SKYMSEN®

by POLI®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Ablandador de Carne

ABK / ABL

22382.4 - Abr/2004

10 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 hubier caida de energia.

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

NO modifique las caracteristicas originales de la maquina.

NO remova o rompa las calcomanias de seguridad y identificación.

Sumario

01 PRINCIPALES PRECAUCIONES 2

0 2 PRINCIPALES COMPONENTES 2

03 CARACTERISTICAS TECNICAS 4

04 INSTALACIÓN 4

05 PRE-OPERACIÓN 5

06 OPERACIÓN 5

07 LIMPIEZA 7

08 LUBRIFICACIÓN 7

09 DIAGRAMA ELECTRICO 7

10 AVISOS GENERALES 8

INFORMACIÓN AL PROPIETARIO Y USUARIO

Los Ablandadores de Carnes ABK y ABL son desarrollados para ablandar carnes eficientemente y con seguridad. Aúnque el usuario sea bien entrenado y supervisionado 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.

01 PRINCIPALES PRECAUCIONES

Los Ablandadores de Carne ABK y ABL son maquinas simples de operar y limpiar, sin embargo lea las siguientes precauciones para evitar accidentes o perjuicio:

ANTES de limpiar la maquina desconectela de la red electrica.
NUNCA use herramientas que no pertenezcan a la maquina para ayudar en la operación.
NUNCA ponga las manos dentro de la tapa de entrada de carne no.04 (Foto 03) durante la operación.
ATENCIÓN cuando esté manoseando los rollos no.03 (Foto 02) pués ellos tienen cuchillas afiladas que pueden causar un serio y irreparable daño.
CIERTIFIQUESE que los rollos no.03 (Foto 02) estén completamente parados antes de retirar la tapa de entrada de carne.
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 alcanze del usuario.
NUNCA deje la maquina trabajando sola.
SIEMPRE atierre la maquina correctamente.
PARE la maquina inmediatamente si Usted escuchar ruidos anormales o sentir que accidentes puedan ocurrir.

IMPORTANTE: Los Ablandadores son maquinas silenciosas. NO introduzca nada en la entrada de carne sin estar seguro(a) que los rollos estan completamente parados y la maquina desligada.

07. LIMPIEZA

1 - Desligue la maquina y desconectela de la red electrica.
2 Para remover las partes removibles de la maquina siga los pasos del item 6.2 de este manual inversamente.
4 Lave todas las partes removibles con agua caliente y jabón neutro, y después las seque.
5 Nunca use herramientas como: cuchillas, tenedores, y otros, para remover los residuos de los Rollos, USE solamente el cepillo que acompaña la maquina.

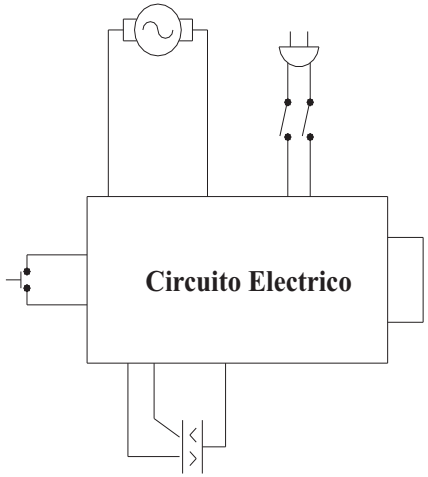
CUIDADO: Siempre desconecte la maquina de la red electric antes de la limpieza.

IMPORTANTE: La maquina no es protejida 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 podria resultar en cortocircuito o en serios perjuicios a la maquina.

08. LUBRIFICACIÓN

Los Engranajes vienen con lubrificación permanente, con grasa.

09. DIAGRAMA ELECTRICO MODELOS ABK / ABL



Montage de los Rollos

Gire la Manija no.02 (Foto 02) hasta que las llaves de los ejos conductores no01 (Foto 06) estén en la posición vertical.

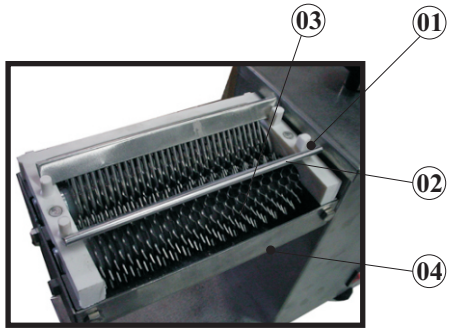
Coloque los Rollos en el Soporte de los Rollos no.04 (Foto 05) usando el Gancho no.01 (Foto 02).

ATENCIÓN: los Rollos no pueden cambiar de posición entre ellos, sino no van a encajar en el Soporte.

Por ultimo, coloque el Soporte de los Peines no.01 (Foto 05) en el Soporte de los Rollos, en seguida los Peines no.02 (Foto 05) y la Tapa de entrada de Carne no.01 (Foto 01).

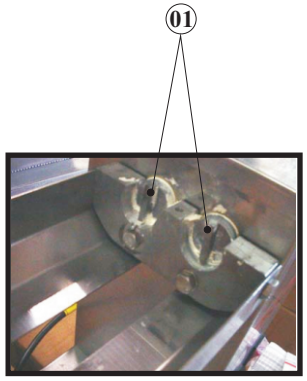
IMPORTANTE: Coloque los Rollos en sus posiciones correctas, al contrario no se logra el encaje perfecto de la Tapa de entrada de carne.

FOTO - 05



01 Soporte de los Peines
02 Peines
03 Rollos
04 Soporte de los Rollos

FOTO - 06

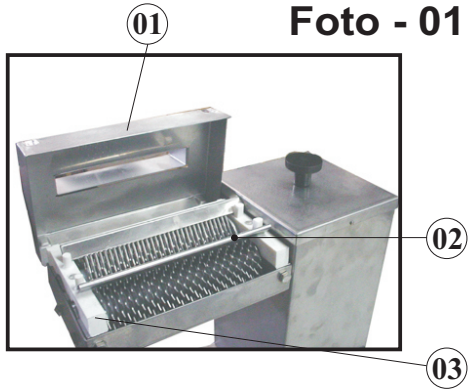


01 Ejes Conductores

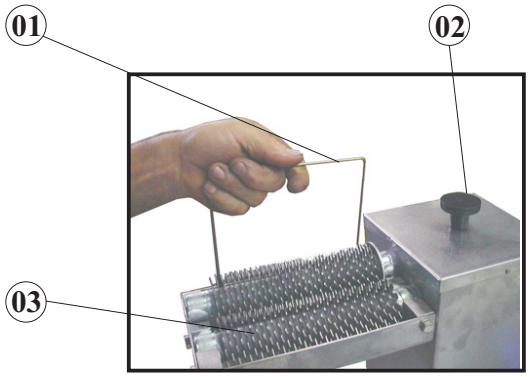
02 PRINCIPALES COMPONENTES

Foto - 02

Foto - 01

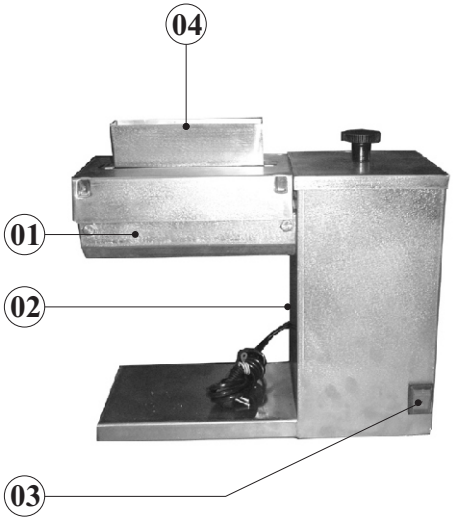


01 Tapa de entrada de carne
02 Peines
03 Soporte de los Peines



01 Gancho
02 Manija
03 Rollos

Foto - 03



01 Soporte de los Rollos
02 Gabinete del Motor
03 Llave liga/desliga
04 Tapa de entrada de carne

03 CARACTERISTICAS TECNICAS

Table - 01

Characteristics	Units	ABK/ABL
Voltage	[V]	110 / 220 (*)
Frequency	[Hz]	50 o 60
Rating	[CV]	0,5
Consuption	[kW/h]	0,4
Height	[mm]	400
Width	[mm]	405
Depth	[mm]	185
Net Weigth	[kg]	28.5
Gross Weigth	[kg]	30,5
Average Prodution	[kg/h]	400

(*) *Todas las maquinas son conectadas en el voltage solicitado. Vea la Etiqueta de Identificación de la maquina para correcta Frecuencia y

04 INSTALACIÓN

Los Ablandadores deben ser instalados en una superficie lisa y no deslizante, con altura maxima de 850mm.

El voltage de la maquina debe ser el mismo de la red electrica. El hilo de aterramiento debe siempre ser instalado.
Contacte a su Distribuidor si hubier cualquier problema con la instalación y operación de

05 PRE-OPERACIÓN

Averigue si la maquina esta firme, ningún movimiento es permitido en la superficie del soporte.
Limpie el exterior del gabinete y la superficie de recibimento de la carne con una esponja húmeda y limpia, y después seque con un pano seco.
Lave los Rollos no.03 (Foto 02) con agua caliente y jabón neutro y los seque.
Instale los Peines no.02 (Foto 01), ellos previnen que la carne quede pegada en los rollos y permiten una operación suave.

IMPORTANTE: SIEMPRE use los Peines durante la operación.

06 OPERACIÓN

Alimentación

Ligue la maquina usando la Llave liga/desliga no. 03 (Foto 03).
Agarre la carne sobre la entrada de carne, baje un poco la carne hasta que la misma sea tirada para abajo por los rollos mantenendo las manos lejos de los rollos como muestra la Foto 04 abajo.

IMPORTANTE: Sob ninguna circunstancia ponga las manos dentro de la entrada de carne durante la operación, o intente empujar la carne colocando las manos o herramientas entre los rollos.

Ablanda carnes con hasta 20cm de ancho por 1,3cm de espesor.

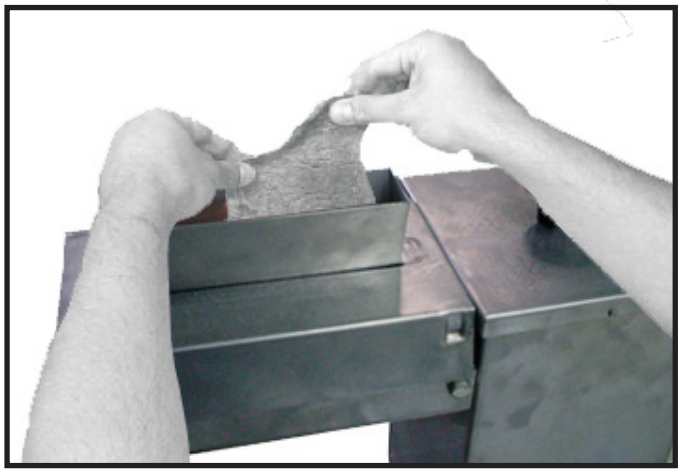



FOTO - 04