

MH SUPER 114

manual de instrucciones

Dosificadora automática de hamburguesas

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

instruction manual

Automatic Hamburger dispenser

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

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 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 **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.

MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



ÍNDICE CONTENTS

Declaración “CE” de conformidad / “CE” Declaration of Conformity	4
Identificación máquina / Machine identification	5
1. Descripción de la máquina / Machine description	6
2. Instrucciones de seguridad / Safety instructions	7-8
3. Instalación de la dosificadora / Installation of the dispenser	9
3.1 Descarga y transporte / Unload and transport	9
3.2 Instalación en el lugar de trabajo / Installation in the working area	10
3.3 Conexión eléctrica / Wiring connection	10
4. Utilización de la dosificadora / Use of the dispenser	11
4.1 Sistema de trabajo / Operating system	11-13
4.2 Accesorios opcionales / Optional accessories	14-15
5. Limpieza de la dosificadora / Cleaning the dispenser	16
5.1 Abrir limpiador y extraer bandeja / Opening the cleaning system and removing the tray	16
5.2 Desmontar el rodillo / Disassemble the roller	17
5.3 Montar el rodillo / Assemble the roller	17
5.4 Desmontar y montar la cinta inclinada / Disassemble and assemble the inclined band	18
5.5 Desmontar y montar la cinta plana / Disassemble and assemble the flat band	18
5.6 Desmontar y montar las palas del depósito / Disassemble and assemble the blades	19
5.7 Desmontar y montar el plato dosificador / How to disassemble and assemble the dispenser plate	20-21
5.8 Desmontar el rodillo Grill / Disassemble the Grill roller	22
5.9 Montar el rodillo Gourmet / Assemble the Gourmet roller	22
6. Esquema eléctrico / Wiring diagram	23-24
7. Elementos de la dosificadora / Dispenser components	25-35

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.*

MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMATICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



Fabricación, Exposición y Ventas

P.A.E. Osona C/ Reus, 2
08500 VIC (Barcelona)
Tels. +34 938 853 111
www.gesamefoodmachinery.com
comercial@gesamemaquinaria.com

DECLARACIÓN "CE" DE CONFORMIDAD "CE" DECLARATION OF CONFORMITY

Es conforme a los requisitos esenciales de la Directiva 2006/42/CEE, Directiva de baja tensión 2006/095/CEE, Directiva compatibilidad electromagnética 2004/108/CE, Directiva de materiales en contacto con los alimentos 1282/2011/CE, así como las normas de seguridad que le son aplicables:

UNE-EN1210:2012 Seguridad de máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño.

EN60204-1 Equipo eléctrico de máquinas.

Complies with the essential requirements of Directive 2006/42/CE Lowvoltage Directive 2006/095/CEE Electromagnetic compatibility 2004/108/CE, Directive of materials in contact with food 1282/2011/CE, as well as the safety regulations that apply to it:

UNE-EN12100:2012 Machine safety basic concepts, general principles for design.

EN60204-1 Electrical equipment for machines.

- La máquina dosificadora de Hamburguesas modelo MH SUPER 114, con número de serie:

- *The Hamburger dispensing machine model MH SUPER 114, 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.

MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



IDENTIFICACIÓN MÁQUINA

MACHINE IDENTIFICATION

Máquina dosificadora automática de hamburguesas
Automatic hamburger dispensing machine

Modelo / Model: _____

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

V / V: _____

PH / PH: __

HZ / HZ: __



HP / HP: __

AMP / AMP: ____

kW / kW: _____

Año / Year: _____

Nº / Nº: _____

		GESAME FOOD MACHINERY, S.L. P.A.E Osona c/Reus, nº2 08500 VIC (Barcelona)			
MODEL: MH SUPER 114		Made in Spain			
SERIAL NUMBER: 114.....					
YEAR:					
VOLTAGE	PH	HZ	HP	AMP	Kw
.....

MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



1. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

La dosificadora de hamburguesas automática MH Super 114 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 40 a diámetro 115, forma ovalada y formas especiales a partir de 20 mm de altura mínima la porción hasta 28mm la máxima.

Consta de dos motores-reductores que accionan las palas de alimentación, una transmisión, por engranajes, para hacer girar el plato dosificador, unos expulsores de dosificación regulables en altura que permiten ajustar el peso deseado, una cinta inclinada que recoge la forma del plato dosificador y otra cinta que permite expulsar y dar la forma final al producto con un rodillo regulable en altura.

Además, la velocidad de giro del plato y la velocidad de las cintas de arrastre también son regulables, mediante dos potenciómetros situados en la estructura de mandos principal.

1. MACHINE DESCRIPTION

The automatic MH Super 114 hamburger dosing device is a very versatile machine to form any type of shape according to the plates supplied with it.

It allows round shapes ranging from 40 to 115 in diameter, oval shapes and special shapes with 20 mm minimum portion height and 28 mm maximum portion height.

It has two gear motors that activate the supply blades, a transmission with gears to make the dosing plate rotate, height-adjustable dosing ejectors to adjust the desired weight, an inclined belt that collects the shape of the dosing plate and another belt to eject and give final shape to the product with a height-adjustable roller.

Furthermore, the plate's rotation speed and the speed of the pulling belts may also be adjusted by using the two potentiometers located in the main control structure.

Capacidad depósito

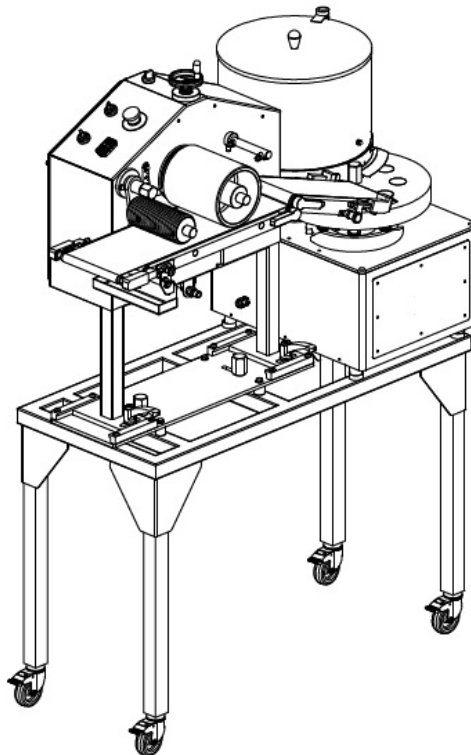
Tank Capacity: 24 L. / 6,35 Gallons

Peso total

Weight: 167kg / 638,15 lb

Dimensiones

*Dimensions: 120x60.5x163cm
(width x depth x height)*



MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER

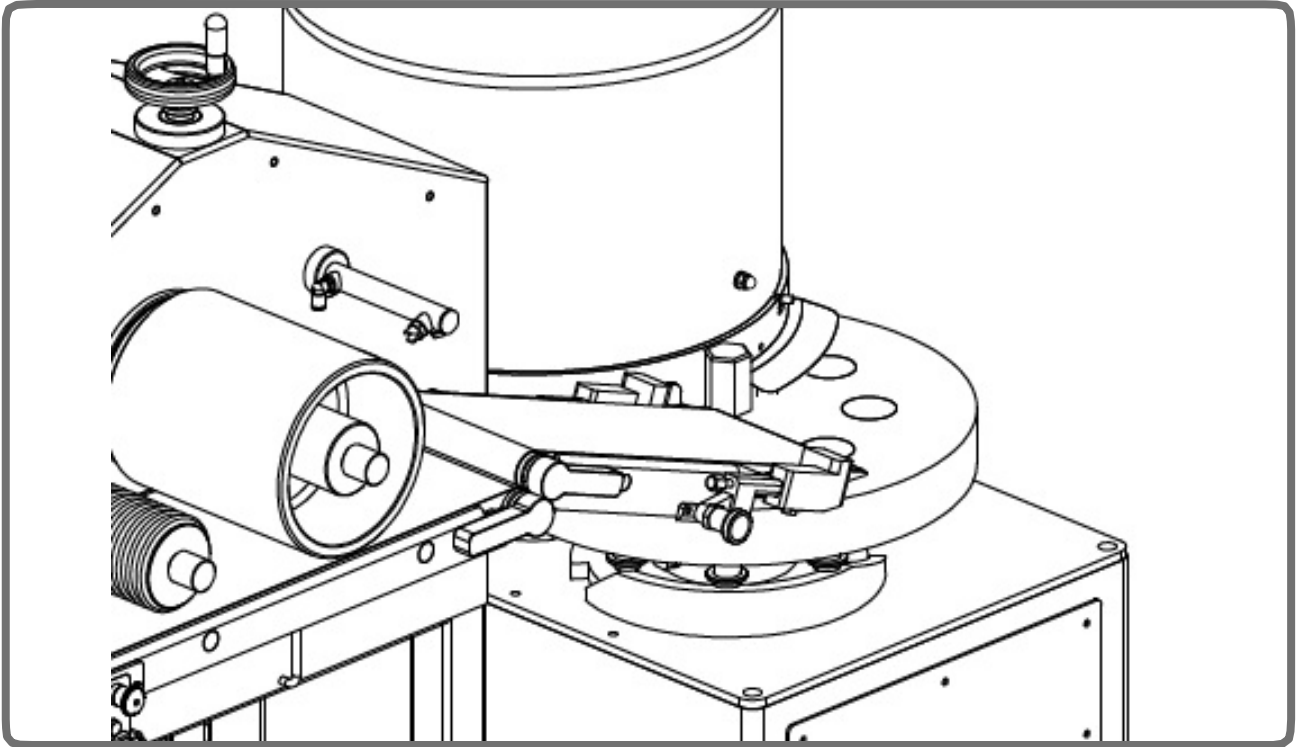


2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

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

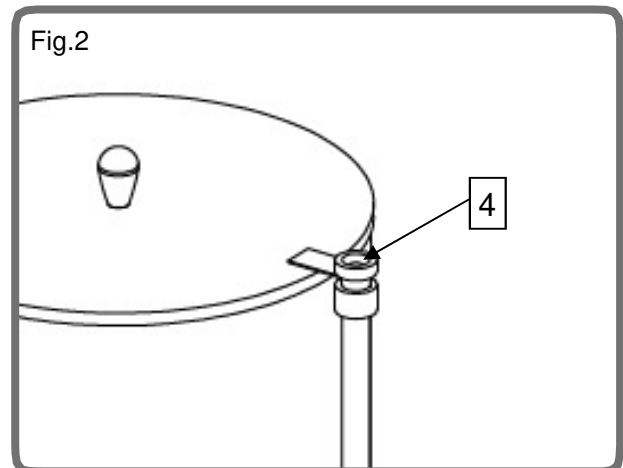
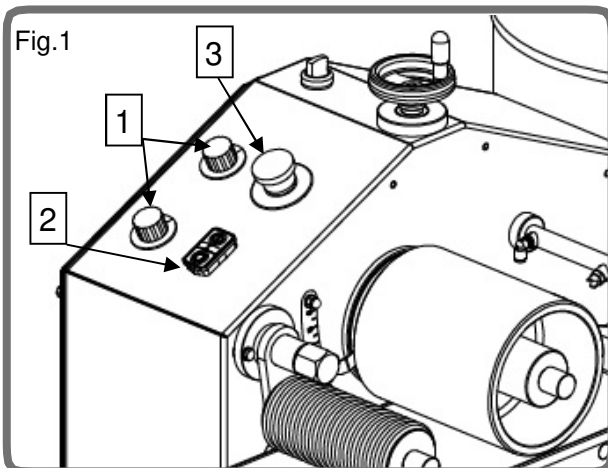


DISPOSITIVOS ELÉCTRICOS:

1. La máquina va provista de un transformador-separador para efectuar toda la maniobra a baja tensión (24V), un contactor con enclavamiento y dos variadores de frecuencia que permiten regular la velocidad de giro del plato y de la banda de arrastre mediante dos potenciómetros (1, Fig.1) de fácil acceso, pulsador paro-marcha (2 Fig.1) y pulsador paro-emergencia (3, Fig.1).

ELECTRIC DEVICES:

1. The machine is equipped with a transformer-separator to carry out the entire manoeuvre under low voltage (24V), a latching contactor and two rotation variators for the plate and the pulling band with two potentiometers (1, Fig. 1) that are easy to access, a stop-start button (2, Fig. 1) and emergency stop button (3, Fig. 1).



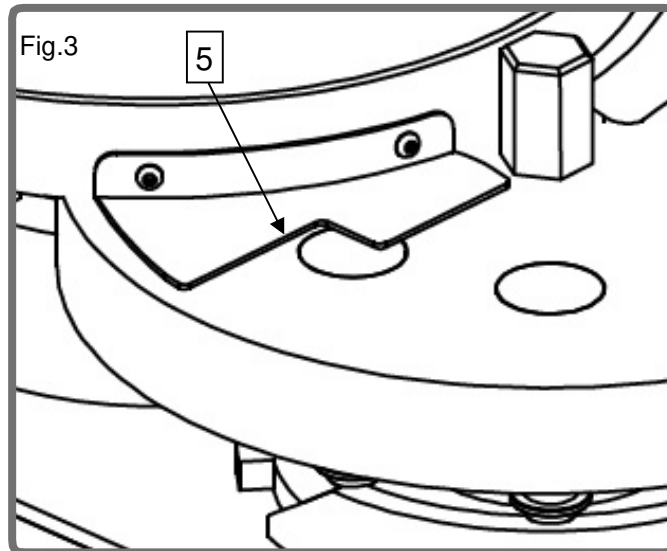
MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



2. La tapa superior del depósito lleva incorporado un imán (4, Fig. 2,) 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.

2. The upper cover of the tank is fitted with a magnet (4, Fig.2) 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.



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

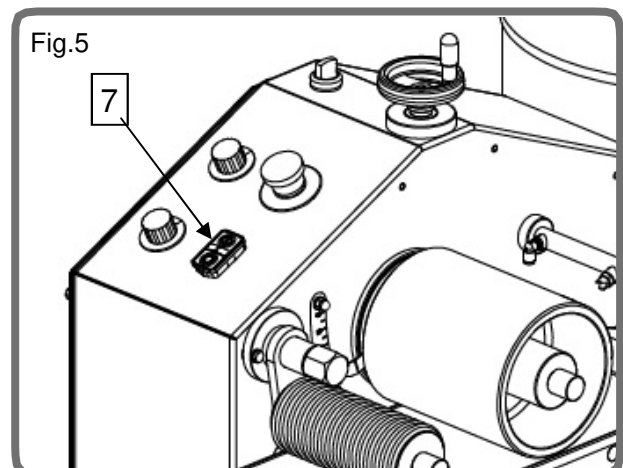
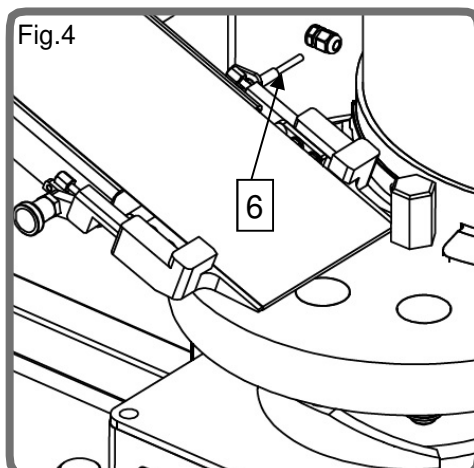
3. A protective cover has been placed on the dosing plate (5, Fig.3) to prevent fingers from being inserted into the piston.

4. En el lateral de la cinta de arrastre inclinada se ha colocado un imán, (6, Fig.4) el cual también 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.

4. A magnet has been placed on the side of the inclined pulling band (6, Fig. 4), which also forces it to be in the correct position. Otherwise, the magnetic detector does not detect the magnet, which stops the machine from turning on.

5. Todos estos elementos eléctricos que incorporan la dosificadora automática de hamburguesas, tras una interrupción del suministro eléctrico, es necesario presionar el pulsador verde (7, Fig.5) para ponerla de nuevo en marcha, esto evita el peligro de una puesta en marcha involuntaria.

5. For all of these electrical elements incorporated into the automatic hamburger dosing device, after cut-off of electrical supply, it is necessary to push the green button (7, Fig. 5) to start it up again. This prevents the danger implied by an involuntary start-up.



MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



3. INSTALACIÓN DE LA DOSIFICADORA

3.1 DESCARGA Y TRANSPORTE

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

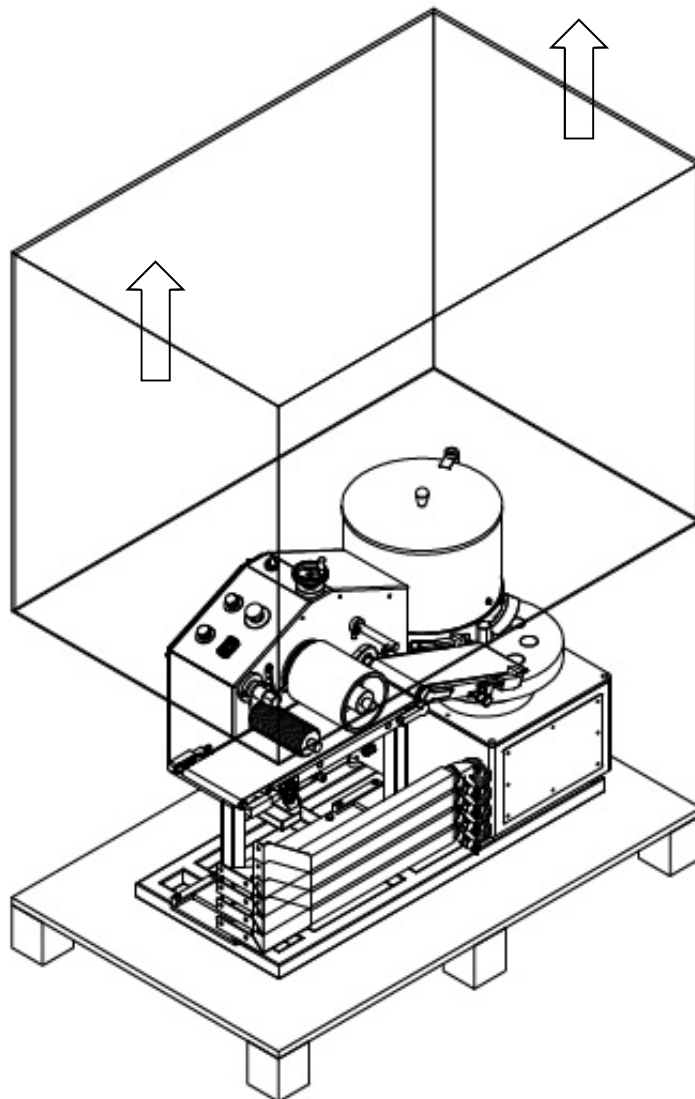
Retirar el embalaje de la máquina, levantando la caja.

3. INSTALLATION OF THE DISPENSER

3.1 UNLOAD AND TRANSPORT

Do not unpack the machine until it is placed in the working area. Use a forklift to move it around.

Unpack the machine, lifting the box up.



MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



3.2 INSTALACIÓN EN EL LUGAR DE TRABAJO

La máquina debe instalarse sobre una superficie plana y comprobar que esté bien nivelada (Fig. 6).

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 y las cintas de arrastre con un trapo húmedo.

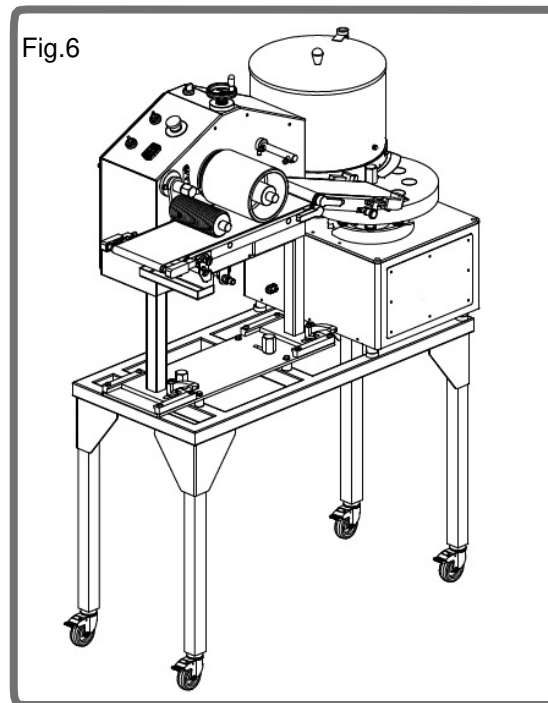
3.2 INSTALLATION IN THE WORKING AREA

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.6).

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.



3.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

La base del enchufe tiene que quedar a una altura entre 60 y 90 centímetros del suelo 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...).

La base del enchufe debe tener siempre toma de tierra (muy importante). No enchufar la máquina si se observa que el cable de red u otros elementos se encuentran dañados.

Para su conexión, consultar esquema eléctrico.

3.3. WIRING CONNECTION

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

The socket must be at a height of between 60 and 90 centimetres from the ground 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.).

The socket must always be earthed (very important).

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

MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



4. UTILIZACIÓN DE LA DOSIFICADORA

En la dosificadora de hamburguesas automática MH Super 114 identificamos cinco elementos para su utilización; un limpiador para facilitar el trabajo continuado de la máquina, un rodillo acabado del producto, una cinta de arrastre inclinada y una cinta de arrastre plana.

Se usará este orden tal y como se han expuesto para el desmontaje y el posterior montaje de los elementos.

4.1 SISTEMA DE TRABAJO



Es recomendable hacer estas operaciones con la máquina parada.

Tirar de la tapa del depósito (1, Fig.7) hacia arriba para retirarla. Introducir la carne picada en el depósito (Fig.8)

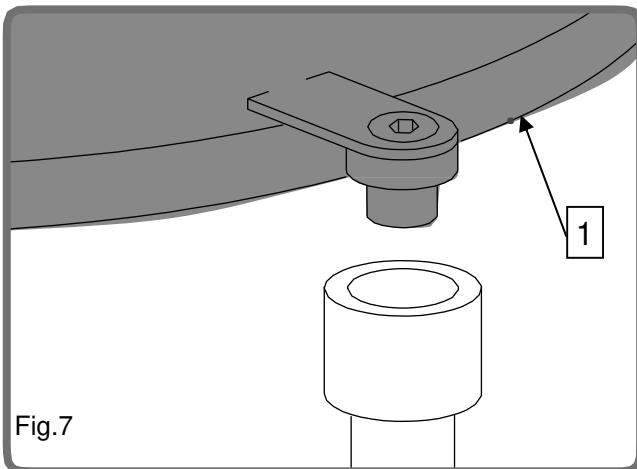


No hacer funcionar la máquina en seco (sin carne).



Se recomienda que la carne esté entre 1° y 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.8) que se encuentran dentro del depósito, giran con el fin de presionar la carne hacia abajo.

4. USE OF THE DISPENSER

With the MH Super 114 automatic hamburger dosing device, we identify five elements to use it: one cleaning device to facilitate the machine continuously operating, a product finishing roller, an inclined pulling belt and a flat pulling belt.

This order will be used just as explained for disassembly and later assembly of the elements.

4.1 OPERATING SYSTEM



These operations should be performed with the machine turned off.

Pull the tank cover (1, Fig. 7) upwards to withdraw it. Place the ground meat in the tank (Fig.8).

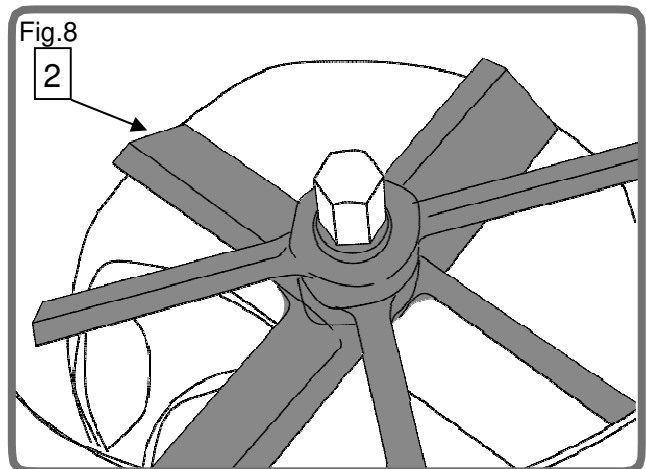


Do not make the machine operate while dry (without meat).



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, Fig.8) locked inside the tank, rotate in order to push the meat downwards.

MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER

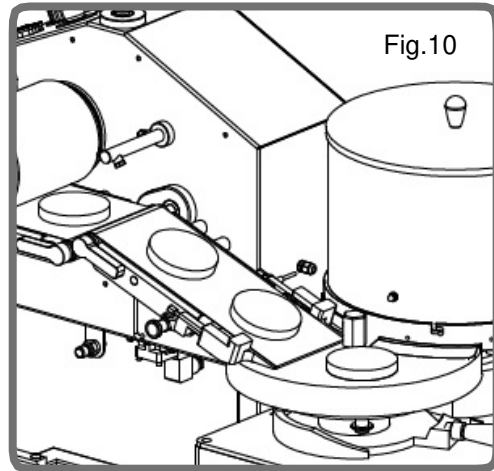
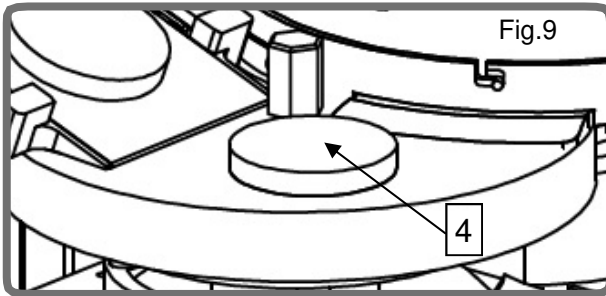


Al poner la máquina en marcha el plato va girando, a la vez que los expulsores bajan, y al pasar por debajo del depósito se llenan de carne (4 Fig. 9).

On turning on the machine, the plate rotates while the extractors lower and, on passing below the tank, are filled with meat (4 Fig.9).

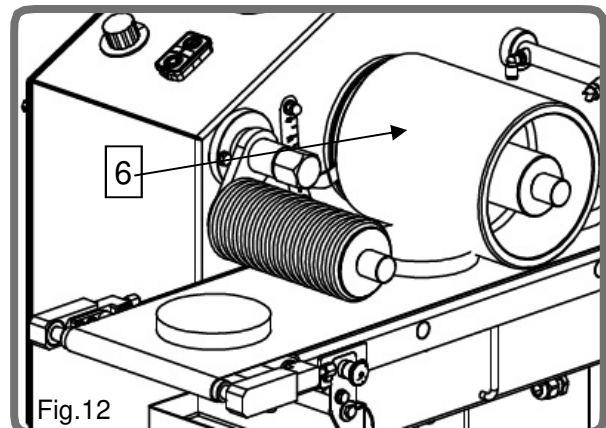
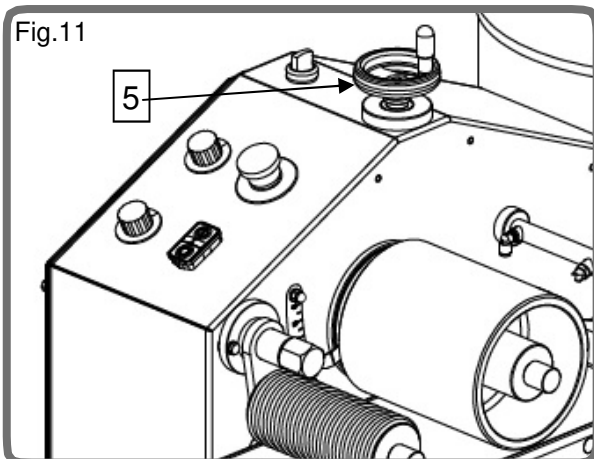
Al volver a salir el expulsor, sube quedando al inicio de la cinta de arrastre inclinada que subirá la porción dosificada que seguidamente se depositará a la banda de arrastre plana para su expulsión o acabado final antes de salir de la banda de arrastre. (Fig.10).

When the ejector once again exits, it rises with the beginning of the pulling belt remaining inclined, which will raise the dosed portion, which is then deposited on the flat pulling belt to be ejected or for end finishing before leaving the pulling belt (Fig.10).



Con el rodillo situado encima de la banda de arrastre y en el centro, el operario puede utilizarlo para terminar la porción y darle la forma final al producto mediante el accionamiento (5 Fig.11) de la rueda que sube y baja el rodillo (6, Fig.12) a la altura deseada.

With the roller placed on top of the pulling belt and in the centre, the operator can use it to finish the portion and give final shape to the product by activation (5, Fig.11) the wheel that raises and lowers the roller (6, Fig.12) to the desired height.



MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER

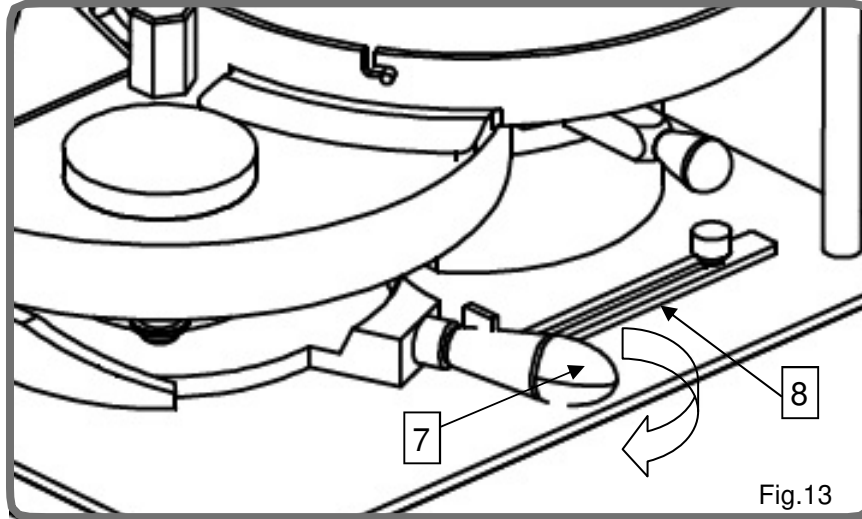


Con la maneta graduadora (7, Fig.13) podemos obtener el peso deseado de la hamburguesa, moviendo hacia delante o hacia atrás.

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

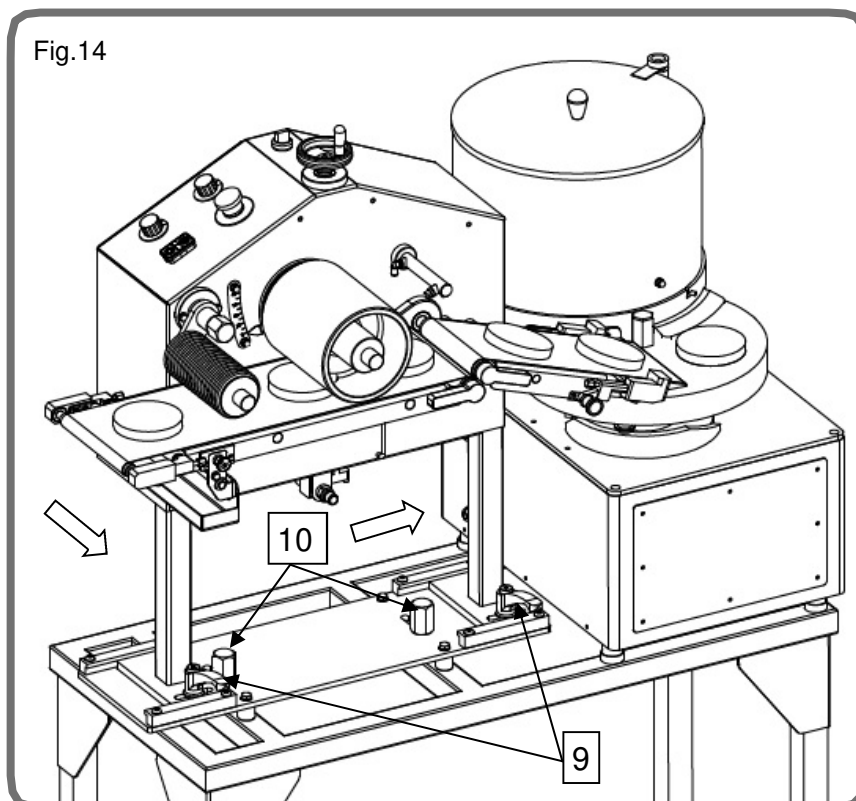
Move the adjustment handle (7, Fig.13) forwards and backwards for the required hamburger weight.

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



La posición de las cintas transportadoras respecto a la dosificadora, se puede ajustar mediante dos manetas (9, Fig.14) y dos tuercas hexagonales (10, Fig.14). En función del diámetro de las hamburguesas se debe ajustar la posición de las cintas, de esta forma se consigue mejorar la transferencia de las hamburguesas entre el plato giratorio y la cinta inclinada.

The position of the conveyor belt in relation to the forming machine can be adjusted using the handles (9, Fig.14) and the two hexagonal nuts (10, Fig.14). The position of the belts should be adjusted in accordance with the diameter of the patty in order to achieve better results and a smoother product transfer between the mold and the inclined belt.



MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



4.2 ACCESORIOS OPCIONALES

La dosificadora puede llevar montado el rodillo Gourmet (9, Fig.15) para darle un acabado Gourmet a la hamburguesas. Mediante una tuerca (10, Fig.15) se puede ajustar la altura de este rodillo respecto a la cinta transportadora.

La máquina está equipada con un sistema de esprayado de agua, para humedecer el rodillo aplanador y evitar que se queden pegadas las hamburguesas. Mediante un selector (11, Fig.15) se activa o desactiva la función de esprayado de agua. Para esprayar agua se debe conectar una manguera al enchufe rápido (12, Fig.15) y esta manguera conectarla a un suministro de agua sanitaria.

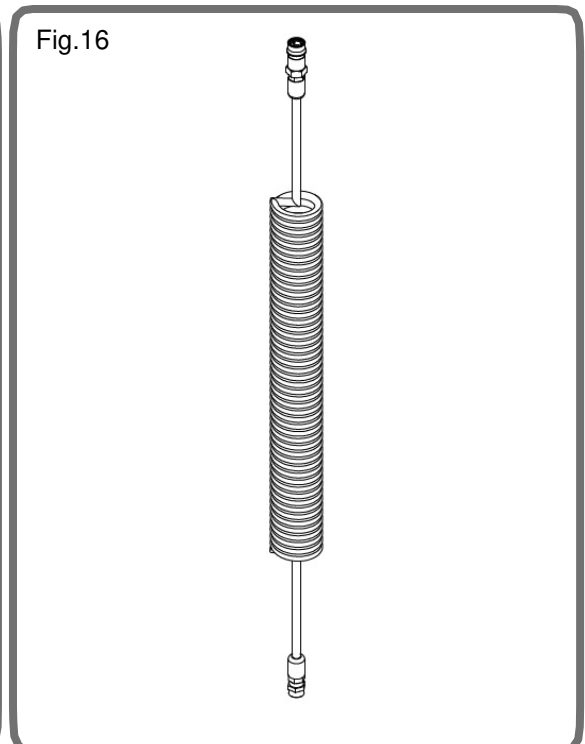
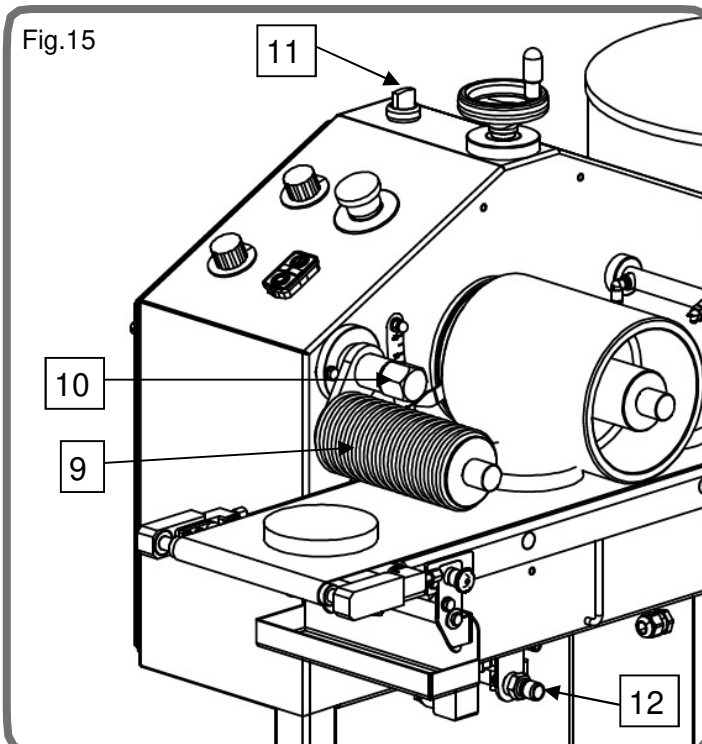
Como accesorio opcional también está disponible un kit de manguera (Fig.16). Esta manguera de 6 metros de longitud lleva conectado el enchufe rápido en un extremo, y en el otro extremo una conexión hembra 1/2" para conectar al suministro de agua sanitaria.

4.2 OPTIONAL ACCESSORIES

The forming machine can be fitted with the gourmet roller (9, Fig.15) to achieve a gourmet style patty. The height of the roller can be adjusted with the nut (10, Fig.15).

The machine is equipped with a water sprayer system to wet the roller in order to reduce product stickiness. The system can be turned on/off with a selector (11, Fig.15) and the water hose must be connected to the machine (12, Fig.15) and to the water supply.

As an additional accessory there is hose Kit (Fig.16). This hose is 6m long and comes with a quick fastener system.



MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



La máquina también puede llevar montado el *dispensador de papel* (1, Fig.17) para colocar papel de diámetro 110mm encima de la hamburguesa. Este dispensador va fijado al depósito mediante dos pomos (2, Fig.17), se puede montar y desmontar fácilmente sin el uso de herramientas.

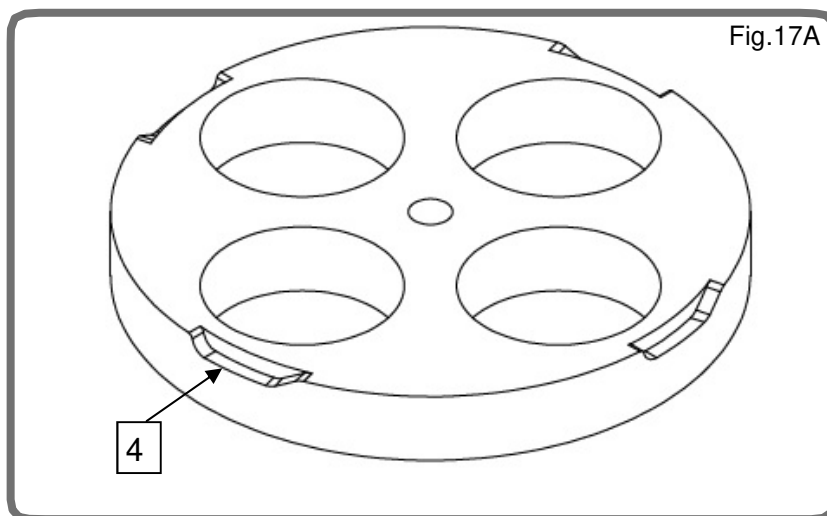
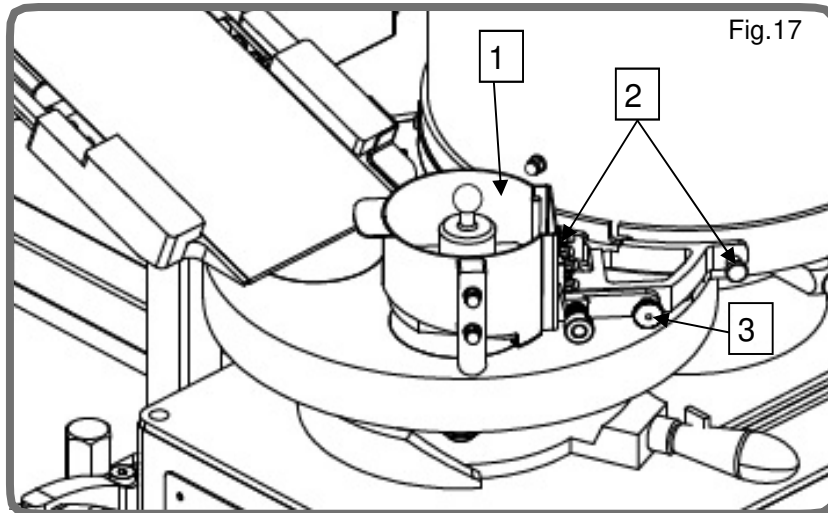
The machine has a paper interleaving system (1, Fig.17) that puts 110mm diameter paper on top of the patties. This system can be quickly assembled and disassembled with 2 knobs (2, Fig.17).

En el dispensador de papel se activa o desactiva su funcionamiento mediante un posicionador (3, Fig.17).

The paper interleave system is activated with the positioner (3, Fig.17).

El plato que se utiliza cuando se usa el dispensador de papel es especial, tiene un mecanizado exclusivo (4, Fig.17A) para el dispensador.

The paper interleaving system uses a special mold with a special insertion (4, Fig.17A)



MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



5. LIMPIEZA DE LA DOSIFICADORA



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



Deben 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.



5. CLEANING THE DISPENSER

Unplug the machine 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.

5.1 ABRIR LIMPIADOR Y EXTRAER BANDEJA

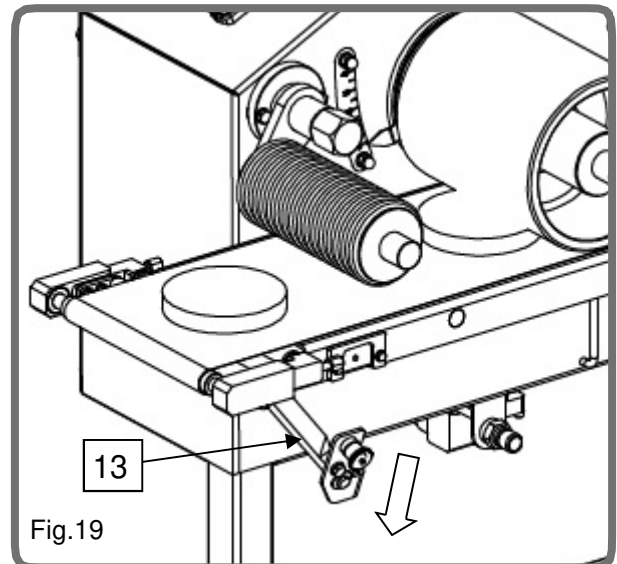
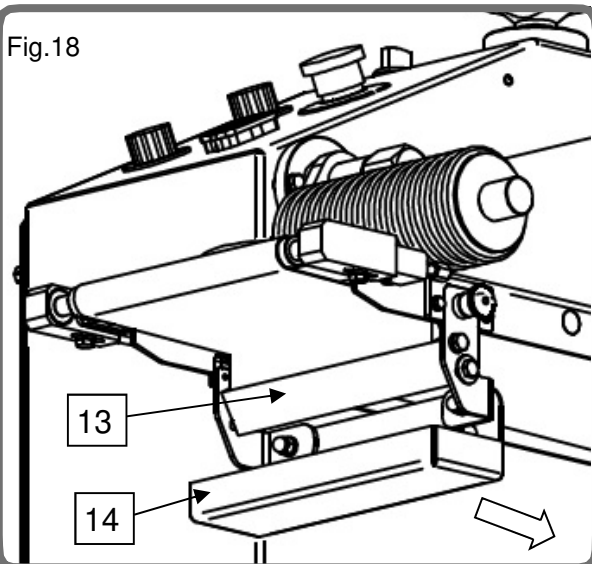
La máquina dispone de un sistema de limpieza de la carne cuando la máquina está en funcionamiento, después de haberse utilizado la máquina debemos limpiar todas las partes de la máquina que han estado en contacto con la carne. El limpiador es un rascador (13, Fig.18) situado en la segunda cinta transportadora. El producto que va limpiando el rascador se acumula en una bandeja extraíble (14, Fig.18).

Una vez se ha terminado la utilización de la máquina se debe extraer la bandeja y abrir el limpiador (Fig.19), y proceder a la limpieza de estos dos elementos. Limpiar con agua y un paño húmedo el rascador, que se queda fijo en la máquina.

5.1 OPENING THE CLEANING SYSTEM AND REMOVING THE TRAY

The machine has a container that holds the product while the machine is working. After each use we must clean all the parts that have been contact with the product. The cleaning device is a scraper (13, Fig.18) located under the second belt. The product removed by the scraper fall into a small container (14, Fig.18).

After finishing the production process the tray must be removed and the cleaner opened (Fig.19), then both parts can be cleaned with water and a wet cloth.



MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



5.2 DESMONTAR EL RODILLO

Para desmontar el rodillo desenroscar el pomo (2, Fig. 20) y luego extraer el rodillo hacia fuera (1, Fig. 20).

5.2 DISASSEMBLE THE ROLLER

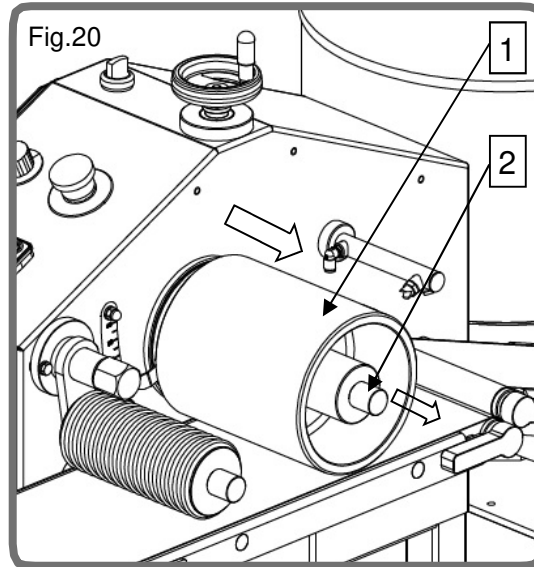
To disassemble the roller, unfasten the knob (2, Fig. 20) and then pull the roller outwards (1, Fig. 20).



Se recomienda posicionar el rodillo en su posición más alta para no dañar la cinta.



We recommend placing the roller in its highest position to avoid damaging the band.



5.3 MONTAR EL RODILLO



Se recomienda posicionar el eje del rodillo en su posición más alta para no dañar la cinta.



5.3 ASSEMBLING THE ROLLER

We recommend placing the roller in its highest position to avoid damaging the band.



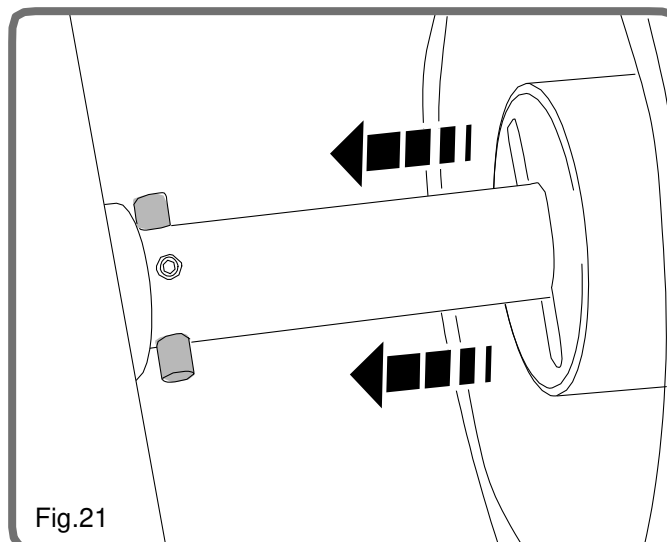
En el proceso de montaje, hacer coincidir el pasador de arrastre del eje con la ranura de arrastre del rodillo (Fig. 21).



In the assembly process, match the shaft carrier pin with the roller's carrier slot (Fig. 21).

Una vez introducido el rodillo en su posición, proceder a fijarlo mediante el pomo.

Once the roller is inserted into its position, attach it with the knob.



MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



5.4 DESMONTAR Y MONTAR LA BANDA DE LA CINTA INCLINADA

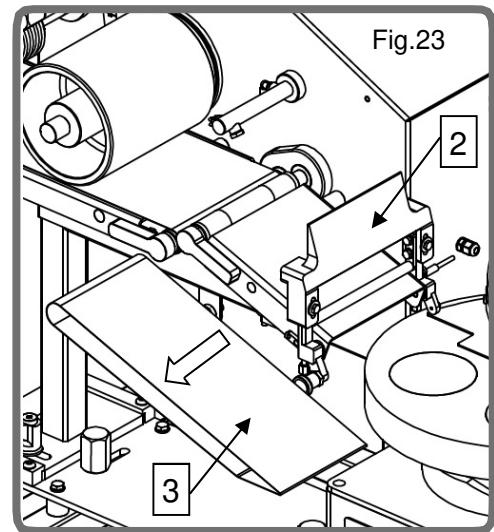
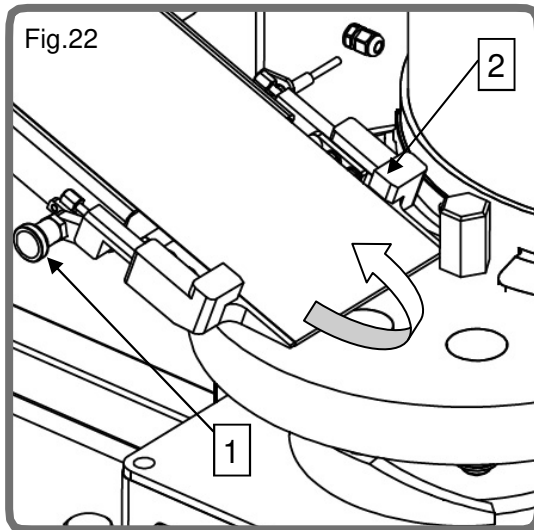
Se extrae la banda de la cinta de arrastre inclinada sin el uso de herramientas y fácilmente. Se debe presionar el posicionador (1, Fig. 22) hacia fuera y hacer girar el extremo de la cinta (2, Fig. 22). En esta posición se extrae la banda (3, Fig. 23) hacia al exterior.

Para el MONTAJE, invertir la secuencia del desmontaje.

5.4 DISASSEMBLE AND ASSEMBLE THE INCLINED BAND

The inclined belt is removed very easily and without tools. The positioner must be pushed (1, Fig. 22) outwards and the belt twisted (2, Fig. 22). In this position the belt is removed (3, Fig. 23).

For ASSEMBLY, reverse the disassembly sequence.



5.5 DESMONTAR Y MONTAR LA BANDA DE LA CINTA PLANA

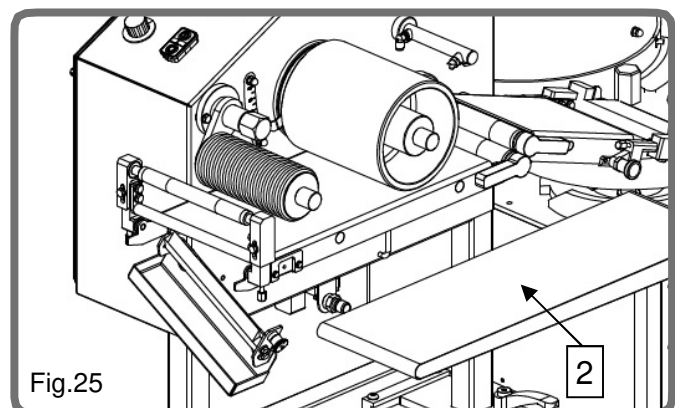
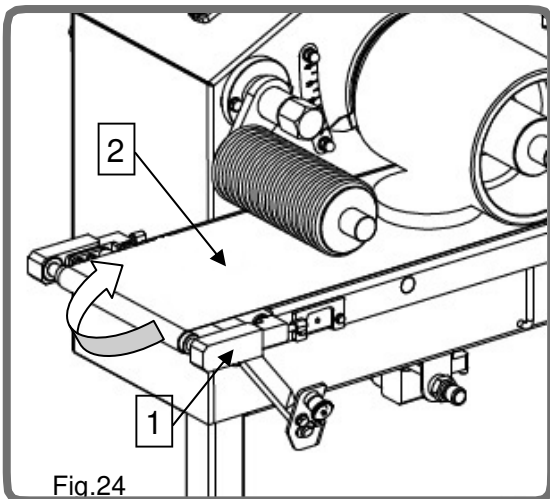
Se extrae la banda de la cinta de arrastre sin el uso de herramientas y fácilmente. Se hace girar el extremo de la cinta (1, Fig. 24). En esta posición se extrae la banda (2, Fig. 24 y Fig. 25) hacia al exterior.

Para el MONTAJE, invertir la secuencia del desmontaje.

5.5 DISASSEMBLE AND ASSEMBLE THE FLAT BAND

The belt is removed very easily and without tools. The positioner must be pushed (1, Fig. 24) outwards and the belt twisted (2, Fig. 24). In this position the belt is removed (Fig. 25).

For ASSEMBLY, reverse the disassembly sequence.



MH SUPER 114

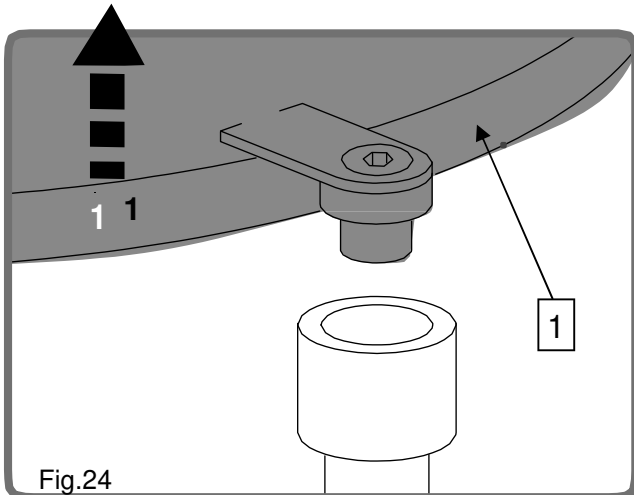
DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



5.6 DESMONTAR Y MONTAR LAS PALAS DEL DEPÓSITO

Tirar de la tapa del depósito (1, Fig.26) hacia arriba para retirarla.

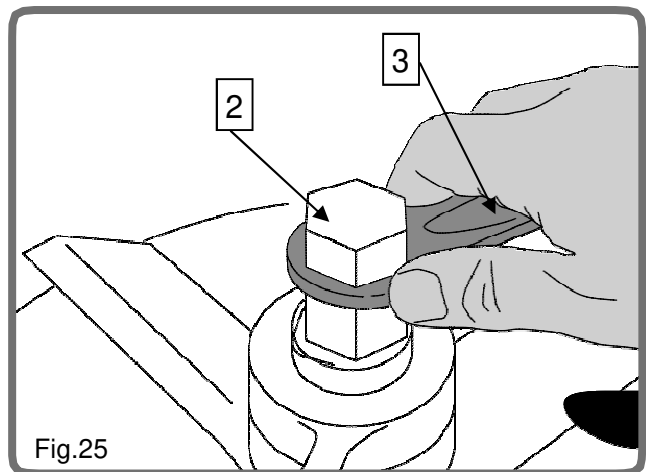
Desenroscar la tuerca (2, Fig.27) del eje del depósito con la llave especial (3, Fig.27), que se suministra con la máquina.



5.6 DISASSEMBLE AND ASSEMBLE THE BLADES

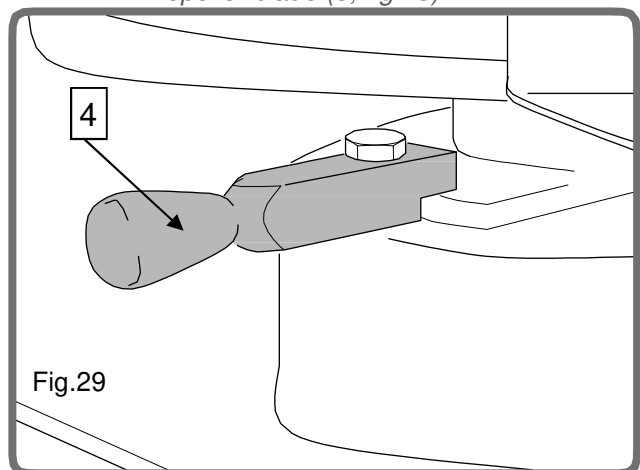
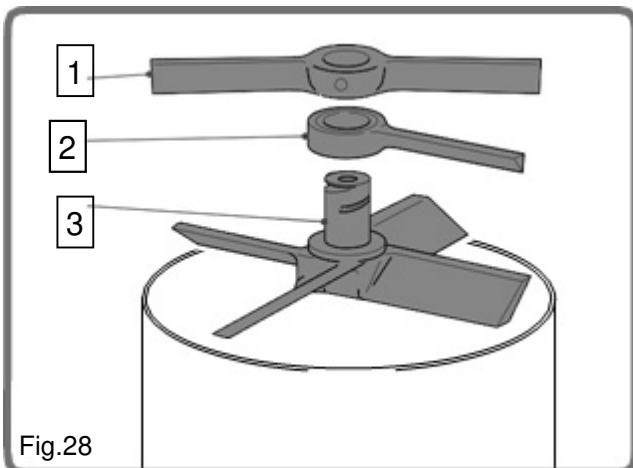
Pull the tank cover (1, Fig.26) upwards to withdraw it.

Loosen the nut (2, Fig.27) from the shaft of the tank using the special wrench (3, Fig.27) supplied with the machine.



Extraer las palas:
Superior (1, Fig.28)
Intermedia (2, Fig.28)
4 aspas (3, Fig.28).

Remove the blades:
Top (1, Fig.28)
Intermediate (2, Fig.28)
4-Propeller blade (3, Fig.28)



Girar las 2 pinzas (4, Fig.29) de sujeción para liberar el depósito. A continuación, levantar el depósito hacia arriba.

Turn the 2 clamps (4, Fig.29) clamp to release the deposit. Then lift the tank upwards.

MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMATICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



5.7 DESMONTAR Y MONTAR EL PLATO DOSIFICADOR

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

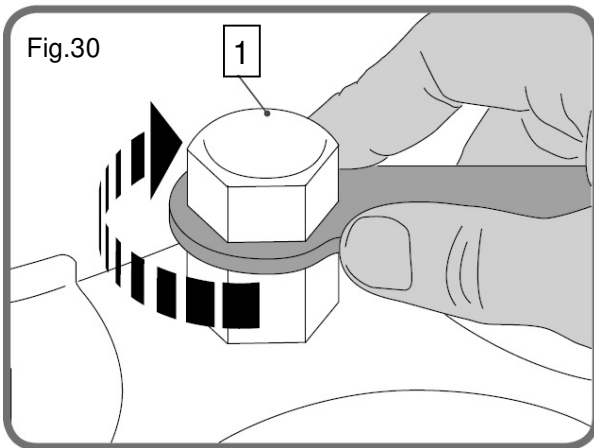
Desenroscamos la tuerca (1, Fig.30) con la llave especial teniendo en cuenta que es de "rosca izquierda" y extraer el plato hacia arriba.

5.7 HOW TO DISASSEMBLE AND ASSEMBLE THE DISPENSER PLATE

To remove the dispensing plate, first remove the tank in the manner indicated above.

Loosen the nut (1, Fig.30) using the special wrench, remembering that it has a "left-hand thread" and pull the plate out from the top.

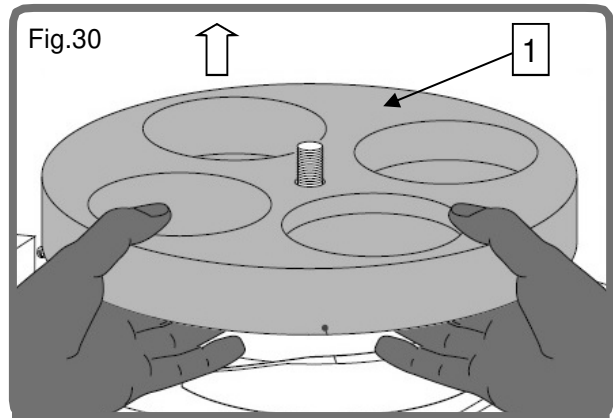
 **Con el fin de evitar confusiones, en el momento de montar, la tuerca del plato de rosca izquierda es de polietileno BLANCO y la tuerca de las palas es de ACERO INOXIDABLE.**  **In order to avoid confusion during assembly, the left-hand thread nut on the plate is made of WHITE polyethylene and the nut on the blades is STAINLESS STEEL.**



Levantar el plato dosificador (1, Fig.31).

Para desmontar los expulsores del plato hay que abrir los anillos elásticos (1, Fig.32) situados en la parte inferior del eje del expulsor (2, Fig.32) y extraerlos junto con la arandela (3, Fig.32) y el muelle.

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



Lift the dispenser plate (1, Fig.31).

To remove the plate extractor, open the elastic rings (1, Fig.32) at the bottom of the extractor shaft (2, Fig.32) and remove them together with the washer (3, Fig.32) and the springs.

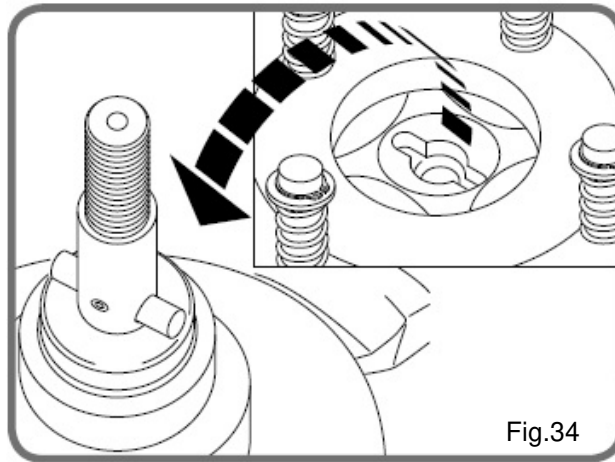
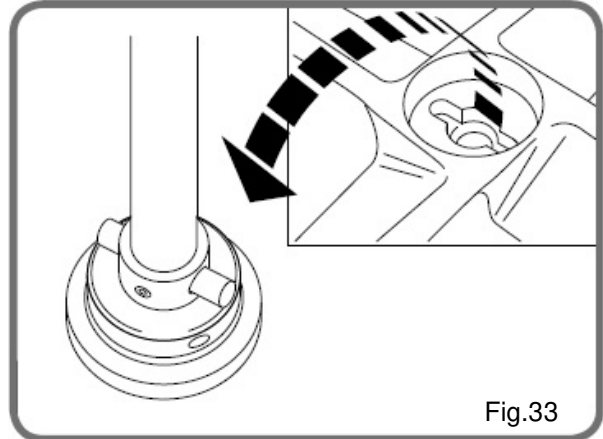
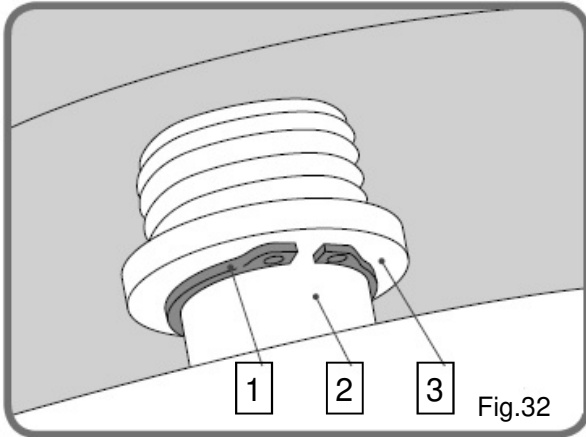
After this operation, the extractors will be left loose and the entire unit can be correctly cleaned.

 **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.33-Fig.34), 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.33-Fig.34), which must match the feed pin on their shafts (VERY IMPORTANT).**

MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMATICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



5.8 DESMONTAR EL RODILLO GRILL

Para desmontar el rodillo Gourmet desenroscar el pomo (1, Fig.35) y luego extraer el rodillo hacia fuera (2, Fig.35).

5.8 DISASSEMBLE THE GRILL ROLLER

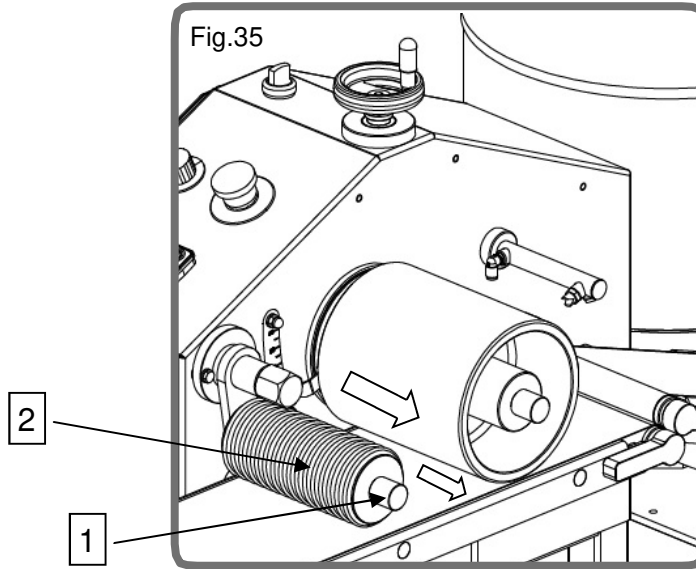
To disassemble the grill roller, unfasten the knob (1, Fig.35) and then remove the roller outwards (2, Fig.35).



Se recomienda posicionar el rodillo en su posición más alta para no dañar la cinta.



We recommend placing the roller in its highest position to avoid damaging the band.



5.9 MONTAR EL RODILLO GOURMET



Se recomienda posicionar el eje del rodillo en su posición más alta para no dañar la cinta.

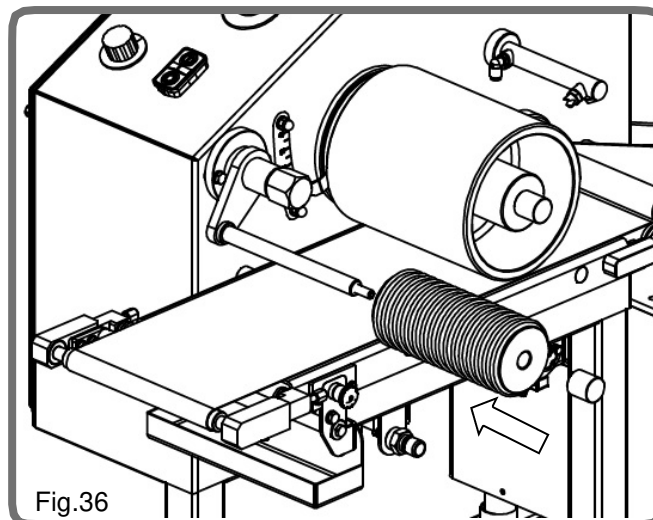


5.9 ASSEMBLING THE GOURMET ROLLER

We recommend placing the roller in its highest position to avoid damaging the band.

Una vez introducido el rodillo en su posición, proceder a fijarlo mediante el pomo.

Once the roller is inserted into its position, attach it with the knob.



MH SUPER 114

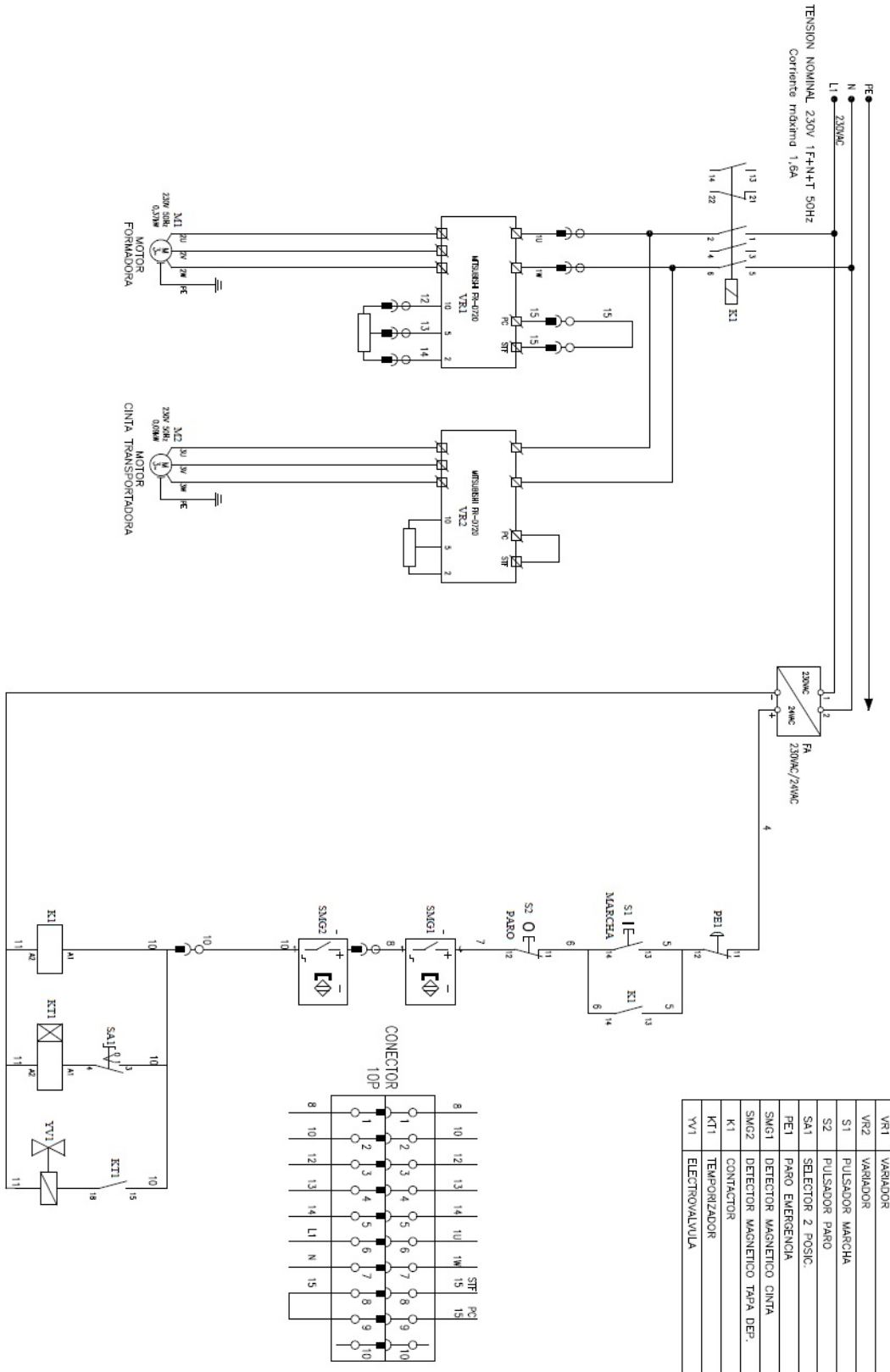
DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



6. ESQUEMA ELÉCTRICO WIRING DIAGRAM

Línea general sobre enchufe monofásico (230VAC)

General line on single-phase plug (230VAC)



MH SUPER 114

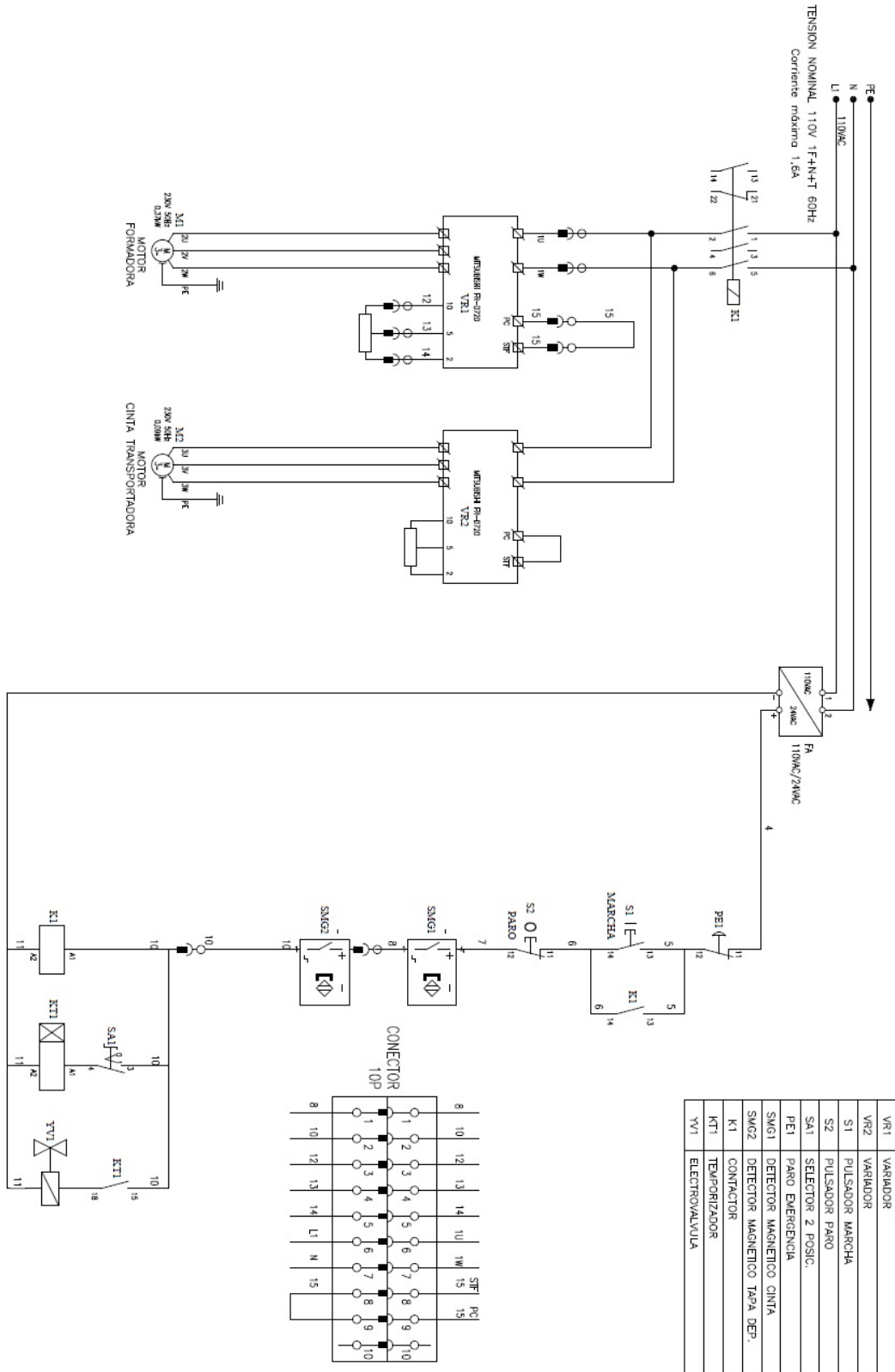
DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



6. ESQUEMA ELÉCTRICO WIRING DIAGRAM

Línea general sobre enchufe monofásico (110VAC USA)

General line on single-phase plug (110VAC USA)

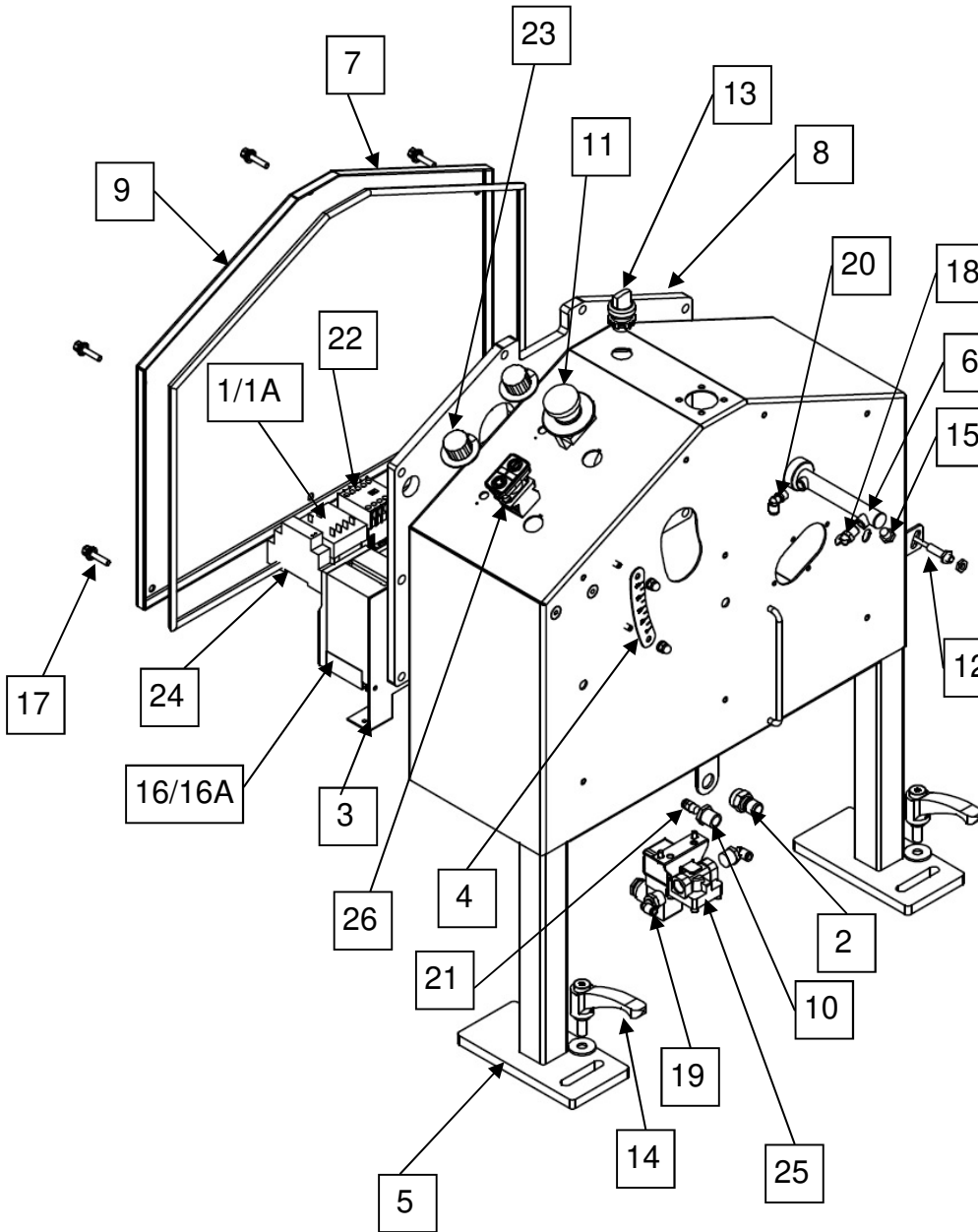


MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMATICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



7. ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA DISPENSER COMPONENTS



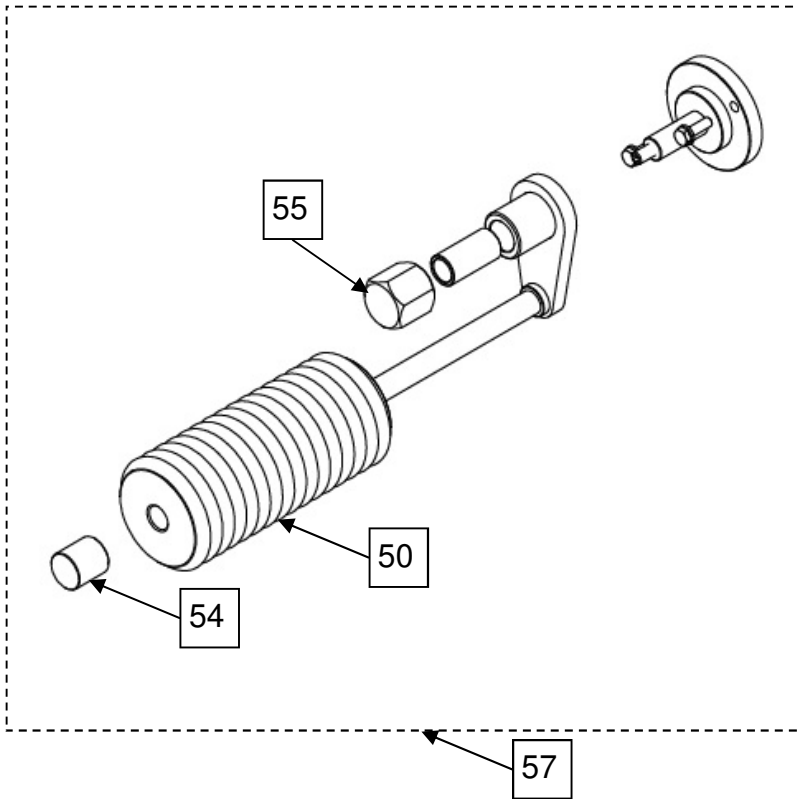
REF.	DESCRIPCION / DESCRIPTION
1	GST000277 TRANSFORMADOR 230V
1A	GST000406 TRANSFORMADOR 110V
2	GST000829 ACOPLADOR ROSCA
3	GST004439 SOPORTE VARIADOR
4	GST000923 REGLA
5	GST000924 ESTRUCTURA
6	GST000925 TUBO ESPRAYADOR
7	GST000926 TAPA ESTRUCTURA
8	GST000118 PLACA FONDO
9	GST000927 JUNTA SILICONA
10	GST000928 TAPON
11	GS9001076 PULSADOR EMERGENCIA
12	GS0000052 DETECTOR MAGNETICO
13	GST000966 SELECTOR
14	GST000094 PALANCA
15	M4410-0 TAPON 1/8"
16	GS9001045 VARIADOR 230V
16A	GST001045 VARIADOR 110V
17	GST000807 TORNILLO
18	GST000864 BOQUILLA SPRAY 1/8"
19	GST000833 RACOR
20	GST000832 RACOR
21	GST000831 RACOR
22	GST000350 CONTACTOR
23	GST110076 POTENCIOMETRO
24	GST000938 TEMPORIZADOR
25	GST000858 ELECTROVALVULA
26	GS9001023 PULSADOR MARCHA-PARO

MH SUPER 114

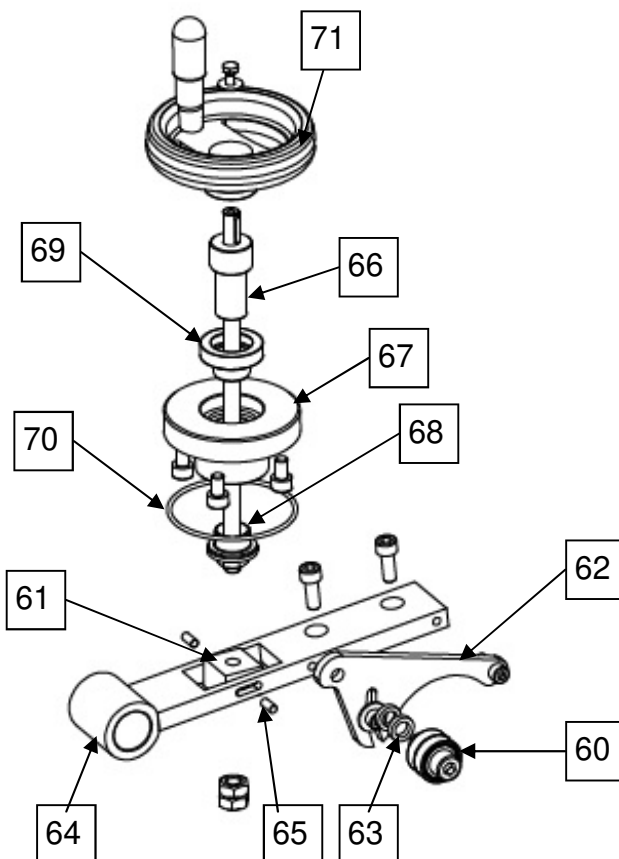
DOSIFICADORA AUTOMATICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



7. ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA DISPENSER COMPONENTS



REF.	DESCRIPCION / DESCRIPTION
50	GST000865 CURRON GOURMET
54	GST1140023 POMO
55	GST000869 POMO
57	GST000956 KIT RODILLO GRILL



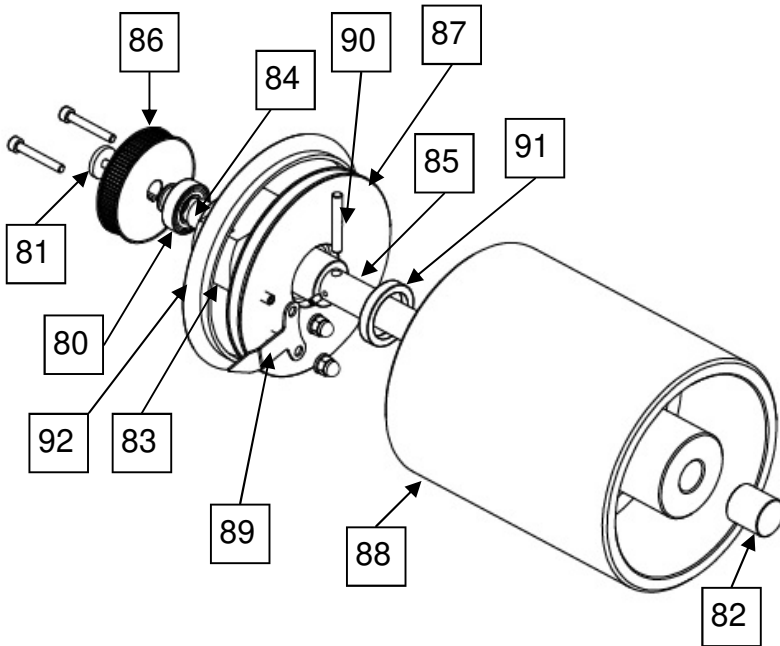
REF.	DESCRIPCION / DESCRIPTION
60	RODAMIENTO 608-2RSR
61	GST000871 TUERCA BRAZO
62	GST1140705 CHAPA SOPORTE TENSOR
63	GST000872 SEPARADOR TENSOR SUPERIOR
64	GST000873 BRAZO
65	GST000874 EJE PASADOR
66	GST000875 EJE VOLANTE
67	GST000876 BRIDA VOLANTE
68	GST000877 CASQUILLO CON BRIDA
69	RETEN 20x30x7
70	JUNTA TORICA OR-58x2
71	GST000878 VOLANTE

MH SUPER 114

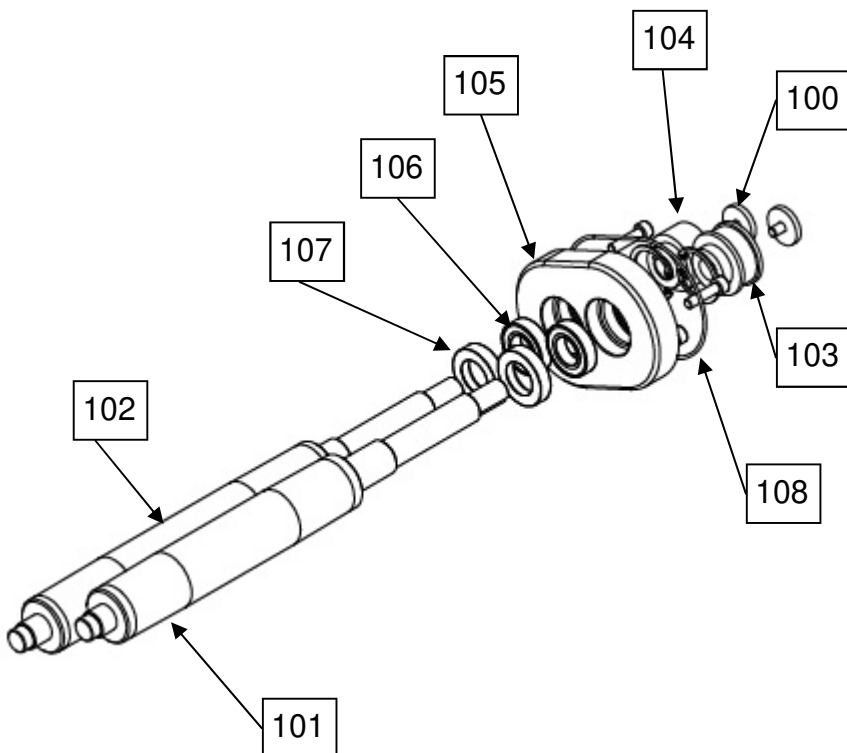
DOSIFICADORA AUTOMATICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



7. ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA DISPENSER COMPONENTS



REF.	DESCRIPCION / DESCRIPTION
80	RODAMIENTO 6002-2RSR
81	GST1140003 ARANDELA
82	GST1140023 POMO
83	GST000879 SOPORTE RODILLO
84	GST11409-02 CASQUILLO
85	GST000880 EJE SOPORTE RODILLO
86	GST1140904 POLEA
87	GST000906 BRIDA RETEN
88	GST1140007 RODILLO
89	GST000882 INDICADOR POSICION RODILLO
90	GST000883 PASADOR
91	RETEN 30x40x7
92	GST000885 JUNTA V-RING



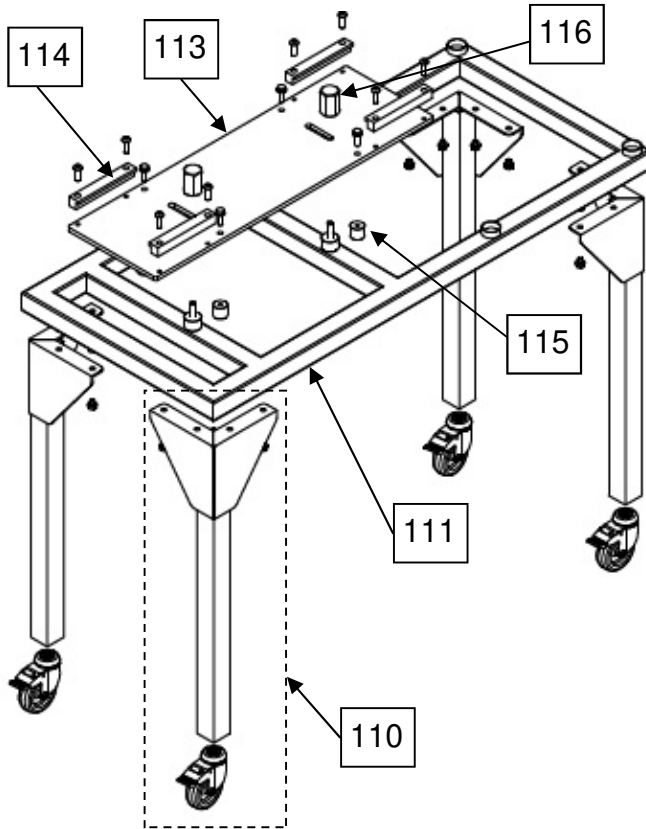
REF.	DESCRIPCION / DESCRIPTION
100	GST1140003 ARANDELA
101	GST000886 RODILLO MOTRIU CINTA
102	GST000887 RODILLO MOTRIU CINTA
103	GST114113 PIÑON
104	GST000888 PIÑON
105	GST000889 BRIDA
106	RODAMIENTO 61902-2RSR
107	RETEN 18x30x7
108	GST000837 JUNTA TORICA NBR

MH SUPER 114

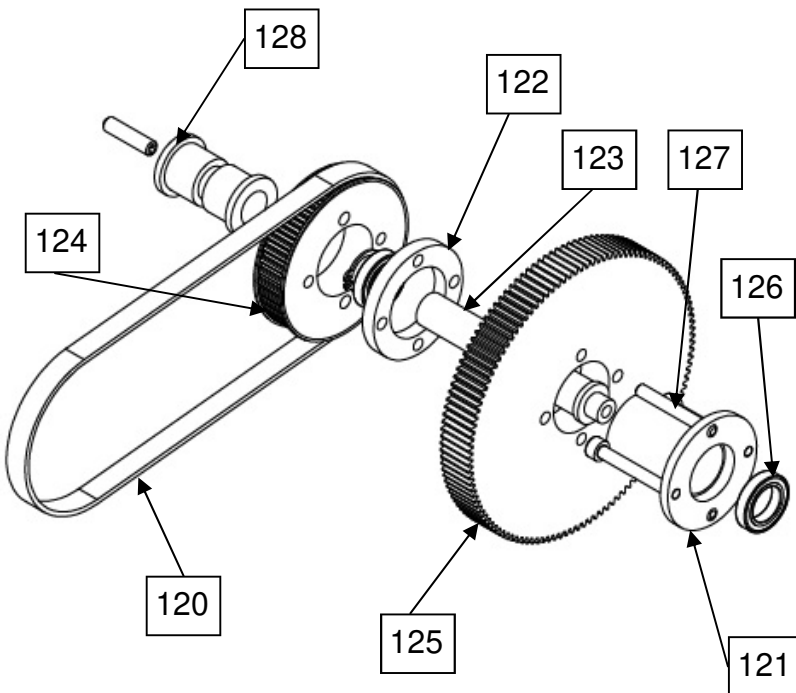
DOSIFICADORA AUTOMATICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



7. ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA DISPENSER COMPONENTS



REF.	DESCRIPCION / DESCRIPTION
110	GST114191 CONJUNTO PATA
111	GST000929 BASE ESTRUCTURA
113	MH1004414 BASE REGULABLE
114	GST000907 GUIA
115	GS9L9432T COLUMNA
116	MH1004435 TUERCA HEX INOX



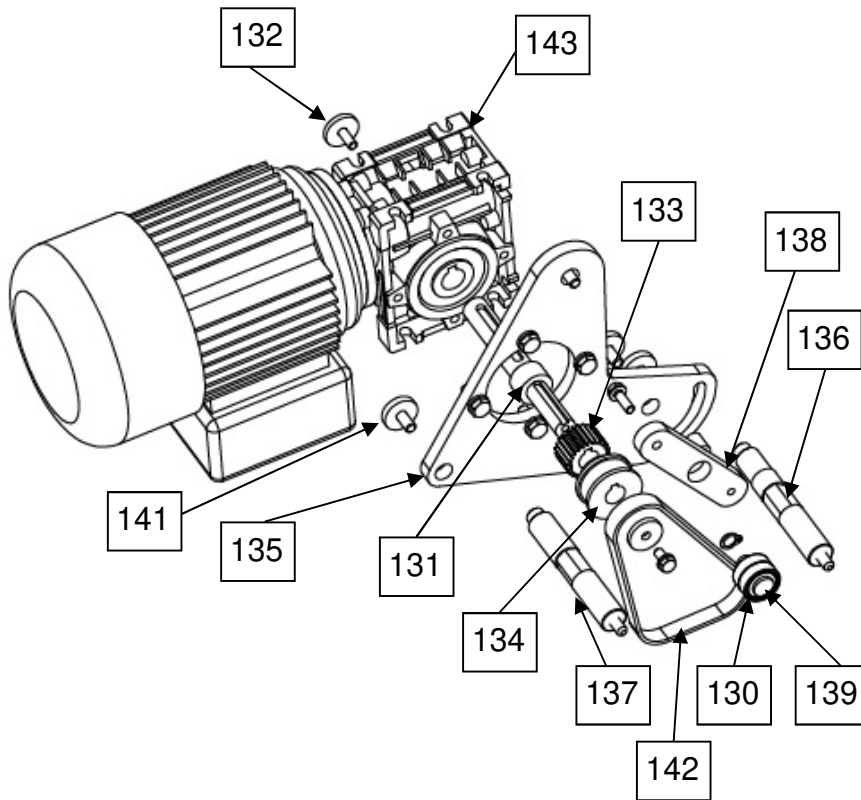
REF.	DESCRIPCION / DESCRIPTION
120	GST000026 CORREA
121	GST114301 SOPORTE RODAMIENTOS
122	GST114302 ANILLO
123	MH11430-03 EJE
124	GST1143004 POLEA
125	GST1143005 PIÑON
126	RODAMIENTO 61802-2RSR
127	GST000132 CLAVIA Ø5x40 INOX
128	GST000086 CASQUILLO SELFOIL

MH SUPER 114

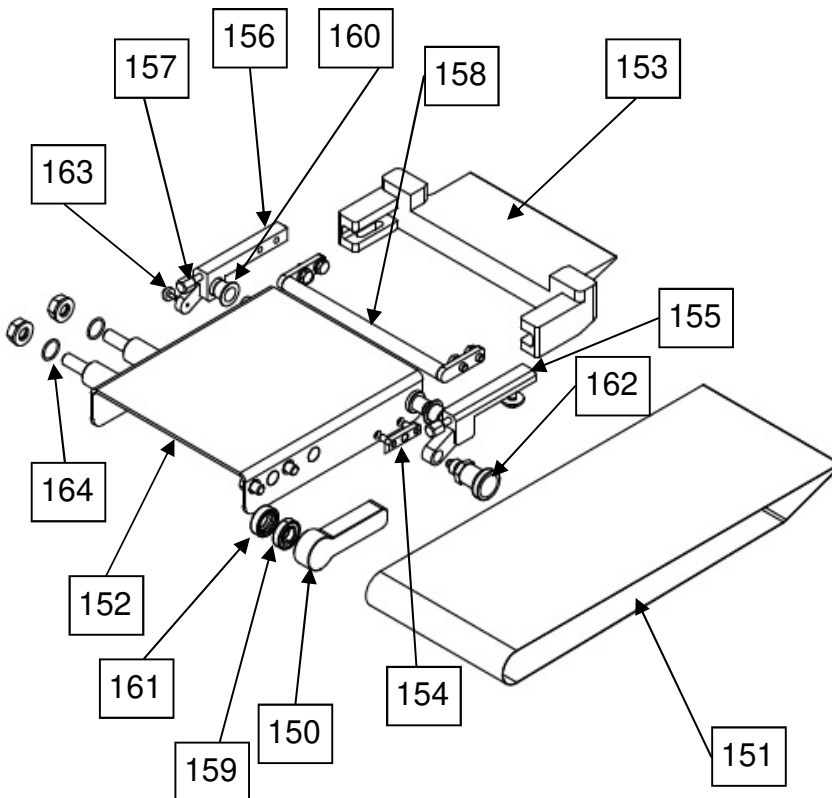
DOSIFICADORA AUTOMATICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



7. ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA DISPENSER COMPONENTS



REF.	DESCRIPCION / DESCRIPTION
130	RODAMIENTO 608-2RSR
131	M1140002 EJE
132	GST1140003 ARANDELA
133	GST1140009 PIÑON
134	GST114113 PIÑON
135	GST000931 CHAPA PRINCIPAL SOPORTES
136	M11440-04 SEPARADOR 1
137	M11440-03 SEPARADOR 2
138	GST114405 BRAZO TENSOR
139	M11440-06 EJE POLEA TENSORA
141	GST1145002 ARANDELA
142	GST00025 CORREA
143	GST000023 MOTORREDUCTOR P=0,09kW i=20



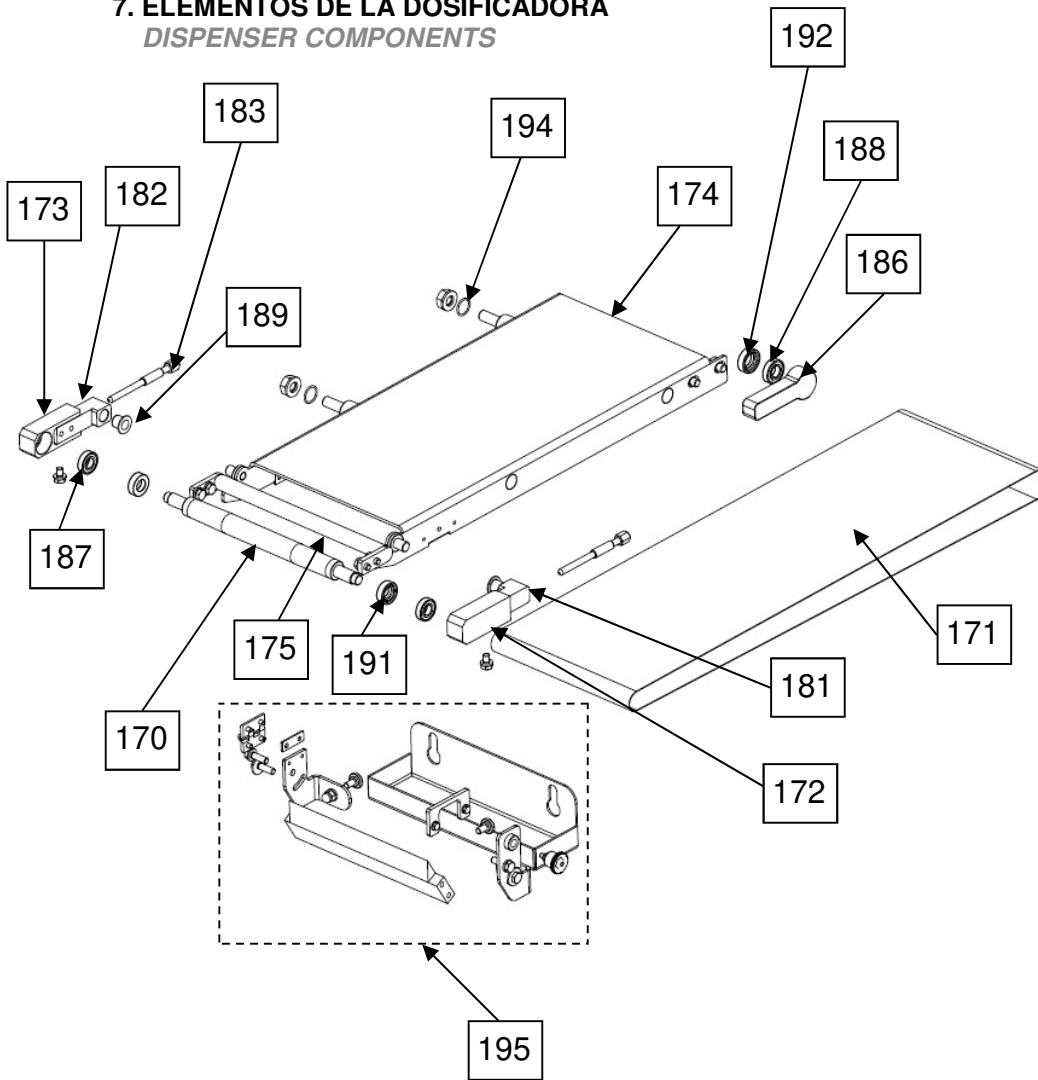
REF.	DESCRIPCION / DESCRIPTION
150	GST000911 SOPORTE RODAMIENTO
151	CT00072 BANDA CINTA CORTA
152	GST000930 ESTRUCTURA CINTA
153	GST000844 EXTREMO CINTA
154	GST000861 CUÑA POSICIONADOR
155	GST000846 TENSOR DER
156	GST000847 TENSOR IZQ
157	GST000849 TENSOR CINTA
158	GST000848 TRAVESAÑO
159	RODAMIENTO 61901-2RSR
160	GST000840 CASQUILLO
161	RETEN 14x24x7
162	GST000856 POSICIONADOR
163	GST000317 IMAN
164	JUNTA TORICA OR-15x1.5

MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMATICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



7. ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA DISPENSER COMPONENTS



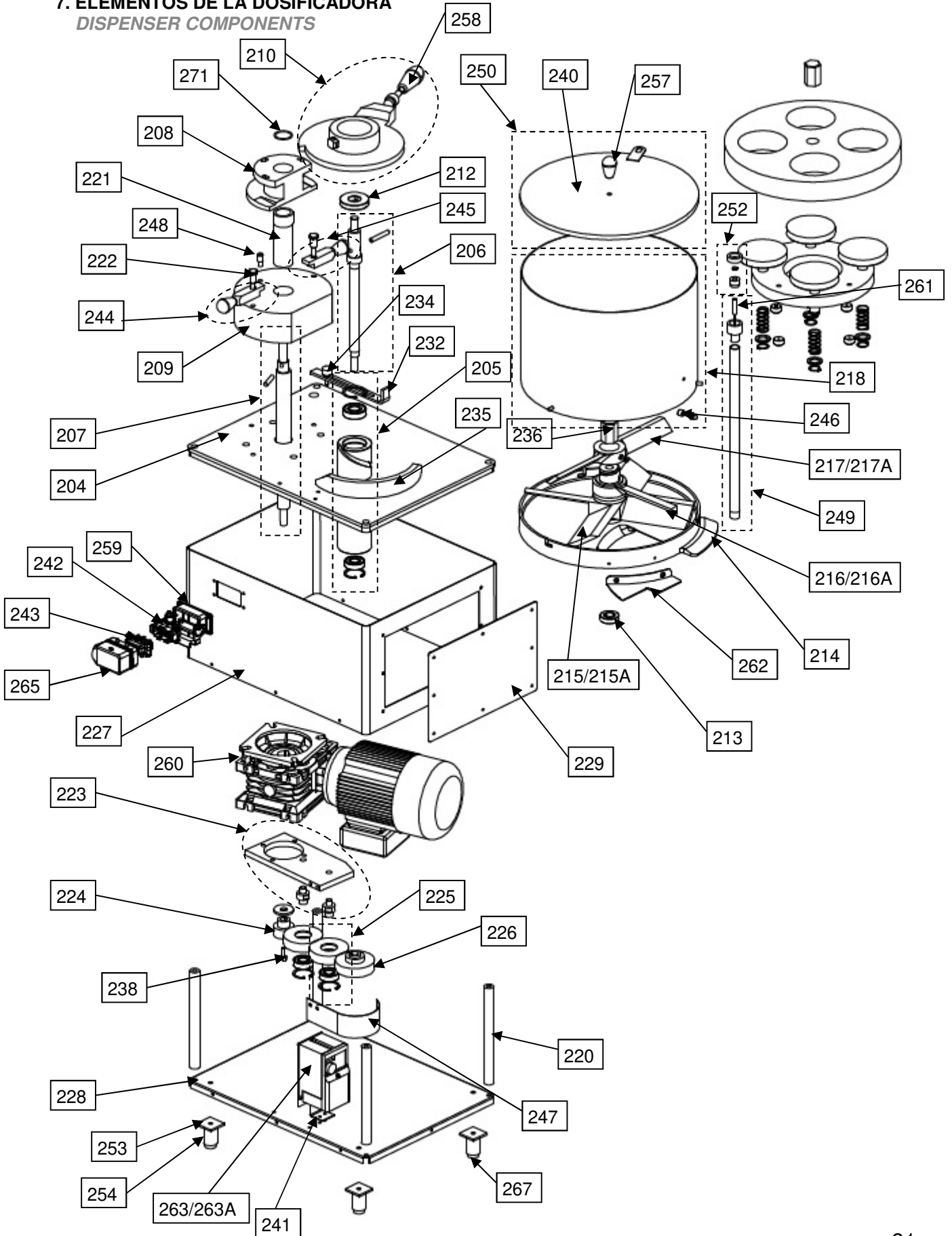
REF.	DESCRIPCION / DESCRIPTION
170	GST000914 EJE CINTA LARGA
171	GST000152 BANDA
172	GST000915 GUIA IZQ
173	GST000916 GUIA DER
174	GST000917 ESTRUCTURA CINTA LARGA
175	GST000918 TRAVESAÑO
176	GST000912 TENSOR IZQ
177	GST000913 TENSOR DER
178	GST000908 TENSOR CINTA
179	GST000911 SOPORTE RODAMIENTO
180	RODAMIENTO 61900-2RSR
181	RODAMIENTO 61901-2RSR
182	GST000800 CASQUILLO
183	RETEN 12x22x7
184	RETEN 14x24x7
185	JUNTA TORICA OR-15x1.5
186	GST000967 CONJUNTO LIMPIADOR

MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



7. ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA DISPENSER COMPONENTS

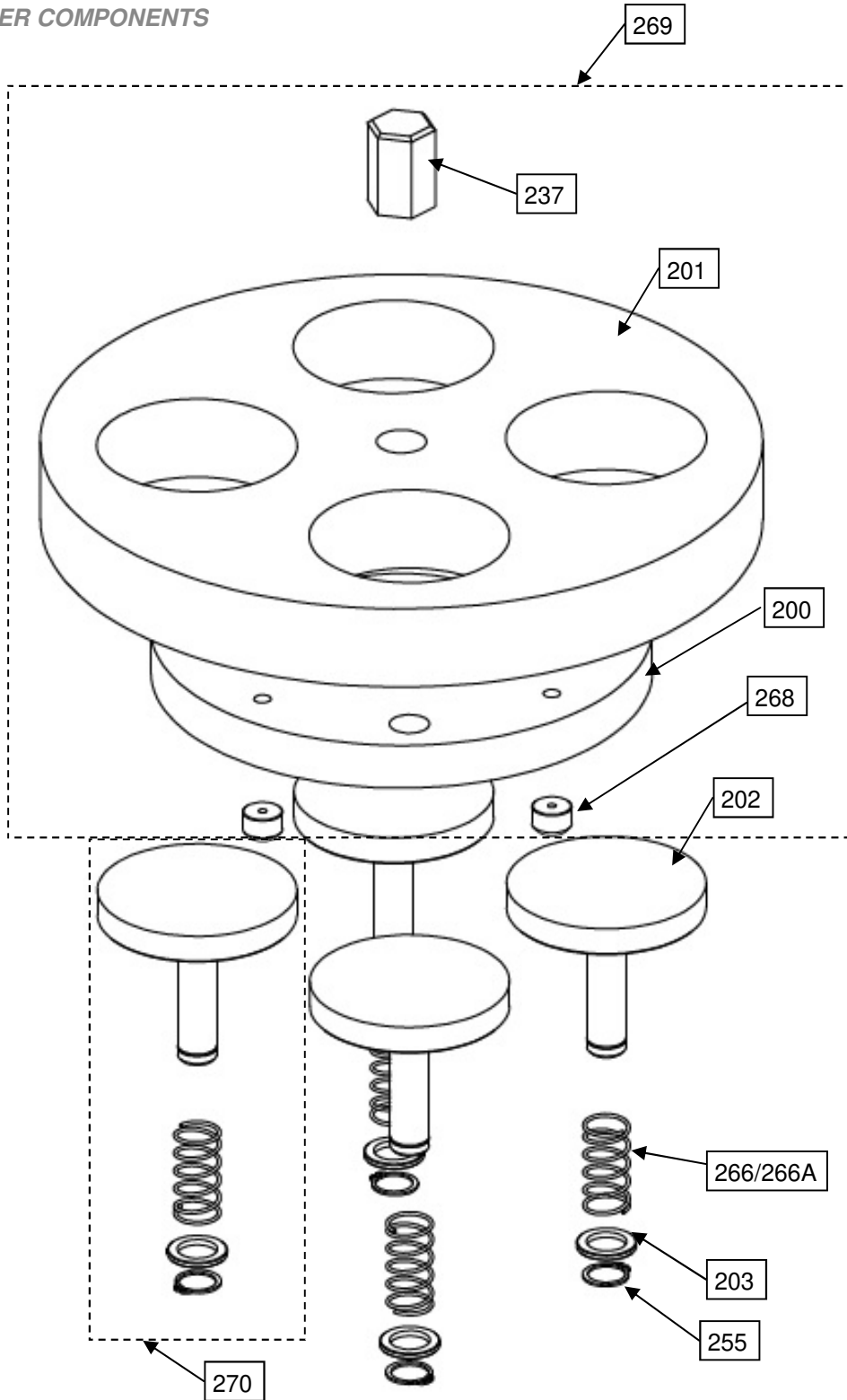


MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



7. ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA DISPENSER COMPONENTS



MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMATICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



7. ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA DISPENSER COMPONENTS

REF.	DESCRIPCION / DESCRIPTION
200	CONTRAPLATO
201	PLATO
202	EXPULSOR
203	GS9001015 ARANDELA
204	GST004401 PLACA BASE
205	GST104402 CONJ SOPORTE EJE
206	GST104403 CONJUNTO EJE
207	GST104404 CONJUNTO EJE
208	GST004406 SOPORTE
209	GST004405 SOPORTE FIJO DEPOSITO
210	GST004407 CONJ GRADUADOR
212	GST004409 ANILLO
213	GST004410 ANILLO PALAS
214	GST004477 FONDO DEPOSITO
215	GST004412 PALA 4 ASPAS
215A	4412 A PALA 4 ASPAS INOX
216	GST004413 PALA INTERMEDIA
216A	GST004709 PALA INTERMEDIA INOX
217	GST004414 PALA SUPERIOR
217A	GST004710 PALA SUPERIOR INOX
218	GST000968 CONJ DEPOSITO
220	GST004416 COLUMNA
221	GST004417 CASQUILLO GUIA
222	GST004418 BULON FIJACION
223	GST004419 SOPORTE PIÑONES
224	GST004420 PIÑON
225	GST004422 PIÑON CONDUCIDO COMP
226	GST004421 PIÑON
227	GST1140013 CUERPO ENVOLVENTE
228	GST114424 BASE ENVOLVENTE
229	GST004465 TAPA FRONTAL

REF.	DESCRIPCION / DESCRIPTION
232	GST004428 TOPE GRADUADOR
234	GST000162 POM TOPE GRADUADOR
235	GST011163 RAMPA
236	GS9001119 TUERCA EJE PALAS
237	GS0000190 TUERCA
238	GST004434 TORNILLO PIÑON
240	GST104438 TAPA DEPOSITO
241	GST004439 SOPORTE VARIADOR
242	GST000946 TERMINAL 10P
243	GST000947 TERMINAL 10P
244	GST004446 PINZA IZQUIERDA
245	GST124446 PINZA DERECHA
246	GST004443 PIVOTE DEPOSITO
247	GST004445 PROTECCION PIÑONES
248	GST004447 PIVOTE CENTRADOR
249	GST004692 CONJ. PROTECCION DET.
250	GST104438 CONJ TAPA DEPOSITO
252	GST005028 CONJ IMAN
253	GST004453 REFUERZO PIE
254	GST004485 PIE
255	SEEGER DIN471 20x1.2
257	GST000314 POMO
258	GST000050 POMO
259	GST000945 CONNECTOR

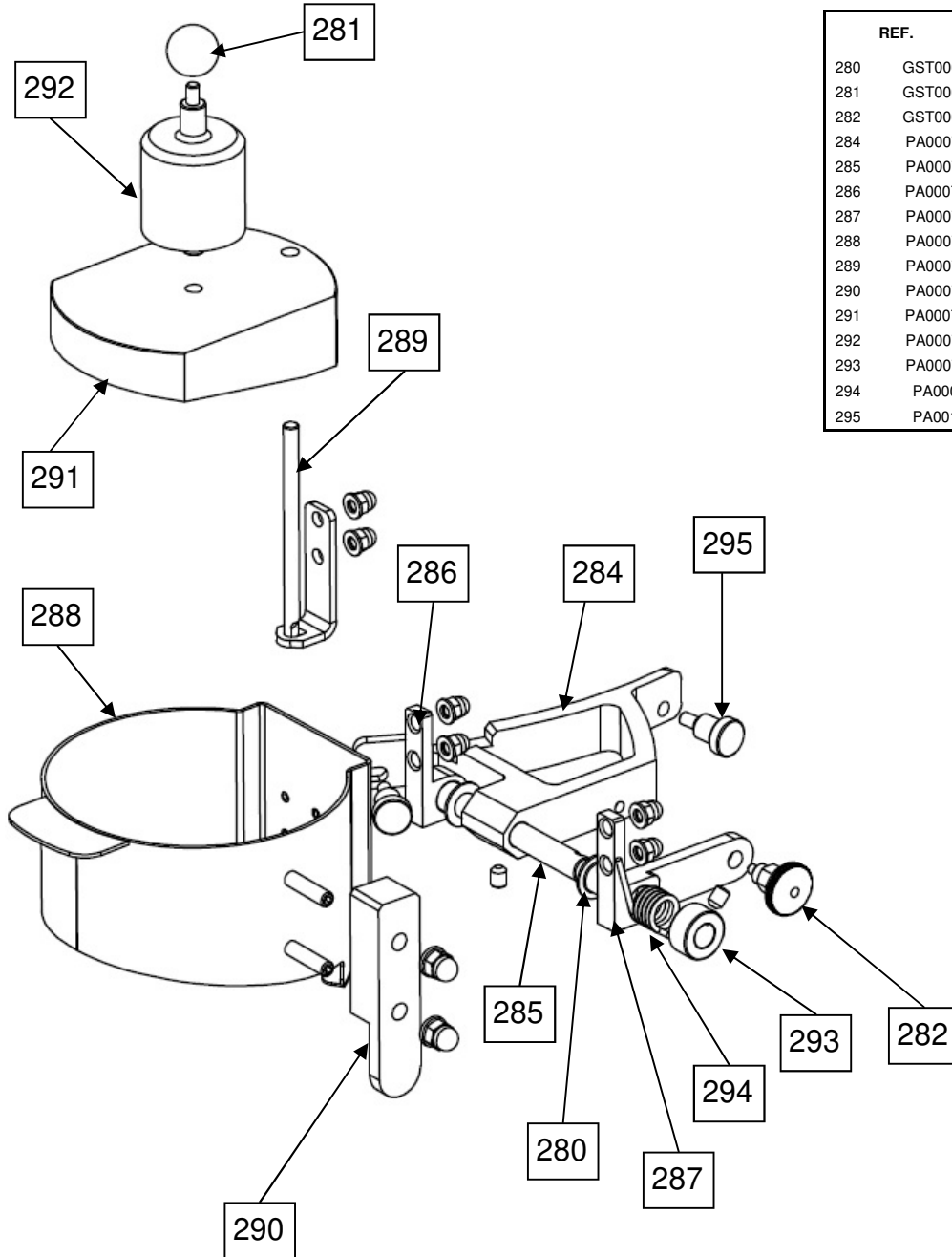
REF.	DESCRIPCION / DESCRIPTION
260	GS004483 MOTORREDUCTOR
261	GST0000052 DETECTOR MAGNETICO
262	GST004480 PROTECCION EXPULSOR PLATO
263	GS9001045 VARIADOR 230V
263A	GST001045 VARIADOR 110V
265	GST000948 CONNECTOR 12POLOS
266	GST000166 MUELLE EXPULSOR
266A	GST000167 MUELLE EXPULSOR
267	GST000625 GOMA PIE
268	GST001000 POMO CONTRAPLATO
269	CONJ PLATO
270	CONJ EXPULSOR
271	GST JUNTA TORICA OR-32x2.5

MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMATICA DE HAMBURGUESAS
 AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



7. ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA DISPENSER COMPONENTS



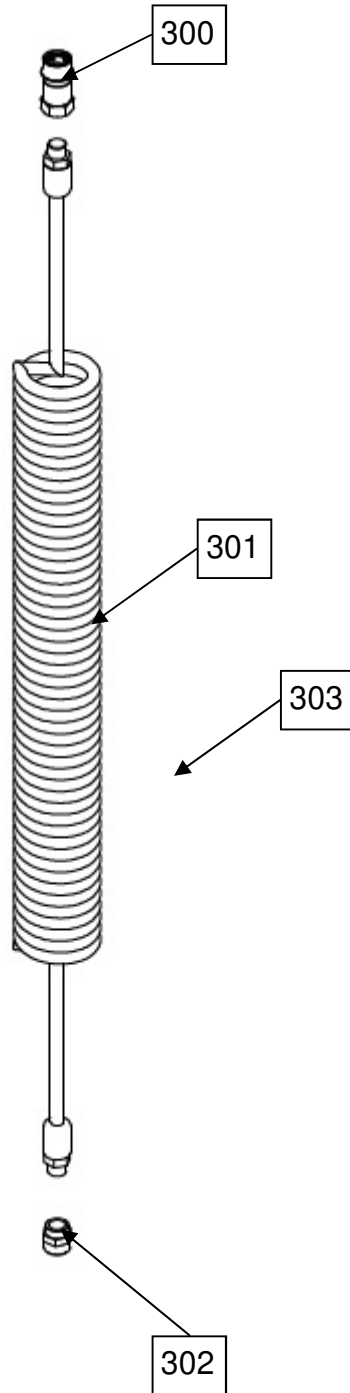
REF.	DESCRIPCION / DESCRIPTION
280	GST000800 CASQUILLO
281	GST000802 POMO
282	GST000803 POMO CON ENCLAVAMIENTO
284	PA00070 B FIJACION A FONDO DEPOSITO
285	PA00071 A EJE
286	PA00072 C FIJACION 1 BANDEJA
287	PA00072 E FIJACION 2 BANDEJA
288	PA00073 E BANDEJA PAPEL
289	PA00074 B EJE GUIA PAPEL
290	PA00075 B TRIGGER
291	PA00076 C PRESIONADOR PAPEL
292	PA00077 A EJE PRESIONADOR
293	PA00078 A TOPE MUELLE
294	PA00081 MUELLE
295	PA00101 POMO

MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMATICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



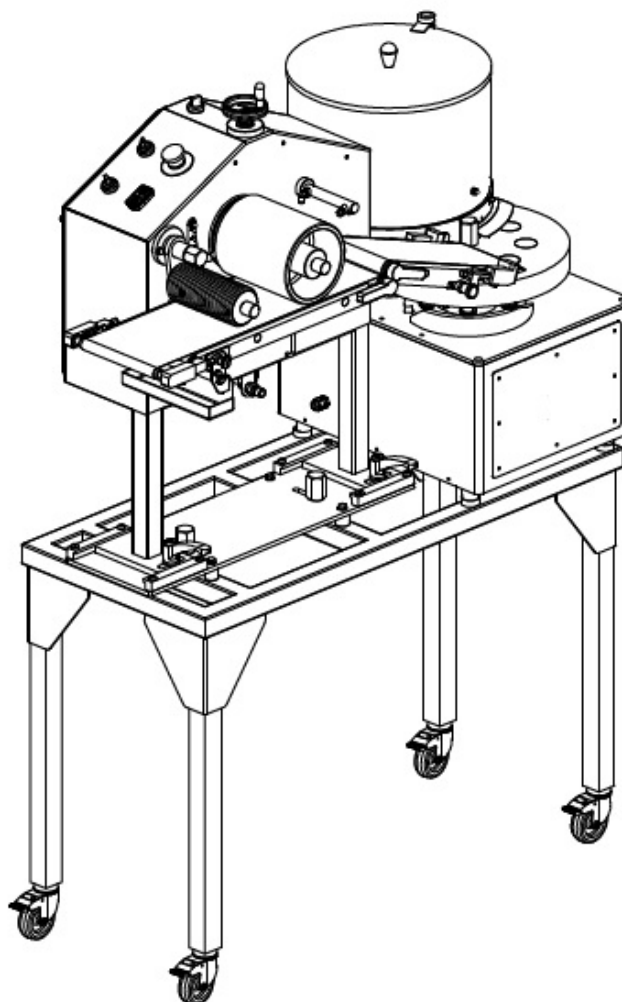
7. ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA DISPENSER COMPONENTS



REF.		DESCRIPCION / DESCRIPTION
300	GST000845	ENCHUFE HEMBRA 3/8
301	GS9M9022M	MANGUERA 6M
302	GST000859	UNION DESIGUAL 3/8 1/2
303	GST000957	CONJUNTO MANGUERA

MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGUER DISPENSER



GESAME FOOD MACHINERY, S.L.

P.A.E Osona c/ Reus, nº2
08500 Vic (Barcelona)
tel. +34 938853111

export@gesamefoodmachinery.com
www.gesamefoodmachinery.com