

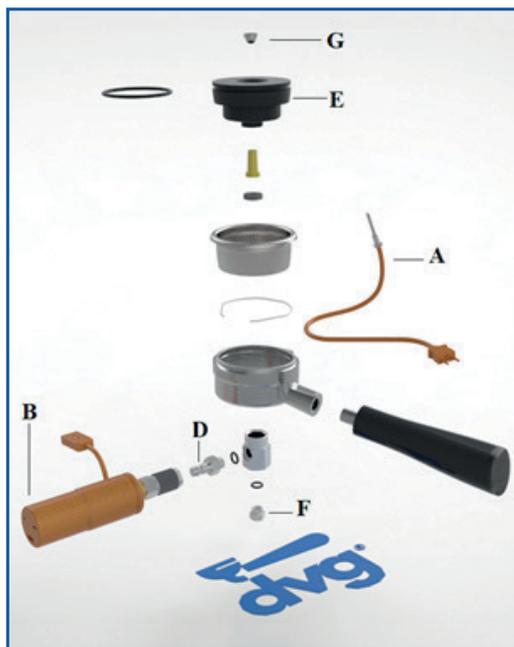
CONTENUTO DEL PRODOTTO

TechUp™ 3.0 si presenta come un normale portafiltro per macchina da caffè ma racchiude al suo interno degli aspetti tecnici e funzionali frutto dello studio e della nostra esperienza di oltre 55 anni nel mondo delle macchine da caffè professionali.

TechUp™ 3.0 è dotato di:

- A** - Termocoppia tipo T con terminale da 1mm e velocità di risposta 0,15"
- B** - Trasduttore bluetooth con risoluzione termica di 0,1°C e lettura di pressione da -1 a +15bar
- D** - Raccordo rapido montaggio/smontaggio trasduttore
- E** - Adattatore sagomato in tecnopolimero con o-ring di tenuta
- F** - Gicleur con foro calibrato a 0,3mm
- G** - Filtri meccanici

Il kit completo viene fornito in una pratica valigetta contenente inoltre un bicchiere graduato, un prodotto per la pulizia del gruppo con filtro cieco e spazzolino, una chiave per lo smontaggio del gicleur.



MODALITÀ OPERATIVA

Preparazione

Prima di procedere all'utilizzo di TechUp™ 3.0 assicurarsi che il gruppo erogatore della macchina da caffè sia perfettamente pulito e non siano presenti residui di polvere di caffè. È necessario effettuare un ciclo completo di lavaggio con prodotto detergente idoneo (in caso di necessità sostituire la doccetta). Al termine della procedura di lavaggio, attendere 10' in stand-by per permettere il ripristino termico della macchina.

Sequenza operativa completa

- 1 Effettuare un'erogazione "flash" di 2" sul gruppo erogatore
- 2 Agganciare TechUp™ 3.0 sul gruppo erogatore (accertarsi che il trasduttore bluetooth sia acceso e associato all'apposita App sullo smartphone)
- 3 Eseguire 3 cicli di 30" l'uno intervallati da 30" di pausa, effettuando l'erogazione "flash" prima di ogni ciclo (tale procedura consente di portare in temperatura il corpo dello strumento per evitare che la temperatura di quest'ultimo influisca sui dati che verranno rilevati)
- 4 Verificare, al termine dei 30" di erogazione, che siano stati erogati circa 60ml +/-5% di acqua (utilizzare il bicchiere graduato in dotazione. In alternativa verificare con una bilancia l'erogazione di 60gr +/-5% di acqua)
- 5 Eseguire altri 3 cicli, sempre con la medesima modalità (30"ON/30"OFF)
- 6 Tramite il datalogger presente nella App, avremo rilevato tutti dati delle erogazioni effettuate, ad intervalli di 1"
- 7 Utilizzate questi dati per calcolare una media precisa del valore di temperatura in un preciso intervallo di tempo
- 8 Il valore risultante dovrà essere compreso tra i 90°C e i 96°C (range di temperatura idoneo all'erogazione del caffè espresso Made in Italy)

Sequenza operativa ridotta

- 1 Ripetere la procedura completa fino al punto 4
- 2 A partire dal 4° ciclo verificare sul grafico della App la temperatura dopo 15" /20" di erogazione (temperatura stabilizzata)
- 3 Il valore risultante dovrà essere compreso tra i 90°C e i 96°C (range di temperatura idoneo all'erogazione del caffè espresso Made in Italy)

MANUTENZIONE

TechUp™ 3.0 è stato concepito in modo tale da poter essere smontato (in alcune delle sue parti) per consentirne la sostituzione e/o la pulizia. Per la pulizia del gicleur (F) utilizzare aria compressa. È consigliato soffiare lo stesso al termine di ogni utilizzo per evitare la formazione di calcare. Non utilizzare punte metalliche che potrebbero alterare le dimensioni del foro calibrato. Evitare che il trasduttore (B) subisca urti che potrebbero pregiudicarne il corretto funzionamento.

Rimuovere il filtro inox (G) nel caso in cui sia otturato da impurità. Lavarlo con acqua corrente fredda. Prestare attenzione al terminale della sonda (A) durante lo smontaggio del filtro inox. Evitare pieghe eccessive che comprometterebbero l'integrità della sonda stessa.

L'adattatore in tecnopolimero (E) è dotato di o-ring di tenuta che ne consente facilmente lo smontaggio (non necessario ai fini della pulizia).

TechUp™ 3.0

Made in Italy



9V65100

Trasduttore di pressione e temperatura Bluetooth
Bluetooth temperature and pressure transducer



9V9897TP

Kit completo / Complete kit

Costruttore / Manufacturer	Strumento / Instrument	Kit completo / Complete kit
Astoria	DVGPFTP3I-A	9V9897TP-A
Astoria Gloria	DVGPFTP3I-AG	9V9897TP-AG
Brasilia BE	DVGPFTP3I-BE	9V9897TP-BE
Cimbali	DVGPFTP3I-C	9V9897TP-C
Conti Sacome	DVGPFTP3I-CO	9V9897TP-CO
Dalla Corte	DVGPFTP3I-DC	9V9897TP-DC
Faema, Wega e compatibili	DVGPFTP3I	9V9897TP
La Pavoni	DVGPFTP3I-P	9V9897TP-P
Nuova Simonelli	DVGPFTP3I-NS	9V9897TP-NS
Rancilio	DVGPFTP3I-R	9V9897TP-R
La San Marco	DVGPFTP3I-SM	9V9897TP-SM
La Spaziale	DVGPFTP3I-SP	9V9897TP-SP

* Smartphone non fornito, App fornita / Smartphone not supplied, App supplied

COMPATIBILITA' WEGA WEGA COMPATIBILITY

Astra - Bfc - Bianchi - Cbc royal - Cogeco - Crem Expobar - Ducale - Ecm - Elektra - Fiorentato - Fracino - Futura - Grimac - Gruppo Argentinari - La Marzocco - La Nuova Era - La Scala - Sanremo - Sab/Sv Italia - Symphony - Vbm - Xlvi

COMPATIBILITA' FAEMA FAEMA COMPATIBILITY

Aurora Brugnetti - Casadio - Brasilia B61 - Faema - Fiamma - Futurmat