



*SOLUCIONES DE PESAJE Y
EQUIPOS PARA ALIMENTOS*

MOLINO PARA CARNES

Ref: 32-MG



MANUAL DE USUARIO

Gracias por usar los productos de la compañía. Con el fin de que el producto pueda desempeñar su función y eficiencia, y al mismo tiempo para evitar un uso inadecuado que pueda causar fallas o pérdidas, por favor lea este manual antes de usar el equipo.

1. PARÁMETROS TÉCNICOS

Modelo	Potencia	Voltaje	Hz	Capacidad	Peso neto	Dimensiones
8	600W	110V/220V	50Hz / 60Hz	70 kg/h	11 kg	35 x 23.5 x 33 cm
12	850W	110V/220V	50Hz / 60Hz	170 kg/h	19 kg	44.5 x 29.5 x 40 cm
22	1200W	110V/220V	50Hz / 60Hz	240 kg/h	26 kg	54.5 x 34 x 48.5 cm
32	1500W	110V/220V	50Hz / 60Hz	300 kg/h	38 kg	63 x 33 x 53 cm

2. INSTALACIÓN Y CONEXIÓN ELÉCTRICA

- A.** Coloque el equipo en una superficie estable y en una posición adecuada.
- B.** El tomacorriente de alimentación debe tener conexión a tierra, y el cable de tierra debe estar conectado de manera segura.
- C.** Para uso en monofásico, verifique que el voltaje sea estable dentro de $220V \pm 10\%$ AC.
- Si el voltaje no cumple con este requisito, debe usarse un regulador de voltaje con una capacidad mínima de 20% superior a la potencia nominal del motor.
 - De lo contrario, se verá afectado el funcionamiento normal de la máquina y puede dañarse el motor.

3. MODO DE OPERACIÓN

Antes de usar, por favor limpie todas las piezas. Los pasos son los siguientes:

- A.** Desenrosque la tuerca frontal para retirar el disco de corte, la cuchilla en cruz, el tornillo sin fin (husillo) y demás partes.
- Limpie bien las piezas.
 - Ajuste el mango fijo en la posición correcta.

- Luego de limpiar, vuelva a colocar las piezas y enrosque la tuerca frontal en la posición adecuada.

De lo contrario, se afectará la vida útil de la máquina.

B. Después de limpiar, coloque la carne (sin piel, huesos ni tendones) dentro del barril de carne.

- Si la carne no avanza con facilidad, use el empujador (NO las manos) para empujar la carne.

- No empuje demasiado rápido, ya que puede superar la capacidad del motor y dañarlo.

C. Después de usar, retire todas las partes y límpielas.

4. PRECAUCIONES

A. No coloque la mano dentro del barril de carne mientras la máquina esté funcionando, para evitar lesiones.

B. La carne debe estar sin piel, sin huesos, sin tendones y cortada en tiras delgadas, para evitar daños a la máquina.

C. Encienda primero la máquina y luego introduzca la carne en el barril.

De lo contrario, puede producirse un atasco que impida el funcionamiento normal e incluso dañar el motor.

D. Si se detecta un funcionamiento anormal del motor, corte inmediatamente la corriente y revise la causa (puede haber piel, huesos o tendones atascados).

5. ADVERTENCIAS

A. Durante la limpieza y el mantenimiento, la máquina debe estar desconectada de la corriente.

B. No coloque nunca la mano dentro del barril de carne.

C. No lave la máquina directamente con agua.

D. Limpie las cuchillas con cuidado para evitar cortaduras.

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.

