

Picadoras de carne

PS-12 / PS-22 / PS-32



INSTRUCCIONES

Indicaciones para el marcado CE

Cada máquina lleva los siguientes identificadores:

- Nombre y dirección del fabricante:
SAMMIC, S.L. C/ Atxubiaga 14 Azpeitia Gipuzkoa (SPAIN).
- Marca "CE".
- Se Indica el modelo de máquina en el apartado siguiente.
- 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 picadoras de carne PS-12, PS-22 y PS-32.

La referencia del modelo y sus características se indican en la placa de identificación colocada sobre la máquina.

Estas picadoras están diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas y normas Europeas:

- 98/37/CEE Directiva de máquinas
- 73/23/CEE Directiva de baja tensión.
- 89/336/CEE Directiva de compatibilidad electromagnética.
- EN12331 Maquinaria para el procesado de alimentos. Máquinas de picar. Requisitos de seguridad e higiene.

PUESTA EN SERVICIO E INSTALACIÓN

Para conseguir las mejores prestaciones, así como una buena conservación de la máquina, hay que seguir cuidadosamente las instrucciones de puesta en servicio e instalación contenidas en este manual y las condiciones previstas de utilización.

Emplazamiento

Colocar la máquina sobre una superficie plana, horizontal, rígida, de tal manera que quede debidamente nivelada, para evitar vibraciones y ruidos. Para evitar daños, la máquina no debe apoyarse nunca sobre uno de sus lados.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Características del motor.

Estas picadoras están equipadas con los siguientes motores:

- PS-12: Monofásico 440 W.
- PS-22: Trifásico 1.100 W ó Monofásico 740W.
- PS-32: Trifásico 1.500 W.

El motor monofásico se suministra para tensión de 230 V / 50 Hz o para 220 V / 60 Hz.

El motor trifásico se suministra para tensión de 230 - 400 V / 50 Hz o para 220 V / 60 Hz.

Antes de conectar la picadora a la red, comprobar si el motor está preparado para el mismo voltaje que el de la red. En caso de que no fuera así, realizar el cambio de

voltaje. Para el cambio de voltaje de 400 a 230 V en las picadoras PS22/32, desmontar la bandeja de la picadora. Cambiar la conexión de la bobina del contactor y conectar la regleta de conexiones que corresponda (Sobre cada regleta está marcada la tensión que le corresponde).

Características del cable

Las picadoras SAMMIC se suministran con un cable eléctrico de 1,3 m de largo, con recubrimiento termo plástico. ES OBLIGATORIA LA CONEXION A TIERRA. El hilo de tierra de la máquina está señalizado.

- Picadoras monofásicas: preparar una toma de corriente mural 2P+T y su clavija correspondiente.
- Picadoras trifásicas: preparar una toma de corriente mural 4P+T de 16A y una clavija estanca para conectarla al cable de la picadora.

Cambio sentido giro motor (unicamente en máquinas trifásicas).

El sentido de rotación del grupo es anti-horario. Para invertir el giro en máquinas con motor trifásico, intercambiar dos hilos en la alimentación.

CONDICIONES PREVISTAS DE FUNCIONAMIENTO. UTILIZACIÓN

Antes de poner la máquina en marcha deben seguirse cuidadosamente las instrucciones de montaje del grupo picador. (ver fig. A)

- Introducir la boca (1) en el cuerpo de la máquina de forma que la guía encaje en la muesca del aro exterior de plástico (2).
- Girar la maneta (3) situado en el lateral de la máquina hasta que haga tope en la boca, de esta forma la boca quedará fijada.
- Introducir el sinfín (4) en la boca hasta el fondo y comprobar que no se puede girar con la mano.

Colocación placa y cuchilla SISTEMA ENTERPRISE

- Colocar la cuchilla (5) en el eje del conjunto sinfín (4) con el filo hacia el exterior.
- Colocar la placa perforada (6) sobre la cuchilla (5).
- Colocar anilla de suplemento (9). Solo para grupo picador inoxidable.

- Roscar la tuerca de bloqueo (7) en el extremo de la boca apretando con la mano.

Colocación placas y cuchilla SISTEMA UNGER grupo picador inoxidable

- Colocar la placa de 3 ojos (8) en el eje del conjunto sinfín (4) de forma que la parte más abierta quede hacia adentro.
- Colocar la cuchilla (5) sobre la placa de 3 ojos (8)
- Colocar la placa perforada (6) sobre la cuchilla (5).

- Colocar anilla de suplemento (9).

- Roscar la tuerca de bloqueo (7) en el extremo de la boca apretando con la mano.

Notas:

- El encendido de la máquina debe efectuarse en vacío.
- La carne se debe introducir con ayuda del mazo empujador (10), NUNCA con los dedos.
- No introducir NUNCA ni la mano ni cualquier utensilio metálico en el grupo picador cuando la máquina está encendida, a fin de evitar heridas graves o el deterioro de las cuchillas.

CONDICIONES PREVISTAS DE SEGURIDAD

La seguridad del operador esta asegurada por los siguientes elementos:

- Dimensión del agujero de alimentación de la carne según EN 12851.
- Bandeja con protección fija que impide introducir la mano.
- Interruptor de parada de máquina.

Importante:

Por razones de seguridad con esta picadora no se pueden utilizar placas con agujeros de diámetro mayor de 8mm y espesor de menos de 5mm.

MANTENIMIENTO (CONSERVACIÓN Y REPARACIÓN)

- Antes de cualquier intervención para la limpieza, revisión o reparación de la máquina, es obligatorio desconectar la máquina de la red eléctrica.

- Todos los elementos del aparato que están en contacto con los alimentos se deben limpiar diariamente inmediatamente después de su utilización, con agua caliente y un detergente admitido en alimentación. Después, aclarar con abundante agua caliente y secar con un paño de algodón.

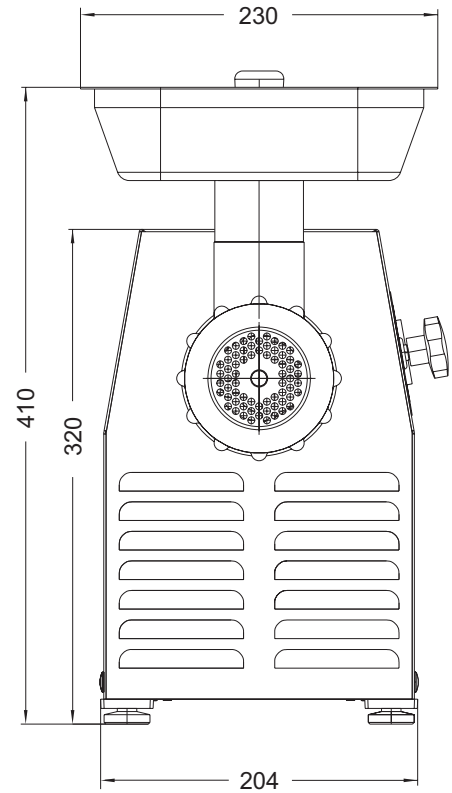
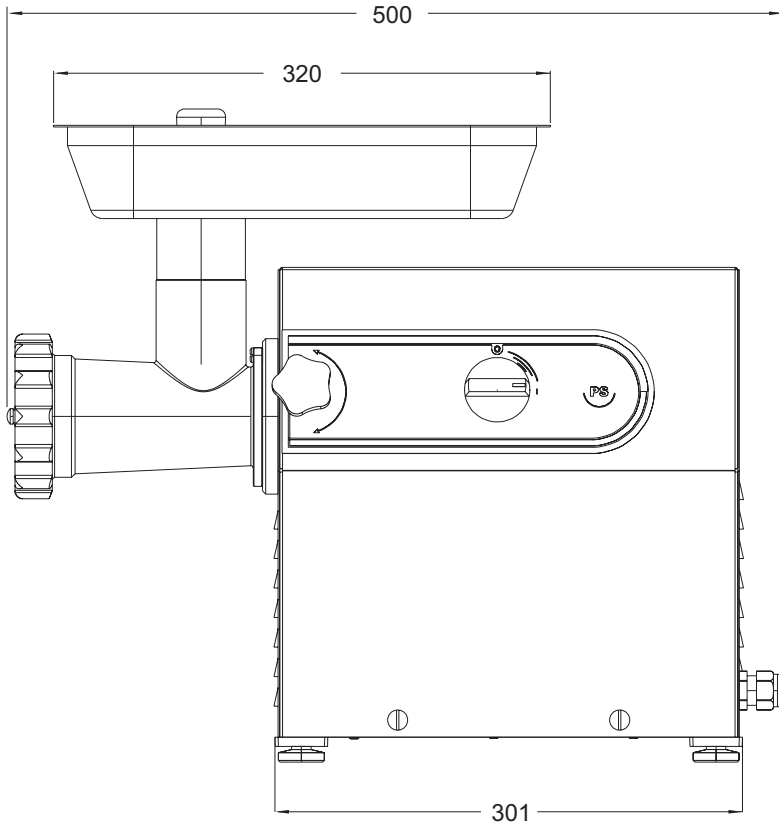
- El exterior del aparato NO SE DEBE limpiar con un chorro directo de agua. Emplear para su limpieza un paño húmedo y cualquier detergente habitual.

- Vigilar periódicamente que las rejillas de ventilación no se obstruyan.

- Las cuchillas están afiladas. Se deben manejar con precaución durante su limpieza.

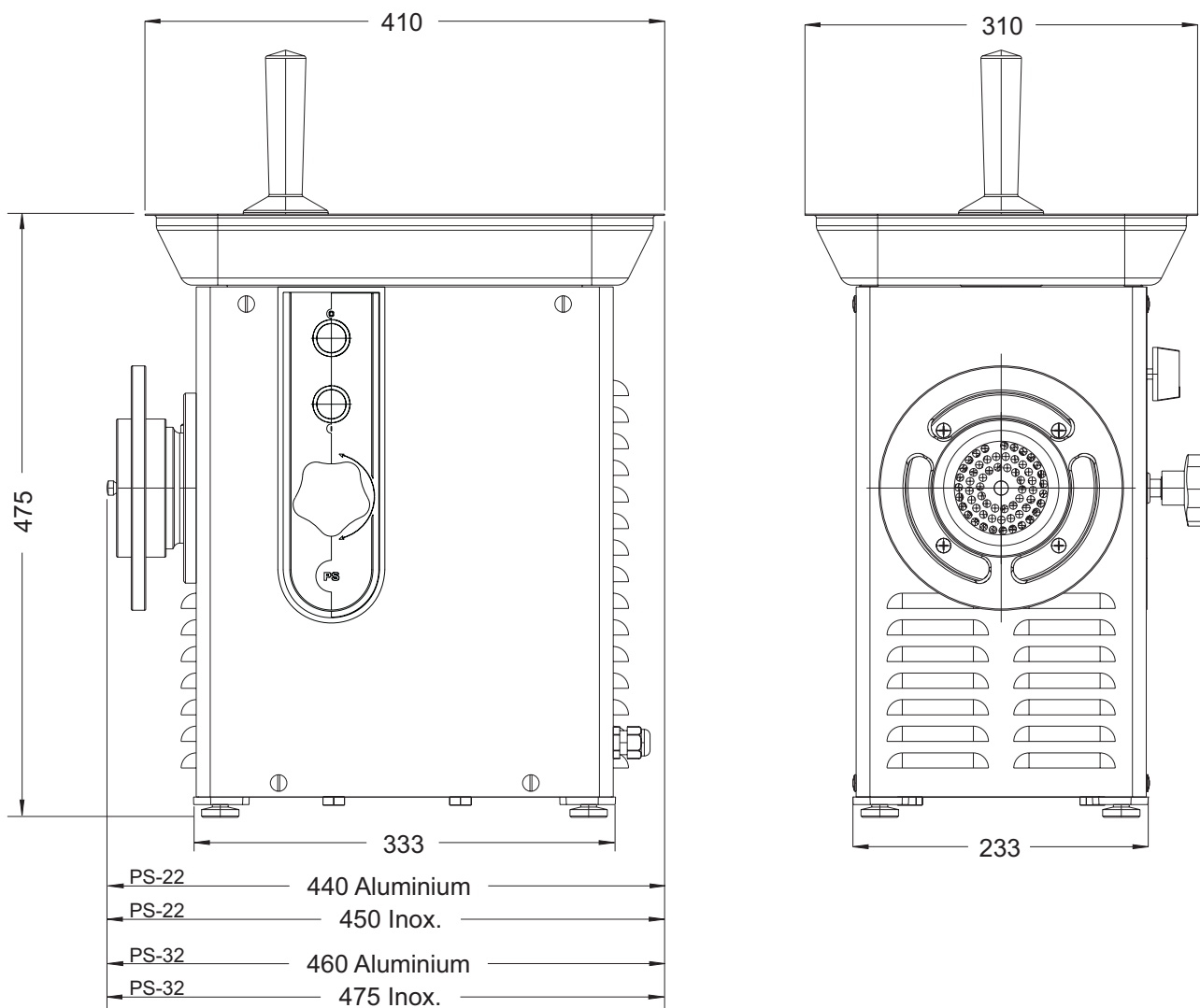
- Si el cable de alimentación se deteriora y es preciso instalar uno nuevo, dicho recambio sólo podrá ser realizado por un servicio técnico autorizado por SAMMIC, S.L.

- 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).



CARACTERISTICAS	SPECIFICATIONS	EIGENSCHAFTEN	PS-12
ALIMENTACIÓN ELECTRICA	ELECTREICAL SUPPLY	ELEKTROANSCHLUß	230V / 50Hz / 1~
PRODUCCIÓN / HORA	OUTPUT / HR	PRODUKTION / STD.	100 Kg
DIÁMETRO PLACA	MESH PLATE DIAMETRE	LOCHCHEIBEN-Ø	70 mm
POTENCIA	ELECTRICAL LOADING	LEISTUNG	
-Trifásica	-THREE PHASE	-DREIPHASE	-
-Monofásica	-SINGLE PHASE	-EINPHASIG	440 W
DIMENSIONES	DIMENSIONS	ABMESSUNGEN (MM)	230 x 500 x 410 mm
PESO NETO	NET WEIGHT	NETTOGEWICHT	18 Kg

CARACTÉRISTIQUES	CARACTTERISTICHE	CARACTERÍSTICAS	PS-12
ALIMENTATION	ALIMENTAZIONE	ALIMENTAÇÃO	230V / 50Hz / 1~
DÉBIT/HEURE	PRODUZIONE ORARIA	PRODUÇÃO / HORA	100 Kg
DIAMÈTRE GRILLE	DIAMETRO PIASTRA	DIÁMETRO PLACA	70 mm
PUISSANCE	POTENZA	POTÊNCIA	
-TRIPHASÉ	-TRIFASE	-TRIFÁSICA	-
-MONOPHASÉ	-MONOFASE	-MONOFÁSICA	440 W
DIMENSIONS(MM)	DIMENSIONI	DIMENSIONI	230 x 500 x 410 mm
POIDS NET	PESO NETTO	PESO LÍQUIDO	18 Kg



CARACTERISTICAS	SPECIFICATIONS	EIGENSCHAFTEN	PS-22	PS-32
ALIMENTACIÓN ELECTRICA	ELECREICAL SUPPLY	ELEKTROANSCHLUß	230-400V / 50Hz / 3~ 230V / 50Hz / 1~	230-400V / 50Hz / 3~
PRODUCCIÓN / HORA	OUTPUT / HR	PRODUKTION / STD.	280 Kg	425 Kg
DIÁMETRO PLACA	MESH PLATE DIAMETRE	LOCHCHEIBEN-Ø	82 mm	98 mm
POTENCIA	ELECTRICAL LOADING	LEISTUNG		
-Trifásica	-THREE PHASE	-DREIPHASE	1.100 W	1.500 W
-Monofásica	-SINGLE PHASE	-EINPHASIG	740 W	-
DIMENSIONES	DIMENSIONS	ABMESSUNGEN (MM)	310 x 440 x 480 mm	310 x 460 x 480 mm
PESO NETO	NET WEIGHT	NETTOGEWICHT	31 Kg	33 Kg

CARACTÉRISTIQUES	CARACTTERISTICHE	CARACTERÍSTICAS	PS-22	PS-32
ALIMENTATION	ALIMENTAZIONE	ALIMENTAÇÃO	230-400V / 50Hz / 3~ 230V / 50Hz / 1~	230-400V / 50Hz / 3~
DÉBIT/HEURE	PRODUZIONE ORARIA	PRODUÇÃO / HORA	280 Kg	425 Kg
DIAMÈTRE GRILLE	DIAMETRO PIASTRA	DIÁMETRO PLACA	82 mm	98 mm
PUISSANCE	POTENZA	POTÊNCIA		
-TRIPHASÉ	-TRIFASE	-TRIFÁSICA	1.100 W	1.500 W
-MONOPHASÉ	-MONOFASE	-MONOFÁSICA	740 W	-
DIMENSIONS(MM)	DIMENSIONI	DIMENSIONI	310 x 440 x 480 mm	310 x 460 x 480 mm
POIDS NET	PESO NETTO	PESO LÍQUIDO	31 Kg	33 Kg

Fig. 1 / ZCHNG.1

