

MARINADORA AL VACÍO

MODELO
HML-809

Por favor, lea el manual detenidamente antes de usar esta máquina comercial para salar carne y consérvelo para futuras referencias.

Los datos y las formas de rendimiento del equipo cambiarán un poco a medida que pase el tiempo. Tenga en cuenta que no le enviaremos más notificaciones.



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

GARANTÍA

MODELO
HML-809

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.

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**.
 - 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: _____

Para asegurarse de que puede usar este producto de manera segura, lea el manual de usuario antes de usarlo. Especialmente manténgase atento a estos contenidos después de las palabras "advertencia" y "aviso" y manténgase alerta en la operación para evitar pérdidas y daños innecesarios. Nuestra fábrica no será responsable por los accidentes causados por la violación de las reglas de operación.

Breve introducción del producto:

Esta máquina tiene un simple control de tablero, muy fácil de operar. El cliente puede elegir diferentes tiempos de curado (0-60 min.) para marinar diferentes tipos de carnes. Utilizando un motor de cable de cobre con calidad estable y confiable, funcionando suavemente y con poco ruido.

Datos Técnicos

MODELO	DATOS ELÉCTRICOS		MEDIDAS	MÉTODO DE CONTROL	
	VOLTAJE	HERTZ	POTENCIA		
HML-809	220 V	60 Hz	0.3 W	930*410*940	Control mecánico

Tablero de Control.



Instrucciones de instalación

Si utiliza esta máquina a no más de 1000 metros sobre el nivel del mar, mantenga su temperatura ambiente entre -40°C y 40°C; La fuente de alimentación y el voltaje a no más de $\pm 5\%$ de la potencia nominal y el voltaje nominal, la frecuencia de suministro no debe ser mayor del 1% de la frecuencia nominal. Asegúrese que la carne sea menor de 30 Kg.

1. Esta máquina debe colocarse sobre una superficie sólida y plana. Otros objetos deben estar a más de 10cm de distancia de la parte delantera y trasera de la máquina, no puede haber obstáculos. Manténgalo a una distancia de al menos 30 cm de la máquina cuando esté funcionando para evitar lesiones.
2. Cuando utilice esta máquina por primera vez, verifique si hay aceite para engranajes dentro del reductor. Si no lo está, agregue un poco para asegurarse de que el reductor no funcione en seco.
3. Antes de comenzar, revise si el asa de la tapa de la tina de almacenamiento y el anillo de sellado están bien apretados. Si no, no encienda la máquina.
4. No ponga las manos en la tina de almacenamiento giratoria cuando esté funcionando. No abra la tapa de la tina de almacenamiento antes de que la máquina deje de funcionar.
5. Esta máquina debe enchufarse a un tomacorriente con conexión a tierra con el suministro eléctrico adecuado, le sugerimos que utilice un interruptor de protección de doble fuga de aire de 10 amperios.

6. La conexión e instalación eléctrica debe ser manejada por técnicos profesionales. Solo el personal de servicio eléctrico puede abrir la cubierta de la caja eléctrica para evitar descargas eléctricas.

Avisos:

1. Manténgase alejado del rodillo giratorio cuando esté funcionando.
2. No gire el rodillo con las manos cuando cargue o descargue la máquina para evitar dañar el reductor de engranajes. La manera correcta es usar el interruptor de ENCENDIDO / APAGADO.
3. Cuando utilice esta máquina por primera vez, asegúrese de que haya aceite para engranajes dentro del reductor. Si no, agregue un poco para asegurarse de que el reductor no funcione en seco.

Limpieza y Mantenimiento.

1. Corte la fuente de alimentación antes de limpiar para evitar accidentes.
2. Puede usar un limpiador no corrosivo para limpiar el exterior de la máquina y la tina de almacenamiento después del trabajo diario.
3. ¡No debe utilizar máquinas con tubo de pulverización para hacer la limpieza directamente!
4. ¡No rocíe el botón eléctrico con agua!
5. Debido a que este producto utiliza el mecanismo de transmisión de la correa, debe verificar la tensión de la correa periódicamente, la correa demasiado suelta puede hacer que la máquina no pueda operar, ajustar y reemplazar la correa si es necesario. Este equipo incluye la correa, la cual debe coincidir con la máquina, referente al modelo original de la correa. El modelo puede ser referencia al tipo de correa original, como M22 o 550.

Avisos:

1. Al limpiar, no gire el rodillo con las manos cuando cargue o descargue la máquina para evitar dañar el reductor de engranajes.
2. El mantenimiento y la reparación deben ser manejados por un agente autorizado de la fábrica; comuníquese con el fabricante si no encuentra la solución.
3. Si utiliza esta máquina a no más de 1000 metros sobre el nivel del mar, mantenga su temperatura ambiente entre -40°C y 40°C; La fuente de alimentación y el voltaje a no más de ± 5% de la potencia nominal y el voltaje nominal, la frecuencia de suministro no debe ser mayor del 1% de la frecuencia nominal. Asegúrese que la carne sea menos de 30 Kg.

Instrucciones de uso seguro:

1. Todos los usuarios deben cumplir estrictamente con el criterio de seguridad eléctrica, que este equipo debe tener. Es necesario que la máquina sea enchufada a un tomacorriente con conexión a tierra.
2. Antes de salir de la fábrica, todas las piezas llevan a cabo una depuración estricta. El mantenimiento debe ser manejado solo por personal técnico, los usuarios no deben intentar desarmar las piezas, especialmente las partes eléctricas.
3. Antes de usar, todo el control eléctrico y las piezas móviles deben pasar por una instalación y depuración estándar. Durante el período de mantenimiento,

recuerde cortar la fuente de alimentación antes de retirar cualquier dispositivo. 4. Cualquier situación anormal, como el disparo del interruptor de fugas, algún sonido o ruido anormal o simplemente no funciona, etc., debe desconectar el enchufe inmediatamente y ponerse en contacto con el personal de mantenimiento para su reparación.

5. El equipo está con conexión X de la forma de conexión del cable de alimentación, cuando el cable de alimentación está dañado, no debe cambiarlo arbitrariamente, reemplazarlo por el que tiene las mismas especificaciones o comunicarse con la fábrica designada que corresponda con el cable de alimentación.

6. Esta máquina utiliza un interruptor de alimentación de fórmula de beso, debe desenchufar la máquina y guardarla en un lugar seguro, en caso de no utilizarla durante mucho tiempo.

7. Si se produce una falla, debe realizar el mantenimiento un técnico profesional; si no puede resolverlo, póngase en contacto con nuestra empresa.

Advertencia:

1. La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento incorrectos pueden causar daños a la propiedad, lesiones o la muerte.
2. La unidad durante la instalación debe estar conectada a tierra y debe cumplir con los códigos locales.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
Enchufe, presione el interruptor de arranque y ajuste el temporizador, el rodillo no gira.	La bobina del motor o el condensador están quemados La correa está rota	Reemplace la pieza dañada Reemplace la correa
La tapa no sella bien	El sello no está limpio, claro o dañado	Limpie o reemplace el anillo de sellado
El rodillo puede girar, pero muy lento	La correa está demasiado floja o muy dañada	Apretar la correa o sustituirla
Ruido fuerte	Aceite para engranajes incorrecto o sin aceite en el reductor	Agregue o cambie el aceite del engranaje, si aún no funciona, intente cambiar el reductor

Avisos:

1. Todos los problemas anteriores deben ser revisados y la solución debe ser realizada por un técnico profesional, otros no deben intentar desarmar las piezas.
2. Nuestra empresa se reserva el derecho de cambiar el diseño del producto.

Asuntos que necesitan atención

Antes de la operación, encienda la bomba de aire, saque el aire del cilindro y alcance -0.03MPA. Antes de comenzar la rotación del tambor, debe sacar el conector traqueal y prohibir la operación con el tubo.