



MANUAL DE USUARIO

PELADOR DE PAPAS

PEELER-18



Aliado de emprendedores

índice

01	Introducción	3
02	Reglas de seguridad	3
02.1	Acciones prohibidas	3
02.2	Acciones recomendadas	4
03	Instalación	4
04	Descripción de producto	5
05	Almacenamiento	5
06	Operación	6
07	Especificaciones técnicas	6
08	Limpieza	6
09	Garantía	7

01. Introducción

- ▶ Gracias por adquirir el pelador de papas Moretti modelo PEELER-18.
- ▶ Para garantizar su correcto funcionamiento y prolongar la vida útil del producto, le recomendamos leer detenidamente este manual antes de ponerlo en marcha. Conserve este documento para futuras consultas.
- ▶ Este producto está diseñado para pelar papas en entornos comerciales como restaurantes, comedores industriales y empresas de catering. No debe utilizarse para pelar frutas, verduras, escamas de pescado ni otros productos.
- ▶ El cuerpo del pelador está fabricado en acero inoxidable, lo que facilita su limpieza y mantenimiento.

02. Reglas de seguridad

- ▶ Este producto está destinado exclusivamente para uso comercial. No debe utilizarse en entornos domésticos. El fabricante no se responsabiliza por daños derivados de un uso inadecuado.

02.1 Acciones prohibidas

- ▶ No insertar objetos extraños en el interior del producto.
- ▶ No operar el equipo con manos mojadas o húmedas.
- ▶ ¡Peligro de descarga eléctrica! No intente reparar el equipo por su cuenta. Las reparaciones deben ser realizadas por personal técnico calificado.
- ▶ No utilizar el producto si presenta daños visibles. Desconecte inmediatamente y comuníquese con el proveedor.
- ▶ No sumergir partes eléctricas ni exponerlas a agua corriente.
- ▶ No arrastrar el producto por el cable.
- ▶ No utilizar accesorios que no estén recomendados por el fabricante.
- ▶ No permitir el uso del equipo a personas con capacidades reducidas o sin experiencia.
- ▶ No dejar el producto en funcionamiento sin supervisión.
- ▶ No operar el producto sin que esté completamente ensamblado.
- ▶ No mover el equipo mientras esté en funcionamiento.

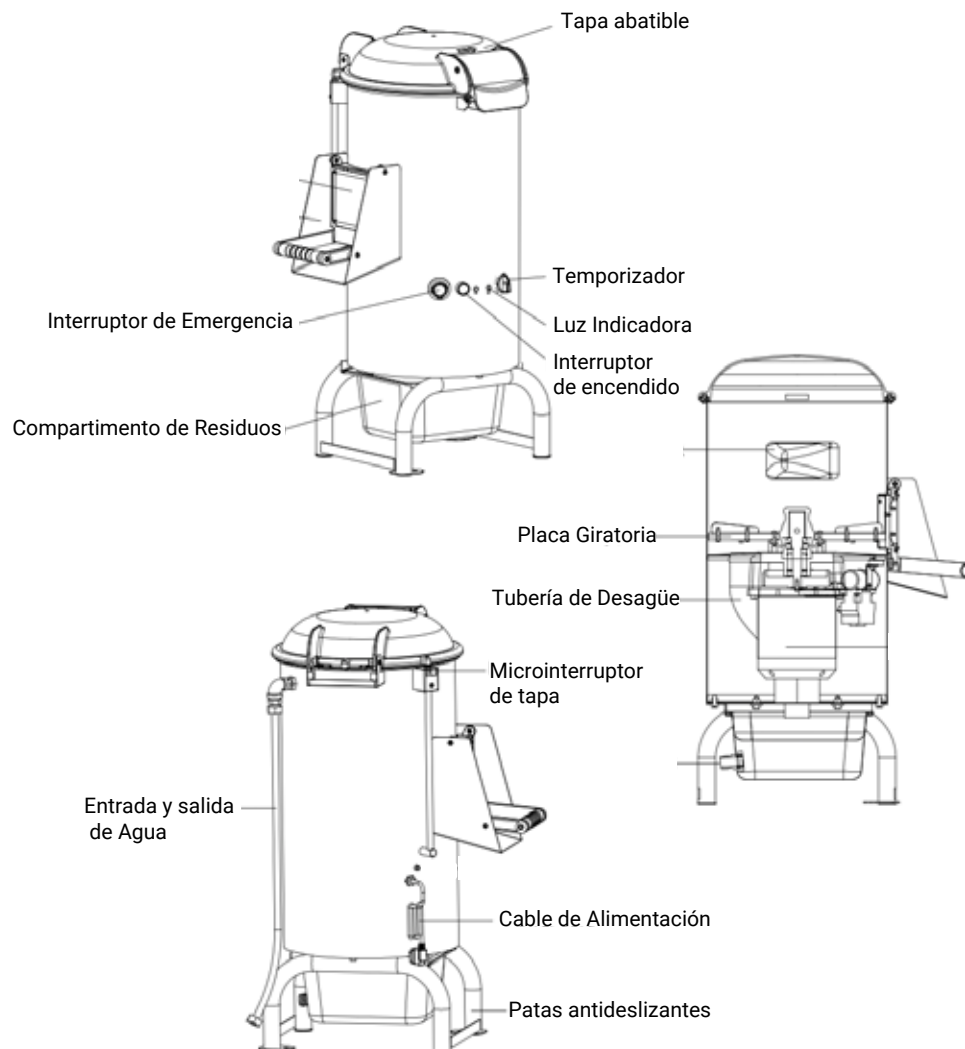
02.2 Acciones recomendadas

- ▶ Desconectar siempre el producto de la red eléctrica cuando no esté en uso, durante la instalación o limpieza.
- ▶ Mantener el equipo y su cableado alejados del agua u otros líquidos.
- ▶ En caso de caída en el agua, desconectar de inmediato y contactar a un técnico calificado.
- ▶ Verificar regularmente el estado del cable de alimentación y conectores.
- ▶ Evitar el contacto del cable con objetos cortantes, calientes o fuego abierto.
- ▶ Asegurarse de que el cable esté conectado correctamente y sea apto para el consumo requerido.
- ▶ Apagar el producto antes de desconectarlo de la corriente.
- ▶ Verificar que el producto esté conectado a una toma con cable a tierra, instalada por un electricista matriculado.

03. Instalación

- ▶ Dejar un espacio libre de al menos 15 cm alrededor del producto para ventilación.
- ▶ Este equipo es de clase I y debe conectarse a tierra mediante un cable con terminal de conexión a tierra.
- ▶ La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al desviar la corriente en caso de falla.
- ▶ Conectar el producto a un toma corriente con protección diferencial.
- ▶ **Conexión de agua:**
 - 1) Conectar el tubo de entrada (150 cm, con acople de 3/4") a la parte trasera del equipo y al suministro de agua.
 - 2) Ajustar el tubo de desagüe al acople del recipiente colector. El otro extremo debe ir al sistema de drenaje.
- ▶ **Nota:** el tubo de drenaje y sus conectores son opcionales.

04. Descripción de producto



05. Almacenamiento

- ▶ Limpiar completamente el producto antes de guardarlo.
- ▶ Almacenar en un ambiente seco, limpio y fuera del alcance de los niños.
- ▶ Mantener la tapa abierta para evitar malos olores o humedad.
- ▶ Cubrir con un paño respirable para proteger del polvo.

06. Operación

- ▶ 1) Abrir la tapa transparente.
- ▶ 2) Colocar la placa giratoria.
- ▶ 3) Cargar hasta 10 kg de papas.
- ▶ 4) Cerrar la tapa y verificar que la puerta de salida esté cerrada.
- ▶ 5) Conectar a 220 V: se encenderá la luz blanca.
- ▶ 6) Girar el temporizador según el tiempo de trabajo deseado: se encenderá la luz verde.
- ▶ 7) Al finalizar el ciclo, el producto se detendrá automáticamente y se apagará la luz verde.
- ▶ 8) Para retirar el producto:
 - Colocar un recipiente bajo la salida.
 - Abrir la puerta y presionar el botón "push" para activar la rotación sin carga.
- ▶ **Advertencia:**
 - Nunca introduzca la mano en la salida para empujar el producto.
 - Ante cualquier incidente, presione el interruptor de emergencia.
 - No exceda el tiempo máximo de uso continuo (5 minutos por ciclo).

07. Especificaciones técnicas

Capacidad	10 KG
Voltaje	220 - 240 V
Potencia	1100 W
Velocidad	240 RPM
Dimensiones	71 x 62 x 119 CM
Peso	41,8 KG

08. Limpieza

- ▶ Apagar, desconectar y dejar enfriar antes de limpiar.
- ▶ No utilizar lana de acero ni productos abrasivos.
- ▶ No aplicar agua a presión sobre interruptores ni componentes eléctricos.
- ▶ Limpiar el exterior con paño húmedo y secar.
- ▶ Retirar la placa de peeling y lavar con cepillo y agua limpia.
- ▶ Revisar la tubería de desagüe tras cada uso.
- ▶ Secar por completo antes de guardar o reutilizar.

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

