



MANUAL DE USUARIO

# EMBUTIDOR DE CARNE



MODELO: ET-25

# CONTENIDO

	PÁG.
Introducción	3
Desempacado	3
Instalación	4
Operación	4
Limpieza	6
Mantenimiento	7
Especificaciones Eléctricas	8

## INTRODUCCIÓN

Usted ha adquirido un Embutidor para carne el cual está fabricado con los mejores materiales y mano de obra, lo que le asegura una larga vida y excelente servicio. Para garantizar el óptimo funcionamiento de su equipo, se deberán tomar en cuenta las precauciones y recomendaciones incluidas en este manual.

**¡IMPORTANTE!** “Es de vital importancia que Usted o cualquier otra persona que se relacione con el equipo, lea detenidamente este manual”.



### ¡ADVERTENCIA!

Este equipo debe estar conectado a una conexión con protección térmica, no use el equipo si no está debidamente aterrizado. Si el cable de alimentación principal se daña, deberá ser remplazado inmediatamente por un técnico autorizado.

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/o calificado para evitar cualquier riesgo.*



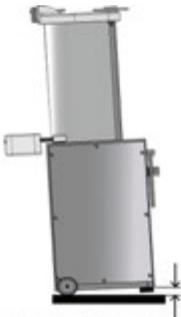
Esta unidad **no se puede** usar por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción previamente. Los niños, aún bajo supervisión, no deben jugar con el equipo.



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

**Apague** y desconecte el equipo cuando no este en uso.

**¡Peligro!** Nunca introduzca sus manos o dedos u otra extremidad dentro del tanque o sobre las ruedas. No opera sin la tapa en su lugar correcto.



### ¡IMPORTANTE!

El equipo debe permanecer siempre en posición vertical para evitar derrames de aceite. Para desplazar el equipo incline sólo un poco.

FIG 1. POSICIÓN DE EMBUTIDOR

## DESEMPACADO

Al desempacar su equipo, ponga especial atención mientras saca los componentes del huacal asegurándose que todos los componentes estén completos y sin ningún tipo de daño:

- 3 Boquillas para embutir (1)
- 1 Tuerca para soporte de boquillas (2)
- 2 Perillas para tapa superior

**¡IMPORTANTE!;** Algunas partes pueden estar dentro del cilindro. El equipo es muy pesado, si requiere levantarlo pida ayuda a una persona para desplazarlo.

**\*Nota:** Para los números de referencia vea “Diagrama de componentes” (paginas centrales)

## INSTALACIÓN

El equipo está listo para usarse. Verificar los siguientes puntos previamente:

1. La instalación eléctrica debe cumplir con las especificaciones del equipo.
2. El lugar debe contar con iluminación adecuada y un piso nivelado.
3. El cuarto debe estar limpio y contar con condiciones higiénicas para procesar alimentos.
4. Verifique el nivel de aceite (Fig. 2). Siga los pasos mencionados en la sección de mantenimiento para rellenar si el nivel está por debajo del nivel MIN



FIG 2. NIVEL DE ACEITE



FIG 3. CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL

5. El equipo cuenta con una terminal equipotencial (según modelo) para cuestiones de seguridad. Esta terminal se localiza a un costado del cable tomacorriente marcada con el símbolo de la figura 3. Debe conectarlo a tierra con cable calibre 12AWG o 10AWG.



### ¡ADVERTENCIA!:

Si tiene alguna pregunta acerca de la conexión eléctrica contacte a un técnico calificado.

## OPERACIÓN

El procedimiento normal para operar el embudidor es:

1.- Asegúrese que el **switch** principal este en la posición apagado “O” (Fig.5) y verifique que el interruptor de rodilla este en la posición central (Fig.6). Conecte el equipo a la fuente de corriente.

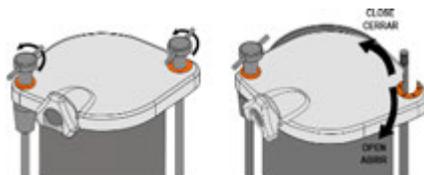


FIG 4. LIBERAR TAPA SUPERIOR

2.- Gire las dos perillas superiores (1) en sentido anti horario para liberar las tapa superior. Deje la perilla pivote en su lugar y retire la otra perilla (Ver Fig. 4)

3.- Levante y gire la tapa superior (2) para destapar el cilindro (Fig.4). Agregue el producto y presione hacia abajo para extraer el aire atrapado.



FIG 5. SWITCH ON/OFF

4.- Gire la tapa superior para tapan el cilindro y asegurarlo. Coloque las perillas y gírelas en sentido horario firmemente. Verifique que el empaque superior del cilindro este colocado correctamente.

5.- Seleccione la boquilla deseada, afloje la tuerca de sujeción de boquilla (4) e insértela y vuelva apretar la tuerca de sujeción (Fig.7). Ponga el switch principal en la posición "I" (ON) para poner al equipo en estado de espera.

6.- Inserte la tripa correcta en la boquilla seleccionada y sosténgala firmemente. Para iniciar a embutir presione el interruptor de rodilla hacia la posición "EMBUTIR". Para detener la operación suelte el interruptor (Fig.6).



**¡ADVERTENCIA!:**  
Si la lectura de presión del equipo es muy alta (1700 PSI o mayor) detenga el equipo y llame a su distribuidor autorizado para servicio.

7.- Si lo desea puede ajustar la velocidad de llenado girando la perilla de control de velocidad (23) localizada junto al manómetro. Gire la perilla en sentido horario para reducir la velocidad de llenado.

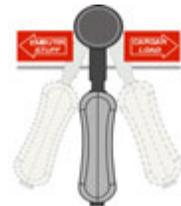


FIG 6. INTERRUPTOR DE RODILLA

8.- Una vez que el producto fue embutido y el cilindro este vacío, Si desea rellenar el cilindro, presione el interruptor de rodilla hacia la posición "CARGAR", el pistón bajará y el interruptor de rodilla se liberará automáticamente.

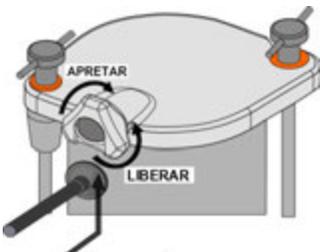


FIG 7. INSTALACIÓN DE BOQUILLA

9.- Si va a realizar otro ciclo de embutido, ajuste la perilla de velocidad en la posición deseada y repita los pasos descritos previamente.



**¡ATENCIÓN!:**  
La temperatura del producto a embutir debe estar entre -1°C(30°F) y 4°C(39°F). El producto debe estar libre de hueso y hielo.

## LIMPIEZA

El cuidado y limpieza del equipo es importante, de manera que le proporcione un servicio eficiente y satisfactorio. Es importante mantener su equipo siempre limpio, para lo cual se indica lo siguiente:

- a) La limpieza del equipo deberá llevarse a cabo diariamente. Para lo cual el equipo deberá estar sin conectar a la corriente eléctrica.
- b) El cilindro, la tapa superior y las boquillas se deberán limpiar antes de ser utilizados para una carga de alimentos y prevenir la mezcla de sabores.



### ¡ADVERTENCIA!

**Siempre desconecte el equipo de la corriente eléctrica antes de limpiar o cualquier servicio de mantenimiento.**

- c) Dado que los materiales con los cuales está construido el equipo son de Acero Inoxidable y plásticos de grado alimenticio, se recomienda utilizar detergentes suaves para la limpieza, así como trapos húmedos para el enjuague. Es importante que no queden residuos de jabón, específicamente en el interior del cilindro, ya que se podrían contaminar los alimentos.
- d) El cilindro y la tapa superior pueden ser lavados a chorro de agua, el resto del equipo no.
- e) NUNCA utilice limpiadores abrasivos con Cloro, ni vinagre. Ácidos (por ejemplo Ácido cítrico, Ácido Muriático e Hipocloritos) o fibras, ya que puede afectar la capa del acero inoxidable y generar oxidación.
- f) Asegúrese que el pistón este en la posición baja, afloje las dos perillas superiores (1). Levante y remueva la tapa superior, retire el empaque del cilindro (Fig.8). Afloje y retire la tuerca de sujeción de boquilla.
- g) Levante y remueva el cilindro (Fig.9). Use ambas manos para sujetar este componente. Primero incline el cilindro suavemente y después levántelo con cuidado.
- h) Afloje y retire el tornillo del embolo (11) para liberar el embolo (13), levante para removerlo (Fig.10). Remueva los o-rings del embolo para limpiarlos
- i) Lave, enjuague y seque todas las partes. Para instalarlos siga los posos en orden inverso.
- j) Lubrique los empaques del embolo antes de instalar el cilindro. Use grasa grado alimenticio

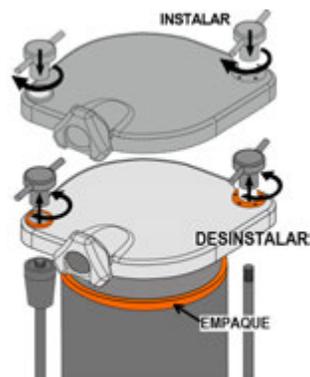


FIG 8. INSTALACIÓN DE TAPA SUPERIOR

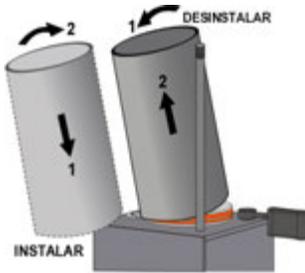


FIG 9. INSTALACIÓN DEL CILINDRO

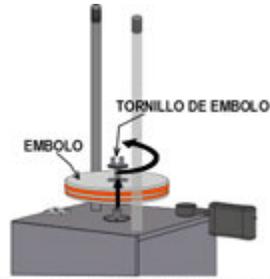


FIG 10. INSTALACIÓN DE EMBOLO



**¡ATENCIÓN!:**

Inserte el cilindro **INCLINADO** y después presiónelo hacia abajo para hasta que quede en posición vertical.

## MANTENIMIENTO

Su equipo está diseñado para tener un mantenimiento mínimo, pero es importante revisar los siguientes puntos.

1.- NIVEL DE ACEITE. Verifique el nivel de aceite cada mes.



**¡ADVERTENCIA!:**

Siempre desconecte el equipo de la corriente eléctrica antes de limpiar o cualquier servicio de mantenimiento.

Localice el puerto de aceite (cerca de la base del cilindro). Use una llave de 5/16" para remover los 4 tornillos. Remueva la tapa y el empaque (Fig. 11).

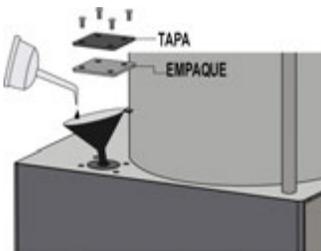


FIG 11. LLENADO DE ACEITE

TIPO DE ACEITE	
VISCOSIDAD @ 40°C	61.2 – 74.8 cSt
SAYBOLT EQUIVALENT	264 – 347 SSU
INDICE DE VISCOSIDAD	95 MIN
PUNTO DE EBULLICIÓN	170°C MIN
DENSIDAD @ 25°C	0.88- 0.90 g/ml



**¡IMPORTANTE!:**

El aceite debe reemplazarse al menos cada 4000 horas de uso

2.- Al final de día y después de limpiar del equipo, verifique el empaque superior de cilindro (3) y los empaques O-rings del embo. No deben estar endurecidos o agrietados. Cualquier empaque estropeado puede provocar fugas de producto al embutir. Reemplace si es necesario.

3.- Verifique de vez en cuando si hay deformaciones sobre la superficie del cilindro, el embolo o la tapa superior. Contacte a su distribuidor autorizado si necesita reemplazar alguno de estos componentes.

4.- El motor (17), válvulas y conectores deber revisarse por lo menos dos veces al año. Verifique que no exista fuga de aceite dentro del gabinete del equipo. Contacte a su distribuidor autorizado para servicio.

## ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

**Nota: Depende del modelo. Ver la placa del equipo**

Equipo	Voltaje	Corriente	Frecuencia
Embutidor	115 V~	14.7 A	50 ó 60 Hz
	220 V~	8 A	50 ó 60 Hz

## DIAGRAMA ELÉCTRICO

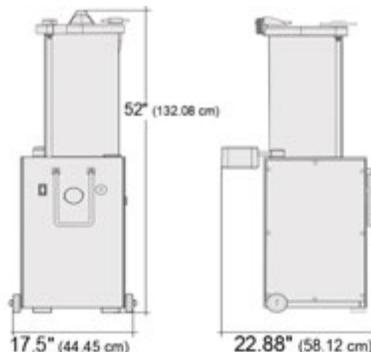
El diagrama eléctrico del equipo para este equipo se encuentra en el interior del gabinete



### ¡ADVERTENCIA!

El gabinete de este equipo debe ser abierto solamente por personal capacitado y autorizado. Para cualquier duda o problema relacionado con conexiones eléctricas por favor contacte a su distribuidor autorizado.

## DIMENSIONES GENERALES



**FIG 12. DIMENSIONES GENERALES DEL EQUIPO**

## DIAGRAMA DE COMPONENTES DEL EMBUTIDOR DE CARNES

No.	DESCRIPCIÓN	QTY
1	PERILL DE TAPA SUPERIOR	1
2	CUBIERTA SUPERIOR	1
3	EMPAQUE SUPERIOR (PARA CILINDRO)	1
4	TUERCA PARA SOPORTE DE BOQUILLA	1
5	EMPAQUE PARA SOPORTE DE BOQUILLA	1
6	BOQUILLA (1/2", 3/4" Y 1")	1
7	CILINDRO	1
8	SOPORTE DE TAPA SUPERIOR CON RANURA	1
9	SOPORTE DE TAPA SUPERIOR	1
10	EMPAQUE DE EMBOLO	2
11	TORNILLO DE EMBOLO	1
12	EMPAQUE PARA TORNILLO DE EMBOLO	1
13	EMBOLO	1
14	PALANCA DE RODILLA (INTERRUPTOR)	1
15	SWITCH PRINCIPAL	1
16	CABLE TOMACORRIENTE	1
17	MOTOR (1HP)	1
18	MAZA MARTIN 5/8"	1
19	ELEMENTO MARTIN	1
20	MAZA MARTIN 12mm	1
21	BOMBA HIDRAULICA	1
22	EMPAQUE PARA PUERTO DE ACEITE	1
23	PERILLA DE CONTROL DE VELOCIDAD	1





**EMBUTIDOR DE  
CARNE**

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