

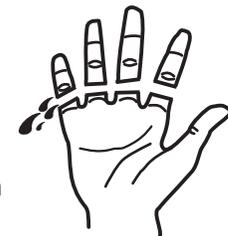


Manual de Instrucciones



¡ATENCIÓN!

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



Picador de Carnes

Modelos:

PSEE-10/22



METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410
Brusque – Santa Catarina – Brasil
Fone: +55 47 3255 2000 – Fax: +55 47 3255 2020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br



E-mail: at@siemsen.com.br

- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.
DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

20943.0 - Mayo/2003

7.LIMPIEZA

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

Para hacer la limpieza proceda como sigue:

- 1.Desligue la maquina y desconectela de la red electrica.
- 2.Remova el empujador No.01 y la bandeja No.04 (Foto 01).
- 3.Remova el Volante No.07 (Foto 02) girandolo en el sentido horario, y por último tire los componentes internos de la boca.

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

Para remover la boca abra el Manipulo de Traba 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 gabinete de la maquina y seque 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.

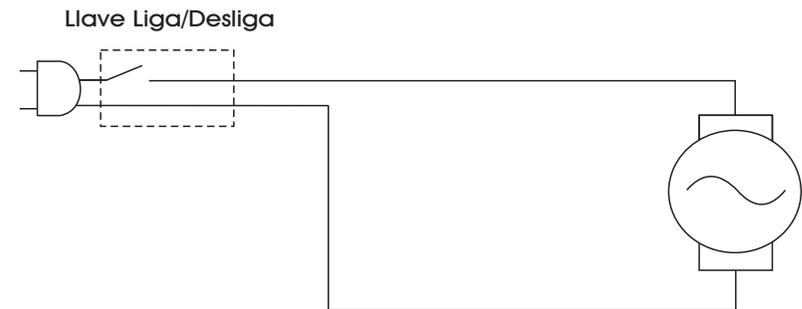
SIEMPRE desligue la maquina cuando hubiera caída de energia.

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 PSEE-09.

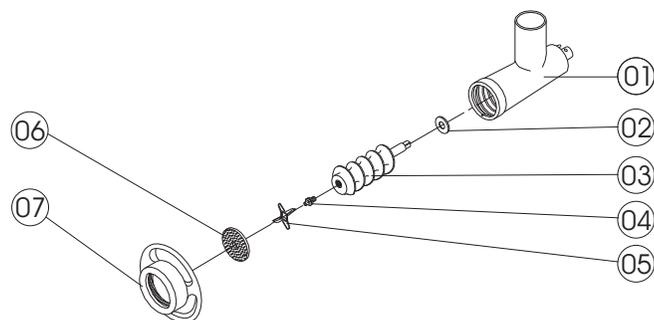


5. PRE-OPERACIÓN

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. La limpie como explicado en **LIMPIEZA (Pag. 04)**. Después de la limpieza remonte los componentes siguiendo el orden indicado abajo (Foto 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.

AVISO: No apriete el volante demasiado, pues una presión excesiva sobre el disco y la cuchilla los podrá causar un desgaste anormal.

Foto-02



- 01- Boca
- 02- Arandela de fibra
- 03- Sí fin
- 04- Clavillo del Sí fin
- 05- Cuchilla
- 06- Disco - agujeros: 3mm, 5mm o 8mm (opcional)
- 07- Volante

AVISO: Remonte los componentes siguiendo el orden indicada 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 elclavillo estea cierto que el lado cortante está virado para frente.

6. OPERACIÓN

Ligue la maquina. Los Picadores 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 sín 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 el Picador no sea operado sin carga. Por lo tanto nunca deje la maquina trabajar sin carga, si eso ocurrir la temperatura podrá aumentar hasta 980°C en aproximadamente 3 minutos, causando serios daños a los componentes del Picador. Nunca coloque cualquier tipo de cuchilla o otra herramienta de metal sobre la bandeja.

INDICE

01-PRINCIPALES PRECAUCIONES	01
02-PRINCIPALES COMPONENTES	01
03-CARACTERISTICAS TECNICAS	02
04-INSTALACIÓN	03
05-PRE-OPERACIÓN	03
06-OPERACIÓN	03
07-LIMPIEZA	05
08-AVISOS GENERALES	06
09-DIAGRAMA ELECTRICO	06

AVISO A LOS PROPIETARIOS Y OPERADORES

Los Picadores de Carnes son desarrollados para picar alimentos eficientemente y con seguridad. Aunque el usuario sea bien entrenado y supervisado 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 leys locales.

1.PRINCIPALES PRECAUCIONES

Los Picadores de Carne modelo PSEE-10 y PSEE-22 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 operaci3n.

NUNCA alimente la maquina con las manos. Siempre use el empujador.

NUNCA coloque los dedos o cualquier otro objeto dentro de la entrada de alimentaci3n 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 ni1os y visitantes.

NUNCA opere la maquina sin las calcomanias de Atenci3n y sin el Manual de Instrucciones al alcance del operador.

NUNCA deje la maquina trabajando sola.

SIEMPRE atierre 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 instalaci3n y/o operaci3n de esta maquina.

2.PRINCIPALES COMPONENTES

La maquina consiste de un motor que a trav3s de una caja de engranajes movimienta un s3n fin. El s3n fin empuja la carne hacia la cuchilla y disco. Varios tipos de discos estan disponibles. La diferencia entre ellos es el diametro de los agujeros de cada uno. El tipo de disco es escogido seg3n las caracteristicas de la carne picada deseadas.La entrada de alimentaci3n No.02 (Foto-01) y el s3n fin No.03 (Foto-02) reciben un tratamiento especial para aislar y facilitar la limpieza.

La cuchilla No.05 y el disco No.06 (Foto-02) son hechos en material temperado para proveer la calidad del corte.

Foto - 01

- 01 - Empujador
- 02 - Boca
- 03 - Volante
- 04 - Bandeja
- 05 - Gabinete
- 06 - Llave Liga/Desliga



3. CARACTERISTICAS TECNICAS

Tabla - 01

CARACTERISTICAS TECNICAS	Unids	PSEE-10	PSEE-22
Voltaje	[V]	110/220	110/220
Frecuencia	[Hz]	50 o 60(*)	50 o 60(*)
Potencia	[CV]	1	2
Consumo	[kW/h]	0,8	0,8
Altura	[mm]	340	380
Largo	[mm]	295	380
Profundidad	[mm]	635	710
Peso Neto	[kg]	36	45
Peso Bruto	[kg]	39	49
Produccion Media	[kg/h]	200	300

* La máquina es provida con frecuencia conforme solicitado en el pedido.

4.INSTALACIÓN

Los Picadores de Carnes PSEE-10 y PSEE-22, deben ser instalados 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 voltage de la maquina. El voltage del motor debe ser el mismo que lo de la red electrica. Atierre la maquina correctamente.