

# PELADOR DE PAPAS

MODELO  
HLP-50



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

## INTRODUCCIÓN

Este manual ha sido escrito para proporcionar al cliente toda la información relativa a la máquina y las normas correspondientes, además de las instrucciones de uso y mantenimiento que le permiten ser utilizada de la mejor manera posible, manteniendo así su eficiencia en el tiempo.

Este manual debe ser entregado a todo el personal que usará o hará mantenimiento en la máquina.

## CAPÍTULO 1 – INFORMACIÓN DE LA MÁQUINA

### 1.1- PRECAUCIONES GENERALES

La máquina solo debe ser utilizada por personal capacitado que conozca perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.

Si hay una rotación de personal, proporcione prontamente la capacitación adecuada para el nuevo usuario.

Aun cuando los dispositivos de seguridad estén instalados en la máquina, no coloque las manos cerca de las partes móviles y evite tocar la máquina con las manos mojadas o húmedas.

Antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento o limpieza, desconecte el enchufe de la máquina del tomacorriente.

Evaluar cuidadosamente los riesgos residuales al realizar el mantenimiento o limpieza (por lo tanto, se eliminan las protecciones).

Durante el mantenimiento o la limpieza, concéntrese siempre en la operación en curso.

Verifique regularmente el estado del cable de alimentación (se recomienda desenrollar completamente el cable, evitando retorcerlo, para evitar riesgos potenciales); un cable gastado o roto puede presentar un serio peligro de tipo eléctrico; evite comprimir el cable con peso, dejándolo en contacto con superficies calientes o afiladas y jalando de él para desenchufarlo de la toma de corriente.

Si la máquina muestra signos de mal funcionamiento o no funciona, no la use ni intente repararla; contacte al "Centro de Asistencia", indicado en la parte posterior de este manual.

El botón de "OUT" con el botón "START" solo deben usarse para descargar el producto trabajado.

# GARANTÍA

MODELO  
HLP-50

**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:

- Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- 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: _____

## 7.2-RUEDAS

Las ruedas pueden deteriorarse con el tiempo, lo que reduce la estabilidad de la máquina. por lo tanto, deben ser reemplazadas.

## 7.3-CABLE DE ALIMENTACIÓN

Revise periódicamente el desgaste del cable y llame al "CENTRO DE ASISTENCIA" para reemplazarlo.

## 7.4- DISCO DEL CEPILLO

El disco del cepillo se dañará después de un largo tiempo de uso. Aconsejamos cambiarlo después de usarlo por 6-12 meses (según los tiempos de uso).

## CAPÍTULO 8-DESMONTAJE

---

### 8.1-ESTANDO FUERA DE OPERACIÓN

Si por alguna razón se decide dejar la máquina sin funcionar, asegúrese de que no pueda ser utilizada por nadie: desenchufe las conexiones eléctricas.

### 8.2-ELIMINACIÓN

Una vez que ha dejado de funcionar, la máquina puede eliminarse. Para deshacerse correctamente de la máquina, obtenga información de cualquier compañía responsable de dicho servicio y tome nota del material utilizado para los diversos componentes.

### 8.3-RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

De conformidad con 2002/95 / CE, 2002/96 / CE y 2002/108 / CE, no se permite el uso de determinadas sustancias peligrosas en equipos electrónicos.

Este símbolo de bote de basura tachado, en el producto o en su empaque, indica que este producto no debe desecharse junto con los otros residuos domésticos.

El fabricante organiza y gestiona la recogida selectiva de residuos de este electrodoméstico. Es responsabilidad del usuario ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema de tratamiento de residuos que el fabricante ha adoptado para la recolección selectiva de residuos.

La recolección y el reciclaje por separado de su equipo de desecho en el momento de su eliminación, ayudará a conservar los recursos naturales y garantizará que se reciclen de manera que protejan la salud humana y el medio ambiente.

La máquina solo debe usarse para limpiar papas / mejillones / cebollas.

El fabricante no es responsable en los siguientes casos:

- + Si la máquina es maltratada o los dispositivos de seguridad son instalados por personal no autorizado;
- + Si los componentes son reemplazados con partes no originales;
- + Si las instrucciones en este manual no se siguen cuidadosamente;
- + Si las superficies de la máquina son tratadas con productos inapropiados (sustancias inflamables, corrosivas o nocivas).
- + Si los niños utilizan la máquina.

## 1.2- DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA MÁQUINA

La máquina está equipada con:

Un dispositivo de arranque que consiste en una tarjeta de control, que la habilita:

- Encender y apagar la máquina;
- Controlando la descarga del producto;
- Controlando los micros de seguridad;

Interruptor de parada de emergencia, hace que la máquina se detenga inmediatamente cuando la tapa de la máquina se abre.

## 1.3-DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

### 1.3.1-Descripción general

El diseño y la fabricación de la máquina están garantizados:

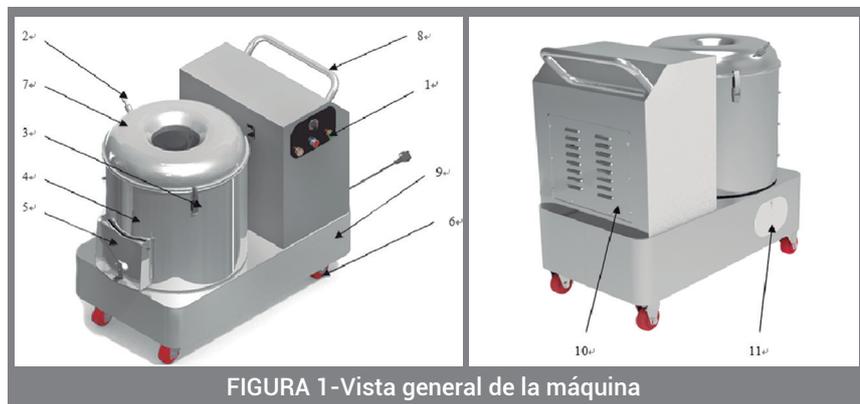
- + Seguridad máxima durante el uso, la limpieza y el mantenimiento;
- + Máxima higiene, resultado de la cuidadosa selección de los materiales que entran en contacto con los alimentos y debido a la eliminación de los bordes afilados de la parte que entra en contacto con el producto, de manera que se garantice una limpieza fácil y exhaustiva;
- + Todos los componentes son robustos y estables;
- + Silencio máximo gracias a la transmisión de correa.

### 1.3.2- Características constructivas

Un equipo HLP profesional está hecho de acero inoxidable, aleación de aluminio y magnesio.

La puerta de descarga es de aluminio pulido; las patas ajustables son de acero inoxidable; la cubierta es de aleación de aluminio-magnesio, el disco del cepillo pelador está hecho de nylon; las paredes internas del contenedor están en resina abrasiva para permitir una mayor palanca de abrasión con el producto que se va a trabajar.

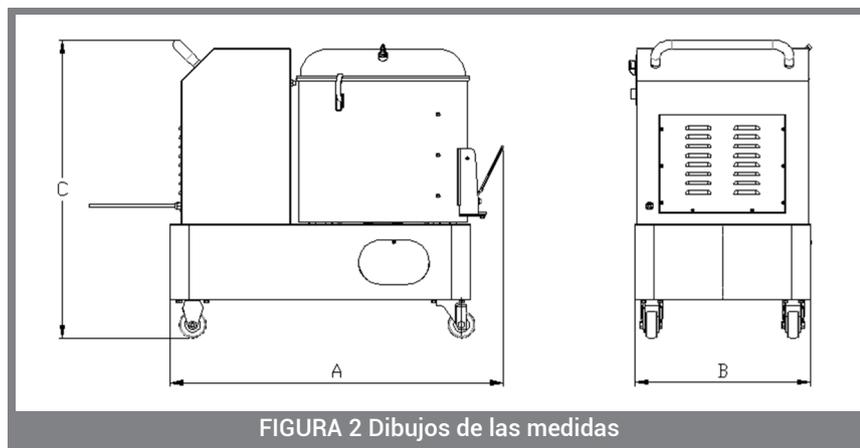
### 1.3.3–Estructura de la máquina



1. Botón de encendido y apagado
2. Entrada de agua
3. Bisagra del bloque de la cubierta
4. Cacerola
5. Puerta de descarga
6. Ruedas
7. Tolva de alimentación
8. Manija
9. Base
10. Puerta para el mantenimiento del motor.
11. Salida de agua

## CAPÍTULO 2 – DATOS TÉCNICOS

### 2.1 – MEDIDAS, PESO, CARACTERÍSTICAS.



### Funcionamiento:

1. Configure el tiempo de trabajo deseado con el temporizador (tiempo máximo 5 minutos);
2. Luego, inicie la máquina presionando el botón “START”;
3. Si la máquina está equipada con un tanque con tamiz, descargue repetidamente la bandeja de desechos para evitar el goteo de agua.

### Descarga del producto trabajado:

1. Cierre la llave de agua y coloque un recipiente grande cerca de la salida de descarga;
2. Para descargar el material, abra la puerta de descarga, manteniéndola abierta con la mano derecha; presione el botón “OUT” y “START” al mismo tiempo con su mano izquierda; la máquina comenzará a descargar el producto por fuerza centrífuga;
3. Una vez que se completa la descarga, la máquina se detendrá al soltar los botones y la puerta de descarga;

Nota: Evita hacer funcionar una máquina vacía.

## CAPÍTULO 6-LIMPIEZA DE RUTINA

ATENCIÓN: Nunca ponga las manos dentro de la máquina cuando esté en movimiento.

Las operaciones de limpieza y mantenimiento se llevan a cabo solo cuando la máquina está apagada y el cable de alimentación está desenchufado.

### 6.1-GENERALIDADES

Antes de limpiar la máquina, el enchufe de alimentación debe estar desconectado de la red para aislar por completo la máquina.

La máquina debe limpiarse al final de cada día de trabajo, así como todas sus partes (completamente desmontables) que entran en contacto directo o indirecto con el producto alimenticio trabajado, deben ser cuidadas esmeradamente.

Tanto el interior como el exterior de la máquina deben limpiarse, ya que los residuos pueden dañarla seriamente.

- + La máquina no debe limpiarse con limpiadores de agua, chorros de agua a alta presión, cepillos y cualquier otra cosa que pueda dañarla en la superficie. No se deben usar sustancias ácidas, corrosivas o inflamables.
- + Si la máquina tiene un soporte con un tamiz, vacíe repetidamente la bandeja de desechos para evitar el goteo de agua.

## CAPÍTULO 7-MANTENIMIENTO

### 7.1-GENERALIDADES

Antes de llevar a cabo cualquier actividad de mantenimiento, es necesario: Desconectar el enchufe de la toma de corriente para aislar completamente la máquina del resto del sistema.

1. Revise que la tolva de alimentación y la puerta de descarga estén bien cerradas;
2. Presione el botón "START" y luego el botón "STOP" una vez;
- 3 Repita la misma operación, verificando que la tolva de alimentación gire a la izquierda (vea la figura 8) a través de la cubierta superior transparente y cerrada;
4. Cheque si la máquina se detiene al arrancar, y una vez que se cierra, si la máquina se reinicia presionando el botón "START";
5. Para descargar el material, abra la puerta de descarga, manteniéndola abierta con la mano derecha y al mismo tiempo presione los botones "STOP" y "START" con la mano izquierda; la máquina comenzará a descargar las papas por fuerza centrífuga.

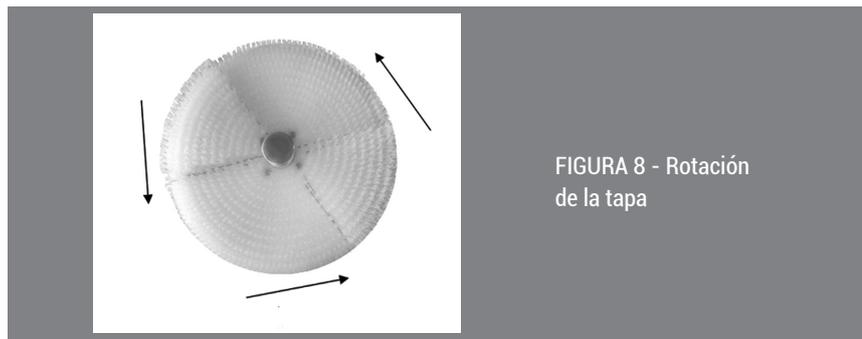


FIGURA 8 - Rotación de la tapa

## CAPÍTULO 5 – USO DE LA MÁQUINA

### 5.1–CONTROLES



1. TIEMPO
2. SALIDA
3. DETENER
4. INICIO

FIGURA 9 - Los controles están ubicados en el pulsador

### 5.2-CARGA Y FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

Nota: los productos a trabajar se cargan gradualmente en la tapa de la cubierta superior cuando el motor está apagado. La papa debe limpiarse durante 1 minuto por cada 5 KG.

Siga el siguiente procedimiento:

1. Cargue el producto desde la tolva de alimentación, asegurándose de que la puerta de descarga esté bien cerrada;
2. Revise que la máquina no esté demasiado llena y que el nivel del producto no sobrepase la banda abrasiva dentro de la máquina;
3. Abra el flujo de agua usando la llave en la tolva;

TABLA 1-MEDIDAS Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Modelo		HLP-50
Fuente de poder		220V / 60Hz / 1F
Medidas	mm	897.5x475x805
Capacidad	kg	45.5
Salida/h.	kg/h	260
Potencia	watt	1500
Peso neto	kg	90
Nivel de ruido	dB	≤75

ATENCIÓN: Las características eléctricas para las que la máquina está predispuesta se indican mediante una placa (en la parte posterior); antes de conectar la máquina, revisar el punto 4.3 DIAGRAMAS ELÉCTRICOS.

## CAPÍTULO 3 – RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

### 3.1–ENVIO DE LA MÁQUINA (ver FIG. 4)

La máquina sale de nuestros almacenes correctamente empaquetada, tal paquete consiste en:

- a) Una caja externa en cartón robusto y una plataforma de madera.
- b) La máquina
- c) Manual

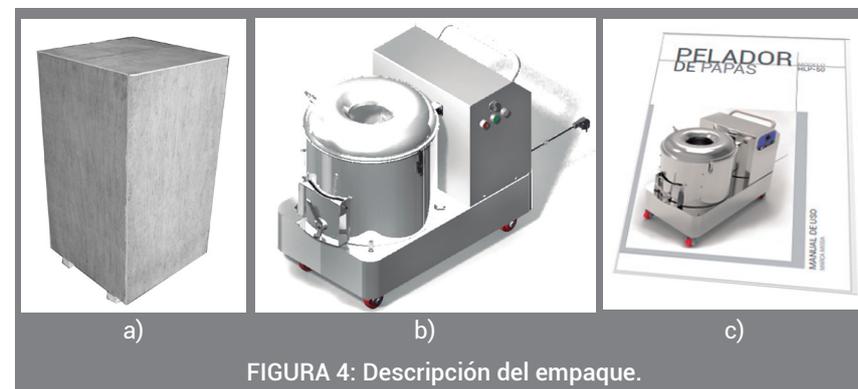


FIGURA 4: Descripción del empaque.

### 3.2–REVISIÓN AL RECIBIR EL PAQUETE

Cuando reciba el paquete, si no hay daños externos, abra el paquete y verifique que todo el material esté dentro. (ver FIG, 4).

Si el paquete muestra señales de mal manejo, golpes o caídas en el momento de la entrega, debe dar aviso a la empresa de transporte para dar a conocer el daño encontrado, dentro de los 3 días posteriores a la fecha de entrega indicada en los documentos, y se debe escribir un informe detallado sobre el daño a la máquina.

¡No voltee el paquete! cuando se mueve el paquete, asegúrese de que esté firmemente sujeto en los cuatro puntos fundamentales (manteniéndolo paralelo al piso).

### 3.3-ELIMINACIÓN DEL PAQUETE

Los componentes del paquete (cartón, paletas, plástico y correa de espuma de poliuretano) se producen como residuos sólidos urbanos, por lo que se pueden eliminar fácilmente.

Si la máquina está instalada en países con normas particulares, deseche los paquetes de acuerdo con las leyes vigentes.

## CAPÍTULO 4 – INSTALACIÓN

### 4.1 – COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA

Debe considerar al elegir el lugar en el que se colocará la máquina, basándose en las medidas que se muestran en la Tab.1 (según el modelo), por lo tanto, las superficies deben ser lo suficientemente anchas para sostenerlo, y debe estar bien nivelado y seco.

En primer lugar, abra la tapa del agua y use una manguera ( $\phi 55$  mm) para conectar el tubo de descarga con la abrazadera de la manguera que viene junto con la máquina y haga que el otro lado se dirija al drenaje del piso para descargar el agua y el material de desecho.

Además, la máquina debe colocarse lo más cerca posible de una llave de agua ( $\phi 12$  mm.), Lo que permite conectar el tubo de alimentación de manera fácil y segura (ver FIG. 4), la presión del agua es de 200 KPa.

Cuando coloque la máquina en el piso, presione las ruedas del freno para fijarlas y que la máquina no se mueva.

Además, la máquina debe colocarse en un ambiente con una humedad máxima del 75%, que no sea salada y tenga una temperatura entre  $+ 5^{\circ}\text{C}$  y  $+ 25^{\circ}\text{C}$ ; en cualquier caso, en entornos que no provoquen su mal funcionamiento.

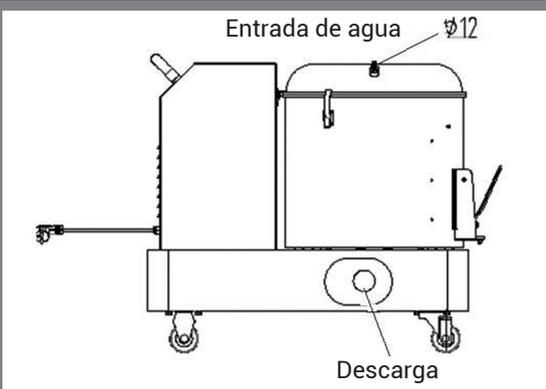


FIGURA 5

### 4.2 –PLACA DEL FABRICANTE

Además, verifique que los datos que se muestran en la placa técnica del número de serie (Fig. 6) correspondan a los datos en las notas de entrega.

PELADOR DE PAPAS	
MODELO: HLP-50	POTENCIA: 1500W
VOLTAJE: 220V	HERTZ: 60Hz
FECHA:****	NUMERO:****

FIGURA 6 - PLACA TÉCNICA - NÚMERO DE SERIE

### 4.3- DIAGRAMA ELÉCTRICO

La máquina está equipada con un cable de alimentación con un área de sección transversal de  $5 \times 1.5$  mm, y una longitud de 1.5 m.

Conecte la máquina a 220V / 60Hz / 1F. El enchufe debe estar con el interruptor para asegurar cortar la energía inmediatamente.

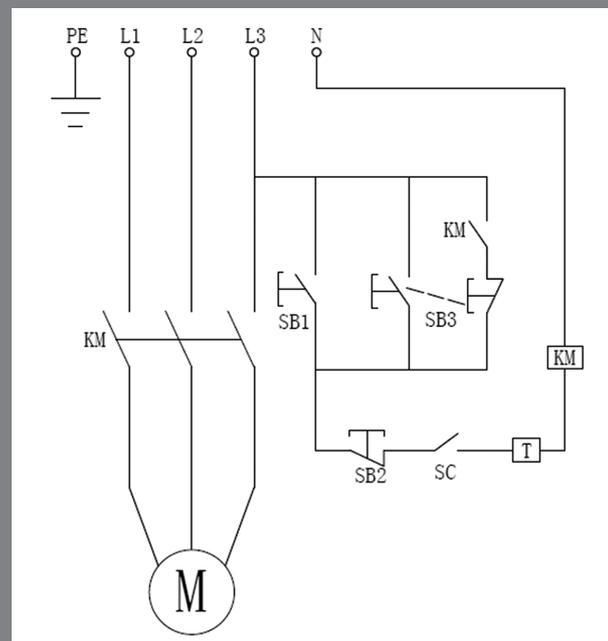


FIGURA 7 - Diagrama eléctrico.

### 4.4-REVISION OPERATIVA

Antes de continuar con la prueba, asegúrese de que la tolva de alimentación y la puerta de descarga estén bien cerradas, luego verifique el funcionamiento de la máquina con el siguiente procedimiento: