



SOLUCIONES DE PESAJE Y
EQUIPOS PARA ALIMENTOS

PROCESADOR DE VEGETALES

Ref: PV-500



MANUAL DE USUARIO

Contenido:

1. Parámetros técnicos
2. Características del producto
3. Introducción del nombre
4. Pasos de operación
5. Notas sobre mantenimiento y reparación
6. El proceso de reemplazo de la cuchilla

Parámetros técnicos de la máquina de verduras:

Nota: Los usuarios pueden personalizar el cabezal de la máquina según sus necesidades de procesamiento.

Especificación	Detalle
Modelo	PV-500
Voltaje	110V
Peso	72 kilogramos
Potencia	0,75 kW
Dimensiones del equipo	680 × 400 × 880 mm
Dimensiones del empaque	700 × 450 × 1100 mm
Capacidad de procesamiento	300 a 500Kg/h
Corte en cubos (tamaño disponible)	6 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm, 15 mm, 20 mm (opcional)
Vegetales triturados (tamaño ajustable)	2–10 mm (opcional)
Rebanado de vegetales (espesor ajustable)	2–10 mm (opcional)

Características del Producto:

1. Diseñada para cortar, triturar y trocear en cubos diversos tipos de vegetales.
2. Ideal para uso en cocinas industriales, plantas de procesamiento de alimentos, fábricas de congelación rápida, procesamiento de productos agrícolas, catering, comedores escolares y centrales de alimentos.
3. Capaz de procesar vegetales como papas, batatas, taro, cebollas, berenjenas, melones, entre otros.
4. Construida completamente en acero inoxidable de alta calidad, con piezas como el cabezal en aleación de aluminio fundido.
5. Fácil operación con encendido automático de un solo clic y estructura móvil mediante base con ruedas.
6. Su alta velocidad de corte equivale al trabajo de hasta 10 personas, mejorando la eficiencia en la línea de producción.

Introducción al equipo:

Descripción general con imágenes

(Figura 1: Nombres de cada parte del procesador de vegetales)



Proceso de instalación de la cuchilla:



Retire los pernos y sujete con la mano la bola de fijación ubicada en la placa hexagonal.



Tire de la palanca de la cuchilla hasta liberarla completamente del eje.



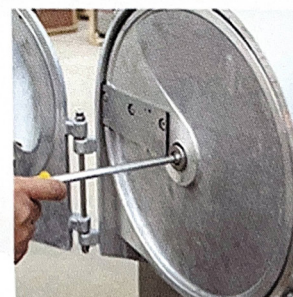
Retire la placa de la cuchilla con cuidado.



Instale la placa de cuchilla tipo cuadriculada (para cortes en cubos).



Luego instale la cuchilla de hoja recta (para cortes longitudinales).



Ajuste y apriete bien los pernos para asegurar ambas cuchillas antes de cerrar la compuerta.

Tipos de cuchilla:

Solo el disco para corte en cubos (plato de dados) está compuesto por dos placas de cuchilla que trabajan en conjunto para lograr el corte en cubos. Las placas de cuchilla para cortes simples o triturado (como rebanado o julianas) utilizan una sola placa. El método de instalación de estas cuchillas es el mismo que se explicó anteriormente.

Placa de cuchilla para corte fino
(tipo seda)



Placa de cuchilla para corte
estándar



Placa de cuchilla cuadriculada
(para cubos)

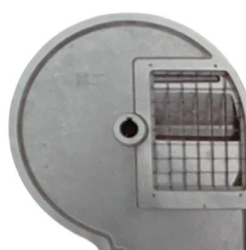
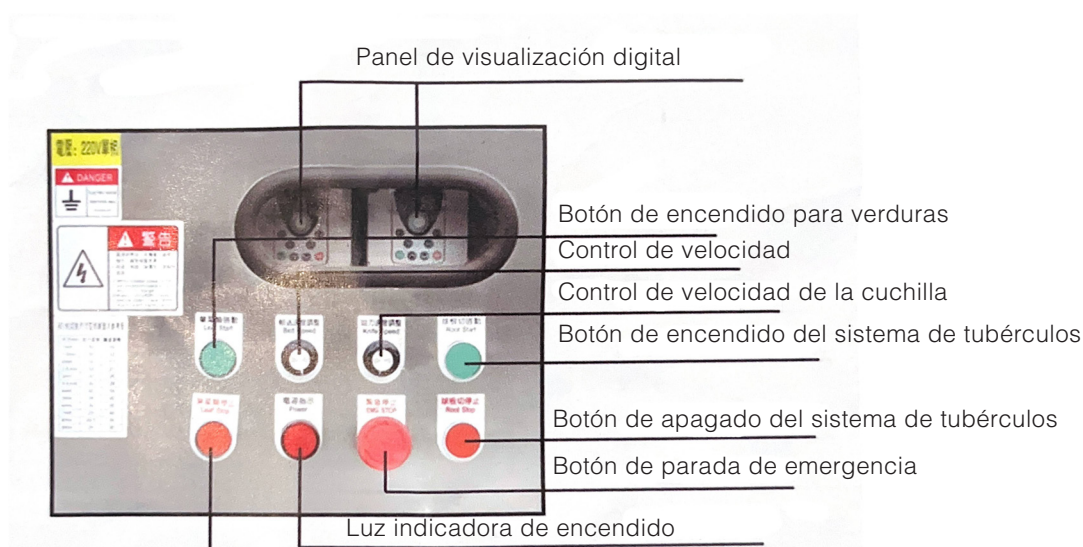


Diagrama de botones de la caja eléctrica:



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.

