

SKYMSSEN[®]
by **POLI**



MANUAL DE INSTRUCCIONES
ABLANDADOR DE CARNES

ABI

SKYMSSEN[®]
SE ES SKYMSSEN, PUEDE CONFIAR.

METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410
Brusque – Santa Catarina – Brasil
Fone: +55 47 3255 2000 / 3211 6000
Fax: +55 47 3255 2020 / 3211 6020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br

LINHA DIRETA
SKYMSSEN
Ramais 2011
2012
2013

E-mail: at@siemsen.com.br

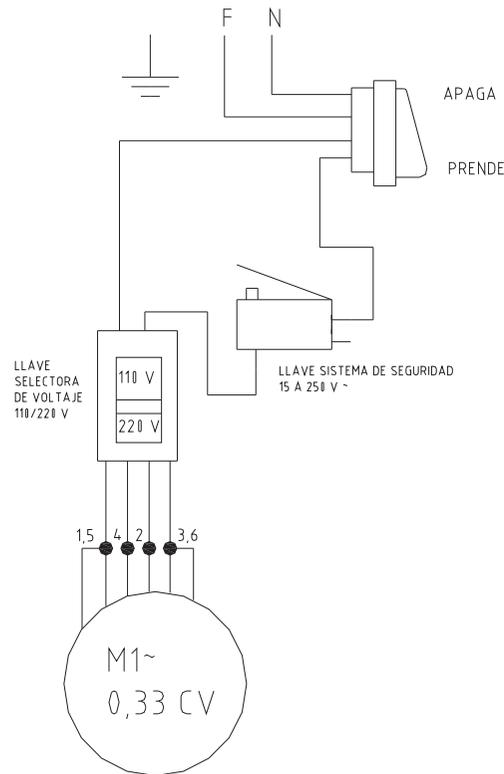
- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.
DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

29890.5 - Setembro/2006

INDICE

1. Introducción	2
1.1 Seguridad	2
1.2 Componentes principales	2
1.3 Características Técnicas	4
2. Instalación y Pre-operación	4
2.1 Instalación	4
2.2 Pre-operación	5
2.3 Procedimiento para la Alimentación	6
3. Operación	6
3.1 Accionamiento	6
3.2 Retirada y Colocación de Rodetes y Peines	6
3.3 Limpieza	7
4. Nociones Generales de Seguridad	8
4.1 Practicas básicas de Operación	8
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina	9
4.3 Inspección de Rutina	10
4.4 Operación	10
4.5 Después de Terminar el Trabajo	11
4.6 Manutención	11
4.7 Avisos	11
5. Análisis y Resolución de Problemas	11
5.1 Problemas Causas y soluciones	12
5.2 Diagrama Eléctrico Mod ABI	13

5.2 Diagrama Electrico Mod. ABI



1. Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usadas incorrectamente, las Ablandadoras de Carne Modelo ABI son maquinas potencialmente PELIGROSAS. La manutención, la limpieza o otra cualquier actividad de servicio, solamente deben ser hechas por personas debidamente entrenadas, y con la maquina desconectada de la red eléctrica. Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes:

1.1.1 Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando sea deseado retirar cualquier parte movable, para hacer la limpieza, la manutención o otro cualquier servicio.

1.1.2 Al manipular los Rodetes No.03(fig.02) tenga mucho cuidado pues tienen cuchillas afiladas. Para retirarlos use el Extractor de Rodetes No.01 (Fig. 02)

1.1.3 Nunca usar instrumentos para colocar la carne al interior de la Tapa de Protección No. 05 (Fig.04).

1.1.4 Nunca retire la Tapa de Protección No.05 (Fig.04) sin estar seguro que los Rodetes Seccionadores No.03(Fig.02) estén completamente parados.

1.1.5 Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina. Para limpiar las partes no removibles, use un paño húmedo.

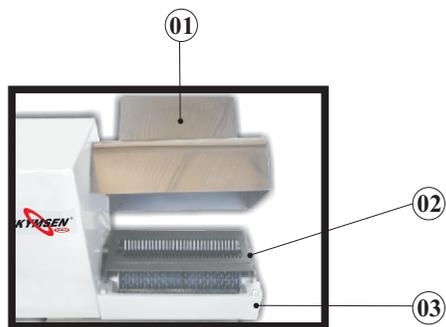


1.2 Componentes Principales

La Ablandadora de Carne Modelo ABI es una maquina de mesa, que puede procesar diferentes tipos de carne sin huesos y que no sean congeladas.

La mayoría de los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, como aluminio pulido, acero inoxidable y plástico atoxico, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de SIEMSEN.

Figura -01



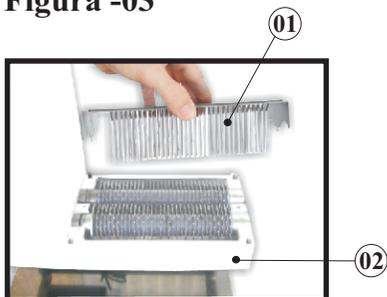
- 01 - Tapa de Protección
- 02 - Peines
- 03- Soporte de los Rodetes

Figura -02



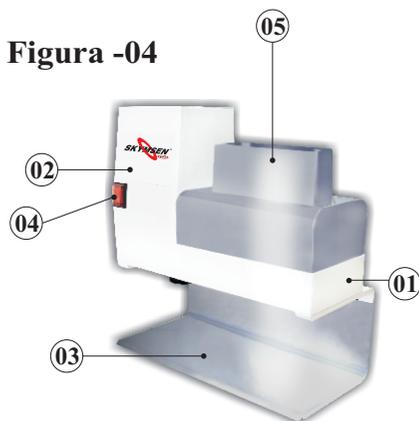
- 01 - Extractor de los Rodetes
- 02 - Manipulo
- 03 - Rodetes Seccionadores

Figura -03



- 01 - Peines
- 02 - Soporte de los Rodetes

Figura -04



- 01 - Soporte de los Rodetes
- 02 - Gabinete
- 03 - Base
- 04 - Llave Liga/desliga
- 05 - Tapa de Protección

Tabla - 02

Problema	Causa	Solución
* El producto en procesamiento se queda preso en el interior de la maquina.	* Los peines no están colocados.	* Coloque los Peines como explicado en el ítem 3.2.
* Los Rodetes paran durante la operación.	* Falta de energía eléctrica.	* Verifique si el enchufe está en su soquete.
	* Desgaste excesivo del conjunto Sin Fin y Corona.	* Llame la Asistencia Técnica.
	* Malo contacto en el enchufe o en el cable de alimentación.	* Verifique si el cable de alimentación no se ha roto , o verifique los clavillos del enchufe .
	* La maquina esta desligada del soquete.	* Ligue el cable de alimentación al soquete
* Olor a Quemado o humo.	* Problema en el contactor.	* Llame la Asistencia Técnica.
* La maquina liga pero hay demora para que los Rodetes giren.	* Problema en el motor eléctrico.	* Llame la Asistencia Técnica.
* Ruidos anormales.	* Rodetes colocados incorrectamente .	* Inverta la posición de los Rodetes.
	* R o d a m i e n t o s defectuosos.	* Llame la Asistencia Técnica.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

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 .

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros

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

4.7 Aviso

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 .

5. Analisis de PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

5.1 Problemas , Causas y Soluciones

Las Ablandadoras de Carne modelo ABI fueran diseñadas para que necesiten un mínimo de manutención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso haya algún problema con su maquina, verifique la Tabla – 02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

1.3 Características Técnicas

Tabla – 01

Características	Unidad	ABI
Producción Mediana	[kg/h]	hasta 400
Voltaje	[V]	110 / 220
Frecuencia	[Hz]	50 o 60 (*)
Potencia	[CV]	0,33
Consumo	[kW/h]	0,26
Altura	[mm]	415
Ancho	[mm]	395
Profundidad	[mm]	195
Peso Neto	[kg]	17
Peso Bruto	[kg]	19

(*) La frecuencia será única , de acuerdo con la frecuencia del motor .

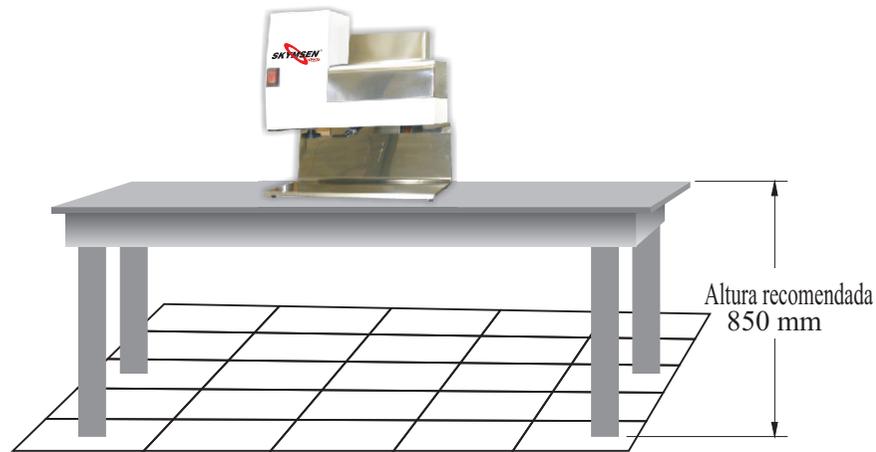
2. Instalación y Pré – operación

2.1 Instalación

Para un buen desempeño de la maquina , la Procesadora de Alimentos debe ser instalada sobre una superficie estable con aproximadamente 850 mm de altura Fig.05. Verifique el voltaje de la red eléctrica donde se conectará el enchufe , si es 110 o 220 V . Si necesario ajuste el voltaje al voltaje de la red eléctrica .

El cable de alimentación posee un enchufe con dos clavijas redondas y un hilo de aterramiento - hilo tierra . Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de poner en operación el equipo .

Figura - 05



2.2 Pre-operación

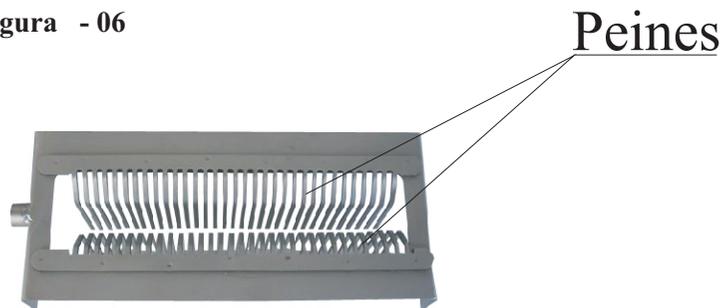
Verifique si la Ablandadora está firme en su posición . Antes del uso debese lavar con agua y jabón neutro a las partes removibles , enjuague , y las seque antes de reponerlas en la maquina .

Los peines (Fig.06) evitan que el producto se arrolle en los Rodetes Seccionadores No.03 (Fig. 02) y consecuentemente auxiliam en la salida del mismo . Para retirar los Rodetes Seccionadores No.03 (Fig.02) con seguridad use el Extractor de los Rodetes No.01(Fig.02) .

IMPORTANTE

Siempre use los Peines cuando procesar cualquier tipo de carne

Figura - 06



4.2.3 Cuidados

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.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

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 .

4.3.2 Cuidados

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

Verifique la tensión de las correas o de las cadenas , y sustituya el conjunto , caso alguna correa, cadena o 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 .

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

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 cubralo 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.

4.1.3 Avisos

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 .

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina .

IMPORTANTE :

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

4.2.1 Peligro

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

4.2.2 Avisos

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 .

2.3 Procedimiento para la Alimentación

ATENCIÓN

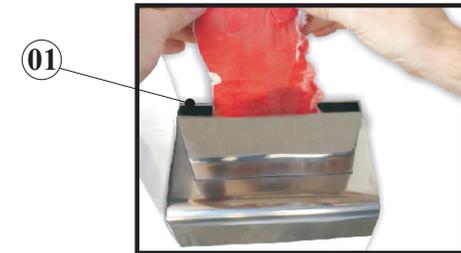
Bajo ninguna circunstancia use instrumentos para empujar la carne para adentro de la Tapa de Protección No.01 (Fig.07) .

La Ablandadora de Carne ABI es una maquina que trabaja a BAJA ROTACIÓN . Su uso es simples pero es necesaria la total atención del operador para evitar accidentes de cualquier tipo .

Coloque la carne que debe ser procesada en la abertura de la Tapa de Protección No.01 (Fig.07) y sueltela libremente para el interior de la maquina .

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

Figura – 07



3. Operación

3.1 Accionamiento

Asegurese que la Tapa de Protección No. 01 (fig 04) este debidamente encajada . Para ligar la maquina debese apretar la Llave Liga/Desliga No.02 (Fig. 04) que se encuentra en el Gabinete de la maquina No.04 (Fig.04) , que se encuentra en el Gabinete No.02(Fig.04)

3.2 Retirada y Colocación de Rodetes y Peines

IMPORTANTE

Desligue la maquina de la red eléctrica , cuando desee retirar cualquier de sus parte removibles . Espere la parada completa de los Rodetes Seccionadores No.03 (Fig. 02) antes de retirar la Tapa de Protección No.01(Fig.07).

Esta es una operación simples , pero requiere un cuidado especial por parte del operador , para que no ocurra ningún accidente .

Retirada de lo Rodetes y Peines

Con la maquina parada retire la Tapa de Protección No.01(Fig.07) .

Para retirar los Peines , simplemente levantelos , observando su posición correcta (Fig. 03) .

En seguida , gire el Manipulo No.02(Fig.02) hasta que las clavillas de los Ejes Conductores No. 01(Fig.09) estén en la posición vertical y con el auxilio del Extractor de los Rodetes No. 01(Fig.02) retire los Rodetes Seccionadores No.02(Fig.08) .

Colocación de los Rodetes y Peines

Gire el Manipulo No.02(Fig.02) hasta que las clavillas de los Ejes Conductores No.01(Fig.09) esten en la posición vertical .

Entonces con el auxilio del Extractor de Rodetes No.01(Fig.02) encaje los Rodetes Seccionadores No.02(Fig.08) en sus respectivas clavillas , y los lleve hasta el fondo de su encaje .

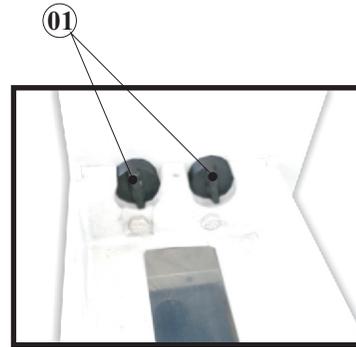
En seguida coloque los Peines No.01(Fig.08) observando la posición correcta para que ocurra un perfecto encaje en la Tapa de Protección No.01(Fig.07) . Introduzca los Peines No. 01(Fig.08) entre los Rodetes Seccionadores No.02(Fig.08) y en seguida coloque la Tapa de Protección No.01(Fig.07) .

Figura - 08



01 - Peines
02 - Rodetes Seccionadores

Figura - 09



01 - Ejes Conductores

3.3 Limpieza

IMPORTANTE

Nunca haga la limpieza con la maquina ligada a la red eléctrica , para hacerla saque el enchufe de su soquete . Antes de remover la Tapa de Protección No.01(Fig.07) , certifique de la completa parada de los Rodetes Seccionadores No.02 (Fig.08) .

Todas las partes que entran en contacto con la carne , deben ser limpias con agua caliente y jabón neutro, lavadas y secadas antes de reponerlas en la maquina . Para las otras partes basta limpiarlas con un paño húmedo .

Abajo están las instrucciones para el procedimiento para remover las partes movibles :

3.3.1 Con la maquina desligada de la red eléctrica , retire la Tapa de Protección No.01(Fig07) y los Peines No. 01(Fig.08) .Gire el Manipulo No.02(Fig.02) hasta que las Clavillas esten en la posición vertical. Con el auxilio del Extractor de los Rodetes No.01(Fig.02) levante los Rodetes Seccionadores No.03(Fig.02) , tenga mucho cuidado con las cuchillas pues son muy afiladas .

IMPORTANTE

Observe la posición de los Rodetes Seccionadores antes de removerlos , y tome el cuidado de recolocarlos en su posición original .

3.3.2 Lave todas las partes con agua caliente y jabón neutro, enjuague y las seque antes de remontarlas en la maquina .

3.3.3 Nunca use objetos duros como cuchillas , tenedores , o otros para limpiar pedazos de carne presos entre las cuchillas succionadoras . Use un cepillo de nylon para hacer su remoción y la limpieza .

4. 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 LERATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

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, palancas etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No obedecer esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias

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 podrán 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 .

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 .