



## CENTRÍFUGA DE JUGOS

MODELO  
CSE

699490 - ESPANHOL  
Data de Revisão: 15/12/2025  
Metalúrgica Skymns Ltda.  
Rodovia Ivo Silveira 9525  
Volta Grande  
88355-202 Brusque/SC/Brasil  
www.skymns.com - Fone: +55 47 3211 6000  
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

**1. INTRODUCCIÓN.....02**

## 2. COMPONENTS Y CARACTERÍSTICAS

### 3. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN. 03

### 3.2 Instalación Eléctrica .....03

**4. OPERACIÓN ..... 04**

**4.2 Procedimiento para Operación .....04**

**6. MANUTENCIÓN ..... 05**

**8. DIAGRAMA ELECTRICO ..... 08**

No utilice ningún equipamiento que posea el cabo o el plugue dañado. Asegúrese de que el cabo de fuerza

**⚠** Certifique que el cabo de alimentación este en perfecta condición de uso. Caso el mismo no esté, haga la sustitución del cabo dañado por otro que atienda las especificaciones técnicas y de seguridad. Esta sustitución deberá ser realizada por un profesional cualificado y deberá atender las normas de seguridad locales.

[illegible]

---

---

---

---

---

---

---

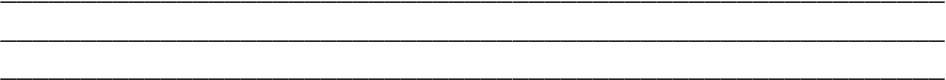
---

---

---

---

---



- 
- 
- 

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	CSE
Rotación	rpm	3500
Tensión	V	110 ou 220
Frecuencia	Hz	60
Potencia	W	660
Altura	mm	570
Largura	mm	600
Profundidad	mm	350
Peso Líquido	kg	13,7
Peso Bruto	kg	20

### 3.1 Posicionamiento

Posicione el equipamiento sobre una superficie seca, firme y nivelada, con una altura preferencial de 850mm.



Antes de encender el plugue en el enchufe, verifique la tensión (voltaje) indicada en la etiqueta del Cabo de Alimentación.

El cabo de alimentación posee 3 pinos, siendo que el pino central se destina al aterramiento.

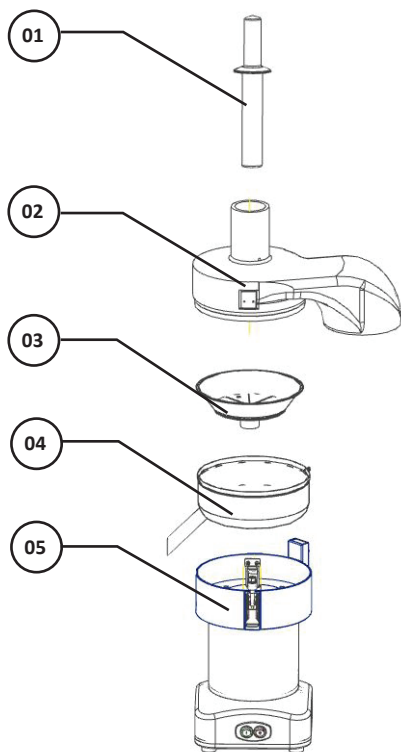
Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de accionar el equipamiento.

**⚠ Certifique que la tensión de la red eléctrica donde el equipamiento será instalado es compatible con la tensión**

3.3 Pre-Operación

Antes de usar la Centrífuga de Jugos, se debe lavar las partes que entran en contacto con el producto a ser centrifugado en agua corriente.

## Secuencia de Montaje



- 01 - Soquete
- 02 - Tapa de la Cámara de Líquidos
- 03 - Criba
- 04- Cámara de Líquidos
- 05- Empalme Soporte del Motor

## 4. OPERACIÓN

### 4.1 Accionamiento

Tenga certeza de que la Criba está perfectamente encajada en el Eje Central y se la Tapa de la Cámara de Líquidos está fija por el Cierre Rápido.

- Introduzca el plugue del equipamiento en el enchufe.
- Para accionar el equipamiento basta presionar la Llave "I" (Nº1 Fig.05).
- Para desligar el equipamiento basta presionar la Llave "O" (Nº2 Fig. 05).
- Se la Tapa ser removida de la posición de operación con la máquina el funcionamiento, por seguridad la máquina desligará. Caso esto suceda, posicione nuevamente la tapa en el lugar de operación, presione la Llave "O" y en seguida encienda la máquina en la Llave "I".

### 4.2 Procedimiento para Alimentación

Antes de utilizar el equipamiento, se debe lavar todas las partes que entran en contacto con el producto a ser procesado, con agua y jabón neutro (lea el ítem 3.4 Limpieza).

Verifique se el equipamiento esta firme en su local de trabajo.

Make sure the equipment is firm in its working position.

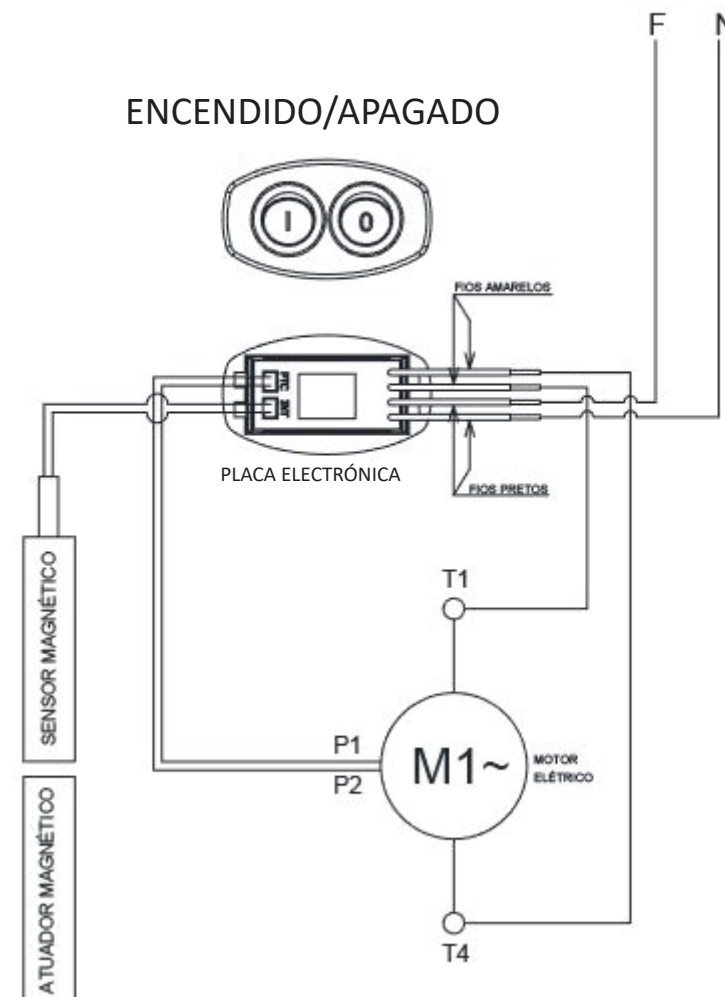
**⚠ Antes de usar verifique siempre la criba. Se detectar alguna hendidura o daño, no utilice el equipamiento y contacte el asistente técnico SKYSEN más cerca.**

Para alimentar la Centrífuga de Jugos siga los pasos mencionados abajo:

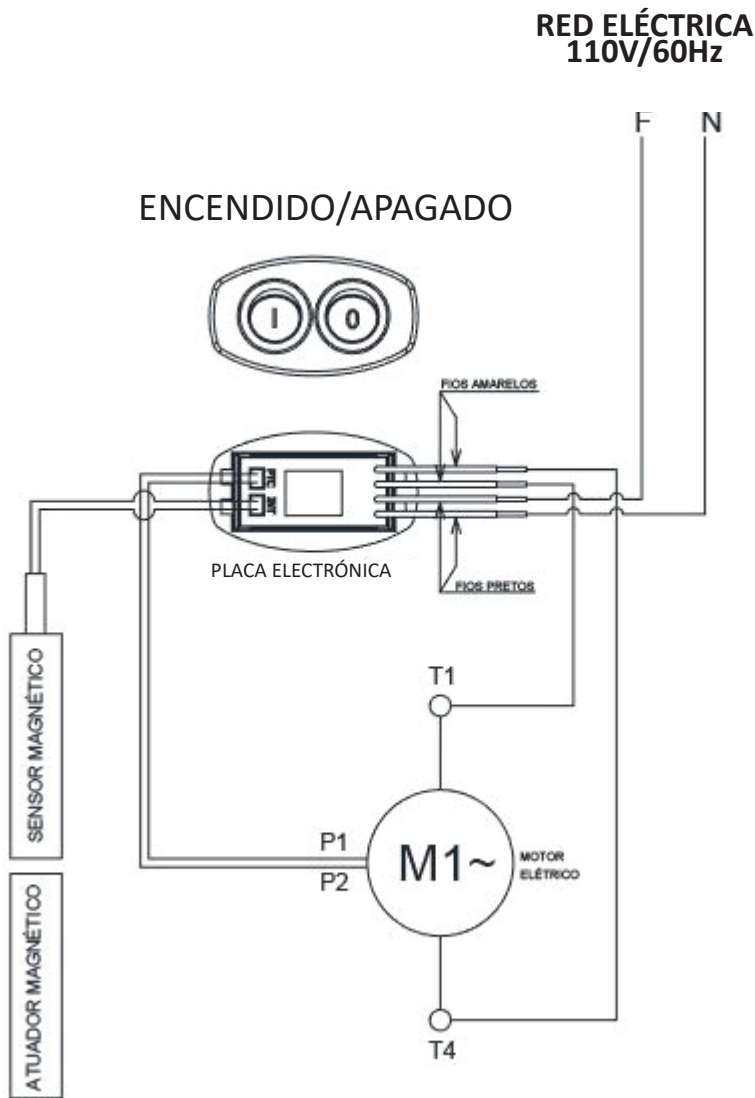
1. Retire el Émbolo del Bocal de Alimentación localizado en la Tapa de la Cámara de Líquidos;
2. Corte los productos que van a ser centrifugados de forma que puedan ser introducidos en el Bocal de Alimentación arriba mencionado;
3. Accione la Llave Enciende para encender la Centrífuga de Jugos;
4. Introduzca los pedazos en el Bocal de Alimentación y con el auxilio del Émbolo, presione gradualmente el mismo para abajo;
5. Después de la primera carga haber sido procesada, retire el Émbolo y repita el paso no.4 cuantas veces sea necesario hasta procesar todos los pedazos previamente cortados;
6. Quede atento al volumen de jugo que está escurriendo por el pico de la Cámara de Líquidos, para que el jugo no transborde por el Vaso;
7. En determinados productos, podrá ocurrir la obstrucción de la salida de residuos caso haya grande cantidad de producto a ser procesado. Esto podrá ser percibido, cuando esté saliendo juntamente con el jugo pedacitos de fruta o cuando parar de caer residuos en la Valija Colectora o por el Tubo de Salida;
8. En este caso, desligue la máquina (inclusive de la red eléctrica), afloje el Cierre Rápido y retire la Tapa de la Cámara de Líquidos;
9. Retire los residuos que estén obstruyendo la salida, lave la Tapa de la Cámara de Líquidos en agua corriente, monte la Tapa nuevamente en la máquina fijándola por el Cierre Rápido y continúe el procesamiento de los productos;
10. Al procesar productos diferentes, todas las piezas que tuvieron contacto con el producto anterior deben ser retiradas de la máquina, limpias y reinstaladas otra vez.

**RED LÉCTRICA  
220V/60Hz**

## ENCENDIDO/APAGADO



8. DIAGRAMA ELÉCTRICO



4.3 Sistema de seguridad

4.3.1 Sensor de Vigilancia de la Tapa de la Cámara de Líquidos

Para proporcionar mayor seguridad a los usuarios la Centrífuga de Jugos CSE posee un sensor que impide que la máquina sea encendida sin que la Tapa da Cámara de Líquidos esté en su local de trabajo.

**⚠ Este equipamiento posee un sistema de seguridad para garantizar la integridad del operador. La operación del equipamiento debe ser conforme el ítem “Operación” de este manual. Otros procedimientos para operar el equipamiento son inseguros, en esta condición el equipamiento no debe ser utilizado.**

4.3.2 Sistema de Anti-rearme

Para mayor seguridad del usuario este equipamiento posee un sistema de seguridad que impide el accionamiento involuntario del mismo después de eventual falta de energía eléctrica. Después de restablecer la energía eléctrica presione la Llave Desliga y en seguida presione la Llave Enciende.

**⚠ Nunca haga limpieza con la máquina encendida a la red eléctrica. Para tanto, deslígalas del enchufe. Antes de retirar la Tapa de la Cámara de Líquidos, se certifique de la completa parada del motor.**

5. LIMPIEZA

**⚠ Retire el plugue del enchufe antes de empezar el proceso de limpieza.**

El equipamiento debe ser totalmente limpio e higienizado:

- Antes de ser usado por la primera vez;
- Después de la operación de cada día;
- Siempre que no sea utilizado por un periodo prolongado;
- Antes de ponerlo en operación después de un tiempo de inactividad prolongado.

Algunas partes del equipamiento pueden ser removidas para limpieza:

- Soquete;
- Tapa de la Cámara de Líquidos;
- Cámara de Líquidos;
- Vaso;
- Valija Colectora.

Lave todas las partes con agua y jabón neutro.

Hay situaciones en que un simple vaso con agua despejado en el bocal de alimentación con la máquina encendida, ya proporciona una limpieza satisfactoria en la criba, tapa y cámara de líquidos.

Todas las partes móviles que tuvieron contacto con el producto procesado, deben ser removidas y limpias.

Abajo, describiremos el procedimiento a ser seguido para la

remoción de las partes móviles:

- 1.Desligue la máquina y desconecte el plugue del enchufe;
- 2.Afloje El Cierre Rápido, segura la cámara de líquidos por el pico y retire la Tapa de la Cámara de Líquidos jalándola para arriba;
- 3.Segura la Criba con las dos manos y jálala para arriba. Caso la Criba no salga, gírela en el sentido anti-horario y jálala nuevamente para arriba.

4.Retire la Cámara de Líquidos;

5.Lave todas las piezas retiradas en agua corriente;

6.Proceda el montaje de las piezas en la máquina, siguiendo las informaciones descriptas en el ítem 2.2 Pre-Operación (Montaje).

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

**⚠ No utilice chorros de agua directamente en el equipamiento.**

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. 3.3 de este manual.

\* Cableado - verifique todos los cables cuanto a su deterioración y todos los terminales cuanto a su aprieto y corrosión.

\* Contactos – Llave prender/apagar, 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 2.1 de este manual.

Vida útil de este equipo- 2 años en turno de trabajo normal

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 prender/apagar 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.RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Este equipo fue diseñado para necesitar un mínimo de manutención. Sin embargo, pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso ocurra algún problema verifique la Tabla a seguir, donde están algunas soluciones recomendadas.

TABLA 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El equipo no prende	Procedimiento de accionar incorrecto  Falta de energía eléctrica  Protector térmico del motor está actuando  Problemas con el circuito eléctrico	Leer el ítem 3.1 –accionamiento  Verifique se hay energía  Aguarde algunos minutos y tente nuevamente  Llame el servicio técnico
El equipo para o reduce su velocidad cuando procesa los alimentos	La correa tiene holgura  El dispositivo de seguridad de la Tapa de la Cámara tiene falla de contacto  Problema con el motor eléctrico	Ajustar la tensión de las correas  Llame el servicio técnico  Llame el servicio técnico
El producto procesado queda retenido en el interior del equipo	Hace falta el plato expulsor  Boca de salida obstruida	Coloque el plato expulsor  Desobstruya la boca de salidaa
Corte del producto está irregular	Las cuchillas han perdido el hilo o están con daño	Afile las cuchillas o cambie el disco
Olor de humo o/y quemado	Problema en el circuito eléctrico	Llame el servicio técnico
Cable eléctrico con daño	Falla en el transporte del equipo	Llame el servicio técnico
Ruidos anormales	Problemas con los rodamientos	Llame el servicio técnico