



MANUAL DE USUARIO

# REBANADORA DE CARNE

MODELOS: AMS-350T | RMS-350

# CONTENIDO

Introducción	3
Desempacado	3
Instalación	4
Operación	5
Elementos Clave para Rebanar con Calidad	7
Instrucción de Inspección, Limpieza y Desinfección del Equipo	7
Mantenimiento	10
Especificaciones Generales	11

## INTRODUCCIÓN

Usted ha adquirido una rebanadora de carne la cual está fabricada con los mejores materiales y mano de obra, lo que le asegurará una larga vida y un excelente servicio. Algunos componentes de ésta rebanadora están hechos con aluminio anodizado, un material con un tipo de recubrimiento superficial que maximiza la apariencia, reduce la oxidación y también es de lo mejor que existe en el mercado para el contacto con productos alimenticios.

**¡IMPORTANTE!**: Es de vital importancia que Ud. Y cualquier otra persona que operará el equipo, lea detenidamente el manual.



### ¡ADVERTENCIA!

Esta máquina está diseñada para rebanar carne y algunos otros productos alimenticios, y por su naturaleza es peligrosa si no se utiliza con conocimiento y precaución.

*Este equipo debe ser conectado a una conexión con protección térmica y debidamente aterrizado. El tipo de sujeta-cables empleado es tipo "Y", si éste es dañado, deberá ser remplazado por personal autorizado y/o calificado para evitar cualquier riesgo.*



Esta unidad **no se puede** usar por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción previamente. Los niños, aún bajo supervisión, no deben jugar con el equipo.



**Nunca** de servicio, limpieza o mantenimiento a esta unidad mientras esté conectada a la energía eléctrica.



**¡Peligro!** no utilice directamente sus manos o cualquier otra extremidad de su cuerpo para alimentar al equipo con el producto a rebanar. De ser así, mantenga una distancia mínima de 10 cm con la hoja.



Apague y desconecte el equipo cuando no este en uso .

## DESEMPACADO

Mientras desempaque el equipo, preste especial atención en remover estos componentes para ser ensamblados posteriormente. Asegúrese que estén completos.

Ensamble de base:	Ensamble de carro:	Ensamble de Caja Afilador:
1 Disco-cuchilla (2)	1 Porta carro (3)	1 Caja Afilador (13)
1 Motor (11)	1 Carro (4)	
1 Plancha (5)	1 Manivela (8)	
1 Plato (12)	1 Pisón (15)	

**NOTA:** Para mejor referencia vea "Diagrama de componentes para rebanadora" (Pág. centrales).

- Retire el huacal de madera protectores de cartón y bolsas plásticas del equipo.
- Defina el lugar donde la rebanadora será instalada.

A. Saque el ensamble de carro. Haga lo mismo con el ensamble de la base levantándola desde la base (10), ejercer método de elevación adecuado, preferiblemente hacer este procedimiento con dos personas.

B. Una vez que la unidad está colocada en su área de trabajo definida, tome el ensamble de la caja afilador y sáquelo de la bolsa de protección.

C. Retire el protector plástico de la orilla de la cuchilla o disco (5) siguiendo las siguientes instrucciones (**Ver Fig. 1**):

- Gire la Perilla reguladora de corte (6) en contra de las manecillas del reloj hasta que se detenga.

- Quite el plato de protección (12) aflojando la perilla del plato de protección (22).

- Ahora, con extremo cuidado, retire el protector del disco-cuchilla jalando una de las uniones. Recuerde siempre usar guantes de protección para evitar lesiones.

- Una vez que haya retirado el protector del disco-cuchilla, vuelva a colocar el plato de protección (12) y asegúrelo con la perilla (22). Ajuste la plancha (5) con el regulador de corte (6).

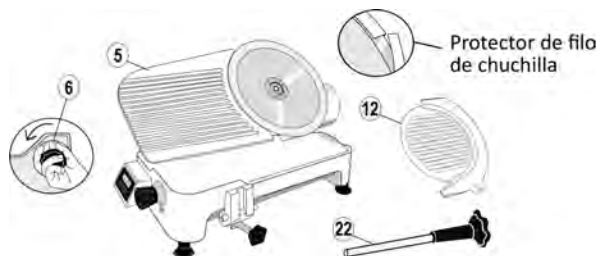


FIG 1. COMO REMOVER EL PROTECTOR DE CUCHILLA



**¡ADVERTENCIA!:**

Extreme precauciones al quitar el protector del disco-cuchilla ya que éste se encuentra afilado y sin la debida protección podría causar heridas muy graves.

## INSTALACIÓN

Antes de conectar el equipo siga estos fáciles pasos de ensamble y preparación (Fig. 2)

1. Ensamble el porta-carro en la base de la rebanadora (10)

2. Retire la perilla carro (1) y la arandela.

B.- Coloque el ensamble del porta-carro en el soporte de la barra deslizadora(16).

C.- Coloque la arandela y apriete el porta-carro firmemente con la perilla(1) .



FIG 2 FIJACIÓN DE CARRO



FIG 3. INSTALACIÓN DE AFILADOR

D.- Instale la caja del afilador (13) de acuerdo con la Fig. 3. Atornille la perilla (21) para fijar el ensamble completo.

3.- Verifique que el lugar de trabajo esté limpio y nivelado.

4.- Gire la perilla reguladora de corte (6) y asegúrese que gira libremente durante todo su recorrido, y revise que la plancha abra y cierre simultáneamente.

5. Conecte la rebanadora a la corriente eléctrica. La conexión debe estar lo suficientemente cerca del equipo para proporcionar facilidad de desconexión para limpieza y servicio.

## OPERACIÓN



### ¡IMPORTANTE!

Al usar el equipo por primera vez, es necesario limpiarlo y cortar un par de rebanadas de desecho (zanahorias, papas, etc.) para asegurar que el disco-cuchilla esté limpio antes de cortar producto comestible.

#### A. Operación Manual de la Rebanadora

1. Coloque el productos a cortar sobre el carro (4). Use productos a temperaturas mayores a 2°C preferentemente (36°F). Esta máquina no está diseñada para rebanar carne congelada o con hueso.
2. Jale la perilla MANUAL-AUTOMATICA sosténgala y gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj. (Solamente para el modelo AMS-350T)
3. Libere el pisón (15) de la parte inferior de carro (4) usando la perilla del pisón (14). Ahora, mueva el pisón hacia el lado superior de la barra, -NO FORZAR ESTA OPERACIÓN- después gire el pisón en sentido anti horario hacia su posición por encima del carro cargador.
4. Presione hacia abajo el pisón (15) utilizando su perilla (14) para fijar el producto. Puede utilizar esta perilla para deslizar el carro (4) hacia adelante y hacia atrás o usar la manija del porta-carro.
5. Mueva el carro completamente hacia atrás, y seleccione el espesor deseado de rebanada usando la perilla de regulador (6). **IMPORTANTE: ESPESOR MÁXIMO ½"**
6. Encienda el equipo presionando la tecla ON/OFF "I-O" (AMS-350T) o el botón verde "ON" (RMS-350). La cuchilla comenzará a girar.

**NOTA:** Esta máquina ha sido diseñada con un Angulo de 45°, de manera que se requiere esfuerzo mínimo para empujar el producto hacia la cuchilla de corte.

7. Ubíquese en la posición correcta de trabajo (Ver Fir. 6), ahora puede comenzar a rebanar producto. Para mejores resultados, mantenga afilada la cuchilla (2).
8. Una vez rebanado el producto deseado, apague el equipo presionando la Tecla ON/OFF (AMS-350T) o el botón rojo "OFF" (RMS-350) y gire la perilla del regulador (6) hasta el tope (ASEGURESE QUE EL PLATO(12) CUBRA COMPLETAMENTE EL FILO DE LA CUCHILLA PARA EVITAR ACCIDENTES).

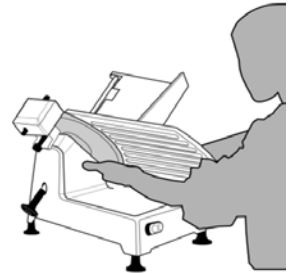


FIG 4. POSICIÓN DE TRABAJO

9. Regrese el pisón a su posición de guardado debajo del carro siguiendo en orden inverso el paso tres de esta sección.

**NOTA:** Para rebanar otro producto, siga todos los pasos descritos previamente. Limpie todas las partes antes de rebanar diferentes alimentos para evitar la mezcla de sabores

### B. Operación de la Rebanadora en modo Automático (aplica solo al modelo AMS-350T)

La rebanadora automática tiene un panel de control amigable que facilita su operación. Es importante que entienda muy bien el control antes de operar el equipo.

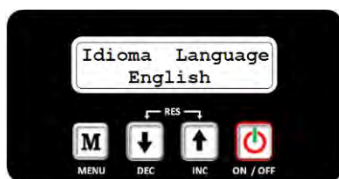


FIG 5. PANEL DE CONTROL

- Como encender y apagar la Rebanadora

Gire la perilla MANUAL/AUTOMATICA(17) en contra de las manecillas del reloj hasta que tope y suéltela.

Presione la tecla ON/OFF y la cuchilla empezará a girar y el carro hará la carrera para rebanar el producto. Presione ON/OFF nuevamente y la cuchilla se detendrá y el carro se desplazara hasta el extremo izquierdo listo para rebanar otra vez.

**NOTE:** Si la perilla MANUAL/AUTOMAITICO está en la posición manual, el carro no se moverá automáticamente. Para regresar al modo automático, solo apague la cuchilla (presione la tecla ON/OFF) y vuelva a encender el equipo.

- Función de la tecla "MENU": Cada vez que presione la tecla "MENU" los parámetros son mostrados y pueden ser cambiados. Aparecen como se muestra:



#### ¡IMPORTANTE!:

Una protección se activa cuando el equipo está tratando de rebanar carne muy dura (con hueso o hielo). Espere a que el control restablezca el equipo o desconecte la rebanadora y espera 15 segundos y vuelva a conectarla.

- Selección de Idioma: Esta opción le permite seleccionar el idioma de las opciones del menú desplegados en la pantalla. Use INC o DEC para cambiar entre inglés y español.
- Contador de Rebanadas: Puede visualizar el contador de rebanadas y seleccionar entre dos modos de conteo
- Conteo normal: este es modo incremental. Presione las teclas INC y DEC al mismo tiempo hasta que en la pantalla aparezca "000" (Resetear contador). Encienda el equipo y el contador incrementará la cuenta uno a la vez.

- Conteo regresivo: Este conteo le permite programar la cantidad de rebanadas, después del conteo el equipo se detendrá. La rebanadora esta lista para rebanar LA MISMA CANTIDAD de rebanadas programadas previamente. Presione las teclas DEC e INC simultáneamente para resetear el contador.

**NOTA:** En el modo de conteo normal, las teclas INC y DEC quedan deshabilitadas. Seleccione el modo de conteo deseado mientras el equipo está en reposo

- Longitud de corte: Presione la tecla DEC o INC para seleccionar la longitud de corte dependiendo del producto: chico (3"), Medio (7") o Largo (11"). El ajuste de la longitud de corte se puede hacer cuando el equipo este en reposo o no.
- Velocidad de corte: Presione la tecla DEC o INC para cambiar la velocidad de corte: baja, media y alta. El ajuste de velocidad se puede hacer mientras la rebanadora esta rebanando o en reposo. En la siguiente tabla se muestra el número de rebanadas por minuto de acuerdo velocidad y longitud de corte.

REBANADAS POR MIN		VELOCIDAD		
		BAJA	MEDIA	ALTA
LONG. CORTE	CHICO	28	36	59
	MEDIO	19	25	43
	LARGO	14	20	35

## ELEMENTOS CLAVE PARA UN REBANDO DE CALIDAD

1. No aplique demasiada fuerza sobre el producto contra la cuchilla (2)
2. Mantenga afilada la cuchilla para asegurar facilidad en el corte y mejorar la apariencia del producto.

**Nota:** El procedimiento de afilado de describe en la sección VII MANTENIMIENTO.

3. Mantenga el plato (12), el carro (4) la cuchilla (2) y la bandeja recolectora libres de sobrantes de comida.

## INSTRUCCIONES DE INSPECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO



### ¡IMPORTANT!:

LIMPIAR y DESINFECTAR el equipo por cada 4 de trabajo continuo con el propósito de prevenir el crecimiento de bacteria que puedan causar enfermedades. Este procedimiento debe cumplir con las leyes adicionales de su estado y departamentos de salud locales.

Siga el siguiente procedimiento para desensamblar y limpiar todos los componentes de la rebanadora. Recuerde apagar y desconectar el equipo antes de dar servicio y/o limpieza.

**Nota:** Nivele la plancha (5) con el plato (12) usando la perilla del regulador (6) para prevenir accidentes.

## A. PERILLA DE PISÓN Y CARRO

1. Sostenga el pisón (15) y gire la perilla del pisón (14) en contra de las manecillas del reloj (Ver Fig. 7).
2. Gire la perilla del carro (1) en contra de las manecillas del reloj y remueva el carro de su soporte. Ver figura 8 donde se muestran los pasos 1, 2 y 3.

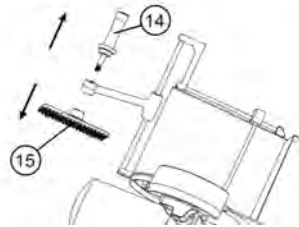


FIG 7. DESENSAMBLE DE PERILLA DE PISÓN

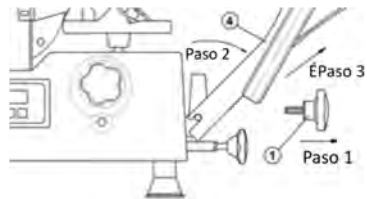


FIG 8. DESENSAMBLE DEL PORTACARRO

3. Inspeccione el área de contacto entre el porta-carro (3) y el carro (4) y la parte del pisón con la superficie dentada. **Superficies de contacto de componentes unidos serán unidas y no tener espacios entre las superficies. Los empaques y uniones no deberán estar quebrados, ausentes o despegados.**
4. Limpie completamente y remueva todos los sobrantes de comida especialmente de la barra de deslizamiento del carro (16) y del pisón (15). Aplique aceite mineral grado alimenticio (FDA) sobre toda la superficie de la barra (pregunte a su distribuidor autorizado)

## B. PLANCHA

Nivele la plancha (5) con el plato (12) usando la perilla del regulador (6). Gire en contra de las manecillas del reloj la perilla del porta plancha (26), ubicada en la parte posterior de la plancha, y retire la cubierta porta plancha (24). Remueva el empaque del porta plancha (25), leve y seque cada una de las partes.

## C. PLATO

Gire la perilla del plato (22) en contra de las manecillas del reloj y retire el plato (12). Puede usar esta perilla para empujar ligeramente el plato. Lave y seque cada una de las partes.

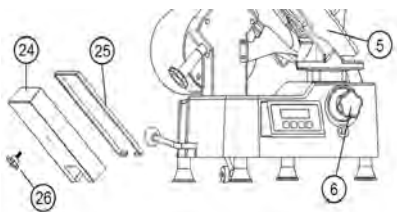


FIG 9. DESENSAMBLE DE LA PLANCHA

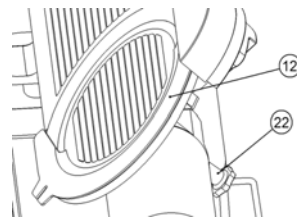


FIG 10. DESENSAMBLE DEL PLATO

## D. AFILADOR.

1. Para remover el sub-ensamble del afilador (13), aflojando la perilla del afilador (21) y jale hacia arriba el sub-ensamble del afilador.



- Para limpiar dentro del afilador use un cepillo de cerdas suaves y un trapo suave y húmedo, no lo lave a chorro de agua. Remueva los desperdicios de comida que se encuentren en los poros de las piedras de afilar.
- Seque completamente el afilador.

**Nota:** Nunca use el sub-ensamble de afilador con las piedras húmedas. Todas la barras del afilador deben estar lubricadas. Después de afilar la cuchilla todos los componentes como la chuchilla (2) y las piedras (19&20) deben ser limpiadas y desinfectadas.



FIG 11. PASOS PARA DESENSAMBLAR EL AFILADOR

### E. CUCHILLA (Ver Fig. 12).

- Aflove la perilla del plato (22) girándola en contra de las manecillas del reloj que se encuentra en la parte posterior de la rebanadora.
- Remueva el plato (12) de la cuchilla, usando ambas manos para levantarlo.
- Extremando precauciones, limpie la cuchilla (2) de adentro hacia afuera. Humedezca, limpie y seque las veces que sea necesario.



FIG 12. LIMPIEZA DE LA CUCHILLA



#### ¡PRECAUCIÓN!

Por su seguridad, mientras se realiza la limpieza del disco-cuchilla se recomienda el uso de guantes protectores debido a que el filo pudiese quedar parcial o totalmente expuesto.

### F. DESVIADOR DE PRODUCTO (Ver Fig. 13).

- Apague el equipo y desconéctelo de la Fuente de corriente.
- Remueva el desviador de producto (28) aflojando los tornillos.

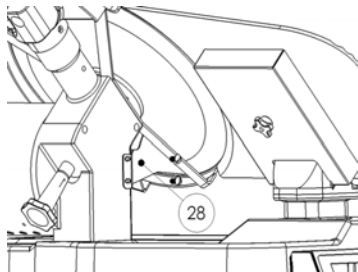


FIG 13. DEENSAMBLAR DESVIADOR DE PRODUCTO

3. Sumerja las partes en agua tibia con detergente suave. Limpie y seque completamente todas las partes.

**Nota:** Cuando ensamble el desviador, deje espacio suficiente entre el desviador y la cuchilla (1/32" mínimo).

### G. SUPERFICIE BAJO LA REBANADORA

Estire la manija de elevación (29) para inclinar la rebanadora (Ver fig. 14). Limpie todos los componentes debajo de la maquina con un trapo húmedo.

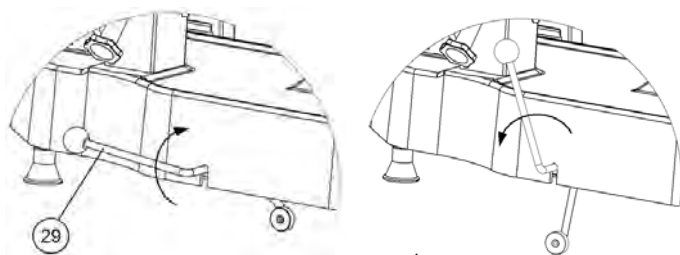


FIG 14. PALANCA DE ELEVACIÓN

Estire hacia abajo la manila de elevación (29) para regresar la rebanadora a su posición horizontal

## MANTENIMIENTO

1. Barras de deslizamiento: se debe lubricar con aceite ligero por lo menos cada 100 horas o cada 3 días de servicio. Los puntos a lubricar son la parte superior e inferior de las barras deslizantes cuadradas y redondas.
2. Cuchilla: Afilar la cuchilla (6) después de un determinado periodo de uso (1 mes) o si nota que la calidad de la rebanada no es tan fina como la primera.
  - A. Asegúrese que la rebanadora este apagada.
  - B. Afloje la perilla del afilador (21), ubicada debajo del ensamble del afilador, hasta que el resorte haga que brote el afilador (Ver Fig. 16).

C. Empuje el afilador hacia el filo de la cuchilla, manténgalo en esa posición y presione hacia abajo hasta que las piedras queden cada una en cada lado de la cuchilla (1/4" sobre la cuchilla.), después apriete la perilla del afilador (21) nuevamente.

D. Encienda la máquina y presione la barra "A", permita que la piedra de afilar (19) el lado de la cuchilla por unos segundos. Esto afila la cuchilla y crea un poco de rebaba en el lado opuesto del filo. Cuando suelte la barra "A" la piedra regresará a su posición original.

E. Retire la rebaba de la parte superior del filo de la cuchilla jalando la barra "B" aplique solo una pequeña presión para asentar el filo. Si aplica demasiada presión puede crear un filo con ángulo inverso y estropear la cuchilla. La barra "B" regresará a su posición original al soltarla.

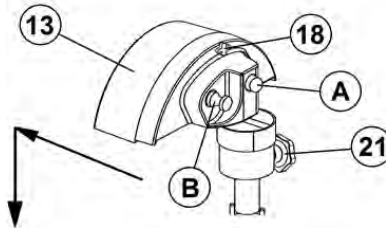


FIG 16. AJUSTE DEL AFILADOR

F. Apague el equipo y espere hasta que la cuchilla se detenga completamente. Afloje la perilla del afilador (21), levante el afilador y colóquelo en su posición original. Vuelva apretar la perilla del afilador.

G. Limpie y desinfecte el equipo. (Ver sección de limpieza de equipo)



**¡IMPORTANTE!:**

El tiempo invertido en afilar y asentar la cuchilla aumentará la vida útil de la cuchilla y dará eficiencia a la rebanadora de carne. Repita los pasos "D" y "E" si lo considera necesario.

REVISION DE PARTES	FRECUENCIA	COMENTARIOS
Rodamientos	Diario	Limpie diariamente el área de rodamientos para prevenir la acumulación de líquidos y desechos. También lubrique estas áreas para extender la vida útil de los rodamientos
Membrana (ON-OFF)*	Diario	Es necesario cambiar inmediatamente la membrana rota o con falla para prevenir fallas posteriores en el encendido o apagado del equipo debido a humedad u otros residuos.
Barras de deslizamiento	Semanal	Mantenga limpias y lubricadas las barras de deslizamiento (del carro principalmente) usando grasa mineral. No utilizar aceite para cocinar, esta no es un lubricante.
Soporte del Carro	Semanal	Mantenga libre de residuos (polvo, alimentos, etc.) las barras de deslizamiento y así mismo manténgalas lubricadas con aceite mineral. No use aceite de cocina ya que afectara el movimiento.

Afilado de Cuchilla	Semanal	Si nota que el corte de cuchilla es pesado o sí observa exceso de desperdicio. (El corte debe ser suave, fácil y limpio).
Piedras de Afilar y Asentar	Diario	Es recomendable que las piedras de afilar y asentar permanezcan protegidas contra residuos para extender la vida útil de las piedras. Antes de afilar la cuchilla asegúrese que esté libre de residuos para prevenir que se tapen los poros de las piedras

\*Aplica solo al modelo AMS-350T

## ESPECIFICACIONES GENERALES

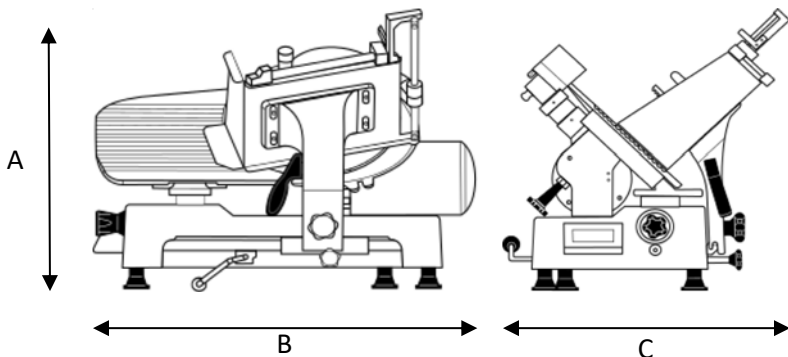


FIG 17. DIMENSIONES GENERALES

DIMENSIONES	MODELOS AMS-350T, RMS-350
A	64 cm (25.2 in)
B	80 cm (31.5 in)
C	60 cm (23.6 in)

### B) ESPECIFICACIONES ELECTRICAS (De acuerdo al modelo Ver placa del equipo)

REBANADORA	MODELO: AMS-350T, RMS-350	
Capacidad del motor	373W (1/2 HP)	
Frecuencia	60 Hz	
Voltaje	115 V~	220 V~
RPM	400-420	
Fases	1	

### C) DIAGRAMA ELÉCTRICO

El diagrama eléctrico del equipo se encuentra bajo el marco de base-.



#### ¡ADVERTENCIA!

El mantenimiento o servicio de este equipo debe ser realizado por personal calificado únicamente. Para cualquier problema o duda relacionada a las especificaciones y conexiones eléctricas, por favor contacte a distribuidor autorizado.

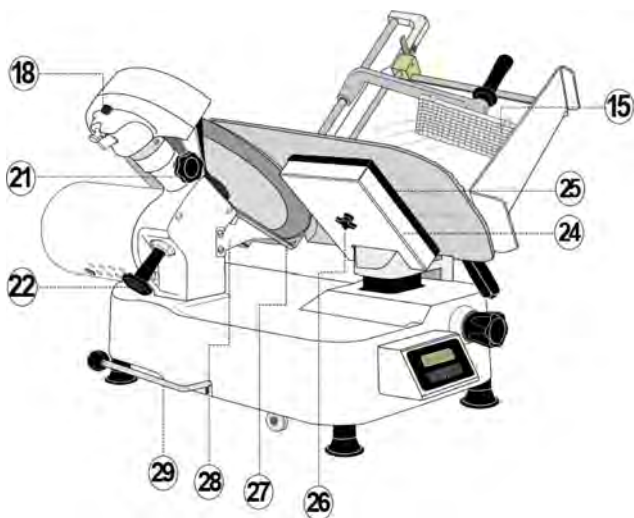
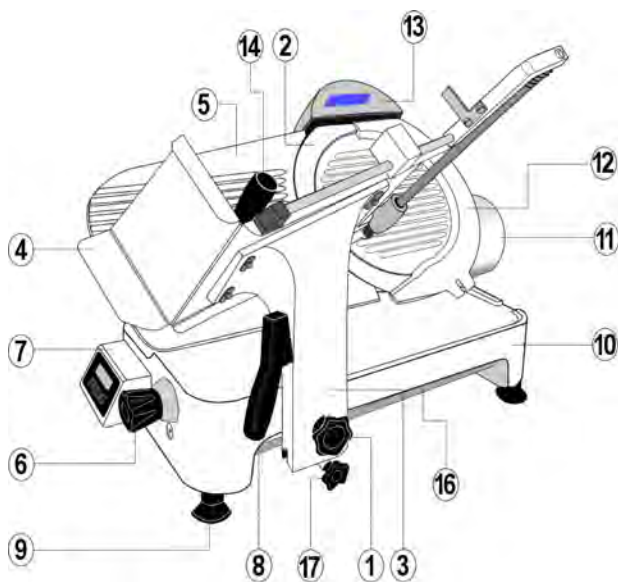
## COMPONENTES DE LA REBANADORA DE CARNES

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT
1	PERILLA DE CARRO	1
2	CUCHILLA	1
3	SOPORTE DE CARRO	1
4	CARRO	1
5	PLANCHA	1
6	PERILLA DE REGUALDOR	1
7	PANEL DE CONTROL*	1
8	MANIJA PARA PORTACARRO	1
9	PATAS DE NIVELACIÓN	4
10	BASE	1
11	MOTOR 1/2 HP Y CUBRE MOTOR	1
12	PLATO	1
13	AFILADOR	1
14	PERILLA DE PISÓN	1
15	PISÓN	1
16	BARRA DE DESLIZAMIENTO	1
17	PERILLA MANUAL-AUTO*	1
18	PERILLA EN TAPA DE AFILADOR	1
19	PIEDRA DE AFILAR	1
20	PIEDRA DE ASENTAR	1
21	PERILLA CANDADO DE AFILADOR	1
22	PERILLA DE PLATO	1
23	OPRESORES DE AJUSTE DE CARRO (No mostrado)	3
24	CUBIERTA PORTAPLANCHA	1
25	EMPAQUE PARA PORTAPLANCHA	1
26	PERILLA PARA PORTAPLANCHA	1
27	PROTECTOR DE CUCHILLA	1
28	DESVIADOR DE PRODUCTO	1
29	PALANCA DE ELEVACIÓN	1

\*Aplica solo al modelo AMS-350T

**GRACIAS POR LEER ESTE MANUAL. SI TIENE ALGUNA DUDA CON RESPECTO AL FUNCIONAMIENTO DE ESTE CELADOR, COMUNÍQUESE CON SU DISTRIBUIDOR AUTORIZADO DE TORREY.**

## DIAGRAMA DE COMPONENTES DE REBANADORA DE CARNES



Apendice



**REBANADORA  
DE CARNE**

[www.torrey.net](http://www.torrey.net)