

FICHA TECNICA



LEA CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE LA INSTALACIÓN Y OPERACIÓN DE ESTE DISPOSITIVO.

MANEJO Y TRANSPORTE



EL EQUIPO NO DEBE CARGARSE POR NINGUNO DE SUS EXTREMOS.

El equipo laminador de carne está equipado con llantas para facilitar su transporte; Se recomienda evitar cargar el equipo desde los extremos del cuerpo; si es necesario cargarlo, hágalo desde su superficie principal. Al mover el equipo, asegúrese de que el cable de alimentación esté debidamente amarrado para evitar tropiezos y prevenir posibles accidentes. Es crucial verificar que el cable no esté en contacto con el suelo para evitar daños en su clavija y garantizar la seguridad durante su uso.



Al descargar el equipo, revíselo minuciosamente para asegurarse de que no haya sufrido daños durante el transporte. Si encuentra algún daño, tome nota y notifique al fabricante antes de aceptar la mercancía.

INSTALACION



DURANTE LA INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO, EL EQUIPO DEBE ESTAR DESCONECTADO DE LA RED ELÉCTRICA, COMPLETAMENTE DETENIDO Y SE DEBEN TOMAR PRECAUCIONES ADICIONALES PARA EVITAR ARRANQUES ACCIDENTALES.

La instalación eléctrica de suministro de energía debe ser realizada por personal capacitado en instalaciones eléctricas. Este personal debe estar permanentemente informado y actualizado sobre las normas o requisitos vigentes en materia de seguridad, y debe aplicarlos cuidadosamente de acuerdo con las normas establecidas por la empresa. Se recomienda ampliamente utilizar personal calificado para estos trabajos. Antes de energizar el equipo, es crucial asegurarse de que esté completamente ensamblado.

IMPORTANTE:



ANTES DE OPERAR EL EQUIPO, ES IMPORTANTE ASEGURARSE DE QUE EL VOLTAJE Y LA POTENCIA QUE NECESITA EL EQUIPO SON LOS CORRECTOS.

IMPORTANTE:



DIMENSIONES Y CARACTERISTICAS						
Capacidad:	Producción de 150 kg x hora					
Las dimensiones generales de los equipos son las siguientes:	Laminadora	80 cm largo por 60 cm ancho por 100 cm alto.				
	Cortadora	Aditamento adicional, cuchillas de acero inoxidable con contra de rodillo de Nylamid solido				
Estructura:	Completamente fabricado en acero inoxidable					
Rodillo	El rodillo de la laminadora de carne industrial está fabricado en acero inoxidable tipo 304 de alta calidad, conocido por su resistencia a la corrosión; Su superficie está moleteada para proporcionar una mayor adherencia al producto durante el proceso de laminado, garantizando un aplastado eficiente y uniforme. Este diseño robusto y duradero optimiza el rendimiento y la productividad en entornos industriales, además de facilitar la limpieza y el mantenimiento del equipo.					
Corte (ACCESORIO ADICIONAL)	Las cuchillas de corte de la laminadora de carne están fabricadas en acero inoxidable y han sido tratadas para aumentar su durabilidad en entornos industriales. Estas cuchillas están diseñadas para proporcionar un corte preciso y eficiente, su contraparte está compuesta por un rodillo de Nylamid suave, que permite que la cuchilla se asiente sin dañar su filo. Este diseño no solo protege y prolonga la vida útil de las cuchillas, sino que también optimiza el rendimiento y reduce la necesidad de reemplazos frecuentes.					
DATOS GENERALES						
▶ Rodillos solidos moleteados			▶ Ajuste de presión manual			
▶ Charola recolectora de producto			▶ Pernos de seguridad de usuario			
▶ Sistema desmontable de fácil limpieza			▶ Arranque y paro de fácil uso			
▶ Llanas industriales			▶ Garantía de fábrica			
▶ Asistencia inmediata (MEXICO)			▶ Motor WEG			
ALIMENTACION GENERAL						
LAMINADORA:		Voltaje	Fase	HZ	Motor	RPM
		120/240 vca	2 ó 3 Fases	60 Hz	1 hp	40
La fabricación completa del equipo es de origen mexicano. Nuestra empresa cuenta con más de 9 años de experiencia en el mercado y se especializa en la aplicación de soldaduras para el sector alimenticio.						
Cuerpo y estructura:	Fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 304.					
Peso del equipo:	120 Kilos.					
Uso:	Industrial.					

