Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Horno de Cinta Continua TB-HCINP PLUS

Cocción Ininterrumpida

www.turboblender.com

Manual de instrucciones

Muchas gracias por comprar un producto Turboblender.
Para asegurar un uso adecuado, le recomendamos que lea este manual de instrucciones.

Índice

1. Introducción 03
2. Símbolos Claves 03
3. Instrucciones de Seguridad Importantes 04
4. Características Principales 07
5. Características 07
6. Asistencia 07
7. Seguridad 07
8. Instalación 08
9. Mantenimiento 20
10. Esquemas Eléctricos 24
11. Solución de Problemas 25
12. Garantía 27
13. Tarjeta de Garantía 28
14. Atención al Cliente 29

Introducción

Gracias por comprar nuestro electrodoméstico. Antes del uso y la operación, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS. Guarde la caja y el embalaje originales. Utilice este embalaje para enviar el equipo si se necesitan reparaciones.

Este manual contiene información importante, lea el manual detenidamente antes de la instalación, operación y mantenimiento del equipo. El incumplimiento de las pautas de mantenimiento regular puede anular la garantía.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Utilice la unidad de acuerdo con las instrucciones proporcionadas en el manual. Guarde el manual para futuras consultas.

Nota
Antes de usar y operar, lea atentamente el manual de operación y opere estrictamente de acuerdo con el manual de operación. Nos reservamos el derecho de cambiar la información relevante (incluido el diseño y las piezas) en este libro de instrucciones sin previo aviso cuando el producto se actualiza o ajusta para su uso.

Símbolos claves

¡PELIGRO!
Este símbolo resalta situaciones peligrosas que podrían causar lesiones graves o la muerte.

¡ADVERTENCIA!
Este símbolo resalta situaciones potencialmente peligrosas que podrían causar lesiones graves o la muerte.

¡PRECAUCIÓN!
Este símbolo resalta situaciones potencialmente peligrosas que podrían causar lesiones leves.

¡PELIGRO!
Tenga cuidado. La vida está en riesgo. El incumplimiento puede provocar una descarga eléctrica.

Instrucciones de Seguridad Importantes

El manual de instalación y operación debe entregarse al usuario con el equipo, y el operador debe leer atentamente y familiarizarse con las funciones y especificaciones de operación de esta serie de equipos. Este manual debe colocarse en un lugar destacado junto al equipo y al alcance de la mano. Se recomienda firmar un contrato de mantenimiento con un proveedor de servicios de mantenimiento autorizado por el fabricante.



¡PELIGRO!

Por su seguridad, no almacene ni use gasolina u otros artículos inflamables y volátiles cerca del equipo.



¡PELIGRO!

La instalación, puesta en marcha, modificación, reparación o mantenimiento incorrectos del equipo pueden provocar daños a la propiedad, lesiones personales o incluso la muerte. Lea atentamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de la instalación o el mantenimiento.



¡IMPORTANTE!

El diagrama del circuito y el manual están empaquetados en la bolsa de embalaje.



¡IMPORTANTE!

Es responsabilidad del usuario notificar a la empresa de transporte sobre cualquier daño visible u oculto en el equipo que se descubra durante el proceso de desempaque. El usuario debe conservar todos los documentos de envío hasta que se confirme que el equipo no ha sufrido ningún daño.

⚠ **¡Atención! El uso de cualquier pieza del equipo no fabricada por el fabricante anulará la garantía de las piezas.**

⚠ **¡Atención! El fabricante se reserva el derecho de cambiar las especificaciones del producto en cualquier momento.**

⚠ **¡Atención! La instalación y puesta en marcha del equipo por parte del instalador autorizado por la fábrica original es condición para que la garantía del equipo tenga efecto.**

⚠ **¡Atención! Este equipo debe ser instalado y reparado por personal calificado y capacitado por el fabricante.**

⚠ **¡Atención! Esta serie de equipos están destinados al uso profesional y deben ser utilizados por personal capacitado y calificado.**

⚠ **¡Atención! Este manual de instrucciones no es adecuado para personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales e intelectuales, o que tengan experiencia y conocimientos limitados.**

⚠ **¡Advertencia! Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un profesional del fabricante, su reparador o un departamento similar para evitar peligros.**

⚠ **¡Advertencia! La energía debe desconectarse antes de realizar el servicio, el mantenimiento o la limpieza de este equipo.**

⚠ **¡Advertencia! Para evitar los peligros derivados de un falso restablecimiento del corte térmico, el aparato no debe estar alimentado por dispositivos de conmutación externos, como temporizadores, ni conectado a circuitos que se enciendan y apaguen periódicamente mediante componentes comunes.**

⚠ **¡Advertencia! No utilice chorros de agua para limpiar este dispositivo.**

⚠ **¡Advertencia! No intente mover el equipo o transferir líquido caliente de un recipiente a otro cuando el equipo esté a temperatura de funcionamiento o lleno de líquido caliente. Pueden producirse lesiones personales graves si la piel entra en contacto con superficies calientes o líquidos.**

⚠¡Advertencia! No se siente ni se pare sobre este dispositivo. No pise el panel frontal, la puerta o la parte superior del aparato. Los resbalones, caídas o el contacto con líquidos calientes y superficies calientes pueden causar lesiones graves.

⚠¡Advertencia! No utilice este dispositivo como paso para limpiar o entrar en una campana extractora. El resbalón, tropiezo o contacto con líquidos calientes y superficies calientes puede causar lesiones graves.

⚠¡Advertencia! El aparato está diseñado para uso comercial, como en restaurantes, comedores, cocinas de hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, pero no para la producción en masa continua de productos alimenticios.

⚠¡Advertencia! Este dispositivo es solo para uso en interiores.

⚠¡Advertencia! No opere el aparato a menos que todos los paneles y cubiertas de acceso estén colocados correctamente.

⚠¡Advertencia! Se recomienda que el rendimiento y el funcionamiento de este equipo sean revisados anualmente por un técnico de servicio calificado.

GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

Características Principales

El Horno de Cinta Continua TB-HCINP PLUS se puede utilizar para hornear o cocinar una amplia variedad de alimentos, como pizza, alimentos similares a la pizza, galletas, sándwiches, etc.

Características

- Fácil de limpar.
- Construcción de Acero Inoxidable.
- Diseño superpuesto.
- 1/2 Capa.
- Protección múltiple.
- Ciclo térmico de circulación.

Asistencia

Si necesita ayuda, póngase en contacto con nuestro agente o con el departamento de soporte técnico del fabricante.

Seguridad

La seguridad es una característica importante de nuestros productos. La instalación, el funcionamiento y el mantenimiento adecuados son la única forma de garantizar la seguridad.

Instalación

 **¡ADVERTENCIA!** No instale, mueva o repare el equipo usted mismo, de lo contrario, nuestra empresa no se hará responsable por la garantía ni por la seguridad.
 **¡ADVERTENCIA!** Se deben tomar las medidas de protección pertinentes para el funcionamiento del equipo.
 **¡ADVERTENCIA!** Las líneas eléctricas del equipo deben estar correctamente conectadas a tierra, y se recomienda conectar los terminales equipotenciales del equipo.
 **¡AVERTENCIA!** Se recomienda encarecidamente instalar un protector contra fugas, cuya instalación deberá ser verificada por personal técnico profesional de la empresa instaladora designada por nuestra compañía.
 **¡AVERTENCIA!** No instale el equipo en lugares con gases inflamables, explosivos o corrosivos, polvo, etc.

En este capítulo se proporciona el método de instalación para el Horno de Cinta Continua TB-HCINP PLUS.

⚠¡Atención! La instalación debe ser completada por profesionales.

⚠¡Peligro! No utilice un taladro de pistola o un tornillo para perforar agujeros en la carcasa de la máquina, lo que puede dañar la estructura o causar una descarga eléctrica.

Desemebajale
El dispositivo pasa la inspección y la prueba antes de empacarlo en una caja de embalaje de cartón grueso con paleta de madera contrachapada. Puede soportar los golpes normales del transporte.

⚠ ¡Advertencia! Cualquier daño encontrado antes del desembalaje debe ser reportado al remitente.

Requisitos de espacio de instalación
Debe haber al menos 75 mm de espacio en los lados izquierdo y derecho del horno, al menos 25 mm de espacio en la parte posterior del horno y al menos 915 mm de espacio en la parte delantera del horno.
Durante el mantenimiento, debe haber 457 mm de espacio en ambos lados del horno. Si hay otros equipos de cocción en ambos lados del horno, debe haber un espacio de 609 mm.

Asegurar la ventilación
El horno debe estar equipado con un extractor de aire y otros equipos de ventilación para garantizar que los olores y el humo generados durante la cocción de los alimentos se evacuen a tiempo. Para evitar que esto afecte el funcionamiento del equipo, recomendamos que la instalación del sistema de extracción sea realizada por una empresa especializada.

Requisitos de la fuente de alimentación
Consulte los siguientes parámetros:

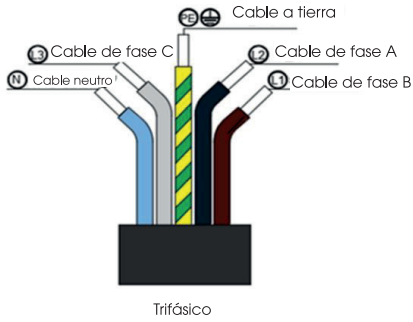
Modelo	TB-HCINP PLUS
Voltaje (V)	380/415
Frecuencia	50/60Hz
Fase	Trifásico
Potencia (Kw)	6.7
Corriente (A)	10

⚠ ¡Peligro! Para evitar descargas eléctricas, el horno debe estar completamente conectado a tierra, consulte las normas y documentos locales pertinentes.

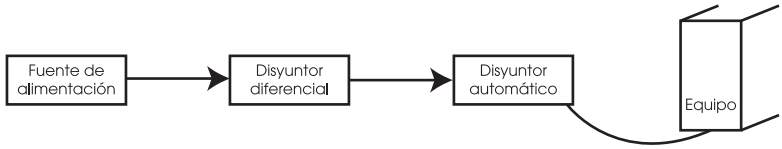
Instrucciones de instalación de la fuente de alimentación
1. Especificación del cable de alimentación, disyuntor:
TB-HCINP PLUS 380/415V, 5 núcleos/ 1,5 mm2 superior, disyuntor 20A

2. Protector de fugas: Se recomienda encarecidamente instalar un protector de fugas, y la corriente de desacoplamiento del protector de fugas no debe ser inferior a 30 mA.

3. Conexión del cable de alimentación: La fuente de alimentación está conectada como se muestra en la imagen. Conecte el dispositivo con el disyuntor automático y luego con la fuente de alimentación.



Trifásico



Consulte a un electricista calificado si existe duda sobre la conexión eléctrica.


¡ADVERTENCIA!
Al conectar el cable de alimentación, asegúrese de que la conexión de cada conductor esté firme y que el cable esté bien asegurado. Los terminales de conexión no deben soltarse incluso si se aplica una fuerza externa, de lo contrario podría generarse un riesgo.
El cable de alimentación debe ser cable con funda resistente al aceite, no más liviano que un cable de neopreno común o caucho sintético equivalente (YZW).
Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por otro de la misma especificación.


¡ADVERTENCIA!
Si la fuente de alimentación está en el exterior, asegúrese de aplicar medidas de protección contra el agua y el polvo.


¡ADVERTENCIA!
Para evitar riesgos debidos al desgaste del cable de alimentación, debe instalarse una bocina o pasacables en la salida del cable y en el orificio por el que pasa.


¡PELIGRO!
Este producto debe estar conectado a tierra, de lo contrario puede causar descargas eléctricas o incluso la muerte.
El cableado eléctrico del equipo debe estar conectado a una fuente de alimentación independiente por un técnico electricista calificado.
Cada dispositivo debe estar equipado con un interruptor bipolar con aislamiento, con una capacidad nominal adecuada y una distancia de contacto mayor a 3 mm.

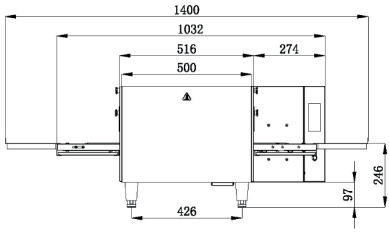

¡ADVERTENCIA!
Al conectar el cable de tierra, asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado al terminal de tierra, incluso cuando se apliquen fuerzas externas.

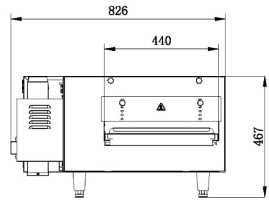
Horno de Cinta Continua

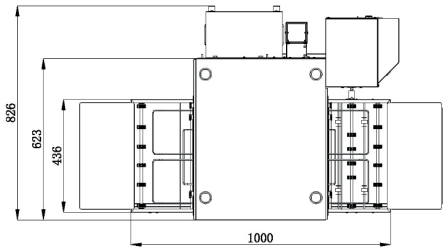
EQUIPOTENCIAL
La parte trasera del equipo cuenta con un punto de conexión equipotencial para conexión a tierra (GND) independiente.

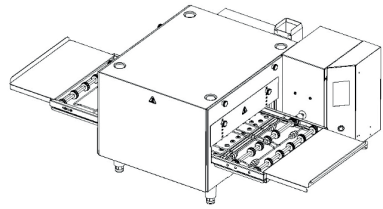
¡PRECAUCIÓN!
Si el cable de alimentación es demasiado corto, REEMPLÁCELO por uno nuevo de longitud suficiente.
NO conecte dos cables de alimentación entre sí para extender la longitud.

Dimensión total (mm)

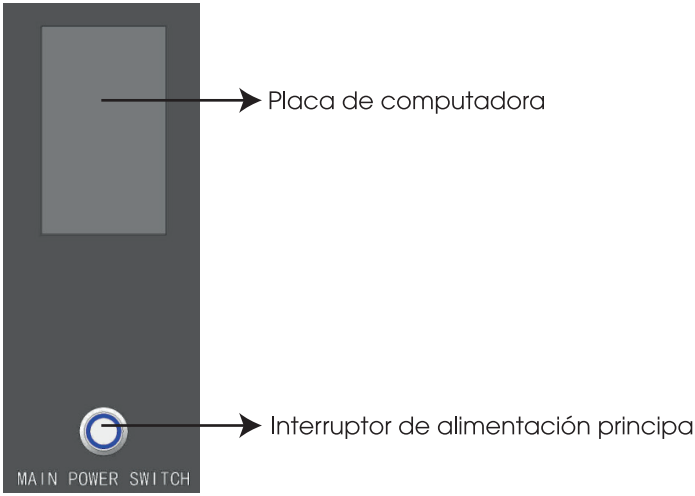








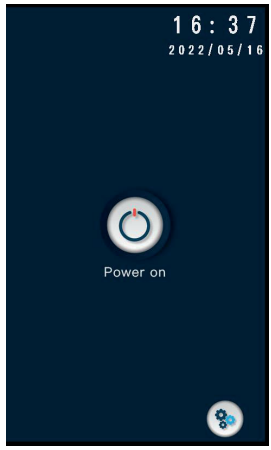
Instrucciones de operación



¡Precaución! Cuando el horno funcione normalmente, ¡no apague directamente el interruptor de alimentación principal!

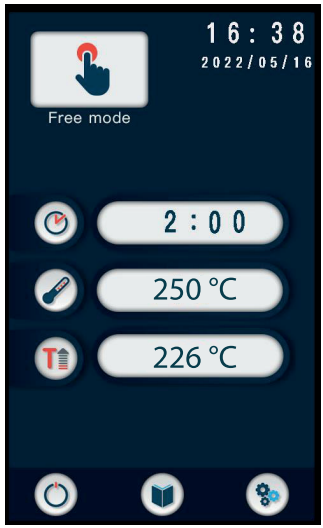
Encendido

1. Presione el "interruptor de alimentación principal", la pantalla de la placa de la computadora se iluminará e ingresará a la interfaz de arranque, de la siguiente manera:



Nota: Contraseña / Password: 1724

2. Presione "Encendido" (”Power on”), ingrese a la interfaz de "Modo libre" (”Free mode”), de la siguiente manera:



: Ajuste del tiempo de cocción: Haga clic en la ventana de tiempo para establecer el tiempo de cocción.

: Ajuste de la temperatura de cocción: Haga clic en la ventana de temperatura para establecer el tiempo de temperatura.

: Estado de precalentamiento.

:Precalentamiento

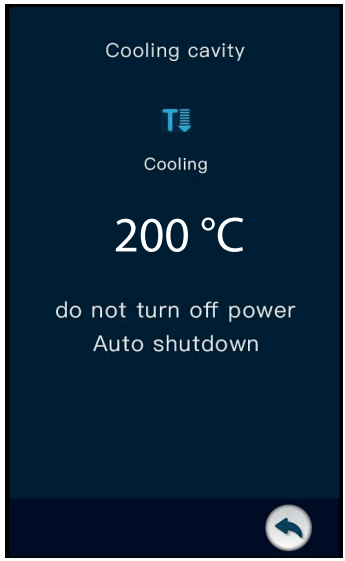
: Precalentamiento completado

: Enfriamiento

Cuando no se muestre la temperatura en el lado derecho del icono, presione "Estado de precalentamiento", la temperatura real se mostrará en el lado derecho durante 5 segundos.

Apagado

: Apagar: Mantenga presionado "Apagar" durante 3 segundos y luego apague el dispositivo. Si la temperatura es superior a 90 °C, entrará automáticamente en el modo de enfriamiento y se apagará automáticamente cuando se complete el enfriamiento, de la siguiente manera:



¡Precaución! Durante el proceso de enfriamiento automático, ¡no apague el interruptor de alimentación principal! ¡Evite daños por alta temperatura en el dispositivo!

Modo de Menú

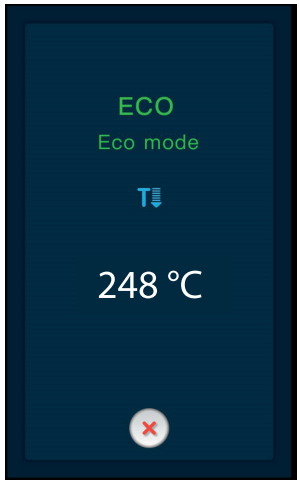
: Modo de menú: Haga clic para ingresar a la lista de menú, de la siguiente manera:



Haga clic en un menú para ingresar a la interfaz de cocción del menú, de la siguiente manera:

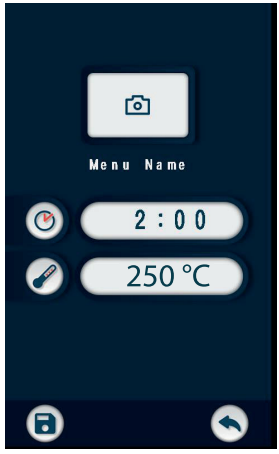


: Modo ECO: Haga clic en el botón "Modo ECO" para ingresar al modo ECO, la temperatura de la cavidad se mantiene a 120 °C, la red de cadena deja de funcionar y la pantalla se oscurece, de la siguiente manera:



Nueva configuración del menú

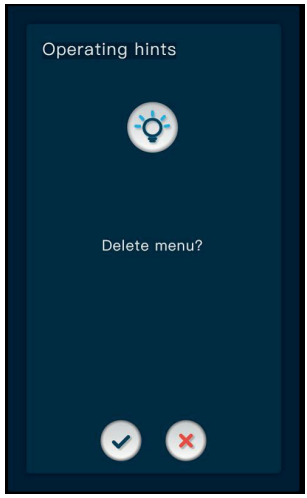
: En la interfaz de la lista de menús, haga clic en el botón "Nueva configuración de menú" para ingresar a la nueva interfaz de menú, de la siguiente manera:



Seleccione la imagen, configure el nombre del menú, el tiempo de cocción y la temperatura. Después de la configuración, haga clic en el botón "Guardar" para guardar el menú.

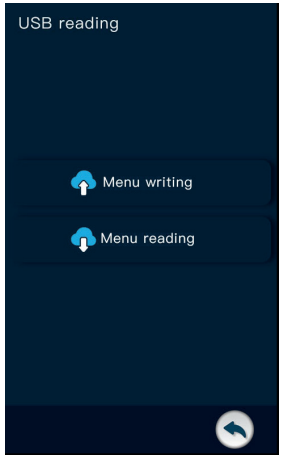
Eliminar el menú

En la interfaz de la lista de menús, mantenga presionado el menú que se eliminará y aparecerá la ventana de eliminación, de la siguiente manera:



Menús de lectura y escritura de disco U

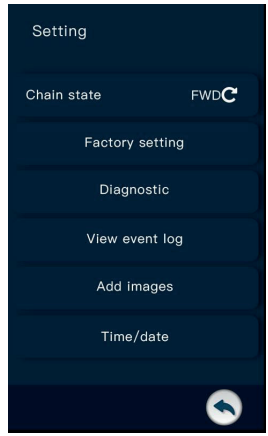
: En la interfaz de lista de menús, haga clic en "Lectura y escritura de disco U menú" para ingresar a la interfaz del menú de lectura y escritura del disco U, de la siguiente manera:



Escritura de menús: Ingrese el menú del disco U a la placa de la computadora.
Lectura del menú: Copie el menú de la placa de la computadora en el disco U.

Configuración

: Haga clic en el botón "Configuración" (“setting”) e ingrese la configuración, de la siguiente manera:



- Estado de cadena: Se puede configurar en avance o retroceso.
- Configuración de fábrica / Diagnóstico: Se requiere contraseña para acceder. Comuníquese con el fabricante para obtener la autorización.
- Ver registro de eventos: Muestra información de fallas y alarmas.
- Agregar imágenes: Función para importar imágenes de menú.
- Hora / Fecha: Permite configurar la hora del sistema.

Mantenimiento

Al igual que otros equipos para alimentos, este dispositivo debe mantenerse y limpiarse como parte del mantenimiento diario.

¡ADVERTENCIA!

Antes de cualquier limpieza, mantenimiento y reparación de este dispositivo, realice los siguientes pasos:

1. Apague el dispositivo y espere a que se enfríe. No limpie, mantenga ni repare el horno antes de que se enfríe.
2. Apague el disyuntor de la fuente de alimentación del horno o desconecte la fuente de alimentación del horno.

Después de la limpieza, mantenimiento y reparación de este dispositivo:

1. Si el horno se ha movido durante la limpieza y el mantenimiento, vuelva a colocar el horno en su posición original.
2. Si el cable de alimentación está desconectado debido a la limpieza y el mantenimiento, vuelva a conectarlo.
3. Encienda el disyuntor de la fuente de alimentación del horno.
4. Encienda la máquina de acuerdo con los pasos normales de operación.

¡ADVERTENCIA!

Las piezas operativas o las partes eléctricas del horno pueden causar daños a las personas. Apague el interruptor de aire de la fuente de alimentación y desconecte la fuente de alimentación antes de limpiar, reinstalar o reparar el horno. Nunca intente desmontar o limpiar el horno antes de apagar el interruptor del soplador u otro interruptor de circuito del horno.

¡PRECAUCIÓN!

Al limpiar el horno, no use tubería de agua o vapor a presión para lavar, no use agua en exceso, para no infiltrarse y dañar el aislamiento del horno, y no use agente de limpieza de horno corrosivo, de lo contrario, la superficie del dispositivo se dañará.

¡ADVERTENCIA!

Cualquier reparación o sustitución de piezas debe ser realizada por un operador de mantenimiento autorizado por el fabricante. También recomendamos encarecidamente que los hornos sean revisados cada tres meses y cada seis meses por un proveedor de servicios de reparación de hornos autorizado.

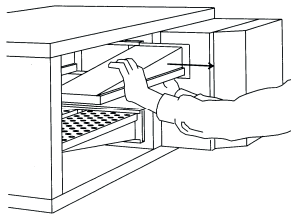
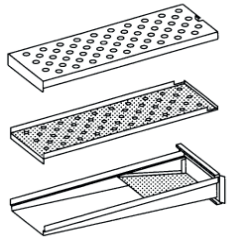
Todos los días

Paso	Operación
1	Verifique que el horno esté frío y que la alimentación eléctrica esté completamente desconectada, según la advertencia al comienzo de este capítulo.
2	Limpie el exterior del horno con un paño suave y detergente medio.
3	Use un cepillo de nailon duro para limpiar la rejilla del ventilador de enfriamiento y la salida de aire de enfriamiento, incluyendo la rejilla y la abertura de ventilación.
4	Verifique que todos los ventiladores de enfriamiento estén funcionando correctamente (debe haber flujo de aire entrando y saliendo de la caja eléctrica).
5	Use un cepillo de nailon duro para limpiar la banda transportadora. Realice esta limpieza en el extremo de la banda; será más fácil.
6	Retire la bandeja para migas y límpiela.

¡PRECAUCIÓN!

Si el ventilador de enfriamiento no funciona correctamente, reemplácelo inmediatamente. Si el horno funciona sin suficiente enfriamiento, las partes internas del horno se dañarán.

Todos los meses

Paso	Operación
1	Asegúrese de que el horno esté totalmente apagado y desenchufado. No limpies el horno hasta que esté frío.
2	Retire los siguientes componentes del horno: bandeja para migas, una parte de la salida de la cinta transportadora, cubierta del marco, placa lateral, conjunto del transportador.
3	Al sacar cada caja de guía de aire y obturador, anote el número de posición de instalación con un rotulador, para confirmar que la instalación no será incorrecta, por ejemplo: (Arriba) T1 T2 T3 T4 (Abajo) B1 B2 B3 B4 
4	También escriba un número en los tres componentes de cada caja de guía de aire que desmontó, lo que puede ayudarlo a ensamblar la caja de guía de aire correctamente. Tenga cuidado, el montaje incorrecto cambiará el rendimiento de cocción del horno. 
5	Limpie los componentes de la caja de guía de aire y limpie el interior del horno con una aspiradora y un paño húmedo.
6	Ensamble la caja de guía de aire y vuelva a instalarla en el horno siguiendo la numeración que escribió anteriormente.
7	Vuelva a instalar la placa lateral en el horno
8	Vuelva a instalar la cinta transportadora

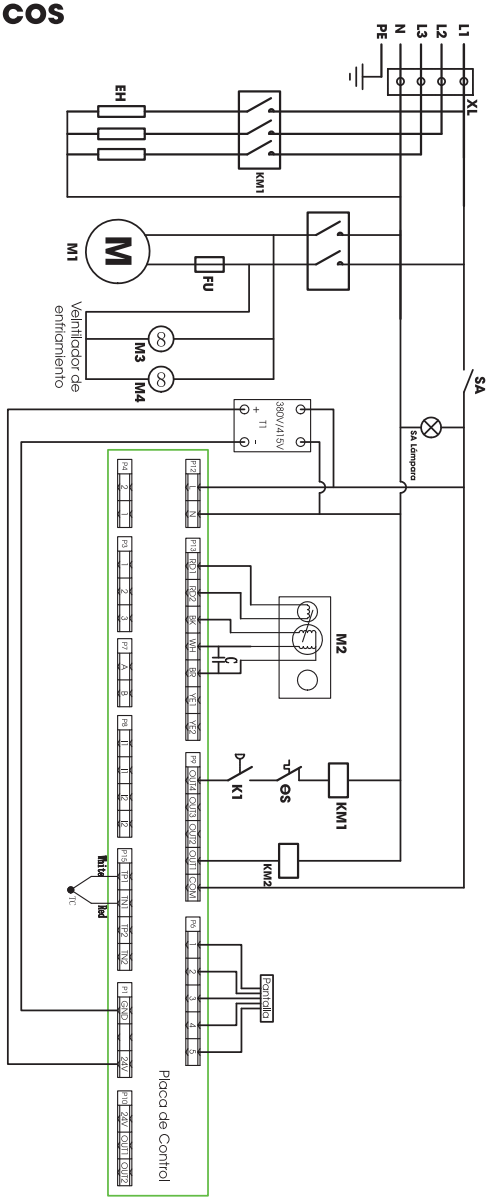
Paso	Operación
9	Verifique la tensión de la banda transportadora, la cual debe poder levantarse entre 2–3" (50–70 mm). Si es necesario, ajuste la tensión girando el tornillo de ajuste de tensión, ubicado en un extremo (lado derecho) del eje de retención de la banda.
10	Vuelva a instalar las bandejas para migas.

Cada temporada

Paso	Operación
1	Verifique si el horno se ha enfriado y la fuente de alimentación se ha completamente apagado de acuerdo con la advertencia al principio de este capítulo.
2	Limpie el motor del ventilador y sus partes circundantes
3	Verifique y apriete los terminales del controlador.

Esquemas Eléctricos

Objeto	Objeto
XL: Bloque de terminales	**FU:** Fusible
KM1: Contactor	**M2:** Motor de accionamiento de la cinta transportadora
KM2: Contactor	**M3, M4:** Ventilador de refrigeración
EH: Calentador	**ES:** Límite alto
M1: Motor	**K1:** Interruptor de flujo de aire
C: Condensador	**TC:** Termopar
T1: Transformador	**SA:** Interruptor



Solución de Problemas

A pesar de que se ha hecho todo lo posible para garantizar el funcionamiento continuo y eficiente de su horno, los fallos pueden ser inevitables.
Antes de solicitar una reparación, revise la siguiente tabla; algunos problemas son muy fáciles de solucionar.

Síntoma	Razón posible	Solución
El horno no enciende	Es posible que no llegue corriente al horno, o que el controlador no esté bien configurado.	Verifique si el interruptor automático (disyuntor) o el fusible están activados.
El horno no calienta	Es posible que el controlador no esté configurado correctamente.	- Compruebe si la configuración es correcta. - Compruebe si la temperatura establecida está por encima de 200 °F (93 °C).
El ventilador no gira	Activación del protector contra sobrecorriente.	Compruebe si el ventilador está atascado y reinicie el protector de sobrecorriente
Los productos están demasiado cocidos o poco cocidos	Es posible que la configuración de CTL no sea la adecuada.	Compruebe si el ajuste de temperatura y tiempo de cocción es correcto.



El método correcto de eliminación de este producto al final de su vida útil se basa en las buenas prácticas de reciclaje de residuos eléctricos y electrónicos (RAEE), adoptadas también en la Unión Europea y otros países.
Si el símbolo que figura a la izquierda aparece en el producto o en su embalaje, significa que no debe desecharse junto con los residuos domésticos comunes.
Para evitar daños al medio ambiente o a la salud, este tipo de residuos debe gestionarse de forma diferenciada, promoviendo el reciclaje y la recuperación de materiales reutilizables.
Los usuarios particulares pueden consultar con el comercio donde adquirieron el producto, o informarse en el municipio o gobierno local sobre puntos de recolección autorizados o campañas de reciclaje electrónico.
Los usuarios comerciales o institucionales deberán coordinar con empresas habilitadas para la gestión responsable de RAEE y contemplar las condiciones establecidas en el contrato de compra.
Este producto no debe eliminarse junto con residuos comunes ni comerciales.

Garantía

• Tu producto Turboblender cuenta con 2 años de Garantía

• Garantía válida solo con la factura de compra.

• Devuelva el producto a su distribuidor local en caso de que requiera mantenimiento.

• Se garantiza el producto por un período de 24 meses a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se haya utilizado adecuadamente.

• No se incluyen en la garantía las piezas que se desgasten por el uso regular del producto tales como bandejas, manijas, bisagras, o piezas que se dañen por su uso, por ejemplo.

• No se proveerá servicio técnico si se utiliza algún componente no autorizado expresamente por el fabricante.

• Los cargos del servicio técnico durante el período de garantía estarán a cargo del cliente en las siguientes situaciones:

1. Problemas o daños causados por operaciones o usos inadecuados, distintos a los especificados en el manual de usuario.

2. Problemas o daños causados por el desarmado y la reparación efectuados por personal no autorizado.

3. Problemas o daños causados por desastres naturales.

4. Problemas o daños causados por líquidos en piezas internas.

Tarjeta de garantía

Le agradecemos que haya adquirido y utilice nuestro producto tal y como se especifica en los términos de garantía. Si el producto presentara algún defecto de material o de mano de obra dentro del período de garantía, devuélvalo a su distribuidor local para su reparación. La garantía no incluye el transporte del producto (traslado y devolución).

REGISTRO DE MANTENIMIENTO / SERVICIO TÉCNICO.

NOMBRE DEL PRODUCTO			
LUGAR DE COMPRA			
INFORMACIÓN DEL CLIENTE			
FECHA DE COMPRA			
FECHA DE REPARACIÓN	PROBLEMA O DAÑO	CENTRO DE MANTENIMIENTO O SERVICIO TÉCNICO	RESULTADO

Consulta nuestros servicios técnicos en www.turboblender.com

Extendé tu Garantía hasta por 5 años más!!
Más información en: www.turboblender.com

Atención al cliente

Valora tu verdadera experiencia. Si tiene alguna pregunta o inquietud sobre su horno de cinta continua, no dude en ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.



El poder de lo que querés.

www.turboblender.com

Gestión Calidad Certificada

GESTIÓN DE CALIDAD
RI 9000-10447
IRAM-ISO 9001:2015

DF MEGAFRÍO S.R.L. - TURBOBLENDER - TURBOSAVER
Comercialización y servicio post-venta de maquinaria y equipamiento gastronómico de uso doméstico y profesional.

Gestión de Compliance Certificada

GESTIÓN DE COMPLIANCE
RI 37300-15
IRAM-ISO 37301:2021

DF MEGAFRÍO S.R.L. - DE FRANCESCO - DF FOOD -TURBOBLENDER - TURBOSAVER
Importación de bienes, equipamientos comerciales, gabinetes de heladeras y electrodomésticos. Compra de pescado y exportación.