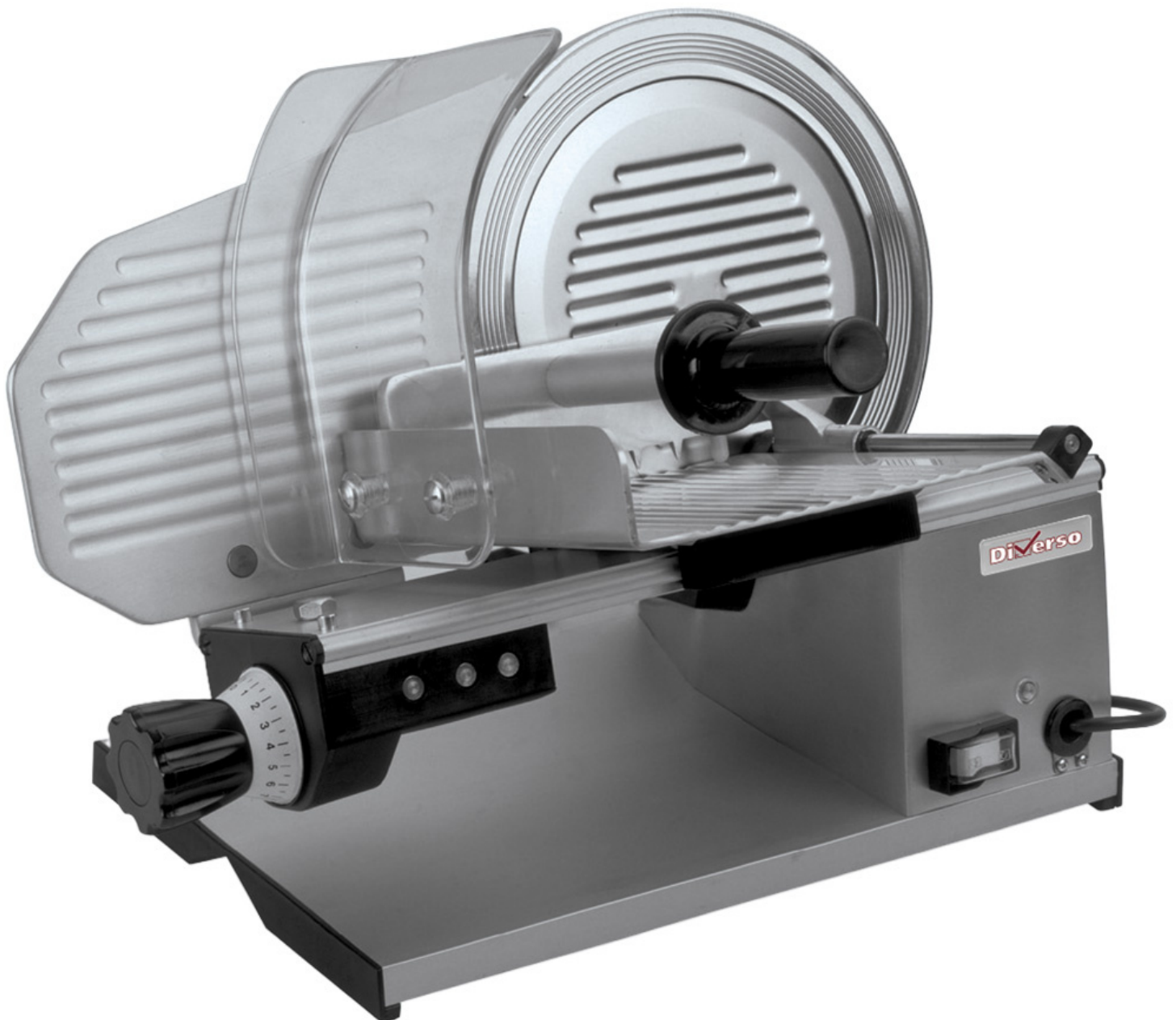


MOD : WR-275R-02

Production code : 903301C/DIVERSO - TOP 275

CORTADORA PROFESIONAL

INSTALACIÓN – USO – MANTENIMIENTO



WR-275R-02

INDICE

	Pag.
1 INFORMACIONES SOBRE LAS SEGURIDADES	27
1.1 Precauciones generales	27
1.2 Seguridad mecánicas	27
1.3 Seguridad eléctricas	27
2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	28
2.1 Tabla de pesos y medidas - Ruido	28
2.2 Suministro y eliminación de los embalajes	28
3 INSTALACION	28
3.1 Colocación de la máquina	29
3.2 Conexión eléctrica	29
3.3 Medidas de seguridad y adiestramiento utilizador	29
4 USO DEL APARATO	29
4.1 Mandos	29
4.2 Posicionamiento del producto en el plato	29
5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	30
5.1 Generalidades y productos a usar para la limpieza	30
5.2 Remoción del carro portaproducto	30
5.3 Remoción del cubrecuchillas	30
5.4 Limpieza de la cuchilla y del anillo – para loncha	30
5.5 Power cord change	30
6 AFILADO Y LUBRICACION	31
6.1 Afilado	31
6.2 Lubricación	31
6.3 Interrupción prolongada del uso de la máquina	31
7 ANEXOS	
Figuras	32-33-34
Esquema eléctrico	35

CARACTERÍSTICAS Y FOTOGRAFÍAS DEBERÁN ANTENDERSE A NIVEL INFORMATIVO, SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR SIN PREVIO AVISO LAS MODIFICACIONES QUE CREA NECESARIAS.

1) INFORMACIONES SOBRE LAS SEGURIDADES

1.1 PRECAUCIONES GENERALES

- La máquina cortadora tiene que ser utilizada por personal adiestrado que tiene que conocer las normas para el uso y de seguridad que contiene el manual.
- En el caso de alternar el personal, éste tiene que ser adiestrado.
- Aunque la máquina está provista de varios sistemas de seguridad hay que evitar acercar las manos a la cuchilla y a las partes en movimiento.
- Es importante, antes de empezar la limpieza y cualquier tipo de mantenimiento, desconectar la máquina de la red de alimentación eléctrica.
- Controlar periódicamente el estado de los cables y de las partes eléctricas.
- No usar la máquina con productos ultracongelados o bien con carnes o pescados con hueso y productos no alimenticios.
- Si la cuchilla, después de varios afilados ha disminuido en **6 mm**, dirigirse a la Asistencia para sustituirla.
- No efectuar personalmente reparaciones, sino dirigirse a personal especializado.
- La cortadora debe utilizarse para actividades comerciales, por ejemplo cocina de restaurante, comedor, hospital y en actividades comerciales como panadería y carnicería, pero no para producción industrial continua.

1.2 SEGURIDADES MECÁNICAS

LAS MAQUINAS CORTADORAS DE NUESTRA FABRICACIÓN QUE SE DESCRIBEN EN ESTE MANUAL CUMPLEN, POR LO QUE RESPECTA A LAS SEGURIDADES CONTRA LOS RIESGOS DE TIPO MECÁNICO Y LA CONFORMIDAD HIGIÉNICA, CON LAS DIRECTIVAS Y NORMAS EN VIGOR.

1.3 SEGURIDADES ELÉCTRICAS

LAS MAQUINAS CORTADORAS DE NUESTRA FABRICACIÓN QUE SE DESCRIBEN EN ESTE MANUAL CUMPLEN, POR LO QUE RESPECTA A LAS SEGURIDADES CONTRA LOS RIESGOS DE TIPO ELÉCTRICOS Y PARA LAS COMPATIBILIDADES ELECTROMAGNÉTICAS, LAS DIRECTIVAS Y LAS NORMAS EN VIGOR.

GRACIAS AL PERFECTO AISLAMIENTO DE TODAS LAS PARTES ELÉCTRICAS Y LA ÓPTIMA RESISTENCIA DE TODOS LOS MATERIALES, LAS MAQUINAS DE NUESTRA FABRICACIÓN PUEDEN SER FACILMENTE INSTALADAS Y TRABAJAR EN AMBIENTES HÚMEDOS.

CUIDADOS "ADVERTENCIAS CON RESPECTO A LOS RIESGOS RESIDUALES"

SE ADVIERTE QUE LAS PROTECCIONES APLICADAS NO ELIMINAN TOTALMENTE EL RIESGO DE CORTE AÚN REDUCIENDO TANTO LA POSIBILIDAD COMO LA ENTIDAD DEL DAÑO. LAS PROTECCIONES Y LAS SEGURIDADES SON REALIZADAS EN ESTRECHA CONFORMIDAD A LA NORMATIVA EN VIGOR.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La serie de máquinas cortadoras WR-275R-02 ha sido realizada con las siguientes características:

- Transmisión por medio de motoreductor a engranajes
- Plato porta alimentos corredizo sobre cojinetes inoxidables
- Cuchilla especial en acero templado y cromado (con canales de respiro patentados)
- Afilador aplicable
- Amplio plano de apoyo
- Seguridad en el uso, limpieza, mantenimiento
- Seguridad en el uso, limpieza, mantenimiento Máxima higiene garantizada por una particular elaboración del proyecto y realización de todas las partes sin salientes para facilitar la limpieza, con acero inox y aleación de aluminio anodizado.

2.1 TABLA DE PESOS Y MEDIDAS

WR-275R-02		
DIMENSIONES EXTERNAS MAXIMO	cm	42,5x53,5xh40,5
PESO NETO	Kg	15
POTENCIA WATT	Watt	200
CONEXION ELECTRICA	Volt-Hz.	230/1/50
Nº REV. CUCHILLA	Giri/min.	250
Ø CUCHILLA	Ø mm	275
CORTE UTIL	mm	230x180
RUIDO	Db (A)	< 63

CUIDADO: Las características eléctricas de cada uno de los aparatos han sido indicadas en la placa de características del motor. antes de la instalacion, controlar la conexion electrica. (véanse las fig. 1).

2.2 SUMINISTRO Y ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES

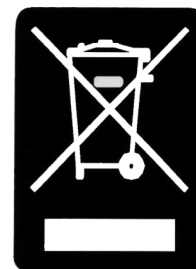
Todas las máquinas cortadoras han sido embaladas en una caja robusta de cartón con la parte interior perfilada para garantizar la perfecta integridad de la máquina durante el transporte y están acompañadas con:

- Declaración conformidad CEE
- Instrucciones para el uso y el mantenimiento

LOS COMPONENTES DEL EMBALAJE (CARTÓN - ESPUMA - FLEJES, ETC) SON PRODUCTOS ASIMILABLES A LOS RESIDUOS SÓLIDOS URBANOS Y PUEDEN SER ELIMINADOS SIN DIFICULTAD.

EN EL CASO DE QUE LA MÁQUINA SEA INSTALADA EN PAÍSES EN LOS QUE EXISTEN NORMAS PARTICULARES, ELIMINAR LOS EMBALAJES SEGÚN LAS NORMAS VIGENTES.

EL SIMBOLO RAEE EN UN PRODUCTO INDICA QUE ESTE NO SE PUEDE ELIMINAR COMO CUALQUIER OTRA BASURA. SI GARANTIZA LA ELIMINACION CORRECTA DEL PRODUCTO AYUDARA A PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE. PARA OBTENER MAS INFORMACION SOBRE EL RECICLAJE DEL MISMO, PONGASE EN CONTACTO CON LAS AUTORIDADES LOCALES PERTINENTES, CON EL PROVEEDOR DE SERVICIOS DE RECOGIDA DE BASURA O CON EL ESTABLECIMIENTO DONDE ADQUIRIÓ EL PRODUCTO.



3) INSTALACION

3.1 COLOCACION DE LA MAQUINA

La conexión y la puesta en funcionamiento de los aparatos tiene que ser realizada por personal adiestrado.

CUIDADO: La instalación y el local en donde tiene que ser colocada la máquina tienen que cumplir con las normas de prevención de accidentes y con las normas eléctricas CEI.

El fabricante no se responsabiliza por posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de dichas normas.

Posicionar el aparato sobre una superficie de apoyo suficientemente amplia, bien nivelada, seca y estable posiblemente lejos de fuentes de calor y de grifos de agua a una altura de unos 80 cm.

3.2 CONEXION ELECTRICA

El aparato está provisto de cable eléctrico que hay que conectar a un interruptor general provisto de magnetotérmico que preserve al operador de posibles contactos accidentales o debidos a alteraciones de la máquina.

Es obligatorio realizar una buena conexión de puesta a tierra según las normas vigentes (norma italiana DPR 547).

El fabricante no se responsabiliza por posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de dichas normas.

Todas las máquinas cortadoras serie Gravità WR-275R-02 han sido construidas en dos versiones con funcionamiento monofásico V 230/1/50 Hz. En caso de necesidad de cambio de tensión, dirigirse al fabricante o al distribuidor autorizado

3.3 MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADIESTRAMIENTO DEL UTILIZADOR

El personal especializado que ejecuta la instalación y la conexión eléctrica, tiene que adiestrar adecuadamente al utilizador para obtener del correcto funcionamiento de la máquina.

El utilizador tendrá también que estar informado sobre las medidas de seguridad que hay que cumplir y además se le tendrá que dar este manual de instrucciones.

Mantenga alejado del alcance de los niños de edad inferior a 8 años sin la supervisión de un adulto.

4) USO DEL APARATO

4.1. MANDOS

Los mandos y el piloto de funcionamiento están reunidos en la parte derecha de la base poniendo la máquina frente al operador. Fig.3-4

1. Interruptor start-stop (con rearme)
2. Piloto blanco funcionamiento entre las dos teclas
3. Bolilla numerada de regulación espesor lonchas
4. Boton bloqueo vela – desbloqueo plato porta alimentos

4.2 POSICIONAMIENTO DEL PRODUCTO EN EL PLATO DE LA CORTADORA PARA EL CORTE

1. El producto tiene que ser colocado en el plato cuando el botón de regulación del espesor está posicionado en cero y con el motor apagado para evitar dañar la cuchilla con posibles golpes.
2. El producto colocado en el carro tiene que ser bloqueado con el prensador. fig.5
3. Apoyar la mano en el prensador e iniciar el movimiento de corte.
4. Cuando el producto estará ya casi todo cortado, utilizar la parte anterior del prensador para mantener la pieza contra la cuchilla. fig.6
5. Una vez acabado el corte, apaga el motor y cerrar el espesor de la loncha en la posición cero: sacar la pieza del plato.

CUIDADO : El sentido de rotación de la cuchilla tiene que ser contrario a las agujas del reloj mirando la máquina del lado del cubrecuchillas fig.2

5) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 GENERALIDADES Y PRODUCTOS A USAR PARA LA LIMPIEZA

Antes de cada intervención de mantenimiento o limpieza, asegurarse de que el interruptor general está desconectado y de que se ha desconectado el enchufe de la red.

Hay que hacer una esmerada limpieza diaria del aparato para obtener un buen funcionamiento y para que la máquina se mantenga íntegra en el tiempo.

A pesar de que hay varias seguridades, hay que prestar mucha atención para evitar peligros de corte manipulando la cuchilla.

La máquina se puede limpiar con detergentes normales neutros que no contengan sosa o bien con alcohol.

No se pueden lavar en el lavavajillas las partes extraíbles porque quedaría dañada la anodización.

La maquina no tiene que ser limpiada con chorro de agua ni vapor.

5.2 REMOCIÓN DEL CARRO PORTAPRODUCTOS (DISPOSITIVO DE DESENGANCHE)

1. Colocar la Bolilla numerada de regulación espesor de las lonchas en la posición '0'.
2. Colocar el carro por la parte opuesta a la cuchilla como indica la figura.8
3. Girar el Botón bloqueo vela – desbloqueo plato porta alimentos en sentido antihorario hasta el retorno completo de los dos pernos de seguridad fig.9
4. Destornillar el botón de fijación del carro y sacar el carro. fig.10

El carro se puede lavar con un chorro de agua. Repetir todas las operaciones en sentido inverso para volver a montar el carro.

5.3 REMOCIÓN DEL CUBRECUCHILLAS

1. Destornillar el botón montado en la parte opuesta de la cuchilla.
2. Empujar el botón hacia la cuchilla a fin de desenganchar el cubrecuchillas de su asiento. fig.11
3. Sacar el cubre cuchillas de la cortadora. fig.12

El cubrecuchillas se puede lavar con un chorro de agua.

5.4 LIMPIEZA DE LA CUCHILLA Y DEL ANILLO DE PROTECCIÓN DE LA CUCHILLA – Y PROTECCIÓN PARA LONCHA

La limpieza de la cuchilla es una operación que hay que efectuar con el mayor cuidado posible puesto que existe el peligro de cortarse.

Se puede efectuar utilizando un paño húmedo con detergente para desengrasar bien la parte. Es importante que se haga un buen aclarado (no con chorro de agua) utilizando un paño húmedo y luego un buen secado.

Es muy importante que los productos utilizados puedan garantizar la máxima higiene y la absoluta no toxicidad.

Hay que limpiar muy bien el filo de la cuchilla y la parte interior de la misma.

1. Pasar un paño húmedo o bien un paño-papel en el espacio entre la cuchilla y el anillo. fig.13
2. Restregar todo el anillo girando manualmente la cuchilla. fig.14
3. Cuando es necesario aflojar los dos tornillos para extraer el paraloncha. fig15

Para volver a montar la máquina hay que repetir todas las operaciones de desmontaje en sentido inverso.

5.5 POWER CORD CHANGE

Para sustituir el cable electric contactar un centro de asistencia o técnico especializado.

6) AFILADO Y LUBRICACION

6.1 AFILADO

El afilado es una operación muy importante en la utilización de la máquina cortadora. Hay que hacerlo cada vez que el corte no resulta neto, o bien cuando la cuchilla tiende a arrastrar la loncha.

La periodicidad de esta operación depende del uso y del tipo de productos que se cortan.

Antes de realizar el afilado hay que hacer una buena limpieza de toda la máquina y desengrasar muy bien la cuchilla.

FIJACION DEL AFILADOR EN EL PLATO (MOD WR-275R-02)

1. METER EL ENCHUFE.
2. ACCIONAR LA BOLILLA NUMERADA PARA DISPONER EL ESPESOR MAXIMO 15 MM.
3. APLICAR EL AFILADOR NEL AGUJERO DEL PLATO Y ATORNILLAR EL BOTON PARA FIJARLO
4. UTILIZAR EL PULSANTE PARA POSICIONAR A CONTACTO CON LA CUCHILLA EL ESMERIL "A" Y DEJAR EL PULSANTE. (FIG.16)
5. ENCENDER LA MAQUINA E MANTENER EN LA POSICIONE EL PLATO PORTA ALIMENTOS DE MODO CHE EL ESMERIL "A" DEL AFILADOR QUEDE EN CONTACTO POR 5-10 SEGUNDOS GIRANDO JUNTO A LA CUCHILLA. (FIG.17)
6. APRETAR EL PULSANTE DEL ESMERIL "B" DEJANDO GIRAR LOS DOS ESMERILES POR ALGUNOS SEGUNDOS PARA PERMITIR ELIMINAR LAS REBABAS (FIG.18)
7. DEJAR EL PULSANTE "B" Y ALEJAR EL PLATO PORTA ALIMENTOS Y EL AFILADOR DE LA CUCHILLA.
8. APAGAR LA MAQUINA Y QUITAR EL AFILADOR DEL PLATO PORTA ALIMENTOS.

CUIDADO: El esmeril "A" afila, el esmeril "B" quita unicamente la rebaba en el filo de corte. Durante la operacion de afilado es necesario mantener el diseño original de la uña de la cuchilla. **Cuando la distancia entre el anillo y la cuchilla supera 6 mm hay que sustituir la cuchilla.**

6.2 LUBRICACION

Periódicamente hay que lubricar las partes deslizables con aceite de vaselina blanco.

No utilizar nunca aceite de oleaginosas o de oliva porque se corre el riesgo de comprometer todo el funcionamiento de la máquina.

Lubricar las partes con aceitadores especiales como se indica en la fig.7

6.3 INTERRUPCIÓN PROLONGADA DEL USO DE LA MÁQUINA

Si hay que dejar inactivo el aparato, desconectar el interruptor general mural y efectuar una limpieza completa de toda la máquina y de los distintos accesorios. Se aconseja proteger todas las partes de la máquina con aceite de vaselina blanco o bien con productos adecuados que se encuentran en el comercio. Se aconseja que se proteja la máquina del polvo cubriéndola con una tela de nylon o de otro material.

7) FIGURE

Fig.1

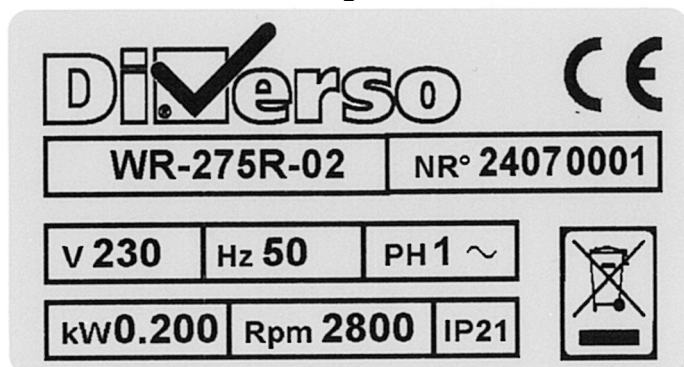


Fig.2



Fig.3

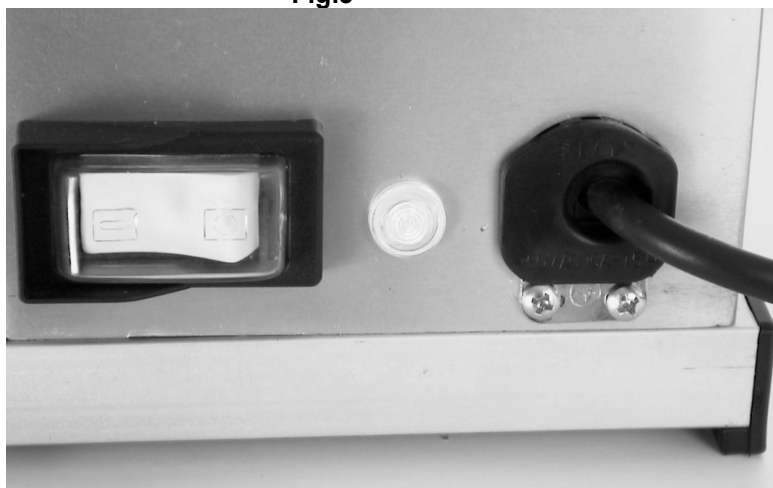


Fig.4



Fig.5

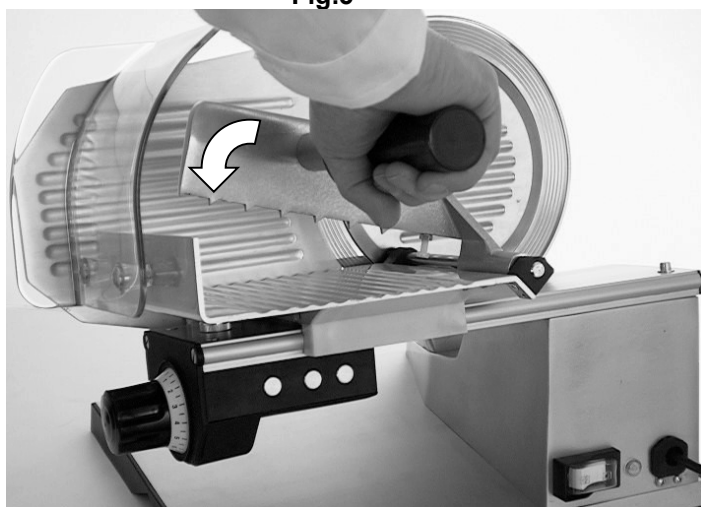


Fig.6



FIGURE

Fig.7



Fig.8

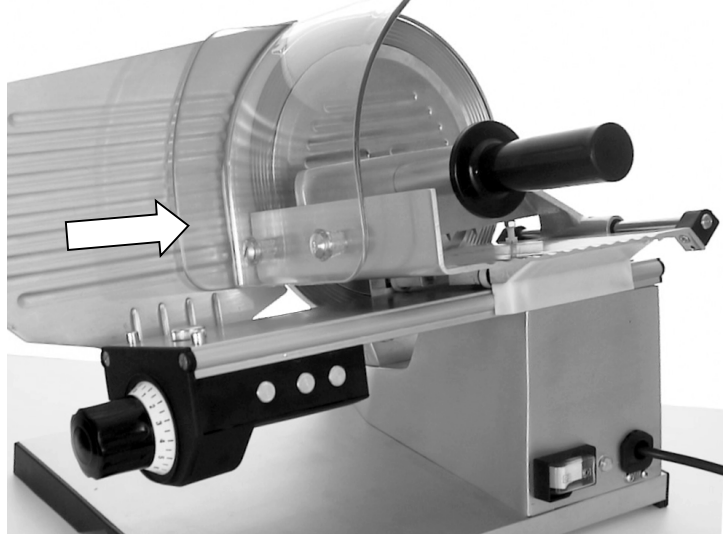


Fig.9

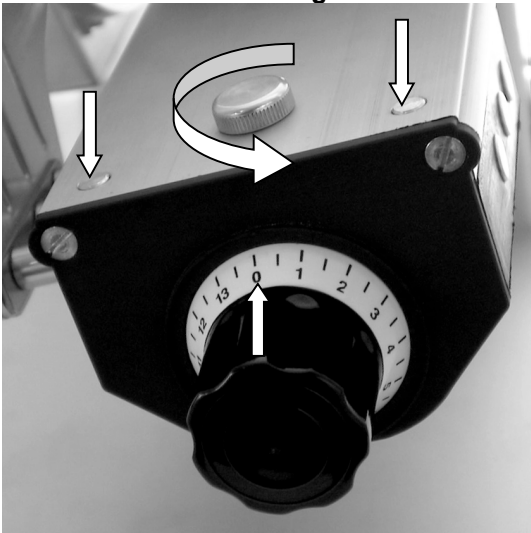


Fig.10

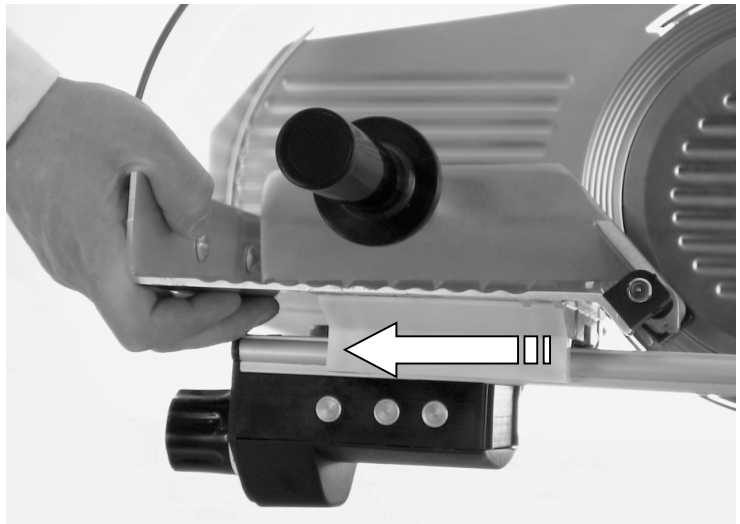


Fig.11

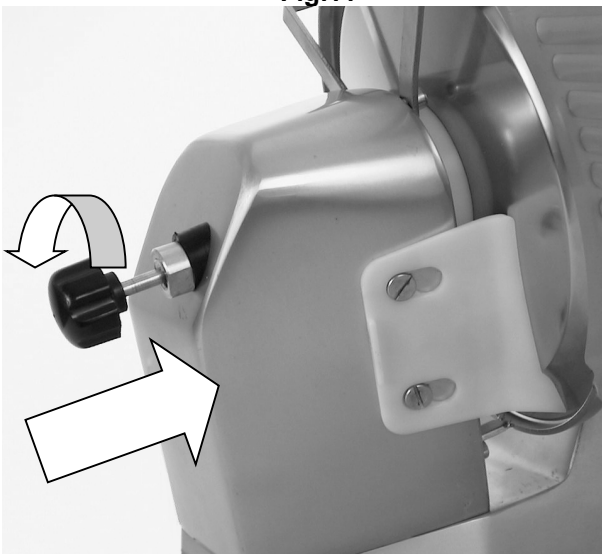
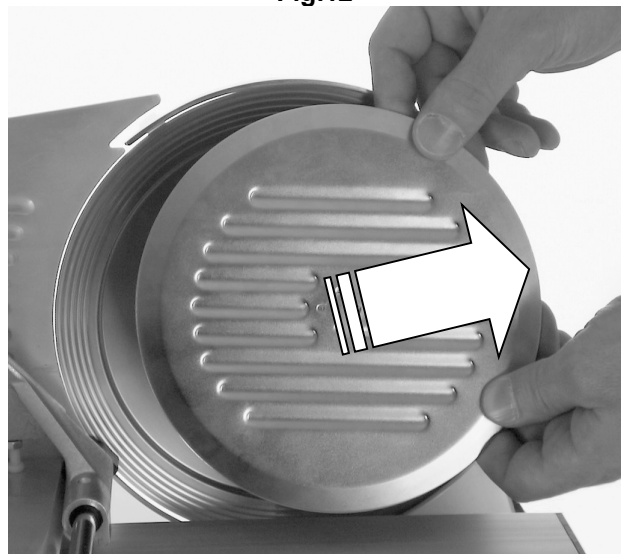


Fig.12



FIGURE

Fig.13



Fig.14



Fig.15

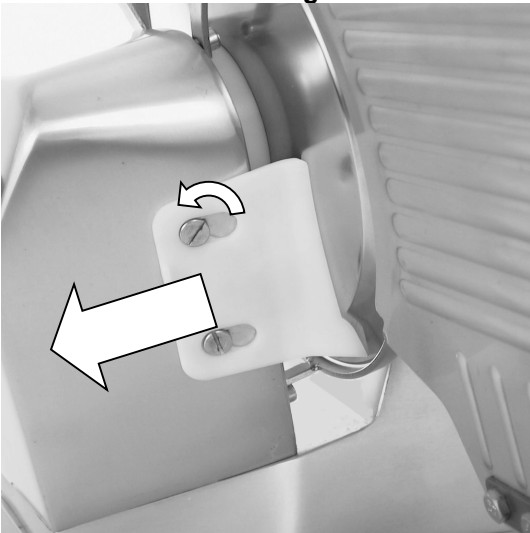


Fig.16

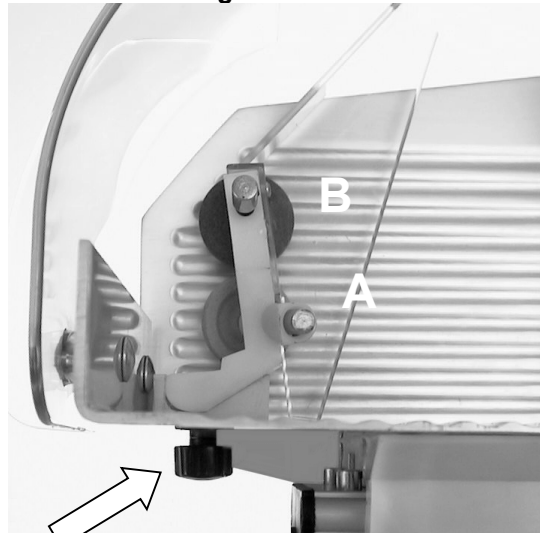


Fig.17



Fig.18

