

MANUAL DE USUARIO



PLANTA INDUSTRIAL PRE-ENSAMBLADA PARA LA GENERACIÓN DE ALIMENTO PARA ANIMALES

MODELO: PM 3000

“LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL EQUIPO POR PRIMERA VEZ”

I. INTRODUCCIÓN:

¡Felicidades! Usted ha adquirido una planta para la generación de alimento balanceado para animales, la cual está fabricada con los mejores materiales y mano de obra, lo que le asegurará una larga vida y un excelente servicio. Para garantizar el óptimo funcionamiento de su equipo, se deberán de 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!



Esta máquina está diseñada para Obtener productos alimenticios, para animales y por su naturaleza es peligrosa si no se utiliza con conocimiento y precaución.

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 de servicio, limpieza o mantenimiento a esta unidad mientras esté conectada a la energía eléctrica.



¡Peligro! No utilice directamente sus manos o cualquier otra extremidad de su cuerpo para alimentar la sierra con el producto a cortar. De ser así, mantenga una distancia mínima de 10 cm con la hoja

DESEMPACADO:

Mientras desempaca los componentes tome las consideraciones necesarias para contabilizar los componentes y asegurarse que no presenten ningún daño.

INSTALACIÓN:

Antes de instalarla, usted necesitará verificar los siguientes puntos:

1. Que la instalación eléctrica cumpla con las especificaciones requeridas del equipo. 220 V-60Hz Bifásico/Trifásico
2. Que el lugar donde se instalará tenga una iluminación adecuada y un piso nivelado
3. Que el espacio se encuentre limpio y cumpla con las condiciones higiénicas para procesar comida.

¡IMPORTANTE!

El equipo deberá estar siempre debidamente aterrizado para prevenir daños por choque eléctrico.

El equipo deberá estar siempre debidamente aterrizado para prevenir daños por choque eléctrico. Antes de completar la conexión eléctrica, revise el giro del gusano. Cuando encienda el equipo, el gusano debe girar en contra de las manecillas del reloj, viendo el equipo de frente. Si el gusano gira en sentido de las manecillas del reloj, apague y desconecte el equipo. Intercambie 2 de los 3 cables de alimentación.

NOTA: Lo anterior aplica solamente para molinos con conexión trifásica. Desconecte el equipo antes de intercambiar los cables del tomacorriente.

¡PRECAUCIÓN!

Ensamblar toda la unidad de molienda a la vez, podría dañar los engranes de la transmisión. Es por eso que se recomienda hacer el ensamble componente por componente, esto garantiza un correcto funcionamiento tanto

de la transmisión así como de la unidad de molienda. ¡No se arriesgue a dañar su equipo **MODELO: PM 3000**

OPERACIÓN:

- 1.- Antes de comenzar, posicione correctamente en uno de la tolva balanza.
- 2.- Encienda el equipo.
- 3.- Ponga el producto a pesar sobre la Tolva Balanza para posteriormente dosificarlos
- 4.- Alimente manualmente sobre la entrada de la tolva, hasta tener las cantidades de una formulación pre-establecida, este paso será de suma importancia ya que un mal pesaje o dosificación darán como resultado un producto diferente.
- 5.- Posteriormente el molino de martillos, y el extractor Helicoidal entraran en funcionamiento, accionando su cuádruple helicoides mezclador, se podrá mezclar hasta 250 Kg/Ciclo de dosificación.
- 6.- Finalmente para el almacenaje del producto se procederá a realizarlo en sacos comúnmente conocidos como saquillos.

Para extender la vida del equipo y obtener un producto de alta calidad se recomienda lo siguiente: La unidad de molienda siempre deberá estar libre de restos de comida. Para evitar fricción excesiva entre el cedazo y la navaja, mala calidad en la molienda y daño en la transmisión; el ensamble de la tuerca deberá ser firme sin exceder en la fuerza al momento de apretar. Limpiar la unidad de molienda después del uso. Mantener el equipo en lugar limpio y en condiciones ambientales óptimas.

LIMPIEZA:

Para la limpieza diaria de la Unidad de Molienda, siga el siguiente procedimiento:

Verificación de las condiciones ambientales

Las condiciones ambientales de funcionamiento no deben sobrepasar los 45°C si supera esta temperatura se necesita de una configuración especial del equipo, la humedad no debe ser mayor al 80%.

Limpieza externa

- Eliminar cualquier vestigio de suciedad, desechos, polvo, moho,

hongos, etc., en las partes externas que componen al equipo, mediante agua a presión.

Inspección externa del equipo:

- Verificación del correcto funcionamiento de las partes que conforman el equipo, como manómetros, o reconocer atentamente el equipo, partes o accesorios que se encuentran a la vista, sin necesidad de quitar partes, tapas, etc., tales como mangueras, chasis, rodos, cordón eléctrico, conector 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.

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, etc.

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

c) Revisión de componentes eléctricos. Esto incluye: Cordón de alimentación: revisar que este se encuentre íntegro, sin dobleces ni roturas, o cualquier signo de deterioro de aislamiento, la toma deberá ser adecuado al tipo y potencia demandada por el equipo y debe hacer buen contacto con la toma de pared. Hacer mediciones con un multímetro si es necesario acerca de la conductividad del mismo, estado del Portafusibles, etc. Hacer mediciones de conductividad con un multímetro verificando una buena transmisión de conductividad.

Limpieza integral interna:

Eliminar cualquier vestigio de suciedad, desechos, polvo, moho, hongos, etc., en las partes internas que componen al equipo, mediante los métodos adecuados según corresponda.

Esto podría incluir:

- Limpieza de superficie interna utilizando limpiador para superficies, líquido, espumas, y aditamentos especiales según lo especificado anteriormente.

etc.

- Limpieza de tableros electrónicos, displays, contactos eléctricos, conectores, utilizando limpiador de contactos eléctricos, aspirador, brocha,

COMPONENTES:

- 1.-TOLVA BALANZA
- 2.-DEPÓSITO PULMÓN
- 3.-EXTRACTOR HELICOIDAL
- 4.-MOLINO A MARTILLOS OSCILANTES
- 5.-MEZCLADORA HELICOIDAL
- 6.-TABLERO DE COMANDO
- 7.-MOTORES ELÉCTRICOS

CUIDADOS ESPECIALES DEL ACERO

Esta es una guía para los métodos de limpieza más comunes del acero SAE 1010

| TIPO DE MANCHA | METODO DE LIMPIEZA SUGERIDO |
|----------------------------|--|
| Comunes | Lave con jabón o detergente (para platos) en agua tibia. Aplíquelo con una esponja, trapo o cepillo de cerdas suaves. Enjuague en agua limpia y seque por completo. |
| Dedos, manos | Use detergente y agua tibia. Seque totalmente. |
| Marcas de Agua | Use agua limpia (de garrafón de ser necesario). Evitar dejar secar al aire libre. Puede utilizar secadora (cabello) o limpiar con pañuelos desechables. |
| Grasa, aceites | Use agua limpia, puede agregar un poco de vinagre de ser necesario. Enjuague con agua limpia una vez más y seque. |
| Óxido | Lave la superficie con removedores especiales de óxido (venta en tiendas de autoservicio), Brasso o incluso solución a base de bicarbonato de sodio. Aplique usándo una esponja no abrasiva. Enjuague completamente con agua limpia. |
| Suciedad y resto de comida | Lave la superficie con jabón suave. Aplíquelo usando un trapo no abrasivo. Enjuague con agua limpia. |

ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO

A) POTENCIAS ELÉCTRICAS.

MOTORES ELÉCTRICOS

- Uno (1) de 2 HP a 1000 RPM (extractor)

Ruta Nac. 34 Km. 224-CP. 2300
 RAFAELA (Sta. Fe) - ARGENTINA
 Tel/Fax: (+54) 3492 440166 / 172
 • E-mail: ventas @berandebi.com.ar



(mezcladora)

B) DIMENSIONES GENERALES:

2920 mmx 1500 mmx 2690 mm

- Uno (1) de 20 HP a 3000 RPM (molino)
- Uno (1) de 4 HP a 1500 RPM

C) **DIAGRAMA ELÉCTRICO** El diagrama eléctrico para este equipo está ubicado dentro del gabinete, al abrir la tapa del mismo podrá encontrarlo al lado derecho.



Finalmente apagar el equipo luego de terminada la práctica o proceso.



¡MUCHAS GRACIAS POR CONFIAR EN NOSOTROS!!!