Pelador de patatas

HLP-15 y HLP-20

MANUAL DE OPERACIÓN



INTRODUCCIÓN

- Este manual ha sido escrito para proporcionar al cliente toda la información relativa a la máquina y las normas que la rigen, además de las instrucciones de uso y mantenimiento que permitan utilizarla lo mejor posible, manteniendo así su eficiencia en el tiempo.

- Este manual debe entregarse a todo el personal que utilizará o realizará mantenimiento en la máquina.

ÍNDICE DE CAPÍTULOS

CAP.1 - INFORMACIÓN DE LA MÁQUINA

1.1 —PRECAUCIONES GENERALES

1.2 —DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA MÁQUINA

1.3 —DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.3.1 _Descripción general

1.3.2 _Características constructivas

1.3.3 _Maquillaje a máquina

CAP.2 – DATOS TÉCNICOS

2.1 —DIMENSIONES,PESO,CARACTERÍSTICAS...

CAP.3 – RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 —ENVÍO DE LA MÁQUINA

3.2 —COMPROBACIÓN DEL PAQUETE AL RECEPTARLO

3.3 —ELIMINACIÓN DEL PAQUETE

CAP.4 – INSTALACIÓN

4.1 — COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA

4.2 —PLACA DE IDENTIFICACIÓN

4.3—DIAGRAMAS ELÉCTRICOS

4.4—VERIFICACIÓN OPERACIONAL

CAP.5 – USO DE MÁQUINAS

5.1 —CONTROLES

5.2 —CARGA Y TRABAJO DEL PRODUCTO **CAP.6-**

LIMPIEZA DE RUTINA

6.1 —GENERALIDADES

CAP.7-MANTENIMIENTO

7.1—GENERALIDADES

7.2—CINTURÓN

7.3—PIES

7.4—CABLE DE ALIMENTACIÓN

7.5—CEPILLO PARA MARISCOS

CAP.8-VERTIDO DE EQUIPOS

8.1-No se puede reparar

8.2-Vaciado

8.3-Vertido de aparatos eléctricos y electrónicos

CAP.1 - INFORMACIÓN DE LA MÁQUINA

1.1-PRECAUCIONES GENERALES

- La máquina debe ser utilizada únicamente por personal capacitado y que conozca perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.
- Si hay una rotación de personal, brinde rápidamente la capacitación adecuada al nuevo personal.
- Incluso si hay dispositivos de seguridad instalados en la máquina, no coloque las manos cerca de las partes móviles y evite tocar la máquina con las manos mojadas o húmedas.
- Antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento o limpieza, desconecte el enchufe de la máquina de la toma eléctrica.
- Al intervenir con fines de mantenimiento o limpieza (por lo que se retiran las protecciones) evaluar cuidadosamente los riesgos residuales.
- Durante el mantenimiento o la limpieza, concéntrese en ello (para limpiar completamente los residuos).
- Compruebe periódicamente el estado del cable de alimentación (es aconsejable desenrollarlo completamente, evitando torcerlo, para evitar posibles riesgos); un cable desgastado o roto puede presentar un grave peligro de tipo eléctrico; evite comprimir el cable con pesos, dejarlo en contacto con superficies calientes o afiladas y tirar de él para desenchufarlo de la toma de corriente.
- Para garantizar la seguridad, la línea neutra y la línea de tierra no se pueden compartir, y la línea de tierra debe estar conectada a tierra de manera confiable.
- Si la máquina presenta signos de mal funcionamiento o no funciona, no la utilice ni intente repararla; póngase en contacto con el "Centro de Servicio", indicado al dorso de este manual.
- La máquina debe utilizarse únicamente para pelar patatas. Está prohibido introducir objetos metálicos en la máquina para evitar daños.

El fabricante no es responsable en los siguientes casos:

→si la máquina es manipulada incorrectamente o si los dispositivos de seguridad son instalados por personal no autorizado;

→si los componentes se sustituyen por piezas no originales;

→si no se siguen cuidadosamente las instrucciones de este manual;

→si las superficies de la máquina son tratadas con productos inadecuados (sustancias inflamables, corrosivas o nocivas).

→Si la máquina es operada o utilizada por niños.

1.2–DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA MÁQUINA

Los dispositivos mecánicos y eléctricos GB seguridad 4706.1-2005 domésticos y similares USOS seguridad eléctrica requisito general，GB 4706.30-2002 Usos domésticos y similares Seguridad eléctrica Máquinas de cocina Requisitos especiales

La máquina está equipada con:

- un dispositivo de arranque constituido por una tarjeta de control aislada en IP 34,24 Voltios, que permite:
  — encender y apagar la máquina;
  — controlar la descarga del producto;
  — controlar los micros de seguridad;
- un micro, que hace que la máquina se detenga en caso de que se abra la tapa o la puerta de descarga.*ver FIG.n°1*), no permite que la máquina se encienda si no está en la posición cerrada;

Además, la máquina está equipada con una tapa superior transparente que permite controlar el funcionamiento del producto en curso sin ningún riesgo.

1.3–DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.3.1–Descripción general

Las peladoras de patatas HLP-15 y HLP-20 están homologadas por la CE, las cuales han sido diseñadas y fabricadas por nuestra empresa con el objetivo preciso de garantizar:

- Máxima seguridad durante el uso, limpieza y mantenimiento;
- máxima higiene, fruto de la cuidadosa selección de los materiales que entran en contacto con los alimentos y de la eliminación de las aristas vivas de la parte que entra en contacto con el producto, de forma que se garantice una limpieza fácil y completa;
- Todos los componentes son robustos y estables; máximo
- silencio gracias a la transmisión por correa.

1.3.2–Características constructivas

HLP-15 y HLP-20 están hechos de acero inoxidable, aleación de aluminio y magnesio.

La puerta de descarga es de aluminio pulido; los pies regulables son de acero inoxidable; la tapa es de material plástico, mientras que el disco pelador es de acero inoxidable y aleación de aluminio-magnesio (el cepillo pelador es de nailon), el lavaplatos es de nailon. Las paredes internas del contenedor son de resina abrasiva para permitir un mayor nivel de abrasión con el producto a trabajar.

1.3.3–Maquillaje a máquina

Figura n°1-Vista general de la máquina

LLAVE:

1. Pulsador de encendido y apagado

2. tolva

3. Bisagra del bloque de cubierta

4. sartén

5. Bisagra de bloque de sartén

6. puerta de mantenimiento

7. pies

8. bastidor inferior

9. Puerta de descarga y manija

10. entrada de agua

11. manejar

12. cubierta transparente

13. tanque

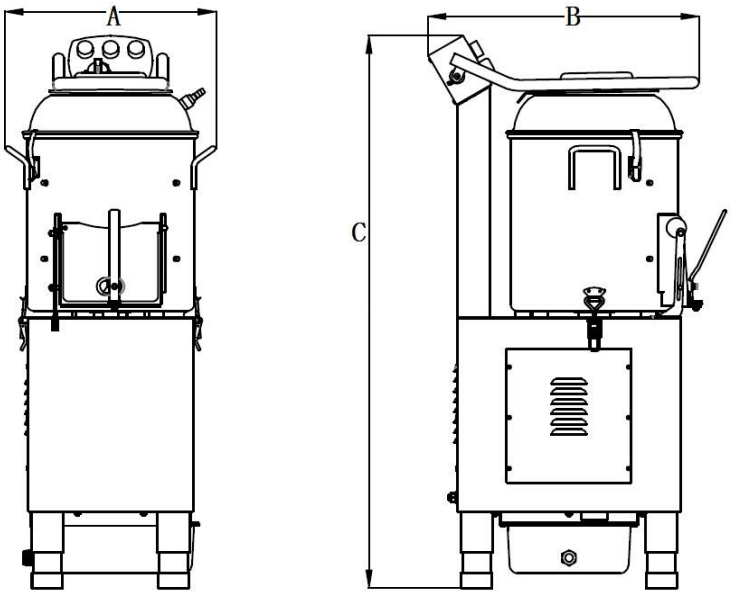


NÓTESE BIEN:Existe la posibilidad de añadir el tamiz a el soporte para recoger residuos.



CAP.2 – DATOS TÉCNICOS

2.1 – DIMENSIONES, PESO, CARACTERÍSTICAS... *Figura n°2—Dibujos de dimensiones*



Pestaña.n°1-MEDIDAS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		HLP-15	HLP-20
Fuente de poder		220-240 V/50 Hz	
ABECEDARIO	*mm*	600*440*1075	625*495*1110
Capacidad	*kilogramo*	15	20
Salida/h.	*kilogramos/hora*	165	225
Motor	*caballos de fuerza*	1	1
Fuerza	*vatio*	750	950
Peso neto	*kilogramo*	58.4	64
Nivel de ruido	*dB*	⩽90	⩽90

Pestaña.n°1-EFICIENCIA LABORAL

TIEMPO / MODELO	1 minuto	1,5 minutos	2,0 minutos	2,5 minutos
HLP-15	**4 kilos**	**8 kg**	**12 kg**	
HLP-20	**4 kilos**	**8 kg**	**12 kg**	**14 kg**

ATENCIÓN: Las características eléctricas para las que está predispuesta la máquina se indican mediante una placa (*pegado a la parte posterior*);antes de conectar la máquina consulte**4.3 ESQUEMAS ELÉCTRICOS.**

CAP.3 – EMBALAJE DE LA MÁQUINA

3.1--ENVÍO DE LA MÁQUINA*(ver FIG.n°3)*

La máquina sale de nuestros almacenes correctamente embalada, dicho embalaje consta de:

a) una caja de madera y una paleta;

b) la máquina;

c) este manual;

d) tanque con tamiz.



a)



b)



do)



d)

Figura n°Descripción del paquete 3

3.2–COMPROBACIÓN DEL PAQUETE AL RECEPTARLO

Cuando reciba el paquete, si no hay daños externos, abra el paquete y verifique que todo el material esté adentro.*(ver FIG.n°3)*

Si al momento de la entrega el paquete presenta signos de mal manejo, golpes o caídas, se deberá comunicar a la empresa de transporte los daños dentro de los 3 días siguientes a la fecha de entrega indicada en los documentos, y se deberá redactar un informe detallado de los daños en la máquina.**¡¡¡No vuelque el paquete!!!**Al mover el paquete asegúrese de que esté firmemente sujeto en los cuatro puntos fundamentales (manteniéndolo paralelo al suelo).

3.3–ELIMINACIÓN DEL PAQUETE

Los componentes del embalaje (cartón, palets, plástico y flejes de espuma de poliuretano) se producen como residuos sólidos urbanos, por lo que pueden eliminarse fácilmente.

Si la máquina se instala en países con normas particulares, elimine los embalajes según las leyes vigentes.

CAP.4 – INSTALACIÓN

4.1 – COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA

Al elegir el plano sobre el que se colocará la máquina se deben tener en cuenta las dimensiones que se muestran en la Tab.1 (según modelo), por lo que las superficies deben ser lo suficientemente amplias para sostenerla, y debe estar bien nivelada y seca.

En primer lugar, en el tubo de salida debajo de la máquina (diámetro exterior del tubo de salida ϕ 51 mm), utilice una manguera de 2'' (diámetro interior ϕ51 mm), sujete la manguera con el tubo de salida y lleve el otro extremo de la manguera al desagüe del piso para eliminar el agua y las cáscaras, o para colocar un recipiente debajo de la máquina para recoger agua y desechos (Nota: excepto los recipientes preparados con la máquina).

Requisito ambiental: En caso de mal funcionamiento, la máquina debe colocarse en un ambiente con una humedad máxima del 75% y una temperatura entre +5°Cy +25°C;

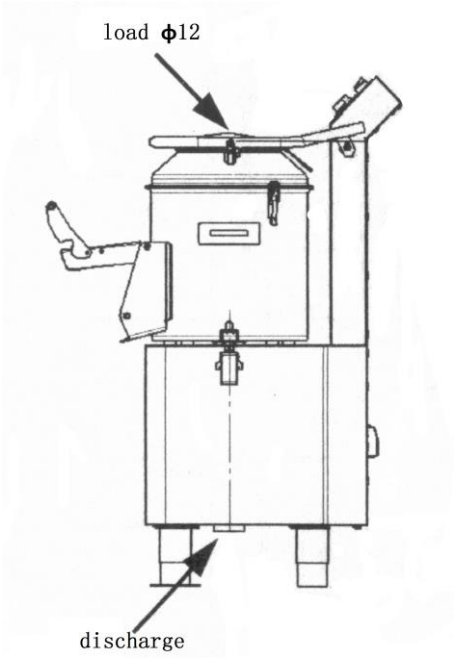


Figura n°Diagrama de 4 descargas

4.2 --PLACA DE IDENTIFICACIÓN

Además comprobar que los datos que aparecen en la placa técnica del número de serie (FIG.n°5) corresponden a los datos que figuran en los albaranes de entrega.

Pelador de patatas

MODELO: HLP-15	FUERZA : 750 W
VOLTIOS: 220V-240V	HERTZ: 50 Hz
FECHA:****	NÚMERO:****

Pelador de patatas	
MODELO: HLP-20	FUERZA : 950 W
VOLTIOS: 220V-240V	HERTZ: 50 Hz
FECHA:*****	NÚMERO:****

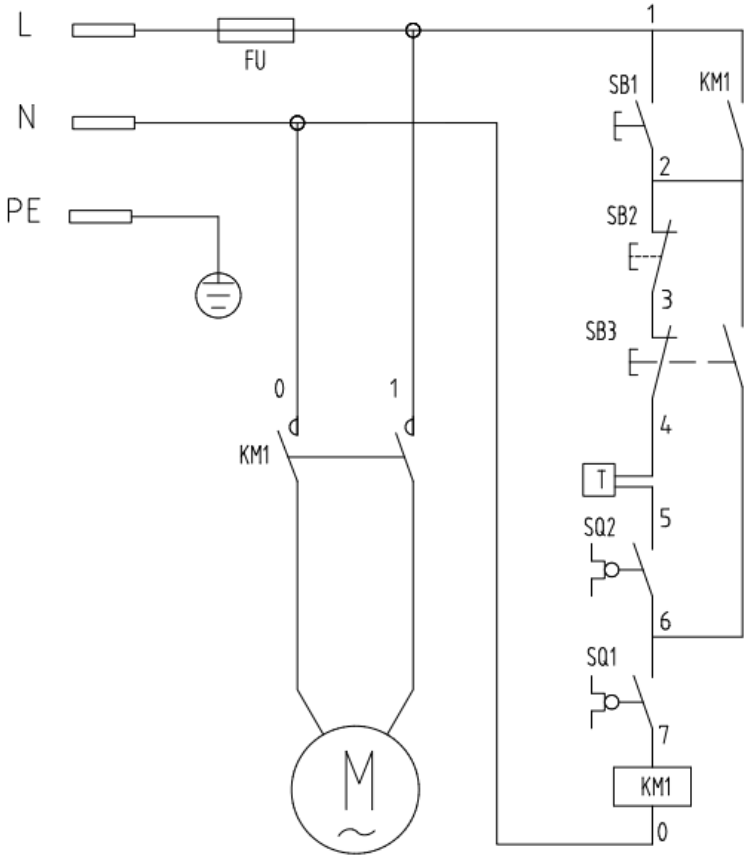
Figura n°5-Número de serie-placa técnica

Antes de conectar definitivamente la máquina a la línea de alimentación trifásica, verifique el sentido de rotación de la tapa presionando el botón START.*(ver FIG.n°8)*luego deténgalo inmediatamente presionando el botón STOP.

El sentido de giro del tapón visto desde la salida de descarga debe ser antihorario; si el sentido de giro no es exacto, invierta dos de los tres cables de alimentación en el tapón o tomacorriente.*(ver FIG.n°7).*

4.3- ESQUEMAS ELÉCTRICOS

La máquina está equipada con un cable de alimentación con una sección transversal de 3x1,5 mm.2, longitud 1,5 m. Conecte la máquina a 220 V-240 V, 50 Hz. El enchufe debe tener interruptor para garantizar el corte inmediato de la corriente.



KM1: CONTACTO M:MOTOR SB1: BOTÓN DE INICIO SB2: BOTÓN DE PARADA

SB3: BOTÓN DE AVANCE LENTO T: TEMPORIZADOR SQ1-2: INTERRUPTOR DE POSICIÓN

Figura n°6 Diagrama eléctrico

4.4-VERIFICACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Antes de proceder a la prueba asegúrese de que la tapa superior y la puerta de descarga estén bien bloqueadas, luegoVerifique el funcionamiento de la máquina con el siguiente procedimiento: 1

comprobar que la tapa superior y la puerta de descarga estén bien

2 cerradas; presionar el pulsador START y luego el de STOP;

3 repita la misma operación, comprobando que el tapón gira en sentido antihorario.*ver FIG.n°7*) a través de la tapa superior transparente cerrada;

4 verificar si la máquina se detiene durante su funcionamiento abriendo la tapa o puerta de descarga, y una vez cerrada si la máquina se reinicia presionando el botón START;

5 Para descargar el material abra la puerta de descarga, manteniéndola abierta con la mano derecha y al mismo tiempo presionando con la mano izquierda los botones OUT y START de la regleta de pulsadores; la máquina comenzará a descargar las patatas por fuerza centrífuga.*ver FIG.n°10*).

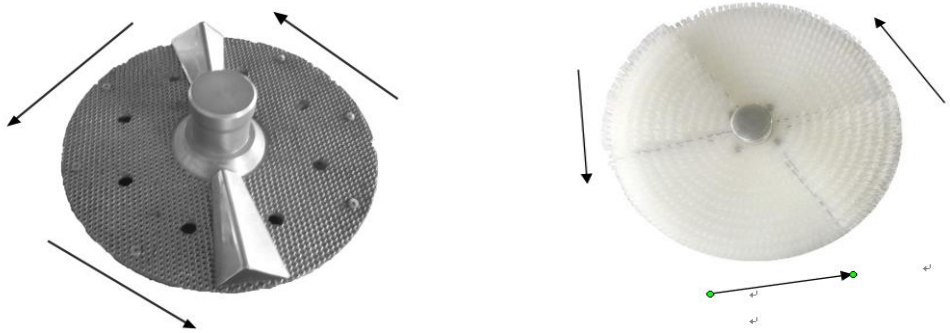


Figura n°Rotación de 7 tapas

CAP.5 – USO DE MÁQUINAS

5.1 – CONTROLES

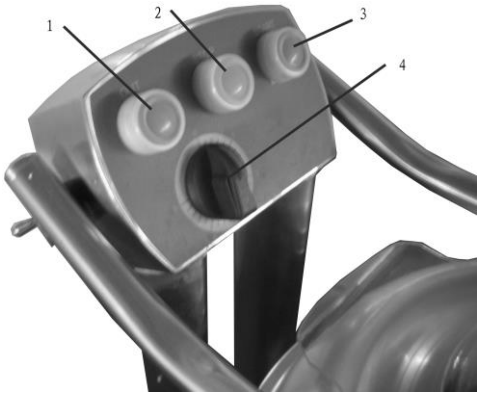


Figura n°8-Los controles se encuentran en el pulsador

1	FUERA USADO CON ESTRELLA
2	DETENER
3	COMENZAR
4	TIEMPO（minutero）

5.2-CARGA Y FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO(*ver FIG.n°9*)



NÓTESE BIEN: La carga de la mercancía a procesar se realiza de forma gradual desde la tapa superior cuando el motor está apagado. La limpieza de las patatas debe realizarse durante 1 minuto por cada 5 kg, consulte la tabla 2.

Siga el siguiente procedimiento: 12

Cargue el producto por la tapa superior, asegurándose que la puerta de descarga esté bien cerrada;

3 comprobar que la máquina no esté demasiado llena y que el nivel del producto no sobrepase la banda abrasiva del interior de la máquina;

4 cerrar la tapa transparente;

5 Abra el flujo de agua utilizando el grifo situado en la tolva;

Figura n°9

Correr:

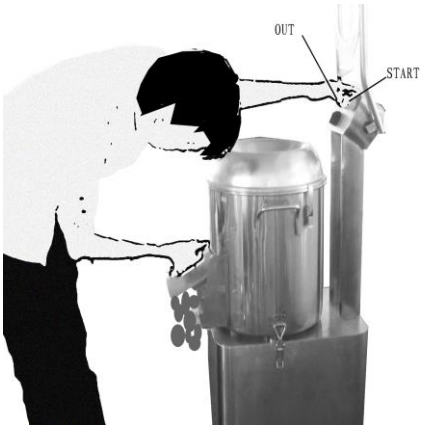
1 establezca el tiempo de trabajo deseado con el temporizador (tiempo

2 máximo 5 min); luego encienda la máquina presionando el botón START;

3 Si la máquina está equipada con un tanque con tamiz, descargue repetidamente la bandeja de escoria, para evitar que gotee agua.

Descarga del producto trabajado:

(ver FIG.n°10) 1



cierre el grifo de agua y coloque un recipiente grande cerca de la salida de descarga;

2 Para descargar el material abra la puerta de descarga manteniéndola abierta con la mano derecha; presione al mismo tiempo el botón OUT y START con la mano izquierda; la máquina comenzará a descargar el producto.

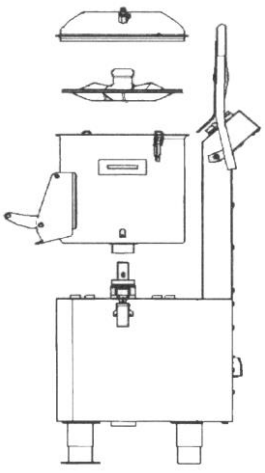
fuerza centrífuga;

3 una vez finalizada la descarga soltar los botones “OUT” y “START”, la máquina se detiene.

4 **Atención.:**Evite hacer funcionar la máquina sin carga.

Figura n°10-Descarga del producto

CAP.6-LIMPIEZA DE RUTINA



ATENCIÓN:Nunca introduzca las manos dentro de la máquina en movimiento. Las operaciones de limpieza y mantenimiento se realizan únicamente con la máquina apagada y el cable de alimentación desenchufado.

6.1-GENERALIDADES

Antes de limpiar la máquina se debe desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente la máquina.

- La máquina debe limpiarse al final de cada jornada de trabajo y todas las partes de la máquina (completamente desmontables) que entran en contacto directo o indirecto con el alimento procesado deben cuidarse cuidadosamente.
- Es necesario limpiar tanto el interior como el exterior de la máquina porque los residuos residuales pueden ser seriamente dañinos. *Figura n°11*

- No se pueden utilizar detergentes, detergentes industriales, cepillos de hierro, chorros de agua a alta presión ni ningún otro producto que pueda dañar la superficie de la máquina. No se puede utilizar agua para enjuagar la máquina directamente en caso de que se dañe el motor u otros componentes eléctricos.
- Si la máquina dispone de un soporte con tamiz, vacíe repetidamente la bandeja de escoria para evitar que gotee agua.

CAP.7-MANTENIMIENTO

7.1-GENERALIDADES

Antes de realizar cualquier actividad de mantenimiento es necesario:

Desconecte el enchufe de la toma eléctrica para aislar completamente la máquina del resto del sistema.

7.2-CINTURÓN

El cinturón no necesita ningún ajuste. Normalmente, después de 3-4 años, debe reemplazarse. En este caso, llame al "CENTRO DE ASISTENCIA".

7.3 PIES

Los pies podrían deteriorarse con el tiempo, reduciendo así la estabilidad de la máquina, por lo que deben ser reemplazados.

7.4-CABLE DE ALIMENTACIÓN

Revise periódicamente el desgaste del cable y llame al "CENTRO DE ASISTENCIA" para sustituirlo.

7.5-Pincel para mariscos (opcional)

El cepillo se dañará después de un uso prolongado. Recomendamos cambiar el cepillo para mariscos después de usarlo entre 6 y 12 meses (según los tiempos de uso).

CAP.8-DUMPING

8.1-NO SE PUEDE REPARAR

Cuando la máquina se vaya a desechar por cualquier motivo, asegúrese de que no se pueda utilizar más y luego corte la energía.

8.2 Vertido

Si la máquina no se puede reparar, se debe desechar. Póngase en contacto con la empresa de eliminación de desechos para que se lleve las piezas que se puedan reciclar.

8.3 Vertido de artículos eléctricos y electrónicos

De conformidad con la Directiva 2002/95/CE，2002/96/CE y 2002/108/CE, ciertas sustancias peligrosas no están permitidas para su uso en equipos electrónicos.



Este símbolo, un contenedor de basura tachado, en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe desecharse con el resto de los residuos domésticos. La recogida selectiva de residuos de este aparato está organizada y gestionada por el fabricante. Es responsabilidad del usuario ponerse en contacto con el fabricante y seguir las instrucciones de recogida de residuos.

sistema de tratamiento que ha adoptado el fabricante para la recogida selectiva de residuos.
La recogida selectiva y el reciclaje de sus equipos de desecho en el momento de su eliminación contribuirán a conservar los recursos naturales y garantizarán que se reciclen de una manera que proteja la salud humana y el medio ambiente.