

# CORTADORA DIVISORA DE MASA

MODELO  
DQB-36



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



MIGSA®

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:

- Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- Entornos de tipo banquetes y comedores, etc.

“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”.

## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Esta máquina es una cortadora de masa eléctrica para dividir masas grandes en partes iguales (36 piezas). Es simple de operar, conveniente de usar, precisa en peso y puede ahorrar mucho trabajo y acortar el tiempo del mismo. Puede cortar en 36 piezas a la vez, y el peso de cada pieza puede oscilar entre 30 g y 100 g. Para cifras específicas, consulte la tabla de bloques de igual cantidad. Si el peso por hora no supera los 100 g, calcule el peso de la masa grande en 36 piezas. Cuatro ruedas de dirección están instaladas en la parte inferior de la máquina, que pueden moverse libremente en el suelo plano. Las ruedas se pueden bloquear o asegurar para fijar la máquina y que no se mueva.

## 2. INSTALACIÓN

La máquina debe colocarse sobre un suelo plano y el entorno no debe estar húmedo para evitar la corrosión y las fugas de la máquina.

Electricidad. La fuente de alimentación es de 220 V/60 Hz, para esta máquina debe tener una fuente de alimentación de tres hilos con protección a tierra. Simplemente inserte la clavija de la máquina en el enchufe.

Las cuatro esquinas de la máquina están equipadas con ruedas de dirección, que se pueden mover en terreno plano, y se pueden bloquear para evitar que la máquina se deslice.

- El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- El equipo no sea operado de acuerdo al instructivo que se acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- 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

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

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

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

<b>SELLO DEL DISTRIBUIDOR</b>	PRODUCTO: _____
	MARCA: _____
	MODELO: _____
	SERIE: _____
	FECHA DE VENTA: _____

# GARANTÍA

MODELO  
DQB-36

**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. 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. Solo en caso de estar en la misma ciudad que el centro de servicio y que el equipo sea de difícil traslado por tamaño/peso, la visita no tendrá costo a sus instalaciones siempre y cuando sea garantía, de otra forma tendrá que llevarlo forzosamente y/o pagar la visita directamente al técnico.

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 +- 10% máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados con nuestra central de servicio a [servicios@migsa.mx](mailto:servicios@migsa.mx)

## 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:

## 3. PARÁMETROS TÉCNICOS

MODELO:	DQB-36
Nombre:	Cortadora de Masa Eléctrica
Capacidad:	36 piezas por operación
Rango de peso de la masa:	30g a 120g
Voltaje:	220 V / 60 Hz
Potencia:	0.37 Kw
Medidas:	520×420×1240mm
Peso aproximado de la máquina:	218Kg

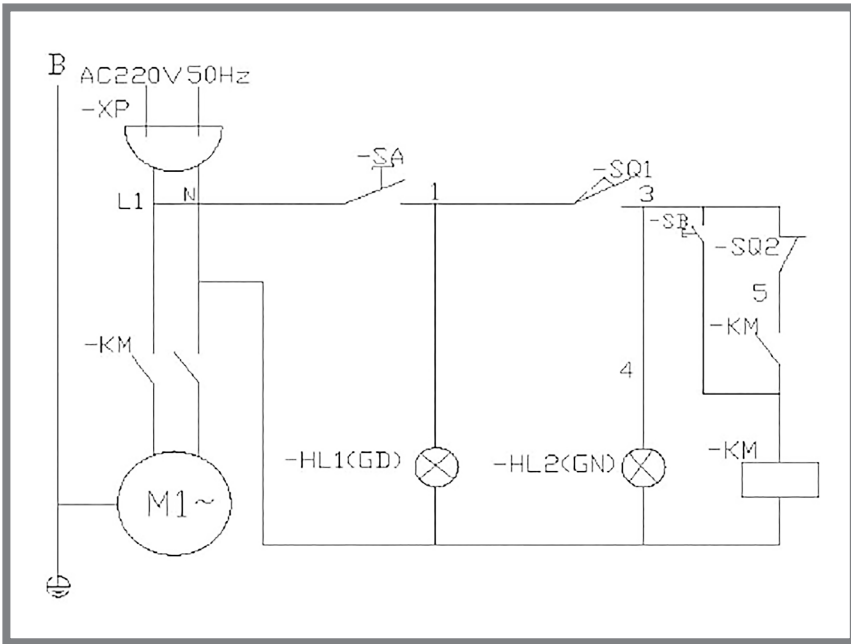
## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRINCIPIO

La máquina adopta una estructura mecánica para el bloqueo. El motor impulsa el reductor de engranajes helicoidales, y el reductor de engranajes helicoidales impulsa el mecanismo deslizante de manivela para empujar el recipiente de separación de material hacia el cabezal de corte fijo para bloquearlo. Dado que el cabezal de corte es fijo y la carrera de deslizamiento de la manivela es cierta, la máquina no se puede ajustar por sí misma después de ajustarla, o las consecuencias correrán por su cuenta.

## 5. PRINCIPIO DE CIRCUITO ELÉCTRICO

El motor de esta máquina adopta un contactor de AC para conectarse con la fuente de alimentación y abrir la sección y realizar el bloqueo de término.

La máquina tiene tres interruptores para controlar el arranque y la parada del motor. Cuando el recipiente de distribución se coloca sobre la mesa de trabajo, hace que - SQ1 normalmente se abra y cierre, y luego opere el botón redondo grande - SB en la superficie de la caja para conectar el contactor, y el motor arranca y se bloquea a través del contacto normalmente abierto - KM del contactor y el micro interruptor normalmente cerrado - SQ2 controlado por el cigüeñal. Cuando se complete la partición, el contacto en el cigüeñal se cortará - SQ2, y el motor dejará de funcionar después de que se corte la energía.



1. M motor
2. SA interruptor de alimentación
3. KM AC Contactor
4. SB botón de inicio
5. FR relé de protección térmica.
6. - SQ1 potencia de trabajo en micro interruptor
7. - SQ2 micro interruptor de parada de trabajo
8. - XP enchufe
9. - HL1 control de indicador de potencia
10. - XP2 indicador de potencia de trabajo
11. E cable de tierra

## 6. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- a) Inserte el enchufe de la máquina en la toma de corriente de 220V/60Hz y encienda el interruptor de alimentación de la máquina (la perilla con rayas blancas en la caja de los botones).
- b) La luz de señal verde está encendida, lo que indica que la alimentación está encendida. Coloque el recipiente de separación de material vacío en el banco de trabajo de elevación, y la luz de señal amarilla se enciende. Si no está encendido, empuje el recipiente separador de material hacia adentro para que se encienda. Presione el botón redondo grande en el banco de trabajo para hacer que el recipiente de separación de material suba, baje y se detenga. Indica que la máquina está funcionando normalmente y se puede poner en producción.
- c) Antes del uso formal, coloque 1 Kg de aceite de semilla de girasol en la bandeja de distribución de material y coloque el recipiente de distribución de material en la mesa elevadora. De acuerdo con el procedimiento "1" anterior, encienda la máquina varias veces para lubricar la cuchilla y el soporte de plástico. Nunca use aceite de ensalada en lugar de aceite de girasol.
- d) La masa revuelta se fermenta básicamente durante unos 10 minutos. El peso de la masa grande se obtiene multiplicando el peso de la masa pequeña por 36 según este requisito, y la masa grande dividida se deja reposar durante otros 15 minutos.
- e) Cubra uniformemente el recipiente de separación con aceite comestible, coloque la masa grande revuelta en el recipiente y llénelo con la masa a mano. El grosor de la masa debe ser uniforme en todas partes y luego aplicar una fina capa de aceite comestible sobre la masa.
- f) Coloque el recipiente que contiene la masa en el banco de trabajo y podrá ver que la luz amarilla está encendida. Si la luz no está encendida, debe ajustar la posición para que se encienda.
- g) Presione el botón circular grande para mover la mesa de trabajo hacia arriba y hacia abajo para la segmentación y deténgase después de la segmentación. Nunca saque el recipiente distribuidor cuando el banco de trabajo aun no haya dejado de moverse.
- h) Retire el recipiente separador y vierta la masa dividida para el siguiente trabajo.
- i) Cierre cuando termine su trabajo.