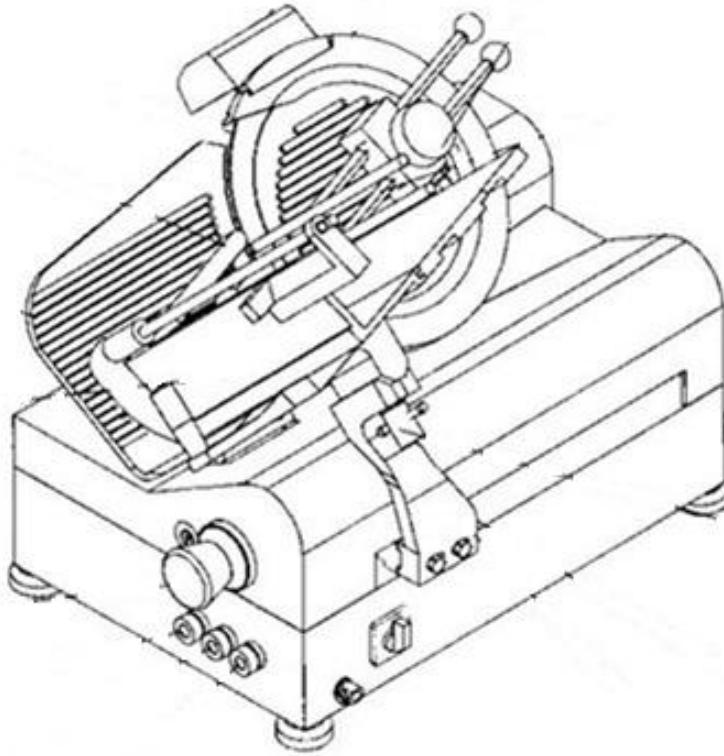




SOLUCIONES DE PESAJE Y
EQUIPOS PARA ALIMENTOS

TAJADORA SEMI-AUTOMATICA PARA CARNES FRESCAS 320-HB



Manual para tajadora semi-automática de carnes frescas referencia: 320-HB



Gracias por compras nuestra tajadora de carnes semi-automática.

La tajadora de carnes, producida por nuestra compañía comparte ventajas similares a las tajadoras de carne caseras, es fácil y más segura de operar.

la tajadora de carnes está diseñada específicamente para uso alimenticio, puede cortar jamón, carne congelada sin hueso, carne fresca (res, cordero), vegetales (como jengibre, papas, zanahoria, papas dulces, etc.) adecuada para usar en restaurantes, hoteles, supermercados y plantas de procesamiento de alimentos.

la maquina debe trabajarse en un ambiente de humedad relativa no mayor al 85.



Contenido

1 AVISOS.....	4
2. PRINCIPALES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	5
3. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN.....	6
3.1 sitio de trabajo adecuado para la tajadora.....	6
3.2 Desempaque	6
3.3 partes de la máquina y sus ubicaciones.....	6
3.4 Lubricación	7
3.4.1 tipo de aceite.....	7
3.4.2 Lubricación entre el deslizador y la guía.....	7
3.5 Conexión del cable de alimentación.....	8
3.5.1 Switch trifásico.....	8
3.5.2 interruptor	8
3.5.3 clavija	9
3.6 Prueba	9
3.7 Afilado de cuchilla.....	10
3.8 ajuste del grosor de tajado.....	12
3.9 derretir la carne.....	13
3.9.1 Problemas con carne congelada.....	13
3.9.2 temperatura adecuada para menos de 1.5 mm.....	13
3.9.3 temperatura adeacuada para mas de 1.5mm	13
3.10 tajado.....	13
3.11 cambio de cuchilla.....	15
3.12 Ajuste el espacio entre el carril y el protector de la cuchilla.....	16
4. DIAGRAMA DEL CIRCUITO	16
4.1 diagrama del circuito	16
4.1.1 tajadora trifásica	16
4.1.2 tajadora monofásica	17
4.2 ubicación de los elementos eléctricos (Trifasica).....	17
5 PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO.....	19
6 APÉNDICE.....	21
6.1 apéndice 1.....	21
6.2 apéndice 2.....	22



1 AVISOS

- ❖ El poder de alimentación debe cumplir con los requerimientos de la etiqueta de clasificación, si se usa inapropiadamente, puede generar fuego o una serie de problemas graves para el equipo y el personal.
- ❖ la maquina debe estar conectada a tierra cuando se use, puede haber riesgo de shock eléctrico si no hay una confiable conexión a tierra.
- ❖ apague todos los interruptores y desconecte cuando suceda alguna emergencia
- ❖ las manos y otras partes del cuerpo no deben ingresar en la zona de trabajo cuando la maquina está en uso, de otra forma podría sufrir lesiones.
- ❖ La máquina debe ser reparada por el fabricante o un agente autorizado si sufre averías
- ❖ no nos hacemos responsables por lesiones o fallas del equipo si sufre modificaciones hechas por el operario
- ❖ Cuando el cable eléctrico sufra daños, debe ser cambio de inmediato.
- ❖ el cable eléctrico debe ser un cable especial flexible comprado donde el fabricante o un reparador autorizado
- ❖ la maquina no puede lavarse a chorro con agua, no es una estructura a prueba de agua, de otra forma podría causar descargas eléctricas, y dañar partes eléctricas.
- ❖ Apagues todos los interruptores cuando la maquina no se esté usando y desconecte el cable de poder.
- ❖ la maquina debe no estar operando y estar desconectada cuando se haga limpieza.
- ❖ debe detener la maquina cuando sienta que esté operando de manera anormal
- ❖ evite usar ropa suelta mientras opere el equipo, el cabello largo debe estar protegido por una malla o gorro.
- ❖ la maquina debe ser operada por personal con experiencia, personas no profesionales o niños deben evitar acercarse.
- ❖ si otros objetos de la misma potencia se encuentran conectados, debe realizar una conexión equipotencial.
- ❖ Revise a menudo la cubierta de la cuchilla, el carril, las cuchillas y todas las partes para verificar que no estén sueltas o averiadas
- ❖ carne congelada con temperatura por debajo de -6 °C, no puede ser tajada.

- ❖ por favor adjunte este manual cuando revenda la máquina.
- ❖ contáctenos cuando encuentre problemas los cuales no detalle en el manual.
- ❖ No permita que personas sin experiencia, inhabilitadas o niños operen el equipo, a menos de que estén bajo la supervisión o instrucción de personal profesional quienes puedan dar seguridad

LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD DE LA MAQUINA



Debe conectar un polo tierra seguro para evitar lesiones personales debido a fugas.



Mantenga las manos fuera de la zona de trabajo cuando la maquina esta zona puede ocasionar lesiones.



Tenga cuidado cuando limpie y cambie la cuchilla, y mantenga las manos lejos del filo de la cuchilla, este puede ocasionar lesiones.

2. PRINCIPALES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 210 – 230 V

Frecuencia: 50 / 60 Hz

Potencia de entrada nominal: motor de cuchilla: 0.37 KW Motor reciproco: 0.37 KW

Tiempo de tajado: 42 veces/minuto

Grosor de corte: 0-15 mm ajustable

Diámetro de cuchilla: 320 mm

Peso del equipo: 88kg

Dimensión: 820mm x 740 mm x 580 mm (LxWxH)

Ancho de corte máximo: 250 mm

3. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

3.1 sitio de trabajo adecuado para la tajadora

La tajadora debe estar situada en una plataforma robusta y plana o en un escritorio y ubicar un lado de la tajadora adecuado con el fin de operar, sostener y ventilar.

Requerimientos de poder de la tajadora

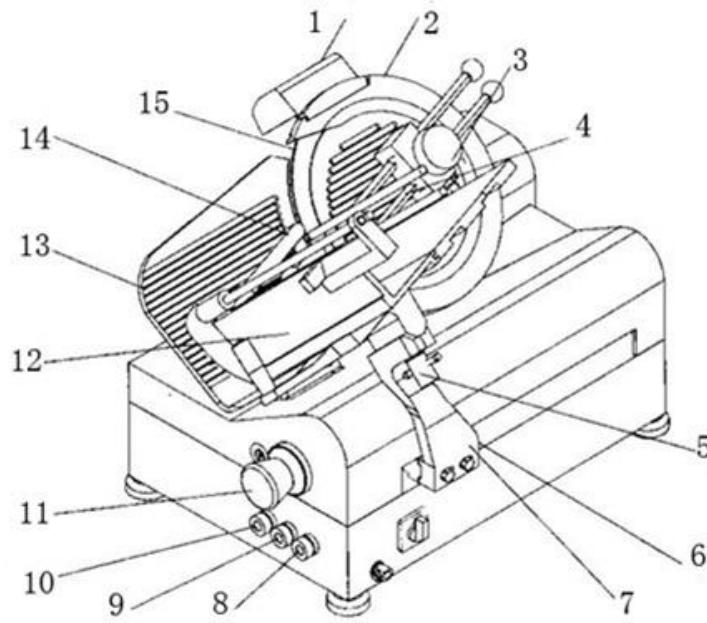
Condiciones de poder: AC, Bifásico, 210 – 230 V /AC, Trifásico, 50/60 Hz. La tajadora Bifásica debe ser conectada con una clavija estándar de triángulo con el polo a tierra conectado.

3.2 Desempaque

Antes de instalar, por favor revise todos los accesorios y elementos que incluye el equipo. Si encuentra un faltante, contacte el proveedor.

3.3 partes de la máquina y sus ubicaciones

Atención: con el fin de que la maquina pueda ser usada satisfactoriamente, lea este capítulo cuidadosamente y familiarícese con las partes y ubicaciones



1.	AFILADORAS
2.	CUBIERTA DE LA CUCHILLA
3.	BARRA Y MANIJA DE SUJETACION
4.	BARRA DE PROPULSION
5.	TUERCA SUJETADIRA DEL CARRO
6.	ORIFICIO ENTRADA DE ACEITE
7.	CORREDERA
8.	BOTON STOP
9.	BOTON RETORNO
10.	BOTON DE LA CUCHILLA
11.	PERILLA DE AJUSTE (GROSOR DE TAJADA)
12.	CARRO
13	APOYA FIAMBRE
14.	REJILLA DE PRESION
15.	UCHILLA

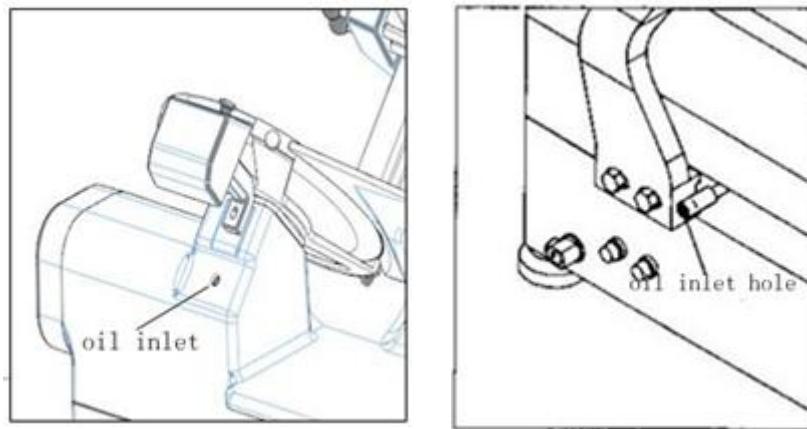
3.4 Lubricación

3.4.1 tipo de aceite

se debe usar aceite de engranaje grado alimenticio el cual se utiliza para reducir la presencia de gusanos. El lubricante es añadido por el fabricante antes de venderse, y debe ser cambiado cada año.

3.4.2 Lubricación entre el deslizador y la guía.

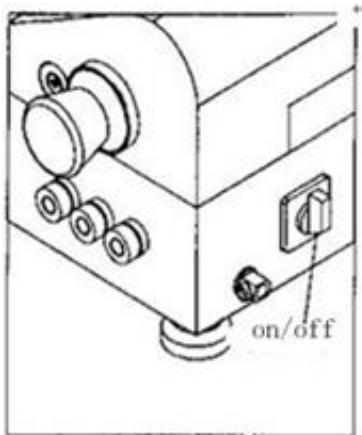
Rellene desde el orificio de entrada de aceite que se encuentra al lado derecho de del soporte del carril dos veces por cambio, y presione la pistola de aceite 4-5 veces por cada vez. El aceite es usado como lubricante. El equipo debe estar detenido mientras se adiciona el aceite, para evitar lesiones.



3.5 Conexión del cable de alimentación

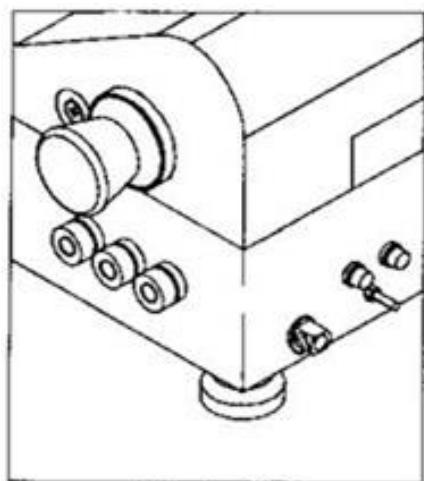
3.5.1 Switch trifásico

el Switch de Trifásico está ubicado en la zona inferior izquierda al frente de la máquina. Deje el Switch en “0” la tajadora estará apagada



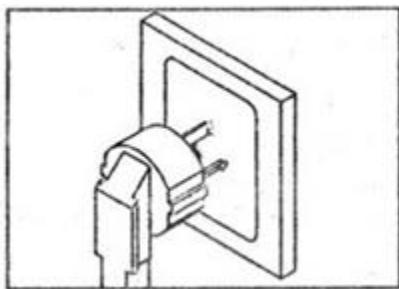
3.5.2 interruptor

No se debe establecer ningun iterruptor cuando se usa conexión monofasica, pero las dos fases y el polo a tierra debe estar instalados, cuando use una clavija bifasica, el polo a tierra debe estar conectado directamente



3.5.3 clavija

Conecte la clavija de la tajadora a una toma ubicado en la pared, la toma debe no ser menos a 16 A



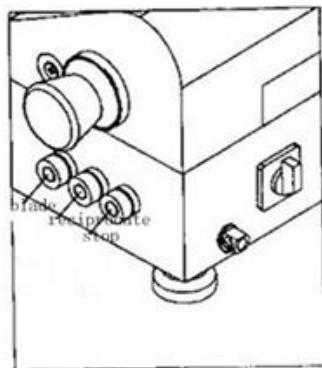
3.6 Prueba

Pruebe el funcionamiento de la maquina sin realizar ningun trabajo.

- antes de realizar la prueba del equipo, debe verificar cuidadosamente la cubierta de la cuchilla, el carril, la cuchilla y otras partes, lubrique por el orificio de entrada de aceite en el lado derecho del soporte del carril con una pistola de aceite.
- presione el botton “CORTE” (presione los botones “CORTE” y “DETENER” alternativamente) para examinar si la cuchilla esta trabajando o no, y si esta sucediendo algo inusual.

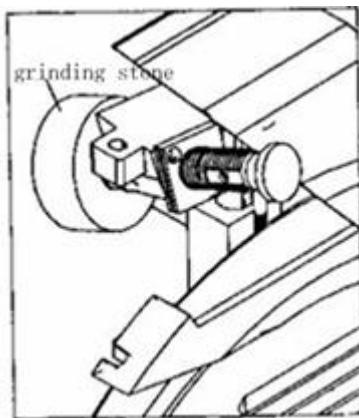
Atencion; preste atencion a la direccion en la que esta girando el disco (de acuerdo con la flecha). ”

- presione el boton “CARRIL” (presiones los botones de “CARRIL” y “DETENER” alternativamente) para examinar si el carril esta o no trabajando, y si hace colision con otras partes
- si no hay nada inusual sucediendo, puede usar la maquina despues de 10 minutos de trabajo sin carga



3.7 Afilado de cuchilla

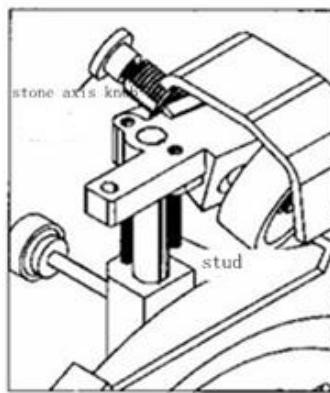
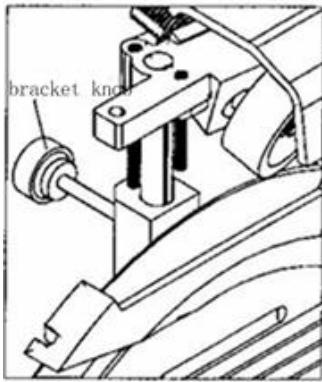
- El disco-cuchilla de la tajadora está fabricado de acero de alta calidad resistente al desgaste, el filo de la cuchilla ha sido afilado por el fabricante antes de la venta.
- el disco puede tender a oscurecerse, puede usar la piedra de afilar que viene con el equipo para afilar, repetida y oportunamente, antes de afilar la cuchilla, debe limpiar residuos o derrames de aceite para evitar que manche la rueda. Si la rueda se mancha por el aceite puede usar brocha y agua alcalina para limpiar la piedra de afilar.
- cuando no esté usando el afilador, la piedra de afilar de mantenerse lejos de la cuchilla, cuando lo esté usando, debe estar cerca a esta.



El método de cambio de posición:

Afloje la perilla en el soporte, sostenga la cubierta de la rueda a una altura adecuada, gírela a 180° y luego presione la perilla de bloqueo.

Atención: la altura del afilador está limitada por un tornillo, y la elongación del tornillo se puede ajustar





- presione "CORTE" para hacer que gire, y en sentido de las agujas del reloj, gire la parte trasera del soporte de piedra para hacer que la piedra toque la cuchilla, y la cuchilla hará que gire, luego la cuchilla podrá ser afilada.

Atención:

Antes de iniciar, verifique si hay espacios entre la superficie de la piedra y la cuchilla. Si la piedra toca la cuchilla, gire el soporte de la piedra contrario al sentido de las manecillas del reloj para mantener 2mm de espacio.

- presione levemente el eje de afilado, para producir una pequeña chispa.
- si la piedra está afilando el frente de la cuchilla, pero no todo toda la superficie de filo, debe posicionar todo el afilador como lo muestra el punto 3.7.3
- afloje el soporte de la piedra y presione el botón para retirar la piedra de la cuchilla, presione el botón "DETENER", para detener la cuchilla, y observe el efecto del afilador

si el filo de la cuchilla tiene un residuo, esto indica que la cuchilla está lo suficientemente filosa y el afilado puede concluir. de otra forma puede repetir el proceso hasta que se sienta satisfecho.

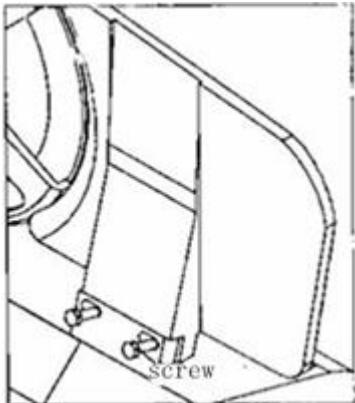
Atención: no use sus dedos para probar si la cuchilla tiene o no el filo deseado, si lo hace podría herirse

- limpie los residuos de acero y de la piedra de afilado en la máquina.
- cuando limpie el disco, puede retirar la cubierta de protección.

Atención: no use agua a chorro, tampoco puede usar elementos de limpieza que pueda afectar la salud humana.

- después de repetir el refilado, el diámetro de la cuchilla será menor. cuando la distancia entre el tablero de bloqueo y el borde de la cuchilla es mas de 5mm, debe soltar el tornillo de la zona trasero del tablero de bloqueo, mueva

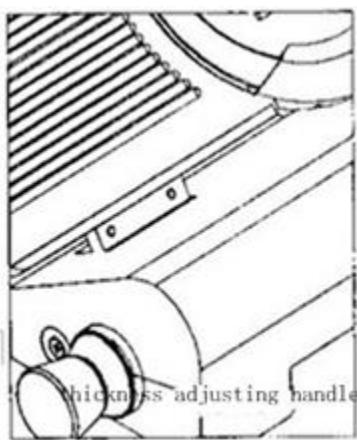
el tablero hacia la cuchilla y déjela a una distancia de 2mm, luego apriete el tornillo



Atención: la cuchilla necesita ser cambiada cuando el diámetro de la cuchilla es menor a 308mm

3.8 ajuste del grosor de tajado.

- El grosor de tajado es la distancia entre la cuchilla y el tablero de bloqueo.
- Cuando ajuste el grosor de tajado, recuerda eliminar el espacio de transmisión. La solución es primero agrandar el grosor de tajado y luego disminuir al espacio deseado. Cuando ajuste el grosor del tajado a más delgado, no necesita eliminar el espacio de transmisión, ajústelo directamente al grosor deseado.





3.9 derretir la carne

3.9.1 Problemas con carne congelada

si la carne congelada está muy consistente, es fácil que aparezcan fragmentos cuando haga cortes delgados; cuando haga cortes gruesos, la carne será más resistente y puede causar que el motor se detenga de manera forzada, que este se queme, así que la carne debe ser descongelada (ponga la carne en un incubador, el proceso mediante el cual la carne aumenta lentamente tanto interior como exteriormente se denomina fusión de la carne).

3.9.2 temperatura adecuada para menos de 1.5 mm

cuando el grosor de carne menor a 1.5mm, la temperatura adecuada tanto al interior como al exterior de la carne es de -4°C (ponga la carne en el refrigerador que ha sido desconectado por 8 horas). Presione la carne con una uña, la superficie de la carne puede quedar marcada.

3.9.3 temperatura adecuada para más de 1.5mm

cuando el grosor de la carne es mayor 1.5mm, la temperatura de la carne debe ser mayor a -4 ° C y a medida que el grosor aumente, la temperatura de la carne debe aumentar también correspondientemente.

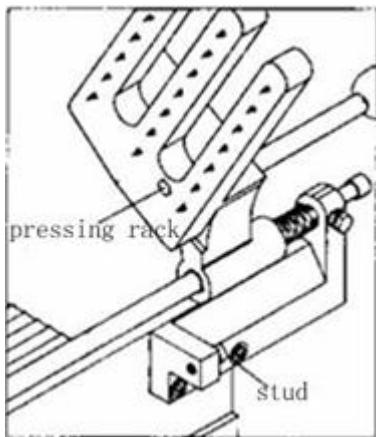
3.10 tajado

Atención:

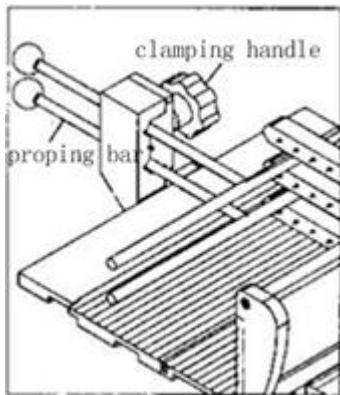
Carne con temperatura por debajo de -6 ° C no se puede tajar, bien sea que este consistente o con agua cayendo.

La función de alternador debe detenerse cuando retire o ponga carne, está prohibido retirar o poner carne mientras el carril está moviendo.

- Tire de la rejilla de presión hacia la parte superior del carril, luego cuélguela en el tornillo del carril



- Afloje la manilla de sujeción en la barra de refuerzo, y empuje la barra hacia afuera.



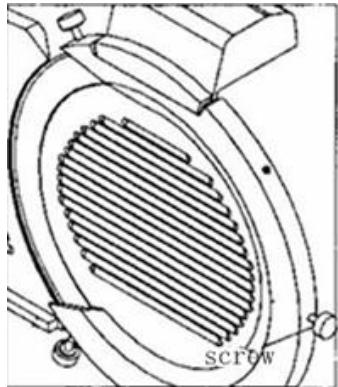
- ponga la carne en el carril con una presión adecuada, y apriete suavemente con la barra de refuerzo, luego atornille la barra de sujeción.

Atención: la manija de refuerzo no puede ser atornillada debe quedar muy apretada, de otra manera no trabaja con normalidad.

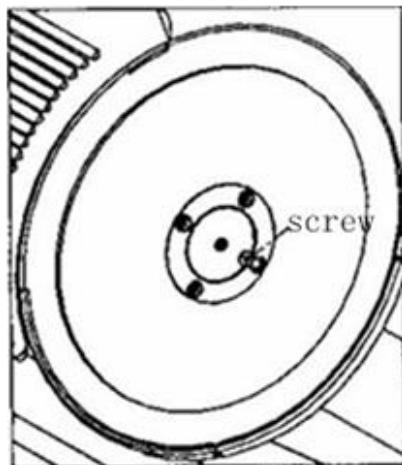
- ponga la rejilla encima de la carne, primero presione el botón, "CORTE", luego el botón de "CARRIL" botón, intente cortar una cantidad considerable de piezas, luego presione el botón "DETENER" para verificar si el grosor de la carne es el deseado. Revise el punto 3.8 para ajustar el grosor de corte. Si el grosor es el adecuado, la tajadora puede usarse continuamente.

3.11 cambio de cuchilla

- Aleje el carril de la cuchilla
- Desatornille el tornillo del lado derecho de la cubierta
- Desatornille los dos tornillos (uno en la parte superior y otro en la parte inferior) de la zona izquierda de la cubierta y retírela



- retire el afilado
- Destornille los cuatro tornillos, remueva la cuchilla deslizándola



- cuando instale la cuchilla, limpie la cuchilla y la superficie donde se ubica, apriete gradualmente los cuatro tornillos.

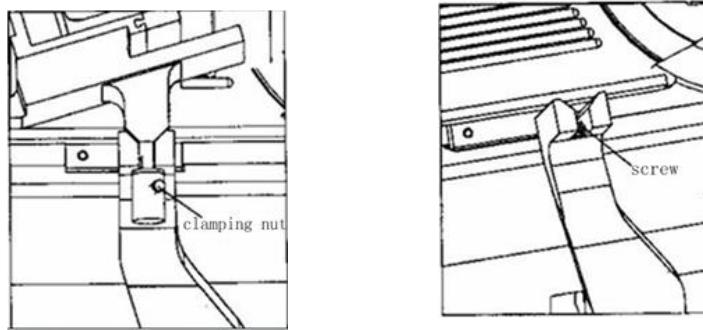
Atención: cuando reemplace la cuchilla, use guantes de protección, y cuide el borde de la cuchilla cuando retire o instale la cuchilla.

3.12 Ajuste el espacio entre el carril y el protector de la cuchilla.

el espacio entre el carril y la cubierta del disco es de 2-3mm, el cual es ajustado por el fabricante antes de la venta.

si el espacio va a ser ajustado, desatornille con cuidado la tuerca de sujeción, luego retire el carril para ajustar la altura del tornillo en la ranura del soporte deslizante-

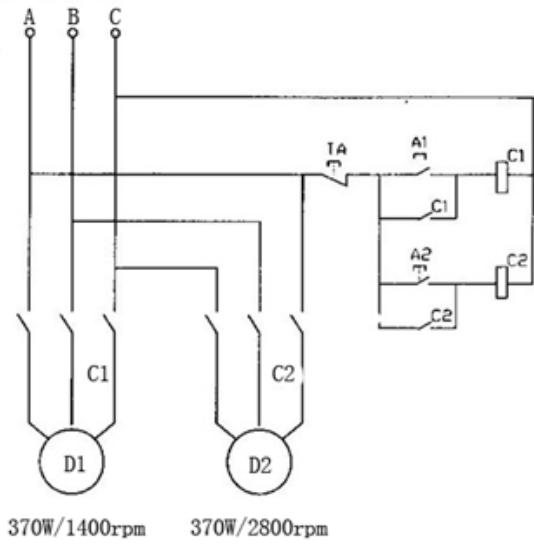
instale el carril, y revise el espacio, luego apriete la tuerca de sujeción si el espacio es el adecuado,



4. DIAGRAMA DEL CIRCUITO

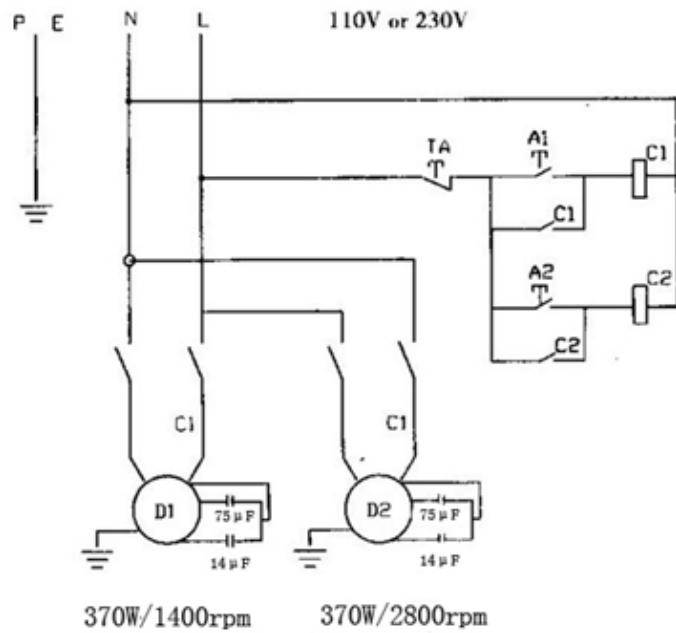
4.1 diagrama del circuito

4.1.1 tajadora trifásica

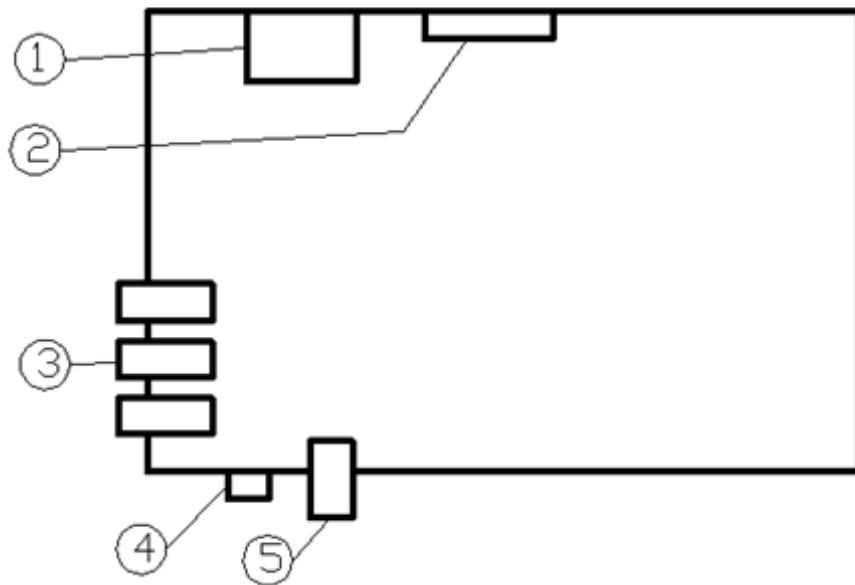


370W/1400rpm 370W/2800rpm

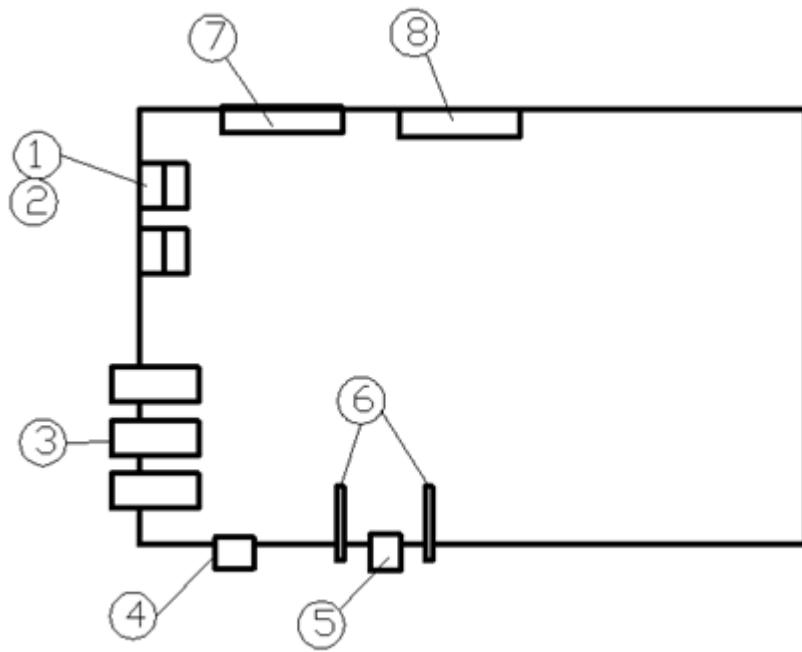
4.1.2 tajadora monofásica



4.2 ubicación de los elementos eléctricos (Trifásica)



No.	Código	Nombre	Cantidad	Material
1	CJX2-1210	Contactor AC	2	
2	TD-1515	Tablero De Borneras	1	
3	Φ22LAY16(LB)	interruptor	3	
4		Alambre	1	Plástico
5	LW32-20/QJ22/2	Interruptor Universal	1	



No.	Código	Nombre	Cantidad	Material
1	NC6-0610	Contactor AC	2	
2	X3-2020	Terminal plastico	2	
3	Φ22LAY16(LB)	Interruptor	3	



4		Alambre	1	
5		Terminal tierra	1	
6		Fusible	2	
7		Condensador	1	
8		Condensado (CARRIL)	1	

5 PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

La máquina debe tener mantenimiento y reparación por profesionales, los no profesionales no están autorizados para reparar, esto con el fin de que no se generen lesiones personales o fallas eléctricas y/o mecánicas.

Los problemas y soluciones comunes se muestran en la tabla 1

Si se generan problemas que no están enlistados en la tabla o las soluciones señaladas no dan los resultados necesarios, contacte al proveedor o fabricante.

PROBLEMAS	SOLUCIONES
1La máquina no enciende	<ol style="list-style-type: none">1. Revise si la maquina está conectada a una potencia segura.2. Verifique si el interruptor esta suelto o dañado3. Revise si la conexión trifásica es la correcta
2La máquina no corta la carne o realiza cortes irregulares.	<ol style="list-style-type: none">1. La cuchilla no está afilada, lea el capítulo 3.7 y afile la cuchilla correctamente2. La carne está demasiado presionada por la barra de sujeción y no puede deslizarse con facilidad, la barra de sujeción debe ajustarse de nuevo para que deslice libre y estable.3. La carne está demasiado consistente, lea el capítulo 3.9 y déjela a temperatura ideal4. La placa de bloqueo esta suelta, lea el apéndice 1 para ajustar



	<ol style="list-style-type: none">5. El espacio entre la órbita cuadrada y su tuerca de ajuste es demasiado grande, ajuste de acuerdo al apéndice 2
3 La el filo del disco no está afilada	<ol style="list-style-type: none">1. Revise la altura de instalación de la piedra afiladora y su Angulo para afilar, lea el capítulo 3.7 y use el método correcto para afilar la cuchilla2. La piedra de afilado no está presionada, apriete el tornillo para ajustar la piedra
4 daño de fusible cuando la tajadora inicia su proceso, o cuando la función "CORTE" "CARRIL" funcionan de manera lenta	<ol style="list-style-type: none">1. verifique si los condensadores de arranque (75uf) y funcionamiento (14uf) en el motor de tajado y el motor del carril están sueltos o dañados2. Verifique si la guía de deslizamiento se fuerza y lubrique de acuerdo al capítulo 3.4
5 la cuchilla rota, pero el carril no funciona	<ol style="list-style-type: none">1. revise el motor del carril: Verifique si los condensadores de arranque y funcionamiento en los motores de cuchilla y carril están sueltos o dañados (para tajadora monofásica); verifique si el interruptor se encuentra suelto o dañado2. Si el motor funciona, verifique si la correa esta suelta o rota.3. El tornillo de ajuste de la órbita cuadrada está muy apretado, ajuste el espacio entre el tornillo y la órbita de acuerdo al apéndice 2
6 la cuchilla no trabaja, pero el carril funciona	<ol style="list-style-type: none">1. Si el motor no trabaja, revise el condensador (para tajadora monofásica) del contactor y del interruptor2. Si el motor funciona, revise si la transmisión de tornillo sinfín y engranaje funcionan normalmente (el engranaje de la bolsa de la cuchilla puede estar dañado, la llave plana del sinfín puede cortarse)
7 la maquina trabaja lentamente o la cuchilla rota lentamente	<ol style="list-style-type: none">1. Retire el tablero inferior, y ajuste la correa tensora como lo muestra la siguiente imagen (la correa en una maquina nueva debe ajustarse cada 2-3 meses, la correa en máquinas antiguas debe ser ajustada cuando sea necesario, el periodo de garantía de los cinturones nuevos es de 9 meses)

1. Retire el tablero inferior



2. Regule el tornillo para ajustar la correa tensora



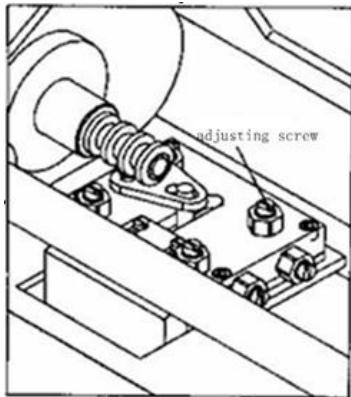
6 APÉNDICE

6.1 apéndice 1

presione el botón “CARRIL” para detener el carril en un lugar lejos del interruptor, apague todos los interruptores, desconecte el cable de alimentación, y retire el carril.

voltee la maquina (el lado donde se encuentra el carril debe quedar hacia arriba), retire el panel protector al lado de la placa inferior del motor y encontrara el dispositivo de ajuste)

Hay 4 tornillos de ajuste M12 en la zona inferior, gire los tornillos en sentido de las manecillas del reloj para hacer más pequeña la órbita, el espacio indicado es el que permita que el deslizamiento se haga de manera libre, luego apriete el tornillo cuando el espacio sea el deseado

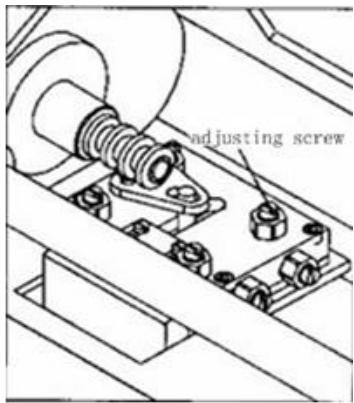


6.2 apéndice 2

Método de ajuste para el espacio entre el orificio cuadrado y el tornillo de ajuste
presione el botón “CARRIL” para detener el carril en un lugar lejos del interruptor,
apague todos los interruptores, desconecte el cable de alimentación, y retire el
carril.

voltee la maquina (el lado donde se encuentra el carril debe quedar hacia arriba),
retire el panel protector al lado de la placa inferior del motor y encontrara el
dispositivo de ajuste en el deslizador)

use una llave de 14 mm para soltar los tornillos, gire el tornillo en sentido de las
manecillas del reloj para hacer más pequeño el espacio del orificio, luego apriete
el tornillo cuando el espacio sea el deseado.



***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: Carrera 43 # 64-32 Tel: (+57 5) 3200217 – 3118012075

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



serviciotecnico@basculasbbg.com

[**www.basculasbbg.com**](http://www.basculasbbg.com)