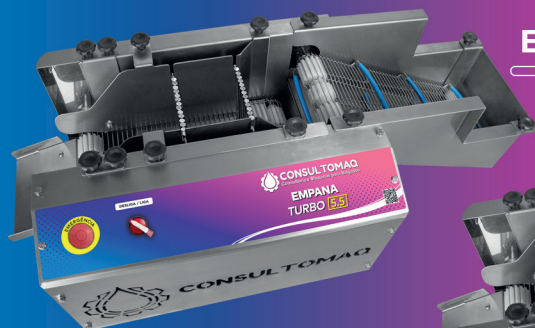




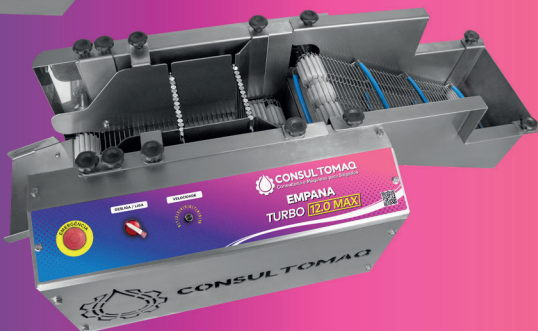
CONSULTOMAQ

Quien tiene, habla bien!

MANUAL DEL USUARIO EMPANADORAS



EMPANA TURBO 5.0



EMPANA TURBO MAX 12.0

**MÁQUINAS QUE AUMENTAN SU PRODUCCIÓN
PARA QUE USTED VENDA MÁS**

INTRODUCCIÓN:

¿Cómo garantizar mayor eficiencia en su producción de empanados y además lograr una buena ganancia? En este manual, usted tendrá acceso al conocimiento especial que hemos adquirido a lo largo de nuestra trayectoria, ya que somos la única empresa del sector fundada por una familia de empanaderos con más de 35 años de experiencia en el segmento.

En este manual encontrará toda la información sobre el funcionamiento de su máquina, los elementos incluidos, el manejo del panel de operaciones, montaje, limpieza y seguridad del equipo.

ENTONCES, SIN DEMORAS NI COMPLICACIONES,
¿EMPEZAMOS A APRENDER?

0800 940 0603



<https://www.consultomaq.com.br/>



Rod. Celso García Cid, 830 - Jardim Sabara,
Londrina - PR, 86066-230



ÍNDICE

AVISO.....	04
TÉRMINO DE GARANTÍA.....	05
ELEMENTOS DE SEGURIDAD.....	06
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	06
PLAN DE MANTENIMIENTO Y LUBRICACIÓN.....	07
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	08
DESCRIPCIÓN DE LOS ELEMENTOS INCLUIDOS.....	09 - 10
PANEL DE CONTROL.....	11
DESMONTAJE.....	12-13
• CUBETA DE AGUA	
• CUBETA DE HARINA	
LIMPIEZA DEL EQUIPO.....	14
• LIMPIEZA DEL ACERO INOXIDABLE	
• LIMPIEZA DE LAS PIEZAS BLANCAS	
• LIMPIEZA DE LAS BANDAS TRANSPORTADORAS	
• LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE HARINA	
LUBRICACIÓN DE LA CADENA INTERNA.....	15
MONTAJE DE LA EMPANADORA.....	16 - 19
• CUBETA DE HARINA	
• CUBETA DE AGUA	
CATÁLOGO DE PIEZAS DE REPUESTO.....	20
CUADRO DE FALLOS, DIAGNÓSTICOS Y ACCIONES.....	21

AVISO

- 1 - Es importante, para salvaguardar la seguridad de las personas, seguir cuidadosamente todas las instrucciones contenidas en este manual de operaciones;
- 2 - Lea atentamente las instrucciones antes de comenzar a operar el equipo;
- 3 - CONSULTOMAQ declina cualquier responsabilidad derivada del uso indebido o diferente al uso previsto del equipo;
- 4 - CONSULTOMAQ declina toda responsabilidad con respecto a la seguridad y al correcto funcionamiento del equipo si se utilizan repuestos no originales;
- 5 - No realice ninguna modificación a los componentes del equipo;
- 6 - El técnico o la persona encargada de la capacitación debe proporcionar toda la información relacionada con el funcionamiento, mantenimiento y limpieza del equipo;
- 7 - El operador del equipo no debe intentar reparar o intervenir directamente en caso de mal funcionamiento operativo. Solo personas calificadas o autorizadas por CONSULTOMAQ deben hacerlo.

TÉRMINO DE GARANTÍA

CONSULTOMAQ garantiza el equipo durante 12 meses a partir de la fecha de entrega.

La garantía no cubre daños resultantes del desgaste normal y se refiere exclusivamente a fallos de materiales, montaje e instalación, siempre y cuando hayan sido realizados por CONSULTOMAQ.

Los equipos de otros proveedores, como motores, reductores, interruptores generales, botones de emergencia, etc., tienen la garantía de sus respectivos fabricantes. En caso de daños, estos componentes deben ser evaluados por CONSULTOMAQ y luego enviados a los fabricantes correspondientes.

Para hacer efectiva la garantía, el equipo debe cumplir con todas las recomendaciones de operación, mantenimiento y limpieza incluidas en este manual. Si se detecta algún daño, CONSULTOMAQ debe ser informada de inmediato.

Las piezas de repuesto y los servicios correspondientes deben ser proporcionados exclusivamente por CONSULTOMAQ.

La garantía del equipo se anulará en los siguientes casos:

- Si el período de garantía ha expirado;
- Si el equipo o sus accesorios han sido modificados, excepto si el procedimiento fue realizado por CONSULTOMAQ;
- Si la operación no cumple con las recomendaciones o especificaciones técnicas incluidas en este manual;
- En caso de transporte, manipulación o almacenamiento inadecuados;
- Si se realizan reparaciones y/o modificaciones por personas no autorizadas por CONSULTOMAQ.

ELEMENTOS DE SEGURIDAD

Lea atentamente los siguientes puntos para evitar problemas durante el uso del equipo.

1° - Mantenga este manual siempre cerca de los usuarios en los lugares de trabajo.

2° - Nunca retire el cable del equipo tirando del cable, siempre sostenga el enchufe y retírelo de la toma de corriente.

3° - Nunca use extensiones o adaptadores para conectar los equipos.

4° - Nunca retire el pin central (tierra) del enchufe.

5° - Para la seguridad del usuario y de los componentes eléctricos, recomendamos que el lugar de instalación tenga una conexión a tierra adecuada.



SELECTOR (ENCENDER/APAGAR)

Enciende y apaga el equipo.



BOTÓN DE EMERGENCIA

Apaga el equipo en situaciones de riesgo.



DISYUNTOR

Apaga el equipo para evitar cortocircuitos.

AS IMAGENS SÃO MERAMENTE ILUSTRATIVAS.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las siguientes instrucciones de seguridad se utilizan en este manual:



PELIGRO

No seguir los procedimientos recomendados en este aviso puede resultar en daños materiales sustanciales, lesiones graves o muerte.



E.P.P.

Uso obligatorio de equipos de protección.



NOTA

El texto tiene como objetivo proporcionar información importante para la correcta comprensión y el buen funcionamiento del equipo.



ATENCIÓN

No eluda el sistema de seguridad del equipo, ya que esto podría causar graves daños personales y materiales.

PLAN DE MANTENIMIENTO Y LUBRICACIÓN

El plan de mantenimiento y lubricación descrito a continuación es indicativo. Los intervalos entre cada intervención pueden variar según las condiciones de funcionamiento.

INTERVALO DE SERVICIO	REFERENCIA	OPERACIÓN DE SERVICIO	VERIFICAR	LIMPIAR	LAVAR	DRENAJ	LUBRICAR	REEMPLAZAR	VER PÁG.
DIARIO	1	Cubeta de agua							11
	2	Cubeta de harina							12
	3	Cinta transportadora de cubeta de agua							12
	4	Cinta transportadora de cubeta de harina							12
	5	Tensador de la cinta transportadora de cubeta de agua							12
	6	Tensador de la cinta transportadora de cubeta de harina							12
	7	Bandeja de cubeta de harina							12
	8	Guías de la harina							12
	9	Rampa de salida del salado							12
	10	Ajuste de las manijas							-
	11	Limpieza de la estructura del equipo							12
SEMANAL	12	Cadena (lubricación)							14
	13	Ajuste de las tuercas mariposa							-
	14	Ajuste de los tornillos y tuercas							-
MENSUAL	15	Cadena (grasa de alta rotación)							14
	16	Cable de alimentación							-
	17	Componentes eléctricos							-

LEYENDA:

- Mantenimiento/Lubricación según el plan prescrito arriba;
- Reemplazo solo cuando sea necesario.

- El cable de alimentación y los componentes eléctricos deben ser verificados diariamente mediante inspecciones visuales y su funcionamiento. En caso de cualquier fallo o mal funcionamiento, contacte con el servicio técnico de CONSULTAMAQ.
- El ajuste de las manijas y de las tuercas de mariposa debe hacerse manualmente. No se necesitan herramientas para este servicio.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

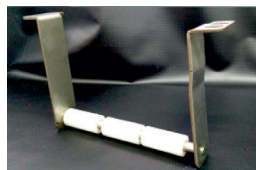
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	5.5 TURBO	12.0 TURBO MAX
Tensión	V	220	220
Frecuencia	Hz	60	50/60
Potencia	W	0.40	0.55
Amperaje	A	1.6	2.4
Consumo (Agua/Harina)	L/Kg	4.5 LITROS	4.5 LITROS
		3KG	3KG
Dimensiones	(A x L x C) - cm	29 x 45 x 120	29 x 45 x 120
PESO	KG	40/50	40/50

EL PESO DEL EQUIPO PUEDE VARIAR DEBIDO AL EMBALAJE.

DESCRIPCIÓN DE LOS ELEMENTOS INCLUIDOS

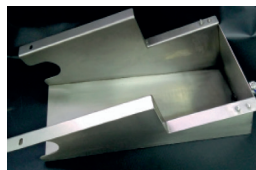
A continuación, describimos los elementos que componen la empanadora:

- 01 conjunto de tensor - cubeta de agua;
- 01 (una) cubeta de agua;
- 02 (dos) ejes engranados;
- 02 (dos) cortinas pequeñas;
- 01 (un) conjunto de guías - cubeta de harina;
- 01 (un) conjunto de tensor - cubeta de harina;
- 01 (una) cubeta de harina;
- 01 (un) conjunto de bandeja de harina;
- 01 (una) banda transportadora de la cubeta de agua;
- 01 (una) banda transportadora de la cubeta de harina;
- 02 (dos) soportes de aluminio.



CONJUNTO TENSOR - CUBETA DE AGUA

Responsable de tensar la banda transportadora de la cubeta de agua.



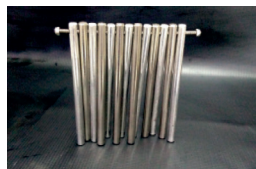
CUBETA DE AGUA

Almacena la mezcla líquida para unir el producto con la harina de empanado.



EJE(S) ENGRANADO(S)

Uno de los elementos responsables del movimiento de la(s) banda(s) transportadora(s).



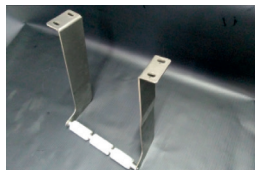
CORTINITAS

Ayudan en el empanado del producto.



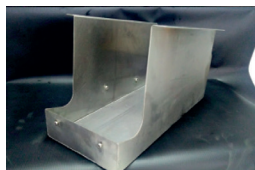
GUÍAS - CUBETA DE HARINA

Ayudan a dirigir el producto hacia su salida y a la vibración de la banda transportadora.



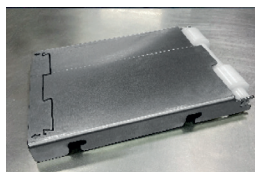
CONJUNTO TENSOR - CUBETA DE HARINA

Responsable de tensar la banda transportadora de la cubeta de harina.



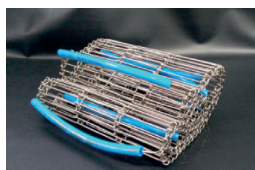
CUBETA DE HARINA

Almacena la harina (independientemente del tipo) para el empanado del producto.



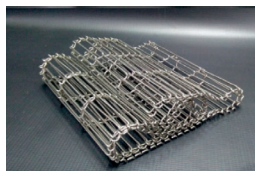
BANDEJA DE HARINA

Responsable de mantener la harina a la altura adecuada para el empanado.



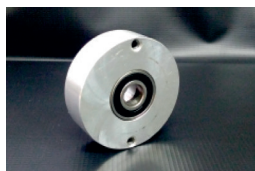
BANDA TRANSPORTADORA - CUBETA DE AGUA

Ayuda en el movimiento del producto desde la cubeta de agua hacia la cubeta de harina. Su característica especial son los tubos que facilitan el transporte de productos de menor peso.



BANDA TRANSPORTADORA - CUBETA DE HARINA

Ayudan en el movimiento del salgado en la cuba de harina hacia la rampa de salida.



SOPORTE DEL EJE ENGRANADO

Ayudan en la centralización del eje engranado del equipo, siendo utilizado en el lado del agua y de la harina.

PANEL DE CONTROL

El funcionamiento de la Empana Turbo 5.5 y de la Empana Turbo 12.0 MAX es bastante sencillo. Comenzaremos conectando el enchufe en la toma de corriente.



Nunca corte el pin central (tierra) del enchufe. Si lo corta, estará eliminando la función de aterrizaje y exponiéndolo a variaciones de carga. Incluso al conectarlo a un estabilizador, existe el riesgo de perder componentes internos del aparato.

Después, debemos encender el interruptor automático. Para ello, debemos quitar manualmente las 02 (dos) tuercas mariposa y la protección del interruptor.



Para ajustar o aflojar las 02 (dos) tuercas mariposa, solo es suficiente con un apriete manual.



BOTÓN DE EMERGENCIA

Cuando se presiona, apaga inmediatamente todo el funcionamiento de la empanadora.

Para desactivar el botón de emergencia, gírelo en la dirección indicada (sentido horario).



LLAVE SELECTORA

Cuando está posicionada hacia la izquierda, el equipo está apagado.

Al posicionarla hacia la derecha, el equipo está encendido.



POTENCIÓMETRO - EMPANA 12.0 TURBO MAX

Cuanto más cerca esté del número 10, mayor será la velocidad de la cinta. Cuanto más cerca esté del número 0, menor será la velocidad de la cinta.

DESMONTAJE

Iniciaremos el desmontaje de la empanadora por la cuba de agua.

DESMONTAJE DE LA CUBA DE AGUA

Para retirar la cuba de agua de la empanadora, debemos seguir los siguientes pasos:

1. Vaciar completamente la mezcla presente en la cuba de agua. Para ello, abrir la llave de esfera.

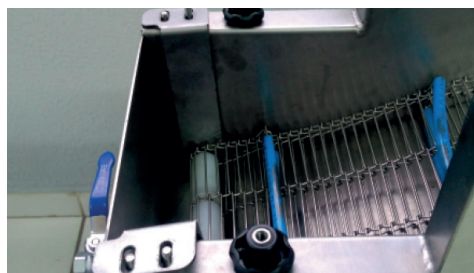


REGISTRO FECHADO



REGISTRO ABERTO

2. Aflojar los 02 (dos) manípulos que fijan el conjunto del tensador - cuba de agua; Aflojar manualmente las 02 (dos) tuercas mariposa que fijan el soporte del eje engranado.



3. Retirar el soporte del eje engranado. Finalizar la extracción de la cuba, aflojando los manípulos que la fijan en la estructura de la empanadora.



DESMONTAJE DE LA CUBA DE HARINA

1) Para retirar la cuba de harina de la empanadora, debemos seguir los siguientes pasos:



2) Para retirar el conjunto de guías - cuba de harina, se deben aflojar los 04 (cuatro) manípulos que la fijan.



3) Aflojar los 04 (cuatro) manípulos que sujetan el conjunto del tensor de la harina.



Después del proceso, aflojar manualmente las 02 (dos) tuercas mariposa que fijan el soporte de aluminio del eje engranado.

4) Retirar el eje.

Levantar la bandeja de harina con el conjunto.

Finalizar el proceso retirando la cuba de harina.



Para retirar la rampa de salida de soldados, es necesario simplemente desplazarla hacia arriba.

LIMPIEZA DEL EQUIPO

LIMPIEZA DEL ACERO INOXIDABLE

Para garantizar una buena limpieza del equipo sin causar daños, utilice paños suaves de microfibra y cepillos de cerdas suaves. Se pueden utilizar productos químicos.

Los productos ideales para limpiar acero inoxidable son a base de productos alcalinos, cloro alcalino o sin cloro.

Siempre que vaya a utilizar algún paño, esponja u otro producto al limpiar el acero inoxidable, deben ser manejados de forma ligera y sin fuerza al frotar.

LIMPIEZA DE LAS PIEZAS BLANCAS

Los rodillos, ejes engranados y el rodillo de la bandeja de harina se pueden lavar y secar como una vajilla común. Evitar el lado abrasivo de la esponja o lana de acero.



Nunca lave las piezas “blancas” con agua caliente.
No utilizar lavavajillas.

LIMPIEZA DE LAS CINTAS

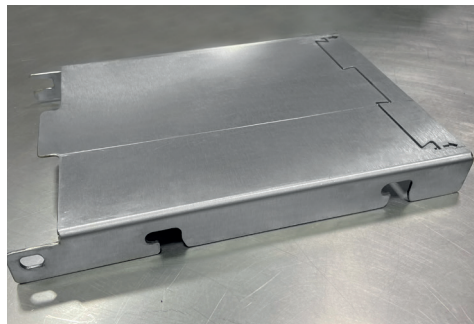
Las cintas se pueden limpiar por inmersión en una solución con agua y jabón neutro.

Si hay residuos pegados (restos de harina o de productos), se puede utilizar un cepillo de cerdas suaves (por ejemplo, un cepillo de dientes) o el lado amarillo de la esponja.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE HARINA

Para limpiar la bandeja de harina, se debe desmontar el conjunto y higienizar cada elemento como se describió anteriormente.

Para el ensamblaje, encajar el eje interno del rodillo en la cavidad de la bandeja.



LUBRICACIÓN DE LA CADENA INTERNA

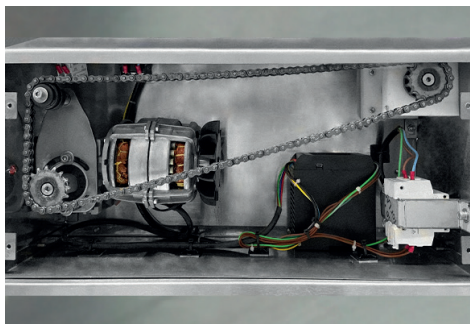
La lubricación es esencial para aumentar la longevidad y mejorar el funcionamiento del sistema de transmisión en su conjunto.

Una cadena lubricada dura mucho más. Sin lubricación, los propios pernos desgastan más rápidamente las placas laterales y a sí mismos, lo que hace que la cadena se alargue.

Además de empeorar el funcionamiento, no lubricar la cadena puede llevar a un punto en el que simplemente se rompa por falla en uno de los pernos.

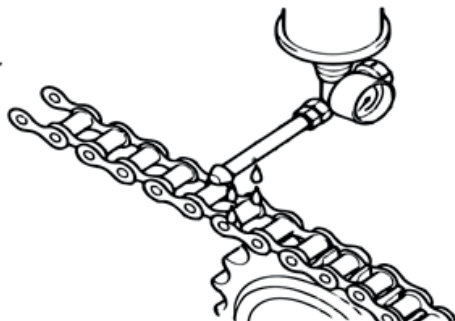
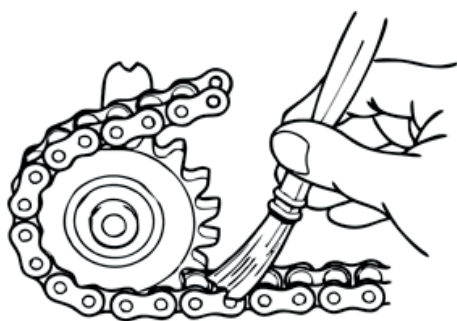


Antes de realizar la lubricación de la cadena, verifique que el equipo esté apagado, con el enchufe desconectado o el interruptor automático desactivado.



Para aflojar la tapa frontal, se debe utilizar una llave combinada nº 10.

La lubricación se puede realizar con la ayuda de un pincel o por goteo.



MONTAJE DE LA EMPANADORA

Existen 02 (dos) formas de montar la empanadora.

Podemos montar cada cuba por completo (con todos los accesorios), o montar las 02 (dos) cubas y luego sus accesorios.

A continuación, montaremos las 02 (dos) cubas sin los accesorios.

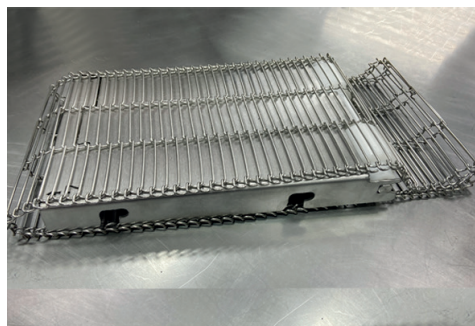


CUBAS DE HARINA

Podemos continuar el montaje de la empanadora con los accesorios de la cuba de harina o de la cuba de agua.

Para esta secuencia, vamos a montar la cuba de harina.

El primer paso es alojar la cinta de la cuba de harina en el conjunto de la bandeja de harina.

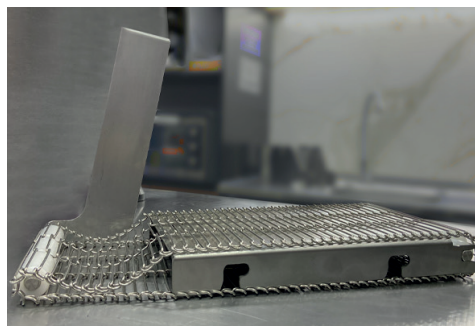


1) Se debe tener cuidado al posicionar la cinta. La dirección correcta de la cinta es desde el interior de la cuba hacia el exterior del equipo, es decir, en la dirección que recorre el salgado dentro de la empanadora.

En la bandeja de harina hay una indicación de la dirección correcta de montaje de la cinta.



Siga atentamente los pasos de montaje de la cinta.
Si el lado está invertido, la cinta se romperá, dañándola.



2) La siguiente etapa es encajar la varilla recta del conjunto del tensador de la cuba de harina. Esta identificación se realiza por la barra soldada en la misma. Agregar los 03 (tres) rodillos.



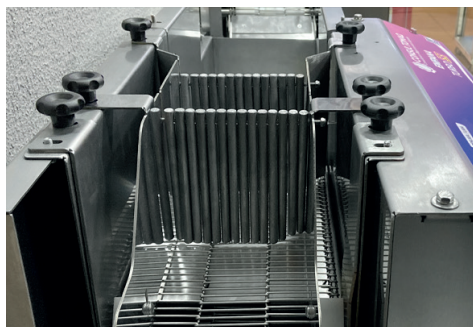
3) Después de que esta etapa esté completa, se debe ajustar y encajar en la cuba de harina. Encajar la otra varilla del conjunto del tensador de la cuba de harina. Esta identificación se realiza porque esta varilla tiene dobleces en su estructura.



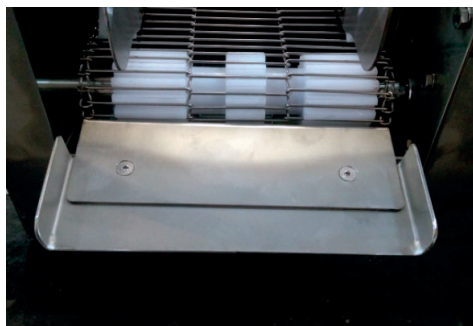
4) Después de encajar la varilla, ajustar el eje engranado y fijar el soporte, obtendremos este resultado (imagen abajo) de la cuba de harina montada.



5) Encajar el conjunto de guías - cubas de harina. Luego, fíjalos.

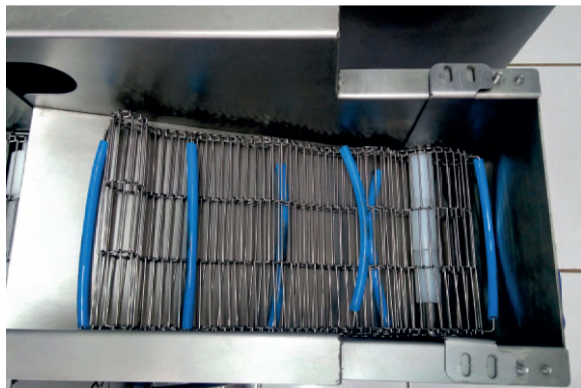


6) Encajar la(s) cortinilla(s).

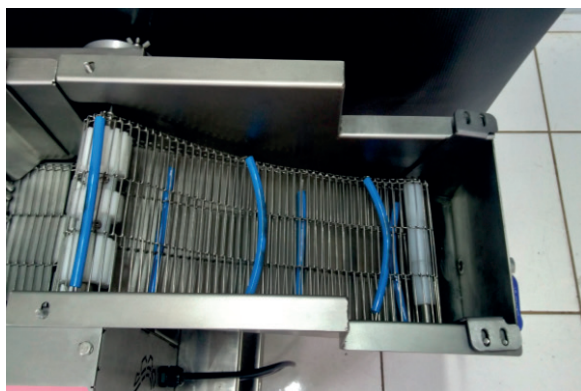


7) Para finalizar el montaje de la cuba de harina, se debe fijar la rampa de salida de saldados.

CUBA DA AGUA



1) Comenzamos a encajar el conjunto del tensador dentro de la cinta de la cuba de agua. Luego, encajar esta premontaje dentro de la cuba de agua.

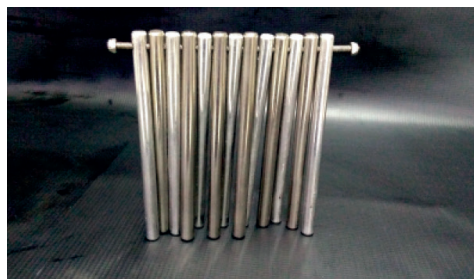


2) Encajar el eje engranado dentro de la cinta. Luego, fijar el soporte de aluminio, apretando las 02 (dos) tuercas mariposa.

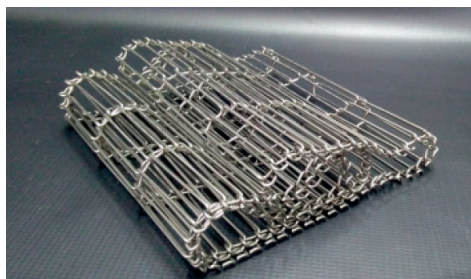


3) Fijar los 02 (dos) manípulos que sujetan el conjunto del tensador. Fijar los 02 (dos) manípulos que sujetan la cuba de agua.

CATÁLOGO DE PIEZAS DE REPUESTO



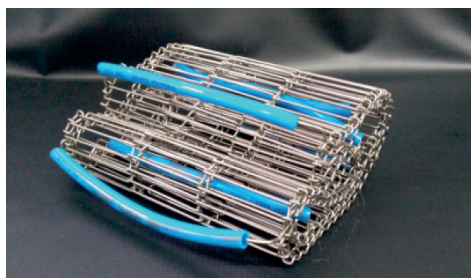
CORTINILLA



CINTA CUBA DE HARINA



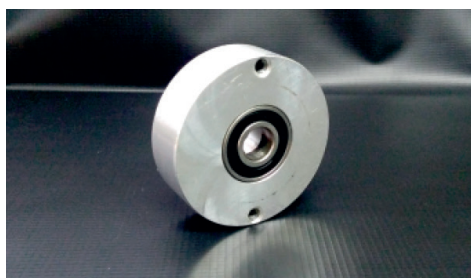
CJ. TENSADOR - CUBA DE HARINA



CINTA CUBA DE AGUA



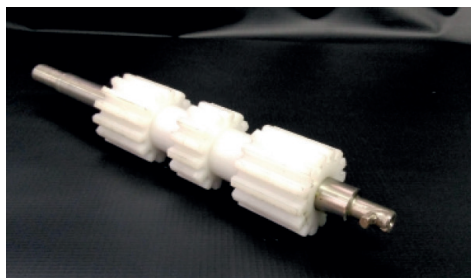
CJ. TENSADOR - CUBA DE AGUA



SOPORTE DE ALUMINIO



MANIJA



EJE ENGRANADO

CUADRO DE FALLAS, DIAGNÓSTICOS Y ACCIONES

SISTEMA	FALHA	FALLA	DIAGNÓSTICO	ACCIÓN
MECÁNICO	El motor funciona, pero el eje impulsado del tanque de agua no gira	El eje del tanque de agua no gira	Cadena suelta	Recolocar la cadena en el engranaje
	No hay drenaje de agua por la válvula del tanque de agua	Obstrucción	Cadena rota	Reparar la cadena o sustituirla
			Exceso de masa o el producto obstruyendo el drenaje de agua	Desmontar la estructura del tanque de agua y limpiar todas las partes que impiden el drenaje del agua
	La banda transportadora no se ajusta al eje engranado	Rotura de la banda transportadora	Colocación incorrecta de la banda transportadora	Seguir correctamente la forma de colocación de la banda transportadora según la indicación en la bandeja de harina, manual, capacitación presencial o en línea
	Producto poco o nada empanado	Rotura de la banda transportadora	Poca harina en el tanque	Agregar más harina en el tanque
	Exceso de harina	Fuga de harina	Harina excediendo la capacidad del tanque	Retirada do excesso, respeitando a indicação de peso mencionada no manual ou no treinamento
	ELÉCTRICO	El equipo no enciende	Al presionar el botón de arranque, el sistema no enciende	Panel sin energía
Sin alimentación			Disyuntor desactivado	Verificar cortocircuito en el sistema eléctrico
			Panel desenergizado	Encender el panel eléctrico
Motor vibrando		Sin alimentación	Cable de alimentación suelto en el panel eléctrico	Verificar y reapretar los cables en el panel eléctrico
			Desalineación entre motor y eje	Reapretar los tornillos del acoplamiento
			Rodamiento con ruido	Reemplazar rodamientos
El motor gira en la dirección contraria		Motor desconectado	El motor gira en el sentido opuesto al de funcionamiento	Verificar el cierre del motor o la inversión de cables



CONSULTOMAQ

Quien tiene, habla bien!

MODELADORAS PARA SALGADOS

Optimiza tu tiempo con un equipo uniforme y rápido.



CONOCE TODA NUESTRA LÍNEA DE EMPANADORAS

- . SALGADEIRA MAQTURBO 5.5
- . SALGADEIRA MAQTURBO 5.5 MAX
- . SALGADEIRA MAQTURBO 8.5 MAX
- . SALGADEIRA MAQTURBO 12.0 MAX
- . SALGADEIRA MAQTURBO 15.0 MAX



CONSULTOMAQ

Quien tiene, habla bien!

FREIDORA ELECTRICA CONTINUA

Optimice su tiempo con un equipo seguro y rápido.





CONSULTOMAQ

Quien tiene, habla bien!



0800 940 0603

Rodovia Celso Garcia Cid, 830 - Londrina/PR

al.consultomaq.com.br