ID: 19569

ESP

V. 5.6

HIDROPRENSA LANCMAN



VSX





VSPX	VSPIX

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y MANTENIMIENTO

LANCMAN® by GOMARK

GOMARK d.o.o.
Čeplje 56,
SI-3305 Vransko, Slowenien
http://www.LANCMAN.si

EL MANUAL ES LA PROPIEDAD INTELECTUAL DE LA EMPRESA GOMARKPOR ESO CADA REPRODUCCIÓN O TRANSCRIPCIÓN DE ESTE MANUSIN PERMISO DE LOS TITULATES ES UN DELITO.

Edición: julio 2024. Declaración de Conformidad incluída.

ADVERTENCIA

¡CON ESTA MÁQUINA
SÓLO PUEDE MANEJAR
UNA PERSONA QUE CONOCZCA
EL MANUAL DE INSTRUCCIONES
Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD!

¡EN EL CASO DE QUE EL PRODUCTO
SE ENTREGUE A LA TERCERA PERSONA
TIENE QUE ENTREGAR TAMBIÉN EL MANUAL
DE INSTRUCCIONES PARA EL USO SEGURO,
MANTENIMIENTO Y REALIZACIÓN DE REVISIÓN!

ÍNDICE

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD **4**

DECLARACIÓN DE GARANTÍA Y SUS CONDICIONES **5**

1. ESTIMADO COMPRADOR **6**

2. FUNCIÓN DE USO **6**

4. DATOS TÉCNICOS Y DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA **7**

4.1 HIDROPRENSA LANCMAN VSX 7
4.1.1 Datos técnicos *7*
4.1.2 Descripción *7*
4.2 HIDROPRENSA LANCMAN VSPX 8
4.2.1 Datos técnicos *8*
4.2.2 Descripción *8*
4.3 HIDROPRENSA LANCMAN VSPIX 9
4.3.1 Datos técnicos *9*
4.3.2 Descripción *9*

5. PREPARACIÓN DE PRENSA PARA EL TRABAJO **10**

6. TRABAJO CON PRENSA **10**

6.1 LUGAR DE MANEJO DE LA MÁQUINA 10
6.2. MANEJO DE LA PRENSA 11
6.3. FUNCIONAMIENTO DE PRENSA 11

7. TECNOLOGÍA DE PRENSADO **13**

8. SEGURIDAD AL USAR LA PRENSA **14**

9. MARCACIÓN E IDENTIFICACIÓN **15**

10. TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN DE MÁQUINA **17**

11. INSTRUCCIÓN DE MANTENIMIENTO SEGURO **17**

11.1. MANTENIMIENTO GENERAL 17
11.2 REALIZACIÓN DE REVISIONES Y PRUEBAS 17

12. REPARACIÓN DE ERRORES TÉCNICOS **18**

13. MATERIAL DE CONSUMO **18**

14. ESQUEMA HIDRÁULICO **18**

14.1 MODELOS VSX, VSPX, VSPIX 18

15. DESMONTAJE Y DEPOSICIÓN DE MÁQUINA **19**

16. LISTADO DE UTENSILIOS **20**

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE Nº 01/2024

El productor, GOMARK d. o. o., Čeplje 56, 3305 VRANSKO, asumiendo plena responsabilidad declara que el producto descrito abajo está producido a base de construcción y planificación de acuerdo con directivas CE, declaradas en la tabla de abajo.
Esta declaración no tiene validez con modificaciones inautorizadas de productos.

Máquina/producto:

HIDROPRENSA LANCMAN™
tipo: VSX, tamaño: 35, 55, 80,
tipo: VSPX, tamaño: 55, 80, 120, 170, 250,
tipo: VSPIX, tamaño: 55, 80, 120, 170, 250.

Número serial, año de producción: en la placa de la máquina.

La máquina está producida de acuerdo con exigencias de Reglamento de seguridad en las máquinas.

DISPOSICIÓN	NORMAS EUROPEAS ARMONIZADAS
CE – DIRECTIVA DE MÁQUINAS 2006/42/CE (MD 2006/42/CE)	EN ISO 12100:2010
Reglamento de materiales y objetos en contacto con alimentos (DIRECTIVA CE Nº 1935/2004)	

Responsabilidad de la documentación técnica: Gomark d. o. o., Čeplje 56, 3305 Vransko.

Čeplje, 03.01.2024

La persona responsable:
Matjaž GOSAK

GOMARK
trgovina in proizvodnja, d.o.o.
Čeplje 52, SI-3305 VRANSKO

DECLARACIÓN DE GARANTÍA Y SUS CONDICIONES

Se declara que la máquina y sus componentes funcionarán correctamente en el plazo de garantía si se utilizan de acuerdo con su función e instrucciones de uso seguro.

Plazo de garantía:

- **para el uso doméstico: 24 meses,**
- **para el uso profesional: 12 meses (industria).**

La garantía incluye el reemplazo de partes de repuesto y el servicio, pero excluye los costes de transporte. La garantía tiene validez con Certificado de Garantía adecuadamente rellenado y la factura de la compra.

La garantía deja de valer en los siguientes casos:
- desconsideración de manual de instrucciones,
- al comprobar que la reparación anteriormente ha sido realizada por una persona inautorizada,
- si han sido instaladas partes de repuesto no originales,
- trato negligente del producto,
- daños provocados por golpes mecánicos por culpa de comprador o tercera persona.

La garantía no tiene validez para el material de consumo declarado en el manual.

La garantía no tiene validez en el caso de la desconsideración de manual de instrucciones, puesto que se trata de una parte fundamental de la máquina. La garantía tampoco tiene validez si la máquina ha sido reparada y modificada por una persona inautorizada.

Las reparaciones de garantía se llevan a cabo por el servicio autorizado declarado por el vendedor de su máquina.

1. ESTIMADO COMPRADOR

Le agradecemos su confianza mostrada con la compra de nuestro producto. Estamos seguros de que se quedará satisfecho con él. Antes de primer uso hay que leer este manual con atención y conocer las instrucciones para el uso seguro y mantenimiento, con lo que conocerá la función, funcionalidad y lugar de trabajo de la máquina. El manual le hará saber todas actividades necesarias antes de primer uso de la máquina, su mantenimiento y realización de revisión periódica.



En el caso de que el producto se entregue a la tercera persona tiene que entregar también el manual de instrucciones para el uso seguro, mantenimiento y realización de revisión.

Leyendo el manual preste mucha atención a capítulos y párrafos que lleven la siguiente señal.



En el manual esta señal subraya la importancia de texto en capítulo o párrafo particular.

Nos reservamos el derecho a cambios de construcción y mejoramientos técnicos.
Cada reproducción parcial o total de este manual, texto, dibujos y fotografías es un delito.

2. FUNCIÓN DE USO



La prensa se utiliza para producción de mosto o zumo prensando varios tipos de fruta triturada a través de presión de **agua** de tuberías y no está destinada para el uso profesional. Cada uso diferente a la función descrita se entiende como **uso inconveniente**, por lo cual el productor no garantiza la seguridad y funcionalidad.

Cada adaptación y reemplazo de componentes originales de la prensa excluye la garantía del productor para la seguridad y funcionalidad de la máquina.

Área de funcionamiento (temperatura): de 5° C a 50° C.

3. SERVICIO Y ENCARGO DE PARTES DE REPUESTO

El servicio y la reparación de averías en el plazo de garantía y después los ejecuta **el vendedor o el servicio autorizado.**

Si tiene problemas en encontrar un servicio autorizado, contacte al productor:

GOMARK, trgovina in proizvodnja d.o.o.
Čeplje 56, SI-3305 Vransko, Eslovenia
tfno. +386 3 700 15 03

Al encargar las partes de repuesto siempe comunique:
- el nombre de la máquina,
- la marca y el tipo de la máquina,
- el número serial de la máquina,
- el año de producción de la máquina.

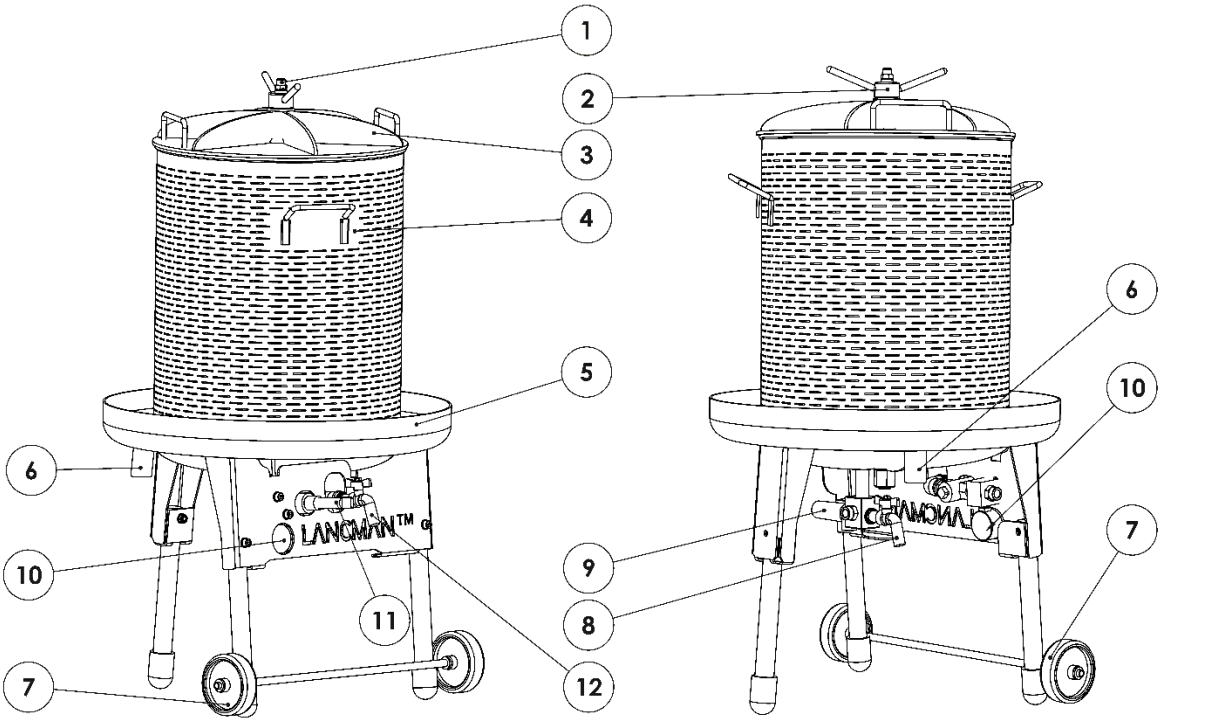
4. DATOS TÉCNICOS Y DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 HIDROPRENSA LANCMAN VSX

4.1.1 Datos técnicos

Nombre:	**HIDROPRENSA LANCMAN**		
Tipo:	VSX 35	VSX 55	VSX 80
Medidas (mm):	500x500x950	600x600x950	600x600x1250
Tamaño de cesto:	35 L	55 L	80 L
Material de tapa:	X5CrNi1810 (acero inoxidable) – W.Nr. 1.4301		
Material de recipiente:	X5CrNi1810 (acero inoxidable) – W.Nr. 1.4301		
Material de cesto:	X5CrNi1810 (acero inoxidable) – W.Nr. 1.4301		
Material de tuerca de apriete:	acero inoxidable		
Presión de trabajo:	3,5 bar	2,8 bar	2,8 bar
Limitación de presión (MÁXIMA):	4 bar	3 bar	3 bar
Alimentación:	instalación de tuberías 3 bares		
Peso:	28 kg	38 kg	43 kg
Año de producción:	VÉASE LA PLACA DEL PRODUCTO		

4.1.2 Descripción



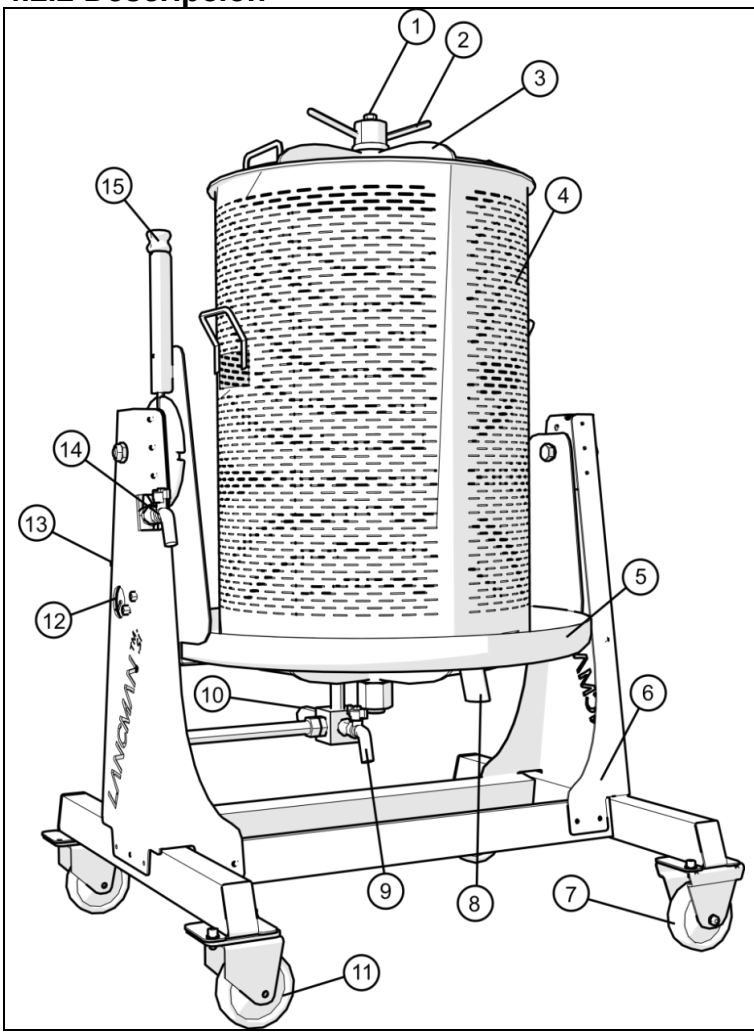
1. VÁLVULA DE VENTILACIÓN	**7. RUEDAS PARA EL TRANSPORTE MANUAL**
2. TUERCA DE APRIETE	**8. VÁLVULA DE SALIDA**
3. TAPA DE PRENSA	**9. VÁLVULA DE SEGURIDAD**
4. CESTO DE PRENSA	**10. MANÓMETRO**
5. RECIPIENTE	**11. VÁLVULA REGULADORA**
6. TUBO DE SALIDA	**12. VÁLVULA DE ENTRADA**

4.2 HIDROPRENSA LANCMAN VSPX

4.2.1 Datos técnicos

Nombre:	**HIDROPRENSA LANCMAN**				
Tipo:	VSPX 55 VSPX 55 PLUS	VSPX 80 VSPX 80 PLUS	VSPX 120 VSPX120 PLUS	VSPX 170 VSPX 170 PLUS	VSPX 250 VSPX 250 PLUS
Medidas (mm):	800x870x1150	800x870x1300	800x870x1300	800x870x1350	880x900x1600
Tamaño de cesto:	55 L	80 L	120 L	170 L	230 L
Material de recipiente:	EN: X5CrNi1810 (acero inoxidable) – W.Nr. 1.4301				
Material de tapa:	EN: X5CrNi1810 (acero inoxidable) – W.Nr. 1.4301				
Material de cesto:	EN: X5CrNi1810 (acero inoxidable) – W.Nr. 1.4301				
Material de tuerca de apriete:	acero inoxidable				
Material de carrito:	CHAPA st.37.2				
Presión de trabajo:	2,8 bar	2,8 bar	2,4 bar	2,4 bar	2,4 bar
Limitación de presión (MÁXIMA):	3,0 bar	3,0 bar	3,0 bar	2,5 bar	2,5 bar
Alimentación:	instalación de tuberías 3 bar			instalación de tuberías 2.5 bar	
Peso:	60 kg	64 kg	76 kg	83 kg	105 kg
Año de producción:	VÉASE LA PLACA DEL PRODUCTO				

4.2.2 Descripción



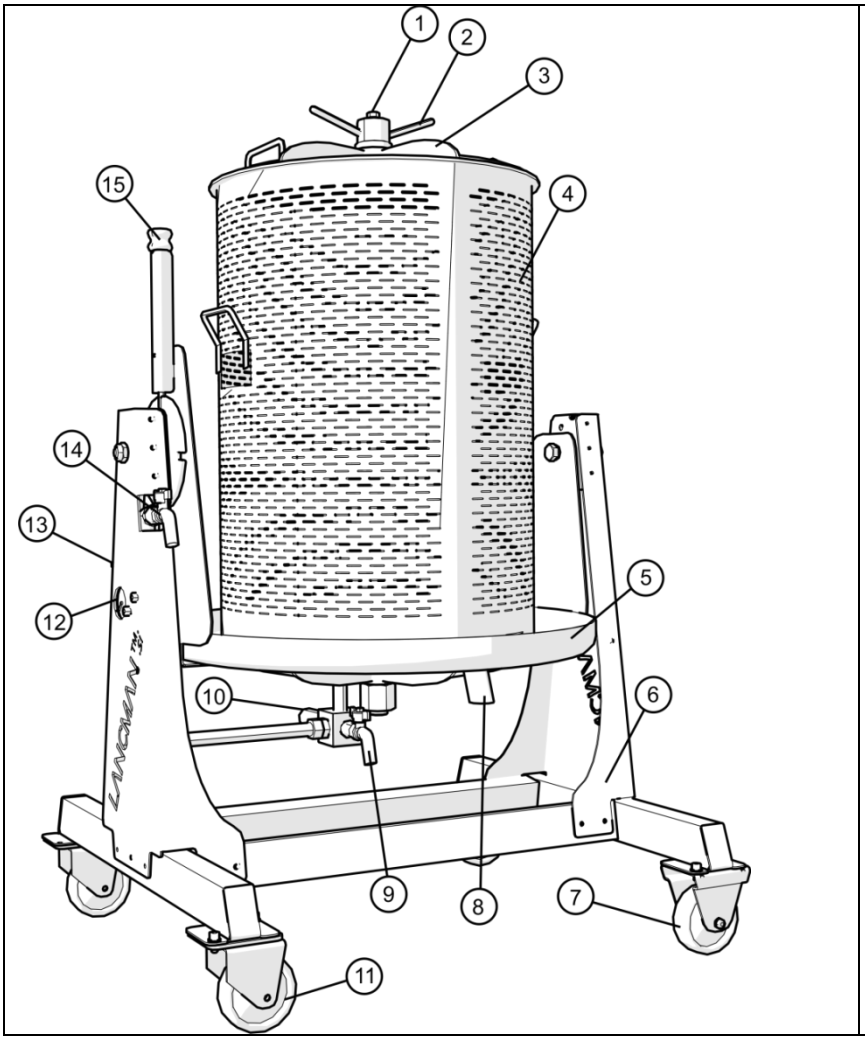
1. VÁLVULA DE VENTILACIÓN
2. TUERCA DE APRIETE
3. TAPA DE PRENSA
4. CESTO DE PRENSA
5. RECIPIENTE
6. PIE DE PRENSA
7. RUEDAS FIJAS PARA EL TRANSPORTE MANUAL
8. TUBO DE SALIDA
9. VÁLVULA DE SALIDA
10. VÁLVULA DE SEGURIDAD
11. RUEDAS MOVIBLES PARA EL TRANSPORTE MANUAL
12. MANÓMETRO
13. VÁLVULA DE ENTRADA
14. VÁLVULA REGULADORA
15. PALANCA PARA EL VUELCO

4.3 HIDROPRENSA LANCMAN VSPIX

4.3.1 Datos técnicos

Nombre:	**HIDROPRENSA LANCMAN**				
Tipo:	VSPIX 55 VSPIX 55 PLUS	VSPIX 80 VSPIX 80 PLUS	VSPIX 120 VSPIX120 PLUS	VSPIX 170 VSPIX 170 PLUS	VSPIX 250 VSPIX 250 PLUS
Medidas (mm):	800x870x1150	800x870x1300	800x870x1300	800x870x1350	880x900x1600
Tamaño de cesto:	55 L	80 L	120 L	170 L	230 L
Material de recipiente:	EN: X5CrNi1810 (acero inoxidable) – W.Nr. 1.4301				
Material de tapa:	EN: X5CrNi1810 (acero inoxidable) – W.Nr. 1.4301				
Material de cesto:	EN: X5CrNi1810 (acero inoxidable) – W.Nr. 1.4301				
Material de tuerca de apriete:	acero inoxidable				
Material de carrito:	acero inoxidable				
Presión de trabajo:	2,8 bar	2,8 bar	2,4 bar	2,4 bar	2,4 bar
Limitación de presión (MÁXIMA):	3,0 bar	3,0 bar	3,0 bar	2,5 bar	2,5 bar
Alimentación:	instalación de tuberías 3 bar			instalación de tuberías 2.5 bar	
Peso:	60 kg	64 kg	76 kg	83 kg	105 kg
Año de producción:	VÉASE LA PLACA DEL PRODUCTO				

4.3.2 Descripción



1. VÁLVULA DE VENTILACIÓN
2. TUERCA DE APRIETE
3. TAPA DE PRENSA
4. CESTO DE PRENSA
5. RECIPIENTE
6. PIE DE PRENSA
7. RUEDAS FIJAS PARA EL TRANSPORTE MANUAL
8. TUBO DE SALIDA
9. VÁLVULA DE SALIDA
10. VÁLVULA DE SEGURIDAD
11. RUEDAS MOVIBLES PARA EL TRANSPORTE MANUAL
12. MANÓMETRO
13. VÁLVULA DE ENTRADA
14. VÁLVULA REGULADORA
15. PALANCA PARA EL VUELCO

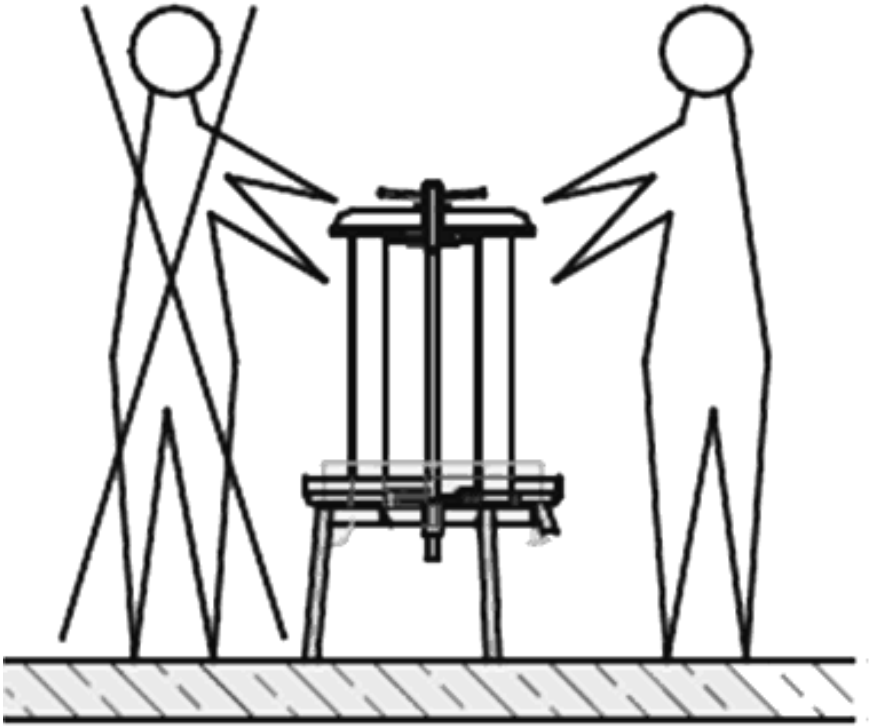
5. PREPARACIÓN DE PRENSA PARA EL TRABAJO

Para su funcionamiento la prensa utiliza la presión de agua, funciona en principio de prensar fruta previamente triturada contra la pared de cesto de la prensa. Energía para el prensado de fruta triturada se obtiene con agua bajo presión. Para prensado eficaz es suficiente presión de 2,5 bares, que se obtiene conectando a sistema de tuberías. La membrana está instalada en eje en la mitad de la prensa y está fijada al fondo del recipiente con brida y seis tornillos.

Limpieza de prensa
¡Antes de primer uso limpie la prensa con agua!

6. TRABAJO CON PRENSA

6.1 LUGAR DE MANEJO DE LA MÁQUINA



La prensa la puede manejar sólo una persona a la vez y ésta tiene que estar en lugar indicado en el dibujo de arriba.

6.2. MANEJO DE LA PRENSA

1. **SE PREPARA LA PRENSA PARA EL TRABAJO,**
2. **SE RELLENA EL CESTO DE LA PRENSA CON EL PRODUCTO TRITURADO (MANZANAS, UVAS …),**
3. **ENCIMA DE CESTO SE COLOCA LA TAPA Y SE FIJA CON LA TUERCA,**
4. **SE CONECTA LA PRENSA A INSTALACIÓN DE TUBERÍAS A TRAVÉS DE TUBO FLEXIBLE,**
5. **SE ABRE LA VÁLVULA DE ENTRADA, LA PRENSA EMPIEZA A PRENSAR,**
6. **SE OBSERVA EL FUNCIONAMIENTO,**
7. **AL TERMINAR EL PRENSADO SE ABRE LA VÁLVULA DE SALIDA PARA QUE SALGA AGUA DE LA PRENSA,**
8. **SE APARTAN LA TUERCA DE LA TAPA Y LA TAPA,**
9. **SE LIMPIA LA PRENSA CON AGUA.**

6.3. FUNCIONAMIENTO DE PRENSA

Prensas que funcionan a través de presión de agua son las más modernas para el prensado de uvas, frutas, hez, demucílago, grosella, arándanos, remolacha y otras frutas o verduras, tanto frescas como cocidas, de las que se puede exprimir zumo. Pero para cada tipo de fruta o verdura es necesario utilizar método de prensado diferente. El tamaño de hidroprensas está de 35 a 250 litros.

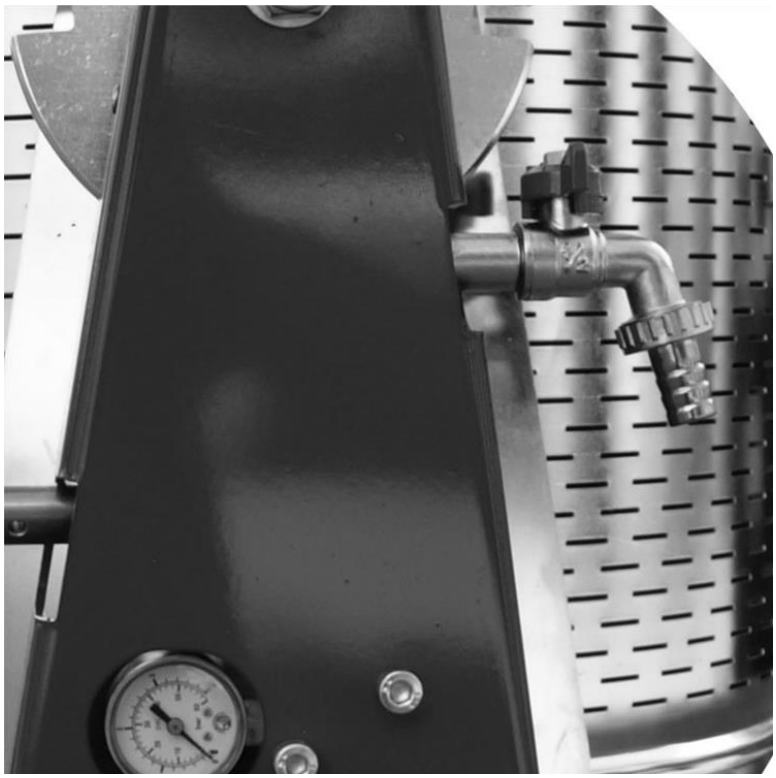
La hidroprensa consta de tres partes principales: **pie, cámara para exprimir** y **sistema de tuberías.**

El pie puede ser estable o movible/de vuelco.
El estable (VSX) consta de tres patas fijas en ruedas para facilitar el movimiento de la prensa.
El movible (VSPX, VSPIX) – el pie de vuelco consta de carrito de dos o cuatro ruedas; en el caso de cuatro ruedas hay dos rotatorias y con el freno para facilitar el transporte por bodega o corral. El carrito consta también de sistema de vuelco para facilitar el vaciamiento de la masa exprimida. Hay dos opciones de pie: opción inoxidable o coloreada.
La cámara para exprimir consiste en tapa con tuerca de apriete, cesto perforado y recipiente con conducto de desagüe. El recipiente está fijado junto con el sistema de tuberías a pie de la prensa y está extra reforzado, tanto como la tapa que se fija con tuerca de apriete al cesto para que soporte presiones que aparecen durante el prensado. Los dos están construidos de manera que entre ellos cabe el cesto escurridor. Todos estos materiales son de chapa inoxidable de alta calidad, la cual se electropule antes de montaje para obtener el estado de producto para el uso en contacto con alimentos.
El sistema de tuberías es instalación que provoca presión en el cesto para que el prensado en la cámara pueda ocurrir. Consiste en sistema de regular la entrada de agua, columna vertical con la válvula de ventilación arriba y fuelle de goma de alta calidad que se hincha al llegar el agua en fuelle.
El proceso de prensado es el siguiente. Antes de empezar rellenar la cámara hay que lavar la prensa con agua caliente. También se puede añadir detergente, pero está prohibido utilizar detergente para el lavado de fuelle. Tampoco se puede lavar fuelle bajo presión de agua, la goma sólo se puede lavar con agua caliente o fría.

Al rellenar no oprime la fruta triturada, puesto que eso provoca peor rendimiento de prensado. Al rellenar deje el grifo de salida de recipiente abierto, en el caso opuesto la capacidad de la prensa puede ser menor. Es necesario posibilitar ventilación de la prensa. Siempre rellene el contenido de la prensa hasta el tope (hasta el límite extremo de la chapa).



Siempre prense la prensa llena, rellena hasta el límite extremo, en el caso opuesto puede haber averías de fuelle, lo que no se cubre con garantía.
Aunque al final escasea la fruta triturada, se puede obtener relleno de cesto de varios modos (añadidura de fruta ya prensada, disminuición de volumen de cesto – aumentando volumen de fuelle). Cierre la válvula de ventilación en el tope de huso de rosca y coloque la tapa como mostrado en la foto. Fije la tapa ajustando la tuerca de rosca a huso de rosca. Nunca ajuste la tuerca de rosca usando utensilios como palancas, sino la fije usando la fuerza de manos.



Conecte un tubo flexible a grifo de entrada de agua (fotografía) y al otro lado lo conecte a sistema de tuberías. Abra el grifo de bola de entrada de agua a la máquina, el grifo conectado a instalación de tuberías y empiece a prensar. La membrana de la prensa tarda en rellenarse; cuando observe derrame de agua en la válvula de ventilación, cierre completamente la válvula. En el sistema se establecerá presión aumentada que se puede observar en el manómetro. Si la presión supera 2,5 o 3 bares la válvula de seguridad abrirá y algo de agua derramará del sistema. Cerrando y abriendo el grifo de entrada de agua puede evitar salida de agua del sistema a través de válvula de seguridad; todo el tiempo preste atención a nivel de presión en el sistema a través de manómetro. Se aligera la prensa de manera que se cierra el grifo de entrada de agua y se abren el grifo de bola de salida de la máquina y la válvula de ventilación en huso de rosca. Cuando la presión baja a 0,0 bares se afloja la tuerca de rosca y se quita la tapa. Primero se mulle la fruta prensada, luego se sube la chapa del recipiente y se limpia. Si para el prensado se ha utilizado extra red, la eliminación se hace más fácil descorriendo la red. Al terminar el prensado lave la prensa completamente. Siempre limpie la prensa con agua limpia. El material inoxidable se puede limpiar con detergentes para el uso doméstico, mientras que el fuelle sólo se puede limpiar con agua.

MODELOS VSPX, VSPIX

Con la mano izquierda tire el puño de palanca de pasador hacia arriba, mientras tanto agarre la palanca de tapa con la mano derecha y la tire hacia sí hasta volcar la prensa a la posición horizontal. Al mismo tiempo hay que prestar atención que el pasador abroche a ranura última. Luego se afloja la tuerca tensa, elimina la tapa y vacía el cesto de la prensa, con la ayuda de red que se ha colocado dentro de la prensa antes del prensado.





Rellenando y vaciando la prensa utilice guantes protectores, puesto que piel húmeda se expone a peligro de corte.

Vaciando el cesto nunca levante el cesto lleno. Siempre lo vacíe antes con extra red. En el caso de que lo levante, siempre lo agarre en el lugar apropiado (asas del cesto).





7. TECNOLOGÍA DE PRENSADO

FRUTA DURA
Para el prensado de fruta dura (manzanas, peras) es necesario triturar fruta con molino (molino de tambor, molino batidor). Eche fruta triturada en el cesto sin oprimirla. Para mejor prensado y para facilitar vaciamiento de cesto utilice la red adjunta. El prensado de fruta triturada tarda unos 30 minutos (depende de rendimiento deseado). Monte el saco verde protector al cesto para que durante el prensado la fruta triturada no mane.

UVAS
Antes de prensar uvas es recomendable triturarlas (molino de uvas). El destallar no es recomendable, puesto que el sistema de prensado a fuelle hasta 3 bares no hace daño a tallos. Los tallos aseguran buen drenaje y con esto desagüe más rápido y mejor rendimiento de prensado.
Para mejor prensado de uvas tintas es recomendable dejarlas trituradas por lo menos tres días (o más), para que bayas se separen a pulpa y demucílago. Con esto aumenta el rendimiento de prensado.
Para el prensado de uvas blancas se aconseja el uso de enzimas. Estos posibilitan demucílago más rápido e impiden oxidación de uvas. De este tema hable con un especialista en una tienda especializada o con el vendedor de su prensa. Coloque el saco verde protector al cesto para que durante el prensado la fruta triturada no mane.

HEZ, DEMUCÍLAGO
El procedimiento de prensado de hez o demucílago es un poco distinto. Hay que comprar un saco para filtrar demucílago (se recomienda comprar un saco original, de tamaño adecuado y de mismo productor). El saco tiene que ser por lo menos 7 cm más alto de cesto y no debe ser menor que el borde de cesto para que no haya averías o incluso para que el fuelle no descosa. Hay que introducir bien el saco dentro de cesto. En el agujero de relleno se echa demucílago hasta el tope, según la instrucción de especialista o vendedor de utensilios enológicos. Al rellenar el saco su boca alargada (para rellenar) se ata y se hace vueltas como en un saco de harina, pero con la vuelta hacia cesto y no hacia fuelle. Se abre el agua sólo un poco, la presión de cámara no debe superar **1 bar**, el prensado tarda de 6 a 10 horas, dependiendo de tamaño de la prensa.

Para el prensado de hez y demucílago utilice sacos de filtrar originales y de tamaño adecuado para que no haya averías de fuelle. El prensado de hez y demucílago que supera 1 bar puede averiar fuelle. ¡Se trata de una avería mecánica que no se cubre con garantía!
Si se aumenta la presión de prensado a más de 1 bar el tiempo de prensado no disminuirá.

8. SEGURIDAD AL USAR LA PRENSA



- La prensa la puede manejar sólo una persona habilitada, sana y mayor de 18 años.
- Durante el funcionamiento está prohibido mover o transportar la prensa.
– Durante el funcionamiento está prohibido limpiar o reparar la prensa.
– **Para alimentación de la prensa está prohibido el uso de aire – ¡por la seguridad de usuario!**
– **Asegure que la conexión de salida de válvula de seguridad esté siempre libre.**
– **¡Nunca utilice la prensa sin tapa!**



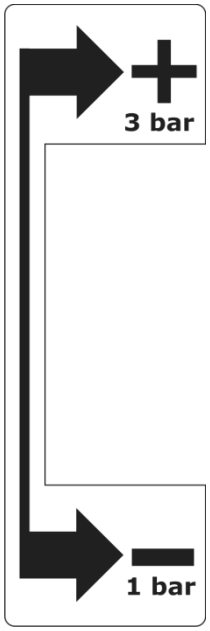
Antes de primer uso es necesario:
- leer atentamente las instrucciones y aprender el contenido,
– buscar todos avisos, símbolos e inscripciones en la máquina y buscar su significado en este manual, en el capítulo VII,
– leer estas instrucciones y aprender todos componentes de la máquina y sus funciones, capítulo IV,
– considerar instrucciones antes cada uso.



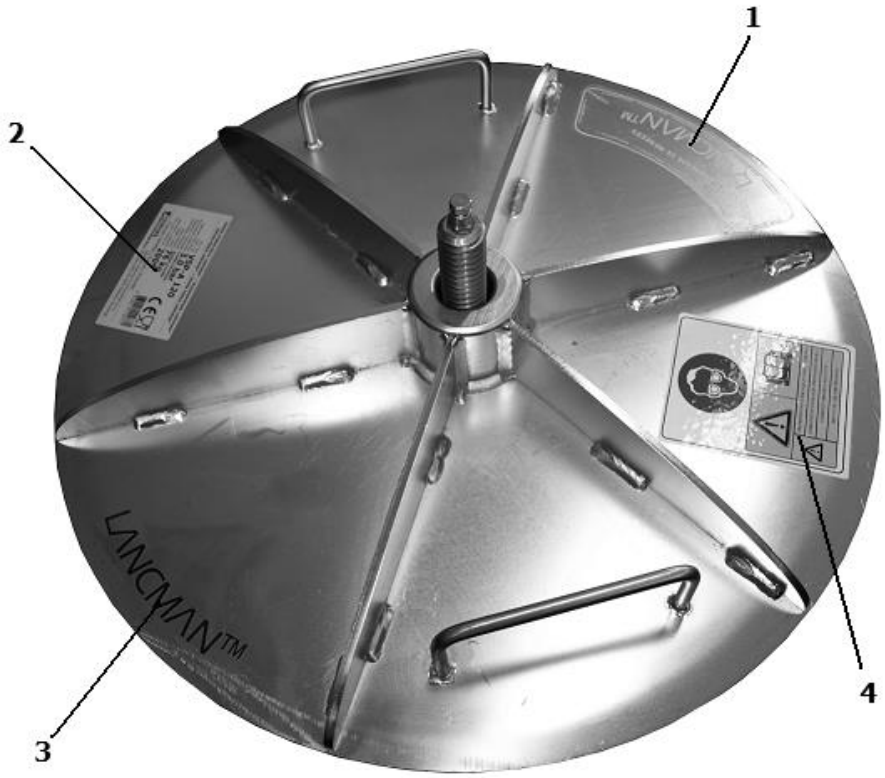
Antes de cada uso es necesario:
– considerar instrucciones de antes de primer uso de la máquina,
– revisar la máquina antes de cada uso, tal como aparece en el capítulo VI,
– asegurar que todos componentes están en estado de funcionamiento,
– colocar la máquina en un suelo sólido, llano y no resbaladizo y asegurar superficie por lo menos 2 m^2 para el manejo,
– considerar la inclinación máxima de la prensa que no debe superar 1 grado angular, con la altura máxima de elemento sometido 10 mm,
– asegurar bastante iluminación de la máquina y lugar de manejo, la que tiene que estar por lo menos 150 lux,
– los usuarios de la máquina deben llevar ropa ajustada, el pelo largo protegido y durante el trabajo no deben llevar collares, corbatas u otros complementos similares,
– asegurar que el manejo de la máquina no amenaza a nadie y que no hay niños cerca,
– asegurar que el lugar de manejo de la máquina está ordenado y que no hay otros objetos cerca.

9. MARCACIÓN E IDENTIFICACIÓN

La máquina está compuesta de acuerdo con estándares que permiten al productor utilizar pegatinas con la marca CE. De acuerdo con mantenimiento de funcionalidad de la máquina en ésta también aparecen avisos y símbolos – pictogramas, puesto que la máquina puede provocar algunos peligros.
La explicación de los símbolos de avisos (pictogramas) pegados en la máquina:

	1. uso obligatorio de gafas protectores durante el uso de la prensa 2. hay que leer instrucciones antes de uso 3. prohibido el prensado usando aire
	4. regulación de presión en la prensa +/-

Fotografía con datos de identificación de máquina, lugar de la placa, número serial y fecha de producción.



1. **MARCA - PEGATINA,**
2. **PLACA DE PRODUCTOR,**
   - **NOMBRE,**
   - **TIPO,**
   - **PRESIÓN MÁXIMA,**
   - **ALIMENTACIÓN,**
   - **PESO,**
   - **AÑO DE PRODUCCIÓN,**
   - **PRODUCTOR,**
   - **AVISOS,**
   - **CÓDIGO DE BARRAS,**
3. **MARCA – GRABADO,**
4. **PEGATINA DE AVISOS**





10. TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN DE MÁQUINA

El peso total de la máquina aparece en tabla en el capítulo IV. Está permitido mover y transportar la prensa sólo en estado vacío y sin energia. El peso de la prensa posibilita moverla a dos personas adultas. La máquina se conserva límpia y seca en un lugar seco, airoso y donde no haya fertilizantes químicos. La cantidad de humedad que posible suciedad de la maquina absorba durante conservación, depende de precisión de limpieza.



Al terminar la temporada de prensado prepare la prensa para conservación larga. Asegúrese que la membrana esté en estado original, sin presión. Con esto le alargará mucho su durabilidad.

¡Conserve la máquina en un suelo sólido para que esté estable y no haya peligro de vuelco a transeúntes (no invitados, niños, animales domésticos y mascotas)!

11. INSTRUCCIÓN DE MANTENIMIENTO SEGURO

11.1. MANTENIMIENTO GENERAL

– que haga cada intervención de mantenimiento de la máquina una persona habilitada o servicio autorizado,
– intervenciones de mantenimiento y limpieza de máquina solo pueden pasar en estado aligerado, eso es con grifo de entrada de agua completamente cerrado y válvula de ventilación abierta,
– antes y después de cada uso es necesario limpiar la máquina completamente y secarla,
– durante cada intervención de mantenimiento utilice herramientas adecuadas y guantes protectores,
– después de cada intervención de mantenimiento es necesario comprobar el funcionamiento de máquina,
– para limpiar la máquina utilice detergentes para el uso en contacto con alimentos,
– conserve la prensa limpia y seca en un lugar seco donde esperará a próximo uso/temporada,
– asegure contacto mínimo posible de la prensa con grasa y aceite.

Mantenimiento de conexión de sistema de agua
– es necesario comprobar periódicamente todos componentes del sistema y en el caso de averías o al transcurrir su durabilidad cambiarlos,
– intervenciónes de mantenimiento del sistema sólo pueden pasar en estado aligerado, eso es con grifo de entrada de agua completamente cerrado y válvula de ventilación abierta.

11.2 REALIZACIÓN DE REVISIONES Y PRUEBAS

Es necesario realizar revisiones periódicas para impedir daños provocados por funcionamiento incorrecto de la máquina. Incorreciones pueden aparecer por causa de un error del sistema o factor humano al configurar o utilizar la máquina.

Hay que realizar las siguientes revisiones de la máquina:
– revisión antes de primer uso,
– revisión antes de cada uso,
– revisión anual antes de la temporada de prensado,
– revisiones periódicas en cuanto a protección de los trabajadores.

Revisión antes de primer uso:
– control visual de estado de máquina,
– control de funcionamiento de sistema de agua y grifo de bola de salida,
– control de tornillos para atar bridas de membrana y otros tornillos,
– control de estabilidad de máquína.

Revisión antes de cada uso:
– control de conexiones de tornillos,
– control de funcionamiento de válvula de seguridad,
– control visual de superficie de membrana.

Control anual antes de la temporada de prensado:
– control de lugares soldados de cuerpo y chapa de borde (círculo),
– todo contenido de revisión antes de cada uso.

12. REPARACIÓN DE ERRORES TÉCNICOS

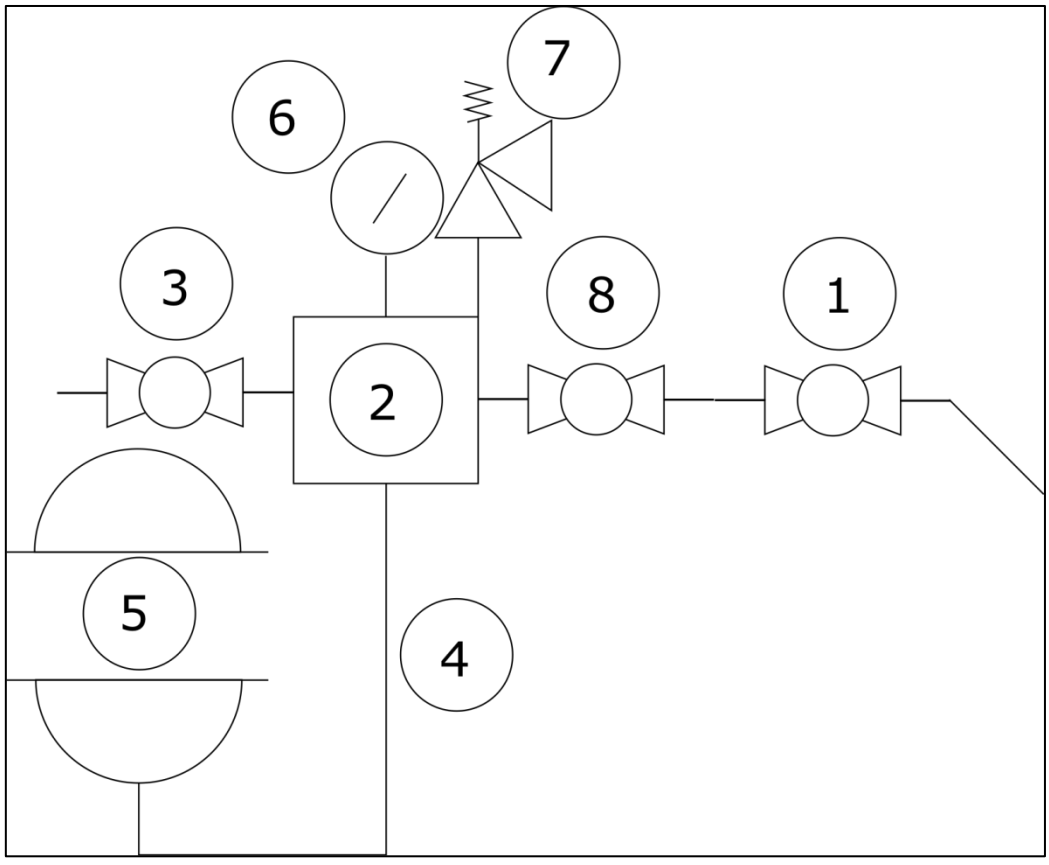
Error	Causa	Solución
La membrana de presión no se hincha.	La válvula de salida no está cerrada.	Ajuste la válvula de salida.
	La válvula de ventilación no está cerrada.	Ajuste la válvula de ventilación.
	Aire en el sistema de tuberías.	Afloje la válvula de ventilación hasta que salga agua.
		Si todavía no ha solucionado el problema, contacte el servicio autorizado.

13. MATERIAL DE CONSUMO

Material de consumo que no se cubre con garantía:
- PVC saco – tapa,
- PVC red para facilitar el prensado.

14. ESQUEMA HIDRÁULICO

14.1 MODELOS VSX, VSPX, VSPIX



1 – grifo de bola para entrada de agua al sistema con conexión a tubo flexible
2 – cámara de conexión
3 – grifo de bola de salida con conexión para salida de agua
4 – tubo de conexión a membrana
5 – membrana de presión
6 – manómetro, 0-4 bar
7 – válvula de seguridad con muelle, 2,5 o 3,0 bar, depende de modelo
8 – válvula reguladora

15. DESMONTAJE Y DEPOSICIÓN DE MÁQUINA

Considerando instrucciones para el uso seguro, mantenimiento y revisiones periódicas la durabilidad de la máquina como conjunto es 8 años. Componentes particulares de la máquina tienen durabilidad diferente, por eso hay que reemplazarlos con nuevos en caso de averías, desgastes o lesiones mecánicas. Utilice partes de repuesto técnicamente adecuados u originales.

Al transcurrir durabilidad de la prensa
Al transcurrir durabilidad de de la máquina hay que deponerla en un lugar adecuado, considerando clasificación de residuos.

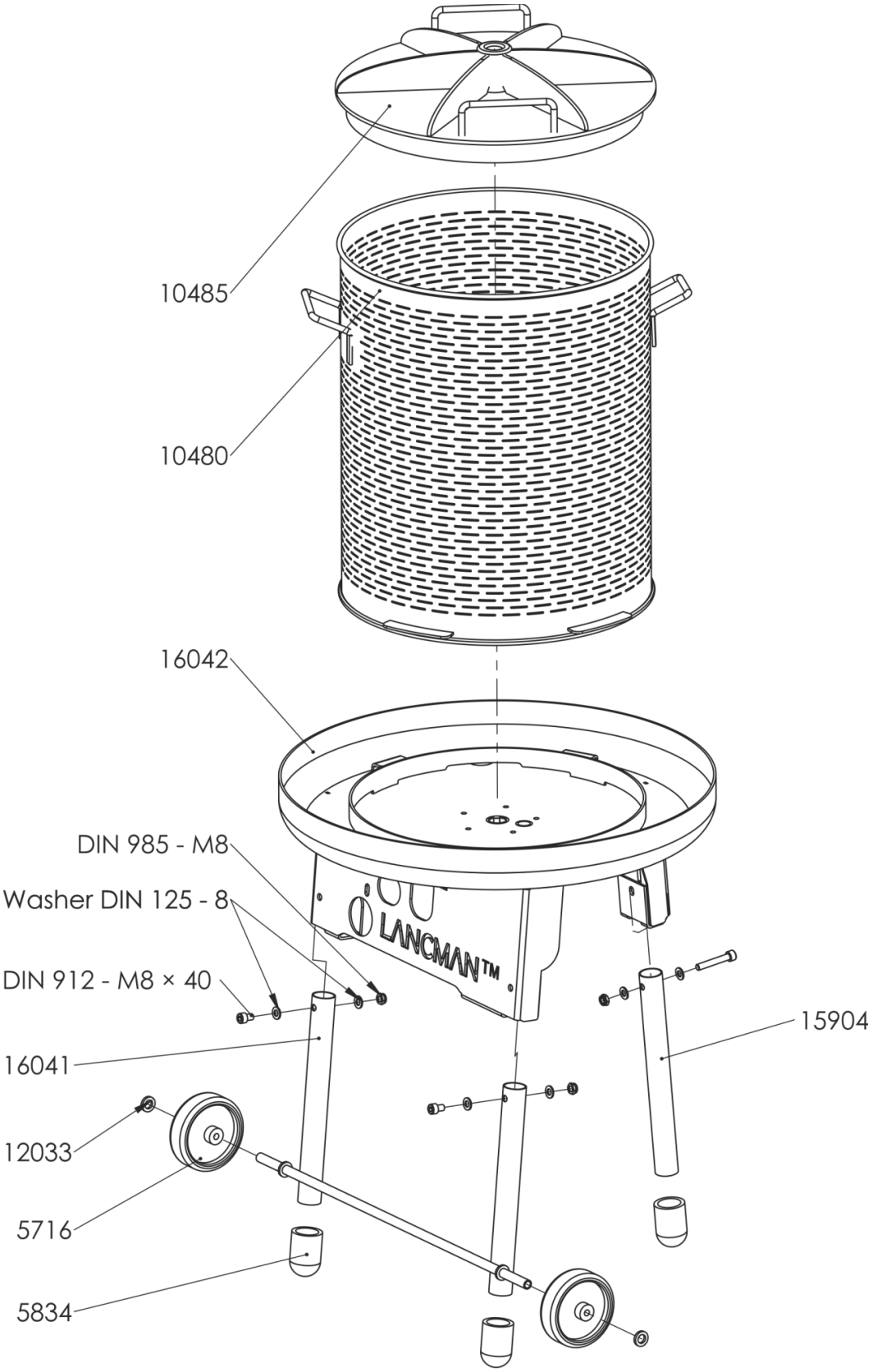
16. LISTADO DE UTENSILIOS

– instrucciones de uso, declaración de garantía, declaración de conformidad
– extra red para el prensado
– PVC tapa de prensa

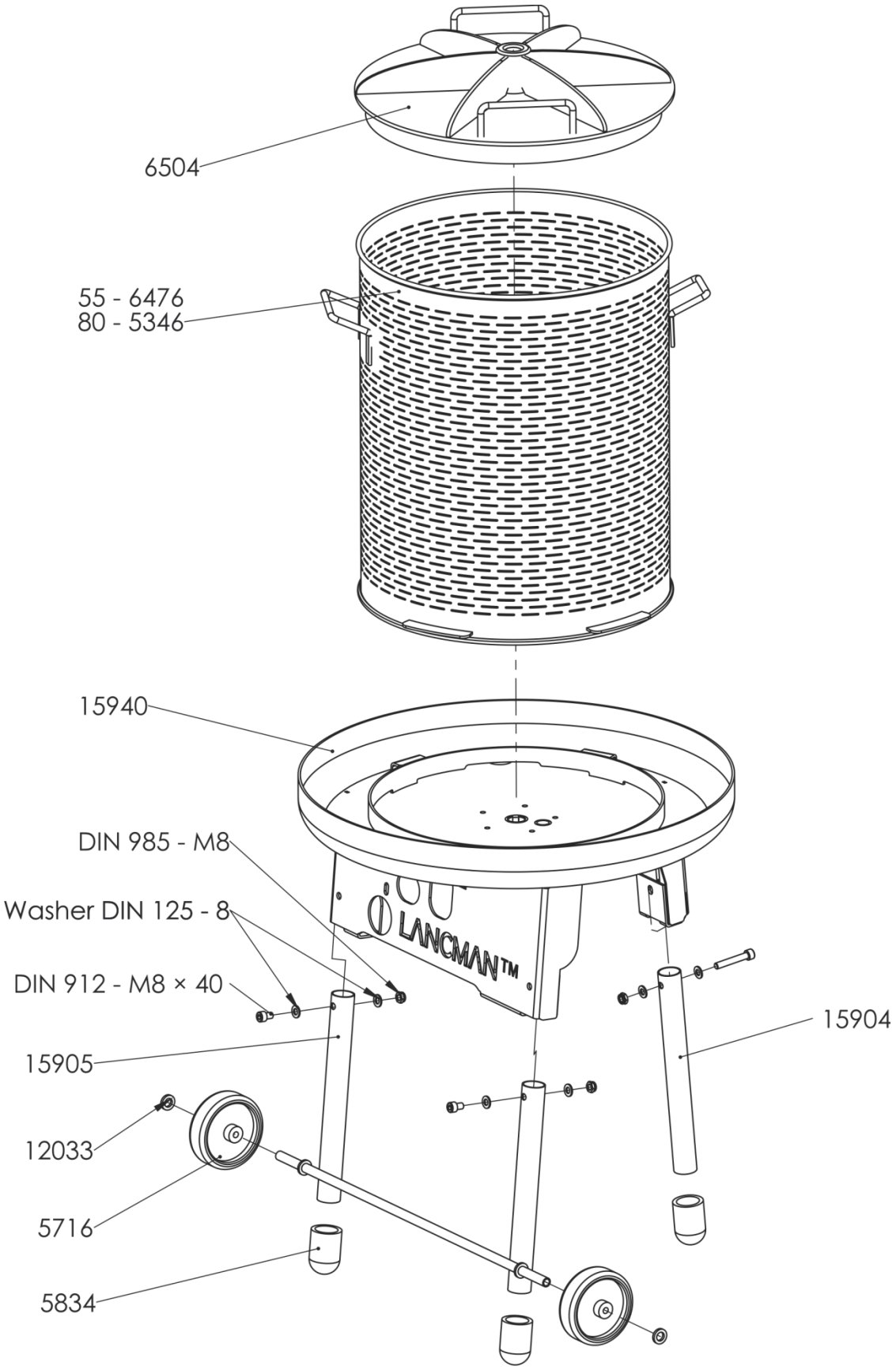


DIBUJOS DE COMPONENTES – ARMAZÓN

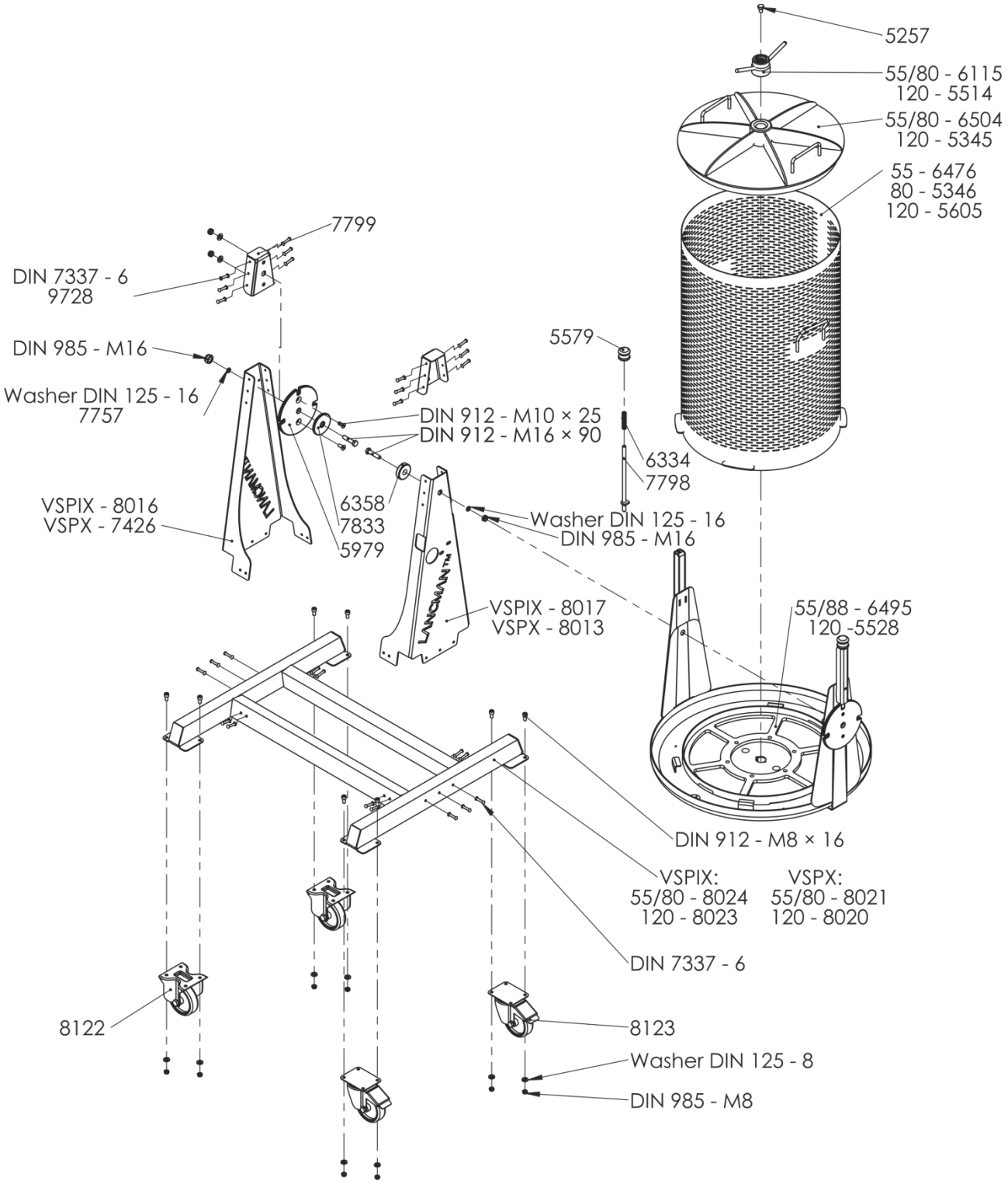
VSX 35



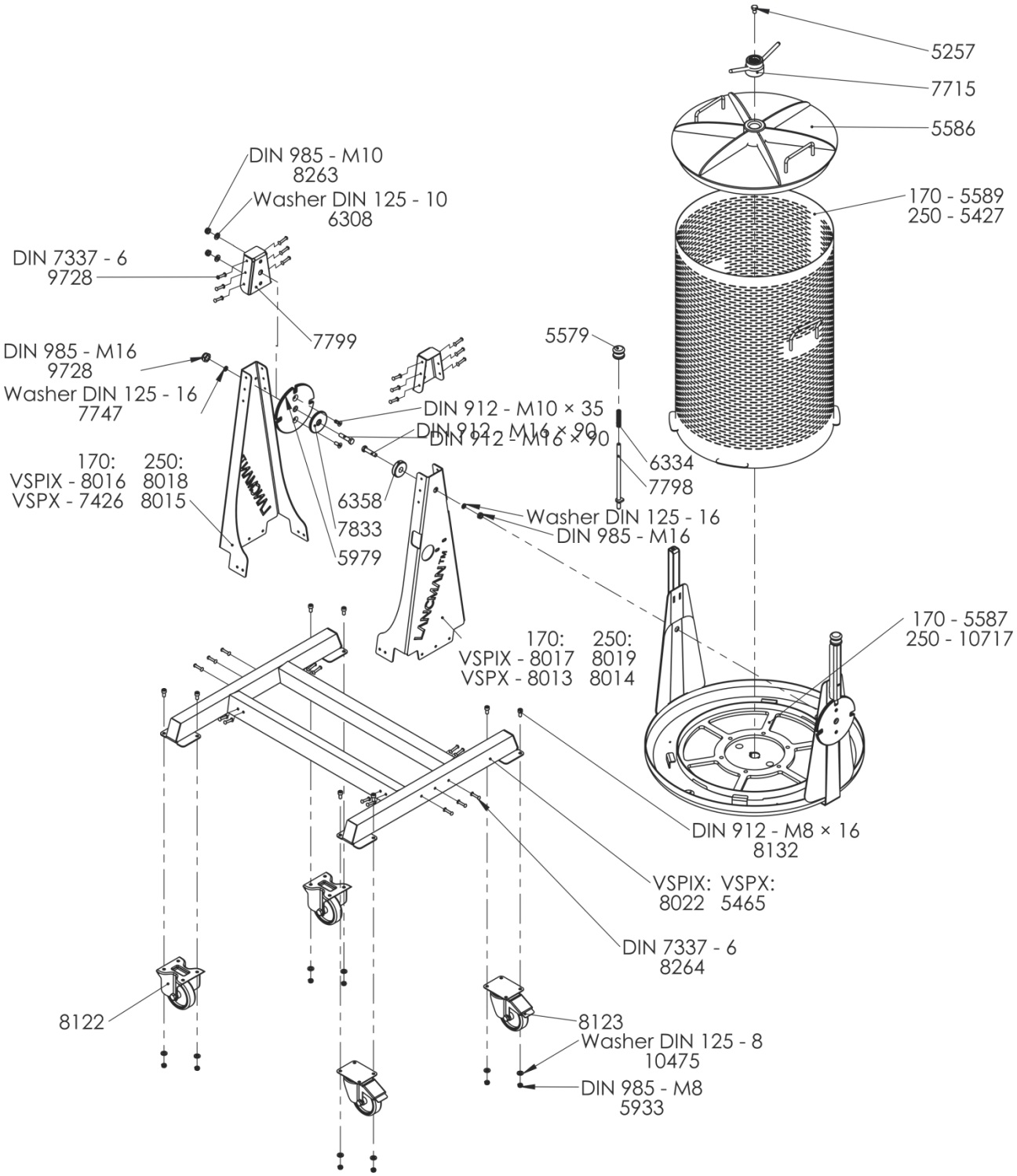
VSX 55/80


6504
55 - 6476
80 - 5346
15940
DIN 985 - M8
Washer DIN 125 - 8
DIN 912 - M8 × 40
15905
12033
5716
5834
15904
LANCMAN™

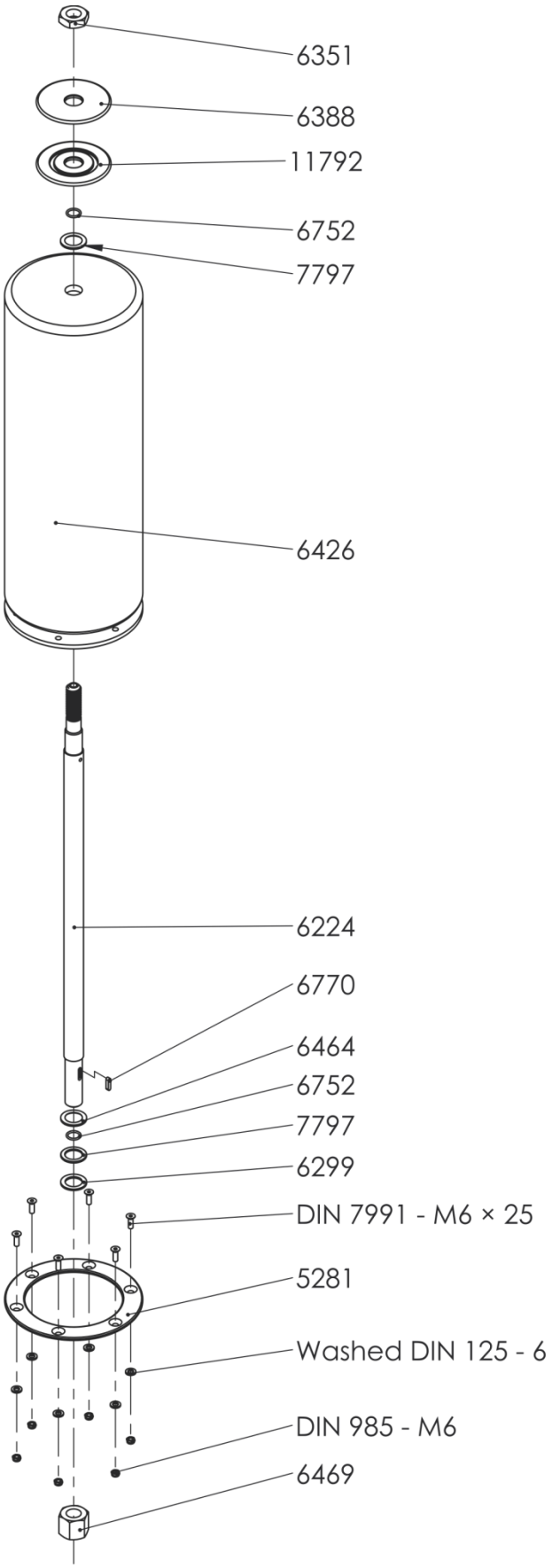
VSPX/VSPIX 55/80/120



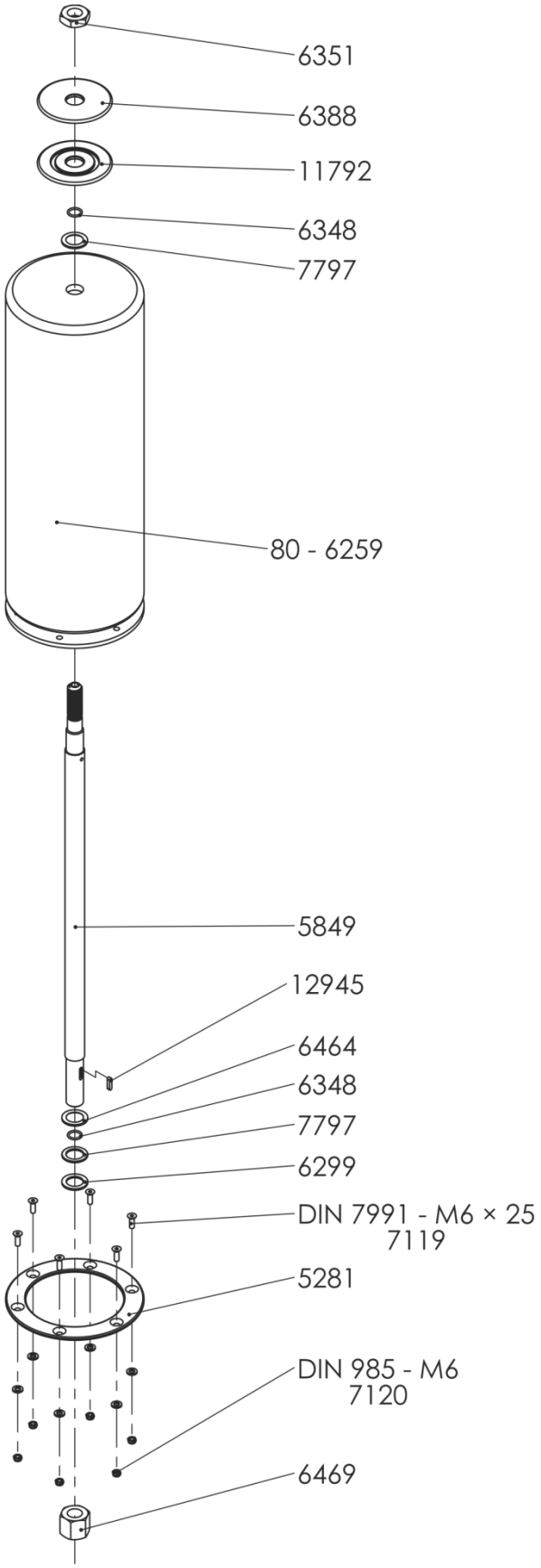
VSPX/VSPIX 170/250



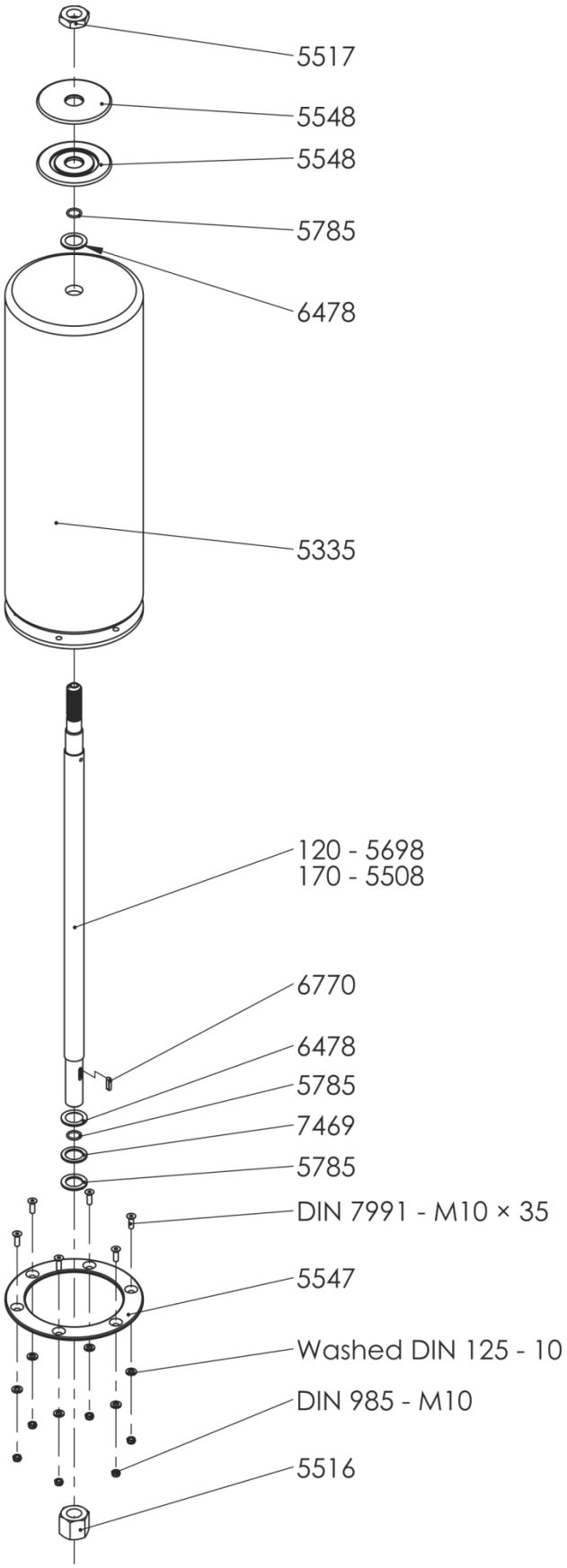
VSX 35/55/VSPX 55



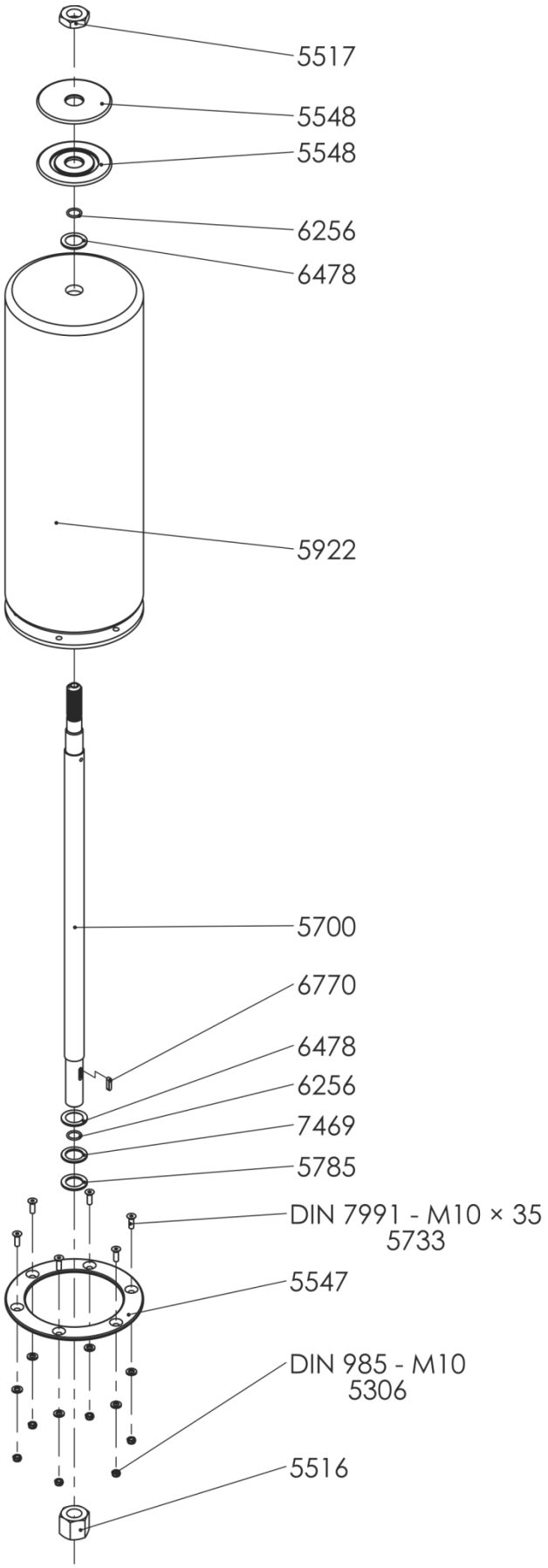
VSX 80/ VSPX/VSPIX 80



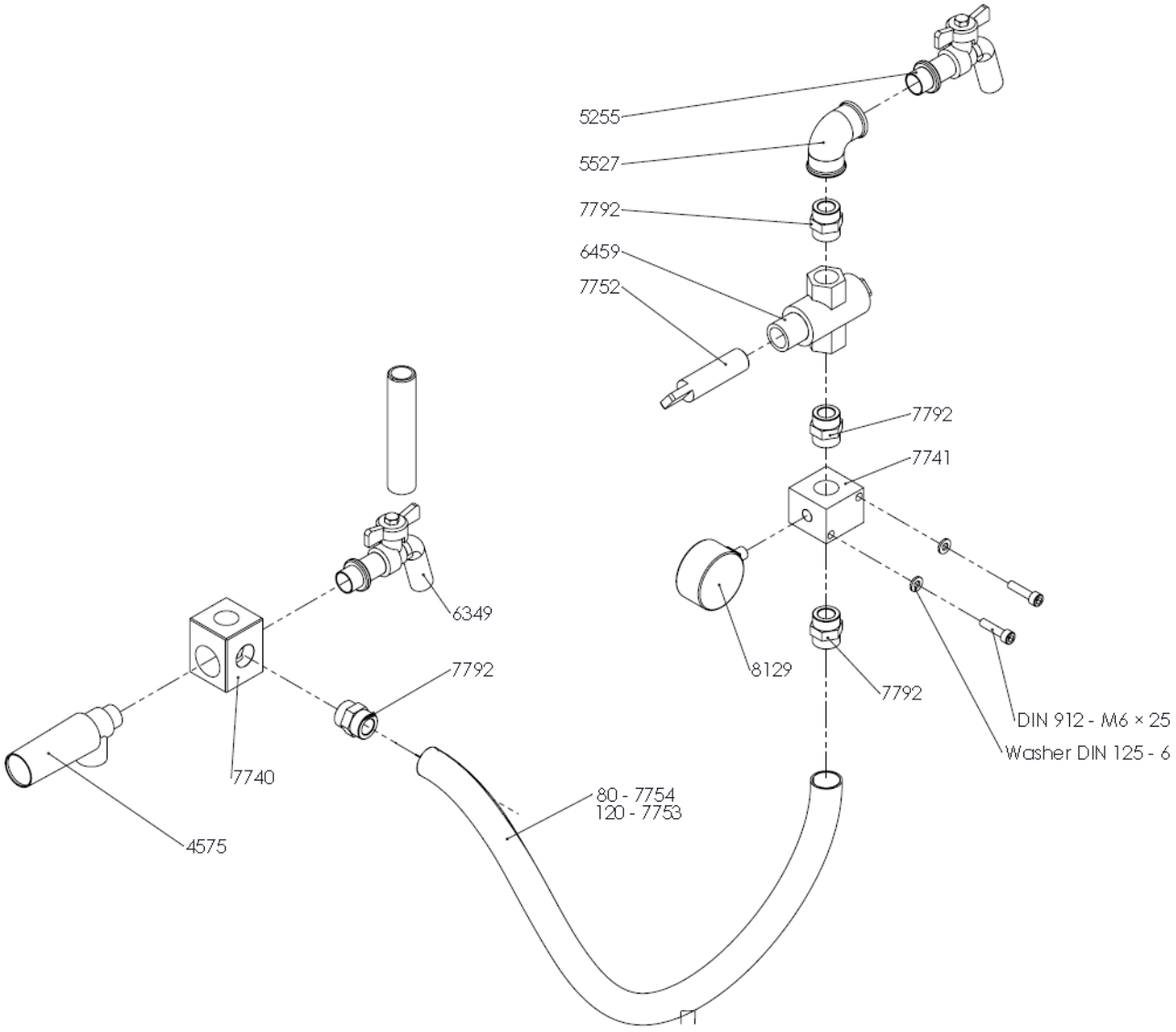
VSPX/VSPIX 120/170



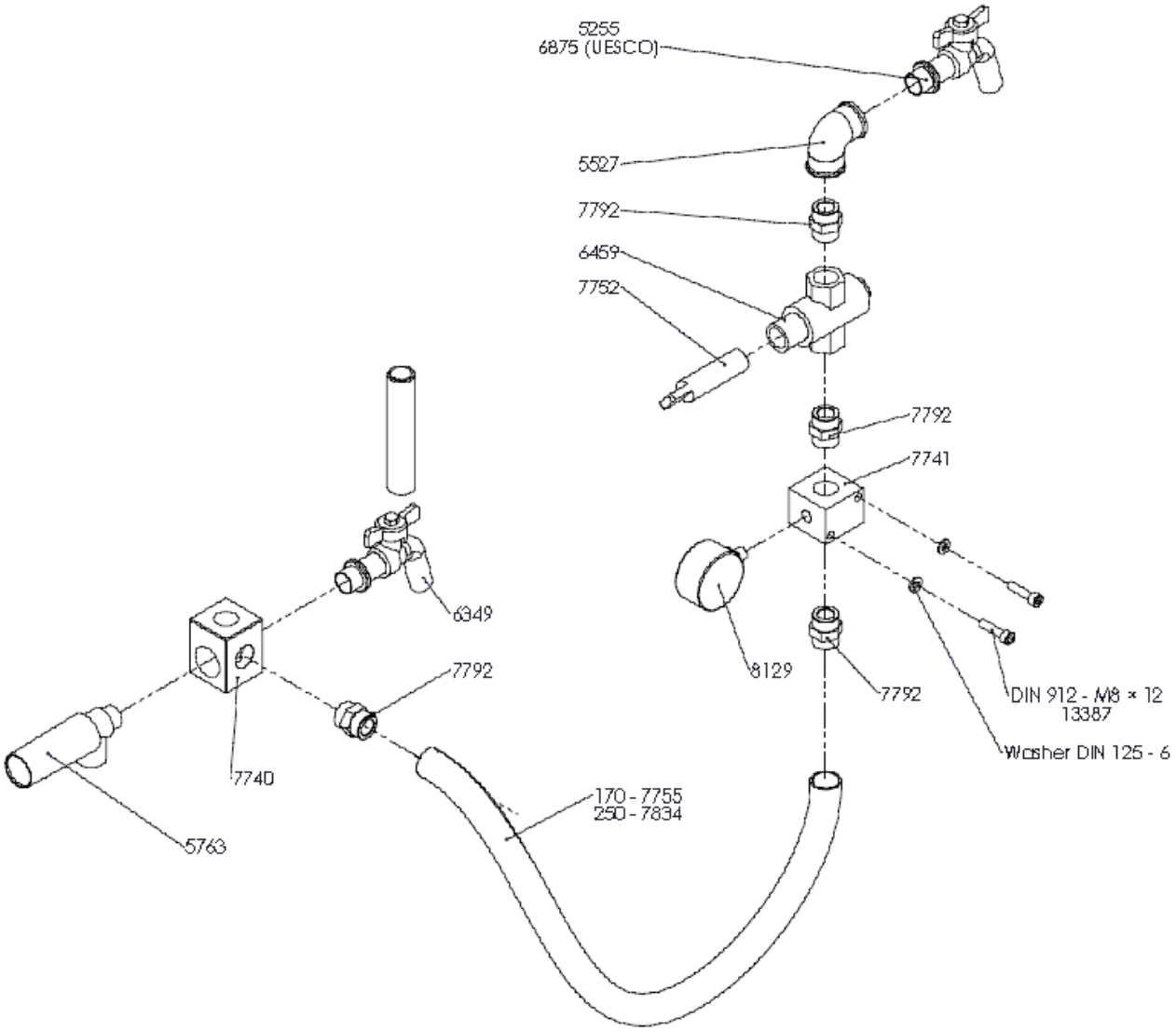
VSPX/VSPIX 250



VSX/VSPX/VSPIX 55/80/120



VSPX/VSPIX 170/250



GARANCIJSKI LIST • JAMSTVENI LIST • GARANTNI LIST CERTIFICATE OF GUARANTEE • GARANTIESCHEIN • CERTIFICATO DI GARANZIA • ZÁRUČNÝ LIST • ZÁRUČNÍ LIST • JÓTÁLLÁSI JEGY • GARANTIE • CERTIFICADO DE GARANTÍA • CERTIFICATE OF WARRANTY • CERTIFICAT DE GARANTIE

NAZIV IZDELKA•PROIZVOD•PRODUCT•PRODUKT•PRODUIT• PRODUCTO • PRODUS

TIP/TYPE/TYP/TIPO/TIP:

SER.ŠT. • SER.NR. • SER.NO. • NÚMERO SERIAL • SERIA DE FABRICATIE:

- Ime, sedež in žig prodajalca:
- Naziv, sedište i pečat poduzeća:
- Reseller full name and address:
- Name, Sitz und Stempel des Unternehmens:
- Jméno, adresa razitko prodávajiciho:
- Meno, adresa a pečiatka predajcu:
- A terméket forgalmazó cég neve, székhelye és bélyégzoje:
- Concessionnaire nom, lieu et cachet:
- Nobre, dirección y sello de vendedor:
- Numele, adresa si stampila vanzatorului:

Datum izročitve blaga • Datum prodaje • Date of purchase • Verkaufsdatum • Data sprzedazy • Date predaja • Az eladás dátuma • Date de la vente • Fecha de la entrega • Data vanzarii

Podpis prodajalca • Potpis • Signature • Unterschrift • Potpis • Aterförsäljares namnteckning • Podpis prodejce • Aterförsäljares namnteckning • Signature du vendeur • Firma de vendedor • Semnatura vanzatorului

LANCNI

GOMARK
trgovina in proizvodnja d.o.o.

Čeplje 56, SI-3305 Vransko, Slovenija
Tel.: +386 (0) 3 700 15 03, info@gomark.si