

DER WINIFIKATOR ROMAT VIP



DE

 **Letina**
STAINLESS STEEL TECHNOLOGY

Inhalt

| | |
|--|----|
| 1. Produktbeschreibung | 3 |
| 2. Technische Daten – Maischentank Romat VIP | 4 |
| 3. Technische Daten – Maischentank Romat VIP mit Löffelboden | 5 |
| 4. Teile des Maischetanks Romat VIP | 6 |
| Standardausrüstung | 7 |
| Sonderausrüstung | 7 |
| 5. Aufstellung..... | 8 |
| 6. Sicherheitshalter an Türen | 8 |
| 7. Pneumatik..... | 9 |
| 8. Sicherheitsmerkmale | 10 |
| 9. Steuerkasten..... | 11 |
| 10. Arbeitsanweisungen | 12 |
| 11. Anleitung zum Arbeiten über den Touchscreen..... | 14 |
| Erste obere Reihe | 14 |
| Zweite mittlere Reihe | 15 |
| Dritte untere Reihe..... | 15 |
| Menü unten auf dem Startbildschirm | 16 |
| 12. Reinigung und Instandhaltung..... | 17 |
| 13. Anhänge:..... | 17 |

1. Produktbeschreibung

Der Winifikator Romat VIP ist eine Maschine mit einem vertikalen Behälter für die Mazeration und Fermentation von Meische. Es wurde entwickelt, um das Eintauchen der Meische zu erleichtern. Hergestellt aus langlebigen, hochwertigen rostfreien Materialien, die für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie geeignet sind. Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch sorgt es für langanhaltende Arbeit.

Ein pneumatischer Zylinder mit drei rotierenden Messern bricht die Tresterschicht auf und taucht sie unter, wodurch Farbe, Tannine und Aromen extrahiert werden. Die Paddel des Tauchers sind so konstruiert, dass sie sich bei jedem Tauchgang um 10° drehen, wodurch die Meische effektiv gebrochen und untergetaucht werden. Das rotierende HELI-Pflanzgefäß tränkt die obere Tresterschicht gleichmäßig, während das eingebaute Sieb das Feste vom Flüssigen trennt.

Der Schaltschrank mit berührungsempfindlichem Bildschirm ermöglicht die manuelle oder automatische Steuerung der installierten Ausrüstung. Die Grundsteuerung besteht aus einem pneumatischen Zylinder und einem Kühlsystem. Das Design des Duplikators ermöglicht eine effiziente Kühlung, auch wenn der Behälter nicht vollständig gefüllt ist. Die Temperaturregelung durch Kühlung erfolgt durch ein elektromagnetisches Ventil am Eingang des Kühlmittels zum Duplikator. Mit dem eingebauten Zusatzheizsystem ist es auch möglich, das Erhitzen von Meische zu steuern.

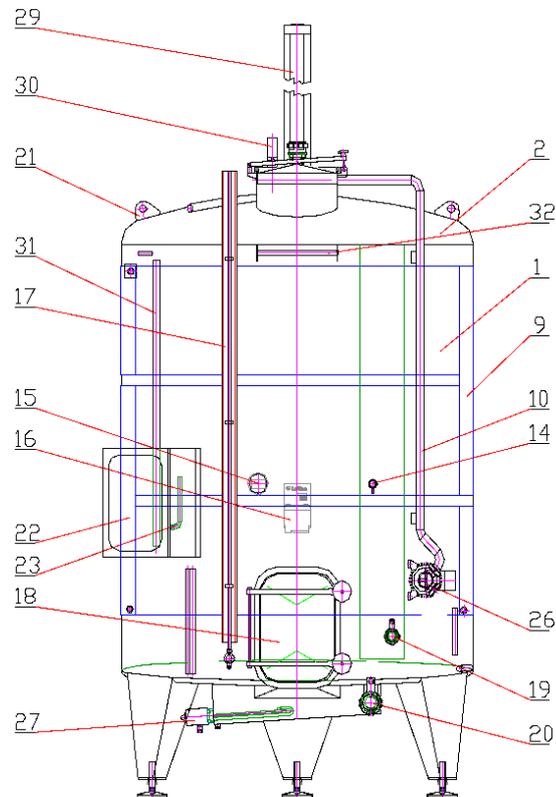
2. Technische Daten – Maischentank Romat VIP

| | | | | | | | | | |
|------------------------------|-------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Maischetank ROMAT VIP | Tip | 2400 | 4200 | 5100 | 8900 | 12300 | 14100 | 15500 | 18300 |
| | | 3200 | 5200 | 6300 | 10500 | 14200 | 16400 | 18000 | 21200 |
| | | 4000 | 6200 | 7500 | 13900 | 16200 | 18600 | 20400 | 24000 |
| | | | | | | | | 25300 | 29800 |
| Nenninhalt | [lit] | 2400 | 4200 | 5100 | 8900 | 12300 | 14100 | 15500 | 18300 |
| | | 3200 | 5200 | 6300 | 10500 | 14200 | 16400 | 18000 | 21200 |
| | | 4000 | 6200 | 7500 | 13900 | 16200 | 18600 | 20400 | 24000 |
| | | | | | | | | 25300 | 29800 |
| Betriebsinhalt | [lit] | 1830 | 3340 | 4040 | 7300 | 10400 | 11910 | 13050 | 15250 |
| | | 2600 | 4340 | 5240 | 8970 | 12340 | 14150 | 15500 | 18100 |
| | | 3360 | 5330 | 6440 | 12330 | 14280 | 16380 | 17940 | 20980 |
| | | | | | | | | 22840 | 26700 |
| Tank- durchmesser | [mm] | 1402 | 1593 | 1752 | 2071 | 2230 | 2389 | 2501 | 2708 |
| Mantelhöhe des Tanks | [mm] | 1500 | 2000 | 2000 | 2500 | 3000 | 3000 | 3000 | 3000 |
| | | 2000 | 2500 | 2500 | 3000 | 3500 | 3500 | 3500 | 3500 |
| | | 2500 | 3000 | 3000 | 4000 | 4000 | 4000 | 4000 | 4000 |
| | | | | | | | | 5000 | 5000 |
| Stromanschluss | [V~] | 3N~400/ /230V |
| Frequenz | [Hz] | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Heizleistung | [kW] | 3 | 3 | 6 | 6 | 6 | 2 x 6,0 | 2 x 6,0 | 2 x 6,0 |
| | | 3 | 3 | 6 | 6 | 6 | 2 x 6,0 | 2 x 6,0 | 2 x 6,0 |
| | | 3 | 3 | 6 | 6 | 6 | 2 x 6,0 | 2 x 6,0 | 2 x 6,0 |
| Pumpenleistung | [kW] | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Instalierte Anlage | [kW] | 3,76 | 3,76 | 6,76 | 6,76 | 7,51 | 13,51 | 13,51 | 13,51 |
| Stromstärke | [A] | 10 | 10 | 14,2 | 14,2 | 10,8 | 19,5 | 19,5 | 19,5 |
| IP Schutz | ---- | IP 42 | IP42 |
| Gewicht der Anlage, netto | [kg] | 354 | 445 | 497 | 716 | 911 | 976 | 1116 | 1251 |
| | | 398 | 496 | 550 | 775 | 955 | 1056 | 1204 | 1386 |
| | | 444 | 541 | 604 | 896 | 1057 | 1203 | 1323 | 1536 |
| | | | | | | | | 1551 | 1722 |

3. Technische Daten – Maischentank Romat VIP mit Löffelboden

| | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|-------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|
| Maischetank ROMAT VIPS | Tip | 1250 | 1850 | 3300 | 3900 | 4600 | 6950 | 7900 | 8900 |
| | | 1700 | 2600 | 4250 | 5100 | 6100 | 8650 | 9850 | 11150 |
| | | 2200 | 3400 | 5250 | 6300 | 7450 | 11950 | 13750 | 15600 |
| Nenninhalt | [lit] | 1250 | 1850 | 3300 | 3900 | 4600 | 6950 | 7900 | 8900 |
| | | 1700 | 2600 | 4250 | 5100 | 6100 | 8650 | 9850 | 11150 |
| | | 2200 | 3400 | 5250 | 6300 | 7450 | 11950 | 13750 | 15600 |
| Betriebsinhalt | [lit] | 850 | 1180 | 2460 | 2850 | 3350 | 5400 | 6120 | 6830 |
| | | 1300 | 1930 | 3410 | 4050 | 4850 | 7100 | 8070 | 9080 |
| | | 1700 | 2730 | 4410 | 5250 | 6200 | 10400 | 11970 | 13530 |
| Tank- durchmesser | mm | 1116 | 1402 | 1593 | 1752 | 1911 | 2071 | 2230 | 2389 |
| Mantelhöhe des Tanks | mm | 1500 | 1500 | 2000 | 2000 | 2000 | 2500 | 2500 | 2500 |
| | | 2000 | 2000 | 2500 | 2500 | 2500 | 3000 | 3000 | 3000 |
| | | 2500 | 2500 | 3000 | 3000 | 3000 | 4000 | 4000 | 4000 |
| Stromanschluss | [V~] | 3N~400 /230V | 3N~400 /230V | 3N~400 /230V | 3N~400 /230V | 3N~400 /230V | 3N~400/ /230V | 3N~400/ /230V | 3N~400/ /230V |
| Frequenz | [Hz] | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Heizleistung | [kW] | 3 | 3 | 3 | 6 | 6 | 6 | 6 | 2 x 6,0 |
| | | 3 | 3 | 3 | 6 | 6 | 6 | 6 | 2 x 6,0 |
| | | 3 | 3 | 3 | 6 | 6 | 6 | 6 | 2 x 6,0 |
| Pumpenleistung | [kW] | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 1,5 | 1,5 |
| Instalierte Anlage | [kW] | 3,76 | 3,76 | 3,76 | 6,76 | 6,76 | 6,76 | 7,51 | 13,51 |
| Stromstärke | [A] | 10 | 10 | 10 | 14,2 | 14,2 | 14,2 | 10,8 | 19,5 |
| IP Schutz | ---- | IP42 | IP 42 | IP 42 | IP 42 | IP42 | IP 42 | IP 42 | IP 42 |
| Gewicht der Anlage, netto | [kg] | | | | | | | | |

4. Teile des Maischetanks Romat VIP



| | |
|----|--------------------------|
| 1 | Mantel |
| 2 | Kappe |
| 9 | Doppelmantel zur Khülung |
| 10 | Überschwall Leitung |
| 14 | Probierhahn |
| 15 | Thermometer |
| 16 | Typenschild |
| 17 | Standanzeige |
| 18 | Mannlöcher |
| 19 | Klarablauf |
| 20 | Total Ablauf |
| 21 | Kranösen |
| 22 | Steuerungseinheit |
| 23 | Temperatur Hülse |
| 26 | Pumpe |
| 27 | Heizstab |
| 29 | Pneumatischer Zylinder |
| 30 | Pneumatischer Ventil |
| 31 | Kabelschutzrohr |
| 32 | Leiterbügel |

Standardausrüstung

- Pneum. Zylinder mit Tausch Segment zum Eintauchen der Maische
- Bedienfeld (Touchscreen) – Zylinder Steuerung
- HELI Überschwall Einrichtung
- Überschwall Leitung – DN32 DIN11851 (mit Gewindestutzen)
- Domtür am Deckel – Ø400 mm
- Mannlochtür – rechteckig (Typ Z1500))
- Füße – Standard (geschlossen)
- Temperaturkontrolle
 - Doppelmantel für Kühlung (1 m² / 1000 l)
 - Thermometer (analog)
 - Hülse für Temp. Sonde (mit PG9-Anschluss)
- Ventile
 - Probierhahn (DN15)
 - Klarablauf – Kugelventil (DN32 DIN11851)
 - Totalablauf – Kugelventil (DN65 DIN11851)
 - Entlüftungsventil – DN50 (PVC)
- Sieb am Zylinder
- Füllstandsanzeige – Acrylrohr Ø16 mm (skaliert, offen)
- Typenschild – Mit Notizkarte
- Leiterbügel – Mantelhöhe ab 1500 mm
- Schweißnähte – Gebürstetes Finish

Sonderausrüstung

- Automatische Tresterentladung
- Automatische Pulsationsgeräte
- Bedienfeld (Touchscreen) – Temperatur- und Pumpensteuerung
- Pumpe (zum Umpumpen)
- Mannlochtür – Benutzerdefinierte
- Größen Zusätzliche ovale Tür (am Scharnier)
- Füße – Höhen- und Neigungsverstellung
- Temperaturkontrolle
 - Heizmantel/Kühlmantel (> 1 m² / 1000 l)
 - Bodenheizung
 - Digitaler Thermoregulator (mit Temperaturregelung)
- Ventile
 - Kugel oder Schmetterling (Klemme, Garolla, WG, Macon, Gas usw.)
 - Elektromagnetische oder elektromotorische Ventile
 - Edelstahlkappen (an allen Ventilen und Armaturen)
- Armaturen
 - Schräganschluss für Rührgerät
 - Inertgas-Anschluss
- Füllstandsanzeige – Acrylrohr Ø24 mm (skaliert, geschlossen)
- Dekanter
- Schweißnähte – gebürstet und poliert (Ra <0,8 µm)

5. Aufstellung

Maischetank Romat VIP ist für die Installation in einem geschlossenen oder zumindest überdachten Bereich vorgesehen. Es wird aufrecht auf einen Betonsockel gestellt. Alle Beine müssen bei gleicher Belastung eben sein. Das Anheben und Positionieren der Maschine erfolgt über die Hebeösen. Die Tragfähigkeit jedes Ohrs wird durch einen Aufkleber daneben angezeigt. Es ist notwendig, im Arbeitsbereich so zu platzieren, dass auf jeder Seite genügend Platz für eine sichere Verwendung und Wartung vorhanden ist. Wenn Wasser im Kühl- oder Heizsystem verwendet wird, ist es zwingend erforderlich, die Maschine vor dem Einfrieren zu schützen oder beide Systeme nach Gebrauch zu entleeren.



Voraussetzungen zum Starten der Maschine:

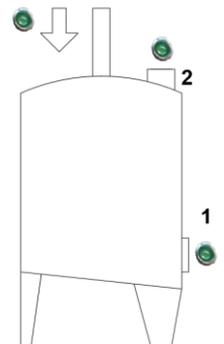
- Schließen Sie die Maschine an eine Druckluftquelle bis maximal 6 bar an. Der Anschluss ist eine pneumatische Schnellkupplung von 1 / 2".
- Schließen Sie die Maschine an eine 3-Phasen-Stromquelle 3N~400/230V, Frequenz 50Hz an. Der Anschluss erfolgt über ein gummiisoliertes Kabel 4x2,5mm² mit Industriestecker 5-polig 16A.
- Schließen Sie die Kühleinheit an des Duplizierer an. Der Einlass der Kühlflüssigkeit ist auf der Oberseite des Duplizierers vorgesehen, wo sich auch das elektromagnetische Ventil befindet.
- Heizungsanlage mit Wasser füllen. (Wenn diese Option installiert ist)

6. Sicherheitshalter an Türen

An allen Türen befindet sich ein Sicherheitsschalter. Voraussetzung für die Funktion des Zylinders ist, dass alle Türen geschlossen sind. Selbst wenn nur eine Tür offen ist, wird die Bedingung zum Starten des Zylinders nicht erfüllt und sein Kolben wird gestoppt. Das Auf-Zu-Signalsignal wird mit dem Schaltschrank verbunden.

LED-Signalleuchten befinden sich im Schaltschrank. Die Signalisierung dieser Lichter ist wie folgt:

- LEUCHTET GRÜN – Die Tür ist geschlossen
- KEIN LICHT – Es gibt keinen Strom oder die Tür ist offen

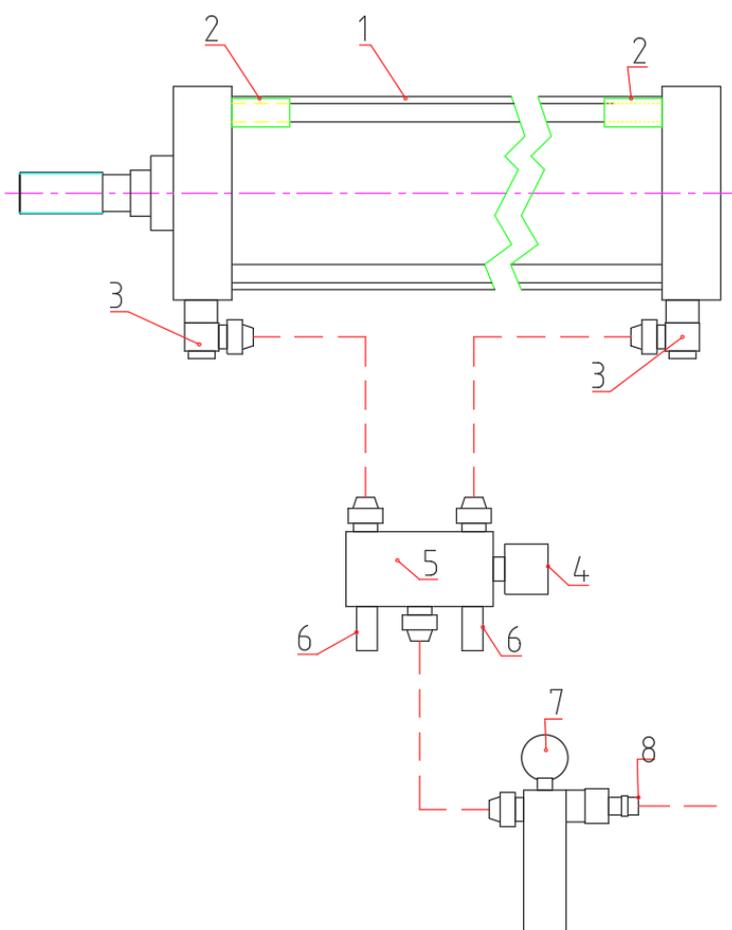


7. Pneumatik

Die Abbildung zeigt eine pneumatische Schaltung. Der Anwender schließt seinen Kompressor an den Eingang des Filterreglers an. Der Eingangsluftdruck darf 6 bar nicht überschreiten. Am Filterregler stellt der Anwender den gewünschten Ausgangsluftdruck von 2 - 2,5 Bar ein. Die regulierte Luft strömt dann zum Verteilerventil, das sich am Tropfen des Behälters, nicht weit vom Zylinder entfernt, befindet.

Das Verteilerventil wird von einer Spule aus dem Schaltschrank angesteuert. Wenn die Spule aktiviert wird, strömt Luft durch das Verteilerventil und der Zylinder bewegt sich nach unten. Die Bewegung des Zylinders setzt sich bis zur Endposition fort, wo er den Reedschalter für die untere Position aktiviert. Die Automation leitet eine Pause von ca. 15 Sekunden ein und schaltet die Ventilschule ab. Dadurch kann das Verteilerventil Luft in die entgegengesetzte Richtung leiten, sodass der Zylinder nach oben in die Endposition und der Reedschalter in die obere Position fährt.

Die Aufwärts und AbwärtsHubgeschwindigkeiten werden durch manuelle Einstellung an den Drosselventilen (die an den Enden des Zylinders angebracht sind) reguliert.



| | |
|---|-----------------|
| 1 | Zylinder |
| 2 | Reedschalter |
| 3 | Drosselventilen |
| 4 | Spule |
| 5 | Verteilerventil |
| 6 | Schalldämpfer |
| 7 | Filterregler |
| 8 | Hauptanschluss |

8. Sicherheitsmerkmale



1. Rutschgefahr



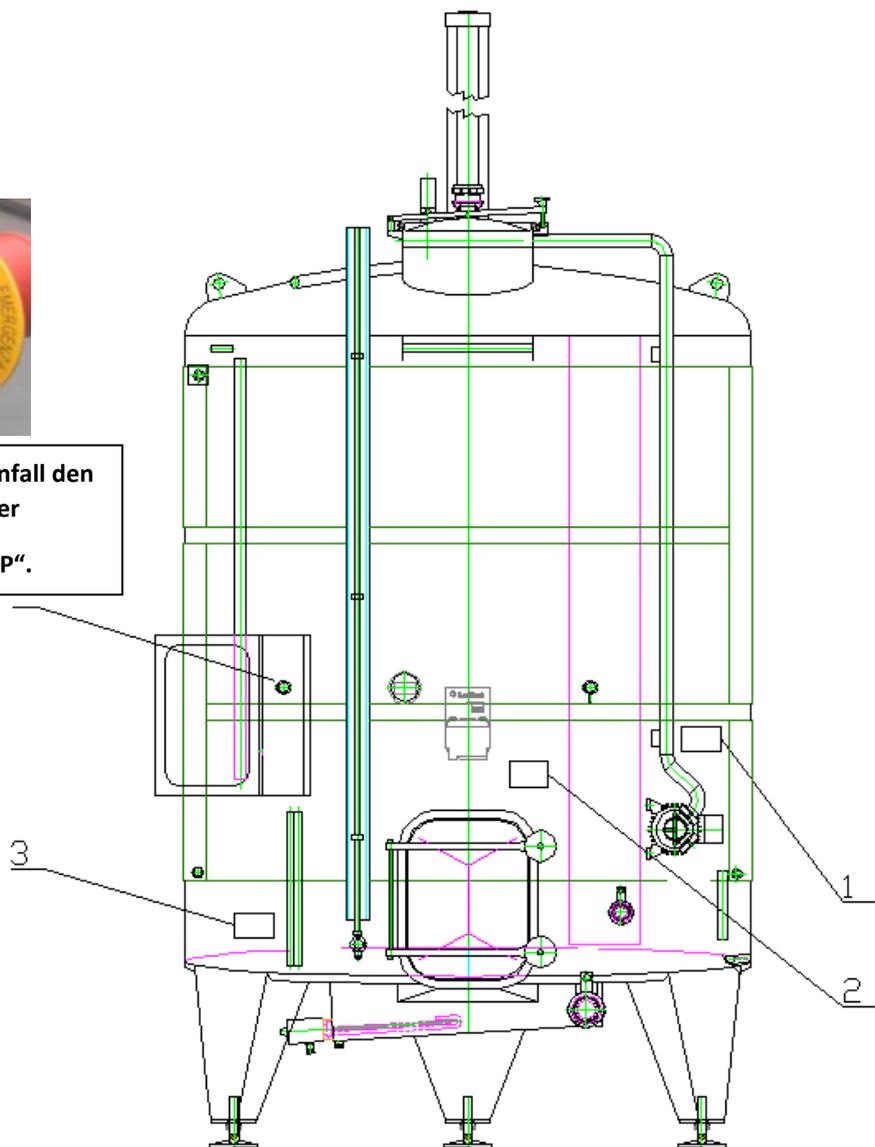
2. Einklemmgefahr



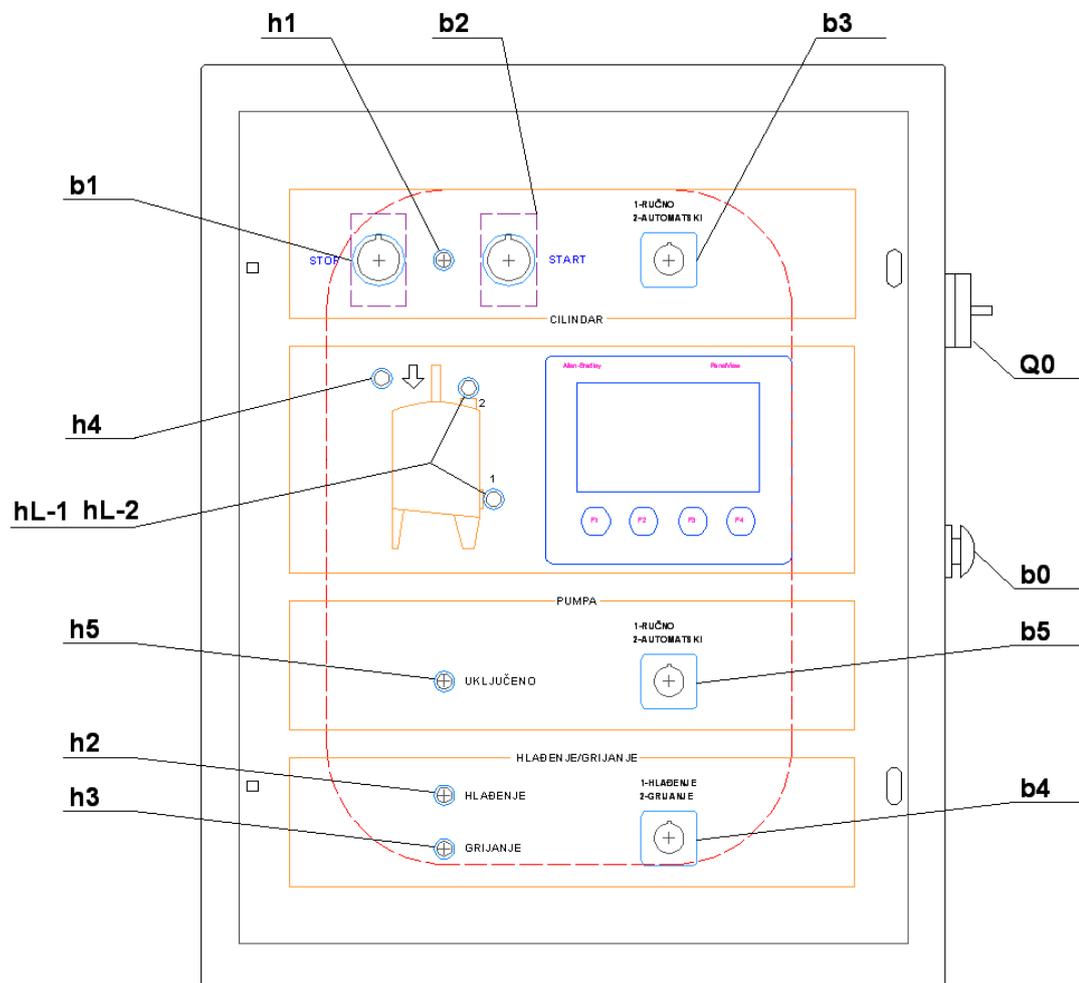
3. Heis Flüssigkeit Gefahr



Drücken Sie im Gefahrenfall den
Sicherheitsschalter
„EMERGENCY STOP“.



9. Steuerkasten



Q0 - Hauptschalter

b0 - Not-Aus-Taster

b1 - Taste zum Stoppen des Betriebs des Pneumatikzylinders

b2 - Taste zum Starten des Betriebs des Zylinders

b3 - Schalter 1-0-2 dient zur Auswahl des manuell-automatischen Zylinderbetriebs

b4 - Schalter 1-0-2 wird verwendet, um den Heiz- oder Kühlmodus auszuwählen

b5 - Schalter 1-0-2 dient zur Auswahl der manuell-automatischen Pumpe

hL-1, hL-2 - Signal-LED, die grün aufleuchtet, wenn einige Türen geschlossen sind

h1 - Signal-LED leuchtet grün, wenn sich der Zylinderantrieb im Startmodus befindet

h2 - Signal-LED leuchtet grün, wenn das Kühlsystem eingeschaltet ist

h3-Signal-LED leuchtet grün, wenn die Heizung eingeschaltet ist

h4 - Die Signal-LED leuchtet grün, wenn sich der Zylinderkolben nach unten bewegt

h5 - Signal-LED leuchtet grün, wenn die Pumpe eingeschaltet ist

___ - Touchscreen zur Überwachung und Eingabe von Prozessparametern 4,3"

10.Arbeitsanweisungen

- Prüfen Sie, ob die Arbeitsbedingungen der Maschine erfüllt sind:
 - a. Maschine gemäß den Anweisungen einrichten.
 - b. Angeschlossen an Stromquellen, Druckluft, Kühlung.
 - c. Heizung mit Wasser gefüllt. (Wenn diese Option installiert ist)
 - d. Maschine bis zu den Messern in der oberen Position mit Meische gefüllt.
 - e. Alle Türen geschlossen.

- Schalten Sie den Hauptschalter Q0 ein. Nach einer Weile erscheint der anfängliche Verwaltungsbildschirm auf dem Bildschirm.

- Wählen Sie mit dem Schalter b3 (Manuell/Automatik) die Zylinderbetriebsart und starten Sie den Betrieb durch Drücken der Taste b2 (Start).
 - a. Manueller Betrieb - Der Kolben des Pneumatikzylinders beginnt sich abwechselnd auf und ab zu bewegen. Während des Betriebs ruht der Kolben für 15 Sekunden in der unteren Position.
 - b. Automatischer Betrieb - Der Kolben des pneumatischen Zylinders beginnt, sich abwechselnd auf und ab zu bewegen, abhängig von der eingestellten Betriebszeit des Zylinders auf dem Bildschirm. Der Kolben ruht 15 Sekunden lang in der unteren Position. Nach Ablauf der Arbeitszeit ruht der Zylinder entsprechend der eingestellten Zylinderpausenzeit. Nach Ablauf der Pausenzeit beginnt die Arbeitszeit erneut und der vorgegebene Zyklus wiederholt sich bis zum Abschalten mit der Taste b1 (STOP).

- Wählen Sie die Pumpenbetriebsart mit dem Schalter b5 (Manuell/Automatik) und starten Sie den Betrieb durch Drücken der Taste b2 (Start).
 - a. Manueller Betrieb – Die Pumpe beginnt zu arbeiten. Zum Schutz der Pumpe wird die Pumpe nach 3 Minuten werkseitig gesperrt.
 - b. Automatischer Betrieb - Die Pumpe beginnt zu arbeiten, abhängig von der eingestellten Pumpenbetriebszeit auf dem Bildschirm. Nach Ablauf der Betriebszeit stoppt die Pumpe entsprechend der eingestellten Pumpenpausenzeit. Nach Ablauf der Pausenzeit beginnt die Arbeitszeit erneut und der vorgegebene Zyklus wiederholt sich bis zum Abschalten mit der Taste b1 (STOP). Zum Schutz der Pumpe wird die Pumpe nach 3 Minuten werkseitig gesperrt.

- Wählen Sie mit dem Schalter b4 die Temperaturbetriebsart Kühlen / Heizen.
 - a. Heizen - Es ist notwendig, die gewünschte Temperatur und die Hysteresetemperatur einzugeben. Wenn die aktuelle Temperatur niedriger ist als der eingestellte Wert abzüglich der Hysteresewerte:

$$\text{Temp.}^{\circ}\text{C} < \text{Temp.Set}^{\circ}\text{C} - \text{Hyst.}^{\circ}\text{C},$$

Die Heizung an der Basis der Maschine schaltet sich ein. Nachdem die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird die Heizung ausgeschaltet. Die Heizung wird wieder eingeschaltet, wenn die obige Bedingung erfüllt ist.

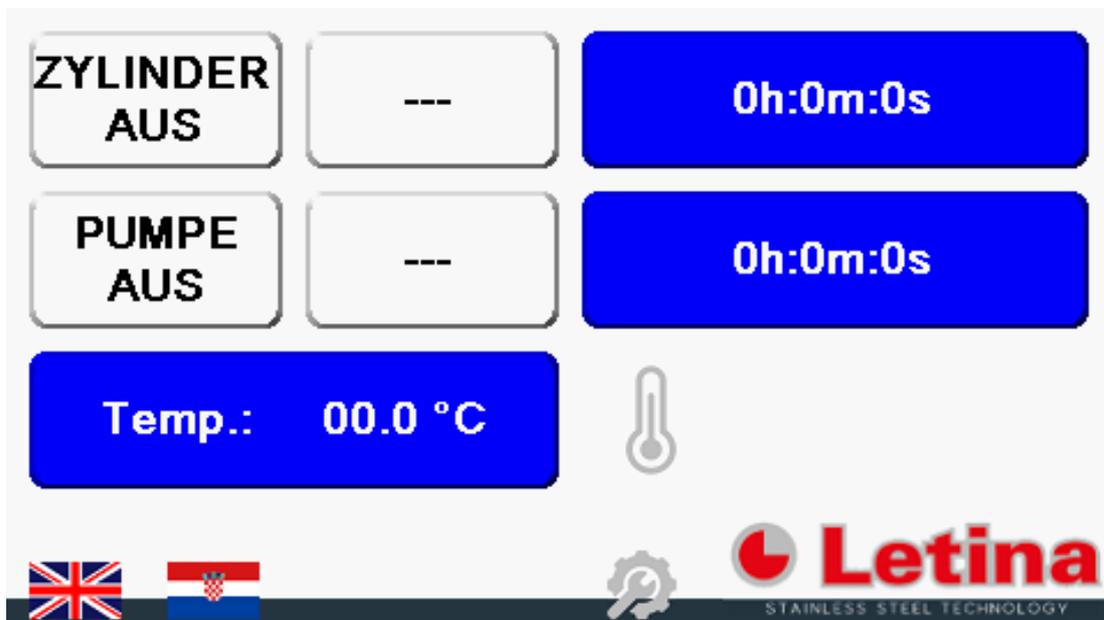
- b. Kühlen – Es ist notwendig, die gewünschte Temperatur und die Hysteresetemperatur einzugeben. Wenn die aktuelle Temperatur höher als der um die Hysteresewerte erhöhte Sollwert ist:

$$\text{Temp.}^{\circ}\text{C} > \text{Temp.Set}^{\circ}\text{C} + \text{Hyst.}^{\circ}\text{C},$$

Kühlung eingeschaltet, d. h. das EMV-Ventil am Duplikator öffnet. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur schließt das Ventil. Das Ventil öffnet wieder, wenn obige Bedingung erfüllt ist.

- Abchalten der Maschine.
 - a. Taste b1 (STOP) drücken.
 - b. Stellen Sie die Schalter b3 (Zylinder), b5 (Pumpe), b4 (Kühlen/Heizen) auf Neutralstellung „0“.
 - c. Schalten Sie den Hauptschalter Q0 aus.
 - d. Trennen Sie Stromquellen, Druckluft und Kühlung.

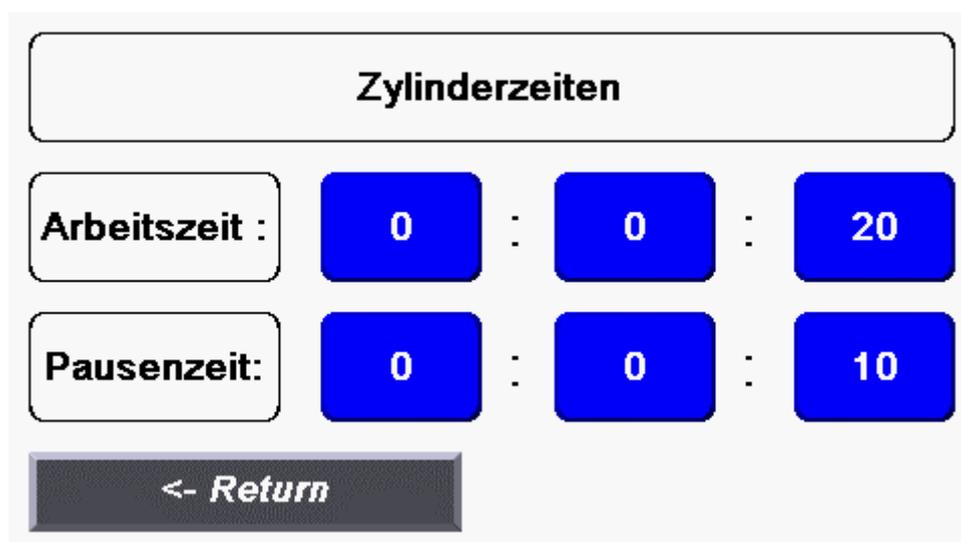
11. Anleitung zum Arbeiten über den Touchscreen



Erste obere Reihe

Startbildschirm soll Informationen über den Zylinder anzeigen. Im linken Feld wird die gewählte Betriebsart mit Schalter b3 (HAND, AUTOMATIK, STOP) angezeigt. Das mittlere Feld zeigt den Zylinderstatus (RUN, PAUSE, ---). Im rechten, blauen Feld wird die verbleibende Betriebszeit bzw. Pause für Automatikbetrieb angezeigt. Durch Klick auf das blaue Feld öffnet sich ein neues Bildschirm, in dem der Benutzer die gewünschten Arbeitszeiten und Zylinderpausen einstellen kann. Die eingestellte Mindestarbeitszeit beträgt 20 s, die Pausenzeit 10 s. Der Benutzer kann den Zeitwert eingeben, indem er auf das blaue Feld drückt, wo sich die numerische Tastatur zur Eingabe des Parameters öffnet. Zeiten werden im Format definiert:

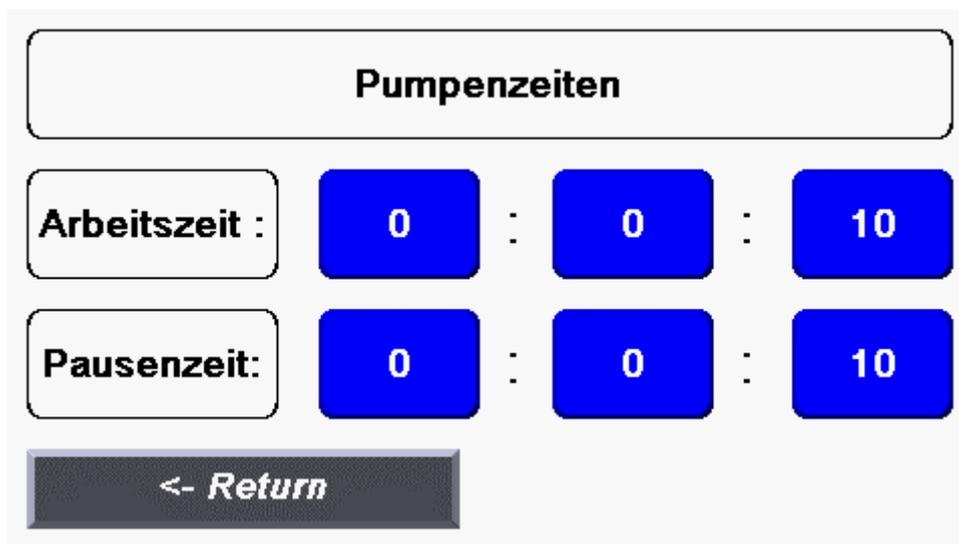
Stunden (H) : Minuten (M) : Sekunden (S)



Zweite mittlere Reihe

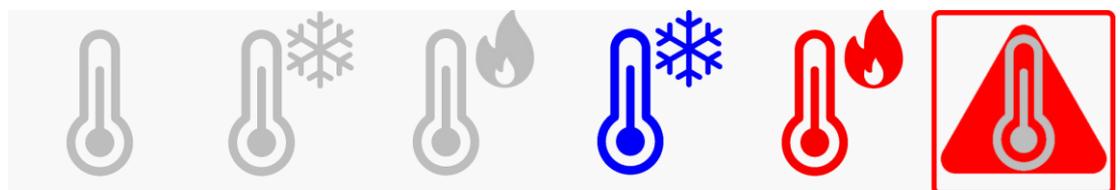
Der Startbildschirm soll Informationen über die Pumpe anzeigen. Im linken Feld wird die mit Schalter b5 gewählte Betriebsart (HAND, AUTOMATIK, STOP) angezeigt. Das mittlere Feld zeigt den Pumpenstatus (RUN, PAUSE, ---). Im rechten, blauen Feld wird die verbleibende Betriebszeit bzw. Pause für Automatikbetrieb angezeigt. Durch Klick auf das blaue Feld öffnet sich ein neues Bildschirm, in dem der Benutzer die gewünschten Betriebszeiten und Pumpenpausen einstellen kann. Die eingestellte Mindestarbeitszeit beträgt 10 s und die Pausenzeit 10 s. Der Benutzer kann den Zeitwert eingeben, indem er auf das blaue Feld drückt, wo sich die numerische Tastatur zur Eingabe des Parameters öffnet. Zeiten werden im Format definiert:

Stunden (H) : Minuten (M) : Sekunden (S)



Dritte untere Reihe

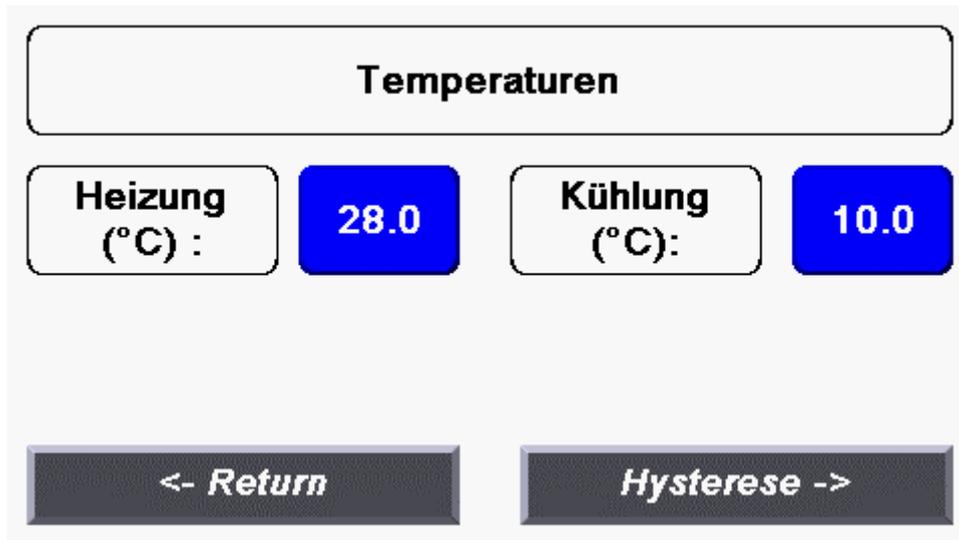
Startbildschirm zeigt Informationen über die Temperatur des Geräteinhalts an. Das Thermometersymbol zeigt den Systemstatus an. Wenn das rote Symbol erscheint, ist die Heizung eingeschaltet. Wenn das blaue Symbol erscheint, kühlt es ab.



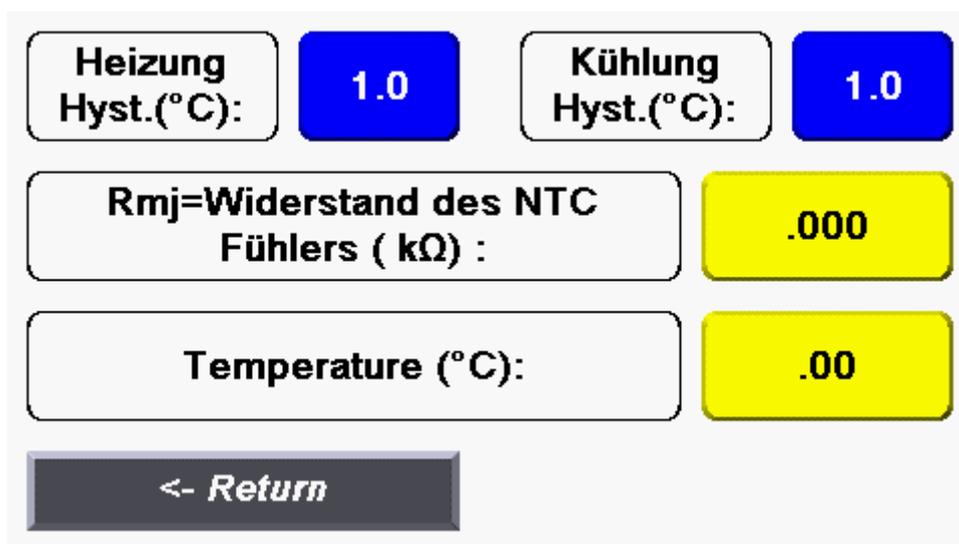
Status: Neutral Kühlmodus Heizmodus Kühlen Heizen Sondenfehler

WICHTIG : Der Temperaturbetriebsmodus wird manuell mit dem Schalter b4 (HEIZEN / KÜHLEN) ausgewählt, während nach der eingestellten Temperatur das automatische System das ausgewählte System ein- oder ausschaltet.

Das blaue Feld zeigt die aktuelle Temperatur in °C. Durch Drücken des blauen Feldes wird der Bildschirm zum Einstellen der Kühl- oder Heiztemperatur angezeigt. Dieses Display zeigt die eingestellten Heiz- und Kühltemperaturen an. Durch Drücken des blauen Feldes erscheint eine Tastatur zur Eingabe der gewünschten Temperatur.



Als nächstes wird durch Drücken der Schaltfläche „Hysterese“ ein neuer Bildschirm geöffnet. Aktuelle Hysteresewerte werden angezeigt. Durch Drücken des blauen Feldes erscheint eine Tastatur zur Eingabe eines neuen Wertes. Je kleiner die Hysterese, desto öfter schaltet sich das System ein. Es können Werte von 1°C bis 10°C eingegeben werden. Informativ können auf diesem Bildschirm der Widerstand der Sonde und die aktuelle Temperatur abgelesen werden.



Menü unten auf dem Startbildschirm

bietet die Möglichkeit, die gewünschte Sprache auszuwählen. Durch Klicken auf eine der angezeigten Flaggen wird die Sprache aller Bildschirme ausgewählt. Das Symbol „Einstellungen“ ist für autorisiertes Personal bei der Einstellung der Anfangsparameter der Maschine bestimmt. Der Eintrag ist passwortgeschützt. Das Symbol „Einstellungen“ kann durch Drücken der Taste „F4“ aufgerufen werden.



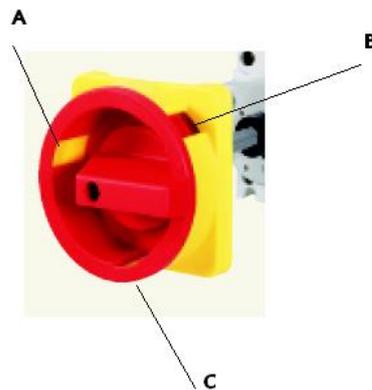
12.Reinigung und Instandhaltung

Damit die Maschine viele Jahre funktionstüchtig ist, halten Sie sie sauber und trocken, frei von Staub und Schmutz. Verwenden Sie zum Waschen neutrale Waschmittel. Verwenden Sie keine Mittel, die die Oberfläche der Maschine oder ihrer Teile zerkratzen und beschädigen können.

Verwenden Sie zur Reinigung des Äußeren ein feuchtes Tuch und verdünntes Reinigungsmittel.

WICHTIG: Verwenden Sie keinen Wasserstrahl, um die Außenseite der Maschine zu reinigen. Der Wasserstrahl kann empfindliche elektrische und elektronische Teile erreichen, die Fehlfunktionen und potenzielle Gefahren verursachen können.

ACHTUNG! Vor allen Eingriffen an der Maschine (z. B. Wartung, Reinigung, Transport) Hauptschalter ausschalten und Maschine ausstecken. Schalten Sie während des Eingriffs den Hauptschalter an den Öffnungen A oder B oder C aus (siehe Abbildung unten).



13.Anhänge:

EC DECLARATION OF CONFORMITY

We,

Letina intech d.o.o.
Neumannova 2, 40000 Čakovec, Croatia

*Letina intech d.o.o. is subsidiary company of Letina inox d.o.o.

Declare under our sole responsibility that product: **Wineficator Romat**
Type: **VIP, VIPS**

Models: **VIP2400, VIP3200, VIP4000, VIP4200, VIP5200, VIP6200, VIP5100, VIP6300, VIP7500, VIP8900, VIP10500, VIP13900, VIP12300, VIP13300, VIP16200, VIP14100, VIP16400, VIP18600, VIP15500, VIP18000, VIP20400, VIP25300, VIP18300, VIP21200, VIP24000, VIP29800, VIPS1250, VIPS1700, VIPS2200, VIPS1850, VIPS2600, VIPS3400, VIPS3300, VIPS4250, VIPS5250, VIPS3900, VIPS5100, VIPS6300, VIPS4600, VIPS6100, VIPS7450, VIPS6950, VIPS8650, VIPS11950, VIPS7900, VIPS9850, VIPS13750, VIPS8900, VIPS11150, VIPS15600, VIPS9600, VIPS12000, VIPS17000, VIPS22000, VIPS13900, VIPS16750, VIPS19600, VIPS25300**

The designated product is in conformity with the following directives:

- 2014/30/EU - Electromagnetic compatibility (EMC)**
- 2014/35/EU - Low voltage (LVD)**
- 2006/42/EC - Machinery (MD)**
- 2011/65/EU - ROHS Directive**

by applying following standards:

| | | |
|--|----------------------------------|-----------------------------------|
| <i>EN IEC 61000-6-4:2019</i> | <i>EN IEC 61000-6-2:2019</i> | <i>EN 61000-4-2:2009</i> |
| <i>EN 61000-4-3:2006+A1:2008+A2:2010</i> | <i>EN 61000-4-4:2012</i> | <i>EN 61000-4-5:2014+A1:2017</i> |
| <i>EN 61000-4-6:2014</i> | <i>EN 61000-4-8:2010</i> | <i>EN 61000-4-11:2004+A1:2017</i> |
| <i>EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021</i> | <i>EN 61000-3-3:2013+A1:2019</i> | <i>EN 60204-1:2018</i> |
| <i>EN 61326-1:2013</i> | <i>EN 61204-1:2006+A1:2009</i> | <i>EN ISO 12100:2010</i> |
| <i>EN 953:1997+A1:2009</i> | <i>EN 13849-1:2008</i> | <i>EN 1672-2:2005+A1:2009</i> |

Conformity assessment has been performed by

KONČAR – Institut za elektrotehniku d.d., Notified Body No. 2494.

Year of affixing of CE marking: **2022.**

Also, the designed products is in conformity with the following Regulation:

1935/2004/EC - Regulation on materials and articles intended to come into contact with food

by using the following product material: **W.Nr1.4301 IIIId**

Test results can be found at:

Letina intech d.o.o., Neumannova 2, 40000 Čakovec, Croatia

Place and date of issue:
Čakovec, 21.07.2022.

General Manager
Željko Benc


LETINA INTECH d.o.o.
Neumannova 2, 40000 Čakovec



STAINLESS STEEL TECHNOLOGY

Letina intech d.o.o.

Neumannova 2, HR-40000 Čakovec, Croatia

tel: +385 (0)40 328100 **fax:** +385 (0)40 328200

e-mail: letina@letina.com **web:** www.letina.com

OIB: 32033415378 **VAT:** HR32033415378

IBAN: HR5024840081106765375 Raiffeisenbank Austria d.d. Zagreb

IBAN: HR8623400091111113699 Privredna banka d.d. Zagreb

