

INSTRUCCIONES

SUAVIZADORES DE CARNE MODELOS 403 Y 403U

ML-38761
ML38762

403
403U

Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma,
Tlalnepantla, Edo. De Méx.
www.hobart.com.mx

Instalación, operación y cuidado de los suavizadores modelos 403 Y 403U

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

GENERAL

Los suavizadores 403 y 403U están diseñados para suavizar una variedad de carne. Cuentan con un cable y clavija como equipo estándar y unidades de rodillos que tiene cuchillas que se unen y suavizan trozos de carne cuando se pasan por las navajas. Las unidades de cuchillas opcionales de corte estrecho de 3/16" y ancho de 3/8 en juliana están disponibles para el modelo 403 y se usan para cortar alimentos en tiras como carne y quesos.

El modelo 403U están disponibles para los establecimientos que inspeccionó la Secretaría de Salud y tiene los soportes aprobados por esta dependencia en la unidad de cuchillas.

INSTALACIÓN

Retire el empaque de cartón del equipo y colóquelo en donde va a trabajar. Quite la guarda transparente (4, Fig. 1), levante el alojamiento del motor (3, Fig. 1) y retire el tornillo (1, Fig. 2) de la perforación de ventilación (vea la etiqueta pegada al equipo). Inserte la varilla de nivel de aceite (que viene en el equipo) en la perforación y vuelva a colocar el alojamiento y la guarda.

Antes de realizar las conexiones eléctricas, revise las especificaciones de la placa de datos para cerciorarse que concuerdan con las de su instalación eléctrica.

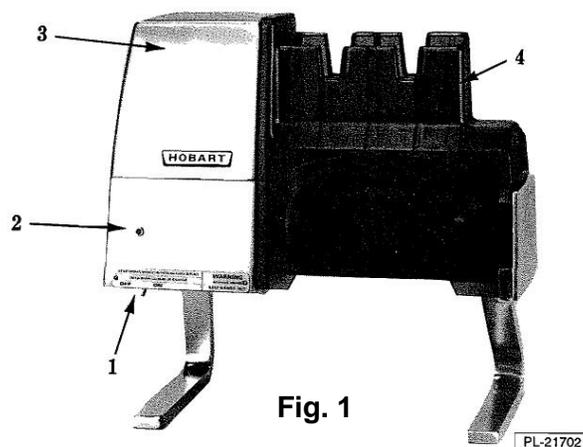


Fig. 1

Este equipo debe limpiarse después de instalarse y antes de usarse. Vaya al capítulo Mantenimiento para ello.

SEGURIDAD

Los dispositivos de seguridad del equipo deben estar en la posición de operación correcta en cualquier momento en que esté en servicio el equipo. La guarda transparente y el alojamiento del motor deben estar en su lugar. La luz del piloto (2, Fig. 1) se quedará encendida cuando se quite la guarda o el alojamiento; y el interruptor estará prendido. El motor arrancará cuando se vuelva a colocar la guarda y el alojamiento.

OPERATION

Gire el interruptor (1, Fig. 1) a la posición ON. La luz del piloto (2, Fig. 1) se iluminará indicando que el equipo está encendido.

Para suavizar la carne, simplemente meta los cortes en la guarda y recíbalos en la parte inferior. Sólo debe usarse carne sin hueso. Los cortes suavizados o seleccionados deben pasarse varias veces en diferentes ángulos al igual que los cortes menos suavizados para aumentar su suavidad. Para mejorar la suavidad, quite el exceso de nervio.

Pueden hacerse varias combinaciones de diferentes tipos de carne. Para ello, pase los tipos de carne por separado para suavizarlos; luego júntelos y forme un corte firme. Las rebanadas grandes de carne deben tener un grosor menor a 1.90 cm.

MANTENIMIENTO

ATENCIÓN: DESCONECTE EL EQUIPO ANTES DE REALIZAR CUALQUIER MANTENIMIENTO.

LIMPIEZA

El equipo debe limpiarse después de usarse o cuando se cambie a otro tipo de carne. Para limpiar el equipo, quite la guarda, libere el seguro del soporte y retire la unidad de las cuchillas como se muestra en la Figura 3.

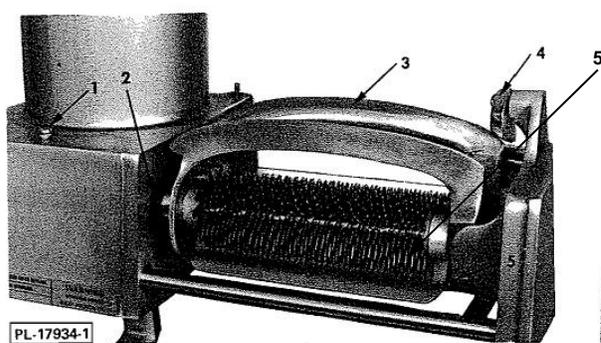


Fig. 2

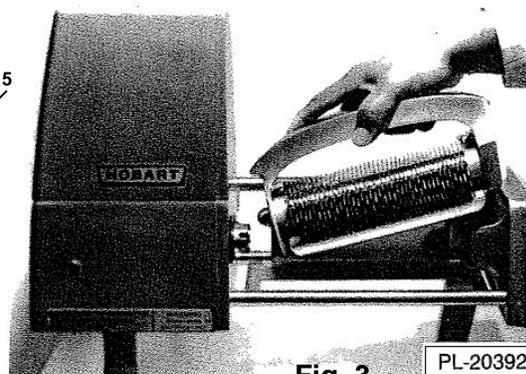


Fig. 3

Separe los ensamblajes del soporte frontal y posterior de la unidad de las cuchillas (3, Fig. 2) y quite los peines (5, Fig. 2) levantándolos cada uno y sacándolos del soporte.

ADVERTENCIA: LAS CUCHILLAS ESTÁN FILOSAS, ASÍ QUE TENGA MUCHO CUIDADO CUANDO LAS MANEJE.

Meta en agua con jabón suave la guarda y los soportes (y cuando se use la unidad de cuchillas opcional de corte en juliana). Use el cepillo de limpieza (incluido) para quitar las partículas de alimentos entre las cuchillas de cada ensamble del soporte. No use el cepillo cuando esté trabajando el equipo. Introduzca los ensambles de los soportes en agua con jabón suave y tállelos con un cepillo suave. Limpie las otras partes del equipo con un trapo limpio y húmedo. Todas las piezas deben sanitizarse usando una solución sanitizadora de yodo.

NOTA: Antes de volver a armar las partes, revise que las navajas no estén rotas o dobladas. Si se pasó un hueso u otro objeto duro por el suavizador, éste puede provocar que una o más navajas se doblen o se rompan. Si las navajas están dañadas, no opere el equipo hasta que se enderecen o se cambien.

Volver a armar el equipo

En ocasiones quite, limpie y cambie los sellos del eje del acoplamiento (2, Fig. 2). Retire también el alojamiento del motor y limpie el área del motor periódicamente.

LUBRICACIÓN

Caja de engranes

Use la varilla de nivel de aceite de la perforación de la ventilación para revisar el nivel del lubricante cada año. Si el nivel del lubricante no está entre las líneas de la varilla, llame a la oficina de servicio de Hobart.

Motor

El motor está protegido por completo y no requiere de lubricación.

Cuchillas

Las cuchillas no necesitan estar muy afiladas, pero si requiere afilarlas o cambiarlas, llame a la oficina de servicio de Hobart.