

PROCESADOR DE VEGETALES

SERIE HLC



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.

📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.

☎ 5517.4771 | 5739.3423



MODELO
HLC300



MODELO
HLC500



MANUAL DE USUARIO

1. Información de seguridad

1.1. precauciones generales

- El procesador de vegetales debe ser utilizado por personal calificado, familiarizado con las instrucciones de uso y seguridad contenidas en este manual.
- En caso de rotación de personal, es necesaria la capacitación profesional.
- Incluso la maquina viene con varios sistemas de seguridad. evite poner las manos cerca de los discos de corte y las partes en movimiento.
- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza y mantenimiento, cheque que la maquina este desconectada.
- Periódicamente revise los cables y las condiciones de los elementos eléctricos.
- Nunca utilice alimentos congelados en el procesador de vegetales.
- Nunca reemplace las piezas de la maquina usted mismo, contacte a su agente de servicio.

1.2. Seguridades mecánicas

En cuanto a seguridad se refiere, nos preocupamos por las prescripciones sobre los riesgos de tipo mecánico expedidos por gb4706.38-2003.

1.3 seguridades eléctricas

Los dispositivos de seguridad contra riesgos eléctricos cumplen con la normativa gb4706.38-2003.



COLOCACIÓN DE LOS MICROINTERRUPTORES

Un microinterruptor de seguridad es montado en la máquina para detener el funcionamiento de la misma cuando se abre la cubierta para acceder a los discos de corte, y otro microinterruptor en la entrada del material.

Se ha programado en el circuito de control de voltaje bajo un requerimiento que necesita de reinicios voluntarios (activación) de la maquina cuando falta la corriente.

Para el aislamiento perfecto de todos los elementos eléctricos y de la resistencia notable del tratamiento de aluminio, junto con el material utilizado, nuestras maquinas se pueden instalar para trabajar en el interior de locales húmedos.

2. Características técnicas

Características técnicas del procesador de vegetales modelo hl300.

- Su uso, limpieza y mantenimiento son muy seguros.

Gracias a su diseño y la realización de todas las partes en aluminio y aleaciones de magnesio sin bordes de las operaciones, hacen una limpieza fácil.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado, seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

SERIE: _____

FECHA DE VENTA: _____

GARANTÍA

SERIE HLC

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **6 MESES** este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.

2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.

3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

- Quando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- Quando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- Quando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- Manipulación incorrecta o negligente.

2.1. Tabla de pesos y medidas

Modelo	Medidas (mm)	Peso kg	Energía watt	Conexión Eléctrica	Revoluciones
HLC-300	570x270x510	22.50	550 1/4 H.P.	120 / 60	270
HLC-500	540x210x780	25	600 1/8 H.P.	120 / 60	270

2.2. Condiciones de suministro y eliminación de empaques

El procesador de vegetales esta empackado en una caja de cartón resistente con bordes internos que garantizan la perfecta integridad de la máquina durante el transporte.

El equipo incluye:

- Instructivo para su uso y mantenimiento
- Expulsión del disco alto y bajo

Todos los componentes del empaque (cartón, espuma, correas, etc.) Pueden ser fácilmente eliminadas como basura doméstica.

3. Instalación

3.1. Colocación de la máquina

La conexión y colocación de la maquina en el trabajo deben ser realizados por personal especializado.

Advertencia: tanto el sistema como la ubicación donde el equipo va a ser establecido, deben cumplir con las normas para la prevención de accidentes y regulaciones eléctricas.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños directos o indirectos que pudieran derivarse por falta de cumplimiento de las normas anteriores mencionadas.

Colocar el equipo en una superficie amplia, nivelada, seca y fija, lejos de fuentes de calor y rociadores de agua.

3.2. Conexiones eléctricas

El equipo es suministrado con un cable eléctrico para ser conectado a un interruptor principal magneto-térmico que detiene la maquina cuando el operador entra en contacto fortuito con los elementos giratorios.

Es imprescindible que el equipo este bien conectado a tierra de acuerdo con las normas vigentes.

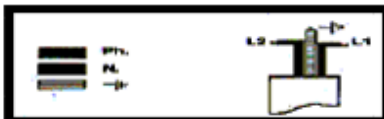
El fabricante declina toda responsabilidad por daños directos e indirectos que pudieran derivarse por falta de cumplimiento de las normas vigentes.

El procesador de vegetales es fabricado de tipo monofásico a 120v/1/60 hz. Siempre que el voltaje difiera de lo anterior mencionado, por favor, diríjase al fabricante o distribuidor autorizado. (ver figura).

Conexión trifásica



Conexión monofásica



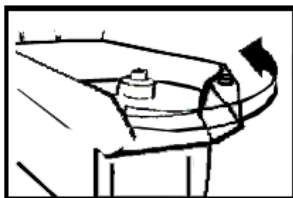
Advertencia

Abra la tapa, gire la manija lateral y saque el disco de corte (si lo hay) con la maquina parada, (o con el expulsor blanco de plástico solamente), a través del superior (de vuelta) abriendo, y pulsando una vez el botón verde seguido por el botón rojo de parada, asegúrese que la dirección del código central gira en sentido contrario al reloj.

Si el sentido de rotación no es el correcto, invierta dos de los tres cables de suministro. (dentro del macho o hembra).

3.3. Medidas de seguridad y entrenamiento del usuario final

El personal calificado a cargo de la instalación y conexión eléctrica del equipo es responsable de la capacitación del usuario final, el cual debe ser informado de las medidas de seguridad para cumplir con este manual de instrucciones que viene con cada equipo.



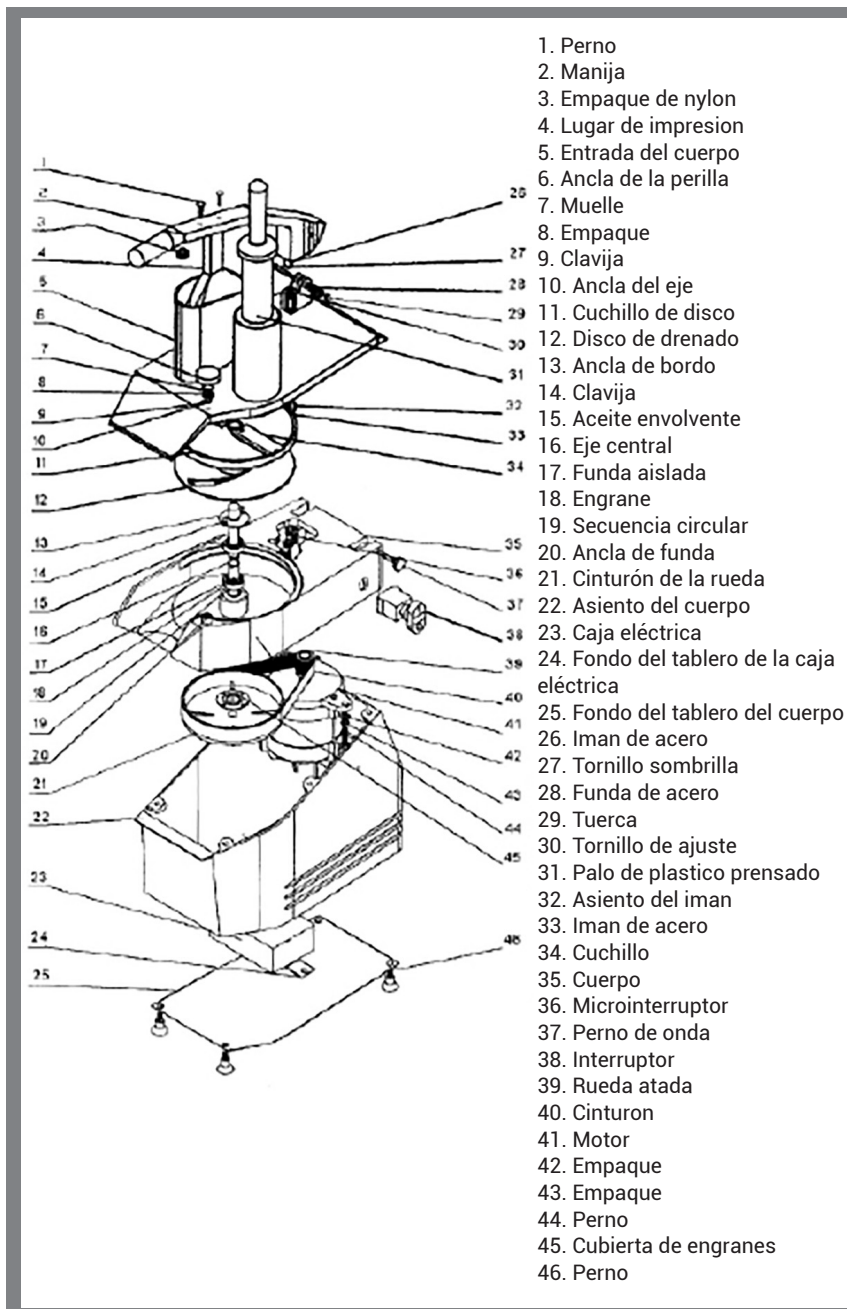
Revisión del sentido de rotación

4. Uso del equipo

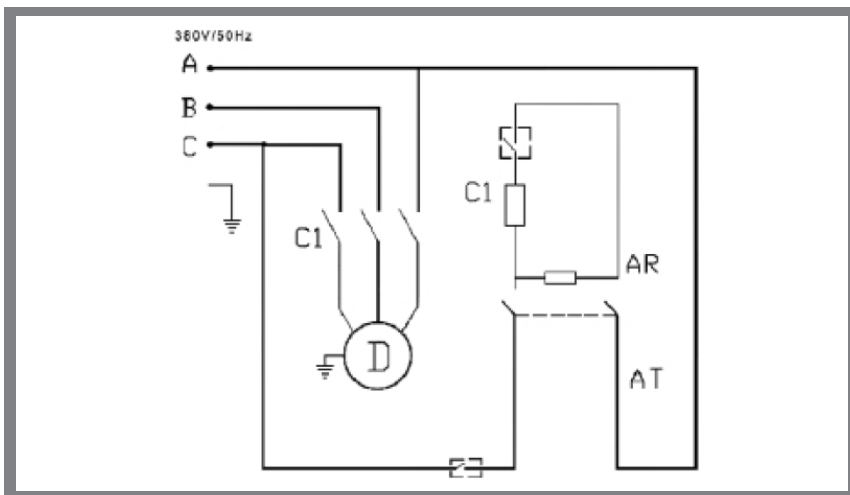
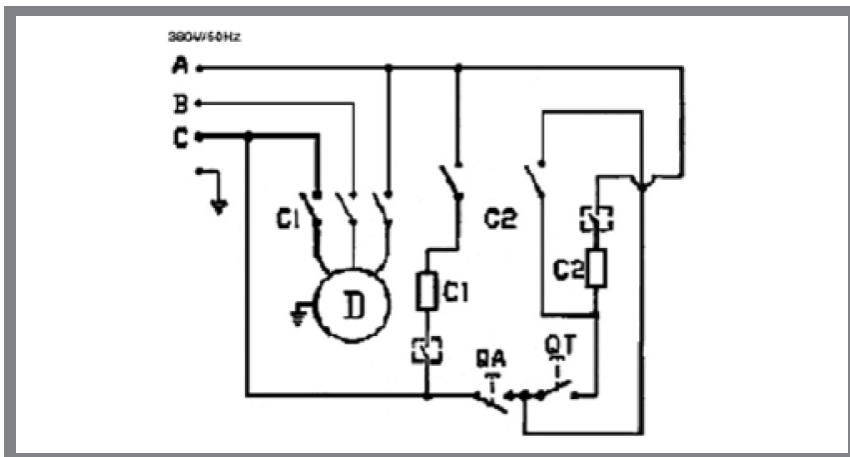
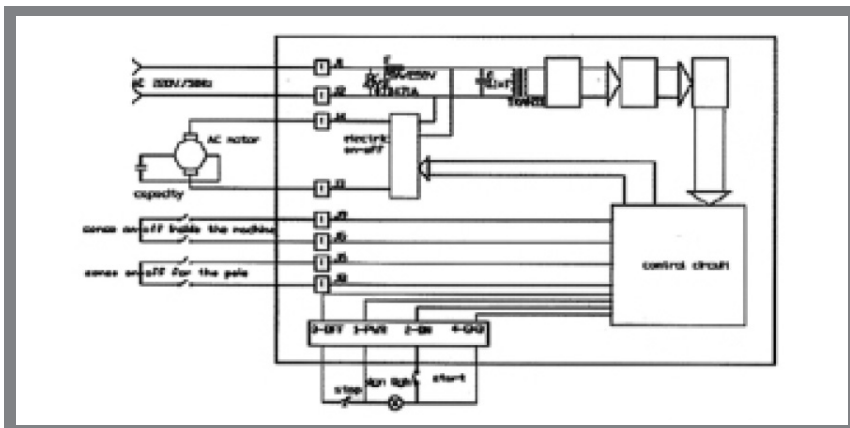
4.1. Controles

Los controles y luz del piloto están situados al lado derecho de la base cuando la maquina se encuentra enfrente del operador.

1. El botón verde pone en marcha la maquina
2. El botón rojo es para detener la máquina.



1. Perno
2. Manija
3. Empaque de nylon
4. Lugar de impresion
5. Entrada del cuerpo
6. Ancla de la perilla
7. Muelle
8. Empaque
9. Clavija
10. Ancla del eje
11. Cuchillo de disco
12. Disco de drenado
13. Ancla de bordo
14. Clavija
15. Aceite envolvente
16. Eje central
17. Funda aislada
18. Engrane
19. Secuencia circular
20. Ancla de funda
21. Cinturón de la rueda
22. Asiento del cuerpo
23. Caja eléctrica
24. Fondo del tablero de la caja eléctrica
25. Fondo del tablero del cuerpo
26. Iman de acero
27. Tornillo sombrilla
28. Funda de acero
29. Tuerca
30. Tornillo de ajuste
31. Palo de plastico prensado
32. Asiento del iman
33. Iman de acero
34. Cuchillo
35. Cuerpo
36. Microinterruptor
37. Perno de onda
38. Interruptor
39. Rueda atada
40. Cinturon
41. Motor
42. Empaque
43. Empaque
44. Perno
45. Cubierta de engranes
46. Perno



4.2. Colocación de los discos en la maquina

Gire la perilla como se muestra en la figura (1) y abra la tapa. ponga primero el disco expulsor de plástico (2), después el disco seleccionado para el corte. Cierre la tapa y gire la perilla al lado contrario. Oprima el botón de inicio para que comience a trabajar y se enganchen automáticamente los discos en la posición correcta.



(1) Abrir tapa

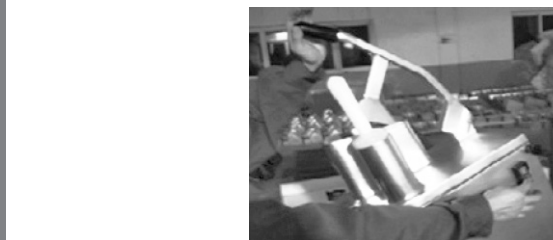


(2) Posición del disco

¡¡ATENCIÓN A LAS CUCHILLAS DEL DISCO!!

4.3. Colocación y corte de los alimentos

Levante la manija y ponga el alimento dentro de la abertura, como se muestra en la figura n.3, luego cierre la manija. Presione el botón verde con la mano derecha, y con su mano izquierda mueva ligeramente la manija hacia abajo hasta que los alimentos sean utilizados en su totalidad.



Levante la manija para introducir otros alimentos. La máquina comienza automáticamente cuando la manija es cerrada. Repetir estas operaciones hasta que el alimento este completamente agotado. Es posible utilizar las dos aperturas con un solo disco. Cuando dos discos se utilizan para cortar elementos y coinciden los gustos de los alimentos, la abertura de entrada se coloca sobre la rejilla que va a ser utilizada. La abertura redonda mas pequeña se utiliza para cortar vegetales como zanahorias, calabazas, etc.

Advertencia: nunca utilice la mano, presione los vegetales con el mortero suministrado

4.4. Liberación y reemplazo de los discos

Gire el mango y levante la tapa (fig.1).

Gire el disco en sentido antihorario y cubra el borde de la cortadora con material apropiado como (caucho, tejito, etc.), Levántelo sujetándolo con su mano por debajo del disco.

Simplemente levante el disco para retirar la rejilla del disco de corte o el disco para corte en barra con el disco de plástico. (Fig 4-5)



Figura (4)



Figura (5)

5. Operaciones de limpieza y mantenimiento

5.1. Generalidades y productos de limpieza

Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, revise que el interruptor de alimentación este apagado y el enchufe este desconectado.

Limpiar cuidadosamente el equipo y los discos diario, para un correcto funcionamiento y perdurar la vida de los equipos.

Los discos, la rejilla de corte en cuadrillos, y el expulsor de plástico pueden ser retirados para lavarlos bajo el chorro de agua caliente.

Limpie la maquina y el resto de los discos con un paño húmedo o una esponja con agua caliente, quitar muy bien los residuos para prevenir que los discos cambien su posición.

Abra la tapa y afloje los 2 pernos como se muestra en la fig.6. Retire la tapa y lávela bajo el chorro de agua.



Figura (6)

Limpie las superficies con agua y jabón, alcohol, detergentes sin abrasivos o sustancias a base de cloro o soda (agua con cloro, ácido muriático, etc.).

Nunca use abrasivos, lana de acero o productos similares, ya que pueden dañar la pintura, la capa, o el cuerpo de la máquina.

Para la limpieza use productos no tóxicos y los que garantizan la mejor higiene.

5.2. Operaciones en caso de fallas

Cuando la luz blanca en el panel este encendida, pero la maquina no funciona, revise y asegúrese de que la manija y la tapa estén cerradas. De esta manera, el micro-interruptor de seguridad previene que la maquina se active.

En caso de fallas, desconectar el interruptor general de la pared y ya sea que necesite el servicio de mantenimiento o la revisión por el personal calificado. Tampoco no manipule o modifique el equipo personalmente.

5.3. Maquina sin usar por mucho tiempo

Si la maquina esta inactiva durante un tiempo prolongado, desconecte el interruptor general de la pared, y limpie la maquina y sus accesorios con precisión. Use aceite de vaselina blanca (o productos similares) para proteger todos los elementos de la máquina.

Estos productos, principalmente hechos de sustancias grasas y detergente, y ahora disponibles en cilindros de aerosol para facilitar su aplicación, además de dar un aspecto brillante, evitan la humedad y suciedad en el equipo, por lo tanto, su corrosión. Recomendamos que cubra la maquina con una tela de nylon (o similar).

