

Máquinas de jugo

KeepRite
La marca del frío

Manual instructivo



Contáctanos

☎ (809) 530-8054

✉ Metalgas@metalgas.net

🌐 www.metalgas.com.do

MG METALGAS, S.R.L.

Índice

Máquina de jugo comercial	3
Introducción	3
Descripción general del producto	3
Tipos de Máquinas de Jugo	3
Máquinas de jugo estándar	4
Componentes y funcionamiento básico	4
Especificaciones técnicas	5
Capacidad:	5
Temperatura	5
Instalación y puesta en marcha	6
Mantenimiento y limpieza	7
Limpieza	7
• Limpieza diaria	7
• Limpieza semanal	7
Beneficios para el cliente	8
Resolución de problemas comunes	8
1. El jugo no se enfría adecuadamente:	8
2. Flujo irregular en el grifo:	8
Preguntas frecuentes y advertencias	8
• ¿Puede la máquina de jugo estándar congelar el jugo?	8
• ¿Qué hacer si el jugo parece demasiado frío o con cristales de hielo?	8
Advertencias	8
Máquina de jugo congelado	9
Componentes y funcionamiento básico	9
Especificaciones técnicas	10
Capacidad:	10
Temperatura	10
Instalación y puesta en marcha	10
Mantenimiento y limpieza	11
Limpieza	11
• Limpieza diaria:	11
• Limpieza semanal	11
Beneficios para el cliente	11
Resolución de problemas comunes	11
1. El jugo no enfría adecuadamente:	11
2. Flujo irregular en el grifo	11

Preguntas frecuentes y advertencias	12
• ¿Qué pasa si el jugo se congela completamente?	12
• ¿Cuánto tiempo debe permanecer encendida la máquina?	12
• ¿Cuál es la diferencia interna con la máquina estándar?	12
Advertencias	12
Consejos para los asesores de venta	12
Diferencias clave entre máquinas de jugo estándar y congelado	12
• Capacidad de enfriamiento:	12
• Diseño interno:	12
• Tipo de bebida:	12
Precauciones	13
Cuidado Adicional	13

Máquina de jugo comercial

Introducción

Descripción general del producto

Las máquinas de jugo de Metalgas están diseñadas para mantener frescas las bebidas y servir las de manera eficiente. Estas máquinas son ideales para cafeterías, restaurantes y eventos.

Tipos de Máquinas de Jugo

- **Máquina de jugo estándar:** mantiene el jugo frío, ideal para cafeterías y restaurantes de alta demanda.





- **Máquina de jugo congelado:** diseñada para servir jugos congelados o granizados, perfecta para épocas de calor y zonas cálidas.



Máquinas de jugo estándar



Componentes y funcionamiento básico

Componente	
<p>Tanque transparente: contenedor principal del jugo. mantiene el jugo en contacto con el cilindro para enfriarlo.</p>	
<p>Paleta mezcladora: mantiene el jugo mezclado, evitando que se separe y asegurando una consistencia uniforme.</p>	

Válvula y grifo: permiten una dispensación controlada del jugo, evitando desperdicio y asegurando una experiencia de usuario limpia y fácil.



Control de temperatura: facilita el ajuste de la temperatura de manera sencilla, permitiendo ofrecer jugos fríos o granizados según el modelo.



Cilindro evaporador: el componente gris en el centro de la máquina que permite enfriar el jugo sin congelarlo. Este cilindro se mantiene a una temperatura baja (alrededor de 4-5°C) para mantener el jugo fresco.



Especificaciones técnicas

Capacidad:

Modelo	1 Estación	2 Estaciones	3 Estaciones
Capacidad	12	24	36

Temperatura

- **Máquina dispensadora de jugo**

Mínimo de 2°C/35.6°F y máximo de 8°C/46.4°F.

Instalación y puesta en marcha

1. **Ubicación:** coloca la máquina en una superficie plana y estable, asegurando buena ventilación.
2. **Conexión eléctrica:** conecte la máquina a una toma adecuada de 110V y evita extensiones.
3. **Prueba de funcionamiento:** enciende la máquina y verifica el flujo y la temperatura del jugo.
4. **Limpieza inicial:** limpia la máquina antes del primer uso.

NOTA:

- **Recomendación de encendido:** es ideal mantenerla encendida solo durante las horas de servicio, apagándola al final del día.

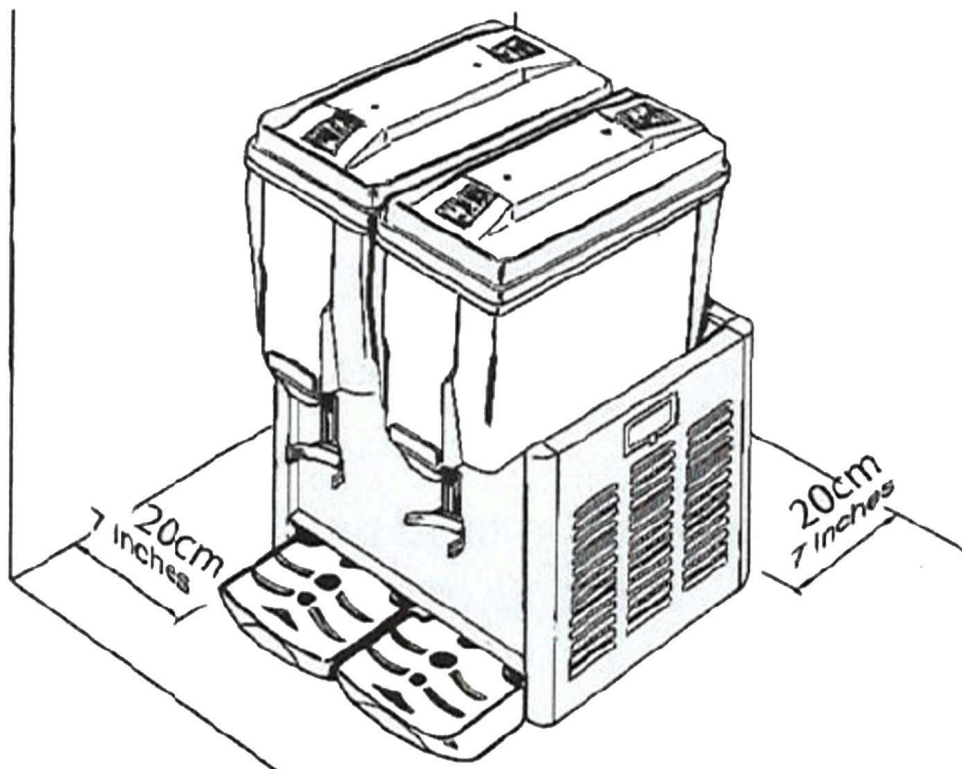


Fig. 1

Mantenimiento y limpieza

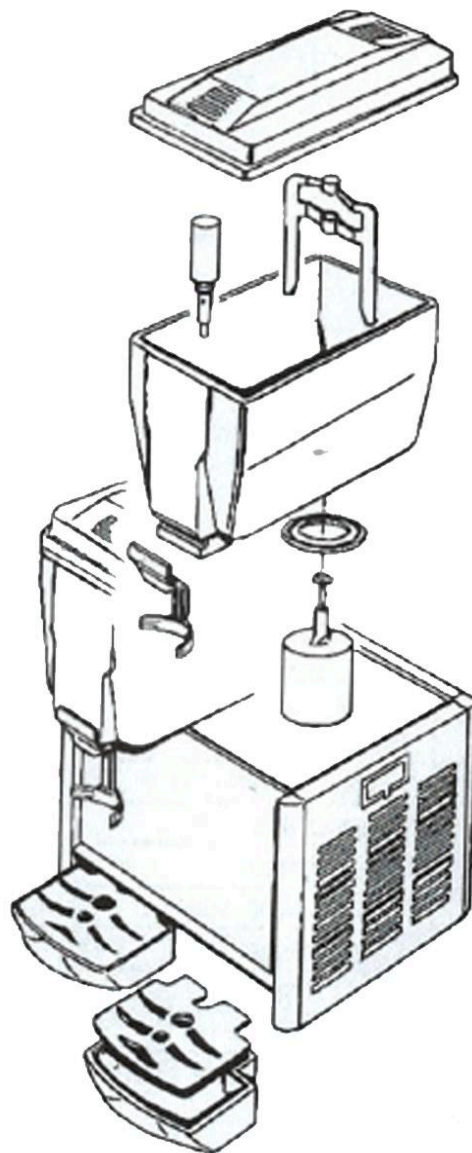
Limpieza

- **Limpieza diaria**

Apaga y desconecta la máquina antes de enjuagar el tanque y el grifo con agua tibia.

- **Limpieza semanal**

Realiza una limpieza profunda con un desinfectante suave para asegurar la higiene.



Beneficios para el cliente

- Ideal para jugos frescos que no requieren congelación.
- Bajo consumo de energía, conveniente para establecimientos de alta rotación.

Resolución de problemas comunes

1. El jugo no se enfría adecuadamente:

Verifica la conexión y el ajuste de temperatura.

2. Flujo irregular en el grifo:

Asegúrate de limpiar el grifo para evitar obstrucciones.

Preguntas frecuentes y advertencias

- **¿Puede la máquina de jugo estándar congelar el jugo?**
 - No, está diseñada para mantener el jugo fresco sin llegar a congelarlo. El cilindro mantiene el jugo a una temperatura de 4°C-5°C.
- **¿Qué hacer si el jugo parece demasiado frío o con cristales de hielo?**
 - Ajusta la temperatura para evitar enfriamiento excesivo. Mantén la máquina en el rango recomendado.



Advertencias

- No sobrecargar el tanque, ya que el exceso de peso puede afectar la eficiencia.
- No usar en áreas húmedas o con mala ventilación.
- Evitar el uso de extensiones para una conexión segura.

Máquina de jugo congelado



Componentes y funcionamiento básico

Pieza	
<p>Paleta espiral: rodea el tanque y mantiene el jugo en constante movimiento para evitar solidificación. Ideal para mantener la consistencia granizada.</p>	
<p>Motor: en una máquina dispensadora de jugo congelado mezcla, enfría y dispensa el jugo de manera uniforme y constante.</p>	

Evaporador de alta capacidad: permite alcanzar temperaturas entre -1°C y -2°C , esenciales para bebidas granizadas.



Especificaciones técnicas

Capacidad:

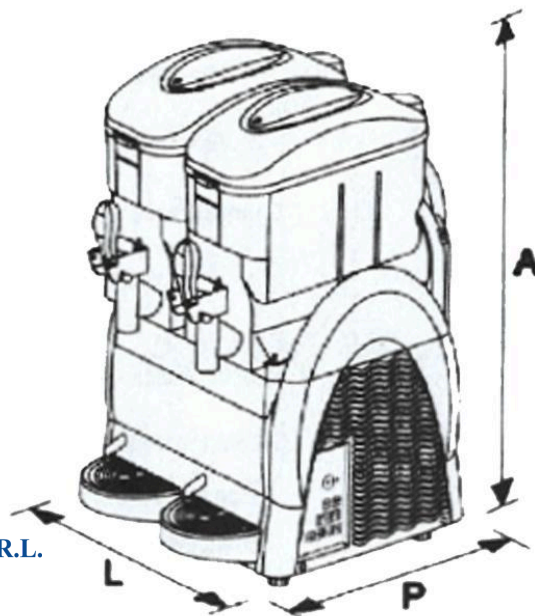
Modelo	1 Estación	2 Estaciones	3 Estaciones
Capacidad	12	24	36

Temperatura

Mínimo de $1^{\circ}\text{C}/34^{\circ}\text{F}$ y máximo $7^{\circ}\text{C}/45^{\circ}\text{F}$.

Instalación y puesta en marcha

1. **Ubicación:** coloca la máquina en un área bien ventilada para evitar el sobrecalentamiento.
2. **Conexión:** enchufa a una toma de 110V y evita extensiones.
3. **Ajuste de temperatura:** configura la máquina 1° a 7° para mantener el jugo granizado sin congelación completa.



Mantenimiento y limpieza

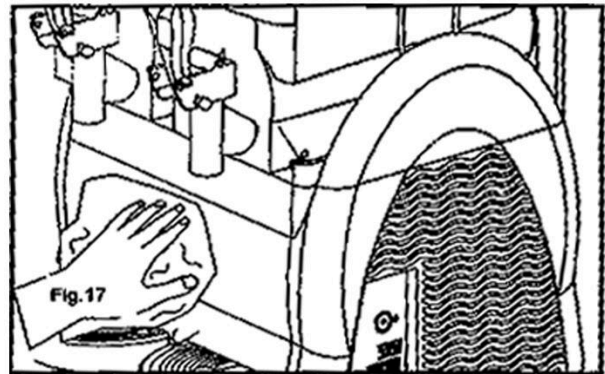
Limpieza

- **Limpieza diaria:**

Antes de limpiar el tanque y el grifo, asegúrate de apagar y desconectar la máquina y enjuagarlos con agua tibia.

- **Limpieza semanal**

Limpia a fondo con un desinfectante suave para mantener la higiene.



Beneficios para el cliente

- Es excelente para climas cálidos.
- Bajo consumo de energía, conveniente para establecimientos de alta rotación.
- Servicio rápido sin complicaciones.
- Jugo con una textura consistente.
- Las bebidas congeladas son muy populares y pueden atraer a más clientes, aumentando las ventas generales.

Resolución de problemas comunes

1. **El jugo no enfría adecuadamente:**

Verifica la conexión y el ajuste de temperatura.

2. **Flujo irregular en el grifo**

Asegúrate de limpiar el grifo para evitar obstrucciones.

Preguntas frecuentes y advertencias

- **¿Qué pasa si el jugo se congela completamente?**

El jugo debe contener azúcar para evitar congelación completa. El azúcar ayuda a mantener una consistencia granizada.

- **¿Cuánto tiempo debe permanecer encendida la máquina?**

Es recomendable encenderla solo en las horas de operación y apagarla al final del día para ahorrar energía y evitar desgaste.

- **¿Cuál es la diferencia interna con la máquina estándar?**

Esta máquina tiene una paleta giratoria externa que mezcla el jugo y un cilindro de congelación más potente. El sistema es ideal para mantener el jugo en estado granizado.

Advertencias

- No usar jugo sin azúcar, ya que se congelan por completo.
- No colocar en ambientes muy húmedos o calurosos, ya que pueden afectar el rendimiento.

Consejos para los asesores de venta

Diferencias clave entre máquinas de jugo estándar y congelado

- **Capacidad de enfriamiento:**

La máquina estándar mantiene el jugo frío (2-8°C), mientras que la congelada permite una consistencia granizada a -1 o -4°C.

- **Diseño interno:**

La máquina congelada cuenta con un evaporador más potente y una paleta giratoria externa para mantener la consistencia granizada.

- **Tipo de bebida:**

La estándar es ideal para jugos frescos, mientras que la congelada es perfecta para jugos granizados.

Precauciones

Cuidado Adicional

- No use disolventes o materiales inflamables.
- Evite esponjas abrasivas o metálicas.
- No lave los componentes en el lavavajillas.
- No seque las piezas en hornos convencionales o microondas.
- No sumerja la máquina en agua.
- Evite salpicaduras directas de agua sobre la máquina.