

MEAT GRINDER STAINLESS STEEL, BARREL 98
MOLINO DE CARNE 98, INOXIDABLE

MODEL/MODELO
PSP-98M/T

701204 - INGLÊS / ESPANHOL
Data de Revisão: 06/09/2023

Metalúrgica Skymesen Ltda
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande

88355-202 Brusque/SC/Brasil
CNPJ: 82.983.032/0001-19

www.skymesen.com – Fone: +55 47 3211 6000



INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES

SUMMARY

1. INTRODUCTION	2
1.1 Safety	2
2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS	3
3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION	3
3.1 Positioning.....	3
3.2 Electrical Installation.....	3
3.3 Pre Operation	3
4. OPERATION.....	4
4.1 Starting.....	4
4.2 Operational Procedures	4
5. CLEANING	5
6. MAINTENANCE	6
7. PROBLEM SOLVING	6
8. ELECTRICAL DIAGRAM.....	8

a hot surface.

1.1.6 If the equipment has fall, is damaged or do not switch on take it to a Technical Assistance to be checked, repaired or adjusted.

1.1.7 Do not use accessories not recommended by the manufacturer.

1.1.8 Keep your hands or any tool away from the parts in movement to avoid corporal injures or equipment damage.

1.1.9 Never use clothes with wide sleeves during operation.

1.1.10 Make sure the equipment voltage is the same as the network voltage and that the equipment is duly grounded.

1.1.11 Before to start the equipment, make sure the Barrel# 02 (Pic 01) Is firm in its position and all its internal components are correctly assembled, see Picture 02.

1.1.12 This equipment has been developed for commercial operation, it is used for instance in restaurants, fast foods, hospitals, bakeries, butchers and similar.

It is not recommended to use it

- For continuous industrial production

- A working ambient having a corrosive or explosive atmosphere, or contaminated with water vapour, dust or gas.

⚠ Make sure the cord is in perfect working conditions , if not, change it for one in perfect conditions in accordance with the local safety norms . Such change shall be made by qualified professional.

⚠ This equipment must not be used by children or any persons with reduced physical or mental aptness, lack of experience or knowledge, unless they are under supervision or have received from the person responsible for safety, proper instructions on how to use the equipment.

⚠ Keep this equipment out of children reach

⚠ In emergency cases unplug the equipment

⚠ Do not spray water directly on the equipment

1. INTRODUCTION

1.1 Safety

This equipment is suitable to grind meat without bones and defrosted and if not correctly used it may be potentially DANGEROUS. Maintenance, cleaning or any other service are to be done by a qualified person with the machine unplugged.

To avoid accidents, injures and damages to the equipment, follow the below instructions :

1,1,1 Read carefully the complete instructions

1.1.2 To avoid the risk of electric shock and damage to the equipment never use the equipment with wet clothes or wet feet, nor on a wet floor, never dip the equipment or spray water or any other liquid on it.

1.1.3 When in use the equipment must always be watched , specially when children might be near.

1.1.4 Unplug the equipment from electric network when not in use, before to clean it, before to place or remove any accessory, during maintenance or any other kind of service

1.1.5 Do not use any equipment having a damaged cord or plug.

Make sure the cord not to lean on a table edge, nor to touch

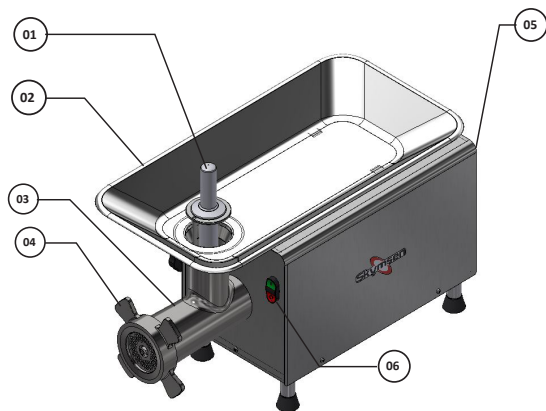
2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

All components are made with carefully selected materials, in accordance with Skymesen experience and standard testing procedures.

The Barrel # 02 (Pic.01) and the Worm # 03 (Pic.02) receive a superficial treatment to isolate and facilitate cleaning.

Knife and plates are made of hardened material to provide a long life cutting quality.

PICTURE 01



- 1 - Stumper
- 2 - Pan
- 3 - Barrel

- 4 - Locking Ring
- 5 - Motor Hopusing
- 6 - ON/OFF Switch

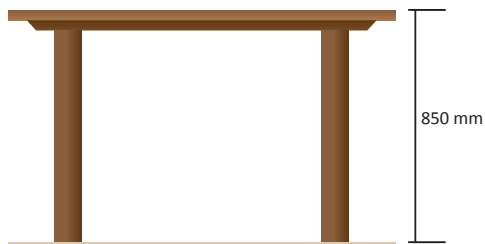
TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	PSP-98M	PSP-98M	PSP-98M	PSP-98T
Average Production	kg/h	up to 450	up to 450	up to 450	up to 450
Voltage	V	110	220	220	220 or 230
Frequency	Hz	60	60	50	50
Power Rating	CV	2	2	2	2
Height	mm	585	585	585	585
Width	mm	400	400	400	400
Depth	mm	850	850	850	850
Net Weight	kg	62,1	62,1	62,1	62,1
Gross Weight	kg	77,5	77,5	77,5	77,5

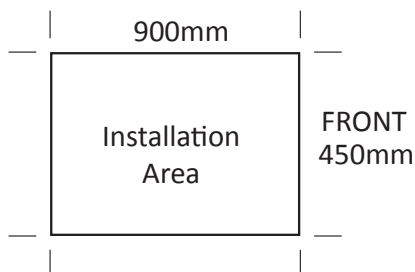
3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

3.1 Positioning

The Meat Grinder must be placed onto a level and stable surface, preferably 850mm high from floor.



Recommended area for installation



3.2 Electrical Installation

These equipments has been designed for 110, 220 or 230 V (single voltage according to the equipment purchased). When receiving the equipment check the voltage indicated on the cord label.

The cord has a plug with three pins, the middle one is ground. It is mandatory the three pins to be duly connected before to start the machine.

⚠ Make sure the network voltage is the same as the voltage indicated on the cord label.

3.3 Pre Operation

Before using your equipment, should you wash all parts that come into contact with the product to be processed, with water and neutral SOAP (see item 3.4 cleaning).

Verify that the equipment this firm in your workplace.

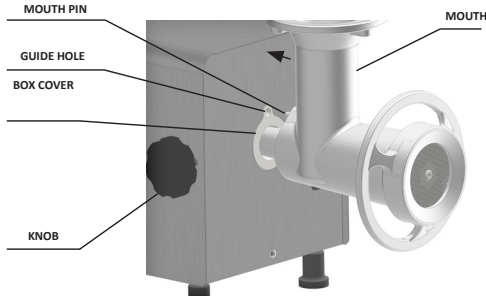
⚠ When mounting the full mouth, do not over tighten the wheel no. 03 (fig. 01), thus avoiding locking or breaking of the internal components.

The assembly of the machine mouth must be done so that the pin fits tightly into the box cover as shown in Picture 03.

Tighten the knob so that the mouth is completely fixed.

The assembly of the internal components must be carried out in reverse.

PICTURE 03



⚠ Before turning on the machine, make sure that the MOUTH PIN is perfectly seated in the BOX COVER GUIDE HOLE, and the KNOB is properly tightened. If the equipment is turned on without the MOUTH being properly fitted and tightened, the MOUTH may rotate, causing irreparable damage to the equipment, as well as injuring the operator.

4. OPERATION

4.1 Starting

⚠ Turn off the equipment at any time to remove your mouth. The equipment is silent. Don't let utensils such as knives, hooks and others, about the security Tray.

Make sure that the constituent Assembly of the mouth, is in the correct sequence, as shown in (fig. 03)

The firing is done as described below:

1-put the plug of the equipment in electric power socket.

2-check that the safety Tray N° 04 (fig. 01) is properly positioned in its place of work;

3-Press the on/off switch N° 06 (fig. 01) to the position "I" making that call equipment.

4.2 Procedure for Operation

⚠ Under no circumstances use strange instruments (cutlery, cables, etc.) to push the product to be rendered to the inside of the mouth, much less your hands. Use the socket N° 01 (Pic. 01) to do this operation. The product to be rendered inside the mouth, it has the function to lubricate and cool the components of same. Therefore, do not leave connected equipment on empty, because in this way, warm too, and will damage your components.

The meat mincer is an equipment that works at high speed and to do so requires that the power supply is also fast.

To feed him, put the meat on the tray N° 04 Security (Pic. 01), and drive the same with hands until the entry of the power nozzle. With the help of the socket number 01 (Pic. 01) push them to the inside of the mouth, where they will be pulled by the worm screw.

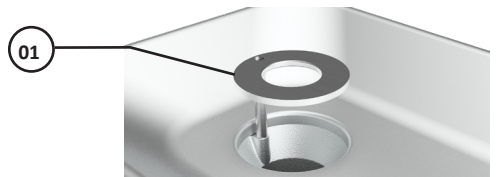
4.3 Security System

This equipment has a safety system that prevents the device from restarting automatically when the power is restored after a temporary disconnection.

⚠ This equipment has a security system to ensure the integrity of the operator. The operation of the equipment must be in accordance with the item "Operation" of this manual. Other procedures to operate the equipment are unsafe, in this condition the equipment should not be used.

The feeding nozzle has a fixed physical protection No. 01 (Picture 04) that prevents the access of the lower limbs to the risk zone.

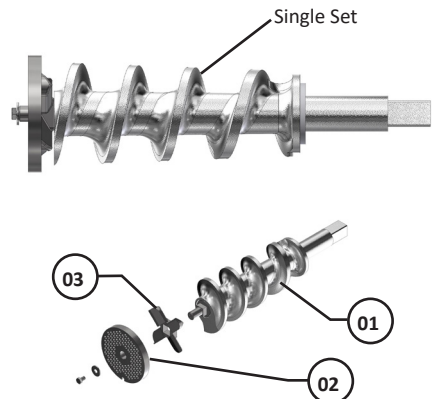
PICTURE 04



The discharge nozzle has a physical protection that prevents access to danger areas.

The No. 01 auger, the No. 02 disk and the No. 03 knife form a single set, as shown in Picture 05. To access the risk area, the set needs to be pulled, disconnecting the set from the motor source.

PICTURE 05



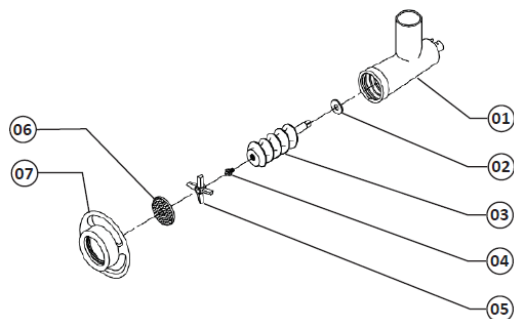
⚠ The equipment must be operated with all safety systems, failure to use it can cause serious injuries to the upper limbs, such as: crushing, breaking and shearing.

4.4 Grind Device Internal Assembling

⚠ Note the correct position of each Barrel internal component. Assembling the components in a different order could cause irreparable damages to the Grinding Device.

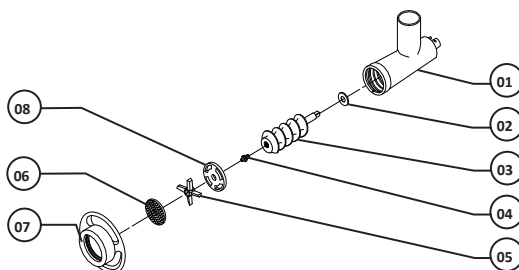
To assemble or disassemble the Barrel internal components follow the below sequence:

PICTURE 02



- | | |
|------------------|---|
| 01- Barrel | 05- Knife |
| 02- Fiber Washer | 06- Plates 5 mm (optional 3 mm or 8 mm) |
| 03- Worm | 07- Locking Ring |
| 04- Worm Pin | |

PICTURE 03



- | | |
|-------------------|--|
| 01 - Barrel | 06 - Plates 5 mm (optional 3 mm or 8 mm) |
| 02 - Fiber Washer | 07 - Locking Ring |
| 03 - Worm | 08 - Pre-Cutter Plate |
| 04 - Worm Pin | |
| 05 - Knife | |

⚠ Depending on the purchased Meat Grinder model, the Mouth could be equipped with a Pre-Cutter Plate (Pic. 03) or without the Pre-Cutter Plate (Pic. 02).

5. CLEANING

⚠ Unplug the machine before to start cleaning.

The equipment shall be totally cleaned and sanitized :

- Before to be used first time
- After every day's operation
- When it will not be used during a long time
- Before to operate it after a long period unused

Some parts of the equipment may be removed for cleaning , such:

- Stumper
- Pan
- Locking Ring
- Barrel and its internal components (see item 3.3)

Procedure to remove the Barrel internal components:

- Remove the Stumper # 01 (Pic.01) and the Pan # 04 (Pic.01)
- Remove the Locking Ring # 03 (Pic 01)
- Remove the Barrel # 02 (Pic.01) , hold the barrel, but before, loosen the handle on the left side of the equipment, then move the Barrel left to right and forward .
- Remove the Barrel internal components.

Wash all the parts that might be in contact with the product using water and neutral soap, then dry them with a clean cloth.

To reassemble the Barrel internal components follow item 3.3 instructions.

⚠ Do not store the Barrel with product inside, to avoid the product to freeze and therefore damage the internal components.

⚠ Do not spray water directly to the equipment

Use Your QR Code Reader to access more information regarding the cares needed when handling stainless Steel.



6. MAINTENANCE

Maintenance must be considered a set of procedures with the purpose to keep the equipment best operating conditions, therefore increasing the equipment life and safety.

* Cleaning – check item 3 4 Cleaning.

* Wiring – Check all wires regarding deteriorate conditions as well as all electric contacts (terminals) regarding tightening and corrosion.

*Contacts – ON/OFF switch, emergency button, reset button, electronic circuits etc, check the equipment in order to assure that all components are correctly working and the equipment operation is normal.

* Installation – make sure the installation followed item 2.1 instructions.

* Equipment life span – 2 years assuming a normal day working hours.

1 – Each month check:

- Check the electrical installation
- Measure the voltage at the socket
- Measure the working current and match it with the nominal current
- Check the tightening of all electric terminals to avoid bad contacts
- Check electric motor shaft clearance
- Check the wiring for overeating , insulation failures and mechanical damages.

2 – Each three month checks:

- Check electrical components such as ON/OFF switch, emergency button, reset button, electronic electric circuits, overeating, insulation failings, or mechanical damages
- Check bearings clearances
- Check retainers, O'rings, V'rings and other seals

7. PROBLEM SOLVING

7.1 Problem, causes and solutions

The Meat Grinders were designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

If such problem occurs with your Meat Grinder refer to the below Table in which the most common situations are listed with recommended solutions.

7.2 Adjusting and Replacing Components

7.2.1 Plate and knife sharpening

Well-sharpened plates and knife will make machine to work with less effort and consequently all components will last longer. Therefore call your nearest technical assistant to sharpen plates and knife periodically.

7.2.2 Gear Box

The Meat Grinders have a gear box lubricated with oil.

To keep your machine in good conditions for a long time check oil level at every 5.000 hours of use. Take your machine to the nearest technical assistant to do this job.

The gear box oil capacity is 250 ml. The following oils are recommended: UNITRON 140-CASTROL or similar having a viscosity (SAE140, APIGL-4 or ANP1006).

Use Your QR Code Reader to access more information regarding safety and maintenance.

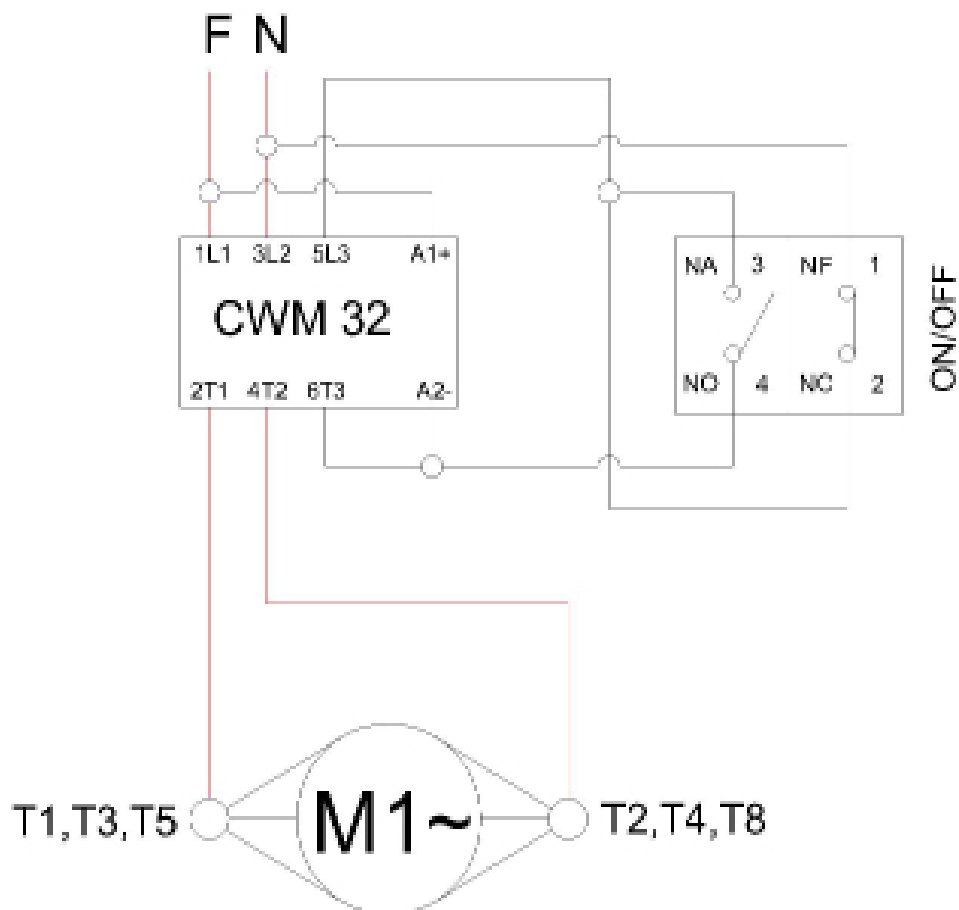


TABLE 02

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The machine does not start	Electricity shortage Worn out or broken gears Problems with the electric circuits	Check electricity supply Call Technical assistance Call Technical assistance
Smoke or burnt smell	Problems with the electric circuits	Call Technical assistance
The machine starts but the worm does not turn or turn too slow	Worn out or broken gears Problems with the motor	Call Technical assistance Call Technical assistance
The cord is damaged	Damages during transportation	Call Technical assistance
Strange noise	Damaged bearings	Call Technical Assistance
The processed meat comes out smashed	One of the internal components of the Barrel is missing or assembled incorrectly Plate or knife are blunt	Check the internal components assembling see Pic. 02 See item 5.2.1
The worm stops during operation	Electricity shortage Problems with the electric circuits Worn out or broken gears	Check if the plug is in the socket and possible electricity shortage Call Technical Assistance Call Technical Assistance
Oil leaking through the gear box	Damaged seal	Call Technical Assistance

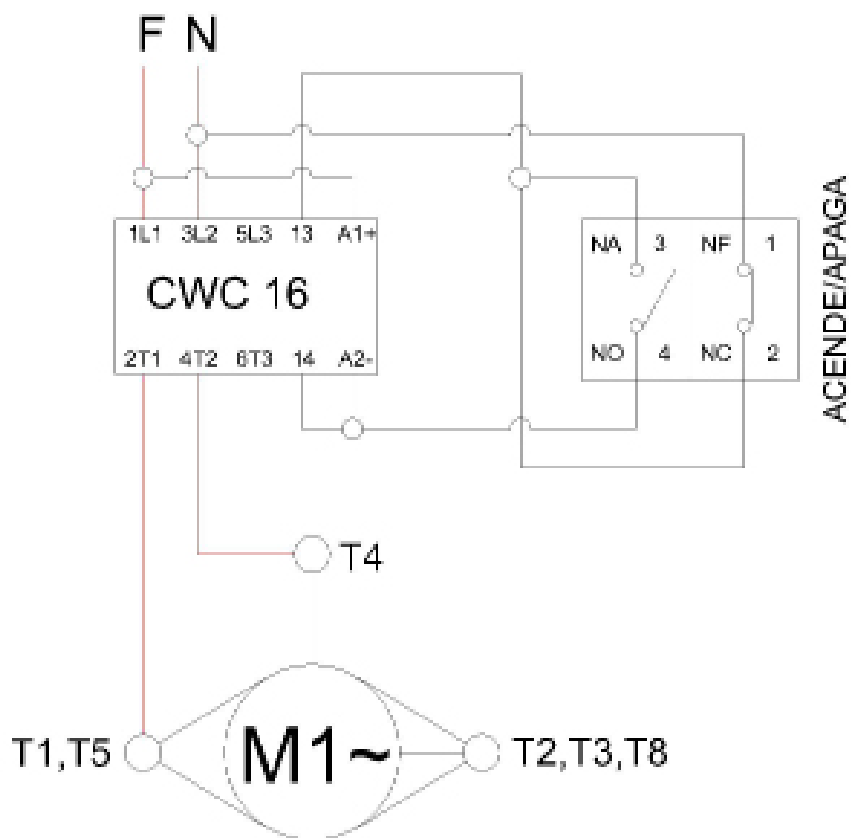
ELECTRICAL NETWORK

110V / 60Hz



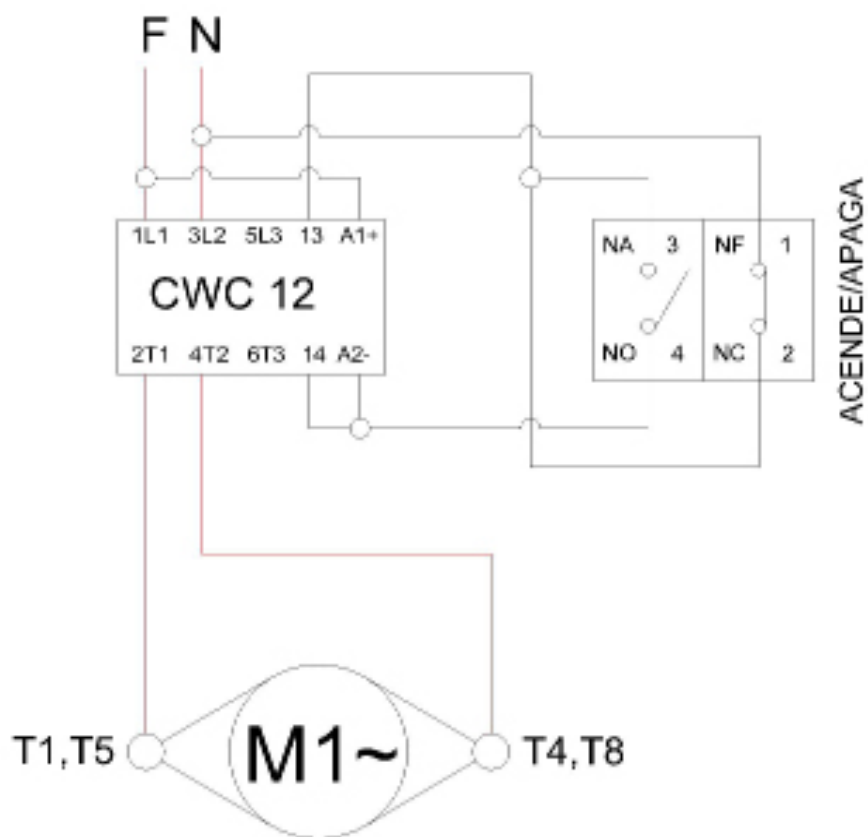
RED ELÉTRICA

220V / 60Hz



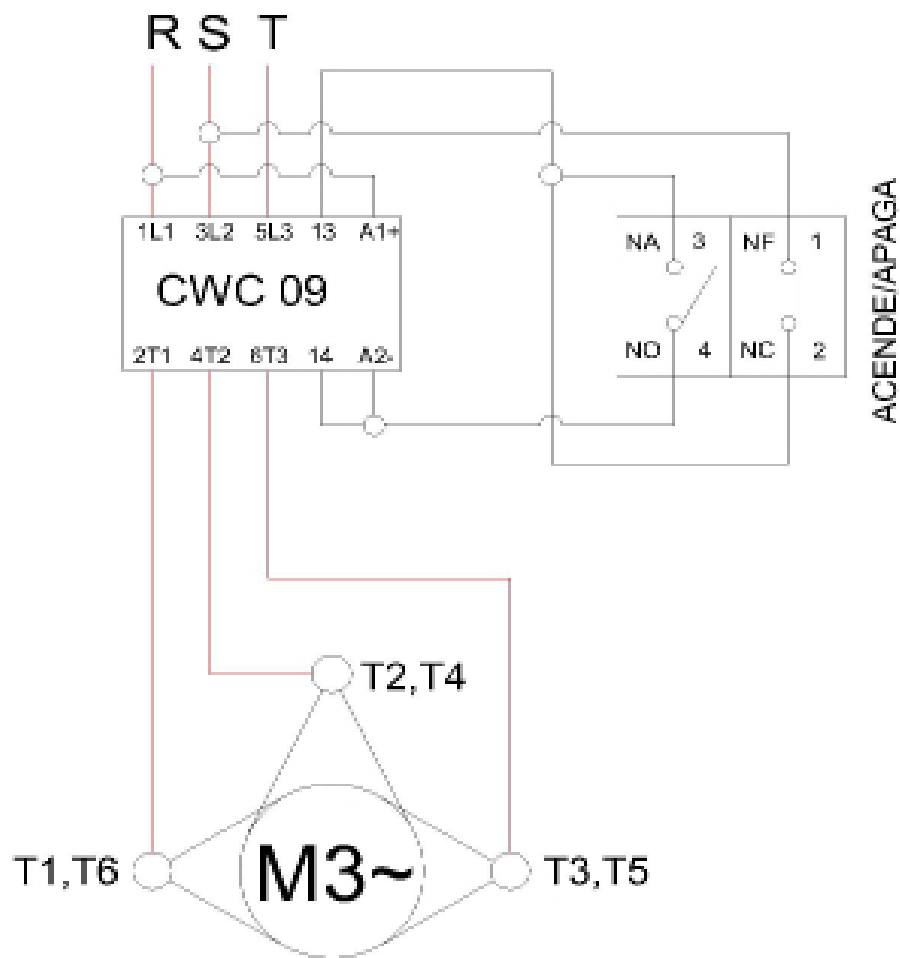
RED ELÉTRICA

220V / 50Hz



RED ELÉTRICA

230V / 50Hz



INDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	12
1.1 Seguridad	12
2. COMPONENTS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	13
3. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN. 13	
3.1 Posicionamiento	13
3.2 Instalación Electrica	13
3.3 Pré Operación.....	14
4. OPERACIÓN	14
4.1 Accionamiento.....	14
4.2 Procedimiento para Operación	14
5. LIMPIEZA	15
6. MANUTENCIÓN	16
7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	17
8. DIAGRAMA ELECTRICO	18

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Este equipamiento es indicado para moler carnes sin huesos y descongeladas, y es potencialmente PELIGROSO, cuando utilizado incorrectamente. Es necesario realizar el mantenimiento, limpieza y/o cualquier servicio por una persona cualificada y con el equipamiento desconectado de la toma de corriente eléctrica.

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes:

1.1.1 Leer todas las instrucciones.

1.1.2 Para evitar el riesgo de un choque eléctrico y daños al equipamiento, nunca lo utilice con: ropas o pies mojados y/o en superficie húmeda o mojada, no remoja el equipo en agua o cualquier otro tipo de líquido y tampoco utilice chorro de agua directamente sobre el equipamiento.

1.1.3 La utilización del equipamiento debe siempre estar supervisada principalmente cuando estuviera siendo utilizado cerca a niños.

1.1.4 Desconectar el equipamiento de la red eléctrica cuando no esté en uso, antes de iniciar la limpieza, antes de remover los accesorios, antes de montar los accesorios, antes de un mantenimiento y, antes de realizar cualquier otro tipo de servicio.

1.1.5 No utilizar el equipamiento caso esté con el cable eléctrico o enchufe dañado. Asegurarse que el cable de fuerza no permanezca en el borde de la mesa o bancada o cualquier superficie caliente.

1.1.6 Cuando el equipamiento sufrir una caída, o si estuviera dañado de alguna forma o no funciona es necesario llevar-lo hasta un Servicio Técnico para revisión, reparo, ajuste mecánico o eléctrico.

1.1.7 La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante pueden ocasionar lesiones corporales.

1.1.8 Mantener las manos y cualquier utensilio alejados de las partes en movimiento del equipamiento durante su funcionamiento para evitar lesiones corporales o daños al equipamiento.

1.1.9 Durante la operación y uso de equipamiento, nunca usar ropas de manga larga, principalmente con puño.

1.1.10 Antes de prender el equipamiento, verificar se la Boca N°02 (Fig.01) está firme en su posición y si todos sus componentes internos están montados correctamente según indicado en la Figura 2.

1.1.11 Este producto fue proyectado para el uso en cocinas comerciales como ejemplo: restaurantes, hospitales, panaderías, carnicerías, supermercados y similares.

El uso de este equipamiento no es recomendado cuando:
- El proceso de producción sea de forma continua en escala industrial;
- El local de trabajo sea un ambiente con atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada con vapor, polvo o gas.

⚠ Asegurarse que el cable de alimentación eléctrica esté en perfectas condiciones de uso. Caso contrario haga la sustitución del cable dañado por otro nuevo y que atienda las especificaciones técnicas y de seguridad.

Dicha sustitución deberá ser realizada por un profesional cualificado y deberá atender las normas de seguridad de su país.

⚠ Este equipamiento no se destina a la utilización por personas (inclusive niños) con capacidad física, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que tenga recibido instrucciones referente la utilización de equipamiento o estén bajo supervisión de una persona responsable por su seguridad.

⚠ Discos perforados con forma oval o con diámetros mayores que los originales de fábrica, no deben ser utilizados.

⚠ En caso de una emergencia, desenchufarlo de la toma de la corriente eléctrica.

⚠ Nunca usar jatos de agua directamente sobre el equipamiento.

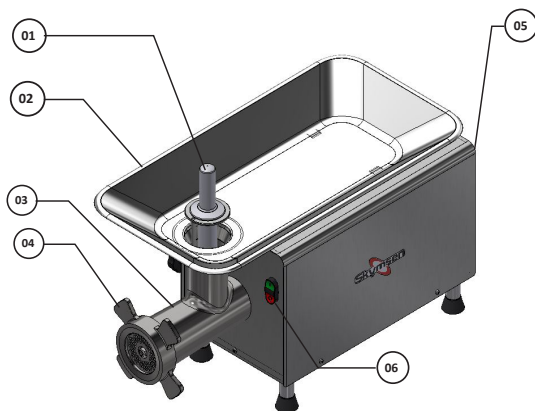
2. COMPONENTS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Todos los componentes que incorporan este equipamiento son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para cada función, dentro de padrones de ensayos y de la experiencia de Metalúrgica Skymysen Ltda.

La boca N°02 (Fig.01) y la tuerca sinfín (gusano) N° 03 (Fig.02), recibieron tratamiento superficial para aislar y facilitar la limpieza.

La cuchilla y los discos son construidos en material templado para garantizar la calidad de corte por un tiempo más largo.

FIGURA 01



01 – Empujador

02 – Bandeja de Seguridad

03 – Volante

04 - Boca

05 – Gabinete

06 – Llave Prender/Apagar

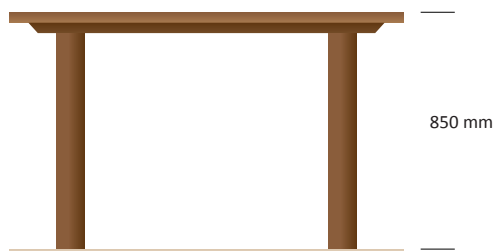
TABLA 01

CARACTERÍSTICAS	UNIT	PSP-98M	PSP-98M	PSP-98M	PSP-98T
Producción Mediana	kg/h	hasta 450	hasta 450	hasta 450	hasta 450
Voltaje	V	110	220	220	220 ó 230
Frecuencia	Hz	60	60	50	50
Potencia	CV	2	2	2	2
Altura	mm	585	585	585	585
Largo	mm	400	400	400	400
Ancho	mm	850	850	850	850
Peso Neto	kg	62,1	62,1	62,1	62,1
Peso Bruto	kg	77,5	77,5	77,5	77,5

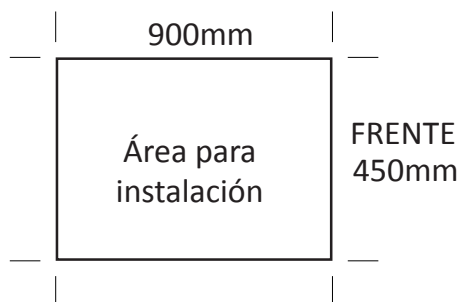
3. INSTALACIÓN Y PRE-OPERACIÓN

2.1 Posicionamiento

Su equipamiento debe ser posicionado y nivelado sobre una superficie seca y firme con preferencialmente 850mm de altura.



Planta baja del área recomendada para la instalación del equipamiento.



3.2 Instalación Eléctrica

Estos equipamientos fueron desarrollados para trabajar en 110, 220 o 230 V (voltaje única según equipamiento comprado). Al recibirlo, verifique el voltaje registrado en la etiqueta que va fijada en el cable eléctrico.

⚠ Asegurarse de que la tensión de la red eléctrica donde el equipamiento será instalado es compatible con la tensión indicada en la etiqueta existente en el cable eléctrico.

3.3 Pre-operación

Antes de utilizar este equipamiento, se debe lavar con agua y jabón neutro todas las partes que entran en contacto con el alimento a ser procesado (leer el ítem 3.5 Limpieza e Higienización).

Verifique si el equipamiento está estable en su local de trabajo.

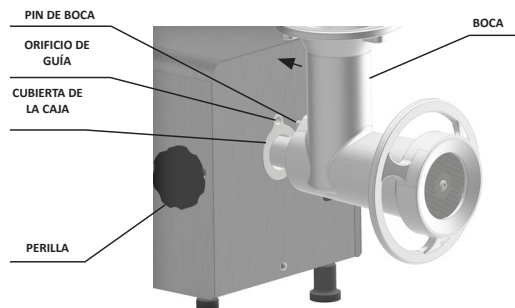
⚠ Al armar la boca completa, no apretar demasiado el volante N° 03 (Fig. 01), de esta forma se evitará el trabamiento o la quiebra de los componentes internos de la boca.

El montaje de la boca de la máquina debe realizarse de manera que el pasador encaje firmemente en la tapa de la caja como se muestra en la Figura 03.

Apriete la perilla para que la boca quede completamente fija.

El montaje de los componentes internos debe realizarse a la inversa.

FIGURA 03



⚠ Antes de encender la máquina, asegúrese de que el PIN DE BOCA esté perfectamente asentado en el ORIFICIO DE GUÍA DE LA CUBIERTA DE LA CAJA y que la PERILLA esté bien apretada. Si el equipo se enciende sin que la BOCA esté bien ajustada y apretada, la BOCA puede girar, causando daños irreparables al equipo, así como lesiones al operador.

4. OPERACIÓN

4.1 Accionamiento

⚠ Apague el equipo en cualquier momento para quitarse la boca. El equipo está en silencio. No deje utensilios como cuchillos, ganchos y otros, sobre la bandeja de seguridad.

Asegúrese de que el conjunto constituyente de la boca, esté en la secuencia correcta, como se muestra en (fig.03)

La cocción se realiza como se describe a continuación:

1-Ponga el enchufe del equipo en la toma de corriente.

2-comprobar que la Bandeja de seguridad N° 04 (fig. 01) esté correctamente colocada en su lugar de trabajo;

3-Colocar el interruptor de encendido / apagado N° 06 (fig. 01) en la posición "I" haciendo ese equipo de llamada.

4.2 Procedimiento para Operación

⚠ En ningún caso utilice instrumentos extraños (cubiertos, cables, etc.) para empujar el producto a renderizar hacia el interior de la boca y mucho menos las manos. Utilice la toma N° 01 (fig. 01) para realizar esta operación. El producto al ser procesado dentro de la boca, tiene la función de lubricar y enfriar los componentes de la misma. Por lo tanto, no dejes los equipos conectados vacíos, porque de esta manera, se calentarán demasiado y dañarán tus componentes.

La picadora de carne es un equipo que trabaja a alta velocidad y para ello requiere que el suministro de energía también sea rápido.

Para alimentarlo, coloque la carne en la bandeja N° 04 Seguridad (fig. 01), y conduzca la misma con las manos hasta la entrada de la boquilla motorizada. Con ayuda del casquillo número 01 (fig. 01) empújelos hacia el interior de la boca, donde serán tirados por el tornillo sin fin.

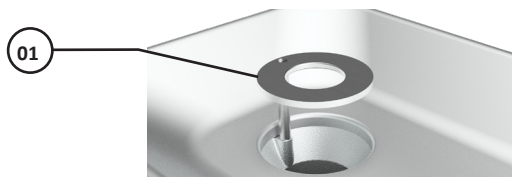
4.3 Sistema de Seguridad

Este equipo tiene un sistema de seguridad que evita que el dispositivo se reinicie automáticamente cuando se restablece la energía después de una desconexión temporal.

⚠ Este equipo tiene un sistema de seguridad para garantizar la integridad del operador. La operación del equipo debe estar de acuerdo con el ítem "Operación" de este manual. Otros procedimientos para operar el equipo no son seguros; en esta condición, el equipo no debe usarse.

La boquilla de alimentación tiene una protección física fija No. 01 (Foto 04) que impide el acceso de los miembros inferiores a la zona de riesgo.

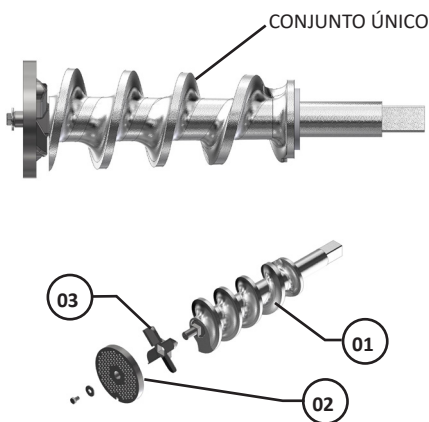
FIGURA 04



La boquilla de descarga tiene una protección física que impide el acceso a zonas peligrosas.

La barrena No. 01, el disco No. 02 y la cuchilla No. 03 forman un solo juego, como se muestra en la Imagen 05. Para acceder a la zona de riesgo, es necesario tirar del juego, desconectando el juego de la fuente del motor.

FIGURA 05



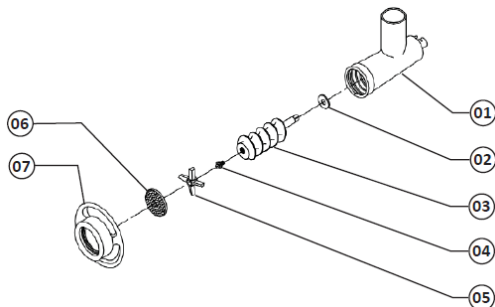
⚠ El equipo debe ser operado con todos los sistemas de seguridad, su no uso puede causar lesiones graves en las extremidades superiores, tales como: aplastamiento, rotura y cizallamiento.

4.4 Montaje de los componentes internos de la Boca

⚠ Observar la posición de los componentes internos de la boca para no haber inversiones de los mismos, pues esto hará daños irreparables en el equipamiento.

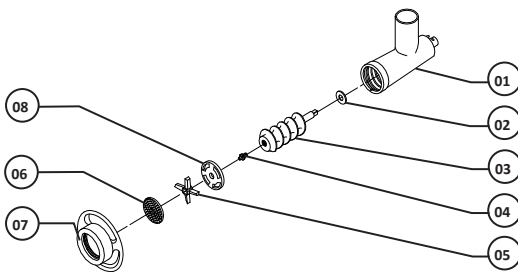
Para montar o desmontar los componentes de la Boca, siga las instrucciones abajo:

FIGURA 02



- 01 - Boca
- 02 - Arandela de fibra
- 03 - Tuerca sinfín (gusano)
- 04 - Clavilla del Gusano
- 05 - Cuchilla
- 06 - Disco 5mm (opcional 3mm y 8mm)
- 07 - Volante

FIGURA 03



- 01 - Boca
- 02 - Arandela de fibra
- 03 - Tuerca sinfín (gusano)
- 04 - Clavilla del Gusano
- 05 - Cuchilla
- 06 - Disco 5mm (opcional 3mm y 8mm)
- 07 - Volante
- 08 - Disco Pre Cortador

⚠ Dependiendo el modelo de molino adquirido, el cabezal podrá contener un disco Pre Cortador (Fig. 03) o sin disco Pre Cortador (Fig. 02).

5. LIMPIEZA

⚠ Retirar el enchufe de la toma de corriente eléctrica antes de iniciar el proceso de limpieza.

El equipamiento debe ser totalmente limpiado e higienizado:

- Antes de ser usado por primera vez;
- Después del uso a diario;
- Siempre que no fuera utilizado por un periodo prolongado;
- Después de un periodo largo sin uso.

Algunas partes del equipamiento pueden ser removidas para la limpieza, como:

- Bandeja, empujador, boca y sus componentes internos

- Retirar el empujador N° 01 (Fig.01) de la bandeja de Seguridad N° 04 (Fig.01), para facilitar la retirada de la boca.

Para retirar la Boca, proceda conforme abajo:

- Remover el Volante N° 03 (Fig.01) y a seguir, retirar sus componentes internos.

Para eso tirarlos hacia afuera.

- Agarrar y sostener la Boca N° 02 (Fig.01) para luego liberar (desatornillar) el manípulo ubicado en la lateral izquierda del equipamiento, moviéndolo alternadamente para los lados y hacia adelante.

Lavar las partes con agua y jabón neutro, enjuagar con agua caliente y luego secar muy bien todas las partes.

⚠ No guardar la boca con el producto en el interior, donde se puede congelar.

⚠ No utilice chorro del agua directamente en el equipo.

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



6. MANUTENCIÓN

El mantenimiento debe ser considerado un conjunto de procedimientos que busca a mantener el equipamiento en las mejores condiciones de funcionamiento, propiciando aumento de la vida útil y de seguridad.

• Limpieza – Verificar el ítem 3.5 Limpieza e Higienización, de éste manual.

• Cables o hilos eléctricos – Verificar todos los cables cuanto a la deterioración y todos los contactos (terminales) eléctricos cuanto al aprieto/ajuste y corrosión.

• Contactos eléctricos – Llave Prender/Desligar, botón de emergencia, botón reset, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipamiento para que todos los componentes estén funcionando correctamente y que la operación del equipamiento sea normal.

• Instalación – Verificar la instalación de su equipamiento conforme ítem 2.1 Instalación, de éste manual.

• Vida útil del producto – 2 años, para un turno normal de trabajo y hechos los mantenimientos sugeridos.

1- Ítems a ser verificados y ejecutados mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica;

- Medir la tensión de la toma de corriente;

- Medir la corriente de funcionamiento y comparar con la corriente nominal;

- Verificar el aprieto de todos los terminales eléctricos del equipamiento, para evitar posibles malos contactos;

- Verificar posible juego del eje del motor eléctrico;

- Verificar los cables e hilos eléctricos cuanto a señales de calentamiento excesivo, aislado deficiente o avería mecánica.

2- Ítems a ser verificado o ejecutados a cada 3 meses:

-Verificar componentes eléctricos como llave Prender/Desligar, botón de emergencia, botón reset e circuito electrónicos en cuanto a señales de calentamiento excesivo, aislado deficiente o avería mecánica.

-Verificar posible juego en los mancales y rodamientos.

-Verificar retenedores, anillos o rings, anillos v´ring´s y demás sistemas de vedamiento.

Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre seguridad y mantenimiento.



7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

7.1 Problemas, Causas y Soluciones.

Este equipamiento fue proyectado para necesitar el mínimo de mantenimiento. Sin embargo, pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido el desgaste natural causado por su uso.

Cuando haya algún problema con su equipamiento, verifique la página 19, Cuadro 2, donde están descriptas algunas probables soluciones recomendadas.

7.2 Ajuste y Sustitución de los componentes

7.2.1 Afilado de discos y cuchillas

El buen afilado de los discos y de las cuchillas, haz con que el equipamiento trabaje con menor esfuerzo y, consecuentemente aumenta la vida útil de sus componentes. Busque un profesional para hacer el afilado correcto.

7.2.2 Caja de engranajes

El Molino de Carnes es un equipamiento que trabaja con caja de reducción lubricada con aceite.

Para asegurar la vida útil del equipamiento por mucho más tiempo, verifique a cada 5.000 horas de uso el nivel del aceite. Para eso, lleve su equipamiento a un servicio técnico especializado.

La cantidad de aceite usado en el Molino de Carnes es de 250ml, siendo recomendado el uso de aceite UNITRON 140 – CASTROL o similar con viscosidad (SAE140, APIGL-4, ANP 1006).

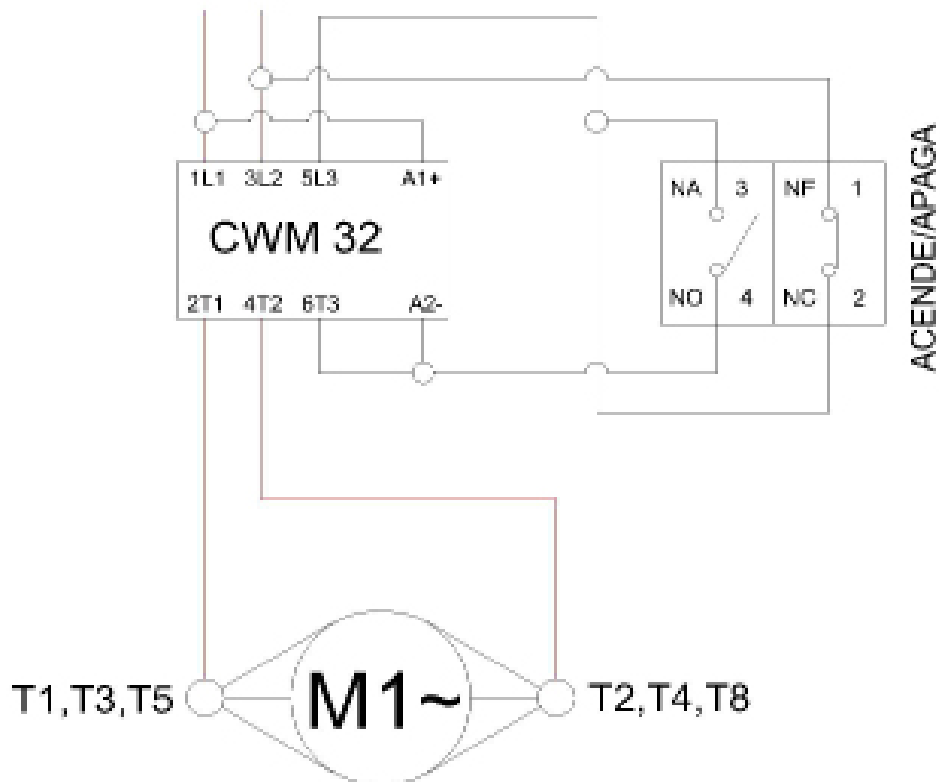
TABLA 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
-El equipamiento no prende.	-Falta de energía eléctrica. -Engranajes desgastados o rotos. - Problema en el circuito eléctrico interno o externo del equipamiento.	-Verifique si hay corriente eléctrica. -Llame el servicio técnico. -Llame el servicio técnico.
-Olor a quemado y/o humo	-Problema en el circuito eléctrico interno o externo del equipamiento.	-Llame el servicio técnico.
-El equipamiento prende más cuando el producto es colocado en el equipamiento, el mismo para o gira en baja rotación.	-Engranajes desgastados o rotos. -Problemas con el motor eléctrico.	-Llame el servicio técnico. -Llame el servicio técnico.
-Cable eléctrico dañado.	-Fallo en el transporte del producto.	-Llame el servicio técnico.
-Ruidos raros.	-Rodamientos defectuosos.	-Llame el servicio técnico.
-El alimento procesado sale aplastado.	-Falta uno de los componentes internos de la boca o montaje incorrecto de los mismos. - Discos o cuchillas sin filo de corte.	-Verifique la secuencia de montaje de acuerdo con la (FIG 02). - Llame el servicio técnico.
-El sin fin o gusano de la boca para durante la operación.	-Falta de energía eléctrica. -Problema en el circuito eléctrico interno o externo del equipamiento. -Engranajes desgastados o rotos.	-Verifique si el enchufe está conectado en la toma de corriente y si hay energía en la red eléctrica. - Llame el servicio técnico. - Llame el servicio técnico
-Perdida de aceite en la caja de engranajes.	-Sistema de vedamiento del equipamiento dañado.	-Llame el servicio técnico.

RED ELÉCTRICA

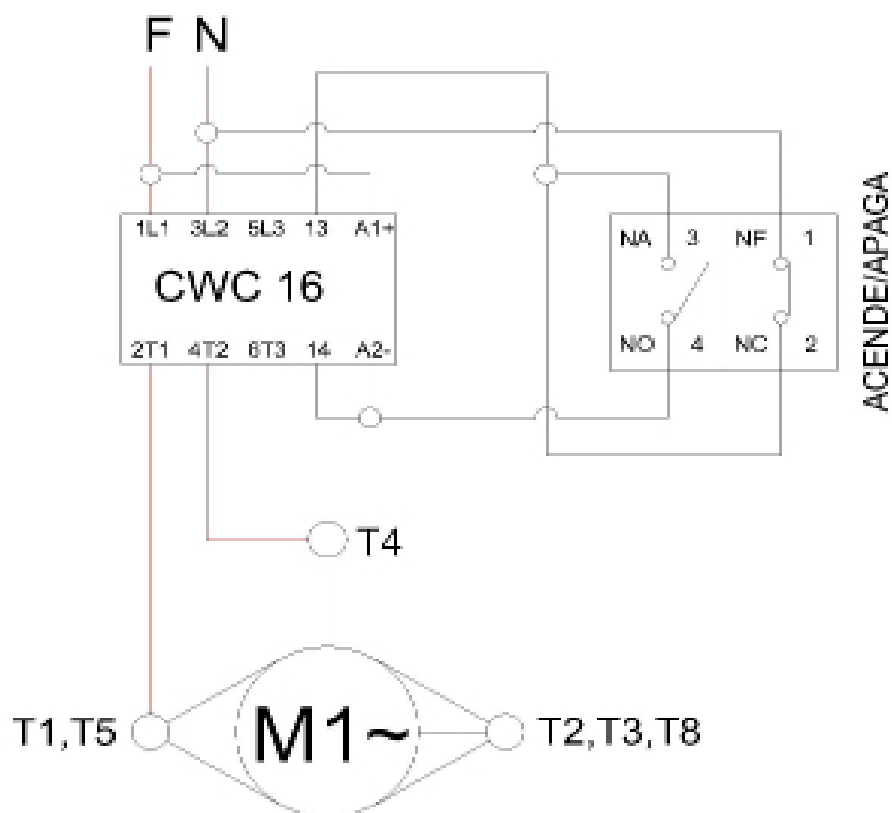
110V / 60Hz

F N



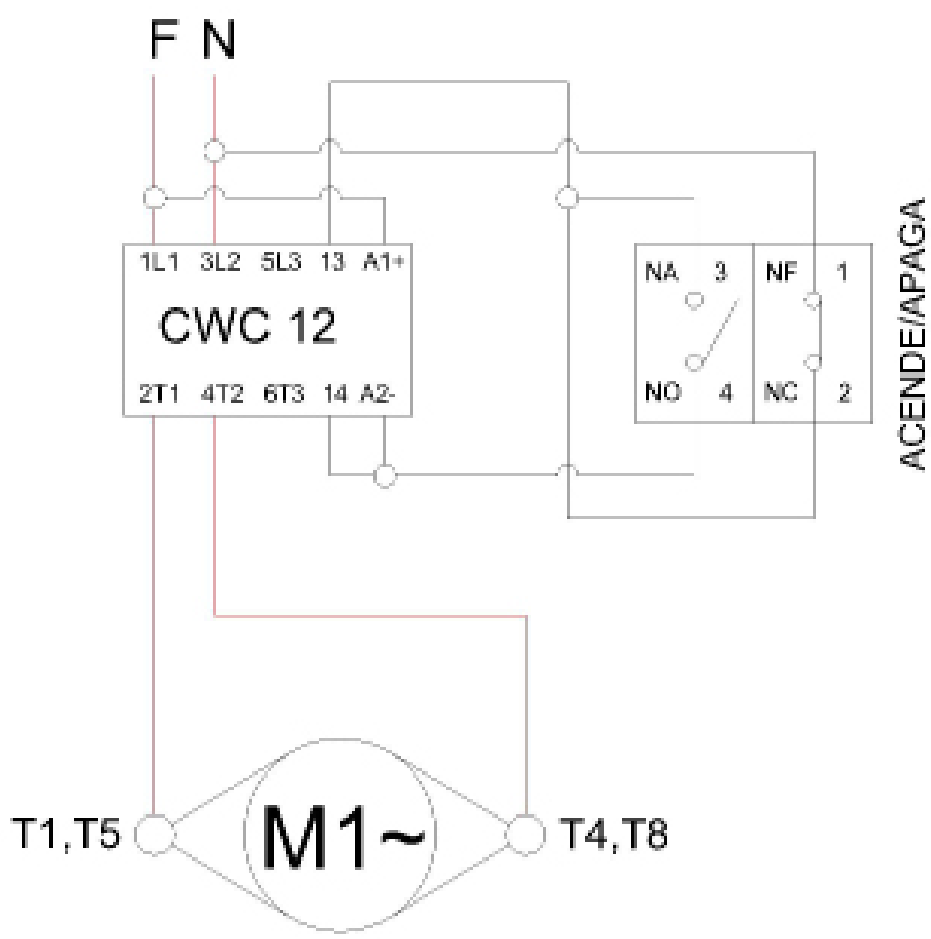
RED ELÉTRICA

220V / 60Hz



RED ELÉTRICA

220V / 50Hz



RED ELÉTRICA

230V / 50Hz

