

FICHA TECNICA



LEA CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE LA INSTALACIÓN Y OPERACIÓN DE ESTE DISPOSITIVO.

MANEJO Y TRANSPORTE



EL EQUIPO NO DEBE CARGARSE POR NINGUNO DE SUS EXTREMOS.

El equipo machacador de carne esta equipado con tantas para facilitar su transporte y viene en dos piezas para una movilidad más sencilla. Se recomienda evitar cargar el equipo desde los extremos del cuerpo para prevenir daños; en caso de necesidad, hágalo desde su superficie principal. Al mover el equipo, asegúrese de que el cable de alimentación esté debidamente amarrado para evitar tropiezos y prevenir accidentes. Es crucial verificar que el cable no esté en contacto con el suelo para evitar daños en su clavija y garantizar la seguridad durante su uso.



Al descargar el equipo, revíselo minuciosamente para asegurarse de que no haya sufrido daños durante el transporte. Si encuentra algún daño, tome nota y notifique al fabricante antes de aceptar la mercancía.

INSTALACION



DURANTE LA INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO, EL EQUIPO DEBE ESTAR DESCONECTADO DE LA RED ELÉCTRICA, COMPLETAMENTE DETENIDO Y SE DEBEN TOMAR PRECAUCIONES ADICIONALES PARA EVITAR ARRANQUES ACCIDENTALES.

La instalación eléctrica de suministro de energía debe ser realizada por personal capacitado en instalaciones eléctricas. Este personal debe estar permanentemente informado y actualizado sobre las normas o requisitos vigentes en materia de seguridad, y debe aplicarlos cuidadosamente de acuerdo con las normas establecidas por la empresa. Se recomienda ampliamente utilizar personal calificado para estos trabajos. Antes de energizar el equipo, es crucial asegurarse de que esté completamente ensamblado.

IMPORTANTE:



ANTES DE OPERAR EL EQUIPO, ES IMPORTANTE ASEGURARSE DE QUE EL VOLTAJE Y LA POTENCIA QUE NECESITA EL EQUIPO SON LOS CORRECTOS.

IMPORTANTE:



DIMENSIONES Y CARACTERISTICAS						
Capacidad:	Producción de 150 kg x hora					
Las dimensiones generales de los equipos son las siguientes:	Machacador	46 cm largo por 31 cm ancho por 145 cm alto.				
	Tolva	Tolva recolectora de producto en el equipo.				
Estructura:	Completamente fabricado en acero inoxidable.					
Cuchillas	<p>"Las cuchillas de este equipo están fabricadas en acero inoxidable de alta calidad, con un espesor de 1/8 de pulgada, lo que garantiza su durabilidad y resistencia en entornos industriales. Estas cuchillas han sido especialmente tratadas para soportar el desgaste y ofrecer un rendimiento óptimo durante un uso intensivo.</p> <p>El equipo también está equipado con un sistema de malla ajustable, diseñado para regular el grosor del filamento que se desea deshebrar. Este sistema permite adaptar el equipo a diferentes tipos de productos y necesidades específicas de cada aplicación.</p> <p>El funcionamiento del equipo es sencillo pero eficaz: las cuchillas afiladas actúan rasgando y cortando el material a través de la malla, garantizando un deshebrado uniforme y de alta calidad.</p>					
DATOS GENERALES						
▶ Resbaladero en acero inoxidable			▶ Sistema desmontable de fácil limpieza			
▶ Charola recolectora de producto			▶ Guarda de seguridad en bandas			
▶ Arranque y paro industrial			▶ Mecanismo en acero inoxidable			
▶ Llanas industriales			▶ Garantía de fábrica			
▶ Asistencia inmediata (MEXICO)			▶ Motor WEG			
ALIMENTACION GENERAL						
LAMINADORA:		Voltaje	Fase	HZ	Motor	RPM
		120/240 vca	2 ó 3 Fases	60 Hz	3/4 hp	2500
La fabricación completa del equipo es de origen mexicano. Nuestra empresa cuenta con más de 9 años de experiencia en el mercado y se especializa en la aplicación de soldaduras para el sector alimenticio.						
Cuerpo y estructura:	Fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 304.					
Peso del equipo:	50 Kilos.					
Uso:	Industrial.					

