

Manual de instrucciones

Prensa de fruta de presión hidráulica

51740, 51741

toboli



Imagen similar, puede diferir según el modelo

Por favor, lea y respete las instrucciones de uso e indicaciones de seguridad antes de la puesta en marcha.

¡Reservado el derecho a modificaciones técnicas!

Debido a continuos desarrollos, ilustraciones, pasos operativos y datos técnicos pueden diferir ligeramente.



Las informaciones contenidas en este documento pueden ser en cualquier momento y sin previo aviso modificadas. Ninguna parte de este documento puede ser, sin autorización previa y por escrito, copiada o de otro modo reproducida. Quedan reservados todos los derechos.

La empresa WilTec Wildanger Technik GmbH no asume ninguna responsabilidad sobre posibles errores contenidos en este manual de usuario o en los diagramas de conexión.

A pesar de que la empresa WilTec Wildanger Technik GmbH ha realizado el mayor esfuerzo posible para asegurarse de que este manual de usuario sea completo, preciso y actual, no se descarta que pudieran existir errores.

Si usted hubiera encontrado un error o quisiera compartir con nosotros una sugerencia de mejora, estaremos encantados de escucharle.

Envíenos un correo electrónico a:

service@wiltec.info

o utilice nuestro formulario de contacto:

<https://www.wiltec.de/contacts/>

La versión actual de este manual de instrucciones en varios idiomas la puede encontrar en nuestra tienda online bajo el enlace:

<https://www.wiltec.de/docsearch>

Nuestra dirección postal es:

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12
52249 Eschweiler

Para el reenvío de su mercancía debido a un cambio, una reparación u otros fines, por favor, utilice la siguiente dirección. ¡Atención! Para garantizar un proceso de reclamación o devolución fluido, póngase sin falta en contacto con nuestro equipo de atención al cliente antes del reenvío de la mercancía.

Departamento de devoluciones
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler

E-Mail: **service@wiltec.info**

Tel.: +49 2403 55592-0

Fax: +49 2403 55592-15



Introducción

Muchas gracias por haberse decidido a comprar este producto de calidad. Para minimizar el riesgo de lesiones, le rogamos que tome algunas medidas básicas de seguridad siempre que usted utilice este producto. Por favor, lea atentamente este manual de instrucciones y asegúrese de haberlo entendido. Guarde bien este manual de instrucciones.

En las prensas con este tipo de construcción no es recomendable el prensado de frutas enteras. Para que sea posible llevar a cabo un proceso de prensado con éxito, debe elaborarse primero un macerado (fruta muy desmenuzada). Una prensa de vino o de fruta no es comparable a un exprimidor. Ambos productos funcionan de manera completamente diferente. Las uvas, p. ej. no pueden ser procesadas con un exprimidor porque este destruye las pepitas haciendo que se liberen sustancias amargas. Solamente utilizando una prensa para fruta, las semillas permanecen intactas y el zumo puede ser procesado en vino. Manzanas, peras y otros tipos de fruta deben ser procesados para conseguir un macerado antes del prensado. Las frutas enteras, a la mitad o en cuartos no pueden ser prensadas.

Un buen macerado de fruta es el requisito previo para la elaboración de zumo, condimento o mosto. Para triturar bayas, uvas, manzanas, peras, patatas, así como otro tipo de frutas y hortalizas blandas similares, puede utilizarse un molino adecuado. Las frutas y hortalizas duras, como la remolacha azucarera, la zanahoria o las frutas de hueso que aún no estén maduras, no son adecuadas para ser procesadas con molinos de fruta.

Entre las frutas más adecuadas para ser procesadas posteriormente se encuentran las manzanas, las peras, los membrillos y otras similares. La pulpa de la fruta, que es relativamente firme, es triturada por el molino; el macerado que se obtiene aumenta la producción de zumo y hace posible el prensado de la fruta.

Las uvas, las frambuesas, las grosellas y otras frutas similares no deben triturarse, exactamente igual que ocurre con las frutas de hueso. Generalmente, esto tampoco es necesario, ya que la pulpa de estas frutas es muy blanda y solamente está recubierta por una piel. Cuando se trituran, las semillas que la fruta contiene liberan sustancias amargas, las cuales tiñen el zumo de color marrón oscuro.

Usted obtendrá un zumo de buena calidad, solamente, si procesa fruta sana y madura. La fruta verde, demasiado madura, podrida o abierta debe apartarse. La fruta con partes podridas o mohosas no debe ser procesada. Aquí no se incluyen las partes machacadas producidas por una caída, siempre y cuando estas no hayan comenzado a pudrirse. Lave bien la fruta con agua potable antes de procesarla para evitar que la suciedad llegue al macerado.

La prensa no es adecuada para el uso industrial.

Uso previsto

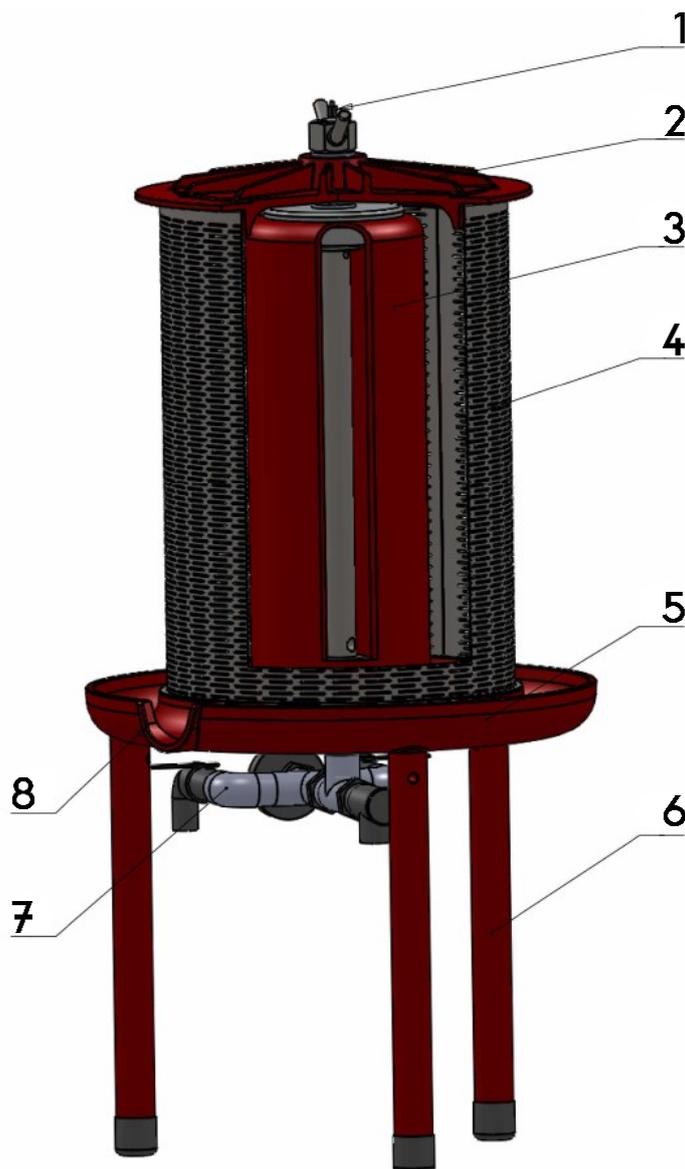
La prensa solo es adecuada para el prensado con presión de agua. No utilice en ningún caso presión de aire. La prensa de presión hidráulica está concebida para el prensado/exprimido de fruta sin pepitas y molida o triturada, como uvas, manzanas o peras.

Indicaciones de seguridad

- La prensa de fruta hidráulica solo puede ser accionada por presión de agua, ¡nunca por presión de aire! **¡Peligro de explosión!**
- Presione el vástago de purga hacia abajo hasta que el aire se libere por completo y salga agua. Así se evita la acumulación de un colchón de presión de aire en la membrana.
- La prensa de fruta accionada por presión de agua no puede ser utilizada por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Preste atención a que no haya niños en la zona de peligro mientras la prensa esté en funcionamiento. Supervise el uso de la prensa.
- Proteja la membrana de goma de la radiación solar y de los objetos punzantes.

- Preste atención a no acercar las manos o las prendas de ropa sueltas a la zona donde se encuentran las piezas giratorias. **¡Riesgo de lesiones!**
- La prensa de fruta debe estar muy bien sujeta para que no pueda desplazarse o volcar durante el proceso de prensado.
- Trabaje con la precaución necesaria y no aplique nunca fuerza excesiva.
- Utilice la prensa, solamente, si esta se encuentra en perfecto estado.
- No deje ninguna pieza de embalaje (espuma de poliestireno, bolsas de plástico, etc.) al alcance de los niños. **¡Peligro de asfixia!**

Componentes principales



Nº	Denominación	Nº	Denominación
1	Válvula de ventilación y purga/tuerca de fijación	5	Canal de recogida
2	Tapa	6	Patas de apoyo
3	Membrana	7	Válvula de sobrepresión, manómetro, entrada/salida de agua
4	Cesta de prensado/filtrado	8	Salida de zumo

Datos técnicos

Número de artículo	51740	51741
Tamaño/contenido de la cesta (ℓ)	20	40
Altura (mm)	820	900
Diámetro (mm)	410	480
Altura de salida (mm)	300	
Peso (kg)	13	18
Conexión de suministro (pulgadas)	$\frac{3}{4}$ (acoplamiento rápido)	
Llave de bola (pulgadas)	$\frac{3}{4}$ (rosca macho, con boquilla de manguera)	
Presión de agua máx. (bar)	3	

Puesta en marcha

- Limpie bien todas las piezas de la prensa con agua antes del primer uso.
- No utilice limpiadores agresivos o abrasivos.
- Aclare bien el paño de prensado.
- La prensa de fruta hidráulica se envía parcialmente montada. Monte los pies al bastidor base con ayuda de los tornillos suministrados.
- La prensa debe colocarse sobre una superficie nivelada y resistente.
- Usted necesita una salida de agua y también una conexión de agua que, a poder ser, esté cerca.
- Coloque un recipiente adecuado debajo de la salida de la prensa para recoger el zumo.

Instrucciones de funcionamiento

- Monte la cesta de prensado **(4)** sobre el bastidor (patas de apoyo **(6)** en la ilustración). Coloque la bolsa de prensado en la cesta desplegándola por completo hasta el fondo de la prensa. Coloque la bolsa de prensado abierta en la parte superior alrededor de la abertura de la cesta y doble el borde hacia fuera. Esto facilitará el rellenado del macerado.
- Introduzca entonces el material a prensar ya preparado en la bolsa de prensado. La cesta no debe rellenarse por completo, el proceso de prensado también es posible con la cesta mediada. Doble la bolsa de prensado sobre el material a prensar y coloque la tapa **(2)** sobre la cesta de prensado. Inserte una arandela plana por el husillo y atornille la tuerca de sujeción, coloque la protección contra salpicaduras sobre la cesta de prensado y ponga un cubo adecuado debajo de la salida.
- A continuación, conecte la prensa de fruta hidráulica a la red de suministro y abra el grifo. Ahora el zumo es exprimido con una presión máxima de 3 bares. Para dejar que el aire salga por completo de la membrana, accione la válvula **(1)** en la prensa. El zumo fluye entonces a través de la cesta de prensado **(4)** hacia el canal de recogida. Observe los detalles en el diagrama.
- Una vez alcanzada la presión máxima de 3 bares, la válvula de sobrepresión se abre automáticamente y el agua sale de la prensa. La presión de agua actual la puede leer en el manómetro. Para regular la presión del agua abra o cierre la llave del agua. Resulta de utilidad utilizar un reductor de presión que regule la presión de la red de suministro a 3 bares.
- Una vez alcanzada la presión objetivo de 3 bares, la llave del agua puede cerrarse. Ahora espere un poco hasta que no salga más zumo. Vacíe la membrana a través de la válvula de purga; asegúrese de que el aire fluye hacia la membrana a través de la válvula situada en la parte superior de la prensa. La prensa está despresurizada cuando no sale más agua; entonces puede aflojar la tuerca de sujeción y quitar la tapa. Retire la protección contra salpicaduras y extraiga la bolsa con el prensado restante.



Consejos

- El rendimiento de zumo es especialmente abundante cuando se deja que la presión de agua en la prensa vaya aumentando poco a poco y se espera el tiempo suficiente para que el zumo fluya a través del macerado.
- Preste atención a que el macerado no esté triturado en exceso. El macerado triturado casi como un puré provocará problemas, ya que no permitirá que el zumo fluya. El macerado triturado demasiado grueso evita que se obtenga un rendimiento óptimo de zumo.
- Asegúrese de que no haya tallos en el macerado; estos contienen por lo general sustancias amargas que empeoran la calidad del zumo.

Limpieza y almacenamiento

- La prensa de fruta hidráulica debe limpiarse bien después de utilizarse para que el zumo y los restos de fruta no se queden pegados. Para limpiarla, utilice agua y una esponja o similar. No es necesario usar un cepillo de alambre ni productos limpiadores abrasivos. Si se utilizan materiales y/o productos inadecuados, la prensa podría estropearse.
- El saco de prensado puede lavarse con agua a mano o a máquina, pero sin detergente y a una temperatura máx. de 30 °C.
- La prensa debe guardarse seca y en un lugar donde se encuentre protegida de la luz. La exposición a radiación solar continuada podría dañar la membrana.

Aviso importante:

La reimpresión de este manual, también parcial, así como cualquier uso comercial, incluso de algunas de sus partes, solo con autorización por escrito de la empresa WilTec Wildanger Technik GmbH.