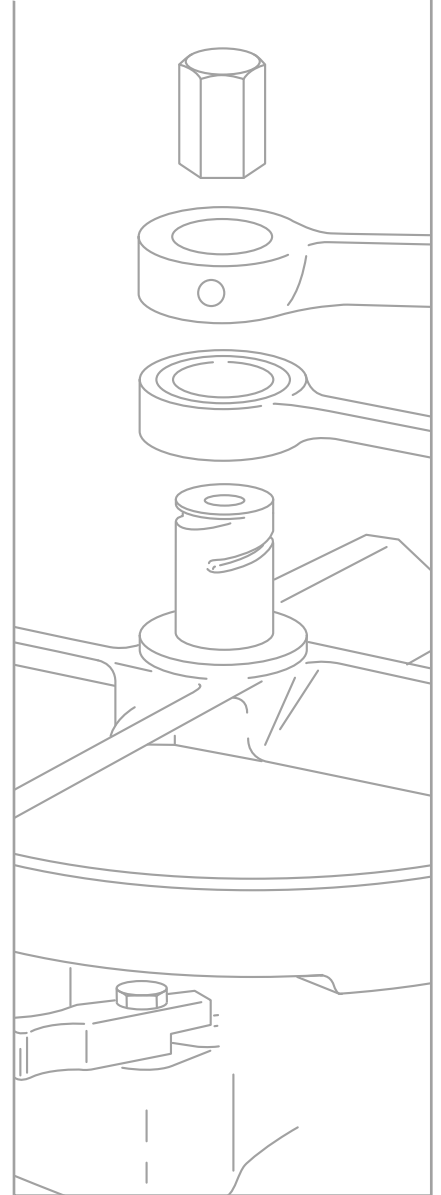




MH-75H Series

manual de instrucciones

Es imprescindible leer este manual, incluyendo todas las instrucciones de seguridad, antes de poner en funcionamiento la máquina.

Dosificadora de hamburguesas

instruction manual

You must read this manual and all of the safety instructions before starting the machine.

Hamburger dispenser

GESAME

Established since 1965

GESAME

GESAME FOOD MACHINERY, S.L. quiere agradecerle la confianza depositada en la adquisición de esta máquina.

Este manual contiene información útil e importante, que deberá ser tenida en cuenta, para el uso y mantenimiento de la máquina. También contiene indicaciones importantes para evitar posibles accidentes o daños mayores y garantizar un buen funcionamiento. El servicio de atención al cliente de **GESAME FOOD MACHINERY, S.L.** puede atender las consultas que el cliente crea oportunas y resolver cualquier duda que pudiera surgir. **GESAME FOOD MACHINERY, S.L.** se reserva el derecho de introducir, sin previo aviso y en cualquier momento, las eventuales modificaciones que crea oportunas para mejorar la máquina, por exigencias comerciales o constructivas, manteniendo sin embargo, las características principales descritas en este manual.

Los textos originales de este manual se han realizado con la lengua original del fabricante que es el Español. La traducción al Inglés se ha realizado partiendo de estos textos originales en Español.

GESAME FOOD MACHINERY, S.L. would like to thank you for purchasing this machine.

This manual contains useful and important information that must be considered in the use and maintenance of the machine.

It also contains important instructions to avoid major accidents or damage and to ensure the correct working order of the machine.

*The **GESAME FOOD MACHINERY, S.L.** customer service technical department will deal with any queries posed by clients and will solve any doubts that may arise.*

GESAME FOOD MACHINERY, S.L. reserves the right to introduce any amendments it sees fit at any time and without prior warning in order to improve the machine or due to commercial or constructive requirements, although the main characteristics described in this manual shall be maintained.

The original texts in this manual have been written in the manufacturer's native language, which is Spanish.

The English translation has been produced based on these original texts.

Es imprescindible leer este manual, incluyendo todas las instrucciones de seguridad, antes de poner en funcionamiento la máquina.

Un mal mantenimiento o modificaciones en la máquina pueden ocasionar daños y lesiones importantes al operario.

Datos y especificaciones sujetos a modificaciones sin previo aviso.

You must read this manual and all of the safety instructions before starting the machine.

Incorrect maintenance or modifications to the machine may lead to significant damage or injuries to the operator.

Data and specifications subject to amendment without prior notice.

RESPONSABILIDAD POR DEFECTO

No será aceptada ninguna responsabilidad en caso de daños debidos a ajustes no autorizados de la máquina y partes eléctricas realizados por parte del comprador o por uso inadecuado, manejo defectuoso, modificaciones estructurales, supresión de elementos protectores o de seguridad y uso de repuestos o accesorios que no sean los correspondientes a **GESAME FOOD MACHINERY, S.L.** En estos casos, el riesgo corre a cuenta del comprador (USUARIO CLIENTE).

El vendedor no se responsabilizará hacia el comprador de los defectos ocasionados por el desgaste natural de la máquina y accesorios.

DEFECT LIABILITY

*No responsibility shall be accepted in the event of damage due to unauthorised adjustments of the machine and electrical parts carried out by the purchaser or due to undue use, defective handling, structural modifications, the removal of protective or safety parts and the use of spare parts or accessories not corresponding to **GESAME FOOD MACHINERY, S.L.***

In these cases, the purchaser is responsible for all risks. The vendor shall not be liable to the purchaser for any defects caused by the natural wear and tear of the machine.

ÍNDICE CONTENTS

■	Declaración “CE” de conformidad / “CE” Declaration of Conformity	05
■	Identificación máquina / Machine identification	06
1. ■	Descripción de la máquina / Machine description	07
2. ■	Instrucciones de seguridad / Safety instructions	08
3. ■	Localización de los elementos de seguridad / Location of safety parts	09
4. ■	Localización elementos de la dosificadora / Location of dispensing parts	10
5. ■	Instalación de la dosificadora / Installation of the dispenser	11
5.1	Descarga y transporte / Unload and transport	11
5.2	Instalación en el lugar de trabajo / Installation in the working area	12
5.3	Conexión eléctrica / Wiring connection	13
6. ■	Utilización de la dosificadora / Use of the dispenser	14
6.1	Sistema de trabajo / Operating system	14-16
7. ■	Limpieza de la dosificadora / Cleaning the dispenser	17
7.1	Como desmontar el depósito / How to remove the tank	17-18
7.2	Como desmontar y montar el plato dosificador / How to disassemble and assemble the dispenser plate	18-19
8. ■	Esquema eléctrico / Wiring diagram	20-21
9. ■	Elementos de la dosificadora / Dispenser components	22-23

LEYENDA PRECAUCIONES PRECAUTIONS KEY



Información importante para garantizar la seguridad del operario.
Important information to ensure operator safety.



Información importante para garantizar el estado de la máquina.
Important information to ensure the correct working order of the machine.



Información general y consejos.
General information and advice.

GESAME





Fabricación, Exposición y Ventas
Pol. Ind. Sot dels Pradals · C/ Solsona, 4

08500 VIC (Barcelona)
Tels. +34 938 853 111
www.gesamemaquinaria.com
export@gesamemaquinaria

DECLARACIÓN “CE” DE CONFORMIDAD **“CE” DECLARATION OF CONFORMITY**

Es conforme a los requisitos esenciales de la Directiva 2006/42/CEE, Directiva de baja tensión 73/23/CEE, Directiva compatibilidad electromagnética 89/336/CEE y modificaciones 92/128/CEE, Directiva de materiales en contacto con los alimentos 90/128/CEE, así como las normas de seguridad que le son aplicables:

UNE-EN 12100-1 Seguridad de máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño.

Parte 1: Terminología básica, metodología.

UNE-EN 12100-2 Parte 2: Principios técnicos.

B1 UNE-EN 60204-1:1999 Equipo Eléctrico de máquinas.

Complies with the essential requirements of Directive 2006/42/CEE, Low voltage Directive 73/23/CEE, Electromagnetic compatibility Directive 89/336/CEE and its modifications 92/128/CEE, Directive regarding materials in contact with food 90/128/CEE, as well as the safety regulations that are applicable to this:

UNE-EN 12100-1 Safety of machines. Basic concepts, general principles for design.

Part 1: Basic terminology, methodology.

UNE-EN 12100-2 Part 2: Technical principles.

B1 UNE-EN 60204-1:1999 Electrical equipment of machines.

- La máquina dosificadora de Hamburguesas modelo MH-75Series, con número de serie:
- The Hamburger dispensing machine model MH-75Series, with serial number:

Número de serie / Serial number: _____

Siempre que se utilice y mantenga de acuerdo al manual de instrucciones y los códigos de buena práctica, ES CONFORME CON LOS REQUISITOS ESENCIALES DE SEGURIDAD Y SALUD DE LA DIRECTIVA CE SOBRE MÁQUINAS.

Provided that it is used and maintained according to the instruction manual and the codes of good practice, IS COMPLIANT WITH THE BASIC HEALTH AND SAFETY REQUIREMENTS OF THE EC MACHINERY DIRECTIVE.

Vic, a

GESAME FOOD MACHINERY, S.L.

IDENTIFICACIÓN MÁQUINA MACHINE IDENTIFICATION

Máquina dosificadora de Hamburguesas
Hamburger dispensing machine

Modelo / Model: _____

Peso / Weight: _____ **Kg. / Kg.**

V / V: _____

PH / PH: _____

HZ / HZ: _____

HP / HP: _____

AMP / AMP: _____

Kw / Kw: _____

Año / Year: _____

Nº / N°: _____

● **GESAME FOOD MACHINERY, S.L.** ●
Pol. Ind. Sot dels Pradals c/ Solsona, 4
08500 VIC (BARCELONA)

MODELO PESO Kg.

V PH HZ HP

AMP Kw Año

Nº  Made in SPAIN ●

1 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

La dosificadora MH-75Series es una máquina muy versátil que permite dosificar cualquier tipo de forma en función de los platos que se suministran con ella.

Permite formas redondas desde diámetro 22 a diámetro 100, forma ovalada, croquetas, canelones, formas especiales, ...

Consta de un motor-reductor que acciona directamente las palas de alimentación, una transmisión, por engranajes, para hacer girar el plato dosificador y unos expulsores de la dosificación, regulables en altura que permite ajustar el peso deseado.

Además, la velocidad de giro también es regulable, mediante un potenciómetro situado en la parte frontal de la máquina.

1 MACHINE DESCRIPTION

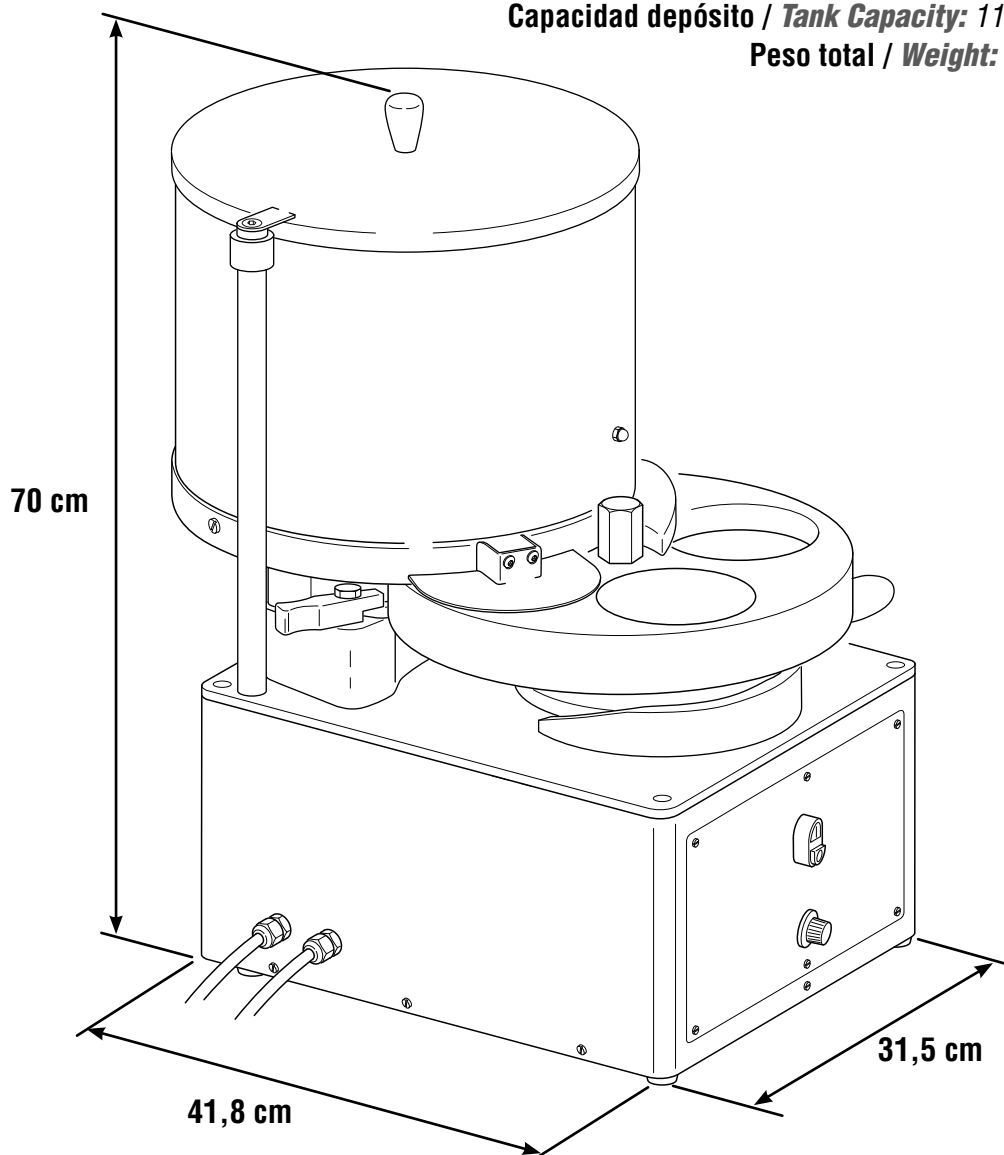
The MH-75Series dispenser is an extremely versatile machine that allows for any type of shape to be dispensed according to the plates supplied with it.

It allows for round shapes with a diameter ranging from 22 to 100, oval shapes, croquettes, cannelloni and special shapes, etc.

It consists of a geared motor that directly drives the feeder blades, a gear transmission that turns the dispensing plate and height-adjustable dispensing extractors that allow for the required weight to be adjusted.

Furthermore, the rotation speed can be adjusted by means of a potentiometer located at the front of the machine.

Capacidad depósito / Tank Capacity: 11 L. / 3 Gallon
Peso total / Weight: 44 kg / 97 lb



2 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

La máquina está equipada con varios dispositivos de seguridad para la prevención de accidentes.

DISPOSITIVOS ELÉCTRICOS:

1. La máquina va provista de un transformador-separador para efectuar toda la maniobra a baja tensión (24 v), un contactor con enclavamiento y un variador de frecuencia que permite regular la velocidad de giro del plato mediante un potenciómetro(1, Fig.1) de fácil acceso, pulsador paro-marcha(2, Fig.1) y pedal de trabajo(3, Fig.2).

2. La tapa superior del depósito lleva incorporado un imán(4, Fig.3), el cual obliga a tener ésta en su posición correcta; si no es así, el detector magnético no detecta el imán, lo cual impide que la máquina se pueda poner en marcha.

Tras una interrupción del suministro eléctrico, es necesario presionar el pulsador verde para ponerla de nuevo en marcha; esto evita el peligro de una puesta en marcha involuntaria.

3. Sobre el plato dosificador se ha colocado una tapa protectora (5, Fig.4) para evitar que se puedan introducir los dedos en el pistón.

2 SAFETY INSTRUCTIONS

The machine is fitted with several safety devices to prevent accidents.

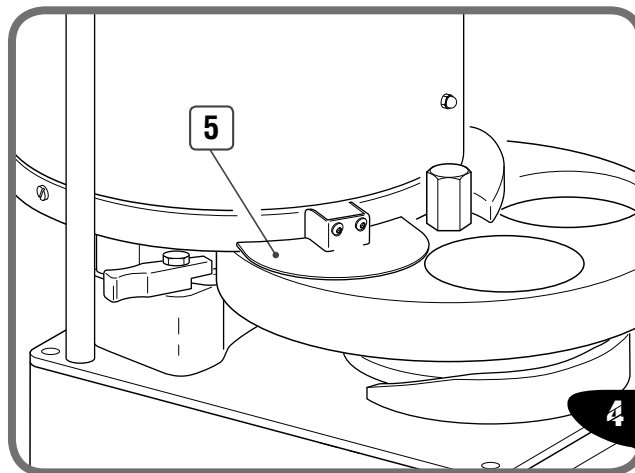
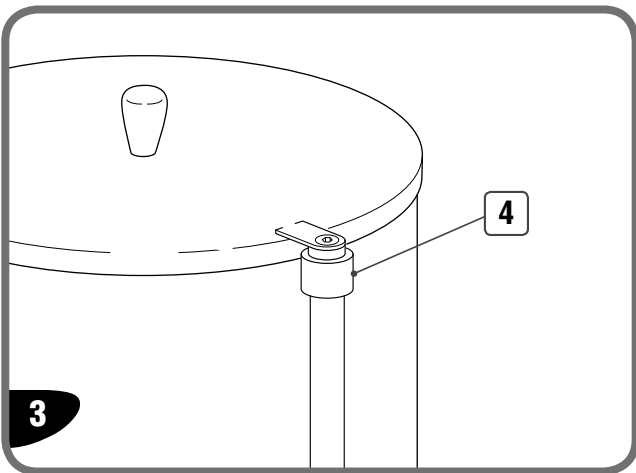
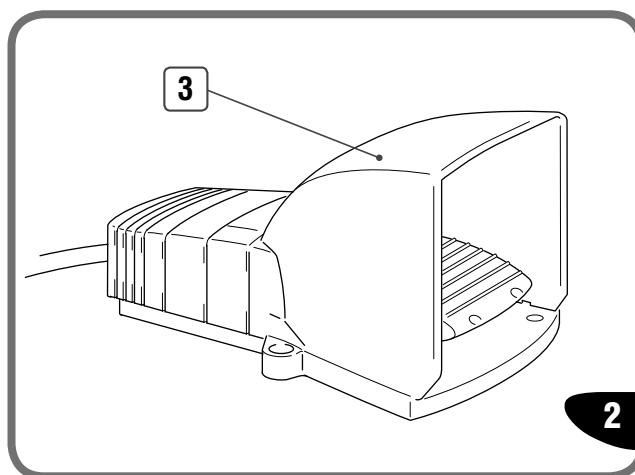
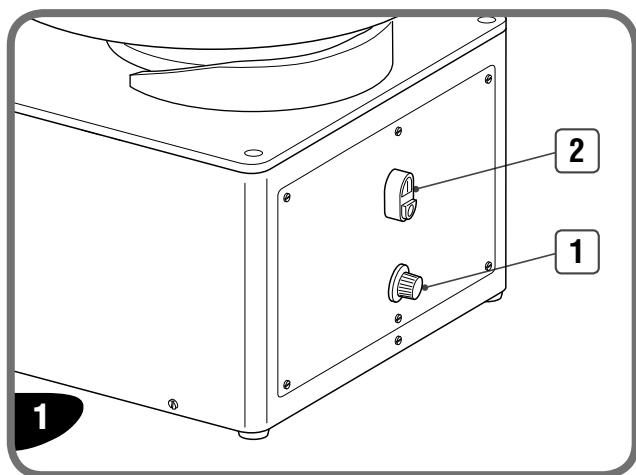
ELECTRIC DEVICES:

1. The machine is fitted with a transformer-separator for operations at low-voltage (24 v), an interlocking contactor and a frequency changer to adjust the rotation speed of the plate using an easy-access potentiometer (1, Fig.1), start-stop button (2, Fig.1) and operating pedal (3, Fig.2).

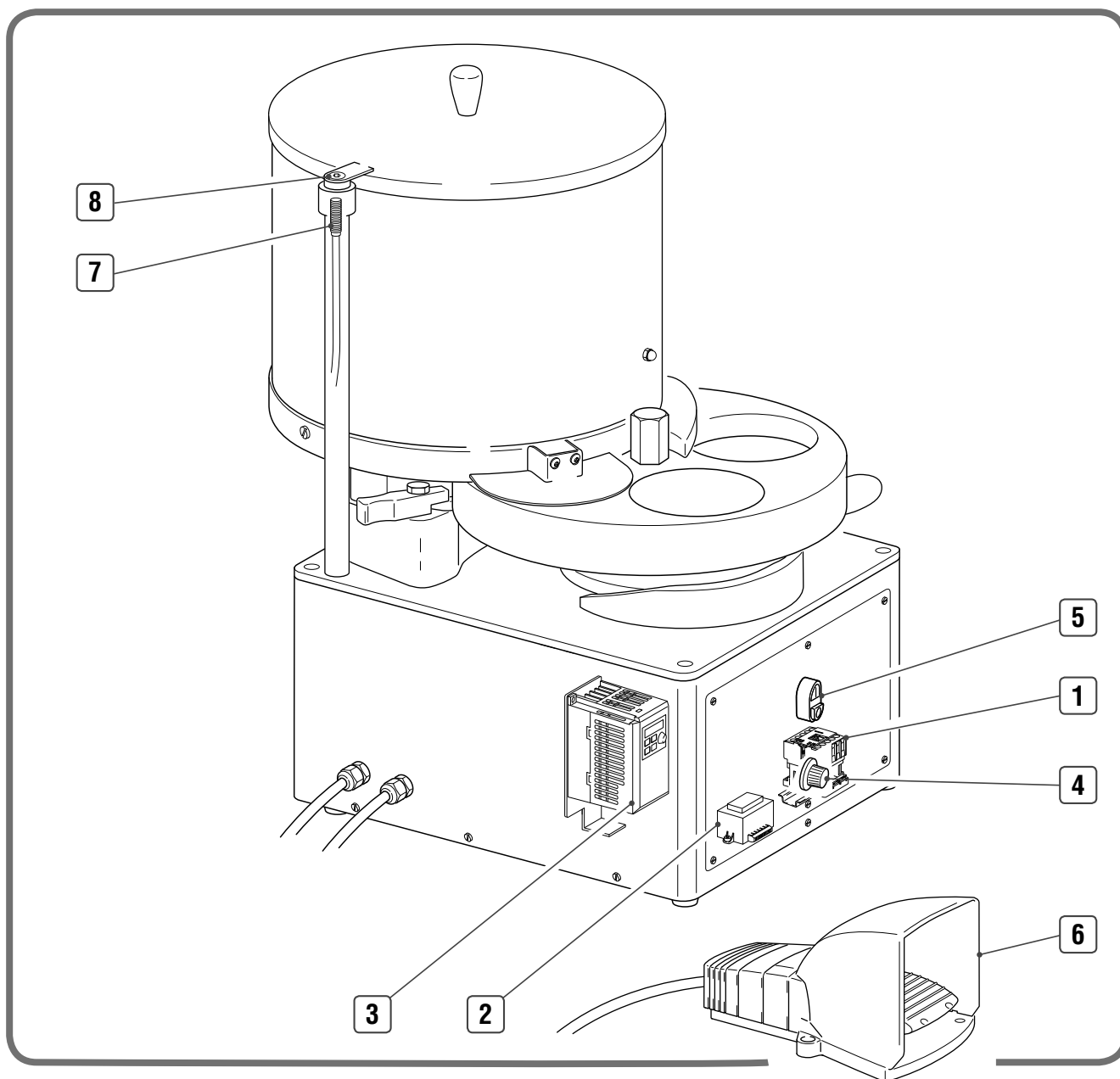
2. The upper cover of the tank is fitted with a magnet (4, Fig.3) to ensure it remains in the correct position. Where this is not the case, the magnetic sensor does not detect the magnet and the machine cannot be started.

Should the electricity supply be cut at any time, the green button must be pressed to restart the machine. This avoids the hazard of accidental start-up.

3. There is a guard on the dispensing plate (5, Fig.4) that prevents fingers from being inserted on the piston.



3 LOCALIZACIÓN ELEMENTOS DE SEGURIDAD LOCATION SAFETY PARTS

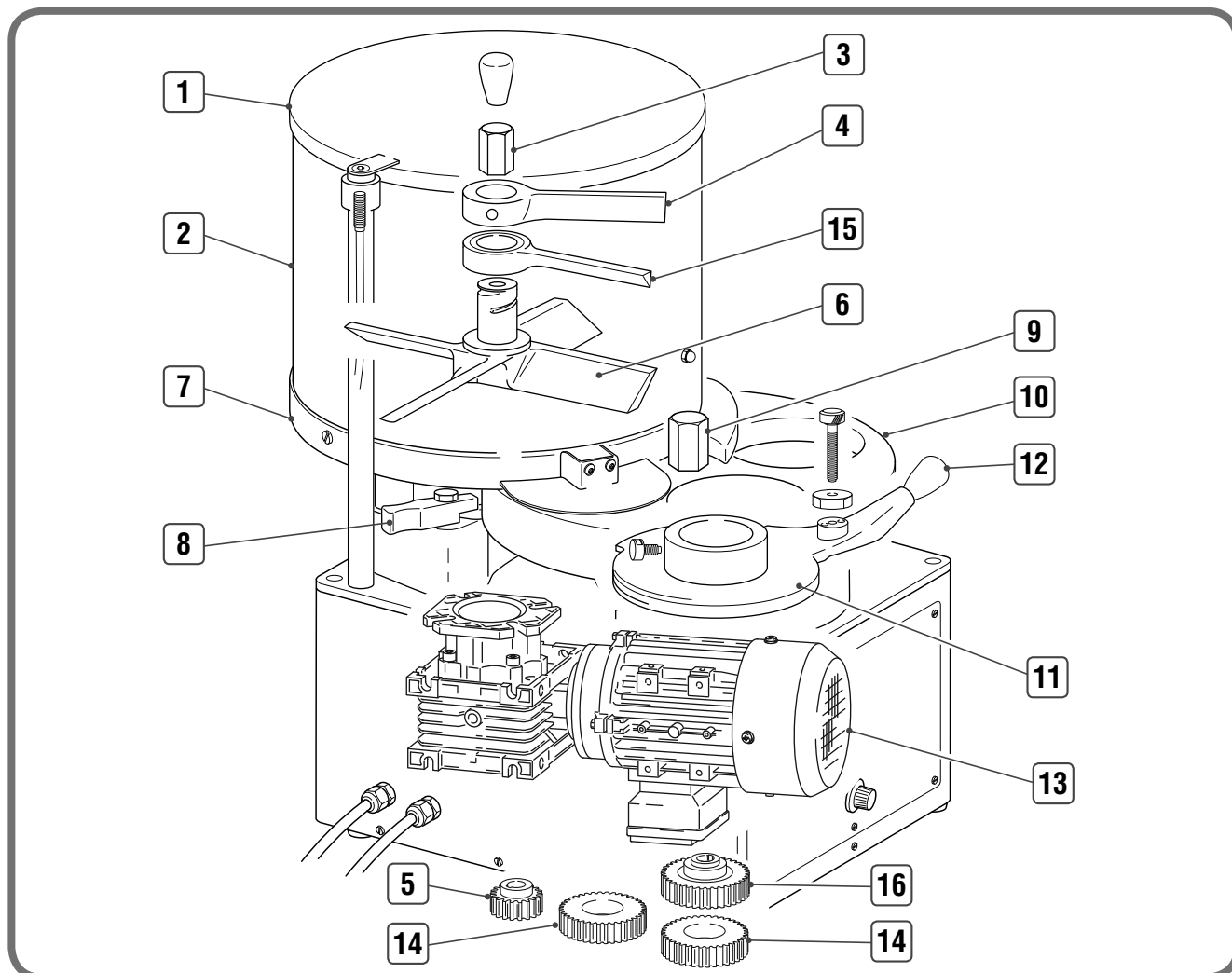


ELEMENTOS DE SEGURIDAD:

SAFETY PARTS:

1	CONTACTOR 24V CONTACTOR 24V	6	PEDAL DE TRABAJO PEDAL
2	TRANSFORMADOR TRANSFORMER	7	DETECTOR MAGNÉTICO MAGNETIC SENSOR
3	VARIADOR DE FRECUENCIA FREQUENCY CHANGER	8	IMÁN MAGNET
4	POTENCIÓMETRO POTENTIOMETER		
5	PULSADOR DOBLE PARO-MARCHA DOUBLE START-STOP BUTTON		

4 LOCALIZACIÓN ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA LOCATION OF DISPENSING PARTS



ELEMENTOS MECÁNICOS: MECHANICAL PARTS:

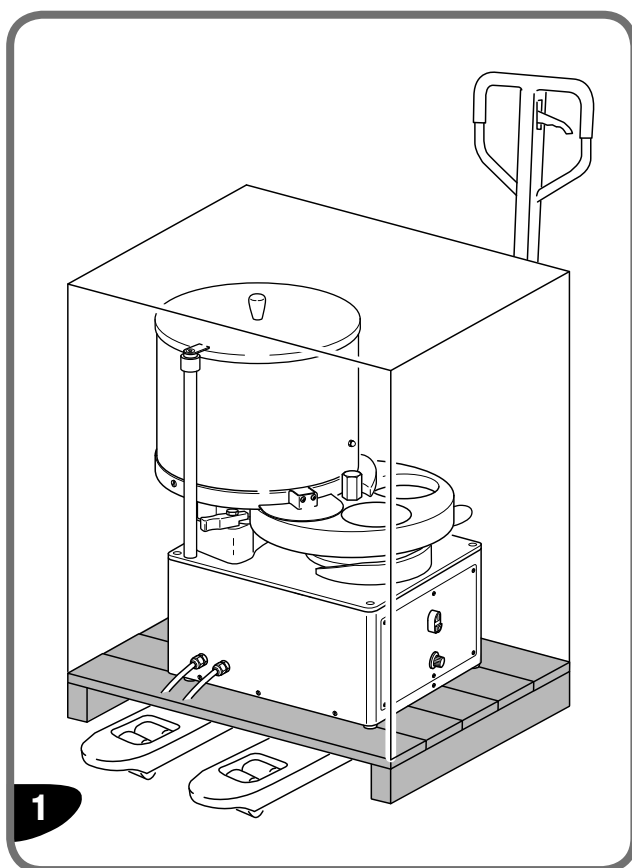
1	TAPA DEPÓSITO MH-75H Series MH-75H Series TANK COVER	10	PLATO HAMBURGUESAS MH-75H Series HAMBURGER PLATE +130
2	DEPÓSITO INOX MH-75H Series MH-75H Series STAINLESS STEEL TANK	11	GRADUADOR MH-75H Series MH-75H Series ADJUSTER
3	TUERCA PALAS MH-75H Series BLADE NUT MH-75H Series	12	POMO TOPE GRADUADOR ADJUSTMENT LIMITER HANDLE
4	PALA SUPERIOR MH-75H Series MH-75H Series BLADE NUT	13	MOTOREDUCTOR GEARED MOTOR
5	PIÑÓN PLATO Z=19 MH-75H Series MH-75H Series Z=19 PLATE PINION	14	PIÑONES CONDUCIDOS Z=38 MH-75H Series MH-75H Series Z=38 DRIVEN PINIONS
6	PALA 4 ASPAS MH-75H Series MH-75H Series 4-PROPELLER BLADE	15	PALA INTERMEDIA MH-75H Series MH-75H Series INTERMEDIATE BLADE
7	FONDO DEPÓSITO MH-75H Series MH-75H Series TANK BASE	16	PIÑÓN PLATO Z=38 MH-75H Series MH-75H Series Z=38 PLATE PINION
8	PINZAS SUJECCIÓN DEPÓSITO MH-75H Series MH-75H Series DEPOSIT HOLDING FORCEPS		
9	TUERCA PLATO MH-75H Series MH-75H Series PLATE NUT		

5 INSTALACIÓN DE LA DOSIFICADORA

5.1 DESCARGA Y TRANSPORTE

Descargar y transportar la máquina, aún embalada y colocada sobre el palet, hasta su emplazamiento final utilizando una transpaleta (Fig.1).

Retirar el embalaje de la máquina, levantando la caja (Fig.2).

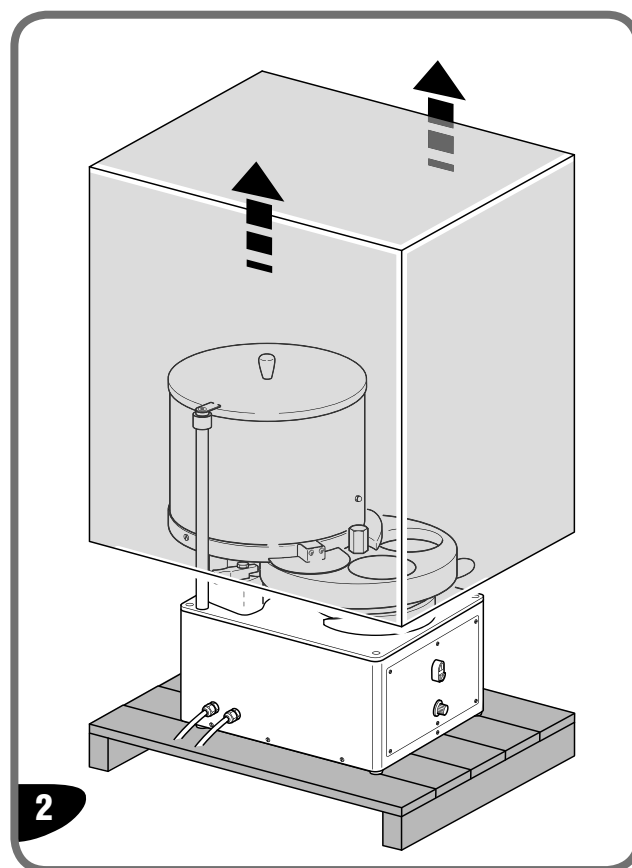


5 INSTALLATION OF THE DISPENSER

5.1 UNLOAD AND TRANSPORT

Do not unpack the machine until it is placed in the working area. Use a forklift to displace it (Fig.1).

Unpack the machine, lifting the box up (Fig.2)



5.2 INSTALACIÓN EN EL LUGAR DE TRABAJO

La máquina debe instalarse sobre una mesa con suficiente estabilidad y resistencia para aguantar el peso de ella, así como los esfuerzos que en ella puedan efectuarse.

Debe estar situada a una altura en la que el operario pueda trabajar de forma fácil y segura; a unos 60 centímetros del suelo (Fig. 1) y bien nivelada.

Que tenga suficiente espacio libre a su alrededor para poder trabajar sin obstáculos.

Que el nivel de iluminación sea adecuado, de 30 a 60 lux. y cerca de la fuente de alimentación.

Antes de su puesta en marcha, limpiar el interior de la máquina con un trapo húmedo.

5.2 INSTALLATION IN THE WORKING AREA

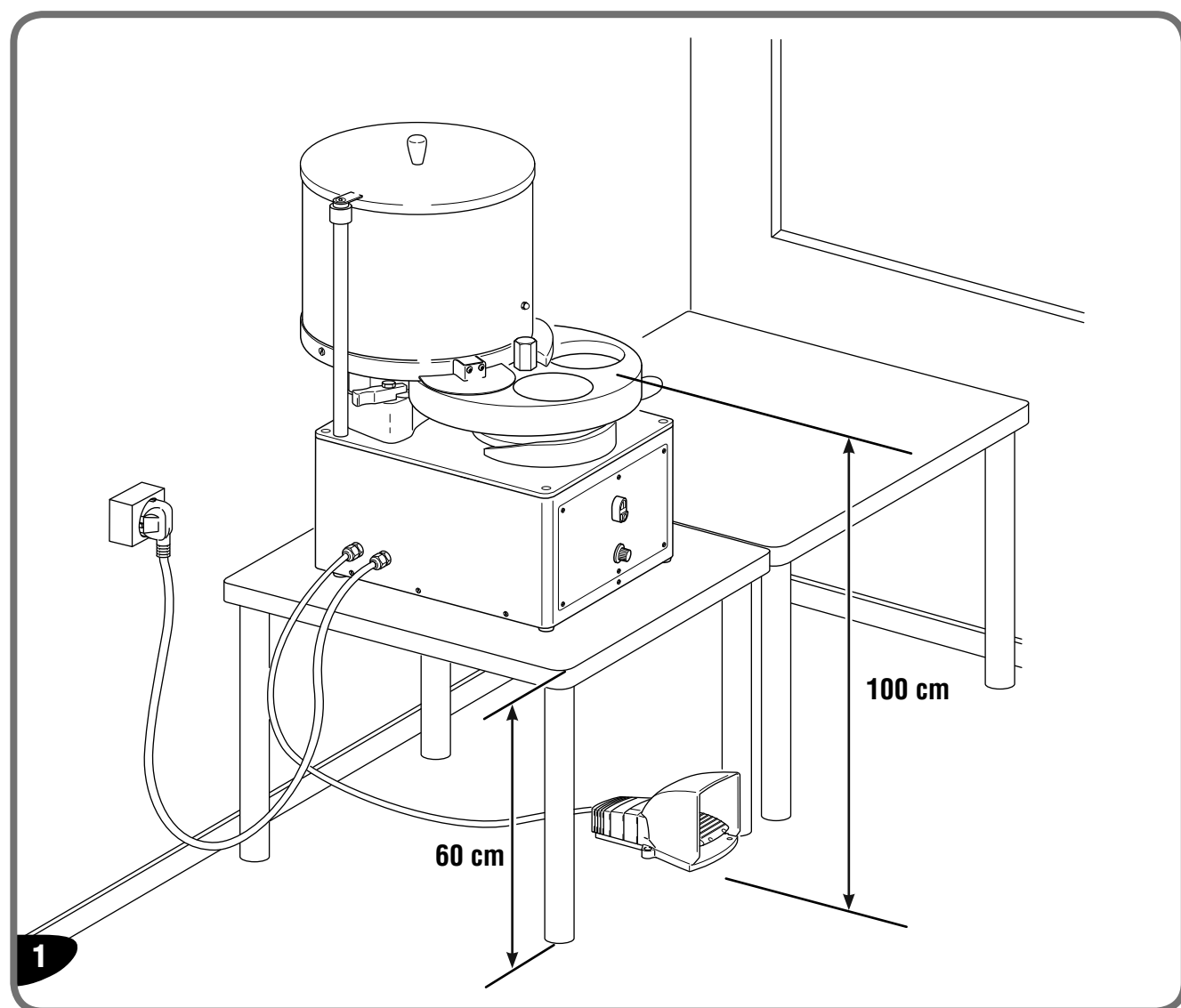
The machine must be installed on a table that is stable and resistant enough to withstand its weight and any strain placed on it.

It must be located at such a height that the operator is able to work easily and safely, around 60 centimetres from the ground (Fig. 1) and correctly levelled.

There must be enough free space around it in order to work without obstacles.

The level of lighting must be suitable, from 30 to 60 lux., and close to the power supply.

Clean the machine before use it with a wet cloth.



5.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

5.3.1. Asegurarse de que la tensión de red coincida con la de la máquina suministrada y que aparece indicada en la placa de características:

5.3.2. La base del enchufe tiene que quedar a una altura entre 60 y 90 centímetros del suelo (Fig.2) y en lugar visible para el operario, de forma que se pueda comprobar que la máquina esté desenchufada de la red cuando se realicen operaciones que puedan entrañar algún riesgo (limpieza, cambio de platos, desmontaje...).

5.3.3. La base del enchufe debe tener siempre toma de tierra (muy importante).

5.3.4. No enchufar la máquina si se observa que el cable de red, del pedal u otros elementos se encuentran dañados.

5.3.5. Para su conexión, consultar esquema eléctrico.

5.3. WIRING CONNECTION

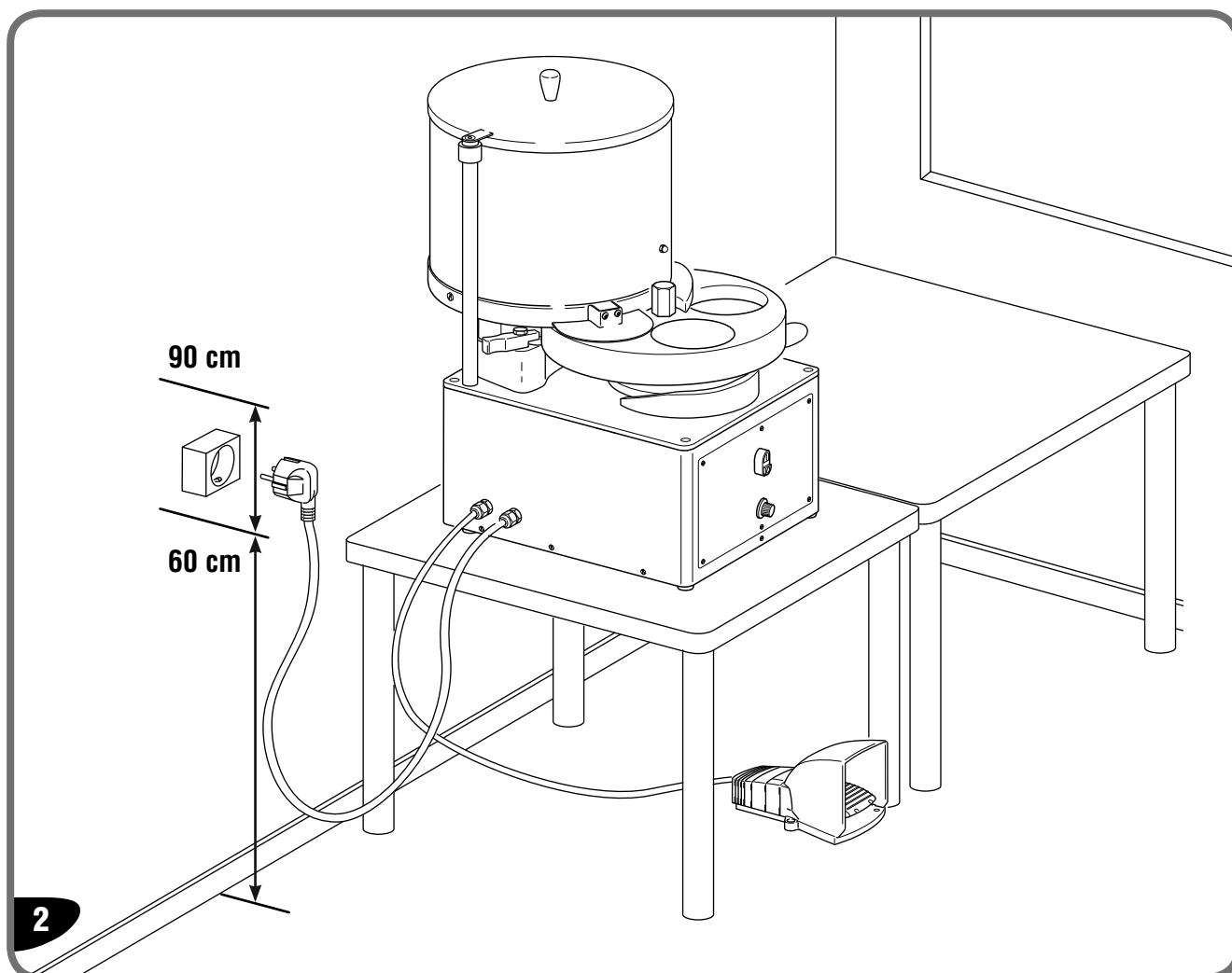
5.3.1. Make sure the mains voltage is the same as that of the supplied machine, as indicated on the nameplate:

5.3.2. The socket must be at a height of between 60 and 90 centimetres from the ground (Fig.2) and in a visible place for the operator so that he can ensure the machine is unplugged from the mains before performing operations that involve some kind of risk (cleaning, plate changes or dismantling, etc.).

5.3.3. The socket must always be earthed (very important).

5.3.4. Do not plug the machine in if the mains cable, the pedal cable or other components are damaged.

5.3.5. To plug the machine, refer to Wiring Diagram.



6 UTILIZACIÓN DE LA DOSIFICADORA

6.1 SISTEMA DE TRABAJO



Es recomendable hacer estas operaciones con la máquina parada, y no hacerla funcionar en seco (sin carne).

Tirar de la tapa del depósito (1, Fig.1) hacia arriba para retirarla.

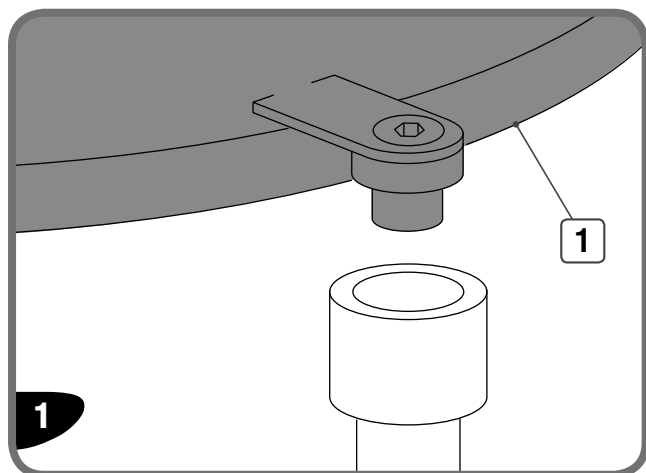
Introducir la carne picada en el depósito (Fig.2).



Se recomienda que la carne esté entre 1° i 3°C y no llenar el depósito hasta arriba; ya que la masa puede perder consistencia si gira durante demasiado tiempo: es mejor llenarlo hasta la mitad e ir rellenándolo de vez en cuando, utilizando la tolva que se puede suministrar con la máquina como accesorio opcional.

Colocar la tapa del depósito, encajando el imán con el soporte detector magnético.

Las palas (2, Fig.2) que se encuentran dentro del depósito, giran con el fin de presionar la carne hacia abajo.



6 USE OF THE DISPENSER

6.1 OPERATING SYSTEM



These operations should be performed with the machine at a standstill. The machine should also not be allowed to run dry (with no meat).

Pull the tank cover (1, Fig. 1) upwards to withdraw it.

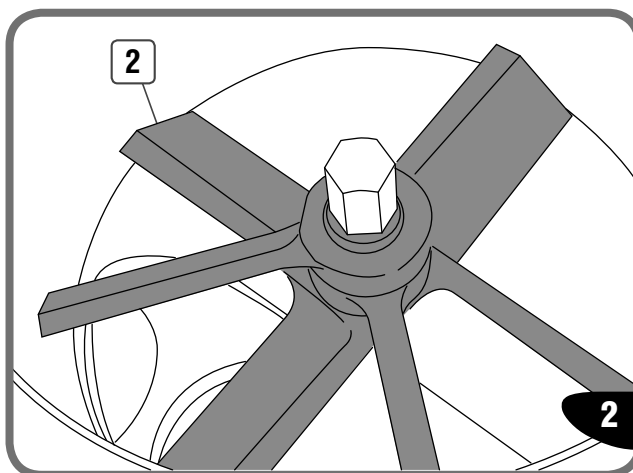
Place the ground meat in the tank (Fig.2).



The meat should be at a temperature of between 1° and 3 °C and the tank should not be fully filled, as the mass could lose consistency if it is allowed to rotate for too long: it is wiser to half-fill it and top it up every once in a while using the hopper that can be supplied with the machine as an optional accessory.

Replace the tank cover, fitting the magnet onto the magnetic detector support.

The blades (2, Fig2.) locked inside the tank, rotate in order to push the meat downwards.



Al poner la máquina en marcha el plato(3, Fig.3) va girando, a la vez que los expulsores(4, Fig.3) bajan, y al pasar por debajo del depósito se llenan de carne.

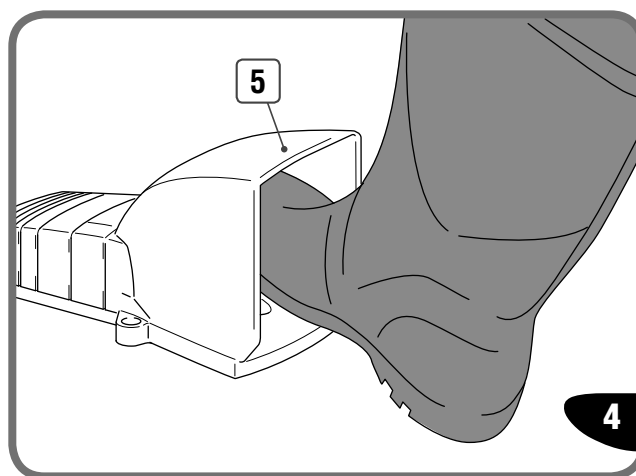
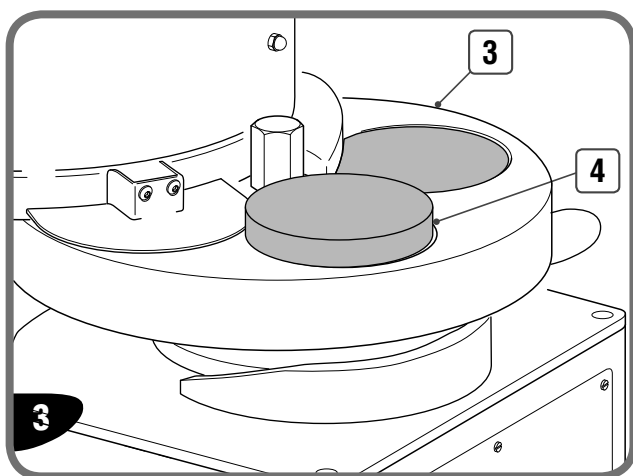
Al volver a salir el extractor, sube quedando la hamburguesa al mismo nivel del plato.

El pedal(5, Fig.4) se utiliza para poner en marcha o parar la máquina cuando el usuario lo desee; al mantenerlo presionado la máquina se pone en funcionamiento.

On starting the machine, the plate (3, Fig.3) rotates while the extractors (4, Fig.3) lower and, on passing below the tank, are filled with meat.

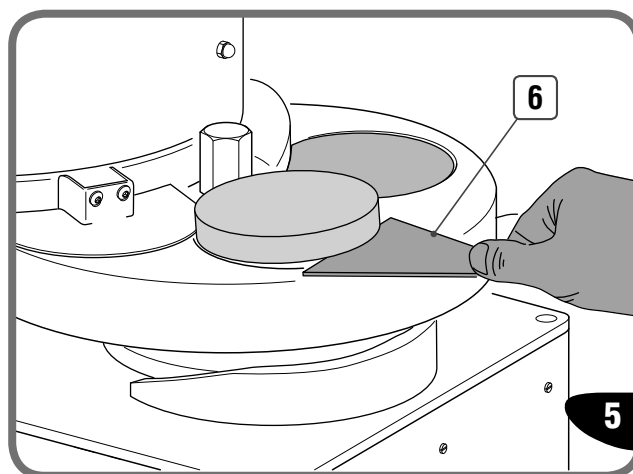
Once the extractor is free from the bottom of the tank, it rises and the hamburger is left at the same level as the plate.

The pedal (5, Fig.4) is used to start or stop the machine as required by the user. The machine starts running if the pedal is kept pressed down.



Extraer la hamburguesa con la espátula(6, Fig.5) y una vez en la bandeja, poner el papel superior, si el usuario lo desea.

Remove the hamburger using the spatula (6, Fig.5) and, once on the tray, add the top paper if required.

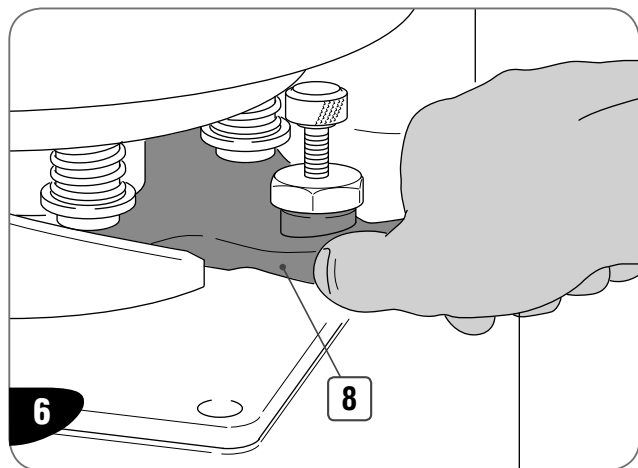


Humedecer la espátula para que la carne deslice mejor al recoger la hamburguesa.



Dampen the spatula so that the meat can slide more easily when collecting the hamburger.

Con la maneta graduadora (8, Fig.6) podemos obtener el peso deseado de la hamburguesa, moviendo hacia delante o hacia atrás (hacia el depósito).



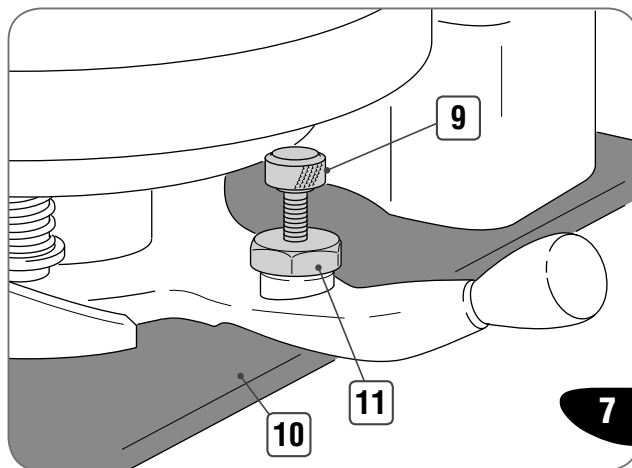
Moviendo ésta hacia delante conseguiremos menor peso y si la movemos hacia atrás conseguiremos más peso.

Una vez conseguido el peso deseado, debemos roscar el tornillo (9, Fig.7), hasta que toque a la base (10, Fig.7). A continuación, fijar la posición mediante la tuerca (11, Fig.7).



Humedecer la espátula para que la carne deslice mejor al recoger la hamburguesa.

Move the adjustment handle (8, Fig.6) forwards and backwards (towards the tank) for the required hamburger weight.



Moving it forwards gives a lighter weight and moving it backwards gives a heavier weight.

Having achieved the desired weight, we thread the screw (9, Fig.7), until it touches the base (10, Fig.7). Then fix the position by the nut (11, Fig.7).



Dampen the spatula so that the meat can slide more easily when collecting the hamburger.

7 LIMPIEZA DE LA DOSIFICADORA

! Desconectar de la red antes de comenzar la operación de limpieza.

! Debe de limpiarse después de cada utilización, todas las partes de la máquina en contacto con la carne.

! Desmontar las partes en contacto con la carne para efectuar la limpieza. El resto de la máquina debe limpiarse con un trapo húmedo, nunca con sistemas de limpieza o sustancias que puedan dañar la parte eléctrica.

7 CLEANING THE DISPENSER

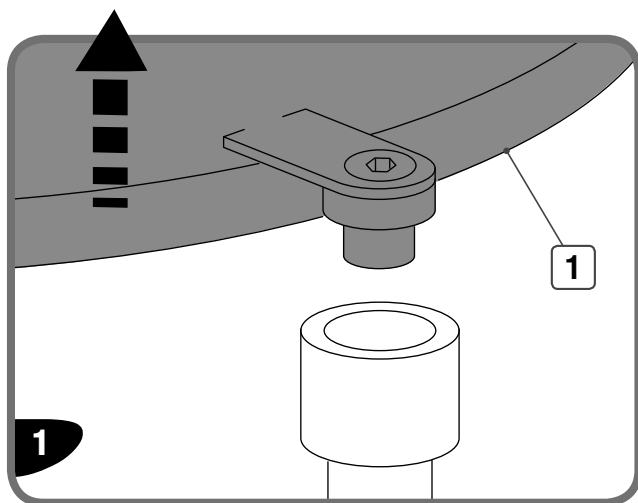
! Disconnect from the mains before starting the cleaning operation.

! All parts of the machine that are in contact with the meat must be cleaned after each use.

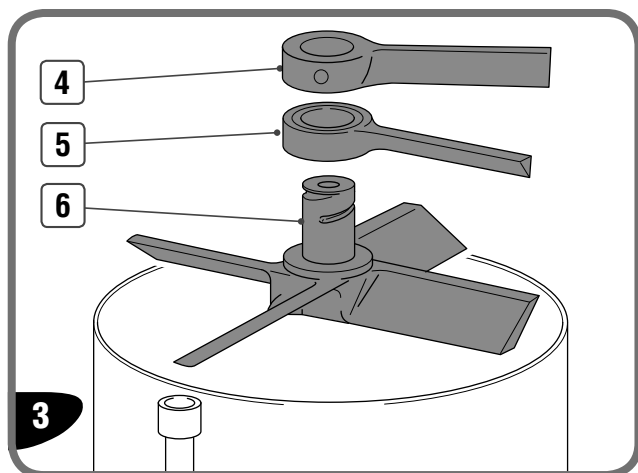
! Remove the parts in contact with meat for cleaning. The rest of the machine shall be cleaned with a damp cloth, never with cleaning systems or substances that can damage the electrical components.

7.1 COMO DESMONTAR EL DEPÓSITO

Tirar de la tapa del depósito (1, Fig.1) hacia arriba para retirarla. Desenroscar la tuerca (2, Fig.2) del eje del depósito con la llave especial (3, Fig.2), que se suministra con la máquina.

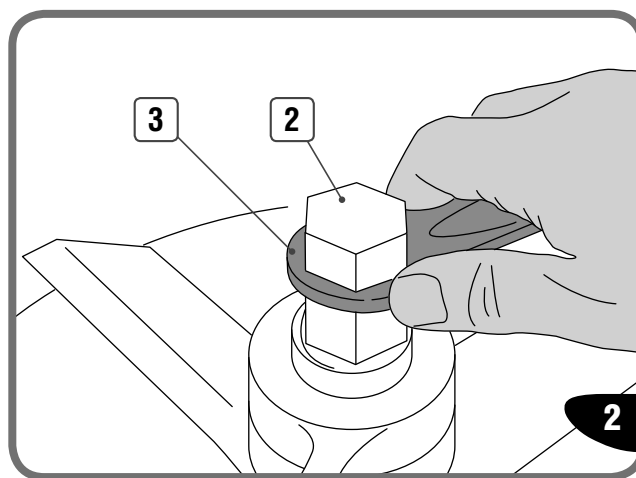


Extraer las palas; superior (4, Fig.3), intermedia: (5, Fig.3) y arrastre: (6, Fig.3).



7.1 HOW TO REMOVE THE TANK

Pull the tank cover (1, Fig. 1) upwards to withdraw it. Loosen the nut (2, Fig.2) from the shaft of the tank using the special wrench (3, Fig.2) supplied with the machine.



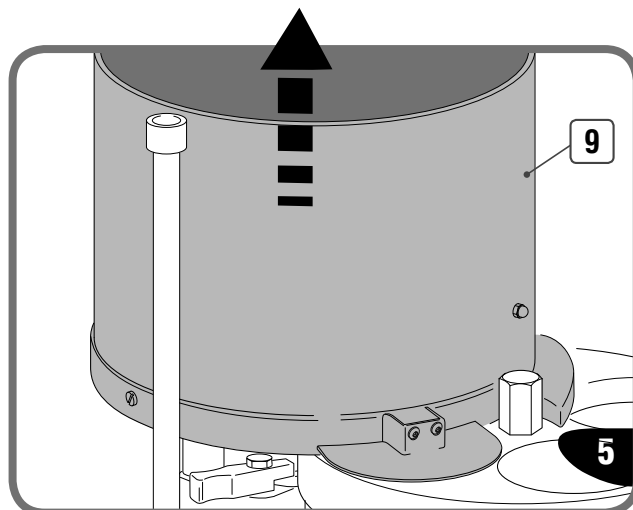
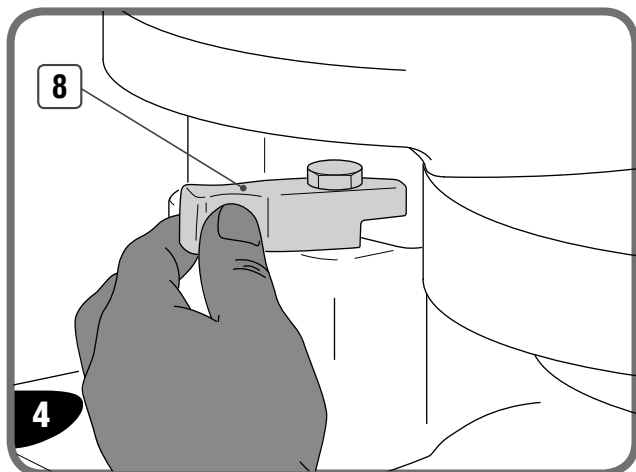
Remove the blades: top (4, Fig.3), intermediate: (5, Fig.3) and feed: (6, Fig.3).

Girar las 2 pinzas (8, Fig.4) de sujeción para liberar el depósito.

A continuación, levantar el depósito (9, Fig.5) hacia arriba.

Turn the 2 clamps (8, Fig.4) clamp to release the deposit.

Then lift the tank (9 Fig.5) upwards.



7.2 COMO DESMONTAR Y MONTAR EL PLATO DOSIFICADOR

Para desmontar el plato dosificador, primero hay que quitar el depósito de la forma anteriormente expuesta (Apartado 7.1).

Desenroscamos la tuerca (1, Fig.1) con la llave especial teniendo en cuenta que es de "rosca izquierda" y extraer el plato hacia arriba.

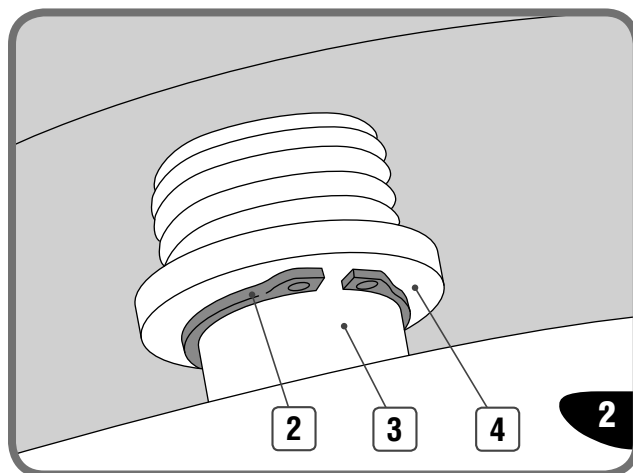
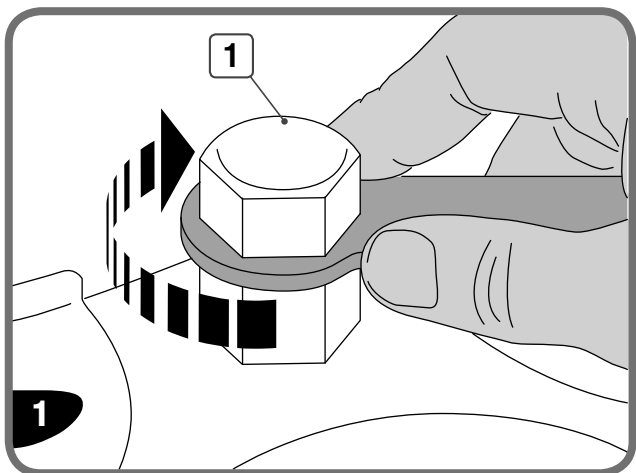
7.2. HOW TO DISASSEMBLE AND ASSEMBLE THE DISPENSER PLATE

To remove the dispensing plate, first remove the tank in the manner indicated above (Section 7.1).

Loosen the nut (1, Fig. 1) using the special wrench, remembering that it has a "left-hand thread" and pull the plate out from the top.

Con el fin de evitar confusiones, en el momento de montar, la tuerca del plato de rosca izquierda es de polietileno BLANCO y la tuerca de las palas es de ACERO INOXIDABLE.

In order to avoid confusion during assembly, the left-hand thread nut on the plate is made of WHITE polyethylene and the nut on the blades is STAINLESS STEEL.



Para desmontar los expulsores del plato hay que abrir los anillos elásticos(2, Fig.2) situados en la parte inferior del eje del expulsor(3, Fig.2) y extraerlos junto con la arandela(4, Fig.2).

En esta operación los expulsores quedan sueltos pudiendo ya realizarse una perfecta limpieza de todo el conjunto.

To remove the plate extractor, open the elastic rings (2, Fig.2) at the bottom of the extractor shaft (3, Fig.2) and remove them together with the washer (4, Fig.2). After this operation, the extractors will be left loose and the entire unit can be correctly cleaned.



No es recomendable lavar en lavavajillas ya que las altas temperaturas podrían dañar el plato y los expulsores. Utilizar sólo agua tibia, con detergentes neutros.



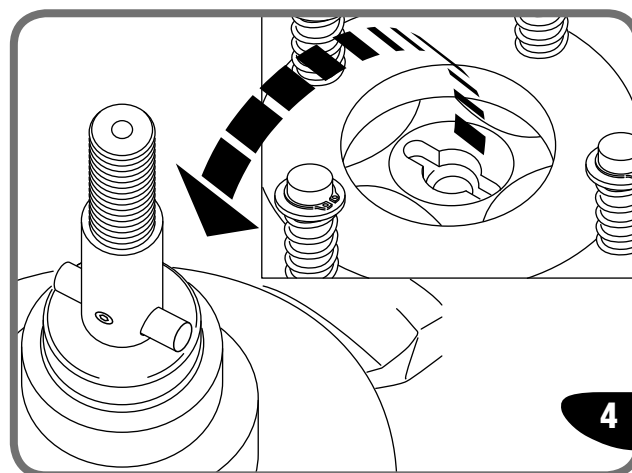
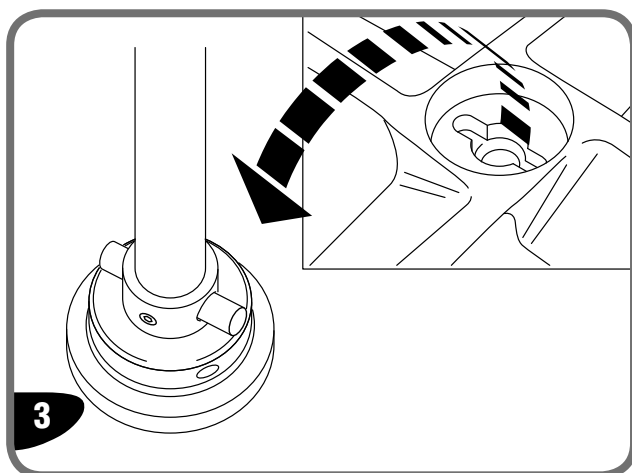
Do not wash in a dishwasher, as high temperatures could damage the plate and the extractors. Use tepid water only, with neutral detergents.



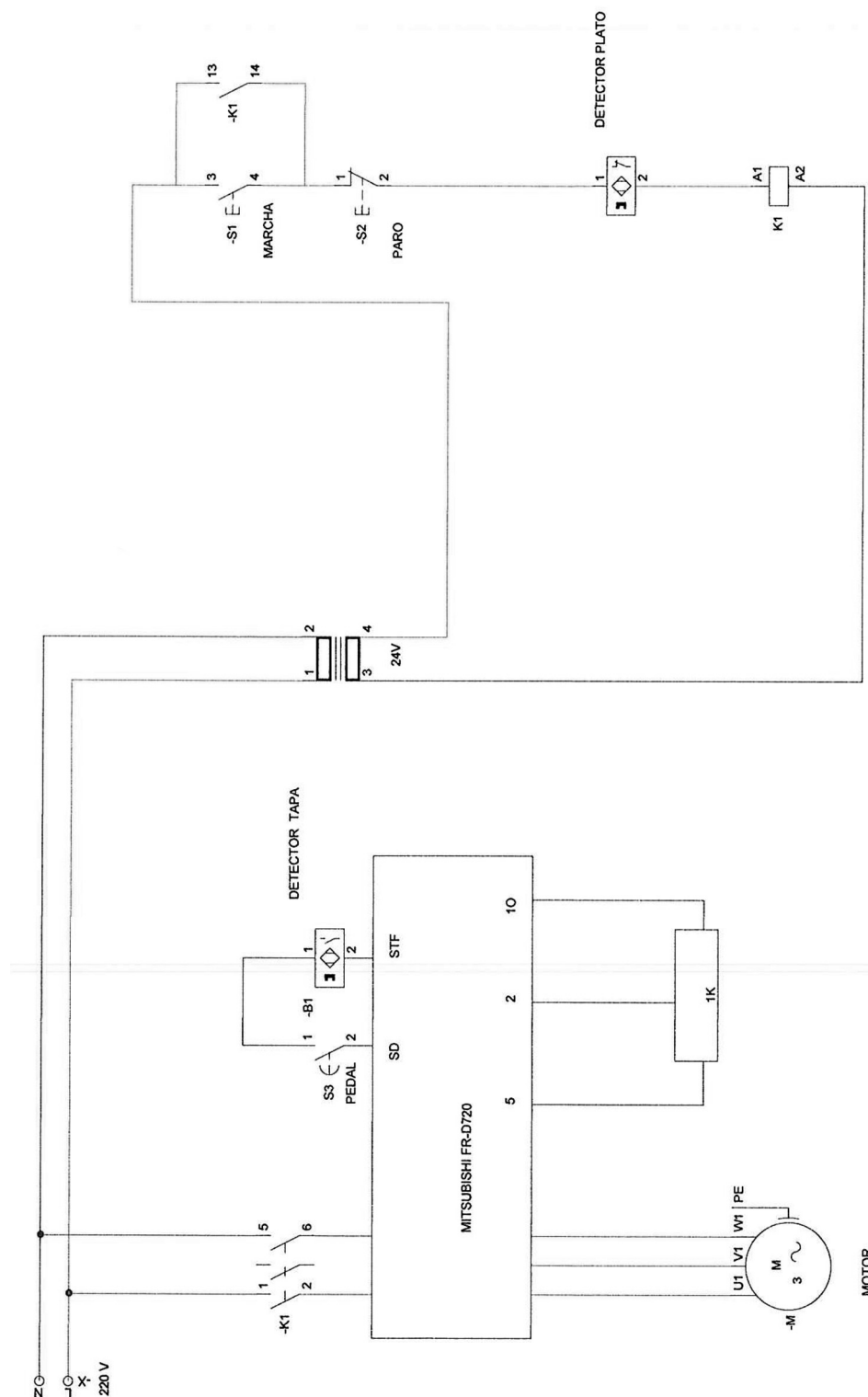
Hay que tener muy en cuenta en el momento de montar el plato y las palas, que ambos llevan una "ranura de arrastre"(Fig.3 - Fig.4), la cual hay que hacer coincidir con el pasador de arrastre de sus ejes (MUY IMPORTANTE).



Remember, when fitting the plate and the blades, that both have a "feed groove"(Fig.3 - Fig.4), which must match the feed pin on their shafts (VERY IMPORTANT).

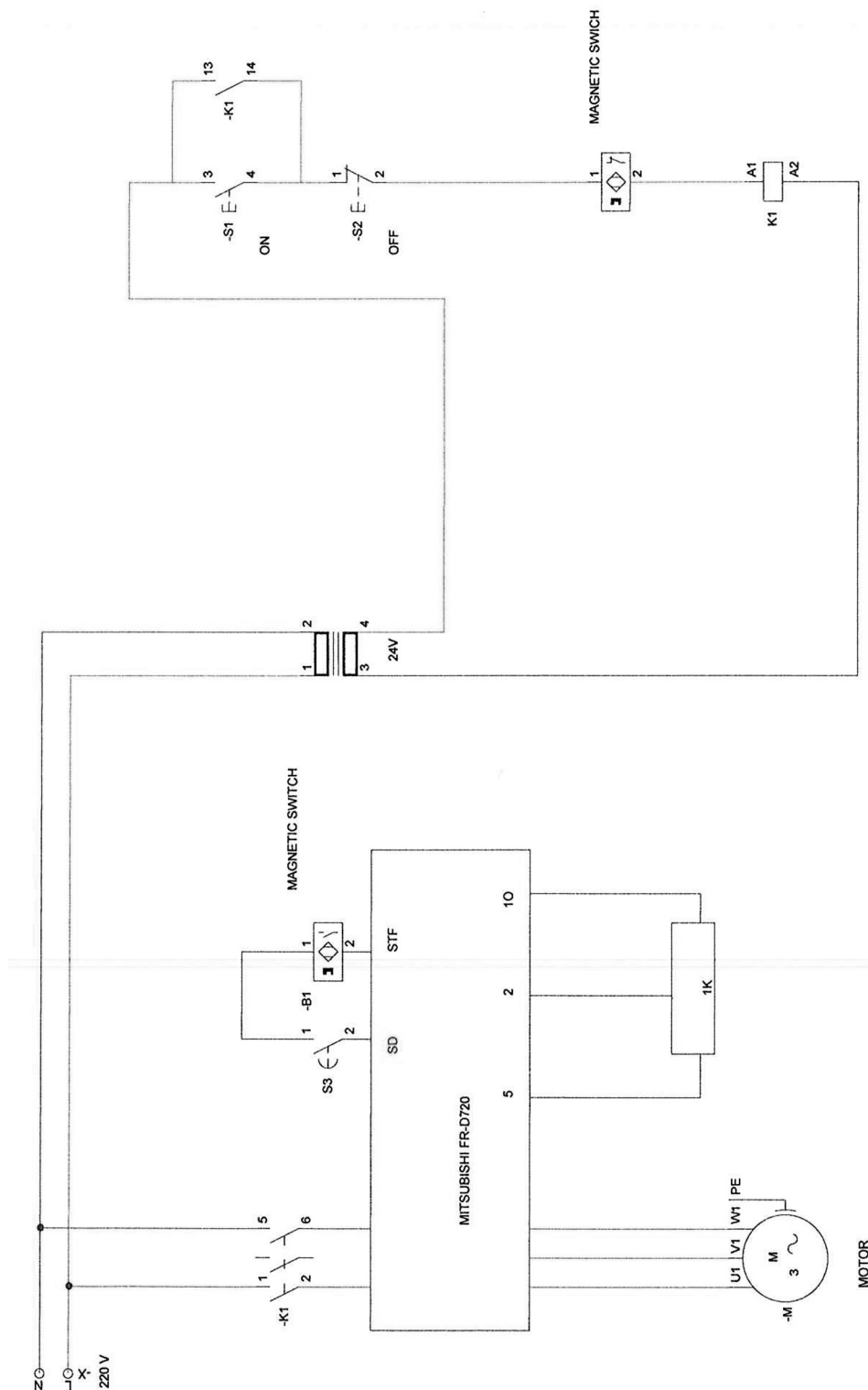


Línea general sobre enchufe monofásico con protección térmica 2p 16A y protección diferencial 2/40/30 mA para protección contactos indirectos.

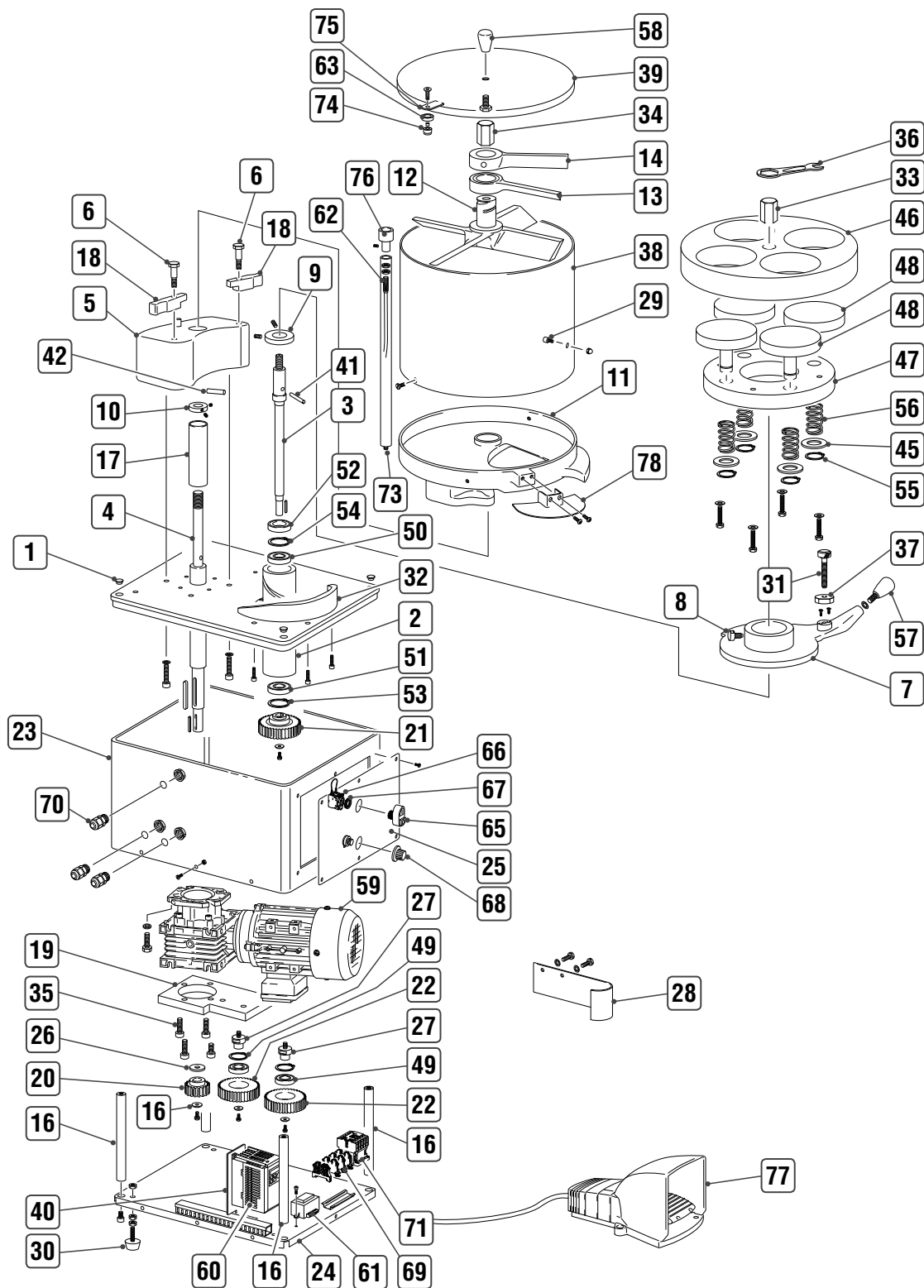


8 WIRING DIAGRAM

General line on single-phase plug with 2p 16A thermal circuit breakers and 2/40/30 mA residual current circuit breakers for protection from indirect contact.

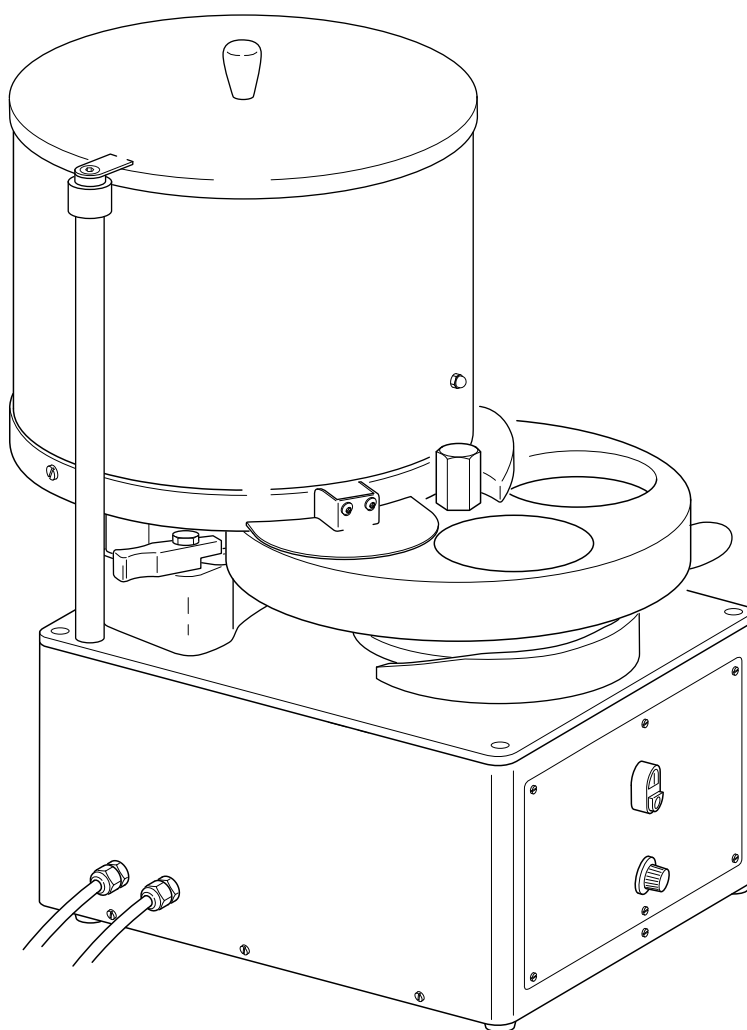


9 ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA DISPENSER COMPONENTS



9 ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA DISPENSER COMPONENTS

	CÓDIGO CODE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION		CÓDIGO CODE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION		CÓDIGO CODE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION
1	3901	BASE PRINCIPAL BASE	37	3936	CONTRATUERCA POMO TOPE GRADUADOR ADJUSTMENT LIMITER HANDLE NUT	57	7501	POMO GRADUADOR GRADER KNOB
2	3902	SOPORTE EJE PLATO PLATE SHAFT SUPPORT	38	3937	DEPOSITO INOX STAINLESS STEEL TANK	58	10066	POMO TAPA DEPÓSITO TANK COVER KNOB
3	3903	EJE PLATO PLATE SHAFT	39	3938	TAPA DEPÓSITO TANK COVER	59	10099	MOTOREDUCTOR GEARED MOTOR
4	3904	EJE REDUCTOR PALAS BLADE GEAR SHAFT	40	3939	SOPORTE VARIADOR CHANGER SUPPORT	60	10068	VARIADOR DE FRECUENCIA FREQUENCY CHANGER
5	3905	SOPORTE FIJO DEPÓSITO FIXED TANK SUPPORT	41	3940	ARRASTRE PLATO PLATE FEED	61	10069	TRANSFORMADOR TRANSFORMER
6	3906	BULÓN PINZAS BULON CUPS	42	3941	ARRASTRE PALAS BLADE FEED	62	10070	DETECTOR MAGNÉTICO MAGNETIC DETECTOR
7	3907	GRADUADOR ADJUSTER	43	----	NO APLICABLE NON APPLICABLE	63	10071	IMÁN MAGNET
8	3908	POSICIONADOR ADJUSTER POSITIONER	44	----	NO APLICABLE NON APPLICABLE	64	----	NO APLICABLE NON APPLICABLE
9	3909	ANILLO TOPE PLATO PLAT LIMITER RING	45	3944	ARANDELA MUELLES SPRING WASHER	65	10073	PULSADOR DOBLE PARO-MARCHA DOUBLE START-STOP BUTTON
10	3910	ANILLO TOPE PALAS BLADE LIMITER RING	46	3808	PLATO HAMBURGUESAS 100 HAMBURGER PLATE 100	66	10074	CÁMARA VERDE: MARCHA GREEN LIGHT: START
11	3911	FONDO DEPÓSITO TANK BASE	46	3813	PLATO HAMBURGUESAS OVALADAS OVAL HAMBURGER PLATE	67	10075	CÁMARA ROJA: PARO RED LIGHT: STOP
12	3912	PALA 4 ASPAS 4- PROPELLER BLADE	46	3821	PLATO HAMBURGUESAS 65 HAMBURGER PLATE 65	68	10076	POTENCIOMETRO POTENTIOMETER
13	3913	PALA INTERMEDIA INTERMEDIATE BLADE	46	3810	PLATO ALBÓNDIGAS 40 MEATBALL PLATE 40	69	10077	REGLETAS CONEXIÓN CONNECTION TERMINALS
14	3914	PALA SUPERIOR UPPER BLADE	46	3824	PLATO ALBÓNDIGAS 32 MEATBALL PLATE 32	70	10078	PRENSAESTOPAS PG-9 PG-9 PACKING GLAND
15	3915	NO APLICABLE NON APPLICABLE	46	3819	PLATO ALBÓNDIGAS 22 MEATBALL PLATE 22	71	10079	CONTACTOR 24V CONTACTOR 24V
16	3916	COLUMNAS CASING COLUMNS	46	3815	PLATO CROQUETAS CROQUETTE PLATE	72	----	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
17	3917	CASQUILLO GUÍA EJE REDUCTOR GEAR SHAFT GUIDE BUSHING	46	3817	PLATO CANELONES CANNELLONI PLATE	73	4448	PROTECTOR DETECTOR MAGNÉTICO MAGNETIC DETECTOR PROTECTOR
18	3918	BULÓN PINZAS CLAMP PIN	47	3826	CONTRAPLATO 4 AGUJEROS 4 HOLE BACKPLATE	74	4451	ARANDELA PORTA IMÁN TAPA DEPÓSITO TANK COVER MAGNET HOLDER WASHER
19	3919	SOPORTE PIÑONES PINION SUPPORT	47	3822	CONTRAPLATO 6 AGUJEROS 6 HOLE BACKPLATE	75	4449	PORTA IMÁN TAPA DEPÓSITO TANK COVER MAGNET HOLDER
20	3920	PIÑÓN Z=19 Z=19 PINION	47	3811	CONTRAPLATO 8 AGUJEROS 8 HOLE BACKPLATE	76	4450	SOPORTE DETECTOR MAGNÉTICO MAGNETIC DETECTOR SUPPORT
21	3921	PIÑÓN Z=38 Z=38 PINION	48	3809	EXPULSOR HAMBURGUESAS 100 HAMBURGER EXTRACTOR 100	77	10087	PEDAL FOOT PEDAL
22	3922	PIÑONES CONDUCCIOS Z=38 DRIVEN PINIONS Z=38	48	3814	EXPULSOR HAMBURGUESAS OVALADAS OVAL HAMBURGER EXTRACTOR	78	7502	PLATO PROTECTOR COVER PLATE
23	3923	ENVOLVENTE SURROUND	48	3823	EXPULSOR HAMBURGUESAS 65 HAMBURGER EXTRACTOR 65			
24	3924	BASE ENVOLVENTE CASING BASE	48	3812	EXPULSOR ALBÓNDIGAS 40 MEATBALL EXTRACTOR 40			
25	3925	TAPA ENVOLVENTE CASING COVER	48	3825	EXPULSOR ALBÓNDIGAS 32 MEATBALL EXTRACTOR 32			
26	3926	ARO GRUESO PIÑÓN REDUCTOR THICK GEAR PINION RING	48	3820	EXPULSOR ALBÓNDIGAS 22 MEATBALL EXTRACTOR 22			
27	3927	EJE PIÑONES CONDUCCIOS DRIVEN PINION SHAFT	48	3816	EXPULSOR CROQUETAS CROQUETTE EXTRACTOR			
28	3928	PROTECTOR PIÑONES PROTECTIVE GEARS	48	3818	EXPULSOR CANELONES CANNELLONI EXTRACTOR			
29	3929	PIVOTE DEL DEPÓSITO TANK PIVOT	49	6203 2RS	RODAMIENTO PIÑONES CONDUCCIOS 2RS DRIVEN PINION BEARING			
30	3930	PIE MÁQUINA MACHINE LEG	50	6204 2RS	RODAMIENTO SOPORTE EJE PLATO 2RS PLATE SHAFT SUPPORT BEARING			
31	3931	POMO TOPE GRADUADOR ADJUSTMENT LIMITER HANDLE	51	6203 2RS	RODAMIENTO SOPORTE EJE PLATO 2RS PLATE SHAFT SUPPORT BEARING			
32	3932	RAMPA RAMP	52	10060	RETÉN 47-30-10 47-30-10 SEAL			
33	3933	TUERCA PLATO M-16 IZQ (POLIETILENTO) M-16 PLATE NUT	53	6204	ANILLO SEGER RODAMIENTO (INTERIOR) BEARING SEGER RING (INTERIOR)			
34	3933-A	TUERCA PALAS M-16 (INOX) M-16 BLAT NUT (INOX)	54	6203	ANILLO SEGER RODAMIENTO (INTERIOR) BEARING SEGER RING (INTERIOR)			
35	3934	TORNILLO M-16 IZQ. BLADE LEFT M-16 BOLT	55	10063	ANILLO SEGER EXPULSORES (INOX) EXTRACTOR SEGER RING (STAINLESS STEEL)			
36	3935	LLAVE ESPECIAL SPECIAL STAINLESS STEEL WRENCH	56	10064	MUELLES EXPULSORES (PARA 4-6-8 UNIDADES) EXTRACTOR SPRINGS			



GESAME FOOD MACHINERY, S.L.

Pol. Ind. Sot dels Pradals - C/ Solsona, 4
08500 **Vic** (Barcelona)
tel. +34 **93 885 31 11**

export@gesamemaquinaria.com
www.gesamemaquinaria.com