

# DISPENSADOR DE BOMBA

SERIE JZF



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



SERIE  
JZF-1

SERIE  
JZF-2

MANUAL DE USUARIO

- a) El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- b) El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- 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 con la autorización expresa del consumidor.

**LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES**

- Licuadoras
- Wafleras
- 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: _____

**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:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Casas de campo.
- c) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- d) Entornos de tipo banquetes y comedores.

"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".

**PRECAUCIÓN**

Este equipo está diseñado y vendido para uso comercial únicamente por personal capacitado y con experiencia en su funcionamiento y no se vende para uso del consumidor dentro y alrededor del hogar ni para uso directo del público en general en lugares de servicio de alimentos.

**INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN**

1. Abra la tapa
  2. Coloque queso líquido u otro producto alimenticio de jugo líquido en el tanque.
- Nota: La bomba no funcionará si el dulce de azúcar o el queso son demasiado espesos.
3. Coloque la tapa en su lugar y la máquina podrá usarse.

**INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA**

1. Antes de usar y al menos diariamente, desmonte la bomba y lave todas las piezas.
2. Lave bien todas las piezas con agua jabonosa caliente y enjuague bien.
3. Se recomienda desinfectar el ensamble de la bomba después del desmontaje y la limpieza de rutina. Prepare una solución de cuatro partes de 200 ppm (similar a Pro-Quat 103). Sumerja todas las piezas de la bomba en esta solución durante al menos 60 segundos, retírelas y déjelas secar al aire. Vuelva a montar la bomba.

# GARANTÍA

SERIE JZF

MODELO	INSERTOS	CAPACIDAD DE INSERTOS	MEDIDAS
JZF-1	1	2.2 LITROS	180 X 310 X 350 MM
JZF-2	2	2 X 2.2 LITROS	380 X 310 X 350 MM

## INSTRUCCIONES DE REEMPLAZO

Si la bomba no dispensa el producto correctamente, retire el ensamble del émbolo de la bomba y asegúrese de que la "PARTE DEL SELLO" del émbolo esté en su lugar en el émbolo de la bomba y en buena forma.

Si la "PARTE DEL SELLO" está rota o no está en buen estado, reemplace las piezas de repuesto en la bolsa del manual (Hay 2 piezas adicionales de la "PARTE DEL SELLO" en el interior).



**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 por el cliente final (Para corroborar esta situación se solicita factura del distribuidor para revisar fecha).

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.

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  $\pm 10\%$  máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados en nuestra página de internet [www.migsacv.com.mx](http://www.migsacv.com.mx) en el botón de DISTRIBUIDORES.

## 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: