

TRITURADOR DE HIELO

MODELO
IP-A188



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



MANUAL DE USUARIO

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: _____

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

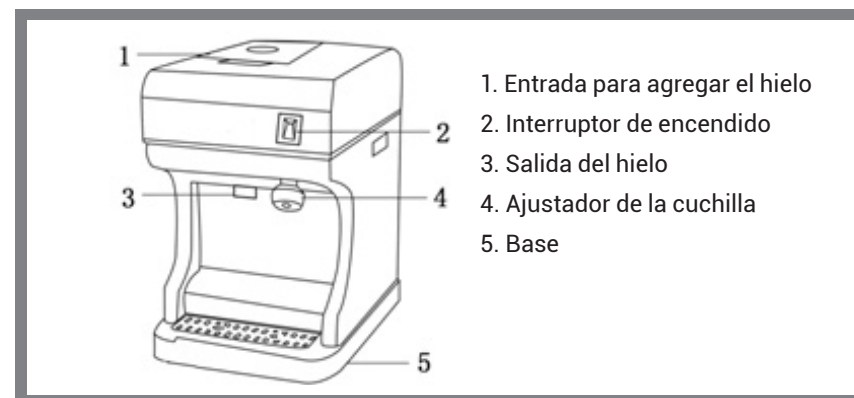
Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Casas de campo.
- c) Por clientes de hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.
- d) Entornos tipo dormitorio o comedor.

“Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro”.

1. PARTES DE LA MÁQUINA



2. PARÁMETROS TÉCNICOS

Medidas	380cm×280cm×450cm
Fuente de alimentación	~120V/60Hz
Corriente específica	3.5A
Rango de velocidad	1400rpm
Potencia	180W
Productividad	1.8kg/min
Cantidad de hielo	1.8kg
Peso	17kg

3. OPERACIÓN

1. Abra la tapa, limpie el depósito de hielo con una toalla seca, verifique si se ha instalado firmemente la cuchilla.
2. Por favor revise si hay daños en la línea de alimentación y el enchufe, cualquier fenómeno de fuga, que los contactos sean buenos, cierre el interruptor, inserte la fuente de alimentación.
3. Abra la tapa de la máquina, vierta la pieza con la cantidad de hielo correcta, luego cubra la cabeza superior.
4. Presione el interruptor de encendido en la parte frontal de la máquina.
5. De acuerdo a sus necesidades, ajuste la cuchilla para procesar el hielo con diferentes espesores.
6. El diámetro de la pieza de hielo debe ser de 3-5cm (es lo ideal), también puede romper el hielo grande en trozos más pequeños.

3.1 El equipo es adecuado para uso comercial. El tiempo adecuado de trabajo es 4 ciclos de operación de 5 minutos y 2 minutos de descanso y después de esos 4 ciclos descansar 30 minutos.

NOTAS

1. Utilice voltaje de ~120V.
2. La tapa de la máquina tiene el dispositivo de protección de seguridad, si la cabeza de arriba no ha sido cubierta, incluso si presiona el interruptor de arranque de la máquina no va a ser capaz de iniciar.
3. Por favor, ponga la máquina en un lugar plano, el pedazo de hielo que inserte debe ser uniforme, de lo contrario puede provocar la vibración del fuselaje.
4. La altura de la cantidad de hielo en el canal debe ser de 1cm por debajo de la línea roja.
5. Por favor, limpie la cubeta después de trabajar.
6. Por favor, no toque la cuchilla, evite lastimarse.
7. No desmonte la máquina durante su limpieza.

GARANTÍA

MODELO
IP-A188

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **6 MESES** 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:

- 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**.