

Seja Bem Vindo a Chopeiras Bauer

ESTE É O MANUAL DE INSTRUÇÕES DA SUA  
CHOPEIRA

*“esperamos que ela lhe proporcione bons momentos”*



## VOCÊ ACABA DE ADQUIRIR...

CHP 25 L/h

KIT EXTRAÇÃO

MEDIDAS : 27 cm X 45 cm X 40 cm 19kg

TORNEIRA : BELGA

ITALIANA

	VOLTAGEM	POTENCIA	CORRENTE NOMINAL	BTU	HP
	110 V	440 W	3.5 a	1600	1/4
	220 V	440 W	2 a	1600	1/4

CHP 40 L/h

KIT EXTRAÇÃO

MEDIDAS : 39 cm X 40 cm X 44 cm 29 Kg

TORNEIRA: BELGA

ITALIANA

	VOLTAGEM	POTENCIA	CORRENTE NOMINAL	BTU	HP
	110 V	770 W	6a	4000	1/3
	220 V	770 W	3,5 a	4000	1/3



CHP 50 L/h

KIT EXTRAÇÃO

MEDIDAS : 39 cm X 47 cm X 51 cm      38 Kg

VIAS: 1.       2.

TORNEIRA: BELGA       ITALIANA

	VOLTAGEM	POTENCIA	CORRENTE NOMINAL	BTU	HP
	110 V	800 W	6,2a	4500	1/2
	220 V	800 W	4:00 AM	4500	1/2

CHP 80 L/h       KIT EXTRAÇÃO

MEDIAS : 39 cm X 51 cm X 60 cm

VIAS: 1.       2.       3.       4.

TORNEIRA: BELGA       ITALIANA

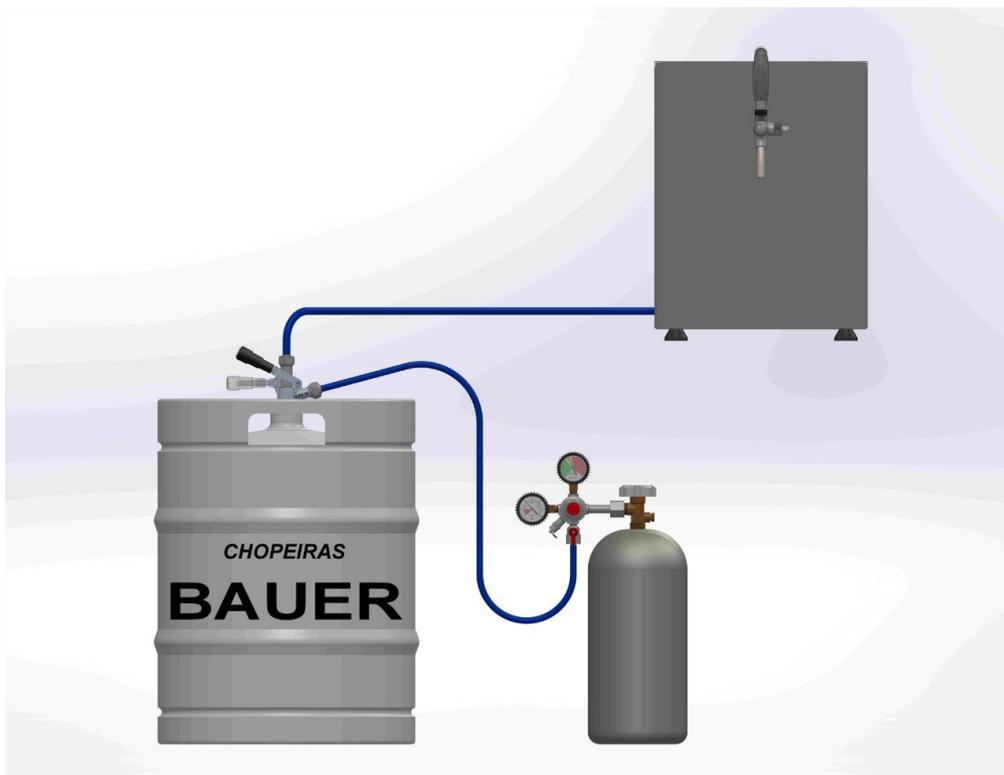
	VOLTAGEM	POTENCIA	CORRENTE NOMINAL	BTU	HP
	220v	1200w	5.5a	7000	3/4



## EXTRAÇÃO DO CHOPP

A mangueira de CO2 fará a conexão entre a válvula reguladora de pressão e a extratora .Ela tem a função de levar o gás do cilindro até o(s) barril(s).

A mangueira de chopp fará a conexão entre a válvula extratora e o equipamento .Ela tem a função de levar o chopp do barril até o equipamento.





## **CILINDRO DE GÁS**

No primeiro uso do cilindro, seja ao recebê-lo novo ou após uma carga de gás, remova o lacre, conecte a válvula reguladora de pressão ao cilindro de CO<sup>2</sup> e abra o registro do cilindro, localizado na parte superior do cilindro..

Não abra o registro do cilindro sem a válvula reguladora de pressão estar conectada, isto fará com que o gás escape rapidamente fazendo o cilindro ser lançado em alta velocidade, podendo ocasionar acidentes.

### **NIVELAMENTO**

O nivelamento adequado se torna importante para evitar vibrações, isto é possível, girando um ou mais pés do equipamento no sentido horário ou anti-horário, travando-se a rosca do pé.

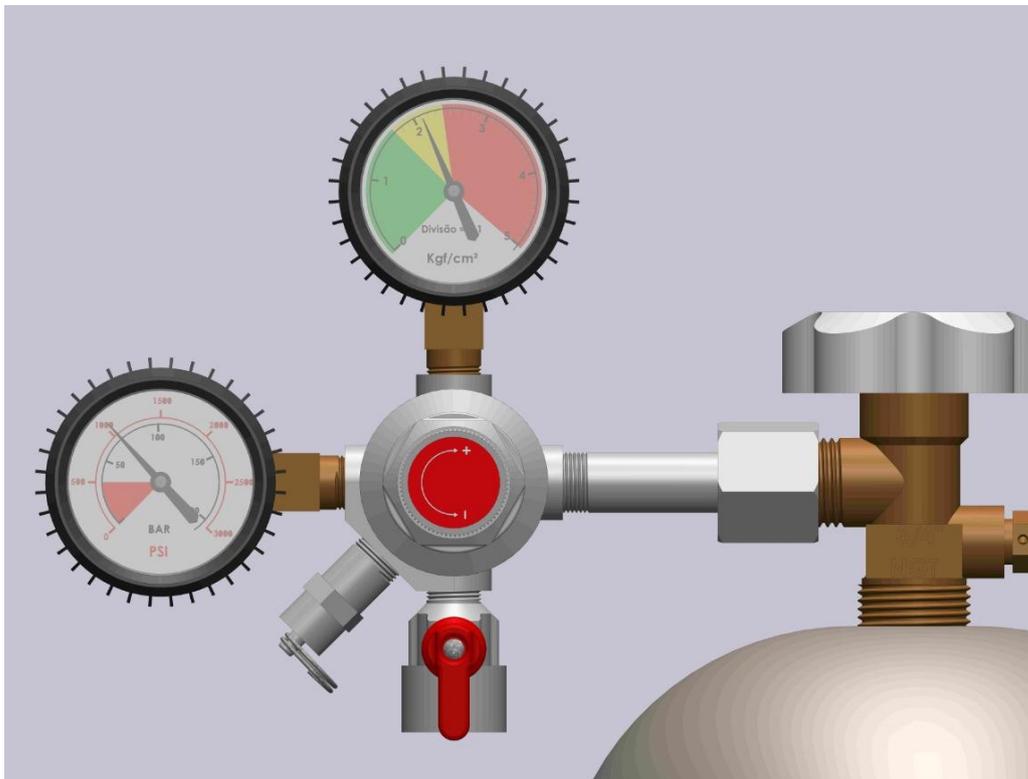


## VÁLVULA REGULADOR DE PRESSÃO

O regulador de pressão é conectada ao cilindro para regular a pressão em que o gás será liberado para a extração do chopp.

(MANOMETRO DA ESQUERDA MARCA A QUANTIDADE DE GAS DENTRO DO CILINDRO E O DA ESQUERDA MARCA QUANTOS Kg ESTÁ ENVIANDO PARA O BARRIL DE CHOPP)

OBS: Pressão ideal para extração 2 Kg

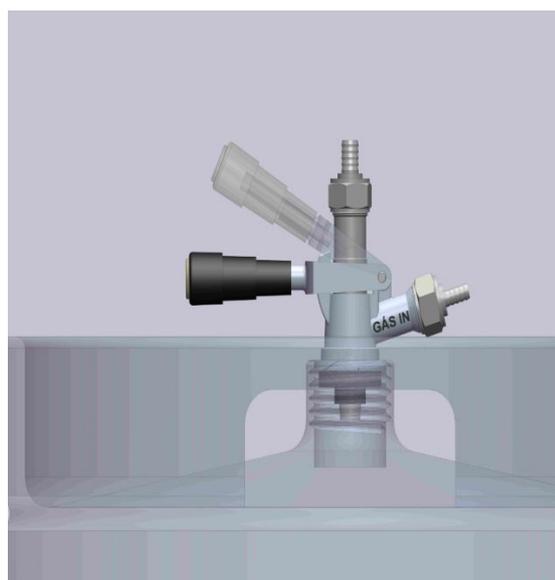
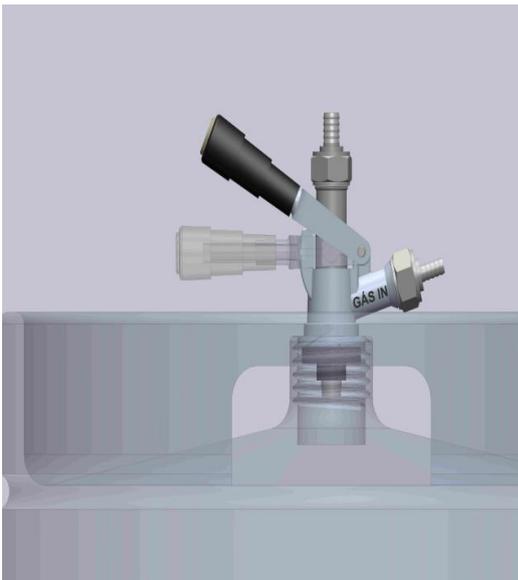




## VÁLVULA EXTRATORA

A válvula extratora é conectada ao barril para fazer a extração do chopp e enviá-lo para a chopeira. Para conectá-la ao barril, deixe a alavanca para cima, coloque-a na boca do barril, gire a válvula em sentido horário e aperte a alavanca para baixo.

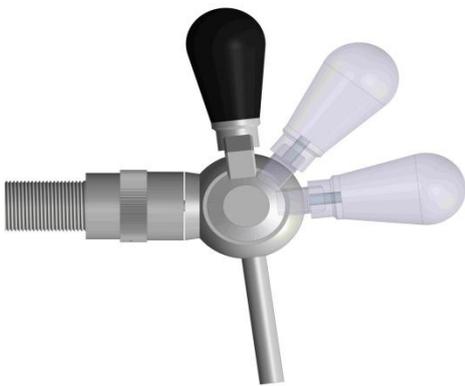
**A ALAVANCA SOMENTE DEVE SER BAIXADA QUANDO A MANGUEIRA DE CHOPP ESTIVER CONECTADA,**





## TORNEIRAS

### BELGA



### ITALIANA





## REGULAGEM DA TEMPERATURA DO PRESSOSTATO



Por ser uma peça extremamente sensível, onde cada milímetro para o lado desejado já influenciará no desempenho da máquina, é preciso tomar cuidado para o equipamento não congelar. Sendo assim, quando a demanda diminuir aconselhamos voltar o pressostato para a posição inicial de nº 3 pois esta manterá sempre seu chopp entre 0 e -1 °C.

1 => 3 á 4°C

2 => 1 á 2°C

3 => 0 á -1° C    IDEAL

4 => -1 á -2°C

5 => -2 á -3°C

6 /7=> Risco de Congelamento



## **CUIDADOS IMPORTANTES**

- Procure estar informado se a rede elétrica possui aterramento e voltagem adequado para sua máquina.
- É indispensável que a rede onde será ligado o equipamento possua disjuntor.
- Não remova o pino terra do equipamento, risco de choque e perda na garantia do equipamento.
- Em caso de danos no cabo de alimentação, solicite a troca para nossa assistência técnica.
- Jamais deite o equipamento, mesmo para transporte, manutenção ou limpeza, alto risco de problemas no sistema.
- Não remova o adesivo de identificação do equipamento, nele constam informações importantes para identificação garantia do mesmo.
- O equipamento deve ser usado apenas e exclusivamente para a refrigeração de bebidas alcoólicas carbonatadas (chopp e espumante).
- O equipamento não deve ser instalado em lugares aberto, onde correm risco de chuva.
- Mantenha o equipamento em ambiente com temperatura entre 10 e 40°C.



## **CUIDADOS OPERACIONAIS E DICAS DE CUIDADOS COM BARRIL**

- Armazenar os barris cheios em lugares frescos, sem incidência de sol, ou outras fontes de calor como: fogões, fritadeiras, chapas, etc.
- Antes de abrir o lacre, observe o prazo de validade do chopp.
- Evite rolar o barril. O ideal é usar um carrinho para evitar qualquer acidente e alteração na qualidade da bebida.

### **CUIDADOS OPERACIONAIS E DICAS – CILINDRO DE CO2**

- Armazenar os cilindros em locais ventilados, longe de fontes de calor e/ou incidência do sol.
- Mantenha o cilindro de CO2 sempre na posição vertical, preferencialmente em um ponto fixo na parede, evitando assim quedas acidentais.
- Para transportar o cilindro, retire o regulador de pressão (parte do kit de extração) e com cuidado deite o cilindro onde não haja perigo de acionamento da válvula por impacto. Procure deixar o cilindro protegido.
- Procure uma empresa especializada, para realizar a recarga do cilindro. Indicamos que essa seja realizada em casa de extintores ou casa de gases específicos para CO2.



Para extração,,aplicamos uma pressão de 2Kg/CM2 , se aplicarmos uma pressão maior que essa, temos a possibilidade de SuperCarbonatação.

Depois do Chopp ficar supercarbonatado, ele não deve mais ser usado para fins comerciais,POs estará com seu teor e aroma definitivamente prejudicados.

OBS : JAMAIS LAVE SUA CHOPEIRA OU PEÇAS COM ÁGUA QUENTE.

### **LIMPEZA EXTERNA**

A limpeza do gabinete do seu equipamento deve ser feita com sabão neutro. Para equipamentos com bandeja solta, lavar a bandeja utilizando esponja macia e sabão neutro, retirando os resíduos de chopp. Caso a bandeja seja acoplada, limpe igualmente ao gabinete.

### **LIMPEZA INTERNA**

É necessária a limpeza da linha por onde o chope passa, após toda utilização do equipamento, para retirar resíduos de chopp, evitando a proliferação de fungos e bactérias dentro do equipamento.



## **BOCAL DE LAVAGEM**



O bocal de lavagem é um engate que auxilia na limpeza da serpentina. Ele deverá ser conectado a um ponto de água e à válvula extratora (substituindo o barril de chopp).

- Se for equipamento elétrico, desligue-o da tomada;
- Feche o registro do cilindro.
- Desconecte a válvula extratora do barril e a conecte no bocal de lavagem da mesma maneira que a conectou no barril anteriormente. Abra o registro da água conectado ao bocal. Abra a torneira do equipamento, mantendo-a aberta até que a água saia cristalina (sem nenhum resíduo de chopp).

## **NIPEL DE LAVAGEM**



Deverá ser ligado a uma mangueira de água e a conexão da mangueira na entrada de Chopp.



**CHOPEIRAS BAUER**

**094008910001-48**

**RUA: AMETISTA , 126**

**BAIRRO: TRÊS MARIAS**

**ESTEIO/RS**

**FONE: 51 30333875**

**“SUA CHOPEIRA POSSUI UM ANO DE GARANTIA  
APARTIR DO MOMENTO DA COMPRA”**