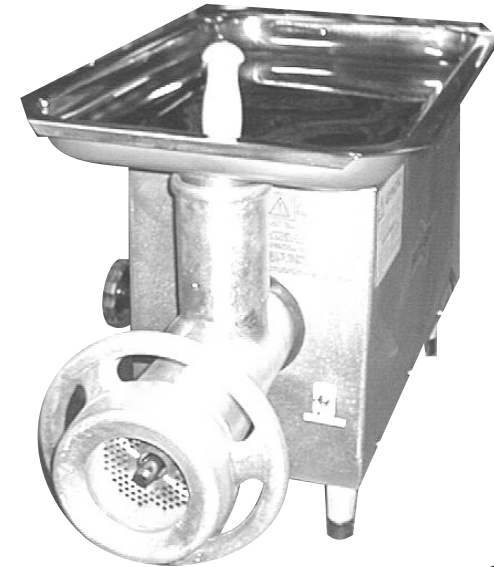


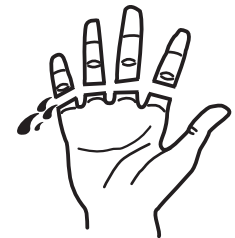
# *Manual de Instrucciones*

***SKYSEN®***



***¡ATENCIÓN!***

*PARTES MOVIBLES PELIGROSAS*  
**Desconecte de la Red Eléctrica**  
**antes de la Limpieza o Manutención**



***Picadoras de Carnes***  
**Modelos**

***PSEE-98 M/T***

## 7 - LIMPIEZA

Limpie la maquina antes de la primera operación y después de cada operación.

Para hacer la limpieza proceda como sigue:

Desligue la maquina y desconectela de la red electrica.

Remova el empujador No.01 y la bandeja No.02 (Foto 01).

Remova el Volante No.05 (Foto 01) girandolo en el sentido horario, y por último remova los componentes internos de la boca.

**AVISO: No intente remover el disco, cuchilla y sín fin de la boca ligando la maquina, pues eso podrá resultar en serios daños para las manos.**

Para remover la boca abra la traba nº06 (Foto 01) que se encontra al lado izquierdo de la boca, segure la boca con las dos manos y muevela para la derecha y izquierda tirandola al mismo tiempo. Proceda lavando los componentes con agua caliente y jabón neutro. Pase un paño húmedo por el motor de la maquina y seque lo con un paño seco y limpio.

## 8 - AVISOS GENERALES

SIEMPRE desligue la maquina antes de la limpieza y manutención.

PROVIDENCIE espacio suficiente alrededor de la maquina para evitar accidentes.

SIEMPRE mantenga el suelo seco. Suelos mojados pueden causar deslizamientos.

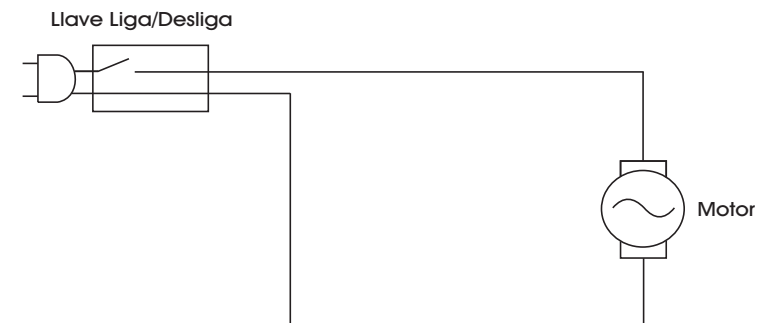
SIEMPRE desligue la maquina cuando hubiera caída de energía.

NUNCA deje suciedad o agua entrar en los componentes electricos y mecánicos de la maquina.

NO modifique las características originales de la maquina.

NO remova o rompa las calcomanias de seguridad y identificación.

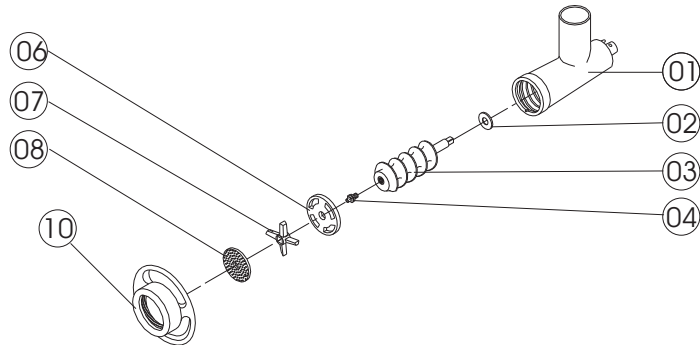
## 9 - DIAGRAMA ELECTRICO MODELOS PSSEE-98 M/T



## 5 - PRE-OPERACIÓN

Verifique si la maquina está firme, no es permitido ningun movimiento en la superficie del soporte. Es recomendable que la maquina sea cuidadosamente limpia antes de la primera operación. Limpie como explicado en LIMPIEZA (Pag. 04). Después de la limpieza remonte los componentes siguiendo el orden indicado abajo (Figura-02). Verifique si todos los componentes están montados correctamente. Gire el volante en el sentido anti-horario hasta que este aplique una pequeña presión sobre el disco y cuchilla.

Figura - 02



- 01 Boca
- 02 Arandela de fibra
- 03 Sin fin
- 04 Clavillo del Sin fin
- 05 Disco pre-cortador
- 06 Cuchilla pre-cortadora
- 07 Discos: 3mm, 5mm o 8mm (opcional)
- 08 Volante

La figura arriba muestra la picadora montada con los opcionales: Cuchilla pre-cortadora y Disco pre-cortador.

**AVISO:** Remonte los componentes siguiendo el orden indicado arriba. Es recomendable que Usted siga el orden cuidadosamente. Si los componentes no son montados de acuerdo al orden arriba ellos pueden sufrir serios daños. Cuando se está remontando la cuchilla en el clavillo estea cierto que el lado cortante está virado para frente.

Su picadora está ahora lista para ser operada.

## 6 - OPERACIÓN

Ligue la maquina. Las Picadoras de Carne son maquinas muy rapidas, por lo tanto, ellas necesitan ser rapidamente alimentadas. Coloque la carne en la bandeja y usando el empujador No.01 (Foto 01) empujela para dentro de la entrada de alimentación, donde ella será tirada por el sin fin. Empuje la carne para dentro de la entrada en un ritmo constante para obtener un mejor procesamiento.

**IMPORTANTE:** Solamente use el empujador para empujar la carne para dentro de la entrada de alimentación, nunca ayude con las manos o otro tipo de objeto. Es extremadamente recomendable que la Picadora no sea operada sin carga. Por lo tanto nunca deje la maquina trabajar sin carga, si eso ocurrir la temperatura podrá aumentar hasta 82°C en aproximadamente 3 minutos, causando serios daños a los componentes de la Picadora. Nunca coloque cualquier tipo de cuchilla o otra herramienta de metal sobre la bandeja.

## SUMARIO

|                              |    |
|------------------------------|----|
| 1 - PRINCIPALES PRECAUCIONES | 01 |
| 2 - PRINCIPALES COMPONENTES  | 01 |
| 3 - CARACTERISTICAS TECNICAS | 02 |
| 4 - INSTALACIÓN              | 02 |
| 5 - PRE-OPERACIÓN            | 03 |
| 6 - OPERACIÓN                | 03 |
| 7 - LIMPIEZA                 | 04 |
| 8 - AVISOS GENERALES         | 04 |
| 9 - DIAGRAMA ELECTRICO       | 04 |

AVISO A LOS PROPIETARIOS Y OPERADORES

Las Picadoras de Carne son desarrolladas para picar carnes eficientemente y con seguridad. Aunque el usuario sea bien entrenado y supervisionado existe la posibilidad de un serio accidente. Es responsabilidad del propietario asegurar que la maquina es usada correctamente y seguramente, siguiendo las instrucciones contenidas en este Manual y los requisitos de las leyes locales.

1 - PRINCIPALES PRECAUCIONES

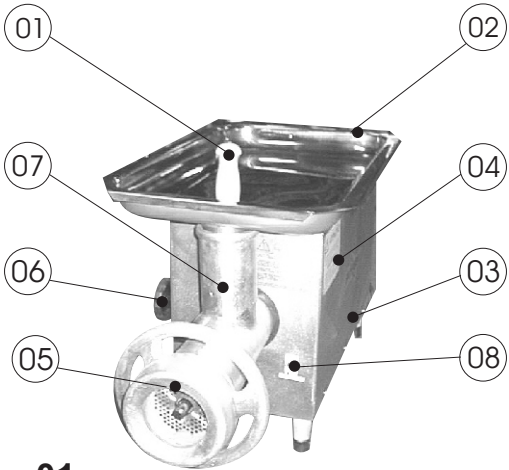
Las Picadoras de Carne modelo PSSEE-98 M/T pueden ser maquinas potencialmente peligrosas cuando usadas incorrectamente. Por lo tanto, lea todas las siguientes instrucciones con atención para evitar accidentes:  
PARA USO COMERCIAL SOLAMENTE por operadores calificados.  
ANTES de limpiar la maquina desconectela de la red electrica.  
NUNCA use herramientas que no pertenecen a la maquina para ayudar en la operación.  
NUNCA alimente la maquina con las manos. Siempre use el empujador.  
NUNCA coloque los dedos o cualquier otro objeto dentro de la entrada de alimentación excepto el empujador.  
NUNCA conecte la maquina a la red electrica con las manos o ropas mojadas.  
NUNCA tire agua o otro liquido directamente al motor, llave electrica o en cualquier otro componente electrico.  
SIEMPRE instale el equipo en una area de trabajo con luz y espacio adecuados y lejos de niños y visitantes.  
NUNCA opere la maquina sin las calcomanias de Atención y sin el Manual de Instrucciones al alcance del operador.  
NUNCA deje la maquina trabajando sola.  
SIEMPRE aterre la maquina adecuadamente.  
PARE la maquina inmediatamente si Usted escuchar ruidos anormales o sentir que accidentes pueden ocurrir.  
CONTACTE a su Distribuidor si hubiera cualquier problema con la instalación y/o operación de esta maquina.

2 - PRINCIPALES COMPONENTES

La maquina consiste de un motor que a través de una caja de engranajes movimienta un sín fin. El sín fin empuja la carne hacia la cuchilla y disco. Varios tipos de discos son disponibles. La diferencia entre ellos es el diametro de los agujeros de cada uno. El tipo de disco es escojido según las características de la carne picada deseadas.  
La entrada de alimentación No.07 (Foto-01) y el sín fin No.03 (Figura-02) reciben un tratamiento especial para aislar y facilitar la limpieza.  
La cuchilla No.05 y el disco No.06 (Figura-02) son hechos en material temperado para proveer la calidad del corte.

Foto - 01

- 01 - Empujador
- 02 - Plato de seguridad (Bandeja)
- 03 - Gabinete
- 04 - Etiqueta Atención
- 05 - Volante
- 06 - Traba de la Boca
- 07 - Entrada de alimentación (Boca)
- 08 - Llave Liga/Desliga



3 - DATOS TECNICOS

Tabla - 01

| Características  | Unidad | PSEE-98M    | PSEE-98T    |
|------------------|--------|-------------|-------------|
| Producción Media | [kg/h] | Hasta 450   | Hasta 450   |
| Voltaje          | [V]    | 110 o 220 * | 220 o 380 * |
| Frecuencia       | [Hz]   | 50 o 60 *   | 50 o 60 *   |
| Potencia         | [CV]   | 2           | 2           |
| Consumo          | [kW/h] | 1,6         | 1,6         |
| Altura           | [mm]   | 500         | 500         |
| Largo            | [mm]   | 380         | 380         |
| Profundidad      | [mm]   | 870         | 870         |
| Peso Neto        | [kg]   | 60          | 60          |
| Peso Bruto       | [kg]   | 68          | 68          |

\* La máquina es provida con frecuencia y voltaje unicos, conforme el pedido.

4 - INSTALACIÓN

Las Picadoras de Carne PSEE-98M/T deben ser instaladas en una superficie nivelada, non derrapante, con una altura maxima de 850mm, por personas calificadas y/o experientes.  
En la frente del volante debe haber un espacio apropiado para recibir un contenedor para coleccionar la carne procesada.  
Verifique el voltaje de la maquina. El voltaje del motor debe ser el mismo que lo de la red electrica.  
Aterre la maquina correctamente.