



**SOLUCIONES DE PESAJE Y
EQUIPOS PARA ALIMENTOS**

**MANUAL DE USUARIO
SIERRA PARA HUESOS
REF: S-AL65**



Lea este manual completamente antes de usar el equipo

INSTALACION Y DEPURACION

La principal razón de que el equipo tenga una vida mas larga es instalar y depurar la barra de la banda de la sierra. Un cuerpo con buena rigidez y buena cantidad. para prevenir la liberación y una gran infección de diferentes tipos de esfuerzo en la barra. para evitar la demisión y el enfriamiento con dientes de la cinta y la ruptura de las barras

La máquina debe ser ubicada en una superficie o escritorio nivelado, puede ajustar el nivel por medio de las 4 patas.

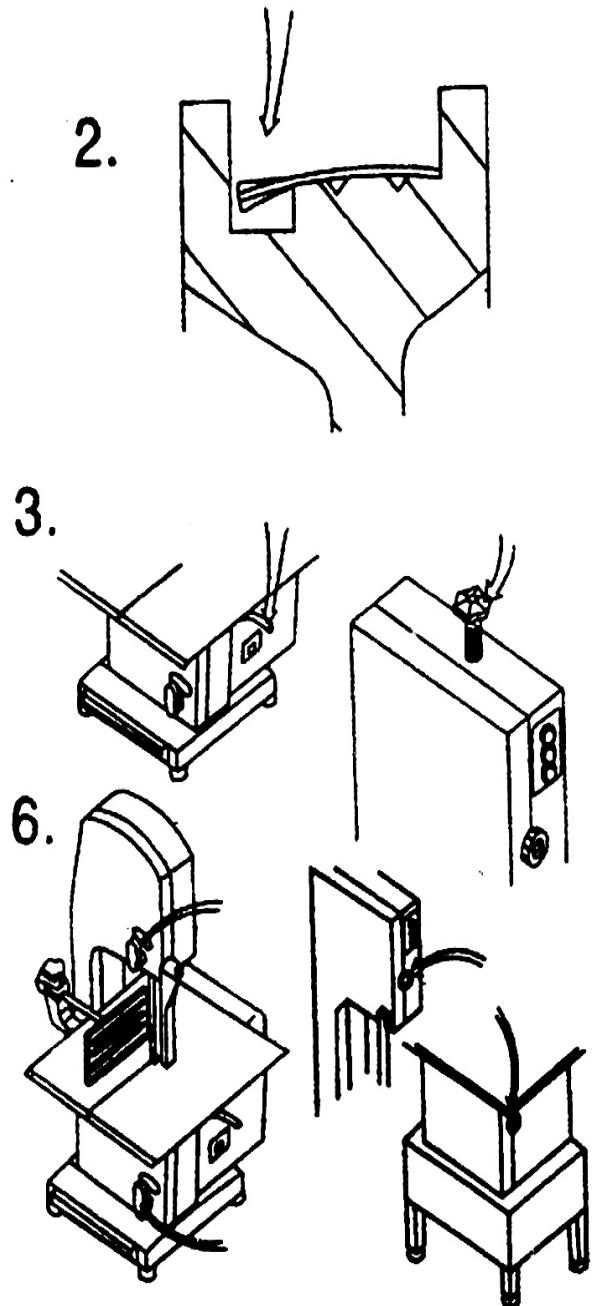
Abra la puerta, ponga la barra manual en la correa y tensiones hacia abajo. debe ser excluido del cinturón, todos los engranajes deben entrar en la ranura de la rueda,

Cierre la correa presionando. Dirija la manija inferior como lo muestra la marca, circunvale la perilla superior, puede ajuste el grado de presión para que no quede tan suelto, si queda demasiado apretada la correa perderá vida, muy suelta no trabajara con normalidad.

aflojar la manija de orientación de la caja ajustable superior, puede ajustar de derecha a izquierda desde la correa deslizante. evitará el desgaste de la placa de trabajo con los cilindros limpios

ajuste el perno de la caja de salida. ajuste el ángulo del arco y estime el eje en movimiento, para que el cinturón no se caiga al probar la máquina. hasta que el cinturón corte y limite el rodamiento no se desgastara

Sierre la puerta, luego la maquina podrá ponerse en marcha

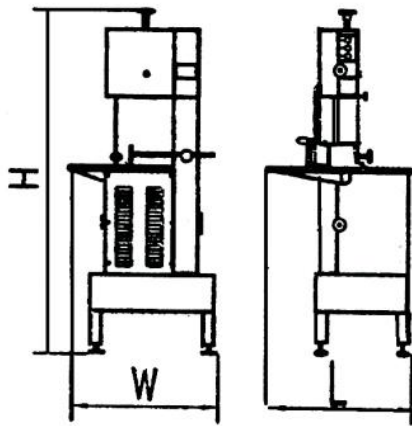


DESCRIPCION

Las sierras para hueso comercializada por la compañía son un nuevo producto desarrollado con alta eficiencia y bajo consumo, con una buena apariencia y fáciles de operar, son ideales para romper diferentes tipos de huesos con carne, carne congelada, pollo y pescados etc. utilizadas frecuentemente en hoteles, restaurantes, etc. todas las partes que hacen contacto con el alimento están fabricadas en acero inoxidable, cumpliendo los estándares de higiene

Especificaciones técnicas

Voltaje	Frecuencia	Potencia de entrada nominal	Potencia	diámetro del espacio de corte	Velocidad de la cuchilla	Tamaño de la mesa de trabajo	Espesor de corte	Dimensiones	Peso neto
110	50Hz	0.95 KW	0.75 KW	210mm	15m/s	400x436 mm	4-180mm	520 x 490 x 840 mm	45 kg



Operación

Antes de usar, verifique que el suministro de poder corresponde al requerido por la maquina y que el cable de poder esta adecuadamente conectado.

Abra la puerta, verifique que los limpiadores de residuos de la cinta se mantengan cerrados a las mismas, los soportes de los rodamientos deben estar en la parte superior de la cinta de la sierra.

De acuerdo a los requerimientos, suelte la tuerca y ajuste la posición de la mesa de ubicación de la carne.

Ponga la piedra de afilado (o la carne) entre la manija de alimentación y la cinta de la sierra, levante la manija de alimentación de la carne con la mano izquierda, empuje el material hacia el plato de localización con la mano derecha, luego empuje la manija de alimentación para alimentar el material hacia adelante hasta que se corte.

Atención: no toque la cinta de la sierra mientras esté funcionando.

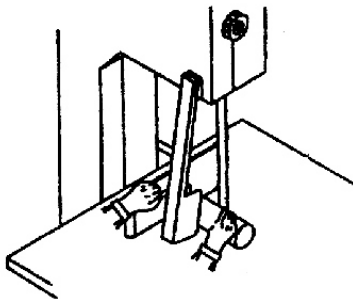
Siempre antes de que se vaya a usar, limpie la cinta de sierra y las otras partes de trabajo con agua, después de trabajarla, limpie cuidadosamente la máquina, abra la puerta, limpie los residuos de carne y hueso dentro de la máquina. Y limpie las partes para asegurar la higiene.

Atención: No puede lavarse con agua a chorro

Reemplace la cinta de la sierra si la velocidad de esta se baja.

Si la cinta no trabaja después de encender el motor, asegúrese de que la cubierta esta impresa y el cable de poder esta bien enlazado. (Refiérase a el ajuste y operación)

Nota: Esta máquina tiene un dispositivo electromotor instalado, cortara el poder automáticamente cuando hay sobrecarga o cuando hayan atasco, se puede proteger y dejar que la seguridad del electromotor, apague la corriente, limpie la obstinación, reinicie la máquina después de conectar de nuevo.





*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

www.bbg.com.co