



MANUAL DE USUARIO

REBANADORA DE CARNES



MODELO: SS-300

CONTENIDO

	PÁG.
Introducción	3
Desempacado	3
Instalación	5
Operación	5
Elementos clave para rebanar con calidad	6
Instrucciones para la inspección, limpieza y desinfección del equipo	7
Mantenimiento	10
Especificaciones del Equipo	12

INTRODUCCIÓN

Usted ha adquirido una rebanadora de carne la cual está fabricada con los mejores materiales y mano de obra, lo que le asegurará una larga vida y un excelente servicio. Algunos componentes de ésta rebanadora están hechos con aluminio anodizado, un material con un tipo de recubrimiento superficial que maximiza la apariencia, reduce la oxidación y también es de lo mejor que existe en el mercado para el contacto con productos alimenticios.

¡IMPORTANTE!: Es de vital importancia que Ud. y cualquier otra persona que operará el equipo, lea detenidamente el manual.



¡ADVERTENCIA!

Esta máquina está diseñada para rebanar carne y algunos otros productos alimenticios, y por su naturaleza es peligrosa si no se utiliza con conocimiento y precaución.

Este equipo debe ser conectado a una conexión con protección térmica y debidamente aterrizado. *El tipo de sujeta-cables empleado es tipo "Y", si éste es dañado, deberá ser remplazado por personal autorizado y/o calificado para evitar cualquier riesgo.*



Esta unidad **no se puede** usar por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción previamente. Los niños, aún bajo supervisión, no deben jugar con el equipo.



Nunca de servicio, limpieza o mantenimiento a esta unidad mientras esté conectada a la energía eléctrica.



¡Peligro! No utilice directamente sus manos o cualquier otra extremidad de su cuerpo para alimentar la sierra con el producto a cortar. De ser así, mantenga una distancia mínima de 10 cms con la hoja.



Apague el equipo cuando no este en uso.

DESEMPACADO

Mientras desempaque el equipo, preste especial atención en remover estos componentes para ser ensamblados posteriormente. Asegúrese que estén completos*.

Ensamble de base:	Ensamble de carro:	Ensamble de Caja Afilador:
1 Disco-cuchilla (5)	1 Portacarro (2)	1 Caja Afilador (8)
1 Motor (21)	1 Carro (3)	
1 Plancha (6)	1 Manivela (18)	
1 Plato (4)	1 Pisón (9)	

***Nota: Para mejor referencia vea “Diagrama de componentes para rebanadora” (Pág. centrales).**

- A. Retire los protectores de polifom, cartón y bolsas plásticas del equipo.
- B. Defina el lugar donde la rebanadora será instalada.
- C. Saque el ensamble de carro. Haga lo mismo con el ensamble de la base (1) levantándolo con la ayuda de otra persona.
- D. Una vez que la unidad está colocada en su área de trabajo definida, tome el ensamble de la caja afilador y sáquelo de la bolsa de protección.
- E. Retire el protector plástico de la orilla de la cuchilla o disco (5) siguiendo las siguientes instrucciones (**Ver Fig. 1**)
 - Gire la Perilla reguladora de corte (7) en contra de las manecillas del reloj hasta que se detenga.
 - Quite el plato de protección (4) después de desatornillar la perilla del disco (13) ubicada en la parte posterior.
 - Ahora, con extremo cuidado, retire el protector del disco-cuchilla jalando una de las uniones. Recuerde siempre usar guantes de protección para evitar lesiones.
 - Una vez que haya retirado el protector de l disco-cuchilla, vuelva a colocar el plato de protección (4) y asegúrelo con la perilla (13). Ajuste la plancha (6) con el regulador de corte (7).

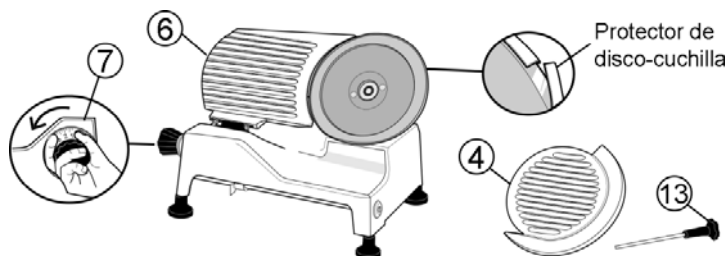


FIG 1. CÓMO QUITAR EL PROTECTOR DEL DISCO-CUCHILLA



¡ADVERTENCIA!

Extreme precauciones al quitar el protector del disco-cuchilla ya que éste se encuentra afilado y sin la debida protección podría causar heridas muy graves.

INSTALACIÓN

Antes de conectar el equipo, siga éstos fáciles pasos de ensamble y preparación (Fig. 2).

1.- Ensamble el porta-carro (2) en la base de la rebanadora (1):

A.- Retire la arandela plástica y la perilla del portacarro (19).

B.- Coloque el ensamble del porta-carro (2) en el soporte de la barra deslizadora (20).

C.- Vuelva a colocar la arandela y fije el ensamble con la perilla (19) firmemente.

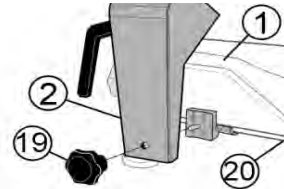


FIG 2. FIJAR ENSAMBLE DEL CARRO

Éste lado hacia el frente



FIG 3. INSTALAR LA CAJA AFILADOR

2.- Instale el ensamble de la caja afilador (8) (Ver Fig. 3). Atornille la perilla (17) para fijar el ensamble completo.

3.- Verifique que el lugar de trabajo este limpio y nivelado.

4.- Accione la perilla reguladora de corte (7) para asegurar que gire libremente durante todo su recorrido y revise que la plancha (6) abra y cierre simultáneamente.

5.- Conecte la rebanadora a la fuente principal. Recuerde que dicha conexión deberá estar suficientemente cerca para desconectarla fácilmente de ser requerido.

OPERACIÓN



¡IMPORTANTE!

Al usar el equipo por primera vez, es necesario limpiarlo y cortar un par de rebanadas de desecho (zanahorias, papas, etc.) para asegurar que el disco-cuchilla esté limpio antes de cortar producto comestible.

Operación normal de la rebanadora de carne:

1.- Coloque el producto a cortar sobre el carro (3).

2.- Levante el pisón (9) y jálelo hacia Ud. para liberarlo. Sin forzarlo, gírelo en contra de las manecillas y posicónelo encima del carro (3), sobre el producto (Fig. 4).

3.- Usando la perilla (10), empuje el pisón (9) hacia abajo sobre el producto. Para deslizar el carro hacia adelante y atrás, use la manivela (18) del mismo (Fig. 5).

4.- Mueva el carro completamente hacia atrás y seleccione el espesor de corte deseado (7).

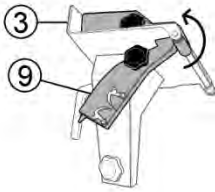


FIG 4. LIBERAR EL PISÓN

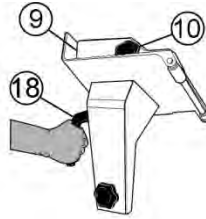


FIG 5. USO DEL CARRO

5.- Encienda el equipo presionando el interruptor (14), la luz piloto se encenderá avisando que el equipo está operando.

6.- Tome la posición correcta de trabajo a un lado de la rebanadora (Fig. 6), y ahora Ud. ya puede comenzar a rebanar el producto; La plancha cuenta con un ángulo de 45° lo cuál facilita el deslizamiento del producto reduciendo el esfuerzo al operar. Mantenga siempre el disco afilado (5)

7.- Al finalizar, siempre apague (14) y desconecte el equipo. Como medida extra de seguridad, ajuste el recorrido de la plancha (6) al mismo nivel que el disco de tal forma que cubra el filo del mismo y así prevenir algún incidente.

8.- Coloque el pisón (9) en su posición original por debajo del carro (3).



FIG 6. POSICIÓN DE TRABAJO

ELEMENTOS CLAVE PARA REBANAR CON CALIDAD

1.- No force el corte en contra del disco-cuchilla (5).

2.- Siempre mantenga el disco (5) afilado para asegurar un mejor corte y apariencia en el producto.

Nota: Para afilar el disco-cuchilla ver la sección: **MANTENIMIENTO**.

3.- Limpie la plancha (6), el carro (3), disco-cuchilla (5), y la base (1) de suciedad y restos de comida.

INSTRUCCIONES PARA LA INSPECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO :



¡IMPORTANTE!

LIMPIE y DESINFECTE el equipo al menos una vez cada cuatro horas de operación para prevenir el crecimiento de bacterias. Este procedimiento deberá cumplir con las leyes del departamento de salubridad de su comunidad/ciudad.

Siga el siguiente procedimiento para desensamblar y limpiar el equipo. Recuerde siempre apagar y desconectar la rebanadora antes de realizarle cualquier servicio.

A. CARRO (Ver Fig. 7).

1.- Afloje la perilla del porta-carro (19) para remover el ensamble completo.

2.- Inspeccione el área de contacto entre el porta-carro (2) y el carro (3) y entre el pisón (9) y las placas dentadas. **Las superficies de contacto entre estos componentes no deberán tener espacios libres o claros. Además los empaques no deberán presentar desgaste o desprendimiento.**

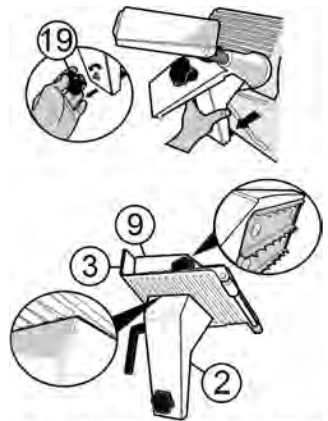


FIG 7. CARRO Y PORTA-CARRO

3.- Limpie por completo y remueva todos los restos de comida, ponga cuidado especial a la barra de deslizamiento y al pisón (9). Aplique aceite mineral de uso aprobado para contacto con comida (Pregunte a su distribuidor).

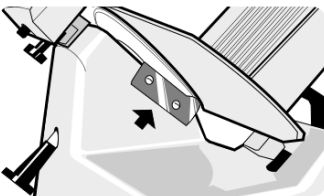


FIG 8. DESVIADOR

B. DESVIADOR (Ver Fig. 8).

1.- Apague y desconecte la rebanadora.

2.- Retire el desviador aflojando los tornillos (En contra de las manecillas del reloj).

3.- Introduzca el componente en un recipiente con agua tibia y con detergente suave. Limpie y seque por completo.

Note: Cuando ensamble el desviador, respete un mínimo espacio de entre 1 y 2 mm con respecto a la cuchilla.



¡IMPORTANTE!:

Se recomienda limpiar el equipo diariamente usando un paño suave húmedo y un cepillo de cerdas suaves. **NO** lave el equipo directamente a chorro de agua. **NUNCA INTRODUZCA LA UNIDAD DENTRO DEL AGUA U OTRO LÍQUIDO.**

C. DISCO-CUCHILLA (Ver Fig. 9).

- 1.- Afloje la perilla para el disco-cuchilla (13) que se encuentra en la parte posterior del equipo.
- 2.- Usando ambas manos, retire el plato protector de cuchilla (4) levantándolo de su posición.
- 3.- Con mucho cuidado, limpie el disco-cuchilla (5) de adentro hacia afuera. Humedezca, limpie y seque las veces que sea necesario.

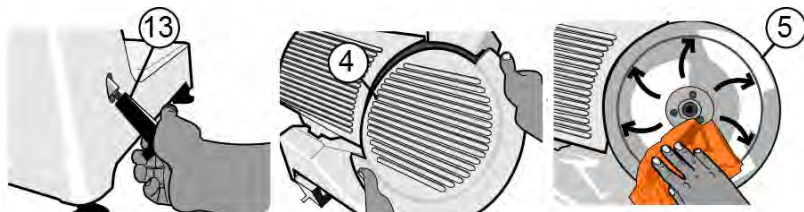


FIG 9. PASOS PARA LIMPIAR EL DISCO-CUCHILLA



¡PRECAUCIÓN!:

Por su seguridad, mientras se realiza la limpieza del disco-cuchilla se recomienda el uso de guantes protectores debido a que el filo pudiese quedar parcial o totalmente expuesto.

D. CAJA AFILADOR (Ver Fig. 10).

- 1.- Afloje la perilla (17) y retire la caja afilador (8) jalando el ensamble hacia arriba.
- 2.- Para limpiar la parte interior de la caja use un cepillo suave y un paño húmedo, no lave a chorro de agua ni sumerja la pieza. Remueva completamente los restos de comida alojados en los poros de las piedras.
- 3.- Deje secar por completo.

Note: Nunca use la caja afilador con las piedras húmedas. Los pernos deberán estar siempre lubricados. Después de afilar, se deberán limpiar y desinfectar todos los componentes otra vez: Disco-cuchilla (5) y piedras (11 y 12).

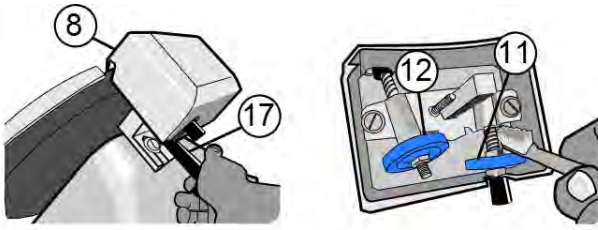


FIG 10. CAJA AFILADOR

Después de desinfectar, asegúrese que todos los componentes se encuentren totalmente secos y limpios. Re-ensamble de nueva cuenta siguiendo los mismos pasos, pero en orden inverso.

Nota: Antes de usar el equipo, revise que la caja afilador esté debidamente ensamblada.



¡PRECAUCIÓN!

Recuerde que darle una simple “pasada” con el paño para eliminar restos de comida no es sustituto de una limpieza y desinfección profunda.

E. INSPECCIÓN

Diariamente examine las condiciones de los sellos, empaques y uniones antes, durante y después de usar el equipo. Ponga atención especial a aquellos espacios poco accesibles para la limpieza y los que tengan mayor probabilidad de acumular restos de comida y otros líquidos. Recuerde que una buena inspección requiere que se desarmen y se vuelvan a armar los componentes. Vea el siguiente diagrama para detectar los puntos de inspección más importantes (Fig. 11).

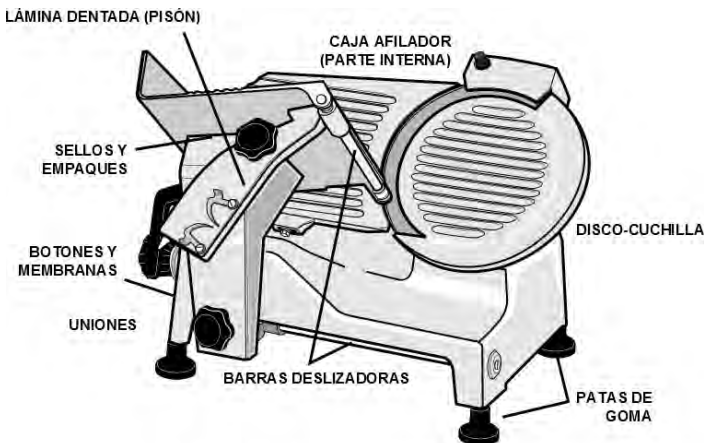


FIG 11. PUNTOS A INSPECCIONAR



¡IMPORTANTE!:

El intervalo de tiempo recomendado para la inspección de empaques no deberá exceder 4 meses y deberá ser realizado por un técnico capacitado. Si algún empaque o sello es dañado o faltase, el equipo deberá ser retirado de operación hasta que sea reparado. Por favor contacte a su distribuidor autorizado.

MANTENIMIENTO

1.- Barra deslizadora: se debe lubricar la barra para deslizamiento de carro con grasa ligera cada 100 horas de uso ó 3 días de servicio. El punto a lubricar es la circunferencia completa de la barra (20) principal y alrededor de la barra cuadrada (por debajo de la base).

2.- Disco-cuchilla: Después de cierto periodo de uso ó si observa que la calidad del corte ya no es tan fina como la primera vez, necesitará afilar el disco (5). Siga las siguientes instrucciones :

A.- Apague y desconecte el equipo.

B.- Afloje la perilla (17) de la caja afilador localizada debajo del ensamble para liberar el mecanismo (Fig. 7).

C.- Levante el ensamble y gírelo 180°, vuélvalo a insertar y asegúrelo. Verifique que las piedras están arriba (12) y abajo (11) del disco y a una distancia Aprox. de 7 mm del borde. Atornille la perilla (17).

D.- Encienda el equipo y presione el pin "a", deje que la piedra (11) roce debajo del disco por unos segundos. Esto afilará la orilla y dejará una pequeña rebaba sobre la misma. Deje de presionar el pin "a" y éste se botará automáticamente y regresará a su posición de origen.

E.- Ahora presione el pin "b" y la piedra (12) removerá el exceso de rebaba sobre la misma. Tenga cuidado de no excederse en la presión de la piedra pues podría crear un ángulo inverso y dañar la orilla del disco. Al dejar de presionar el pin "b" éste regresará a su posición de origen.

F.- Limpie y sanitice el equipo Vuelva a colocar como estaba la caja afilador siguiendo el procedimiento en orden inverso.



¡IMPORTANTE!:

El tiempo invertido en dejar la orilla con un filo preciso agregará longevidad al disco y proveerá de una eficiencia óptima a su rebanadora de carne.

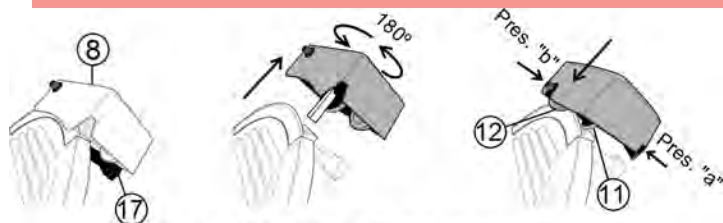


FIG 12. CÓMO AFILAR EL DISCO-CUCHILLA

REVISIÓN DE PARTES	FRECUENCIA	COMENTARIOS
Banda	Mensual	Si detecta que el disco-cuchilla se detiene al rebanar producto. Tensione la banda para mejorar el agarre entre las poleas.
Rodamientos	Diaria	Realizar limpieza diaria a los rodamientos para prevenir acumulación de fluidos o desechos de comida. También es necesario lubricar con grasa de grado alimenticio para extender la vida útil de los mismos.
Carro	Semanal	Mantener lubricada y libre de desechos de comida la barra de deslizamiento. No exceda la aplicación (capas gruesas) de grasa ya que esto podría afectar al movimiento.
Disco-cuchilla	Semanal	Siendo uno de los componentes mas importantes en la rebanadora, se recomienda un cuidado especial. Recuerde que el corte debe ser limpio, fino y fácil. Un disco correctamente afilado elimina la merma del producto.
Piedras	Diario	Se recomienda que las piedras se limpien con frecuencia y se mantengan libre de desechos de comida ya que estos tapan los poros ocasionando deficiencias en el afilado.

CUIDADOS ESPECIALES DEL ACERO INOXIDABLE

Esta es una guía para los métodos de limpieza más comunes del acero inoxidable

Tipo de mancha	Método de limpieza sugerido
Comunes	Lave con jabón o detergente (para platos) en agua tibia. Aplíquelo con una esponja, trapo o cepillo de cerdas suaves. Enjuague en agua limpia y seque por completo.
Dedos, manos	Use detergente y agua tibia. Seque totalmente.
Marcas de Agua	Use agua limpia (de garrafón de ser necesario). Evitar dejar secar al aire libre. Puede utilizar secadora (cabello) o limpiar con pañuelos desechables.
Grasa, aceites	Use agua limpia, puede agregar un poco de vinagre de ser necesario. Enjuague con agua limpia una vez más y seque.
Óxido	Lave la superficie con removedores especiales de óxido (venta en tiendas de autoservicio), Brasso o incluso solución a base de bicarbonato de sodio. Aplique usando una esponja no abrasiva. Enjuague completamente con agua limpia.
Suciedad y resto de comida	Lave la superficie con jabón suave. Aplíquelo usando un trapo no abrasivo. Enjuague con agua limpia.

ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO

A) DIMENSIONES GENERALES

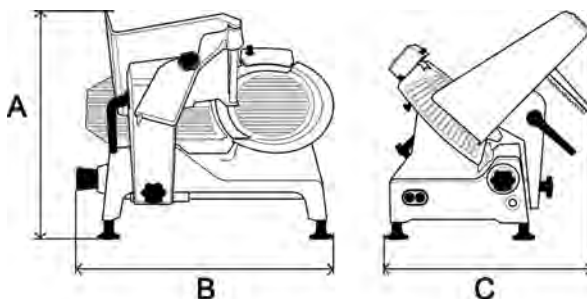


FIG 13. DIMENSIONES GENERALES DEL EQUIPO

DIMENSIONES	MODELO 300 (mm)
A	51 cm
	20 1/4 in
B	57 cm
	22 5/8 in
C	50.8 cm
	20 in

B) ELÉCTRICO (Depende del modelo. Ver placa de identificación)

REBANADORA	MODELO 300 (MM)	
Capacidad	1/3 HP	
Frecuencia	60 Hz	50 or 60 Hz
Voltaje	115 V	220 V
RPM	400-420	
Fases	1	

DIAGRAMA ELÉCTRICO

El diagrama eléctrico está ubicado por debajo de la base de la rebanadora



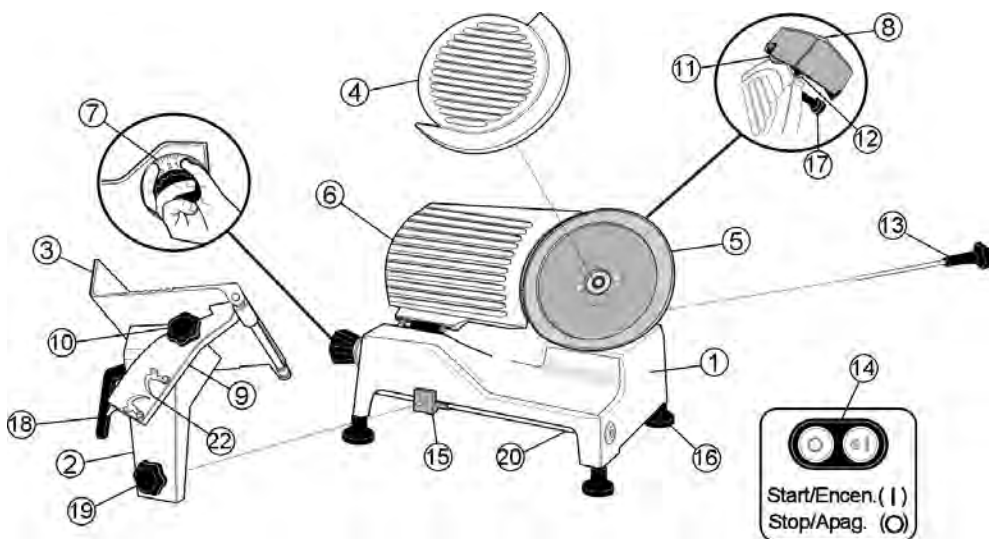
¡ADVERTENCIA!

El mantenimiento o servicio de este equipo sólo debe ser realizado por personal calificado. Para cualquier duda o problema relacionado a las especificaciones eléctricas o conexiones, por favor llame a su distribuidor autorizado.

DIAGRAMA DE COMPONENTES DE LA REBANADORA PARA CARNE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT
1	MARCO BASE DE REBANADORA	1
2	PORTA-CARRO	1
3	CARRO	1
4	PLATO	1
5	DISCO-CUCHILLA	1
6	PLANCHA	1
7	PERILLA REGULADORA DE CORTE	1
8	CAJA AFILADOR	1
9	PISÓN	1
10	PERILLA DE PISÓN	1
11	PIEDRA PARA AFILAR (INFERIOR)	1
12	PIEDRA PARA AFILAR (SUPERIOR)	1
13	PERILLA PARA DISCO-CUCHILLA	1
14	BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO	1
15	DESLIZADOR (SOPORTE)	1
16	PATAS DE PLÁSTICO	4
17	PERILLA DEL AFILADOR	1
18	MANIVELA	1
19	PERILLA DEL PORTA-CARRO	1
20	BARRA DESLIZADORA	1
21	MOTOR 1/3 MONOFÁSICO (NO MOSTRADO)	1
22	GARFIOS PARA CARNE	(2)

DIAGRAMA DE COMPONENTES DE LA REBANADORA





REBANADORA
DE CARNES

www.torrey.net