



MANUAL DE USUARIO

# SUAVIZADOR DE CARNE



MODELOS: MT-43

# CONTENIDO

	PÁG.
Introducción	3
Instalación	3
Operación	4
Elementos Clave para Suavizar con Calidad	5
Limpieza	5
Mantenimiento	7
Problemas Frecuentes	8
Información Técnica General	8
Especificaciones Eléctricas	9
Diagrama Eléctrico	9

## INTRODUCCIÓN

¡Felicidades! usted ha adquirido un suavizador de carne, el cual esta fabricado con materiales de alta calidad y diseñado para brindarle muchos años de operación.

**¡IMPORTANTE!** Antes de utilizar el equipo, es de vital importancia que lea totalmente este manual y se familiarice con los componentes para futuras referencias.

Este equipo debe ser conectado a una conexión con protección térmica.



### ¡PRECAUCIÓN!

Este equipo esta diseñado para suavizar carne sin hueso, por su funcionamiento es peligroso si no es operado adecuadamente. Es muy importante seguir las indicaciones de este manual.

**Nota:** para números de referencia, vea el diagrama de componentes (Pág. Centrales).

Este equipo debe ser conectado a una conexión con protección térmica y debidamente aterrizado. El tipo de sujeta-cables empleado es tipo "Y", si éste es dañado, deberá ser remplazado por personal autorizado y/ó calificado para evitar cualquier riesgo.



Esta unidad **no se puede** usar por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción previamente. Los niños, aún bajo supervisión, no deben jugar con el equipo.



**Nunca** dé servicio, limpieza o mantenimiento a esta unidad mientras esté conectada a la energía eléctrica.



**Mantenga** siempre bien cerrada la tapa al estar trabajando, revise que el broche o perno de ésta tapa esté bien cerrado.



**Apague** el equipo cuando no este en uso. Se recomienda usar el equipo por periodos de 20 min por 30 min sin operar antes de usarlo nuevamente.



**¡Peligro!** Nunca introduzca sus manos o dedos dentro de la tapa donde giran los rodillos porque pueden ser mutilados.



### ¡ADVERTENCIA!

Evite el contacto con las cuchillas mientras el equipo esté en funcionamiento, lesiones de gravedad pudieran ocurrir.

## INSTALACIÓN

Antes de conectar el suavizador a la energía eléctrica, siga estos pasos de instalación y preparación.

## 1.- Seleccione el lugar de trabajo y:

A. Coloque el suavizador en un sitio limpio y nivelado, y que tenga acceso a la energía eléctrica.

B. Utilice las patas roscables de nivelación (17), apriete o afloje éstas hasta que el aparato este perfectamente nivelado.

C. Asegúrese que la energía eléctrica cumpla con las necesidades de voltaje y de corriente del equipo (Ver Especificaciones Eléctricas) si tiene dudas, llame a su distribuidor autorizado.

D. Verifique que la tapa (B) del suavizador este bien cerrada, revise que el broche o perno (5) de ésta tapa esté correctamente colocado.

E. Retire cualquier objeto extraño de las cuchillas.

2.- Conecte el cable tomacorriente (14) a la energía eléctrica, verifique que esté aterrizada.

## OPERACIÓN

Operación normal del suavizador.

**¡IMPORTANTE!:** Debido al diseño robusto con el que cuenta el suavizador y a la naturaleza del mismo, el nivel de ruido pudiera poner en riesgo su integridad si este es prolongado. Evite la exposición excesiva.

1.- Encienda la maquina oprimiendo el botón interruptor de encendido (19). **(apague el equipo cuando no este en uso). Si no enciende lea la "sección: Problemas Frecuentes"**



### ¡PRECAUCIÓN!:

Antes de encender el equipo, verifique que la tapa (B) esté correctamente cerrada. No introduzca producto que no sea carne (sin hueso) al equipo, ya que esto puede ocasionar que las cuchillas se doblen o se fracturen.

2.- Ahora, puede introducir el producto através de la ranura localizada en la parte superior de la tapa de acero inoxidable ( B). **Tenga cuidado! no introduzca sus dedos o manos.**



### ¡PRECAUCIÓN!:

Use sólo piezas (una a la vez) de carne sin hueso de 0°c a 3°c [32°f a 37.4°f ], 1.5cm [ 0.59 in.] De espesor máximo, y 21cm. [ 8.26 in.] De ancho máximo.

**Nota:** Recomendamos primero suavizar unos 3 recortes de carne sin hueso que sea de desperdicio o en su defecto darle una limpieza a las cuchillas (vea sección Limpieza) para eliminar la posible suciedad que pudieran contener.

## ELEMENTOS CLAVE PARA SUAVIZAR CON CALIDAD EL PRODUCTO

1. Deje caer gradualmente el producto hacia la entrada del suavizador que se encuentra en la tapa de acero inoxidable (B).
2. Pase el producto por las cuchillas cuantas veces sea necesario. Generalmente solo se necesitará una sola pasada.
3. Revise periódicamente el filo de las cuchillas (3) y (4), si siente que el producto ya no queda suavizado como debería ser normalmente, reemplácelas por unas nuevas para obtener un mejor suavizado del producto.

**Nota:** si necesita reemplazar el juego de cuchillas, llame al distribuidor donde adquirió la unidad. El filo de las cuchillas esta diseñado para que tengan gran durabilidad.

## LIMPIEZA

Se recomienda limpiar la máquina diariamente, para esto siga los siguientes pasos:

A) Estire el botón de la cerradura (5) y gire la tapa (B) hacia arriba.

B) Levante y saque el subensamble de soporte de cuchillas (1)

C) Tome cada uno de los subensambles de cuchillas (3) y (4) sujetándolos de las orillas (no toque las cuchillas con las manos, ya que están afiladas y se puede cortar)

D) Introduzca estos subensambles de cuchillas y el soporte (1) en un recipiente con agua caliente y enjuague bien, lave con un detergente haciendo uso de algún cepillo (no incluido) de cerdas suaves para quitar la grasa y/o residuos después del suavizado, enjuague con agua.



### ¡IMPORTANTE!

Evite el uso de limpiadores abrasivos, ácidos, fibras, compuestos con cloro (blanqueadores) sobre superficies de acero inoxidable ya que ocasionan oxidación, corrosión y decoloración en el metal. Tampoco permita que soluciones ácidas se evaporen y sequen directamente sobre el acero inoxidable, esto puede generar óxido.

E) Limpie la tapa (B), la base (C), el gabinete (D), la caja porta flechas y el resto de la estructura, con un trapo húmedo, enjuague y seque con una franela. Re-ensamble siguiendo los pasos ya descritos, pero en orden inverso.

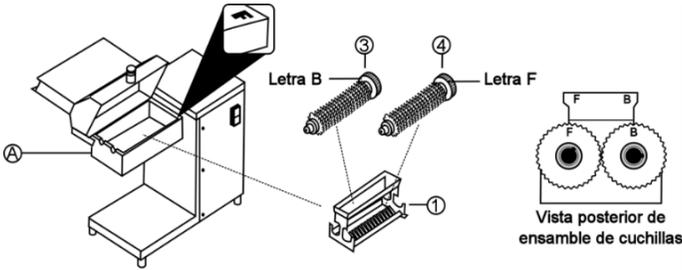


FIG. 1 ENSAMBLE CORRECTO DE CUCHILLAS

**¡IMPORTANTE!:** Los componentes vienen marcados con una letra de color ("B" - azul y "F" - rojo) para facilitar su identificación y posterior ensamble. Para prevenir ruido, mala operación y/o riesgo de atrapamiento; asegurar y respetar que coincidan antes de encender el equipo.

**Como desensamblar la Tapa para limpieza**

Para facilitar la limpieza y operación del suavizador de carne, es posible desmontar la tapa (B). Siga el siguiente procedimiento para desinstalar e instalar la tapa del suavizador.

**Desinstalación**

- A. Estire el botón de la cerradura (5) y gire la tapa (B) hacia arriba.
- B. Levante y saque el sub-ensamble de soporte de cuchillas (1)
- C. Gire levemente la tapa hacia abajo para hacer que coincida el *perno clamp* de la tapa con la ranura de la bisagra. (Ver Fig. 1A).

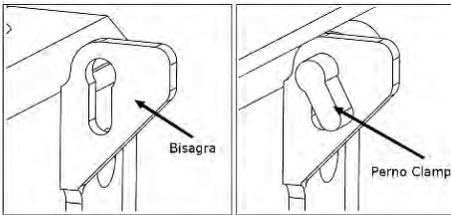


Fig. 1A. Perno Clamp y Bisagra

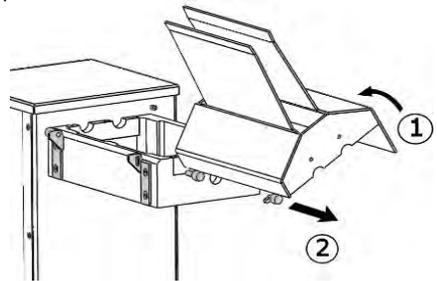


Fig 1B. Tapa fuera de las bisagras

- D. Mueva la tapa (B) hacia la izquierda para liberarla de ambas bisagras y poder retirarla de la caja de cuchillas (A).

Siga las instrucciones de limpieza descritas en el apartado anterior de esta misma sección.

## Instalación de la Tapa

1.- Coloque la tapa sobre el soporte de cuchillas haciendo coincidir los pernos de la tapa con las muescas de las bisagras (Fig. 1C) por el lado izquierdo de las bisagras.

2.- Empuje suavemente la tapa hacia la derecha hasta que topen los pernos en las bisagras. Gire la tapa hacia abajo y cerciórese que el broche de botón (5) asegure la tapa (Fig. 1D).

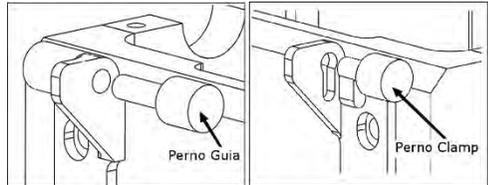


Fig 1C. Ubicación de pernos en bisagras

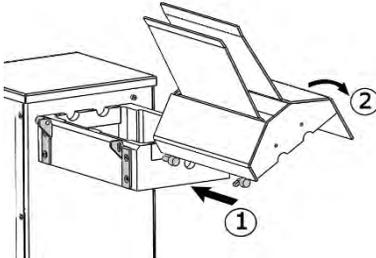


Fig 1D. Instalación de Tapa en soporte de cuchillas



**¡PRECAUCIÓN!**  
Siempre verifique que la tapa del su equipo este cerrada antes de operar el equipo.

## MANTENIMIENTO

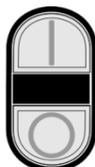
1. Subensamable de cuchillas: se recomienda reemplazar las cuchillas por unas nuevas por lo menos cada 2 años de uso.
2. Engranajes (23) y (24): El desgaste o golpe en los dientes puede provocar falta de tracción o fuerza en las flechas porta cuchillas. De ser así, se recomienda reemplazarlos inmediatamente.
3. Bujes (21) y (22): manténgalos limpios para evitar la fricción, y que las flechas porta cuchillas puedan girar con mayor libertad de movimiento.
4. Caja de transmisión (13): Apague y desconecte el equipo, quite los tornillos y retire el gabinete de acero inoxidable. (D) con mucho cuidado de no desconectar ningún cable; ahora quite los tornillos con un desarmador plano para sacar la tapa p/caja de transmisión (6) lubrique la corona (10) y el sinfín (11) que se encuentran dentro de la caja de transmisión (13) , con grasa a base de litio (grasa que no se carboniza) unos 100 gramos aprox. untándola en los dientes de los engranes, de tal forma que la caja de transmisión se llene con la grasa, esto por lo menos cada año de operación.

**Nota:** El tipo de sujeta-cables empleado es tipo "Y". Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por personal autorizado y/o calificado para evitar cualquier riesgo.

## PROBLEMAS FRECUENTES

1.- Cada vez que el voltaje sea menor al requerido – según sea el caso - el protector térmico apagará el motor para protegerlo. Si esto sucede, presione el interruptor de encen./apag. (19) para reestablecer el motor (Ver Fig. 2).

2.- Cada vez que el motor tenga sobrecarga, el protector térmico integrado en el switch (20) lo apagará para protegerlo, si esto pasa, presiónelo (3 seg.) para reestablecerlo y vuelva a encender el equipo (Ver Fig. 3).



"Encendido" (botón verde)

"Apagado" (botón rojo)

FIG. 2 INTERRUPTOR DE ARRANQUE



FIG. 3 REESTABLECER MOTOR

3.- El suavizador de carnes esta equipado con un microswitch (7) de seguridad, dentro del gabinete (D). Mientras que la tapa (B) no esté bien cerrada, el equipo no encenderá

**Nota:** Se recomienda dar mantenimiento al equipo al menos una vez al año.

## INFORMACIÓN TÉCNICA GENERAL

Tamaño	Largo	50 cm. (19.685 in.)
	Ancho	24 cm. (9.448 in.)
	Altura	58.5cm. (23.031 in.)
Peso	Aprox. 30.4 kg. (67 lb.)	
Entrada de Producto	<b>Máximo:</b> 21 cm. (8.267 in.) ancho x 1.5cm. (0.59 in.) espesor.	
Material	Hecho totalmente de acero inoxidable.	
Motor	Ver siguiente tabla.	

Materiales que entran en contacto con el producto son el zytel y el acero inoxidable, los cuales deberán contar con estricta limpieza para que no contaminen el producto.

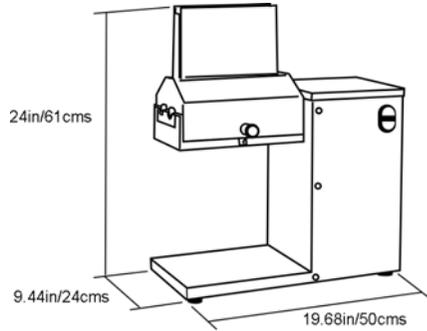


FIG. 4 DIMENSIONES DEL SUAVIZADOR

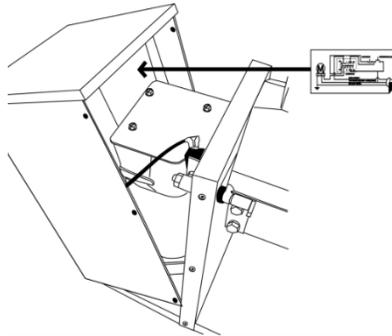
## ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Nota: Depende de su equipo. Vea la placa de identificación.

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Corriente	Potencia
Suavizador	115 V~	60 Hz ó 50 Hz	10,4 A	559 W 3/4 (HP)
	220V~	60 Hz ó 50 Hz	5.2 A	559 W 3/4 (HP)

## DIAGRAMA ELÉCTRICO

El equipo cuenta con un diagrama eléctrico que está ubicado dentro del gabinete.



### ¡ADVERTENCIA!

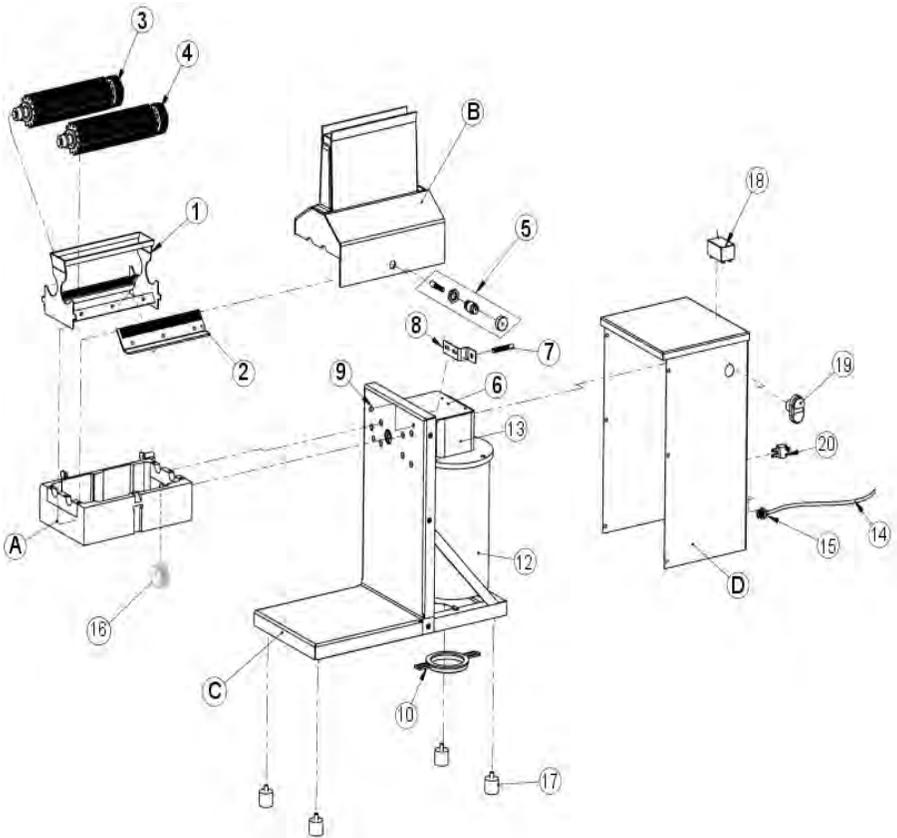
Este equipo solo deberá ser abierto por personal eléctrico capacitado.

Para cualquier problema o duda sobre las especificaciones eléctricas y conexión de las mismas, favor de comunicarse con su distribuidor autorizado.

## DIAGRAMA DE COMPONENTES DEL SUAVIZADOR

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	SOPORTE CUCHILLAS	1
2	LIMPIADOR DE CUCHILLAS	2
3	ENSABLE CUCHILLAS (B)	1
4	ENSAMBLE CUCHILLAS (F)	1
5	BROCHE DE BOTÓN	1
6	TAPA DE TRANSMISIÓN	1
7	SENSOR	1
8	SOPORTE DE SENSOR	1
9	PERNO DE POSICIÓN	1
10	TAPA DE BASE CON MALLA	1
11	SINFÍN (No mostrado)	1
12	3/4 HP MOTOR	1
13	CAJA DE TRANSMISIÓN	1
14	CABLE TOMACORRIENTE	1
15	SELLO	1
16	ENGRANE	1
17	PATAS NIVELADORAS	4
18	RELEVADOR 110V ó 220 V.	1
19	INTERRUPTOR ENC./APAG.	1
20	BREAKER 220 ó 110	1
A	CAJA DE CUCHILLAS	1
B	TAPA DE ACERO INOX.	1
C	BASE DE SUAVIZADORA	1
D	GABINETE	1

## DIAGRAMA DE COMPONENTES DEL SUAVIZADOR DE CARNE





**SUAVIZADOR DE  
CARNE**

[www.torrey.net](http://www.torrey.net)