

VARIABLE CAPACITY TANK USE AND MAINTENANCE REGULATIONS
STAINLESS STEEL SEMPREPIENO TANK WITH AIR CHAMBER FLOAT



- 1) Wash the tank, the float and the air chamber thoroughly with food-safe detergent.
- 2) Fill the SEMPREPIENO with wine.
- 3) Place the stainless steel float on the surface of the wine.
- 4) Turn the 3-way air vent valve control knob of the pump to the central position (first carrying out the tests to check the 3-way positions).
- 5) Inflate the air chamber, bringing it to a pressure of around 0.5 atmospheres, until it is properly closed between the tank and the float (do not apply too much pressure).
- 6) Always check that the air chamber is fully inflated, making sure that it is well sealed, and turn the control knob of the 3-way valve to the right to close it in the fully locked position.
- 7) It is recommended to check the pressure of the air chamber every 15 days.
- 8) To deflate the air chamber, turn the valve's knob to the left and the air chamber will automatically empty.
- 9) If the air chamber does not maintain the pressure, check:
 - that there are no holes
 - the connection between the air chamber and plastic tube
 - that the hose clamp bands have not become loose
 - that the manometer is not broken
 - that the 3-way air vent valve is not leaking or blocked because of the DIRT that forms at the point that it must reach to be closed
- 10) Periodically dismantle the knob of the 3-way air vent valve to check the O-rings, clean the stop and grease the thread and O-rings with food-safe grease
- 11) If the pump does not work, dismantle the internal piston, clean, grease and, if worn, turn it in the opposite way, grease it with food-safe grease, reassemble it and it will continue to work well for some time (operation should be repeated every year).

THE FIRM DOES NOT GUARANTEE THE AIR CHAMBER

Periodically check these items one by one to prevent any problems

NORMES POUR L' UTILISATION ET LA MANUTENTION DES CUVES À CAPACITÉ VARIABLE
TOUJOURS PLEIN EN ACIER INOXYDABLE À CHAPEAU FLOTTANT AVEC CHAMBRE À AIR



- 1) Bien laver avec un détergent alimentaire la cuve, le chapeau flottant et la chambre à air.
- 2) Remplir de vin le TOUJOURS PLEIN.
- 3) Mettre le chapeau flottant en acier inoxydable sur la surface du vin.
- 4) Positionner le pommeau de commande de la vanne d' événement 3 voies de la pompe en position centrale (faire des essais avant pour vérifier les positions à 3 voies).
- 5) Gonfler la chambre à air en portant la pression à environ 0,5 atm. Jusqu' à ce qu' elle s' insère bien entre la cuve et le chapeau flottant (sans exagérer avec la pression).
- 6) Toujours contrôler que la chambre à air se gonfle parfaitement en vérifiant que l' étanchéité soit effective, puis tourner le pommeau de commande de la vanne 3 voies vers la droite pour la bloquer en position fin de course.
- 7) Il est conseillé de contrôler tous les 15 jours la pression de la chambre à air.
- 8) Pour dégonfler la chambre à air, tourner le pommeau de la vanne vers la gauche et automatiquement la chambre à air se videra.
- 9) Si la chambre à air ne supporte pas la pression, contrôler:
 - qu' il n' y ait pas de trous
 - le joint entre la chambre à air et le tube en plastique
 - que les colliers de serrage ne soient pas desserrés
 - que le manomètre ne soit pas cassé
 - que la vanne d' événement 3 voies ne perde pas ou ne soit pas bloquée car des SALETÉS se déposent sur la butée de fermeture
- 10) Démonter périodiquement le pommeau de la vanne d' événement 3 voies, vérifier les joints toriques, nettoyer la butée et Graisser le filetage et le joint torique avec de la graisse alimentaire
- 11) Si la pompe ne fonctionne pas, démonter le piston interne, le nettoyer, le graisser, et s' il est hors d' usage, le retourner, le graisser avec de la graisse alimentaire, le remonter afin qu' il fonctionne de nouveau pour une longue période (opération à répéter tous les ans).

LA SOCIÉTÉ NE GARANTIT PAS LES CHAMBRES À AIR

Contrôler périodiquement un par un ces détails pour prévenir d' éventuels désagréments



NORME D' USO E DI MANUTENZIONE DEI SERBATOI A CAPACITÀ VARIABILE

SEMPREPIENO INOX CON GALLEGGIANTE A CAMERA D' ARIA

VARIABLE CAPACITY TANK USE AND MAINTENANCE REGULATIONS
STAINLESS STEEL SEMPREPIENO TANK WITH AIR CHAMBER FLOAT

NORMES POUR L' UTILISATION ET LA MANUTENTION DES CUVES À CAPACITÉ VARIABLE
TOUJOURS PLEIN EN ACIER INOXYDABLE À CHAPEAU FLOTTANT AVEC CHAMBRE À AIR

ANWENDUNG- UND HANDHABUNGSREGELN FÜR DIE TANKS MIT VERÄNDERLICHEM FASSVERMÖGEN
IMMERVOLLTANK AUS EDELSTAHL MIT SCHWIMMDECKEL MIT LUFTKAMMER

NORMAS DE USO Y MANTENIMIENTO PARA TANQUES DE CAPACIDAD VARIABLE
SIEMPRELLENO INOX CON CÁMARA DE AIRE FLOTANTE

ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ
ЕМКОСТЕЙ С ПЕРЕМЕННЫМ ОБЪЕМОМ
ВСЕГДА ПОЛНАЯ ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ С ПОЛЯВКОМ И ВОЗДУШНОЙ КАМЕРОЙ

当社ではエアチャンバーの保証はいたしかねます。
これらの部品を定期的に点検し、問題が発生しないようにしてください

NORME D' USO E DI MANUTENZIONE DEI SERBATOI A CAPACITÀ VARIABILE
SEMPREPIENO INOX CON GALLEGGIANTE A CAMERA D' ARIA



- 1) Lavare bene con detergente alimentare il serbatoio, il galleggiante e la camera d' aria.
- 2) Riempire il SEMPREPIENO di vino.
- 3) Poggiare il galleggiante inox sulla superficie del vino.
- 4) Portare il pomello di comando della valvola di sfato aria a 3 vie della pompa di posizione centrale (fare prima delle prove per verificare le posizioni a 3 vie).
- 5) Gonfiare la camera d' aria portando la pressione a 0,5 atm. circa, fino a che si chiuda bene fra serbatoio e galleggiante (non serve esagerare con la pressione).
- 6) Controllare sempre che la camera d' aria si gonfi perfettamente verificando che la sigillatura sia avvenuta bene e ruotare il pomello di comando della valvola a 3 vie a destra per chiuderla in posizione bloccata a fine corsa.
- 7) Si consiglia di controllare ogni 15 giorni la pressione della camera d' aria.
- 8) Per sgonfiare la camera d' aria, ruotare il pomello della valvola a sinistra e automaticamente la camera d' aria si svuota.
- 9) Se la camera d' aria non tiene la pressione controllare:
 - che non ci siano fori
 - l' attacco fra camera d' aria e il tubo in plastica
 - che le fascette stringitubo non siano allentate
 - che il manometro non sia rotto
 - che la valvola a 3 vie di sfato aria non perda o non sia bloccata perché c' è dello SPORCO che si forma dove deve fare battuta per chiudere
- 10) Smontare periodicamente il pomello della valvola di sfato aria a 3 vie, verificare gli oring, pulire la battuta di testa e ingassare filetto e oring con grasso alimentare
- 11) Se la pompa non funziona smontare lo stantuffo interno, pulire, ingassare e se è esausto girarlo al contrario, ingassarlo con grasso alimentare, rimontarlo affinché funzioni ancora bene per parecchio tempo (operazione da ripetere ogni anno).

LA DITTA NON GARANTISCE SULLE CAMERE D' ARIA

Controllare uno ad uno questi particolari periodicamente per la prevenzione di eventuali inconvenienti