

MOLINO DE CARNE ELECTRICO NUMERO 32 REF.TK-32



ESPECIFICACIONES TECNICAS	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE 304 GRADO ALIMENTICIO
CAPACIDAD DE MOTOR	2 HP (1500W)
CORRIENTE	110 VOLTIOS
PRODUCCION NOMINAL	200 KG PROMEDIO
ENCENDIDO Y APAGADO	SWITCH DE ON/OFF CON INVERSOR DE GIRO
POSEE 2 DISCOS	1(6mm) – 1(8mm)
POSEE 2 CUCHILLAS	CUCHILLA #32
POSEE 1 PISADOR	EL PISADOR ES PLASTICO
TORNILLO DE AJUSTE	PARA CAMBIO DE ACEITE
PATAS NIVELADORAS	CAUCHO

www.machineshg.com

Correo Electrónico: machineshg@gmail.com

Dirección: Dg 49ª sur # 86d-42 Bogotá

Cel. 3219782221 -3177136485-6025581



N°	PIEZAS	N°	PIEZAS
1	Pisador plastico	9	cabezote
2	Bandeja en acero inoxidable	10	Tuerca de ajuste cabezote
3	Soporte para bandejas	11	Tubo soporte para bandeja
4	Tornillo para soporte de bandeja	12	Tuerca de ajuste de cabezote
5	Tornillo de ajuste de cambio de aceite	13	Disco en acero inox
6	Inversor de giro para reversa	14	Cuchilla pico loro en acero inox
7	Patas niveladoras de caucho	15	Cabezote
8	Tuerca de ajuste cabezote	16	Sin fin (gusanillo)

www.machineshg.com

Correo Electrónico: machineshg@gmail.com

Dirección: Dg 49ª sur # 86d-42 Bogotá

Cel. 3219782221 -3177136485-6025581



DIMENSIONES	EQUIPO
ALTO	48 cm
ANCHO	45 cm
FONDO	28 cm
PESO kg	kg

DIMENSIONES	BANDEJA
LARGO	50 cm
ANCHO	33 cm

www.machineshg.com

Correo Electrónico: machineshg@gmail.com

Dirección: Dg 49ª sur # 86d-42 Bogotá

Cel. 3219782221 -3177136485-6025581

Recomendaciones de para los molinos

MODO DE USO

- ✓ Revisar la estabilidad de corriente en la toma que se va a utilizar; se recomienda conectarla a una toma independiente para evitar daños eléctricos o cortos.
- ✓ Revisar que estén todos los componentes bien instalados.
- ✓ Es importante revisar que los accesorios estén bien instalados
- ✓ Enchufa el equipo y presiona la palanca ON para empezar su función.
- ✓ Evitar acercar las manos o extremidades a la cuchilla de corte para evitar accidentes.
- ✓ Al terminar su producción apagar y desconectar el equipo.

RECOMENDACIONES

- ✓ No lavar a chorro de agua el equipo se debe limpiar con trapo humedad.
- ✓ Evitar chorro de agua en la parte del motor para evitar cortos eléctrico
- ✓ Se debe realizar limpieza en el cabezote y gusanillo para evitar contaminación
- ✓ Evitar aplicar agua en la parte de la clavija del cable de poder e interruptor ON/OFF para evitar cortos.
- ✓ Cuando presente ruido extraño consultar con la empresa para su debido diagnóstico y revisión.

GARANTIA

Garantía de 1 año por defectos de fábrica, no cubre mal manejo, picos de voltaje, golpes, daños eléctricos.

1. Para realizar la reclamación de Garantía Comercial es necesario que conserve su factura.
2. La garantía sólo será exigible en las instalaciones de MACHINESHG, el equipo debe ser trasladado allí por cuenta y riesgo del comprador para su revisión.
3. La garantía será ejecutable siempre y cuando el cliente se haya ceñido a las Condiciones de Instalación uso y mantenimiento que se determina para cada producto, y que el comprador está obligado a consultar.

*todas las características y especificaciones de este equipo están sujetas a cambio sin previo aviso

www.machineshg.com

Correo Electrónico: machineshg@gmail.com

Dirección: Dg 49ª sur # 86d-42 Bogotá

Cel. 3219782221 -3177136485-6025581