

MANUAL TÉCNICO

PICADOR CON MOTOR A COMBUSTIÓN

PMC/300



www.jmestrada.com
ventas@jmestrada.com

SC-CER 900882

CO-SC-CER 900882

Contenido

Ficha técnica	2
Ventajas	3
Instalación	4
Operación	5
Mantenimiento	7
Fallas y soluciones.....	8
Partes del equipo.....	10
Componentes	11
Seguridad	12
Garantía	13



Ficha técnica

Picador PMC/300

El picador PMC/300 es un equipo robusto, **único con cámara de picado en acero inoxidable** que le otorga una **larga vida útil**.

Es ideal para picar todo tipo de pasto, caña de azúcar, sorgo, leguminosas, material vegetal, tubérculos, tusa de maíz, yuca, plátano, mata ratón y cualquier material susceptible de ser picado.

Modelo	PMC / 300
Producción de forrajes Kg/hora	600 -1000
Número de cuchillas	2
Número de contra cuchillas	1
Revoluciones del motor	3.200 - 3.600 RPM
Potencia requerida motor eléctrico	2 HP
Potencia requerida motor gasolina	6.5 HP
Dimensiones de la tolva de entrada	90 x 90 mm.
Dimensiones (L x A x h) en mm.	1.050 x 700 x 800
Peso aproximado (sin motor)	35 Kg.
Diámetro polea del motor	4" Tipo A
Diámetro polea del volante	4" Tipo A

* La capacidad puede variar según la humedad, el peso específico del material picado y la agilidad del operario que alimenta la maquina.



Ventajas

Picador PMC/300

El **Picador PMC/300** es el único que posee la Cámara de picado completamente en acero inoxidable, lo que le otorga grandes ventajas:

- ✓ Alta resistencia a la corrosión, no se pudre.
- ✓ Alta resistencia mecánica.
- ✓ Apariencia y propiedades higiénicas.
- ✓ Resistencia a las altas y bajas temperaturas.
- ✓ No se oxida.
- ✓ No contamina el material picado.
- ✓ Bajo costo de mantenimiento.
- ✓ Larga vida útil de la cámara de picado.
- ✓ Cámara resistente al agua, lo que permite lavarla sin problemas.
- ✓ Fácil limpieza.
- ✓ Cuchillas en acero templado.
- ✓ Sistema de palanca para templado de bandas.
- ✓ Posee dos (2) bandas tipo A para un trabajo confiable, suave y silencioso.
- ✓ Chasis para el picador y el motor independientes, (fácil transporte o cambio).
- ✓ Guarda de seguridad para las bandas.

Instalación

Picador PMC/300

El picador **PMC/300** es un equipo de fácil operación y mantenimiento, no requiere mucho espacio para operar y puede trasladarse fácilmente debido a lo compacto y bajo peso.

Uso del DEFLECTOR

El deflector ayuda a dirigir la salida del material picado y puede utilizarse con pastos, caña de azúcar y materiales leñosos.

- Para materiales húmedos, colocar en la posición más cercana a la horizontal.
- Para materiales leñosos, colocar en las posiciones intermedias.



Operación

Picador PMC/300

Cómo picar forrajes

El picador PMC/300 **requiere cuidado para operarlo con seguridad**, lo exige su potencia y el hecho de que posee cuchillas afiladas y piezas móviles que pueden producir accidentes por descuido.

Después de haber verificado que el motor esté tanqueado y verificado el nivel de aceite y siguiendo las instrucciones del manual del motor, se procede a ponerlo en funcionamiento dejando trabajar el equipo vacío durante dos minutos para asegurarse de que todo este funcionando correctamente.

La tolva permite la conducción del material a picar hacia la cámara de picado, como no posee un sistema mecánico de alimentación el operario debe empujar el forraje con extrema precaución y dejar que el paso de las cuchillas lo arrastren (**NUNCA introduzca las manos en la boca de la tolva**), solo acompañando de forma continua sin saturar, es ideal que el material a picar este disponible para el operario. **Cuando el equipo se sobre alimenta, la calidad del picado desmejora, se atenta contra la durabilidad del motor y el rendimiento del trabajo.**

Periódicamente se debe parar el equipo y hacer una limpieza de la boca de salida para evitar que se atasque especialmente cuando el forraje está mojado. Para hacer esta operación se debe apagar el motor y cuando el rotor esté totalmente detenido se puede proceder. **NUNCA lo intente con el equipo en operación.**

La dosificación de la alimentación debe proteger el motor, aumenta el tiempo de afilado de las cuchillas, ayuda a obtener un tamaño de picado entre 5 y 9 mm. de longitud y se aprovecha al máximo el forraje.



Mantenimiento

Picador PMC/300

Afilado de las cuchillas y contra cuchilla

Para obtener mejor funcionamiento, un mejor corte del forraje y menor consumo de potencia es ideal mantener las cuchillas muy bien afiladas. El procedimiento de afilado es el siguiente:

- Soltar la mariposa de la tapa superior de la cámara de picado y abrir.
- Soltar los tornillos de fijación de las cuchillas.
- Afile las cuchillas manteniendo el ángulo de filo original sin sobre calentarlas para que no pierdan su temple.
- Ubicar de nuevo las cuchillas (nunca invierta el sentido de las cuchillas) verificando el ajuste de los tornillos (si los tornillos muestran daño en los filetes de las roscas se deben cambiar).
- Para afilar la contra cuchilla y su posterior graduación, retire la tolva y suelte los tornillos de fijación de la contra cuchilla.
- Afile la contra cuchilla manteniendo el ángulo de filo original sin sobre calentarlas para que no pierdan su temple. Ésta cuchilla es la que da la graduación de separación entre ella y las cuchillas móviles, posee un agujero rasgado para poderla ajustar, si ya no da más graduación, se puede voltear para seguir la misma operación de afilado.
- Coloque nuevamente la contra cuchilla y calibre la distancia con las cuchillas móviles con una galga que tenga entre 1,0 a 1,5 mm., tomando como referencia la cuchilla que pase más cerca. Para esta operación se debe corregir el juego axial del eje de la polea acercándolo hacia la contra cuchilla y en ese momento se da la calibración.



Mantenimiento

Picador PMC/300

- Coloque nuevamente la tolva de alimentación y apretar los tornillos.
- Gire manualmente y verifique que no existan roces entre las cuchillas móviles, contra cuchillas y la cámara, el giro debe ser limpio y sin ruidos.
- Verifique siempre que la cámara de picado este limpia, cierre la tapa superior y asegure con la mariposa.
- Utilice el equipo vacío por dos minutos sin alimentación, asegúrese de de todo funcione correctamente.
- Apague y verifique de nuevo el ajuste de los tornillos.

* La separación de las cuchillas no determinan el tamaño de picado, este se da por la distancia que existe entre el filo de la cuchilla móvil, el plato del rotor y la cantidad de pasto que se introduzca por la tolva.

IMPORTANTE: Si al operar el equipo se perciben ruidos extraños o golpeteo, se debe apagar el motor, abrir la tapa superior de la cámara de picado, verificar y corregir el problema.

LUBRICACIÓN: El picador PMC/300 posee solamente la lubricación del motor y su mantenimiento debe cumplirse con su respectivo manual.



Mantenimiento

Picador PMC/300

Fallas y soluciones

Corte irregular

Causas	Soluciones
Sobre alimentación	Alimenta normal y más seguido
Falta de filo en las cuchillas	Espalmar o afilar las cuchillas
Contra cuchilla mal calibrada	Calibrar entre 1 y 1,5 mm.
Alimentación pausada	Alimentar seguido

Atascamiento

Causas	Soluciones
Forraje mojado	Combinarlo con material seco
Sobre alimentación	Alimentar normal y seguida
Contra cuchilla mal calibrada	Calibrar entre 1 y 1,5 mm.
Cámara de picado con material acumulado	Limpiar la cámara de picado

El equipo se atasca

Causas	Soluciones
Baja rotación	Verificar la velocidad de giro
Reducción de la velocidad de giro	Disminuir la alimentación
Envolvimiento del forraje en el rotor	Verificar afilado y ajuste de cuchillas
Material a triturar húmedo	Combinar con material seco



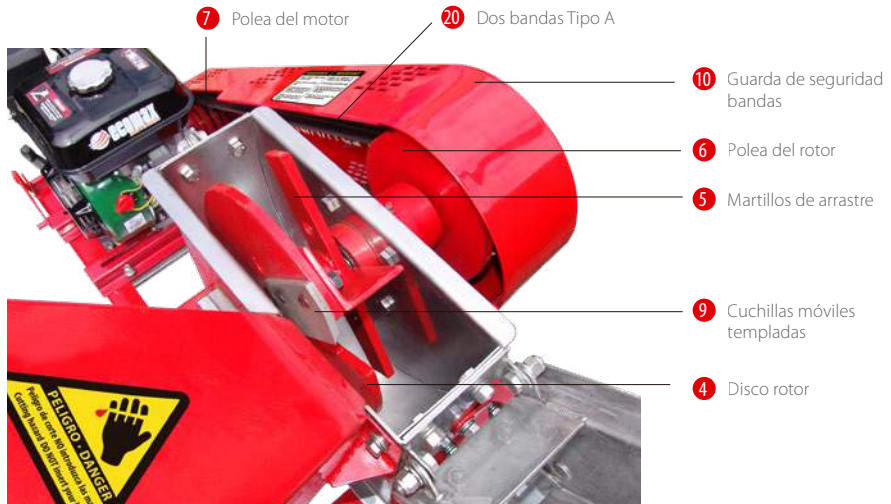
Partes del equipo

Picador PMC/300



Partes del equipo

Picador PMC/300



Componentes

Picador PMC/300

No.	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	MATERIAL
1	Tolva de alimentación	1	Lámina
2	Soporte tolva de alimentación	1	Hierro
3	Deflector de salida	1	Acero inox.
4	Disco rotor	1	Hierro
5	Martillos de arrastre	2	Hierro
6	Polea del rotor	1	Fundición
7	Polea del motor	1	Fundición
8	Cuchillas móviles templadas	2	Acero
9	Contra cuchilla	1	Acero templado
10	Guarda de seguridad para las bandas	1	Lámina
11	Cámara de picado	1	Acero inox.
12	Tapa superior de la cámara de picado	1	Acero inox.
13	Mariposa puño	1	Sintético
14	Chasis del picador	1	Hierro
15	Chasis para el motor	1	Hierro
16	Soportes para el motor	2	Hierro
17	Palanca de ajuste de las bandas	1	Acero
18	Amortiguadores antivibración	6	Caucho
19	Motor a gasolina	1	----
20	Dos bandas Tipo A	2	----

Seguridad

Picador PMC/300

Lea con atención este manual y siga las instrucciones, siempre poniendo especial atención a las etiquetas de seguridad.

- Realice una revisión previa de todos los componentes del equipo antes de operarlo y verifique frecuentemente que los tornillos estén asegurados.
- No deje operar el equipo a personas que desconozcan su funcionamiento, mantenga alejados niños y espectadores, estos deben conservar una distancia mínima de 2 metros del área de trabajo.
- El operador debe estar equipado con todos los elementos de seguridad: protector auditivo, guantes de cuero, gafas y botas de seguridad. No use ropas sueltas, bufandas, busos, manillas, joyas o cadenas.
- Si el equipo está en campo abierto y está lloviendo no se debe prender.
- Remueva objetos presentes en las partes móviles antes de encender.
- No opere el equipo cuando esté bajo influencia de drogas, medicamentos, bebidas alcohólicas o sustancias psicoactivas.
- No utilice el equipo para fines diferentes a los mencionados en el manual.
- No hacer mantenimiento con el equipo en funcionamiento. Antes de realizar cualquier ajuste o abrir la tapa superior de la cámara de picado apague completamente el equipo y espere a que se detenga.
- No mueva el equipo mientras este prendido.
- En caso de atascamiento, apague el equipo y supere el problema.
- **NUNCA INTRODUZCA LAS MANOS** en la tolva con el equipo en funcionamiento.



IMPORTANTE	IMPORTANT
<ul style="list-style-type: none">• Opere el equipo, máximo cuatro (4) horas diarias.• Verifique el filo de las cuchillas a diario.• No sobrealimente la máquina, solo introduzca la cantidad de pasto que logre tomar con una mano.• Verifique el ajuste de todas las piezas del equipo después de su uso diario.	<ul style="list-style-type: none">• Operate the equipment for a maximum of four (4) daily hours.• Check the edge of the blades daily.• Do not overfeed the machine, just enter the amount of grass you can take with one.• Check the fit of all parts the equipment after daily use.

Garantía

Picador PMC/300

GARANTÍA DE JM ESTRADA

JM Estrada S.A. ofrece garantía contra defectos de fabricación por un plazo de (1) año.

Las piezas defectuosas serán reemplazadas bajo las siguientes condiciones:

- Operación dentro de las normas especificadas.
- Que se efectúen los mantenimientos preventivos que se recomiendan.
- Realización de reparaciones y/o modificaciones solamente por personas autorizadas por JM ESTRADA S.A.
- La sustitución y/o reparación de piezas a criterio de JM ESTRADA S.A. en el período de la garantía, no prorrogará el tiempo de la garantía 1 año.
- La garantía de motores y partes eléctricas es cubierta por nuestro proveedor, para reclamo de estas partes, se debe realizar la devolución del producto y JM ESTRADA S.A. realiza el trámite con el proveedor.
- La garantía no incluye el costo del transporte de las piezas y/o repuestos, gastos de desplazamiento, hotel, alimentación del personal técnico que vaya a realizar los servicios requeridos en el sitio donde este el producto.
- Dar aviso inmediato al distribuidor y/o nuestra empresa de la falla detectada.



PICADOR CON MOTOR A COMBUSTIÓN

PMC/300



SC-CER 900882 CO-SC-CER 900882



Fábrica:

Carrera 55 N° 87 Sur-146 (Ancón Sur)
La Estrella, Antioquia, Colombia
PBX: (+57) 604 302 1111 CEL: + 311 762 7829
info@jmestrada.com

Almacén:

Carrera 50 N° 40-05 Medellín, Colombia
PBX: (+57) 604 232 2335 CEL: + 310 831 7295
ventas@jmestrada.com
www.jmestrada.com