

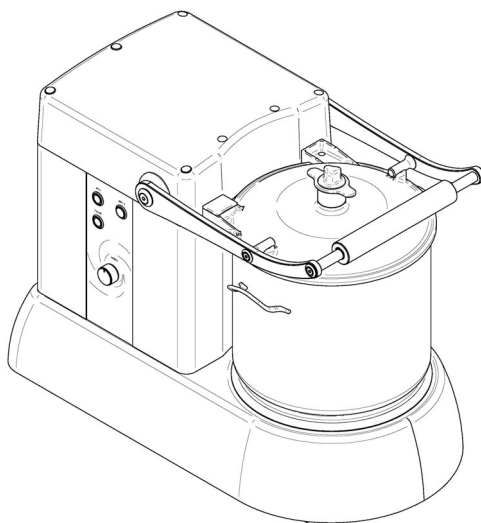


MOD: CSP/15VT-N

Production code : C-Tronic 15 Plus

08/2025

MANUAL DE INSTRUCCIONES, PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO



CUTTER "CE"
CSP/15VT-N

INTRODUCCIÓN

- *Este manual ha sido redactado para suministrar al Cliente toda la información sobre la máquina y las normas aplicables, y las instrucciones de uso y mantenimiento necesarias para el uso óptimo y la perfecta eficiencia del aparato a lo largo del tiempo.*
- *Este manual se debe entregar a las personas encargadas del uso y del mantenimiento periódico de la máquina.*

ÍNDICE DE LAS PARTES

CAP. 1 - INFORMACIÓN SOBRE LA MÁQUINA	5
1.1 - PRECAUCIONES GENERALES	
1.2 - PROTECCIONES INSTALADAS EN LA MÁQUINA	
1.2.1 - protecciones mecánicas	
1.2.2 - protecciones eléctricas	
1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	
1.3.1 - descripción general	
1.3.2 - características constructivas	
1.3.3 - Composición de la máquina:	
CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS	8
2.1 - Medidas, peso, características...	
CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA	9
3.1 - Envío del aparato (véase Fig. nº3)	
3.2 - Control del embalaje a la recepción	
3.3 - Eliminación del embalaje	
CAP. 4 - INSTALACIÓN	10
4.1 - Colocación del aparato	
4.2 - Conexión eléctrica	
4.3 - Control preliminar	
CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA	11
5.1 - Mandos	
5.2 - Carga del producto	
5.3 - Afilado de las cuchillas	
CAP. 6 - LIMPIEZA DEL APARATO	12
6.1 - Generalidades	
6.2 - Limpieza de la tapa, del portacuchillas y del recipiente	
CAP. 7 - MANTENIMIENTO	12
7.1 - Generalidades	
7.2 - Cable de alimentación	
7.3 - Correa	
7.4 - Pies	
7.5 - Cuchillas	

CAP. 8 - DESGUACE	13
8.1 - Puesta fuera de servicio	
8.2 - Eliminación	
8.3 - RAEE Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos	
CAP. 9 - ESQUEMAS ELÉCTRICOS	14

CAP. 1 - INFORMACIÓN SOBRE LA MÁQUINA

1.1 - PRECAUCIONES GENERALES

- La máquina debe ser utilizada únicamente por personal capacitado que conozca perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.
- En caso de reemplazo del personal, impartir con tiempo la capacitación necesaria.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconectar la máquina de la red de alimentación eléctrica.
- Cuando se vaya a realizar limpieza o mantenimiento en la máquina (con las protecciones desmontadas), evaluar atentamente los riesgos residuales.
- Durante el mantenimiento y la limpieza, mantener la mente concentrada en las operaciones en curso.
- Controlar con regularidad el estado del cable de alimentación; un cable desgastado o no íntegro constituye un grave peligro de naturaleza eléctrica.
- Si la máquina da indicios de defectos de funcionamiento, no utilizarla y no efectuar reparaciones directamente; ponerse en contacto con el "Centro de Asistencia".
- No utilizar la máquina para productos congelados, carne o pescado con hueso, ni para ningún tipo de producto no alimentario.
- No introducir los dedos en el manguito con la máquina en funcionamiento.
- El fabricante queda exonerado de cualquier responsabilidad en los siguientes casos:
 - ⇒ manipulación indebida de la máquina por parte de personal no autorizado;
 - ⇒ sustitución de componentes por otros no originales;
 - ⇒ si no se siguen atentamente las instrucciones presentes en el manual;
 - ⇒ tratamiento de las superficies de la máquina con productos no adecuados.

1.2 - PROTECCIONES INSTALADAS EN LA MÁQUINA

1.2.1 - protecciones mecánicas

En lo que a las protecciones de tipo mecánico concierne, la máquina descrita en el presente manual cumple con la directiva **CEE 2006/42**.

Las protecciones están constituidas por (véase 1.3.3) la tapa, que puede quitarse únicamente con el brazo de bloqueo del recipiente girado, en sentido levógiro, lateralmente respecto a la tapa misma.

1.2.2 - protecciones eléctricas

En lo que a las protecciones de tipo eléctrico concierne, la máquina descrita en el presente manual cumple con las directivas **2014/35/UE y 2014/30/UE**.

La máquina cuenta con:

- microinterruptor codificado que genera la parada de la máquina en caso de que se retire la tapa (véase la FIG. n°1), y no permite el encendido si dicha protección no se encuentra en posición de cierre;
- relé en el circuito de accionamiento, que requiere la operación de reinicio voluntario de la máquina en caso de interrupción accidental de la alimentación eléctrica.

Si bien las cortadoras CE profesionales cuentan con todas las protecciones eléctricas y mecánicas requeridas por las normativas vigentes (tanto para el funcionamiento como para las fases de limpieza y mantenimiento), existen algunos riesgos residuales que no pueden eliminarse por completo y que se indican en este manual

acompañados por la palabra **ATENCIÓN**.

Estos se refieren al peligro de corte que puede derivar de la manipulación de las cuchillas durante la carga del producto y durante la limpieza y el afilado de las mismas.

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.3.1 - descripción general

Nuestra fábrica diseña y realiza las cortadoras CE profesionales con el objeto concreto de cortar, desmenuzar, montar, mezclar productos alimentarios (como verdura, carnes, pan, etc.) y garantizar:

- la máxima seguridad durante el uso, la limpieza y el mantenimiento;
- máxima higiene, gracias a una rigurosa selección de los materiales que entran en contacto con los alimentos, y con la eliminación de las aristas en las partes que están en contacto con el producto, para obtener así una limpieza eficaz y total y facilitar asimismo el desmontaje;
- la solidez y estabilidad de todos los componentes;
- el máximo silencio gracias a la transmisión por correas;
- excelente manejabilidad.

1.3.2 - características constructivas

Las cortadoras **CE** profesionales están hechas enteramente de acero inoxidable AISI 304.

Las cortadoras **CE** profesionales están realizadas principalmente en acero inoxidable AISI 304 y aluminio alimentario. Son adecuadas para el contacto con los alimentos (higiene) y garantizan la máxima resistencia a la corrosión causada por ácidos y sales, además de una alta resistencia a la oxidación.

Las cuchillas son de acero AISI 420 (para la fabricación de cuchillos) rectificadas y templadas, y permiten cortar, desmenuzar, montar y mezclar, sin necesidad de cambiar el utensilio.

La cuba de elaboración es de acero inoxidable 18/10 con fondo termodifusor, provista de asas para una excelente manejabilidad y facilidad de desmontaje durante las fases de limpieza y mantenimiento.

Sin embargo, existen **“RIESGOS RESIDUALES”** no totalmente eliminables, que en este manual se destacan con la indicación de **“ATENCIÓN”**, y que tienen que ver con el peligro de contusión o electrocución durante las operaciones de carga y descarga del producto, la limpieza de la máquina o un uso inadecuado del equipo.

1.3.3 - Composición de la máquina:

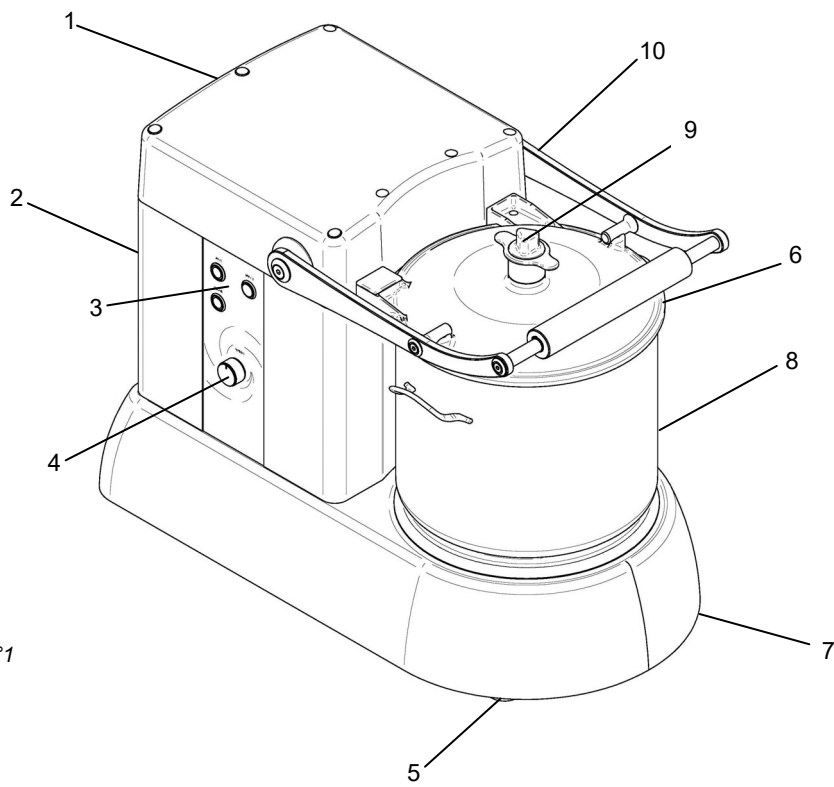


Fig. n°1

LEYENDA			
1	Cabeza	6	Tapa
2	Cuello	7	Base
3	Mandos	8	Cuba de elaboración
4	Selector de velocidad	9	Tapón de la tapa
5	Pie	10	Brazo de bloqueo del recipiente

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS

2.1 - Medidas, peso, características...

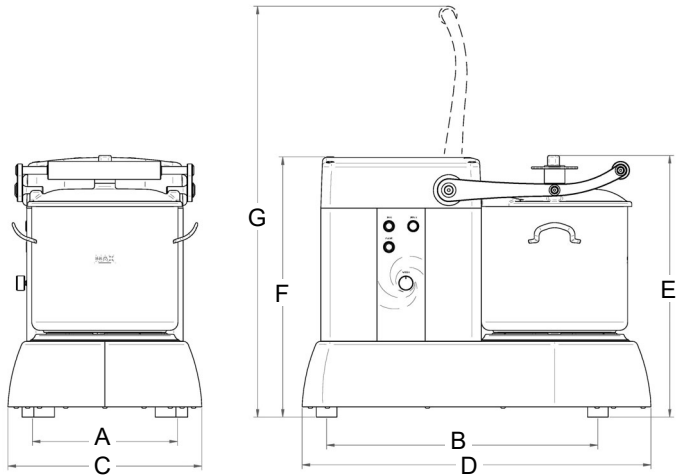


Fig. n°2

Modelo		CSP/15VT-N
Potencia	Watt / Hp	3000 / 4
Alimentación	Volt	400
Capacidad del recipiente	lt	14,5
Capacidad útil del recipiente	lt	8
Revoluciones	rpm	900÷3000
A	mm	282
B	mm	527
C	mm	377
D	mm	678
E	mm	508
F	mm	504
G	mm	797
Peso neto	kg	30



¡ATENCIÓN!

Las características eléctricas para las cuales está predispuesta la máquina están indicadas en una placa aplicada en la parte trasera de la misma.
Antes de realizar la conexión eléctrica, leer la sección “4.2 Conexión eléctrica”.

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 - Envío del aparato (véase Fig. n°3)

Las máquinas salen de nuestros almacenes perfectamente embaladas.

El embalaje está constituido por:

- caja externa de cartón resistente, con relleno interno (a);
- pallet de madera (b);
- la máquina (c);
- la espátula (d);
- plancha de afilado de cuchillas (e);
- este manual (f).

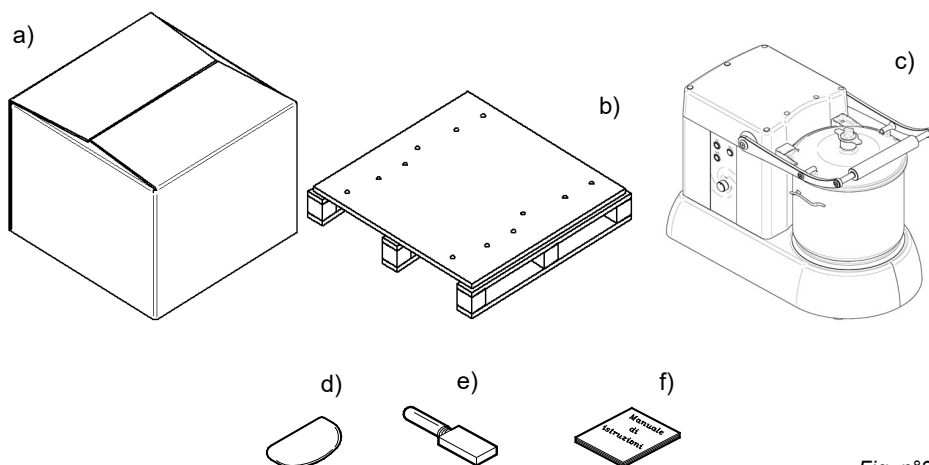


Fig. n°3

3.2 - Control del embalaje a la recepción

Al recibir la máquina, examinar atentamente el embalaje para comprobar que no haya sufrido daños graves durante el transporte.

Si se observan signos de mal tratamiento, golpes o caídas, es necesario señalarlos al transportista en un plazo de tres días desde la fecha de entrega indicada en los documentos y redactar un informe preciso sobre los daños sufridos por el aparato.

3.3 - Eliminación del embalaje

Los componentes del embalaje (cartón, pallet de madera, precinta de plástico y espuma poliuretánica) son productos asimilables a los residuos sólidos urbanos; por eso se pueden desechar sin dificultades.

De todas maneras, los embalajes se deben eliminar de conformidad con las normas vigentes en cada país.

CAP. 4 - INSTALACIÓN

4.1 - Colocación del aparato

Colocar el aparato en una superficie sólida teniendo en cuenta las medidas de apoyo indicadas en la tabla (sección 2.1); debe ser suficientemente amplia, lisa y no resbaladiza, seca, robusta, estable y encontrarse a una altura de 80 cm desde el suelo.

Además, la cortadora debe instalarse en un ambiente con humedad máx. del 75 %, no salino y a una temperatura de entre +5 °C y +35 °C; en lugares que no comporten problemas de funcionamiento para la misma.

4.2 - Conexión eléctrica

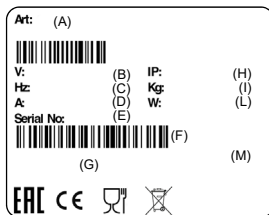
El aparato está provisto de un cable de alimentación de 4x1 mm² de sección y 2 m de longitud y una clavija trifásico 3P+T - 400V - 16 A.

Conectar la máquina a 400 V 50 Hz.

Verificar que el sistema de puesta a tierra funcione a la perfección y que en la conexión haya un interruptor magnetotérmico diferencial de 0,03 A.

Comprobar asimismo que los datos que figuran en la placa técnica/matricula coincidan con los datos indicados en los documentos de entrega y acompañamiento, y que el interruptor y la toma estén fácilmente accesibles durante el uso del aparato.

Fig. n°4



LEGENDA

- (A) = Código y nombre producto
- (B) = Alimentación
- (C) = Frecuencia motor
- (D) = Amperaje
- (E) = Número de serie
- (F) = Código de barras
- (G) = Fabricante
- (H) = Grado de aislamiento
- (I) = Peso
- (L) = Potencia
- (M) = Procedencia

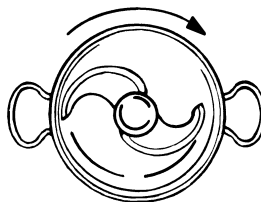
4.3 - Control preliminar

Antes de llevar a cabo cualquier operación, verificar la integridad y el correcto posicionamiento de todos los componentes de la cortadora.

Controlar sucesivamente el correcto funcionamiento de todos los componentes.

El procedimiento requerido es el siguiente:

1. Accionar el pulsador de encendido ON (ref. 1 - Fig.5) y el pulsador de parada OFF (ref. 2 - Fig.5).
2. Controlar si, con la máquina en funcionamiento, el brazo de bloqueo de la cuba (ref. 10 - Fig.1) está bloqueado e impide la extracción de la tapa.
3. Controlar si al girar el regulador SPEED (ref. 4 - Fig.5) en sentido dextrógiro, aumenta el número de revoluciones, y viceversa.
4. Presionar la tecla PULSE (ref. 3 - Fig.5) comprobando que la máquina funcione de a breves impulsos.
5. Verificar el sentido de rotación de las cuchillas, que debe ser horario, mirando desde arriba la cuba de elaboración. Si el sentido de rotación es contrario, invertir la posición de dos de los tres conductores de alimentación en la clavija o en la toma.



CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 - Mandos

Los mandos se encuentran sobre el cuello del aparato(ref.2 - Fig.1).

Se tienen el pulsador ON (1), el pulsador OFF (2), el pulsador PULSE (3) y el regulador de velocidad SPEED (4) (Fig.5).

Accionar el pulsador ON para poner en marcha la máquina; pulsar OFF para interrumpir el funcionamiento, y girar el regulador en sentido dextrógiro para aumentar el número de revoluciones, y en sentido levógiro, para reducirlo.

Accionar el mando PULSE para que la máquina funcione por impulsos breves.

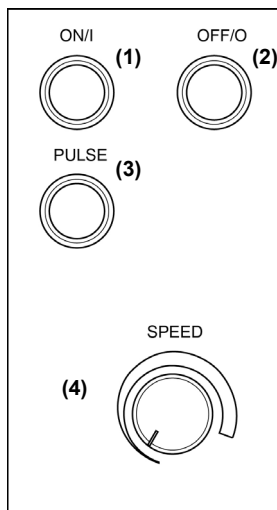


Fig. n°5

5.2 - Carga del producto

¡ATENCIÓN! El producto debe cargarse en el recipiente únicamente con el motor parado y el regulador de velocidad al mínimo.

El procedimiento requerido es el siguiente:

1. Levantar el brazo de bloqueo de la cuba (ref.10 - Fig.1) hasta que sea posible retirar la tapa (ref.6 - Fig.1).
2. **¡ATENCIÓN!** Echar el producto en el recipiente (ref.8 - Fig.1), prestando atención a las dos cuchillas; si el producto es muy grande, desmenuzarlo manualmente antes de introducirlo en el recipiente.
¡ATENCIÓN! No llenar más de la mitad del recipiente.
3. Evitar el contacto directo con la máquina durante el funcionamiento.
4. Poner nuevamente la tapa (ref. 6 - Fig.1) y bajar el brazo de bloqueo de la cuba hasta la posición de cierre.
5. No utilizar la cortadora durante períodos prolongados a velocidad reducida.
6. Si es necesario añadir alimentos durante el funcionamiento, quitar el tapón (ref.9 - Fig.1) de la tapa (ref.6 - Fig.1).
7. Al finalizar la operación, poner el regulador de velocidad (ref. 4 - Fig.1) en el número de revoluciones más bajo y sucesivamente detener el funcionamiento de la máquina.

5.3 - Afilado de las cuchillas

¡ATENCIÓN!

El afilado de las cuchillas debe realizarse tan pronto como se perciba una reducción en la eficacia de corte.

El procedimiento requerido es el siguiente (Fig.6):

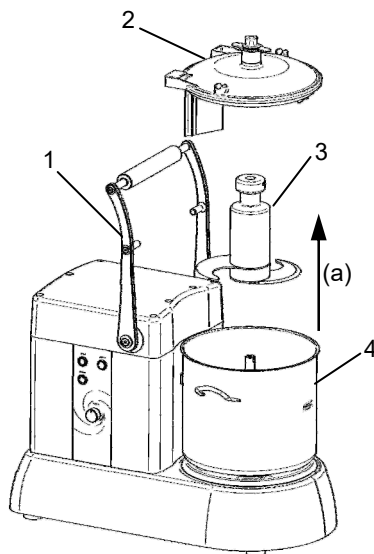
1. Levantar completamente el brazo de bloqueo de la cuba (ref.1) y quitar la tapa (ref.2).
2. Quitar (a) el portacuchillas (ref.3).
3. Tomar la plancha de afilado suministrada (ref. (d) - Fig.3) con la cortadora ¡prestando mucha **ATENCIÓN!** Pasarla uniformemente por el borde cortante de las cuchillas del interior hacia el exterior hasta restablecer el filo.

CAP. 6 - LIMPIEZA DEL APARATO

¡ATENCIÓN! Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza es necesario poner el regulador de velocidad (rif.4 - Fig.5) en el número de revoluciones más bajo y desconectar la clavija de alimentación para aislar por completo la máquina del resto de la instalación.

6.1 - Generalidades

- La limpieza de la máquina es una operación que debe efectuarse por lo menos una vez al día o, de ser necesario, con mayor frecuencia.
- La máquina debe lavarse con detergentes neutros a temperatura ambiente, utilizando un paño humedecido.
- La limpieza de la máquina es una operación que debe llevarse a cabo meticulosamente en todas las partes que entran en contacto con los alimentos.
- No utilizar hidrolimpiadoras o chorros de agua a presión.
- No utilizar utensilios, cepillos u otros elementos que puedan dañar la superficie de la máquina.
- No lavar la cortadora en el lavavajillas.
- Prestar atención a posibles restos de líquidos que puedan entrar en la cortadora y comprometer su funcionamiento y aumentar el riesgo de electrocución.
- Al terminar, secar bien todas las partes de la cortadora y volver a montarlas.



6.2 - Limpieza de la tapa, del portacuchillas y del recipiente

Levantar el brazo de bloqueo de la cuba (ref.1 - Fig.6) hasta que sea posible retirar la tapa.

Sucesivamente será muy fácil quitar el portacuchillas (ref.3 - Fig.6) y el recipiente (ref.4 - Fig.6) tirando de ellos hacia arriba (ref.(a) - Fig.6).

Una vez que se han desmontado las partes, limpiarlas con agua y detergente neutro.

¡ATENCIÓN! Realizar estas operaciones usando guantes protectores.

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

7.1 - Generalidades

¡ATENCIÓN! Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento es necesario desconectar la clavija de alimentación de la red para aislar completamente el aparato del resto de la instalación.

7.2 - Cable de alimentación

Controlar periódicamente el grado de desgaste del cable y, si es necesario, llamar al

“CENTRO DE ASISTENCIA” para hacerlo sustituir.

7.3 - Correa

La correa no requiere ninguna regulación; por lo general se debe cambiar después de 3 o 4 años; para ello habrá que ponerse en contacto con el “CENTRO DE ASISTENCIA”.

7.4 - Pies

Con el tiempo, los pies podrían deteriorarse o perder sus características de elasticidad y reducir la estabilidad de la cortadora. Para sustituirlos, ponerse en contacto con el “CENTRO DE ASISTENCIA”.

7.5 - Cuchillas

Verificar las condiciones de la hoja; tras los distintos afilados no debe presentar una reducción de más de 5 mm. Para sustituirlas, ponerse en contacto con el “CENTRO DE ASISTENCIA”.

¡ATENCIÓN! En caso de anomalías y/o necesidad de reparación de la cortadora, ponerse en contacto con el “CENTRO DE ASISTENCIA”; toda operación llevada a cabo por personal no autorizado puede dar lugar a problemas de funcionamiento de la máquina y suponer la pérdida de validez de la garantía.

CAP. 8 - DESGUACE

8.1 - Puesta fuera de servicio

Si por cualquier motivo se decide poner el aparato fuera de servicio, asegurarse de que este resulte inutilizable para cualquier persona: **quitar y cortar las conexiones eléctricas.**

8.2 - Eliminación

Una vez puesta fuera de servicio, la máquina se podrá eliminar tranquilamente. Para la eliminación correcta del aparato, dirigirse a cualquier empresa especializada en este servicio clasificando correctamente los materiales de los distintos componentes.

8.3 - RAEE Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos



El símbolo del contenedor de basuras tachado que aparece en el equipo o en su embalaje indica que el producto, al final de su vida útil, deberá recogerse separadamente de los demás residuos.

La recogida selectiva de este equipo, al final de su vida útil, es organizada y gestionada por el fabricante. El usuario que desee deshacerse de este equipo, tendrá que ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que este último ha adoptado para posibilitar la recogida selectiva del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida selectiva del aparato dado de baja para su posterior reciclaje, tratamiento y eliminación compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y sobre la salud y favorece la reutilización y el reciclaje de los materiales que componen el equipo.

La eliminación abusiva del producto por parte del propietario, comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por las leyes vigentes.

CAP. 9 - ESQUEMAS ELÉCTRICOS

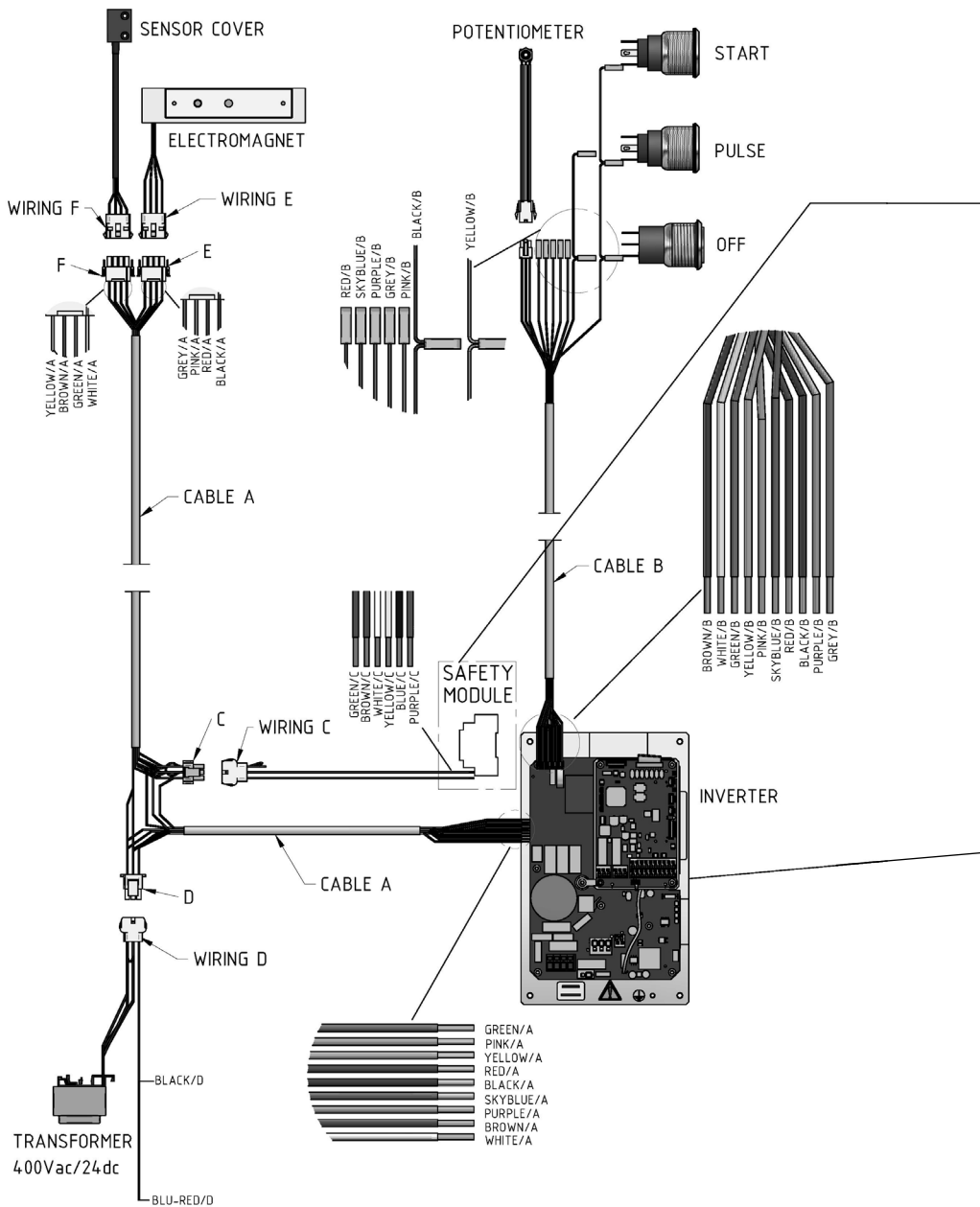
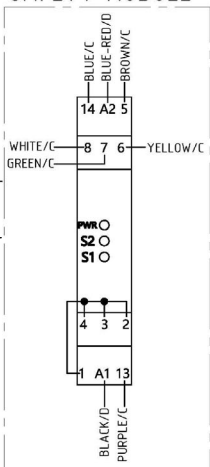
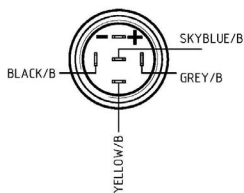


Fig. n°7

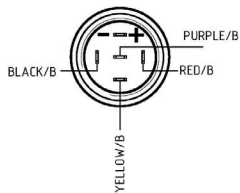
SAFETY MODULE



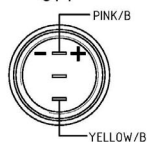
START



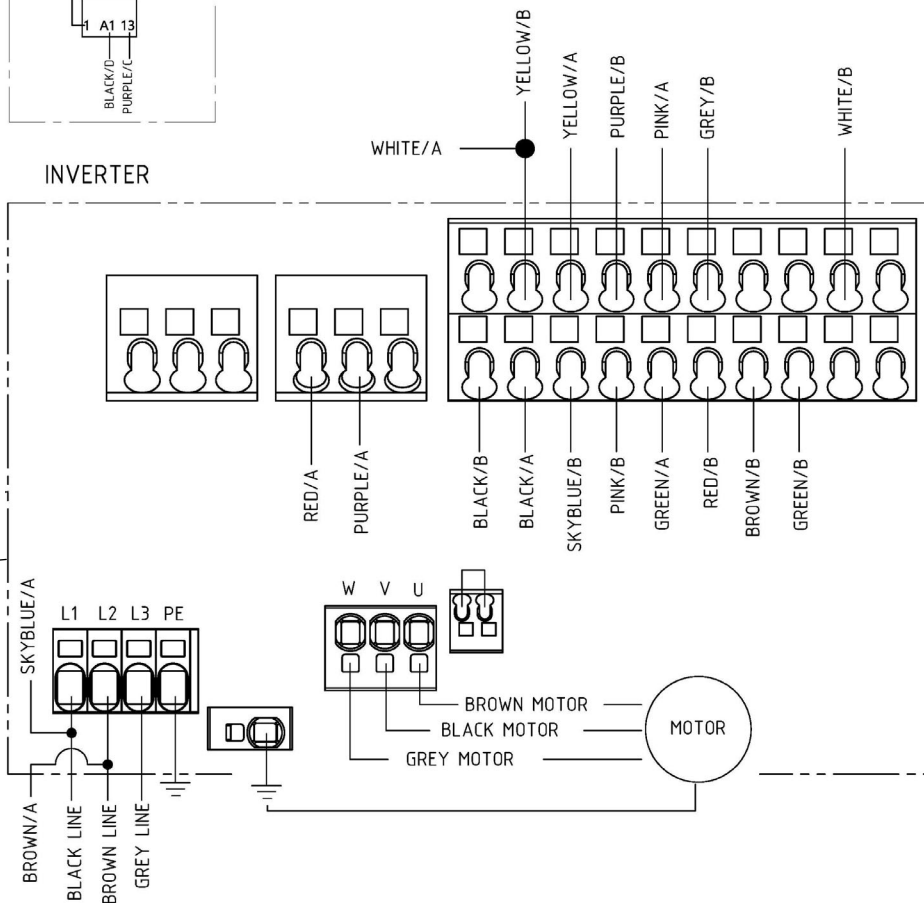
PULSE



OFF



INVERTER



Español

Fig. n°8