

CONTENUTO DEL PRODOTTO

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

TechUp™ 3.0 è dotato di:

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

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



MODALITÀ OPERATIVA

Preparazione

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

Sequenza operativa completa

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

Sequenza operativa ridotta

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

MANUTENZIONE

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

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

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

DESCRIPTION OF THE PRODUCT

TechUp® 3.0 looks like a standard portafilter for coffee but instead inside there are technical and functional features coming from more than 55 years of our experience in the professional coffee machines world.

TechUp™ 3.0 is made of:

- A** - T thermocouple with 1mm sensor and response time of 0,15"
- B** - Bluetooth transducer with thermal resolution of 0,1°C and pressure range from -1 to +15bar
- D** - Quick connection for mount/dismount the transducer
- E** - Techno polymer adaptor with sealing o-ring
- F** - 0,3mm calibrated hole gicleur
- G** - Mechanical filters

Complete kit is supplied in a practical box along with a graduated beaker, a cleaning product for group head, a blind filter, a nylon brush and a wrench for mount/dismount the gicleur.

OPERATIVE MODE

Pre-setting

Before starting to use TechUp™ 3.0 you must be sure that your coffee machine group head is perfectly clean, without any trace of coffee powder. It is necessary to carry out a complete washing cycle with a suitable detergent product (in case of need replace the shower). At the end of the washing procedure, wait 10 minutes in stand-by to allow the thermal recovery of the machine.

Complete operating procedure

- 1 Make a "flash" delivery of 2 seconds on the brewing group
- 2 Hook TechUp™ 3.0 onto the brewing group (make sure the transducer is powered on and connected to the App on your smartphone, and the thermocouple connected correctly)
- 3 Execute 3 cycles of 30 seconds each with a 30 second interval of pause, performing the "flash" delivery before each cycle (this procedure allows the body of the instrument to be warmed up to avoid that the temperature of the instrument influences the data that will be detected)
- 4 Verify, at the end of the 30 seconds of delivery, that about 60ml +/- 5% of water have been dispensed (use the graduated beaker supplied. Alternatively, check with a coffee scale the delivery of 60g +/- 5% of water)
- 5 Execute other 3 cycles with the same way (30"ON/30"OFF)
- 6 Through the data logger present in the App, we will have detected all the data of the deliveries made, at intervals of 1"
- 7 Use this data to calculate a precise average of the temperature value over a specific interval time
- 8 The resulting average value must be between 90°C and 96°C (temperature range suitable for the delivery of Made in Italy espresso coffee)

Simple operating procedure

- 1 Repeat the complete procedure until point 4
- 2 Starting from the 4th cycle, check the temperature on the App graph after 15"/20" of dispensing (stabilized temperature)
- 3 The resulting value must be between 90°C and 96°C (temperature range suitable for the delivery of Made in Italy espresso coffee)

MAINTENANCE

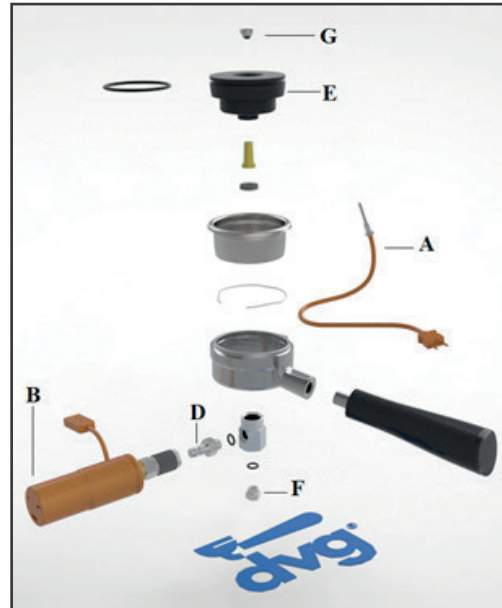
TechUp® 3.0 is designed so that it can be disassembled (in some of its parts) to allow for its replacement and / or cleaning. Use compressed air to clean the gicleur (F). It is recommended to clean at the end of each use to avoid limescale formation. Do not use metal tips that could alter the size of the calibrated hole.

Do not allow the pressure gauge (C) to suffer shocks that could compromise the calibration.

Remove the stainless steel filter (G) in case it is clogged with impurities. Wash it with cold running water. Pay attention to the probe terminal (A) when removing the stainless steel filter. Avoid excessive bends that would compromise the integrity of the probe itself. The techno polymer adaptor (E) is equipped with a sealing o-ring which allows easy disassembly (not necessary for cleaning).

For more info and for more details visit www.dvg.coffee

Made in Italy



by
techUpTM