



Manual de Instrucciones



Triturador Industrial

Modelo

TAR-02



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

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 caida de energia.

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

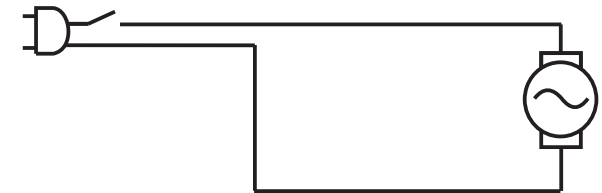
NO modifique las características originales de la maquina.

NO remova o rompa las calcomanias de seguridad y identificación.



9 DIAGRAMA ELECTRICO MODELO TAR-02

Llave Liga/Desliga



6 OPERACIÓN

IMPORTANTE: Antes de retirar el vaso esté cierto que la cuchilla está totalmente parada.

La Licuadora es una maquina que trabaja en alta velocidad (aproximadamente 3,500 rpm en 60Hz, y 3,000 rpm en 50Hz). Por lo tanto, siga las siguientes instrucciones:

- Retire la tapa No. 01 (Foto 01).
- Coloque el alimento dentro del vaso con la maquina DESLIGADA.
- Coloque la tapa sobre el vaso.
- Ligue la maquina empujando la llave No. 07 (Foto 01) para la posición LIGA.

IMPORTANTE: El tiempo de operación depiende del tipo de alimento que será procesado, algunos productos pueden llevar más tiempo que otros. No use la licuadora para mezclar productos solidos sin añadir algun tipo de liquido, porque eso puede causar calentamiento y perjuicio al sello.

7 LIMPIEZA

La Licuadora es desarrollada para ser facilmente limpia.

Remova el vaso y la tapa de la maquina y lave con agua caliente y jabón neutro, después los seque. Pase un pano húmedo por el gabinete del motor.

CUIDADO: Siempre desconecte la maquina de la fuente de energia antes de la limpieza. Antes de remover el vaso esté cierto que el motor está completamente parado. Cuando limpiar dentro del vaso cuide con las cuchillas.

IMPORTANTE: La maquina no es protegida contra chorros de agua. No la limpie con chorros de vapor, manguera de presión o metodos similares. No coloque la maquina en la pila o debajo del grifo, eso podrá resultar en cortocircuito o en serios perjuicios a la maquina.

SUMARIO

1 PRINCIPALES PRECAUCIONES	02
2 PRINCIPALES COMPONENTES	02
3 CARACTERISTICAS TECNICAS	03
4 INSTALACIÓN	03
5 PRE-OPERACIÓN	03
6 OPERACIÓN	04
7 LIMPIEZA	04
8 AVISOS GENERALES	05
9 DIAGRAMA ELECTRICO	05

INFORMACIÓN AL PROPIETARIO Y USUARIO

La Licuadora Industrial es desarrollada para mezclar 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 sea usada correctamente y seguramente, siguiendo las instrucciones contenidas en este Manual y los requisitos de las leyes locales.

1 PRINCIPALES PRECAUCIONES

La Licuadora Industrial modelo TAR-02 es una maquina simples de operar y limpiar, sin embargo lea las siguientes precauciones para evitar accidentes o perjuicios:

ANTES de limpiar la maquina desconectela de la red electrica.

NUNCA use herramientas que no pertenezcan a la maquina para ayudar en la operación.

NO coloque las manos adentro de la maquina durante la operación.

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 usuario.

NUNCA deje la maquina trabajando sola.

SIEMPRE aterre la maquina corectamente.

ANTES de ligar la maquina averigue si el vaso está propiamente encajado.

PARE la maquina inmediatamente si Usted escuchar ruidos anormales o sentir que

2 PRINCIPALES COMPONENTES

Foto - 01



3 ESPECIFICACIONES TECNICAS

Tabla - 01

Datos Tecnicos	Unidad	TAR-02
Voltaje	[V]	110/220(*)
Frecuencia	[Hz]	50 or 60
Potencia	[cv]	0,33
Consumo	[kW/h]	0,26
Altura	[mm]	600
Anchura	[mm]	200
Profundidad	[mm]	200
Peso Neto	[kg]	7,2
Peso Bruto	[kg]	8,0
Rotación	[rpm]	3500

*Todas las maquinas son conectadas en el voltaje solicitado.

4 INSTALACIÓN

La Licuadora debe ser instalada en una superficie lisa y no deslizante con la altura maxima de 850mm. El voltaje de la maquina debe ser el mismo que el de la red electrica. El hilo de aterramiento debe siempre ser conectado.

Contacte su Distribuidor si Usted tuviera cualquier problema con la instalación y operación de esta maquina.

5PRE-OPERACIÓN

Averigue si la maquina está firme, ningún movimiento es permitido en la superficie de soporte.

Lave todas las partes que entran en contacto con el alimento con agua caliente y jabón neutro.

Encaje el vaso No. 02 (Foto 01) en el flange del soporte del motor y estée cierto que está bién encajado.

El vaso puede ser encajado en cualquier posición.