

# REBANADORA

## CARNES ROJAS

SERIE HBS

Por favor, lea cuidadosamente el aviso de seguridad y saneamiento antes de utilizar la máquina.



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



MODELO  
HBS-300C

MODELO  
HBS-330C



MANUAL DE USUARIO

Gracias por comprar nuestra máquina automática para cortar carne.

La rebanadora de carne, producida por nuestra empresa, comparte las ventajas de una cortadora de carne similar, es más fácil y segura de operar.

Esta máquina está diseñada específicamente para cortar alimentos, puede cortar jamón, carne congelada sin hueso (carne de cordero, vaca), vegetales como (jengibre, zanahoria, papa, etc.). Es apta para restaurantes, hoteles, supermercados y plantas de procesamiento de alimentos.

La máquina debe funcionar en un ambiente con humedad relativa no mayor al 85%.

Esta máquina cumple con la norma GB4706.1 - los requisitos de seguridad para el hogar y aparatos eléctricos similares, GB4706.38-requisitos particulares para usos domésticos y aparatos eléctricos similares y para la máquina de cocina eléctrica comercial y Q/DHL002-2009-los requisitos técnicos para la cortadora de carne de nuestra marca MIGSA

## CONTENIDO

1. Avisos
2. Principales especificaciones técnicas
3. Instrucciones de operación
  - 3.1 Espacio para colocar la rebanadora
  - 3.2 Desempaque
  - 3.3 Partes de la máquina y su localización
  - 3.4 Lubricación
  - 3.5 Conexión del cable eléctrico
  - 3.6 Pruebas de funcionamiento sin carga
  - 3.7 Como afilar la cuchilla
  - 3.8 Ajustar el espesor de corte en las rebanadas
  - 3.9 Descongelamiento de carne
  - 3.10 Cambio de la cuchilla
4. Diagrama de circuito
5. Solución de problemas

### 1. Avisos

- El suministro de energía debe cumplir con los requisitos eléctricos en la clasificación de la etiqueta, si se usa incorrectamente podría provocar un incendio o un problema grave en la máquina.
- La máquina debe estar conectada a tierra cuando se usa, es peligroso recibir una descarga eléctrica si no está conectada a tierra o no es una conexión confiable, de lo contrario, podría producir una descarga eléctrica.
- Por favor apague todos los interruptores y corte el suministro de energía eléctrica cuando ocurra una emergencia.

# GARANTÍA

SERIE HBS

**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:

- 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**.
- 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.

<b>SELLO DEL DISTRIBUIDOR</b>	PRODUCTO: _____
	MARCA: _____
	MODELO: _____
	SERIE: _____
	FECHA DE VENTA: _____

**TABLA 1**

Problema	Solución
1. La máquina no funciona	1. Revise si está conectada a una toma de corriente eléctrica confiable.
2. No puede cortar la rebanada o el espesor de la misma es irregular.	1. La cuchilla no está afilada, por favor lea el capítulo 3.7 y afile la cuchilla correctamente. 2. La carne es demasiado dura, por favor lea el capítulo 3.9 y ablande la carne.
3. El borde de la cuchilla no está bien afilado.	1. Revise la altura del afilador y el ángulo de la cuchilla, afile la cuchilla de acuerdo al punto 3.7 2. La rueda no está presionada, apriete el tornillo para fijar la rueda.

- No ponga las manos u otra parte del cuerpo en el espacio de trabajo cuando la máquina esté en funcionamiento, de lo contrario, se hará daño.
- Si la máquina se rompe, debe ser reparada por el fabricante o por el agente de servicio.
- No somos responsables de daños o fallas en el aparato si usted mismo modifica o arregla la máquina.
- Si se daña el cable eléctrico, debe cambiarse inmediatamente.
- La máquina se debe utilizar con un cable especial suave, que puede comprar al fabricante o en el departamento de reparación.
- No lave la máquina con agua, de lo contrario, se producirá una descarga eléctrica o algún daño a las piezas de repuesto. Debido a que la máquina no tiene una estructura resistente al agua.
- Cuando no utilice la máquina, por favor, apague todos los interruptores y asegúrese de cortar el suministro de energía eléctrica.
- Cuando el usuario limpie la máquina, deje de operar y apáguela.
- Apague y desconecte la máquina cuando esté funcionando de forma inusual.
- Frecuentemente revise la cubierta de la cuchilla, el carro y las otras partes de la máquina, asegúrese de que estén bien colocadas, apretadas y sin daños.
- No se puede cortar la carne congelada, cuya temperatura sea inferior a -6°C.
- Por favor, adjunte el manual de usuario cuando venda la máquina a otra persona.
- Por favor, póngase en contacto con nosotros si le falta el manual de usuario o está dañado.
- Por favor, póngase en contacto con nosotros cuando se presenten algunas otras cuestiones que no se mencionan en este manual de usuario.

**Etiquetas de seguridad en la máquina**



La terminal a tierra debe ser conectada antes de fijar la rebanadora. Esto es para evitar daños personales causados por fugas.



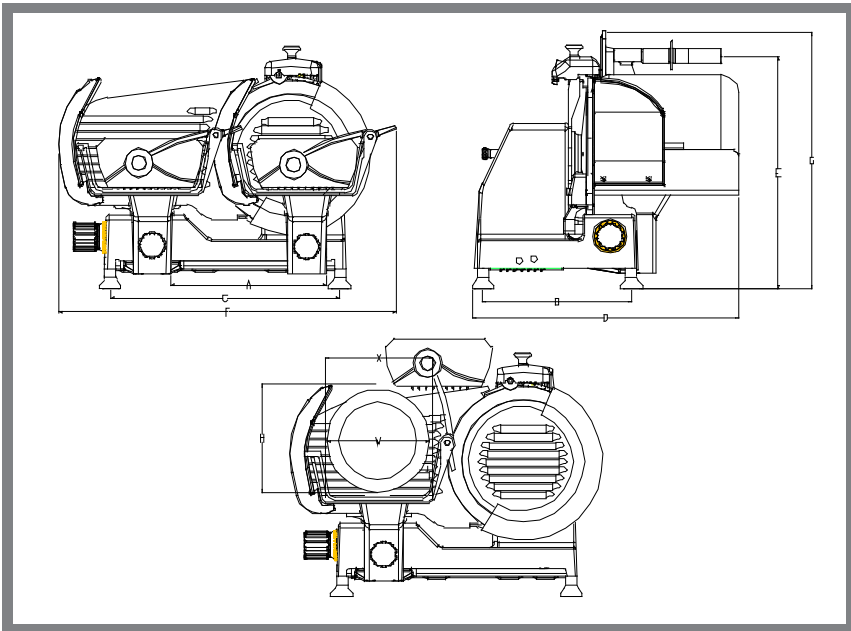
Mantenga la mano fuera del lugar de trabajo cuando la máquina esté en funcionamiento, esto para evitar una lesión.



Tenga cuidado de no tocar la cuchilla o al cambiar o limpiar la cuchilla, evite lastimarse los dedos con el borde de la misma.

**2. Principales Especificaciones Técnicas**

Voltaje nominal:	220 V / 110 V
Frecuencia nominal:	50Hz / 60Hz
Entrada de alimentación del motor:	250W / 275W
Espesor de la rebanada:	0 ~ 15mm
Diámetro de la cuchilla:	Φ300mm/Φ330mm
Medidas totales:	743mm x 588mm x 563mm



Tamaño del carro	A	B	C	D	E	F	G	H	X	W
323*300	325	327	505	588	508	743	563	250	235	210

### 3. Instrucciones de Operación

#### 3.1 Espacio para colocar la rebanadora

La rebanadora debe colocarse sobre una plataforma o mesa de trabajo firme, sólida y plana. Se necesita tener espacio suficiente para la operación, reparación y ventilación.

#### Requerimiento de la fuente de alimentación:

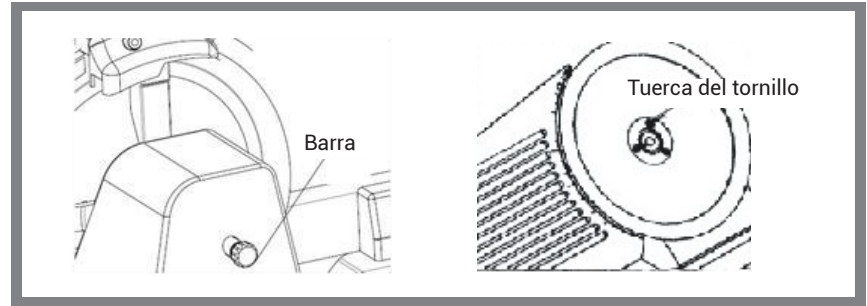
La rebanadora usa una conexión monofásica AC con frecuencia de 50Hz de potencia, adjunto con un enchufe triangular estándar con conexión a la terminal de tierra, la salida debe ser el triángulo estándar.

#### 3.2 Desempaque

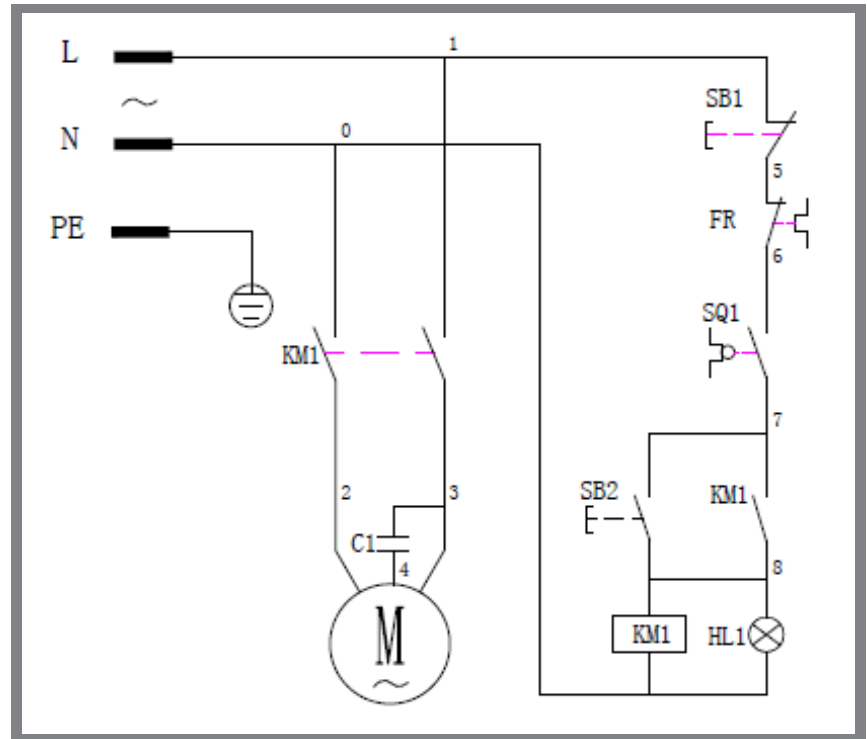
Antes de instalar la rebanadora, revise todos los elementos adjuntos a la máquina. Si falta algo, por favor póngase en contacto con el proveedor.

#### 3.3 Partes de la máquina y su localización

Atención: Para asegurarse de que puede utilizar con éxito la máquina, lea cuidadosamente este capítulo y familiarícese con las piezas y su ubicación.



### 4. Diagrama de Circuito



#### Problemas

A la máquina se le debe dar mantenimiento y reparación sólo por personal profesional calificado, ninguna otra persona está autorizada para reparar o dar mantenimiento, lo anterior, para no causar lesiones personales o fallas mecánicas o eléctricas.

Los problemas más comunes y soluciones se muestran en la Tabla 1. Cuando los problemas no aparecen en la tabla o las soluciones no funcionan, póngase en contacto con el distribuidor o el fabricante.

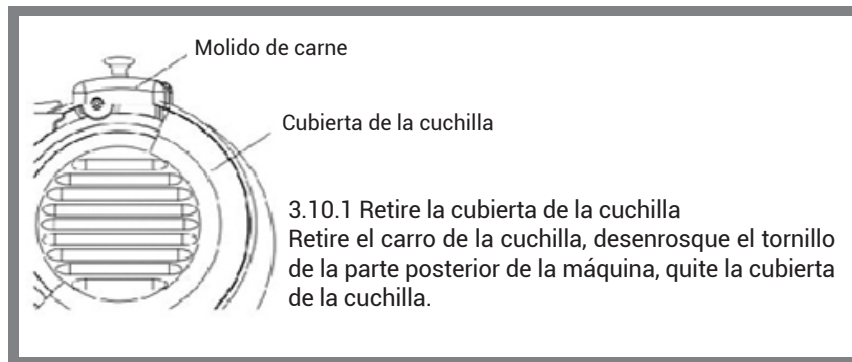
### 3.9 Descongelamiento de carne

3.9.1 Si la carne congelada está demasiado dura, es fácil que aparezcan fragmentos al cortar rebanadas finas, cuando corte una rebanada gruesa la resistencia puede ser demasiado grande y probablemente el motor se detenga o se puede dañar, o incluso quemar, y la máquina no funcionará, así que debe ablandar la carne (ponga la carne congelada en la incubadora, el proceso que la temperatura de la carne, tanto dentro como fuera, aumenta lentamente, se llama fusión de la carne).

3.9.2 Cuando el grosor de la carne es menor de 1.5mm, la temperatura adecuada de la carne tanto dentro como fuera es de  $-4^{\circ}\text{C}$ . (Poner la carne congelada en el refrigerador durante ocho horas para que se descongele). Presione la carne con una uña, en la superficie de la carne debe aparecer la impresión de la uña, lo que indica que ya está lista para rebanar.

3.9.3 Cuando el grosor de la carne es mayor a 1.5mm, la temperatura de la carne debe ser mayor a  $-4^{\circ}\text{C}$ . Y como el espesor aumenta, la temperatura de la carne también debe aumentar de forma correspondiente al grosor de la carne.

### 3.10 Cambio de la cuchilla

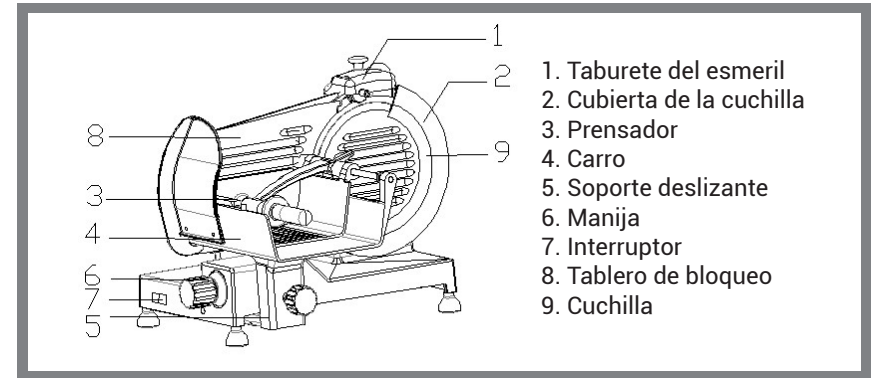


3.10.2 Quite el taburete de molienda

3.10.3 Retire la cuchilla  
Desenrosque los tres tornillos, retire la cuchilla.

3.10.4 Instale la cuchilla;  
Limpie la superficie de la cuchilla y apriete gradualmente los tres tornillos de fijación.

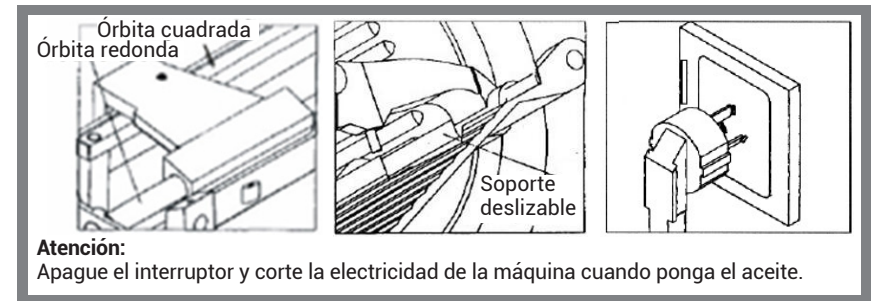
Atención: Cuando reemplace la cuchilla, debe detener el funcionamiento de la máquina y cortar la electricidad. Así como usar guantes protectores y tener cuidado al retirar o instalar la cuchilla.



### 3.4 Lubricación

3.4.1 Al reverso de la máquina, en la parte de abajo, extienda el aceite lubricante en la superficie de la órbita cuadrada y la órbita del círculo cada 7 días.

3.4.2 Extienda el aceite comestible sobre el soporte deslizante.

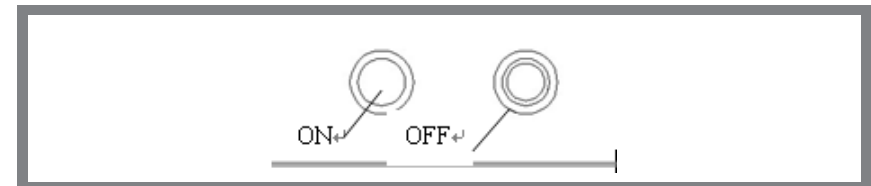


3.5 Conexión del cable eléctrico.

3.5.1 El interruptor está situado en el lado izquierdo de la máquina.

3.5.2 Inserte el enchufe en el tomacorriente. La corriente nominal no debe ser inferior a 10A.

3.5.3 Cuando utilice dos enchufes, debe utilizar un cable de tierra confiable.



3.6 Pruebas de funcionamiento sin carga.

3.6.1 Antes de encender la máquina, asegúrese de que la cubierta de la cuchilla, el carro, la cuchilla y otras piezas de repuesto están en el mejor estado. Y extienda el aceite en la superficie de la órbita cuadrada y la órbita del círculo.

3.6.2 Presione el botón de la cuchilla para revisar si está funcionando de forma correcta.

3.6.3 Si no ocurre nada inusual, pruebe dejar correr la máquina 3 minutos para ver que todo esté funcionando bien.

### 3.7 Como afilar la cuchilla

3.7.1 La cuchilla circular de la rebanadora está hecha de acero de alta calidad resistente al desgaste y ha sido afilada por el fabricante antes de su venta.

3.7.2 La cuchilla puede volverse opaca después del uso. Cuando la cuchilla pierda el filo, se puede afilar con el afilador que está incluido en la máquina. Afilarse la cuchilla más veces y menos tiempo. Limpiar la cuchilla antes de que la afile. Debe limpiar el resto de aceite para evitar que se extienda sobre el esmeril. Utilice un cepillo y agua alcalina para limpiar el esmeril.

3.7.3 Cuando el esmeril no esté en funcionamiento, debe mantenerse lejos de la cuchilla, cuando esté en uso, debe mantenerse cerca de la cuchilla. El método para cambiar la posición es: sostener la cubierta de la rueda a la altura adecuada, girar 180° y luego presionar el botón de bloqueo. La altura del afilador está limitada por un tornillo, se puede ajustar el alargamiento del tornillo.

3.7.4 El afilador está equipado con dos ruedas de esmeril, una es para afilar y la otra es de repuesto.

Al afilar la cuchilla, presione el botón, gire la cuchilla y utilice la mano para presionar el extremo del eje de rectificado, haciendo que el esmeril toque la cuchilla, las cuchillas giratorias accionan la rueda, entonces la cuchilla puede afilarse.

Cuando afile la cuchilla, usted debe utilizar su mano para presionar el extremo del eje del esmeril con el objeto de afilar el borde de la cuchilla. No afilar excesivamente.

Atención: Presione ligeramente el eje del esmeril, para mejorar el proceso y producir poca chispa.

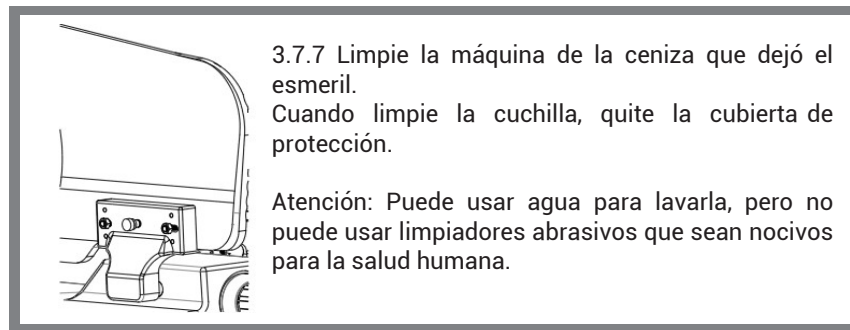
- Debe ajustar la posición del esmeril, haciendo que se sitúe en la parte frontal de la cuchilla, pero sin tocar el borde de la misma.

### 3.7.5 Efecto de afilado

3.7.6 Afloje el eje de la rueda presionando el botón para hacer que la rueda salga de la cuchilla, presione el botón, para detener la cuchilla y observe el efecto de afilado.

Si el borde de la cuchilla aparece afilado, esto demuestra que la cuchilla está lo suficientemente afilada, de lo contrario, puede repetir el proceso hasta que se sienta satisfecho.

Atención: No puede usar el dedo para probar si la cuchilla está afilada, evite cortarse el dedo.



El diámetro de la cuchilla se hará más pequeño después de afilar varias veces, debe aflojar el tornillo en la parte posterior del tablero de control cuando el espacio entre la cuchilla y el tablero de bloqueo sea menor a 5mm, mueva el tablero de bloqueo de la cuchilla a un espacio de 2mm, y después apriete el tornillo.

Atención:

La cuchilla de la máquina HBS-300C debe ser cambiada cuando el diámetro sea menor a 288mm.

La cuchilla de la máquina HBS-330C debe ser cambiada cuando el diámetro sea menor a 318mm.

### 3.8 Ajustar el espesor de corte en las rebanadas

3.8.1 El grosor del corte en la rebanada es la distancia entre la cuchilla y el tablero de bloqueo.

3.8.2 Gire la manija a la izquierda para hacer la rebanada más gruesa, y a la derecha para hacerla más delgada.

3.8.3 Cuando ajuste el grosor de la rebanada a grueso, recuerde eliminar el espacio de transmisión. La solución es en primer lugar agrandar el espesor de rebanado y luego disminuir hasta el espesor deseado. Cuando ajuste el grosor de la rebanada a delgado, no es necesario eliminar el espacio de transmisión, solo ajuste directamente al grosor deseado.

