

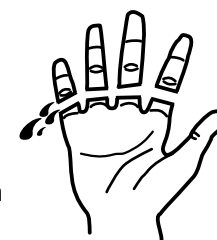


Manual de Instrucciones



¡ATENCIÓN!

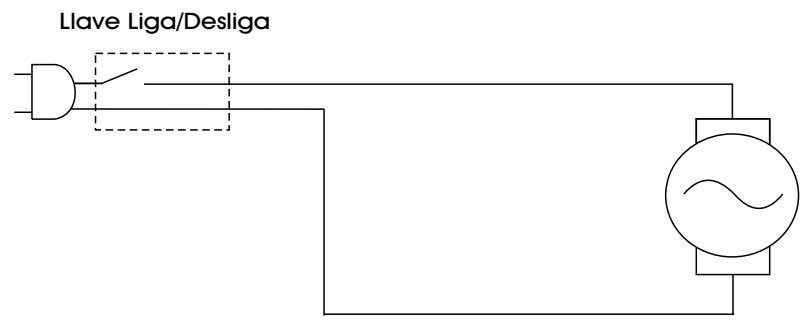
PARTES MOVIBLES PELIGROSAS
Desconecte de la Red Eléctrica
antes de la Limpieza o Manutención



Picador de Carnes

Modelo:

MB-22



INDICE

01-PRINCIPALES PRECAUCIONES _____ 01

02-PRINCIPALES COMPONENTES _____ 01

03-CARACTERISTICAS TECNICAS _____ 02

04-INSTALACIÓN _____ 02

05-PRE-OPERACIÓN _____ 03

06-OPERACIÓN _____ 03

07-LIMPIEZA _____ 04

08-AVISOS GENERALES _____ 04

09-DIAGRAMA ELECTRICO _____ 07

AVISO A LOS PROPIETARIOS Y OPERADORES

El Picador de Carne es desarrollado para picar 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.

1.PRINCIPALES PRECAUCIONES

El Picador de Carne modelo MB-22 puede ser maquina potencialmente peligrosa cuando usada 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 pertenezcan 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 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 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 estan 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.02 (Foto-01) y el sín 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.

Verifique la tensión de las correas o de las cadenas, y sustituya el conjunto, caso alguna correa y polea, o cadena y engranaje, tenga desgaste. Al verificar la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y poleas o entre las cadenas y engranaje.

Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente.

8.4Operación

8.4.1Avisos

No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Amarrelo para arriba y para atrás, o cúbralo con un pañuelo.

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.

Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.

JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

8.5Después de Terminar el Trabajo

8.5.1Cuidados

Siempre limpie la maquina. Para tanto, deslíguela físicamente del soquete.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de ligarla otra vez.

Al verificar la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas i sus engranajes.

8.6Manutención

8.6.1Peligros

Con la maquina ligada cualquier operación de manutención es peligrosa. DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

8.7Como proceder en Casos de Emergencia

En caso de Emergencia presione el Botón de Emergencia localizado en la parte superior del Gabinete para la parada inmediata de los rollos. Después abra los rollos en su abertura máxima.

8.8Aviso

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por la manutención debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

8.1.3Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave liga / desliga. Use solamente óleos lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes. Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento. Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina. NO ALTERE las características originales de la maquina. NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o perdida, solicite otra al Asistente Técnico mas cercano. LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA, ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.

8.2Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina.

IMPORTANTE : Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la maquina. Certifiquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Revendedor.

8.2.1Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

8.2.2Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de manutención debe estar perfectamente claro. El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto.

8.2.3Cuidados

El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida. Cables eléctricos que estuvieran en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

8.3Inspección de Rutina

8.3.1Aviso

Al averiguar la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni entre las cadenas y sus engranajes.

8.3.2Cuidados

Verifique los motores y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

Foto - 01

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



3. CARACTERISTICAS TECNICAS

Tabla - 01

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

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

4.INSTALACIÓN

El Picador de Carne MB-22, debe ser instalado 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.

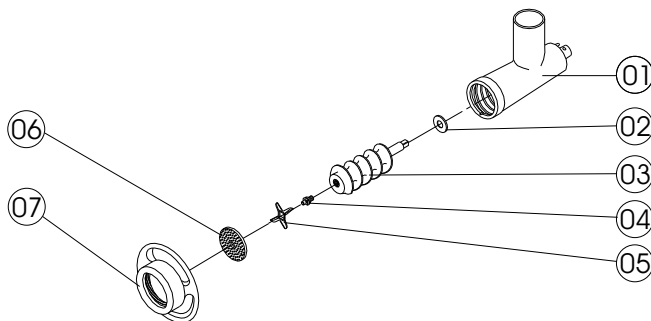
5.PRE-OPERACIÓN

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, pués 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 el clavillo estea cierto que el lado cortante está virado para frente.

6.OPERACIÓN

Ligue la maquina. El Picador de Carne es maquina muy rapida, por lo tanto, ella necesita ser rapidamente alimentada. 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 98°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.

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.Nociones Generales de Seguridad

Las Nociones Generales de Seguridad fueran preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su manutención.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Revendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, después de LER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

8.1Practicas Básicas de Operación

8.1.1Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan pontos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No obedecer a esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

8.1.2Advertencias

El local de la llave liga / desliga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica.

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite podrá hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.

Antes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas, consulte este Manual.

Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas etc.) por acaso.