

**Bonne**<sup>®</sup>  
by Concassé.



# MANUAL DE OPERACIÓN

## Molino Mezclador 32



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

## Tabla de contenidos

3	Descripción general
4	Desempacado
4	Instalación
6	Cómo desensamblar la Unidad de molienda.
7	Llantas o rodamientos
7	Dimensiones
8	Operación
9	Procedimiento de molino
10	Limpieza
11	Mantenimiento
12	Soluciones de problemas
13	Recomendaciones
14	Cómo obtener su garantía
15	Póliza de garantía Equipos Bonne



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

## Descripción general

Nuestro Molino mezclador para carne son desarrollados con los mejores materiales y mano de obra, lo que le asegurará una larga vida y un excelente servicio, resistentes al trabajo diario. Utiliza cuchilla y cedazo # 32 Para garantizar el óptimo funcionamiento de su equipo, se deberán de tomar en cuenta las precauciones y recomendaciones incluidas en este manual.

**¡IMPORTANTE!** “Es de vital importancia que Usted o cualquier otra persona que se relacione con el equipo, lea detenidamente este manual.”



### **¡ADVERTENCIA!**

**Esta máquina esta diseñada para moler y mezclar carne y algunos otros productos alimenticios, y por su naturaleza es peligrosa si no se utiliza con conocimiento y precaución.**

**Este equipo debe ser conectado a una conexión con protección térmica y debidamente aterrizado, debe cumplir con todos los requerimientos locales de electricidad. Esto brindara una mayor seguridad cuando este en operación. Si tiene alguna duda consulte a su electricista calificado o a su distribuidor BONNE.**



No permita que personal sin entrenamiento, experiencia conocimiento o menores de edad operen el equipo.

Nunca de servicio, limpieza o mantenimiento a esta unidad mientras este conectado a la energía eléctrica.



Nunca introduzca la mano al interior de la tolva, si este no se encuentra desconectado o botones selector en posición STAND BY.



Los niños, aún bajo supervisión, no deben jugar con el equipo.

Apague y desconecte el equipo cuando no este en uso o coloque los selectores en posición STAND BY



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

## DESEMPACADO

Inmediatamente después de retirar el material de empaque de su equipo, verifique que este no haya sufrido daños durante su transporte. Si el equipo está dañado comuníquese con su distribuidor. Para retirar la tarima afloje y extráigalos 4 tornillos que los sujetan al equipo.

### La unidad de molienda incluye:

- 1 Soporte de cabezal (1)
- 1 Gusano (2)
- 1 Cabezal (3)
- 1 Tuerca para soporte(4)
- 1 Navaja (5)
- 1 Cedazo (6)
- 1 Tuerca del cabezal (7)

### El sistema mezclar incluye:

- 1 Perilla sujeción de flecha (8)
- 1 Flecha soporte de aspas (9)
- 1 Separador de aspas (10)
- Aspas de mezclador (11)

## INSTALACIÓN

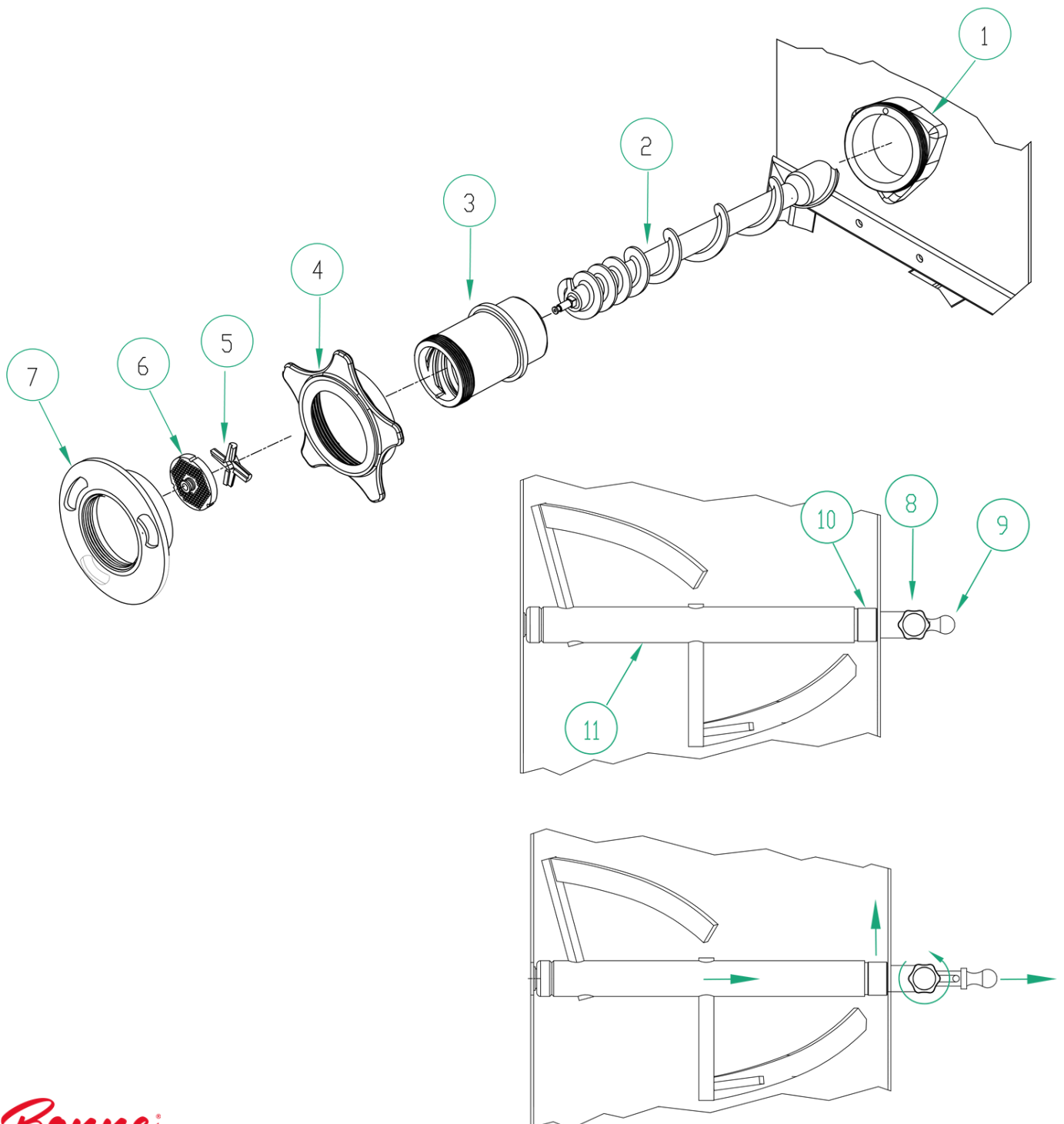
El Molino mezclador está listo para ser usado. Antes de instalarlo, es necesario verificar los siguientes puntos:

- Verifique que el tipo de suministro eléctrico sea compatible con las especificaciones eléctricas de la placa de datos del equipo. La cual se encuentra en la parte de enfrente del molino.
- Que el lugar donde se instalará tenga una iluminación adecuada y un piso nivelado. Colocar los frenos en las ruedas para evitar movimientos del equipo.
- El Molino mezclador debe conectarse a una salida protegida térmicamente y requiere un cableado especial (12 AWG o mayor) para ser conectado. La distancia entre el molino mezclador y la fuente principal de energía no debe exceder los 20 metros (66.6 pies) de longitud.
- El molino deberá estar siempre debidamente aterrizado para prevenir daños por choque eléctrico (cable color verde tierra del cable de alimentación).



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

- Antes de completar la conexión eléctrica, revise el giro del gusano, cuando el botón moler es presionado el gusano deberá girar en contra de las manecillas del reloj. Si esto no sucede apague y desconecte el equipo intercambie dos de los tres cables de alimentación. Vuelva a conectar el molino a la toma corriente, enciéndalo y verifique y verifique la rotación otra vez. Si el funcionamiento es adecuado, fije y asegúrese que quede propiamente aterrizado, lo anterior solo aplica en conexión trifásica.





Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

## Cómo desensamblar la Unidad de molienda.

1. Quite la tuerca (7) del cabezal (3) girándola en contra de las manecillas del reloj.
2. Jale el cedazo (6), la navaja (5) y el gusano (2). Utilice la llave (12) para extraer gusano.
3. Usando ambas manos, gire la tuerca para soporte (4) y retírela. Después jale el cabezal (3) del soporte de cabezal (1).

## Cómo desensamblar la unidad de Mezclado (Es necesario liberar el sistema de sujeción).

1. Afloje la perilla (8) girándolo en contra de las manecillas del reloj.
2. Estire la flecha (9) al ir aflojando hasta que se recorra en su ranura.
3. Usando una mano, sostenga las aspas (11) dentro del tanque y con la otra mano jale por completo la flecha soporte (9) del ensamble, retire el espaciador de aspas (10) y el conjunto de aspas.

**IMPORTANTE: Nunca jale la flecha soporte (9) sin sostener antes las aspas (11), de lo contrario, las aspas se podrían caer dentro del tanque golpeando y dañando el equipo.**

El molino Mezclador cuenta con un espaciador para aspas (10) el cual es colocado entre la pared y las aspas de mezclado (11), dicho espaciador reduce el esfuerzo que es aplicado a la flecha soporte (9) y mejora funcionamiento debido a que reduce el juego entre las aspas. Este debe ser remplazado cuando el juego supere los 6 mm, sobre todo aquellos molinos que procesan mas de 100 kg o mas por día.

Siga los pasos en forma inversa para instalar de nueva cuenta los componentes de la unidad de molienda y agitador.

- A. Inserte el cabezal (3) alineando el pin con el orificio. Fije ambas partes con la Tuerca (4).
- B. Ensamble el gusano (2) y posteriormente la navaja (5) con el filo hacia enfrente.
- C. Coloque el cedazo (6) en contra de la navaja (5) asegurándose que la muesca coincida con el pin insertado en el cabezal (3) Finalmente complete el ensamble con la tuerca del cabezal (7). Ensamblar la molienda por separado extiende la vida y garantiza el correcto funcionamiento del cabezal y sus componentes.
- D. Para instalar el desviador (13), inserte la ranura de este en la tuerca (7).





Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

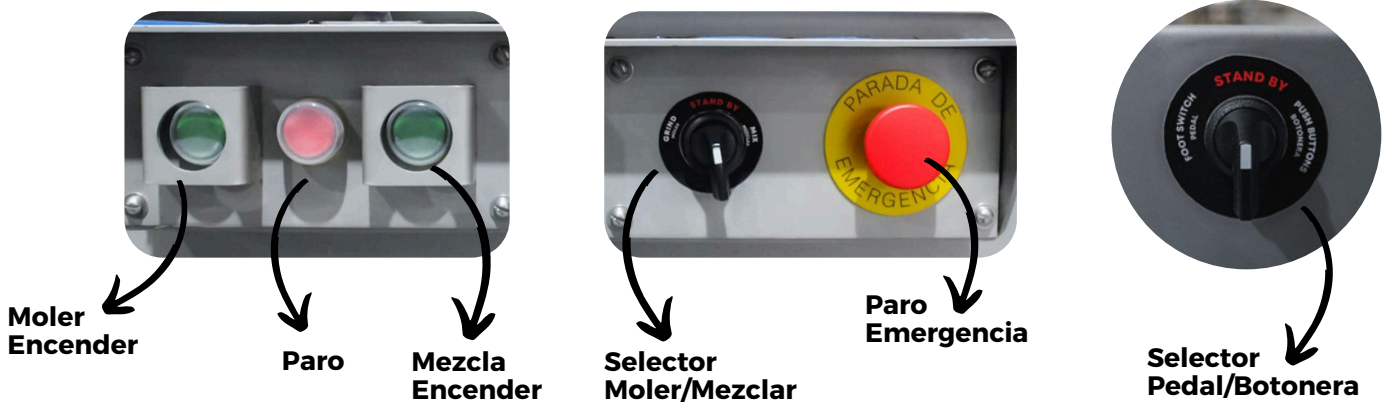
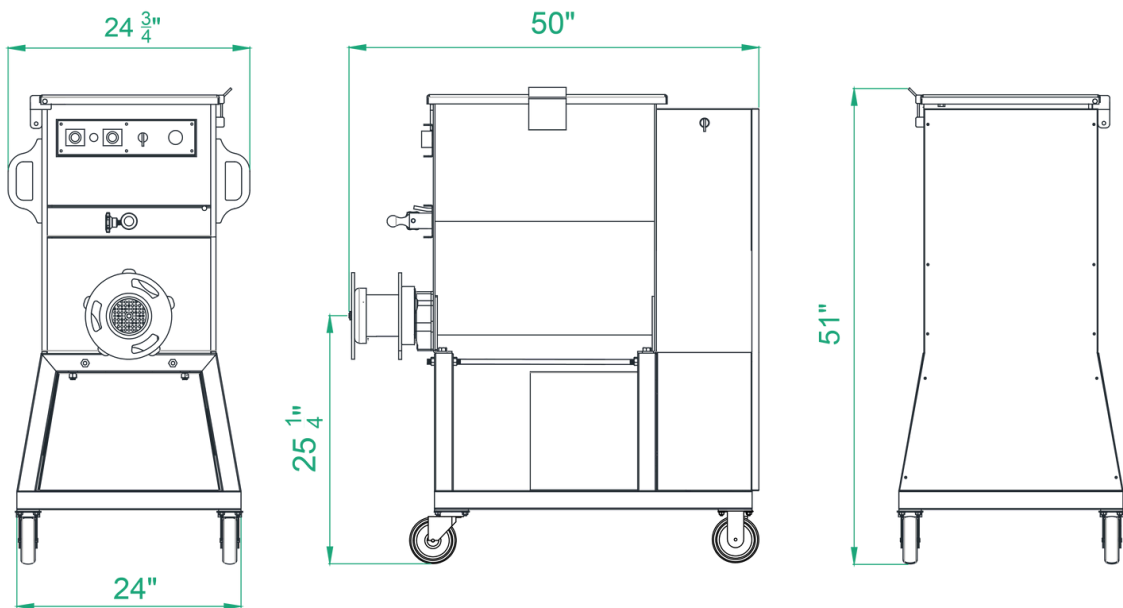
## LLANTAS O RODAMIENTOS

El molino cuenta con 4 ruedas todas ellas con sistema de candado, para evitar que la unidad se mueva durante la instalación u operación. Para mover el equipo, quite el candado de las ruedas y empuje lo necesario.

## TAPA DEL TANQUE

Durante el funcionamiento del molino mezclador, la tapa del tanque deberá estar cerrada todo el tiempo para evitar heridas ocasionadas por las aspas o el gusano. Al quitar el seguro de la tapa jale hacia arriba el movimiento será lento por la acción de los pistones, siempre que la tapa se encuentre levantada el molino no funcionara. Ya que cuenta con un micro interruptor de seguridad.

## DIMENSIONES DE MOLINO MEZCLADOR





Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

## OPERACIÓN

### Botonera

Este equipo cuenta con botonera con tres opciones que cubren todo el funcionamiento.

- **SELECTOR: MOLER / SAND BY / MEZCLA.** Esta opción usted deberá seleccionar que desea realizar Moler o Mezclar. En posición Stand By la botonera queda deshabilitada, los botones moler y mezclar no funcionan.
- **MEZCLAR (ENCENDIDO).** Esta opción activa las aspas para mezclar. El producto sólo será mezclado. Tiene un retardo de 5 segundos después de ser accionado. El selector deberá estar en la posición Mezclar.
- **MOLER (ENCENDIDO).** Este botón activará tanto el gusano como las aspas. El producto será molido. Tiene un retardo de 5 segundos después de ser accionado, el selector deberá estar en la posición Moler.
- **PARAR (APAGADO).** Este botón para y/o apaga el funcionamiento del Molino mezclador.
- **PARO DE EMERGENCIA** Si este es aplanado el molino se para inmediatamente, solo en la opción botonera, tanto en la opción mezclar y moler.
- **SELECTOR: PEDAL / STAND BY / BOTONERA.** Esta opción usted deberá seleccionar que desea realizar utilizar el pedal o utilizar la botonera de control. En posición Stand by el pedal queda deshabilitado y el control de botones (El molino no funcionara), si selecciona Pedal es habilitado y la botonera deshabilitada, caso inverso habilita solo la botonera.

**El seleccionar Pedal** Este deberá ser aplanado con el pie el equipo molera y mezclara y dejara de hacerlo inmediatamente quede liberado.



### ¡CUIDADO!

No efectúe ningún mantenimiento o servicio aun y cuando el selector este en la posición de "STAND BY" ya que permanece energizado.





Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

## PROCEDIMIENTO DE MOLIDO

La tolva tiene una capacidad normal de 60 kg. Según el tipo de carne o producto a procesar. Es posible mezclar carne en la tolva durante el tiempo que desee. Durante el proceso MEZCLAR el brazo de mezclado esta en operación y el gusano no gira, el proceso MOLER el brazo de mezclado y gusano giran. Para abrir la tapa de la tolva levante el seguro empujando la tapa hacia arriba, para cerrar empujar hacia abajo y la cerradura deberá candadear.

El molino mezclador puede procesar (moler) carne a un ritmo de mas de 30 Kg/min durante la primer molienda (usando cedazo de 3/8”), y 15 kg/min para la segunda molienda (usando cedazo de 3/16” - no incluido).

Nunca exceda la capacidad del tanque ya que puede dañar la tapa del contenedor y representar un peligro a su integridad. Se recomienda colocar 25 kilos de carne primero y mezclarlo durante unos segundos (reducirá el volumen ocupado dentro del tanque), inmediatamente después meta el resto del producto mezcle y muele a su gusto. Si la tolva la llena excesivamente se doblara la tapa y provocara un bloqueo que abrirá el circuito eléctrico



### ¡PRECAUCIÓN!

Use sólo piezas de carne sin hueso a temperatura no menor a -4°C. No exceda los límites de operación.

Para extender la vida del equipo y obtener un producto de alta calidad, se recomienda lo siguiente:

- Verifique periódicamente el filo del cedazo (6) y la navaja (5).
- La unidad de molienda siempre deberá estar libre de restos de comida. ☒
- Para evitar fricción excesiva entre el cedazo y la navaja, mala calidad en la molienda de producto, incluso daño en el motor, el ensamble de la Tuerca para cabezal deberá ser firme sin exceder en la fuerza al momento de apretar.
- Limpiar la unidad de molienda (Incluyendo el cabezal) después del uso. Recuerde que es necesario remover cada uno de los componentes y limpiarlos por separado.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

## LIMPIEZA

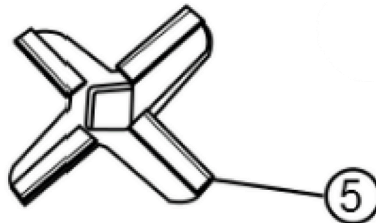
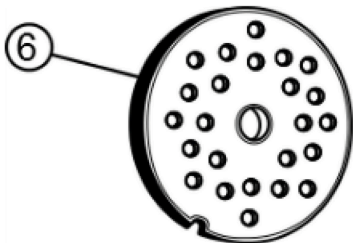
La unidad de molienda del molino mezclador está hecha totalmente de acero inoxidable con acabado espejo, y para un mejor cuidado, se recomienda lo siguiente:

1. Desensamble los componentes principales como se explica en la sección de **Instalación**.



### ¡IMPORTANTE!

Evite el uso de limpiadores abrasivos, ácidos, fibras, compuestos con cloro (blanqueadores) sobre superficies de acero inoxidable ya que ocasionan oxidación, corrosión y descoloración en el metal. Tampoco permita que soluciones ácidas se evaporen y sequen directamente sobre el acero inoxidable, esto puede generar óxido.



Lubrique la cara con filo de la navaja y el lado del cedazo que tiene contacto con la misma

2. Usando un cepillo de cerdas suaves lave cada componente con solución jabonosa, especialmente dentro del cabezal (3) para desechar restos de carne acumulados.

3. Enjuague con abundante agua.

4. Seque por completo. Nunca deje que el jabón ni otros químicos se sequen en los componentes de acero inoxidable, ya que esto podría afectar el brillo haciéndolo opaco e incluso podrían oxidarlos.

5. Lubrique navaja (5) y cedazo (6) con el aceite grado alimenticio, Ensamble otra vez.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

### Para limpiar el tanque y el resto de los componentes:

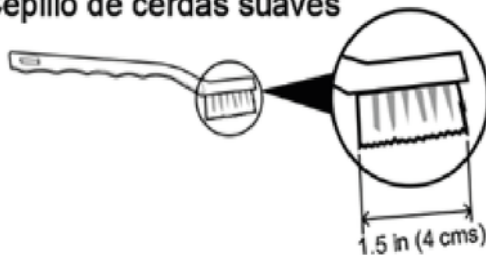
1. Abra la tapa del tanque.
2. Remueva y limpie las aspas y su sistema de sujeción. Lubrique la unión entre flecha soporte y aspas.
3. Lave con agua las paredes internas y externas del tanque. Usando un pañuelo suave (nunca use trapos abrasivos) seque completamente el agua.
4. Limpie bien entre las uniones y las cavidades de los empaques y para evitar que los restos de carne alojados se lleguen a podrir creando condiciones insalubres.
5. Es recomendable limpiar el equipo antes y después de su uso.
6. Ensamble otra vez siguiendo los pasos en orden inverso.



### ¡PRECAUCIÓN!

Siempre apague y desconecte el equipo antes de efectuar cualquier trabajo de limpieza.

Cepillo de cerdas suaves



Movimiento circular

## MANTENIMIENTO

Por el diseño robusto del equipo, el mantenimiento requerido es mínimo. Sin embargo, es importante tener en consideración la siguiente información:

1. La navaja (5) y el cedazo (6) siempre deben tener filo. Remplácelos después de cierto tiempo de uso o si se observa que la calidad de la carne molida ya no es tan fina como la primera vez.
2. También deberá de reemplazar la navaja y el cedazo cuando el ensamble se vuelva flojo a pesar de que la tuerca para el cabezal (7) esté debidamente ensamblada.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

3. Si el cable (25) o el conector resultaran dañados, deberán ser reemplazados inmediatamente por su técnico de servicio autorizado para evitar cualquier riesgo eléctrico.
4. Para prevenir cualquier riesgo de choque eléctrico y/o la intrusión de agua o restos de comida, las membranas de la botonera deberán revisarse diariamente y reemplazarse de ser necesario, para evitar la introducción de agua o restos de comida.

### Solución de problema

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE
El equipo no funciona	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- La tapa de la tolva no esta bien cerrada</li> <li>2.- Los selectores se encuentran en stand by</li> <li>3.- El molino no esta conectado al toma corriente</li> <li>4.- Se disparo el interruptor de circuito.</li> </ol>
La molienda no es la adecuada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- La tuerca esta floja</li> <li>2.- La cuchilla o el cedazo no tienen filo.</li> <li>3.- La cuchilla o cedazo no están bien asentados.</li> <li>4.- La cuchilla esta rota</li> </ol>

El sistema de transmisión esta sellado y solo deberá dar servicio un técnico especializado.



#### ¡IMPORTANTE!

Al usar el equipo en cuartos fríos (o muy húmedos), considere lubricar la cadena al menos cada 3 meses para evitar que ésta se seque y sufra un desgaste acelerado. El método más adecuado para hacerlo es aplicando el lubricante (viscosidad SAE20 ó SAE50) con una brocha asegurando que cubra todos los eslabones. Éste mantenimiento deberá efectuarse por personal calificado.



**Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.**

## **Recomendaciones**

Asegurase siempre que la navaja y el cedazo estén afilados y libres de desperdicio de comida.

Asegurarse siempre de reemplazar navaja y cedazo al mismo tiempo.

Apretar la tuerca demasiado puede ejercer fricción excesiva y desgaste prematuro del cedazo y navaja,

Siempre desconecte el equipo de la energía eléctrica antes de dar cualquier tipo de mantenimiento o servicio.

Nunca utilizar limpiadores con cloro, así como vinagre o ácidos (ácido clorítico, cloralex etc.) ya que pueden dañar la capa protectora del acero inoxidable y generar oxidación.

## Cómo obtener su garantía

1. Antes de acudir a su distribuidor o centro de servicio verifique la falla que presenta su equipo y consulte la guía de solución en su manual de operación para solucionar el problema, en caso de no poder resolverlo pase al siguiente punto.
2. Comunicarse con el distribuidor que le vendió el equipo para que lo asesore en la solución del problema que su equipo presenta, en caso de no resolverlo pasar al punto 3.
3. Acuda con su distribuidor y solicite la garantía de su equipo, para este efecto deberá entregar a su distribuidor una carta donde detalla la falla que ocurre con su equipo, así mismo deberá entregar su póliza y el equipo con su empaque y accesorios originales.
4. En el caso que su distribuidor no le dé respuesta a su petición favor de reportarlo a la siguiente dirección de correo electrónico: [contacto@basculasmetrology.com.mx](mailto:contacto@basculasmetrology.com.mx) o bien comunicándose directamente al siguiente número telefónico 81 8351 4631.
5. En caso de requerir servicio a domicilio contactarse con su distribuidor para que le cotice este tipo de servicio.
6. En caso de haber adquirido el equipo por medio de algún sitio en internet, podrá hacer valida su garantía llevando o haciendo llegar su equipo a nuestro centro de servicio autorizado. Junto con su equipo debe adjuntar copia del comprobante de compra donde mencione fecha y de la operación de venta.

Nota: Los fletes corren por cuenta del usuario.

Centro de servicio autorizado: Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L. Tel: 81 8351 4631.

La siguiente información debe ser llenada completamente ya que el no hacerlo implica la invalidación de la GARANTIA del equipo.

Distribuidor Autorizado: \_\_\_\_\_

Dirección del Distribuidor: \_\_\_\_\_

Fecha de Compra: \_\_\_\_\_

Modelo: \_\_\_\_\_

Serie: \_\_\_\_\_

Sello del distribuidor

## **Póliza de garantía Equipos Bonne**

Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. (BAPESA), con domicilio en Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L., garantizan este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o de mano de obra que el equipos presente durante un periodo de 1 AÑO, a partir de la fecha de compra original.

En caso de que su equipo presente alguna falla durante el año que cubre esta garantía, usted deberá acudir con el distribuidor donde adquirió el equipo, o en su defecto al centro de servicio indicado. Al momento de presentarse con su distribuidor o centro de servicio indicado; el equipo debe ser entregado en su empaque y con sus accesorios originales, así mismo deberá presentar esta póliza de garantía en original con los datos de venta y el sello del distribuidor que le vendió el equipo, debidamente llenados o bien presentar anexa la copia de su factura.

### **Limitaciones de la Garantía**

Esta garantía es válida siempre y cuando cumpla con los siguientes criterios:

- a) Que el equipo sea utilizado adecuadamente según sus características.
- b) Que no sea utilizado en ambientes o situaciones para las que no fue diseñado.
- c) Que el equipo no sea modificado, reparado o alterado por personas no autorizadas por BAPESA. Nota: Es importante mencionar que en esta garantía NO cubre ningún tipo de reparación y/o o servicio a domicilio, por lo que es responsabilidad del dueño del equipo llevarlo directamente con su distribuidor o centro de servicio asignado.
- d) Por su parte algunos distribuidores ofrecen pólizas de garantía extendidas donde podrán ofrecer el servicio a domicilio, para este efecto la garantía solo es válida con el distribuidor que así lo ofrezca.
- e) Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. ni nuestros centros de servicio ofrecen garantías extendidas o adicionales de ningún tipo, aun cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. Esta póliza no cubre las pérdidas o mermas de productos almacenados o procesadas con este equipo .



*Bonne*<sup>®</sup>  
by Concassé<sup>®</sup>

Encuentra más detalles técnicos en:  
[www.bonne.mx](http://www.bonne.mx)