



fritega_sa@hotmail.com



695904 - ESPAÑOL

Data de revisão: 13/01/2026

Además de este equipo, fabricamos una línea completa. Consulte a su distribuidor.
Este producto cuenta con soporte técnico, representantes y distribuidores en todo el país.
Debido a la constante evolución de nuestros productos, la información contenida en este documento puede modificarse sin previo aviso.

WWW.FRITTEGA.COM.EC

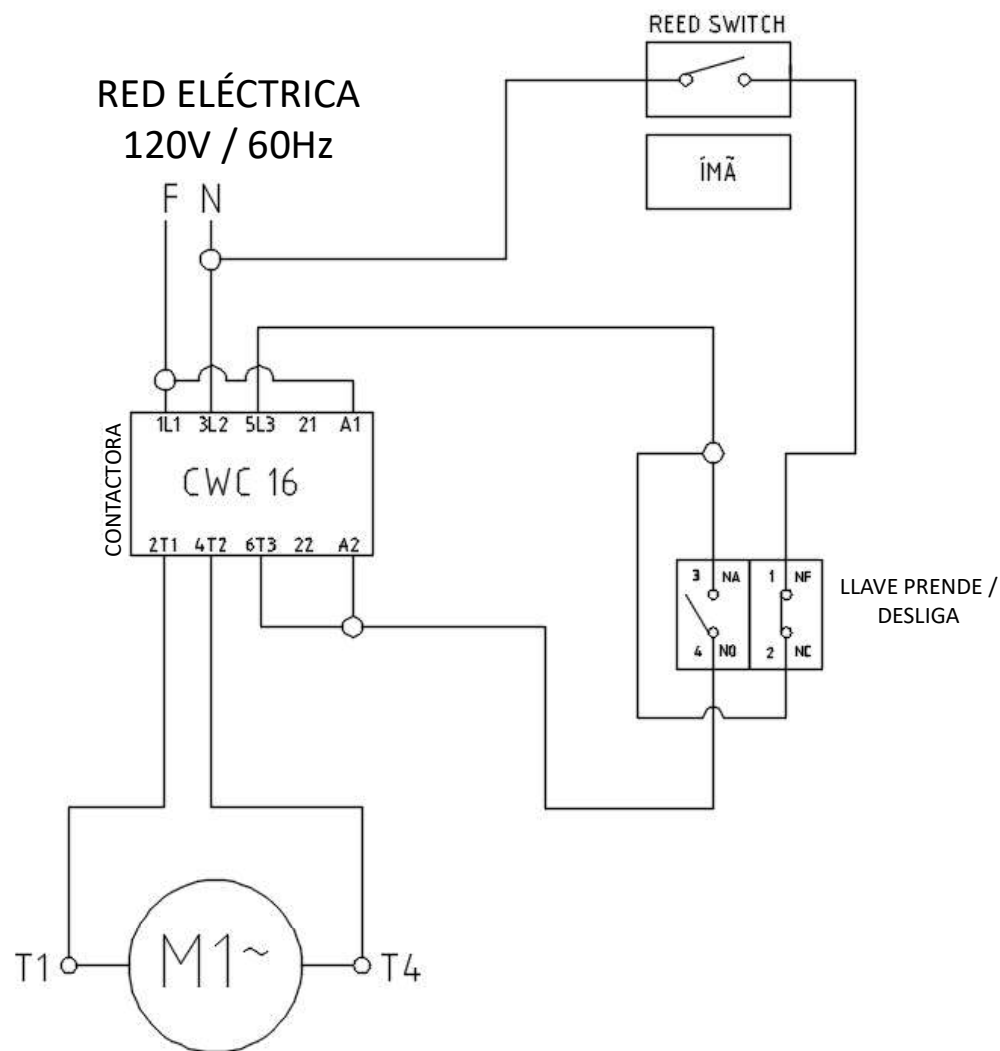
MANUAL DE INSTRUCCIONES



ABLANADOR DE CARNE

MODELO
FG-ABN-HD

7. DIAGRAMA ELÉCTRICO



1.3 Características Técnicas

TABLA 01

Característica	Unidad	FG-ABN-HD
Producción Mediana	kg.h	hasta 400
Voltaje	V	120
Corriente Eléctrica	A	11,7
Frecuencia	Hz	60
Potencia	CV	0,5
Consumo	Kw.h	0,37
Altura	mm	530
Ancho	mm	470
Profundidad	mm	220
Peso Neto	kg	24,4
Peso Bruto	kg	27,4
Lubricación	ml	250

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

2. INSTALACIÓN Y PRÉ – OPERACIÓN

2.1 Instalación

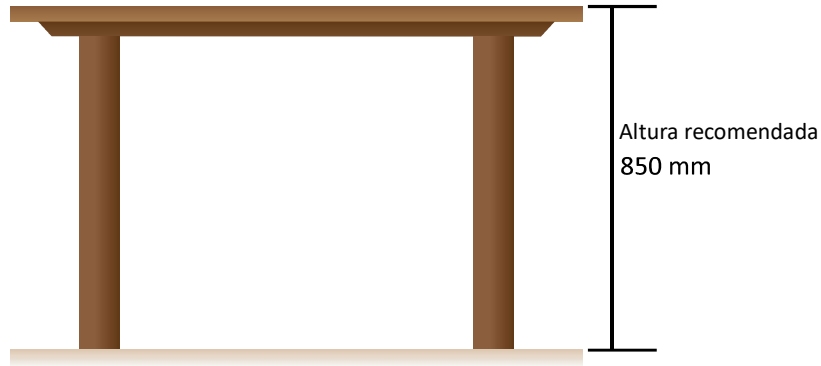
Para un buen desempeño de la maquina , la Procesadora de Alimentos debe ser instalada sobre una superficie estable con aproximadamente 850 mm de altura Fig.05. Verifique el voltaje de la red eléctrica donde se conectará el enchufe , si es 120 V . Si necesario ajuste el voltaje al voltaje de la red eléctrica.

El cable de alimentación posee un enchufe con dos clavijas redondas y un hilo de aterramiento - hilo tierra. Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de poner en operación el equipo.

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 certifique 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.

IMPORTANTE
Siempre use los Peines durante el procesamiento de la carne.

2.3 Procedimiento para la Alimentación

ATENCIÓN
Bajo ninguna circunstancia use instrumentos para empujar la carne para adentro de la Tapa de Protección No.01 (Fig. 07).

La Ablandadora de Carne FG-ABN-HD 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.07) y sueltela libremente para el interior de la maquina.

Ablanda carnes con hasta 20cm de ancho por 2 cm de espesor.

TABLE 02

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Los rodetes paran durante la operación	Falta de energia eléctrica	Verifique si el enchufe está en su soquete
	Desgaste excesivo del conjunto sin fin y corona	Llame la Asistencia Técnica
	El dispositivo de seguridad está damnificado.	Llame la Asistencia Técnica
	Malo contacto en le enchufe o en el cable de alimentación	Verifique si el cable de alimentación no se ha roto, o verifique los clavillos del enchufe
	La maquina esta desligada del soquete	Ligue el cable de alimentación al soquete
	La tapa de protección no esta bien colocada	Ajuste la tapa de protección
Olor a quemado ahumo	Problema en el contactor	Llame la Asistencia Técnica
	Problema en el motor eléctrico	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	Llame la Asistencia Técnica

6. CONSEJOS GENERALES

No use ropa holgada mientras opera la unidad. No use pulseras ni ninguna otra joya. Mantenga el cabello siempre corto y recogido (use redecillas si es necesario) de manera que no alcance ninguna parte de la máquina. Remangue las mangas sueltas.

No se responsabiliza de ningún daño o lesión causados por el uso negligente o inapropiado de este equipo por parte de ningún operador. Este equipo debe ser operado únicamente por personas mayores de 18 años, en buen estado mental, libres de la influencia de drogas o alcohol, que hayan recibido la capacitación e instrucciones adecuadas sobre el correcto funcionamiento de esta máquina y que usen la ropa de seguridad adecuada y autorizada. Cualquier modificación realizada o aplicada a esta máquina anula inmediatamente cualquier tipo de garantía y puede resultar en daños y lesiones a las personas que la operan y a las personas que se encuentran en las áreas circundantes mientras está en funcionamiento.

Bajo ninguna circunstancia coloque las manos en las partes móviles de la máquina mientras está en uso. Asegúrese de que la máquina se haya detenido por completo antes de acceder a los ingredientes procesados.

FIGURA 13



FIGURA 14



FIGURA 15



FIGURA 16

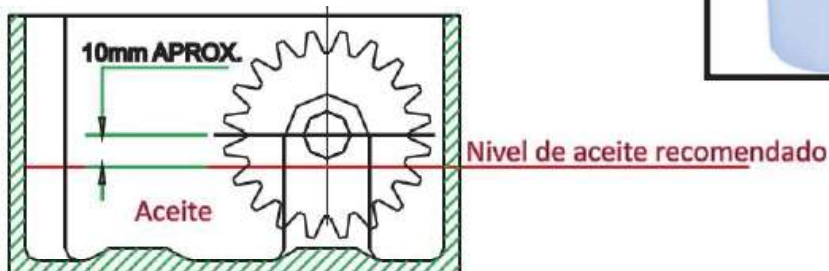
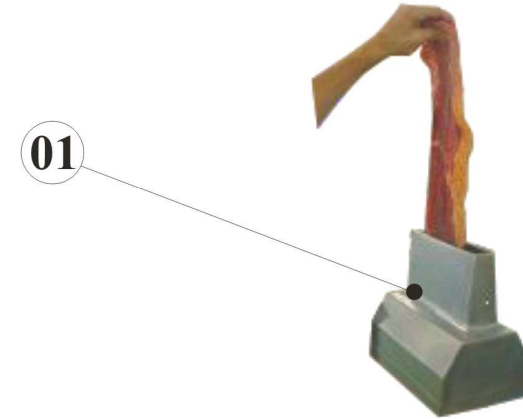


FIGURA 06



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.04 (Fig. 04) , que se encuentra en el Gabinete No.02(Fig. 04)

3.2 Retirada y Colocación de Rodetes y Peines

IMPORTANTE

Desligue la maquina de la red eléctrica , cuando desee retirar cualquier de sus parte removibles . Espere la parada completa de los Rodetes Seccionadores No.03 (Fig. 02) antes de retirar la Tapa de Protección No.01(Fig.07).

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 Soporte 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).

Retire un Rodete de cada vez (Fig. 10/11) .

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

FIGURA 07

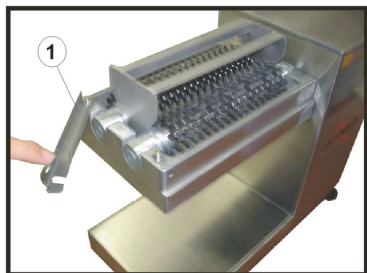


FIGURA 08

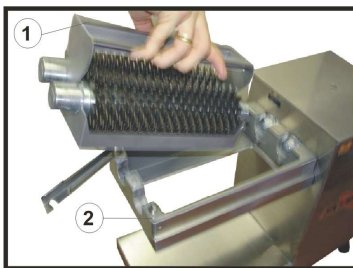


FIGURA 09

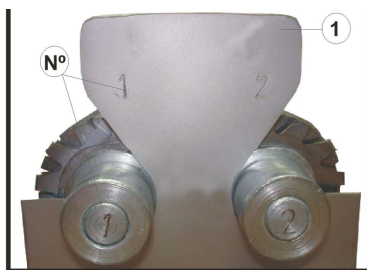


FIGURA 10

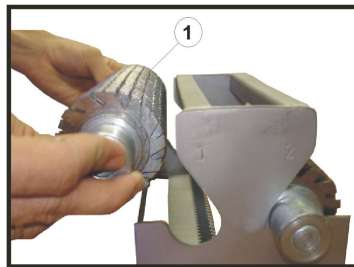


FIGURA 11



FIGURA 12



5. ANÁLISIS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

La Sierra fue diseñada para que necesite un mínimo de mantenimiento. 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.

5.2 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.

ruidos anormales.

Verifique la tensión de las correas, y sustituya el conjunto, caso alguna correa o polea tenga desgaste. Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y poleas.

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. Amárrelo para arriba y para atrás, o cúbralo 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 sockete.

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/cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y 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.

IMPORTANTE

Siempre desligue de la red eléctrica en cualquier caso de emergencia.

4.7 Aviso

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.

3.3 Limpieza

IMPORTANTE

Nunca haga la limpieza con la maquina ligada a la red eléctrica , para hacerla saque el enchufe de su sockete . Antes de remover la Tapa de Protección No.01(Fig.07) , certifíquese de la completa parada de los Rodetes Seccionadores No.02 (Fig.08) .

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 .

Abajo están las instrucciones para el procedimiento para remover las partes movibles :

3.3.1 Con la maquina desligada de la red eléctrica , retire la Tapa de Protección No.01 (Fig. 07) y los Peines No. 01(Fig. 08) .Gire el Manipulo No.02 (Fig. 02) hasta que las Clavillas esten en la posición vertical. Con el auxilio del Extractor de los Rodetes No.01(Fig. 02) levante los Rodetes Seccionadores No.03 (Fig. 02) , tenga mucho cuidado con las cuchillas pues son muy afiladas .

IMPORTANTE

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 .

4. NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

IMPORTANTE

Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela

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, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No atender a 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 podrá 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 lubricantes 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 más cercano.

LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA, ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina.

IMPORTANTE

Lee con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la maquina. Certifíquese 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/cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni cadenas y engranajes..

4.3.2 Cuidados

Verifique los motores y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a