

Manual de Operación



MANUAL DE OPERACIÓN
MÁQUINA MEZCLADORA DE CORTE

Capítulo 1 Introducciones generales.

1.1 Función del producto.

La máquina mezcladora cortadora se utiliza principalmente en el campo del procesamiento de alimentos, ya que puede procesar diferentes tipos de raíces, tallos, hojas y vegetales en una pasta de manera rápida y eficaz, y puede procesar carne y accesorios en pegamento. También puede mezclar diferentes tipos de relleno de manera uniforme, lo que lo convierte en el equipo ideal para procesar albóndigas y bollos, y también es la mejor opción para el campo de procesamiento de alimentos.

1.2 Rendimiento y características.

El principio de movimiento relativo se adopta en esta máquina, lo que hace que el alimento procesado y la unidad de cuchillas giratorias de alta velocidad realicen un movimiento relativo vertical y un corte rotatorio diferencial del alimento en pasta. La apariencia de línea de vapor y el cuerpo tipo caja completamente cerrado están diseñados, todos los dispositivos de motivación y conducción están instalados dentro del cuerpo, lo que hace que la máquina tenga una artesanía fina 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 para la mejor eficiencia, un ligero aumento de temperatura y un tiempo de corte corto, lo que también mejora la emulsificación, 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 de corte HLQ8, que se caracteriza por buenas propiedades a prueba de agua, seguridad, confiabilidad, larga vida útil, bajo nivel de ruido, operación simple y fácil mantenimiento.

Capítulo 2 Estructura y principio

2.1 Estructura principal.

La máquina se compone principalmente de marco, dispositivo de accionamiento de turbina, unidad de cuchillas, bandeja de platos, cubierta de bandeja, mecanismo de polea, motor y otros componentes principales (ver imagen 1).



Imagen 1: Diagrama de estructura

2.2 Seguridad del material.

Las partes de la máquina que entran en contacto directo con los alimentos están hechas de material que cumple estrictamente con los requisitos de las normas de seguridad alimentaria y salud, que no se oxida, no se corroe, no es tóxico y es inofensivo para la salud humana incluso después de un uso prolongado.

2.3 Principio de funcionamiento.

Cuando la máquina esté funcionando, cierre la tapa del recipiente y coloque diferentes tipos de raíces, tallos, hojas, vegetales, carne, etc. en el recipiente; los alimentos giran en sentido antihorario con el recipiente y se cortarán en una pasta al encontrarse con cuchillas que giran verticalmente (el tamaño de la pasta se controla ajustando el tiempo de corte).

2.4 Diagrama de circuito eléctrico.

La máquina está equipada con un cable de entrada con una sección transversal de 3x1,0 mm² y una longitud de 1,85 m. La máquina debe conectarse a una fuente de alimentación de 110 V/50 Hz o 220 V/50 Hz.

Atención: El enchufe debe estar equipado con interruptor, para garantizar que se pueda cortar la energía a tiempo.

Imagen 2: Diagrama del circuito eléctrico

Tabla 1. Observaciones sobre los símbolos de los elementos.

110 V-120V o 220-240 V-240 V							
KM1	Conector	M	Motor	C4	Capacitancia de arranque	SB1	Botón de inicio
C1	Capacidad de Funcionamiento	RECS-205 P	Interruptor centrífugo electrónico (estilo europeo)	S1-2	Switch de posición	SB2	Botón de parada
HL	Luz instructiva	RECS-120P	Interruptor centrífugo electrónico (estilo americano)	FR1	Protector de sobrecarga (dentro del motor)		

Capítulo 3 Datos técnicos principales

3.1 Dimensiones y peso.



Imagen 3: Dimensiones.

3.2 Datos técnicos principales.

Tabla 2; Datos técnicos principales.

Capacidad (Kg/h)	Velocidad de rotación de la cuchilla (r/min)	Velocidad de rotación de la cuenca (r/min)	Potencia del motor (KW)	Voltaje (V)	Frecuencia (Hz)	Grado impermeable	Modelo de Correa	Peso Neto (kg)
120	1450	16	0.55	220-240	50	IPX1	PJ-508	38.6
120	1600	20	0.55	110-120	60	IPX1	PJ-508	38.6

Capítulo 4 Embalaje e inspección

4.1 Inspección del embalaje.

La máquina debe estar bien embalada antes del envío con lo siguiente (ver imagen 4):

- a. Caja y placa.
- b. Máquina mezcladora de corte.
- c. Manual de operación.



a



b



c

Imagen 4: Composición del embalaje.

4.2 Inspección.

Asegúrese de que las etiquetas que se encuentran fuera de la caja no presenten daños antes de desembalarla. Si se producen daños durante el transporte (como marcas o etiquetas desprendidas), enumere todas las piezas dañadas en un plazo de 3 días a partir de la fecha que figura en el documento y comuníquese con el proveedor. Durante el transporte, mantenga la máquina paralela al suelo y no la invierta.

4.3 Eliminación del material de embalaje.

Todo el material de embalaje (cartones, bolsas de plástico, espuma de poliuretano) se puede desechar como basura normal de la ciudad. En países con requisitos y estándares especiales sobre eliminación de residuos, deséchelo obedeciendo estrictamente las leyes locales.

Capítulo 5 Instalación

5.1 Coloque la máquina.

Coloque la máquina en una superficie plana, seca y ventilada para garantizar un funcionamiento seguro y sin problemas. Elija el espacio de colocación que se ajuste al tamaño de la figura 1 (según el modelo).

5.2 Conexión.

Cable de alimentación de extensión de extensión, con símbolo de conexión a tierra del núcleo del cable, conexión a tierra confiable, otros tres núcleos de línea (motor monofásico para dos) respectivamente recibieron un disyuntor correspondiente (el usuario debe) traer sus propios bloques de terminales de línea de extensión, confiables y marcas en cables de conexión equipotencial.

5.3 Comprobación preoperacional.

Antes de la primera operación, es necesario seguir estos pasos:

1. Abra el paquete con cuidado y lea el “manual de instrucciones”.
2. Inspeccione cada pieza para ver si los sujetadores están sueltos durante el transporte, el interruptor y el cable de alimentación dañados debido al transporte. Verifique que el voltaje de la fuente de alimentación coincida con el voltaje de uso del producto.
3. Verifique si hay cuerpos extraños dentro del recipiente para platos. Si hay cuerpos extraños, límpielos a tiempo para evitar que las impurezas duras externas dañen las herramientas de corte y otras partes de la máquina.

Capítulo 6 Operación.

6.1 Control del interruptor.

Botón de control (imagen 5):

1. “ON” y “OFF” se usan de manera cooperativa
2. “OFF” es detener
3. “ON” es iniciar

6.2 Instrucciones.

Nota: Cuando el motor deje de girar, se podrán cargar los alimentos.

De acuerdo con los siguientes pasos:

1. Enchufe la fuente de alimentación.
2. Abra la tapa, coloque la cantidad correcta de ingredientes, preste atención a no llenar demasiado, sin acceso a la tapa de la olla es recomendable. Los trozos grandes de verduras deben cortarse en trozos pequeños, no arroje alimentos a cuerpos extraños durante el proceso de la cubeta de alimentos, de lo contrario dañará la herramienta de corte.
3. Cierre la tapa.
4. Presione el botón verde, encienda la máquina, la máquina funciona, la máquina debe funcionar sin problemas, sin ruidos anormales.
5. De acuerdo con la materia prima utilizada para configurar los parámetros técnicos razonables, demasiada carga, o un tiempo de corte de placa demasiado largo no logrará el efecto de proceso ideal.
6. Cada vez que funcione la máquina, verifique y asegúrese de que no haya cuerpos extraños en la cubeta, y no debe mezclarse con el material cortado que sea duro o cuerpo extraño, para no dañar las cuchillas u otra falla del equipo.
7. Después de terminar de cortar el material en la cubeta, presione el botón rojo, la cubeta de platos y la cuchilla de corte dejan de funcionar, se apaga.
8. Con la pala especial, retire la palangana de nabo picado.
9. Limpieza después de cada uso: cada vez que termine el trabajo, la máquina debe limpiarse de manera eficaz y debe mantenerse seca.
10. Desconecte la máquina de la fuente de alimentación después de su uso y del tiempo de inactividad.

Nota: No introduzca las manos en la cinta de correr.

Capítulo 7 Limpieza regular.

Los trabajos de limpieza y mantenimiento se realizan únicamente en el momento en que la máquina está parada y apagada.

7.1 General.

1. Desconecte la alimentación y desenchufe la máquina antes de limpiarla. La máquina debe limpiarse después de trabajar todos los días.
2. Todas las piezas mecánicas que entren en contacto con los alimentos deben limpiarse y volver a colocarse en su lugar.
3. Debido a que los residuos pueden dañar la máquina, es necesario limpiarla tanto por dentro como por fuera.
4. No utilice detergentes a base de agua, limpiadores industriales, cepillos de hierro, mangueras ni equipos de limpieza debajo de la superficie de la máquina.

Capítulo 8. Mantenimiento de la máquina e inspección diaria.

Nota: Antes de realizar cualquier trabajo de operación de mantenimiento: desconecte la energía antes de realizar cualquier mantenimiento a la máquina y asegúrese de que la máquina esté alejada de la energía.

8.1 La necesidad de un mantenimiento regular

1. Cuchilla de corte: Antes de poner en marcha la máquina, compruebe que la cuchilla de corte esté bien instalada y no presente daños.
2. Correa: La correa debe ajustarse periódicamente. Después de 2 o 3 años, se sustituirán las correas. Si es necesario, póngase en contacto con el "CENTRO DE SERVICIO".
3. Patas: Con el paso del tiempo, el daño de las patas provocará que la máquina se coloque de forma inestable. Si esto sucede, reemplácelas.
4. Cable: Compruebe el cable periódicamente. Si es necesario, reemplácelo. Póngase en contacto con el "CENTRO DE SERVICIO".

9.1 No se permiten reparaciones

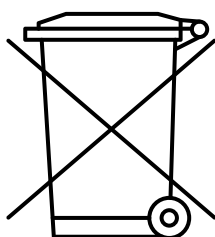
Por alguna razón la máquina no se puede reparar, para asegurar que la máquina no pueda volver a usarse, cancele todas las conexiones eléctricas.

9.2 Descartar

Cuando la máquina abandonada no pueda repararse, comuníquese con la empresa de eliminación de residuos, se utilizarán materiales calificados en la fabricación de una variedad de otros componentes.

9.3 Residuos eléctricos y electrónicos

Según las normas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2002/108/CE, se limita el uso de determinadas sustancias nocivas en los equipos eléctricos y electrónicos. El logotipo que aparece en los productos o en los envases significa que el producto no se puede desechar como residuo doméstico. La recogida de residuos hasta su clasificación corre a cargo del fabricante. El usuario tiene la responsabilidad de ponerse en contacto con los fabricantes, que deben clasificar la recogida de residuos de acuerdo con el sistema de eliminación de residuos. La recogida clasificada y el reciclaje de los equipos de eliminación de residuos ayudarán a proteger los recursos naturales. Para garantizar un reciclaje que pueda proteger la salud humana y el medio ambiente (exportación dedicada).



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

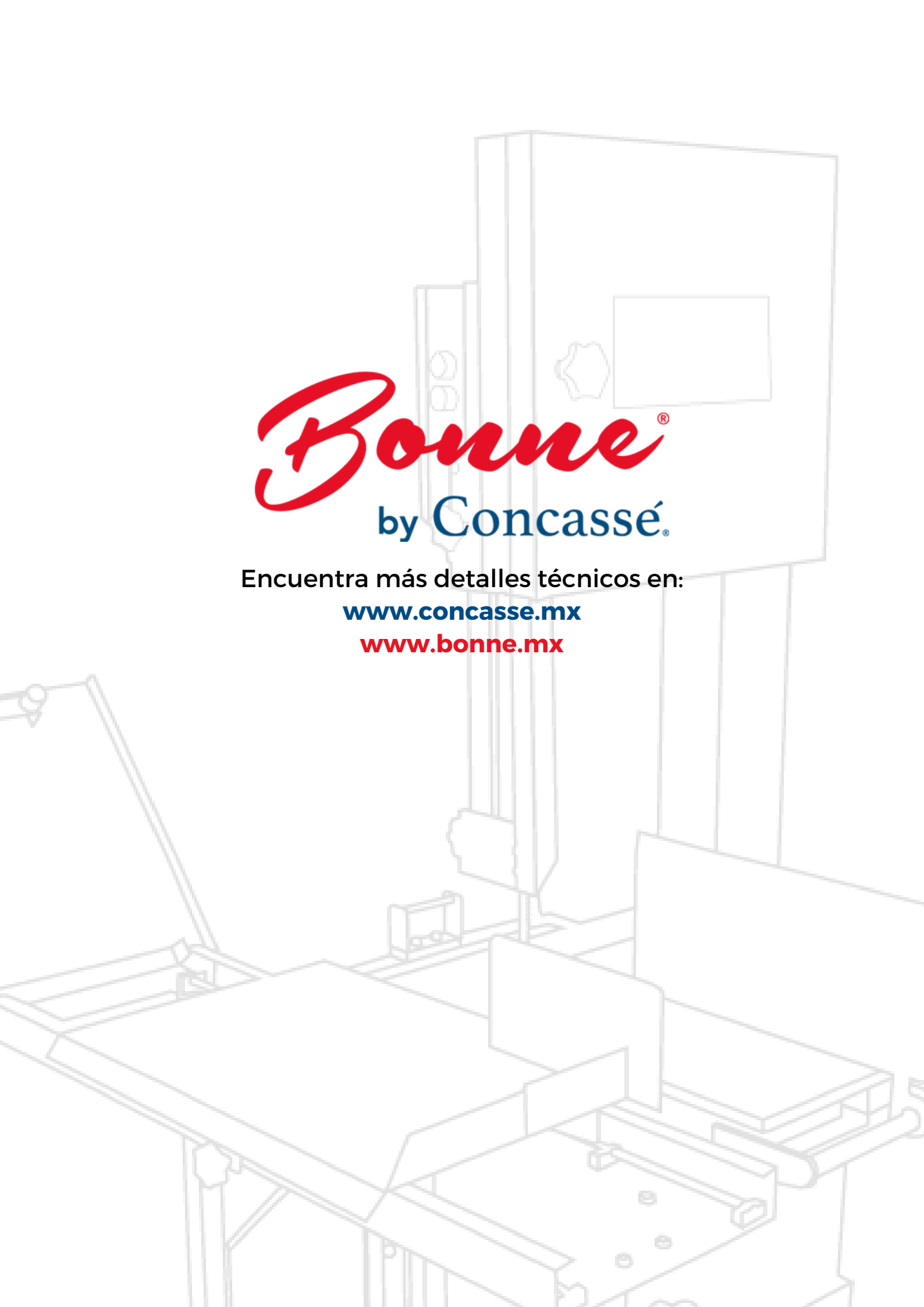
Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. (BAPESA), con domicilio en Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L., garantizan este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o de mano de obra que el equipo presente durante un periodo de 1 AÑO, (3 meses en componentes electrónicos) a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



Bonne[®] by Concassé

Encuentra más detalles técnicos en:

www.concasse.mx

www.bonne.mx