SOLUCIONES DE PESAJE Y
EQUIPOS PARA ALIMENTOS

ATADORA DE CHORIZOS MANUAL

Ref: AMS-150

MANUAL DE USUARIO

Manual de instrucciones

Gracias por comprar nuestro producto. Lea detenidamente todas las instrucciones de funcionamiento antes de usar.

RECOMENDACIONES:

1. Evitando cualquier exposición al calor o frío extremo, su equipo funciona mejor cuando se opera a temperatura ambiente normal. Siempre permita que su equipo se aclimate a la temperatura ambiente normal durante al menos una hora antes de usarlo.

2. Mantenga su equipo en un ambiente limpio. El polvo, la suciedad, la humedad, las vibraciones, las corrientes de aire y una distancia cercana a otros equipos electrónicos pueden causar un efecto adverso en la confiabilidad y precisión de su báscula.

3. Manéjelo con cuidado. Evite las vibraciones y no lo deje caer.

4. Úselo sobre una superficie plana y dura.

GUÍA DE SEGURIDAD

Para un buen rendimiento y un trabajo óptimo de su equipo, tenga cuidado durante la operación y el mantenimiento diarios. Tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

• NO use su equipo en momentos de truenos o lluvia.

• NO intente reparar la maquina usted mismo. Póngase en contacto con su representante local.

• Evitar temperaturas extremas. No coloque la unidad a la luz directa del sol o cerca del aire acondicionado.

• Asegúrese de que la maquina esté colocada sobre una mesa estable y que no esté sujeta a vibraciones.

• Evite lugares donde la humedad pueda conducir a la condensación.

• Evitar el contacto directo con el agua.

• No coloque la unidad cerca de ventanas, puertas o ventiladores que puedan causar resultados inestables debido a las corrientes de aire.

• Mantenga su máquina limpia. No almacene productos sobre la maquina cuando no se use.

Esta máquina tiene como finalidad principal atar y amarrar embutidos. Su superficie está confeccionada con acero de alta calidad y la parte que entra en contacto con los alimentos está hecha de acero inoxidable 304. Esta característica no solo le confiere un aspecto único, sino que también garantiza su impecable condición higiénica. Cabe destacar que esta máquina cumple con los requisitos y parámetros correspondientes a los estándares alimentarios.

Instalación y preparación para su uso:
Una vez estabilizada, la máquina puede ser utilizada sin necesidad de anclarla mediante pernos.

2. Es recomendable verificar si hay presencia de cuerpos o elementos extraños en la entrada antes de proceder al inicio de la operación.

3. Se sugiere realizar un experimento con la maquina vacía sin ningún elemento . Durante esta prueba, se espera que la máquina no presente ningún tipo de impacto, vibración o ruido anormal.

USO:
1. Después de que la máquina se haya estabilizado, se recomienda proceder a abrir la tapa de manera cuidadosa y apropiada, siguiendo las instrucciones y medidas de seguridad correspondientes para garantizar el correcto funcionamiento del equipo.

2. Enhebre el hilo de algodón a través del agujero número 1 y fijarlo al tornillo número 2, haciendo dos vueltas de rosca de manera cuidadosa. Posteriormente, se procede a introducir el hilo por el agujero número 3 y seguidamente por el agujero número 4, tal como se ilustra en la imagen número 3. Es importante seguir estos pasos con precisión y cuidado para garantizar un resultado óptimo y evitar cualquier posible fallo en el proceso.

3. Es importante tener en cuenta que el relleno de la salchicha o chorizo no debe ser excesivo, ya que esto podría generar problemas en el proceso de cocción o ahumado. En caso de que se haya llenado en exceso, se sugiere hacer uso de mondadientes u otros objetos punzantes para perforar la salchicha y permitir la salida del exceso de aire y líquidos. Es fundamental llevar a cabo esta acción con cuidado y precisión, para evitar dañar la integridad de la salchicha o chorizo.

4. Para llevar a cabo el proceso de llenado del chorizo, es necesario introducir el relleno en el puerto de entrada correspondiente y ajustar la longitud del chorizo según la guía establecida. Posteriormente, se debe proceder a tirar y agitar el mango hacia adelante del círculo de manera precisa, para lograr una distribución uniforme del relleno en la tripa de la salchicha o chorizo. Es fundamental seguir cada uno de estos pasos con cuidado y atención para obtener un resultado óptimo y de calidad.

5. En caso de requerir un ajuste en la presión de la salchicha, es posible realizar dicha acción a través del tornillo de ajuste correspondiente. Este tornillo permite regular la presión y densidad del relleno de manera precisa, a fin de obtener la consistencia deseada en la salchicha. Es importante tener en cuenta que este proceso de ajuste debe realizarse con precaución.

1. Ajuste del tamaño a lo largo
2. Perforaciones en la tripa de la salchicha o chorizo durante el proceso de atado
3. Perforación “Observe la linea 2”
4. Perforación “Observe la linea 3”
5. Manivela de acción
6. Apretar el tornillo de ajuste

7. Zona de entrada del chorizo o salchicha
8. Rodillo para el hilo

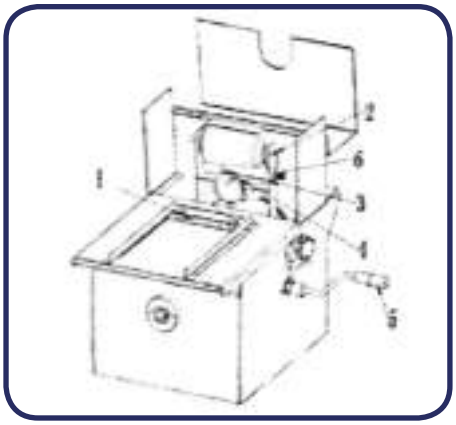

Imagen 1

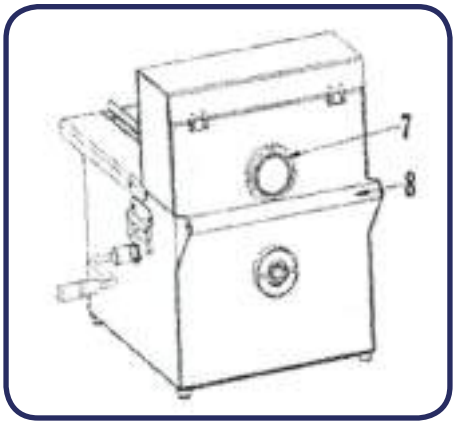

Imagen 2

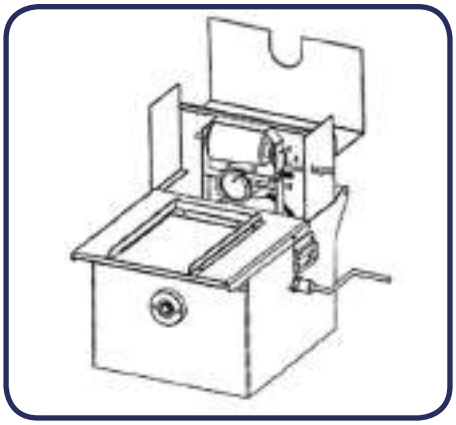
Imagen 3

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.