



*SOLUCIONES DE PESAJE Y
EQUIPOS PARA ALIMENTOS*



MANUAL DE USUARIO

Cúbicadora de carne

Marca BBG Modelo: CUBE-500

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

Manual de instrucciones

Gracias por comprar nuestro producto. Lea detenidamente todas las instrucciones de funcionamiento antes de usar.

RECOMENDACIONES:

1. Nunca sobre alimente con más del voltaje máximo. ¡La sobrecarga lo dañará permanentemente!
2. Evitando cualquier exposición al calor o frío extremo, su equipo funciona mejor cuando se opera a temperatura ambiente normal. Siempre permita que su equipo se aclimate a la temperatura ambiente normal durante al menos una hora antes de usarlo.
3. Mantenga su equipo en un ambiente limpio. El polvo, la suciedad, la humedad, las vibraciones, las corrientes de aire y una distancia cercana a otros equipos electrónicos pueden causar un efecto adverso en la confiabilidad y precisión de su báscula.
4. Manéjelo con cuidado. Evite las vibraciones y no lo deje caer.
5. Úselo sobre una superficie plana y dura.

GUÍA DE SEGURIDAD

Para un buen rendimiento y un trabajo óptimo de su equipo, tenga cuidado durante la operación y el mantenimiento diarios. Tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

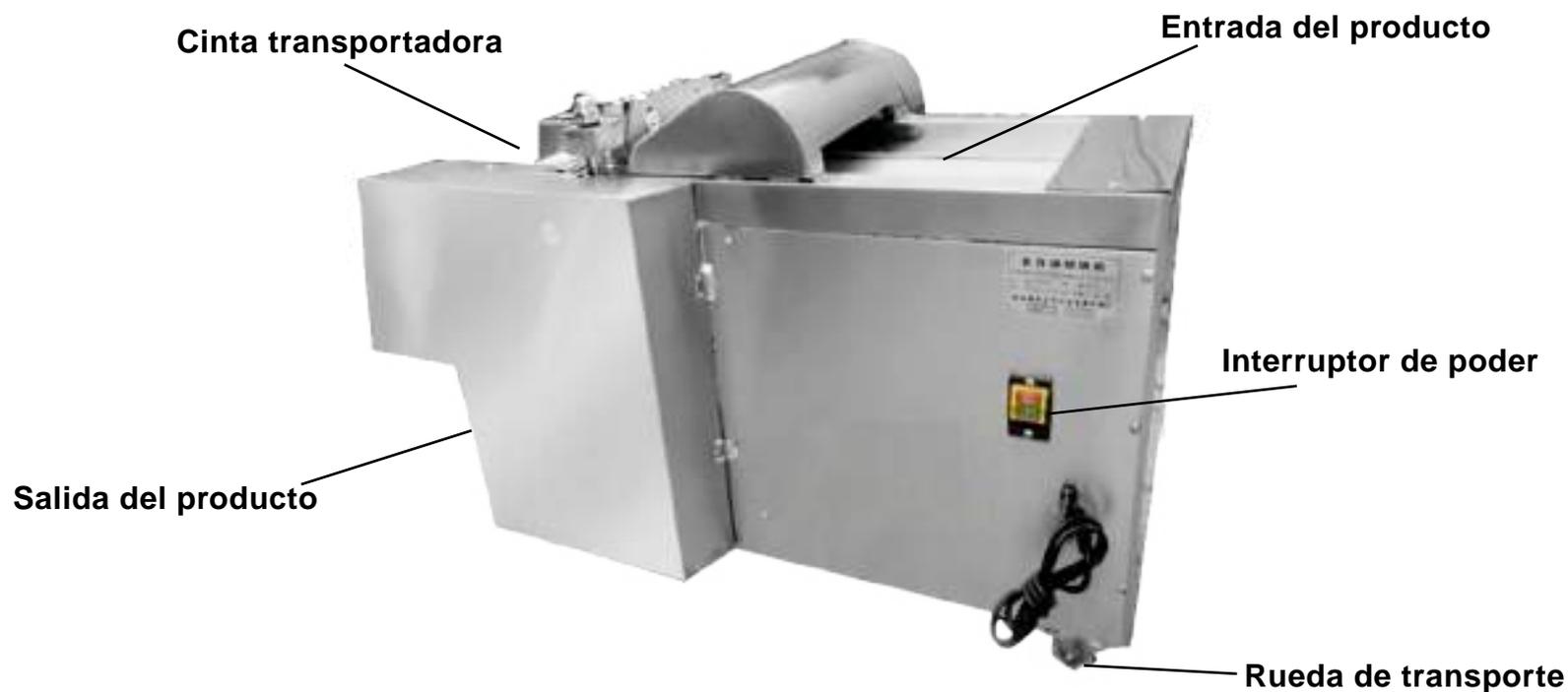
- NO use su equipo en momentos de truenos o lluvia.
- NO intente reparar la maquina usted mismo. Póngase en contacto con su representante local.
- Evitar temperaturas extremas. No coloque la unidad a la luz directa del sol o cerca del aire acondicionado.
- Asegúrese de que la maquina esté colocada sobre una mesa estable y que no esté sujeta a vibraciones.
- No utilice el equipo cerca de electrodomésticos grandes, como máquinas de soldar o motores grandes.
- Evite lugares donde la humedad pueda conducir a la condensación.
- Evitar el contacto directo con el agua.

- No coloque la unidad cerca de ventanas, puertas o ventiladores que puedan causar resultados inestables debido a las corrientes de aire.
- Mantenga su máquina limpia. No almacene productos sobre la maquina cuando no se use.

TABLA DE CONTENIDO:

| | |
|-------------------------------|---|
| Estructura del producto..... | 1 |
| Descripción del Producto..... | 2 |
| Método de operación..... | 3 |
| Características..... | 4 |

1. ESTRUCTURA DEL PRODUCTO

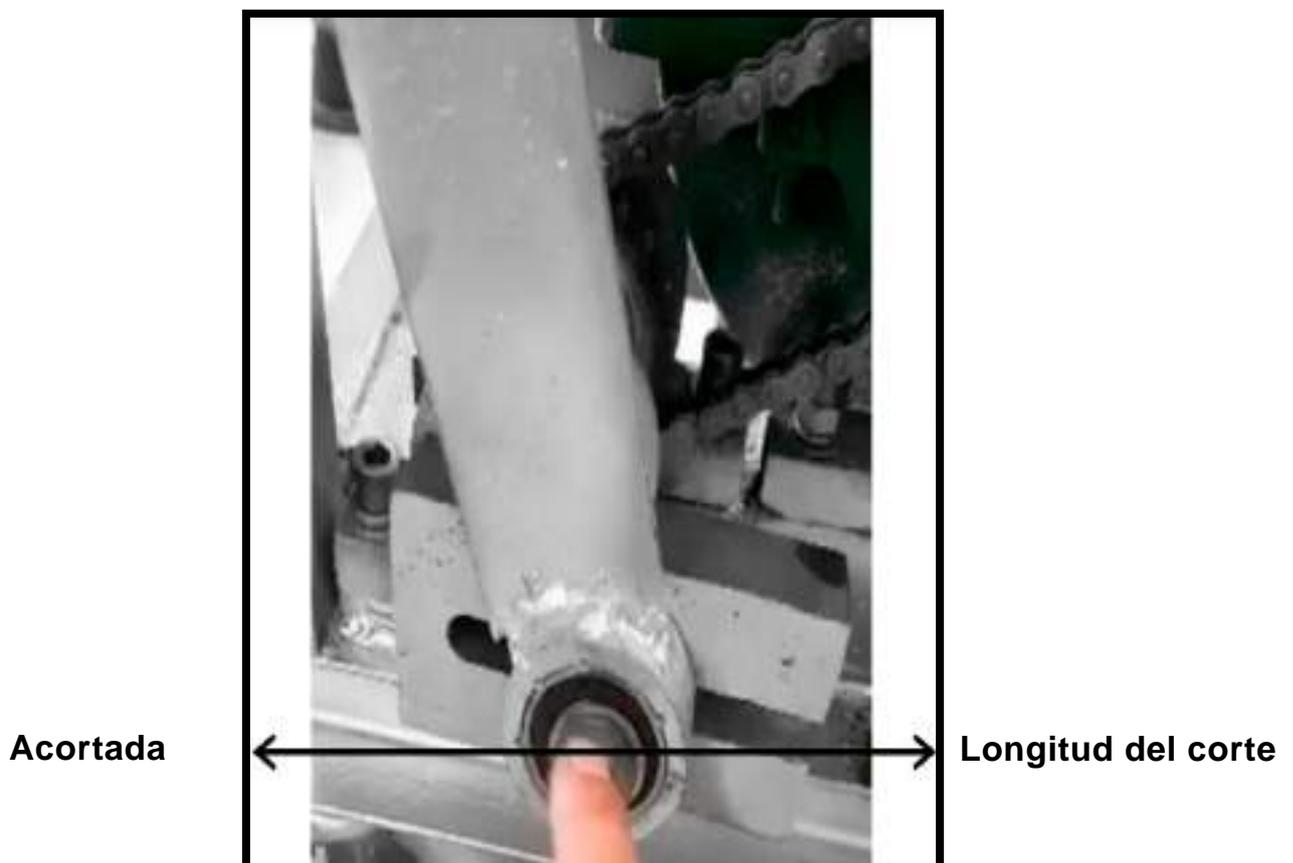


2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La cortadora económica, la sierra es ampliamente utilizada en plantas de procesamiento de alimentos grandes, medianas y pequeñas, mataderos, plantas de procesamiento de carne, supermercados y otros lugares. La nueva máquina cortadora de escritorio es un producto mejorado de la máquina cortadora de huesos de sierra. El pasador de sierra producido por la máquina de aserrar causará pérdidas al usuario. Las ventajas de la nueva máquina cortadora de huesos son: sin pérdida, corte especial de huesos, sin carne rota, operación automática y manual, reducir la intensidad del trabajo, adecuada para huesos de animales, costillas y otras operaciones de procesamiento, la máquina de acero inoxidable escudo, limpio y fácil de operar. Las sierras para huesos tradicionales producen carne picada. El slashes un desperdicio de desperdicio, según cifras fidedignas, de 4 a 5 kg por cada 100kg. Y nuestra máquina de cortar pollo, consumo cero. Ahorra dinero. Máquina automática de pollo, máquina de bloques de ganso, pato, pollo fresco y frío, máquina perforadora de carne manual de imitación, productos de sierra para huesos de animales pequeños y medianos, costillas, carne congelada, pollo congelado, pescado congelado y otros equipos de procesamiento.

3. METODO DE OPERACIÓN:

3.1 Ajuste de longitud de corte



Abra el pasaporte de la máquina para que la ranura de ajuste esté horizontal y se ajuste la distancia. Cuanto más largo sea el ajuste, más largo será el corte, y viceversa.

3.2 Ajuste de la fuerza de corte



Abra la distancia hacia arriba y hacia abajo del tornillo de ajuste del pasaporte para ajustar la fuerza de corte.

4. Características

Características de la máquina para picar pollo completamente automática:

- 1. El funcionamiento de la cortadora de pollo está en modo completamente automático.**
- 2. El cortador de pollo está diseñado como un fuselaje plano con todas las placas de sellado de acero inoxidable, lo que está en línea con la higiene alimentaria y es fácil de limpiar.**
- 3. Puerta de acero inoxidable, tratamiento superficial especial, de fácil limpieza y mantenimiento.**
- 4. La placa de ajuste de espesor está diseñada para ajustar el espesor.**
- 5. Esa máquina cortadora de pollo cuenta con un diseño de varilla de presión de seguridad para mejorar la seguridad en el trabajo.**
- 6. La máquina es resistente al agua, fácil de limpiar, segura e higiénica.**
- 7, esa máquina cortadora de pollo tiene las ventajas de una estructura compacta, apariencia hermosa, operación simple, alta eficiencia, bajo consumo de energía, fácil limpieza y mantenimiento, buen efecto de corte de huesos y similares.**

Notas especiales:

- 1. Todo el contenido de las Instrucciones de operación se revisará cuidadosamente y la Compañía se reserva el derecho de interpretar cualquier error tipográfico, omisión o malentendido del contenido.**
- 2. Los productos están sujetos a actualización sin previo aviso.**
- 3. Si hay algún cambio en la apariencia y el color del producto, consulte el objeto real.**
- 4. Las imágenes del contenido son solo para referencia.**

GARANTIA DEL EQUIPO

Por la compra de cualquier equipo de la marca BBG, usted cuenta con una garantía y respaldo técnico durante UN (1) AÑO. 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 electronicas.
- 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.

LA ADULTERACIÓN DE LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN O DE LOS DATOS DE LA TARJETA DE GARANTIA O LA ADULTERACIÓN DE LOS SELLOS ANULAN LA GARANTIA.