MANUAL DE INSTRUCCIONES



MEAT TENDERIZER

MODEL

SNZ ABLAND

687290 - ESPANHOL
Data de Revisão: 30/09/2026
Senzani Internacional Panama Corporation
RUC 1863556-1-715781 DV 58
(001) 7862960485
www.senzanigroup.com

- Debido a las constantes mejoras introducidas en nuestros equipos, la información contenida en el presente manual de instrucciones puede ser modificada sin previo aviso.

INDICE

1. Introducción 2
1.1 Seguridad 2
1.2 Componentes principales..... 3
1.3 Características Técnicas 3
2. Instalación y Pre-operación 3
2.1 Instalación 3
2.2 Pre-operación 3
2.3 Procedimiento para la Alimentación 3
3. Operación..... 4
3.1 Accionamiento..... 4
3.2 Retirada y Colocación de Rodetes 4
3.3 Limpieza 5
4. Nociones Generales de Seguridad . 6
5. Análisis y Resolución de Problemas.....7
5.1 Problemas Causas y soluciones.....7
6. Diagrama Eléctrico.....10

1. Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usadas incorrectamente , las Ablandadoras de Carne Modelo **SNZ ABLAND** 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 movible , para hacer la limpieza , la manutención o otro cualquier
servicio.
1.1.2 Al manipular los Rodetes No.02(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. 01 (Fig.04) .
1.1.4 Nunca retire la Tapa de Protección No.01 (Fig.04) sin estar seguro que los Rodetes Seccionadores No.02(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.



⚠ **Asegúrese de que el cable esté en perfectas condiciones de uso. De no ser así, sustitúyalo por uno nuevo que cumpla con las especificaciones técnicas y las normas de seguridad.**
La sustitución deberá ser realizada por un profesional cualificado y deberá respetar las normas de seguridad locales.

⚠ **Este equipo no debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones adecuadas sobre el uso del equipo por parte de la persona responsable de la seguridad.**

⚠ **Se debe vigilar a los niños para evitar que jueguen con el equipo.**

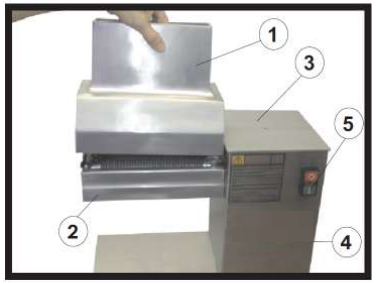
⚠ **En caso de emergencia, desconecte el enchufe de la toma de corriente.**

⚠ **Nunca rocíe agua directamente sobre el equipo.**

1.2 Componentes Principales

La Ablandadora de Carne Modelo **SNZ ABLAND** es equipada con un sensor de seguridad No.01 (Fig.03) que desliga la maquina AUTOMATICAMENTE cuando se retire la Tapa de Protección No.01 (Fig 04) .
La Ablandadora de Carne Modelo **SNZ ABLAND** 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.

FIGURA 01



6. DIAGRAMA ELÉCTRICO

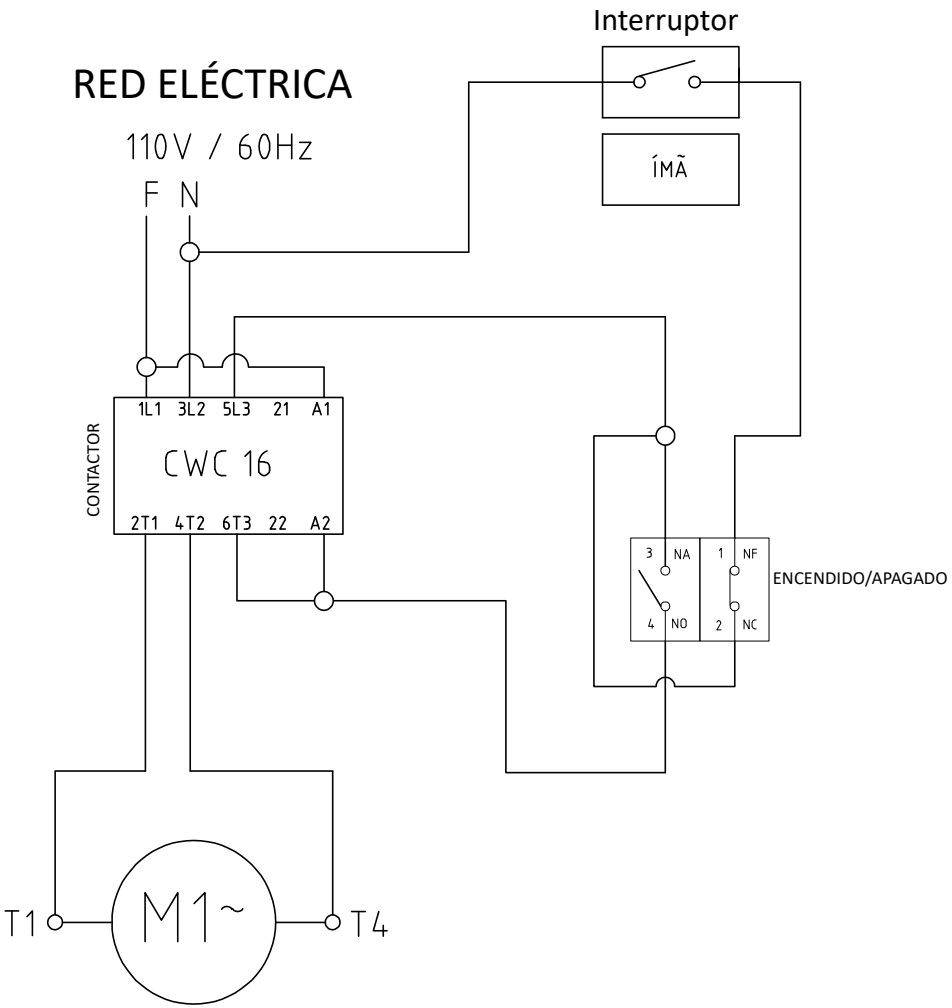
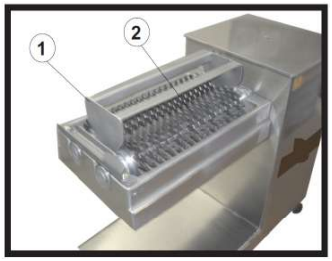


FIGURA 02



1 - Tapa de Protección
2 - Suporte de los Rodetes
3 – Tapa del Gabinete
4 – Gabinete
5 – Llave Liga/Desliga

Figura 03

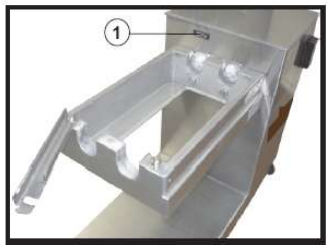


Figura 04



1.3 Características Técnicas

TABLA 01

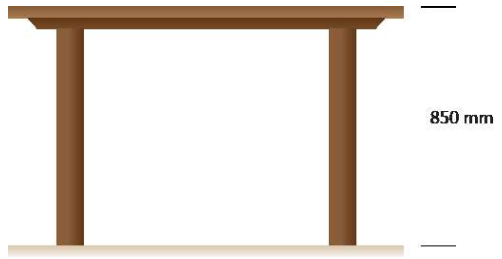
CARACTERÍSTICAS	Unidad	SNZ ABLAND
Producción Mediana	kg/h	hasta 400
Voltaje	V	110
Frecuencia	Hz	60
Potencia	Hp	0,5
Consumo	Kw/h	0,37
Altura	mm	540
Ancho	mm	475
Profundidad	mm	240
Peso Neto	kg	25,30
Peso Bruto	kg	27,10
Lubricación	ml	250

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 V.
El cable de alimentación posee un plug con dos clavillas planas y una clavilla redonda (hilo tierra) . Es obligatorio que las tres clavillas estén debidamente conectadas antes de usar la maquina.
Para retirar la Tapa de Protección No.1 (fig. 1) haga un movimiento vertical hacia arriba. Movimientos laterales pueden perjudicar la maquina.
Antes de retirar la Tapa de Protección certifíquese que la maquina esté completamente parada , y con el plug desconectado del soquete de la red eléctrica.

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.
Verifique el nivel de óleo en el reservatório.
Usar óleo UNITRON 140 o similar.

2.3 Procedimiento para la Alimentación

LA Ablandadora de Carne **SNZ ABLAND** 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.06) y sueltela libremente para el interior de la maquina.
Ablanda carnes con 20 cm de ancho y 2 cm de espesor.



Figura 06

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.03 (Fig.04). El modelo **SNZ ABLAND** posee un sistema electronico de seguridad , que impide el funcionamiento de la maquina sin su Tapa de Protección No.01 (Fig.04).

3.2 Retirada y Colocación de Rodetes

⚠ **Cuando sea necesario retirar alguna pieza desmontable de la máquina, apáguela y desconéctela. Espere a que los rodillos n.º 01 (fig. 12) se detengan por completo antes de levantar la tapa de protección n.º 01 (fig. 04).**

Esta es una operación simples , pero requiere un cuidado especial por parte del operador , para que no ocurra ningún accidente .
- Levante la Tapa de Protección No.01(Fig.01)
- Provea enlazar la Traba de los Rodetes No.01(Fig.07)
- Retire el Extractor de Rodetes No.01(Fig.08) levantando antes su parte de atrás , de manera que salga inclinado desde el Suporte de los Rodetes No.02(Fig.08) , coloque el extractor No.01 (Fig.09) sobre una base plana . Note que cada Rodete posee en la parte de atrás un No. que corresponde a su correcta posición en el Extractor de rodetes (Fig.09) .

Obs. : Para la colocación de los Rodetes , siga el procedimiento inverso.

Figura 07

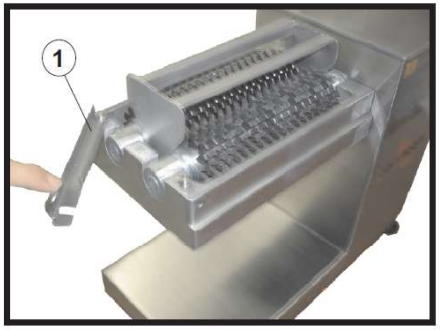


Figura 08

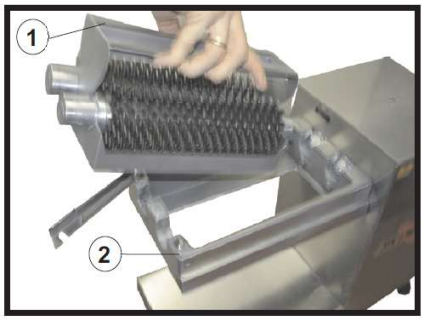


Figura 09

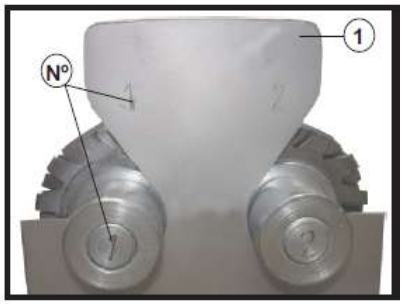
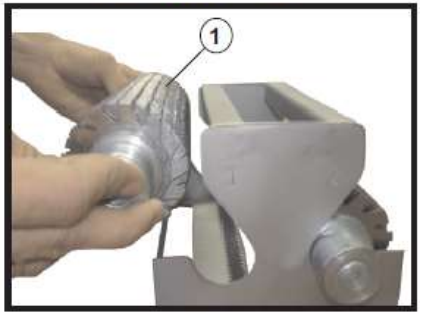


Figura 10



5.1.2 Lubricación

Verifique periódicamente el nivel de aceite dentro del reservatorio de aceite en el cabezote (Figura-16).
Si necesario, complete el nivel de aceite, hasta la altura indicada en la Figura-16. Use aceite UNITRON 140 o similar.
Una vez al año, se recomienda hacer la sustitución del aceite.
Cuando sea necesario completar el nivel de aceite o sustituir el aceite, pedimos seguir las instrucciones abajo:
1 – Esté seguro de que la maquina esté desconectada de la toma de corriente eléctrica.
2 – Utilice un destornillador para sacar el tornillo y así poder remover la Tapa de Cierre del gabinete N°1 (figura 13).
3 – Aún con la llave de fenda, retire los tornillos N°2 (figura 14) que fijan la Tapa de Cierre del Cabezote N°1 (figura 14) retirándola.
4 – Para remover el aceite viejo, tomar un tubo de hoja de plomo vacío (figura 15), luego colocar el pico del mismo en contacto con el aceite viejo que está dentro de la caja y haga presión intermitente para que el tubo vaya succionando todo el aceite viejo.
5 – Abastecer con el aceite nuevo hasta el nivel indicado (figura 16).
6 – Remonte las tapas indicadas en los items 2 y 3 de forma inversa para permitirle así iniciar el procesamiento de carnes.

Figura 13



Figura 14



Figura -15



Figura-16

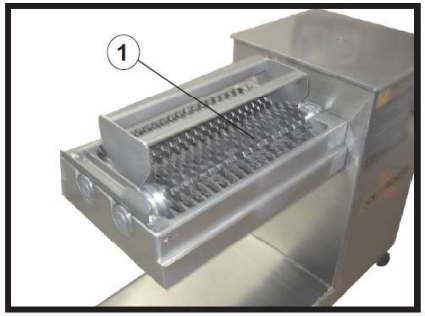
TABLA 02

Problema	CAUSA	SOLUCIONES
* Los Rodetes paran durante la operación	* Falta de energía eléctrica * El dispositivo de seguridad está damnificado * Malo contacto en el enchufe o en el cable de alimentación * La maquina esta desligada del soquete * La Tapa de Protección no esta bien colocada	* Verifique si el enchufe está en su soquete * Llame la Asistencia Técnica *Verifique si el cable de alimentación está roto o revise los pines del cable.* Plug in the machine cord * Ligue el cable de alimentación al soquete * Ajuste la Tapa de Protección
* Olor a Quemado o humo	* Problema en el Contactor * Problema en el motor eléctrico	* Llame la Asistencia Técnica * Llame la Asistencia Técnica
* La maquina liga pero hay demora para que los Rodetes giren	* Capacitor de arranque con defecto	* Llame la Asistencia Técnica
* Ruidos anormales	*Rodamientos con defecto * Falta de óleo en el reservatório	*Falta de óleo en el reservatório * Complete el nivel de óleo en el reservatório.

Figura 11



Figura 12



3.3 Limpieza

⚠ **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.04), certifiquese de la completa parada de los Rodetes Seccionadores No.02 (Fig.02) .**

3.3.1 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.

⚠ **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.

3.3.4 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 humidad en las superficies y principalmente en las grietas.
El enjuague y el secado son extremamente importantes para evitar el aparecimiento de manchas o corrosiones.

⚠ **Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de iodo, acido 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.

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.

4. Nociones Generales de Seguridad

⚠ **En el caso de algun item de las NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD no ser aplicable en su producto, por favor desconsiderar el mismo.**

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 LER ATENTAMENTE 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.

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave liga / desliga.
Use solamente óleos lubrificantes 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.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina.

⚠ **Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la maquina. Certifiquese 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.

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.

4.5 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 .

⚠ **Desconecte el enchufe de la toma de corriente si surge alguna emergencia.**

4.7 Avisos

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 **SNZ ABLAND** 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.