

# MOLINO DE CARNE

MODELO  
TJ-42



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.  
📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.  
☎ 55.5517.4771 | 55.5739.3423



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 al 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) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- c) 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".

#### Atención

Por favor, cambie el tornillo de plástico rojo por el tornillo de metal antes de usarla.

#### Características

El molino de carne modelo TJ fabricado con la más alta calidad y diseñado basándose en una tecnología avanzada internacional.

Completamente de acero inoxidable para cumplir con el estándar de higiene máximo. Las máquinas son adecuadas para utilizarlas en hoteles, restaurantes, cocinas y comedores.

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	TJ-42
PRODUCTIVIDAD (KG / H)	650
VELOCIDAD DE LA CUCHILLA (R / MIN)	172
MOTOR (W)	5000
VOLTAJE (V)	220 / 60 HZ / 3 FASES
MEDIDAS (MM)	1060 X 610 X 1000
PESO (KG)	197

#### Instrucciones sobre el motor trifásico:

- a) Al usar la máquina por primera vez, verifique que gire en la dirección indicada por la flecha.

# GARANTÍA

MODELO  
TJ-42

**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

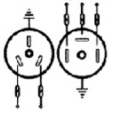
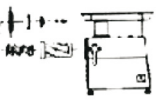





1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.

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:

- b) Antes de encender la máquina, retire la tuerca delantera, la placa de salida, el cortador del molino y el tornillo de alimentación de la máquina. Evite dañar las piezas en caso de una rotación incorrecta.
- c) Después de que la dirección de rotación sea correcta, instale el tornillo de alimentación, el cortador del molino, la placa de salida y la tuerca delantera en la máquina de acuerdo con la secuencia anterior, enseguida ya puede utilizar la máquina.

## OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO

1		Antes del uso, verifique que la fuente de alimentación corresponda a la requerida por la máquina, y que el cable de acarreo externo esté conectado de forma confiable.
2		Retire el cabezal de la máquina, lave las partes desmontadas con agua limpia, luego vuelva a montarlas como se indica en la figura.
3		Antes de moler, primero gire la manija de bloqueo en sentido contrario a las manecillas del reloj, luego apriete la tuerca delantera pero no demasiada.
4		Retire la piel y el hueso de la carne que se picará. Cortándolos en pedazos más pequeños.
5		Alimente las piezas en la cámara de picado con la varilla de alimentación suministrada. No utilice las manos ni algún otro material.
6		Desmonte el cabezal y lávelo con agua limpia inmediatamente después de su uso, para evitar el crecimiento de bacterias.
7		Si la carne molida no se descarga suavemente o en forma de pasta, las causas y los remedios podrían ser: a) El frente no debe apretarse demasiado, la cuchilla picadora no se conecta correctamente con la placa de descarga, reajústela. b) La placa de descarga está bloqueada, límpiela. c) Los bordes de la cuchilla están embotados, lo muelen o lo reemplazan.

### Notas sobre el uso del motor monofásico:

Antes del uso, verifique que la fuente de alimentación local sea adecuada para el motor. La diferencia de voltaje es más o menos 5% de la tensión nominal. Si los voltajes son superiores a 250V o inferiores a 201V, utilice un transformador o unidad de suministro estable cuya potencia sea un 10% superior a la requerida por el motor.