

MAS EQUIPOS, S DE R.L. DE C.V.
RFC: MES9207038G1
Mariano Matamoros #4 Local B
Zona Centro, Altamira, Tamaulipas, México CP. 89600.
Telefono: (833) 214-3507

INSTRUCCIONES





PELADORA DE PAPAS, CON PUERTA Y TEMPORIZADOR, INOXIDABLE, 25 KG, HEAVY DUTY

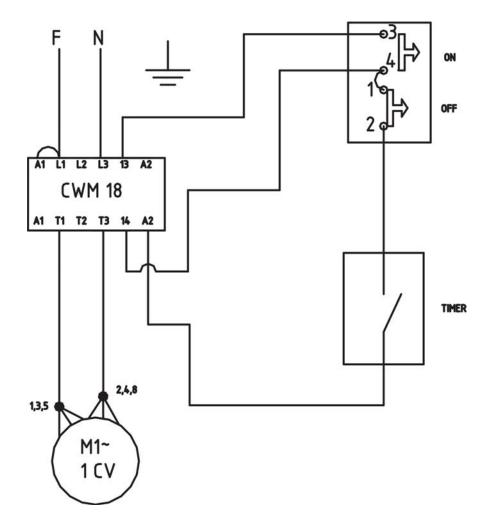
PP-25HD

SUMÁRIO

1. Introducción	3
1.1 Seguridad	3
1.2 Componentes Principales	4
1.3 Datos Técnicos	5
2. Instalación y Pré operación	5
2.1 Instalación	5
2.2 Pre-operación	6
3. Operación	6
3.1 Accionamiento	6
3.2 Limpieza	7
3.3 Cuidados con los aceros inoxidables	8
4. Nociones Generales de Seguridad	9
4.1 Practicas básicas para la Operación	9
4.3 Inspección de Rutina	10
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina	10
4.4 Operación	11
4.5 Después de Terminar el Trabajo	11
4.6 Manutención	11
,,, , ,, , _ ,,	4.0
5. Análisis y Resolución de Problemas	
5. Análisis y Resolución de Problemas	
	12



6. Diagrama eléctrico



1. Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usada incorrectamente, la Peladora de Papas Mod.PP-25HD, es una máquina potencialmente peligrosa. Mantenimiento y limpieza o cualquier otro servicio, solamente deberá ser hecho por personas debidamente entrenadas y capacitadas y la máquina debe estar desconectada de la toma de corriente eléctrica.

Las instrucciones a seguir, deberán ser siempre seguidas a fin de evitar accidentes:

- 1.1.1 Desconecte la máquina de la toma de corriente eléctrica, cuando necesite retirar cualquier parte amovible de la máquina, o al hacer la limpieza ó mantenimiento.
- 1.1.2 Nunca utilice instrumentos que no hacen parte de la máquina para auxiliarlo en la operación de la misma.
- 1.1.3 Nunca tocar el Disco Abrasivo N°07(Fig.01) con la maquina en movimiento, pues el mismo posee superficie abrasiva.
- 1.1.4 Mantenga las manos alejadas de las partes móviles.
- 1.1.5 Cuando recolocar el Disco Abrasivo N07(Fig.01), verifique el perfecto encaje del mismo con el Perno Eje Central N°02(Fig.02). Evitando así daños a la maquina.
- 1.1.6 que este producto fue desarrollado 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 a escala industrial;
- -El lugar de trabajo es un entorno de ambiente corrosivo, explosivo, contaminados con vapor, polvo o gas.

IMPORTANTE

Este equipo no debe ser usado por personas (inclusive niños) que tengan capacidades físicas ó mentales disminuidas, ó con falta de conocimientos ó experiencia, salvo tengan recibido una supervisión ó instrucción referente al uso de este equipo por una persona responsable por la seguridad de ellos.

IMPORTANTE

Si el cable de alimentación eléctrica no estuviera en buenas condiciones de uso, deberá ser sustituido por el fabricante , por su asistente técnico ó persona calificada para que sean evitados accidentes .

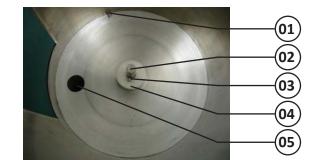


1.2 Componentes Principales TABLA 02

Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función , dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de SKYMSEN .



FIGURA 02



PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- La Máquina no se prende.	 - Falta de energía eléctrica en la red. - Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina. 	 - Verifique si hay energía eléctrica en la red. - Llame el asistente técnico autorizado.
- Olor a quemado ó humo.	- Problemas en el circuito eléctrico interno o externo de la maquina.	- Llame el asistente técnico autorizado.
- La maquina prende, sin emb argo cuando el producto es colocado sobre el disco, este para o gira en baja rotación.	- Correa desliza. - Problema en el motor eléctrico	- Llame el asistente técnico autorizado.
- Ruidos anormales	- Disco en mala posición; - Retenedor dañado.	- Coloque correctamente el disco. - Llame el asistente técnico autorizado.
- Vaciamiento de agua por el fondo.	- Rodamiento dañado.	- Llame el asistente técnico autorizado.

01 – Traba 02 – Eje centraL 03 – Perno Eje Central 04 – Anillo de goma 05 – Salida de residuos

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Las Peladoras de Papas fueron proyectadas para necesitar del mínimo de mantenimiento. Sin embargo, pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por el uso del equipamiento.

Caso haya algún problema con su Peladora de Papas, verifique la Tabla 02 a seguir, donde describimos algunas posibles soluciones recomendadas.

5.2 Ajuste y sustitución de Componentes

El Disco Abrasivo es revestido con una camada de OXIDO DE ALUMINIO, responsable por la abrasión de la cáscara de los alimentos. Después de un cierto tiempo de uso, el Oxido de Aluminio se desgasta y consecuentemente, el rendimiento de la maquina queda reducido.

En este caso debe-se llevar el Disco a un Asistente Técnico, para colocar una nueva camada de Oxido de Aluminio.

1.3 Datos Técnicos

TABLA 01

CARACTERÍSITCAS	UNIDAD	PP-25HD
Voltaje	V	110
Frecuencia	Hz	50 ou 60 (*)
Potencia	HP	1
Consumo	kW/h	0,73
Altura	mm	1160
Ancho	mm	550
Profundidad	mm	670
Peso Neto	kg	45
Peso Bruto	kg	53
Capacidad de Carga	kg	25
Producción Mediana	kg/h	500

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

2. Instalación y Pré operación

2.1 Instalación

Las Peladoras de Papas deben ser instaladas sobre una superficie de trabajo estable.

Verifique si la tensión de la red eléctrica a la cual será conectado el cable de la Peladora de Papas, está de acuerdo con la tensión de la máquina.

La máquina tiene conexión a tierra y para su seguridad esta conexión es obligatoria. Es aconsejable instalarla junto a un desaguadero o canalizar la salida de los residuos, alargando el tubo de salida N°09 (Fig.01) existente en la parte inferior de la maquina. Es necesario también conectar la entrada de agua N01 (Fig.01) a un grifo con el agua cayendo directamente sobre las papas a ser peladas.

El choro de agua que entra en el equipamento no debe ultrapasar el centro del disco abrasivo según indicado en el deseño-01.

El flujo del chorro de agua debera ser el maximo de 3 litros por minuto.



2.2 Pre-operación

IMPORTANTE

Esté seguro de que el Disco Abrasivo N°07 (Fig.01) esté bien encajado en el Perno Eje Central N°02 (Fig.02) antes de prender la maquina.

Verifique si la maquina está firme, estática para entonces instalar la entrada y salida de agua.

Verifique si el revestimiento interno (canasto más goma) está debidamente encajado (conforme Fig.06) con la traba conforme N°3 (Fig.02).

3. Operación

3.1 Accionamiento

IMPORTANTE

En ninguna circunstancia toque con la mano el Disco mientras el esté en movimiento.

Remueva la tapa N°05 (Fig.01), abra el grifo de agua, regule el temporizador N°06 (Fig.01) y accione el switch encendido/apagado N°03 (Fig.01). Con la maquina prendida, derrame las papas que van a ser peladas y recoloque la tapa.

Para el modelo PP-25HD la carga máxima por proceso es de 25Kg de papas. El tiempo por proceso está entre 1 y 5 minutos. Procure utilizar papas de tamaños similares, pues eso le permite menor tiempo de procesamiento y menor pérdida del producto.

Cuando las papas son de tamaño irregulares, elija un tiempo aproximado y, a través de la apertura de la tapa, vaya observando el avanzo del proceso de pelar las papas, interrumpiendo el proceso cuando las papas estén peladas.

Para retirar las papas ya listas (peladas) del interior de la maquina, manténgala prendida y abra la Puerta N°01 (Fig.03) tirando la Traba de la Puerta N°02 (Fig.03) hacia arriba, hasta que la Traba Lateral N°03 (Fig.03) mantenga la puerta N°01 (Fig.03) abierta, permitiendo la

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo que podría tocar cualquier parte de la maquina , pues podría causar serios accidentes . Atelo para arriba y para atrás , o cubralo con un pañuelo. Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina. JAMÁS opere la maquina , sin algún de sus accesorios de seguridad conectado.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Siempre limpie la maquina , para eso DESCONECTE FÍSICAMENTE LA CLAVIJA DE SU ENCHUFE.

Nunca limpie la maquina antes de su COMPLETA PARADA.

Después de la limpieza recoloque todos los componentes de la maquina en sus debidos lugares.

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros

Con la maquina encendida cualquier manutención es peligrosa . DESCONECTE LA MAQUINADE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA MANUTENCIÓN.

4.6.2 Avisos

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por personas calificadas para hacer el trabajo.

La persona encargada de la manutención debe certificarse que la maquina trabaje siempre en condiciones de total seguridad.

Use los óleos lubrificantes o grasas recomendadas, o equivalentes.

Evite choques mecánicos pues podrían causar fallas o malo funcionamiento.

Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos o eléctricos de la maguina.

NO ALTERE las características originales de la maquina.

NO ENSUCIE, TIRE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o fuera perdida , solicite otra a su proveedor mas próximo.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina

IMPORTANTE

Lea atentamente y con cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual antes de encender la maquina . Certifiquese de que fueran entendidas correctamente todas las informaciones . En caso de duda , consulte su superior o el proveedor.

4.2.1 Peligro

Conductor eléctrico con aislamiento dañado, puede producir una fuga de corriente eléctrica y provocar choques eléctricos . Antes de usarlo verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos

Certifiquese que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, fueran completamente entendidas . Cada función o procedimiento de operación y manutención debe estar claro. El accionamiento de un comando manual (botón, pulsante, switch electrico , palanca, etc) debe ser hecho solamente cuando se tenga la certidumbre de que es el correcto.

4.2.3 Cuidados

El cable de energía eléctrica, responsable por la alimentación de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Los cables eléctricos que se queden sobre el suelo junto de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Cuidados

Verifique las partes girantes de la maquina al oír algún ruido anormal.

Verifique las protecciones y los aparatos de seguridad para que siempre estén en perfecto funcionamiento.

salida de las papas procesadas.

Para cerrar la puerta suelte la traba lateral N.03 (Fig.03).

SUGERENCIA

Las peladoras pueden ser usadas también para descascarar productos similares a las papas , como zanahorias o naranjas.

3.2 Limpieza

Para hacer una buena limpieza de la maquina, proceda como detallamos a seguir:

- 1 Prenda la maquina en vacio y déjela trabajando por algunos minutos, adicionando agua en abundancia. Utilice una manguera.
- 2 Desconecte la maquina de la red eléctrica y espere la completa parada del disco abrasivo N°07 (Fig.01).
- 3 Pase un paño húmedo en la parte exterior de la maquina.
- 4 Remueva el disco abrasivo N°01 (Fig.07) tirándolo verticalmente hacia arriba.
- 5 Utilice un cepillo con cerdas de nylon y agua en abundancia para limpiar el disco.
- 6 Recoloque el disco en la maquina, procediendo de manera inversa. Tome el cuidado para que el disco encaje en el perno, existente en el eje central.

IMPORTANTE

Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina para lavarla.

IMPORTANTE

Procure usar su maquina correctamente y con seguridad, para su propio beneficio.

3.3 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 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.

IMPORTANTE

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, jugos 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

IMPORTANTE

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 elaboradas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas y aquellos que serán responsables por su manutención.

La maquina debe ser entregue al usuario en buenas condiciones de uso, y este debe ser orientado cuanto al uso y seguridad de la maquina por el revendedor.

El operador debe usar la maquina solamente después de un completo conocimiento de los cuidados a observar, LEYENDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL.

4.1 Practicas básicas para la Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos presentan puntos o terminales energizados con altos voltajes. Estes, cuando tocados , pueden causar graves choque eléctricos o hasta la MUERTE de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, pulsante, switch electrico, etc) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No observar esta recomendación podría causar choque eléctrico hasta la MUERTE.

4.1.2 Advertencias

La posición del switch de encendido/apagado, debe ser bien conocido, para que sea posible accionarlo a cualquier momento sin tener que buscarlo.

Antes de cualquier tipo de manutención, desconecte físicamente la maquina de la red eléctrica.

Arregle espacio suficiente alrededor de la maquina para evitar caídas peligrosas.

Agua y óleo pueden hacer un piso resbaloso y peligroso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.

Nunca toque en un comando eléctrico casualmente (botón, pulsante, switch electrico o palancas).

Si el trabajo debe ser hecho por dos o más personas , habrá que dar señales de coordinación para cada etapa del trabajo . La etapa siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal haya sido dada y respondida.

4.1.3 Avisos

Certifiquese de que las instrucciones de este manual fueran completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y manutención debe estar completamente claro.

El accionamiento de un comando manual (botón, pulsante, switch electrico, palanca, etc) debe ser hecho solamente cuando se tenga la certidumbre que es el comando correcto. En caso de falta de energía eléctrica, apague el switch electrico inmediatamente.