

ASADOR DE TACOS AL PASTOR

MODELO
BNRG04



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



MIGSA®

MANUAL DE USUARIO

Asuntos Generales

* La instalación, uso inicial y mantenimiento de este equipo deben hacerse por profesionales o personas calificadas que tengan permiso de operación o que estén autorizadas por el fabricante.

* Conserve el manual para uso futuro.

* Para asegurar la integridad de la máquina cuando retire el empaque. En caso de duda, consulte a expertos antes de usar. Para evitar el peligro, por favor, no ponga los materiales de empaque donde los niños puedan tocarlos. (El material es bolsas de plástico, clavos, etc.)

* Por favor, para evitar algún peligro, apague la máquina si no la está usando o si el operador esta fuera.

* El mantenimiento debe ser realizado por personal profesional y con las piezas originales, de lo contrario pondrá en peligro el nivel de seguridad de la máquina.

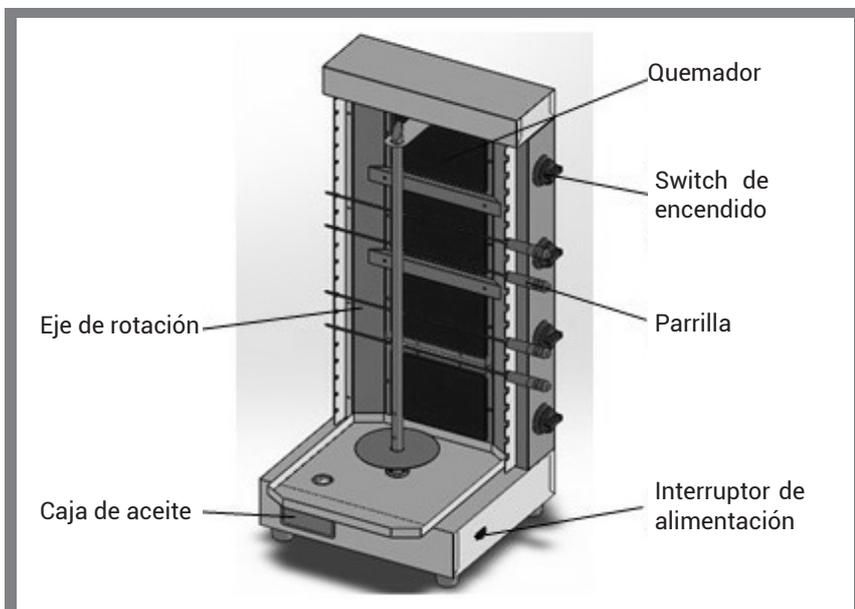
Parámetros Básicos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	POTENCIA DEL MOTOR	VELOCIDAD DEL MOTOR	TIPO GAS	PRESIÓN DE GAS	MEDIDAS (MM)
BNRG04	15KW	110V	14 W	2.5/RPM	LPG	2.8Kpa	515x600x1022

Funcionamiento General

1. Encendido: Solo presione la perilla y enciende por ignición.

Diagrama de la Estructura



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: _____

GARANTÍA

MODELO
BNRG04

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**.

Transporte y Almacenamiento:

Este equipo debe ser manipulado con cuidado, evitando vibraciones violentas en el curso del transporte. No debe estar durante mucho tiempo al aire libre, en el piso y boca abajo, pero si en un almacén bien ventilado sin gases corrosivos después de empacado. Si necesita almacenarlo temporalmente al aire libre, tome las medidas necesarias a prueba de lluvia.

Requisitos para la Instalación:

1. La conexión del equipo debe cumplir con la seguridad de instalación, gas y el uso de las normas.
2. El equipo debe ser instalado solo o con otro producto de acuerdo con el alcance establecido.
3. La instalación del equipo debe estar alejado de la pared al menos 10 cm, no lo instale en suelo o material combustible.
4. La posición del montaje debe ser en lugares ventilados, y para instalar el extractor de aire, asegure el proceso de operación en el vapor y de los gases quemados emitidos.
5. La máquina debe mantenerse en una posición horizontal y lo suficientemente estable después de la instalación. Además no puede moverse cuando se utiliza.
6. Antes de la instalación, retire la película de plástico primero y continúe en la placa de acero inoxidable con un objeto apropiado.
7. Por favor, primero solicitar autorización para utilizar el gas del proveedor, comprobar que el gas suministrado es consistente con el uso futuro del gas, y luego instalar.
8. Por favor, no utilice otro gas que no sea el adecuado para esta máquina y válvula ajustable de alta o media presión (por favor, solo utilice la válvula ajustable de baja presión 2.8Kpa).
9. Una válvula para cortar el suministro de aire con rapidez se debe fijar antes de la instalación de la máquina. Y debe estar situada en posición ascendente y fácil de alcanzarse.
10. Asegúrese de que el tipo de gas conectado a la máquina se el mismo que usa la máquina. Si no, no pasar, el gasoducto de conexión debe ser de color amarillo.
11. La tubería conectada a la máquina debe estar conectada por un conducto metálico adecuado.
12. Primero la máquina debe probarse por gas licuado de petróleo (LPG).
13. Si la presión de la tubería está por encima o por debajo del 10% de la presión nominal que requiere el equipo, entonces necesita ser instalado un regulador para asegurar la presión nominal (debe usar la válvula de gas estándar de 2800 Pa).
14. Después de la conexión, por favor prueba con agua jabonosa si hay alguna fuga en la unión de tuberías. "POR FAVOR, NO INTENTE PROBAR CON FUEGO!!!!!!"

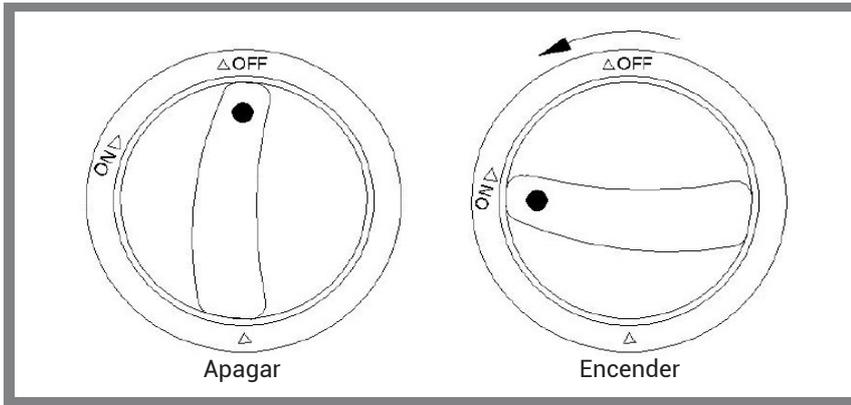
Instrucción de la Operación:

1. Ponga la comida en el eje y luego vuelva a instalar en la máquina. Accede a través de la fuente de alimentación y presiona el interruptor de encendido. El motor eléctrico y el eje de rotación comienzan a trabajar.

2. Está equipado con la perilla para ajustar la distancia del cuerpo del horno y el eje. Se fija girando la perilla a la derecha y también el cuerpo del horno se puede fijar. Por favor, gire la perilla a la izquierda y luego ajuste la distancia.

3. Ponga el alimento en el centro del eje. Los alimentos giran con el eje.

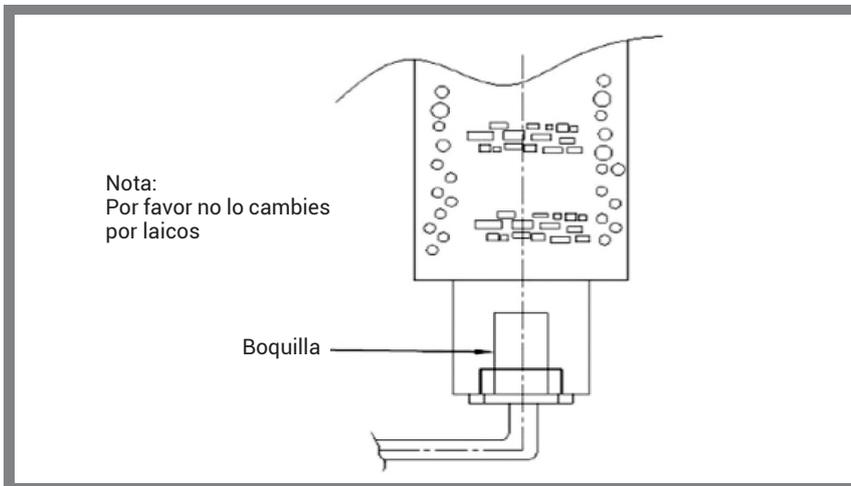
Perilla de Control:



Encendido:

- ▲ Haga ● en el punto de la perilla de control a "OFF".
- ▲ Presione la perilla de control con pleno esfuerzo.
- ▲ Gire a la izquierda hasta "ON" (Tal vez sea necesario de ida y de vuelta).
- ▲ Afloje la perilla después de que el fuego encienda y apuntando a "ON".

Reemplace la Boquilla



▲ Primero retire el panel de control y luego la boquilla.

▲ Instale la boquilla emparejada con el gas.

▲ Apriete la boquilla totalmente.

▲ Instale el panel de control

Nota: Asegúrese de seguir los requisitos anteriores cuando sustituya la boquilla, usando gas licuado de petróleo (LPG), válvula de gas estándar 2800 Pa.

Limpieza y Mantenimiento:

1. Cortar la electricidad y el gas antes de la limpieza, para prevenir cualquier accidente.
2. Si hace tiempo que no lo usa, limpie la superficie de acero inoxidable con un paño recubierto con aceite de la máquina y guárdelo en un lugar ventilado.
3. ¡No está permitido lavarlo con agua directamente ni con materiales corrosivos, pues podría causar algún daño a las funciones!

Precaución

1. Por favor, no coloque ningún objeto inflamable (tales como toallas, ropa, etc.) en o alrededor del equipo, de lo contrario causará algún accidente por fuego.
2. Por favor, corte el suministro de energía después de su uso.
3. Si hay algún problema con la electricidad o alguna fuga de gas, por favor apague el interruptor de suministro de energía o el suministro de gas y consulte a los profesionales que tienen una licencia de electricista para darle mantenimiento y volverlo a utilizar.

Diagrama del Circuito del Motor:

