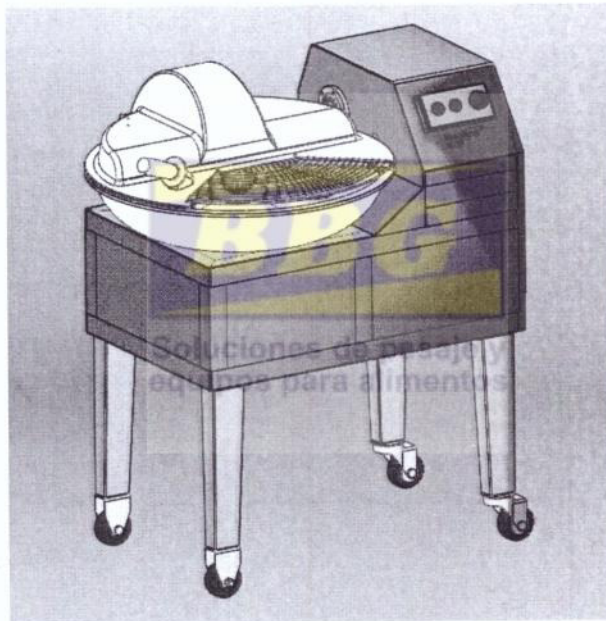


Manual de Uso: Máquina mezcladora Modelo: CUT-C20



**Soluciones de pesaje y
equipos para alimentos**



MANUAL DE USUARIO

CUTTER PARA CARNICOS

Marca BBG Modelo: CUT-C20

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

MANUAL CUTTER MARCA BBG REF: CUT-20

Prólogo

- Con el fin de asegurarse de que la máquina se puede utilizar de manera eficiente, proporcionamos detalles interesados y la información de la máquina en este manual, incluir especificaciones, procedimientos operativos e instrucciones.
- Este manual debe ser presentado a los operadores cualificados para ayudarles a familiarizarse con la operación y mantenimiento de la máquina.

Capítulo 1 Introducción general

1.1 Función del producto.

El Corte de la máquina mezcladora de nuestra producción se utiliza principalmente para alimentos campos de procesamiento, que puede procesar diferentes tipos de raíces, tallos, hojas y vegetales, en pasta Speedy y eficaz que puede procesar la carne y los accesorios en el pegamento. También se puede mezclar diferentes tipos de rellenos de manera uniforme, que es el equipo ideal para el procesamiento bola de masa y bollos, y también la mejor opción para el campo de la producción de forraje.

1.2 Funcionamiento y características.

Principio de movimiento relativo se adopta en esta máquina, lo que hace que el procesamiento de alimentos y rotativas de alta velocidad cuchillas de la unidad hacen un movimiento relativo vertical, y la diferencia de corte rotatorio de la comida en pasta. En la aparente línea de corriente están perfectamente cerrados y el cuerpo en forma de caja está diseñado, todos los dispositivos de motivación y de conducción se instalan en el interior del cuerpo, que hacen la máquina con la artesanía fina y excelente estructura.

La velocidad de la cuchilla de la máquina, la velocidad de la arteza, material de la cuchilla y la dureza están diseñadas con la mejor combinación de materiales. Las cuchillas están afiladas, mesa sofisticada lo que asegura un buen corte, ligera elevación de temperatura y el tiempo de corte corto, Que también mejora la emulsificación, el elástico, el buen y el rendimiento de embutidos.

Interruptor se adopta en el sistema de control de la máquina mezcladora CUT-C20 de corte, que es con las características de buenas propiedades impermeables, seguridad, fiabilidad, larga vida útil, bajo nivel de ruido, operación simple y fácil mantenimiento

Capítulo 2 Estructura y principio

2.1 Estructura principal

La máquina se compone principalmente de marco, dispositivo de la turbina de conducción, Cuchillas de unidad, cuenca del plato, cubierta de la pileta, mecanismo de polea, motor y otros componentes principales (véase el cuadro 1).

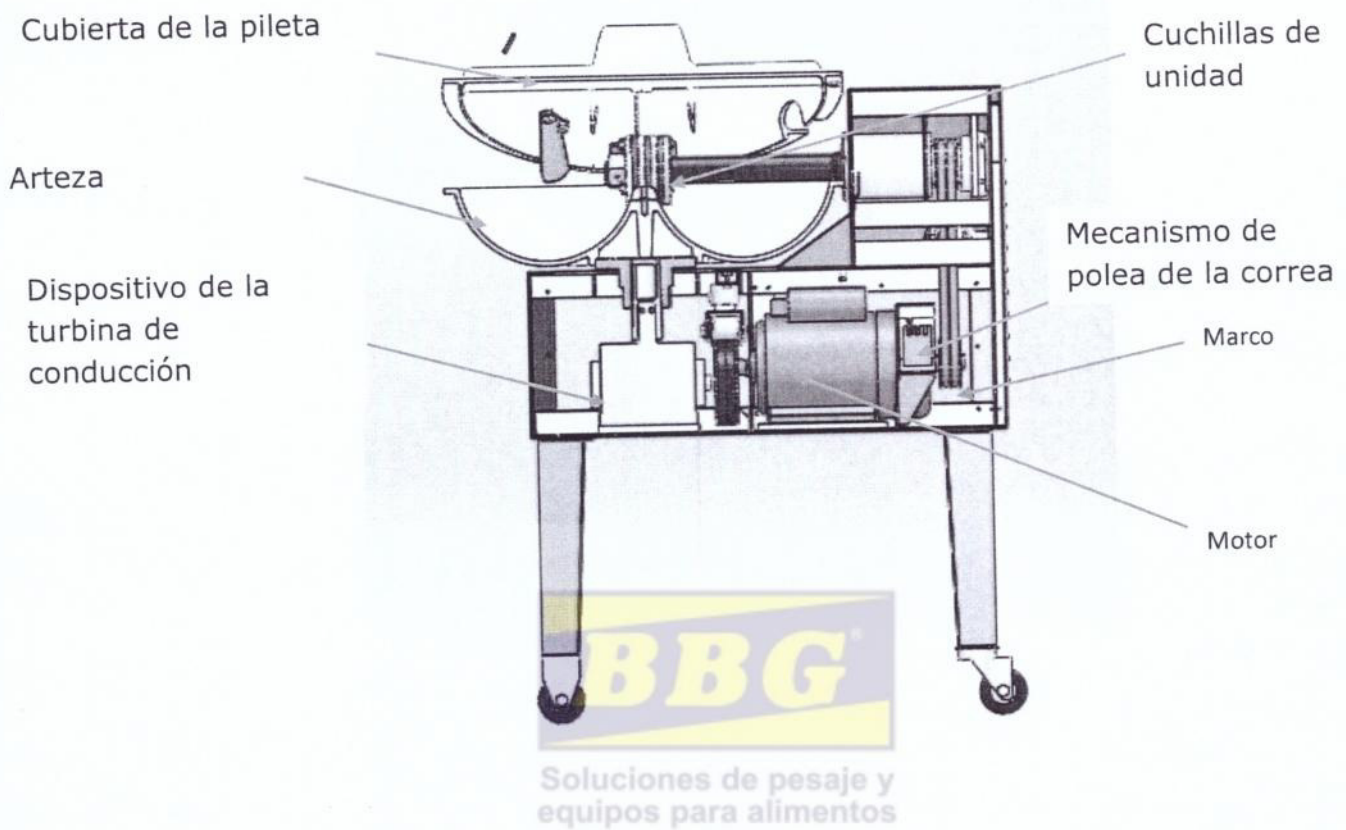


Imagen 1: Diagrama de la estructura

2.2 Seguridad de materiales

Las piezas de la máquina que están en contacto con los alimentos directamente están hechos de material estrictamente de acuerdo con las peticiones de los estándares de seguridad alimentaria y de salud, que no es el óxido, corrosión, no tóxico e inocuo para la salud humana incluso después de usar por un largo tiempo.

2.3 Principio de funcionamiento

Cuando la máquina está funcionando, cerrar la cubierta de la piletta, y poner diferentes tipos de raíces, tallos, hojas, verduras, carne y así sucesivamente en la cuenca, la comida gira en sentido anti horario con la cuenca, que será cortado en pasta al llegar al otro lado, con cuchillas giratorias verticalmente (tamaño de la pasta va a ser controlado mediante el ajuste del tiempo de corte).

2.4 Esquema eléctrico

La máquina está equipada con un cable de entrada con una sección transversal 3X1.0mm², longitud de 1,85 m. La máquina debe estar conectada a la fuente de alimentación como 110V / 60Hz.

Atención: enchufe tiene que estar equipado con un interruptor, para asegurarse de que la energía se puede cortar a tiempo.

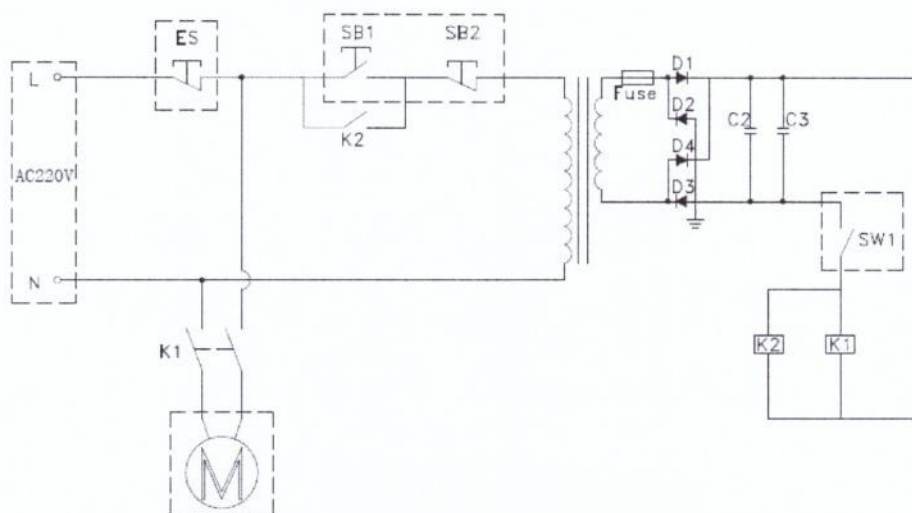


Foto 2: esquema eléctrico

Tabla 1. Palabras de símbolos de los elementos.

Observación: 110 V, 60 Hz					
M	Motor	T	protector de elementos sobrecalentamiento	SB2	Botón de inicio
SQ1/SQ2	Micro interruptor	SB1	Botón Detener	HL1	Indicador
KM1	contactor				

Capítulo 3 Datos técnicos principales

3.1 Dimensión y peso

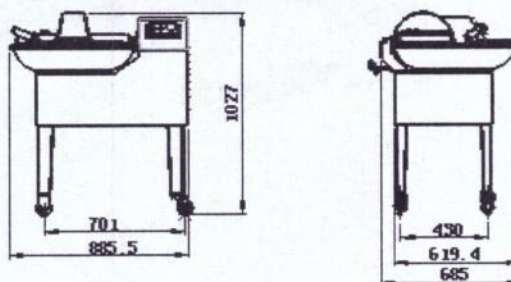


Imagen 3: dimensiones

3.2 Principales datos técnicos

Tabla 3: Principales datos técnicos

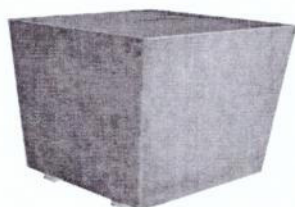
capacidad (kg / h)	velocidad de rotación de la cuchilla (r/min)	Cuenca velocidad de rotación (r/min)	Fuerza de motor (KW)	voltaje (V)	Frecuencia (Hz)	grado impermeable	modelo de cinta	Peso neto (kg)
120	1440	12	0.55	220-230	50	IPX1	PJ-508	36.7

Capítulo 4 Embalaje e Inspección

4.1 Embalaje inspección

La máquina debe ser embalado mucho antes de su envío a la siguiente (ver figura 3)

- cartón y la placa
- máquina mezcladora de corte
- operación manual



machine instructions

Imagen 4: Composición de embalaje

4.2 inspección

Asegúrese de que no hay daños en las etiquetas fuera de la caja antes de desembalar. Si hay algún daño mientras que el transporte (como cicatrices o etiquetas despegadas), enumere todas las partes dañadas en 3 días después de la fecha en el documento, Y póngase en contacto con el proveedor. Mientras que el transporte, por favor mantenga la máquina paralela con el suelo, por favor no invertir la máquina.

4.3 eliminación de material de embalaje

Todo el material de embalaje (cajas de cartón, bolsas de plástico, espuma de poliuretano) se puede disponer como basura normal de la ciudad. . En los países con necesidades especiales y de serie en la eliminación de residuos, por favor desheche estrictamente obedecen las leyes locales.

Capítulo 5 Instalación

5.1 Colocar la máquina

Colocado la máquina en una superficie nivelada seco y ventilado, para asegurarse de que la máquina funcione segura y sin problemas. Elija el espacio de colocación debe satisfacer el tamaño de la figura 1 (basado en el modelo), puede acomodar.

5.2 conexión

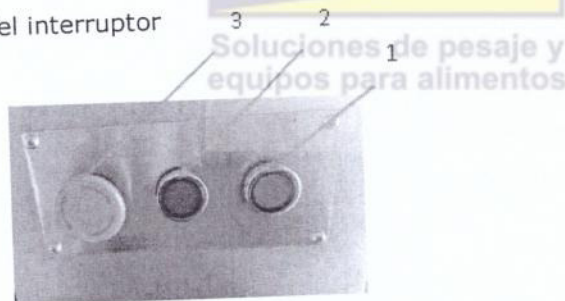
Se debe conectar la maquina a la línea de tensión 110v / 60hz

5.3 Control de funcionamiento Pre-funcionamiento
Antes de la primera operación, que tenga que pulsar estos pasos:

1. desenvuelva con cuidado el paquete y lea el "manual de instrucciones".
2. La inspección en cada parte, si los sujetadores sueltos durante el transporte, el interruptor y el cable de alimentación está dañado debido al transporte, y comprobar la tensión de alimentación y la tensión se compara el uso del producto existente.
3. Comprobar si hay un cuerpo extraño dentro de la cuenca del plato, si hay algún cuerpo extraño a limpiar en el tiempo, con el fin de evitar las impurezas duros externos causaron daños de las herramientas de corte y otras partes de la máquina.

Capítulo 6 Funcionamiento

6.1 Control del interruptor



Botón del interruptor de control (figura 5):

- 1- "ON" y "OFF" usan de manera cooperativa
- 2- "OFF" se detiene
- 3- "en" Iniciar

6.2 Instrucciones

Nota: cuando el motor deja de girar, la comida puede estar cargado.

De acuerdo con los pasos siguientes:

1. Enchufe la fuente de alimentación.
2. Abra la tapa, poner en la cantidad correcta de ingredientes prestar atención a no demasiado lleno, que no tienen acceso a la olla cubrir aconsejable. Los trozos

grandes de alimentos se deben cortar en trozos pequeños, tirar la comida no erróneo cuerpos extraños durante el proceso de cargue de alimentos, de lo contrario dañará la herramienta de corte.

3. Cierre la tapa

4. Pulse el botón "ON", la potencia de arranque, sistema de trabajo, la máquina debe ser un funcionamiento suave y sin ruido anormal.

5. De acuerdo con la materia prima utilizada para establecer los parámetros técnicos razonables, hay demasiada carga, o un plato de tiempo es demasiado largo no va a conseguir el efecto de cortar proceso ideal.

6. Antes de cada trabajo de la máquina, verifique que no hay cuerpos extraños en la cuenca, y no debe mezclarse en el material cortado es duro cuerpo y extranjeros, a fin de no dañar las cuchillas u otros fallos en el equipo.

7. Después de material de corte de acabado en la cuenca, pulse el botón "OFF", lavabo y plato de la cuchilla de corte todos dejan de publicarse el tiempo de inactividad.

8. Con la pala especial, retire la cuenca del nabo picado.

9. Limpieza después de su uso en todos los tiempos después del trabajo, debe ser efectivamente limpia, y mantener la máquina en seco.

10. La máquina después de su uso, el tiempo de inactividad, tire de la fuente de alimentación.

Capítulo 7 Limpieza habitual

Nota: No ponga las manos en la máquina en marcha.

Limpieza y mantenimiento sólo en el momento de la parada de la máquina y el suministro de energía.

7.1 Generalidades

1. Para desconectar la alimentación y desconecte el enchufe antes de limpiar la máquina, como se muestra en la imagen (6).

2. La máquina debe ser de limpiar después del trabajo todos los días, todo entra en contacto con el alimento de las partes mecánicas de limpiar, en su lugar.

3. Debido a los residuos de residuos puede dañar la máquina, la máquina de limpiar por dentro y por fuera.

4. No utilice detergentes, limpiadores industriales de agua, cepillo de hierro, tubos flexibles, y por debajo de la superficie del equipo de limpieza de la máquina.

Capítulo 8 Mantenimiento de la máquina y la Inspección diaria

Nota: antes de la operación de mantenimiento de trabajo: por favor, desconecte la alimentación antes de reparar la máquina, asegúrese de que la máquina alejada de la potencia.

8.1 La necesidad de un mantenimiento regular

1. Regularmente para el corte de mantenimiento de la máquina mezcladora, puede efectivamente extender la vida útil.
2. Periódicamente para el corte de limpieza de la máquina mezcladora, se puede garantizar la calidad y seguridad de los alimentos.

8.2 Inspección diaria de los componentes clave

1. Hoja de corte

Debe comprobar si la cuchilla de corte instalada, tienen ningún daño, antes de iniciar la máquina.

2. Correa

Banda se debe ajustar periódicamente, después serán reemplazados cinturones de 2-3 años, es necesario ponerse en contacto con "centro de servicios".

3 Soporte (patas)

Con el paso del tiempo, el daño soportes causará máquinas inestables, si esto sucede, reemplace los soportes.

4. cable

Compruebe regularmente el cable, sustituir si es necesario, póngase en contacto con el centro de servicio.

Capítulo 9 Método Reciclaje

9.1 Ninguna reparación

Por alguna razón, la máquina no puede ser reparada, para asegurarse de que la máquina no se puede utilizar de nuevo, cancelar todas las conexiones eléctricas.

9.2 Descarte

Cuando la máquina no puede repararlo abandonado, póngase en contacto con la empresa de eliminación de residuos, será calificado materiales utilizados en la fabricación de una variedad de otros componentes.

9.3 Los residuos eléctricos y electrónicos

De acuerdo con el nivel de 2002/95 / CE, 2002/96 / CE y 2002/108 / CE, limitar el uso de ciertas sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos.

El logotipo en los productos o envases, significa que el producto no se puede desechar como residuos domésticos.

La recolección de residuos a la clasificación, gestionado por el fabricante, el usuario tiene la responsabilidad de ponerse en contacto con los fabricantes, los fabricantes podrán colección clasificada de residuos de acuerdo con el sistema de eliminación de residuos. Recogida y reciclaje de equipos de eliminación de residuos clasificados ayudará a proteger los recursos naturales. Para garantizar el reciclaje que puede proteger la salud humana y el medio ambiente. (Dedicado a la exportación).



GARANTÍA DEL EQUIPO.

Por la compra cualquier equipos de la marca BBG, usted cuenta con 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 presentado 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 electrónicas.
- Las averías producidas por roedores o insectos.
- Los daños producidos por desaseo.
- Manipulación indebida por personal no calificado.
- Mantenimiento realizado por personal no autorizado.
- 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 ADULTERACION DE LA PLACA DE IDENTIFICACION O DE LOS DATOS DE LA TARJETA DE GARANTIA O LA ADULTERACION 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 servicio en:

BOGOTA: Av. Calle 13 # 24-19. Tel:(57+1) 2016111 - 7457700 - 3124492244

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

BARRANQUILLA: Av. Murillo (Calle 45) # 39-63 L16. Tel:(57+5) 3200217 - 3118012075

serviciotecnico@basculasbbg.com

www.basculasbbg.com