



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

Exprimidor de Citricos



Modelo: ESPM

Modelos

ESL
ESLM
ESP
ESPM
ESSP

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 Instalación del Aparato	6
3.2 Conexión Eléctrica.....	6
4. Uso del Aparato.....	7
4.1 Utilidad	7
4.2 Mandos.....	7
4.3 Procedimiento de Operación	8
5. Limpieza y Mantenimiento.....	11
5.1 Procedimientos de Limpieza y Productos Usados	11
6. ANEXOS.....	13
Esquema Eléctrico ESL - 50/60 Hz.....	13
Esquema Eléctrico ESLM - 50/60 Hz.....	14
Esquema Eléctrico ESP/ESPM/ESSP - 60 Hz.....	15
Esquema Eléctrico ESP/ESSP - 50 Hz.....	16
Esquema Eléctrico ESPM - 50 Hz	17
Dibujo Detallado	18
Piezas de Recambio.....	19



¡ATENCIÓN!

Las características, fotos y figuras presentadas en este manual deben considerarse como medio 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 aparato;
- Antes de realizar cualquier operación (montaje, utilización (uso), mantenimiento y reutilización tras una larga interrupción del aparato), lea atentamente el manual;
- El aparato debe ser usada por el personal instruido y conocedor de las normas de uso y de seguridad descritas en este manual;
- Este aparato no está destinado 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 del aparato 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 aparato;
- En caso de cambio de personal que trabajará con el aparato, el nuevo operador debe ser instruido con las normas y el funcionamiento del aparato;
- El operador debe usar los EPI adecuados (equipos de protección individual). Por ejemplo: usar gorra en los cabellos para evitar que los mismos tranquen las partes móviles del aparato;
- El operador debe estar siempre atento a las situaciones que pueden causar peligros de accidentes y de evitarlas. Por ejemplo: evitar de trabajar con uniformes de mangas sueltas, que estas pueden trancarse 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 aparato y puesto a disposición de las personas que realizan el mantenimiento, para cualquier consulta. Si alguna cosa surge no deje de consultar el manual. No opere el aparato de forma alguna teniendo dudas;
- En la instalación, es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realizaran esta función;
- Antes de encender el aparato, verifique si la puntera y el cono están bien encajadas;
- Antes de hacer la limpieza y cualquier tipo de mantenimiento, debe desconectarse el aparato de la red de alimentación eléctrica;
- Revisar periódicamente el estado de los cables y de las partes eléctricas;
- No deje el aparato encendido sin supervisión.



¡ATENCIÓN!

Evite de hacer 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 aparato descrito en este manual, la seguridad en el uso, la limpieza, el mantenimiento y la higiene máxima son aseguradas por el diseño y por el proyecto especial de todas las piezas y también, por el uso del acero inoxidable y otros materiales aptos para el contacto con las frutas y jugos.

El aparato fue construido con las siguientes características:

- Gabinete y Soporte de la Jarra (ESSP) fabricados en acero inoxidable, que tiene alta resistencia a la corrosión que de otros aceros. Es un material resistente al ataque de diversos agentes corrosivos;
- La Cúpula para los modelos de aparato ESPM y ESSP es fabricada en acero inoxidable y para los modelos ESL y ESP fabricada en plástico atóxico (polipropileno - PP). Ambos son materiales que resisten al ácido cítrico (propio del jugo de limón y naranja), de fácil conservación, higiene y resistentes a la corrosión;
- Tapa, Cámara de jugo, Base Plástica, Tamiz y Jarra son fabricados en plástico (polipropileno - PP). Material atóxico e inodoro, que permite el mayor índice de pureza al jugo exprimido;
- Conos fabricados en plástico atóxico (poliestireno - PSAI) y el Soporte de la Cámara de Jugo en plástico ABS, materiales resistentes a los ácidos fuertes, como el ácido cítrico. Son también, inodoros, insípidos y atóxicos.

Vea abajo los principales componentes del aparato:



Nota: para dibujo detallado con lista de piezas de recambio, consulte en anexos.

2.2 Datos Técnicos

Modelo	Dimensiones Anc.xAlt.xLargo* (mm)	Peso Neto (kg)	Tensión (V)	Corriente Nominal (A)	Consumo Energía (kW/h)	Capacidad Productiva** (L/h)
ESL110CC4	335x385x189	2,5	110	3,0	0,30	45
ESL220CC1	335x385x189	2,5	220	1,5	0,30	45
ESL220CC2	335x385x189	2,5	220	1,5	0,30	45
ESL220CC4	335x385x189	2,5	220	1,5	0,30	45
ESLM110CC4	335x385x189	3,6	110	5,5	1,00	60
ESLM220CC1	335x385x189	3,6	220	3,2	1,00	60
ESLM220CC2	355x340x189	3,6	220	3,2	1,00	60
ESLM220CC3	335x385x189	3,6	220	3,2	1,00	60
ESLM220CC4	335x385x189	3,6	220	3,2	1,00	60
ESP110M604	350x385x210	4,3	110	2,6	0,18	50
ESP220M501	350x385x210	4,3	220	1,1	0,18	50
ESP220M502	350x385x210	4,3	220	1,1	0,18	50
ESP220M503	350x385x210	4,3	220	1,1	0,18	50
ESP220M504	350x385x210	4,3	220	1,1	0,18	50
ESP220M507	350x385x210	4,3	220	1,1	0,18	50
ESP220M604	350x385x210	4,3	220	1,5	0,18	50
ESSP110M604	345x390x210	4,6	110	2,9	0,18	55
ESSP220M501	345x390x210	4,6	220	1,7	0,18	55
ESSP220M502	345x390x210	4,6	220	1,7	0,18	55
ESSP220M503	345x390x210	4,6	220	1,7	0,18	55
ESSP220M504	345x390x210	4,6	220	1,7	0,18	55
ESSP220M604	345x390x210	4,6	220	1,6	0,18	55
ESPM110M604	350x385x210	6,8	110	5,2	0,37	60
ESPM220M501	350x385x210	6,8	220	2,4	0,37	60
ESPM220M502	350x385x210	6,8	220	2,4	0,37	60
ESPM220M503	350x385x210	6,8	220	2,4	0,37	60
ESPM220M504	350x385x210	6,8	220	2,4	0,37	60
ESPM220M507	350x385x210	6,8	220	2,4	0,37	60
ESPM220M604	350x385x210	6,8	220	2,3	0,37	60

* La medida de la anchura fue considerada con la jarra plástica posicionada abajo del bocal.

* La capacidad puede variar debido a la velocidad de trabajo del usuario y de acuerdo con el producto exprimido.

Nivel de ruido (aparato con carga): 90 dB.



¡ATENCIÓN!

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



3. Instalación

3.1 Instalación del Aparato

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

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

Para asegurar el correcto funcionamiento y seguridad. Debe posicionarse el aparato en un local ventilado y sobre una superficie de apoyo bien amplia, nivelada, seca y estable, lejos de la fuente de calor y grifos de agua, y a una altura media de 80 cm. Instale su aparato dejando una distancia mínima de 20 a su alrededor, de esa forma se tendrá un espacio suficiente para realizar la inspección, mantenimiento, limpieza y uso.



¡ATENCIÓN!

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 Conexión Eléctrica

El aparato está equipado con un cable de alimentación para ser conectado a un enchufe. Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse con un cable nuevo. El cambio debe ser realizado por el fabricante, agente autorizado o persona cualificada para evitar riesgos.

El tipo de enchufe del cable de alimentación varía según cada país. La instalación del aparato debe ser hecha por un técnico calificado para esta función y respetando las disposiciones vigentes del país, especialmente con respecto a la conexión a tierra (si es aplicable).

Todos los modelos de los equipos descritos en este manual son monofásicos y poseen una tensión única, es decir, 110 V o 220 V. Si es necesario cambiar la tensión en el aparato, póngase en contacto con el fabricante o con el distribuidor autorizado.



¡ATENCIÓN!

Antes de encender el aparato, asegúrese siempre si la tensión de alimentación de la red tiene la misma tensión que el aparato.

La tensión de alimentación de los aparatos es de 110V (60 Hz) o 220V (50 o 60 Hz), como puede observarse en la etiqueta de tensión colada en el cable de alimentación o conforme es indicado en la etiqueta de datos de la plaqueta, que se encuentra atrás del aparato (vea la figura de esta etiqueta en el punto 2.2 de este manual).

Asegúrese que la tensión de la red eléctrica donde será instalado el aparato es compatible con la tensión indicada en las etiquetas.

Para mayores detalles del restante de la parte eléctrica del aparato, consulte el esquema eléctrico en los anexos del manual.

IMPORTANTE

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.

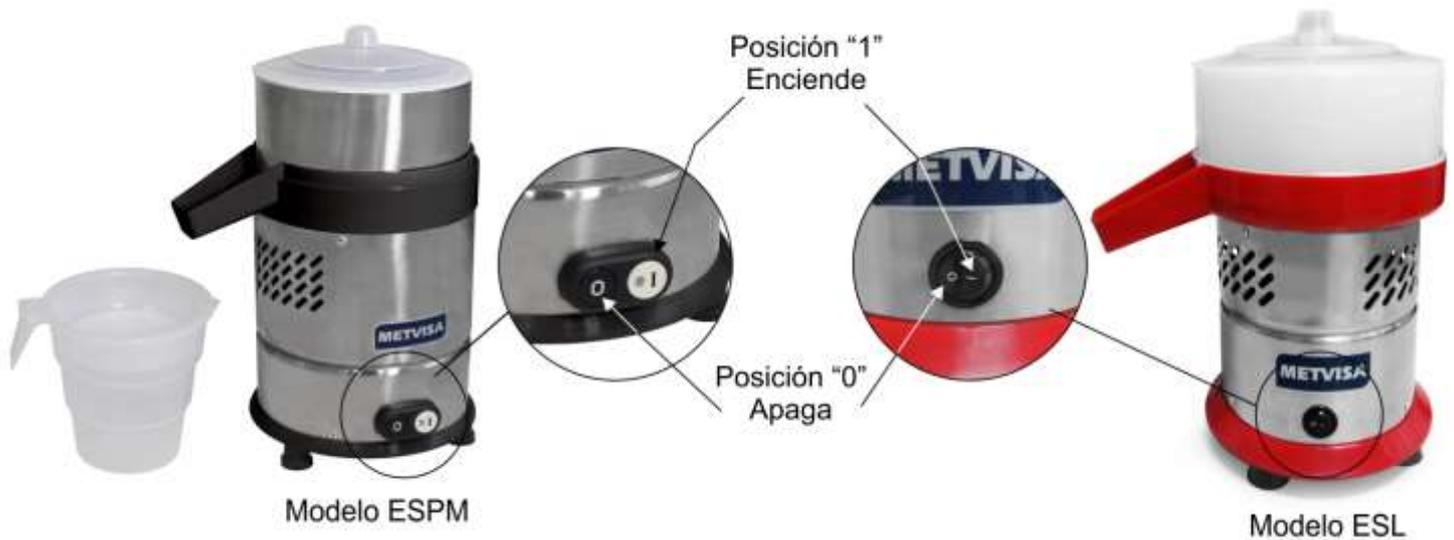
4. Uso del Aparato

4.1 Utilidad

Este aparato es exclusivamente para exprimir jugo de naranja y limón.

4.2 Mandos

El aparato está compuesto por el botón encendido/apaga que está posicionado en la parte frontal del aparato.



Vea abajo la descripción de control:

- **Botón Enciende/Apaga** – usado para encender y apagar el aparato. En la posición "1" se enciende, en la posición "0" apaga.

4.3 Procedimiento de Operación

Antes de operar su aparato, desmonte los componentes que estarán en contacto con las frutas y jugo (tapa, cámara de jugo, conos, etc.), y haga la higienización del mismo. Realice la limpieza con el aparato desconectado de la red eléctrica. Siga las instrucciones de limpieza del punto 5 de este manual.



Vea abajo el procedimiento de desmontaje y montaje descritos.

• **Desmontaje:** Para desmontar las piezas móviles del aparato es sencillo. Antes de iniciar el procedimiento, desconecte el aparato del enchufe. Para visualizar mejor el procedimiento de desmontaje, retire cuidadosamente las piezas conforme la secuencia abajo:

①



Retirar la tapa

②



Tire el cono hacia arriba

③



Retire el anillo de la cúpula

④



Retire la cúpula

⑤



Retire la cámara de jugo

⑥



Desmonte las dos patas donde se encaja el soporte

Soporte de la jarra inoxidable
(Solamente para el modelo ESSP)

⑦



Desencaje el soporte inoxidable de la base plástica.

Montaje: El procedimiento de montaje es el orden inverso del desmontaje. Para remontar cada pieza asegúrese que esté bien encajada antes de montar el siguiente accesorio. Si usted nota que alguna pieza está tocando con el aparato encendido, puede estar fuera de lugar. En este caso, repita la operación de desmontaje/montaje y no se obtiene el buen encaje, póngase en contacto con la asistencia técnica.



¡ATENCIÓN!

Nunca encienda el aparato con el cono fuera de posición, porque puede causar accidentes.

• **Operación:** Escoja el cono adecuado para el producto que usted va exprimir, use el cono grande para la naranja y para el limón use el cono pequeño. El aparato solo podrá ser operado después de verificar si todas las piezas móviles están debidamente montadas y si el cono está encajado hasta su tope.

Después de chequear todos los accesorios, posicione la jarra (capacidad 1 litro) con el colador montado debajo del bocal de la cámara de jugo; corte la naranja o limón por la mitad; active el botón enciende/apaga en la posición "1" (enciende) y déjalo encendido por algunos segundos; presione una de las mitades de la fruta encima del cono para extraer todo el jugo. Repita los mismos pasos para exprimir la cantidad deseada sin pasar el límite soportado por el aparato. Apague el aparato pulsando el enciende/apaga en la posición "0" (apaga).





¡ATENCIÓN!

No se olvide de lavar las naranjas y limones antes de exprimirlos para evitar cualquier contaminación.

Tenga cuidado de no presionar la fruta con mucha fuerza sobre los conos, porque puede sobrecargar al aparato y dañarlo. La fruta debe ser presionada suavemente.

El incumplimiento de esta orientación será considerada como un acto inseguro y uso abusivo del aparato.

Cualquier tipo de irregularidad póngase en contacto con la asistencia técnica autorizada más cercana de usted.



¡ATENCIÓN!

El operador debe usar los EPI adecuados (equipos de protección individual). Como por ejemplo: usar gorra en los cabellos para evitar que los mismos tranquen las partes móviles del aparato.

5. Limpieza y Mantenimiento

5.1 Procedimientos de Limpieza y Productos Usados

Su aparato fue construido con materiales de primera línea, por eso úsalo correctamente y obtendrá una gran satisfacción. Conserve el aparato siempre limpio y bien cuidado, eso aumentará su vida útil.

Haga una limpieza diaria del aparato para obtener un buen funcionamiento y alta durabilidad.



¡ATENCIÓN!

Antes de realizar el mantenimiento o limpieza, asegúrese que la llave general (interruptor) esté apagada y que el enchufe desconectado de la red eléctrica.



¡ATENCIÓN!

No use el chorro de agua para limpiar el aparato.

IMPORTANTE

Este aparato no fue fabricado para ser sumergido en agua para su limpieza. Vea las instrucciones abajo, para saber que piezas pueden ser sumergidas y los cuidados especiales a ser tomados con las demás piezas.

Las piezas desmontables (tapa, cámara de jugo, conos, cúpula, jarra y colador) deben retirarse del aparato y lavadas con agua. Limpiar bien las esquinas, eliminando los residuos de alimentos. El resto del aparato sólo debe limpiarse con un paño húmedo tantas veces como sea posible, para evitar que los residuos de alimentos se sequen y peguen en las piezas.

Nunca use productos o esponjas abrasivas para la limpieza, porque pueden rayar o dañar la superficie de las piezas. No derrame agua sobre el aparato durante la limpieza, porque cuando es encendido puede causar una descarga eléctrica o incluso quemar aparato.



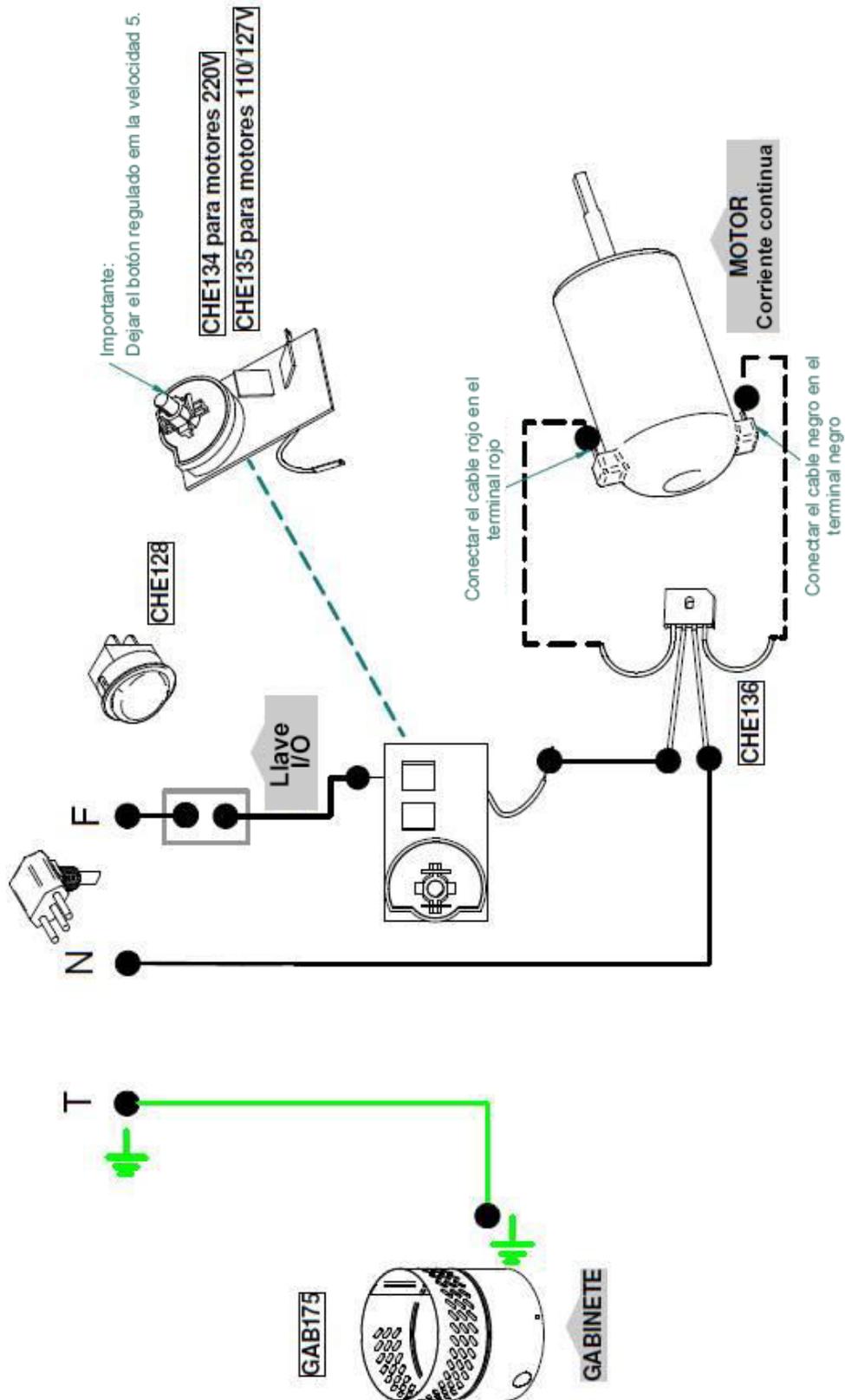
¡ATENCIÓN!

Es de vital importancia que los productos usados en la limpieza aseguren la higiene total y que no sean tóxicos.

Para mayores informaciones y aclaraciones, póngase en contacto con la Asistencia Técnica Autorizada más cercana de usted. Vea la relación de asistencias técnicas en nuestro sitio: www.metvisa.com.br

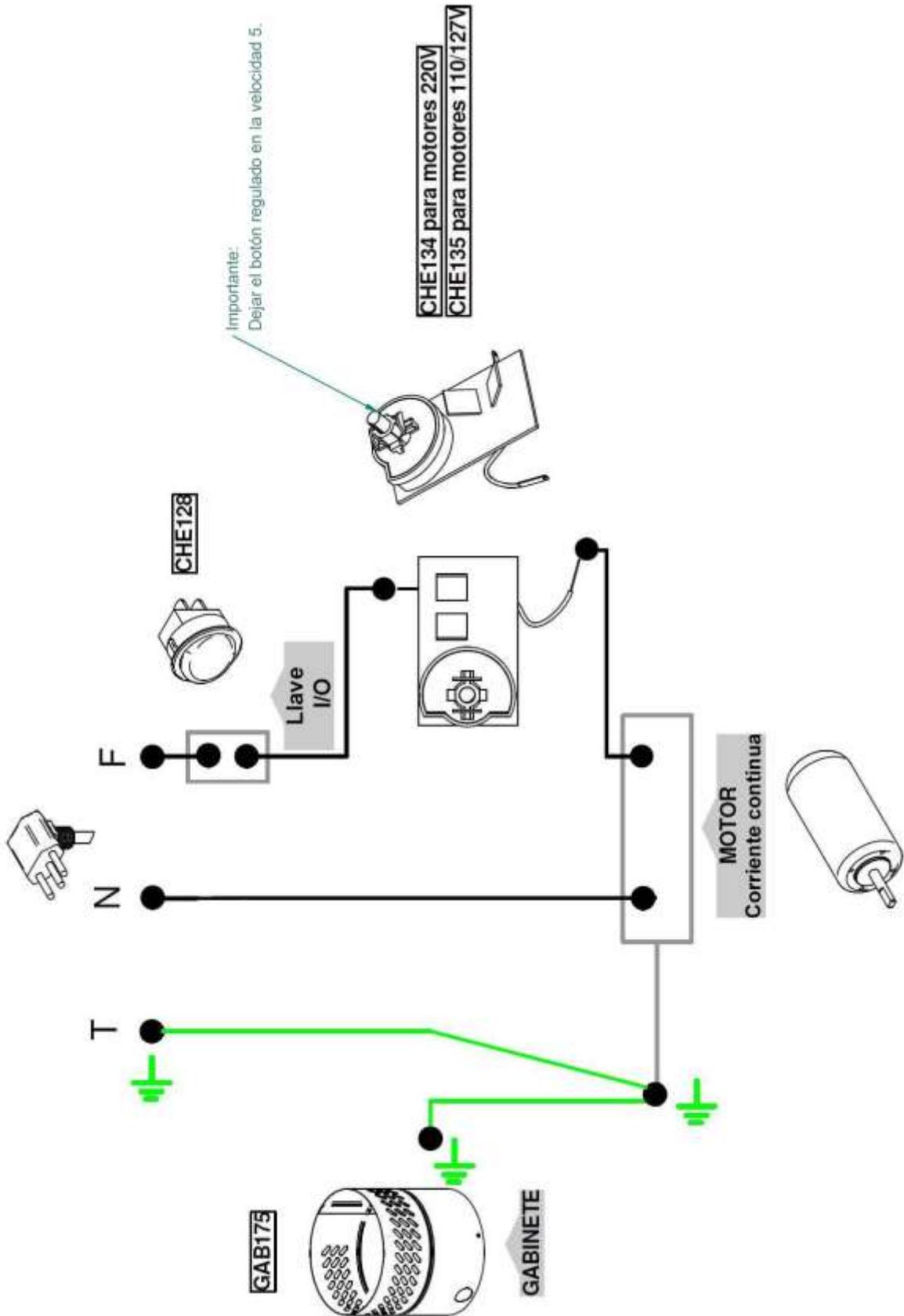
6. ANEXOS

Esquema Eléctrico ESL - 50/60 Hz



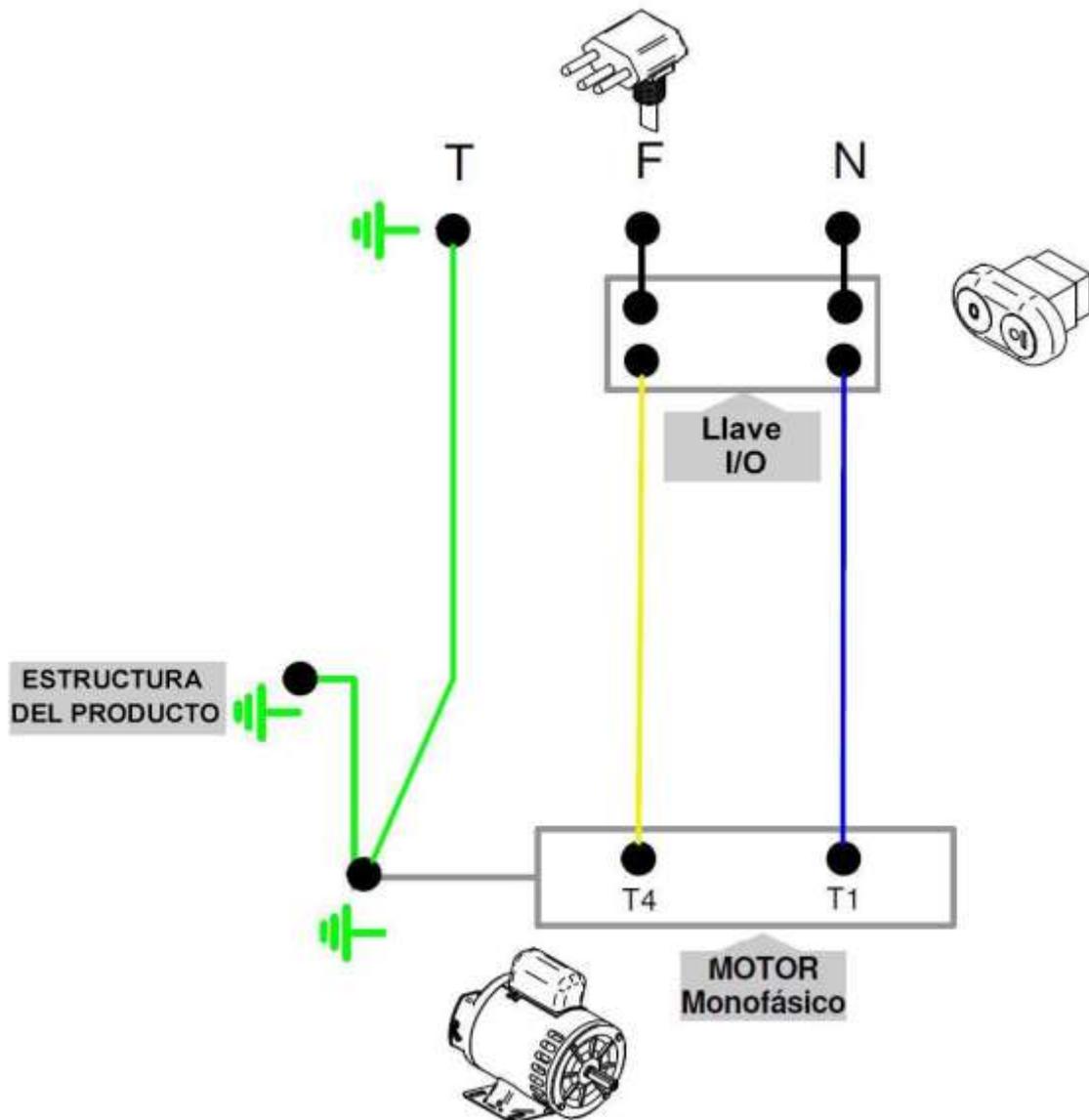
ATENCIÓN: La conexión a tierra varía conforme el tipo de enchufe. Para hacer la instalación eléctrica observar las normas vigentes del país, principalmente con respecto a la conexión de tierra (si es aplicable).

Esquema Eléctrico ESLM - 50/60 Hz



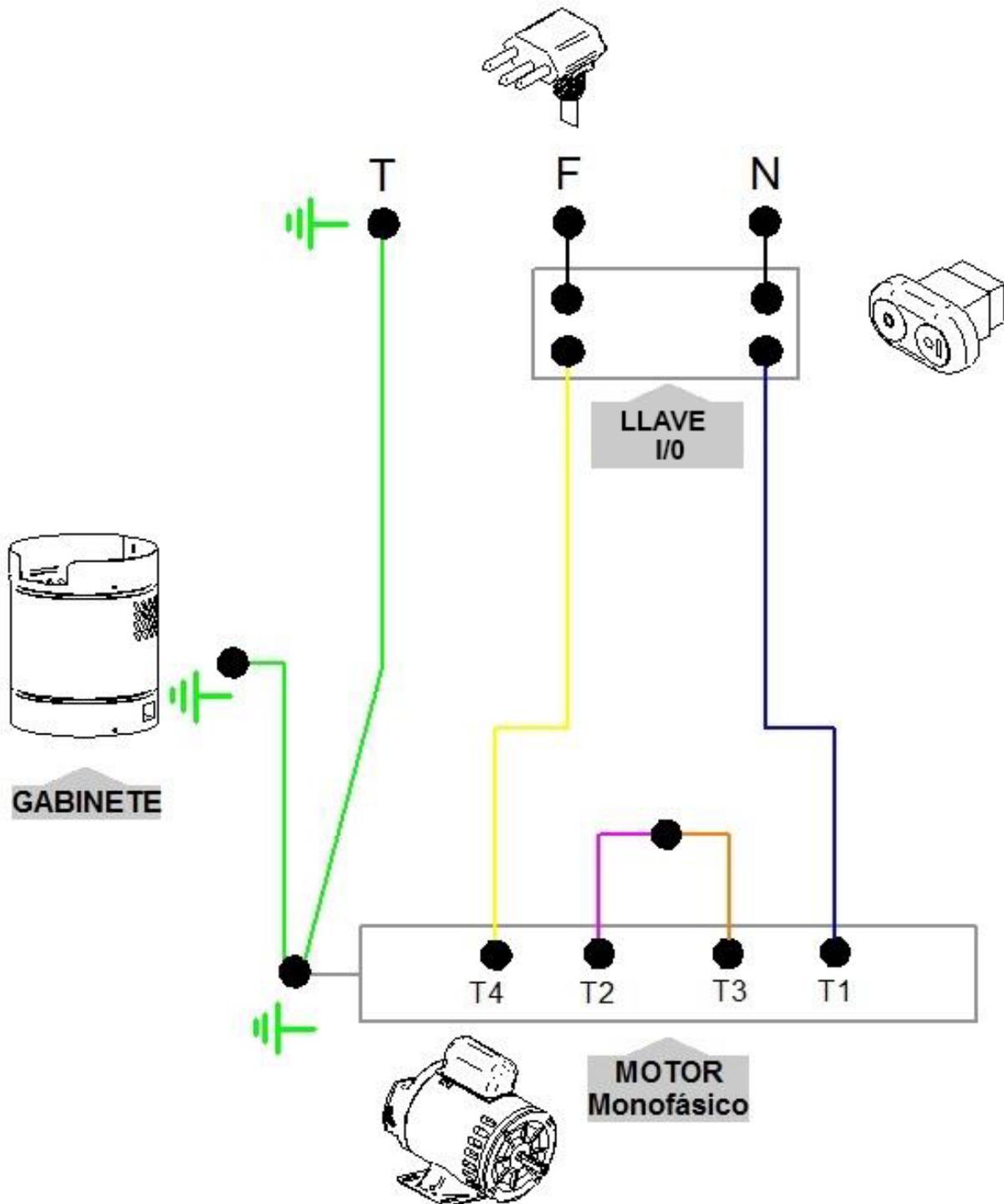
ATENCIÓN: La conexión a tierra varía conforme el tipo de enchufe. Para hacer la instalación eléctrica observar las normas vigentes del país, principalmente con respecto a la conexión de tierra (si es aplicable).

Esquema Eléctrico ESP/ESPM/ESSP - 60 Hz



ATENCIÓN: La conexión a tierra varía conforme el tipo de enchufe. Para hacer la instalación eléctrica observar las normas vigentes del país, principalmente con respecto a la conexión de tierra (si es aplicable).

Esquema Eléctrico ESPM - 50 Hz



NOTA: En el esquema eléctrico arriba, los cables de color blanco están representados por el color rosado.

ATENCIÓN: La conexión a tierra varía conforme el tipo de enchufe. Para hacer la instalación eléctrica observar las normas vigentes del país, principalmente con respecto a la conexión de tierra (si es aplicable).

Dibujo Detallado



Piezas de Recambio

Posición	Código	Descripción	Aplicación para Modelo	Cant.
1	MTE267	Motor Eléctrico 300 W 110 V 50/60 Hz CC	ESL	01
	MTE266	Motor Eléctrico 300 W 220 V 50/60 Hz CC		
	MTE316	Motor Eléctrico 1000 W 110 V 50/60 Hz CC	ESLM	
	MTE317	Motor Eléctrico 1000 W 220 V 50/60 Hz CC		
	MTE212	Motor Eléctrico 1/4 HP 110 V 60 Hz	ESP	
	MTE213	Motor Eléctrico 1/4 HP 220 V 60 Hz		
	MTE079	Motor Eléctrico 1/4 HP 220 V 50 Hz	ESSP	
	MTE208	Motor Eléctrico 1/4 HP 110 V 60 Hz		
	MTE209	Motor Eléctrico 1/4 HP 220 V 60 Hz		
	MTE037	Motor Eléctrico 1/4 HP 220 V 50 Hz	ESPM	
	MTE210	Motor Eléctrico 1/2 HP 110 V 60 Hz		
MTE211	Motor Eléctrico 1/2 HP 220 V 60 Hz			
MTE138	Motor Eléctrico 1/2 HP 220 V 50 Hz			
2	RET009	Disco Expelidor	ESP/ESSP/ESPM	01
3	BCH057	Marco de la Llave Botón Enciende/Apaga	ESP/ESSP/ESPM	01
4	ARL008	Arandela Lisa	ESP/ESSP	08
			ESPM	09
	ARL014	Arandela Lisa	ESL/ESLM	04
5	POS008	Tuerca Hexagonal	ESP/ESSP/ESPM	08
			ESL/ESLM	01
6	SCS004	Soporte de la Cámara de Jugo	ESP/ESSP	01
	SCS005	Soporte de la Cámara de Jugo	ESPM	
	CJT764	Soporte del Motor	ESL/ESLM	
7	PTP001	Adaptador del cono	ESP/ESSP/ESPM	01
			ESL	
			ESLM	
8	GAB110	Gabinete Inoxidable	ESP/ESSP/ESPM	01
	GAB248		ESL/ESLM	
9	TCE073	Prensa Cable	*	01
10	CBE023	Cable Eléctrico – Tipo 01	ESL/ESP/ESSP/ESPM	01
	CBE029	Cable Eléctrico – Tipo 02	ESL/ESP/ESSP/ESPM	
	CBE272	Cable Eléctrico – Tipo 03	ESP/ESSP/ESPM	
	CBE030	Cable Eléctrico – Tipo 04	ESL/ESP/ESSP 110V	
	CBE001	Cable Eléctrico – Tipo 04	ESPM 110V	
	CBE175	Cable Eléctrico – Tipo 07	ESP/ESSPM	
11	RBT002	Remache	ESP/ESSP/ESPM	08
	RBT016	Remache	ESL/ESLM	06
12	CHE064	Botón Enciende/Apaga	ESP/ESSP/ESPM	01
	CHE128		ESL/ESLM	
13	BAS026	Base Plástica Gris	ESP/ESSP/ESPM	01
	BAS052	Base Plástica Roja	ESL/ESLM	
14	PEP001	Pata de la Base	ESP/ESSP/ESPM	03
	PEP018		ESL/ESLM	04
15	CMS004	Cámara de Jugo Gris	ESP/ESSP/ESPM	01
	CMS005	Cámara de Jugo Roja	ESL/ESLM	
16	CTE001	Cono Grande	*	01
17	CTE002	Cono Pequeño	*	01
18	ARO003	Cúpula Plástica	ESL/ESLM/ESP	01
	ARO011	Cúpula Inoxidable	ESSP/ESPM	
19	TAP097	Tapa Plástica	*	01
20	COP074	Jarra Plástica 1L con asa y Colador	*	01
21	CJT739	Conjunto Base ESSP	ESSP	01
21.1	BAS099	Base Chapa Inoxidable	ESSP	01
21.2	ARL038	Arandela	ESSP	01
22	ANL030	Anillo Escapador Motor	ESL	01
	FLG047	Brida de Soporte del Motor	ESLM	01
23	CHE139	Llave Electrónica 220 V	ESL/ESLM	01
	CHE140	Llave Electrónica 110 V	ESL/ESLM	
24	CHE141	Puente Reificadora Motor CC	ESL	01
25	PCC008	Tornillo Máq.	ESL	04
	PCC003	Tornillo Máq.	ESLM	04
26	PCC008	Tornillo Máq. (Bloqueo Cámara de Jugo)	ESL/ESLM	01
27	CBE157	Cable Eléctrico Enmienda	*	01
28	TCE004	Terminal Fit	*	02
29	TCE013	Terminal Hembra	ESP/ESSP/ESPM	02

* Accesorio aplicable para todos los modelos de extractores de jugo.

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