



New dimension in coffee taste

Kaffeegenuss in einer neuen dimension



***Operating instructions
NITRO N2 – Coffee cooler***

***Bedienungsanleitung
NITRO N2- Kaffeekuhler***



OPREMA
Catering equipment

Code 699197

E-mail: info@oprema.com
Web: www.oprema.com





Content

1. Dispensing taps mount on the COFFEE COOLER	4
2. Tube connections	5
a. Two KEGS	5
b. One KEG	6
c. One KEG DRY XS	7
d. DRY XS - BIB	8
3. Nitrogen and coffee flow adjustment.....	9
4. Instalation and cleaning	10
a. Instalation	10
b. Cleaning	10
ROUTINE CLEANING PROCEDURE	11+12
COLD WATER CLEANING PROCEDURE	13
FILTER STRAINER CLEANING	13



1. Dispensing taps mount on the COFFEE COOLER

- COLD BREW COFFEE dispensing tap
- NITRO COFFEE dispensing tap – stainless steel disc must be mount between tap and shank
- one beverage can be dispensed both as cold brew and nitro coffee using JG „Y“ connector (Picture 1.)
- filter strainer (Picture 2.) must be installed in coffee lines
- food grade nitrogen (N2) must be used

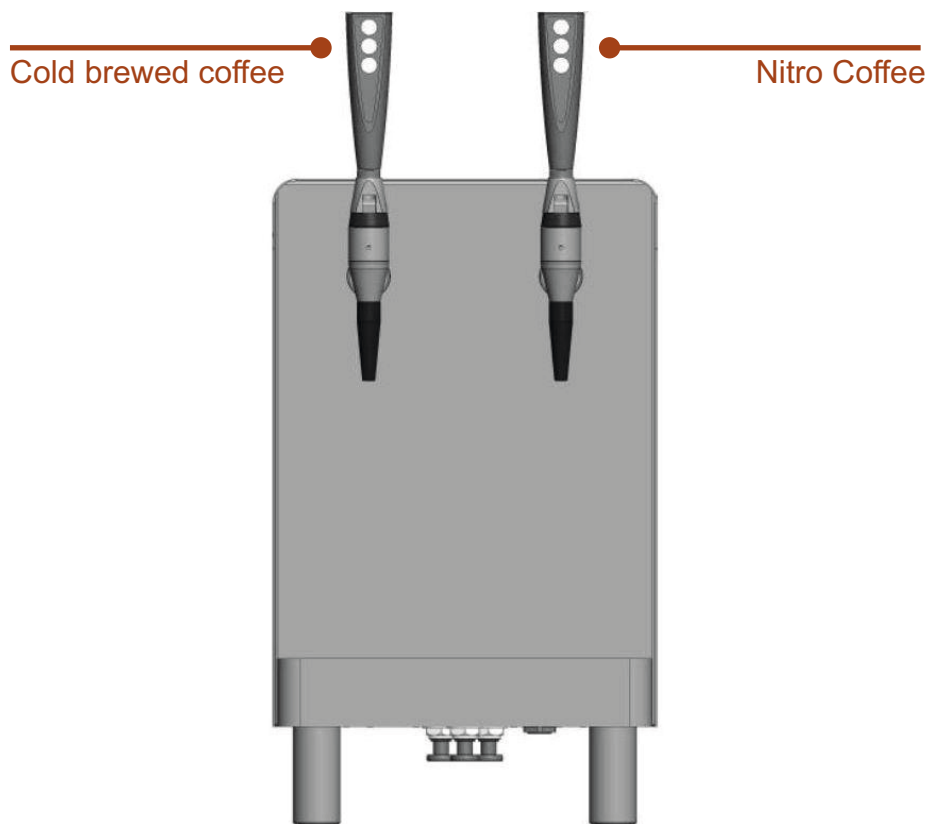
Picture 1 : JG „Y“ connector



Picture 2 : Filter strainer



Picture 3 : COFFEE COOLER – mounted dispensing taps



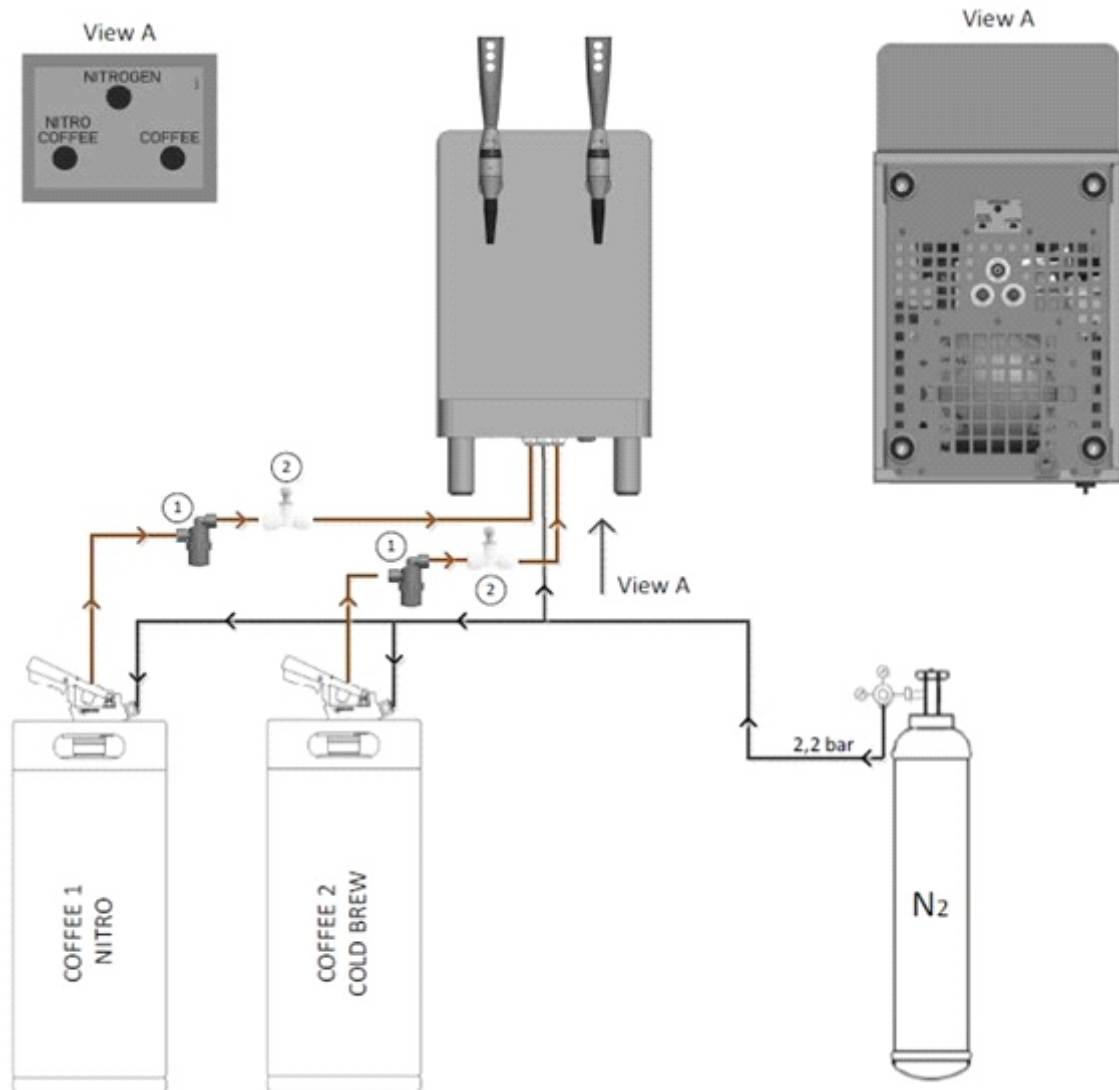


2. Tube connections

2a Two KEGS

- coffee tubes 3/8"
- nitrogen tubes 3/8"
- nitro coffee line → filter strainer (1) flow reducer (2)
- cold brew coffee → filter strainer (1) flow reducer (2)

Picture 4 : Connection scheme – two different types of coffee

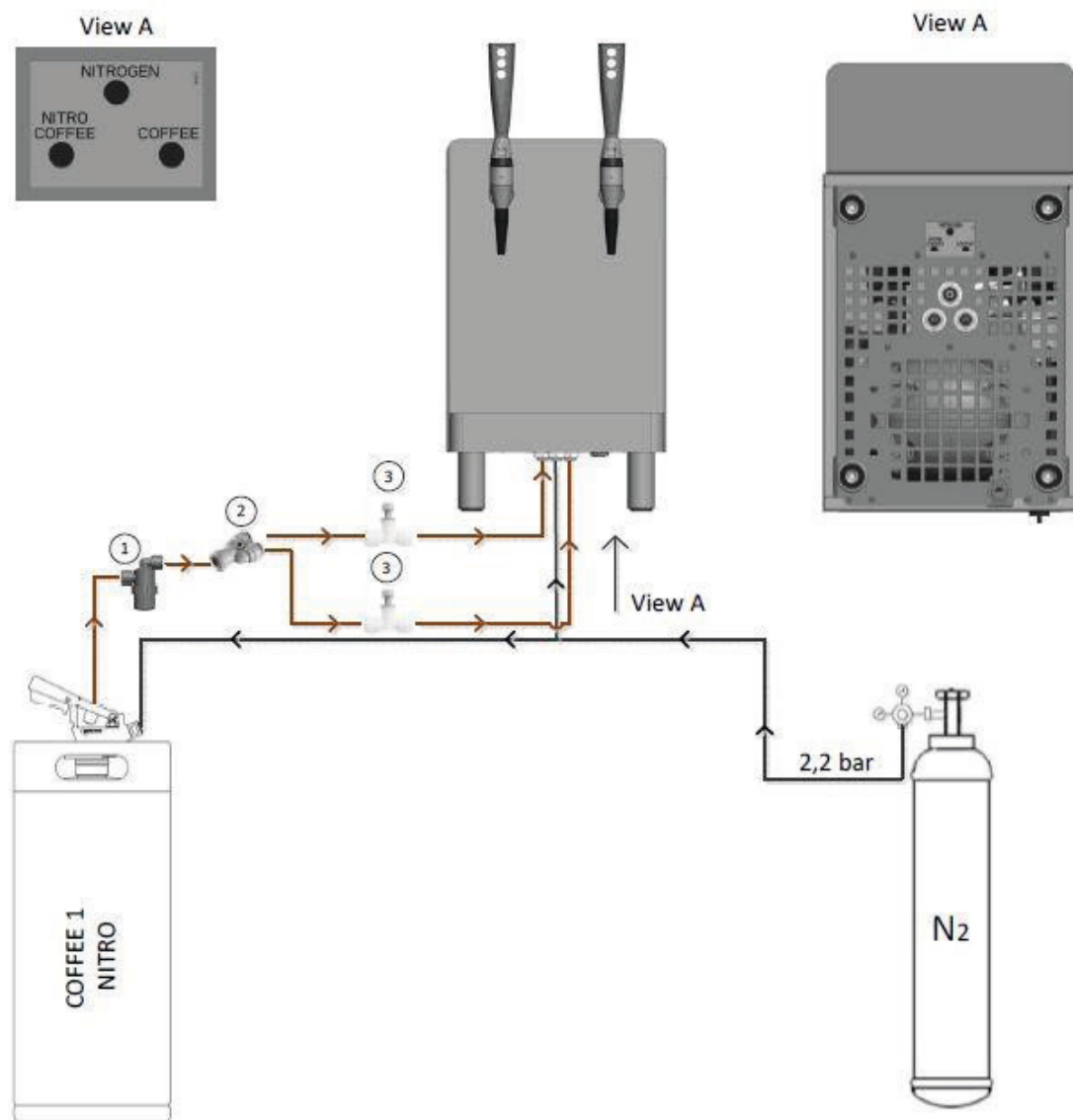




2.b. One KEG

- coffee tubes 3/8"
- nitrogen tubes 3/8"
- main coffee line → filter strainer (1) + „Y“ connector (2)
- nitro coffee line → flow reducer (3)
- cold brew coffee → flow reducer (3)

Picture 5 : Connection sheme – one type of coffee

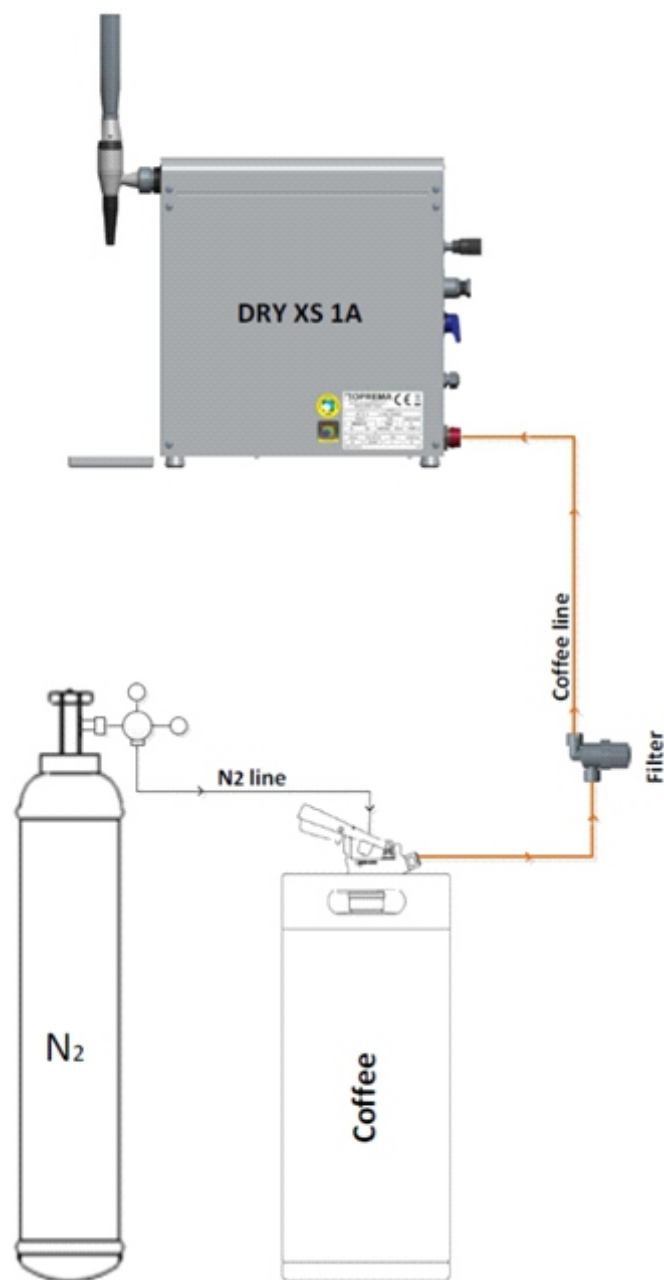




2c One KEG - DRY XS

- coffee tubes 3/8"
- filter strainer - flow reducer

Picture 6 : Connection scheme – Dry XS (Container)

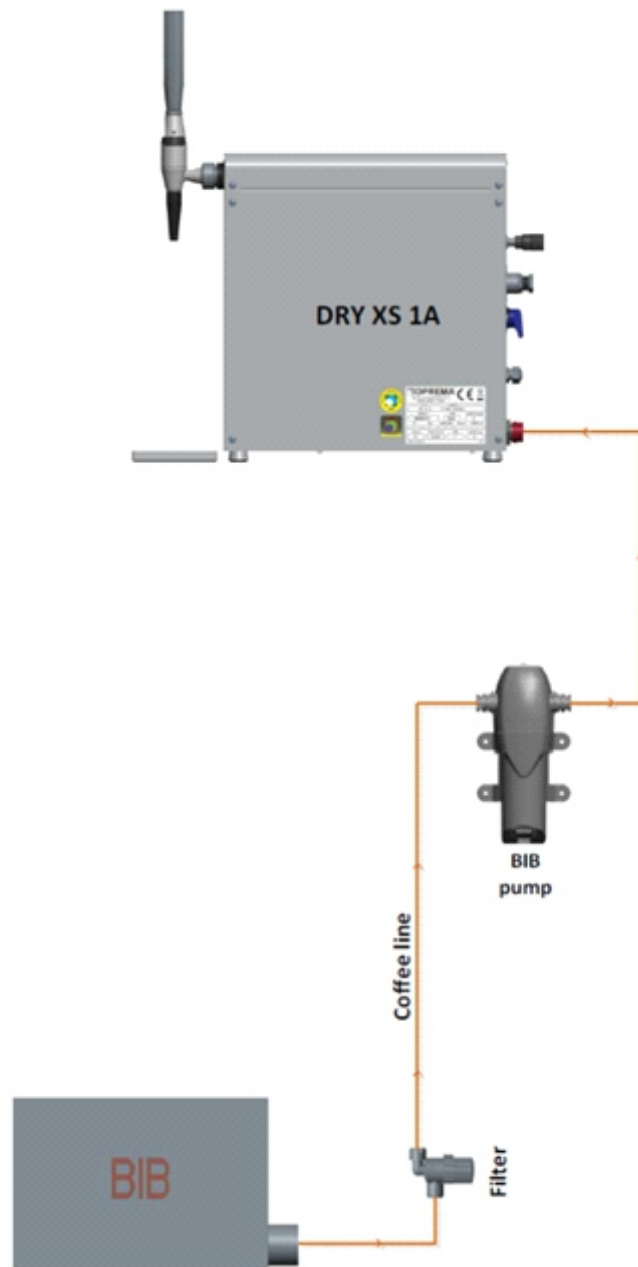




2.d. BIB - DRY XS

- coffee tubes 3/8"
- filter strainer - flow reducer
- BIB pump
-

Picture 7 : Connection scheme – Dry XS (BIB)

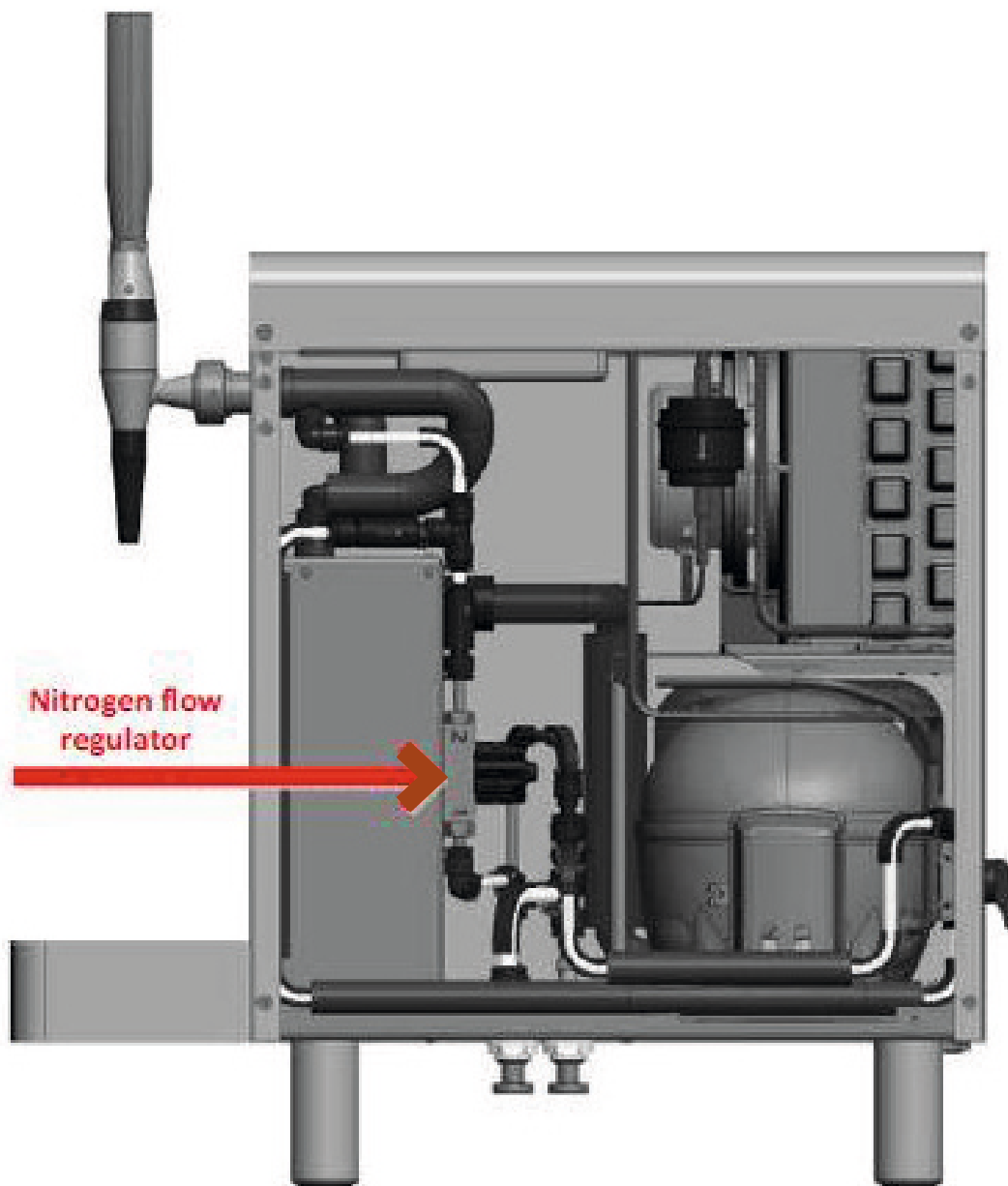




3. Nitrogen and coffee flow adjustment

- factory adjustment of the valve is 8
- regulation valve can be regulated from value 1 to 10 → 1 – max flow of nitrogen
→ 10 – no nitrogen
- smaller value on the regulation valve will result with more foam when dispensing
- coffee flow can be adjusted with the flow reducer (number 2. and 3. – picture 4. and 5.)

Picture 6 : Nitrogen flow adjustment





4. Instalation and cleaning

4.a. Instalation

- Coffee cooler unit is intended for power supply 220-240 V / 50/60 Hz
- Cooling unit has time delay of 2 minutes after plugging in
- When compressor stops for the first time (approx. 7 minutes) → unit is ready for dispensing

4.b. Cleaning

- very important is to keep clean surface around the cooler, dispensing towers, taps and drip trays.
- regular planning maintenance (cleaning) of the condenser and N2 (changing the bottle) is necessary.
- replacement should be done minimally each 6 months or when is needed, by qualified person.
- **Daily cleaning**
- Wipe down and clean all surfaces with a warm soapy water (no chlorinated cleaners)
- **Exterior surfaces of the system including beneath the unit and the drip tray**
- Clean stout faucet nozzles by removing and soaking in approved sanitizer/cleaner
- Remove and rinse inlet filter
- **Every week**
- Clean system following COLD WATER CLEANING PROCEDURE
- **Every month**
- Clean system following ROUTINE CLEANING PROCEDURE
- Clean filter strainer
- **Quarterly**
- Clean inlet condenser coil with vacuum cleaner



ROUTINE CLEANING PROCEDURE

1. Disconnect keg coupler from the product keg.
2. Place keg coupler in a bucket with cleaning solution : 7 liters (2 gallons) of warm water 25°C- 35°C + 200 grams (7 ounces) of MICRO MATIC Beer Line Cleaner. Cleaning solution must completely cover keg coupler - Picture 8.
3. Allow keg coupler to soak in cleaning solution.
4. Rinse keg coupler with fresh water.
5. Brush off any build-up on component.
6. Rinse again.
7. Connect keg coupler to the sanitation keg with warm water 25°C- 35°C -7 liters (2 gallons) – Picture 9.
8. Engage keg coupler , container will pressurize filling the line with warm water.
9. Place an empty bucket under the cold brew coffee faucet.
10. Open the faucet until the line has been thoroughly cleared of product and clear water flows out of the faucet.
11. Close the faucet.
12. Place an empty bucket under the nitro coffee faucet.
13. Open the faucet until the line has been thoroughly cleared of product and clear water flows out of the faucet. After that, when the faucet is still open, turn the valve which is positioned on the back of the cooler on CLEANING MODE. Wait eight seconds when the valve is in CLEANING MODE then turn the valve back in DISPENSING MODE. Repeat valve turning three times. When finished the valve must be in position DISPENSING MODE.
14. Close the faucet.
15. Disengage keg coupler and pull pressure relief valve on the sanitation keg to relieve pressure inside keg.
16. Discard unused warm water.
17. Fill the sanitation keg with cleaning solution : 7 liters (2 gallons) of warm water 25°C- 35°C + 200 grams (7 ounces) of MICRO MATIC Beer Line Cleaner – Picture 10.
18. Engage keg coupler , container will pressurize filling the line with cleaning solution.
19. Place an empty bucket under the cold brew coffee faucet.
20. Open faucet until chemical is visible out of faucet. Chemical is light blue in color.



ROUTINE CLEANING PROCEDURE

21. Close the faucet .
22. Place an empty bucket under the faucet nitro coffee faucet.
23. Open faucet until chemical is visible out of faucet. After that, when the faucet is still open, turn the valve which is positioned on the back of the cooler on CLEANING MODE. Wait eight seconds when the valve is in CLEANING MODE then turn the valve back in DISPENSING MODE.
24. Close the faucet.
25. Allow chemical to soak for 30 minutes.
26. Disengage keg coupler, and pull pressure relief valve on the sanitation keg to relieve pressure inside keg.
27. Disconnect keg coupler
28. Discard unused solution and thoroughly rinse sanitation keg.
29. Refill sanitation keg with cold fresh water.
30. Reconnect the keg coupler to sanitation keg.
31. Engage keg coupler , container will pressurize filling the line with rinse water.
32. Place an empty bucket under the cold brew coffee faucet.
33. Open the faucet allowing the chemical to be flushed out with water. Flush with fresh water until chemical is completely flushed from line.
34. Close the faucet.
35. Place an empty bucket under the nitro coffee faucet.
36. Open the faucet allowing the chemical to be flushed out with water. Flush with fresh water until chemical is completely flushed from line. After that, when the faucet is still open, turn the valve which is positioned on the back of the cooler on CLEANING MODE. Wait eight seconds when the valve is in CLEANING MODE then turn the valve back in DISPENSING MODE. Repeat valve turning three times. When finished the valve must be in position DISPENSING MODE.
37. Repeat steps 17-36 a total of 3 times for proper cleaning.
38. Rinse and attach coupler to product keg and flush rinse water with product.
39. Allow an additional 12 ounces of coffee product to be flushed following final flush of rinse water.
40. Rinse all cleaning equipment and fittings thoroughly before storing



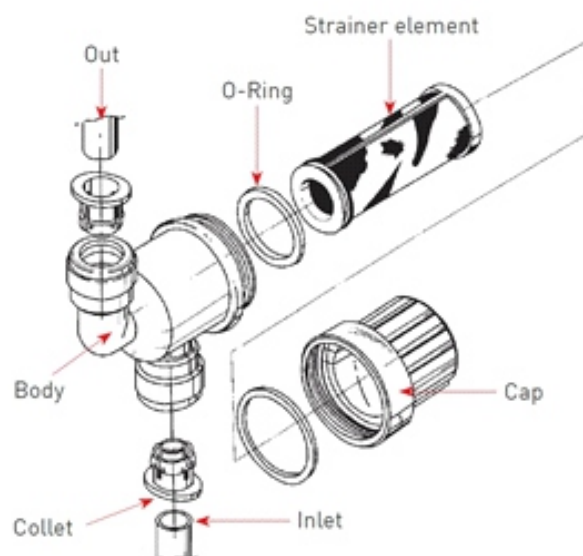
COLD WATER CLEANING PROCEDURE

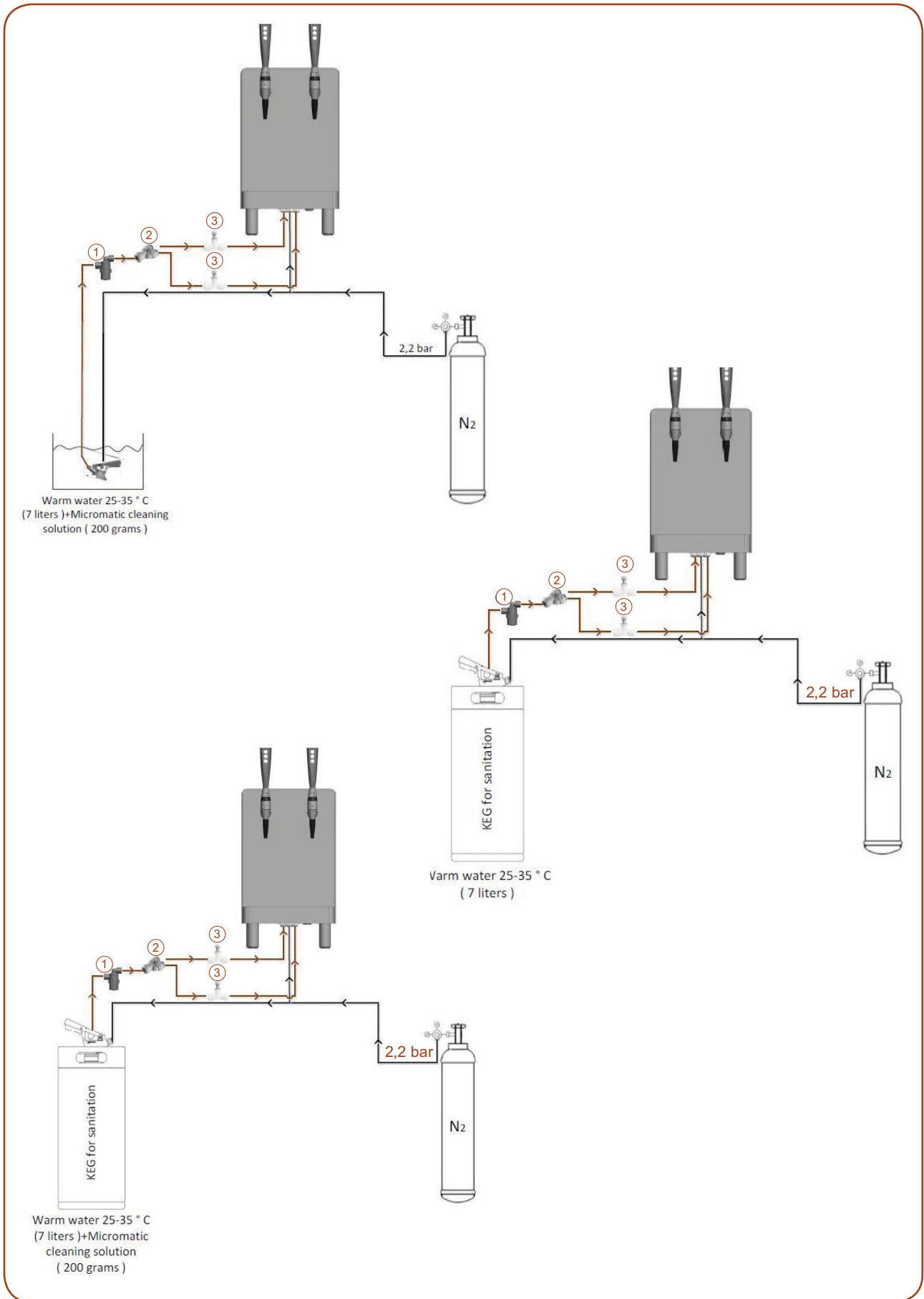
1. Disconnect keg coupler from the product keg.
2. Connect keg coupler to the sanitation keg with cold water.
3. Engage keg coupler , container will pressurize filling the line with cold water.
4. Place an empty bucket under the cold brew coffee faucet
5. Open faucet until the line has been thoroughly cleared of product and clear water flows out of the faucet.
6. Close the faucet.
7. Place an empty bucket under the nitro coffee faucet.
8. Open faucet until the line has been thoroughly cleared of product and clear water flows out of the faucet. After that, when the faucet is still open, turn the valve which is positioned on the back of the cooler on CLEANING MODE. Wait eight seconds when the valve is in CLEANING MODE then turn the valve back in DISPENSING MODE. Repeat valve turning three times. When finished the valve must be in position DISPENSING MODE.
9. Close the faucet.
10. Disengage keg coupler and pull pressure relief valve on the sanitation keg to relieve pressure inside keg.
11. Attach keg coupler to product keg and flush rinse water with product.

FILTER STRAINER CLEANING

- -dissassemble filter strainer and wash all elements in warm water 25°C - 35°C

Picture 7 : Filter strainer cleaning







Inhaltsverzeichnis

1. Dosierhähne am Kaffeekühler montieren.....	16
2. Schlauch-/Rohrverbindungen.....	17
a. Zwei Fässer/Behälter	17
b. Ein Fass/Behälter	18
c. Ein Fässer DRY XS	19
b. DRY XS - BIB	20
3. Einstellung des Stickstoff- und Kaffeeflusses	21
4. Inbetriebnahme und Reinigung.....	22
a. Inbetriebnahme.....	22
b. Reinigung.....	22
Routine Reinigungsverfahren.....	23+24
Kaltwasserreinigung.....	25
Filtersieb Reinigung.....	25



1. Dosierhähne am Kaffeekühler montieren

- COLD BREWED COFFEE Zapfhahn
- NITRO COFFEE Dosierhahn: die Edelstahlscheibe muss zwischen Hahn und Schaft montiert werden
- Ein Getränk kann sowohl als Kaltbrüh- als auch als Nitro-Kaffee über den JG Y-Anschluss ausgegeben werden (Bild 1)
- Filter / Filtersieb (Bild 2) muss in die Kaffeeleitungen installiert werden
- Es muss Stickstoff in Lebensmittelqualität (N₂) verwendet werden!

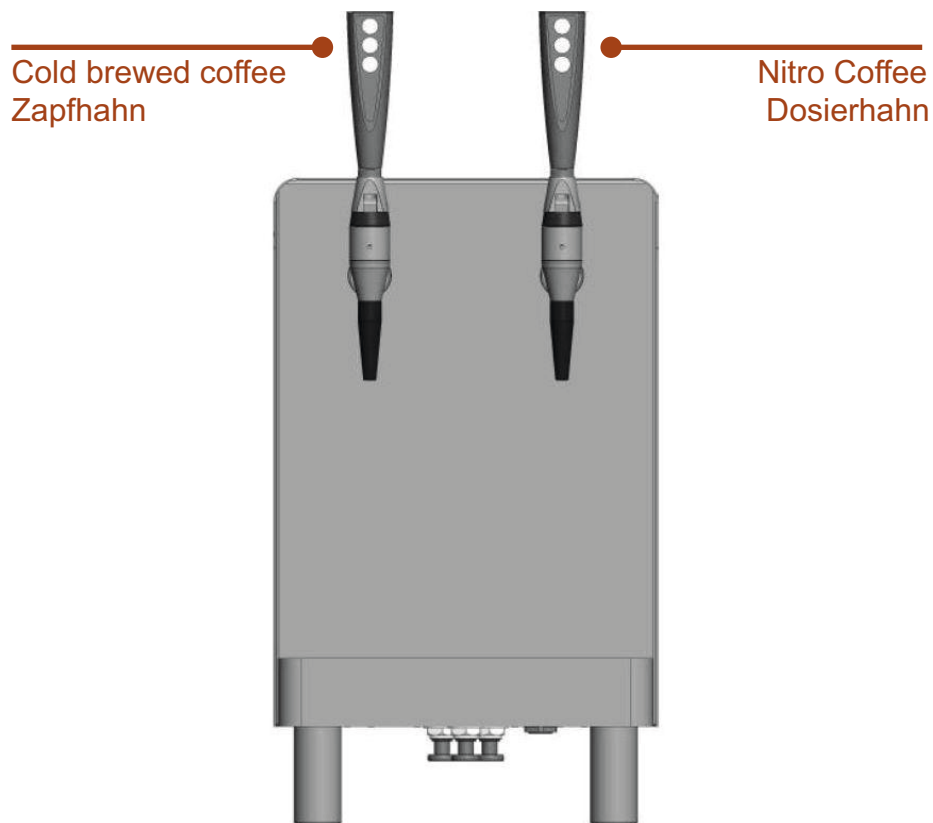
Bild 1: JG Y-Anschluss



Bild 2: Filter / Filtersieb



Bild 3: Nitro Kaffeekühler - montierte Zapfhähne





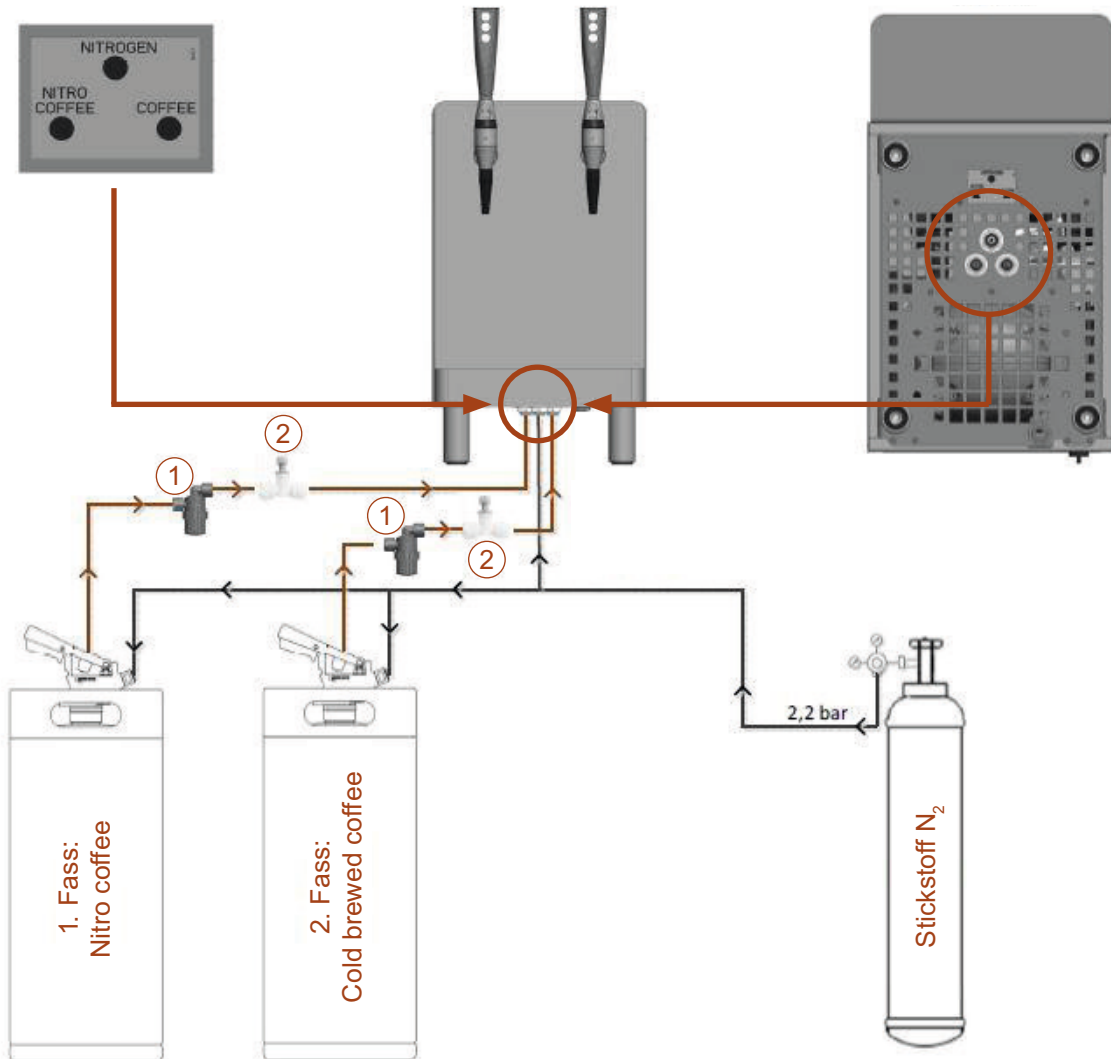
2.a. Schlauch-/Rohrverbindungen (2 Fässer)

- Kaffee: Anschluss (3/8" Schlauch/Rohr)
- Stickstoff N₂: Anschluss (3/8" Schlauch/Rohr)
- Nitro coffee: Filtersieb (1) + Durchflussreduzierer (2)
- Cold brewed coffee: Filtersieb (1) + Durchflussreduzierer (2)

Bild 4: Verbindungsschema - zwei verschiedene Kaffeesorten

Ansicht A: Detail

Ansicht A: Boden





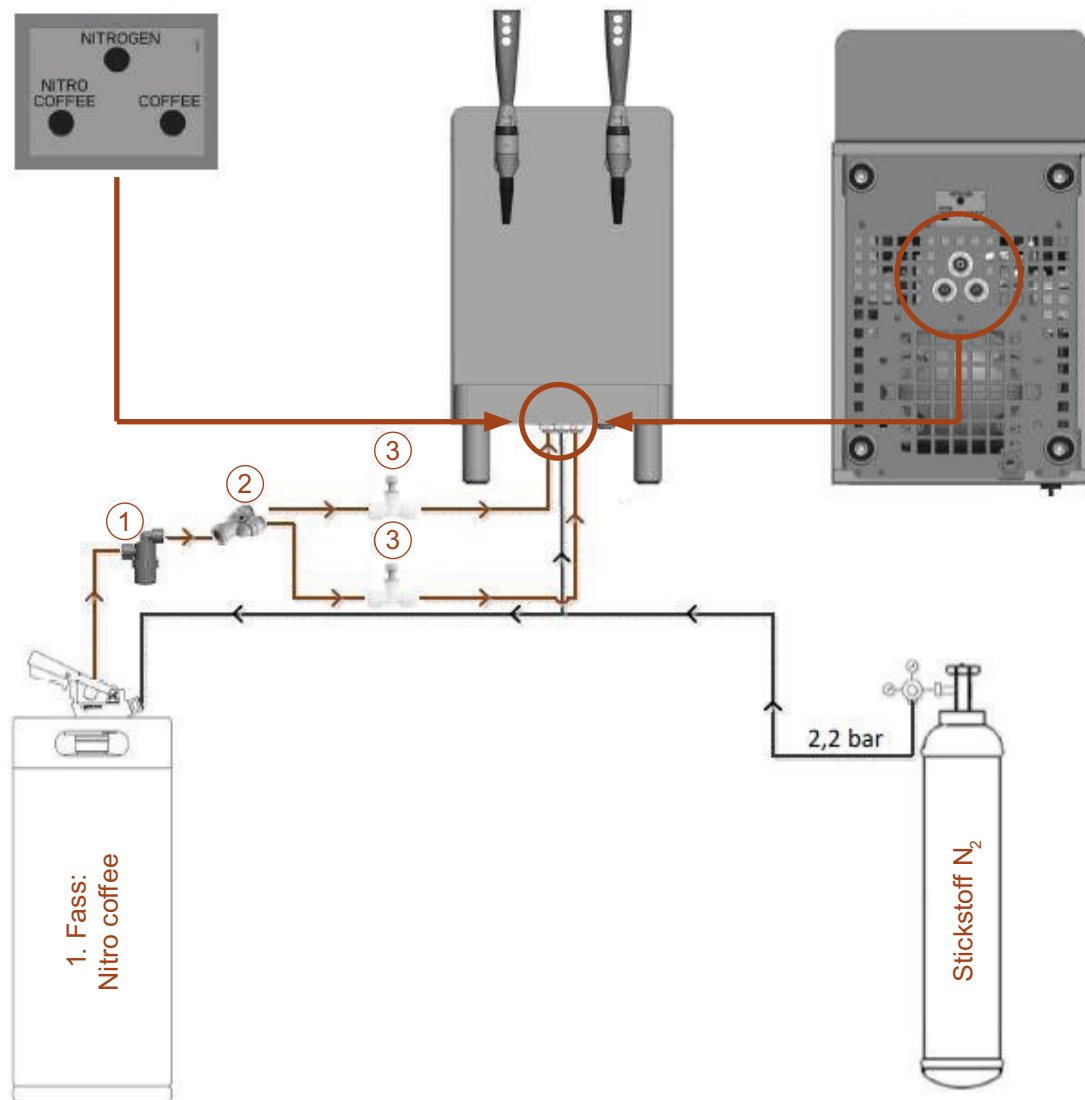
2.b. Schlauch-/Rohrverbindungen (1 Fass)

- Kaffee: Anschluss (3/8" Schlauch/Rohr)
- Stickstoff N₂: Anschluss (3/8" Schlauch/Rohr)
- Hauptanschluss Kaffee: Filtersieb (1) + Y-Anschluss (2)
- Nitro coffee Anschlussleitung: Durchflussreduzierer (3)
- Cold brewed coffee Anschlussleitung: Durchflussreduzierer (3)

Bild 5: Verbindungsschema - eine Kaffeessorte (Fass/Behälter)

Ansicht A: Detail

Ansicht A: Boden

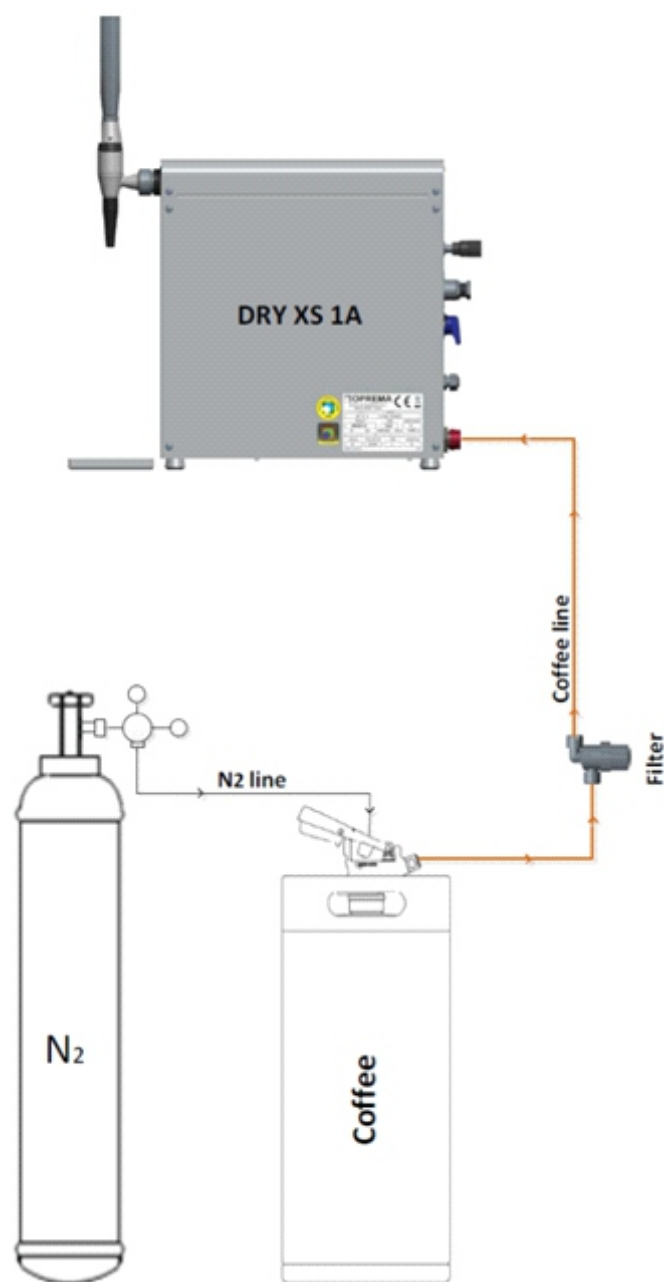




2.c. Schlauch-/Rohrverbindungen - DRY XS

- Kaffee: Anschluss (3/8" Schlauch/Rohr)
- Filtersieb (1) + Durchflussreduzierer (2)

Bild 6: Verbindungsschema - Dry XS

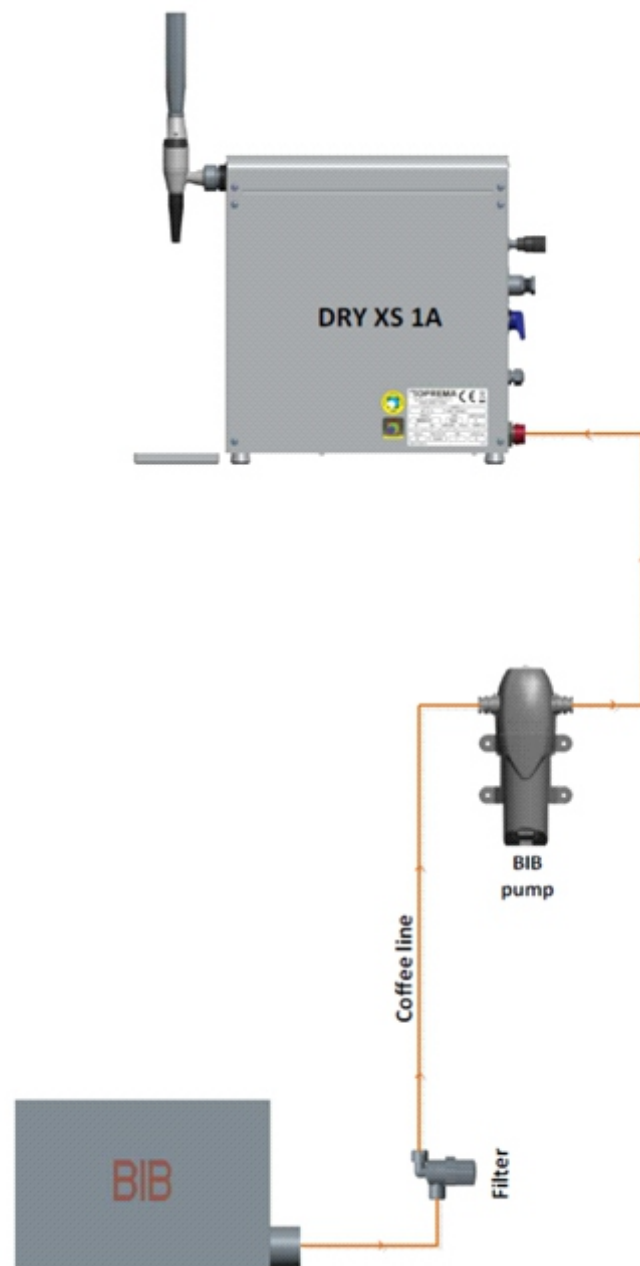




2.d. Schlauch-/Rohrverbindungen Dry XS

- Kaffee: Anschluss (3/8" Schlauch/Rohr)
- Filtersieb (1) + Y-Anschluss (2)
- BIB Pumpe

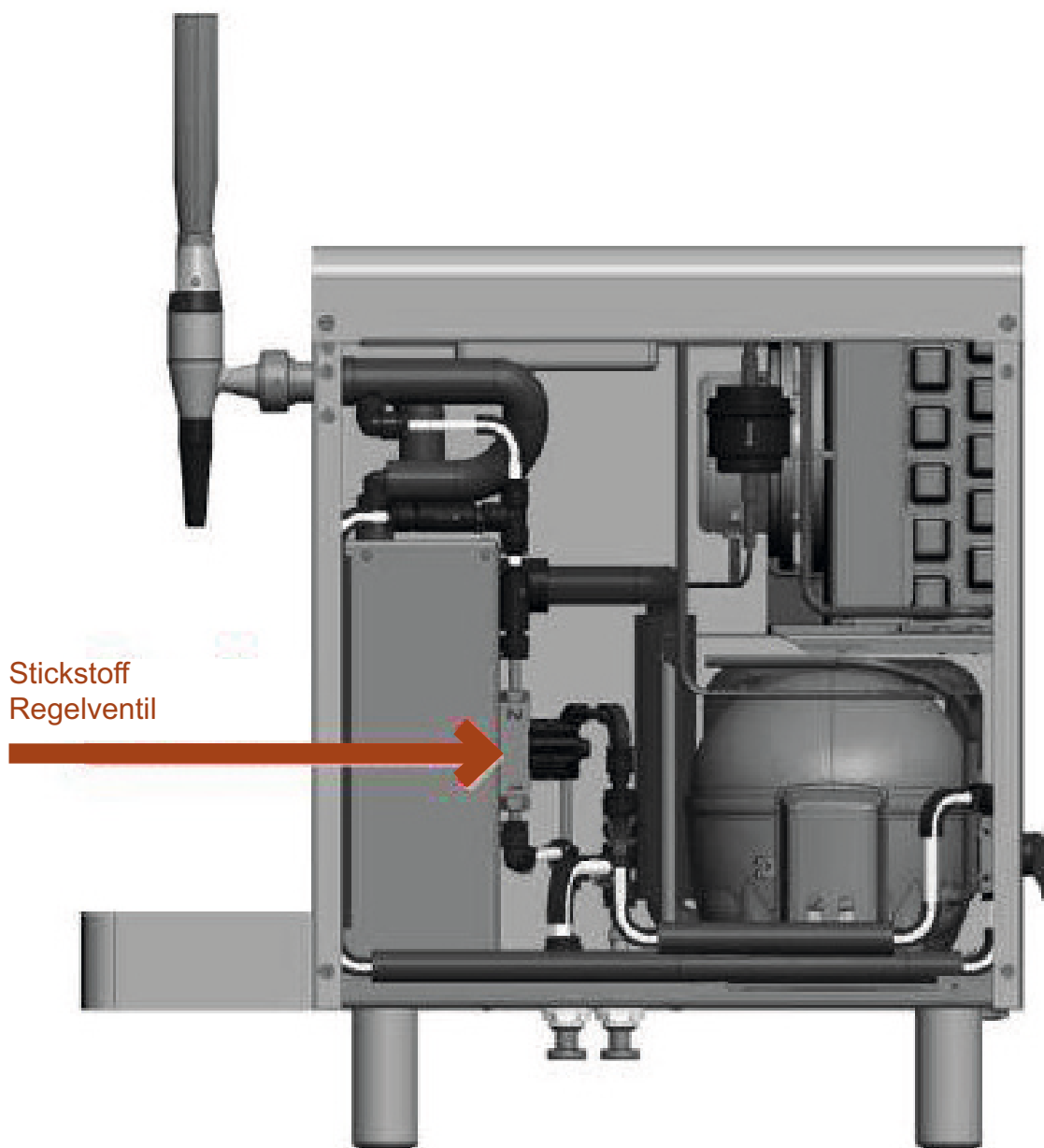
Bild 7: Verbindungsschema - BIB



3. Anpassung des Stickstoffflusses

- Die Fabrikeinstellung des Ventils ist auf Stufe 8
- Das Regelventil kann von Wert 1 bis 10 geregelt werden: →
1 - maximaler Stickstofffluss / 10 - kein Stickstoff
- Ein kleinerer Wert am Regulierventil führt zu mehr Schaum beim Dispensieren
- Der Kaffeefluss kann mit dem Durchflussreduzierer eingestellt werden
(siehe Bild 4. und 5. -> Nummer 2 + 3)

Bild 8: Einstellung des Stickstoffflusses





4. Inbetriebnahme und Reinigung

4.a. Inbetriebnahme

- Der Kaffee-Kühler ist für die Stromversorgung 220-240 V / 50/60 Hz vorgesehen
- Die Kühleinheit hat eine Zeitverzögerung von ca. 2 Minuten nach dem Einstecken
- Wenn der Kompressor zum ersten Mal stoppt (nach ca. 7 Minuten) ist das Gerät betriebsbereit für den Ausschank

4.b. Reinigung

- Es ist sehr wichtig, die Oberfläche des Kühlers, den Ausschankturm, die Zapfhähne und die Auffangschalen sauber zu halten.
- Eine regelmäßige Wartung (und Reinigung) des Kondensators und dem N_2 -Stickstoffbehälter (Flaschenwechsel) ist notwendig.
- Der Austausch sollte mindestens alle 6 Monate erfolgen und wenn nötig von einer qualifizierten Person durchgeführt werden.

Tägliche Reinigung

- Abwischen und alle Oberflächen mit warmem Seifenwasser reinigen (keine chlorierten Reiniger)

Außenflächen des Systems einschließlich Unterseite/Boden und die Tropfschale

- Reinigen Sie die Zapfhahndüsen durch Entfernen und Einweichen in einem zugelassenen Desinfektionsmittel / Reiniger
- Einlassfilter entfernen und spülen

Wöchentliche Reinigung

- Das System nach dem Kaltwasser-Reinigungsverfahren reinigen

Monatliche Reinigung

- Reinigen Sie das System nach dem Routine-Reinigungsverfahren
- Filter/Filtersieb reinigen

Vierteljährliche Reinigung

- Einlasskondensatorspule mit Staubsauger reinigen



Routine-Reinigungsverfahren

1. Trennen Sie den Fass-Kupplung vom Produktfass.
2. Fass-Kupplung in einen Eimer mit der Reinigungslösung geben: 7 Liter warmes Wasser 25°C bis 35°C + 200 Gramm MICRO MATIC Beer Line Cleaner. Die Reinigungslösung muss die Fass-Kupplung vollständig bedecken. (siehe Bild 10)
3. Die Fass-Kupplung in der Reinigungslösung einweichen lassen.
4. Spülen Sie die Fasskupplung mit frischem Wasser ab.
5. Entfernen Sie alle Ablagerungen.
6. Spülen Sie die Fass-Kupplung erneut ab.
7. Schließen Sie die Fass-Kupplung an das Desinfektionsfass (7 Liter) mit warmem Wasser 25°C bis 35°C an (siehe Bild 11)
8. Fass-Kupplung einrasten, der Behälter wird unter Druck gesetzt und die Leitung mit warmem Wasser gespült.
9. Stellen Sie einen leeren Eimer unter den kalten Kaffeebrühhahn.
10. Öffnen Sie den Wasserhahn, bis die Leitung gründlich gereinigt wurde und klares Wasser austritt.
11. Schließen Sie den Wasserhahn.
12. Stelle einen leeren Eimer unter den Nitro-Kaffeehahn.
13. Öffnen Sie den Wasserhahn, bis die Leitung gründlich gereinigt wurde und klares Wasser aus dem Wasserhahn fließt. Danach, wenn der Wasserhahn noch offen ist, das Ventil, das sich auf der Rückseite des Kühlers befindet, in den Reinigungsmodus drehen. Warten Sie danach acht Sekunden und drehen Sie dann das Ventil in den Dosiermodus zurück. Das Ventil dreimal drehen. Wenn das abgeschlossen ist, muss das Ventil auf der Position Dispensing Mode stehen.
14. Schließen Sie den Wasserhahn.
15. Fass-Kupplung lösen und Druckentlastungsventil am Hygiene-Fass ziehen, um den Druck zu entlasten.
16. Entsorgen Sie das ungenutzte warmes Wasser.
17. Füllen Sie das Reinigungsfass mit der Reinigungslösung: 7 Liter warmes Wasser 25°C bis 35°C plus 200 Gramm MICRO MATIC Beer Line Reiniger (siehe Bild 12)
18. Fass-Kupplung aktivieren - der Behälter wird unter Druck gesetzt und die Leitung/der Schlauch mit der Reinigungslösung gefüllt.
19. Stellen Sie einen leeren Eimer unter den kalten Brühkaffeehahn.
20. Öffnen Sie den Wasserhahn, bis die Chemikalien der Reinigungslösung aus dem Wasserhahn sichtbar sind (hellblau in der Farbe).
21. Schließen Sie den Wasserhahn.
22. Stellen Sie einen leeren Eimer unter den Nitro-Kaffee-Hahn.
23. Öffnen Sie den Zapfhahn, bis die Chemikalien sichtbar sind. Danach, wenn der Zapfhahn noch offen ist, drehen Sie das Ventil, das sich auf der Rückseite des Kühlers befindet, in den Reinigungsmodus. Warten Sie acht Sekunden, wenn sich das Ventil im Reinigungsmodus befindet, dann drehen Sie das Ventil auf den Dosiermodus zurück.
24. Schließen Sie den Wasserhahn.
25. Lassen Sie die Chemikalie/das Reinigungsmittel für 30 Minuten einweichen.



Routine-Reinigungsverfahren

26. Fass-Kupplung lösen und Druckentlastungsventil am Hygiene-Fass ziehen, um den Druck zu entlasten.
27. Trennen Sie die Fass-Kupplung.
28. Entsorgen Sie ungenutzte Lösung und spülen Sie das Hygiene-Fass gründlich aus.
29. Füllen Sie das Hygiene-Fass mit kaltem Wasser auf.
30. Schließen Sie die Fass-Kupplung wieder an das Hygiene-Fass an.
31. Aktivieren Sie die Fass-kupplung - der Behälter wird unter Druck gesetzt und die Leitung / der Schlauch mit Spülwasser gefüllt.
32. Stellen Sie einen leeren Eimer unter den kalten Kaffeebrühhahn.
33. Öffnen Sie den Wasserhahn und lassen Sie das Reinigungsmittel mit Wasser ausspülen. Mit frischem Wasser spülen bis das Reinigungsmittel vollständig aus der Leitung gespült wurde.
34. Schließen Sie den Wasserhahn.
35. Stellen Sie einen leeren Eimer unter den Nitro-Kaffee-Zapfhahn.
36. Öffnen Sie den Wasserhahn und lassen Sie das Reinigungsmittel mit Wasser ausspülen. Mit frischem Wasser spülen bis das Reinigungsmittel vollständig aus der Leitung gespült wurde. Danach, wenn der Hahn noch offen ist, drehen Sie das Ventil, das sich auf der Rückseite des Kühlers befindet, in den Reinigungsmodus. Warten Sie acht Sekunden. Wenn sich das Ventil im Reinigungsmodus befindet, dann drehen Sie das Ventil in den Dosiermodus zurück. Das Ventil dreimal drehen. Wenn das Ventil fertig ist, muss es in der Position Dosiermodus stehen.
37. Wiederholen Sie die Schritte 17-36 insgesamt 3 mal für die ordnungsgemäße Reinigung.
38. Die Kupplung spülen, am Produktfass anschließen und das Spülwasser mit dem Kaffee produkt ausspülen.
39. Lassen Sie weitere ca. 0,35 Liter Kaffeeprodukt nach dem letzten Spülen mit dem Rest Spülwasser ausspülen.
40. Spülen Sie alle Reinigungsgeräte und -einrichtungen gründlich vor der Lagerung.



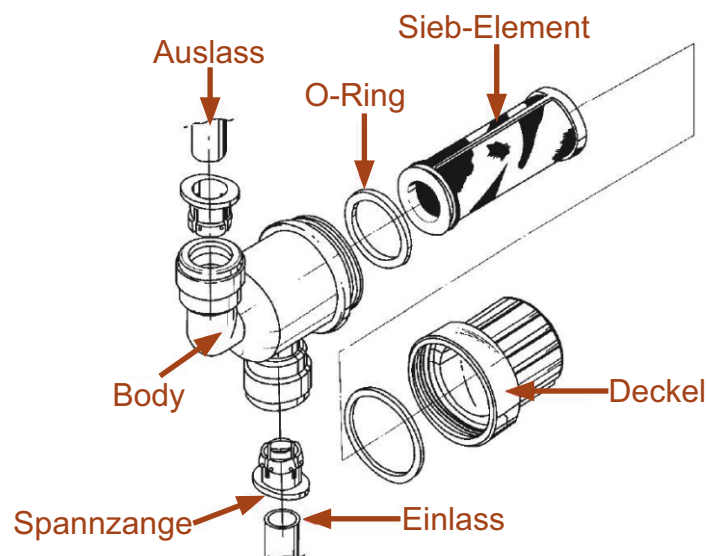
Kaltwasser-Reinigungsverfahren

1. Trennen Sie den Fass-Anschluss vom Produkt-Fass (z.B. Cold brewed coffee)
2. Den Fass-Anschluss an das Reinigungsfass mit kaltem Wasser anschließen.
3. Fass-Anschluss einrasten, der Behälter wird unter Druck gesetzt und die Leitung mit kaltem Wasser gefüllt.
4. Stellen Sie einen leeren Eimer unter den kalten Kaffeebrühhahn
5. Öffnen Sie den Wasserhahn bis die Leitung gründlich gereinigt wurde und klares Wasser austritt.
6. Schließen Sie den Wasserhahn.
7. Stellen Sie einen leeren Eimer unter den Nitro-Kaffee-Wasserhahn.
8. Öffnen Sie den Wasserhahn bis die Leitung gründlich gereinigt wurde und klares Wasser austritt. Danach, wenn der Wasserhahn noch offen ist, das Ventil, das sich auf der Rückseite des Kühlers befindet, in den „Reinigungsmodus“ drehen. Wenn sich das Ventil im Reinigungsmodus befindet warten Sie acht Sekunden und drehen Sie dann das Ventil auf den Dosiermodus zurück. Wiederholen Sie diesen Vorgang 3 mal. Wenn Sie fertig sind, muss das Ventil in der Position Ausgabemodus (Dispensing Mode) sein.
9. Schließen Sie den Wasserhahn.
10. Fass-Anschluss lösen und das Überdruckventil am Reinigungsfass zur ziehen, um den Druck im Fass zu entlasten.
11. Den Fass-Anschluss am Produkt-Fass befestigen und durchspülen um das restliche Wasser in den Leitungen zu entfernen.

Filter / Filtersieb reinigen

- Filterkorb demontieren und alle Elemente in warmem Wasser 25 ° C bis 35 ° C waschen

Bild 9: Filtersieb reinigen



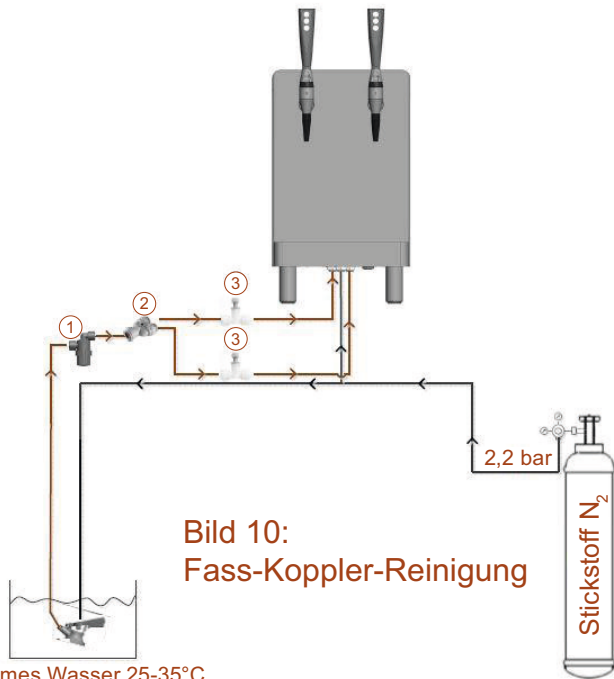


Bild 10:
Fass-Koppler-Reinigung

Warmes Wasser 25-35°C
(7 Liter) + Micromatic
Reinigungslösung (200 g)



Bild 11: Reinigung
mit warmem Wasser

Warmes Wasser 25-35°C
(7 Liter)

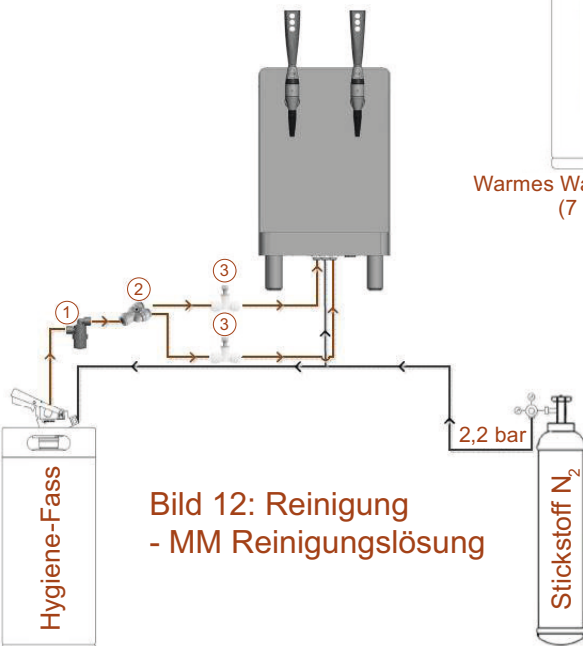


Bild 12: Reinigung
- MM Reinigungslösung

Warmes Wasser 25-35°C
(7 Liter) + Micromatic
Reinigungslösung (200 g)







Oprema d.d.
Beverage cooling and
dispensing equipment
Tel.: +385 42 819 183
Fax.: +385 42 819 182
42230 Ludbreg, Gospodarska 5
Croatia

TASTE IT AND LOVE IT