

EMBUTIDORA HIDRÁULICA

SERIE SF

Por razones de seguridad, lea el manual de instrucciones antes de operar esta máquina.



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.
☎ 55.5517.4771 | 55.5739.3423



MODELOS: SF-150 | SF-260 | SF-350

MANUAL DE USUARIO

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso comercial y/o industrial como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- c) Entornos de tipo banquetes y comedores, etc.

“Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro”.

CONTENIDO

1. BREVE INTRODUCCIÓN
2. CÓMO OPERAR LA MÁQUINA
3. DIAGRAMA DE CIRCUITO, DIAGRAMA DE PARÁMETROS TÉCNICOS
4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
5. INTRODUCCIÓN IMPORTANTE

1. BREVE INTRODUCCIÓN

El manual de instrucciones muestra la operación de seguridad para referencia del usuario.

Por favor, lea atentamente las instrucciones y comprenda correctamente su método de funcionamiento, así como varias consideraciones, luego opere o repare y realice el mantenimiento.

¡Conserve este manual y colóquelo cerca de la máquina para poder consultarlo en cualquier momento!

- a) El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- b) El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- e) Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación con la autorización expresa del consumidor.

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- Licuadoras
- Wafleras
- Creperas
- Paninis
- Cocedor de corn dog
- Dispensadores de queso
- Asadores de salchichas de rodillo y casitas
- Algodoneras
- Fábricas de palomitas
- Fuentes de chocolate
- Chocolatera eléctrica
- Triturador de hielo
- Despachadores de agua refrigerados
- Máquinas granita
- Cutter de mesa
- Embutidoras
- Emplayadoras
- Turbolicuadores
- Máquina de donas
- Batidoras de mesa modelo VFM-7B
- Máquina para conos/canastillas de helados
- Planchas eléctricas y a gas
- Parrillas eléctricas y a gas
- Freidoras eléctricas y a gas
- Cocedor de pastas eléctrico y a gas
- Baños maría eléctricos y a gas
- Asador grill eléctrico y a gas
- Calentadores de sopa eléctricos
- Tostador de pan modelo CT-120
- Lámparas reflectoras de calor
- Mangueras de prelavado

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

SERIE: _____

FECHA DE VENTA: _____

GARANTÍA

SERIE SF

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de 6 ó 12 meses dependiendo del producto comercializado (Se lista al final cuales corresponden a cuál periodo) en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o vicios ocultos en el funcionamiento de uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo. La garantía incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, así como la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación siempre y cuando se encuentre en la ciudad algún centro de servicio autorizado ó técnico autorizado. De otra manera se enviará el equipo al centro de servicio con flete pagado y en caso de ser garantía se devolverá de la misma manera. Solo en caso de estar en la misma ciudad que el centro de servicio y que el equipo sea de difícil traslado por tamaño/peso, la visita no tendrá costo a sus instalaciones siempre y cuando sea garantía, de otra forma tendrá que llevarlo forzosamente y/o pagar la visita directamente al técnico.

Es importante considerar que, si el técnico certificado debe realizar la visita a las instalaciones del cliente y estas no se encuentran en la localidad del técnico o centro de servicio, se deberán cotizar viáticos por cada visita que se realice a la localidad donde se encuentre el equipo. En este punto, el cobro de los viáticos deberá ser cubierto por el distribuidor y/o cliente final, independientemente de si aplica o no la garantía.

En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de +10% máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados con nuestra central de servicio a servicios@migsa.mx

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.
3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo y se quedará sin efectividad cuando:

ADVERTENCIA INSTRUCCIÓN DE SEGURIDAD

SIEMPRE DESCONECTE LA MAQUINA ANTES DE LIMPIAR O REALIZAR EL MANTENIMIENTO

1. Mantenga siempre la máquina fuera del alcance de los niños.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, por favor, no sumerja en agua ni en otros líquidos, el pedal, el cable, el enchufe ni el rellenador.
3. Vuelva a verificar esta máquina antes de usarla.
4. Asegúrese de instalar dispositivos de protección contra fugas, deben estar conectados al cable de tierra. No utilice este aparato con un cable o enchufe dañado o que no funcione correctamente.
5. Mantenga los dedos y las manos alejados de todas las piezas móviles.
6. NO limpie la máquina con agua pulverizada.
7. Desenchufe este aparato cuando no esté en uso o antes de limpiarlo.
8. Seguir estrictamente las instrucciones para operar el equipo prolongará en gran medida su vida útil.
9. Utilice siempre boquillas de relleno adecuadas, el material no debe secarse demasiado.

EL FABRICANTE NO SERA RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CAUSADOS POR UN FUNCIONAMIENTO INCORRECTO

Embutidora Hidráulica

Esta embutidora hidráulica rápida es ideal para empresas de procesamiento de carne y empresas individuales para procesar salchichas, chorizos, jamones, etc. ¡Es la mejor para operaciones comerciales! La cómoda operación con palanca de rodilla permite al usuario tener las manos libres.

Características:

- Cilindro de varias capacidades para su elección (15L/26L/35L)
- Cada máquina viene con tres boquillas de llenado (tubos), 16mm, 19mm, 25mm
- Interruptor de rodilla / Pedal
- Potente motor
- Pistón de calidad alimenticia
- Controlador de velocidad variable
- Construcción en acero inoxidable de alta calidad
- Interruptor de encendido/apagado
- Ruedas universales, fáciles de mover.
- Limpieza fácil



Grupo hidráulico de alta presión
Tanque de aceite independiente



Equipado con ruedas universales
fáciles de mover

D. Se recomienda reemplazar el aceite hidráulico al menos una vez al año. Elimine el aceite restante y vierta aceite nuevo en el tanque de aceite. Se permite la recarga de aceite si se utiliza la máquina dentro de un año.

Se recomienda utilizar un medidor de nivel de aceite para realizar mediciones periódicamente.

No puede bajar ni exceder el límite de la línea en el medidor de nivel de aceite.

Aceite hidráulico N.º 46

SF150 con aproximadamente 4 litros de aceite hidráulico cada vez.

SF260 y SF350 con aproximadamente 6 litros de aceite hidráulico cada vez.

La máquina puede funcionar con temporizador (Se debe configurar el tiempo, NO puede estar en la posición "0") O sin temporizador.

Si el temporizador se pone en la posición 0, se quemará fácilmente. Una vez que eso sucede, el pistón bajará y se quedará en la posición más baja, lo que significa que la máquina no funcionará. Solución: Retire el temporizador (dañado) y reemplácelo por uno nuevo (el temporizador debe configurar la hora).

C. Esta máquina está equipada con un interruptor de protección contra sobrecarga (consulte la Figura 4 y Figura 5). Pero no está disponible para el modelo de voltaje trifásico. La sobrecarga o el uso prolongado pueden hacer que la máquina deje de funcionar automáticamente. Porque funciona bajo demasiada presión. Si se dan los casos anteriores, verifique que el material no esté demasiado seco y espere 30 minutos para que se enfríe el motor. Luego presione el interruptor de protección contra sobrecarga y reinicie la máquina (consulte la Figura 5). Y siempre utilizando boquillas de embutido adecuadas.



Figura 4: Tapa del interruptor de protección contra sobrecarga

Figura 5: Interruptor de protección contra sobrecarga

Figura 6: Indicador de nivel de aceite

No está disponible para el modelo de voltaje trifásico



Pistón de sellado extraíble Diseñado ergonómicamente para mayor comodidad.

Afloje la tapa del tanque de llenado de aceite, para que no se produzca presión negativa/vacío dentro del tanque.

2. COMO OPERAR LA MÁQUINA

Vuelva a verificar la máquina antes de enchufarla, asegúrese de que esté conectada al voltaje correcto.

Abra la tapa superior, rellene con la carne picada y coloque las boquillas de relleno (tubos) y la tripa, luego encienda el interruptor (1 arriba), presione el pedal, la máquina comienza a funcionar, puede comenzar a rellenar salchichas.

Controlador de velocidad giratorio para obtener la velocidad adecuada necesaria.

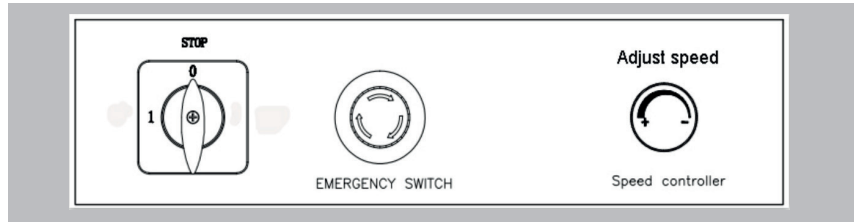
Gire el interruptor hacia abajo en "2" y presione el pedal, el pistón bajará, puede rellenar con carne y hacer más salchichas.

Presione inmediatamente el interruptor de emergencia ROJO si ocurre una situación inusual.

USO DE LOS BOTONES:

A. Presione "up" + el pedal: el pistón sube

Presione "down" + el pedal: el pistón baja



B. El boton "stop": es para detener la maquina.

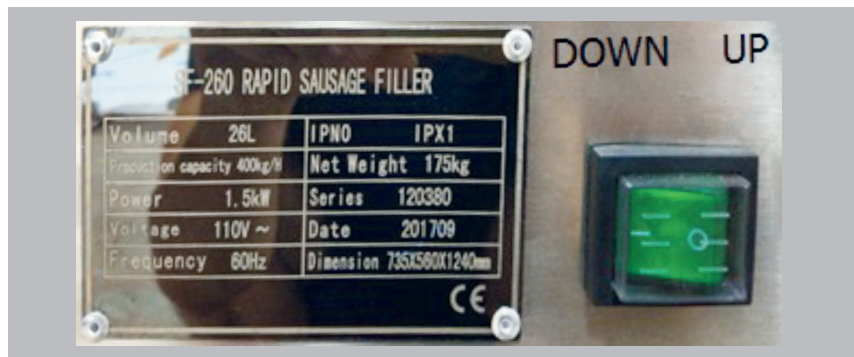
El interruptor de emergencia rojo es solo para uso en caso de emergencia.



C. Interruptor

Presione "0" la maquina deja de funcionar

Presione "1" la maquina comienza a funcionar



D. Controlador de velocidad / ajuste de velocidad

Es para controlar que el pistón vaya rapido o lento

+: Rápido

--: Lento



4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Esta máquina debe limpiarse después de cada uso. Desconéctela siempre antes de limpiarla.
2. Retire el cilindro, pistón/embolo y el tubo de relleno. Lávelos a mano con agua jabonosa y séquelos bien. Conserve todas las juntas en buen estado.
3. Esta máquina debe almacenarse en un área limpia y seca; no exponga este equipo a la humedad de la lluvia.
Nota: Si la máquina no funciona, consulte a un técnico de reparación calificado, no la repare usted mismo.
4. Introducción Importante

A. Cuando utilice esta máquina por primera vez, abra la cubierta lateral izquierda de la máquina y afloje la tapa del tanque de llenado de aceite, de modo que no se produzca presión negativa/vacío dentro del tanque, pero NO retire la tapa. Consulte la Figure 1 a continuación:



Figura1: La tapa del depósito de llenado de aceite



Figura 2: La máquina con temporizador

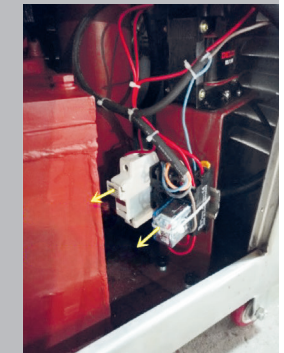


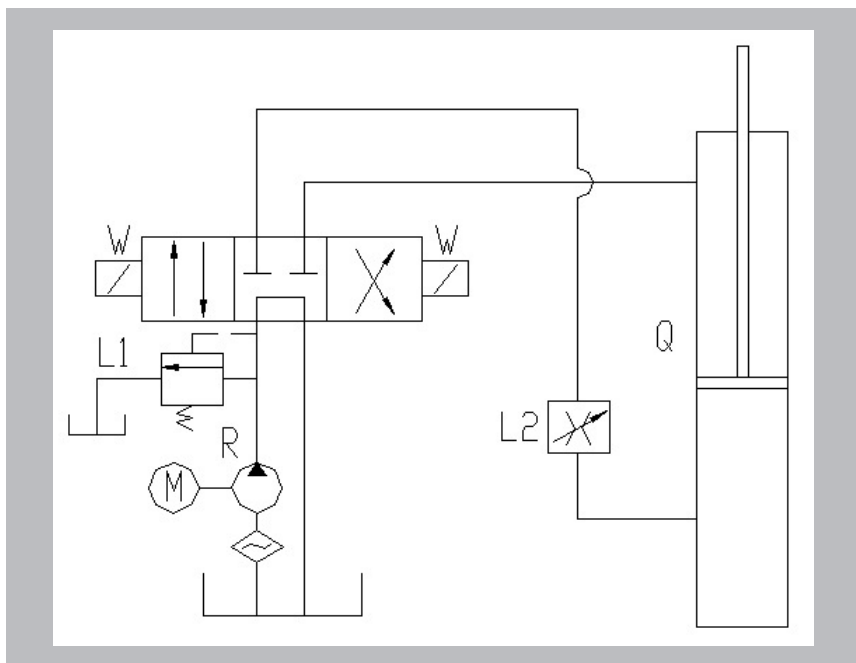
Figura 3: La máquina sin temporizador

B. Hace varios años, algunos comentarios sobre nuestra máquina decían que el material seguía saliendo demasiado después de que la máquina dejaba de funcionar.

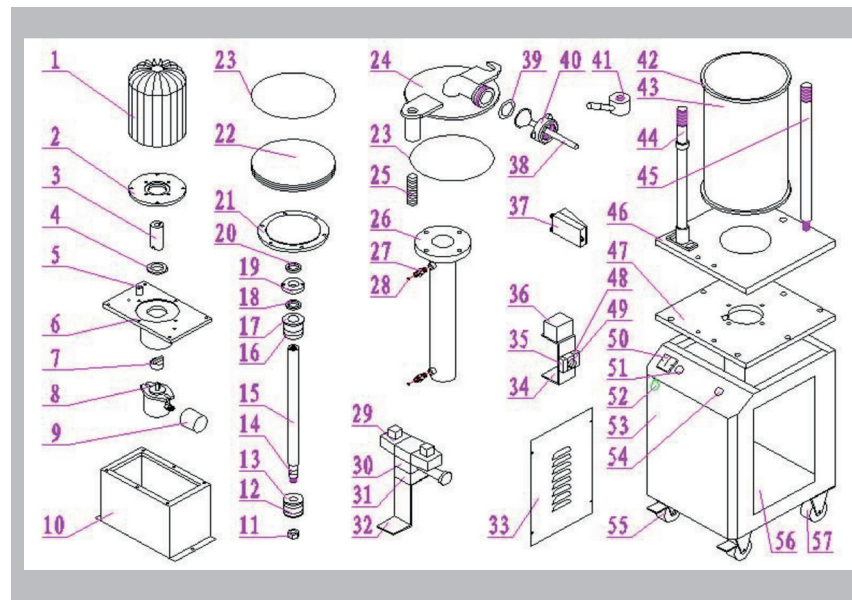
Hemos solucionado este problema configurando un temporizador especial (mínimo 0.2 s ~ máximo 1 s)

El temporizador se ha configurado con un tiempo de 0.2 s, lo que significa que el material no se enviará o dejará de enviarse en 0.2 s. El cliente puede cambiar el tiempo si es necesario.

Diagrama de presión hidráulica



Vista de las piezas de la embutidora hidráulica



Modelo	Volumen del Cilindro	Frecuencia nominal	Voltaje
SF-150	15 L	60 Hz	110V/60Hz
SF-260	26 L	60 Hz	
SF-350	35 L	60 Hz	

Potencia	Productividad	Peso neto	Medidas (mm)
750W	300 kg/h	120 kg	600x400x1240
750W	400 kg/h	175 kg	640x485x1240
1100W	600 kg/h	180kg	735x560x1240

No.	No. de parte	Nombre	No.	No. de parte	Nombre
1	SF- 1	Motor	29	SF-29	Válvula magnética
2	SF- 2	Abrazadera	30	SF-30	Válvula sobrecargada
3	SF- 3	Conector del motor	31	SF-31	Bloqueo de circuito
4	SF-4	Sello del aceite	32	SF-32	Cuadro de soporte
5	SF-5	Tapa de la caja de aceite	33	SF-33	Placa lateral
6	SF-6	Placa de la caja de aceite	34	SF-34	Cuadro de soporte
7	SF-7	Conector de la bomba de aceite	35	SF-35	Fusible
8	SF-8	Bomba de aceite	36	SF-36	Transformador
9	SF-9	Filtro	37	SF-37	Pedal
10	SF-10	Caja del aceite	38	SF- 38	Boquilla de relleno
11	SF-11	Tornillos	39	SF-39	Junta para la boquilla
12	SF-12	Junta externa para pistón del tanque de aceite	40	SF-40	Tuerca de trébol

13	SF-13	Pistón del tanque de aceite	41	SF-41	Tornillo de bloqueo del cilindro
14	SF-14	Junta interna para pistón del tanque de aceite	42	SF-42	Junta para el cilindro
15	SF-15	Barra del pistón	43	SF-43	Cilindro
16	SF-16	Junta externa para el casquillo guía	44	SF-44	Barra
17	SF-17	Casquillo guía	45	SF-45	Barra
18	SF-18	Junta interna para el casquillo guía	46	SF-46	Placa
19	SF-19	Guardapolvo	47	SF-47	Placa de soporte
20	SF-20	Junta interna para cubierta antipolvo	48	SF-48	Relé
21	SF-21	Bastidor de soporte del pistón	49	SF-49	Temporizador
22	SF-22	Émbolo/pistón	50	SF-50	Interruptor
23	SF-23	Junta para el pistón	51	SF-51	Interruptor de emergencia
24	SF-24	Cubierta superior	52	SF-52	Protección de sobrecarga
25	SF-25	Resorte	53	SF-53	Cuerpo principal
26	SF-26	Tanque de aceite	54	SF-54	Válvula del acelerador
27	SF-27	Conector del tanque de aceite	55	SF-55	Ruedas
28	SF-28	Junta para conector de tanque de aceite	56	SF-56	Cubierta trasera
			57	SF-57	Ruedas universales

3. DIAGRAMA DE CIRCUITO

