

# MANUAL DE USO

# SECADERO DE EMBUTIDOS

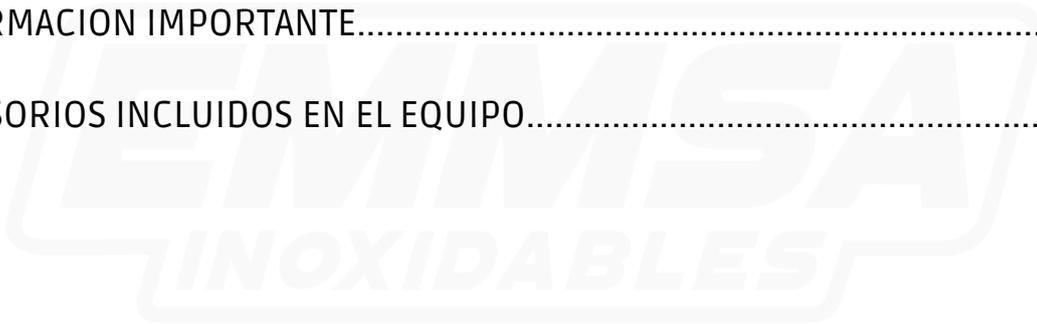


emmsainoxidables



## INDICE

- INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO.....PAG 3
- INSTRUCCIONES CONTROLADOR DE TEMPERATURA Y HUMEDAD.....PAG 4
- INSTRUCCIONES CONTROLADORES DE VIENTO.....PAG 6
- INFORMACION Y RECOMENDACIONES PARA RECETAS.....PAG 7
- INFORMACION IMPORTANTE.....PAG 8
- ACCESORIOS INCLUIDOS EN EL EQUIPO.....PAG 9



## INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

Cuando reciba el equipo dejar descansar 2 horas antes de conectar.

Enchufar el equipo a la red eléctrica (220v).

Prender el equipo mediante la tecla de encendido ubicada en el sector superior izquierdo del tablero de comando.



Encender la luz en caso de ser necesario con el botón luz ubicado en el sector superior derecho del tablero de comando.



## INSTRUCCIONES CONTROLADOR DE TEMPERATURA Y HUMEDAD

Una vez identificado el controlador ubicado en la parte media del comando realizar los siguientes pasos:



Mantener presionada la tecla "SET" durante unos segundos para acceder a la programación del equipo.



El indicador "SP1" controla la temperatura del equipo secadero, una vez posicionado en el mismo llevar la temperatura a la indicada en la receta por ej 24 grados



El indicador "SP2" controla la Humedad del equipo secadero, una vez posicionado en el mismo llevar la humedad a la indicada en la receta por ej 85%



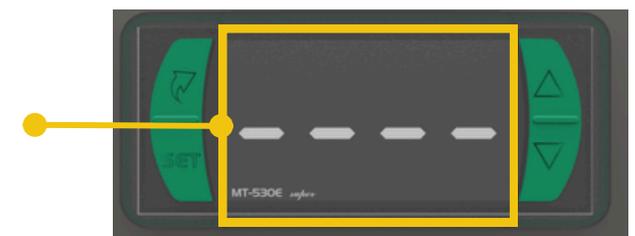
El indicador "SP3" controla el rango máximo de temperatura del equipo secadero , una vez posicionado en el mismo llevar la temperatura a la indicada en la receta por ej 28 grados.



La manera de subir o bajar los rangos ya sea de temperatura "SP1 Y SP3" o humedad "SP2" se realiza con las flechas ubicadas en el sector derecho del controlador.



Una vez finalizada la etapa de configuración nos aparecerá el siguiente cartel indicándonos que la configuración ya fue aceptada.



## INSTRUCCIONES PARA CONTROLADORES DE VIENTO

- Nuestro secadero Rivadero Hnos cuenta con 2 controladores de viento.
- Velocidad activa: Esta se utiliza automáticamente de acuerdo a la posición seleccionada para que cuando el equipo prenda la unidad compresora tenga el caudal de viento suficiente para evitar congelamientos o roturas del ventilador, pudiendo seleccionar un rango de velocidad de 2 a 5 según la receta recomendada.
- Velocidad reposo: Esta se utiliza automáticamente de acuerdo a la posición seleccionada para cuando el equipo esta en reposo generando un pequeño caudal de viento permanente para el correcto secado del producto, pudiendo seleccionar un rango de velocidad de 0 a 5 según la receta recomendada.



VELOCIDAD ACTIVA



VELOCIDAD DE REPOSO

Una de las principales ventajas de tener 2 controladores de viento en nuestros equipos es lograr una amplia versatilidad, abarcando cualquier tipo de embutidos y recetas adaptándose fácilmente a calibres / tipos de tripas / cantidad y calidad de ingredientes.

## INFORMACION Y RECOMENDACIONES PARA RECETAS:

Los secaderos Rivadero Hnos cuentan con el asesoramiento permanente de un maestro charcutero a disposición para la elaboración de recetas propias logrando el final del producto de la manera pretendida por el cliente . A continuación encontrara una tabla general orientativa de secado y recomendaciones importantes para un correcto funcionamiento.

### TABLA DE SECADO ORIENTATIVA:

RECETA N°1: 7 DÍAS		ESTUFAGE	ESTACIONADO			
	HORAS	48HS	24HS	24HS	24HS	48HS
SP1	TEMPERATURA	24°C	22°C	20°C	18°C	17°C
SP2	HUMEDAD	85%	80%	80%	75%	73%
SP3	TEMP. MAX	28°C	26°C	24°C	22°C	21°C

RECETA N°2: 5 DÍAS		ESTUFAGE	ESTACIONADO	
	HORAS	48HS	24HS	48HS
SP1	TEMPERATURA	24°C	20°C	17°C
SP2	HUMEDAD	85%	80%	75%
SP3	TEMP. MAX	28°C	24°C	21°C

RECETA N°3: 3 DÍAS		ESTUFAGE	ESTACIONADO	
	HORAS	24HS	24HS	24HS
SP1	TEMPERATURA	27°C	20°C	17°C
SP2	HUMEDAD	85%	80%	73%
SP3	TEMP. MAX	30°C	24°C	21°C

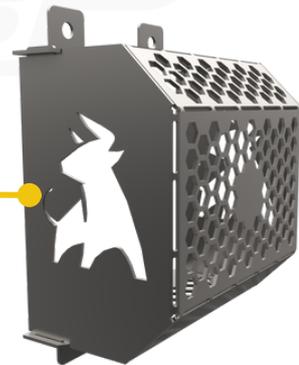
## RECOMENDACIONES DE SECADO:

1. Rotar los salames el cuarto a quinto día de posición para un secado mas parejo.
2. Finalizado el proceso de secado, vaciar el equipo y limpiar con jabon neutro en caso de ser necesario.
3. Mantener el secadero libre de suciedad para no atraer moscas que puedan afectar la calidad del producto.
4. Intentar en lo posible que el ambiente donde funcione el secadero este libre de luz solar directa y no supere la temperatura ambiente de 30 grados.
5. Ingresar los productos embutidos a la menor temperatura posible.
6. Abrir la puerta principal la menor cantidad de veces posibles .



### INFORMACION IMPORTANTE:

No mojar el sensor ubicado en el protector con la siguiente forma ya que podría afectar su funcionamiento o romperse.



En el respaldar interno del equipo encontrara un código QR donde puede acceder a el manual de usuario y recetas sugeridas.



## ACCESORIOS EN EL EQUIPO:

Cada secadero incluye:

- 7 varillas de cuelga realizadas en caño de 16mm inoxidable calidad aisi 304 de 1.5mm de espesor.



- 40 ganchos S inoxidables calidad aisi 304 de 3mm de espesor.



- 5 indicadores de fecha de inicio de producto realizados en acero inoxidable calidad aisi 304 de 1.5mm de espesor .

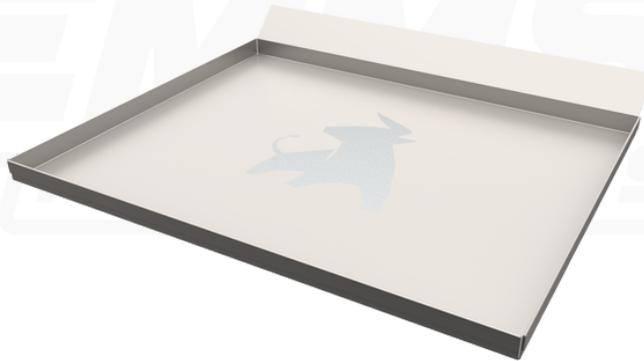


ACCESORIOS EN EL EQUIPO:

- Porta ganchos S de acero inoxidable aisi 304



- Bandeja colectora inferior de acero inoxidable calidad aisi 304 esp 1.2mm de espesor



- Anotador de recetas incorporado en el equipo para un correcto registro de las mismas



En caso de necesitar asistencia especial para formular recetas debe ponerse en contacto con su asesor comercial para que realice la gestión con nuestro charcutero y así podamos brindarle un buen asesoramiento.





# MODELOS DE SECADEROS

**IVADERO**  
HNOS



**SR40 ECO**

Capacidad 40Kg



**SR70 ECO**

Capacidad 70Kg



**SR110 ECO**

Capacidad 110Kg



**SR150 ECO**

Capacidad 150Kg



**SR70 BLACK PREMIUM**

Capacidad 70Kg



**SR120 BLACK PREMIUM**

Capacidad 120Kg



**SR40 TERRA PREMIUM**

Capacidad 40Kg



emmsainoxidables

**EMMSA**  
INOXIDABLES

**IVADERO**  
HNOS