



MANUAL DE USUARIO

# FORMADOR DE HAMBURGUESAS



FHA-15

---

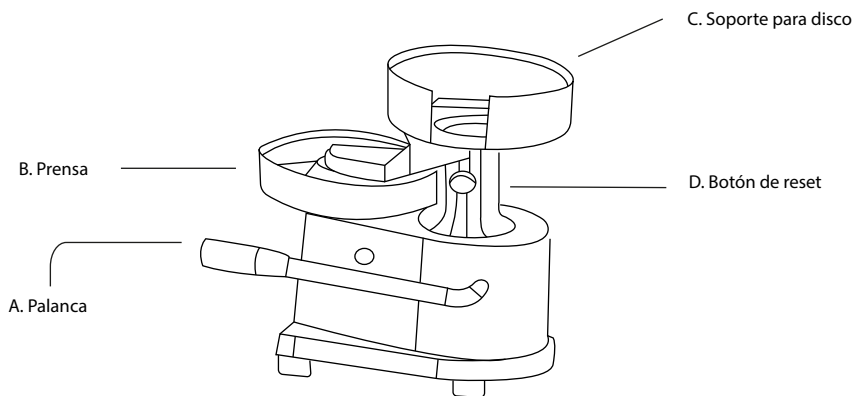
# CONTENIDO

<b>Listado de partes</b>	<b>3</b>
<b>Instrucciones generales</b>	<b>4</b>
<b>Instalación del equipo</b>	<b>5</b>
<b>Operación del equipo</b>	<b>6</b>

## LISTADO DE PARTES

Modelo: FHA-15

\*LAS IMÁGENES DE ESTE MANUAL SON PARA FINES ILUSTRATIVOS\*



LETRA	DESCRIPCIÓN
A	PALANCA
B	PRENSA
C	SOPORTE PARA DISCO
D	BOTÓN DE RESET

---

## **INSTRUCCIONES GENERALES**

1. Utilice este aparato exclusivamente para su uso especificado, según se describe en esta guía de uso y cuidados.
2. Coloque la prensa para hamburguesa sobre una superficie plana y nivelada para mayor estabilidad durante la operación.
3. Coloque los discos de celofán en el soporte situado en la parte superior de la máquina.
4. Favor de solo operar el equipo dentro del un rango de temperatura de 7.2 °C a 35 °C.

## **INSTALACIÓN DEL EQUIPO**



### **ANTES DE USAR**

- Elimine el envoltorio de envío, la cinta, etc. y proceda a limpiar con un paño húmedo la superficie del aparato para retirar polvo u otras partículas.
- La unidad se limpia antes del envío. Sin embargo, se recomienda limpiar superficialmente la unidad después del envío.
- Compruebe que el mecanismo giratorio del aparato funcione de manera correcta antes de comenzar operación de producción.

### **LIMPIEZA**

Antes de usar el aparato por primera vez, lave el exterior y todas las partes de la prensa con agua fría y jabón neutro, con el fin de eliminar bacterias y suciedad de la superficie. Por último, proceda a secarlo cuidadosamente.

## **OPERACIÓN DEL EQUIPO**



- 1) Coloque un disco de celofán en el soporte.
- 2) Luego colocar una pequeña cantidad de carne molida, según el espesor requerido.
- 3) Colocar otro disco de celofán sobre la carne.
- 4) Bajar la palanca para formar la hamburguesa.
- 5) Levante la palanca para retirar la hamburguesa fácilmente.





FORMADOR DE  
HAMBURGUESAS  
FHA-15

[www.torrey.net](http://www.torrey.net)