

MOLINO DE CARNE

MODELO
DQ-12



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.

📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.

☎ 5517.4771 | 5739.3423



MANUAL DE USUARIO

- a) El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- b) El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- e) Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación con la autorización expresa del consumidor.

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- | | |
|---|---|
| • Licuadoras | • Embutidoras |
| • Wafleras | • Emplayadoras |
| • Creperas | • Turbolicuadores |
| • Paninis | • Máquina de donas |
| • Cocedor de corn dog | • Batidoras de mesa modelo VFM-7B |
| • Dispensadores de queso | • Máquina para conos/canastillas de helados |
| • Asadores de salchichas de rodillo y casitas | • Planchas eléctricas |
| • Algodoneras | • Parrillas eléctricas |
| • Fábricas de palomitas | • Freidoras eléctricas |
| • Fuentes de chocolate | • Cocedor de pastas eléctrico |
| • Chocolatera eléctrica | • Baños maría eléctricos |
| • Triturador de hielo | • Asador grill eléctrico |
| • Despachadores de agua refrigerados | • Calentadores de sopa eléctricos |
| • Máquinas granita | • Tostador de pan modelo CT-120 |
| • Cutter de mesa | • Lámparas reflectoras de calor |

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

SERIE: _____

FECHA DE VENTA: _____

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso comercial y/o industrial como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Carnicerías, charcuterías, mercados de cárnicos.
- c) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- d) Entornos de tipo banquetes y comedores.

"Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro".

El diseño del molino de carne está basado en tecnología avanzada internacional y un concepto creativo. Es operado a través de engranes cerrados y controlados, con un funcionamiento suave, estable y buena apariencia. El acero inoxidable, cumple con el estándar de higiene. Esta máquina, es adecuada para moler carne en hoteles, restaurantes, cocinas y comedores.

PARÁMETROSTÉCNICOS

MODELO	POTENCIA	IPNO	PRODUCCIÓN	PESO	DIMENSIONES
DQ-12	850 WATTS	1PZA X 1	120 KGS/HR.	20 KG	410 X 268 X 445MM

USO Y MANTENIMIENTO

1. Antes de usarla, por favor verifique el voltaje corresponda al voltaje requerido por la máquina, y que el cable este firmemente conectado.
2. Retire la cabeza de la máquina, lave las piezas desmontadas con agua y vuelva a colocarlas.
3. Antes de usarla por favor gire la manija en sentido de las agujas del reloj, apriete la tuerca frontal, pero no demasiado.
4. Por favor remueva la piel y el hueso de la carne, y córtela en trozos pequeños antes de molerla.
5. Alimente el embutido de plástico, en la cámara con la varilla proporcionada. Por favor no lo reemplace con otras cosas.
6. Retire la cabeza y lávela con agua inmediatamente, después de usarla.
7. Si la carne picada no se sale fácilmente o en forma de pasta, las causas y soluciones pueden ser las siguientes:
 - a) La tuerca frontal esta muy apretada, la cuchilla no se conecta correctamente con la placa de descarga, solo reajústela.
 - b) La placa de descarga esta bloqueada, por favor límpiela.
 - c) Los bordes de la hoja están desafilados, afílelos o reemplácelos

ATENCIÓN:

Antes de usar, por favor revise que el voltaje es el adecuado para el motor. La diferencia de voltaje es del 5% de la tensión nominal. Si el voltaje es superior a 110V o inferior a 100V, utilice un transformador o una unidad de alimentación estable cuyo poder sea un 10% superior a la tensión de velocidad del motor.

GARANTÍA

MODELO
DQ-12

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **6 ó 12 meses** dependiendo del producto comercializado (Se lista al final cuales corresponden a cuál periodo) en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o vicios ocultos en el funcionamiento de uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega. Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo por el cliente final (Para corroborar esta situación se solicita factura del distribuidor para revisar fecha).

La garantía incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, así como la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación siempre y cuando se encuentre en la ciudad algún centro de servicio autorizado ó técnico autorizado. De otra manera se enviará el equipo al centro de servicio con flete pagado y en caso de ser garantía se devolverá de la misma manera.

Es importante considerar que, si el técnico certificado debe realizar la visita a las instalaciones del cliente y estas no se encuentran en la localidad del técnico o centro de servicio, se deberán cotizar viáticos por cada visita que se realice a la localidad donde se encuentre el equipo. En este punto, el cobro de los viáticos deberá ser cubierto por el distribuidor y/o cliente final, independientemente de si aplica o no la garantía.

En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de +- 10% máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados en nuestra página de internet www.migsacv.com.mx en el botón de DISTRIBUIDORES.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.
3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo y se quedará sin efectividad cuando: