Manual de operación número: GTM-AMX-22
Revisado: enero, 2022

GRUPO DE INNOVACIÓN TECNOLÓGICA RAM S.A. DE C.V

PLANTA INDUSTRIAL PARA GENERACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Modelo: GTM-EMBMX-22

Queda prohibido cualquier tipo de explotación y, en particular, la reproducción, distribución, comunicación pública y/o transformación, total o parcial, por cualquier medio, de este documento sin el previo consentimiento expreso por **Grupo de Innovación Tecnológica RAM S.A. C.V**

1.1. Contenido

1.1. Tablas de contenido
1.2. Inicio
1.3. Descripción del producto
1.4. Especificaciones técnicas
1.5. Partes y funciones
1.6. Instalación
1.7. Operación
1.9. Advertencia

1.2. Inicio

Muchas gracias por confiar en los productos de **GITRAM**

Su Planta Industrial para la generación de productos cárnicos ha sido diseñada teniendo en cuenta la función, la confiabilidad y la seguridad. Es su responsabilidad instalarla de acuerdo con los códigos eléctricos locales. Para una operación segura, preste atención a los símbolos de alerta a través del manual.

Este manual contiene información importante sobre el funcionamiento y la seguridad. Debe leer atentamente y comprender el contenido de este manual antes de utilizar esta planta.

Advertencia alertante sobre la posibilidad de lesiones

Precaución de alerta sobre una posibilidad de daño a la planta.

Las notas lo alertan sobre hechos y condiciones pertinentes.

Explosivo le avisa de la posibilidad de explosión por alta presión.

1.3. Descripción Del producto

GTM-EMBMX-22 Es una planta robusta que permite obtener embutidos y productos derivados.

La planta industrial para la generación de alcohol GITRAM GTM-EMBMX-22 cuenta con dimensiones de 1000mmx900mmx1680mm.

Conectividad: 220 V, 60 Hz-BIFÁSICA

Sus componentes son:

MEZCLADOR DE CARNE

AHUMADERO

EMBUTIDORA

MÁQUINA PARA ATAR EMBUTIDOS

PICAADORA DE CARNE

1.4. Especificaciones de los productos

1.-MEZCLADORA DE CARNE

Especificación	Capacidad
Capacidad	80 kg/hora
Potencia	2.2kw
Tipo de eje de mezcla	Doble eje helicoidal paralelo
Tamaño externo	800 x 370 x 750 mm

2.-AHUMADERO

Especificación	Capacidad
Potencia	3.7 kw
Capacidad	50 kg/hora
Presión de vapor	0,1 ~ 0,2 MPa
Material	Acero inoxidable 304
Tamaño externo	1200 x 1000 x 1680 mm

3.- EMBUTIDORA

Especificación	Capacidad
Potencia	450w
Capacidad	400 kg/hora
Diámetro del cilindro:	150 mm
Material	Acero inoxidable 304
Tamaño externo	1600 x 1100 x 1640 mm

4.-MAQUINA PARA ATAR EMBUTIDOS

Estructura fabricada en acero inoxidable 304

Sistema de engranajes de precisión permite alta eficiencia de trabajo.

5.-PICADORA DE CARNE

Especificación	Capacidad
Potencia	3 KW
Capacidad	500 kg/hora
Diámetro de la placa	120 mm
Placas adjuntas	2 piezas
Cuchillas	2 piezas
Material	Acero inoxidable 304
Tamaño externo	910 x 820 x 1160 mm

1.5. Partes y funciones

1.-MEZCLADORA DE CARNE

El uso principal es mezclar carne de diferentes tamaños, almidón, especias, aditivos y otros materiales auxiliares de manera uniforme según la receta artesanal de los productos.

2.-AHUMADERO

cuenta Ahumadero avanzado multifuncional ideal para el uso con diferentes tipos de carne animal. La máquina con funciones de cocción, gradiente, secado, cocción, fumar, extracción del aire, limpieza y autoprotección, entre otras.

3.-EMBUTIDORA

USO práctico para embutido de salchichas de jamón,salchichas de pasta de carne, salchichas públicas, salchichas rojas, salchichas vegetales, salchichas en polvo y salchichas Songjiang entre otras

4.-MAQUINA PARA ATAR EMBUTIDOS

Maquina ideal para el atado de embutidos Es bueno para carnicerías, cocinas centrales, laboratorios, colegios y hoteles. Incorpora sistema mecánico para controlar el atado y el anudado de las salchichas. Funciona sin problemas y con fluidez

5.-PICADORA DE CARNE

USO práctico para picar directamente carne cruda, como carne fresca y congelada, en diferentes tamaños de gránulos.

PRECAUCIONES:

Revise que la instalación del equipo sea correcta para que ofrezca seguridad, ya sea que esté, instalado en el piso, o sobre una superficie móvil. Además, verifique que la instalación eléctrica a la que éste conectado, se encuentre polarizada, y a la tensión necesaria del equipo protegida con medios de desconexión apropiados, que pueda evitar cortocircuitos o falsos contactos por movimientos mecánicos normales. Esto implicará el tomacorriente, y su tablero de protección y distribución más cercano.

EMBALAJE Y TRANSPORTE:

Se recomienda sujetar la planta de extremo a extremo con un pallete, recubrir la superficie con un material esponjoso y adherente.
Cuenta con dimensiones totales del equipo armado de 4910mm x 3520mm x 1680 mm que pueden ser desarmables hasta piezas máximo de 1000mm x900mmx1680mm y un peso total de la planta industrial de 1200Kg.
Al momento de llegar al destino, instalar la planta en un lugar que brinde todas las características ambientales para la conservación de la misma, se debe Revisión general del aspecto físico de la parte interna del equipo y sus componentes, para detectar posibles impactos físicos, maltratos, corrosión en la carcasa o levantamiento de pintura, cualquier otro daño físico.
• Revisión de componentes mecánicos, para determinar falta de lubricación, desgaste de piezas, sobrecalentamiento, roturas, etc. Esto incluye los sistemas neumáticos e hidráulicos, eléctricos y mecánicos en los cuales también es necesario detectar fugas en el sistema.
• Revisión de componentes eléctricos, para determinar falta o deterioro del aislamiento, de los cables internos, conectores etc., que no hayan sido verificados en la revisión externa del equipo, revisando cuando sea necesario, el adecuado funcionamiento de estos con un multímetro.

1.6. Instalación

Antes de la instalación

Antes de la instalación

La información proporcionada en este manual debe, por todos los medios, leerse y observarse cuidadosamente. Sólo así se puede garantizar un perfecto funcionamiento de la planta de generación de alcohol.

Instalación de la planta para generación de alcohol.

Es apto para un espacio de trabajo. Solamente para uso en interiores. En un espacio que cuente con un techo que proteja la máquina del sol y la lluvia.

La unidad no es adecuada para su uso en entornos con riesgo de explosión.

SUMINISTRO Y CONEXIÓN ELÉCTRICA

Disyuntor eléctrico e interruptor principal de la planta de generación de alcohol debe estar en la posición APAGADO.

Se debe identificar el voltaje principal y el voltaje indicado en la placa de identificación en el lado derecho de la unidad.

El requerimiento eléctrico **es 220 V, 50-60 Hz-BIFASICO**

Asegúrese de que el suministro eléctrico tenga tierra.

La planta industrial para la generación de productos cárnicos solo debe instalarse y conectarse a una toma de corriente debidamente instalada de acuerdo con las normas eléctricas locales.
Se debe asegurar que la alimentación se pueda cortar en todos los polos.

(interruptor o enchufe)

Una vez que se tenga la cantidad de materia prima que se va a tratar, se disponen de los 5 elemento para poder establecer el proceso y los pasos a seguir según la formulación respectiva.

1.7. Operación

■ Antes de la operación

1. Antes de empezar con la práctica se deben realizar los siguientes pasos:

1.1 Limpieza integral externa

Eliminar cualquier vestigio de suciedad antes y después del uso de la planta GITRAM, desechos, polvo, moho, hongos, en las partes externas que componen al equipo, mediante métodos físicos descritos a continuación:

1.2. Limpieza de superficie externa

Para realizar la limpieza externa se debe utilizar una tela de hilos de poliéster y celulosa o su referente, esto para evitar la impregnación de partes de la tela limpiadora en las diferentes áreas de la planta industrial GITRAM, la tela se debe humedecer en un limpiador de superficies líquido este puede ser jabón neutro libre de fosfatos o ácido acético (CH3COOH) al 5%.

1.3. Inspección externa del equipo

Verificación del correcto funcionamiento de las partes que conforman la **planta para la generación de productos cárnicos,** como manómetros, o reconocer atentamente el equipo, partes o accesorios que se encuentran a la vista, sin necesidad de quitar partes, tapas, tuberías y/o conectores de alimentación, para detectar signos de corrosión, impactos físicos, desgastes, vibración, sobrecalentamiento, fatiga,
roturas, fugas, partes faltantes, o cualquier signo que obligue a sustituir las partes afectadas o a tomar alguna acción pertinente al mantenimiento preventivo.
Esta actividad podría conllevar de ser necesario, la puesta en funcionamiento de un equipo o de una parte de éste, para comprobar los signos mencionados en el párrafo anterior.

Actividades involucradas:

a. Revisión del aspecto físico general del equipo y sus componentes, para detectar posibles impactos físicos, maltratos, corrosión en la carcasa o levantamiento de pintura, cualquier otro daño físico. Esto incluye viñetas y señalizaciones, falta de componentes o accesorios.

b. Revisión de componentes mecánicos, para determinar falta de lubricación, desgaste de piezas, sobrecalentamiento, roturas. Esto incluye los sistemas neumáticos mecánicos, eléctricos e hidráulicos, en los cuales también es necesario detectar fugas en el sistema.

■ I n i c i o

Antes de empezar la práctica, se debe preparar una cantidad de carne que satisfaga la capacidad de producción

1.-Primero se debe picar la carne en una cantidad no mayor a los 500 Kg/h, una vez obtenido el producto, se procede a conectar con el segundo para que es:

2.-Mezclar la carne en el mezclador de carne, para este paso es necesario definir una receta y una formulación que permita establecer parámetros de calidad.

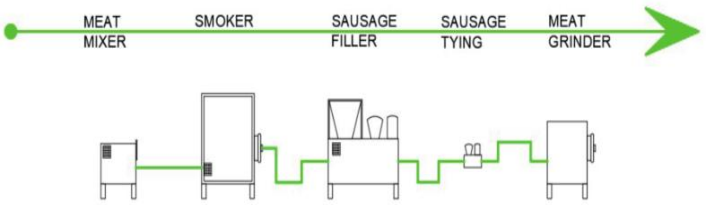
3.-Una vez obtenida la formulación respectiva se debe establecer un diámetro para rellenar los embutidos, depende de la clasificación del embutido al que se quiera empacar.

4.-Posteriormente se procede a atar los embutidos, que salieron producto de procesos anteriores.

5.-Para una mejor calidad de embutidos se los puede poner en el equipo AHUMADERO, Adopta un sistema avanzado de circulación interna de humo que incluso puede generar humo en estado de oxígeno bajo, Único sistema de circulación de aire, Trabajo con bajo Nivel de ruido, Sistemas integrados permiten conservar la frescura de la carne.

Buena protección impermeable y humedad, con función de descarga automática de visualización de temperatura.

■ Diagrama de flujo



ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO FINAL: LOS EMBUTIDOS DEBEN SER ALMACENADOS EN UN CONGELADOR Y/O REFRIGERADOR

1.8. Advertencia

HOT

1. Asegúrese de que la corriente se 220 V,60 Hz BIFASICA

2. Colocar la planta sobre una superficie plana.

3. No toque la parte superior del instrumento. Durante el funcionamiento

4. Para la limpieza del aparato se recomienda una mezcla de 10% de ácido acético y 80% de agua destilada.