

MOLINO DE CARNE ELECTRICO NUMERO 22 REF.TK-22



ESPECIFICACIONES TECNICAS			
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE 304 GRADO ALIMENTICIO		
CAPACIDAD DE MOTOR	850 w		
CORRIENTE	110 VOLTIOS		
PRODUCCION NOMINAL * HORA	60 KG (se recomienda manejar ciclos de trabajo)		
REVOLUCION	190 R*MIN		
ENCENDIDO Y APAGADO	SWICTH DE ON/OFF CON INVERSOR DE GIRO		
POSEE 2 DISCOS	1(6mm) – 1(8mm)		
POSEE 2 CUCHILLAS	CUCHILLA #22		
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 en acrilico	9	cabezote
2	Bandeja en acero	10	Tuerca de ajuste cabezote
3	Soporte para bandejas	11	Tubo soporte para bandeja
4	Tornillo para soporte de bandeja	12	Sin fin (Gusanillo)
5	Tornillo de ajuste de cambio de aceite	13	Cuchilla pico loro
6	Inversor de giro para reversa	14	cabezote
7	Patas niveladoras de caucho	15	Disco en acero
8	Tuerca de ajuste cabezote	16	Tuerca de ajuste cabezote

www.machineshg.com

Correo Electrónico: machineshg@gmail.com

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



DIMENSIONES	EQUIPO
ALTO	45 cm
ANCHO	21 cm
FONDO	40 cm
PESO kg	29 kg

DIMENSIONES	BANDEJA
LARGO	45 cm
ANCHO	30 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 49^a sur # 86d-42 Bogotá Cel. 3219782221 -3177136485-6025581