Turboblender

El poder de lo que querés.

# Manual de Usuario




## Procesadora Industrial Pesada TB-PRO1500

Máximo Rendimiento

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. Uso Preventivo .....03
3. Normas de Seguridad .....04
4. Normas Especiales de Seguridad .....06
5. Partes del Producto .....08
6. Dimensiones del producto.....08
7. Principales Parámetros Técnicos.....09
8. Características .....10
9. Limpieza y Mantenimiento.....18
10. Diagrama de Circuito .....19
11. Diagrama de Despiece y Lista de Piezas.....20

## 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.

## Uso preventivo

1. Esta máquina está diseñada solo para uso comercial y no debe usarse para el hogar.

2. La máquina no está diseñada para procesar carne, piel, cáscaras o escamas de pescado. Tampoco utilice esta máquina para cortar verduras o frutas con nueces o piel dura. De lo contrario, podría provocar daños a la máquina, bienes o lesiones personales.

3. La máquina está diseñada para uso comercial y en interiores por personal capacitado y calificado que esté familiarizado con estas instrucciones.

El cuerpo de la máquina está construido en aluminio y acero inoxidable para facilitar su limpieza y mantenimiento. Cuenta con características de seguridad que cumplen con las Directivas de seguridad aplicables.

## Normas de seguridad

1. Este aparato está diseñado únicamente para uso comercial y no debe usarse para uso doméstico.

2. El aparato sólo debe utilizarse para el uso para el que fue diseñado intencionado. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un funcionamiento incorrecto o uso inadecuado.

3. Mantenga el aparato y el enchufe eléctrico alejados del agua y de cualquier otro líquido. En el caso de que el aparato caiga en el agua, retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente y no lo use hasta que el aparato haya sido revisado por un técnico certificado. El incumplimiento de estas instrucciones podría poner en riesgo su vida.

4. Nunca intente abrir la carcasa del aparato usted mismo.

5. No inserte ningún objeto en la carcasa del aparato

6. No toque el enchufe con las manos mojadas o húmedas.

7. ¡Peligro de descarga eléctrica! No intente reparar el electrodoméstico usted mismo. En caso de mal funcionamiento, las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.

8. ¡Nunca utilice un aparato dañado! Desconéctelo de la toma de corriente y contacte al distribuidor si el aparato está dañado.

9. No sumerja las partes eléctricas del aparato en agua u otros líquidos. Nunca ponga el aparato bajo el grifo.

10. Revise regularmente el enchufe y el cable de alimentación para ver si están dañados. Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, debe ser reemplazado por un agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar peligros o lesiones.

11. Asegúrese de que el cable no entre en contacto con objetos afilados o calientes y manténgalo alejado de fuentes de calor. Para sacar el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del enchufe y no del cable.

12. Asegúrese de que el cable (o cable de extensión) esté colocado de manera que no cause peligro de tropiezo.

13. Vigile siempre el aparato cuando esté en uso.

14. ¡Advertencia! Siempre que el enchufe esté en la toma de corriente, el aparato está conectado a la fuente de alimentación.

15. Apague el aparato antes de desenchufar el enchufe.

16. Nunca transporte el aparato por el cable.

17. No utilice ningún dispositivo adicional que no esté suministrado junto con el aparato.

18. Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con el voltaje y la frecuencia mencionados en la etiqueta del aparato.

19. Conecte el enchufe de alimentación a una toma de corriente de fácil acceso para que, en caso de emergencia, el aparato pueda desenchufarse inmediatamente. Para apagar completamente el Aparato Desconecte el enchufe de alimentación de la toma de corriente.

20. Apague siempre el aparato antes de desconectar el enchufe.

21. No utilice nunca accesorios que no sean los recomendados por el fabricante. De lo contrario, podría suponer un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.

22. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento.

23. Este aparato no debe ser utilizado por niños bajo ninguna circunstancia.

24. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

25. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si se deja desatendido o no está en uso, y antes del montaje, desmontaje o limpieza.

26. Nunca deje el aparato desatendido durante el uso.

## Normas Especiales de Seguridad

1. El aparato está diseñado para uso comercial y en interiores por personal capacitado y calificado que esté familiarizado con estas instrucciones.

2. Esta máquina está diseñada para cortar verduras o frutas en restaurantes, comedores y establecimientos similares de catering. No puede usarse para cortar verduras congeladas ni para cortar otros alimentos que no sean verduras, como carne cruda.

3. Cualquier otro uso podría provocar daños en el aparato o lesiones personales.

4. No coloque el aparato sobre objetos calientes (cocinas de gas, eléctricas, de carbón, etc.). Mantenga el aparato alejado de superficies calientes y llamas directas. Siempre utilice el aparato sobre una superficie nivelada, estable, limpia, resistente al calor y seca.

5. ¡Peligro de lesiones! Es necesario tener cuidado al operar o limpiar. Use guantes protectores (no incluidos) si es necesario.

6. ¡Atención! Coloque el cable de alimentación de forma segura si es necesario, para evitar tropiezos y caídas involuntarias.

7. No utilice el aparato antes de que esté correctamente montado.

8. Este aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

9. Nunca anule ningún dispositivo de seguridad del aparato.

10. ADVERTENCIA: SIEMPRE apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación eléctrica antes de limpiar, realizar mantenimiento o guardarlo.

11. ADVERTENCIA: SIEMPRE mantenga las manos, el cabello largo y la ropa alejados de las partes móviles.

12. ADVERTENCIA: Tenga mucho cuidado al manipular la cuchilla de corte. Use guantes protectores (no incluidos) si es necesario.

13. Deje un espacio mínimo de 15 cm alrededor del aparato para fines de ventilación durante el uso.

14. No lavar el aparato con agua o chorro de agua. Lavar con agua puede causar fugas y aumentar el riesgo de descarga eléctrica. Ninguna pieza es apta para lavavajillas.

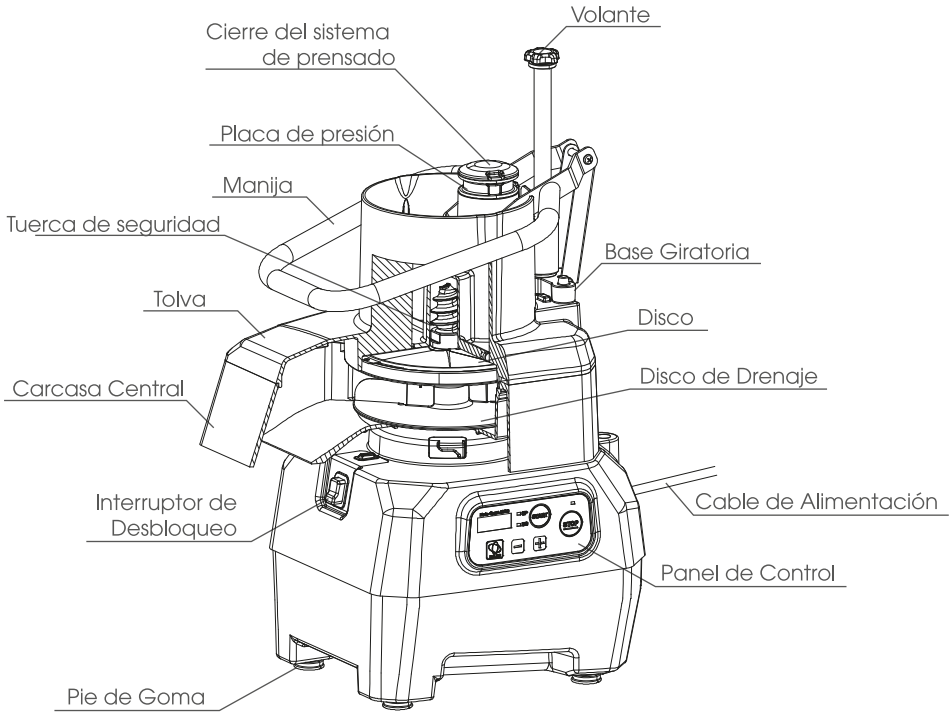
15. No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento. Desenchufe el aparato cuando se mueva y sujételo en la parte inferior.

16. Se debe tener especial cuidado al mover o transportar el aparato debido al gran peso. Con al menos 2 personas o utilizando un carrito para asistencia. Mueva la máquina lentamente, con cuidado y nunca se incline más de 45°.

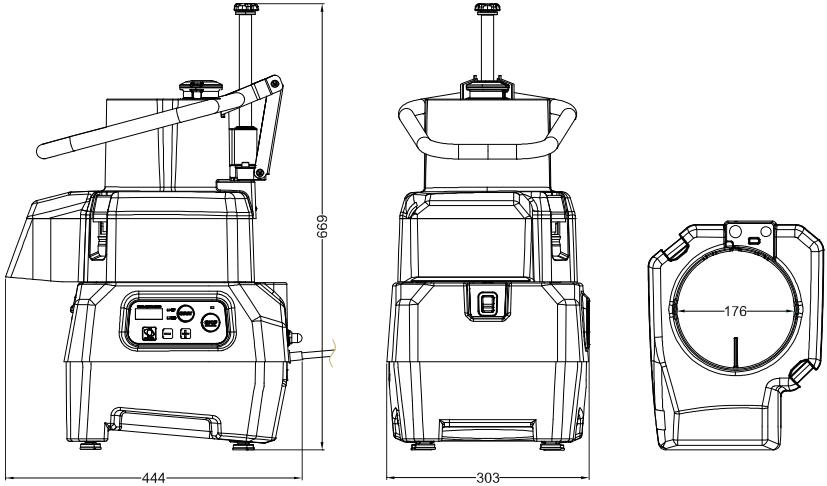
17. Este aparato está equipado con un cable que incluye un conductor de tierra y un enchufe con toma de tierra; el enchufe debe conectarse a una toma de corriente que esté correctamente instalada y con conexión a tierra.

## Descripción del Producto

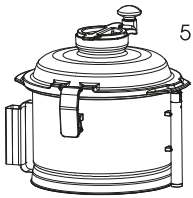
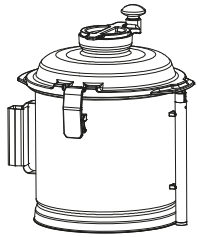
## 1. Partes de Producto



# 2. Principales Parámetros Técnicos




| Modelo | Voltaje | Potencia | Velocidad (rpm) | Peso N./ Peso B. (Kg) | Tamaño de paquete (cm) |
|---|---|---|---|---|---|
| TB-PRO1500 | 220V-240V~ 50Hz120V~ 60Hz | 1500 | Modelo BB: 300-3500<br>Modelo CF: 300-1200 | 29,5/34,7 | 53,5 x 41 x 86,5 |
| Uso continuo: 60 minutos de trabajo, luego 15 minutos de descanso. | | | | | |

| Modelo | CB5HS | CB8HS |
|---|---|---|
| Capacidad |  5 L |  8 L |
| Peso N. / Peso B. | 3.82/4.26 kg | 4.22/4.86 kg |
| Tamaño del paquete | 39 x 31 x 27.5 cm | 39 x 31 x 34 cm |

## Preparación para el primer uso

1. Compruebe que el aparato no esté dañado. En caso de cualquier daño, póngase en contacto con su proveedor inmediatamente y NO utilice el aparato.

2. Retire todo el material de embalaje y la película de protección (si corresponde). Guarde el embalaje para almacenarlo en el futuro.

3. Limpie el aparato, véase: **Limpieza y Mantenimiento** (pág.18)

4. Coloque el aparato sobre una superficie nivelada y estable, a menos que se indique lo contrario.

5. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre alrededor del aparato para fines de ventilación.

6. Coloque el aparato de tal manera que el enchufe esté accesible en todo momento.

7. Asegúrese de que las clasificaciones de la toma de corriente correspondan a las especificaciones impresas en la placa de fijación.

8. Asegúrese de que la máquina esté conectada a un sistema de conexión a tierra.

9. Incluso si hay sistemas de seguridad instalados en la máquina, evite acercarse a las partes móviles con las manos y no toque la máquina con las manos mojadas o húmedas.

10. Se recomienda encarecidamente que el operador contacte al centro de postventa si ocurre algún problema o mal funcionamiento. Por favor, no desmonte la máquina ni utilice piezas no autorizadas.

## El fabricante no será responsable de los siguientes casos:

1. Si la máquina es manipulada o las funciones de seguridad son instaladas por personal no autorizado.

2. Si los componentes son reemplazados por piezas no autorizadas.

3. Si no se siguen cuidadosamente las instrucciones de este manual.

4. Si las superficies de la máquina están tratadas con una sustancia o disolvente inadecuado.

## Dispositivos de Seguridad

1. **Microinterruptor:** El microinterruptor está equipado con un mecanismo de imán. El aparato se detiene automáticamente cuando se abre la tapa superior o la tapa de salida durante el funcionamiento.

2. **Interruptor de protección contra sobrecorriente (disyuntor):** El interruptor está diseñado para proteger el circuito eléctrico de daños causados por exceso de corriente como resultado de una sobrecarga o un cortocircuito. El interruptor interrumpe el flujo de corriente después de que se detecta una falla.
Nota: Para restablecer el interruptor, presiónelo después de que se resuelva el problema.

## Instalación

**1. Embalaje y Desembalaje**

1.1. Retire todos los materiales de embalaje. Guarde el empaque para guardarlo en el futuro.

1.2. Asegúrese de que los paquetes recibidos incluyan los siguientes elementos: unidad cortadora de vegetales, cinco discos de corte (uno de ellos instalado en el aparato), expulsor, cepillo, empujador, llave y manual de instrucciones.

1.3. Después de desempacar todos los accesorios, colóquelos sobre una superficie plana y estable.

1.4. Asegúrese de que el contenido de la entrega esté completo y libre de cualquier daño. Si encuentra que faltan piezas o muestran daños, no utilice el aparato, sino que póngase en contacto con su distribuidor.

1.5. Limpie el disco, el disco de drenaje y otras partes que entren en contacto con la carne. TENGA CUIDADO: la cuchilla del disco es muy afilada. (Use guantes si es necesario; no incluidos).

1.6. Coloque el aparato de tal manera que el enchufe esté siempre accesible.

**2. Área de instalación**
El área de trabajo seleccionada para la máquina debe estar suficientemente iluminada y contar con una toma de corriente eléctrica. El lugar de trabajo debe ser lo suficientemente amplio, perfectamente nivelado y seco. La máquina debe instalarse en entornos no explosivos. En cualquier caso, la instalación debe realizarse teniendo en cuenta las normativas de seguridad industrial vigentes.

**3. Conexión Eléctrica**
PELIGRO-PRECAUCIÓN: La conexión eléctrica a la toma de corriente debe ser operada por personal calificado. Compruebe la perfecta eficiencia del sistema de puesta a tierra de la planta. Asegúrese de que el voltaje de línea (V) y la frecuencia (Hz) correspondan a las clasificaciones de la máquina (consulte la placa de identificación de la máquina y el diagrama de cableado). La máquina viene equipada con un cable eléctrico con enchufe. Conecte la máquina a un interruptor de pared principal con diferencial.

## Funcionamiento y Afilado

**1. Funcionamiento**

**1.1. Instalación de la Máquina:**

1) Al utilizar la función de corte de vegetales CF, coloque la carcasa central de la máquina sobre la base, como se muestra en la Fig. 1, y luego use la mano izquierda para golpear suavemente el soporte central en la dirección de la flecha indicada en la figura, para devolverlo a su posición original (como se muestra en la Fig. 2).
2) Asegúrese de que el centro de la máquina esté instalado correctamente en la base de la máquina. (La flecha en la carcasa central apunta al icono de bloqueo, lo que indica que la base está bloqueada, como se muestra en la Fig.6)

3) Coloque el disco de transferencia de material y el disco de corte en el eje de salida en orden, como se muestra en la Fig.3. Cuando el centro del disco esté atascado en el pasador, sostenga el disco de transferencia de material con la mano izquierda y gire el disco en el sentido de las agujas del reloj hasta la parte inferior con la mano derecha. A continuación, instale el cono central en el eje de salida y bloquee el disco en el sentido de las agujas del reloj, como se muestra en la Fig.4.

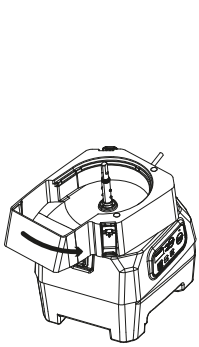


Fig. 1

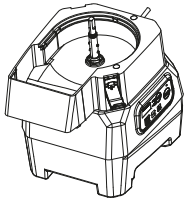


Fig. 2

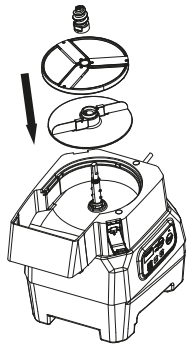


Fig. 3

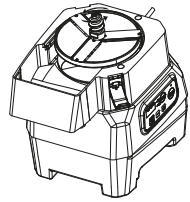


Fig. 4

4) Utilice la llave para desmontar y montar la tuerca de bloqueo, como se muestra en la Fig.5.

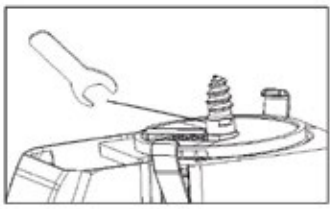


Fig. 5

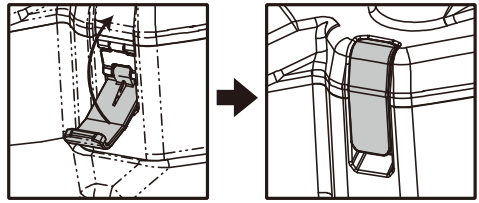


Fig. 6

5) Coloque el conjunto de la tolva y ciérrelo con la carcasa central como se muestra en la Fig.7, luego bloquee las dos hebillas como se muestra en la Fig.6. Después de instalar el componente de corte de verduras en

el lugar como se muestra en la Fig.8, se enciende la luz de función CF del interruptor de membrana.

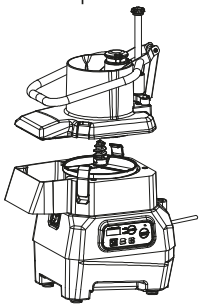


Fig. 7

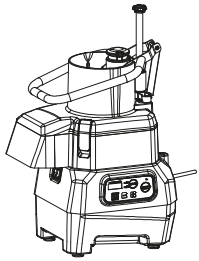


Fig. 8

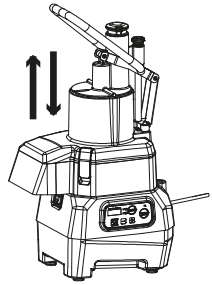


Fig. 9

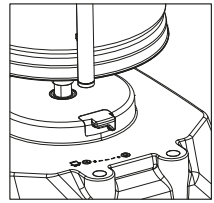


Fig. 10

6) Deslice la manija hacia arriba y hacia abajo varias veces como se muestra en la Fig.9 para verificar si la máquina está intacta.

7) Cuando utilice la función BB de trituración, alinee la varilla magnética de la olla de trituración con el patrón de desbloqueo en la carcasa superior del motor y colóquela en la parte inferior, como se muestra en la Fig.10. Empuje la olla de trituración en sentido contrario a las agujas del reloj y gírela para alinearla con el patrón de bloqueo. Después de instalar la olla de trituración en su lugar, se enciende la luz de función BB del interruptor de membrana, alinee la cuchilla S con la posición plana como se muestra en la Fig.11 e instálela en el eje de salida, como se muestra en la Fig.12, alinee la posición de la varilla magnética y bloquee la tapa de la olla.

**Nota: Al colocar agua, no exceda el nivel de agua más alto de la olla para evitar que el líquido se filtre por el tubo central de la olla.**

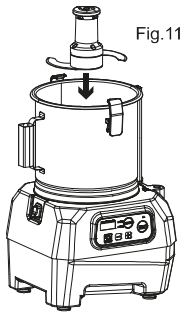


Fig.11

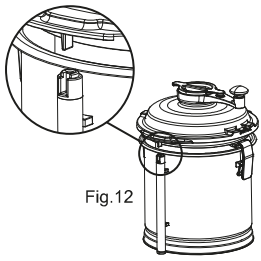


Fig.12

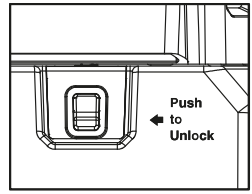



Fig. 13

* Para desmontar la carcasa central y la olla de trituración de la máquina, primero presione el botón en la carcasa superior del motor como se muestra en la Fig.13, y luego gírelo en el sentido de las agujas del reloj en la dirección de desbloqueo. La cáscara central estará como se muestra en la Fig.14 o la olla de trituración estará como se muestra en la Fig.10. Cuando estén en su lugar, puede levantar toda la carcasa central o la olla trituradora.
* Enchufe el aparato a la toma de corriente y la máquina podrá comenzar a usarse normalmente.

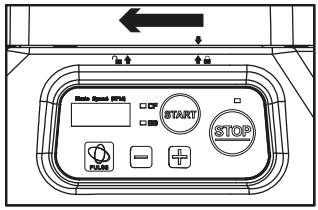



Fig. 14

**1.2. Interruptor Magnético de Seguridad**

a) Este aparato está equipado con un interruptor magnético de seguridad. Durante el funcionamiento del aparato, si el mecanismo de prensado se gira en sentido contrario a las agujas del reloj durante más de una cierta distancia de seguridad, o si se abre la tapa superior, el interruptor magnético desconectará la fuente de alimentación.
b) Si el mecanismo de prensado se gira en sentido contrario a las agujas del reloj y la máquina está apagada, la máquina se reiniciará cuando el mecanismo de prensado se gire en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope izquierdo nuevamente.
c) El aparato volverá a funcionar normalmente. Tenga en cuenta que si solo se instala el conjunto de la cubierta superior y el mecanismo de prensado no se gira al tope izquierdo, la máquina no arrancará automáticamente.

**1.3. Confirme la dirección de rotación de la cuchilla**

Antes de operar el aparato, por favor confirme que el eje de salida gire en sentido antihorario. De lo contrario, la cortadora de vegetales no podrá cortar adecuadamente una vez instalada la cuchilla.

**1.4. Proceso de Corte de Verduras**

a) Conecte el cable de alimentación de la máquina.
b) Coloque un recipiente con una altura recomendada de 200 - 230 mm

debajo de la salida de la máquina.

c) Instale la placa de alimentación, el disco de cuchillas y bloquee el cono central.

d) Gire el mecanismo de presión en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope derecho como se muestra en la Fig.15, y use el puerto de alimentación grande de círculo completo para colocar verduras o frutas (no más alto que el plano de alimentación).

e) Cuando la máquina esté como se muestra en la Fig. 8, utilice el cilindro prensador pequeño y redondo para introducir tiras de verduras o frutas.

f) Presione el interruptor de inicio de la máquina con la mano derecha, la luz indicadora del interruptor se encenderá y la máquina comenzará a funcionar. En este momento, puede girar el mecanismo de prensado en sentido contrario a las agujas del reloj para alimentar, luego girar el mecanismo de prensado en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope izquierdo y luego presionar el mecanismo de prensado para cortar verduras normalmente.

**1.5. Guía de Operación Específica**

• Función del botón "START" (inicio): Después de instalar la parte de corte de vegetales o la trituradora, en modo de espera, presione ligeramente el botón para iniciar el funcionamiento del motor (la luz indicadora del panel se enciende en verde de forma continua).

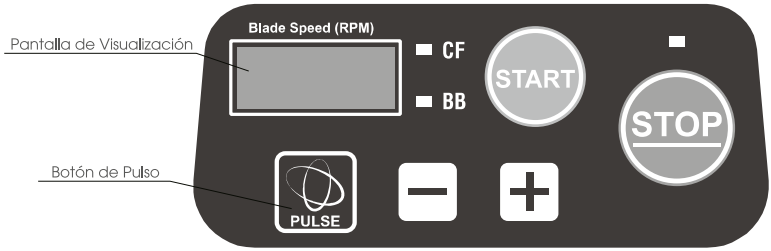
• Botón "STOP" (parar/apagar): Cuando el motor esté en funcionamiento, presione ligeramente el botón para detenerlo. La máquina entrará en una pausa prolongada y la luz roja parpadeará al detenerse.

• Botón "PULSE" (función de impulso): Se usa en el modo BB; el motor funciona mientras se presiona el botón y se detiene al soltarlo.

• Botón "-" (desaceleración): Permite ajustar rápidamente la velocidad al valor más bajo en 9-10 segundos.

• Botón "+" (aceleración): Permite ajustar rápidamente la velocidad al valor más alto en 9-10 segundos.

• Modo de función: (1) Estado de corte de vegetales CF; (2) Estado de trituración BB.




**¡ADVERTENCIA! No presione las verduras con la mano, debe usar un mecanismo de presión o varilla de presión.**

**La varilla de prensado no se puede utilizar en una entrada de alimentación grande, lo que puede causar daños a la máquina o lesiones personales:**

a) Después de cortar las verduras o frutas, tire hacia arriba del mecanismo de prensado o de la varilla de prensado.
b) Al arrojar verduras o frutas, no llene demasiado el puerto de alimentación para evitar que el interruptor magnético detecte normalmente. Cuando use el puerto de alimentación grande, desenrosque el mecanismo de presión en sentido contrario a las agujas del reloj y gírelo en el sentido de las agujas del reloj, la máquina se detendrá automáticamente y reanudará el trabajo. Cuando use el pequeño puerto de alimentación redondo para cortar verduras, debe usar la varilla de presión para presionar las verduras. Después de cortar, presione el botón de parada del interruptor para dejar de funcionar.
c) Cuando haya terminado de usar la máquina, presione el botón de parada del interruptor y desenchufe el interruptor de encendido.

## Limpieza y Mantenimiento

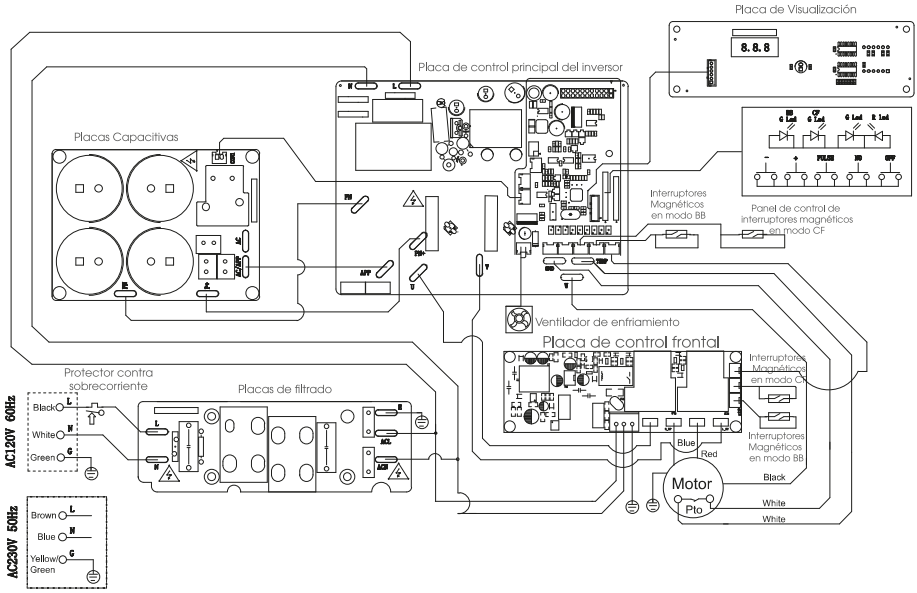
*** Limpieza**

a) Después de usar la máquina cada día, por favor limpie los accesorios de la máquina para mantenerla en buen estado de funcionamiento.
b) Después de limpiar los accesorios de la máquina, espere hasta que los accesorios estén completamente secos antes de volver a instalarlos en la máquina.
c) Después de limpiar la máquina, debe estar completamente seca antes de poder utilizarla
d) Después de que la máquina haya estado inactiva durante mucho tiempo, las partes metálicas deben lubricarse antes de volver a utilizar.

*** Almacenamiento**

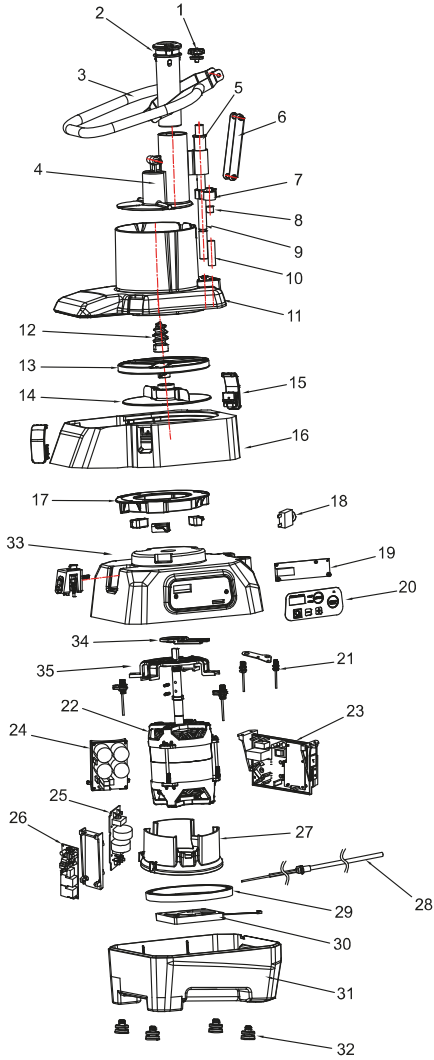
a) Antes del almacenamiento, la máquina y sus accesorios deben limpiarse completamente.
b) La máquina debe almacenarse en un ambiente seco.
c) Al almacenar la máquina, se recomienda sellarla en el embalaje original de fábrica
d) Al almacenar la cuchilla, tenga especial cuidado de no cortarse los dedos.

# Diagrama del Circuito



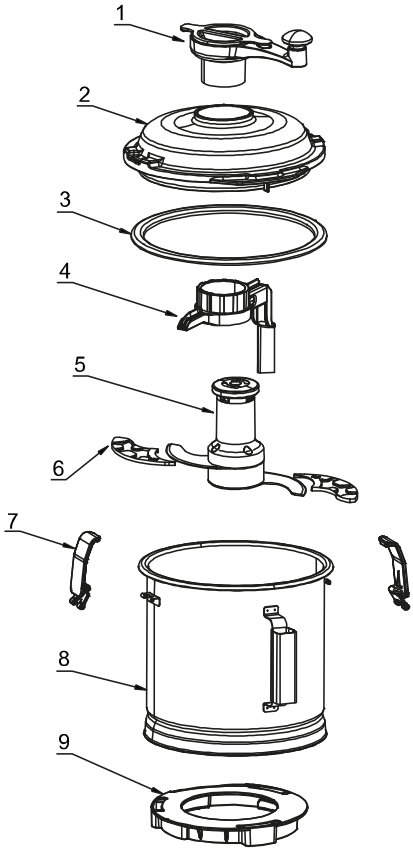
## Diagrama de Despiece y Lista de Piezas

Explore la vista y la lista de piezas de repuesto del cortador de verduras




| Nro. | Nombre |
|---|---|
| 1 | Volante |
| 2 | Pestillo del Sistema de Presión |
| 3 | Manija |
| 4 | Placa de Presión |
| 5 | Casquillo Guía |
| 6 | Conectores |
| 7 | Base Giratoria |
| 8 | Imán |
| 9 | Pasador Guía |
| 10 | Barra Magnética |
| 11 | Tolva |
| 12 | Tuerca de Seguridad |
| 13 | Disco |
| 14 | Disco de Drenaje |
| 15 | Sujetador |
| 16 | Carcasa Central |
| 17 | Soporte de Ubicación |
| 18 | Interr. de Prot. contra Sobrecorriente |
| 19 | Panel de Visualización |
| 20 | Panel de Control |
| 21 | Interruptor Magnético |
| 22 | Motor |
| 23 | Placa de Circuito |
| 24 | Conjunto de placa de condensador |
| 25 | Placa de Filtro |
| 26 | Panel de Control del Manillar |
| 27 | Cubierta del Ventilador |
| 28 | Cable de Alimentación |
| 29 | Anillo de Goma |
| 30 | Ventilador |
| 31 | Carcasa inferior de la Base |
| 32 | Pie de Goma |
| 33 | Carcasa Superior de la Base |
| 34 | Cubierta Imperm. del Motor |
| 35 | Soporte Fijo del Motor |

Explore la vista y la lista de piezas de repuesto del cortador de tazones




| Nro. | Nombre |
|---|---|
| 1 | Juego de Rascadores |
| 2 | Tapa del Bol |
| 3 | Anillo de Sellado |
| 4 | Juego de Rascadores |
| 5 | Juego de Cuchillas |
| 6 | Protector de Cuchillas |
| 7 | Juego de Sujetadores |
| 8 | Bol de Lote deacero inox. de 5L S/S |
| 8-1 | Bol de Lote deacero inox. de 8L S/S |
| 9 | Soporte de Ubicaicón |

**El poder de lo que querés.**



info@turboblender.com | www.turboblender.com

0810-345-5502