



MANUAL DEL PROPIETARIO



⚠️ ADVERTENCIA

Lea y comprenda completamente el manual del propietario antes de usar esta máquina. El incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento podría provocar la muerte o lesiones graves.

La aplicación Perfect Udder®

Nuestra aplicación simple y fácil de usar mantiene un manejo preciso del calostro en la palma de su mano. Vea todos los datos del proceso y esté 100% seguro de que su equipo funciona correctamente.

Use la aplicación Perfect Udder® para revisar:

- ¿Matilda® está siendo bien utilizada por todos sus empleados?
- ¿Está listo para usar el último bache? La aplicación Perfect Udder® puede alertarlo para que ud pueda permanecer enfocado en otras tareas.
- ¿Tiene preguntas acerca del uso apropiado de Matilda®? Abra el manual del propietario directamente de la app - *en diferentes idiomas!*
- ¿Necesita ayuda de nuestro servicio técnico? Con la app Perfect Udder®, ud puede enviarnos datos críticos que nos ayudarán a resolver cualquier problema.
- Dele a Matilda® un sobrenombre para que pueda hacer seguimiento a varias máquinas en su lechería, todo desde su móvil.
- Podemos enviar actualizaciones de Matilda® con solo presionar un botón.

¿Quiere hacer el manejo del calostro aún más fácil? Llame a Dairy Tech, Inc. hoy y pregunte por más información acerca de cómo la aplicación Perfect Udder® puede funcionar en su granja.

Más funciones vendrán a medida que Matilda® mature...ingrese a la aplicación para un soporte de por vida!



Actualmente disponible para dispositivos Android solamente.

Use el código QR para descargar





Owner Manual

Para lista de partes y
órdenes visite

www.dairytechinc.com

Contacte

Dairy Tech, Inc.

Dairy Tech, Inc.
PO Box 250
Severance, CO 80546

Toll Free: 1-866-384-2697

Local: 1-970-674-1888

Fax: 1-970-454-8898

Horario: L – V

7am – 4pm, MST

Email: Service@DairyTechInc.com

www.DairyTechInc.com

Tabla de Contenidos

Declaration of Conformity	2
Introducción	3
Descargo de responsabilidad	3
¿SABÍA USTED?	4
GARANTÍA DEL PRODUCTO	4
Registro DEL PRODUCTO	4
Instrucciones DE SEGURIDAD IMPORTANTES	5
Recebiendo EL PASTEURIZADOR	6
Instalación	6
Escogiendo y Preparando la Ubicación	6
Criterios para Seleccionar la Ubicación	6
Conectando LA MANGUERA PARA EL ENFRIADO CON AGUA	7
Limpiando EL SISTEMA	8
Calidad DEL AGUA	9
Requerimientos eléctricos	10
Instalaciones Internacionales:	10
Interruptores Externos	11
Fusibles Internos	11
CONSEJOS PARA AHORRAR TIEMPO Y ENERGÍA	12
CUANDO SE REQUIERE SERVICIO	12
Uso Y PROGRAMACIÓN DEL Controlador DE PANTALLA TÁCTIL	13
LEYENDA DEL Controlador	13
PRIMER Uso DE Matilda®	14
AJUSTES DE CONFIGURACION	15
USANDO Matilda®	23
Pasteurizar	24
CALENTAR	25
Cancelar Programa	26
CONTROL DE CALIDAD Y Monitoreo DEL SISTEMA	27
TIEMPO & temp PARA UNA Pasteurización APROPIADA	27
CONSEJOS ÚTILES PARA UNA Pasteurización EXITOSA	27
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE Matilda®	28
Error de Calibración de la Pantalla	32
Calibración de la Pantalla	32
Símbolos DE ERROR	33
Matilda Wiring Diagram	35
Opciones DE CABLEADO DE MATILDA	36
REPUESTOS PARA Matilda®	37



CERTIFICATE & DECLARATION OF CONFORMITY FOR CE MARKING

Company contact details:

Dairy Tech Inc.
34824 CR 29, Greeley, CO 80631, USA
Tel: 866-384-2697 Fax: 970-454-8898 Email: Office@DairyTechinc.com

Dairy Tech Inc. declares under their sole responsibility that their:

Calf Milk and Colostrum Pasteurizers
listed as the following models: Matilda®, DT10G, DT30G & DT60G

comply with the Essential Requirements of the following EU Directives:

Machinery Directive 2006/42/EC
Low Voltage Directive 2014/35/EU
EMC Directive 2014/30/EU
RoHS 2 Directive 2011/65/EU

and further conform with the following EU Harmonized Standards:

EN 60204-1:2006 + A1:2009
EN 61010-1:2010
EN 61000-6-2:2005
EN 61000-6-4:2007+A1:2011

Dated: 29 December 2016

Position of signatory: CEO

Name of Signatory: Richard Dumm

Signed below:

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Richard Dumm', is written over a horizontal line. The signature is stylized and cursive.

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar Matilda®, un pasteurizador y calentador de calostro diseñado específicamente para maximizar la eficiencia de las bolsas Perfect Udder® de Dairy Tech y nuestra probada tecnología de pasteurización. Su satisfacción con este producto es muy importante para nosotros. Esta guía lo ayudará a comprender cómo funciona su pasteurizador y cómo aprovecharlo al máximo para usted y su operación lechera.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

ESTE PASTEURIZADOR ESTÁ DISEÑADO PARA SER UTILIZADO DE LA FORMA DESCRITA EN ESTA GUÍA DE USO Y CUIDADO. NO ESTÁ DESTINADO A PASTEURIZAR LECHE U OTROS BIENES DE CONSUMO HUMANO.

Dairy Tech, Inc. ha proporcionado esta guía de uso y cuidado para ayudarlo en el ensamblaje, instalación y mantenimiento de su Pasteurizador modelo Matilda® (el "Pasteurizador"). Pueden ocurrir lesiones graves e incluso la muerte de personas y ganado debido a la instalación y el uso incorrectos del pasteurizador. Se pueden producir daños graves a la propiedad por la instalación y el uso incorrectos del pasteurizador. Recomendamos la instalación profesional por parte de plomeros calificados y electricistas familiarizados con dichos dispositivos.

DAIRY TECH, INC. RECOMIENDA QUE LA INSTALACIÓN DE CUALQUIER DISPOSITIVO ELÉCTRICO, MECÁNICO, DE GAS O DE PLOMERÍA REQUERIDO PARA LA INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE LOS PASTEURIZADORES DE DAIRY TECH SEA REALIZADA ÚNICAMENTE POR INDIVIDUOS CALIFICADOS.

Es su responsabilidad, o la responsabilidad del electricista, plomero u otro experto en instalación calificado, obtener todos los permisos y certificaciones necesarios requeridos por su ciudad, condado, estado u otra jurisdicción antes de la instalación del pasteurizador. Es su responsabilidad leer y comprender los requisitos operativos del pasteurizador antes de usarlo y observar todas las precauciones de seguridad. También es su responsabilidad asegurarse de que su personal esté debidamente capacitado para operar y mantener el pasteurizador.

DAIRY TECH, INC. LE PROPORCIONA INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS EN ESTA GUÍA DE USO Y CUIDADO, PERO NO PODEMOS CUBRIR TODAS LAS CONDICIONES Y SITUACIONES POSIBLES QUE PUEDEN OCURRIR EN SU OPERACIÓN LÁCTEA. SE DEBE ENTENDER QUE EL SENTIDO COMÚN, LA PRECAUCIÓN Y EL CUIDADO SON FACTORES QUE NO PUEDEN INTEGRARSE EN EL PASTEURIZADOR. ESTOS FACTORES DEBEN SER SUMINISTRADOS POR LAS PERSONAS QUE INSTALAN, MANTIENEN Y OPERAN EL PASTEURIZADOR.

Bajo ninguna circunstancia Dairy Tech, Inc., sus directores, funcionarios, accionistas o empleados son responsables por daños a la propiedad o lesiones a personas o ganado que resulten de la instalación o el uso incorrectos del Pasteurizador. La instalación por parte de un individuo no calificado y el uso inadecuado y el mantenimiento inadecuado también pueden anular cualquier garantía del equipo que ofrece Dairy Tech, Inc.

Esta guía de uso y cuidado se basa en información y datos que se consideran precisos; sin embargo, no hay garantía expresa o implícita con respecto a la exactitud de la información o los datos aquí incluidos o los resultados que se obtendrán del uso de estos datos o información.

POR FAVOR LEA ESTA GUÍA DETENIDAMENTE Y EN CUENTA ANTES DE INSTALAR Y OPERAR EL PASTEURIZADOR.

Si cree que el pasteurizador está funcionando incorrectamente, consulte la guía de resolución de problemas incluida con estas instrucciones antes de llamar a nuestro departamento de servicio. Si aún tiene preguntas, comuníquese con su representante local o llame al 1-866-384-2697 y lo ayudaremos a satisfacer sus necesidades.

Esta unidad contiene ALTO VOLTAJE que puede causar lesiones graves o la muerte



Advertencia:
Superficie
Caliente



Advertencia:
Alto Voltaje



Precaución:
Información
Importante

Éstos son símbolos de alerta de seguridad. Se utilizan para alertarle sobre posibles peligros de lesiones físicas. Obedezca todos los mensajes de seguridad que siguen a este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

Por su seguridad, se deben seguir las recomendaciones e información de este manual para minimizar el riesgo de quemaduras graves o electrocución, así como para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

Si se quema con la resistencia, el agua caliente, el vapor o el calostro caliente: comuníquese con un médico u otro personal médico para obtener asesoramiento de un experto, o vaya a un centro de tratamiento de emergencia.

No alimente calostro pasteurizado a los terneros sin antes enfriarlo nuevamente para que no esté a más de 110 ° F (43 ° C). El calostro a más de 110 ° C puede causar quemaduras graves en los terneros.

¿SABÍA USTED?

Las visitas al sitio también están disponibles para investigar más a fondo cualquier problema que pueda encontrar con la salud de los terneros. Pueden aplicarse cargos adicionales por consultas a la granja. Comuníquese con su representante de Dairy Tech, Inc para obtener más información.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Se garantiza que este producto está libre de defectos de fabricación hasta por 12 meses a partir de la fecha de compra. Todas las piezas estarán cubiertas por una garantía de reemplazo gratuita que no incluye el envío ni el servicio. Esta garantía está destinada a equipos en uso en condiciones normales de funcionamiento y no cubre los daños ocasionados por un uso inadecuado o actos de la naturaleza imprevistos. La determinación de los defectos, daños o reparaciones cubiertos queda a discreción de Dairy Tech, Inc. Esta garantía cubre solo el costo de las piezas de repuesto al precio actual de Dairy Tech, Inc. El servicio no está cubierto por esta garantía. Las piezas reemplazadas bajo garantía deben devolverse a:

Dairy Tech, Inc.

10027 CR 70

Windsor, CO 80550

O por un distribuidor autorizado por Dairy Tech, Inc.

Las piezas no devueltas se cobrarán al cliente al precio minorista.

REGISTRO DEL PRODUCTO

Si este producto se compró directamente a Dairy Tech en Greeley, CO, ya se ha registrado y no se requiere ninguna otra acción. Si el producto se compró a través de un distribuidor u otro representante, llame a Dairy Tech, Inc. al **866-384-2697** dentro de los 10 días posteriores a la recepción para registrar el pasteurizador.

El no hacerlo puede resultar en un período de garantía reducido o anulado para su unidad. Cuando llame, tenga el número de serie que se encuentra en la parte posterior del pasteurizador.

También puede registrarse en línea en **www.dairytechinc.com** donde puede “Contáctenos”, complete su información y en las notas escriba el modelo del producto y el número de serie y la palabra “Registrarse”.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, quemaduras, lesiones graves o la muerte de personas al utilizar el pasteurizador, siga estas precauciones básicas:

1. Lea las instrucciones antes de usar el Pasteurizador.

2. No opere el pasteurizador sin agua cubriendo las resistencias en todo momento.
3. Siempre desconecte la energía eléctrica antes de intentar el servicio. Todas las fuentes de energía deben desconectarse antes de retirar la cubierta para su reparación.
4. No permita que los niños operen o jueguen cerca del pasteurizador. Es necesaria una estrecha observación de los niños cuando la unidad se utiliza con niños cerca a Matilda.
5. No introduzca la mano en el pasteurizador cuando esté encendido y la hélice esté girando, ya que esto puede causar lesiones graves.
6. Las superficies calientes incluyen el agua, las canastas, el motor, la hélice, las bolsas Perfect Udder, los accesorios eléctricos, las mangueras, las resistencias, el drenaje de agua y el calostro. Tocar estas superficies durante el funcionamiento puede provocar quemaduras graves. No toque superficies calientes.
7. Este equipo está diseñado para funcionar en un rango de temperatura ambiente de 35 ° F a 104 ° F (2 ° C a 40 ° C), altitud de hasta 6560 pies (2000 msnm), humedad relativa máxima del 80% para temperaturas de hasta 88 ° F (31 ° C) disminuyendo linealmente hasta 50% de humedad relativa a 104 ° F (40 ° C), solo para uso en interiores.
8. No intente cambiar configuraciones no disponibles en el controlador del pasteurizador sin consultar a un experto técnico en Dairy Tech, Inc.
9. No repare ni reemplace ninguna pieza del pasteurizador ni intente repararlo a menos que se recomiende específicamente en la sección de resolución de problemas de este manual. Cualquier modificación realizada a la unidad más allá de estas instrucciones anulará todas las garantías.
10. Limpie siempre la unidad inmediatamente después de cada uso, de acuerdo con las instrucciones de la sección "Limpiando el Sistema" de este manual. La acumulación de residuos en la hélice o el tanque disminuirá la eficiencia del calentamiento y enfriamiento, además de albergar patógenos potencialmente dañinos.
11. Durante el ciclo de calentamiento, asegúrese siempre de que las tapas del pasteurizador estén cerradas.
12. Use el pasteurizador solo para el propósito para el que fue diseñado. NO lo use para leche destinada al consumo humano ya que este producto no ha sido aprobado para tal uso.
13. No toque el motor, las mangueras, la tapa, la manija o los accesorios de latón mientras la unidad esté caliente y funcionando.
14. No intente inclinar la máquina mientras esté llena. Es extremadamente pesada y puede causar lesiones graves al operador.
15. Para evitar quemaduras graves a los empleados o terneros, siempre deje que el calostro se enfríe completamente antes de manipular o alimentar a los terneros.
16. El pasteurizador debe estar conectado a tierra. NO modifique el enchufe que se proporciona con el pasteurizador. Solicite siempre a un electricista certificado que confirme las conexiones y el suministro eléctrico adecuadas.
17. El pasteurizador debe instalarse en una superficie nivelada para distribuir uniformemente el peso a todas las estructuras de soporte.

RECEBIENDO EL PASTEURIZADOR

Tenga cuidado al desempacar su pasteurizador Matilda®. Habrá llegado en una caja o cajón. Tome nota de las etiquetas de precaución que se utilizan en la caja de cartón que sugieran la orientación, dónde cortar con un cuchillo, frágil, etc.

INSTALACIÓN

ADVERTENCIA: INSTALE LA UNIDAD DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN. PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA, LESIONES GRAVES O LA MUERTE DE PERSONAS, LEA LAS IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR ESTE PASTEURIZADOR.

ANTES DE USAR ESTA UNIDAD POR PRIMERA VEZ, LAVE EL INTERIOR DEL TANQUE CON AGUA CALIENTE CON JABÓN Y ENJUAGUE.

Escogiendo y Preparando la Ubicación

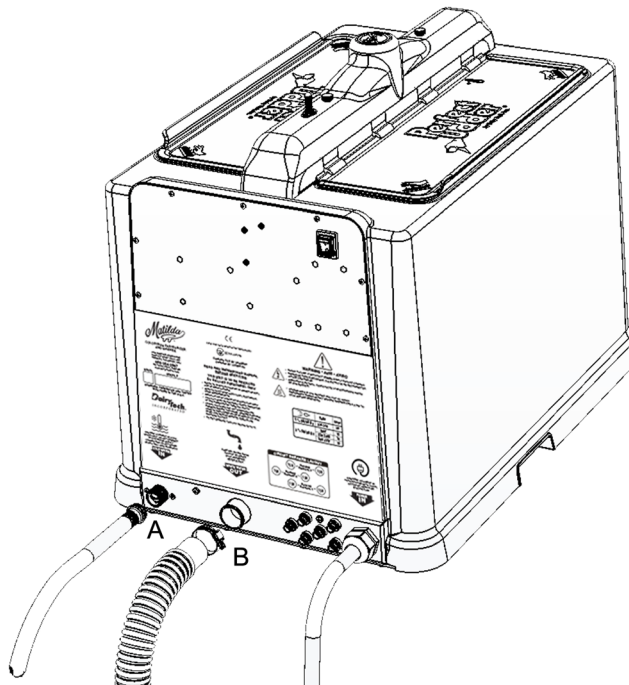
Criterios para Seleccionar la Ubicación

- a) Elija un lugar interior que esté protegido de los elementos. El calor extremo y las temperaturas bajo cero dañarán la unidad.
- b) Es necesario conectar agua fría a la unidad para enfriar con agua las bolsas PERFECT UDDER®. No se necesita una fuente de agua caliente para el uso del equipo, este produce su propia agua caliente.
- c) Los desagües del piso permitirán una limpieza y enjuague adecuados del producto, así como también limpiar los derrames de calostro.
- d) Los requisitos de energía son interruptores automáticos monofásicos, 240 VCA, 30 A clasificados para uso como protección de circuito derivado. También están disponibles conexiones trifásicas.
- e) Los requisitos de espacio en el piso o en los estantes son de aproximadamente 24 "(60 cm) de ancho x 36" (90 cm) de profundidad.
- f) Evitar las áreas extremadamente con corrientes de aire mejorará la eficiencia de calefacción de la unidad.
- g) Siempre pida a 2 personas que levanten y carguen la unidad agarrándola con ambas manos por los lados de la unidad. Nunca intente mover la unidad mientras esté llena de agua.
- h) El peso operativo de Matilda® es de aproximadamente 113 kg (250 lb). Asegúrese de que las mesas, estantes u otras superficies puedan soportar el peso.

CONECTANDO LA MANGUERA PARA EL ENFRIADO CON AGUA

A: Conexión de Agua Fría

B: Drenaje de Agua



Conexión de Agua Fría: La máquina incluye una manguera de suministro negra de 1,8 m (6 pies). Esta manguera con extremos de fábrica suministra toda el agua fría para enfriar el producto una vez finalizada la pasteurización. Puede conectarse a cualquier fuente de agua fría a presión doméstica normal, incluida una manguera, pero **DEBE ESTAR ABIERTA EN TODO MOMENTO DURANTE EL FUNCIONAMIENTO**. Con la manguera suministrada, conecte un extremo a la válvula solenoide roscada en la parte posterior de la unidad, y el otro extremo a un suministro de manguera regular. **NOTA:** Si la presión del agua supera los 80 psi (5,5 bar), instale un reductor de presión.

DRENAJE DE AGUA: Esta manguera negra de 4' debe conectarse a la parte posterior de Matilda® como se muestra en la imagen usando la abrazadera provista. Debe dirigirse a un desagüe, cisterna, tanque de almacenamiento u otro sistema de recolección. **No conecte la manguera de drenaje a otra manguera ni a ningún sistema que pueda crear contrapresión.** Esto evitará un enfriamiento adecuado y hará que la máquina se desborde, lo que puede dañar los componentes eléctricos sensibles y anular la garantía. Si desea recuperar el agua residual, dirija la línea de drenaje a un balde de 5 galones y coloque una bomba de sumidero económica en ese balde para enviar el agua a donde necesita ir. Es importante mantener el agua abierta siempre que el pasteurizador esté en funcionamiento para evitar dañar las resistencias de calentamiento.

LIMPIANDO EL SISTEMA



NOTA: NUNCA ROCÍE

MATILDA® CON AGUA!! Pueden ocurrir daños graves al sistema eléctrico que anularán la garantía.

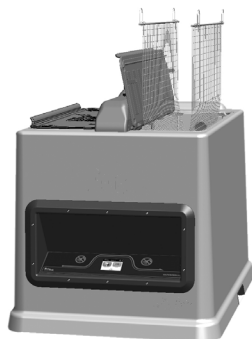
Asegúrese de DESENCHUFAR ANTES

de limpiar.

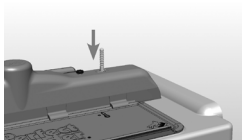
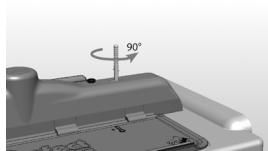
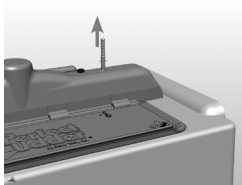
CONSEJO ÚTIL: Mantenga siempre las tapas cerradas para evitar moscas e insectos, Matilda® debe limpiarse periódicamente. Recomendamos cada pocos días, pero depende de la contaminación debido a bolsas sucias, bolsas rotas y mala calidad del agua.

No utilice esponjas o soluciones de limpieza abrasivas. No utilice limpiadores que contengan amoníaco, disolventes orgánicos o hidróxido de potasio.

1. Comience levantando ambas tapas y retire las canastas de alambre de cada lado. Las cestas se pueden limpiar fuera de la unidad con un cepillo suave y desinfectantes.



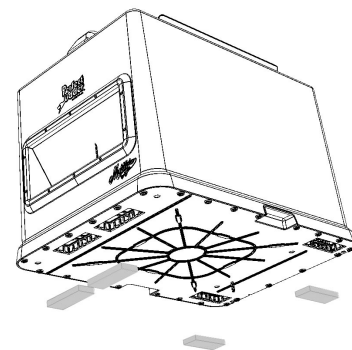
2. Levante la manija de drenaje, gírela 90° y luego bájela en el collar para trabarla abierta mientras el contenido se drena por la parte posterior de la máquina.



3. Realice un enjuague con agua tibia para eliminar la suciedad y la mugre.
4. Una vez las superficies han sido limpiadas, haga un enjuague final con agua caliente.
5. Periódicamente, al menos una vez al mes, utilice un producto desinfectante como Effercept® para destruir cualquier biopelícula que pueda estar desarrollándose en las superficies del equipo. Asegúrese de que el producto sea seguro para superficies de plástico. Rocíar generosamente y dejar secar al aire.

Filtros de Aire

Matilda® tiene 4 filtros de aire que se encuentran en su panel inferior. Le recomendamos que limpie estos filtros cuando limpie Matilda®.



1. Una vez que haya terminado de limpiar Matilda®, y ANTES de llenarla con agua, inclínela hacia arriba para revelar el panel inferior.
2. Quite los 4 filtros de aire y quite cualquier cosa que restrinja el flujo de aire.
3. Enjuague los filtros de aire con agua limpia y vuelva a instalarlos.

Una vez que la unidad esté seca y limpia, cierre el desagüe y encienda la máquina para que pueda volver a llenarse de agua y prepararse para su uso.

Haga que un electricista calificado inspeccione y apriete anualmente los tornillos en los bloques de terminales en la parte posterior de Matilda®. Asegúrese de que la energía esté completamente desconectada antes de abrir el panel de acceso eléctrico.

CALIDAD DEL AGUA

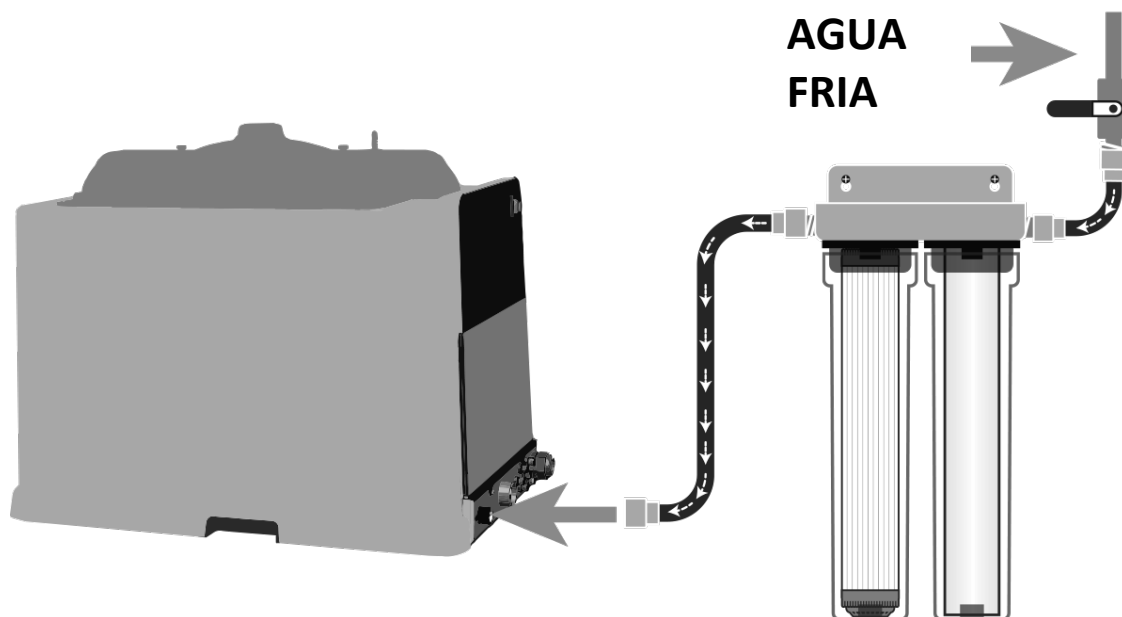
LA MALA CALIDAD DEL AGUA TENDRÁ UN EFECTO ADVERSO EN LA VIDA ÚTIL DE LAS RESISTENCIAS DE CALENTAMIENTO, ASÍ COMO LOS DEMÁS COMPONENTES DE ESTE EQUIPO QUE ESTÁN EN CONTACTO CON AGUA DE MALA CALIDAD.

Dairy Tech Inc no es responsable de la calidad de su agua y el efecto que pueda tener en nuestros equipos.

Si ud tiene una calidad de agua pobre, sucia o dura, compre e instale un sistema de filtración y ablandador de agua.

DAIRY TECH RECOMIENDA SEGUIR LOS SIGUIENTES PASOS:

1. Pruebe una muestra de agua que se utilizará con el equipo de Dairy Tech. Los expertos locales podrán decirle si la calidad de su agua será perjudicial para las resistencias de calentamiento y otros componentes de nuestro sistema.
 - a. Si la calidad del agua inicial es aceptable, tome muestras adicionales a intervalos mensuales para ayudar a determinar la frecuencia con la que se deben reemplazar los cartuchos en su sistema.
 - b. Si la calidad del agua NO es aceptable, instale el sistema de filtrado / ablandador de agua y reemplace los cartuchos cada 3 meses o cada vez que estén visiblemente sucios o si el flujo de agua se ve comprometido.



ESTE SISTEMA NO REMUEVE QUIMICOS, NO DESINFECTA EL AGUA Y NO ESTÁ DESTINADO A POTABILIZAR EL AGUA

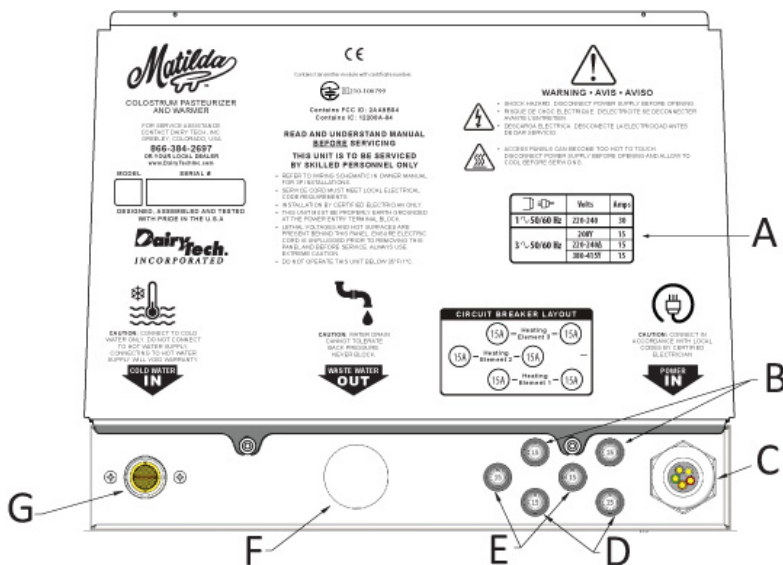
REQUIREMIENTOS ELÉCTRICOS

El cable de suministro eléctrico no está incluido con su compra debido a que muchas jurisdicciones requieren la instalación solo por electricistas certificados. Se puede comprar por separado e instalar en su granja. Las regulaciones locales y los códigos eléctricos dictarán el tamaño, la longitud y las conexiones de los cables, incluida la necesidad de interruptores de corte de energía en algunos lugares. Siempre consulte con su electricista local para obtener ayuda con la instalación. Revise cuidadosamente la calcomanía en el interior del panel trasero para ver para qué fuente de alimentación está preparada su Matilda® según las instrucciones de pedido. Hay un diagrama de cableado e instrucciones para su beneficio, pero siempre llame a nuestro departamento de servicio para obtener ayuda adicional. El incumplimiento de estos requisitos anulará la garantía y podría provocar daños graves a la unidad, lesiones corporales o la muerte. Es posible que sea necesario colocar una cubierta resistente al agua en el receptáculo para mayor protección.

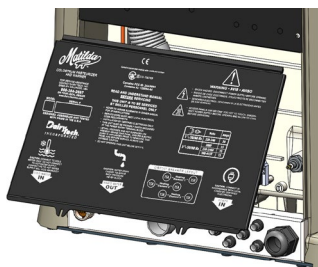


TODAS LAS CONEXIONES DEBEN SER LLEVADAS A CABO POR UN ELECTRICISTA U OTRO PERSONAL CALIFICADO.

- El receptáculo debe compartir un uso mínimo con otros equipos para evitar cortes inesperados y el disparo del interruptor. Si se corta la energía, pero regresa dentro de 1 hora, el ciclo se reanudará automáticamente en la mayoría de los casos.
- Revise su sistema eléctrico para asegurarse de que esté debidamente conectado a tierra para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.



- A. Especificaciones del Cableado
- B. Interruptor de la Resistencia #3
- C. Entrada del Cable de Corriente
- D. Interruptor de la Resistencia #2
- E. Interruptor de la Resistencia #1
- F. SALIDA DEL Agua Usada
- G. ENTRADA del Agua Fría

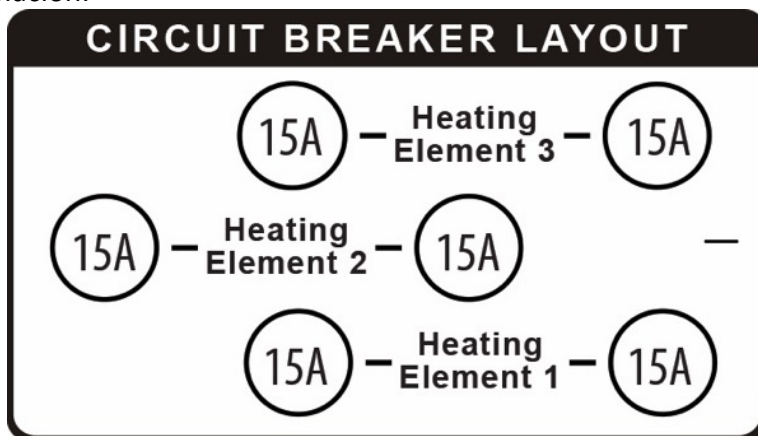


Instalaciones Internacionales:

Matilda® puede utilizar una variedad de fuentes de energía. Consulte el diagrama de opciones de cableado en este manual del propietario (página 36), así como los de la máquina, para obtener más instrucciones y opciones. Siga las etiquetas adheridas dentro del panel posterior de la máquina para obtener instrucciones de cableado específicas en estos casos.

Interruptores Externos

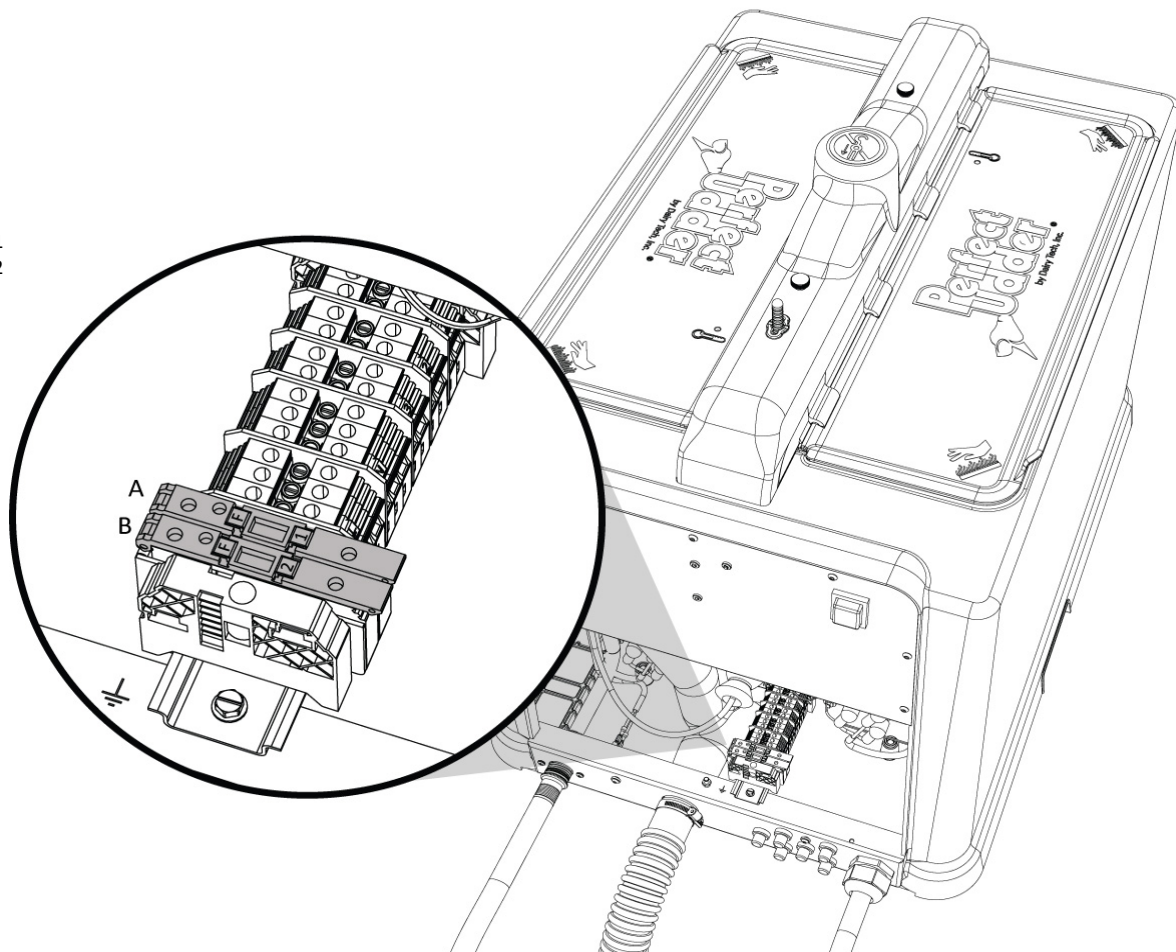
La unidad está equipada con 6 interruptores externos en la parte posterior de la unidad. Estos disyuntores protegen ambos lados de las resistencias de calentamiento de daños internos y externos. La disposición de los interruptores se muestra a continuación, así como en la propia unidad. Consulte solución de problemas para obtener más información.



Fusibles Internos

Hay 2 fusibles internos que protegen la fuente de corriente interna. Están ubicados en soportes montados en DIN etiquetados F1 y F2 como se muestra en esta imagen.

- A. FUSIBLE F1
- B. FUSIBLE F2



CONSEJOS PARA AHORRAR TIEMPO Y ENERGÍA

1. Pasteurice el calostro lo más rápido posible después de la recolección. Esto evitará el crecimiento excesivo de bacterias en el calostro y también aprovechará el calor para mejorar la eficiencia energética.
2. Evite poner la unidad en un área de corrientes de aire altas para evitar pérdidas de calor por convección durante la pasteurización.
3. El calostro se puede almacenar en el refrigerador durante 24 a 48 horas si se manipula limpiamente una vez que se ha pasteurizado. El llenado de bolsas de manejo de calostro Perfect Udder® permite un sistema desechable que facilita el seguimiento de las fechas y la calidad del calostro. Estas bolsas también permiten que el producto se caliente más rápidamente cuando son necesarios para el recién nacido y luego se puede alimentar sin volver a contaminar el producto. Solicite más bolsas a su distribuidor local de suministros veterinarios o en línea en www.perfectudder.com
4. No intente utilizar biberones de plástico para terneros en Matilda®. Es imposible transferir calor a través del plástico grueso para asegurar una pasteurización adecuada.
5. Siempre use guantes de nitrilo o látex cuando manipule el calostro para evitar la propagación de patógenos desde la superficie de su piel.
6. Mantenga las tapas cerradas en Matilda® cuando no esté en uso. Esto mantendrá el calor en el interior y también evitará la contaminación con suciedad e insectos.
7. La calidad del agua es muy importante. Las resistencias de calentamiento serán ineficaces si los depósitos comienzan a acumularse y también tendrán fallas tempranas. Si existen signos de mala calidad del agua, recomendamos una combinación de filtro y ablandador de agua (número de pieza K-WaterFiltration-System) disponible en www.dairytechinc.com
8. Matilda® se puede apagar durante las horas que no esté en uso para ahorrar energía.

CUANDO SE REQUIERE SERVICIO

Si compró Matilda® a un distribuidor autorizado, comuníquese directamente con ellos si tiene consultas o preguntas sobre reparaciones. Para un servicio rápido, lea la guía de resolución de problemas de este manual para dar una descripción precisa del problema.

El departamento de servicio de Dairy Tech, Inc. puede asistirlo cuando lo necesite en el 1-866-384-2697 extensión 2



La reparación realizada por un técnico de servicio no autorizado anulará la garantía.

USO Y PROGRAMACIÓN DEL CONTROLADOR DE PANTALLA TÁCTIL

Asegúrese que su pasteurizador está lleno de agua antes de su primer uso usando las instrucciones de la página 15.

INDICADORES DE FUNCIÓN

	TEMP INACTIVO: VERDE = se alcanza la temp inactiva establecida. BLANCO = Inactivo
	CALENTAMIENTO: ROJO = Activo BLANCO = Inactivo
	MOTOR: AMARILLO = El motor está agitando. BLANCO = Inactivo
	AGUA: AZUL = Está entrando agua al tanque. BLANCO = Inactivo



SÍMBOLO DE ALERTA

SYMBOLO DE BLUETOOTH

AJUSTES

VERSIONS DEL SOFTWARE

LEYENDA DEL CONTROLADOR



SYMBOLOS DE ERROR

Vea pag 32 para explicaciones detalladas



PRIMER USO DE MATILDA®

NUNCA COMIENCE UN CICLO A MENOS QUE LA UNIDAD SE HAYA LLENADO DE AGUA. DE NO SEGUIR ESTA INDICACIÓN RESULTARÁ EN DAÑO A LA UNIDAD Y LA PÉRDIDA DE LA GARANTÍA



ANTES DE USAR ESTA UNIDAD POR PRIMERA VEZ, LAVE EL INTERIOR DEL TANQUE CON AGUA CALIENTE CON JABÓN Y ENJUAGUE. ES NECESARIO HACER UNA LIMPIEZA INICIAL DEL TANQUE PARA ELIMINAR LA SUCIEDAD Y LA CONTAMINACIÓN DEL TRÁNSPORTE. VER LAS INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA EN LA PÁGINA 9.

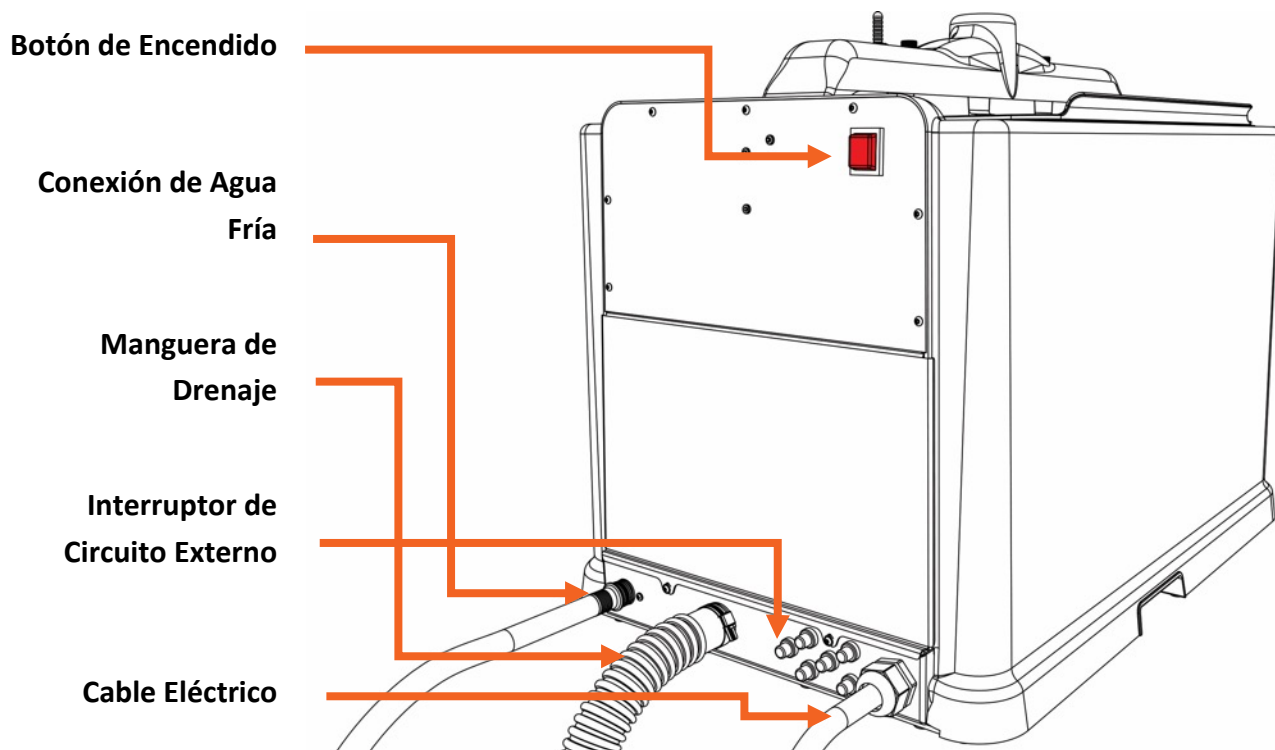
Menú de Configuración de Matilda®

Paso 1. Enchufe la unidad a un toma corriente

Paso 2. Conecte el agua y abra la llave. También conecte la manguera de drenaje y diríjala al drenaje.

Paso 3. Ahora encienda el interruptor en la parte de atrás. Matilda® comenzará a llenarse de agua.

Una vez se ha llenado al nivel del interruptor del flotador, ella comenzará a calentar el baño de agua a la temperatura preestablecida (IDLE TEMP).



Ahora está listo para hacer ajustes a Matilda.

AJUSTES DE CONFIGURACION

*** ADVERTENCIA IMPORTANTE ***



NO MODIFIQUE LA CONFIGURACIÓN DEL CONTROLADOR SIN CONSULTAR A UN REPRESENTANTE DE DAIRY TECH. CUALQUIER AJUSTE NO AUTORIZADO ANULARÁ LA GARANTÍA DEL PRODUCTO Y PUEDE PRODUCIR SERIAS CONSECUENCIAS PARA LA SALUD DE LOS TERNEROS.

Categorías

- 01: Idioma
- 02: Escala de Temperatura (*Fahrenheit o Celsius*)
- 03: Electricidad (*3 Fases o 1 Fase*)
- 04: Alerta (*ENCENDIDO o APAGADO*)
- 05: Bluetooth (*ENCENDIDO o APAGADO*)
- 06: Temperatura de Alimentación
- 07: Alimento Ahora Sostener
- 08: Temperatura de Enfriado
- 09: Enfriar Sostener
- 10: Calentar Mantener
- 11: Temperatura Inactiva
- 12: Prueba

Para modificar los siguientes ajustes se requiere contraseña.

- 13: Calibrar Temperatura
- 14: Temperatura de Pasteurización
- 15: Pasteurizar Tiempo
- 16: Cambiar La Contraseña
- 17: Resetear



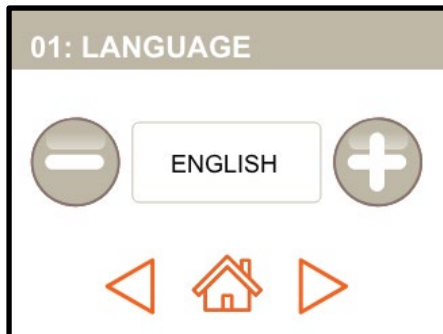
Para acceder a "Ajustes"

Seleccione el ícono de "Ajustes" en la pantalla Inicial



Esto abrirá la primera configuración ajustable "IDIOMA". Utilice los botones de flecha para desplazarse por las Categorías de configuración hasta llegar a la configuración que desea ajustar. Siga las indicaciones en pantalla para personalizar la configuración de su controlador.

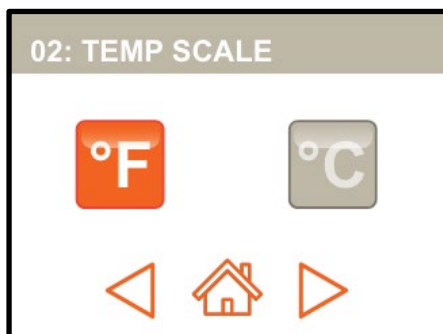
01: Idioma



IDIOMA es la primera categoría. Inglés es el idioma predeterminado.

1. Para cambiar el idioma, simplemente toque los botones con el signo Más (+) o Menos (-) para acceder al idioma de su preferencia.
2. Si está satisfecho con su selección, presione **"INICIO"** para guardar **"ADELANTE/ATRÁS"** para hacer más modificaciones.

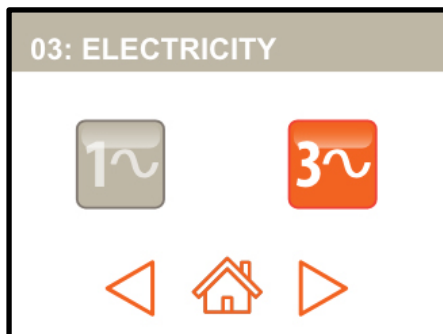
02: Escala de Temperatura



La ESCALA DE TEMPERATURA es la segunda categoría.

1. Presiones el botón **ADELANTE** para acceder a esta categoría. Fahrenheit es la Escala predeterminada. Para cambiar la escala, simplemente presiones el botón Celsius. Ahora toda la información estará en el idioma que ud escoja.
2. Si está satisfecho con su selección, presione **"INICIO"** para guardar **"ADELANTE/ATRÁS"** para hacer más modificaciones.

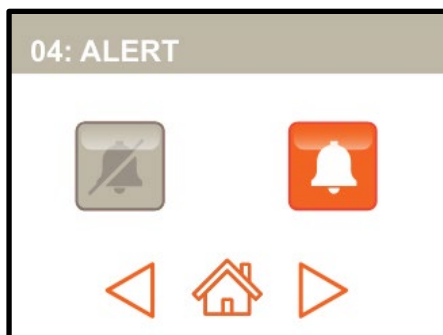
03: Electricidad



ELECTRICIDAD es la tercera categoría.

1. Presiones el botón **ADELANTE** para acceder a esta categoría. 3P es la configuración predeterminada. Para cambiar, simplemente toque el botón 1P.
2. Si está satisfecho con su selección, presione **"INICIO"** para guardar **"ADELANTE/ATRÁS"** para hacer más modificaciones.

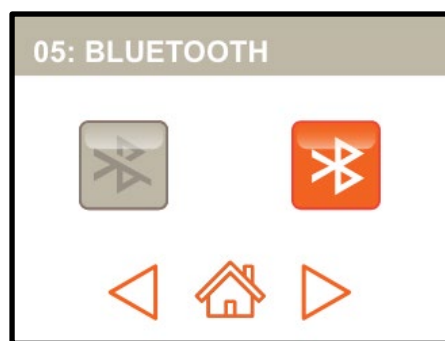
04: Alerta



ALERTA es la cuartaa categoría y determina si escuchará o no las alarmas audibles realizadas por la máquina.

1. Presiones el botón **ADELANTE** para acceder a esta categoría. ALERT ON es la configuración predeterminada. Para apagar la alerta, simplemente toque el botón ALERTA APAGADO.
2. Si está satisfecho con su selección, presione **"INICIO"** para guardar **"ADELANTE/ATRÁS"** para hacer más modificaciones.

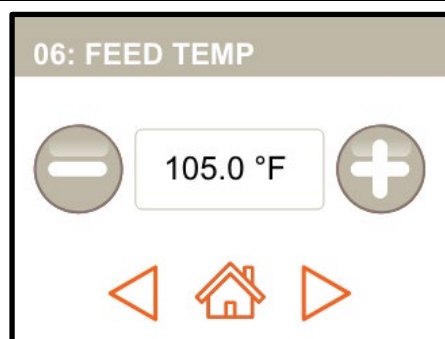
05: Bluetooth



BLUETOOTH es la quinta categoría. Esta opción debe estar en "ON" si desea poder comunicarse con Matilda® con la aplicación Perfect Udder. *Necesitará la aplicación Perfect Udder™ si desea cambiar el nombre de su máquina.*

1. Presiones el botón **ADELANTE** para acceder a esta categoría. Bluetooth "ON" es la configuración predeterminada.
2. Para cambiar la escala, simplemente toque el botón "Bluetooth OFF". Ahora toda la información estará en el idioma que elija.
3. Si está satisfecho con su selección, presione "**INICIO**" para guardar "**ADELANTE/ATRÁS**" para hacer más modificaciones.

06: Temperatura de Alimentación



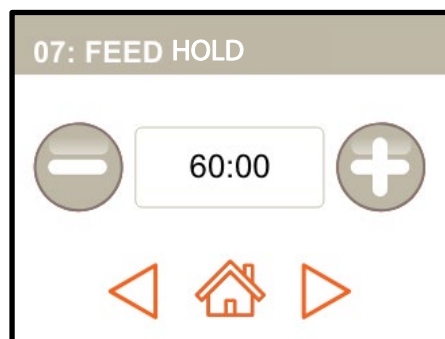
TEMPERATURA DE ALIMENTACIÓN es la sexta categoría. La temperatura de alimentación predeterminada es 105 ° F (40 ° C). Solo aumente esta temperatura en condiciones extremadamente frías.

1. Presiones el botón **ADELANTE** para acceder a esta categoría.
2. Use los botones (-) o (+) para disminuir o aumentar este ajuste a la temperatura de alimentación deseada.
3. Si está satisfecho con su selección, presione "**INICIO**" para guardar "**ADELANTE/ATRÁS**" para hacer más modificaciones.



ADVERTENCIA: *La alimentación a una temperatura SUPERIOR a 110 ° F / 43 ° C puede causar lesiones graves al ternero.*

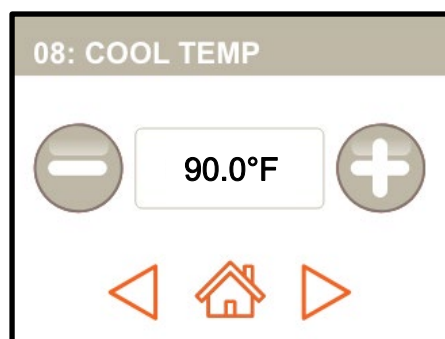
07: Alimento Ahora Sostener



ALIMENTO AHORA SOSTENER es la séptima categoría. Esta configuración dicta cuánto tiempo el ciclo mantendrá la temperatura de alimentación final antes de que se complete el ciclo. Cuando se completa un ciclo, Matilda® mantendrá su temperatura inactiva hasta que se seleccione Finalizar Ciclo.

1. Presiones el botón **ADELANTE** para acceder a esta categoría. El tiempo de espera de alimentación predeterminado es de 5 minutos.
2. Use los botones (-) o (+) para disminuir o aumentar esta configuración al tiempo de permanencia de la temperatura de alimentación deseada.
3. Si está satisfecho con su selección, presione "**INICIO**" para guardar "**ADELANTE/ATRÁS**" para hacer más modificaciones.

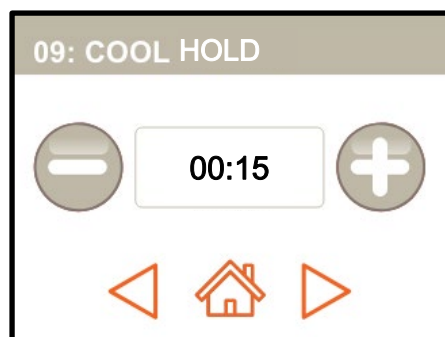
08: Temperatura de Enfriado



TEMPERATURA DE ENFRIADO es la octava categoría. Esta es la temperatura a la que la unidad se ENFRIARÁ cuando un ciclo haya completado la pasteurización. Elija una temperatura que esté al alcance de su suministro de agua. Ejemplo: si el agua está a 10 ° C (50 ° F), elija 16 ° C (60 ° F) o más como temperatura de enfriamiento. Esto evitará una pérdida excesiva de agua, pero también le quitará algo de trabajo al congelador.

1. Presione el botón **ADELANTE** para acceder a esta categoría. La temperatura predeterminada es de 90°F (32°C).
2. Use los botones (-) o (+) para disminuir o aumentar este ajuste a la temperatura de alimentación deseada.
3. Si está satisfecho con su selección, presione “**INICIO**” para guardar “**ADELANTE/ATRÁS**” para hacer más modificaciones.

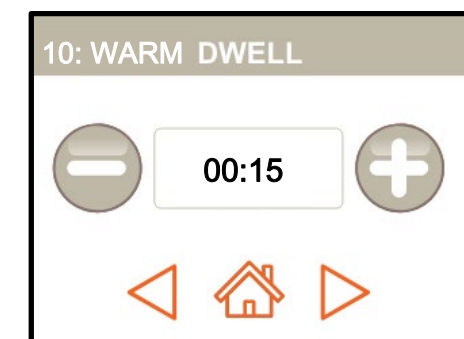
09: Enfriar Sostener



ENFRIAR SOSTENER es la novena categoría. Esta configuración es importante. Matilda® no puede ver la temperatura dentro de la bolsa, solo el baño de agua; por lo tanto, debemos pedirle que continúe manteniendo la temperatura fría durante un período de tiempo para asegurarnos de que se elimine el exceso de calor de las bolsas Perfect Udder®.

1. Presiones el botón **ADELANTE** para acceder a esta categoría. El tiempo de espera de enfriamiento predeterminado es de 15 minutos.
2. Use los botones (-) o (+) para disminuir o aumentar este ajuste al tiempo de enfriamiento deseado..
3. Si está satisfecho con su selección, presione “**INICIO**” para guardar “**ADELANTE/ATRÁS**” para hacer más modificaciones.

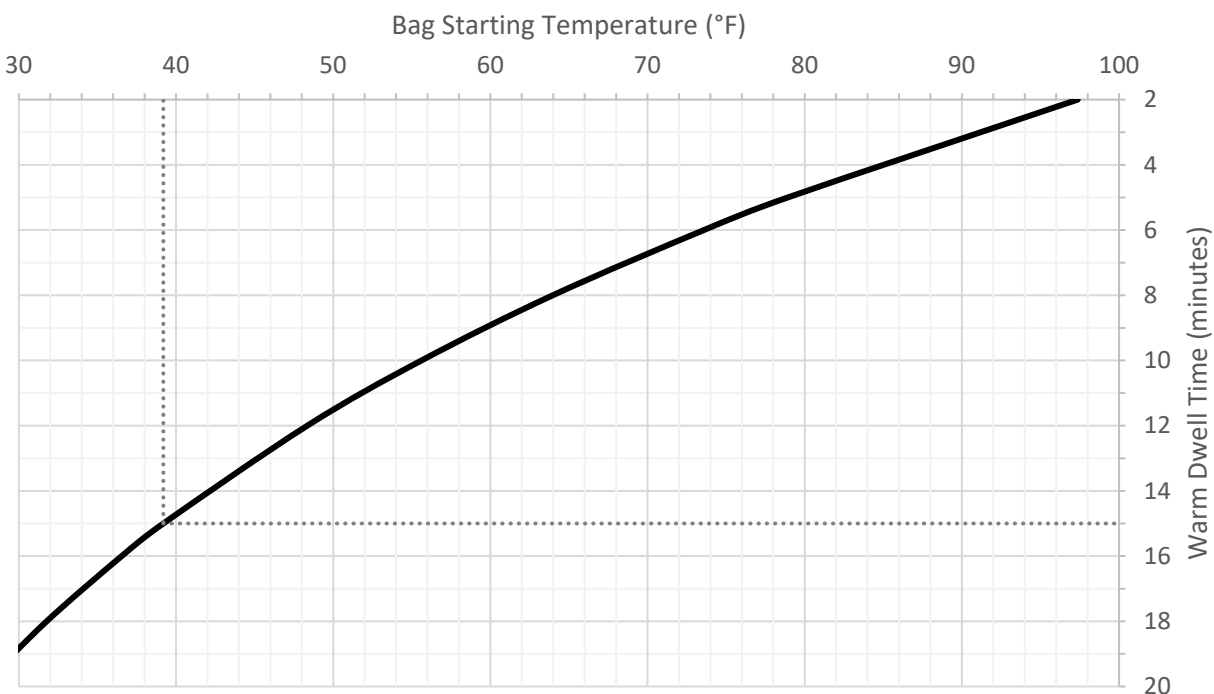
10: Calentar Mantener



CALENTAR MANTENER es la décima categoría. Esta configuración determina cuánto tiempo Matilda® permanecerá por encima de la temperatura de alimentación. El tiempo de permanencia solo afecta al ciclo Calentar cuando se selecciona el perfil Frío. Si sus bolsas Perfect Udder® no se han enfriado a temperaturas de refrigeración de aproximadamente 39 ° F (4 ° C), es posible que deba reducir el tiempo de permanencia para evitar exceder la temperatura de alimentación. A continuación se muestra un cuadro con los ajustes sugeridos.

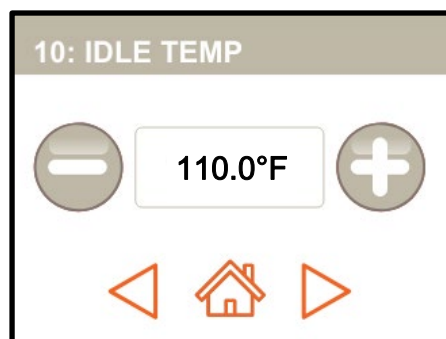
1. Presiones el botón **ADELANTE** para acceder a esta categoría. El tiempo de permanencia en caliente predeterminado es de 15 minutos.
2. Use los botones (-) o (+) para disminuir o aumentar esta configuración al tiempo de enfriamiento deseado.
3. Si está satisfecho con su selección, presione “**INICIO**” para guardar “**ADELANTE/ATRÁS**” para hacer más modificaciones.

Tiempo Sugerido de Permanencia en Caliente para una Temperatura de Alimentación de 105 ° F



Estos tiempos son aproximados y es posible que deban ajustarse para su aplicación específica.

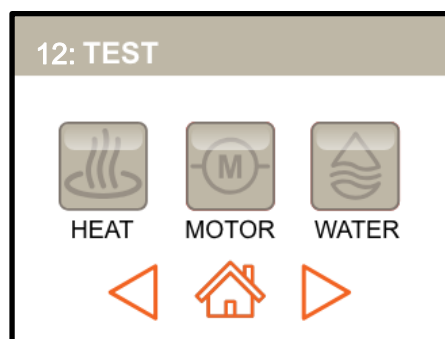
11: Temperatura Inactiva



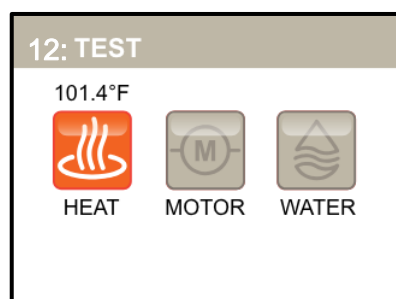
TEMPERATURA INACTIVA es la undécima categoría. Esta es la temperatura que mantiene Matilda® hasta que se selecciona un programa. Temp Inactiva es el ajuste que dicta a qué temperatura subirá el baño de agua mientras Matilda® se prepara para el trabajo.

1. Presiones el botón **ADELANTE** para acceder a esta categoría. La TEMPERATURA INACTIVA predeterminada es 110 ° F (43 ° C).
2. Use los botones (-) o (+) para disminuir o aumentar este ajuste a la temperatura deseada.
3. Si está satisfecho con su selección, presione **"INICIO"** para guardar **"ADELANTE/ATRÁS"** para hacer más modificaciones.

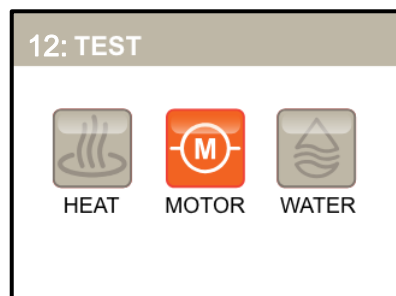
12: Prueba



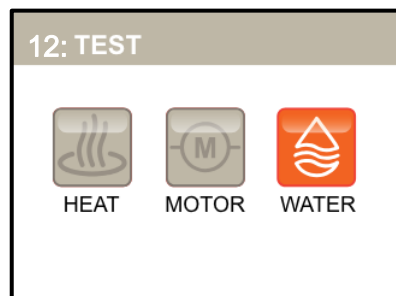
PRUEBA es la duodécima categoría. El propósito de estos botones es permitirle probar que estos componentes clave funcionan correctamente



Al tocar el botón "CALENTAR" se encenderán las resistencias de calentamiento. NUNCA pruebe las resistencias sin agua en el tanque cubriéndolas completamente. Esto puede probar las resistencias observando un aumento de temperatura y también se puede usar durante el diagnóstico para determinar si hay una corriente adecuada fluyendo a través de todas las resistencias conectadas.



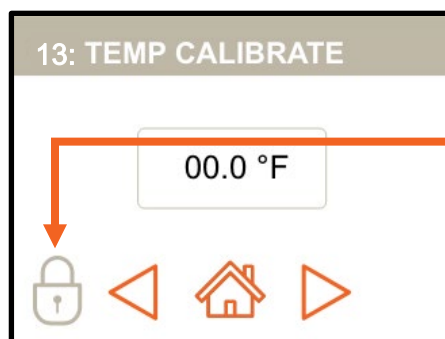
Al tocar el botón "MOTOR" se encenderá el motor. Si el motor no comienza a girar, siga las instrucciones en la sección de resolución de problemas de este manual.



Al presionar el botón "AGUA" se encenderá la válvula de agua. Si la válvula no se enciende, siga las instrucciones de la sección de resolución de problemas de este manual.

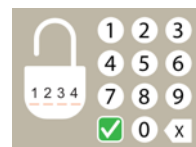
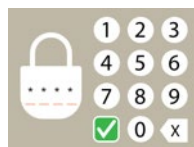
Cuando haya terminado la prueba, toque el botón activo nuevamente para desactivar la prueba, luego toque "INICIO" para guardar y regresar al menú principal o presione "ADELANTE / ATRÁS" para realizar otras modificaciones.

**Los ajustes 13-17 están protegidos por una contraseña.
Se le pedirá que ingrese la contraseña.**



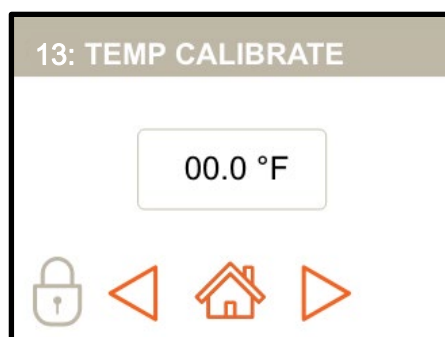
Si todavía desea modificar cualquiera de estos ajustes, presione en el icono "BLOQUEADO" en la parte inferior izquierda de la pantalla.

1. Esto abrirá un teclado. Ingrese la contraseña de 4 dígitos y luego toque el botón verde. Si ha introducido la contraseña correcta, la pantalla se desbloqueará.



Una vez que haya desbloqueado esta pantalla, TODAS las pantallas protegidas con contraseña se desbloquearán hasta que presione "LOCK" o "HOME" para guardar.

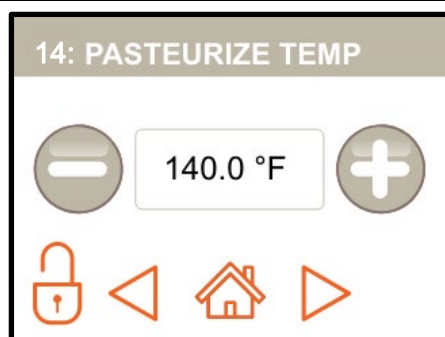
13: Calibrar Temperatura



Matilda® es calibrada por Dairy Tech antes de salir de fábrica. Antes de ajustar la calibración, asegúrese de que está utilizando un termómetro secundario de alta calidad. Deje que un ciclo de pasteurización suba a la temperatura de pasteurización y espere hasta que esté en este nivel durante cinco minutos. Ahora está bien verificar la temperatura del agua con un termómetro. Si el control no coincide mucho, entonces puede ajustar. Si el control lee alto, reduzca el valor, si el control lee bajo, aumente el valor.

1. Después de desbloquear esta pantalla, use los botones (-) o (+) para disminuir o aumentar este ajuste a la temperatura deseada.
2. Si está satisfecho con su selección, presione "SEGURO" o "INICIO" para guardar o presione "ADELANTE / ATRÁS" para hacer otras modificaciones.

14: Temperatura de Pasteurización



NOTA: Años de investigación han demostrado que la temperatura para la pasteurización adecuada del calostro es de 140 ° F (60 ° C). Se desaconseja realizar cambios en esta configuración.

1. Después de desbloquear esta pantalla, use los botones (-) o (+) para disminuir o aumentar esta configuración a la temperatura deseada.
2. Si está satisfecho con su selección, presione "SEGURO" o "INICIO" para guardar o presione "ADELANTE / ATRÁS" para hacer otras modificaciones.

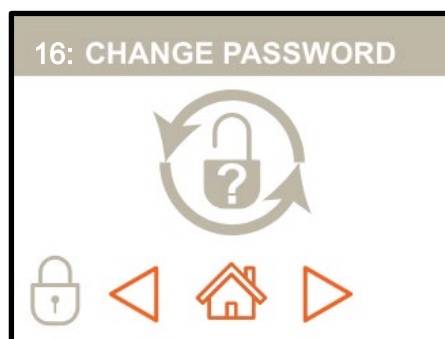
15: Pasteurización Tiempo



NOTA: Esta configuración dictará cuánto tiempo permanecerá a temperatura de pasteurización. Años de investigación han demostrado que el tiempo adecuado de pasteurización del calostro es de 60 minutos a 140 ° F (60 ° C).

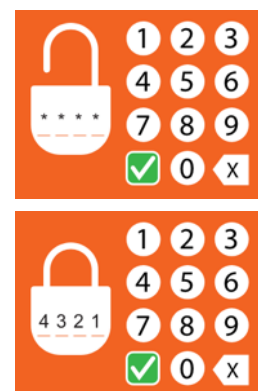
1. Después de desbloquear esta pantalla, use los botones (-) o (+) para disminuir o aumentar esta configuración al período de tiempo deseado.
2. Si está satisfecho con su selección, presione "INICIO" para guardar o presione "AVANCE / ATRÁS" para realizar otras modificaciones.

16: Cambiar La Contraseña



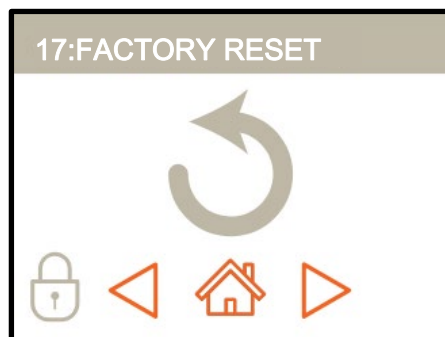
Si lo desea, puede cambiar la contraseña para proteger su configuración personalizada.

1. Al desbloquear esta pantalla se mostrará un teclado naranja.
2. Ingrese su nueva contraseña de 4 dígitos y luego toque el botón verde. *(La contraseña que se muestra se usa solo por ejemplo).*
3. Esto "Bloqueará" TODAS las pantallas de configuración nuevamente. Deberá ingresar su nueva contraseña para realizar cambios adicionales en las pantallas protegidas por contraseña.



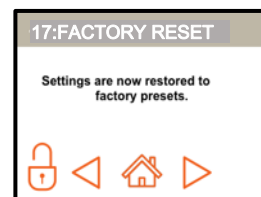
Si en algún momento la nueva contraseña se pierde o no se puede recordar, el sistema tiene una contraseña predeterminada que puede recuperar comunicándose con su distribuidor de Dairy Tech o nuestro Dep. de Servicio.

17: Reseteado



Esta acción devolverá todas las configuraciones a los valores predeterminados de fábrica.

1. Después de desbloquear esta pantalla, se le recordará que esta acción reemplazará TODAS las configuraciones personalizadas y le preguntará si desea continuar.
2. Seleccionar "NO" mantendrá su configuración personalizada actual en su lugar y lo regresará a la PANTALLA DE RESTABLECIMIENTO DE FÁBRICA.
3. Al seleccionar "SÍ", todos los ajustes volverán a los valores predeterminados de fábrica, incluida la calibración de la pantalla.
4. La pantalla no responderá a las entradas táctiles. Deberá apagar Matilda®, volver a encenderla y volver a calibrar la pantalla táctil.



USANDO MATILDA®

Esta unidad contiene ALTO VOLTAJE que puede causar lesiones serias o la muerte.



Advertencia:
Superficie Caliente



Advertencia:
Alto Voltaje



Cuidado:
Información
Importante



Una vez que se enciende Matilda®, se llenará automáticamente de agua y comenzará a calentar a la temperatura inactiva establecida.



Una vez que se haya alcanzado la temperatura inactiva, aparecerá una luz LED verde a la izquierda de la pantalla para advertirle que se puede iniciar un ciclo.

Tenga cuidado al insertar bolsas Perfect Udder® en Matilda®. Inserte una bolsa a la vez para evitar que se desborde el desagüe. Es normal que salga algo de agua por el desagüe al colocar las bolsas. Esto ayuda a mantener el agua fresca en la unidad en todo momento.

Elija cualquier combinación de bolsas. Cada lado de Matilda® puede contener:

- Una bolsa de 4L
- Una bolsa de 3L
- Dos bolsas de 2L

Una vez insertadas las bolsas, cierre ambas tapas. Matilda® no funcionará con las tapas abiertas.



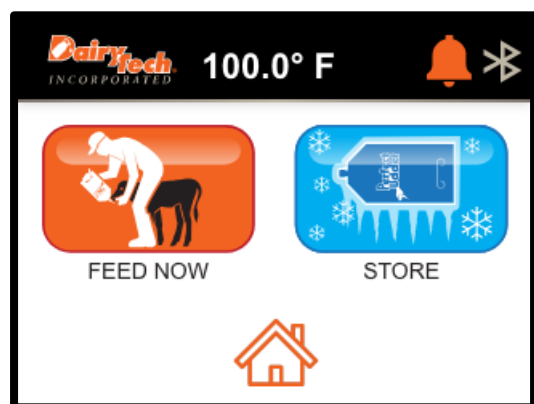
Para comenzar una operación, escoja entre:

Pasteurizar o Calentar

PASTEURIZAR



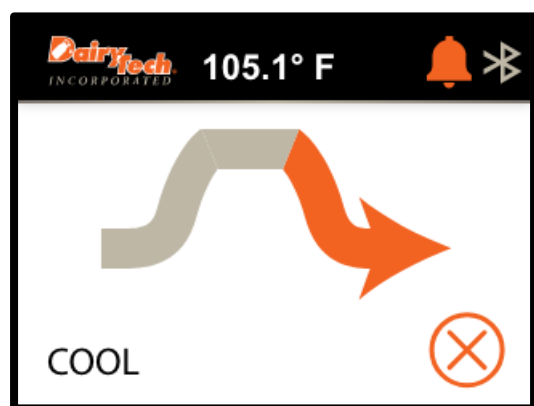
La elección de "Pasteurizar" completará el proceso de calentamiento de las bolsas Perfect Udder® a la temperatura de pasteurización establecida, manteniéndolas allí durante el tiempo de Pasteurización, y luego enfriándolas hasta la Temperatura Fría y manteniéndolas allí durante el tiempo de Mantener Frío.



En este punto, tiene dos perfiles de pasteurización para elegir:

1. **ALIMENTAR AHORA:** El calostro se pasteuriza y luego se enfría a una temperatura de alimentación predeterminada para su uso inmediato.
- o
2. **GUARDAR:** El calostro se pasteuriza y luego se enfría a una temperatura de FRÍO predeterminada para almacenarlo en un refrigerador o congelador para uso futuro.

NOTA: Los parámetros para configurar estas temperaturas y tiempos de permanencia se pueden ajustar en el menú Configuración. (ver *Ajustar configuración*)



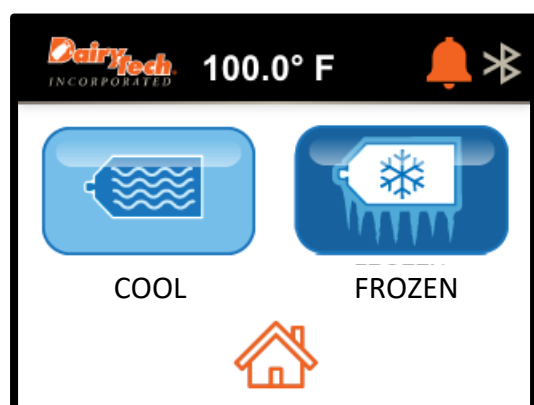
Matilda® emitirá una ALERTA para notificarle cuando su perfil seleccionado esté completo (*si está utilizando la aplicación Perfect Udder®, también puede recibir esta notificación en su teléfono*).

Levante la (s) tapa (s) y retire con cuidado las bolsas del equipo. Las bolsas de calostro ahora están listas para alimentarse o GUARDAR, dependiendo de su selección de perfil.

CALENTAR



En este ciclo, las bolsas Perfect Udder® se calentarán a la temperatura de alimentación preestablecida y luego se mantendrán allí durante el tiempo de reposo preestablecido. No saque las bolsas de la máquina antes de tiempo, ya que todavía puede haber hielo en la bolsa, lo que provocará una mala absorción del calostro y una pérdida de energía para el ternero.



Ud tiene dos perfiles para Calentar para escoger:

1. **De FRIO:** Utilice esta opción cuando caliente calostro que haya sido refrigerado.

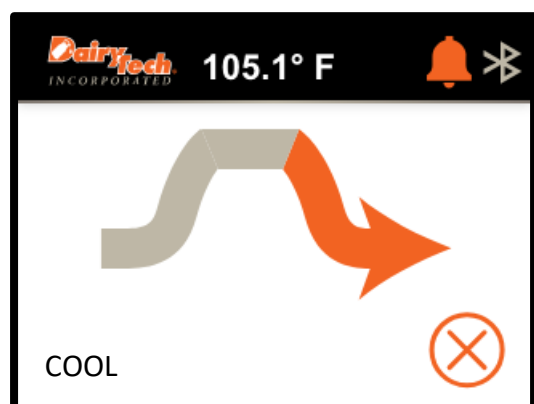
o

2. **De CONGELADO:** Utilice esta opción cuando caliente calostro que ha sido congelado.

NOTA: Los parámetros para configurar estas temperaturas y tiempos de permanencia se pueden ajustar en el menú Configuración. (ver *Ajustar configuración*)



NOTA: Si el calostro no se ha enfriado a temperaturas de refrigeración de aproximadamente 39 ° F (4 ° C), es posible que deba reducir el tiempo de TIEMPO CALIENTE para evitar exceder la temperatura de alimentación. Consulte el ajuste TIEMPO CALIENTE en la página 19.



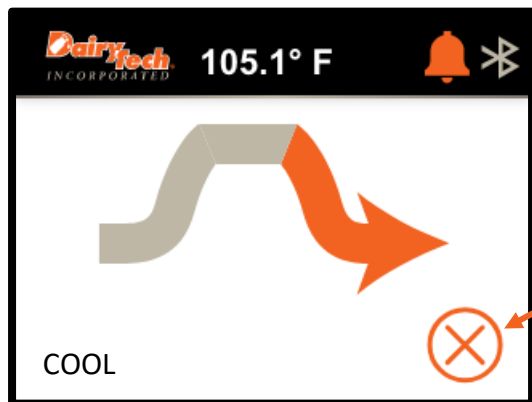
Matilda® emitirá una ALERTA para notificarle cuando su perfil seleccionado esté completo (si está utilizando la aplicación Perfect Udder®, también puede recibir esta notificación en su teléfono).

Levante la (s) tapa (s) y retire con cuidado las bolsas del equipo. Las bolsas de calostro ahora están listas para alimentarse o GUARDAR, dependiendo de su selección de perfil.

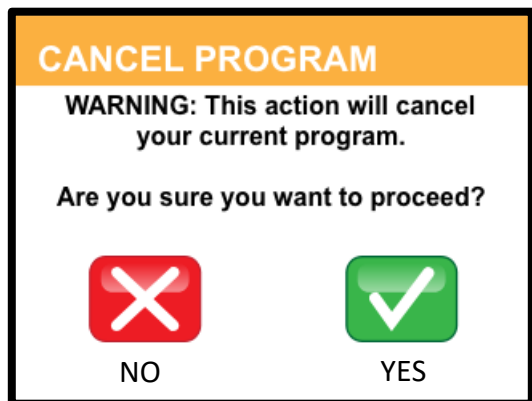
Siempre revise la temperatura del calostro antes de alimentarlo para asegurarse de que no esté muy caliente (> 43C) o muy frío (<32C)

SUGERENCIA DE MANEJO: El calostro alimentado ya sea demasiado caliente o demasiado frío tendrá un gran impacto en la absorción de IgG. El calostro superior a 110 ° F puede ser peligroso para el ternero. El calostro frío también puede agotar al becerro de la energía que tanto necesita y, a menudo, puede provocar la falla de la transferencia pasiva.

CANCELAR PROGRAMA



Si desea cancelar un programa, simplemente toque el botón "CANCELAR" en la esquina inferior derecha de la pantalla del controlador.



Después de seleccionar "CANCELAR", verá otra pantalla que le pedirá que confirme que desea cancelar el programa actual.

- Seleccionando "NO" lleva a usuario de vuelta al programa en curso.
- Seleccionando "SI" termina el programa y lleva el usuario de vuelta a la pantalla de INICIO

CONTROL DE CALIDAD Y MONITOREO DEL SISTEMA

Las siguientes recomendaciones deben llevarse a cabo cuando el sistema se instala por primera vez y luego en un programa mensual para asegurarse de que el proceso de pasteurización esté funcionando adecuadamente.

1. Siga todas las instrucciones para una instalación adecuada leyendo detenidamente el manual.
2. Utilice calostro de calidad en la máquina. El proceso puede verse abrumado si hay demasiadas bacterias para empezar.
3. Manipule el calostro limpiamente después de la pasteurización para evitar la recontaminación.
4. Verifique las temperaturas de la pantalla periódicamente con un segundo termómetro para asegurarse de que la lectura mostrada coincida estrechamente con una fuente calibrada confiable.

TIEMPO & TEMP PARA UNA PASTEURIZACIÓN APROPIADA

Calostro 140°F (60°C)/ 60 minutos

CONSEJOS ÚTILES PARA UNA PASTEURIZACIÓN EXITOSA

Programe la pasteurización para que suceda lo más rápido posible después de obtener el calostro. Si no se va a iniciar la pasteurización por más de un par de horas, será importante enfriar primero el calostro para que el deterioro y las bacterias patógenas no se multipliquen en el producto.

1. **¿Necesitaré agregar algo al calostro después de que haya sido pasteurizado?** No Usualmente. Hay ciertas vitaminas que son sensibles al calor y pueden tener una concentración reducida debido al proceso de pasteurización, pero hasta donde sabemos, no se han atribuido casos de deficiencia o hipovitaminosis a una pasteurización adecuada. Puede haber circunstancias debido a condiciones regionales o específicas de la granja que dicten la suplementación de vitaminas, minerales o incluso grasas / proteínas añadidas. Siempre consulte con su veterinario local si existen tales sospechas.
2. **¿Qué pasa si el calostro se estropea antes de pasteurizarlo?** Esta condición es común y puede ocurrir a veces cuando se han seguido las mismas rutinas exitosas. Hay bacterias de deterioro en el calostro que liberan ácido como subproducto. Suele ser ácido láctico, pero también hay otros. La liberación de ácido de estas bacterias en proliferación reduce el pH del calostro haciéndolo más ácido. Una vez que el producto está pasteurizado, es seguro para que los terneros lo beban, pero esto puede provocar olores y sabores rancios que provoquen rechazo. La digestibilidad también puede cambiar, lo que puede provocar diarrea. En casos de caída severa del pH, el calostro se separará completamente con una capa muy gruesa de "queso" en la parte superior o espesa como pudín en todo el producto. Esto no se debe a un sobrecalentamiento. Esto se debe al hecho de que la separación de las proteínas empeora con el calor añadido del proceso de pasteurización. El calor combinado con calostro estropeado de pH bajo es una mala receta y es la razón por la que recomendamos que pasteurice el calostro inmediatamente después de colectarlo.
3. **¿Cuál es la rutina óptima para manipular el calostro?** Recomendamos que el calostro se pasteurice inmediatamente después de colectarlo y luego se alimente de una vez o se transfiera limpiamente a un banco de calostro para ser refrigerado o congelado. Luego, el calostro se puede calentar a la temperatura corporal antes de la alimentación.
4. **¿Hay formas de conservar el calostro si la refrigeración no es una opción?** Si. Se puede agregar sorbato de potasio y otros conservantes al calostro que ya está pasteurizado y esto ayudará a prevenir el crecimiento de cualquier bacteria restante en el producto. Es importante tener en cuenta que el sorbato de K no matará las bacterias existentes, pero evitará cualquier nuevo crecimiento. **NOTA: NO AÑADIR ANTES DE LA PASTEURIZACIÓN** ya que provocará un pH más bajo anteriormente, incluido el producto espesado o separado y los malos sabores.
5. **¿Dañaré las inmunoglobulinas si pasteurizo el calostro?** NO. Cuando se hace correctamente, el calostro se puede pasteurizar con éxito para eliminar los mismos patógenos que se pueden encontrar en la leche. Estos patógenos son aún más peligrosos en el calostro ya que estas bacterias y virus pueden atravesar fácilmente la pared intestinal junto con las proteínas grandes que dan inmunidad al ternero. El calostro se puede pasteurizar de forma segura a 140 ° F durante 60 minutos para eliminar los patógenos sin un daño significativo a las inmunoglobulinas. La pasteurización de Calostro como la de Leche son medidas de bioseguridad indispensables en un hato lechero.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE MATILDA®

- Esta guía debe utilizarse para resolución de problemas. Todas las pruebas y diagnósticos eléctricos deben ser realizados únicamente por personas capacitadas en la profesión eléctrica.
- Todas las pruebas y reparaciones eléctricas deben ser realizadas por un profesional experimentado o un técnico capacitado en el sector eléctrico.
- Pueden producirse lesiones graves o la muerte por manipular incorrectamente este equipo.
- Esta unidad contiene electricidad de ALTO VOLTAJE que puede causar daños graves o la muerte.



Advertencia:
Superficie Caliente



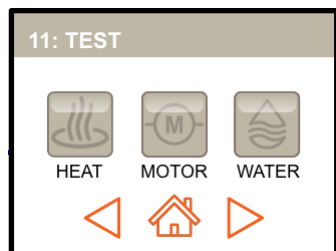
Advertencia:
Alto Voltaje



Precaución:
Información
Importante

Todos los repuestos pueden ser ordenados en nuestro sitio en la red:

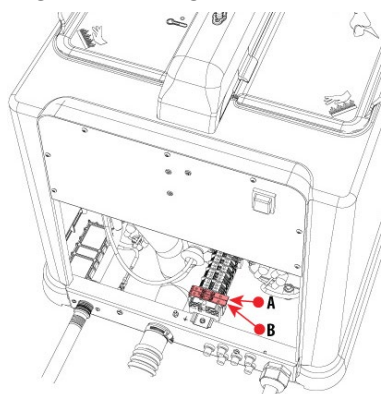
www.DairyTechInc.com



Recuerde, si tiene problemas con su Matilda®, puede ir a su configuración y desplazarse hasta "PRUEBA". Una vez allí, puede realizar una revisión de los tres componentes principales: CALENTAMIENTO, MOTOR Y AGUA.

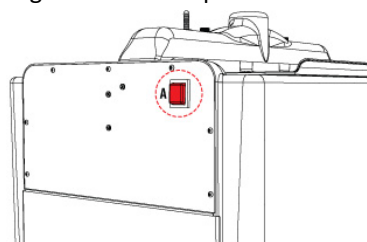
1. No Hay Corriente al Panel de Control

- Verifique que la unidad esté conectada a un tomacorriente de 240 Vca y que haya energía.
- Pruebe los fusibles F1 y F2 en el riel DIN en la parte posterior de la máquina. Estos son los fusibles de alimentación de la Línea 1 y la Línea 2. Si está fundido, reemplácelo con fusibles de acción rápida de 5 x 20 mm, 3,0 A, 250 V. NO REEMPLACE CON FUSIBLES DE GRAN TAMAÑO.



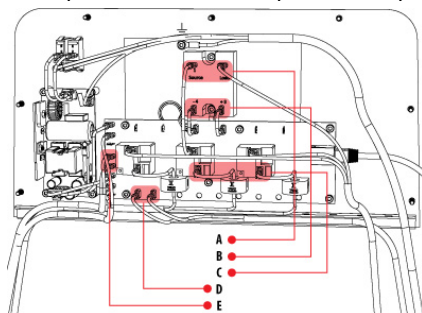
A. Fusible F1
B. Fusible F2

- Compruebe el botón para ver si está encendido cuando se enciende. Esto debería indicar que la corriente está llegando al interruptor.



A. Botón de Encendido

- Verifique la corriente de 240 Vca entre los terminales del interruptor inferior. Una vez se enciende el botón, verifique que haya 240 VCA en los dos terminales superiores del interruptor. Reemplazar si es necesario.

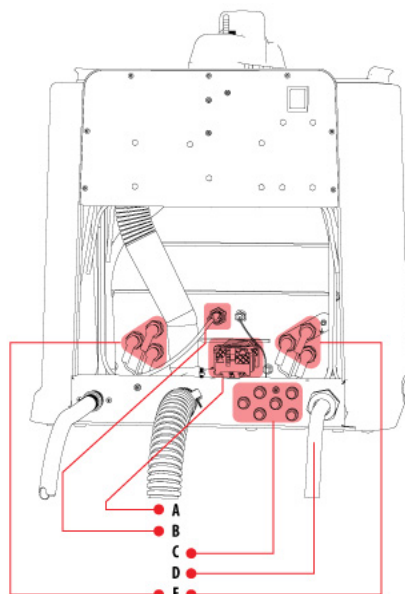


A. Terminales Superiores del Interruptor
B. Terminales Inferiores del Interruptor

- El control en sí podría estar fallando o estar dañado internamente. Esto solo se ve raramente. Llamar para asistencia.

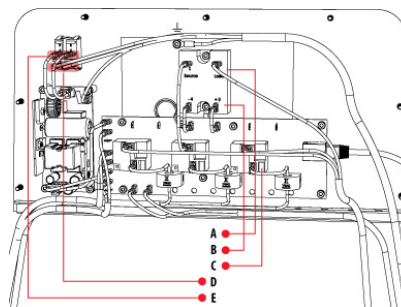
2. Matilda® No Calienta:

Asegúrese de que no se disparen los interruptores de la parte posterior de la máquina. Si se disparan, es probable que el sistema tenga un cortocircuito a tierra. Busque daños en el cable de alimentación, bloques de terminales y calentadores para indicar áreas problemáticas. Haga que un electricista certificado revise el sistema antes de ponerlo en funcionamiento.



A. Bloque de Terminales
B. Terminales del Interruptor de Temperatura
C. Disyuntores
D. Cable Eléctrico
E. Resistencias de Calentamiento

- ¿Se ha disparado el interruptor de sobrecalentamiento en la parte posterior del tanque? Verifique la continuidad a través de los terminales del interruptor de temperatura.



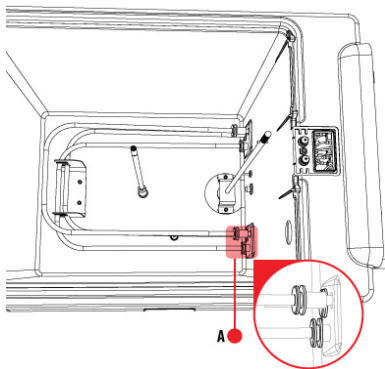
A. Terminal SSR 1 & 2
B. Pins SSR 3 & 4
C. Terminales Inferiores de Relés 1 & 2
D. Terminales de la Válvula de Agua
E. Terminales del Interruptor de Temperatura

- ¿Llega energía a los relés? Verifique que haya 230 VCA en los terminales inferiores de los relés 1 y 2 en la tarjeta de corriente.
- Una vez activado, verifique la continuidad entre los terminales de cada relé en la tarjeta de corriente y entre los terminales SSR 1 y 2 para asegurarse de que se cierren.
- ¿Llega la señal de CC del control al SSR? Compruebe los pines 3 y 4 del SSR para ver si hay 24 Vcc.

3. Llega Corriente de 240 VAC a las Resistencias, pero No Calientan.

- Verifique la continuidad a través de las resistencias. Si no hay continuidad, reemplace la resistencia con el repuesto incluido o solicite un reemplazo a Dairy Tech, Inc.

RESISTENCIAS DE CALENTAMIENTO: Las resistencias se reemplazan cuando es necesario quitando el panel posterior después de desconectar toda la energía a la unidad. Vacíe el tanque de agua. Retire las fundas de los terminales de la resistencia y desconecte los terminales de anillo. Afloje las 2 tuercas que sujetan cada resistencia que se va a quitar. Las resistencias deben retirarse en orden de arriba hacia abajo. Tenga cuidado al retirarlo para evitar que las resistencias se caigan o se golpeen entre sí. Retire la resistencia superior deslizándola hacia adelante en el tanque y sacándola de la unidad. Las resistencias intermedias e inferiores se pueden quitar según sea necesario.



A. Empaques Redondos/Arandelas de Sellado

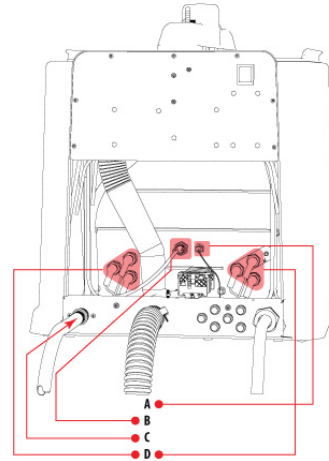
Reemplace las resistencias en el orden opuesto al de su extracción. NO APRIETE DEMASIADO LAS RESISTENCIAS. Asegúrese de que los 6 empaques redondos estén en su lugar contra la superficie interior del tanque.

4. Matilda® No alcanza la Temperatura, Pero La Resistencias Está Calientes o Calientan Lentamente.

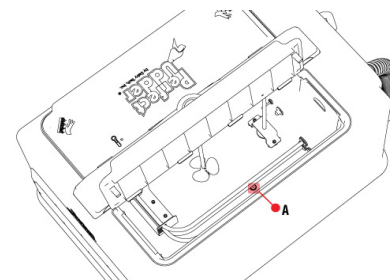
- Hay dos (2) o tres (3) resistencias activas en cada unidad, según el modelo. Verifique la resistencia de cada una con la energía apagada para determinar si es necesario reemplazar uno.
- Asegúrese de que el motor del agitador esté girando durante el ciclo. Debe estar encendido durante los ciclos de calentamiento, mantener y enfriamiento. Reemplácelo si no funciona.
- Entra agua fría en el sistema. Si hay una fuga en el sistema, como una válvula solenoide de agua fría, el calentador no puede mantener el ritmo y el calostro no se calentará correctamente. Repare la fuga o reemplace la válvula.

5. Sale Agua por Debajo de la Unidad

- Con la energía desconectada de la unidad, abra el panel trasero y revise las resistencias, el interruptor de sobrecalentamiento, el termistor y la válvula de agua en busca de fugas. También revise el termistor en el fondo del tanque y por daños al tanque mismo.



A. Termistor
B. Terminales del Interruptor de Temperatura
C. Válvula de Agua
D. Resistencias de Calentamiento

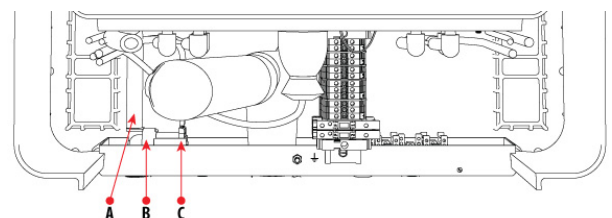


A. Termistor (en el fondo del tanque)

6. La Válvula Solenoide de Enfriamiento no Deja de Funcionar

- Verifique el suministro de energía a la válvula. Si hay energía que la mantiene abierta durante momentos no deseados, el control podría estar funcionando mal, especialmente si el LED de salida fría # está encendido en los momentos incorrectos. Reemplazar control.
- Es posible que algunos residuos hayan mantenido abierto el solenoide. Desconecte la energía y retire la tubería de la válvula dentro del gabinete. Sople en la manguera de suministro para expulsar cualquier residuo de la válvula o fuerce el agua hacia atrás a través de la válvula. Es posible que sea necesario reemplazar la válvula si funciona correctamente pero no se cierra cuando se cierra el solenoide.

Vista de arriba mirando al interior de la parte de atrás de Matilda®

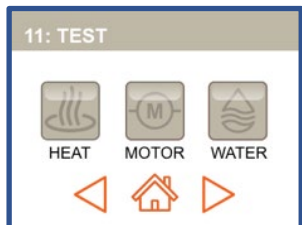


A. Tubo en la Válvula
B. Conexión de suministro de válvula
C. Válvula solenoide de agua / refrigeración

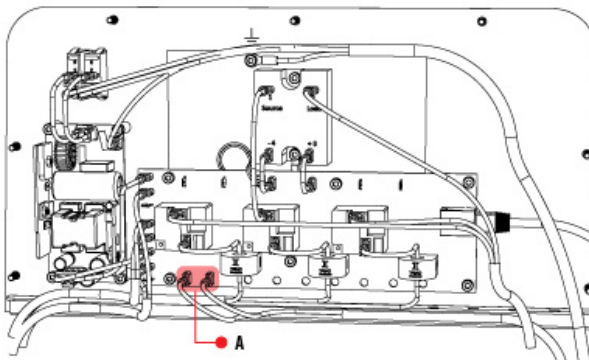
7. Matilda® No Enfria:

Al final del ciclo de calentamiento y tiempo de espera, la válvula solenoide debe abrirse automáticamente y permitir que entre agua fría en la máquina.

- Asegúrese de que el suministro de agua fría a la unidad esté siempre abierto. Es común encontrar que alguien ha cerrado la válvula sin saber su importancia.
- Resuelva los problemas de la válvula presionando AJUSTES - PRUEBA- luego VÁLVULA DE AGUA. ¿Llega energía a la válvula solenoide? Si la energía está encendida y la máquina tiene agua pero no fluye, reemplace la válvula.



- ¿No llega energía a la válvula? Verifique la energía en los terminales de la válvula de agua en el tablero de energía. Reemplazar si es necesario.



A. Terminales de válvulas de agua

- Verifique el suministro de agua para asegurarse de que las mallas y filtros estén libres de mugre y dobleces en las mangueras.

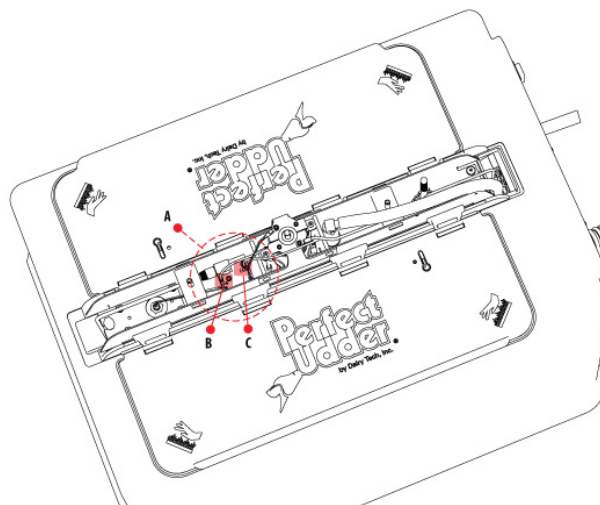
8. El Calostro se Separa o Cuaja:

La causa más común de que el calostro se separe o se coagule es la acidificación. La fermentación del calostro por bacterias provocará la liberación de ácido láctico y otros subproductos ácidos, lo que resultará en un pH más bajo. Esto a su vez le permite separarse. El calor de la pasteurización agravará este problema.

- Para controlar esto, enfríe el calostro durante las etapas de espera o pasteurice el calostro inmediatamente es recolectado para evitar el inicio de la fermentación.
- Temperaturas muy altas (rara vez es un problema ya que nuestras unidades no pueden sobrecalentar el agua).

9. El Motor de Agitación NO está Girando:

Asegúrese de que los cables del motor no se hayan dañado ni se hayan salido de la placa puente.



A. Tablero del Puente
B. Conexión del Cable del Motor
C. Conexión del Cable del Motor

- Si hay energía en el motor y no gira, reemplace el motor.
- Si no hay energía en el motor, revise la pantalla de control para ver si hay errores.

10: La Pantalla Táctil No Responde

Error de Calibración de la Pantalla

Varios clientes han tenido problemas con sus pantallas táctiles de Matilda que no responden y necesitan pasar por el proceso de calibración.

Nota: Los usuarios pueden ingresar accidentalmente al modo de calibración de la pantalla durante el inicio de la máquina si tocan la pantalla con impaciencia.

Si los pasos de calibración se pulsan incorrectamente, la mala calibración puede dar como resultado una pantalla que no responde a los toques normales.

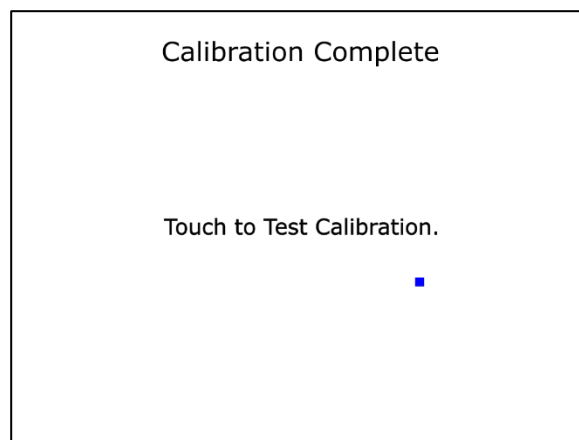
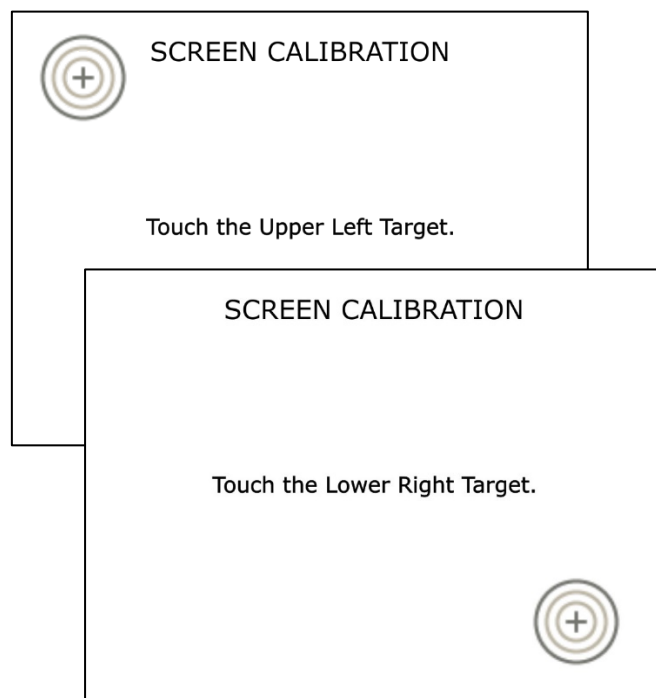
La próxima versión de firmware (versión > 0.951) requerirá que el usuario presione prolongadamente para ingresar al modo de calibración de pantalla. Esto debería reducir el número de recalibraciones no intencionales. Las actualizaciones de firmware se pueden realizar con un dispositivo Android y la aplicación Matilda.

Calibración de la Pantalla

Durante el inicio, la pantalla táctil de la unidad Matilda se puede calibrar. El modo de calibración se ingresa tocando en la pantalla mientras la pantalla de inicio está visible. Las máquinas con firmware 0.951 y anteriores solo necesitan un toque para ingresar al modo de calibración. Las máquinas actualizadas más allá del firmware 0.951 requerirán un toque largo o una entrada de "presionar y mantener presionado" para ingresar al modo de calibración.

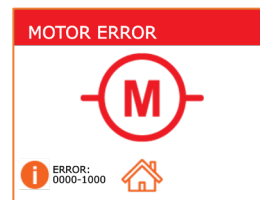


Luego toque el centro de cada objetivo del blanco para calibrar la pantalla. La calibración se puede comprobar en la siguiente pantalla. Después de un breve retraso, la máquina reanudará el proceso de inicio.



SÍMBOLOS DE ERROR

Si Matilda® detecta un problema, mostrará un símbolo ROJO para ayudarlo a determinar cuál podría ser el problema. Si toca el número de error, obtendrá información adicional sobre el error. En la siguiente tabla se dan pasos adicionales para la solución de problemas.



Símbolo	#	Problema	Solución
	N/A	Una o ambas tapas están abiertas.	1. Asegúrese de que ambas tapas estén cerradas durante el funcionamiento. 2. Si las tapas están cerradas, desenchufe la unidad y verifique que los cables estén firmemente conectados a los sensores de la tapa en la parte posterior de la unidad.
	1	La Temperatura del Tanque Falló en Subir	1. Compruebe que no se haya cerrado el suministro de agua. 2. Asegúrese de que ambas tapas estén cerradas durante el funcionamiento. Fallo de sobrecarga en la resistencia 1, 2 y / o 3: La corriente medida de la resistencia está por encima del límite 1. Compruebe si las resistencias están dañadas. 2. Verifique el voltaje de línea y el cableado. 3. Intente apagar y encender la máquina y verifique si el problema persiste. La Resistencia 1, 2 y / o 3 Falla por baja corriente: La corriente medida en la resistencia está por debajo del límite. 1. Compruebe la configuración de la máquina monofásica / trifásica. 2. Compruebe si es necesario restablecer los disyuntores. 3. Verifique el voltaje de línea y el cableado. 4. Compruebe si las resistencias están dañadas. 5. Intente apagar y encender la máquina y verifique si el problema persiste. Falla delta de temperatura de la CPU al puente: se midió una gran diferencia de temperatura entre la PCB del controlador y los sensores de temperatura del motor del puente. 1. Compruebe si el ventilador del puente está operativo. 2. Compruebe si la vía de aire del puente está bloqueada. 3. Verifique si hay otras fallas en el sensor de temperatura.
	0	El tanque Falla en Llenar	1. Verifique que la línea de suministro de agua esté conectada 2. Verifique que el suministro de agua esté abierto. 3. Compruebe que el suministro de agua pueda suministrar al menos 1,5 gpm (5,7 lpm). 4. Verifique si el interruptor de flotador está atascado en la posición hacia abajo. 5. Ejecute la Prueba de Agua desde el menú de configuración de la máquina.
	28	Error Eléctrico de la Válvula de Agua	1. Compruebe que la válvula solenoide de agua / refrigeración esté conectada 2. Compruebe si hay códigos de error adicionales
	12	La Temperatura del Motor está Bajo o Sobre el Límite	1. No opere la máquina en condiciones de congelación. 2. No utilice la máquina si la temperatura del aire supera los 50 ° C (122 ° F). 3. Verifique que el sensor de temperatura del motor esté enchufado en la PCB del puente. 4. Cuando esté apagado, verifique que el eje de la hélice gire libremente y que la hélice esté limpia. 5. Intente apagar y encender la máquina y verifique si el problema persiste.
	10	La medición del Sensor de Temperatura del tanque está fuera de rango.	1. Verifique que el sensor de temperatura del tanque esté enchufado en la PCB del controlador. 2. Intente apagar y encender la máquina y verifique si el problema persiste.
	11	La medición del sensor de temperatura del proceso está fuera de rango.	1. Verifique que el sensor de temperatura del proceso esté enchufado en la PCB del controlador. 2. Verifique que la temperatura del agua del tanque coincida con la temperatura reportada por la máquina usando un termómetro independiente. 3. Intente apagar y encender la máquina y verifique si el problema persiste.
	13	La temperatura del calentador SSR estaba fuera de su rango de funcionamiento.	1. No opere la máquina en condiciones de congelación. 2. No utilice la máquina si la temperatura del aire supera los 50 ° C (122 ° F). 3. Compruebe si el flujo de aire a la PCB de alimentación y SSR está bloqueado. 4. Verifique que el sensor de temperatura SSR esté enchufado a la PCB de energía. 5. Intente apagar y encender la máquina y verifique si el problema persiste.
	14	Se midió una gran diferencia de temperatura entre el sensor de temperatura del tanque y el sensor del proceso.	1. Compruebe si el interruptor de flotador está atascado en la posición hacia arriba. 2. Verifique si hay otras fallas en el sensor de temperatura.

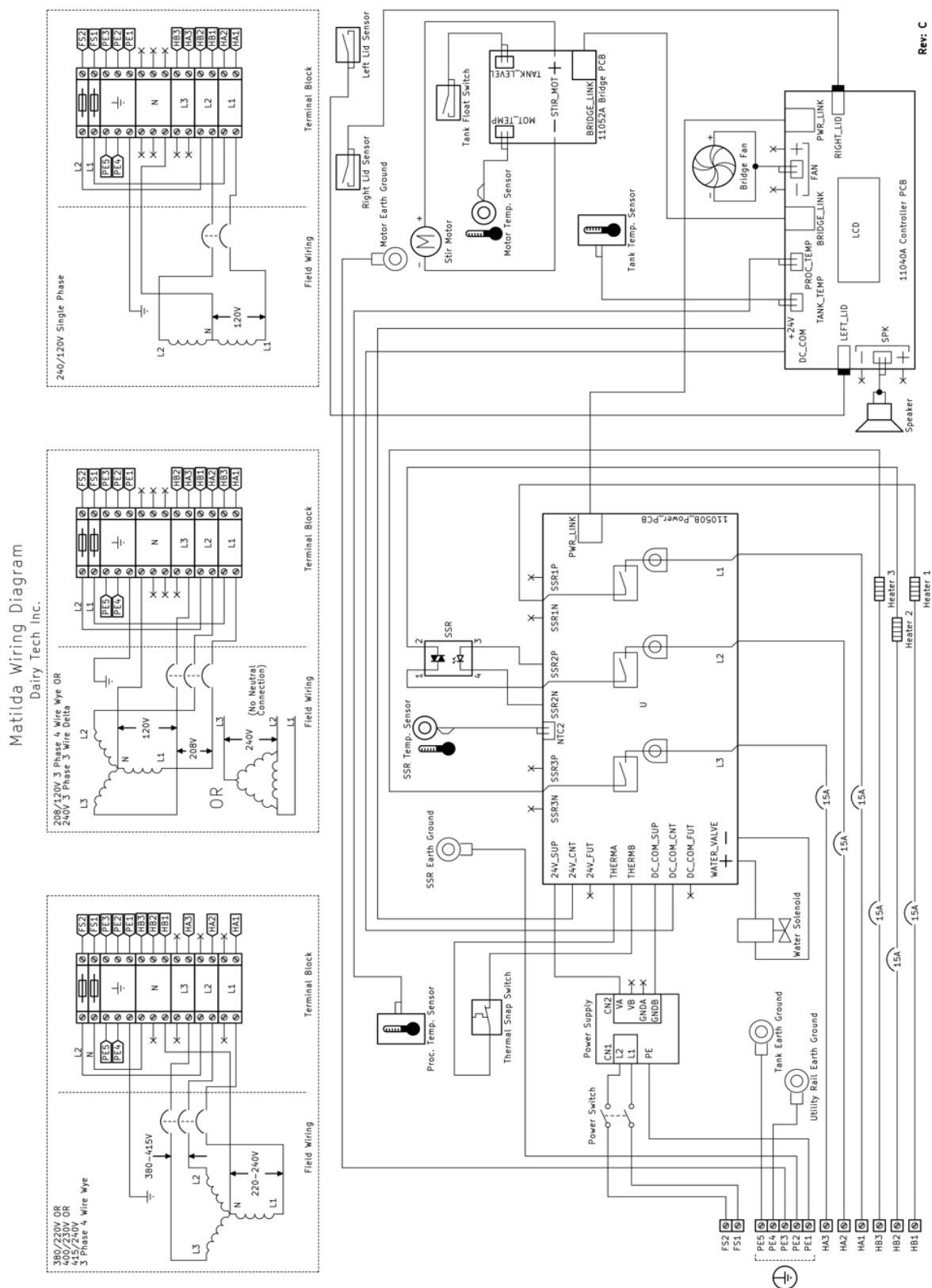
Símbolo	#	Problema	Solución
	2, 3, 6	La Resistencia #1, 2 o 3 están usando MÁS corriente de la esperada.	1. Verifique que el voltaje a través de la resistencia indicada no exceda los 250 VCA. 2. Desconecte la energía y verifique que la resistencia de la resistencia sea mayor a 18 Ω .
	3, 5, 7	La Resistencia #1, 2 o 3 están usando MENOS corriente de la esperada.	1. Verifique que el voltaje a través de la resistencia intermedia sea de al menos 200 VCA. 2. Desconecte la energía y verifique que la resistencia del elemento sea menor a 30 Ω .
	8	Los sensores de temperatura en el tanque midieron una diferencia significativa.	1. Verifique que el tanque esté lleno de agua. 2. Verifique que la válvula solenoide se apague cuando el tanque esté lleno durante el calentamiento.
	9	Las temperaturas del controlador y del puente están demasiado separadas.	1. Verifique que el ventilador del puente funcione cuando el motor de agitación esté funcionando. 2. Asegúrese de que los filtros de aire en la parte inferior de la máquina no estén obstruidos ni bloqueados. 3. No opere la máquina en condiciones de congelación. 4. No opere la máquina si la temperatura del aire supera los 50 ° C (122 ° F).
	15	No se detectó la tarjeta de corriente.	1. Compruebe que el cable de datos de la PCB de corriente esté conectado tanto a la PCB del control como al PCB de corriente. 2. Compruebe que el cable de la fuente de corriente de la PCB de corriente esté conectado tanto a la fuente de corriente como a la PCB de corriente. 3. Intente apagar y encender la máquina y verifique si el problema persiste.
	19	No se detectó el tablero del puente.	1. Intente apagar y encender la máquina y verifique si el problema persiste. 2. Verifique que el cable Ethernet esté firmemente conectado a la placa puente y la placa controladora.
	16, 17, 18	La línea de 24 Vcc, 3,3 Vcc o 1,8 Vcc en la placa de corriente se midió fuera de rango.	Falla del Bus en el PCB de corriente de 24V0, falla del Bus de 3V3 y/o Falla del Bus de 1V8: El voltaje del Bus de PCB de corriente está fuera de rango. 1. Intente apagar y encender la máquina y verifique si el problema persiste. 2. Verifique si los cables se han desconectado de los terminales del interruptor de temperatura. 3. Verifique la continuidad entre los terminales del interruptor de temperatura
	20, 21, 22, 23	La línea de 24 Vcc, 5,0 Vcc, 3,3 Vcc, 1,2 Vcc en la placa del controlador se mide fuera de rango.	Falla del Bus del Controlador PCB de 24V0, Falla del Bus de 5V0 Bus, Falla del Bus de 3V3 y/o Falla del Bus de 1V2: El voltaje del bus de la PCB del controlador estaba fuera de rango. 1. Intente apagar y encender la máquina y verifique si el problema persiste. 2. Verifique que los terminales del cable de suministro de corriente de la PCB del controlador estén completamente conectados a la PCB del controlador.
	24, 25, 26	El controlador de salida del relé n. ° 1, n. ° 2 o n. ° 3 de la tarjeta de corriente informó un error.	1. Intente apagar y encender la máquina y verifique si el problema persiste. 2. Compruebe si hay códigos de error adicionales.
	27	El controlador de salida SSR # 2 de la placa de alimentación informó un error.	1. Verifique el cableado del relé de estado sólido en la PCB de alimentación. 2. Compruebe si hay códigos de error adicionales.

Esta es solo una lista básica de posibles símbolos de error, posibles problemas y soluciones. Para obtener la herramienta de diagnóstico más completa, considere comprar la aplicación Perfect Udder®. No solo tiene las guías de resolución de problemas más actualizadas, sino que también le brinda la capacidad de monitorear el desempeño individual de la máquina e instalar actualizaciones de software del sistema.

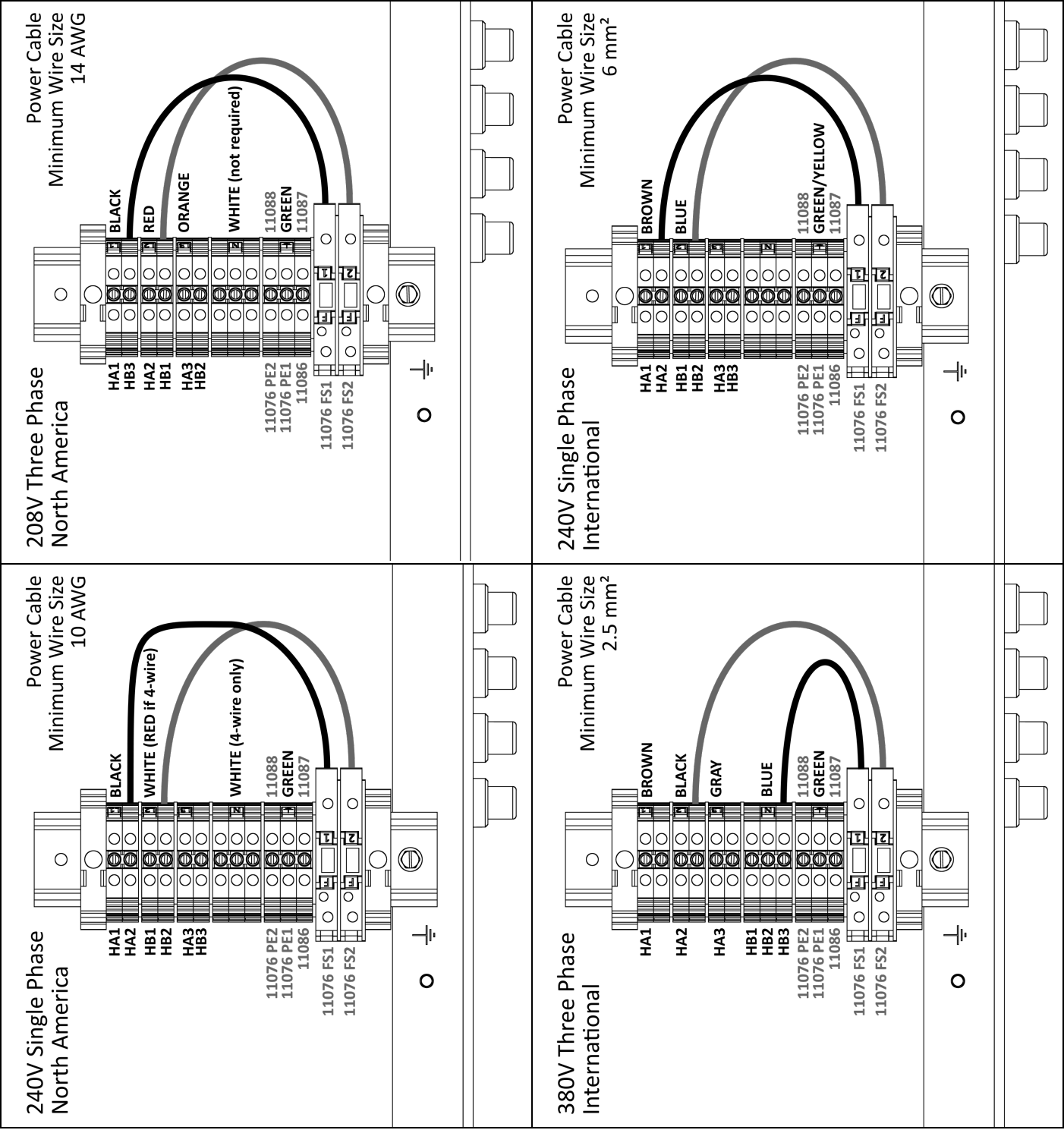
Pregunte a su distribuidor de Dairy Tech, Inc. para obtener más información sobre esta valiosa herramienta.



MATLIDA WIRING DIAGRAM



OPCIONES DE CABLEADO DE MATILDA



REPUESTOS PARA MATILDA®

	Disyuntores Disyuntores de 15 Amp a prueba de Agua para Matilda® <i>Parte número: QE-CircuitBreaker15</i>
	Motor del Agitador Motor 24v Motor con campana especial; eje y etiqueta <i>Parte número: QE-Motor24v</i>
	Fusible 5x20mm 507-1266-ND 3A 250V Cartucho de fusible para Matilda® <i>Parte número: QE-Fuse 5x20mm</i>
	Canasta para Bolsas Canasta para bolsas de acero inoxidable que se utiliza para mantener las bolsas Perfect Udder® en su lugar durante los ciclos de pasteurización y calentamiento. <i>Parte número: QM-Basket</i>
	Fondo del Puente Mitad inferior del puente de ABS para Matilda® <i>Parte número: QM-BridgeBottom</i>
	Parte Superior del Puente Parte Superior del puente de ABS para Matilda® <i>Parte número: QM-Bridgetop</i>
	Ventilador de Enfriamiento Ventilador de Enfriamiento - 24VDC, 40mmx20mm <i>Parte número: QE-Fan</i>
	Calcomanía de Cubierta Calcomanía de repuesto para Matilda. Protege el controlador de pantalla táctil. <i>Parte número: QM-Decal</i>

	Varilla del Drenaje Complete Drain Assembly for Matilda®. Conjunto de drenaje completo para Matilda®. Incluye: varilla del drenaje, soporte de montaje, tapón de drenaje <i>Parte número: QM-DrainOperator</i>
	Tapón del Drenaje Tapón de drenaje de repuesto. Se monta en la parte inferior de la varilla del operador de drenaje (la varilla del operador de drenaje se vende por separado) <i>Parte número: QP-DrainStopper</i>
	Interruptor del Flotador Interruptor de flotador de agua alta para Matilda® <i>Parte número: QE-WtrFltSw</i>
	Resistencia de Calentamiento Resistencia de 2500 vatios 230 VCA para Matilda®, perno de estilo 5D218A <i>Parte número: QE-Element2.5kW</i>
	Tapa Tapa universal con imanes para Matilda®, sirve para ambos lados <i>Parte número: Q-Assy-Lid</i>
	PC Principal y Pantalla Táctil Reemplazo completo para la pantalla táctil Matilda®. Incluye: pantalla táctil, carcasa de bisel, altavoz y calcomanía <i>Parte número: Q-Assy-MainPC</i>
	Botón de Encendido Botón de Rncendido para Matilda 24VAC, resistente al agua <i>Parte número: QE-PowerSwitch</i>
	Fuente de Energía para Matilda Fuente de alimentación 24VDC <i>Parte número: QE-PowerSupply</i>

	Tarjeta PC Tarjeta de PC de corriente para Matilda® <i>Parte número: QE-PCA-Power</i>
	Hélice Hélice de agitación. Se monta en el eje de agitación (<i>el eje se vende por separado</i>) <i>Parte número: QM-Propeller</i>
	Ensamble del Agitador Ensamble completo del Agitador para Matilda®. Incluye: hélice, eje y Soporte del eje <i>Parte número: Q-Assy_Prop</i>
	Terminal de Anillo Terminal de anillo para sensor de temperatura del agua. <i>Parte número: QE-TempSensorRingTerminal</i>
	Sello del Eje Sello para Aceite del eje giratorio. 9x24x7. Recubierto de teflón <i>Parte número: QH-ShaftSeal</i>
	Relé del Estado Sólido Relé de estado sólido de 240 V para control del calentamiento <i>Parte número: QE-RelaySS-240</i>
	Altavoz Altavoz de audio PIU <i>Parte número: QE-Speaker</i>
	Eje de Agitación Se conecta al motor. Acero inoxidable <i>Parte número: QM-ShaftStir</i>

	Termostato/Termistor Termostato de alta Temperatura 78C <i>Parte número: QE-Thermostat75C</i>
	Válvula de Ingreso de Agua Válvula Solenoide de ingreso de agua. 24VDC <i>Parte número: QP-Valve 24VDC</i>
	Sensor de Temperatura del Agua Sensor de Temperatura del Agua NTC <i>Parte número: QE-TempSensorProbe</i>



Para partes y lista de repuestos y para ordenar visite www.DairyTechInc.com

Contacte Dairy Tech, Inc.

Dairy Tech, Inc.
 34824 CR 29
 Greeley, CO 80631

Toll Free: 1-866-384-2697

Local: 1-970-674-1888

Fax: 1-970-686-5871

Horario: M – F 7am – 4pm, MST

Web: www.DairyTechInc.com

eMail: office@DairyTechInc.com