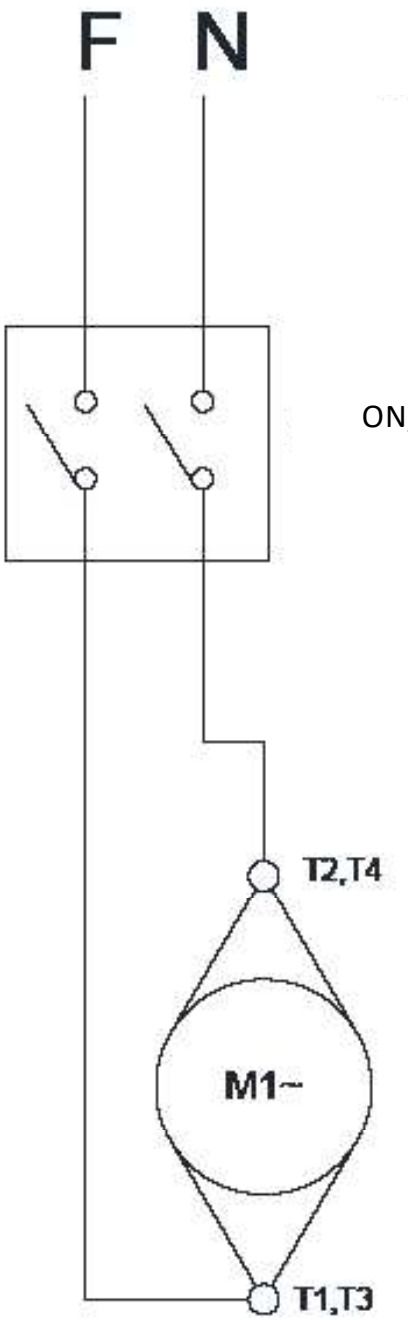
8. DIAGRAMA ELÉCTRICO



MANUAL DE INSTRUCCIONES

GASTRONOMIX

EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS, INOXIDABLE, CAMARA DE JUGOS INOXIDABLE

MODELO

ESB-N

59239.0 - ESPAÑOL
Data de Revisão: 14/09/2023

POR RAZÓN DE LA CONSTANTE EVOLUCIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS, LAS INFORMACIONES CONTENIDAS EN ESTE MANUAL PODRÍAN SER MODIFICADAS SIN PREVIO AVISO.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN 2

1.1 Seguridad 2

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2

3. INSTALACIÓN Y PRÉ OPERACIÓN 3

3.1 Posicionamiento 3

3.2 Instalación Eléctrica 3

3.3 Sistema de Seguridad.....3

4. PROCEDIMENTOS PARA OPERACIÓN.....3

5. LIMPIEZA 3

6. MANTENIMIENTO.....3

7. NORMAS OBSERVADAS.....3

8. DIAGRAMA ELÉCTRICO 4

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Para evitar cualquier accidente siga las siguientes instrucciones:

1.1.1 Nunca la use con ropas ó pies mojados y/ó en superficies húmedas ó mojadas , no la sumerja en agua ó cualquier otro liquido y no use chorro de agua directamente contra el equipo.
1.1.2 Cuando el equipo se haya caído, estuviera damnificado de alguna manera ó no funcione llévelo hasta una Asistencia Técnica para revisión y reparo.
1.1.3 Usar accesorios no recomendados por el fabricante puede proporcionar lesiones corporales.
1.1.4 Mantenga las manos ó cualquier otro objeto lejos de todas las partes en movimiento mientras el equipo estuviera funcionando para evitar lesiones corporales y/ó daños al equipo.
1.1.5 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente cerca de los puños, durante la operación.
1.1.6 Verifique que la tensión de la máquina sea igual a la de la red eléctrica y que la misma esté debidamente conectada a la descarga a tierra.
1.1.7 No use el equipo cuando tenga el cable o el enchufe damnificado. No deje que el cable de alimentación se quede en el borde de una mesa, o que toque superficies calientes.
1.1.8 Antes de prender la maquina certifíquese que la Corona Grande Nº 09 ó la Corona Pequena Nº 10 y la Cámara de Jugo Nº 02 estén firmes en sus posiciones.

⚠ Este equipamiento não se destina a la utilización por personas (inclusive niños) con capacidad físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por persona con falta de experiencia y concoimiento, salvo si hubiera recibido la capacitación adecuada o esté bajo la supervision del encargado por su seguridad.
⚠Desconecte el equipamento de la red eléctrica quando: no esté en uso, antes de limpiarlo, al sacar o colocar accesorios, antes del servicio de mantenimiento o antes de cualquier tipo de serviçio.
⚠En caso de emergencia retire el enchufe de la toma de energia eléctrica.
⚠Este equipo se puede utilizar de forma continua siempre que se respeten los límites de la máquina, es decir, la extracción del jugo de naranja se debe realizar de manera suave, comprimiendo la naranja contra la corona sin forzar el motor a detenerse.

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

01 – Tapa
02 – Camara de Jugos
03 – Flange del Suporte del Motor
04 – Gabinete
05 – Llave ON/OFF
06 – Base
07 – Cedazo
08 – Vaso
09 – Corona Grande
10 – Corona Pequena

CARACTERÍSTICAS	UNID	ESB-N
Produccion Media	Naranja/min	8
Voltage	V	120
Frecuencia	Hz	60
Potencia	CV	0,25
Consumo	kW/h	0,33
Altura	mm	440
Largo	mm	360
Profundidad	mm	270
Peso Neto	kg	5,40
Peso Bruto	kg	6,40

3. INSTALACIÓN Y PRÉ OPERACIÓN

3.1 Posicionamiento

Su equipamiento deberá estar posicionado y nivelado arriba de una superficie seca, firme y preferentemente con 850mm de altura.

3.2 Instalación Eléctrica

Este equipo fue desarrollado para 120 Volts, al recibirlo verifique la tensión registrada en la etiqueta existente en el cable eléctrico.

El enchufe del cable eléctrico posee tres pernos, dos planos y uno redondo (perno de tierra). Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados, antes de prender el equipo.

3.3 Sistema de Seguridad

Para la seguridad del operador, este equipamiento cuenta con protector térmico que desligará automáticamente el motor al presentar super calentamiento. Espere algunos minutos hasta que se enfríe el motor, cuando entonces debe presionar nuevamente el botón ON (prender) el equipamiento.

4. PROCEDIMENTOS PARA OPERACIÓN

⚠Siempre que desear cambiar las Coronas espere por la completa parada del motor para hacerlo.

- Antes de prender la maquina esté seguro que la Corona está debidamente encajada.
- Antes de utilizer el equipo, limpie todas las partes con agua e jabon neutron.
- Conecte el equipo a la red eléctrica.
- El accionamiento de la maquina es hecho a través de la Llave ON/OFF Nº 06 ubicada en la Base.
- Los Exprimidores de Cítricos son maquinas que trabajan en alta velocidad.
- Primeramente corte la naranja o limón en la mitad.
- Con la maquina prendida, agarre una de las mitades y presione la misma sobre la Corona Nº 09 o Nº 10 que está encajada en el eje del motor, y automáticamente el jugo de la fruta escurrirá para dentro del Vaso Nº 08 a través del Cedazo Nº 07.

5. LIMPIEZA

El Equipo necesita ser totalmente limpio cuando:

-Antes de utilizer por la primera vez;
-Después de la operación diária;
-Siempre que no utilizado por un periodo largo;

Algunas partes pueden ser removidas para limpieza:

-Tapa
-Camara de Jugo
-Coronas

Retire la tapa N° 01, la castaña Grande N° 09 y la castaña pequeña N° 10 y posteriormente la cámara de jugos N° 02.

Limpie todas las partes con agua e jabon neutro.

Después de cada uso del equipo, limpie el eje del motor eléctrico, asegurándose de eliminar toda la suciedad. Luego, seque el eje por completo para evitar la acumulación de humedad y aplique una fina capa de aceite mineral de calidad alimentaria para evitar la oxidación.

Para montar las partes anteriormente removidas, proceda de manera inversa a la secuencia de los ítems citados arriba.

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

6. MANTENIMIENTO

El mantenimiento debe ser considerado como un conjunto de procedimientos con el objetivo de conservar el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento propiciando un aumento de su vida útil y de su seguridad.

* Limpieza - verificar el ítem No. 5 de este manual.
* Cableado - verifique todos los cables cuanto a su deterioración y todos los terminales
cuanto a su aprieto y corrosión.
* Contactos – Llave ON/OFF, botón de emergencia, botón rearme, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes estén funcionando
correctamente y que la operación del equipo sea normal.
* Instalación – Verifique la instalación de su equipo de acuerdo con el ítem 3.2 de este manual.

1. Verificaciones a ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica.
- Controlar la tensión de la toma eléctrica
- Medir la corriente eléctrica y compararla con la corriente nominal
- Verificar el aprieto de todos los terminales eléctricos para evitar malos contactos.
- Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico
- Controlar el cableado eléctrico para identificar señales de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.

2. Verificaciones a ejecutar cada tres meses:

-Verificar los componentes eléctricos como la llave ON/OFF el botón de emergencia,
botón rearme, y circuitos electrónicos con respecto a sobrecalentamiento, aislamiento
deficiente o avería mecánica.
- Verificar posibles holguras en los ejes y rodamientos.
- Verificar retenedores, anillos O 'ring, anillos V'ring, y otros sistemas de vedamiento.
-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.

7. NORMAS OBSERVADAS
IEC 60335-2-64