



MANUAL DE USUARIO

REBANADORA DE CARNES



MODELO: R-300A

CONTENIDO

	PÁG.
Introducción	3
Desempacado	3
Instalación	5
Operación	5
Elementos clave para rebanar con calidad	6
Instrucciones para la inspección, limpieza y desinfección del equipo	7
Mantenimiento	9
Especificaciones del equipo	11

INTRODUCCIÓN

Usted ha adquirido una rebanadora de carne la cual está fabricada con los mejores materiales y mano de obra, lo que le asegurará una larga vida y un excelente servicio. Algunos componentes de ésta rebanadora están hechos con aluminio anodizado, un material con un tipo de recubrimiento superficial que maximiza la apariencia, reduce la oxidación y también es de lo mejor que existe en el mercado para el contacto con productos alimenticios.

¡IMPORTANTE!: Es de vital importancia que Ud. y cualquier otra persona que operará el equipo, lea detenidamente el manual.



¡ADVERTENCIA!

Esta máquina está diseñada para rebanar carne y algunos otros productos alimenticios, y por su naturaleza es peligrosa si no se utiliza con conocimiento y precaución.

Este equipo debe ser conectado a una conexión con protección térmica y debidamente aterrizado. *El tipo de sujeta-cables empleado es tipo "Y", si éste es dañado, deberá ser remplazado por personal autorizado y/ó calificado para evitar cualquier riesgo.*



Esta unidad **no se puede** usar por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción previamente. Los niños, aún bajo supervisión, no deben jugar con el equipo.



Nunca de servicio, limpieza o mantenimiento a esta unidad mientras esté conectada a la energía eléctrica.



¡Peligro! **No utilice** directamente sus manos o cualquier otra extremidad de su cuerpo para alimentar la sierra con el producto a cortar. De ser así, mantenga una distancia mínima de 10 cms con la hoja.



Apague el equipo cuando no este en uso.

DESEMPACADO

Mientras desempaque el equipo, preste especial atención en remover estos componentes para ser ensamblados posteriormente. Asegúrese que estén completos*.

Ensamble de base:	Ensamble de carro:	Ensamble de Caja Afilador:
1 Disco-cuchilla (2)	1 Portacarro (3)	1 Caja Afilador (13)
1 Motor (11)	1 Carro (4)	
1 Plancha (5)	1 Pisón (15)	
1 Plato (12)		

***Nota: Para mejor referencia vea "Diagrama de componentes para rebanadora"**

- A. Retire los protectores de polífoam, cartón y bolsas plásticas del equipo.
- B. Defina el lugar donde la rebanadora será instalada.
- C. Saque el ensamble de carro. Haga lo mismo con el ensamble de la base (10) levantándolo con la ayuda de otra persona.
- D. Una vez que la unidad está colocada en su área de trabajo definida, tome el ensamble de la caja afilador y sáquelo de la bolsa de protección.
- E. Retire el protector plástico de la orilla de la cuchilla o disco (5) siguiendo las siguientes instrucciones (Ver Fig. 1):

Gire la Perilla reguladora de corte (6) en contra de las manecillas del reloj hasta que se detenga.

Quite el plato de protección (12) después de desatornillar la perilla del plato (22) ubicada en la parte posterior.

Ahora, con extremo cuidado, retire el protector del disco-cuchilla jalando una de las uniones. Recuerde siempre usar guantes de protección para evitar lesiones.

Una vez que haya retirado el protector del disco-cuchilla, vuelva a colocar el plato de protección (12) y asegúrelo con la perilla de plato (22). Ajuste la plancha (5) con el regulador de corte (6).

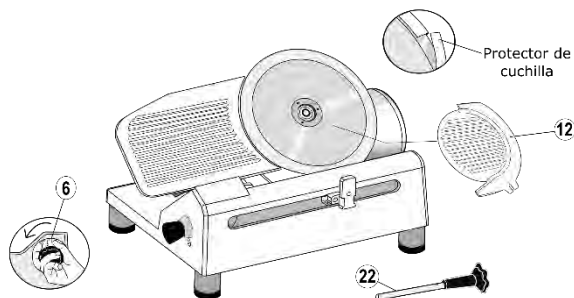


FIG 1. CÓMO QUITAR PROTECTOR DEL DISCO DE-CUCILLA



¡ADVERTENCIA!:

Extreme precauciones al quitar el protector del disco-cuchilla ya que éste se encuentra afilado y sin la debida protección podría causar heridas muy graves.

INSTALACIÓN

Antes de conectar el equipo siga estos fáciles pasos de ensamble y preparación (Fig. 2)

1. Ensamble el porta-carro (8) en la base de la rebanadora (10).

A. Retire la perilla carro (1).

B. Coloque el ensamble del porta-carro en el soporte de la barra deslizadora (3).

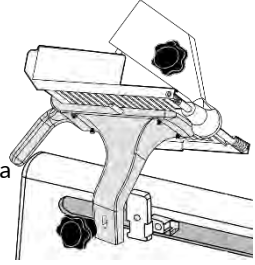


FIG 2. INSTALACION DE EL PORTA-CARRO

C. Apriete el porta-carro firmemente con la perilla (1).



FIG 3. INSTALACIÓN DE AFILADOR

2.- Instale la caja del afilador (13) de acuerdo con la Fig. 3. Atornille la perilla (21) para fijar el ensamble completo.

3.- Verifique que el lugar de trabajo esté limpio y nivelado.

4.- Gire la perilla reguladora de corte (6) y asegúrese que gira libremente durante todo su recorrido, y revise que la plancha abra y cierre simultáneamente.

5. Conecte la rebanadora a la corriente eléctrica. La conexión debe estar lo suficientemente cerca del equipo para proporcionar facilidad de desconexión para limpieza y servicio.

OPERACIÓN



¡IMPORTANTE!:

Al usar el equipo por primera vez, es necesario limpiarlo y cortar un par de rebanadas de desecho (zanahorias, papas, etc.) para asegurar que el disco-cuchilla esté limpio antes de cortar producto comestible.

Operación normal de la rebanadora de carne:

- 1.- Coloque el producto a cortar sobre el carro (4).
- 2.- Levante el pisón (15) y jálalo hacia Ud. para liberarlo. Sin forzarlo, gírelo en contra de las manecillas y posicónelo encima del carro (4), sobre el producto (Fig. 4).
- 3.- Usando la perilla (14), empuje el pisón (15) hacia abajo sobre el producto. Deslice el carro (8) hacia adelante y atrás, use la manivela del mismo (Fig. 5).
- 4.- Mueva el carro completamente hacia atrás y seleccione el espesor de corte deseado (6).

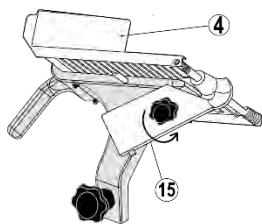


FIG 4. LIBERAR PISÓN

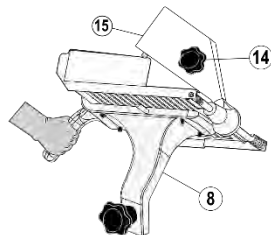


FIG 5. USO DEL CARRO

5.- Encienda el equipo presionando el interruptor (7), la luz piloto se encenderá avisando que el equipo está operando.

6.- Tome la posición correcta de trabajo a un lado de la rebanadora (Fig. 6), y ahora Ud. ya puede comenzar a rebanar el producto; La plancha cuenta con un ángulo de 45° lo cuál facilita el deslizamiento del producto reduciendo el esfuerzo al operar. Mantenga siempre el disco afilado (2)

7.- Al finalizar, siempre apague (7) y desconecte el equipo. Como medida extra de seguridad, ajuste el recorrido de la plancha al mismo nivel que el disco de tal forma que cubra el filo del mismo y así prevenir algún incidente.

8.- Coloque el pisón (15) en su posición original por debajo del carro (4).

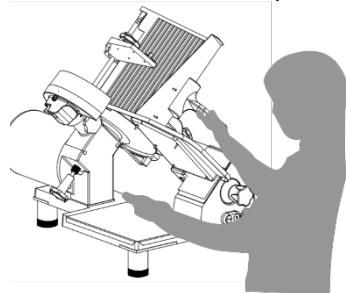


FIG 6. POSICIÓN DE TRABAJO

ELEMENTOS CLAVE PARA REBANAR CON CALIDAD:

- 1.- No force el corte en contra del disco-cuchilla (5).
- 2.- Siempre mantenga el disco (5) afilado para asegurar un mejor corte y apariencia en el producto.

Note: Para afilar el disco-cuchilla ver la sección: MANTENIMIENTO.

3.- Limpie la plancha (5), el carro (4), disco-cuchilla (2), y la base (10) de suciedad y restos de comida.

INSTRUCCIONES PARA LA INSPECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO



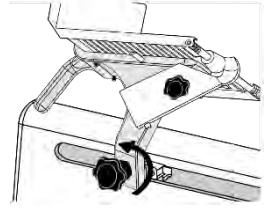
¡IMPORTANTE!:

LIMPIE y DESINFECTE el equipo al menos una vez cada cuatro horas de operación para prevenir el crecimiento de bacterias. Este procedimiento deberá cumplir con las leyes del departamento de salubridad de su comunidad/ciudad.

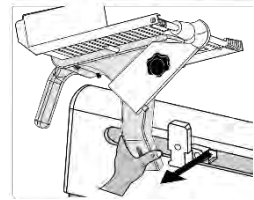
Siga el siguiente procedimiento para desensamblar y limpiar el equipo. Recuerde siempre apagar y desconectar la rebanadora antes de realizarle cualquier servicio.

A. CARRO (Ver Fig. 7).

1.- Afloje la perilla del porta-carro (1) para remover el ensamble completo.



2.- Inspeccione el área de contacto entre el porta-carro (8) y el carro (4). Las superficies de contacto entre estos componentes no deberán tener espacios libres o claros. Además los empaques no deberán presentar desgaste o desprendimiento.



3.- Limpie por completo y remueva todos los restos de comida, ponga cuidado especial a la barra de deslizamiento y al pisón (15). Aplique aceite mineral de uso aprobado para contacto con comida (Pregunte a su distribuidor).

FIG 7. CARRO Y PORTA-CARRO



FIG 8. DESVIADOR

B. DESVIADOR (Ver Fig. 8).

1.- Apague y desconecte la rebanadora.

2.- Retire el desviador aflojando los tornillos (En contra de las manecillas del reloj).

3.- Introduzca el componente en un recipiente con agua tibia y con detergente suave. Limpie y seque por completo.

Nota: Cuando ensamble el desviador, respete un mínimo espacio de entre 1 y 2 mm con respecto a la cuchilla.



¡IMPORTANTE!

Se recomienda limpiar el equipo diariamente usando un paño suave húmedo y un cepillo de cerdas suaves. **NO** lave el equipo directamente a chorro de agua. **NUNCA INTRODUZCA LA UNIDAD DENTRO DEL AGUA U OTRO LÍQUIDO.**

C. DISCO-CUCHILLA (Ver Fig. 9).

- 1.- Afloje la perilla para el disco-cuchilla (22) que se encuentra en la parte posterior del equipo.
- 2.- Usando ambas manos, retire el plato protector de cuchilla (12) levantándolo de su posición.
- 3.- Con mucho cuidado, limpie el disco-cuchilla (2) de adentro hacia afuera. Humedezca, limpie y seque las veces que sea necesario.

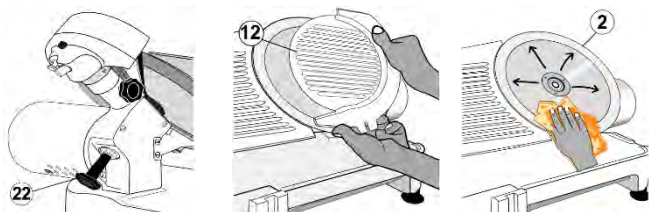


FIG 9. LIMPIEZA DE LA CUCHILLA



¡PRECAUCIÓN!

Por su seguridad, mientras se realiza la limpieza del disco-cuchilla se recomienda el uso de guantes protectores debido a que el filo pudiese quedar parcial o totalmente expuesto.

D. AFILADOR

1. Para remover el sub-ensamblé del afilador (13), aflojando la perilla del afilador (21) y jale hacia arriba el sub-ensamblé del afilador (Fig. 10)
2. Para limpiar dentro del afilador use un cepillo de cerdas suaves y un trapo suave y húmedo, no lo lave a chorro de agua. Remueva los desperdicios de comida que se encuentren en los poros de las piedras de afilar.
3. Seque completamente el afilador.

Nota: Nunca use el sub-ensamblé de afilador con las piedras húmedas. Todas las barras del afilador deben estar lubricadas. Después de afilar la cuchilla todos los componentes como la chuchilla (2) y las piedras (19&20) deben ser limpiadas y desinfectadas.



FIG 10. PASOS PARA DESENSAMBLAR EL AFILADOR

C. PLATO

Gire la perilla del plato (22) en contra de las manecillas del reloj y retire el plato (12). Puede usar esta perilla para empujar ligeramente el plato. Lave y seque cada una de las partes (Fig 11).

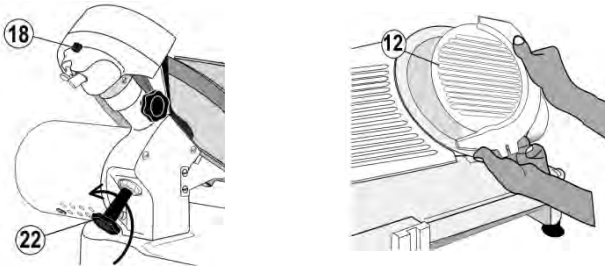


FIG 11. DESENSAMBLE DEL PLATO

MANTENIMIENTO

1. Barras de deslizamiento: se debe lubricar con aceite ligero por lo menos cada 100 horas o cada 3 días de servicio. Los puntos a lubricar son la parte superior e inferior de las barras deslizantes cuadradas y/o redondas.
2. Cuchilla: Afilar la cuchilla (2) después de un determinado periodo de uso (1 mes) o si nota que la calidad de la rebanada no es tan fina como la primera.
 - A. Asegúrese que la rebanadora este apagada.
 - B. Afloje la perilla del afilador (21), ubicada debajo del ensamble del afilador, hasta que el resorte haga que brote el afilador (Ver Fig. 12).
 - C. Empuje el afilador hacia el filo de la cuchilla, manténgalo en esa posición y presione hacia abajo hasta que las piedras queden cada una en cada lado de la cuchilla (1/4" sobre la cuchilla.), después apriete la perilla del afilador (21) nuevamente.
 - D. Encienda la máquina y presione la barra "A", permita que la piedra de afilar toque el lado de la cuchilla por unos segundos. Esto afila la cuchilla y crea un poco de rebaba en el lado opuesto del filo. Cuando suelte la barra "A" la piedra regresará a su posición original.

E. Retire la rebaba de la parte superior del filo de la cuchilla jalando la barra "B", aplique solo una pequeña presión para asentar el filo. Si aplica demasiada presión puede crear un filo con ángulo inverso y estropear la cuchilla. La barra "B" regresará a su posición original al soltarla.

F. Apague el equipo y espere hasta que la cuchilla se detenga completamente. Afloje la perilla del afilador (21), levante el afilador y colóquelo en su posición original. Vuelva apretar la perilla del afilador.

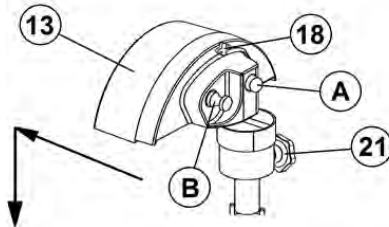


FIG 12. AJUSTE DEL AFILADOR

G. Limpie y desinfecte el equipo. (Ver sección de limpieza de equipo)



¡IMPORTANTE!:

El tiempo invertido en afilar y asentar la cuchilla aumentará la vida útil de la cuchilla y dará eficiencia a la rebanadora de carne. Repita los pasos "D" y "E" si lo considera necesario.

REVISION DE PARTES	FRECUENCIA	COMENTARIOS
Rodamientos	Diario	Limpie diariamente el área de rodamientos para prevenir la acumulación de líquidos y desechos. También lubrique estas áreas para extender la vida útil de los rodamientos
Membrana (ON-OFF)	Diario	Es necesario cambiar inmediatamente la membrana rota o con falla para prevenir fallas posteriores en el encendido o apagado del equipo debido a humedad u otros residuos.
Barras de deslizamiento	Semanal	Mantenga limpias y lubricadas las barras de deslizamiento (del carro principalmente) usando grasa mineral. No utilizar aceite para cocinar, esta no es un lubricante.
Soporte del Carro	Semanal	Mantenga libre de residuos (polvo, alimentos, etc.) las barras de deslizamiento y así mismo manténgalas lubricadas con aceite mineral. No use aceite de cocina ya que afectara el movimiento.
Afilado de Cuchilla	Semanal	Si nota que el corte de cuchilla es pesado o si observa exceso de desperdicio. (El corte debe ser suave, fácil y limpio.
Piedras de Afilar y Asentar	Diario	Es recomendable que las piedras de afilar y asentar permanezcan protegidas contra residuos para extender la vida útil de las piedras. Antes de afilar la cuchilla asegúrese que esté libre de residuos para prevenir que se tapen los poros de las piedras

ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO

A) DIMENSIONES GENERALES

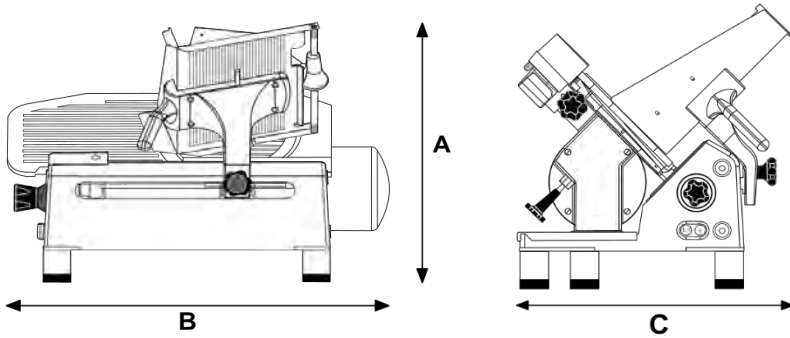


FIG 17. DIMENSIONES GENERALES

DIMENSIONES	
A	54.3 cm (21.2 in)
B	69.8 cm (27.5 in)
C	48.2 cm (19 in)

B) ESPECIFICACIONES ELECTRICAS (Ver placa de datos)

REBANADORA	MODELO: R-300A	
Potencia	249 W (1/3 HP)	
Frecuencia	60 Hz	60 o 50 Hz
Voltage	115 V~	220 V~
RPM	380	
Fases	1	

DIAGRAMA ELÉCTRICO

El diagrama eléctrico está ubicado por debajo de la base de la rebanadora.



¡ADVERTENCIA!

El mantenimiento o servicio de este equipo sólo debe ser realizado por personal calificado. Para cualquier duda o problema relacionado a las especificaciones eléctricas o conexiones, por favor llame a su distribuidor autorizado.

DIAGRAMA DE COMPONENTES DE LA REBANADORA

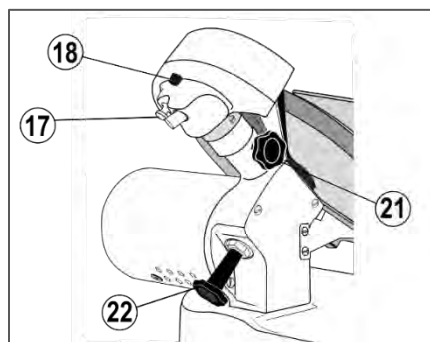
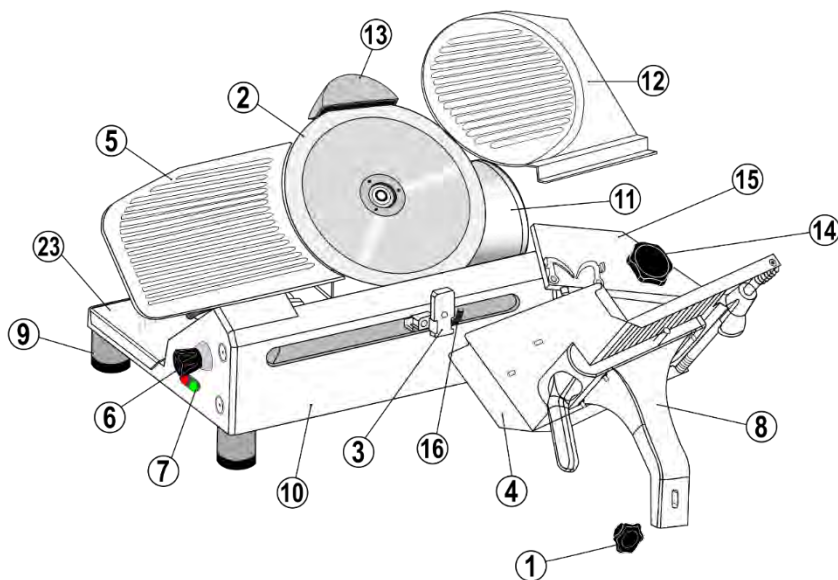


DIAGRAMA DE COMPONENTES DE LA REBANADORA PARA CARNE (VER PAGINAS CENTRALES)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT
1	PERILLA, SOPORTE DE CARRO	1
2	DISCO-CUCHILLA	1
3	SOPORTE PARA CARRO	1
4	CARRO	1
5	PLANCHA	1
6	PERILLA DEL REGULADOR	1
7	INTERRUPTOR (ON-OFF)	1
8	PORTA-CARRO	1
9	PATAS DE NIVELACIÓN	1
10	BASE PARA REBANADORA	1
11	MOTOR 1/3HP	1
12	PLATO PARA CUCHILLA	1
13	AFILADOR SUB-ENSAMBLE	1
14	PERILLA DE PISÓN	1
15	PISÓN	1
16	TUBO PARA LUBRICACIÓN	1
17	FLECHA DE ACENTAR	1
18	PERILLA DE LA TAPA DEL AFILADOR	1
19	PIEDRA DE AFILAR	1
20	PIEDRA DE ACENTAR	1
21	PERILLA SEGURO DE AFILADOR	1
22	PERILLA DE PLATO	1
23	CHAROLA RECOLECTORA	1



REBANADORA
DE CARNES

www.torrey.net