



MANUAL DE USUARIO

# MOLINO RESTAURANTERO DE ACERO INOXIDABLE



MODELO: FG-12-SS

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL EQUIPO POR PRIMERA VEZ

[www.torrey.net](http://www.torrey.net)

# CONTENIDO

I.	INTRODUCCIÓN .....	3
II.	DESEMPACADO .....	4
III.	INSTALACION .....	5
IV	OPERACION .....	7
V.	ELEMENTOS CLAVE PARA CORTES CON CALIDAD .....	8
VI.	LIMPIEZA .....	9
VII.	MANTENIMIENTO .....	10
VIII.	ESPECIFICACIONES .....	12
	DEL EQUIPO	
IX.	DEL EQUIPOESPECIFICACIONES .....	13
	ELÉCTRICAS	

# I. INTRODUCCIÓN

Usted ha adquirido un Molino para carne el cual está fabricado 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!

“Es de vital importancia que Usted o cualquier otra persona que se relacione con el equipo, lea detenidamente este manual.”

Este equipo debe ser conectado a una conexión con protección térmica y debidamente aterrizado. El cable tomacorriente emplea un seguro tipo “Y”, si éste es dañado, deberá ser remplazado por personal autorizado y/ó calificado para evitar cualquier riesgo.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Casas de campo.
- c) Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.
- d) Entornos tipo dormitorio o comedor.



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 cms con la hoja.



Apague el equipo cuando no este en uso .

## II. DESEMPACADO

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

La unidad de molienda incluye	Ademas
1 Cabezal (8)	1 Empujador (1)
1 Gusano (7)	1 Charola de carne (2)
1 Tuerca (3)	4 Patas niveladoras (11)
1 Navaja (5)	
1 Cedazo (4)	

\*Nota: Para mejor referencia vea "Diagrama de componentes para Molino " (páginas centrales)

### III. INSTALACIÓN

El molino de carne está listo para ser usado. Antes de instalarlo, usted necesitará verificar los siguientes puntos:

1. Que la instalación eléctrica cumpla con las especificaciones requeridas del equipo.
2. Que el lugar donde se instalará tenga una iluminación adecuada y un piso nivelado.
3. Que el cuarto se encuentre limpio y cumpla con las condiciones higiénicas para procesar comida.

**¡IMPORTANTE!:**

**Lave el equipo antes de usarlo por primera vez, especialmente la unidad de molienda. Lubrique el cedazo (4) y navaja (5) regularmente. (Ver la sección de "Limpieza").**

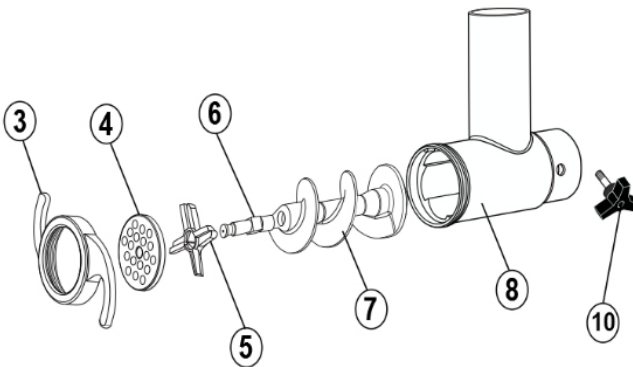


FIG. 1 VISTA EXPLOCIONADA DE LA UNIDAD DE MOLIENDA

## CÓMO REMOVER LA UNIDAD DE MOLIENDA.

1.- Retire la tuerca (3) girándola en contra de las manecillas. Extraiga el cedazo (4), Navaja (5) y el gusano (16) **(Ver Fig 1)**.

2.- Para retrar el cabezal (8) gire la perilla (10) en contra de las manecilas y jale hacia atras el cabezal. **(Ver Fig 2)**.

**Siga los pasos en forma inversa para instalar de nueva cuenta la unidad de molienda.** Al hacer esto, tenga en cuenta las siguientes consideraciones:

a) Después de ensamblar el cabezal (8), gire la perilla (10) en sentido horario para fijar el cabezal **(Ver Fig. 2)**.

b) La navaja (5) debe insertarse con el filo hacia enfrente, en la flecha del gusano.

c) Posicione el cedazo (4) centrado contra la navaja (5) asegurando que la muesca coincida con el pin insertado en el cabezal.

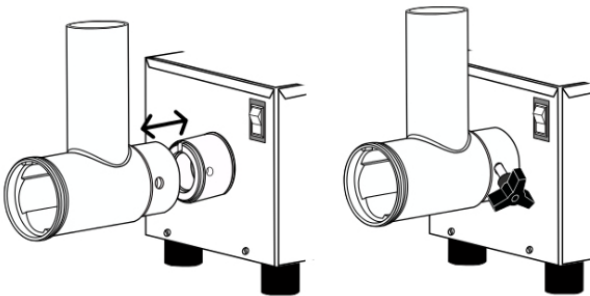


FIG. 2 POSICION CORRECTA DE LA PERILLA



¡IMPORTANTE!:

Antes de ajustar la perilla, asegúrese que el cabezal (8) y la tapa de transmisión (9) estén totalmente unidas (sin separación).



## ¡IMPORTANTE!

Ensamblar toda la unidad de molienda a la vez, podría dañar los engranes de la transmisión. Ensamble componente por componente, esto garantiza un correcto funcionamiento tanto de la transmisión como de la unidad de molienda. ¡No se arriesgue a dañar su equipo!

## COMO INSTALAR LA CHAROLA DE PRODUCTO.

- 1.- Posicione el orificio de la charola (2) sobre el cabezal (8).
- 2.- Presione suavemente la charola (2) para que quede fija al cabezal (8).

## IV. OPERACIÓN

- .- Antes de comenzar, posícionese correctamente en uno de los lados del molino (Ver Fig. 3).
- 2.- Encienda el equipo.
  - 3.- Ponga el producto a moler sobre la charola (2).
  - 4.- Alimente manualmente sobre la entrada del cabezal (8).
  - 5.- Use el empujador (1) para introducir el producto sin forzar la entrada de éste.

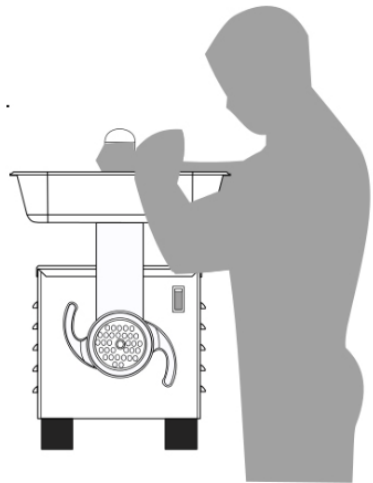


FIG. 3 POSICIÓN DE TRABAJO

6.- Cada vez que el motor del equipo se esfuerza y/o se bloquea, la protección térmica puede activarse y apagar el equipo, si esto sucede espere 15 segundos para que se restablezca el protector térmico y pueda encender el equipo nuevamente.

**¡IMPORTANTE!:** Si el equipo se va a usar por jornadas largas de trabajo se recomienda moler durante 20 minutos y dejar reposar 15 antes de un siguiente ciclo de molienda.

## V. ELEMENTOS CLAVE PARA MOLER PRODUCTOS DE CALIDAD

La capacidad de molienda del equipo es de 29 lb/min (13 kg/min) en la primer molienda usando un cedazo de 3/8" (no incluido) y de 14.5 lb/min (6.5 kg/min) en la segunda molienda.

Para extender la vida del equipo y obtener un producto de alta calidad se recomienda lo siguiente:

- Periódicamente revisar el filo del cedazo (16) y la navaja (15).
- 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. Recuerde que es necesario remover cada uno de los componenetes y limpiarlos por separado.



- Mantener el equipo en lugar limpio y en condiciones salubres.
- Se recomienda que la carne a moler este a una temperatura de 1°C a -3°C (33.8°F a 26.6°F)

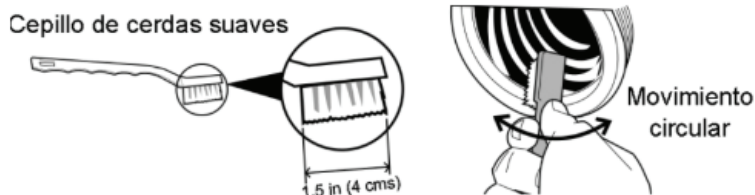
## ¡IMPORTANTE!

Antes del primer uso, se deberán moler al menos 1.5 kilos de producto de desecho para remover de la unidad de molienda cualquier partícula ajena a la misma.

## VI LIMPIEZA

Para la limpieza y cuidado de la unidad de molienda (fabricada de acero inoxidable) siga el siguiente procedimiento:

1. Desensamble los componentes principales como se explica en la sección de Instalación.
2. Usando un cepillo de cerdas suaves (no incluido - Ver Fig 5) lave cada componente con solución jabonosa, especialmente dentro del cabezal (8) para desechar restos de carne acumulados.
3. Enjuague con abundante agua.
4. Seque por completo. Nunca deje que el jabón ni otros químicos se sequen en los componentes de acero inoxidable, ya que esto podría afectar el brillo haciéndolo opaco.
5. Lubrique navaja (5) y cedazo (6) con el aceite grado alimenticio. Ensamble otra vez.



**FIG.6 TIP PARA LIMPIAR PARTES IRREGULARES**

## ¡IMPORTANTE!



Evite el uso de limpiadores abrasivos, ácidos, fibras, compuestos con cloro (blanqueadores) sobre superficies de acero inoxidable ya que ocasionan oxidación, corrosión y decoloración en el metal. Tampoco permita que soluciones ácidas se evaporen y sequen directamente sobre el acero inoxidable, esto puede generar óxido.

## VII MANTENIMIENTO

El mantenimiento requerido del equipo es mínimo. Sin embargo, es importante que:

1. La navaja (5) y el cedazo (4) siempre tengan filo. Reemplácelos después de cierto tiempo de uso o si se observa que la calidad de la carne molida ya no es tan fina como la primera vez.
2. También deberá de reemplazar la navaja y el cedazo cuando el ensamble se vuelva flojo a pesar de que la tuerca para el cabezal (3) esté debidamente ensamblada.
3. Si el cable (13) o el conector resultaran dañados, deberán ser reemplazados inmediatamente por su técnico de servicio autorizado para evitar cualquier riesgo eléctrico.
- 4.- Lubrique la entrada del cabezal para la tapa transmisión (9) cuando la grasa haya sido consumida en su totalidad. Es importante que ésta área esté siempre lubricada para facilitar el ensamble o desensamble del cabezal.

5.- La caja de transmisión está sellada y deberá ser abierta sólo por personal técnico capacitado, la grasa de la transmisión deberá ser cambiada al menos cada dos años de uso continuo.



## ¡ADVERTENCIA!

Por su seguridad, siempre desconecte el equipo de la alimentación principal antes de hacer cualquier limpieza o mantenimiento.

### GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS TÉCNICOS.

PROBLEMA	NO EN CIE ND E	NO MU ELE	RUI DO EXC ESI VO	FU GA DE AC EIT E	CA BEZ AL FLO JO	CA BEZ AL CAL IEN TE
Revise la conexión eléctrica	X		X			
Cambie el interruptor	X					
Verifique el voltaje de alimentación	X	X				
Cambie el cedazo/la navaja		X	X			
Cambie los engranes			X			
Verifique el aceite de transmisión			X			
Cambie el aceite de transmisión				X		
Desensamble y ensamble el cabezal otra vez					X	
Evite operar el molino sin producto						X

ESTAS SON PARTES QUE ES NECESARIO CAMBIAR DESPUÉS DE CIERTO TIEMPO DE USO

Partes a revisar y cambiar	Máximo tiempo de uso (Sugerido)
Navaja (5) y cedazo (4)	3 meses
Aceite de transmisión (El tipo de aceite usado se describe dentro del gabinete)	2 años
Gusano (7) y cabezal (8)	4-5 años

## CUIDADOS ESPECIALES DEL ACERO INOXIDABLE TIEMPO DE USO

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 usando 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.

## VIII ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO

A) ELÉCTRICAS (Depende del modelo: Vea la placa de identificación del mismo).

MOTOR	3/4 HP	
Capacidad	0.559 kW	
Frecuencia	60 Hz	50 or 60 Hz
Voltaje	120 V	220 V
RPM (Motor)	1425 (50Hz) or 1750 (60Hz)	
Fases	1	

## B) DIMENSIONES GENERALES

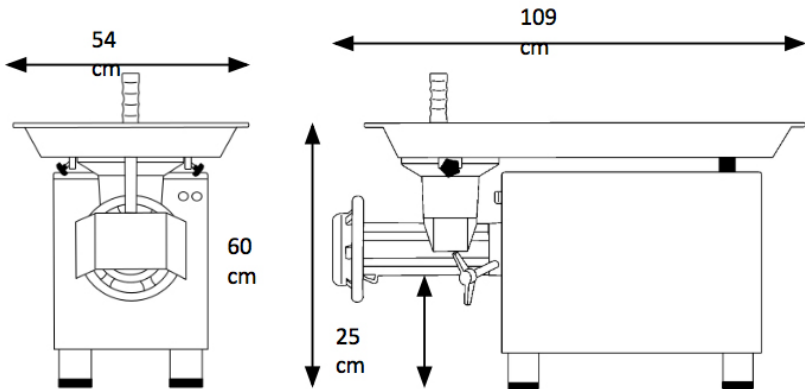


Fig.7 Dimensiones generales del equipo

## IX ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

El diagrama eléctrico para este equipo esta ubicado dentro del gabinete

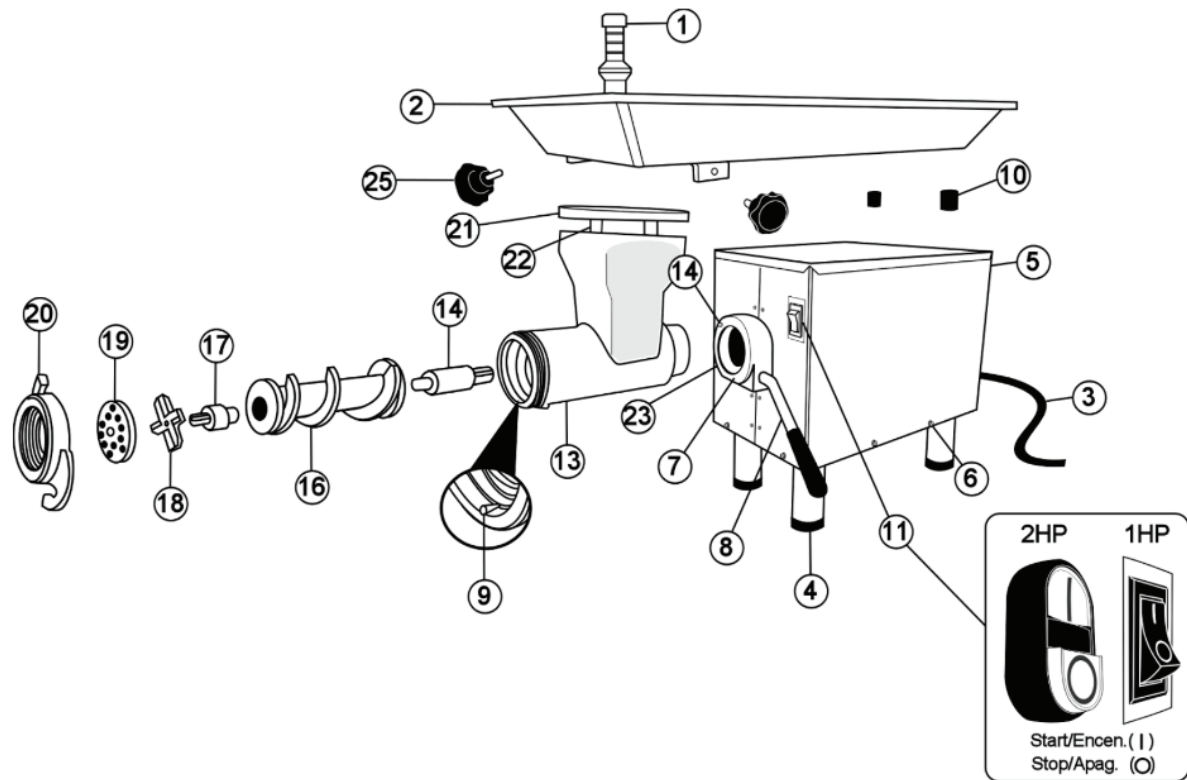


### ¡ADVERTENCIA!

Este equipo solo deberá ser abierto por personal calificado. Para cualquier problema o duda relacionada a las especificaciones eléctricas y sus conexiones, por favor llame a su distribuidor autorizado.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT
1	EMPUJADOR	1
2	CHAROLA PARA PRODUCTO	1
3	CABEZAL	1
4	CEDAZO	1
5	NAVAJA	1
6	ESPIGA DELANTERA	1
7	GUSANO	1
8	CABEZAL	1
9	TAPA DE TRANSMISIÓN	1
10	PERILLA DE CABEZAL	1
11	PATAS	4
12	INTERRUPTOR PRINCIPAL	1
13	CABLE TOMACORRIENTE	1
14	PROCTOR TERMICO (NO MOSTRADO)	1
15	MOTOR (3/4HP – NO MOSTRADO)	1
16	GABINETE	1
17	SOPORTE DE CHAROLA	1

**MEAT GRINDER DIAGRAM FOR COMPONENTS**  
**DIAGRAMA DE COMPONENTES DEL MOLINO PARA CARNE**





**MUCHAS GRACIAS**