MANUAL DE USUARIO

EMBUTIDORA VERTICAL

FILLERPRO-5 / 10 / 15

Aliado de emprendedores

índice

01. Introducción 3

1.1 Características 3

1.2 Partes 3

02. Operación y limpieza 4

03. Mantenimiento y almacenamiento 5

3.1 Mantenimiento de la embutidora 5

3.2 Almacenamiento de la embutidora 5

04. Solución de problemas 5

05. Apéndices 6

5.1 Diagrama 6

5.2 Parámetros técnicos 7

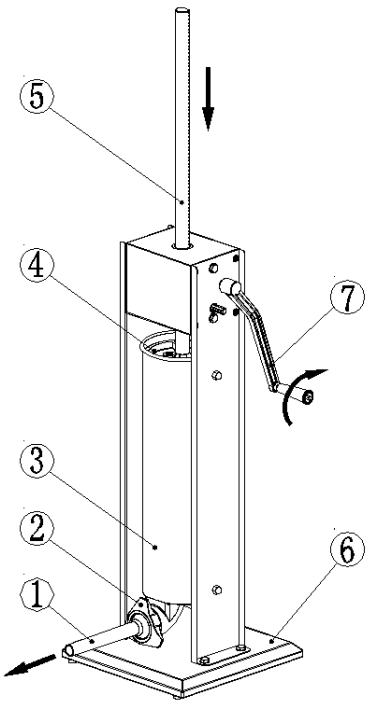
01. Introducción

- Está diseñada para uso comercial en restaurantes, cocinas industriales, carnicerías, tiendas de embutidos o granjas.
- Es fácil de usar.
- **Aviso:** Antes de usar la embutidora, lea atentamente este manual de usuario.

1.1 Características

- El embutidor/llenador de salchichas tipo rack, en su versión vertical, tiene un nuevo sistema de engranajes.
- La máquina cuenta con una transmisión de reducción de engranajes con dos velocidades, lo que permite al usuario liberar el émbolo para un llenado y recarga rápida y sencilla.
- La máquina está equipada con un sistema de doble velocidad para el llenado, lo que la hace fácil y rápida de usar (excepto el embutidor/llenador con varilla roscada, que solo tiene una velocidad de llenado).
- El cilindro y el émbolo pueden desmontarse fácilmente para facilitar el llenado y la limpieza.
- Cada máquina incluye 4 boquillas diferentes.
- Está equipada con rodamientos de acero endurecido y un sistema de engranajes que resiste la presión.

1.2 Partes



1. Boquilla
2. Tuerca Trefoil (tuerca de bloqueo)
3. Cilindro
4. Émbolo
5. Rack/Varilla roscada
6. Base
7. Manivela

02. Operación y limpieza

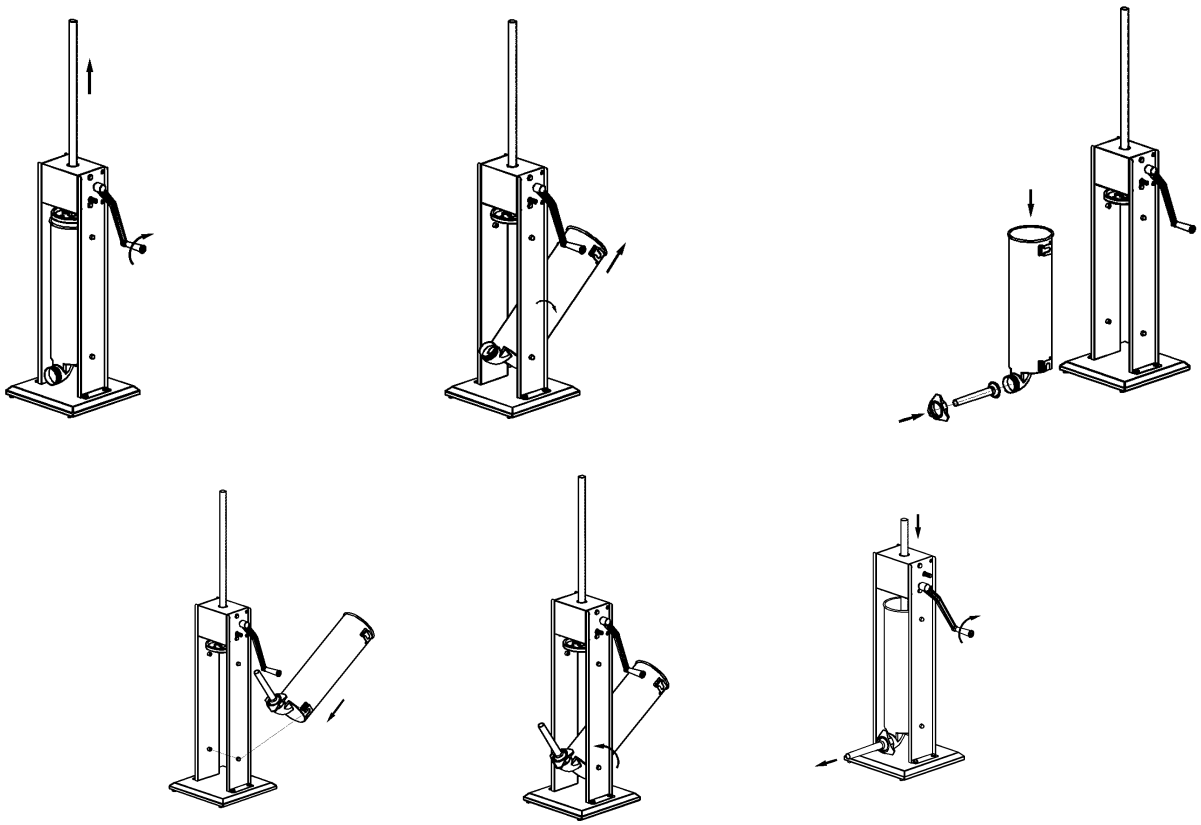
- **El uso incorrecto de este equipo puede provocar daños. Por favor, lea las instrucciones antes de usar el equipo por seguridad.**
- Antes de usar esta nueva máquina, límpiela para garantizar la higiene. Limpie todas las partes que entren en contacto directo con los alimentos, como el cilindro, la boquilla, el émbolo, etc. Utilice un cepillo o paño y un detergente adecuado aprobado para equipos de procesamiento de carne.
- **Para operar o desmontar este equipo, siga los siguientes pasos:**

1) Primero, gire la manivela en el sistema de engranajes de velocidad rápida en sentido horario para elevar el émbolo. Retire el cilindro y el émbolo para su limpieza.

2) Después de la limpieza, vuelva a colocar el émbolo en su posición original y asegúrese de que esté bien asegurado. Coloque la boquilla y bloquéela con la tuerca de bloqueo. Cargue la carne en el cilindro y colóquela en su lugar, luego coloque la tripa para embutir.

3) Gire la manivela en el sistema de engranajes de velocidad lenta en sentido horario para bajar el émbolo. La carne saldrá por la boquilla hacia la tripa. Ate las salchichas.

4) Después del embutido, use agua tibia para eliminar los restos de carne y evitar la contaminación. Límpielo con un cepillo o paño y un detergente adecuado aprobado para equipos de procesamiento de carne.



03. Mantenimiento y almacenamiento

3.1 Mantenimiento de la embutidora

1) Operar el equipo estrictamente según las instrucciones prolongará significativamente su vida útil.

2) Se recomienda agregar aceite de lubricación de grado alimenticio al sistema de engranajes y cremallera cada seis meses, dependiendo de la frecuencia de uso de la máquina.

3) Se recomienda reemplazar la junta cada seis meses, dependiendo de la frecuencia de uso de la máquina.

4) Después de la limpieza, asegúrese de que todas las piezas estén secas antes de volver a ensamblar.

3.2 Almacenamiento de la embutidora

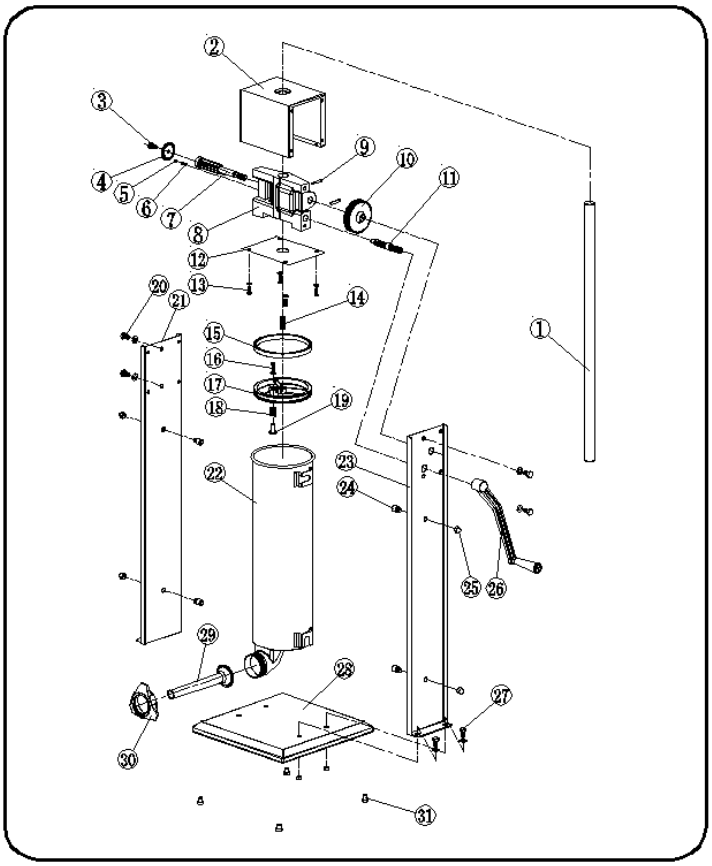
- Esta máquina debe almacenarse en un área limpia y seca.
- No exponga este equipo a la lluvia ni a la humedad.

04. Solución de problemas

- La junta puede volverse rígida cuando la temperatura ambiente es inferior a 15 grados.
- **NO use la máquina si esto ocurre.** La solución correcta es retirar la junta del émbolo, sumergirla en agua tibia para ablandarla y luego volver a colocarla en el émbolo con el aceite de lubricación de grado alimenticio adecuado. Verifique esto antes de usar la máquina.
- La carne picada no sale de la boquilla hacia la tripa a pesar de ejercer mucha presión sobre el émbolo.
- **NO continúe aplicando más presión al émbolo en este caso.** Se recomienda verificar si la boquilla está bloqueada por carne y limpiarla.
- Considere si el tamaño de la carne picada es adecuado para la boquilla elegida, ya que esto puede causar obstrucciones.

05. Apéndices

5.1 Diagrama



1. Rack
2. Cubierta de engranaje
3. Tornillo
4. Placa antideslizante
5. Bola de acero
6. Resorte
7. Eje de engranaje grande
8. Asiento de engranaje
9. Pasador
10. Engranaje
11. Eje de engranaje pequeño
12. Cubierta inferior
13. Tornillo
14. Pernos de tornillo
15. Junta
16. Tornillo
17. Émbolo
18. Resorte
19. Pasador de escape
20. Tornillo
21. Placa del lado izquierdo
22. Cilindro
23. Placa del lado derecho
24. Tornillo de hexágono interno
25. Tuerca cúpula
26. Manivela
27. Tornillo
28. Placa inferior
29. Boquilla
30. Tuerca trefoil (tuerca de bloqueo)
31. Alfombrilla de goma

5.2 Parámetros técnicos

	FillerPro-5	FillerPro-10	FillerPro-15
Capacidad (L)	5 Litros	10 Litros	15 Litros
Cilindro	140 x 320 mm	219 x 270 mm	219 x 400 mm
Peso Neto	10 kg	15 kg	17 kg
Medidas (Cm)	70 x 37 x 30.5 cm	65 x 42 x 36 cm	79 x 42 x 36 cm

Garantía

- La garantía de 12 meses cubrirá cualquier desperfecto de fabricación u origen del producto y problemas o daños de motor y/o plaqueta, previa verificación técnica. Quedan excluidos de la misma todos los consumibles y repuestos. El tiempo se estima desde la fecha que figura en la factura de compra.

CONTACTATE CON NOSOTROS

Atención al Cliente

(+54 11) 5881-3196

mesadeayuda@moretti.com.ar

Líneas Rotativas

(+54 11) 4103-4500

(+54 11) 5670-4400