



MOD : WR-300E-03

Production code : 909701/DIVERSO - PRO300XL

05/2025

CORTADORA PROFESIONAL

INSTALACIÓN – USO – MANTENIMIENTO



WR-300E-03

INDICE

	PAG.
1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	
1.1 PRECAUCIONES GENERALES	28
1.2 SEGURIDAD MECÁNICA	28
1.3 SEGURIDAD ELÉCTRICA	28
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
2.1 TABLA DE PESOS Y MEDIDAS - RUIDO	29
2.2 SUMINISTRO Y ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES	29
3. INSTALACIÓN	
3.1 COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA	30
3.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA	30
3.3 MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADIESTRAMIENTO DEL USUARIO	30
4. USO DEL APARATO	
4.1 MANDOS	30
4.2 POSICIONAMIENTO DEL PRODUCTO EN EL PLATO	30
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	
5.1 GENERALIDADES Y PRODUCTOS A USAR PARA LA LIMPIEZA	31
5.2 DESMONTAJE DEL CARRO PORTAPRODUCTO	31
5.3 DESMONTAJE DEL CUBRECUCHILLAS	31
5.4 LIMPIEZA DE LA CUCHILLA Y DEL ANILLO	31
5.5 DESMONTAJE DE LA CUBIERTA AFILADOR Y LIMPIEZA	32
5.6 PARA VOLVER A MONTAR LA MÁQUINA	32
6. AFILADO Y LUBRICACIÓN	
6.1 AFILADO	32
6.2 LUBRICACIÓN	32
6.3 INTERRUPCIÓN PROLONGADA DEL USO DE LA MÁQUINA	32
7. ANEXOS	
FIGURAS	33-34

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

1) INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

1.1 PRECAUCIONES GENERALES

- LA MÁQUINA CORTADORA TIENE QUE SER UTILIZADA POR PERSONAL ADIESTRADO QUE CONOZCA LAS NORMAS PARA EL USO Y DE SEGURIDAD DEL MANUAL.
- EN EL CASO DE MUCHA ROTACIÓN DEL 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 SUSTITUÍRLA.
- NO EFECTUAR PERSONALMENTE REPARACIONES, SINO DIRIGIRSE A PERSONAL ESPECIALIZADO.

1.2 SEGURIDAD MECÁNICA

LAS MÁQUINAS CORTADORAS DE NUESTRA FABRICACIÓN QUE SE DESCRIBEN EN ESTE MANUAL CUMPLEN, POR LO QUE RESPECTA A LA SEGURIDAD CONTRA RIESGOS DE TIPO MECÁNICO, CON LAS DIRECTIVAS 2006/42/CEE Y ESTÁ EN CONFORMIDAD HIGIÉNICA CON LA DIRECTIVA 1935/2004/CEE.

LA SEGURIDAD SE OBTIENE CON:

- APLICACIÓN DE ANILLO FIJO CUBRECUCHILLAS
- PLATO PORTAPRODUCTOS REMOVIBLE
- OPCIONAL: DISPOSITIVO DE DESENGANCHE DEL PLATO PORTAPRODUCTOS (CUANDO EL BOTÓN DE REGULACIÓN DE LA LONCHA SE ENCUENTRA EN EL ESPESOR 0)
- VARIAS PROTECCIONES EN EL PLATO PORTAPRODUCTOS
- FONDO DE CIERRE PARA IMPEDIR EL ACCESO DE LAS MANOS A LAS PARTES ELÉCTRICAS O EN MOVIMIENTO.

1.3 SEGURIDAD ELÉCTRICA

LA SEGURIDAD CONTRA LOS RIESGOS ELÉCTRICOS HA SIDO REALIZADA DE ACUERDO CON LAS NORMAS 2006/95/CEE CENELEC EN 60335-2-64.

TODAS LAS MÁQUINAS CORTADORAS MODELO **PRO** ESTÁN DOTADAS DE UN INTERRUPTOR ELÉCTRICO CON DOS PULSADORES MARCHA PARADA Y UN RELÉ QUE PIDE LA OPERACIÓN VOLUNTARIA DE NUEVA PUESTA EN MARCHA (REARME) DEL APARATO EN CASO DE FALTA DE CORRIENTE ACCIDENTAL.

DADO EL PERFECTO AISLAMIENTO DE TODAS LAS PARTES ELÉCTRICAS Y LA ÓPTIMA RESISTENCIA DE TODOS LOS MATERIALES EMPLEADOS, LAS MÁQUINAS QUE FABRICAMOS PUEDEN SER INSTALADAS Y SE PUEDE TRABAJAR CON ELLAS TRANQUILAMENTE EN AMBIENTES HÚMEDOS.

CUIDADO: DE ACUERDO CON EL PUNTO 1.7.2 "ADVERTENCIAS CON RESPECTO A RIESGOS RESIDUALES DE LAS DIRECTIVAS 2006/42/CEE, SE ADVIERTE QUE LA PROTECCIÓN APLICADA NO ELIMINA TOTALMENTE EL RIESGO DE CORTE AÚN REDUCIENDO TANTO LA POSIBILIDAD COMO LA ENTIDAD DEL DAÑO. LA PROTECCIÓN Y SEGURIDAD HA SIDO REALIZADAS E ESTRECHA CONFORMIDAD A LA NORMATIVA.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

LA SERIE DE MÁQUINAS CORTADORAS “PRO” HA SIDO REALIZADA CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:

- POSIBILIDAD DE TRABAJO CONTINUO
- 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, EN ALUMINIO Y REVESTIMIENTOS ADECUADOS PARA ALIMENTOS.

2.1 TABLA DE PESOS Y MEDIDAS

MODELO	DIMENSIONES CM	PESO KG	POTENCIA VATIOS	CONEXION ELECTRICA	N. REVOLUCIONES DE LA CUCHILLA
WR-250E-01	41x51xH39	13,5	180	230/1/50	290
WR-300E-03	47x57xH47	23	120	230/1/50	290

RUIDO N 62 DB PARA TODOS LOS MODELOS

CUIDADO: LAS CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS DE CADA UNO DE LOS APARATOS HAN SIDO INDICADAS EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL MOTOR. ANTES DE LA INSTALACIÓN, CONTROLAR LA CONEXIÓN ELÉCTRICA.

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 DE:

- DECLARACIÓN CONFORMIDAD CEE
- INSTRUCCIONES DE 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 ADQUIRIO EL PRODUCTO.



3) INSTALACIÓN

3.1 COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA

LA CONEXIÓN Y LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA TIENE QUE SER REALIZADA POR PERSONAL ADIESTRADO.

CUIDADO: LA INSTALACIÓN Y EL LUGAR 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, A PODER SER LEJOS DE FUENTES DE CALOR Y DE GRIFOS DE AGUA Y A UNA ALTURA DE UNOS 80 CM.

3.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA

EL APARATO ESTÁ PROVISTO DE CABLE ELÉCTRICO QUE HAY QUE CONECTAR A UN INTERRUPTOR GENERAL PROVISTO DE MAGNETO TÉRMICO QUE PROTEGE AL USUARIO 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.

3.3 MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADIESTRAMIENTO DEL USUARIO

EL PERSONAL ESPECIALIZADO QUE EJECUTA LA INSTALACIÓN Y LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, TIENE QUE ADIESTRAR ADECUADAMENTE AL USUARIO PARA LOGRAR DEL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA. EL USUARIO 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.

4) USO DEL APARATO

4.1 MANDOS CORTADORAS SERIE PRO

LOS MANDOS Y EL PILOTO DE FUNCIONAMIENTO ESTÁN EN FRENTE DE LA BASE PONIENDO LA MÁQUINA FRENTE AL OPERADOR. (FIG. 1)

1. PULSADOR VERDE DE PUESTA EN MARCHA
2. PULSADOR ROJO STOP
3. BOTÓN REGULACIÓN ESPESOR LONCHAS
4. DESBLOQUEO CARRO
5. ACEITADOR

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. 2)
3. APOYAR LA MANO EN EL PRENSADOR E INICIAR EL MOVIMIENTO DE CORTE.
4. CUANDO EL PRODUCTO ESTÉ YA CASI TODO CORTADO, UTILIZAR LA PARTE ANTERIOR DEL PRENSADOR PARA MANTENER LA PIEZA CONTRA LA CUCHILLA. (FIG. 3)
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.

5) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 GENERALIDADES Y PRODUCTOS A USAR PARA LA LIMPIEZA

ANTES DE PROCEDER A TAREAS 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 LA MÁQUINA ESTA DOTADA DE SISTEMAS DE SEGURIDAD, HAY QUE PRESTAR MUCHA ATENCIÓN PARA EVITAR PELIGROS DE CORTE MANIPULANDO LA CUCHILLA.

LA MÁQUINA SE PUEDE LIMPIAR CON DETERGENTES NORMALES NEUTROS APTO PARA PONTACTO CON ALIMENTOS QUE NO CONTENGAN SOSA O BIEN CON ALCOHOL.

NO SE PUEDEN LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS LAS PARTES EXTRAÍBLES PORQUE QUEDARÍA DAÑADA LA ANODIZACIÓN.

5.2 DESMONTAJE DEL CARRO PORTAPRODUCTOS

1. COLQUE EL POMO "A" EN LA POSICIÓN "0" (Fig. 4).
2. GIRAR COMPLETAMENTE EL POMO "B" EN SENTIDO ANTIHORARIO. (Fig. 4).
3. MUEVA EL CARRO HASTA EL ENGANCHE (Fig. 4).
4. SAQUE EL CARRO JUNTO CON EL SOPORTE TAL Y COMO SE INDICA CON LA FLECHA (Fig.5).

PARA VOLVER A COLOCAR EL CARRO SIGA LAS INSTRUCCIONES DEL PUNTO 4 EN SENTIDO INVERSO Y GIRE EL POMO "B"

EL CARRO SE PODRÁ LAVAR BAJO UN CHORRO DE AGUA

ATENCIÓN!!!! NO DESMONTE EL CARRO SI EL DISPOSITIVO DE BLOQUEO NO ESTÁ EN POSICIÓN "ON". SIN ESTE DISPOSITIVO EN LA POSICIÓN CORRECTA, EL CARRO NO PODRÁ SER DESMONTADO. CUANDO ESTÉ BLOQUEADO NO MUEVA EL CARRO NI GIRE EL ASA.

5.3 DESMONTAJE DEL CUBRECUCHILLAS

1. DESTORNILLAR EL BOTÓN MONTADO EN LA PARTE OPUESTA DE LA CUCHILLA. (FIG. 6)
2. EMPUJAR EL BOTÓN HACIA LA CUCHILLA A FIN DE DESENGANCHAR EL CUBRECUCHILLAS DE SU ASIENTO.
3. SACAR EL CUBRECUCHILLAS DE LA CORTADORA. (FIG. 7)

EL CUBRECUCHILLAS SE PUEDE LAVAR EN UN CHORRO DE AGUA.

5.4 LIMPIEZA DE LA CUCHILLA Y DEL ANILLO DE PROTECCIÓN DE LA CUCHILLA

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 ESTA PARTE. ES IMPORTANTE QUE SE HAGA UN BUEN ACLARADO (NO CON CHORRO DE AGUA) UTILIZANDO UN PAÑO HÚMEDO Y LUEGO UN BUEN SECADO. (FIG. 8)

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. 8)
2. RESTREGAR TODO EL ANILLO GIRANDO MANUALMENTE LA CUCHILLA.

5.5 DESMONTAJE DE LA CUBIERTA, AFILADOR Y CUBETA PARA LIMPIEZA

DESTORNILLAR EL POMO “E” Y EMPUÑANDO LA CUBIERTA, ALZAR Y DESFILAR TODO EL GRUPO AFILADOR. REMOVER LA CUBETA (FIG. 9-10-11)

5.6 PARA VOLVER A MONTAR LA MÁQUINA

PARA VOLVER A MONTAR LA MÁQUINA HAY QUE REPETIR TODAS LAS OPERACIONES DE DESMONTAJE EN SENTIDO INVERSO.

6) AFILADO Y LUBRICACIÓN

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 RESULTE NETO, O BIEN CUANDO LA CUCHILLA TIENDE A ARRASTRAR LA LONCHA.

LA PERIODICIDAD DE ESTA OPERACIÓN DEPENDE DEL USO Y DEL TIPO DE ALIMENTO QUE SE CORTE.

ANTES DE REALIZAR EL AFILADO HAY QUE PROCEDER A UNA BUENA LIMPIEZA DE TODA LA MÁQUINA Y DESENGRASAR MUY BIEN LA CUCHILLA.

1. AFLOJAR EL POMO “E” LATERAL DE FIJACIÓN (FIG 9)
2. LEVANTAR EL AFILADOR Y GIRARLO EN 180° A FIN DE QUE LA CUCHILLA QUEDE ENTRE LOS DOS ESMERILES. (FIG. 12-13)
3. PULSAR EL PULSADOR B POR LO MENOS DURANTE 5-10 SEGUNDOS PARA EFECTUAR EL ESMERILADO.
4. PULSAR EL PULSADOR A ALGUNOS SEGUNDOS PARA ELIMINAR POSIBLES REBABAS. (FIG.13)
5. APAGAR LA MÁQUINA Y VOLVER A LLEVAR EL AFILADOR A LA POSICIÓN INICIAL.

CAUTION EL PULSADOR B ES EL PULSADOR QUE EJECUTA EL AFILADO, EL PULSADOR A SACA SOLAMENTE LA REBABA EN EL FILO DEL CORTE.

DURANTE LA OPERACIÓN DE AFILADO HAY QUE 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 LUBRICACIÓN

PERIÓDICAMENTE HAY QUE LUBRICAR LAS PARTES DESLIZABLES CON ACEITE DE VASELINA BLANCO ALIMENTAR.

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 COMO SE INDICA EN LA FIGURA CON ACEITADORES ESPECIALES. (FIG. 14-15)

6.3 INTERRUPCIÓN PROLONGADA DEL USO DE LA MÁQUINA

SI SE DEJA 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 – BILDER - FIGURAS

Fig. 1

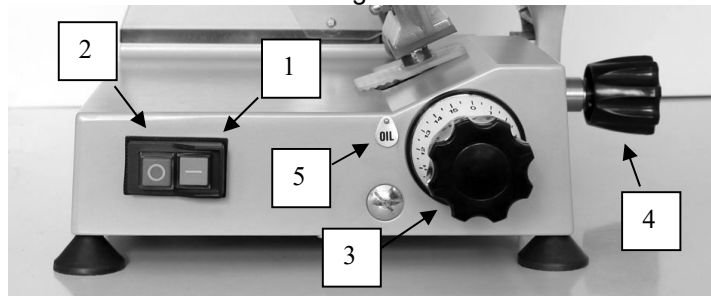


Fig. 2



Fig.3



Fig. 4

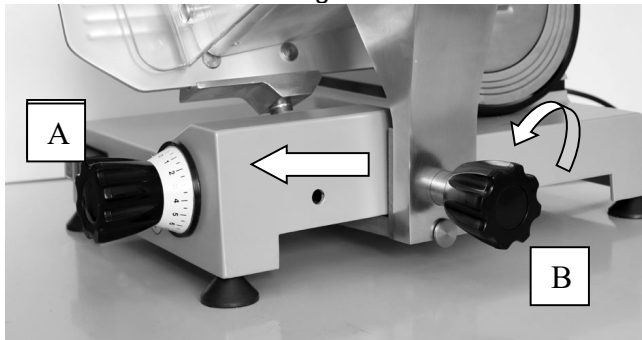


Fig. 5

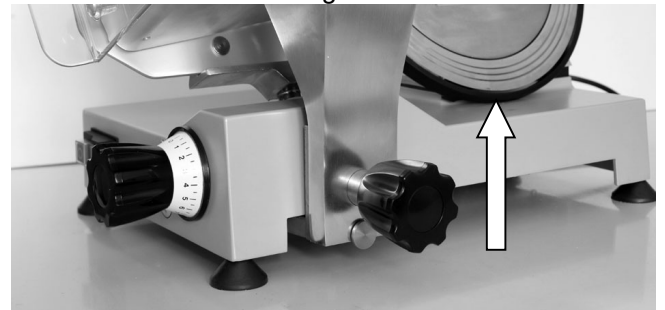
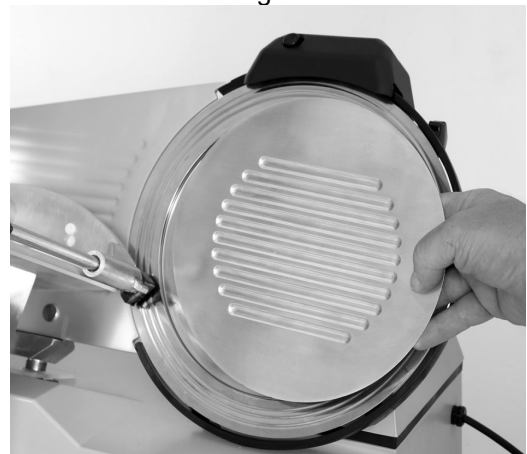


Fig. 6



Fig. 7



7) FIGURE – BILDER - FIGURAS

Fig. 8



Fig. 9

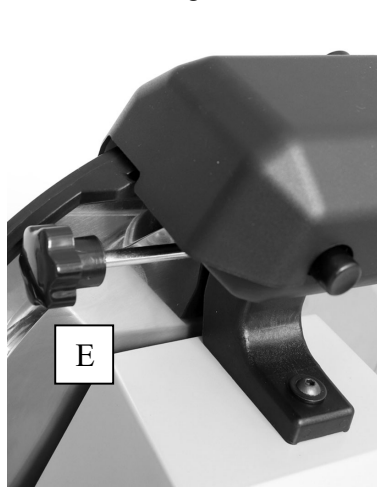


Fig. 10

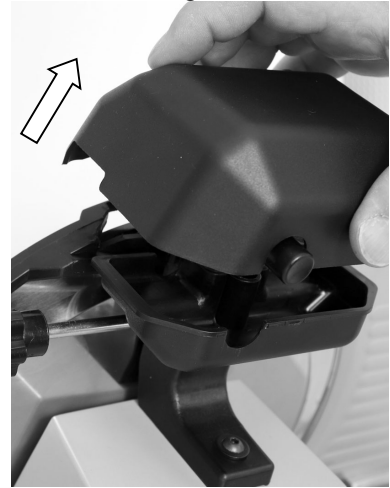


Fig. 11



Fig. 12

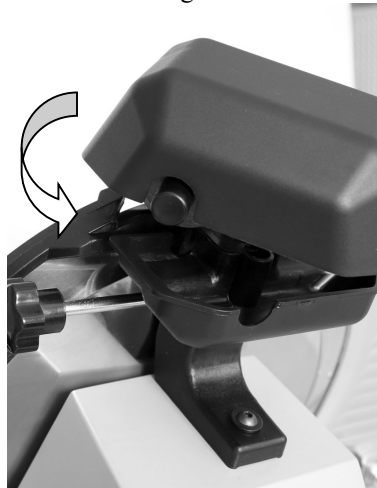


Fig. 13

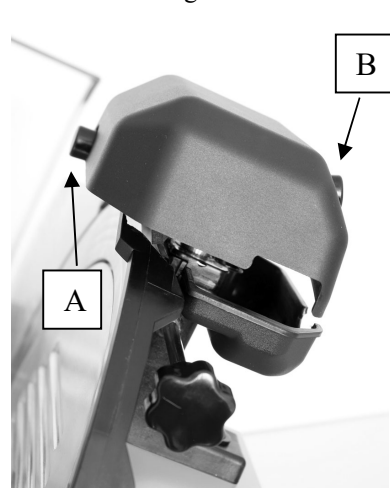


Fig. 14



Fig. 15

