



ESPAÑOL

1 PREMISA.....	16
1.1 Introduccion.....	16
1.2 Uso.....	16
2 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO.....	16
2.1 Apertura del embalaje.....	16
2.2 Instalación.....	17
2.3 Conexión eléctrica.....	17
2.4 Funcionamiento.....	17
2.5 Funcionamiento automático.....	17
3 MANDOS Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD.....	17
3.1 Mandos.....	17
3.2 Dispositivos de seguridad mecánicos.....	17
3.3 Ensayo.....	17
4 USO DEL LA CORTADORA.....	17
4.1 Operaciones para el uso.....	17
5 MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA CORTADORA.....	18
5.1 Limpieza.....	18
5.2 Lubricacion.....	18
6 OPERACIONES DE AFILADO.....	18
6.1 Afilado de la cuchilla.....	18
7 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	18
8 PREPARACIÓN.....	18
9 CARACTERÍSTICAS.....	19
10 ESQUEMAS ELÉCTRICOS.....	19

1 PREMISA

- Este manual ha sido redactado de acuerdo con la Directiva de Máquinas 89/392 - 89/109 - 91/398 - 91/368 - 93/44 - 89/336 - 92/31 - 73/23 - 93/68 CEE.

El fabricante desea hacer conocer al cliente, de manera clara y sintética, las instrucciones de uso y mantenimiento y los dispositivos de seguridad con los cuales está equipada la máquina, para garantizar un funcionamiento correcto por mucho tiempo.

- Las cortadoras pueden ser modernizadas; dicha posibilidad no compromete las explicaciones que contiene este manual.

- Antes de poner en marcha la cortadora, se recomienda leer atentamente el presente manual.

- Si este manual se arruinara o se perdiera, pida inmediatamente una copia al fabricante.

- Muchos accidentes son causados por un conocimiento insuficiente de la máquina y de las protecciones de seguridad. Antes de empezar a trabajar, lea atentamente las advertencias aquí indicadas.

1.1 Introduccion

Las cortadoras por Gravedad de Transmisión por engranajes han sido fabricadas de acuerdo con los requisitos de seguridad de la comunidad europea; por tal motivo, todas las cortadoras tienen una placa con la marca "CE", que certifica la conformidad a dichos requisitos.

1.2 Uso

Estas cortadoras han sido fabricadas para rebanar embutidos cocidos y crudos, carne caliente o fría, pan, quesos, fruta sin hueso y verdura. Pueden cortar hasta un espesor de 23 mm.

No son idóneas para cortar productos congelados, embutidos y carnes con hueso, o frutas que tengan hueso. Si intenta cortar estos productos u otros similares, se puede averiar seriamente la máquina e invalidar la garantía.

2 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Cuando reciba la caja que contiene la cortadora, controle que esté íntegra y no haya sufrido daños durante el transporte.

Si la cortadora estuviera dañada, informe al agente de transporte antes de transcurridos tres días de la fecha indicada en los documentos, mencionando los daños sufridos por la máquina.

2.1 Apertura del embalaje

1 - Corte y quite los flejes de plástico;

2 - Quite las grapas metálicas;

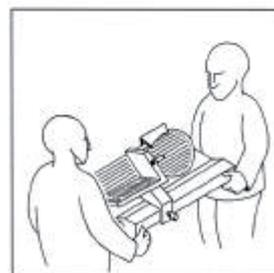
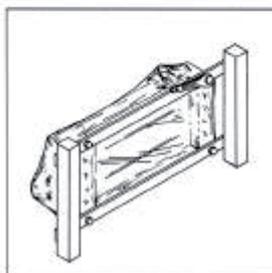
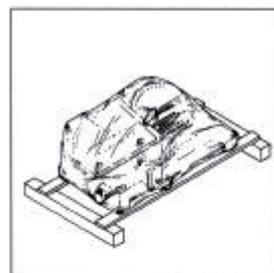
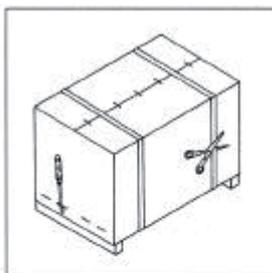
3 - Levante la caja en forma vertical, tome el manual de uso y mantenimiento y los cuatro pies de apoyo;

4 - Con una llave fija de 13, desenrosque los pernos que fijan la máquina a la paleta;

5 - Quite la bolsita de nylon y enrosque los cuatro pies de apoyo;

6 - Levante la máquina entre dos personas, tomándola desde los pies de apoyo;

7 - Controle el contenido del embalaje y controle que corresponda con cuanto indicado en los documentos; **ADVERTENCIA: EL EMBALAJE SE PUEDE ELIMINAR JUNTO CON LOS RESIDUOS SÓLIDOS URBANOS: ATENGASE A LAS DISPOSICIONES DE LEY DEL PAIS DE INSTALACION. NO ABANDONE LOS COMPONENTES DEL EMBALAJE EN EL MEDIO AMBIENTE**



2.2 Instalación

Coloque la cortadora sobre una superficie lisa, plana y estable. Una posible irregularidad del plano de apoyo se puede compensar con los pies de apoyo regulables. Si el motor está dirigido hacia una pared, deje en proximidad de la ventilación del mismo un espacio de 200 mm, como mínimo.

Alrededor de la cortadora, deje un espacio idóneo para un correcto uso, limpieza y mantenimiento.

Se recomienda disponer de un espacio libre alrededor de la máquina de 300 mm como mínimo. La cortadora funciona regularmente en locales con una humedad relativa inferior al 80% y cerca de fuentes de calor inferiores a 30°C.

2.3 Conexión eléctrica

La cortadora monofásica está equipada con un enchufe reglamentario. Conecte el enchufe a la alimentación, asegurándose de que la instalación esté equipada con un dispositivo de protección contra las sobrecargas eléctricas. Para una mayor seguridad, instale en la caja de alimentación un fusible de 0,5 Amp. La cortadora trifásica se entrega con un enchufe de 16 Amp.

Conecte el enchufe al tomacorriente de alimentación, asegurándose de que haya dispositivos de protección contra las sobrecargas.

La cuchilla tiene que girar hacia la izquierda, mirando desde el lado del cubrecuchilla.

Si en las cortadoras trifásicas el sentido de rotación de la cuchilla no fuera exacto, invierta dos de los tres hilos del enchufe de alimentación.

Salvo diversas indicaciones, la cortadora trifásica siempre está conectada a 400 Voltios.

2.4 Funcionamiento

Use la cortadora de la manera para la cual ha sido proyectada. Nunca use las manos para empujar el producto hacia la cuchilla. La plancha porta-embutido está inclinada y permite al producto deslizarse hacia la cuchilla, por su mismo peso. Mantenga las manos lejos de la cuchilla y use la empuñadura para hacer correr tranquilamente hacia adelante y hacia atrás la plancha porta-embutido.

2.5 Funcionamiento automático

Los modelos por Gravedad Automática de Transmisión por engranajes funcionan automáticamente; el carro porta-embutido se puede activar o desactivar girando la palanca "Z", indicada en la fig.5

Dicha operación se realiza siempre con la máquina parada.

3 MANDOS Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

3.1 Mandos

Las cortadoras por Gravedad de Transmisión por engranajes se accionan eléctricamente por medio de dos botones: "I" (puesta en marcha) de color verde y "O" (parada) de color rojo. También tienen un indicador luminoso blanco que indica que la cuchilla está en movimiento.

La máquina tiene un interruptor de seguridad en el cubrecuchilla, que está conectado a un dispositivo de falta de tensión (NVR).

Cada vez que se corta la corriente, accione el botón verde "I" (marcha) para poner la máquina en funcionamiento.

3.2 Dispositivos de seguridad mecánicos

- La cuchilla está completamente cubierta por una protección fija, excepto la parte que corta.

- La plancha porta-embutido se puede quitar sólo si la plancha reguladora de espesor cubre la cuchilla y el regulador graduado de corte se encuentra en la posición "0" (cero).

- La plancha reguladora de espesor se puede abrir (por medio del regulador graduado de corte) sólo si la plancha porta-embutido está fijada en su posición normal de uso.

- La cuchilla se puede quitar usando sólo el extractor de cuchilla, suministrado junto con la máquina.

- Todas las protecciones son fijas; la extracción o modificación de las mismas, hacen que la máquina sea un instrumento peligroso, por consiguiente, el fabricante no es responsable de posibles accidentes.

3.3 Ensayo

Controle que todos los componentes de la cortadora estén montados correctamente.

Controle que el volante que fija el cubrecuchilla esté bloqueado.

Controle el encendido y apagado de la máquina, accionando el botón de puesta en marcha verde y el botón rojo de parada.

Controle que el carro porta-embutido y el brazo prensa-embutido corran perfectamente.

Controle el funcionamiento del afilador.

Controle la apertura de la plancha reguladora de espesor.

Controle que el carro porta-embutido se pueda desmontar sólo con el regulador graduado de corte en la posición cero, y que el mismo quede bloqueado después del desmontaje.

4 USO DE LA CORTADORA

4.1 Operaciones para el uso (Fig.1)

1) Coloque el regulador graduado de corte "A" en "0" (cero).

2) Aleje la plancha porta-embutido "B" lo más lejos posible de la cuchilla "K".

3) Levante el brazo prensa-embutido "C" con la empuñadura.

Apoye el producto sobre la plancha porta-embutido, baje el brazo prensa-embutido encima o detrás del producto.

4) Seleccione el espesor deseado con el regulador graduado de corte "A".

5) Pulse el botón verde "I" (puesta en marcha).

6) Empuje el carro porta-embutido con la empuñadura "D" para cortar el producto.

7) Una vez que haya finalizado de usarla, apague la máquina con el botón rojo "O" (parada) y coloque el regulador graduado de corte en "0".

5 MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA CORTADORA

Mantenga la cortadora limpia por problemas de higiene. Desmonte y limpie la máquina al final de la jornada de trabajo y cada vez que cambie de tipo de producto a cortar (por ej. desde carne fresca a cocida) como indicado en la secuencia de la fig. 2.

El operador debe ser instruido de modo adecuado para garantizar el empleo correcto y seguro de la máquina.

5.1 Limpieza (Fig. 2)(Fig. 2/A)

1) Aísle la máquina de la fuente de corriente, desconectando el enchufe del tomacorriente, o apagando el interruptor automático colocado cerca de la toma de alimentación.

Nunca se confíe apretando sólo el botón rojo "parada" en la cortadora.

2) Coloque el regulador graduado de corte "A" en "0" (Fig. 2/A).

3) Coloque el volante "E" en correspondencia del apoyo "F" y desenrosque completamente. El mecanismo de bloqueo se conecta en el apoyo y bloquea el carro.

Extraiga hacia arriba el grupo plancha porta-embutido "B" de su guía.

La plancha reguladora de espesor quedará bloqueada en el "0".

4) Desenrosque completamente el volante de sujeción cubrecuchilla "G", tome el cubrecuchilla "H" y extráigalo completamente de la máquina.

5) Desenrosque el botón "L"

6) Levante el afilador con la empuñadura "M" y extráigalo de su alojamiento.

7) Coloque el extractor de la cuchilla "J" y fíjelo sobre los agujeros roscados de la cuchilla, por medio de los dos volantes "W". Con un destornillador, desenrosque los 4 tornillos de la cuchilla y, tomando los dos volantes, quite todo.

8) Lave la cuchilla con agua tibia y detergente líquido, enjuague con agua fría, seque y desinfecte con alcohol.

La base y las demás piezas de la máquina se lavan con agua tibia y detergente líquido, estregando con un paño suave; luego, enjuague con agua fría, seque y desinfecte con alcohol. Nunca use soluciones a base de hipoclorito de sodio, ni detergente abrasivo, ya que arruinarían las superficies anodizadas de la máquina.

9) Instale de nuevo las piezas de la máquina, siguiendo las operaciones de desmontaje en el orden inverso.

Atención: el cubrecuchilla es una protección muy importante: desmóntelo sólo cuando la cuchilla está fijada en su posición normal con los cuatro tornillos.

5.2 Lubricación (Fig. 3)

Para que el brazo prensa-embutido y el carro se deslicen correctamente, lubrique regularmente los puntos indicados en la fig. 3; use sólo aceite de vaselina (MARCOL 82 ESSO, o WHITE OIL 105 BERGOIL) moderadamente pero a menudo.

6 OPERACIONES DE AFILADO

Para que la cortadora funcione perfectamente, es muy importante mantener la cuchilla afilada. Es mejor

afilarla un poco diariamente, que mucho una vez por semana.

La fig. 4 muestra la secuencia correcta de afilado. Afile sólo la cuchilla cuando esté limpia.

Afilador sucio, implica afilar incorrectamente y ensuciar el afilador y las muelas.

Tras el afilado, limpie las muelas con el cepillo suministrado junto con la máquina. Además, limpie los granos de arena de la cuchilla y de la máquina con un paño humedecido con alcohol.

Antes de efectuar esta operación, asegúrese de que el regulador graduado de corte esté en "0" y que el enchufe esté desconectado de la alimentación.

6.1 Afilado de la cuchilla (Fig. 4)

1) Desengrase la parte interior y exterior de la cuchilla con un paño humedecido con alcohol.

2) Afloje media vuelta el botón (A), levante y gire 180° el afilador. Bájelo hasta regularlo en la posición de afilado.

3) Enrosque media vuelta el botón (A), ponga en marcha la máquina y tire ligeramente el botón superior de afilado, hasta que la muela se apoye sobre la cuchilla: de esta manera comienza el afilado.

4) Una vez finalizado el afilado, tire del botón de la muela rebabadora por 2 segundos (28 botón).

5) Una vez finalizado el afilado, afloje media vuelta el botón (A), levante el afilador, gírelo 180° y bájelo en posición de reposo.

Fije el botón (A).

ATENCIÓN: el afilado es una operación que tiene que ser efectuada por personal experto.

Nunca limpie la cuchilla cuando esté en movimiento.

El afilador no podrá afilar más la cuchilla cuando ésta tenga el diámetro consumido 10 mm.

7 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- La limpieza de la máquina tiene que ser efectuada por un persona preparada.

- Quite el enchufe de la alimentación. Nunca apague la máquina sólo con el interruptor rojo (parada).

- Desplace la máquina de a dos personas, tomándola desde los 4 pies de apoyo.

- Sustituya la cuchilla cuando la distancia entre ésta y el cubrecuchilla sea de 6 mm como máximo.

- Extraiga la cuchilla sólo con el extractor de cuchilla

- Tenga cuidado con el filo de la cuchilla, es muy cortante

- La sustitución del cable de alimentación tiene que ser efectuada sólo por personal experto.

- Está terminantemente prohibido limpiar la cortadora con productos nocivos que puedan perjudicar la salud del operador y del cliente.

Use productos con un porcentaje de acidez pH 7-8.

8 PREPARACIÓN

Durante la instalación de la máquina es indispensable preparar a un operador mayor de edad para el uso, limpieza, cuidado y afilado de la cuchilla, explicándole perfectamente los peligros que puede correr usando la máquina de manera incorrecta. La preparación será efectuada por el instalador, el cual está habilitado y conoce las normativas comunitarias sobre las máquinas.

9 CARACTERÍSTICAS

DIÁMETRO CUCHILLA	300	350	370	300 automatica	350 automatica
-------------------	-----	-----	-----	-------------------	-------------------

CAPACIDAD DE CORTE

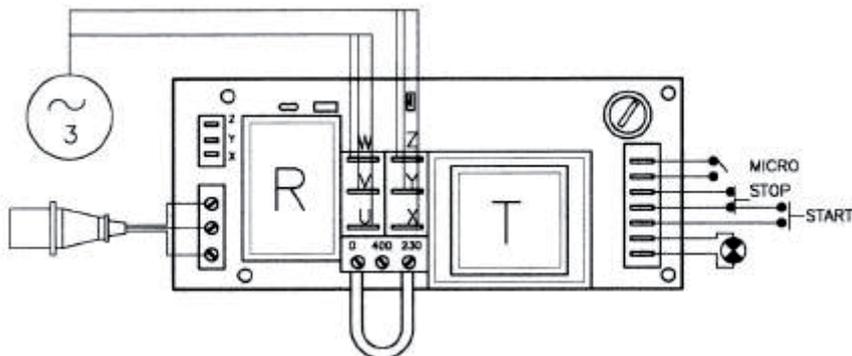
PRODUCTO REDONDO mm	210	240	250	200	220
PRODUCTO CUADRADO mm	185x185	210x210	220x220	180x180	200x200
PRODUCTO RECTANGULARmm	255x165	300x185	295x200	230x165	250x185
ESPESESOR DE CORTE mm	0-23	0-23	0-23	0-23	0-23

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

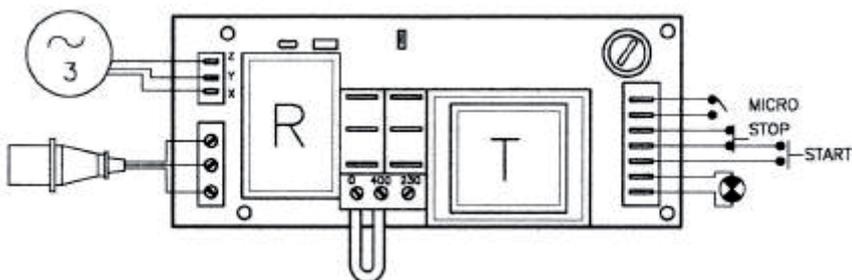
VOLTAJE	MONOFASICA V230/50 TRIFASICA V230-400/50				
POTENCIA MOTOR	KW 0.375				
ABSORCIÓN	MONO V230: 2.8 A TRI V230: 2.1 A TRI V400: 1.2 A				

PESO Kg.	36	40	44	49	57
EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR	cepillo, lubricador, extractor de la cuchilla				
DIMENSIONES DEL PAQUETE	760x64H670	650x890H730	650x890H730	650x890H730	790x870H720

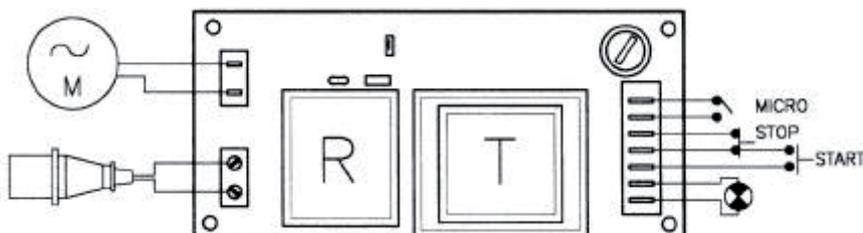
10 ESQUEMAS ELÉCTRICOS



V230 TRIFASICA



V400 TRIFASICA



V230 MONOFASICA