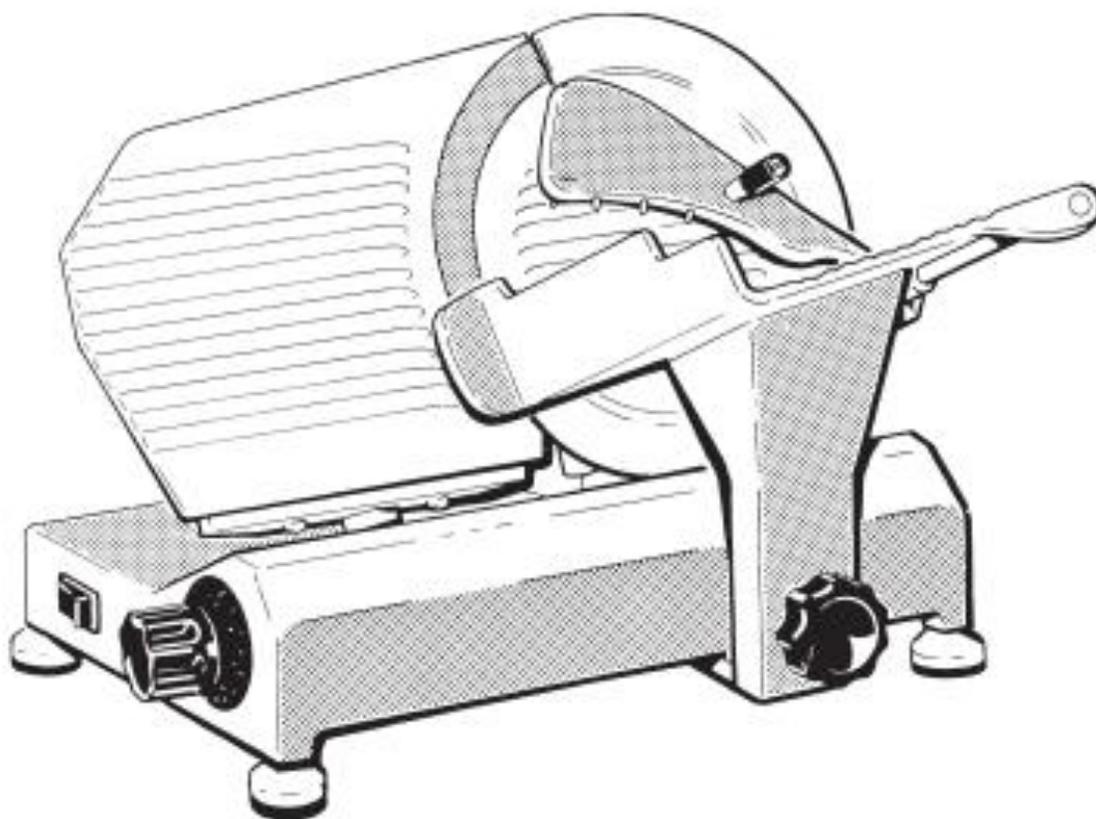


Importaciones BOIA, C.A. J-30813979-3

MANUAL DE INSTRUCCIONES REBANADORAS COMERCIALES



1. ENFOQUE DEL MANUAL.

Este manual contiene toda la información necesaria para la instalación, uso y mantenimiento de las rebanadoras gravitacionales para alimentos. El enfoque del documento, en este caso manual de instrucciones, instruye a los usuarios y consumidores finales en las precauciones a tomar y métodos de mantenimiento del equipo que pueden otorgar larga vida al mismo.

2. REGULACIONES DE SEGURIDAD.

La rebanadora debe ser usada por personal capacitado. Para ello debe haberse leído el manual de instrucciones por completo y tomar todas las precauciones que aquí se describen.

En lo particular cumplir con las siguientes instrucciones.

- Instalar el equipo de acuerdo a las instrucciones obtenidas en la sección de instalación.
- No remover las protecciones transparentes del equipo.
- No modificar o excluir ningún componente mecánico o eléctrico del equipo.
- No usar el equipo con conexiones improvisadas, provisionales o sin cables sin aislante.
- Revisar que la conexión eléctrica suministrada al equipo sea la misma especificada en la placa.
- En caso de dificultades de operación, movimiento incorrecto del disco, ruidos anormales, etc. detenga el equipo por completo y contacte su Distribuidor local.
- Antes de realizar el mantenimiento y limpieza del equipo, desconectar el equipo de toda fuente de energía eléctrica.
- Use guantes anti-deslizantes y a prueba de rayones durante la limpieza y mantenimiento. Tenga cuidado con las partes filosas del equipo incluyendo el disco de corte.
- Para mantenimiento extraordinario, favor contacte su Distribuidor local. No remueva nunca el disco del mozo, afilador del disco u otros.
- Para remover el carro, use el mango del carro.
- No encienda la rebanadora con algún producto en el carro.
- Los motores eléctricos de las rebanadoras necesitan que el tiempo de uso no se extienda de 30min por sesión para evitar sobrecalentamientos. Después de un periodo breve de descanso, puede volver a encender el equipo.

3. TÉRMINOS DE GARANTÍA.

El fabricante cubrirá la garantía al buen uso y funcionamiento de las rebanadoras. La correcta utilización del manual de instrucciones hacen que sea garantizado el remplazo de algún componente bajo garantía.

El fabricante no asume responsabilidad en equipos que estén en garantía cuando:

- Fallas en el cumplimiento de lo establecido en este manual de instrucciones.
- Uso por personal no autorizado o no instruido en el buen uso del equipo.
- Uso no comprendido en las normas aplicables en la ley vigente.
- Modificaciones al equipo sin previa autorización del representante.
- Reparaciones al equipo sin previa autorización del representante.
- Por fallas en la tensión eléctrica.
- Eventos excepcionales.

4. RECEPCION DEL EQUIPO.

4.A. Abriendo el embalaje.

En la recepción de la mercancía, verifique la integridad de la caja, así como también del equipo. Contacte a su distribuidor local inmediatamente si observa que el equipo ha sufrido algún daño considerable.

- Desempaque el equipo y remueva el manual de instrucciones y mantenimiento. Después proceda acorde a las instrucciones encontradas en este manual.
- Levante el equipo sin retirar la bolsa plástica transparente y colóquela en un sitio de trabajo seguro y nivelado.
- Verifique en la placa del equipo que las especificaciones del mismo sean las mismas a las solicitadas por usted.

ADVERTENCIA: El empaque y sus componentes son clasificados como desechos sólidos urbanos y por lo tanto pueden ser depositados en un contenedor de basura sin dificultad. En cualquier caso verifique con la alcaldía local si no existe algún programa de reciclaje en los cuales (cartón, poliuretano y otros) pueden ser considerados como elementos para el programa de reciclaje.

5. DESCRIPCIONES TÉCNICAS Y PROPÓSITOS DE USO.

La rebanadora es un equipo esencialmente construido por una base que sustenta un disco de corte circular en una posición inclinada. Esta cuchilla está impulsada por un motor eléctrico para rebanar productos alimenticios. La maquina está equipada con un carro deslizante que sirve para montar productos en una base paralela al disco de corte.

La rebanada puede ser ajustada por un mango con una calibración montada en la parte lateral de la rebanadora. Esto hace mover el plato o vela en ligeros incrementos que se traducen en un espesor de corte. El producto se mueve en el carro de manera transversal al disco por gravedad. Moviendo el carro hacia el disco se produce un corte longitudinal de la pieza.

El equipo está controlado por un switch de arranque y de parada con un circuito auxiliar que previene accidentes letales si el plato protector del disco es removido (solo en algunos modelos). Algunos modelos incluyen afiladores completos que hacen el proceso de afilado más sencillo y seguro.

Modelo	REB195	REB250	REB300	REB350	REB370
Potencia (HP)	0,20	0,30	0,35	0,50	0,50
Diametro de la cuchilla (mm)	195	250	300	350	370
RPM	300	300	300	260	260
Espesor min/máx.	0/15	0/16	0/16	0/16	0/16
Corte LxH (mm)	160x140	260x140	260x220	325x260	330x275
Peso (kg)	10	21	23	36	46
Dimensiones	52x36x32	62x43x37	65x50x44	89x59x48	89x59x48

Productos que pueden ser rebanados.

- Todo tipo de carnes frías (al vapor, cocinados o ahumados).
- Carnes sin hueso (a temperaturas no menor de 3°C).
- Quesos (quesos que en su textura puedan ser rebanados).

Productos que no pueden ser rebanados.

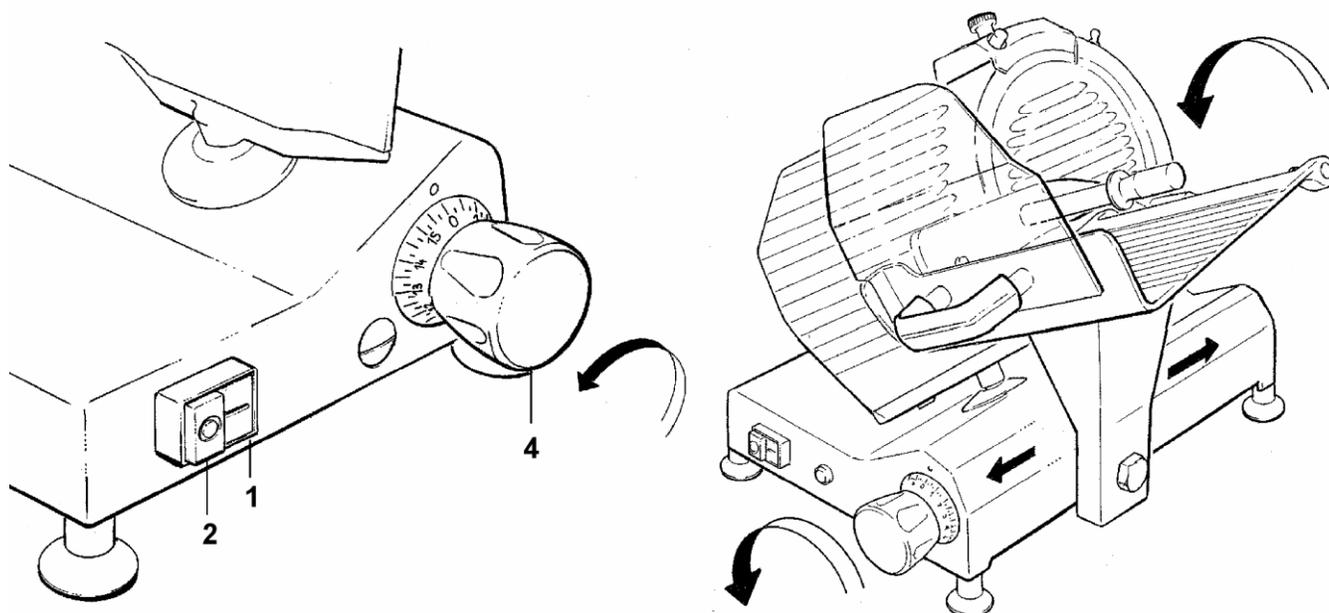
- Carnes o comidas congeladas.
- Comida que contenga hueso incluyendo carne y pescados.
- Vegetales (todo tipo).
- Cualquier producto no animal o vegetal.

6. INSTALACIÓN DEL EQUIPO.

- Colocar el equipo en una superficie nivelada, plana y seca dimensionada y acondicionada para el peso y el movimiento del equipo.
- El cliente es responsable por colocar protección eléctrica al equipo así como también un cable provisto a tierra para evitar descargas eléctricas al operario.
- Verifique que el voltaje suministrado al equipo sea el indicado en la placa del mismo.

7. USANDO EL EQUIPO.

- Gire la perilla (4) para ajustar el espesor de la rebanada.
- Encienda el equipo en el switch (1) y verifique que el disco este girando.
- Verifique que el sentido del disco de corte sea el mismo que se muestra en la figura.



8. LIMPIEZA DEL EQUIPO.

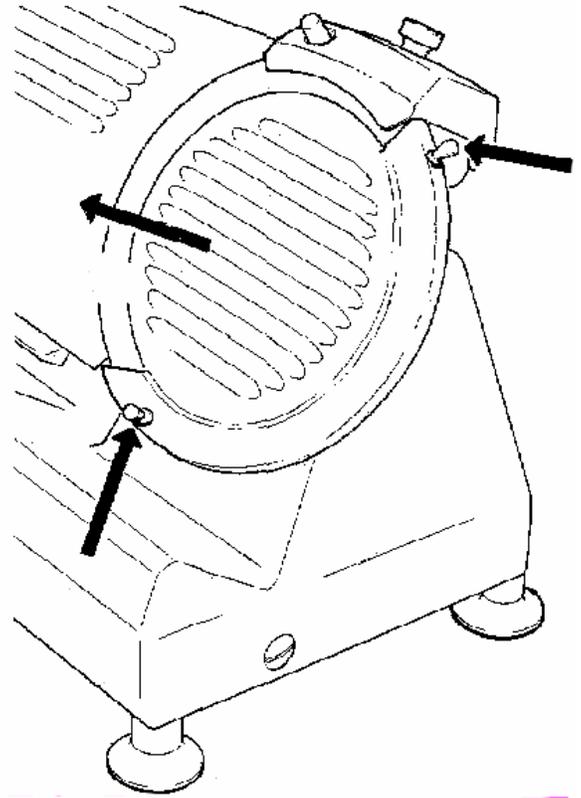
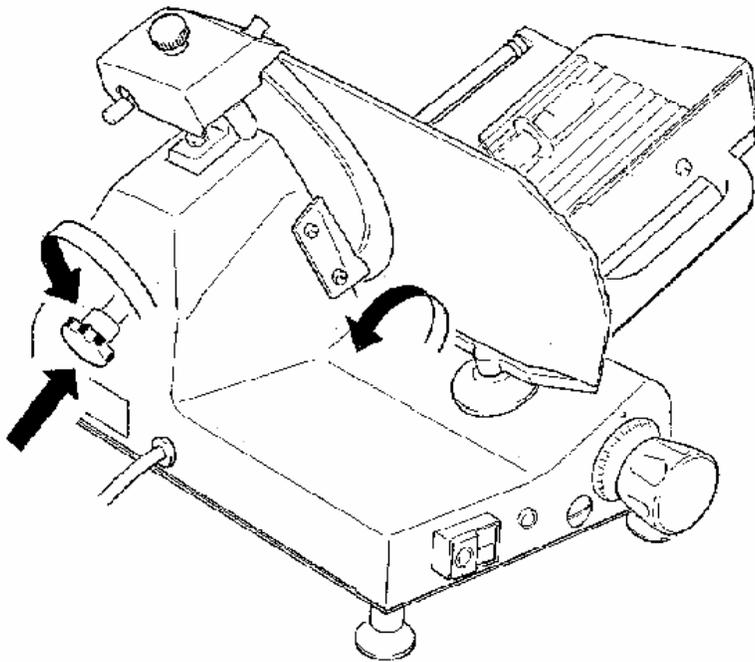
La rebanadora debe haber pasado por un mantenimiento preventivo diario y una limpieza profunda que depende del uso de la misma.

ADVERTENCIA: Siempre use guantes de protección.

Siga los siguientes pasos para realizar el proceso de limpieza:

- Desconecte la rebanadora de la fuente de energía.
- Mueva la perilla de graduación a la posición "0".
- Remueva varios componentes seguidos a continuación.
 - Desenrosque la perilla del protector del disco, que se encuentra en la parte posterior de la rebanadora.

- Si el protector del disco está bloqueado puede darle un ligero golpe con un martillo de goma.
- Remueva el protector por los tornillos fijos para evitar riesgos de cortadura.
- Limpie el cuerpo de la rebanadora con un paño húmedo con agua o detergente biodegradable con un pH neutro y a una temperatura no menor a 30°C.
- No limpie la máquina usando agua a vapor o agua a presión.

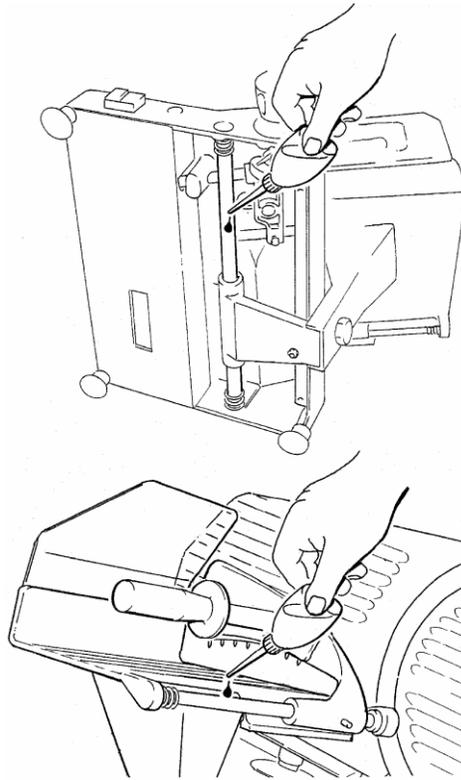


9. MANTENIMIENTO.

El operador solo está autorizado de realizar el mantenimiento siguiente:

- Afilar la cuchilla: regularmente (intervalos y duración depende del uso del equipo y tipo de producto utilizado)
 - **ADVERTENCIA:** El proceso de afilado solo puede realizarse hasta un valor mínimo de 12mm menor al diámetro original del disco. Un valor menor del especificado debe ser reemplazado por personal técnico calificado. Por favor contacte a su Distribuidor local.
- Lubricación del carro: una vez a la semana.

- Lubricación del tensor del producto: una vez a la semana. Como se muestra en la siguiente ilustración.



- Ajuste de la tensión de la correa: cuando se requiera.
- Verifique mensualmente el estado del cable a la fuente de poder.

ADVERTENCIA: El mantenimiento debe realizarse siempre cuando la rebanadora este desconectada de la fuente de poder. El espesor del plato debe estar en "0".

Las siguientes instrucciones de mantenimiento deben ser realizadas solo por personal técnico calificado autorizado por el Distribuidor.

- Reemplazar la correa.
- Reemplazar las piedras afiladoras.
- Reemplazar el motor.
- Realizar cambios en el sistema eléctrico del equipo.
- Reparar y o reemplazar partes estructurales del sistema y así como también componentes debajo del mismo.

10. PROBLEMAS COMUNES.

Siga la tabla aquí debajo para solucionar los problemas más comunes, si tiene alguna pregunta por favor comuníquese con su Distribuidor local.

Problema	Posible causa	Posible solución
La maquina no arranca y el botón de encendido se encuentra presionado.	<ul style="list-style-type: none"> • No hay conexión a la fuente de poder. • Conexión eléctrica defectuosa 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique las conexiones eléctricas.
La maquina no enciende. El equipo emite un sonido como un “buzz”	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitador defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique la conexión al capacitador, reemplace el capacitador de ser necesario.
La maquina enciende pero tiene vibraciones y huele a quemado.	<ul style="list-style-type: none"> • Correa defectuosa o en mal estado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace la correa de transmisión.
Resistencia excesiva para rebanar los productos.	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchilla de corte en mal estado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Afile la cuchilla o reemplace la cuchilla.
La bandeja desliza con dificultad.	<ul style="list-style-type: none"> • Guías insuficientemente lubricadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lubrique las guías periódicamente.
Ruido proveniente de la parte interna de la rebanadora.	<ul style="list-style-type: none"> • Rolinera del mozo en mal estado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace la rolinera o el mozo.