

MANUAL TAJADORA MARCA BBG REF: 250STI / 300STTI

Manual de Uso: tajadora eléctrica BBG Modelo: 250STI / 300STI



**Soluciones de pesaje y
equipos para alimentos**



MANUAL DE USUARIO

Tajadora eléctrica para embutidos y quesos

Marca BBG Modelo: 250STI/300STI

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

MANUAL TAJADORA MARCA BBG REF: 250STI / 300STTI

Manual de Uso: tajadora eléctrica BBG Modelo: 250STI / 300STI

La tajadora eléctrica, producida por nuestra empresa, es fácil y segura para operar. La máquina tajadora eléctrica está diseñada específicamente para uso alimenticio, se puede cortar el jamón, la carne congelada sin hueso, carne fresca (ternera, cordero), verduras (como el jengibre, patatas, zanahorias, etc.), adecuada para su uso en restaurantes, hoteles, supermercados y plantas de procesamiento de alimentos.

La máquina debe funcionar en un ambiente con humedad relativa no más del 85%.

CONTENIDO

1. avisos
2. las especificaciones técnicas principales
3. Manual de instrucciones
 - 3.1 lugar listo para máquina de cortar carne
 - 3.2 Desembalaje
 - 3.3 Piezas y ubicaciones
 - 3.4 lubricación
 - 3.5 Conexión del cable de alimentación
 - 3.6 Ensayos funcionar sin carga
 - 3.7 Hoja de molienda
 - 3.8 Ajuste del espesor de rebanar
 - 3.9 De fusión carne
 - 3.10 Cambio de la cuchilla
4. Diagrama de circuitos
5. Solución de problemas



Soluciones de pesaje y
equipos para alimentos

1. AVISOS

- La alimentación debe cumplir con los requisitos eléctricos en la placa de valores nominales. Si se usa inadecuadamente, fuego o una serie problemas puede ser ocurrido.
- La máquina debe estar conectada a tierra, es peligroso puede conseguir una descarga eléctrica si no puesto a tierra o no fiable conexión a tierra.
- Por favor, desconecte todos los interruptores y no corte el suministro eléctrico cuando ocurre la emergencia.
- Las manos u otras partes del cuerpo no se les permite entrar espacio de trabajo cuando la máquina está en funcionamiento, de lo contrario las personas pueden hacerse daño.
- La máquina debe ser reparado por el fabricante o agentes si está roto.
- No somos responsables de fallas en el equipo si la máquina es modificada por los propios usuarios.
- Cuando el cable eléctrico está dañado, debe ser cambiado inmediatamente.
- El cable eléctrico debe ser alambre blando especial como el que compró el fabricante o la reparación de departamento.
- La máquina no puede ser lavado por el agua, ya que no es impermeable de la estructura, de lo contrario causará una descarga eléctrica y dañar las partes eléctricas.
- Por favor, desconecte todos los interruptores cuando la máquina no se utiliza y cortar la energía.
- Por favor, dejar operativo y apague la máquina para limpiar la máquina.
- Debe parar la máquina cuando se encuentra funcionando de manera anormal.

MANUAL TAJADORA MARCA BBG REF: 250STI / 300STTI

Manual de Uso: tajadora eléctrica BBG Modelo: 250STI / 300STTI

- La ropa suelta, no se pueden conectar al operar la máquina, y el pelo largo deben estar cubiertos por una tapa.
- A menudo, revise si la cuchilla de la cubierta, el transporte, la cuchilla y otras partes en el caso de conseguir suelto o dañado.
- La carne congelada con temperatura por debajo de $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$ no se puede cortar.
- Adjunte este manual de instrucciones cuando revender la máquina.
- Por favor, póngase en contacto con nosotros cuando la operación manual es el daño o perder.
- Por favor, póngase en contacto con nosotros cuando se reúna con otros problemas que no tienen ningún detalle en el manual de operación.
- La máquina debe ser usada por niños o personas sin experiencia, a menos que estén bajo la supervisión o instrucción del personal profesional que pueda cerciorarse de la seguridad.

LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD EN LA MÁQUINA.



Cable de tierra fiable debe estar conectado a evitar lesiones personales debido a fugas.



Mantenga las manos fuera del lugar de trabajo cuando la máquina en funcionamiento.



Tenga cuidado al limpiar y cambiar la cuchilla, y mantener las manos fuera del borde de la cuchilla en caso de lesión.

2. Especificaciones técnicas principales

Especificación	Voltaje (V)	Frecuencia (Hz)	potencia (W)	Velocidad de rotación (r/min)	Espesor de rebana r (mm)	diámetro de disco (mm)	peso (kg)	Diámetro (mm)	ancho (mm)
Modelo									
Aleación de aluminio y magnesio 300	110	60	250	1400	0~15	Φ300	25	510*440*432	220
Aleación de aluminio y magnesio 250	110	60	150	1400	0~12	Φ250	20	480*370*370	220

3. Instrucciones de uso

3.1 lugar adecuado, listo para el cortador de carne, La cortadora debe ser colocado en la plataforma robusta, plana o del escritorio y dejar de lado un espacio adecuado para la máquina de cortar con el fin de operar, mantener y ventilar.

Los requisitos de alimentación de la máquina de cortar condiciones de alimentación: CA, 1 fase, 50 Hz. La cortadora está unido con él un enchufe estándar de triángulo con toma de tierra, la toma de corriente debe ser el triángulo estándar.

MANUAL TAJADORA MARCA BBG REF: 250STI / 300STTI

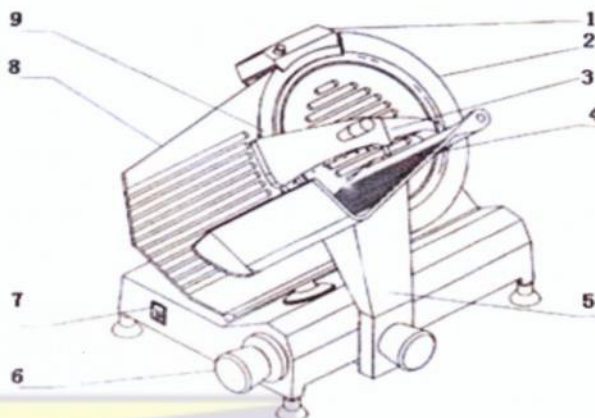
Manual de Uso: tajadora eléctrica BBG Modelo: 250STI / 300STI

3.2 Desembalaje antes de la instalación, por favor verifica todos los elementos conectados con la máquina. Si hay algo que se perdió, por favor, póngase en contacto con el proveedor.

3.3 Piezas de máquinas y sus ubicaciones

Atención: Con el fin de asegurar que la máquina puede utilizarse con éxito, por favor lea cuidadosamente este capítulo y familiarizarse con las partes y sus ubicaciones.

1. Taburete de molienda
2. círculo protector
3. Prensador
4. Carriel
5. Soporte deslizante
6. Barra de mango
7. Interruptor
8. Tabla de bloqueo
9. Cuchilla

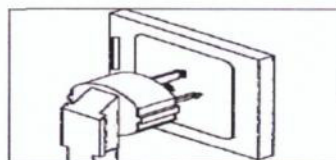
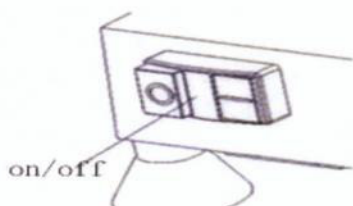
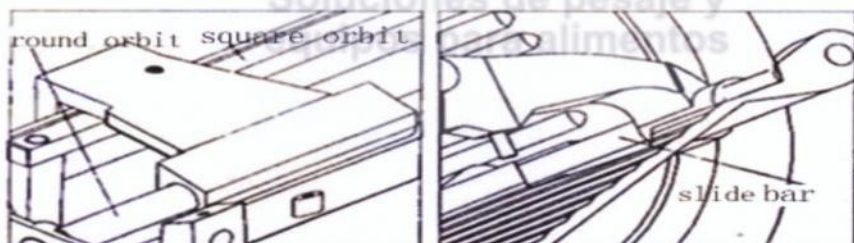


3.4 Lubricación

3.4.1 De la vuelta a la máquina, se extiende el aceite lubricante en la superficie de la órbita cuadrado y el círculo órbita cada 7 días.

3.4.2 Propagación de aceite de alimentos en el soporte deslizante.

Atención: Apague el interruptor y baje la potencia de la máquina cuando se extiende el aceite.



3.5 Conexión del cable de alimentación

3.5.1 El interruptor se localiza en el lado izquierdo de la máquina. Ponga el interruptor en "0", la máquina de cortar se apaga.

3.5.2 introducir el enchufe en la toma de corriente, la corriente nominal no debe ser menos que 10A.

3.5.3 Cuando se utilice un enchufe de 2 fases, debe estar conectado a tierra de forma fiable.

3,6 probar el funcionamiento de la máquina sin carga.

MANUAL TAJADORA MARCA BBG REF: 250STI / 300STTI

Manual de Uso: tajadora eléctrica BBG Modelo: 250STI / 300STI

3.6.1 Antes de probar el funcionamiento de la máquina, deberán comprobar la estanqueidad y el daño de cubierta de la hoja, portador, la cuchilla y otras partes y se extendió el aceite en la superficie de la órbita cuadrado y el círculo órbita.

3.6.2 Pulse el botón para la prueba si la cuchilla funciona o no, en el examen sale si hay algo inusual sucede.

3.6.3 Si no hay nada inusual, puede utilizar la máquina después de tres minutos el trabajo de descarga.

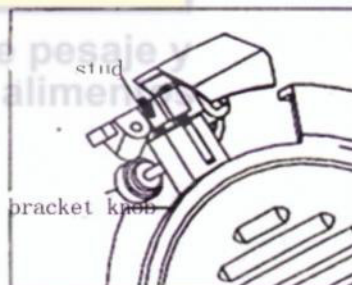
3.7 cuchilla de molienda

3.7.1 la cuchilla redonda de la máquina de cortar carne es hecha por acero para herramientas resistente al desgaste de alta calidad, el borde de la cuchilla se ha agudizado por el fabricante antes de la venta.

3.7.2 La cuchilla redonda puede girar sin brillo después de su uso y se puede elegir la piedra de moler realizado con el equipo para rectificar, en repetidas ocasiones y oportuna. Antes de afilar la cuchilla, usted debe limpiar el derrame de aceite para evitar manchas en la rueda Si la rueda está manchada por el aceite, puede utilizar el cepillo y agua para limpiar la piedra de moler.

3.7.3 Cuando el afilar no está funcionando, piedra de moler debe mantenerse alejados de la cuchilla, cuando funciona, debe acercarse a la hoja. El método para cambiar la posición: Mantenga la cubierta de la rueda a la altura adecuada, girar 180 ° y luego presione el botón de bloqueo.

Atención: La altura del afilador está limitada por un botón, y el alargamiento del espárrago se puede ajustar.



3.7.4 El afilador está equipado con dos muelas, uno es para el afilar la rueda, la otra es para la reparación del borde. Pulse el botón al afilar la cuchilla, girar la cuchilla y pulse el final de la molienda del eje por las manos, por lo que la molienda de piedra toque la cuchilla, y las cuchillas de rueda accionada en rotación, entonces la cuchilla Puede afilarse. Cuando afilar la cuchilla, hay que pulsar el final de la molienda eje con la mano en el objetivo de reparar el borde por favor no afile en exceso.

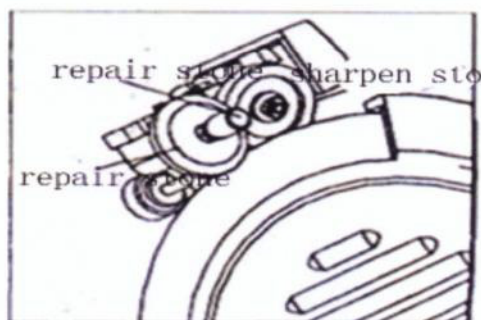
Atención:

- Presione ligeramente el eje de la molienda, para producir una mejor pequeña chispa.

- Ajuste la posición de la piedra de moler para hacer que la piedra de moler localizada en la parte frontal de la hoja, pero no puede tocar el borde de la hoja.

MANUAL TAJADORA MARCA BBG REF: 250STI / 300STTI

Manual de Uso: tajadora eléctrica BBG Modelo: 250STI / 300STI



3.7.5 efecto de afilado

Afloje la piedra de eje y pulsen el botón para hacer que la piedra salga de la cuchilla, pulse el botón, para detener la cuchilla, y observar el efecto de nitidez. Si el filo de la cuchilla aparece nítida se demuestra que el disco esté afilado lo suficientemente. De lo contrario se puede repetir el proceso hasta se sienta satisfecho.

Atención: Por favor, no utilice los dedos para comprobar si el disco esté afilado o no, puede lastimarse.

3.7.6 Limpiar el acero y ceniza en la máquina.

Cuando limpie la cuchilla se puede quitar la tapa de protección.

Atención: Por favor, no use agua para limpiar, o bien no puede utilizar una loción limpiadora que perjudiciales para la salud humana.

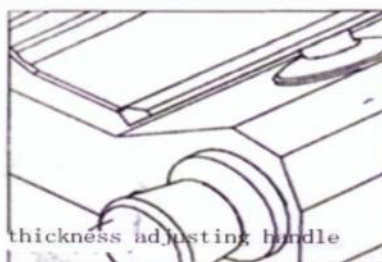
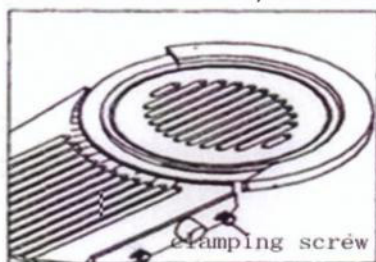
3.7.7 Después del refilado, el diámetro de la cuchilla se vuelve más pequeña. Cuando la distancia entre el bloqueo junta y el borde de la cuchilla es más de 5 mm, Por favor, afloje el tornillo en la parte posterior de la placa de bloqueo, mueva el tablero de bloqueo hacia la cuchilla y mantener su distancia a 2 mm, entonces apretar el tornillo.

Atención La cuchilla necesita ser cambiado cuando su diámetro reduzca en 12m

3.8Ajuste del espesor de rebanar

3.8.1 El espesor de corte es la distancia entre la cuchilla y placa de bloqueo. **3.8.2** Hacia la izquierda la barra de manivela, el segmento se vuelve gruesa, a la derecha la barra de manivela, rebanada delgada.

3.8.3 Al ajustar el grosor de la rodaja de espesor, por favor recuerde eliminar el espacio de transmisión. La solución se agrandar primero el espesor de corte luego disminuir hasta el espesor deseado. Al ajustar el grosor de la rodaja delgada, No es necesario para eliminar el vacío de transmisión, directamente ajustar al espesor deseado



3.9 fusión carne

MANUAL TAJADORA MARCA BBG REF: 250STI / 300STTI

Manual de Uso: tajadora eléctrica BBG Modelo: 250STI / 300STI

3.9.1 Si la carne está congelada es demasiado duro, es fácil que aparezcan fragmentos cuando se corta rodajas finas; cuando se corta la rebanada gruesa de la resistencia puede ser demasiado grande y puede causar la parada del motor, o incluso quemar el motor, para que la carne se debe fundir (poner la carne congelada en la incubadora, el proceso que la temperatura de la carne, tanto dentro como fuera de lugar llama lentamente la fusión de la carne).

3.9.2 Grosor de la carne de menos de 1,5 mm, temperatura de la carne adecuada dentro y fuera es -4 °C, (poner la carne que se ha cortado en el refrigerador en suministro de energía durante ocho horas). Pulsar la carne con una uña, en la superficie de la carne puede aparecer huella.

3.9.3 Espesor de la rebanada más de 1,5 mm, la temperatura de la carne debe ser superior a -4 °C. Y como se aumenta el espesor, la temperatura de la carne debería también incrementarse correspondientemente.

3.10 Cambio de la cuchilla

3.10.1 Retire la cubierta de la cuchilla.

Retirar el soporte alejado de la cuchilla.

Desenroscar la varilla de la parte posterior de la máquina.

Aléjese de la cubierta de la hoja

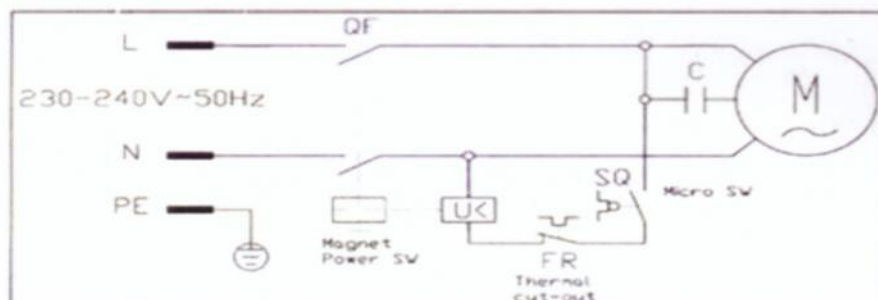
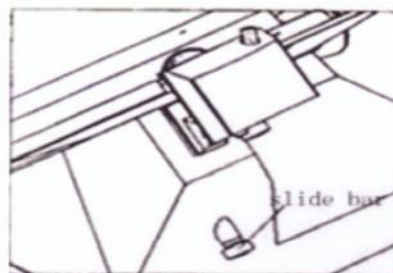
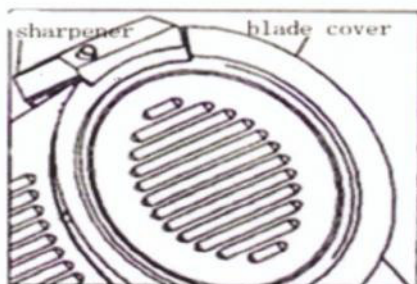
3.10.2 Retire el afilador

3.10.3 Retire la cuchilla, Desenroscar los tres tornillos, retire la hoja de manera uniforme.

3.10.4 Cuando instalar la hoja; acabar con la superficie de colocación y la hoja, apriete gradualmente los tres tornillos para la fijación.

Atención: Al reemplazar la cuchilla, la máquina debe estar encendida y el poder debe ser cortada.

Cuando se va a reemplazar la cuchilla, por favor utilice guantes de protección, y cuidar el borde afilado cuando quite o instale la cuchilla.



MANUAL TAJADORA MARCA BBG REF: 250STI / 300STTI

Manual de Uso: tajadora eléctrica BBG Modelo: 250STI / 300STI

5. Solución de problemas

La máquina debe ser reparada, mantenida por profesionales y no por personas que no están autorizados a reparar, de manera que no puedan causar daños personales o fallos mecánicos o eléctricos.

Problemas y soluciones comunes se muestran en la Tabla 1.

Cuando los problemas no se enumeran en la tabla o soluciones no funcionan, por favor, póngase en contacto con el fabricante.

Problemas	Soluciones
1. La máquina no funciona	Compruebe si el equipo se conecta a energía confiable
2. La máquina no puede cortar la carne o los cortes de carne es irregular	1. La hoja no está afilada, por favor lea el capítulo 3.7 y moler la hoja correctamente 2. La carne es demasiado dura, por favor lea el capítulo 3.9 y derretir la carne.
3. El filo de la cuchilla no está afilada	1. Compruebe la altura de instalación de la rueda y el ángulo de la molienda, por favor lea el capítulo 3.7 y utilizar el método correcto para moler la hoja 2. La rueda no se presiona, apriete el tornillo para fijar la rueda.
4. La máquina funciona con lentitud o la cuchilla gira lentamente	Retire la placa inferior, y ajustar la correa de sujeción como se muestra en la imagen siguiente (en la correa nueva máquina debe ajustarse cada 2-3 meses, cinta en la máquina de edad debe ser ajustado cuando sea necesario. El período de garantía de la nueva correa es de 9 meses).

1. Retire la placa interior



MANUAL TAJADORA MARCA BBG REF: 250STI / 300STTI

Manual de Uso: tajadora eléctrica BBG Modelo: 250STI / 300STTI

1. En primer lugar aflojar la tuerca de abajo, y luego ajustar la tensión de la correa mediante la regulación de la tuerca.



Soluciones de pesaje y
equipos para alimentos

MANUAL TAJADORA MARCA BBG REF: 250STI / 300STTI

Manual de Uso: tajadora eléctrica BBG Modelo: 250STI / 300STI

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 ADULTERACIÓN DE LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN O DE LOS DATOS DE LA TARJETA DE GARANTÍA O LA ADULTERACIÓN DE LOS SELLOS ANULAN LA GARANTÍA

BBG
Soluciones de pesaje y
equipos para alimentos

Cualquier información adicional para el manejo o la garantía de este equipo por favor comuníquese a nuestros centros de servicio en:

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

MEDELLÍN: 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