



*SOLUCIONES DE PESAJE Y
EQUIPOS PARA ALIMENTOS*



MANUAL DE USUARIO

TAJADOR DE CEBOLLA LARGA

MARCA BBG MODELO: SLICE-100

Por favor lea completa y detenidamente este manual antes de usar su equipo

Manual de instrucciones

Gracias por comprar nuestro producto. Lea detenidamente todas las instrucciones de funcionamiento antes de usar.

RECOMENDACIONES:

1. Nunca sobre alimente con más del voltaje máximo. ¡La sobrecarga lo dañará permanentemente!
2. Evitando cualquier exposición al calor o frío extremo, su equipo funciona mejor cuando se opera a temperatura ambiente normal. Siempre permita que su equipo se aclimate a la temperatura ambiente normal durante al menos una hora antes de usarlo.
3. Mantenga su equipo en un ambiente limpio. El polvo, la suciedad, la humedad, las vibraciones, las corrientes de aire y una distancia cercana a otros equipos electrónicos pueden causar un efecto adverso en la confiabilidad y precisión de su báscula.
4. Manéjelo con cuidado. Evite las vibraciones y no lo deje caer.
5. Úselo sobre una superficie plana y dura.

GUÍA DE SEGURIDAD

Para un buen rendimiento y un trabajo óptimo de su equipo, tenga cuidado durante la operación y el mantenimiento diarios. Tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

- NO use su equipo en momentos de truenos o lluvia.
- NO intente reparar la maquina usted mismo. Póngase en contacto con su representante local.
- Evitar temperaturas extremas. No coloque la unidad a la luz directa del sol o cerca del aire acondicionado.
- Asegúrese de que la maquina esté colocada sobre una mesa estable y que no esté sujeta a vibraciones.
- No utilice el equipo cerca de electrodomésticos grandes, como máquinas de soldar o motores grandes.
- Evite lugares donde la humedad pueda conducir a la condensación.
- Evitar el contacto directo con el agua.

- No coloque la unidad cerca de ventanas, puertas o ventiladores que puedan causar resultados inestables debido a las corrientes de aire.
- Mantenga su máquina limpia. No almacene productos sobre la maquina cuando no se use.

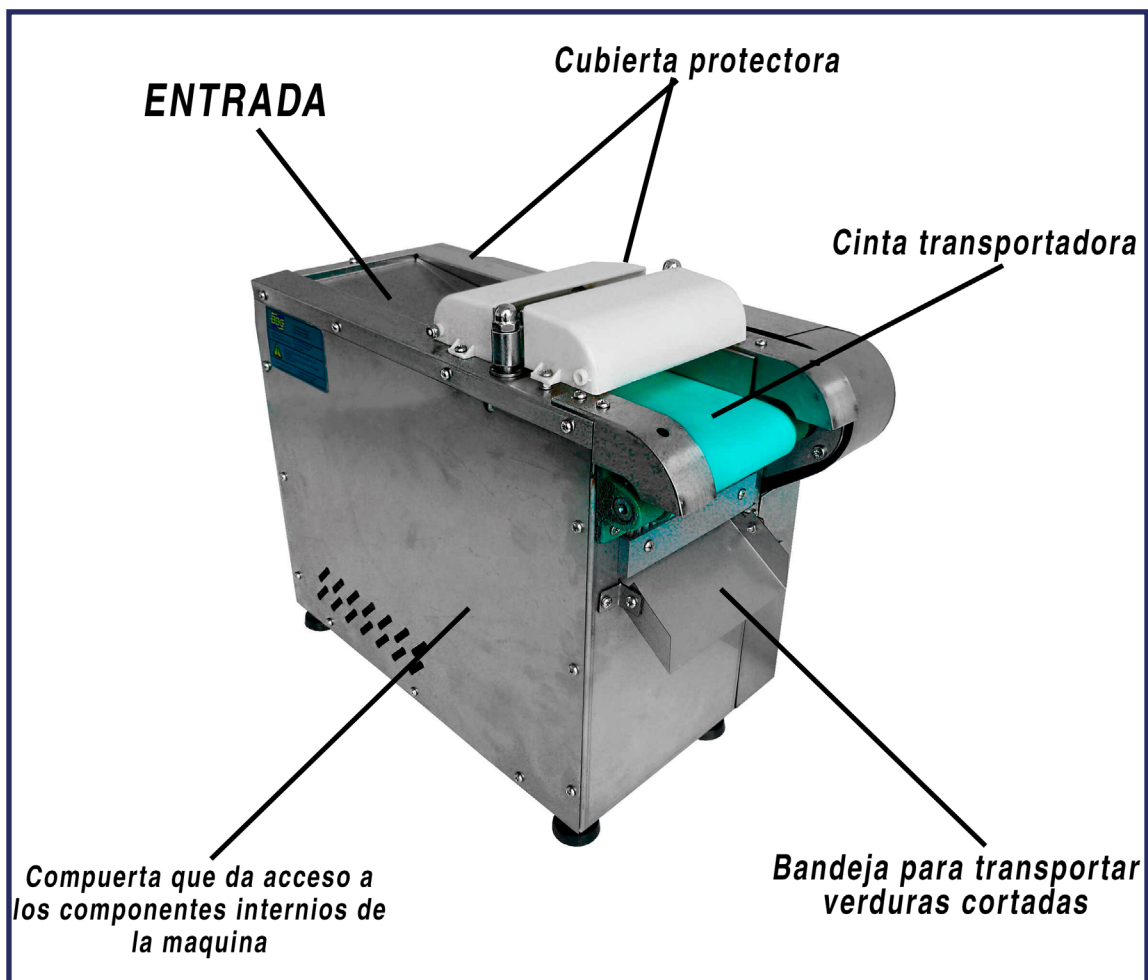
1. Uso y características

La serie de máquinas tajadoras multiusos automaticas son una simulación del principio de funcionamiento de las verduras cortadas a mano. Una vez que la máquina arranca, coloque las verduras en la banda de transporte de alimentación la máquina de corte de tipo 200 será semiautomática y la máquina de corte de 300 será completamente automática. Los productos ampliamente utilizados son tallos, cebolla larga, perejil, apio, ajo, repollo, algas marinas, cilantro.

2. Especificaciones del producto y los parámetros de rendimiento

Referencia	SLICE-100
Potencia (KW)	0.37
Voltaje (V)	110V
Velocidad de transmisión	(m/min) 1-3
Eficiencia de producción	(kg/h) 80-160
Rango de longitud de corte	(mm) 2-10
Tamaño	(53x29x44) - cm
Altura / Ancho compuerta de entrada	(mm) 35/120
Peso neto	(kg) 27

3. Composición de la máquina



Modelo SLICE-100

Numero de serie	Nombre de parte señalada	Función
1	Entrada	Poner las verduras que se van a cortar, en la banda transportadora
2	Cubierta protectora	Hay un cortador en el interior para proteger la seguridad del operario
3	Cinta transportadora	Transfiera las verduras que seran cortadas a la zona de corte.
4	Compuerta	Dentro del motor, sistema de transmisión, usado para proporcionar energia, me
5	Bandeja para transporte de verduras	Para el transporte de las verduras cortadas

4. Instalación y puesta en marcha

4.1 Conecte el polo a tierra antes de usarlo, Porfavor verificar si los sujetadores de toda la máquina están sueltos y si hay objetos extraños en la cinta transportadora:

No debe haber vibración o sonido anormal en la maquina cuando esta este en uso.

4.2 Instalación de la cuchilla cortadora:

Abra la cubierta lateral, gire la rueda excentrica ajustable, de modo que el soporte de la cuchilla vaya al punto inferior, cuando esto suceda, la cuchilla estara instalada.

En el porta cuchillas, presione la cuchilla de manera uniforme, con una ligera fuerza para hacer que la cuchilla y la cinta transportadora se anexen.

Sujetar el porta cuchillas. Después de la fijación, gire a la excéntrica ajustable para hacer que la cuchilla caiga hacia el punto muerto inferior, verificar la cinta transportadora

Hay una pequeña marca de un cuchillo en ella. Platos especiales, si la cuchilla aún se instala después de la instalación anterior, se puede operar el porta cuchillas.

Después del punto muerto inferior, levántelo levemente unos 0,5 mm (recuerde no levantarlo demasiado alto para evitar que la transmisión se corte)

Después de que la herramienta esté fija, gire la polea nuevamente para hacer que la cuchilla caiga al punto muerto inferior, verificar la cinta transportadora ligeramente

Este procedimiento debe seguirse al cambiar la herramienta, de lo contrario la cinta transportadora se dañará o cortará

(Otras especificaciones):

Cuchilla curva, cuchilla cuadrada, etc. Pueden ser personalizadas según las necesidades del usuario.

4.3 La tensión de la correa trapezoidal: El tornillo de la placa del motor, apriete el tornillo para preparar la correa trapezoidal

4.4 Ajuste de la cinta transportadora de la máquina de corte: La cubierta posterior de la máquina tiene dos tornillos hexagonales. Gire el tornillo hacia la derecha

El cinturón se puede ajustar firmemente a la inversa, cuando el tornillo se gira hacia la izquierda, la cinta transportadora se ajustará.

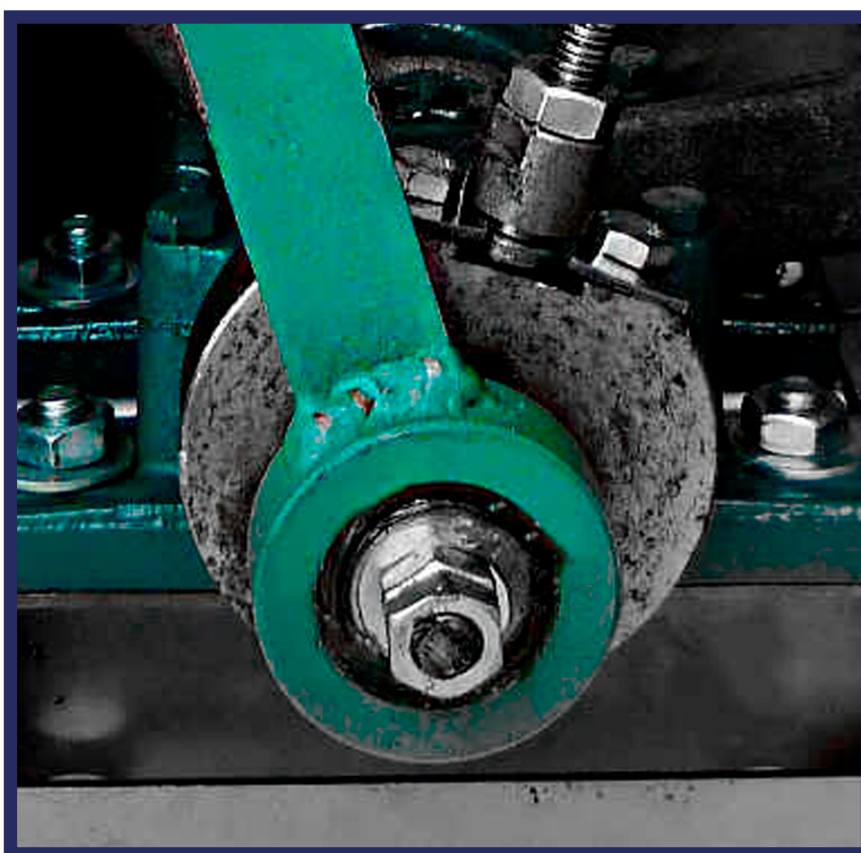
Nota:

Los tornillos izquierdo y derecho se ajustan paso a paso, la tensión debe ser uniforme para evitar que la correa se salga de su lugar.

4.5 El ajuste de la correa de presión (es decir, ajustar la presión de la correa) se puede lograr ajustando la fuerza de expansión del resorte

4.6 Tome el tamaño adecuado de las verduras que cortara, la longitud de las verduras que pueden cortarse ronda entre 2 y 10 mm (ya que este es el ajuste de corte que posee la maquina)

Metodo de ajuste: Despues de abrir la cubierta lateral, opere se muestra a continuación. Los tornillos de la máquina están sueltos



- Asegurese de que el lugar de trabajo este seco
- No dañar el interruptor
- No dañar el motor
- No dañar el cable de alimentación
- No deje caer agua encima del equipo (No lo moje)

5.1 Con el fin de evitar fugas, para garantizar un uso seguro de la electricidad. Asegúrese de que las piezas desmontables (como las herramientas) esten en su lugar.

5.2 Recuerda lavar las verduras que procederan a cortar. Si hay un elemento o verdura muy dura, esta quedara atrapada en la máquina y dañara la cuchilla.

5.3 Antes de poner en marcha la maquina, compruebe si hay algún material extraño en la banda o en la cinta transportadora.

5.4 Se recomienda que la maquina este en uso no mas de 60 minutos (1 hora). Despues de 30 minutos. Mientras se colocan los vegetales, los platos se descargan y la máquina genera calor cuando la máquina está funcionando.

Cuando la máquina está funcionando durante mucho tiempo o funcionando sin carga, esta producira olor. La carcasa exterior tendrá una ligera sensación de calor, lo cual es muy normal.

Cuando la máquina se sobrecaliente, porfavor deténgala durante unos 20 minutos para garantizar la seguridad del motor y prolongar su vida útil.

5.5 Después de usar la maquina, limpie la máquina con un paño húmedo y póngala en un lugar seco y ventilado

5.6 El orificio de aceite de la parte activa se debe llenar con aceite y grasa con frecuencia. De acuerdo con la frecuencia y intensidad de uso, se debe llenar regularmente.

5.7 Al cortar verduras, no mezcle materias extrañas, en la entrada de la maquina, para evitar dañar la máquina. Los vegetales que serán cortados deben ser limpiados para evitar que se dañe la cuchilla, limpie los desperdicios dejados por las verduras despues del trabajo, siempre mantener limpio.

5.8 Si el sonido de la máquina no es normal durante el trabajo, debe detenerse inmediatamente para verificar y eliminar la falla;

La anchura entre el cinturón y el plato de prensado se debe ajustar al tiempo para apretar el tornillo de tensión, pero se debe prestar atención a ambos lados.

El grado de hermeticidad es el mismo, asi que no deje que la cinta transportadora se salga de su lugar. La velocidad es más lenta en el trabajo.

¿Esta el cinturón demasiado flojo?

6. Asuntos que requieren atención

6.1 Al conectar el motor, prestar atención al problema de la rotación positiva y negativa del motor.

6.2 Coloque la máquina en un lugar seguro que los niños no puedan tocar, Guárdela cuando esta este apagada, para asi evitar accidentes.

6.3 Está estrictamente prohibido agregar objetos duros como manos, palos, productos de hierro durante la operación de la maquina

6.4 Esta estrictamente prohibido que muchas personas operen la máquina al mismo tiempo para evitar un accidente de seguridad.

6.5 Si necesita desmontar o reemplazar alguna pieza, asegúrese de desconectar la fuente de alimentación preste mucha atención y sea muy cuidadoso con la cuchilla.

6.6 Cuando no esté en uso durante mucho tiempo, retire la cuchilla, retire los residuos e impurezas entre ellas y almacénelas con aceite.

6.7 Lea este manual antes de usar esta máquina siga estrictamente los métodos de operación anteriores con cuidado.

Numero de serie	Manifestación de la falla	Causa de la falla	Posible Solución
1	La tajadora corta la verdura, pero la verdura queda irregular	Puede ser que la cuchilla este desigual	Vuelva a instalar la cuchilla
2	El producto dispuesto a cortar, no corta	La cuchilla no está instalada	Vuelva a instalar la cuchilla
3	El motor funciona y la cinta transportadora no funciona	Puede ser un cinturón suelto	Puede apretar el cinturón
4	Un sonido anormal producido por la cadena	La cadena aparecio suelta	Asiento del piñon de ajuste
5	La maquina no puede arrancar		Haga que una persona encargada en servicio tecnico verifique la reparación o contacte con el departamento de postventa de la empresa.

GARANTIA DEL EQUIPO

Por la compra de cualquier equipo de la marca BBG, usted cuenta con una garantía y respaldo técnico durante **DOCE (12) MESES**. No incluye Batería, Adaptadores y/o Cables. La cual puede hacer efectiva en el sitio de compra presentando su factura como soporte de compra.

BBG SE COMPROMETE: A reparar el equipo o reponer la pieza defectuosa como garantía, en caso de comprobarse fallas en su fabricación. **BBG NO SE COMPROMETE:** Con la garantía en los siguientes casos:

- Instalación incorrecta
- Las averías producidas por mal instalación de alguno de sus componentes.
- Las averías producidas por cucarachas y sus desechos en las partes electronicas.
- Golpes o sobre peso que puedan desplazar la celda de carga en los equipos de pesaje electrónico.
- Las averías producidas por roedores o insectos.
- Los daños producidos por desaseo.
- Manipulación indebida por personal no calificado.
- En ningún caso se aceptara la responsabilidad por daños indirectos o lucro.
- Las averías producidas por la instalación en voltajes diferentes de los especificados en la placa de identificación.

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