Máquina para la elaboración de carnes animales

Instrucciones de Uso

PICADORAS DE CARNE

CE

Modelos

PS 22R PS 32R

esencia de hostelería
HOSDECORA

www.hosdecora.com Tel: 976 255 991
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

V. 05 - 09 2002

Advertencias Generales

⚠

Las operaciones que dan lugar a una situación de peligro potencial para los operadores son puestas en evidencia mediante el símbolo antes ilustrado.
Todas las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario de la máquina han de efectuarse exclusivamente por parte de Operadores especializados y competentes autorizados por nosotros. Con arreglo a la directiva 89/392 CE y posteriores actualizaciones se especifica que por "OPERADOR" se entiende la o las personas encargadas de instalar, hacer funcionar, regular, realizar el mantenimiento limpiar, reparar y transportar la máquina.

Las Instrucciones para el Uso forman parte integrante de la máquina y deben acompañarla por toda su vida útil hasta la demolición. **Antes de llevar a cabo cualquier operación de Instalación / Uso / Mantenimiento les recomendamos que lean cuidadosamente estas Instrucciones. Impedir la utilización de la máquina a los operadores que no conozcan las prescripciones contenidas en las Instrucciones.**
Antes de comenzar a utilizar la máquina el operador debe recibir adecuadas instrucciones (según lo dispuesto en el apartado 7.2 del prEN 12331).
Entregar el manual a cualquier otro usuario o propietario de la máquina.

La Minerva s.r.l. no tendrá responsabilidad alguna por inconvenientes, roturas, accidentes etc. por falta de conocimiento o de no aplicación de las normas contenidas en las presentes Instrucciones.
Lo mismo es válido para la ejecución de modificaciones, variantes y/o para la instalación de accesorios no autorizados.

⚠ Seguridad del Operador

Antes de empezar el trabajo el Operador debe conocer perfectamente la posición y el funcionamiento de todos los mandos y características de la máquina indicadas en las "Instrucciones de Uso".
Nunca alteren los dispositivos de seguridad.
No eliminen o modifiquen protecciones y dispositivos de seguridad.
No alteren la instalación eléctrica.
Antes de cada intervención de limpieza, mantenimiento, reparación desconectar el enchufe.
Está prohibido el uso de la máquina en ambientes con atmósfera explosiva.
No toquen las placas y las cuchillas a no ser que la máquina esté parada.
La posición de trabajo es aquélla de frente a los botones.
Para evitar tendencias peligrosas de enredo en los órganos en movimiento de la máquina, no acercarse a los mismos con el pelo, pulseras, cadenas, anillos, corbatas, vestimenta ancha, etc.
El operador, por lo tanto, debe utilizar ropa adecuada al ambiente de trabajo y situación en que se encuentra.
Las zonas de estacionamiento del Operador siempre deben estar libres y limpias, sin residuos oleosos.
El local donde se ha colocado la máquina no debe tener zonas de sombra, luces deslumbrantes molestas, efectos estroboscópicos peligrosos debidos a la iluminación predispuesta por el comprador.

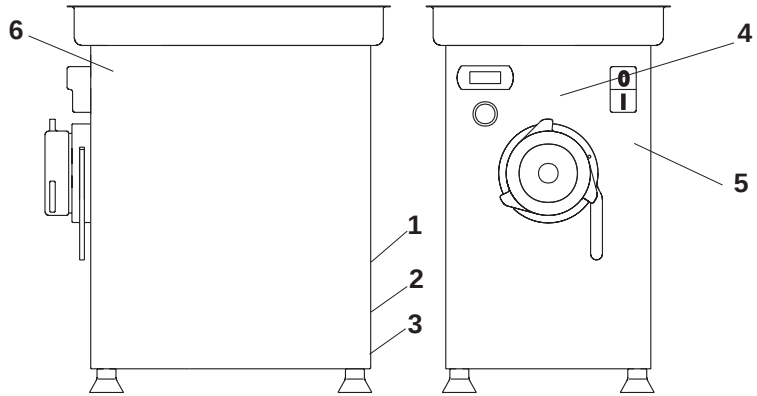
⚠ Inconvenientes mecánicos y eléctricos

En el interior de máquina no hay partes en que el usuario deba intervenir: sólo técnicos cualificados deben abrir la máquina. Asegurarse que el voltaje de la toma de corriente corresponda a lo requerido por la máquina (véase chapa).
Cada intervención de modificación en la máquina debe ser autorizada por la nuestra sociedad.
No utilicen nunca chorros de agua para lavar la máquina.
Atención: en la máquina hay tensión 400V. o 220V.!
Utilicen siempre recambios originales que aseguren el funcionamiento perfecto y la seguridad de la máquina.
El cable de alimentación debe controlarse cuidadosa y periódicamente (un cable desgastado o no íntegro supone un severo peligro de naturaleza eléctrica).

⚠ Señales de Atención

En la máquina se han colocado pegatinas de "ATENCION" no indelebles (excluidos n°1 y n°2)

Es obligatorio ver las mismas antes de cualquier utilización.
(El dibujo abajo indicado muestra su posición en dos tipos de máquinas).



ATTENZIONE :
STACCARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA PRIMA DI OGNI INTERVENTO DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.
CAUTION :
DISCONNECT FROM POWER SUPPLY BEFORE CLEANING OR MAINTENANCE.
ATTENTION :
COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE LA MACHINE AVANT TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN OU DE MAINTENANCE.
ACHTUNG :
VOR REINIGUNGS-UND WARTUNGSARBEITEN NETZSTECKER ZIEHEN.

4

D.M.89/392/CEE-17.2
ATTENZIONE
1)Non impiegare piastre con fori di diametro maggiore od uguale a 8 mm. o con aperture ovali.
2)Prima di qualsiasi intervento manuale attendere l'arresto dell'organo in movimento.
ATTENTION
1)Never use the plate with holes of a diameter of 8 mm. or more or with oval openings.
2)Do not touch any part until the machine stops.
ATTENTION
1)Ne jamais utiliser des plaques avec trous de 8 mm. ou plus de diametre ou avec des orifices ovales.
2)Attendre que l'organ s'arrête avant de commencer n'importe quelle opération manuelle.
ACHTUNG
1)Keine Lochscheiben mit Lochdurchmessern von 8 mm. und grösser, sowie ovalen Löcher verwenden.
2)Warten bis die Maschine vollständig stillsteht, bevor hineingegriffen wird.
5

6

Características Técnicas

Descripción de la máquina

La característica principal de la Picadora es la presencia de una instalación de refrigeración que permite mantener a baja temperatura adecuada (+1°/+2°C) todas las partes en contacto con la carne.
Se suministra normalmente provista de una tolva de alimentación refrigerada y provista de una protección de metacrilato transparente colocada encima.

Utilización prevista

La Picadora se ha diseñado y construido sólo para la elaboración (picado) de carne animal de cualquier especie, según el tamaño adecuado, sin partes óseas y con temperatura de entrada no inferior a + 1°C. Eventuales carnes congeladas deben tener una sección máx. de 20x40 mm.

⚠

Cualquier uso distinto al indicado debe considerarse como no previsto y puede ocasionar daños a la máquina y a los Operadores. Es oportuno utilizar siempre y sólo los accesorios suministrados. La máquina siempre debe funcionar con un único operador.
La posición de trabajo y de mando del operador tiene que ser delante de la máquina.

Accesorios

La máquina se suministra con las herramientas y los útiles listados a continuación y adecuados para todos los usos previstos de trabajo, limpieza y mantenimiento:
- Mazo para carne
- Gancho de extracción sinfín
- Placa
- Tuerca porta placas
- Cuchilla de 4 hojas (Enterprise)
- Boca 3 hojas (Unger)
- Sinfín

⚠

Seguir las Instrucciones para su uso correcto.

Valores ambientales

La máquina trabaja de manera correcta dentro de los siguientes valores ambientales:
Temperatura incluida entre +5° y +35°C.
Humedad entre 30% y 90%.

A

Servicio Posventa

Les aconsejamos que tomen contacto siempre con el Concesionario donde se ha comprado la máquina, para todas aquellas operaciones de asistencia y mantenimiento no descritas o indicadas en este manual.

Transporte Instalación Demolición

⚠

Comunicar las presentes instrucciones a todo el personal implicado en el transporte e instalación de la máquina.

Embalaje y Transporte

La máquina se prepara para el transporte en un embalaje de cartón en el cual se indican las instrucciones “ALTO” y “FRAGIL”. La máquina embalada de esta forma puede ser transportada a mano por uno o dos operadores. Las máquinas también pueden ser apiladas en número máximo de tres utilizando una carretilla de desplazamiento manual.

Almacenamiento

Almacenar la máquina embalada en local cerrado y cubierto, aislada del suelo por medio de travesaños de madera o material parecido. Temperatura y humedad corrientes (-5°C +60°c; entre 30% y 90%). **No volcar la envoltura.**
Controlar la flecha «ALTO» impresa en el cartón. Apilar hasta máx. tres embalajes. La máquina sin embalaje debe posicionarse de manera estable y cubierta por medio de una pieza de tela.

Recepción

El embalaje está constituido por material adecuado y realizado por personal experto: las máquinas salen completas y en condiciones perfectas. La mercancía viaja por cuenta y riesgo del comprador, aunque entregada franco domicilio de éste último. Sin embargo, para el control de la calidad de los servicios de transporte y para el caso en que estuviera asegurada, cumplir las siguientes advertencias:
1) A la recepción de la máquina, antes de proceder al desembalaje, verificar en seguida si la caja resulta dañada: en caso positivo retirar la mercancía con precaución, produciendo pruebas fotográficas de eventuales daños aparentes.
2) Desembalar, verificando el contenido con las listas de embalaje.
3) Controlar que los componentes de la máquina no hayan sufrido daños durante el transporte y notificar, dentro de 3 días de la recepción, los daños eventuales al transportista por medio de carta certificada con acuse de recibo, presentando simultáneamente pruebas fotográficas documentadas. La misma información ha de transmitirse por medio de un fax a la Minerva s.r.l. Ninguna información en cuanto a los daños sufridos durante el transporte podrá considerarse después de 3 días de la entrega. Pasados 10 días de la recepción de la mercancía no se aceptarán reclamaciones. Para cualquier pleito o controversia será competente exclusivamente el Tribunal de Bolonia (Italia).

Movimentación

La máquina, una vez sacada del embalaje, siempre debe transportarse como indicado en la foto B, por dos personas de buena complexión física.

⚠ **Prestar atención a los movimientos no coordinados que podrían ocasionar**

descompensaciones o pérdida de agarre con peligro de caída de la máquina y daños a cosas o a personas.
Dado el peso de la máquina hacer la manutención con cuidado! Si el peso resultara excesivo, utilizar un carrito.

Instalación

La máquina debe posicionarse en una mesa de trabajo cuyo alto será de 70-75 centímetros y nivelada, si necesario, con el auxilio del pie de tornillo (n°1 foto C).
Dejar en los otros lados de la máquina un espacio de al menos 30 centímetros para operaciones de limpieza y mantenimiento.

⚠ **Posicionar la máquina de manera estable.**

Limpieza inicial

La máquina necesita una limpieza inicial.
Limpiar las superficies exteriores y las de los conductos interiores que estarán en contacto con el producto sólo por medio de una esponja húmeda de agua tibia que contiene detergente neutro.

Puesta a tierra

La máquina es un componente de clase I (Norma CEI 64-8 conformemente a los documentos de armonización CENELEC HD 384) dotada por lo tanto de aislamiento principal y provista de un dispositivo para la conexión principal de sus masas a un conductor de protección predispuesto por el comprador.

⚠ **Controlar y en su caso adaptar la instalación de tierra a la red eléctrica del lugar de instalación de la máquina.**

Arranque

La máquina está dotada de enchufe para conexión a la toma de corriente de la red eléctrica. Los tipos usados son los que están representados en la figura.

Para permitir al usuario de la máquina elegir el dispositivo de protección contra las sobrecorrientes (art. 7.2.1 EN 60204-I) en las ficha técnicas se especifican los datos necesarios para optar por el tipo, características, corriente nominal y reglaje del dispositivo mencionado. **Activar la máquina accionando el botón de activación** (nº 1 foto E). En seguida después de poner en marcha la máquina asegurarse que las cuchi-llas giren en el sentido indicado por la flecha (n°1 foto D). Las cuchillas pueden verse a través de la placa (n°2 foto D). De lo contrario - para motor trifásico - cambiar el alambre negro por el marrón en el enchufe, sin cambiar la posición del alambre amarillo-verde de conexión a la tierra. **Para parar la máquina apretar el botón rojo** (n°2 foto E).

Demolición

La máquina está construida con varios materiales. A continuación se indican los más importantes, dependiendo del tipo de máquina para su eliminación correcta.
Para las referencias véanse las tablas del capítulo recambios en pág. 28. **Los diferentes tipos de material que componen la máquina deberán llevarse a vertederos adecuados.No eliminen en el medio ambiente el aceite lubricante que contiene el reductor de velocidad. En todos los casos, informarse y cumplir con la legislación vigente en el lugar de instalación de la máquina.**

Advertencias

En las piezas 94-91-124-42-123 circula le nuevo liquido R134a, no peligro para l'ozono. **En caso, por tanto, de eliminación de las piezas apuntadas, vaciarlas antes del gas contenido recurriendo a personal cualificado de instalaciones frigoríficas, Deberá respetarse siempre la legislación vigente en el lugar de instalación de la máquina.**

Uso de la máquina

⚠

Para utilizar la máquina en condiciones de seguridad el Operador debe respetar la posición de trabajo y mando indicada en la página 12.

Programación de la temperatura

La programación está pre-regulada en nuestro taller para un funcionamiento óptimo. Sin embargo, es posible que haya casos raros en que una regulación hecha por el usuario proporcione un resultado mejor, habida cuenta de la temperatura y humedad específica de cada temporada y ambiente y también de las diferentes características de la carne que tratar.
La temperatura de la manga y de la cabeza de picado deber estar inferior a 6°C. Temperaturas demasiado bajas hielan la carne que, al deslizarse menos, con-lleva un ritmo de trabajo más lento. Además, hace falta notar que por debajo de 0°C la carne tiene a pegarse al metal: les aconsejamos por tanto que ejecuten una regulación no inferior a +0°C.
La temperatura programada es la mínima alcanzada por la picadora durante su ciclo de refrigeración. Para conocer la temperatura programada apretar una vez la tecla “set” del termóstato: el valor de la temperatura programada aparecerá en el visor. El arranque del compresor se efectúa oprimiendo el botón verde (n° 1 foto F). Pasados unos minutos las partes refrigerantes (tolva y cuerpo de picado) alcanzarán la temperatura programada y el aparato estará listo para el funcionamiento.

Producción

El Operador encargado de la producción debe acatar unas normas de seguridad sencillas.

⚠ **Quitar collares, pulseras, corbatas y bufandas demasiado colgantes.**

⚠ **Enrollar o atar el pelo largo.**

El sistema de picado y sus componentes deben des-montarse después del trabajo.

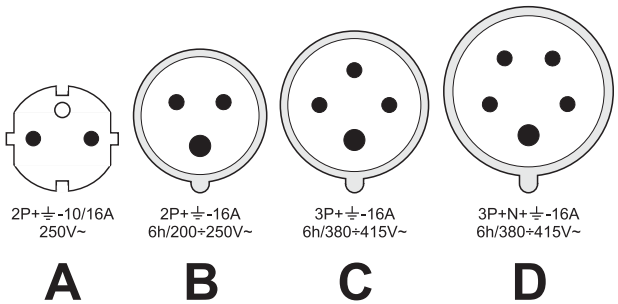
Volver a montarlos cuando se reanude el trabajo.

En las fotografías al lado se indican las posibles composiciones del sistema de picado, aptas para las diferentes características del producto picado que se quiere conseguir.
- Enterprise
- Unger S3
- Unger S5
- Unger S5 (en versión S3)
Para montar los diferentes componentes del sistema de picado, respetar la secuencia indicada en las páginas siguientes.

ENTERPRISE	22:	4,2 Kg
UNGER S3	22:	4,5 Kg
UNGER S5	22:	5,4 Kg
ENTERPRISE	32:	6,9 Kg
UNGER S5	32:	8,5 Kg

Para montar los diferentes componentes del sistema de picado, respetar la secuencia indicada en las páginas siguientes.
- Girar la palanca (N°1 foto H) ien sentido antihorario hacia arriba.
- Introducir la Boca 1a con el orificio hacia arriba.
- Bloquear el transportador girando la palanca (n°1 foto H) en sentido vertical.
Si ésta no llega a la posición significa que la Boca no se ha introducido correctamente. No fuercen. Repitan la operación.
Controlar que la Boca y su alojamiento estén perfectamente limpios: los residuos impiden la introducción completa de la boca y el cierre de la palanca 16, lo cual ocasiona el desgaste del Sinfín y de la boca así como la contaminación bacteriana de la carne.
- Introducir el sinfín (n°2 foto G) asegurándose que su terminal trasero hembra encaje perfectamente en el terminal macho del Arbol porta-sinfín que sobresale del fondo de la boca: buscar la posición girando el sinfín , agarrándola por el pasador.
- Colocar la(s) Placa(s) y cuchilla(s) de las versiones Enterprise, Unger S3, procurando que las hojas estén dirigidas hacia el exterior y la placa con la muesca donde el pasador.
- Atornillar suavemente la Tuerca (N°2 foto H) a tope de recorrido por medio de la simple presión de un dedo para no apretarlo demasiado.
La Cuchilla debe trabajar rozando en la placa sin bloquearse.
Manejar estos objetos con precaución para evitar su caída sobre los pies.
Posizionare il Pressacarne (n°1 foto I) nel foro di entrata.
Poner el enchufe en la toma de corriente.

⚠ **No comenzar la picadura sin haber colocado la boca de picadura de la manera antes indicada y haber controlado que el transportador esté**



bloqueado (palanca girada en posición vertical hacia abajo: foto H nº 1).
Activar la máquina disponiendo el inversor de marcha en posición I y accionando el botón de activación (nº 1 foto L). Comenzar el trabajo introduciendo los pedazos de carne en la tolva. Con una mano se conducen los pedazos hacia el agujero de entrada y con la otra, utilizando un prensacarne, se comprimen hacia abajo. La carne picada saldrá por la boca delantera y caerá en un recipiente receptor adecuadamente situado.

⚠**Se debe utilizar únicamente el prensacarne adjunto.**

Si el trabajo continúa presentando dificultades, se deberá apagar la máquina y retirar por completo el producto presente en su interior. Proceder como para la limpieza (véase pág. 22).

⚠**Una vez concluido el trabajo, oprimir la tecla roja** (n°2 foto L) **para apagar el motor.**

⚠**Por razones de seguridad no se deben utilizar placas externas con agujeros de diámetro > 8 mm o agujeros ovales.**

Limpieza y Mantenimiento

Atenerse a las disposiciones de la Directiva 93/43/CEE y 96/3/CEE

⚠ **Cualquier operación de limpieza y mantenimiento debe efectuarse con el enchufe desconectado. Les aconsejamos que desmonten y limpien cuidadosamente todos los días con agua tibia y detergente neutro tanto el sistema de picado como el alojamien-to en que se encuentra. Nunca limpien la máquina con chorros de agua sino sólo con un trapo húmedo. No dejen las partes en baño de agua.**

Limpieza

Para un funcionamiento correcto de la máquina y con vistas a mantener su plena efectividad HACE ABSOLUTAMENTE FALTA LIMPIARLA A DIARIO, lavando todas las piezas de acero inoxidable (del sistema de picado e introducción de la carne) y las de plástico y de aluminio (del accesorio para hamburguesas) por medio de un trapo húmedo o en agua tibia con detergente neutro, sin dejarlas en baño.

⚠**Una vez concluida la producción no se debe conservar la carne en la tolva.**
Las piezas de plástico transparente pueden lavarse con productos neutros o agua. No utilicen alcohol desnaturalizado, diluyente, acetona, etc.

⚠**Desconectar el enchufe.**
Prestar atención a la cuchilla (n°4 foto R) que puede ocasionar cortes a las manos.

La elasticidad de la esponja y la presión del agua facilitarán la salida de los residuos por lo alto de la Placa.
Con un paño húmedo limpiar el interior de la boca y el alojamiento del conductor, tratando con especial cuidado las zonas más escondidas, utilizando si es necesario una herramienta delgada.
Siempre con un paño húmedo limpiar cuidadosamente la tapa de la tolva. Para el cuerpo de la máquina usar sólo agua tibia y detergente neutro con paño húmedo. No usar nunca productos a base de hidrocarburos, alcohol ni solventes (en particular para los componentes de plástico tales como por ejemplo la vitrina y la tapa de la tolva). No mojar el termostato ni los botones de mando ya que ello puede provocar averías en las partes eléctricas y electrónicas.

⚠**No utilicen chorros de agua**

Tratar con especial cuidado las zonas que entran en contacto con el producto. Debajo de la máquina se pueden acumular residuos de carne, polvo u otras cosas. Limpiar esmeradamente siempre con una esponja húmeda, ayudándose en su caso con una herramienta larga y fina o levantando ligeramente la máquina.
Reensamblar los accesorios lavados sólo con motivo de una nueva elaboración (véase pág. 18).

Controles periódicos

Controlar el desgaste de la Placa (n°2 foto R) y la Cuchilla (n°4 foto R).
La sustitución de la Placa y de la Cuchilla deben efectuarse cuando la suma de sus espesores se ha reducido en 3 mm. aprox. respecto al valor inicial de (para la versien Enterprise):
Placa + Cuchilla de 22 - mm 20
Placa + Cuchilla de 32 - mm 23
Sustituir ambos componentes.
Cuchilla y Placa siempre han de trabajar acoplados.
En los sistemas Unger sustituir simultáneamente también todas las placas y cuchillas que quedan.

Fichas Técnicas

Sistema de refrigeración

Está formado por un circuito cerrado que comprende un compresor hermético, una batería condensadora, un filtro, un capilar, un serpentín y un ventilador.

Los componentes de este sistema no requieren ningún mantenimiento particular; sólo en caso de vuelco de la máquina será necesario esperar 4 horas antes de reactivar la refrigeración.

El fluido utilizado en el circuito refrigerador es el gas “KLEA 134a” (HCF 134a).

La ficha técnica y de seguridad de este gas entrega las siguientes indicaciones y advertencias:

- KLEA 134a no está clasificado como peligroso por la Directiva CEE 67/548.
- El producto nebulizado o bajo forma de rociadura puede provocar quemaduras de hielo en los ojos o en la piel.
- No provoca el enrarecimiento del ozono.
- Consideraciones sobre su eliminación: la solución más adecuada es recuperar y reciclar el producto. Cuando esto no sea posible, la destrucción debe efectuarse en una instalación autorizada y equipada para absorber y neutralizar los gases ácidos y demás subproductos tóxicos del trabajo.

CE

Modello / *Model* / Modèle / *Modelo* / Modelo **PS 22 R**

Bocca / *Head* / Corps de hachage / *Haschierkopf* / Cuerpo de Picadura : 22

Anno di Costruzione / *Construction Year* / Année de Fabrication / *Baujahr* / Año de Fabricación: ☐☐☐☐

Numero di Matricola / *Serial Number* / Numéro de Série / *Seriennummer* / Número de Matrícula: ☐☐ E ☐☐☐☐

Caratteristiche Tecniche / *Technical Specifications* / Caractéristiques Techniques / *Technische Merkmale* / Características Técnicas

Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien / Geräuschentwicklung der Maschine / Ruido aéreo:

-Livello di Pressione Acustica continuo / *Level of acoustic pressure A* / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A / *Max. kontinuierlicher gleichwertiger gewogener Schalldruckpegel A* / Nivel de presión acústica continuo equivalente ponderada A: dB (A) **64**

-Valore massimo pressione acustica / *Max. level of weighed instant acoustic pressure C* / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C/*Max. augenblicklicher gewogener Schalldruckwert C* / Valor máximo de presión acústica instantánea ponderada C: dB (A) **-**

-Livello di potenza acustica/*Acoustic power level* / Niveau de puissance sonore / *Schalleistungspegel der Maschine / Nivel de potencia acústica* : dB (A) **-**

Tipo collegamento (rif.a pag.16) a **Spina** : a cura del Cliente / *Type of connection (see page 16) with **Plug**: by the Customer* / Type de branchement (réf. p. 16) à **Fiche**: aux soins du Client / *Anschlussart (siehe S.16) mit **Stecker**: Durch den Kunder* / Tipo de conexión (ref. pág.16) por **Enchufe** : por el Cliente **A B C D**

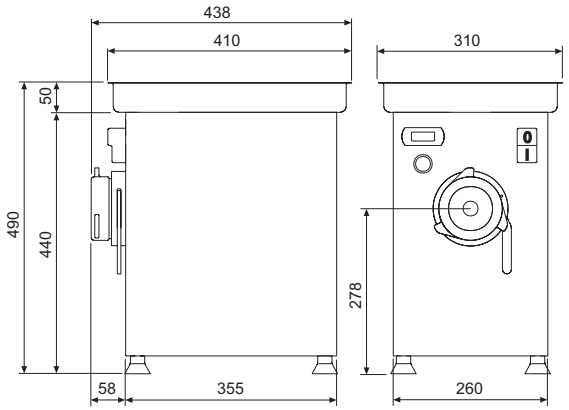
Peso netto / *Net weight* / Poids net / *Nettogewicht* / Peso neto : Trifase / *Three-phase* / Triphasé / *Dreiphasig* / Trifasica.....kg 40

Monofase / *Single-phase* / Monophasé / *Einphasig* / Monofasica.....kg 41

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / *Motor and Electric Input Technical Data* / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / *Anschlussdaten für Strom und Motor* / Datos Técnicos Alimentación Eléctrica y Motor

Tensione nominale *Volt Rated* Tension nominale *Nennspannung* Tensión nominal volt	N° fasi *No of phases* Nbre phases *Anz. phasen* N° fases	Freq. nom. *Rated Freq.* Fréq. nom. *Nenn-Freq.* Frec. nom. *HZ*	Potenza nominale *Rated Output* Puissance nominale *Nennleistung* Potencia nominal kW	HP	Velocità nominale *Rated speed* Vitesse nominale *Nenn-geschwindig-keit* Velocidad nominal g/mn / *rpm* / *t/min./ U/min* / *rpm*	Corrente *Current* Courant *Strom* *Corriente* nominale / *rated* / nominale *nominal* / nominal A	spunto / *peak* / démarrage *Anlauf* / de aceleración A	Capacità condens. *Capacitor* Capacité cond. Leistung Kondens. Capacidad condens. µF	Tipo servizio *Service Type* Type service *Betriebsart klasse* Tipo servizio	Classe isolamento *Insulation Class* Classe isol. *Isolations-faktor* Clase aislamiento	Fattore di potenza *Power factor* Fact. de puissance Leistungs-volt Factor de potencia cosφ
400	3	50	1,1	1,5	1400	3	12	-	S3 25%	F	0,79
230	1	50	1,1	1,5	1370	5,6	13	30	S3 25%	F	0,95

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / *Overall dimensions (see picture)* / Dimensions hors-tout (voir figure) / *Abmessungen (Siehe Abbildung)* / Espacio requerido (véase figura)



Modello / *Model* / Modèle / *Modelo* / Modelo **PS 32 R**
Bocca / *Head* / Corps de hachage / *Haschierkopf* / Cuerpo de Picadura : 32
Anno di Costruzione / *Construction Year* / Année de Fabrication / *Baujahr* / Año de Fabricación:
Numero di Matricola / *Serial Number* / Numéro de Série / *Seriennummer* / Número de Matrícula: E

Caratteristiche Tecniche / *Technical Specifications* / Caractéristiques Techniques / *Technische Merkmale* / Características Técnicas

Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien / Geräuschentwicklung der Maschine / Ruido aéreo:
-Livello di Pressione Acustica continuo / *Level of acoustic pressure A* / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A / *Max. kontinuierlicher gleichwertiger gewogener Schalldruckpegel A* / Nivel de presión acústica continuo equivalente ponderada A: dB (A) **--**
-Valore massimo pressione acustica / *Max. level of weighed instant acoustic pressure C* / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C/*Max. augenblicklicher gewogener Schalldruckwert C* / Valor máximo de presión acústica instantánea ponderada C: dB (A) **-**
-Livello di potenza acustica/*Acoustic power level* / Niveau de puissance sonore / *Schalleistungspegel der Maschine / Nivel de potencia acústica* : dB (A) **-**

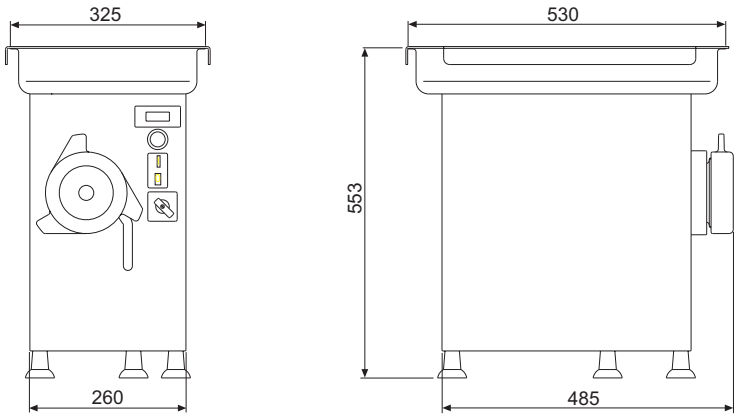
Tipo collegamento (rif.a pag.16) a **Spina** : a cura del Cliente / *Type of connection (see page 16) with **Plug**: by the Customer* / Type de branchement (réf. p. 16) à **Fiche**: aux soins du Client / *Anschlussart (siehe S.16) mit **Stecker**: Durch den Kunder* / Tipo de conexión (ref. pág.16) por **Enchufe** : por el Cliente **A B C D**

Peso netto / *Net weight* / Poids net / *Nettogewicht* / Peso neto : Trifase / *Three-phase* / Triphasé / *Dreiphasig* / Trifasica.....kg 49

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / *Motor and Electric Input Technical Data* / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / *Anschlussdaten für Strom und Motor* / Datos Técnicos Alimentación Eléctrica y Motor

Tensione nominale *Volt Rated* Tension nominale *Nennspannung* Tensión nominal volt	N° fasi *No of phases* Nbre phases *Anz. phasen* N° fases	Freq. nom. *Rated Freq.* Fréq. nom. *Nenn-Freq.* Frec. nom. *HZ*	Potenza nominale *Rated Output* Puissance nominale *Nennleistung* Potencia nominal kW	HP	Velocità nominale *Rated speed* Vitesse nominale *Nenn-geschwindig-keit* Velocidad nominal g/mn / *rpm* / t/min./ *U/min* / *rpm*	Corrente *Current* Courant *Strom* *Corriente* nominale / *rated* / nominale *nominal* / nominal A	spunto / *peak* / démarrage *Anlauf* / de aceleración A	Capacità condens. *Capacitor* Capacité cond. Leistung Kondens. Capacidad condens. µF	Tipo servizio *Service Type* Type service *Betriebsart klasse* Tipo servizio	Classe isolamento *Insulation Class* Classe isol. *Isolations-faktor* Clase aislamiento	Fattore di potenza *Power factor* Fact. de puissance Leistungs-volt Factor de potencia cosφ
400	3	50	2,2	3	1421	4,7	18,9	-	S3 10%	F	0,81

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / *Overall dimensions (see picture)* / Dimensions hors-tout (voir figure) / *Abmessungen (Siehe Abbildung)* / Espacio requerido (véase figura)

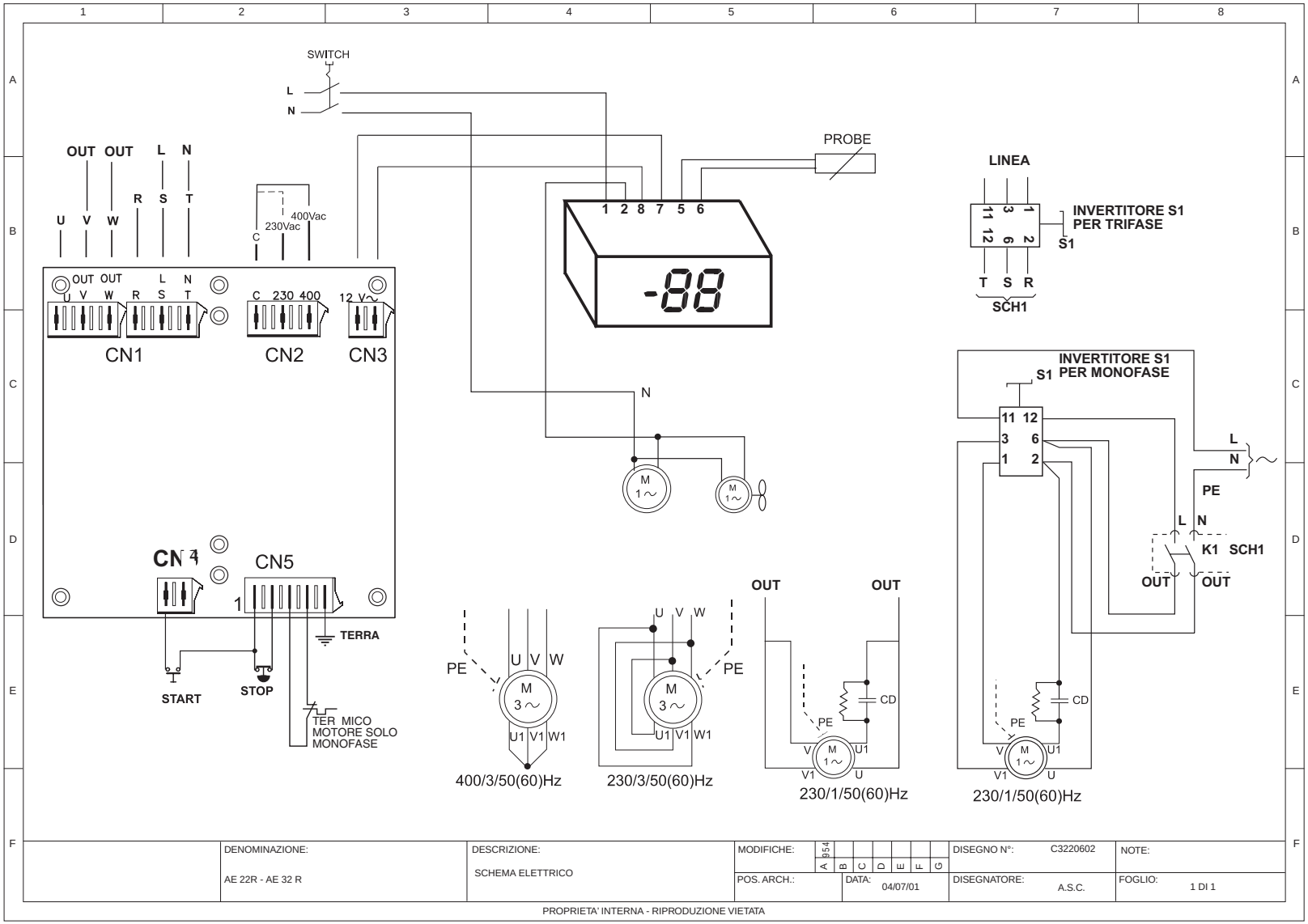


esencia de hostelería HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

Esquemas eléctricos

Los Esquemas eléctricos que a continuación se indican se refieren a todos los tipos de máquinas presentados en las Instrucciones para el Uso.

SCHEMA ELETTRICO VERSIONE CON INVERTITORE / *WIRING DIAGRAM FOR VERSION WITH REVERSER* / SCHÉMA ÉLECTRIQUE POUR VERSION AVEC INVERSEUR / *SCHALTPLAN AUSFÜHRUNG MIT POLUMSCHALTER*/ ESQUEMA ELÉCTRICO VERSIÓN CON INVERSOR



DENOMINAZIONE:	DESCRIZIONE:	MODIFICHE:	DISEGNO N°: C3220602	NOTE:
AE 22R - AE 32 R	SCHEMA ELETTRICO	A 954 B C D E F G		
		POS. ARCH.: DATA: 04/07/01	DISEGNATORE: A.S.C.	FOGLIO: 1 DI 1

PROPRIETA' INTERNA - RIPRODUZIONE VIETATA

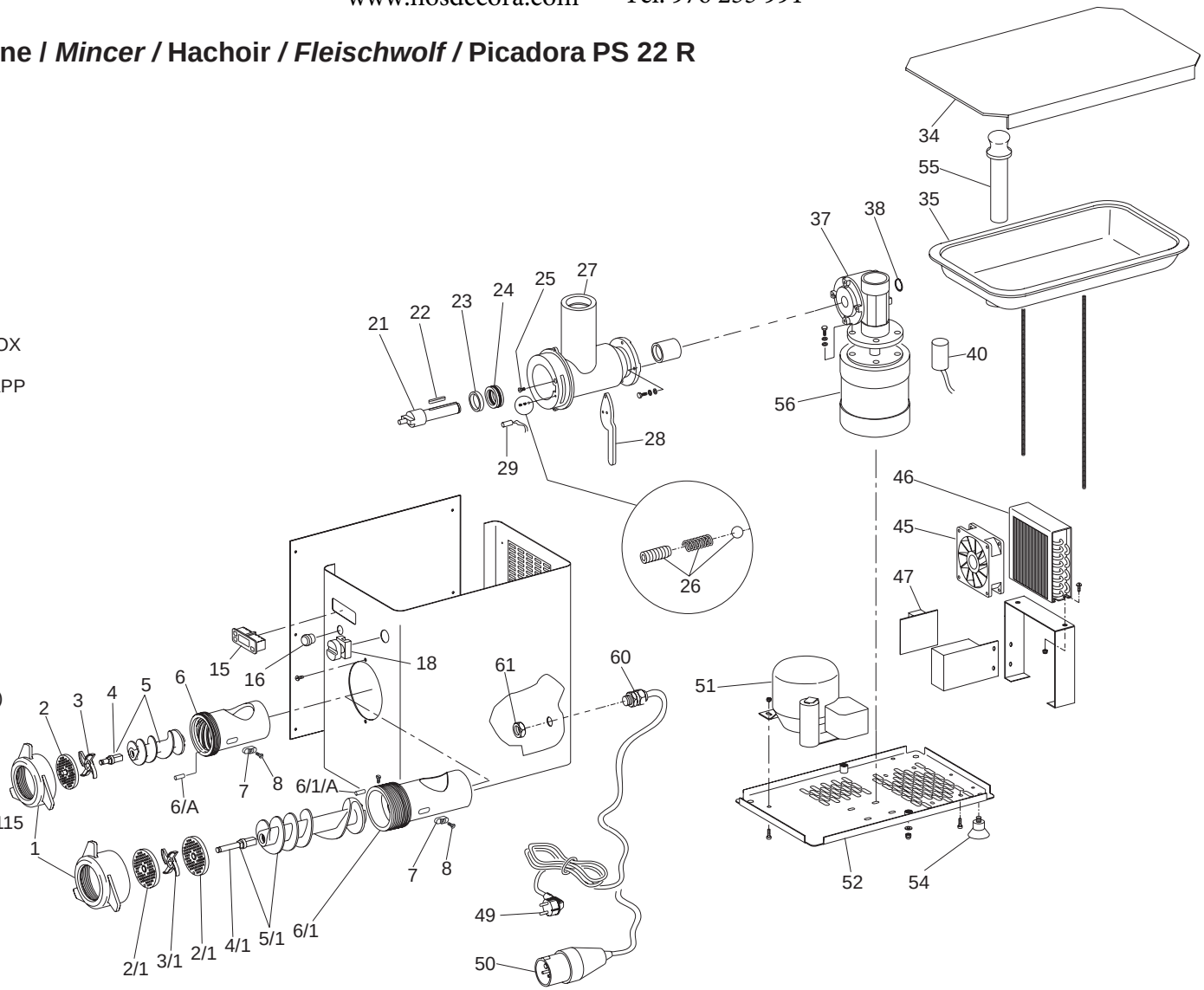
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

Recambios

⚠ Para las sustituciones, utilicen sólo Recambios originales.
No esperen que los componentes estén completamente desgastados.

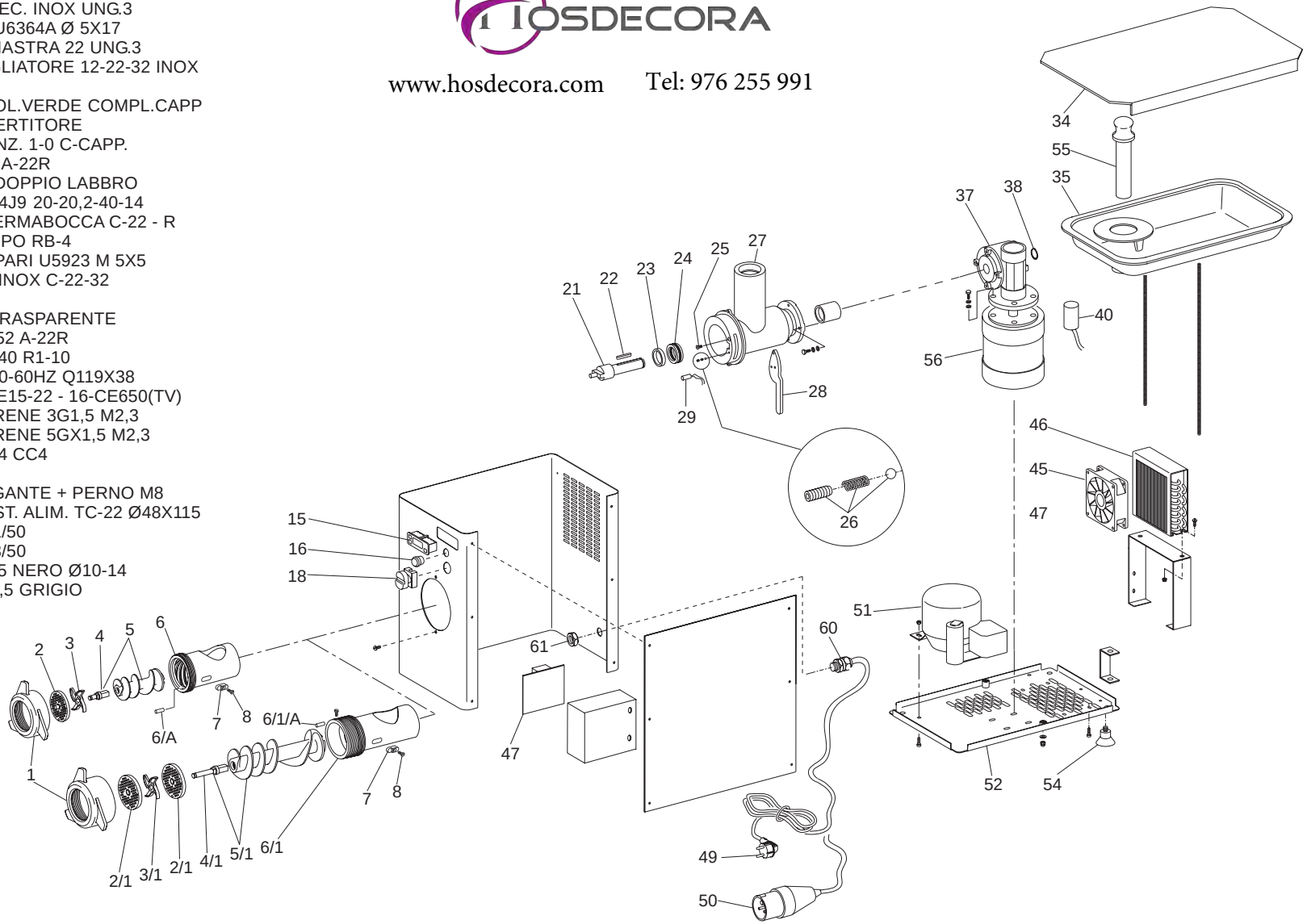
Tritacarne / *Mincer* / Hachoir / *Fleischwolf* / Picadora PS 22 R

RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
1	80220A012	VOLANTINO A-22 INOX SATINATO
4	82000221	PERNO ELICA 22 INOX ENTER
4/1	82000223	PERNO ELICA 22 INOX UNG.3
5	8022RA031	ELICA A-22R INOX CON PERNO ENTER
5/1	8022RA033	ELICA A-22R INOX CON PERNO UNG.3
6	8020A085	CONVOGLIATORE 22EC. INOX ENTER
6/1	8020A086	CONVOGLIATORE 22EC. INOX UNG.3
6/A	20513642	SPINA CILIND.TEMP.U6364A Ø 5X17
6/1/A	80200088	LINGUETTA FERMAPIASTRA 22 UNG.3
7	20500220	LINGUETTA CONVOGLIATORE 12-22-32 INOX
15	2080R102	TELETERMOSTATO
16	20800323	INTERRUTTORE BIPOL.VERDE COMPL.CAPP
16/1	20801610	INTERRUTTORE INVERTITORE
18	20803401	PULSANTE MULTIFUNZ. 1-0 C-CAPP.
21	8022RA017	ALBERO ELICA INOX A-22R
23	20712542	PARAOLIO 25X42X7 DOPPIO LABBRO
24	20705124	CUSC.REGGISP.51204J9 20-20,2-40-14
26	20602515	MOLLA INOX LEVA FERMABOCCA C-22 - R
26	20700595	SFERA ACC.CR Ø4 TIPO RB-4
26	20390042	GRANO INOX TCE P.PARI U5923 M 5X5
28	8022A200	LEVA FERMABOCCA INOX C-22-32
29	2080R155	SONDA PER C-E22R
34	23001515	COPERCHIO A-22R TRASPARENTE
35	8022RA106	TRAMOGGIA INOX Ø52 A-22R
37	21590109	RIDUTTORE GRAND.40 R1-10
45	2091R115	VENTILATORE 230V50-60HZ Q119X38
47	20900065	SCHEDA ELETTR. C-E15-22 - 16-CE650(TV)
49	21005326	CAVO COMPL.NEOPRENE 3G1,5 M2,3
50	21005432	CAVO COMPL.NEOPRENE 5GX1,5 M2,3
51	2091R013	COMPRESSORE R134 CC4
52	8022RA003	BASE INOX A-E22R
54	23000202	PIEDINO GOMMA GIGANTE + PERNO M8
55	23000287	PRESSACARNE PLAST. ALIM. TC-22 Ø48X115
56	2157RD37	MOTORE A/22R 230/1/50
56	2157Q337	MOTORE A/22R 400/3/50
60	20861014	PRESSACAVO PG13,5 NERO Ø10-14
61	20861062	CONTRODADO PG13,5 GRIGIO



CE

Tritacarne / *Mincer* / Hachoir / *Fleischwolf* / Picadora PS 32R

RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
1	80220A012	VOLANTINO A-22 INOX SATINATO
4	82000221	PERNO ELICA 22 INOX ENTER
4/1	82000223	PERNO ELICA 22 INOX UNG.3
5	8022RA031	ELICA A-22R INOX CON PERNO ENTER
5/1	8022RA033	ELICA A-22R INOX CON PERNO UNG.3
6	8020A085	CONVOGLIATORE 22EC. INOX ENTER
6/1	8020A086	CONVOGLIATORE 22EC. INOX UNG.3
6/A	20513642	SPINA CILIND.TEMP.U6364A Ø 5X17
6/1/A	80200088	LINGUETTA FERMAPIASTRA 22 UNG.3
7	20500220	LINGUETTA CONVOGLIATORE 12-22-32 INOX
15	2080R102	TELETERMOSTATO
16	20800323	INTERRUTTORE BIPOL.VERDE COMPL.CAPP
16/1	20801610	INTERRUTTORE INVERTITORE
18	20803401	PULSANTE MULTIFUNZ. 1-0 C-CAPP.
21	8022RA017	ALBERO ELICA INOX A-22R
23	20712542	PARAOLIO 25X42X7 DOPPIO LABBRO
24	20705124	CUSC.REGGISP.51204J9 20-20,2-40-14
26	20602515	MOLLA INOX LEVA FERMABOCCA C-22 - R
26	20700595	SFERA ACC.CR Ø4 TIPO RB-4
26	20390042	GRANO INOX TCE P.PARI U5923 M 5X5
28	8022A200	LEVA FERMABOCCA INOX C-22-32
29	2080R155	SONDA PER C-E22R
34	23001515	COPERCHIO A-22R TRASPARENTE
35	8022RA106	TRAMOGGIA INOX Ø52 A-22R
37	21590109	RIDUTTORE GRAND.40 R1-10
45	2091R115	VENTILATORE 230V50-60HZ Q119X38
47	20900065	SCHEDA ELETTR. C-E15-22 - 16-CE650(TV)
49	21005326	CAVO COMPL.NEOPRENE 3G1,5 M2,3
50	21005432	CAVO COMPL.NEOPRENE 5GX1,5 M2,3
51	2091R013	COMPRESSORE R134 CC4
52	8022RA003	BASE INOX A-E22R
54	23000202	PIEDINO GOMMA GIGANTE + PERNO M8
55	23000287	PRESSACARNE PLAST. ALIM. TC-22 Ø48X115
56	2157RD37	MOTORE A/22R 230/1/50
56	2157Q337	MOTORE A/22R 400/3/50
60	20861014	PRESSACAVO PG13,5 NERO Ø10-14
61	20861062	CONTRODADO PG13,5 GRIGIO

esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991