

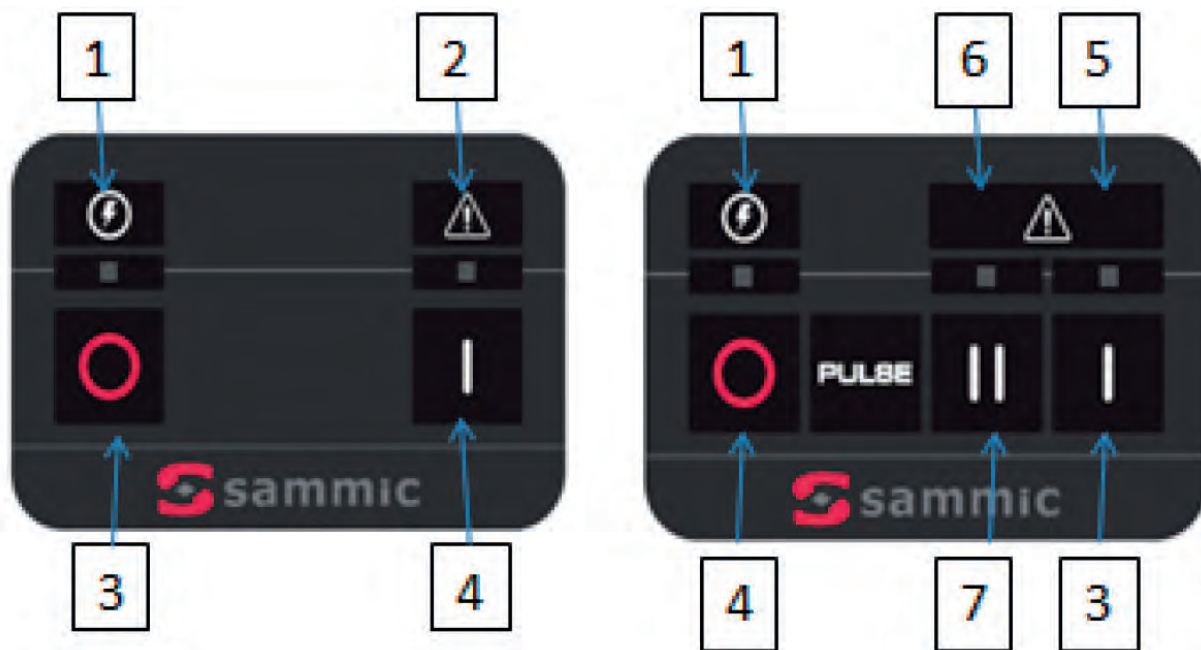
CA-31 / CA-41 / CA-62

Cortadoras de hortalizas

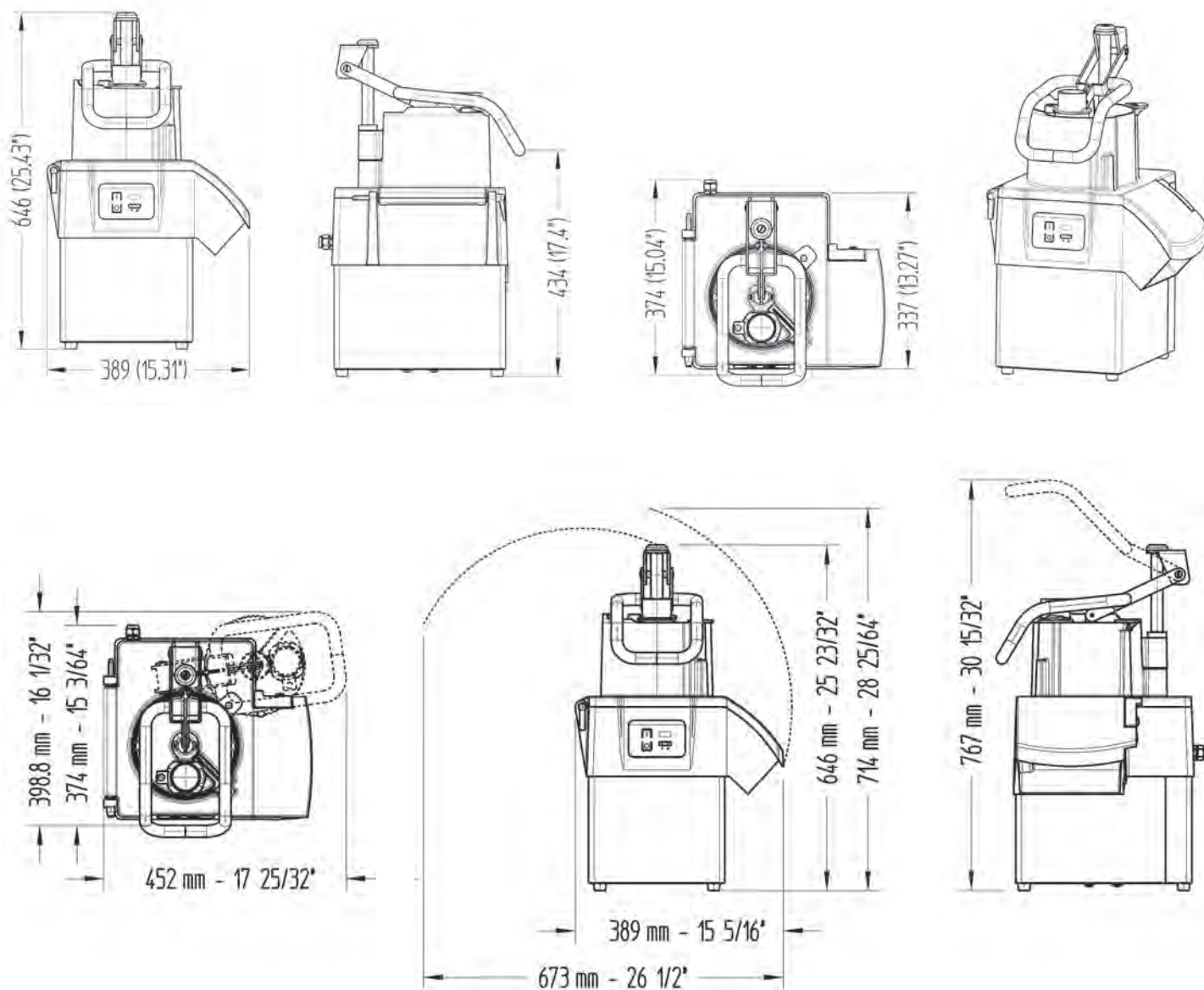
MANUAL DE INSTRUCCIONES **ES**

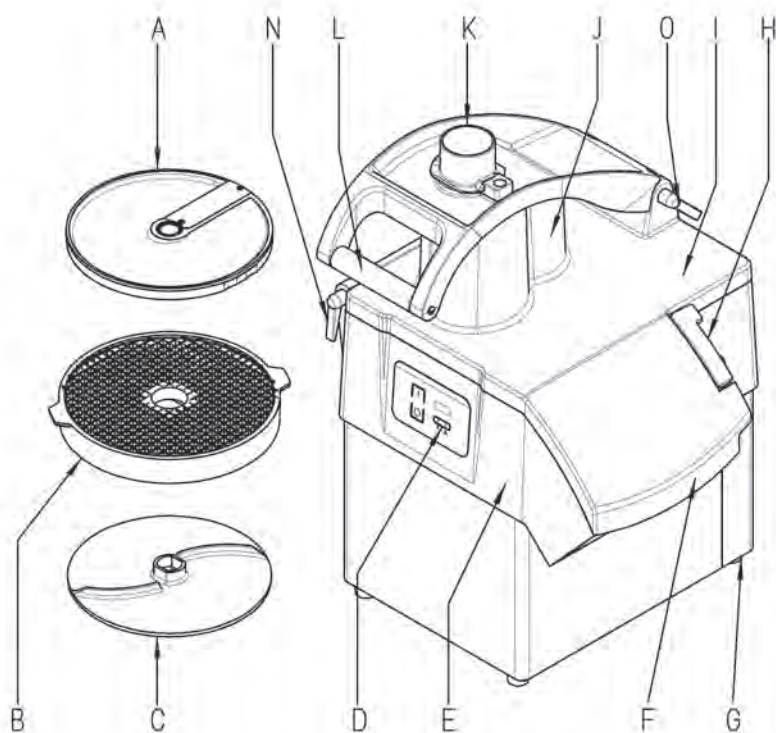


FIG. 1 / ZCHNG. 1 / RYS. 1



CA-31





DESCRIPCION TECNICA

- A - Disco.
- B - Rejilla.
- C - Expulsor.
- D - Teclado.
- E - Tapa inferior.
- F - Boca de evacuación.
- G - Base.
- H - Cierre de la tapa.
- I - Tapa articulada y desmontable.
- J - Tolva normal.
- K - Tolva cilíndrica y mazo redondo.
- L - Pisador.
- N - Pasador desmontable.
- O - Pasador desmontable.

TECHNICAL DESCRIPTION

- A - Disc.
- B - Grid.
- C - Ejecting disc.
- D - Keyboard.
- E - Lower cover.
- F - Outlet.
- G - Base.
- H - Cover lock.
- I - Removable hinged cover.
- J - Normal bin.
- K - Drum mouth and drum pusher.
- L - Push lever.
- N - Removable pin.
- O - Removable pin.

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

- A - Scheibe.
- B - Gitter.
- C - Auswerfer.
- D - Keyboard.
- E - Unterer Deckel.
- F - Auslauföffnung.
- G - Grundplatte.
- H - Deckelverschluss.
- I - Abnehmbarer, gelenkiger Deckel.
- J - Normaler Trichter.
- K - Zylindrischer Trichter und runder Stopfer.
- L - Drücker.
- N - Abnehmbare Riegel.
- O - Abnehmbare Riegel.

DESCRIPTION TECHNIQUE

- A - Disque.
- B - Grille.
- C - Ejecteur.
- D - Clavier.
- E - Couvercle inférieur.
- F - Goulotte d'évacuation.
- G - Socle.
- H - Verrouillage du couvercle.
- I - Couvercle articulé et démontable.
- J - Trémie normale.
- K - Trémie cylindrique et pilon.
- L - Levier-poussoir.
- N - Goupille amovible.
- O - Goupille amovible.

DESCRIZIONE TECNICA

- A - Disco.
- B - Grelha.
- C - Ejector.
- D - Teclado.
- E - Tampa inferior.
- F - Orifício de evacuação.
- G - Base.
- H - Fecho da tampa.
- I - Tampa articulada e desmontável.
- J - Tremonha normal.
- K - Tremonha cilíndrica e pilão.
- L - Compressor.
- N - Perno removibile.
- O - Perno removibile.

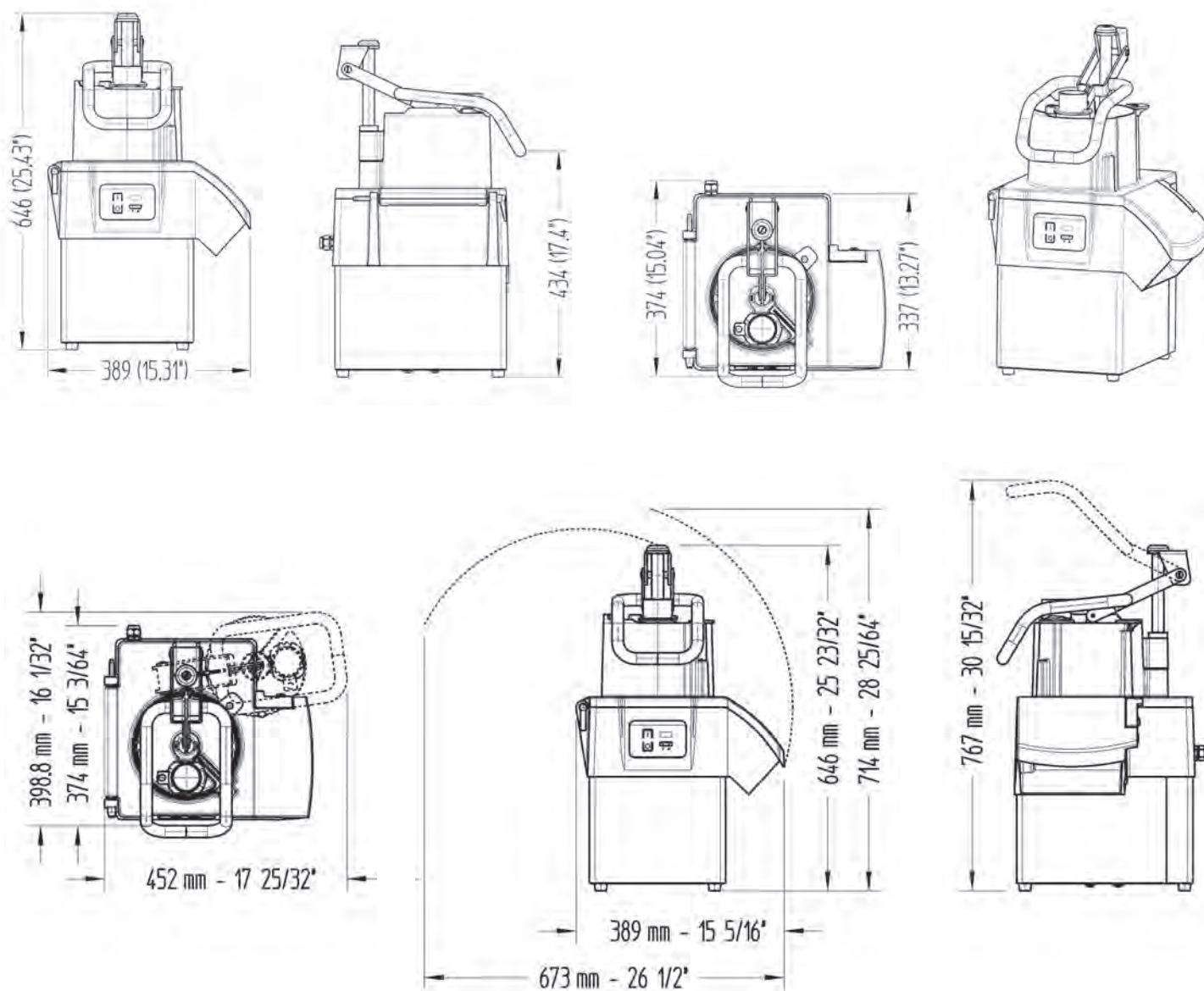
DESCRIZIONE TECNICA

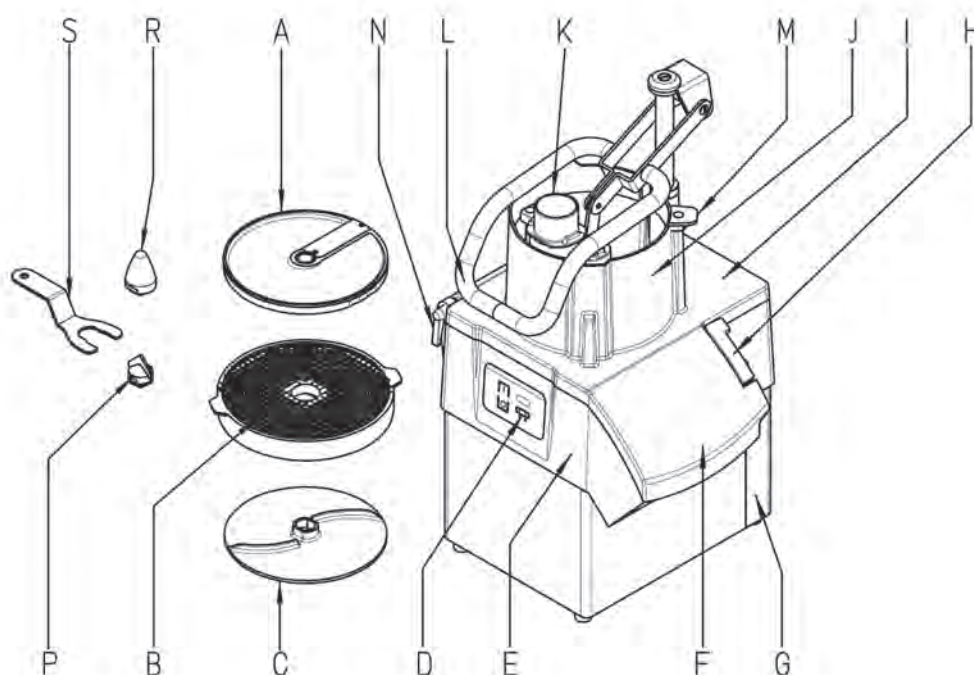
- A - Disco.
- B - Griglia.
- C - Espulsore.
- D - Tastiera.
- E - Coperchio inferiore.
- F - Bocca di evacuazione.
- G - Base.
- H - Chiusura del coperchio.
- I - Coperchio articolato e smontabile.
- J - Tramoggia normale.
- K - Tramoggia cilindrica e mazzuolo rotondo.
- L - Pigiatore.
- N - Passador removível.
- O - Passador removível.

OPIS TECHNICZNY

- A - Tarcza
- B - Kratka
- C - Tarcza ewakuacyjna
- D - Panel sterowania
- E - Pokrywa dolna
- F - Otwór wylotowy
- G - Podstawa
- H - Blokada pokryw
- I - Demontowalna pokrywa na zawiasach
- J - Standardowy podajnik
- K - Otwór wlotowy i dociskacz
- L - Dźwignia dociskowa
- N - Wyjmowany sworzeń
- O - Wyjmowany sworzeń

CA-41





DESCRIPCION TECNICA

- A - Disco.
- B - Rejilla.
- C - Expulsor.
- D - Teclado.
- E - Tapa inferior.
- F - Boca de evacuación.
- G - Base.
- H - Cierre de la tapa.
- I - Tapa articulada y desmontable.
- J - Tolva normal.
- K - Tolva cilíndrica y mazo redondo.
- L - Pisador.
- M - Soporte pisador
- N - Pasador desmontable.
- P - Broca.
- R - Eje revolvedor.
- S - Llave broca/revolvedor.

TECHNICAL DESCRIPTION

- A - Disc.
- B - Grid.
- C - Ejecting disc.
- D - Keyboard.
- E - Lower cover.
- F - Outlet.
- G - Base.
- H - Cover lock.
- I - Removable hinged cover.
- J - Normal bin.
- K - Drum mouth and drum pusher.
- L - Push lever.
- M - Push lever support.
- N - Removable pin.
- P - Drill set.
- R - Stirrer Shaft.
- S - Wrench.

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

- A - Scheibe.
- B - Gitter.
- C - Auswerfer.
- D - Keyboard.
- E - Unterer Deckel.
- F - Auslauföffnung.
- G - Grundplatte.
- H - Deckelverschluss.
- I - Abnehmbarer, gelenkiger Deckel.
- J - Normaler Trichter.
- K - Zylindrischer Trichter und runder Stopfer.
- L - Drücker.
- M - Drückerablage.
- N - Abnehmbare Riegel.
- P - Spindel.
- R - Drehwerk.
- S - Schlüssel.

DESCRIPTION TECHNIQUE

- A - Disque.
- B - Grille.
- C - Ejecteur.
- D - Clavier.
- E - Couvercle inférieur.
- F - Goulotte d'évacuation.
- G - Socle.
- H - Verrouillage du couvercle.
- I - Couvercle articulé et démontable.
- J - Trémie normale.
- K - Trémie cylindrique et pilon.
- L - Levier-poussoir.
- M - Support levier-poussoir.
- N - Goupille amovible.
- P - Broche.
- R - Retourneur.
- S - Clé.

DESCRIÇÃO TÉCNICA

- A - Disco.
- B - Grelha.
- C - Ejector.
- D - Teclado.
- E - Tampa inferior.
- F - Orifício de evacuação.
- G - Base.
- H - Fecho da tampa.
- I - Tampa articulada e desmontável.
- J - Tremonha normal.
- K - Tremonha cilíndrica e pilão.
- L - Compressor.
- M - Suporte compressor.
- N - Perno removível.
- P - Punta.
- R - Misclatore.
- S - Chave.

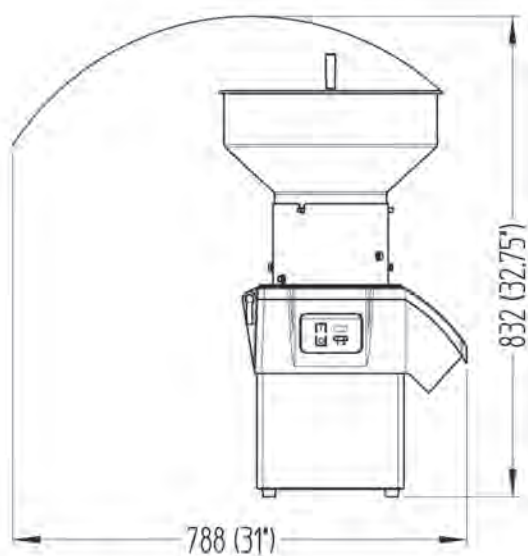
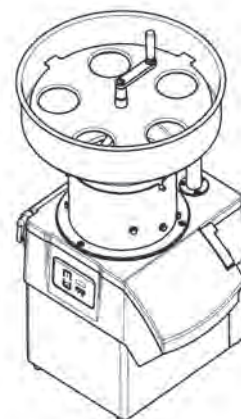
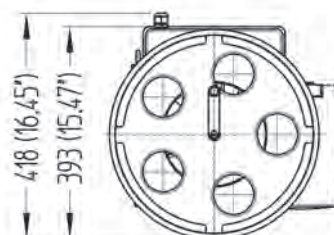
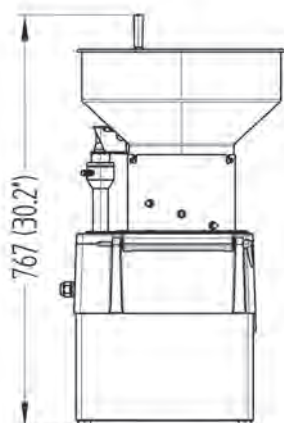
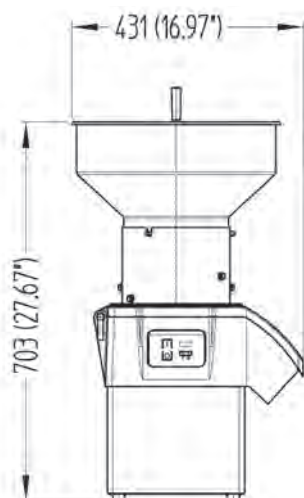
DESCRIZIONE TECNICA

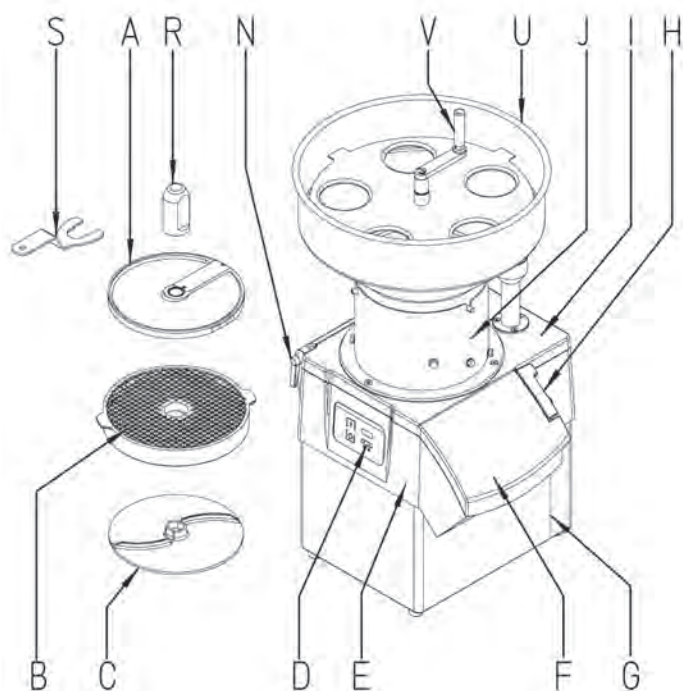
- A - Disco.
- B - Griglia.
- C - Espulsore.
- D - Tastiera.
- E - Coperchio inferiore.
- F - Bocca di evacuazione.
- G - Base.
- H - Chiusura del coperchio.
- I - Coperchio articolato e smontabile.
- J - Tramoggia normale.
- K - Tramoggia cilindrica e mazzuolo rotondo.
- L - Pigiatore.
- M - Supporto pigiatore.
- N - Passador removível.
- P - Broca.
- R - Revolvedor.
- S - Chave.

OPIS TECHNICZNY

- A - Tarcza
- B - Kratka
- C - Tarcza ewakuacyjna
- D - Panel sterowania
- E - Pokrywa dolna
- F - Otwór wylotowy
- G - Podstawa
- H - Blokada pokrywy
- I - Demontowalna pokrywa na zawiasach
- J - Standardowy podajnik
- K - Otwór wlotowy i dociskacz
- L - Dźwignia dociskowa
- M - Wspornik dźwigni dociskowej
- N - Wyjmowany sworzeń
- P - Zespół wiertła
- R - Wał mieszadła
- S - Klucz

CA-62





DESCRIPCION TECNICA

- A - Disco.
- B - Rejilla.
- C - Expulsor.
- D - Teclado.
- E - Tapa inferior.
- F - Boca de evacuación.
- G - Base.
- H - Cierre de la tapa.
- I - Tapa articulada y desmontable.
- J - Tolva normal.
- N - Pasador desmontable.
- R - Eje revolver.
- S - Llave broca/revolver.
- U - Tolva desmontable.
- V - Revolver.

TECHNICAL DESCRIPTION

- A - Disc.
- B - Grid.
- C - Ejecting disc.
- D - Keyboard.
- E - Lower cover.
- F - Outlet.
- G - Base.
- H - Cover lock.
- I - Removable hinged cover.
- J - Normal bin.
- N - Removable pin.
- R - Stirrer Shaft.
- S - Wrench.
- U - Removable bin.
- V - Stirrer Shaft.

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

- A - Scheibe.
- B - Gitter.
- C - Auswerfer.
- D - Keyboard.
- E - Unterer Deckel.
- F - Auslauföffnung.
- G - Grundplatte.
- H - Deckelverschluss.
- I - Abnehmbarer, gelenkiger Deckel.
- J - Normaler Trichter.
- N - Abnehmbare Riegel.
- R - Drehwerk.
- S - Schlüssel.
- U - Abnehmbare Trichter.
- V - Drehwerk.

DESCRIPTION TECHNIQUE

- A - Disque.
- B - Grille.
- C - Ejecteur.
- D - Clavier.
- E - Couvercle inférieur.
- F - Goulotte d'évacuation.
- G - Socle.
- H - Verrouillage du couvercle.
- I - Couvercle articulé et démontable.
- J - Trémie normale.
- N - Goupille amovible.
- R - Retourneur.
- S - Clé.
- U - Trémie amovible.
- V - Retourneur.

DESCRIÇÃO TÉCNICA

- A - Disco.
- B - Grelha.
- C - Ejector.
- D - Teclado.
- E - Tapa inferior.
- F - Orifício de evacuação.
- G - Base.
- H - Fecho da tampa.
- I - Tapa articulada e desmontável.
- J - Tremonha normal.
- N - Perno removível.
- R - Misclatore.
- S - Chave.
- U - Tremonha removível.
- V - Misclatore.

DESCRIZIONE TECNICA

- A - Disco.
- B - Griglia.
- C - Espulsore.
- D - Tastiera.
- E - Coperchio inferiore.
- F - Bocca di evacuazione.
- G - Base.
- H - Chiusura del coperchio.
- I - Coperchio articolato e smontabile.
- J - Tramoggia normale.
- N - Passador removível.
- R - Revolver.
- S - Chave.
- U - Tramoggia removível.
- V - Revolver.

OPIS TECHNICZNY

- A - Tarcza
- B - Kratka
- C - Tarcza ewakuacyjna
- D - Panel sterowania
- E - Pokrywa dolna
- F - Otwór wylotowy
- G - Podstawa
- H - Blokada pokrywy
- I - Demontowalna pokrywa na zawiasach
- J - Standardowy podajnik
- N - Wyjmowany sworzeń
- R - Wał mieszadła
- S - Klucz
- U - Demontowalny podajnik.
- V - Wał mieszadła

Cada máquina lleva las siguientes indicaciones:

- Nombre y dirección del fabricante: SAMMIC S.L - Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (SPAIN)
- El número de serie se indica en la hoja de garantía y en la declaración de conformidad.

MODELOS

Este manual describe la instalación, funcionamiento y mantenimiento de las Cortadoras de Hortalizas CA-31, CA-41 y CA-62. La referencia del modelo y sus características se indican en la placa de identificación colocada en la máquina. Esta cortadora está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas Europeas:

- Directiva de máquinas 2006/42/CE.
- Directiva de baja tensión 2006/95/CE.
- Directiva de compatibilidad electromagnética 2004/108/CE.
- Directivas de materiales de aluminio y plásticos alimentarios 89/109/CEE y 90/128/CEE.
- Norma de aleaciones de aluminio moldeadas en contacto con alimentos EN 601-2004.
- Norma de higiene y materiales alimentarios: ANSI-NSF 8 y ANSI-NSF 51.
- Norma Cortadoras de Hortalizas: UNE-EN 1678.
- Índice de protección según la norma UNE-EN 60529: Mandos IP-55 y el resto de máquina IP-23.
- Los modelos de 120V/60Hz/1~ cumplen con las normas UL-763 y CSA C22.2.

OBSERVACIONES IMPORTANTES

- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Esta máquina es de uso vigilado no dejar nunca la máquina en marcha sin que nadie esté al cargo de ella.
- Antes de utilizar por primera vez la máquina, limpiar la zona de contacto con alimentos, los discos (A), las rejillas (B) y el expulsor (C) con agua jabonosa (templada), aclarar y dejarla secar.
- Los discos (A) y rejillas (B) están provistos de cuchillas muy afiladas, por tanto hay que manipularlas cuidadosamente.
- Antes de cualquier intervención para la limpieza, revisión o reparación de las cortadoras es obligatorio desconectar la máquina de la red.
- No introducir NUNCA la mano ni cualquier utensilio por las bocas de salida o tolvas (J y K) de entrada de la cortadora, a fin de evitar accidentes o el deterioro de las cuchillas.

INSTALACION

Para obtener las mejores prestaciones y una buena conservación de la máquina, siga las instrucciones contenidas en este manual.

EMPLAZAMIENTO

Se recomienda colocar la cortadora sobre una superficie estable -que no actúe como caja de resonancia- a una altura comprendida entre 700-900 mm para la CA-31, 600-800 mm para la CA-41 y 500-700 para la CA-62. Colocar el recipiente de recuperación por debajo de la boca de salida de los alimentos. La máquina no está sujeta y es fácilmente desplazable.

CONEXION ELECTRICA

Comprobar que las características eléctricas de la máquina coincidan con el de la red.

Cortadoras monofásicas: 230V / 50 Hz / 1; 220V / 60 Hz / 1; 120V / 60 Hz / 1.

Preparar una toma de corriente mural, que sea siempre accesible, con interruptor general de seccionamiento, y con protección diferencial y magneto-térmica de 2P de 16 A con su clavija correspondiente.

Cortadoras trifásicas: 230-400V / 50 Hz / 3N (conectado a 400V); 220-380V / 60 Hz / 3N (conectado a 220V).

Preparar una toma de corriente mural, que sea siempre accesible, con interruptor general de seccionamiento, y con protección diferencial y magneto-térmica de 4P de 10 A con su clavija correspondiente.

Para cambiar de voltaje seguir las indicaciones del esquema eléctrico.

Sentido de giro: Cuando el sentido de giro de la cortadora no es el correcto, el disco (A) no corta. El disco (A) debe girar en sentido antihorario. Si el giro del disco (A) es horario, para invertirlo intercambiar dos fases en el cable de alimentación.

Características del cable.

Las Cortadoras CA-31, CA-41 y CA-62 se suministran con un cable eléctrico de 1,5 m de largo, con recubrimiento termo plástico.

ATENCION: ES OBLIGATORIA LA CONEXION A TIERRA. PELIGRO DE ELECTROCUCION. El hilo de toma-tierra de la máquina es el de color amarillo-verde.

FUNCIONES DEL CONTROL ELECTRONICO Y SU FUNCIONAMIENTO



Piloto "Máquina en tensión" (1).

Al conectar la cortadora a la red, este piloto se enciende indicando que la cortadora está alimentada.



Pulsador de "Marcha" (3) o velocidad lenta en modelo 2 velocidades.

CA-31 y CA-41:

- Con la tapa articulada (I) cerrada y pisador (L) abajo, si pulsamos esta tecla el motor arranca. En los modelos de 2 velocidades arranca en la velocidad lenta.
- Con el motor parado, tapa articulada (I) cerrada y pisador (L) arriba, si pulsamos esta tecla, el piloto "seguridad" (1) parpadea. Al bajar el pisador (L) el motor arranca.
- Con el motor en marcha si subimos el pisador (L) el motor se para. Al bajar el pisador (L) el motor vuelve a arrancar automáticamente. Si en 30 sg no se ha bajado el pisador (L) es necesario volver a pulsar el pulsador de "Marcha" (3) para poder arrancar la máquina.
- Con el motor en marcha si se abre la tapa articulada (I) el motor se para. Al cerrar la tapa articulada (I) es necesario volver a pulsar el pulsador de "Marcha" (3) para poder arrancar la máquina.
- Si se deja la máquina en marcha con el pisador (L) abajo a los 30 minutos la máquina se para automáticamente.

CA-62 y cabezal de tubos:

- Con el motor parado, la tolva montada y la tapa articulada (I) cerrada, si pulsamos esta tecla, el motor arranca.
- Con el motor en marcha si se abre la tapa articulada (I) el motor se para. Al cerrar la tapa articulada (I) es necesario volver a pulsar el pulsador de "Marcha" (3) para poder arrancar la máquina.



Pulsador de "Velocidad 2" (7). Velocidad rápida. Solo modelos 2 velocidades.



El funcionamiento de esta tecla es idéntica a la tecla de "Marcha" (3). Lo único que la máquina arranca a velocidad rápida.



Pulsador de "Parada" (4).

La pulsación de esta tecla para el motor.



Piloto "Seguridad" (2).

Este piloto nos da información sobre el estado de la cortadora.

- Con motor parado, tapa articulada (I) cerrada y pisador (L) abajo esta apagado.
- Con motor en marcha, tapa articulada (I) cerrada y pisador (L) abajo esta encendido.
- En la CA-31 y CA-41 con tapa articulada (I) cerrada y pisador (L) arriba parpadea lentamente.
- Con tapa articulada (I) abierta parpadea con rapidez.



Piloto "Velocidad 1" (5). Solo modelos 2 velocidades.

Este piloto nos da información sobre el estado de la cortadora cuando arranca a la velocidad lenta.

- Con motor parado, tapa articulada (I) cerrada y pisador (L) abajo esta apagado.
- Con motor en marcha, tapa articulada (I) cerrada y pisador (L) abajo esta encendido.
- En la CA-31 y CA-41 con tapa articulada (I) cerrada y pisador (L) arriba parpadea lentamente.
- Con tapa articulada (I) abierta parpadea con rapidez junto con el piloto de "velocidad 2" (6).



Piloto "Velocidad 2" (6). Solo modelos 2 velocidades.

Este piloto nos da información sobre el estado de la cortadora cuando arranca a la velocidad rápida.

- Con motor parado, tapa articulada (I) cerrada y pisador (L) abajo esta apagado.
- Con motor en marcha, tapa articulada (I) cerrada y pisador (L) abajo esta encendido.
- En la CA-31 y CA-41 con tapa articulada (I) cerrada y pisador (L) arriba parpadea lentamente.
- Con tapa articulada (I) abierta parpadea con rapidez junto con el piloto de "velocidad 2" (6).

NOTA: En la CA-62 no existe pisador y su lugar en la maniobra lo ocupa la tolva (U).

NOTA: Algunos modelos disponen de una Seta de Emergencia que se debe desenchavar antes de poner en marcha la cortadora.

PUESTA EN MARCHA CA-31 Y CA-41

- En la CA-31 y CA-41 es necesario colocar la tapa articulada (I) según se indica en los dibujos, fijándolos con el pasador (N).
- En la CA-31 es necesario colocar el pisador (L) según se indica en los dibujos fijándolos con el pasador (O).
- En la CA-31 y CA-41 si se quiere utilizar el cabezal de tubos es necesario colocarla según se indica en los dibujos, fijándolos con el pasador (N).

ATENCION: Antes de utilizar por primera vez la máquina, limpiar la

zona de contacto con alimentos, los discos (A), las rejillas (B) y el expulsor (C) con agua jabonosa (templada), aclarar y dejarla secar.

Los discos (A) y rejillas (B) están provistos de cuchillas muy afiladas, por tanto hay que manipularlas cuidadosamente.

Colocación de discos (A) y rejillas (B).

- Desbloquear el cierre (H), y abrir la Tapa articulada (I).
- Colocar el expulsor (C) en su alojamiento del eje de arrastre.
- La rejilla (B) se inserta en la cavidad de la tapa inferior (E) cuando el proceso lo requiera.
- Colocar un disco (A) en el eje de arrastre. Para ello introducir el disco (A) en el eje y girarlo en sentido horario hasta que queda encajado en el eje de arrastre.
- En la CA-41 roscar en el eje de arrastre la broca (P) o el revolvedor (R) según el producto a cortar.
- Bajar la tapa articulada (I) y bloquear el cierre (H).

Funcionamiento con la tolva normal (J) y pisador (L) en la CA-31.

- Es necesario que el mazo (K) este alojado y bloqueado en su orificio. Esto se hace girándolo en el sentido antihorario.
- Poner en marcha la cortadora.
- Levantar el pisador (L). El motor se para.
- Introducir los productos en la tolva normal (J).
- Al empezar a bajar el pisador (L) el motor arranca y empieza el proceso de corte. Empujar el producto bajando suavemente el pisador (L). Repetir la operación una y otra vez.
- Pulsar "Parada" (4) al terminar la producción.

ATENCION: Hacer una fuerza de apriete excesiva sobre el pisador (L) puede deteriorar el producto y forzar el motor en exceso.

Funcionamiento con la tolva normal (J) de entrada y pisador (L) en la CA-41.

- Es necesario que el mazo (K) este alojado y bloqueado en su orificio. Esto se hace girándolo en el sentido antihorario.
- Poner en marcha la cortadora.
- Levantar el pisador (L) y girarlo en sentido antihorario para liberar la zona de introducción de alimentos de la tolva normal (J). El pisador (L) se puede dejar apoyado sobre el soporte pisador (M). El motor se para.
- Introducir los productos en la tolva normal (J).
- Al girar el pisador (L) en sentido horario el motor arranca y empieza el proceso de corte. Empujar el producto bajando suavemente el pisador (L). Repetir la operación una y otra vez.
- Pulsar "Parada" (4) al terminar la producción.

ATENCION: Hacer una fuerza de apriete excesiva sobre el pisador (L) puede deteriorar el producto y forzar el motor en exceso.

Funcionamiento con tolva cilíndrica (K) (CA-31 y CA-41)

- Esta tolva de Ø55mm se utiliza para el corte de productos cilíndricos y alargados, como las zanahorias, endivias, pepinos, etc.
- Poner en marcha la cortadora.
 - Desbloquear el mazo (K) girándolo en el sentido horario.
 - Introducir los productos por el orificio y empujarlos suavemente con el mazo (K). Repetir la operación una y otra vez.
 - Pulsar "Parada" (4) al terminar la producción.

IMPORTANTE: Cuando no se utiliza la tolva cilíndrica, dejar el mazo (K) dentro de la tolva.

PUESTA EN MARCHA CA-62

ATENCION: Antes de utilizar por primera vez la máquina, limpiar la zona de contacto con alimentos, los discos (A), las rejillas (B) y el expulsor (C) con agua jabonosa (templada), aclarar y dejarla secar.

Los discos (A) y rejillas (B) están provistos de cuchillas muy afiladas, por tanto hay que manipularlas cuidadosamente.

Colocación de discos (A) y rejillas (B).

- Colocar el expulsor (C) en su alojamiento del eje de arrastre.
- La rejilla (B) se inserta en la cavidad de la tapa inferior (E) cuando el proceso lo requiera.
- Colocar un disco (A) en el eje de arrastre. Para ello introducir el disco (A) en el eje y girarlo en sentido horario hasta que queda encajado en el eje de arrastre.
- Roscar en el eje el revolvedor (R).
- Colocar la tapa articulada (I) como se indica en los dibujos. Fijarla con el pasador (N) y bloquear la con el cierre (H).
- Colocar la tolva (U) como se indica en los dibujos. En los tres alojamientos del cuello de la tapa articulada (I) tienen que introducirse los tres enganches de la tolva (U). Además introducir el eje guía de la tolva (U) en su alojamiento, situado en la tapa articulada (I) y bloquearla girando el pasador de seguridad.

Funcionamiento de la CA-62.

NOTA: Los agujeros de la tolva son de Ø75 mm, por tanto introducir producto (patata) calibrado inferior a esa medida.

- Es necesario que la tolva este montada y bloqueada.
- Poner en marcha la cortadora.
- Ir introduciendo los productos por los agujeros superiores de la tolva (J). A los 30 minutos la CA-62 automáticamente se para. Si se quiere seguir trabajando volver a pulsar marcha.
- Si se producen atascos girar la manivela situada en la parte superior de la tolva (U).
- Pulsar "Parada" (4) al terminar la producción.

Funcionamiento de la CA-31, CA-41 y CA-62 con cabezal de tubos.

- Es necesario que el cabezal de tubos este montado y bloqueado. Repetir todos los pasos anteriores pero en la CA-41 y CA-62 no hay que montar ni la broca (P) ni el revolvedor (R).
- Poner en marcha la cortadora.
- Ir introduciendo los productos por los agujeros superiores del cabezal de tubos. A los 30 minutos la cortadora automáticamente se para. Si se quiere seguir trabajando volver a pulsar marcha.
- Pulsar "Parada" (4) al terminar la producción.

LIMPIEZA CA-31, CA-41 Y CABEZAL DE TUBOS

ATENCION: Desconectar la cortadora de la red antes de cualquier manipulación en su interior.

Los discos (A) y rejillas (B) están provistos de cuchillas muy afiladas, por tanto hay que manipularlas cuidadosamente.

Todos los elementos de la cortadora que están en contacto con los alimentos se deben limpiar inmediatamente después de su utilización, con agua caliente y un detergente admitido en alimentación. Después aclarar con abundante agua caliente y desinfectar con un paño suave impregnado en alcohol etílico (90 %).

Para ello:

- Desbloquear el cierre (H), y abrir la tapa articulada (I).
- En la CA-41, sujetando el disco (A) con la mano sin tocar las cuchillas, utilizar la llave (S) suministrada junto con la máquina para desmontar la broca (P) o el revolvedor (R), desenroscándolo en sentido antihorario.
- Retirar el disco (A) girándolo en sentido horario y tirando de él hacia arriba cuidadosamente. Retirar la rejilla (B) y el expulsor (C).
- En la CA-31 es posible desmontar el pisador (L) y la lapa articulada (I) para facilitar su limpieza. Para ello desmontar los pasadores (N y O).

LIMPIEZA CA-62

ATENCION: Desconectar la cortadora de la red antes de cualquier manipulación en su interior.

Los discos (A) y rejillas (B) están provistos de cuchillas muy afiladas, por

tanto hay que manipularlas cuidadosamente.

Todos los elementos de la cortadora que están en contacto con los alimentos se deben limpiar inmediatamente después de su utilización, con agua caliente y un detergente admitido en alimentación. Después aclarar con abundante agua caliente y desinfectar con un paño suave impregnado en alcohol etílico (90 %).

Para ello:

- Quitar la tolva (U). Girar el pasador de seguridad y tirar de la tolva (U) hacia arriba.
- Desbloquear el cierre (H), tirar del pasador (N) para quitar la tapa articulada (I).
- Sujetando el disco (A) con la mano sin tocar las cuchillas, utilizar la llave (S) suministrada junto con la máquina para desmontar el revolvedor (R), desenroscándolo en sentido antihorario.
- Retirar el disco (A) girándolo en sentido horario y tirando de él hacia arriba cuidadosamente.
- Retirar la rejilla (B) y el expulsor (C).

LIMPIEZA GENERAL

- El exterior de la máquina NO SE DEBE limpiar con un chorro directo de agua. Emplear para su limpieza un paño húmedo y cualquier detergente habitual. NO SE DEBEN utilizar detergentes abrasivos (aguafuerte, lejía concentrada etc..) ni estropajos o rasquetas que contengan acero común, pueden causar la oxidación de la máquina.
- No introducir en un lavavajillas las piezas desmontables como discos (A), rejillas (B), tapa articulada (I) y pisador (L).

ATENCION: Para poder retirar los productos encajados en las rejillas (B) basta golpearlas con una patata alargada o una zanahoria entera en el sentido de corte. De esta forma no se daña la rejilla (B). Tener precaución con el filo de la rejilla (B). Nunca utilizar objetos duros para golpear la rejilla (B).



Funcionamiento de discos (A) y rejillas (B).

Discos (A):

- Discos (A) FC-1 y FC-2 para cortar patatas "chips" o rodajas finas de 1 y 2 mm.
- Discos (A) de FC-3 a FC-25 para obtener rodajas de 3 a 25 mm de patatas, zanahorias, remolachas, coles, pepinos, calabacines, cebollas, rábanos, etc.
- Discos (A) con cuchilla curva, para productos blandos, FCC-2, FCC-3 y FCC-5 para cortar en rodajas tomate, naranja, limón, plátano, manzana, etc.
- Discos (A) ralladores tipo FR, desde 2 á 7 mm, para deshilar verduras y rallar queso, pan, nueces, almendras, etc.
- Para cortar patatas del tipo "paja" y "cerilla", tiras de zanahorias, apio, remolacha, etc., discos (A) FCE-2, FCE-4 y FCE-8.
- Discos (A) FR-1 y FR-8 para rallar el pan, queso, chocolate, etc.

Discos (A) y rejillas (B). Combinaciones posibles:

- Los discos (A) FC-6, FC-8, FC-10 combinadas con las rejillas (B), FFC-8 y FFC-10 se obtienen patatas del tipo "fritas".
- Los discos (A) FC-3, FC-6, FC-8, FC-10 y FC-14 combinados con las rejillas (B) FMC-8 y FMC-10 se obtienen dados y/o cubos de 3 a 14 mm de patatas para tortillas, de hortalizas y frutas para macedonia, ensalada rusa, etc.
- Los discos (A) FC-20 y FC-25 combinados con las rejillas FMC-20 y FMC-25 se obtienen dados y/o cubos de 20x20 y 25x25.

Broca (P) y Revolvedor (R). Solo en la CA-41.

- Broca (P): Es utilizada exclusivamente para trabajos en col o similares. Gracias a ella es posible cortar piezas enteras.
- Eje revolvedor (R): Hay que utilizarlo con todos los productos menos la col y similares.

Expulsor alto y normal (C). Solo en la CA-41.

- Expulsor alto: Para corte de productos voluminosos como la col, la coliflor, el apio y para el rallado de productos como queso, zanahorias...
- Expulsor normal: Resto de cortes

MANTENIMIENTO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Antes de cualquier intervención para la limpieza, revisión o reparación de las cortadoras es obligatorio desconectar la máquina de la red.
- No introducir NUNCA la mano ni cualquier utensilio por las bocas de salida o tolvas (J y K) de entrada de la cortadora, a fin de evitar accidentes o el deterioro de las cuchillas.
- Verificar periódicamente el funcionamiento de las seguridades de la cortadora. En caso de detectar alguna anomalía llamar al servicio técnico reconocido por SAMMIC.
- Verificar periódicamente el estado del reten del eje de arrastre para preservar la estanqueidad de esta zona. Cada vez que se suelte el eje de arrastre para mantenimiento se recomienda colocar un reten nuevo.
- Limpiar la cortadora después de cada uso tal y como se ha descrito con anterioridad.
- Si el cable de alimentación se deteriora y es preciso instalar uno nuevo, dicho recambio sólo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por SAMMIC.
- Nivel de ruido de la máquina, en marcha, colocada a 1,6 m de altura y 1 m de distancia, inferior a 70 dB(A). Ruido de fondo: 32 dB(A).

AFILADO DE CUCHILLAS

ATENCION: Los discos (A) y rejillas (B) están provistos de cuchillas muy afiladas, por tanto hay que manipularlas cuidadosamente.

Las cuchillas de los discos (A) se desmontan fácilmente para poder afilarse. Para su afilado emplear siempre piedras blandas conservando el ángulo de corte de la cuchilla.

INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO

Estando la tapa articulada (I) cerrada y el pisador (L) abajo pulsando marcha la cortadora no arranca:

- La cortadora esta conectada y el piloto "Máquina en tensión" (1) esta apagado. No llega alimentación a la placa o la placa esta estropeada.
- En la CA-31 y CA-41 si el piloto "Seguridad" (2) parpadea lentamente con el pisador (L) abajo hay algún problema en el micro de seguridad del pisador (L). En la CA-62 y Cabezal de tubos también puede darse

este aviso. En las máquinas de 2 velocidades el parpadeo se da en los pilotos "Velocidad 1" (5) o "Velocidad 2" (6).

- Si el piloto "Seguridad" (2) parpadea con rapidez con la tapa articulada (I) cerrada hay algún problema en el micro de seguridad de la tapa articulada (I). En las máquinas de 2 velocidades el parpadeo se da en los pilotos "Velocidad 1" (5) o "Velocidad 2" (6).
- Si el piloto "Máquina en tensión" (1) y "Seguridades" (2) parpadean alternándose, la protección térmica del motor ha actuado. Esperar hasta que se rearme y verificar que ha podido pasar (carga de trabajo excesiva, piezas agarrotadas, en modelos monofásicos problemas del relé arranque o condensadores...). En los modelos de 2 velocidades el parpadeo se da entre el piloto "Máquina en tensión" (1) y "velocidad 1" (5) si la velocidad seleccionada era la lenta. O el piloto "Máquina en tensión" (1) y "velocidad 2" (6) si la velocidad seleccionada era la rápida.

NOTA: En los modelos con Seta de Emergencia cuando se pulsa la seta se da el mismo parpadeo de pilotos. Verificar el estado de la Seta de Emergencia

- Para verificar que el teclado funciona correctamente, si mantenemos pulsada durante 2 sg una de las teclas el piloto "Máquina en tensión" (1) parpadea. Si esto no se da puede haber algún problema en el teclado.

La cortadora estaba en marcha y se ha parado sin pulsar ninguna tecla. Si estando la máquina en marcha sin actuar sobre el pisador (L) la máquina se para automáticamente a los 30 minutos.

Nota: En la CA-62 no hay pisador por tanto a los 30 minutos la máquina se para automáticamente. Para volver a arrancar la máquina solo hay que pulsar marcha (3).

Nota: La placa electrónica tiene los siguientes pilotos e indicadores:

- Power: Se enciende si hay tensión en la placa.
- SEG: Se enciende si todas las seguridades están cerradas.
- RL1, RL2, RL3: Se encienden cuando el relé correspondiente cierra su contacto.
- Interruptor SW1: Posición OFF cortadora 1 velocidad. Posición ON cortadora 2 velocidades.
- Fus1-Var1: La placa tiene un fusible y un varistor de protección.

Al bajar el pisador el motor no arranca:

- Si se deja el pisador (L) abierto mas de 30 Sg es necesario volver a pulsar "Marcha" (3) para rearmar la cortadora.
- En la CA-31 puede que la tolva esta demasiado llena y el pisador no actúa sobre el micro. Vaciar parte de la tolva he intentarlo de nuevo.

Si el ruido de la cortadora es excesivo o el disco (A) roza en alguna parte, es probable que los rodamientos del eje principal se hayan deteriorado.

CARACTERÍSTICAS	CA-31	CA-41	CA-62
PRODUCCIÓN / HORA	150 / 450 kg. - 330 / 990 lbs.	200 / 650 kg. - 440 / 1.425 lbs.	500 / 1.000 kg. - 1.110 / 2.200 lbs.
ALIMENTACIÓN	230V / 50 Hz / 1~ 230-400V / 50 Hz / 3N~ 120V / 60 Hz / 1~ 220V / 60 Hz / 1~ 220-380V / 60 Hz / 3N~		400V / 50 Hz / 3N~
POTENCIA	550 W - 3/4 Hp 370 W-1/2 Hp	550W / 3/4Hp	-
DIMENSIONES			
Ancho	389 mm. / 15 5/16"	389 mm. / 15 5/16"	431 mm. / 17"
Fondo	405 mm. / 15 15/16"	382 mm. / 15 3/64"	418 mm. / 16 1/2"
Alto	539 mm. / 21 7/32"	653 mm. / 25 23/32"	767 mm. / 30 1/4"
PESO NETO	22 kg. / 48 lbs.	23.5 kg. / 52 lbs.	26 kg. / 57.3 lbs.