

Bonne[®]
by Concassé.



MANUAL DE OPERACIÓN

Rebanadoras de Carnes Frías



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
8	Cómo obtener garantía
9	Póliza de garantía

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

- EREB300B



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

Introducción

Nuestra rebanadora de carnes frías EREB300B es un equipo desarrollado con notables características que permiten operar el equipo con mucha más facilidad y seguridad. Específicamente diseñada para trabajar con alimentos, puede cortar jamón, queso, embutidos, carne fresca, vegetales, entre otros, lo cual la hace ideal para el uso en restaurantes, hoteles, supermercados, procesamiento de alimentos, etc.

La máquina debe utilizarse en un entorno con una humedad relativa no superior al 85%.

Avisos

1. El suministro de corriente debe cumplir con los requerimientos eléctricos indicados en la etiqueta de clasificación, de lo contrario, se podría dañar el equipo o causar accidentes incluyendo incendios.
2. Mientras se utiliza, la máquina debe estar conectada a tierra, ya que se corre el peligro de recibir una descarga eléctrica si no esta conectada a una conexión a tierra confiable.
3. En caso de emergencia, apague y desconecte el equipo.
4. Mantenga las manos y cualquier otra parte del cuerpo fuera del área de trabajo cuando la máquina esté en funcionamiento, de lo contrario, podría ocasionar lesiones y/o heridas.
5. En caso de que la máquina presente alguna falla, acuda con su distribuidor o la persona que le vendió este equipo.
6. No nos hacemos responsables por lesiones o heridas, o fallas del equipo si la máquina fue modificada por el usuario o terceros.
7. El cable de electricidad es un cable suave especial, el cual, en caso de sufrir daños, debe ser reemplazado inmediatamente en uno de los centros de servicio autorizados.
8. Esta máquina no cuenta con una estructura a prueba de agua, por lo que no debe ser lavada directamente con agua, puesto que podría ocasionar descargas eléctricas y dañar los elementos eléctricos del equipo.
9. Cuando no esté en uso, apague y desconecte el equipo.
10. Asegúrese de apagar y desconectar el equipo antes de limpiarlo.
11. Detenga la máquina en caso de que se encuentre funcionando de manera irregular.



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

12. Al operar la máquina, procure no usar prendas sueltas y recoger el cabello largo bajo un gorro.
13. Revise con frecuencia la cubierta de la cuchilla, el carro, la cuchilla y otras partes que puedan aflojarse o dañarse.
14. No cortar carne congelada con temperaturas menores a los -6°C.
15. No pierda este manual de usuario, en caso de extravío o daño, favor de comunicarse con nosotros.
16. En caso de no encontrar respuesta a cualquier otro problema que presente en este manual, favor de contactarse con nosotros.
17. No permita que niños o personal sin entrenamiento operen esta máquina sin supervisión de personal calificado.

Etiquetas de seguridad en la máquina



Debe estar conectada a tierra confiable para evitar lesiones debido a fugas eléctricas.



Mantener las manos fuera del área de trabajo cuando la máquina este en funcionamiento.



Tener cuidado al limpiar y cambiar la cuchilla, mantener las manos alejadas de la orilla de la cuchilla en todo momento.

Parámetros técnicos

Voltaje (V)	Frecuencia (Hz)	Potencia (W)	Velocidad motor (r/min)	Velocidad cuchilla (r/min)	Diámetro cuchilla (mm)	Espesor de corte (mm)	Ancho de corte (mm)	Peso (kg)	Dimensiones (mm)
100 - 120	60	250	1400	310	300	0.2-15	220	25.5	510 x 440 x 432



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

Condiciones eléctricas: AC, monofásica, 60 Hz. La rebanadora está equipada con un enchufe estándar triangular con cable de tierra, el enchufe de corriente debe ser del estándar triangular.

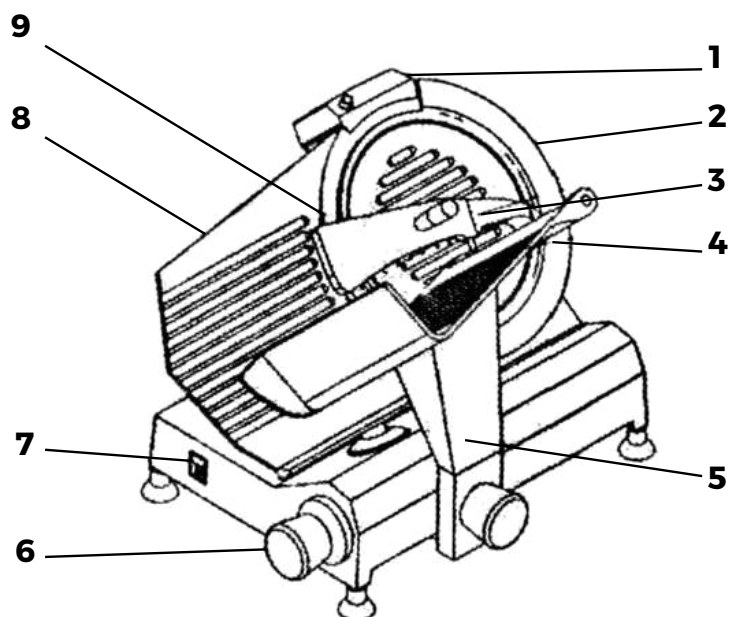
Desempacado

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. Regulador de ancho de corte
7. Interruptor Arranque / Paro
8. Plancha
9. Cuchilla



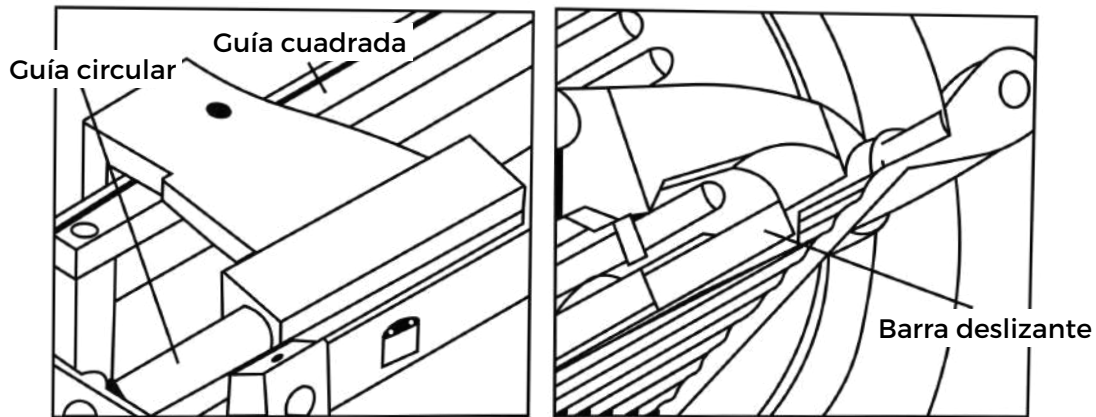


Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

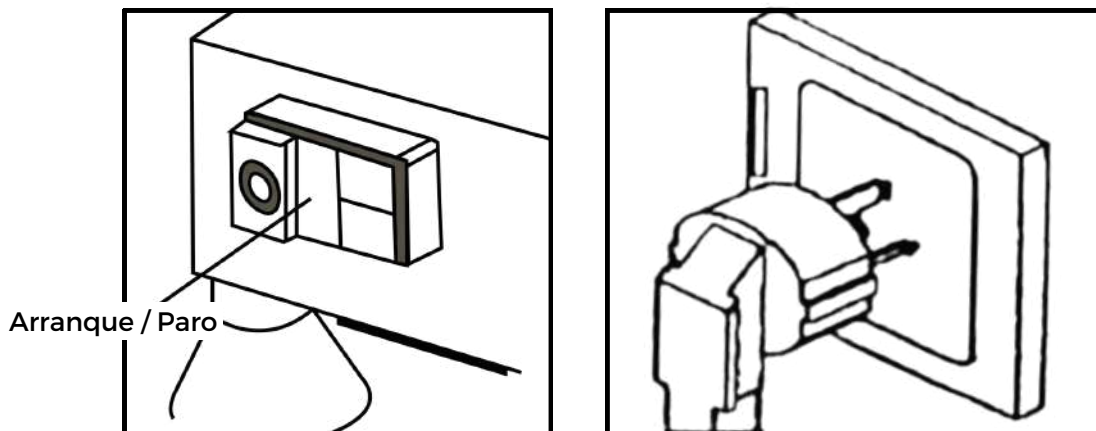
Lubricación

De vuelta a la máquina y aplique aceite lubricante en la superficie de la guía cuadrada y la guía circular. La máquina debe ser lubricada cada 7 días de la manera indicada previamente.

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.

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.

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.

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 8351 4631.
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 8351 4631.

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, 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 procesadas con este equipo .



Bonne[®]
by Concassé[®]

Encuentra más detalles técnicos en:
www.bonne.mx