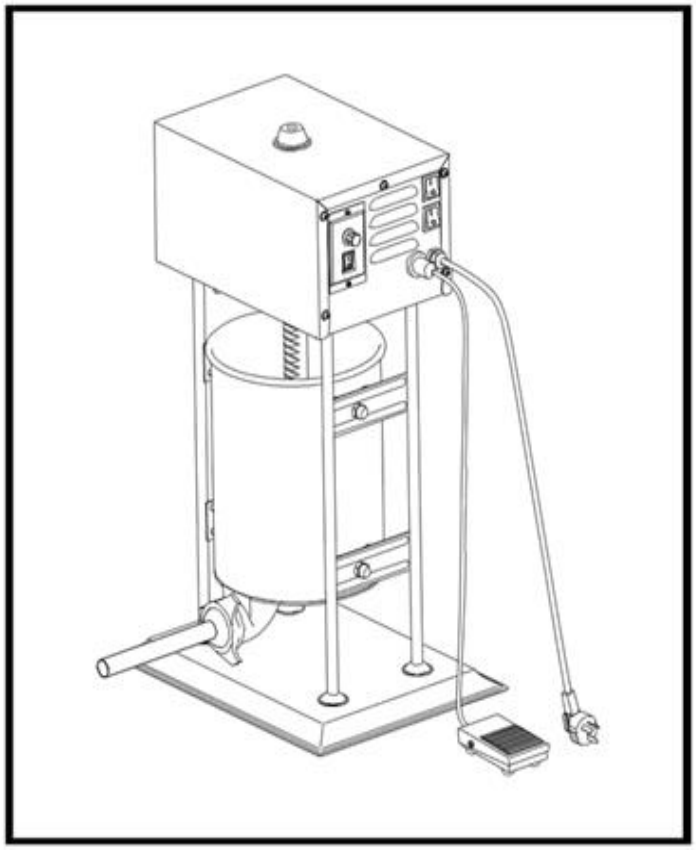
EMBUTIDORA ELECTRICA
TVR-E

10 L (8 KG) 15 L (12 KG)



Manual embutidora eléctrica referencia: TVR-E

www.bbg.com.co

EMBUTIDORA ELECTRICA

INFORMACIÓN SOBRE EMBUTIDOS

SELECCIÓN DE CARNE PARA LA FABRICACIÓN DE EMBUTIDOS

La fabricación de embutidos ha evolucionado a lo largo de muchos años y generaciones, y como resultado hay innumerables tipos de embutidos que puede hacer usando los ingredientes básicos de carne, grasa y algunas especias cuidadosamente mezcladas. A continuación, presentamos algunas pautas simples que le ayudarán a hacer la mejor degustación embutidos posible.

cualquier tipo de carne se puede utilizar para hacer embutidos: cerdo, bisonte, res y caribú, incluso antílopes hacen un gran embutido. es importante al preparar carne de venado u otras carnes de caza rojas recortar toda la grasa de la carne, ya que el sebo de caza rojo se volverá rancio en tan solo cinco días. reemplace la grasa con grasa de cerdo o de res, dependiendo del tipo de producto que esté elaborando, en una proporción de 1 libra (0.5 kg) de grasa por cada 4 libras (1.8 kg) de carne de caza.

el contenido graso de su embutido afectará el sabor, la textura, las características de cocción y la vida útil de su producto. la mayoría de los embutidos hechos comercialmente tienen un contenido de grasa de alrededor del 20% y menos del 12% de grasa dará como resultado un embutido de sabor muy seco, mientras que el uso de más del 20% puede dar como resultado una embutido pegajoso y difícil que será difícil de cocinar.

CURACIÓN

Es importante curar correctamente las carnes para preservar la carne y pollo, y destruir los microrganismos indeseables en la superficie de la carne que causa el deterioro y enfermedades nacidas de la comida. Hay muchos pasos que ayudan en este proceso, incluyendo el ahumado, cocina y secado, refrigeración y la adición de los ingredientes de cura. El más antiguo de los medios para conseguir esto es mediante la introducción de sal en la carne. La resistencia de las bacterias a la sal varia ampliamente entre los diferentes

tipos de bacterias. El crecimiento de algunas bacterias es inhibido por el 3% de concentración de sal ejemplo: la SALMONELLA, entre otros tipos de bacterias pueden sobrevivir a concentraciones más altas de sal, ejemplo: ESTAFILOCOCO. Afortunadamente, el crecimiento de muchos organismos indeseables normalmente encontrados en carne y productos avícolas son inhibidos por las bajas concentraciones de sal

El curado moderno está basado en Nitratos y es muy científico. El mejor método para garantizar un curado adecuado es adquiriendo uno de los muchos agentes de cura disponibles comercialmente ya sea en una tienda de comestibles o en su carnicería de confianza. Una cura muy común es el polvo de Praga, que está disponible en dos tipos (#1 y #2)

EMPAQUE DE EMBUTIDOS

hay diferentes tipos de empaques disponibles, la elección correcta depende de la preferencia personal como el tipo de embutido que desea hacer. Para la mayoría de los embutidos, las elecciones son naturales o de colágeno. No deje que los nombres lo engañen; los empaques de colágeno no son un producto sintético. Están hechas de piel de res y otros tejidos. Los empaques de colágeno son uniformes en tamaño y textura y no requieren casi de preparación. Los empaques “naturales” son los intestinos de cordero, oveja, puerco o res. Son menos uniformes en tamaño y requieren de una preparación sustancial. Por esas razones, más del 75% de las salchichas hechas comercialmente están hechas con empaque de colágeno. También existen empaques fibrosos no comestibles que son usados para algunas variedades de salchichas y bolognas ahumadas.

TIPOS DE EMBUTIDOS

La mayoría de los embutidos hacen parte de una de las cuatro categorías: frescos, ahumados, cocinados o secos. Todos los embutidos, excepto los secos, requieren de almacenamiento refrigerado. También hay una sub-categoría de embutidos ahumados sin cocer.

Entre los embutidos ahumados frescos y sin cocer, podrá encontrar sabores tales como los polacos, el embutido italiano, el embutido de desayuno entre muchos otros. Los embutidos ahumados frescos y sin cocer necesitan cocinarse antes de consumir y además requieren de un almacenamiento refrigerado.

Los embutidos ahumados y cocinados incluyendo el salami, bologna, los siempre populares perros calientes y muchos otros. Los ahumados adecuados requieren de un ahumadero o ahumador. Estos pueden ser estructuras caseras sencillas fabricadas de baterías metálicas incluso viejos refrigeradores o pueden estar elaboradas de unidades fabricadas. La mayoría de los embutidos ahumados son calentados antes de servir. Muchas personas piensan que un embutido ahumado durara bastante tiempo sin deteriorarse, pero eso no es cierto. Los embutidos ahumados deben ser tratados de la misma forma que un embutido fresco en términos de almacenamiento.

Los embutidos secos requieren el tiempo de procesamiento más largo, ya que secan al aire por un largo periodo. Algunos tipos de embutidos secos son pepperoni, prosciutto, y una variedad de productos de jamón, solo por nombrar pocos. Las condiciones bajo las que el cárnico es secado son muy exactas; temperatura, tiempo y humedad, todo debe ser cuidadosamente monitoreado para un seguro y delicioso producto.

ALMACENAMIENTO

Es importante recordar que el embutido va perdiendo su sabor cuanto más tiempo este almacenado. Es recomendado que produzcas la cantidad de embutido necesario para 4 a 6 semanas. Aun congelando el embutido, este empezara a perder su sabor notablemente después de 6 semanas, el embutido congelado debe ser descongelado lentamente en el refrigerados antes de cocinar o servir. Un rápido descongelamiento del producto degradara así mismo su gusto.

SEGURIDAD DE LA COMIDA

¡PRECAUCIÓN! Es importante seguir “SEGURIDAD DE LA COMIDA” al pie de la letra y sin saltar nada en este manual.

COCINA

Es crucial cocinas la comida a una temperatura interna segura para destruir las bacterias que pueda presentar. La seguridad de las hamburguesas y otros tipos de carne molida han estado recibiendo mucha atención en la actualidad, y con buenas razones. Cuando la carne se muele, la bacteria presente en la superficie es mezclada a través de toda la mezcla del molido. Si esta carne molida no es cocinada por los menos entre 71 ℃ y 74 ℃, la bacteria no sería destruida y hay una alta probabilidad de enfermarse-

Porciones solidas de carne como los filetes y chuletas no contienen bacterias peligrosas como el E. COLI en el interior. Por lo que pueden ser servidas de manera mas sencilla. Todavía, cualquier corte de carne debe cocinarse a una temperatura interna de por lo menos 63 ℃. la temperatura segura para aves es de 72 ℃ y los cortes solidos porcinos deben ser cocinados a 71 ℃ los huevos deben ser cocinados a fondo también. Si esta haciendo una receta que incluye huevos crudos, compre huevos especialmente pasteurizados.

SEPARADO

Los alimentos sin cocinar que serán comidos y los alimentos que son cocinados antes de consumir DEBEN SIEMPRE estar separados. la contaminación cruzada ocurre cuando las carnes crudas o huevos hacen contacto con comidas que serán comidas sin cocer. Esto es una fuente importante de intoxicación alimenticia. Genere un doble empaque para las

Carnes crudas y ubíquelas en el cubículo mas bajo del refrigerador, de esta manera los fluidos no podrán filtrarse en los productos frescos. Luego use las carnes frescas que tengan entre 1 y 2 días de compradas, o congélelas para un almacenamiento mas prolongado. Descongele las carnes congeladas en el refrigerador, no en el mostrador.

Al asar o cocinar carnes crudas o pescado, asegúrese de ubicar la carne cocinada en un plato limpio. No use el mismo plato que usa para llevar la comida al asador. Lave los utensilios usados para el asado después de que el alimento es volteado por ultima vez en el asado, así como las espátulas y cubiertos usados para el salteado o volteado de la carne mientras se cocina.

Asegúrese de lavar sus manos después de manipular las carnes o huevos crudos. Lavar las manos con jabón y agua, o usar una toalla humedecida con anti-bacterial es absolutamente necesario después de haber tenido contacto con carnes crudas o huevos crudos. No lavar sus manos mientras concina es una importante causa de contaminación cruzada

LIMPIADO

Lave sus manos y superficies de contacto frecuentemente cuando esta cocinando. Lave con jabón y agua tibia durante al menos 15 segundos, después seque con una toalla de papel.

ENFRIAMIENTO

Enfriar la comida es muy importante. La temperatura peligrosa donde la bacteria se multiplica es entre 4 ℃ y 6 ℃. su refrigerador debe estar configurado a 4 ℃ o menor; su congelador debe estar a -17 ℃ o menor. Una regla simple: servir calientes los productos calientes, fríos los productos fríos. Use platos de frotamiento o platos calientes para mantener el alimento caliente mientras lo sirve. Use baños de agua helada para mantener frías las comidas frías. Nunca deje ningún alimento a temperatura ambiente por mas de 2 horas – 1 hora si la temperatura ambiente es de 32 ℃ o mayor. Cuando empaque para un día de campo, asegúrese de que la comida esta fría cuando se ingresa al recipiente aislado. El recipiente no enfriará la comida – solo mantendrá la comida fría cuando esta propiamente empacado con hielo. La comida cocinada caliente debe ubicarse en recipientes poco profundos y refrigerarse de manera moderada para que se enfríen rápidamente. Asegúrese de cubrir los alimentos después de que estén frescos.

NOTA: se deben tener en cuenta consideraciones especiales cuando se usa carne de venado u otro alimento proveniente de animales salvajes, debido a que pueden ser contaminados gravemente mientras se acondiciona al campo. El venado se encuentra a menudo en temperaturas que permiten el crecimiento potencial de las bacterias, como en el transporte.

REGLAS DE SEGURIDAD GENERALES

LEA ATENTAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ATENTAMENTE PARA USAR ESTE EQUIPO. ¡SU SEGURIDAD ES MUY IMPORTANTE! EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y AVISOS DE SEGURIDAD PUEDE RESULTAR EN SERIOS LESIONES Y DAÑO A LA PROPIEDAD.
RECUERDE: ¡SU SEGURIDAD PERSONAL ES SU RESPONSABILIDAD!

1. No opere el equipo con un cable o un enchufe defectuosos o malfuncionamientos.

2. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el pedal, el cable, enchufe o la embutidora en agua u otros líquidos.

3. REVISE SI HAY DAÑOS EN EL EQUIPO. Antes de usar la **embutidora,** compruebe que todas las partes están operando correctamente y cumpliendo su función. Verifique las uniones, el montaje y las condiciones que puedan afectar la operación correcta del equipo.

4. MANTENGA LOS NIÑOS LEJOS. NUNCA DEJE EL EQUIPO DESCUIDADO. NO ES UN JUGUETE.

5. El fabricante se libra de toda responsabilidad en caso de que la **embutidora** sea usada incorrectamente. El uso inapropiado de la embutidora **ANULARA** la garantía.

6. NUNCA guarde o deje la embutidora a una temperatura menor a 0 ℃

7. La reparación debe ser ejecutada por personal autorizado. Use solamente las partes y accesorios originales de fábrica. La alteración de la embutidora **ANULARA** la garantía.

8. Asegúrese de que la **embutidora** este estable durante su uso, las cuatro patas deben estar aseguradas en una superficie nivelada. La **embutidora** no debe moverse durante su uso.

9. NUNCA opere la **embutidora** con la **cubierta de caja de engranajes** abierta o removida.

10. ¡USE PROTECCIÓN PARA LA VISTA! Todos los días los anteojos no son gafas seguras. Las gafas seguras deben estar compuestas de materiales aprobados para uso industrial y operativo.

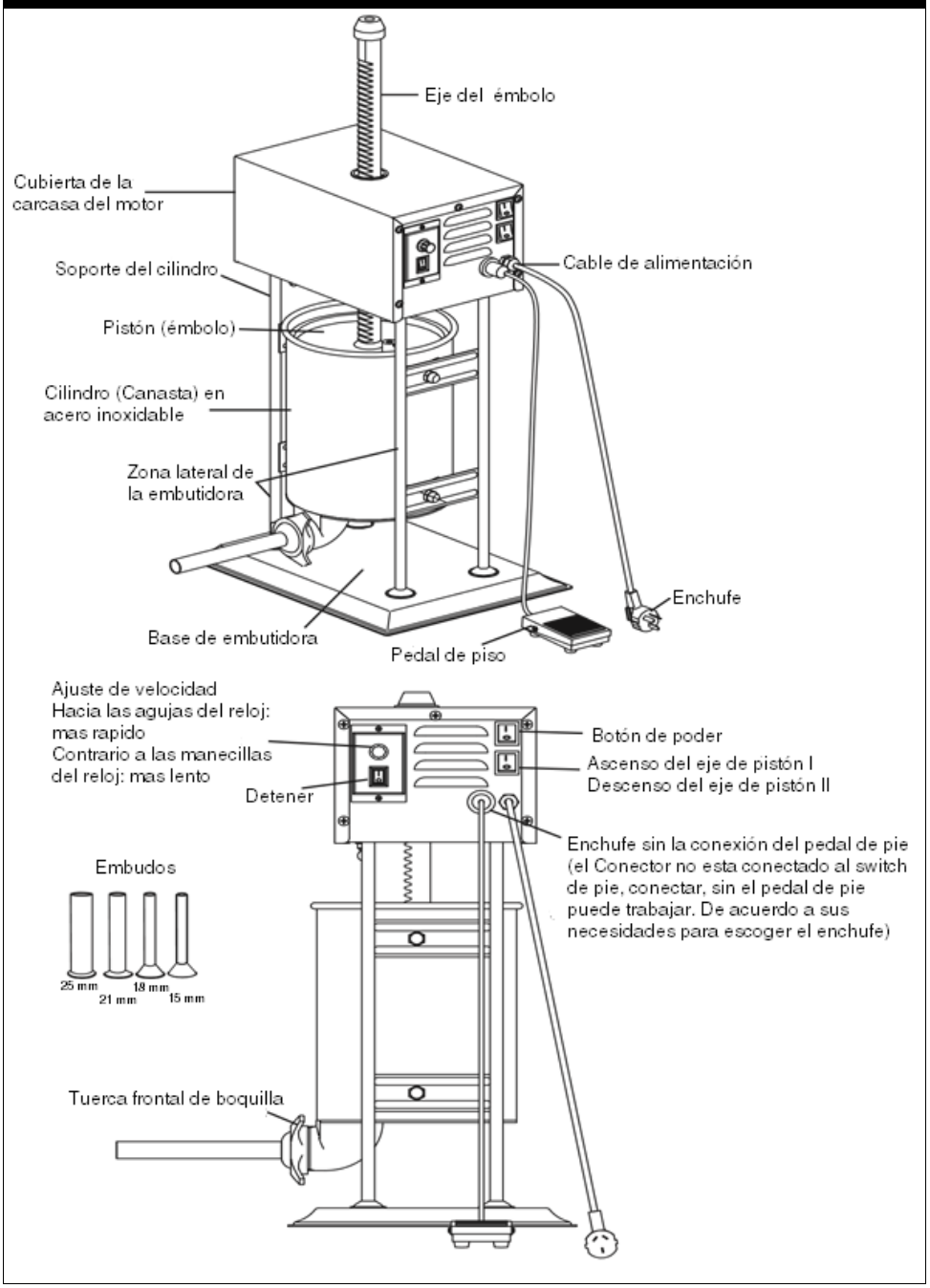
11. No use el equipo mientras esta bajo la influencia del alcohol o las drogas.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Apóyese en estas constantemente y úselas para instruir a otros

ESPECIFICACIONES TECNICAS				
Modelo	Capacidad	Voltaje	Frecuencia	Poder
TVR-E 10	10 L	110 V	60 Hz	1075 w
TVR-E 15	15 L	110 V	60 Hz	1075 w

DETALLES DEL PRODUCTO



COMO USAR

1. Ubique el pedal en un lugar seco.

2. Conecte la corriente eléctrica.

3. Presione el botón de reversa hacia arriba, deje que el pistón suba hasta el tope.
4. Incline el cilindro e ingrese la carne en el cilindro.

5. Reubique el cilindro en la estructura completamente.

6. Presione el botón de reversa hacia abajo y oprima la zona inferior del pedal, así el pistón empezara a descender.

7. Si el pistón está descendiendo demasiado rápido o demasiado lento, use la perilla de velocidad para ajustar la velocidad apropiada.

8. Mientras se está llenando el empaque para embutido, retire su pie del pedal y el pistón se detendrá.

9. Cuando el pistón llega al fondo del cilindro. El equipo se detendrá automáticamente. Luego cambie el botón de reversa hacia arriba para subir el pistón hasta el tope.

10. Repita este proceso desde el punto 4 si es necesario.

COMO LIMPIAR

1. Desconecte la maquina antes de limpiar

2. Retire el cilindro, el pistón y el tubo de relleno. Lave con agua jabonosa y seque a fondo.

3. Limpie este equipo con un paño húmedo.

ADULTERACIÓN DE LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN, DE LOS DATOS DE LA TARJETA DE GARANTIA O LA ADULTERACIÓN DE LOS SELLOS ANULAN LA GARANTIA

Cualquier información adicional para el manejo o la garantía de este equipo por favor comuníquese a nuestros centros de servicios en

BOGOTA: Av. Calle 13 # 24-19. Tel: (+57 1) 201611 – 7457700 – 3124492244

MEDELLIN: Av. San Juan (Calle 44) # 50-55 Tel: (+57 4) 2620031 – 3112142629

BARRANQUILLA: Av. Murillo (Calle 45) # 39-63 L16 Tel: (+57 5) 3200217 – 3118012075

CALI: Av. 6N # 24-86 Tel: (+57 2) 4050571 – 3157045923

serviciotecnico@basculasbbg.com

www.basculasbbg.com