



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Ablandador de Carne



ABK / ABL
Electrónico



METAL RIGIDA SIEMSEN LTDA.

Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410
Bosque – 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



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.

32176.1 - Novembro/2010

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.

Uso de abrasivos:

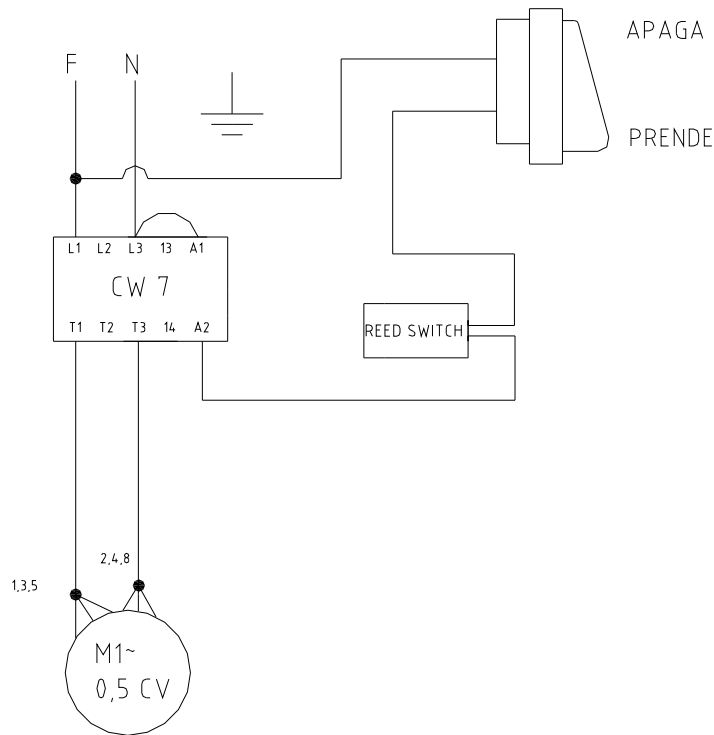
Esponjas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable. Por eso, tales productos no deben ser usados en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:
Polvos, engrases y soluciones ácidas como el vinagre, sucos de frutas u otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros tipos de abrasivos.

08. LUBRIFICACIÓN

Los Engranajes vienen con lubricación permanente, con grasa.

09. DIAGRAMA ELECTRICO MODELOS ABK / ABL



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	8
09 DIAGRAMA ELECTRICO	8
10 AVISOS GENERALES	9

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 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 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.

7.1 Cuidados con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de “herrumbre”, que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea constante y adecuado.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora. Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

Cuando la camada protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de una limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. A seguir, solamente con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedad en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el apareamiento de manchas o corrosiones.

IMPORTANTE
Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de iodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADAS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable:

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión.

Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

Montage 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.

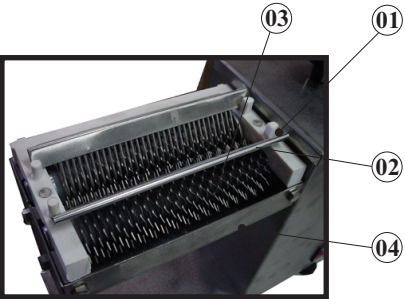
Coloque los Rollos en el Soporte de los Rollos no.04 (Foto 05) usando el Gancho no.01 (Foto 02).

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

Por 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).

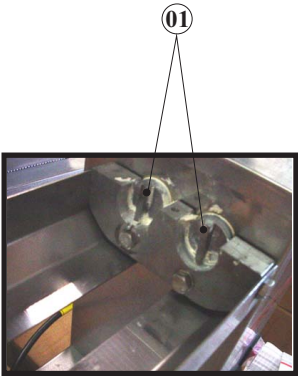
IMPORTANTE: Coloque los Rollos en sus posiciones correctas, al contrario no se logra el encaje perfecto de la Tapa de entrada de carne.

FOTO - 05



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

FOTO - 06



01 Ejes Conductores

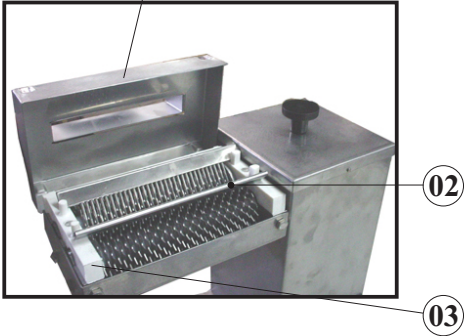
02 PRINCIPALES COMPONENTES

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(Fig.04) sea retirada.

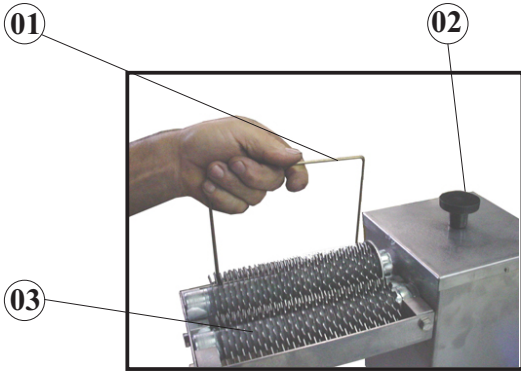
La mayoría de los componentes que incorporan las máquinas son construídos con materiales nobres, o sea , aluminio pulido , acero inoxidable y plástico atóxico de alta durabilidad. Vea los componentes en la página 03

Foto - 02

Foto - 01

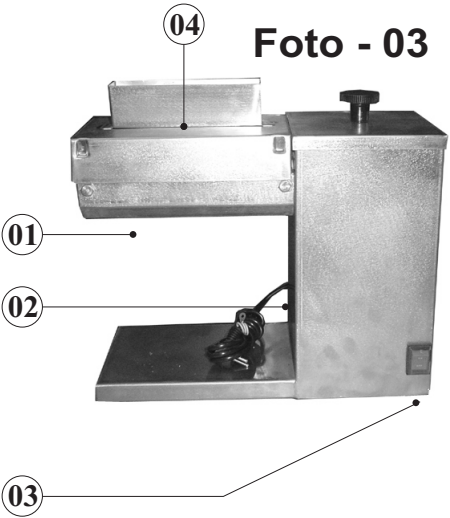


- 01 Tapa de entrada de carne
- 02 Peines
- 03 Soporte de los Peines



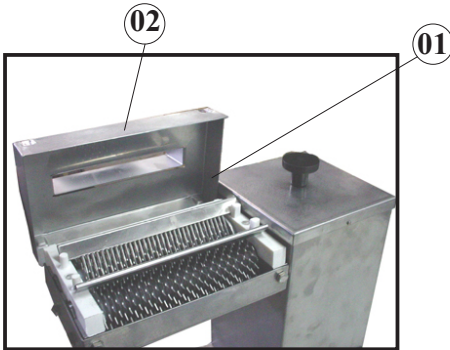
- 01 Gancho
- 02 Manija
- 03 Rollos

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 o 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

