

# CORTADORA Y MEZCLADORA

MODELO  
HLQ-20



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



# GARANTÍA

MODELO  
HLQ-20

**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.

## SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: \_\_\_\_\_

MARCA: \_\_\_\_\_

MODELO: \_\_\_\_\_

SERIE: \_\_\_\_\_

FECHA DE VENTA: \_\_\_\_\_

## PREFACIO

Para asegurarnos de que la máquina se pueda utilizar de manera eficiente, proporcionamos los detalles e información de la misma en este manual, incluidas las especificaciones, los procedimientos de operación y las instrucciones.

Este manual debe enviarse a los operadores calificados, para ayudarlos a familiarizarse con la operación y el mantenimiento de la máquina.

## Capítulo 1 Introducción General

### 1.1 Función del Producto

La máquina cortadora y mezcladora HLQ20, se utiliza principalmente para campos de procesamiento de alimentos, que puede procesar diferentes tipos de raíces, tallos, hojas y vegetales, rápida y efectivamente, también puede procesar carne y accesorios pegados y mezclados entre sí. Puede mezclar diferentes tipos de rellenos de manera uniforme, como para procesar dumplings y bollos, y también es la mejor opción para el campo de procesamiento de alimentos.

### 1.2 Rendimiento y características

El principio de movimiento relativo se adopta en esta máquina, que hace que el procesamiento de alimentos y la unidad de cuchillas giratorias de alta velocidad hagan un movimiento vertical relativo, y el corte rotativo diferencial de los alimentos en pasta. Se diseñó la apariencia de línea de vapor y el cuerpo tipo caja completamente cerrado, todos los dispositivos de motivación y conducción se instalaron dentro del cuerpo, lo que hace que la máquina tenga una excelente artesanía y una excelente estructura.

La velocidad de la cuchilla de la máquina, la velocidad del recipiente, el material de la cuchilla y la dureza están diseñados como la mejor combinación. Las cuchillas son afiladas, durables y sofisticadas, lo que garantiza una buena eficiencia de corte, un ligero aumento de temperatura y un tiempo de corte corto, lo que también mejora la emulsificación, el elástico, la suavidad y el rendimiento de los rellenos.

El interruptor de alimentación se adopta en el sistema de control de la máquina cortadora y mezcladora HLQ20, que tiene características de buenas propiedades a prueba de agua, seguridad, confiabilidad, larga vida útil, bajo nivel de ruido, operación simple y fácil mantenimiento.

## Capítulo 2 Estructura y Principio

### 2.1 Estructura principal

La máquina se compone principalmente de bastidor, dispositivo de accionamiento de la turbina, cuchillas, cuenca, tapa del depósito, mecanismo de la polea, motor y otros componentes principales (ver figura 1).

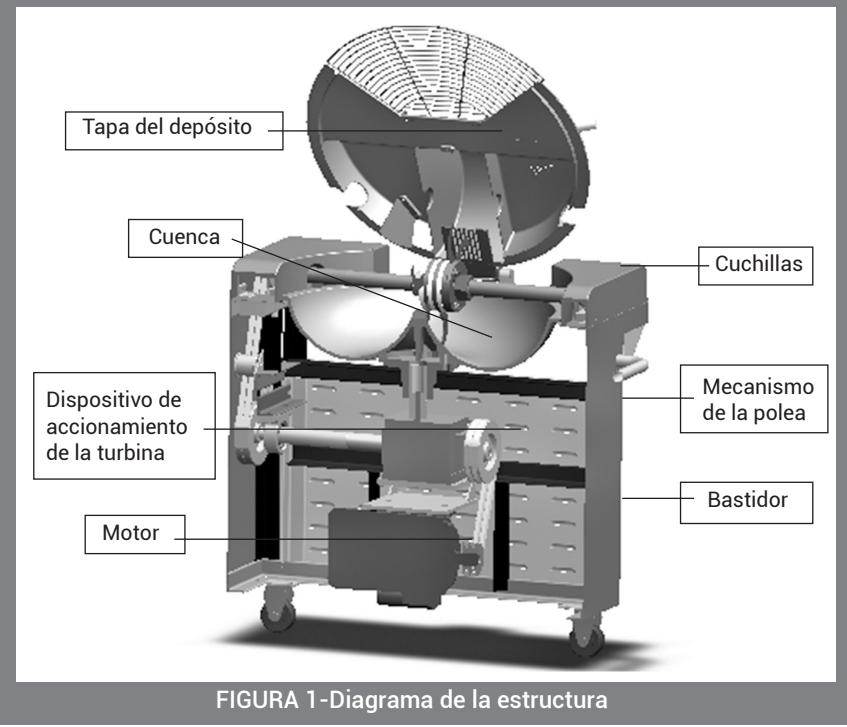


FIGURA 1-Diagrama de la estructura

## 2.2 Seguridad del Material

Las partes de la máquina que entran en contacto directamente con los alimentos, por lo que están hechas de material estrictamente de acuerdo con los requisitos de seguridad alimenticia y estándares de salud, los cuales no producen moho, no son corrosivos, ni tóxicos y son inofensivos para la salud humana, incluso después de usarlos durante un largo tiempo.

## 2.3 Principio de funcionamiento

Cuando la máquina esté funcionando, cierre la tapa del recipiente y coloque diferentes tipos de raíces, tallos, hojas, vegetales, carne, etc. en el recipiente, el alimento gira en sentido contrario a las manecillas del reloj con el recipiente, que se cortará cuando llegue a las cuchillas giratorias verticales (el tamaño de la pasta debe controlarse ajustando el tiempo de corte).

## 2.4 Diagrama del circuito eléctrico

La máquina está equipada con un cable de entrada con una sección transversal de 3X1.5 mm<sup>2</sup>, y una longitud de 1.5m.

La máquina debe estar conectada a la fuente de alimentación como 110-120V / 60Hz.

Atención: el enchufe debe estar equipado con un interruptor, para asegurarse de que la energía se puede cortar a tiempo.

## 8.1 Necesidad de un mantenimiento regular

1. Si regularmente realiza el mantenimiento a la máquina, puede extender con eficacia la vida de servicio del aparato.
2. Realizar la limpieza periódicamente, puede garantizar la calidad y seguridad de los alimentos.

## 8.2 Inspección diaria de los componentes clave

### 1. Cuchilla de corte

Debe revisar que la cuchilla de corte esté instalada correcta y firmemente, o si tiene algún daño, antes de arrancar la máquina.

### 2. Correa

La correa debe ajustarse regularmente, después de 2-3 años debe reemplazarse, es necesario ponerse en contacto con el "centro de servicio".

### 3. Patas

Con el paso del tiempo, el daño a las patas hará que la máquina sea inestable, si esto sucede, reemplace las patas.

### 4. Cable

Verifique regularmente el cable, reemplácelo si es necesario, póngase en contacto con el centro de servicio.

## Capítulo 9 Método de reciclado

### 9.1 Sin reparación

Si por alguna razón, la máquina no puede repararse, para garantizar que no pueda volver a usarse, cancele todas las conexiones eléctricas.

### 9.2 Desechar

Cuando la máquina no tenga reparación y quede abandonada, póngase en contacto con la empresa de eliminación de residuos, serán materiales calificados utilizados en la fabricación de una variedad de otros componentes.

### 9.3 Residuos eléctricos y electrónicos

Según la norma 2002/95 / CE, 2002/96 / CE y 2002/108 / CE, se debe limitar el uso de determinadas sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos. El logotipo en los productos o en el empaque, significa que el producto no puede descartarse como residuo doméstico.

Para recoger los residuos y elaborar su clasificación, gestionar con el fabricante. El usuario tiene la responsabilidad de ponerse en contacto con los fabricantes, ellos deben clasificar la recogida de residuos de acuerdo con el sistema de eliminación de desechos. La recolección y el reciclaje clasificados de los equipos de eliminación de desechos ayudarán a proteger los recursos naturales. Para garantizar el reciclaje que puede proteger la salud humana y el medio ambiente. (Exportación dedicada).

2. Abra la tapa, coloque la cantidad correcta de ingredientes, preste atención a no llenarla demasiado, se aconseja que el alimento no llegue hasta la tapa de la olla. Los pedazos grandes de vegetales deben cortarse en trozos pequeños, es incorrecto arrojar alimentos o cuerpos extraños durante el proceso del recipiente de alimentos, de lo contrario se dañará la herramienta de corte.

3. Cierre la tapa.

4. Presione el botón blanco, comienza la potencia de arranque y la máquina empieza a funcionar, ésta debe funcionar sin problemas, sin ningún sonido anormal.

5. De acuerdo con la materia prima utilizada puede configurar los parámetros técnicos razonables, demasiada carga, o una carga de tiempo de picado demasiado largo no logrará el efecto de proceso ideal.

6. Antes de cada trabajo de la máquina, revise que no haya cuerpos extraños en la cuenca, ya que no se deben mezclar con el material cortado, si son duros y extraños, pueden dañar las cuchillas u ocasionar otras fallas en el equipo.

7. Despues de terminar el trabajo de corte del material en la cuenca, presione el botón negro, la cuenca y la cuchilla de corte dejaran de funcionar, el equipo quedará inactivo.

8. Con la pala especial, retire de la cuenca el resto de alimento picado.

9. Debe limpiarse el aparato después de su uso y en todo momento después de cada trabajo, la máquina debe estar perfectamente limpia y seca.

10. Despues del uso y de un tiempo de inactividad, corte la fuente de alimentación, desconecte la máquina de la corriente eléctrica.

## Capítulo 7 Limpieza Regular

Nota: No ponga las manos en la máquina cuando esté en funcionamiento. La limpieza y el mantenimiento solo pueden realizarse cuando la máquina no esté en funcionamiento y se encuentre apagada.

### 7.1 General

1. Desconectar la corriente eléctrica y retirar el enchufe antes de limpiar la máquina.
2. La máquina debe limpiarse después del trabajo diario, ya que los alimentos entran en contacto con las partes mecánicas.
3. Debido a que los residuos pueden dañar la máquina, debe limpiarse tanto en el interior como el exterior.
4. No utilice detergentes corrosivos ni productos de limpieza industrial, cepillos de hierro, mangueras con el chorro de agua directo ni debajo de la superficie del equipo.

## Capítulo 8 Mantenimiento de la máquina e inspección diaria

Nota: Antes de realizar cualquier mantenimiento: asegúrese de que la máquina no esté conectada a la corriente eléctrica. Desenchufe la máquina.

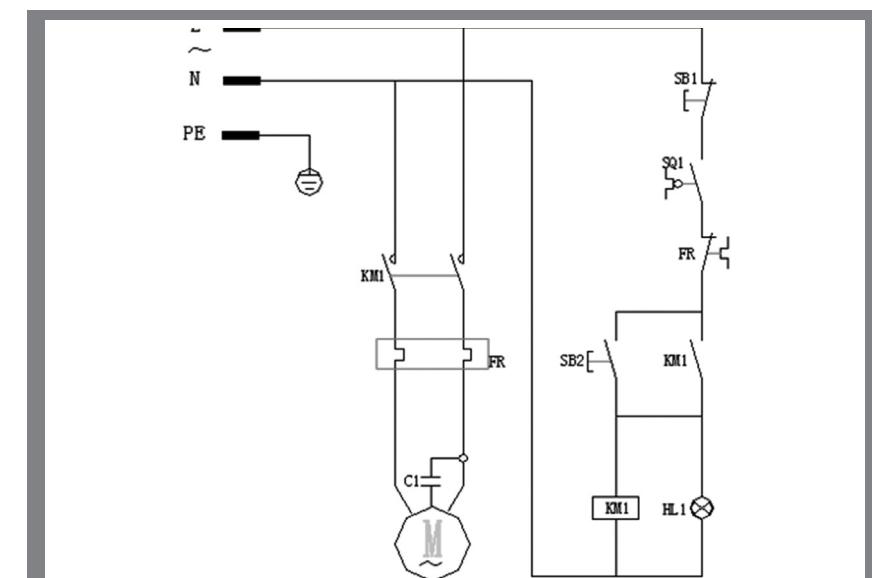


FIGURA 2 Diagrama de circuito eléctrico

Tabla 1. Observaciones para símbolos de elementos.

Observación: voltaje: 110-120V, 60Hz

M	Motor	FR	Protector de	C1	Condensador de
SQ1	Micro interruptor	SB1	sobrecalentamiento	SB2	funcionamiento
KM1	Condensador	HL1	Botón Detener		Botón de inicio

## Capítulo 3 Datos Técnicos Principales

### 3.1 Medidas y peso

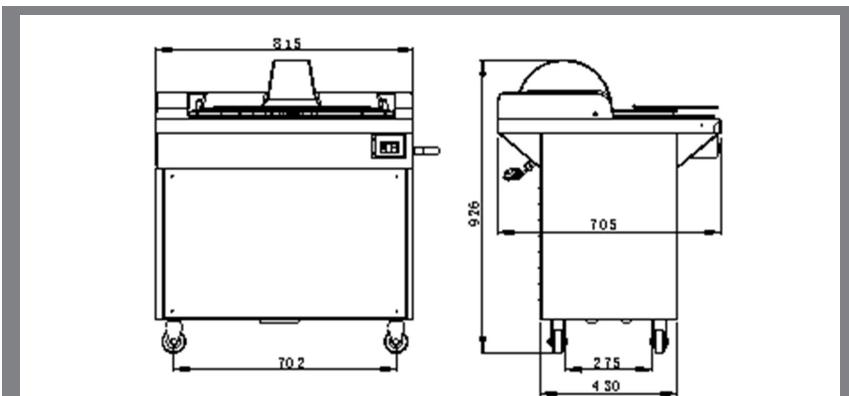


FIGURA 3 Medidas

## 3.2 Datos técnicos principales

Tabla 2: Datos técnicos principales.

Capacidad (kg / h)	300
Velocidad giratoria de la cuchilla (r/min)	1440
Velocidad giratoria de la cuenca (r/min)	12
Potencia del motor (kW)	1.5
Voltaje (V)	110-120
Frecuencia (Hz)	60
Grado impermeable	IPX1
Modelo de la correa	A750-2 A965-2
Peso neto (kg)	125

## Capítulo 4 Empaque e inspección

### 4.1 Inspección de empaque

La máquina debe empacarse bien antes del envío, con lo siguiente (ver figura 4)

- Cartón y placa
- Máquina cortadora y mezcladora
- Manual de operación

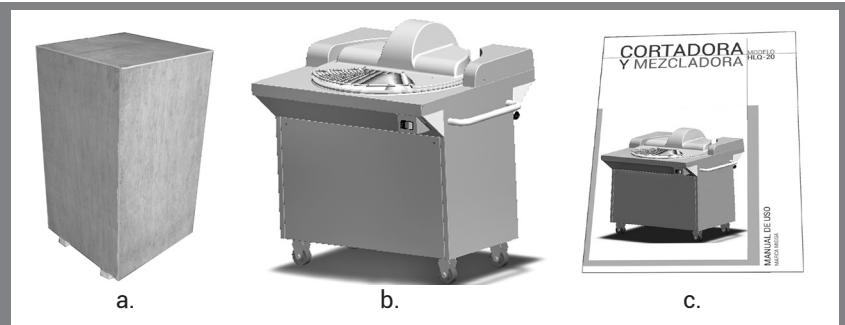


Figura 4: Composición del empaque

### 4.2 Inspección

Asegúrese de que no haya daños en las etiquetas fuera de la caja de cartón antes de desempacar. Si hay daños durante el transporte (como cicatrices o etiquetas retiradas), enumere todas las piezas dañadas y máximo en 3 días después de la fecha del documento póngase en contacto con el proveedor. Durante el transporte, mantenga la máquina paralela al suelo, no invierta la máquina.

### 4.3 Eliminación del material de empaque

Todo el material de empaque (cajas de cartón, bolsas de plástico, espuma de poliuretano) puede eliminarse como basura normal de la ciudad. En países con requisitos especiales y estándares sobre eliminación de desechos, por favor, disponga estrictamente y obedezca las leyes locales.

## Capítulo 5 Instalación

### 5.1 Colocación de la máquina

Coloque la máquina en una superficie nivelada, seca y ventilada, para garantizar el trabajo suave y seguro de la máquina. Al elegir el espacio de colocación debe satisfacer el tamaño en la figura 1 (basado en el modelo), entonces la puede acomodar.

### 5.2 Conexión

Estirar el cable de alimentación alargándolo, con el símbolo de conexión a tierra del núcleo del cable, otros tres núcleos de línea (motor monofásico para dos) recibió respectivamente un interruptor de circuito correspondiente (que el usuario debería llevar consigo) a los bloques de terminales de la línea de extensión, confiables y marcas en los cables de conexión equipotencial.

### 5.3 Control pre operacional

Antes de la primera operación, necesita seguir estos pasos:

1. Con cuidado, desenvuelva el paquete y lea el "manual de operación".
2. Inspeccione cada parte, si los sujetadores están sueltos, el interruptor y el cable de alimentación están dañados debido al transporte, y revise el voltaje de la fuente de alimentación y el voltaje de uso del producto existente que le corresponde.
3. Verifique si hay un cuerpo extraño dentro de la cuenca, si hay algún cuerpo extraño limpiarlo antes de usar, a fin de evitar que las impurezas externas dañen las herramientas de corte y otras partes de la máquina.

## Capítulo 6 Operación

### 6.1 Control del interruptor



Botón del interruptor de control (Figura 5):

- |                                  |
|----------------------------------|
| 1—"O" y "—"usar cooperativamente |
| 2—"O" detener                    |
| 3—"—" inicio                     |

Figura 5: control del interruptor

### 6.2 Instrucciones

Nota: cuando el motor deja de girar, puede cargar los alimentos.

De acuerdo con los siguientes pasos:

1. Enchufe la fuente de alimentación.