

CAP. 8 - DESMANTELAMIENTO

8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO

Si por algún motivo se decide poner fuera de uso la máquina, asegurarse que sea inutilizable para cualquier persona: **desconectar y cortar las conexiones eléctricas.**

8.2 - Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos



Según el art.13 del Decreto legislativo 25 julio de 2005, n.151 "Actuación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, y la gestión de sus residuos".

El símbolo del contenedor de basura tachado presente en el aparato o en el paquete, indica que el producto al final de su vida útil, debe ser gestionado de modo diferenciado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato al final de su vida útil está organizada y gestionada por el productor.

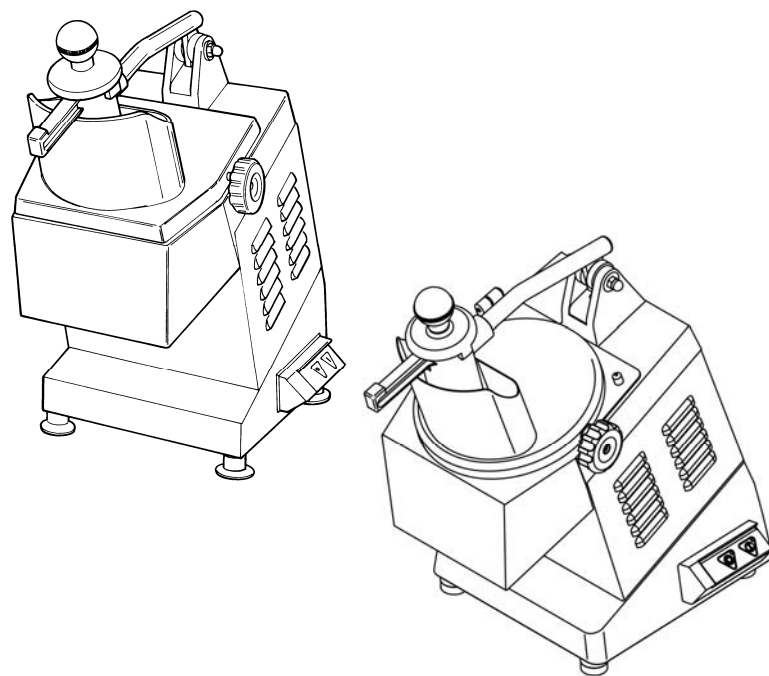
El usuario que desee deshacerse del aparato debe entonces contactar al productor y seguir el sistema que éste ha adoptado para la recogida diferenciada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para reactivar sucesivamente el aparato en desuso, para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el ambiente y para la salud y favorece la reutilización o reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación abusiva del producto por parte del poseedor, comporta la aplicación de sanciones administrativas previstas por la norma vigente.

**CENTRO DE ASISTENCIA
VENDEDOR AUTORIZADO**

MANUAL DE INSTRUCCIONES, PARA USO Y MANTENIMIENTO



ed. 08/2018

CORTADOR DE VERDURAS

PREMISA

- El presente manual ha sido redactado para suministrar al Cliente todas las informaciones sobre la máquina y sobre las normas aplicadas a la misma, como también las instrucciones de uso y de mantenimiento que permiten usar en modo mejor el aparejo, manteniendo íntegra la eficiencia en el tiempo.
- Este manual va entregado a las personas propuestas para el uso de la máquina y a su mantenimiento.

ÍNDICE DE LOS CAPÍTULO

CAP.1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA

pág. 4

- 1.1 - PRECAUCIONES GENERALES
- 1.2 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA
 - 1.2.1 - Descripción general
 - 1.2.2 - Características constructivas (materiales usados)
- 1.3 - SEGURIDADES
 - 1.3.1 - Seguridades generales
 - 1.3.2 - Seguridades eléctricas
- 1.4 - ACCESORIOS + UTENSILLOS
 - 1.4.1 - Accesorios
 - 1.4.1.1 - Accesorios de serie
 - 1.4.1.2 - Accesorios no de serie
 - 1.4.2 - Utensillos

CAP.2 - DATOS TÉCNICOS

pág. 12

- 2.1 - ESPACIO OCUPADO, PESO, CARACTERÍSTICAS ...

CAP.3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

pág. 13

- 3.1 - EXPEDICIÓN DE LA MÁQUINA
- 3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE Y DE SU CONTENIDO EN EL MOMENTO DE LA RECEPCIÓN
- 3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

CAP.4 - INSTALACIÓN

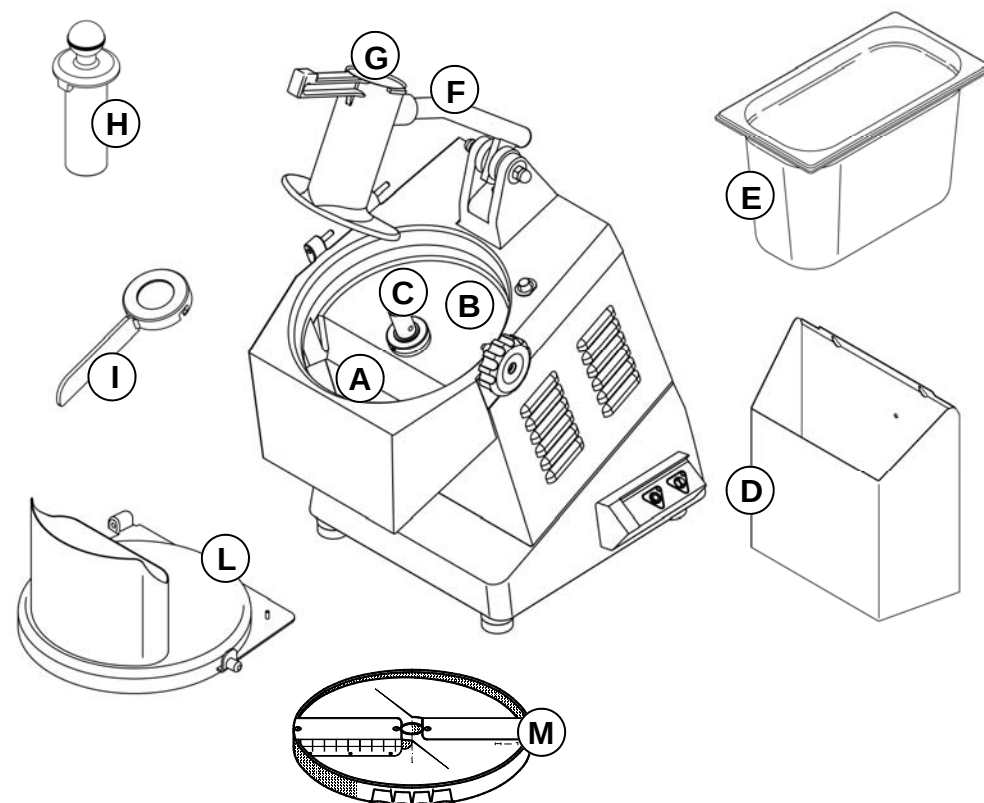
pág. 14

- 4.1 - UBICACIÓN DE LA MÁQUINA
 - 4.1.1 - Dispositivo de recolección con cubeta
 - 4.1.2 - Dispositivo transportador tobogán
- 4.2 - CONEXIÓN ELECTRICA
 - 4.2.1 - Cortador de verduras TM monofásico (220/230 V. 50 Hz)
 - 4.2.2 - Cortador de verduras TM trifásico (400 V. 50 Hz)
- 4.3 - ESQUEMAS ELÉCTRICOS DEL CORTADOR DE VERDURAS
- 4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

CAP.5 - USO DE LA MÁQUINA

pág. 18

- 5.1 - MONTAJE DE LOS DISCOS
- 5.2 - CARGA DEL PRODUCTO DE CORTE



- | | |
|---------------------|---------------------|
| A Boca | G Manguito |
| B Zona de trabajo | H Pisón |
| C Perno | I Pala de expulsión |
| D Tobogán | L Tapa |
| E Cubeta | M Disco |
| F Palanca presadora | |

Fig. n°28 - Vista de la máquina desmontada para la limpieza.

6.2.7 - La máquina no se enciende:

Controlar que todos los dispositivos de seguridad se encuentren en la posición correcta (Capítulo seguridades 1.3); que el enchufe de alimentación y todos los interruptores de la máquina estén inseridos.

CAP.7 - LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

7.1 - GENERALIDAD

- La limpieza de la máquina es una operación que se debe realizar por lo menos una vez al día o, si es necesario, con mayor frecuencia.
- La limpieza debe ser escrupulosa y cuidadosa para todas las partes del cortador de verduras que vienen en contacto directo o indirecto con el alimento que se debe cortar.

Antes de realizar cualquier operación es necesario:

- ⇒ Desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.
- ⇒ **Atención a los riesgos residuos que derivan de las parte cortantes y/o punzantes durante la limpieza o la manipulación de los discos.**

7.2 - PRODUCTOS QUE SE DEBEN UTILIZAR - ¡ATENCIÓN! -

La máquina debe ser lavada con detergentes normales a temperatura ambiente, con la ayuda de un paño húmedo mojado.
No debe limpiarse con hidrolimpiadoras, chorros de agua, no deben usarse utensillos, cepillos o cualquier otra cosa que pueda dañar superficialmente la máquina.

NOTA. NO INTRODUCIR NINGÚN COMPONENTE EN EL LAVAVAJILLAS.

7.3 - PROCEDIMIENTOS QUE SE DEBEN REALIZAR

Desconectar la máquina del enchufe eléctrico de alimentación.
Quitar la tapa y todos los posibles discos, la pala, el pisón, la cubeta y/o tobogán.
Limpiar delicadamente el interior de la boca, toda la zona de trabajo y el perno porta discos.
Limpiar además todas las superficies externas de la máquina y el remachador.
Secar con un estropajo y volver a montar la máquina.

CAP.6 - MANTENIMIENTO Y CONSEJOS PRÁCTICOS

pág. 20

- 6.1 - GENERALIDAD
 - 6.1.1 - Correa
 - 6.1.2 - Patas
 - 6.1.3 - Etiqueta botonera
 - 6.1.4 - Cable de alimentación
 - 6.1.5 - Discos
- 6.2 - QUE HACER SI..
 - 6.2.1 - El bloqueo de los discos resulta defectuoso
 - 6.2.2 - La tapa no se bloquea
 - 6.2.3 - El producto no se corta bien
 - 6.2.4 - El producto cortado tiende a salir o se corta mal
 - 6.2.5 - La máquina se bloquea
 - 6.2.6 - Los micro de la palanca pesadora y tapa no funcionan
 - 6.2.7 - La máquina no se enciende

CAP.7 - LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

pág. 22

- 7.1 - GENERALIDAD
- 7.2 - PRODUCTOS QUE SE DEBEN UTILIZAR
- 7.3 - PROCEDIMIENTOS QUE SE DEBEN SEGUIR

CAP.8 - DESMANTELAMIENTO

pág. 24

- 8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO
- 8.2 - Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos

CAP.1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA

1.1 - PRECAUCIONES GENERALES

- El cortador de verduras debe ser usado solo por personal adiestrado que debe conocer perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.
- En el caso que se deba proceder a un intercambio de personal, organizar con tiempo la formación de los mismos.
- Aunque si sobre la máquina existen dispositivos de seguridad, evitar de acercarse con las manos a las partes en movimiento.
- Antes de realizar la limpieza o el mantenimiento, desconectar la máquina de la red de alimentación eléctrica.
- Cuando se interviene para el mantenimiento o la limpieza del Cortador de verduras (y por lo tanto se quitan las protecciones), evaluar atentamente los riesgos residuos.
- Durante el mantenimiento o la limpieza, mantener la mente concentrada en las operaciones que se están desarrollando.
- Controlar periódicamente el estado del cable de alimentación; un cable desgastado o de cualquier manera no íntegro representa un grave peligro de naturaleza eléctrica.
- Si la máquina demostrara o presentara un mal funcionamiento se recomienda no usarla y de llamar el “Centro de Asistencia” visible en la parte trasera del presente manual.
- No utilizar el cortador de verduras para productos congelados, carnes y pescados con hueso como tampoco productos no alimenticios.
- No intervenir directamente para las reparaciones sino dirigirse siempre a los técnicos autorizados.
- Utilizar siempre el prensador con mano para cortar la mercadería.
- No llenar nunca demasiado el manguito y no prensar nunca con demasiada fuerza para evitar cualquier tipo de problema.
- El constructor no se responsabiliza en el caso que:
 - ⇒ venga manipulada la máquina por personal no autorizado;
 - ⇒ vengán sustituidos componentes con otros **no originales** y **discos que no sean de nuestro suministro**;
 - ⇒ no vengán realizadas atentamente las instrucciones presentes en el manual;
 - ⇒ las superficies de la máquina vengán tratadas con productos inadaptos.

6.1.3 - ETIQUETA BOTONERA

La etiqueta de la botonera con el desgaste se podría rallar o perforar. Llamar en tal caso el “Centro de Asistencia” para la sustitución.

6.1.4 - CABLE DE ALIMENTACIÓN

Controlar periódicamente el estado de desgaste del cable y eventualmente llamar el “Centro de Asistencia” para la sustitución.

6.1.5 - DISCOS

El filo de las cuchillas con el uso puede deteriorarse.

Para los discos DTV, DT 2, 3, 4, 7, 9 y PS 6, 8, 10, 20; se deberán comprar nuevos.

Para los discos DF 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 14 y DQ 4, 6, 8, 10, se pueden sustituir las cuchillas.

En tal caso llamar el “Centro de Asistencia” especificando exactamente la sigla del disco.

6.2 - QUE HACER SI...

6.2.1 - El bloqueo de los discos resulta defectuoso:

Verificar la limpieza de los discos o del perno porta discos.

6.2.2 - La tapa no se bloquea:

Verificar la posición correcta de la tapa en su alojamiento y la limpieza de la misma.

6.2.3 - El producto no se corta bien:

Controlar el estado de desgaste de los cuchillos.

6.2.4 - El producto cortado tiende a salir o se corta mal:

Controlar que con los discos DT (toda la serie); DF 1, 2, 3, 4; DQ 4 se encuentre montada la pala de expulsión; que la cubeta no esté demasiado llena y que la boca de fluidez no esté obstruida.

6.2.5 - La máquina se bloquea:

Asegurarse de que el producto que se debe cortar no se encuentre congelado o demasiado duro y que la tensión de línea sea la indicada en la placa técnica (Fig. n°19).

6.2.6 - Los micro de la palanca prensadora y de la tapa no funcionan:

Controlar que no estén bloqueados de suciedad u otro.

B Una vez que se terminado producto introducido, levantando la palanca de empuje, un sistema de seguridad impedirá que la máquina siga funcionando. Volviendo a cargar otro producto y bajando la palanca la máquina volverá automáticamente a funcionar.

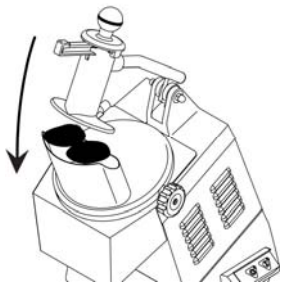


Fig. n°26 - Producto cargado por la boca de la tapa

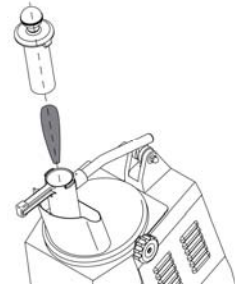


Fig. n°27 - Producto cargado por el manguito en la palanca

C Para sustituir el disco y cambiar elaboración, proceder como se describe en el punto 5.1 “A”. Después de esta operación un sistema electrónico impedirá el encendido automático; la máquina volverá a encenderse presionando el botón “I”.

D Si se utiliza la cubeta, cada 2-3 ciclos de corte vaciar el contenido. La utilización de la máquina con la cubeta demasiado llena, podría impedir el correcto flujo del producto cortado por la zona de trabajo, provocando un corte defectuoso, bloqueo de la máquina o eventuales averías del motor.

CAP.6 - MANTENIMIENTO Y CONSEJOS PRÁCTICOS

6.1- GENERALIDAD

Antes de realizar cualquier operación es necesario:

Desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.

6.1.1 - CORREA

La correa necesita de ninguna regulación. Generalmente después de 3-4 años debe ser sustituida, en caso de ruptura llamar “Centro de Asistencia”.

6.1.2 - PATAS

Las patas con el tiempo podrían deteriorarse y perder las características de elasticidad, disminuyendo la estabilidad de la máquina. Proceder por tanto a su sustitución.

1.2 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

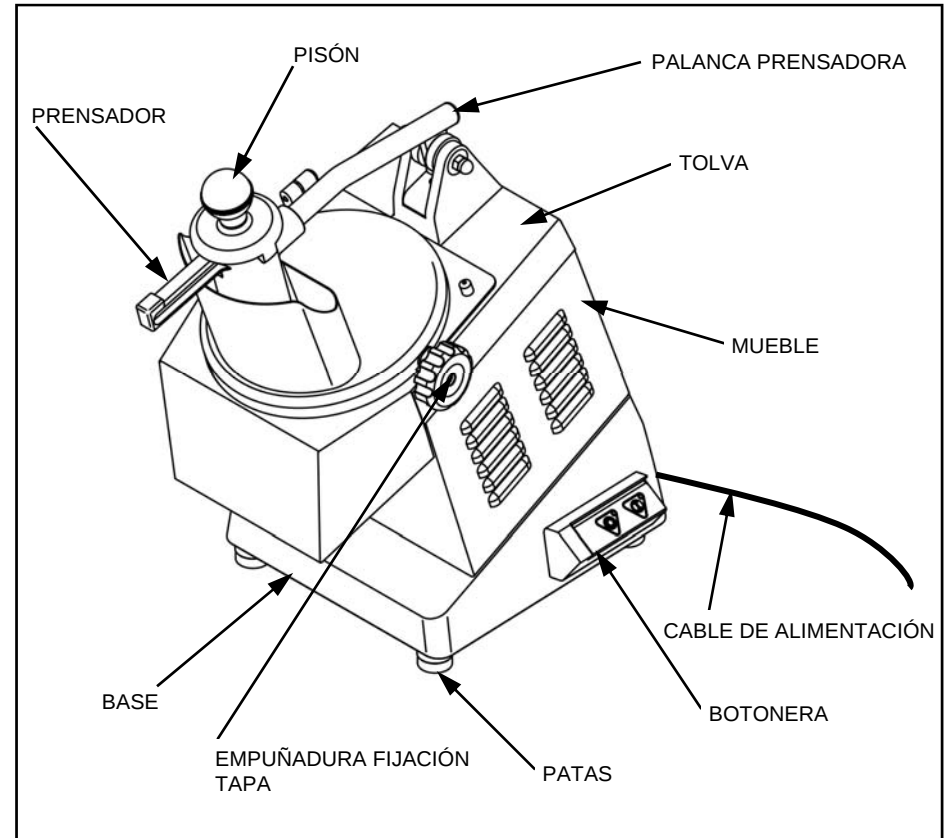


Fig. n°1 - Visión general del Cortador de Verduras mod. “TM”

1.2.1 - DESCRIPCIÓN GENERAL

El cortador de verduras TM ha sido proyectado con la precisa finalidad de cortar verduras, frutas y muzzarella garantizando:

- máxima seguridad en el uso, limpieza y mantenimiento;
- máxima higiene, obtenida gracias a una minuciosa selección de los materiales que viene en contacto con los alimentos, y con la eliminación de aristas en la parte del cortador de verduras que viene en contacto con el producto, en modo de obtener una fácil y total limpieza como también facilidad en el desmontaje;
- robustez y estabilidad de todos los componentes;
- máxima silenciosidad gracias a la transmisión por correas;
- gran maniobrabilidad.

1.2.2 - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS (Materiales usados)

El Cortador de verduras **TM** está costruido con la incorporación de materiales altamente resistentes al desgaste mecánico, a los shock estructurales, a los agentes corrosivos presentes normalmente en los productos que se deben elaborar.

En particular:

- La tolva de elaboración, la tapa (ver. TM Alu) y la base son de aluminio brillanatado. Lo que garantiza el contacto con los alimentos (higienicidad) y la inhaderencia de los ácidos y sales además de una elevada resistencia a la oxidación.
- El mueble, la tapa (ver. TM Acero), la palanca prensadora, el eje porta discos son de acero AISI 304 o 430.
- El pisón, el prensador, la cubeta de recolección, la caja porta mandos están realizados en material plástico de alta resistencia, idóneo para el contacto con los alimentos.
- Los discos para la elaboración del producto son:
 - a) La serie DF, DQ y PS tienen la estructura portante de aluminio y los cuchillos de AISI 420.

1.3 - SEGURIDADES

1.3.1 - SEGURIDADES GENERALES

El Cortador de Verduras TM descrito en este manual responde, por lo que se refiere a las seguridades mecánicas, eléctricas, higiénicas/sanitarias a las directivas:

SEGURIDADES MECÁNICAS: 2006/42.

SEGURIDADES ELÉCTRICAS: 2006/95/CEE; 2004/108/CEE.

SEGURIDADES DE HIGIENE: Reg. 1935/2004.

** El Cortador de Verduras está dotado de las medidas normativas para las protecciones eléctricas y mecánicas ya sea en fase de funcionamiento que en fase de limpieza y mantenimiento. Existen asimismo algunos **RIESGOS RESIDUOS** que no se pueden eliminar totalmente, señalados en este manual bajo la forma de **ATENCIÓN**.

Los mismos se refieren al peligro de corte que deriva de la manipulación de los discos durante su sustitución y/o limpieza.

1.3.2 - SEGURIDADES ELÉCTRICAS

El Cortador de Verduras T.M. está provisto de sensores:

- A En la palanca prensadora, adapto para bloquear el funcionamiento de la máquina si la palanca viene elevada más arriba de la boca de la tapa y consiente el **arranque automático** desde el momento que falten las condiciones de peligro indicadas precedentemente (Fig. n°2)

Caso en que la pala de expulsión no debe montarse

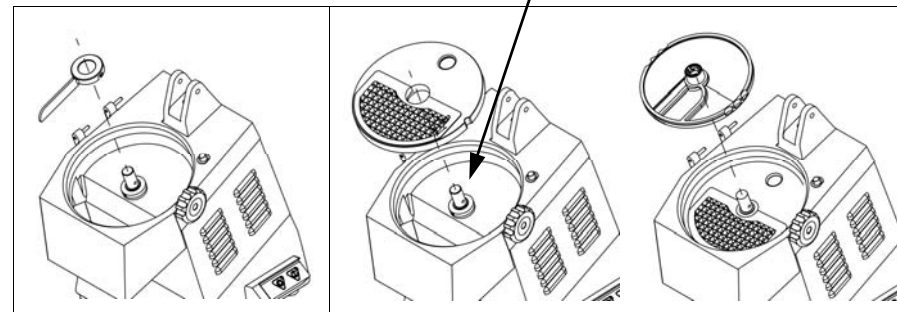


Fig. n°23

Fig. n°24

Fig. n°23 - Montaje de la pala de expulsión

Fig. n°24 - Montaje de los discos acoplados PS- DF

5.2 - CARGA DEL PRODUCTO Y CORTE

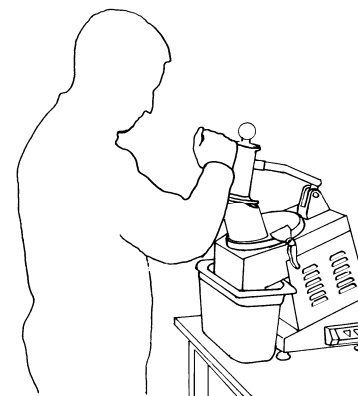


Fig. n°25 - Posición correcta.

¡ATENCIÓN!

Durante el funcionamiento de la máquina se debe asumir una correcta posición en modo tal de evitar accidentes. El cuerpo debe estar siempre perpendicular al plano de trabajo (ver Fig. n°25). **No asumir posiciones tales que lleven al contacto directo de las partes del cuerpo con la máquina en movimiento.**

NOTA. El producto que se debe trabajar con el TM se debe descargar con el motor apagado.

El procedimiento es el siguiente:

- A Cargar el producto que se debe elaborar en la boca de la tapa (como en la Fig. n°26). Si el producto tiene dimensiones reducidas (como zanahorias, zapallitos, etc.) introducir el material desde el manguito de la palanca (como en la Fig. n°27). Encender la máquina y ayudar la elaboración del producto con una leve presión en el prensador o con el remachador si se utiliza el manguito.

4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

Probar varias veces el funcionamiento con el siguiente procedimiento:

- Accionar el botón de marcha "I" y el botón de detención "O" y verificar el encendido y el apagado de los respectivos indicadores luminosos (Fig. n° 22).
- Controlar que el motor se apague y sucesivamente se encienda levantando y bajando la palanca prensadora.
- Controlar que la máquina se apague quitando la tapa y que se pueda encender nuevamente presionando el botón START "I" solo después de haber colocado de nuevo la tapa.
- Controlar como en el punto "c" pero con la cubeta, o con el tobogán.

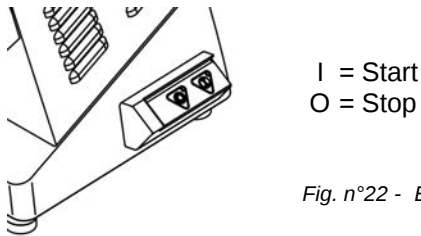


Fig. n°22 - Botonera de encendido y apagado

CAP.5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 - MONTAJE DE LOS DISCOS - ¡ATENCIÓN! -

- A Elegir uno de los discos deseados entre DF 1-2-3-4-5-8-10-14, DTV, DT 2-3-4-7-9, o DQ 4-6-8-10; después de haber quitado la tapa de acero o aluminio, ubicarlo en el eje porta discos. Hacerlo girar normalmente hasta el completo enganche. Volver a colocar la tapa de acero inox. bloqueándolo con las respectivas bisagras o la tapa de aluminio bloqueándolo con la empuñadura.

- B (PARA HACER CUBOS)
Elegir el par de discos deseados entre PS8-DF8, PS10-DF10, PS20-DF14. Introducir primero el disco PS.. con el hueco hacia la derecha teniendo la máquina de frente. Montar luego el disco DF.. Procediendo como se describe precedentemente en el punto "A" (ver Fig. n°24).

NOTA: CON EL ACOPLAMIENTO DE LOS DISCOS PS-DF LA PALA DE EXPULSIÓN NO DEBE MONTARSE.

- C En el caso de que la máquina haya sido suministrada con la pala de expulsión (Fig. n°9), se aconseja su utilización con los discos DF 1-2-3-5, DTV, DT 2-3-7-9, DQ4. La pala debe montarse en el perno portadiscos antes que cualquier otro disco (como en la Fig. n°23). Después de su montaje proceder como se describe en el punto "A".

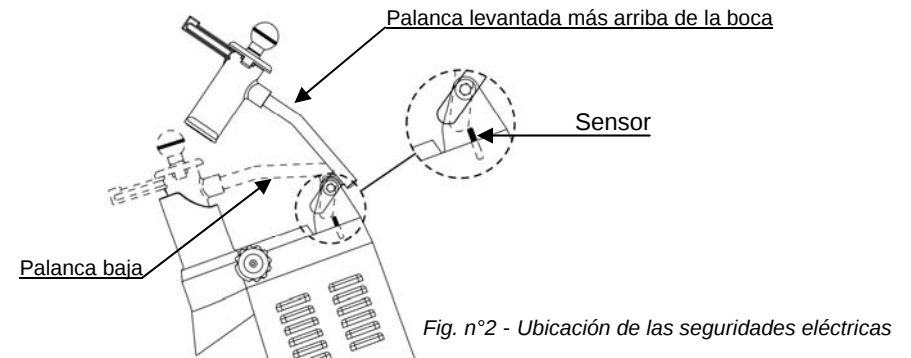


Fig. n°2 - Ubicación de las seguridades eléctricas

- B sobre la tolva, adapto para bloquear el funcionamiento de la máquina si la tapa se quitara (por ej. para sustituir los discos) (Fig. n°3A), y que consienta el **encendido voluntario** de la máquina (presionando el botón "I") solamente si la tapa se encuentra en la posición de cierre, adecuadamente bloqueado con la respectiva bisagra para la tapa de acero o con la empuñadura para la tapa de aluminio (Fig. n°3).

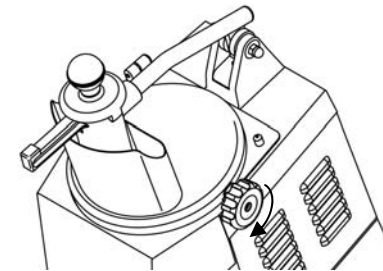


Fig. n°3 - Ubicación de las seguridades mecánicas

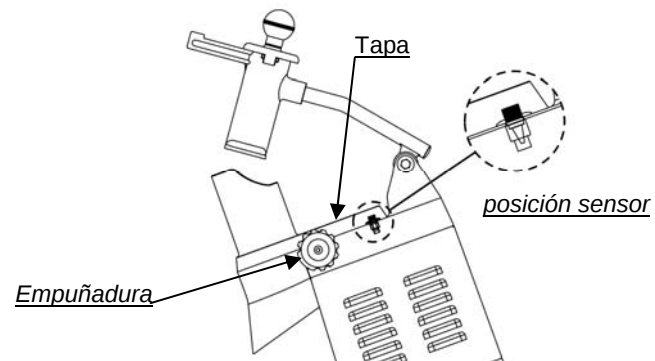


Fig. n°3A - Ubicación de las seguridades eléctricas

- C sobre el mueble, adapto a bloquear el funcionamiento de la máquina si la cubeta de recolección o el tobogán no están adecuadamente ubicados sobre la boca de descarga, y que permita el **encendido voluntario** de la máquina (presionando el botón "I") solamente si la cubeta o el tobogán están adecuadamente posicionados (Fig. n°4).

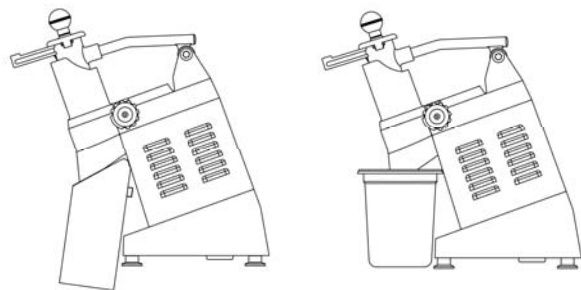


Fig. n°4 - Posición del tobogán o de la cubeta para el consentimiento del encendido

El Cortador de Verduras T.M. está también dotado de un dispositivo de mando constituido por:

- D una caja de mando aislada en IP 54 alimentada con baja tensión, constituida por dos botones de contacto; para el encendido "I" y para el apagado "O" (Fig. n°5).

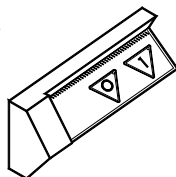


Fig. n°5 - Ficha de encendido - apagado máquina

- E una ficha de potencia aislada en IP X3, constituida por un transformador y por dos relé homologados, mandada por la ficha de mando, y por los sensores ubicados sobre la cubeta, sobre el tobogán y sobre la tapa; adapta para encender y apagar la máquina.
- F el Cortador de Verduras T.M. prevee el dispositivo N.V.R. que en caso de regreso de tensión, después de una caída, permita el encendido de la máquina accionando solamente el botón de encendido "I".

1.4 - ACCESORIOS + UTENSILLOS

1.4.1 - ACCESORIOS

El Cortador de Verdura T.M. está provisto de muchos accesorios. Algunos suministrados de serie, otros solamente bajo el pedido específico del Cliente.

4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO DEL CORTADOR DE VERDURAS TM

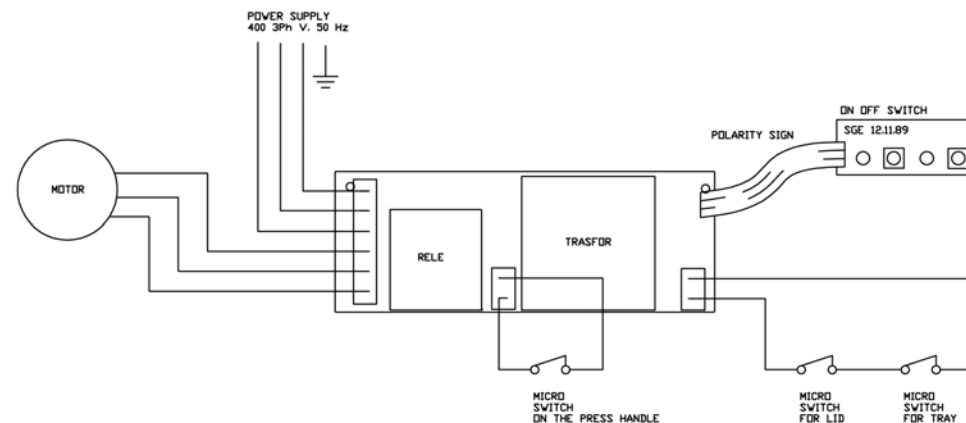


Fig. n°21 - Esquema de la instalación eléctrica trifásica 400 Volt

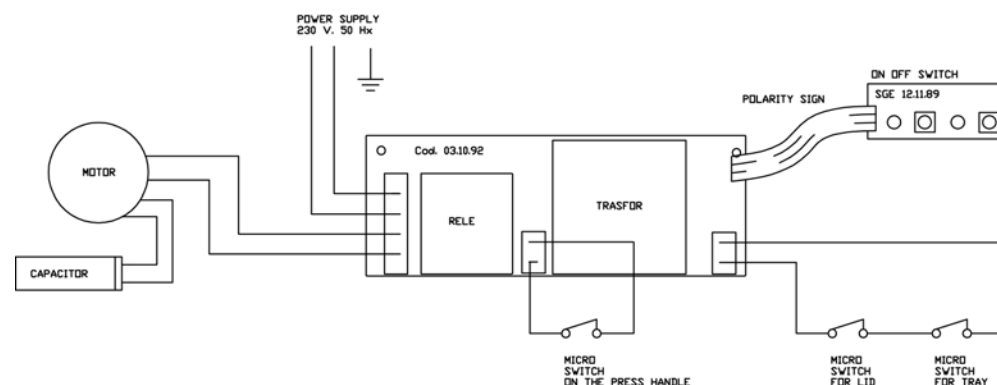


Fig. n°21A - Esquema de la instalación eléctrica monofásica 230 Volt.

n°19) correspondan a los datos señalados en los documentos de entrega y de acompañamiento.

Antes de conectar definitivamente la máquina a la red de alimentación trifásica, controlar el sentido de rotación de los discos (para el montaje ver cap. 5.1) con un impulso del botón de marcha "I"(on) seguido inmediatamente por un detención realizada con el botón de detención "0"(off).

El sentido de rotación de la cuchilla debe ser antihorario mirando los discos desde el agujero ubicado en el zuncho (Fig. n°20).

En el caso que el sentido de rotación no sea exacto, invertir (en el tomacorriente o en el enchufe) dos de los tres hilos de alimentación (negros o grises).

Los motores trifásicos montados en el Cortador de verduras, pueden funcionar sea con tensión 220 V trifásica que con tensión 400 V trifásica.

Si no viene especificado, las conexiones se realizan para la alimentación 400 V; para la adaptación a la red 230 V trifásica, solicitar la intervención del "SERVICIO DE ASISTENCIA".

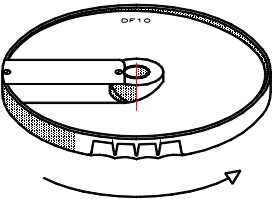


Fig. n°20 - Sentido de rotación del disco

1.4.1.1 - ACCESORIOS DE SERIE

Pisón: de poliestileno alimentario, facilita el corte de producto de pequeñas dimensiones, introducido por el manguito ubicado en el prensador. (Fig. n°6).

Cubeta de recolección: de poliestileno alimentario, en la dimensión "GASTRONORM" de 1/3, h=200; dotada de sensor magnético (Fig. n°7).



Fig. n°6 - Pisón prensador - verduras



Fig. n°7 - Cubeta con sensor magnético

1.4.1.2 - ACCESORIOS NO DE SERIE

Tobogán: de acero AISI 304, en sustitución de la cubeta, facilita la caída del producto en el interior de un contenedor ubicado generalmente en la base de la mesa de trabajo (Fig. n°8).

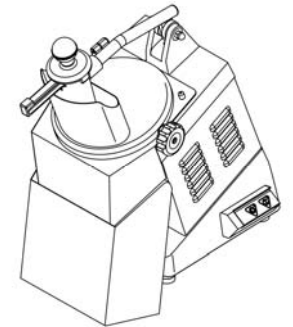


Fig. n°8 - Tobogán transporte producto

Pala de expulsión: de acero AISI 304 viene montada en el perno porta discos. Facilita la expulsión del producto cortado. Utilizable solamente con los discos DTV, DT2 - 3 - 4 - 7 - 9, DF1 - 2 - 3 - 4 (Fig. n°9)



Fig. n°9 - Pala de expulsión

Porta discos: de acero plastificado alimentario es un útil recolector de discos (Fig.n°10).

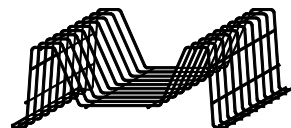


Fig. n°10 - Soporte para discos

1.4.2 - UTENSILLOS

El Cortador de verduras TM, bajo pedido, puede ser suministrado con diversos tipos de discos, aptos para distintos tipos de elaboración.

DISCOS PARA TAJADAS "DF":

Tienen la estructura portante de aluminio y los cuchillos de AISI 420.

Se encuentran disponibles los discos:

DF1
DF2
DF3
DF4
DF5 especial para tomates y pimientos
DF8
DF10
DF14

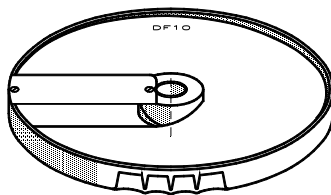


Fig. n°11 - Utensillo tipo "DF"

- DISCOS PARA DESHILACHADO "DT":

Tienen la estructura portante de aluminio, mientras que el cuerpo del disco es de AISI 420.

Se encuentran disponibles los discos:

DTV para rallar
DT2
DT3
DT4
DT7
DT9 específico para muzarella

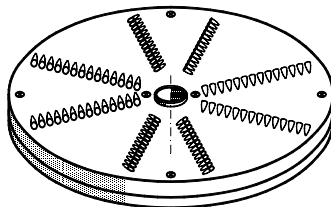


Fig. n°12 - Utensillo tipo "DT"

4.1.2 - DISPOSITIVO TRANSPORTADOR "TOBOGÁN"

En el caso que el Cortador de verduras T.M. venga suministrado con el tobogar transportador, instalar el mismo debajo de la boca de descarga (Fig. n°18).

NOTA. Para un correcto montaje:

Hacer pasar los tornillos por los agujeros del tobogán y empujarlo hacia abajo hasta provocar el enganche completo.

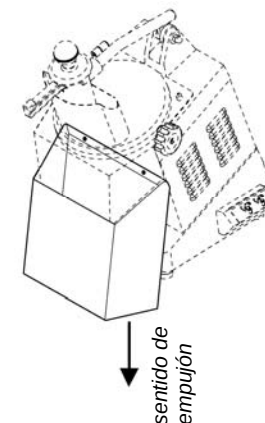


Fig. n°18 - Dispositivo transportador "tobogán"

4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA

4.2.1 - CORTADOR DE VERDURAS T.M. MONOFÁSICO (220/230 Volt, 50 Hz)

El cortador de verduras T.M. Está suministrado con un cable de alimentación con sección 3x1 mm²; largo 1,5 m, y con enchufe "SHUKO".

Conectar el Cortador de verduras a la red de alimentación monofásica 220/230 Volt 50 Hz, interponiendo un interruptor diferencial-magnetotérmico de 10 A $\Delta I = 0,03$ A.

Asegurarse que la instalación de tierra se encuentre en perfectas condiciones de funcionamiento.

Controlar además que los datos señalados en la placa técnica matrícula (Fig. n°19) correspondan a los datos señalados en los documentos de entrega y de acompañamiento.

Mod.	_____	Watt.	_____
Matr.	_____	Hz.	_____
H.p.	_____	A.	_____
~	Volts.	Kg.	_____
Anno	_____		

Fig. n°19 - Placa técnica - matrícula

4.2.2 - CORTADOR DE VERDURAS T.M. TRIFÁSICO (400 Volt, 50 Hz)

El Cortador de verduras TM está suministrado con un cable de alimentación con sección 5x1 mm²; largo 1,5 m.

Conectar el cortador de verduras a la red de alimentación trifásica 400 Volt 50 Hz por medio del enchufe **cei roja**, interponiendo un interruptor diferencial-magnetotérmico de 10 A, $\Delta I = 0.03$ A.

Asegurarse que la instalación de tierra se encuentre en perfectas condiciones de funcionamiento.

Controlar además que los datos señalados en la placa técnica matrícula (Fig.

3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE Y DE SU CONTENIDO EN EL MOMENTO DE LA RECEPCIÓN

En el momento de la recepción del bulto que contiene el Cortador de verduras TM, realizar un cuidadoso examen del embalaje para controlar que no haya sufrido graves daños durante el transporte.

Si el examen externo del embalaje presenta señales de maltratos, golpes o caídas, es necesario poner en conocimiento al transportista del daño y, dentro de los tres días de la fecha de entrega indicada en los documentos, realizar un informe preciso de los eventuales daños que ha sufrido la máquina. **NO GIRAR EL EMBALAJE!!** En el momento del transporte asegurarse que dicho embalaje venga cogido firmemente en los 4 puntos fundamentales (manteniéndolo paralelo al pavimento).

3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los componentes del embalaje (cartón, eventuales palet, fejes de plástico y esponja poliuretánica) son productos asimilables con los desperdicios sólidos urbanos; por este motivo pueden ser eliminados sin dificultad.

En el caso que la máquina se instale en países en el cual existen normas particulares, eliminar los embalajes como viene prescripto por las normas en vigor.

CAP.4 - INSTALACIÓN

4.1 - UBICACIÓN DE LA MÁQUINA

El plano sobre el cual debe apoyar el Cortador de verduras debe tener en cuenta las dimensiones de ocupación indicadas en la Fig.n°15, (y por lo tanto tener un amplio espacio suficiente); debe estar bien nivelado, seco, liso, robusto y estable a una altura de aproximadamente 80 cm. del piso. Además la máquina debe estar ubicada en un ambiente con humedad máxima de 75% no salina y una temperatura comprendida entre +5°C y +35°C; de todos modos en ambientes que no creen malfuncionamiento de la misma.

4.1.1 - DISPOSITIVO DE RECOLECCIÓN CON CUBETA

En el caso que el Cortador de verduras TM venga suministrado con una cubeta de recolección, colocar la misma debajo de la boca, en modo de cubrir adecuadamente toda la zona de descarga, con el sensor magnético dirigido hacia el interior de la máquina (Fig. n°17).

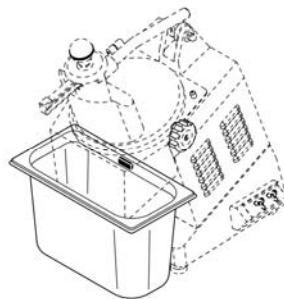


Fig. n°17 - Dispositivo de recolección con cubeta

- DISCOS PARA BASTONES "DQ":

Tiene la estructura potante de aluminio y los cuchillos de AISI 420.

Se encuentran disponibles los discos:

DQ4
DQ6
DQ8
DQ10

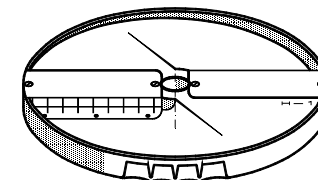


Fig. n°13 - Utensillo tipo "DQ"

- DISCOS PARA CUBOS "PS":

Tiene la estructura potante de aluminio y los cuchillos de AISI 420

Se encuentran disponibles los discos:

PS8	acoplado con	DF8
PS10		DF10
PS20		DF14

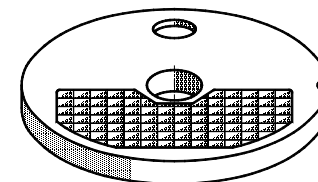
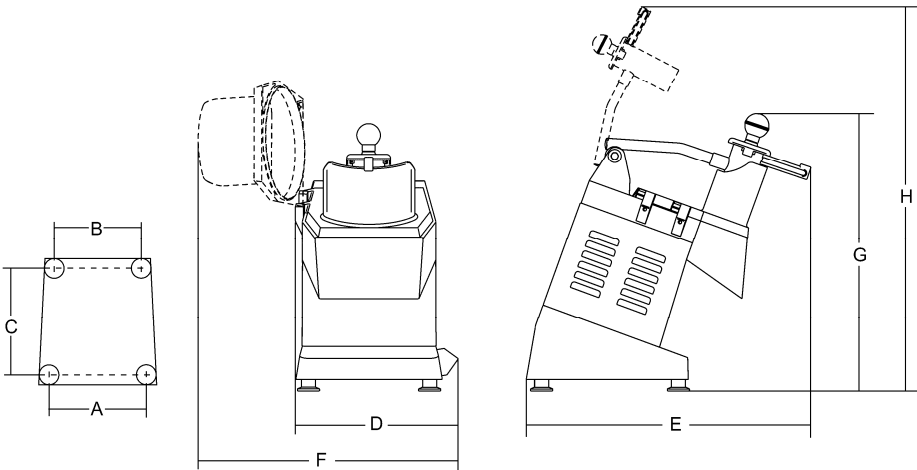


Fig. n°14 - Utensillo tipo "PS"

CAP.2 - DATOS TÉCNICOS

2.1. - ESPACIO OCUPADO, PESO, CARACTERÍSTICAS ...

Fig. nº15 - Dimensiones y máximo espacio ocupado



	u.m.	TM tapa acero	TM tapa aluminio
Alimentación	Mn Tf	230 V./ 50 Hz 230-400 V./ 50 Hz	230 V./ 50 Hz 230-400 V./ 50 Hz
Potencia	watt / Hp	515 / 0.7	515 / 0.7
Vueltas	r.p.m.	300	300
A x B x C	mm	225 x 195 x 255	225 x 195 x 255
D x E x G	mm	280 x 510 x 510	280 x 510 x 510
F x E x H	mm	... x 510 x 770	400 x 510 x 770
Peso neto	kg	17,5	18,5
Grado de ruido	dB	≤70	≤70

Las características eléctricas para las cuales está predispuesta la máquina, están indicadas en una placa aplicada en la parte posterior; antes de realizar una conexión ver el punto **4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA**.

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 - EXPEDICIÓN DE LA MÁQUINA (ver Fig. nº16)

El Cortador de verduras TM sale de nuestros depósitos cuidadosamente embalado; el embalaje está constituido por:

- a) caja externa de cartón robusto;
- b) la máquina;
- c) encastrés para mantener firme la máquina;
- d) cubeta;
- e) pisón;
- f) el presente manual;
- g) certificado de conformidad **CE**.

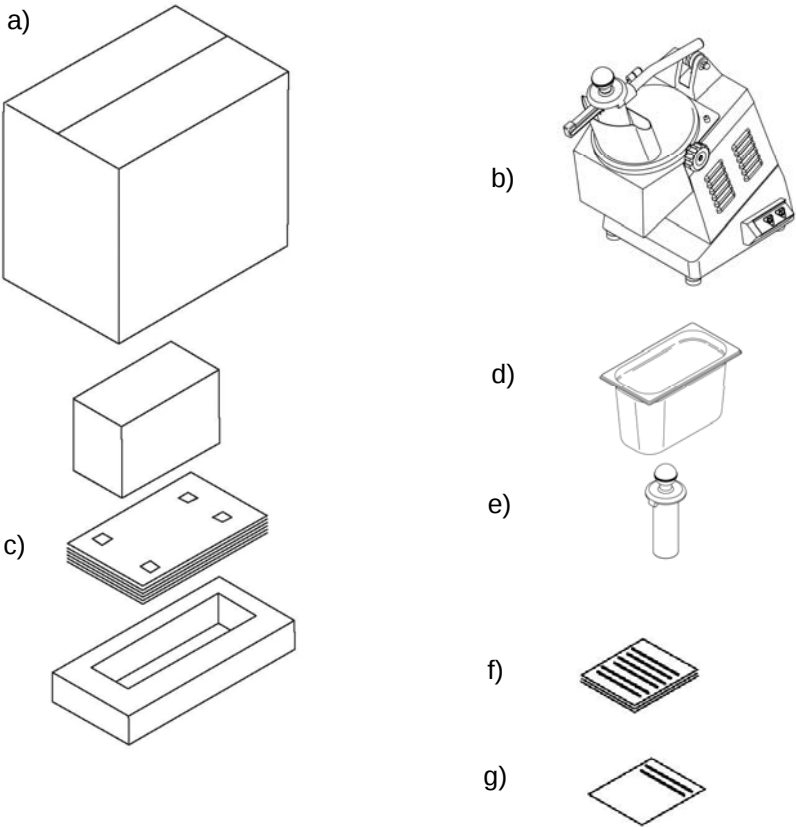


Fig. nº16 - Descripción del embalaje