

# CORTADORA DE ALIMENTOS

SERIE HR



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



MODELOS HR-6 | HR-9



MANUAL DE USUARIO

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso comercial y/o industrial como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Casas de campo.
- c) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- d) Entornos de tipo banquetes y comedores.

“Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro”.

INTRODUCCIÓN

Con el fin de hacer pleno uso de este producto, le proporcionamos este Manual de instrucciones. En el, las personas pueden encontrar alguna información de este producto, incluyendo el modelo, funcionamiento y mantenimiento. Este manual de instrucciones se debe mantener por profesionales autorizados.

- a) El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- b) El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo 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 con la autorización expresa del consumidor.

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- |   |   |
|---|---|
| • Licuadoras                                  | • Embutidoras                               |
| • Wafleras                                    | • Emplayadoras                              |
| • Creperas                                    | • Turbolicuadores                           |
| • Paninis                                     | • Máquina de donas                          |
| • Cocedor de corn dog                         | • Batidoras de mesa modelo VFM-7B           |
| • Dispensadores de queso                      | • Máquina para conos/canastillas de helados |
| • Asadores de salchichas de rodillo y casitas | • Planchas eléctricas                       |
| • Algodoneras                                 | • Parrillas eléctricas                      |
| • Fábricas de palomitas                       | • Freidoras eléctricas                      |
| • Fuentes de chocolate                        | • Cocedor de pastas eléctrico               |
| • Chocolatera eléctrica                       | • Baños maría eléctricos                    |
| • Triturador de hielo                         | • Asador grill eléctrico                    |
| • Despachadores de agua refrigerados          | • Calentadores de sopa eléctricos           |
| • Máquinas granita                            | • Tostador de pan modelo CT-120             |
| • Cutter de mesa                              | • Lámparas reflectoras de calor             |

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: \_\_\_\_\_  
MARCA: \_\_\_\_\_  
MODELO: \_\_\_\_\_  
SERIE: \_\_\_\_\_  
FECHA DE VENTA: \_\_\_\_\_

# GARANTÍA

SERIE HR

**Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.** garantiza por el término de **6 ó 12 meses** dependiendo del producto comercializado (Se lista al final cuales corresponden a cuál periodo) en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o vicios ocultos en el funcionamiento de 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 por el cliente final (Para corroborar esta situación se solicita factura del distribuidor para revisar fecha).

La garantía incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, así como la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación siempre y cuando se encuentre en la ciudad algún centro de servicio autorizado ó técnico autorizado. De otra manera se enviará el equipo al centro de servicio con flete pagado y en caso de ser garantía se devolverá de la misma manera.

Es importante considerar que, si el técnico certificado debe realizar la visita a las instalaciones del cliente y estas no se encuentran en la localidad del técnico o centro de servicio, se deberán cotizar viáticos por cada visita que se realice a la localidad donde se encuentre el equipo. En este punto, el cobro de los viáticos deberá ser cubierto por el distribuidor y/o cliente final, independientemente de si aplica o no la garantía.

En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de  $\pm 10\%$  máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados en nuestra página de internet [www.migsacv.com.mx](http://www.migsacv.com.mx) en el botón de DISTRIBUIDORES.

## 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 y se quedará sin efectividad cuando:

## CONTENIDO

### Breve Introducción

- 1.1 Protección General
- 1.2 Dispositivo de Seguridad del Equipo
  - 1.2.1 Dispositivo de Seguridad de Mecanización
  - 1.2.2 Dispositivo de Seguridad de Electrificación
- 1.3 Breve Introducción
  - 1.3.1 Introducción General
  - 1.3.2 Características de la Estructura
  - 1.3.3 Componentes

### Datos Técnicos

- 2.1 Medidas, Peso y Características del Producto.

### Comprobación (Verificación)

- 3.1 Transportación
- 3.2 Chequeo del empaque
- 3.3 Desempaque

### Instalación

- 4.1 Lugar de la Instalación
- 4.2 Conexión de Circuito
- 4.3 Diagrama de Circuito
- 4.4 Verificación del funcionamiento

### Operación

- 5.1 Controlador (Regulador)
- 5.2 Alimentación del procesador de alimentos
- 5.3 Afilador

### Limpieza Diaria

- 6.1 Introducción General
- 6.2 Pasos de Limpieza
  - 6.2.1 Limpieza de la cubierta, eje de cuchillas giratorias y contenedores
  - 6.2.2 Limpieza Diaria

### Mantenimiento


- 7.1 Breve Introducción
- 7.2 Cinta
- 7.3 Patas
- 7.4 Cable de alimentación
- 7.5 Cuchillas
- 7.6 Etiqueta

### Deshacerse del Equipo

- 8.1 Deshacerse de forma segura
- 8.2 Deshacerse del equipo
9. Explosión de la Maquina Cortadora de Alimentos

## Capítulo 1: Breve Introducción

### 1.1 Protección General

 Esta máquina debe ser operada por profesionales. Antes de la operación, los profesionales deben saber acerca de las medidas de protección.

Si el operador es novato, debe ser entrenado antes de operar la máquina.  
Por favor, corte el suministro de energía antes de la limpieza y mantenimiento.  
Cuando quita la medida de protección para la limpieza y mantenimiento, debe considerar que puede ocurrir un accidente, tenga cuidado.

Limpieza y mantenimiento necesitan su atención.  
Si el cable de alimentación está dañado, puede provocar una descarga eléctrica.  
Por favor, póngase en contacto con el vendedor si es necesario ajustar o realizar algún mantenimiento.

La máquina no se debe utilizar para cortar huesos con carne, congelados o pescado y algo no alimenticio.  
Cuando la máquina está funcionando, por favor no ponga su mano en ella.  
Si la siguiente situación ocurre, el producto no tendrá garantía.

La máquina es operada por un profesional.  
Algunos componentes se hicieron por otros, los cuales no se produjeron por nuestra fábrica.  
El operador no obedece las reglas  
La superficie no es limpiada de forma correcta.

### 1.2 Dispositivo de Seguridad del Equipo

#### 1.2.1 Dispositivo de Seguridad de Mecanización

La tapa tiene un papel importante en la protección. La tapa puede ser retirada a menos que el bloqueo del brazo este arriba.

#### 1.2.2 Dispositivo de seguridad de Electrificación

Si el bloqueo del brazo está arriba, la máquina deja de funcionar. Y si la tapa no esta en su lugar, también deja de funcionar.  
Si la energía se corta, la máquina debe reiniciarse.  
Tenga cuidado cuando utilice la máquina.

### 1.3 Breve Introducción

#### 1.3.1 Introducción General

Nuestro producto se centra en el procesamiento de alimentos tales como vegetales, carne y pan. Y prometemos:

1. Mantendrá seguridad en todo momento cuando se trabaja.
2. Los componentes son estables y firmes.
3. El dispositivo del cinturón puede hacer que el ruido sea mas bajo.
4. La máquina se puede mover fácilmente.

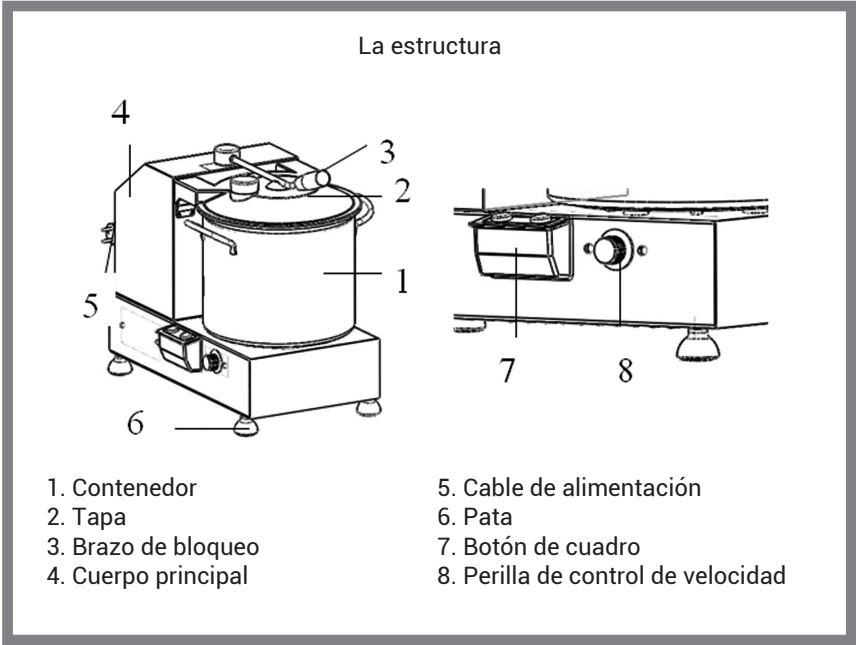
No	Pieza
1	Manija
2	Porta broca de enchufe
3	Tapa PC
4	Junta a prueba de agua
5	
6	Herramienta superior de plataforma
7	Cuchillos giratorios
8	Herramienta inferior de plataforma
9	Eje cortador
10	Junta de goma
11	Localización de manga
12	Casquillo espaciador
13	Cojinete
14	Eje cortador
15	Componente asiento de base
16	Tablero bajo
17	Perilla de control de velocidad
18	Caja del interruptor
19	Patas
20	Cable de alimentación

No	Pieza
21	Cinta
22	Gran polea
23	Muelle
24	Placa base
25	Motor
26	soldadura
27	Limite del bloque
28	Soporte del interruptor frontal
29	Seguro del interruptor modelo
30	Tuerca grande
31	Cámara
32	Junta grande
33	Soporte superior del interruptor
34	Junta de nylon
35	Manija del asiento
36	Manillar
37	Clavija
38	Soporte del motor
39	Tarjeta de circuitos
40	Instalación del tablero de circuitos

1.3.2 Características de la Estructura

Esta máquina está hecha de acero inoxidable tipo 304. Por lo que puede asegurar que los componentes que tengan contacto con los alimentos estén limpios. Las cuchillas están hechas por 4Cr13 con acero inoxidable, que las hace más fuertes. Y hay un fondo de acero inoxidable que también puede transferir calefacción perfectamente.

1.3.3 Componentes

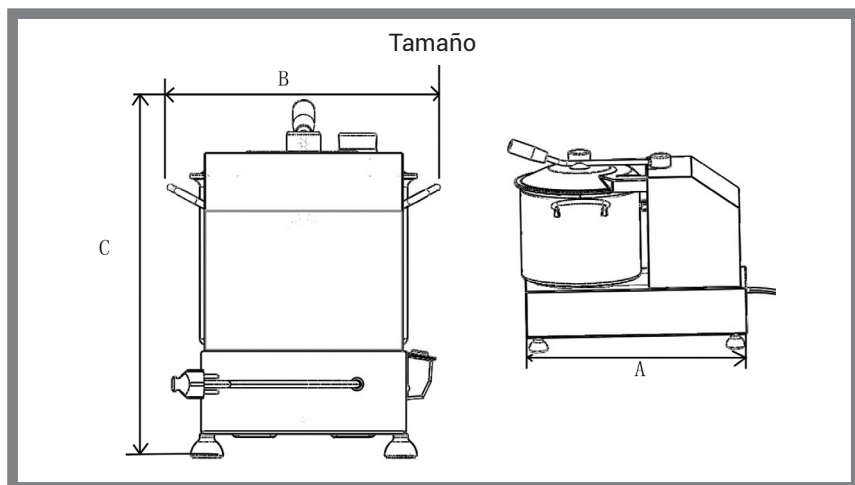


Capitulo 2 Datos Técnicos

2.1 Medida, Peso y Características del Producto

Modelo	Medidas	Capacidad	Velocidad	Frecuencia	Corrientes	Peso
HR-6	380 x 280 x 380 mm	5.5 Litros	1100-2800	750 W	120V/60Hz	20kg
HR-9	470 x 290 x 435 mm	9 Litros	1100-2800	750 W	120V/60Hz	23kg

**!** Las características están escritas en la placa, por favor léalo cuidadosamente.



### Capítulo 3 Comprobación

#### 3.1 Transportación

El paquete de la Máquina Procesadora de Alimentos contiene:  
 Empaque de cartón de buena calidad  
 Máquina  
 Manual de Instrucción  
 Molino de Piedra  
 Cuchillas raspadoras

#### 3.2 Revisión del empaque

Al revisar el empaque si todo está bien, lo puede abrir y revisar la máquina, si no está bien, por favor contacte al transportista y dígame la situación. ¡No la ponga al revés!

#### 3.3 Desempaque

¡No tire los componentes del empaque por todas partes!

### Capítulo 4 Instalación

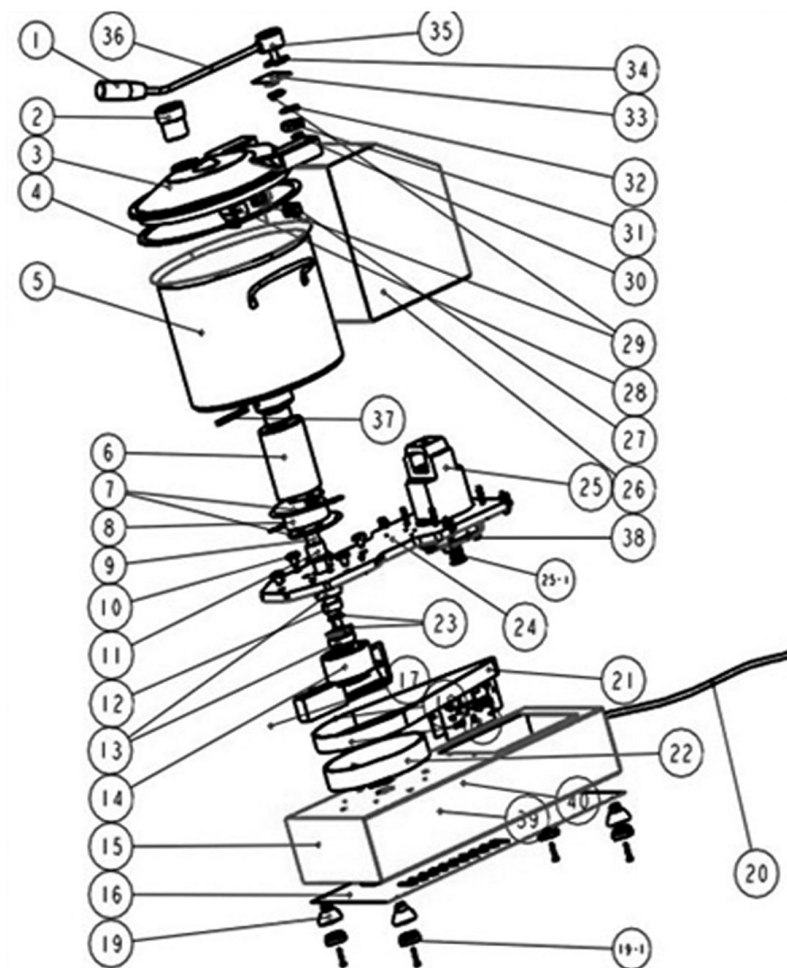
#### 4.1 Lugar de la Instalación

La máquina debe ponerse en una mesa suficientemente grande, seca, estable y horizontal, cuando la instale. Además de esto, la temperatura de la habitación debe ser controlada entre +5°C y +35°C.

#### 4.2 Conexión de Circuito

La máquina debe estar conectada a la corriente que debe ser la misma con la placa de identificación. Y antes de conectarla, por favor verifique la potencia.

### Capítulo 9 Partes Internas de la Máquina Cortadora de Alimentos



## Capítulo 7 Mantenimiento

### 7.1 Introducción General

Los siguientes procedimientos se deben hacer antes del mantenimiento:

Corte la energía

Gire la perilla de control de velocidad en posición "0".

### 7.2 Cinta

La cinta no necesita ser ajustada. Como es usual, la cinta se debe cambiar cada nueve meses. En este momento, debe ponerse en contacto con el servicio postventa.

### 7.3 Patas

A medida que pasa el tiempo, las patas se dañaran. Usted debe cambiarlas en caso de cualquier accidente.

### 7.4 Cable de alimentación

El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente. Si está dañado, póngase en contacto con su distribuidor y pídale que lo cambie.

### 7.5 Cuchillas

Verifique si el ancho de las cuchillas disminuye 5CM. Si es así, por favor, póngase en contacto con su distribuidor y pídale que la cambie.

### 7.6 Etiqueta

Cuando la etiqueta esta dañada, por favor, póngase en contacto con su distribuidor y pídale que la cambie.

## Capítulo 8 Deshacerse del Equipo

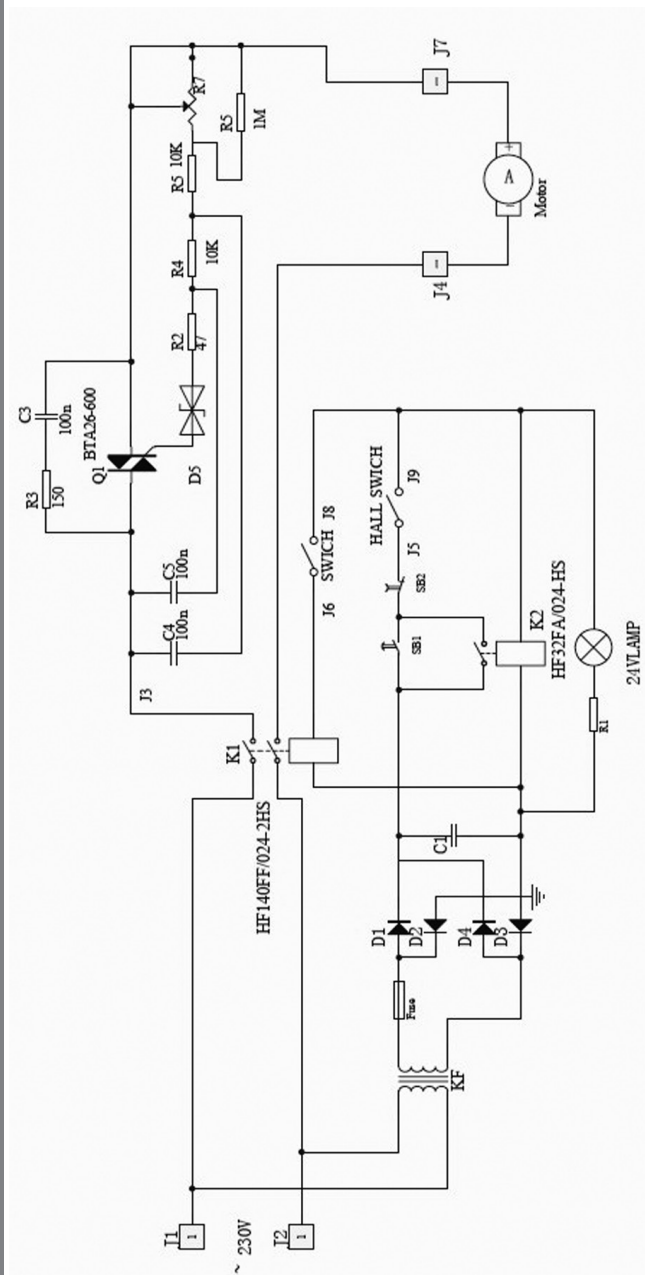
### 8.1 Deshacerse de forma segura

Cuando decida deshacerse de la máquina, por alguna razón, debe cortar la energía.

### 8.2 Deshacerse del equipo

La máquina debe ser desmontada por un profesional autorizado.

4.3 Diagrama de Circuito





#### 4.4 Verificación del Funcionamiento

La manera de comprobar:

Presione el botón "I" y el botón "O"

Cuando se quite la tapa, cheque si la máquina deja de funcionar.

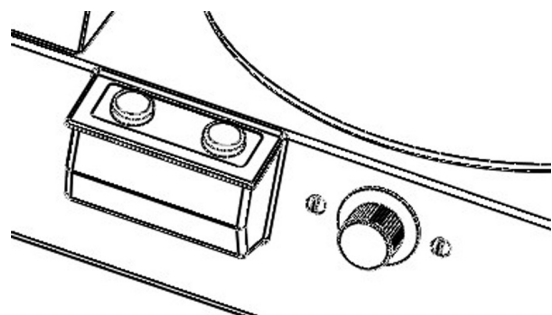
Cheque que la perilla y control de velocidad funcione realmente bien.

### Capítulo 5 Operación

#### 5.1 Controlador (ver ilustración 1)

Atención: La perilla de control de velocidad está equipada en la máquina procesadora de alimentos.

Ilustración 1—control de la posición del interruptor



1. Establecer la velocidad de rotación a través de la perilla de control de velocidad.
2. Poner en marcha la máquina presionando el botón "I".
3. Detener la máquina presionando el botón "O".

#### 5.2 Alimentación del procesador de alimentos

Atención: el procesador ha de ser alimentado solo cuando la máquina este parada. La perilla de control de velocidad debe estar en posición "o".

Procedimientos:

1. Girar el brazo de carga en sentido anti horario para quitar la tapa.

**⚠** 2. Preste atención a las dos cuchillas mientras se colocan los alimentos en el contenedor; Los alimentos deben ser cortados en pequeños bloques antes de colocarlos en el contenedor; Advertencia: el alimento en el contenedor no debe estar a más de 1/2 del volumen total.

3. En caso de accidentes, el operador debe prestar atención a su propia posición. El cuerpo del operador debe estar en posición vertical con la mesa de trabajo. No se permite hacer presión en la máquina o impedir su movimiento. No se acerque a la máquina y evite tocarla directamente.

4. Ponga la tapa en su posición inicial, a continuación gire el brazo de carga hasta la marca del reloj.

5. Presione el botón de puesta en marcha.

6. No dejara de mezclar a baja velocidad en un tiempo largo.

7. Mientras la máquina esta mezclando, si necesita agregar alimentos adicionales, deben ponerse a través del orificio de la tapa.

8. Presione el botón rojo si ha terminado de cortar alimentos. El mezclador está equipado con control de velocidad de ajuste, luego se colocará en posición "0" y después la máquina se detiene.

#### 5.3 Afilador

Si las cuchillas no están debidamente afiladas para cortar los alimentos, por favor, afílelas mediante los siguientes procedimientos:

1. Gire el brazo de carga para retirar la tapa.
2. Aléjese del eje de fijación de cuchillas giratorias.
3. Utilice solamente el afilador del fabricante. La cuchilla se afila de dentro hacia fuera a lo largo del borde de la misma.

### Capítulo 6 Limpieza Diaria

#### 6.1 Introducción General

La máquina debe limpiarse por lo menos una vez al día. O si es necesario, más veces.

Se debe limpiar la parte que está en contacto directa o indirectamente con los alimentos.

No utilice agua a presión para limpiar directamente. Tampoco use cepillos u otras herramientas que puedan dañar la superficie.

Antes de limpiar debe hacer los siguientes procedimientos:

Corte la energía

Gire la perilla de ajuste de velocidad a la posición "0".

#### 6.2 Pasos de limpieza

##### 6.2.1 Limpieza de la cubierta, eje de cuchillas giratorias y contenedores

**⚠** Girar el brazo de carga, retirar la tapa, y el eje de fijación de la cuchilla, entonces el contenedor se puede levantar fácilmente. A continuación, utilice a un y detergente neutralizado para limpiar las partes mencionadas anteriormente.

Atención: debe usar guantes para su protección durante la operación.

##### 6.2.2 Limpieza Diaria

Atención: debe cortar la energía de alimentación.

Limpie el cuerpo de la máquina con un paño húmedo de detergente neutralizado. Use un paño seco para limpiarla después.