

Bonne[®]
by Concassé.



MANUAL DE OPERACIÓN MARINADORA DE 180 KG/240 KG/ 300 KG



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Tabla de contenidos

3	Descripción general
3	Desempacado
4	Instalación
5	Partes de equipo
6	Datos técnicos
7	Operación
8	Limpieza
9	Filtro de aire
10	Mantenimiento
11	Cómo obtener su garantía
12	Póliza de garantía



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

DESCRIPCIÓN GENERAL

Nuestras Marinadora de carne son desarrollados con los mejores materiales y mano de obra, lo que le asegurará una larga vida y un excelente servicio, resistentes al trabajo diario. 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!: Esta máquina esta diseñada para marinar productos alimenticios, y por su naturaleza es peligrosa si no se utiliza con conocimiento y precaución.

Este equipo debe ser conectado a una conexión con protección térmica y debidamente aterrizado, debe cumplir con todos los requerimientos locales de electricidad. Esto brindara una mayor seguridad cuando este en operación. Si tiene alguna duda consulte a su electricista calificado o a su distribuidor BONNE.



No permita que personal sin entrenamiento, experiencia conocimiento o menores de edad operen el equipo.



Nunca de servicio, limpieza o mantenimiento a esta unidad mientras este conectado a la energía eléctrica.



Nunca introduzca la mano al interior de la tolva, si este no se encuentra desconectado o botones selector en posición STAND BY.

Los niños, aún bajo supervisión, no deben jugar con el equipo.

Apague y desconecte el equipo cuando no este en uso o coloque los selectores en posición STAND BY.

Nunca introduzca sus manos o dedos u otra extremidad dentro del tanque o sobre las ruedas. No opere sin la tapa en su lugar correcto.

DESEMPACADO

Inmediatamente después de retirar el material de empaque de su equipo, verifique que este no haya sufrido daños durante su transporte, (tanque, tapa tanque, gabinete y chasis). Si el equipo esta dañado comuníquese con su distribuidor.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

INSTALACIÓN

La Marinadora de vacío está lista para ser usada. Antes de instalarlo, es necesario verificar los siguientes puntos:

1. Verifique que el tipo de suministro eléctrico sea compatible con las especificaciones eléctricas de la placa de datos del equipo. La cual se encuentra en la parte lateral del equipo.
2. Que el lugar donde se instalará tenga una iluminación adecuada y un piso nivelado. Colocar los frenos en las ruedas para evitar movimientos del equipo.
3. La Marinadora debe conectarse a una salida protegida térmicamente y requiere un cableado especial (12 AWG o mayor) para ser conectado. La distancia entre el equipo y la fuente principal de energía no debe exceder los 20 metros (66.6 pies) de longitud.
4. El Equipo deberá estar siempre debidamente aterrizado para prevenir daños por choque eléctrico (cable color verde tierra del cable de alimentación).
5. Lave completamente la tapa y el tanque antes de usar por primera vez.
6. Siempre mantenga una distancia mínima de 12" desde la parte trasera de la maquina hasta el objeto mas cercano, para el tambor giratorio.
7. Mantenga las manos alejadas del tambor giratorio y otras piezas móviles.
8. No permita que partículas de alimentos, líquidos o cualquier otro material extraño entren en la bomba o manguera de vacío.
9. NUNCA gire el tambor con la mano, utilice siempre el interruptor de pulso, para poner el tanque hasta que la abertura este en posición vertical.

LLANTAS O RODAMIENTOS

La Marinadora cuenta con 4 ruedas todas ellas con sistema de candado, para evitar que la unidad se mueva durante la instalación u operación. Para mover el equipo, quite el candado de las ruedas y empuje lo necesario.

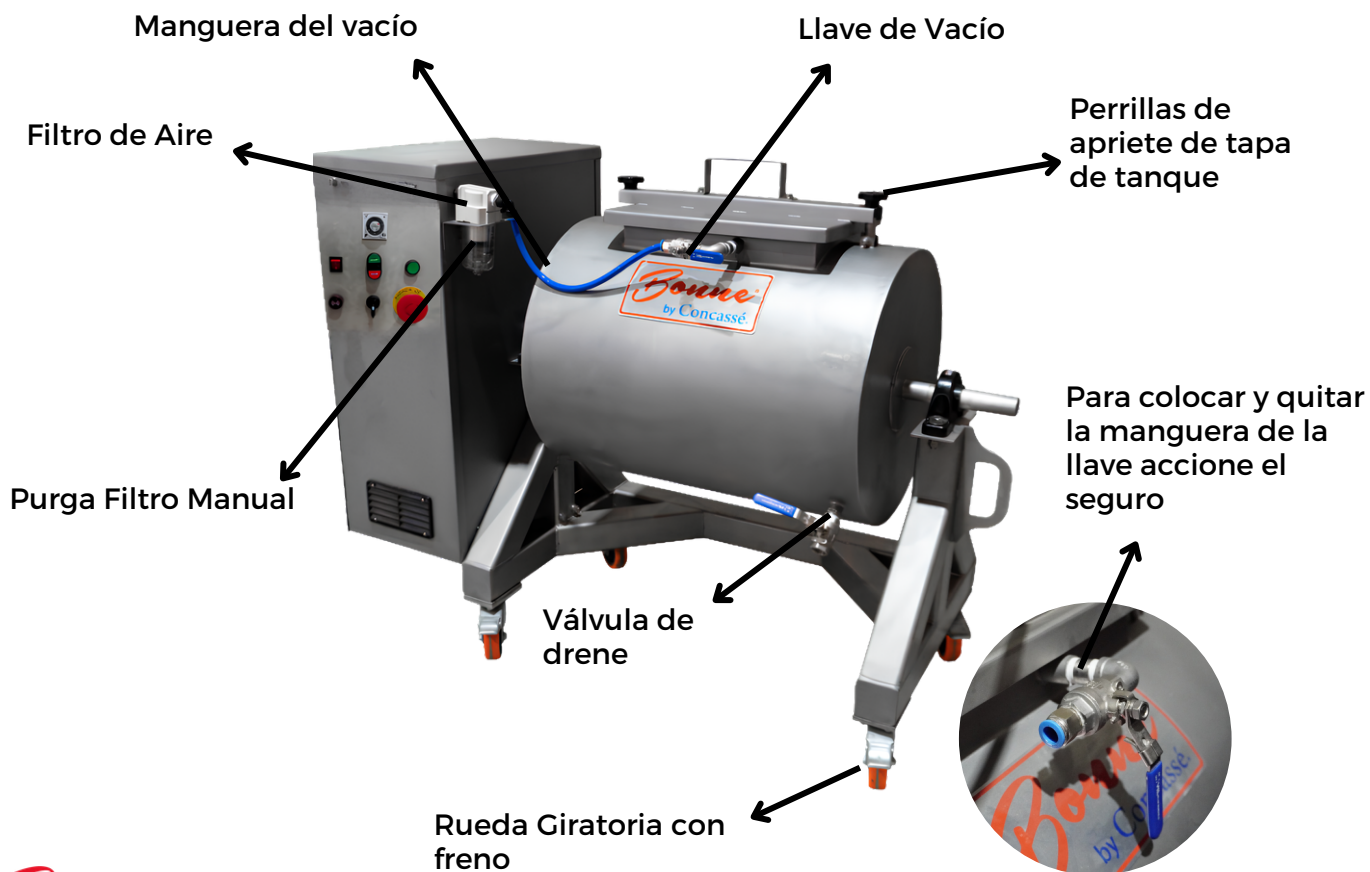
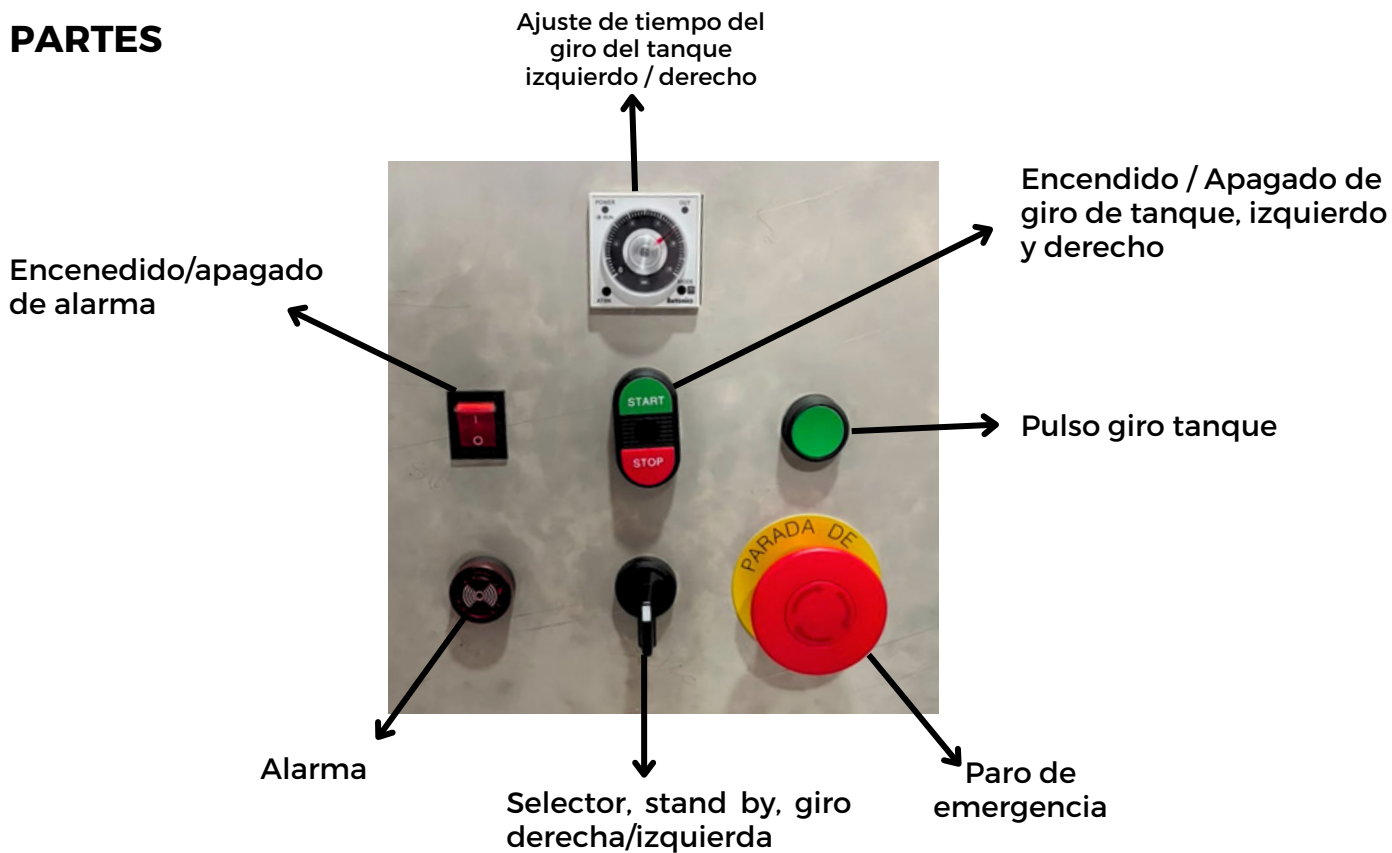
TAPA DEL TANQUE

Durante el funcionamiento de la Marinadora, la tapa del tanque deberá estar cerrada todo el tiempo para evitar heridas o lesiones.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

PARTES





Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

DATOS TÉCNICOS

Modelo	Marinador 300
CAPACIDAD	180 KG
LT	300
DIMENSIONES	-
MOTOR REDUCTOR	$\frac{3}{4}$ HP
KW	0.55
BOMBA AL VACIO	//
VOLTAJE	127 V/ 220 V
DESPLAZAMIENTO	12 CFM



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

OPERACION

El procedimiento normal para operar la Marinadora es:

Limpie el tanque y coloque la abertura del tanque en posición vertical utilizando el botón de pulso.

Introduzca al tanque el producto a Marinar, nunca exceda la carga máxima del tanque.

Instale la tapa en la abertura del tanque y apriete con las cuatro perillas (la tapa ya cuenta con el empaque de sellado), asegurándose que quede centrada y siente bien sobre el empaque.

Conecte el extremo libre de la manguera de vacío en válvula de vacío que se encuentra en el tambor. Asegúrese de que la manija de la válvula este en la posición abierta, paralela al cuerpo de la válvula.

Nota: la válvula siempre debe permanecer abierta mientras se genera el vacío en el tanque. Nunca opere la bomba de vacío a menos que la manguera de vacío este conectada correctamente al filtro y a la válvula del tanque.

Gire el selector a la posición de vacío, Encienda la bomba de vacío (botón verde), el vacuómetro comenzara a iniciar que se esta creando vacío en el tambor.

- Si la aguja del vacuómetro no indica que se esta generando vacío, apague la bomba de vacío y desconecte la manguera de vacío del tambor, verifique que la tapa quedo bien posicionada en el tanque apriete bien y repita la operación.
- Si la aguja del vacuómetro indica que se esta generando vacío, deje el funcionamiento hasta que este indique 19 inHg y 21 inHg (64.30 KPa y 71.10 KPa) en este proceso deberemos verificar el apriete este bien ajustado hacia el tanque, apague el vacío (botón rojo), nunca exceda las 21 inHg .

Cierre la manija de la válvula del tambor perpendicularmente al cuerpo de la válvula, gire la perilla en posición Stand By retire la manguera de vacío de la válvula y guárdela en su posición (verifique que la posición de esta no interfiera con el gira del tanque). El contenido del tanque queda ahora sellado al vacío.

Seleccione el tiempo deseado de giro de acuerdo al producto que vaya marinar.

Gire la perilla en posición rotación (giro), seleccione la perilla en giro izquierda o giro derecha, encender (botón verde) del giro seleccionado, usted puede encender la alarma de tiempo, la cual le indicara con un destello y ruido cuando el ciclo de giro haya terminado. El tambor se detendrá cuando se acabe el tiempo, si encendió la alarma apáguela, usted puede cancelar el ciclo de tiempo en cualquier momento aplanando el botón de apagado de giro (botón rojo).

Coloque la abertura de la tapa del tanque en posición vertical aplanando botón de pulso, **NUNCA GIRE EL TAMBOR CON LA MANO**,

Gire la manija de la válvula en posición abierta paralela al cuerpo de la válvula para liberar el vacío, afloje las perillas y retire la tapa del tanque, **NUNCA** intente quitar la tapa a menos que halla liberado el vacío y el tanque este en posición vertical.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Retire el producto del tambor. Lo puede realizar desde la parte vertical del tambor o puede oprimir el botón de pulso para hacer que el tambor gire y el producto caiga en la charola recolectora.

LIMPIEZA

El cuidado y limpieza de su Marinadora es importante, de manera que le proporcione un servicio eficiente y satisfactorio. Es importante mantener su equipo limpio, para lo cual siga las siguientes instrucciones.

Desenchufe la maquina, lave y enjuague bien el tanque para usarse nuevamente entre cargas para evitar mezcla de sabores. Usted puede drenar el contenido de este utilizando la llave de drene.

Dado que los materiales con los cuales esta construido el equipo son de acero inoxidable y plásticos de grado alimenticio, se recomienda utilizar detergentes suaves para la limpieza, así como trapos húmedos para el enjuague. Es importante que no queden residuos de jabón, especialmente en el interior del tanque, ya que se podrían contaminar los alimentos.

Nunca rocíe agua u otras sustancias liquidas directamente sobre el motor, interruptores o cualquier otro componente eléctrico.

NUNCA utilice limpiadores abrasivos con cloro ni vinagre. Acido o fibras ya que puede afectar la capa del acero inoxidable y generar oxidación.

El empaque de sellado se encuentra pegado a la tapa, no intente quitarlo este se puede lavar y limpiar en el fregadero .



¡CUIDADO!
No efectúe ningún mantenimiento o servicio aún y cuando el sector este en la posición de "STAND BY" ya que permanece energizado.



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



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

FILTRO DE AIRE

Revise el filtro, este debe drenarse manualmente antes de que la humedad llegue al sistema filtrante.



Para el retiro del vaso de la base accione el seguro y gire.



Jale hacia abajo, tener cuidado con el o-ring (liga) que quede bien colocada, para colocar seguir lo inverso.



Sistema filtrante.



Accione el drenado manual para desalojar la humedad acumulada en el vaso del filtro, si al accionar el vacío se escucha un ruido de escape aire en el filtro, cierre correctamente la purga.



Siempre guarde el extremo de la manguera de vacío en su posición, **IMPORTANTE** verifique que esta no interfiera con el giro del tanque.



¡PRECAUCIÓN!

Siempre que se genere el vacío, la conexión deberá estar apuntando hacia arriba, esto evita la posibilidad de que entre liquido en la bomba de vacío.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

MANTENIMIENTO

Por el diseño robusto del equipo, el mantenimiento requerido es mínimo. Sin embargo, es importante tener en consideración la siguiente información:

1. Cambie el filtro del aire al menos una vez al año.
2. Si el empaque de la tapa del tanque se encuentra agrietado deberá ser cambiado.
3. El equipo cuenta con un moto reductor generando el giro del tanque por medio de cadenas y Sprocket estos deberán ser lubricados por medio de grasa cada 6 meses.
4. La Marinadora cuenta en su sistema motriz con chumaceras, estas deberán ser lubricadas por lo menos cada año.
5. Verifique que las membranas de los botones de encendido y apagado no se encuentren con cortes o daños. Remplace si esta dañada.
6. Revise las mangueras y conexiones para detectar daños y desgaste. Remplace si están dañadas.



¡PRECAUCIÓN!: Siempre apague y desconecte el equipo antes de efectuar cualquier trabajo de limpieza.



¡IMPORTANTE!: Al usar el equipo en cuartos fríos (o muy húmedos), considere lubricar la cadena al menos cada 3 meses para evitar que ésta se seque y sufra un desgaste acelerado. El método más adecuado para hacerlo es aplicando el lubricante (viscosidad SAE20 ó SAE50) con una brocha asegurando que cubra todos los eslabones. Éste mantenimiento deberá efectuarse por personal calificado.



Cómo obtener su garantía

1. Antes de acudir a su distribuidor o centro de servicio verifique la falla que presenta su equipo y consulte la guía de solución en su manual de operación para solucionar el problema, en caso de no poder resolverlo pase al siguiente punto.
2. Comunicarse con el distribuidor que le vendió el equipo para que lo asesore en la solución del problema que su equipo presenta, en caso de no resolverlo pasar al punto 3.
3. Acuda con su distribuidor y solicite la garantía de su equipo, para este efecto deberá entregar a su distribuidor una carta donde detalla la falla que ocurre con su equipo, así mismo deberá entregar su póliza y el equipo con su empaque y accesorios originales.
4. En el caso que su distribuidor no le dé respuesta a su petición favor de reportarlo a la siguiente dirección de correo electrónico: contacto@basculasmetrology.com.mx o bien comunicándose directamente al siguiente número telefónico **81 1761 7984**.
5. En caso de requerir servicio a domicilio contactarse con su distribuidor para que le cotice este tipo de servicio.
6. En caso de haber adquirido el equipo por medio de algún sitio en internet, podrá hacer valida su garantía llevando o haciendo llegar su equipo a nuestro centro de servicio autorizado. Junto con su equipo debe adjuntar copia del comprobante de compra donde mencione fecha y de la operación de venta.

Nota: Los fletes corren por cuenta del usuario.

Centro de servicio autorizado: Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L. Tel: **81 1761 7984**.

La siguiente información debe ser llenada completamente ya que el no hacerlo implica la invalidación de la GARANTIA del equipo.

Distribuidor Autorizado: _____

Dirección del Distribuidor: _____

Fecha de Compra: _____

Modelo: _____

Serie: _____

Sello del distribuidor

Póliza de garantía Equipos Bonne

Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. (BAPESA), con domicilio en Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L., garantizan este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o de mano de obra que el equipo presente durante un periodo de 1 AÑO, (3 meses en componentes electrónicos) a partir de la fecha de compra original.

En caso de que su equipo presente alguna falla durante el año que cubre esta garantía, usted deberá acudir con el distribuidor donde adquirió el equipo, o en su defecto al centro de servicio indicado. Al momento de presentarse con su distribuidor o centro de servicio indicado; el equipo debe ser entregado en su empaque y con sus accesorios originales, así mismo deberá presentar esta póliza de garantía en original con los datos de venta y el sello del distribuidor que le vendió el equipo, debidamente llenados o bien presentar anexa la copia de su factura.

Limitaciones de la Garantía

Esta garantía es válida siempre y cuando cumpla con los siguientes criterios:

- a) Que el equipo sea utilizado adecuadamente según sus características.
- b) Que no sea utilizado en ambientes o situaciones para las que no fue diseñado.
- c) Que el equipo no sea modificado, reparado o alterado por personas no autorizadas por BAPESA. Nota: Es importante mencionar que en esta garantía NO cubre ningún tipo de reparación y/o o servicio a domicilio, por lo que es responsabilidad del dueño del equipo llevarlo directamente con su distribuidor o centro de servicio asignado.
- d) Por su parte algunos distribuidores ofrecen pólizas de garantía extendidas donde podrán ofrecer el servicio a domicilio, para este efecto la garantía solo es válida con el distribuidor que así lo ofrezca.
- e) Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. ni nuestros centros de servicio ofrecen garantías extendidas o adicionales de ningún tipo, aun cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. Esta póliza no cubre las pérdidas o mermas de productos almacenados o procesados con este equipo .



Encuentra más detalles técnicos en:

www.concasse.mx

www.bonne.mx