



MANUAL DE USUARIO

# REBANADORA DE CARNES



MODELOS: RB-250 | RB-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/ó 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.

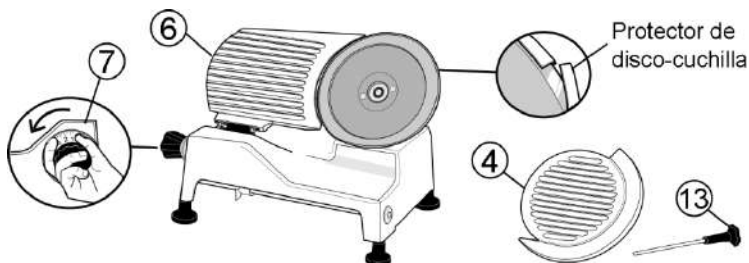
## DESEMPACADO

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 Porta-carro (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”**

- 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.

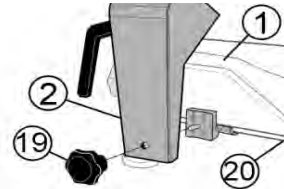


FIG 2. FIJAR ENSAMBLE DEL CARRO

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 posicione 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).

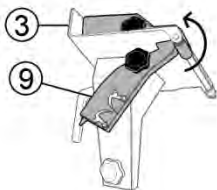


FIG 4. LIBERAR EL PISÓN

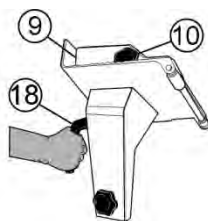


FIG 5. USO DEL CARRO

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).

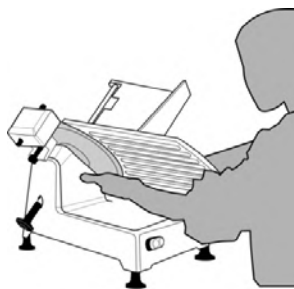


FIG 6. POSICIÓN DE TRABAJO

## 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.**

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 7. CARRO Y PORTA-CARRO

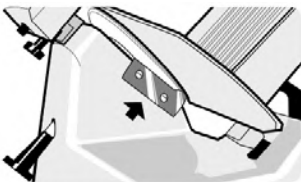


FIG 8. DESVIADOR

### 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.

**Nota:** 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.

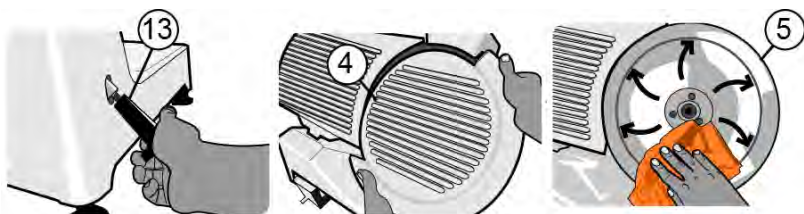


FIG 9. PASOS PARA LIMPIAR EL DISCO-CUCHILLA



**¡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.

**Nota:** 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).



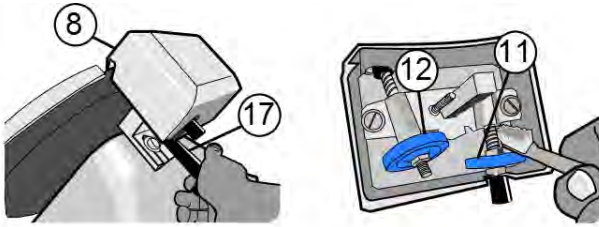


FIG 10. CAJA AFILADOR

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.

## 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 vuelan a armar los componentes. Vea el siguiente diagrama para detectar los puntos de inspección más importantes (Fig. 11).

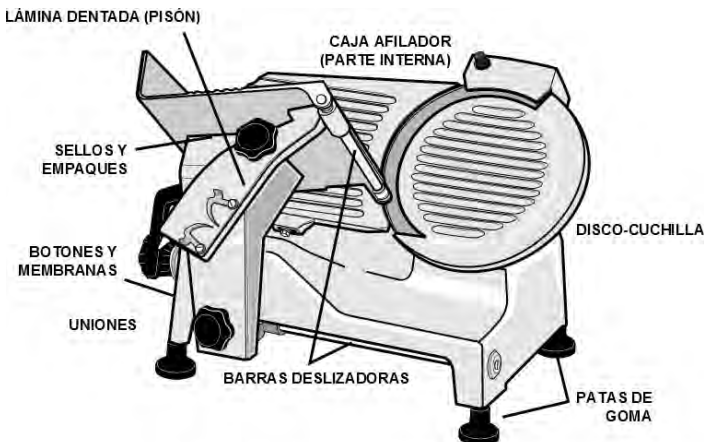


FIG 11. PUNTOS A INSPECCIONAR



### ¡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 sanítese 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 acumulamiento de fluidos o desechos de comida. También es necesario lubricar con grasa de grado alimenticio para extender la vida útil de los mismos.
Switch de encendido-Apagado	Diaria	Es necesario que se reemplace inmediatamente el switch cuando se detecte formación de rocío o partículas de comida dentro de la membrana.
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.

## ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO

### A) DIMENSIONES GENERALES

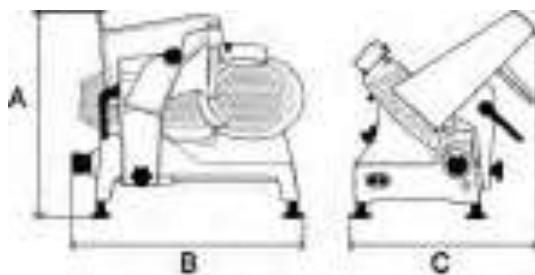


FIG 13. DIMENSIONES GENERALES DEL EQUIPO

DIMENSIONES	MODELO 250 (mm)	MODELO 300 (mm)
A	40.6 cm	45.7 cm
	16 in	18 in
B	54.6 cm	54.6 cm
	21.5 in	21.5 in
C	43.2 cm	53.3 cm
	17 in	21 in

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

REBANADORA	MODELO 250 (MM)		MODELO 300 (MM)	
Capacidad	1/3 HP		1/3 HP	
Frecuencia	60 Hz	50 or 60 Hz	60 Hz	50 or 60 Hz
Voltaje	115 V	220 V	115 V	220 V
RPM	400-420			
Fases	1		1	

### DIAGRAMA ELÉCTRICO

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

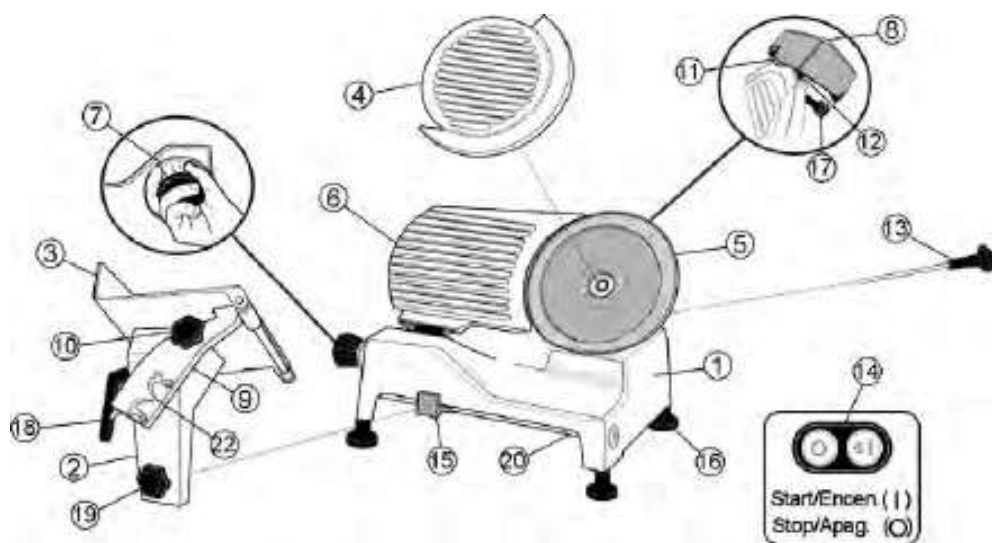


#### ¡ADVERTENCIA!

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

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