



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

Multiprocesadora de Alimentos

Modelo

MPA

MPAM



Imagen meramente ilustrativa.

ÍNDICE

1. Informaciones de Seguridad	3
1.1 Advertencias Generales.....	3
2. Características Técnicas	4
2.1 Principales Componentes	4
2.2 Datos Técnicos.....	5
3. Instalación	6
3.1 Disposición del Equipo.....	6
3.2 Medidas de Seguridad e Instrucción al Usuario	7
4. Uso del Equipo	8
4.1 Utilidad	8
4.2 Controles	8
4.3 Procedimientos de Operación.....	8
5. Limpieza y Mantenimiento.....	11
5.1 Procedimientos para Limpieza y Productos Usados	11
6. ANEXOS.....	13
Esquema Eléctrico - Motor 60 Hz Tensión 110 V o 220 V	13
Esquema Eléctrico - Motor 50 Hz Tensión 220 V.....	14
Diseño Detallado	15
Lista de Repuestos.....	16



¡ATENCIÓN!

Las características, fotos y figuras presentadas en este manual deben considerarse a modo de información. IMG BRASIL se reserva el derecho de realizar las modificaciones que sean necesarias sin previo aviso.

1. Informaciones de Seguridad

1.1 Advertencias Generales

- Existen cuidados/precauciones a ser observados con relación al montaje, uso, mantenimiento e interrupción de uso de este equipo;
- Antes de realizar cualquier operación (montaje, utilización (uso), mantenimiento y reutilización tras una larga interrupción de uso del equipo), lea atentamente el manual;
- El equipo debe ser usado por el personal instruido y conocedor de las normas de uso y de seguridad descritas en este manual;
- Este equipo no está destinada para el uso por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con poca experiencia y conocimiento, a menos que haya recibido instrucciones acerca del uso de la máquina o esté bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad;
- Recomendase que los niños sean supervisados para asegurarse de que no estén jugando con el equipo;
- En caso de cambio de personal que trabajará con el equipo, el nuevo operador debe ser instruido con las normas y el funcionamiento del equipo;
- El operador debe usar los **EPPs adecuados** (equipos de protección personal). Como, por ejemplo: usar toca en los cabellos para evitar que los mismos tranquen las partes móviles del equipo;
- El operador debe estar siempre atento a las situaciones que pueden causar peligros de accidentes y de evitarlas. Como, por ejemplo: evitar de trabajar con uniformes de mangas sueltas, que los mismos se tranquen en las partes móviles, causando accidentes;
- Después de haber sido leído y aclarado todas las dudas, este manual debe ser guardado cuidadosamente en lugar de fácil acceso, conocido por todas las personas que operan el equipo y puesto a disposición de las personas que realizan el mantenimiento, para cualquier consulta. Si surge alguna cosa no dejé de consultar el manual. No opere el equipo de forma alguna teniendo dudas;
- En la instalación, es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realizaran esta función;
- Nunca coloque sus manos, dedos u objetos (como cucharas y cuchillos) en las cuchillas y en partes móviles o cerca de ellos con el equipo encendido.
- Antes de hacer la limpieza y cualquier tipo de mantenimiento, debe desconectarse el equipo de la red de alimentación eléctrica;
- Revisar periódicamente el estado de los cables y de las partes eléctricas;
- No encienda el equipo sin la ranura de disco correcta y la tapa de la caja del disco bloqueado con los pestillos. Inserte solo productos específicos para los que está destinado el equipo y nunca coloque sus manos, dedos u objetos en la boquilla de alimentación, boquilla de salida de alimentos o en partes móviles con el equipo encendido, ya que puede causar un accidente;
- No deje el equipo encendido sin supervisión.



¡ATENCIÓN!

No haga reparaciones por su propia cuenta. Diríjase a la asistencia técnica autorizada del fabricante. Use solamente piezas originales en su equipo.

2. Características Técnicas

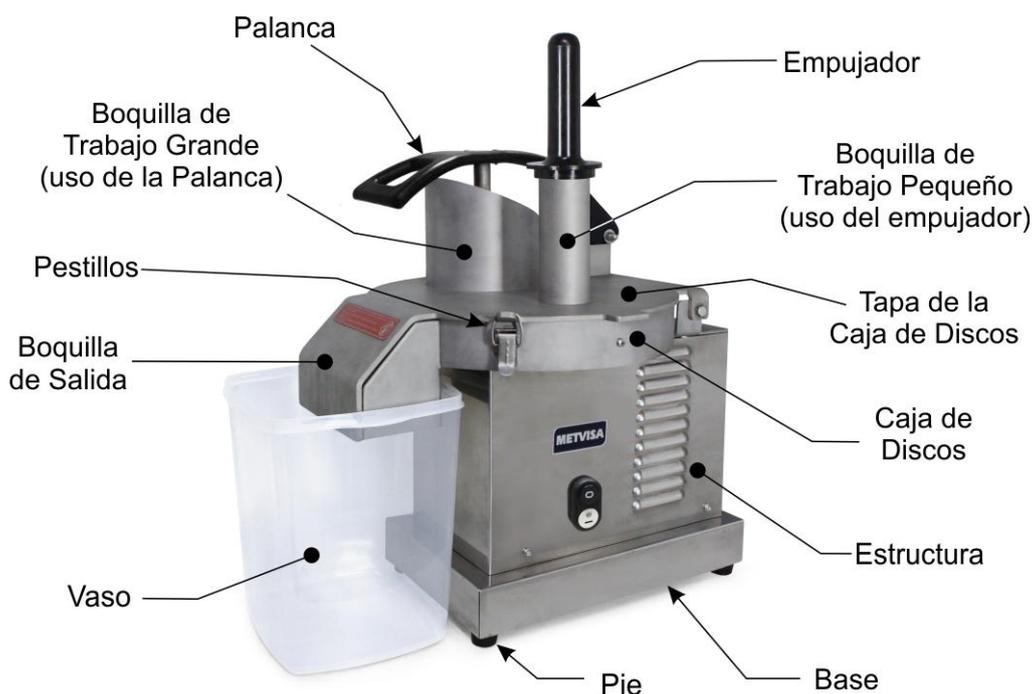
2.1 Principales Componentes

Para el equipo descrito en este manual, la seguridad en el uso, la limpieza, el mantenimiento y la máxima higiene están garantizados por el diseño y por el proyecto especial de todas las piezas, y también por el uso de acero inoxidable y otros materiales aptos para el contacto con el pan.

El equipo fue construido con las siguientes características:

- La caja del disco, la tapa, el gabinete y la base están fabricados en acero inoxidable, que tiene una mayor resistencia a la corrosión que otros aceros;
- Vaso de aluminio. Es un material ligero, duradero y resistente al ataque de agentes corrosivos.
- Palanca en el MPA en Nylon (Poliamida) y en el MPAM en aluminio fundido.
- MPA con discos donde la base es de plástico no tóxico (ABS) y MPAM a base de aluminio fundido. El revestimiento de los discos y las cuchillas son de acero inoxidable con tratamiento superficial que aumenta la dureza del material y su resistencia al desgaste. Resisten agentes muy agresivos, como jugos de frutas y verduras, algunos ácidos y álcalis suaves, vapor de agua no contaminado, etc.
- Empujador en no tóxico PS (poliestireno).

Vea a continuación los componentes principales del equipo:



Nota: En el diseño detallado se encuentra la lista de repuestos, consulte en anexos.

MPA – Discos con Base Plástica ABS

Rebanador Ondulado Rebanador 3 mm Rebanador 1,5 mm



Desmenuzado 8 mm Rallador Desmenuzado 5 mm

MPAM – Discos con Base en Aluminio

Rebanador Ondulado Rebanador 3 mm Rebanador 1,5 mm



Desmenuzado 8 mm Rallador Desmenuzado 5 mm

2.2 Datos Técnicos

Modelo	Tensión (V)	Corriente Nominal (A)	Medidas Nominales de Operación (mm)* AnchoxAlt.xLargo	Peso Neto (kg)**	Capacidad (kg/h) ***
MPA110M604	110	10,6	360x700x630	28,8	180
MPA220M501	220	4,2			
MPA220M502	220	4,2			
MPA220M504	220	4,2			
MPA220M604	220	6,0			
MPAM110M604	110	10,6	360x700x630	28,8	180
MPAM220M501	220	4,2			
MPAM220M502	220	4,2			
MPAM220M503	220	4,2			
MPAM220M504	220	4,2			
MPAM220M604	220	6,0			

* Dimensiones de funcionamiento consideradas con la tapa en posición vertical y el vaso colocado debajo de la boquilla.

** Peso considerado con el disco desmenizador de 5 mm, el empujador y el vaso.

*** Puede variar según la velocidad de trabajo del usuario y según el modelo de disco utilizado y el producto procesado.



¡ATENCIÓN!

Características como: modelo, nº serie y tensión eléctrica de la máquina, están indicados en la etiqueta de datos (figura abajo). Antes de la instalación, verificar si la tensión de alimentación de la máquina está de acuerdo con la red eléctrica.

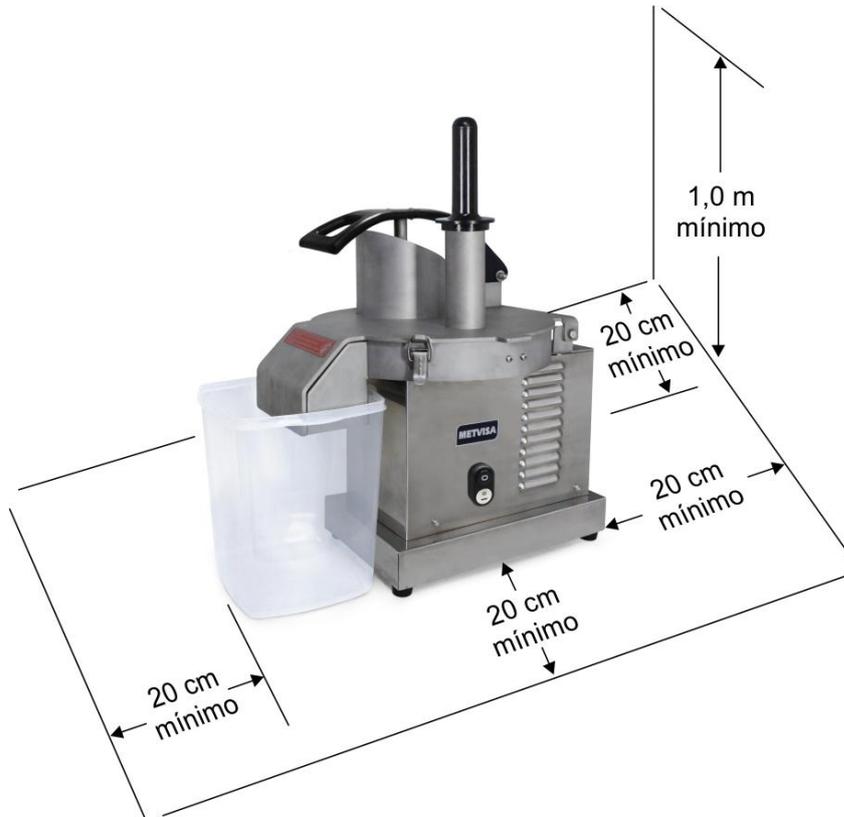


3. Instalación

3.1 Disposición del Equipo

La instalación con la red eléctrica y la disposición para el funcionamiento deben ser hechas por un profesional calificado. Verifique si la tensión del equipo está de acuerdo con la red eléctrica.

En la instalación, es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realizarán esta función.



Para garantizar el correcto funcionamiento y la seguridad, el equipo debe estar colocado en una zona suficientemente amplia, con un suelo bien nivelado, seco y estable, alejado de fuentes de calor y grifos de agua y a una altura media de 80 cm. Instale su equipo dejando una distancia de al menos 20 cm a su alrededor y 1,0 m de altura, para que tenga suficiente espacio para inspección, mantenimiento, limpieza y uso.



¡ATENCIÓN!

La instalación y el local donde será instalada la máquina deben respetar las normas de prevención de riesgos y de seguridad laboral (norma reguladora vigente en su país).

El fabricante no se responsabiliza de posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de esas normas y de las otras instrucciones presentadas en este manual.

3.2 Medidas de Seguridad e Instrucción al Usuario

El profesional que realiza la venta del equipo debe instruir al usuario sobre el correcto funcionamiento del equipo y debe entregar este manual de instrucciones.

El usuario debe estar informado de las medidas de seguridad necesarias y debe respetarlas, así como todas las medidas descritas en este manual.

Su equipo tiene protecciones mecánicas. Quitar o manipular estos componentes de seguridad puede causar serios riesgos para las extremidades superiores del operador.



¡ATENCIÓN!

Antes de operar su equipo, verifique la dirección de rotación del disco. Para hacer esto, asegúrese de que la tapa esté cerrada y bloqueada con los pestillos y la palanca bajada.

Encienda el equipo y observe a través de la boquilla más pequeña si el disco gira en sentido antihorario, como se muestra en la figura siguiente.

Si el disco gira en el sentido de las agujas del reloj, consulte el diagrama de cableado (Ítem 6 - Anexos) o comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano.

Vea el sentido de la rotación con la tapa bloqueada y la palanca bajada



Sentido correcto rotación antihorario



4. Uso del Equipo

4.1 Utilidad

Este equipo está destinado exclusivamente para rebanar, desmenuzar y rallar varios alimentos.

4.2 Controles

El equipo cuenta con botón enciende/apaga que están ubicados en la parte lateral derecha del equipo.



Consulte la descripción de cada control abajo:

- **Botón Enciende / Apaga:** se utiliza para iniciar y apagar el motor del equipo. En la posición "1" se enciende, en la posición "0" se apaga.

4.3 Procedimientos de Operación

Antes de operar el equipo, realice la limpieza perfecta, especialmente de los componentes que tendrán contacto con el alimento (vaso, empujador, disco, etc), para eso, asegúrese de que el equipo esté desconectado de la red, solo luego desmóntelo. Siga las instrucciones de limpieza en el punto 5 de este manual.

Compruebe los procesos de desmontaje y montaje que se describen a continuación.

• Desmontaje del disco:

①

Antes de empezar el desmontaje desconecte el equipo de la red.



②

Saque el empujador.

③

Abra los pestillos de la tapa de la caja del disco.



④

Levanta la palanca antes de abrir la tapa, así no se moverá abruptamente.

⑤

Abra la tapa de la caja del disco.



⑥

Ponga la mano por abajo del disco y gírelo para los dos lados para separarlos del eje, después tira el disco para arriba.



• **Montaje del disco:** El procedimiento de montaje es inverso al desmontaje. Al volver a montar el disco, elija el modelo de disco que se adapte al proceso que necesita en este momento. Verifique los modelos de disco en el ítem 2.1 (Componentes principales).

①

Encaje el disco en el eje y gírelo empujando hacia abajo hasta llegar al final del curso.

Se debe montar el disco perfectamente para que la seguridad del trabajador sea garantizada.



Encaje del disco en el eje

Eje



Imagen de la parte de abajo del disco



Si el disco no está seguro, es posible que no se haya colocado correctamente. En este caso, repita la operación y si no tiene éxito, póngase en contacto con la asistencia técnica.

②

Acercarse la palanca de la tapa y baja las dos piezas juntas, evitando que la palanca descienda repentinamente.

Bloquea la tapa con los pestillos.





¡ATENCIÓN!

Antes de iniciar el proceso de desmontaje, desconecte el equipo de la fuente de alimentación.

Nunca encienda el equipo con el disco fuera de posición, ya que puede causar accidentes.

Operación: El equipo solo se puede operar después de verificar que el disco esté bien puesto y la tapa esté bloqueada con los pestillos, y que el voltaje del equipo esté en línea con la fuente de alimentación.

Después de comprobar estos elementos, siga los procedimientos de funcionamiento del equipo a continuación:

- Conecte el cable de alimentación a la red;
- Coloque el vaso para almacenar los alimentos procesados debajo de la boquilla de salida;
- Presione el botón de encendido / apagado en la posición "1" (encendido);
- Para alimentos largos y cilíndricos, mantenga la palanca hacia abajo, inserte el alimento en la boquilla más pequeña y empújelo contra el disco con el empujador. Para alimentos más grandes, levante la palanca, inserte los alimentos en la boquilla más grande y empuje con la palanca;
- Una vez finalizado el proceso, apague el equipo presionando el botón de encendido / apagado en la posición "0" (apagado).



¡ATENCIÓN!

Si nota que el equipo no puede procesar los alimentos o que está deteniendo el procesamiento, disminuya la cantidad o corte previamente los alimentos antes de insertarlos en la boquilla de alimentación. La presión excesiva ejercida con la palanca o el empujador para presionar la comida contra el disco también puede afectar la velocidad y el rendimiento del motor, el disco y la vida útil del equipo.



¡ATENCIÓN!

No intente abrir la tapa o quitar el disco con el equipo encendido, ni deben colocarse dedos, manos u objetos (como cucharas y cuchillos) dentro de la boquilla de alimentación, ya que esto puede causar accidentes.

Utilice siempre la palanca o el empujador para procesar la comida, nunca utilice las manos para empujar la comida durante el funcionamiento.

Cualquier irregularidad, comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano.

IMPORTANTE

El operador debe usar el EPP apropiado (equipo de protección personal). A modo de ejemplo: el uso toca el cabello evitando que se trabe en las partes móviles del equipo y guantes adecuados que además de garantizar la higiene en la manipulación de los alimentos, protegen al trabajador durante el proceso.

5. Limpieza y Mantenimiento

5.1 Procedimientos para Limpieza y Productos Usados

Su equipo fue hecho con materiales de primera línea, por esto utilícelo correctamente y tendrás grande satisfacción. Mantenga su equipo siempre limpio y bien cuidado, esto hará con que el equipo tenga una vida útil mayor.

La limpieza debe ser hecha todos los días para obtener un buen funcionamiento y mayor durabilidad, así preveniendo la acumulación de bacterias, que pueden causar contaminación en los alimentos.



¡ATENCIÓN!

Antes de realizar el mantenimiento o la limpieza, asegúrese de que el botón de encendido / apagado esté en la posición "0" (apagado), que el enchufe esté desconectado de la red eléctrica.



¡ATENCIÓN!

No utilice chorros de agua para limpiar el equipo.

IMPORTANTE

Este equipo **no debe** ser sumergido en agua para su limpieza.

Siga las instrucciones a continuación para conocer las partes que se pueden sumergir y qué cuidado especial se toma con las otras partes.

Las piezas desmontables (discos, vaso y empujador) deben retirarse del equipo (como se indica en el punto 4.3) y lavarse con agua tibia y detergente neutro. Limpiar las esquinas a fondo, eliminando restos de comida.

El resto del equipo debe limpiarse tantas veces como sea posible para evitar que los restos de comida se sequen y se peguen a las piezas. Para limpiar, diluir el jabón o detergente neutro en agua tibia y aplicar con un paño suave. Con un paño humedecido con agua, enjuague y luego seque las piezas con un paño suave y seco.

Nunca utilice productos abrasivos o esponjas y sustancias que contengan ácidos o cloro para limpiar las piezas metálicas, ya que pueden rayar o dañar la superficie de las piezas provocando manchas de corrosión. No derrame agua sobre el motor y las partes eléctricas para su limpieza, de lo contrario, encenderlo puede causar una descarga eléctrica o incluso quemar el equipo.



¡ATENCIÓN!

Tenga cuidado al limpiar los discos, son extremadamente afilados. Manipule con cuidado, de lo contrario puede causar accidentes. La misma atención se dirige a cualquier otro componente de corte del equipo.

IMPORTANTE

El fabricante no se hace responsable de los posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de las normas e instrucciones presentadas en este manual.



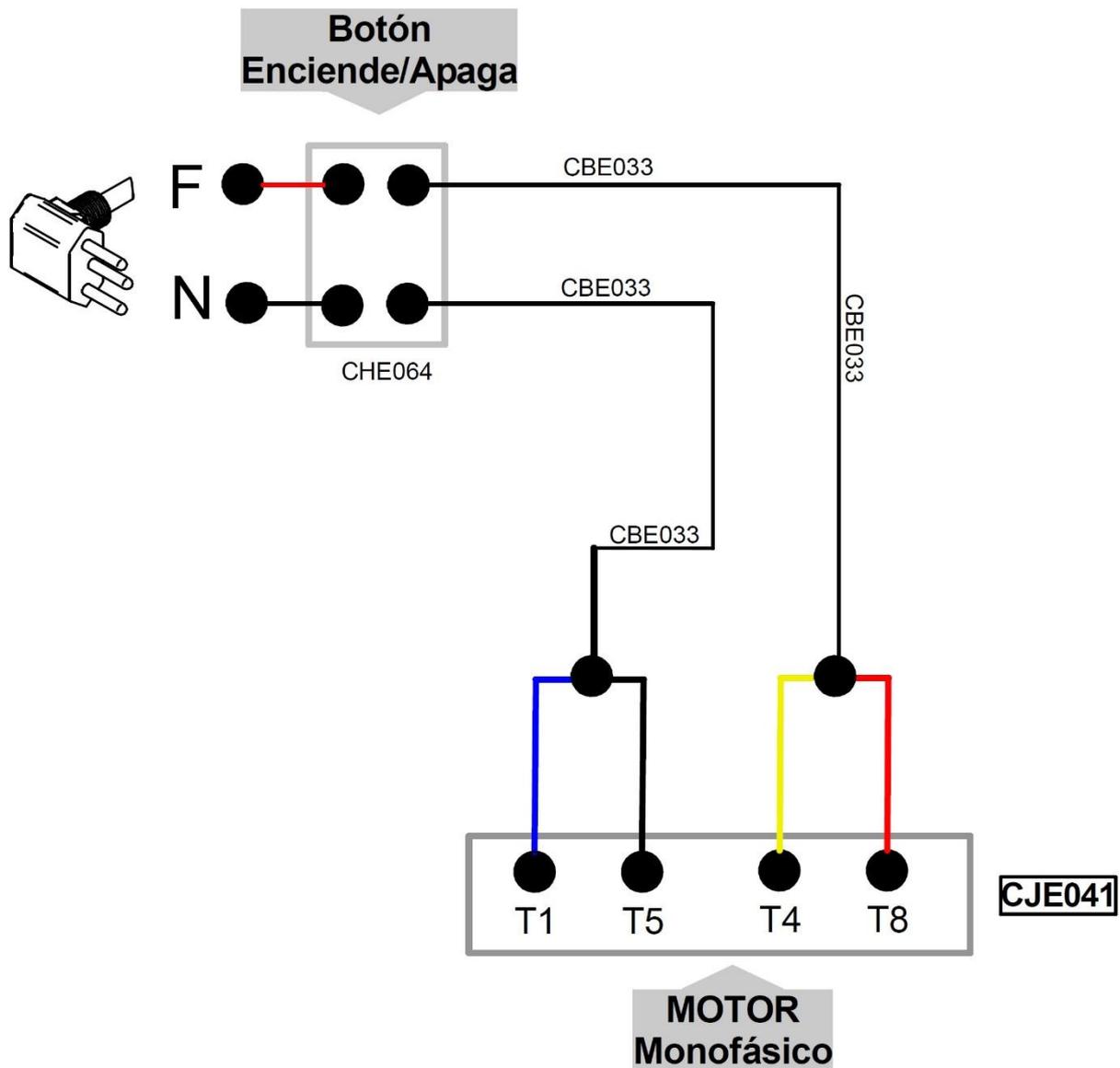
¡ATENCIÓN!

Es de suma importancia que los productos utilizados en la limpieza garanticen la máxima higiene y que no sean tóxicos.

Para obtener más información y aclaraciones, comuníquese con la Asistencia técnica autorizada más cercana a usted. Consulte la lista de asistencia técnica en nuestro sitio web: www.metvisa.com.br

6. ANEXOS

Esquema Eléctrico - Motor 60 Hz Tensión 110 V o 220 V

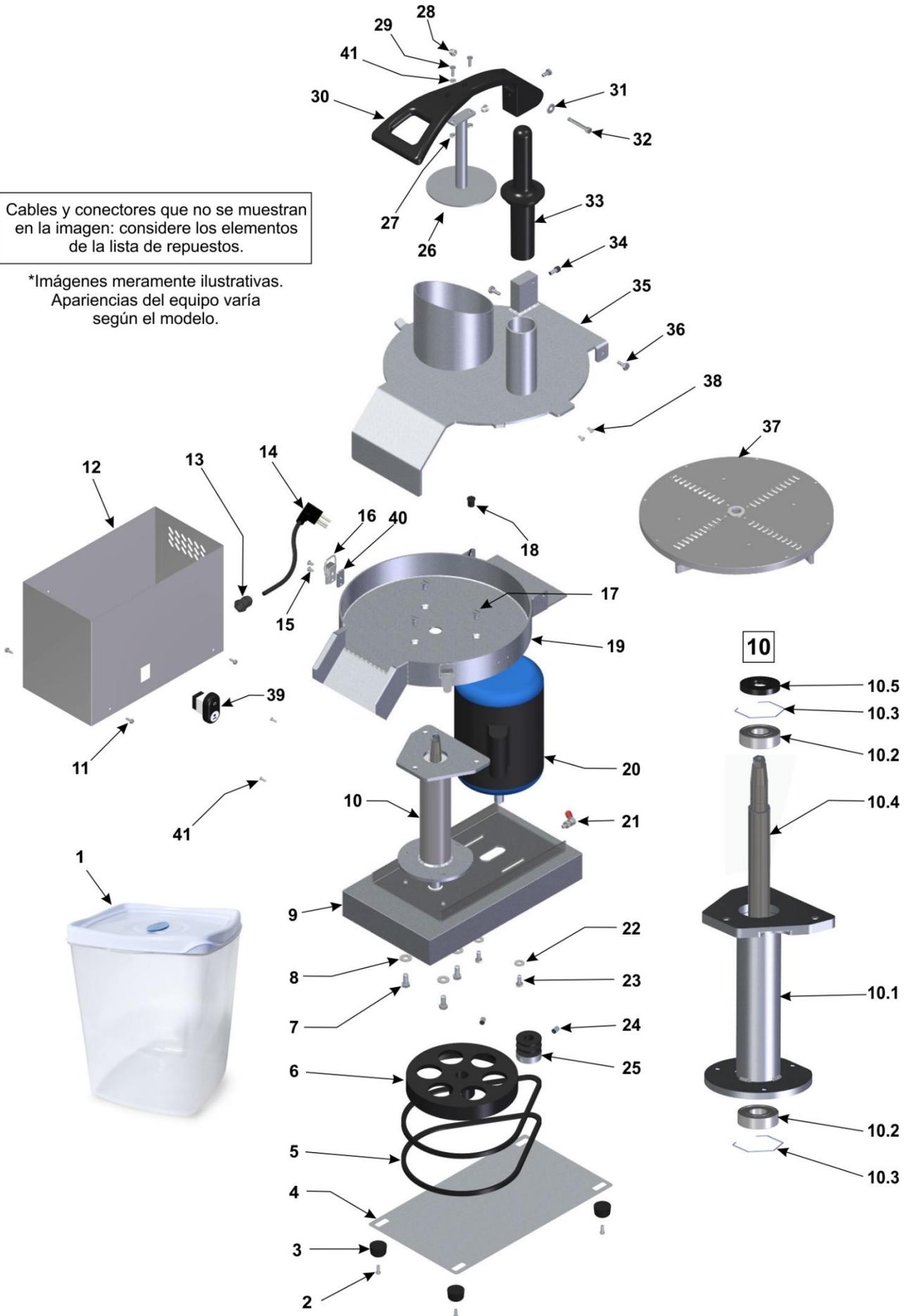


Motor Sentido Doble de Rotación
Tensión 110 o 220 V
Frecuencia 60 Hz
Para invertir la rotación, cambiar el T5 por el T8.

Diseño Detallado

Cables y conectores que no se muestran en la imagen: considere los elementos de la lista de repuestos.

*Imágenes meramente ilustrativas.
Apariencias del equipo varía según el modelo.

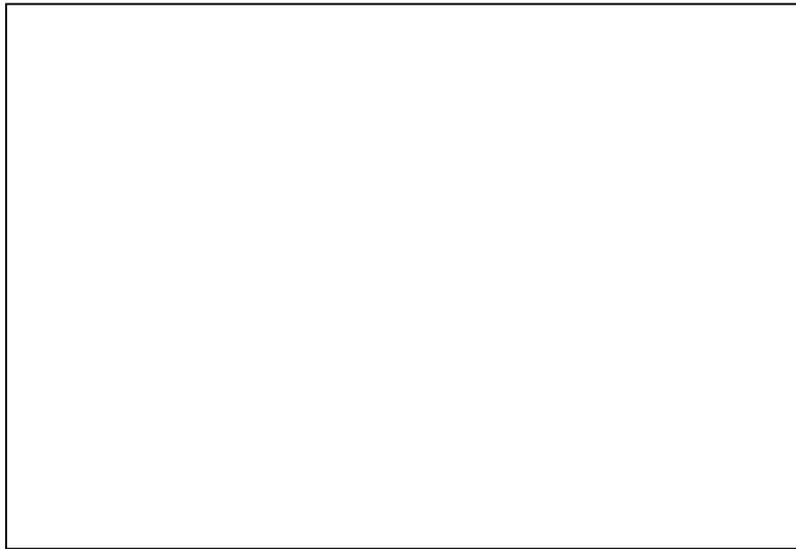


Lista de Repuestos

Posición	Código	Descripción	Cantidad	Modelo
1	VSL009	Vaso de Plástico 8L	01	*
2	PRR015	Tornillo Maquina Redondo	04	*
3	PEP015	Pie de Goma	04	*
4	CUP001	Placa de Protección del Fondo	01	*
5	COR006	Corea	02	*
6	POL037	Polea Plástica del Equipo	01	*
7	PRS007	Tornillo Hexagonal	03	*
8	ARL003	Arandela Plana	03	*
9	BAS101	Base Soldada	01	*
10	CJT1412	Conjunto Completo do Mancal	01	*
10.1	CJT981	Conjunto Soldado do Mancal	01	*
10.2	ROL063	Cojinete	02	*
10.3	PRL004	Abrazadera de Cojinete	02	*
10.4	EXI347	Eje Mancal	01	*
10.5	RET001	Retenedor	01	*
11	PRA008	Tornillo Hexagonal Autoperforante	04	*
12	GAB181	Estructura Soldada	01	*
13	TCE073	Prensa Cable	01	*
14	CBE020	Cabo Eléctrico – Tipo 1	01	*
	CBE007	Cabo Eléctrico – Tipo 2	01	*
	CBE010	Cabo Eléctrico – Tipo 3	01	MPAM
	CBE001	Cabo Eléctrico – Tipo 4	01	*
15	PRR017	Tornillo Maquina Redondo Acero Inoxidable	04	*
16	FCH016	Pestillo	02	*
17	PRC004	Tornillo Maquina Plano	03	*
18	SBT152	Soporte del Sensor Cilíndrico	01	*
19	CXA017	Caja de Disco de Placa	01	*
20	MTE230	Motor Eléctrico 1/2 HP 60 Hz 110 V	01	*
	MTE231	Motor Eléctrico 1/2 HP 60 Hz 220 V	01	*
	MTE038	Motor Eléctrico 1/2 HP 50 Hz 220 V	01	*
21	CJT386	Terminal Equipotencial Montado	01	*
22	ARL004	Arandela Plana	02	*
23	PRS010	Tornillo Hexagonal	02	*
24	PRN001	Tornillo Allen sin Cabeza	03	*
25	PMT004	Polea del Motor	01	*
26	EPR027	Empujador - MPA	01	MPA
	EPR031	Empujador - MPAM	01	MPAM
27	POS020	Tuerca Hexagonal Acero Inoxidable	02	MPA
	POS157		02	MPAM
28	POC006	Tuerca Sombrero Acero Inoxidable	02	*
29	PRF022	Tornillo Maquina Redondo	02	MPA
	PRT051	Tornillo Allen en Acero Inoxidable	02	MPAM
30	ALV009	Palanca de Plástico	01	MPA
	ALV011	Palanca de Acero Inoxidable	01	MPAM
31	ARL010	Arandela Plana Acero Inoxidable	01	*
32	PRT059	Tornillo Allen con Cabeza en Acero Inoxidable	01	MPA
	PRT052		01	MPAM
33	SQT020	Empujador	01	*
34	PRT006	Tornillo Allen con Cabeza	01	*
35	CJT795	Juego Tapa de la Caja de Disco	01	*
36	PRS338	Tornillo de la tapa de placa móvil	02	*
37	CJT1400	Disco Desmenuzador 5mm Completo - MPA	01	MPA
	CJT1404	Disco Rebanador 3mm Completo - MPA	01	MPA
	CJT1401	Disco Rallador Completo - MPA	01	MPA
	CJT1402	Disco Desmenuzador 8mm Completo - MPA	01	MPA
	CJT1403	Disco Rebanador Ondulado 3mm Completo - MPA	01	MPA
	CJT1405	Disco Rebanador 1,5mm Completo - MPA	01	MPA
37	CJT1411	Disco Rallador Completo MPAM	01	MPAM
	CJT1406	Disco Rebanador 1,5mm MPAM	01	MPAM
	CJT1407	Disco Rebanador 3mm MPAM	01	MPAM
	CJT1408	Disco Rebanador Ondulado 3mm MPAM	01	MPAM
	CJT1409	Disco Desmenuzador 5mm MPAM	01	MPAM
	CJT1410	Disco Desmenuzador 8mm MPAM	01	MPAM
38	RBT001	Remache	02	*
39	CHE064	Botón Enciende/Apaga	01	*
40	CRC1103	Cierre	02	*
41	ARL008	Arandela Plana	02	MPA
42	TCE008	Terminal Emenda	02	*
43	TCE004	Terminal Fit	06	*
44	TCE013	Terminal Hembra	02	*
45	TCE033	Conector Rosqueado	02	*
46	FIA007	Abrazadera Plástica	03	*
47	CBE033	Cable Flexible	400 mm	*

* Ítem aplicable para todos los modelos de multiprocesador MPA y MPAM.

IMG BRASIL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS



IMG-BRASIL Industria de Equipos para Gastronomía Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Barrio: Limoeiro
Código Postal 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Tel/fax. +55 47 3251-5555 - Sitio Web: www.metvisa.com.br
Correo: sac@metvisa.com.br - export@metvisa.com.br



Conozca nuestra
línea completa
de productos