

MONDADORA DE PAPAS

MODELO
HLP-20



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



MIGSA®

MANUAL DE USUARIO

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Casas de campo.
- c) Por clientes de hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.
- d) Entornos tipo dormitorio o comedor.

"Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro".

INTRODUCCIÓN

Este manual ha sido escrito para facilitar al cliente toda la información acerca de la máquina y de las normas que le son propias, además de las instrucciones de uso y mantenimiento que le permiten ser utilizada de la mejor manera posible, y por lo tanto, el mantenimiento de su eficacia a través del tiempo.

Este manual se debe dar a todo el personal que va a utilizar o hacer mantenimiento a la máquina.

CAPÍTULO 1 – INFORMACIÓN DE LA MÁQUINA

1.1- PRECAUCIONES GENERALES

El equipo sólo debe ser utilizado por personal capacitado que esté perfectamente consciente de las normas de seguridad contenidas en este manual.

Si hay una rotación del personal, se proporcionará sin demora una formación adecuada para el nuevo personal.

Aunque la máquina tiene dispositivos de seguridad instalados no coloque las manos cerca de partes móviles y evite tocar la máquina con las manos mojadas o húmedas.

Antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento y limpieza, desconecte el enchufe de la máquina de la toma eléctrica.

Al trabajar por razones de mantenimiento o limpieza (quite las protecciones) evalúe cuidadosamente los riesgos residuales.

d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.

e) Manipulación incorrecta o negligente.

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

MODELO
HLP-20

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **1 AÑO** 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:

- a) Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- b) Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.

Durante el mantenimiento o la limpieza siempre deben concentrarse en la operación en curso.

Revise regularmente el estado del cable de alimentación (desenrolle completamente el cable, evitando torcerlo, es aconsejable evitar riesgos potenciales); un cable gastado o roto puede presentar un peligro grave de tipo eléctrico; evitar comprimir el alambre con algún peso, dejándolo en contacto con superficies calientes o cortantes y tirando de él para desenchufarlo de la corriente.

Si la máquina muestra signos de mal comportamiento o no trabaja, no la use ni intente repararla; póngase en contacto con el "Centro de Asistencia", indicado en la parte posterior de este manual.

El botón pulsador OUT debe utilizarse exclusivamente para la descarga del producto trabajado.

La máquina solo debe utilizarse para la limpieza de papas/mejillones/cebollas.

El fabricante no es responsable en los siguientes casos:

Si la máquina no se utiliza correctamente o los dispositivos de seguridad son instalados por personal no autorizado;

- si los componentes se reemplazan con piezas no originales;
- si las instrucciones de este manual no se siguen cuidadosamente;
- si las superficies de la máquina son tratadas con productos inadecuados (sustancias inflamables, corrosivas o nocivas).

Sea cual sea la descripción en los lugares de trabajo se pondrán marcas de atención.

1.2–DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA MÁQUINA

Los dispositivos mecánicos y eléctricos de seguridad GB 4706.1-2005 domésticos y USOS similares, requisitos generales de seguridad eléctrica, GB 4706.30-2002 domésticos y USOS similares, requisitos especiales de seguridad eléctrica de la máquina de cocina.

La máquina está equipada con:

Un dispositivo de arranque que consiste en una tarjeta de control con aislamiento en IP 34,24 voltios, lo que permite:

- encender y apagar la máquina;
- controlar la descarga del producto;
- controlar los micros de seguridad

Un micro, es lo que hace que la máquina se detenga en caso de que la tapa o puerta de descarga se abra (ver Fig.1), no permita que la máquina se encienda si no está en la posición cerrada.

Un dispositivo N.V.R. en el circuito de control requiere la máquina para ser reiniciada si hay una falta accidental de la electricidad y que permite reiniciar la máquina sólo mediante el uso del botón pulsador START;

Además la máquina está equipada con una tapa superior transparente que permite comprobar el funcionamiento en proceso sin ningún riesgo.

1.3-DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.3.1-DESCRIPCIÓN GENERAL

Máxima seguridad durante el uso, limpieza y mantenimiento.
Máxima higiene, el resultado de la cuidadosa selección de materiales que entran en contacto con los alimentos y debido a la eliminación de bordes afilados de la parte que entra en contacto con el producto, de modo que se garantice una limpieza fácil y completa.

Todos los componentes son sólidos y estables.
Máximo silencio gracias a la correa de transmisión.

1.3.2-CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

La máquina profesional HLP está hecha de acero inoxidable, aleación de Aluminio y Magnesio.

La puerta de descarga es de aluminio pulido; las patas son de acero inoxidable; la tapa es de un material plástico, mientras que la tolva está hecha de aleación de aluminio y magnesio, el plato de trabajo es de aluminio con el disco de acero inoxidable, y aleación de aluminio y magnesio; las paredes internas del recipiente están hechos en resina abrasiva para permitir un nivel más alto de abrasión con el producto para ser trabajado.

1.3.3-DISTRIBUCIÓN DE LA MÁQUINA

CLAVE:

1. Franja de botón pulsador
2. Tolva
3. Bisagra del bloque de la tapa
4. Cacerola
5. Bisagra del bloque de la cacerola
6. Puerta de mantenimiento
7. Patas
8. Estructura
9. Puerta de descarga
10. Tapa
11. Llave de alimentación
12. Manija
13. Soporte

FIG. 1-Vista general de la máquina



8.2- ELIMINACIÓN

Una vez que se ha puesto fuera de trabajo la máquina, puede ser eliminada. Para eliminar correctamente la máquina, obtenga información de cualquier empresa seria y responsable, y tomar cuidadosamente nota de los materiales usados para los distintos componentes.

8.3- Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos

De acuerdo con los domésticos GB 4706.49-2000 y USOS similares de seguridad eléctrica del residuo del procesador de alimentos, los requisitos especiales del estándar en equipos electrónicos en el uso de determinadas sustancias peligrosas.

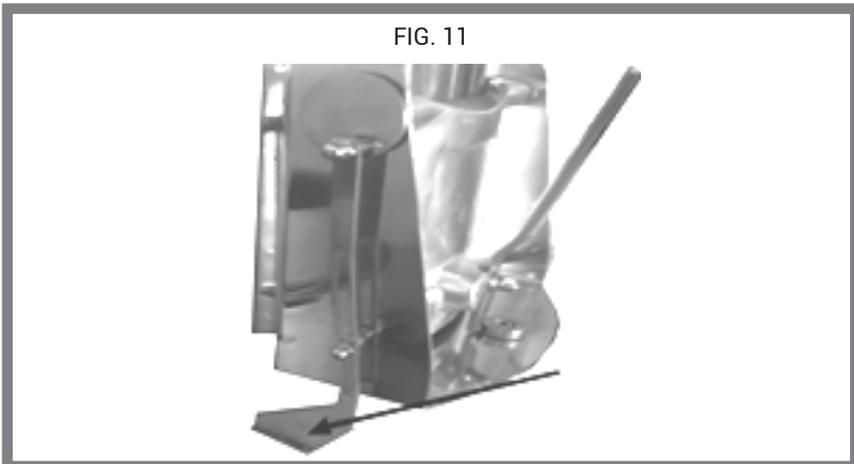


Este símbolo, del contenedor tachado en el producto o en su empaque indica que éste producto no debe desecharse con la basura doméstica.

La recolección selectiva de este aparato está organizada y gestionada por el fabricante. Es responsabilidad del usuario ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema de tratamiento de residuos que el fabricante haya adoptado para la recolección selectiva de los mismos.

La recolección selectiva y el reciclaje de los equipos desechados en el momento de la recolección, ayudan a conservar los recursos naturales y garantizar que se recicle de forma que se proteja la salud humana y el medio ambiente.

FIG. 11



CAPÍTULO 7-MANTENIMIENTO

7.1-GENERALIDADES

Antes de realizar cualquier actividad de mantenimiento es necesario: Desconectar el enchufe de la toma de corriente para aislar completamente la máquina del resto del sistema.

7.2-CORREA

La correa no necesita ningún ajuste. Por lo general, después de 3/4 años debe ser reemplazada, en este caso llamar al "CENTRO DE ASISTENCIA" ó al **distribuidor** que la vendió.

7.3-PATAS

Las patas se pueden deteriorar con el tiempo, reduciendo así la estabilidad de la máquina, por lo tanto, deben ser reemplazadas.

7.4- CABLE DE ALIMENTACIÓN

Periódicamente revise el desgaste del cable y llame al "CENTRO DE ASISTENCIA" ó al **distribuidor** para reemplazarlo.

7.5-ATENCIÓN

Cuando limpie la máquina, por favor no limpie las partes dañadas "FIG. 11" Si están dañadas. por favor devuelva al departamento de mantenimiento.

CAPÍTULO 8-DESMONTAJE

8.1- FUERA DE SERVICIO

Si por alguna razón, decidió poner la máquina fuera de trabajo, asegúrese de que no pueda ser utilizada por cualquier persona: desconecte las conexiones eléctricas.

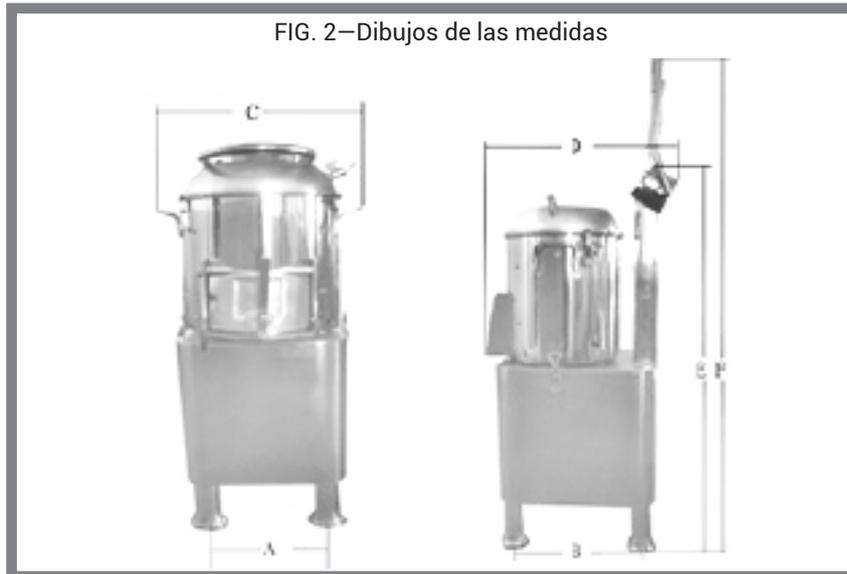
NB: Existe la posibilidad de añadir al colador un soporte para recoger los residuos.



CAPÍTULO 2 – DATOS TÉCNICOS

2.1 – MEDIDAS, PESO, CARACTERISTICAS

FIG. 2–Dibujos de las medidas



ESPECIFICACIONES DEL MODELO HLP

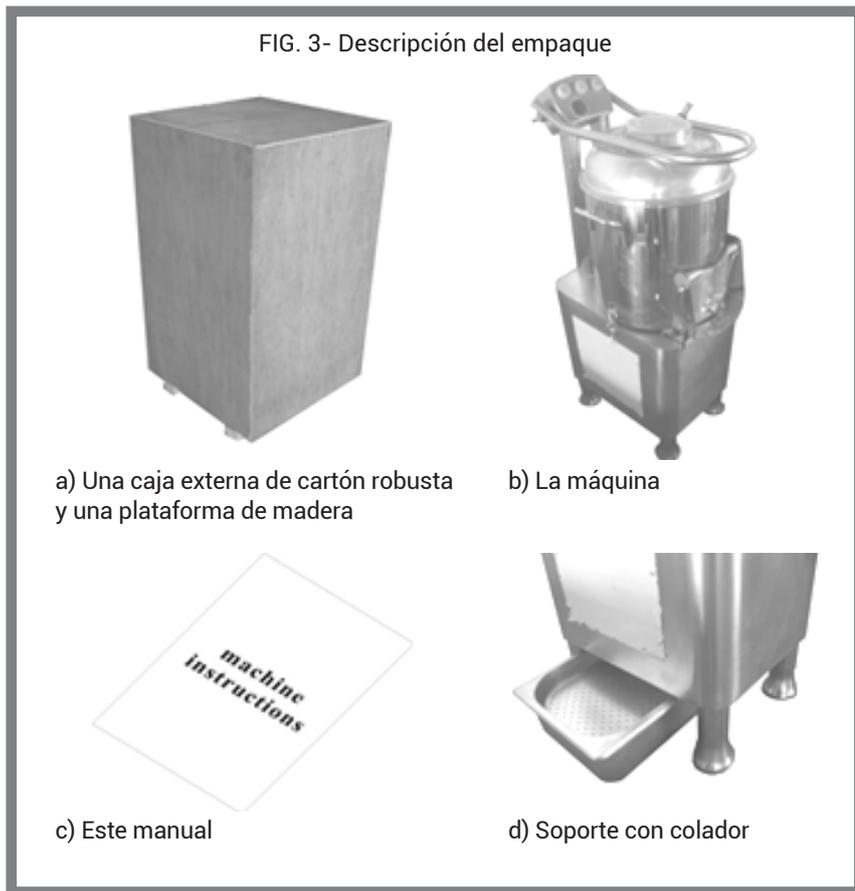
MODELO:	HLP-15	HLP-20
Fuente de energía	120V/60Hz	120V/60Hz
A*B	245*360	290*370
C*D*E	410*550*1060	460*590*1100
F	1490	1520
Capacidad	15	20
Rendimiento/h.	165	225
Motor	1	1
Potencia	750	1100
Peso neto	61	68
Nivel de ruido	≤75	≤75

ATENCIÓN: Las características eléctricas de la máquina están predeterminadas y se indican mediante una placa (que se adjunta en la parte posterior); antes de conectar la máquina ver el punto 4.2 conexión eléctrica.

CAPÍTULO 3 – RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1—ENVIO DE LA MÁQUINA (ver FIG. 3)

La máquina sale de nuestros almacenes completamente empacada, dicho paquete se compone de:



3.2—INSPECCIÓN DEL PAQUETE AL RECIBIR

Cuando recibe el paquete, si no hay daños externos, abra el empaque y verifique todo el material que hay dentro (ver FIG. 3)

Si el paquete muestra signos de maltrato, golpes o caídas a la entrega, la empresa de transporte debe estar al tanto de los daños dentro de los 3 días de la fecha de entrega indicada en los documentos, y debe escribirse un informe detallado de los daños a la máquina. ¡¡No volteé el empaque!! Cuando mueva el paquete

con la mano derecha; presione el botón OUT y START al mismo tiempo con la mano izquierda; la máquina comenzará a descargar el producto por fuerza centrífuga.

3. Una vez que la descarga se haya completado, la máquina se detendrá liberando el botón pulsador y la puerta de descarga;

N.B.: Evite hacer que la máquina gire vacía.



CAPÍTULO 6-RUTINA DE LIMPIEZA

ATENCIÓN: Nunca ponga las manos dentro de la máquina en movimiento. Las operaciones de limpieza y mantenimiento se realizan solo cuando la máquina está apagada y el cable de alimentación está desconectado.

6.1-GENERALIDADES

Antes de limpiar la máquina, el enchufe de alimentación debe ser desconectado de la red para aislar completamente la máquina.

La máquina debe limpiarse al final de cada jornada de trabajo y todas las partes de la máquina (completamente extraíbles) que entran en contacto directo o indirecto con el producto alimenticio trabajado, deben ser cuidadosamente atendidos.

Tanto el interior como el exterior de la máquina deben limpiarse porque los residuos pueden ser seriamente perjudiciales.

La máquina no se debe limpiar con productos de limpieza de agua, chorros de alta presión de agua, cepillos o cualquier cosa que pueda dañar la superficie. No se deben utilizar las sustancias ácidas, corrosivas o inflamables.

Si la máquina tiene un soporte con un colador, repetidamente vaciar la bandeja de residuos, para evitar el goteo de agua.

5.2-CARGA Y FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO (ver FIG. 9)

NB: Las mercancías que se trabajan son cargadas gradualmente en la tapa de la cubierta superior cuando el motor está apagado.

Cumpla con el siguiente procedimiento:

1. Cargar el producto de la cubierta superior, asegurándose de que la puerta de descarga esté bien cerrada.
2. Verifique que la máquina no está demasiado llena y que el nivel de producto no sobrepasa la banda abrasiva dentro de la máquina.
3. Cierre la cubierta superior.
4. Abra el flujo de agua utilizando la llave en la tolva.

Duración:

1. Ajuste el tiempo de trabajo deseado con el contador de tiempo (tiempo máx. 5 min.)
2. Luego encienda la máquina presionando el botón START
3. Si la tapa y/o puerta de descarga se abren accidentalmente mientras la máquina está en funcionamiento, esta se detendrá; cuando la cierre, presione el botón START
4. Abra el flujo de agua utilizando la llave en la tolva
5. Si la máquina está equipada con un soporte con colador, descargue varias veces la bandeja de residuos para evitar el goteo de agua.



FIG. 9-Carga del producto

Descarga del producto trabajado:
(ver FIG.10)

1. Cierre la llave de agua y ponga un recipiente grande cerca de la salida de descarga;
2. Para descargar el material abra la puerta de descarga, manteniéndola abierta

asegúrese de que se sostenga firmemente en los cuatro puntos fundamentales (manteniéndola paralela al piso).

3.3-ELIMINACIÓN DEL EMPAQUE

Los componentes del empaque (cartón, paletas, plástico y correa de espuma de poliuretano) son producidos como residuos sólidos urbanos, por lo tanto pueden ser fácilmente eliminados.

Según la identificación de la máquina instalada en diferentes países de acuerdo con normas particulares, deseche los paquetes según las normas vigentes de cada uno.

CAPÍTULO 4 – INSTALACIÓN

4.1 – COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA

Al elegir el plano de la máquina se puede colocar en las dimensiones indicadas en la Tab.1. Debe ser considerado (según el modelo), la superficie que debe ser lo suficientemente amplia para sostenerla y debe estar bien nivelada y seca.

Organizar de antemano un tubo de descarga (de $\phi 60\text{mm.}$) debajo de la máquina y una trampa de desagüe en el suelo, o una rejilla de piso para recoger el agua u otro material de desecho.

Además la máquina debe situarse lo más cerca posible a un grifo o llave de ($\phi 12\text{mm.}$), que permita que el tubo de alimentación se adjunte fácilmente y con seguridad (FIG. 4).

Una vez que se coloque la máquina, proceder a bloquearla sujetándola al piso con los tornillos de fijación en las pestañas de las patas (ver FIG.). Además la máquina debe colocarse en un ambiente con humedad máxima de 75%, que no sea salada y con una temperatura entre $+5^{\circ}\text{C}$ y $+25^{\circ}\text{C}$; en cualquier caso en entornos que no provoque su mal funcionamiento.



FIGURA 4. – Diagrama de descarga

Carga $\phi 2$

Descarga

4.2 – CONEXIONES ELÉCTRICAS

4.2.1—HLP CON MOTOR MONOFÁSICO

La máquina está equipada con un cable de alimentación con un área de sección transversal de 3x1.5mm , 1.5m. de longitud.

Conecte la máquina a 120V/60Hz.

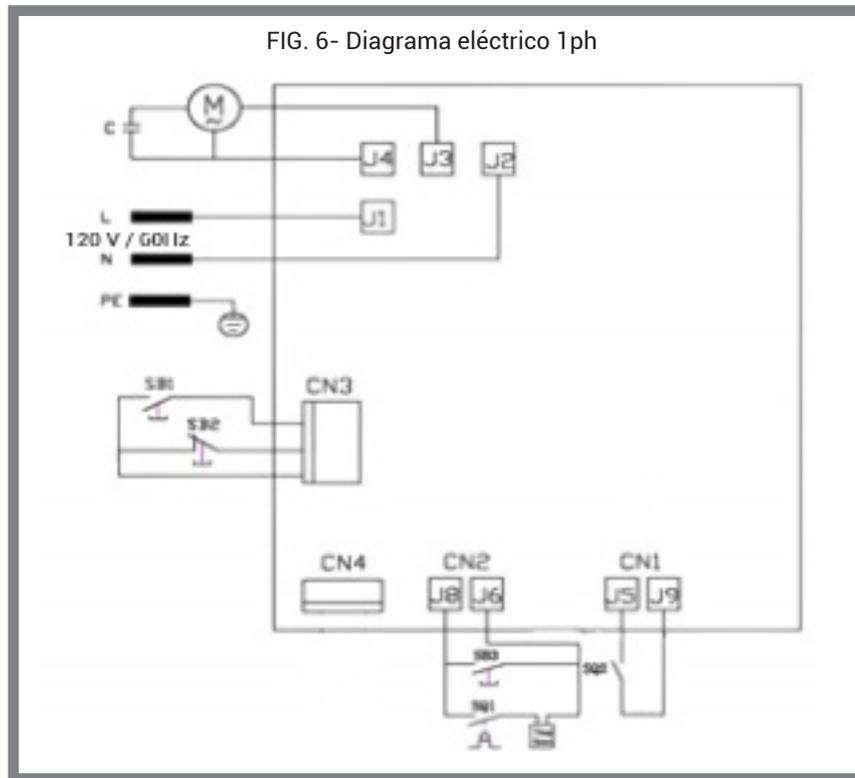
Además verifique que los datos indicados en la placa de la serie número-técnico (FIG.5) correspondan a los datos de las notas de entrega.

FIG. 5- Plano serie número - técnico

Antes de finalizar la conexión de la máquina a la línea de alimentación trifásica, revise la dirección de rotación de la tapa presionando el botón START (ver FIG.8) luego párelo inmediatamente presionando el botón STOP.

La dirección de rotación de la tapa, vista desde la salida de descarga, debe ser en sentido anti horario, si el sentido de rotación no es exacto, invertir dos de los tres cables de alimentación en el enchufe o toma de corriente (ver FIG.7).

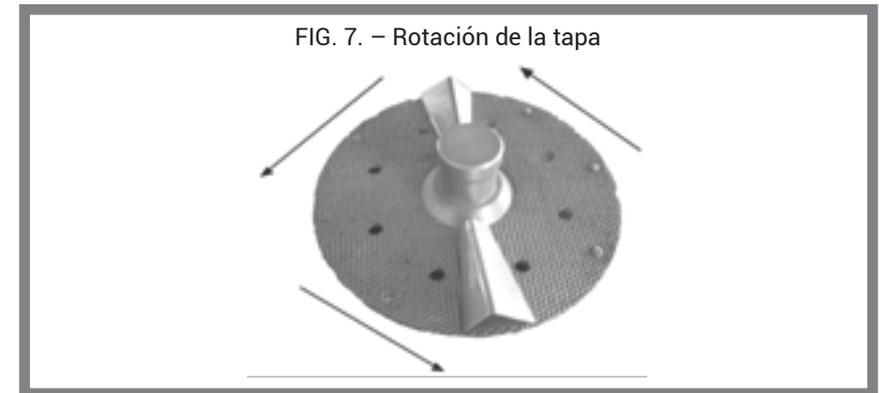
4.3- DIAGRAMA ELÉCTRICO



4.4-VERIFICACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Antes de proceder a la prueba, asegúrese de que la tapa superior y la puerta de descarga están bien bloqueadas, entonces verifique el funcionamiento de la máquina con el siguiente procedimiento:

- 1 Revise que la tapa superior y la puerta de descarga están bien cerradas.
- 2 Presione el botón START y luego una vez STOP.
- 3 Repetir la misma operación, checando que la tapa gire en sentido antihorario (ver FIG.7) a través de la tapa superior transparente cerrada.
- 4 Verifique si la máquina se detiene cuando se ejecuta con la apertura de la tapa o puerta de descarga, y una vez que está cerrada si se reinicia la máquina presionando el botón START.
- 5 Para descargar el material abra la puerta de descarga, manteniéndola abierta con la mano derecha y al mismo tiempo presione el botón OUT y START en la franja del botón pulsador con la mano izquierda; la máquina comenzará a descargar las papas por la fuerza centrífuga (ver FIG.10).



CAPÍTULO 5 – USO DE LA MÁQUINA

5.1 –CONTROLES

