| <p><b>1. Vet</b> de O-ringen voor de tapstift en mixpijpje in.</p>                                                                    | <p><b>2. Monteer</b> de 2 O-ringen op de tapstift.</p>                                                                                                       | <p><b>3. Monteer</b> de tapstift in de ijskop.<br/>(<b>Let op!</b> De opening van de tapstift naar voren.)</p>                  |
|                                                     |                                                                           |                                             |
| <p><b>4. Zet</b> het roerwerk inelkaar.</p>                                                                                           | <p><b>5. Monteer</b> de 2 O-ringen op het binnen mixpijpje.</p>                                                                                              | <p><b>6. Duw</b> de buiten en binnen mixpijpjes ineen.</p>                                                                      |
|                                                    |                                                                          |                                            |
| <p><b>7. Plaats</b> het roerwerk in de cilinder.<br/>(<b>Let op!</b> De driehoek op de centerbar moet met de punt omhoog wijzen.)</p> | <p><b>8. Plaats</b> de ijskop op de machine.<br/>(<b>Let op!</b> De pen voor de kopbeveiliging. Deze omhoogduwen en de kop goed voor de cilinder duwen.)</p> | <p><b>9. Draai</b> de 4 bouten losjes vast volgens de nummering. Daarna volgens de nummering stevig met de hand vastdraaien</p> |

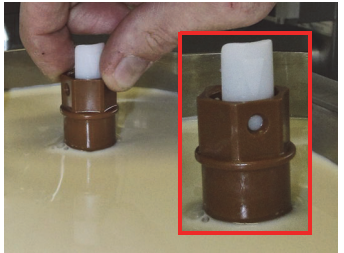
|                                                                                                                            |                                                                                    |                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                           |  |                                                                    |
| <p><b>10. Monteer</b> de veer op de taphandel.<br/>(<b>Let op</b> dat de veer gemonteerd is zoals op de foto te zien.)</p> | <p><b>11. Monteer</b> de taphendel in de ijskop.</p>                               | <p><b>12. Breng</b> de borgpen voor de taphendel weer aan.<br/>(<b>Let op!</b> De taphandel moet vanzelf weer terugveren naar de gesloten stand.)</p> |

### 7.3.9 Desinfecteren machine

|                                                                                                                     |                                                                                      |                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>desinfectie<br/>oplossing</p> |   |                         |
| <p><b>1. Vul</b> de mixtank geheel met desinfectieoplossing.</p>                                                    | <p><b>2. Wacht</b> minimaal 5 minuten.</p>                                           | <p><b>3. Tap</b> alle desinfectieoplossing uit de machine.</p>                                              |
|  <p>koud<br/>water</p>           |  |  <p>koud<br/>water</p> |
| <p><b>4. Vul</b> de mixtank geheel met koud water.</p>                                                              | <p><b>5. Tap</b> al het water uit de machine.</p>                                    | <p><b>6. Herhaal</b> de stappen 4 en 5.</p>                                                                 |

### 7.3.10 Opstarten machine

|                                                                                     |                                                                                      |                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |                                         |
| <p><b>1. Reset de noodstop.</b></p>                                                 | <p><b>2. Druk op "OFF".</b></p>                                                      | <p><b>3. Plaats het roerwerk.</b></p>                                                                                      |
|    |    |                                         |
| <p><b>4. Vul de cilinder met 1,3 liter ijsmix.</b></p>                              | <p><b>5. Plaats het mixpijpje in de mixtank.</b></p>                                 | <p><b>6. Draai het mixpijpje in de 'gesloten' stand. (Streepje van buiten pijpje onder de pijl van binnen pijpje.)</b></p> |
|  |  |                                       |
| <p><b>7. Druk op 'WASH'.</b></p>                                                    | <p><b>8. Vul de mixtank met ijsmix.</b></p>                                          | <p><b>9. Wacht ongeveer 5 minuten.</b></p>                                                                                 |
|  |  |                                       |
| <p><b>10. Druk op 'OFF'.</b></p>                                                    | <p><b>11. Druk op 'RUN'.</b></p>                                                     | <p><b>12. Wacht tot er 2 streepjes in de linker display staan.</b></p>                                                     |

|                                                                                                                    |                                                                                                    |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                   |                  |  |
| <p><b>13. Draai</b> het mixpijpje in de 'open' stand. (O-gaatje buiten pijpje onder de pijl van binnen pijpje)</p> | <p><b>14. Tap</b> één ijsje, proef deze en gooi deze weg. De machine is nu klaar voor gebruik.</p> |  |

## 7.4 Jaarlijks onderhoud

Win Equipment B.V. kan de volgende werkzaamheden voor u uitvoeren:

- Algehele controle op werking en afstelling.
- Vervanging van de slijtende onderdelen.
- Controle en zonodig vervanging van de aandrijfriemen.
- Levering van reserve onderdelen, reinigings- en desinfectiemiddelen.



**Win Equipment B.V. kan deze werkzaamheden op contractbasis voor u uitvoeren. Bel voor informatie de technische dienst: tel. +31 (0)33 299 22 66.**

# 8 Transport en opslag



**Controleer of alle aansluitingen losgekoppeld zijn, voordat de machine verplaatst wordt.**

## 8.1 Transport

Bij transport dienen de volgende regels in acht te worden genomen:

- Vervoer de machine altijd rechtop.
- Gebruik passende hefmiddelen, til de machine niet met de hand.



**Laat het transport zonodig uitvoeren door een gespecialiseerd bedrijf, zij hebben passende hef- en transportmiddelen.**

## 8.2 Opslag

Bij opslag dienen de volgende regels in acht te worden genomen:

- Maak de machine eerst geheel schoon.
- Berg de ijskop en mixpijpje gedemonteerd op.
- De opslagruimte dient droog te zijn met een luchtvochtigheid van 45-75%.
- De omgevingstemperatuur dient te liggen tussen de 4°C en 50°C.
- De opslagruimte moet stofvrij zijn of anders moeten machine en onderdelen afgedekt worden met plastic folie.

# 9 Afdanken

## 9.1 Milieu-aspecten

Houdt rekening met het volgende:



**Bij het afdanken van de machine dient deze volgens de regelgeving ingeleverd te worden bij een gecertificeerd inzamelpunt voor elektrische apparatuur.**



**Hier wordt de machine op milieu verantwoorde wijze gedemonteerd en materialen gerecycled.**



**Er dient extra rekening gehouden te worden met de koelgassen die in de machine aanwezig zijn.**

# Bijlage 1 Specificaties

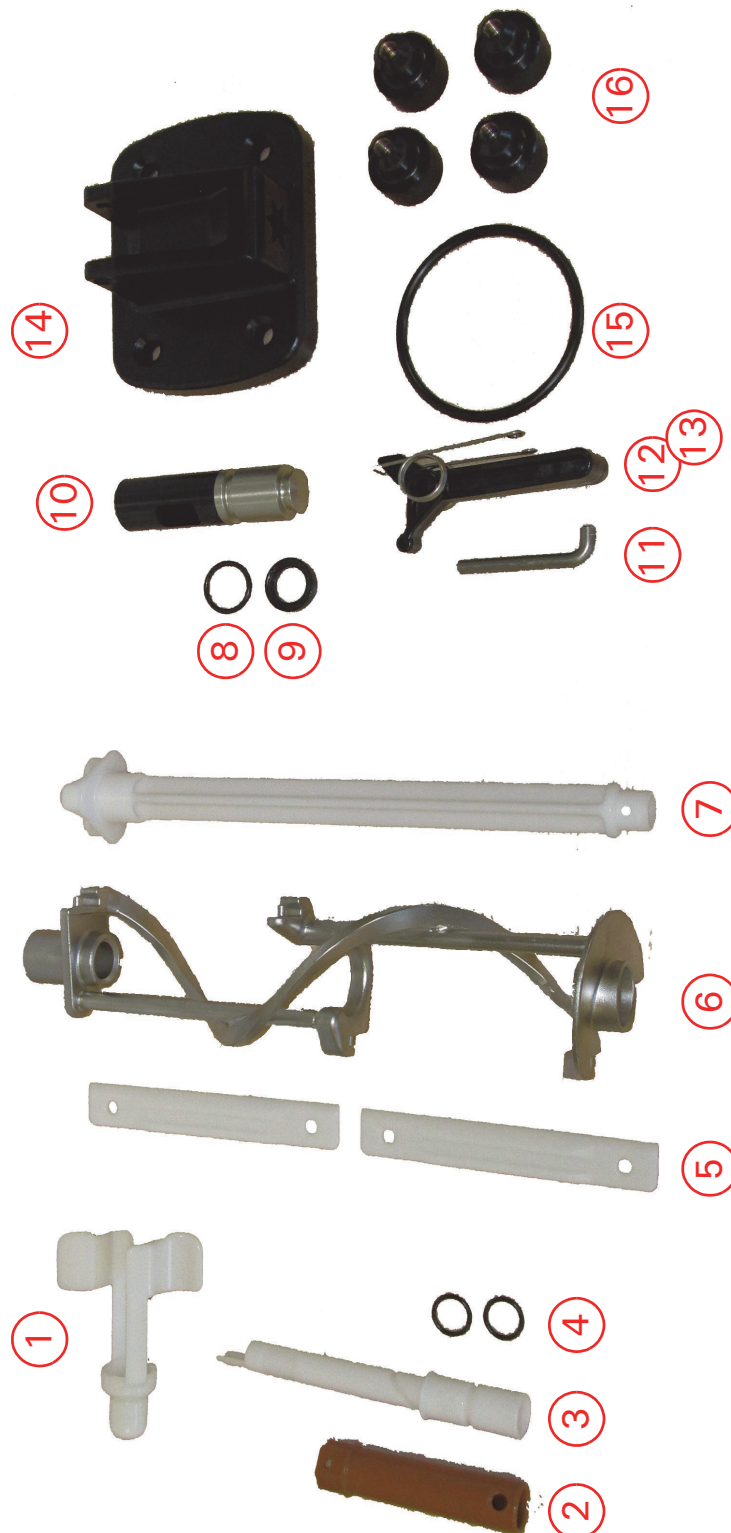
| Machine afmetingen |                                    |
|--------------------|------------------------------------|
| Hoogte             | 800 mm<br>900 mm (inclusief kraan) |
| Breedte            | 290 mm                             |
| Diepte             | 685 mm                             |
| Gewicht            | circa 97 kg                        |

| Aansluitgegevens     |                         |
|----------------------|-------------------------|
| Elektrisch           | 400 V 3 x 16 Amp + PE   |
| Waterdruk            | min. 1 bar / max. 3 bar |
| Omgevingstemperatuur | + 5°C tot + 35°C        |

| Verbruiksgegevens |       |
|-------------------|-------|
| Elektrisch        | 2 kWh |

| Specificaties       |                    |
|---------------------|--------------------|
| Tapcapaciteit       | circa 30 liter/uur |
| Smaken yoghurtijs   | 1                  |
| Capaciteit cilinder | 1,9 liter          |
| Capaciteit mixtank  | 5 kg               |

## Bijlage 2 Reserve onderdelen



| Item nr. | Naam                       | Aantal | Artikel nr. |
|----------|----------------------------|--------|-------------|
| 1        | Roerwerk bovenbak          | 1      | 138889      |
| 2        | Huls bruin tbv mixpijpje   | 1      | 138807      |
| 3        | Standpijpje tbv mixpijpje  | 1      | 138033      |
| 4        | O-ring 17 x 2,5            | 2      | 137143      |
| 5        | Schraapmes                 | 2      | 30091       |
| 6        | Roerwerk cilinder          | 1      | 138803      |
| 7        | Center bar                 | 1      | 30117       |
| 8        | O-ring 23,55 x 3,2         | 1      | 35006       |
| 9        | O-ring vierkant            | 1      | 35004       |
| 10       | Tapstift                   | 1      | 138804      |
| 11       | Borgpen taphendel          | 1      | 31022       |
| 12       | Taphendel                  | 1      | 138805      |
| 13       | Veer tbv taphendel         | 1      | 139185      |
| 14       | IJskop                     | 1      | 138801      |
| 15       | Koppakking ø 85            | 1      | 139147      |
| 16       | Kopmoer                    | 4      | 138806      |
|          | O ring set NA 9420 Gravity | 1      | 33204       |

# Bijlage 3 EG-verklaring

## **EG-verklaring van overeenstemming betreffende machines Richtlijn 2006/42/EG, bijlage II, onder 1.A**

Fabrikant,

Win Equipment B.V.  
De Kronkels 31  
3752 LM Bunschoten  
Nederland



verklaart hierbij dat de volgende machine:

naam: Nissei softijsmachine  
type: NA 9420

in overeenstemming is met de volgende EG-richtlijn:

- de Machinerichtlijn 2006/42/EG

en de volgende geharmoniseerde Europese normen:

- NEN-EN-ISO 12100-1/2
- NEN-EN-IEC 60204-1

Bunschoten, 24 mei 2017

Naam: M. Jocker  
Functie: Manager Operations