



*SOLUCIONES DE PESAJE Y  
EQUIPOS PARA ALIMENTOS*

# CUTTER INDUSTRIAL

Ref: CUT-25C



# MANUAL DE USUARIO

## 1. Introducción del producto

El cutter multifuncional CUT-25C es adecuado para procesar diversos ingredientes auxiliares como carne fresca, vegetales y frutas. Esta máquina está fabricada completamente en acero inoxidable y cumple con los requisitos internacionales de grado alimenticio. Algunos modelos de cuchillas, bandejas y tapas pueden desmontarse y limpiarse, cumpliendo con los estándares internacionales de higiene. La máquina puede ajustar su velocidad según las necesidades del procesamiento de alimentos.

## 2. Advertencia y operación

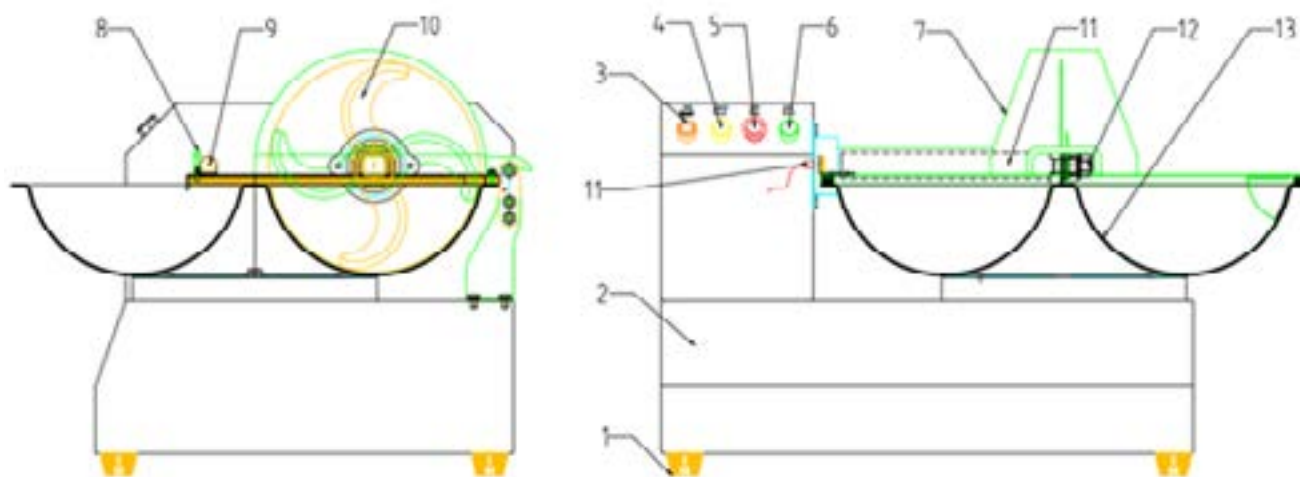
1. La máquina debe instalarse sobre una mesa de trabajo estable, y el enchufe de la máquina debe conectarse a una toma que cuente con medidas de protección contra fugas. Realice una prueba de funcionamiento de la máquina para verificar que opere correctamente. Después de que la máquina funcione normalmente, coloque lentamente los ingredientes en la bandeja de alimentación. detenga la máquina de acuerdo con los requisitos de picado de los ingredientes.
2. Una vez finalizado el procesamiento de los alimentos, utilice la placa de descarga de nylon adjunta. Después de encender la máquina, descargue los alimentos en la bandeja de servicio preparada. Al detener la máquina, libere la perilla del interruptor de seguridad en la bandeja y abra la tapa para retirar la bandeja y proceder a la limpieza. El personal debe usar guantes de malla anticorte, utilizar herramientas para retirar las cuchillas, limpiar cuidadosamente las cuchillas y las tapas de la bandeja, o retirar la bandeja para su limpieza.
3. Una vez completada la limpieza, instale nuevamente la bandeja de materiales en orden, inserte la cuchilla en la tapa de la bandeja, gire cuidadosamente la perilla del interruptor de seguridad en la tapa de la bandeja y apague el interruptor principal de la máquina.
4. Al limpiar la máquina, tenga cuidado de no rociar agua directamente sobre los botones de control para evitar fugas eléctricas y daños a los componentes eléctricos.

**Atención:** si el interruptor de seguridad en la tapa del disco no está correctamente insertado y la máquina sigue en estado de protección, no podrá iniciar el trabajo.

## 3. Parámetros técnicos

| Modelo  | Capacidad | Voltaje | Frecuencia | Potencia       | Velocidad de la cuchilla | Velocidad del tazón | Diámetro del tazón |
|---------|-----------|---------|------------|----------------|--------------------------|---------------------|--------------------|
| CUT-25C | 25 L      | 220V    | 60 Hz      | 1.5 kW / 300 W | 1000 / 2000 rpm          | 15-18 rpm           | 650 mm             |

#### 4. Diagrama de despiece de la máquina



1. Patas
2. Cuerpo
3. Control de velocidad
4. Luz indicadora
5. Parada
6. Inicio
7. Tapa
8. Manija
9. Imán
10. Cuchilla
11. Eje principal
12. Tuerca del portacuchillas
13. Bandeja

## 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.

