

Bedienungsanleitung



Kreislauf-Karbonator CN 50/80/160

Das hier beschriebene Gerät darf nur in Betrieb genommen werden, wenn die Bediener ausreichend geschult sind und das Bedienpersonal und das Wartungspersonal die Bedienungsanleitung eingehend studiert haben.

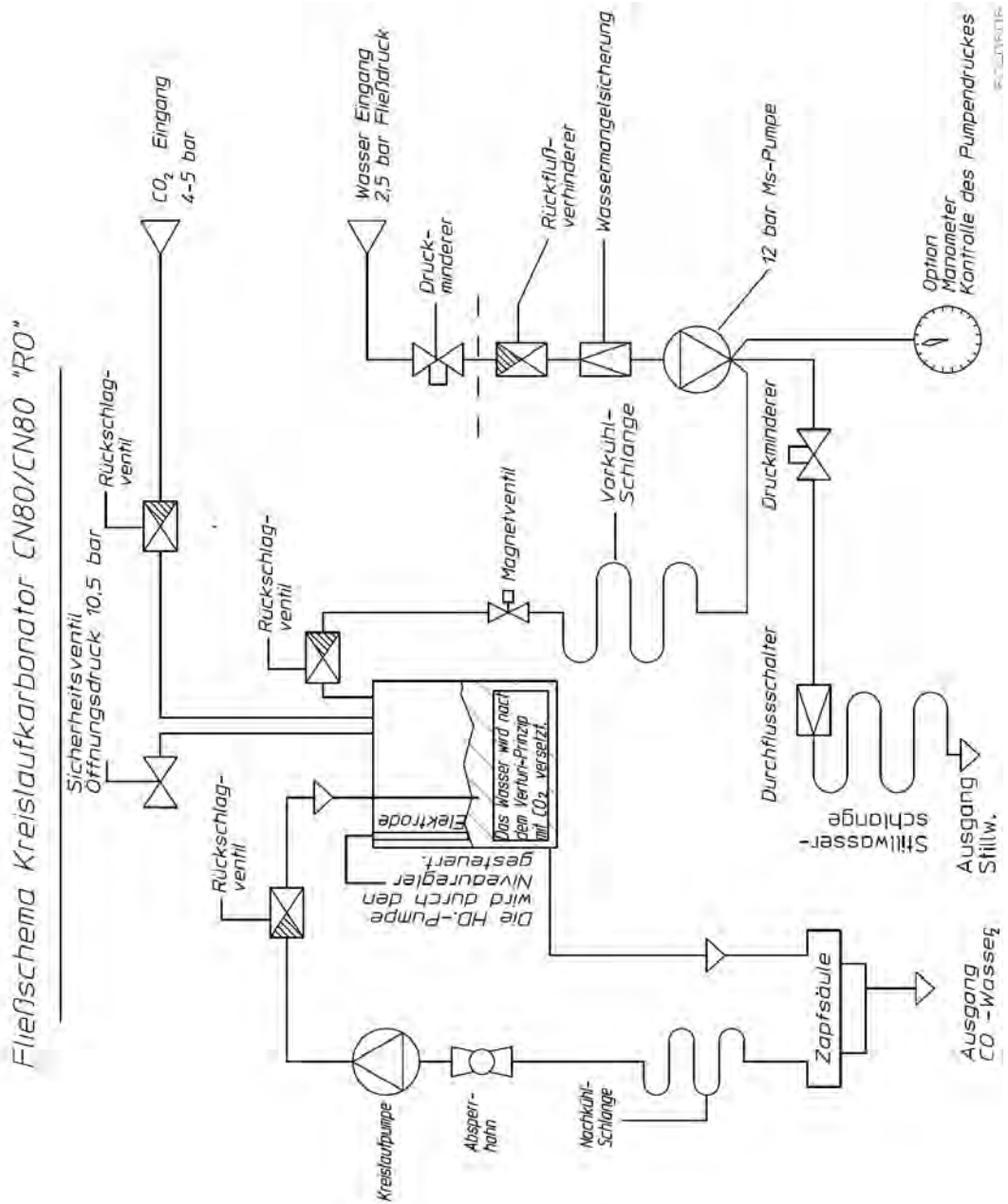
Inhaltsverzeichnis

Seite

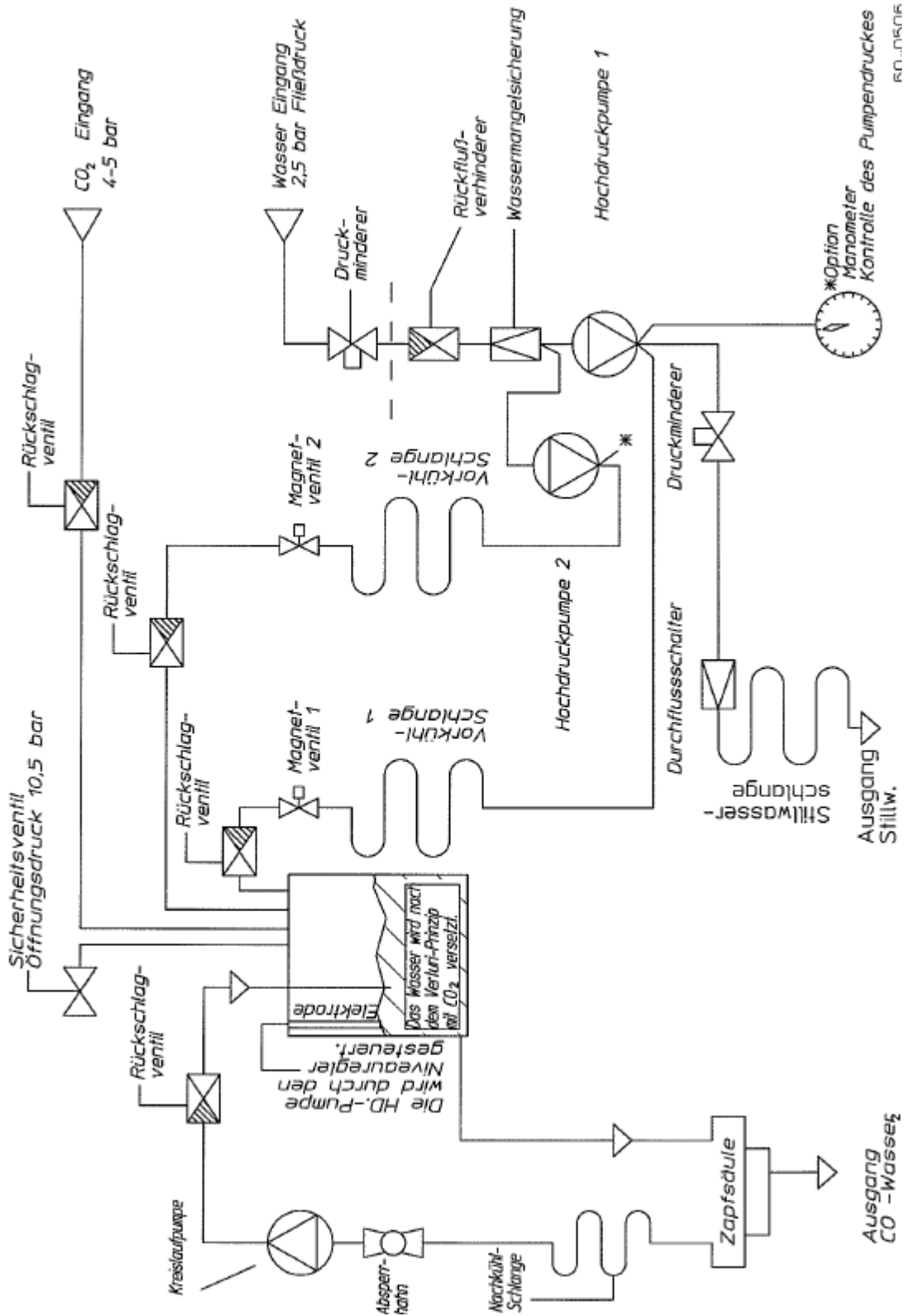
1.00 Schaltbilder	3
1.10 Fließschema	3
1.12 Schaltplan	5
2.00 Sicherheitshinweise	6
2.10 Aufstellung/Inbetriebnahme	6
2.20 Sicherheitshinweise	6
2.21 Sicherheitshinweise elektrischer Anschluss	6
2.22 Sicherheitshinweise CO ₂	7
2.23 Beeinträchtigung der Sicherheit	7
2.30 Ersatzteile	7
2.40 Transport/Lagerung	8
2.50 Betrieb	8
2.60 Service	8
3.00 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
4.00 Funktionsweise.....	8
4.10 Sicherheitsfunktionen	8
5.00 Aufstellen der Geräte	9
6.00 Ansicht.....	10
6.10 Anschlussbedingungen.....	11
6.20 Elektrischen Anschluss.....	11
6.30 Wasseranschluss	12
7.00 Manuelle Leistungsanpassung	12
8.00 Entsorgung.....	13
9.00 Wartung	13
10.00 Inbetriebnahme	13
10.10 Beschreibung der Betätigungseinrichtungen	14
11.0 Störungserkennung und -beseitigung	15
12.00 Instandhaltungsarbeiten.....	16
13.00 Außerbetriebnahme	16
14.00 Reinigung	16
14.10 Reinigung der Schankanlage.....	16
14.20 Chemische Reinigung*	17
14.30 Reinigungsmittel	18
15.00 Technische Daten.....	18
16.00 Ersatzteile.....	19

1.00 Schaltbilder

1.10 Fließschema



Fließschema Kreislaufcarbonator CN160



RD...MANG

2.00 Sicherheitshinweise

2.10 Aufstellung/Inbetriebnahme

Stellen Sie das Gerät an einen ebenen, trockenen und sauberen Platz. Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel auf dem direkten Weg zur Steckdose geführt wird. Die Anschlussleitung darf niemals geknickt oder gequetscht werden.

Für die Geräteversorgung sind nur die Originalschläuche oder zugelassene Getränkeschläuche zu verwenden.

Auf eine ausreichende Belüftung des Gerätes ist unbedingt zu achten! Die Ab- und Zuluftöffnungen dürfen nicht zugestellt werden!

Die Be- und Entlüftung der Aufstellräume müssen der Leistung des Gerätes entsprechen.

Nicht ausreichende Belüftung der Geräte führt zur Überhitzung und zur Zerstörung des Gerätes.

Achten Sie immer darauf, dass Be- und Entlüftungsöffnungen nicht verdeckt werden.

	CN 50	CN 80	CN 160
Abwärme in Watt	1000	2000	4000
benötigte Luftmenge in m³/h	220	390	570

Beachten Sie unbedingt folgende Sicherheitsmaßnahmen:

- Temperatur Arbeitsbereich +5 bis +32 Grad Celsius
- Verhindern Sie Schmutzeintritt (Staub, Fasern usw.) in das Gerät
- Nur die vorgeschriebene Versorgungsspannung anschließen
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, insbesondere durch eindringende Flüssigkeiten
- Beachten Sie die Warn- und Sicherheitshinweise auf den elektrischen Komponenten und in dieser Betriebsanleitung

2.20 Sicherheitshinweise

Das hier beschriebene Gerät darf nur von entsprechend ausgebildeten Personen angeschlossen und bedient werden. Einstellungen, Wartungsarbeiten und Reparaturen am geöffneten Gerät oder unter Spannung dürfen nur von einem Fachmann ausgeführt werden.

Wie bei allen technischen Geräten sind auch bei diesem Gerät einwandfreie Funktion und Betriebssicherheit nur dann gewährleistet, wenn bei der Bedienung und beim Service sowohl die allgemein üblichen Sicherheitsvorkehrungen, als auch die speziellen Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung beachtet werden.

Schwere Personen- und Sachschäden können entstehen durch:

- unsachgemäßen Einsatz
- falsche Installation oder Bedienung
- unzulässiges Entfernen der erforderlichen Schutzabdeckungen oder der Gehäuse
- unzulässiges Öffnen des Gerätes während des Betriebes

2.21 Sicherheitshinweise elektrischer Anschluss

Ein Stromschlag kann tödlich sein oder zu schweren Verletzungen führen!

Ein unerlaubter Eingriff in die Elektrik ist deshalb strengstens untersagt.

Vor Reinigungsarbeiten in der Nähe des Gerätes, oder am Gerät selbst, immer Netzstecker ziehen.

Das Gerät wird mit einem angegossenen Schutzkontaktstecker ausgeliefert und darf nur an einer geerdeten Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.

Sollte keine entsprechende Schutzkontaktsteckdose vorhanden sein, so darf der Anschluss nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden, wobei die am Aufstellort gültigen Vorschriften zu beachten sind.

Alle Arbeiten dürfen nur ausgeführt werden, wenn:

- die elektrische Anlage spannungslos geschaltet und gegen unbeabsichtigtes Wiedereinschalten gesichert ist
- die Spannungsfreiheit überprüft wurde
- sichergestellt ist, dass auch zusätzliche, für den Betrieb dieser Steuerung vorgesehene Überwachungs- und Schutzeinrichtungen, fachgerecht installiert sind

Beim Anschließen muss darauf geachtet werden, dass die geltenden Normen und Vorschriften eingehalten werden. Dieses Produkt unterliegt als ortsfestes elektrisches Betriebsmittel der DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1) und muss in regelmäßigen Zeitabständen (2 Jahre) auf seine elektrische Sicherheit hin überprüft werden (Wiederholungsprüfungen; BGV A2; VDE 0701 / 0702)

Das Gerät darf nur mit korrekt ausgeführtem Schutzleiter betrieben werden.

2.22 Sicherheitshinweise CO₂



Vorsicht beim Einsatz von Gaszylindern !

- Im angeschlossenen Zustand Behälter immer senkrecht stellen und gegen Umfallen sichern.
- Der ist Behälter an einem kühlen, gut belüfteten Ort aufbewahren sowie vor Hitze und direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Es sind die länderspezifischen Vorschriften bezüglich der maximal erlaubten CO₂-Konzentrationen in Bezug auf die Raumgröße (Aufstellungsort) zu beachten. Bei Bedarf muss eine entsprechende Zwangsentlüftung des Raumes vorgesehen oder ein Gaswarngerät eingebaut werden.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 0,5 m zu Heizkörpern ein.
- Ausströmende Kohlensäure ist schwerer als Luft. Bei größeren Ansammlungen in geschlossenen Räumen besteht Erstickungsgefahr.

**Beachten Sie, dass Teile des Gerätes unter Betriebsdruck stehen.
Keine Teile lösen oder demontieren, die unter Betriebsdruck stehen.**

2.23 Beeinträchtigung der Sicherheit

Wenn aus irgendeinem Grund angenommen werden kann, dass die Sicherheit beeinträchtigt ist, muss das Gerät außer Betrieb gesetzt und so gekennzeichnet werden, dass es nicht versehentlich von Dritten wieder in Betrieb genommen wird. Außerdem ist der Kundendienst zu benachrichtigen.

Die Sicherheit kann z.B. beeinträchtigt sein, wenn das Gerät nicht wie vorgeschrieben arbeitet oder sichtbar beschädigt ist.

2.30 Ersatzteile

Wenn Baugruppen oder Teile ausgetauscht werden, dürfen nur identische Baugruppen oder Teile verwendet werden.

2.40 Transport/Lagerung

Nach der Auslieferung festgestellte Beschädigungen müssen dem Transportunternehmen sofort mitgeteilt werden. Die Inbetriebnahme ist ggf. auszuschließen. Das Gerät darf nur in trockener, staubfreier Umgebung bei Temperaturen von 0 bis 60° C eingelagert werden.

2.50 Betrieb

Bei Veränderungen gegenüber dem Normalbetrieb muss im Zweifelsfall das Gerät außer Betrieb gesetzt und so gekennzeichnet werden, dass es nicht versehentlich von Dritten wieder in Betrieb genommen wird. Außerdem ist der Kundendienst zu benachrichtigen.

2.60 Service

Alle Angaben der Betriebsanleitung zu Servicearbeiten müssen unbedingt eingehalten werden.

3.00 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Selbach Getränke Kühl- und Zapfanlagen sind für den Ausschank gekühlter Getränke geeignet.

Diese Anlagen werden u.a. in der Gastronomie und im Freizeitbereich eingesetzt.

Die Selbach Kühlgeräte sind nur für den vorgenannten Einsatzbereich zugelassen und sind daher nicht zur Kühlung von heißen Flüssigkeiten, Chemikalien o. ä. geeignet.

4.00 Funktionsweise

Karbonator mit und ohne Stillwasser

Der Karbonator besteht im Wesentlichen aus der Kreislaufpumpe, dem Karbonatortopf mit CO₂ und Wassereingang sowie dem CO₂-Wasser-Ausgang. Eine (CN 160 zwei) niveaugeregelte Hochdruckpumpe mit einer Wassermangelsicherung sorgt für die erforderliche Wassereinspritzung. Der Wassereingang wird durch einen Pressostat überwacht. Wird das Druckniveau unterschritten, schaltet die Maschine ab. Die CO₂-Zufuhr wird durch den Hauptdruckminderer geregelt und sollte auf den erforderlichen Druck eingestellt werden. Beide Eingänge sind durch Rückschlagventile gesichert. Die Hochdruckpumpe, die den notwendigen Wasserdruck von 12 bar Fließdruck erzeugt, wird durch die Niveauregelung im Karbonatortopf gesteuert. Vor dem Karbonatortopf ist ein Magnetventil angebracht, das mit dem Pumpenmotor parallel geschaltet ist, um ein Vollaufen des Karbonatorkessels bei CO₂-Mangel zu verhindern. Im Karbonatortopf wird das Wasser verwirbelt und mit CO₂ versetzt.

4.10 Sicherheitsfunktionen

- Dieses Gerät ist nach dem heutigen Stand der Technik konstruiert und gebaut. Wird das Gerät gemäß dieser Betriebsanleitung benutzt und gepflegt, ist es betriebssicher.
- Es dürfen keine Sicherheitseinrichtungen demontiert, verändert oder außer Betrieb gesetzt werden.
- Sorgen Sie dafür, dass nur autorisierte Personen am Gerät arbeiten und das Bedienpersonal unterwiesen ist.
- Beachten Sie, dass nur Original-Ersatzteile eingebaut und benutzt werden.
- Die Selbach Karbonatoren sind durch eine Mehrzahl an Sicherheitseinrichtungen geschützt:

Wasser Eingang

Rückflussverhinderer:	Das Wasser kann durch den Rückflussverhinderer nur in Richtung Pumpe fließen.
Wassermangelsicherung:	Überwacht den Mindestdruck von 2 bar Fließdruck für die Hochdruckpumpe.
Magnetventil:	Ist parallel mit dem Pumpenmotor geschaltet. Verhindert das Vollaufen des Karbonators bei CO ₂ -Mangel.
Rückschlagventil:	Verhindert, dass CO ₂ -Wasser in die MS-Pumpe läuft.

CO₂ Eingang

Rückschlagventil:	Verhindert, dass CO ₂ -Wasser zurückläuft.
-------------------	---

Karbonator

Sicherheits-Ablassventil:	Öffnet bei 12 bar selbständig.
---------------------------	--------------------------------

5.00 Aufstellen der Geräte

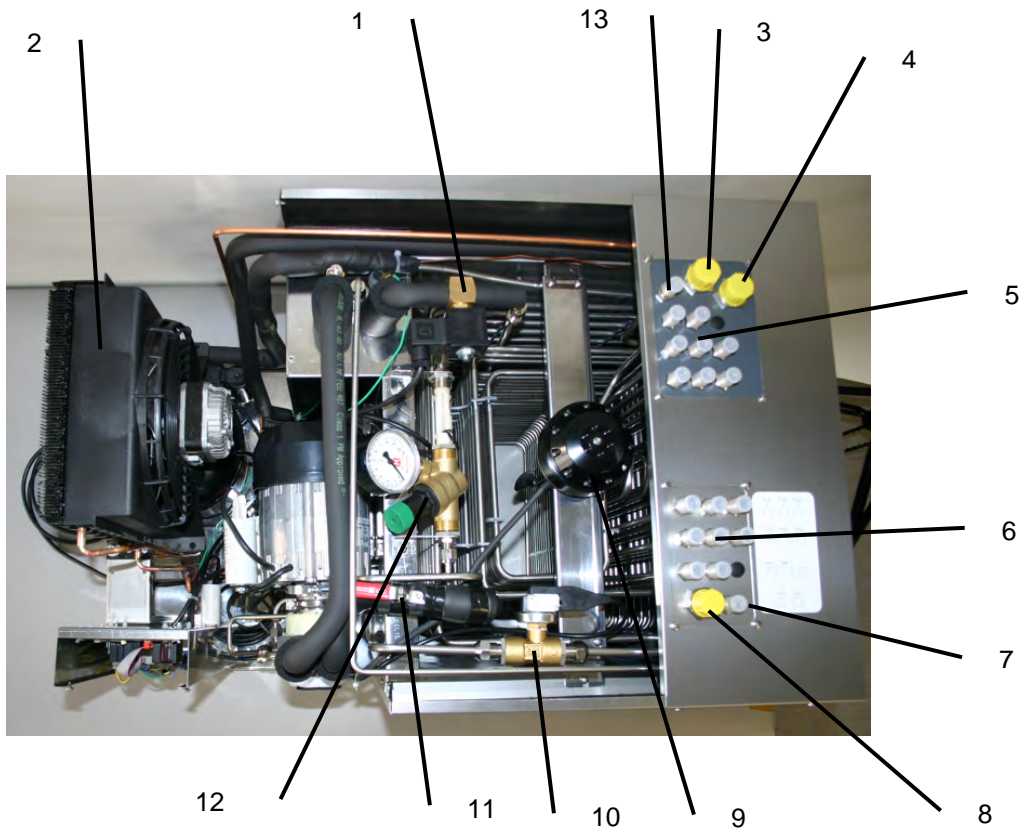
Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, ist es erforderlich, die Selbach Geräte auf einen ebenen Platz aufzustellen.

Es ist darauf zu achten, dass ausreichender Platz zum Anschluss der Getränkeleitungen vorhanden ist. Die Geräte müssen, um einen Wärmestau zu vermeiden, immer gut belüftet sein. Es ist für eine gute Zu- und Abluft zu sorgen. Luftschlitze nicht abdecken!

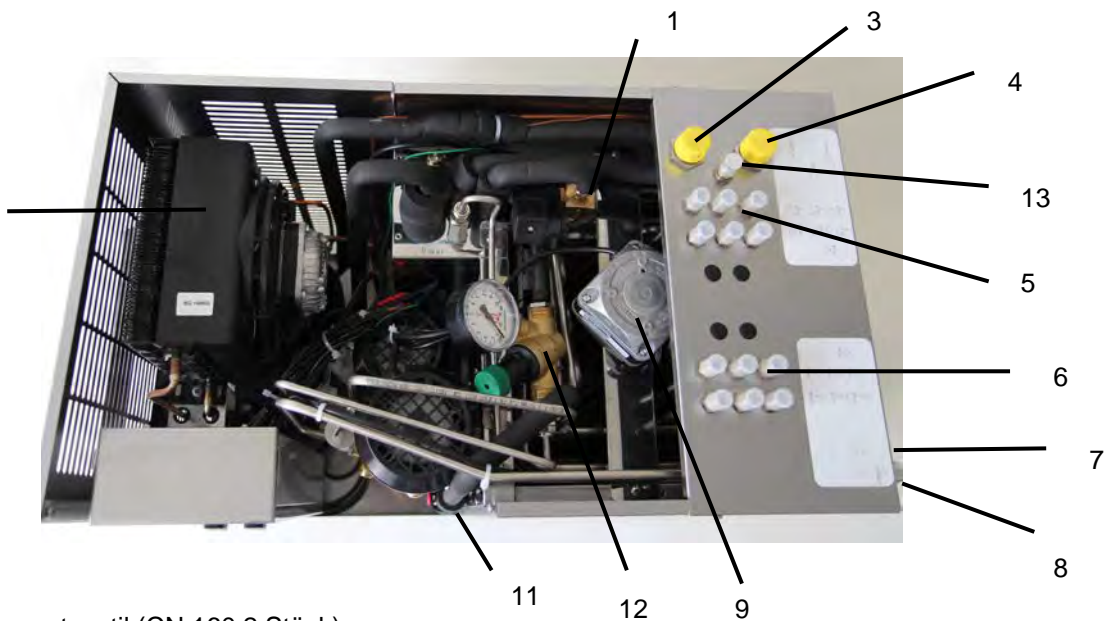
Der Aufstellort muss so gewählt werden, dass die Geräte vor Nässe geschützt sind. Ferner ist zu beachten, dass das Anschlusskabel auf direktem Weg zur Steckdose nicht geknickt oder eingeklemmt wird. Der Netzstecker muss stets gut erreichbar sein. Die Geräte dürfen nur frostfrei gelagert und betrieben werden.

6.00 Ansicht

CN 80/160

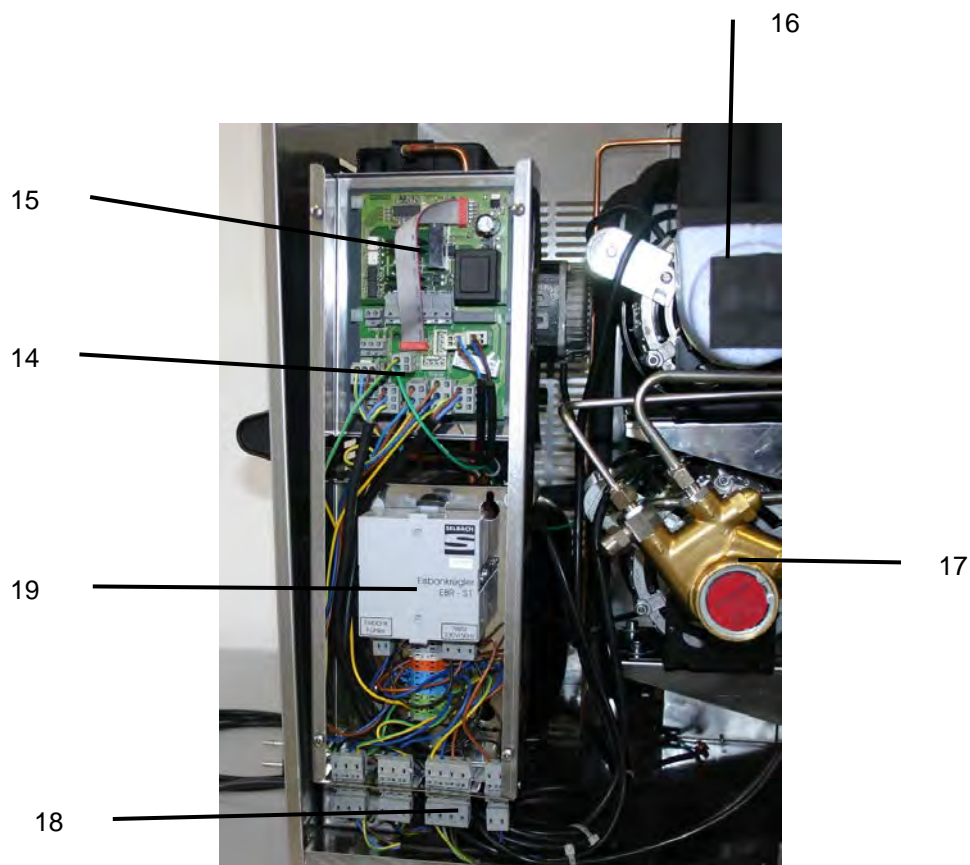


CN 50



1. Magnetventil (CN 160 2 Stück)
2. Luftführung mit Lüftermotor
3. CO₂-Wasser Kreislauf
4. CO₂-Wasser Kreislauf
5. Kühlschlangen Ausgang
6. Kühlschlangen Eingang
7. CO₂- Eingang
8. Wasser Eingang
9. Rührwerksmotor
10. Rückflußverhinderer
11. Kreislauf- Absperrhahn
12. Stillwasserdruckminderer
13. Stillwasserausgang

60-0811-
0000



- 14. Verteilerplatine
- 15. Niveauregler
- 16. Kreislaufpumpe
- 17. MS-Hochdruckpumpe (CN 80, CN 160 2 Stück)
- 18. Komponentenstecker
- 19. Eisbankregler

6.10 Anschlussbedingungen

6.20 Elektrischen Anschluss

220-240 V 50 Hz. Die Anschlußleitung muss auf den direkten Weg zur Schutzkontaktsteckdose geführt werden. Verlängerungskabel oder Mehrfachstecker sind nicht zulässig.

6.30 Wasseranschluss

- Trinkwasserversorgung mit 2,5 Bar Fließdruck.

Es ist unbedingt ein zugelassener Wasserdruckminderer vorzusehen. Es sind den örtlichen Bestimmungen entsprechende Anschlussmaterialien zu verwenden. Vorzugsweise ist eine feste Verrohrung zu installieren.

Bei Betriebsende CO₂ und Wasser abstellen!

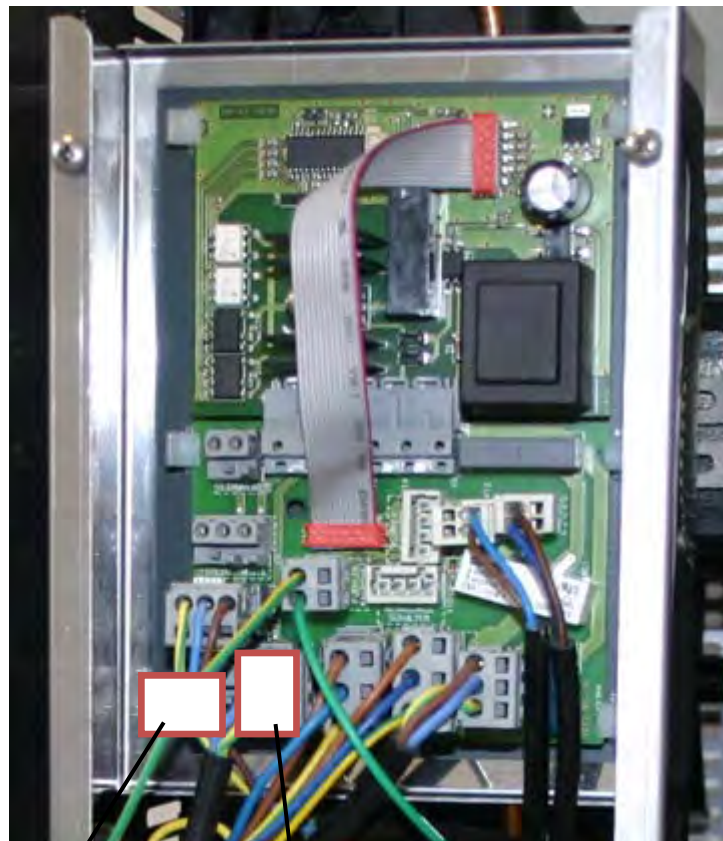
CN 50:	Wasserverbrauch unter Volllast mit einer Pumpe 100 L/h.
CN 80:	Wasserverbrauch unter Volllast mit einer Pumpe 220 L/h.
CN 160:	Wasserverbrauch unter Volllast mit zwei Pumpen 440 L/h.

Das Gerät wird bei einem zu geringen Wasserdruck aus Sicherheitsgründen selbstständig abgeschaltet.

7.00 Manuelle Leistungsanpassung

CN 160: Bei einer unzureichenden Wasserversorgung kann eine Karbonatorpumpe manuell abgeschaltet werden. Dadurch reduziert sich die Karbonatorleistung um 50%.

1. Netzstecker ziehen.
2. Deckel abnehmen
3. Seitenwand entnehmen
4. Abdeckung Elektrokasten abschrauben
5. Stecker der Karbonatorpumpe 2 abziehen
6. Abdeckung Elektrokasten anschrauben
7. Seitenwand schließen
8. Deckel schließen
9. Netzstecker einstecken



Karbonatorpumpe 2

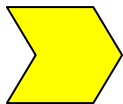
Karbonatorpumpe 1

8.00 Entsorgung

Selbach Geräte bestehen überwiegend aus VA 1.4301 / 1.4016 / ST 12-ZE und sind daher zum großen Teil wiederverwertbar. Kältetechnische Komponenten können problemlos bei bekannten Verwertungsunternehmen entsorgt werden. Die Geräte sind FCKW-frei isoliert.

9.00 Wartung

Die Wartung sollte ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden!



Betreiben Sie niemals das Gerät mit geöffnetem Gehäuse!

10.00 Inbetriebnahme

Vor jedem Betriebsbeginn sind die Reinigungsvorschriften zu beachten.

1. Deckel entfernen und Tank bis kurz unter Überlauf mit Wasser füllen.
2. Getränkeleitungen, Wasserleitung und Gasleitung nach Beschriftung anschließen, auf evtl. Undichtigkeiten überprüfen.
3. CO₂-Zufuhr am Flaschendruckminderer auf den erforderlichen Fließdruck von 4 bar einstellen.
4. Karbonatorbehälter durch Ziehen des Sicherheitsventil entlüften. Ca. 2 Sekunden.
5. Wassereingang am externen Druckminderer auf 2,5 bar Fließdruck einstellen.
6. Netzverbindung herstellen.
7. Die Niveauregelung steuert automatisch die CO₂-Wasser-Aufbereitung im Carbonator.
8. Zapfhähne öffnen um das Kreislaufsystem zu fluten.
9. Wenn vorhanden, Postmixhähne nach Herstellerangabe einstellen.
10. Nach Fertigstellung der Eisbank (Eisbankregler) ist das Gerät betriebsbereit.

Eine Filteranlage für das Netzwasser ist vorzusehen.

Sicherheitsventil



10.10 Beschreibung der Betätigungseinrichtungen

An der Seitenwand der Selbach Karbonatoren sind Ausschalter vorhanden. Über diese Schalter werden die Hochdruck- und Kreislaufpumpen geschaltet.

Schalter
Hochdruckpumpe

Schalter
Kreislaufpumpe



11.0 Störungserkennung und -beseitigung

Fehler	Mögliche Ursache	Fehler - behebung
Das Gerät läuft nicht an	Kein Netzanschluss	Netzverbindung herstellen
	Wasserdruck zu gering	Druck auf min. 2,5 bar Fließdruck einstellen
	Pumpe stottert (Wassermangel)	Druck auf min. 2,5 bar Fließdruck einstellen
Das Gerät kühlt nicht	kein Wasser im Tank (nur bei Nassgeräten)	Wasser einfüllen
	Verschmutzung des Verflüssigers	Verflüssiger sorgfältig reinigen
	Ausfall des Verflüssigerlüfters	Lüfter wechseln ⁸
	Undichtigkeit im Kältesystem	Undichtigkeit beheben, evakuieren und mit Kältemittel füllen ⁹
	Kompressorstörung	Kompressor wechseln ⁹
Gerät schaltet nicht ab	Eisbankregler defekt	Eisbankregler wechseln ⁸
	Niveauregler defekt	Niveauregler wechseln
	Elektrodenanschluss unterbrochen	Anschluss prüfen, Elektroden wechseln
Gerät friert ein	Eisbankregler defekt ⁷	Eisbankregler wechseln ⁸

⁸ Diese Arbeiten nur von Elektrofachkräften ausführen lassen.

⁹ Diese Arbeiten nur von Kältefachkräften durchführen lassen.

12.00 Instandhaltungsarbeiten

- Verflüssigerlamellen regelmäßig mit einem Pinsel oder Druckluft reinigen und Luftstaub entfernen.
- Wasserstand im Tank regelmäßig kontrollieren.
- Filterpatronen regelmäßig nach Herstellerangaben wechseln.

13.00 Außerbetriebnahme

1. Wasserzufuhr unterbrechen
2. Tafelwasseranlage komplett leerzapfen bis CO₂ Gas aus dem Auslauf austritt
3. CO₂-Versorgung schließen
4. Netzstecker ziehen
1. Wasser aus dem Tank ablassen



Um bei der Wiederinbetriebnahme eine einwandfreie Wasserqualität gewährleisten zu können, muss vorher eine intensive Reinigung und Desinfektion durch den Servicetechniker durchgeführt werden, um einen evtl. durch die Lagerung entstandenen Biofilm sicher zu entfernen.

Der Wasserzulauf ist nach Betriebsende immer zu schließen.

14.00 Reinigung

Gehäuse:

Vor der Säuberung der Geräte den Netzstecker ziehen!

Bitte das Gerät nicht direkt mit Wasser in Berührung bringen, sondern nur mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel säubern.

14.10 Reinigung der Schankanlage

- **Um einen hygienischen Betrieb der Anlage zu gewährleisten, muss für eine umfassende Eigenhygiene gesorgt werden. Desinfizieren Sie ihre Hände vor- und während der Arbeiten immer mit einer geeigneten Desinfektionsmittel und tragen Sie saubere und geeignete Arbeitskleidung !**

Die Mindestanforderungen für die Reinigung von Getränkeanlagen sind in der DIN 6650 festgelegt. Grundsätzlich ist hier eine Reinigung „nach Bedarf“ vorgeschrieben. Der „Bedarf“ richtet sich nach Ausstoß, Getränkesorte, Schankpausen und der Art der Anlage.

Dort wo Teile der Schankanlage abwechselnd mit Getränk und mit Luft in Berührung kommen, können Keime wachsen, die überall in der Umgebungsluft vorkommen. Es ist daher erforderlich, diese Bereiche der Schankanlage (insbesondere Zapfhahn, Tropfschale) durch tägliche Reinigung sauber zu halten. Es ist nicht möglich, die Schankanlage keimfrei zu betreiben. Durch regelmäßige, gründliche Reinigung kann aber verhindert werden, dass die Keime sich vermehren und somit die Produktqualität (Geruch und Geschmack) beeinträchtigt wird und es zu Trübungen kommt. Natürlich muss die Umgebung der Schankanlage ebenfalls sauber gehalten werden. Beachten Sie die jeweils am Aufstellort gültigen Landesvorschriften für das

Reinigen von Schankanlagen. Vor jedem Anschluss und Wechsel der Getränkeart sind Anschlussteile und Zapfarmaturen zu reinigen.

Beachten Sie die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers. Beim Umgang mit Reinigungsflüssigkeiten besteht die Gefahr schwerer Verätzungen. Bei Reinigungsarbeiten immer eine Schutzbrille und entsprechende Kleidung tragen. Beachten Sie die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers.



Den Karbonator niemals mechanisch reinigen! Die Schwammkugeln können die Getränkeleitungen dauerhaft blockieren!

14.20 Chemische Reinigung*



Während der Reinigungsarbeiten muss ein gut sichtbares Schild an der Anlage montiert werden, welches deutlich darauf hinweist, dass die Tafelwasseranlage zur Zeit nicht benutzt werden darf !

Beachten Sie die Sicherheitsvorschriften der Reinigungsmittelhersteller!

1. Netzstecker ziehen
2. CO₂-Zufuhr absperren
3. Schließen Sie die Wasserzuführung zum Gerät und installieren Sie den Reinigungscontainer mit einer angesetzten Reinigungs- und Desinfektionslösung in der Zuleitung. Es sind nur Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu verwenden die die Anforderungen der DIN 6650-6 erfüllen. 2%-ige Wasserstoffperoxidlösungen sind zulässig. Chlorhaltige Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind nicht zu verwenden. Die Verarbeitungshinweise der Reinigungs- und Desinfektionsmittelhersteller sind unbedingt einzuhalten.
4. Die Wasserversorgung öffnen und einen CO₂-Überdruck von max. 2 bar auf den Reinigungscontainer geben.
5. Netzstecker einstecken
6. Zapfhähne öffnen bis an jedem Hahn Reinigungsflüssigkeit austritt.
7. Elektrodenstecker oben am Karbonatorbehälter abziehen, damit der er komplett mit Reinigungsflüssigkeit geflutet werden kann.
8. Das Überdruckventil oben am Kühlblock ziehen, damit das restliche CO₂ aus dem Karbonatorbehälter entweicht – die Reinigungsflüssigkeit läuft über.
9. Den Elektrodenstecker sofort wieder aufsetzen. Netzstecker ziehen.
10. Wasserzufuhr absperren.
11. Reinigungsflüssigkeit einwirken lassen (Zeitraum siehe Anweisung Reinigungs- und Desinfektionsmittelhersteller)
12. Reinigungscontainer demontieren und die Wasserversorgung anschließen.
13. Netzstecker einstecken und die Wasserversorgung öffnen.
14. Spülung: Durch Öffnen der Zapfhähne solange zapfen, bis klares Wasser austritt. mind. 5 Liter Stillwasser und 10 Liter CO₂-Wasser.
15. Lassen Sie dabei auch Wasser aus dem Sicherheitsventil auslaufen, um den Kopfraum im Karbonatorbehälter komplett zu spülen. Stellen Sie sicher das kein Reinigungsmittel in der Anlage verblieben ist ! Informationen über wirksame Nachweisverfahren sind bei dem Hersteller des Reinigungs- und Desinfektionsmittel einzuholen.
16. Der normale Betrieb kann wieder aufgenommen werden.

14.30 Reinigungsmittel

Chemische Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen sich zum Entfernen von Getränke- und Grundstoffresten, Mikroorganismen und Ablagerungen aus getränkeführenden Bauteilen eignen. Die Wirkung eines Reinigungs- und Desinfektionsmittels ist auf die Verschmutzungen abzustimmen. Die Wirksamkeit ist im Einzelfall zu prüfen.

Es sind nur Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu verwenden die die Anforderungen der DIN 6650-6 erfüllen. 2%-ige Wasserstoffperoxidlösungen sind zulässig. Chlorhaltige Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind nicht zu verwenden. Insbesondere eignen sich spezielle Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Karbonatoren. Die Verarbeitungshinweise der Reinigungs- und Desinfektionsmittelhersteller sind unbedingt einzuhalten.

Die eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen mit folgenden Materialien verträglich sein:

- Edelstahl WNr. 1.4301
- Edelstahl WNr. 1.4305
- Messing trinkwassergeeignet
- Medium Grade Ethylen-Vinylazetat
- Ethylen-Propylen-Dien-Monomer EPDM
- Acetal
- Polypropylen
- Polyoxymethylen POM
- Polybutylenterephthalat PBT

Informationen und Adressen der Reinigungsmittelhersteller können über den Fachverband Getränkeschankanlagen e. V. und den Bundesverband für Schankanlagen- und Gastronomietechnik e.V BvSG bezogen werden.

15.00 Technische Daten

	CN 50	CN 80	CN 160
Elektrische Anschlusswerte	230V / 50 Hz / 4,7 A / 0,87 kW	230V / 50 Hz / 5,2 A / 1,0 kW	230V / 50 Hz / 9,3 A / 1,85 kW
Zapfbereit	230 Minuten	200 Minuten	300 Minuten
Zapfleistung		48 l/h bei delta t von 19 K	100 l/h bei delta t von 19 K
Wasserbad	27 L	69 L	93 L
Eisbankgewicht	11 kg	18 kg	30 kg
B/T/H	780 / 370 / 540 mm	980 / 515 / 360 mm	1050/540/630 mm
Gewicht	54 kg	67 kg	90 kg

16.00 Ersatzteile

Art. Nr.	Bezeichnung
50-0087-0003	Pumpenmotor RPM 180 W mit 3-pol.Stiftleiste (CN 80/160)
50-0276-0002	Pumpenmotor RPM 120 W mit 3-pol.Stiftleiste (CN 50)
12-0054-0000	Pumpe MS 300 L (CN 80/160)
12-0003-0000	Pumpe MS 100 L (CN 50)
12-0003-0000	Pumpe VA (CN 50/80/160)
12-0002-0000	Befestigungsschelle für Pumpe
26-0307-0000	O-Ring 14x1,78 für Stecknippel
52-0162-0000	Steuerung Stillwasser
50-0371-0000	Magnetventil mit Stecker
50-0082-0000	Rührwerksmotor mit Stecker ebm (CN 80/160)
50-0076-0000	Rührwerksmotor mit Stecker ebm (CN 50)
51-0559-0000	Elektrode kpl. 125 mm (CN 50/80/160)
11-0104-0002	Kompressor Danfoss SC18GX vormontiert (CN 80)
11-1471-0001	Kompressor NT6217Z vormontiert (CN 160)
11-0105-0001	Kompressor Danfoss SC 21 GX (CN 160)
11-0907-0005	Kompressor Danfoss NL 8,4 MF (CN 50)
50-0224-0000	Luftleitblech für FCEV 139 mit Motor und Flügel 230 D (CN 80)
50-0225-0003	Luftleitblech für FCEV 194U mit Motor und Flügel (CN 160)
50-0378-0000	Luftleitblech für FCE 75 mit Motor und Flügel (CN 50)
50-0356-0000	Niveauregler Steuerungsplatine
50-0357-0000	Leistungsplatine groß für Niveauregler
50-0134-0000	Eisbankregler EBR-S1

Getränke-Technologie

Friedhelm Selbach GmbH
Heisenbergstraße 5
42477 Radevormwald

Telefon 0 21 95 / 68 01-0
Telefax 0 21 95 / 68 01-188
E-Mail info@selbach.com
Internet <http://www.selbach.com>