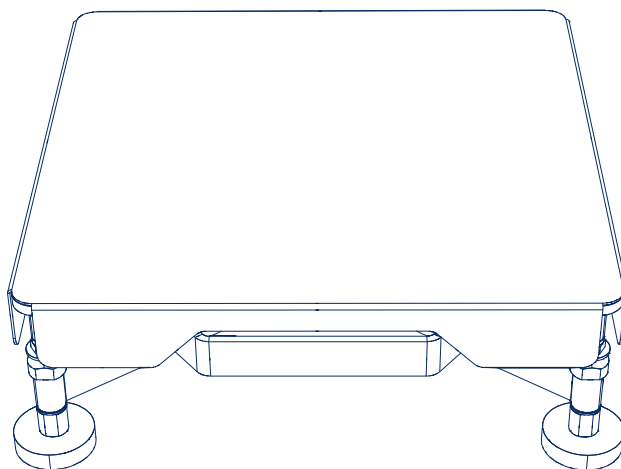


HYGIENX PLATAFORMA

Reglas para el contacto con alimentos y entornos que deben cumplir estrictos requisitos de higiene

GUÍA RÁPIDA

ESPAÑOL



© Dini Argeo. Reservados todos los derechos.

Dini Argeo® es una marca comercial registrada.

Dini Argeo es el propietario de los derechos de autor del contenido de este documento (incluido el material gráfico, las ilustraciones, las fotografías y el material escrito). Está prohibido copiar, reproducir, modificar, reeditar o distribuir cualquier material de este documento sin autorización.

Todos los demás nombres de marcas o productos incluidos en esta publicación son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de sus respectivas empresas.

Dini Argeo es una empresa de Rice Lake Weighing Systems.

Introducción	4
Identificación	4
Características técnicas	5
Protección contra sobrecargas	6
Instalación	7
Lugar y superficie	7
Pernos de protección del transporte en el receso	7
Montaje en columna (opcional)	9
Regulación de los pies	11
Conexión al visor de peso	11
Limpieza	12
Cómo realizar la limpieza	13
Productos recomendados para la limpieza	13

Introducción

Este adjunto contiene la información y las normas de uso de las plataformas HYGIENX certificadas HCV fabricadas por Dini Argeo.

Este certificado garantiza que el producto se puede utilizar en contacto con alimentos y en entornos que deben respetar los requisitos de higiene previstos por el sistema HACCP.

Rogamos respete atentamente el contenido de este documento, las operaciones no descritas en este manual se consideran uso impropio y, por ello, el fabricante se exime de toda responsabilidad por los daños materiales y personales provocados y considera anulada cualquier tipo de garantía sobre el producto.

Póngase en contacto con Dini Argeo s.r.l. para obtener más información.



Eliminación del producto:

El símbolo del contenedor de basura tachado en el producto indica que debe llevarse a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos al final de su ciclo de vida o devolverse al distribuidor al comprar un nuevo producto equivalente. La recogida selectiva adecuada para reciclar el producto contribuye a prevenir posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud, y promueve el reciclaje. Los usuarios que desechen el producto de forma ilegal se enfrentarán a las sanciones administrativas previstas por la ley.

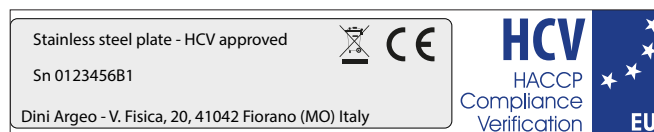
Identificación

Las plataformas HYGIENX están marcadas con un etiqueta aplicada al lado del número de serie.

El plato de pesaje tiene una marca realizada con láser en una de las esquinas. En la parte inferior, también hay una etiqueta de identificación:

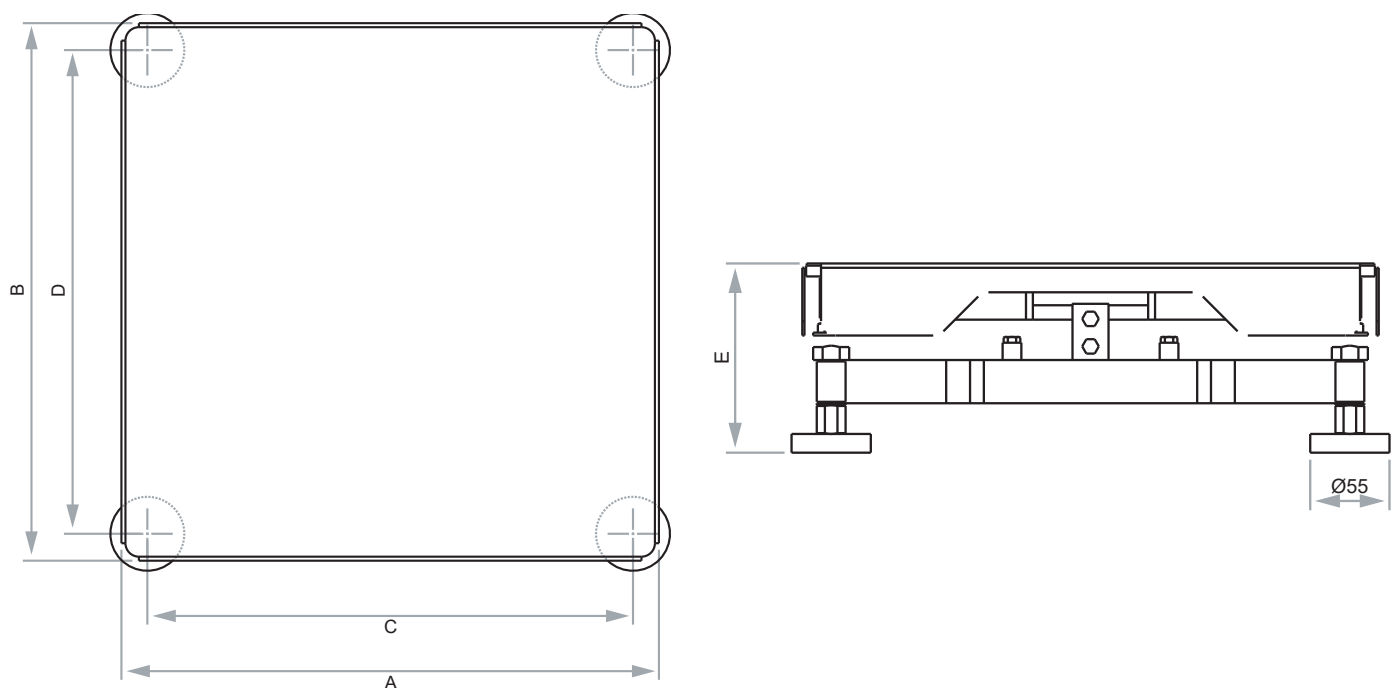


La marca que muestra la foto es solo un ejemplo



Características técnicas

Certificación	HCV (HACCP compliant verification)
Material	Acero inoxidable AISI 316 (pies revestidos de goma)
Grado IP	IP68 / IP69K
Cable de la célula	Apantallado de 6 polos, longitud 3 m, diámetro 5 mm
Célula de carga	Punto único, de acero inoxidable 17-4 PH
Final de carrera	uno en cada esquina y uno central regulado
Tratamiento superficial del plato de carga	Plato de carga: satinado Bastidor: microgranallado
Temperatura de trabajo	-10 °C / +50 °C
Carga estática máxima	150% FS
Carga de rotura	300% FS
Linealidad	0,0166% FS
Resolución homologada	3000d
Tensión de alimentación máxima	15 Vcc
Sensibilidad	2 mV/V $\pm$ 10%



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HGX-S	330	230	289 $\pm$ 2	178 $\pm$ 2	98
HGX-T	330	330	288.5 $\pm$ 2	288.5 $\pm$ 2	98
HGX-Q	400	400	361 $\pm$ 2	361 $\pm$ 2	131.3
HGX-M	500	400	459 $\pm$ 2	359 $\pm$ 2	131.3

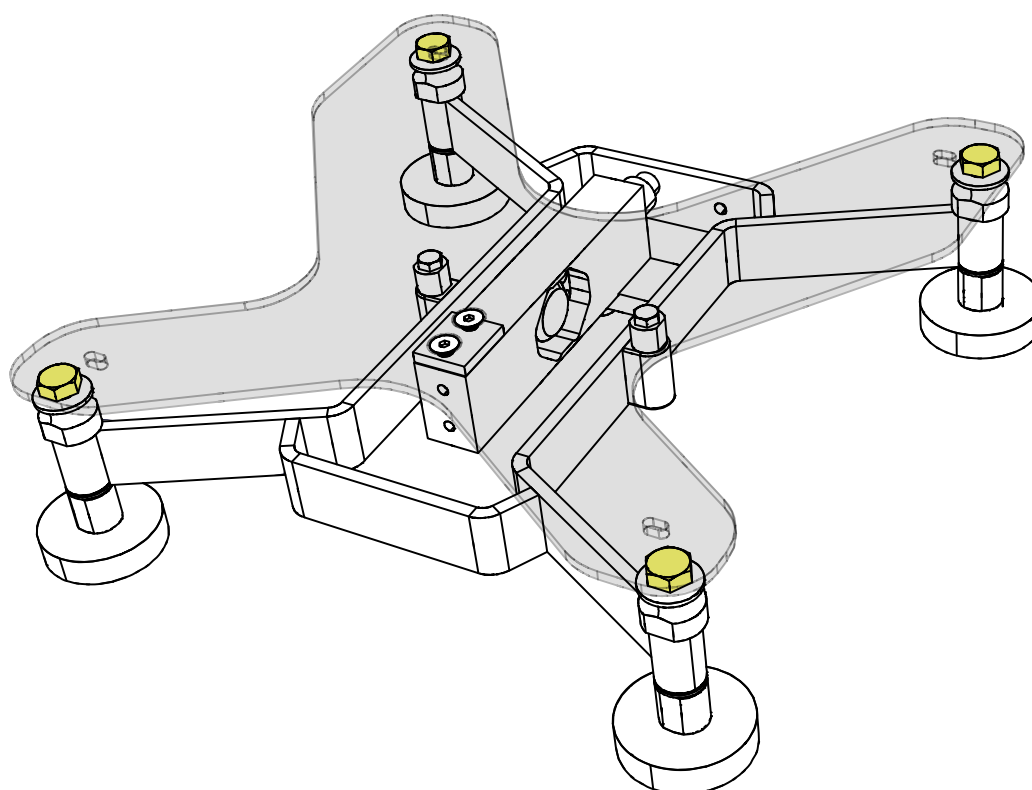
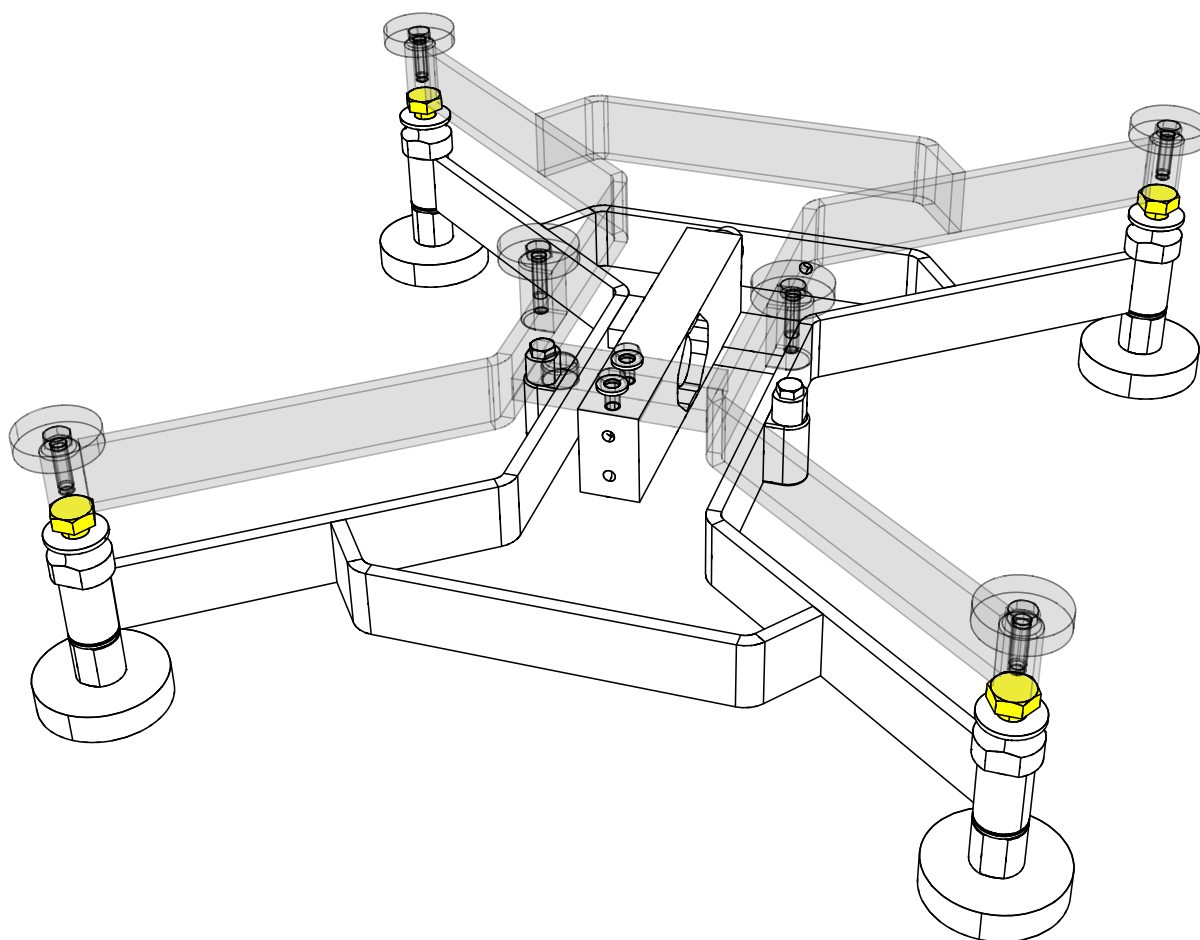


Para modificar el plato, respete las áreas de taladro indicadas en el dibujo técnico acotado que se puede descargar en el sitio web www.diniargeo.it

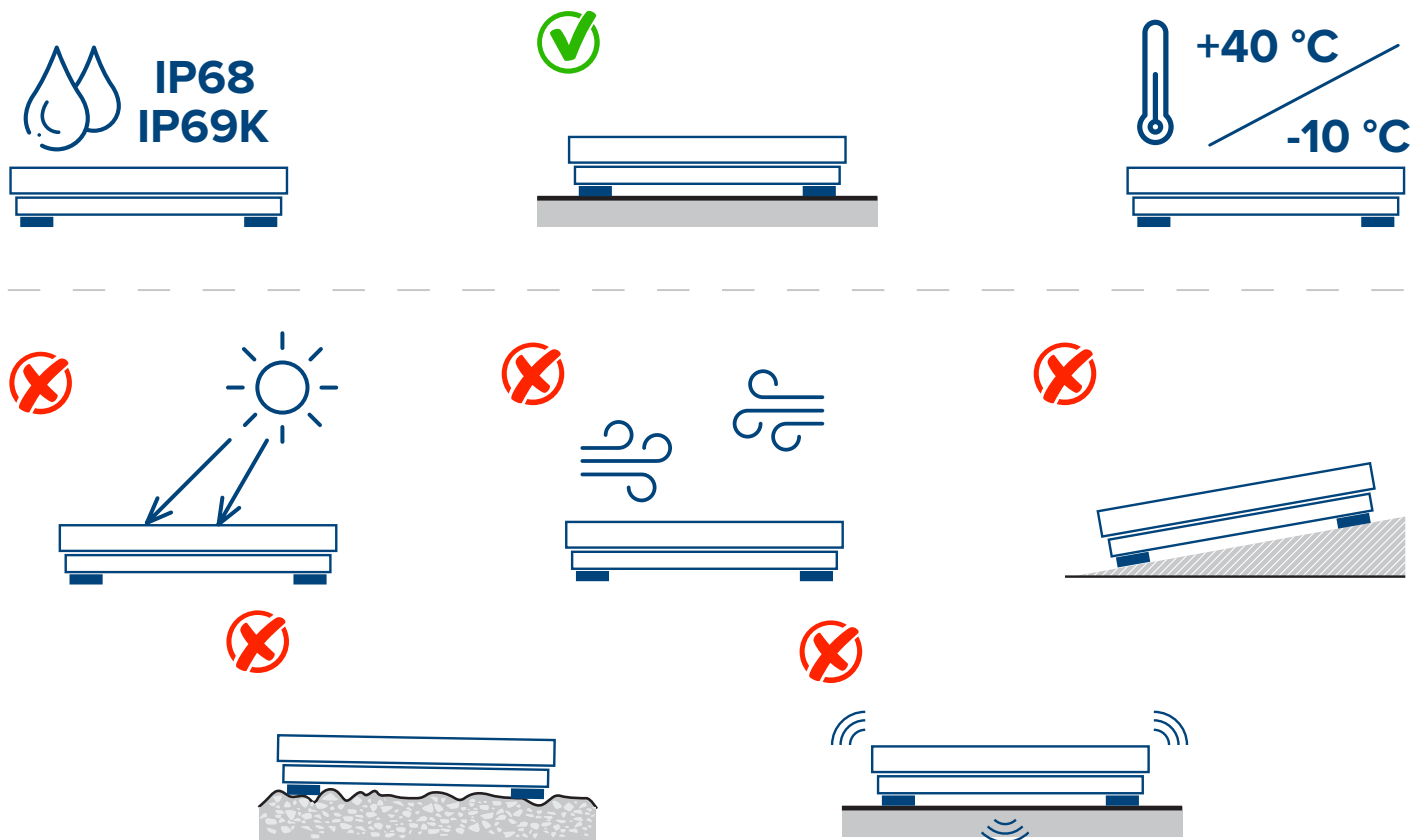


Protección contra sobrecargas

La protección contra sobrecargas está integrada en la plataforma HGX y regulada por Dini Argeo. No ajuste el hardware indicado en las imágenes siguientes.

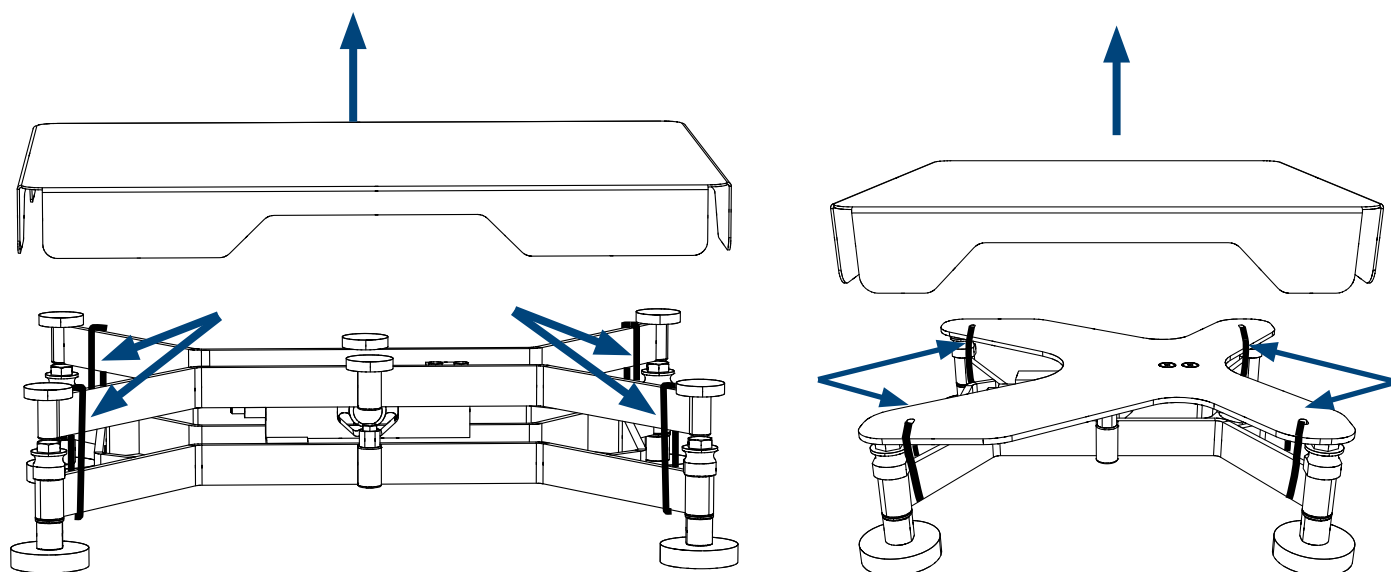


Lugar y superficie



Pernos de protección del transporte en el receso

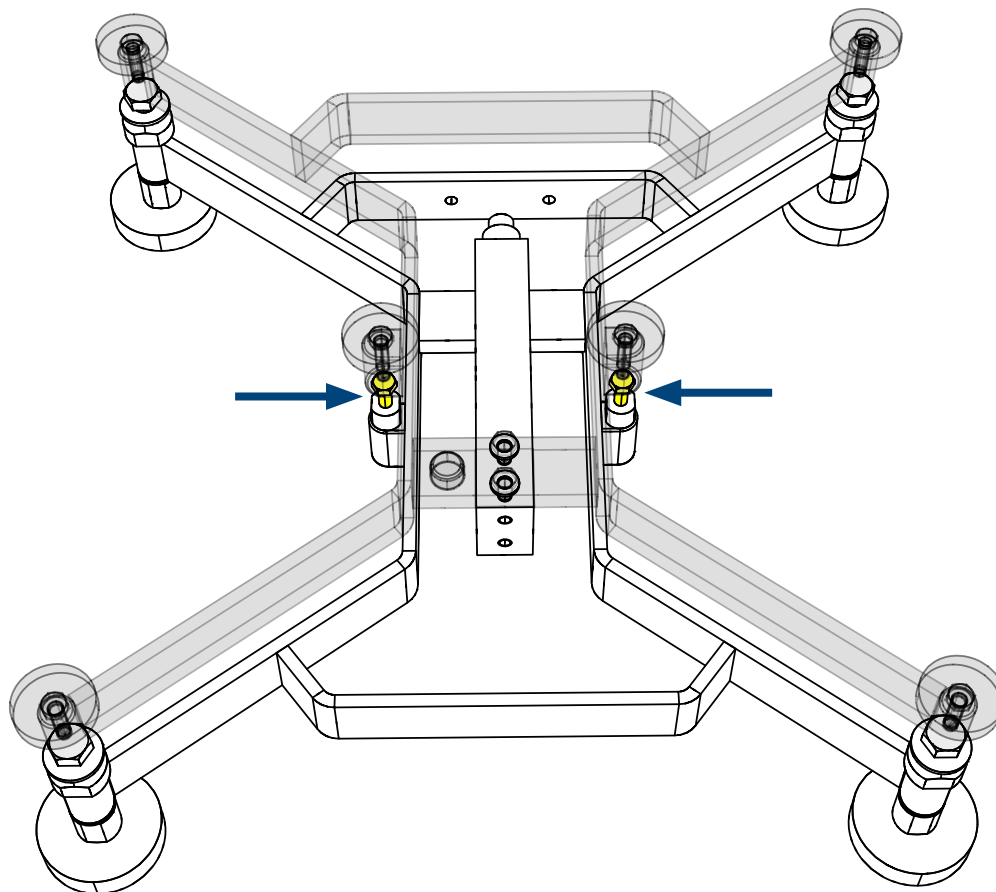
1. Levante la tapa de la plataforma para acceder al marco de la misma.
2. Cortar las ataduras.



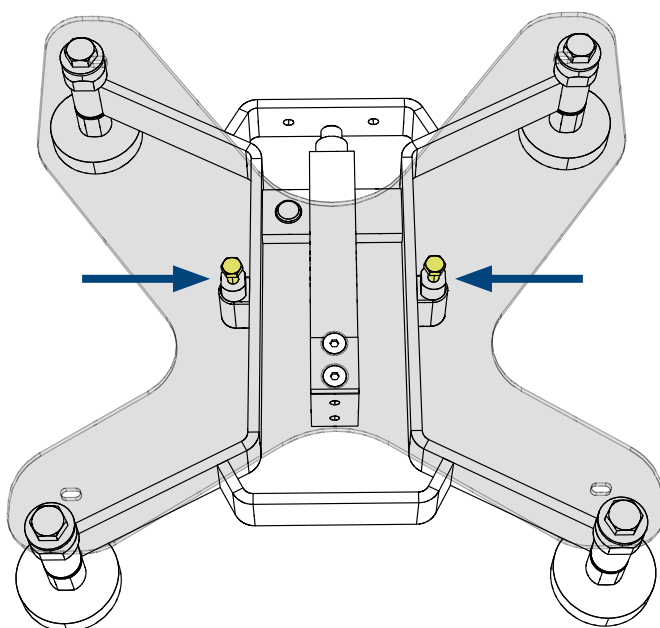
3. Identificar los bloques de transporte.

i NOTA: Los modelos HGX-S y HGX-T tienen placas inferiores en forma de X, mientras que los HGX-M y HGX-Q tienen placas inferiores rectangulares.

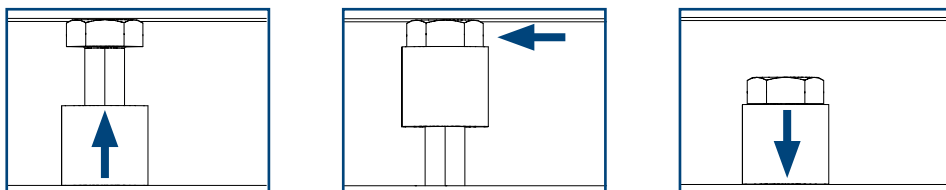
El siguiente ejemplo muestra la posición de los bloques de protección para las plataformas HGX-M y HGX-Q.



El siguiente ejemplo muestra la posición de los bloques de protección para las plataformas TSE-HGX y TTE-HGX.



4. Afloje la tuerca de seguridad y llévela hasta el tope en la cabeza del tornillo.
5. Apretar completamente el tornillo y la tuerca de seguridad.
6. Repita la operación con el resto de los pernos de protección para el transporte.



NOTA: Instale las abrazaderas y devuelva los bloques de transporte a sus posiciones originales antes del transporte.

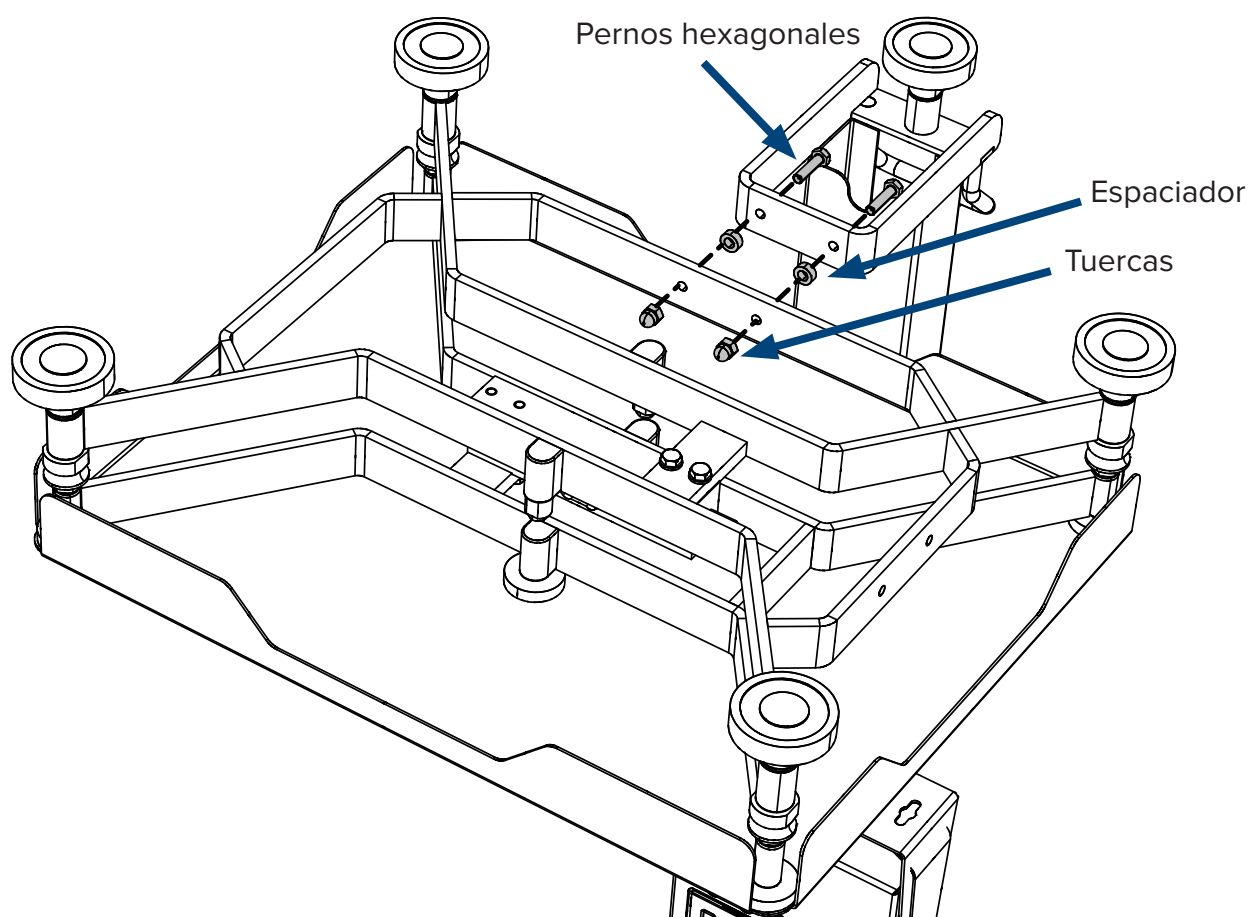
Montaje en columna (opcional)

1. Fije la plataforma a la columna con dos tornillos hexagonales, dos separadores y dos tuercas.

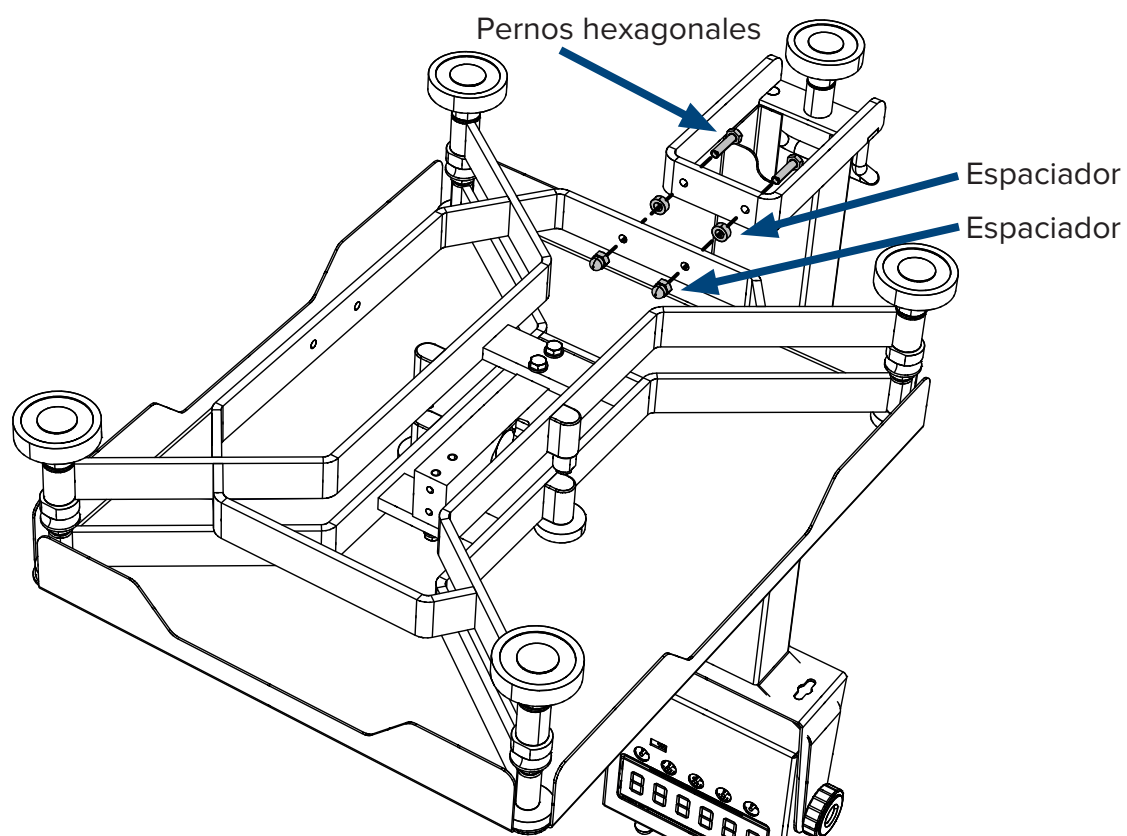


Nota: Las plataformas HGX-M y HGX-S ofrecen dos posiciones de montaje, este procedimiento muestra ejemplos de ambas posiciones. Tenga en cuenta que la posición de montaje alternativa solo está disponible para las plataformas HGX-M y HGX-S.

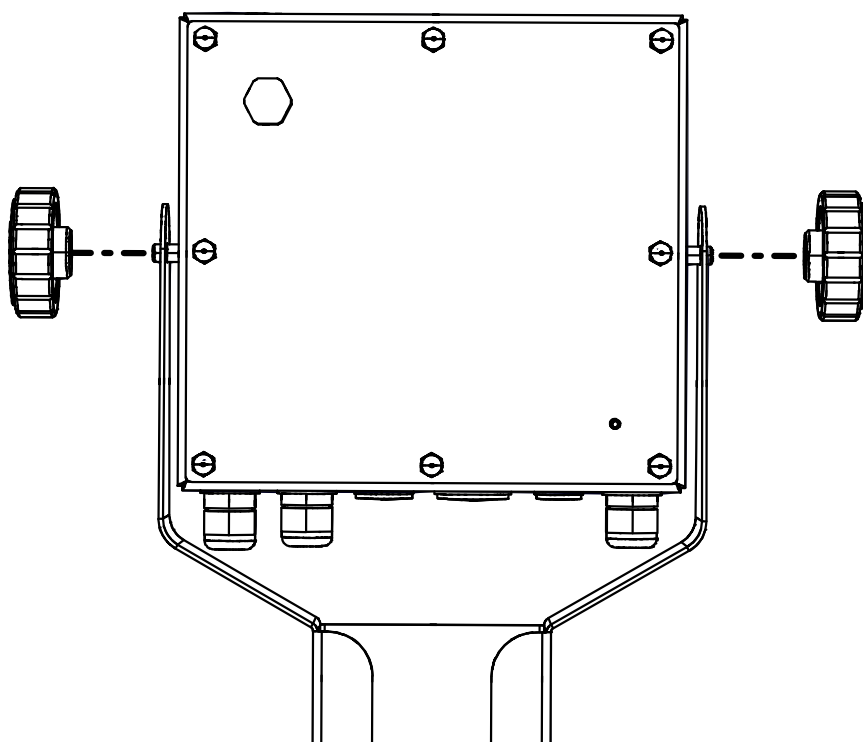
El ejemplo siguiente muestra la plataforma en la posición de montaje estándar.



El ejemplo siguiente muestra la plataforma en la posición de montaje alternativa.

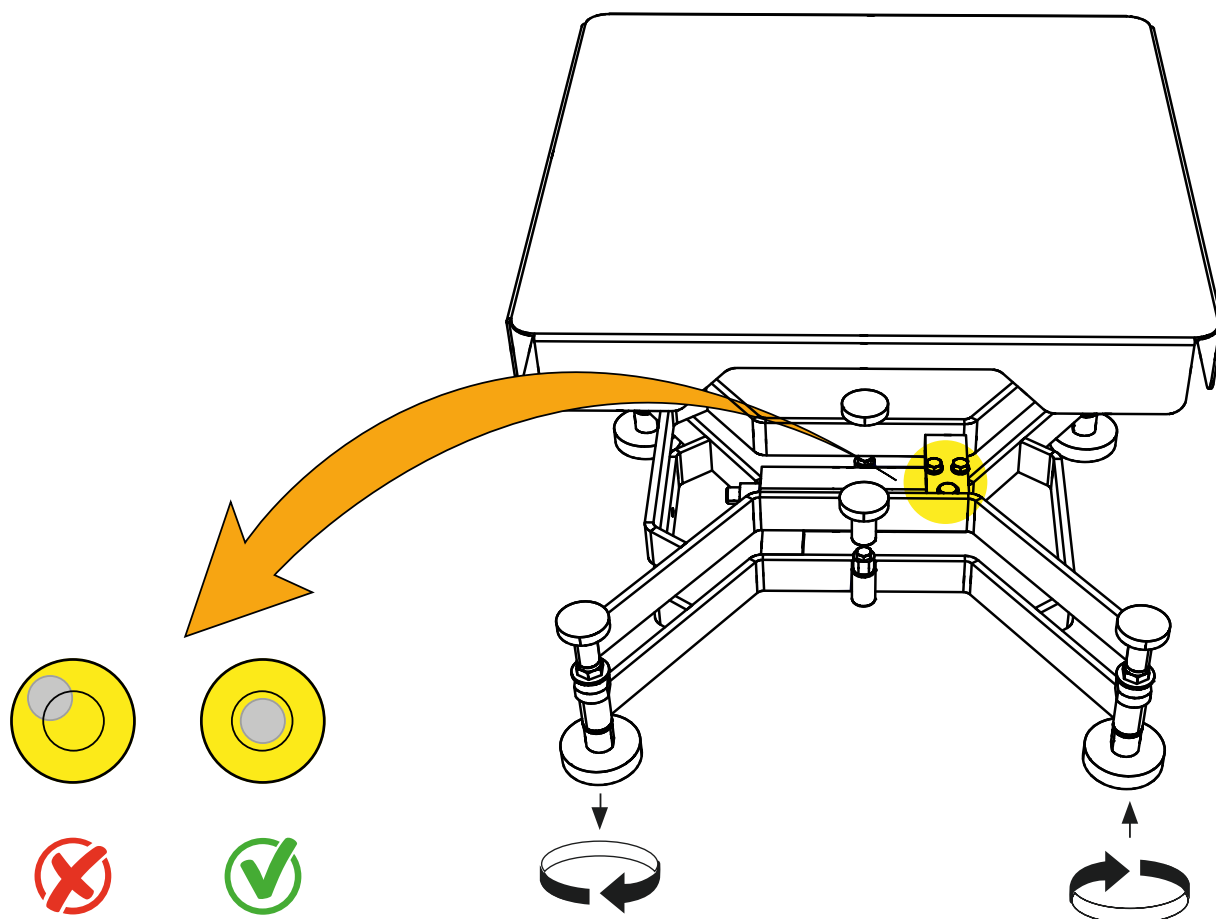


2. Fije el indicador a la columna con las arandelas y tuercas suministradas.



Regulación de los pies

Enrosque o desenrosque los pies para bajar o subir las esquinas de la plataforma hasta que la burbuja de aire coincida con el centro del círculo negro. Al terminar las operaciones de regulación, coloque el casquillo de manera que la rosca del pie no se vea.



Conexión al visor de peso

COLOR	SIGNIFICADO	BORNE DEL VISOR DINI ARGEO
NEGRO	Alimentación -	(EXC -)
AZUL	Alimentación +	(EXC +)
GRIS	Sentido -	(SEN / REF -)
VERDE	Sentido +	(SEN / REF +)
ROJO	Señal -	(SEÑ -)
BLANCO	Señal +	(SEÑ +)

Para mantener la plataforma en condiciones óptimas a lo largo del tiempo, prestar atención especialmente a la limpieza de sus superficies.

En la industria alimenticia, los residuos orgánicos que se acumulan sobre las superficies pueden causar trazas de óxido.

El óxido se crea a causa de la oxidación de la componente ferrosa de los residuos y puede mellar el tratamiento superficial de la plataforma provocando aureolas antiestéticas.

Por lo tanto, se recomienda efectuar una limpieza minuciosa de la plataforma al final de cada jornada de trabajo siguiendo las indicaciones del apartado “Cómo realizar la limpieza”.

Si la plataforma se utiliza en contacto directo con salobridad (elaboración o venta de pescado) o sal (plantas de elaboración de quesos o de leche), es necesario aclararla con agua dulce al final de cada jornada de trabajo.

Si no obstante la limpieza atenta se forman pequeñas trazas de óxido sobre las superficies, se pueden eliminar fácilmente utilizando el producto SSCLEANER descrito en el apartado “Productos recomendados para la limpieza”.

Consulte las tablas de corrosión del acero inoxidable (anexo QSG_SS_CORROSION) para saber qué sustancias pueden dañar más la plataforma.

Cómo realizar la limpieza

Para conservar el producto de manera correcta, es fundamental respetar las siguientes instrucciones de limpieza:

- I. Elimine los residuos de mayor tamaño con un chorro de agua caliente a alta presión.



- II. Si es necesario, aplique un producto detergente específico para acero inoxidable.



- III. Elimine los restos de producto con agua corriente.



- IV. Seque con papel absorbente o con un paño seco.



También se recomienda

- V. Aplique un spray de protección sobre la célula de carga.



Productos recomendados para la limpieza

Código Dini Argeo “SSCLEANER”: Detergente que combina acciones de limpieza, pulido y protección de la superficie.

Elimina residuos orgánicos, manchas de tinta, óxido, incrustaciones, residuos de salobridad, depósitos de aceite y grasa. No raya ni daña las superficies.

No es corrosivo y no daña la piel (pH $10,3 \pm 0,5$). Evitar el contacto con los ojos.



A RICE LAKE WEIGHING SYSTEMS COMPANY

HEAD OFFICE

Via Della Fisica, 20
41042 Spezzano di Fiorano, Modena - Italy
Tel. +39 0536 843418 - Fax +39 0536 843521

SERVICE ASSISTANCE

Via Dell'Elettronica, 15
41042 Spezzano di Fiorano, Modena - Italy
Tel. +39 0536 921784 - Fax +39 0536 926654

www.diniargeo.com

Sello del centro de asistencia autorizado

