

# Manuel Machine Glace à l'Italienne

Compatible pour la réalisation de yaourts glacés.



**SOFTI**

- Structure en INOX
- 2 compresseurs fabriqués en Italie
- Bac réfrigéré / 2x7 litres

Modèle S 22

Modèle BQL808

Modèles S22, BQL808, S33, S36, A33

Nous vous remercions pour l'achat de la machine à glace à l'italienne. Les produits de la marque Protelex répondent aux normes nationales et internationales concernant les appareils frigorifiques. Nous portons un grand intérêt à la fiabilité et au design des machines. Nos machines sont utilisées par les glaciers, les bars, la restauration rapide, les hôtels, les écoles, les parcs d'attraction...

Nous vous demandons de bien lire le manuel avant la mise en service-mise pour éviter d'endommager l'appareil. Votre appareil a été conçu pour la production de la glace italienne ou du yaourt glacé et **non des deux en même temps.**

**Il est interdit de produire sur votre machine deux produits (crème glacée / yaourt glacé) différents. La glace italienne et le frozen yogurt ou yaourt glacé sont deux produits dont la consistance sont différentes.**

## Sommaire

	Page
1. Caractéristiques techniques .....	3
2. Transport .....	5
3. Vue éclatée de la machine .....	4
4. Installation .....	5
5. Production .....	6
5.1. Connection de la pompe à air .....	6
5.2. Préparation du mix à crème glacée .....	6
5.3. Mise en marche .....	8
5.3.1. Panneau de contrôle .....	8
5.3.2. Ecran LED .....	8
5.3.3. Démarrage .....	9
5.4. Réglage de la dureté glace .....	9
5.5. Réfrigération des bacs/Fonction nuit .....	10
5.6. Pompe à air .....	10
6. Compteur de glace .....	10
7. Nettoyage de la machine .....	11
7.1. Nettoyage préalable avec fonction WASH .....	11
7.2. Démontage du block de décharge .....	11
7.3. Nettoyage du block de décharge .....	12
7.4. Nettoyage et graissage des joints .....	13
7.5. Montage du block de décharge .....	14
8. Montage de la marquise .....	16
9. Montage de la tablette latérale .....	18
10. Montage du porte-cône .....	19
11. Dépannage .....	20
12. Maintenance .....	21
13. Notes .....	22

## 1. Caractéristiques techniques

Modèles	Secteur	Puissance (kW)	Réfrigérant /capacité	Production par heure	Dimensions (mm)	Poids (kg)
BQL-S22	220V/50Hz	2 kW	R404A/1kg	18-25 litres	540×770×1480	145
BQL-S22C	220V/50Hz	2 kW	R404A/1kg	18-25 litres	540×740×1480	145
BQL-808	220V/50Hz	2 kW	R404A/1kg	18-25 litres	518×740×780	108
BQL-808A	220V/50Hz	2 kW	R404A/1kg	18-25 litres	518×740×780	120
BQL-C723	220V/50Hz	3.3 kW	R404A/1.5kg	30-40 litres	550×755×982	130
BQL-S33	220V/50Hz	2.7 kW	R404A/1kg	28-38 litres	540×770×1480	160
BQL-S33A	220V/50Hz	3.3 kW	R404A/1.5kg	35-40 litres	540×770×1480	160
BQL-S36	220V/50Hz	3.7kW	R404A/1kg	36-44 litres	540×770×1480	210
BQL-A33	220V/50Hz	2.7 kW	R404A/1 kg	36-44 litres	705×770×1480	172

Table 1

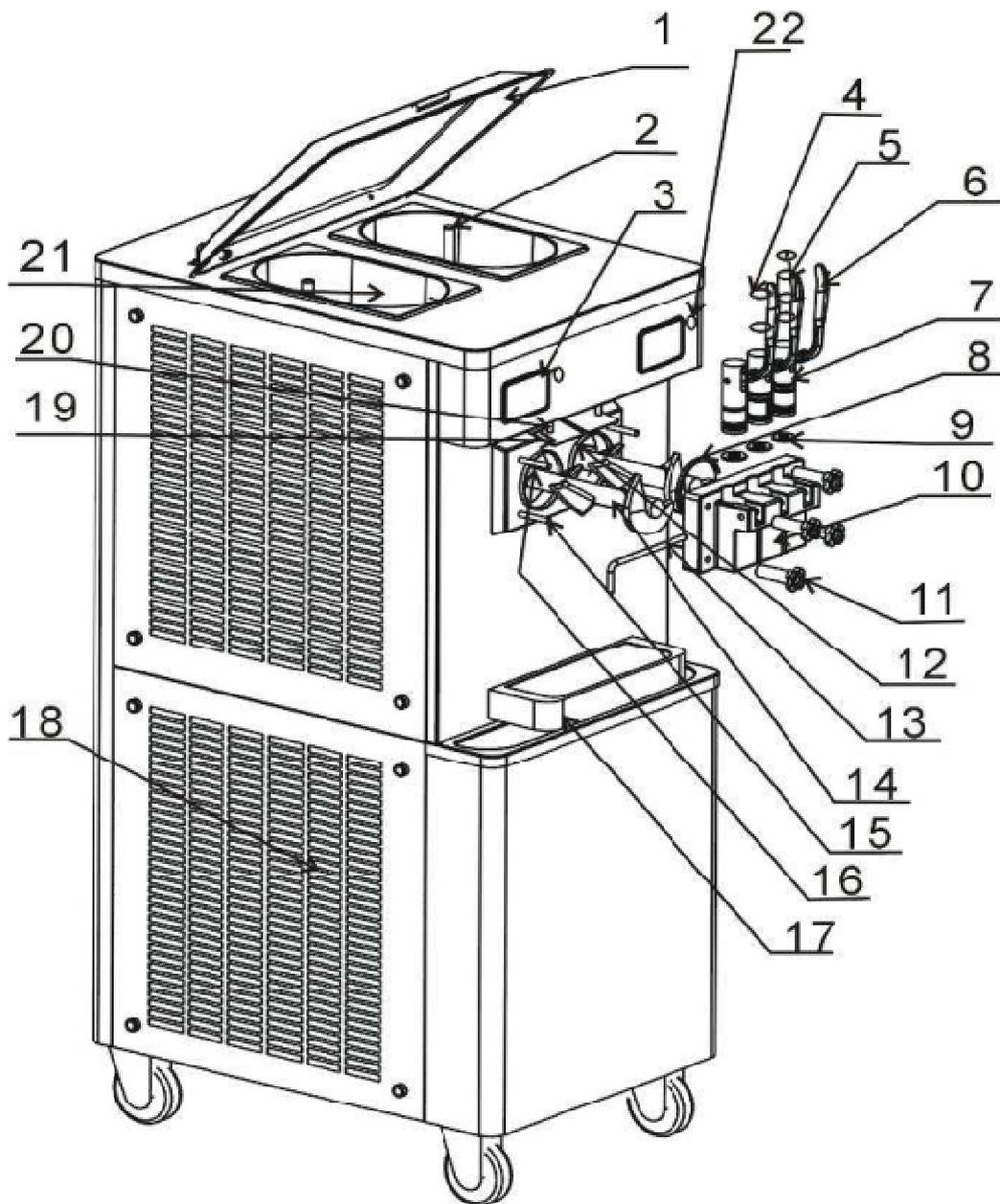
**Remarque:** La production a été mesurée à une température ambiante de 25 ° C. Ingrédients ont été testés à 7 ° C. La production a été mesurée à 60-70 g / glace.

## 2. Transport

La machine à glace italienne ne doit être transportée qu'en position debout, sinon les conduites de refroidissement en cuivre peuvent être endommagées. La machine doit dans tous les cas rester droite et au maximum positionnée à 45°C. Pour le transport, utilisez des sangles. Après avoir transporté l'appareil, la machine doit rester immobile 24h, de sorte que les fluides frigorifiques puissent retrouver leur stabilité.

Déplacer la machine avec prudence: le moteur du compresseur est soutenu par des ressorts fins. Si vous transportez la machine horizontalement, le moteur du compresseur peut être endommagé, ce qui conduira à l'annulation de la garantie.

### 3. Vue éclatée de la machine



- |                                     |                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1) Couvercle en métal               | 12) Plaque                          |
| 2) Tubes d'expansion                | 13) Clavette métal bloc de décharge |
| 3) Panneau de contrôle              | 14) Arbre rotatif (2x)              |
| 4) Bague piston                     | 15) Tiges filetées du bloc          |
| 5) Piston crosse                    | 16) Tambour (2x)                    |
| 6) Manette de tirage (3 x)          | 17) Bac de récupération             |
| 7) Pistons (3 x)                    | 18) Sortie de l'air chaud           |
| 8) Bague bloc tambour               | 19) Clapet du compteur              |
| 9) Joints piston (3 x)              | 20) Interrupteur du compteur        |
| 10) Bloc de décharge                | 21) Bac de préparation glacée       |
| 11) Vis de serrage bloc de décharge | 22) Serrure électronique            |

## 4. Installation

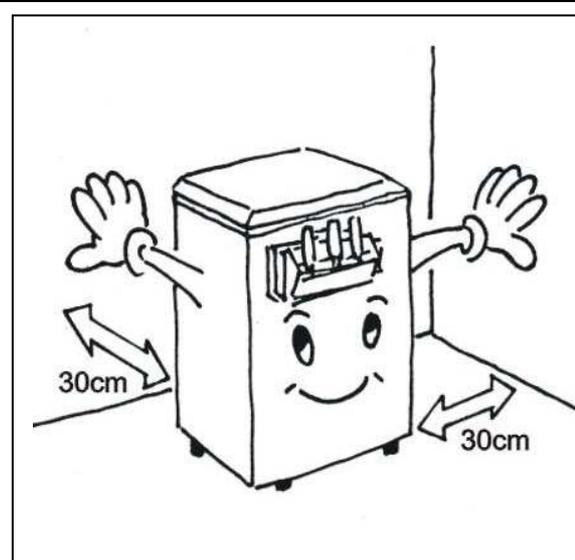
La machine doit être installée dans un endroit sec et exempt de poussières. La température ambiante peut être comprise entre 5 ° C et 40 ° C. Il faut éviter d'installer la machine à crème glacée en plein soleil sans protection. Vous pouvez protéger votre machine du soleil en la plaçant sous un parasol ou une marquise.

La machine doit être positionnée à plus de 50 cm de toute source de chaleur. Prévoir un espace d'au moins 30 cm sur les deux côtés de la machine pour une ventilation adéquate. Les grilles d'aération doivent rester libres (au moins 1,5 m) pour permettre le refroidissement par air. Si la tablette fournie avec la machine est montée à gauche, assurez-vous que la table ne couvre pas les grilles de ventilation.

La machine ne doit pas être raccordée à une multi-prise. La prise d'alimentation doit obligatoirement être munie d'une prise de terre. Il faut également éviter les rallonges. Si vous devez néanmoins utiliser une rallonge, il faut utiliser une rallonge de grande qualité munie de fils de sections supérieures ou égales à 2,5 mm<sup>2</sup>. La prise de courant sur laquelle la machine est branchée doit être protégée par un disjoncteur magnétothermique de 16 ampères minimum.

**Monophasé 220V/ 50 Hz, variation du voltage: 198V-240V.**

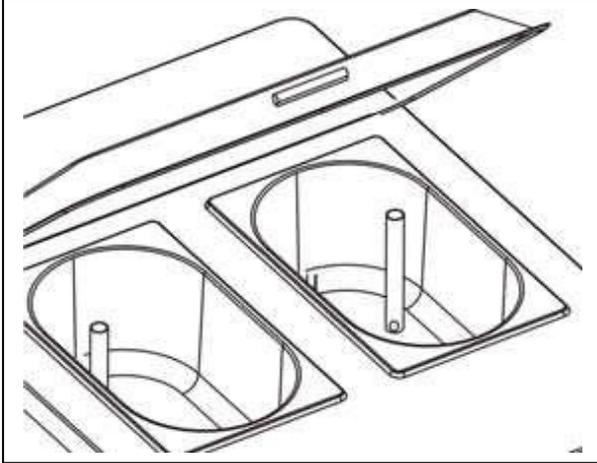
Toute surcharge de secteur ou baisse de tension pourrait endommager la machine. Ces éléments ne sont pas inclus dans la garantie.



## 5. Production

### 5.1. Connection de la pompe à air

Toutes nos machines sont équipées d'une pompe à air: connecter le tube avec la sortie d'air



### 5.2. Préparation du mix à crème glacée

Verser le mix à crème glacée en poudre dans un récipient, puis l'eau et/ou le lait en suivant les proportions indiquées sur les sachets.





Pour nos mix à crème glacée de la marque Gelamondo, il faut mélanger 1 sachet de 1 kg à 3 litres d'eau/lait. Plus la proportion de lait est importante, plus la glace sera onctueuse. Après avoir bien remué le mélange, il faut laisser le mix reposer pendant 10 minutes, le temps que la matière gonfle. Vous pouvez maintenant verser le mix à glace dans les bacs de conservation.

**Attention:** Avant de verser le mix à crème glacée dans les bacs, il faut vérifier que le bloc de décharge soit bien fixé et que les manettes de tirage soient relevées, afin d'éviter que le mix à glace ne s'échappe.

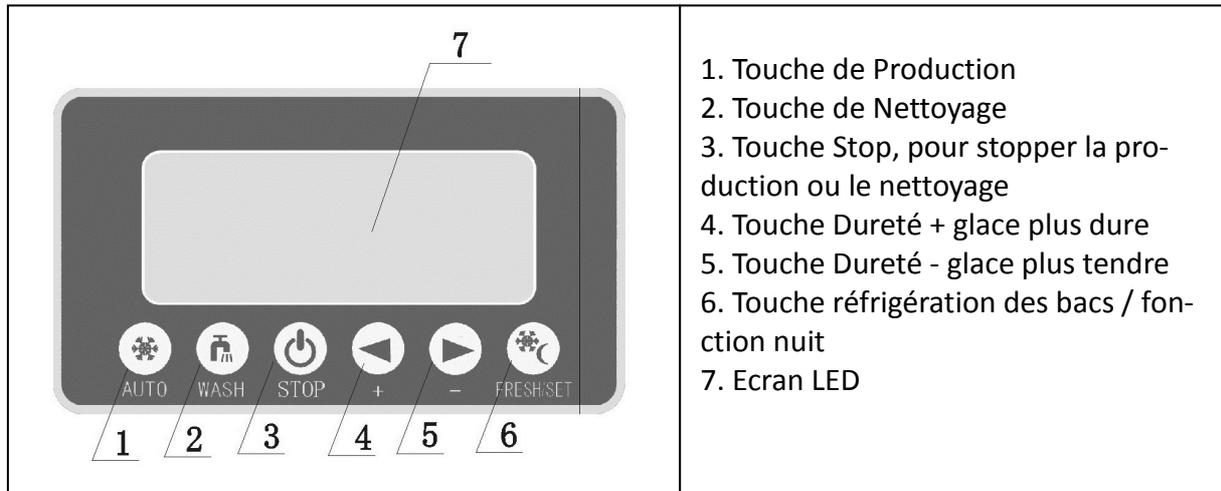
**Note importante:** Avant de mettre en marche la machine, bien vérifier que les 2 bacs de conservation soient bien remplis. Tirer de temps en temps sur les tubes d'expansions pour que la préparation puisse mieux circuler. L'absence de mix à crème glacée dans un des bacs peut gravement endommager les mixeurs de la machine. Des sondes électroniques contrôlent en permanence le niveau du mix à crème glacée dans les bacs. Si le niveau minimum est atteint, une alarme se met en marche 3 bips toutes les 15 secondes. Après remplissage du bac vide, le bip s'arrête.



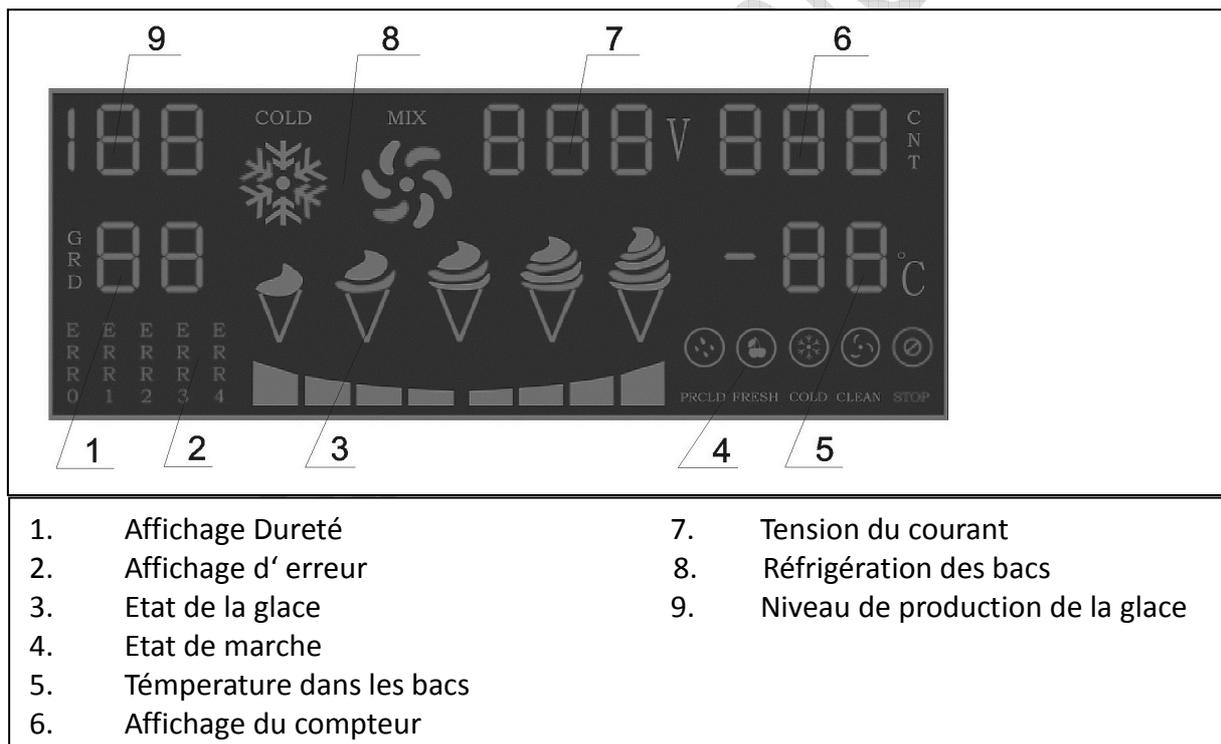
Dans la figure de droite, le réservoir de gauche n'est pas suffisamment rempli et doit être réapprovisionné. Le fonctionnement avec si peu de mix à crème glacée dans le bac risque d'endommager la machine. Figure de droite à gauche, le bac est vide et doit être réapprovisionné.

## 5.3 Mise en marche

### 5.3.1 Panneau de contrôle



### 5.3.2 Ecran LED



### 5.3.3 Démarrage

Après avoir attendu 2 minutes jusqu'à ce que la glace soit descendue dans le tambour, appuyez sur le bouton **[AUTO]** pour démarre la production. Les arbres rotatifs commencent à mélanger la préparation pendant 30 secondes. Le ventilateur et le compresseur se mettent ensuite en marche.

La température va baisser très rapidement dans le tambour. La glace est en cours de fabrication et sera prête à être «tirée» au bout de 15 à 25 minutes dès que la machine aura atteint 100% et s'arrêtera automatiquement après environs 2 secondes. Seulement à ce moment, vous pourrez servir la glace. Si vous souhaitez arrêter la production vous pouvez appuyer sur le bouton **[STOP]**. **Ne faites jamais fonctionner la machine à vide !**

Vous pouvez désormais servir vos glaces. La glace qui s'écoulera lorsque vous actionnerez une manette vers le bas correspondra au parfum que vous aurez choisi. La manette du milieu sert à mixer les deux parfums. Celle de droite «vanille», manette de gauche « fraise », manette du centre « vanille-fraise ». La glace s'écoule par le trou étoilé situé sous chaque manette.

### 5.4 Réglage de la dureté de la glace

Le principe d'ajustement de dureté de glace est basé sur le fait que la charge de moteur du tambour augmente avec le courant. Le circuit du contrôle réagit quand le courant atteint un certain point et arrête la machine. La dureté est correctement réglée en usine avant la livraison. Si vous possédez une recette particulière pour préparation glacée, il peut être réajusté en fonction de vos besoins particuliers. En fonction des différents types de machines, il existe deux méthodes d'ajustement de la dureté de la glace.

#### 1) Modèles avec touches de réglages sur le panneau.

Avant de commencer avec le réglage de la dureté des glaces ou de la température des bacs, vous devez d'abord stopper la production des glaces, la refrigeration des bacs et le nettoyage, en appuyant sur la touche **[STOP]**.

Appuyez sur la touche «+» pour rendre la glace plus dure ou sur « - » pour rendre la glace plus tendre et moelleuse. Les graduations disponible vont de 1 à 15 (1=très tendre, 15=très dur). Ne jamais dépasser la valeur 8 pour la dureté pour les préparations à glace italienne, la machine pourrait être détériorée. Les valeurs programmées seront automatiquement mémorisées

#### 2) Modèles avec ajusteur de pas.

Pour accéder à l'ajustement du pas de dureté, vous devez ouvrir le coté de la machine et accéder à l'ajusteur de pas situé à côté du boîtier électrique.

- a. Si la machine ne s'arrête pas quand la glace a atteint la dureté requise, poussez l'ajusteur à un pas plus doux jusqu'à l'arrêt de la machine.
- b. Si la machine s'arrête et que la glace n'est pas assez dure, vous devriez pousser

L'ajusteur à un pas plus dur, quand la glace atteindra la dureté requise, elle arrêtera sa production.

c. Vous devez attendre au moins une minute avant de passer au réglage supérieur ou inférieur du pas de dureté.

d. L'ajusteur de pas possède 9 graduations. La dureté est proportionnelle à cette numérotation.

## 5.5 Réfrigération des bacs / Fonction nuit

En appuyant sur le bouton **[FRESH / SET]** les compresseurs chargés de refroidir les bacs de conservation et les cylindres sont en marche et permettent de conserver le mix à crème glacée au frais. Dans le même temps la production de glace et le moteur entraînant les mixeurs sont à l'arrêt. Pour une réfrigération optimale du produit, vous devez remplir chaque bac 2/3 seulement en dessous de la sortie d'air.

### **La machine doit être vidée et nettoyée toutes les 24/48h.**

Pour régler la température des bacs de conservation, pressez la touche **[FRESH / SET]** plus de 2 secondes, l'affichage numérique flache « P00 04 » affichera la température actuelle programmée. Pressez rapidement sur les touches +/- pour programmer la température dans les bacs. Les valeurs seront automatiquement mémorisées au levage du doigt P00 04 (P00 permet de régler la température programmée et 04 est la température actuelle programmée).

## 5.6 Pompe à air

Assurez-vous toujours que le niveau de glace dans chaque bac est en dessous de la sortie d'air. Connectez le tuyau à la sortie d'air. Veillez à ce que la glace s'écoule toujours des bacs vers les cylindres de congélation et à ce que la glace ne rentre pas dans l'ouverture de la sortie d'air.

Évitez que l'eau ne rentre dans la pompe à air. Cela pourrait conduire à un court-circuit, dans ce cas, la pompe à air devra être déconnectée de la platine pour continuer à travailler comme avec une machine sans pompe à air.

## 6. Compteur de glace



Les machines à glaces sont équipées de compteurs électroniques allant jusqu'à la valeur « 999 ». Les clés sont utilisées pour remettre le compteur à « 000 ». Pour réinitialiser le compteur, insérer la clé dans la serrure et tourner.

## 7. Nettoyage de la machine

Après chaque utilisation, la machine à glace doit être nettoyée. Pour le nettoyage, utiliser uniquement de l'eau tiède avec un détergent approprié. Pour tuer les germes, un désinfectant doit être utilisé, conformément aux règles d'hygiène et de sécurité.

### 7.1. Nettoyage préalable avec bouton [WASH ]

Si les bacs de conservation sont vides et que les derniers liquides ont été déchargés des cylindres avec les manettes, vous pouvez commencer le pré-nettoyage de la machine. Pour cela, remplissez les 2 bacs d'eau tiède. Appuyez sur le bouton **[WASH]**, et laissez la machine tourner pendant 3 minutes. Déchargez ensuite l'eau par les 3 manettes et renouvelez cette opération jusqu'à ce que l'eau sorte limpide.

### 7.2. Démontage du block de décharge

Desserrer les quatre vis du block de décharge. Vous pouvez alors prendre la totalité du bloc de décharge de l'appareil.



Maintenant, vous pouvez retirer les mixeurs logés dans les cylindres.



Nettoyez les 2 cylindres, les bacs de conservation et les mixeurs logés dans les cylindres avec de l'eau chaude et un détergent approprié.

### 7.3. Nettoyage du bloc de décharge

Démontez le bloc de décharge suivant les images suivantes :



Tirez en tournant pour faire sortir les étoiles.



Enlevez la clavette latérale



Retirez simultanément les 3 manettes et les 3 pistons



**Attention:** Le piston du milieu est doté d'un joint H spécial. Vérifiez quand vous replacer les pistons à bien remettre le piston du milieu à sa place.



#### 7.4. Nettoyage et Graissage des joints

La figure ci-dessus montre l'ensemble des pièces démontées. Seuls les joints noirs des pistons et les deux joints transparents sur le bloc de décharge sont encore montés. Retirez prudemment les joints des pistons et du bloc en veillant bien à ne pas les abîmer. Vérifiez les joints. Si les joints sont poreux ou fissurés, il faut les remplacer ( un sachet est fourni avec la machine).

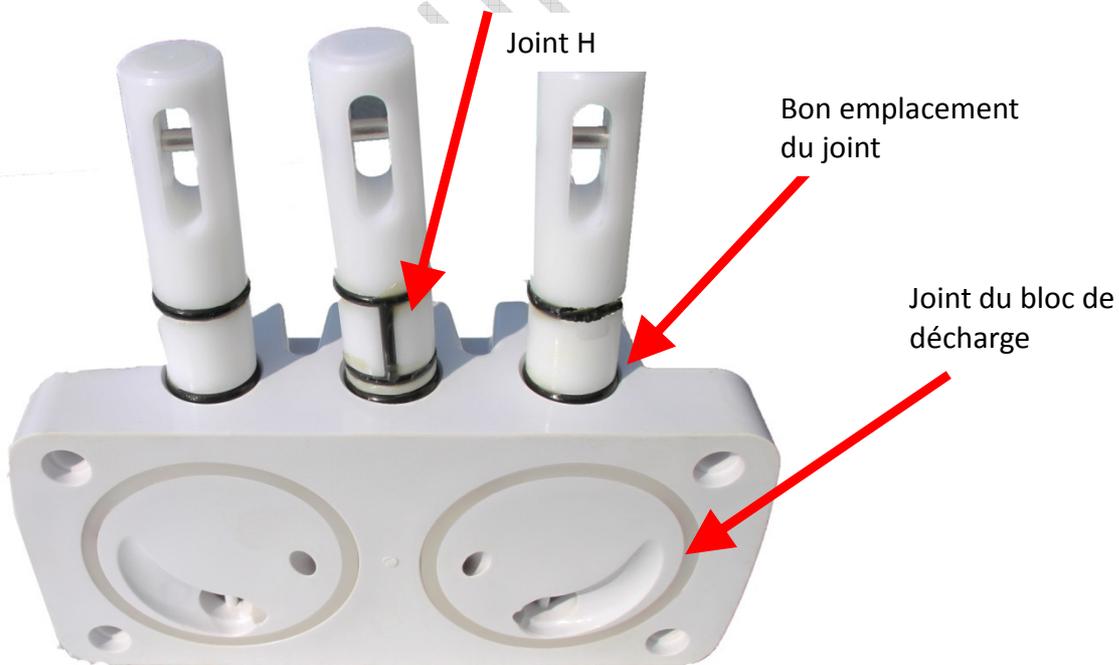
Avant de remettre les joints en place, veillez à bien les graisser avec de la vaseline alimentaire. Appliquez un peu de graisse sur les joints uniformément.

La figure montre un piston de distribution avec deux joints.



## 7.5. Montage du bloc de décharge

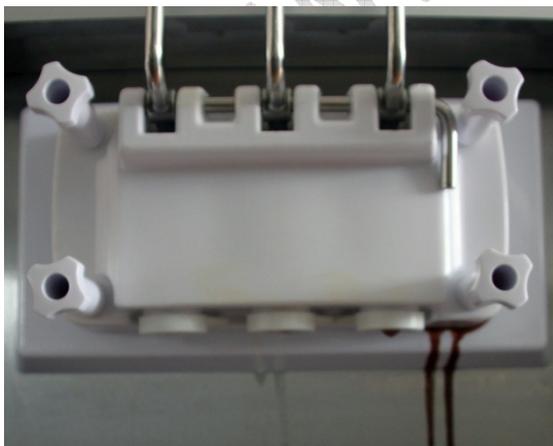
Une fois que vous avez graissé et remonté les joints, vous pouvez réassembler le bloc de décharge. Insérez les pistons dans le bloc en respectant l'ordre initial. Le piston avec le joint H joint doit être inséré dans le centre (voir figure). Par ailleurs, réglez les pistons dans le bloc de décharge de sorte que les joints ne soient pas décalés.



Insérez les 2 joints transparents graissés dans le bloc de décharge. Vous pouvez mettre les 3 manettes dans la direction des pistons.



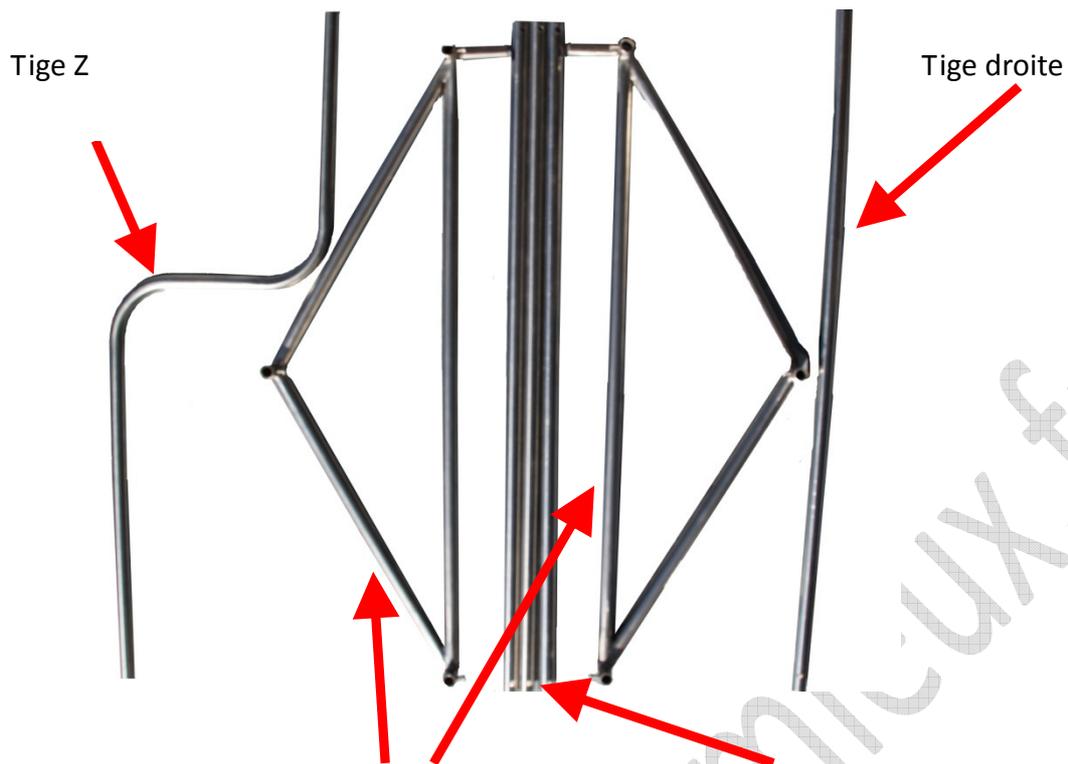
Vous pouvez maintenant replacer le bloc de décharge sur la machine. Assurez vous de bien serrer les vis du bloc de décharge sans toutefois écraser les joints. Le bloc de décharge doit être droit.



Sur l'image, le bloc de décharge est mal placé, il y a une fuite. Soit le bloc de décharge est trop serré, soit les joints sont défectueux.

## 8. Montage de la marquise

Vérifiez que vous avez tous les éléments pour monter la marquise.



Reliez les deux triangle avec les trois parties de bielles de longueur égale, comme on peut le voir sur la figure. Fixez avec les vis cruciformes. Ne confondez pas la tige droite avec trois bielles. La tige de support de droite est légèrement plus longue que les bielles.



Maintenant, vous pouvez mettre les 2 tiges dans les supports prévus à cet effet sur la machine à glace.



Maintenant, connectez les tiges de support avec le cadre de l'auvent. Visser les traverses boulons. Tirez la toile du store au cadre et attacher le tissu auvent avec des arcs aux quatre coins du cadre.

## 9. Montage de la tablette latérale

En général, la tablette est déjà installée. Si non, vous pouvez monter la tablette en suivant les indications ci-dessous:



## 10. Montage du porte-cône

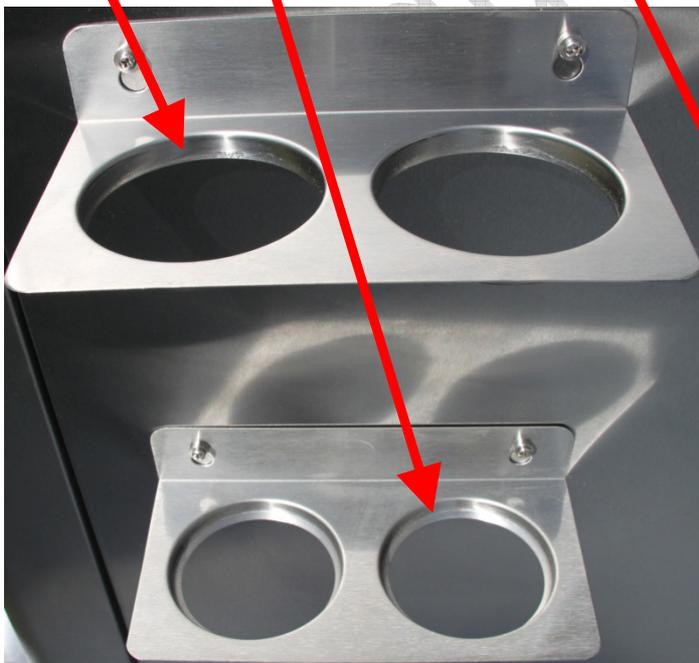
Accrochez les plaques support dans les encoches, qui sont situés à droite sur la paroi latérale de la machine.

Les couvercles protègent les cônes des saletés.

Support porte-cônes haut

Support porte-cônes bas

Joint caoutchouc en forme d'étoile

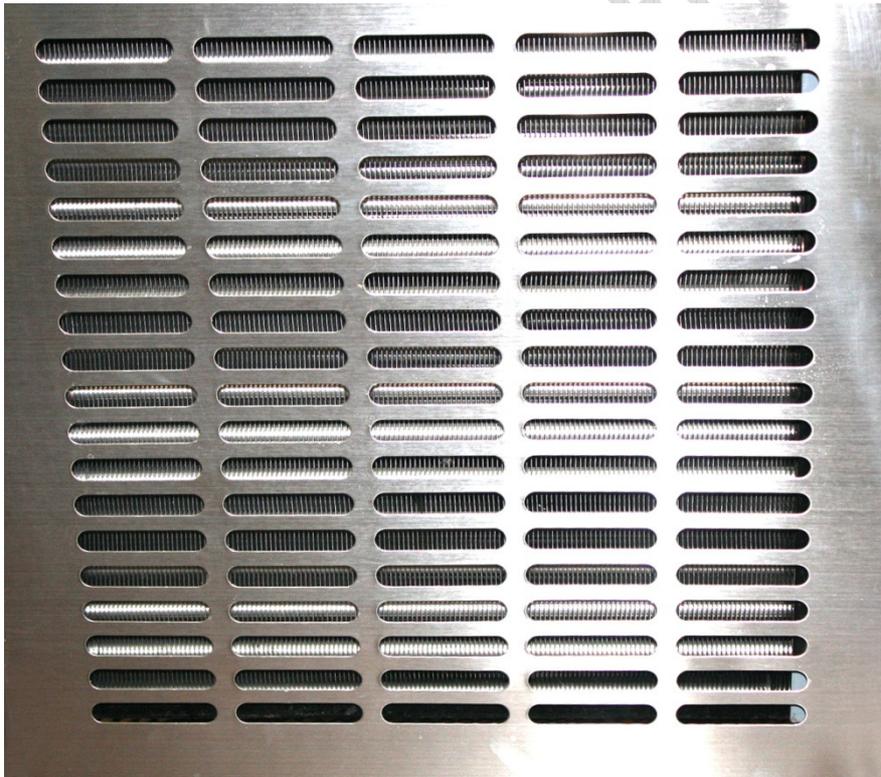


## 11. Dépannage

Problème	Cause possible	Action de correction
ERR1 Avec signal sonore	Niveau de préparation pour glace dans les bacs est bas	Remplir les Bacs
ERR2 Avec signal sonore	Temps de mise en marche de la machine trop long, dureté trop élevée	Arrêter la machine réduire la dureté, débrancher, attendre 10-20 minute et rebrancher la machine
ERR2 signal sonore	Arrêt immédiat après appui sur AUTO	Contrôler si le ventilateur tourne
ERR3 Avec signal sonore	la dureté de la glace est trop élevée	Arrêter la machine réduire la dureté, attendre environ 30min ou 1h et rebrancher la machine
ERR4 Avec signal sonore	La tension est trop faible	Vérifier la tension de l'alimentation, débrancher la machine contrôler la tension ou changer de secteur
Stop Avec signal sonore	Liquide dans la pompe à air - court-circuit	Débrancher la pompe à air sur la platine

## 12. Maintenance de la machine

1. La machine doit être stockée et maintenue dans un parfait état de propreté conformément aux normes d'hygiène en vigueur. Elle devra être utilisée par une personne professionnelle formée aux normes d'hygiène.
2. Vous devrez nettoyer votre machine à la fin de chaque utilisation. Toutes les pièces en contact avec la glace devront être maintenues en parfait état de propreté comme les arbres rotatifs, les bacs à préparation, les tubes d'expansion, le bloc de décharge, les pistons et les tambours...). Séchez les différentes parties et aérez la machine. Il est souhaitable de laisser les tambours à l'air libre pour un meilleur séchage. Ne remonter les différentes parties que lorsqu'elles sont parfaitement sèches.
3. Vérifiez régulièrement la tension des courroies. Si une courroie est détendue, ajustez la distance de celle-ci entre la poulie et le moteur.
4. Ne laissez jamais la machine tourner alors que ça n'est pas utile. Préférez couper la production.
- 5) Les ailettes de refroidissement sur l'échangeur doivent être nettoyés tous les 3 mois pour enlever la poussière et la saleté. Ce nettoyage peut être effectué avec de l'air comprimé, soufflette par exemple (arrière seulement, voir la figure ci-dessous).



### 13. Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Quiditmieux.FR**  
**ALGO BAY TRADING SARL**  
**Ecoparc**  
**410 avenue de la ciboulette**  
**34130 Saint Aunes**  
**Tel : 04 67 03 05 79**  
**Email : [contact@quiditmieux.fr](mailto:contact@quiditmieux.fr)**  
**SIRET : 512734856**

www.quiditmieux.fr