



# MANUAL DE INSTRUCCIONES

## Ablandador de Carne



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.

# ABK / ABL

## Electrónico



## 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 características originales de la maquina.

NO remova o rompa las calcomanias de seguridad y identificación.

# Sumario

01 PRINCIPALES PRECAUCIONES .....	2
02 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. 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.

### 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.

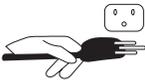
NUNCA opere la maquina sin las calcomanias de Atención y sin el Manual de Instrucciones al alcance del usuario.

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 están completamente parados y la maquina desligada.

		
<b>ATENÇÃO/ATENCIÓN/ATTENTION</b>		
<p>- Antes de efetuar limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica.</p>		
<p>- Antes de efectuar la limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.</p>		
<p>- Always unplug the machine before cleaning or maintenance.</p>		

34680.1

### 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.

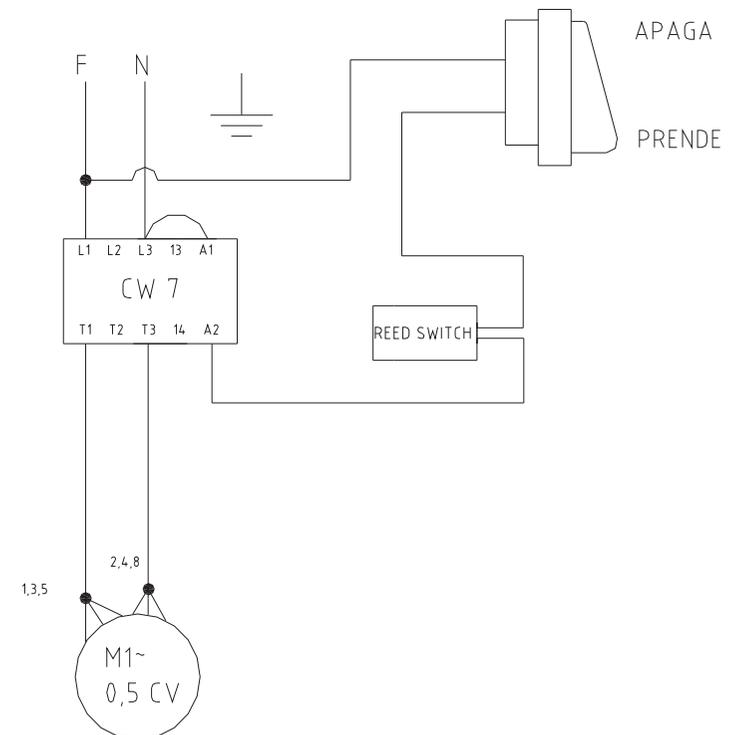
**CUIDADO:** Siempre desconecte la maquina de la red electric antes de la limpieza.

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

### 08. LUBRIFICACIÓN

Los Engranajes vienen con lubricación permanente, con grasa.

### 09. DIAGRAMA ELECTRICO MODELOS ABK / ABL



## Montaje de los Rollos

Gire la Manija no.02 (Foto 02) hasta que las llaves de los ejes conductores no.01 (Foto 06) estén en la posición vertical.

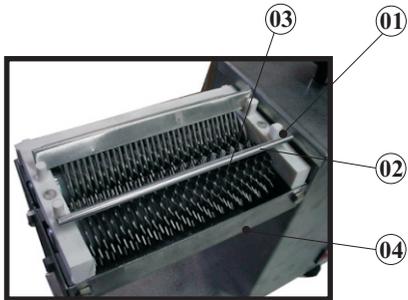
Coloque los Rollos en el Soporte de los Rollos no.04 (Foto 05) usando el Gancho no.01 (Foto 02).

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

Por último, 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).

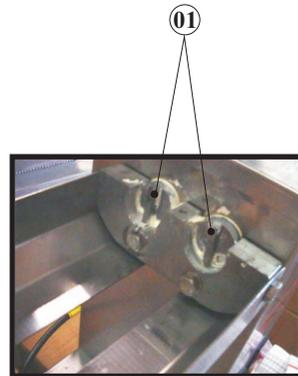
**IMPORTANTE:** Coloque los Rollos en sus posiciones correctas, al contrario no se logra el encaje perfecto de la Tapa de entrada de carne.

FOTO - 05



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

FOTO - 06



- 01 Ejes Conductores

## 02 PRINCIPALES COMPONENTES

Solamente el ablandador de carne Mod. ABL está equipado con un sensor de seguridad N. 01 (Fig.04) que apaga la máquina automáticamente, cuando la tapa de protección N.02 (Fig.04) sea retirada.

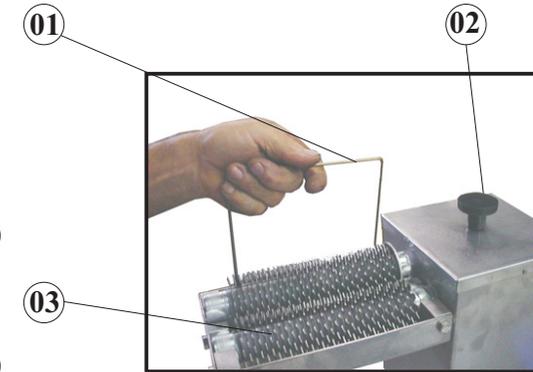
La mayoría de los componentes que incorporan las máquinas son construídos con materiales nobres, o sea, aluminio pulido, acero inoxidable y plástico atóxico de alta durabilidad. Vea los componentes en la página 03

Foto - 02

Foto - 01

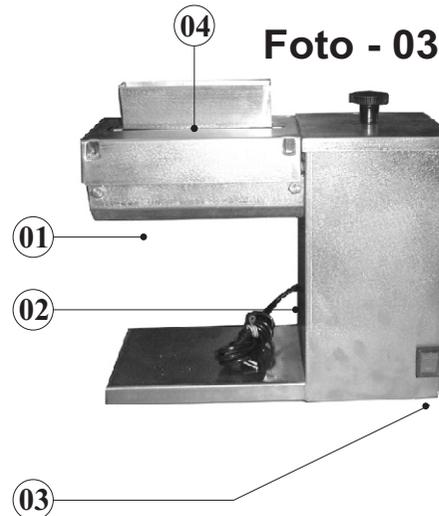


- 01 Tapa de entrada de carne
- 02 Peines
- 03 Soporte de los Peines



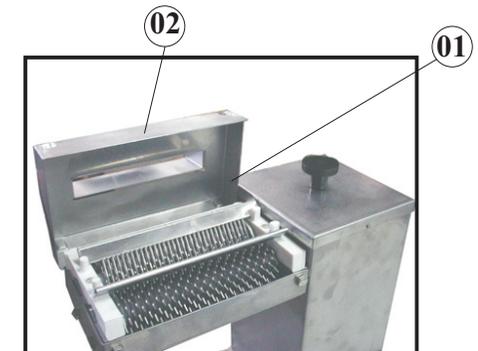
- 01 Gancho
- 02 Manija
- 03 Rollos

Foto - 03



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

Foto - 04



- 01 Sensor de seguridad
- 02 Tapa de protección

### 03 Características Tecnicas

**Table - 01**

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

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

### 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 esta maquina.

### 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 manteniendo las manos lejos de los rollos como muestra la Foto 05 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 -05

