



**PROCESADOR DE PAPA MANUAL REF. RF M 0007**



**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

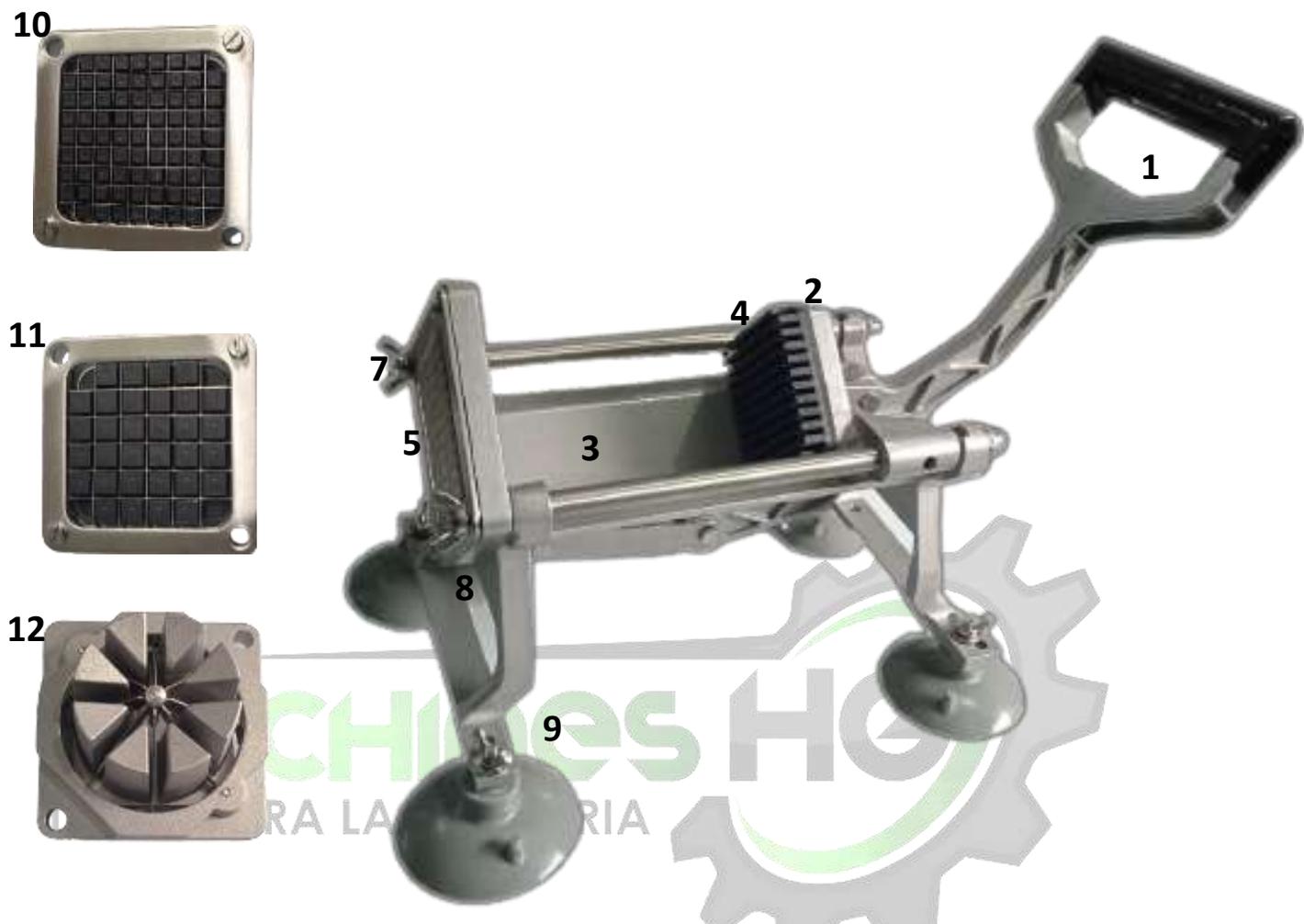
|           |                                      |
|-----------|--------------------------------------|
| MATERIAL  | ALUMINIO DE ALTA REWSISTENCIA        |
| CUCHILLAS | ACERO INOXIDABLE                     |
| EQUIPADO  | MOLDES DE 6, 8 MM Y UNA PARA SOPA    |
| INCLUYE   | COPAS DE SUCCION PARA LAS SUPERFICIE |

[www.machineshg.com](http://www.machineshg.com)

Correo Electrónico: [machineshg@gmail.com](mailto:machineshg@gmail.com)

Dirección: Dg 49ª sur # 86d-42 Bogotá

Cel. 3219782221 -3177136485-6025581



| n° | PIEZAS                      | N° | PIEZAS                     |
|----|-----------------------------|----|----------------------------|
| 1  | Palanca                     | 7  | Tuerca ajuste de cuchilla  |
| 2  | Empujador                   | 8  | Base soporte               |
| 3  | Soporte para papa           | 9  | Patas de succion           |
| 4  | Plantilla para corte        | 10 | Cuchilla de 6 mm           |
| 5  | Cuchilla                    | 11 | Cuchilla de 8 mm           |
| 6  | Barra deslizador de palanca | 12 | Cuchilla para papa de sopa |

[www.machineshg.com](http://www.machineshg.com)

Correo Electrónico: [machineshg@gmail.com](mailto:machineshg@gmail.com)

Dirección: Dg 49ª sur # 86d-42 Bogotá

Cel. 3219782221 -3177136485-6025581



|       |       |
|-------|-------|
| Alto  | 34 cm |
| Ancho | 24 cm |
| Fondo | 43 cm |
| Peso  | 3 kg  |

[www.machineshg.com](http://www.machineshg.com)

Correo Electrónico: [machineshg@gmail.com](mailto:machineshg@gmail.com)

Dirección: Dg 49ª sur # 86d-42 Bogotá

Cel. 3219782221 -3177136485-6025581

## MODO DE USO

- ✓ Revisar que todos los componentes estén bien instalados.
- ✓ Instalar en la pared de formar vertical para facilitar la operación
- ✓ Insertar el producto entre los moldes y luego bajar la palanca para efectuar la operación.
- ✓ En el momento de cambiar los moldes ajustarlos bien para evitar daños
- ✓ Evitar acercar las manos o extremidades a la cuchilla de corte para evitar corte.
- ✓ Al terminar su producción se debe limpiar el equipo para evitar contaminación y malos olores.

## RECOMENDACIONES

- ✓ Si se lava el equipo a chorro se debe secar con trapo seco.
- ✓ Se recomienda aplicar aceite de cocina en la cuchillas para evitar oxidación.
- ✓ Cuando presente ruido extraño consultar con la empresa para su debido diagnóstico y revisión.

## GARANTIA

Garantía de 6 meses por defectos de fábrica, no cubre mal manejo, golpes y mal manejo.

1. Para realizar la reclamación de Garantía Comercial es necesario que conserve su factura.
2. La garantía sólo será exigible en MACHINESHG en sus instalaciones, el equipo debe ser trasladado allí, por cuenta y riesgo del Propietario para su reparación.
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](http://www.machineshg.com)

Correo Electrónico: [machineshg@gmail.com](mailto:machineshg@gmail.com)

Dirección: Dg 49ª sur # 86d-42 Bogotá  
Cel. 3219782221 -3177136485-6025581