

Todohogareca

 **blendtec.**

GUÍA DE USO PROFESIONAL

JARRAS Y ACCESORIOS

Selección, uso, limpieza y mantenimiento



ANTES DE EMPEZAR

Una guía para servicio profesional

Este manual reúne las instrucciones operativas comunes de las jarras y accesorios Blendtec de la gama cubierta. Está pensado para barras, cafeterías, restauración, colectividades y otros entornos de uso profesional.

REGLA DE SEGURIDAD No introduzca manos ni utensilios en la jarra mientras esté colocada sobre una base conectada. Espere a que el motor se detenga antes de montar o retirar cualquier recipiente.

Contenido

Sección	Uso
1. Identificación	Elegir FourSide, WildSide, Twister o Frothing según receta y volumen.
2. Tapas y compatibilidad	Seleccionar tapa con cierre, dura o blanda sin asumir compatibilidad por aspecto.
3. Operación	Cargar ingredientes, evitar cavitación y trabajar dentro de la marca máxima.
4. Higiene	Limpieza entre servicios, desinfección y revisión de desgaste.
5. Accesorios	Rapid Rinser, estación de lavado y kit NBS.

Gama cubierta

- Jarras FourSide de 1 L, WildSide de 1,5 L, Twister de 0,5 L y Frothing de 1 L.
- Tapas ventilada con cierre, dura y blanda para FourSide y WildSide.
- Rapid Rinser simple JRE-614 y estación de lavado JRE-613.
- Kit de adaptadores y anillos NBS 41-605-07 para Stealth Nitro.

SELECCIÓN

Comparativa de jarras

Familia	Capacidad	Aplicación principal	Punto de control
FourSide	1 L	Raciones habituales, batidos y granizados.	Jarra cuadrada; elegir tapa según proceso.
WildSide	1,5 L	Mayor volumen por ciclo y mezclas de servicio intensivo.	No superar la marca máxima.
Twister	0,5 L	Mezclas densas que requieren el accesorio Spectacula.	Usar el accesorio solo como indica el fabricante.
Frothing	1 L	Espumado y emulsión de preparaciones líquidas.	No confundir con una jarra general por su aspecto.

**FourSide · 1 L**

Raciones habituales · Ref. 40-609-60

**WildSide · 1,5 L**

Mayor volumen · Ref. 40-630-60

JARRA 01

FourSide: raciones controladas



La familia FourSide se suministra con distintas tapas según referencia.

La jarra FourSide tiene 1 L de capacidad nominal y unas dimensiones de 23 x 14 x 14 cm. Su formato cuadrado facilita un circuito de mezcla predecible en recetas de volumen contenido.

Referencias de la gama

Referencia	Configuración
40-609-60	FourSide 1 L con tapa de cierre ventilada
40-609-61	FourSide 1 L con tapa blanda
40-609-62	FourSide 1 L con tapa dura
40-710-02	Kit de 2 FourSide 1 L con tapa blanda

Buenas prácticas

- Use la tapa correspondiente a la referencia y compruebe que está completamente asentada.
- Para ingredientes densos, añada suficiente fase líquida y detenga el ciclo si aparece cavitación.
- No golpee la jarra contra la encimera ni utilice herramientas metálicas para retirar producto adherido.

JARRA 02

WildSide: mayor volumen de servicio



WildSide 1,5 L. La gama incluye tapa ventilada, blanda y dura.

La jarra WildSide tiene 1,5 L de capacidad nominal. Mantiene una geometría optimizada para dirigir los ingredientes hacia la zona de trabajo de la cuchilla y admite preparaciones de mayor volumen que FourSide.

Referencia	Configuración
40-630-60	WildSide 1,5 L con tapa de cierre ventilada
40-630-61	WildSide 1,5 L con tapa blanda
40-630-62	WildSide 1,5 L con tapa dura
40-636-62	WildSide con tapa dura, amarillo
40-637-62	WildSide con tapa dura, rojo
40-645-01	WildSide con tapa dura, azul

IMPORTANTE El color ayuda a separar procesos o recetas, pero no sustituye el plan APPCC ni la identificación interna del establecimiento.

JARRAS ESPECIALES

Twister y Frothing



Twister · 0,5 L

Incluye accesorio Spectacula · Ref. 40-620-65



Frothing · 1 L

Espumado y emulsión · Ref. 40-611-60

Twister 0,5 L

Destinada a mezclas densas y de menor volumen. Detenga la máquina antes de retirar, recolocar o limpiar el accesorio. No utilice utensilios ajenos a la configuración suministrada.

1. Añada primero la fracción líquida o más blanda de la receta.
2. Incorpore sólidos en cantidades compatibles con el volumen de 0,5 L.
3. Cierre la jarra con el conjunto correspondiente y asiente la jarra por completo sobre la base.
4. Use el ciclo validado para la receta; detenga y corrija la carga si la mezcla deja de circular.

Frothing 1 L

Reservada para espumado y emulsión de preparaciones líquidas. Mantenga una jarra identificada para este uso cuando el flujo de trabajo exija consistencia entre recetas.

COMPATIBILIDAD

Tapas: elegir por función y referencia

Referencia	Tipo	Material y uso	Compatibilidad
40-310-SRV-1	Cierre ventilado	Goma flexible; permite añadir ingredientes por el cierre.	FourSide y WildSide
40-209-01-SRV-1	Tapa dura	Goma rígida; apta para lavavajillas.	FourSide y WildSide
40-210-02-SRV-1	Tapa blanda	Goma flexible; apta para lavavajillas.	FourSide y WildSide

NO ASUMIR Una tapa que parece encajar puede no sellar bajo carga. Verifique la referencia, el asiento completo y la ausencia de deformaciones antes de cada servicio.

Comprobación previa

- Labio de la tapa limpio, sin cortes ni deformación.
- Cierre central instalado y libre de restos.
- Eje de la jarra sin holgura lateral o vertical perceptible.
- Cuchilla sin juego independiente del eje.

OPERACIÓN

Orden de carga y control de la mezcla

Orden recomendado

1. Líquidos y bases fluidas.
2. Ingredientes blandos, polvos y complementos.
3. Fruta, ingredientes densos o congelados.
4. Hielo, cuando la receta lo requiera.

LÍMITE No llene por encima de la marca máxima de la jarra. El volumen nominal no autoriza a rebasar esa línea.

Si aparece cavitación

La cavitación forma una bolsa de aire alrededor de la cuchilla. La cuchilla gira, pero el producto deja de circular y la textura queda irregular.

- Detenga el ciclo antes de manipular la receta.
- Reduzca hielo o ingredientes excesivamente fríos y aumente la fase líquida.
- Evite ingredientes congelados por debajo de -12 °C.
- Valide un ciclo más largo solo si la mezcla circula correctamente.

HIGIENE

Limpieza, desinfección e inspección

Limpieza entre usos

1. Añada 240 ml de agua tibia y 1 o 2 gotas de detergente líquido para vajilla.
2. Coloque la tapa firmemente y pulse durante 5 a 10 segundos.
3. Retire la jarra solo cuando el motor se haya detenido y enjuague con agua tibia.
4. Deje secar de acuerdo con el procedimiento higiénico del establecimiento.

Desinfección

Use un desinfectante alimentario diluido conforme a su ficha técnica y al plan APPCC del establecimiento. Mantenga cinco minutos de contacto y realice después un enjuague completo.

NO USAR Cepillos rígidos, estropajos abrasivos ni productos que rayen u opaquen la jarra. No toque la cuchilla con los dedos.

Retire la jarra de servicio si

- El eje presenta holgura lateral o vertical.
- La cuchilla gira sin arrastrar el eje.
- Hay fisuras, fugas, deformación de la boca o muescas anómalas en la base.
- La batidora muestra errores que desaparecen al probar otra jarra.

ACLARADO

Rapid Rinser y estación de lavado



Rapid Rinser

Aclarador simple · JRE-614



Estación de lavado

Sistema integrado · JRE-613

Modelo	Dimensiones	Dato operativo
JRE-614	15 x 15 x 12 cm	Enjuague de recipientes de hasta 20 cm de diámetro en 7 segundos.
JRE-613	22,8 x 15,9 x 52 cm	Mismo límite de 20 cm; reservar 7 cm adicionales si se usa manguera de drenaje.

1. Retire restos sólidos antes de colocar el recipiente sobre el aclarador.
2. Centre la jarra y accione el sistema sin inclinarla hacia el operador.
3. Compruebe que el drenaje evacúa libremente y limpie salpicaduras al terminar.
4. Integre el aclarado en el plan de lavado: no sustituye una limpieza y desinfección completas cuando corresponda.

NITRO

Kit NBS: adaptadores, anillos y micronizador



Kit NBS 41-605-07: dos adaptadores y anillos para vasos compatibles.

El kit NBS permite trabajar con la Stealth Nitro directamente en vasos compatibles. Cada anillo corresponde a un diámetro concreto y debe crear un cierre estable con el vaso y el micronizador.

- Identifique el anillo por el vaso validado, no solo por el volumen nominal.
- No utilice vasos deformados, agrietados, demasiado flexibles o no aprobados para el conjunto.
- Revise el estado de la junta del micronizador y lávela por separado tras cada uso.
- El micronizador no se acciona nunca con la cubierta acústica abierta.

INSTRUCCIONES COMPLETAS El procedimiento de montaje y los ciclos Nitro 20 s / Nitro 30 s se explican en el manual de batidoras.

DIAGNÓSTICO

Problemas habituales de jarra y receta

Síntoma	Comprobación	Acción
Fuga por la tapa	Tapa incompleta, sucia o deformada.	Reasentar, limpiar o sustituir por la referencia correcta.
Fuga por la base	Holgura del eje o daño del conjunto.	Retirar la jarra de servicio y sustituirla.
La cuchilla no gira	Jarra mal asentada, carga excesiva o eje dañado.	Apagar, descargar y probar otra jarra; no forzar.
Textura irregular	Cavitación o ciclo insuficiente.	Ajustar fase líquida, temperatura y ciclo validado.
Error solo con una jarra	Posible daño en eje o base de jarra.	Dejar de usar esa jarra.
SERVICIO No repare el conjunto de cuchilla ni el eje. Sustituya la jarra o contacte con soporte.		

REFERENCIAS

Matriz rápida de referencias

Referencia	Familia	Capacidad / función
40-609-60 / 61 / 62	FourSide	1 L; tapa ventilada / blanda / dura
40-710-02	Kit FourSide	2 jarras de 1 L con tapa blanda
40-630-60 / 61 / 62	WildSide	1,5 L; tapa ventilada / blanda / dura
40-636-62 / 40-637-62 / 40-645-01	WildSide color	1,5 L; tapa dura
40-620-65	Twister	0,5 L; incluye Spectacula
40-611-60	Frothing	1 L; tapa dura
40-310-SRV-1	Tapa	Cierre ventilado para FourSide y WildSide
40-209-01-SRV-1	Tapa	Dura para FourSide y WildSide
JRE-614 / JRE-613	Rapid Rinser	Aclarado simple / estación de lavado
41-605-07	NBS	2 adaptadores y anillos