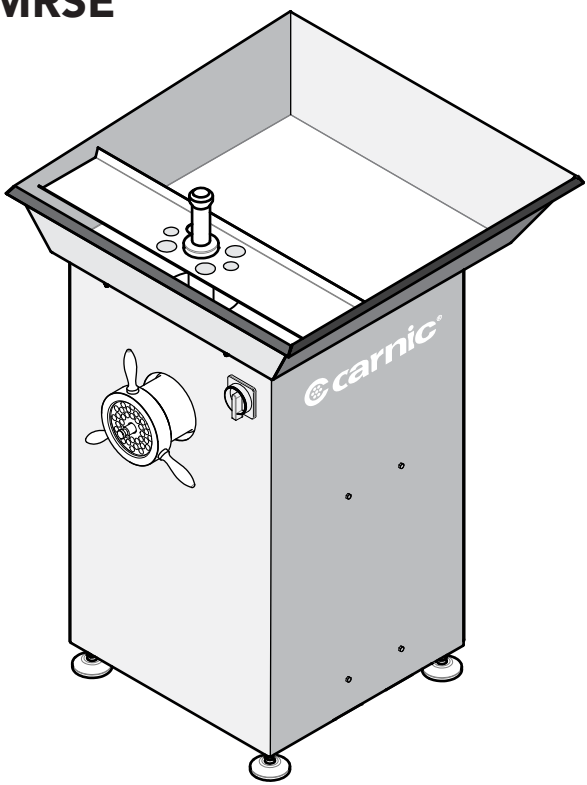
CARNIC

MANUAL

PICADORA
DE CARNE

342MR/MRSE/MRMN
542MR/MRSE



ATENCIÓN

Lea atentamente este manual antes de poner en marcha el equipo
CONTIENE IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD

INDUSTRIA ARGENTINA

INDICE

Información General 3
Información del Fabricante 4
Aviso para Propietarios y Operadores 5
Instrucciones de Seguridad Importantes 6
Desembalaje 7
Instalación 7
Operación 9
Elementos Clave para una Molienda de Calidad 9
Limpieza 10
Mantenimiento 11
Ensamble Cabezal 13
Repuestos Transmisión 342MR 14
Repuestos Transmisión 542MR 15
Medidas Generales 16
Especificaciones Técnicas 16
Esquema Eléctrico 17
Garantía 18

INFORMACIÓN GENERAL

INTRODUCCIÓN

Usted ha adquirido un nuevo diseño de picadora de carne CARNIC® 342, fabricada con los mejores materiales y con mano de obra calificada. Esto asegura una larga vida y un excelente servicio.
Para garantizar el óptimo funcionamiento de su equipo, se deben tener en cuenta las precauciones y recomendaciones de este manual.

ESTE EQUIPO ES POR NATURALEZA PELIGROSO,
DEBE UTILIZARSE CON CONOCIMIENTO Y PRECAUCIÓN

No permita que personal sin entrenamiento, autorización de supervisor o menores de edad operen este equipo

INFORMACIÓN GENERAL

Este manual de instrucciones es una parte importante de la máquina
y su propósito es proveer detallada información al personal que hará la operación, servicio y mantenimiento de las máquinas.
Incluye datos necesarios acerca de las máquinas como así también de sus aplicaciones e instrucciones generales para la seguridad del
operador y el medio ambiente.

TODOS LOS OPERADORES DE ESTA MÁQUINA TIENEN OBLIGACIÓN DE LEER ESTE MANUAL Y SEGUIR TODAS SUS INSTRUCCIONES, ESPECIALMENTE LAS DE SEGURIDAD

Además, deberán ser tomadas en consideración los estándares de seguridad y las regulaciones válidas del sitio donde será usada la máquina.

Las instrucciones de seguridad mas importantes están resumidas en
el capítulo “Instrucciones de Seguridad”. Otras consideraciones están explicadas en los capítulos relacionados con símbolos especiales.

ESTE MANUAL DEBERÁ ACOMPAÑAR LA MÁQUINA EN EL ÁMBITO DE TRABAJO, SIENDO GUARDADO DONDE SE OPERA LA MISMA.

USO CORRECTO

Esta máquina esta diseñada para ser usada sólamente en el procesamiento de alimentos.
Todo uso incorrecto o fuera de este propósito es considerado como una aplicación no estandar y el usuario es legalmente responsable por el daño causado.

EL USO CORRECTO TAMBIÉN INCLUYE

- Seguimiento de todas las instrucciones contenidas en este manual.
- Seguimiento de las fechas de inspecciones y mantenimiento.

El período de garantía es de 12 meses luego del envío de la máquina.
La garantía cubre materiales y fallas de manufactura que ocurran bajo procesos normales de uso. Más información sobre la garantía en pag. 18

INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

SCARPATI HNOS. S.R.L.

DIR	William C. Morris 460 Villa Martelli . (B1603BSB) Bs. As. Argentina
TEL	+54 11 4838 3300
FAX	+54 11 4838 3327
MAIL	info@scarpatihnos.com.ar
WEB	www.scarpatihnos.com

Copyright: Scarpati Hnos S.R.L.
Fecha de publicación, Julio 2022
Prohibida la reproducción parcial o total de este documento.
El fabricante se reserva el derecho de introducir cualquier modificación al producto sin actualizar este manual.

IMPORTANTE: Scarpati Hnos S.R.L. y/o su distribuidor están a su disposición para asesorarlo ante cualquier duda que surgiera en la Instalación, Operación o Mantenimiento de esta máquina

AVISO PARA PROPIETARIOS Y OPERADORES

Los productos CARNIC ® fueron diseñados para procesos alimenticios teniendo en cuenta la seguridad y eficiencia. Los operadores deben ser correctamente preparados y supervisados, de no ser asi existe posibilidad de ocurrir serias lesiones.

No utilice esta máquina sin capacitación y supervisión. Todos los operadores deben familiarizarse completamente con el contenido de este manual, para estar alerta de los posibles riesgos que tiene la utilización inadecuada de este equipo.

Esta máquina no debe ser utilizada por personas menores de 18 años.

ESTE MANUAL CONTIENE INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD INDICADOS



ALERTA
RIESGO DE
LESIONES GRAVES



Si ignora el mensaje de alerta puede sufrir lesiones graves



ADVERTENCIA



Si ignora el mensaje de advertencia puede provocar daños en la máquina.

SIGA ESTRICTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE CONTIENE ESTE MANUAL

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ALERTA
RIESGO DE
LESIONES GRAVES

GUSANO DE CORTE ROTATIVO



PUEDE CAUSAR SERIOS
DAÑOS PERSONALES



NUNCA INTRODUZCA LAS MANOS DENTRO DE LA MÁQUINA EN FUNCIONAMIENTO
NUNCA abra la maquina durante el funcionamiento de la misma
NUNCA deje la máquina operando sin que nadie la vigile
NUNCA altere, desvíe ni quite interruptor ni cualquier otro dispositivo de seguridad
NUNCA opere esta máquina sin el entrenamiento adecuado
NUNCA opere esta máquina con guantes

SIEMPRE utilice el mortero plástico para empujar el producto al interior del cabezal
SIEMPRE desconecte la energía eléctrica antes de sacar protectores, puertas o tableros para trabajos de limpieza o mantenimiento
SIEMPRE instale el equipo en un área con luz adecuada
SIEMPRE lea detenidamente el manual de la máquina antes de operarla

SOLO instale la máquina en un espacio alejado de niños y visitantes
SOLO opere la máquina con alimentos
SOLO use repuestos CARNIC® y accesorios correctamente instalados
SOLO realice la instalación eléctrica con personal calificado y la debida puesta a tierra

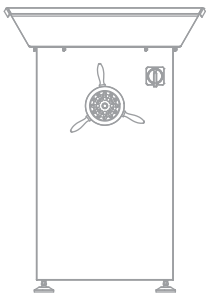
DESEMBALAJE

DESEMBALE SU EQUIPO Y VERIFIQUE QUE ESTE COMPLETO Y EN BUEN ESTADO

EL EMBALAJE CONTIENE

1 Unidad de Molienda que incluye:

Cabezal
Gusano
Tuerca para cabezal
Cuchilla # 42
Disco de corte # 42



1 Mortero plástico



1 Manual instructivo



ADVERTENCIA

INSTALACIÓN

Coloque la máquina en una superficie firme y plana.
También debe ser un espacio limpio y adecuadamente iluminado.
Accesible a una fuente de energía eléctrica.

En caso de ser necesario rosque o desenrosque las patas, para dejar el equipo correctamente nivelado

VERIFIQUE QUE LA ENERGÍA ELÉCTRICA CUMPLA CON LAS NECESIDADES DE VOLTAJE Y DE CORRIENTE DEL EQUIPO
(Si tiene dudas consulte a un electricista calificado o a su distribuidor)

ADVERTENCIA

Antes de conectar el equipo a la energía eléctrica se recomienda seguir las siguientes instrucciones

ANTES DE CONECTAR LA PICADORA A LA RED ELÉCTRICA, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS DE PREPARACIÓN

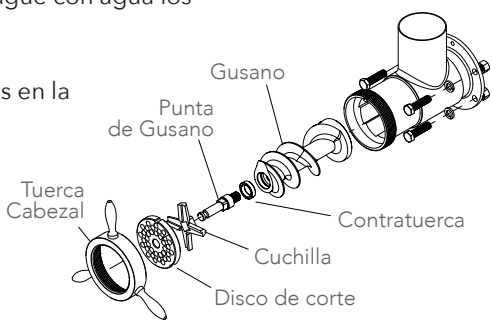
1 Quite la tuerca del cabezal girando en sentido antihorario. Saque el disco de corte, la cuchilla y el gusano.

2 Lave con jabón o detergente y enjuague con agua los elementos mencionados

3 Vuelva a ensamblar los componentes en la unidad de molienda, en el orden

Punta de gusano
Cuchilla
Disco de corte

Esquema 1



4 Verifique tambien que el filo de la cuchilla quede viendo hacia afuera y la muesca del disco de corte esté alineado con el perno guía ubicado en el cabezal.

5 Coloque la tuerca en el cabezal.
La tuerca se instala girándola en el sentido de las agujas del reloj.

6 Coloque el mortero de plástico sobre el protector de la bandeja.

ADVERTENCIA

El apriete de la tuerca debe ser firme, utilizando solo las manos, no utilizar herramientas.
Apretar excesivamente la tuerca genera fricción y desgaste prematuro del disco de corte y la cuchilla, así como una sobrecarga del motor.
VERIFIQUE QUE EL SENTIDO DE GIRO DEL GUSANO SEA ANTIHORARIO.

Asegurese de cumplir con todos los requerimientos locales de electricidad. Verifique que esté debidamente conectada la puesta a tierra, y conecte el equipo a la energía eléctrica.

OPERACIÓN

CUANDO USE POR PRIMERA VEZ LA PICADORA,
Debe picar por lo menos 1 kg de carne de desperdicio
para remover cualquier partícula extraña.

1. Encienda la máquina (Apague y desconecte la máquina cuando no esté en uso)
2. Coloque el producto en la bandeja
3. Empuje el producto contra la abertura del cabezal, utilizando solamente el mortero plástico.

   (No utilice las manos, dedos u objetos extraños para empujar el producto dentro del cabezal)

   No altere desvíe ni quite ningún interruptor, ni ningún otro dispositivo de seguridad

ALERTA
RIESGO DE
LESIÓNES GRAVES

NUNCA UTILICE GUANTES AL OPERAR ESTA MÁQUINA

ELEMENTOS CLAVE PARA UNA MOLIENDA DE CALIDAD

- Se recomienda no forzar la alimentación del producto hacia la abertura del cabezal
- Asegúrese siempre que la cuchilla y el disco de corte estén afilados y libres de desperdicio de comida
- Asegúrese de reemplazar al mismo tiempo la cuchilla y el disco de corte

Si el equipo va a ser utilizado por personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales diferentes o falta de experiencia. El equipo debe ser adaptado, el personal capacitado y la operación supervisada.

ADVERTENCIA

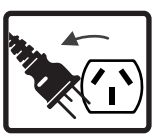
NUNCA OPERE EL EQUIPO SIN PRODUCTO

ADVERTENCIA

Siempre mantenga hermanados el juego de disco y cuchilla
Siempre utilice disco y cuchilla afilados
Siempre verifique el asiento de la cuchilla sobre el disco
Siempre instale el disco y la cuchilla en el orden correcto primero la cuchilla luego el disco, con los filos hacia afuera.
Siempre inspeccione el disco y verifique que los agujeros estén limpios y no haya fisuras o roturas.

Nunca mezcle discos y cuchillas
Nunca opere la máquina sin producto
Nunca golpee el disco para limpiar los agujeros
Nunca apriete demasiado la tuerca cabezal

LIMPIEZA



SIEMPRE DESCONECTE EL EQUIPO DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA ANTES DE DAR SERVICIO O LIMPIEZA

Para la limpieza diaria se recomienda seguir estos pasos

1. Desensamble los componentes principales según se explico antes, en la sección instalación
2. Lave los componentes principales con agua y jabón o detergente.
3. Enjuague, seque e inspeccione todos los componentes poniendo especial atención en desgastes y filos, punta de gusano.
4. Lubrique el disco de corte y la cuchilla

   NO USAR LAVANDINA PARA LA LIMPIEZA
5. Vuelva a ensamblar el cabezal (mire instrucciones en la pag 9)

Para lavar el gabinete, use un trapo húmedo y jabón o detergente
(no lavar a chorro de agua ni sumergirlo) enjuague con trapo húmedo y seque

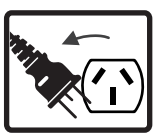
ADVERTENCIA

Nunca utilice limpiadores con cloro, vinagre o ácidos (Como ácidos cítricos, acidos muriáticos e hipocloritos) estos afectan la capa protectora del acero y genera oxidación

MANTENIMIENTO

ALERTA
RIESGO DE
LESIÓNES GRAVES

SIEMPRE DESCONECTE LA MÁQUINA DE LA ENERGÍA
ELÉCTRICA ANTES DE EJECUTAR SERVICIO O MANTENIMIENTO



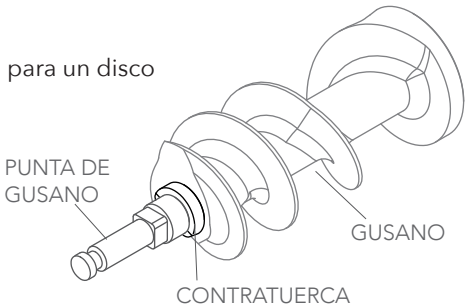
- Los siguientes elementos deben ser revisados periodicamente:
  - Disco de corte y cuchilla
  - Punta de gusano
  - Tuerca de apriete
  - Cable de conexión a la red
- Realizar periódicamente un control de desgaste de la cola y la punta del gusano.
- Mantener cola y punta del gusano libres de desperdicios
- Realice el ajuste de borneras en el circuito eléctrico
- Mantener en buenas condiciones el interruptor de encendido
- Nunca modifique el equipamiento original
- Verificar periodicamente la tensión de las correas

ALERTA

SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN SE DAÑA, ESTE DEBE SER REEMPLAZADO POR PERSONAL CALIFICADO, CON EL FIN DE EVITAR

CAMBIO DE PUNTA DE GUSANO

Para cambiar la punta de gusano o regularla para un disco y cuchilla autoafilable CARNIC®
(no incluído en la máquina)



SE DEBE PROCEDER DE LA SIGUIENTE MANERA

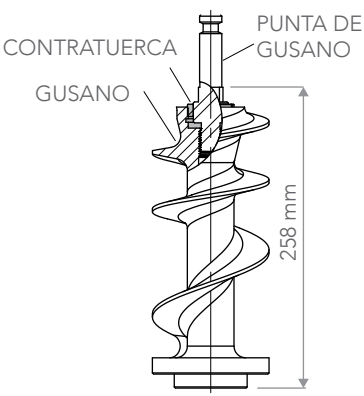
1 Una vez retirado el gusano extraiga la contra tuerca desenroscandola en sentido horario.
ATENCION ES ROSCA IZQUIERDA.

2 Regule la punta de gusano hasta la altura necesaria indicada en cada uno de los esquemas según el tipo de cuchilla que se utiliza.

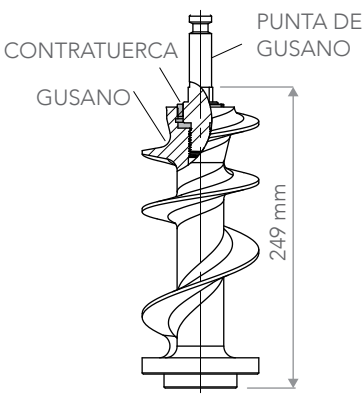
Esquema 2 : Discos y cuchillas afilables (incluidas por defecto en la máquina)
Esquema 3: Discos y cuchillas CARNIC® autoafilables

3 Una vez en medida la punta de gusano, enrosque la contratuerca girandola en sentido contrario a las agujas del reloj hasta ajustar el conjunto sin modificar la medida final. ES ROSCA IZQUIERDA.

Atención: LA PUNTA DE GUSANO ES ROSCA DERECHA.

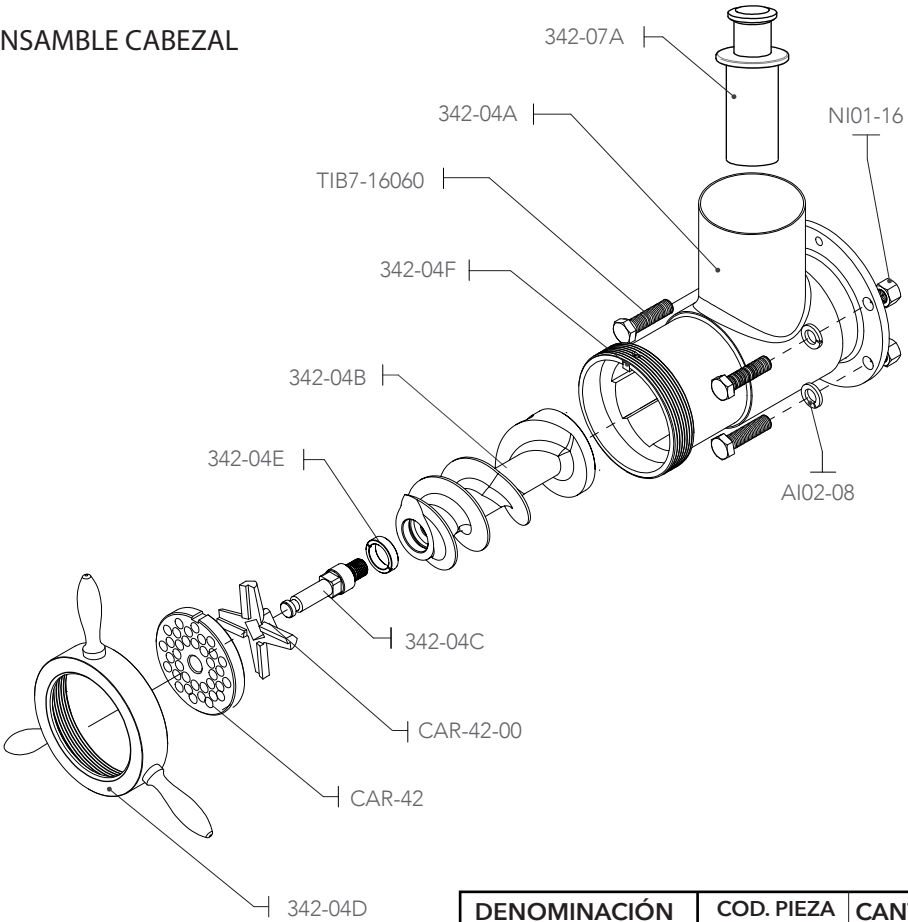


Esquema 2



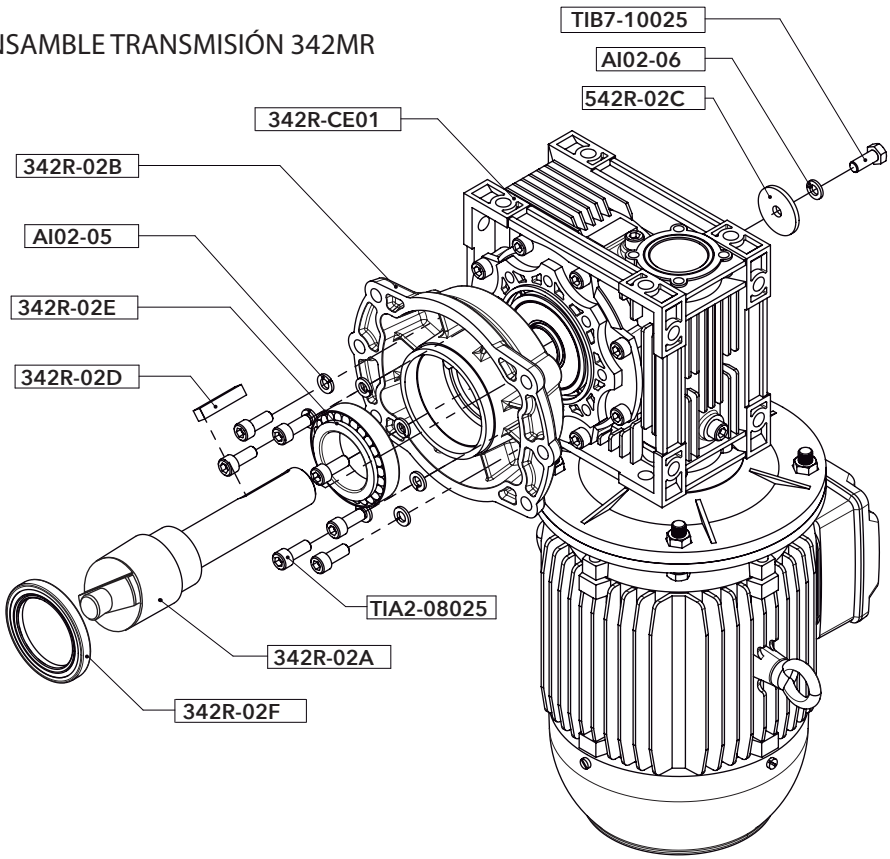
Esquema 3

ENSAMBLE CABEZAL



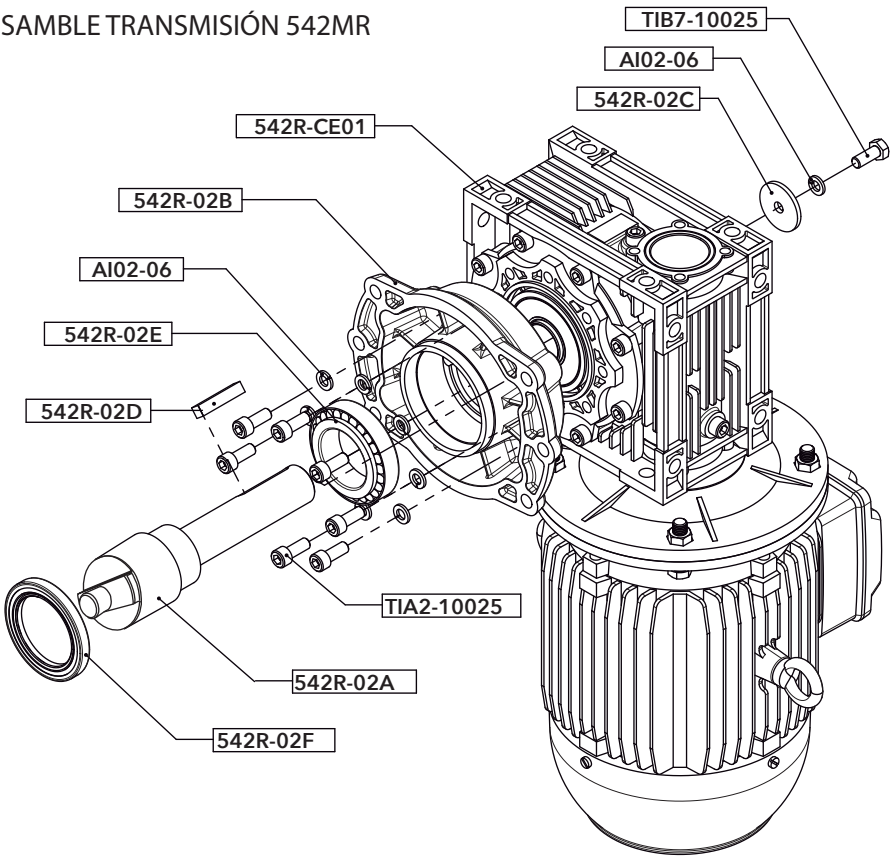
DENOMINACIÓN	COD. PIEZA	CANT
Tuerca	342-04D	1
Disco #42	CAR-42	1
Cuchilla #42	CAR-42-00	1
Contratuerca gusano	342-04E	1
Punta de gusano	342-04C	1
Gusano	342-04B	1
Chaveta de cabezal	342-04F	1
Tornillos	TIB7-16060	4
Cabezal	342-04A	1
Tuerca	NI01-16	4
Arandela	AI02-08	4
Mortero	342-07A	1

ENSAMBLE TRANSMISIÓN 342MR



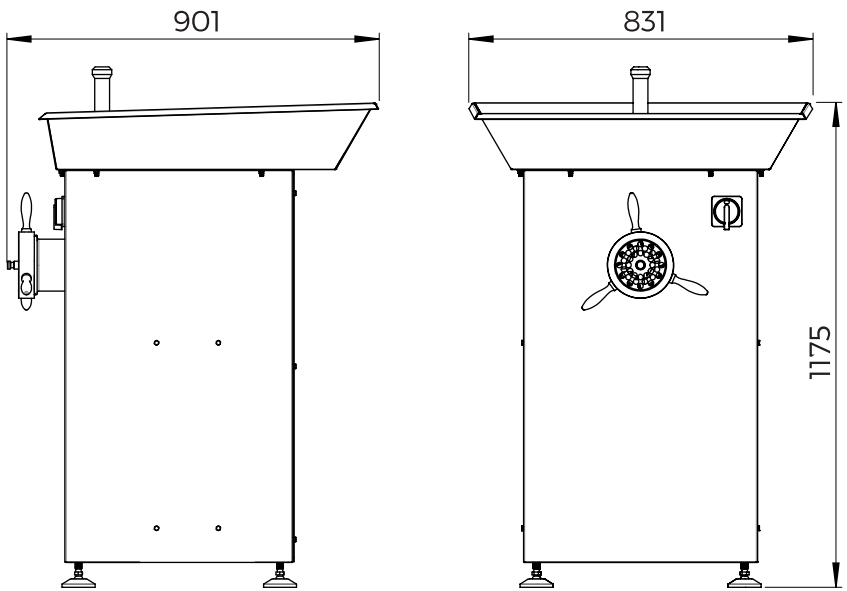
CÓDIGO	DENOMINACIÓN
TIB7-10025	Tornillo de Acero Inox. Bulon Cabeza Hexagonal M10x25mm
AI02-06	Arandela Acero Inoxidable Grower 3/8" (M10)
542R-02C	Arandela Eje
542R-CE01	Motoreductor 5HP 542R
542R-02B	Porta rodamientos 542MR
542R-02E	Rodamiento
542R-02D	Chaveta
TIA2-10025	Tornillo de Acero Inoxidable Allen Cilindrico M10x25mm
542R-02A	Eje de rodamientos
542R-02F	Reten

ENSAMBLE TRANSMISIÓN 542MR



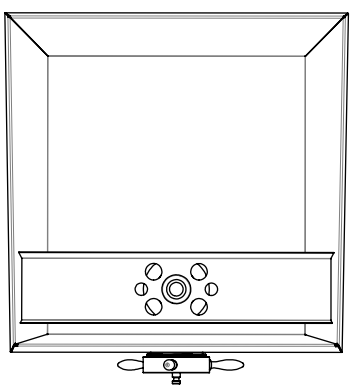
CÓDIGO	DENOMINACIÓN
TIB7-10025	Tornillo de Acero Inox. Bulon Cabeza Hexagonal M10x25mm
AI02-06	Arandela Acero Inoxidable Grower 3/8" (M10)
542R-02C	Arandela Eje
542R-CE01	Motoreductor 5HP 542R
542R-02B	Porta rodamientos 542MR
542R-02E	Rodamiento
542R-02D	Chaveta
TIA2-10025	Tornillo de Acero Inoxidable Allen Cilindrico M10x25mm
542R-02A	Eje de rodamientos
542R-02F	Reten

MEDIDAS GENERALES



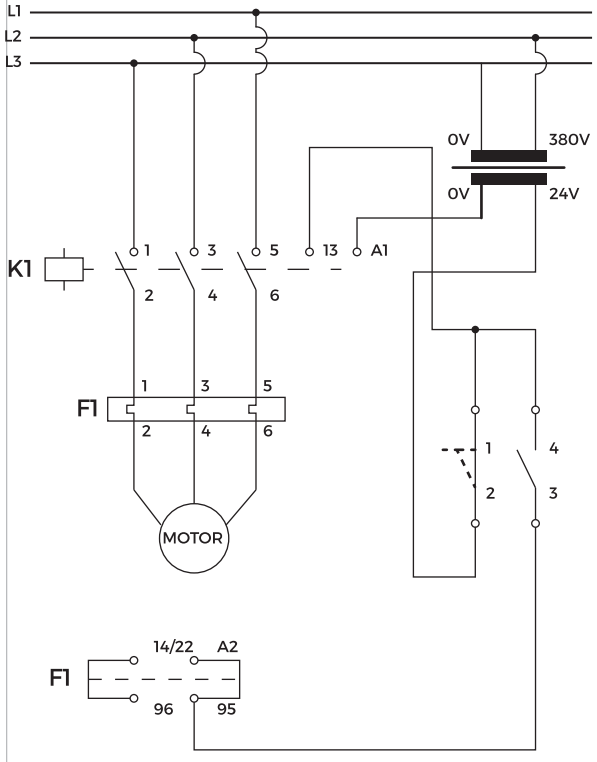
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia Motor	3 hp-2,20kw	3 hp-2.20kw	5.5 hp-4kw
Producción	650Kg / H		
Tensión	3 x 380V	220	3 x 380V
Frecuencia	50 Hz		
Consumo vacío	4.84 A	4.5 A	8.26 A
Peso Neto	109 Kg		
Peso Bruto	139 Kg		
Salida Cabezal	# 42		



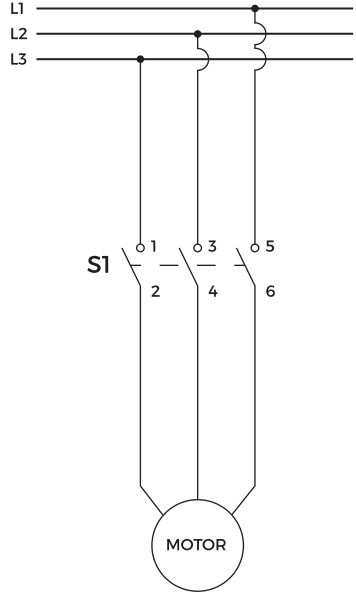
342MR / 542MRSE

ESQUEMA ELÉCTRICO
380V c/comando 24V



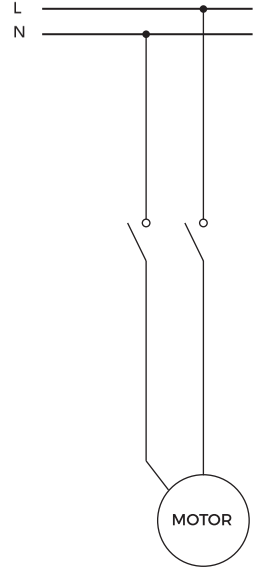
342MR / 542MR

ESQUEMA ELÉCTRICO
380V



342MRMN

ESQUEMA ELÉCTRICO
MONOFÁSICO

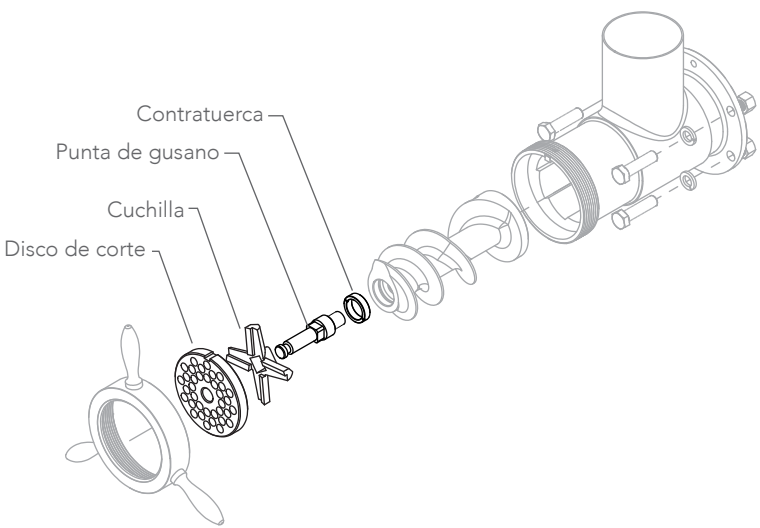


GARANTÍA

Scarpati Hnos. S.R.L. garantiza que el modelo CARNIC® 342 está libre de presentar defectos materiales o de ensamble, bajo condiciones normales de uso y con el servicio de mantenimiento recomendado.
Scarpati Hnos. S.R.L. reemplazará los repuestos defectuosos que estén autorizados a retornarse y luego de haber sido inspeccionados y testeados.
El período de garantía para todas las piezas cubiertas es de un (1) año desde la fecha de venta o dieciocho (18) meses desde la salida original de la fábrica.

Esta garantía no se aplica a máquinas compradas usadas, reconstruidas, modificadas o alteradas de la construcción original en la que ha sido enviada desde la fábrica.
Los componentes eléctricos deteriorados por contaminación de agua no están cubiertos por esta garantía.
Scarpati Hnos. S.R.L. no será responsable por la conexión eléctrica del equipo a la red, si la misma no ha sido realizada por el personal técnico de la empresa o electricista certificado.

LOS SIGUIENTES REPUESTOS NO ESTÁN CUBIERTOS POR ESTA GARANTÍA:



Utilice sólo repuestos originales de la compañia Scarpati Hnos, SRL, en caso contrario la garantía será nula y sin efecto.
Al llevar a cabo la puesta en servicio de la máquina, el proveedor y la persona que hace el encargo y/o el usuario de la máquina han de rellenar el protocolo de garantía.
En el caso de un reclamo de garantía pedimos el envío de la pieza defectuosa con una copia de la factura de la máquina y una detallada descripción del problema.

La garantía no es aplicable si una o mas de las siguientes causas han sido responsables de los daños:

- Si la máquina no fue puesta en marcha por personal autorizado por Scarpati Hnos.
- No han sido seguidas las recomendaciones de uso.
- Inapropiado ensamble de la máquina, puesta en marcha, operación, mantenimiento y/o reparación.
- Uso defectuoso de máquina, si los mecanismos de seguridad no están correctamente instalados o si dichos mecanismos no funcionan por alteraciones a los mismos.
- No se siguieron las instrucciones contenidas en este manual con respecto a transporte, almacenaje, ensamble, instalación, puesta en marcha, operación, mantenimiento y/o reparación.
- Modificaciones hechas a la máquina sin el soporte o aceptación de Scarpati Hnos. S.R.L.
- Catástrofes sufridas por influencia externa o violencia

Número de Serie	
Fecha de Fabricación	
Fecha de Venta	
Vendedor	

Firma y Aclaración Sello



www.carnic.com.ar
info@carnic.com.ar



info@scarpatihnos.com.ar
www.scarpatihnos.com