

BALCAMI



Tiernizadora “T-150”

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

BIENVENIDO/A A LA EXPERIENCIA BALCAMI

Es un placer saludarle y agradecerle la confianza depositada en nosotros al adquirir este equipo. En Balcami, nuestra misión es impulsar su éxito a través de soluciones tecnológicas de vanguardia, y este producto es el resultado de ese compromiso.

Calidad y seguridad sin concesiones: fieles a nuestra visión de ser referentes en excelencia operativa, cada unidad ha sido sometida a los más rigurosos controles de calidad. Diseñamos y fabricamos pensando en la durabilidad y el rendimiento, cumpliendo estrictamente con las normativas internacionales más exigentes para garantizarle un entorno de trabajo seguro y eficiente.

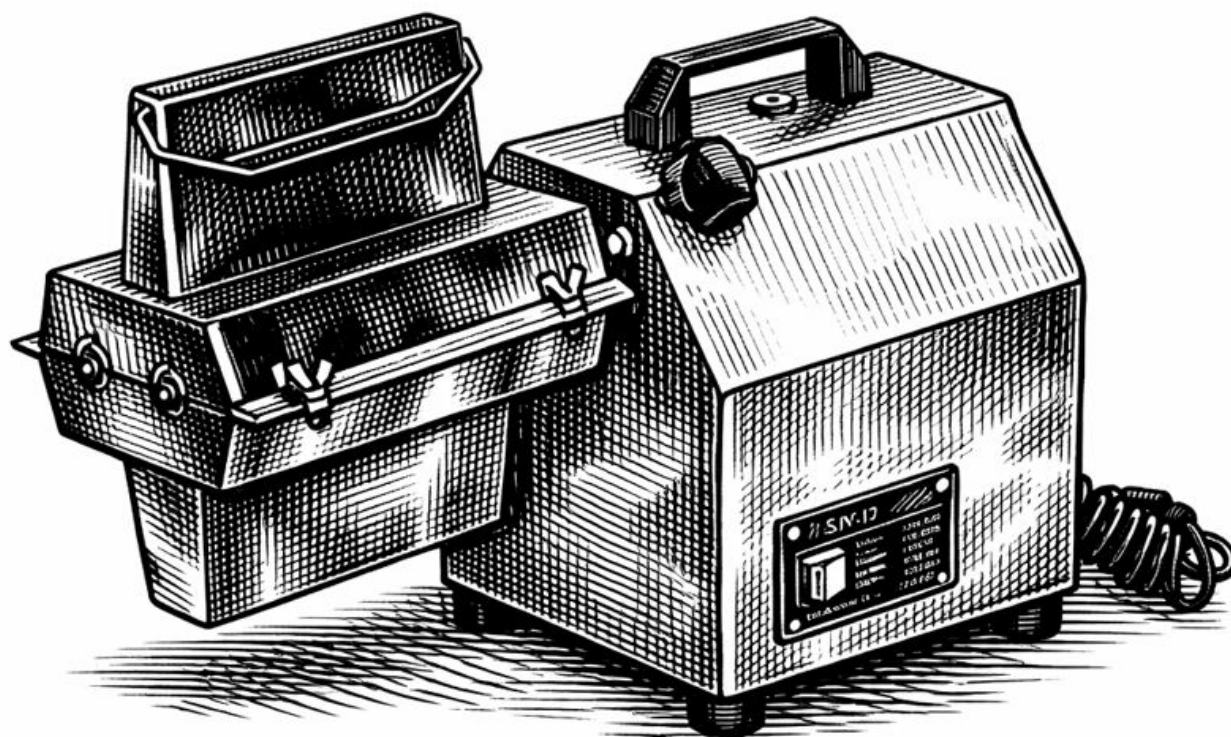
Nuestro compromiso, su tranquilidad: entendemos la importancia de que su inversión sea rentable a largo plazo. Por ello, más allá de la garantía, nuestro valor de cercanía nos define: estamos a su entera disposición para brindarle asesoramiento técnico, consejos de optimización y el suministro de repuestos originales.

Su éxito es el nuestro. Le invitamos a explorar este manual para maximizar el potencial de su nueva herramienta y a visitar nuestra web para cualquier consulta adicional.

Atentamente, **el equipo de Balcami**

INDICE

Presentación	Página 2
Indice	Página 3
Responsabilidad Indicaciones importantes	Página 4
Características Recomendaciones	Página 5
Componentes Mantenimiento	Página 6



RESPONSABILIDAD

Antes de comenzar a usar el producto leer atentamente el presente manual y guardarlo para futuras consultas. Este manual de usuario contiene información importante para operar el equipo, cuyo propósito es ayudar al operario a utilizarla correctamente, realizar el mantenimiento y limpieza de la misma, obteniendo así el máximo rendimiento y alargando su vida útil.

Este producto fue diseñado solo para el uso que se describe en este manual, por lo tanto no asumimos ninguna responsabilidad en caso de daños y averías que hayan resultado por el mal uso del mismo.

Ante cualquier inconveniente durante su funcionamiento comunicarse con el asesor o asesora comercial a quien le haya comprado la máquina.

INDICACIONES IMPORTANTES



Equipo apto para 220V/50Hz.
Requiere Ficha IRAM 2073 Tipo I con conexión a tierra.



Cuando se usa un aparato eléctrico tienen que respetarse las normas fundamentales de seguridad. Lea atentamente todas las indicaciones antes de ponerlo en marcha.



Para proteger contra el riesgo de electrochoque, no dejar nunca el producto sin vigilancia si está enchufado a la red eléctrica. Cuando el aparato no se utiliza hay que desconectarlo quitando el enchufe de la red eléctrica.



Para proteger contra el riesgo de lesión por la acción mecánica. Este riesgo se presenta cuando dos objetos se mueven uno sobre otro, o cuando uno de estos se mueve y otro permanece estático.



Uso obligatorio de guantes de protección.

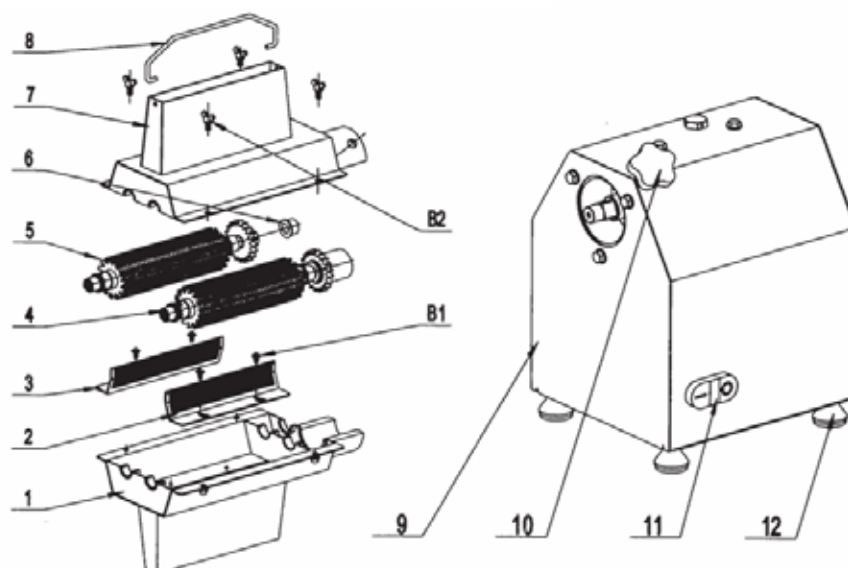
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

- ✓ Capacidad:
- ✓ Potencia del motor: 580 W
- ✓ Alimentación monofásica
- ✓ Voltaje: 220V / 50Hz
- ✓ Material del cuerpo: acero inoxidable.
- ✓ Material de las cuchillas: acero inoxidable.
- ✓ Ancho: 400 mm/ Alto: 515 mm / Profundidad: 231 mm
- ✓ Peso: 22 Kg
- ✓ Espesor de ablandado: 3 mm - 22 mm
- ✓ Largo de ablandado: 6 mm - 168 mm
- ✓ Largo de la cuchilla: 168 mm

RECOMENDACIONES

1. No opere este aparato si el cable, el enchufe están dañados o si presenta fallas de funcionamiento.
2. Para evitar descargas eléctricas, no use joyas ni lleve el cabello largo suelto durante el funcionamiento. Mantenga los dedos y las manos alejados de todas las partes móviles.
3. Diseñada exclusivamente para ablandar carne, y no debe utilizarse bajo ninguna circunstancia para otros fines. No es apta para procesar carne congelada.
4. El tiempo máximo de funcionamiento continuo (sin interrupciones) es de 15 minutos. Deje enfriar el equipo durante 5 minutos antes de volver a utilizarlo.
5. Para evitar la obstrucción de la abertura de llenado, no procese cantidades excesivas al mismo tiempo.
6. Si olvida apagar el equipo antes de desenchufar el cable de alimentación, espere al menos 10 segundos antes de volver a conectarlo.

COMPONENTES



N.O	DESCRIPCIÓN	N.O	DESCRIPCIÓN	N.O	DESCRIPCIÓN
1	Cubierta inferior	2	Peine de carne 34TH	3	Peine de carne 35TH
4	Juego de cuchillas 1	5	Juego de cuchillas 2	6	Buje
7	Tornillo de bloqueo	11	Switch	9	Cuerpo principal
B1	Tornillo cruz M5x8	B2	Tornillo M6x10	12	Patas de soporte

MANTENIMIENTO

1. Desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica antes de realizar la limpieza.
2. La máquina debe limpiarse minuciosamente antes del primer uso. Preste especial atención a la limpieza de las partes que entran en contacto directo con los alimentos.
3. Después de cada uso, la máquina debe limpiarse a fondo para evitar la formación de bacterias.
4. Recomendamos humedecer ligeramente con aceite de cocina los engranajes, la junta y el interior del cilindro después de cada limpieza.
5. No utilice solventes, bencina ni alcohol para limpiar el equipo, únicamente jabón o detergente neutro.

BALCAMI

