

DIVISORA DE MASA MANUAL

MODELO
DQB-36A



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



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: _____

Estimado cliente

Antes de utilizar la máquina, lea atentamente este manual. Se incluye información importante sobre la instalación, operación y mantenimiento de la misma.

Resumen

Este divisor de masa manual es un producto nuevo que proviene de muchas investigaciones y la experiencia incluye tecnología excelente en el extranjero, sin necesidad de usar electricidad. Empujando la bandeja de material para guiar el material y el contacto del cabezal de corte con la mano, luego realiza el mismo corte, No se pega después de dividida la masa. Está hecha de un buen acero inoxidable y un plástico en las partes críticas que no es dañino para la salud. Cumple con nuestro requisito de higiene nacional.

Esta máquina tiene un buen rendimiento, casi sin ruido, es fácil de operar y mantener, es ampliamente utilizada en restaurantes, hoteles, pastelerías, panaderías y comedores.

Especificación

Nombre de producto	Divisor de masa manual
Modelo	DQB-36A
Cantidad de divisiones	36 piezas por tiempo
Rango de peso de la masa	30-140g
Medida de la bandeja	313*78mm
Medidas	535*640*1650mm
Peso de la máquina	69 kg

Nota: Si hay algún cambio en la especificación, no se informará de nuevo.

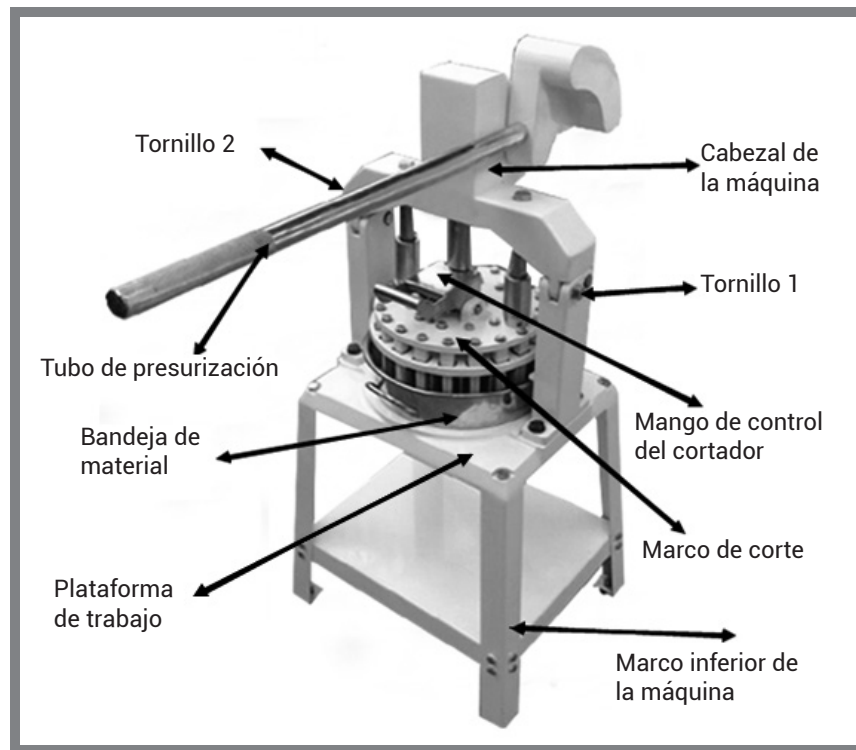
Instalación y operación

1. Esta máquina requiere un entorno seco y plano, colóquela en el piso de manera que quede fija y no se mueva, para garantizar el buen rendimiento.

2. Antes de utilizar la máquina, ponga un poco de aceite de grado alimenticio en la bandeja. Luego ponga la masa uniformemente en la bandeja de material que se mezcla según la prescripción, deje que la masa se afloje por un tiempo.

3. Coloque la bandeja en la plataforma de trabajo y fíjela, primero presione hacia abajo el tubo de presurización para presionar la masa durante aproximadamente 2-3 veces, compacte la masa para garantizar un corte uniforme, Luego presione hacia abajo el mango del cortador. A continuación, empuje el tubo presurizado hacia abajo hasta la parte inferior de la masa. Suelte el tubo presurizado con la mano lentamente. Asegúrese de que el marco del cortador esté en su posición original.

Diagrama del producto



Limpieza y mantenimiento

1. Limpie la máquina después del trabajo de un día, saque la bandeja, desenrosque los dos tornillos laterales (tornillo 1 y tornillo 2) del cabezal de la máquina, luego gire el cabezal de la máquina 90 grados. Use un paño limpio para limpiar la plataforma de trabajo y el marco del cortador. No se puede lavar la máquina con un tubo de rociado.
2. Si es necesario limpiar todos los cortadores uno por uno, desenrosque todos los tornillos (en total 36 piezas) que se encuentran en el marco del cortador, luego retire todas las cuchillas de nylon para limpiar.
3. Asegúrese de que la bandeja de material sea colocada en la plataforma de trabajo en el lugar correcto para garantizar que la máquina pueda funcionar normalmente.
4. No ponga materiales duros en la bandeja, no puede sacar la bandeja a menos que la máquina se detenga por completo, de lo contrario destruirá la máquina.
5. Limpie el cabezal de la máquina, el polvo, etc. Antes de usar la máquina por primera vez o de no usarla durante mucho tiempo, mantenga lubricado el cabezal de la máquina. Y por favor use un aceite de grado alimenticio.

Si tiene alguna pregunta, por favor contáctenos.

GARANTÍA

MODELO
DQB-36A

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**.