SOLUCIONES DE PESAJE Y
EQUIPOS PARA ALIMENTOS

MOLINO ELÉCTRICO PARA CARNES

Ref: MG

MANUAL DE USUARIO

Manual de instrucciones

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

RECOMENDACIONES:

1. Nunca sobre alimente con más del voltaje máximo. ¡La sobrecarga lo dañará permanentemente!

2. 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.

3. 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.

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

5. 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.

• No utilice el equipo cerca de electrodomésticos grandes, como máquinas de soldar o motores grandes.

• 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.

El molino de carne marca BBG modelo MG ofrece un conjunto de destacadas ventajas para el procesamiento de alimentos. En primer lugar, su diseño totalmente sellado con mecanismos de accionamiento y estructura compacta, proporciona una operación estable y segura.

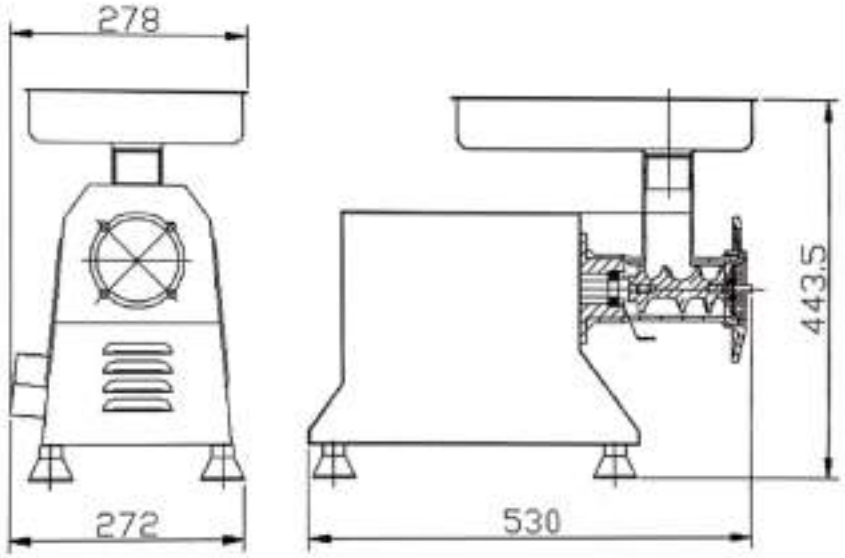
Asimismo, el objetivo principal de BBG es garantizar el procesamiento de alimentos en condiciones higiénicas, por lo que los componentes y cuerpos de los molinos de carne modelo MG que entran en contacto con los alimentos están fabricados con acero inoxidable de primera calidad. Además, su diseño elegante y de líneas suaves, sin espacios para que se guarden contaminantes y sin filos, asegura la seguridad de los operarios y facilita la limpieza.

La estructura integral y compacta del motor eléctrico también es un factor clave, ya que facilita tanto la instalación como el mantenimiento del equipo. En este sentido, BBG destaca por su compromiso con la excelencia en todos los aspectos.

Por último, es importante destacar que el modelo MG ofrece una gran capacidad de molienda y una alta productividad, lo que lo convierte en una herramienta indispensable para aquellos que buscan una solución eficiente y confiable para el procesamiento de alimentos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	**MG-12**	**MG-22**	**MG-32**
Voltaje	110/V		
Frecuencia	60Hz		
Potencia del motor	750W	900W	1100W
INPO	IPX1		
CAPACIDAD	120kg/h	220kg/h	300kg/h
DIMENSIONES	62×35.7x54cm	62x37x 54cm	62x37x54cm



3. Operación:

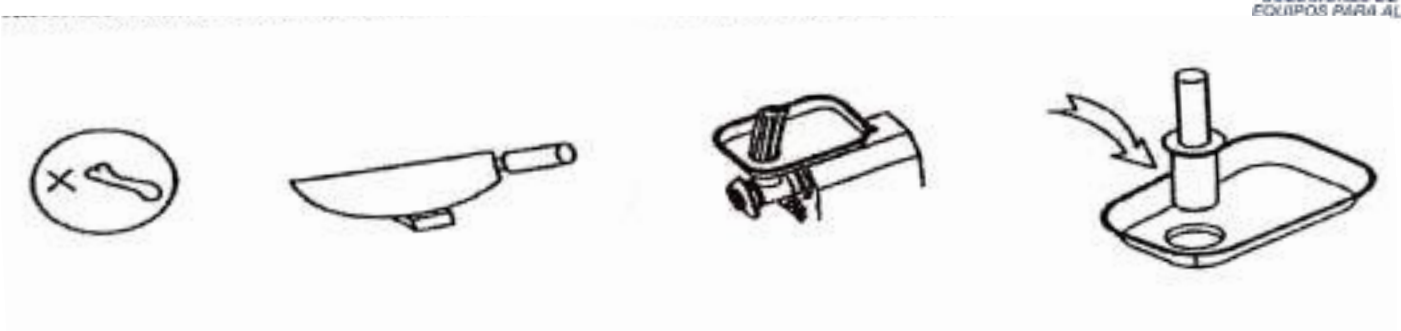
• Es fundamental garantizar que el voltaje suministrado a la fuente de alimentación del molino cumpla con los requisitos técnicos indicados por el fabricante. Además, es esencial asegurarse de que el cableado de alimentación utilizado sea adecuado y se encuentre en óptimas condiciones para evitar posibles daños en el equipo y garantizar su correcto funcionamiento.

Asimismo, es imprescindible asegurarse de que el cable de polo a tierra se encuentre correctamente conectado para prevenir riesgos eléctricos y proteger tanto al equipo como a los usuarios. El uso de un cable de polo a tierra adecuado y su correcta conexión garantizan una puesta a tierra segura y confiable, lo que contribuye a la seguridad del entorno y de los operarios.

• Es importante limpiar los componentes de la máquina utilizando agua limpia para asegurar que no queden residuos o bacterias que puedan contaminar los alimentos. Luego, se deben volver a colocar los componentes en su lugar siguiendo un orden determinado y bloquear la manija para que la máquina quede asegurada. Este proceso debe ser realizado antes y después de cada uso de la máquina para garantizar que siempre se encuentre limpia y en buenas condiciones de funcionamiento.

• Una vez que se haya retirado la piel y se hayan separado los huesos de la carne que se desea moler, es necesario proceder al corte del producto en trozos del tamaño máximo que permita la entrada de la alimentación, es decir, de la boquilla de la máquina.

• Es importante destacar que este proceso de corte debe ser llevado a cabo con cuidado y atención, a fin de garantizar la calidad y homogeneidad de los trozos a ser molidos. De esta forma, se obtendrá un resultado final óptimo y uniforme, lo que contribuirá a la calidad del producto.



• Es de suma importancia tener en cuenta que el producto a ser molido debe ser alimentado en la cavidad correspondiente utilizando el pisón o pisador incluido, nunca con la mano, ya que esto podría resultar en una situación peligrosa. Es fundamental seguir esta recomendación para garantizar la seguridad de los operarios y la integridad de la maquinaria.

Asimismo, es importante destacar que no se deben utilizar otras herramientas en lugar del pisador, ya que éste ha sido diseñado específicamente para garantizar un proceso de molienda seguro y eficiente. El uso de herramientas inadecuadas podría ocasionar daños a la máquina o en los operarios.

• Después de terminar de moler la carne, es importante separar la molienda obtenida, retirar el equipo y limpiar los componentes del molino que hayan estado en contacto con el alimento. Es esencial hacerlo inmediatamente para evitar la acumulación de bacterias y otros microorganismos que podrían comprometer la calidad e inocuidad del producto final.

Para llevar a cabo una limpieza adecuada, se recomienda lavar los componentes del molino que hayan estado en contacto con el alimento con agua limpia y utilizando productos de limpieza adecuados para este tipo de maquinaria. Es importante asegurarse de que los componentes queden completamente limpios y libres de residuos de alimentos antes de volver a utilizar el molino.

Si la molienda o descarga del producto no es uniforme o se vuelve pastoso, es importante considerar las siguientes causas posibles y tomar las medidas necesarias:

1. El bloqueo de la tuerca frontal podría no estar suficientemente apretado, lo que resulta en un mal contacto entre la cuchilla y el disco de corte. En tal caso, se recomienda ajustar la tuerca para garantizar un contacto adecuado.

2. La placa de molienda podría estar bloqueada debido a acumulación de residuos. Se sugiere limpiar la placa para asegurar su correcto funcionamiento.

3. La cuchilla podría estar demasiado desafilada, lo que afecta negativamente el proceso de molienda. En tal caso, se aconseja afilar o reemplazar la cuchilla para asegurar un rendimiento óptimo del molino de carne.

4. MANTENIMIENTO

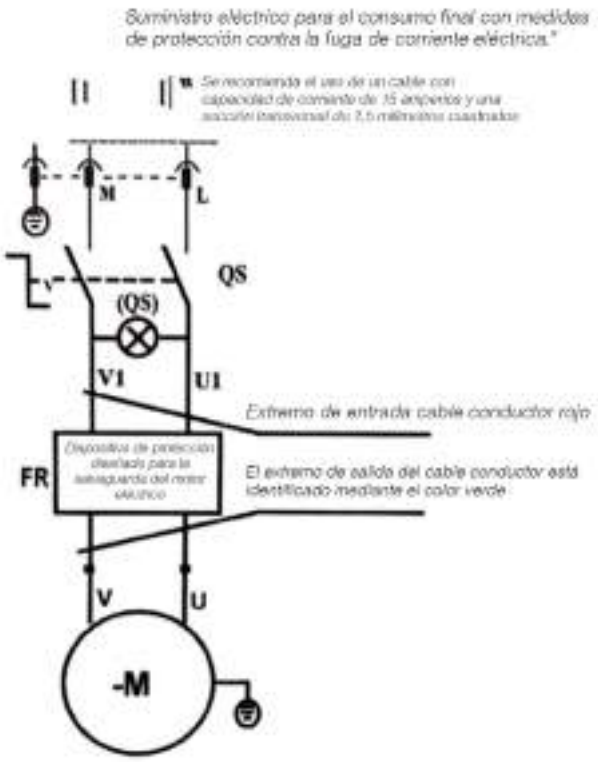
1. Es crucial limpiar minuciosamente el molino de molienda antes y después de cada uso, especialmente las partes que tienen contacto con los alimentos. Para ello, es recomendable desmontar cuidadosamente la máquina y limpiar cada componente por separado. Finalmente, se debe limpiar el cuerpo de la máquina con un pañuelo húmedo para asegurarse de que no haya ningún residuo que pueda contaminar los alimentos en el próximo uso.

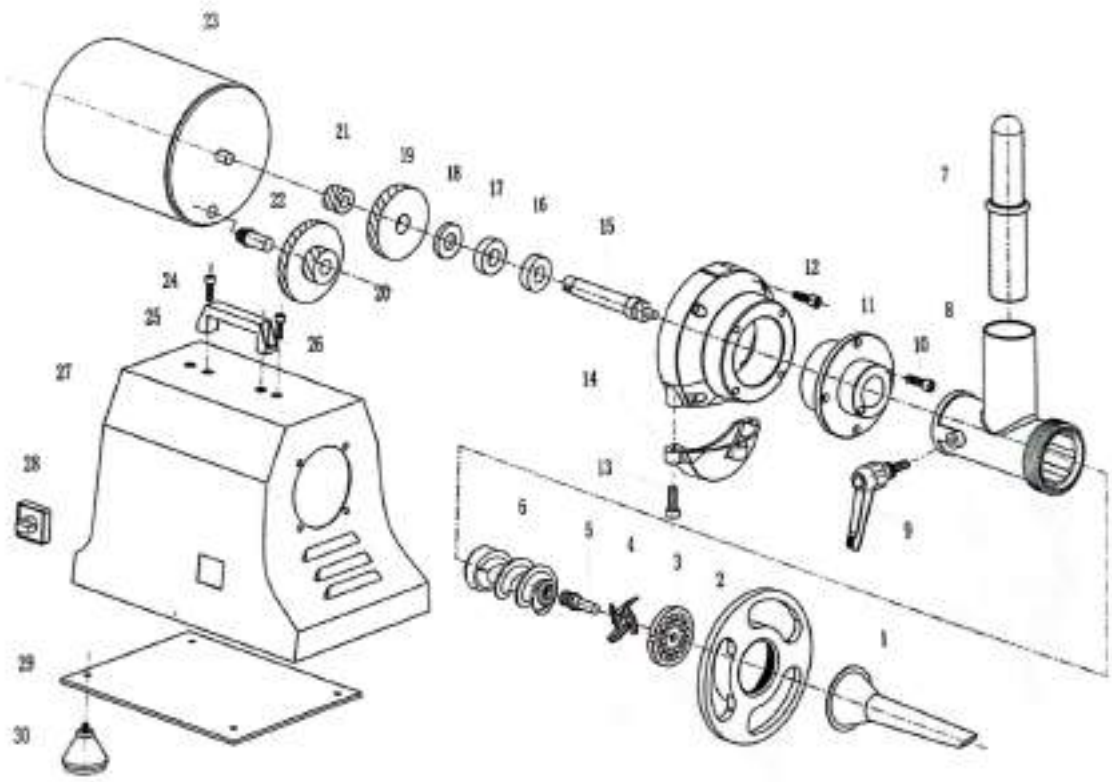
2. Es importante llevar a cabo una revisión periódica del nivel de aceite del equipo. Para el mantenimiento adecuado del molino, se recomienda lubricar los engranajes y los rodamientos del eje con una cantidad de aproximadamente 0,1 kg de lubricante cada seis meses. Este proceso debe ser realizado exclusivamente por personal capacitado.

3. Se recomienda encarecidamente la protección adecuada de la cuchilla y el disco de corte para evitar daños. En caso de deterioro o desgaste, se debe considerar su afilado o reemplazo oportuno. Es importante tener en cuenta que estos componentes son propensos al desgaste y, por lo tanto, deben ser inspeccionados regularmente y reemplazados según sea necesario.

Se recomienda encarecidamente no limpiar la máquina directamente con agua, ya que esto puede causar daños en los componentes eléctricos y mecánicos. Se debe seguir cuidadosamente el procedimiento de limpieza recomendado por el fabricante para garantizar el correcto funcionamiento de la máquina a largo plazo.

Notas importantes a tener en cuenta: El molino dispone de un dispositivo de protección contra sobrecarga eléctrica, diseñado para preservar tanto el motor como las partes eléctricas de la maquina. En caso de producirse una sobrecarga o una obstrucción, el fusible del motor se quemará para evitar daños eléctricos. Ante esta situación, es crucial cortar de inmediato el suministro de energía y proceder a solucionar el problema antes de conectar nuevamente la energía y reiniciar el funcionamiento de la maquina.





No. de la parte		No. de parte	
ID-1	Embudo para boquilla molino	**ID-16**	Rodamiento
ID-2	Anillo	**ID-17**	Rodamiento
ID-3	Tuerca para cabezal	**ID-18**	Contenedor de aceite
ID-4	Cuchilla para molino	**ID-19**	Engranaje A
ID-5	Soporte	**ID-20**	Engranaje B
ID-6	Tornillo Sinfin	**ID-21**	Engranaje C
ID-7	Pisador	**ID-22**	Eje
ID-8	Cabezal	**ID-23**	Motor
ID-9	Perilla para cabezal	**ID-24**	Tornillo
ID-10	Tornillo de mariposa	**ID-25**	Manija
ID-11	Brida	**ID-26**	Tornillo
ID-12	Tornillo	**ID-27**	Cuerpo
ID-13	Tornillo	**ID-28**	Interruptor
ID-14	Caja de engranajes	**ID-29**	Base (Placa)
ID-15	Eje de accionamiento	**ID-30**	Soporte (Patas)

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.