

MANUAL DE INSTRUCCIONES

PELADORA DE PATATAS PF-15



INTRODUCCION

- Este manual ha sido escrito para facilitar al cliente toda la información relativa a la máquina y las normas relativas a la misma, además del uso y mantenimiento de la misma.
- Este manual se debe facilitar a todo el personal que va a utilizar la peladora o llevar su mantenimiento.

1.1 PRECAUCIONES GENERALES

- La máquina sólo debe ser utilizada por personal cualificado que conoce perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.
- Aunque los dispositivos de seguridad están instalados en la máquina no coloque las manos cerca de las piezas móviles y evite el contacto de la máquina con las manos mojadas o húmedas.
- Antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento o limpieza, apague la máquina y desconecte su enchufe de la toma de corriente.
- Compruebe regularmente el estado del cable de alimentación. Un cable desgastado o roto puede representar un grave peligro de tipo eléctrico. Evite comprimir el cable con pesos, no lo deje en contacto con superficies calientes o afiladas y no tire de él para desenchufarlo de la toma de corriente.
- Si el equipo muestra signos de mal funcionamiento o no funciona, no lo use ni intente repararlo, póngase en contacto con su servicio de reparación cualificado.

- El botón OUT sólo debe ser utilizado para la descarga de las patatas peladas.
- La máquina sólo debe ser utilizada para pelar patatas / cebollas y/o la limpieza de mejillones.

El fabricante no se hace responsable en los siguientes casos:

- Si la máquina no se utiliza correctamente o los dispositivos de seguridad han sido instalados por personal no autorizado,
- Si los componentes se reemplazan con piezas no originales,
- Si las instrucciones de este manual no se siguen cuidadosamente,
- Si las superficies de la máquina son tratadas con productos inadecuados (sustancias inflamables, corrosivas o dañinas).

1.2– DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA MÁQUINA

La máquina está equipada con:

- un dispositivo de arranque controlado por un circuito aislado (IP 34), 24 voltios, lo que permite:
 - encender y apagar la máquina;
 - controlar la descarga del producto;
 - controlar los microrruptores de seguridad;
- un micro que provoca la parada de la máquina en caso de que la tapa o puerta de descarga se abra (ver FIG. ° 1), no permitirá encender la máquina si no está en posición cerrada;
- un dispositivo N.V.R. en el circuito de control que requiere que la máquina se reinicie si hay una falta accidental de la electricidad y que permite reiniciar la máquina sólo utilizando el pulsador START;

Además, la máquina está equipada con una cubierta superior transparente, que permite comprobar el funcionamiento del producto en curso sin ningún riesgo.

1.3– DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.3.1– Descripción general

La peladora profesional PF-15 ha sido diseñada y fabricada logrando:

- la máxima seguridad durante el uso, limpieza y mantenimiento;
- máxima higiene. Para ello se utilizan materiales permitidos para que puedan entrar en contacto con alimentos; y se han eliminado bordes y resquicios en los cuales se pueda depositar alimento o suciedad.
- funcionamiento sumamente silencioso gracias a la correa de transmisión.

1.3.2–Características constructivas

La puerta de descarga es de aluminio pulido; las patas ajustables son de acero inoxidable, la tapa es de material plástico, mientras que la tolva está fabricada en aleación de aluminio-magnesio, el plato inferior giratorio es de aluminio con disco de acero inoxidable, aluminio-magnesio; las paredes internas del recipiente son de resina abrasiva.

1.3.3– Partes de la peladora

1. pulsador
2. tapa superior
3. bisagra boqueo tapa
4. cilindro
5. bisagra bloqueo cilindro
6. ventana de mantenimiento
7. pata
8. base
9. puerta salida patatas
10. ventana de la tapa
11. grifo entrada del agua
12. asa de tapa
13. cubeta perforada
14. filtro

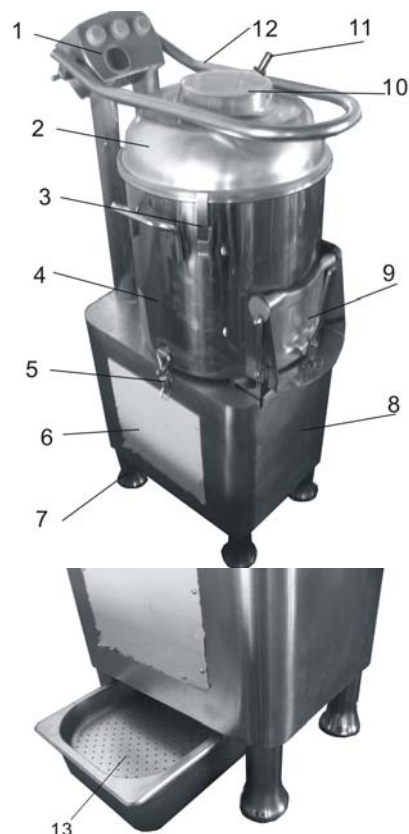


Figura .nº1- Vista general de la peladora

ATENCIÓN: antes de conectar la máquina compruebe que su instalación eléctrica se corresponde con los requerimientos de la peladora que aparecen en su matrícula (vea también el apartado 4,2).

2.– RECEPCIÓN DE LA MERCANCÍA

Cuando reciba el bulto verifique que no sufre daños en el embalaje. Si no hay daños externos, abra el paquete y compruebe que todo el material se encuentra dentro.

¡No vuelque el bulto!

3 – INSTALACIÓN

3.1 – INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

Coloque la peladora sobre una superficie lisa, nivelada, robusta y seca.

Coloque un tubo de descarga ($\varnothing$ 60mm.) debajo de la máquina y un sifón de drenaje en el suelo, o un suelo de rejilla para recoger el agua y el material de desecho.

La máquina debe situarse tan cerca como sea posible de un grifo de agua ($\varnothing$ 12mm.), lo que permite conectar el tubo de alimentación de forma fácil y segura.

La peladora debe trabajar en un ambiente con una humedad máxima del 75%, sin salinidad y con una temperatura entre +5°C y +25°C, alejada de gases, líquidos y sólidos tóxicos o explosivos.

4. – CONEXIÓN ELÉCTRICA Y ESQUEMA ELÉCTRICO

La máquina está equipada con un cable de alimentación con una sección transversal de 3 x 1,5mm, y una longitud de 1,5 m, y para ser conectada a una tensión de 230 V / 50 Hz.

Verifique que los datos de su matrícula y de su alimentación eléctrica coinciden.

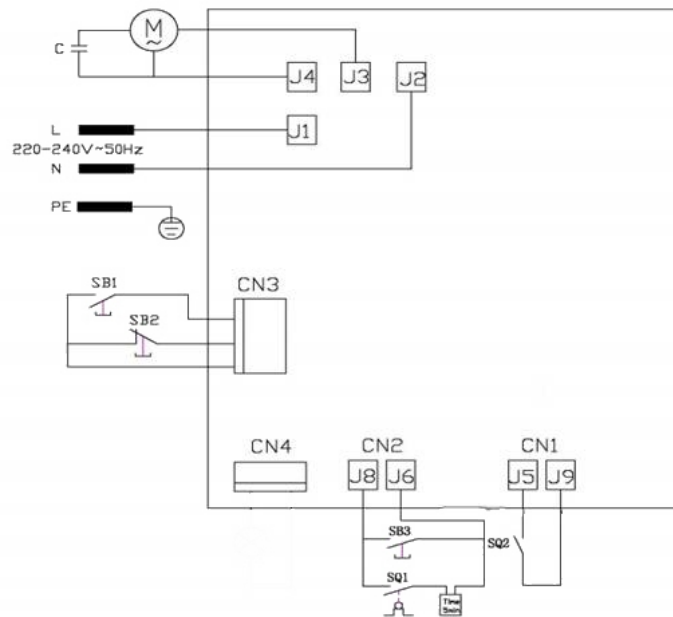


Figura .n°4 – diagrama eléctrico motor monofásico

5.- VERIFICACIÓN DE LAS OPERACIONES

Antes de proceder a las pruebas de funcionamiento, asegúrese de que la tapa superior y la puerta de descarga han sido debidamente bloqueadas. A continuación, compruebe el funcionamiento de la máquina con el siguiente procedimiento:

- 1 Pulse el botón START y luego el botón STOP para ver que la máquina arranca y para.
- 2 Pulse el botón START y compruebe a través de la tapa transparente superior cerrada que el plato abrasivo gira hacia la izquierda, en sentido contrario al de las manecillas del reloj (Figura .n ° 5).
- 3 Abra la tapa superior o la puerta de descarga y compruebe que la máquina se para. Una vez que están cerradas se reinicia la marcha pulsando el botón START;
- 4 Para descargar las patatas peladas abra la puerta de descarga, manteniéndola abierta con su mano derecha y al mismo tiempo pulse los botones OUT y START con la mano izquierda, la máquina comenzará la descarga de las patatas por la fuerza centrífuga (ver figura n° 10).

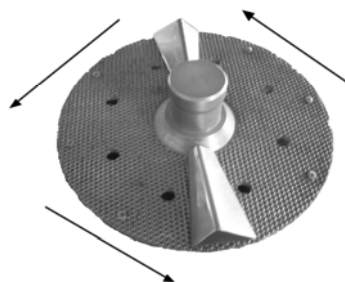


Figura n°5 – Plato inferior giratorio

6.- UTILIZACIÓN

6.1-CONTROLES

Los controles están situados en el panel de mandos

- 1 OUT
- 2 STOP
- 3 START
- 4 TIMER

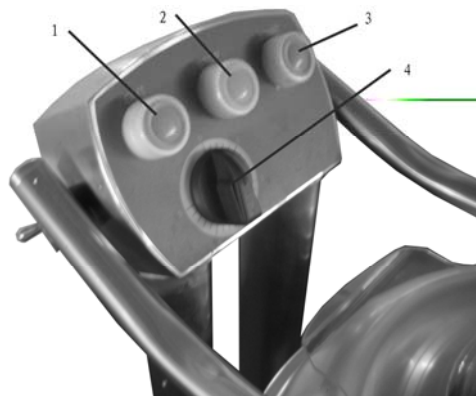


Figura nº 6. Panel de control

6.2- LLENADO Y PELADO DE LAS PATATAS

Las patatas se cargan gradualmente a través de la tapa superior cuando el motor está apagado. Recuerde que la puerta de descarga debe estar bien cerrada;

- 1 compruebe que la máquina no está demasiado llena y que el nivel del producto no rebasa la banda abrasiva en el interior de la máquina;
- 2 cierre la tapa superior;
- 3 abra el grifo de entrada del agua.

Operación de pelado:

- 1 establezca el tiempo de pelado deseado con el temporizador (tiempo máximo 5 minutos);
- 2 a continuación arranque la máquina pulsando el botón START;
- 3 si la tapa superior y o puerta de descarga se abren accidentalmente o se mueve mientras la máquina está en funcionamiento ésta se detendrá. Una vez cerradas de nuevo, pulse el botón START;
- 4 abra el caudal de agua con el grifo de la tolva;
- 5 si la máquina está equipada con un soporte con tamiz, vaya descargando con frecuencia la cubeta de residuos, para evitar el goteo del agua.

Descarga de las patatas peladas:

- 1 cierre el grifo de agua y ponga un recipiente grande cerca de la puerta de descarga. Abra la puerta de descarga con su mano derecha, y al mismo tiempo pulse los botones OUT y START con la otra mano. La máquina comenzará a descargar el producto por la fuerza centrífuga.
- 2 Una vez que la descarga haya finalizado, el equipo se detendrá al liberar los pulsadores y la puerta de descarga.

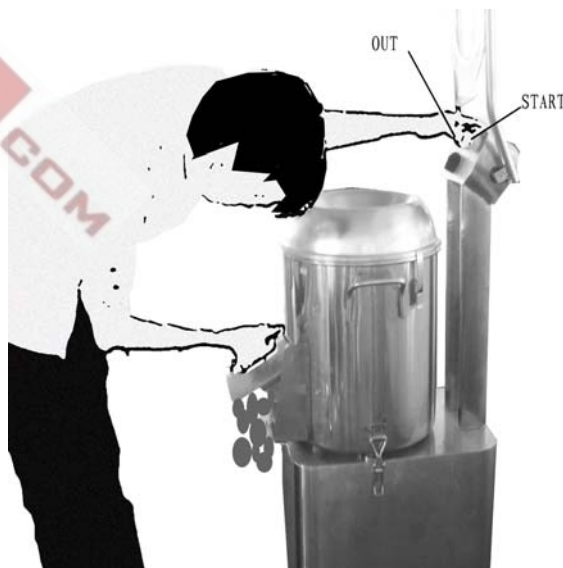


Figura nº 8 – Descarga de la patata pelada

7.-LIMPIEZA

ATENCIÓN: Nunca ponga las manos en el interior de la máquina cuando está en funcionamiento.

Las operaciones de limpieza y mantenimiento se llevan a cabo sólo cuando la máquina está apagada y el cable de alimentación está desenchufado.

Antes de limpiar la máquina, el enchufe de alimentación debe estar desconectado de la red para aislar

completamente la máquina.

- La máquina debe limpiarse al final de cada jornada de trabajo y todas las partes de la máquina (totalmente desmontables) que entran en contacto directo o indirecto con los alimentos deben ser tratadas cuidadosamente.
- La máquina no debe limpiarse con líquidos, ni chorro de agua a presión, ni con cepillos u otro útil que pueda dañar la superficie. No utilice sustancias ácidas, corrosivas o inflamables.
- El filtro para las peladuras debe ser regularmente vaciado durante el uso para evitar el goteo del agua.

8. -MANTENIMIENTO

8.1-MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier actividad de mantenimiento apague la máquina y desconecte el enchufe de la toma eléctrica para aislar completamente la máquina del resto del sistema.

8.2- CORREA

La correa no necesita ningún ajuste. Por lo general, después de 3/4 años debe ser reemplazada, llamando para ello a un servicio técnico cualificado.

8.3- PATAS

Las patas pueden deteriorarse con el tiempo, reduciendo así la estabilidad de la máquina; por lo tanto, deben ser reemplazadas.

8.4- CABLE DE CONEXIÓN ELÉCTRICA

Revise periódicamente el desgaste del cable de conexión y llame a un servicio técnico cualificado para reemplazarlo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

IRIMARTEK, S.A.

Polígono Alkaiaga - C/ Ziobi 3-5

31789 Lesaca (Navarra)

Declara que las peladoras de patatas serie PF cumplen con:

UNE-EN 55014-1 : 2006 UNE-EN 55014-2 : 1997 +A1 : 2001 +A2 : 2008

UNE-EN 61000-3-2: 2006 UNE-EN 61000-3-3 : 2008:

EN 13208 : 2003 + A1 : 2010 EN 60204-1 : 2006 + A1 : 2009

así como con las Directivas 2006/42/CE, 2005/95/CE, 2004/108/CE

La validez de esta declaración está subordinada a la integridad del aparato. Cualquier modificación no autorizada llevará consigo la anulación de la presente Declaración.

Lesaca, 14/09/2015

Director Técnico

Eneko Iriarte

