



**DVG De Vecchi Giuseppe srl**

Via Don L. Sturzo 7 – 20872 Colnago (MB) Italia

t +39 039 695142 f +39 039 6095237

P.I. 00884900960 C.F. 08003870154

[info@devecchigiuseppesrl.com](mailto:info@devecchigiuseppesrl.com)

[www.devecchigiuseppesrl.com](http://www.devecchigiuseppesrl.com)

[www.dvg.coffee](http://www.dvg.coffee)

# **TechUp™ - Manuale di USO e MANUTENZIONE**

*Rev. 0 del 01/01/2019*

## **PREMESSA**

Gentile Utente,

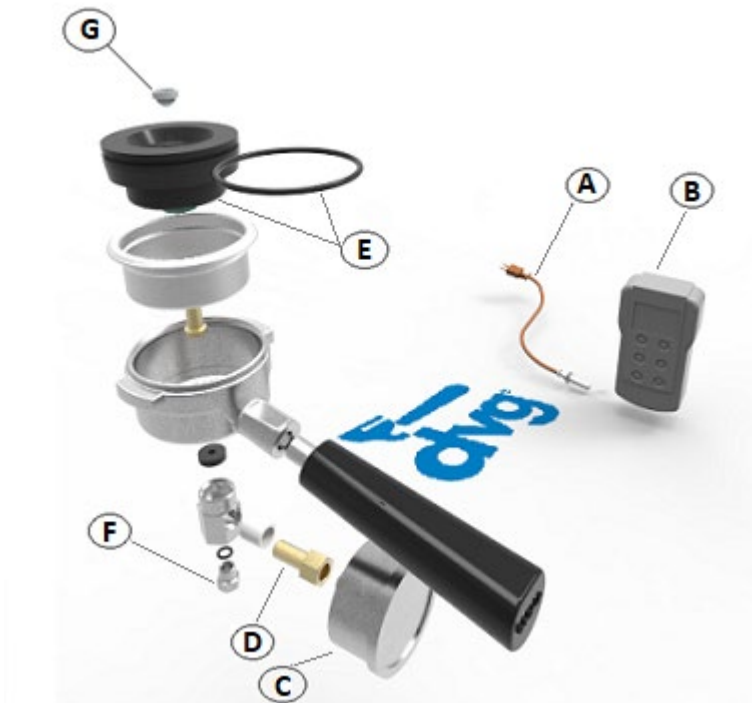
grazie per aver scelto di acquistare TechUp™.

Questo prodotto è stato concepito per permetterti di rilevare con estrema precisione i parametri di temperatura e pressione dell'acqua, in uscita dal gruppo di erogazione, della tua macchina da caffè. Assicurati di avere in dotazione il termometro digitale contenuto nel kit completo, idoneo alla lettura della termocoppia tipo "T" della quale il nostro strumento è dotato. Segui le istruzioni di seguito riportate per ottenere dei dati affidabili.

Ti auguriamo un buon lavoro con TechUp™.

## CONTENUTO DEL PRODOTTO

TechUp™ si presenta come un normale portafiltro per macchina da caffè ma racchiude al suo interno degli aspetti tecnici e funzionali frutto dello studio e della nostra esperienza di oltre 50 anni nel mondo delle macchine da caffè professionali.



TechUp® è dotato di

- A- termocoppia tipo T con terminale da 1mm e velocità di risposta 0,15"
- B- termometro digitale a 2 ingressi con risoluzione 0,1°C (solo nel kit completo)
- C- manometro di precisione 0-25bar immerso in glicerina
- D- raccordo mobile smontaggio/montaggio manometro
- E- adattatore sagomato in tecnopolimero con o-ring di tenuta
- F- gicleur con foro calibrato a 0,3mm
- G- filtri meccanici

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

## MODALITA' OPERATIVA

### Preparazione

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

### Sequenza operativa completa

- 1 Effettuare un'erogazione "flash" di 2" sul gruppo erogatore
- 2 Agganciare TechUp™ sul gruppo erogatore (*accertarsi che il termometro digitale sia acceso e posizionato sul canale corretto, e la sonda collegata correttamente*)
- 3 Eseguire 3 cicli di 30" l'uno intervallati da 30" di pausa, effettuando l'erogazione "flash" prima di ogni ciclo (*tale procedura consente di portare in temperatura il corpo dello strumento per evitare che la temperatura di quest'ultimo influisca sui dati che verranno rilevati*)
- 4 Verificare, al termine dei 30" di erogazione, che siano stati erogati circa 60ml +/-5% di acqua (*utilizzare il bicchiere graduato in dotazione. In alternativa verificare con una bilancina l'erogazione di 60gr +/-5% di acqua*)
- 5 A partire dal 4° ciclo sino al 6°, eseguiti sempre con la medesima modalità (30"ON/30"OFF), rilevare le temperature (**per ogni ciclo rilevare 3 temperature: a 15", a 20" e a 25"**)
- 6 Otteniamo così 9 rilevazioni di temperatura, dalle quali poi effettuare una media matematica  
$$T_{\text{finale}} = (T1+T2+T3+T4+T5+T6+T7+T8+T9) / 9$$
- 7 Il valore risultante dovrà essere compreso tra i 90°C e i 96°C (*range di temperatura idoneo all'erogazione del caffè espresso Made in Italy*)

### Sequenza operativa ridotta

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

## MANUTENZIONE

TechUp™ è stato concepito in modo tale da poter essere smontato (in alcune delle sue parti) per consentirne la sostituzione e/o la pulizia.

Per la pulizia del gicleur (F) utilizzare aria compressa. È consigliato soffiare lo stesso al termine di ogni utilizzo per evitare la formazione di calcare. Non utilizzare punte metalliche che potrebbero alterare le dimensioni del foro calibrato.

Evitare che il manometro (C) subisca urti che potrebbero pregiudicarne la taratura. Una volta smontato aggiungere del teflon liquido per garantire la tenuta del raccordo (D).

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

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

Per altre info e per maggiori dettagli visita il sito **[www.dvg.coffee](http://www.dvg.coffee)**