

**Antes de Energizar este Aparato Favor de Leer
Todas las Instrucciones de este Manual.**

**Manual de Operación, Servicio
y Mantenimiento para Rebanadora:**

AMS-350



506855-A

Manual de Operación, Servicio y Mantenimiento para Rebanadora TORREY AMS-350 Automática

Contenido.

	Pág.
Introducción	2
Desempacado	3
Instalación	4
Operación	5
Elementos clave p/cortes con calidad	8
Limpieza	8
Mantenimiento	9
Diagrama eléctrico	10
Diagrama electrico 115 volts	12
Diagrama electrico 220 volts	13
Lista de partes	14

Introducción:

¡Felicidades! Usted ha adquirido una rebanadora **TORREY** la cual está fabricada con los mejores materiales y mano de obra, lo que le asegurará una larga vida y un excelente servicio. Este equipo está constituido con partes de aluminio anodizado, material que maximiza el acabado y es ideal para el contacto con productos alimenticios. Además permite cortes de carne de hasta 1" de espesor, con desplazamiento de carro de 12" y la cuchilla de 350 mm aunado a las funciones automáticas hacen de la AMS-350 única en el mercado.

Para garantizar el óptimo funcionamiento de su equipo, se deberán de tener en cuenta las precauciones y recomendaciones incluidas en este manual.



“ES DE VITAL IMPORTANCIA QUE USTED O CUALQUIER OTRA PERSONA QUE SE RELACIONE CON EL EQUIPO, LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL.”

Precauciones:

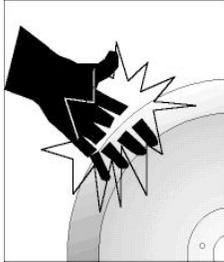
- Este equipo está diseñado para cortar productos alimenticios, y es por naturaleza peligroso si no se utiliza con conocimiento y precaución.
- Por la naturaleza del equipo, si el cordón de alimentación es dañado, esté debe ser remplazado por un taller autorizado o por personal calificado para evitar cualquier accidente considerable. El cable de alimentación tiene sujeta-cables tipo “Y”.
- Este equipo debe ser conectado a una conexión con protección térmica.
- Recuerde que su equipo debe estar aterrizado para evitar algún accidente.



• NO PERMITA QUE PERSONAL SIN ENTRENAMIENTO O MENORES DE EDAD MANEJEN ESTE EQUIPO.



- **NUNCA DÉ SERVICIO, LIMPIEZA O MANTENIMIENTO A ESTA UNIDAD MIENTRAS ESTÉ CONECTADA A LA ENERGÍA ELÉCTRICA**



- **NUNCA UTILICE SUS MANOS O DEDOS PARA ALIMENTAR EL PRODUCTO, MANTENGA SUS MANOS ALEJADAS DE LA CUCHILLA MIENTRAS ESTÉ EN OPERACIÓN.**

- **EL COMPONENTE MÁS PELIGROSO DE ESTE EQUIPO ES LA CUCHILLA, POR LO QUE DEBE EXTREMAR PRECAUCIONES AL LIMPIAR O DAR SERVICIO. USE GUANTES ANTICORTE RESISTENTES AL CORTE AL DAR SERVICIO O LIMPIEZA.**



- **DESCONECTE EL EQUIPO CUANDO NO ESTÉ EN USO.**

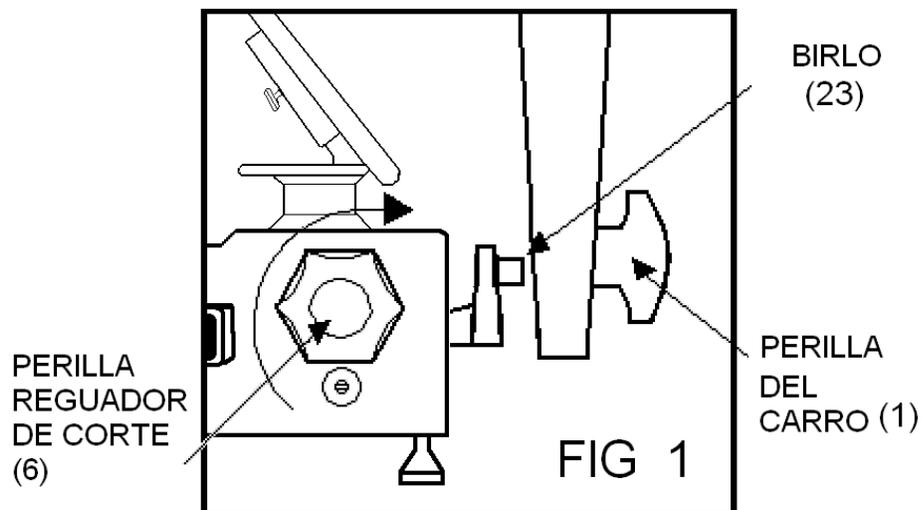
I.- Desempacado:

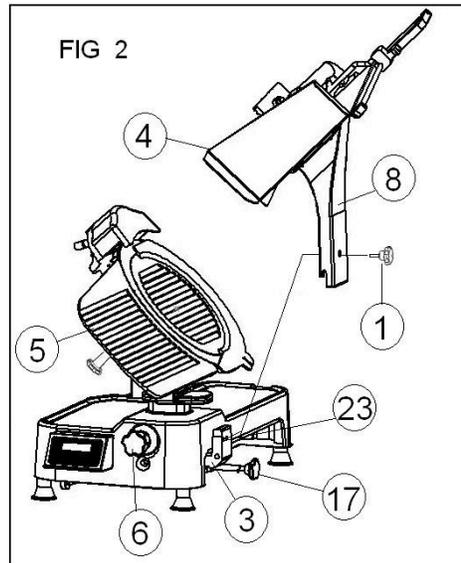
Asegúrese que estén completos los siguientes componentes:

1 Base (10) con Cuchilla (2), 1 Afilador (13), 4 Patas de Nivelación (9), 1 Subensamblaje del Carro, Portacarro (8), Carro (4) y Pisón (15)].

- **Nota:** Para números. de referencia vea Fig. 6 pag. 11.

A.- Retire la tapa superior del empaque de madera con cuidado. Use la herramienta adecuada para ello.





PERILLA DEL
CARRO (1)

II.- Instalación:

Antes de conectar a la energía eléctrica, siga los siguientes pasos de ensamble y preparación. (Nunca haga estos pasos si la rebanadora está conectada a la energía eléctrica).

1.-Ensamble el carro (4) en la rebanadora siguiendo estos pasos (Vea Fig. 1 y 2):

- A.- Coloque el subensamblaje del portacarros (8) en el perno (23) que tiene el soporte de carro (3).
 - B.- Ahora apriete firmemente la Perilla del portacarros (1).
- 2.- Coloque la Rebanadora en un sitio limpio y nivelado, y que tenga acceso a la energía eléctrica.
- 3.- Utilice las patas roscables de nivelación (9), apriete o afloje éstas hasta que el aparato esté perfectamente nivelado.
- 4.- Quite el protector de filo de la Cuchilla para hacer esto:

¡ Precaución !

Tenga especial cuidado al hacer las siguientes operaciones, ya que la cuchilla está afilada de fábrica y sin protección (Use guantes anticorte) puede ocasionar accidentes.

- Gire la perilla del regulador de corte (6) en contra de las manecillas del reloj hasta que tope.
- Extreme precauciones al quitar el protector de filo de la cuchilla, encuentre la junta del plástico y despréndalo de la cuchilla. (Use guantes anticorte resistentes al corte al hacer esta operación).
- Una vez que quitó el protector de filo de la cuchilla, cierre el regulador de corte (6) girando a favor de las manecillas del reloj hasta topar.

- Rote la perilla del regulador de corte (6) y asegúrese de que gira libremente, y revise que la plancha (5) se abra y cierre de acuerdo al movimiento de la perilla. (Vea Fig. 2)

Nota: Para que el equipo de un buen rendimiento, revise que el requerimiento de voltaje de la unidad, normalmente 115V~ (+/- 10%), 60 Hz, coincida con el voltaje de su lugar de trabajo (si requiere cambiar el voltaje del motor a 220V~ contacte a su distribuidor **TORREY**).

- 5.- Conecte la Rebanadora a la energía eléctrica, la alimentación debe estar lo suficientemente cerca para poder desconectar fácilmente cuando se necesita limpieza o servicio.

Nota: Este equipo debe ser conectado a una conexión con protección térmica.

¡ Precaución !

Nunca opere la Rebanadora sin entrenamiento apropiado, pueden suceder accidentes.

III.- Operación:

- **Recuerde que su equipo debe estar bien aterrizado para evitar algún accidente.**

IMPORTANTE: La primera vez que use el equipo, límpielo y corte un par de rebanadas de producto de desperdicio (puede usar zanahorias o papas) para asegurarse que la cuchilla esté limpia al cortar el producto.

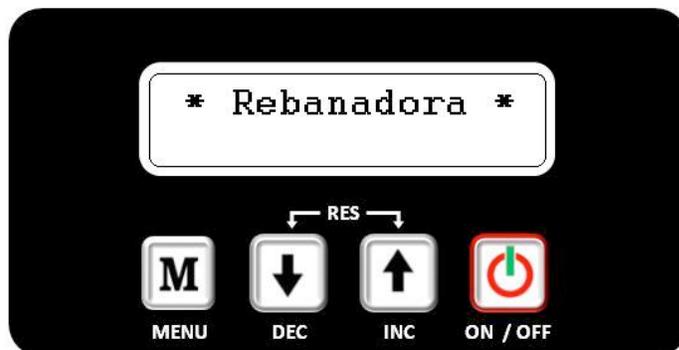
Operación manual de la Rebanadora:

- 1.- Coloque el producto a cortar sobre el Carro (4). (Vea Fig. 6). La temperatura del producto a cortar debe estar preferentemente entre 2°C y 4°C.
- 2.- Jale la perilla Manual/Automático (17) y después gírela a favor de las manecillas del reloj hasta el tope.
- 3.- Libere el Pisón (15) del Carro utilizando la Perilla (14); mueva el Pisón (15) hacia el tope de la Barra del Pisón sin forzarlo, entonces gírela hasta su posición natural sobre el Carro.
- 4.- Empuje el Pisón (15) utilizando su Perilla (14) hasta que toque el producto, de igual manera, puede utilizar la agarradera del Portacarro (8).
- 5.- Regrese toda la carrera del Carro y ajuste el grosor deseado de la rebanada utilizando la Perilla del Regulador (6).
- 6.- Encienda la máquina utilizando el Botón ON-OFF "O-I", en este momento la cuchilla comenzará a girar.
- 7.- Ahora puede comenzar a rebanar el producto. Esta máquina está diseñada con un ángulo de 45°, de manera que se requiere un esfuerzo mínimo para empujar el producto hacia el corte. Para mejores resultados mantenga afilada la Cuchilla. (Vea Sección VI, punto 2)
- 8.- Cuando termine, siempre apague el equipo utilizando el Interruptor y gire la Perilla Reguladora (6) a favor de las manecillas del reloj hasta topar [Asegúrese que la plancha (5) cubra el filo de la Cuchilla para prevenir accidentes].
- 9.- Regrese el Pisón (15) a su posición de guardado bajo el Carro, siguiendo el orden inverso del paso 3.

Nota: Para rebanar cualquier otro producto sin hueso o congelado, repita los pasos anteriores.

Operación automática de la Rebanadora:

Su rebanadora automática Torrey AMS-350 está equipada con un teclado de control y un display multifuncional que facilitará su operación. Es importante que se familiarice con este teclado antes de operar el equipo.



1.- Apagado y encendido.

Gire la perilla MANUAL/AUTOMÁTICO (17) en contra de las manecillas del reloj hasta que tope y suéltela.

Presione una vez el botón "ON-OFF" y la cuchilla comenzará a girar, y el brazo se desplazará para rebanar el producto (si la perilla MANUAL/AUTOMATICO está en la posición AUTOMATICO). Al presionar de nuevo el botón, la cuchilla se apagará y el brazo se desplazará hasta el extremo.

Si la perilla MANUAL/AUTOMATICO se encuentra en posición de MANUAL, el brazo no se moverá automáticamente y el control cambiará al modo MANUAL. Para regresar al modo automático, simplemente apague y encienda la cuchilla nuevamente.

2.-Menú de funciones.

La tecla "MENU" (marcada con una "M") sirve para ingresar a las funciones de la rebanadora y cambiar algunos de sus parámetros y modos de operación que se describen a continuación:

A) Contador de Rebanadas.

Esta función despliega la cantidad de rebanadas. Pulse el botón MENU hasta leer el mensaje "Rebanadas". Pulse simultáneamente los Botones "DEC" ("-") e "INC" ("+") y el contador se restablecerá a "000". La cuenta se incrementará con cada rebanada al operar el equipo en forma automática.

B) Cuenta regresiva.

Esta función detiene el rebanado automático después de una cantidad de rebanadas programada por el usuario. Pulse el botón MENU hasta leer el mensaje “Rebanadas”. Pulse cualquiera de los botones “DEC” (“-”) o “INC” (“+”) para ajustar el número de rebanadas deseado.

Al operar el equipo en modo automático, la cuenta disminuirá hasta cero con cada rebanada. La cuchilla se detendrá y el brazo se moverá hasta el extremo. El contador se ajustará con el mismo dato ingresado inicialmente. Con esto la rebanadora está programada para REPETIR la operación y apagarse al rebanar la MISMA cantidad programada.

Si no desea repetir esta programación, simplemente programe el modo anterior “Contador de Rebanadas” descrito en el inciso A.

C) Longitud del Corte.

Esta función permite elegir entre tres desplazamientos del brazo (longitud de Corte) cuando el equipo es usado en modo automático.

Pulse el botón “MENU” hasta leer el mensaje “Corte”. Pulse cualquiera de los botones “DEC” (“-”) o “INC” (“+”) para elegir cualquiera de las longitudes “CHICO” (3.5”), “MEDIANO” (7.75”) o “GRANDE” (11.75”). Este ajuste puede realizarse con la máquina en operación o detenida.

D) Velocidad del Carro.

Este ajuste permite elegir entre tres velocidades del carro cuando el equipo es usado en modo automático.

Pulse el botón “MENU” hasta leer el mensaje “Velocidad”. Pulse cualquiera de los botones “DEC” (“-”) o “INC” (“+”) para elegir cualquiera de las velocidades “BAJA”, “MEDIA” o “ALTA”. La siguiente tabla muestra los cortes por minuto dependiendo de la longitud del corte y la velocidad seleccionados.

		Velocidad		
		BAJA	MEDIA	ALTA
Corte	Chico	28	36	59
	Mediano	19	25	43
	Grande	14	20	35

¡ Precaución !

Apague el equipo cuando no esté en uso, ya que pueden suceder accidentes.

IV.- Elementos clave para cortes de calidad:

- 1.- No fuerce el producto contra la Cuchilla.
- 2.- Revise periódicamente el filo de la Cuchilla (2), si usted nota que la Rebanadora corta chueco, afile la Cuchilla para obtener un mejor corte del producto.

Nota: El procedimiento de afilado se muestra en la Sección VI de Mantenimiento.

- 3.- Mantenga la Plancha (5), el Carro (4) y la Cuchilla (2), libre de desperdicios o suciedad. (Vea la Sección V de Limpieza)

Nota: Nunca haga limpieza mientras la máquina esté conectada a la energía eléctrica.

V.- Limpieza:

¡Precaución!

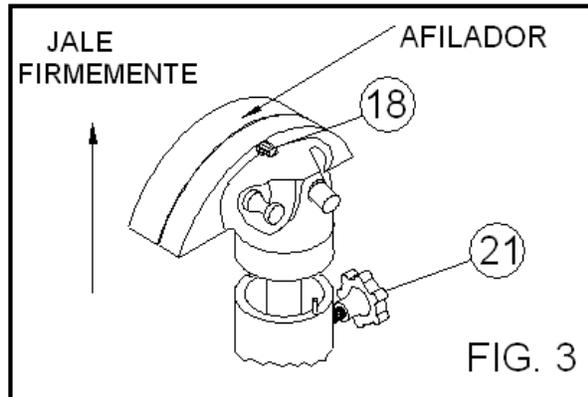
Siempre desconecte el equipo de la energía eléctrica antes de dar Servicio o Limpieza.

Nota: Se recomienda limpiar el equipo a diario, utilizando jabón suave y un paño húmedo. Para enjuagar use paño húmedo. Nunca utilice limpiadores con cloro ya que puede afectar la capa protectora de las piezas de acero inoxidable y generar oxidación. **Nunca lave el equipo a chorro de agua.**

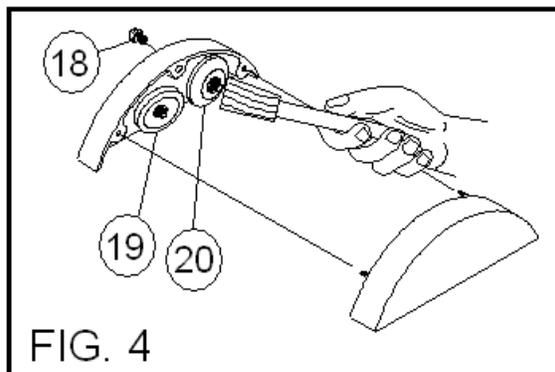
Para la limpieza diaria, limpie los componentes mencionados en el punto 3 de la Sección IV. Para una limpieza más profunda, siga estos pasos:

- 1.- Levante la plancha (5) con el Plato (12) utilizando la Perilla del regulador (6), ajustándola en el numero "0". (Vea Fig. 1)
- 2.- Coloque el Pisón (15) en su posición de guardado bajo el Carro.
- 3.- Quite el carro (4) de su soporte aflojando y quitando la Perilla del Carro (1).
- 4.- Quite el subensamble del Afilador (Fig. 3), aflojando la perilla del Afilador (21) en la parte baja del subensamble, y jale el Afilador hacia arriba. (Vea Fig. 3).

Nota: Puede abrir el afilador quitando la perilla que lo mantiene unido (18) para poder limpiar todo el subensamblaje del Afilador. (Fig. 4).



- 5.- También debe quitar el plato (12), para una limpieza más profunda, **Pero extreme precauciones ya que la Cuchilla queda parcialmente expuesta y los filos son peligrosos. Use guantes anticorte.**
- 6.- Limpie perfectamente todos los componentes y ensámblelos siguiendo el orden inverso seguido en los pasos anteriores.



VI.- Mantenimiento:

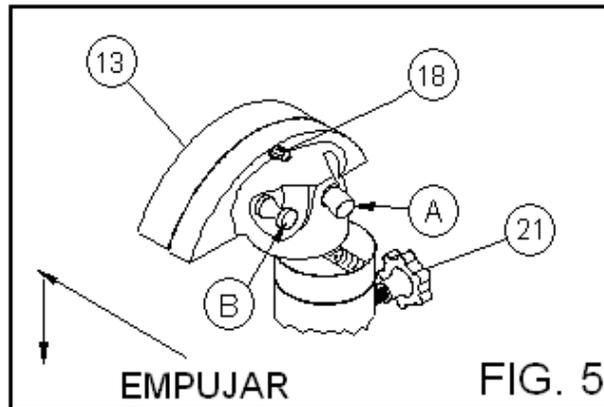
¡Precaución!

Siempre desconecte la máquina de energía eléctrica antes de ejecutar cualquier tipo de Servicio o Mantenimiento.

- 1.- **Barra para Buje:** Se debe lubricar la Barra por lo menos cada 30 horas de servicio o cada 10 días con aceite mineral. Para hacer esto, primero pase un trapo seco sobre la barra para remover el polvo acumulado y aceite contaminado. Luego vierta el aceite sobre la barra, [Vea Fig. 6]. Nunca utilice aceite de cocina, ya que no es un lubricante y atorará el carro móvil (4).

2.- **Cuchilla:** Es recomendable afilar la Cuchilla por lo menos una vez al mes de operación continua, o cuando lo requiera (*). Los pasos son los siguientes:

- A.- Asegúrese que la máquina esté apagada y desconectada.
- B.- Afloje la Perilla (21) localizada en la base del sub-ensamble del afilador hasta que el resorte haga saltar al sub-ensamble. (Fig. 5).
- C.- Limpie perfectamente de residuos de grasa de la cuchilla (2).
- D.- Empuje el Afilador hacia arriba, dirigiéndolo hacia el filo de la Cuchilla, manténgalo en esa posición y presione hacia abajo hasta que las piedras queden una de cada lado de la Cuchilla. (Aproximadamente 1/4 de pulgada sobre la Cuchilla). Re-apriete la perilla del afilador (21).



- E.- Encienda la Máquina, y empuje la Flecha "A" en la Fig. 5, permita que la piedra afile el lado por unos 4 ó 5 segundos. Con esto se afila la Cuchilla, pero se crea un poco de rebaba en el lado opuesto del filo. Cuando se suelta la Flecha "A", esta regresa por si sola a su lugar.
- F.- Remueva las rebabas que se formaron al tiempo de afilar, con la piedra de asentar. Jalando la flecha "B" (1 ó 2 segundos). Se necesita muy poca presión para asentar el filo. Si se excede la presión, se puede crear un ángulo invertido destruyendo el filo. La Flecha "B" regresa automáticamente cuando se le suelta.

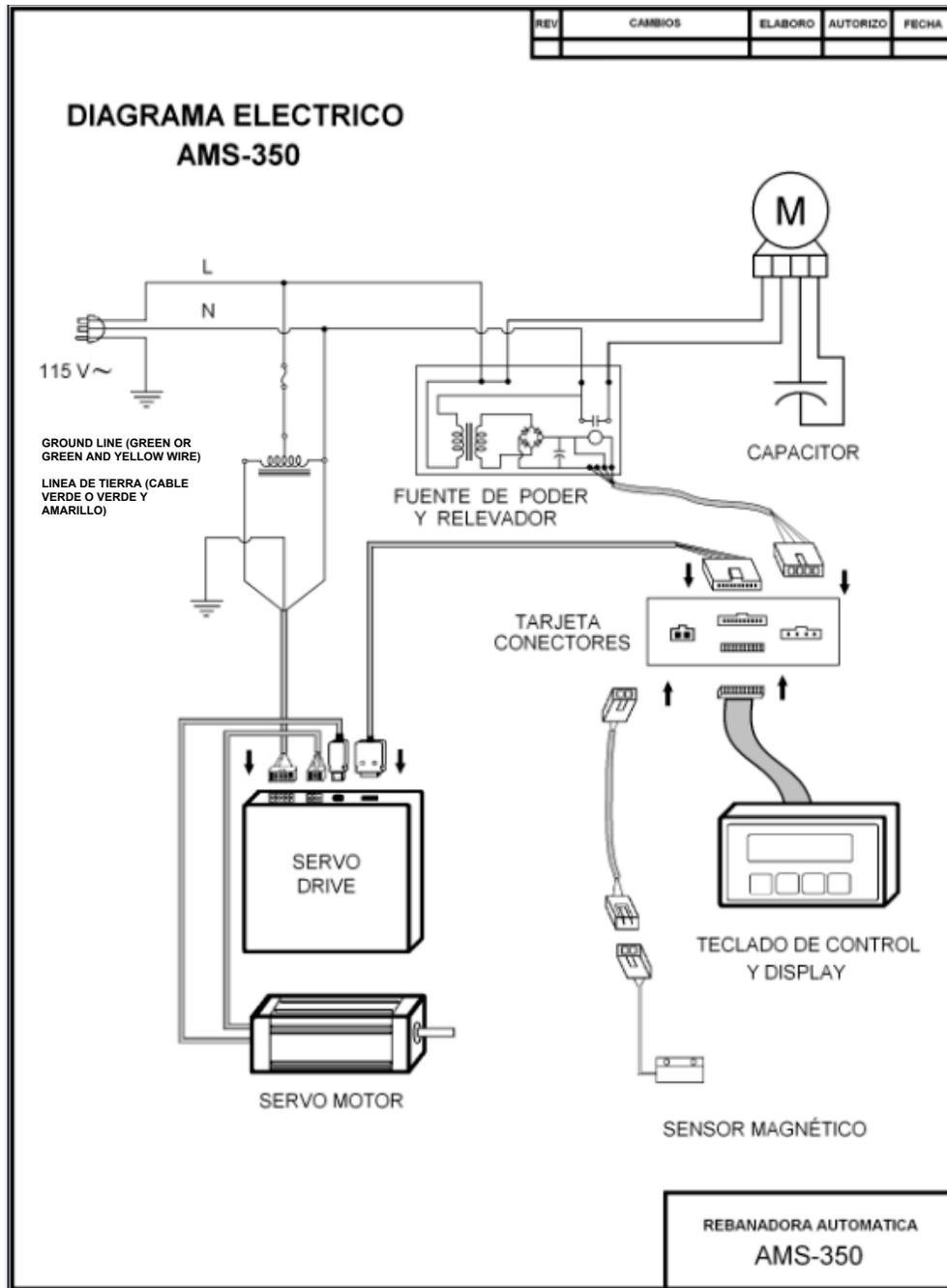
IMPORTANTE: El tiempo que usted le dedique al afilado de la Cuchilla, le proporcionará mejor corte y una mayor eficiencia.

(*) Indicadores de falta de Filo.

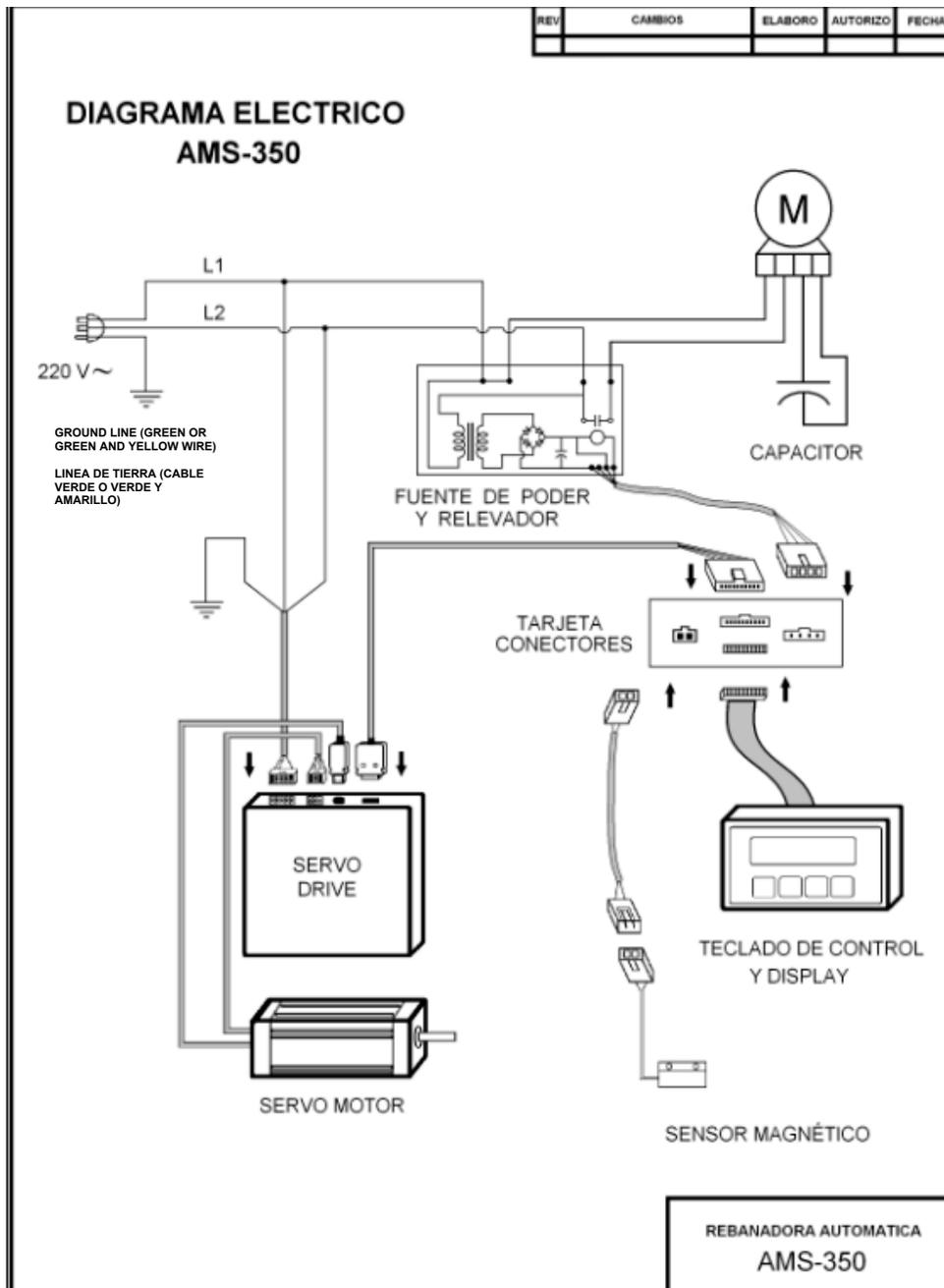
- 1.- Cortes chuecos.
- 2.- Exceso de pedacería o merma bajo la Cuchilla.
- 3.- Carro pesado durante el corte.

Partes que debe tener cuidado de revisar y/o reemplazar debido a que están sujetas a desgaste.

Revisión de partes (consumibles)	Frecuencia de la verificación	Comentarios
Teclado de Membrana.	Diaria	Se requiere cambiar de inmediato la Membrana en caso de rotura a fin de evitar fallas posteriores en el encendido o apagado por introducción de humedad u otros residuos.
Desplazamiento de carro (Barras de soporte).	1 Por semana	Mantenga libre de residuos (polvo, comida, etc.) las barras de desplazamiento así mismo manténgalas lubricadas con aceite mineral, no use grasa o aceite de cocina ya que esto afecta el desplazamiento.
Cuchilla.	1 Por semana	Afile la Cuchilla si observa el corte pesado, o si observa exceso de pedacería al momento de rebanar. (El corte debe ser suave, fácil y limpio).
Piedras de afilado y asentado.	Después de cada uso	Se recomienda que las piedras se mantengan cubiertas o protegidas de residuos a fin de alargar la vida de estas. Antes de afilar cerciórese que la Cuchilla se encuentra libre de residuos para evitar que se tapen los poros de las piedras.



- En el diagrama electrico,
Ground line (green or green and yellow wire)
Linea de tierra (cable verde o verde y amarillo)



- En el diagrama electrico,
Ground line (green or green and yellow wire)
Linea de tierra (cable verde o verde y amarillo)

Gracias por darse el tiempo de leer este Manual.

Si tiene dudas, preguntas o sugerencias, favor de ponerse en contacto con su distribuidor **TORREY**.

Lista de Partes AMS-350

Número	Descripción	Cantidad
1	Perilla, soporte para Carro	1
2	Cuchilla	1
3	Soporte para Carro (Ver Fig. 2)	1
4	Carro	1

