

MBM-MH-L

manual de instrucciones
Boleadora automática de albóndigas

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

instruction manual
Meatball rounding machine

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.

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	9
3.3 Conexión eléctrica / Wiring connection	9
4. Utilización de la boleadora / Use of the rounding machine	10
4.1 Sistema de trabajo / Operating system	10-12
4.2 Accesorios opcionales / Optional accessories	13-14
5. Limpieza de la boleadora / Cleaning the rounding machine	15
5.1 Desmontar y montar el embudo / Disassemble and assemble the funnel	15
5.2 Desmontar y montar el tambor / Disassemble and assemble the drum	16
5.3 Desmontar y montar el tambor exterior / Disassemble and assemble the outside drum	16
6. Esquema eléctrico / Wiring diagram	21-22
7. Elementos de la boleadora / Rounding machine components	23-27

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.*



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 Low voltage 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 boleadora de albóndigas modelo MBM-MH-L, con número de serie:

- *The meatball rounding machine model MBM-MH-L, 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.

GESAME FOOD MACHINERY, S.L.

IDENTIFICACIÓN MÁQUINA
MACHINE IDENTIFICATION

Boleadora automática
 Meatball rounding machine

Modelo / Model: AUTOMATIC MBM-MH-L

Peso / Weight: 21 **Kg. / Kg.**

V / V: 230

PH / PH: 2

HZ / HZ: 60



HP / HP: 0.25

AMP / AMP: 0.78

kW / kW: 0.09

Año / Year: 2025

Nº / N°: _____

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

1. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

La boleadora de albóndigas automática MBM-MH-L es una máquina que permite redondear porciones provenientes de una formadora.

Permite redondear albóndigas de distintos tamaños, colocando en la máquina el tamaño de tambor deseado. Están disponible distintos tambores con los siguientes diámetros: Ø30mm y Ø36mm.

Consta de un motorreductor que hace girar el tambor interior, un tambor exterior que es fijo, un chasis y un embudo.

La máquina dispone de un pulsador paro-marcha para encender o parar su funcionamiento. La velocidad de giro del tambor no es regulable.

1. MACHINE DESCRIPTION

The MBM-MH-L rounding machine is designed to round the portions made with the forming machine.

It allows portions of different sizes, by changing the molds. There are the following molds available: Ø30mm and Ø36mm.

The machine is fitted with a gearbox that turns the mold and there is a fix mold that is attached to the machine.

The machine is equipped with an on-off switch and the speed of the machine is fixed.

Tamaños disponibles

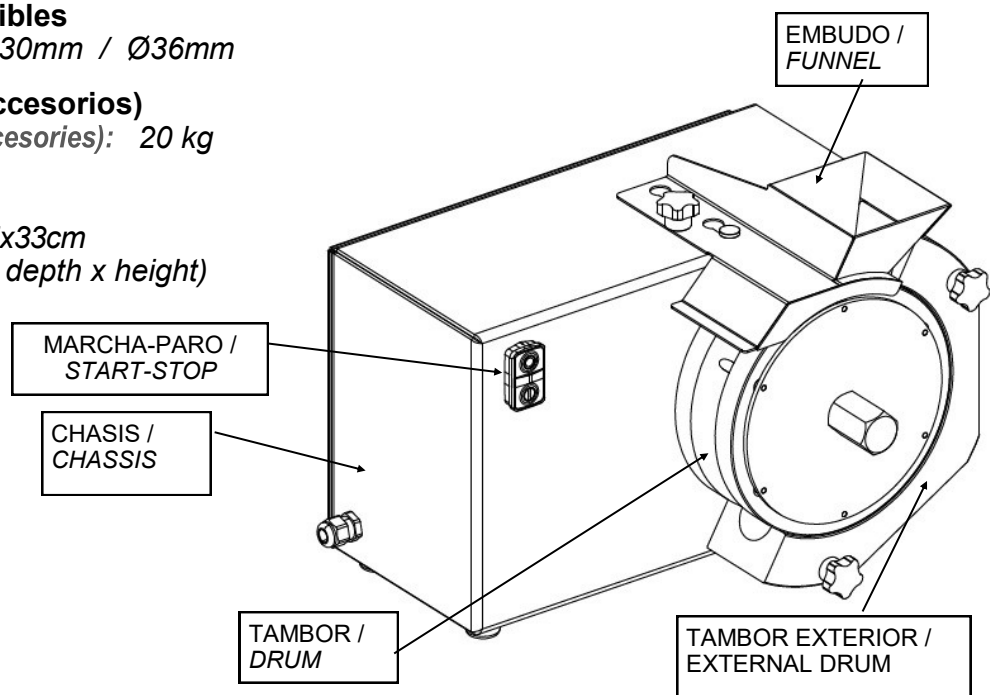
Sizes available: Ø30mm / Ø36mm

Peso total (sin accesorios)

Weight (without accesories): 20 kg

Dimensiones

Dimensions: 42x35x33cm
(width x depth x height)



2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

PROTECCIONES:

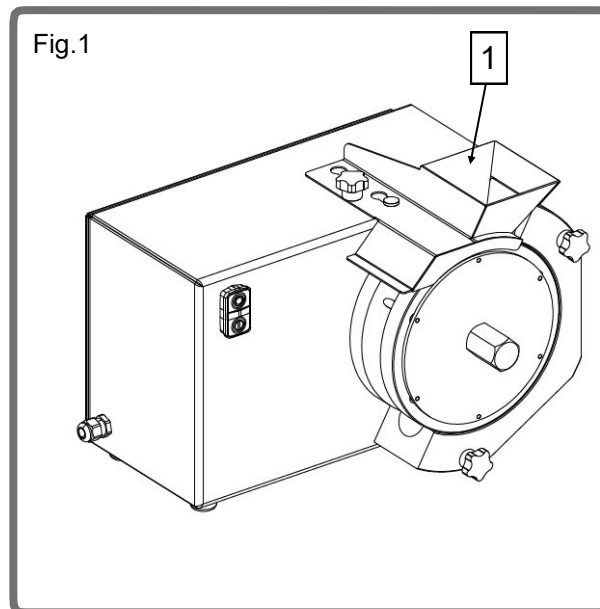
Cuando la máquina está en funcionamiento el embudo (1, Fig.1) siempre debe de estar montado. Este elemento tiene una función de centrar las porciones en el tambor pero también tiene otra función que es la de protección para evitar que el operario introduzca la mano en la entrada del tambor exterior.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

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

SAFEGUARDS:

When the machine is operating, the funnel must always be assembled (1.Fig1). This ensures that the portions are correctly centered onto the rail and it also prevents the operator to introduce the fingers inside the mold.



! DISPOSITIVOS ELÉCTRICOS:

1. La máquina va provista de un transformador-separador para efectuar toda la maniobra a baja tensión (24V) y un contactor con enclavamiento. También dispone de un pulsador paro-marcha.

! ELECTRIC DEVICES:

1. The machine is equipped with a transformer-separator to carry out the entire manoeuvre under low voltage (24V) and a latching contactor. Also is equipped with a stop-start button.

3. INSTALACIÓN DE LA BOLEADORA

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.

3.2 INSTALACIÓN EN EL LUGAR DE TRABAJO

La máquina debe instalarse sobre una superficie plana y comprobar que esté 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 la máquina con un trapo húmedo.

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 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. INSTALLATION OF THE ROUNDING MACHINE

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.

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.

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.

The machine should be cleaned with a wet cloth before turning it on.

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 always be earthed (very important). Do not plug the machine in if the mains cable, the pedal cable or other components are damaged.

To plug the machine, refer to Wiring Diagram.

4. UTILIZACIÓN DE LA BOLEADORA

En la boleadora de albóndigas identificamos tres elementos para su utilización:

- embudo
- tambor
- tambor exterior

4. USE OF THE ROUNDING MACHINE

In the meatball rounding machine, we identify three elements to use it:

- funnel*
- drum*
- outside drum*

4.1 SISTEMA DE TRABAJO

! *Es recomendable hacer estas operaciones con la máquina parada.*

Se debe centrar la posición del embudo (1, Fig.2) respecto a la salida de porciones de la máquina (formadora) anterior. De esta forma las porciones de carne se introducen en el tambor de forma más rápida y no se produce un atasco.

! *These operations should be performed with the machine turned off.*

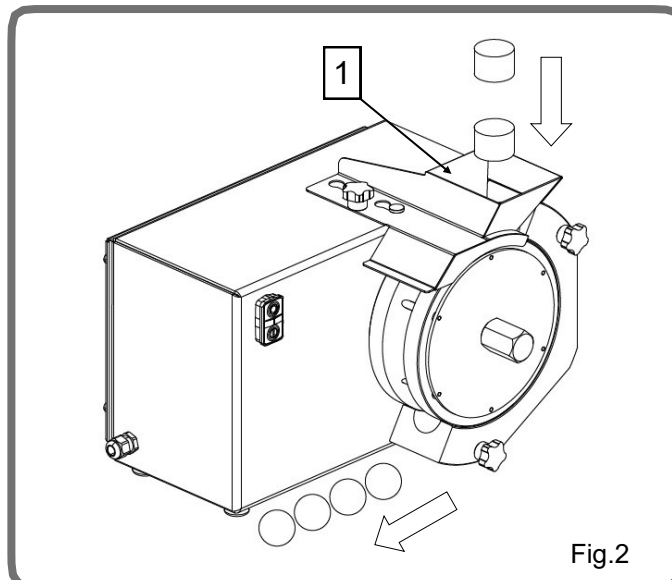
The position of the funnel (1, Fig.2) must be aligned with the conveyor of the forming machine. This ensures that the portions enter inside the drum quicker and without obstacles.

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

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

! *Se recomienda que la carne esté entre 1° y 3°C.*

! *The meat should be at a temperature of between 1° and 3 °C.*



MBM-MH-L

BOLEADORA DE ALBONDIGAS

MEATBALL ROUNDING MACHINE



Al poner la máquina en marcha el tambor interior va girando. Las porciones de carne provenientes de la formadora o dosificadora caen y se introducen en el embudo. Estas porciones se introducen en el interior de los tambores y se obtienen en la salida las albóndigas.

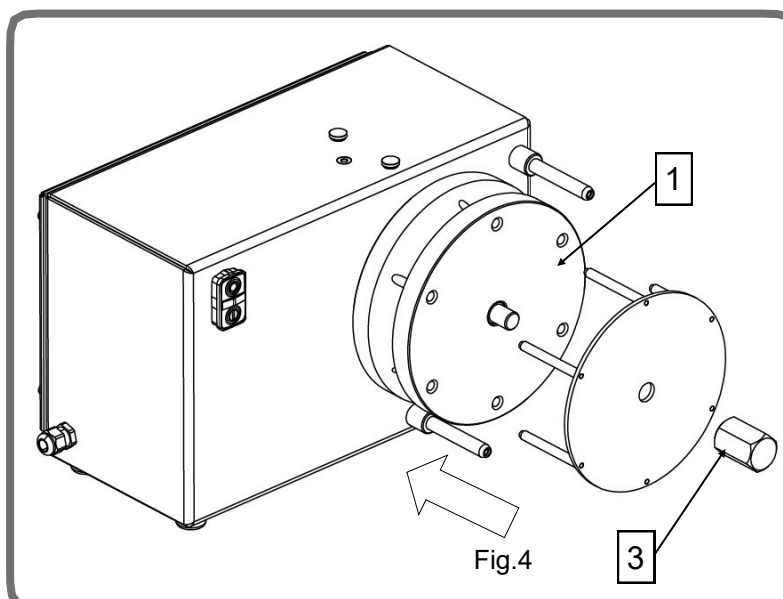
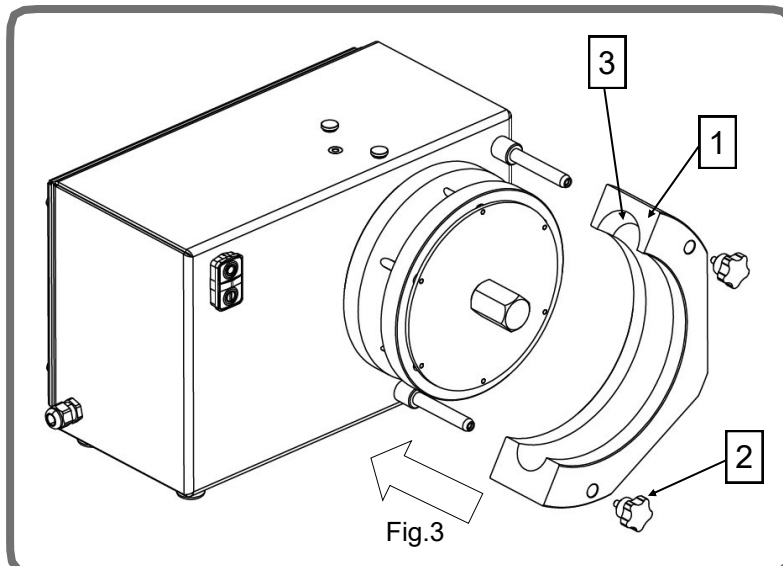
En función del tamaño deseado de albóndigas, se debe montar los tambores adecuados. El tambor exterior (1, Fig.3) y interior (1, Fig.4) son fácilmente extraíbles mediante unos pomos de fijación (2, Fig.3 y Fig.4).

Las tambores exteriores tienen una entrada cónica en uno de los extremos para facilitar la entrada de las porciones. Esta entrada cónica (3, Fig.3) debe estar montada en la zona del embudo.

When turning the machine on the drum rotates. The portions coming from the forming machine go inside the funnel and then enter the drum which eject them on the other side.

Depending on the meatballs size required, the size of the drummer must be changed accordingly. The external drum (1, Fig.3) and internal drum (1, Fig.4) can easily be removed with a knob (2, Fig.3 and Fig.4)

The external drum have a conical shape on the Edge to facilitate the entrance of the portions. The conical side must be assembled by the funnel (3, Fig.3)



5. LIMPIEZA DE LA BOLEADORA



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 ROUNDING MACHINE



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 DESMONTAR Y MONTAR EL EMBUDO

Una vez se ha terminado la utilización de la máquina se debe extraer el embudo (1, Fig.5) y proceder a la limpieza de este elemento.

Para extraerlo se debe quitar el pomo (2, Fig.5), mover ligeramente en dirección horizontal el embudo y extraerlo en dirección vertical.

5.1 DISASSEMBLE AND ASSEMBLE THE FUNNEL

Once the process of rolling meatballs is finished, the funnel must be removed (1, Fig.5) to proceed with the cleaning

To take it off, remove the knob (2, Fig.5), move it horizontally towards the funnel and extract it vertically.

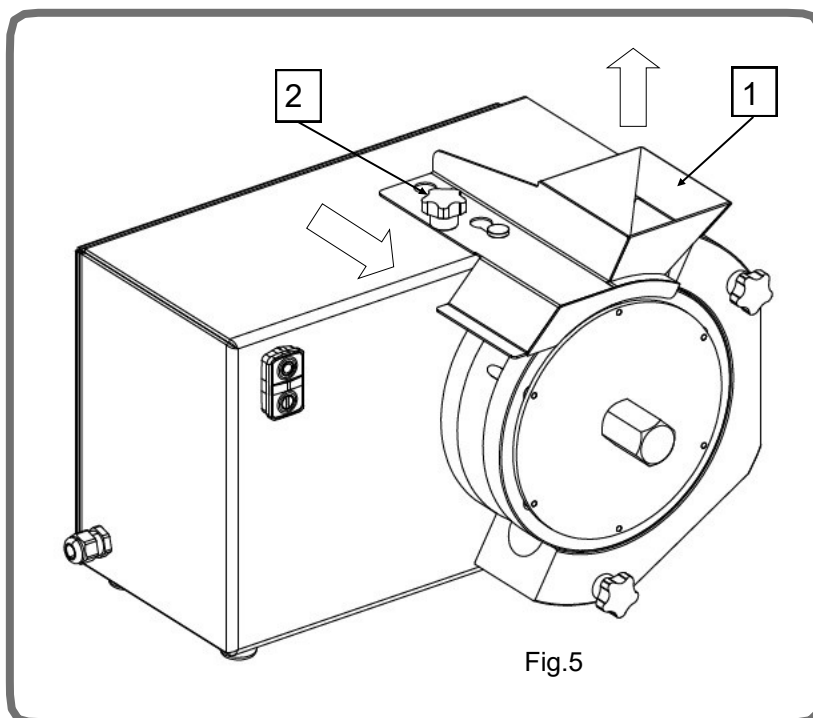




Fig.5

5.2 DESMONTAR Y MONTAR EL TAMBOR

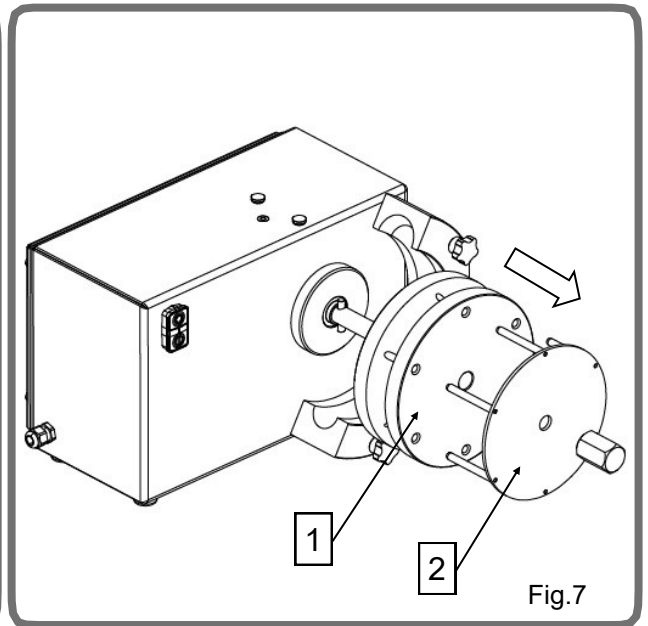
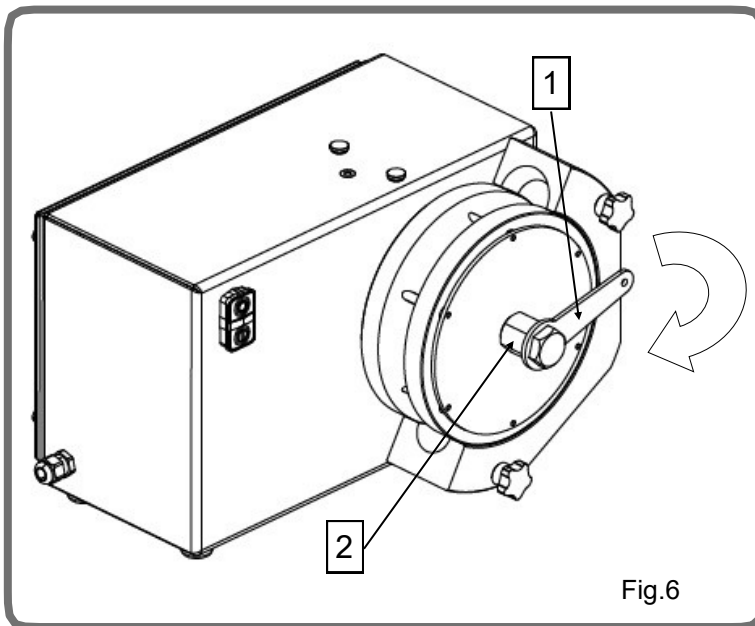
5.2 DISASSEMBLE AND ASSEMBLE THE DRUM


 Para desmontar el tambor interior se debe desenroscar y quitar la tuerca de fijación. Mediante la llave especial (1, Fig.6) que se entrega con la máquina, se desenrosca esta tuerca (2, Fig.6).


 To disassemble the internal drum, firstly remove the nut with the tool (1, Fig.6) provided (2, Fig 6).

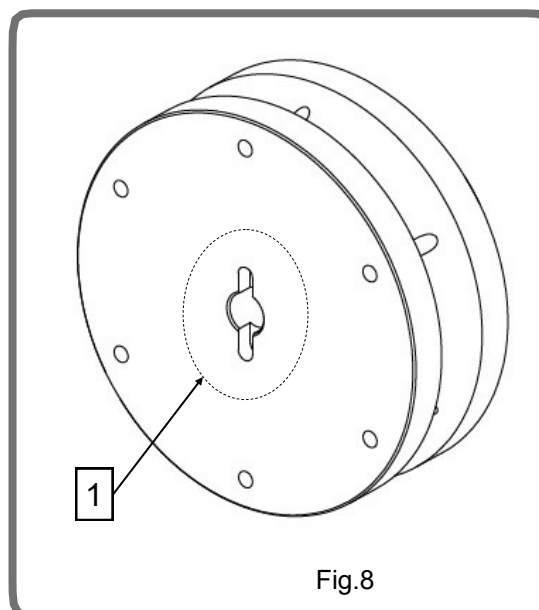
Luego se extrae hacia el exterior, con las manos, el tambor interior (1, Fig.7) y las varillas de arrastre (2, Fig7).

Then pull the drum with the help of the hands (1, Fig.7) and the trawling rods.



 Hay que tener muy en cuenta en el momento de montar el tambor interior, que lleva una "ranura de arrastre" (1, Fig.8), la cual hay que hacer coincidir con el pasador de arrastre de l eje (MUY IMPORTANTE).

 Remember, when fitting the drum, that it have a "feed groove"(1, Fig.8), which must match the feed pin on its shaft (VERY IMPORTANT).



5.3 DESMONTAR Y MONTAR EL TAMBOR EXTERIOR



Para desmontar el tambor exterior se deben extraer los dos pomos (1, Fig.9) que lo fijan a la máquina.

Luego se extrae hacia el exterior, con las manos, el tambor (2, Fig.9).



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.

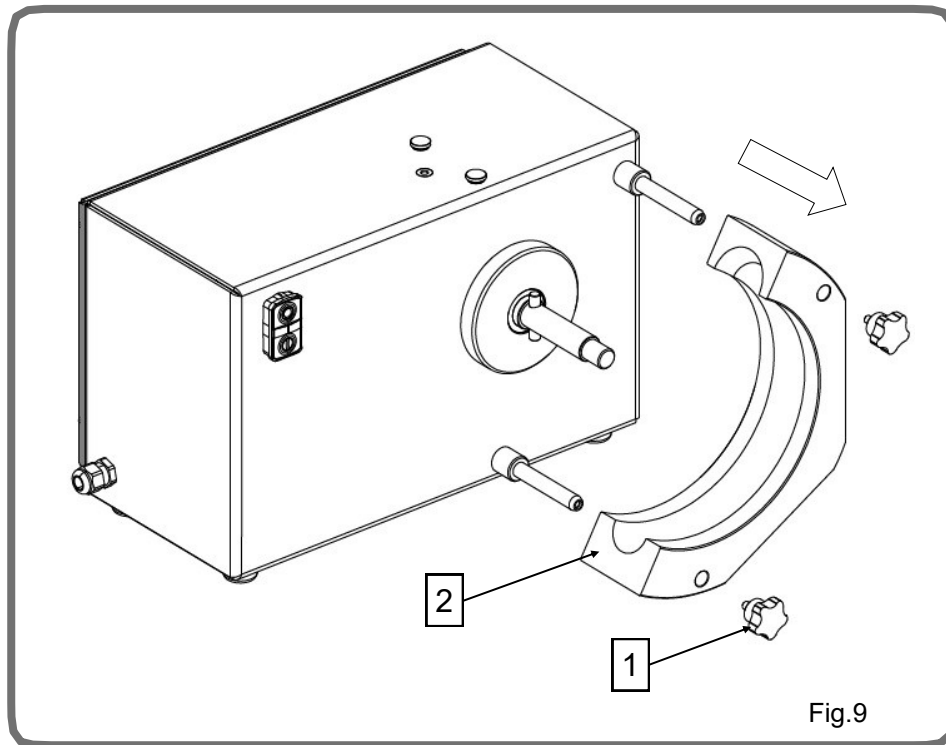
5.3 DISASSEMBLE AND ASSEMBLE THE OUTSIDE DRUM



To disassemble the external drum, extract the two knobs (1, Fig.9). Then, pull the drum with the help of the hands (2, Fig.9)



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



MBM-MH-L

BOLEADORA DE ALBONDIGAS

MEATBALL ROUNDING MACHINE

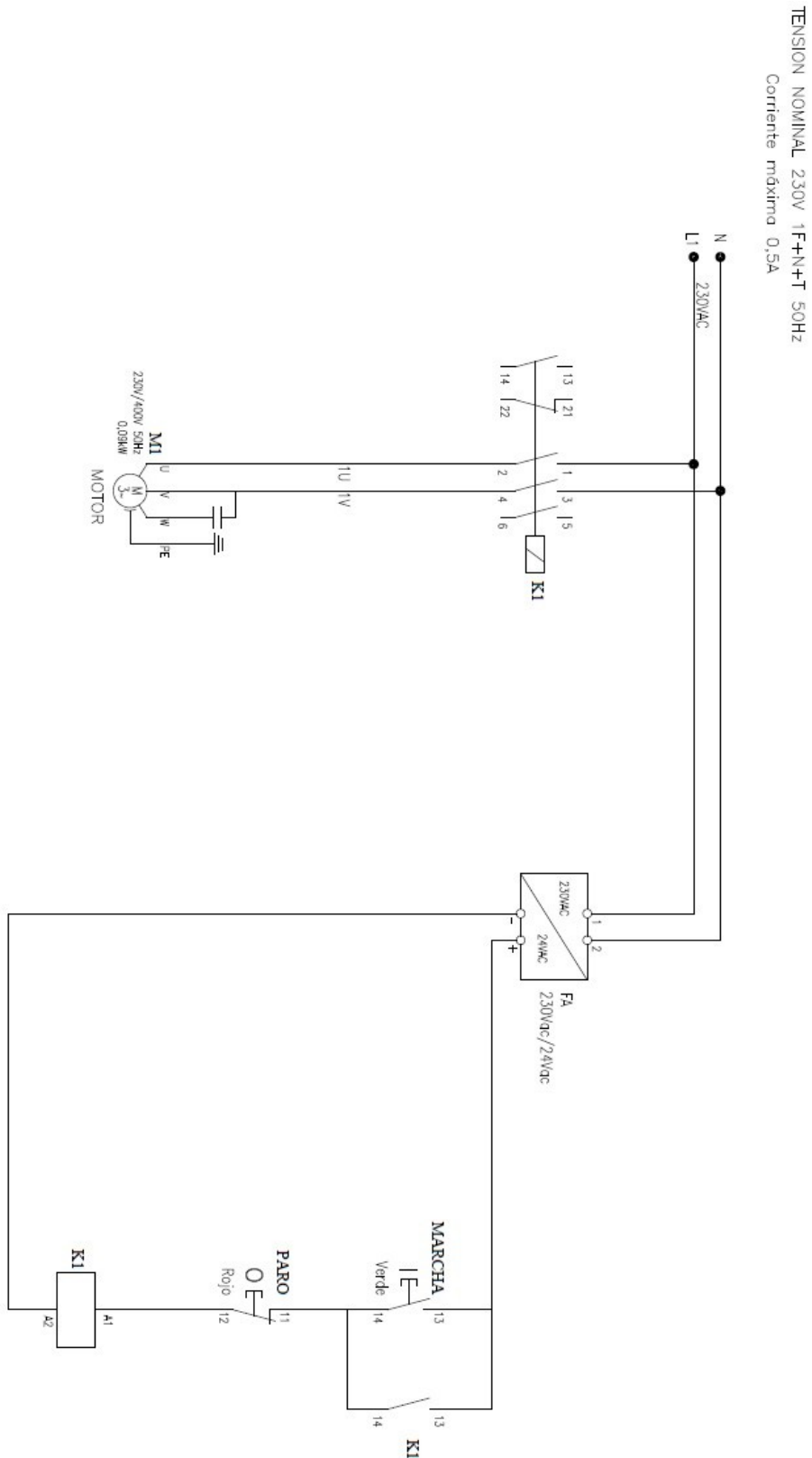


6. ESQUEMA ELÉCTRICO

WIRING DIAGRAM

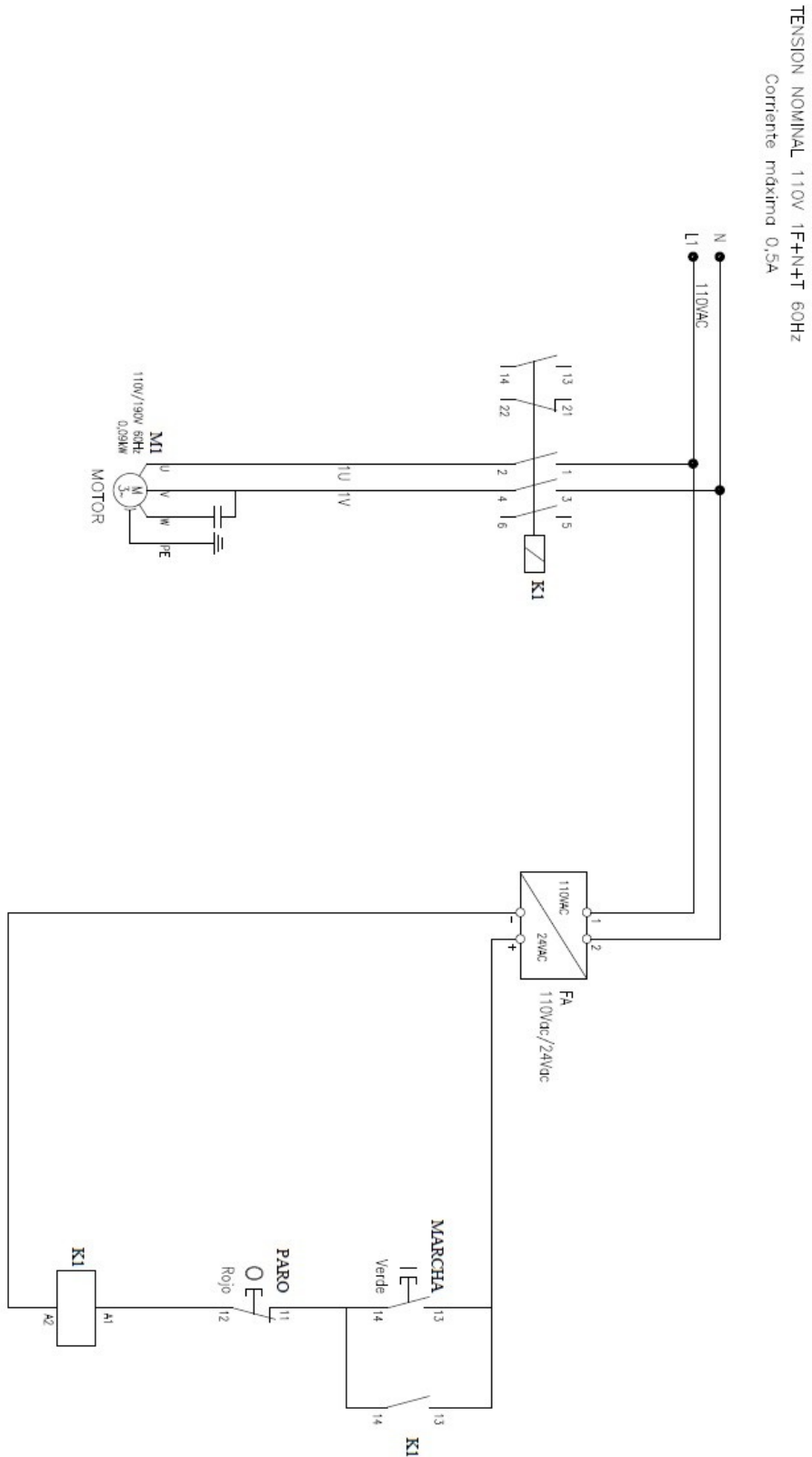
Línea general sobre enchufe monofásico (230VAC)

General line on single-phase plug (230VAC)



6. ESQUEMA ELÉCTRICO
WIRING DIAGRAM

Línea general sobre enchufe monofásico (110VAC USA)
 General line on single-phase plug (110VAC USA)



MBM-MH-L

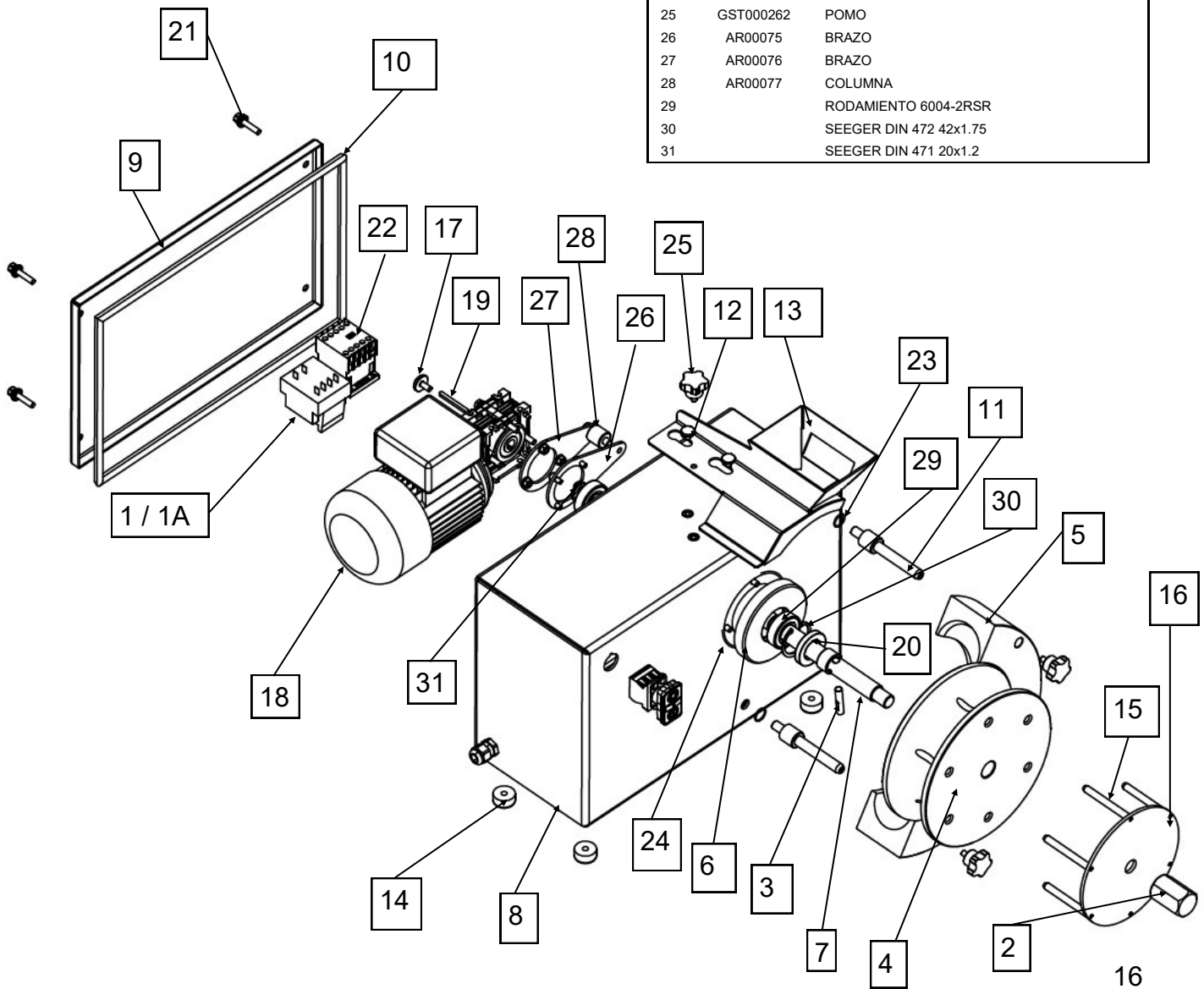
BOLEADORA DE ALBONDIGAS

MEATBALL ROUNDING MACHINE

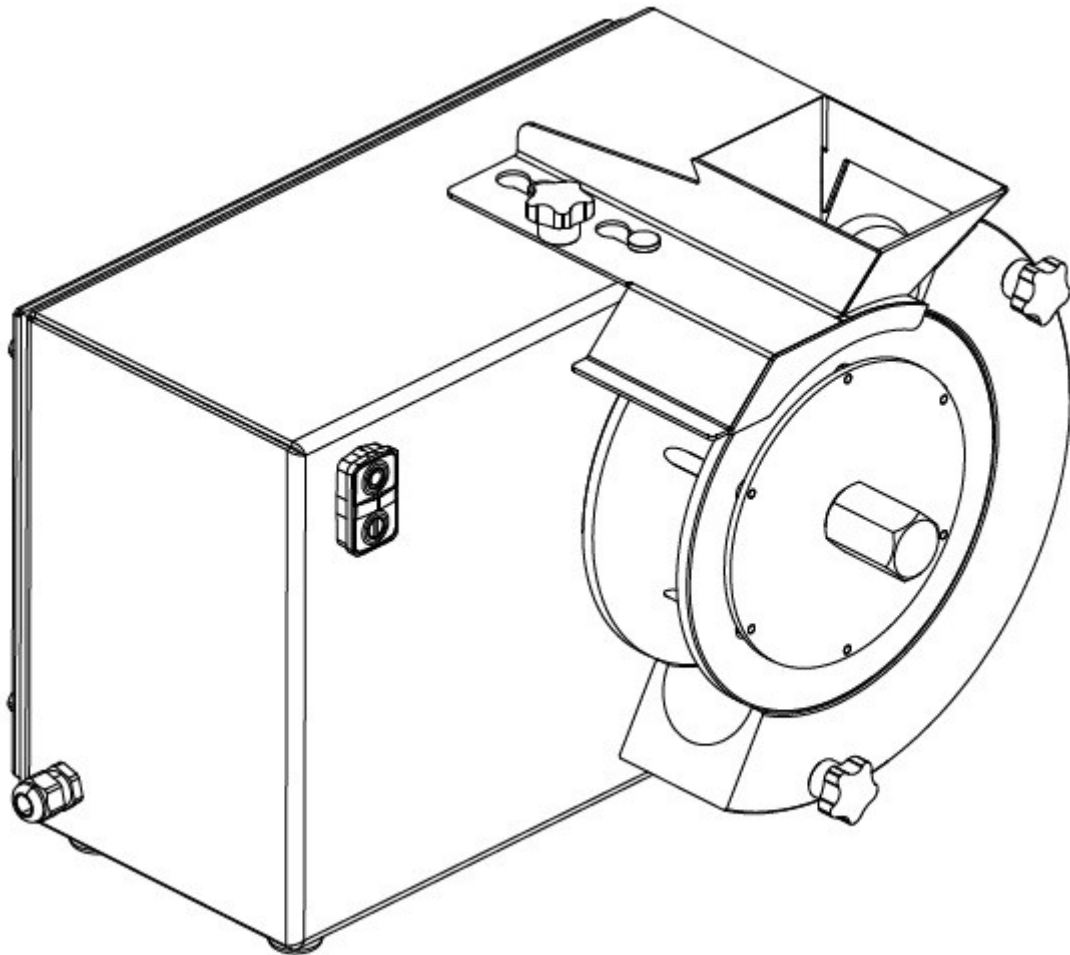


7. ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA DISPENSER COMPONENTS

REF.	DESCRIPCION / DESCRIPTION
1	GST000277 TRANSFORMADOR 230V
1A	GST000406 TRANSFORMADOR 110V
2	GS9001119 TUERCA INOX
3	GST004441 VARILLA ARRASTRE PALAS
4	TAMBOR ALBONDIGA
5	TAMBOR EXTERIOR ALBONDIGA
6	AR00011Bv1 ARO RETEN
7	AR00012B EJE TAMBOR
8	AR00078 ESTRUCTURA
9	AR00015D TAPA
10	GST000927 JUNTA SILICONA
11	AR00017A EJE TAMBOR FIJO
12	AR00020 FIJACION BANDEJA
13	AR00030Fv1 EMBUDO
14	AR00033 PIE
15	VARILLA ARRASTRE
16	PLACA ARRASTRE
17	GST000805 ARANDELA
18	GST000806 MOTORREDUCTOR
19	CHAVETA DIN6885-4x4x45mm
20	RETEN 25x42x7-NBR
21	GST000807 TORNILLO INOX+JUNTA
22	GST000350 CONTACTOR
23	JUNTA TORICA OR-14x1.5
24	JUNTA TORICA OR-94x2
25	GST000262 POMO
26	AR00075 BRAZO
27	AR00076 BRAZO
28	AR00077 COLUMNA
29	RODAMIENTO 6004-2RSR
30	SEEGER DIN 472 42x1.75
31	SEEGER DIN 471 20x1.2



MBM-MH-L
BOLEADORA DE ALBONDIGAS
MEATBALL ROUNDING MACHINE



GESAME FOOD MACHINERY, S.L.

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

export@gesamefoodmachinery.com
www.gesamefoodmachinery.com