



SOLUCIONES DE PESAJE Y
EQUIPOS PARA ALIMENTOS

MANUAL DE USUARIO

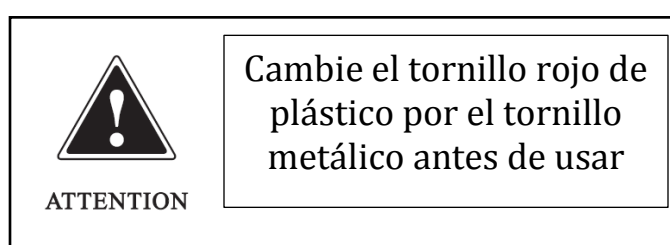
MOLINO PARA CARNES REF: MG42



Lea este manual de instrucciones completamente antes de usar el equipo

Instrucciones de motor trifásico

- (a) Para el primer uso, revise que la maquina gire en el sentido indicado por la flecha.
- (b) Antes de que la maquina este encendida, retire la tuerca frontal, el disco de moler, la cuchilla y el sinfín.
Evitar el daño de las partes en caso de que ese girando en dirección contrario
- (c) Después de que este girando en la dirección correcta, instale el sinfín, la cuchilla, el disco de moler y la tuerca frontal en el molino respectivamente, la maquina ya puede ser usada



CARACTERÍSTICAS

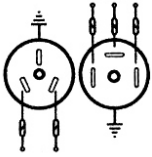
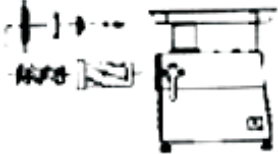
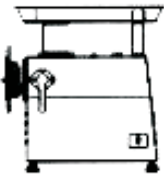
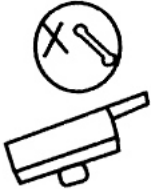
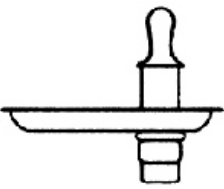


Los molinos MG42 comercializados por nosotros tienen un diseño basado en una tecnología avanzada internacional y nuestro concepto creativo,

Están dirigidos a través de engranajes cerrados. Estas máquinas están controladas en construcción, de funcionamiento suave y confiable, y buena apariencia. El molino fabricado en acero inoxidable es una unidad que da el máximo estándar de higiene. Las máquinas son indicadas para moler en hoteles, restaurantes, cocinas y comedores.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Producción (kg/h)	Velocidad de la cuchilla	Motor (W)	Voltaje (V)	Dimensiones (mm)	Peso (Kg)
MG42	500	172	3750	220 v	1007 x 570 x 1005	107

OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO

	<p>Antes de usar, revise que la fuente de alimentación corresponde a lo requerido por la máquina, y que el cable de conexión eléctrica está conectado adecuadamente</p>
	<p>Retire el cabezote del molino, lave las partes desmontadas con agua limpia luego reensámblelas como muestra la imagen</p>
	<p>Antes de mezclar, primero gire la manija de bloqueo en dirección contraria a las manecillas del reloj, apriete la tuerca frontal pero no demasiado</p>
	<p>Retire la piel y hueso de la carne cuando vaya a ser mezclada. Córtaela en pequeñas partes.</p>
	<p>Ingrese la carne en el molino con el pisador suministrado, no use otro material</p>
	<p>Desensamble la cabeza y lave con agua limpia inmediatamente después de usar, con el fin de evitar la propagación de bacterias</p>
	<p>Si el molino no está moliendo suavemente o en forma de pasta, las causas y remedio pueden ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) El frente no está lo suficientemente apretado así, la cuchilla no conectara apropiadamente con el disco, reajuste (b) El disco este tapado, límpielo (c) Los bordes de las cuchillas están desafilados, afíle o replácelo



Notas a cerca del uso para motor monofásico

Antes de usar, revise que la fuente de alimentación es la indicada para el motor. La diferencia de voltaje es $\pm 5\%$ del voltaje nominal si el voltaje es mayor a 230V o menor a 201V, debe usar un transformador o una unidad de suministro estable en la cual el poder es 10% mayor a la requerida por el motor



*ADULTERACIÓN DE LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN, DE
LOS DATOS DE LA TARJETA DE GARANTIA O LA
ADULTERACIÓN DE LOS SELLOS ANULAN LA
GARANTIA*

Cualquier información adicional para el manejo o la garantía de este equipo por favor comuníquese a nuestros centros de servicios en

BOGOTA: Av. Calle 13 # 24-19. Tel: (+57 1) 201611 – 7457700 – 3124492244

MEDELLIN: Av. San Juan (Calle 44) # 50-55 Tel: (+57 4) 2620031 – 3112142629

BARRANQUILLA: Carrera 43 # 64-32 Tel: (+57 5) 3200217 – 3118012075

CALI: Av. 6N # 24-86 Tel: (+57 2) 4050571 – 3157045923

serviciotecnico@basculasbbg.com

www.basculasbbg.com

A decorative graphic at the bottom of the page consists of two diagonal stripes. The top stripe is blue and the bottom stripe is yellow, both extending from the left edge towards the right.