



MANUAL DE USUARIO

CORTADORA DE FIAMBRE

DUECENTO PRO



Aliado de emprendedores

índice

01. Introducción.....	3
1.1 Características	3
1.2 Parámetros Técnicos	3
1.3 Diagrama de estructura	4
02. Instalación y Operación.....	4
2.1 Instalación de la Cortadora	4
2.2 Cómo afilar la cuchilla	5
03. Limpieza y Mantenimiento.....	6
3.1 Como limpiar la Cortadora	6
3.2 Mantenimiento de la Cortadora	7
04. Avisos y normas de seguridad.....	8
4.1 Aviso especial	8
4.2 Avisos y normas de seguridad	8
05. Solución de problemas	9
06. Apéndices.....	11
6.1 Diagrama y lista de componentes	11
6.2 Diagrama del circuito eléctrico	12
6.3 Ajuste de la correa	13
6.4 Posdata	13

01. Introducción

- ▶ Está diseñada para uso comercial en restaurantes, cocinas industriales, carnicerías, tiendas de embutidos, granjas, cazadores o incluso para uso doméstico.
- ▶ Toda la máquina está fabricada en acero inoxidable de alta calidad y cuenta con un dispositivo de seguridad. Permite realizar cortes suaves y precisos de forma continua.
- ▶ Es fácil de usar.
- ▶ **Aviso:** Antes de usar la cortadora, lea atentamente este manual de usuario.

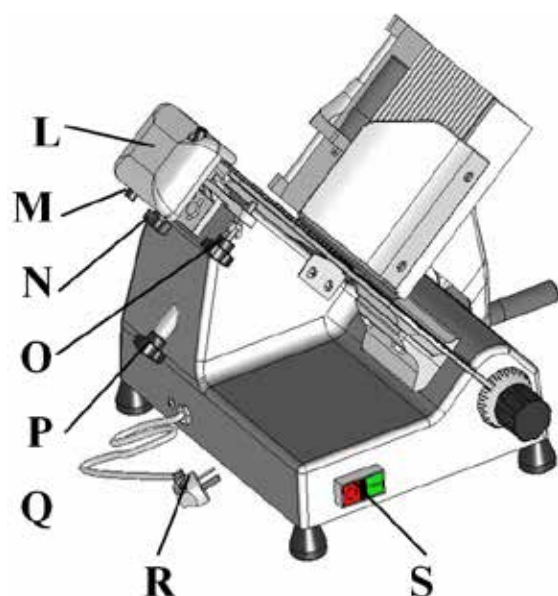
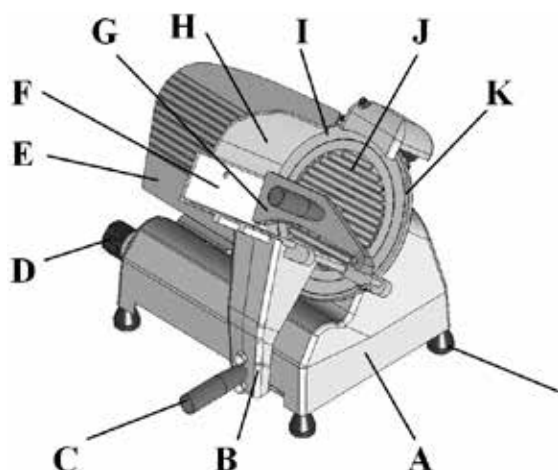
1.1 Características

- ▶ Diseño inclinado moderno para un corte rápido y sin esfuerzo.
- ▶ Motor de alta resistencia de 240 W, ideal para aplicaciones comerciales.
- ▶ Piedras de afilado dobles integradas para afilar la cuchilla de manera segura y conveniente.
- ▶ Dispositivo fijo de acero inoxidable con clavos de acero para sujetar la carne al cortar.
- ▶ Mango del dispositivo fijo, que permite empujar la carne fijada para el corte.
- ▶ Sistema de doble mango (mango móvil + mango del dispositivo fijo) para cortar sin esfuerzo.
- ▶ Amplia salida trasera para la rápida expulsión de las rebanadas.
- ▶ Interruptor de encendido/apagado con cubierta impermeable para mayor seguridad y facilidad de uso.
- ▶ Orificios de ventilación en la parte inferior para disipar el calor.
- ▶ Patas de goma antideslizantes para un uso estable en mesas.
- ▶ Fácil de limpiar y mantener.
- ▶ Bajo nivel de ruido.

1.2 Parámetros Técnicos

	Descripción
Operación	Semi-automática
Cuchilla	250 mm
Grosor de rebanada	0-17mm
Alimentación	220 V - 50 Hz
Medidas (Cm)	48.5 x 47.5 x 42
Peso Neto	19 Kg

1.3 Diagrama del producto



- A) Base de la rebanadora
- B) Marco del soporte para el pie
- C) Mango de la cuchilla rebanadora
- D) Botón de ajuste de espesor
- E) Tabla de detención de alimentos
- F) Porta alimentos
- G) Tabla de prensado de alimentos
- H) Cubierta protectora del soporte para el pie
- I) Cuchilla rebanadora
- J) Cubierta protectora de la cuchilla rebanadora
- K) Anillo protector de la cuchilla rebanadora
- L) Cubierta protectora de la muela de afilar
- M) Mango de la muela de afilar
- N) Tornillo de fijación de posición de la muela de afilar
- O) Tornillo de fijación de posición de la tabla de detención de alimentos
- P) Tornillo de fijación de posición de la cubierta protectora de la cuchilla rebanadora
- Q) Pies de plástico
- R) Cable y enchufe

02. Instalación y operación

2.1 Instalación de la Cortadora

- Desembale el producto y colóquelo en una superficie limpia y lisa.

Aviso: Deje un espacio de al menos 150 cm en la parte trasera para facilitar la operación.

- Conecte la cortadora a una fuente de alimentación con el voltaje adecuado según el manual.

Asegúrese de que la conexión a tierra sea segura.

- Encienda la máquina. La luz indicadora se iluminará, lo que significa que está funcionando correctamente.

- ▶ Haga funcionar la cuchilla sin cortar alimentos durante 1-2 minutos para comprobar que funciona correctamente.
- ▶ Ajuste el grosor de corte girando la perilla numérica.
- ▶ Coloque la carne o los alimentos en el portaalimentos (se recomienda que la carne esté a -5°C).
- ▶ Presione el interruptor semiautomático para iniciar la máquina y mueva el mango de corte para deslizar el portaalimentos y comenzar a cortar.
- ▶ Después de terminar, ajuste la perilla de grosor a "0" y limpie la máquina.

2.2 Cómo afilar la cuchilla

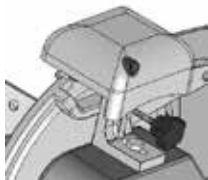
- ▶ Cuando la cuchilla esté desafilada, siga estos pasos:
 - 1) Desconecte la alimentación eléctrica y limpie la cuchilla para rebanar.
 - 2) Compruebe si el botón de ajuste de grosor se ha vuelto a girar a la escala "0".
 - 3) Compruebe si las piezas de afilado de la cuchilla funcionan con normalidad o no. Por ejemplo, compruebe si el mango de la muela se puede mover con agilidad o si las muelas están lo suficientemente firmes o no.
 - 4) Afloje el tornillo de fijación de la posición de la muela, levante las muelas para comprobar si se pueden mover o no y, a continuación, colóquelas en la posición correcta y vuelva a bloquear el tornillo de fijación de la posición de la muela.
 - a) Compruebe si hay huecos entre las muelas y la cuchilla para rebanar.
 - b) (Diagrama 1)

Atención especial: al levantar la cubierta de la muela de esmeril, la punta de la cuchilla de afeitar está al descubierto. Tenga mucho cuidado de no tocar la punta de la cuchilla para evitar lesiones accidentales.
 - 5) Conecte la cortadora de carne a la corriente eléctrica, presione el botón de inicio para que la cuchilla rebanadora funcione, presione hacia abajo el mango de la muela para que toque la cuchilla rebanadora y comience a afilarla. Siga haciendo esto durante 10 a 15 segundos y luego suelte el mango de la muela para detener el afilamiento. (Diagrama 2)
 - 6) Presione el botón de parada para que la cuchilla rebanadora deje de funcionar, luego verifique si el borde de la cuchilla rebanadora está lo suficientemente afilado o no. Si no lo está, afílelo nuevamente.
 - 7) Presione el botón de inicio para que la cuchilla rebanadora funcione, presione hacia abajo el mango de la muela nuevamente con suavidad, afile la cuchilla rebanadora durante 1 a 2 segundos para eliminar las rebabas. (Diagrama 3)

- 8) Cuando termine, presione el botón de parada y corte la corriente eléctrica.
- 9) Ajuste las piezas de afilado de la cuchilla a sus posiciones originales y bloquee el tornillo de fijación de la posición de la muela de afilado. (Diagrama 4)
- 10) Al afilar la cuchilla para rebanar, mantenga los ojos alejados de la dirección de funcionamiento de la muela de afilado, para evitar lastimarse con el polvo y los fragmentos de la muela de afilado.
- 11) La muela de afilado puede acumular polvo y suciedad después de haberla usado varias veces, utilice detergente y un cepillo para limpiarlos, de modo que la próxima vez pueda volver a usarla.
- 12) Limpie el producto nuevamente.



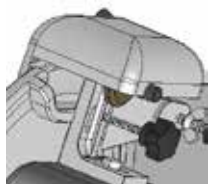
Girar las tapas de la rueda de esmeril 180°.
Fijar el mango de mano.



Presione para afilar el cuchillo con la rueda de esmeril y el mango de la mano.



Presione para fijar toda la manija manual de la rueda de esmeril.



Ajustar para volver al inicio para comenzar después de afilar.

03. Limpieza y mantenimiento

3.1 Como limpiar la Cortadora

- **Aviso:** Limpie la cortadora de carne después de cada uso.
- Antes de limpiar la cortadora de carne, primero debe cortar la energía eléctrica, para evitar poner en marcha la máquina sin cuidado y causar heridas por la cuchilla cortadora en funcionamiento.
- Gire el botón de ajuste de grosor de nuevo a la escala "0".

- ▶ No use agua para lavar este producto directamente, no use estropajos con un alto grado de acidez o alcalinidad para limpiar el producto, y no use artículos abrasivos para limpiar la superficie del producto y la cuchilla cortadora. Utilice un paño húmedo con estropajo para limpiar la superficie del producto y luego use un paño seco para limpiarla. Para asegurarse de que los alimentos sean seguros y saludables, debe limpiar la cortadora de carne antes de usarla cada vez.
- ▶ Bloqueará la posición fija de la tabla con el mango manual para ajustarla y bloquearla de aquí en adelante primero, luego regulará el grosor para regular la perilla, el grosor de corte que necesita, bloqueará la posición fija de la tabla con el mango manual para ajustar y bloqueará el contacto de la tabla nuevamente, el bloqueo está firmemente en forma de tuerca en forma de mariposa M8.
- ▶ Retire la cubierta protectora de la cuchilla cortadora, limpie la cubierta de la cuchilla cortadora y la cuchilla cortadora con un paño y límpielas. Para evitar que la cuchilla para rebanar se oxide y mantener los alimentos seguros y saludables, asegúrese de limpiarla con un paño seco.
- ▶ Cuando termine de limpiar, encienda la máquina y déjela funcionar durante 3 minutos sin cortar nada, asegúrese de que pueda funcionar normalmente.

3.2 Mantenimiento de la Cortadora

- ▶ **Aviso:** Realice el mantenimiento de esta cortadora de carne periódicamente para asegurarse de que pueda funcionar durante el tiempo suficiente.
- ▶ Las piezas giratorias y deslizantes deben mantenerse lubricadas y ágiles. Revise y agregue lubricante a las piezas periódicamente para asegurarse de que puedan funcionar normalmente durante el tiempo suficiente.
- ▶ Mantenimiento de la cuchilla para rebanar
 - 1) La cuchilla para rebanar está hecha de acero de alta resistencia; no debe ser golpeada por artículos duros.
 - 2) Después de usar el producto, limpie la cuchilla para rebanar con un paño seco.
 - 3) Use un paño seco con aceite comestible para limpiar el borde de la cuchilla para rebanar una vez al día. Esto es para evitar que la cuchilla para rebanar se oxide.
- ▶ Lubricación del eje deslizante de la tabla de prensado de alimentos.
 - 1) Use un paño para limpiar el eje deslizante.
 - 2) Agregue un poco de aceite comestible al eje deslizante, mueva la tabla de prensado de alimentos hacia arriba y hacia abajo para ayudar a la entrada de aceite comestible, hasta que la tabla de prensado de alimentos se pueda mover con agilidad.
 - 3) Haga esto una vez al día antes de usar el producto.

- Lubrique el eje de la parte deslizante del transportador de alimentos.

Agregue aceite lubricante (aceite lubricante SAE140) al eje de la parte deslizante, mueva el transportador de alimentos de derecha a izquierda para ayudar a la entrada de aceite lubricante, hasta que el transportador de alimentos se pueda mover con agilidad. Haga esto cada vez durante una semana.

- Mantenga las piezas de afilado del cuchillo

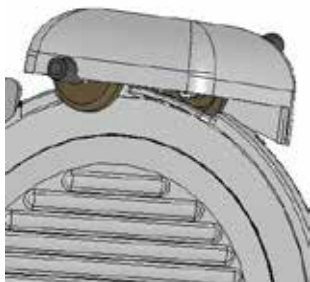
- 1) Cada vez que afile el cuchillo, verifique si el eje de la muela es retráctil o no.
- 2) Cada vez que afile el cuchillo, verifique si la muela puede funcionar con agilidad o no.
- 3) Cada vez que afile el cuchillo, limpie la muela.

04. Notificación y normas de seguridad

4.1 Aviso especial

- En el manual de afilado y regulación de cuchillas, preste especial atención al método para afilar el filo delantero. Si desea presionar ligeramente el mango de la rueda de esmeril con la mano, hágalo por aproximadamente un segundo. No lo mantenga presionado por más de 2 segundos. Luego, elimine las rebabas de la hoja; de lo contrario, perderá su filo.

Fije el mango de la rueda de esmeril del cuchillo.



4.2 Aviso y normas de seguridad

- Si este producto se rompe o causa un accidente por un uso incorrecto, el fabricante no asumirá ninguna responsabilidad.
- No desinstale ni cambie ninguna pieza importante de este producto, como el eje de la cuchilla para rebanar y las piezas eléctricas.
- No utilice este producto para cortar alimentos congelados o con espinas. No utilice este producto para cortar pescado o cualquier otro artículo que no pertenezca a la categoría de alimentos.

- ▶ Revise el cable y el enchufe periódicamente, asegúrese de que estén en buenas condiciones y sean lo suficientemente seguros. Respete las normas de uso de la electricidad. No utilice este producto si las piezas de aislamiento están rotas.
- ▶ Asegúrese de que el cable de conexión a tierra del producto esté bien conectado. No utilice este producto si no lleva calzado o si tiene las manos mojadas.
- ▶ Al limpiar el producto, no lo lave directamente con agua ni lo sumerja en agua.
- ▶ Al utilizar la cortadora de carne, asegúrese de que las cubiertas protectoras estén bien instaladas. No toque la cuchilla cortadora ni otras piezas móviles. No se pare en la dirección en la que se mueve la cuchilla cortadora.
- ▶ Es posible que la cuchilla cortadora no funcione porque la bandeja de soporte de la cuchilla esté bloqueada o haya algún problema con este producto. En ese caso, corte primero la energía eléctrica y luego repárela y manténgala.
- ▶ Si el transportador de alimentos o la tabla de prensado de alimentos funcionan con obstáculos, limpie el eje deslizante y agréguele un poco de aceite lubricante n.º 30 o aceite comestible.
- ▶ Si la correa no funciona correctamente, verifique si los tornillos en el botón de la base están lo suficientemente apretados o no, o verifique si la correa está demasiado floja o no. Si es así, ajuste los tornillos o ajuste el grado de tensión de la correa.
- ▶ Si la cortadora no se utilizará durante un largo tiempo, corte la energía eléctrica. Tenga cuidado de mantener el producto alejado del agua y la humedad.
- ▶ Cuando la punta de la cuchilla tiene una hendidura de 5 mm en la corona de la cuchilla, será necesario reemplazar la cuchilla por una nueva.

05. Mal Funcionamiento y Mantenimiento

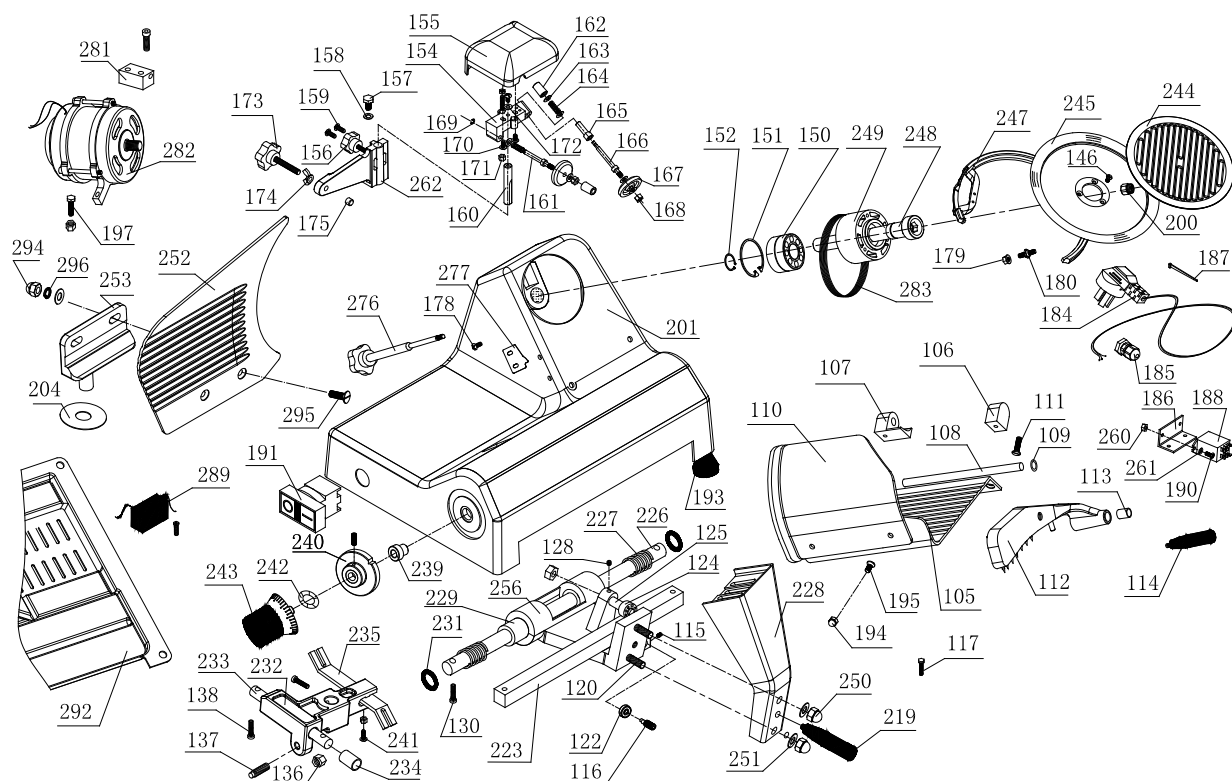
Posibles fallas de funcionamiento y métodos de mantenimiento:

Mal funcionamiento	Análisis del mal funcionamiento	Métodos de mantenimiento
El transportador de alimentos tiembla	A. Los tornillos de fijación del marco y el transportador de alimentos se encuentran flojos.	A. Apriete los tornillos de marco y el transportador de alimentos.
	B. La fijación de la uña plástica (parte que se desliza) no se encuentra en escala "0"	B. Corregir la posición de la uña de plástico de fijación, y apretar la tuerca.
	C. Los tornillos de fijación del eje cuadrado y el eje redondo se encuentran flojos.	C. Apretar los tornillos

Mal funcionamiento	Análisis del mal funcionamiento	Métodos de mantenimiento
La tabla de alimentos esta más abajo que la cuchilla de corte	A. Los tornillos de fijación de la tabla se encuentran flojos.	A. Ajustar la tabla de alimentos , nivelar con la cuchilla de corte y apretar los tornillos.
	B. El botón que ajusta el grosor y el eje se encuentra flojo.	B. Ajustar nuevamente el grosor.
Cuando se inicia la operación del aparato, la cuchilla de corte no se mueve	A. La correa esta floja.	A. Apretar la correa y los tornillos.
	B. La correa esta aceitosa, y esto causa el patinaje de la misma.	B. Limpiar o añadir algún polvo seco en la correa.
La rueda de afilar no afila la cuchilla	A. Está usando incorrectamente.	A. Por favor lea el manual de uso.
	B. El ángulo del marco de la molienda no es correcto.	B. Ajustar la base de la rueda de molienda.
La cuchilla de corte salta bruscamente	D. Hay agua o aceite sobre la rueda de molienda.	D. Limpiar y secar la rueda de
	A. Pueden haber algunas impurezas sobre la superficie de de la correa.	A. Sacar las impurezas de la correa, use poco aceite para limpiarla.
	B. Los tornillos del la cuchilla de corte no han sido apretados lo suficiente.	B. Apretar los tornillos de la cuchilla de corte
	C. La cuchilla de corte ha sido deformada.	C. Cambiar la cuchilla de corte.
La tabla de alimentos toca la cuchilla de corte	D. El anillo que cierra la correa esta flojo o dañado.	D. Apretar o cambiar el anillo que cierra la correa.
	A. La distancia entre la tabla de alimentos y la cuchilla de corte no es correcta.	A. Ajustar la distancia a 0.4-0.5 mm apriete los tornillos.
El transportador de alimentos toca la cubierta que protege la cuchilla de corte	B. Ajustar los tornillos de la base de la tabla de alimentos.	B. Apriete los tornillos.
	A. Los tornillos de fijación del marco y el transportador de alimentos están flojos.	A. Apriete los tornillos de marco y el transportador de alimentos.
Las rodajas de carne no son simétricas o el aparato no puede cortar la carne y otros productos de alimentación	B. Corregir la posición de la uña de plástico de fijación, y apretar la tuerca.	B. Corregir la posición de la uña de plástico de fijación, y apretar la tuerca.
	C. Apretar los tornillos.	C. Apretar los tornillos.
La parte deslizante se mueve lentamente	A. El ángulo de la cuchilla de corte no es correcto.	A. Adaptar el ángulo de la cuchillo otra vez.
	B. La cuchilla de corte no está afilado.	B. Afile la cuchilla de corte.
La parte deslizante se mueve lentamente	A. La tuerca que fija al eje está demasiado apretada.	A. Aflojar un poco la tuerca que fija al eje.
	B. Pueden haber algunas impurezas en el eje cuadrado de la parte que se desliza.	B. Agregar algún lubricante en la parte deslizante.

06. Apéndices

6.1 Diagrama y lista de componentes



105) Transportador de alimentos 195×192

106) Marco pequeño A

107) Marco pequeño B

108) Barra guía de la tabla prensadora de alimentos $\varnothing 10 \times 180$

109) Banda de goma en forma de O M10-A

110) Cubierta de protección del transportador de alimentos

111) Tornillo avellanado ranurado M6×15

112) Tabla prensadora de alimentos modelo 200

113) Conjunto de cobre 1015

114) Mango de la tabla prensadora de alimentos

115) Tornillos de fijación con punta de copa y hexágono interior M4×6

116) Eje descentrado del rodamiento M8×24

117) Tornillo hexagonal M6×30

120) Tornillos de fijación con punta plana y hexágono interior M10×35

122) Rodamiento 625Z

124) Rodamiento de bolas 6000Z

125) Eje del rodamiento $\varnothing 10$

128) Tornillos de fijación con punta de copa y hexágono interior M5×8

130) Tornillos de cabeza cilíndrica con hexágono interior M6×25

136) Tuerca M10

137) Tornillo de ajuste de la rueda saliente

138) Tornillos de cabeza cilíndrica con hexágono interior M6×20

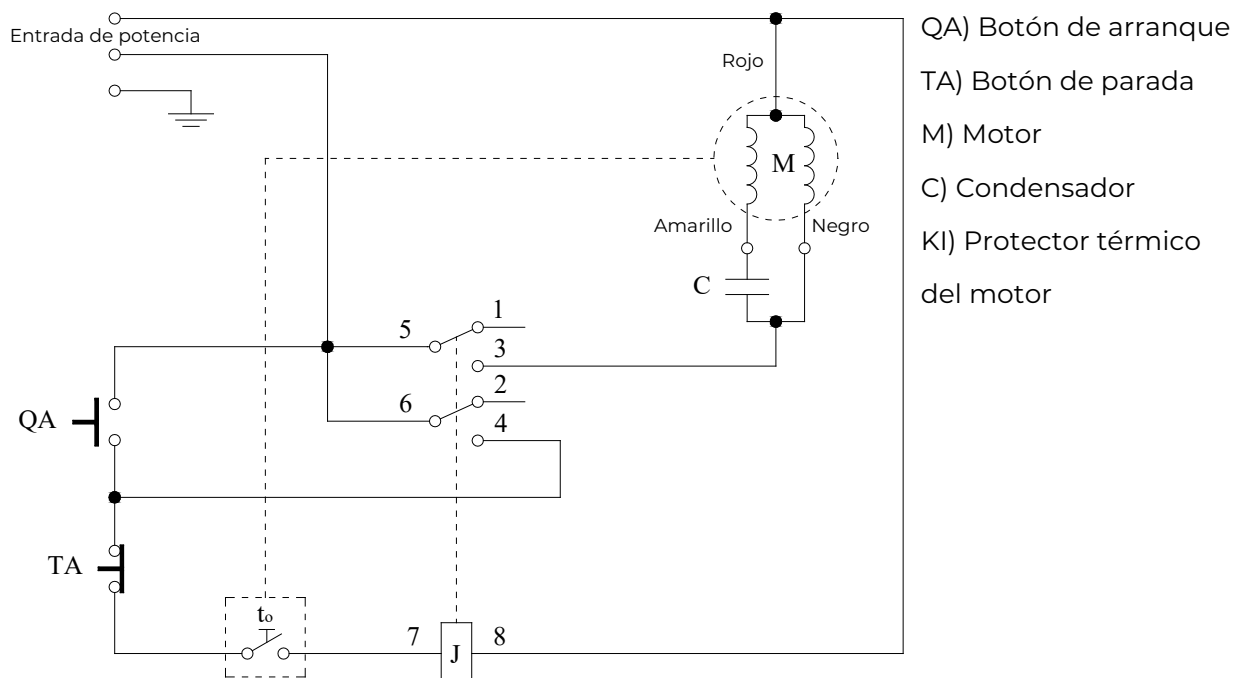
146) Tornillo avellanado con ranura cruzada M5×16

150) Rodamiento de bolas 6004-2RS

151) Anillo elástico para orificio (diámetro exterior $\varnothing 50$)	185) Abrazadera de fijación del cable
152) Anillo elástico para eje (diámetro exterior $\varnothing 18$)	186) Posición fija de los relés
154) Base de la rueda de esmeril	187) Correa para tensar el cable
155) Cubierta de protección de la rueda de esmeril	188) Relés JQX-13F
156) Mango de fijación del marco de las piezas de esmerilado	190) Tornillos de cabeza alomada con ranura en cruz M4×10
157) Tornillo hexagonal M8×25	191) Interruptor
158) Arandelas planas $\varnothing 8$	193) Pies de plástico B
159) Tornillos de cabeza redonda con ranura cruzada M5×25	194) Tuerca de sombrerete M6
160) Eje del marco de las piezas de esmerilado $\varnothing 12$	195) Tornillos de cabeza avellanada con ranura M6×25
161) Eje de reparación de cuchillas de la muela de afilar $\varnothing 10 \times 70$	197) Tornillo hexagonal M6×50
162) Mango de la muela de afilar	200) tuerca de cobre para el plato de protección de la cuchilla M6
163) Arandelas planas $\varnothing 6$	201) Marco completo del modelo 250
164) Resorte (diámetro interior $\varnothing 6,5 \times 0,6 \times 20$)	204) Tapa de la base de la rama
165) Juego de cobre de la base de la muela de afilar $\varnothing 12$	219) Manija del marco
166) Eje de afilar de la muela de afilar $\varnothing 10 \times 73$	223) Eje cuadrado de soporte L=328
167) Muela de afilar $\varnothing 40$	226) Eje guía de la parte deslizante $\varnothing 20 \times 390$
168) Tuerca M6	227) Muelle (diámetro interior $\varnothing 20,5$)
169) Elástico del eje $\varnothing 5$	228) Bastidor del modelo 250 B
170) Tornillos de cabeza alomada con ranura en cruz M5×10	229) Juego de cobre (diámetro interior) 2025
171) Tuerca M5	231) Banda de goma en forma de O M20-D
172) Arandelas planas $\varnothing 5$	232) Pieza deslizante de ajuste
173) Mango de ajuste del marco de las piezas de afilar	233) Eje de la pieza deslizante $\varnothing 14 \times 146$
174) Tuercas de mariposa M8	234) Juego de cobre 1412
175) Juego de plástico protector	235) Tabla deslizante de ajuste
178) Tornillos de cabeza alomada con ranura en cruz M6×10	239) Juego de ejes del botón de ajuste B
179) Tuercas de brida hexagonal M5	240) Rueda elevada B
180) Perno de fijación M5×30	241) Tornillos de cabeza alomada de cobre con ranura en cruz M6×25
184) Cable y enchufe	242) Cojín elástico en forma de V $\varnothing 12$
	243) Botón de ajuste B
	244) Tapa protectora de la cuchilla de corte $\varnothing 208,5$
	245) Cuchilla de corte $\varnothing 250$

- 247) Anillo protector de la cuchilla de corte Cuchillo $\varnothing 266,4$
- 248) Eje principal de la cuchilla cortadora L=178
- 249) Polea de correa de la cuchilla de afeitar $\varnothing 65$
- 250) Tuerca ciega M10
- 251) Almohadilla plana $\varnothing 10$
- 252) Placa de retención de alimentos del modelo 250 B
- 253) Base de la placa de retención de alimentos del modelo 250 B
- 256) Pieza deslizante $\varnothing 40 \times 130$
- 260) Tuerca M4
- 261) Arandelas planas $\varnothing 4$
- 262) Marco de las piezas de molienda del modelo 250
- 276) Tornillo de fijación de la tapa protectora de la cuchilla de corte $\varnothing 8 \times 178$
- 277) Tarjeta B
- 281) Almohadilla de conexión del motor
- 282) Motor
- 283) Correa poli V 370
- 289) Condensador eléctrico 7uf/450V
- 292) Placa base 397×317
- 294) Tuerca de sombrerete M8
- 295) Tornillos de cabeza avellanada ranurada M8×25
- 296) Arandelas elásticas $\varnothing 8$

6.2 Diagrama del circuito eléctrico



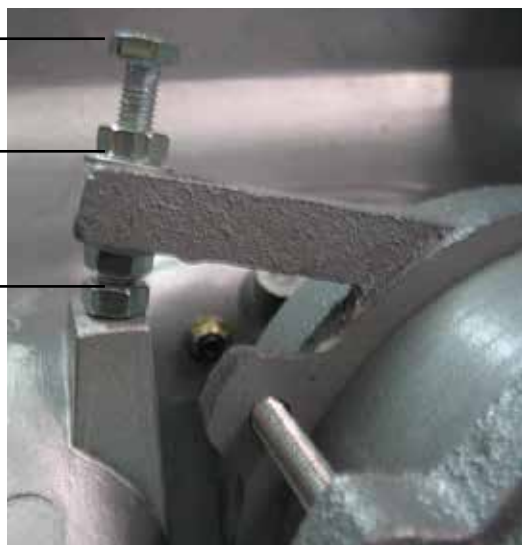
6.3 Ajuste de la correa

- ▶ Cuando la correa se haya aflojado, afloje primero y hacia arriba la tuerca M6 A, luego ajuste la tuerca M6 B hacia arriba, hasta que la elasticidad de la correa poli se ajuste a la adecuada; si la correa poli V está demasiado apretada, el ajuste será al revés.

Tornillo hexagonal M6

Tuerca M6 A

Tuerca M6 B



6.4 Posdata

- ▶ Este manual del usuario proporciona información detallada sobre cómo utilizar, instalar, mantener y reparar este producto para los clientes, lo que garantiza que este producto se pueda utilizar de la mejor manera y de la forma más eficaz.

Garantía

- La garantía de 12 meses cubrirá cualquier desperfecto de fabricación u origen del producto y problemas o daños de motor y/o plaqueta, previa verificación técnica. Quedan excluidos de la misma todos los consumibles y repuestos. El tiempo se estima desde la fecha que figura en la factura de compra.

CONTACTATE CON NOSOTROS

Atención al Cliente

(+54 11) 5881-3196

Líneas Rotativas

(+54 11) 4103-4500

(+54 11) 5670-4400

