



BUNN®

**Quality Beverage
Equipment Worldwide®**




ULTRA
Manual de Capacitación
Técnica



*Capacitación de desarrollo técnico para
dispensadores de Granita ULTRA-2*

Objetivo:

El objetivo de este curso de capacitación es el de lograr que los técnicos de mantenimiento encargados de proveer de servicio de instalación, reparación y mantenimiento preventivo a los usuarios de la ULTRA-2 sean capaces de operar, reparar e instalar estos equipos de una manera rápida y eficaz.



BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  2



Temas de estudio


- **Presentación del Equipo**
- **Instalación Inicial**
- **Presentación de componentes**
- **Mantenimiento**
- **Códigos y Guías de fallas**
- **Diagrama esquemático**

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  3



Presentación del Equipo

- **¿Qué hace?**
- **¿Cómo lo hace?**
- **Presentación general de elementos de operación**
- **Análisis del BRIX**

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  4

ULTRA Gourmet Ice™

¿Qué hace?



ULTRA 2, es un equipo diseñado para servir helado tipo granita o bebidas frías.



Bebidas de granita rápidas y perfectas todo el tiempo, esto es posible gracias a dos elementos principales que integran la ULTRA, los sensores electrónicos los cuales aseguran la consistencia en el producto y el sistema reversible de los mezcladores, con el cual se asegura un mejor mezclado del producto.

La ingeniería BUNN aplicada en este equipo ha logrado integrar los componentes necesarios en la ULTRA para hacer de este equipo un sistema fuerte y silencioso, permitiendo tener tiempos de recuperación muy rápidos.



ULTRA cuenta con un sistema muy fácil de limpieza y operación pues el ensamble de la válvula de servido esta integrado por 3 piezas fáciles de limpiar y no necesitan lubricarse.

ULTRA existe con las alternativas de sistema de auto llenado con el sistema PAF para utilizar producto base en polvo y premezclarlo y llenar automáticamente los depósitos o en el sistema LAF para producto base en líquido.









La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas


5

ULTRA Gourmet Ice™

¿Cómo lo hace?

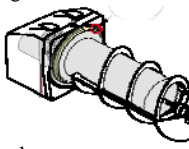


ULTRA es un equipo integrado en una sola unidad compacta, fácil de operar y de darle mantenimiento, esta integrada por los sistemas siguientes



Modulo de Refrigeración:
Este modulo esta integrado por la unidad condensadora enfriada por aire y un evaporador integrado por un espiral de tubo empaquetado dentro del cilindro de congelación el cual va inmerso en el liquido del producto a congelar.

Modulo de elaboración de producto.
Este modulo se integra por los motores de los espirales y los mismos espirales, estos raspan el hielo que se va formando en los cilindros cuando el equipo empieza a enfriar.





Modulo de servido:
Este se integra por los depósitos, su juego de empaques y la válvula de servido, no necesita lubricante y es fácil de mantener.

Modulo de control:
El módulo de control esta integrado por la tarjeta electrónica programable y su interfase de control que es la membrana de selección.



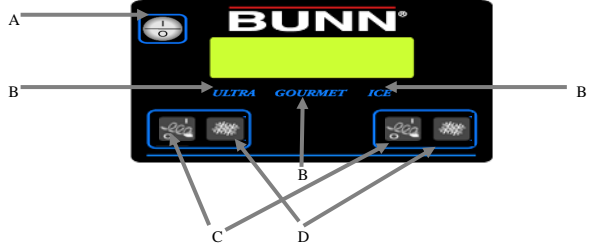



La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas


6

ULTRA Gourmet Ice™

Presentación general de elementos de operación



A. **Interruptor de encendido y apagado:** Este interruptor sirve para encender o apagar el equipo en general.

B. **Interruptor Oculto:** Interruptores especiales para acceder al apartado de programación y monitoreo.

C. **Interruptor del agitador:** Este interruptor activa y desactiva los motores de los agitadores.

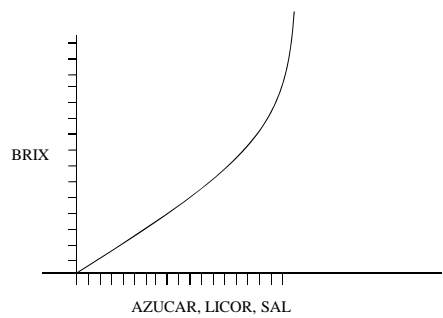
D. **Interruptor de modo de refrigeración:** Con este interruptor se puede seleccionar el modo en que se desea que se habilite la refrigeración, esto es en modo de enfriamiento refrigerado o en modo de congelado, la ultima es refrigeración apagada.

BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 7

ULTRA Gourmet Ice™

Análisis del BRIX

Los grados BRIX son una unidad de medida, que permite asignar un valor porcentual a la relación de mezcla de agua y azúcar en términos de peso, considerando que el peso específico del agua es 1 kilogramo por Litro.



Agua	Azúcar	% Brix
1000 gr	100 gr	10 %
1000 gr	200 gr	20 %
1000 gr	50 gr	5 %
3785 gr (1 Galón)	378.5 gr	10 %
3785 gr (1 Galón)	757 gr	20 %

En cuanto más nivel de azúcar, licor o sal se diluye en el agua o liquido base del producto, este tardara mas en congelarse pues necesitara bajar mas la temperatura.

BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 8

ULTRA
Gourmet Ice™



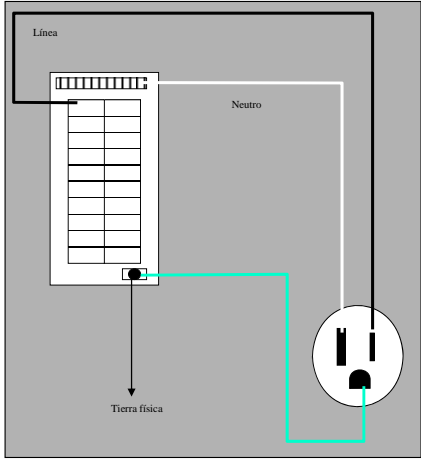
Instalación Inicial

- Especificaciones eléctricas
- Desempaque
- Prueba inicial
- Armado del equipo
- Preparación del producto
- Encendido del equipo
- Ajuste de GROSOR en el equipo
- Menú de funciones en modo de programación


BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  9

ULTRA
Gourmet Ice™

Especificaciones eléctricas



- Circuito eléctrico independiente.
- 120 Voltios
- 15 Amperios
- 60 Ciclos
- Tierra física Real
- Clavija de norma NEMA 5-15R
- Antes de conectar siempre verifique el voltaje, la polaridad y la tierra física, una vez que conecte el equipo vuelva a verificar el voltaje cuando el equipo este en operación, esto le permitirá detectar caídas de voltaje en la línea, ocasionadas por un circuito sobrecargado o de cable muy delgado.
- No conecte el equipo con extensiones eléctricas
- Ubicación del equipo. Es importante que el equipo se instale en un lugar ventilado con una buena circulación de aire separado de la pared de la parte posterior a un mínimo de 6"

BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  10

ULTRA Gourmet Ice™

Desempaque



Para desempacar el equipo, con cuidado corte la base de la caja sobre la línea punteada que se marca en ella, luego hale la parte superior de esta y el equipo quedara al descubierto para poder sujetarlo de su base. Nunca cargue el equipo por los cilindros de enfriamiento y guarde los soportes de los mismos pues estos le servirán como herramienta para alinearlos en caso de ser necesario.



BUNN™ La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  11

ULTRA Gourmet Ice™

Prueba inicial

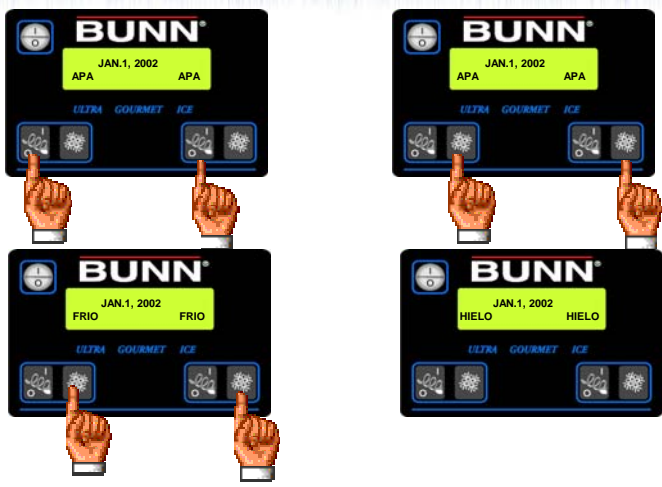




Encienda el equipo presionando 



BUNN™ La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  12

ULTRA Gourmet Ice™ Prueba inicial



BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  13

ULTRA Gourmet Ice™ Prueba inicial




Los cilindros de enfriamiento deberán congelar de manera uniforme prácticamente al mismo tiempo y las flechas girando libremente deberán llevar el contador de torque hasta llegar a cero

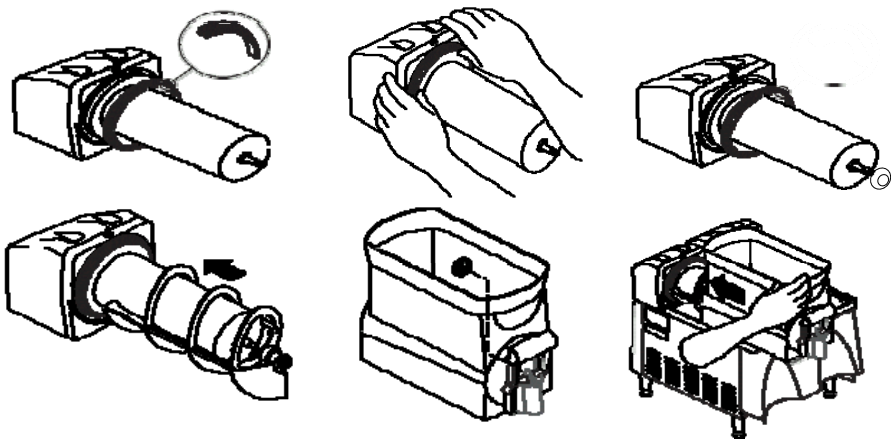
BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  14


ULTRA
Gourmet Ice™

Armado del equipo



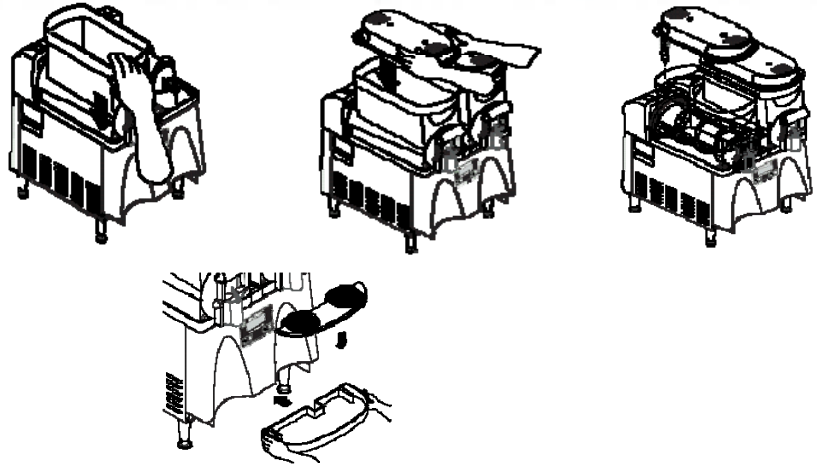

Antes de armar el equipo es necesario que lave e higienice todas las partes que integran las tolvas o tinas de producto.



BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  15

ULTRA
Gourmet Ice™

Armado del equipo



BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  16

ULTRA Gourmet Ice[™] Preparación del producto



- Agregue el producto previamente mezclado en tolvas.
- Utilice sólo productos con un brix aparente de 12 o más.
- Mantenga refrigerado el producto líquido previamente mezclado.
- Mantenga las tolvas sin la tapadera superior durante los períodos de uso pico.
- Mantenga el nivel del producto en las tolvas más alto que el mezclador.
- Si el producto está demasiado congelado o con los granos de hielo muy grandes, baje el nivel en los controles de hielo para impedir que sigan creciendo.
- Algunos productos se congelan a temperaturas más bajas que otros. Puede que observe escarcha o hielo sobre las tolvas. Esto es normal y no debe preocuparle.
- La humedad del aire puede producir condensación sobre las superficies externas de las tolvas.
- Es posible que se produzcan ruidos durante la operación normal del dispensador. Si se familiariza con los ruidos que se producen durante la operación normal, podrá escuchar mejor para detectar problemas.

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  17

ULTRA Gourmet Ice[™] Encendido del equipo



Encienda el equipo presionando 




BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  18

ULTRA Gourmet Ice™ Ajuste del GROSOR de HIELO



BUNN™ La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  19


ULTRA Gourmet Ice™ Ajuste del GROSOR de HIELO




El equipo en su programa tiene un ajuste de GROSOR de 1 a 16 puntos, el control electrónico multiplica por 3 este numero de ajuste y busca posicionarse en ese nivel de torque para los motores del agitador.

Es importante considerar que el ajuste de grosor no tiene relación con el % de Brix de la bebida a granizar, solamente determina la textura del producto terminado, mas grueso o mas fino.

Fino Grueso



BUNN™ La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  20

ULTRA Gourmet Ice™ PROGRAMACIÓN

Guía de Limpieza



BUNN™ La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  21

ULTRA Gourmet Ice™ PROGRAMACIÓN

Guía de Limpieza



BUNN™ La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  22

ULTRA Gourmet Ice™ PROGRAMACIÓN



Guía de Limpieza



BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  **FIN** 23

ULTRA Gourmet Ice™ PROGRAMACIÓN



BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  **FIN** 24

ULTRA Gourmet Ice™ PROGRAMACIÓN

Prueba de Motores

BUNN™ La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

Navigation icons: back, forward, home, FIN

25

ULTRA Gourmet Ice™ PROGRAMACIÓN

Prueba de Motores

BUNN™ La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

Navigation icons: back, forward, home, FIN

26

ULTRA Gourmet Ice™ PROGRAMACIÓN

Fecha y Hora

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 27

ULTRA Gourmet Ice™ PROGRAMACIÓN

Fecha y Hora

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 28

ULTRA Gourmet Ice™ **PROGRAMACIÓN** 

Ingresar Contraseña

De fabrica la contraseña de acceso esta preestablecida en 0. Si el control tiene establecida una contraseña de acceso a partir de esta pantalla necesitara conocerla para poder avanzar en el menú. Si olvido la contraseña la fabrica establece una clave maestra para poder ingresar, esta es 6601, podrá ingresar y restablecer otra contraseña.



BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  29

ULTRA Gourmet Ice™ **PROGRAMACIÓN** 

Cambiar de Idioma



BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  30

ULTRA Gourmet Ice™ PROGRAMACIÓN



Modo de Día y Noche

El ajuste del modo (día / noche) permite que se baje el consumo de corriente del dispensador durante las horas inactivas. Durante el modo nocturno, el producto se mantendrá frío por debajo de 35 °. La lectura "ICE" volverá después de transcurrido el modo nocturno. Con DISABLED (desactivado) el equipo trabajara en modo normal de trabajo seleccionado todo el tiempo.



BUNN™ La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  31

ULTRA Gourmet Ice™ PROGRAMACIÓN



Menú de descongelado.

Esta opción permite al equipo descongelar el producto durante el día con la finalidad de eliminar la acumulación de hielo que se hace entre los depósitos, en esta modalidad podrá seleccionar el tiempo que desea que descongele y el tiempo que durara congelando.



BUNN™ La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  32

ULTRA Gourmet Ice™

PROGRAMACIÓN



Menú de mantenimiento preventivo

Esta función da seguimiento a la aplicación del mantenimiento preventivo, el cual debe efectuarse cada 6 meses, el equipo no dejara de funcionar si el mantenimiento no es efectuado, sin embargo mostrara un mensaje recordando que es tiempo de efectuarlo. Seleccionando SI con el interruptor indicara al control que el mantenimiento ha sido efectuado y este automáticamente grabara la fecha para posteriormente recordar el mantenimiento siguiente.


+



La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



33

ULTRA Gourmet Ice™

PROGRAMACIÓN



Agenda de limpieza.

Esta función permite que el operador programe una agenda de limpieza de entre 1 y 14 días. El programa de fabrica esta en 0 o desactivado. puede optar por SOLO EL MENSAJE DE LIMPIEZA o BLOQUEO POR LIMPIEZA. Una vez que se cumpla el numero de días seleccionado, la pantalla mostrara el mensaje EFECTUE LIMPIEZA de manera intercalada con la fecha y hora. El dispensador se trabará en el modo nocturno a medianoche si "BLOQUEO POR LIMPIEZA" está activado. Para que el mensaje se borre deberá efectuar la limpieza dando el seguimiento a la guía de limpieza. El control no borrara el mensaje hasta que los cilindros tengan una temperatura mayor a 50° F


+



+



La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



34

ULTRA Gourmet Ice™ PROGRAMACIÓN



Bloqueo de ajuste de consistencia
Este menú permite bloquear la función de ajuste de consistencia para que el valor capturado no sea modificado por el operador en la sección de los primeros 4 menús del programa.



BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  35

ULTRA Gourmet Ice™ PROGRAMACIÓN



Menú de BOTONES
Permite activar o desactivar los interruptores de la membrana de control excepto el de **GOURMET**



BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  36

ULTRA Gourmet Ice™

PROGRAMACIÓN



Auto llenado
 El auto llenado se encuentra presente en los equipos que cuentan con el sistema instalado, este menú permite ajustar los parámetros del auto llenado según las características del producto que se esta preparando



La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas


37

ULTRA Gourmet Ice™

PROGRAMACIÓN



Agregar un mensaje
 Esta función le permitirá ingresar un mensaje que se pueda mostrar en la pantalla



La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas


38

ULTRA Gourmet Ice™ PROGRAMACIÓN 

Agregar un mensaje



BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  39

ULTRA Gourmet Ice™ PROGRAMACIÓN 

Numero de activo

En esta opción puede ingresar un numero de activo particular del operador y puede ingresar un numero desde el 0 hasta el 999999, el valor de fabrica es el 0



BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  40

ULTRA Gourmet Ice™ PROGRAMACIÓN



Establecer una clave de acceso
Es posible fijar una clave de acceso al menú para evitar que el operador modifique la programación establecida, una vez fija esta clave el operador solo podrá ingresar a los primeros 4 pasos del menú. Puede establecer cualquier clave entre el 0 y 9999



BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  41

ULTRA Gourmet Ice™ PROGRAMACIÓN



Restablecer los valores de fabrica
Esto le permitirá cambiar la programación del control a los datos que fueron grabados inicialmente en la fabrica



BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  42

ULTRA Gourmet Ice™ PROGRAMACIÓN




Fecha de instalación

Esta fecha no se puede modificar y se fijara después de las primeras 100 horas de operación del equipo




BUNN™ La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  43

ULTRA Gourmet Ice™

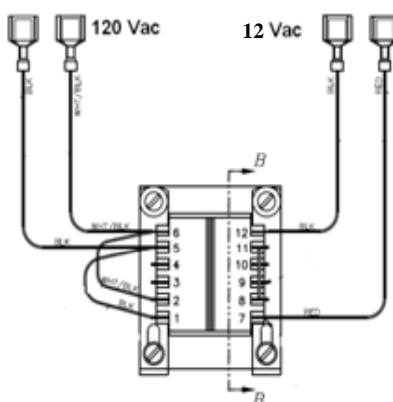


Presentación de componentes


- *Sistema de fuente de poder*
- *Sistema de control*
- *Sistema de iluminación*
- *Sistema de servido y dispensadores*
- *Sistema de elaboración de producto*
- *Sistema de refrigeración*
- *Sistemas complementarios para auto llenado*

BUNN™ La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  44

ULTRA Gourmet Ice™ Sistema de fuente de poder Transformador



El transformador es el componente eléctrico del equipo que permite reducir el voltaje de alimentación de 120 Voltios de corriente alterna a 12 voltios de corriente alterna, este voltaje reducido se utiliza para energizar el sistema de control. Este componente puede sufrir daños por variaciones superiores al 10% en el voltaje de alimentación, también puede sufrir calentamientos e incluso quemarse cuando la instalación eléctrica esta integrada por cable demasiado delgado, pues el amperaje de consumo se eleva por el sobrecalentamiento del mismo cable

BUNN™ La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  45

ULTRA Gourmet Ice™ Sistema de control Tarjeta programable



La tarjeta de control programable está integrada por un micro controlador con memoria programable el cual efectúa los cálculos y procesos de funcionamiento de todo el sistema mecánico y de refrigeración, esta contiene una fuente de poder para convertir 12 Vca a 12 Vcc y 5 Vcc, integra dispositivos de interface de bajo voltaje y baja corriente por medio de los cuales controla los elementos de potencia de todo el sistema.

La tarjeta de control integra las funciones de Termostato, Control de nivel (Auto llenado), Control de velocidad, alarma y demás funciones que el equipo requiere para su operación. Todos estos elementos permiten que este dispositivo sea el administrador maestro de todos los componentes que integran la maquina.

BUNN™ La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  46

ULTRA Gourmet Ice™

Sistema de control Tarjeta programable



TRIAC's de Control de componentes.

TH1 & MOV3	Solenoide Izquierda @ J13-15
TH2 & MOV1	Relevador del Compresor J13-17
TH3 & MOV4	Abanico del condensador @ J13-14
TH4 & MOV2	Solenoide Derecha @ J13-16
TH5 & MOV5	Motor agitador izquierdo @ J13-2 Reversa &
J13-3 Adelante	
TH6 & MOV6	Motor agitador derecho @ J13-13 Reversa & J13-
1 Adelante	
J1	Conector para Memoria TIC
J9	Conector para Display
J10	Conector para cableado principal de
distribución	





La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas


47

ULTRA Gourmet Ice™

Sistema de control Tarjeta programable



Configuración de cableado del J10.


Numero de PIN	Color del Cable	Función	Componente	Voltaje
1	Rojo/Negro 18	Salida	Motor agitador Derecho	120 Vca
2	Café/Blanco 18	Salida	Motor agitador Izquierdo	120 Vca
3	Café/Negro 18	Salida	Motor agitador Izquierdo	120 Vca
4	Negro 18	Fuente	Control electrónico	120 Vca
5	Blanco 18	Neutro	Control electrónico	Neutro
6	No utilizado	No utilizado	No utilizado	No utilizado
7	Violeta 18	Salida/Interrup	Relay de focos	-12 Vcc
8	Blanco/Azul 18	Fuente	Control electrónico	12 Vca
9	Blanco/Negro 22	Tierra de l control	Sensor	-5 vcc
10	Amarillo 22	Entrada señal	Sensor Gas caliente	*
11	Azul 22	Salida	Sensor de Torque	5 Vcc
12	Blanco/Negro 22	Salida	Sensor de Torque	5 Vcc
13	Blanco/Rojo 18	Salida	Motor agitador Derecho	120 Vca
14	Grís 18	Salida	Motor condensador	120 Vca
15	Café 20	Salida	Solenoide izquierda	120 Vca
16	Rojo 20	Salida	Solenoide Derecha	120 Vca
17	Naranja 18	Salida	Relay compresor	120 Vca
18	No utilizado	No utilizado	No utilizado	No utilizado
19	Azul/Negro 18	Salida	Relay foco	+ 12 Vcc
20	Blanco/Negro 18	Fuente	Control electrónico	12 Vca
21	Crema 22	Entrada señal	Sensor temp izquierdo	*
22	Rosa 22	Entrada señal	Sensor temp derecho	*
23	Blanco/Grís 22	Entrada señal	Sensor torque izquierdo	0 o 5 Vcc
24	Blanco/Verde 22	Entrada señal	Sensor torque derecho	0 o 5 Vcc




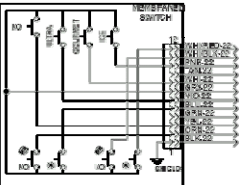
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas


48

ULTRA Gourmet Ice Membrana de interface



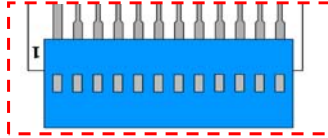





Las membranas de interfase, son un grupo de interruptores, montados en un engomado que se coloca al frente del equipo. Este elemento hace la función de señal de entrada de instrucciones para el controlador, las instrucciones que envía son las que el operador indica cuando presiona los interruptores que estas contienen.


Compruebe la continuidad de los interruptores usando el pin

- #7 como neutro (común)
- #7-#1 (shield) no-continuidad
- #7-#2 (Left Auger/espiral izq.)
- #7-#3 (I/O)
- #7-#4 (no en uso)
- #7-#5 (Izq. ICE/CHILL/OFF)
- #7-#6 (ULTRA)
- #7-#8 (GOURMET)
- #7-#9 (no en uso)
- #7-#10 (ICE)
- #7-#11 (Espiral Derecha)
- #7-#12 (Derecha ICE/CHILL/OFF)







La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas


49


ULTRA Gourmet Ice Reloj








Este se integra por una tarjeta electrónica pequeña que se conecta a la tarjeta principal, este contiene una batería que lo mantiene funcionando aun y cuando el equipo esta desconectado eléctricamente, además integra una memoria EEPROM donde se almacena el número de serie y fecha de instalación del equipo.



La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas


50

ULTRA Gourmet Ice™

Sistema de iluminación



Sistema de iluminación

Relevador, Protector de carga y lámparas



El relevador de iluminación es controlado por la tarjeta electrónica la cual envía 12 Vcc a la bobina de este para cerrar el contacto normalmente abierto que energiza las lámparas con 12 Vca.

El protector termo magnético de iluminación protege que el consumo de corriente en el circuito de las lámparas no sea mayor de 5 amperios.

Las lámparas son energizadas con 12 Vca a través del relevador y son fácilmente reemplazables



La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas


51

ULTRA Gourmet Ice™

Sistema de servicio y dispensadores





Juego de válvula de servicio no lubricada, manivela de dos posiciones



Deposito, de acrílico limpieza con franela o esponja suave y no aplicar químicos abrasivos.



Empaques y sellos no necesitan lubricación y se reemplazan cada 6 meses



Charola de derrame o goteo desmontable para su limpieza



La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas


52

ULTRA Gourmet Ice™

Sistema de elaboración de producto



Cilindros de enfriamiento y espiral sinfín



El cilindro de enfriamiento en su interior contiene el espiral del evaporador, este se enfría y congela el producto que hace contacto con él, enseguida el espiral sinfín raspa la superficie del cilindro granulando el hielo que se había adherido a este, puesto que el cilindro y el espiral están inmersos en el liquido es muy importante que los empaques y sellos sean colocados correctamente y que se reemplacen en el tiempo recomendado, esto evitara derrames al interior del equipo a través de la flecha del sinfín.

Los cilindros pueden desalinearse cuando se ejerce presión sobre ellos, cuando esto sucede es necesario alinearlos con los soportes de envío, lo que se debe hacer es colocar los triángulos de soporte entre la flecha y el orificio de drenado de la charola superior.



La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



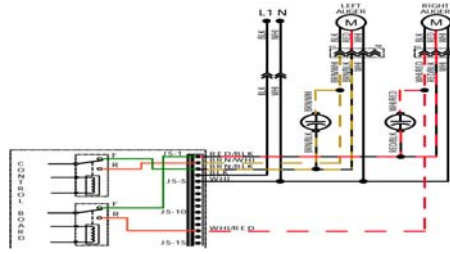
53

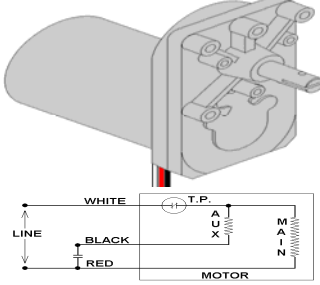
ULTRA Gourmet Ice™


Motores de Espiral sinfín




El motor del sinfín es un motor de 120 Vca reversible tienen una fuerza de torque de 20 a 50 IN/Lbs a una velocidad de giro de 39.6 Rpm, su consumo de corriente es de 0.48 amperios sin carga, la lectura de resistencia en el devanado debe ser de 56.8 Ohms. Cuenta con un protector térmico interno. La tarjeta de control administra el sentido de giro de los motores a través de los relevadores encapsulados que contiene. Este sistema reversible permite que los motores trabajen de reversa por 2 minutos cada hora para romper la capa de hielo que se forma en la parte superior del deposito.






La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



54

ULTRA Gourmet Ice™

Flecha del espiral sinfín.





Las flechas del espiral sinfín están integradas por tres partes, las barras de torsión transmiten la fuerza de torque del motor a la flecha, cuando el espiral comienza a raspar el hielo del cilindro entonces las barras se tuercen de tal manera que se genera un espacio de separación entre los penos que unen la flecha con el motor. La flecha tiene un recubrimiento de cerámica en la parte frontal donde tiene fricción con el sello mecánico que evita que el agua se introduzca.

BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

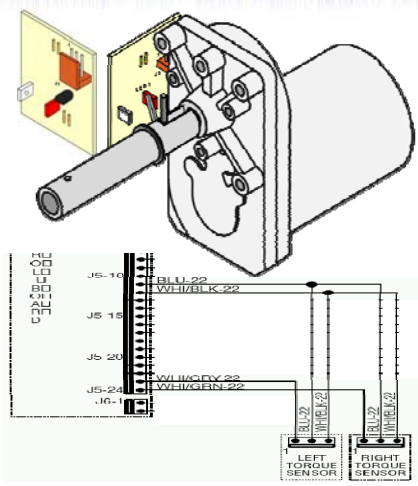


55

ULTRA Gourmet Ice™


Sensores de torque






El sensor de torque es un dispositivo electrónico óptico integrado por fototransistores, el objetivo es medir el tiempo de retardo entre el bloqueo de luz que hacen los pernos del motor y de la flecha del espiral, de tal manera que entre más largo es el tiempo, mayor es el nivel de congelamiento del producto. La tarjeta funciona con 5 Vcc y puede verificarse su funcionamiento a través de la lectura de los pulsos de voltaje que emite.

BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

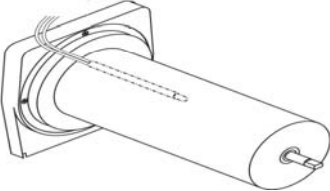
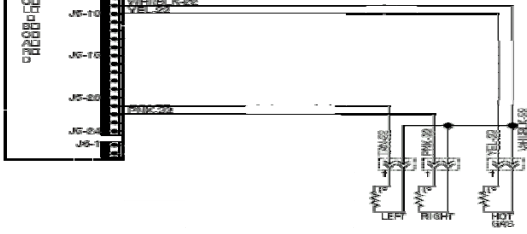


56


ULTRA Gourmet Ice Sensores de temperatura




Los sensores de temperatura son termistores que se conectan directamente a la tarjeta de control, estos son utilizados por el equipo para controlar la temperatura en el modo de noche y cuando el modo de operación esta en enfriamiento, estos deben mantener la temperatura del producto a 35° F y sus valores de resistencia deben estar en el orden de 2 Kohms a 77° F o 5650 Ohms a 32° F, el voltaje de operación es de 0 Vcc en corto circuito, 1.5 Vcc a temperatura ambiente, 2.7 Vcc a 37° F y 5 Vcc en circuito abierto.

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas


57


ULTRA Gourmet Ice Sistema de refrigeración




El sistema de refrigeración es un sistema convencional de evaporador sumergido, la absorción de calor se hace directamente del agua hasta formar la escarcha de hielo que forma la granita. La carga de refrigerante es de 10 Oz de R404A, se recomienda de ser necesario hacer la carga por peso y no por presiones, esto para asegurar un mejor funcionamiento del sistema.



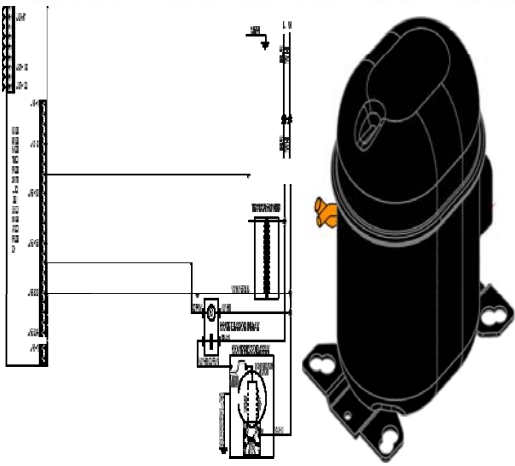
BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



58

ULTRA Gourmet Ice™ *Compresor*



Compresor hermético para R404A, 120Vac controlados por un relevador de interface entre la tarjeta de control y el compresor. Este componente se encarga de hacer circular el refrigerante en estado gaseoso para la recolección de calor del área que se desea enfriar, siempre que se necesite cargar refrigerante es recomendable hacerlo por la línea de succión que es la de mayor diámetro y en estado gaseoso para evitar que se dañen las válvulas del compresor.



BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  59

ULTRA Gourmet Ice™ *Pastilla térmica del compresor*




El protector térmico del compresor, se encuentra instalado en el área de conexión de bornes del mismo, la cara de la ficha térmica se pega al cuerpo del compresor para que esta detecte la temperatura del mismo, así pues, si el compresor tiene un alto consumo de amperaje se calentara el devanado haciendo que el protector térmico se proteja abriendo el circuito de la línea de alimentación del mismo. El compresor puede sobrecalentarse por falta de condensación (filtro de aire tapado) o por que no pare de funcionar por falla en el relevador de interface



BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  60

ULTRA
Gourmet Ice™

Relevador potencial




El relevador potencial consta de un interruptor bimetalico anclado a un circuito magnético similar al embolo de una válvula solenoide, se interconecta con el devanado de arranque y el de trabajo, dando el voltaje inicial al devanado de arranque y una vez que arranca el compresor, desenergiza el arranque y deja energizado el devanado de trabajo.

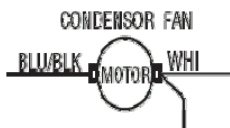
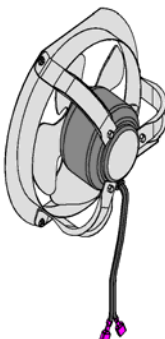
BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  61


ULTRA
Gourmet Ice™

Motor del condensador



El abanico del condensador, es un motor de 115 Vac y consume 0.8 Amp. Es CW gira hacia la derecha a 1550 rpm, se energiza junto con el compresor y su función es la de circular aire a través del serpentín del condensador para extraer calor del refrigerante logrando la condensación necesaria para el buen funcionamiento del sistema de refrigeración.



BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  62

ULTRA
Gourmet Ice™

Relevador del compresor



El relevador encapsulado del compresor tiene una bobina de control de 120 Vac, este es controlado directamente por la tarjeta de control, cuenta con un sistema de prueba manual a través de un botón accionador de los bimetalicos.



BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  63

ULTRA
Gourmet Ice™

Sensor de línea de gas caliente



El sensor de gas caliente es utilizado por el control electrónico para proteger el compresor cuando el condensador esta tapado con suciedad o hay mala condensación por recirculación de aire caliente, a través de este sensor el control puede emitir el mensaje de limpieza de filtro.



BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  64

ULTRA
Gourmet Ice™

Evaporador



El evaporador esta contenido dentro del cilindro de enfriamiento, por este serpentín fluye refrigerante en estado liquido a baja presión y con el calor que absorbe del agua de la tolva se evapora para retornar al compresor y volver a iniciar el ciclo de refrigeración.

BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  65

ULTRA
Gourmet Ice™

Condensador



El condensador es un serpentín por donde pasa el refrigerante en forma de gas y a alta presión, aquí con ayuda del abanico del condensador el refrigerante se enfría y se convierte en liquido para poder pasar al filtro y tubo capilar. Si el área esta demasiado caliente, el filtro de aire esta sucio o si el abanico se detiene, el refrigerante no se cambiara a liquido y el sistema de refrigeración no enfriara suficiente y el equipo se protegerá.

BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  66

ULTRA
Gourmet Ice™

Filtro deshidratador y tubo capilar



El filtro deshidratador, absorbe la humedad existente en el refrigerante, por este pasa el refrigerante en estado liquido y lo envía directo al tubo capilar, el cual se encarga de rociar el liquido refrigerante en el evaporador bajándole la presión al mismo y con ello permitiendo que se de la absorción de calor.

BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  67

ULTRA
Gourmet Ice™

Acumulador de liquido



El deposito acumulador de liquido se encuentra instalado justo en la entrada de la succión del compresor, su función es la de recoger el refrigerante liquido a la salida del evaporador y antes de que entre al compresor para evaporarlo y evitar que llegue liquido al mismo pues de ser así se dañarían las válvulas o lengüetas dejando fuera de servicio el compresor.

BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  68

ULTRA
Gourmet Ice™

Válvulas solenoides de refrigeración




Estas válvulas controlan el flujo de refrigerante hacia los evaporadores y son controladas por la tarjeta electrónica con un voltaje de 120 Vac, estas válvulas no se reparan, si se dañan hay que reemplazarlas.


BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  69

ULTRA
Gourmet Ice™


Sistemas complementarios para auto llenado



- Modelo con sistema PAF
- Modelo con sistema LAF


BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  70

ULTRA
Gourmet Ice™

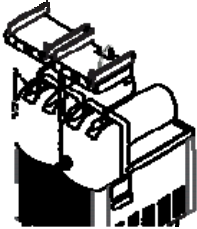


Sistemas complementarios para auto llenado

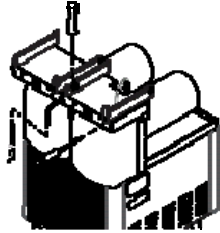
Modelo con sistema PAF




Retire el tapón plástico trasero de la banda de guarnición entre las bandejas de goteo de las tolvas y afloje los tornillos de la cubierta del motor del sinfín.





Coloque el conjunto de la plataforma PAF en la parte superior de las cubiertas de los motores instale la varilla de soporte dentro del orificio de soporte dentro del orificio de la banda de guarnición.



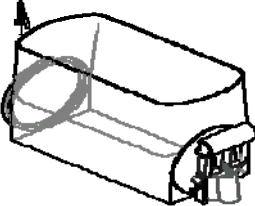
Ajuste la varilla de soporte de la parte superior de la plataforma. Vuelva a ajustar los tornillos de la cubierta del motor.

BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  71

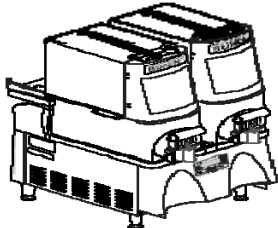
ULTRA
Gourmet Ice™




Enchufe el cable de RCA en la unidad básica ULTRA.



Para los modelos con PAF, instale sondas de nivel en las ranuras de la parte superior trasera de las tolvas PAF.



Instale la unidad PAF en la plataforma y enchufe el cable de electricidad en la parte trasera de la plataforma. Enchufe el cable de electricidad en un tomacorriente adecuado. (Remítase al manual de PAF para obtener las conexiones del agua.)

BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  72

ULTRA Gourmet Ice™



Modelo con sistema LAF

Para instalar el sistema LAF en la ULTRA es necesario montar una tarjeta electrónica adicional a la tarjeta principal, esta tarjeta controla las válvulas de dosificación y los sensores de nivel de líquido, así como el arnés de conexión eléctrica para las válvulas solenoides.




T. LAF



Arnés

BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 73

ULTRA Gourmet Ice™



válvulas de servicio


El juego de acoplamiento de válvulas se suministra montado en un riel que se atornilla en el interior del gabinete de la ULTRA, las válvulas, las mangueras y los conectores están en un solo modulo.



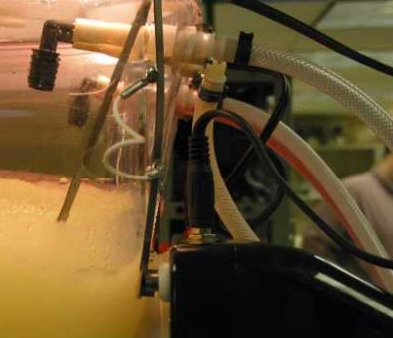
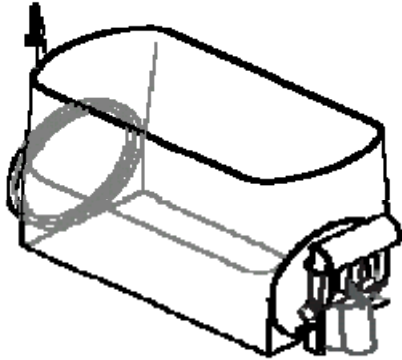



BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 74

ULTRA Gourmet Ice™




Características de los depósitos
Se utiliza un depósito que tiene las ranuras para instalar los sensores de nivel de líquido y conectarle las mangueras de agua y concentrado.

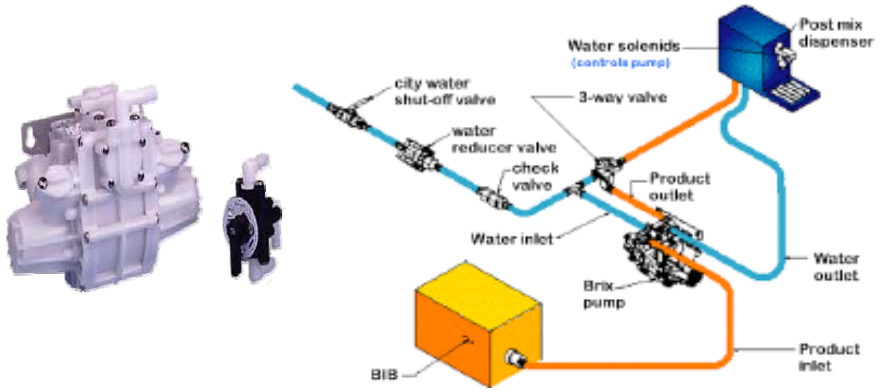



BUNN™ La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  75

ULTRA Gourmet Ice™




Bomba SHURT FLO para el sistema
La bomba que se utiliza para el equipo LAF es una de modelo BRIX PUMP y es necesario que se adquiera la bomba que suministre la relación de agua / concentrado adecuada al producto que se desea preparar.




BUNN™ La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  76

ULTRA
Gourmet Ice™



Mantenimiento

- *Diario*
- *Catorcenal*
- *Mensual*
- *Semestral*
- *Mantenimiento del sistema de refrigeración*
- *Mantenimiento preventivo*
- *Calendario de mantenimiento*

BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  77

ULTRA
Gourmet Ice™



Diario

Como mantenimiento diario el equipo requiere de limpieza de la charola de goteo y si se utiliza producto con base en leche natural, requiere de la limpieza general de los depósitos para evitar la formación de bacterias.

Catorcenal

Aplicar el procedimiento de limpieza siguiendo los pasos de verificación de la limpieza mencionado en la descripción del menú de limpieza de este manual.

Mensual

Limpieza del filtro de aire, mantener este filtro limpio evitara fallas de condensación en el equipo.

BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  78

ULTRA
Gourmet Ice™




Semestral

Reemplazo de empaques y sellos de los cilindros y depósitos el numero de parte del juego de mantenimiento es 34245.0000 este incluye las siguientes partes:

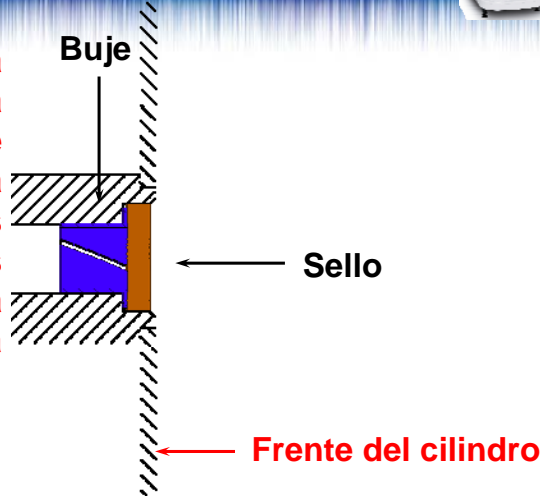
27446.0000	2	Lamps, T-5 Wedgebase Min.
26781.0000	2	Auger Shaft Bushing (Blue)
26782.0001	2	Cooling Drum Seal
32079.0000	2	Hopper/Drum Seal
32268.0000	2	Seal, Faucet (Clear)
29563.0000	-	Lubricant ("Krytox")
28395.0000	1	Seal Insertion Tool


BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  79

ULTRA
Gourmet Ice™



Si no le damos MP a esta área, podría causar perdida de congelación debido a que los sellos y bujes se tornan pegajosos causando una sobrecarga al sistema de sensado del troqué



BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  80

ULTRA
Gourmet Ice™



Open face of seal away from tool

Mantenga el producto fuera del resorte


Instale el sello con el resorte mirando al otro lado del producto.

Cooling Drum Seal
Seal Insertion Tool




BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  81


ULTRA
Gourmet Ice™




Mantenimiento del sistema de refrigeración

Si el serpentín del condensador se congestiona con grasa, tierra o pelusa, será necesario limpiarla con químico para limpiar condensadores se recomienda tener mucho cuidado al efectuar esta limpieza. Como parte del mantenimiento de este modulo también es recomendable estar verificando periódicamente la condición de las terminales de conexión en el borne del compresor pues con la fatiga del arranque y paro con el tiempo pueden llegar a recalentarse y necesitara reemplazarlas.


BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  82







Mantenimiento preventivo

Es conveniente contar con un sistema de mantenimiento preventivo que permita detectar anomalías en el equipo, puesto que la operación correcta de este depende en gran parte de que los usuarios le proporcionen sus mantenimientos operativos de manera oportuna


La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



83








Tabla de servicio preventivo Trimestral Recomendado

#	INS	Descripción
1		Revisión del suministro eléctrico
2		Verificar condiciones de la extensión, clavija y contacto eléctrico
3		Lectura de amperaje total de consumo
4		Revisión de terminales y empates eléctricos
5		Revisión de mangueras de agua y drenaje para detección de fugas
6		Verificar terminales eléctricas y consumo de amperaje del compresor
7		Revise el serpentín del condensador y lávelo de ser necesario.
8		Inspección y limpieza de los sensores de los cilindros
10		Verifique la caducidad del filtro de agua y reemplácelo si esta vencido (Para el sistema LAF)
11		Revise los componentes en general. Abanicos, Tarjeta de control, Membranas, interruptores e iluminación del equipo.
12		Ajuste la tornillería general de gabinete
13		Verifique la condición general del gabinete (Aspecto visual del equipo)
14		Compruebe la taza de flujo de agua Calibre de ser necesario (Para el sistema LAF)
15		Compruebe el ajuste del BIX y calibre de ser necesario (Para el sistema LAF)
Observaciones:		


La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



84




Calendario de mantenimiento

#	Descripción	Diario	Catorcenal	Mensual	Trimestral	Semestral
1	Enjuague charola					
2	Lavado de depósitos					
3	Limpieza del filtro de aire					
4	Mantenimiento Preventivo					
5	Reemplazo de empaques y sellos					

Observaciones:



La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas


85




Códigos y Guías de fallas

Códigos de fallas

BUNN®

TORQUE IZQ

FALLA HIELO

ULTRA GOURMET ICE

BUNN®

TORQUE DER

HIELO FALLA

ULTRA GOURMET ICE

BUNN®

SENSOR ABIERTO

FALLA HIELO

ULTRA GOURMET ICE

BUNN®

SENSOR ABIERTO

HIELO FALLA

ULTRA GOURMET ICE

Esta falla se presentara cuando la tarjeta del sensor de torque deja de emitir señal al control electrónico, esto es que entre las terminales 1 y 3 de la tarjeta de torque se mantienen en 0 Vcc.





La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas


86

ULTRA Gourmet Ice™



BUNN®

TORQUE IZQ

FALLA HIELO

ULTRA GOURMET ICE

BUNN®

TORQUE DER

HIELO FALLA

ULTRA GOURMET ICE

BUNN®

SENSOR ERROR

FALLA HIELO

ULTRA GOURMET ICE

BUNN®


SENSOR ERROR

HIELO FALLA

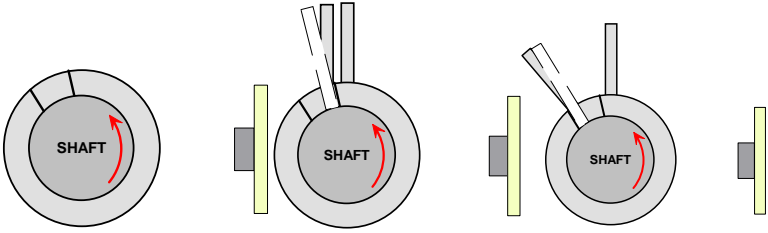
ULTRA GOURMET ICE

BUNN® La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 87

ULTRA Gourmet Ice™



Estas fallas se pueden presentar por problemas con los pernos del motor y de la flecha, puede ser la falta de uno de ellos, que alguno este doblado o que ambos pernos falten, La separación mínima que debe existir entre los pernos es de ¼” y la máxima es de ½”. En algunas ocasiones uno de los pernos esta doblado mas no fuera de rango, de tal manera que el control no marca una falla en el sistema de torque, es importante que verifique la lectura de Torque y temperatura con el equipo funcionando en vacío deberá ser 0 también si la tarjeta de torque envía 5 Vcc permanentemente por las terminales 1 y 3.



BUNN® La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 88





Quando indica sensor abierto, el sensor de gas caliente se ha dañado y dejo enviar voltaje de señal al control electrónico, cuando indica sensor coto, esta avisando que la unidad esta demasiado caliente, regularmente esto sucederá cuando el filtro esta tapado o el área esta demasiado caliente.





La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas


91



Sensor del gas caliente 220° F

FILTRO NECESITA

LIMPIEZA

Sensor del gas caliente cuando detecta 250° F apaga el compresor



FILTRO NECESITA

!!! Limpieza !!!



La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas


92



MENSAJE ACTUAL

Un contador mensual mostrará este mensaje automáticamente para recordar al usuario de limpiar el filtro del condensador. Una vez que se muestra la pantalla, la tercer línea muestra cuantos días esta “pasado” el Termistor siente el sobre calentamiento y apagará la refrigeración si no hacemos nada).

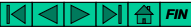
FILTRO REQUIERE



LIMPIEZA MENSUAL

XX DIAS

PRESIONE BOTON ULTRA

3 SEC, PARA RESETEAR


BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  93




Mejoras y acondicionamientos adicionales para Latino América.

Por las condiciones de operación en los países latinoamericanos se han efectuado mejoras en el equipo para lograr una optimo funcionamiento, estas mejoras son las siguientes:


1. Integración del sistema de lenguaje en el programa del controlador con selección en español.
1. Cambio en el tipo de relevador utilizado para el control del compresor, se utilizaba un relevador compacto sellado de color negro y se ha reemplazado por uno de color claro con sistema de verificación manual, este es más grande que el anterior lo cual reduce el sobrecalentamiento entre los platinos.

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  94

ULTRA
Gourmet Ice™



3. Transformador de mayor capacidad para soportar las variaciones de voltaje en las líneas de alimentación eléctrica.
4. Los sensores de temperatura de los cilindros de enfriamiento se han reemplazado por unos con un sello especial que evita que la humedad se filtre al interior del sensor y lo dañe.
5. Se cambio el tipo de pernos de fijación de las flechas del sinfín, de tipo rollo por unas sólidas estriadas, esto para evitar que se aflojen y se salgan de su posición.
6. Las tapaderas laterales del gabinete se han reemplazado del tipo convencional con ventilas hasta la mitad de la lamina por unas que tienen ventilas en toda la cara de la misma, esto con la finalidad de mejorar la condensación en la unidad de refrigeración.
7. Se ha agregado una cortina plástica en la parte inferior del equipo, esta tiene la función de desviar el aire caliente que descarga la maquina hacia el exterior evitando un recirculación de aire caliente que pueda provocar fallas por condensación.

BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  95

ULTRA
Gourmet Ice™



Por su atención
Muchas
gracias.

BUNN™ *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*  96

Ultra™ Frozen Beverage System with 2 Hoppers

ITEM#

PROJECT

DATE




Ultra-2

Dimensions:

31.9"H x 16"W x 24.5"D
(81 cm H x 40.6 cm W x 62.2 cm D)

Features

Ultra Gourmet Ice® System

- Reversing auger design quickens freeze time and reduces air mixing.
- Very simple to program and run with touchpad display, which also guides cleaning and preventive maintenance.
- Refrigeration system internally monitored to ensure long lasting performance.
- Two large 3 gallon (11.4 litre) hoppers for optimum cooling and serving capacity.
- Full 2-year parts and 1-year labor warranty. 5-year parts and 1-year labor warranty on compressor and 3-year parts and labor warranty on electronics. See the product manual for additional details.
- Sanitation listed by NSF to Standard 6 and 18 (including dairy & alcohol) and safety listed by ETL to UL Standard (UL 471) and CSA Standard (C22.2 No. 120).
- International electrical configurations available.
- Preventive maintenance kit: 34245.0000. 

Partial PM Kit contents:

- (4) LAMP, T-5 WEDGEBASE MINI 12173
- (2) BUSHING, HOPPER - AUGER
- (2) SEAL, COOLING DRUM TO SHAFT
- (2) SEAL, COOLING DRUM TO HOPPER
- (2) SEAL, FAUCET - FLAT SILICON
- (1) KIT, KRYTOX GREASE
- (1) INSTRUCTIONS

For current specification sheets and other information, go to www.bunn.com.

International models may vary in appearance.

Related Products

Liquid Autofill Kit (LAF)

For use with external brix pumps.
Product No.: 37960.0001 (2 valves)

AFPO-2 SL Autofill System (Post-Mix)

Product No. : 28400.0007
Dimensions: 7.8"H x 17.5"W x 12.7"D
19.81 cm H x 44.45 cm W x 32.26 cm D



Hopper Groups

Contains all hopper parts with lid.
Product No.: 34000.0200 (white)
Product No.: 34000.0201 (black)
Product No.: 34000.0208 (black-flat lid)
Product No.: 34000.0244 (white LAF)
Product No.: 34000.0244 (black LAF)

Hopper Kit

Contains all hopper parts but lid.
Product No.: 34673.0000

Conversion Kits

Kits convert hoppers on CDS-2 systems to new ULTRA-2 style hopper/faucet.
Product No.: 28485.0042 (white)
Product No.: 28485.0043 (black)
Product No.: 28485.0044 (no lid)
Product No.: 28485.0045 (flat lid)



Ultra-2 Lid Lock Kit

Part Number: 34996.0000 (white)
Part Number: 34996.0001 (black)

Ultra-2 Lid Lock and Handle Lock Kit

Part Number: 34996.0002 (white)
Part Number: 34996.0003 (black)

Ultra-2 Handle Lock Kit

Part Number: 34996.0004 (white & black)

Model

Agency Listing

ULTRA-2



ULTRA-2 AF



ULTRA-2 AFI



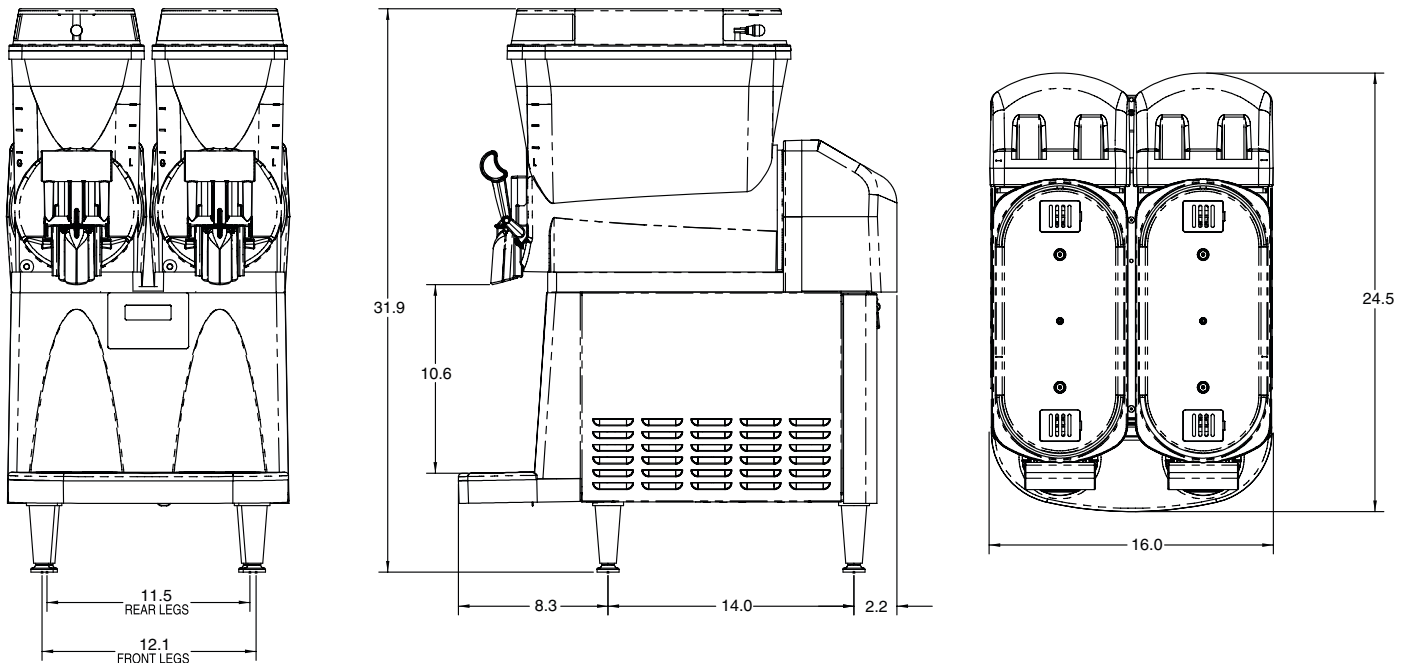
Dimensions & Specifications

Model	Product #	Volts	Amps	Capacity	Cubic Measure	Shipping Weight	Cord Attached
ULTRA-2 (Stainless/White)	34000.0000	120	12	2 Hoppers@3.0 gal each	14.9 ft ³	137 lbs.	Yes*
ULTRA-2 (Stainless/Black)	34000.0001	120	12	2 Hoppers@3.0 gal each	14.9 ft ³	137 lbs.	Yes*
ULTRA-2 (All Black)	34000.0008	120	12	2 Hoppers@3.0 gal each	14.9 ft ³	137 lbs.	Yes*
ULTRA-2 (Stainless/White)**	34000.0012	120	12	2 Hoppers@3.0 gal each	14.9 ft ³	137 lbs.	Yes*
ULTRA-2 (All Black)**	34000.0013	120	12	2 Hoppers@3.0 gal each	14.9 ft ³	137 lbs.	Yes*
ULTRA-2 AF (Stainless/White)	34000.0023	120	12	2 Hoppers@3.0 gal each	14.9 ft ³	137 lbs.	Yes*
ULTRA-2 AF (Stainless/Black)	34000.0025	120	12	2 Hoppers@3.0 gal each	14.9 ft ³	137 lbs.	Yes*
ULTRA-2 AF (Black)	34000.0027	120	12	2 Hoppers@3.0 gal each	14.9 ft ³	137 lbs.	Yes*
AF models include autofill hoppers designed to accept lines from AFPO-2 SL or LAF kit (used with third party brix pumps)							
ULTRA-2 AFI (Stainless/White) ^f	34000.0067	120	12	2 Hoppers@3.0 gal each	14.9 ft ³	137 lbs.	Yes*
ULTRA-2 AFI (Stainless/Black) ^f	34000.0069	120	12	2 Hoppers@3.0 gal each	14.9 ft ³	137 lbs.	Yes*
ULTRA-2 AFI (Black) ^f	34000.0068	120	12	2 Hoppers@3.0 gal each	14.9 ft ³	137 lbs.	Yes*

AFI models include autofill hoppers and factory installed LAF kit for use with third party brix pumps.

*Power cord (NEMA 5-15P) 15 Amp-120V machine only. **Flat lid. ^f20 day item.

Electrical: Models require 2-wires plus ground service rated 120V, single phase, 60 Hz.



Bunn-O-Matic® Corporation - 1400 Stevenson Drive Springfield, Illinois 62703 • 800-637-8606 • 217-529-6601 • Fax 217-529-6644 • www.bunn.com

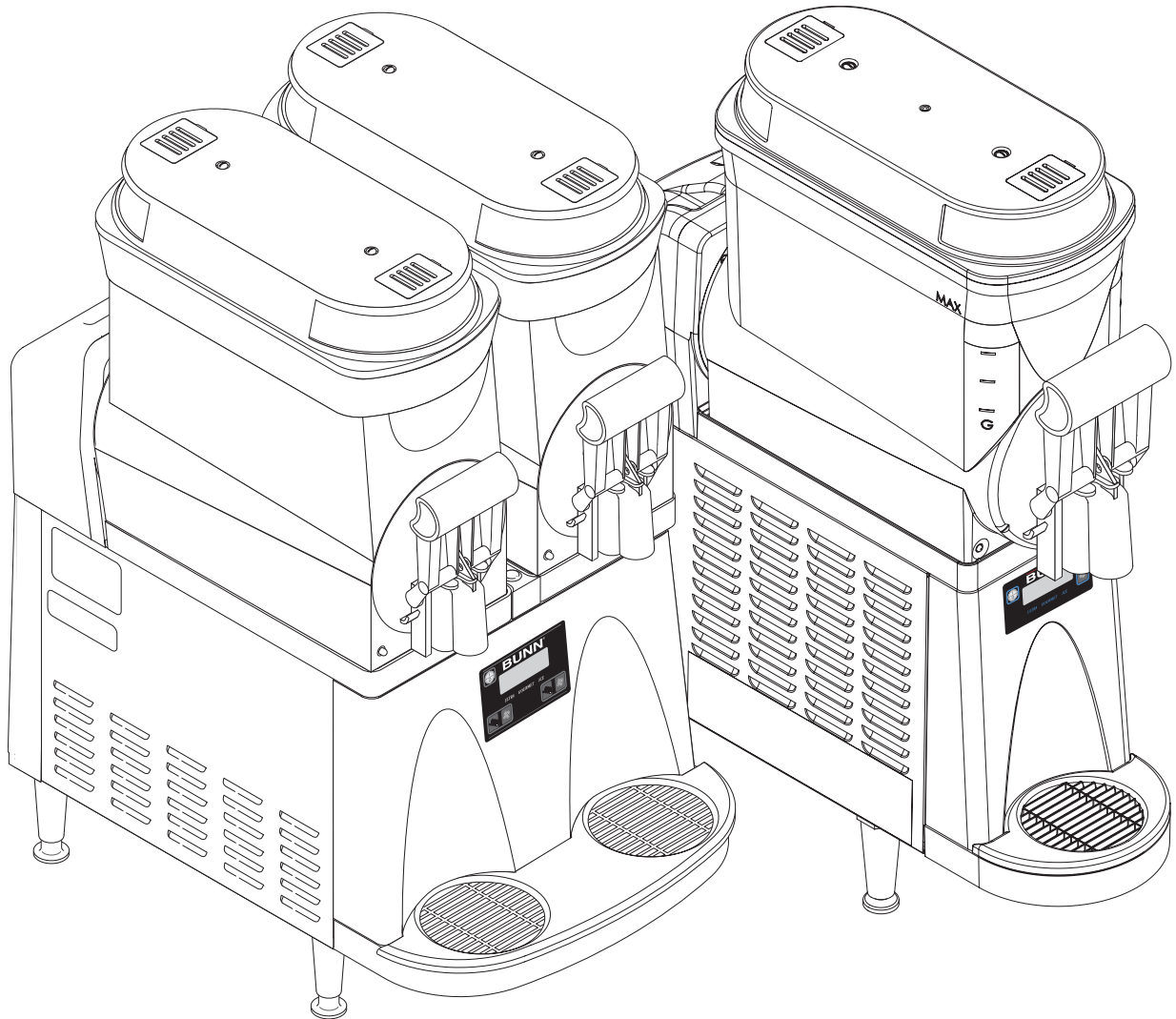
BUNN® practices continuous product research and improvement. We reserve the right to change specifications and product design without notice. Such revisions do not entitle the buyer to corresponding changes, improvements, additions or replacements for previously purchased equipment.

All dimensions shown in inches.

8/10 © Bunn-O-Matic Corporation

BUNN®

ULTRA-1 ULTRA-2



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

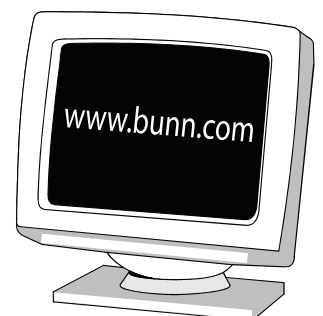
BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

TELÉFONO: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

Para asegurarse de tener la revisión más reciente del Manual de Operación o ver el Catálogo Ilustrado de Piezas, el Manual de Programación o el Manual, de Servicio, visite el sitio web de Bunn-O-Matic, www.bunn.com. Este sitio es absolutamente GRATUITO y representa la manera más rápida de obtener las actualizaciones de catálogos y manuales más recientes. Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.



GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el equipo fabricado por ellos de la siguiente manera:

- 1) Airpots, jarras térmicas, decantadores, servidores GPR, dispensadores de té/café frío, cafeteras dispensadoras térmicas MCP/MCA de monodosis y servidores Thermofresh (mecánicos y digitales) – 1 año en partes y 1 año en mano de obra.
- 2) Todo otro equipo – 2 años en partes y 1 año en mano de obra más las garantías adicionales especificadas a continuación:
 - a) Circuitos electrónicos y/o tarjetas de control – partes y mano de obra por 3 años.
 - b) Compresores en equipo de refrigeración – 5 años en partes y 1 año en mano de obra.
 - c) Molinos en equipos para moler café, de moler y cumplir con el análisis de colador de malla original de fábrica - en partes y mano de obra por 4 años ó 40,000 libras de café, lo que ocurra primero.

Estos períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, limpieza y descalcificación no periódica, fallas de equipo debido a la mala calidad de agua, daños o accidentes. Además esta garantía no aplica a artículos de repuesto que están sujetos al uso normal pero no limitado a sellos y empaques. Esta garantía está condicionada a que el Comprador: 1) informe oportunamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.

LA GARANTÍA ANTERIOR ES EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDA CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN CIERTO FIN, PERO SIN LIMITARSE A ÉSTA. Los agentes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para modificar esta garantía o dar garantías adicionales que hagan responsable a BUNN. Según esto, las declaraciones hechas por dichos individuos, ya sean orales o escritas, no constituyen garantías y no se debe confiar en ellas.

Si BUNN determina a su propio juicio que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, a su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, 1) suministrará piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y mano de obra especificados anteriormente) para reparar los componentes defectuosos, siempre y cuando dicha reparación sea efectuada por un Representante de Servicios Autorizado de BUNN; o 2) reemplazará el equipo o reembolsará el precio de compra pagado por el equipo.

EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO.

En ningún caso BUNN se hará responsable por cualquier otro daño o pérdida, incluyendo pero sin limitarse a, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de parada, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, concomitante o emergente.

392, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espresso, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifacta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

INTRODUCCIÓN

Este equipo distribuye bebidas granizadas y bebidas líquidas frías a solicitud a partir de tolvas separadas. Los controles de operación son accesibles solamente con protección por contraseña.

CONTENTS

Garantía	2
Introducción	3
Preparación del lugar, especificaciones eléctricas	3
Preparación inicial	4
Controles de operación	8
Uso del distribuidor para productos granizados	10
Uso del distribuidor para productos líquidos fríos	10
Programación	11
Otras recomendaciones para su distribuidor	15
Mantenimiento regular necesario.....	15
Limpieza diaria recomendada	16
Instrucciones de limpieza para cafeteras de llenado automático.....	18
Avisos a los usuarios	19

PREPARACIÓN DEL LUGAR

¡El distribuidor es muy pesado! Ponga el distribuidor en un mostrador o estante robusto capaz de soportar al menos 81,5 kg (180 lb). Es para uso interior solamente.

Debe haber al menos un espacio de 15 cm (6 pulgadas) detrás del distribuidor. Este espacio es necesario para la circulación de aire, desmontaje del filtro de aire y limpieza. Se necesita un espacio de 15 cm (6 pulgadas) aproximadamente entre los lados del distribuidor y la pared u otro aparato. El distribuidor funciona mejor si no se coloca cerca de ningún aparato de calentamiento. Deje algo de espacio de modo que el distribuidor pueda moverse para la limpieza.

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

PRECAUCIÓN – Una instalación eléctrica indebida dañará los componentes. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica.

Modelo ULTRA- 1 & 2, Este distribuidor tiene un cordón eléctrico y requiere un ramal individual bifilar de corriente monofásica de 120 VCA, 15 A y 60 Hz conectado a tierra. El conector de acoplamiento debe ser un NEMA 5-15R.

(Consulte en la placa de datos para obtener las especificaciones eléctricas exactas.)

Modelo ULTRA- 1A & 2A, Este distribuidor tiene un cordón eléctrico y requiere un ramal individual bifilar de corriente monofásica de 230 VCA, 10 A y 50 Hz conectado a tierra. *(Consulte en la placa de datos para obtener las especificaciones eléctricas exactas.)*

Modelo ULTRA- 1B & 2B, Este distribuidor tiene un cordón eléctrico y requiere un ramal individual bifilar de corriente monofásica de 100 VCA, 10 A y 50 Hz conectado a tierra. *(en la placa de datos para obtener las especificaciones eléctricas exactas.)*

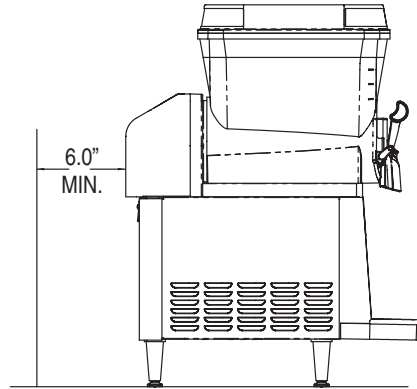
NOTA – Bunn-O-Matic no recomienda usar ningún cordón de alargamiento con estos distribuidores.

REQUERIMIENTOS DE LA CE

- Este artefacto debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este artefacto debe instalarse en un lugar donde la temperatura esté entre 5 y 35°C.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el artefacto no debe inclinarse más de 10°.
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en todos los códigos eléctricos locales y nacionales.
- Este artefacto no debe limpiarse con chorros de agua.
- Este artefacto no está diseñado para usar por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o inexpertas o con falta de conocimientos, a menos que hayan recibido de la persona responsable por su seguridad instrucciones relativas al uso de este artefacto.
- Se recomienda a los adultos extremar cuidados para evitar que los niños jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación se daña, para evitar peligros, debe reemplazarlo el personal del fabricante o su agente de servicio autorizado por un cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio autorizado.
- La máquina no se debe sumergir para limpiarla.

PREPARACIÓN INICIAL

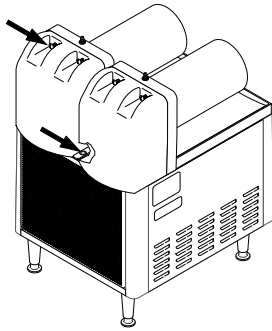
PRECAUCIÓN – ¡El distribuidor es muy pesado! Tenga cuidado al levantarlo o moverlo. Use al menos dos personas para levantar o mover el distribuidor.



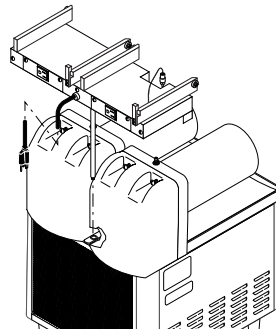
1. Ponga el distribuidor en un mostrador robusto. El distribuidor requiere un espacio mínimo de 15 cm (6") en la parte trasera. Para obtener un rendimiento óptimo, **no deje** que el aire caliente de las máquinas de los alrededores sople sobre el ULTRA.

NOTA – El distribuidor debe estar en posición horizontal o ligeramente más bajo por la parte delantera para que funcione de forma apropiada.

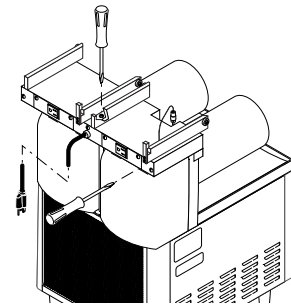
2. Quite todo el material de envío, incluidos los pernos de anillo de los soportes del compresor, los soportes de los tambores de enfriamiento, los letreros "Do Not Lift Here" (No levantar por aquí) de los tambores de enfriamiento, y los letreros "Rinse Before Using" (Enjuagar antes de usar) de la(s) tolva(s). Para los modelos sin PAF ((Powder Auto-Fill), vaya al paso No. 7.



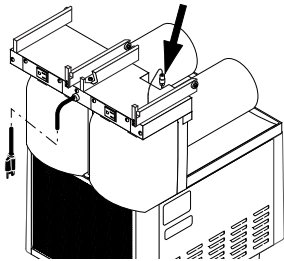
3. Quite el tapón de plástico trasero de la tira entre las bandejas de goteo de la tolva y afloje los tornillos de la tapa del motor de sinfín.



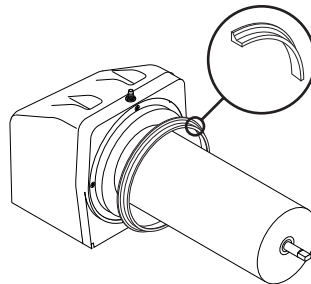
4. Ponga el conjunto de plataforma del PAF encima de las tapas del motor e instale la varilla de soporte dentro del agujero de la tira de guarnición.



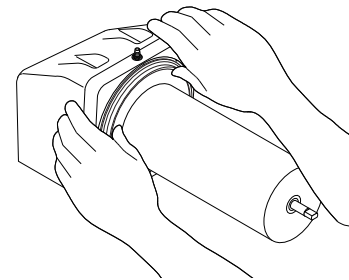
5. Apriete la varilla de soporte desde la parte de arriba de la plataforma. Vuelva a apretar los tornillos de la tapa del motor.



6. Enchufe el cordón RCA en la unidad de base ULTRA. Vaya a los pasos 7 a 12.

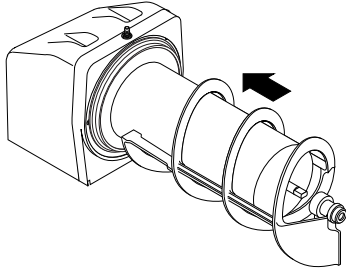


7. Instale cada sello de tolva sobre la brida en la parte trasera de los tambores de enfriamiento según se muestra.

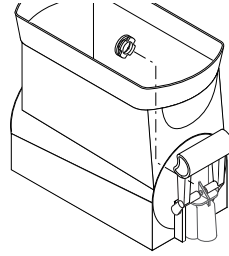


8. Encaje los sellos firmemente en posición.

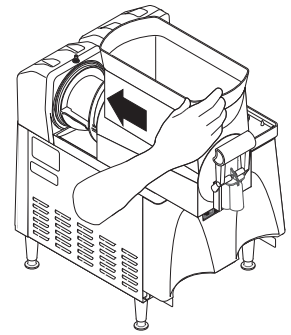
PREPARACIÓN INICIAL (CONT.)



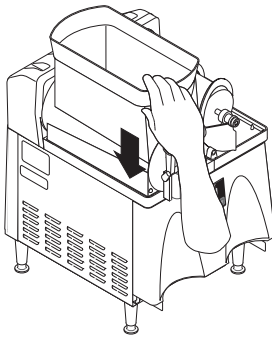
- 9.** Alinee el eje del sinfín con la aleta plana del sinfín. Empuje los sinfines lo máximo posible y gírelos de modo que la aleta plana apunte hacia arriba.



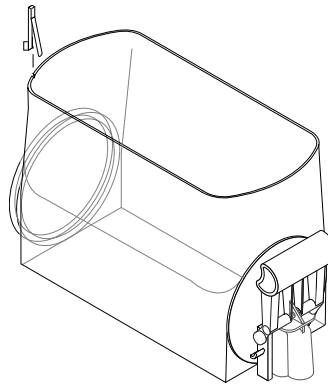
- 10.** Instale el cojinete de nariz del sinfín dentro de la parte delantera de la tolva.



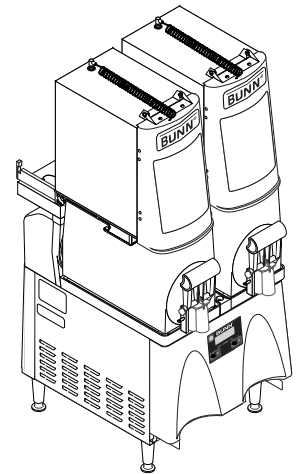
- 11.** Enjuague completamente las tolvas e instélas sobre los sinfines y los tambores de enfriamiento.



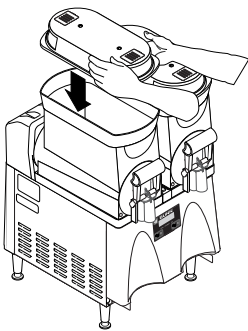
- 12.** Deslice la o las tolvas a su sitio y presione hacia abajo hasta que el vástago de bloqueo de la tolva calce a presión en su posición. Para modelos sin PAF, continúe con el paso 15.



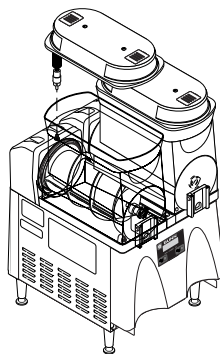
- 13.** Para modelos con PAF, instale sondas de nivel en las ranuras de la parte superior trasera de las tolvas de la unidad PAF.



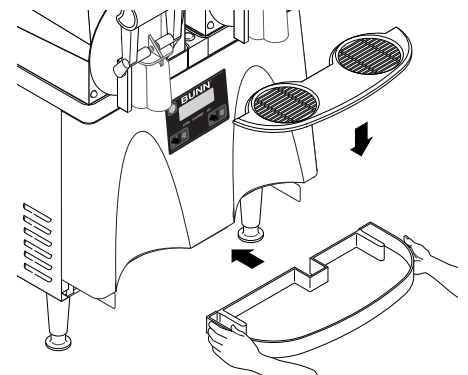
- 14.** Instale la unidad PAF en la plataforma y enchufe el cordón eléctrico en la parte trasera de la plataforma. Enchufe el cordón de alimentación de la plataforma en un tomacorriente apropiado. (Consulte las conexiones de agua en el manual de PAF) (Continúe con el paso 17)



- 15.** Coloque las tapas de las tolvas. Levántelas ligeramente y deslícelas hacia adelante o atrás para llenarlas.



- 16.** Enchufe los cordones de las lámparas de las tapas de las tolvas.

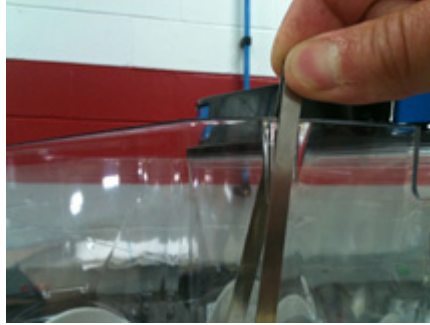


- 17.** Monte la bandeja de goteo.

Instrucciones de la Configuración del Sistema Interno de Control del Grado Brix



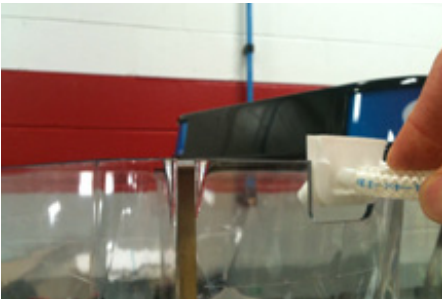
1. Conecte las líneas de suministro del sistema BIB. Conecte las líneas de agua de la fuente. NOTA: Los puntos de conexión de éstas están marcadas en la tapa posterior del motor.



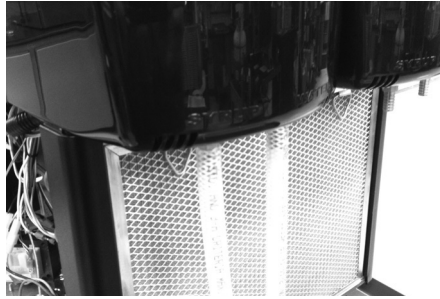
2. Instale las tolvas en la máquina y deslice las sondas en las tolvas en las ranuras previstas.



3. Guíe los tubos de la tapa del motor juntos y conecte al montaje de la tolva.



4. Deslice el montaje de la tolva en su lugar en la ranura de la tolva.



5. Instale el sistema de bomba suministrado por el cliente. Encienda el sistema de bombeo y el suministro de agua. Revise todas las conexiones de la tubería por si hubiera fugas.

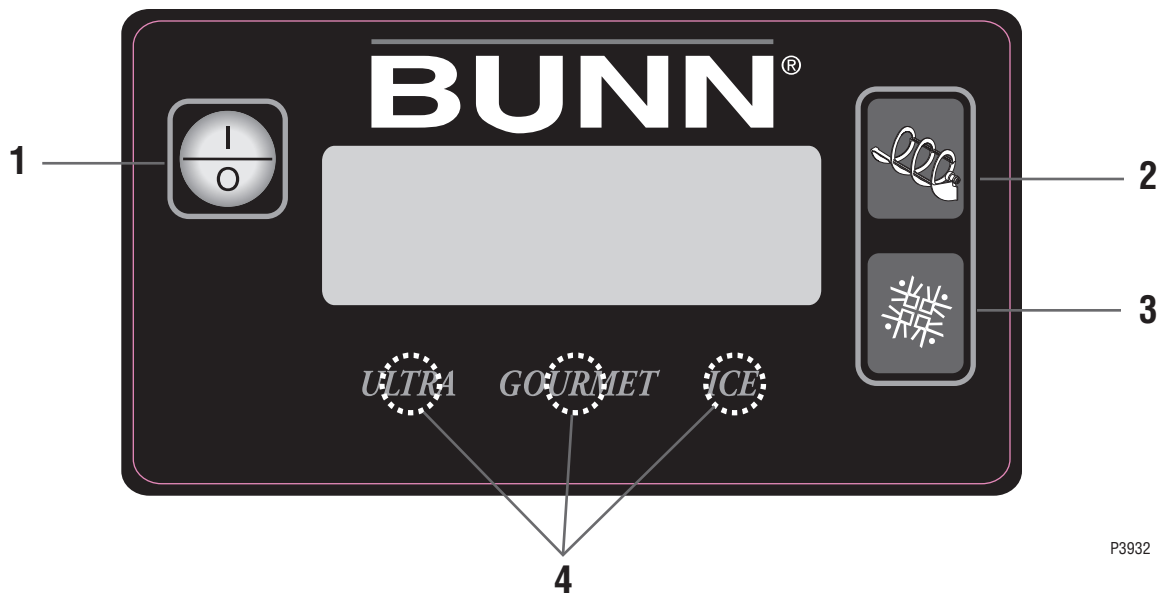
Instrucciones de la Ajuste del Sistema Interno de Control del Grado Brix




1. Aplique energía a la máquina y encienda presionando el botón de encendido.
2. Ingrese al menú de despliegue presionando el botón “Gourmet” por unos 5 segundos. Presione y suelte el botón “Gourmet” para navegar por el menú hasta llegar a la pantalla de “Test Refill”. Presione el botón “Ice” para seleccionar SI (YES).
3. La pantalla Activate Valve le permitirá probar el circuito de bombeo y rellenado. Presione y mantenga presionado el botón ULTRA para activar el sistema de relleno izquierdo. Confirme que el lado izquierdo esté llenando cuando se presiona el botón ULTRA. Suelte el botón ULTRA para detener el proceso de llenado. Repita este proceso para el lado derecho presionando el botón ICE para probar. Revise por si hubiera fugas en las conexiones de mangueras mientras el sistema de bombeo esté funcionando.
4. Deje correr cada lado hasta que el agua y el producto estén fluyendo libremente.
5. Tome una muestra de cada lado (directamente de los tubos que entran en la tolva) para asegurarse de la proporción de brix adecuada.
6. Haga ajustes a la proporción/brix girando el tornillo/ajustador de válvula del lado del agua en la parte superior de la tapa del motor. Girando el tornillo en el sentido de las agujas del reloj disminuirá el flujo de agua. En el sentido contra las agujas del reloj aumentará el flujo de agua. La taza de flujo del lado del jarabe no es ajustable.
7. Una vez que las pruebas se hayan completado, salga del menú de programación.
8. La función de auto llenado puede activarse presionando el botón del sinfín para cada lado hasta que la pantalla muestre “AUGER REFILL ON”.

NOTA: Algunos modelos también incluyen una opción de “Relleno Retrasado”. Esta función se utiliza para dosificar en pequeñas cantidades de producto nuevo mientras hace un retraso entre las dosis. Esto puede ayudar al producto ya congelado de ser diluido y no estar listo para servir. Estos retrasos y tiempos de relleno se determinarán y fijarán basándose en cada aplicación como lo desee el usuario final.

CONTROLES DE OPERACIÓN ULTRA-1

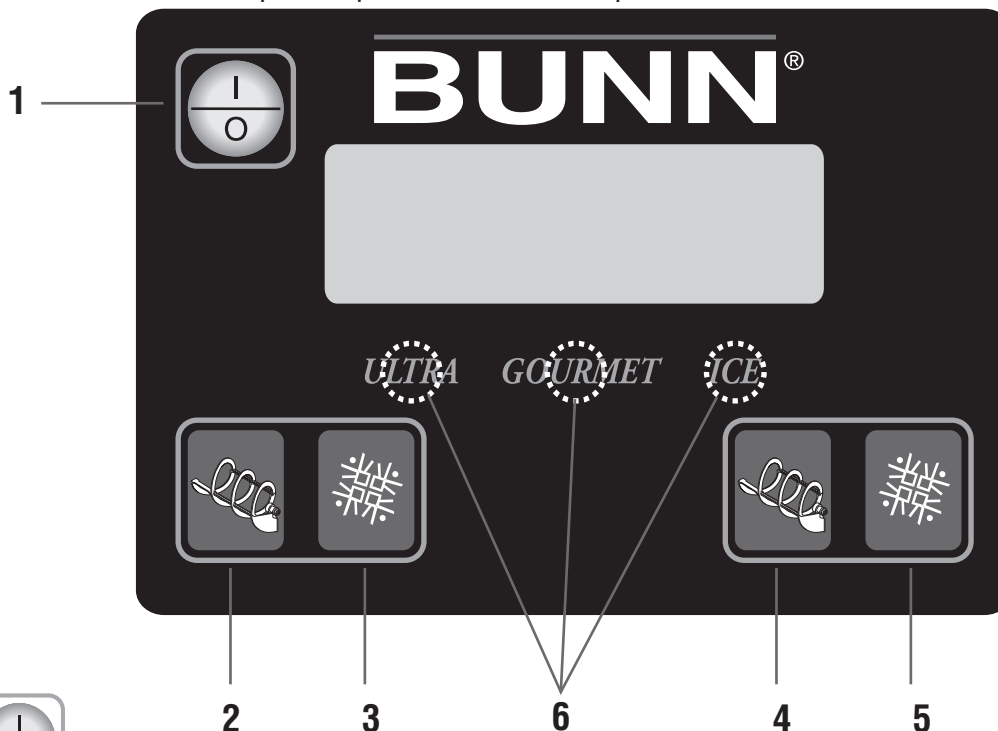
Hay tres de esos interruptores que se usarán en la operación del distribuidor.








-  interruptor (esquina superior izquierda del panel de control)
Este interruptor de palanca es el interruptor de encendido que alimenta al distribuidor y la pantalla LCD. Cuando está conectado, la fecha y hora conmutan continuamente excepto durante la programación.
-  (Esquina superior derecha)
Se usa para conmutar el motor de sinfín a AUGER ON (sinfín activado), AUGER OFF (sinfín desactivado) o AUGER REFILL ON (relleno de sinfín activado). (El relleno sólo aplicable cuando está instalado)
-  (Esquina inferior derecha)
Se usa para conmutar el control de hielo del lado derecho a OFF (apagado), ICE (hielo) o CHILL (enfriar).
- Botones ocultos utilizados para la programación.

CONTROLES DE OPERACIÓN ULTRA-2




Hay cinco de esos interruptores que se usarán en la operación del distribuidor.



P3677




-  interruptor (esquina superior izquierda del panel de control)
Este interruptor de palanca es el interruptor de encendido que alimenta al distribuidor y la pantalla LCD. Cuando está conectado, la fecha y hora conmutan continuamente excepto durante la programación.
-  (Esquina inferior izquierda)
Se usa para conmutar el motor de sinfín del lado izquierdo a AUGER ON (sinfín activado), AUGER OFF (sinfín desactivado) o AUGER REFILL ON (relleno de sinfín activado). (El relleno sólo aplicable cuando está instalado).
-  (Esquina inferior izquierda)
Se usa para conmutar el control de hielo del lado izquierdo a OFF (apagado), ICE (hielo) o CHILL (enfriar).
-  (Esquina inferior derecha)
Se usa para conmutar el motor de sinfín del lado derecho a AUGER ON (sinfín activado), AUGER OFF (sinfín desactivado) o AUGER REFILL ON (relleno de sinfín activado). (El relleno sólo aplicable cuando está instalado).
-  (Esquina inferior derecha)
Se usa para conmutar el control de hielo del lado derecho a OFF (apagado), ICE (hielo) o CHILL (enfriar).
- Botones ocultos utilizados para la programación.

USO DEL DISTRIBUIDOR PARA PRODUCTOS GRANIZADOS

1. Levante ligeramente la tapa de la tolva escogida y deslícela hacia atrás para obtener acceso a la tolva.
2. Ponga el producto líquido mezclado de antemano en la tolva escogida.
3. a. Pulse y suelte el interruptor de encendido  (ON/OFF) para encender el distribuidor.
b. Pulse y suelte el botón de encendido apropiado  (ON/OFF) para arrancar el motor de sinfín y el llenado automático cuando corresponde.
c. Pulse y suelte el interruptor  (OFF/ICE/CHILL) y seleccione ICE para comenzar el proceso de enfriamiento en la tolva escogida.
4. Espere a que se congele el líquido hasta la consistencia deseada.

RECOMENDACIONES – Bunn-O-Matic recomienda descongelar el producto del distribuidor todos los días, normalmente por la noche. Los gránulos de hielo se hacen demasiado grandes y es difícil mantener un producto consistente si se deja congelado durante un período prolongado. Configure el modo NIGHT (Noche) durante algunas horas cada noche y vuelva al modo DAY (Día) cuando el producto se haya descongelado lo suficiente. Sabrá que está en modo NIGHT porque la pantalla indicará NIGHT MODE y se apagarán las luces de las tolvas.

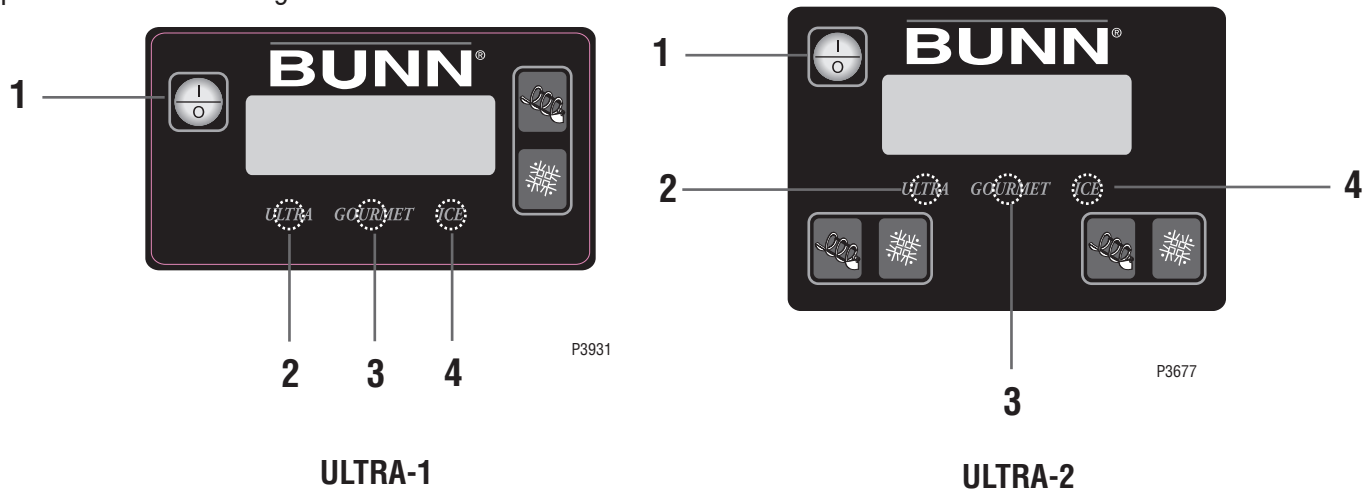
USO DEL DISTRIBUIDOR PARA PRODUCTOS LÍQUIDOS FRÍOS

1. Levante ligeramente la tapa de la tolva escogida y deslícela hacia atrás para obtener acceso a la tolva.
2. Ponga el producto líquido mezclado de antemano en la tolva escogida.
3. a. Pulse y suelte el interruptor de encendido  (ON/OFF) para encender el distribuidor.
b. Pulse y suelte el botón de encendido  (ON/OFF) apropiado para arrancar el motor de sinfín y el llenado automático cuando corresponde.
c. Pulse y suelte el interruptor  (OFF/ICE/CHILL) y seleccione CHILL para comenzar el proceso de enfriamiento en la tolva escogida.
4. Espere a que se enfríe el líquido.

PROGRAMACIÓN

Usando la pantalla comandada mediante un menú que se encuentra en el frente del distribuidor, el operador tiene la posibilidad de alterar o modificar diversos parámetros como la consistencia de la bebida y ajustar los horarios día/noche en “ON/OFF”. Además, el operador recibe indicaciones para verificar diversas funciones periódicas de servicios o incluso una rutina de limpieza paso a paso. También existe la posibilidad de volver todos los cambios a los ajustes por defecto de fábrica.

El acceso a la mayoría de los controles se puede proteger mediante una contraseña para permitir que sólo personal calificado haga cambios.



INTERRUPTORES DE PROGRAMACIÓN

Para acceder al modo de programación y paginar a través de las distintas pantallas de funciones se usan interruptores de programación ocultos. Hay tres de estos interruptores que se usarán para la configuración del distribuidor.

1. interruptor **I/O** (esquina superior izquierda del tablero de controles)

Este interruptor es el conmutador ON/OFF (encendido/apagado) que alimenta la corriente del distribuidor y la pantalla LCD. Este interruptor también se usa como interruptor de respaldo en el modo menú.

2. **“ULTRA”** (a la izquierda abajo de la pantalla)

Cuando una selección del menú indica que conteste sí o no, el interruptor “ULTRA” se usa para contestar “NO” o (-) menos.

3. **“GOURMET”** (en el centro abajo de la pantalla)

Oprima y sostenga este interruptor 5 segundos para acceder al Menu Function Index (índice de funciones del menú). Este interruptor también se usa como “NEXT” (siguiente) para paginar a través de las funciones.

4. **“ICE”** (a la derecha abajo de la pantalla)

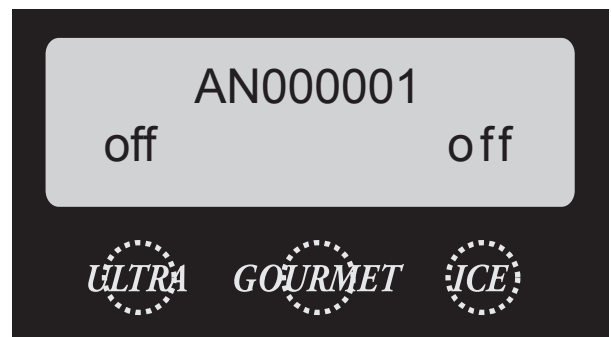
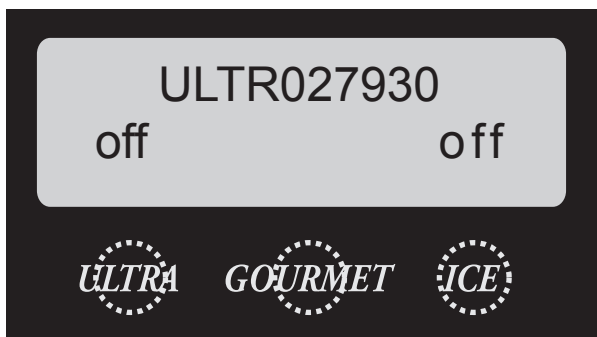
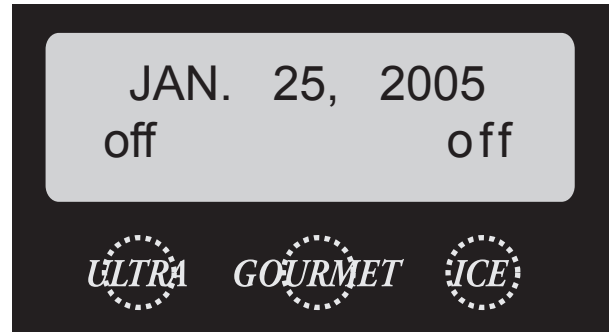
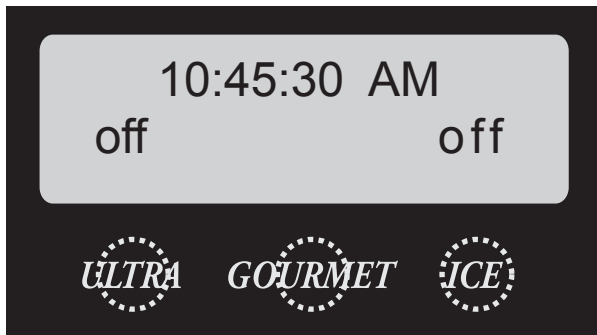
Cuando una selección del menú indica que conteste sí o no, el interruptor “ICE” se usa para contestar “Sí” o (+) más.

PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR

Durante operaciones normales, la fecha, la hora y el número de serie pulsando permanentemente hacia atrás y hacia adelante. Las siguientes pantallas de función están en el orden en que aparecen en la pantalla del menú. Cada pantalla tendrá instrucciones y procedimientos para programar las diversas funciones del distribuidor.

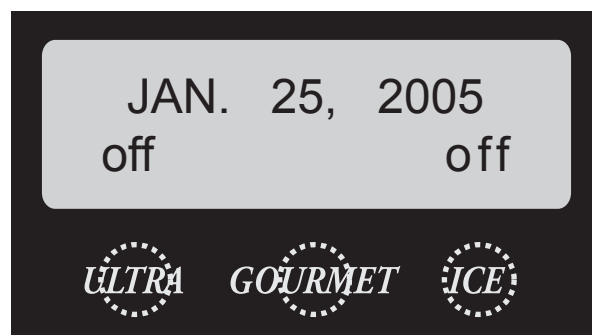
PANTALLA HOME

Permite ver la hora (TIME), la fecha (DATE), el número de serie (SERIAL NUMBER) y el número de activo (ASSET NUMBER) que pulsando permanentemente hacia atrás y hacia adelante.



MENU FUNCTION INDEX

Oprima y sostenga el interruptor oculto GOURMET durante 5 segundos para ingresar al Menu Function Index. Las siguientes pantallas están en el orden en que aparecen en la pantalla del menú. Si oprime NO ("ULTRA") o NEXT ("GOURMET") avanzará a la función siguiente. Oprimiendo ON/OFF ("I/O") volverá a la pantalla anterior. Un tiempo inactivo de un minuto hará volver a la pantalla Home.



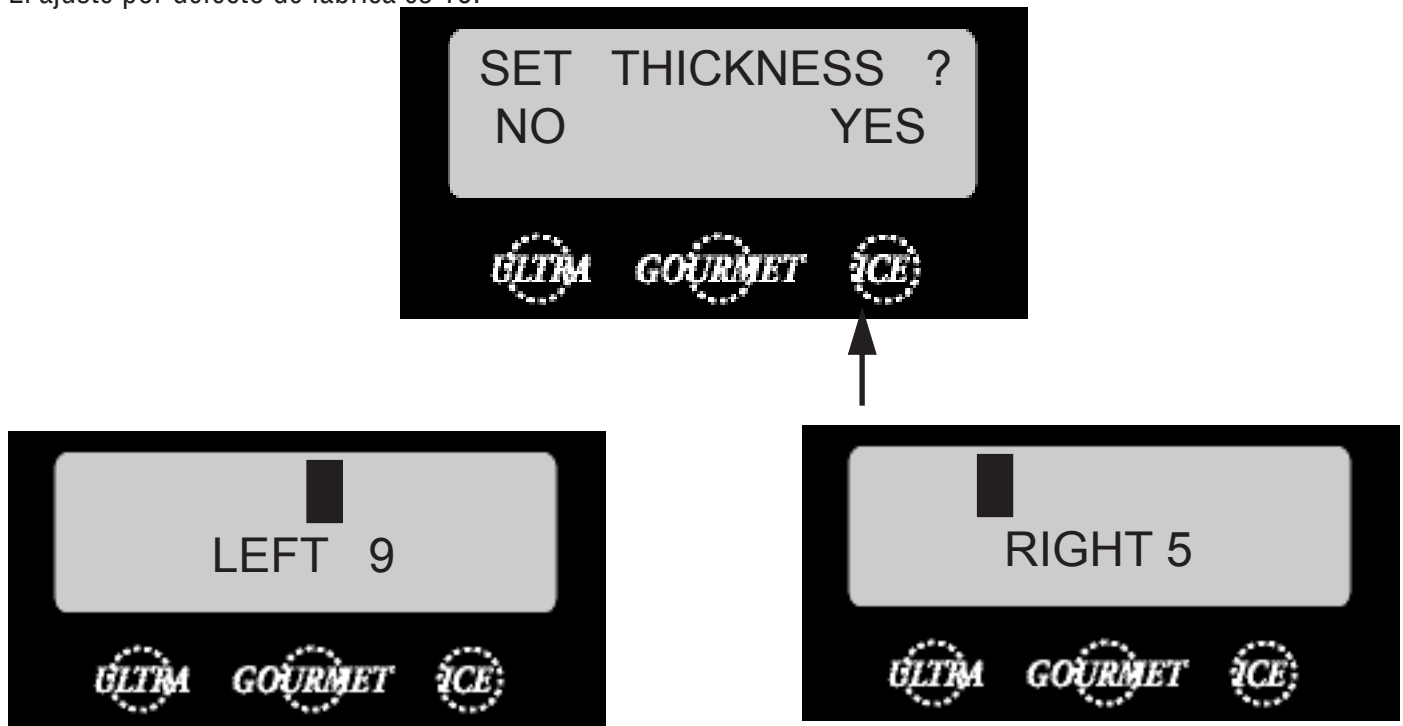
P3678

PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR (CONT.)

Set Consistency (Ajuste de la consistencia)

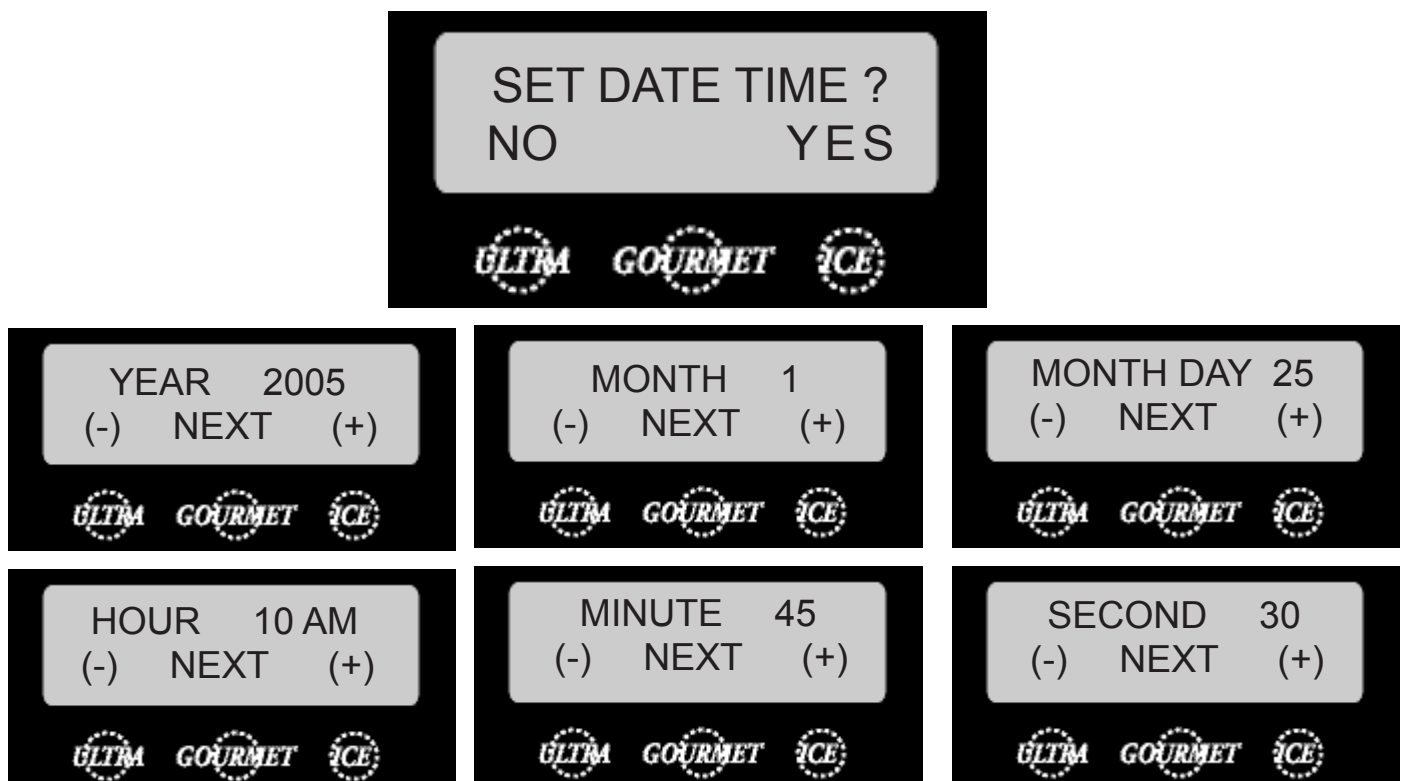
Esta función permite que el operador ajuste la consistencia del hielo o el torque de cada sinfin cuando contesta YES ("ICE"). Aparecerán dos pantallas para la izquierda y la derecha. El operador puede paginar a través de una variación entre un mínimo de 1 (ULTRA) hasta un máximo de 16 (ICE).

El ajuste por defecto de fábrica es 10.



Set Time and Date (Ajuste de la hora y la fecha)

La selección YES (ICE) le permite al operador ajustar la fecha según año, mes y día [DATE (YY MM DD)] y la hora según horas, minutos y segundos [TIME (HR MIN SEC)] para que aparezcan en la pantalla Home.



PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR (Cont.)

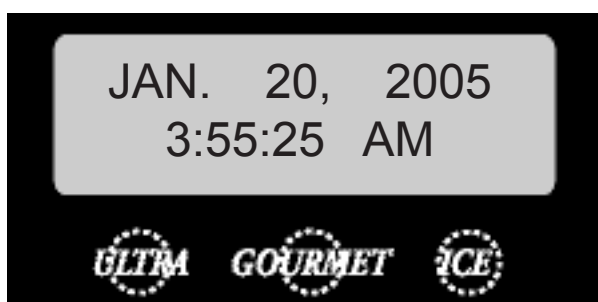
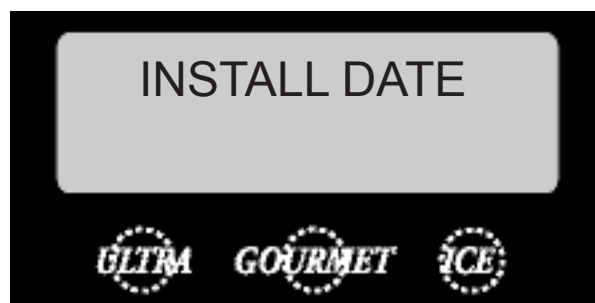
Set Night Time/Set Day Time (Ajuste de hora nocturna/hora diurna)

El ajuste del modo Day/Night (día/noche) permite que se baje el consumo de corriente del distribuidor durante las horas inactivas. Las esquinas inferiores que muestran "ICE" cambiarán a "CHILL" durante el modo nocturno. Durante el modo nocturno, el producto se mantendrá frío por debajo de 35 °. La lectura "ICE" volverá después de transcurrido el modo nocturno. Con OFF (apagado) representando la hora 12:00 AM, el operador puede paginar hasta las horas en que desea que el modo nocturno comience y termine.



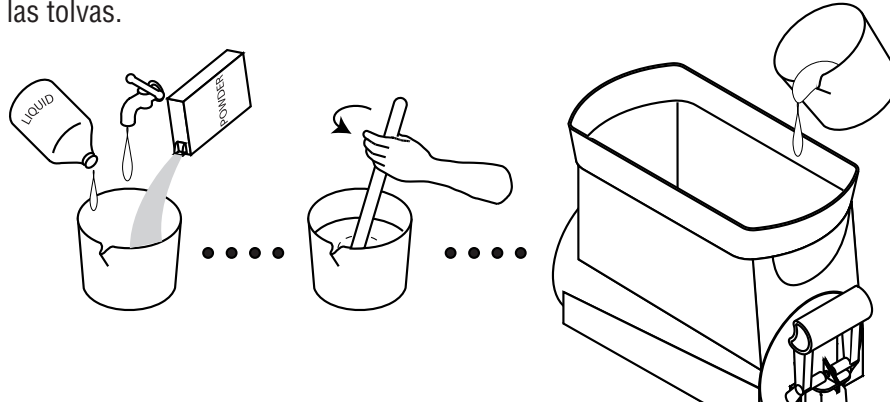
Install Date (Fecha de instalación)

Las tres pantallas siguientes paginarán después de haber pasado la función "Restore Defaults". La fecha y la hora de la instalación se graban cuando se suministra corriente al distribuidor para las primeras 100 horas. La fecha y hora de instalación no se pueden volver a ajustar y se almacenan en la memoria permanente.



OTRAS RECOMENDACIONES PARA SU DISTRIBUIDOR

- Tanto si se trata de líquido concentrado como polvo granulado, los productos deben mezclarse completamente ANTES de agregarlo a las tolvas.



- Para obtener los mejores resultados con productos tipo granizado, use sólo productos con un brixio aparente de 12 o mayor. Algunos productos pueden andar bien con un brixio aparente tan bajo como 9. Su experimentación con otros productos será la mejor guía en esta área. Usar productos con un grado de brix por debajo de 12 puede causar daños físicos al sistema de impulsión.
- Mantenga refrigerado el producto líquido mezclado de antemano. Esto reduce el tiempo de enfriamiento/congelación en el distribuidor.
- Mantenga las tolvas llenas durante los períodos de servicio máximos. Añada producto líquido mezclado de antemano a medida que se distribuye. Esto reduce el tiempo de enfriamiento/congelación y asegura que siempre disponga de producto listo para distribuir.
- Mantenga el nivel de producto en las tolvas más alto que el sinfín. Si el sinfín es expuesto, aire quedará atrapado en la mezcla produciendo una consistencia espumosa turbia. Esta condición también puede causar daños físicos al sistema de impulsión.
- Es posible que resulte beneficioso disminuir los controles de hielo para impedir que los gránulos de hielo se hagan demasiado grandes. Para ajustar la consistencia, consulte *Programación del distribuidor* en la página 14.
- Algunos productos se congelan a una temperatura inferior a otras. Es posible que observe la formación de escarcha o hielo en las tolvas. Esto es normal y no debe ser motivo de preocupación.
- La presencia de humedad en el aire puede hacer que se empañen las superficies exteriores de las tolvas. Esto es esperado y no debe ser motivo de preocupación. Las bandejas de goteo debajo de las tolvas recogerán esto y harán que pase a la bandeja de goteo inferior para su evacuación.
- Se esperan algunos ruidos durante la operación normal del distribuidor. Al familiarizarse con los ruidos producidos durante la operación normal, podrá escuchar mejor si hay problemas.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Bunn-O-Matic® Corporation recomienda que se realice servicio de mantenimiento preventivo en intervalos regulares. El mantenimiento debe llevarse a cabo solamente por personal de servicio calificado. Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic® Corporation al 1-800-286-6070.

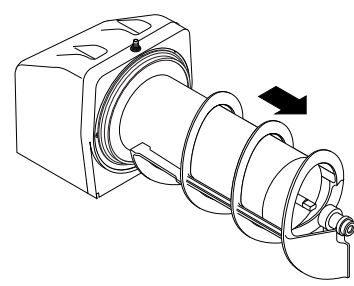
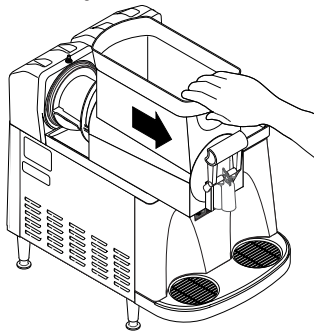
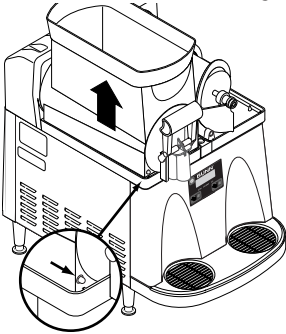
NOTA: Las piezas de repuesto o las reparaciones causadas por el no cumplir con el mantenimiento necesario no están cubiertas por la garantía.

Ciclo (meses)	Componente
6	Reemplace el sello del tambor de tolva.
6	Reemplace el sello de la llave.
6	Verifique que no esté anormalmente desgastado el eje del sinfín.
6	Reemplace el buje del eje del sinfín.
6	Reemplace el sello del tambor de enfriamiento.
6	Lubrique el eje del motor y su ranura.
mensuales	Limpie el filtro de aire del condensador.
6 o sea necesario	Limpie el serpentín del condensador.
6 o sea necesario	Inspecte y limpie el ventilador del condensador.
6	Inspecte, limpie, o reemplace los tubos de extracciones de la bandeja de tolva.

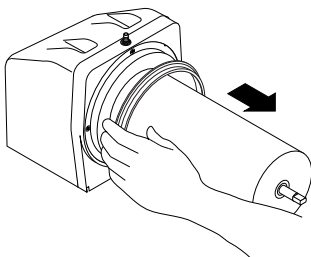
LIMPIEZA RECOMENDADA (se muestra el modelo ULTRA-2)

La Frecuencia de la limpieza debe ser de acuerdo a las direcciones del fabricante del producto.

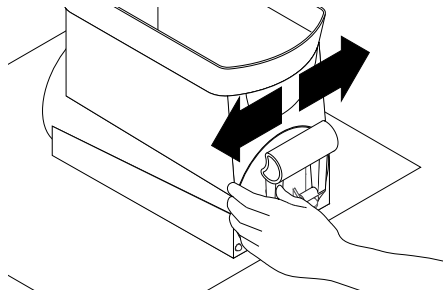
1. Coloque la refrigeración en la selección OFF. Vacíe todo el producto de las tolvas. Coloque el sinfín en la selección OFF. Desconecte los cables de las luces de las tapas de las tolvas y quite las tapas. En los modelos con llenado automático, desconecte de la tolva las mangueras de llenado y la sonda de nivel.



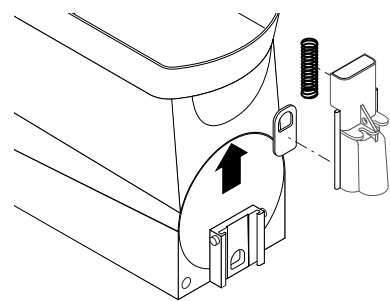
2. Presione el vástago de bloqueo de la tolva. Levante ligeramente la tolva.



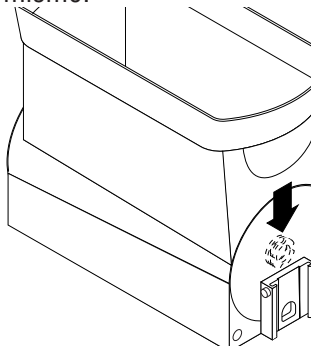
3. Tire hacia adelante para quitar.



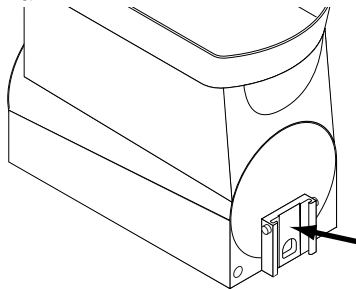
4. Saque el sinfín del tambor de enfriamiento.



5. Quite el sello del tambor de enfriamiento de la parte de atrás del mismo.



6. **Precaución:** La válvula del grifo está bajo tensión de resorte. Extienda un lado de la manija primero, luego el otro y desconéctela de la tolva.



7. Deslice cuidadosamente la válvula del grifo hacia arriba para retirar el resorte y el sello del grifo. Debe tenerse cuidado adicional cuando manipule el sello, para prevenir daños. No pliegue el sello, porque puede dañar la superficie de sellado de Teflon®.

8. Quite el buje de la punta del sinfín de la parte interior de la tolva.

9. Debe tener cuidado para asegurar que esta superficie no se raye durante la limpieza. Las rayaduras profundas pueden causar fugas alrededor del sello.

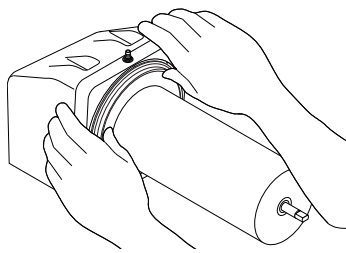
10. Coloque todas las piezas en un fregadero limpio con una solución de agua tibia (120°F) y un agente de higienización. Deje que todas las piezas se remojen por 5 minutos como mínimo. Lave cuidadosamente todos los componentes con un paño de lavar humedecido en la solución de agua tibia y un agente de higienización. Use un cepillo limpio de cerdas blandas según sea necesario para los componentes más pequeños y las áreas estrechas. **No sumerja las tapas de las tolvas.** Use un agente de higienización comercial que tenga 100 ppm de cloro disponible con un nivel de concentración de 3% de cloro disponible como mínimo (agente de higienización KAY-5). Siga las instrucciones de mezcla del agente de higienización para asegurar 100 ppm de cloro disponible.

11. Lave los tambores, bandejas de goteo de las tolvas, cubiertas superiores, y recinto exterior usando un paño de lavar limpio humedecido en una solución de agente de higienización y agua caliente. Preste atención particular al área del eje y asegúrese de que quede limpia e higienizada a fondo.

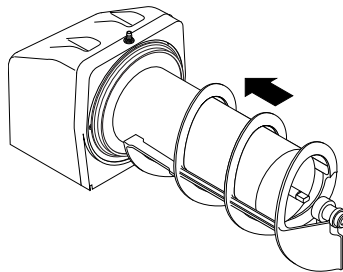
12. Enjuague completamente todas las superficies con un paño de lavar limpio humedecido en agua caliente. Seque con un paño seco y limpio antes de volver a montar el distribuidor.

NOTA – Aunque la mayoría de las piezas se pueden lavar en un lavaplatos, pueden resultar afectadas por algunos agentes de higienización comerciales. No ponga la tolva ni las tapas de las tolvas en un lavaplatos. Enjuague a fondo antes de armar.

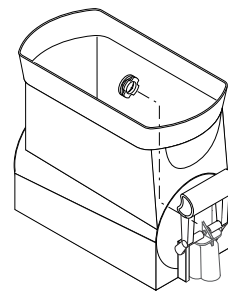
INSTALACIÓN



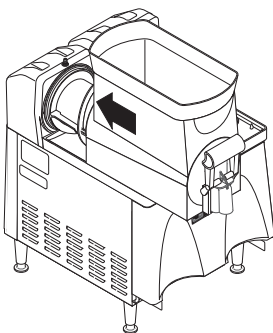
1. Instale los sellos sobre la brida en la parte trasera de los tambores de enfriamiento y coloque firmemente los sellos a presión según se muestra.



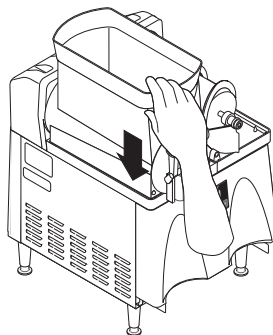
2. Alinee los ejes de los sinfines con estos. Empuje el sinfín todo lo posible y gírelo de modo que la superficie plana del eje del mismo se alinee con la cara plana de la punta del sinfín.



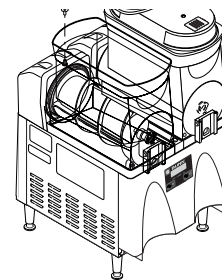
3. Instale el cojinete de nariz del sinfín dentro de la parte delantera de la tolva.



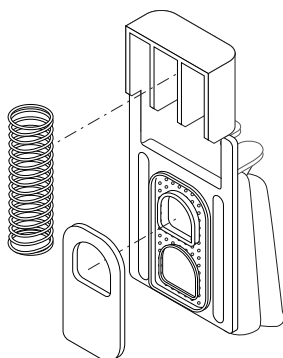
4. Enjuague a fondo las tolvas e instálaslas sobre los sinfines y los tambores de enfriamiento.



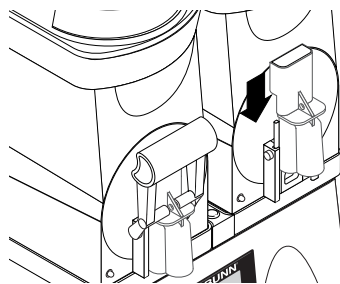
5. Deslice la o las tolvas a su sitio y presione hacia abajo hasta que el vástago de bloqueo de la tolva calce a presión en su posición. En los modelos con llenado automático, vuelva a conectar a la tolva las mangueras de llenado y la sonda de nivel.



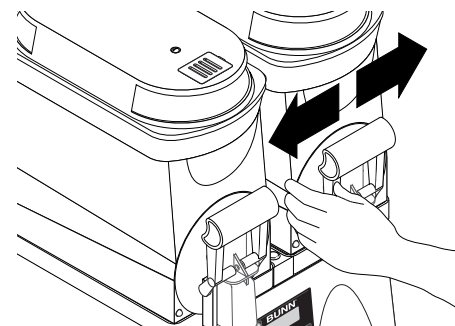
6. Coloque las tapas en las tolvas y enchufe los cordones eléctricos de la luz de las tapas de las tolvas.



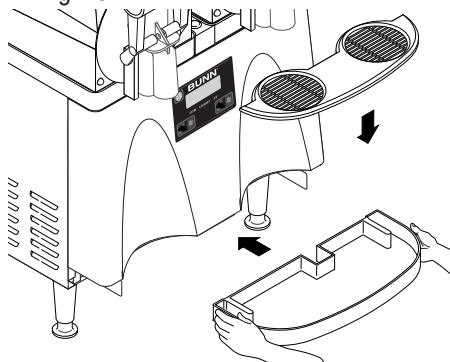
7. Posicione el sello del grifo y el resorte de retorno en la válvula del grifo.



8. Deslice el conjunto de la válvula del grifo a su sitio en la tolva.



9. Presione la válvula hacia abajo para comprimir el resorte. Posicione la manija de la válvula sobre la válvula del grifo un lado por vez y colóquelo a presión en su sitio en la tolva.



10. Monte la bandeja de goteo.

11. Active los sinfines y ajuste la función de refrigeración a los parámetros deseados.

Instrucciones de limpieza para cafeteras de llenado automático (Con bomba de regulación de brix instalada)

Materiales necesarios

1. Detergente líquido sin espuma (como el detergente líquido para lavavajillas automáticos domésticos).
2. Lejía doméstica (solución de cloruro de sodio: 5.25%) o equivalente.
3. Cubeta limpia de 20 l (5 galones).
4. Vaso de medición
5. Se necesita un adaptador para mantener abierto el accesorio de conexión Q.C.D. (conexión/desconexión rápida) de la tubería de succión de concentrado. Puede usarse el conector de una bolsa vacía.

Procedimiento de sanitización

1. Llene la cubeta con 16 l (4 galones) de agua tibia (49 a 82 grados C, 120 a 180 grados F).
2. Mida 120 g (4 onzas) (1/2 vaso) de detergente líquido y agréguelo al agua.
3. Mida 60 g (2 onzas) (1/4 de vaso) de lejía y agréguelo al agua, revolviendo luego para mezclar en forma uniforme.
4. Asegúrese de que el dispositivo de rellenado de la tolva Ultra esté cerrado.
5. Vacíe todo el producto de la tolva Ultra.
6. Desconecte la tubería de concentrado proveniente de la B-I-B e instale el adaptador en el accesorio de desconexión rápida de modo que quede abierto para la solución de sanitización. Coloque la tubería de entrada de concentrado en la cubeta de modo que el accesorio Q.C.D. quede en el fondo.
7. Pulse el botón del sinfín para activar la función “Auger Refill On” (Rellenado con sinfín activado).
8. Deje funcionar el sistema hasta que se llene hasta ¼ de la tolva y desactive el rellenado.
9. Conmute la válvula de sanitización de tres vías a la posición Sanitize (Sanitizar).
10. Active nuevamente el sistema de rellenado y déjelo funcionar hasta que la tolva esté casi llena y luego desactívelo.
11. Deje que el sanitizador se asiente en el sistema 10 minutos.
12. Drene el sanitizador de la tolva y retire el accesorio Q.C.D. de la cubeta.
13. Vacíe el resto del sanitizador y rellene la cubeta con unos 8 l (2 galones) de agua tibia (49 a 82 grados C, 120-180 grados F) para enjuagar.
14. Vuelva a colocar la válvula de sanitización en la posición de distribución.
15. Coloque el accesorio Q.C.D. en el agua de enjuague y active el sistema de rellenado.
16. Hágalo funcionar hasta llenar ¼ de la tolva.
17. Desactive el sistema de rellenado y drene las tolvas.
18. Consulte las *instrucciones de la limpieza diaria recomendada* y siga estos pasos para limpiar la tolva, la tapa y otras partes del distribuidor.

Instrucciones de Desinfección del Auto-relleno (Con el Sistema Interno de Control del Grado Brix Instalado)

1. Llene una cubeta con 4 galones de agua a 120 Grados F y solución desinfectante hasta igualar 100 ppm de cloro disponible.

Nota: algunas instalaciones pueden requerir más solución desinfectante para llenar por completo las líneas de suministro.

2. Seleccione “auger on” y coloque el modo de enfriamiento en “off” para cada tolva que se esté desinfectando.
3. Vacíe el producto de cada tolva que se esté desinfectando.
4. Vierta un galón de agua tibia en cada tolva para enjuagar el producto restante, y luego vacíe la(s) tolva(s).
5. Desconecte la línea de concentrado del B-I-B y colóquela de modo que el desinfectante pueda fluir libremente a través de ella. Coloque el conector en el fondo de la cubeta de solución desinfectante.
6. Seleccione “auger refill on” para cada tolva que se esté desinfectando. Permita que las tolvas se llenen hasta que el sistema llegue hasta la sonda de llenado. Si ocurre una falla de relleno, presione el botón Ultra para borrarlo y continúe llenando. Repita este proceso hasta que el producto fluya por la línea claramente.

Nota: Podrá necesitar vaciar la tolva de nuevo y permitir el llenado hasta que el producto fluya por la línea claramente, indicando que el desinfectante ha llenado por completo las líneas. Si se activa el sistema de relleno retrasado, también puede que tenga que apagar el sinfín y luego de vuelta a “auger refill on” para llenar las tolvas sin demora.

7. Una vez que estén llenas, permita que el desinfectante permanezca en la(s) tolva(s) por 10 minutos.
8. Seleccione “auger off” para cada tolva que se esté desinfectando. Vacíe el desinfectante de la(s) tolva(s).
9. Quite el/los conector(es) B-I-B de la cubeta de desinfectante y vuelva a conectarlos a los productos B-I-B.
10. Refiérase a las instrucciones de *Limpieza Recomendada* de este manual y siga los pasos para quitar, limpiar y desinfectar las tolva(s), tapa(s) y otras partes del dispensador.
11. Seleccione “auger refill on” para cada tolva que se esté desinfectando y permita que corra hasta que el producto empiece a fluir dentro de las tolva(s).
12. Seleccione “auger off” para cada tolva que se esté desinfectando, luego vacíe la(s) tolva(s).
13. Ahora el dispensador está listo para encenderse y llenarse para su uso.

AVISOS A LOS USUARIOS

Lea con cuidado y observe todos los avisos en el equipo y en este manual. Se han escrito para su protección. Todos los avisos deben mantenerse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.

WARNING	AVERTISSEMENT
Moving Parts. Do not operate unit with this panel removed.	Pièces amovibles Ne pas utiliser l'appareil lorsque le panneau est enlevé.
Risk Of Electrical Shock. Disconnect power before servicing unit.	Risk de choc électrique. Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil avant de faire l'entretien.

27442.7001

CAUTION
Risk of Electric Shock. This equipment may have two power supply cords. Unplug all cords before moving or servicing this equipment.

29947.0000

WARNING	AVERTISSEMENT
• DO NOT OVERLOAD CIRCUIT. • ALWAYS ELECTRICALLY GROUND THE CHASSIS. • DO NOT DEFORM PLUG OR CORD. • FOLLOW NATIONAL AND LOCAL ELECTRICAL CODES. • KEEP COMBUSTIBLES AWAY.	• NE PAS SURCHARGER LE CIRCUIT. • TOUJOURS METTRE LE BOITIER À LA MASSE. • NE PAS DÉFORMER LA FICHE OU LE CORDON. • SE CONFORMER AUX CODES NATIONAL OU LOCAL D'ÉLECTRICITÉ. • GARDER LES PRODUITS COMBUSTIBLES À DISTANCE.
FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD.	TOUT MANQUÉMENT À SE CONFORMER À CES DIRECTIVES PEUT ENTRAINER DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT OU PRODUIRE DES DANGERS D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION.
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL INCLUDING THE LIMIT OF WARRANTY AND LIABILITY BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT.	VEUILLEZ LIRE LE MANUEL DE FONCTIONNEMENT EN TIEN ET COMPRIS LES LIMITES DE GARANTIES ET RESPONSABILITÉS AVANT D'ACHETER OU D'UTILISER LE PRÉSENT PRODUIT.
THIS EQUIPMENT IS ENERGIZED AT ALL TIMES UNLESS ELECTRICALLY DISCONNECTED.	L'ÉQUIPEMENT EST TOUJOURS SOUS TENSION LORSQU'IL N'EST PAS DÉBRANCHÉ.

00986.7000

CHARGE Type R404A, Amount 11 oz Design Pressures: High 430 Low 80

32162.0002 (ULTRA-2)

CHARGE Type R404A, Amount 11 oz (312 gm) Design Pressures: High 430 psi (29.6 bar) (2.96 MPa) Low 80 psi (5.5 bar) (0.55 MPa)

29373.0001 (ULTRA-2A)

CHARGE Type R404A, Amount 6 oz (170 gm) Design Pressures: High 330 psi (23 bar) (2.75 MPa) Low 60 psi (4 bar) (0.41 MPa)
--

32162.0001 (ULTRA-1)

INTENDED FOR USE AT A ROOM TEMPERATURE OF 27°C (80°F)
--

29979.0000

Advertencia

Riesgo de choque eléctrico.

Partes móviles

No opere la unidad si este panel se ha retirado.

Desconecte la electricidad antes de efectuarle servicios a la unidad.

Precaución:

Riesgo de choque eléctrico.

Este equipo puede tener dos cables para el suministro eléctrico. Desenchufe todos los cables antes de mover o efectuar servicios a este equipo.

ADVERTENCIA

- NO SOBRECARGUE EL CIRCUITO.
- CONECTE ELÉCTRICAMENTE A TIERRA EL ARMAZÓN O ENCHUFE DEL ADAPTADOR.
- NO DEFORME EL ENCHUFE NI EL CORDÓN.
- RESPETE LOS CÓDIGOS ELÉCTRICOS NACIONALES Y LOCALES.
- NO LO ACERQUE A COMBUSTIBLES.

EL INCUMPLIMIENTO GENERA RIESGOS DE HERIDAS DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O ELECTROCUCIÓN. LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO.

00986.0002E 5/98 ©1994 Bunn-O-Matic Corporation

CARGA

Tipo R404A Cantidad 11,0 onzas (312g)
 Presiones de diseño: Alta 430 Baja 80

CARGA

Tipo R404A Cantidad 11,0 onzas (312g) Presiones de diseño:
 Alta 430 psi (29,6 bar) (2,96 MPa) Baja 80 psi (5,5 bar) (0,55 MPa)

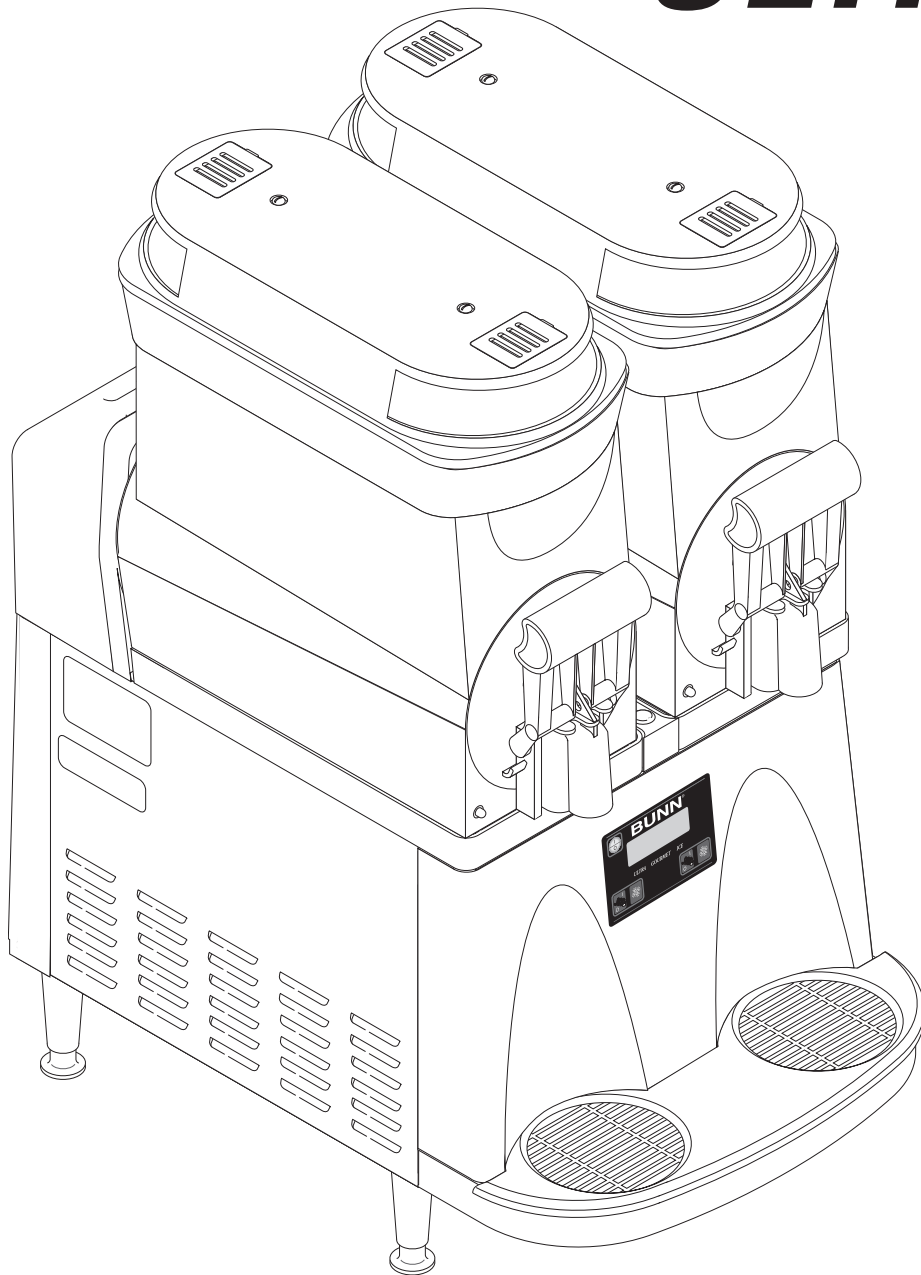
CARGA

Tipo R404A Cantidad 6 onzas (170g) Presiones de diseño:
 Alta 330 psi (23 bar) (2,75 MPa) Baja 60 psi (4 bar) (0,41 MPa)

DISEÑADO PARA SER UTILIZADO A UNA TEMPERATURA AMBIENTE DE 27 °C (80 °F)

BUNN®

ULTRA-2



ILLUSTRATED PARTS CATALOG

Designs, materials, weights, specifications, and dimensions for equipment or replacement parts are subject to change without notice.

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

PHONE: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644



BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") warrants equipment manufactured by it as follows:

- 1) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers thermal servers and Thermofresh servers (mechanical and digital)- 1 year parts and 1 year labor.
- 2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labor plus added warranties as specified below:
 - a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labor for 3 years.
 - b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labor.
 - c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labor for 4 years or 40,000 pounds of coffee, whichever comes first.

These warranty periods run from the date of installation BUNN warrants that the equipment manufactured by it will be commercially free of defects in material and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within the applicable warranty period. This warranty does not apply to any equipment, component or part that was not manufactured by BUNN or that, in BUNN's judgment, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, non periodic cleaning and descaling, equipment failures related to poor water quality, damage or casualty. In addition, the warranty does not apply to replacement of items subject to normal use including but not limited to user replaceable parts such as seals and gaskets. This warranty is conditioned on the Buyer 1) giving BUNN prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (217) 529-6601 or by writing to Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) if requested by BUNN, shipping the defective equipment prepaid to an authorized BUNN service location; and 3) receiving prior authorization from BUNN that the defective equipment is under warranty.

THE FOREGOING WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF EITHER MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. The agents, dealers or employees of BUNN are not authorized to make modifications to this warranty or to make additional warranties that are binding on BUNN. Accordingly, statements by such individuals, whether oral or written, do not constitute warranties and should not be relied upon.

If BUNN determines in its sole discretion that the equipment does not conform to the warranty, BUNN, at its exclusive option while the equipment is under warranty, shall either 1) provide at no charge replacement parts and/or labor (during the applicable parts and labor warranty periods specified above) to repair the defective components, provided that this repair is done by a BUNN Authorized Service Representative; or 2) shall replace the equipment or refund the purchase price for the equipment.

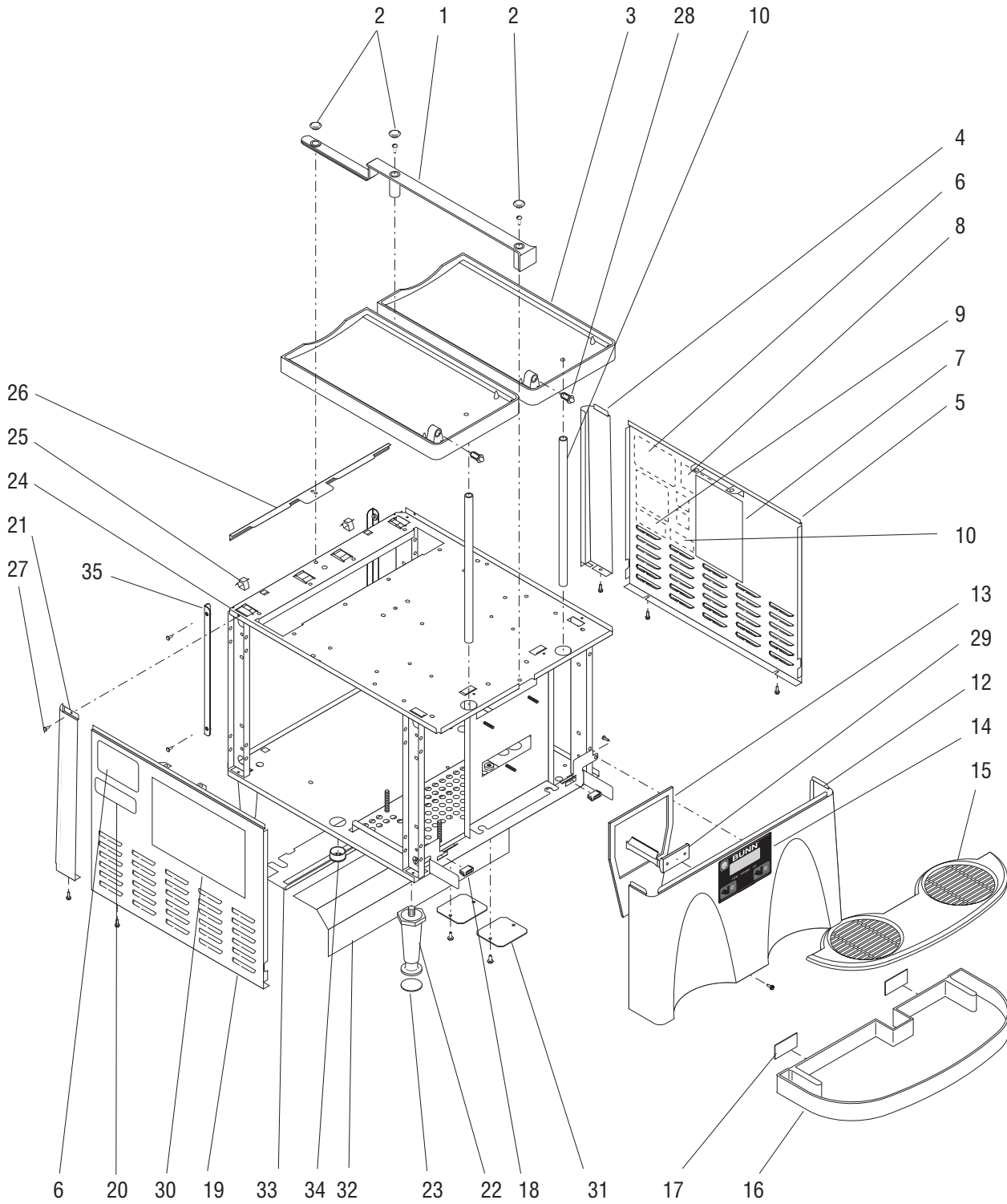
THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.

In no event shall BUNN be liable for any other damage or loss, including, but not limited to, lost profits, lost sales, loss of use of equipment, claims of Buyer's customers, cost of capital, cost of down time, cost of substitute equipment, facilities or services, or any other special, incidental or consequential damages.

392, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espresso, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifacta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra are either trademarks or registered trademarks of Bunn-O-Matic Corporation.

TABLE OF CONTENTS

Auger Drive and Cooling Drum.....	16
Compressor and Mounting.....	22, 24
Condenser and Fan Mounting.....	20
Electrical and Operating Controls	36
Frame, Panels and Drip Tray.....	4
Hopper, Cover and Faucet.....	8
Internal Liquid Autofill Kit (Optional)	34
Numerical Index	40
PAF Platform Assembly.....	10
Solenoid and Coolant Piping	26, 28, 30, 32
Liquid Autofill (LAF CF) Kit.....	14

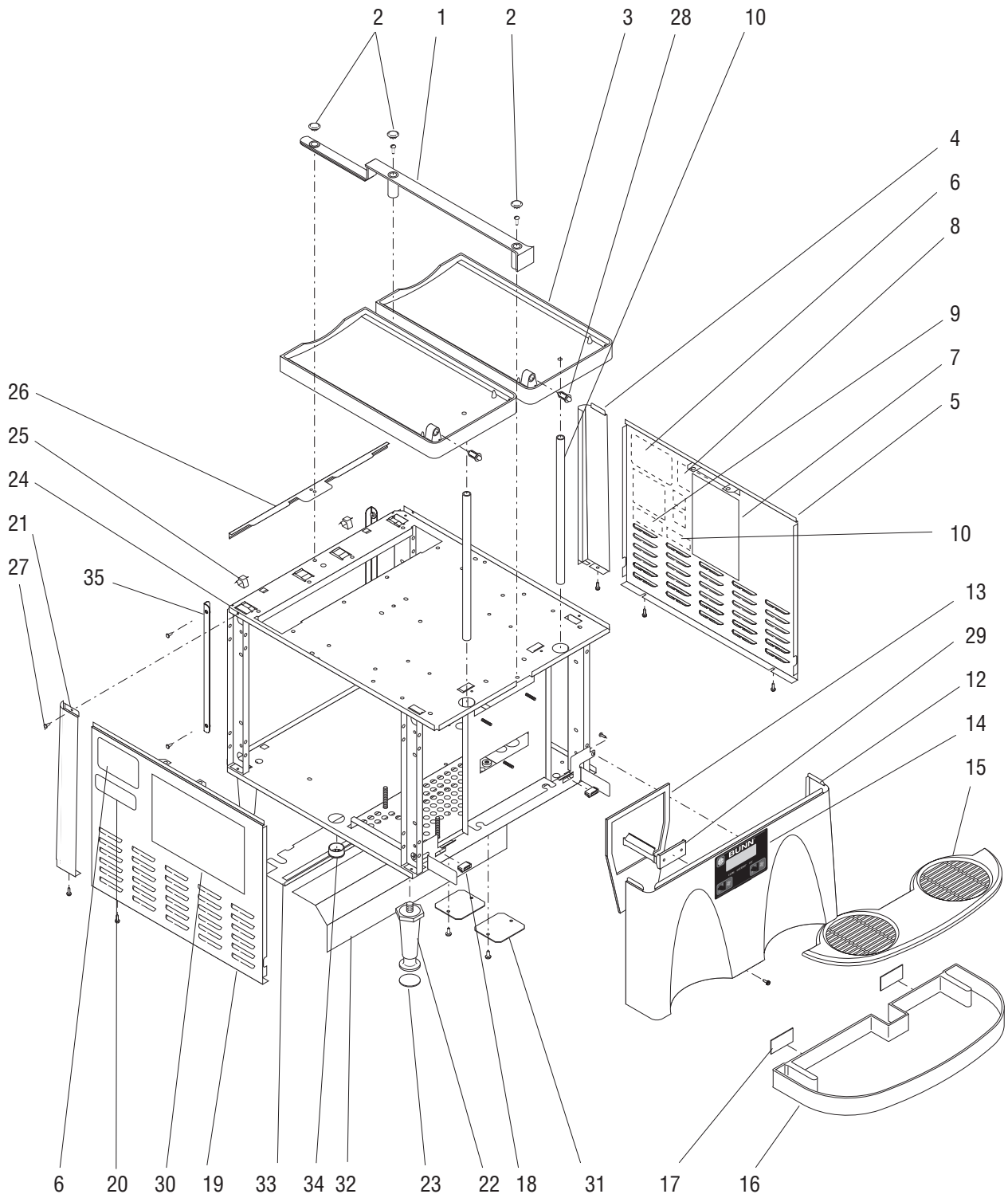


FRAME, PANELS AND DRIP TRAYS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	27136.0002	1	Trim, Hopper/Drip Tray - WHI
	27136.0003	1	Trim, Hopper/Drip Tray - BLK
	02329.0000	2	Screw, Round Head - Locking #8-32 x .312"
2	27394.0000	3	Plug, Plastic - WHI
	27394.0001	3	Plug, Nylon - BLK
3	32111.0000	1	Drip Tray, Left Hopper - WHI
	32111.0001	1	Drip Tray, Left Hopper - BLK
	32111.0002	1	Drip Tray, Right Hopper - WHI
	32111.0003	1	Drip Tray, Right Hopper - BLK
	01311.0001	8	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
4	27058.0000	1	Corner, Right Rear - SST (without Filter Stop)
	27058.0002	1	Corner, Right Rear - BLK (without Filter Stop)
	27058.0010	1	Corner, Right Rear - SST (with Filter Stop)
	27058.0014	1	Corner, Right Rear - BLK (with Filter Stop)
	32580.0000	1	Screw, Hex Head #6-32 x .25"
5	32101.1000	1	Panel W/Decals, Right Side - SST (Includes items 6,7,8,9 & 10) (ULTRA-2)
	36182.1000	1	Panel W/Decals, Right Side - SST (Includes items 6,8,9 & 10) (ULTRA-2A)
	32101.1002	1	Panel W/Decals, Right Side - BLK (Includes items 6,7,8,9 & 10) (ULTRA-2)
	36182.1002	1	Panel W/Decals, Right Side - BLK (Includes items 6,8,9 & 10) (ULTRA-2A)
	32580.0000	2	Screw, Hex Head #6-32 x .25"
6	27442.0000	2	Decal, Warning - Moving Parts
7	32082.0002	1	Schematic, Electrical 120V (ULTRA-2)
	32082.0004*	1	Schematic, Electrical 100V (ULTRA-2B)
8	00986.0002	1	Decal, Warning - Electrical
9	29947.0000	1	Decal, Caution - Two Power Cords
10	29979.0000	1	Decal, Room Temperature
11	-----	2	Tube, Drain .375" I.D. x .50" O.D. x 10.50" (Order item 37)
12	32116.1000	1	Panel, Front - SST (Includes items 13,14 & 29)
	32116.1001	1	Panel, Front - BLK (Includes items 13,14 & 29)
	32580.0000	1	Screw, Hex Head #6 x .25"
	02308.0000	2	Screw, Pan Head Serrated #8-32 x .375"
13	29967.0002	1	Gasket, Electronic Box
14	32126.0004	1	Membrane Switch - BLK
15	32068.0000	1	Cover, Lower Drip Tray - WHI
	32068.0001	1	Cover, Lower Drip Tray - BLK
16	28086.0000	1	Drip Tray, Lower - WHI (Includes item 17)
	28086.0001	1	Drip Tray, Lower - BLK (Includes item 17)
17	21437.1000	2	Strike Assy, Self Adhesive
18	21436.0000	2	Catch, Magnetic

(Continued)

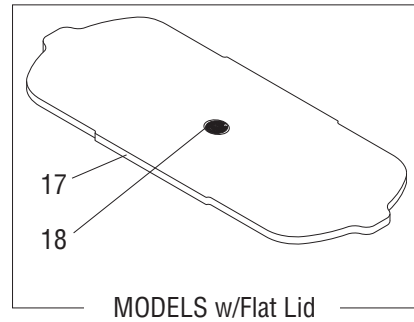
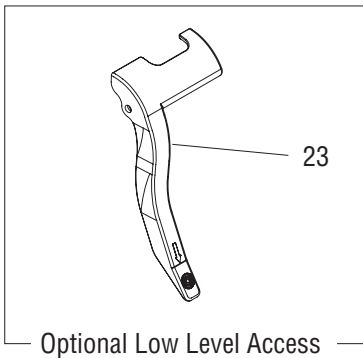
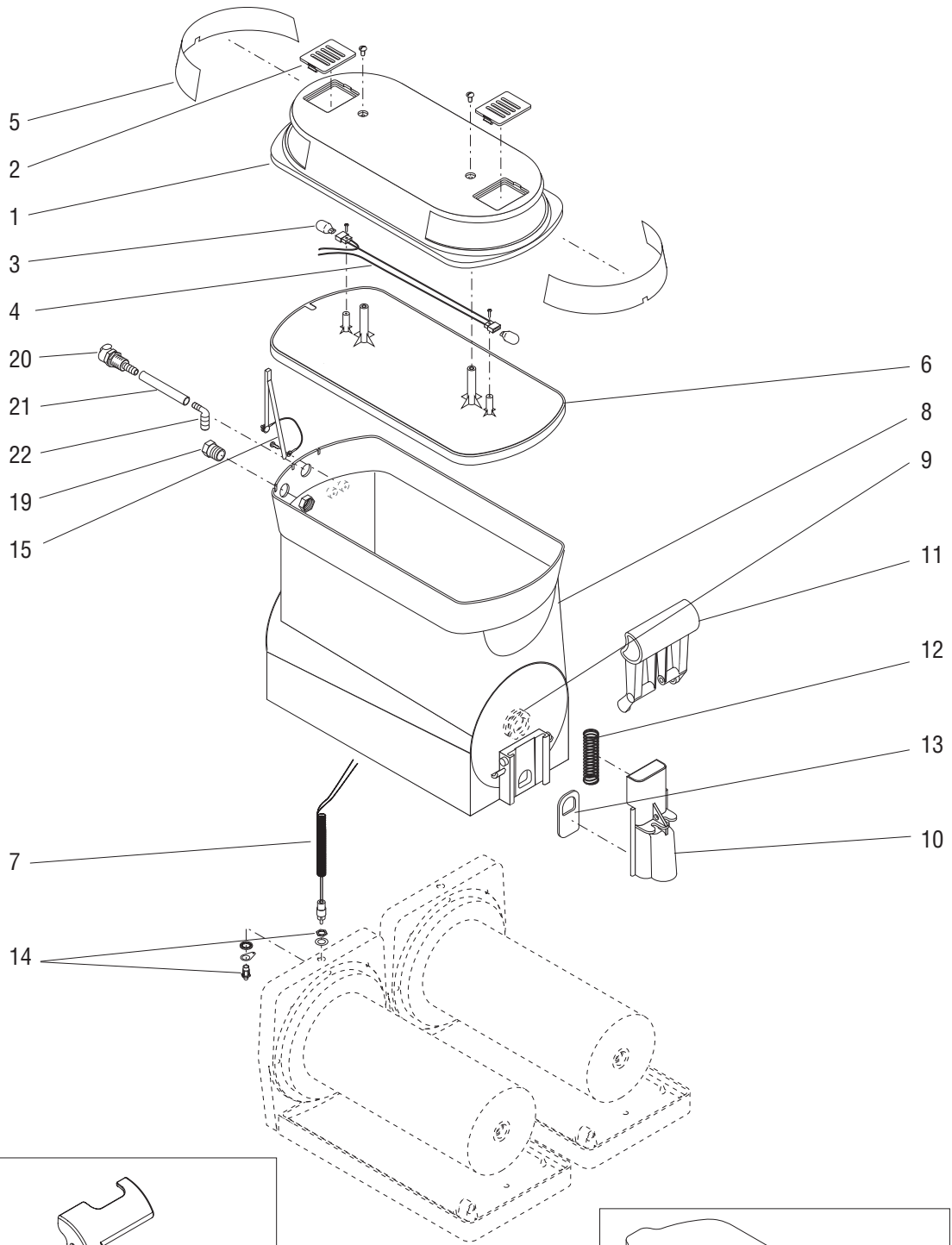
(Continued)



FRAME, PANELS AND DRIP TRAYS

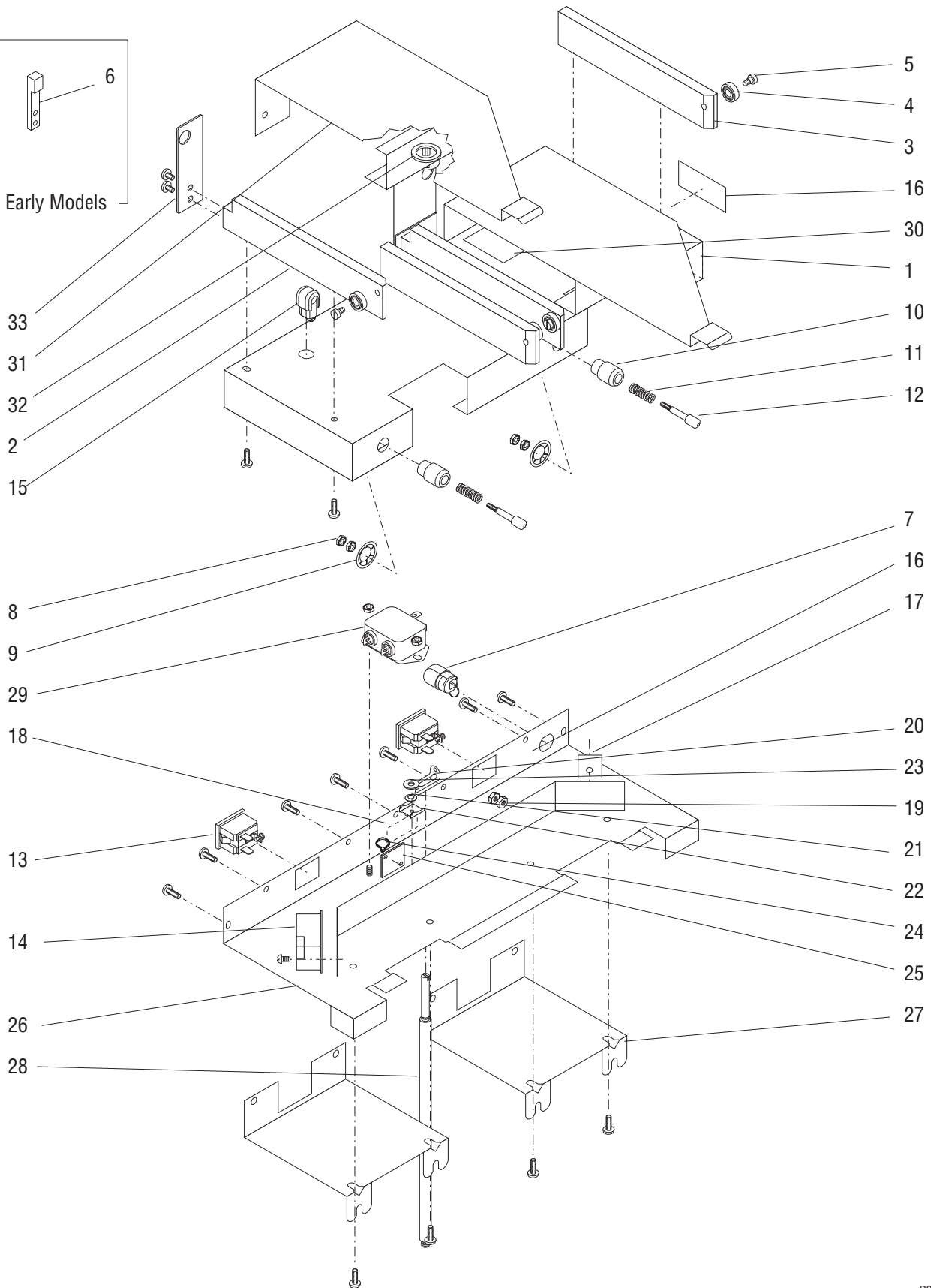
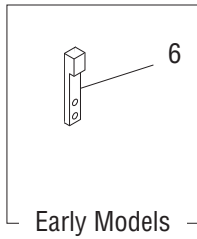
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
19	32101.1004	1	Panel W/Decals, Left Side - SST (Includes items 6,20 & 30) (ULTRA-2)
	36182.1001	1	Panel W/Decals, Left Side - SST (Includes items 6,20 & 30) (ULTRA-2A)
	32101.1006	1	Panel W/Decals, Left Side - BLK (Includes items 6,20 & 30) (ULTRA-2)
	36182.1003	1	Panel W/Decals, Left Side - BLK (Includes items 6,20 & 30) (ULTRA-2A)
	32580.0000	2	Screw, Hex Head #6-32 x .25"
20	32162.0000	1	Decal, Coolant Charge (ULTRA-2)
	29373.0000	1	Decal, Coolant Charge (ULTRA-2A)
21	27058.0001	1	Corner, Left Rear - SST (without Filter Stop)
	27058.0003	1	Corner, Left Rear - BLK (without Filter Stop)
	27058.0011	1	Corner, Left Rear - SST (with Filter Stop)
	27058.0015	1	Corner, Left Rear - BLK (with Filter Stop)
	32580.0000	1	Screw, Hex Head #6 x .25"
22	26528.0000	4	Leg, Black Plastic - 4" Adj. (See item 36)
	03354.0000	4	Leg, Black Plastic - 2.5" Adj. (See item 36)
23	03996.0000	4	Pad, Rubber - 4" Adj. Legs (See item 36)
	03993.0000	4	Pad, Rubber - 2.5" Adj. Legs (See item 36)
24	32124.0000	1	Frame, Base (Models with AMERICOLD compressors)
	32793.0000	1	Frame, Base (Models with EMBRACO compressors)
	37906.0002	1	Frame, Base (Models with EMBRACO compressors - Internal Autofill Ready)
25	00927.0000	4	Clip, Spring
26	27131.0000	1	Trim, Frame - Rear - SST
	27131.0001	1	Trim, Frame - Rear - BLK
27	28098.0000	2	Fastener, Snap-in
28	29702.1000	2	Plunger Assy, Hopper Lock
29	29976.0000	1	Mount, Cable
30	29959.0001	1	Decal, Cleaning Instructions 120V (ULTRA-2)
	29959.0002	1	Decal, Cleaning Instructions 230V (ULTRA-2A)
	29959.8002	1	Decal, Cleaning Instructions Spanish 120V (ULTRA-2)
31	37883.0000	2	Cover, Hole (Internal Autofill Ready)
	01382.0000	4	Screw, Truss Head #6-32 x .38"
32	36187.0000	1	Vinyl Deflector 230V (ULTRA-2A)
33	36188.0000	1	Bracket 230V (ULTRA-2A)
34	20622.0005	1	Bushing
35	43136.0000	2	Bracket, Filter Stop SST
	43136.0001	2	Bracket, Filter Stop BLK
	02335.0001	4	Screw, Hex #8 x .38"
36	13255.0003	-	Leg Kit, 4" Adj. Legs (Includes 4 Legs and Pads)
	13255.0006	-	Leg Kit, 2.5" Adj. Legs (Includes 4 Legs and Pads)
37	12421.1001	-	Tube, Clear Vinyl (12" Long)
	12421.1002	-	Tube, Clear Vinyl (60" Long)
	12421.1003	-	Tube, Clear Vinyl (120" Long)

Not Illustrated



HOPPER, COVER AND FAUCET

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
-	32069.1000	2	Cover Assembly, Hopper - WHI (Includes items 1 thru 7)	
	32069.1001	2	Cover Assembly, Hopper - BLK (Includes items 1 thru 7)	
1	32196.0000	2	Cover, Hopper - WHI	
	32196.0001	2	Cover, Hopper - BLK	
	01315.0000	4	Screw, Truss Head #8-32 x .38"	
2	32105.0000	4	Insert, Hopper Lid Vent - WHI	
	32105.0001	4	Insert, Hopper Lid Vent - BLK	
3	27446.0000	4	Lamp, T-5 Wedge Base	
4	27445.1000	2	Lamp Holder/Socket Assy (Includes two of item 16)	
	32096.0001	4	Screw, Pan Head #2-56 x .50"	
5	32266.0000	4	Insert, Hopper Display	
6	32195.0000	2	Liner Assy, Hopper Cover	
7	32267.1000	2	Cord Assy, Lamp (Includes two of item 16)	
8	32190.1000	2	Hopper Assy. (Includes item 9)	
	32190.1001	2	Hopper Assy. (For Models with PAF) (Includes item 9)	
	32190.1003	2	Hopper Assy. (For Models Internal Autofill Ready or AFPO) (Includes item 9)	
	32190.1005	2	Hopper Assy. (For Models LAF CF) (Includes item 9)	
9	32189.0000	2	Bushing, Auger Nose	
10	32191.0000	2	Faucet - WHI	
11	32265.0001	2	Handle, Faucet - BLK	
12	32193.0000	2	Spring, Faucet	
13	32268.1000	1	Seal Kit (Includes 2 seals)	
	32268.1001	1	Seal Kit (Includes 1 seal)	
14	27643.1000	2	Connector Assy (Includes Nut, Washer, Leads & Plug)	
	39967.0000	2	Washer, SST	
	01532.0001	2	Lockwasher, Internal-tooth .375"	
15	32916.0002	2	Tether/Probe Kit (For Models with PAF)	
	39257.0000	2	Tether/Probe Kit (For Models Autofill Ready)	
	01393.0000	2	Screw, Truss Head #6 x .25"	
16	03851.0000	4	Wire Nut (Not Illustrated)	
17	29481.0000	1	Cover, Flat (Includes item 18)	
18	00778.0000	1	Decal, BUNN	
19	28776.0001	4	Plug (Two less used on Liquid Autofill with No Water lines)	Internal Autofill Ready Models
	24566.0000	4	Nut	
20	28756.1000	4	Fitting, Quick Disconnect	
21	28755.0003*	4	Tube, Norprene .25" ID x 1.25"	
22	28770.0000	4	Elbow .25" Barb x .50" Barb	
23	44614.1000	2	Handle (Optional Low Level Access)	

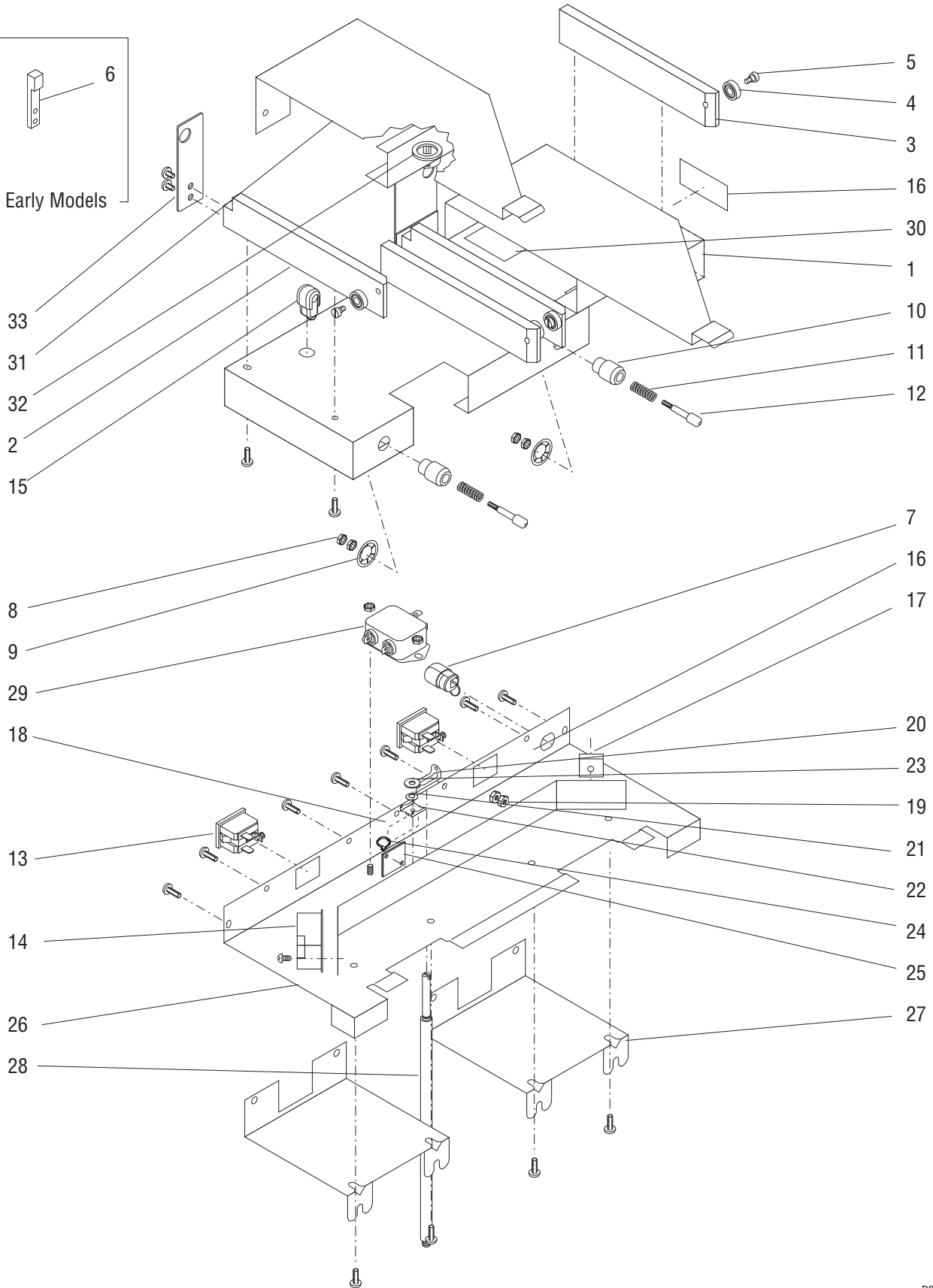
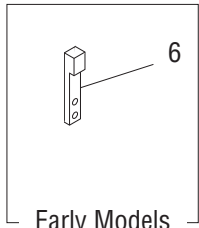


PAF PLATFORM ASSEMBLY

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
-	29941.1000	1	Platform Assy. 120V SST (Includes items 1 thru 28 and 30 thru 34)
-	29941.1001	1	Platform Assy. 120V BLK (Includes items 1 thru 28 and 30 thru 34)
-	29941.1002	1	Platform Assy. 230V SST (Includes items 1 thru 34)
-	29941.1003	1	Platform Assy. 230V BLK (Includes items 1 thru 34)
1	29940.1000	1	Housing w/Decals SST (Includes item 16)
	29940.1002	1	Housing w/Decals BLK (Includes items 16 and 30)
2	29591.0001	2	Guide Rail RH
	01330.0000	4	Screw #10-32 x .38"
3	29591.0002	2	Guide Rail LH
	01330.0000	4	Screw #10-32 x .38"
4	29724.0000	4	Roller
5	24457.0001	4	Shoulder Bolt
	01522.0001	4	Washer
6	32632.0000	2	Latch (Early Models)
	01311.0001	4	Screw, Truss Head Locking #8-32 x .25"
7	01666.0002	1	Bushing, Relief (120V)
	05746.0000	1	Bushing, Relief (230V)
8	00906.0000	4	Nut
9	29742.0000	2	Retainer
10	29726.0000	2	Housing, Spring Contact
11	27788.0000	2	Spring
12	27748.0000	2	Pin
13	03628.0000	2	Receptacle 120V
	32197.0000	2	Receptacle 230V
14	32104.0000	1	Relay, Lighting
	01382.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .38"
15	00707.0000	1	Bushing, Relief
16	29947.0000	1	Decal, Dual Power Cord
17	22126.0000	1	Rectifier
	00908.0000	1	Nut #8-32
18	29844.0000*	1	Decal, Receptacle - PAF Only
	29844.0001	1	Decal, Receptacle - PAFA Only
19	00908.0000	2	Nut, Grounding Stud
20	33524.0000	1	Latch, Support Rod
21	33527.0000	1	Washer
22	33525.0000	1	Guide
23	01521.0000	1	Washer

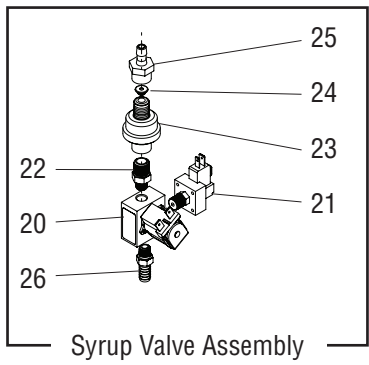
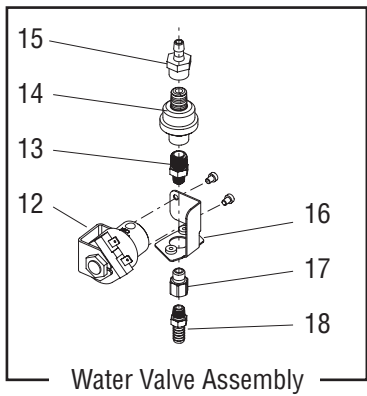
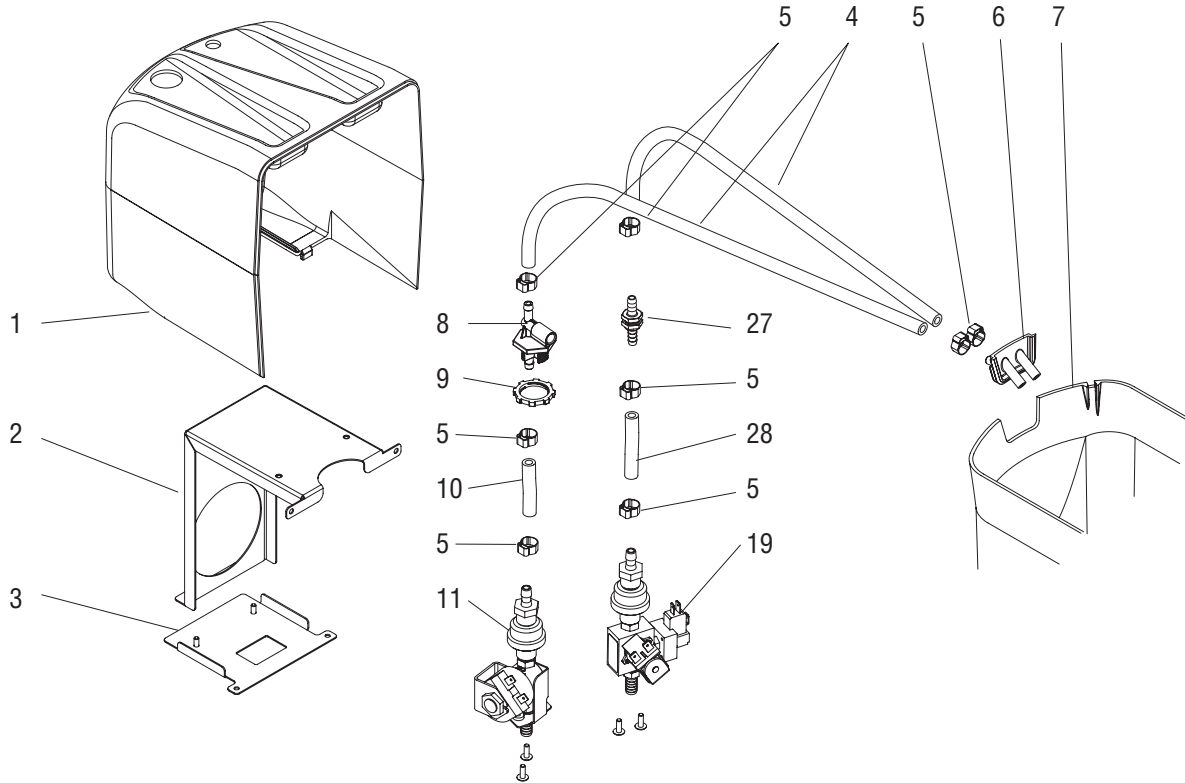
(Continued)

(Continued)



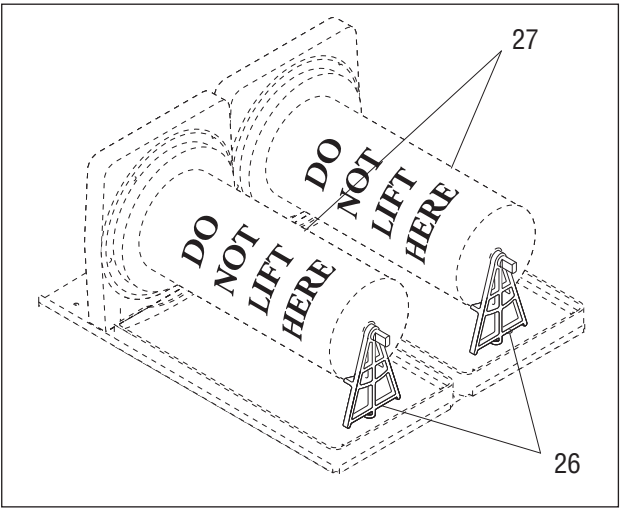
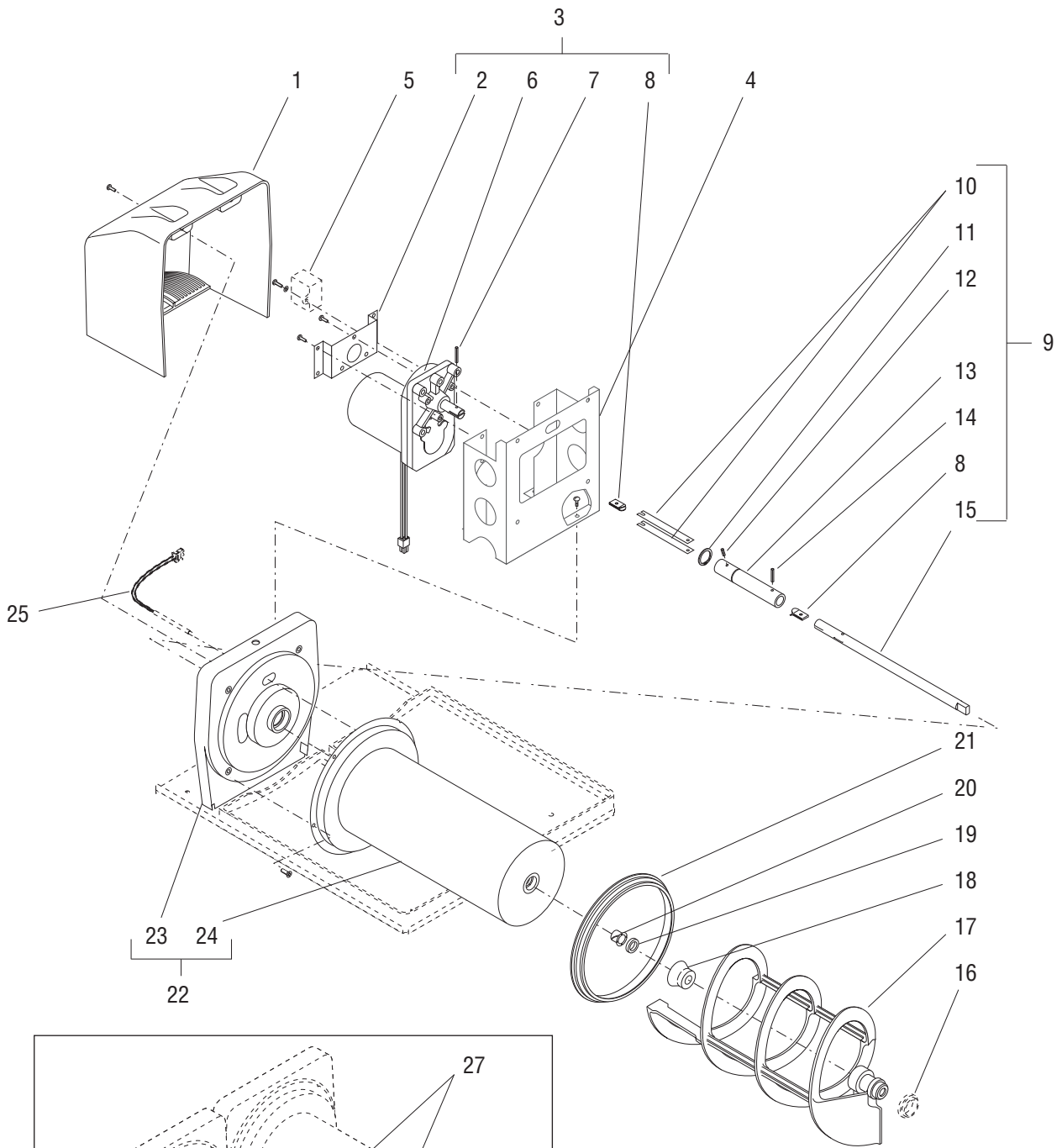
PAF PLATFORM ASSEMBLY

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
24	00617.0000	1	Cable Tie	
25	22749.0000	1	Mounting Pad, Cable Tie	
26	29943.1000	1	Cover, Bottom SST (120V)(Includes item 18)	
	29943.1001	1	Cover, Bottom BLK (120V)(Includes item 18)	
	29943.0002	1	Cover, Bottom SST (230V)	
	29943.0003	1	Cover, Bottom BLK (230V)	
	01315.0000	7	Screw, SST, Truss Head #8-32 x .38"	
	02322.0002	7	Screw, BLK, Truss Head #8-32 x .38"	
27	29942.0000*	2	Bracket SST	
	29942.0001	2	Bracket BLK	
	01317.0000	4	Screw, Truss Head #8-32 x .50"	
28	29936.0000	1	Rod, Support	
29	29446.0001	1	EMI Filter (230V)	
	00908.0000	2	Nut #8-32	
30	00986.0002	1	Decal, Electrical Warning	
31	34573.0000*	2	Latch Bracket	} Late Models
32	01663.0000	2	Bushing, Snap	
33	34575.0000*	2	Plate, Guide	
	01311.0001	4	Screw, Truss Head Locking #8-32 x .25"	
34	20630.0007	1	Power Cord (120V)	} Not Illustrated
	28111.0005	1	Power Cord (230V)	
	32212.0001	1	Power Cord (230V EURO)	
35	29948.0000	1	Harness, Main (120V)	
	29948.0001	1	Harness, Main (230V)	
36	32267.1000	1	Lamp Cord (Includes item 34)	
37	29763.0000	2	Resister, Probe Detector	
38	03851.0000	2	Wire Nut	



LIQUID AUTOFILL (LAF CF) KIT

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	-----	2	Cover, Auger Motor (See AUGER DRIVE & COOLING DRUM)
2	43145.0000	2	Bracket, Support
	00970.0000	8	Nut, Keps #8-32
3	43131.0000	2	Bracket, Cover Mounting
	02308.0000	4	Screw, Pan Head Serrated #8-32 x .375"
4	38129.0017*	4	Hose, Braided .25" ID x 11.0" (Order item 30)
5	21275.0006	16	Clamp
6	43823.0000	2	Fitting
7	-----	2	Hopper (See HOPPER, COVER AND FAUCET)
8	43115.0000	2	Valve, Needle
9	45042.0000	2	Locknut
10	38129.0023*	2	Hose, Braided .25" ID x 1.75" (Order item 29)
11	43130.1001	2	Valve Assy, Water (Includes items 12 - 18)
	01317.0000	4	Screw, Truss Head #8-32 x .50"
12	01085.0008	2	Valve, Solenoid
	44945.0000	4	Screw
13	46341.0000	2	Fitting
14	42193.0000	2	CF Valve
15	43124.0000	2	Fitting
16	43907.0000	2	Bracket
17	00430.0001	2	Adapter
18	43122.0002	2	Fitting
19	43130.1002	2	Valve Assy, Syrup (Includes items 20 - 26)
	01317.0000	4	Screw, Truss Head #8-32 x .50"
20	43128.0000	2	Valve, Solenoid
21	44011.0000	2	Switch, Pressure
22	46341.0000	2	Fitting
23	42193.0000	2	CF Valve
24	43941.1000	2	Orifice, .0465 BLK
	43941.1001	2	Orifice, .0350 WHT
25	43124.0000	2	Fiting
26	43122.0002	2	Fitting
27	43121.0000	2	Fitting, Bulkhead
28	38129.0005*	2	Hose, Braided .25" ID x 2.25" (Order item 29)
29	38129.1000	-	Hose, Braided .25" ID x 12.0" (Cut to required length)

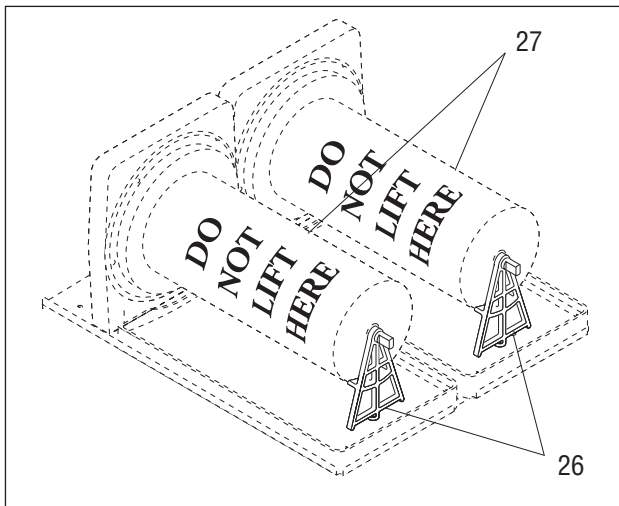
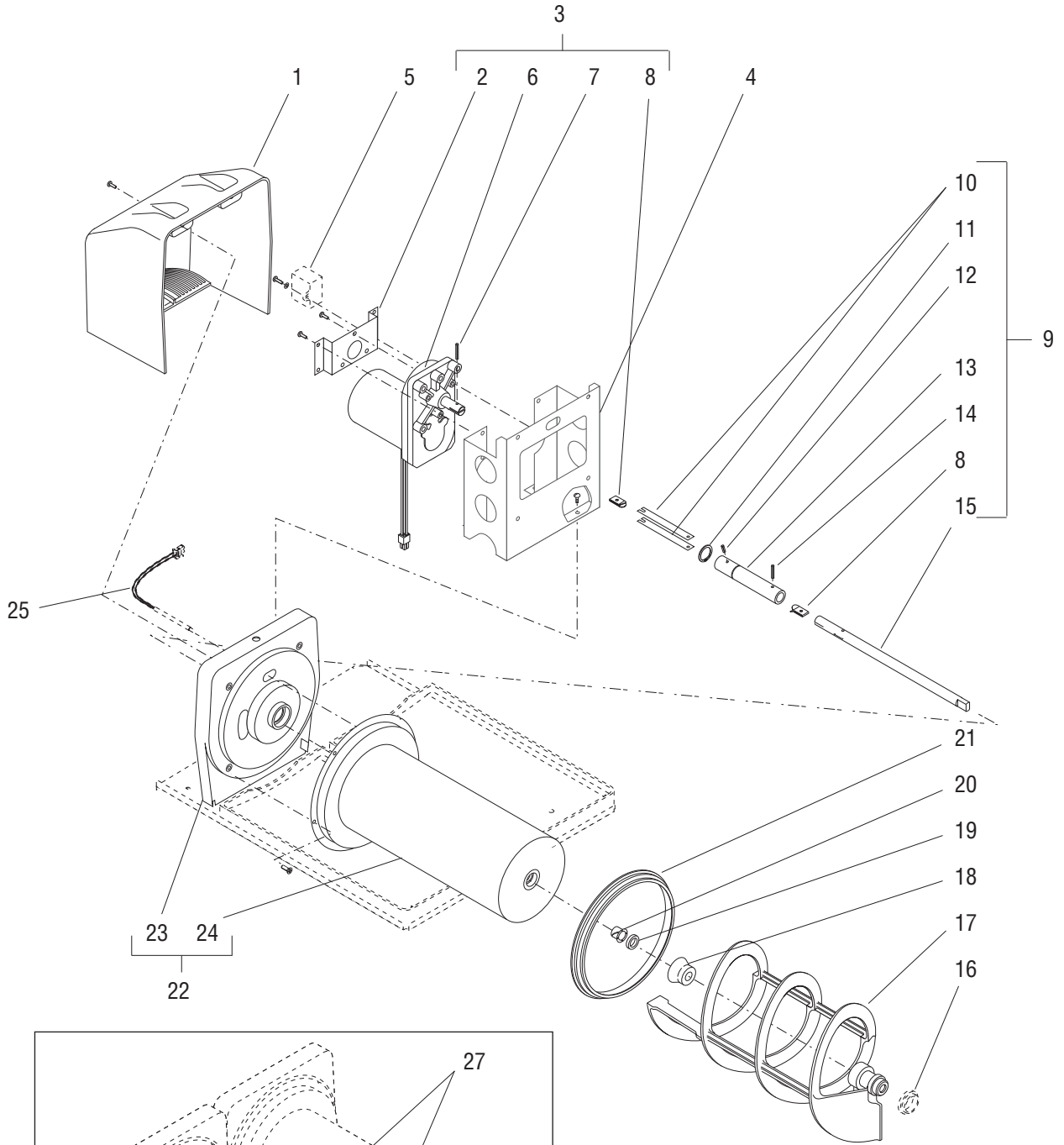


AUGER DRIVE AND COOLING DRUM

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	27231.0000	2	Cover, Auger Motor - WHI
	27231.0001	2	Cover, Auger Motor - BLK
	43118.0000	2	Cover, Auger Motor - WHI
	43118.0001	2	Cover, Auger Motor - BLK
	01317.0000	4	Screw, Truss Head #8-32 x .50"
2	27232.0000	2	Bracket, Auger Motor Mounting
	02308.0000	6	Screw, Pan Head Serrated #8-32 x .375"
3	28093.1000	2	Motor Assy, Auger (Includes items 2, 6, 7 & 8) (120V)
	28093.1002	2	Motor Assy, Auger BLK (Includes items 2, 6, 7 & 8) (120V)
	28093.1003	2	Motor Assy, Auger (Includes items 2, 6, 7 & 8) (230V)
	28093.1004	2	Motor Assy, Auger BLK (Includes items 2, 6, 7 & 8) (230V)
	01326.0002	6	Screw, Pan Head #10-32 x .375"
4	32108.0002	2	Bracket, Auger Motor/Cooling Drum Mounting
	01311.0001	8	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
5	-----	2	Capacitor, Motor (See ELECTRICAL AND OPERATING CONTROLS)
	01317.0000	2	Screw, Truss Head #8-32 x .50"
	01501.0000	2	Washer #8
	01511.0000	2	Lockwasher, Ext.-tooth #8
6	27179.0002	1	Motor Assembly, Auger (Includes Leads and Terminals) (120V)
	27179.0005	1	Motor Assembly, Auger (Includes Leads and Terminals) (230V)
7	34836.0000	1	Pin, Drive .125" O.D. x .94"
8	27440.0001	2	Bearing, Torsion Spring
9	28081.0001	2	Shaft Assy, Auger Drive (Includes items 8, 10 thru 15) (Also use item 28)
10	27223.0000	2	Spring, Torsion
11	27228.0000	1	Snap Ring
12	11556.0001	1	Pin, Split .125" O.D. x .437"
13	27224.0000	1	Retainer, Torsion Spring
14	34836.0001	1	Pin, Split .125" O.D. x .75"
15	32449.0000	1	Shaft, Auger
16	-----	2	Bushing, Auger - Front (See HOPPER, COVER AND FAUCET)
17	32106.1000	2	Auger
18	26780.0000	2	Seal, Auger Shaft
19	37593.0000	2	Seal, Cooling Drum
20	26781.0000	2	Bushing, Auger Shaft
21	32079.0000	2	Seal, Cooling Drum/Hopper

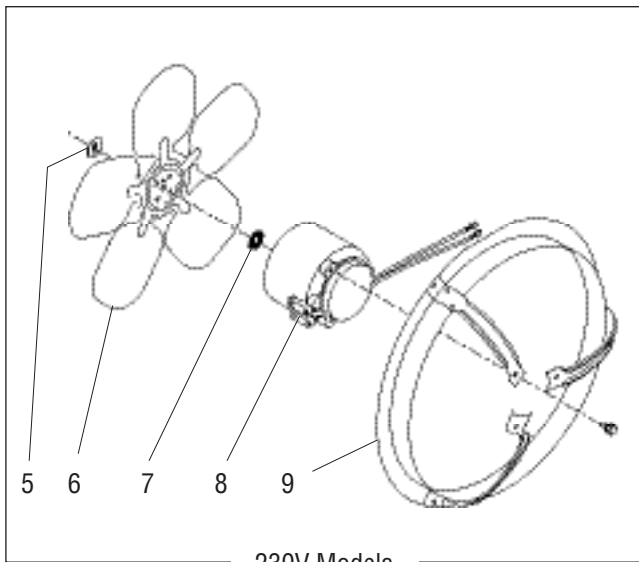
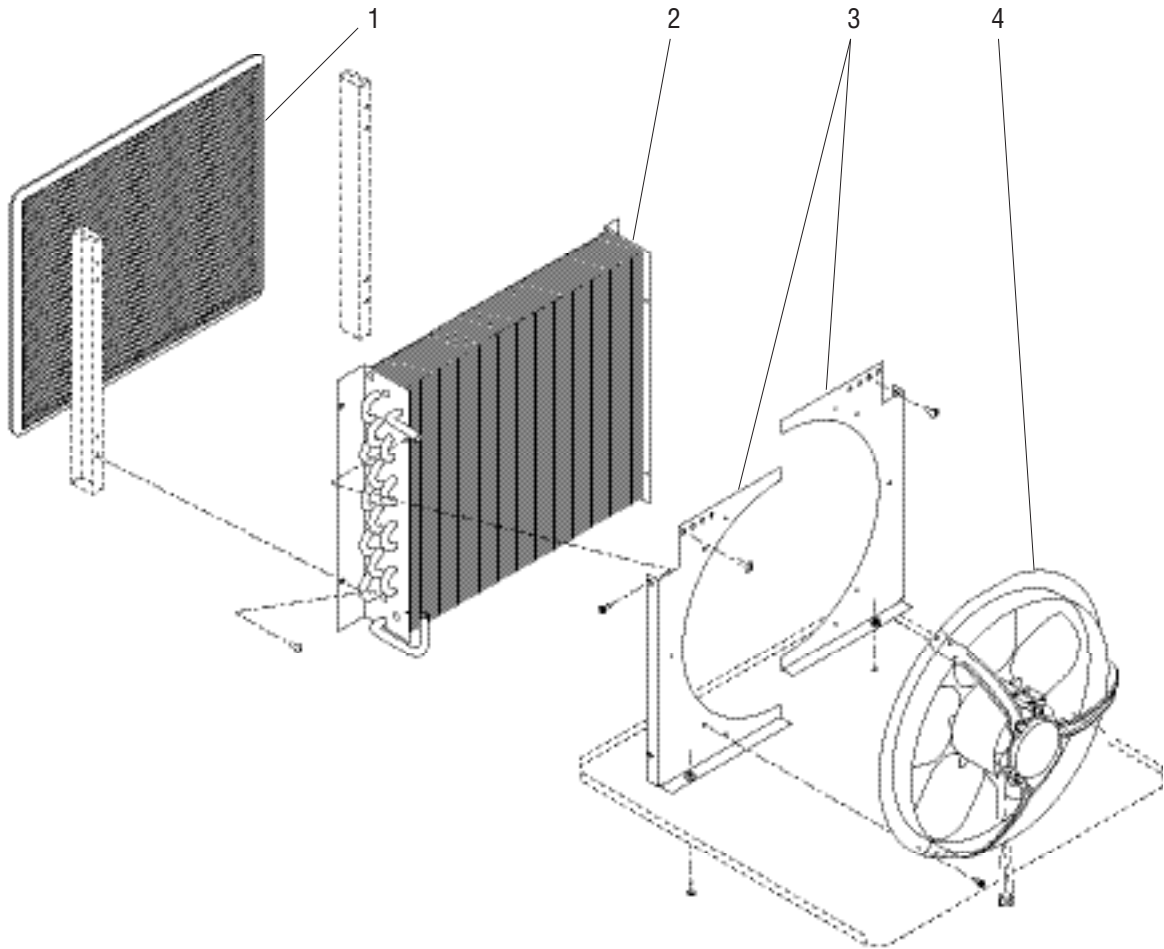
(Continued)

(Continued)

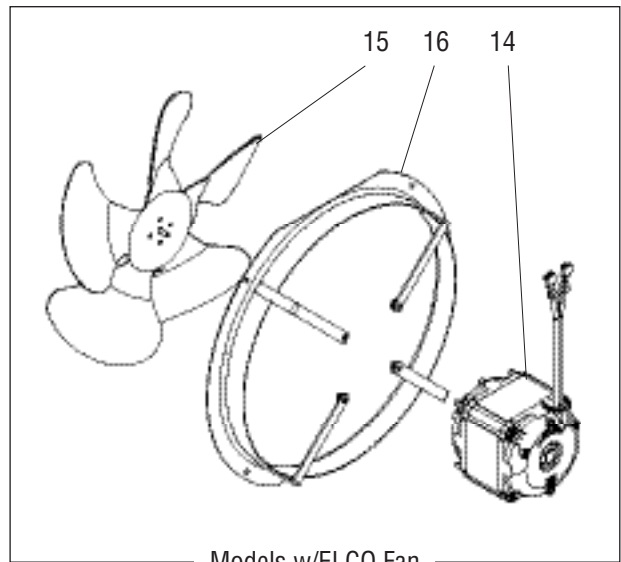


AUGER DRIVE AND COOLING DRUM

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
22	32092.0002	2	Drum Assy, Cooling - WHI (Incl. items 23 & 24)
	32092.1003	2	Drum Assy, Cooling - BLK (Incl. items 23 & 24)
	32092.0004	2	Drum Assy, Cooling - WHI (Incl. items 23 & 24)(Salt Air Resistant)
	32092.0005	2	Drum Assy, Cooling - BLK (Incl. items 23 & 24)(Salt Air Resistant)
	01377.0000	8	Screw, Flat Head #8-32 x .75"
23	42175.0002	1	Mount Assembly, Cooling Drum - WHI
	42175.0003	1	Mount Assembly, Cooling Drum - BLK
24	-----	1	Drum, Cooling (Not Available. Order item 22)
25	-----	-	Temperature Sensor Assy (See ELECTRICAL AND OPERATING CONTROLS)
26	28027.0000	2	Support, Cooling Drum (For Shipping and Cooling Drum Adjustment)
27	28236.0000	2	Label, DO NOT LIFT HERE (For Shipping Only)
28	M2548.1001	-	Lubricant, Krytox .50 oz (Not illustrated)



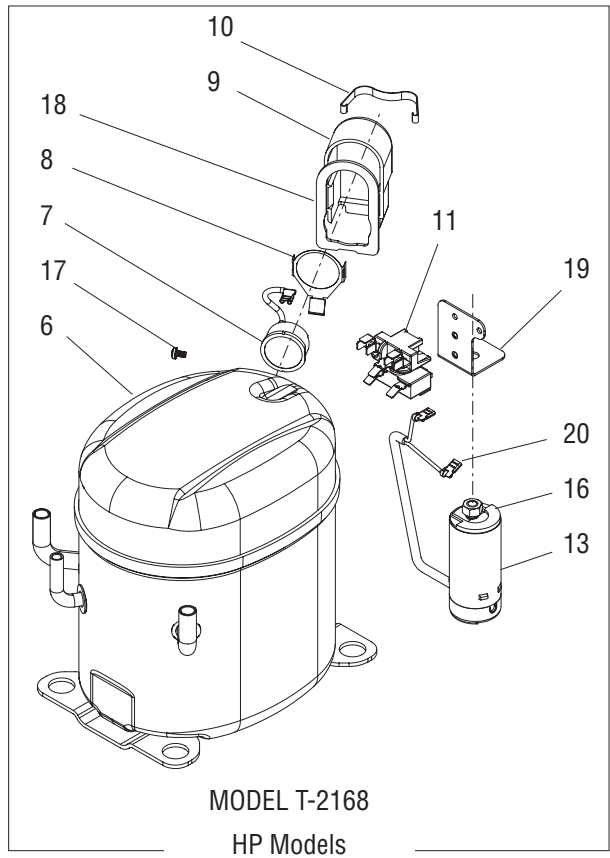
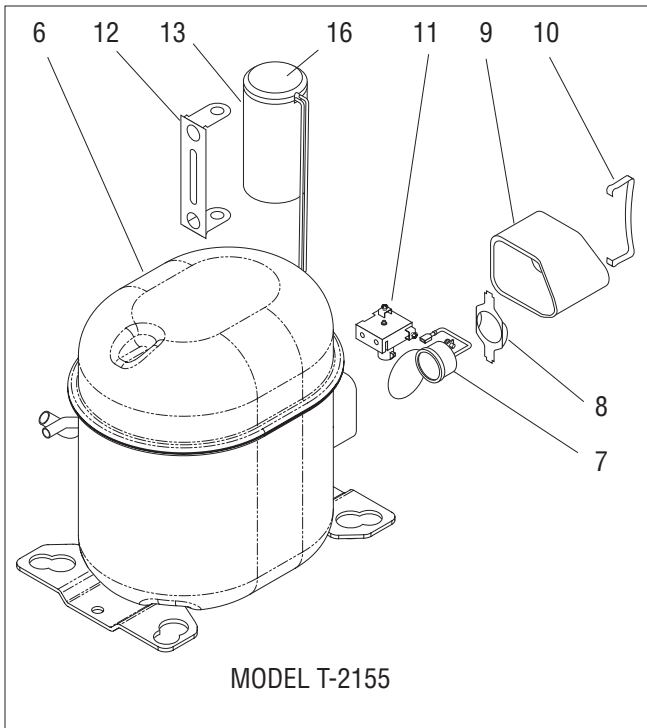
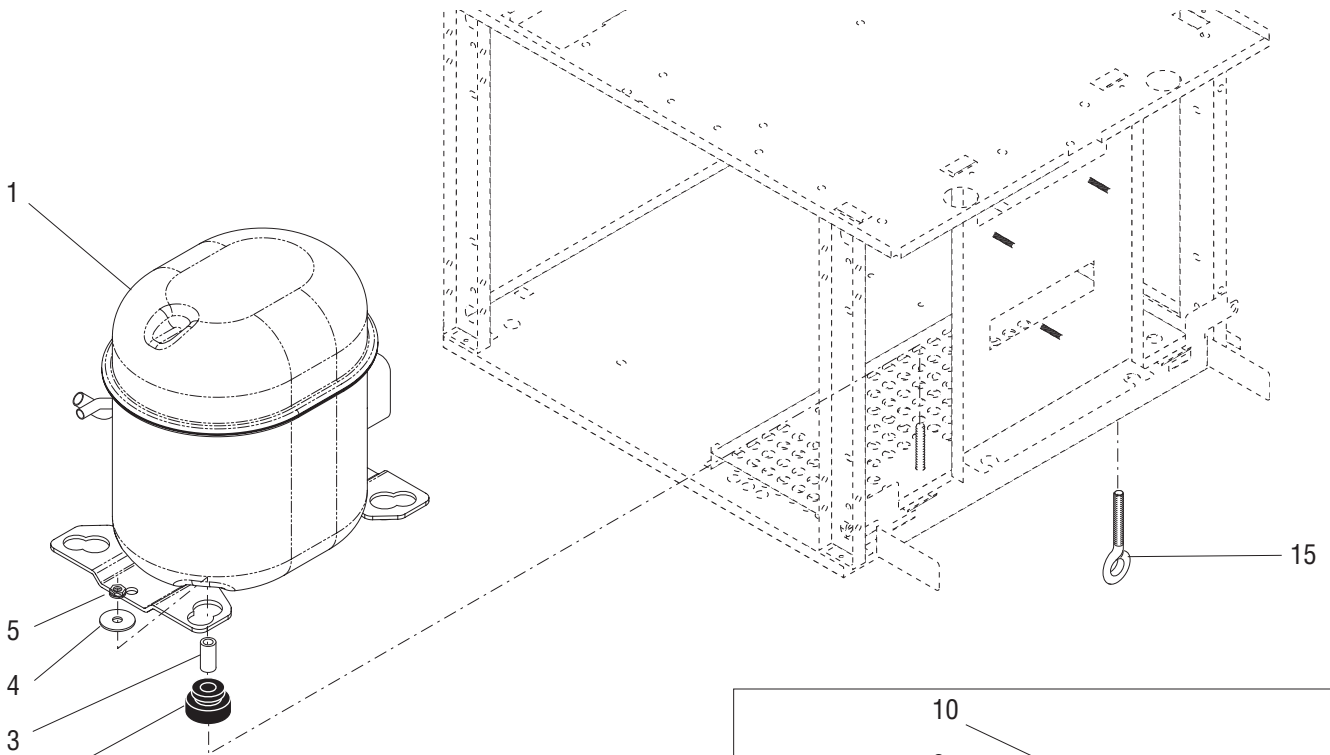
230V Models



Models w/ELCO Fan

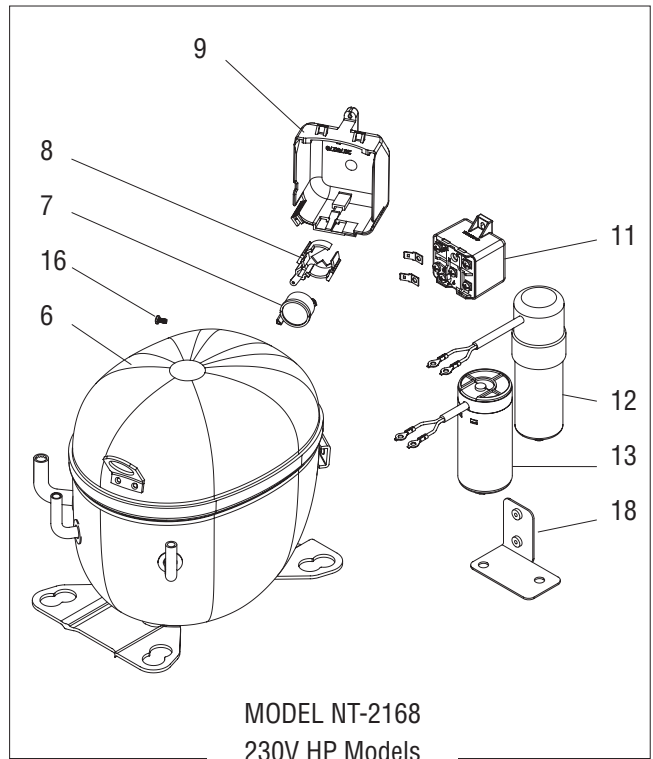
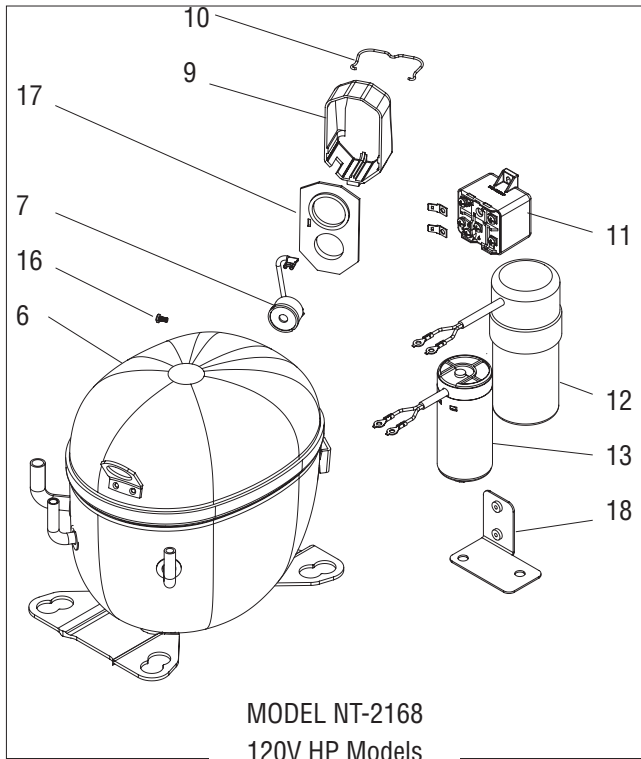
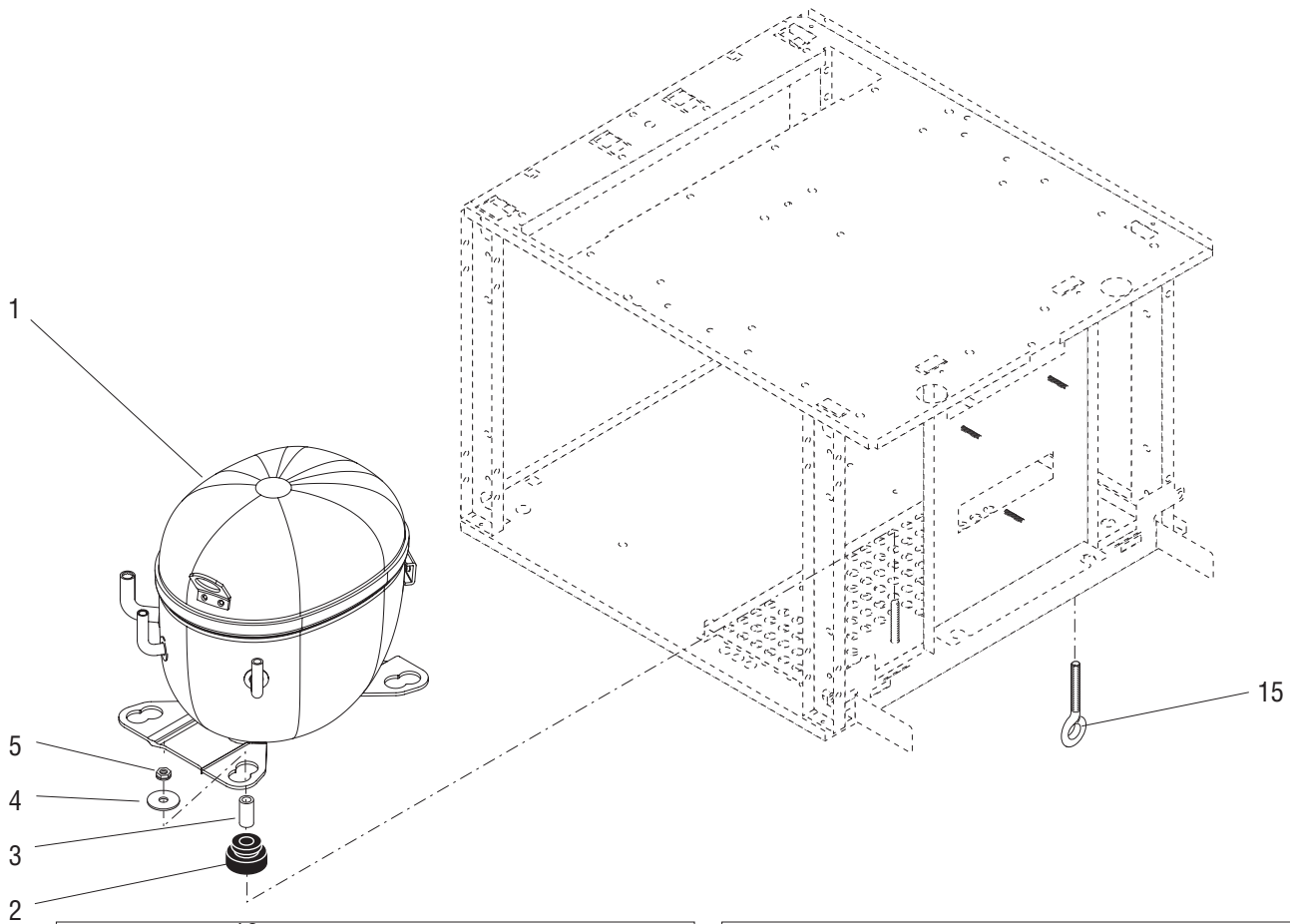
CONDENSER AND FAN MOUNTING

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	28122.0000	1	Filter, Air
2	26791.0000	1	Condenser Assy
	26791.0001	1	Condenser Assy, Coated (Salt Air Resistant)
	02308.0000	4	Screw, Pan Head Serrated #8-32 x .375"
3	32084.0000	1	Shroud, Condenser - Right Half
	32084.0006	1	Shroud, Condenser - Right Half (Internal Autofill Ready)
	32084.0005	1	Shroud, Condenser - Left Half
	02332.0001	4	Screw, Hex Head Crimptite #6 x .25"
	02308.0000	4	Screw, Pan Head Serrated #8-32 x .375"
4	27180.0000	1	Fan Assy, Condenser - 120V (Includes items 5 thru 9)
	29084.0001	1	Fan Assy, Condenser - 230V (Includes items 5 thru 9)
	29084.0000	1	Fan Assy, Condenser - 115V (Includes items 5 thru 9)
	02332.0002	3	Screw, Hex Head - Thread Cutting #6 x .375"
5	27257.0000	1	Speed Nut .25"-20
6	29159.0000	1	Blade, Condenser Fan - 230V
	29159.0000	1	Blade, Condenser Fan - 115 & 120V
7	27258.0000	1	Silencer, Fan
8	42192.0034	1	Motor, Condenser Fan - 115V (Includes Leads and Terminals)
	42192.0025	1	Motor, Condenser Fan - 120V (Includes Leads and Terminals)
	29160.0001	1	Motor, Condenser Fan - 230V (Includes Leads and Terminals)
9	42192.0006	1	Shroud/Mount, Condenser Fan - 115 & 120V
	27219.0000	1	Shroud/Mount, Condenser Fan - 230V
	27243.0000	3	Screw, Hex Head Thread Forming #8-32 x .437"
10	36329.0002	2	Cable Tie (Not Illustrated)
11	38278.0003*	1	Edging 1.00" (Order item 13)
12	38278.0016*	1	Edging 1.25" (Order item 13)
13	38278.1002	-	Edging 36.0" (Use as required)
14	42192.0025	1	Motor, Condenser Fan - 115V, 25W
	42192.0034	1	Motor, Condenser Fan - 115V, 34W
15	42192.0003	1	Blade, Condenser Fan, Plastic
	42192.0005	1	Blade, Condenser Fan, Metal
16	42192.0002	1	Shroud/Mount, Condenser Fan, 2.1" high
	42192.0006	1	Shroud/Mount, Condenser Fan, 1.9" high



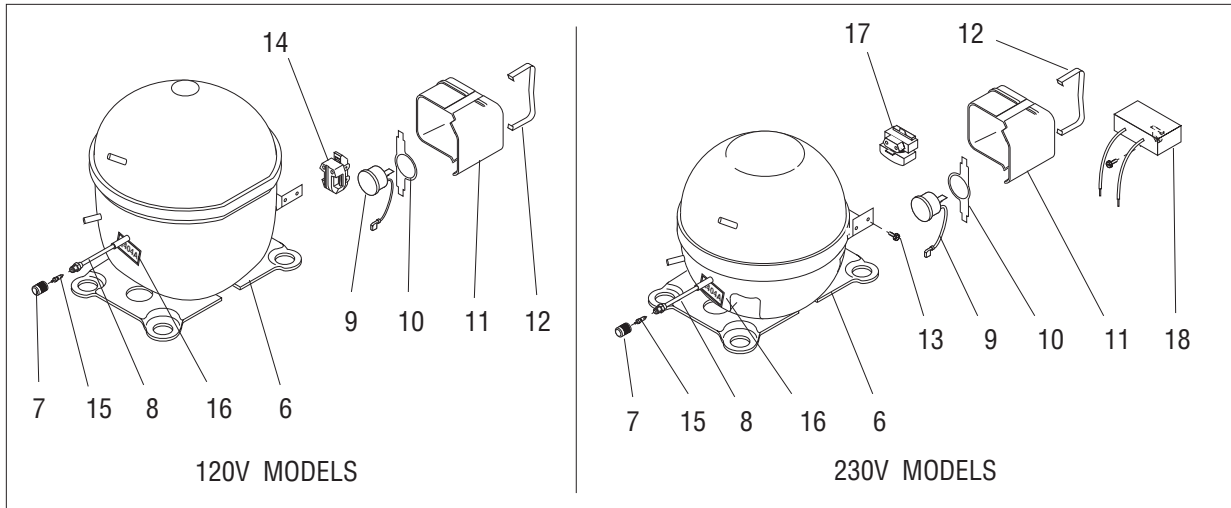
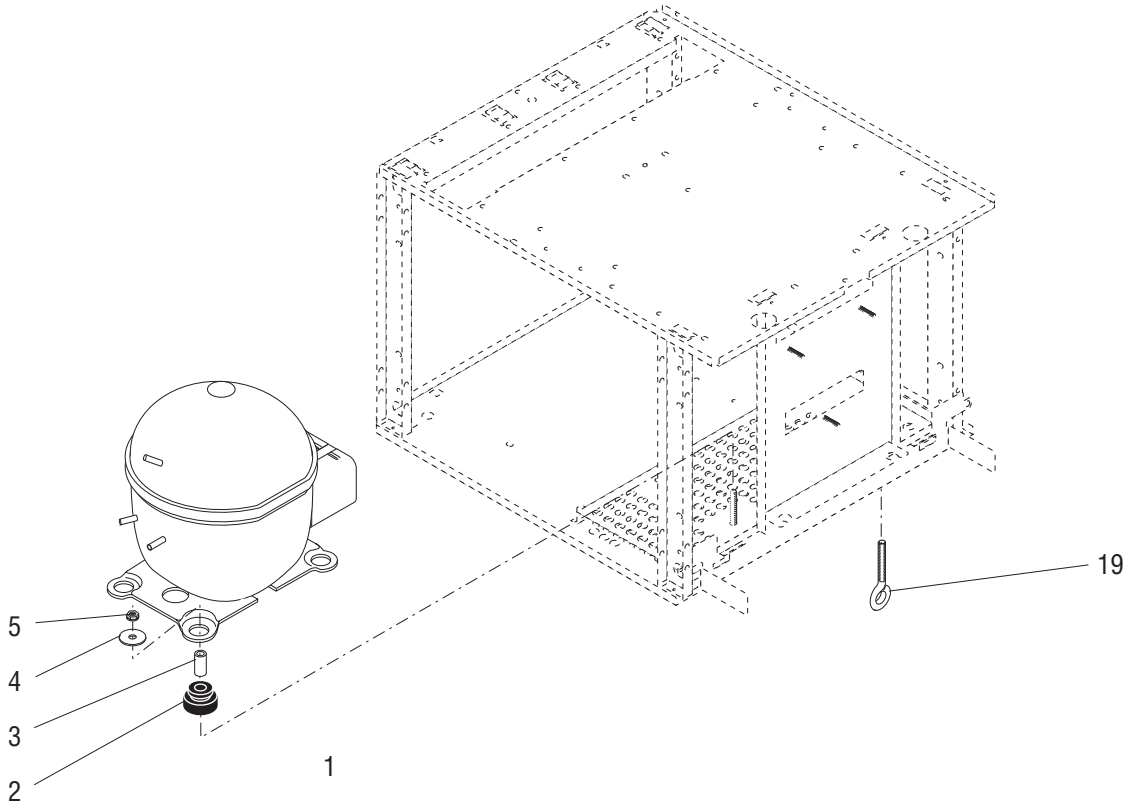
COMPRESSOR AND MOUNTING (EMBRACO)(Early Models)

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
NOTE: Check compressor data plate for Model Number prior to ordering replacement parts.			
1	34296.1000	1	Compressor Assy (Model T2155) 120V (Incl. items 2, 3, 6 thru 14)
	-----	1	Compressor Assy (Model T2155) 230V (Order 35980.0001)
	35980.1002	1	Compressor Assy, High Performance (Model T2168) 120V (Incl. items 2, 3, 6 - 18)
	35980.1000	1	Compressor Assy, High Performance (Model T2168) 230V (Incl. items 2, 3, 6 - 14)
2	32797.0000	4	Grommet, Compressor Mounting
3	32798.0000*	4	Sleeve, Compressor Mounting
4	34529.0000*	4	Washer, .281" I.D. x 1.0" O.D.
5	23700.0000	4	Nut, Hex Keps .25"-20
6	-----	1	Compressor (Not Available. Order item 1)
7	34254.0002	1	Overload Protector (Model T2155)(120V)
	39136.0000	1	Overload Protector (Model T2168)(230V)
	39819.0000	1	Overload Protector (Model T2168)(120V)
8	34253.0000	1	Retainer, Overload Protector (Model T2155, 120V & Model T2168, 230V)
	39821.0000	1	Retainer, Overload Protector (Model T2168)(120V)
9	34252.0001	1	Cover, Compressor Terminal (Model T2155, 120V & Model T2168, 230V)
	39818.0000	1	Cover, Compressor Terminal (Model T2168)(120V)
10	34251.0000	1	Retainer, Compressor Terminal Cover (Model T2155, 120V & Model T2168, 230V)
	39820.0000	1	Retainer, Compressor Terminal Cover (Model T2168)(120V)
11	34255.0002	1	Relay, Compressor Start (Model T2155)(120V)
	39137.0000	1	Relay, Compressor Start (Model T2168)(230V)
	39833.0000	1	Relay, Compressor Start (Model T2168)(120V)
12	32799.0002	1	Bracket, Capacitor (Model T2155, 120V & Model T2168, 230V)
13	32795.0002	1	Capacitor, Run (Model T2155)(120V)
	39152.0000	1	Capacitor, Run (Model T2168)(230V)
	39804.0000	1	Capacitor, Run (Model T2168)(120V)
14	28651.0000	1	Label - R404A (Not illustrated)
15	-----	1	Eyebolt (Shipping Only)
	-----	1	Tag, Eyebolt Shipping Notice (Not illustrated)
16	39134.0000	1	Cover (Model T2155, 120V & Model T2168, 230V)
	39805.0000	1	Cover (Model T2168)(120V)
17	39142.0000	1	Screw M4 x 7mm
18	39885.0000	1	Gasket (Model T2168)(120V)
19	39788.0000	1	Bracket (Model T2168)(120V)
	02335.0001	1	Screw, Hex #8 x .38" (Relay)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head Serrated #8-32 x .375" (Bracket)
20	39789.0000	1	Wiring Harness, Compressor (Model T2168)(120V)
	33052.0000	1	Screw, Flat Head #10-32 x .50"
	00971.0000	1	Nut, Keps #10-32



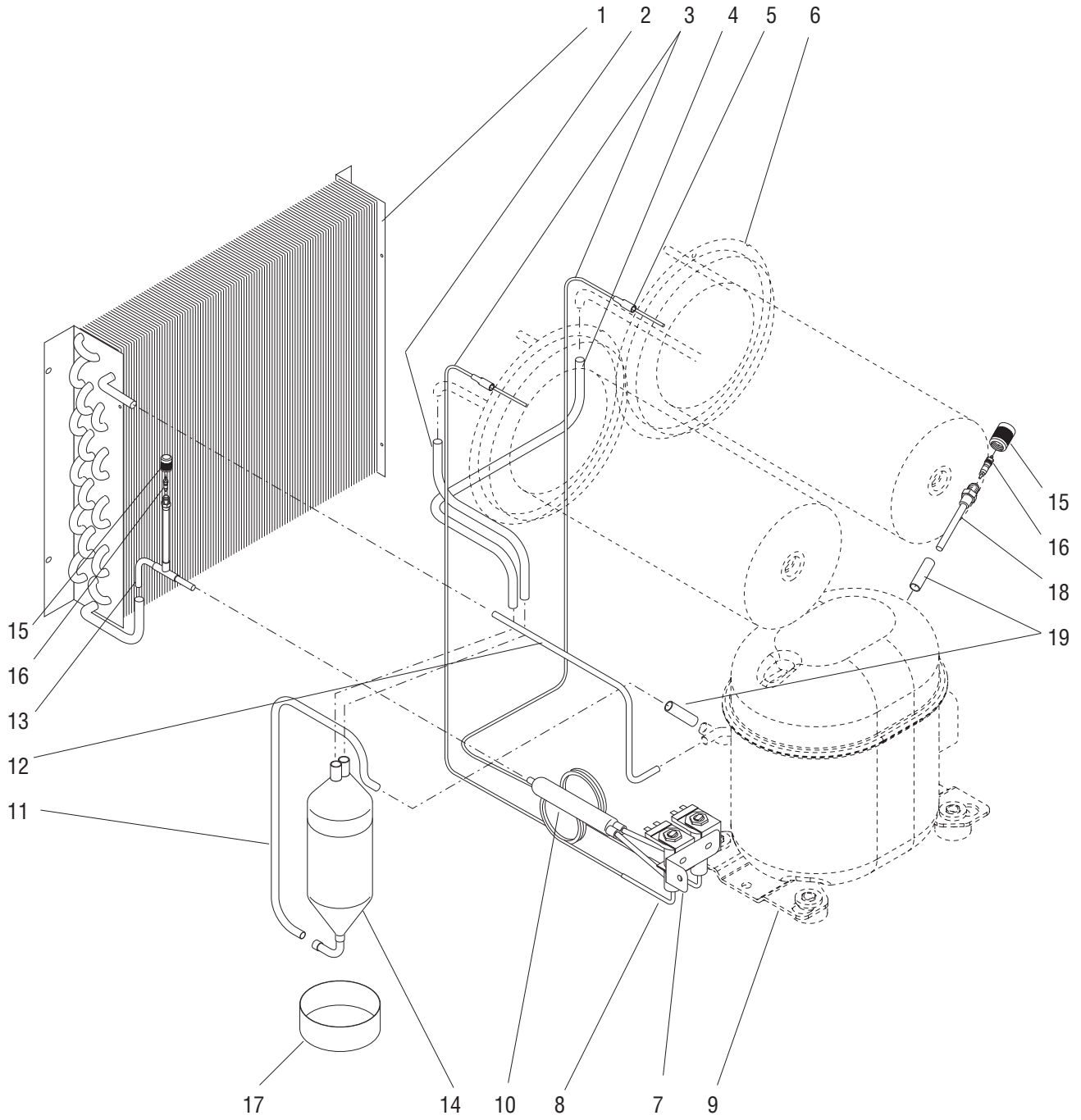
COMPRESSOR AND MOUNTING (EMBRACO)(Late Models)

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
NOTE: Check compressor data plate for Model Number prior to ordering replacement parts.			
1	35980.1004	1	Compressor Assy, High Performance (Model NT2168) 120V (Incl. items 2, 3, 6 - 18)
	35980.1005	1	Compressor Assy, High Performance (Model NT2168) 230V (Incl. items 2, 3, 6 - 18)
2	32797.0000	4	Grommet, Compressor Mounting
3	32798.0000*	4	Sleeve, Compressor Mounting
4	34529.0000*	4	Washer, .281" I.D. x 1.0" O.D.
5	23700.0000	4	Nut, Hex Keps .25"-20
6	-----	1	Compressor (Not Available. Order item 1)
7	39819.0004	1	Overload Protector (Model NT2168)(120V)
	39819.0005	1	Overload Protector (Model NT2168)(230V)
8	38821.0005	1	Retainer, Overload Protector (Model NT2168)(230V)
9	39818.0001	1	Cover, Compressor Terminal (Model NT2168)(120V)
	39818.0002	1	Cover, Compressor Terminal (Model NT2168)(230V)
10	39820.0001	1	Retainer, Compressor Terminal Cover (Model NT2168)(120V)
11	39833.0004	1	Relay, Compressor Start (Model NT2168)(120V)
	39833.0005	1	Relay, Compressor Start (Model NT2168)(230V)
12	44820.0004	1	Capacitor, Run (Model NT2168)(120V)
	44820.0005	1	Capacitor, Run (Model NT2168)(230V)
13	39804.0004	1	Capacitor, Start (Model NT2168)(120V)
	39804.0005	1	Capacitor, Start (Model NT2168)(230V)
14	28651.0000	1	Label - R404A (Not illustrated)
15	-----	1	Eyebolt (Shipping Only)
	-----	1	Tag, Eyebolt Shipping Notice (Not illustrated)
16	45282.0000	1	Screw M3.5 x 7mm (120V)
17	39885.0001	1	Gasket (Model NT2168)(120V)
18	39788.0002	1	Bracket (Model NT2168)(120V & 230V)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head Serrated #8-32 x .375"



COMPRESSOR AND MOUNTING (AMERICOLD)

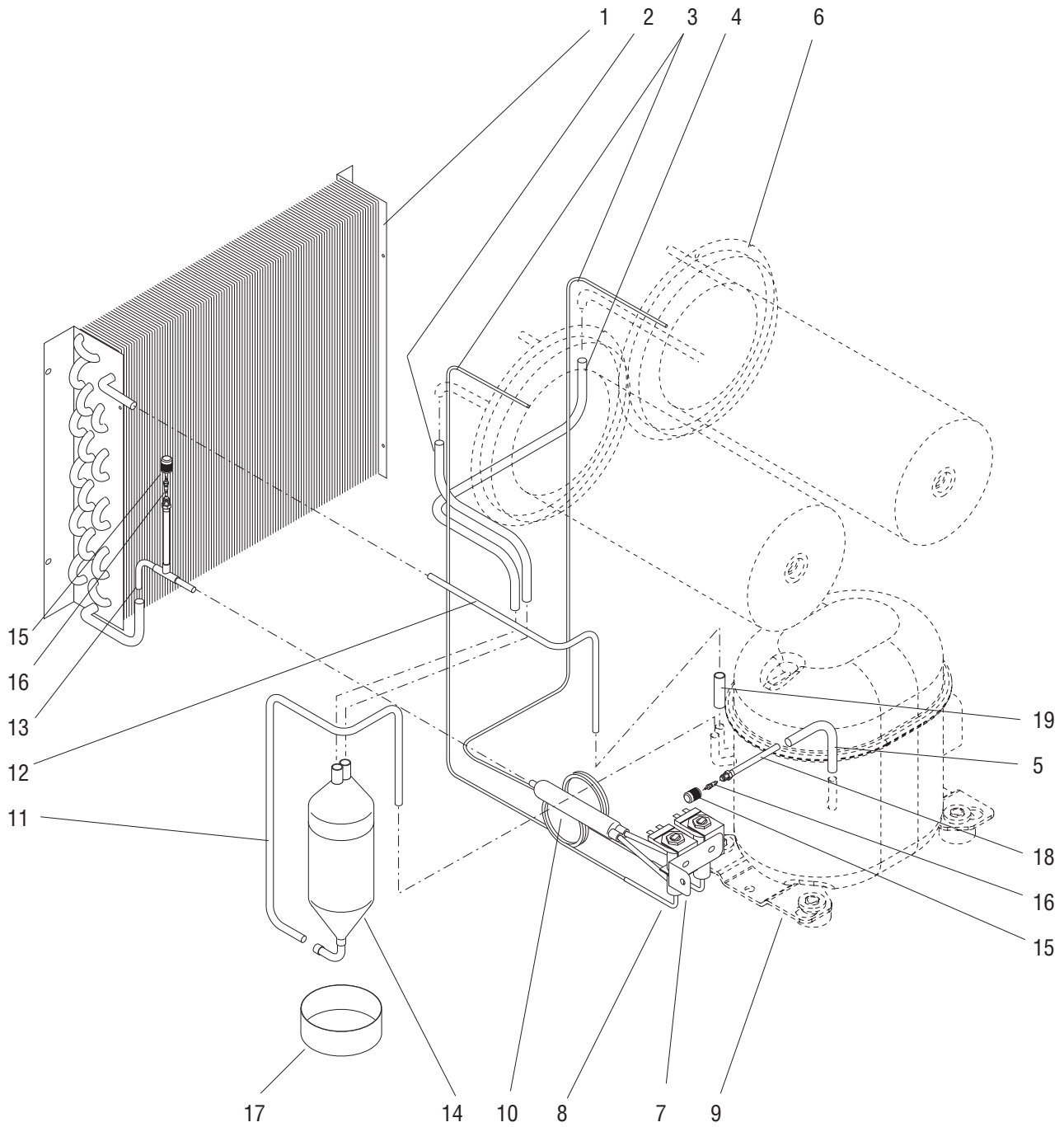
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	32073.1000	1	Compressor Assy 120V (Includes items 2, 3, 6, 9 thru 12 and 14)
	29932.1000	1	Compressor Assy 230V (Includes items 2, 3, 6, 9, 11, 12, 13, 17 and 18)
2	-----	4	Grommet, Compressor Mounting
3	-----	4	Sleeve, Compressor Mounting
			} Order item 20
4	34529.0000*	4	Washer, .281" I.D. x 1.0" O.D.
5	23700.0000	4	Nut, Hex Keps .25"-20
6	-----	1	Compressor (Not Available. Order item 1)
7	27641.0000	1	Cap, Access Valve (Procure Locally)
8	27551.0000	1	Valve Assy, Access (Includes items 7 & 15) (Requires brazing to Install)
9	27407.0000	1	Overload Protector (120V)
	27407.0001	1	Overload Protector (230V)
10	27403.0000	1	Retainer, Overload Protector (120V)
11	27408.0000	1	Cover, Compressor Terminal
12	32095.0000	1	Retainer, Compressor Terminal Cover (120V)
	27404.0000	1	Retainer, Compressor Terminal Cover (230V)
13	02335.0001	1	Screw, Hex Head Crimptite #8 x .375"
14	32094.0000	1	Relay, Compressor Start (120V)
15	27642.0000	1	Valve Core, .25"
16	28651.0000	1	Label - R404A
17	27406.0002	1	Starter, Motor (230V)
18	27405.0001	1	Capacitor, Run (230V)
	02332.0002		Screw, Hex Crimptite #6 x .375"
19	-----	1	Eyebolt (Shipping Only)
	-----	1	Tag, Eyebolt Shipping Notice (Not illustrated)
20	27613.0000	1	Kit, Compressor Mounting (Includes 4 each of item 2 & 3)



SOLENOID AND COOLANT PIPING (EMBRACO-120V)

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	-----	1	Condenser (See Condenser and Fan Mounting)
2	32088.0001	1	Tube .375" O.D. Accumulator to Left Cooling Drum (Requires brazing to install)
3	27607.1000	1	Tube .093" O.D. Solenoid to Left Cooling Drum (Requires brazing to install)
	27607.1001	1	Tube .093" O.D. Solenoid to Right Cooling Drum (Requires brazing to install)
4	32087.0001	1	Tube .375" O.D. Accumulator to Right Cooling Drum (Requires brazing to install)
5	28925.0000	2	Adapter, Reducing (Requires brazing to install)(Early Models)
6	-----	2	Cooling Drum (See Auger Drive and Cooling Drum)
7	32113.0000	1	Bracket, Solenoid Mounting
	02308.0000	1	Screw, Pan Head Serrated #8-32 x .375"
8	32133.0000	2	Solenoid Assy (120V)
	32133.0001	2	Solenoid Assy (230V)
	02332.0001	2	Screw, Crimptite #6 x .25"
9	-----	1	Compressor (See Compressor and Mounting)
10	32256.0000	1	Dryer Assembly (Requires brazing to install)
11	34257.0001*	1	Tube .312" O.D. Accumulator to Compressor (Requires brazing to install)
12	34258.0001*	1	Tube .250" O.D. Condenser to Compressor (Requires brazing to install)
13	34211.0000*	1	Tube, Condenser to Dryer (Includes items 15 & 16) (Requires brazing to install)
14	32257.0000	1	Accumulator, Suction (Requires brazing to install)
15	27641.0000	2	Cap, Valve Access
16	27642.0000	2	Valve Core
17	27411.0000	1	Cup, Condensate
18	28645.0000	1	Valve, Access (Includes items 15 & 16) (Requires brazing to install)
19	34256.0001*	2	Tube, Spacer (Requires brazing to install)
20	M2316.1000	-	Insulation, Tube .375" I.D. x 6 ft LG (As Required)
21	00617.0000	8	Tie, BLK Nylon 3.90" LG (As Required)
22	36329.0002	7	Cable Tie

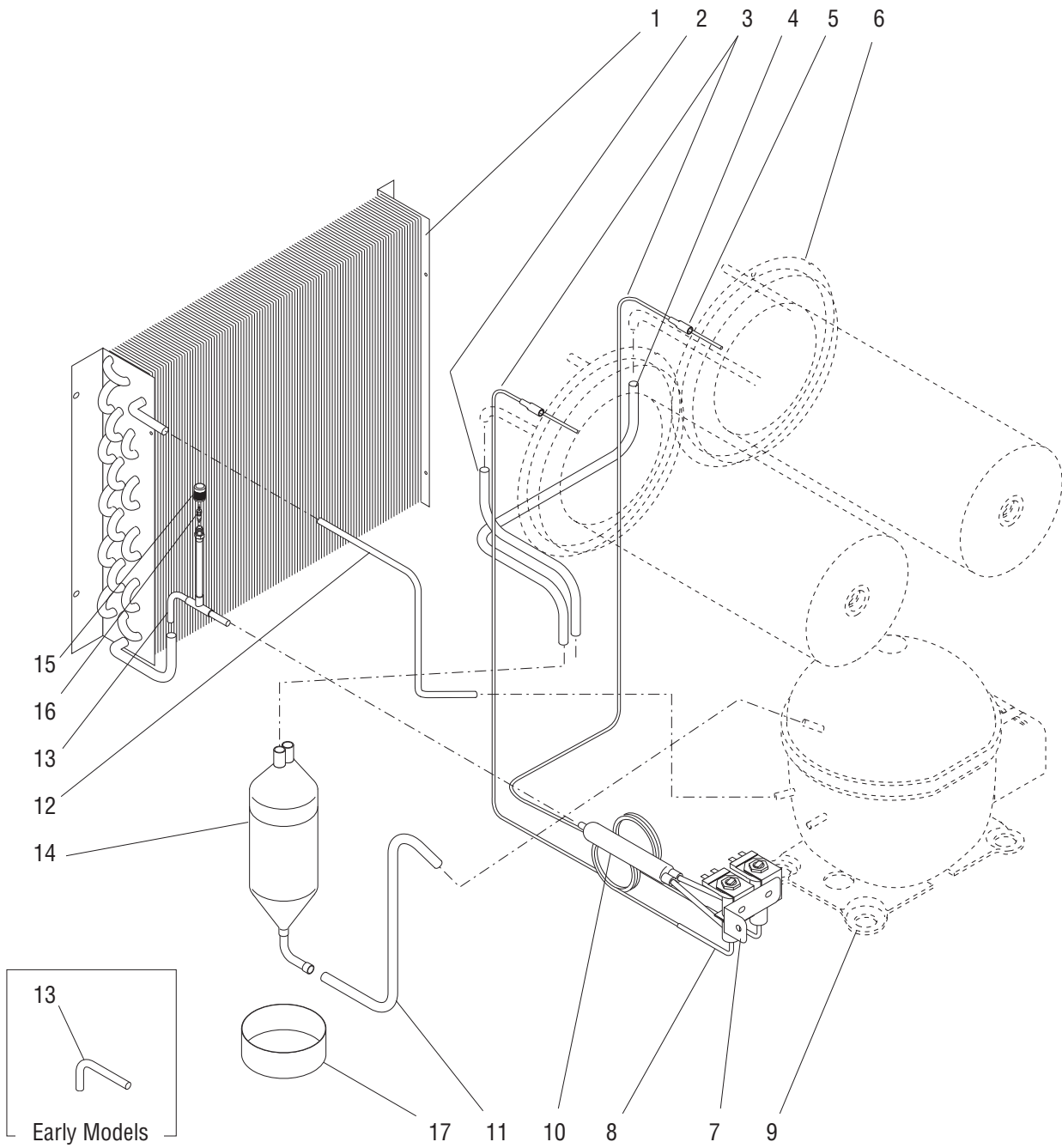
} Not Illustrated



SOLENOID AND COOLANT PIPING (EMBRACO-230V)

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	-----	1	Condenser (See Condenser and Fan Mounting)
2	32088.0001	1	Tube .375" O.D. Accumulator to Left Cooling Drum (Requires brazing to install)
3	27607.1000	1	Tube .093" O.D. Solenoid to Left Cooling Drum (Requires brazing to install)
	27607.1001	1	Tube .093" O.D. Solenoid to Right Cooling Drum (Requires brazing to install)
4	32087.0001	1	Tube .375" O.D. Accumulator to Right Cooling Drum (Requires brazing to install)
5	44053.0001	2	Tube, Access Port (Requires brazing to install)(Model T2168)
	44053.0000	2	Tube, Access Port (Requires brazing to install)(Model NT2168)
6	-----	2	Cooling Drum (See Auger Drive and Cooling Drum)
7	32113.0000	1	Bracket, Solenoid Mounting
	02308.0000	1	Screw, Pan Head Serrated #8-32 x .375"
8	32133.0000	2	Solenoid Assy (120V)
	32133.0001	2	Solenoid Assy (230V)
	02332.0001	2	Screw, CrimpTite #6 x .25"
9	-----	1	Compressor (See Compressor and Mounting)
10	32256.0000	1	Dryer Assembly (Requires brazing to install)
11	36198.0001	1	Tube .312" O.D. Accumulator to Compressor (Requires brazing to install)
12	36196.0001	1	Tube .250" O.D. Condenser to Compressor (Requires brazing to install)
13	34211.0000*	1	Tube, Condenser to Dryer (Includes items 15 & 16) (Requires brazing to install)
14	32257.0000	1	Accumulator, Suction (Requires brazing to install)
15	27641.0000	2	Cap, Valve Access
16	27642.0000	2	Valve Core
17	27411.0000	1	Cup, Condensate
18	28645.0000	1	Valve, Access (Includes items 15 & 16) (Requires brazing to install)(Model T2168)
	27551.0001	1	Valve, Access (Includes items 15 & 16) (Requires brazing to install)(Model NT2168)
19	34256.0001*	1	Tube, Spacer (Requires brazing to install)
20	M2316.1000	-	Insulation, Tube .375" I.D. x 6 ft LG (As Required)
21	00617.0000	8	Tie, BLK Nylon 3.90" LG (As Required)
22	36329.0002	7	Cable Tie

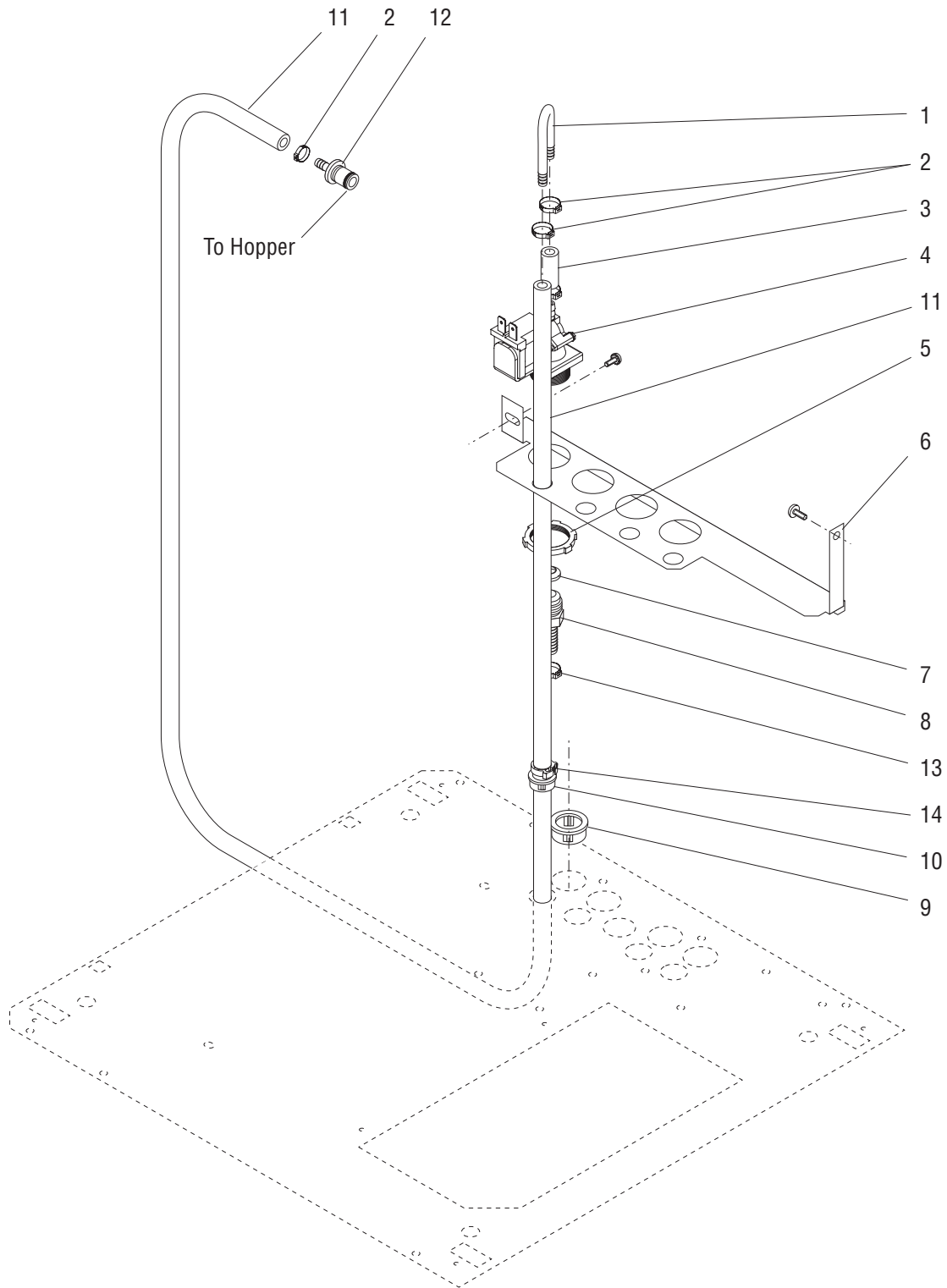
} Not Illustrated



SOLENOID AND COOLANT PIPING (AMERICOLD)

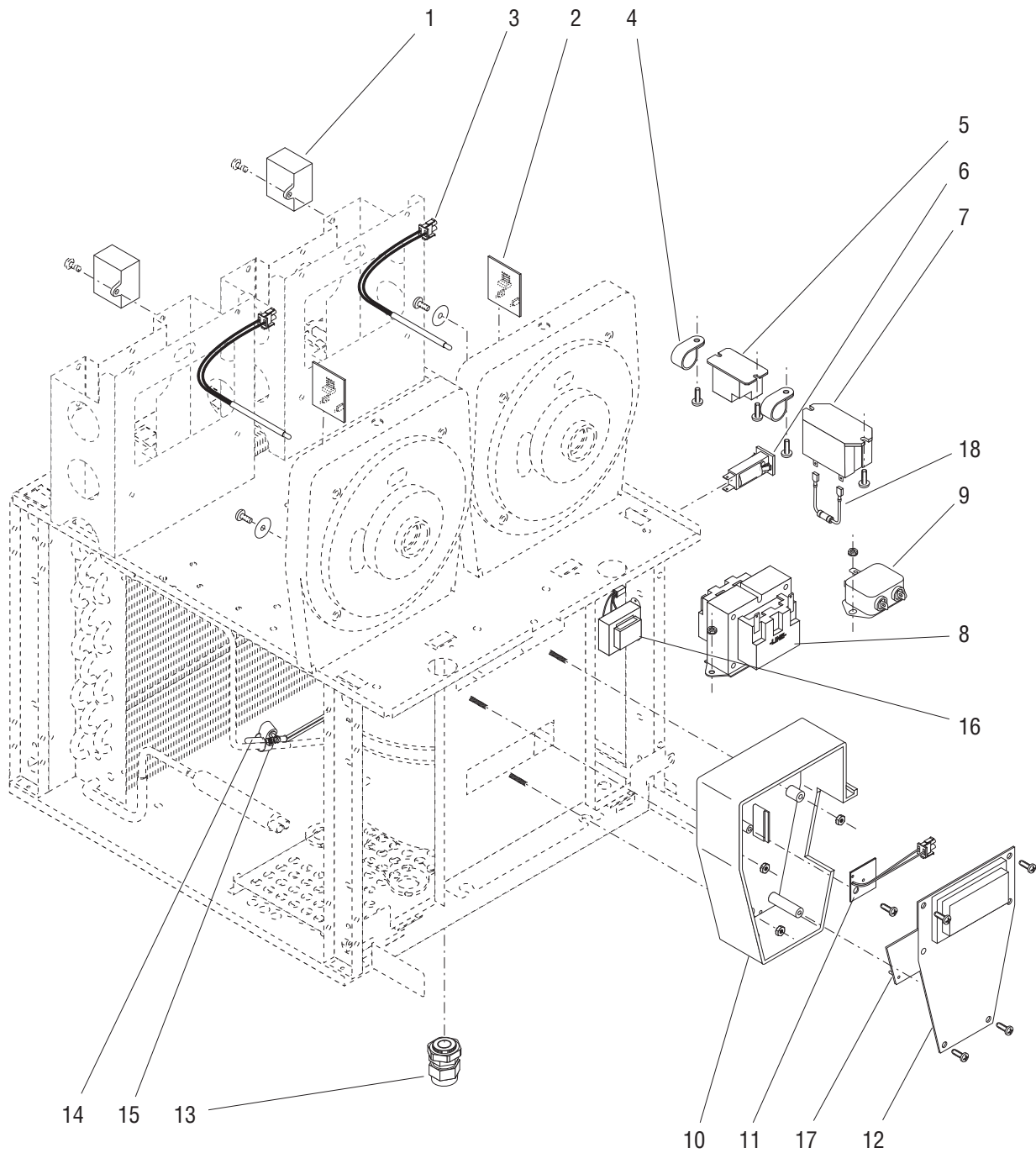
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	-----	1	Condenser (See Condenser and Fan Mounting)
2	32088.0001	1	Tube .375" O.D. Accumulator to Left Cooling Drum (Requires brazing to install)
3	27607.1000	1	Tube .093" O.D. Solenoid to Left Cooling Drum (Requires brazing to install)
	27607.1001	1	Tube .093" O.D. Solenoid to Right Cooling Drum (Requires brazing to install)
4	32087.0001	1	Tube .375" O.D. Accumulator to Right Cooling Drum (Requires brazing to install)
5	28925.0000	2	Adapter, Reducing (Requires brazing to install)(Early Models)
6	-----	2	Cooling Drum (See Auger Drive and Cooling Drum)
7	32113.0000	1	Bracket, Solenoid Mounting
	02308.0000	1	Screw, Pan Head Serrated #8-32 x .375"
8	32133.0000	2	Solenoid Assy (120V)
	32133.0001	2	Solenoid Assy (230V)
	02332.0001	2	Screw, Crimpite #6 x .25"
9	-----	1	Compressor (See Compressor and Mounting)
10	32256.0000	1	Dryer Assembly (Requires brazing to install)
11	32086.0001	1	Tube .312" O.D. Accumulator to Compressor (Requires brazing to install)
12	32085.0001	1	Tube .250" O.D. Condenser to Compressor (Requires brazing to install)
13	-----	1	Tube, Condenser to Dryer (Early Models) (Requires brazing to install)
	34211.0000*	1	Tube, Condenser to Dryer (Late Models) (Includes items 15 & 16) (Requires brazing to install)
14	32257.0000	1	Accumulator, Suction (Requires brazing to install)
15	27641.0000	1	Cap, Valve Access
16	27642.0000	1	Valve Core
17	27411.0000	1	Cup, Condensate
18	M2316.1000	-	Insulation, Tube .375" I.D. x 6 ft LG (As Required)
19	00617.0000	8	Tie, BLK Nylon 3.90" LG (As Required)
20	36329.0002	7	Cable Tie

} Not Illustrated



INTERNAL LIQUID AUTOFILL KIT (Optional)

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
Quantities listed below are for one solenoid only. Two to four may required.			
1	37931.0000	1	Tube
2	21275.0006	4	Clamp .41 - .50"
3	32745.0028*	1	Hose .25" ID x 1.0"
4	37933.0000	1	Solenoid, Syrup Valve 120V
	37933.0001	1	Solenoid, Syrup Valve 230V
5	37958.0000	1	Locknut
6	37878.0000	1	Bracket, Autofill
	01311.0001	1	Screw, Truss Head #8-32 x .25" Locking
	02332.0001	1	Screw, Hex Head #6 x .25"
7	33149.0000	1	Gasket
8	35174.0003	1	Fitting .375" Barb x .375" Flare
9	01663.0000	1	Bushing, Snap
10	07070.0000	1	Bushing, Snap
11	32745.0027*	1	Hose .25" ID x 55.0"
12	38021.0000	1	Coupling .25" Barb
	42921.0000	1	Coupling .38" Barb (For Models using .38" ID hose)
13	21275.0003	1	Clamp .57 - .70"
14	12422.0011	1	Clamp .40-.45" ID

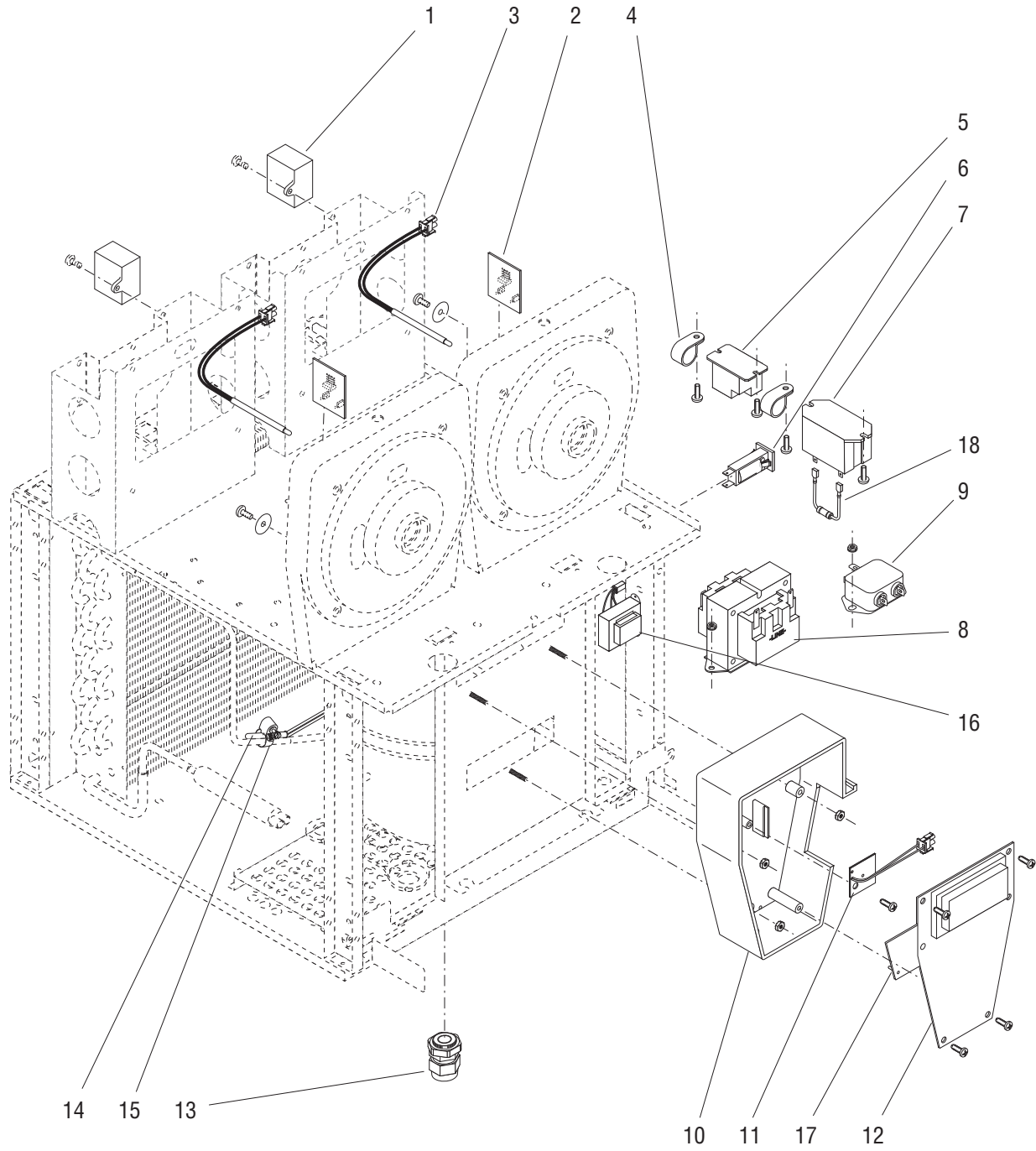


ELECTRICAL AND OPERATING CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	27178.0000	2	Capacitor, Auger Motor 370 VAC (120V)
	27178.0001	2	Capacitor, Auger Motor 500 VAC (230V)
2	38708.1000	2	Circuit Board, Torque Sensor (120/230V)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head Serrated #8-32 x .375"
	02360.0000	2	Washer, .188" I.D. x .75" O.D.
3	27246.1000	2	Temperature Sensor (Includes Connector)
4	00604.0000	2	Clip
	01317.0003	2	Screw, Truss Head Locking #8-32 x .375"
5	32104.0000	1	Relay, Lighting
	01382.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .38"
6	27181.0000	1	Circuit Breaker, 5 amp
7	37711.0000	1	Relay, 120V (ULTRA-2)
	37711.0001	1	Relay, 230V (ULTRA-2A)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head Serrated #8-32 x .375"
8	27644.1002	1	Transformer, 120V 60 Hz
	27644.1004	1	Transformer, 230V 50/60 Hz
	27644.1005	1	Transformer, 115V (Spanish Models)
	00970.0000	2	Nut, Keps #8-32
9	29446.0006	1	EMI Filter (ULTRA-2A only)
	00970.0000	2	Nut, Keps #8-32
10	32121.0000	1	Box, Electronic Control
	00973.0000	3	Nut, Keps #6-32
11	32097.0000	1	Memory Clock Board 120V
	32097.0001	1	Memory Clock Board 230V
	24544.0000	1	Screw, Pan Head #8-18
12	38710.1000	1	Circuit Board Assy, Bilingual, Main
	24544.0000	4	Screw, Pan Head #8-18
13	05746.1000	1	Bushing, Strain Relief
14	32269.0000	1	Probe, Thermister
15	29421.0001	1	Clamp, Worm Drive
16	28860.0003	1	Transformer, 230V (Early Models)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head Serrated #8-32 x .375"
	00970.0000	2	Nut, Keps #8-32
17	38983.1000	1	Circuit Board, Autofill (Models with Internal Autofill Option)
	37567.1000	1	Circuit Board, Autofill (Models with LAF CF)
18	40770.0000	1	Resistor (230V)

(Continued)

(Continued)



ELECTRICAL AND OPERATING CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
The following items are not illustrated:			
19	32263.0000	1	Harness, Main (120V)
	32263.0001	1	Harness, Main (230V)
	32263.0005	1	Harness, Main (Autofill Ready Models)(Models with T2168 Compressor)
	32263.0006	1	Harness, Main (Autofill Ready Models)(Models with NT2168 Compressor)
	00970.0000	1	Nut, Keps #8-32 (Grounding)
20	32163.0000	1	Harness, Membrane Switch to Electronic Control
21	20630.0009	1	Power Cord 120V
	27728.0006	1	Power Cord 230V
	42749.0001	1	Power Cord 230V (KETI units)
22	37962.0000	1	Harness, Autofill Circuit Board to Syrup Valves (Models with Internal Autofill Option)
	37962.0001	1	Harness, Autofill Circuit to CF Valves (Models with LAF CF)
23	40432.0000	1	Jumper, WHI EMI Filter (230V)
24	40432.0001	1	Jumper, BLK EMI Filter (230V)
25	40432.0002	1	Jumper, Compressor (230V)(Early Models)

NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
00430.0001.....	15	20630.0009.....	39	27411.0000.....	29,31,33	29763.0000.....	13
00604.0000.....	37	21275.0003.....	35	27440.0001.....	17	29844.0000.....	11
00617.0000.....	13,29,31,33	21275.0006.....	15,35	27442.0000.....	5	29844.0001.....	11
00707.0000.....	11	21436.0000.....	5	27445.1000.....	9	29932.1000.....	27
00778.0000.....	9	21437.1000.....	5	27446.0000.....	9	29936.0000.....	13
00906.0000.....	11	22126.0000.....	11	27551.0000.....	27	29940.1000.....	11
00908.0000.....	11,13	22749.0000.....	13	27551.0001.....	31	29940.1002.....	11
00927.0000.....	7	23700.0000.....	23,25,27	27607.1000.....	29,31,33	29941.1000.....	11
00970.0000.....	15,37,39	24457.0001.....	11	27607.1001.....	29,31,33	29941.1001.....	11
00971.0000.....	23	24544.0000.....	37	27613.0000.....	27	29941.1002.....	11
00973.0000.....	37	24566.0000.....	9	27641.0000.....	27,29,31,33	29941.1003.....	11
00986.0002.....	5,13	26528.0000.....	7	27642.0000.....	27,29,31,33	29942.0000.....	13
01085.0008.....	15	26780.0000.....	17	27643.1000.....	9	29942.0001.....	13
01311.0001.....	5,11,13,17,35	26781.0000.....	17	27644.1002.....	37	29943.0002.....	13
01315.0000.....	9,13	26791.0000.....	21	27644.1004.....	37	29943.0003.....	13
01317.0000.....	13,15,17	26791.0001.....	21	27644.1005.....	37	29943.1000.....	13
01317.0003.....	37	27058.0000.....	5	27728.0006.....	39	29943.1001.....	13
01326.0002.....	17	27058.0001.....	7	27748.0000.....	11	29947.0000.....	5,11
01330.0000.....	11	27058.0002.....	5	27788.0000.....	11	29948.0000.....	13
01377.0000.....	19	27058.0003.....	7	28027.0000.....	19	29948.0001.....	13
01382.0000.....	7,11,37	27058.0010.....	5	28081.0001.....	17	29959.0001.....	7
01393.0000.....	9	27058.0011.....	7	28086.0000.....	5	29959.0002.....	7
01501.0000.....	17	27058.0014.....	5	28086.0001.....	5	29959.8002.....	7
01511.0000.....	17	27058.0015.....	7	28093.1000.....	17	29967.0002.....	5
01521.0000.....	11	27131.0000.....	7	28093.1002.....	17	29976.0000.....	7
01522.0001.....	11	27131.0001.....	7	28093.1003.....	17	29979.0000.....	5
01532.0001.....	9	27136.0002.....	5	28093.1004.....	17	32068.0000.....	5
01663.0000.....	13,35	27136.0003.....	5	28098.0000.....	7	32068.0001.....	5
01666.0002.....	11	27178.0000.....	37	28111.0005.....	13	32069.1000.....	9
02308.0000.....	5,15,17,21,23	27178.0001.....	37	28122.0000.....	21	32069.1001.....	9
02308.0000.....	25,29,31,33,37	27179.0002.....	17	28236.0000.....	19	32073.1000.....	27
02322.0002.....	13	27179.0005.....	17	28645.0000.....	29,31	32079.0000.....	17
02329.0000.....	5	27180.0000.....	21	28651.0000.....	23,25,27	32082.0002.....	5
02332.0001.....	21,29,31,33,35	27181.0000.....	37	28755.0003.....	9	32082.0004.....	5
02332.0002.....	21,27	27219.0000.....	21	28756.1000.....	9	32084.0000.....	21
02335.0001.....	7,23,27	27223.0000.....	17	28770.0000.....	9	32084.0005.....	21
02360.0000.....	37	27224.0000.....	17	28776.0001.....	9	32084.0006.....	21
03354.0000.....	7	27228.0000.....	17	28860.0003.....	37	32085.0001.....	33
03628.0000.....	11	27231.0000.....	17	28925.0000.....	29,33	32086.0001.....	33
03851.0000.....	9,13	27231.0001.....	17	29084.0000.....	21	32087.0001.....	29,31,33
03993.0000.....	7	27232.0000.....	17	29084.0001.....	21	32088.0001.....	29,31,33
03996.0000.....	7	27243.0000.....	21	29159.0000.....	21	32092.0002.....	19
05746.0000.....	11	27246.1000.....	37	29160.0001.....	21	32092.0004.....	19
05746.1000.....	37	27257.0000.....	21	29373.0000.....	7	32092.0005.....	19
07070.0000.....	35	27258.0000.....	21	29421.0001.....	37	32092.1003.....	19
11556.0001.....	17	27394.0000.....	5	29446.0001.....	13	32094.0000.....	27
12421.1001.....	7	27394.0001.....	5	29446.0006.....	37	32095.0000.....	27
12421.1002.....	7	27403.0000.....	27	29481.0000.....	9	32096.0001.....	9
12421.1003.....	7	27404.0000.....	27	29591.0001.....	11	32097.0000.....	37
12422.0011.....	35	27405.0001.....	27	29591.0002.....	11	32097.0001.....	37
13255.0003.....	7	27406.0002.....	27	29702.1000.....	7	32101.1000.....	5
13255.0006.....	7	27407.0000.....	27	29724.0000.....	11	32101.1002.....	5
20622.0005.....	7	27407.0001.....	27	29726.0000.....	11	32101.1004.....	7
20630.0007.....	13	27408.0000.....	27	29742.0000.....	11	32101.1006.....	7

NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
32104.0000.....	11,37	33052.0000.....	23	38278.1002.....	21	43128.0000.....	15
32105.0000.....	9	33149.0000.....	35	38708.1000.....	37	43130.1001.....	15
32105.0001.....	9	33524.0000.....	11	38710.1000.....	37	43130.1002.....	15
32106.1000.....	17	33525.0000.....	11	38821.0005.....	25	43131.0000.....	15
32108.0002.....	17	33527.0000.....	11	38983.1000.....	37	43136.0000.....	7
32111.0000.....	5	34211.0000.....	29,31,33	39134.0000.....	23	43136.0001.....	7
32111.0001.....	5	34251.0000.....	23	39136.0000.....	23	43145.0000.....	15
32111.0002.....	5	34252.0001.....	23	39137.0000.....	23	43823.0000.....	15
32111.0003.....	5	34253.0000.....	23	39142.0000.....	23	43907.0000.....	15
32113.0000.....	29,31,33	34254.0002.....	23	39152.0000.....	23	43941.1000.....	15
32116.1000.....	5	34255.0002.....	23	39257.0000.....	9	43941.1001.....	15
32116.1001.....	5	34256.0001.....	29,31	39788.0000.....	23	44011.0000.....	15
32121.0000.....	37	34257.0001.....	29	39788.0002.....	25	44053.0000.....	31
32124.0000.....	7	34258.0001.....	29	39789.0000.....	23	44053.0001.....	31
32126.0004.....	5	34296.1000.....	23	39804.0000.....	23	44614.1000.....	9
32133.0000.....	29,31,33	34529.0000.....	23,25,27	39804.0004.....	25	44820.0004.....	25
32133.0001.....	29,31,33	34573.0000.....	13	39804.0005.....	25	44820.0005.....	25
32162.0000.....	7	34575.0000.....	13	39805.0000.....	23	44945.0000.....	15
32163.0000.....	39	34836.0000.....	17	39818.0000.....	23	45042.0000.....	15
32189.0000.....	9	34836.0001.....	17	39818.0001.....	25	45282.0000.....	25
32190.1000.....	9	35174.0003.....	35	39818.0002.....	25	46341.0000.....	15
32190.1001.....	9	35980.1000.....	23	39819.0000.....	23	M2316.1000.....	29,31,33
32190.1003.....	9	35980.1002.....	23	39819.0004.....	25	M2548.1001.....	19
32190.1005.....	9	35980.1004.....	25	39819.0005.....	25		
32191.0000.....	9	35980.1005.....	25	39820.0000.....	23		
32193.0000.....	9	36182.1000.....	5	39820.0001.....	25		
32195.0000.....	9	36182.1001.....	7	39821.0000.....	23		
32196.0000.....	9	36182.1002.....	5	39833.0000.....	23		
32196.0001.....	9	36182.1003.....	7	39833.0004.....	25		
32197.0000.....	11	36187.0000.....	7	39833.0005.....	25		
32212.0001.....	13	36188.0000.....	7	39885.0000.....	23		
32256.0000.....	29,31,33	36196.0001.....	31	39885.0001.....	25		
32257.0000.....	29,31,33	36329.0002.....	21	39967.0000.....	9		
32263.0000.....	39	36329.0002.....	29,31,33	40432.0000.....	39		
32263.0001.....	39	37567.1000.....	37	40432.0001.....	39		
32263.0005.....	39	37593.0000.....	17	40432.0002.....	39		
32263.0006.....	39	37711.0000.....	37	40770.0000.....	37		
32265.0001.....	9	37711.0001.....	37	42175.0002.....	19		
32266.0000.....	9	37878.0000.....	35	42175.0003.....	19		
32267.1000.....	9,13	37883.0000.....	7	42192.0002.....	21		
32268.1000.....	9	37906.0002.....	7	42192.0003.....	21		
32268.1001.....	9	37931.0000.....	35	42192.0005.....	21		
32269.0000.....	37	37933.0000.....	35	42192.0006.....	21		
32449.0000.....	17	37933.0001.....	35	42192.0025.....	21		
32580.0000.....	5,7	37958.0000.....	35	42192.0034.....	21		
32632.0000.....	11	37962.0000.....	39	42193.0000.....	15		
32745.0027.....	35	37962.0001.....	39	42749.0001.....	39		
32745.0028.....	35	38021.0000.....	35	42921.0000.....	35		
32793.0000.....	7	38129.0005.....	15	43115.0000.....	15		
32795.0002.....	23	38129.0017.....	15	43118.0000.....	17		
32797.0000.....	23,25	38129.0023.....	15	43118.0001.....	17		
32798.0000.....	23,25	38129.1000.....	15	43121.0000.....	15		
32799.0002.....	23	38278.0003.....	21	43122.0002.....	15		
32916.0002.....	9	38278.0016.....	21	43124.0000.....	15		

BUNN[®]



Elaborado Por:

Bunn-O-Matic Corporation of Mexico S de RL de CV

Av. Cuauhtémoc #1100, Colonia Vertiz Narvarte

Delegación Benito Juárez México D.F C.P 03650

(55) 5575 7961, 01800 099 BUNN

Ing. Ventura Ordoñez

ventura.ordonez@bunn.com

Este producto ha sido desarrollado para:

Uso Comercial