

# CORTADORA DEPAN

MODELO  
TR-31



 **MIGSA**<sup>®</sup>

MANUAL DE USUARIO

 **MIGSA**<sup>®</sup>

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

# GARANTÍA

MODELO  
TR-31

**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.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

## 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:

- Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

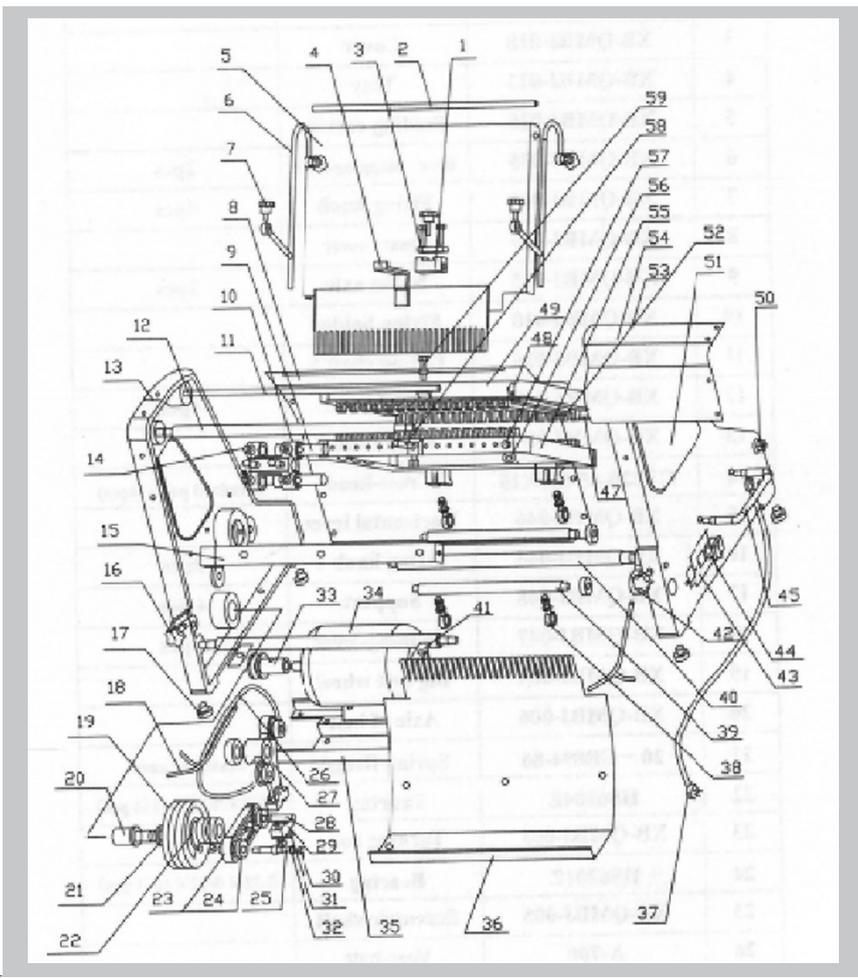
Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado, seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación y la autorización expresa del consumidor.

**SELLO DEL DISTRIBUIDOR** PRODUCTO: \_\_\_\_\_  
MARCA: \_\_\_\_\_  
MODELO: \_\_\_\_\_  
SERIE: \_\_\_\_\_  
FECHA DE VENTA: \_\_\_\_\_

## CONTENIDO

- Diagrama de ilustración de la máquina
- Lista de piezas principales
- Parámetro
- Funciones y características
- Montaje y operación
- Precaución de seguridad
- Problemas y soluciones
- Diagrama de circuito eléctrico

### A. Diagrama de ilustración de la máquina



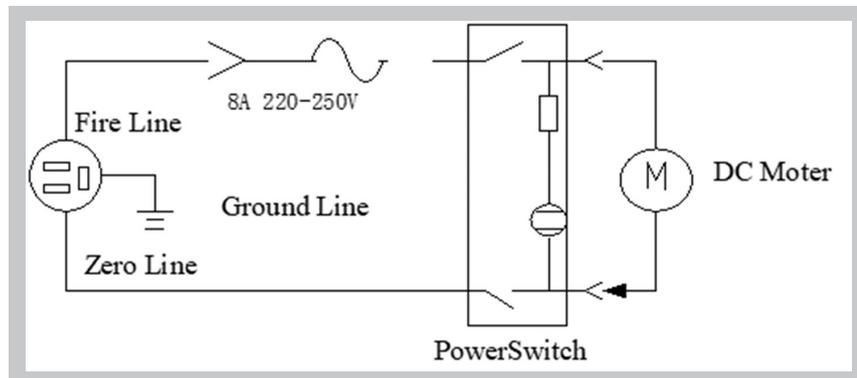
## F. Precaución de seguridad

1. El enchufe de alimentación debe desconectarse de la fuente de alimentación eléctrica, si la máquina se tiene que mover o desmontar.
2. No lave la máquina con agua y no la meta al chorro directo del agua.
3. Si detecta cualquier daño o situación anormal, detenga la máquina lo antes posible.
4. ¡Cualquier persona menor de edad debe mantenerse alejada de la máquina!

## G. Problemas y soluciones

Problema	Probable Razón	Solución
La máquina enciende, pero no funciona.	No hay energía	Revise la clavija de alimentación y el cable.
	No hay energía de la fuente de alimentación.	Espere a que regrese la energía de la fuente de alimentación.
De repente deja de funcionar.	El voltaje está por encima de 110V.	Por favor, revise la tensión de alimentación.
	El fusible está dañado	Cambie el fusible.

## H. Diagrama de circuito eléctrico



## B. Lista de piezas principales

Artículo	Descripción	No. pieza	Observaciones
1	Asiento pequeño	30-010	
2	Eje de elevación 2	30-020	
3	Tapa	30-030	
4	Charola	30-040	
5	Portador de alimentos	30-050	
6	Palanca de parada trasera	30-060	2
7	Perilla de fijación	30-070	4
8	Cubierta frontal	30-080	
9	Eje de nylon	30-090	2
10	Soporte de fijación	30-100	
11	Eje de elevación	30-110	4
12	Barra de soporte	30-120	4
13	Tablero derecho	30-130	
14	Cabeza del tornillo de cruz	30-140	3
15	Palanca horizontal	30-150	4
16	Perilla de fijación 1	30-160	2
17	Pata de apoyo	30-170	
18	Palanca de parada	30-180	
19	Rueda de cinturón grande	30-190	
20	Eje de la correa	30-200	
21	Calce de resorte	30-210	
22	Soporte	30-220	Piezas estándar
23	Varilla giratoria	30-230	47x20x14 (4 piezas)
24	Soporte	30-240	
25	Eje excéntrico	30-250	32x12x10 (6 piezas)
26	Cinturón de Veer	30-260	
27	Puente de enlace	30-270	
28	Eje de giro	30-280	
29	Tablero de fijación	30-290	
30	Tornillo	30-300	Piezas estándar (2 piezas)

Artículo	Descripción	No. pieza	Observaciones
37	Cable de energía	30-370	3*0.75mm2L=1850
38	Tornillo de ojo	30-380	4 piezas
39	Barra de soporte 2	30-390	2 piezas
40	Barra de soporte 3	30-400	
41	Tabla de soporte	30-410	2 piezas
42	Puente de enlace 2	30-420	
43	Panel del interruptor	30-430	
44	Interruptor	30-440	
45	Manija	30-450	2 piezas
46		30-460	Depende del Modelo
47	Pernos de las cuchillas	30-470	Depende del Modelo
48	Resorte	30-480	
49	Bandejas de cuchillas 2	30-490	Piezas estándar (8 piezas)
50	Tuerca	30-500	2 piezas
51	Tablero lateral	30-510	
52	Cuchillas	30-520	
53	Tablero izquierdo	30-530	
54	Cubierta trasera	30-540	
55	Bandeja de cuchillas 1	30-550	Depende del Modelo
56	Resorte	30-560	Depende del Modelo
57	Perno M6X30	30-570	2 piezas
58	Perno	30-580	Piezas estándar (4 piezas)
59	Tornillo	30-590	

Nota: Ninguna cantidad de las partes en observaciones significa una sola.

### C. Parámetro

PARÁMETRO MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Frecuencia nominal	Cantidad de cuchillas	Capacidad	Medidas
TR31	370W	110V~	60HZ	En Modelo	En Modelo	650*610*750

### D. Funciones y características

1. La máquina utiliza cuchillas de bordes importados duraderos y afilados, por lo que se puede hacer pan, pan tostado y pan de vapor.
2. Se puede cortar rebanadas o hilos de pan, pan tostado y pan de vapor.
3. La superficie de proceso es lisa y uniforme.  
¡Úselo con seguridad y confiabilidad!

### E. Montaje y operación

1. Por favor, colóquelo en un lugar horizontal y seco antes de usarlo.
2. Verifique y confirme que la fuente de alimentación esté conectada (el voltaje nominal es 110V y la frecuencia es 60Hz).
3. Cheque y confirme que el enchufe esté conectado a tierra.
4. Encienda la máquina sin ningún tipo de carga para probarla. Si no hay ninguna situación anormal, puede comenzar a trabajar. A continuación apague la máquina.
5. Coloque los alimentos que desea procesar en el portador de alimentación de acero inoxidable, los alimentos (como el pan) se deslizarán a la cuchilla automáticamente por gravedad, encienda la máquina. Los alimentos serán cortados como usted quiera. (Ver figura -2).



6. Apague la máquina si ha terminado el trabajo. Retire el alimento cortado de la bandeja frontal.
7. Extraiga la fuente de alimentación del zócalo de alimentación. Limpie el portador de alimentos de acero inoxidable (artículo 5), la bandeja frontal (artículo 36) y todas las cuchillas (artículo 52).
8. Nota: cuando esté funcionando, no toque las cuchillas ni las bandejas de cuchillas.