

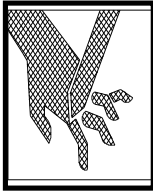


MR

**MANUAL DE OPERACIÓN,
SERVICIO Y MANTENIMIENTO PARA
SUAVIZADOR DE CARNES TORREY**



**Soluciones de pesaje y
equipos para alimentos**



- **PELIGRO ! NUNCA INTRODUZCA SUS MANOS O DEDOS DENTRO DE LA TAPA DONDE GIRAN LOS RODILLOS PORQUE PUEDEN SER MUTILADOS.**

PRECAUCIONES:

- **NUNCA DEJE LA MAQUINA SIN ATENCION MIENTRAS ESTE EN OPERACION.**
NOTA : PARA NUMEROS DE REFERENCIA VEA LA FIGURA GENERAL DE COMPONENTES (QUE SE ENCUENTRA AL FINAL DE ESTE MANUAL).

POR LA NATURALEZA DEL EQUIPO, SI EL CORDÓN DE ALIMENTACIÓN ES DAÑADO, ESTÉ DEBE SER REMPLAZADO POR EL FABRICANTE O POR PERSONAL CALIFICADO PARA EVITAR CUALQUIER ACCIDENTE CONSIDERABLE. EL CABLE DE ALIMENTACIÓN TIENE SUJETACABLES TIPO Y.

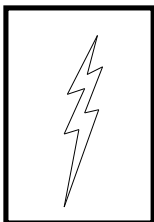
- **TENGA CUIDADO AL MANEJAR EL SUAVIZADOR, NO TOQUE LAS CUCHILLAS YA QUE ESTAN AFILADAS DE FABRICA Y PUEDEN LASTIMAR O CORTAR.**
- **ESTA MAQUINA ESTA DISEÑADA PARA SUAVIZAR CARNE SIN HUESO, POR SU FUNCIONAMIENTO ES PELIGROSA SI NO ES OPERADA ADECUADAMENTE, ES MUY IMPORTANTE SEGUIR LAS INDICACIONES DE ESTE MANUAL .**



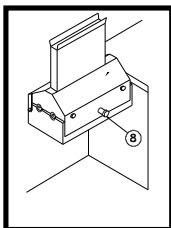
Soluciones de pesaje y equipos para alimentos



- **NO PERMITA QUE FUNCIONE SIN CERRARLO O OPERE ESTE EQUIPO.**



- **NUNCA LE DE SERVICIO DE MANTENIMIENTO O LIMPIEZA CUANDO ESTE CONECTADA A LA ENERGIA ELECTRICA.**



- **MANTENGA SIEMPRE BIEN CERRADA LA TAPA AL ESTAR TRABAJANDO, REVISE QUE EL BROCHE O PERNO (8) DE ESTA TAPA ESTE BIEN CERRADO.**

MANUAL DE OPERACION,
SERVICIO Y MANTENIMIENTO PARA SUAVIZADOR DE CARNES
TORREY MODELO MT-43



MR

INTRODUCCION:

¡FELICIDADES! HA USTED ADQUIRIDO UN SUAVIZADOR DE CARNE (SIN HUESO) MARCA TORREY, EL CUAL ESTA FABRICADO CON MATERIALES DE ALTA CALIDAD Y DISEÑADO PARA BRINDARLE MUCHOS AÑOS DE OPERACIÓN EN SU TRABAJO.

ANTES DE DESEMPACAR SU NUEVO SUAVIZADOR TORREY, LE SUPPLICAMOS QUE USTED O CUALQUIER OTRA PERSONA QUE VAYA A OPERAR ESTE SUAVIZADOR, LEA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.

SECCION I.- INSTALACION:

ANTES DE CONECTAR EL SUAVIZADOR A LA ENERGIA ELECTRICA, SIGA ESTOS PASOS DE INSTALACION Y PREPARACION.

NOTA : EL APARATO YA VIENE CON TODOS SUS COMPONENTES TOTALMENTE ENSAMBLADOS.

1.- SELECCIONE EL LUGAR DE TRABAJO Y:

A.- COLOQUE EL SUAVIZADOR EN UN SITIO LIMPIO Y NIVELADO, Y QUE TENGA ACCESO A LA ELECTRICIDAD.

B.- UTILICE LAS PATAS ROSCABLES DE NIVELACION (4), APRIETE O AFLOJE ESTOS PARA ASEGURAR FIRMEZA, HASTA QUE EL APARATO ESTE PERFECTAMENTE NIVELADO.

C.- ASEGÚRESE QUE LA FUENTE DE PODER CUMPLA CON LAS NECESIDADES DE VOLTAJE Y DE CORRIENTE DEL EQUIPO , NORMALMENTE ES DE 110V 60Hz (SI TIENE DUDA CONSULTE A UN ELECTRICISTA CALIFICADO O A SU DISTRIBUIDOR TORREY).

D.- ASEGÚRESE QUE LA TAPA (5) DEL SUAVIZADOR ESTE BIEN CERRADA, REVISE QUE EL PERNO DE ESTA TAPA ESTE BIEN INTRODUCIDO EN EL AGUJERO DE LA CAJA DE ALUMINIO.

2.- DESPUES DE ASEGURARSE DE HABER SEGUIDO TODOS ESTOS PASOS, CONECTE EL CABLE TOMACORRIENTE (6) A LA FUENTE DE PODER, VERIFIQUE QUE LA INSTALACION ESTE PROPIAMENTE ATERRIZADA. SI TIENE DUDA CONSULTE UN ELECTRICISTA CALIFICADO.

PELIGRO!
NUNCA OPERE LA MAQUINA SIN ENTRENAMIENTO APROPIADO,
PUEDEN SUCEDER ACCIDENTES

SECCION II.- OPERACION:

OPERACION NORMAL DEL SUAVIZADOR.

LOS PASOS PARA OPERAR EL SUAVIZADOR SON LOS SIGUIENTES:

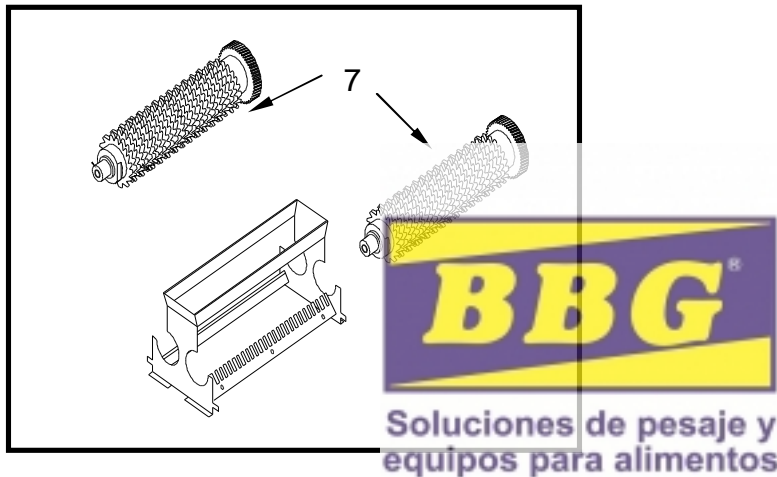
- 1.- ENCIENDA LA MAQUINA OPRIMIENDO EL BOTON VERDE DEL INTERRUPTOR DE ENCENDIDO (3) EL BOTON ROJO ES PARA APAGAR EL APARATO. **(NO DEJE LA MAQUINA DESATENDIDA MIENTRAS ESTE EN OPERACION).**
ADVERTENCIA ! : VERIFIQUE NUEVAMENTE QUE LA TAPA (5) ESTE BIEN CERRADA.
- 2.- PUEDE A CONTINUACION INTRODUCIR EL PRODUCTO A SUAVIZAR (GENERALMENTE ES UN TROZO DE CARNE SIN HUESO SEMICONGELADA DE 0 A 3 GRADOS CENTIGRADOS DE 1.5 CMS. MAXIMO DE ESPESOR x 21 CMS. MAXIMO DE ANCHO), A TRAVES DE LA ENTRADA QUE SE ENCUENTRA EN LA PARTE SUPERIOR DE LA TAPA DE AC. INOX. (5), TENIENDO LA PRECAUCION DE NO INTRODUCIR SUS MANOS O DEDOS ; CON UNA SOLA PASADA A TRAVES DE LAS CUCHILLAS BASTA PARA SUAVIZAR EL PRODUCTO Y TENERLO EN OPTIMAS CONDICIONES.

NOTA : RECOMENDAMOS PRIMERO SUAVIZAR UNOS 3 RECORTES DE CARNE SIN HUESO QUE SEA DE DESPERDICIO ; PARA ELIMINAR LA POSIBLE SUCIEDAD QUE PUDIERAN TENER LAS CUCHILLAS.

PRECAUCION! NO INTRODUZCA OBJETOS EXTRAÑOS EN EL INTERIOR DEL SUAVIZADOR AL ESTAR O NO EN FUNCIONAMIENTO, YA QUE PUEDE OCASIONAR QUE LAS CUCHILLAS Y/O LIMPIADORES DE NYLON SE DOBLEN O SE ROMPAN SI SE INTRODUCEN OBJETOS SOLIDOS QUE NO SEA CARNE.

SECCION III.- ELEMENTOS CLAVE PARA SUAVIZAR CON CALIDAD EL PRODUCTO:

- 1.- DEJE CAER GRADUALMENTE EL PRODUCTO HACIA LA ENTRADA DEL SUAVIZADOR QUE SE ENCUENTRA EN LA TAPA DE AC. INOX. (5).
- 2.- DE EL NUMERO DE PASADAS QUE CREA USTED NECESARIAS PARA TENER EL PRODUCTO BIEN SUAVIZADO. (NORMALMENTE ES DE UNA).
- 3.- REVISE PERIODICAMENTE EL FILO DE LAS CUCHILLAS (7), SI SIENTE QUE EL PRODUCTO YA NO QUEDA SUAVIZADO (CORTADO) COMO DEBERIA SER NORMALMENTE, REEMPLÁCELAS POR UNAS NUEVAS PARA OBTENER UN MEJOR SUAVIZADO DEL PRODUCTO.



NOTA: SI NECESITA REEMPLAZAR EL JUEGO DE CUCHILLAS, LLAME AL DISTRIBUIDOR DONDE ADQUIRIO LA UNIDAD. EL FILO DE LAS CUCHILLAS ESTA DISEÑADO PARA QUE TENGAN GRAN DURABILIDAD.

SECCION IV.- LIMPIEZA:

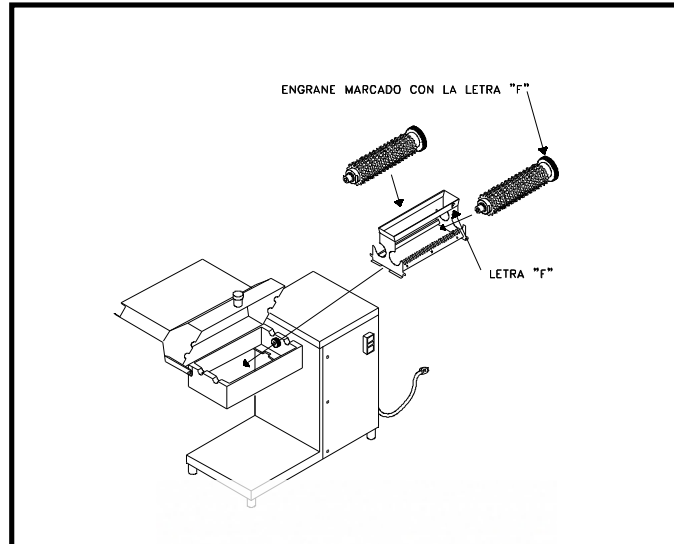
CUIDADO!
SIEMPRE DESCONECTE LA MAQUINA DE LA FUENTE DE PODER ANTES DE INTENTAR DARLE LIMPIEZA O SERVICIO.

SE RECOMIENDA LIMPIAR LA MAQUINA DIARIAMENTE, PARA ESTO SIGA LOS SIGUIENTES PASOS:

- A) ESTIRE EL BOTON DE LA CERRADURA (8) Y GIRE LA TAPA (5) HACIA ARRIBA.
- B) LEVANTE Y SAQUE LAS CUCHILLAS TOMÁNDOLAS DEL SOPORTE DE CUCHILLAS SUBENS. (9)
- C) TOME LOS DOS SUBENSAMBLES DE CUCHILLAS (7) SUJETÁNDOLOS DE LAS ORILLAS (NO TOQUE LAS CUCHILLAS CON LAS MANOS, YA QUE ESTAN AFILADAS Y SE PUEDE CORTAR)
- D) INTRODUZCA ESTOS SUBENSAMBLES DE CUCHILLAS (7) Y EL SOPORTE DE CUCHILLAS SUBENSAMBLE (9) EN UN RECIPIENTE CON AGUA CALIENTE Y ENJUAGUE BIEN, LAVE AHORA CON UN DETERGENTE APROPIADO HACIENDO USO DE ALGUN CEPILLO (NO INCLUIDO) DE CERDAS SUAVES PARA QUITAR LA GRASA Y/O PELLEJOS QUE PUDIERON HABER QUEDADO DURANTE EL SUAVIZADO, ENJUAGUE CON AGUA.
- E) LIMPIE TAMBIEN LA TAPA (5) , LA BASE (1) , EL GABINETE (2) , LA CAJA PORTAFLECHAS (11) Y EL RESTO DE LA ESTRUCTURA, CON UN PAÑO HUMEDO Y DETERGENTE APROPIADO, ENJUAGUE Y SEQUE CON UNA FRANELA O TRAPO.

F) DESPUES DE LIMPIAR Y SECAR EL EQUIPO, RE-ENSAMBLE TODAS LAS PIEZAS, SIGUIENDO LOS PASOS ANTERIORMENTE DESCRITOS, PERO EN ORDEN INVERSO

PRECAUCION ! (VER LA SIGUIENTE FIGURA) : LOS DOS SUBENSAMBLES DE CUCHILLAS (7) SE COLOCAN EN EL SOPORTE (9) EN EL SIGUIENTE ORDEN: EL SUBENS. QUE TIENE LA LETRA "F" EN LA PARTE FRONTAL DEL ENGRANE DE BRONCE, SE COLOCA EN EL LADO DE LA CANASTILLA (9) TAMBIEN MARCADO CON LA LETRA "F". EL SOPORTE (9) YA CON LAS CUCHILLAS PUESTAS, DEBE COLOCARSE EN LA CAJA (11) CON LA LETRA "F" EN EL FRENTE, COMO SE MUESTRA EN LA ILUSTRACION.



SECCION V.- MANTENIMIENTO:

SIEMPRE DESCONECTE LA MAQUINA DE LA FUENTE DE ELECTRICIDAD ANTES DE HACER CUALQUIER SERVICIO O MANTENIMIENTO.



- 1.- CUCHILLAS SUBENSAMBLE (7) : DESPUES DE MUCHAS HORAS DE SERVICIO SERA NECESARIO REEMPLAZAR LAS CUCHILLAS POR UNAS NUEVAS.
- 2.- ENGRANES (12) : REVISE QUE ESTEN EN PERFECTAS CONDICIONES (NO GOLPEADOS O DESGASTADOS) SI ES ASI REEMPLÁCELOS, PARA UN PERFECTO MOVIMIENTO, TRACCION Y FUERZA DE AMBAS FLECHAS PORTACUCHILLAS (7) .
- 3.- BUJES (13) : MANTÉNGALOS LIMPIOS PARA EVITAR LA FRICCION, Y QUE LAS FLECHAS PORTACUCHILLAS (7) PUEDAN GIRAR CON MAYOR LIBERTAD DE MOVIMIENTO. ESTO DEBE DE REALIZARSE POR LO MENOS UNA VEZ AL AÑO, O MAS SI EL USO ES MUY FRECUENTE. EL MATERIAL CON EL CUAL ESTAN FABRICADOS LE BRINDARA MUCHOS AÑOS DE SERVICIO.
- 4.- CAJA DE TRANSMISION (14) : DESCONECTE EL CABLE TOMACORRIENTE! (6) , QUITE LOS TORNOS. (15) Y RETIRE EL GABINETE DE AC. INOX. (2) CON MUCHO CUIDADO TENIENDO LA PRECAUCION DE NO DESCONECTAR NINGUN CABLE; AHORA QUITE LOS TORNILLOS (16) CON UN DESARMADOR PLANO PARA SACAR LA TAPA P/CAJA DE TRANSMISION (17) LUBRIQUE AHORA LA CORONA (18) Y EL SINFIN (19) QUE SE ENCUENTRAN DENTRO DE LA CAJA DE TRANSMISION (14) , CON GRASA A BASE DE LITIO UNOS 100 GRAMOS APROX. UNTÁNDOLA EN LOS DIENTES DE LOS ENGRANES, POR LO MENOS CADA AÑO DE OPERACION NORMAL.

NOTA: ES RECOMENDABLE QUE UN TECNICO DE SU DISTRIBUIDOR TORREY DE UN MANTENIMIENTO Y CHEQUEO GENERAL A SU MAQUINA POR LO MENOS UNA VEZ AL AÑO

Modelo MT-43

DATOS TECNICOS GENERALES :

MEDIDAS : 50 CMS DE LONGITUD x 24 CMS DE ANCHO x 58.5 CMS DE ALTURA.

ENTRADA DEL PRODUCTO: HASTA 21 CMS. DE ANCHO x 2 CMS. DE ESPESOR.

CONSTRUCCION DE LA BASE, GABINETE Y LA TAPA : TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE.

MOTOR : 3 / 4 HP (559 W) MONOFASICO 115V, 60Hz

PESO : 30.4 KGS. APROX.



REVISIONS			
REV.	DESCRIPTION	DATE	APPROVED

SIMBLOGIA











-  MOTOR-ELECTRICO
ELECTRICAL MOTOR
-  BOTON DE ARRANQUE
START BUTTON
GREEN/VERDE
-  BOTON DE PARO
STOP BUTTON
RED/ROJO
-  CLAVIJA
PLUG
-  CONEXION A TIERRA
GROUND
-  VENTILADOR
AXIAL FAN
-  RELEVADOR_1_POL
RELAY_SPST
-  RESISTENCIA
RESISTOR
-  INTERRUPTOR_TER
MICO
THERMAL_PROTECT
ION
-  MICROINTERRUPTO
R
MICROSWITCH

DIAGRAMA ELECTRICO ELECTRICAL DIAGRAM MT-43



GRUPO TORREY	
DWG. NO./DIBUJO NO:	
MEAT TENDERIZER SUAVIZADOR DE CARNE MT-43	
USE	REV.
A	
CALCOMANIA: 903226	