

CORTADORA DE PAN



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 | www.migsa.mx



TR-31



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 corn dog
- 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 y a gas
- Parrillas eléctricas y a gas
- Freidoras eléctricas y a gas
- Cocedor de pastas eléctrico y a gas
- Baños maría eléctricos y a gas
- Asador grill eléctrico y a gas
- Calentadores de sopa eléctricos
- Tostador de pan modelo CT-120
- Lámparas reflectoras de calor
- Mangueras de prelavado

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

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR	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.

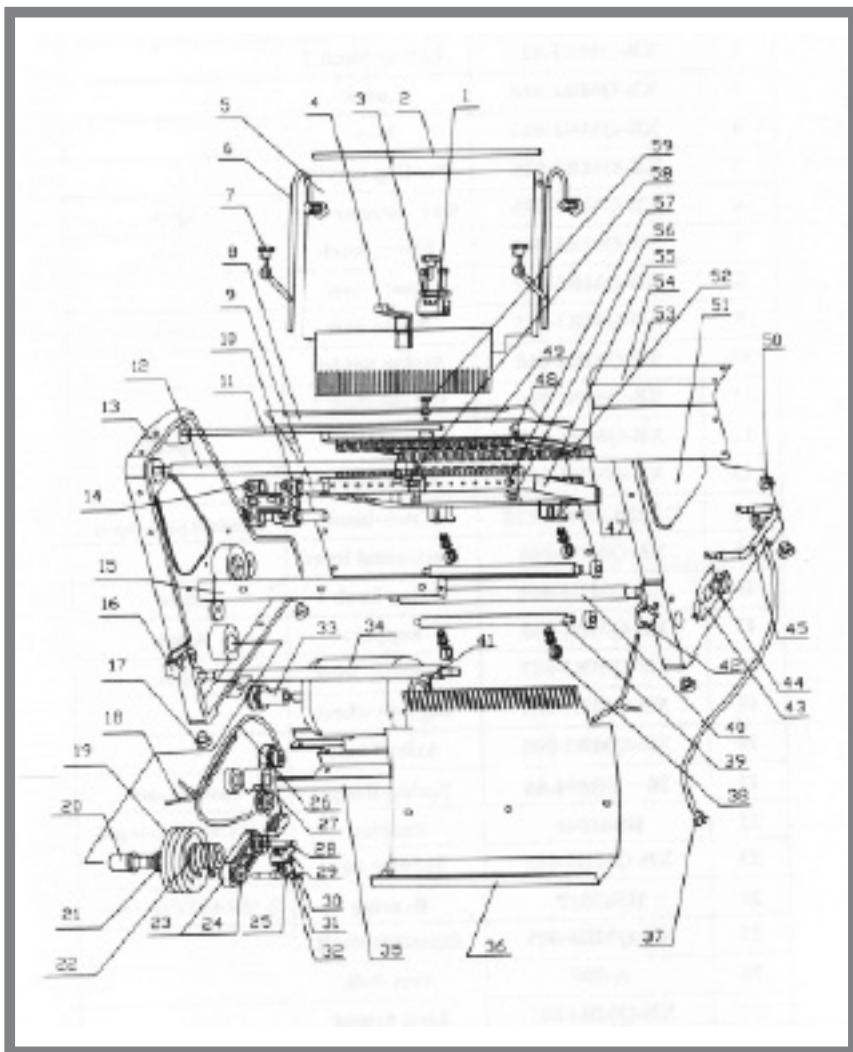
“Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro”.

CONTENIDO

- A. DIAGRAMA DE ILUSTRACIÓN DE LA MÁQUINA**
- B. LISTA DE PIEZAS PRINCIPALES**
- C. PARÁMETRO**
- D. FUNCIONES Y CARACTERÍSTICAS**
- E. MONTAJE Y OPERACIÓN**
- F. PRECAUCIÓN DE SEGURIDAD**
- G. PROBLEMAS Y SOLUCIONES**
- H. DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO**

Nota: Por favor, guarde este manual cuidadosamente para consultas posteriores. Una disculpa, si no le damos información al cambiar algún diseño de la máquina en el futuro.

A. Diagrama de ilustración de la máquina



GARANTÍA

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 $\pm 10\%$ máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados con nuestra central de servicio a servicios@migma.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:

6. Apague la máquina si ha terminado el trabajo. Retire el alimento cortado de la bandeja frontal.

7. Extraiga la fuente de alimentación del zócalo de alimentación. Limpie el portador de alimentos de acero inoxidable (artículo 5), la bandeja frontal (artículo 36) y todas las cuchillas (artículo 52).

8. Nota: cuando esté funcionando, no toque las cuchillas ni las bandejas de cuchillas.

F. PRECAUCIÓN DE SEGURIDAD

1. El enchufe de alimentación debe desconectarse de la fuente de alimentación eléctrica, si la máquina se tiene que mover o desmontar.

2. No lave la máquina con agua y no la meta al chorro directo del agua.

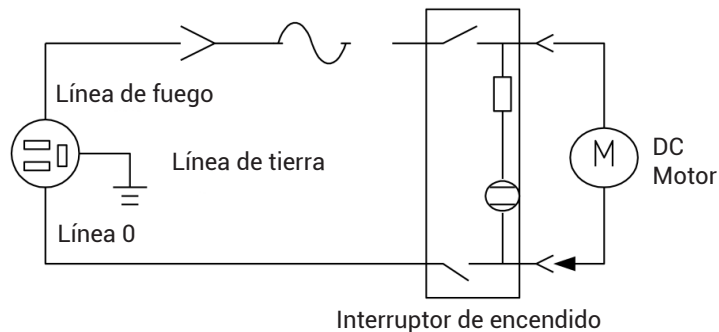
3. Si detecta cualquier daño o situación anormal, detenga la máquina lo antes posible.

4. ¡Cualquier persona menor de edad debe mantenerse alejada de la máquina!

G. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problema	Probable Razón	Solución
La máquina enciende, pero no funciona.	No hay energía	Revise la clavija de alimentación y el cable.
	No hay energía de la fuente de alimentación	Espere a que regrese la energía de la fuente de alimentación.
De repente deja de funcionar.	El voltaje está por encima de 110V.	Por favor, revise la tensión de alimentación.
	El fusible está dañado	Cambie el fusible

H. DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO



B. Lista de piezas principales

No	Descripción	No. de pieza	Observaciones
1	Asiento pequeño	30-010	
2	Eje de elevación 2	30-020	
3	Tapa	30-030	
4	Charola	30-040	
5	Portador de alimentos	30-050	
6	Palanca de parada trasera	30-060	2
7	Perilla de fijación	30-070	4
8	Cubierta frontal	30-080	
9	Eje de nylon	30-090	2
10	Soporte de fijación	30-100	
11	Eje de elevación 1	30-110	
12	Barra de soporte	30-120	4
13	Tablero derecho	30-130	
14	Cabeza del tornillo de cruz	30-140	4
15	Palanca horizontal	30-150	
16	Perilla de fijación 1	30-160	3
17	Pata de apoyo	30-170	4
18	Palanca de parada	30-180	2
19	Rueda de cinturón grande	30-190	
20	Eje de la correa	30-200	
21	Calce de resorte	30-210	Pieza estándar
22	Soporte	30-220	47x 20x14 4 piezas
23	Varilla giratoria	30-230	
24	Soporte	30-240	32x 12x10 6 piezas
25	Eje excéntrico	30-250	
26	Cinturón de Veer	30-260	
27	Puente de enlace	30-270	
28	Eje de giro	30-280	
29	Tablero de fijación	30-290	
30	Tornillo	30-300	Piezas estándar (2 piezas)

31	Tuerca	30-310	Piezas estándar (14 piezas)
32	Arandela	30-320	Piezas estándar (10 piezas)
33	Rueda de cinturón pequeño	30-330	
34	Motor	30-340	
35	Base del motor	30-350	
36	Bandeja frontal	30-360	
37	Cable de energía	30-370	3*0.75mm2L=1850
38	Tornillo de ojo	30-380	4 piezas
39	Barra de soporte 2	30-390	2 piezas
40	Barra de soporte 3	30-400	
41	Tabla de soporte	30-410	2 piezas
42	Puente de enlace 2	30-420	
43	Panel del interruptor	30-430	
44	Interruptor	30-440	
45	Manija	30-450	2 piezas
46		30-460	Depende del Modelo
47	Pernos de las cuchillas	30-470	Depende del Modelo
48	Resorte	30-480	
49	Bandejas de cuchillas 2	30-490	Piezas estándar (8 piezas)
50	Tuerca	30-500	2 piezas
51	Tablero lateral	30-510	
52	Cuchillas	30-520	
53	Tablero izquierdo	30-530	
54	Cubierta trasera	30-540	
55	Bandeja de cuchillas 1	30-550	Depende del Modelo
56	Resorte	30-560	Depende del Modelo
57	Perno M6X30	30-570	2 piezas
58	Perno	30-580	Piezas estándar (4 piezas)
59	Tornillo	30-590	

Nota: Ninguna cantidad de las partes en observaciones significa una sola.

C. PARÁMETRO

Modelo	Potencia nominal	Tensión nominal	Frecuencia nominal	Cantidad de cuchillas	Capacidad	Medidas
TR31	370W	110V~	60HZ	En Modelo	En Modelo	650*610*750

D. FUNCIONES Y CARACTERÍSTICAS

- La máquina utiliza cuchillas de bordes importados duraderos y afilados, por lo que se puede hacer pan, pan tostado y pan de vapor.
- Se puede cortar rebanadas o hilos de pan, pan tostado y pan de vapor.
- La superficie de proceso es lisa y uniforme.
- ¡Úselo con seguridad y confiabilidad!

E. MONTAJE Y OPERACIÓN

1. Por favor, colóquelo en un lugar horizontal y seco antes de usarlo.
2. Verifique y confirme que la fuente de alimentación esté conectada (el voltaje nominal es 110V y la frecuencia es 60Hz).
3. Cheque y confirme que el enchufe esté conectado a tierra.
4. Encienda la máquina sin ningún tipo de carga para probarla. Si no hay ninguna situación anormal, puede comenzar a trabajar. A continuación apague la máquina.
5. Coloque los alimentos que desea procesar en el portador de alimentación de acero inoxidable, los alimentos (como el pan) se deslizarán a la cuchilla automáticamente por gravedad, encienda la máquina. Los alimentos serán cortados como usted quiera. (Ver figura -2).

