



W22 • W82 • W32 • W98 • W114 • W130



Grinders / Mincers

OPERATING INSTRUCTIONS AND EU DECLARATION OF CONFORMITY
Before operating the unit read this manual thoroughly.
This manual should be retained for future reference.

Hachoirs

MODE D'EMPLOI ET DÉCLARATION UE DE CONFORMITÉ
Avant la mise en service de cette unité, prière de lire attentivement cette notice d'utilisation que vous conserverez pour toute référence ultérieure.

Fleischwölfe

BETRIEBSANLEITUNG UND EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
Vor Inbetriebnahme des Gerätes lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung gründlich durch und bewahren Sie sie für später auf.

Picadoras / Moledoras

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD
Antes de utilizar la unidad lea este manual detenidamente y consérvelo para futuras consultas.



Image: W130



Image: W98K



Your service distributor: _____ Tel: _____

Machine model: _____ Serial No.: _____



W22 • W82 • W32 • W98 • W114 • W130

- ORIGINAL -



Installation and Operating Manual EN 1

Please read and comply with this original manual prior to the initial operation of your machine and store it for later use or subsequent owners.



Notice d'Installation et d'Utilisation FR 1

Lire cette notice originale avant la première utilisation de votre appareil, se comporter selon ce qu'elle requiert et la conserver pour une utilisation ultérieure ou pour le propriétaire futur.



Installations- und Betriebsanleitung DE 1

Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes bitte diese Originalbetriebsanleitung, handeln Sie danach und bewahren sie für späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer auf.



Manual de Instalación y Utilización ES 1

Antes del primer uso de su máquina, lea este manual original, actúe de acuerdo a sus indicaciones y guárdelo para un uso posterior o para otro propietario posterior.



Electrical Diagrams / Schémas Électriques / Elektroschaltpläne / Esquemas eléctricos ED 1





Original Installation and Operating Manual Mincers / Grinders

W22 • W82 • W32 • W98 • W114 • W130



Talsa Products are designed and manufactured to the highest European standards. Proper installation, operation and maintenance are essential for best performance and years of trouble-free use.

This original manual should be retained for future reference.

Read, understand and follow the instructions and warnings contained in this manual.

The information contained in this document is known to be current and accurate at the time of printing. Talsa is not responsible for inaccuracies contained herein attributable to printing or transcription errors. In line with our policy of continually improving our products, Talsa reserves the right to change materials and specifications without notice.

This manual contains proprietary information protected by intellectual property law. All rights reserved. No part of it may be photocopied, reproduced or translated into another language without the prior written consent of the author.

Talsabell s.a.
Polígono Industrial V. Salud
Rambleta 8
46950 Xirivella (Valencia) - Spain
EORI: ESA46428025
www.talsanet.com



Table of Contents

1.	For your Safety.....	3	5.3	Voltage change	12
1.1	Definition of warnings and signal words.....	3	6.	Operating Instructions.....	13
1.1.1	Safety warnings and signal words used in this manual.....	3	6.1	Before you start.....	13
1.1.2	Safety warnings attached to the machines	3	6.2	Steps to follow.....	13
1.2	Intended use of the machine.....	3	6.3	Useful tips	13
1.3	Modifications	4	7.	Mincing/grinding systems.....	14
1.4	Important warnings.....	4	7.1	Available cutting systems	14
1.5	Operating Hazards	5	7.2	Recommendations concerning plates and knives.....	16
1.6	Electrical hazards.....	5	7.3	Dismantling/assembling the cutting set and worm	16
1.7	Disposal	6	8.	Cleaning	17
1.8	Tips and useful information	6	8.1	Cleaning instructions	17
2.	Description and Features of the Machine.....	6	8.2	General cleaning recommendations	18
2.1	Content of delivery	6	8.3	Recommended cleaning intervals	18
2.2	Main elements.....	7	8.4	Stainless steel care	18
2.3	Standard and optional accessories	8	9.	Maintenance	19
3.	Technical Specifications	9	9.1	General recommendations.....	19
3.1	Weight and capacities.....	9	9.2	Knife Maintenance	19
3.2	Operating environment.....	9	10.	Troubleshooting.....	20
3.3	Noise level.....	9	11.	Declaration of Conformity	21
3.4	Power and connection values	9	12.	Labelled Diagram and Spare Parts List	22
3.6	Dimensions	10	12.1	Labelled diagram W22-82-32-98-114	22
4.	Storage, Delivery and Unpacking.....	11	12.2	Labelled diagram W130	23
5.	Installation	11	12.3	Parts list	24
5.1	Placement	11			
5.2	Connecting to the power source	12			

1. For your Safety

The following instructions limit the liability of the manufacturer and his representatives.

1.1 Definition of warnings and signal words

1.1.1 Safety warnings and signal words used in this manual

The safety instructions serve as indications and precautionary measures that must be taken into account or adopted to avoid a dangerous situation.



This is the safety alert symbol. It is used to alert you to personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

Warnings can be classified according to the severity of the hazardous situation. The classification is based on an assumption of probability of being exposed to a dangerous situation and what could happen in such a case. There are four kinds of warnings:



indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.



indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



is used to address practices not related to personal injury.

Important information:



NOTE: provides additional information to clarify or simplify a procedure.

1.1.2 Safety warnings attached to the machines

The safety symbols warn of special hazards and are placed in the relevant places on the machine. Check warning symbols daily:

- Are all security symbols present?
- Are all safety symbols recognizable and readable?

Ensure that the safety plates / adhesives are firmly attached to the machine, are easily readable and are not erased during the cleaning process. Disconnect the machine and secure the main switch against reconnection if a warning symbol is missing or no longer recognizable. Do not reconnect the machine until they are in place and all safety symbols are recognizable. If they become damaged or lost, contact your authorized dealer.

1.2 Intended use of the machine

In general, Talsa grinders/mincers have been designed to grind fresh meat quickly and carefully. The meat should be boned and pre-cut before being fed into the machine.

Do not use this mincer/grinder to dice or mince vegetables, dried fruit, or any other non-meat food. Use only meat products suitable for grinding/mincing.

Working environment conditions: temperature +5 to + 40°C (+40 to + 100°F), relative humidity: 20 to 90%.

This machine is not designed for constant, uninterrupted use, but rather to run intermittently to allow dissipation of the heat generated. The amount of heat produced will depend on the consistency of the meat, the hole diameters of the plates and the number of plates used.

Any other use would conflict with the machine's characteristics, the manufacturer is not liable for any damages that may occur as a result of improper use.

1.3 Modifications

Disclaimer of liability

It is not allowed to modify the machine without the prior express authorization of Talsa, neither in its design nor in its security systems. Talsa will not be liable for damages caused by arbitrary changes. When a user makes essential modifications to the machine, he assumes the manufacturer status. In such a case, he shall be obliged to take all the measures incumbent on it legally as a manufacturer. The original manufacturer is therefore released from its responsibility.

Genuine parts

The machine is only allowed to be used with original Talsa accessories and spare parts. Talsa will not be liable for damages caused by using tools, accessories or spare parts from other manufacturers.

1.4 Important warnings

Since the WARNINGS, CAUTIONS and INSTRUCTIONS in this manual cannot address all possible conditions and situations that may arise, the operator MUST ALWAYS exercise common sense and due caution when using this machine!



DO NOT DISCARD THIS MANUAL; KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE BY ALL USERS AND MAINTENANCE PERSONNEL. PLEASE THOROUGHLY READ AND FULLY UNDERSTAND ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE SERVICING OR USING THE MACHINE.

THIS MACHINE HAS MOVING PARTS AND USES VOLTAGES THAT ARE POTENTIALLY HAZARDOUS. FAILURE TO FOLLOW THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL COULD RESULT IN SEVERE, POSSIBLY LIFE-THREATENING, PERSONAL INJURY.

THIS MACHINE HAS BEEN DESIGNED EXCLUSIVELY FOR MEAT PROCESSING. USE OF THIS MACHINE FOR ANYTHING OTHER THAN MEAT PROCESSING DOES NOT CONFORM TO ITS INTENDED FUNCTION, IS STRICTLY PROHIBITED AND SHALL VOID Talsa's WARRANTY. Talsa ASSUMES NO RESPONSIBILITY FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM IMPROPER USE OF THIS MACHINE.

DO NOT ALTER OR MODIFY THE MACHINE'S ORIGINAL DESIGN IN ANY WAY; DOING SO WILL VOID Talsa's WARRANTY AND MAY RESULT IN PERSONAL INJURY OR DAMAGE TO THE MACHINE.

This machine MUST be installed ONLY by a qualified electrician in accordance with the instructions in this manual and in compliance with all applicable national, regional and local electrical, safety and hygiene standards and codes. Compliance with said standards and codes is the sole responsibility of the owner and installer.

DO NOT open the machine or tamper with its internal parts; none of the internal components requires adjustment or maintenance by the user.

DO NOT tamper with the machine's mechanical or electrical safeguards.

Use ONLY genuine Talsa parts or accessories and have them installed only by a qualified technician. Use of unapproved parts and accessories voids Talsa's warranty and may result in personal injury or damage to the machine.

NEVER attempt to repair the machine on your own. Should the machine require service, contact the authorized dealer from whom you purchased the machine.

Modifications to the machine that raise noise emission levels above 85 dB(A) may result in hearing damage. ALWAYS wear appropriate hearing protection.

1.5 Operating Hazards



PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY AND FULLY UNDERSTAND ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE MACHINE.

DO NOT OPERATE THE MACHINE WITHOUT HAVING FIRST BEEN INSTRUCTED ON ITS USE, MAINTENANCE AND SAFEGUARDS FROM AN EXPERIENCED OPERATOR.

ALWAYS keep hands and hair away from moving parts when the machine is in use.

NEVER feed meat by hand; ALWAYS use the feed stomper. NEVER insert fingers into any machine opening.

NEVER wear loose clothing or jewellery that could get caught on moving parts when the machine is in use.

DO NOT use the machine without wearing the protective gear required by law.

DO NOT leave the machine unattended while it is switched on or plugged to an electrical outlet. ALWAYS unplug the machine when it is not in use.

ALWAYS keep your work area well-lit and free of obstacles.

ALWAYS keep children, visitors and bystanders away from the machine while it is in use or plugged to an electrical outlet. NEVER allow children to operate the machine.

SHOULD THE MACHINE MALFUNCTION, PROMPTLY TURN IT OFF AND NOTIFY THE APPROPRIATE PERSONNEL.

ALWAYS follow the hygiene and cleaning instructions in this manual and the local sanitary codes in order to avoid contaminating the food mixture.

1.6 Electrical hazards



DO NOT TAMPER WITH THE MACHINE'S ELECTRIC SYSTEM. THIS MACHINE MUST BE INSTALLED ONLY BY A QUALIFIED ELECTRICIAN AND IN COMPLIANCE WITH APPLICABLE NATIONAL, REGIONAL AND LOCAL ELECTRICAL CODES.

ALWAYS USE CAUTION WHEN WORKING ON THE MACHINE'S ELECTRICAL SYSTEM SINCE THERE IS A RISK OF ELECTRIC SHOCK DUE TO:

- DIRECT OR INDIRECT CONTACT WITH ELECTRIC CURRENT.
- IMPROPERLY INSTALLED DEFECTIVE OR DAMAGED ELECTRICAL PARTS.

BEFORE operating the machine, make sure that all phases are connected properly and that the machine is properly grounded and/or connected to a circuit leakage breaker and thermal switch. Failure to do so could result in electric shock!

DO NOT tamper with the machine's electrical wiring or components after installation.

DO NOT operate the machine with a damaged power cord or damaged plug. To avoid damaging the power cord and possible injury, keep it away from areas where it may be stepped on or tripped over. DO NOT pull on the power cord to disconnect the plug from the electrical outlet; always pull on the plug.

ALWAYS disconnect the machine from the electrical outlet before proceeding with cleaning, maintenance, or repairs.

ONLY a qualified electrician may perform repairs or modifications to the electrical configuration of the machine.

1.7 Disposal

Risk of damage to people and environmental hazards

The machine is composed of different materials. Observe local regulations on waste disposal. Instruct an authorized waste disposal company to dispose of waste correctly.

1.8 Tips and useful information



Additional operating instruction manuals may be obtained from your dealer. Your local dealer will gladly answer any questions you may have that are not addressed in this manual.

2. Description and Features of the Machine

Thank you for the confidence you have demonstrated in Talsa by purchasing one of our grinders/mincers. You will not be disappointed. The machine you have acquired is the culmination of Talsa's decades of experience manufacturing food processing equipment. We design all our machines to include advanced technologies and features; construct them of the best quality components and materials; assemble them with meticulous attention to detail; and submit them to rigorous quality controls. Talsa grinders/mincers provide years of trouble-free service, simple operation and easy maintenance.

2.1 Content of delivery

The total contents of the packaging are as follows:

- Grinder/mincer Wxx.
- This manual.
- EU declaration of conformity.
- Solid feed stomper.
- Extracting wrench for the worm.

Enterprise / Unger-2 models:

- 1 single cutting knife,
- 2 cutting plates with hole diameters 5 and 7,8 mm.

additionally

Unger-3 models:

- 1 double cutting knife,
- 1 pre-cutting plate,
- 1 supplementary ring to use as Unger-2 system (1 plate and 1 knife).

Unger-5 models:

- 2 double cutting knives,
- 1 pre-cutting plate,
- 1 plate with holes diameter 3 mm,
- 2 supplementary rings to use as Unger-2 (1 plate and 1 knife) or Unger-3 system (2 plates and 1 double cutting knife).



Feed stomper



Extracting wrench

2.2 Main elements



2.3 Standard and optional accessories

- ✓ Are constructed entirely of stainless steel.
- ✓ Feature a modern, functional design that greatly facilitates cleaning by eliminating hard-to-reach corners.
- ✓ Meet the strictest European safety and hygiene standards.
- ✓ Are supported by four anti-vibration feet that facilitate both cleaning and transportation
- ✓ Feature large capacity feed pans equipped with a guard to protect hands when feeding meat into the machine.
- ✓ Are powered on and off by means of a safety switch. This prevents the machine from starting up inadvertently after a power failure.
- ✓ Have been designed to grind meat quickly and carefully.
- ✓ Are capable of high production rates (up to 1700 kg/hour) depending on the diameter of the throat and plates, wattage, cutting system employed and the size and temperature of the meat chunks to be ground.
- ✓ Have an external throat that is easy to dismantle.
- ✓ Allow for the complete dismantling of the cutting set to ensure thorough cleaning.
- ✓ Have a sealed lower chassis to prevent the entry of water or debris.
- ✓ Have motors equipped with thermal protection.
- ✓ Incorporate a single stage reducer with metallic gears in oil bath.
- ✓ Feature high quality knives and plates normed to Unger (DIN 9805) or Enterprise standards.
- ✓ Equipped with the single-cutting Enterprise/Unger-2 systems are perfect for the elaboration of fresh ground meat.
- ✓ With the double cutting Unger-3 or quadruple cutting Unger-5 systems are ideal for the preparation of chilled (but NEVER frozen) meat products that require a finer cut or texture.

Options

Available with four cutting systems (see fig. 1):

- Enterprise System 22/32: 1 plate and 1 single-cutting knife (square bushing).
- Unger-2 System: 1 plate and 1 single-cutting knife.
- Unger-3 System: 2 plates and 1 double-cutting knife.
- Unger-5 System: 3 plates and 2 double-cutting knives.

Can be ordered either as

- Semi-industrial table models (K models).
- Free-standing cabinet models (L models).
- Single phase motor (except W114 and W130 models).
- Extra-large 52-litre feed pan for W32K, W98K and W114K (standard on L models).



Power push buttons.



Feed pan's protective guard.



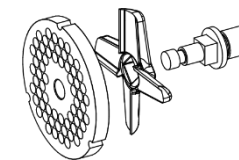
External throat.



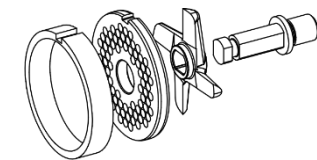
Moto-reductor W22/82/32/98/114.



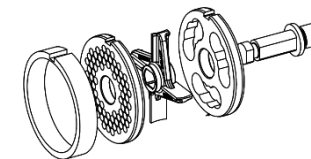
Moto-reductor W130



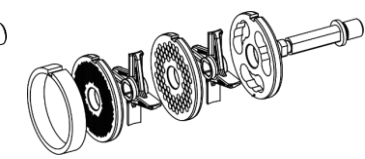
Enterprise



Unger 2



Unger 3



Unger 5

3. Technical Specifications

Model	W22/W82	W32K/W98K	W32L/W98L	W114K	W114L	W130
Type	Table top	Table top	Free standing	Table top	Free standing	Free standing

3.1 Weight and capacities

Diameter of mincerplate	Unger	H, 82mm	B, 98mm		D, 114mm ($\pm 4\frac{1}{2}$ "		E, 130mm ($\pm 5\frac{1}{10}$ "
	Enterprise	22, 3 $\frac{1}{4}$ " (± 83 mm)	32, 3 $\frac{5}{16}$ " (± 100 mm)				
Tray capacity	liters	± 10	± 23	± 52	± 23	± 52	± 78
	gal	± 2.6	± 6.1	± 13.7	± 6.1	± 13.7	± 20.6
Approximate maximum production per hour	kg/h	± 300 -350	± 700 -800		± 900 -1200		± 1300 -1700
	lbs/h	± 660 -780	± 1550 -1770		± 2000 -2650		± 2900 -3800
Net weight	kg	± 47	± 77	± 107	± 96	± 127	± 256
	lbs	± 104	± 170	± 236	± 212	± 280	± 564

3.2 Operating environment

Operating temperature	$+5^{\circ}$ to $+40^{\circ}\text{C}$ (40° to 100°F)
Operating relative humidity	20 to 90 %

3.3 Noise level

Noise level LEQ at 1 m	dB(A)	± 60	± 62	± 64	± 64
------------------------	-------	----------	----------	----------	----------

3.4 Power and connection values

Three Phase Motors

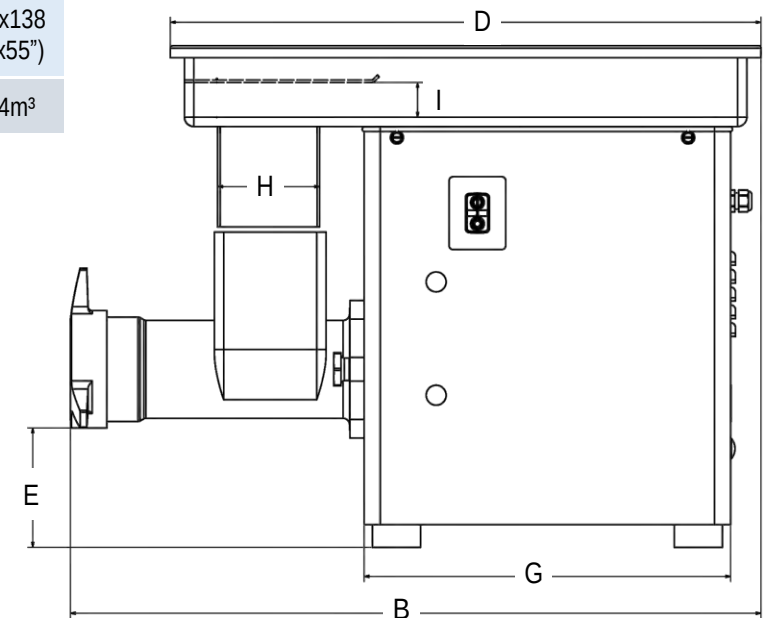
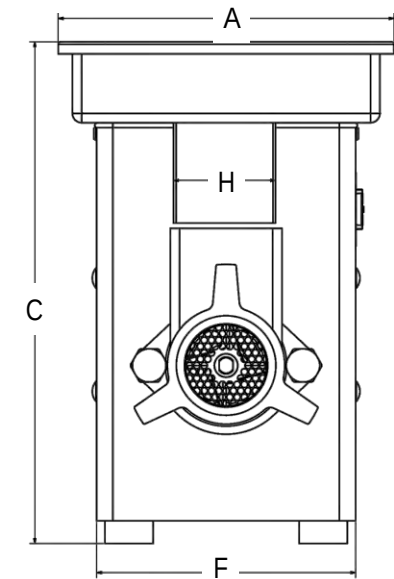
Power	HP	1.5	3.0	5.0	7.5
	kW	1.1	2.2	3.7	5.5
Consumption 380/400V, max.	A	2.5	5.0	8.3	10,8
Consumption 220/230V, max.	A	4.3	8.7	14.3	18,8

Single Phase Motors

Power	HP	1.5	2.6	-	-
	kW	1.1	2.0	-	-
Consumption 230/220V, max.	A	9.6/10.1	10.8/12.2	-	-

3.5 Dimensions

	Dimensions					
Cm (inch)	W82/22	W98/32K	W98/32L	W114K	W114L	W130
A	31 (12.2")	42 (16.6")	56 (22.1")	42 (16.6")	56 (22.1")	64 (25.2")
B (U3)	60 (23.7")	78 (30.8")	87 (34.3")	82 (32.3")	82 (32.3")	105 (41.4")
B (U5)	62 (24.5")	81 (31.9")	90 (35.5")	85 (33.5")	95 (37.5")	108 (42.6")
C	46 (18.2")	61 (24.1")	102 (40.2")	61 (24.1")	102 (40.2")	125 (49.3")
D	52 (20.5")	73 (28.8")	83 (32.7")	73 (28.8")	83 (32.7")	94 (37.0")
E	17 (7.0")	15 (5.9")	52 (20.5")	15 (5.9")	52 (20.5")	69 (27.2")
F	26 (10.3")	32 (12.6")	44 (17.4")	32 (12.6")	44 (17.4")	52 (20.5")
G	33 (13.0")	45 (17.8")	53 (20.9")	45 (17.8")	53 (20.9")	62 (24.5")
H	9 (3.5")	13 (5.1")	13 (5.1")	13 (5.1")	13 (5.1")	15 (5.9")
I	4 (1.6")	5 (2")	5 (2")	5 (2")	5 (2")	6 (2.4")
Packaging (WxDxH)	70x35x50 (28x14x20")	96x69x91 (38x28x36")	108x74x122 (43x30x48")	96x69x91 (38x28x36")	108x74x122 (43x30x48")	118x83x138 (47x33x55")
Volume	0.1 m ³	0.6m ³	1 m ³	0.6m ³	1 m ³	1.4m ³



4. Storage, Delivery and Unpacking



WARNING

- ALWAYS keep the machine upright, even while in its packaging.
- NEVER stack machines even if they are in their original packaging.
- NEVER place heavy objects on top of the machines or its packaging.

The machine is delivered on a pallet protected by cardboard packaging. We use only recyclable packaging and ask that you please recycle these materials.

Unpack and carefully inspect the machine upon delivery. If the machine is damaged, note this on the delivery receipt, retain all packing materials and promptly notify the carrier. The carrier assumes sole responsibility for damage sustained during transit.

If the machine is found to be in satisfactory condition, follow the instructions in section [5.1 Placement](#) in order to safely convey it to a suitable work area. We always recommend the use of a pallet mover or forklift.

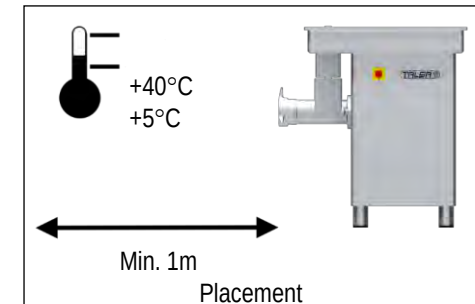


5. Installation

5.1 Placement

The machine should be put up in the most appropriate place, according to the demands and needs of use. For a good, prolonged operation, the machine should be placed in a sufficiently ventilated area, avoiding lack of air circulation.

- The workplace should be clean, free from obstacles and have a level, anti-slip surface. Observe a passage area around the machine of 1 meter for use, cleaning and maintenance.
- If the mincer/grinder is a table model, it must be mounted on a stable surface that is sturdy enough to support its weight.
- Inspect the feed pan's hand guard to make certain that it has not been bent or dented during transport. DO NOT use the mincer/grinder if the hand guard is damaged in any way.
- The power plug should be easily accessible to the operator.



NOTICE

Do not store the machine in cold places (i.e., refrigerated storage house). Persistent low temperatures can cause damages in the machine.

DANGER

Electrical Hazard!

- This machine must be installed only by a qualified technician and in compliance with applicable national, regional and local electrical codes.
- The workplace electrical wiring should be equipped with magneto-thermic and differential residual circuit breakers to fully protect against power surges. A qualified electrician must adjust these safety devices to the specifications of your particular machine.
- Take the necessary steps to protect yourself from:
 - Electric shock due to direct or indirect contact with electrical current.
 - Electric shock due to defective electrical parts.

DANGER

Electrical Hazard!

- This operation must only be carried out by a qualified electrician!
- The machine **MUST** remain disconnected from the power supply throughout this procedure.
- **NEVER** turn the machine on without the tray in place.

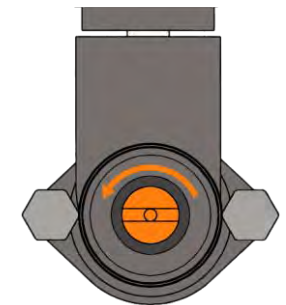
NOTICE

The images are provided as visual reference only.
The qualified electrician in charge of changing the voltage of the machine must refer to the corresponding wiring diagrams in this manual.

5.2 Connecting to the power source

- Ensure that the electrical characteristics of the machine, detailed on the nameplate (voltage, frequency, Hz, phases), coincide with those of your electrical service. A tolerance of $\pm 10\%$ in voltage and frequency $\pm 2\%$ is accepted.
- The wiring in the electrical cord is as follows: the PHASE(S) are three black, numbered wires; the GROUND is bi-coloured yellow / green.
- If the voltage of the machine does not match the network and the machine is a dual voltage three-phase unit, have a qualified electrician adjust the voltage as described in paragraph [5.3 Voltage change](#).
- Connect a plug to the power cord. It is mandatory the use of a standard plug for connecting the machine.
- Once connected the machine, check the proper operation of the machine. To perform a no-load start-up test before operating with meat dough make sure to remove the worm and the cutting elements, which must not run dry under any circumstances (follow the steps described in chapter 8.2).
- Connect the plug to the mains and then turn the switch to position "I" (run) to start the machine. If the machine is three-phase, verify that the direction of rotation of the shaft is counterclockwise when looking at it from the front. If not, have a qualified electrician swap two of the three phases on the plug with each other; **NEVER** inside the machine.

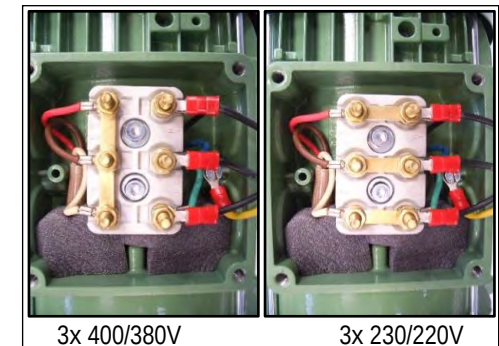
TALSA		E-46950 XIRIVELLA		CE		△	
EUR: ESA46428025		Made in the EU					
Voltagge	Frequency Hz	Phases	AC - Current				
kW (kVA)	HP (CV)	Amp.					
Model	Version	Elec. scheme					
Main wire mm²	Manuf. year	Serial No.					
Before installing or operating this machine, please read its operating instructions manual thoroughly							



Correct turning direction.

5.3 Voltage change

- Only dual voltage three-phase machines powered 380/220V (400/230V in the EU).
- Remove the four screws securing the feed pan and remove the pan. Lift out by its edges the polyurethane insulating plate.
- Make the following changes in the components:
 - Open the motor's terminal box by removing the four screws.
 - Loosen the six small holding nuts on the connection terminals.
 - Place the plates in the correct position and tighten the holding nuts.
 - Reseal the motor's terminal box.
 - Replace the SAFETY SWITCH with one that matches your electrical service
- **ALWAYS** put the tray and its polyurethane insulating plate back in place before plugging in and testing the machine.



6. Operating Instructions



CAUTION

- Before working with the grinder, be sure to clean it thoroughly as described in chapter 8 (Cleaning) of this manual.
- Observe all hygienic measures for food processing, using the necessary protective equipment (gloves, cap, apron, etc.)



CAUTION

- NEVER use the mincer/grinder when empty as the plates and knives can reach temperatures of up to 1800°C/1000°F in less than three minutes! In this case STOP IMMEDIATELY and disconnect the machine from the mains.
- Do not over-tighten the plate/disc holder nut, as this will only create excessive friction and heating.



WARNING

- NEVER handle the knives without adequate protection (e.g., reinforced metal fiber gloves).

6.1 Before you start

- Read this manual thoroughly before operating the mincer/grinder.
- While the mincer/grinder is unplugged, carefully clean the tray (including the feed shaft), the throat, the worm, the cutting set and the plate-holding nut by following the instructions in section 8 (CLEANING).
- Before operating the machine, lubricate the edge of both the plate and the knife with animal fat or vegetable oil.
- When reassembling the mincer/grinder after cleaning, firmly secure the throat to the cabinet by tightening the throat locking knobs. Make sure the worm, knives and plates are installed correctly.
 - The plates/discs and knives shall be assembled and disassembled with the throat fixed on the grinder, one at a time, in the order indicated (7.1 Available cutting systems), correctly fixing each one of them.
- When mounting ROBOT S4 knives de Lumbeck & Wolter, please make sure to insert them with the lettering looking to the outside, so they turn in the right direction. Otherwise the knives will not cut and could damage the machine.
- The W130 models include a pair of centerers to prevent damaging the holder into which the cutting head is inserted during assembly.

NOTICE

6.2 Steps to follow

- Plug the machine to an electrical outlet.
- La carne debe ser deshuesada y precortada antes de ser depositada en la bandeja. No emplee carne congelada.
- Put the meat into the mincer/grinder using the feed stomper provided. DO NOT place meat containers on the machine itself.
- Turn the main switch to the I-START position to begin grinding.
- If the worm should become jammed or stuck:
 - Stop the machine immediately and disconnect it from the power source.
 - Dismantle the cutting set and worm and remove whatever is impeding the machine's proper functioning. Be careful not to force or damage the cutting throat.
 - Reassemble the cutting set and the worm.
- Turn the main switch to the 0-STOP position to power off the machine and stop the worm from turning.
- When finished using the machine, unplug it from the electrical outlet and clean it following the instructions in section 8 (CLEANING).

6.3 Useful tips

- Before assembling the cutting set, completely remove any accumulated meat products from the plates, knives, knife shaft, worm and throat and carefully clean these components so that they can be assembled and adjusted precisely.
- DO NOT use this mincer/grinder to dice or mince vegetables, dried fruit, or any other non-meat food. Use only meat products suitable for grinding/mincing. TALSA shall not be responsible for any improper use or misuse of the machine, and such use or misuse shall be at the sole risk and liability of the user.

NOTICE

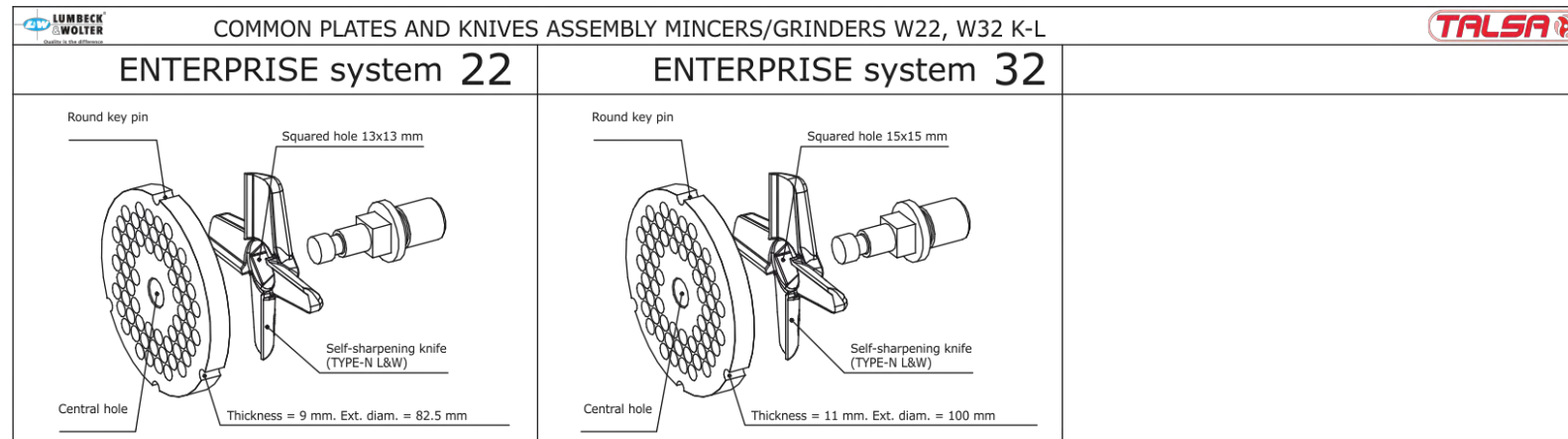
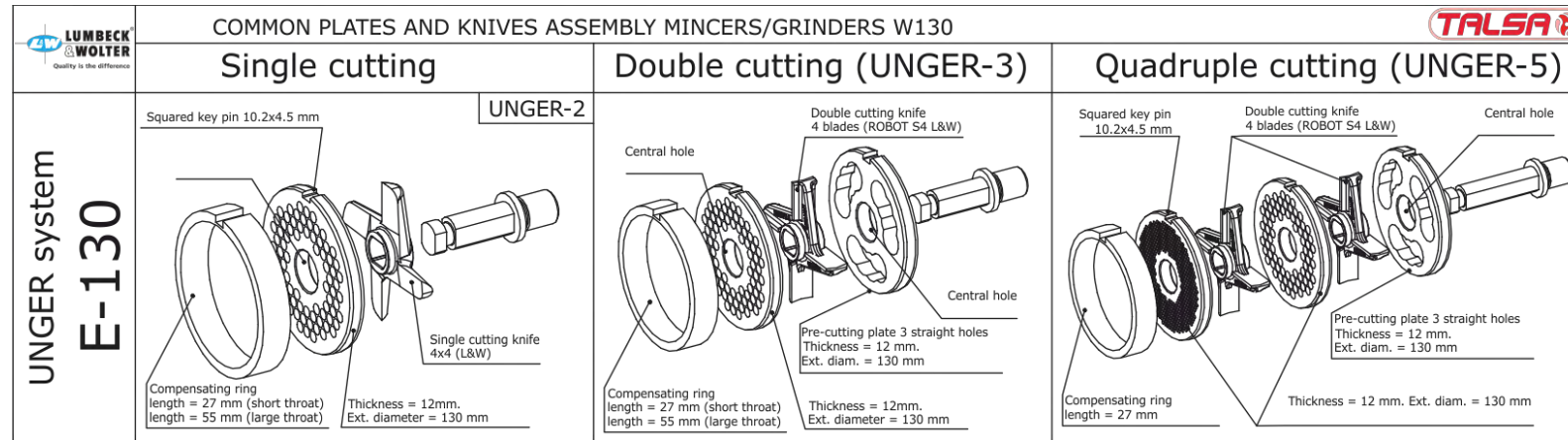
- This machine is not designed to run in continuous operation at high pressures, but intermittent operation with frequent stops for dissipating the generated heat. The generated heat varies depending on the consistency of the product.
- The minimum operating temperature for the machine is +5°C (40°F). Therefore, never store the machine in cold rooms, freezers, etc.

7. Mincing/grinding systems

Talsa mincers/grinders are available with four different cutting systems suitable for processing a variety of meat mixture to any desired consistency.

7.1 Available cutting systems

COMMON PLATES AND KNIVES ASSEMBLY MINCERS/GRINDERS W82, W98 K-L, W114 K-L				TALSA	
Single cutting		Double cutting (UNGER-3)		Quadruple cutting (UNGER-5)	
UNGER system H-82					



System	Cutting	Application	Cutting Set
Enterprise	Single cutting.	Designed for use with fresh meat.	Knife (square central hole) & cutting plate (round key pin).
Unger-2			Knife, cutting plate (square key pin) & supplementary ring.
Unger-3	Double cutting.	Designed for chilled meats.	Precutting plate, double-cutting knife, final plate & supplementary ring.
Unger-5	Five elements, quadruple fine to very fine cutting.		Precutting plate, double-cutting knife, cutting plate, double-cutting knife, final plate & supplementary ring



WARNING

- The cutting set **MUST** have a final plate. In European Union countries and those within the CEN, the hole diameters of this plate must comply with CE norms (holes must be smaller than 8mm).
The thickness of the final plate is not allowed to be less than 5 mm, also after being re-grounded.



WARNING

- **ALWAYS** stop the machine by turning the main switch to the 0-STOP position and unplug it from the electrical outlet before dismantling or assembling the cutting set and worm.
- **ALWAYS** assemble and dismantle the cutting set and worm while the throat is mounted on the mincer/grinder.
- **ALWAYS** follow the safety warnings provided in this instruction manual.



WARNING

- When handling the knives always wear cut-protection gloves and sleeves complying with level F of EN388:2016+A1:2018 or level ANSI A5 / A6.

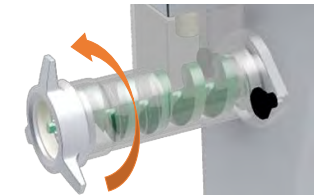


7.2 Recommendations concerning plates and knives

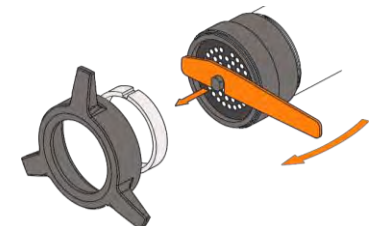
- Make sure to mount the knives and plates in the correct order (System Unger). Wrong orientation, especially of the conical 3-hole kidney pre-cutting plate can cause breakages of the knives and / or knives shaft.
- For optimal results it is essential to keep the cutting edges of the plates and knives in perfect condition. Sharpen them when necessary and replace them when the plate holding nut no longer exerts sufficient pressure on them. Always pair off and use the cutting elements together.
- Replace the worm when it shows signs of wear or if there is too much space between cutting elements since this could cause the knives to rotate irregularly on the plates, accelerating knife wear and possibly leading to breakage.
- **ALWAYS** store and transport the knives in their original packaging; this will protect you from potential injury and help guard the knives' cutting edges from accidental knocks or scratches.
- Under conditions of extreme stress, the knife and plate support shaft functions like a protective "mechanical fuse." In such unintended circumstances the shaft may break in order to protect other mechanical components such as the internal gear. The following recommendations will help you avoid breaking the shaft:
 - **DO NOT** use plates and knives not approved by TALSA. OEM plates and knives may be purchased from your authorized dealer.
 - **ALWAYS** assemble the plates and knives correctly and carefully, **DO NOT** use knives with worn cutting edges.
 - **DO NOT** process unsuitable products such as bone, skin, tendons, etc. that may become snagged.
 - **BE CAREFUL** not to accidentally drop foreign objects (tools, metal objects, etc.) that may jam the worm into the feed shaft.

7.3 Dismantling/assembling the cutting set and worm

- Remove the feed stopper from the tray's feed shaft.
- Manually loosen and remove the plate-holding nut by turning it counterclockwise; **DO NOT** use hammers or other heavy tools to loosen the plate-holding nut so as not to injure yourself or damage the piece.
- Use the extracting wrench shipped with the machine to pull out the cutting group approximately two or three cm in order to remove the plates, knives and worm separately (see fig. 2). Once dismantled, do not drop the pieces or allow them to knock against each other as this could later prevent correct reassembly.
- Plate holding nut.
- Loosen and remove the two locking knobs holding the throat in place.
- To remove the throat, grip it with both hands and gently pull it outward.
- To assemble the different cutting systems, refer to fig. 1 in the DRAWINGS section at the beginning of this manual. Verify that the worm-turning shaft coincides with that of the cabinet.
- Repeat the above steps in reverse order to replace the throat; remember to firmly tighten the two throat locking knobs.



Loosen the plate-holding nut.



Extract the knife set.



Throat locking knobs.

8. Cleaning

8.1 Cleaning instructions

NOTICE

NEVER use water pressure jet to clean or rinse any part of the machine.



DANGER

Electrical Hazard!

- The machine **MUST** remain disconnected from the power supply throughout the entire cleaning procedure.
- Removal of the loading pan during cleaning is **STRICTLY PROHIBITED** in order to avoid accidents.
- **NEVER** wet or dampen the machine's electrical components (switches, cables, etc.)



CAUTION

- To proceed with the manual cleaning using suitable protection (latex gloves, plastic apron, etc.) is required.
- **ALWAYS** necessary intensive rinsing machine after application of detergents or disinfectants to prevent contamination of the mass.

Cleaning the machine is essential not only for health reasons but also for efficient operation. NEGLIGENCE IN CLEANING MAY VOID THE WARRANTY. The machine should be cleaned before and after each use. Since all its components are easily accessible, it is easy to clean, using warm water and a mild detergent

For proper cleaning, proceed as follows:

- After use, clean the tray and its feed shaft, the throat with its locking knobs, the worm, the plates, the knives, the compensating ring (if present), the plate holding nut, and the feed stomper.
- The removable throat's thread and the key pin with its corresponding holding screw should be cleaned with a brush.
- To allow for proper assembly of the pieces, it is also necessary to clean the shaft which holds the knives and plates, the shaft of the worm, and the shaft of the cabinet.



We recommend the use of the following HENKEL brand cleaning and disinfecting products:

Product	Name	Observations
Neutral degreaser with pH 7	TOPAX 10	Due to its neutral pH, no special precautions are necessary. Rinse thoroughly.
Degreaser for manual cleaning	RIK	Use appropriate precautions and safety gear. Rinse thoroughly.
Alkaline degreaser with disinfectant incorporated	TOPAX 68	Contains corrosion inhibitors. Use appropriate precautions and wear protection. Rinse thoroughly.
Disinfectant based on quaternary ammonium salts	TOPAX 91	Use appropriate precautions and wear protection. Rinse thoroughly.

ALWAYS follow the instruction provided by the manufacturer of the product.

NOTICE

Important: the blades and plates/discs must be cleaned and dried after each use and protected with edible oil. Never store them wet or with traces of bleach/chlorine (corrosive).

8.2 General cleaning recommendations

Steps	Products	Tools	Observations
Superficial cleaning & residue removal		Spatula	Promptly after use.
Extensive cleaning	Mild detergent	Brush, bucket	Allow the product to work approximately 15 minutes.
Rinsing	Warm water	Sponge, bucket	The water should be 40 to 50°C (100 to 120°F)
Inspection			Visually examine all critical components, especially those subject to stress and wear.
Disinfecting	Disinfectants; NEVER use bleach	Sponge, cleaning cloth	Disinfect after completing all other cleaning operations.
Rinsing	Potable water	Sponge, bucket	ALWAYS rinse the machine thoroughly after using detergents and disinfectants.
Drying		Cleaning cloth	Be sure to completely dry all cleaned components.
Conservation	Lubricating oil	Cleaning cloth	Only external machine parts.

8.3 Recommended cleaning intervals

Interval	Area to be cleaned	Product	Tools	Observations
Daily	Tray, throat and cutting set, plate-holding nut, knobs, feed stomper	Manual	Mild detergent, warm water	Sponge, cleaning cloth
Every two weeks	Machine exterior	Manual	Mild detergent, warm water	Sponge, cleaning cloth

NOTE: The above cleaning intervals are suggested for companies with just one work shift. The machine should be cleaned more frequently if it is used for multiple shifts each day.

8.4 Stainless steel care

NOTICE

Never use aggressive cleaners with stainless steel such as bleach or similar chlorine derivatives products. If you have used it, never leave acting, rinse immediately with plenty of water and dry thoroughly.

It is uncommon, but possible, that small traces of rust or oxidation points may be observed on the machine. This may be due to:

- Welding impurities.
- Food fragments adhering to the surface.
- Pits resulting from use of aggressive cleaners such as bleach or similar chlorine derivatives products.
- Moisture that remains after cleaning with water. ALWAYS wipe dry all components that have been cleaned!

To remove these rust spots simply use a liquid stripper with a cloth, or clean with Scotch Brite.

9. Maintenance



Electrical hazard!

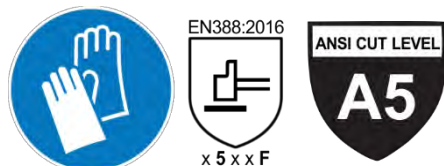
- All electrical and mechanical repairs **MUST** be carried out by a qualified electrician or licensed technician.
- If the power cord becomes damaged, immediately replace it with a cord of identical technical characteristics; your local distributor can supply you with one.



- **ALWAYS** unplug the machine before proceeding with maintenance and inspection.
- **ALWAYS** follow the safety instructions in this manual during maintenance and



- When handling the knives always wear cut-protection gloves and sleeves complying with level F of EN388:2016+A1:2018 or level ANSI A5 / A6.



- **ALWAYS** transport and store the knives always in a suitable protective packaging.

9.1 General recommendations

Breakdowns resulting from infrequent or improper maintenance can lead to expensive repairs, lost productivity due to down time and could void our warranty; therefore, regular and adequate maintenance is indispensable. The safety and life of the machine depend on many factors, including proper maintenance.

Although it is difficult to give specific advice regarding inspection, maintenance or parts replacement schedules since these depend on many variables related to the machine's use, we can make some recommendations. The user, however, is solely responsible for formulating and following an inspection and maintenance schedules that reflect the machine's actual use.

Our local distributor will be delighted to provide you with further information.

- The operator must routinely inspect those machine components that are subject to wear, especially the plates and knives.
- Under normal conditions, it is unnecessary to change the oil in the gear reducer.
- If you detect that the reducer is leaking oil, promptly notify the service department of the dealer from whom you purchased the machine.

9.2 Knife Maintenance

Talsa mincers/grinders are supplied with high quality, self-sharpening knives from Lumbeck & Wolter (Germany). Anyhow, if grinding quality deteriorates appreciably, we recommend that you have a qualified professional sharpen the knives and plates. Dull or improperly sharpened knives may leave the finished meat product with an unsatisfactory texture.

- The knives should be replaced once the plate holding nut does not exert sufficient pressure on them.
- Always pair and use the cutting elements together.
- We recommend that you clean the steel knives with an anticorrosive product (see section 9 [CLEANING]).
- The thickness of the last plate towards the outlet, after grinding, must not be less than 5 mm.

10. Troubleshooting



! WARNING

- ALWAYS power off and unplug the machine from the electrical outlet before proceeding with cleaning, maintenance, or repairs.
- If you are unable to resolve the difficulty, DO NOT CONTINUE TO USE THE MACHINE and contact your authorized Talsa dealer for service.

Talsa grinders/mincers are manufactured with the highest-grade materials and components and subjected to rigorous quality controls. In the unlikely event of some difficulty, please refer to the following table:

Issue	Possible cause	Solution
The machine does not power on.	The machine is not connected to a power source or the main switch is in the OFF position.	Plug the machine in; turn the main switch to the ON position.
	No voltage in one or more phases.	Check fuses, plugs, and switches.
	The machine is connected to a power source with incompatible voltage.	Make sure that the machine's voltage and number of phases match the power source.
	The clixon/thermal protector has blown.	Let the machine cool down for several minutes and then restart it.
The worm turns in the wrong direction.	The main switch is defective.	Notify your distributor's technical service department and have them replace the switch.
	The phases are reversed (applies only to three-phase machines).	Switch 2 of the 3 phases in the main plug.
Deterioration of grinding quality.	The cutting set is dull.	Sharpen or replace plates and knives.
	There is too much space in the worm and/or the throat.	Replace the worm and/or the throat.
Extreme wear noticed on the cutting set.	The knife/plate-holding shaft is worn.	Replace the shaft.
The worm turns slowly and/or without force.	The voltage of the power source is lower than that required by the machine.	Make sure that the power source voltage is adequate for the machine.
The mincer/grinder makes strange noises.	The worm is jammed by a foreign object.	Dismantle the worm/cutting set assembly following the instructions in section 8.2 of this manual and remove the foreign object that is jamming the worm.
	Possible aberrations in the gears, motor-reducer, or the reducer bearings.	Have the distributor check the condition of the gears, reducer, motor, and reducer bearings.
Oil stains present on the lower part of the machine.	The gear reducer is leaking oil.	Notify your distributor's technical service department.

11. Declaration of Conformity



EU Declaration of Conformity (original)



The manufacturer:

Talsabell s.a., Polígono Industrial V. Salud, Rambleta 8, E-46950 Xirivella (Valencia), Spain

hereby certifies that the following described machine in its conception, construction and form put by him into circulation is in accordance with the directives of the European Community regarding health and safety requirements. This declaration is no longer valid if the machine is modified without the manufacturers consent.

Generic Denomination: Electric grinder	Function: meat mincing machine
Type/Model: W22, W82, W32, W98, W114, W130	Serial number: please refer to specification plate on the machine

Applicable Directives of the European Union:

- Machine Directive 2006/42/EC
- Regulation 1935/2004/EC on materials and articles intended to come into contact with food.
- Regulation 10/2011/EU on plastic materials and articles intended to come into contact with food.
- Regulation 2023/2006/EC on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU

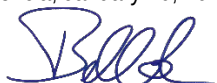
Applicable Harmonised Standards:

- EN 1672-1:2014: Food processing machinery - Basic concepts - Part 1: Safety requirements
- EN 1672-2:2020: Food processing machinery - Basic concepts - Part 2: Hygiene and cleanability requirements
- EN 60204-1:2018: Safety of machinery - Electrical equipment of machines - Part 1: General requirements
- EN ISO 12100:2010: Safety of machinery - General principles for design - Risk assessment and risk reduction (ISO 12100:2010)
- EN IEC 61000-6-2:2019: Electromagnetic compatibility (EMC) - Part 6-2: Generic standards - Immunity for industrial environments
- EN IEC 61000-6-4:2019: Electromagnetic compatibility (EMC) - Part 6-4: Generic standards - Emission standard industrial environments
- EN 12331:2021: Food processing machinery - Mincing machines - Safety and hygiene requirements.

Authorized person for the technical documentation:

- Pablo Escribano, Talsabell s.a., Polígono Industrial V. Salud, Rambleta 8, E-46950 Xirivella (Valencia), Spain

Valencia, January 10, 2024



Joseph Belloch
Director Health & Safety

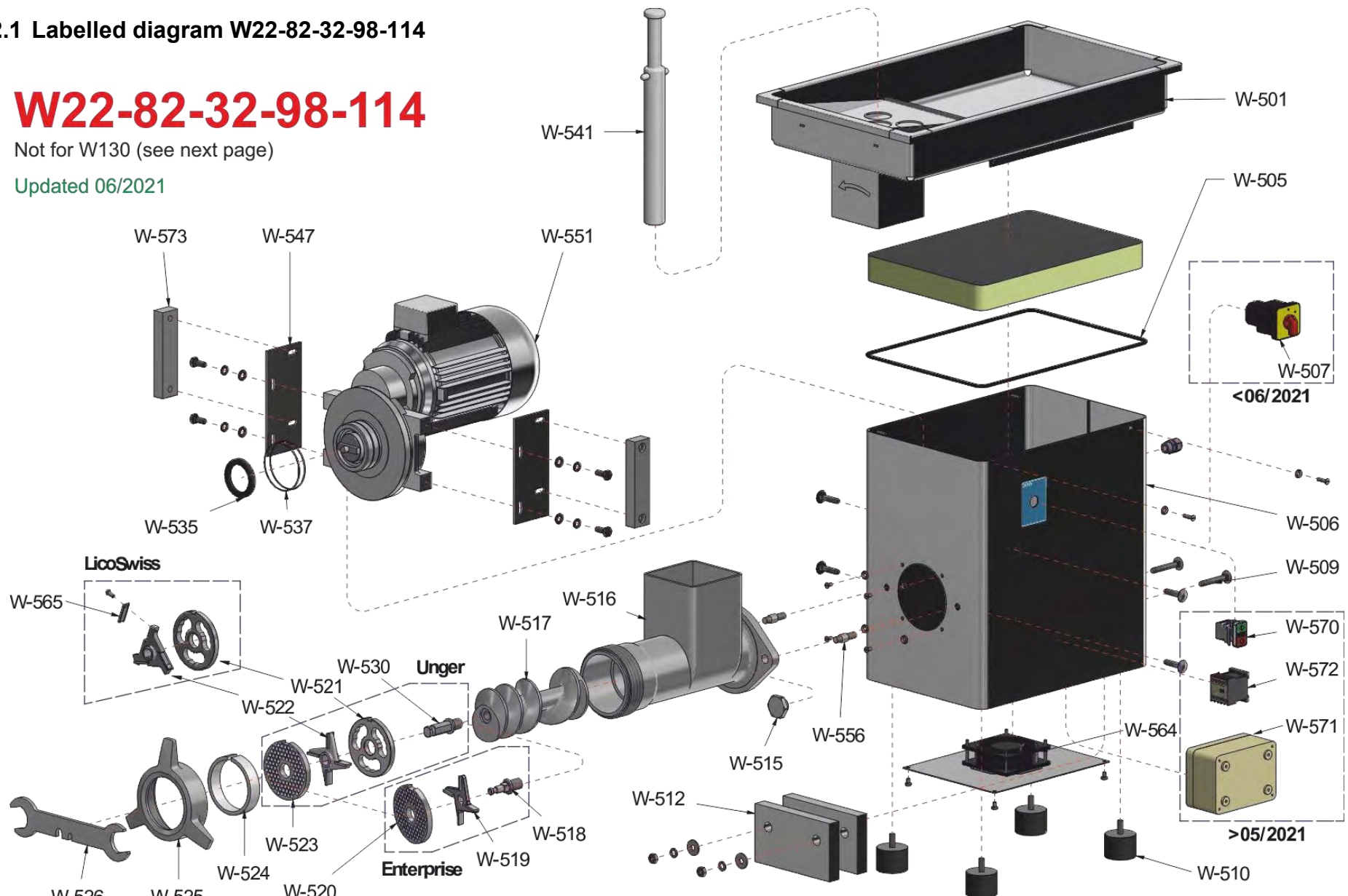
12. Labelled Diagram and Spare Parts List

12.1 Labelled diagram W22-82-32-98-114

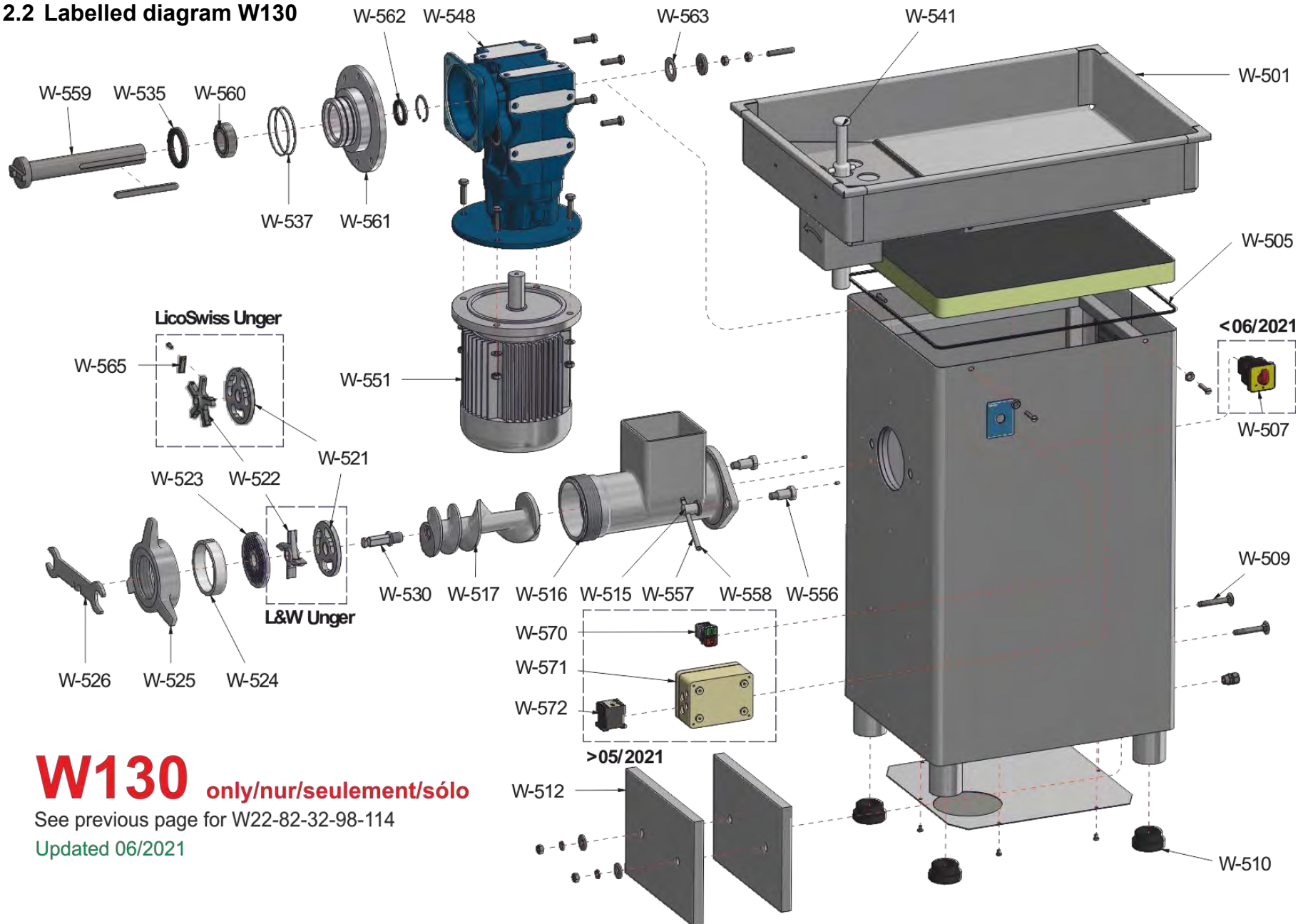
W22-82-32-98-114

Not for W130 (see next page)

Updated 06/2021



12.2 Labelled diagram W130



W130 only/nur/seulement/sólo

See previous page for W22-82-32-98-114

Updated 06/2021

12.3 Parts list

NOTE:

The 3-digit ID code shown in the labelled diagram are not valid for orders.

Please order parts by using only the 4-digit code detailed in this parts list and only through the authorized dealer who sold the machine. Please provide the machine's serial number with your order.

For some parts, additional technical and electrical drawing details will be needed.

The serial number and other relevant information can be found on the nameplate fixed to the machine body.

Enter the data of your machine here to have them on hand in case of an incident:

		E-46950 XIRIVELLA EUR: ESA46428025 Made in the EU			
Voltage	Frequency Hz	Phases	AC-Current		
kW (kVA)	HP (CV)	Amp.			
Model	Version	Elec. scheme			
Main wire mm ²	Manuf. year	Serial No.			
Before installing or operating this machine, please read its operating instructions manual thoroughly					

ID-code	W22/82	W32/98	W114	W130	Description
W-501	2936	2285	2285	-	Feed pan -K (table model)
W-501	-	2286	2286	3441	Feed pan -L (floor model)
W-502	-	2809	2809	2809	Feed pan isolating plate
W-505	0471	0471	0471	0471	Feed pan seal
W-506	2935	2283	2283	-	Cabinet -K (table model)
	-	2284	2284	3440	Cabinet -L (floor model)
W-507	3406	3406	3406	3516	3-phase switch with disconnecter, 400/380V 50Hz
	3510	3510	3510	3517	3-phase switch with disconnecter, 380V 60Hz
	3407	3407	3407	3514	3-/1-phase switch with disconnecter, 220/230V 50Hz
	3509	3509	3509	3515	3-/1-phase switch with disconnecter, 208/220V 60Hz
W-509	2975	2846	2846	3461	Block fixing screw
W-510	2240	2033	2033	-	Anti-vibrating support -K model
	-	2528	2528	2528	Anti-vibrating support -L model
W-512	7561	7561	7561	-	Counterweight -K model
	-	7562	7562	7596	Counterweight -L model
W-515	2977	7555	7555	7611	Throat locking knob
W-516	7430	7338	-	-	Mincing throat Enterprise
	7431	7211	7210	7586	Mincing throat short Unger3+2
	7432	7213	7212	7588	Mincing throat long Unger5+3+2
W-517	7433	7291	7290	7592	Worm
W-518	7427	7285	-	-	Enterprise plates and knives shaft
W-519	2968	2773	-	-	Single cutting knife L&W "Typ N" for Enterprise
	2969	2672	0491	3467	Single cutting knife L&W 4 blades for Unger2
W-520	2953	5207	-	-	Mincing plate Enterprise 2 mm, stainless steel AISI420
	2954	5208	-	-	Mincing plate Enterprise 3 mm, stainless steel AISI420
	2955	5209	-	-	Mincing plate Enterprise 4 mm, stainless steel AISI420
	2956	5210	-	-	Mincing plate Enterprise 5 mm, stainless steel AISI420
	2957	5211	-	-	Mincing plate Enterprise 6 mm, stainless steel AISI420
	2958	5212	-	-	Mincing plate Enterprise 7,8 mm, stainless steel AISI420
	2959	5213	-	-	Mincing plate Enterprise 10 mm, stainless steel AISI420
	-	5214	-	-	Mincing plate Enterprise 12 mm, stainless steel AISI420
W-521	4019	4020	4021	4022	3 eyes kidney Unger precutting plate for L&W knife, AISI420
	2960	2485	0798	3465	3 eyes kidney Unger precutting plate for Lico knife, AISI420
W-522	4023	4024	4025	4026	L&W Unger double cutting knife (4 fixed arms)
W-523	5215	2487	5222	5231	Mincing plate Unger (DIN 9805) 2 mm, stainless steel AISI420
	5216	2488	5223	5232	Mincing plate Unger (DIN 9805) 3 mm, stainless steel AISI420

ID-code	W22/82	W32/98	W114	W130	Description
	5217	2489	5224	5233	Mincing plate Unger (DIN 9805) 4 mm, stainless steel AISI420
	5218	2490	5225	5234	Mincing plate Unger (DIN 9805) 5 mm, stainless steel AISI420
	5219	2491	5226	5235	Mincing plate Unger (DIN 9805) 6 mm, stainless steel AISI420
	5220	2493	5228	5236	Mincing plate Unger (DIN 9805) 7,8 mm, stainless steel AISI420
	5221	2486	5229	5238	Mincing plate Unger (DIN 9805) 10 mm, stainless steel AISI420
	-	3320	5230	5239	Mincing plate Unger (DIN 9805) 12 mm, stainless steel AISI420
W-524	3396	3398	3400	4981	Plates compensating ring short, for U2+U3/short throat and U5/long throat
	3397	3399	3401	4982	Plates compensating ring long, for U2+U3/long throat
W-525	7435	7307	-	-	Enterprise plates fixing nut
	7434	7311	7306	7593	Unger plates fixing nut
W-526	7614	7614	7614	7614	Worm extracting wrench
W-530	7428	7236	7235	7589	Plates and knives shaft for short throat U2+U3
	7429	7238	7237	7591	Plates and knives shaft for long throat U2+U3+U5
W-535	3136	2671	2671	3521	Worm shaft brushing gasket
W-537	2979	2469	2469	3480	Mincing throat O-ring
W-541	4979	4980	4980	4980	Meat feed stomper
W-547	2984	3135	3713	-	Gear box support bar -K
	-	2850	3714	-	Gear box support bar -L
W-548	-	-	-	3769	Gearbox >08/2008
W-551	-	-	-	3463	Electric motor 3*390/225V 50Hz, 7.5HP/5.5kW
	-	-	-	5627	Electric motor 3*208/220V 60Hz, 7.5HP/5.5kW
	-	-	3138	-	Motor-gear unit 3*390/225V 50Hz, 5HP/3.7kW
	-	-	5626	-	Motor-gear unit 3*208/220V 60Hz, 5HP/3.7kW
	-	3137	-	-	Motor-gear unit 3*390/225V 50Hz, 3HP/2.2kW
	-	5625	-	-	Motor-gear unit 3*208/220V 60Hz, 3HP/2.2kW
	-	3139	-	-	Motor-gear unit 1*220/230V 50Hz 2.6HP/2kW
	-	3140	-	-	Motor-gear unit 1*220V 60Hz 2.6HP/2kW
	2939	-	-	-	Motor-gear unit 3*390/225V 50Hz 1.5HP/1.1kW
	5623	-	-	-	Motor-gear unit 3*208/220V 60Hz 1.5HP/1.1kW
	2940	-	-	-	Motor-gear unit 1*225V 50Hz 1.5HP/1.1kW
	5624	-	-	-	Motor-gear unit 1*220V 60Hz 1.5HP/1.1kW
W-556	7468	7369	7369	7594	Knob locking s/s shaft
W-557	-	-	-	7612	Blocked bar knob
W-558	-	-	-	3524	O-ring bar knob
W-559	-	-	-	7599	Power worm shaft >08/2008
W-560	-	-	-	3764	Roller bearing >08/2008
W-561	-	-	-	7597	Gearbox support >08/2008
W-562	-	-	-	3768	Brushing gasket >08/2008

ID-code	W22/82	W32/98	W114	W130	Description
W-563	-	-	-	3462	Spring washer
W-564	2019	2019	-	-	Cabinet cooling fan 120x120x35, single phase m.
W-565	2663	2664	0799	3547	Box of spare knife blades
W-570	4001	4001	4001	4001	Pushbutton green-red
W-571	4057	4057	4057	4057	Isolating box
W-572	-	-	-	4855	Contactor for machine 3*390/225V 50/60Hz, 7,5CV/5,5kW
	-	-	-	4988	Contactor for machine 3*208/220V 50/60Hz, 7,5CV/5,5kW
	-	-	4853	-	Contactor for machine 3*390/225V 50/60Hz, 5CV/3,7kW
	-	-	5045	-	Contactor for machine 3*208/220V 50/60Hz, 5CV/3,7kW
	-	4853	-	-	Contactor for machine 3*390/225V 50/60Hz, 3CV/2,2kW
	-	2725	-	-	Contactor for machine 3*208/220V 50/60Hz, 3CV/2,2kW
	-	5045	-	-	Contactor for machine 1*220/230V 50/60Hz, 2,5CV/1,8kW
	2050	-	-	-	Contactor for machine 3*390/225V 50/60Hz, 1,5CV/1,1kW
	2727	-	-	-	Contactor for machine 3*208/220V 50/60Hz, 1,5CV/1,1kW
	2725	-	-	-	Contactor for machine 1*220/230V 50/60Hz, 1,75CV/1,3kW



Notice d'Installation et d'Utilisation originale Hachoirs

W22 • W82 • W32 • W98 • W114 • W130



Les produits Talsa sont conçus et fabriqués selon les plus hauts standards européens. Une installation, un entretien et une utilisation corrects sont essentiels pour obtenir le meilleur rendement et des années de fonctionnement sans problème.

Cette notice originale doit être conservée pour toutes consultations ultérieures.

Lisez, comprenez et suivez les instructions et les avertissements contenus dans cette notice.

En accord avec notre politique d'amélioration continue de nos produits, Talsa se réserve le droit de modifier les matériaux et les spécifications des produits sans préavis.

Cette notice contient des informations à caractère privé protégées par la législation concernant la propriété intellectuelle. Tous droits réservés. Il n'est pas permis de photocopier, de reproduire ou de traduire à une autre langue cet ouvrage sans l'accord écrit de l'auteur.

Talsabell s.a.
Polígono Industrial V. Salud
Rambleta 8
46950 Xirivella (Valencia) - Espagne
EORI: ESA46428025
www.talsanet.com



Table des Matières

1.	Mesures de Sécurité	3	5.3	Changement de tension	12
1.1	Utilisation des symboles et indications de sécurité	3	6.	Mode d'Emploi	13
1.1.1	Indications de sécurité dans cette notice	3	6.1	Avant de commencer à travailler	13
1.1.2	Symbole de sécurité sur la machine	3	6.2	Commencez	13
1.2	Utilisation prévue de la machine	3	6.3	Conseils utiles	13
1.3	Modifications	4	7.	Systèmes de hachage	14
1.4	Avertissements importants	4	7.1	Systèmes de coupe disponibles	14
1.5	Risques d'utilisation	5	7.2	Recommandation sur plaques/disques et couteaux	16
1.6	Risques électriques	5	7.3	Démontage/montage du groupe de hachage et de la vis sans fin	16
1.7	Élimination des déchets	6	8.	Nettoyage	17
1.8	Conseils et Informations Utiles	6	8.1	Instructions de nettoyage	17
2.	Description et Caractéristiques de la Machine	6	8.2	Conseils généraux de nettoyage manuel	18
2.1	Contenu de l'emballage	6	8.3	Intervalles recommandés pour le nettoyage manuel	18
2.2	Éléments principaux	7	8.4	Entretien de l'acier inoxydable	18
2.3	Accessoires standards et optionnels	8	9.	Entretien	19
3.	Données Techniques	9	9.1	Recommandations générales	19
3.1	Capacités et poids	9	9.2	Entretien des couteaux	19
3.2	Données sur l'environnement de travail	9	10.	Diagnostics et Dépannage	20
3.3	Émission acoustique	9	11.	Déclaration de Conformité	21
3.4	Valeurs de connexion, puissances	9	12.	Vue Éclatée et Pièces de Rechange	22
3.5	Dimensions	10	12.1	Vue éclatée W22-82-32-98-114	22
4.	Stockage, Livraison et Déballage	11	12.2	Vue éclatée W130	23
5.	Installation	11	12.3	Pièces de rechange	24
5.1	Placement	11			
5.2	Connexion machine	12			

1. Mesures de Sécurité

Les instructions suivantes limitent la responsabilité du fabricant et de ses représentants.

1.1 Utilisation des symboles et indications de sécurité

1.1.1 Indications de sécurité dans cette notice

Les indications de sécurité servent comme indications et comme mesures de précaution qu'il est nécessaire d'adopter ou de prendre en compte afin d'éviter une situation dangereuse.



Ceci est le symbole d'une alerte de sécurité. Il sert à vous avertir d'un danger potentiel de blessures corporelles. Respectez toutes les consignes de sécurité accompagnant ce symbole pour éviter toute situation potentielle de blessure ou de mort.

Les avertissements peuvent être classés selon la gravité de la situation dangereuse. Le classement repose sur l'hypothèse de probabilité d'être exposé à une situation dangereuse et de ses conséquences. Nous distinguons quatre types d'avertissements.



Indique une situation de danger qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.



Indique une situation de danger qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Indique une situation de danger qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.



Est utilisé pour commenter des pratiques sans rapport avec les blessures physiques.

Informations importantes :



REMARQUE : fournit des renseignements complémentaires pour clarifier ou simplifier une procédure.

1.1.2 Symbole de sécurité sur la machine

Les symboles de sécurité avertissent sur des risques particuliers et sont placés aux endroits pertinents de la machine. Vérifiez les symboles d'avertissements quotidiennement :

- Tous les symboles de sécurité sont-ils présents ?
- Tous les symboles de sécurité sont-ils reconnaissables ?

Assurez-vous que les plaques / adhésifs de sécurité sont fermement attachés à la machine, qu'ils sont facilement lisibles et qu'ils ne sont pas effacés pendant le processus de nettoyage. Débranchez la machine et fixez l'interrupteur principal contre la reconnexion si un symbole d'avertissement est manquant ou s'il n'est plus reconnaissable. Ne reconnectez pas la machine jusqu'à ce que tous les symboles de sécurité soient en place et soient reconnaissables. Si les symboles sont endommagés ou manquants, contactez votre revendeur agréé.

1.2 Utilisation prévue de la machine

En général, les hachoirs/broyeurs ont été conçus pour hacher la viande rapidement et en douceur. La viande doit être désossée et prédécoupée avant d'être déposée sur le plateau. N'utilisez pas ce hachoir/hachoir pour couper ou hacher des légumes, des noix, etc., utilisez uniquement des matières premières à base de viande destinées à cet usage.

Conditions d'environnement de travail : température +5 à +40°C, humidité relative : 20 à 90%.

Cette machine n'est pas conçue pour fonctionner en service permanent ininterrompu, mais pour fonctionner en régime intermittent avec des arrêts qui dispersent la chaleur générée qui varie en fonction de la consistance du produit, du diamètre des trous des plaques/disques utilisés et de leur nombre.

Toute utilisation contraire à l'usage pour lequel le hachoir a été conçu relèverait de la responsabilité de l'utilisateur, de sorte que le fabricant n'est pas responsable des éventuels dommages résultant d'une mauvaise utilisation.

1.3 Modifications

Déni de responsabilité

Il est interdit de modifier la machine sans l'autorisation expresse de Talsa, que ce soit dans sa conception ou dans ses éléments de sécurité. Talsa ne sera pas responsable des dommages causés par des modifications arbitraires. Lorsqu'un utilisateur effectue des modifications conceptuelles à la machine, il assume le statut du fabricant. Dans un tel cas, il est obligé de prendre toutes les mesures qui lui incombent légalement en tant que fabricant. Le fabricant original est donc libéré de sa responsabilité.

Les pièces d'origine

La machine ne peut utiliser que des accessoires et des pièces de rechange originaux Talsa. Talsa ne sera pas responsable des dommages causés par l'utilisation d'outils, d'accessoires ou de pièces détachées d'autres fabricants.

1.4 Avertissements importants

Étant donné que les AVERTISSEMENTS et autres CONSIGNES DE SÉCURITÉ de ce manuel ne peuvent pas traiter toutes les conditions et situations qui peuvent survenir, l'opérateur doit TOUJOURS faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'utilisation de cette machine !



CONSERVEZ CETTE NOTICE ; CONSERVEZ-LA POUR QUE TOUS LES UTILISATEURS ET LE PERSONNEL D'ENTRETIEN PUISSENT LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT. LISEZ ATTENTIVEMENT ET COMPRENEZ ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT L'ENTRETIEN OU L'UTILISATION DE LA MACHINE.

CETTE MACHINE CONTIENT DES PIÈCES MOBILES ET **UTILISE DES SOURCES D'ÉNERGIE POTENTIELLEMENT** DANGEREUSES. NE PAS SUIVRE LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CETTE NOTICE PEUT ENTRAÎNER DES ACCIDENTS TRÈS GRAVES, VOIRE MÊME MORTELS.

CETTE MACHINE A ÉTÉ CONÇUE POUR LA TRANSFORMATION DES VIANDES. TOUT AUTRE USAGE IRAIT À L'ENCONTRE DE SES CARACTÉRISTIQUES ET EST STRICTEMENT INTERDIT PAR LE FABRICANT ET RENDRAIT NULLE LA GARANTIE. TALSA DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES CAUSÉS PAR UNE MANIPULATION INAPPROPRIÉE DE LA MACHINE.

NE PAS MODIFIER OU CHANGER LA CONCEPTION ORIGINALE DE LA MACHINE. TOUTE MODIFICATION OU CHANGEMENT DE LA MACHINE ANNULERAIT LA GARANTIE.

L'installation de la machine ne peut être effectuée que par un électricien qualifié conformément à cette notice et doit être conforme aux normes nationales, régionales et locales de sécurité et d'hygiène. Le non-respect des réglementations susmentionnées relève de la responsabilité de l'Acheteur et de l'Installateur.

NE PAS accéder à l'intérieur de la machine où il n'y a pas de composants nécessitant un réglage par l'utilisateur.

NE JAMAIS modifier ou manipuler les dispositifs de sécurité mécaniques et/ou électriques installés sur la machine.

N'essayer JAMAIS de réparer la machine vous-même. En cas de besoin d'une éventuelle réparation, confiez-la au distributeur autorisé qui vous a vendu l'unité.

TOUJOURS débranchez la prise avant de procéder au nettoyage, à l'entretien ou aux réparations.

TOUJOURS utiliser des accessoires et des pièces de rechange originaux Talsa, ceux-ci devront être installés exclusivement par un technicien qualifié. L'utilisation de pièces ou autres accessoires non approuvés par Talsa rendrait nulle la garantie, de plus cela pourrait entraîner des blessures personnelles et/ou des dommages à la machine.

Risques d'assourdissement causés par une modification de la conception originale de la machine, provoquant des émissions sonores supérieures à 85 dB(A).

1.5 Risques d'utilisation



LISEZ ET COMPRENEZ ENTIÈREMENT CETTE **NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION** AVANT D'UTILISER LA MACHINE. IL EST INDISPENSABLE DE LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT LA MISE EN SERVICE.

NE PAS UTILISER LA MACHINE ET NE PAS EFFECTUER D'OPERATIONS D'ENTRETIEN SANS AVOIR AUPARAVANT REÇU DES INSTRUCTIONS PRÉCISES DES MESURES DE SÉCURITÉ, D'UTILISATION ET DE NETTOYAGE DE LA PART D'UN EXPERT.

Ayez TOUJOURS les mains et les cheveux éloignés des pièces en mouvement lorsque la machine est en marche.

Ne JAMAIS introduire la viande à la main, utilisez toujours le pilon. Ne JAMAIS introduire les doigts dans n'importe quels orifices de la machine.

NE PAS porter des vêtements amples ou des bijoux qui pourraient se coincer dans les pièces mobiles de la machine.

NE PAS utiliser la machine sans porter les protections personnelles requises par la loi.

N'abandonnez PAS la machine pendant son fonctionnement ou lorsqu'elle est branchée. Débranchez TOUJOURS la machine si vous ne l'utilisez pas.

Maintenez TOUJOURS la zone de travail bien éclairée et sans obstacle.

Maintenez TOUJOURS les enfants et les personnes non-autorisées à une distance de sécurité suffisante lorsque la machine est en marche ou branchée. Ne JAMAIS laisser les enfants utiliser la machine.

EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT DE LA MACHINE, ARRÊTEZ-LA IMMÉDIATEMENT ET AVISEZ LE SUPERVISEUR.

Suivez TOUJOURS les instructions d'hygiène et de nettoyage décrites dans cette notice et les codes sanitaires locaux afin d'éviter de contaminer le mélange alimentaire.

1.6 Risques électriques



NE MANIPULER PAS LE SYSTÈME ÉLECTRIQUE DE LA MACHINE. CELLE-CI DOIT ÊTRE INSTALLÉE EXCLUSIVEMENT PAR UN PROFESSIONNEL DÛMENT QUALIFIÉ, CONFORMÉMENT AUX RÉGLEMENTATIONS NATIONALES, RÉGIONALES ET LOCALES SUR LES INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES.

FAITES TOUJOURS ATTENTION LORSQUE VOUS TRAVAILLEZ SUR LE SYSTÈME ÉLECTRIQUE DE LA MACHINE, CAR IL EXISTE UN RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE CAUSÉ PAR :

- CONTACT DIRECT OU INDIRECT AVEC LE COURANT ÉLECTRIQUE.
- L'EXISTENCE DE PIÈCES ÉLECTRIQUES DÉFECTUEUSES.

AVANT la mise en service, un électricien qualifié doit vérifier la connexion de toutes les phases, de la prise de terre et des interrupteurs différentiels et magnétothermiques correspondants. Une négligence à ce niveau peut provoquer une décharge électrique !

NE PAS manipulez le câblage ou les composants électriques de la machine après l'installation.

NE PAS laissez le câble d'alimentation électrique de la machine dans une zone de passage où il pourrait être piétiné et s'abîmer, ce serait dangereux. Pour débrancher la machine de la source d'alimentation électrique, NE tirez PAS sur le câble mais sur la fiche

TOUJOURS déconnecter la machine du réseau électrique avant de procéder à son nettoyage, à son entretien ou à d'éventuelles réparations.

SEUL un électricien qualifié peut effectuer les réparations ou les modifications de la configuration électrique de la machine.

1.7 Élimination des déchets

Risque de dommages pour les personnes et pour l'environnement

La machine est composée de différents matériaux. Respectez les réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Éliminez les déchets par l'intermédiaire d'une entreprise d'élimination des déchets.

1.8 Conseils et Informations Utiles



Si vous avez besoin de manuels d'instructions supplémentaires, demandez-les à votre distributeur Talsa. Si des informations supplémentaires sont nécessaires, contactez le revendeur qui vous a vendu l'appareil.

2. Description et Caractéristiques de la Machine

Nous vous remercions pour la confiance placée en nous par l'acquisition d'un de nos hachoirs/broyeurs. Vous ne serez pas déçu. La machine que vous avez achetée est l'aboutissement de nos décennies d'expérience dans la fabrication d'équipements pour la transformation des aliments. Nous concevons nos machines de telle sorte que nous y incluons les dernières technologies et les fonctions les plus avancées ; pour leur construction nous utilisons seulement les meilleurs composants et matériaux ; le tout assemblé méticuleusement ; nous soignons les détails. Toutes nos machines sont soumises à de stricts contrôles de qualité. Les hachoirs/broyeurs offrent une prise en main simple et rapide et un entretien facile.

2.1 Contenu de l'emballage

Le contenu de l'emballage est le suivant :

- Hachoir/broyeur Wxx.
- Cette notice d'installation et d'utilisation.
- Déclaration de conformité UE.
- Un pilon.
- Une clé extractrice de la vis sans fin.

Modèles Enterprise et Unger-2 :

- 1 couteau simple coupe,
- 2 plaques/disques de coupe avec trous diamètre 5 et 7,8 mm.

En option

Modèles Unger-3 :

- 1 couteau double coupe,
- 1 plaque/disque de pré-hachage,
- 1 bague de compensation pour utiliser le système Unger-2.

Modèles Unger-5 :

- 2 couteaux double coupe,
- 1 plaque/disque de pré-hachage,
- 1 plaque/disque finale avec trous diamètre 3 mm,
- 2 bagues de compensation pour utiliser le système Unger-2 et Unger-3.



W22/82

W32/98/114-K

W130

W32/98/114-L



pilon



Clé extractrice de la vis sans fin

2.2 Éléments principaux



2.3 Accessoires standards et optionnels

- ✓ Construit en acier inoxydable.
- ✓ Design fonctionnel, dépourvu de coins, facilitant grandement la tâche de nettoyage.
- ✓ Ils sont conformes aux normes européennes de sécurité et d'hygiène les plus strictes.
- ✓ Ils reposent sur 4 pieds anti-vibrations qui facilitent les tâches de nettoyage et de transport.
- ✓ Plateau d'alimentation de grande capacité avec grille de protection pour les mains à l'entrée de la viande.
- ✓ Démarrage et arrêt à l'aide des boutons de sécurité 0-1, qui empêchent les démarrages involontaires après une coupure de courant.
- ✓ Conçu pour hacher la viande rapidement et en douceur.
- ✓ Capable d'une production élevée jusqu'à 1700 kg/heure (selon le type de corps extérieur, la puissance, le diamètre des plaques/disques, le système de coupe, la taille des morceaux à hacher et leur température).
- ✓ Bouche de hachage externe facilement démontable.
- ✓ Tous les éléments du groupe de hachage peuvent être complètement démontés pour un nettoyage parfait.
- ✓ Construit avec la partie inférieure fermée pour empêcher l'eau ou la saleté de pénétrer.
- ✓ Ils incluent une protection thermique du moteur.
- ✓ Réducteur d'une seule étape avec engrenages métalliques dans bain d'huile.
- ✓ Disques en acier inoxydable et lames de haute qualité Lumbeck&Wolter Allemagne.

Le système de simple coupe Enterprise/Unger-2 est essentiellement utilisé pour la préparation de viande hachée fraîche. Le système de double coupe Unger-3 et système de quadruple coupe Unger-5 sont adaptés à la préparation de produits carnés semi-congelés ou qui nécessitant une coupe fine ou grain fin.

En option

Disponible avec 4 systèmes de coupe possibles :

- Système Enterprise 22/32 : 1 plaque/disque + 1 couteau simple coupe (frette carrée).
- Système Unger-2 : 1 plaque/disque + 1 couteau simple coupe.
- Système Unger-3 : 2 plaques/disques + 1 couteau double coupe.
- Système Unger-5 : 3 plaques/disques + 2 couteaux double coupe.

Disponible en modèles :

- De table semi-industriel (modèles K).
- Sur socle, châssis complet au sol (modèles L).
- Machines monophasées (sauf modèles W114 et W130).
- Bac géant de 52 litres pour W32K/98K/114K (de série sur les modèles L).



Boutons de sécurité



Grille de sécurité



Corps extérieur démontable



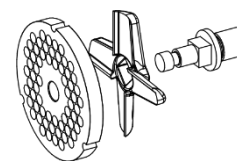
La bouche ne reçoit pas la chaleur du moteur



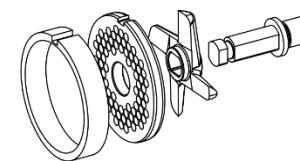
Motorréducteur W22/82/32/98/114



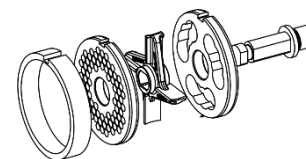
Motorréducteur W130



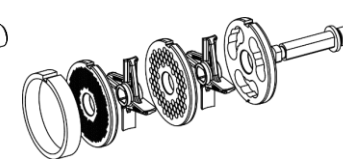
Enterprise



Unger 2



Unger 3



Unger 5

3. Données Techniques

Modèle	W22/W82	W32K/W98K	W32L/W98L	W114K	W114L	W130
	De table	De table	Sur socle	De table	Sur socle	Sur socle

3.1 Capacités et poids

Diamètre plaque/disque	Unger Entreprise	H. 82mm 22, 3 ¹ / ₄ "	B. 98mm 32, 3 ⁵ / ₁₆ "		D. 114mm -		E. 130mm -
Capacité du plateau	Litres	± 10	± 23	± 52	± 23	± 52	± 78
Production indicative	kg/heure	± 300-350	± 700-800		± 900-1 200		± 1 300-1 700
Poids net	kg	± 47	± 77	± 107	± 96	± 127	± 256

3.2 Données sur l'environnement de travail

Température ambiante de travail	+5° à +40°C
Environnement de travail à humidité relative	20 à 90%

3.3 Émission acoustique

Niveau de pression acoustique LEQ à 1m	dB(A)	± 60	± 62	± 64	± 64
---	-------	------	------	------	------

3.4 Valeurs de connexion, puissances

Moteurs triphasés

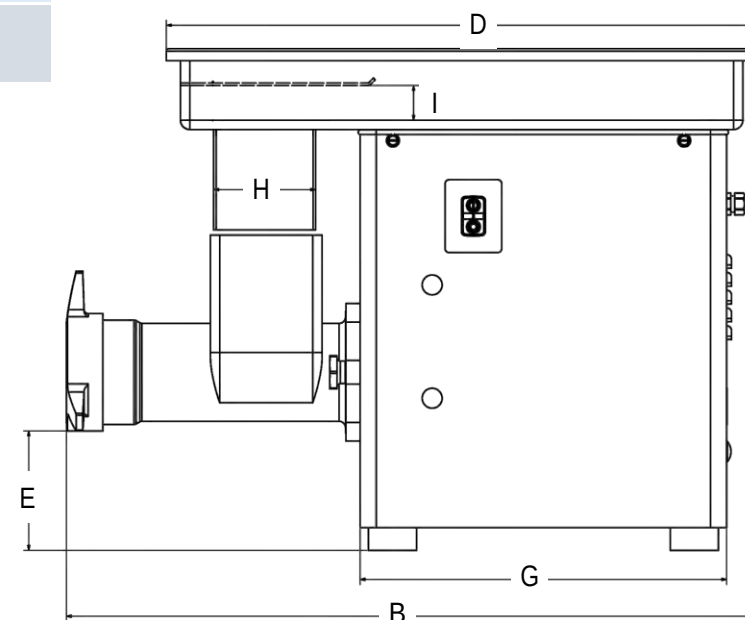
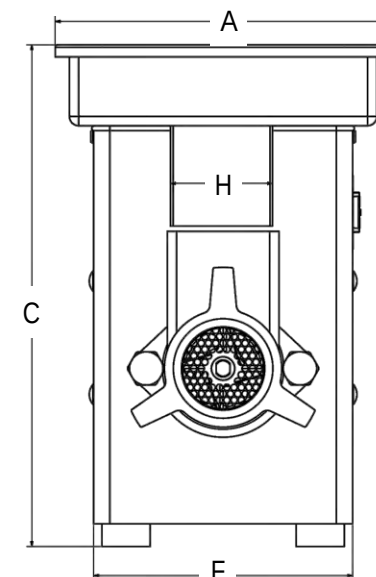
Puissance	CV	1,5	3,0	5,0	7,5
	kW	1,1	2,2	3,7	5,5
Consommation 380/400V, max.	UN	2,5	5,0	8,3	10,8
Consommation 220/230V, max.	UN	4,3	8,7	14,3	18,8

Moteurs monophasés

Puissance	CV	1,5	2,6	-	-
	kW	1,1	2,0	-	-
Consommation 230/220V, max.	UN	9,6/10,1	10,8/12,2	-	-

3.5 Dimensions

Dimensions						
cm	W82/22	W98/32K	W98/32L	W114K	W114L	W130
A	31	42	56	42	56	64
B (U3)	60	78	87	82	82	105
B (U5)	62	81	90	85	95	108
C	46	61	102	61	102	125
D	52	73	83	73	83	94
E	17	15	52	15	52	69
F	26	32	44	32	44	52
G	33	45	53	45	53	62
H	9	13	13	13	13	15
I	4	5	5	5	5	6
Emballage (LxPxH)	70x35x50	96x69x91	108x74x122	96x69x91	108x74x122	118x83x138
Volume d'emballage	0,1 m ³	0.6m ³	1 m ³	0.6m ³	1 m ³	1.4m ³



4. Stockage, Livraison et Déballage



- Gardez **TOUJOURS** la machine et son emballage en position verticale.
- **NE JAMAIS** empiler les machines, même si elles sont dans leur emballage.
- **NE JAMAIS** placer des objets lourds sur les machines ou dans leur emballage.

La machine est livrée sur palette et est protégée par un emballage en carton. Nous utilisons des emballages recyclables, merci de les recycler.

Retirez la machine de l'emballage et inspectez-la soigneusement à la livraison. Si vous **observez n'importe quel dommage, gardez tous les emballages et** informez-en immédiatement le transporteur. Le transporteur est seul responsable des dommages causés pendant le transport.

Si la machine est en bon état, suivez les instructions du chapitre [5.1 \(Emplacement\)](#) afin de transporter le hachoir en toute sécurité vers une zone de travail appropriée. Vos besoins détermineront l'emplacement le plus approprié pour la machine.



5. Installation

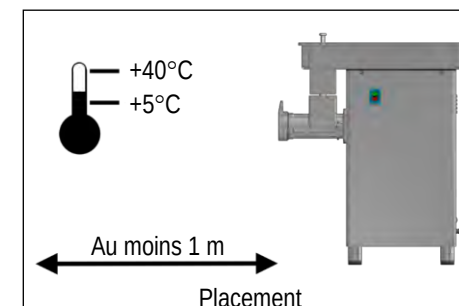
5.1 Placement

Le hachoir doit être placé à l'endroit le plus approprié, selon les exigences et les besoins d'utilisation. Pour obtenir un bon fonctionnement prolongé, la machine doit être placée dans une zone suffisamment ventilée, éviter les intérieurs non ventilés et le manque de circulation d'air.

- Placez le hachoir sur votre lieu de travail, il doit être propre, dégagé de tout obstacle et avoir une surface horizontale et antidérapante. Respectez une zone de passage d'environ 1 mètre pour pouvoir procéder à ses opérations d'utilisation, de nettoyage et d'entretien.
- Pour les hachoirs/broyeurs de table, assurez-vous que le support sur lequel ils sont placés est suffisamment stable et robuste pour supporter le poids de la machine.
- Inspectez la grille de protection des mains. **NE JAMAIS** démarrer le hachoir/broyeur si, suite à un coup ou un transport inapproprié, la grille de protection des mains a été tordue.
- La machine doit être positionnée de manière à ce que la fiche de connexion soit accessible.

AVIS

Ne placez pas la machine dans un endroit froid (par exemple une chambre froide). Des températures basses persistantes peuvent endommager la machine.





Risque électrique!

- Cette opération doit être effectuée exclusivement par un installateur autorisé, dans le respect des normes nationales, régionales et locales pour les installations électriques.
- L'installation électrique du local devra être pourvue de dispositifs de protection contre les surintensités (disjoncteur magnéto-thermique) et contre les fuites (différentiel), qui doivent être conformes aux caractéristiques techniques de chaque machine.
- Soyez toujours prudent lorsque vous travaillez sur le système électrique, car il existe un risque de décharge électrique causé par :
 - Contact direct ou indirect avec le courant électrique.
 - Existence de pièces électriques défectueuses.



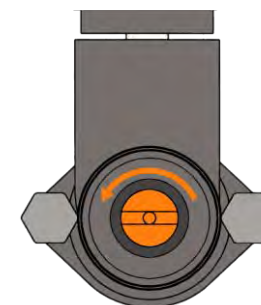
Risque électrique!

- Cette opération doit être effectuée exclusivement par un installateur autorisé.
- Ne connectez pas la machine à l'alimentation électrique et si c'est le cas, déconnectez-la de manière fiable pendant tout le processus.
- Ne branchez JAMAIS la machine sans avoir remis le plateau d'alimentation.

5.2 Connexion machine

- Assurez-vous que les caractéristiques électriques du hachoir/broyeur indiquées sur la plaque signalétique de la machine (tension, fréquence, Hz, phases) correspondent à celles du réseau électrique. Une tolérance de $\pm 10\%$ en tension et $\pm 2\%$ en fréquence est acceptée.
- Les couleurs attribuées aux fils du câble d'alimentation sont les suivantes : PHASE(S) : trois fils noirs numérotés, GND : bicolore jaune/vert
- Dans le cas où la tension de la machine ne correspond pas à celle du réseau, et si elle est triphasée avec un moteur bi-tension, procéder à l'adaptation du voltage de la machine, comme décrit au chapitre 5.3 Changement de tension.
- Connectez une fiche au câble d'alimentation. L'utilisation d'une fiche normalisée est obligatoire pour le raccordement de la machine.
- Une fois connectée, vérifier le bon fonctionnement de la machine. Faire un essai de démarrage à vide avant de le faire avec de la viande, tout en ayant pris soin d'enlever la vis sans fin et les éléments de coupe qui ne doivent jamais travailler à sec (suivre les étapes décrites au chapitre 8.2).
- Branchez la fiche sur le secteur, appuyez sur le bouton "I" (marche) pour démarrer la machine. Si la machine est triphasée, vérifier que le sens de rotation de l'axe est dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en le regardant de face. Si ce n'est pas le cas, demandez à un électricien qualifié d'intervenir deux des trois phases sur la fiche ; JAMAIS à l'intérieur de la machine.

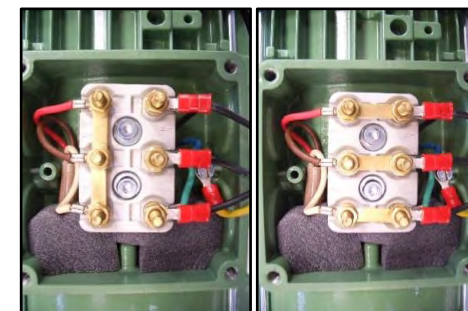
TALSA		E-46950 XIRIVELLA EUR: ESA46428025 Made in the EU		CE	
Voltage	Frequency Hz	Phases	AC-Current		
kW (kVA)	HP (CV)	Amp.			
Model	Version	Elec. scheme			
Main wire mm²	Manuf. year	Serial No.			
Before installing or operating this machine, please read its operating instructions manual thoroughly					



axe de rotation correct

5.3 Changement de tension

- Uniquement pour les machines triphasées **pourvues d'un** moteur bi-tension 380/220V (400/230V dans l'UE).
- Dévissez et retirez les 4 vis qui maintiennent le plateau d'alimentation, retirez-le ainsi que le protecteur isolant de polyuréthane en la détachant par ses bords.
- Apportez les modifications suivantes aux composants :
 - Ouvrir la boîte des bornes du moteur en dévissant ses 4 vis.
 - Desserrez les 6 petits écrous de fixation des bornes.
 - Placez les plaquettes dans la bonne position.
 - Remettez et resserrez les écrous de fixation des bornes
 - Refermez la boîte des bornes du moteur.
 - Remplacer contacteur de sécurité par un d'une tolérance adaptée à la tension votre installation électrique.
- Remonter le protecteur isolant de polyuréthane et le plateau, brancher et tester la machine.



3x 400/380V 3x 230/220V

AVIS

Les images sont fournies à titre de référence visuelle uniquement. L'électricien qualifié chargé de changer la tension de la machine doit se référer aux schémas électriques correspondants de cette notice.

6. Mode d'Emploi



ATTENTION

- Avant de travailler avec le hachoir, assurez-vous de le nettoyer soigneusement comme décrit au chapitre 8 (Nettoyage) de cette notice.
- Respectez toutes les mesures d'hygiène dans le processus alimentaire, en utilisant le matériel de protection nécessaire (lavage, gants, chapeau, tablier, etc.)



ATTENTION

- N'UTILISEZ JAMAIS LE HACHOIR À VIDE, car les plaques/disques et couteaux atteindront des températures très élevées (1800°C/1000°F) en moins de trois minutes. Dans ce cas, ARRÊTER IMMÉDIATEMENT et débrancher la machine du secteur.
- Ne serrez pas trop l'écrou porte plaques/disques, car cela ne ferait que créer une friction et une chaleur excessives.



AVERTISSEMENT

- NE PAS approcher les mains des couteaux/plaques/disques sans porter les protections appropriées (gants en fibre métallique renforcée).

AVIS

- Cette machine n'est pas conçue pour fonctionner en service permanent ininterrompu, mais bien pour être utilisé suivant un régime intermittent, avec des arrêts pour dissiper la chaleur générée qui variera en fonction de la consistance du produit, le diamètre des trous des plaques/disques utilisés ainsi que leur nombre.
- La température ambiante minimale de fonctionnement du hachoir est de 5 °C, par conséquent, ne placez jamais la machine dans des chambres réfrigérées, des congélateurs, etc.

6.1 Avant de commencer à travailler

- Lire attentivement et bien comprendre cette notice d'installation et d'utilisation.
- Lorsque le hachoir/broyeur est débranché, procéder à un nettoyage soigneux de la machine en suivant les instructions du chapitre 8 (Nettoyage). Laver le plateau d'alimentation et son entrée correspondante, le corps, la vis sans fin, le groupe de hachage et l'écrou porte-plaque/disque.
- Lubrifiez le fil des plaques/ disques et des couteaux de la graisse alimentaire ou une autre graisse de qualité alimentaire approuvée par l'USDA.
- En réassemblant la machine, assurez-vous que le corps soit bien fixé au châssis en serrant fermement les poignées de fixation latérales et que la vis sans fin, les couteaux et les plaques/disques soient correctement installés.

AVIS

- Les plaques/disques et les couteaux doivent être montés et démontés avec le corps fixé au châssis, un par un, suivant l'ordre indiqué (7.1 Systèmes de coupe disponibles), en fixant correctement chaque élément.
- Lorsque vous utilisez des couteaux double coupe Lumbeck & Wolter ROBOT S4, veillez à les monter avec le texte gravé vers l'extérieur, afin qu'ils soient dans le bon sens de rotation. Sinon, les lames ne couperont pas et pourraient causer des accrochages.
- Les modèles W130 sont pourvus d'une paire de centreurs avec lesquels le corps hachage doit être monté, afin de ne pas endommager le support où il est inséré.

6.2 Commencez

- Branchez la fiche sur le secteur.
- La viande doit être désossée et prédécoupée avant d'être déposée sur le plateau. Ne pas utiliser de viande congelée.
- Insérez la viande avec le pilon dans le hachoir. Ne placez pas ou n'appuyez pas de récipients sur la machine.
- La machine est maintenant prête à être mise en marche en appuyant sur le bouton "I" (marche) et à commencer à hacher.
- Si la vis sans fin venait à être bloquée ou coincée :
 - Arrêtez immédiatement la machine et débranchez-la du secteur.
 - Démontez ensuite le groupe de hachage et la vis sans fin et retirez l'élément étranger qui empêche son fonctionnement correct. Évitez de forcer ou d'endommager le corps de hachage.
 - Remontez la vis sans fin, le groupe de hachage ainsi que le corps.
- Appuyez sur le bouton "O" (arrêt) pour arrêter la machine, à ce moment la vis sans fin cessera de tourner.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser la machine, débranchez-la du secteur et nettoyez-la en suivant les instructions du chapitre 8 (Nettoyage).

6.3 Conseils utiles

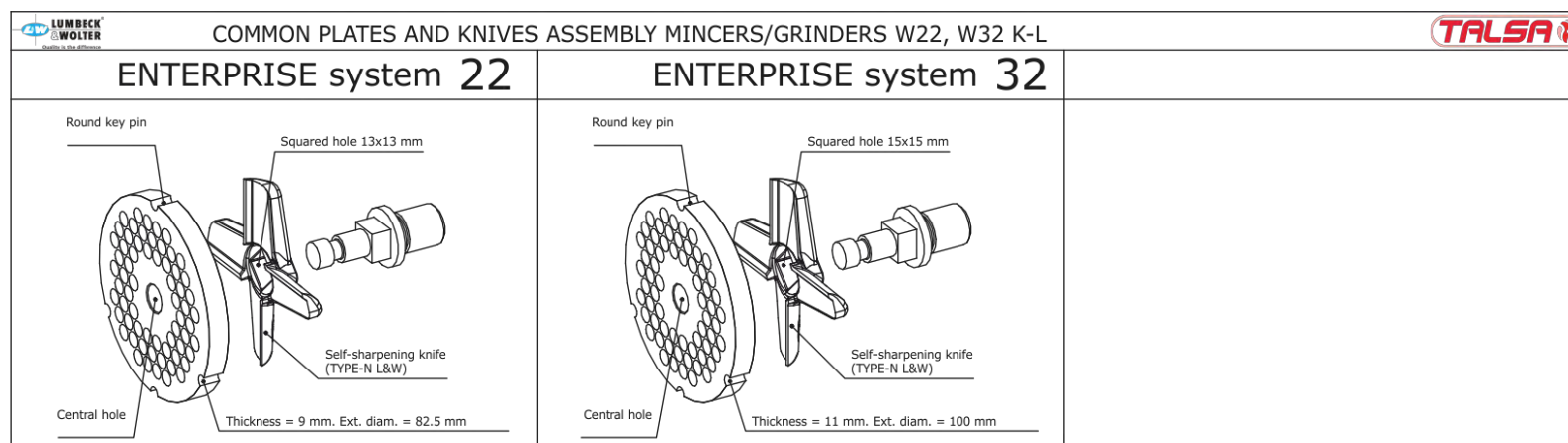
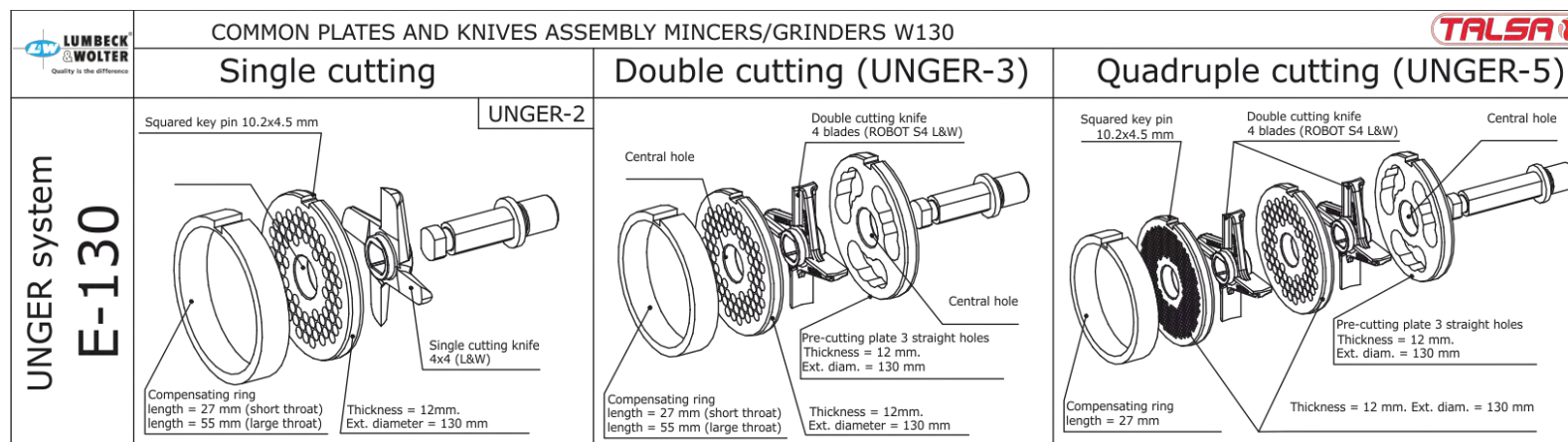
- Avant de monter le groupe de hachage, nettoyez soigneusement toutes les accumulations possibles de viande sur les plaques/disques, les couteaux, l'axe porte-lames, la vis sans fin et le corps, afin qu'ils puissent tous s'ajuster parfaitement.
- N'utilisez pas ce hachoir/broyeur pour couper ou hacher des légumes, des fruits secs, etc., utilisez uniquement des matières premières à base de viande destinées à cet usage. Toute utilisation contraire à l'usage pour lequel le hachoir a été conçu engagerait la responsabilité de l'utilisateur.

7. Systèmes de hachage

Les hachoirs peuvent être livrés avec 4 systèmes de coupe différents, choisis en fonction du type de masse de viande à traiter et de la finition souhaitée.

7.1 Systèmes de coupe disponibles

COMMON PLATES AND KNIVES ASSEMBLY MINCERS/GRINDERS W82, W98 K-L, W114 K-L				TALSA			
Single cutting		Double cutting (UNGER-3)		Quadruple cutting (UNGER-5)			
UNGER system H-82	Squared key pin 6.2x3.2 mm Central hole Single cutting knife 4x4 (L&W) Compensating ring length = 22 mm (short throat) length = 44 mm (large throat) Thickness = 8 mm. Ext. diameter = 82 mm		Squared key pin 6.2x3.2 mm Central hole Double cutting knife 4 blades (ROBOT S4 L&W) Pre-cutting plate 3 straight holes Thickness = 8 mm. Ext. diam. = 82 mm Compensating ring length = 22 mm (short throat) length = 44 mm (large throat) Thickness = 8 mm. Ext. diam. = 82 mm		Squared key pin 6.2x3.2 mm Central hole Double cutting knife 4 blades (ROBOT S4 L&W) Pre-cutting plate 3 straight holes Thickness = 8 mm. Ext. diam. = 82 mm Compensating ring length = 22 mm Thickness = 8 mm. Ext. diam. = 82 mm		
	UNGER system B-98	Squared key pin 9.2x4.5 mm Central hole Single cutting knife 4x4 (L&W) Compensating ring length = 22 mm (short throat) length = 44 mm (large throat) Thickness = 9 mm. Ext. diameter = 98 mm		Squared key pin 9.2x4.5 mm Central hole Double cutting knife 4 blades (ROBOT S4 L&W) Pre-cutting plate 3 straight holes Thickness = 9 mm. Ext. diam. = 98 mm Compensating ring length = 22 mm (short throat) length = 44 mm (large throat) Thickness = 9 mm. Ext. diam. = 98 mm		Squared key pin 9.2x4.5 mm Central hole Double cutting knife 4 blades (ROBOT S4 L&W) Pre-cutting plate 3 straight holes Thickness = 9 mm. Ext. diam. = 98 mm Compensating ring length = 22 mm Thickness = 9 mm. Ext. diam. = 98 mm	
		UNGER system D-114	Squared key pin 10.2x4.5 mm Central hole Single cutting knife 4x4 (L&W) Compensating ring length = 25 mm (short throat) length = 53 mm (large throat) Thickness = 11 mm. Ext. diameter = 114 mm		Squared key pin 10.2x4.5 mm Central hole Double cutting knife 4 blades (ROBOT S4 L&W) Pre-cutting plate 3 straight holes Thickness = 11 mm. Ext. diam. = 114 mm Compensating ring length = 25 mm (short throat) length = 53 mm (large throat) Thickness = 11 mm. Ext. diam. = 114 mm		Squared key pin 10.2x4.5 mm Central hole Double cutting knife 4 blades (ROBOT S4 L&W) Pre-cutting plate 3 straight holes Thickness = 11 mm. Ext. diam. = 114 mm Compensating ring length = 25 mm Thickness = 11 mm. Ext. diam. = 114 mm



Système	Coupe	Application	groupe de hachage
Entreprise	Simple coupe	viandes fraîches	Couteau (trou central carré) - plaque/disque de coupe (clavette ronde).
Unger-2			Couteau simple coupe - plaque/disque de coupe (clavette carrée) - bague de compensation.
Unger-3	Double coupe	Viandes froides.	Plaque/disque de pré-hachage – couteau double coupe - plaque/disque final - bague de compensation.
Unger-5	Quadruple coupe		Plaque/disque de pré-hachage – couteau double coupe – plaque de coupe – couteau double coupe - plaque/disque final - bague de compensation.



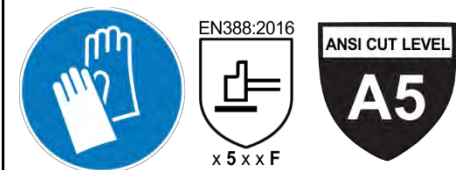
• Il est obligatoire que le hachoir/broyeur soit utilisé avec une plaque/disque final qui, dans la zone européenne CE-EN, doit respecter les dimensions maximales des trous conformément aux directives de sécurité CE (inférieur à 8 mm). Il n'est pas permis que l'épaisseur de la plaque/disque finale, après avoir été rectifié, soit inférieure à 5 mm.



• Arrêtez toujours la machine en appuyant sur le bouton "O" (arrêt) et débranchez la machine de l'alimentation électrique avant de procéder au montage ou au démontage du groupe de hachage et de la vis sans fin. Faites-le toujours avec le corps fixé sur le hachoir, en respectant les avertissements de sécurité de cette notice.



• Pour manipuler les couteaux, utilisez toujours des gants et des manchons de protection anti-coupure, de préférence de niveau F selon EN388:2016+A1:2018 ou ANSI A5 / A6.

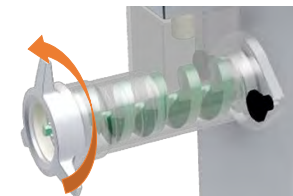


7.2 Recommandationssur plaques/disques et couteaux

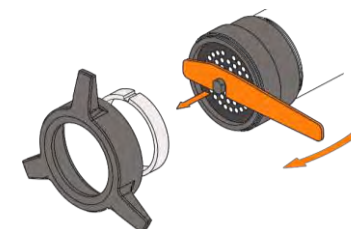
- Assurez-vous que les couteaux et les plaques/disques soient correctement positionnés (Système Unger). Un positionnement incorrect, en particulier des plaques de pré-hachage coniques lorsque celles-ci sont installées à l'envers, peuvent causer la rupture des couteaux et/ou de l'axe.
- Pour des résultats optimaux, il est essentiel de maintenir les fils de coupe des plaques/disques et des couteaux en parfait état. Affûtez-les si nécessaire et remplacez-les lorsqu'ils ne sont pas suffisamment serrés par l'écrou porte-plaque/disque. Associez et utilisez toujours les éléments de coupe ensemble.
- Remplacez la vis sans fin lorsqu'elle présente des marques d'usure et/ou du jeu, le non-respect de cette consigne entraînera une rotation irrégulière du couteau sur la plaque/disque, ce qui accélérera l'usure, la casse et la meurtrissure de la viande. Si nécessaire, remplacez également la clavette de fixation des plaques/disques, car elle pourrait causer des problèmes similaires.
- Gardez et transportez les couteaux dans leur emballage afin de préserver le fil de coupe et pour les protéger de chocs ou rayures accidentels.
- L'axe de support des plaques et des couteaux, est une pièce qui fonctionne comme un "fusible" mécanique de sécurité. Il peut arriver qu'il se casse accidentellement, pour protéger les éléments mécaniques de la machine, comme par exemple le réducteur interne. Il y a différentes raisons pour lesquelles l'arbre pourrait casser, afin d'éviter toute rupture, voici quelques recommandations :
 - Utilisation ou montage incorrect de plaques/disques et couteaux Talsa non d'origine.
 - Utilisation de couteaux dont le fil est usé ou abîmé.
 - Accrochages de la machine produits par des produits inadaptés (os, peaux, tendons, etc.).
 - Chute accidentelle dans la vis sans fin d'un corps étranger (outils, objets métalliques, etc.).

7.3 Démontage/montage du groupe de hachage et de la vis sans fin

- Retirez le pilon de poussée du plateau d'alimentation du hachoir.
- Desserrez l'écrou porte plaque/disque en le tournant vers la gauche et retirez-le. N'utilisez pas de marteaux ou d'objets similaires, faites-le à la main. Faites attention à ce qu'il ne tombe pas au sol car il pourrait se déformer ou vous blesser.
- Avec la clé d'extraction fournie avec la machine, extraire la vis d'environ 2-3 cm pour pouvoir démonter séparément les plaques/disques, les couteaux et la vis sans fin. Une fois démonté, évitez que ces pièces ne reçoivent des chocs ou des coups afin de prévenir tout difficulté de remontage.
- Pour retirer le corps, desserrez et retirez également les deux poignées de serrage.
- Retirez le corps de son enclave avec un mouvement doux vers l'extérieur tout en tenant la pièce avec les deux mains.
- Pour assembler les différents systèmes de coupe, suivre les schémas du chapitre 7.1 (Systèmes de coupe disponibles), en veillant à faire correspondre l'axe de rotation de la vis sans fin avec celui du socle.
- Pour monter le corps, répétez ces étapes dans le sens inverse, en veillant à bien resserrer les deux poignées.



Desserer l'écrou du support de plaque



Extraire le groupe de hachage



Poignée du corps

8. Nettoyage

8.1 Instructions de nettoyage

AVIS

NE PAS utiliser de jet sous pression, éviter que l'eau ne pénètre à l'intérieur de la machine.



DANGER

Risque électrique!

- Débranchez TOUJOURS la machine du réseau électrique avant de la nettoyer.
- Afin d'éviter les accidents, il est strictement interdit de démonter le plateau d'alimentation pour le nettoyer.
- NE mouiller JAMAIS les composants électriques de la machine. (Boutons marche/arrêt, câble électrique, etc.)



ATTENTION

- Pour procéder au nettoyage manuel, il est nécessaire d'utiliser les protections appropriées (gants en latex, tablier en plastique, etc.).
- Il est TOUJOURS nécessaire d'effectuer un rinçage complet de la machine après avoir utilisé de détergents ou de désinfectants pour éviter la contamination du produit.

La machine doit être nettoyée quotidiennement, avant et après utilisation. Compte tenu de l'accessibilité de tous ses composants, le hachoir/broyeur Talsa est facile à nettoyer avec de l'eau tiède et un produit détergent doux.

Pour un nettoyage correct, procédez comme indiqué ci-dessous :

- Après utilisation de la machine, nettoyer le plateau et son entrée, le corps avec les poignées de serrage, la vis sans fin, les plaques/disques, les couteaux, la bague de compensation, l'écrou porte-plaque/disque et le pilon.
- Vous devez également nettoyer le filetage du corps amovible, la clavette et sa vis de fixation, si nécessaire à l'aide d'une brosse.
- Pour permettre un bon positionnement des pièces, il est également très important de maintenir propres l'axe porte-couteau/plaque/disque, l'axe de rotation de la vis sans fin et l'axe du socle.



Nous recommandons l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection de marque Henkel décrits ci-dessous :

Produit	nom	Remarques
Dégraissant neutre pH 7	TOPAX 10	Comme il a un pH neutre, aucune protection n'est nécessaire pour son utilisation. Rincer abondamment.
Dégraissant pour nettoyage manuel	RIK	A utiliser avec les protections. Rincer abondamment.
Dégraissant alcalin avec désinfectant intégré	TOPAX 68	Avec composants inhibiteurs de corrosion. A utiliser avec les protections. Rincer abondamment.
Désinfectant à base d'ammonium quaternaire	TOPAX 91	A utiliser avec les protections. Rincer abondamment.

Suivez toujours les instructions d'utilisation du fabricant du produit.

AVIS

Important : les couteaux et plaques/disques doivent être nettoyées et séchées après chaque utilisation, en les protégeant enfin avec de l'huile alimentaire. Ne jamais les stocker humides ou avec des traces d'eau de javel/chlore (corrosif).

8.2 Conseils généraux de nettoyage manuel

Démarche à suivre	Produits	Ustensiles	Remarques
Nettoyage superficiel		Spatule, grattoir	Retirez les grands restes après avoir démonté, si nécessaire, les petites pièces.
Nettoyage en profondeur	Détergent doux	Brosse, seau	Temps d'application du produit $\pm$ 15 minutes.
Rinçage	Eau chaude	Éponge, seau	Eau chaude 40-50°C, 100/120°F.
Contrôle			Nettoyage visuel. Attention : vérifiez les points critiques et les parties problématiques de la machine.
Désinfection	Désinfectant	Éponge, chiffon	A la fin de toutes les opérations de nettoyage.
Rinçage	Eau potable	Éponge, seau	Un rinçage intensif de la machine est toujours nécessaire après l'application de détergents ou de désinfectants.
Séchage		Chiffon	Assurez-vous de bien sécher tous les composants.
Entretien	Huile lubrifiante	Chiffon	Partie extérieure de la machine.

8.3 Intervalles recommandés pour le nettoyage manuel

Périodicité	Zone de nettoyage	Produits	Ustensiles	Remarques
Quotidien	Plateau d'alimentation, corps et système de coupe, écrou porte-plaque/disque, poignées et pilon	Détergent doux, eau chaude	Éponge, chiffon	Nettoyage minutieux de la clavette porte-plaque/disque et de sa vis de fixation, si nécessaire à la brosse.
Hebdomadaire	Extérieur de la machine	Détergent doux, eau chaude	Éponge, chiffon	Nettoyage en profondeur des contours de la machine.

REMARQUE: Les instructions de nettoyage mentionnées ci-dessus ont été préparées pour les entreprises avec un seul quart de travail. Pour les entreprises avec de nombreux quarts de travail, les intervalles de nettoyage doivent être plus courts.

8.4 Entretien de l'acier inoxydable

AVIS

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs avec l'acier inoxydable tels que l'eau de Javel ou des dérivés chlorés similaires. Si vous avez utilisé de tels produits, ne jamais les laisser agir, rincez immédiatement et abondamment avec de l'eau et séchez soigneusement.

Il est rare, mais possible que de petites traces de rouille ou des points d'oxydation soient observés sur la machine. Cela peut être dû à :

- Des impuretés de la soudure.
- Des fragments alimentaires adhérant à la surface.
- Des pores résultant de l'utilisation de produits agressifs tels que l'eau de javel ou autres produits similaires à base de chlorures.
- De l'humidité résiduelle après nettoyage à l'eau. Séchez TOUJOURS bien toutes les pièces de la machine après le nettoyage !

Pour enlever ces taches de rouille, utilisez simplement un décapant avec un chiffon ou nettoyez avec du Scotch-Brite.

9. Entretien



Risque électrique!

- Toutes les réparations électriques et mécaniques doivent être effectuées par un installateur autorisé.
- Si vous constatez une détérioration du câble d'alimentation, il doit être remplacé immédiatement par un autre de caractéristiques identiques, fourni par votre distributeur.



- Débranchez la fiche de la machine avant de procéder à l'entretien ou à l'inspection.
- Pendant l'entretien et l'inspection, suivez toujours attentivement les avertissements de sécurité de ce manuel.



- Pour manipuler les lames, utilisez toujours des gants et des manchons de protection anti-coupure, de préférence de niveau F selon EN388:2016+A1:2018 ou ANSI A5 / A6.



- Stockez et transportez toujours les lames dans un emballage de protection approprié.

9.1 Recommandations générales

Les pannes causées par un entretien insuffisant ou inadapté peuvent entraîner des réparations très coûteuses, ainsi qu'un arrêt prolongé de la production, et sont également un motif d'annulation de votre garantie. Pour cette raison, il est essentiel que l'entretien de la machine soit adéquat et effectué régulièrement. Le bon fonctionnement et la durée de vie de la machine dépendent de nombreux facteurs, mais aussi d'un entretien correct.

Bien qu'il soit difficile de donner des conseils précis sur l'inspection, l'entretien ou la périodicité des pièces de rechange, car cela dépend de nombreux facteurs liés à l'utilisation de la machine, nous ne pouvons faire que quelques recommandations. L'utilisateur est cependant seul responsable de la formulation et du suivi de la routine d'inspection et d'entretien, qui doit refléter l'utilisation réelle de la machine.

Votre distributeur local pourra vous fournir plus d'informations à ce sujet.

- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'état des éléments sujets à usure, principalement les plaques/disques et couteaux.
- Si vous constatez une fuite continue de graisse au niveau du réducteur ou sous la machine, avertissez le service d'assistance du distributeur qui vous a vendu l'appareil.

9.2 Entretien des couteaux

Les hachoirs/broyeurs Talsa sont équipés de couteau auto-aiguissant de haute qualité fabriquées par Lumbeck & Wolter (Allemagne). Cependant, si vous constatez une diminution de la qualité du hachage, il est recommandé de faire affûter les lames et les plaques/disques par un professionnel, car une usure excessive de ceux-ci ou un mauvais affûtage fait que le produit présente une texture indésirable.

- Les couteaux doivent être remplacés lorsqu'ils ne sont plus suffisamment serrés par l'écrou porte-plaque/disque.
- Unissez et utilisez toujours ensemble les éléments de coupe.
- Il est conseillé de nettoyer la surface des couteaux en acier avec un produit anti-corrosion.
- Il n'est pas permis que l'épaisseur de plaque finale (vers l'extérieur), après avoir été rectifiée, soit inférieure à 5 mm.

10. Diagnostics et Dépannage



AVERTISSEMENT

- Vous devez TOUJOURS avoir la machine éteinte et débranchée lors des travaux d'entretien, d'inspection ou de réparation.
- Dans le cas où votre technicien n'est pas suffisamment qualifié pour la réparation, NE CONTINUEZ PAS À UTILISER LA MACHINE et contactez votre revendeur agréé Talsa pour effectuer le travail.

Les hachoirs/broyeurs Talsa sont fabriqués avec les meilleurs composants et sont soumis à des contrôles de qualité stricts. Cependant, dans des cas exceptionnels, les problèmes suivants peuvent survenir :

Problème	Causes possibles	Solution
La machine ne fonctionne pas.	La machine est débranchée.	Branchez-la.
	Absence de tension dans une ou plusieurs phases.	Vérifiez les fusibles, fiche électrique et les interrupteurs.
	La machine est branchée à une tension différente à celui du réseau.	Vérifiez que la tension et le nombre de phases entre la machine et le réseau correspondent.
	Le protecteur thermique (relais clixon) s'est déclenché.	Laissez la machine refroidir pendant quelques minutes, puis essayez de la redémarrer.
La vis sans fin tourne dans le sens contraire.	L'interrupteur est défectueux.	Contactez le service technique pour remplacer l'interrupteur.
	Phases inversées (machines triphasées).	Permutez entre elles 2 des 3 phases de l'alimentation principale.
Diminution de la qualité du hachage.	Le groupe de hachage est émoussé.	Affûtez ou remplacez les plaques/disques et les couteaux.
	La vis sans fin ou le corps ont trop de jeu.	Remplacez la vis sans fin ou le corps.
Forte usure du groupe de hachage.	L'axe porte plaques/disques/couteaux est usé.	Changer d'axe.
La vis sans fin tourne lentement et n'a pas de force.	Tension secteur inférieure à celle de la machine.	Vérifiez que la tension soit correcte.
Le hachoir/broyeur fait un bruit étrange.	La vis sans fin est bloquée par un corps étranger.	Débloquez la vis sans fin en la démontant slon les indications de cette notice et retirez le corps étranger.
	Les engrenages, le motoréducteur ou les roulements du réducteur peuvent être endommagés.	Contactez votre distributeur pour qu'il vérifie l'état des engrenages, du réducteur, du moteur et des roulements du réducteur.
Il y a des taches d'huile sur le dessous de la machine.	Le réducteur a perdu de l'huile.	Contactez votre revendeur.

11. Déclaration de Conformité



Déclaration de conformité UE (original)



Le fabricant :

Talsabell s.a., Polígono Industrial V. Salud, Rambleta 8, E-46950 Xirivella (Valencia), Espagne

déclare par la présente et sous son entière responsabilité que les machines indiquées à continuation, sont conformes dans leur conception, leur type de construction et dans leur version de commercialisation, aux directives Européennes applicables en matière de sécurité et d'hygiène. Cette déclaration perdra sa validité si le produit est soumis à des modifications non-autorisées par le fabricant.

Dénomination générique : Hachoir électrique	Fonction : machine pour hacher la viande
Type/modèle : W22, W82, W32, W98, W114, W130	Numéro de série : voir plaque de caractéristiques sur l'appareil

Directives Communautaires applicables :

- Directive de Machine 2006/42/CE.
- Règlement 1935/2004/CE concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Règlement 10/2011/UE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Règlement 2023/2006/CE relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Directive de Basse Tension 2014/35/UE.
- Directive de Compatibilité Électromagnétique 2014/30/UE.

Normes Harmonisée applicables :

- EN 1672-1:2014 : Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Partie 1 : Prescriptions relatives à la sécurité.
- EN 1672-2:2020 : Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Partie 2 : Prescriptions relatives à l'hygiène.
- EN 60204-1:2018 : Sécurité des machines - Équipement électrique des machines - Partie 1 : Règles générales.
- EN ISO 12100:2010 : Sécurité des machines - Principes généraux de conception - Appréciation du risque et réduction du risque.
- EN IEC 61000-6-2:2019 : Compatibilité électromagnétique (CEM) - Partie 6-2: Normes génériques - Immunité pour les environnements industriels.
- EN IEC 61000-6-4:2019 : Compatibilité électromagnétique (CEM) - Partie 6-4: Normes génériques - Norme sur l'émission pour les environnements industriels.
- EN 12331:2015 : Machines pour les produits alimentaires - Hachoirs - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.

Responsable de la documentation technique :

- Pablo Escribano, Talsabell s.a., Polígono Industrial V. Salud, Rambleta 8, E-46950 Xirivella (Valencia), Espagne.

Valence, à 10 janvier, 2024



José Belloch

Gestionnaire de sécurité Talsa

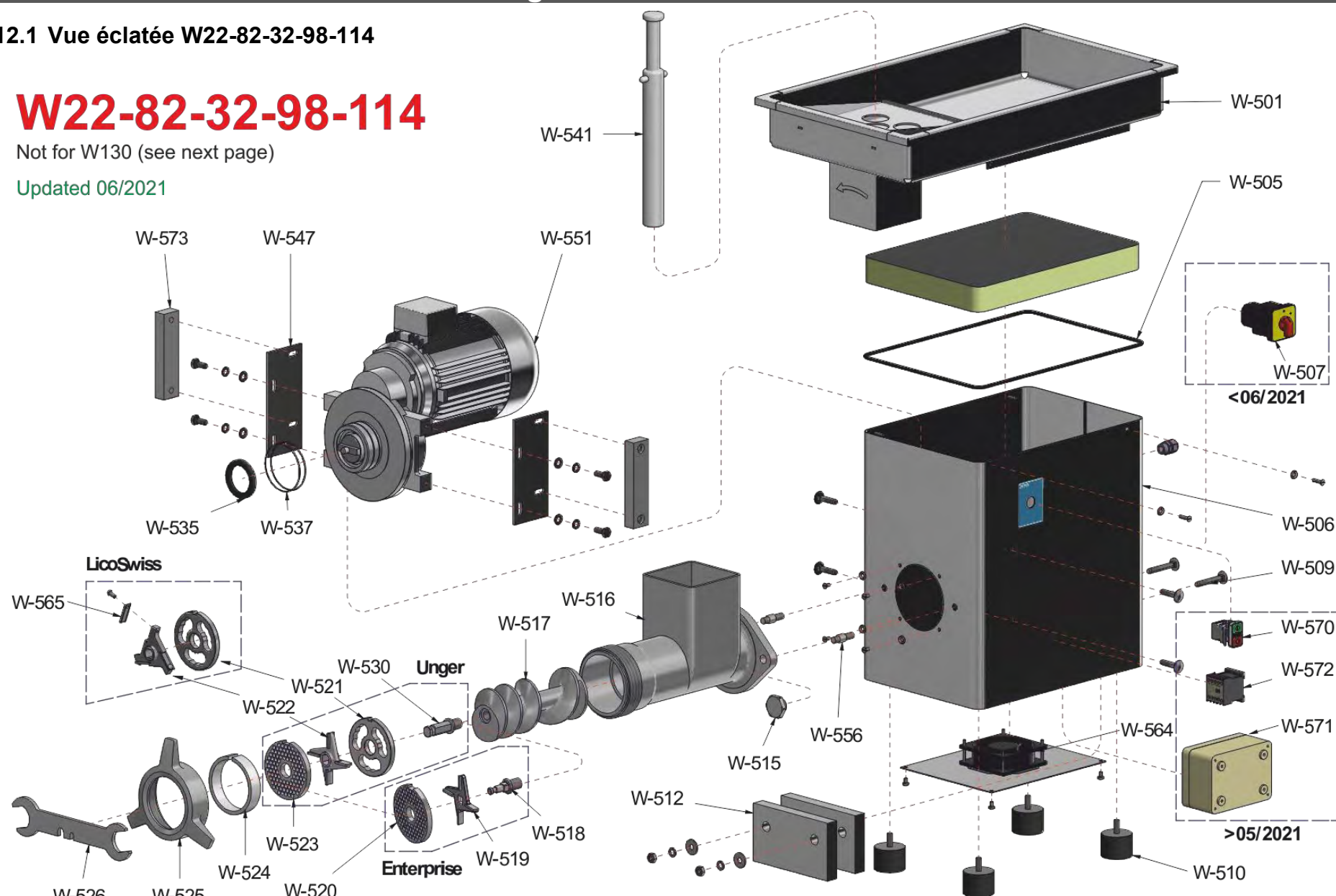
12. Vue Éclatée et Pièces de Rechange

12.1 Vue éclatée W22-82-32-98-114

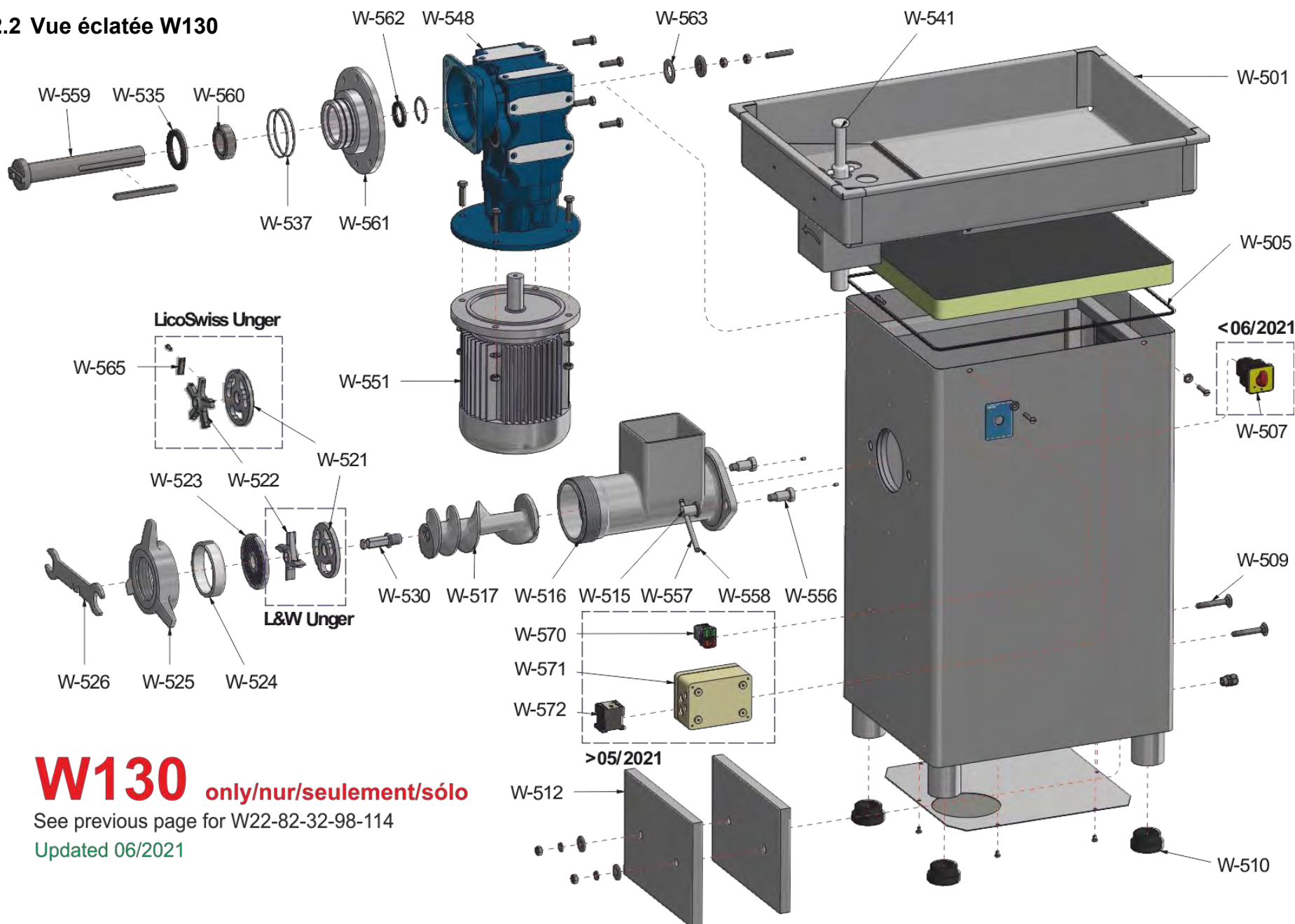
W22-82-32-98-114

Not for W130 (see next page)

Updated 06/2021



12.2 Vue éclatée W130



W130 only/nur/seulement/sólo

See previous page for W22-82-32-98-114

Updated 06/2021

12.3 Pièces de rechange

REMARQUE :

Codes à 3 chiffres indiqués sur l'ID explosée ne sont pas valables pour les commandes.

Les commandes de pièces ne doit être fait avec le code à 4 chiffres indiqué dans le tableau ci-contre et exclusivement par le réseau spécialisé qui a vendu la machine.

S'il vous plaît fournir le numéro de série de la machine à côté de l'ordre.

Dans certaines régions, ils sont également tenus tous les détails techniques, schémas électriques, etc.

Le numéro de série et d'autres données pertinentes sont sur la plaque de la machine.

Notez vos données de la machine ici pour garder à portée de main en cas de panne:

		E-46950 XIRIVELLA EUR: ESA46428025 Made in the EU			
Voltage	Frequency Hz	Phases	AC - Current		
kVA (kVA)	HP (CV)	Amp.			
Model	Version	Elec. scheme			
Main wire mm ²	Manuf. year	Serial No.			
Before installing or operating this machine, please read its operating instructions manual thoroughly					

ID-code	W22/82	W32/98	W114	W130	Description
W-501	2936	2285	2285	-	Plateau -K (de table)
	-	2286	2286	3441	Plateau -L (banc haut)
W-502	-	2809	2809	2809	plateau plaque isolante
W-505	0471	0471	0471	0471	Joint d'étanchéité du plateau
W-506	2935	2283	2283	-	Banc -K (bureau)
	-	2284	2284	3440	Lit -L (lit en hauteur)
W-507	3406	3406	3406	3516	Interrupteur de sécurité, triphasé avec bobine de déconnexion, 400/380V 50Hz
	3510	3510	3510	3517	Interrupteur de sécurité, triphasé avec bobine de déconnexion 380V 60Hz
	3407	3407	3407	3514	Interrupteur de sécurité triphasé/monophasé avec bobine de déconnexion. 220/230V 50Hz
	3509	3509	3509	3515	Interrupteur de sécurité triphasé/monophasé avec bobine de déconnexion. 208/220V 60Hz
W-509	2975	2846	2846	3461	bloc vis
W-510	2240	2033	2033	-	Modèle de support anti-vibration -K
	-	2528	2528	2528	Modèle de support anti-vibration -L
W-512	7561	7561	7561	-	Bloc de contrepoids modèle -K
	-	7562	7562	7596	Bloc de contrepoids modèle -L
W-515	2977	7555	7555	7611	bouton de serrage de la bouche
W-516	7430	7338	-	-	Entreprise de la bouche hachée
	7431	7211	7210	7586	Bouche hachée courte Unger3+2
	7432	7213	7212	7588	Bouche longue hachée Unger5+3+2
W-517	7433	7291	7290	7592	Interminable
W-518	7427	7285	-	-	Arbre de support de disque et de lame Enterprise
W-519	2968	2773	-	-	Lame monocoupe auto-affûtée L&W « Typ N » Enterprise
	2969	2672	0491	3467	Lame monocoupe auto-affûtée L&W 4 ailes Unger2
	2953	5207	-	-	Plate Enterprise 2 mm, acier inoxydable AISI420
W-520	2954	5208	-	-	Plate Enterprise 3 mm, acier inoxydable AISI420
	2955	5209	-	-	Plate Enterprise 4 mm, acier inoxydable AISI420
	2956	5210	-	-	Plate Enterprise 5 mm, acier inoxydable AISI420
	2957	5211	-	-	Plate Enterprise 6 mm, acier inoxydable AISI420
	2958	5212	-	-	Plate Enterprise 7,8 mm, acier inoxydable AISI420
	2959	5213	-	-	Plate Enterprise 10 mm, acier inoxydable AISI420
	-	5214	-	-	Plate Enterprise 12 mm, acier inoxydable AISI420
	-	-	-	-	-
W-521	4019	4020	4021	4022	Plate prédécoupé 3 yeux droits Unger pour L&W, acier inoxydable AISI420

ID-code	W22/82	W32/98	W114	W130	Description
	2960	2485	0798	3465	Plate prédécoupé 3 yeux droits Unger pour LicoSwiss, en acier inoxydable. AISI420
W-522	4023	4024	4025	4026	Couteau double-coupe auto-affûtante L&W « Robot S4 » (4 lames fixes)
W-523	5215	2487	5222	5231	Plate Unger (DIN 9805) 2 mm, acier inoxydable AISI420
	5216	2488	5223	5232	Plate Unger (DIN 9805) 3 mm, acier inoxydable AISI420
	5217	2489	5224	5233	Plate Unger (DIN 9805) 4 mm, acier inoxydable AISI420
	5218	2490	5225	5234	Plate Unger (DIN 9805) 5 mm, acier inoxydable AISI420
	5219	2491	5226	5235	Plate Unger (DIN 9805) 6 mm, acier inoxydable AISI420
	5220	2493	5228	5236	Plate Unger (DIN 9805) 7,8 mm, acier inoxydable AISI420
	5221	2486	5229	5238	Plate Unger (DIN 9805) 10 mm, acier inoxydable AISI420
W-524	-	3320	5230	5239	Plate Unger (DIN 9805) 12 mm, acier inoxydable AISI420
	3396	3398	3400	4981	Bague supplémentaire courte pour U2+U3 en mors court et U5 en mors long
	3397	3399	3401	4982	Bague supplémentaire longue pour U2+U3 en bec long
W-525	7435	7307	-	-	Écrou de fixation Disques à embouchure Entreprise
	7434	7311	7306	7593	Ecrou de fixation disques bouche Unger
W-526	7614	7614	7614	7614	clé extracteur de vis sans fin
W-530	7428	7236	7235	7589	Disques de support d'arbre et couteaux à bouche courte Unger3+2
	7429	7238	7237	7591	Disques de support d'arbre et couteaux à bouche longue Unger5+3+2
W-535	3136	2671	2671	3521	Joint d'arbre d'entraînement à vis sans fin
W-537	2979	2469	2469	3480	Joint torique à bouche hachée
W-541	4979	4980	4980	4980	masse de poussée de viande
W-547	2984	3135	3713	-	Plaque support de boîte de vitesses -K
	-	2850	3714	-	Plaque de support de boîte de vitesses -L
W-548	-	-	-	3769	réducteur W130
W-551	-	-	-	3463	Moteur électrique 3*390/225V 50Hz, 7.5CV/5.5kW
	-	-	-	5627	Moteur électrique 3*208/220V 60Hz, 7.5CV/5.5kW
	-	-	3138	-	Motoréducteur 3*390/225V 50Hz, 5CV/3.7kW
	-	-	5626	-	Motoréducteur 3*208/220V 60Hz, 5CV/3.7kW
	-	3137	-	-	Motoréducteur 3*390/225V 50Hz, 3CV/2.2kW
	-	5625	-	-	Motoréducteur 3*208/220V 60Hz, 3CV/2.2kW
	-	3139	-	-	Motoréducteur 1*220/230V 50Hz, 2.5CV/1.8kW
	-	3140	-	-	Motoréducteur 1*220V 60Hz, 2.5CV/1.8kW
	2939	-	-	-	Motoréducteur 3*390/225V 50Hz, 1.5CV/1.1kW
	5623	-	-	-	Motoréducteur 3*208/220V 60Hz, 1.5CV/1.1kW
	2940				Motoréducteur 1*225V 50Hz, 1.75CV/1.3kW
	5624	-	-	-	Motoréducteur 1*220V 60Hz, 1.5CV/1.1kW
W-556	7468	7369	7369	7594	Arbre fileté ac. boutons en acier inoxydable
W-557	-	-	-	7612	Tige de bouton de serrage à la bouche

ID-code	W22/82	W32/98	W114	W130	Description
W-558	-	-	-	3524	tige de bouton de joint torique
W-559	-	-	-	7599	arbre d'entraînement à vis sans fin
W-560	-	-	-	3764	Palier
W-561	-	-	-	7597	support de bouche haché
W-562	-	-	-	3768	retenue
W-563	-	-	-	3462	rondelle élastique
W-564	2019	2019	-	-	Ventilateur d'extraction d'air 120x120x35 mm, pour machines monophasées
W-565	2663	2664	0799	3547	Boîte à lames de rechange pour les lames LicoSwiss
W-570	4001	4001	4001	4001	Bouton
W-571	4057	4057	4057	4057	boîte isolante
W-572	-	-	-	4855	Contacteur pour machine 3*390/225V 50/60Hz, 7.5CV/5.5kW
	-	-	-	4988	Contacteur pour machine 3*208/220V 50/60Hz, 7.5CV/5.5kW
	-	-	4853	-	Contacteur pour machine 3*390/225V 50/60Hz, 5CV/3.7kW
	-	-	5045	-	Contacteur pour machine 3*208/220V 50/60Hz, 5CV/3.7kW
	-	4853	-	-	Contacteur pour machine 3*390/225V 50/60Hz, 3CV/2.2kW
	-	2725	-	-	Contacteur pour machine 3*208/220V 50/60Hz, 3CV/2.2kW
	-	5045	-	-	Contacteur pour machine 1*220/230V 50/60Hz, 2.5CV/1.8kW
	2050	-	-	-	Contacteur pour machine 3*390/225V 50/60Hz, 1.5CV/1.1kW
	2727	-	-	-	Contacteur pour machine 3*208/220V 50/60Hz, 1.5CV/1.1kW
	2725	-	-	-	Contacteur pour machine 1*220/230V 50/60Hz, 1.75CV/1.3kW



Original Installations- und Bedienungsanleitung Fleischwölfe

W22 • W82 • W32 • W98 • W114 • W130



Talsa Produkte werden nach den höchsten europäischen Standards entwickelt und hergestellt. Ordnungsgemäße Installation, Betrieb und Wartung sind wesentlich für beste Leistung und viele Jahre störungsfreien Betrieb.

Diese original Betriebsanleitung sollte für zukünftige Bezugnahme aufbewahrt werden.

Lesen und befolgen Sie die enthaltenen Anweisungen und Warnungen aufmerksam.

Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen stellen den Wissensstand zum Zeitpunkt der Drucklegung dar. Talsa ist nicht verantwortlich für Abweichungen auf Grund von Druck- oder Übertragungsfehlern. Gemäß unserer Bemühung einer kontinuierlichen Verbesserung unserer Produkte, behält sich Talsa das Recht vor, Materialien und Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung ändern.

Dieses Handbuch enthält urheberrechtlich geschützte Informationen. Kein Teil davon darf ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Autors fotokopiert, reproduziert oder in eine andere Sprache übersetzt werden. Alle Rechte vorbehalten.

Talsabell s.a.

Polígono Industrial V. Salud

Ramblota 8

46950 Xirivella (Valencia) - Spanien

ESA46428025

www.talsanet.com



Inhaltsverzeichnis

1.	Sicherheitshinweise.....	3	5.3	Spannungswechsel	13
1.1	Symbol- und Hinweiserklärung	3	6.	Gebrauchsanleitung	14
1.1.1	Sicherheitshinweise und Warnungen in dieser Bedienungsanleitung.....	3	6.1	Bevor Sie beginnen.....	14
1.1.2	Sicherheitssymbole an der Maschine	3	6.2	Vorgehensweise.....	14
1.2	Bestimmungsgemäße Verwendung der Maschine	3	6.3	Nützliche Hinweise	14
1.3	Änderungen.....	4	7.	Schneidsysteme.....	15
1.4	Wichtige Warnungen.....	4	7.1	Verfügbare Schneidsysteme	15
1.5	Gefahren bei der Bedienung	5	7.2	Empfehlungen zu Wolfscheiben und Messern.....	17
1.6	Elektrische Gefahren.....	5	7.3	Demontage des Schneidwerks und der Schnecke	17
11.7	Entsorgung.....	6	8.	Reinigung.....	18
1.8	Weitere Informationen.....	6	8.1	Reinigungshinweise	18
2.	Wichtige Merkmale und Beschreibung der Maschine	7	8.2	Allgemeine Reinigungsempfehlungen.....	19
2.1	Lieferumfang	7	8.3	Empfohlene Reinigungsintervalle.....	19
2.2	Wichtige Merkmale.....	8	8.4	Edelstahlpflege.....	19
2.3	Standardausstattung und Zubehör	9	9.	Instandhaltung	20
3.	Technische Daten	10	9.1	Allgemeine Empfehlungen	20
3.1	Füllmengen und Gewicht	10	9.2	Wartung der Messer.....	20
3.2	Betriebsumgebung	10	10.	Fehlerdiagnose und -behebung.....	21
3.3	Geräuschpegel.....	10	11.	EU-Konformitätserklärung	22
3.4	Anschlusswerte, Leistung	10	12.	Explosionszeichnung und Ersatzteilliste	23
3.6	Abmessungen	11	12.1	Explosionszeichnung W22-82-32-98-114	23
4.	Lagerung, Transport und Lieferung	12	12.2	Explosionszeichnung W130	24
5.	Installation der Maschine	12	12.3	Ersatzteilliste	25
5.1	Aufstellen	12			
5.2	Elektrischer Anschluss.....	13			

1. Sicherheitshinweise

Die folgenden Bestimmungen schränken die Haftung des Herstellers ein bzw. schließen diese aus.

1.1 Symbol- und Hinweiserklärung

1.1.1 Sicherheitshinweise und Warnungen in dieser Bedienungsanleitung

Diese Sicherheitshinweise sind Hinweise und Vorsichtsmaßnahmen, die berücksichtigt oder angewendet werden müssen, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.



Dies ist das Sicherheitswarnsymbol. Es macht auf Verletzungsgefahren aufmerksam.

Zur Vermeidung von Verletzungen oder Tod sollten alle mit diesem Symbol verbundenen Hinweise befolgt werden.

Warnungen können nach der Schwere der Gefährdungssituation eingestuft werden. Die Klassifizierung beruht auf einer Annahme der Wahrscheinlichkeit, einer gefährlichen Situation ausgesetzt zu sein und was in einem solchen Fall passieren könnte. Es werden vier Arten von Warnungen unterschieden:



zeigt eine gefährliche Situation an, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.



zeigt eine gefährliche Situation an, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.



zeigt eine gefährliche Situation an, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.



weist auf Besonderheiten hin, die jedoch nicht mit Personenschäden zusammenhängen.

Andere wichtige Hinweise:



BITTE BEACHTEN: enthält weitere wichtige Informationen zur Verdeutlichung oder Vereinfachung eines Verfahrens.

1.1.2 Sicherheitssymbole an der Maschine

Die Sicherheitssymbole warnen vor besonderen Gefahren und sind an den entsprechenden Stellen auf der Maschine platziert. Überprüfen Sie die Sicherheitssymbole täglich:

- Sind alle Sicherheitssymbole vorhanden?
- Sind alle Sicherheitssymbole erkennbar?

Vergewissern Sie sich, dass die Sicherheitssymbole fest an der Maschine angebracht und leicht lesbar sind, sowie dass sie beim Reinigen nicht verwischt oder zerkratzt, bzw. anderweitig zerstört werden. Trennen Sie die Maschine und sichern Sie den Hauptschalter gegen Wiedereinschalten, wenn ein Sicherheitssymbol fehlt oder nicht mehr erkennbar ist. Schließen Sie die Maschine erst wieder an, wenn alle Sicherheitssymbole vorhanden und erkennbar sind. Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler, wenn Sie neue Sicherheitssymbole benötigen sollten.

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung der Maschine

Im Allgemeinen wurden Talsa Fleischwölfe entwickelt, um frisches Fleisch schnell und schonend zu zerkleinern. Das Fleisch sollte entbeint und vorgeschnitten sein, bevor es der Maschine zugeführt wird. Verwenden Sie diesen Fleischwolf nicht zum Zerkleinern von Gemüse, getrockneten Früchten oder anderen Nahrungsmitteln ohne Fleisch. Verwenden Sie nur Fleischprodukte, die zum Zerkleinern geeignet sind.

Bedingungen der Arbeitsumgebung: Temperatur +5 bis + 40°C, relative Luftfeuchtigkeit: 20 bis 90 %.

Diese Maschine ist nicht für den ständigen, ununterbrochenen Betrieb ausgelegt, sondern für den intermittierenden Betrieb, um die entstehende Wärme abführen zu können. Die erzeugte Wärmemenge hängt von der Konsistenz des Fleisches, den Lochdurchmessern der Platten und der Anzahl der verwendeten Platten ab.

Eine andere Verwendung würde den Eigenschaften der Maschine widersprechen, der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung entstehen.

1.3 Änderungen

Haftungsausschluss

Es ist nicht erlaubt, die Maschine ohne vorherige ausdrückliche Genehmigung von Talsa zu modifizieren, weder im Design noch in ihren Sicherheitssystemen. Talsa haftet nicht für Schäden, die durch willkürliche Änderungen verursacht werden. Wenn ein Benutzer wesentliche Änderungen an der Maschine vornimmt, übernimmt er den Herstellerstatus. In diesem Fall ist er verpflichtet, alle ihm als Hersteller obliegenden gesetzlichen Maßnahmen zu treffen. Der ursprüngliche Hersteller ist von seiner Verantwortung freigestellt.

Original Ersatzteile

Bitte verwenden Sie nur Original Talsa Zubehör und Ersatzteile. Talsa haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung von Werkzeugen, Zubehör oder Ersatzteilen anderer Hersteller entstehen.

1.4 Wichtige Warnungen

Die Warnungen, Sicherheits- und Bedienungshinweise in dieser Anleitung können nicht alle Umstände und Situationen im täglichen Betrieb der Maschine vorhersehen. Der Anwender sollte die Maschine daher stets mit Vorsicht und gesundem Menschenverstand benutzen.



Maschine ausgehändigt werden.

Diese Maschine enthält mechanische Teile und arbeitet mit Stromspannungen, die möglicherweise gefährlich sein können. Schwere Personenschäden bis hin zu tödlichen Verletzungen könnten die Folge sein, wenn die Hinweise, die diese Betriebsanleitung enthält, nicht befolgt werden.

Diese Maschine wurde ausschließlich für bestimmte Anwendungen der Lebensmittelverarbeitung konzipiert. Jeder andere Einsatz der Maschine entspricht nicht ihrer ursprünglichen Bestimmung. Der Hersteller trägt daher keine Verantwortung für Schäden, die durch eine nicht ordnungsgemäße Benutzung hervorgerufen werden. Das Risiko trägt ausschließlich der Anwender.

Die Installation muss der Betriebsanleitung sowie den örtlichen Sicherheits- und Hygienebestimmungen entsprechen. Die Verantwortung für die Verletzung von Vorschriften tragen ausschließlich der Eigentümer bzw. Benutzer der Maschine, sowie der Installateur.

Nehmen Sie keinesfalls Änderungen an der Originalbauweise der Maschine vor. Dies führt zum Erlöschen der Garantie und kann Schäden an der Maschine und Verletzungen des Anwenders hervorrufen.

Öffnen Sie nicht das Innere der Maschine. Dort befinden sich keine vom Benutzer zu wartende Teile.

Unterlassen Sie es, fest angebrachte Schutzvorrichtungen, die elektrischen Sicherheitsschalter oder sonstige Sicherheitseinrichtungen zu manipulieren.

Versuchen Sie niemals die Maschine selbst zu reparieren. Bezüglich eventueller Reparaturen bitte den Fachhändler zu Rate ziehen, der die Maschine verkauft hat.

Bitte ausschließlich Talsa Originalzubehör benutzen, das fachgerecht von einem qualifizierten Techniker eingebaut werden muss. Der Einbau von nicht autorisierten Ersatzteilen und Zubehör führt zum Erlöschen der Garantie.

Es besteht die Gefahr von Hörschäden aufgrund einer Änderung der ursprünglichen Maschinenkonstruktion und eine sich daraus ergebende Lärmemission von mehr als 85 dB(A).

1.5 Gefahren bei der Bedienung



Bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Betriebsanleitung.

Benutzen Sie die Maschine nicht ohne die zum Schutz von Personen gesetzlich vorgeschriebene Sicherheitskleidung. Tragen Sie niemals weite Kleidung oder Schmuck, die von beweglichen Teilen der Maschine erfasst werden könnten.

Achten Sie darauf, dass der Arbeitsbereich stets gut beleuchtet und frei von Hindernissen ist.

Halten Sie Ihre Hände immer in sicherem Abstand von sich bewegenden Teilen der Maschine.

Lassen Sie die Maschine während ihres Einsatzes niemals unbeaufsichtigt.

Halten Sie Kinder und Zuschauer stets in sicherem Abstand.

Ziehen Sie den Netzstecker, wenn die Maschine nicht benutzt wird.

Sollte die Maschine eine Störung aufweisen, schalten Sie sie unverzüglich aus und benachrichtigen Sie Ihren Betriebssicherheitsverantwortlichen.

Beachten Sie die Hygiene- und Reinigungsbestimmungen um eine Kontamination der Lebensmittel zu verhindern.

Füllen Sie die Maschine niemals mit bloßen Händen, benutzen Sie immer den Stopfer.

1.6 Elektrische Gefahren



Modifizieren Sie keinesfalls die Elektroinstallation der Maschine. Überlassen Sie diese Aufgabe unbedingt einem qualifizierten Elektrofachmann, unter Einhaltung der örtlichen Normen für Elektroinstallationen.

Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme, dass alle Leitungen korrekt angeschlossen, geerdet und an einem thermomagnetischem Schutzschalter und/oder Fehlerstromschutzschalter angeschlossen sind. Nichtbeachtung kann zu einem Stromschlag führen.

Nach der Installation modifizieren Sie bitte keinesfalls elektrische Leitungen oder Komponenten der Maschine.

Anpassungen der Stromversorgung dürfen nur durch einen qualifizierten Fachmann vorgenommen werden.

Ziehen Sie zum Unterbrechen des Stromanschlusses nie am Kabel, sondern nur am Stecker.

Trennen Sie die Maschine vor jeder Inspektion, Wartung oder Reparatur von der Stromversorgung durch Abziehen des Netzsteckers.

Zur Vermeidung von Kabelschäden, bitte das Stromkabel von Bereichen fernhalten, wo es z.B. überfahren oder anderweitig beschädigt werden könnte. Dies kann seine Lebensdauer mindern und gefährlich sein.

Gefahr eines Stromschlags durch direkte oder indirekte Berührung mit stromführenden bzw. beschädigten oder defekten Elektroteilen.

1.7 Entsorgung

Verletzungsgefahr für Personen und Umweltschäden

Die Maschine besteht aus verschiedenen Materialien. Beachten Sie die örtlichen Vorschriften über die Abfallentsorgung. Beauftragen Sie eine autorisierte Entsorgungsfirma die Maschine ordnungsgemäß zu entsorgen.

1.8 Weitere Informationen



Sollten Sie zusätzliche Exemplare dieser Betriebsanleitung benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren Talsa Fachhändler. Für weitere Informationen steht Ihnen der Fachhändler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben, gerne zur Verfügung.

2. Wichtige Merkmale und Beschreibung der Maschine

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Erwerb eines TALSA-Fleischwolfs entgegengebracht haben. Die von Ihnen gewählte Maschine bietet dank ihrer fortschrittlichen Technologie eine ausgezeichnete Leistung und umfangreiche Möglichkeiten.

2.1 Lieferumfang

Mit der Maschine erhalten Sie folgenden Inhalt der Verpackung:

- Talsa-Fleischwolf Wxx.
- Diese Installations- und Bedienungsanleitung.
- EU-Konformitätserklärung.
- Einfüllstopfer.
- Abziehschlüssel der Schnecke.

Enterprise / Unger-2 Modelle:

- 1 einschneidiges Messer,
- 2 Lochscheiben mit Löchern 5 und 7,8 mm Durchmesser.

Optional:

Unger-3 Modelle:

- 1 doppelschneidiges Messer
- 1 Vorschneider
- 1 zusätzlicher Abstandsring, um das Unger-2-System benutzen zu können.

Unger-5 Modelle:

- 2 doppelschneidige Messer
- 1 Vorschneider
- 1 Lochscheibe mit Löchern 3 mm Durchmesser
- 2 zusätzliche Abstandsringe, um das Unger-2- oder Unger-3-System benutzen zu können.



W22/82

W32/98/114-K

W130

W32/98/114-L



Einfüllstopfer



Abziehschlüssel

2.2 Wichtige Merkmale



2.3 Standardausstattung und Zubehör

- ✓ Sind vollständig aus rostfreiem Edelstahl gefertigt.
- ✓ Erleichtern die Reinigung durch ihr funktionales und modernes Design ohne Schmutzecken.
- ✓ Entsprechen den anspruchsvollen europäischen Normen für Sicherheit und Hygiene.
- ✓ Werden von vier Antivibrationsfüßen getragen, die sowohl die Reinigung als auch den Transport erleichtern.
- ✓ Zeichnen sich durch die große Einfüllschale mit Handschutzgitter im Fleischeinfüllbereich aus.
- ✓ Verfügen über Sicherheitsschalter mit Drucktasten, die ungewolltes Einschalten nach einem Stromausfall verhindern.
- ✓ Wurden für eine schnelle und schonende Fleischzerkleinerung entwickelt.
- ✓ Ermöglichen eine Produktionskapazität von bis zu 1.700 kg/h (abhängig von Aufsatz, Leistung, Durchmesser der Platten /Scheiben, Schnittsystem, Größe und Temperatur der zu zerkleinernden Teile).
- ✓ Zeichnen sich durch ein außen angebrachtes und leicht abnehmbares Schneckengehäuse aus.
- ✓ Ermöglichen die einwandfreie Reinigung des Schneidwerks, da alle Elemente komplett auseinandergenommen werden können.
- ✓ Sind im unteren Teil der Maschine geschlossen, um das Eindringen von Wasser und Schmutz zu vermeiden.
- ✓ Verfügen über einen Überhitzungsschutz des Motors.
- ✓ Sind mit einem einstufigen Untersetzungsgetriebe mit Metallzahnradern im Ölbad ausgestattet.
- ✓ Werden mit hochwertigen, nach DIN (Unger) bzw. Enterprise genormten Schneidsystemen geliefert.
- ✓ Ausgestattet mit dem einfachen Schnittsystemen Enterprise/Unger-2, vorwiegend für die Herstellung von frischem Hackfleisch bestimmt.
- ✓ Ausgestattet mit Doppelschnittsystem Unger-3 Maschinen oder Vierfachschnittsystem Unger-5, für die Verarbeitung halbgefrorener Fleischprodukte, die fein gewolft werden sollen, geeignet.

Optionen

- ✓ Sind mit vier verschiedenen hochwertigen Schneidsystemen lieferbar (siehe Abb. 1):
 - Enterprise System 22/32: 1 einschneidiges Messer und 1 Lochscheibe
 - Unger-2 System: 1 einschneidiges Messer und 1 Lochscheibe
 - Unger-3 System: 1 Vorschneider, 1 doppel-schneidiges Messer und eine Lochscheibe
 - Unger-5 System: 1 Vorschneider, 2 doppel-schneidige Messer, 2 Lochscheiben.

Lieferbar als:

- ✓ Tischmodell (K-Modelle)
- ✓ Standmodell (L-Modelle)
- ✓ mit Wechselstrom-Motor (nicht bei Modellen W114 und W130).
- ✓ mit großer 52-Liter-Einfüllschale für W32K/98K/114K (Standard bei L-Modellen).



Ein-/Aus-Tasten



Handschutzgitter



Externes Schneckengehäuse.



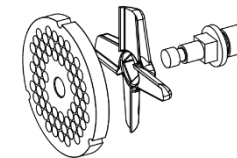
Schneckengehäuse



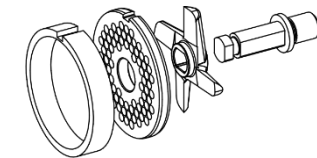
Getriebemotor W22/82/32/98/114



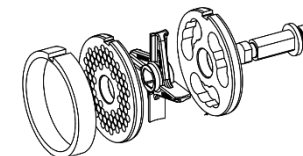
Getriebemotor W130



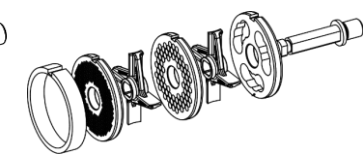
Enterprise



Unger 2



Unger 3



Unger 5

3. Technische Daten

Modell		W22/W82	W32K/W98K	W32L/W98L	W114K	W114L	W130
Typ		Tischmodell	Tischmodell	Standmodell	Tischmodell	Standmodell	Standmodell

3.1 Füllmengen und Gewicht

Scheiben Durchmesser	Unger Enterprise	H, 82mm 22, 3 ¹ / ₄ "	B, 98mm 32, 3 ⁵ / ₁₆ "		D, 114mm -		E, 130mm -
Fassungsvermögen Einfüllschale	Liter	± 10	± 23	± 52	± 23	± 52	± 78
Max. Verarbeitungsmenge	kg/h	± 300-350	± 700-800		± 900-1200		± 1300-1700
Gewicht	kg	± 47	± 77	± 107	± 96	± 127	± 256

3.2 Betriebsumgebung

Temperatur	+5° bis +40°C						
Relative Luftfeuchte	20 bis 90 %						

3.3 Geräuschpegel

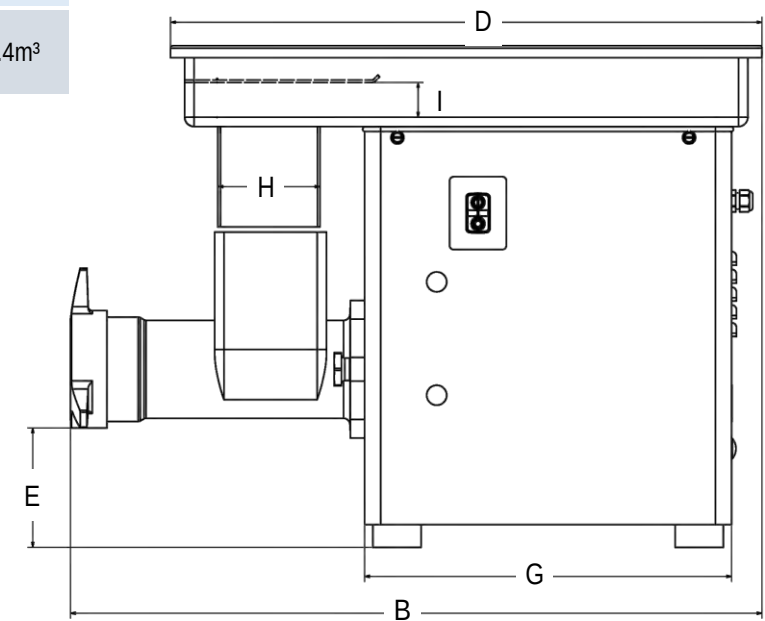
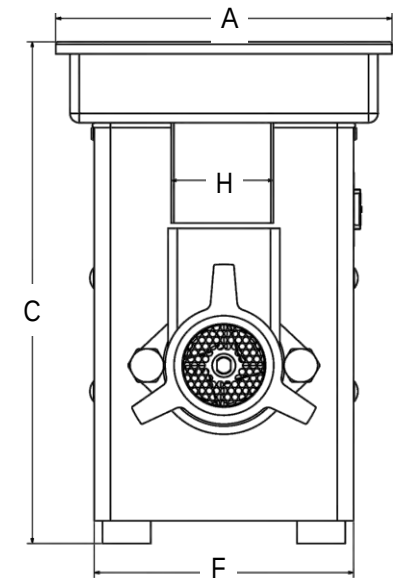
Geräuschpegel, Abstand 1m LEQ	dB(A)	± 60	± 62	± 64	± 64
----------------------------------	-------	------	------	------	------

3.4 Anschlusswerte, Leistung

Drehstrom-Motoren					
Gesamtleistung	kW	1,1	2,2	3,7	5,5
Stromstärke 380/400V, max.	A	2,5	5,0	8,3	10,8
Stromstärke 220/230V, max.	A	4,3	8,7	14,3	18,8
Wechselstrom-Motoren					
Gesamtleistung	kW	1,1	2,0	-	
Stromstärke 230/220V, max.	A	9,6/10,1	10,8/12,2	-	

3.5 Abmessungen

Abmessungen						
cm	W82/22	W98/32K	W98/32L	W114K	W114L	W130
A	31	42	56	42	56	64
B (U3)	60	78	87	82	82	105
B (U5)	62	81	90	85	95	108
C	46	61	102	61	102	125
D	52	73	83	73	83	94
E	17	15	52	15	52	69
F	26	32	44	32	44	52
G	33	45	53	45	53	62
H	9	13	13	13	13	15
I	4	5	5	5	5	6
Verpackung (BxTxH)	70x35x50	96x69x91	108x74x122	96x69x91	108x74x122	118x83x138
Volumen	0,1 m³	0.6m³	1 m³	0.6m³	1 m³	1.4m³



4. Lagerung, Transport und Lieferung



! WARNUNG

- Halten Sie die Maschine und ihre Verpackung immer in aufrechter Stellung.
- Stapeln Sie die Maschinen (auch verpackt) nicht übereinander.
- Legen Sie keine Gewichte auf die Maschine oder ihre Verpackung.

Die Maschine wird auf einer Palette im Schutzkarton geliefert. Wir verwenden recycelbares Verpackungsmaterial. (Bitte recyceln Sie es!).

Öffnen Sie die Verpackung und untersuchen Sie die Maschinen sofort nach ihrer Anlieferung. Sollten Sie Schäden feststellen, heben Sie die Verpackungsmaterialien auf und informieren Sie unverzüglich den Spediteur. Dieser ist für alle Transportschäden verantwortlich.

Wenn diese Kontrolle sachgemäß durchgeführt wurde und der Zustand der Maschine zufriedenstellend ist, lesen Sie bitte im folgenden [Kapitel 5.1](#) wie Sie die Maschine sicher an Ihren endgültigen Aufstellungsort bringen. Ziehen Sie beim Auspacken und Aufstellen der Maschine bitte nicht am Schneckengehäuse des Fleischwolfs.



5. Installation der Maschine

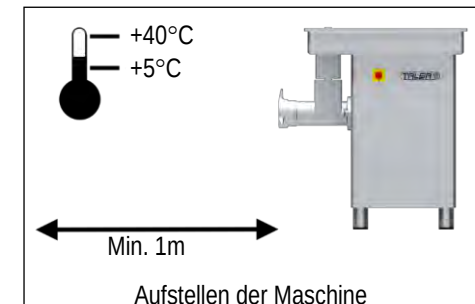
5.1 Aufstellen

Stellen Sie die Maschine auf einer waagrechten Fläche auf und halten Sie genügend Abstand, damit eine sichere und einwandfreie Bedienung, Reinigung und Wartung gewährleistet sind.

- Der Arbeitsbereich muss gut belüftet und ausreichend beleuchtet sein.
- Bei Tischmodellen muss sichergestellt sein, dass der Untergrund, auf dem die Maschine platziert wird, stabil und solide genug ist, um das Gewicht der Maschine tragen zu können.
- Sollte das Handschutz-Gitter in der Einfüllschale verbogen sein, darf der Fleischwolf nicht in Betrieb genommen werden.
- Der Netzstecker sollte für den Bediener leicht zugänglich sein.

HINWEIS

Lagern Sie die Maschine nicht in kalter Umgebung (z.B. Kühlhaus). Anhaltend tiefe Temperaturen können Schäden an der Maschine verursachen.



5.2 Elektrischer Anschluss

HINWEIS

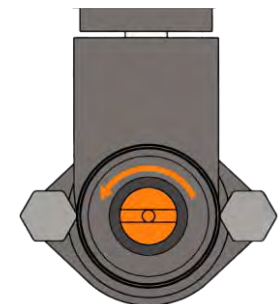
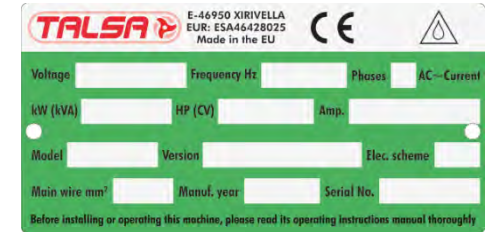
Lassen Sie den elektrischen Anschluss VOR dem ersten Einschalten der Maschine von einem qualifizierten Elektrofachmann überprüfen: Die Farben der Adern im Kabel sind normalerweise folgende: Phasen: schwarz, braun oder grau. Neutral: blau (bzw. ausnahmsweise in einigen Länder außerhalb EU weiß). Erdung: zweifarbig gelb/grün (bzw. ausnahmsweise in einigen Länder außerhalb EU grün).

GEFAHR

Elektrische Gefahren!

- Der elektrische Anschluss der Maschine sollte durch einen autorisierten Installateur gemäß den nationalen Bestimmungen bezüglich Elektroinstallationen erfolgen.
- Die Elektroinstallation des Aufstellortes sollte über einen thermomagnetischen Schutzschalter und einen Fehlerstromschutzschalter verfügen, die den technischen Daten (siehe [Kapitel 3.4](#)) der jeweiligen Maschine entsprechen.

- Überprüfen Sie, ob die elektrischen Anschlusswerte der Maschine (Spannung, Frequenz, Phasen etc.) mit dem Stromnetz übereinstimmen. Die entsprechenden Angaben befinden sich im Einzelnen auf dem Typenschild, das an der Maschine angebracht ist. Die Toleranz für die Spannung beträgt $\pm 10\%$, für die Frequenz liegt die Toleranz bei $\pm 2\%$.
- Wenn die Daten mit Ihrem Stromnetz übereinstimmen, lassen Sie den zu Ihrer Installation passenden Stecker von einem Elektrofachmann installieren.
- Sollten die elektrischen Daten nicht dem Stromnetz entsprechen und die Maschine mit einem dreiphasigen Doppelspannungsmotor ausgerüstet sein, stellen Sie die Gerätespannung gemäß der im folgenden Abschnitt (Spannungswechsel) beschriebenen Anweisungen korrekt ein. Anschließend lassen Sie den zu Ihrer Installation passenden Stecker von einem Elektrofachmann installieren.
- Die Verwendung eines genormten Stromsteckers ist vorgeschrieben.
- Bevor Sie die Maschine zum Zerkleinern von Fleisch einsetzen, führen Sie einen Probelauf im Leerzustand durch. Entfernen Sie hierfür die Schnecke und die Schnittelemente, da diese niemals „trocken“-laufen dürfen (befolgen Sie die im Abschnitt 7.3 beschriebenen Schritte).
- Schließen Sie den Stromstecker an das Netz an und schalten Sie die Maschine ein (I). Stellen Sie sicher, dass sich die Achse von vorne gesehen nach links dreht (siehe Abb.). Ist dies nicht der Fall, schalten Sie die Maschine sofort ab und lassen von einem Elektroinstallateur zwei der Phasen im Stecker tauschen.



Korrekte Drehrichtung

5.3 Spannungswechsel

GEFAHR

Elektrische Gefahren!

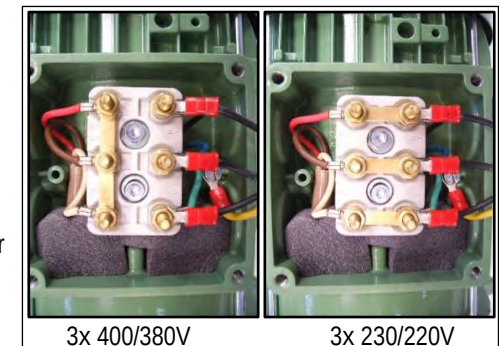
- Dieser Eingriff darf nur durch einen qualifizierten Elektrofachmann durchgeführt werden.
- Schließen Sie die Maschine nicht an das Stromnetz an. Sollte sie bereits angeschlossen sein, müssen Sie sie vom Stromnetz nehmen und dürfen sie während des gesamten Vorgangs nicht anschließen.
- Schalten Sie die Maschine NICHT ein, ohne vorher die Einfüllschale eingesetzt zu haben.

Nur für Maschinen mit Drehstrom-Doppelspannungsmotor 380/220V (400/230V EU).

- Lösen Sie die 4 Schrauben, mit der die Einfüllschale befestigt ist.
- Entfernen Sie die Einfüllschale und den Isolierschutz aus Polyurethan.
- Öffnen Sie den Anschluss Kasten des Motors.
- Lösen Sie die 6 kleinen Fixiermutter der Anschluss Klemmen.
- Bringen Sie die Plättchen in die richtige Position (siehe Abb.).
- Schließen Sie den Anschlusskasten.
- Tauschen Sie den Schütz des Ein/Aus Schalters durch einen anderen aus, der der Spannung Ihres Stromnetzes entspricht.
- Setzen Sie den Isolierschutz aus Polyurethan wieder ein und montieren die Einfüllschale.
- Schließen Sie die Maschine an und testen sie.

HINWEIS

Die Bilder dienen nur als visuelle Referenz. Der qualifizierte Elektriker, der für die Änderung der Spannung der Maschine zuständig ist, muss sich auf die entsprechenden Schaltpläne im Anhang dieser Anleitung beziehen.



3x 400/380V

3x 230/220V

6. Gebrauchsanleitung



- Bevor Sie mit der Maschine arbeiten, reinigen Sie diese gründlich, wie in Kapitel 8 (Reinigung) dieser Anleitung beschrieben.
- Beachten Sie alle Hygienemaßnahmen bei der Lebensmittelverarbeitung und tragen Sie die erforderliche Schutzausrüstung (Handschuhe, Mütze, Schürze etc.).



- Lassen Sie den Fleischwolf niemals „trocken“ laufen, da sowohl Scheiben als auch Messer innerhalb von weniger als drei Minuten zu glühen beginnen und Temperaturen bis zu 1.800°C erreichen können! In diesem Fall SOFORT die Maschine vom Stromnetz trennen.
- Ziehen Sie die Verschlußmutter nicht zu fest an, da dies nur zu übermäßiger Reibung/Erwärmung und Verschleiß führt.



- Handhaben Sie die Messer NIEMALS ohne angemessenen Schutz (z. B. verstärkte Metallfaserhandschuhe).

6.1 Bevor Sie beginnen

- Bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Betriebsanleitung.
- Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz und führen Sie anschließend eine gründliche Reinigung durch. Befolgen Sie hierbei die Anweisungen in Abschnitt 8 „REINIGUNG“. Waschen Sie Einfüllschale, Einfüllschacht, Einfüllstutzen, Schnecke, Schnittwerk und die Verschlußmutter der Platten-/Scheibenträgers.
- Schmieren Sie vor dem Betrieb der Maschine sowohl die Wolfscheiben als auch die Messer mit tierischem Fett oder Pflanzenöl.
- Beim erneuten Zusammenbau der Maschine ist darauf zu achten, dass das Schneckengehäuse fest mit dem Maschinengehäuse verbunden ist (hierfür die seitlichen schwarzen Fixierknöpfe festziehen) und dass die Schnecke, die Messer und Wolfscheiben richtig eingebaut sind.

HINWEIS

- Beim Ein- und Ausbau der Scheiben und Messer muss das Schneckengehäuse fest mit dem Fleischwolf verbunden sein. Sie werden einzeln in der angegebenen Reihenfolge aus- und eingebaut (siehe Kapitel 7.1 Schneidsysteme) und ordnungsgemäß befestigt.
- Bitte beachten Sie beim Einbau der ROBOT S4 Messer von Lumbeck & Wolter, dass diese mit der Beschriftung nach außen montiert werden, da sie sonst nicht schneiden und die Maschine Schaden nehmen könnte.
- Das Modell W130 verfügt über zwei Zentriervorrichtungen, anhand derer das Schneckengehäuse montiert werden muss, um die Aufnahme nicht zu beschädigen.

6.2 Vorgehensweise

- Schließen Sie die Maschine an das Stromnetz an.
- Nach dem Entfernen der Knochen wird das entsprechend vorzerkleinerte Fleisch in die Einfüllschale. Verwenden Sie bitte kein tiefgefrorenes Fleisch.
- Füllen Sie das Fleisch mit Hilfe des Talsa-Einfüllstopfers in den Fleischwolf. Auf der Einfüllschale dürfen keine Behälter abgestellt werden.
- Schalten Sie die Maschine mit der Ein-Taste (I) ein und beginnen mit dem Wolfen.
- Falls die Schnecke blockiert, ist die Maschine sofort abzuschalten.
 - Nehmen Sie das Schneidwerk und die Schnecke heraus und entfernen Sie Fremdkörper, die das einwandfreie Funktionieren verhindern.
 - Üben Sie keinen Druck auf das Schneckengehäuse aus und vermeiden Sie Beschädigungen.
 - Setzen Sie den Schneidsatz und die Schnecke wieder ein.
- Zum Ausschalten drücken Sie die Aus-Taste (O).
- Nach Beenden des Betriebs ist das Gerät vom Netz zu nehmen. Reinigen Sie die Maschine wie im Abschnitt 8 „REINIGUNG“ beschrieben.

6.3 Nützliche Hinweise

- Um den einwandfreien Sitz aller Teile zu gewährleisten, sind vor dem Einbau des Schneidwerks (Wolfscheiben, Messer, Messerachse), Schnecke und Schneckengehäuse gründlich von allen Fleischresten zu befreien.
- Verwenden Sie diesen Fleischwolf NICHT zum Zerkleinern von Gemüse, getrockneten Früchten oder anderen Nahrungsmitteln, die kein Fleisch sind. Verwenden Sie nur Fleischprodukte, die zum Zerkleinern/Zerkleinern geeignet sind. TALSA ist nicht verantwortlich für unsachgemäßen Gebrauch oder Missbrauch der Maschine, und ein solcher Gebrauch oder Missbrauch erfolgt auf das alleinige Risiko und die Haftung des Benutzers.

HINWEIS

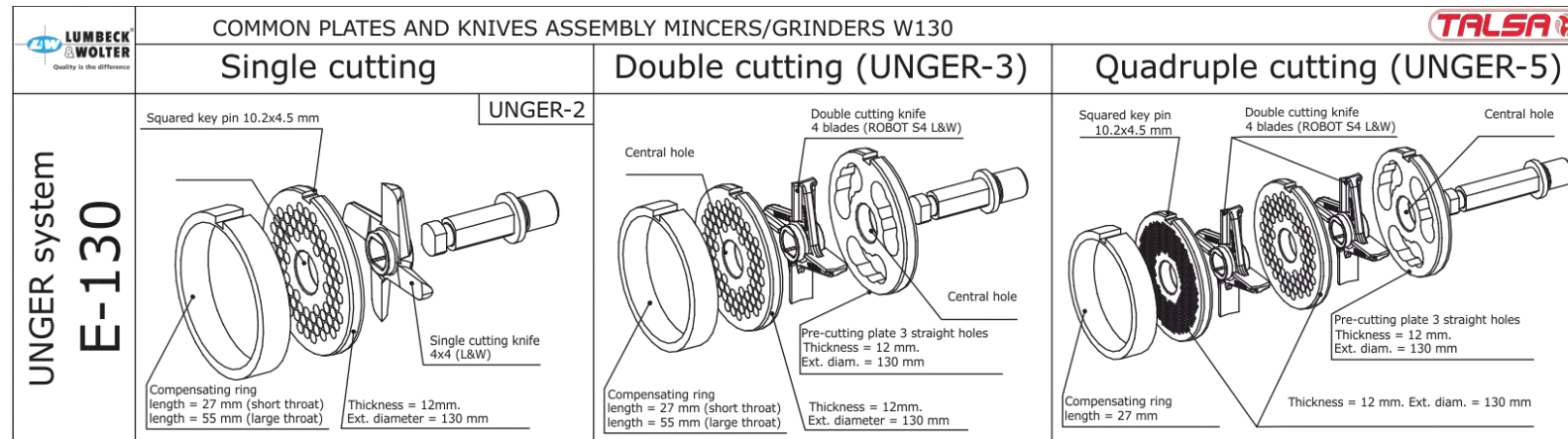
- Die minimale Umgebungstemperatur für den Betrieb liegt bei +5°C. Daher darf die Maschine niemals in Tiefkühlräumen oder Kühlhäusern aufgestellt werden.
- Diese Maschine ist nicht für ununterbrochenen Dauerbetrieb entworfen. Sie soll vielmehr mit angemessenen Pausen arbeiten, damit Hitze, die sich je nach Konsistenz des Produktes bzw. Durchmesser und Anzahl der Löcher in den verwendeten Platten/Scheiben entwickelt, abgebaut werden kann.

7. Schneidsysteme

Talsa Fleischwölfe sind mit vier verschiedenen Schneidsystemen erhältlich, die für die Verarbeitung einer Vielzahl von Fleischmischungen zu jeder gewünschten Konsistenz geeignet sind.

7.1 Verfügbare Schneidsysteme

COMMON PLATES AND KNIVES ASSEMBLY MINCERS/GRINDERS W82, W98 K-L, W114 K-L			
	Single cutting	Double cutting (UNGER-3)	Quadruple cutting (UNGER-5)
UNGER system H-82			
UNGER system B-98			
UNGER system D-114			



System	Schnitt	Anwendung	Schneidset
Enterprise 22/32	Einfachschnitt	Frischfleisch	Messer (zentriertes, quadratisches Loch) Lochscheibe (Rundkeil)
Unger-2			Messer, Lochscheibe (quadratischer Keil), zusätzlicher Ring
Unger-3	Doppelschnitt	gekühltes Fleisch	Vorschneider, Doppelschnitt-Messer, Lochscheibe, zusätzlicher Ring
Unger-5	5 Elemente, Vierfachschnitt: fein bis sehr fein		Vorschneider, Doppelschnitt-Messer, Lochscheibe, Doppelschnitt-Messer, Lochscheibe, zusätzlicher Ring



- Bei Betrieb des Fleischwols innerhalb der Europäischen Union muss dieser immer mit einer Endscheibe ausgestattet sein, deren Löcher den maximal zulässigen Durchmesser von ≤ 8 mm einhält. (Entsprechend den EU-Sicherheitsvorschriften).
- Die Stärke der Endscheibe darf auch nach dem Nachschleifen nicht weniger als 5mm betragen).



- Vor jedem Ein- oder Ausbau des Schneidwerks und der Schnecke, halten Sie das Gerät an, indem Sie Ausschalter betätigen und nehmen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Montieren und demontieren Sie den Schneidsatz und die Schnecke nur während das Schneckengehäuse am Fleischwolf montiert ist.
- Befolgen Sie immer die Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung.



- Tragen Sie zur Handhabung der Messer immer schnitthemmende Arbeitsschutzhandschuhe und Unterarmschutz, der Schutzklasse F nach EN388:2016+A1:2018 oder ANSI A5 / A6.

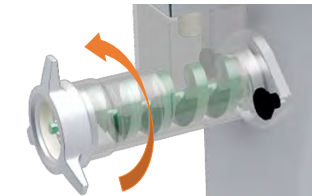


7.2 Empfehlungen zu Wolfscheiben und Messern

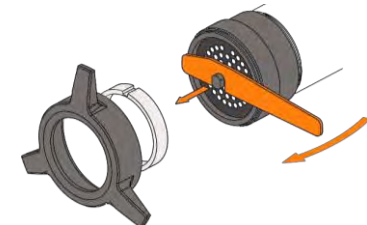
- Achten Sie unbedingt darauf, dass der Satz richtig eingesetzt wird (System UNGER). Falsches Einsetzen, hauptsächlich verkehrtes Einsetzen des konischen Vorschneiders führt unter Umständen zum Bruch des Messers bzw. Messerzapfens.
- Für ein optimales Ergebnis ist es unerlässlich, die Schnittflächen der Scheiben und Messer stets in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind gegebenenfalls zu schleifen und dann zu ersetzen, wenn die Verschlussmutter nicht genügend Druck auf sie erzeugen kann. Verwenden Sie die Schnittlelemente immer paarweise und zusammen.
- Die Schnecke ist auszutauschen, wenn sie zu viel Spiel hat und sich Verschleißerscheinungen zeigen. Andernfalls wird der Verschleiß beschleunigt, indem es zu einer unregelmäßigen Rotation kommt und das Fleisch in zerquetschtem Zustand aus der Maschine austritt. Auch der die Scheibe fixierende Keil ist auszutauschen, da er ähnliche Störungen verursachen kann.
- Die Messer sind in ihrer Verpackung zu lagern und transportieren, um die Schnittflächen vor starken Stößen und Beschädigungen zu schützen.
- Der Zapfen für Messer und Wolfscheiben dient als mechanische Sicherung („Sollbruchstelle“) zum Schutz anderer mechanischer Elemente der Maschine (z.B. Getriebe). Im Falle einer Überlastung wird dieser als erstes brechen. Die Ursachen dafür können verschieden sein. Um Überlastungen zu vermeiden sollten Sie Folgendes beachten:
 - Verwenden Sie ausschließlich Schneidsätze von Talsa oder Lumbeck & Wolter. Andere können in den Abmessungen abweichen, die Effektivität der Maschine beeinträchtigen, die Wolfschnecke blockieren und den Messerzapfen brechen.
 - Achten Sie darauf, dass die Schnittflächen stets gut geschärft sind.
 - Vermeiden Sie, dass Knochen, Häute oder Sehnen in das Schneidwerk gelangen.
 - Achten Sie besonders darauf, dass keine anderen Objekte (z.B. Werkzeuge oder andere metallische Kleinteile) versehentlich in die Wolfschnecke gelangen.

7.3 Demontage des Schneidwerks und der Schnecke

- Entfernen Sie den Einfüllstopfer aus dem Schacht der Fleischwolf-Einfüllschale.
- Lockern Sie die Verschlussmutter mit einer Linksdrehung und entfernen Sie sie. Verwenden Sie keinen Hammer oder andere Gegenstände zum Schlagen. Lassen Sie sie nicht fallen, da sie sich beim Aufschlag verziehen oder andere Schäden davontragen könnten.
- Benutzen Sie den mit dem Gerät gelieferten Abziehschlüssel, um den Schneidsatz etwa 2-3 cm herauszuziehen und entfernen anschließend Scheiben, Messer und Schnecke getrennt. Die ausgebauten Teile sind gegen Stöße und Schläge zu schützen, da sie sich sonst möglicherweise nicht mehr ordnungsgemäß einbauen lassen.
- Zum Ausbau des Schneckengehäuses sind ebenfalls die beiden Fixierknöpfe zu lockern und zu entfernen. Halten Sie das Schneckengehäuse mit beiden Händen gut fest und lösen Sie es aus seiner Verankerung.
- Zum Einbau des Schneckengehäuses, wiederholen Sie die genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge. Stellen Sie sicher, dass auch die beiden Fixierknöpfe wieder fest angezogen sind.
- Bitte beachten Sie beim Einbau des Schneidwerks die entsprechenden Abbildungen in dieser Betriebsanleitung. Stellen Sie sicher, dass die Aufnahme der Arbeitsschnecke mit der Achse im Maschinengehäuse übereinstimmt.



Lösen der Verschlussmutter



Ausbau des Schneidwerks



Fixierknöpfe des Schneckengehäuses

8. Reinigung

8.1 Reinigungshinweise

HINWEIS

Benutzen Sie zur Reinigung der Maschinenteile nie einen Hochdruckreiniger.



GEFAHR

Elektrische Gefahren!

- Trennen Sie die Maschine VOR der Reinigung IMMER vom Stromnetz.
- Verhindern Sie stets, dass Elektroelemente (Schalter, Stromkabel, etc.) nass oder feucht werden.



VORSICHT

- Für eine manuelle Reinigung sollte entsprechende Schutzkleidung verwendet werden (Latexhandschuhe, Plastikschrürze, etc.)
- Nach der Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln muss die Maschine stets gut nachgespült werden.

Die Reinigung der Maschine ist nicht nur aus gesundheitlichen Gründen, sondern auch für einen effizienten Betrieb unerlässlich. Fahrlässigkeit bei der Reinigung kann zum Erlöschen der Garantie führen. Die Maschine sollte vor und nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Da alle Komponenten leicht zugänglich sind, können sie leicht mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.

Um eine einwandfreie Reinigung zu gewährleisten, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Reinigen Sie nach Gebrauch die Einfüllschale und den Einfüllschacht, das Schneckengehäuse mit den Fixierknöpfen, die Platten/Scheiben, die Messer, den Ausgleichsring (soweit vorhanden), die Verschlussmutter sowie den Einfüllstopfer.
- Auch das Gewinde des abnehmbaren Schneckengehäuses, der Keil und die dazugehörige Befestigungsschraube sind, gegebenenfalls unter Verwendung einer Bürste, zu reinigen.
- Um einen guten Sitz aller Teile zu ermöglichen, ist es außerdem erforderlich, die Achse des Messer-/Platten-/Scheibenträgers, die Wolschnecke, sowie die Antriebsachse im Maschinengehäuse sauber zu halten.



Talsa empfiehlt folgende HENKEL Reinigungsmittel:

Produkt	Bezeichnung	Anmerkung
Entfetter pH neutral 7	TOPAX 10	Da es pH- neutral ist, ist kein Schutz für den Gebrauch nötig. Reichlich mit Wasser nachspülen.
Entfetter für die Reinigung per Hand	RIK	Nur mit Körperschutz arbeiten. Reichlich mit Wasser nachspülen.
Alkalischer Entfetter mit Desinfektionsmittel	TOPAX 68	Mit Antirostbestandteilen. Nur mit Schutzkleidung arbeiten. Reichlich mit Wasser nachspülen.
Desinfektionsmittel auf Ammonium-Quartärbasis	TOPAX 91	Nur mit Schutzkleidung arbeiten. Reichlich mit Wasser nachspülen.

Beachten Sie bitte stets die Gebrauchsanweisungen der Hersteller des jeweiligen Produkts.

HINWEIS

Reinigen und trocknen Sie das Schneidwerk nach jedem Gebrauch sorgfältig und schützen es anschließend mit einem Speiseöl. Lagern Sie es niemals in feuchtem Zustand oder mit Rückständen von korrosiven Substanzen (z.B. Chlor).

8.2 Allgemeine Reinigungsempfehlungen

Schritte	Produkte	Werkzeuge	Anmerkungen
Oberflächliche Reinigung		Spachtel	Beseitigen Sie grobe Rückstände möglichst sofort nach Anwendung
Gründliche Reinigung	Mildes Putzmittel	Bürste, Eimer	Anwendungszeit des Produktes ± 15 Min.
Ausspülung	Warmwasser	Schwamm, Eimer	Warmwasser 40/50°C
Kontrolle			Am Ende aller Reinigungsarbeiten
Desinfektion	Desinfektionsmittel	Schwamm, Tuch	Reichlich mit Wasser nachspülen
Nachspülen	Trinkwasser	Schwamm, Eimer	Stelle Sie sicher, dass alle Oberflächen trocken sind
Trocknen		Tuch	Außenflächen der Maschine
Wartung	Pflegeöl	Tuch	Am Ende aller Reinigungsarbeiten

8.3 Empfohlene Reinigungsintervalle

Häufigkeit	Reinigungsbereich	Produkte	Werkzeug	Anmerkung
Täglich	Einfüllschale, Schneckengehäuse und Schnittsystem, Verschlussmutter, Fixierknöpfe und Einfüllstopfer	per Hand	Schonendes Reinigungsmittel; warmes Wasser	Schwamm, Tuch, Bürste
Alle 14 Tage	Maschinengehäuse/ Außenflächen	per Hand	Schonendes Reinigungsmittel; warmes Wasser	Schwamm, Tuch

BITTE BEACHTEN: Die vorstehenden Reinigungsanweisungen wurden für Betriebe erarbeitet, die mit einer Schicht arbeiten. Firmen mit mehreren Schichten sollten kürzere Reinigungsabstände einhalten.

8.4 Edelstahlpflege

HINWEIS

Bitte benutzen Sie keine scharfen oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Edelstahlteile. Sollten diese dennoch in Berührung mit solchen Reinigungsmitteln gelangen, spülen Sie bitte sofort mit reichlich Wasser nach und trocknen sorgfältig die Oberflächen.

Es ist selten, aber möglich, dass kleine Rostflecken oder Oxidation an der Maschine auftreten. Dies kann auf Folgendes zurückzuführen sein:

- Verunreinigungen während des Schweißens.
- Lebensmittelreste, die an der Oberfläche haften.
- Feine Poren, die durch die Verwendung von ätzenden, stark alkalischen Reinigungsmitteln entstehen können.
- Feuchtigkeit nach der Reinigung mit Wasser. Alle Komponenten nach der Reinigung immer trockenwischen.

Um diesen Rost zu entfernen, Flecken einfach mit einem flüssigen Stripper und einem Tuch reinigen oder mit Scotch Brite.

9. Instandhaltung

GEFAHR

Elektrische Gefahren!

- Alle elektrischen und mechanischen Reparaturen **MÜSSEN** von einem qualifizierten Elektriker oder lizenzierten Techniker durchgeführt werden.
- Sollten Sie Beschädigungen am Stromkabel bemerken, lassen Sie es unverzüglich durch ein Neues, von Ihrem Fachhändler beschafftes Kabel mit denselben Eigenschaften ersetzen.

WARNUNG

- Trennen Sie die Maschine **VOR** jeder Wartung oder Reparatur durch Abziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung.
- Befolgen Sie immer die Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung.

WARNUNG

- Tragen Sie zur Handhabung der Messer immer schnitthemmende Arbeitsschutzhandschuhe und Unterarmschutz, der Schutzklasse F nach EN388:2016+A1:2018 oder ANSI A5 / A6.

EN388:2016

x 5 x x F

ANSI CUT LEVEL

A5

- Transportieren und lagern Sie die Messer immer in einer geeigneten Schutzverpackung.

9.1 Allgemeine Empfehlungen

Maschinenschäden aufgrund unzureichender oder nicht fachgerechter Wartung können hohe Reparaturkosten und gleichzeitig einen langen Ausfall der Maschine verursachen, sowie zum Erlöschen der Garantie führen. Daher sind regelmäßige und angemessene Wartung unverzichtbar.

Die Sicherheit und die Lebensdauer der Maschine hängen von vielen Faktoren, aber auch von guter, fachmännischer Wartung, ab. Wegen der unterschiedlichen Anzahl von Schichten in jedem Unternehmen ist es unmöglich, von vornherein festzulegen, wie oft Inspektionen, Wartung oder Austausch von Teilen vorgenommen werden müssen. Passen Sie daher bitte die Inspektionsintervalle der Anzahl der Arbeitsschichten an.

Unser örtlicher Fachhändler wird Ihnen in dieser Angelegenheit gerne weitere Auskünfte erteilen.

- Maschinenteile, die einem Verschleiß unterliegen, insbesondere die Wolfscheiben und Messer, müssen vom Bediener regelmäßig überprüft werden.
- Normalerweise ist ein Austausch des im Getriebe befindlichen Schmiermittels nicht erforderlich.
- Wenn Sie feststellen, dass das Getriebe Öl verliert, benachrichtigen Sie unverzüglich die Kundendienstabteilung Ihres Händlers.

9.2 Wartung der Messer

Talsa Fleischwölfe werden mit hochwertigen, selbstschärfenden Messern von Lumbeck & Wolter ausgeliefert. Sollten Sie einen Qualitätsverlust bei der Zerkleinerung feststellen, empfehlen wir die Messer und Scheiben von einem Fachmann schleifen zu lassen, da ein übermäßiger Verschleiß oder ein schlechter Schliff zu unerwünschten Konsistenzen der verarbeiteten Produkte führt.

- Die Messer müssen ausgetauscht werden, sobald die Verschlussmutter nicht mehr genügend Druck auf die Scheiben ausübt.
- Verwenden Sie die Schnittlelemente immer paarweise und zusammen.
- Es empfiehlt sich, die Oberfläche der Messer mit einem Rostschutzmittel zu reinigen. (sieh auch Kapitel 9 REINIGUNG).
- Die Stärke der letzten Wolfscheibe zum Auslass hin darf nach dem Schleifen nicht weniger als 5 mm betragen.

10. Fehlerdiagnose und -behebung



! WARNUNG

- Trennen Sie die Maschine VOR jeder Wartung oder Reparatur durch Abziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung.
- Sollte ein Fehler auftreten, schalten Sie bitte unverzüglich die Maschine ab und trennen sie vom Stromnetz. Falls Sie das Problem nicht selbst lösen können, benutzen Sie die Maschine nicht, sondern verständigen den Kundendienst Ihres autorisierten Talsa Fachhändlers.

Talsa Fleischwölfe werden unter Verwendung bester Materialien gefertigt und unterliegen strengen Qualitätskontrollen. Dennoch können in Ausnahmefällen folgende Probleme auftreten:

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Maschine funktioniert nicht	Die Maschine ist nicht angeschlossen	Schließen Sie sie an
	Keine Spannung auf einer oder mehreren Phasen	Überprüfen Sie Sicherungen, Stecker und Schalter
	Die Maschine ist an eine, nicht mit der im Netz übereinstimmenden Spannung angeschlossen	Überprüfen Sie, ob die Spannung und die Anzahl der Phasen zwischen Maschine und Netz übereinstimmen
	Das Thermorelais (Clixon) ist herausgesprungen	Lassen Sie die Maschine einige Minuten abkühlen und versuchen Sie anschließend, sie erneut einzuschalten
	Der Schalter ist defekt	Benachrichtigen Sie den technischen Kundendienst und lassen Sie den Schalter austauschen
Die Schnecke dreht sich entgegen der vorgesehenen Richtung	Phasen sind vertauscht (3-phasige Geräte)	Tauschen Sie 2 der 3 Phasen in der Hauptstromzufuhr gegeneinander aus
Qualitätsverlust bei der Zerkleinerung	Das Schneidwerk ist stumpf	Schleifen Sie die Platten/Scheiben und Messer bzw. tauschen Sie sie aus
	Die Schnecke und/oder das Schneckengehäuse haben zu viel Spiel	Tauschen Sie Schnecke und/oder Schneckengehäuse aus
Übermäßiger Verschleiß des Schneidwerks	Die Achse des Messer-/Wolfscheibenträgers ist verschlissen	Wechseln Sie die Achse aus
Die Schnecke dreht sich langsam und kraftlos	Die Netzspannung ist geringer als die Maschinenspannung	Überprüfen Sie, ob die Spannung korrekt ist
Der Fleischwolf gibt seltsame Geräusche ab	Die Schnecke ist durch einen Fremdkörper blockiert	Bauen Sie die Schnecke, wie in der vorliegenden Gebrauchsanweisung beschrieben, aus und beseitigen Sie die Blockierung durch Entfernen des Fremdkörpers
	Zahnräder, Motor, Getriebe oder die Lager des Getriebes sind möglicherweise beschädigt	Benachrichtigen Sie Ihren autorisierten Fachhändler, damit er den Zustand der Zahnräder, des Getriebes, des Motors und die Lager des Getriebes überprüft

11. EU-Konformitätserklärung



EU-Konformitätserklärung (original)



Der Hersteller:

Talsabell s.a., Polígono Industrial V. Salud, Rambleta 8, E-46950 Xirivella (Valencia), Spanien

erklärt hiermit, dass die nachstehend bezeichnete Maschine in ihrer Konzeption und Bauart, sowie in der von ihm in Verkehr gebrachten Ausführung, den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der Europäischen Richtlinien entspricht. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Allgemeine Bezeichnung: Elektrischer Fleischwolf	Funktion: Maschine zum Zerkleinern von Fleischereierzeugnissen
Typ/Modell: W22, W82, W32, W98, W114, W130	Seriennummer: siehe Typenschild auf der Maschine

Angewandte Richtlinien/Bestimmungen der Europäischen Union:

- Maschinen Richtlinie 2006/42/EG
- Verordnung 1935/2004/EG über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Verordnung 10/2011/EU über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Verordnung 2023/2006/EG über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Niederspannungsrichtlinie Richtlinie 2014/35/EU
- EMV-Richtlinie 2014/30/EU

Angewandte harmonisierte Normen:

- EN 1672-1:2014: Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 1: Sicherheitsanforderungen
- EN 1672-2:2020: Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen
- EN 60204-1:2018: Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Maschinen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- EN ISO 12100:2010: Sicherheit von Maschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze Risikobeurteilung und Risikominderung
- EN IEC 61000-6-2:2019: Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 6-2: Fachgrundnormen - Störfestigkeit für Industriebereiche
- EN IEC 61000-6-4:2019: Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 6-4: Fachgrundnormen - Störaussendung für Industriebereiche
- EN 12331:2015: Nahrungsmittelmaschinen - Wölfe - Sicherheits- und Hygieneanforderungen

Bevollmächtigter für die Technische Dokumentation:

- Pablo Escibano, Talsabell s.a., Polígono Industrial V. Salud, Rambleta 8, E-46950 Xirivella (Valencia), Spanien

Valencia, 10. Januar 2024



Joseph Belloch
Bereichsleiter Sicherheit

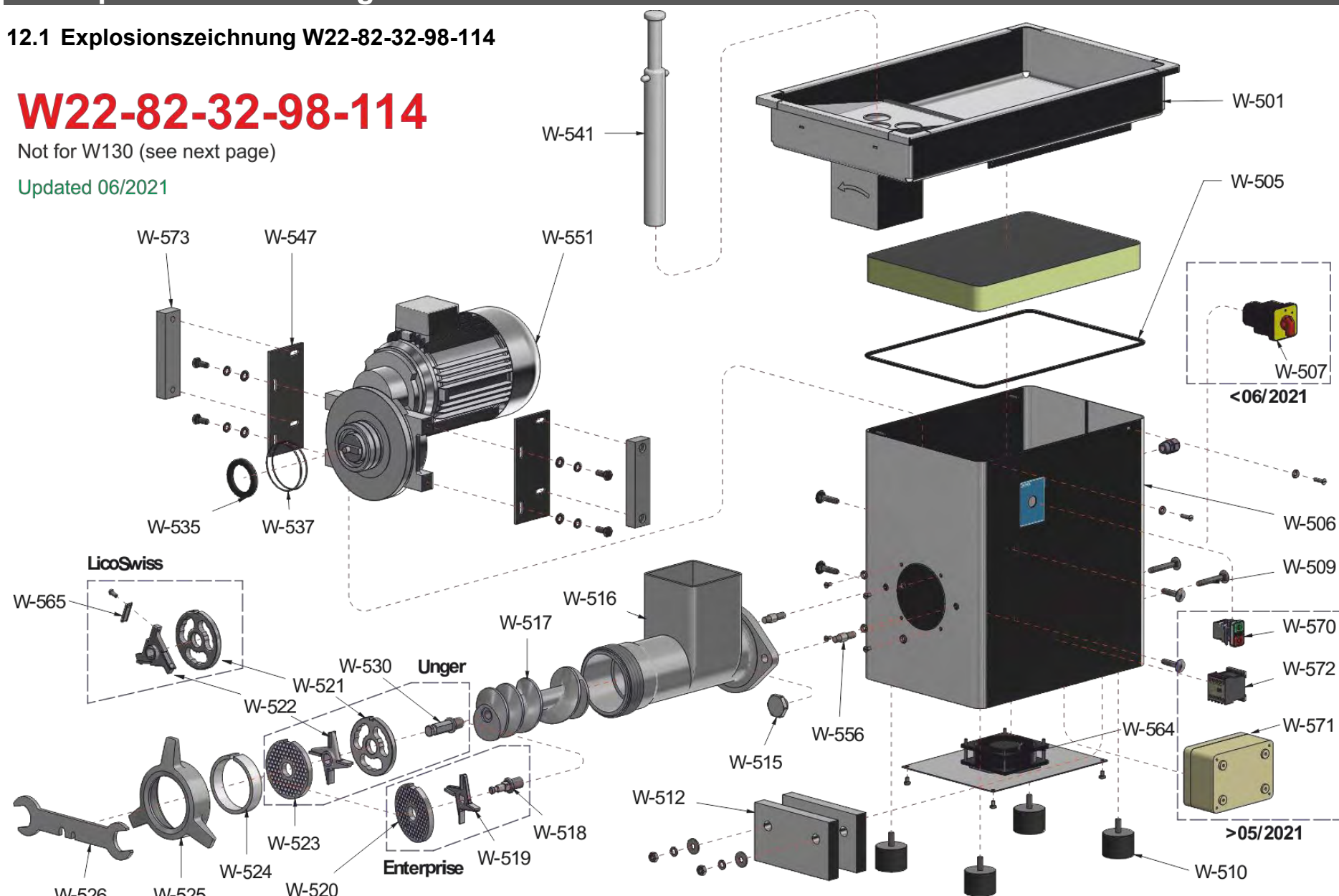
12. Explosionszeichnung und Ersatzteilliste

12.1 Explosionszeichnung W22-82-32-98-114

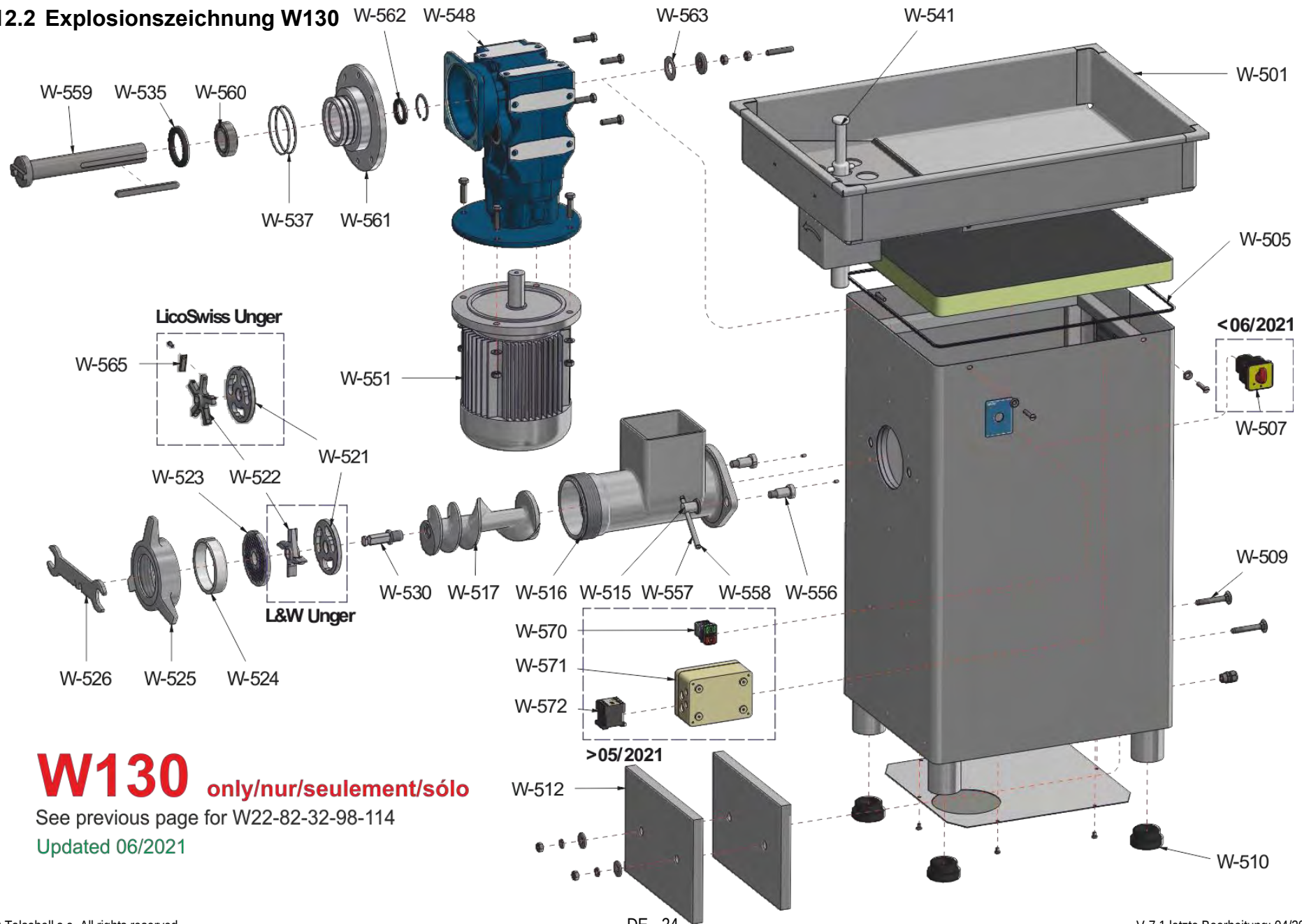
W22-82-32-98-114

Not for W130 (see next page)

Updated 06/2021



12.2 Explosionszeichnung W130



W130 only/nur/seulement/sólo

See previous page for W22-82-32-98-114

Updated 06/2021

12.3 Ersatzteilliste

Bitte beachten:

Die 3-stelligen ID-codes in der Zeichnung gelten nicht für Bestellungen.

Bestellen Sie bitte Ersatzteile ausschließlich mittels der 4-stelligen Ersatzteilnummer in der nebenstehenden Ersatzteilliste und nur über den autorisierten Fachhändler, bei dem sie die Maschine gekauft haben.

Bitte geben Sie bei der Bestellung die Seriennummer Ihrer Maschine an. Einige Teile benötigen zusätzliche technische bzw. elektrische Informationen.

Sie finden die Seriennummer und weitere wichtige Daten Ihrer Maschine auf dem Typenschild.

Notieren Sie bitte hier die Daten Ihrer Maschine. So haben Sie sie stets bereit:

TALSA E-46950 XIRIVELLA
 EUR: ESA46428025
 Made in the EU

Voltage Frequency Hz Phases AC-Current
 kW (kVA) HP (CV) Amp.
 Model Version Elec. scheme
 Main wire mm² Manuf. year Serial No.
 Before installing or operating this machine, please read its operating instructions manual thoroughly

ID-code	W22/82	W32/98	W114	W130	Beschreibung
W-501	2936	2285	2285	-	Einfüllschale -K (Tischmodell)
	-	2286	2286	3441	Einfüllschale -L (Standmodell)
W-502	-	2809	2809	2809	Isolierplatte Einfüllschale
W-505	0471	0471	0471	0471	Dichtung Einfüllschale
W-506	2935	2283	2283	-	Gehäuse -K (Tischmodell)
	-	2284	2284	3440	Gehäuse -L (Standmodell)
W-507	3406	3406	3406	3516	Sicherheitsschalter 3-phasig mit Abschaltung, 400/380V 50Hz
	3510	3510	3510	3517	Sicherheitsschalter 3-phasig mit Abschaltung, 380V 60Hz
	3407	3407	3407	3514	Sicherheitsschalter 3/1-phasig mit Abschaltung, 220/230V 50Hz
	3509	3509	3509	3515	Sicherheitsschalter 3/1-phasig mit Abschaltung, 208/220V 60Hz
W-509	2975	2846	2846	3461	Blockbefestigungsschraube
W-510	2240	2033	2033	-	Antivibrationsfuß -K Modell
	-	2528	2528	2528	Antivibrationsfuß -L Modell
W-512	7561	7561	7561	-	Gegengewicht -K Modell
	-	7562	7562	7596	Gegengewicht -L Modell
W-515	2977	7555	7555	7611	Knauf Schneckengehäuse
W-516	7430	7338	-	-	Schneckengehäuse Enterprise
	7431	7211	7210	7586	Schneckengehäuse Unger3+2
	7432	7213	7212	7588	Schneckengehäuse Unger5+3+2
W-517	7433	7291	7290	7592	Wolfschnecke
W-518	7427	7285	-	-	Messerszapfen Enterprise
W-519	2968	2773	0491	3467	Einschneidiges Messer L&W "Typ N" Enterprise
	2969	2672	0491	3467	Einschneidiges Messer L&W 4 Flügel Unger2
W-520	2953	5207	-	-	Wolfscheibe Enterprise 2 mm, Edelstahl rostfrei
	2954	5208	-	-	Wolfscheibe Enterprise 3 mm, Edelstahl rostfrei
	2955	5209	-	-	Wolfscheibe Enterprise 4 mm, Edelstahl rostfrei
	2956	5210	-	-	Wolfscheibe Enterprise 5 mm, Edelstahl rostfrei
	2957	5211	-	-	Wolfscheibe Enterprise 6 mm, Edelstahl rostfrei
	2958	5212	-	-	Wolfscheibe Enterprise 7,8 mm, Edelstahl rostfrei
	2959	5213	-	-	Wolfscheibe Enterprise 10 mm, Edelstahl rostfrei
	-	5214	-	-	Wolfscheibe Enterprise 12 mm, Edelstahl rostfrei
	4019	4020	4021	4022	Unger Vorschneider mit 3 Öffnungen, für L&W Messer (4 Flügel)
W-521	2960	2485	0798	3465	Unger Vorschneider mit 3 Öffnungen, für LicoSwiss Messer (4 Flügel)
W-522	4023	4024	4025	4026	L&W Unger Doppelschnitt-Messer Robot-S4 (4 Flügel)
W-523	5215	2487	5222	5231	Wolfscheibe Unger (DIN 9805) 2 mm, Edelstahl rostfrei
	5216	2488	5223	5232	Wolfscheibe Unger (DIN 9805) 3 mm, Edelstahl rostfrei

ID-code	W22/82	W32/98	W114	W130	Beschreibung
	5217	2489	5224	5233	Wolfscheibe Unger (DIN 9805) 4 mm, Edelstahl rostfrei
	5218	2490	5225	5234	Wolfscheibe Unger (DIN 9805) 5 mm, Edelstahl rostfrei
	5219	2491	5226	5235	Wolfscheibe Unger (DIN 9805) 6 mm, Edelstahl rostfrei
	5220	2493	5228	5236	Wolfscheibe Unger (DIN 9805) 7,8 mm, Edelstahl rostfrei
	5221	2486	5229	5238	Wolfscheibe Unger (DIN 9805) 10 mm, Edelstahl rostfrei
	-	3320	5230	5239	Wolfscheibe Unger (DIN 9805) 12 mm, Edelstahl rostfrei
W-524	3396	3398	3400	4981	Distanzring schmal, U2+U3 kurzes Schneckengeh. oder U5 langes Schneck.
	3397	3399	3401	4982	Distanzring breit, U2+U3 langes Schneckengehäuse
W-525	7435	7307	-	-	Verschlussmutter Enterprise
	7434	7311	7306	7593	Verschlussmutter Unger
W-526	7614	7614	7614	7614	Abziehvorrichtung für Wolfsschnecke
W-530	7428	7236	7235	7589	Messerszapfen U2+U3, kurzes Schneckengehäuse
	7429	7238	7237	7591	Messerszapfen U2+U3+U5, langes Schneckengehäuse
W-535	3136	2671	2671	3521	Wellendichtring Schneckenantrieb
W-537	2979	2469	2469	3480	O-Ring Schneckengehäuse
W-541	4979	4980	4980	4980	Einfüllstopfer
W-547	2984	3135	3713	-	Halterung Getriebe -K
	-	2850	3714	-	Halterung Getriebe -L
W-548	-	-	-	3769	Getriebe
W-551	-	-	-	3463	Elektromotor 3*390/225V 50Hz, 7,5PS/5,5kW
	-	-	-	5627	Elektromotor 3*208/220V 60Hz, 7,5PS/5,5kW
	-	-	3138	-	Getriebe + Motor 3*390/225V 50Hz, 5PS/3,7kW
	-	-	5626	-	Getriebe + Motor 3*208/220V 60Hz, 5PS/3,7kW
	-	3137	-	-	Getriebe + Motor 3*390/225V 50Hz 3PS/2,2kW
	-	5625	-	-	Getriebe + Motor 3*208/220V 60Hz 3PS/2,2kW
	-	3139	-	-	Getriebe + Motor 1*220/230V 50Hz, 2,5PS/1,8kW
	-	3140	-	-	Getriebe + Motor 1*220V 60Hz, 2,5PS/1,8kW
	2939	-	-	-	Getriebe + Motor 3*390/225V 50Hz, 1,5PS/1,1kW
	5623	-	-	-	Getriebe + Motor 3*208/220V 60Hz, 1,5PS/1,1kW
	2940	-	-	-	Getriebe + Motor 1*225V 50Hz, 1,75PS/1,3kW
	5624	-	-	-	Getriebe + Motor 1*220V 60Hz, 1,5PS/1,1kW
W-556	7468	7369	7369	7594	Gewindebolzen für Schnecken-gehäuse, Edelstahl
W-557	-	-	-	7612	Verschlusshebel Schneckengehäuse
W-558	-	-	-	3524	O-ring Verschlusshebel
W-559	-	-	-	7599	Antriebsachse Wolfsschnecke
W-560	-	-	-	3764	Kugellager
W-561	-	-	-	7597	Getriebehalterung
W-562	-	-	-	3768	Wellendichtring

ID-code	W22/82	W32/98	W114	W130	Beschreibung
W-563	-	-	-	3462	Federscheibe
W-564	2019	2019	-	-	Ventilator 120x120x35, einphasige Motoren
W-565	2663	2664	0799	3547	Box Ersatzklingen
W-570	4001	4001	4001	4001	Drucktastenkopf grün-rot, IP66
W-571	4057	4057	4057	4057	Elektroinstallationsdose IDE 162*116*76 mm, Polycarbonat
W-572	-	-	-	4855	Schütz für Maschinen 3*390/225V 50/60Hz, 7,5CV/5,5kW
	-	-	-	4988	Schütz für Maschinen 3*208/220V 50/60Hz, 7,5CV/5,5kW
	-	-	4853	-	Schütz für Maschinen 3*390/225V 50/60Hz, 5CV/3,7kW
	-	-	5045	-	Schütz für Maschinen 3*208/220V 50/60Hz, 5CV/3,7kW
	-	4853	-	-	Schütz für Maschinen 3*390/225V 50/60Hz, 3CV/2,2kW
	-	2725	-	-	Schütz für Maschinen 3*208/220V 50/60Hz, 3CV/2,2kW
	-	5045	-	-	Schütz für Maschinen 1*220/230V 50/60Hz, 2,5CV/1,8kW
	2050	-	-	-	Schütz für Maschinen 3*390/225V 50/60Hz, 1,5CV/1,1kW
	2727	-	-	-	Schütz für Maschinen 3*208/220V 50/60Hz, 1,5CV/1,1kW
	2725	-	-	-	Schütz für Maschinen 1*220/230V 50/60Hz, 1,75CV/1,3kW



Manual original de Instalación y Utilización Picadoras / Moledoras

W22 • W82 • W32 • W98 • W114 • W130



Los productos de Talsa están diseñados y fabricados con los más altos estándares europeos. La correcta instalación, mantenimiento y operación son esenciales para lograr el mejor rendimiento y años de funcionamiento sin problemas.

Este manual original debe guardarse para futuras consultas.

Lea, entienda y siga las instrucciones y advertencias contenidas en este manual.

La información contenida en este documento es totalmente actual y exacta en el momento de la impresión. Talsa no será responsable de las posibles inexactitudes contenidas en este documento atribuibles a errores de impresión o transcripción. En línea con nuestra política de mejorar continuamente nuestros productos, Talsa se reserva el derecho de cambiar materiales y especificaciones sin previo aviso.

Este manual contiene información de propiedad privada, protegida por la legislación sobre la propiedad intelectual. Quedan reservados todos los derechos. No se permite fotocopiar, reproducir o traducir a otro idioma parte alguna del mismo sin el consentimiento previo por escrito del autor.

Talsabell s.a.
Polígono Industrial V. Salud
Rambleta 8
46950 Xirivella (Valencia) - España
ESA46428025
www.talsanet.com



Índice Contenido

1.	Para su Seguridad.....	3	5.3	Cambio de voltaje	12
1.1	Uso de símbolos e indicaciones de seguridad.....	3	6.	Modo de Empleo	13
1.1.1	Indicaciones de seguridad en este manual.....	3	6.1	Antes de empezar a trabajar.....	13
1.1.2	Símbolos de seguridad en la máquina.....	3	6.2	Puesta en marcha.....	13
1.2	Uso previsto de la máquina.....	3	6.3	Consejos útiles.....	13
1.3	Modificaciones	4	7.	Sistemas de picado.....	14
1.4	Advertencias importantes.....	4	7.1	Sistemas de corte disponibles	14
1.5	Riesgos de utilización	5	7.2	Recomendaciones sobre placas/discos y cuchillas	16
1.6	Riesgos eléctricos.....	5	7.3	Desmontaje/montaje del grupo de corte y del sinfín	16
1.7	Eliminación de residuos	6	8.	Limpieza.....	17
1.8	Otra ayuda e información.....	6	8.1	Instrucciones de limpieza.....	17
2.	Descripción y Características de la Máquina	6	8.2	Consejos generales de limpieza manual	18
2.1	Contenido del embalaje	6	8.3	Intervalos recomendados para la limpieza manual	18
2.2	Elementos más importantes.....	7	8.4	Cuidado del acero inoxidable.....	18
2.3	Accesorios estándar y opcionales.....	8	9.	Mantenimiento.....	19
3.	Datos Técnicos.....	9	9.1	Recomendaciones generales.....	19
3.1	Capacidades y pesos.....	9	9.2	Mantenimiento de cuchillas.....	19
3.2	Datos ambiente de trabajo	9	10.	Diagnóstico y Solución de Problemas	20
3.3	Emisión acústica	9	11.	Declaración de Conformidad	21
3.4	Valores de conexión, potencias	9	12.	Despiece y Piezas de Repuesto.....	22
3.5	Dimensiones	10	12.1	Despiece W22-82-32-98-114	22
4.	Almacenamiento, Entrega y Desembalaje	11	12.2	Despiece W130.....	23
5.	Instalación	11	12.3	Tabla de repuestos	24
5.1	Colocación	11			
5.2	Conexión de la máquina	12			

1. Para su Seguridad

Las siguientes instrucciones limitan la responsabilidad del fabricante y de sus representantes.

1.1 Uso de símbolos e indicaciones de seguridad

1.1.1 Indicaciones de seguridad en este manual

Las indicaciones de seguridad sirven como indicaciones y medidas de precaución que es necesario tener en cuenta o adoptar para evitar una situación peligrosa.



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para avisar potenciales peligros de lesiones. Respete todos los mensajes de seguridad con este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

Las advertencias se pueden clasificar según la gravedad de la situación peligrosa. La clasificación se basa en una suposición de probabilidad de verse expuesto a una situación peligrosa y lo que podría suceder en un caso así. Se distinguen cuatro clases de advertencias.



indica una situación peligrosa que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.



indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.



indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.



se utiliza para hacer referencia a prácticas no relacionadas con lesiones personales.

Informaciones importantes:



NOTA: proporciona información útil adicional, para clarificar o simplificar un procedimiento y que sirve de ayuda.

1.1.2 Símbolos de seguridad en la máquina

Los símbolos de seguridad advierten sobre peligros especiales y están colocados en los lugares pertinentes de la máquina. Verifique los símbolos de advertencia a diario:

- ¿Están presentes todos los símbolos de seguridad?
- ¿Son reconocibles todos los símbolos de seguridad?

Cuide de que las placas / adhesivos de seguridad estén firmemente fijados a la máquina, sean fácilmente legibles y no se borren durante el proceso de limpieza. Desconecte la máquina y asegure el interruptor principal contra reconexión si falta o ya no es reconocible algún símbolo de advertencia. No vuelva a conectar la máquina hasta que no estén colocados y sean reconocibles todos los símbolos de seguridad. Si se deterioran o extravían, pídaselos a su distribuidor autorizado.

1.2 Uso previsto de la máquina

En general, las picadoras / moledoras han sido diseñadas para triturar carne de forma rápida y suave. La carne debe ser deshuesada y precortada antes de ser depositada en la bandeja. No utilice esta picadora/moledora para cortar o picar vegetales, frutos secos, etc., use sólo materias primas cárnicas destinadas a este fin.

Condiciones del ambiente de trabajo: temperatura +5 a +40°C, humedad relativa: 20 a 90%.

Esta máquina no está diseñada para trabajar en servicio permanente ininterrumpido, sino para trabajar en un régimen intermitente con paradas que dispersen el calor generado que varía en función de la consistencia del producto, el diámetro de los agujeros de las placas/discos utilizadas y su número.

Cualquier uso que entrara en conflicto con el fin para el que fue diseñada la picadora, sería responsabilidad del usuario, por lo que el fabricante no es responsable de los posibles daños que se produzcan como resultado de un uso inadecuado.

1.3 Modificaciones

Exclusión de responsabilidad

No está permitido modificar la máquina sin la previa autorización expresa de Talsa, ni en su diseño ni en cuanto a sus sistemas de seguridad. Talsa no responderá por los daños que se produzcan a causa de transformaciones arbitrarias. Cuando un usuario realiza modificaciones esenciales en la máquina, asume la condición de fabricante. En un caso así, estará obligado a tomar todas las medidas que le incumben legalmente en su calidad de fabricante. El fabricante original queda liberado con ello de su responsabilidad.

Piezas originales

Para la máquina solamente está permitido utilizar accesorios y repuestos originales de Talsa. Talsa no responderá por los daños que se produzcan por utilizar herramientas, accesorios o repuestos de otros fabricantes.

1.4 Advertencias importantes

¡Debido a que las ADVERTENCIAS y demás INDICACIONES DE SEGURIDAD de este manual no pueden hacer frente a todas las condiciones y situaciones que puedan surgir, el operador debe SIEMPRE ejercer el sentido común y cuidado al usar esta máquina!



GUARDE ESTE MANUAL; CONSÉRVELO PARA QUE TODOS LOS USUARIOS Y PERSONAL DE MANTENIMIENTO PUEDAN CONSULTARLO EN EL FUTURO. POR FAVOR LEA CUIDADOSAMENTE Y ENTIENDA COMPLETAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE MANTENIMIENTO O USO DE LA MÁQUINA.

ESTA MÁQUINA CONTIENE PIEZAS MÓVILES Y VOLTAJE POTENCIALMENTE PELIGROSOS. EL MANEJO INADECUADO PUEDE CAUSAR ACCIDENTES MUY GRAVES, LLEGANDO INCLUSO A PELIGRAR LA PROPIA VIDA.

ESTA MÁQUINA HA SIDO DISEÑADA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS. CUALQUIER OTRO USO ENTRARÍA EN CONFLICTO CON SUS CARACTERÍSTICAS, POR LO QUE EL FABRICANTE NO ES RESPONSABLE DE LOS POSIBLES DAÑOS QUE SE PRODUZCAN COMO RESULTADO DE UN USO INADECUADO.

NO ALTERE NI MODIFIQUE DE FORMA ALGUNA EL DISEÑO ORIGINAL DE LA MÁQUINA. ALTERACIÓN O MODIFICACIÓN DE LA MÁQUINA ANULARÁ LA GARANTÍA DE Talsa Y PODRÍA DAR LUGAR LESIONES PERSONALES O DAÑOS A LA MÁQUINA DE PERSONAL.

La instalación de la máquina debe ser efectuada conforme al manual de instrucciones y las normas locales de seguridad e higiene. El incumplimiento de las citadas normas es responsabilidad del Comprador y del Instalador.

NO acceda al interior de la máquina donde no hay componentes que precisen regulación por parte del usuario.

JAMÁS modifique ni manipule los dispositivos de seguridad mecánica o eléctrica instalados en la máquina.

SIEMPRE desconecte la clavija antes de proceder a su limpieza, mantenimiento o reparaciones.

SIEMPRE utilice accesorios y repuestos originales Talsa, que deberán ser montados por un instalador autorizado. El uso de piezas o accesorios no aprobados por Talsa anula la garantía y puede provocar lesiones personales o daños a la máquina.

NUNCA intente reparar el aparato por su cuenta. De precisar una eventual reparación, confíela al distribuidor que le vendió la unidad.

Hay riesgo de daños auditivos, causados por una alteración del diseño original de la máquina, que podrían generar una emisión de ruidos superior a 85 dB(A).

1.5 Riesgos de utilización



LEA Y COMPRENDA LA TOTALIDAD DEL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA. ES IMPRESCINDIBLE LEER DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU PUESTA EN MARCHA.

NO UTILICE LA MÁQUINA SIN HABER RECIBIDO PREVIAMENTE LAS ADECUADAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD, USO Y LIMPIEZA POR UN USUARIO EXPERTO.

SIEMPRE mantenga las manos y el cabello lejos de las partes en movimiento cuando la máquina está en uso.

NUNCA introduzca la carne con la mano, utilice SIEMPRE la maza de empuje. NUNCA introduzca los dedos en cualquier entrada de la máquina.

NO lleve ropa o bisutería suelta que pueda engancharse en las partes móviles de la máquina.

NO utilice la máquina sin llevar las protecciones de seguridad personal exigidas por las leyes.

NO abandone la máquina mientras esté en funcionamiento o con tensión. Desconecte la máquina si no está utilizándola.

SIEMPRE mantenga la zona de trabajo bien iluminada y libre de obstáculos.

Mantenga SIEMPRE a los niños y espectadores a una distancia prudente cuando la máquina esté en uso o esté enchufada. JAMÁS dejar a los niños utilizar la máquina.

SI LA MÁQUINA FUNCIONA INCORRECTAMENTE, PARE DE INMEDIATO Y AVISE AL SUPERVISOR.

SIEMPRE respete las instrucciones sobre higiene y limpieza que se describen en este manual y los códigos sanitarios locales para evitar contaminar la mezcla de alimentos.

1.6 Riesgos eléctricos



NO MANIPULE EL SISTEMA ELÉCTRICO DE LA MÁQUINA. DEBE SER INSTALADA EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL PROFESIONAL DEBIDAMENTE CUALIFICADO, CUMPLIENDO LAS REGLAS NACIONALES, REGIONALES Y LOCALES DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS.

SIEMPRE TENGA PRECAUCIÓN, CUANDO SE TRABAJA EN EL SISTEMA ELÉCTRICO DE LA MÁQUINA YA QUE EXISTE RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA CAUSADA POR:

- EL CONTACTO DIRECTO O INDIRECTO CON LA CORRIENTE ELÉCTRICA.
- LA EXISTENCIA DE PIEZAS ELÉCTRICAS DEFECTUOSAS.

ANTES de la puesta en marcha, verifique la conexión de todas las fases y de la correspondiente toma de tierra y/o interruptores diferencial y magnetotérmico. ¡De no hacerlo así, el resultado puede ser una descarga eléctrica!

NO manipule el cableado o los componentes eléctricos de la máquina después de la instalación.

NO permita que el cable de alimentación eléctrica de la máquina esté en una zona de paso ni sea pisado, ya que ello deteriora su vida útil y puede resultar peligroso. Desconecte la máquina tirando de la clavija, NUNCA del cable eléctrico.

SIEMPRE debe tener desconectada y desenchufada la máquina cuando se realicen trabajos de mantenimiento, inspección y/o reparación.

SÓLO un electricista calificado debe realizar reparaciones o modificaciones a la configuración eléctrica de la máquina.

1.7 Eliminación de residuos

Peligro de daños para las personas y el medio ambiente

La máquina está compuesta de diferentes materiales. Tenga en cuenta la normativa local sobre la eliminación de residuos. Encargue a una empresa de eliminación de residuos autorizada la correcta eliminación de los desechos.

1.8 Otra ayuda e información



Si precisa manuales de instrucciones adicionales, solicítelos a su distribuidor Talsa. De precisar información adicional, contacte con el distribuidor que le vendió la unidad.

2. Descripción y Características de la Máquina

Gracias por la confianza que ha demostrado en Talsa mediante la compra de una de nuestras picadoras/moledoras. Usted no será decepcionado. La máquina que ha adquirido es la culminación de nuestras décadas de experiencia en la fabricación de equipos de procesamiento de alimentos. Diseñamos nuestras máquinas para incluir tecnologías y funciones avanzadas; se construyen utilizando los componentes y materiales de la mejor calidad; las ensamblamos con una atención meticulosa a los detalles; y las sometemos a rigurosos controles de calidad. Las picadoras/moledoras ofrecen un manejo simple y rápido y un fácil mantenimiento.

2.1 Contenido del embalaje

El contenido total del embalaje es el siguiente:

- Picadora/moledora Wxx.
- Este manual de instrucciones.
- Declaración UE de conformidad.
- Una maza de empuje.
- Una llave extractora del sinfín.

Modelos Enterprise y Unger-2:

- 1 cuchilla de corte simple,
- 2 placas/discos de corte de agujeros diámetro 5 y 7,8 mm.

adicionalmente

Modelos Unger-3:

- 1 cuchilla corte doble,
- 1 placa/disco de precorte,
- 1 anillo de suplemento para utilizar sistema Unger-2.

Modelos Unger-5:

- 2 cuchillas corte doble,
- 1 placa/disco de precorte,
- 1 placa/disco final de agujeros diámetro 3 mm aproximadamente,
- 2 anillos de suplemento para utilizar sistema Unger-2 y Unger-3.



W22/82

W32/98/114-K

W130

W32/98/114-L



Maza de empuje



Llave extractora del sinfín

2.2 Elementos más importantes



2.3 Accesorios estándar y opcionales

- ✓ Son construidas en acero inoxidable.
- ✓ Constan de funcional diseño, carente de rincones, facilitando enormemente la labor de limpieza.
- ✓ Cumplen con las más estrictas normas europeas de seguridad e higiene.
- ✓ Se apoyan sobre 4 soportes anti vibratorios que facilitan las labores de limpieza y transporte.
- ✓ Tienen bandeja de carga de gran capacidad con rejilla de protección para las manos en la entrada de carne.
- ✓ Puesta en marcha y paro mediante pulsadores 0-1 de seguridad, que evita los arranques involuntarios tras un corte de tensión.
- ✓ Han sido diseñadas para triturar carne de forma rápida y suave.
- ✓ Son capaces de elevada producción de hasta 1700 kg/hora (dependiendo de boca, potencia, diámetro de placas/discos, sistema de corte, tamaño de piezas a picar y temperatura de las mismas).
- ✓ Tienen boca de picado exterior que es fácilmente desmontable.
- ✓ Permiten desmontar todos los elementos del grupo de corte para su perfecta limpieza.
- ✓ Están construidas con la parte inferior cerrada para evitar entradas de agua o suciedad.
- ✓ Incluyen protector térmico motor.
- ✓ Incorporan reductor de una etapa con engranajes metálicos en baño de aceite.
- ✓ Utilizan cuchillas y placas/discos de alta calidad normalizadas según Unger (DIN 9805) o Enterprise.
- ✓ Equipadas con sistema de corte simple Enterprise/Unger-2 sirven esencialmente para la elaboración de carne picada fresca.
- ✓ Con sistema de corte doble Unger-3 y cuádruple Unger-5, son apropiadas para la preparación de productos cárnicos semi-congelados, que precisen un corte o un granulado fino.

En opción

Disponibles con 4 posibles sistemas de corte:

- Sistema Enterprise 22/32: 1 placa/disco + 1 cuchilla (bujé cuadrado) de corte sencillo.
- Sistema Unger-2: 1 placa/disco + 1 cuchilla de corte sencillo.
- Sistema Unger-3: 2 placas/discos + 1 cuchilla de doble corte.
- Sistema Unger-5: 3 placas/discos + 2 cuchillas de doble corte.

Disponibles en modelos:

- Semi-industrial de sobremesa (modelos K).
- Bancada completa al suelo (modelos L).
- Bandeja gigante de 52 litros para W32K/98K/114K (standard en modelos L).
- Máquinas monofásicas (excepto modelos W114 y W130).



Pulsadores de seguridad



Rejilla de seguridad



Boca externa desmontable



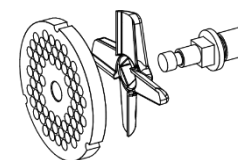
Boca no recibe calor del motor



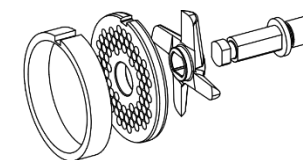
Moto-reductor W22/82/32/98/114



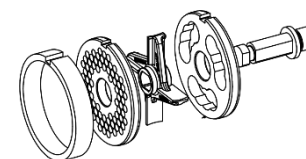
Moto-reductor W130



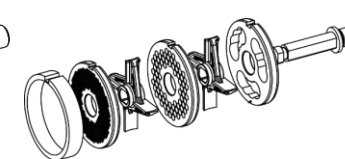
Enterprise



Unger 2



Unger 3



Unger 5

3. Datos Técnicos

Modelo	W22/W82	W32K/W98K	W32L/W98L	W114K	W114L	W130
	Sobremesa	Sobremesa	Bancada alta	Sobremesa	Bancada alta	Bancada alta

3.1 Capacidades y pesos

Diametro placas/discos	Unger Enterprise	H, 82mm 22, 3 ¹ / ₄ "	B, 98mm 32, 3 ⁵ / ₁₆ "		D, 114mm -		E, 130mm -
Capacidad bandeja	litros	± 10	± 23	± 52	± 23	± 52	± 78
Producción orientativa	kg/h	± 300-350	± 700-800		± 900-1200		± 1300-1700
Peso neto	kg	± 47	± 77	± 107	± 96	± 127	± 256

3.2 Datos ambiente de trabajo

Temperatura ambiente trabajo	+5° to +40°C
Humedad relativa ambiente trabajo	20 a 90 %

3.3 Emisión acústica

Nivel presión Sonora LEQ a 1 m	dB(A)	± 60	± 62	± 64	± 64
-----------------------------------	-------	------	------	------	------

3.4 Valores de conexión, potencias

Motores trifásicos

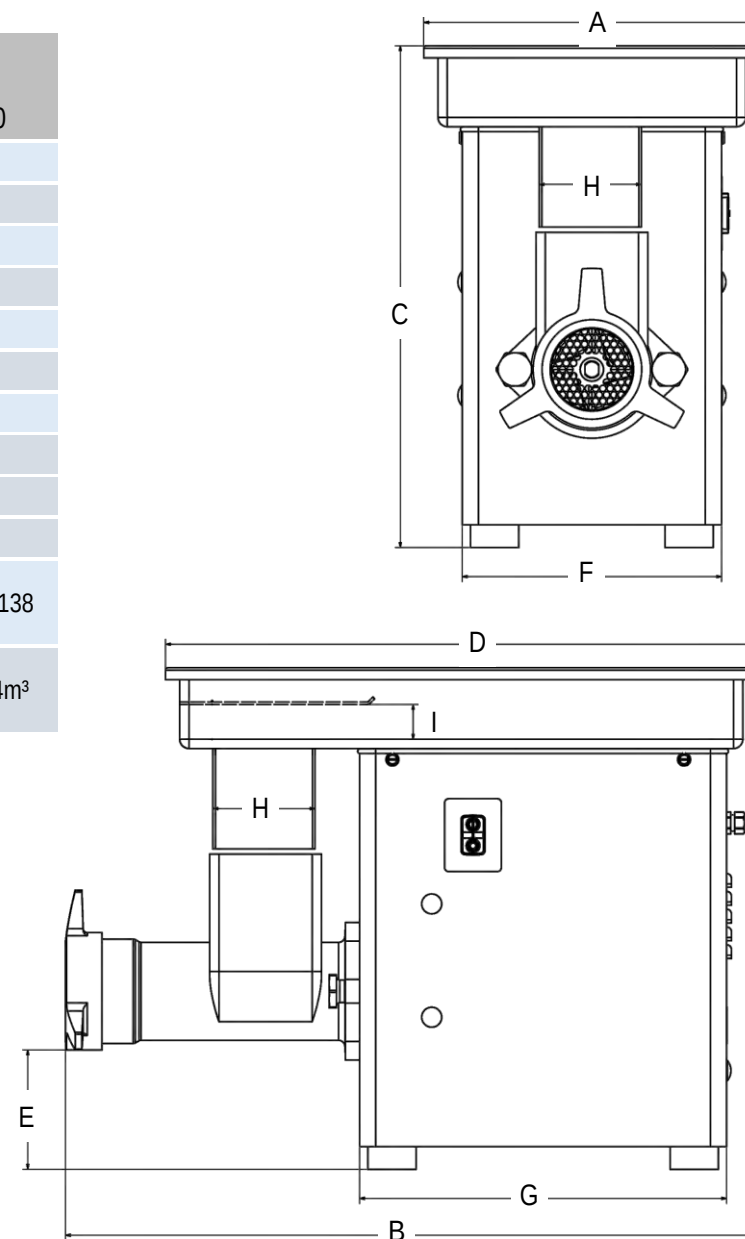
Potencia	CV	1,5	3,0	5,0	7,5
	kW	1,1	2,2	3,7	5,5
Consumo 380/400V, max.	A	2,5	5,0	8,3	10,8
Consumo 220/230V, max.	A	4,3	8,7	14,3	18,8

Motores monofásicos

Potencia	CV	1,5	2,6	-	-
	kW	1,1	2,0	-	-
Consumo 230/220V, max.	A	9,6/10,1	10,8/12,2	-	-

3.5 Dimensiones

Dimensiones						
cm	W82/22	W98/32K	W98/32L	W114K	W114L	W130
A	31	42	56	42	56	64
B (U3)	60	78	87	82	82	105
B (U5)	62	81	90	85	95	108
C	46	61	102	61	102	125
D	52	73	83	73	83	94
E	17	15	52	15	52	69
F	26	32	44	32	44	52
G	33	45	53	45	53	62
H	9	13	13	13	13	15
I	4	5	5	5	5	6
Embalaje (AxPxH)	70x35x50	96x69x91	108x74x122	96x69x91	108x74x122	118x83x138
Volumen embalaje	0,1 m ³	0.6m ³	1 m ³	0.6m ³	1 m ³	1.4m ³



4. Almacenamiento, Entrega y Desembalaje



- Mantenga SIEMPRE la máquina y el embalaje en posición vertical.
- NUNCA apile las máquinas, aunque estén en su embalaje.
- NUNCA coloque objetos pesados encima de las máquinas o en su embalaje.

La máquina es entregada sobre un pallet, protegida por un embalaje de cartón. Usamos embalaje reciclable, por favor recíclelo.

Extraiga la máquina del embalaje e inspecciónela a fondo a su llegada. Si descubre algún daño, notifique de inmediato al transportista. El transportista es el único responsable de los daños ocasionados durante el transporte.

Si la máquina está en buenas condiciones, siga las instrucciones del capítulo [5.1 \(Colocación\)](#) con el fin de transportar con seguridad la picadora a un área de trabajo adecuada. Sus necesidades van a determinar la ubicación más adecuada para la máquina.



5. Instalación

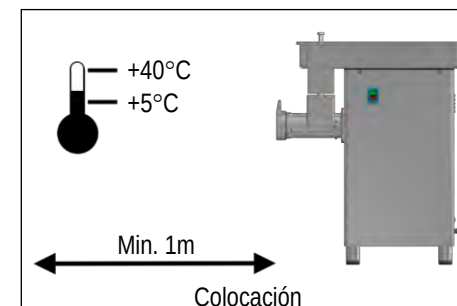
5.1 Colocación

La picadora/moledora debe ser situada en el lugar más adecuado, de acuerdo con las exigencias y necesidades de uso. Para conseguir un buen funcionamiento prolongado se debe colocar la máquina en una zona suficientemente aireada, evitando interiores no ventilados y faltos de circulación de aire.

- Coloque la picadora en su lugar de trabajo, este deberá estar limpio, libre de obstáculos y tener una superficie horizontal y anti-deslizante. Respete una zona de paso a su alrededor de 1 metro para poder proceder a su utilización, limpieza y operaciones de mantenimiento.
- Para las picadoras/moledoras de sobremesa, asegúrese de que el soporte sobre el que van a colocarse sea estable y robusto para aguantar el peso de la máquina.
- Inspeccione la rejilla de protección. NUNCA ponga en funcionamiento la picadora/moledora si por causa de un golpe o transporte inadecuado tuviese doblada la rejilla de protección para las manos.
- La máquina debe quedar situada de forma que la clavija de conexión sea accesible.

AVISO

No guarde la máquina en un lugar frío (p.e. almacén frigorífico). Temperaturas bajas persistentes puede ocasionar daños en la máquina.



PELIGRO

¡Riesgo Eléctrico!

- Esta operación debe ser llevada a cabo exclusivamente por un instalador autorizado, cumpliendo las reglas nacionales, regionales y locales de instalaciones eléctricas.
- La instalación eléctrica del local deberá disponer de dispositivos de protección contra sobre intensidades (disyuntor magnetotérmico) y fugas (diferencial), que deberá ajustarse a las especificaciones técnicas de cada máquina.
- Siempre tenga precaución cuando se trabaja en el sistema eléctrico, ya que existe riesgo de descarga eléctrica causada por:
 - Contacto directo o indirecto con la corriente eléctrica.
 - Existencia de piezas eléctricas defectuosas.

PELIGRO

¡Riesgo Eléctrico!

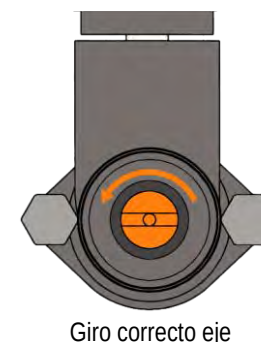
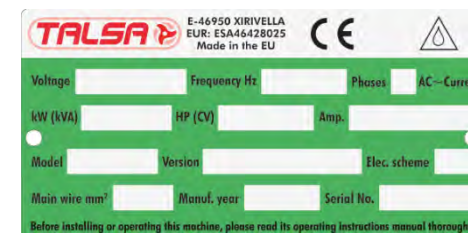
- Esta operación debe ser llevada a cabo exclusivamente por un instalador autorizado.
- No conecte la máquina a la fuerza eléctrica y de estarlo, desconéctela fehacientemente durante todo el proceso.
- NUNCA conecte la máquina sin montar la bandeja.

AVISO

Las imágenes se ofrecen como referencia visual solamente. El electricista calificado encargado de cambiar el voltaje de la máquina debe referirse a los esquemas eléctricos correspondientes de este manual.

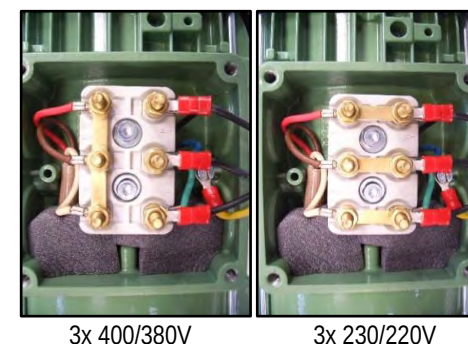
5.2 Conexión de la máquina

- Asegúrese de que las características eléctricas de la picadora/moledora detalladas en la placa de características fijada a la máquina (voltaje, frecuencia, Hz, fases), coinciden con las de la red eléctrica. Se acepta una tolerancia de $\pm 10\%$ en voltaje y $\pm 2\%$ en frecuencia.
- Los colores asignados a los cables de la manguera de alimentación son los siguientes: FASE(S): tres cables negros numerados, TIERRA: bicolor amarillo/verde
- En caso de que el voltaje de la máquina no coincida con el de la red, y si es trifásica con motor bitensión, proceda a adecuar el voltaje de la misma, según se describe en el capítulo 5.3 Cambio de voltaje.
- Conecte una clavija al cable de alimentación. Es obligatorio el uso de una clavija normalizada para la conexión de la máquina.
- Una vez conectada, compruebe el correcto funcionamiento de la máquina. Haga una prueba de puesta en marcha en vacío antes de hacerlo con masa, pero retirando el sinfín y los elementos de corte que en ningún caso deben trabajar en seco (siga los pasos descritos en el capítulo 8.2).
- Conecte la clavija a la red y seguidamente pulse el pulsador verde "I" (marcha) para que la máquina arranque. Si la máquina es trifásica, verifique que el sentido de giro del eje es a izquierdas mirándolo de frente. Si no fuera así, haga que un electricista calificado permute entre sí dos de las tres fases en la clavija; NUNCA en el interior de la máquina.



5.3 Cambio de voltaje

- Sólo para máquinas trifásicas con motor bitensión 380/220V (400/230V en la UE).
- Desenrosque y quite los 4 tornillos que sujetan la bandeja, retirando la misma y el protector aislante de poliuretano despegando sus bordes.
- Realice los siguientes cambios en los componentes:
 - Abra la caja de bornes del motor desenroscando los 4 tornillos de la misma.
 - Suelte las 6 pequeñas tuercas de fijación de los bornes.
 - Ponga las plaquitas en la posición correcta.
 - Vuelva a colocar y apretar las tuercas que sujetan los borneos
 - Cerrar de nuevo la caja de bornes del motor.
 - Sustituya el contactor por otro de voltaje adecuado a su instalación eléctrica.
- Monte nuevamente el protector aislante de poliuretano y la bandeja, conecte y pruebe la máquina.



3x 400/380V

3x 230/220V

6. Modo de Empleo



ATENCIÓN

- Antes de trabajar con la picadora, asegúrese de limpiarla a fondo como se describe en el capítulo 8 (Limpieza) de este manual.
- Observe todas las medidas de higiene en el proceso de alimentos, utilizando el material de protección preciso (lavado, guantes, gorro, delantal, etc.)



ATENCIÓN

- NUNCA UTILICE LA PICADORA EN SECO, pues sus placas/discos y cuchillas llegarán a alcanzar temperaturas muy altas (1800°C/1000°F) en menos de tres minutos. En este caso PARE INMEDIATAMENTE y desconecte la máquina de la red eléctrica.
- No apriete demasiado la tuerca porta-placas/discos, pues lo único que conseguirá es crear una fricción excesiva y calentamiento.



ADVERTENCIA

- NO acerque las manos a las cuchillas sin llevar las protecciones adecuadas (guantes de fibra metálica reforzada).

AVISO

- Esta máquina no está diseñada para funcionar en servicio permanente ininterrumpido a altas presiones, sino en régimen intermitente con paradas que disipen el calor generado que varía en función de la consistencia del producto.
- La temperatura ambiente mínima de trabajo de la picadora es de 5°C, por lo tanto, nunca emplace la máquina en salas frigoríficas, congeladores, etc.

6.1 Antes de empezar a trabajar

- Lea con atención y comprenda en su totalidad el presente manual de instalación y utilización.
- Mientras la picadora/moledora este desconectada, proceda a una cuidadosa limpieza siguiendo las instrucciones en el capítulo 8 (Limpieza). Lave la bandeja con su correspondiente entrada, la boca, el sinfín, el grupo de corte y la tuerca porta-placas/discos.
- Lubrique el filo de placa/disco y cuchilla con grasa comestible, u otra USDA autorizada para alimentos.
- Al montar de nuevo la máquina, asegúrese de que la boca esté fijada en la bancada apretando fuertemente los pomos laterales de fijación y que el sinfín, las cuchillas y las placas/discos estén correctamente instaladas.

AVISO

- Las placas/discos y cuchillas se montarán y desmontarán con la boca fijada en la picadora, de una en una, en el orden indicado (7.1 Sistemas de Corte Disponibles), fijando correctamente cada una de ellas.
- Cuando utilice cuchillas de doble corte Lumbeck & Wolter ROBOT S4, tenga la precaución de montarlas con el texto grabado hacia la parte de fuera, para que estas queden en el sentido de giro correcto. De no hacerlo así las cuchillas no cortarán y podrían producirse enganchones.
- Los modelos W130 disponen de centradores con los que debe montarse la boca de picado, para no dañar el soporte donde esta se introduce.

6.2 Puesta en marcha

- Conecte la clavija a la red.
- La carne debe ser deshuesada y precortada antes de ser depositada en la bandeja. No emplee carne congelada.
- Introduzca la carne con la maza de empuje en la picadora. No coloque ni apoye recipientes sobre la máquina.
- La máquina ya está en condición de ponerse en marcha, pulse el pulsador verde "I" (marcha) y comenzar a picar.
- Si el sinfín se bloquease:
 - Pare inmediatamente la máquina y desconéctela de la red eléctrica.
 - Desmonte el grupo de corte y el sinfín y extraiga el elemento extraño que impide su buen funcionamiento. Evite forzar o dañar la boca de corte.
 - Vuelva a montar el sinfín, el grupo de corte y la boca de corte.
- Pulse el pulsador rojo "O" (paro) para parar la máquina, en este momento el sinfín dejará de girar.
- Cuando acabe de utilizar la máquina desconéctela de la red eléctrica y límpiela siguiendo las instrucciones del capítulo 8 (Limpieza).

6.3 Consejos útiles

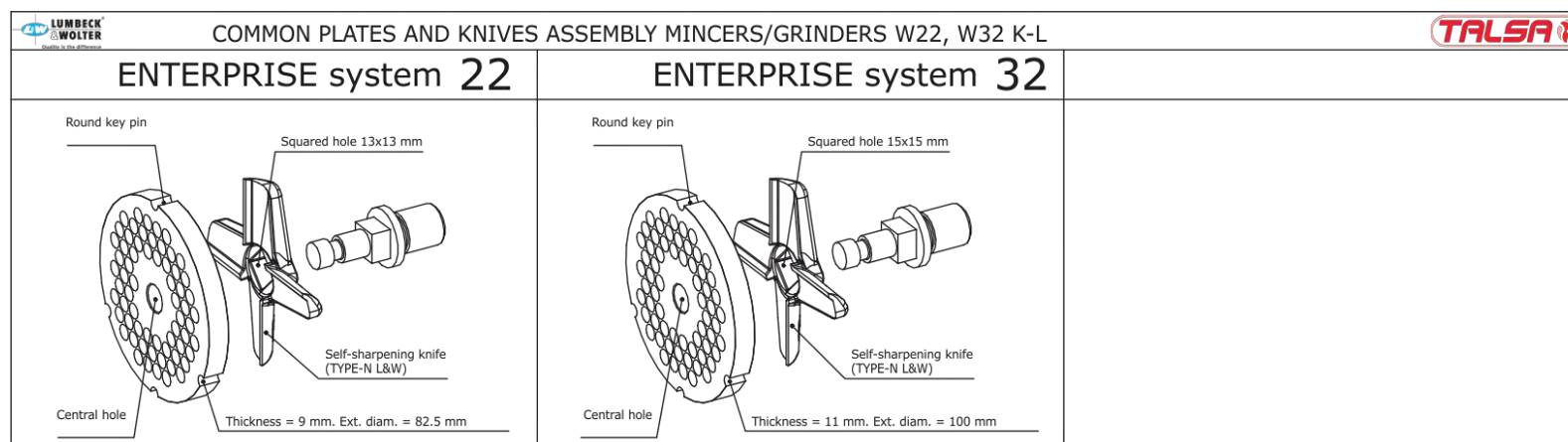
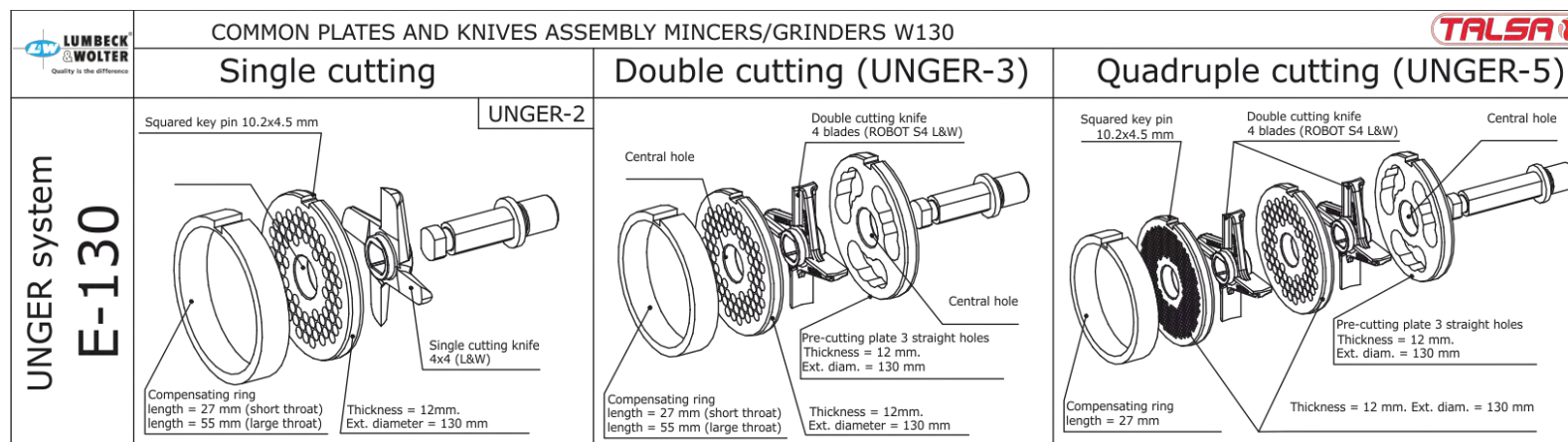
- Antes de montar el conjunto de corte, limpie perfectamente todas las posibles acumulaciones de carne en las placas/discos, cuchillas, eje porta-cuchillas, sinfín y boca, para que todos ellos puedan ajustar perfectamente.
- No utilice esta picadora/moledora para cortar o picar vegetales, frutos secos, etc., use sólo materias primas cárnicas destinadas a este fin. Cualquier uso que entrara en conflicto con el fin para el que fue diseñada la picadora, sería responsabilidad del usuario.

7. Sistemas de picado

Las picadoras/moedoras pueden ser entregadas con 4 diferentes sistemas de corte, elegidos en función del tipo de masa cárnica a procesar y del acabado deseado.

7.1 Sistemas de corte disponibles

COMMON PLATES AND KNIVES ASSEMBLY MINCERS/GRINDERS W82, W98 K-L, W114 K-L			
Single cutting		Double cutting (UNGER-3)	Quadruple cutting (UNGER-5)
UNGER system H-82			



Sistema	Corte	Aplicación	Grupo de corte
Enterprise	Corte sencillo.	Carnes frescas.	Cuchilla (agujero central cuadrado) - placa/disco de corte (chaveta redonda).
Unger-2			Cuchilla - placa/disco de corte (chaveta cuadrada) - anillo de suplemento.
Unger-3	Doble corte.	Carnes frías.	Placa/disco de precorte - cuchilla de doble corte - placa/disco final - anillo de suplemento.
Unger-5	Corte cuádruple.		Placa/disco de precorte - cuchilla de doble corte - placa/disco de corte - cuchilla de doble corte - placa/disco final - anillo de suplemento.

ADVERTENCIA

- Es obligatorio que la picadora/moledora se utilice con una placa/disco final que en la zona Europea CE-EN deberá cumplir con las dimensiones máximas de agujeros exigidas por las directivas de seguridad CE (menor de 8 mm).
No está permitido que el espesor de la última placa/disco hacia la salida, después de rectificadas, sea menor de 5 mm.

ADVERTENCIA

- Siempre pare la máquina pulsando el pulsador rojo "O" (paro) y desconecte la máquina de la fuerza eléctrica antes de proceder a montar o desmontar el grupo de corte y el sinfín. Hágalo siempre con la boca fija en la picadora, respetando las advertencias de seguridad de este manual.

ADVERTENCIA

- Para manipular las cuchillas siempre utilice guantes y manguitos de protección anticorte, preferiblemente nivel F según la normativa EN388:2016+A1:2018 o nivel ANSI A5 / A6.

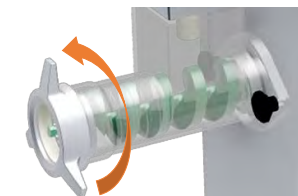


7.2 Recomendaciones sobre placas/discos y cuchillas

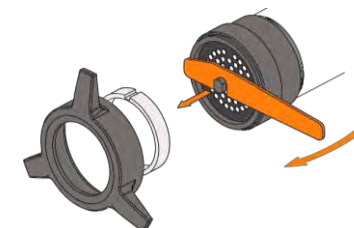
- Asegúrese de que las cuchillas y placas/discos se han insertado correctamente (Sistema Unger). El posicionamiento incorrecto, especialmente la colocación reversa de la placa/disco de precorte cónica, puede causar roturas de las cuchillas y/o eje.
- Para un óptimo resultado es imprescindible mantener en perfecto estado los filos de corte de placas/discos y cuchillas. Afílelas cuando sea necesario y sustitúyalas cuando no las apriete suficientemente la tuerca porta-placas/discos. Empareje y use siempre juntos los elementos de corte.
- Sustituya el sinfín cuando presente desgastes y holguras, pues de no hacerlo causará una rotación irregular de la cuchilla sobre la placa/disco, lo cual acelerará su desgaste, posibilitará su rotura y hará que la carne salga magullada.
- Almacene y transporte las cuchillas dentro de su embalaje, para preservar el filo de corte y protegerlas de golpes o roces fortuitos.
- El eje soporte de placas/discos y cuchillas, es una pieza que funciona como "fusible" mecánico de seguridad. Puede suceder que este se rompa fortuitamente, para proteger elementos mecánicos de la máquina, como el reductor interno. Son diferentes los motivos por los que podría romperse el eje y debemos tenerlos en cuenta para evitarlos:
 - Uso o montaje incorrecto de placas/discos y cuchillas no originales Talsa.
 - Utilización de cuchillas con el filo de corte desgastado.
 - Enganchones de la máquina producidos por productos no adecuados (huesos, pieles, tendones, etc.).
 - Caída accidental dentro del sinfín de la picadora de algún objeto extraño (herramientas, objetos metálicos, etc.).

7.3 Desmontaje/montaje del grupo de corte y del sinfín

- Quite la maza de empuje del tubo de la bandeja de la picadora.
- Afloje la tuerca porta-placas/discos girándola hacia la izquierda y retírela. No utilice martillos ni objetos contundentes, hágalo a mano. Preste atención a que no le caiga al suelo pues podría deformarse o herirle.
- Con la llave extractora suministrada con la máquina, extraiga el sinfín unos 2-3 cm para poder desmontar por separado placas/discos, cuchillas y sinfín. Una vez desmontadas no golpee las piezas pues podrían no volver a montarse correctamente.
- Para desmontar la boca, afloje y quite también los dos pomos de cierre.
- Extraiga la boca de su enclavamiento con un suave movimiento hacia fuera sujetando la pieza con las dos manos.
- Para montar los diferentes sistemas de corte, siga los esquemas del capítulo 7.1 (Sistemas de corte disponibles), asegurándose de hacer coincidir el eje de giro del sinfín con el de la bancada.
- Para montar la boca, repita estos pasos en sentido inverso, asegúrese de volver a apretar bien los dos pomos.



Aflojar tuerca porta-placas



Extraer grupo de corte



Pomos boca

8. Limpieza

8.1 Instrucciones de limpieza

AVISO

NO utilice chorro a presión, evite que el agua penetre en el interior de la máquina.



PELIGRO

¡Riesgo Eléctrico!

- SIEMPRE desconecte la máquina de la fuente de alimentación antes de proceder a su limpieza.
- Con el fin de evitar accidentes, queda estrictamente prohibido desmontar la bandeja superior para su limpieza.
- BAJO NINGÚN CONCEPTO moje los dispositivos eléctricos de la máquina. (interruptores, manguera eléctrica, etc.)



ATENCIÓN

- Para proceder a la limpieza manual es necesaria la utilización de las protecciones adecuadas (guantes de látex, delantal plástico, etc.).
- SIEMPRE es necesario un enjuague intenso de la máquina tras la aplicación de detergentes o desinfectantes para evitar la contaminación de la masa.

La máquina debe limpiarse diariamente, antes y después de su utilización. Dada la accesibilidad de todos sus componentes, la picadora/moledora Talsa, es sencilla de limpiar con agua tibia y un producto detergente suave.

Para una correcta limpieza proceda como se indica a continuación:

- Tras usar la máquina, limpie la bandeja y su correspondiente entrada, la boca con sus pomos de fijación, el sinfín, las placas/discos, las cuchillas, anillo de compensación (si presente), la tuerca porta-placas/discos y la maza de empuje.
- Debe limpiar también la rosca de la boca desmontable, si fuera necesario utilizando un cepillo.
- Para permitir una buena colocación de las piezas, también es muy importante mantener limpios el eje porta-cuchillas/placas/discos, el eje de giro del sinfín y el eje de la bancada.



Recomendamos el uso de los productos marca Henkel de limpieza y desinfección descritos a continuación:

Producto	Nombre	Notas
Desengrasante neutro pH 7	TOPAX 10	Al tener pH neutro, no son necesarias protecciones para su utilización. Enjuagar abundantemente.
Desengrasante para limpieza manual	RIK	Utilizar con protecciones. Enjuagar abundantemente.
Desengrasante alcalino con desinfectante incorporado	TOPAX 68	Con componentes inhibidores de la corrosión. Utilizar con protecciones. Enjuagar abundantemente.
Desinfectante a base de amonios cuaternarios	TOPAX 91	Utilizar con protecciones. Enjuagar abundantemente.

Siga siempre las instrucciones de uso de los fabricantes del producto.

AVISO

Importante: Hay que limpiar y secar las cuchillas y placas/discos después de cada uso, protegiéndolas finalmente con aceite comestible. Nunca guardarlas húmedas ni con restos de lejía/cloro (corrosivo).

8.2 Consejos generales de limpieza manual

Pasos a Seguir	Productos	Utensilios	Notas
Limpieza superficial		Espátula, rascador	Elimine los restos grandes tras haber desmontado, si fuera necesario, las piezas pequeñas.
Limpieza en profundidad	Detergente suave	Cepillo, cubo	Tiempo de aplicación del producto $\pm$ 15 minutos.
Enjuague	Agua caliente	Esponja, cubo	Agua caliente 40-50°C.
Control			Observar limpieza visualmente. Atención: verificar los puntos críticos y las partes problemáticas de la máquina.
Desinfección	Desinfectante	Esponja, paño	Al término de todas las operaciones de limpieza.
Enjuagar	Agua potable	Esponja, cubo	Siempre es necesario un enjuague intenso de la máquina tras la aplicación de detergentes o desinfectantes.
Secar		Paño	Asegúrese de secar bien todos los componentes limpios.
Conservación	Aceite lubricante		Parte exterior de la máquina.

8.3 Intervalos recomendados para la limpieza manual

Periodicidad	Zona de limpieza	Productos	Utensilios	Notas
Diario	Bandeja, boca y sistema de corte, tuerca porta placas/discos, pomos y maza de empuje	Detergente suave, agua caliente	Paño, esponja	limpieza en profundidad de la chaveta porta placas/discos y su tornillo de sujeción, si fuera necesario con un cepillo.
Semanal	Exterior de la máquina	Detergente suave, agua caliente	Paño, esponja	Limpieza en profundidad de los contornos de la máquina.

NOTA: Las instrucciones de limpieza arriba citadas han sido elaboradas para empresas con un solo turno de trabajo. Para empresas con numerosos turnos de trabajo los intervalos de limpieza deberán ser menores.

8.4 Cuidado del acero inoxidable

AVISO

Nunca utilizar productos de limpieza agresivos con el acero inoxidable como por ejemplo la lejía o similares derivados del cloro. En caso de haberlo utilizado, nunca dejarlo actuando, enjuagar inmediatamente con abundante agua y secar perfectamente.

No es normal, pero podría ocurrir después de la utilización que se observan trazas de óxido o pequeños puntos de oxidación. Esto puede deberse a diferentes causas:

- Impurezas de la soldadura.
- Suciedad adherida a la superficie.
- Poros producidos por la utilización de algún limpiador ácido, lejía o similares derivados del cloro.
- Humedad después de la limpieza con agua. ¡Siempre secar bien todas las partes de la máquina después de la limpieza!

Para eliminar estos puntos de óxido basta con utilizar un líquido decapante con un paño o limpiar con Scotch-Brite.

9. Mantenimiento



¡Riesgo Eléctrico!

- Todas las reparaciones eléctricas y mecánicas han de ser efectuadas por un instalador autorizado
- Si detecta daños en la manguera de alimentación, esta debe ser sustituida inmediatamente por otra de iguales características, suministrada por su distribuidor.



- Desenchufe la clavija de la máquina antes de proceder a su mantenimiento o inspección.
- Durante el mantenimiento e inspección, respete siempre minuciosamente las advertencias de seguridad de este manual.



- Para manipular las cuchillas siempre utilice guantes y manguitos de protección anticorte, preferiblemente nivel F según la normativa EN388:2016+A1:2018 o nivel ANSI A5 / A6.



- Almacene y transporte las cuchillas siempre dentro de un embalaje protector adecuado.

9.1 Recomendaciones generales

Las averías provocadas por un mantenimiento insuficiente o inadecuado pueden originar reparaciones muy costosas, así como una prolongada paralización del trabajo, además es motivo de anulación de su garantía. Por ello es indispensable que el mantenimiento de la máquina sea el adecuado y se efectúe con regularidad. El buen funcionamiento y la duración de la máquina dependen de muchos factores, pero también de un mantenimiento correcto.

Aunque es difícil dar consejos específicos sobre la inspección, mantenimiento o periodicidad para recambios, ya que depende de muchos factores relativos al uso de la máquina, solo podemos hacer algunas recomendaciones. El usuario, sin embargo, es el único responsable de la formulación y del seguimiento de la rutina de inspección y mantenimiento que deberá reflejar el uso real de la máquina.

Nuestro distribuidor local podrá ampliarle la información sobre este tema.

- Recomendamos verificar regularmente el estado de los elementos sujetos a desgaste, principalmente placas/discos y cuchillas.
- Normalmente no es necesario cambiar la grasa existente en el reductor.
- Si observara fuga de grasa continuada desde el reductor o por debajo de la máquina, avise al servicio de asistencia del Distribuidor que le vendió la unidad.

9.2 Mantenimiento de cuchillas

Las picadoras/moledoras de Talsa están equipadas con cuchillas auto afilantes de alta calidad fabricadas por Lumbeck & Wolter (Alemania). Sin embargo, si aprecia un descenso en la calidad del picado, es conveniente que un profesional afile las cuchillas y placas/discos, ya que un desgaste excesivo de las mismas o un mal afilado provoca que el producto presente una textura no deseada.

- Las cuchillas deben sustituirse cuando no las apriete suficientemente la tuerca porta-placas/discos.
- Empareje y use siempre juntos los elementos de corte.
- Es aconsejable limpiar las superficies de las cuchillas de acero con un producto anticorrosión.
- No está permitido que el espesor de la última placa hacia la salida, después de rectificada, sea menor de 5 mm.

10. Diagnóstico y Solución de Problemas



ADVERTENCIA

- SIEMPRE debe tener desconectada y desenchufada la máquina cuando se realicen trabajos de mantenimiento, inspección o reparación.
- En el caso de que su técnico no esté suficientemente cualificado para la reparación, NO CONTINUE USANDO LA MÁQUINA y contacte con su distribuidor autorizado Talsa para que realice el trabajo.

Las picadoras/moedoras de Talsa están fabricadas con los mejores componentes y están sujetas a estrictos controles de calidad. Sin embargo, en casos excepcionales podrían ocurrir los siguientes problemas:

Problema	Posibles Causas	Solución
La máquina no funciona.	La máquina está desconectada.	Conéctela.
	Sin tensión en una o más fases.	Compruebe fusibles, clavijas e interruptores.
	La máquina está conectada a un voltaje distinto del de la red.	Compruebe que el voltaje y el número de fases entre la máquina y la red coinciden.
	El clixon/relé térmico ha saltado.	Deje que la máquina se enfríe durante unos minutos y después trate de arrancarla de nuevo.
	El interruptor está defectuoso.	Avise al servicio técnico para que reemplace el interruptor.
El sinfín gira en sentido contrario al correcto.	Fases al revés (máquinas trifásicas).	Permutar entre sí 2 de las 3 fases en la alimentación principal.
Descenso de la calidad de picado.	El grupo de corte está desafilado.	Afile o sustituya placas/discos y cuchillas.
	El sinfín y/o la boca tienen demasiada holgura.	Sustituya el sinfín y/o la boca.
Desgaste elevado del grupo de corte.	El eje porta cuchillas/placas/discos está desgastado.	Cambie el eje.
El sinfín gira con lentitud, no tiene fuerza.	Voltaje de la red inferior al de la máquina.	Compruebe que el voltaje es el adecuado.
La picadora/moedora hace ruido extraño.	El sinfín está bloqueado por un elemento extraño.	Desbloquee el sinfín desmontándolo según lo detallado en este manual y elimine el elemento extraño en cuestión.
	Los engranajes, el moto-reductor o los rodamientos del reductor pueden estar averiados.	Llame a su distribuidor para que verifique el estado de engranajes, reductor, motor y rodamientos del reductor.
Hay manchas de aceite en la parte inferior de la máquina.	El reductor ha perdido aceite.	Contacte con su distribuidor.

11. Declaración de Conformidad



Declaración UE de Conformidad (original)



Como fabricante:

Talsabell s.a., Polígono Industrial V. Salud, Rambleta 8, E-46950 Xirivella (Valencia), España

declara por la presente y bajo su exclusiva responsabilidad que las máquinas indicadas a continuación, cumplen por su diseño, tipo de construcción y en la versión comercializada, con las Directivas Europeas aplicables en materia de seguridad e higiene. Esta declaración perderá su validez si el producto se somete a modificaciones no autorizadas por el fabricante.

Denominación genérica: Picadora de carne eléctrica	Función: máquina para picar carne
Tipo/modelo: W22, W82, W32, W98, W114, W130	Número de serie: véase placa de características en la máquina

Directivas Comunitarias aplicables:

- Directiva de Máquinas 2006/42/CE
- Reglamento 1935/2004/CE sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Reglamento 10/2011/UE sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Reglamento 2023/2006/CE sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE
- Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE

Normas Armonizadas aplicadas:

- EN 1672-1:2014: Maquinaria para procesamiento de alimentos. Conceptos básicos. Parte 1: Requisitos de seguridad.
- EN 1672-2:2020: Maquinaria para procesamiento de alimentos. Conceptos básicos. Parte 2: Requisitos de higiene.
- EN 60204-1:2018: Seguridad de las máquinas. Equipo eléctrico de las máquinas. Parte 1: Requisitos generales.
- EN ISO 12100:2010: Seguridad de las máquinas. Principios generales para el diseño. Evaluación del riesgo y reducción del riesgo.
- EN IEC 61000-6-2:2019: Compatibilidad electromagnética (CEM). Parte 6-2: Normas genéricas. Inmunidad en entornos industriales.
- EN IEC 61000-6-4:2019: Compatibilidad Electromagnética (CEM). Parte 6-4: Normas genéricas. Norma de emisión en entornos industriales.
- EN 12331:2015: Maquinaria para el procesamiento de alimentos. Picadoras de carne. Requisitos de seguridad e higiene.

Persona responsable para la documentación técnica:

- Pablo Escribano, Talsabell s.a., Polígono Industrial V. Salud, Rambleta 8, E-46950 Xirivella (Valencia), España

Valencia, 10 de enero 2024



José Belloch

Responsable de Seguridad Talsa

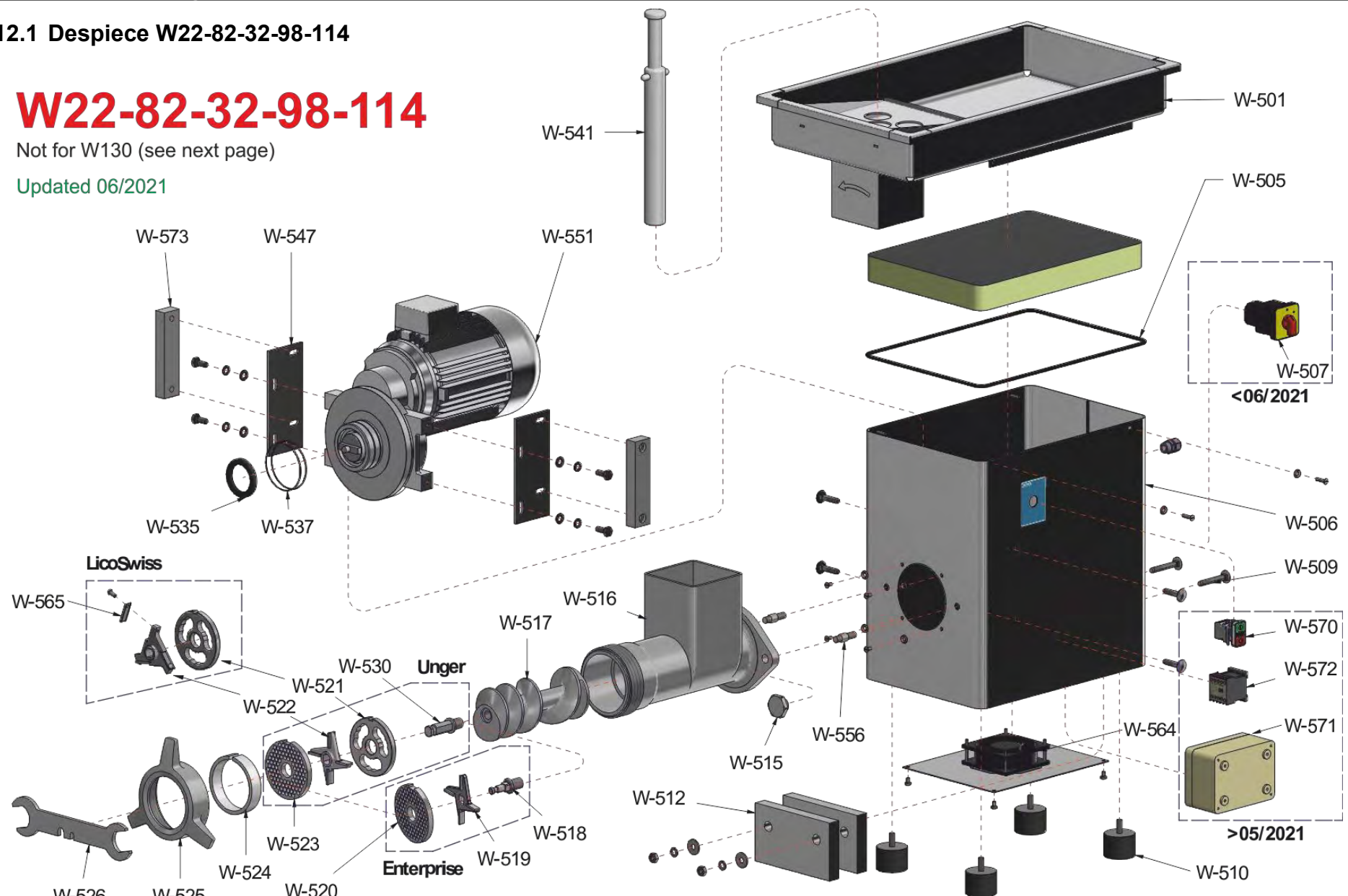
12. Despiece y Piezas de Repuesto

12.1 Despiece W22-82-32-98-114

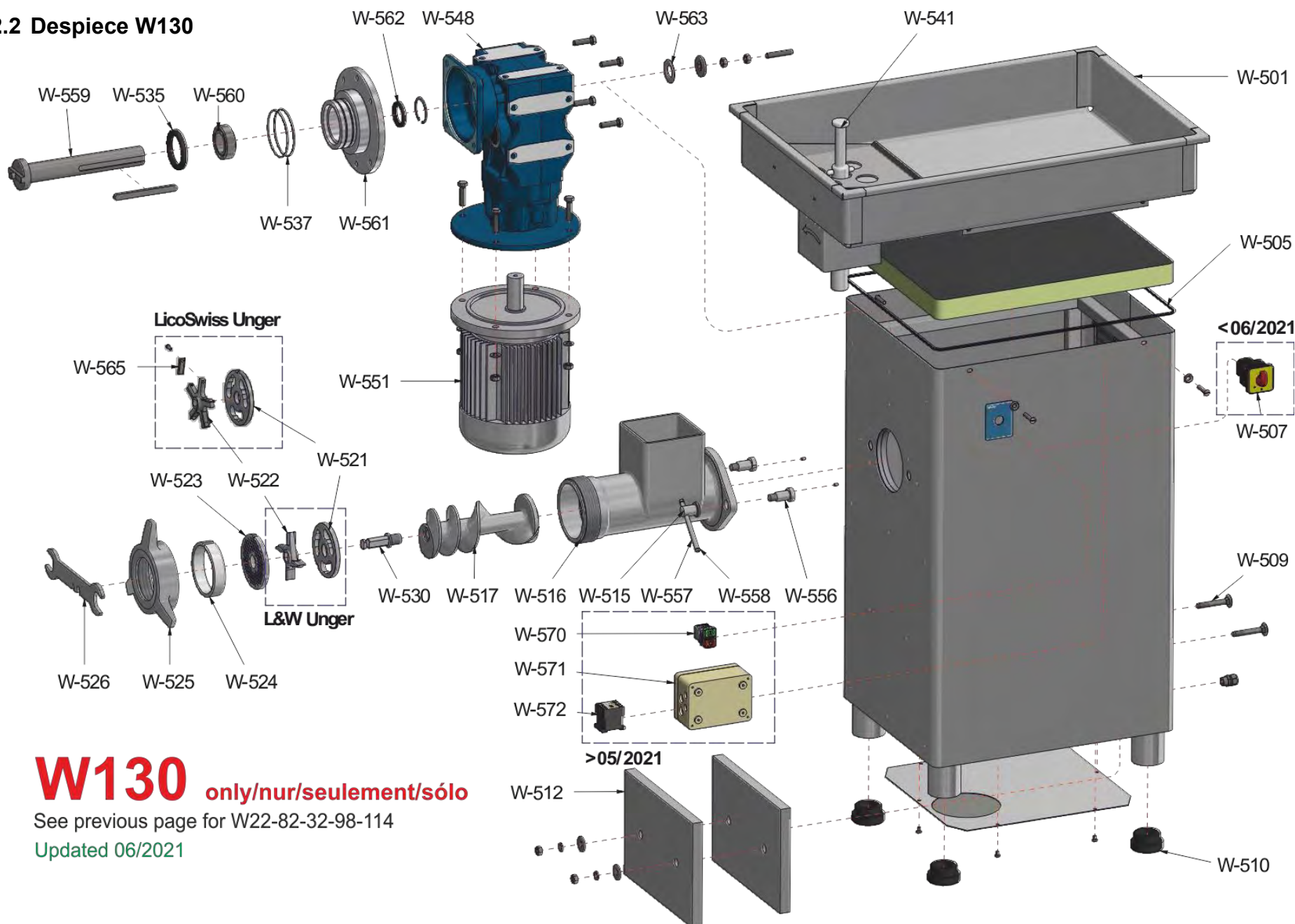
W22-82-32-98-114

Not for W130 (see next page)

Updated 06/2021



12.2 Despiece W130



W130 only/nur/seulement/sólo

See previous page for W22-82-32-98-114

Updated 06/2021

12.3 Tabla de repuestos

NOTA:

Los códigos ID de 3 dígitos indicados en el despiece no son válidos para pedidos.

Los pedidos de repuestos sólo se deben hacer con el código de 4 cifras precisados en la tabla contigua y exclusivamente a través del distribuidor autorizado que le haya vendido la máquina.

Rogamos que faciliten el número de serie de la máquina junto al pedido.

En algunas piezas se requerirán además completos detalles técnicos, dibujos eléctricos, etc.

El número de serie y otros datos relevantes se hallan en la placa de identificación de la máquina.

Anote los datos de su máquina aquí para tenerlos a mano en caso de una avería:

		E-46950 XIRIVELLA EUR: ESA46428025 Made in the EU			
Voltage	Frequency Hz	Phases	AC - Current		
kW (kVA)	HP (CV)	Amp.			
Model	Version	Elec. scheme			
Main wire mm ²	Manuf. year	Serial No.			
Before installing or operating this machine, please read its operating instructions manual thoroughly					

Código ID	W22/82	W32/98	W114	W130	Descripción
W-501	2936	2285	2285	-	Bandeja -K (sobremesa)
	-	2286	2286	3441	Bandeja -L (bancada alta)
W-502	-	2809	2809	2809	Placa aislante bandeja
W-505	0471	0471	0471	0471	Junta estanqueidad bandeja
W-506	2935	2283	2283	-	Bancada -K (sobremesa)
	-	2284	2284	3440	Bancada -L (bancada alta)
W-507	3406	3406	3406	3516	Interruptor seguridad, trifásico con bobina desconexión, 400/380V 50Hz
	3510	3510	3510	3517	Interruptor seguridad, trifásico con bobina desconexión 380V 60Hz
	3407	3407	3407	3514	Interruptor seguridad trif-/monofásico con bobina descon. 220/230V 50Hz
	3509	3509	3509	3515	Interruptor seguridad trif-/monofásico con bobina descon. 208/220V 60Hz
W-509	2975	2846	2846	3461	Tornillo bloque
W-510	2240	2033	2033	-	Soporte antivibratorio modelo -K
	-	2528	2528	2528	Soporte antivibratorio modelo -L
W-512	7561	7561	7561	-	Bloque contrapeso modelo -K
	-	7562	7562	7596	Bloque contrapeso modelo -L
W-515	2977	7555	7555	7611	Pomo apriete boca
W-516	7430	7338	-	-	Boca picado Enterprise
	7431	7211	7210	7586	Boca picado corta Unger3+2
	7432	7213	7212	7588	Boca picado larga Unger5+3+2
W-517	7433	7291	7290	7592	Sinfin
W-518	7427	7285	-	-	Eje soporte discos y cuchillas Enterprise
W-519	2968	2773	-	-	Cuchilla corte sencillo autoafilante L&W "Typ N" Enterprise
	2969	2672	0491	3467	Cuchilla corte sencillo autoafilante L&W 4 alas Unger2
W-520	2953	5207	-	-	Disco picado Enterprise 2 mm, acero inoxidable AISI420
	2954	5208	-	-	Disco picado Enterprise 3 mm, acero inoxidable AISI420
	2955	5209	-	-	Disco picado Enterprise 4 mm, acero inoxidable AISI420
	2956	5210	-	-	Disco picado Enterprise 5 mm, acero inoxidable AISI420
	2957	5211	-	-	Disco picado Enterprise 6 mm, acero inoxidable AISI420
	2958	5212	-	-	Disco picado Enterprise 7,8 mm, acero inoxidable AISI420
	2959	5213	-	-	Disco picado Enterprise 10 mm, acero inoxidable AISI420
	-	5214	-	-	Disco picado Enterprise 12 mm, acero inoxidable AISI420
W-521	4019	4020	4021	4022	Disco precorte 3 ojos rectos Unger para L&W, acero inoxidable AISI420
	2960	2485	0798	3465	Disco precorte 3 ojos rectos Unger para LicoSwiss, acero inox. AISI420
W-522	4023	4024	4025	4026	Cuchilla doble corte autoafilante L&W "Robot S4" (4 palas fijas)
W-523	5215	2487	5222	5231	Disco picado Unger (DIN 9805) 2 mm, acero inoxidable AISI420
	5216	2488	5223	5232	Disco picado Unger (DIN 9805) 3 mm, acero inoxidable AISI420

Código ID	W22/82	W32/98	W114	W130	Descripción
	5217	2489	5224	5233	Disco picado Unger (DIN 9805) 4 mm, acero inoxidable AISI420
	5218	2490	5225	5234	Disco picado Unger (DIN 9805) 5 mm, acero inoxidable AISI420
	5219	2491	5226	5235	Disco picado Unger (DIN 9805) 6 mm, acero inoxidable AISI420
	5220	2493	5228	5236	Disco picado Unger (DIN 9805) 7,8 mm, acero inoxidable AISI420
	5221	2486	5229	5238	Disco picado Unger (DIN 9805) 10 mm, acero inoxidable AISI420
	-	3320	5230	5239	Disco picado Unger (DIN 9805) 12 mm, acero inoxidable AISI420
W-524	3396	3398	3400	4981	Anillo suplemento corto para U2+U3 en boca corta y U5 en boca larga
	3397	3399	3401	4982	Anillo suplemento largo para U2+U3 en boca larga
W-525	7435	7307	-	-	Tuerca fijación Discos boca Enterprise
	7434	7311	7306	7593	Tuerca fijación Discos boca Unger
W-526	7614	7614	7614	7614	Llave extractora sinfín
W-530	7428	7236	7235	7589	Eje soporte discos y cuchillas boca corta Unger3+2
	7429	7238	7237	7591	Eje soporte discos y cuchillas boca larga Unger5+3+2
W-535	3136	2671	2671	3521	Retén eje arrastre sinfín
W-537	2979	2469	2469	3480	Junta tórica boca picado
W-541	4979	4980	4980	4980	Maza empuje carne
W-547	2984	3135	3713	-	Pletina soporte caja engranaje -K
	-	2850	3714	-	Pletina soporte caja engranaje -L
W-548	-	-	-	3769	Reductor W130
W-551	-	-	-	3463	Motor eléctrico 3*390/225V 50Hz, 7,5CV/5,5kW
	-	-	-	5627	Motor eléctrico 3*208/220V 60Hz, 7,5CV/5,5kW
	-	-	3138	-	Motor-reductor 3*390/225V 50Hz, 5CV/3,7kW
	-	-	5626	-	Motor-reductor 3*208/220V 60Hz, 5CV/3,7kW
	-	3137	-	-	Motor-reductor 3*390/225V 50Hz, 3CV/2,2kW
	-	5625	-	-	Motor-reductor 3*208/220V 60Hz, 3CV/2,2kW
	-	3139	-	-	Motor-reductor 1*220/230V 50Hz, 2,5CV/1,8kW
	-	3140	-	-	Motor-reductor 1*220V 60Hz, 2,5CV/1,8kW
	2939	-	-	-	Motor-reductor 3*390/225V 50Hz, 1,5CV/1,1kW
	5623	-	-	-	Motor-reductor 3*208/220V 60Hz, 1,5CV/1,1kW
	2940				Motor-reductor 1*225V 50Hz, 1,75CV/1,3kW
	5624	-	-	-	Motor-reductor 1*220V 60Hz, 1,5CV/1,1kW
W-556	7468	7369	7369	7594	Eje roscado ac. inox pomos apriete
W-557	-	-	-	7612	Varilla pomo apriete boca
W-558	-	-	-	3524	Junta tórica varilla pomo
W-559	-	-	-	7599	Eje accionamiento sinfín
W-560	-	-	-	3764	Rodamiento
W-561	-	-	-	7597	Soporte boca picado
W-562	-	-	-	3768	Retén

Código ID	W22/82	W32/98	W114	W130	Descripción
W-563	-	-	-	3462	Arandela muelle
W-564	2019	2019	-	-	Ventilador extracción aire 120x120x35 mm, para máquinas monofásicas
W-565	2663	2664	0799	3547	Caja de recambio de hojas para cuchillas LicoSwiss
W-570	4001	4001	4001	4001	Pulsador
W-571	4057	4057	4057	4057	Caja aislante
W-572	-	-	-	4855	Contactor para máquina 3*390/225V 50/60Hz, 7,5CV/5,5kW
	-	-	-	4988	Contactor para máquina 3*208/220V 50/60Hz, 7,5CV/5,5kW
	-	-	4853	-	Contactor para máquina 3*390/225V 50/60Hz, 5CV/3,7kW
	-	-	5045	-	Contactor para máquina 3*208/220V 50/60Hz, 5CV/3,7kW
	-	4853	-	-	Contactor para máquina 3*390/225V 50/60Hz, 3CV/2,2kW
	-	2725	-	-	Contactor para máquina 3*208/220V 50/60Hz, 3CV/2,2kW
	-	5045	-	-	Contactor para máquina 1*220/230V 50/60Hz, 2,5CV/1,8kW
	2050	-	-	-	Contactor para máquina 3*390/225V 50/60Hz, 1,5CV/1,1kW
	2727	-	-	-	Contactor para máquina 3*208/220V 50/60Hz, 1,5CV/1,1kW
	2725	-	-	-	Contactor para máquina 1*220/230V 50/60Hz, 1,75CV/1,3kW

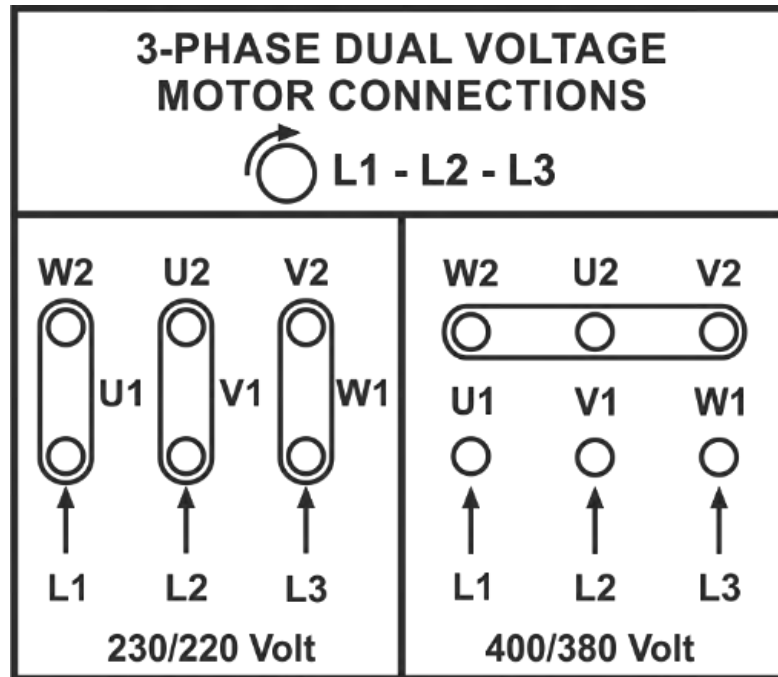
Electrical Diagrams / Schémas Électriques / Elektroschaltpläne / Esquemas eléctricos

W22 • W82 • W32 • W98 • W114 • W130

ED.1	Motor voltage change	Changer la tension du moteur	Änderung der Motorspannung	Cambio voltaje motor
ED.2	Machines with on/off pushbuttons	Machines à boutons poussoirs	Maschinen mit Ein-/Aus-Tasten	Máquinas con pulsadores
ED.3	Machines with on/off switch	Machines avec interrupteur	Maschinen mit Ein/Aus-Schalter	Máquinas con interruptor

ED.1 Voltage change in 3-phase dual voltage motors

Dual voltage motors: 380/220V (400/230V in the EU)



ED.2 Electrical Diagrams machines with on/off pushbuttons

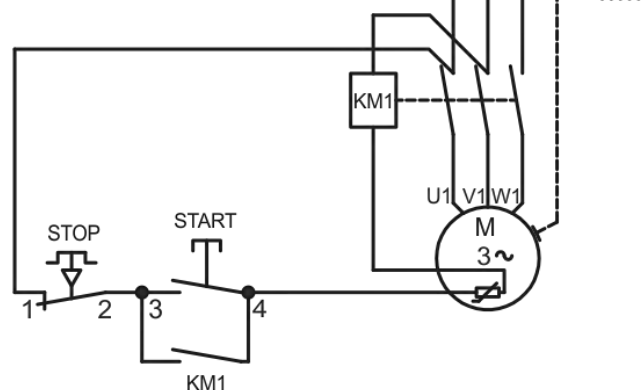
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



3-PHASE / TRI

Motors

- 380/220V
- 400/230V
- 208/220V



Contactor replacement needed if
3-phase voltage is changed!

Changement d'contacteur nécessaire
si le voltage triphasé est changé !

Austausch des Schütz notwendig bei
Änderung der 3-phasigen Spannung!

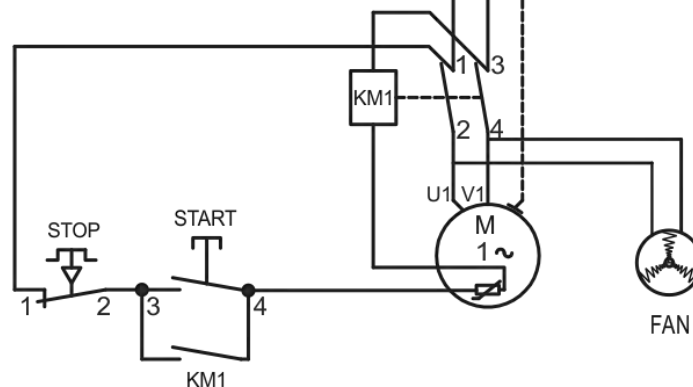
Cambio de contactor necesario si
se cambia el voltaje trifásico!



1-PHASE / MONO

Motors

- 230/220V 50Hz
- 220V 60Hz
- 110V 60Hz.



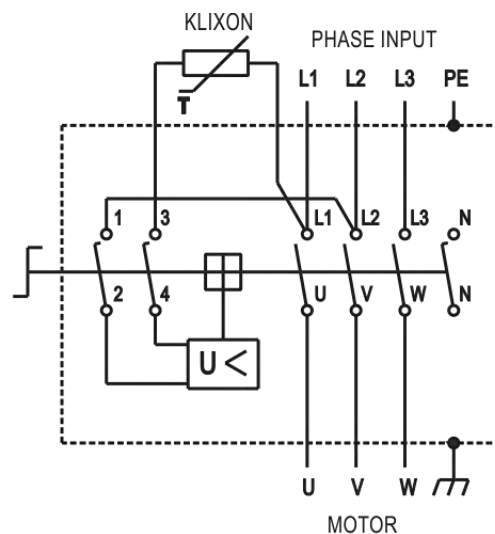
Manufactured since 06/2021

ED.3 Electrical Diagrams machines with on/off switch

3-PHASE / TRI

0-1 MERZ safety switch

Motors 380/220V (400/230V) or 208/220V.



Switch replacement needed if
3-phase voltage is changed!

Changement d'interrupteur nécessaire
si le voltage triphasé est changé !

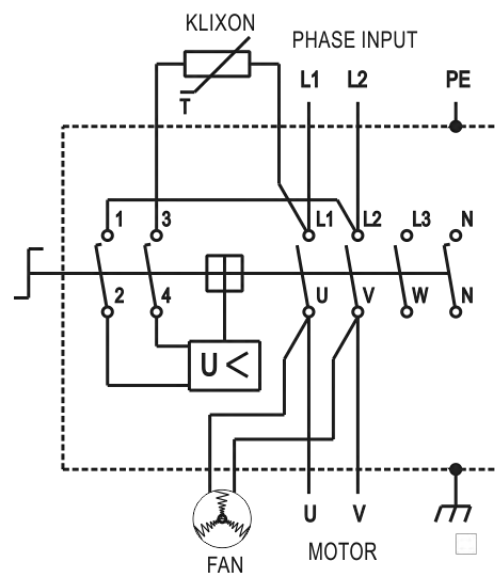
Austausch des Schalters notwendig bei
Änderung der 3-phasigen Spannung!

Cambio de interruptor necesario si
se cambia el voltaje trifásico!

1-PHASE / MONO

0-1 MERZ safety switch

Motors 230/220V 50Hz, 220V 60Hz or 110V 60Hz.



Manufactured 03/2014-05/2021



www.talsanet.com

Machine Range • Gamme de Machines • Maschinenprogramm • Gama Maquinaria



This manual contains proprietary information which is protected by copyright. All rights are reserved. No part of this document may be photocopied, reproduced, or translated to another language without the prior written consent of the proprietary. The proprietary makes no warranty of any kind with regard to this material, including, but not limited to, the implied warranties of merchantability and fitness for a particular purpose. The proprietary shall not be liable for errors contained herein or for incidental consequential damages in connection with the furnishing, performance, or use of this manual. We reserve the right to modify the product described in this manual at any time without previous notice, should there be any design alterations. The illustrations or the text may contain references or features relating to optional equipment only. Furthermore, some features available may have been omitted. The information supplied is subject to change during production. Therefore, the measurements and weights are only approximate and may vary in accordance with the model, options, etc. Also, there should be no direct comparisons between the capacities of the machines either in liters or kilograms: Data is offered for guidance only. Consult your Dealer about the specifications and prices currently in force.

Cette fiche technique contient de l'information de propriété privée qui est protégé par copyright -législation concernant la propriété intellectuelle-. Tous les droits sont réservés. Il est interdit de photocopier ou de reproduire, de traduire à une autre langue même une partie du texte sans le consentement préalable et par écrit de l'auteur. L'auteur n'offre aucune garantie pour cette fiche technique et inclue, encore que ne limite pas, toute garantie implicite du caractère adéquat pour la commercialisation ou un usage particulier. L'auteur ne sera pas responsable des erreurs contenus dans ce texte ou par les dommages accessoires produits par la machine, par son rendement ou par l'utilisation du matériel. Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications ou les équipements à tout moment et sans notification préalable. Il est possible que les illustrations, ou le texte, comprennent des références, ou des caractéristiques qui sont proposées comme équipement en option. De plus, il est bien possible que des caractéristiques spéciales disponibles aient été omises. De même, les informations données sont sujettes à des modifications en fonction des productions. Pour autant, les dimensions et les poids sont approximatifs et varient suivant le modèle, les options installées, etc. Il faut toujours tenir compte qu'il n'existe pas d'équivalence entre les capacités des machines en litres et en kilogrammes: elles ne sont données qu'à titre indicatif. Merci de consulter votre Distributeur agréé pour tout ce qui concerne les spécifications et les prix en vigueur.

Dieses Handbuch enthält gesetzlich geschützte Information. Alle Rechte vorbehalten. Verbreitung und Wiedergabe oder die Übersetzung in eine andere Sprache auch nur von Teilen, bedürfen der vorhergehenden Erlaubnis des Autors. Derselbe gibt keinerlei Garantien zu diesem Handbuch, einschließlich stillschweigender über die Marktfähigkeit des Produktes oder seiner Eignung für einen bestimmten Zweck. Der Autor macht sich nicht verantwortlich für eventuelle Fehler in vorliegendem Handbuch oder für Schäden oder Einbußen an der Maschine bei seinem Gebrauch. Wir behalten uns vor, die in diesem Handbuch enthaltene Information ohne Vorankündigung zu ändern. In den Abbildungen oder im Text können Hinweise oder Merkmale auftreten, die sich auf optionale Zusatzausrüstung beziehen. Des weiteren können wesentliche verfügbare Eigenschaften ungenannt geblieben sein. Die vorliegende Information ist produktionsbedingten Änderungen unterworfen. Daher sind die Maße und Gewichte Näherungswerte, die je nach Modell, installierten Optionen usw. variieren, wobei stets zu berücksichtigen ist, daß keine Äquivalenzen zwischen dem Fassungsvermögen der Maschinen in Litern und in Kilogramm bestehen; diese Angaben sind reine Richtwerte. Ihr Fachhändler wird Sie gern über Spezifikationen und die jeweils gültigen Preise informieren.

Este manual contiene información de propiedad privada protegida por la legislación sobre la propiedad intelectual. Quedan reservados todos los derechos. No se permite fotocopiar, reproducir o traducir a otro idioma parte alguna del mismo sin el consentimiento previo por escrito del autor. El autor no ofrece garantía alguna con respecto a este manual, incluyendo, pero no limitando, las garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad para una finalidad específica. El autor no se hará responsable por los errores contenidos en este texto o por los daños incidentales consecuentes resultantes de la maquinaria, de su rendimiento o uso de este material. Nos reservamos el derecho a modificar sin previo aviso la información contenida en el presente manual. Es posible que las ilustraciones o el texto incluyan referencias o características que se ofrezcan como equipo opcional. Además, bien puede omitirse características especiales disponibles. La información dada está sujeta a variaciones en la producción. Por ello, las dimensiones y pesos son aproximados y variarán de acuerdo al modelo, opciones instaladas, etc., teniendo siempre en cuenta que no existen equivalencias entre las capacidades de las máquinas en litros y en kilogramos, dadas sólo orientativamente. Consulte a su Distribuidor sobre las especificaciones y precios en vigor.