

*Bonne*<sup>®</sup>  
by Concassé.



**MANUAL DE OPERACIÓN  
REBANADORA AUTOMÁTICA**



**Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.**

## **Tabla de contenidos**

3	Notas
4	Principales Especificaciones Técnicas
4	Instrucciones de Uso
5	Partes de repuesto y su localización
6	Lubricación
6	Conexión del cable eléctrico
6	Afilar la cuchilla
7	Metodo para desplazar piedra afilar y modificar angulo afilado
8	Ajustar el espesor de corte en las rebanadas
8	Rebanada
9	Cambio de la cuchilla
10	Diagrama de Circuito
12	Solución de Problemas
13	Cómo obtener su garantía
14	Póliza de garantía Equipos Bonne



**Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.**

Este manual de operación, servicio y mantenimiento contiene información relevante sobre la correcta instalación, uso y cuidado de la Rebanadora de Carnes Frías automática y sus elementos, modelos:

- EREB350A

## **1. Notas**

- El suministro de energía debe cumplir con los requisitos de la etiqueta, de lo contrario, podría provocar un incendio o un problema grave en la máquina.
- Debe tener una conexión a tierra de manera constante, en caso contrario, podría producir una descarga eléctrica.
- Por favor apague todos los interruptores y corte el suministro de energía eléctrica cuando ocurra una emergencia.
- No ponga las manos u otra parte del cuerpo en el espacio de trabajo cuando la máquina esté en funcionamiento, de lo contrario, se hará daño.
- Si la máquina se rompe, debe ser reparada por el fabricante o por el agente de servicio post-venta.
- No somos responsables de daños o fallas en el aparato si usted mismo modifica o arregla la máquina.
- Si se daña el cable eléctrico, debe cambiarse inmediatamente.
- La máquina se debe utilizar con un cable especial suave, que puede comprar al fabricante o en el departamento de reparación.
- No lave la máquina a chorro de agua, de lo contrario, se producirá una descarga eléctrica o algún daño a las piezas de repuesto. Debido a que la máquina no tiene una estructura resistente al agua.
- Cuando no utilice la máquina, por favor, apague todos los interruptores y asegúrese de cortar el suministro de energía eléctrica.
- Antes de limpiar o cambiar la cuchilla, por favor asegúrese de desconectar primero la máquina.
- Desconecte la máquina cuando no esté en funcionamiento.
- El operador no debe usar ropa demasiado suelta, y debe traer su cabello largo recogido dentro de una gorra.
- La máquina debe ser operada por un trabajador profesional, no permita que los niños estén cerca de la máquina.
- Se debe usar una conexión equipotencial cuando se utilice la máquina junto con otro aparato.



### **¡IMPORTANTE!:**

**Se recomienda limpiar el equipo diariamente usando un paño suave húmedo y un cepillo de cerdas suave. NO lave el equipo directamente a chorro de agua. NUNCA INTRODUZCA LA UNIDAD DENTRO DEL AGUA U OTRO LÍQUIDO.**



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

- Frecuentemente revise la cubierta de la cuchilla, el carro y las otras partes de la máquina, asegúrese de que estén bien colocadas, apretadas y sin daños.
- No se puede cortar la carne congelada, cuya temperatura sea inferior a -6°C.
- Por favor, adjunte el manual de usuario cuando venda la máquina a otra persona.
- Por favor, póngase en contacto con nosotros si le falta el manual de usuario o está dañado.
- Por favor, póngase en contacto con nosotros cuando se presenten algunas otras cuestiones que no se mencionan en este manual de usuario.

### Diseño de seguridad en la máquina

- La terminal a tierra debe ser conectada antes de fijar la rebanadora. Esto es para evitar daños personales causados por fugas de corriente.
- No ponga la mano en el área de trabajo cuando la máquina esté funcionando. Evite cortarse un dedo.
- Asegúrese de no tocar la cuchilla cuando la máquina esté funcionando, o al cambiar o limpiar la cuchilla, evite lastimarse los dedos.

## 2. Principales Especificaciones Técnicas

Voltaje (V)	Frecuencia nominal (Hz)	Diámetro cuchilla (mm)	Espesor de corte (mm)	Peso (kg)	Dimensiones (mm)	Rebanadas por minuto
110	60	360	0-25mm (ajustable)	220	1000 x 710 x 1370	45-60
220	60	360	0-25mm (ajustable)	220	1000 x 710 x 1370	45-60
380	60	360	0-25mm (ajustable)	220	1000 x 710 x 1370	45-60

## 3. Instrucciones de Uso

### 3.1 Espacio para colocar la rebanadora

La máquina debe ponerse sobre una superficie firme y plana o en una mesa, haga que sus 4 patas se coloquen en tierra firme. Se necesita tener espacio suficiente para la operación y reparación.

Requerimiento de la fuente de alimentación: Nosotros disponemos de dos tipos de conexión eléctrica de acuerdo con la petición de nuestro cliente, una es monofásica (110V, 60Hz)(220v, 60Hz), la otra es trifásica (380V, 60Hz). La rebanadora monofásica coincide con el enchufe estándar de triángulo, por lo que necesita el enchufe triangular estándar con conexión a la terminal de tierra.



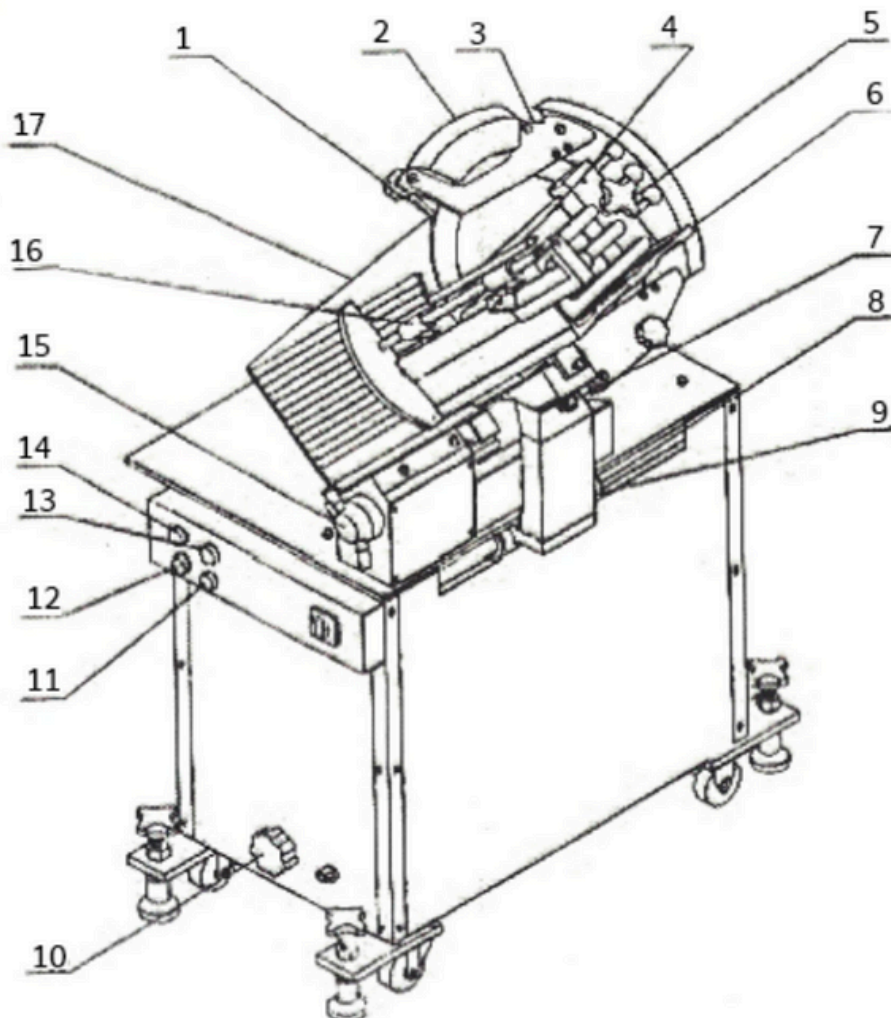
Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

### 3.2 Desempaque

Enumere todos los componentes mencionados en la lista de empaque antes de instalar la máquina. Si algún componente falta, por favor póngase en contacto con el proveedor.

### 3.3 Partes de repuesto y su localización

Con el fin de utilizar esta máquina correctamente, por favor lea cuidadosamente lo siguiente:



1. Cuchilla
2. Afilador
3. Cubierta de la cuchilla
4. Poste de la prensa de producto
5. Ajuste del manillar para el poste de la prensa
6. Carro
7. Ajuste del tornillo para el carro
8. Orificio para añadir el aceite
9. Sujetador del tablero deslizante

10. Perilla ajuste de velocidad
11. Botón de desplazamiento del carro
12. Botón de la cuchilla
13. Luz de encendido
14. Botón para detener
15. Perilla para ajustar el espesor de corte.
16. Prensador de producto
17. Plancha



**Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.**

### **3.4 Lubricación**

1. Debe usar lubricación entre el eje y el reductor de velocidad. Aceite para transmisión de engranes (Hypoid gear oil) es usado para el reductor se recomienda cambiar una vez al año. Este equipo ya fue lubricado antes de salir a venta.
2. Lubricación entre la corredera y el orbe agregar el aceite dos veces por turno y presionar 4-5 veces con la pistola de aceite. La máquina no debe estar en funcionamiento cuando agregue el aceite.

### **3.5 Conexión del cable eléctrico**

1. El interruptor de la rebanadora está en el ángulo derecho de la izquierda de la máquina. Gire el interruptor a la posición "OFF", la rebanadora se encuentra apagada.
2. La rebanadora de 1 fase tiene dos fusibles y una conexión a tierra. No olvide utilizar el cable a tierra cuando utilice el enchufe de 2 fases.
3. Conectar el enchufe en la toma de corriente que está en la pared, la corriente eléctrica no debe ser inferior a 16A.

### **3.6 Realizar pruebas sin carga**

1. Antes de probar encender la máquina, asegúrese de que la cubierta de la cuchilla, el carro, la cuchilla y otras piezas de repuesto están en el mejor estado. Y agregue el aceite en el orificio con la pistola de aceite.
2. Revise si la cuchilla está funcionando, presionando el botón de encendido la cuchilla. (AVISO: La cuchilla debe correr de acuerdo a la dirección de la punta de flecha).
3. Presione el botón de desplazamiento de carro y el botón detener para comprobar si el carro está funcionando, y si otras piezas de repuesto no chocan entre sí.
4. Gire la perilla de ajuste de velocidad de sincronización, se puede ajustar la velocidad del movimiento "vaivén". (AVISO: controlarlo después del vaivén).
5. Pruebe dejar correr la máquina 3 minutos para ver que todo esté bien.

### **3.7 Afilar la cuchilla**

1. La cuchilla circular de la rebanadora utiliza acero de alta calidad y se ha afilado en la fábrica.
2. Cuando la cuchilla pierda el filo, se puede afilar con el afilador que está incluido en la máquina. Afilar la cuchilla más veces y menos tiempo. Limpiar la cuchilla antes de que la afile. Utilice un cepillo y agua alcalina para limpiar la piedra de afilar.
3. Cuando no afile la cuchilla, la piedra de afilar debe estar lejos de la cuchilla.





**Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.**

#### **METODO PARA AJUSTAR LA ALTURA Y EL ANGULO DEL ESMERIL**

- a) Ajuste de la altura la piedra de afilar: Afloje el tornillo, baje el agujero del afilador, ajuste la longitud del tornillo en el soporte del afilador.
- b) Ajuste del ángulo de la piedra de afilar: Aflojar los dos tornillos apretados del afilador, cambiar el ángulo entre el afilador y el soporte.

4. Presionando el botón de encendido la cuchilla, una vez que la cuchilla este girando en contra de las manecillas del reloj, para realizar el afilado utilice la perilla para acercar la piedra de afilar hasta que esta toque la cuchilla por unos segundos, y aleje la piedra de afilar de la cuchilla al menos 2mm en caso de ser necesario vuelva a repetir el proceso hasta obtener el filo deseado.

**NO USE DEMASIADA FUERZA PARA GIRAR LA PERILLA, SOLO UN POCO ESTA BIEN.**

**SI LA PIEDRA DE AFILAR SOLO AFILA EL FRENTE DE LA CUCHILLA, Y NO TODA LA CARA DE LA CUCHILLA, ENTONCES DEBE AJUSTAR LA POSICION DEL AFILADOR.**

**NOTA: NO UTILICE SU DEDO PARA PROBAR EL EFECTO, PUES PODRIA LASTIMARSE**

6. Debe limpiar la rebanadora después de afilar la cuchilla y puede desmontar la cubierta de la cuchilla para limpiarla.

**NOTA: NO LIMPIE LA MAQUINA CON AGUA A CHORRO NI UTILICE LIMPIADORES ABRASIVOS QUE SON PERJUDICIALES PARA LA SALUD.**

7. El diámetro de la cuchilla se hará más pequeño después de afilar varias veces, debe aflojar el tornillo en la parte posterior de la plancha cuando el espacio entre la cuchilla y la plancha sea más a 5mm, mover la plancha acercando a la cuchilla un espacio de 2mm está bien, a continuación, apriete el tornillo.

**NOTA: DEBE CAMBIAR LA CUCHILLA CUANDO EL DIAMETRO ES INFERIOR A 330mm.**



**Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.**

### **3.8 Ajustar el espesor de corte en las rebanadas**

- La altura entre la cuchilla y el tablero de control, es el espesor del corte en la rebanada.
- Gire la perilla para ajustar el espesor de la rebanada.
- Cuando ajuste la rebanada de delgada a gruesa, debe hacer el espesor más grueso, y luego ajuste al grosor que usted quiera, cuando ajuste la rebanada de gruesa a delgada, usted podrá ajustar el grosor que desea directamente.

### **3.9 Descongelamiento de carne**

- Si la carne congelada está muy dura, generara resistencia de corte causando que el motor se detenga y se sobrecarge hasta dañarse. Por lo que debe ablandar la carne (puede poner la carne en un recipiente que guarde el calor).
- Cuando el grosor de la carne es menor de 1.5mm, la temperatura adecuada de la carne es de  $-4^{\circ}\text{C}$ .
- Cuando el grosor de la carne es mayor a 1.5mm, la temperatura de la carne debe ser mayor a  $-4^{\circ}\text{C}$ . Y la temperatura se debe promover de acuerdo al grosor de la carne.

### **3.10 Rebanada**

**NOTA: ESTA MAQUINA NO PUEDE CORTAR LA CARNE CON HUESO O LA CARNE A UNA TEMPERATURA POR DEBAJO DE  $-6^{\circ}\text{C}$ , O LOS ALIMENTOS QUE SON DEMASIADO DUROS, O CON MUCHA AGUA.**

CUANDO PONGA Y RETIRE LOS ALIMENTOS DEL CARRO, SE DEBE DETENER LA CUCHILLA Y EL MOVIMIENTO DE VAIVEN.

- Levantar el prensador de carne del carro y luego sacarlo y colgarlo en el poste.
- Afloje la manija, luego saque el poste de la prensa hacia afuera.
- Poner la carne con la dureza adecuada en el carro, use el poste de la prensa para presionar la carne ligeramente y apretar la manija.

**NOTA: NO PRESIONE LA CARNE DEMASIADO APRETADA, O LA MAQUINA NO FUNCIONARA NORMALMENTE.**

- Poner la prensa en la carne, presione el botón de la cuchilla y el botón del vaivén, trate de cortar de acuerdo al grosor que desee. Oprima el botón de parar, cuando quiera ajustar el grosor.





Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

### 3.11 Cambio de la cuchilla

DESPLEGADO DE LA CUBIERTA DEL AFILADOR.

DESPLEGADO DE LA CUBIERTA DE LA CUCHILLA.

Quitar el carro y la cuchilla, aflojar el manillar de dos estrellas de la cubierta de la cuchilla, girar a la derecha la cubierta de la cuchilla, y luego quítela.

**NOTA: ANTES DE QUITAR LA CUCHILLA, LA CUBIERTA DE CUCHILLA DEBE SER REMOVIDA**

- QUITAR LA CUCHILLA Retire los cuatro tornillos, luego saque la cuchilla de forma equitativa.
- Cuando coloque la cuchilla debe dejar la superficie limpia, y use la misma fuerza al fijar el tornillo.

**NOTA: DEBE APAGAR LA MAQUINA Y CORTAR LA ELECTRICIDAD CUANDO CAMBIE LA CUCHILLA, ES MEJOR PONERSE UN GUANTE PROTECTOR. COGER LA CUCHILLA CONSTANTEMENTE PUEDE PROVOCAR LASTIMARSE USTED O A OTRAS PERSONAS.**

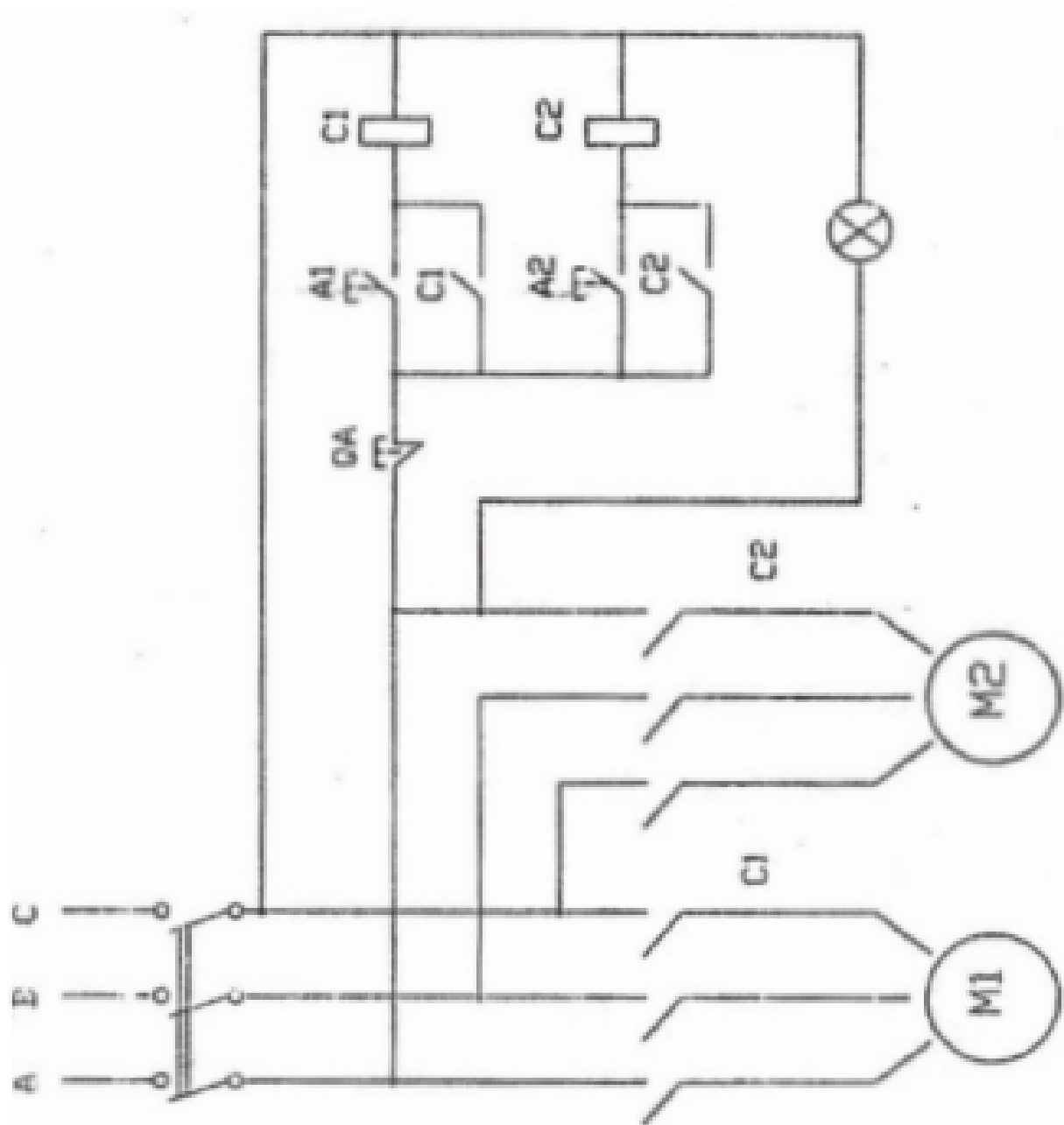
### 3.12 Ajuste de espacio entre el carro y la cubierta de la cuchilla

- El espacio entre el carro y la cubierta de la cuchilla es de 2-3 mm, nosotros tenemos que ajustarla en la posición correcta desde la fábrica.
- Si usted quiere ajustar la posición, tiene que aflojar el tornillo del carro y luego girar el tornillo ajustable.
- Revise el espacio entre el carro y la cubierta de la cuchilla y apriete el tornillo si es posible.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

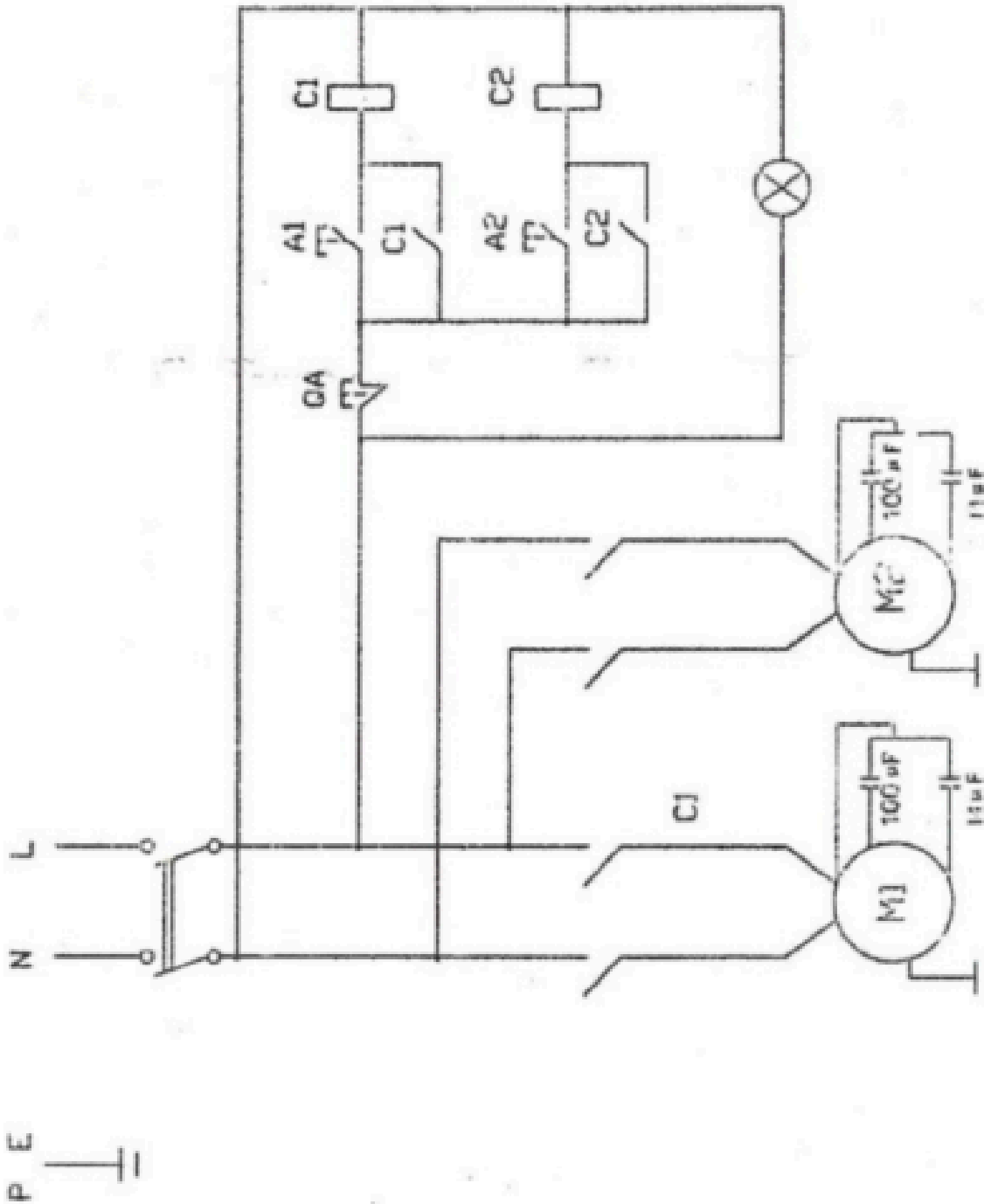
#### 4. Diagrama de Circuito (Modelo eléctrico Trifásico)





Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

#### 4. Diagrama de Circuito (Modelo eléctrico monofásico)





Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

## 5. Solución de Problemas

Esta máquina debe ser operada por un profesional. Si estos métodos no resuelven el problema efectivamente, por favor contacte al agente de ventas o al fabricante.

Problema	Solución
La máquina no funciona	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Revise si está conectada a la corriente eléctrica.</li><li>2. Revise si el tornillo del fusible esta suelto o dañado.</li></ol>
No puede cortar la rebanada o el espesor de la misma es irregular.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La cuchilla no está afilada, usted puede afilarla de acuerdo al punto 3.7</li><li>2. La carne está demasiado apretada por el poste de la prensa, por lo que no puede deslizarse fácilmente, usted debe ajustarla.</li><li>3. La carne es demasiado dura, usted debe ablandar la carne de acuerdo al punto 3.9</li></ol>
No puede afilar bien el filo de la cuchilla.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Revise la altura del afilador y el ángulo de la cuchilla, afile la cuchilla de acuerdo al punto 3.7</li><li>2. El afilador no está presionado firmemente, debe apretar el tornillo y el afilador.</li></ol>
La cuchilla corre lentamente o el fusible se rompe cuando se abre la máquina eléctrica monofásica.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Revisar la capacidad del vaivén del motor y ejecutar, para ver si se caen o golpea.</li><li>2. Revisar si a la guía de deslizamiento le falta aceite, debe añadir el aceite de acuerdo al punto 3.4</li></ol>
La cuchilla funciona pero la manija no se mueve.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Revise el motor del vaivén para ver si la capacidad se rompe o se cae (máquina monofásica); verifique si el contacto de la máquina o la conexión de la línea no se cae; revise si el encendido-apagado está roto o se cae.</li><li>2. Si el motor está funcionando, debe revisar si la correa triangular está suelta o rota.</li></ol>
La cuchilla no está funcionando pero la manija se mueve.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Si la cuchilla del motor no se mueve, revise la capacidad del motor (máquina monofásica), conecte la máquina y enciéndala.</li><li>2. Si la cuchilla del motor se mueve, deberá checar si la correa triangular está suelta o rota.</li></ol>

## Cómo obtener su garantía

1. Antes de acudir a su distribuidor o centro de servicio verifique la falla que presenta su equipo y consulte la guía de solución en su manual de operación para solucionar el problema, en caso de no poder resolverlo pase al siguiente punto.
2. Comunicarse con el distribuidor que le vendió el equipo para que lo asesore en la solución del problema que su equipo presenta, en caso de no resolverlo pasar al punto 3.
3. Acuda con su distribuidor y solicite la garantía de su equipo, para este efecto deberá entregar a su distribuidor una carta donde detalla la falla que ocurre con su equipo, así mismo deberá entregar su póliza y el equipo con su empaque y accesorios originales.
4. En el caso que su distribuidor no le dé respuesta a su petición favor de reportarlo a la siguiente dirección de correo electrónico: [contacto@basculasmetrology.com.mx](mailto:contacto@basculasmetrology.com.mx) o bien comunicándose directamente al siguiente número telefónico 81 8351 4631.
5. En caso de requerir servicio a domicilio contactarse con su distribuidor para que le cotice este tipo de servicio.
6. En caso de haber adquirido el equipo por medio de algún sitio en internet, podrá hacer valida su garantía llevando o haciendo llegar su equipo a nuestro centro de servicio autorizado. Junto con su equipo debe adjuntar copia del comprobante de compra donde mencione fecha y de la operación de venta.

Nota: Los fletes corren por cuenta del usuario.

Centro de servicio autorizado: Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L. Tel: 81 8351 4631.

La siguiente información debe ser llenada completamente ya que el no hacerlo implica la invalidación de la GARANTIA del equipo.

Distribuidor Autorizado: \_\_\_\_\_

Dirección del Distribuidor: \_\_\_\_\_

Fecha de Compra: \_\_\_\_\_

Modelo: \_\_\_\_\_

Serie: \_\_\_\_\_

Sello del distribuidor

## **Póliza de garantía Equipos Bonne**

Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. (BAPESA), con domicilio en Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L., garantizan este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o de mano de obra que el equipo presente durante un periodo de 1 AÑO, a partir de la fecha de compra original.

En caso de que su equipo presente alguna falla durante el año que cubre esta garantía, usted deberá acudir con el distribuidor donde adquirió el equipo, o en su defecto al centro de servicio indicado. Al momento de presentarse con su distribuidor o centro de servicio indicado; el equipo debe ser entregado en su empaque y con sus accesorios originales, así mismo deberá presentar esta póliza de garantía en original con los datos de venta y el sello del distribuidor que le vendió el equipo, debidamente llenados o bien presentar anexa la copia de su factura.

### **Limitaciones de la Garantía**

Esta garantía es válida siempre y cuando cumpla con los siguientes criterios:

- a) Que el equipo sea utilizado adecuadamente según sus características.
- b) Que no sea utilizado en ambientes o situaciones para las que no fue diseñado.
- c) Que el equipo no sea modificado, reparado o alterado por personas no autorizadas por BAPESA. Nota: Es importante mencionar que en esta garantía NO cubre ningún tipo de reparación y/o o servicio a domicilio, por lo que es responsabilidad del dueño del equipo llevarlo directamente con su distribuidor o centro de servicio asignado.
- d) Por su parte algunos distribuidores ofrecen pólizas de garantía extendidas donde podrán ofrecer el servicio a domicilio, para este efecto la garantía solo es válida con el distribuidor que así lo ofrezca.
- e) Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. ni nuestros centros de servicio ofrecen garantías extendidas o adicionales de ningún tipo, aun cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. Esta póliza no cubre las pérdidas o mermas de productos almacenados o procesadas con este equipo .



*Bonne*<sup>®</sup>  
by Concassé<sup>®</sup>

Encuentra más detalles técnicos en:  
[www.bonne.mx](http://www.bonne.mx)