

TURBO STEAMER

AUTO PROBE STEAMER

CARATTERISTICHE

Il nuovo Turbo steamer - APS è stato progettato per ottimizzare la schiumatura del latte e permettere di creare cappuccini di ottimi qualità.

Per poter ottenere una CREMA di latte perfetta, sono state apportate delle migliorie nella forza vapore e nella regolazione micrometrica dell'aria mixata al vapore.

Per saperne di più:

- Motore per aria compressa da 24 Volt, collegato al turbo steamer, per raddoppiare la forza di uscita del vapore.
- Centralina elettronica con regolatore della velocità della pompa.
- Regolatore micrometrico di flusso dell'aria.
- Ridimensionamento del numero e del diametro dei fori nello spruzzatore del Turbo steamer.

SPECIFICATIONS

The new Turbo steamer - APS is designed to optimize the milk frothing and permits to do high quality cappuccinos.

To have a perfect milk cream, it was improved the steam power and a more precise regulation for the mixed air with the steam.

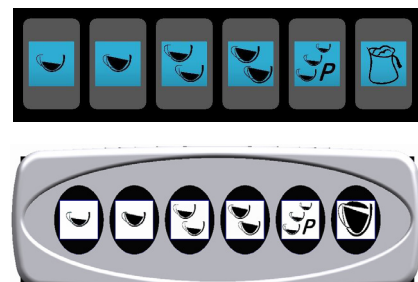
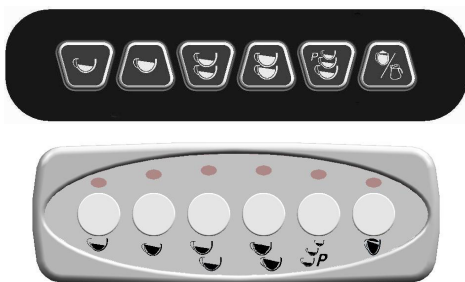
To find out more:

- A 24 Volt Motor for compressed air, connected to the turbo steamer, to double the strength of the steam that is outcoming.
- Electronic box with a pump-speed regulator.
- Micrometric regulator for the air flow.
- Resizing of the number and of the diameter of the holes on the sprinkler of the Turbo steamer.

ISTRUZIONI PER L'USO - INSTRUCTIONS FOR USE:

Possibili pulsantiere presenti nelle macchine da caffè

Possible keypads of our coffee machines



1) Tenere premuto il tasto indicato della pulsantiera relativa al primo gruppo per 5 secondi per entrare nelle fase di programmazione (tasto lampeggiante).

1) Press the indicated key of the panel relative to the first group for 5 seconds to enter in the programming phase (flashing key).

2) Premere il tasto indicato relativo alla pulsantiera che comanda la lancia vapore per iniziare l'erogazione del vapore.

2) Press the indicated key of the last panel (near the APS) to start the steam erogation.



3) Raggiunta la temperatura (visualizzata sul display) e densità del latte desiderata premere nuovamente il tasto per bloccare l'erogazione e salvare le impostazioni.

3) When you reach the temperature (visualized on display) you want, push again the key to stop the erogation and save the formulations.



Se si desidera regolare la densità della crema di latte, agire sul regolatore di flusso dell'aria posto sotto la bacinella raccogli gocce.

→ Diminuisce la quantità di aria.

→ Aumenta la quantità di aria.

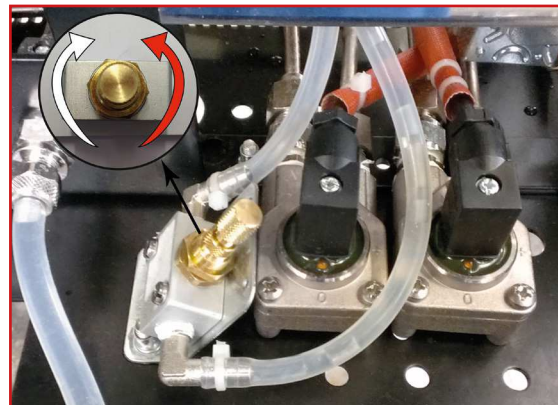
Operazione da effettuare all'installazione della macchina.

If you want to regulate the density of the milk cream, act on the air flow regulator under the drip tray.

→ Decreases the air quantity.

→ Increases the air quantity.

Operation that has to be done at the installation of the equipment.



4) Attendere per un tempo di 10 secondi in modo che la programmazione venga memorizzata.

4) Wait for 10 seconds so that the planning is memorized.

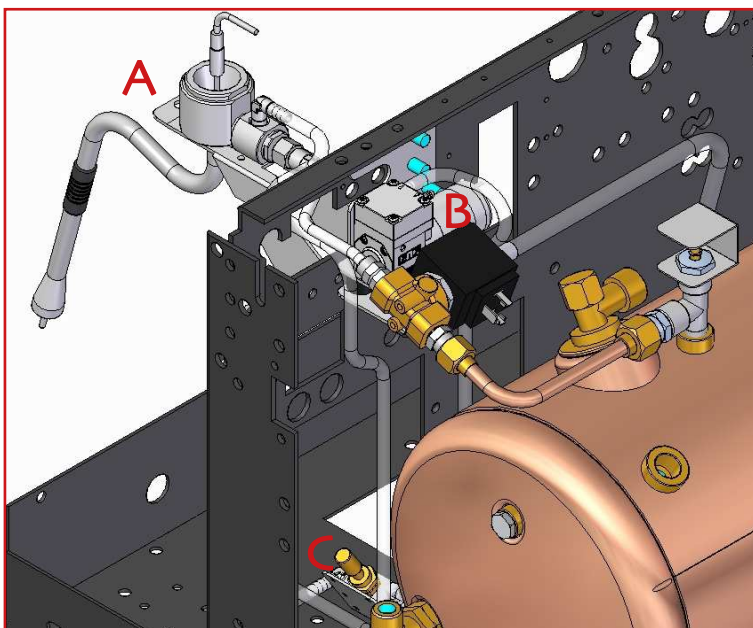


AVVERTENZE:

Per un corretto funzionamento pulire il cappuccinatore dopo ogni utilizzo, sgasando il vapore e pulendo la lancia del turbo steamer.

WARNINGS:

For a correct working clean the cappuccinatore after every usage, by gasing the steam and by cleaning the pipe of the Turbo steamer.



LEGENDA:

A: Turbo steamer - APS;

B: Motore per aria compressa 24 Volt;

C: Regolatore micrometrico di flusso dell'aria;

LEGEND:

A: Turbo steamer - APS;

B: 24 Volt Motor for compressed air;

C: Micrometric regulator for air flow;