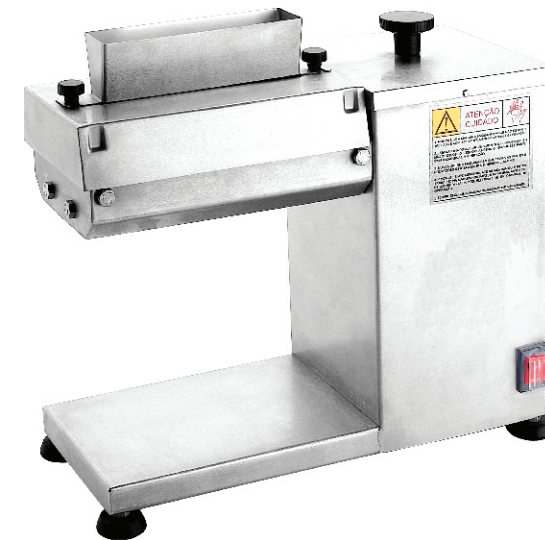




# ***MANUAL DE INSTRUCCIONES***

## ***Ablandador de Carne***



**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.

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:

**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.



- 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.

## 08. LUBRIFICACIÓN

Los Engranajes vienen con lubricación permanente, con grasa.

## PAGE#7

Montage de los Rollos

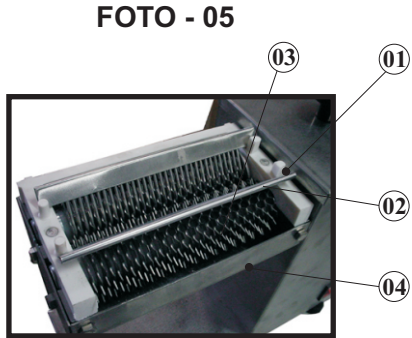
Gire la Manija no.02 (Foto 02) hasta que las laves de los ejes conductores no.01 (Foto 06) estén en la posición vertical.

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

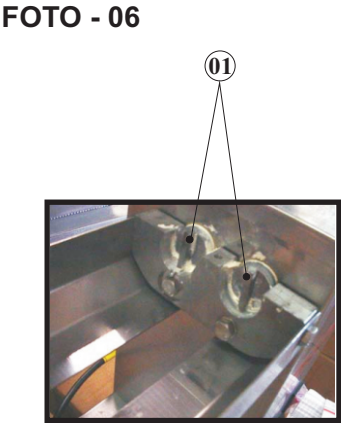
ATENCIÓN: los Rollos no pueden cambiar de posición entre ellos, sino no van a encajar en el Soporte.

Por 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.



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



01 Ejes Conductores

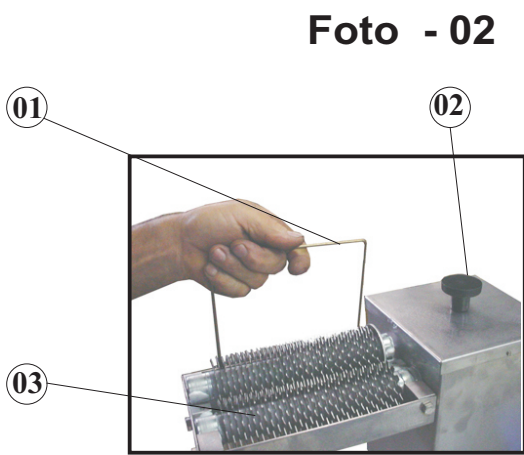
02 PRINCIPALES COMPONENTES

Solamente el ablandador de carne Mod. ABL está equipado con un sensor de seguridad N. 01(Fig.04) que apaga la maquina automaticamente, cuando la tapa de protección N.02(Fig04) sea retirada.

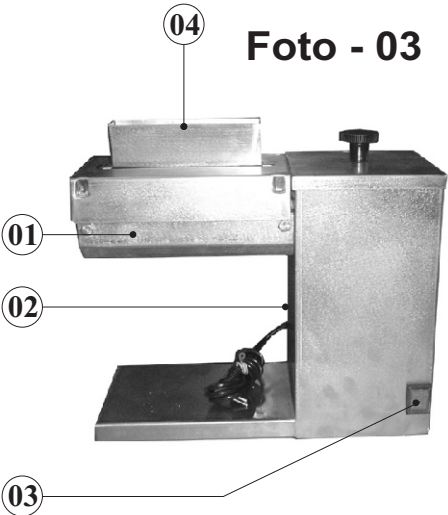
La mayoría de los componentes que incorporan las máquinas son construídos com materiales nobres, o sea , aluminio pulido , acero inoxidable y plástico atóxico de alta durabilidad. Vea los componentes en la página 03



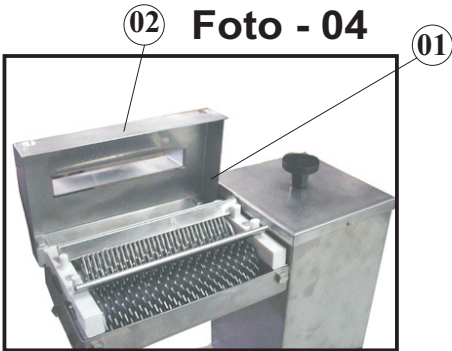
- 01 Tapa de entrada de carne
- 02 Peines
- 03 Soporte de los Peines



- 01 Gancho
- 02 Manija
- 03 Rollos



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



- 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 previenen 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

