



PICADORA DE CARNE CALIBRE 32

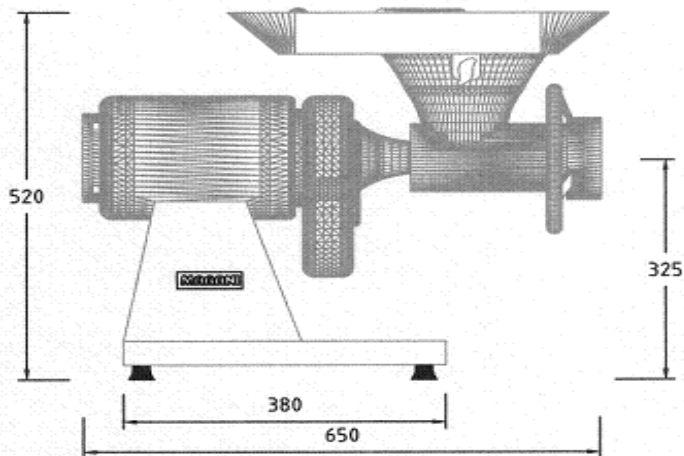
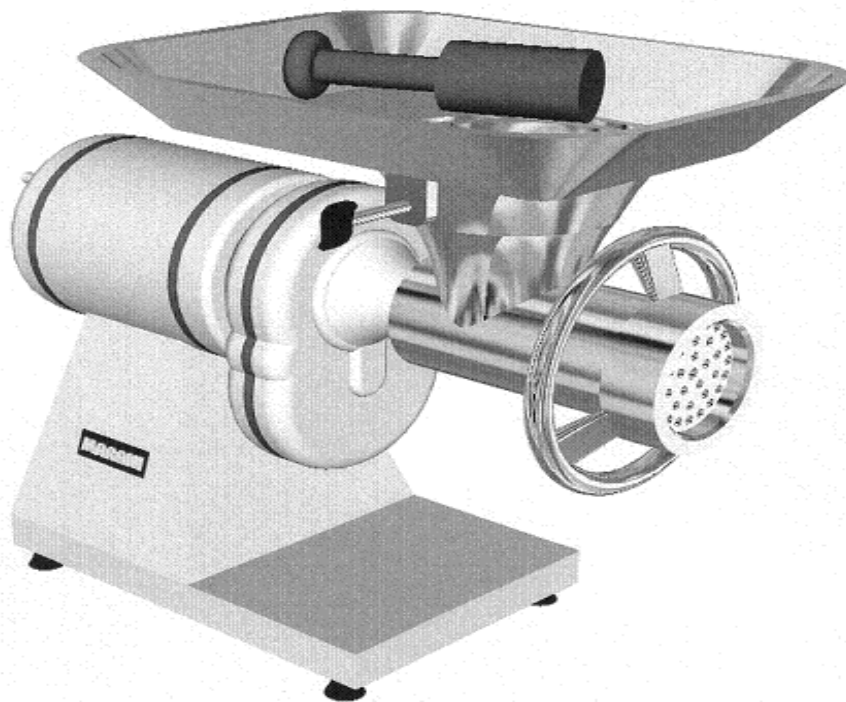
Estimado cliente: En primer lugar, reciba nuestro cordial saludo y agradecimiento por haber preferido un producto **MARANI**.

- CARACTERÍSTICAS:** MOTOR 1,5 HP, MONOFÁSICO O TRIFÁSICO.
CARCAZA ESMALTADA.
CHOPPER DESMONTABLE.
CONJUNTO PICADOR (CHOPPER, GUSANO Y TUERCA) DE FUNDICIÓN GRIS CON BAÑO DE ESTAÑO.
TRANSMISIÓN A ENGRANAJES FREZADOS EN BAÑO DE ACEITE.
PLATO SUPERIOR EN ACERO INOXIDABLE.
PRODUCCIÓN DE LA PICADORA CALIBRE 32: 350 KG/HORA
- INSTALACIÓN:** VERIFICAR CONDICIÓN DE LA LÍNEA ELÉCTRICA DE 220 W (MONOFÁSICA) O DE 380 W (TRIFÁSICA) Y LA DESCARGA A TIERRA. SU MÁQUINA VIENE PROVISTA DE LA DESCARGA A TIERRA, NO LA ANULE.
- FUNCIONAMIENTO:** CONTROLAR QUE LA ARANDELA DE GRILLÓN ESTÉ COLOCADA EN EL GUSANO, Y AJUSTAR BIEN LA TUERCA DEL CABEZAL CON LAS MANOS, NO USAR OTRO ELEMENTO. SU MÁQUINA ESTÁ LISTA PARA FUNCIONAR.
- RECOMENDACIONES:** SE RECOMIENDA CORTAR LA CARNE EN TROZOS QUE NO SUPEREN EL DIÁMETRO DE LA BOCA E IR RETIRANDO LOS NERVIOS QUE QUEDAN EN LA PUNTA SIN FIN DEL GUSANO.
VERIFICAR PERIÓDICAMENTE EL AFILADO DEL DISCO Y LA CUCHILLA. AFILARLOS PERIÓDICAMENTE, SEGÚN NECESIDAD Y USO.
NO DEJAR EL CABEZAL EN LA HELADERA, ESTO PRODUCE SU DETERIORO Y ROTURA.
UNA VEZ FINALIZADO EL TRABAJO DEL DÍA, SE DEBE REALIZAR UNA BUENA LIMPIEZA CUIDANDO DE QUE NO QUEDEN RESTOS DE CARNE.
USAR CON ARANDELA DE TEFLÓN EN COLA DE GUSANO. NO USAR DISCOS MENORES A 6 MM.
- PRECAUCIÓN:** USAR EL PALOTE PARA EMPUJAR LA CARNE.

CERTIFICADO DE GARANTÍA: MARANI HNOS S.A. GARANTIZA EL NORMAL FUNCIONAMIENTO DE ESTE PRODUCTO CONTRA CUALQUIER DEFECTO DE FABRICACIÓN Y/O VICIO DE MATERIAL, POR EL TÉRMINO DE 6 MESES, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA POR PARTE DEL USUARIO.
QUEDAN EXCEPTUADAS DE ESTA GARANTÍA TODAS LAS FALLAS, ROTURAS O DESGASTES PRODUCIDOS POR MALTRATO O USO INDEBIDO, QUEDANDO ADEMÁS ANULADA ANTE CUALQUIER REPARACIÓN POR PARTE DE TERCEROS NO AUTORIZADOS POR LA EMPRESA.
LAS PRESTACIONES QUE CONSTITUYEN LA OBLIGACIÓN DE MARANI, BAJO LA PRESENTE GARANTÍA SE LIMITAN A LA REPARACIÓN O REEMPLAZO DEL PRODUCTO O PIEZAS AFECTADAS. QUEDA A CARGO DEL USUARIO LOS GASTOS ORIGINADOS POR TRASLADO, FLETE Y SEGURO.

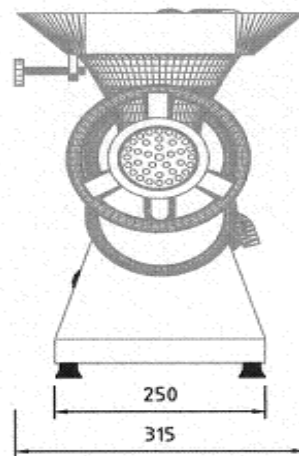
MARANI

PICADORA DE CARNE - CALIBRE 32 - ESMALTADA



VISTA LATERAL

MEDIDAS DADAS EN mm



VISTA FRONTAL

NOTA TECNICA:

TRANSMISION CON CAJA DE ENGRANAJES
FRESADO EN BAÑO DE ACEITE
MOTOR DE 1 1/2 HP Monofásico o Trifásico

MARANI

MAQUINAS PARA COMERCIO E INDUSTRIAS
GARIBALDI 853 - 2000 - ROSARIO (S.F.)

ARTICULO N°
Motor trifásico: 101030
Motor monofásico: 101040

MATRICULA N°

FECHA
Junio 05

EQUIPO:

PICADORA DE CARNE - CALIBRE 32 - ESMALTADA