

Instrucciones

MICROALMAZARA CASERA CON PRENSA SENCILLA CON MINIMOLINO



**VIDEO DEL
FUNCIONAMIENTO**



MOLINO TRITURADOR

Producción aproximada 300 kg / h



SIN SOPORTE



CON SOPORTE

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricado en acero inoxidable.
- Diseñados para trabajo pesado.
- De alto rendimiento.
- Cumple normas de seguridad e higiene.
- Fabricado con piñones bañados con aceite que hacen una operación silenciosa.
- Accesorios incluidos: tolva, tacador, disco y cuchilla en acero inoxidable.
- Alimentación de voltaje con adaptador.

INSTALACIÓN:

- El molino debe estar instalado sobre unas superficies niveladas y resistentes.
- Debe ubicarse en un lugar seguro, de tal manera que el interruptor de encendido no pueda ser accionado accidentalmente.
- El molino debe ser usada en aéreas libres de ambientes corrosivos, vibraciones, temperatura excesiva o humedad extrema.
- El molino debe ser operado por una persona previamente capacitada.
- Realizar apropiadamente el ensamble, verificando principalmente la ubicación de la cuchilla.

RECOMENDACIONES DE USO:

- Se deben hacer dos moliendas sobre el mismo producto.
- Utilizar disco con orificios acorde al trabajo requerido.
- No se debe moler pedazos de oliva demasiado grandes.
- Iniciar la molienda con el cabezote vacío y limpio, de lo contrario el motor se forzara.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL EQUIPO

Encienda el equipo por medio del interruptor que se encuentra en la parte lateral derecha del cuerpo del molino; en modo FOR para iniciar la molienda y en modo REV para dar reversa dado el caso de atascamiento del producto. El sínfin comienza a girar. Esto indica que ya puede empezar a utilizar el equipo.

Para apagar el molino cambie de posición (centro) el interruptor.

OPERACIÓN:

Para hacer moliendas debe seguir los siguientes pasos:

- Con el sistema de corte apropiadamente ensamblado y ajustado, cargar la tolva de alimentación con pedazos de oliva, tener la precaución de no sobrecargar el molino.
- Accionar el interruptor y prender la maquina.
- Dejar caer el aceite por el orificio de la tolva hacia el cabezote. Mientras no se realice esta operación apagar el motor para evitar recalentamiento en disco y cuchilla.
- Finalmente apagar

LIMPIEZA:

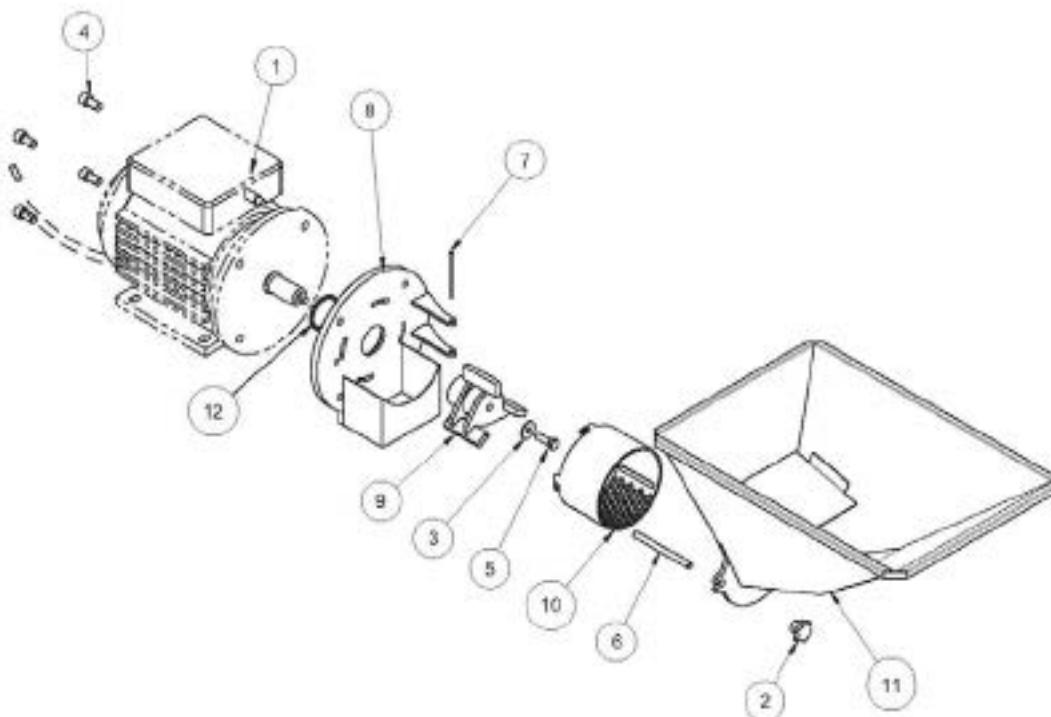
Para cumplir con las normas de sanidad, el molino se debe limpiar muy bien después de cada dia de trabajo.

Desmontar la maquina en el siguiente orden:

Tacador, tolva, tapa, disco, cuchilla, sínfin, cuerpo del cabezote. Realice el procedimiento inverso para ensamblar nuevamente.

- Retire, limpie, enjuague y seque cada una de las piezas
- Las piezas desmontables deben lavarse manualmente utilizando detergentes, desinfectantes no corrosivos y con ayuda de un cepillo.
- La unidad de fuerza debe limpiarse externamente con un trapo húmedo y seco. No utilizar agua a presión.
- Lubricar la cuchilla, disco, las roscas del cabezote y la tapa con aceite de cocina.
- Al finalizar la limpieza debe armar nuevamente el molino.

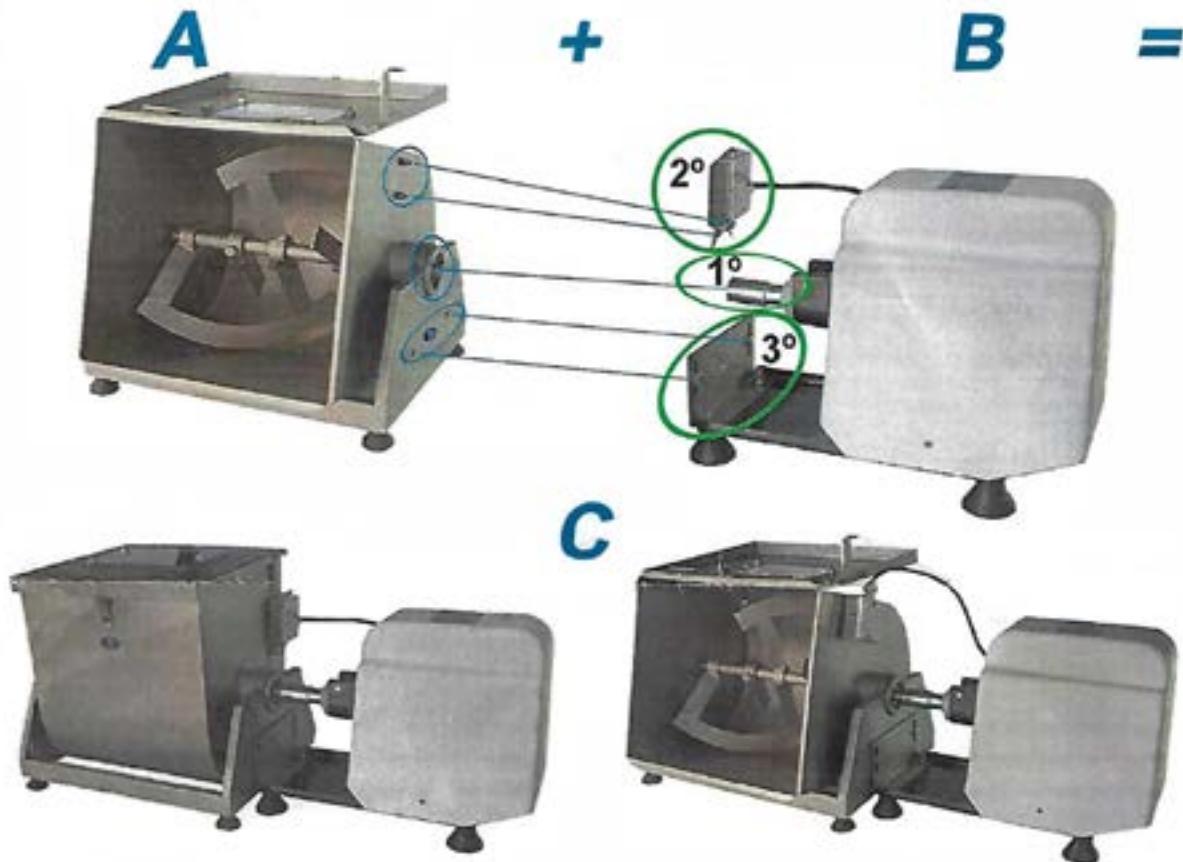
DESPIECE



POS.	DESCRIPCIÓN	Nº PCS.
1	Motor eléctrico 220v 1.5 Kw	1
2	Pomo estrella M8	1
3	Arandela plana M8	1
4	Tornillo allen M10x20	4
5	Tornillo hexagonal T/R M8x25	1
6	Eje de cierre	1
7	Eje de bisagra	1
8	Brida motor	1
9	Eje corte	1
10	Criba	1
11	Tolva	1
12	Junta tórica	1

BATIDORA

**Motor en frío capacidad 20kg. Carga 10kg inox
a motor.**

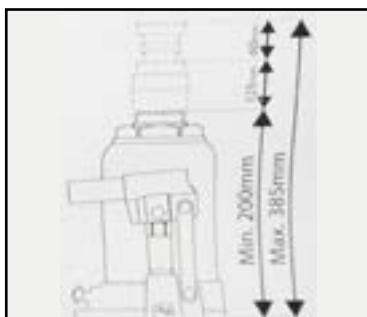


- Desembalar los dos bultos colocando ambos artículos, la amasadora A y el motor B sobre una mesa.
- 1º Ensamblar la parte trasera de la rotula en el rotor del motor, colocar el motor B junto a la amasadora A y ensamblar la punta de la rotula en el eje de esta presionando el motor y girando las aspas con la otra mano hasta que la rotula y eje encajen.
- 2º Fijar el conmutador de parada de seguridad atornillando a la mezcladora. Este se encuentra ya unido al motor mediante un cable.
- 3º Fijar la pletina de la base del motor al cuerpo de la mezcladora mediante sus dos tornillos.

PRENSA DE ACEITE

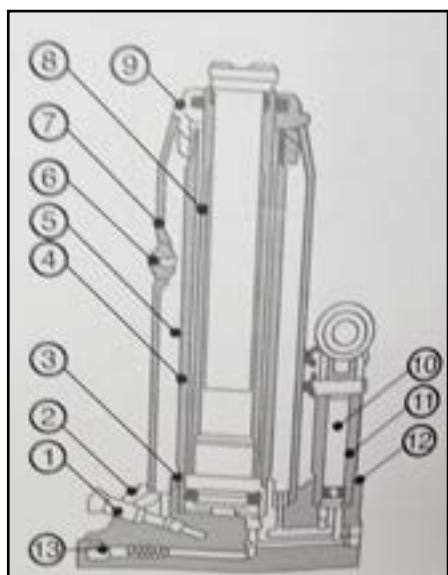
Prensa adecuada para la extracción del aceite de oliva en frío o calentando la pasta. La pasta batida se introduce en bolsas de algodón para alimentos con una capacidad por prensado de máximo 8 kg, es decir un rendimiento de aproximadamente 1lt. Por cada prensado.





INSTRUCCIONES DE USO PARA ELEVAR:

- 1 - Con la palanca cierre (apriete), la válvula de liberación mediante un giro en el sentido de las agujas del reloj.
- 2 - Introduzca la palanca del gato en el terminal. Bombee con la palanca para hacer la presión y así extraer el aceite.



- 1 - Palanca de la válvula de liberación.
- 2 - Base.
- 3 - Junta tórica.
- 4 - Cilindro hidráulico.
- 5 - Cuerpo.
- 6 - Aceite hidráulico.
- 7 - Carter de aceite.
- 8 - Extensión del eje.
- 9 - Tope superior.
- 10 - Embolo bombeadir.
- 11 - Cuerpo bombeador.
- 12 - Junta tórica.
- 13 - Válvula de seguridad.

IMPORTANTE:

- Utilize siempre aceite hidráulico.
- No use un fluido que no sea un aceite hidráulico adecuado.
- El uso de cualquier fluido no adecuado para el gato, puede causar serios daños en su interior.

CAMBIO DE ACEITE:

Para una mayor duración del gato, es recomendable cambiar el aceite por lo menos una vez al año. Para drenar el aceite, quite el tapón del aceite, tumbe el gato por ese lado y deje que caiga el aceite en un recipiente seco.

No deje entrar suciedad ni sustancias externas en el sistema hidráulico.

PURGAR EL AIRE DEL SISTEMA HIDRÁULICO:

Ocasionalmente, se producen burbujas de aire en el interior del gato reduciendo su eficacia.

Para sacar el aire sigue las instrucciones:

- 1 - Abra la válvula de liberación y retire el tapón de aceite.
- 2 - Bombea rápidamente y repetidas veces para extraer el aire.
- 3 - Cierre la válvula de liberación y coloque de nuevo el tapón de aceite.

El gato debería funcionar ahora correctamente si no fuese el caso, repita de nuevo el procedimiento de la purga.

PREVENIR OXIDACIÓN:

Mantenga el pistón, la bomba y el eje en la posición mas baja cuando no esté en uso. Evite el contacto con superficies húmedas. Si se produjese este contacto, limpie, seque y engrase todas las partes del gato.

BOLSA PARA LA PRENSA

Muy importante poner dos bolsas una encima de otra para que no se rompa al introducir la pasta de las aceitunas.



INSTRUCCIONES DE USO DE LA BOLSA:

- 1 - Colocar la bolsa en la prensa.
- 2 - Colocar otra bolsa dentro.
- 3 - Colocar cuidadosamente la pasta de las aceitunas hasta llenar la bolsa y cerrarla cuidadosamente.

