

12/2010

Mod: TB32/ICE

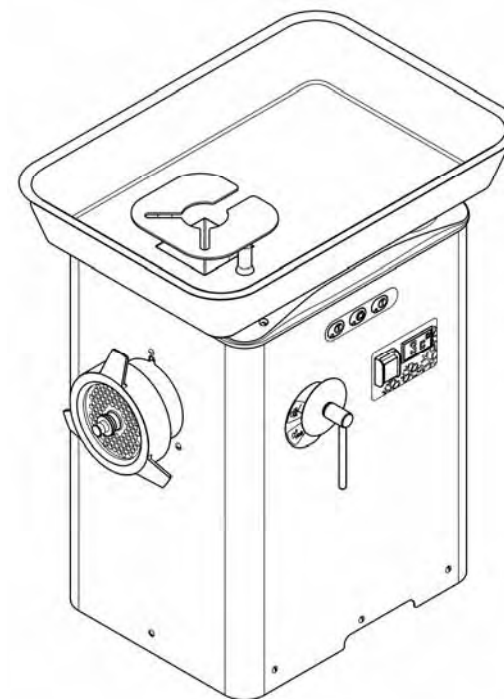
Production code: TC 32 BARCELONA ICE 1F



Diamond
catering equipment

TC 32 ICE

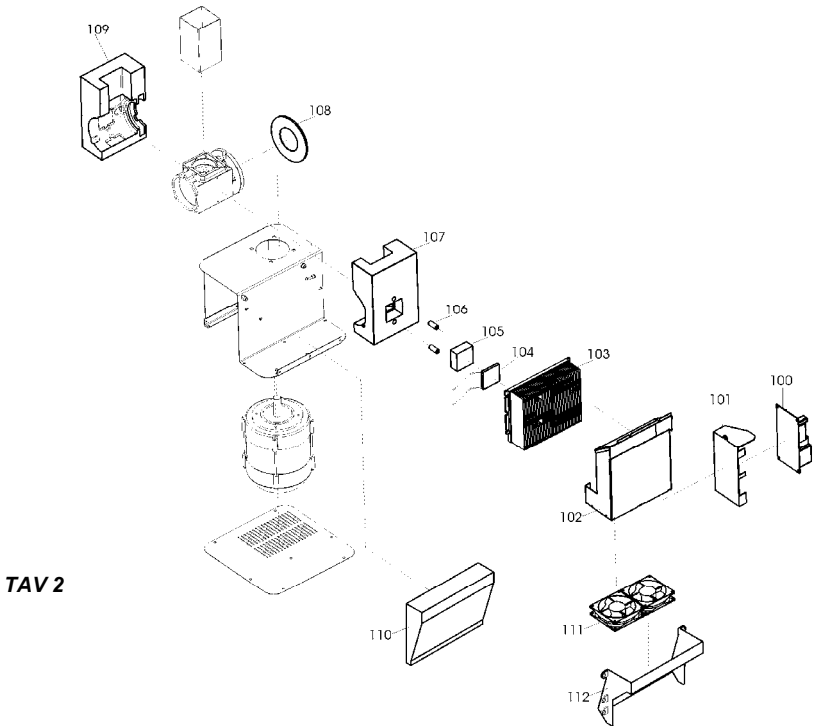
PICADORA DE CARNE REFRIGERADA



MANUAL DE USO Y MANUTENCIÓN

VENDEDOR AUTORIZADO

1. Entrega y garantía	5
1.1 Premisa.	
1.2 Conservación y uso del presente manual	
1.3 Garantía	
1.4 Descripción de la máquina	
1.5 Uso previsto	
1.6 Usos no permitidos	
1.7 Señas personales	
1.8 Protecciones y dispositivos de seguridad	
1.8.1 Sistema de desbloqueo - bloqueo de la boca	
1.9 Lugar de trabajo	
2. Características técnicas	10
2.1 Partes principales	
2.2 Características técnicas	
2.3 Dimensiones y peso de la máquina.	
2.4 Nivel de ruido emitido	
2.5 Diagramas eléctricos	
3. Mandos e indicadores	15
3.1 Lista de mandos e indicadores	
4. Prueba, transporte, entrega e instalación	15
4.1 Prueba	
4.2 Entrega y movilización de la máquina	
4.3 Instalación	
4.3.1 Eliminación embalajes	
4.3.2 Movilización de la máquina	
4.4 Conexión a la instalación eléctrica	
4.4.1 Máquina trifásica	
4.4.2 Máquina monofásica	
5. Puesta en marcha y detención	17
5.1 Verificación de la correcta conexión eléctrica	
5.2 Verificación presencia y rendimiento de las protecciones y seguridades	
5.3 Control de funcionamiento del botón de detención	
5.4 Puesta en marcha de la máquina	
5.5 Detención de la máquina	
6. Uso de la máquina	18
6.1 Prescripciones	
6.2 Instalación de la boca de salida	
6.3 Uso de la picadora de carne	

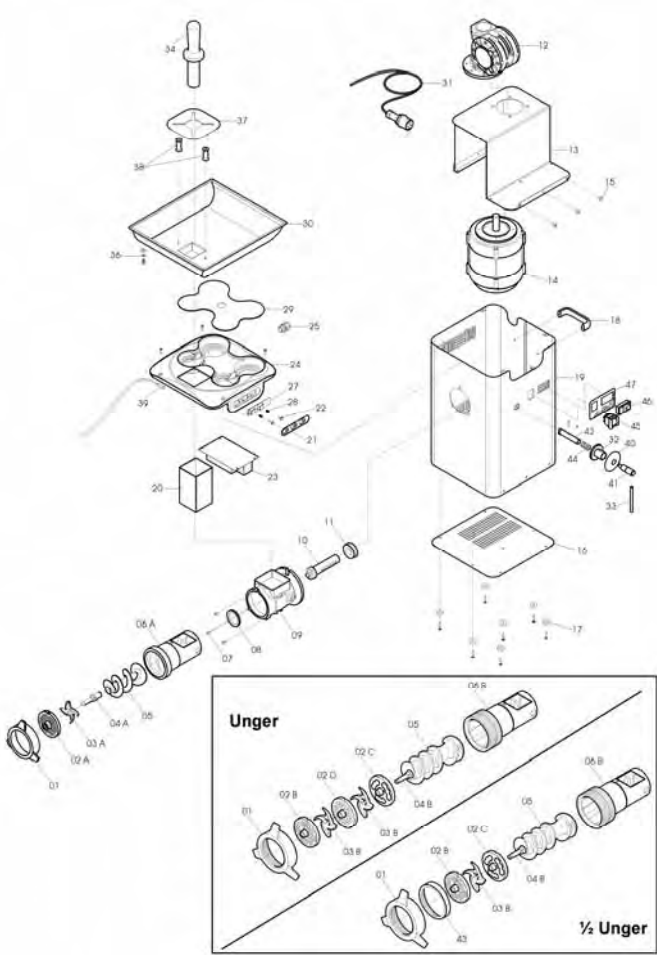


Tav 2	CODICE
100	LF1035804
104	LF1035807
103	LF1035810
112	LF1035813
111	LF1035816
107	LF1035822
109	LF1035825
110	LF1035828
108	LF2035835
102	LF2035858

7. Manutención	19
7.1 Lubricación	
7.2 Limpieza de la máquina	
7.3 Puesta fuera de servicio	
8. Inconvenientes y soluciones	20
8.1 Inconvenientes, causas y soluciones	
9. Dibujo	21

9 - Dibujo

TAV 1



Tav 1	CODICE	Tav 1	CODICE	Tav 1	CODICE	Tav 1	CODICE
33	LF1510702	36	LF1039700	38	LF2034207	37	LF2035833
39	LF1010005	11	LF1139201	13	LF2035803	19	LF2035854
31 A	LF1010013	08	LF1239203	16	LF2035805	01	LF2035822
31 B	LF1010015	14 A	LF1838301	32	LF2035810	12	LF2039210
27	LF1033019	14 B	LF1838303	06	LF2035818	10	LF2039212
23	LF1033020	35	LF2010085	05	LF2035821	26	LF1035835
21	LF1033005 B	04	LF2032008	09	LF2035826	24	LF2035824
40	LF1035831	34	LF2032017	20	LF2035842	29	LF2035827
41	LF1039201			30	LF2035843		

8 - Inconvenientes y soluciones

8.1 - Inconvenientes causas y soluciones

Inconvenientes

- 1 - La máquina no arranca
- 2 - La hélice gira en sentido contrario al indicado por la flecha (en el mod. trifásico)
- 3 - El producto no se tritura correctamente.
- 4 - No enfría

Causas

- 1 - El interruptor diferencial está en posición "0".
 - 1 - El interruptor indicador está en posición "0".
 - 1 - El botón de arranque no funciona
 - 1 - Motor eléctrico averiado.
-
- 2 - Cables de fase invertidos
-
- 3 - Placa y cuchilla no están ajustados correctamente.
 - 3 - Rayaduras en la placa y en la cuchilla no adherentes perfectamente (en el plano de la placa).
 - 3 - La boca no está introducida correctamente en su lugar.
-
- 4 - El módulo termoeléctrico tiene problemas

Soluciones

- 1 - Poner el interruptor en posición "I"
 - 1 - Poner el interruptor en posición "I"
 - 1 - Contactar la asistencia técnica.
 - 1 - Contactar la asistencia técnica.
-
- 2 - Dirigirse a la asistencia técnica
-
- 3 - Ajustar correctamente la placa y la cuchilla
 - 3 - Sustituir el par de placas y cuchilla averiada
 - 3 - Introducir correctamente la boca en la sede relativa
-
- 4 - Sustituir el módulo termoeléctrico o la ficha módulo

1 - Entrega y Garantía

1.1 - Premisa

ATENCIÓN!

La simbología utilizada en el presente manual, tiene como finalidad llamar la atención del lector sobre todo en los puntos y operaciones peligrosas para la incolumidad personal de los operadores o que presenten riesgos de daños para la máquina. No usar la máquina sino se está seguro de haber comprendido correctamente lo que se evidencia en dichas notas.

ATENCIÓN!

Algunos dibujos en el presente manual, para ser más claros, representan la máquina o partes de la misma con paneles o cártes removidos.

No utilizar la máquina en esas condiciones, solamente se debe usar si está provista de todas las protecciones correctamente montadas y que funciones perfectamente.

El constructor prohíbe la reproducción total o, aunque parcial, del presente manual y su contenido no puede ser usado para finalidades no permitidas por el constructor. Toda violación será penada en base a las normas de ley

1.2 - Conservación y uso del presente manual

La finalidad del presente manual es de hacer conocer a los usuarios de la máquina a través de textos y figuras de aclaración, la prescripción y los criterios esenciales relativos al transporte, a la movilización, al uso y al manutención de la máquina. Antes de usar la máquina leer por lo tanto atentamente este manual.

Conservarlo con cuidado cerca de la máquina, en un lugar donde se pueda alcanzar fácilmente para consultas futuras. Si el manual se pierde o se arruina, pedir una copia a vuestro revendedor o directamente al fabricante. En el caso de cesión de la máquina señalar al constructor los datos del nuevo propietario.

El manual refleja el estado de la técnica en el momento de la comercialización de la máquina y no puede ser considerado inadecuado si, a continuación de nuevas experiencias ha sido sucesivamente actualizado.

Con tal propósito el fabricante se reserva el derecho de actualizar la producción y, los relativos manuales sin la obligación de actualizar producciones y manuales anteriores, excepto en casos excepcionales.

En casos de dudas consultar el centro de asistencia mas cercano o directamente a la empresa constructora.

El constructor se esfuerza para mejorar continuamente el propio producto.

Por dicho motivo la empresa constructora es feliz de recibir indicaciones o propuestas que puedan mejorar la máquina y/o el manual.

La máquina ha sido entregada al usuario con las condiciones de garantía válidas al momento de la compra. Por cualquier aclaración, contactar al abastecedor.

1.3 - Garantía

Por ningún motivo el ususario está autorizado a adulterar la máquina. Cuando se detecta una anomalía contactar la empresa constructora.

En el caso de tentativo de desmontaje, de modificaciones o en general de adulteración de cualquier componente de la máquina por parte del utilizador o por una persona no autorizada comportará la caducidad de la Declaración de

Conformidad redactada según las Directivas CEE 89/392, anulará la garantía y la Empresa Constructora no se hará cargo de daños que derivan de dichas adulteraciones.

El fabricante no se hace cargo además de eventuales responsabilidades en los siguientes casos:

- Instalación no correcta ;
- uso impropio de la máquina por parte de personal no adiestrado adecuadamente;
- uso contrario a las normas vigentes en el país donde se usa;
- manutención impropia o falta de manutención;
- utilización de repuestos no originales y no específicos para el modelo; falta de
- observación total o parcial de las instrucciones;

1.4 - Descripción de la máquina

Vuestra picadora de carne es una máquina simple, compacta, de gran rendimiento y potencia.

- Puesto que debe ser usada para picar alimentos los componentes que vendrán a contacto con el producto han sido elegidos con cuidado para garantizar la máxima higiene. El carenado está realizado en acero inoxidable .
- La tolva es de acero inox para garantizar máxima higiene y para facilitar la limpieza.
- Los utensilios son de acero inoxidable para garantizar mayor duración en el tiempo y máxima higiene.
- Máquinas fuertes con línea moderna, realizadas en aleación en aluminio y con armazón en acero inox.
- Bocas en aleación de acero inox con posibilidad de aplicar el sistema UNGER total o parcial.
- Posibilidad de invertir la marcha de rotación de la hélice por medio de un selector.
- Bloqueo rígido de la boca para mejorar el corte de la carne y hacer que duren más las placas y los cuchillos.
- Motores ventilados trifásicos y monofásicos con las siguientes ventajas:
 - grande constancia de rendimiento y duración del motor;
 - aumento del tiempo de trabajo efectivo debido a menores interrupciones;
 - bajo índice de calentamiento para mantener siempre la carne fresca

Los modelos representados en el presente manual han sido contruidos en conformidad con la Directiva CEE 89/392 y modificaciones sucesivas.

En caso de accidente, el constructor no se hace responsable si la máquina ha sido modificada, adulterada, o si se han quitado las protecciones de seguridad, o si ha sido utilizada para usos no previstos por el constructor.

1.5 - Uso previsto

La máquina ha sido proyectada y construida para picar carnes o productos semejantes.

Se debe usar en ambientes profesionales y el personal destinado para el uso de la máquina debe ser un operador del sector el cual debe leer y comprender perfectamente este manual. Usar la máquina exclusivamente apoyada sobre una mesa de trabajo sólida.

6.3 - Uso de la picadora de carne

- 1 Verificar que la tensión de alimentación corresponda al valor citado en la ficha técnica. El indicador de tensión cuando está encendido indica la conexión a la red eléctrica.
- 2 Ajustar la virola de la picadora de carne e introducir un poco de carne, pulsar el botón de puesta en marcha prestando atención que el sentido de rotación de la hélice sea igual al indicado por la flecha (anti –horario).
- 3 Si la carne cuando sale está bien cortada, la regulación de la virola es suficiente, de lo contrario ajustar más la virola hasta obtener un perfecto corte de la carne.
- 4 Detener la máquina pulsando el botón de detención.
- 5 Para aflojar la virola no es necesario utilizar ninguna herramienta. Desenroscar de un giro la empuñadura que bloquea la boca y extraer la virola.
- 6 Después de haberla limpiado cuidadosamente, montar primero la boca y empujarla hasta oír un clic; estas operaciones sirven para asegurar que la boca esté colocada en su posición.
- 7 Ahora se puede montar la hélice, la cuchilla, la placa y la virola.

7 - Manutención

ATENCIÓN!

Cada vez que se efectúe la manutención o la limpieza de la máquina se debe apagar y desconectar de la red de alimentación eléctrica.

La zona donde se realiza la manutención debe ser mantenida siempre limpia y seca. No permitir que personal no autorizado use la máquina.

La sustitución de los componentes, incluso la sustitución de los utensilios debe ser efectuada con repuestos originales en los talleres autorizadas o directamente dal constructor.

7.1 - Lubrificación

La máquina no necesita lubricación.

7.2 - Limpieza de la máquina

ATENCIÓN!

Desconectar la máquina de la línea eléctrica antes de limpiarla.

No limpiar la máquina con chorros de agua.

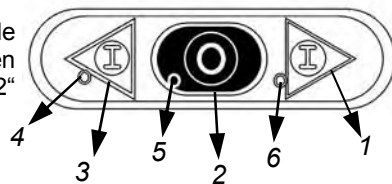
Usar exclusivamente detergentes no tóxicos, destinados expresamente para la limpieza de componentes para uso alimentario.

7.3 - Puesta fuera de servicio

La máquina ha sido realizada con materiales como el aluminio, acero y cobre, por lo cual no son necesarias particulares atenciones para el desguace de los mismos. Dirigirse a las empresas que se ocupan de la eliminación de los desperdicios diferenciales y de los componentes según el material.

5.3 - Control de funcionamiento del botón de detención (fig. 5.3.1)

Cuando la máquina está conectada a la red de alimentación, y los utensilios están en movimiento, pulsar el botón de detención "2" Fig. 5.3.1. La máquina se debe parar.



5.4 - Puesta en marcha de la máquina (fig 5.3.1)

Para poner en marcha la máquina, pulsar el botón de marcha ("1" Fig. 5.3.1), después de haber conectado correctamente el enchufe de la máquina en el toma de corriente, la misma se acciona.

5.5 - Detención de la máquina

Para detener la máquina, pulsar el botón de detención, "2" Fig. 5.3.1 y la máquina se para

6 - Uso de la máquina

6.1 - Prescripciones

ATENCIÓN!

Solamente el personal autorizado puede intervenir sobre la máquina.

Antes de iniciar el uso, el operador se debe asegurar que todas las protecciones estén en sus lugares y que los dispositivos de seguridad estén presentes y funcionen. En caso contrario apagar la máquina y dirigirse al jefe encargado de la manutención.

El producto que se debe triturar debe ser cortado de manera tal de poder entrar en la boca de carga y luego se lo debe empujar con el pisón **NO EMPUJAR EL PRODUCTO CON LAS MANOS.**

6.2 - Instalación de la boca de salida o del pisón.

La máquina puede ser montada con tres distintos grupos de corte para la carne:

A - Enterprise o normal

B - Mitad UNGER

C - UNGER total

- El sistema-C-, (UNGER total), está compuesto por: una hélice "1" para transportar la carne, una placa "2" picadora, una cuchilla "3" y relativa placa perforada "4", una segunda cuchilla "5" con la placa perforada final "6".

- El sistema -B-, (Mitad UNGER), sustituye el distanciador "7" con la cuchilla "5" y la placa "6".

El sistema -A-, (Normal), es el método más simple ya que está compuesto solamente por la hélice de empuje una cuchilla y una placa de salida.

No es posible montar las placas del grupo -C- o -B- en los modelos con grupo de picado -A-, es necesario cambiar el grupo completo.



Las dimensiones de la carne a triturar deben ser tales de entrar en la boca de carga; y no debe salir de la tolva.

1.6 - Usos no permitidos

La máquina debe ser usada exclusivamente y en modo particular para las finalidades previstas por el constructor:

No utilizar la máquina para picar productos alimenticios distintos de la carne o semejantes.

- No usar la máquina si no ha sido correctamente instalada con todas las protecciones integrales y montada correctamente para evitar el riesgo de graves lesiones personales.
- No tocar los componentes eléctricos sin antes haber desconectado la máquina de la línea de alimentación eléctrica: peligro de electrocución.
- No elaborar productos de dimensiones mayores a las que puede contener la tolva de carga.
- No usar vestidos no conformes con las normas contra los accidentes de trabajo
- Consultar al constructor sobre las prescripciones de seguridad vigentes y los dispositivos contra los accidentes de trabajo que se deben adoptar.
- No poner en marcha la máquina con desperfectos.

Antes de usar la máquina, asegurarse que cualquier condición peligrosa para la seguridad haya sido eliminada. En el caso de cualquier irregularidad, detener la máquina y avisar al responsable de la manutención.

- No permitir que el personal no autorizado use la máquina.

La primera cosa urgente que se debe hacer en el caso de accidente causado por la corriente eléctrica es, sacar al accidentado del conductor (puesto que generalmente ha perdido el conocimiento).

Esta operación es peligrosa.

El accidentado en este caso es un conductor de corriente: por lo tanto tocarlo significa quedar electrocutado. Se aconseja de desconectar los contactos directamente de la válvula de alimentación de la línea, si no es posible efectuar esta operación, alejar al accidentado usando materiales aislantes (bastones de madera o de pvc, tela, cuero, etc...). Es mejor llamar enseguida al médico o llevar el paciente al hospital

- **No** exponer la máquina a agentes atmosféricos., no usar nunca chorros de agua para limpiar la máquina, no tocar y no utilizar la máquina con los pies o las manos mojadas o húmedas.

1.7 - Datos personales

Una exacta descripción del "**Modelo**", del "**Número de matrícula**" y del "**Año de construcción**" de la máquina facilitará respuestas rápidas y eficientes de parte de nuestro servicio de asistencia.

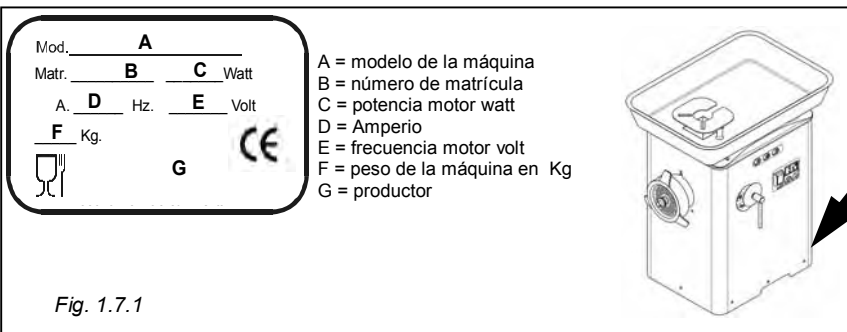
Se aconseja de indicar el modelo de la máquina y el número de matrícula cada vez que se contacte el servicio de asistencia

Tomar los datos de la placa como se ve en la fig. 1.7.1. Como promemoria aconsejamos de completar con los datos de vuestra máquina el siguiente cuadro.

Picadora de carne modelo
 N° de matrícula.....
 Año de construcción.....
 Tipo.....

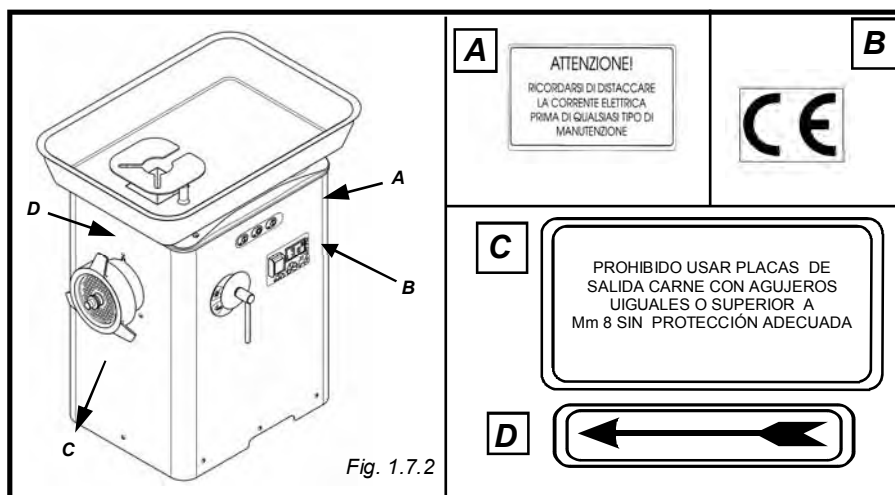
ATENCIÓN!

No alterar por ninguna razón los datos descriptos en la placa.



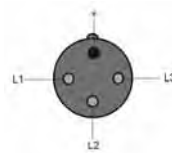
1.7.1 - Placas de advertencias y de peligro(fig.1.7.2) ATENCIÓN!

Cuando la máquina está conectada a la corriente eléctrica, no intervenir sobre los componentes eléctricos. Riesgo de electrocución
Respetar las advertencias citadas en las placas.
La inobservancia puede causar lesiones personales.
 Asegurarse que las placas estén siempre presentes y sean legibles.
 De lo contrario aplicarlas o sustituirlas.



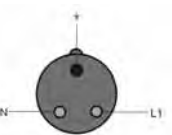
4.4.1 - Máquina trifásica de 380 Volt-50Hz y máquina trifásica de 220 Volt-50 Hz

En estas instalaciones, la máquina está provista de un cable de alimentación de sección 4 x 1,5 mm. El cable está conectado a un enchufe trifásico pentapolar. Conectar el cable a la red de alimentación trifásica interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 16 Amperio.

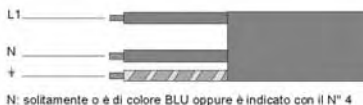


4.4.2 - Máquina monofásica de 220 Volt-50 Hz

En estas instalaciones, la máquina está provista de un cable de alimentación de sección 3 x 1,5 mm.



El cable está conectado a un enchufe trifásico tres polos. Conectar el cable a la red de alimentación de 220 Volt-50 Hz interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 16 Amperio. En instalaciones con voltaje diferente a los mencionados, consultar con el constructor. Si se debe alargar el cable de alimentación, utilizar un cable de la misma sección del que ha instalado el constructor.



5 - Puesta en marcha y detención

5.1 - Verificación de la correcta conexión eléctrica

Introducir el enchufe en el toma corriente eléctrico;
 El indicador luminoso de red ("6" Fig. 3.1.1) debe estar iluminado;
 Pulsar el botón de marcha ("1" Fig. 3.1.1), verificando el sentido de rotación de los utensilios (en el mod. 380 trifásica).
 El sentido de rotación de la hélice debe coincidir con la dirección indicada por la flecha ("C" fig. 1.7.2), sentido contrario a las agujas del reloj.
 Si el sentido de rotación es contrario, desconectar la máquina de la corriente eléctrica y dirigirse a nuestro vendedor de zona.

Nota:

las máquinas conectadas a una línea monofásica y realizadas para una tal alimentación, el sentido correcto de rotación lo define directamente el constructor

5.2 - Verificación presencia y rendimiento de las protecciones y de las seguridades

1 - Boca de salida del producto.

Verificar que la boca de salida del producto presente agujeros con un diámetro inferior a los 8 mm.

En caso contrario a la boca se le debe instalar una protección idónea

2 - Tolva en acero inox.

La tolva en acero inox está bloqueada a la boca.

3 - Cáster de protección componentes eléctricos.

Verificare la presencia, la integridad y que las protecciones y los componentes internos de la máquina estén sujetos correctamente.

4.3 - Instalación

ATENCIÓN!

La zona donde se piensa instalar la máquina debe ser llana y fuerte y el plano de apoyo debe garantizar un sostén seguro. Además es necesario ubicar la máquina en un lugar donde tenga amplio espacio alrededor de la misma.

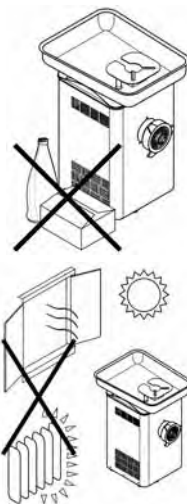
Esto permite de mejorar las maniobras en las fases de trabajo y garantizar el acceso en los interventos sucesivos de manutención.

Predisponer alrededor de la máquina una iluminación idónea para garantizar al operador la correcta visibilidad cuando usa la máquina.

Le operazioni di disimballaggio devono essere effettuate con particolare cura perchè nel medesimo imballo vi sono dei particolari e/o accessori necessari al completamento della macchina (pestello).

Sacar el celofán que envuelve la máquina y el embalaje interior. El rendimiento de la máquina se refiere a la clase climática ambiental (según la normativa internacional ISO 1992/II/1973), que prevee una temperatura ambiental de 25 °C con humedad relativa del 60%. (3 EN 441).

Es necesario un adecuado espacio frontal para que el aire gire correctamente en el condensador. No dejar objetos adelante de la rejilla de protección del condensador porque pueden perjudicar el correcto funcionamiento de la picadora de carne refrigerada. Si las condiciones ambientales son distintas de las indicadas, o las máquinas están expuestas a corriente de aire superior a 0,2m/seg., o a radiaciones de calor, se debe aceptar un rendimiento inferior al previsto.



4.3.1 - Eliminación de los embalajes

Los componentes del embalaje son el cartón, nylon, madera, son productos asimilables con la basura sólida urbana. Pueden ser eliminados por lo tanto libremente.

El nylon es un material contaminante que si se quema produce humos tóxicos. No quemar y no distribuirlos en el ambiente, eliminarlos respetando las leyes vigentes. En el caso de que la máquina sea entregada en países donde existan normas particulares, eliminar los embalajes respetando las normas vigentes.

4.3.2 - Movilización de la máquina

ATENCIÓN!

Manejar la máquina con cuidado y atención, evitando caídas accidentales que podrían dañarla gravemente. Para evitar un desgarro muscular, cuando se levanta la máquina, hacer la fuerza con las piernas.

4.4 - Conexión a la instalación eléctrica

ATENCIÓN!

Verificar que la línea eléctrica de alimentación corresponda al valor que figura en la placa de identificación de la máquina. Toda intervención debe ser efectuada solamente por personal especializado y expresamente autorizado por el jefe. Efectuar la conexión a una red donde esté previsto un toma de tierra que funcione.

1.8 Protecciones y dispositivos de seguridad

ATENCIÓN!

Antes de usar la máquina asegurarse del correcto posicionamiento y de la integridad de los dispositivos de seguridad.

Controlar cuando se inicia un turno de trabajo la buen funcionamiento de los mismos. En caso contrario advertir al responsable de la manutención

1. Boca de salida producto, con agujeros de la placa inferiores a 8 mm.

En este caso se impide la introducción de los dedos dentro de la boca.

A pedido del cliente es posible instalar placas de salida con agujeros de diámetro superior a 8 mm.

En éstos casos será a cargo del utilizador la instalación de protecciones adecuadas sobre la boca.

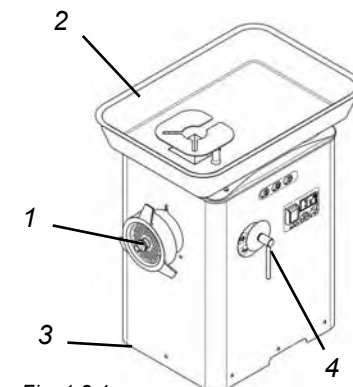


Fig. 1.8.1

2. Tolla de acero inox bloqueada rigidamente a la boca de carga

3. Cáster de protección en los componentes eléctricos .

La parte inferior dde la maaquina se cierra con una tapa plàastica, para impedir el acceso involuntario a los componentes eléctricos internos

4. Palanca para desbloquear la boca de salida de la carne molida.

- Girar la palanca en sentido **horario** para poder demontar de la boca y de los componentes

- colocar la boca prestando atención a introducirla correctamente en el soporte. Predispueto, empujar ligeramente la boca hasta oír un clic.

De esta manera es seguro que la boca está fijada correctamente

1.8.1 - Sistema de desbloqueo - bloqueo de la boca

Para un correcto funcionamiento y una trituration precisa, en todas las picadoras de carne es necesario que la boca esté bien ajustada.

Las bocas están sujetadas con un sistema rápido de bloqueo. Dicho método permite de bloquear y desbloquear rápidamente la boca.

El bloqueo es simple:

- asegurarse que dentro no han quedado restos de la trituration anterior

- colocar la boca prestando atención a introducirla correctamente en el soporte predispueto

- empujar ligeramente la boca hasta oír un clic.

La boca de salida está bloqueada en la posición correcta de trabajo

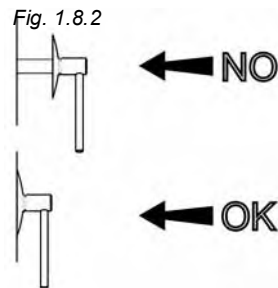
- verificar que la guarnición blanca de la empuñadura de bloqueo se adherisca al armazón de la máquina (Fig. 1.8.2).

Los restos de suciedad no permitirían de enganchar la boca a la palanca y la guarnición blanca al botón a forma de hongo, y quedaría levantada en lugar de adherirse al armazón de la máquina. (Fig. 1.8.3)

Fig. 1.8.3



Para desbloquear la boca, girar la empuñadura de desbloqueo en sentido **horario**, de esta manera se podrá extraer fácilmente la boca. (Fig. 1.8.4)



ATENCIÓN!

No forzar nunca los dispositivos de seguridad.

1.9 - Lugar de trabajo

La correcta ubicación que el operador debe ocupar para efectuar un óptimo trabajo con la máquina se puede observar en la siguiente fig. 1.9.1.

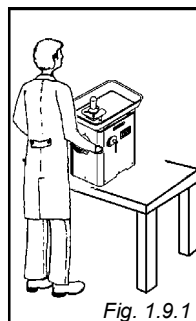


Fig. 1.9.1

2 - Características técnicas

2.1 - Partes principales

Facilitar la comprensión del presente manual, a continuación se representan en fig. 2.1.1 los componentes principales de la máquina.

1. Pisón
2. Palanca para desbloquear la boca
3. Mandos de la máquina
4. Patas
5. Boca de salida de la carne molida
6. Tolla de carga
7. Boca de carga

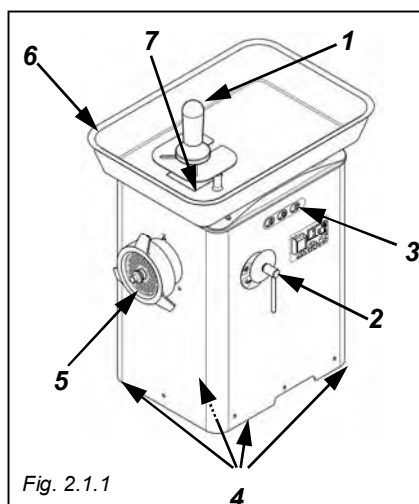


Fig. 2.1.1

3 - Mandos e indicadores

3.1 - Lista mandos e indicadores

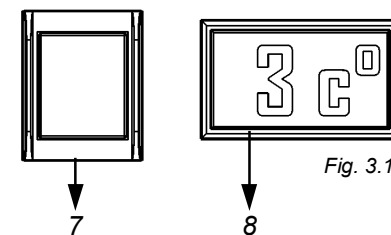
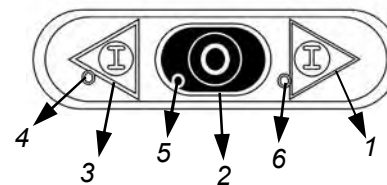


Fig. 3.1.1

1 - Botón de marcha

- Pulsarlo para poner en marcha la máquina.

2 - Botón de detención

- Pulsarlo para detener la máquina.

3 - Botón de inversión de marcha

- Pulsarlo para invertir el sentido de rotación de la hélice

7 - Interruptor on - off para encender o apagar el módulo termoelectrico

8 - Visualizador de temperatura del porta- boca de la picadora de carne

4 - Prueba, transporte, entrega e instalación

4.1- Prueba

Vuestra máquina ha sido probada en nuestros establecimientos para controlar el buen funcionamiento y una correcta regulación.

Durante dicha prueba se utilizan materiales idénticos a los que usará el utilizador.

4.2 - Entrega y movilización de la máquina

Todo el material enviado ha sido controlado cuidadosamente antes de ser entregado al expedidor.

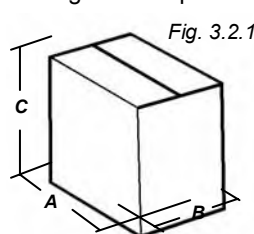


Fig. 3.2.1

	Imballo AxBxC
TC 32 ICE	710x560x750

	Peso lordo
TC 32 ICE	65 Kg

Excepto acuerdos distintos con el cliente o transporte particularmente costoso, la máquina se sujeta a una tarima y se la cubre con un cartón.

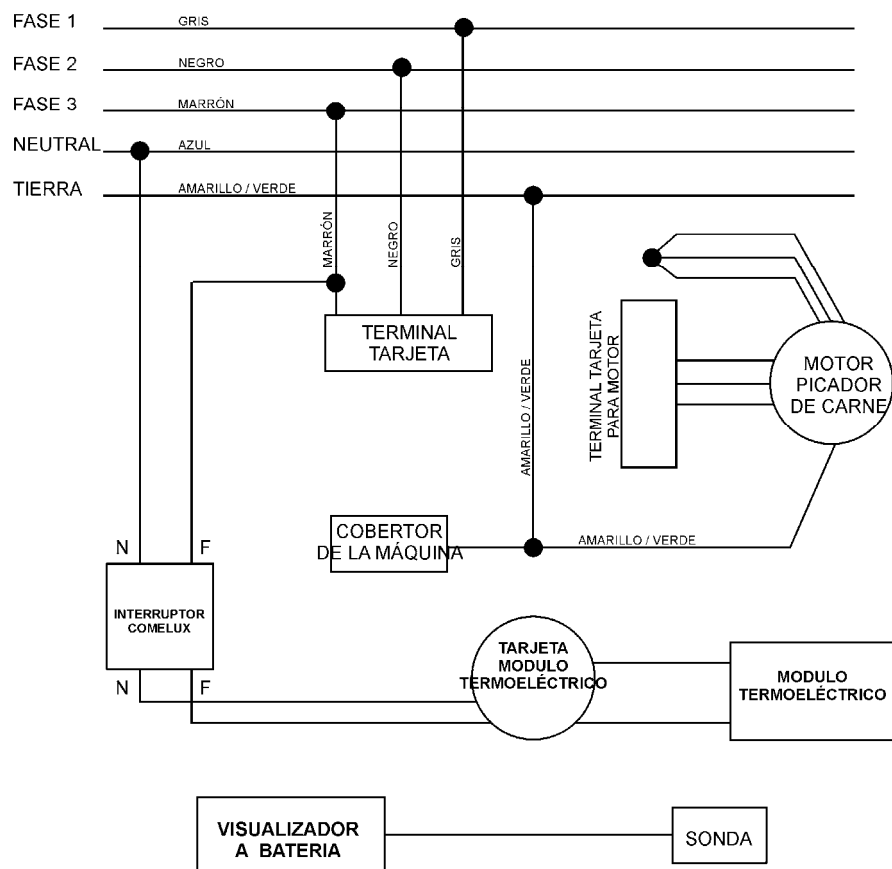
Cuando se recibe la máquina, controlar la integridad del embalaje.

Si el embalaje presenta daños, firmar al transportador el recibo escribiendo una nota con la siguiente frase:

" Acepto, con reserva..." y explicar el motivo.

Cuando se abre el embalaje, si hay componentes de la máquina realmente dañados, hacer la denuncia al expedidor dentro de los tres días de la fecha indicada en los documentos.

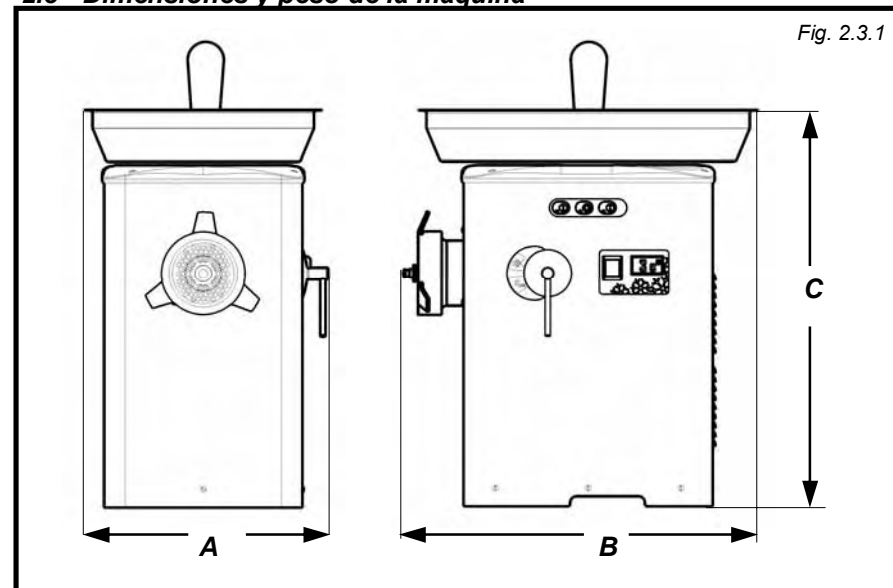
Proteger la máquina de la intemperie, para almacenarla la temperatura debe ser entre los -25°C e +55°C, la humedad del aire entre los 30% y 95%.



2.2 - Caracteràistcas tècnicas

	Motor	Alimentación	Produc. horaria	Placas en dotación
	watt/hp		kg/h.	ø mm
TC 32 ICE	2205/3 tf 1837/2,5 mn	230-400V/50Hz	-	6

2.3 - Dimensiones y peso de la máquina



	Dimensiones AxBxC	Peso neto
	mm	kg
TC 32 ICE	390 x 530 x h700	50

2.4 - Nivel del ruido emitido

La marcación del ruido emitido por la máquina indican que el nivel equivalente de rumorosidad es inferior a 70 dBA.
A pedido, el constructor puede suministrar una copia de la prueba de rumorosidad.

2.5 - Diagrama eléctrico

