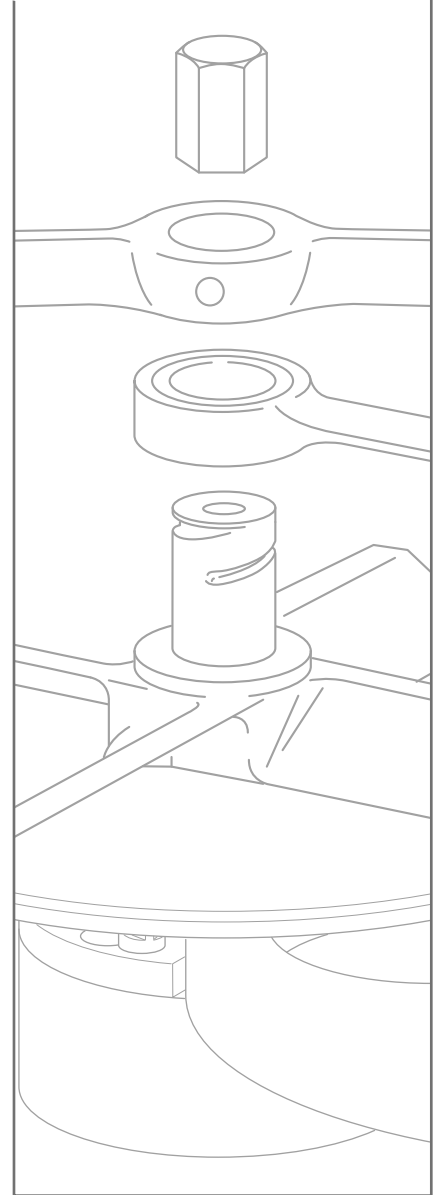


Established since 1965

GESAME



MH-100

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

DELTA & GESAME, 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 **DELTA & GESAME, S.L.** puede atender las consultas que el cliente crea oportunas y resolver cualquier duda que pudiera surgir.

DELTA & GESAME, 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.

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

***DELTA & GESAME, S.L.** reserves the right to introduce any amendments its 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 **DELTA & GESAME, 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 **DELTA & GESAME, 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
7. ■	Limpieza de la dosificadora / Cleaning the dispenser	17
7.1	Como desmontar el depósito / How to remove the tank	17
7.2	Como desmontar y montar el plato dosificador / How to disassemble and assemble the dispenser plate	18
8. ■	Esquema eléctrico / Wiring diagram	21-22
9. ■	Elementos de la dosificadora / Dispenser components	23-24

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



Established since 1965

GESAME

MH-100

DOSIFICADORA DE HAMBURGUESAS
HAMBURGER DISPENSER



Fabricación, Exposición y Ventas

Pol. Ind. Sot dels Pradals · C/ Solsona, 4

08500 VIC (Barcelona)

Tels. +34 938 853 111

Fax. +34 938 895 095

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, Electro-magnetic 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-100, con número de serie:
- *The Hamburger dispensing machine model MH-100, 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

Dielta & Gesame, 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°: _____

DIelta & GESAME, 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

MH-100

DOSIFICADORA DE HAMBURGUESAS
HAMBURGER DISPENSER

Established since 1965

GESAME

1 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

La dosificadora MH-100 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 130, forma ovalada, croquetas, canelloni, 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.

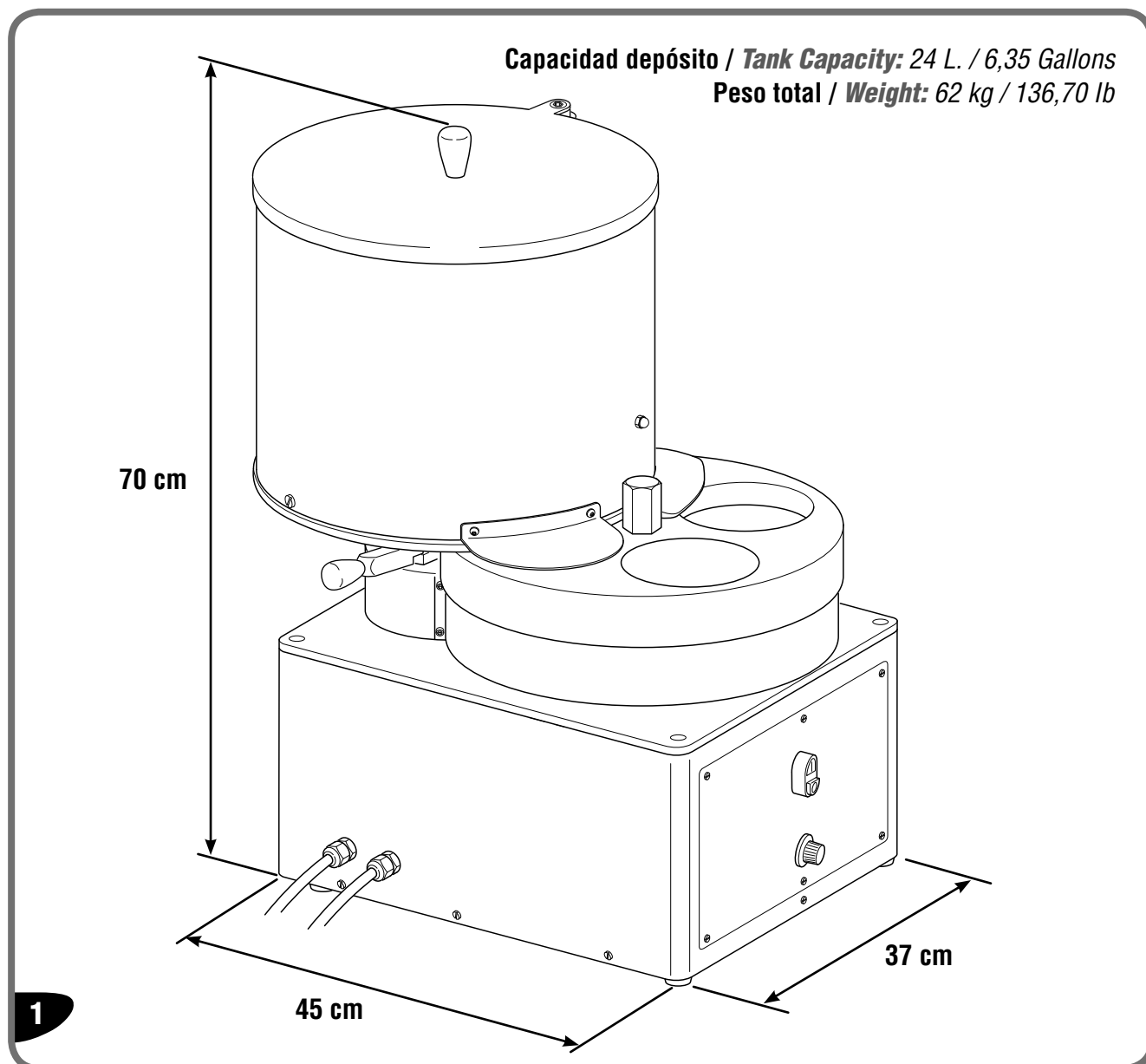
1 MACHINE DESCRIPTION

The MH-1000 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 130, 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.



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.

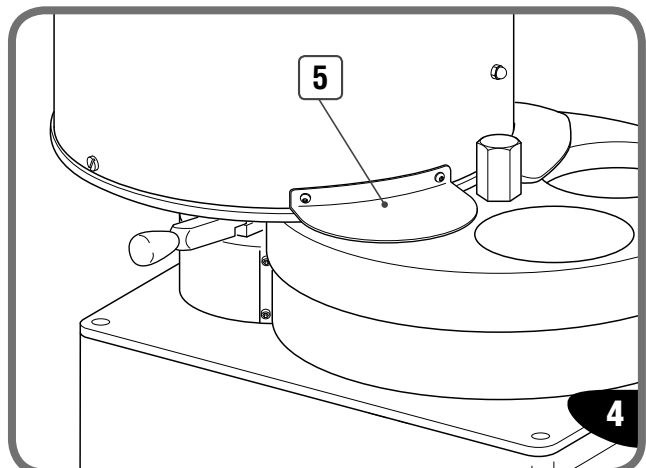
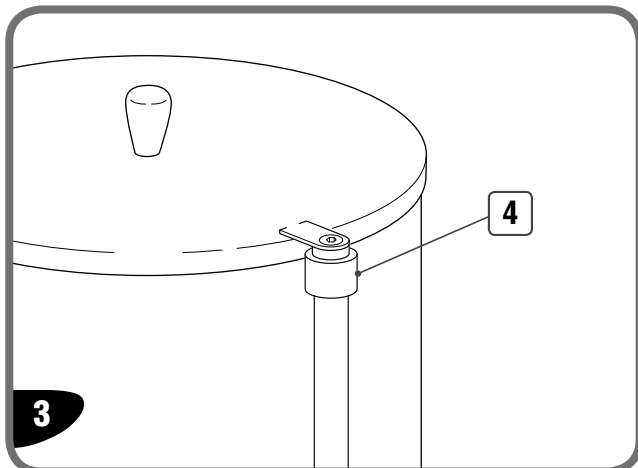
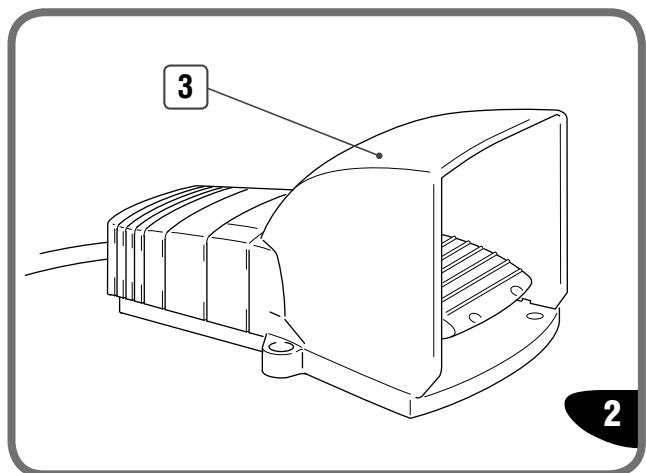
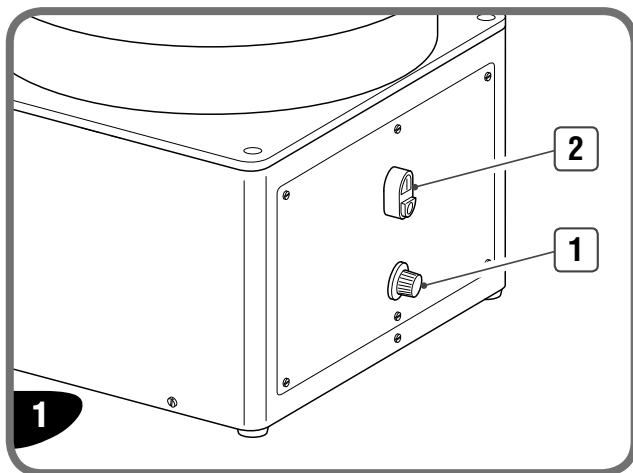
ELECTRIC DEVICES:

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.



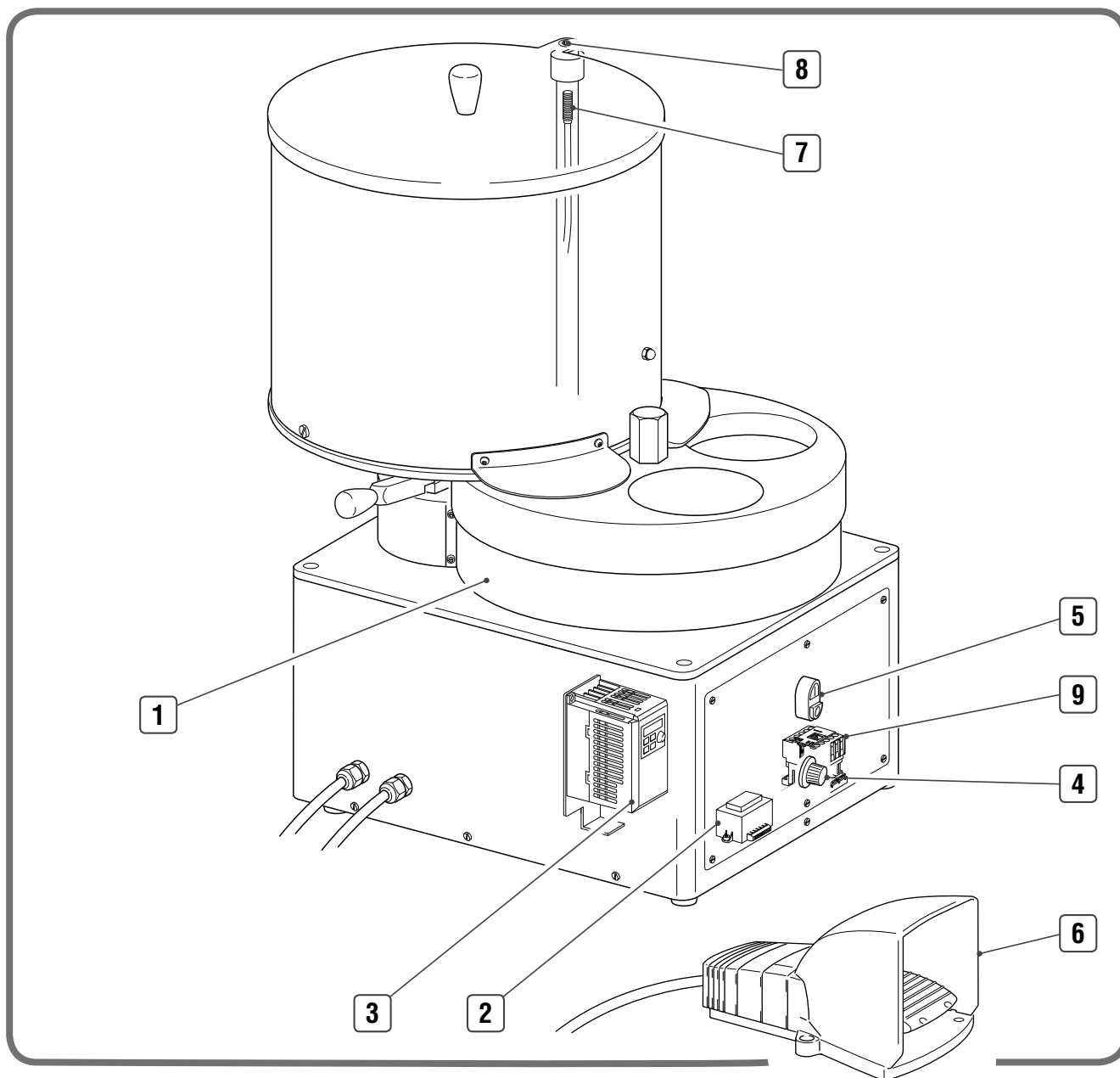
MH-100

DOSIFICADORA DE HAMBURGUESAS
HAMBURGER DISPENSER

Established since 1965

GESAME

3 LOCALIZACIÓN ELEMENTOS DE SEGURIDAD LOCATION SAFETY PARTS

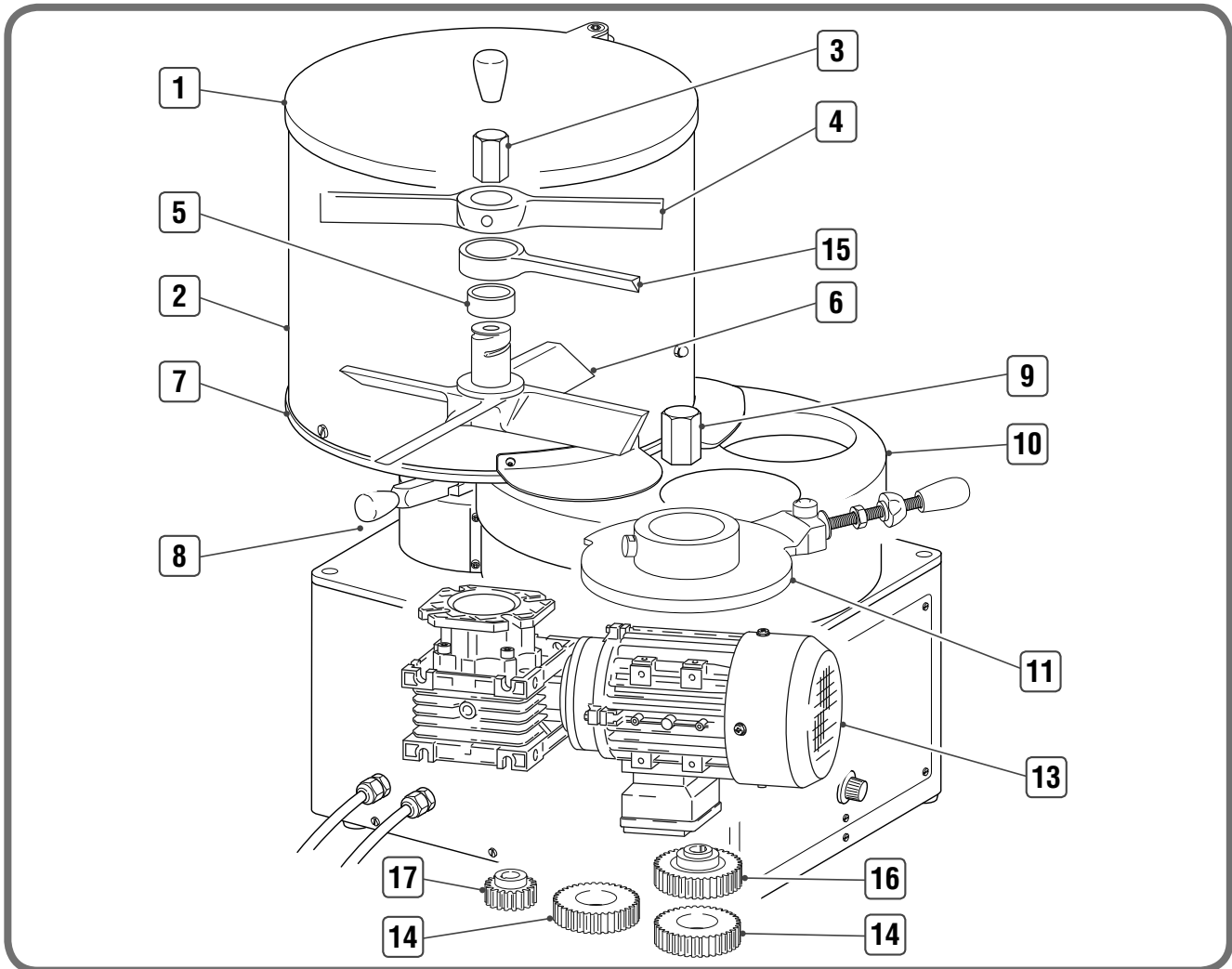


ELEMENTOS DE SEGURIDAD:

SAFETY PARTS:

1	TAPA PROTECCIÓN PISTONES PISTON GUARD	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	9	CONTACTOR 24V CONTACTOR 24V
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-100 MH-100 TANK COVER
2	DEPÓSITO INOX MH-100 MH-100 STAINLESS STEEL TANK
3	TUERCA PALAS MH-100 BLADE NUT MH-100
4	PALA SUPERIOR MH-100 MH-100 BLADE NUT
5	CASQUILLO PALA INTERMEDIA MH-100 MH-100 INTERMEDIATE BLADE BUSHING
6	PALA 4 ASPAS MH-100 MH-100 4-PROPELLER BLADE
7	FONDO DEPÓSITO MH-100 MH-100 TANK BASE
8	PINZAS SUJECIÓN DEPÓSITO MH-100M MH-100M DEPOSIT HOLDING FORCEPS
9	TUERCA PLATO MH-100 MH-100 PLATE NUT

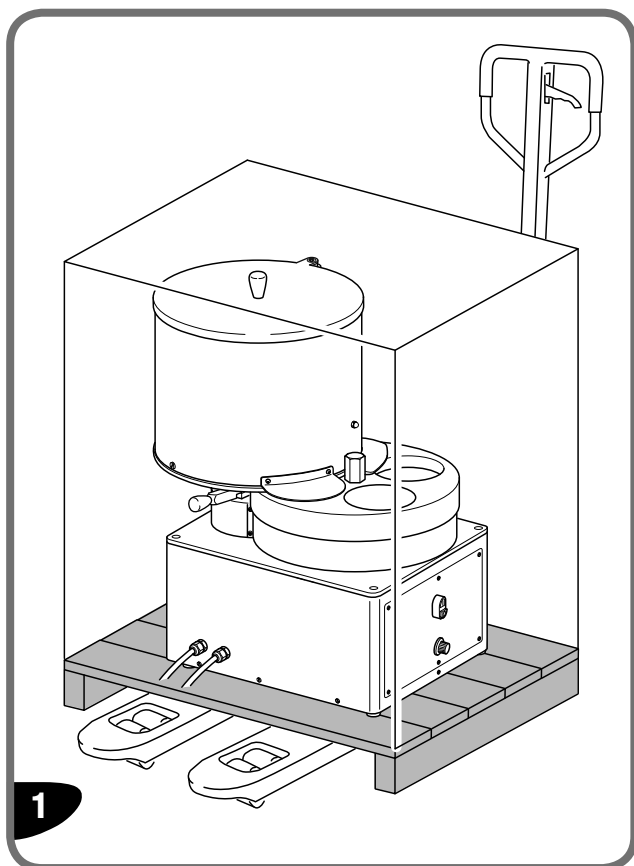
10	PLATO HAMBURGUESAS MH-100 HAMBURGER PLATE +130
11	GRADUADOR MH-100 MH-100 ADJUSTER
12	PIÑÓN REDUCTOR MH-100 Z=19 MH-100 Z=19 GEAR PINION
13	MOTOREDUCTOR GEARED MOTOR
14	PIÑONES CONDUCIDOS MH-100 Z=38 MH-100 Z=38 DRIVEN PINIONS
15	PALA INTERMEDIA MH-100 MH-100 INTERMEDIATE BLADE
16	PIÑÓN PLATO MH-100 Z=38 MH-100 Z=38 PLATE PINION
17	PIÑÓN PLATO MH-100 Z=19 MH-100 Z=19 PLATE PINION

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).

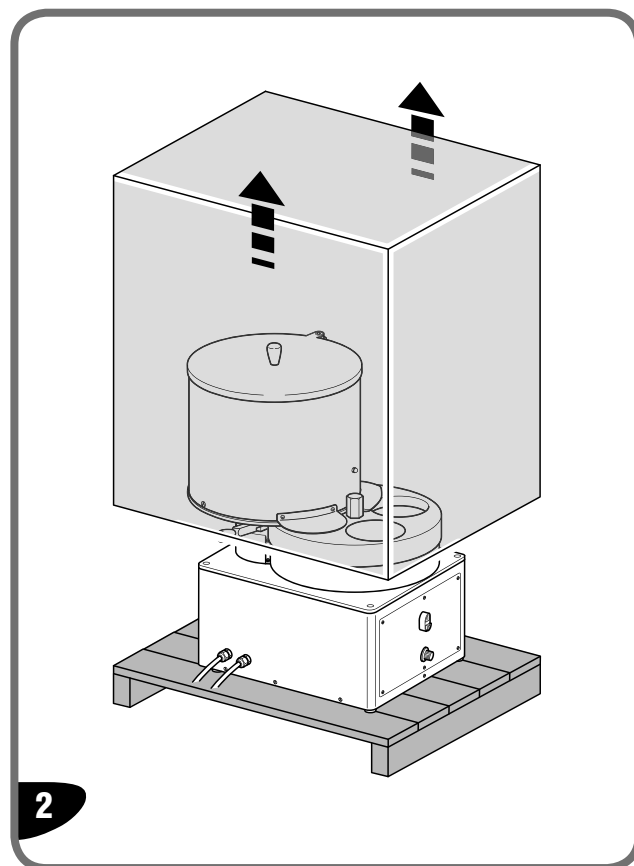


5 INSTALLATION OF THE DISPENSER

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

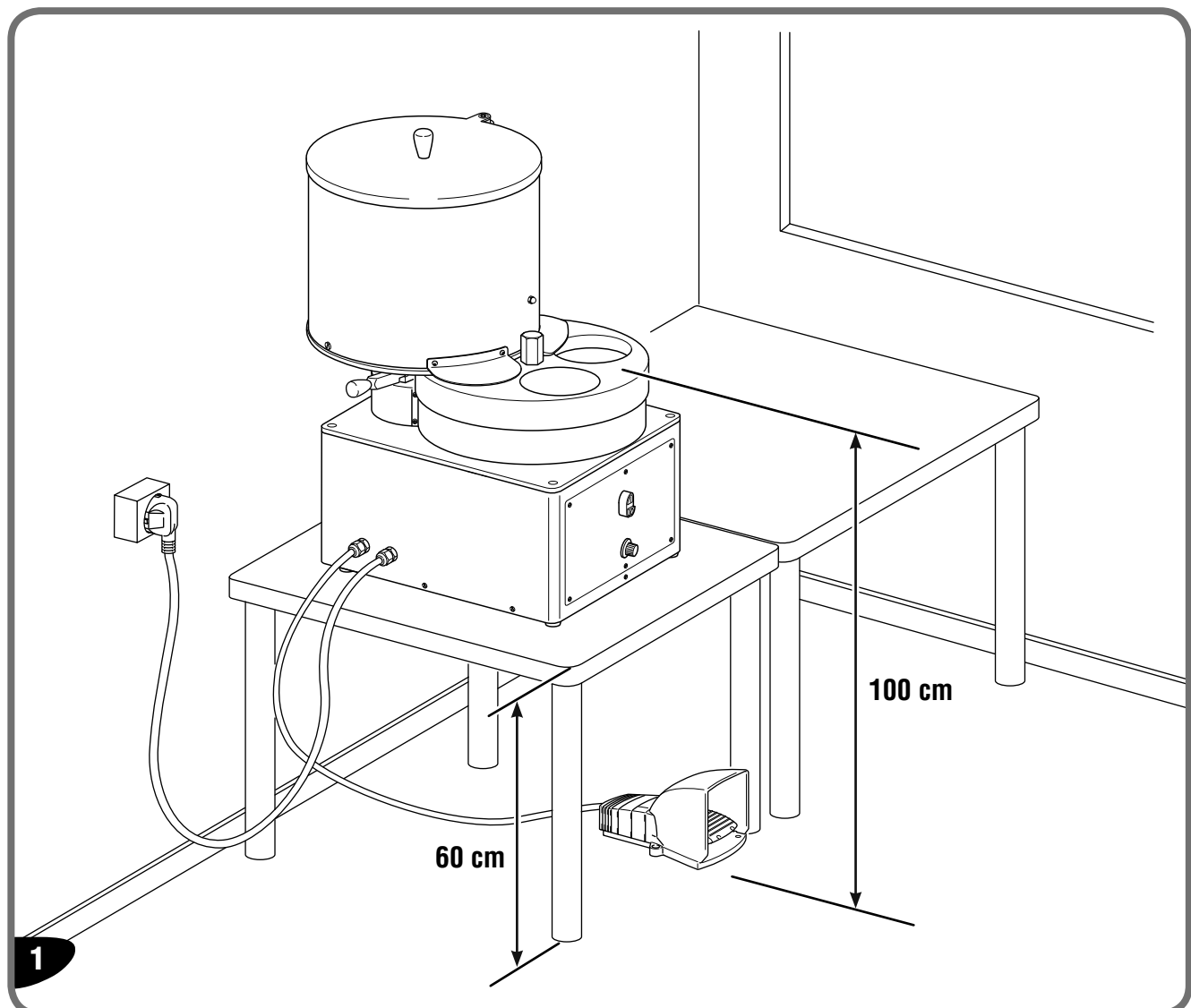
The machine must be installed on a table that is stable and resistant enough to withstand its weight and any strain placed on it.

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

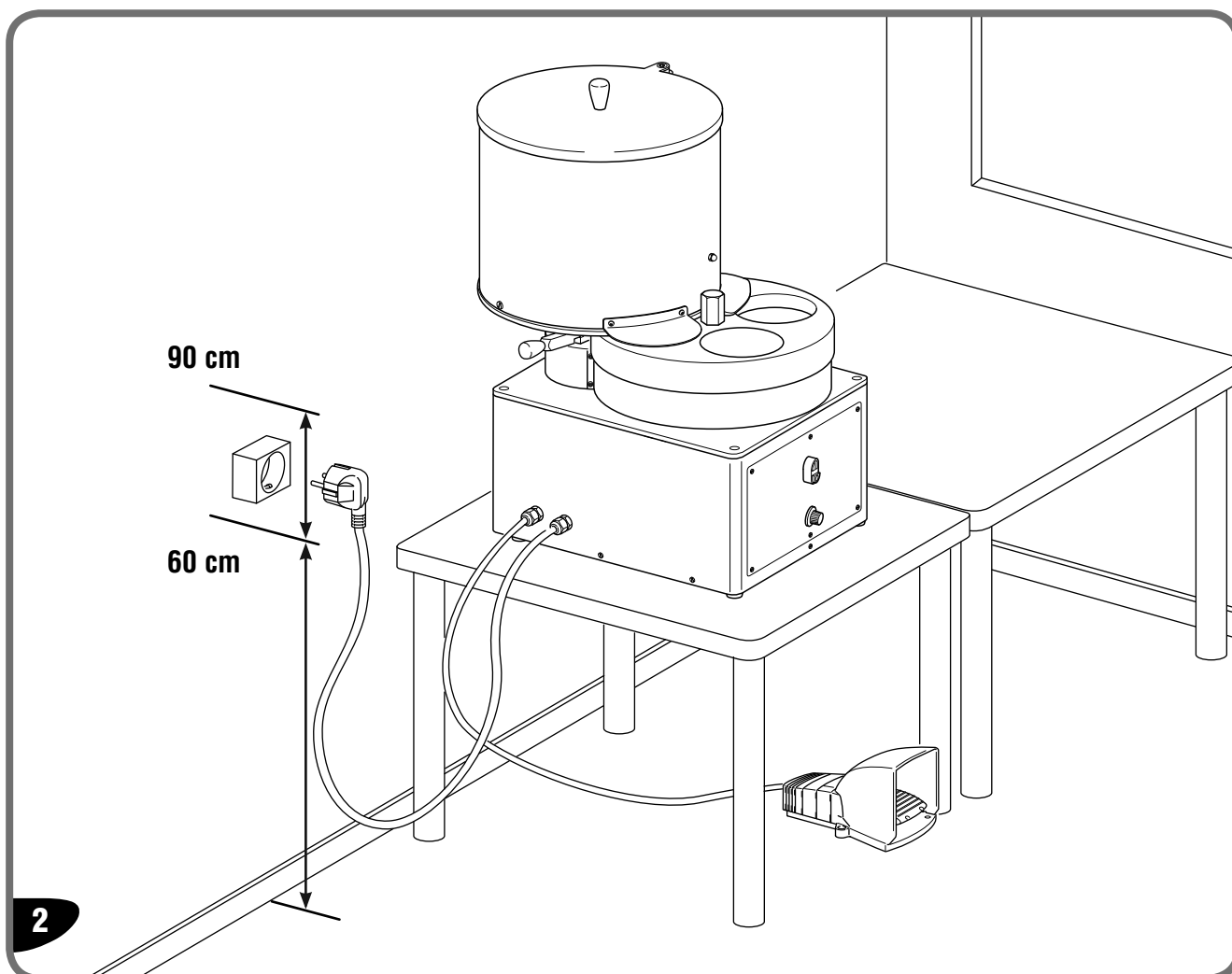
5.3.1. Make sure the mains voltage is the same as that of the supplied machine, as indicated on the nameplate:

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.

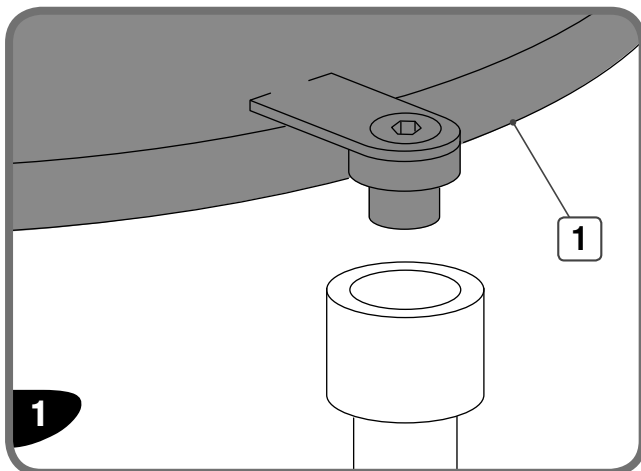
Introducir la carne picada en el depósito(Fig.2).



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.

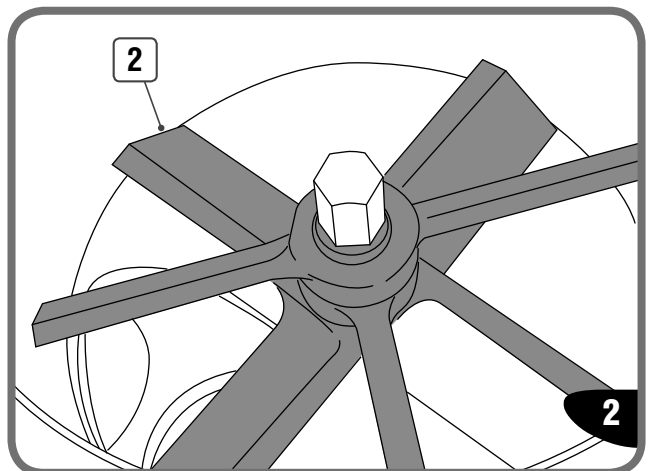
Place the ground meat in the tank (Fig.2).



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.

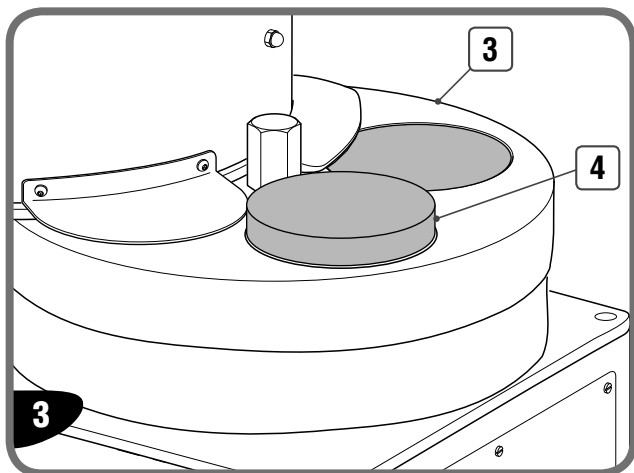
The blades (2, Fig2.) locked inside the tank, rotate in order to push the meat downwards.



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.

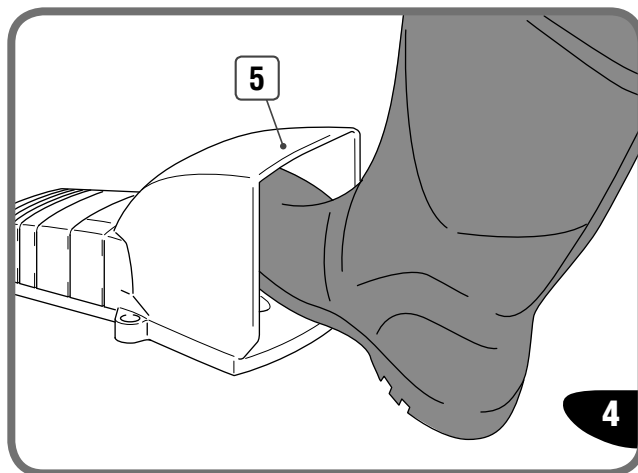
El pedal(5, Fig.4) se utiliza para poner en marcha o parar la máquina cuando el usuario lo desee; al mantenerlo presionado la máquina se pone en funcionamiento.



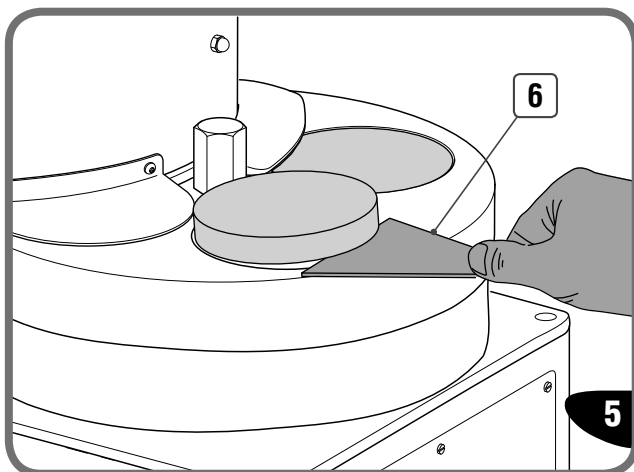
On starting the machine, the plate (3, Fig.3) rotates while the extruders (4, Fig.3) lower and, on passing below the tank, are filled with meat.

Once the extruder 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.

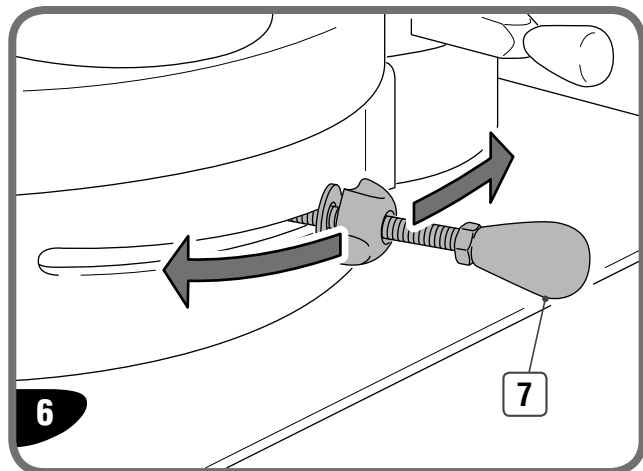


Humedecer la espátula para que la carne deslice mejor al recoger la hamburguesa.



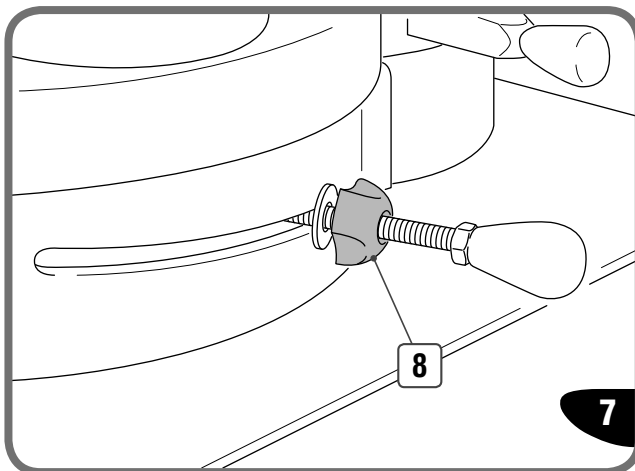
Dampen the spatula so that the meat can slide more easily when collecting the hamburger.

Con la maneta graduadora(7, Fig.6) podemos obtener el peso deseado de la hamburguesa, moviendo hacia delante o hacia atrás.



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

Move the adjustment handle (7, Fig.6) forwards and backwards for the required hamburger weight.



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

7 LIMPIEZA DE LA DOSIFICADORA

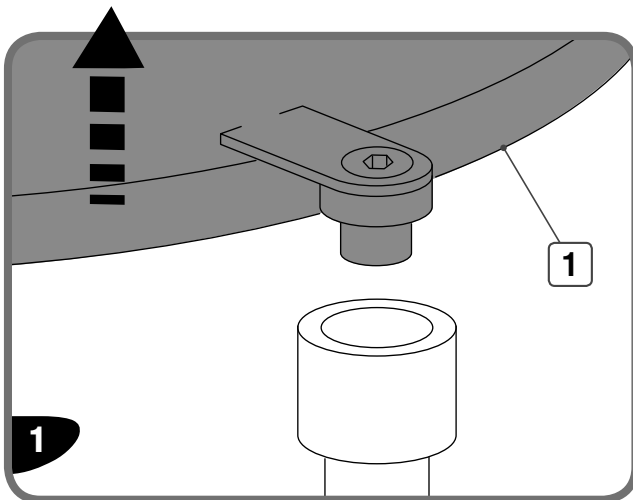
! Desconectar de la red antes de comenzar la operación de limpieza.

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

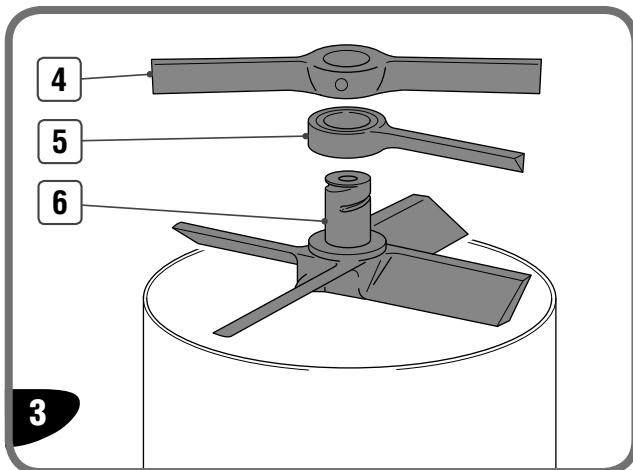
👁️ Desmontar las partes en contacto con la carne para efectuar la limpieza. El resto de la máquina debe limpiarse con un trapo húmedo, nunca con sistemas de limpieza o sustancias que puedan dañar la parte eléctrica.

7.1 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 CLEANING THE DISPENSER

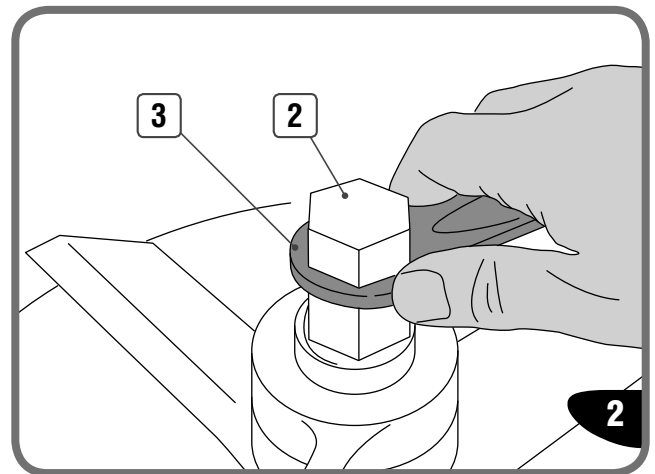
! Disconnect from the mains before starting the cleaning operation.

👁️ 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 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.



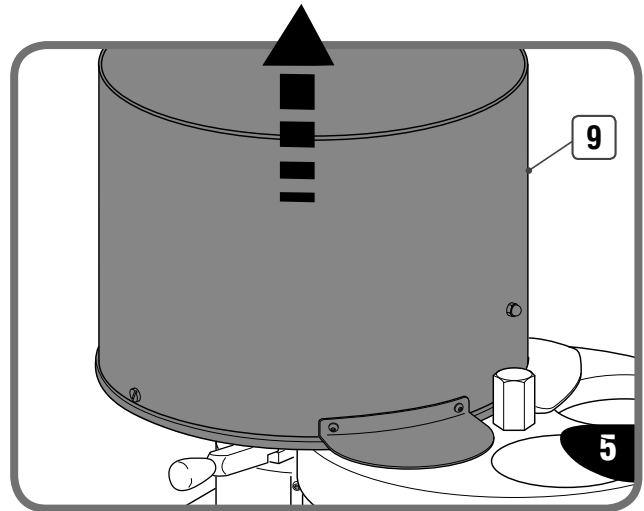
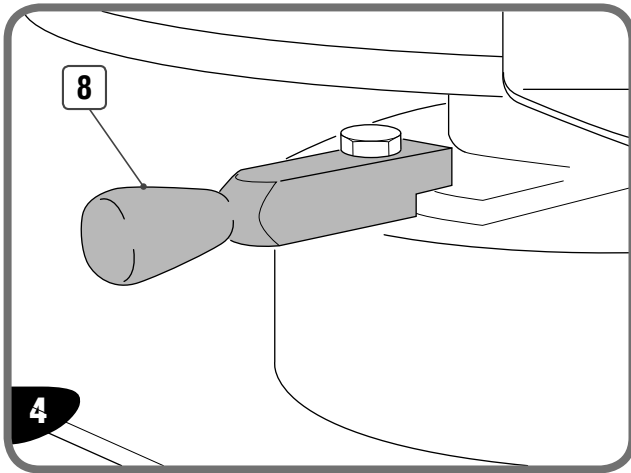
Remove the blades: top (4, Fig.3), intermediate: (5, Fig.3) and feed: (6, Fig.3).

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

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

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

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



7.2 COMO DESMONTAR Y MONTAR EL PLATO DOSIFICADOR


7.2. HOW TO DISASSEMBLE AND ASSEMBLE THE DISPENSER PLATE


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

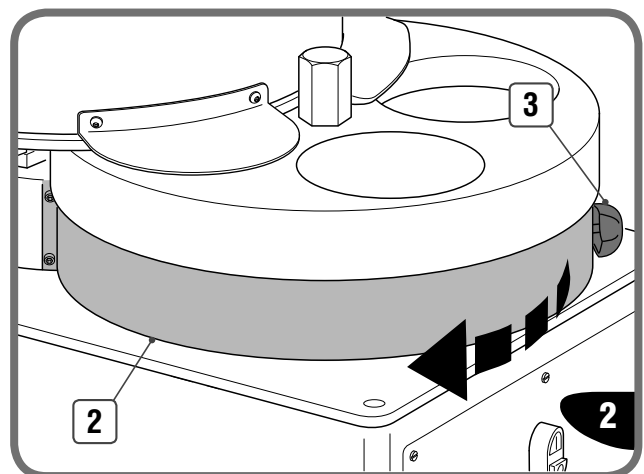
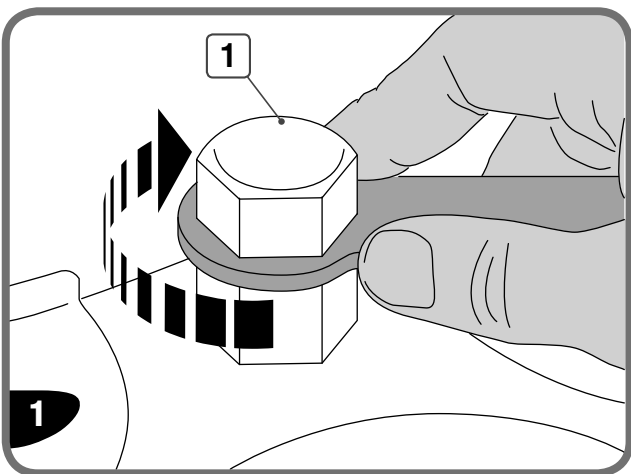
To remove the dispensing plate, first remove the tank in the manner indicated above (Section 7.1).

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

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.

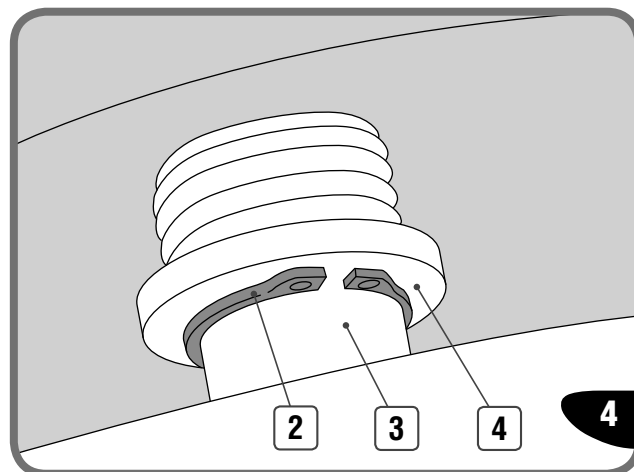
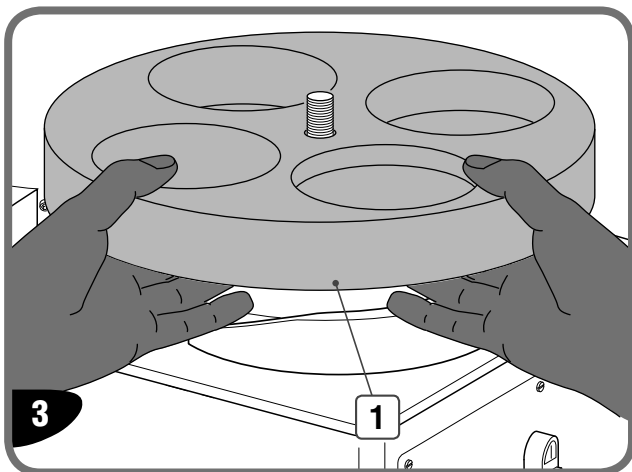


Abrir la tapa de protección de los pistones(2, Fig.2) desenroscado el pomo fijador (3, Fig.2) que la sujeta.

Open the pistons cover guard(2, Fig.2) by unscrewing the knob(3, Fig.2).

Levantar el plato dosificador (1, Fig.3) a través del espacio dejado por la apertura de la tapa de protección.

Lift the dispenser plate (1, Fig.3) through the space left by the opening of the protective cover.



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

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

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



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.



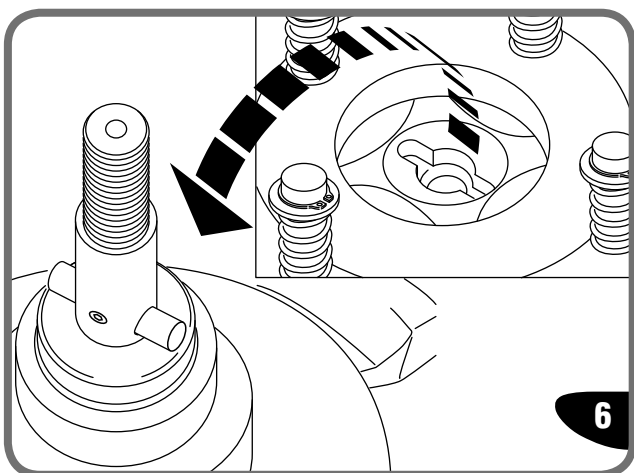
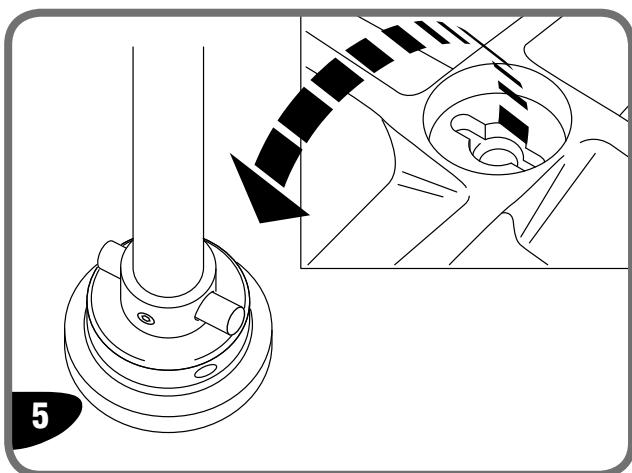
Do not wash in a dishwasher, as high temperatures could damage the plate and the extractors. Use tepid water only, with neutral detergents.



Hay que tener muy en cuenta en el momento de montar el plato y las palas, que ambos llevan una "ranura de arrastre" (Fig.5 - Fig.6), la cual hay que hacer coincidir con el pasador de arrastre de sus ejes (MUY IMPORTANTE).

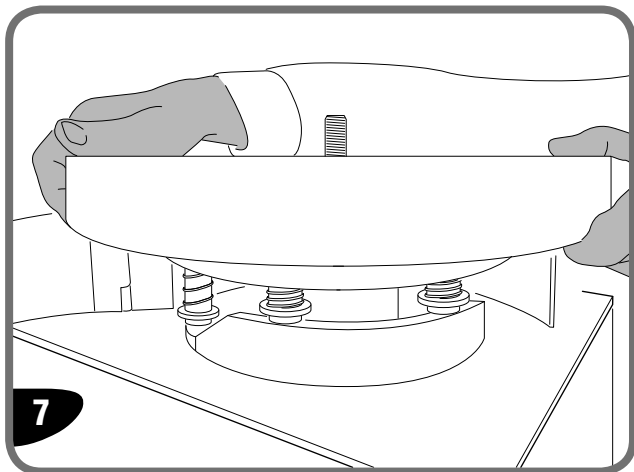


Remember, when fitting the plate and the blades, that both have a "feed groove" (Fig.5 - Fig.6), which must match the feed pin on their shafts (VERY IMPORTANT).

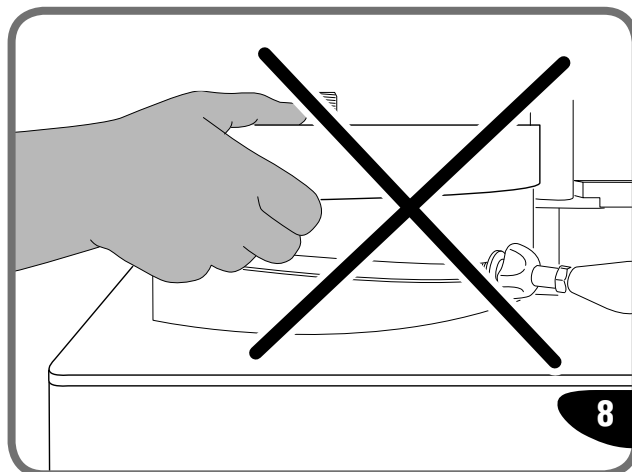


Para montar de nuevo el plato dosificador, realizarlo también por el espacio libre dejado por la apertura de la tapa de protección, evitando atrapamiento de los dedos. Ver imágenes adjuntas para su correcta colocación.

*To assemble the plate again handling it by open spaces, this prevents fingers to be trapped.
Refer to the below images.*



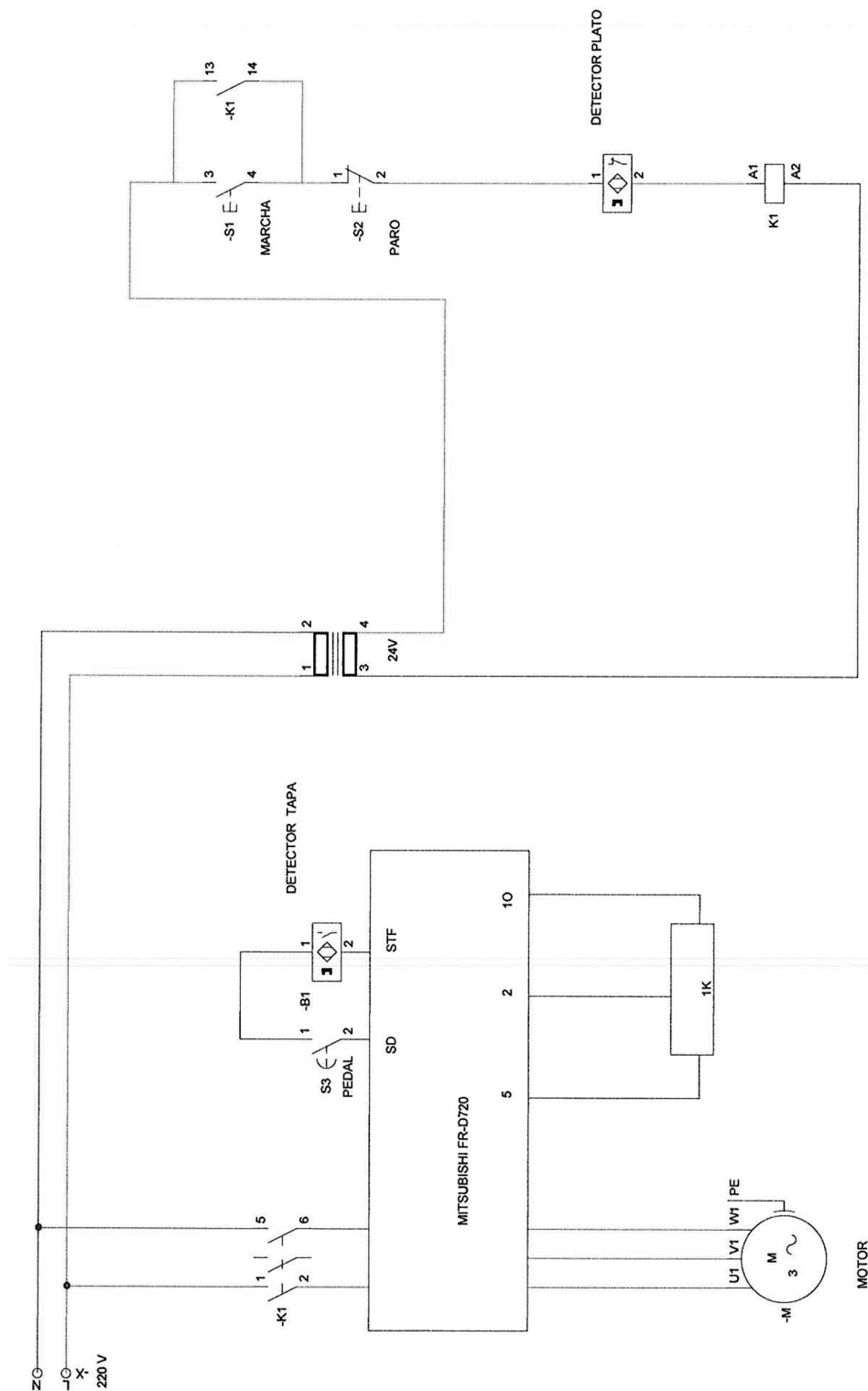
CORRECTO / CORRECT



INCORRECTO / INCORRECT

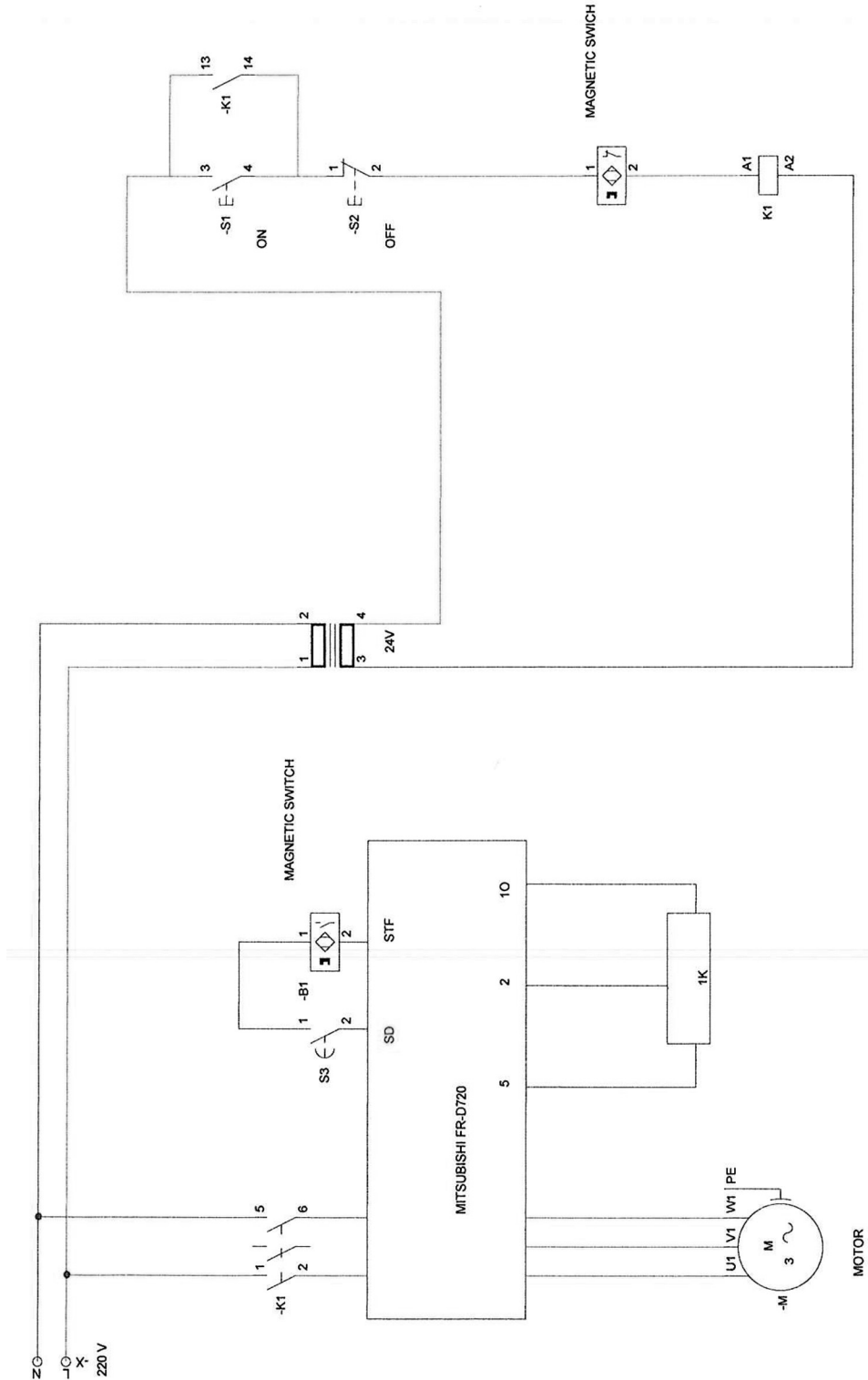
8 ESQUEMA ELÉCTRICO

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.



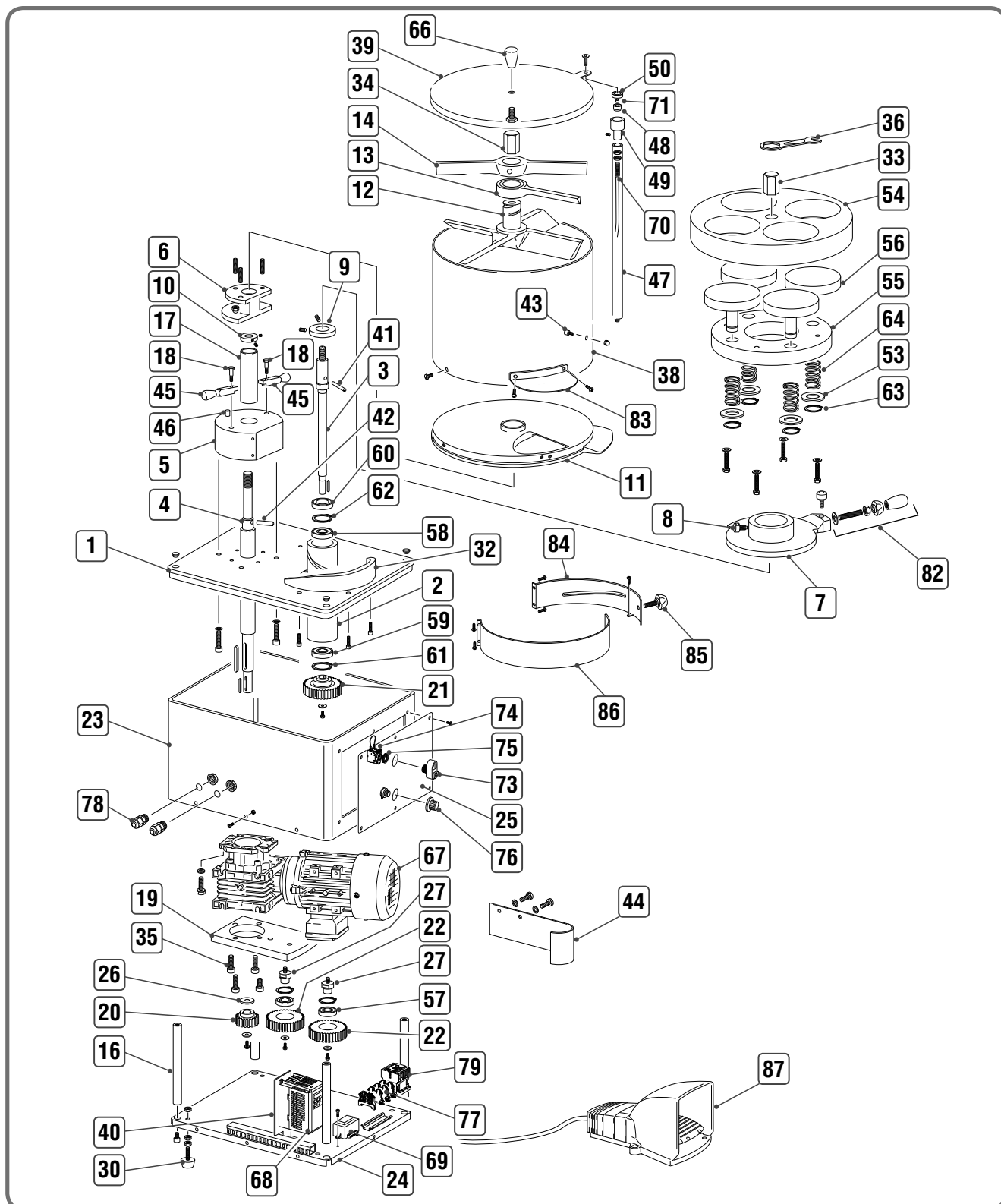
MH-100

DOSIFICADORA DE HAMBURGUESAS
HAMBURGER DISPENSER

Established since 1965

GESAME

9 ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA DISPENSER COMPONENTS

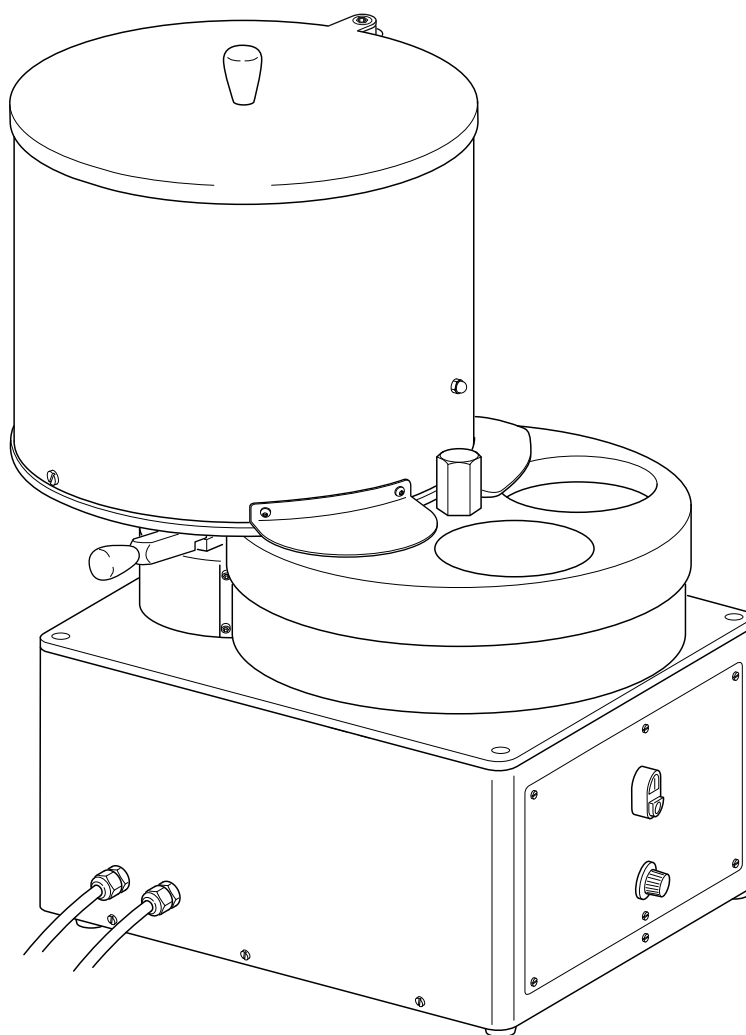


9 **ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA**
DISPENSER COMPONENTS

	CÓDIGO CODE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION
1	4401	BASE PRINCIPAL BASE
2	4402	SOPORTE EJE PLATO PLATE SHAFT SUPPORT
3	4403	EJE PLATO PLATE SHAFT
4	4404	EJE REDUCTOR BLADE GEAR SHAFT
5	4405	SOPORTE FIJO DEPÓSITO FIXED TANK SUPPORT
6	4406	SOPORTE ADJUNTO DEPÓSITO MOVING TANK SUPPORT
7	4407	GRADUADOR ADJUSTER
8	4408	POSICIONADOR ADJUSTER POSITIONER
9	4409	ANILLO TOPE PLATO PLATE LIMITER RING
10	4410	TOPE PALAS BLADE LIMITER RING
11	4411	FONDO DEPÓSITO TANK BASE
12	4412	PALA 4 ASPAS 4-PROPELLER BLADE
13	4413	PALA INTERMEDIA INTERMEDIATE BLADE
14	4414	PALA SUPERIOR DOBLE UPPER BLADE
15	----	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
16	4416	COLUMNAS CASING COLUMNS
17	4417	CASQUILLO GUÍA EJE REDUCTOR GEAR SHAFT GUIDE BUSHING
18	4418	BULÓN PINZAS CLAMP PIN
19	4419	SOPORTE PIÑONES PINION SUPPORT
20	4420	PIÑÓN Z=19 Z=19 PINION
21	4421	PIÑÓN Z=38 Z=38 PINION
22	4422	PIÑONES CONDUCIDOS Z=38 Z=38 DRIVEN PINIONS
23	4423	ENVOLVENTE CASING SIDING
24	4424	BASE ENVOLVENTE CASING BASE
25	4425	TAPA ENVOLVENTE CASING COVER
26	4426	GRUESO PIÑÓN REDUCTOR THICK GEAR PINION RING
27	4427	EJE PIÑONES CONDUCIDOS DRIVEN PINION SHAFT
28	----	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
29	----	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
30	4430	PIE MÁQUINA MACHINE LEG
31	----	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
32	4432	RAMPA RAMP
33	4433	TUERCA PLATO M-16 IZQ (POLIETILENO) M-16 PLATE NUT
34	4433-A	TUERCA PALAS M-16 (INOX) M-16 BLADE NUT (INOX)
35	4434	TORNILLO M-6 IZQ. BLADE LEFT M-6 BOLT

	CÓDIGO CODE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION
36	4435	LLAVE ESPECIAL SPECIAL STAINLESS STEEL WRENCH
37	----	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
38	4437	DEPÓSITO TANK
39	4438	TAPA DEPÓSITO TANK COVER
40	4439	SOPORTE VARIADOR CHANGER SUPPORT
41	4440	ARRASTRE PLATO PLATE FEED
42	4441	ARRASTRE PALAS BLADE FEED
43	4443	PIVOTE DEPÓSITO TANK PIVOT
44	4445	PROTECCIÓN PIÑONES GEAR PROTECTOR
45	4446	PINZAS SUJECCIÓN DEPÓSITO TANK SECURING BRACKET
46	4447	PIVOTE CENTRADOR DEPÓSITO TANK CENTRING PIVOT
47	4448	PROTECCIÓN DETECTOR MAGNÉTICO MAGNETIC DETECTOR PROTECTOR
48	4449	PORTA IMÁN TAPA DEPÓSITO TANK COVER MAGNET HOLDER
49	4450	PORTA DETECTOR MAGNÉTICO MAGNETIC DETECTOR HOLDER
50	4451	ARANDELA PORTA IMÁN TAPA DEPÓSITO TANK COVER MAGNET HOLDER WASHER
51	----	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
52	----	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
53	3544	ARANDELA MUELLES SPRING WASHER
54	3801	PLATO HAMBURGUESAS Ø 130 HAMBURGER PLATE Ø130
54	3801/115	PLA PLATO HAMBURGUESAS Ø 115 HAMBURGER PLATE Ø115
54	3808	PLATO HAMBURGUESAS Ø 100 HAMBURGER PLATE Ø100
54	3808/60	PLATO HAMBURGUESAS Ø 65 HAMBURGER PLATE Ø65
54	3813	PLATO HAMBURGUESAS OVALADAS OVAL HAMBURGER PLATE
54	3810	PLATO ALBÓNDIGAS Ø 40 Ø40 MEATBALL PLATE
54	3815	PLATO CROQUETAS MEATBALL PLATE
54	3817	PLATO CANELONES CANNELONI PLATE
54	3819	PLATO ALBÓNDIGAS Ø 22 Ø22 MEATBALL PLATE
55	3802	CONTRAPLATO 4 AGUJEROS 4-HOLE BACKPLATE
55	3811	CONTRAPLATO 8 AGUJEROS 8-HOLE BACKPLATE
56	3803	EXPULSOR Ø 130 Ø130 EXTRACTOR
56	3803/115	EXPULSOR Ø 115 Ø115 EXTRACTOR
56	3809	EXPULSOR Ø 100 Ø100 EXTRACTOR
56	3809/60	EXPULSOR Ø 60 Ø60 EXTRACTOR
56	3814	EXPULSOR OVALADAS OVAL EXTRACTOR
56	3812	EXPULSOR ALBÓNDIGAS Ø 40 Ø40 MEATBALL EXTRACTOR

	CÓDIGO CODE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION
56	3816	EXPULSOR CROQUETAS CROQUETTE EXTRACTOR
56	3818	EXPULSOR CANALONES CANNELONI EXTRACTOR
56	3820	EXPULSOR ALBÓNDIGAS Ø 22 Ø22 MEATBALL EXTRACTOR
57	6203 2RS	RODAMIENTO PIÑONES CONDUCIDOS DRIVEN PINION BEARING
58	6204 2RS	RODAMIENTO SOPORTE EJE PLATO PLATE SHAFT SUPPORT BEARING
59	6203 2RS	RODAMIENTO SOPORTE EJE PLATO INF. PLATE SHAFT SUPPORT BEARING
60	10060	RETÉN 47-30-10 47-30-10 SEAL
61	6204	ANILLO SEGER RODAMIENTO (INTERIOR) BEARING SEGER RING (INTERIOR)
62	6203	ANILLO SEGER RODAMIENTO (INTERIOR) BEARING SEGER RING (INTERIOR)
63	10063	ANILLO SEGER EXPULSORES (INOX) EXTRACTOR SEGER RING (STAINLESS STEEL)
64	10064	MUELLES EXPULSORES (PARA 4 U 8 UNIDADES / PLATO) EXTRACTOR SPRINGS (FOR 4 PLATE UNITS - FOR 8 PLATE UNITS)
65	----	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
66	10066	POMO TAPA DEPÓSITO TANK COVER KNOB
67	10067	MOTOREDUCTOR GEARED MOTOR
68	10068	VARIADOR DE FRECUENCIA FREQUENCY CHANGER
69	10069	TRANSFORMADOR TRANSFORMER
70	10070	DETECTOR MAGNÉTICO MAGNETIC SENSOR
71	10071	IMÁN MAGNET
72	----	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
73	10073	PULSADOR DOBLE PARO-MARCHA DOUBLE START-STOP BUTTON
74	10074	CÁMARA VERDE: MARCHA GREEN LIGHT: START
75	10075	CÁMARA ROJA: PARO RED LIGHT: STOP
76	10076	POTENCIÓMETRO POTENTIOMETER
77	10077	REGLETAS CONEXIÓN CONNECTION TERMINALS
78	10078	PRENSAESTOPAS PG-9 PG-9 PACKING GLAND
79	10079	CONTACTOR BOBINA 24 V. CONTACTOR 24 V.
80	----	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
81	----	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
82	10082	MANETA GRADUADORA ADJUSTER HANDLE
83	10083	PLATO PROTECTOR COVER PATE
84	10084	PROTECTOR FIX FIXED GUARD
85	10085	POM PLAT PROTECTOR FIXED GUARD KNOB
86	10086	TAPA PROTECCIÓN PISTONES PISTON GUARD
87	10087	PEDAL FOOT PEDAL



DIETA & GESAME, S.L.

Pol. Ind. Sot dels Pradals - C/ Solsona, 4
08500 **Vic** (Barcelona)
tel. +34 **93 885 31 11**
fax +34 93 889 50 95

export@gesamemaquinaria.com
www.gesamemaquinaria.com