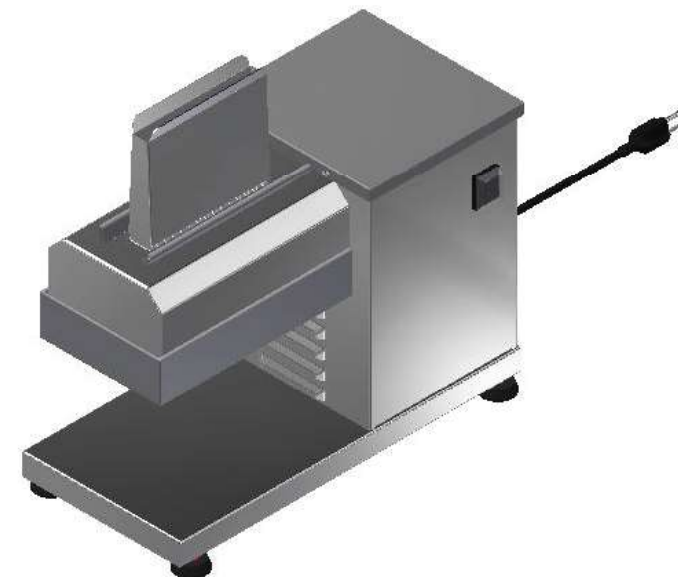




ABLANDADOR DE CARNE INOX

MODELO
ABS

54971.1 - ESPAÑOL
Data de Revisão: 06/11/2023
Metalúrgica Skymssen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymssen.com - Fone: +55 47 3211 6000
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

MANUAL DE INSTRUÇÕES

1. INTRODUCCIÓN	2
1.1 Seguridad	2
2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	3
3. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN	4
3.1 Posicionamiento	4
3.2 Instalación Eléctrica	4
3.3 Pre-operación	4
4. OPERACIÓN	5
4.1 Accionamiento.....	5
4.2 Procedimiento para Operación	5
4.3 Colocación y retirada de los rodillos.....	5
5. LIMPIEZA	7
6. MANUTENCIÓN	8
7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	9
8. DIAGRAMA ELÉCTRICO	10

1.1 Seguridad

Deben seguirse las siguientes instrucciones para evitar accidentes:

- 1.1.5 No use cualquier equipo que tenga un cable o enchufe dañado. No permita que el cable de poder permanecer en el borde de una mesa o mostrador o toque superficies calientes.

- 1.1.6 Si su aparato no funciona correctamente o cuando este sufre una caída o ha sido dañado de alguna forma, llevarlo a asistencia técnica más junto a la revisión, reparación, ajuste eléctrico o mecánico.

- 1.1.7 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones personal.**

- 1.1.8 Mantenga las manos y cualquier utensilio de pieza móvil lejos del aparato mientras esté en marcha para evitar lesiones personales o daño a la equipo.**

- 1.1.9 Nunca usar con mangas anchas, especialmente en las muñecas, durante la operación.

- 1.1.10 Verificar si el voltaje de la máquina y de la corriente son iguales y si la máquina está correctamente conectada a tierra.

- 1.1.11 Maneje con cuidado los rodillos seccionadores N ° 04 (fig. 01) porque la misma tiene las hojas afiladas.

- 1.1.12** Nunca use herramientas para ayudar a colocar la carne en el interior de la tapa de protección N ° 01 (fig. 01).

- 1.1.13 Nunca retire la tapa de protección N ° 01 (fig. 01) sin estar seguro de la parada completada la máquina.

- 1.1.14 - El producto está diseñado para su uso en cocinas comerciales. Se utiliza, por ejemplo, en restaurantes, cantinas, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.

No se recomienda el uso de este equipo cuando:

- El proceso de producción es continuamente en escala industrial;
- El lugar de trabajo es un medio ambiente corrosivo, explosivo, contaminado con vapor, polvo o gas.

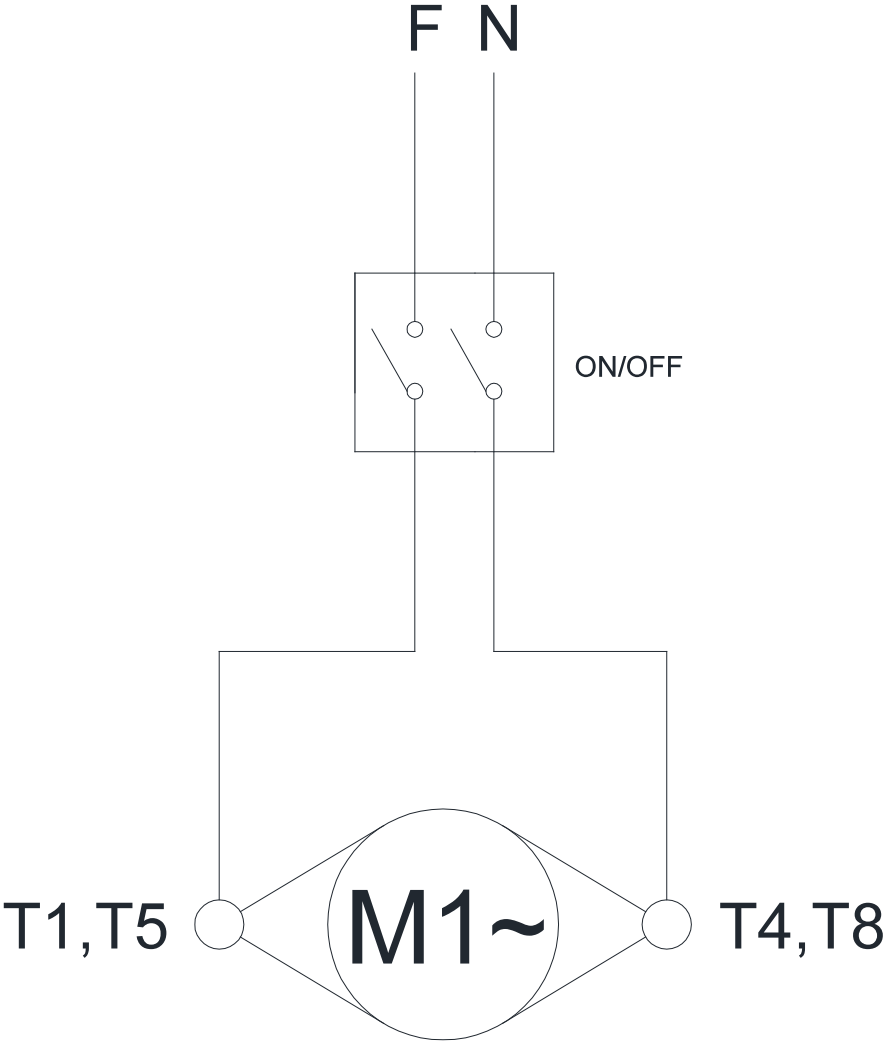
⚠ Asegúrese de que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones para su uso. Caso no, hacer el reemplazo del cable dañado por otro que cumpla con las especificaciones técnicas y de seguridad.
Esta sustitución debe ser realizada por un profesional calificado y debe cumplir con las normas de seguridad locales.

⚠ Este equipo no está diseñado para su uso por personas (incluyendo a niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del equipo o están bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

[illegible]

RED ELÉCTRICA

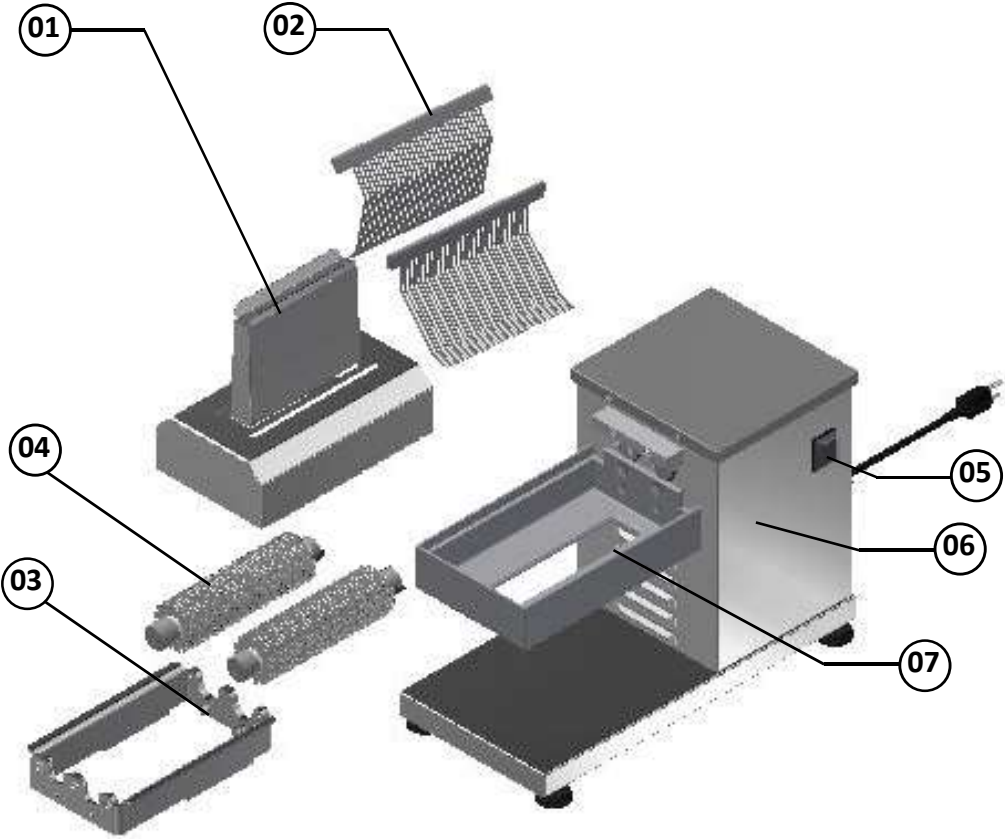
110V / 60Hz



- ⚠ Se recomienda que los niños deben ser supervisados para asegurar que no estén jugando con el equipo.
- ⚠ En caso de emergencia, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- ⚠ Nunca use chorros de agua directamente en el equipo.

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Todos los componentes que incorporan el equipo són fabricados con materiales rigurosamente seleccionados para cada función, dentro de los estándares de prueba y experiencia Skymssen.



- 01 – Tapa de Protección
- 02 – Peines
- 03 – Soporte de Rodillos
- 04 – Rodillos Seccionadores/Corte
- 05 – Llave Prender/Desligar
- 06 – Gabinete
- 07 – Boca de Salida

TABLA 01

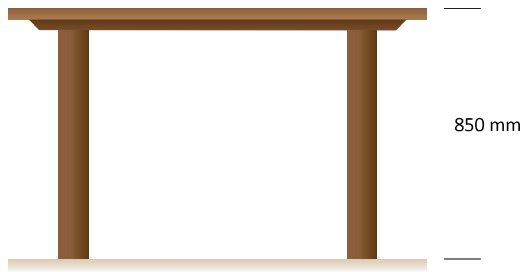
CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	ABS
Voltaje	V	110
Frecuencia	Hz	60
Potencia	W	380
Altura	mm	460
Ancho	mm	260
Profundidad	mm	500
Peso Neto	kg	25
Peso Bruto	kg	27
Dimensión del Producto a ser Procesados	Anchura - mm	200
	Espesor - mm	13

3. Instalación y Pre-Operación

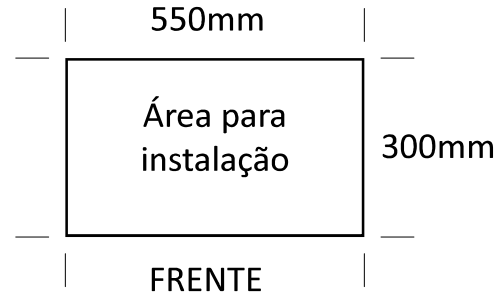
3.1 Instalación

3.1.1 Posicionamiento

Su equipo debe ser colocado y nivelado en un lugar seco superficial y firme con preferiblemente 850 mm de alto. Plano de la zona recomendada para la instalación de los equipos.



Área para Instalación.



3.2 Instalación Eléctrica

Este equipo fue desarrollado para 110 voltios (60 Hz). Verifique la tensión registrada en la etiqueta existente en el cable eléctrico.

3.3 Pre Operación

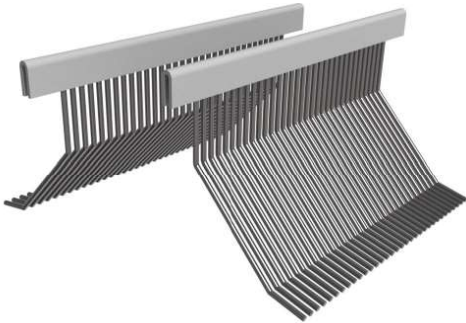
Antes de usar su equipo, debe usted lave todas las piezas que entran en contacto con el producto a ser procesados, con agua y jabón neutro (Lea el artículo 3.5 de limpieza).

Verificar si el equipo este firme en su lugar de trabajo.

Los peines (fig. 02), evitan que el producto se enrolle en rollos seccionadores nº 04 (fig. 01) y por lo tanto ayudar a la salida del mismo.

⚠ Utilice siempre los pentes (fig. 02) al procesar cualquier tipo de carne.

FIGURA 02



7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Este equipo ha sido diseñado para requerir un mantenimiento mínimo. Sin embargo, Puede haber algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causados por su uso.

Si hay un problema con su equipo, Compruebe la tabla siguiente, donde se recomiendan algunas posibles soluciones.

TABLA 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
-El equipo no se enciende.	-Problema en el circuito eléctrico interno o externo del Equipo; -Falta de energía eléctrica.	-Llame el servicio técnico;
-Olor a quemado o humo.	-Problema en el circuito eléctrica interna o externas del Equipo.	-Llame el servicio técnico;
-El equipo prende, pero cuando se coloca el alimento el equipo para de funcionar o gira em baja rotación.	-Problemas con el motor Eléctrico.	-Llame el servicio técnico;
-Cable eléctrico dañado.	-Fallo en el transporte del producto.	-Llame el servicio técnico;
-Extraños ruidos	- Engrenajes con desgaste	-Llame el servicio técnico;

6. MANUTENCIÓN

El mantenimiento debe ser considerado un conjunto de procedimientos destinados a mantener el equipo en óptimas condiciones de funcionamiento, resultando en el aumento de la vida útil y seguro.

- * Limpieza – ver artículo 3.3 de esta limpieza manual.
- * Cableado-Compruebe todos los cables en el decaimiento y todos los contactos (bornes) en cuanto a la empuñadura y la corrosión eléctrica.
- * Contactos – encendido/apagado del interruptor, circuitos electrónicos, etc. Compruebe el equipo para que todos los componentes están trabajando correctamente y que la operación del aparato es normal.
- * Instalación – Verifique la instalación de su equipo según artículo 2.1 instalación, de este manual.
- * Vida del producto – 2 años, para un turno de trabajo normal.

1-Elementos para revisar y realizar mensualmente:

- Verifique el cableado;
- Mida el voltaje de la toma;
- Medir la corriente de operación y comparar con el nominal;
- Controlar la estanqueidad de todos los terminales eléctricos de la unidad, para evitar posibles malos contactos;
- Verificar posibles cogalduras en el eje del motor eléctrico;
- Compruebe el cable eléctrico y cableado para detectar signos de recalentamiento, pobre aislamiento o falla mecánica.

Items a verificar o ejecutar a cada 3 meses:

- Comprobar los componentes eléctricos como interruptor de encendido, botón de parada de emergencia, botón RESET y circuito electrónico para detectar signos de recalentamiento, pobre aislamiento o falla mecánica.
- Verificar posibles holguras en los rodamientos y cojinetes.
- Comprobar los sellos, anillos o ´ rings, anillos v y otros sistemas de cercado.
- Verifique el apriete de todos los tornillos y tuercas para evitar posibles daños al equipo.

Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre seguridad y mantenimiento.



4. OPERACIÓN

4.1 Accionamiento

Para encender el equipo proceda como se describe:

- Conecte el enchufe del equipo de red de energía eléctrica.
- Pulse el interruptor Prender/Deligar ° 05 (fig. 01) a la posición “I”.

4.2 Procedimiento de Operación

⚠ Bajo ninguna circunstancia utilice instrumentos para empujar la carne para el interior de la tapa de protección N° 01 (FIG.01).

Los ablandadores de carne son máquinas que trabajan en baja rotación.

Su uso es sencillo pero debe ser de atención del operador para evitar cualquier tipo de accidente.

Poner la carne para ser procesados en la apertura de la tapa de protección N ° 01 (fig. 01) dejarlo caer libremente al interior de la máquina.

Suaviza la carne con 20 cm de ancho por 1, 3 cm de espesor.

4.3 Colocación y retirada de los rodillos

⚠ Desconecte la máquina de la red, cuando desea eliminar cualquiera de las partes extraíble. Esperar a que el cierre completo del equipo antes de retirar la tapa de Protección nº 01 (fig. 01).

4.3.1 retirada de rodillos

Esto es una operación sencilla, pero requiere gran atención por parte del operador a no habrá ningún tipo de accidente.

-Retirar el peine tirando de ellos con un movimiento circular como fig. 03 y 04 y con la maquina apagada.

FIGURA 03



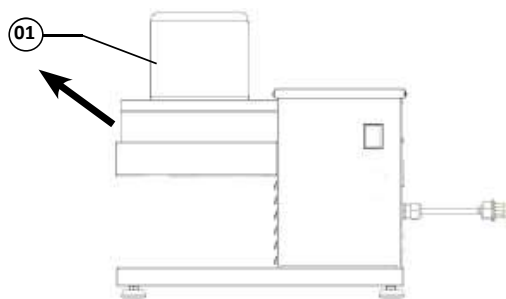
FIGURA 04



⚠ Eliminar un pente a la vez. Siempre hacer esta operación con la tapa de protección montado en el equipo como se ilustra en las figuras 04 y 05.

-Quite la tapa de protección N ° 01 (fig. 01) tirando hacia atrás y arriba como indicado por la dirección de la flecha que se muestra en la Fig. 05.

FIGURA 05



-Quitar los rodillos en sus extremos según lo indicado por las flechas y tire el como fig. 07.

-Retire los dos rodillos hasta que el soporte de apoyo esté completamente vacío, como ilustra la Fig. 07 fig. 08.

FIGURA 07

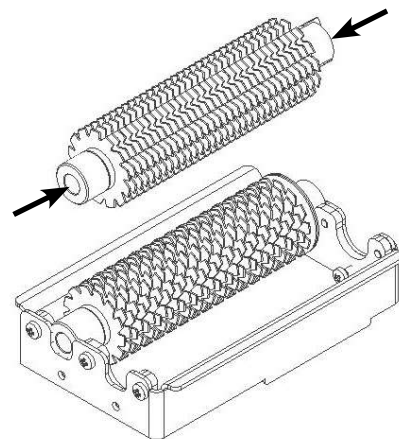


FIGURA 08

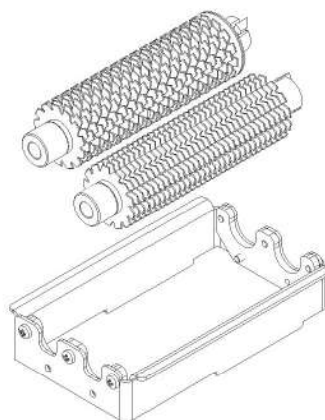
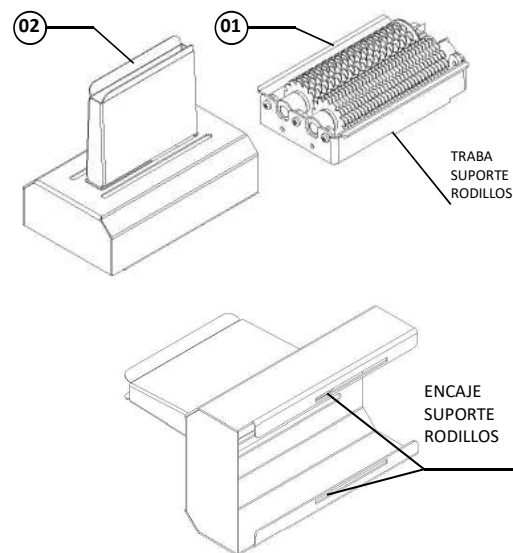


FIGURA 06



4.3.2 colocación de rodillos

Los rodillos deben ser montados sobre el soporte de los rodillos como se describe a continuación:

-Colocar los rodillos el apoyo N° 01 (fig. 09) sobre una mesa.

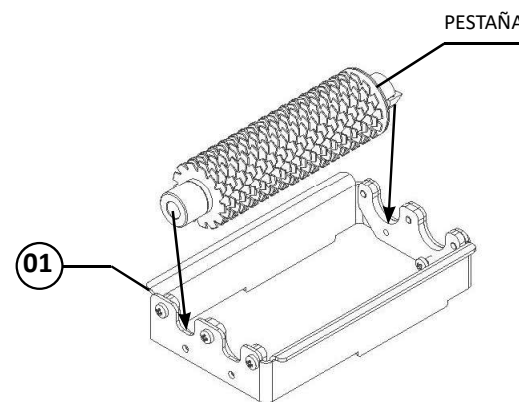
-Elegir que el rodillo tiene una pestaña y Monte como fig. 09.

-Cada uno tiene su posición correcta en los rodillos de apoyo.

-Montar la bobina con la pestaña en su lugar como se ilustra en la Fig. 09.

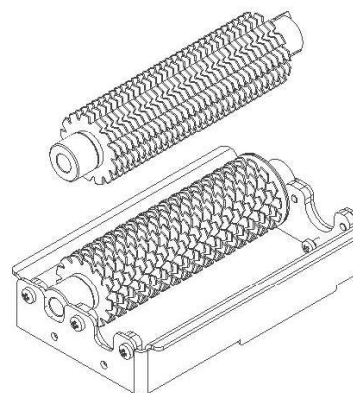
No es posible montar el rodillo con pestaña en el lugar del rodillo sin pestaña.

FIGURA 09



-Montar la segunda rodillo en su alojamiento en apoyo de los peines como se ilustra en Fig.10.

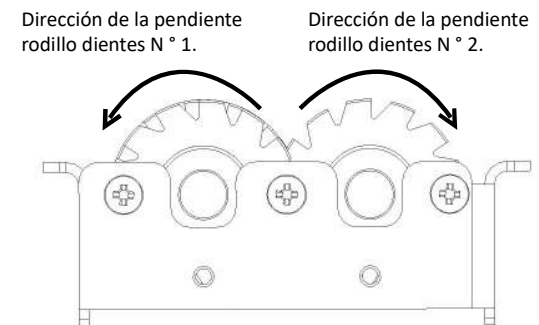
FIGURA 10



-Tenga en cuenta que los dientes en la cara de cada rodillo se orientan a sus respectivos lados.

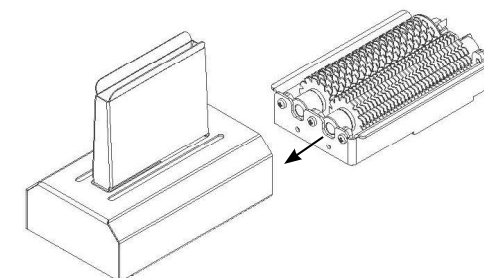
-Observar la correcta posición de los rodillos y los rodillos deben ser los dientes N° 1 que se inclina hacia el lado izquierdo y los dientes de los rodillos N° 2 debe estar inclinada a lado justo como se muestra en la figura 11.

FIGURA 11



-Tras el montaje correcto de los rodillos de apoyo a los rodillos, empuje el soporte del rodillo dentro de la cubierta protectora como se muestra en la figura 12.

FIGURA 12



5. LIMPIEZA

⚠ Desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de iniciar el proceso de limpieza.

El equipo debe estar totalmente limpio y desinfectado:

- Antes de utilizarse por primera vez;
- Después de la operación de cada día;
- Cuando no se utiliza durante un período prolongado;

⚠ No utilice chorro de agua directamente en el equipo.

Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre cuidados con los aceros inoxidables.

