



*SOLUCIONES DE PESAJE Y
EQUIPOS PARA ALIMENTOS*

DESMECHADORA DE CARNE Y POLLO

Ref: DC-100



MANUAL DE USUARIO

Índice

1. Introducción al producto.....	
2. Características de la estructura del producto.....	
3. Estructura externa y nombres de las partes del chopper.....	
4. Procedimientos de operación.....	
6. Limpieza.....	
7. Precauciones y mantenimiento.....	
8. Fenómenos de fallas del aparato y solución de problemas.....	
9. Parámetros de la desmechadora.....	
10. Manual eléctrico y diagrama de circuito.....	

1. Introducción al producto

La demechadora de carne cocida DP-100 (denominada “deshilachadora”) es un nuevo producto cuidadosamente diseñado y fabricado por el departamento de desarrollo de nuestra empresa, basado en las características de los tipos de alimentos requeridos por el mercado.

La deshilachadora es adecuada para el procesamiento auxiliar de varios tipos de carne cocida (pollo, res, cerdo, etc.). La característica más destacada de este producto es que reemplaza la operación manual de desmenuzar la carne mientras mantiene intactas las fibras nutricionales originales de la carne cocida, y también proporciona una mejor calidad y textura de la carne.

Esta serie de productos está diseñada con una estructura razonable; la caja de materiales se puede quitar fácilmente y los ingredientes pueden extraerse rápidamente. El cuerpo y la carcasa están fabricados con acero inoxidable de alta calidad que cumple con los estándares de higiene alimentaria, garantizando que no haya contaminación durante el procesamiento de alimentos y cumpliendo con los estándares ROHS.

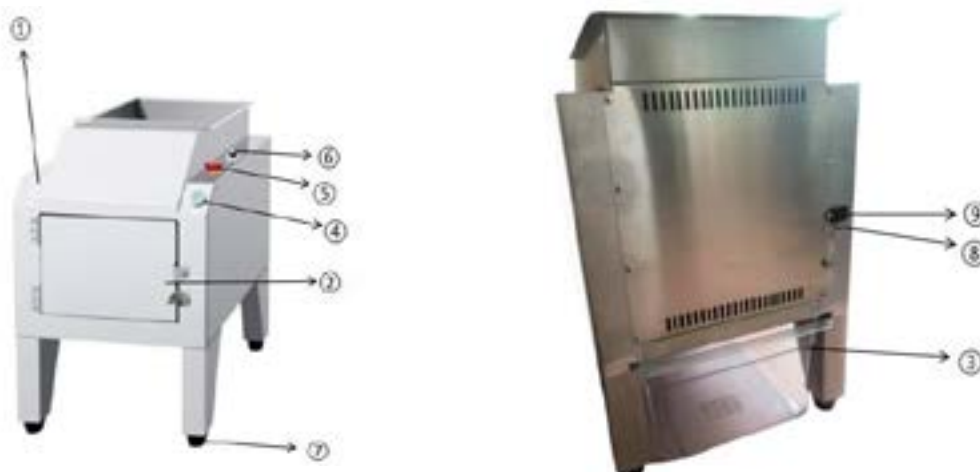
Todos los materiales en contacto con los alimentos cumplen con los estándares nacionales de higiene alimentaria y los requisitos de prueba de alimentos y artículos de uso doméstico de la UE LFGB. Esta serie de productos cumple con los estándares nacionales e internacionales GB4706.1.

Esta serie de máquinas es fácil de operar, confiable en su rendimiento, eficiente, estéticamente agradable, fácil de mover y conveniente de limpiar, ¡siendo una herramienta ideal para cocinas occidentales, hoteles, comedores de restaurantes y empresas procesadoras de alimentos!

2. Características de la estructura del producto

1. El producto utiliza un eje de acero inoxidable para deshilar directamente varios tipos de carne cocida en hilos, garantizando que las fibras nutricionales originales y la textura superior de la carne cocida se conserven.
2. El cuerpo de acero inoxidable tiene un acabado con tratamiento superficial cepillado, que le otorga propiedades resistentes a la corrosión y un aspecto estéticamente agradable.
3. Al adoptar rodillos de eje y carcasa de acero inoxidable de alta calidad, es robusto y duradero, y más acorde con las normas internacionales de salud.
4. La máquina se detiene inmediatamente cuando se abre la tapa de la puerta, garantizando una operación segura; además de encendido y apagado, se puede ajustar la velocidad de manera continua para satisfacer las demandas del usuario, utilizando una caja de materiales de gran capacidad y, para la limpieza, puede almacenar directamente el agua residual para un uso conveniente.
5. La clasificación de resistencia al agua del producto es IPX4, proporcionando mejor impermeabilidad general y facilidad de limpieza.
6. El producto está equipado con un interruptor de protección contra sobrecorriente, lo que lo hace más seguro, y el convertidor de frecuencia también protege eficazmente el motor.
7. El producto tiene un diseño razonable, funciona suavemente, es fácil de operar, estéticamente agradable y tiene bajo nivel de ruido, entre otras características.

3. Estructura externa y nombres de las partes de la deshiladora



1. Cuerpo
2. Tapa de la puerta
3. Caja de materiales
4. Botón de inicio
5. Botón de parada
6. Controlador de velocidad
7. Patas
8. Protección contra sobrecarga
9. Cable de alimentación

4. Procedimientos de operación

1. Abra el embalaje, coloque la deshilachadora sobre una mesa de trabajo estable y verifique si la fuente de alimentación coincide con la potencia de entrada de la deshilachadora de acuerdo con los parámetros de la placa de identificación.
2. Limpie las partes que entren en contacto con los alimentos, como la placa de alimentación, la puerta de alimentación, el interior y la tapa de la puerta (asegúrese de desconectar la alimentación para garantizar la seguridad durante la limpieza).
3. El dispositivo de protección contra fugas que cumpla con los estándares nacionales debe instalarse en el extremo frontal del enchufe de alimentación, y es necesario instalar un cable de puesta a tierra para garantizar la seguridad. La corriente nominal no debe superar los 25 A.
4. Selección de alimentos: de acuerdo con los parámetros técnicos, prepare el tamaño de los alimentos primero; el tamaño de todos los alimentos no debe exceder 10 cm de ancho y 5 cm de grosor (los huesos no pueden estar incluidos en los alimentos).
5. Conecte la alimentación, presione el botón verde de inicio, la máquina comenzará a funcionar automáticamente; el eje superior, el eje intermedio y el eje inferior comenzarán a operar. Observe la dirección de rotación de la deshilachadora: al pararse en el lado derecho, el rodillo del eje superior debe girar en sentido horario. Deje que la máquina funcione durante 1-2 minutos y solo cuando funcione normalmente se puede comenzar a procesar.
6. La fineza de los hilos de carne procesados se puede controlar mediante la velocidad de rotación; velocidades más bajas producen hilos de carne más gruesos, mientras que velocidades más altas producen hilos de carne más finos. Para obtener mejores resultados, puede requerirse un segundo procesamiento.

5. Limpieza

1. Antes de limpiar, asegúrese de que el enchufe de alimentación esté desconectado; esta serie de productos tiene un grado de protección IPX4 y no debe sumergirse en agua para su limpieza.
2. Antes del primer uso, lave la tapa, la cuchilla, la bandeja de alimentación y otras partes que entren en contacto con los alimentos. La tapa y la bandeja de alimentación se pueden retirar para su limpieza (consulte la sección 5 para retirarlas).
3. Después de cada uso de esta serie de productos, limpie las partes que entran en contacto con los alimentos y las áreas donde se haya acumulado alimento. Limpie todas las partes con restos de alimentos a fondo (nota especial: no toque la cuchilla al desmontar para evitar cortes, y los niños no deben acercarse al aparato).
4. Después de la limpieza, use un paño seco para retirar la humedad de la bandeja de alimentación y verifique que todos los componentes estén intactos y en la posición correcta. La cuchilla no debe quedar expuesta durante períodos prolongados.

6. Precauciones y mantenimiento

1. Los operadores de esta máquina deben recibir capacitación especial y comprender los peligros y principios de funcionamiento de la deshilachadora.
2. Después de encender la máquina, déjela funcionar de 1 a 2 minutos para observar si hay fenómenos anormales (como ruidos inusuales, olores, etc.) y verifique si alguna parte está demasiado suelta. Solo después de que funcione normalmente se deben colocar los materiales para su procesamiento.
3. Cuando la máquina presente vibraciones o baja eficiencia al procesar materiales, verifique si la correa o la polea están flojas. Si hay desgaste o faltan piezas, reemplace la correa o la polea, o contacte con el departamento de servicio posventa de nuestra empresa para mantenimiento y reemplazo.
4. Si la máquina se atasca con huesos u otros objetos extraños durante la operación, presione rápidamente el interruptor de parada para evitar accidentes. Después de eliminar la causa del atasco, puede presionar el botón de inicio para continuar trabajando.
5. No introduzca la mano ni ningún otro objeto duro en la entrada o salida de materiales mientras la máquina esté en funcionamiento, ni toque el rodillo del eje con las manos. No abra la tapa de la puerta arbitrariamente.

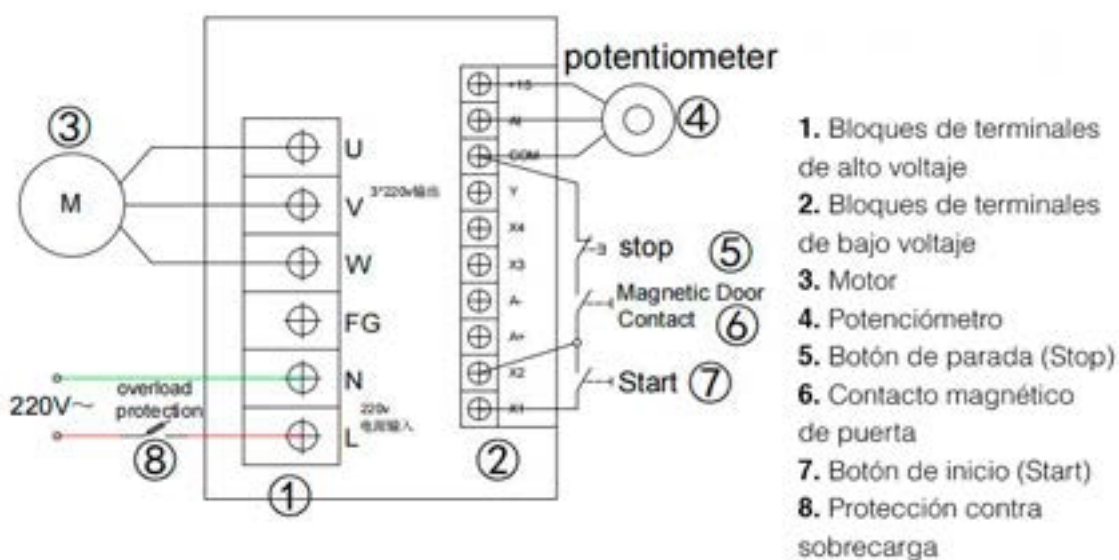
7. Fenómenos de fallas del aparato y solución de problemas

No.	Descripción del error	Posibles causas	Solución
1	Se conecta la alimentación y al presionar el botón de inicio no funciona.	a. Revisar fusible b. Revisar interruptor de encendido c. Revisar interruptor de posición d. Revisar interruptor de botón e. Revisar tarjeta de circuito	a. Reemplazar fusible b. Reemplazar interruptor de encendido c. Reemplazar interruptor de posición d. Reemplazar interruptor de botón e. Reemplazar tarjeta de circuito
2	Al presionar el botón de inicio se enciende la luz indicadora de funcionamiento, pero el motor no funciona.	a. Revisar alimentación del motor b. Revisar el motor	a. Verificar si la alimentación es correcta o no b. Reemplazar motor
3	Luz indicadora de funcionamiento encendida; al presionar el botón de inicio funciona, pero al soltar el botón deja de funcionar.	Revisar tarjeta de circuito	Reemplazar tarjeta de circuito
4	Luz indicadora de funcionamiento encendida; al presionar el botón de inicio hace un ruido fuerte.	a. Verificar si el voltaje de alimentación es normal o no b. Revisar motor o rodamiento	a. Asegurarse de que el voltaje cumpla con los requisitos de la placa de especificaciones b. Reemplazar motor o rodamiento
5	Al presionar el botón de inicio, se dispara automáticamente el interruptor.	Revisar la resistencia de aislamiento del motor y de la tarjeta de circuito	La resistencia de aislamiento a tierra debe ser superior a 5 MΩ
6	Se detiene a mitad de operación.	a. Verificar si la tapa del recipiente se levantó o no b. Verificar temperatura del motor	a. Si la tapa del recipiente está levantada, colocarla firmemente y reiniciar b. Si la temperatura del motor supera los 135 °C aproximadamente, el control de temperatura se activará y detendrá el equipo; después de enfriar, puede reiniciarse
7	Durante el funcionamiento, el motor está encendido, pero el rodamiento principal y el recipiente no giran.	Revisar las correas	Ajustar la correa o reemplazarla por otra del mismo modelo

8. Especificaciones técnicas

Modelo:	PC-100
Potencia del motor	1hp
Voltaje nominal	110 V
Frecuencia nominal	60 Hz
Capacidad máxima de procesamiento por hora	100kg/hora
Velocidad cuchilla/bandeja	1000 RPM – 2000 RPM
Capacidad de la bandeja	26 L
Peso neto del producto	37 kg
Dimensiones del producto (Largo x Ancho x Alto)	510 x 411 x 620mm

9. Diagrama del aparato y del circuito



GARANTÍA DEL EQUIPO

Por la compra de cualquier equipo de la marca BBG, usted cuenta con una garantía y respaldo técnico durante **DOCE (12) MESES**. No incluye Batería, Adaptadores y/o Cables. La cual puede hacer efectiva en el sitio de compra presentando su factura como soporte de compra.

BBG SE COMPROMETE: A reparar el equipo o reponer la pieza defectuosa como garantía, en caso de comprobarse fallas en su fabricación. **BBG NO SE COMPROMETE:** Con la garantía en los siguientes casos:

- . Instalación incorrecta
- . Las averías producidas por mal instalación de alguno de sus componentes.
- . Las averías producidas por cucarachas y sus desechos en las partes electrónicas.
- . Golpes o sobre peso que puedan desplazar la celda de carga en los equipos de pesaje electrónico.
- . Las averías producidas por roedores o insectos.
- . Los daños producidos por desaseo.
- . Manipulación indebida por personal no calificado.
- . En ningún caso se aceptara la responsabilidad por daños indirectos o lucro.
- . Las averías producidas por la instalación en voltajes diferentes de los especificados en la placa de identificación.

