DESCRIPCIÓN GENERAL DEL DISPOSITIVO

El producto es un sistema automatizado de pelado y desgrane de la mazorca de cacao orientado a mejorar la eficiencia y calidad del mismo. El sistema consiste en un artefacto automatizado el cual utiliza un embudo para guiar la mazorca de cacao a una base donde se corta la mazorca para abrir la cáscara y culminar en un proceso de clasificación para separar las semillas de los residuos generados en la fase anterior.

INSTRUCCIONES DE USO



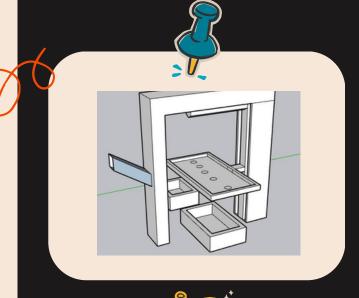
El dispositivo EASY-PEEL necesita estar constantemente conectado a una fuente de energía eléctrica para operar, por lo tanto, debe estar conectado de forma permanente a la red.



Para ajustar la velocidad de movimiento del motor que permite el funcionamiento de la cheking table, es necesario girar la perilla ubicada en la consola de control.



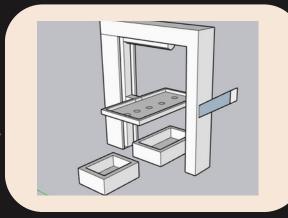
El sistema está equipado con un interruptor de emergencia que detendrá el dispositivo en caso de una situación de emergencia o funcionamiento incorrecto.





NUESTRO OBJETIVO

Reemplazar el proceso de pelado manual por un proceso automático por medio de dispositivos.



GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Preparación:



- Coloque el sistema automatizado en una superficie plana y estable.
- Conecte el sistema a una fuente de alimentación eléctrica adecuada.

Operación del Sistema:



- Coloque las mazorcas de cacao en el embudo de alimentación siguiendo las instrucciones de carga.
- Active el sistema para que guíe la mazorca a la base de corte y abra la cáscara.



Proceso de Desgrane:

- Observe cómo el sistema corta la mazorca y separa las semillas de los residuos generados.
- Deje que el sistema complete el proceso de clasificación de las semillas y los residuos.



Finalización:

- Una vez completado el proceso, apague el sistema y desconéctelo de la fuente de alimentación.
- Limpie el sistema según las instrucciones del manual para mantenerlo en óptimas condiciones.



FUNCIONES Y CARACTERÍSTICAS

Funciones:

- Pelado automatizado de mazorcas de cacao.
- Desgrane eficiente de las semillas de cacao.
- Mejora de la eficiencia en el procesamiento de cacao.
- Aumento de la calidad del cacao obtenido.

Características:

- Utiliza un embudo para guiar las mazorcas de cacao.
- Cuenta con una base de corte para abrir la cáscara de la mazorca.
- Artefacto automatizado para facilitar el pelado y desgrane.
- Diseño compacto y eficiente para el procesamiento de cacao.

MANTENIMIENTO

Limpieza Regular:

Limpiar el dispositivo después de cada uso para evitar acumulación de residuos y mantener su eficiencia.

Revisión de Componentes:

Verificar periódicamente el estado de los componentes clave como cuchillas y embudo.

Lubricación:

Aplicar lubricante en las áreas de engranaje para garantizar un funcionamiento suave y prolongar la vida útil de las piezas móviles.

Calibración:

Calibrar el dispositivo según sea necesario para mantener la precisión en el pelado y desgrane de las mazorcas.

Almacenamiento Adecuado:

Guardar el dispositivo en un lugar limpio y seco, protegido de la humedad y el polvo cuando no esté en uso.

CONTACTOS

911-234-567 @easypeel www.easypeel.es

PROBLEMAS/SOLU CIONES

Problema: Atascos en el embudo de alimentación.

Solución: Verificar y ajustar la cantidad de mazorcas introducidas para evitar sobrecargar el embudo.

Problema: Corte inadecuado de las mazorcas.

Solución: Revisar y ajustar la configuración de corte en la base para asegurar un corte preciso.

Problema: Falta de energía o conexión eléctrica.

Solución: Verificar la conexión a la fuente de alimentación y asegurarse de que haya suficiente energía disponible.

Problema: Residuos acumulados afectando el proceso.

Solución: Realizar una limpieza regular del dispositivo siguiendo las instrucciones del manual del usuario.

