

Bonne[®]
by Concassé.



MANUAL DE OPERACIÓN

MÁQUINA MEZCLADORA DE CORTE

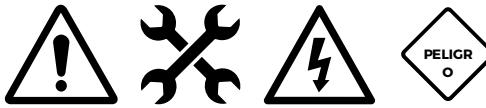


Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Tabla de contenidos

3	Capítulo 1: Introducción general
3	1.1 Función del producto
3	1.2 Rendimiento y características
4	Capítulo 2 Estructura y principio
4	2.1 Estructura principal
4	2.2 Seguridad del material
5	2.3 Principio de funcionamiento
5	2.4 Diagrama de circuito eléctrico
7	Capítulo 3 Datos técnicos principales
7	3.1 Dimensiones y peso
7	3.2 Datos técnicos principales
8	Capítulo 4 Embalaje e inspección
8	4.1 Inspección del embalaje
8	4.2 Inspección
8	4.3 Eliminación del material de embalaje
9	Capítulo 5 Instalación
9	5.1 Colocar la máquina
9	5.2 Conexión
9	5.3 Comprobación preoperacional
10	Capítulo 6 Operación
10	6.1 Control por interruptor
10	6.2 Instrucciones
11	Capítulo 7 Limpieza regular
11	7.1 General
11	Capítulo 8 Mantenimiento de la máquina e inspección diaria
11	8.1 La necesidad de un mantenimiento regular
11	8.2 Inspección diaria de componentes clave
12	Capítulo 9 Método de reciclaje
12	9.1 Sin Reparación
12	9.2 Descartar
12	9.3 Residuos eléctricos y electrónicos
13	Cómo obtener su garantía
14	Póliza de garantía Equipos Bonne

Este manual de operación, servicio y mantenimiento contiene información relevante sobre la correcta instalación, uso y cuidado de la Maquina Mezcladora de Corte y sus elementos.



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

CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN GENERAL

1.1 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.

1.2 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 ECCB20, 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.

CAPÍTULO 2 ESTRUCTURA Y PRINCIPIO

2.1 ESTRUCTURA PRINCIPAL

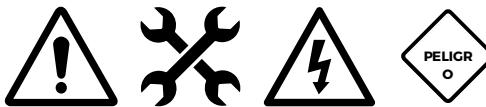
La máquina se compone principalmente de un marco, un dispositivo de accionamiento de turbina, una unidad de cuchillas, un recipiente para platos, una tapa del recipiente, un mecanismo de polea, un motor y otros componentes principales (ver imagen 1).



IMAGEN 1: DIAGRAMA DE ESTRUCTURA

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 y salud alimentaria, que no se oxida, no se corroe, no es tóxico y es inofensivo para la salud humana incluso después de un uso prolongado.



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

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 $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ y una longitud de 1,5 m. La máquina debe conectarse a una fuente de alimentación de 110V/50 Hz o 380 V/50 Hz.

Atención: La toma de corriente debe estar equipada con un interruptor para garantizar que se pueda cortar la alimentación a tiempo.

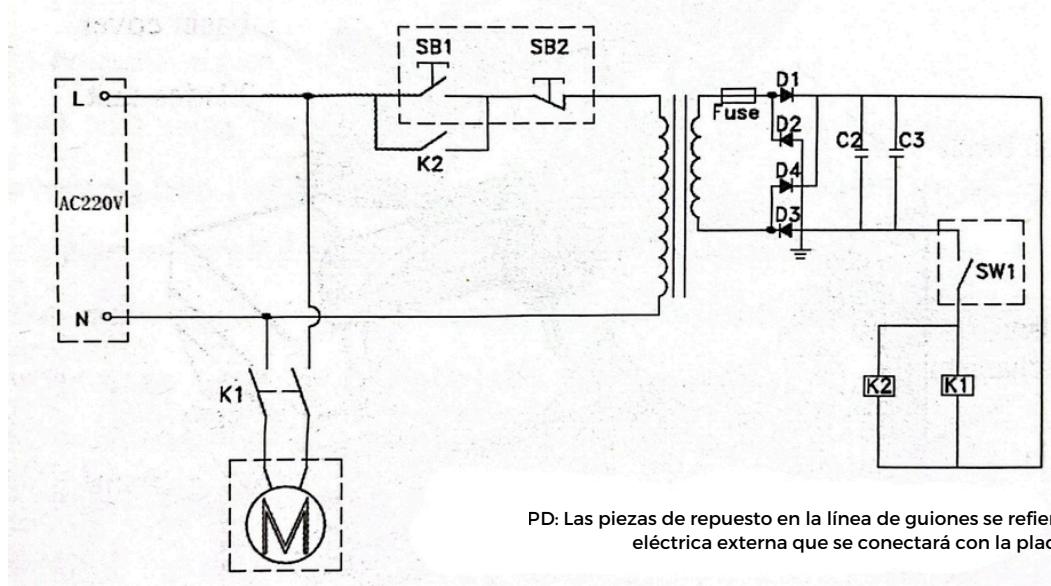


IMAGEN 2: DIAGRAMA DEL CIRCUITO ELÉCTRICO

TABLA 1. OBSERVACIONES SOBRE LOS SÍMBOLOS DE LOS ELEMENTOS

Remark: single phase voltage : 110 V, 60Hz

M	Motor	SB2	Botón de paro		
SW1	Switch Magnético				
SB1	Botón de Inicio				



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

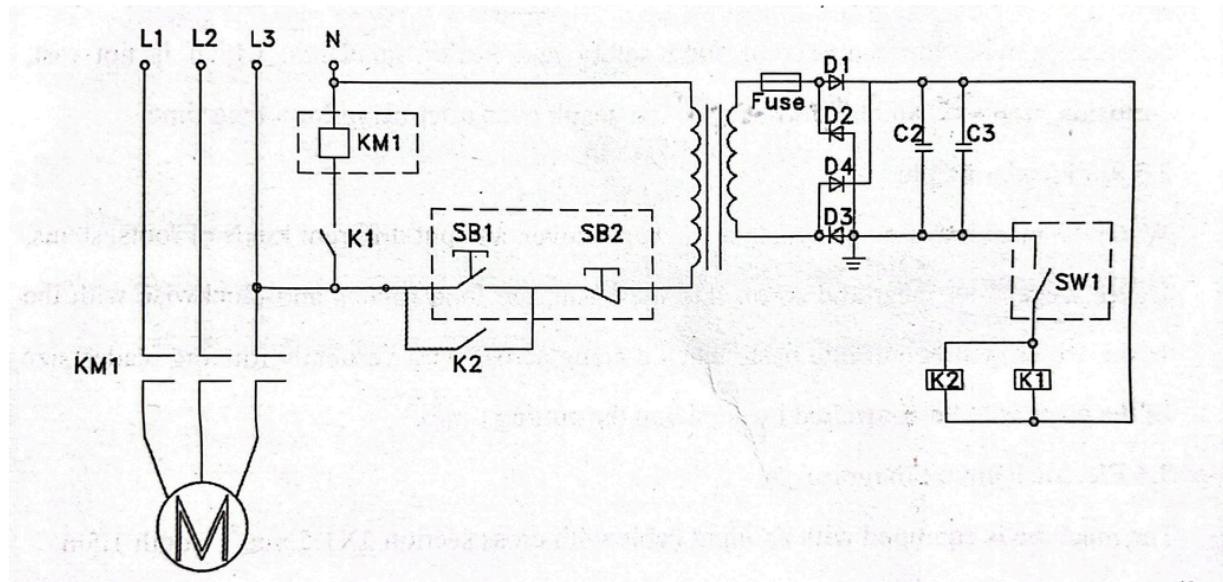
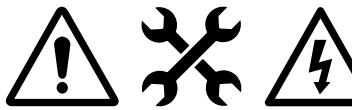


IMAGEN 3: DIAGRAMA DEL CIRCUITO ELÉCTRICO

TABLA 2. OBSERVACIONES SOBRE LOS SÍMBOLOS DE LOS ELEMENTOS.

Observación: voltaje trifásico:110 V, 60 Hz

M	Motor	SB2	Botón de Paro		
SW1	Switch Magnético	KM	Conector		
SB1	Botón de Inicio				



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

CAPÍTULO 3 DATOS TÉCNICOS PRINCIPALES

3.1 DIMENSIONES Y PESO

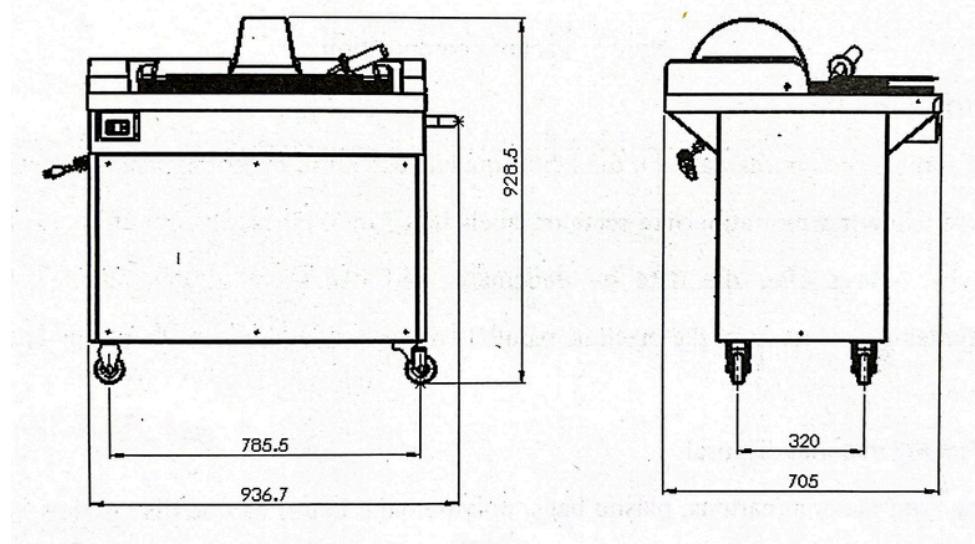


IMAGEN 4: DIMENSIÓN

3.2 DATOS TÉCNICOS PRINCIPALES

TABLA 3 DATOS TÉCNICOS PRINCIPALES

Capacidad (Kg/H)	Velocidad de la cuchilla rotatoria (r/min)	Velocidad de rotación de la cuenca (r/min)	Poder del motor (KW)	Voltaje (V)	Frecuencia (Hz)	Grado de impermeabilidad	Modelo de correa	Peso Neto (Kg)
300	1400	12	1.5	110	60	IPX1	A750-2 A965-2	125



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

CAPÍTULO 4 EMBALAJE E INSPECCIÓN

4.1 INSPECCIÓN DEL EMBALAJE

La máquina debe estar bien embalada antes del envío con lo siguiente (ver imagen 5)

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



A.



B.



C.

IMAGEN 5: COMPOSICIÓN DEL EMBALAJE

4.2 INSPECCIÓN

Asegúrese de que no haya daños en las etiquetas fuera de la caja antes de desembalarla. Si hay daños durante el transporte (como cicatrices o etiquetas desprendidas), enumere todas las partes dañadas dentro de los 3 días posteriores a la fecha del documento y comuníquese con el proveedor. Durante el transporte, mantenga la máquina paralela al suelo, no la invierta.

4.3 ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

Todo el material de embalaje (cajas de cartón, bolsas de plástico, espuma de poliuretano) puede desecharse como basura urbana normal. En países con requisitos y normas especiales sobre eliminación de residuos, deseche el material de acuerdo con las leyes locales.



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

CAPÍTULO 5 INSTALACIÓN

5.1 COLOCAR LA MÁQUINA

Coloque la máquina en una superficie plana, seca y ventilada para garantizar un funcionamiento seguro y sin problemas. El espacio de colocación elegido debe cumplir con el tamaño que se muestra en la figura 1 (según el modelo).

5.2 CONEXIÓN

Cable de alimentación de alargamiento elástico, con símbolo de conexión a tierra del núcleo del cable, conexión a tierra confiable, otros tres núcleos de línea (motor monofásico para dos) recibieron respectivamente un disyuntor correspondiente (el usuario debe traer el suyo propio), 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, si el interruptor y el cable de alimentación están dañados debido al transporte, y verifique que el voltaje de la fuente de alimentación coincida con el voltaje de uso del producto existente.
3. Verifique si hay cuerpos extraños dentro del recipiente para platos, y si hay cuerpos extraños, límpielos a tiempo para evitar que las impurezas duras externas causen daños a las herramientas de corte y otras partes de la máquina.



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

CAPÍTULO 6 OPERACIÓN

6.1 CONTROL POR INTERRUPTOR



Botón de control (Imagen 6):

1. "O" y “-” se utilizan de forma cooperativa
2. - “O” para detener
3. “-” para iniciar

IMAGEN 6: INTERRUPTOR DE CONTROL



Advertencia: cuando apague el equipo **no abra la tapa hasta que las cuchillas dejen de girar.** Para evitar alguna interferencia en tapa y cuchillas ya que pueden dañar en el filo.

6.2 INSTRUCCIONES

NOTA: CUANDO EL MOTOR DEJA DE GIRAR, SE PUEDEN CARGAR LOS ALIMENTOS.

SEGÚN LOS SIGUIENTES PASOS:

1. Enchufar la fuente de alimentación.
2. Abrir la tapa, poner la cantidad correcta de ingredientes, prestar atención a no llenar demasiado, sin acceso a la tapa de la olla aconsejable. Los trozos grandes de verduras deben cortarse en trozos pequeños, no tirar alimentos a cuerpos extraños durante el proceso de alimentación del recipiente de alimentos, de lo contrario se dañará la herramienta de corte.
3. Cerrar la tapa.
4. Presionar el botón negro, encender la máquina, 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. Antes de cada trabajo de la máquina, verifique que no haya cuerpos extraños en el recipiente, 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. Despues de terminar el corte, presione el botón negro, el recipiente de platos y la cuchilla de corte dejan de funcionar, tiempo de inactividad.
8. Con la pala especial, retire el recipiente de nabo picado.
9. Limpieza después de cada uso: cada vez que se trabaja, la máquina debe limpiarse de forma eficaz y mantenerse seca.
10. Desconecte la máquina de la fuente de alimentación después de su uso o de un período de inactividad.



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

CAPÍTULO 7 LIMPIEZA REGULAR

NOTA: NO INTRODUZCA LAS MANOS EN LA CINTA DE CORRER.

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.
2. La máquina debe limpiarse después del trabajo todos los días, ya que todas las piezas mecánicas que entran en contacto con los alimentos deben limpiarse y colocarse en su lugar.
3. Debido a que los residuos de este tipo 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 OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO, DESCONECTE LA ALIMENTACIÓN ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TIPO DE MANTENIMIENTO A LA MÁQUINA Y ASEGÚRESE DE QUE LA MÁQUINA ESTÉ ALEJADA DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN.

8.1 LA NECESIDAD DE UN MANTENIMIENTO REGULAR

1. El mantenimiento periódico de la máquina mezcladora de corte puede prolongar eficazmente la vida útil.
2. La limpieza periódica de la máquina mezcladora de corte puede garantizar la calidad y la seguridad de los alimentos.

8.2 INSPECCIÓN DIARIA DE COMPONENTES CLAVE

1. Cuchilla de corte. Antes de poner en marcha la máquina, compruebe si la cuchilla de corte está bien instalada y si tiene algún daño.
2. Correa. La correa debe ajustarse periódicamente. Después de 2 o 3 años, se deben reemplazar las correas. Es necesario ponerse en contacto con el "centro de servicio".
3. Pies. Con el paso del tiempo, los pies se dañan y hacen que la máquina se coloque de manera inestable. Si esto sucede, reemplace los pies.
4. Cable. Compruebe el cable periódicamente y reemplácelo si es necesario. Póngase en contacto con el centro de servicio.



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

CAPÍTULO 9 MÉTODO DE RECICLAJE

9.1 SIN REPARACIÓN

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

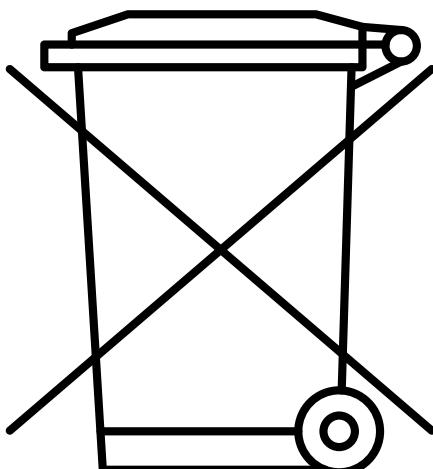
Cuando la máquina abandonada no se pueda reparar, póngase en contacto con la empresa de eliminación de residuos, se utilizarán materiales calificados en la fabricación de una variedad de otros componentes.

9.3 RESIDUOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

De acuerdo con las directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2002/108/CE, se limita el uso de determinadas sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos. El logotipo que aparece en los productos o en los envases significa que el producto se debe desechar como residuo doméstico.

La recogida de residuos hasta su clasificación está a cargo del fabricante. El usuario tiene la responsabilidad de ponerse en contacto con los fabricantes.

Los fabricantes deben clasificar la recogida de residuos de acuerdo con el sistema de eliminación de residuos. La recogida y el reciclaje clasificados 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 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 .



Encuentra más detalles técnicos en:
www.bonne.mx