



*SOLUCIONES DE PESAJE Y
EQUIPOS PARA ALIMENTOS*

CUTTER INDUSTRIAL

Ref: CUT-10C



MANUAL DE USUARIO

Índice

1. Introducción al producto.....	
2. Características de la estructura del producto.....	
3. Estructura externa y nombres de las partes del chopper.....	
4. Procedimientos de operación.....	
5. Desmontaje y montaje de la tapa del chopper y de la bandeja de alimentación.....	
6. Limpieza.....	
7. Precauciones y mantenimiento.....	
8. Fenómenos de fallas del aparato y solución de problemas.....	
9. Especificaciones del chopper.....	
10. Diagrama del aparato y del circuito.....	

1. Introducción al producto

El Cutter Multifuncional CUT-10C (también conocido como Cutter de 10 litros) es un nuevo producto cuidadosamente diseñado y fabricado por nuestro departamento de desarrollo, de acuerdo con las características de los tipos de alimentos, en respuesta a la demanda del mercado.

El cutter es adecuado para el procesamiento auxiliar de diversas carnes frescas, verduras, melones, frutas y condimentos. La característica principal de este producto es que puede mantener intactos los componentes nutricionales originales de los materiales procesados después del procesamiento, así como proporcionar excelentes efectos de conservación y mejor sabor.

Esta serie de productos tiene un diseño estructural razonable, utilizando cuchillas curvas para un corte más rápido y suave. La bandeja de alimentación gira lentamente al mismo tiempo, mejorando su rendimiento. La bandeja de alimentación se puede quitar fácilmente y permite la extracción rápida y conveniente de los materiales. La bandeja de alimentación, la carcasa y otros componentes están hechos de acero inoxidable de alta calidad que cumple con los estándares de higiene alimentaria.

Los materiales cumplen con los estándares ROHS, y todos los materiales en contacto con los alimentos cumplen con los estándares nacionales de higiene alimentaria y los requisitos de prueba de la UE LFGB (Alimentos y Productos de Consumo). La serie de productos cumple con los estándares nacionales e internacionales GB4706.

Esta serie de máquinas es simple de operar, fácil de desmontar, fácil de ensamblar y fácil de reemplazar y ajustar las cuchillas, con rendimiento confiable, alta eficiencia, apariencia agradable, fácil de mover y limpieza conveniente.

El operador debe familiarizarse con el contenido y comprender las instrucciones antes de operar, etc., lo que hace que sea ampliamente utilizado en cocinas, restaurantes, hoteles, comedores y empresas de procesamiento de alimentos como una herramienta ideal y un buen ayudante.

2. Características de la estructura del producto

1. El producto utiliza cuchillas de acero de precisión para picar directamente varios alimentos, asegurando sus componentes nutricionales originales y mejor textura.
2. Cuerpo de acero inoxidable, con un acabado cepillado, que ofrece ventajas de resistencia a la corrosión y estética.
3. Adopta cuchillas y bandeja de alimentación de acero inoxidable de alta calidad, robustas y duraderas, que cumplen mejor con las normas internacionales de higiene.
4. La bandeja de alimentación se puede quitar rápidamente, lo que facilita la extracción de los materiales procesados y la limpieza de la bandeja.
5. Funciona con cuchilla curva, ofreciendo alta velocidad y eficiencia, ahorrando trabajo y tiempo.
6. La máquina se detiene inmediatamente cuando se abre la tapa, garantizando la seguridad durante el uso; además, al levantar la tapa a una posición vertical, se puede retirar directamente, facilitando la limpieza.
7. El producto tiene una clasificación de resistencia al agua IPX4, que proporciona un perfecto nivel de impermeabilidad y limpieza para todo el producto.
8. El producto está equipado con un interruptor de protección contra sobrecorriente, lo que lo hace más seguro y protege eficazmente el motor.
9. El producto tiene un diseño razonable, funciona de manera estable, es fácil de operar, tiene una apariencia atractiva y un bajo nivel de ruido.

3. Estructura externa y nombres de las partes del cutter



1. Botón de parada
2. Luz indicadora de voltaje
3. Botón de inicio
4. Carcasa
5. Eje de la cuchilla
6. Tapa
7. Patas
8. Bandeja de alimentación
9. Protección contra sobrecarga
10. Cable de alimentación
11. Enchufe del temporizador

4. Procedimientos de operación

1. Abra el paquete, coloque el cutter sobre una mesa de trabajo resistente y, de acuerdo con los parámetros de la placa de identificación del equipo, verifique si la fuente de alimentación coincide con la potencia de entrada del cutter.
2. Limpie las partes que entran en contacto con los alimentos, como la bandeja de alimentación, la tapa y la cuchilla (tenga cuidado con la cuchilla para evitar lesiones).
3. El extremo frontal del enchufe de alimentación debe estar equipado con un dispositivo de corriente residual que cumpla con los estándares nacionales y debe estar conectado a tierra para garantizar la seguridad. La corriente nominal no debe superar los 32 A.
4. Selección de alimentos: prepare los alimentos de acuerdo con los parámetros técnicos, asegurándose de que el tamaño de todos los alimentos no exceda un ancho de 5 cm y un grosor de 5 cm. No hay requisitos específicos de longitud para alimentos blandos (no se permiten huesos dentro de los alimentos).
5. Conecte la alimentación, presione el botón verde de inicio, la máquina funcionará automáticamente, con el eje principal y la bandeja de alimentación en movimiento. Observe la dirección de funcionamiento del cutter: la bandeja de alimentación debe girar en el sentido de las agujas del reloj, y al mirar desde el lado izquierdo de la máquina, la dirección de rotación del eje principal de la cuchilla también debe ser en el sentido de las agujas del reloj. Deje que la máquina funcione 1-2 minutos; bajo condiciones normales de funcionamiento, se puede proceder al picado.
6. La fineza o grosor de los alimentos procesados se puede controlar mediante la duración de la operación; tiempos más cortos producen alimentos más gruesos, mientras que tiempos más largos producen alimentos más finos. Durante el procesamiento, se puede usar una espátula de madera para recoger el material, o se puede detener la máquina y retirar completamente la bandeja de alimentación para recoger el material.

5. Desmontaje y montaje de la tapa del chopper y de la bandeja de alimentación

1. Desmontaje y montaje de la tapa del chopper y ajuste: Primero, abra la tapa con ambas manos y levántela hacia una posición vertical, luego muévala lentamente fuera de la ranura y levántela para retirar la tapa sin problemas; al instalarla, la tapa debe insertarse en la ranura, y la tapa debe moverse suavemente.

2. Desmontaje y montaje de la bandeja de alimentación y ajuste: Primero, abra la tapa, luego gire la bandeja de alimentación en el sentido de las agujas del reloj, un cierto ángulo o hasta que sienta que la bandeja se afloja, luego levántela para retirar toda la bandeja; al instalar la bandeja de alimentación, primero preste atención a la posición del asiento de montaje y el tornillo de fijación de la bandeja. Después de insertarla en la posición correcta, gire la bandeja en sentido antihorario hasta que no se pueda girar más.

6. Limpieza

1. Antes de limpiar, asegúrese de que el enchufe de alimentación esté desconectado; esta serie de productos tiene un grado de protección IPX4 y no debe sumergirse en agua para su limpieza.

2. Antes del primer uso, lave la tapa, la cuchilla, la bandeja de alimentación y otras partes que entren en contacto con los alimentos. La tapa y la bandeja de alimentación se pueden retirar para su limpieza (consulte la sección 5 para retirarlas).

3. Después de cada uso de esta serie de productos, limpie las partes que entran en contacto con los alimentos y las áreas donde se haya acumulado alimento. Limpie todas las partes con restos de alimentos a fondo (nota especial: no toque la cuchilla al desmontar para evitar cortes, y los niños no deben acercarse al aparato).

4. Después de la limpieza, use un paño seco para retirar la humedad de la bandeja de alimentación y verifique que todos los componentes estén intactos y en la posición correcta. La cuchilla no debe quedar expuesta durante períodos prolongados.

7. Precauciones y mantenimiento

1. Los operadores de esta máquina deben recibir capacitación especial para comprender los peligros y los principios de funcionamiento del chopper.

2. Los materiales a procesar no deben contener dientes de animales, huesos ni carne congelada, ni objetos duros como bambú o madera, para evitar daños en la cuchilla y los componentes relacionados.

- 3.** Después de encender la máquina, debe funcionar durante 1-2 minutos; observe si hay anomalías (como sonidos inusuales, olores, etc.). Verifique si alguna parte está suelta. Solo después de confirmar un funcionamiento normal se deben introducir los materiales.
- 4.** Cuando la máquina presente vibraciones o baja eficiencia durante el funcionamiento, verifique si el filo de la cuchilla está intacto. Si hay algún defecto, la cuchilla debe reemplazarse o ajustarse. Al reemplazarla, es mejor usar guantes de seguridad y manipular la cuchilla con cuidado para evitar lesiones innecesarias, o contactar con nuestro departamento de servicio posventa para el mantenimiento y reemplazo.
- 5.** Si la máquina se atasca por huesos u otros objetos extraños durante el funcionamiento, presione rápidamente el interruptor de parada para evitar accidentes. Después de eliminar la causa del atasco, puede continuar el funcionamiento presionando el botón de inicio.
- 6.** No introduzca la mano ni otros objetos duros en la entrada o salida de materiales mientras la máquina esté en funcionamiento. No toque la bandeja de alimentación con las manos ni abra la tapa arbitrariamente.

8. Fenómenos de fallas del aparato y solución de problemas

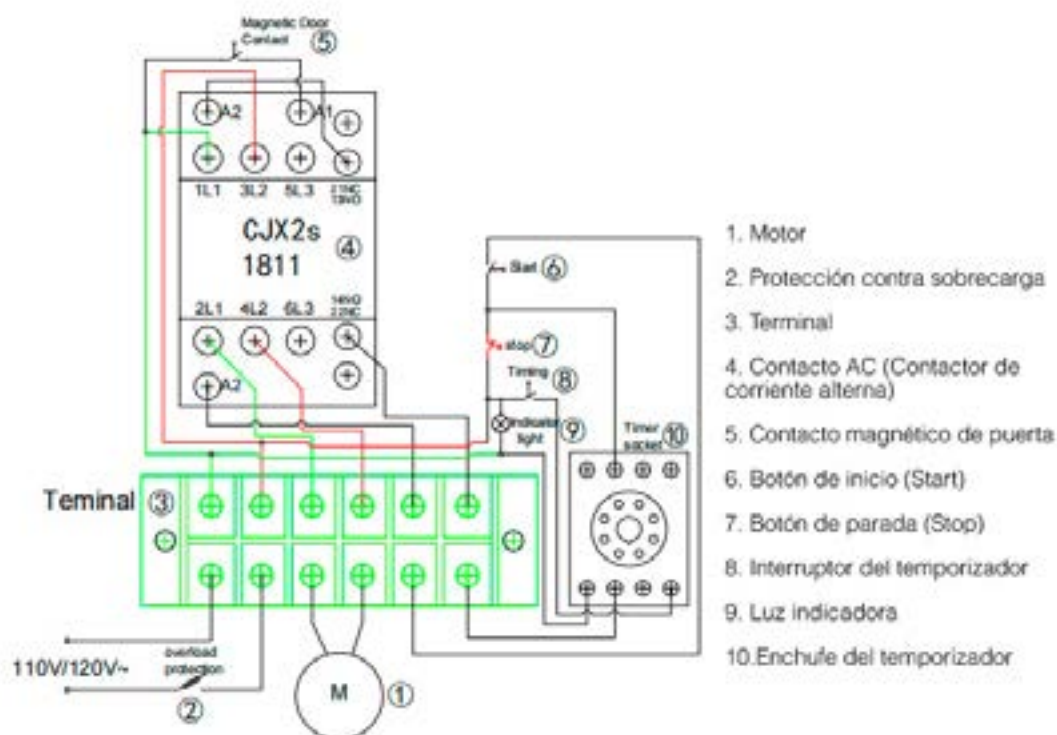
No.	Descripción del error	Posibles causas	Solución
1	Conectó la alimentación y al presionar el botón de inicio no funciona.	a. Revisar el fusible b. Revisar el interruptor de alimentación c. Revisar el interruptor de posición d. Revisar el interruptor de botón e. Revisar la tarjeta de circuito	a. Reemplazar el fusible b. Reemplazar el interruptor de alimentación c. Reemplazar el interruptor de posición d. Reemplazar el interruptor de botón e. Reemplazar la tarjeta de circuito
2	Al presionar el botón de inicio, enciende la luz indicadora de funcionamiento pero el motor no arranca.	a. Revisar la alimentación del motor b. Revisar el motor	a. Verificar si la línea de alimentación es correcta o no b. Reemplazar el motor
3	Luz indicadora de funcionamiento encendida; al presionar el botón de inicio funciona, pero al soltarlo deja de funcionar.	Revisar la tarjeta de circuito	Reemplazar la tarjeta de circuito
4	Luz indicadora de funcionamiento encendida; al presionar el botón de inicio hace mucho ruido.	a. Verificar si el voltaje de alimentación es normal o no b. Revisar el motor o el rodamiento	a. Asegurarse de que el voltaje cumpla con los requisitos de la placa de especificaciones b. Reemplazar el motor o el rodamiento
5	Al presionar el botón de inicio se dispara automáticamente el interruptor.	Revisar la resistencia de aislamiento del motor y de la tarjeta de circuito	La resistencia de aislamiento a tierra debe ser superior a 5MΩ

No.	Descripción del error	Posibles causas	Solución
6	Se detiene a mitad de operación.	a. Verificar si la tapa del recipiente se levantó o no b. Verificar la temperatura del motor	a. Si la tapa del recipiente está levantada, colocarla firmemente y reiniciar b. Si la temperatura del motor supera los 135 °C aproximadamente, el control de temperatura activará la protección y se apagará; después de enfriar puede reiniciarse
7	Durante el funcionamiento, el motor está encendido pero el rodamiento principal y el recipiente no giran.	Revisar las correas	Ajustar la correa o reemplazarla por otra del mismo modelo

9. Especificaciones técnicas

Modelo:	CUT-10C
Potencia del motor	1hp
Voltaje nominal	110 V
Frecuencia nominal	60 Hz
Capacidad máxima de procesamiento	8 kg
Velocidad cuchilla/bandeja	1400 rpm / 18 rpm
Capacidad de la bandeja	10 L
Peso neto del producto	38 kg
Peso bruto del embalaje	50 kg
Dimensiones del producto (Largo x Ancho x Alto)	500 x 630 x 450 mm

9. Diagrama del aparato y del circuito



GARANTÍA 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 electrónicas.
- . 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.

