

REBANADORA CARNES FRÍAS

SERIE HBS



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.

📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.

☎ 5517.4771 | 5739.3423



MODELO
HBS-250A

MODELO
HBS-275A

MODELO
HBS-300A



MANUAL DE USUARIO

AVISO

- La alimentación de energía debe cumplir con los requisitos eléctricos de la placa de valores nominales, si se utiliza incorrectamente, causará un problema grave de incendio o de la máquina.
- La máquina debe estar conectada a tierra cuando se utilice; puede ser peligroso y recibir una descarga eléctrica si no se conecta adecuadamente.
- Por favor, apague y desenchufe cuando ocurra una emergencia.
- No permita que la mano u otra parte del cuerpo entre en el área de trabajo cuando la máquina este abierta o le causara un daño.
- Si la máquina sufre algún daño, de deberá ser reparada por el fabricante o agente de servicio.
- No nos hacemos responsables por algún daño o avería al equipo cuando usted mismo modifique o trate de arreglar la maquina.
- Cuando el cable eléctrico se dañe, deberá reemplazarlo. El cable que deberá usar es un alambre blando especial y se comprará con el fabricante o el departamento de refacciones.
- La estructura de la máquina no es a prueba de agua, por lo que no puede ser lavada, de lo contrario, provocará una descarga eléctrica y dañar las partes mecánicas y eléctricas.
- Por favor, apague todos los interruptores cuando no la esté operando y desenchúfela.
- Cuando el operador limpie la maquina, por favor, detenga su funcionamiento.
- Si la maquina funciona anormalmente debe detenerla.
- A menudo, revise la cuchilla si presenta la carga de carne, cortes y otras partes que se aprieten, junten o dañen la cuchilla.
- No se puede cortar carne congelada por debajo de la temperatura de -6°C .
- Cuando venda la máquina por favor adjunte el manual de operación.
- Por favor, póngase en contacto con nosotros cuando se dañe o pierda el manual de operación.
- Por favor, póngase en contacto con nosotros cuando encuentre otros elementos que no estén detallados en el manual de operación.



La conexión a tierra debe ser rectificada antes de que la rebanadora se fije. Evite causar lesiones al operador, debido a una fuga.



La rebanadora funciona automáticamente, mantenga las manos lejos, de lo contrario le puede provocar lesiones.



Al limpiar y cambiar la cuchilla de la rebanadora, tenga cuidado con el borde, pues podría lastimar sus dedos.

d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.

e) Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado, seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

SERIE: _____

FECHA DE VENTA: _____

GARANTÍA

SERIE HBS

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **UN AÑO** este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.
3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo.

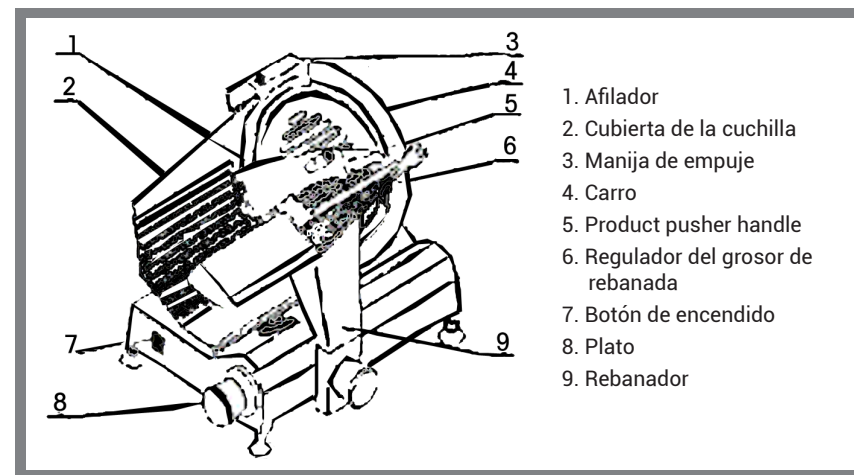
Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

- a) Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- b) Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.

PRINCIPALES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo:	HBS-250A	HBS-275A	HBS-300A
Voltaje	110V/60HZ	110V/60HZ	110V/60HZ
Potencia	150W	250W	250W
Grosor de rebanada	0.2~12MM	0.2~15MM	0.2~15MM
Diámetro de la cuchilla	250MM	275MM	300MM
Ancho máximo de corte	183MM	185MM	195MM
Máximo deslizamiento del plato	216MM	220MM	230MM
Peso	16.50KGS	23.00KGS	23.50KGS
Medidas	575x465x410MM	615x525x510MM	615x525x510MM

PARTES DE LA MÁQUINA



OPERACIÓN:

1. La máquina debe ser instalada en una superficie de trabajo que tenga estabilidad y resistencia suficientes, para soportar el peso de la máquina.
2. Asegúrese de que el voltaje de la línea de alimentación principal coincida con la tensión nominal de la máquina.
3. Encienda el interruptor y deje correr la máquina unos 2-3 segundos para ver si funciona bien.
4. Encienda la máquina, la luz indicadora del botón de encendido está iluminada, gire el cargador en el sentido contrario a las manecillas del reloj.
5. Ajuste el grosor del corte girando el regulador de grosor de rebanada, en el sentido contrario de las manecillas del reloj. Y gire la perilla de fijación del posicionador en el sentido de las manecillas del reloj. Hacer que la cabeza de fijación del posicionador entre en contacto con el plato.
6. Empujando el carro con el producto hacia delante y hacia atrás sobre la cuchilla con un movimiento continuo, usando el mango que presiona el producto y la manija de empuje.

7. Después de rebanar la cantidad deseada y regresar a la posición cero, gire la perilla de fijación del posicionador y permita que la cabeza de fijación del posicionador regrese a la posición original.
8. Ahora puede retirar las rebanadas y el producto.

LIMPIEZA

1. Siempre apague y desenchufe la máquina antes de limpiarla, y asegúrese de girar el regulador de grosor de rebanada a la posición cero.
2. Nunca utilice productos químicos o abrasivos. No utilice un cepillo o cualquier otro tipo de instrumento que pueda dañar las diferentes piezas de la máquina.
3. Utilice un paño húmedo con detergente para limpiar la máquina y seque con otro paño delgado. Asegúrese de limpiar la máquina por completo todos los días.
4. Saque la cubierta de la cuchilla para limpiarla y también limpie el carro.
5. Precauciones para la limpieza de la cuchilla:
 - a. Use un guante de seguridad para realizar esta operación.
 - b. No toque el borde de la cuchilla
 - c. Esta es una operación peligrosa, tenga cuidado.
6. Después de la limpieza, usted debe poner a trabajar la máquina por 5 min.
7. Atención: No lave la máquina directamente con agua.

MANTENIMIENTO

1. Cuchilla de acero inoxidable:
 - a. Seque la cuchilla con un trapo limpio después del trabajo.
 - b. Con un paño seco ponga aceite de cocina en el borde de la cuchilla.
 - c. Seque la cuchilla todos los días para evitar que se oxide.
2. Guía de lubricación:
 - a. Empuje el carro hacia un lado y limpie la suciedad de grasa de la guía con un paño seco.
 - b. Lubrique la superficie de la guía untando grasa con los dedos y distribúyala bien.
 - c. Es conveniente la lubricación de la guía cada semana.
3. Lubricación del eje impulsor:
 - a. Primero limpie el eje impulsor con un trapo seco.
 - b. Ponga el aceite de cocina en ambos ejes y jale el empujador hacia arriba y abajo para que el aceite se extienda bien y el empujador funcione bien.
 - c. Es conveniente lubricar el eje cada día.
4. Lubricación del afilador:
 - a. Limpie el eje afilador antes de afilarlo.
 - b. Ponga el aceite de cocina en ambos ejes.
 - c. De la vuelta y deslice el eje hasta que funcionen bien los ejes.

5. Lubricación de la cabeza del posicionador:
 - a. Girar el posicionador de fijación en el sentido de las manecillas del reloj a la longitud máxima.
 - b. Limpie la cabeza del posicionador y póngale aceite de cocina.
 - c. Gire el posicionador de fijación a la posición original.
 - d. Es conveniente lubricar cada semana y no extienda demasiado aceite.

AFILADO DE LA CUCHILLA

1. Debe afilar la cuchilla cuando el grosor del corte no sea uniforme o cuando las rebanadas se rompan.
2. Limpie el borde de la cuchilla antes de afilar.
3. Jale el afilador hacia afuera y lubrique los ejes para que funcionen bien.
4. Jale el afilador hacia afuera y gire 180°, presione con el dedo la piedra derecha hacia abajo, después ponga el afilador en la posición de trabajo.
5. Asegúrese de que la superficie de la piedra anide cerca de la superficie del borde. Si no es así, ajústela.
6. Encienda la máquina y ponga a funcionar la cuchilla de 1-2 minutos, detenga la máquina y vea si la cuchilla está bien afilada, si no, continúe.
7. Presione la piedra del lado izquierdo hacia abajo y asegúrese de que la superficie de la piedra anida cerca de la superficie de la cuchilla, luego afile 3 segundos para quitar la rebaba.
8. Vuelva a colocar el afilador a su posición original después del trabajo.
9. Mantenga siempre limpia la piedra para que funcione bien.
10. No permita que sus ojos vean al sentido en que gira la piedra, pues le puede herir alguna pieza de la piedra.

