MÁQUINA DOSIFICADORA DE CHURROS

CONTENIDO

A	**INFORMACIÓN GENERAL**	**Página**	**2**
A1	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Página	3
A2	INFORMACIÓN TÉCNICA	Página	3
A3	TRANSPORTE	Página	4
A4	DESEMBALAJE	Página	4
B	**INSTALACIÓN**	**Página**	**4**
do	**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**	**Página**	**5**
D	**OPERACIÓN**	**Página**	**6**
mi	**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**	**Página**	**7**
F	**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**	**Página**	**7**
GRAMO	**LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN**	**Página**	**8**
H	**ESQUEMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO**	**Página**	**10**

A INFORMACIÓN GENERAL

Antes de instalar el aparato, lea atentamente las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento. La instalación incorrecta y el cambio de piezas pueden dañar el producto o causar lesiones a las personas. Nuestra empresa no se responsabiliza por daños intencionales al aparato, negligencia, perjuicios por desobedecer las instrucciones y regulaciones o conexiones incorrectas. La intervención no autorizada en el aparato invalida la garantía.

1. Este manual de instrucciones debe conservarse en un lugar seguro para futuras consultas.

2. La instalación deberá realizarse de acuerdo con las ordenanzas y normas de seguridad de ese país por personal de servicio calificado.

3. Este aparato debe ser utilizado por una persona capacitada.

4. Apague el aparato inmediatamente en caso de mal funcionamiento o falla. El aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio autorizado. Solicite piezas de repuesto originales.

A1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

* La Maquina Profesional para Preparar Pastas y Formadoras de Albóndigas, que proporciona una alta eficiencia ha sido diseñada para ser utilizada en cocinas industriales.

Código de producto	Dimensiones (mm)	Peso (kg)	Embalaje Dimensiones (mm)
EMP.TK.001	695x360x970	49	700x390x1010

A2 INFORMACIÓN TÉCNICA

Producto Código	Capacidad (kilogramos)	Fuerza (Kw)	Operante Voltaje (V)	Cable (mm^2)	Fusible (A)
EMP.TK.001	5	0,25	220	3x1,5	16

A3 TRANSPORTE

* Este aparato no se puede mover con las manos de un área a otra. Se debe mover sobre una paleta con una carretilla elevadora.

A4 DESEMBALAJE

* Desempaque el paquete de acuerdo con los códigos de seguridad y ordenanzas del país actual y deshágase del paquete. Las piezas que entran en contacto con los alimentos están fabricadas en acero inoxidable. Todas las piezas de plástico están marcadas con el símbolo del material.

* Por favor verifique que todas las partes del aparato hayan llegado completas y si están dañadas o no durante el envío.

B INSTALACIÓN

* Coloque el producto sobre una superficie recta y firme. Tome las medidas necesarias para evitar que se vuelque.

*El técnico que prestará servicios de instalación y servicio del aparato deberá ser profesional en la materia y contar con licencias de instalación y servicio otorgadas por la empresa.

*La conexión a la red eléctrica deberá ser realizada por persona autorizada.

* Asegúrese de que el voltaje conectado al aparato sea igual al voltaje que figura en la etiqueta del aparato.

⚠ Este aparato debe conectarse a una toma de corriente con conexión a tierra de acuerdo con las normas y reglas de seguridad.

* La conexión a tierra del aparato debe estar conectada a la línea de tierra del panel más cercano a la instalación eléctrica.

* La conexión al fusible principal y al fusible de corriente de fuga debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente.

do INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



* No utilice el aparato en un lugar con poca iluminación.



* No toque los accesorios móviles mientras el aparato esté en funcionamiento.



* No instale el aparato en presencia de materiales inflamables o explosivos.



* No utilice el aparato cuando la máquina esté vacía.



* No cargue ni menos ni más de la capacidad del aparato.



* No intente utilizar el aparato sin el equipo de protección adecuado.



* Si por cualquier motivo se produce un incendio o una llamarada en el lugar donde se utiliza el aparato, cierre rápidamente todas las válvulas de gas y el interruptor del contactor eléctrico y utilice un extintor de incendios. Nunca utilice agua para extinguir el incendio.



*Todos los daños por no tener conexión a tierra no estarán en garantía.

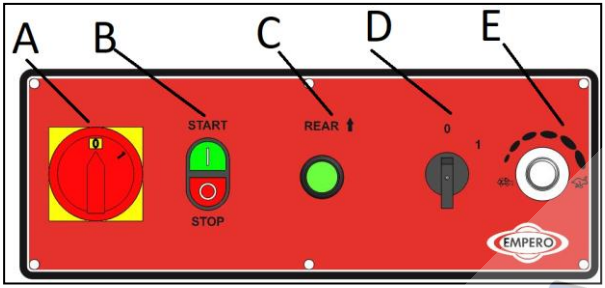


* No interfiera con el sistema de engranajes mientras el aparato esté en funcionamiento.

CLIMA HOSTELERÍA

D OPERACIÓN

*** Panel de control;**



A:En**/**De interruptor **B**:Botón de inicio-parada **do**:Tecla de subida automática
D:Potenciómetro
mi:Velocidad de corte de masa ajuste

*** Funcionamiento:**

- Antes de operar el dispositivo, limpie el tanque y séquelo.
- Antes de poner en funcionamiento el dispositivo, compruebe si los interruptores automáticos están activados o desactivados.
- Abra la tapa del tanque y coloque un poco de aceite dentro (aceite de girasol, etc.).
- Conecta uno de los aparatos (el que quieras utilizar (pasta o albóndigas).
- Llene el tanque con la masa para pasta o la mezcla para albóndigas. El material debe estar fluido.
- Coloque el tanque nuevamente y gírelo en la dirección de la flecha.
- Asegúrese de que el tanque esté en el lugar correcto.
- Para operar el dispositivo, gire el interruptor de encendido/apagado en la dirección correcta (posición 1).
- Presione el botón de inicio y el dispositivo funcionará.
- Durante el funcionamiento, espere 1-2 minutos hasta que el pistón toque la masa (comprimiendo).
- Gire el potenciómetro a la posición derecha (1).
- Ajuste la velocidad de corte de masa a la posición deseada.
- Para ajustar el tamaño de la pasta o las albóndigas durante el funcionamiento del dispositivo, aumente/disminuya el número de alambres o la velocidad de rotación del eje.
- La masa en la cámara terminará con el pistón hacia arriba. Espere a que se apague la tecla de subida automática.
- Cuando haya terminado de utilizar el dispositivo, desconéctelo.

CLIMA HOSTELERÍA

mi LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

➢ **¿Qué hacer después de cada uso?**

- Al limpiar el aparato, asegúrese de que el enchufe no esté en la toma de corriente o que el interruptor esté apagado.
- Limpie la superficie exterior del dispositivo y el recipiente con un paño húmedo y luego séquelo.
- No utilice ácidos ni materiales derivados para limpiar el dispositivo.
- Al limpiar el dispositivo, no lo lave con agua. De lo contrario, el agua podría entrar en el motor eléctrico y quemarlo.

➢ **Qué hacer periódicamente;**

- El mantenimiento sólo debe ser realizado por personal calificado.
- Realice el mantenimiento periódico del dispositivo cada 15 días.
- Este dispositivo requiere poco mantenimiento. (Lubrique el eje del pistón una vez por semana)

F SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

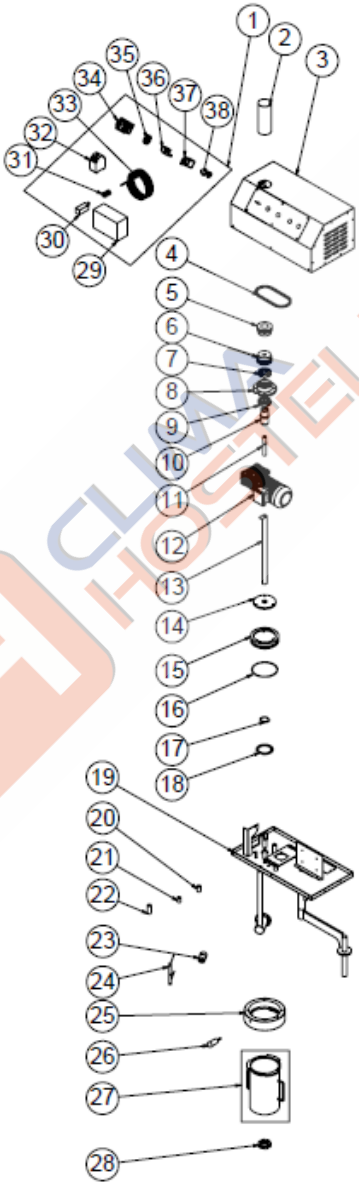
EL DISPOSITIVO NO ESTÁ FUNCIONANDO	1. Compruebe si el dispositivo está enchufado. 2. Verifique las conexiones eléctricas. 3. Compruebe el interruptor automático.

EL DISPOSITIVO ES FUNCIONAMIENTO RUIDOSO	1. Verifique si el dispositivo cargó según su capacidad o no 2. Si el motor hace ruido, deténgalo y llame al servicio autorizado.

EL DISPOSITIVO INTERRUMPIDO	1. El dispositivo puede detenerse debido a un bajo voltaje. En esta situación, verifique el voltaje. 2. El dispositivo puede detenerse debido a una sobrecarga. En esta situación, apague el dispositivo y espere hasta que el motor se detenga. frío.De lo contrario, el motor podría quemarse.

- Si el moldeado de la pasta y las albóndigas no es de la calidad adecuada,
- Si alguna de las funciones de seguridad no funciona,
  - ➢ No utilice el dispositivo

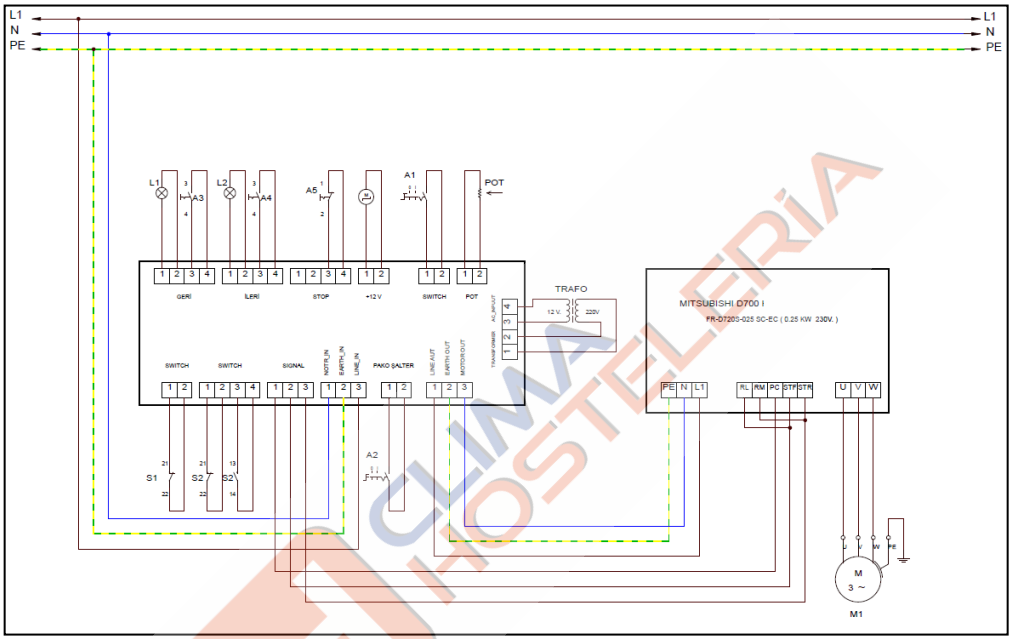
***Si los problemas mencionados anteriormente persisten, comuníquese con nuestros servicios autorizados.**


1
2
3
35
34
36
37
38
33
32
31
30
29
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - VISTA DESPIEZADA

CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.TK.001		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**CÓDIGO DEL PRODUCTO**
1	TABLERO CONJUNTO DIGITAL	M.ELK-PNO-TK-001
2	TUBO SUPERIOR	YBR-ERS.TK-KS-0010
3	SÁBANA CORPORAL	YSC-ERS.TK-LZ-0032
4	CORREA (9.5*500)	M.KYS-VKY-041
5	POLEA	YTL-ERS.TK-KS-0041
6	POLEA DEL MOTOR	YTL-ERS.TK-KS-0042
7	COJINETE (6008)	M.RLM-NRM-047
8	LUGAR DE COJINETE	YDK-ERS.TK-CN-0034
9	COJINETE (6205 2RS)	M.RLM-NRM-029
10	CONECTOR DE EJE	YTL-ERS.TK-KS-0033
11	EJE DEL MOTOR	YTL-ERS.TK-KS-0035
12	MOTOR (MOTOR)	M.ELK-MTR-RLM-028
13	EJE EMPUJADOR DE LA TOLVA	YTL-ERS.TK-KS-0043
14	POLIAMIDA REPELENTE	YSC-ERS.TK-LZ-0040
15	Empujador de masa	YTL-ERS.TK-KS-0031
16	ANILLO TÓRICO	M.CNT-ORG-030
17	ANILLO 471-40	B-SEG-SYH-014
18	HOJA DE CONEXIÓN DE TUBERÍAS	YSC-ERS.TK-LZ-0036
19	CHASIS	-
20	PIN DE CONEXIÓN	YTL-ERS.TK-KS-0034
21	ELEMENTO SENSOR	YTL-ERS.TK-KS-0039
22	PASADOR DE CONEXIÓN DEL COJINETE	YTL-ERS.TK-KS-0032
23	MOTOR (MOTOR)	M.ELK-MTR-RLM-029
24	CORTADOR DE MASA DE ALUMINIO	YTL-ERS.TK-KS-0038
25	CONEXIÓN DE TOLVA	YDK-ERS.TK-CN-0033
26	MANEJAR	M.AKS-KLP-BKL-016
27	RECEPTÁCULO	ARA-ERS.TK-0003
28	TUERCA	YDK-ERS.TK-CN-0002
29	INTERRUPTOR L5K13M1P311	M.ELK-SRC-001
30	ACCESORIO PARA CABLE PG-13,5	M.ELK-SWC-EMAS-001
31	ENCENDIDO	M.ELK-RKR-PLS-007
32	Cable 3*1,5	M.ELK-SLT-KON-001
33	BOTÓN DE INICIO-PARADA	M.ELK-PWR-PBK-003
34	BOTÓN DE INICIO Y PARADA	M.ELK-MUH-044
35	CAMBIAR	M.ELK-SLT-BTL-003
36	POTENCIÓMETRO	M.ELK-SLT-BTL-005
37	TABLERO CONJUNTO DIGITAL	M.ELK-SLT-PKO-008
38	TUBO SUPERIOR	M.ELK-MUH-043

H DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO



A1	Botón de tecla 0-1
A2	0-1 Pako Switch
A3	Botón Volver al inicio
A4	Botón de inicio hacia adelante
A5	Botón de parada
S1	Interruptor de parada trasera
S2	Interruptor de parada de avance
L1	Led de retorno gris
L2	LED de inicio trasero
METRO	Motor
M1	Motor 0,25 KW 1400 D/DK. 220/380 V.