I.O. COMPANY Importadores Orientales

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

I.O. Tools

MAQUINA DE ORDEÑO 200-1 - 8001D

1. Identificación del producto

Código interno:	8001D
Denominación:	Equipo de ordeño portátil liviano monocanal a media ubre con accionamiento eléctrico
Modelo:	200-1
Marca:	I O TOOLS
Tipo de producto:	Maquinaria agropecuaria / equipo ganadero
Uso recomendado	Ideal para pequeñas producciones, soporte o muestreo veterinario, producciones pequeñas o uso aislado en vacas aisladas



2. Especificaciones técnicas generales

Parámetro	Valor	Detalle técnico
Dimensiones (Largo, ancho, alto)	Ø 26 cm x 32 cm	Cantina (diámetro x altura)
	14 x 18 x 12 cm	Carcasa de motor y bomba
	29 x 30 x 35 cm	Producto con empaque
Peso	4.1 kg	Producto sin empaque
	4.7 kg	Producto con empaque
Material	Acero inoxidable grado alimenticio y aluminio laminado	Cantina con acabado pulido tipo espejo y estructura de carcasa de motor
Motor eléctrico	12 W	Micromotor con bomba integrada
	12 V DC	Adaptador de corriente AC - DC
	110 V AC - 12V 5A	Adaptador de corriente incluido
Bomba de vacío	3000 RPM	Velocidad nominal
	25 L/min	Flujo máximo
	Integrado	Pulsador
Conductos	Silicona atóxica	Manguera de leche, de pulsación y de vacío
	Silicona atóxica de 25mm	Pezoneras monobloque de corte individual
Cantina	14 L	Capacidad máxima
	11 L	Capacidad nominal

Contenido del empaque: Cantina, carcasa de sistema de micromotor y bomba, pezoneras siliconadas, mangueras de leche y válvulas de corte, acoples, mangueras de vacío y pulsación, limpiador para mangueras, manual de usuario.

3. Características principales

Movilidad	Equipo liviano y portátil de baja potencia de uso principalmente de muestreo o veterinario.
Motor	Micromotor con bomba de vacío y pulsador integrados en carcasa de aluminio laminado
Pezoneras	Pezoneras estándar de silicona atóxica de 25mm tipo monobloque con corte individual de flujo.
Cantina	Cantina de 14L totales (11L nominales) en acero AISI 304 de grado alimenticio con asas laterales de transporte y cierre con broches de presión.

4. Recomendaciones generales, de uso y seguridad

Capacidad máxima de llenado	No sobrepasar 11 litros de llenado en la cantina, dejar al menos un 20% de la cantina en vacío para evitar que la espuma o la leche pasen por el conducto de vacío al micromotor.
Protocolo de higiene	Realiza el lavado post-ordeño mediante ciclos de agua tibia con detergente alcalino/ácido para productos lácteos. Enjuaga exhaustivamente las pezoneras de silicona y las mangueras para prevenir la formación de piedra de leche (milkstone) y contaminación microbiológica.
Desacople neumático	Nunca pasar de pezón a pezón ni retirar las copas tirando de ellas con fuerza. Cortar el vacío con la válvula/pinza individual o romper el sello introduciendo suavemente un dedo en el labio de silicona.
Ciclo de trabajo	El micromotor está diseñado para cortos periodos de trabajo (entre 1 a 3 vacas por tanda). Evitar calentamiento o fatiga del motor y la bomba dejando el equipo en reposo entre animales.
Seguridad eléctrica	El adaptador de corriente y la carcasa del micromotor deben mantenerse alejados de zonas húmedas, salpicaduras directas de agua o leche y pisos mojados.
Salud mamaria	no mantener las pezoneras conectadas sobre pezones vacíos, la succión sin flujo de leche produce irritación en los esfínteres e incrementa severamente el riesgo de mastitis en el animal.
Inspección de componentes	Revisar periódicamente que las mangueras no presenten grietas, fisuras o deformaciones. Verificar que el sello de presión de la cantina y los broches sellen de forma hermética antes de iniciar una operación.