



espresso coffee machines

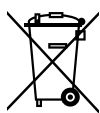
MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

S2



WEEE

Eliminación de los equipos por parte de privados en el territorio de la Unión Europea (WEEE) según el artículo 13 del Decreto legislativo 25 julio 2005, n.151 "Actuación de las Normas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE de los equipos eléctricos y electrónicos, y de la eliminación de la basura".



El símbolo del cubo de la basura cruzado presente sobre el producto o sobre su embalaje indica que el producto al final de su vida útil se debe recoger por separado del resto de la basura.

La recogida diversificada de este equipo al final de su vida está organizada y administrada por el importador/distribuidor. El usuario que querrá deshacerse de este equipo tendrá entonces que contactar el importador/distribuidor y seguir el sistema que este ha adoptado para permitir una recogida separada del equipo llegado al final de su vida. La correcta recogida diversificada para seguir con el reciclaje, el tratamiento y la eliminación compatible con el ambiente del equipo que se deja de utilizar contribuye a evitar posibles efectos negativos por el ambiente y por la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales de los cuales está hecho el equipo.

La eliminación abusiva del producto por parte del usuario implica la aplicación de sanciones administrativas según las leyes vigentes.

ÍNDICE

1. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA MÁQUINA.....	4	6. REGLAJE DE LA PRESION DE LA MOTOBOMBA	21
1.1 DESCRIPCIÓN DE BOTONES DE CAFÉ	5	7. ACTIVACION ALARMAS MODELO EK.....	21
2. AVISO GENERAL PARA EL INSTALADOR	6	8. ACTIVACION ALARMAS MODELO EP	21
3. ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE	9	9. DIAGRAMA DEL ESQUEMA DEL AGUA	22
3.1 DOTACIÓN DEL APARATO	9	10. DIAGRAMAS PARA LAS CONEXIONES DEL PANEL ELECTRÓNICO ..	23
3.2 ACCESORIOS OPCIONALES (SUMINISTRADOS SÓLO A PETICIÓN DEL CLIENTE)	9	11. DIAGRAMAS DE CABLEADO	24
4. INSTALACIÓN.....	10	11.1 DIAGRAMA CLAVE	25
4.1 DIAGRAMA DE LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA.....	10		
4.2 DIAGRAMA DE INSTALACIÓN DE LA CONDUCCIÓN DE AGUA	12		
4.3 SISTEMA DE DRENAJE	13		
4.4 ESQUEMA DE INSTALACION DEL GAS	14		
5. ENCENDIDO DEL APARATO	16		
5.1 CARGA DE AGUA EN LA CALDERA	16		
5.2 ENCENDIDO ELÉCTRICO DEL APARATO.....	16		
5.3 CALENTAMIENTO	16		
5.4 AJUSTE DE LA DOSIS DEL GRUPO - MODELO EK.....	16		
5.5 REGULACION DEL REGIMEN TERMICO PARA EL CALENTAMIENTO ELECTRICO	18		
5.6 CONTROL INDIVIDUAL DE LA TEMPERATURA I.T.C. - (Opcional)....	19		
5.7 CALIENTA TAZAS ELÉCTRICO (Opcional).....	19		
5.8 FUNCIÓN CONTADOR (Opcional).....	20		
5.9 REARME	20		
5.10 EROGACION MANUAL	20		

1. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA MÁQUINA

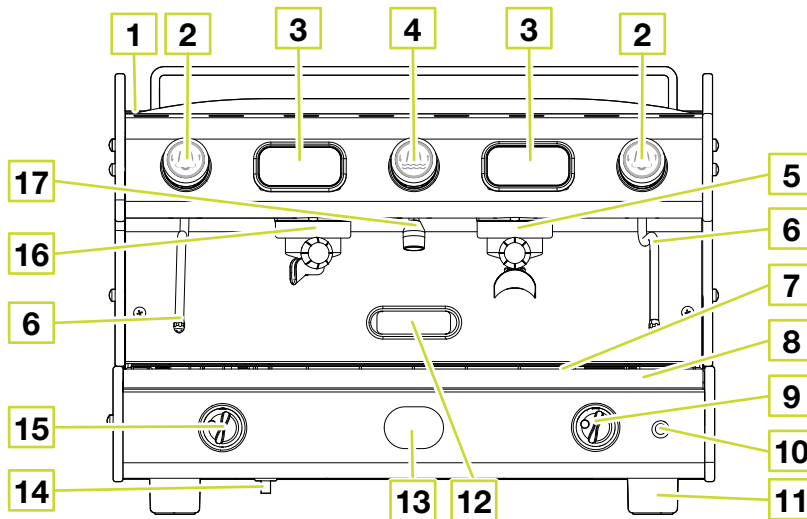
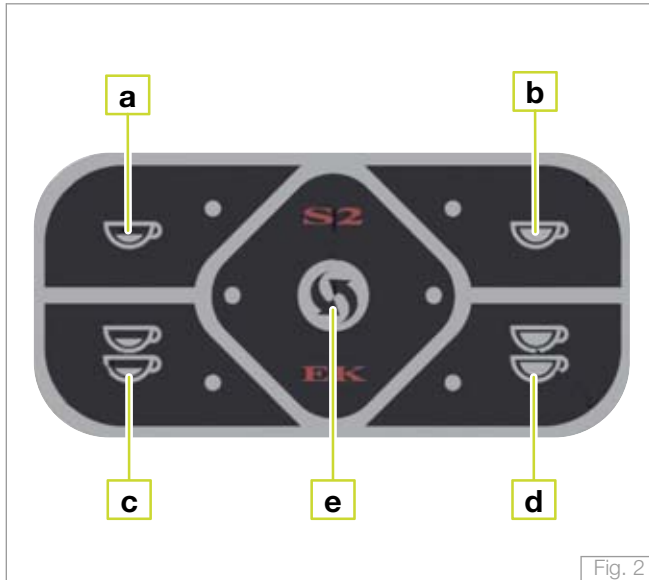


Fig. 1

LEYENDA

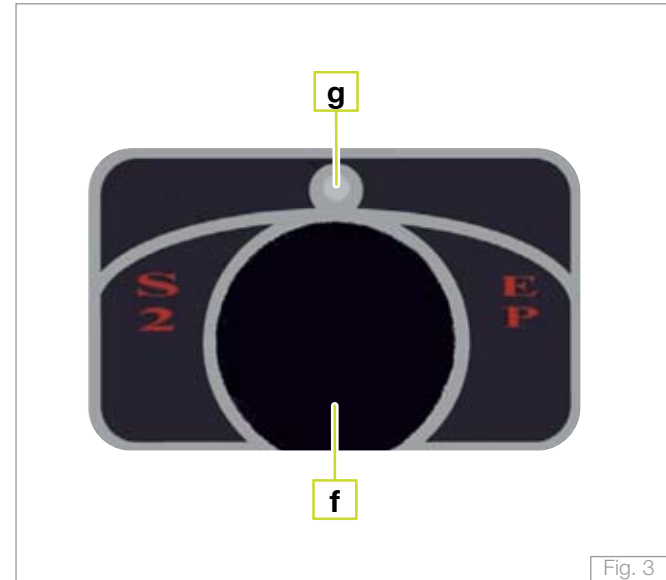
- | | | |
|----------------------------------|--|---|
| 1. Plano superior apoyatazas | 7. Rejilla para bandeja | 13. Manómetro |
| 2. Botón erogación vapor | 8. Bandeja recogedora de agua | 14. Encendedor piezoeléctrico para el gas (opcional) |
| 3. Teclado | 9. Interruptor general | 15. Grifo de mando para la erogación del gas (opcional) |
| 4. Botón erogación agua caliente | 10. Habilitación calentatazas eléctrico | 16. Portafiltro un café |
| 5. Portafiltro dos cafés | 11. Pie regulable | 17. Tubo de suministro de agua caliente |
| 6. Vaporizador | 12. Punto de inspección para quemador de gas | |

1.1 DESCRIPCIÓN DE BOTONES DE CAFÉ



LEYENDA

- a. Pulsante erogación 1 café corto
- b. Pulsante erogación 1 café largo
- c. Pulsante erogación 2 cafés cortos
- d. Pulsante erogación 2 cafés largos
- e. Tecla erogación continua



LEYENDA

- f. Pulsante erogación café
- g. LED

2. AVISO GENERAL PARA EL INSTALADOR

Leer atentamente las instrucciones y advertencias contenidas en el presente libro y en “MANUAL DE USO Y DE MANTENIMIENTO” ya que dan importantes indicaciones referentes a la instalación del equipo.

¡Atención!

Esta aplicación debe emplearse exclusivamente para su uso previsto.

Cualquier otro uso se considera impropio, y por lo tanto imprudente.

El productor no puede ser considerado responsable de los eventuales daños causados por usos incorrectos, erróneos e imprudentes.

¡Atención!

Asegúrese de que el cliente ha instalado previamente los sistemas de acuerdo con las instrucciones indicadas en el “MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO” entregado junto con la aplicación.

¡Atención!

Asegúrese de que el régimen de potencia del sistema instalado por el cliente corresponda con el régimen máximo indicado en la placa de datos de servicio del equipo.

¡Peligro!

La aplicación se suministra sin conector. Se supone que debe ser conectada directamente a la alimentación eléctrica de red y, por tanto, es necesario montar previamente un interruptor unipolar con una apertura de contacto de 3 mm o más, de acuerdo con las normativas en vigor.



¡Peligro!

Si fuera necesario sustituir el cable de alimentación eléctrica de la máquina, utilice solo estos tipos: CET ELETTRIC H07RN-F 5 x 2.5 mm (400V) para las versiones del grupo 2/3, 5 x 4 mm (400V) para las versiones del grupo 4 - CET ELETTRIC MONOFÁSICO 3 x 2.5 mm (220V) para las versiones del grupo 2, 3 x 4 mm (220V) para las versiones del grupo 3/4. La sustitución del cable debe ser efectuada por personal cualificado.

La seguridad eléctrica del equipo se consigue cuando el mismo está correctamente conectado a una instalación eficaz de tierra ejecutada como prevista por las leyes vigentes.



¡Peligro!

El equipo debe ser alimentado exclusivamente con agua fría destinada al consumo humano. La presión de red máxima (presión estática) no debe superar los 0.6 MPa.



¡Peligro!

Si tiene dudas sobre los requisitos arriba mencionados (en relación al sistema previamente instalado por el cliente), por favor, haga que personal cualificado los revise.



¡Peligro!

La seguridad eléctrica del equipo se consigue cuando el mismo está correctamente conectado a una instalación eficaz de tierra ejecutada como prevista por las leyes vigentes.



¡Atención!

La instalación se debe efectuar obedeciendo a las leyes vigentes, según las instrucciones del fabricante y por parte de personal cualificado. Una instalación errada puede causar daños a personas, animales o cosas, por las cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

**¡Atención!**

La aplicación debe instalarse sobre una superficie de contacto plana cuya estabilidad debe ser comprobada.

**¡Atención!**

El equipo debe ser instalado donde el uso y mantenimiento estén restringidos a personal formado.

El sistema de alimentación eléctrica, el sistema de suministro de agua y el sistema de drenaje deben ser preinstalados por el cliente en una posición ideal para permitir la instalación correcta. El instalador no debe modificar los sistemas existentes que hayan sido instalados por el cliente.

Consulte el capítulo “Disposiciones de pre-instalación tomadas por el cliente” en el “MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO” adjunto a la máquina.

3. ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Después de haber quitado el embalaje verificar la integridad del aparato, en casos de duda no utilizarlo y dirigirse al fabricante. Los elementos del embalaje no deben ser abandonados al alcance de los niños en cuanto pueden ser potenciales fuentes de peligro.



¡Atención!

Siendo un equipo de peso superior a 30 kg. no puede ser manipulado por una sola persona.



¡Nota!

Eliminar los elementos del embalaje según las normas vigentes en el país de empleo de la máquina.

3.1 DOTACIÓN DEL APARATO

LEYENDA

- A. Una serie de portafiltros con las salidas correspondientes
- B. Un set completo de tubos flexibles para la conexión hídrica
- C. Dos series de filtros
- D. Una serie de duchas
- E. Una llave para desmontar las duchas
- F. Un cepillo
- G. Un filtro ciego
- H. Un prensacafé manual
- I. Un juego de junta de cabezal de grupo

3.2 ACCESORIOS OPCIONALES (SUMINISTRADOS SÓLO A PETICIÓN DEL CLIENTE)

LEYENDA

- I. Suavizador
- L. Filtro
- M. Reductor de presión
- N. Detergente

4. INSTALACIÓN

Coloque la máquina sobre la superficie de apoyo, elevándola solo desde abajo.

Regule el pie de manera que la máquina se ajuste perfectamente en una posición horizontal y esté ligeramente inclinada hacia atrás. Antes de conectar la máquina a los sistemas de alimentación, asegúrese de que los datos en la placa de identificación correspondan con los valores donde la máquina está instalada.

4.1 DIAGRAMA DE LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Tenga en cuenta todas las advertencias y avisos de este manual al realizar la conexión eléctrica.

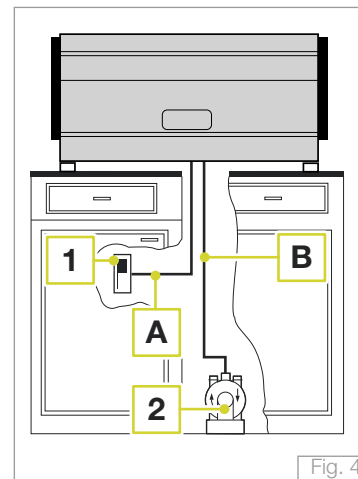
Además, el cable de alimentación eléctrica debe estar completamente desenrollado para evitar un sobrecalentamiento peligroso.

Compruebe el voltaje en el lugar de instalación de la máquina y después conecte el cable de alimentación eléctrica como se muestra en la figura de abajo.

Los cables de la máquina están marcados de la siguiente manera:

- A** - Cable de alimentación eléctrica de la máquina;
- B** - Cable de la bomba motor (si no está incorporada a la máquina)
 - a) Conecte el cable (**A**) directamente al interruptor unipolar (1).
 - b) Conecte el cable (**B**) directamente a la bomba del motor (2).

Las versiones de la máquina con la bomba del motor incorporada no tienen cable (**B**).



Leyenda:

1. Interruptor principal (preparado por el cliente);
2. Motobomba (cuando no está en el interior del equipo)



¡Atención!

Conecte el hilo conductor amarillo/verde del cable (**B**) al terminal de tierra en la bomba del motor (si la bomba del motor no está incorporada a la máquina).



¡Peligro!

El hilo conductor azul claro del cable (A) se conecta al neutro del sistema eléctrico.
A continuación el diagrama eléctrico para la máquina trifásica.

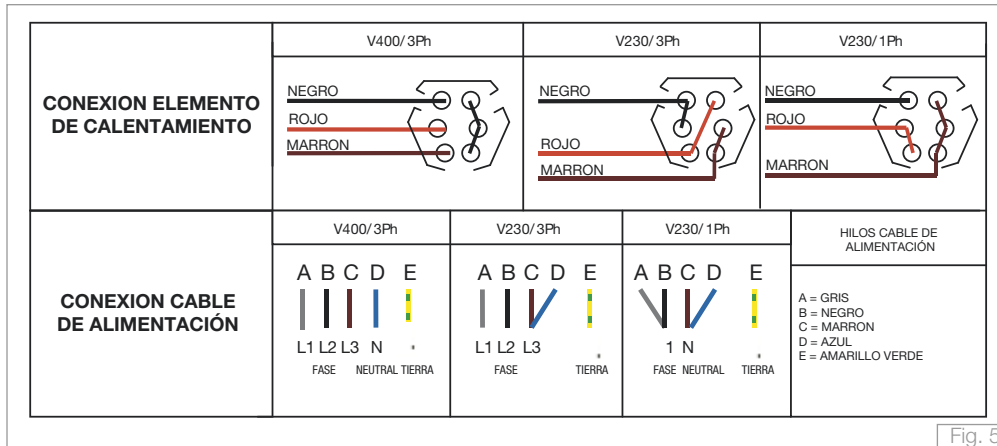


Fig. 5



¡Nota!

Las conexiones monofásicas de 230 V son solo posibles con datos de placa de datos de servicio de 5000 W or inferiores.

4.2 DIAGRAMA DE INSTALACIÓN DE LA CONDUCCIÓN DE AGUA



¡Atención!

La máquina se suministra sin agua en la caldera para evitar exposiciones a temperaturas inferiores a 0°C que podrían causar daños irreparables.

Leyenda:

1. Llave del agua (instalada previamente por el cliente)
2. Bomba motor (suministrada junto con la máquina - si no está incorporada)
3. A blandador de agua (opcional)
4. Sifón de drenaje (instalado previamente por el cliente)
5. A lta presión (suministrada)
6. Tubo de drenaje del agua (suministrado junto con la máquina).

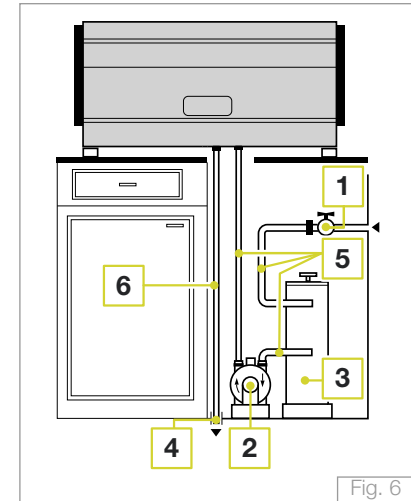


Fig. 6

Realice las conexiones como se muestra en la Fig. 6 y teniendo en cuenta las siguientes instrucciones:

- Use siempre los tubos flexibles suministrados junto con la máquina para realizar las conexiones del agua; no use nunca otro tipo de tubos ya ajustados.
- Asegúrese de que los tubos flexibles no están retorcidos y aplastados.
- Apriete firmemente las tuercas anulares de los tubos, pero sin ejercer una presión excesiva.



¡Peligro!

LA INSTALACIÓN DEL ABLANDADOR DE AGUA SE RECOMIENDA PARA PROLONGAR LA VIDA DE LA MÁQUINA. Instale el ablandador del agua de acuerdo con las instrucciones y normas indicadas por el fabricante. El ablandador de agua debe colocarse donde sea fácilmente accesible para poder llevar a cabo el ciclo de regeneración cuando sea necesario y debe estar cerca del tubo en U de drenaje del agua.



¡Peligro!

Si no forma parte del sistema ningún ablandador de agua, será necesario aplicar un filtro en el tubo de entrada de la bomba del motor para evitar la penetración de impurezas que podrían dañar la bomba del motor de la máquina.



¡Atención!

La bomba del motor debe instalarse a una distancia suficiente para evitar goteos o chorros de agua y también para evitar que caiga sal dentro de la bomba del motor al echar sal en el ablandador de agua. Antes de conectar el tubo flexible procedente de la bomba del motor o del ablandador de agua, en caso de aplicaciones con bombas incorporadas, colóquelo en un cubo y abra la llave del agua (1 - Fig. 6) durante un par de minutos para eliminar posible residuos procedentes de los tubos nuevos y, en cualquier caso, hasta que el agua fluya límpida.

4.3 SISTEMA DE DRENAJE

Monte el tubo de drenaje de ajuste a presión en el soporte de goma adecuado de la cubeta de recogida de la máquina y coloque el otro extremo del tubo directamente en el tubo en U de drenaje del sistema de drenaje preinstalado. Compruebe que el tubo no está bloqueado o aplastado a lo largo de su longitud y que presenta una inclinación suficiente para poder drenar sin dificultad.



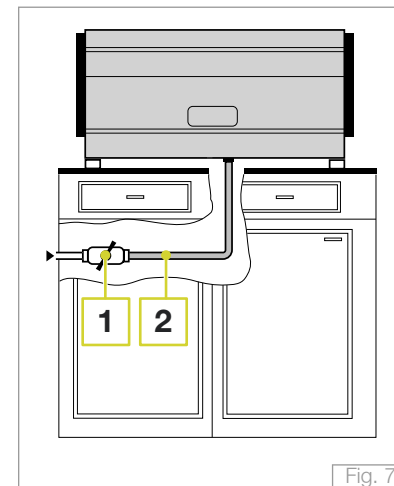
¡Peligro!

No coloque el tubo de drenaje en cubetas o cubos debajo del mostrador para evitar la posibilidad de crear receptáculos de suciedad con la consiguiente proliferación de bacterias.

4.4 ESQUEMA DE INSTALACION DEL GAS (OPCIONAL)

Leyenda:

1. Grifo del gas (predispuesto por el cliente).
2. Tubo de alimentación del gas.



El equipo viene predispuesto por el fabricante para funcionar con gas GPL (G30).

Para la conexión del equipo a la instalación usar exclusivamente tubos adecuados al tipo de gas usado y conformes a las leyes vigentes.



Si el equipo se usa con GPL, deberemos asegurarnos de que la presión de alimentación no supere los 30 mbar, dado que una presión superior podría dañar el equipo.

TABLA GAS

ORIFICIO TIPO DE GAS	Ø HOLE G30	Ø HOLE G20	Consumo Nominal G30 gr / h	Consumo Nominal G20 l / h	Potencia Nominal Watt	Potencia Nominal Kcal / h
Mod. 2 grupos	57	95	11	15	160	1376
Mod. 3 grupos	75	118	182	24	2500	2150



¡Nota!

El orificio (Ø) se expresa en centésimos de mm.
Claramente estos valores se refieren a la fase de calentamiento del presostato gas completamente abierto (con llamas al máximo).

La adaptación a otro tipo de gas se efectúa substituyendo el chicle como se indica en las instrucciones que siguen y respetando las condiciones relacionadas en la tabla del gas. Para cambiar el chicle del gas desenroscar el tornillo de fijación **1** (Fig. 8) y sacar la unión hacia el presostato con el fin de acceder al orificio del gas. Aflojar el orificio de salida y substituirlo con uno que se adapte al tipo de gas del sitio de instalación.
Volver a poner la unión en la posición inicial y apretar nuevamente el tornillo **1** (Fig. 8).



¡Atención!

El equipo no necesita salida de humos. Para una correcta instalación del gas es necesario atenerse a las leyes vigentes.

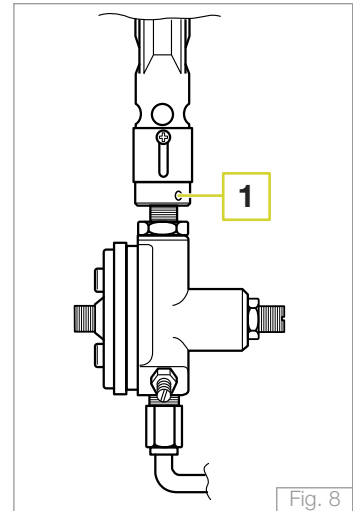


Fig. 8

5. ENCENDIDO DEL APARATO

5.1 CARGA DE AGUA EN LA CALDERA

- A. Abrir el grifo de alimentación hídrica previsto en la predisposición de las instalaciones (ver Fig. 6 en pág. 12 - Ref. 1).
- B. Verificar que en el manómetro de presión de red hídrica se visualice la presión de red hídrica (4 bar) (12).

5.2 ENCENDIDO ELÉCTRICO DEL APARATO

- A. Encender el interruptor general previsto en los requisitos para la instalación (ver Fig. 4 en pág. 10 - Ref. 1), y seguidamente encender el interruptor del aparato **(9)** en posición 1.
- B. El sistema de llenado automático permanece activado hasta que el nivel de agua en la caldera alcanza el nivel especificado por el fabricante.

5.3 CALIENTAMIENTO

Volver el interruptor general **(9)** del equipo en posición 2 para poner en función el calentamiento.

5.4 AJUSTE DE LA DOSIS DEL GRUPO - MODELO EK

Mantenga apretado el botón de flujo libre en el primer touchpad desde la derecha (1° GRUPO) durante unos 5 segundos, hasta que el símbolo empiece a parpadear (el símbolo de la dosis permanece iluminado) y todos los demás símbolos en los otros touchpads se apagan. Antes de 30 segundos, enganche el portafiltro **(5)** que contiene una dosis de café molido en el grupo; coloque una taza debajo del portafiltro y presione el botón “1 café corto” **(a)** en el touchpad correspondiente. El símbolo para la dosis seleccionada permanecerá iluminado para indicar que la dosis ha sido ajustada. El símbolo parpadea mientras los demás están apagados. Cuando el café alcanza la dosis requerida, presione el botón “1 café corto” **(a)** de nuevo para detener la erogación de café y confirmar la dosis necesaria. Cuando la dosis ha sido ajustada, el símbolo correspondiente se apagará para mostrar que la programación ha sido completada. Repita esta operación para los demás botones **(b-c-d)**, también en el touchpad de la derecha.



¡Nota!

Lleve a cabo este procedimiento para programar las demás dosis, usando el protafiltro de una taza (13) o el de dos tazas (5), según el tipo de dosis programada.



¡Nota!

Para salir de la función de programación, presione el botón de erogación de flujo libre (e) durante 5 segundos o, de forma alternativa, espere un minuto para salir automáticamente de la función.



¡Peligro!

Al ajustar la dosis en el primer touchpad de la derecha, los demás grupos adquirirán automáticamente la misma dosis; si desea ajustar un grupo con una dosis diferente, repita el mismo procedimiento de ajuste de la dosis en el touchpad correspondiente al grupo que quiere programar diversamente.

5.5 REGULACION DEL REGIMEN TERMICO PARA EL CALENTAMIENTO ELECTRICO

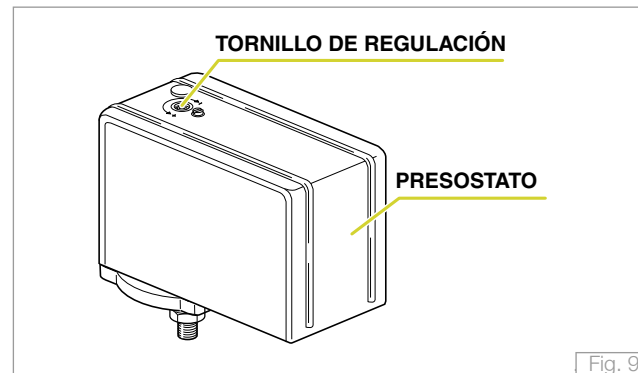
El sistema de calentamiento eléctrico del equipo viene regulado por el fabricante para trabajar a una temperatura de 120°C en caldera, equivalente a 1 bar de presión en caldera, ésta última visualizable en el manómetro (12) puesto en el equipo. Para aumentar o disminuir la presión de la caldera hay que girar el presostato eléctrico (Fig. 9) interno del equipo (lado derecho) en el modo siguiente:

PRESOSTATO ELÉCTRICO TRIFÁSICO:

- Para aumentar la presión de la caldera girar hacia la izquierda el tornillo de regulación.
- Para disminuirla girar hacia la derecha el tornillo de regulación.

PRESOSTATO ELÉCTRICO MONOFÁSICO:

- Para aumentar la presión de la caldera girar hacia la derecha el tornillo de regulación.
- Para disminuirla girar hacia la izquierda el tornillo de regulación.



Danger!

Eliminar la tensión del equipo si se debe actuar sobre el presostato.



¡Nota!

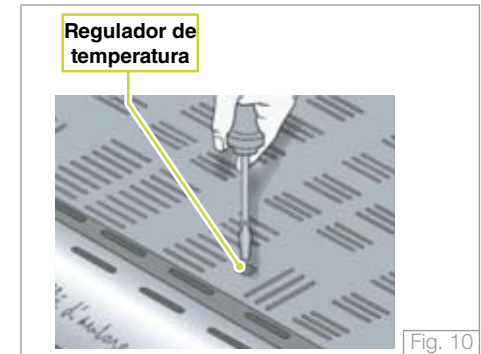
Se modifica la presión de la caldera (régimen térmico), sólo con el fin de adaptar la temperatura del equipo al tipo de mezcla de café que se esté utilizando para mejorar el resultado en taza.

5.6 CONTROL INDIVIDUAL DE LA TEMPERATURA - I.T.C. - (OPCIONAL)

Este sistema hace posible ajustar una diferente temperatura de producción del café para cada grupo de erogación.

La temperatura de cada grupo es independiente del ajuste de temperatura de la caldera.

Para modificar la temperatura en un grupo, use el regulador correspondiente que se encuentra al lado de cada grupo, al que puede accederse a través de la abertura en la parte superior de la rejilla para tazas superior (1 - Fig. 10). Gire el tornillo de ajuste hacia la izquierda para reducir la temperatura. Gire el tornillo de ajuste hacia la derecha para aumentar la temperatura.



¡Nota!

Cada giro completo del tornillo de ajuste corresponde a una variación de aproximadamente 2 °C. Los cambios deben hacerse exclusivamente para adaptar la temperatura del grupo de erogación a la mezcla de café que se está usando para mejorar el resultado en la taza.

5.7 CALIENTATAZAS ELECTRICO (OPCIONAL)

Los equipos también pueden estar equipados con un calentatazas eléctrico (en opción) para una calefacción adicional de la taza. Para encender el calentador de tazas, pulse el botón (17). Pulse el mismo botón para apagarlo.

5.8 FUNCIÓN CONTADOR CAFES (OPCIONAL)

La función CONTADOR permite contabilizar el número de cafés erogados en la máquina.

Al encendido de la máquina el display visualiza por unos segundos la fecha y después los contadores parciales y totales.


A la presión del pulsante de un café corto y de un café largo los contadores incrementan una unidad. Cuando se pulsa la selección de dos cafés cortos y dos cafés largos los contadores incrementan dos unidades.



¡Nota!

Los contadores contabilizan el producto seleccionado sólo si la erogación es igual o superior a 7 segundos.

5.9 REARME

Para resetear los contadores parciales activar el pulsante  y mantenerlo pulsado durante 3 segundos, y en el display se visualiza:

5.10 EROGACIÓN MANUAL

Es posible desactivar el botón manual de todos los grupos, para efectuar la contabilización correcta del número de cafés erogados, mediante la inserción de un puente en el conector M1 de la tarjeta de control.



6. REGLAJE DE LA PRESION DE LA MOTOBOMBA

La presión idónea de trabajo está comprendida entre 8 y 10 bar. Esta presión se puede visualizar en el manómetro (12) a bordo del aparato encendiendo un grupo erogador.

Para regular la presión actuar sobre el tornillo de regulación (1 - Fig. 13) de la motobomba después de haber aflojado la contratuerca (2 - Fig. 13).

Para aumentar la presión, girar hacia la derecha el tornillo (1 - Fig. 13). Para disminuir la presión girarlo hacia la izquierda con el fin de girar la contratuerca (2 - Fig. 13).



¡Nota!

En los equipos con motobomba incorporada la misma ya está tarada a una presión de 9 bar por el fabricante.

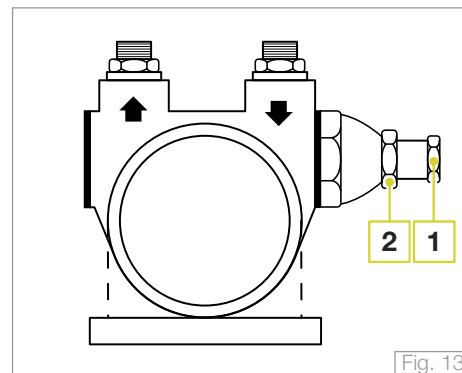


Fig. 13

7. ACTIVACION ALARMAS MODELO EK

LED CORRESPONDIENTE AL BOTON DE DOSIS DE CAFÉ EN EROGACIÓN PARPADEANDO DESPUÉS DE 5-6 SEGUNDOS:
Esta alarma se visualiza cuando, durante la fase de entrega, hay un mal funcionamiento del medidor de flujo para el grupo de la entrega, o si el café ha sido demasiado finamente molido.

Después de haber controlado la molienda, si el problema persiste, llamar a un centro de asistencia autorizado.

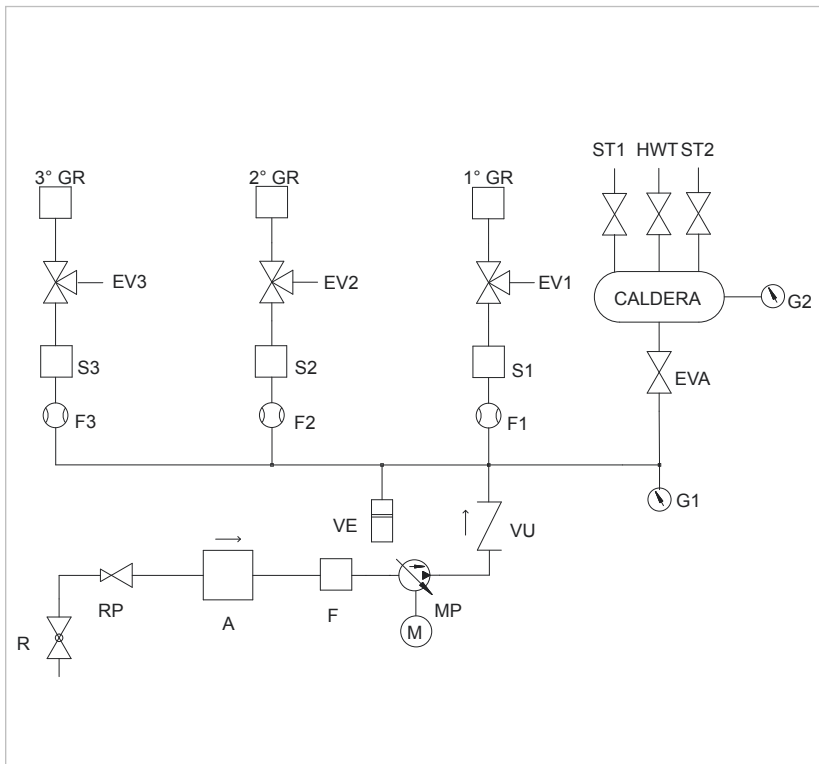
TODOS LOS LEDS CORRESPONDIENTES A TODAS LAS DOSIS DE TODOS LOS TECLADOS PARPADEANTES:

La carga automática del agua en la caldera ha permanecido conectada más de 4 minutos (6 minutos para la versión 3 grupos), bloqueo total de la máquina. Para restablecer el normal funcionamiento quitar por un momento la tensión al aparato mediante el interruptor general. Si el problema persiste, llamar a un centro de asistencia autorizado.

8. ACTIVACION ALARMAS MODELO EP

TODOS LOS LEDS CORRESPONDIENTES A LAS DOSIS DE CAFÉ PARPADEAN ALTERNADAMENTE ENTRE ELLOS:
La carga automática del agua en la caldera ha permanecido conectada más de 4 minutos (6 minutos para la versión 3 grupos), bloqueo total de la máquina. Para restablecer el normal funcionamiento quitar por un momento la tensión al aparato mediante el interruptor general. Si el problema persiste apagar el aparato y llamar a un centro de asistencia autorizado.

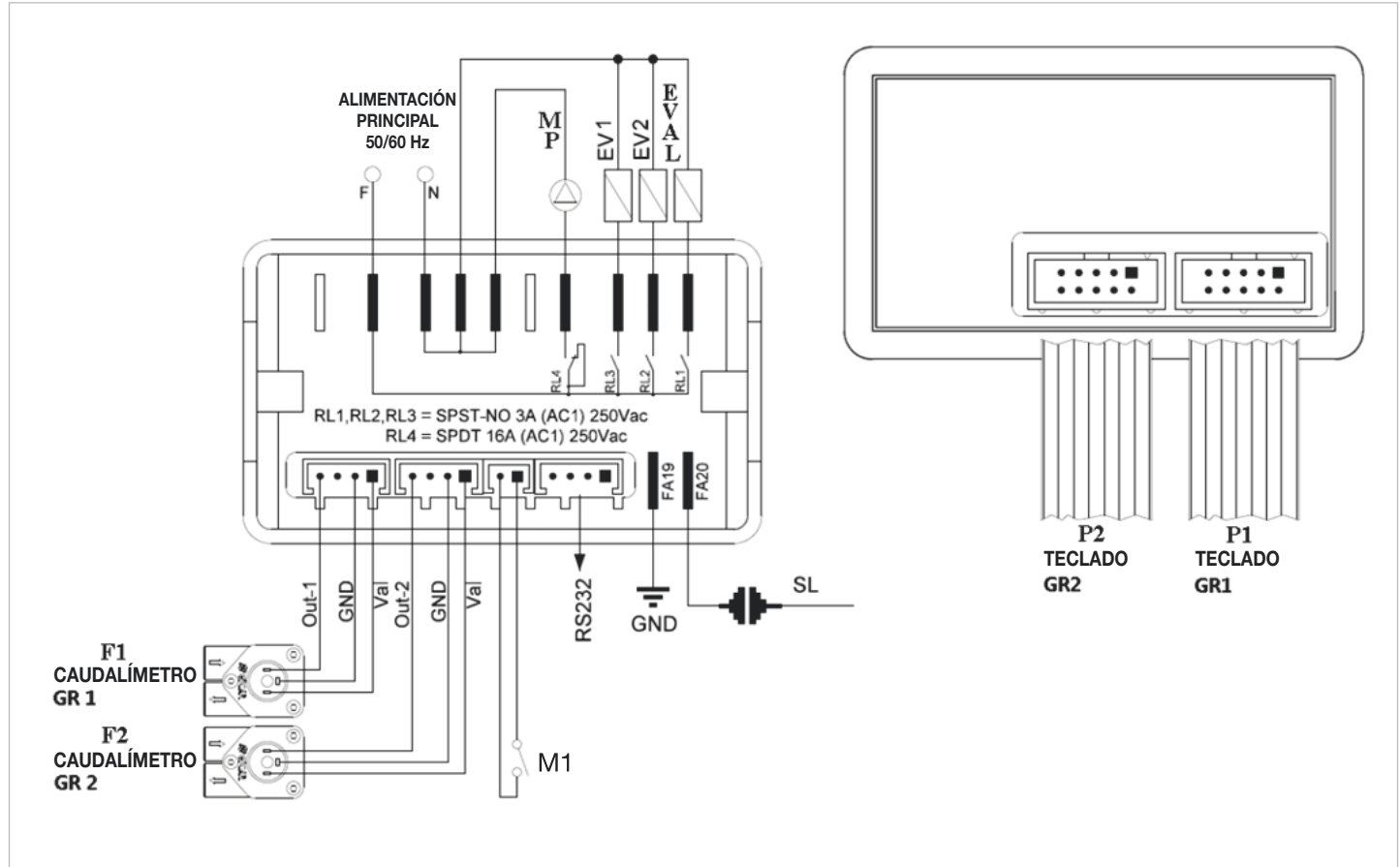
9. DIAGRAMA DEL ESQUEMA DEL AGUA



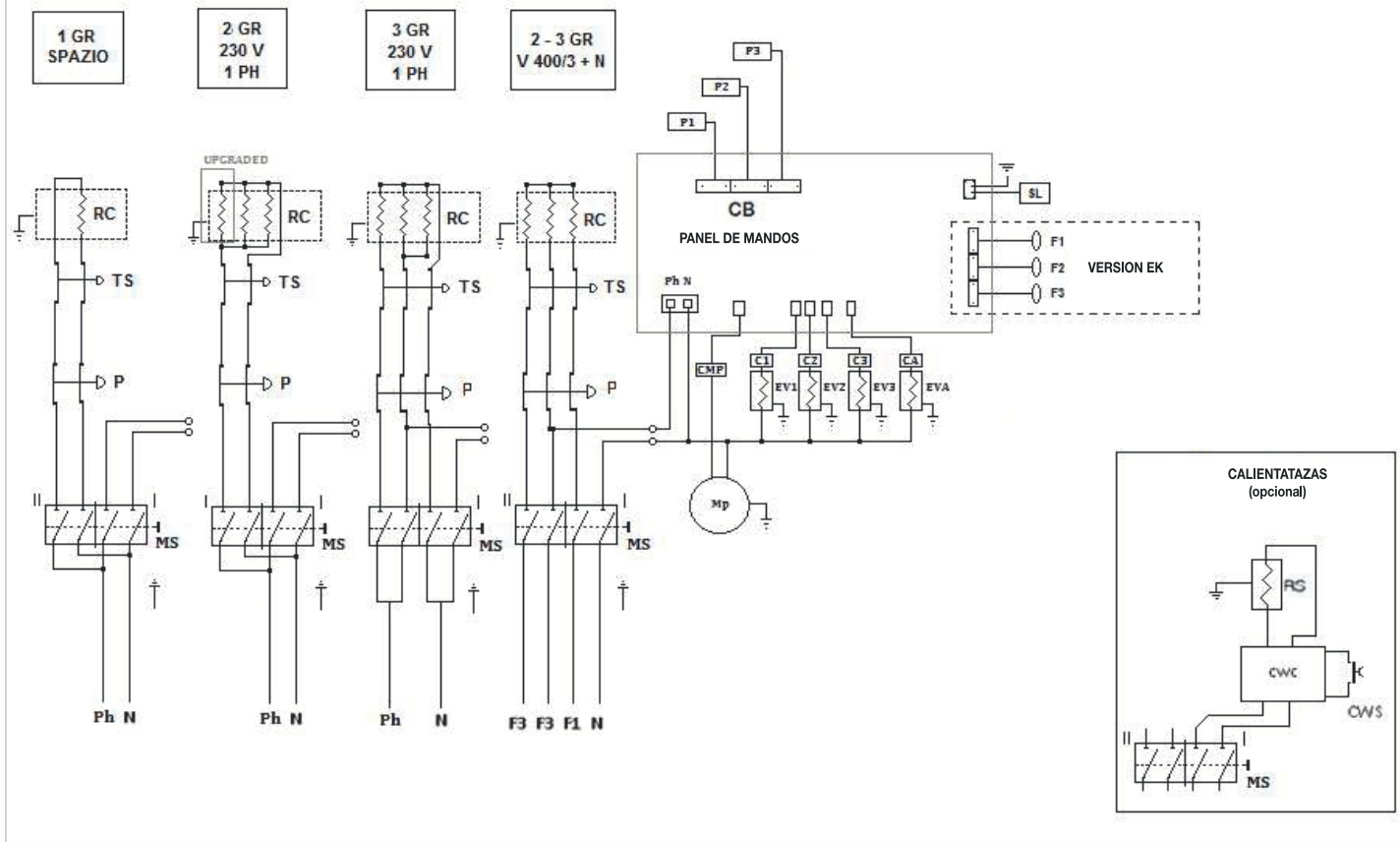
LEYENDA DIAGRAMA DEL ESQUEMA DEL AGUA

- R** = LLAVE DEL AGUA
- RP** = REDUCTOR DE PRESIÓN (opcional)
- A** = ABLANDADOR DE AGUA (opcional)
- F** = FILTRO (opcional)
- MP** = BOMBA DEL MOTOR
- VU** = VÁLVULA UNIDIRECCIONAL
- VE** = VÁLVULA DE EXPANSIÓN
- G1** = CALIBRE BOMBA/RED HÍDRICA
- EVA** = VALVULA SOLENOIDE DE LLENADO DE AGUA
- G2** = CALIBRE CALDERA
- F1** = CAUDALÍMETRO 1° GRUPO DESDE LA DERECHA
- F2** = CAUDALÍMETRO 2° GRUPO DESDE LA DERECHA
- F3** = CAUDALÍMETRO 3° GRUPO DESDE LA DERECHA
- S1** = INTERCAMBIADOR DE CALOR 1° GRUPO
- S2** = INTERCAMBIADOR DE CALOR 2° GRUPO
- S3** = INTERCAMBIADOR DE CALOR 3° GRUPO
- EV1** = VÁLVULA SOLENOIDE 1° GRUPO
- EV2** = VÁLVULA SOLENOIDE 2° GRUPO
- EV3** = VÁLVULA SOLENOIDE 3° GRUPO
- ST1** = LLAVE IZQUIERDA VAPOR
- ST2** = LLAVE DERECHA VAPOR
- HWT** = LLAVE AGUA CALIENTE

10. DIAGRAMAS PARA LAS CONEXIONES DEL PANEL ELECTRÓNICA



11. ESQUEMAS ELECTRICOS

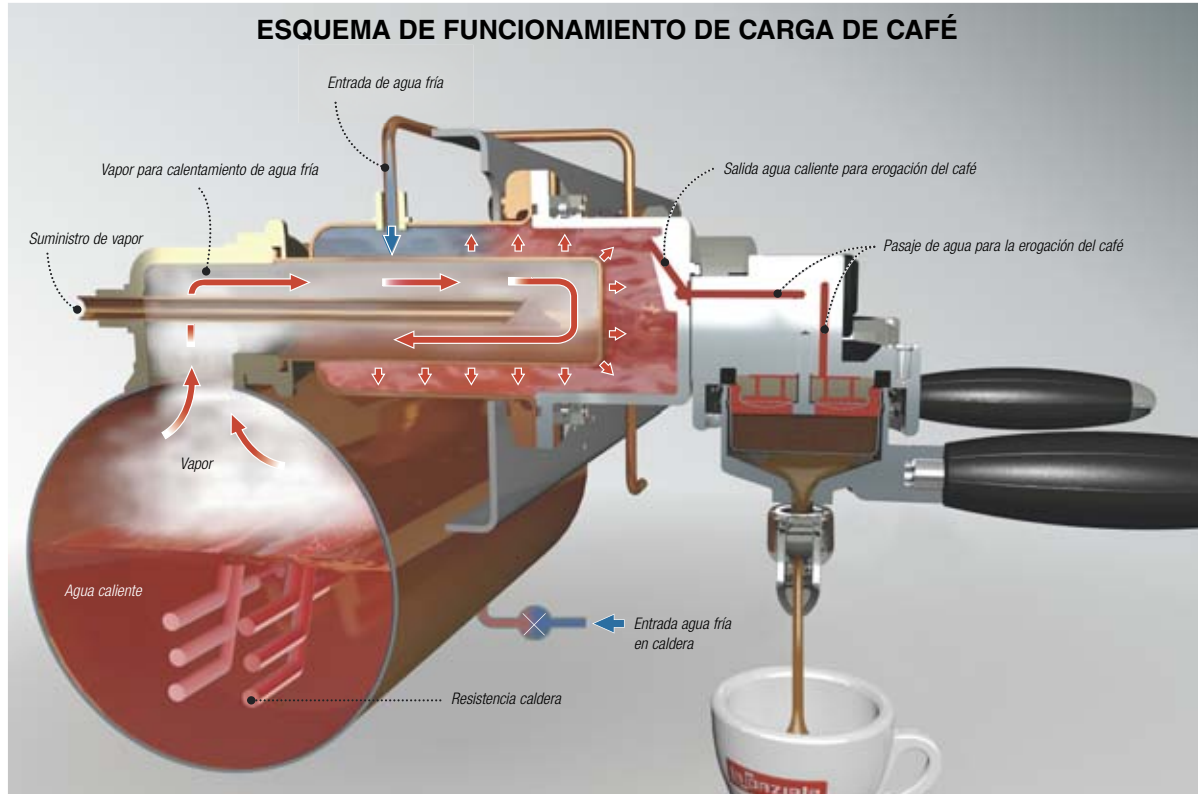


11.1 LEYENDA ESQUEMA

CB	= Alimentación panel de mandos
MP	= Bomba del motor
RS	= Elemento de calentamiento del calentatazas
RC	= Elemento de calentamiento de la caldera
EVAl	= Válvula solenoide, rellenado automático del agua
EV1	= Válvula solenoide, 1° grupo desde la derecha
EV2	= Válvula solenoide, 2° grupo desde la derecha
EV3	= Válvula solenoide, 3° grupo desde la derecha
EVA	= Solenoid valve for water refill system
P1	= Touchpad, 1° grupo desde la derecha
P2	= Touchpad, 2° grupo desde la derecha
P3	= Touchpad, 3° grupo desde la derecha
SL	= Control para el nivel del agua en la caldera
F1	= Caudalímetro 1° grupo desde la derecha
F2	= Caudalímetro 2° grupo desde la derecha
F3	= Caudalímetro 3° grupo desde la derecha
MS	= Interruptor principal
TS	= Termostato de seguridad con rearme manual
C1	= Relé de la placa de control que controla la válvula solenoide, 1° grupo desde la derecha
C2	= Relé de la placa de control que controla la válvula solenoide, 2° grupo desde la derecha
C3	= Relé de la placa de control que controla la válvula solenoide, 3° grupo desde la derecha
CA	= Relé de la placa de control que controla la electroválvula de llenado de agua
P	= Presostato resistencia
CWC	= Placa de control calentatazas
CWS	= Botón calentatazas
M1	= Conector para desactivar los botones manuales

Todas las máquinas para café espresso de LA SPAZIALE están construidas con un sistema de intercambio térmico entre la caldera y el grupo de erogación del café.

Una patente singular, única en el mundo, para la termostatación del grupo basado en la circulación de vapor en vez de agua.



<http://www.laspaziale.com/index.php/en/video>

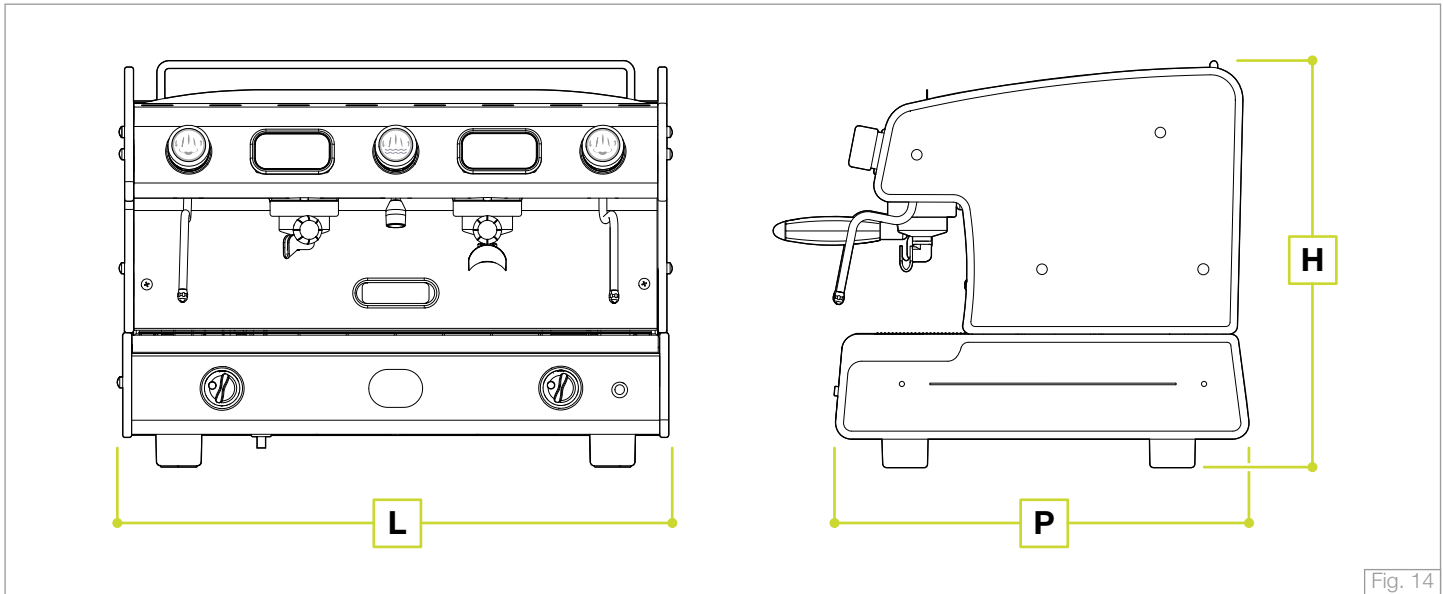


Fig. 14

DIMENSIONES Y PESOS				
S2	1 GR	2 GR	3 GR	SPAZIO
L	460	700	930	540
H	520	520	520	520
P	530	530	530	530
PESO KG	41	65	82	57

ALIMENTACIÓN Y ABSORCIÓN				
S2	1 GR	2 GR	3 GR	SPAZIO
VOLT	220/240	220/240	220/240/400	220/240
HZ	50/60	50/60	50/60	50/60
W	2200	3900	4500	3000
W+	3000	-	6500	3800

El símbolo “W+” se refiere a la potencia de la máquina con resistencia aumentada.



espresso coffee machines

La Spaziale S.p.A.

Via E. Duse, 8
40033 Casalecchio di Reno
Bologna - (Italy)

☎ +39 051 611.10.11

📠 +39 051 611.10.40

✉ info@laspaziale.com

🌐 www.laspaziale.com

