



SOLUCIONES DE PESAJE Y  
EQUIPOS PARA ALIMENTOS

## EMBUTIDORA CONTINUA

Ref: EH-100



## MANUAL DE USUARIO

## Introducción del producto:

Una vez conectada la fuente de alimentación, llene el cilindro de material y la tolva con agua limpia para realizar una prueba de funcionamiento. Es crucial evitar operar el equipo sin material o agua, ya que esto podría provocar que la válvula de globo funcione sin lubricación, ocasionando sobrecalentamiento, atascos y fallos en su desempeño.

## Instrucciones de Instalación y Puesta en Marcha:

### Colocación del equipo:

Ubique la embutidora en la posición de trabajo deseada y asegúrese de que esté nivelada ajustando los pernos de anclaje para garantizar estabilidad.

### Conexión de la fuente de energía y aire:

Conecte el equipo a la corriente eléctrica y la tubería de suministro de gas. Para un funcionamiento óptimo, asegúrese de contar con un compresor de aire con capacidad mínima de 0,36 m<sup>3</sup>/min. Si es posible, utilice uno de mayor capacidad.

### Instalación del tubo de embutido:

Monte el tubo de salida adecuado según el diámetro del producto a elaborar. Este componente puede encontrarse en la parte trasera del equipo.

### Prueba de funcionamiento con lubricación:

Durante la prueba inicial, vierta una cantidad suficiente de agua en el cilindro de material para asegurar la lubricación adecuada.

### Encendido y configuración inicial:

Encienda el interruptor de alimentación principal.

Active el interruptor de rodilla presionándolo suavemente con la rodilla. Este es un interruptor de uso único que controla el giro automático. El interruptor de giro se encuentra en el lateral del equipo.

### Operación continua:

Para un llenado continuo, active el interruptor correspondiente.

Si desea operar en modo de torsión, asegúrese de que el interruptor de giro esté encendido. Cuando la carcasa esté casi llena, apague el interruptor continuo para detener automáticamente el proceso.

### Limpieza del equipo:

Al finalizar el uso, encienda el interruptor de limpieza para que el pistón se eleve completamente en el cilindro, facilitando su limpieza. Utilice un tubo de presión para enjuagar el interior del equipo.

## Características principales:

Este equipo, desarrollado con tecnología de control electrónico neumático, se destaca por:

- Su diseño compacto, ligero y fácil de operar.
- Capacidad para trabajar con diferentes tipos de tripas (naturales, colágeno y ahumadas) para nudos continuos y automáticos.
- Alta eficiencia, operación sencilla y cuantificación precisa.
- Es ideal para fabricantes de productos cárnicos y puede complementarse con accesorios adicionales para ampliar sus funcionalidades.

## Especificaciones técnicas:

- Capacidad de la tolva: 30 Litros
- Fabricada en acero inoxidable
- Producción nominal: 300kg/h
- Sistema de retorcedor incorporados
- Velocidad de producción: 30 a 40 embutidos /min
- Rango dosificación de 50 a 1.000g
- Permite configurar vueltas del retorcedor: 2 a 5 vueltas
- Mínimo margen de error: +/- 5 gramos
- Requiere sistema neumático: 0,6 a 0,9 Mpa.
- Voltaje: 220V trifásica

## Uso y ajuste:

**1. Preparación antes del uso:** Conecte las fuentes de energía y aire, agregue aceite a la taza de aceite triple primero y conecte la máquina. Ajuste el suministro de combustible a 7-10 veces (acción del cilindro) por caída. Limpie, encienda el botón de limpieza, active el interruptor y retire el pistón para limpiarlo. Después de la finalización, restablezca.

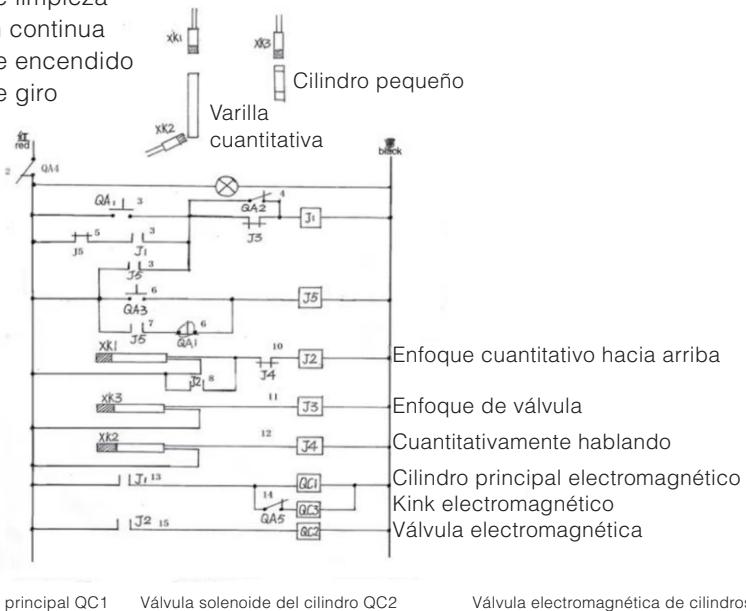
**2. Ajuste cuantitativo:** Abra la puerta trasera de la máquina para ver la escala graduada en el cilindro principal. Ajuste el interruptor de límite superior a la escala correspondiente (solo ajuste el límite superior).

**3. Ajuste de giro:** Cuando el número de giros sea continuo, abra la puerta trasera y ajuste la válvula de control de volumen de aire hacia arriba y hacia abajo para lograr el propósito de ajuste. Combinado con la resistencia de la carcasa, se puede ajustar cambiando el tubo y haciendo coincidir el anillo de goma.

**4. Despues de usar el equipo,** límpielo con agua limpia. Esta máquina tiene un interruptor de limpieza que puede mantener el pistón en la posición normalmente abierta para facilitar la limpieza.

## Diagrama esquemático eléctrico:

- QA1 Interruptor de rodilla
- QA2 Interruptor de limpieza
- QA3 Comutación continua
- QA4 Interruptor de encendido
- QA5 Interruptor de giro



## Resolución de problemas comunes:

### 1. El interruptor de pie no funciona:

- Verifique la conexión eléctrica.
- Revise si el interruptor de pie está dañado y cámbielo si es necesario.
- Asegúrese de que no haya cortocircuitos.

### 2. El cilindro no se reinicia:

- Revise y ajuste el sensor de posición. Si está dañado, reemplácelo.

### 3. El equipo no opera continuamente:

- Verifique que el interruptor de modo continuo esté correctamente configurado.

**Nota: El control de la válvula solenoide del interruptor del cilindro giratorio está sincronizado con la válvula solenoide del cilindro principal.**

## 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.

