

Bonne[®]
by Concassé.



MANUAL DE OPERACIÓN

MÁQUINA MEZCLADORA DE CORTE



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Tabla de contenidos

3	Introducción
3	Avisos
4	Parámetros técnicos
5	Operación
6	Lubricación /Conexión del cable eléctrico
7	Prueba de funcionamiento sin carga / Afilado de la cuchilla
8	Ajuste del grosor de corte
9	Descongelar la carne / Cambiar la cuchilla.
10	Diagrama eléctrico
11	Solución de problemas
12	Cómo obtener su garantía
13	Poliza de garantía

Este manual de operación, servicio y mantenimiento contiene información relevante sobre la correcta instalación, uso y cuidado de la Rebanadora de Carnes y sus elementos, modelos:

- EREB300E
- EREB330E



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Introducción general

Función del producto

La máquina mezcladora cortadora producida por nuestra empresa se utiliza principalmente en campos de procesamiento de alimentos, que pueden procesar diferentes tipos de raíces, tallos, hojas y vegetales en pasta de manera rápida y efectiva, que puede procesar carne y accesorios en pegamento. También puede mezclar diferentes tipos de rellenos de manera uniforme, lo cual es el equipo ideal para procesar bolas de masa y bollos, y también la mejor opción para el campo del procesamiento de alimentos.

Rendimiento y características

Esta máquina adopta el principio de movimiento relativo, lo que hace que el procesamiento de alimentos y la unidad de cuchillas giratorias de alta velocidad realicen un movimiento relativo vertical, y el rotativo diferencial corta los alimentos en pasta. Se diseñó una apariencia de línea de vapor y un cuerpo tipo caja completamente cerrado, todos los dispositivos de motivación y conducción están instalados dentro del cuerpo, lo que hace que la máquina tenga una fina artesanía y una estructura excelente. La velocidad de la cuchilla de la máquina, la velocidad de la olla, el material de la cuchilla y la dureza están diseñados como la mejor combinación. Las cuchillas son afiladas, rugosas y sofisticadas, lo que garantiza una buena emulsión del corte, la elasticidad, la suavidad y el rendimiento de los rellenos. El interruptor de toque se adopta en el sistema de control de la máquina mezcladora cortadora HLQ20, que tiene características de buenas propiedades impermeables, seguridad, confiabilidad, larga vida útil, operación simple con bajo nivel de ruido y fácil mantenimiento.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Estructura y principio

Estructura principal

La máquina se compone principalmente de un marco, un dispositivo de accionamiento de turbina, una unidad de cuchillas, un recipiente para platos, una tapa del recipiente, un mecanismo de polea, un motor y otros componentes principales (ver imagen 1).

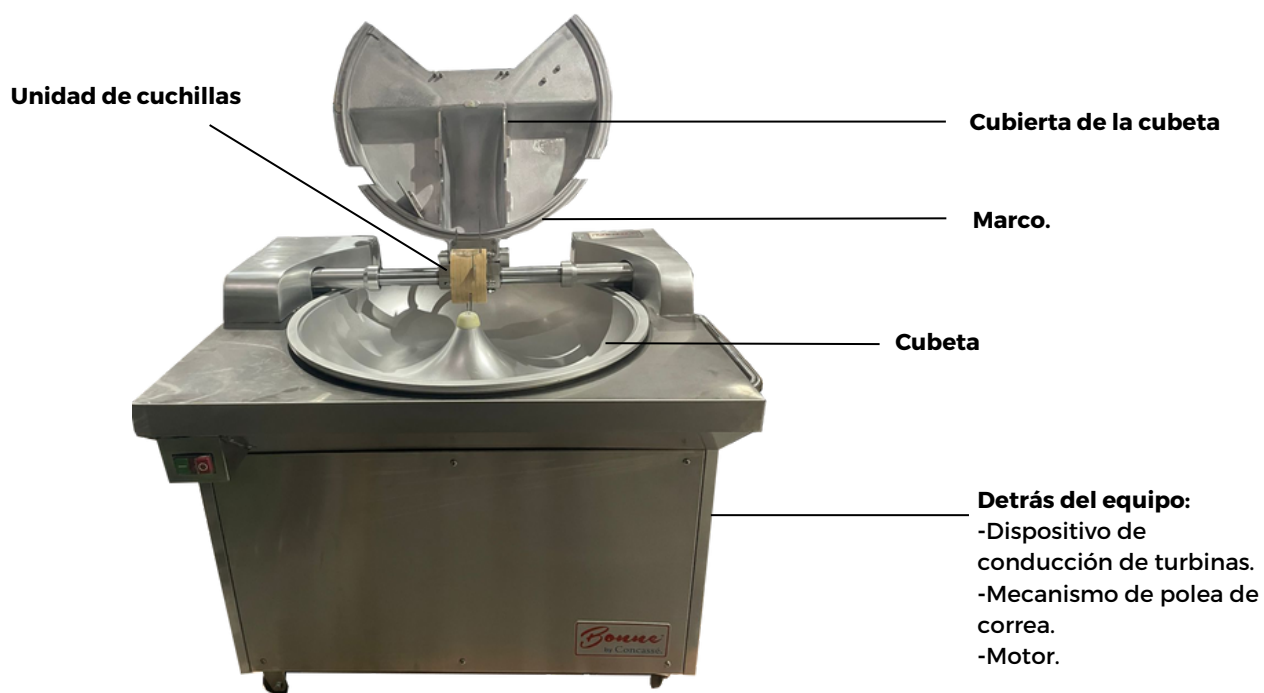


Imagen 1: diagrama de estructura

Parámetros técnicos

Voltaje (V)	Frecuencia (Hz)	Potencia (W)	Velocidad cuchilla (r / min)	Diámetro cuchilla (mm)	Espesor de corte (mm)	Dimensiones (mm)
110	50 / 60	250	310	300	0.2 - 25	752 x 595 x 535
220	50 / 60	275	310	330	0.2-25	752 x 595 x 535



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Operación

Prepare un lugar adecuado para la rebanadora de carnes frías

Coloque la rebanadora en una superficie estable y plana, asegurándose de que haya un espacio adecuado operar, dar mantenimiento y ventilar la máquina.

Requerimientos eléctricos de la rebanadora de carnes frías

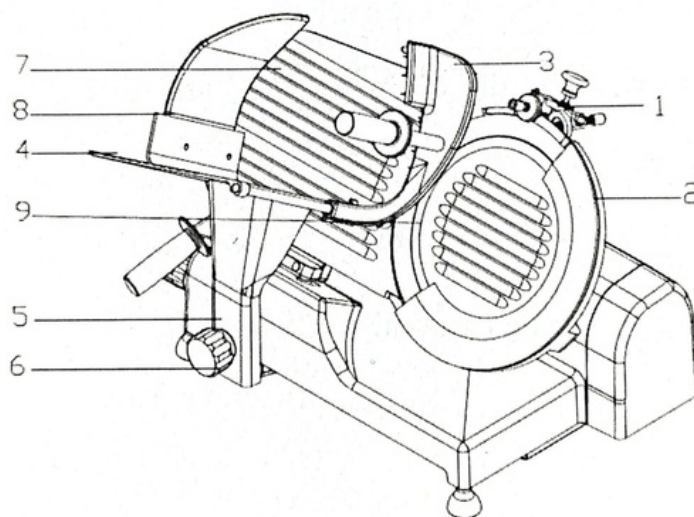
La rebanadora utiliza corriente alterna monofásica y una frecuencia de 50Hz/60Hz, viene con un enchufe estándar de tipo triángulo con cable de tierra; el tomacorriente debe ser del estándar triangular.

Desempacado

Antes de la instalación, revise todos los artículos equipados con la máquina. En caso de que falte algo, contacte a la persona que le vendió este equipo.

Gráfico de estructura

IMPORTANTE: Para asegurar que la máquina sea operada de manera exitosa, lea cuidadosamente este capítulo y hágase familiar con todas las partes de la máquina y sus ubicaciones.



1. Afilador de cuchilla	2. Círculo protector	3. Empujador de corte	4. Carro	5. Soporte deslizante
6. Perilla para sujetar el carro	7. Interruptor Arranque/Paro	8. Plancha	9. Cuchilla	

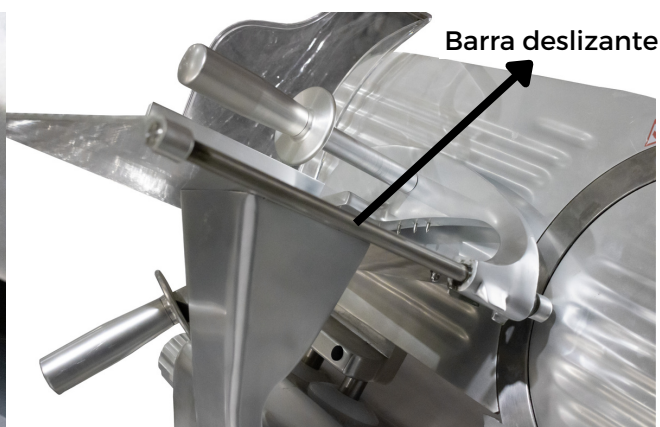
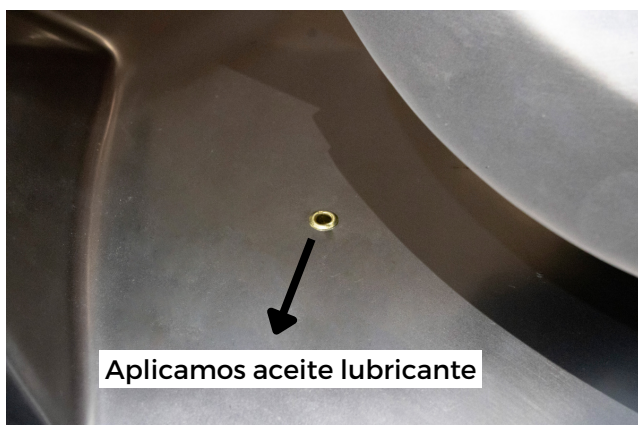


Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

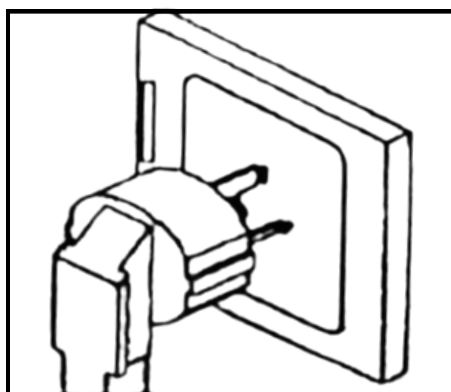
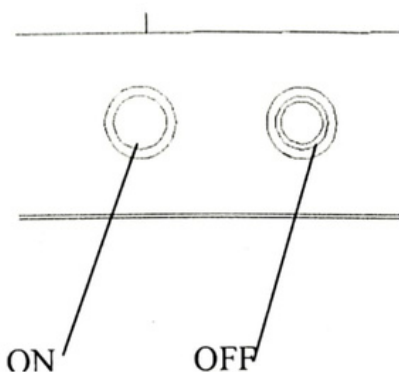
Lubricación

Ubique el orificio en la parte superior y aplique aceite lubricante Multiusos 3 En 1 con el carro hacia la derecha y posteriormente movemos el carro a la izquierda y aplicamos. La máquina debe ser lubricada cada 7 días de la manera indicada previamente. En el equipo incluye un aceite lubricante.

Aplique aceite para alimentos en el soporte deslizante



NOTA: Apague y desconecte el equipo antes de aplicar el aceite.



Conexión del cable eléctrico

El interruptor Arranque / Paro se encuentra en el lado izquierdo de la máquina, cuando el interruptor se encuentra en "0", el equipo está apagado. Inserte el enchufe en el toma corriente, la corriente nominal debe ser superior a 10A. Cuando use un enchufe de dos fases, debe conectar el equipo a una conexión a tierra confiable.



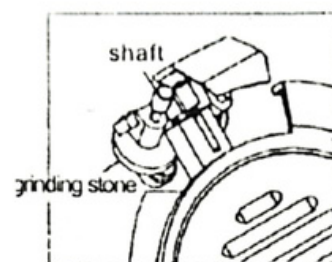
Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Prueba de funcionamiento sin carga

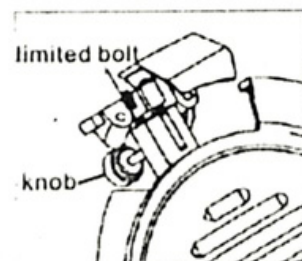
Antes de probar la máquina, revise cuidadosamente la firmeza y si hay daños en la cubierta de la cuchilla, el carro, la cuchilla y otras piezas, y aplique aceite en la superficie de la guía cuadrada y la guía circular. Presione el botón de encendido para verificar si la cuchilla funciona o no, y para detectar cualquier anomalía. En caso de que no suceda nada fuera de lo normal, puede empezar a usar la máquina después de 3 minutos de realizar la prueba sin carga.

Afilado de la cuchilla.

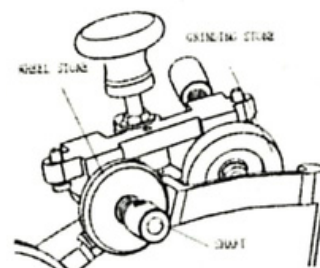
La cuchilla redonda de la rebanadora de carne está hecha de acero para herramientas de alta calidad y resistente al desgaste. El borde de la cuchilla ha sido afilado por el fabricante antes de la venta. La cuchilla circular puede volverse opaca después del uso y puedes optar por usar la piedra de afilar incluida con el equipo para volver a afilarla, de manera repetida y oportuna.



Antes de afilar la cuchilla, debes limpiar el derrame de aceite para evitar que se derrame sobre la piedra de afilar. Si la piedra se ensucia con aceite, puedes usar un cepillo y agua alcalina para limpiarla. Cuando la piedra de afilar no esté en funcionamiento, debe mantenerse alejada de la cuchilla; cuando esté en funcionamiento, debe estar cerca de la cuchilla. El método para cambiar la posición: sostén la cubierta del disco a la altura adecuada, gírala 180 grados y presiona el botón de bloqueo. La altura del afilador está limitada por un perno, y la elongación del perno puede ajustarse.



El afilador está equipado con dos ruedas de afilado, una es para el afilado y la otra es para la reparación de la rueda. Presiona el botón al afilar la cuchilla, gira la cuchilla y usa la mano para presionar el extremo del eje de afilado, haciendo que la piedra de afilar toque la cuchilla. Luego, gira la rueda impulsora de las cuchillas y así podrás afilar la cuchilla. Al afilar la cuchilla, debes usar tu mano para presionar el extremo del eje de afilado con el objetivo de reparar las rebabas del borde; por favor, no afilar en exceso.



Atención: Presiona ligeramente el eje de afilado, es mejor producir chispas mínimas.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Debes ajustar la posición de la piedra de afilar, de manera que esta se encuentre en el lado frontal de la cuchilla pero sin tocar el borde de la misma.

- Efecto de afilado.
- Afloja el botón de presión del eje de la rueda para sacar la rueda fuera de la cuchilla, presiona el botón para detener la cuchilla y observar el efecto de afilado.

Si en el borde de la cuchilla aparecen rebabas afiladas, indica que la cuchilla está lo suficientemente afilada, o puedes repetir el proceso hasta estar satisfecho.

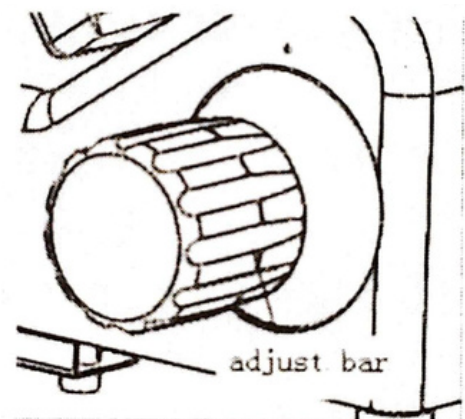
Atención: no uses los dedos para comprobar si la cuchilla está afilada, evita cortarte los dedos.

Limpia el acero y la ceniza de la piedra de afilar en la máquina. Al limpiar la cuchilla, puedes quitar la cubierta de protección. Atención: puedes usar agua para lavar, pero no debes utilizar limpiadores que sean perjudiciales para la salud humana. Después de repetidos afilados, el diámetro de la cuchilla se volverá más pequeño. Cuando la distancia entre la placa de bloqueo y el borde de la cuchilla sea superior a 5 mm, debes aflojar el tornillo en la parte posterior de la placa de bloqueo, mover la placa de bloqueo hacia la cuchilla y mantener una distancia de 2 mm, luego apretar el tornillo.

Atención: La cuchilla de EREB300B debe cambiarse cuando su diámetro sea inferior a 288 mm. La cuchilla de EREB300E debe cambiarse cuando su diámetro sea inferior a 318 mm.

Ajuste del grosor de Corte

El grosor de los cortes es la distancia entre la cuchilla y la placa de bloqueo. Girando el mango en sentido contrario a las agujas del reloj, los cortes se vuelven más gruesas; girando en sentido de las agujas del reloj, los cortes se vuelven más delgadas. Cuando ajustas el grosor del corte a un valor grueso, recuerda eliminar la holgura de transmisión. La solución es primero aumentar el grosor del corte y luego disminuirlo hasta el grosor deseado. Cuando ajustas el grosor del corte a delgado, no necesitas eliminar la holgura de transmisión, simplemente ajústalo directamente al grosor deseado.





Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Descongelar la carne

Si la carne congelada está demasiado dura, es fácil que aparezcan fragmentos al cortar rebanadas delgadas; al cortar rebanadas gruesas, la resistencia puede ser demasiado grande y propensa a causar el bloqueo del motor, e incluso a quemar el motor, por lo que debes descongelar la carne (poner la carne congelada en el incubador, el proceso en el que la temperatura de la carne sube lentamente tanto por dentro como por fuera se llama descongelar la carne).

Para un grosor de carne inferior a 1.5 mm, la temperatura adecuada tanto interna como externa de la carne es de -4°C (coloca la carne congelada en el refrigerador que haya sido desconectado de la corriente durante ocho horas); presiona la carne con una uña y puede aparecer una impresión en la superficie de la carne. Para un grosor de rebanada mayor a 1.5 mm, la temperatura de la carne debe ser mayor a -4°C . Y a medida que aumenta el grosor, la temperatura de la carne también debe aumentar correspondientemente.

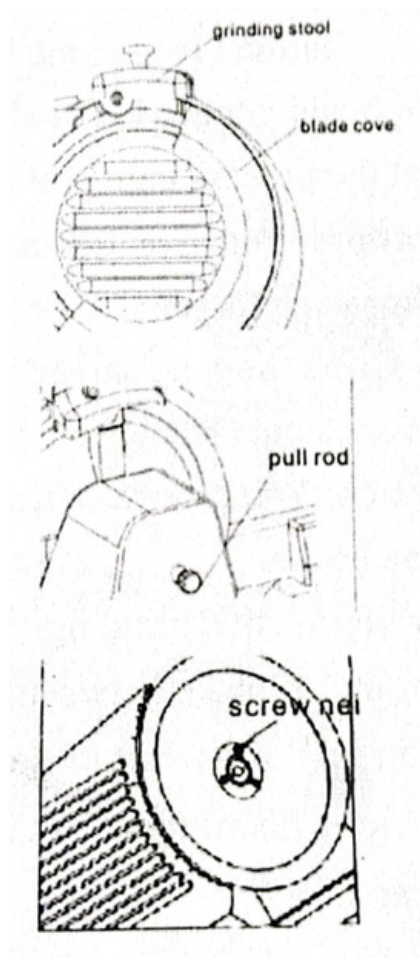
Cambiar la cuchilla

- Retira la cubierta de la cuchilla.
- Aparta el portador de la cuchilla.
- Desenrosca la varilla en la parte posterior de la máquina.
- Aleja la cubierta de la cuchilla. Retira el taburete de molienda.
- Quita la cuchilla.

Desenrosca los tres tornillos, retira la cuchilla.

Instala la cuchilla: limpia la superficie de la cuchilla y aprieta gradualmente los tres tornillos para fijarla.

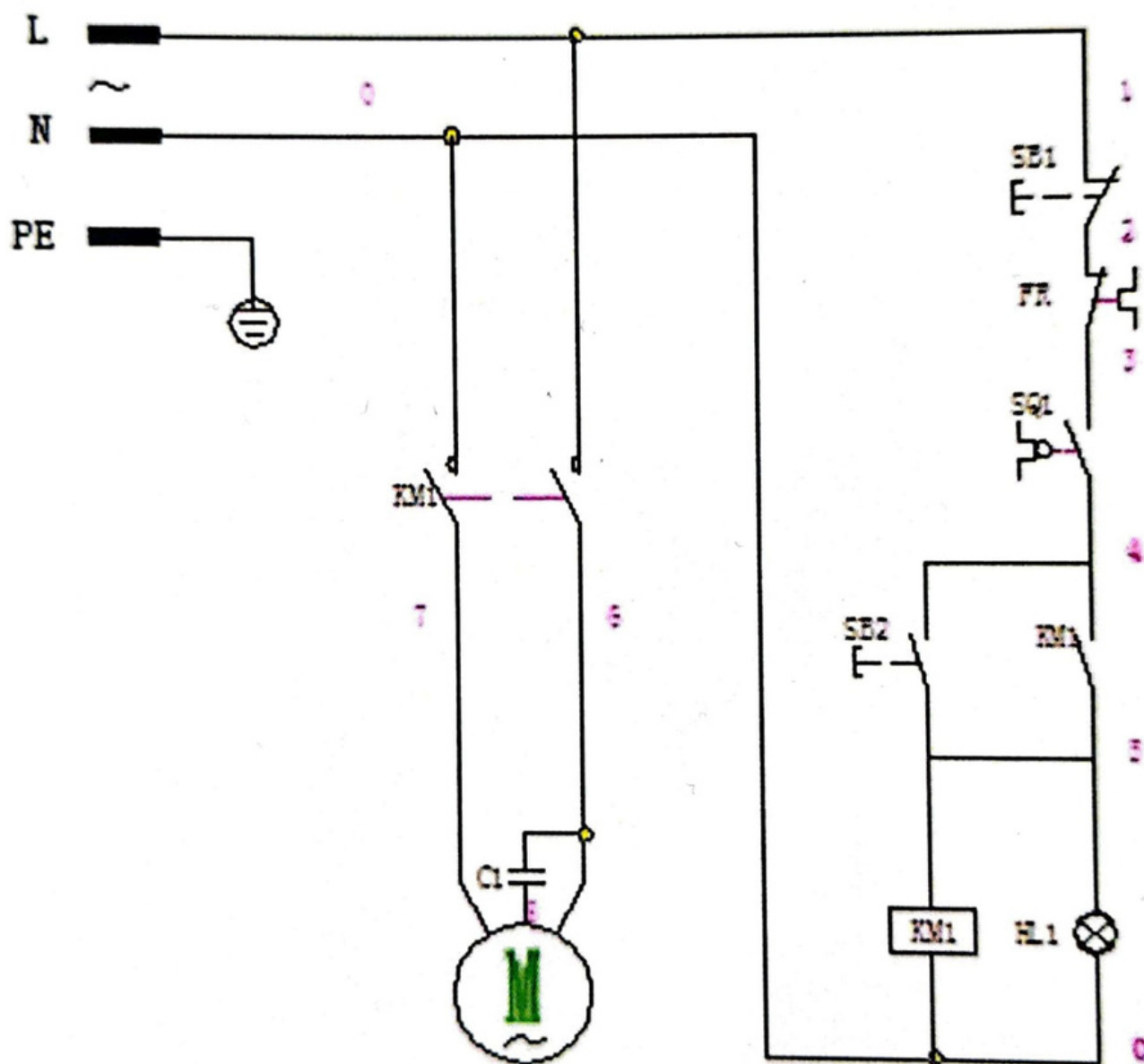
Atención: al reemplazar la cuchilla, debes detener el funcionamiento de la máquina y desconectar la electricidad. Cuando cambies la cuchilla, debes usar guantes protectores y tener cuidado al quitar o instalar la cuchilla.





Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Diagrama de circuito





Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Solución de problemas

La máquina debe ser reparada y mantenida por profesionales, y no se permite que personas no profesionales realicen reparaciones, para evitar posibles lesiones personales o fallas mecánicas y eléctricas. Los problemas comunes y sus soluciones se muestran en la tabla 1. Si los problemas no están listados en la tabla o las soluciones no funcionan, por favor, póngase en contacto con el agente o el fabricante.

Problemas	Soluciones
La máquina no funciona.	Verifique si la máquina está conectada a una fuente de alimentación confiable.
La máquina no puede cortar carne o las lonchas de carne son irregulares.	La cuchilla no está afilada, por favor, lea el página 7 y afile la cuchilla correctamente. La carne está demasiado dura, por favor, lea el página 9 y descongele la carne.
La cuchilla no está afilada.	Verifique la altura de instalación de la rueda y el ángulo de afilado, por favor, lea el página 7 y utilice el método correcto para afilar la cuchilla. La rueda no está presionada, apriete el tornillo para fijar la rueda.
No enciende	Aségurese de que la perilla del plato esté apretada de manera correcta y segura para que funcione.

Cómo obtener su garantía

1. Antes de acudir a su distribuidor o centro de servicio verifique la falla que presenta su equipo y consulte la guía de solución en su manual de operación para solucionar el problema, en caso de no poder resolverlo pase al siguiente punto.
2. Comunicarse con el distribuidor que le vendió el equipo para que lo asesore en la solución del problema que su equipo presenta, en caso de no resolverlo pasar al punto 3.
3. Acuda con su distribuidor y solicite la garantía de su equipo, para este efecto deberá entregar a su distribuidor una carta donde detalla la falla que ocurre con su equipo, así mismo deberá entregar su póliza y el equipo con su empaque y accesorios originales.
4. En el caso que su distribuidor no le dé respuesta a su petición favor de reportarlo a la siguiente dirección de correo electrónico: contacto@basculasmetrology.com.mx o bien comunicándose directamente al siguiente número telefónico **81 1761 7984**.
5. En caso de requerir servicio a domicilio contactarse con su distribuidor para que le cotice este tipo de servicio.
6. En caso de haber adquirido el equipo por medio de algún sitio en internet, podrá hacer valida su garantía llevando o haciendo llegar su equipo a nuestro centro de servicio autorizado. Junto con su equipo debe adjuntar copia del comprobante de compra donde mencione fecha y de la operación de venta.

Nota: Los fletes corren por cuenta del usuario.

Centro de servicio autorizado: Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L. Tel: **81 1761 7984**.

La siguiente información debe ser llenada completamente ya que el no hacerlo implica la invalidación de la GARANTIA del equipo.

Distribuidor Autorizado: _____

Dirección del Distribuidor: _____

Fecha de Compra: _____

Modelo: _____

Serie: _____

Sello del distribuidor

Póliza de garantía Equipos Bonne

Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. (BAPESA), con domicilio en Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L., garantizan este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o de mano de obra que el equipo presente durante un periodo de 1 AÑO, (3 meses en componentes electrónicos) a partir de la fecha de compra original.

En caso de que su equipo presente alguna falla durante el año que cubre esta garantía, usted deberá acudir con el distribuidor donde adquirió el equipo, o en su defecto al centro de servicio indicado. Al momento de presentarse con su distribuidor o centro de servicio indicado; el equipo debe ser entregado en su empaque y con sus accesorios originales, así mismo deberá presentar esta póliza de garantía en original con los datos de venta y el sello del distribuidor que le vendió el equipo, debidamente llenados o bien presentar anexa la copia de su factura.

Limitaciones de la Garantía

Esta garantía es válida siempre y cuando cumpla con los siguientes criterios:

- a) Que el equipo sea utilizado adecuadamente según sus características.
- b) Que no sea utilizado en ambientes o situaciones para las que no fue diseñado.
- c) Que el equipo no sea modificado, reparado o alterado por personas no autorizadas por BAPESA. Nota: Es importante mencionar que en esta garantía NO cubre ningún tipo de reparación y/o o servicio a domicilio, por lo que es responsabilidad del dueño del equipo llevarlo directamente con su distribuidor o centro de servicio asignado.
- d) Por su parte algunos distribuidores ofrecen pólizas de garantía extendidas donde podrán ofrecer el servicio a domicilio, para este efecto la garantía solo es válida con el distribuidor que así lo ofrezca.
- e) Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. ni nuestros centros de servicio ofrecen garantías extendidas o adicionales de ningún tipo, aun cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. Esta póliza no cubre las pérdidas o mermas de productos almacenados o procesados con este equipo .



Encuentra más detalles técnicos en:
[**www.bonne.mx**](http://www.bonne.mx)