

INSTRUCCIONES

REBANADORAS SERIE HS

MODELO

Rebanadoras manuales

HS6	ML-136244	HS8	ML-136250
HS6N	ML-136245	HS8N	ML-136251
HS6N	ML-136275	HS8N	ML-136274
HS6N	ML-136279	HS8N	ML-136277
HS6N	ML-136283	HS8N	ML-136281
HS6N	ML-136287	HS8N	ML-136285
HS6N	ML-136292	HS8N	ML-136289
HS6 (Canadá)	ML-136264	HS8 (Canadá)	ML-136268
HS6N (Canadá)	ML-136265	HS8N (Canadá)	ML-136269

Rebanadoras automáticas

HS7	ML-136248	HS9	ML-136252
HS7N	ML-136249	HS9N	ML-136253
HS7N	ML-136276	HS9N	ML-136278
HS7N	ML-136280	HS9N	ML-136282
HS7N	ML-136284	HS9N	ML-136286
HS7N	ML-136288	HS9N	ML-136290
HS7 (Canadá)	ML-136266	HS9B	ML-136293
HS7N (Canadá)	ML-136267	HS9 (Canadá)	ML-136270
HS7 (Japón)	ML-136305	HS9N (Canadá)	ML-136271
		HS9B (Canadá)	ML-136294

Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma,
Tlalnepantla, Edo. de Méx
50-62-82-00
• www.hobart.com.mx

TABLA DE CONTENIDOS

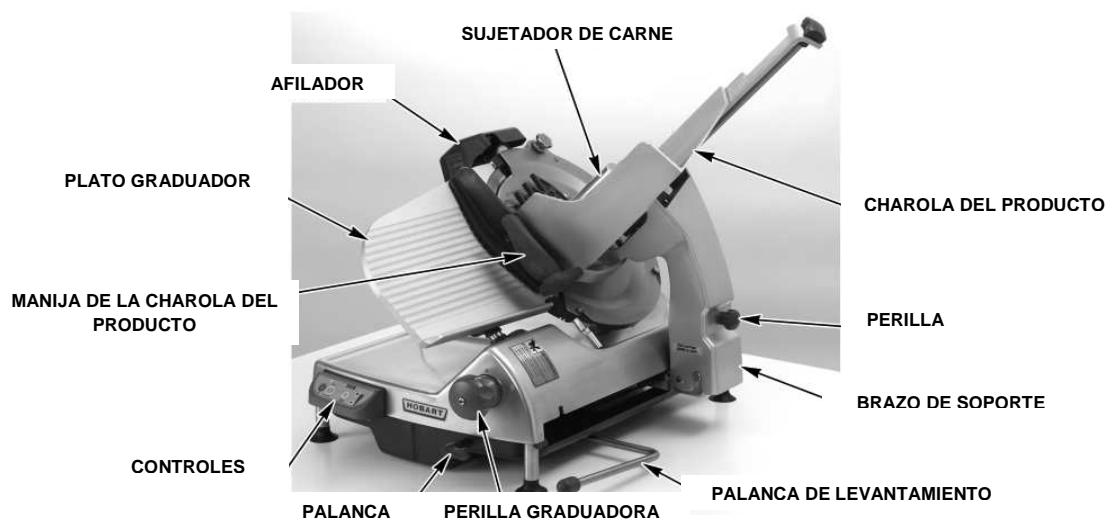
General.....	3
Funciones	4
Accesorios y opciones.....	4
INSTALACIÓN.....	5
Retiro de empaque.....	5
Conexiones eléctricas	5
Ubicación	5
Ensamble.....	5
Limpieza antes de usar	5
OPERACIÓN	6
Rebanado en modo manual (Series HS6 y HS8).....	6
Rebanado en modo manual (Serie HS7 y HS9).....	6
Rebanado en modo automático (Serie HS7 y HS9).....	7
LIMPIEZA	8
Limpieza de superficies y partes.....	8
Desmonte para la limpieza	8
Afilador.....	8
Sujetador de carne	9
Charola del producto	9
Cubierta superior de la cuchilla y cubierta del anillo protector de la cuchilla	10
Cuchilla (removible HS6, HS7, HS8 y HS9).....	10
Limpieza	11
Afilador.....	11
Sujetador de carne	11
Charola del producto	11
Cubierta superior de la cuchilla y anillo protector de la cuchilla	11
Cuchilla (Removible)	11
Cuchilla (no removible).....	11
Debajo de la rebanadora	11
Ensamble después de la limpieza	12
Cuchilla (removible con la herramienta de retiro de la cuchilla)	12
Cubierta del anillo protector y cubierta superior de la cuchilla	12
Charola del producto	13
Sujetador de carne	13
Afilador.....	14
Revisión del empaque.....	14
MANTENIMIENTO.....	15
Afilamiento de la cuchilla	15
Lubricación de la varilla deslizante del carro.....	16
Lubricación de la varilla deslizante del sujetador de carne	16
Servicio.....	16

Instalación, operación y cuidado de las rebanadoras serie HS

GUARDE ESTE MANUAL

GENERAL

Las rebanadoras serie HS están equipadas con un motor de ½ caballos de fuerza y están disponibles para el servicio eléctrico de una sola fase. Estas rebanadoras se caracterizan por su cuchilla CleanCut™ contorneada de acero inoxidable de 13" de diámetro de Hobart y cuentan con un cable corriente y clavija.



Modelos automáticos



Modelos manuales

Fig. 1

FUNCIONES

- Sin liberación de voltaje: Esta función requiere que se reinicie la rebanadora después de una interrupción de la electricidad.
- Seguro del plato graduador: Evita que la charola de producto (Fig. 1) se incline o se quite a menos que dicha charola esté en la posición de inicio (jale hacia adelante) y esté cerrado el plato graduador.
- Inicio: Requiere que la charola de producto (Fig. 1) esté en la posición de inicio (jale hacia adelante) antes de que empiece a trabajar la rebanadora.
- Cierre para paro: Apaga la rebanadora cuando se regresa el plato graduador a la posición de cierre al girar la perilla graduadora (Fig.1) en el sentido de las manecillas del reloj. La rebanadora también se apaga si se presiona el botón OFF (apagado).
- Auto apagado: Apagará de forma automática la rebanadora si no se ha hecho el recorrido de la charola del producto en 30 segundos.

Las rebanadoras serie HS7 y HS9 se caracteriza por el rebanado automático con cuatro velocidades a elegir para la charola de producto. La característica Select-a-Stroke™ le permite al usuario seleccionar la longitud del recorrido exacto para el producto que se va a rebanar. Esta opción puede aumentar el rango de rebanado en productos que necesitan un recorrido más corto.

MODELO	SIN LIBERACIÓN DE VOLTAJE	SEGURO DEL PLATO GRADUADOR	INICIO	CIERRE PARA PARO	AUTO APAGADO	CUCHILLA REMOVIBLE
HS6	Sí	No	No	No	No	Sí
HS6N	Sí	No	No	No	No	No
HS7	Sí	No	Sí	No	No	Sí
HS7N	Sí	No	Sí	No	No	No
HS8	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
HS8N	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	No
HS9	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
HS9N	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	No

Accesorios y opciones

- Soportes: El soporte abraza la charola de producto para limitar el movimiento del producto durante el rebanado.
- Tolda para alimentos: Sujeta la charola del producto para limitar el movimiento del producto durante el rebanado (para jitomates, cebollas o vegetales similares).
- Deflector: Ayuda a detener el productor rebanado en la base durante el rebanado. El deflector entra en el soporte del deflector que se encuentra en el montaje del afilador.

INSTALACIÓN

Retiro de empaque

Después de desempacar la rebanadora, revise si hubo algún daño por el envío. Si encuentra que la rebanadora está dañada, guarde el empaque y llame a la empresa transportista dentro de los primeros 15 días a partir de la entrega.

Antes de instalar la rebanadora, pruebe el servicio eléctrico para asegurarse que concuerda con las especificaciones de la placa de datos del equipo, que se encuentra a la derecha de la base de la rebanadora.

Conexiones eléctricas

ATENCIÓN

El cable corriente en este equipo cuenta con una clavija a tierra de tres puntas,

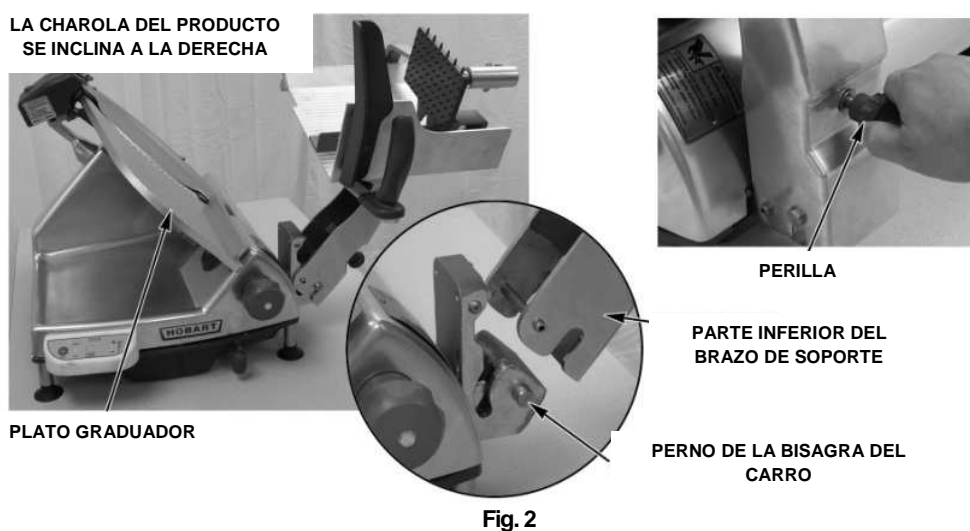
la cual debe conectarse al contacto adecuado a tierra. Si el contacto no es el adecuado, llame al electricista. No quite la punta a tierra de la clavija.

Ubicación

Coloque la rebanadora en un mostrador o mesa adecuada. Deje suficiente espacio alrededor de la rebanadora para que el carro pueda moverse hacia atrás y hacia adelante sin problemas

Ensamble

La charola de producto (Fig. 1) debe instalarse; y para ello, baje la parte inferior del brazo de soporte en los pernos de la bisagra del carro (Fig. 2). Incline la charola hacia el plato graduador y gire la perilla del brazo de soporte hasta que éste apretada contra el brazo.



Limpieza antes de usar

La rebanadora debe limpiarse y sanitizarse por completo después de la instalación y antes de usarse. Vaya al apartado de limpieza.

OPERACIÓN

ADVERTENCIA

La cuchilla es giratoria, así que tenga cuidado y use el sujetador de carne. Desconecte el equipo antes de limpiar, dar servicio o retirar las partes. Coloque las partes antes de usar.

Rebanado en modo manual (Series HS6 y HS8)

Cierre el plato graduador (Fig.1) girando la perilla graduadora (Fig.1) en el sentido de las manecillas del reloj.

Jale la charola de producto (Fig.1) hacia el operador hasta que llegue a su tope. Esto es la posición de inicio.

Levante el sujetador de carne (Fig.1) a la parte superior de la charola de producto para dejarlo en la ranura del sujetador de carne.

Coloque el producto que se va a rebanar contra el plato graduador (Fig.1) en la charola de producto (Fig. 1).

Ponga el sujetador de carne contra el producto o use el soporte o la tolva para alimentos si lo desea. Vaya al apartado de accesorios y opciones, en la página 3.

Prenda la rebanadora presionando el botón KNIFE ON (cuchilla prendida) (Fig. 3).

Ajuste el plato graduador para obtener el grosor de rebanado deseado girando la perilla graduadora en el sentido contrario de las manecillas del reloj. Los números en la perilla graduadora no indican medidas reales, pero pueden usarse como referencia para duplicar el grosor del rebanado.

Use la manija de la charola de producto (Fig. 1) para empujar y jalar hacia atrás y hacia adelante la charola de producto para el rebanado. Cuando termine, jale la charola de producto hacia su tope y gire la perilla graduadora en el sentido de las manecillas del reloj para cerrar el plato graduador; esto apagará la rebanadora. El botón OFF (apagado) (Fig. 3) puede también usarse para apagar el equipo.

Levante el sujetador de carne a la parte superior de la charola de producto para dejarlo en la ranura del sujetador de carne.

Rebanado en modo manual (Series HS7 y HS9)

- Cierre el plato graduador (Fig.1) girando la perilla graduadora en el sentido de las manecillas del reloj (Fig. 1).
- Asegúrese que la palanca (Fig. 4) esté hacia abajo para el modo manual.
- Jale la charola de producto (Fig. 1) hacia el operador hasta que llegue a su tope. Esto es la posición de inicio.
- Levante el sujetador de carne (Fig.1) a la parte superior de la charola de producto para dejarlo en la ranura del sujetador de carne.
- Coloque el producto que se va a rebanar contra el plato graduador (Fig.1) en la charola de producto (Fig. 1).
- Ponga el sujetador de carne contra el producto o use el soporte o la tolva para alimentos si lo desea. Vaya al apartado de accesorios y opciones, en la página 3



Fig. 3



Fig. 4

- Prenda la rebanadora presionando el botón KNIFE ON (Fig. 5)
- Ajuste el plato graduador para obtener el grosor del rebanado deseado girándola perilla graduadora en el sentido contrario a las manecillas del reloj. Los números en la perilla graduadora no indican medidas reales, pero pueden usarse como referencia para duplicar el grosor del rebanado.
- Use la manija de la charola de producto (Fig. 1) para empujar y jalar la charola de producto hacia atrás y hacia adelante para el rebanado. Cuando termine, jale la charola de producto hacia su tope y gire la perilla graduadora en el sentido de las manecillas del reloj para cerrar el plato graduador; esto apagará la rebanadora. El botón OFF (Fig. 5) puede también usarse para apagar el equipo.
- Levante el sujetador de carne a la parte superior de la charola de producto para dejarlo en la ranura del sujetador de carne.



Fig.5

Rebanado en modo automático (Serie HS7 y HS9)

- Cierre el plato graduador (Fig. 1) girando la perilla graduadora (Fig.1) en el sentido de las manecillas del reloj.
- Asegúrese que la palanca (Fig. 4) esté hacia abajo para el modo manual.
- Jale la charola de producto (Fig.1) hacia el operador hasta que llegue a su tope. Esto es la posición de inicio.
- Levante el sujetador de carne (Fig.1) a la parte superior de la charola de producto para dejarlo en la ranura del sujetador de carne.
- Coloque el producto que se va a rebanar contra el plato graduador (Fig.1) en la charola de producto (Fig. 1).
- Ponga el sujetador de carne contra el producto o use el soporte o la tolva para alimentos si lo desea. Vaya al apartado de accesorios y opciones, en la página 3.
- Levante la palanca (Fig. 6) para el modo automático.
- Seleccione una de las cuatro velocidades para la charola del producto para moverla hacia atrás y hacia adelante. Presione el símbolo del conejito (Fig. 5) para aumentar la velocidad o el símbolo de la tortuguita (Fig. 5) para disminuirla. El indicador de velocidad localizado a la derecha de los símbolos, muestra cual es la velocidad seleccionada. La velocidad puede cambiarse en cualquier momento.
- Seleccione la longitud de recorrido de la charola del producto para que se mueva hacia atrás y hacia adelante. Presione el botón STROKE LENGTH (Longitud de recorrido) (Fig. 5) para alternar entre las longitudes. El indicador abajo del botón muestra la longitud. Más luz equivale a un recorrido más largo. La longitud de recorrido puede cambiarse en cualquier momento.
- Prenda la rebanadora presionando el botón KNIFE ON (Fig. 5). Ajuste el plato graduador para obtener el grosor de rebanado deseado girando la perilla graduadora en el sentido contrario de las manecillas del reloj. Los números en la perilla graduadora no indican medidas reales, pero pueden usarse como referencia para duplicar el grosor del rebanado.
- Cuando termine, gire la perilla graduadora en el sentido de las manecillas del reloj para cerrar el plato graduador o presione el botón KNIFE ON (Fig. 5) para detener la rebanadora y regresar la charola del producto a la posición de inicio.



Fig. 6

NOTA: El botón OFF puede presionarse para detener el equipo y la charola de producto de inmediato. Baje la palanca (Fig. 4) y jale la charola de producto hacia el operador a la posición de inicio.

- Levante el sujetador de carne a la parte superior de la charola de producto para dejarlo en la ranura del sujetador de carne.

LIMPIEZA

ATENCIÓN Desconecte el equipo y gire la perilla graduadora en el sentido de las manecillas del reloj para cerrar el plato graduador antes de limpiar la rebanadora.

ADVERTENCIA La cuchilla de la rebanadora es muy filosa; así que extreme precauciones cuando trabaje cerca de ella.

La rebanadora debe limpiarse y sanitizarse por completo con frecuencia como lo requieran las leyes locales después de estar inactiva por un periodo de tiempo largo.

NOTA: La concentración del sanitizador debe cumplir con el artículo 4-501.114 del Equipo de lavado mecánico y manual de platos , la Temperatura y Sanitización química, Ph, la Concentración y Dureza del Código Alimenticio de la FDA. Si se usa un sanitizador químico que no sea cloro, yodo o amoníaco, éste debe usarse de acuerdo a las instrucciones de uso de la etiqueta registrada ante la EPA.

Para la limpieza general, use un trapo limpio y húmedo con detergente suave y agua tibia y frote todas las superficies del equipo en especial donde los alimentos o los líquidos pueden acumularse. Asegúrese de limpiar cualquier superficie donde haya contacto frecuente como manijas, perillas y controles. Use bastante agua con jabón y sanitizador en los mecanismos de montaje del afilador y enjuague usando un trapo. Aplique la solución sanitizadora para limpiar las superficies. Cerciórese que la rebanadora esté limpia antes de sanitizar. Use sólo productos seguros para el acero inoxidable o el aluminio y no exceda las concentraciones químicas recomendadas del fabricante del detergente o del sanitizador.

Limpieza de superficies y partes

La rebanadora debe limpiarse y sanitizarse con frecuencia para cumplir con los códigos de salud nacionales, estatales y/o locales.

Desmonte para la limpieza

Para limpiar la rebanadora, es necesario desmontarla. Se recomienda que se quiten todas las partes, se limpien, se saniticen y se dejen secar antes de colocarlas nuevamente para su uso.

Afilador

- El afilador (Fig. 7) está montado en la parte superior de la rebanadora.
- Retírelo levantándolo hacia arriba.

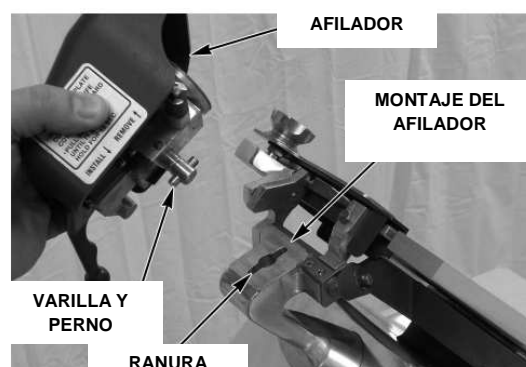


Fig. 7

Sujetador de carne

- El sujetador de carne (Fig. 8) está montado en la charola de producto y puede quitarse para facilitar la limpieza.
- Retire el sujetador de carne aflojando la varilla deslizante de la charola de producto mientras sostiene la manija del sujetador de carne.
- Jale la varilla deslizante del sujetador de carne de la manija y de la charola de producto.
- Afloje la manija del sujetador de carne (Fig. 9) y retire la manija, el brazo y la rondana del sujetador de carne.



Fig. 8

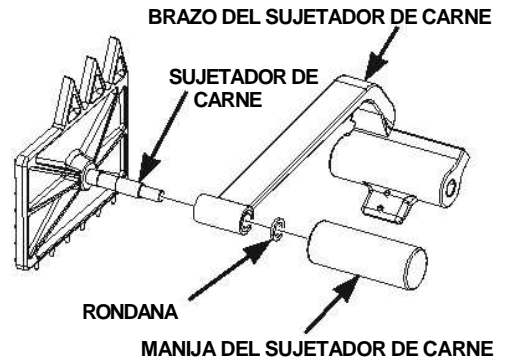


Fig. 9

Charola del producto

- Para limpiar la charola del producto, asegúrese que esté cerrado el plato graduador.
- Jale la charola hacia el operador hasta su tope.
- Afloje la perilla (Fig. 10) del brazo del soporte e incline la charola a la derecha (Fig. 10).
- La charola del producto puede limpiarse en esta posición de abertura y quitarse sujetándola y levantándola.

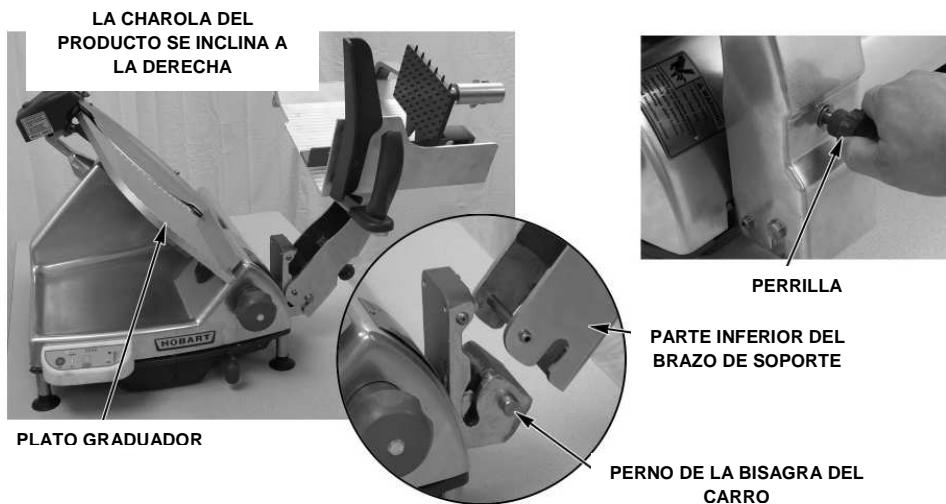


Fig. 10

Cubierta superior de la cuchilla y cubierta del anillo protector de la cuchilla

- Retire la cubierta superior de la cuchilla (Fig. 11) jalando la perilla de la cubierta de la cuchilla. La cubierta está soldada en su lugar por un imán debajo de dicha perilla.
- Retire la cubierta de plástico del anillo protector de la cuchilla (Fig. 11) levantándola.

Cuchilla (removable HS6, HS7, HS8 y HS9)

ADVERTENCIA La cuchilla de la rebanadora es muy filosa; así que extreme precauciones cuando trabaje cerca de ella.

- Gire la cuchilla para alinear la flecha en la cuchilla con el perno en la guarda del anillo protector en la posición de la 1:00 en punto (Fig. 12). El borde en la entrada de la cuchilla también se alineará con el mismo perno.
- El perno (Fig. 13) en la herramienta de retiro de la cuchilla entra en la perforación de la cuchilla en la posición de la 1:00 en punto (Fig. 13).



Fig. 11



Fig. 12

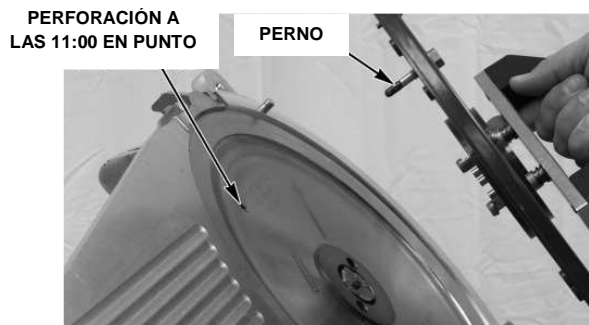


Fig. 13

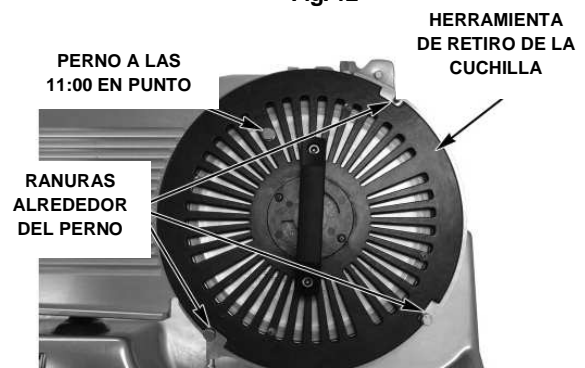


Fig. 14

- Coloque la herramienta de retiro de la cuchilla en la cuchilla (Fig. 14). Las tres ranuras en la herramienta entran en los tres pernos del anillo protector (Fig. 14).
- Empuje con firmeza la manija en la entrada de la cuchilla. Luego, gírela de izquierda a derecha hasta que se detenga (Fig. 15). Puede haber algo de resistencia cuando la gire.
- Levante la cuchilla y la herramienta y retírelas (Fig. 15).



Fig. 15

LIMPIEZA

Afilador

- Limpie cualquier residuo que se haya quedado dentro del alojamiento del afilador.
- Lave y sanitice el afilador en el fregadero (batea, Costa Rica) o en la lavaloz.

Sujetador de carne

- Lávelo y sanitícelo en el fregadero o batea.

Charola del producto

- La charola del producto puede lavarse y sanitizarse en el fregadero o batea.
- Limpie el perno de la charola del producto con un cepillo como se muestra en la Figura 16.

Cubierta superior de la cuchilla y cubierta del anillo protector de la cuchilla

- Lávelas y sanitícelas en el fregadero, batea o en la lavaloz.

Cuchilla (Removable)

NOTA: Sostenga siempre la herramienta de retiro de la cuchilla y la cuchilla de la manija.

- Lávelas y sanitícelas en el fregadero, batea o en la lavaloz.

Cuchilla (No removable)

ADVERTENCIA

La cuchilla de la rebanadora es muy filosa; así que extreme precauciones cuando trabaje cerca de ella.

- Limpie alrededor del anillo protector con una toalla de papel doblada y húmeda entre el anillo protector y la cuchilla (Fig. 17).
- Lave y sanitice los dos lados de la cuchilla limpiando desde el centro hacia afuera. Nunca limpie las partes de la rebanadora con fibras de acero.



Fig. 16

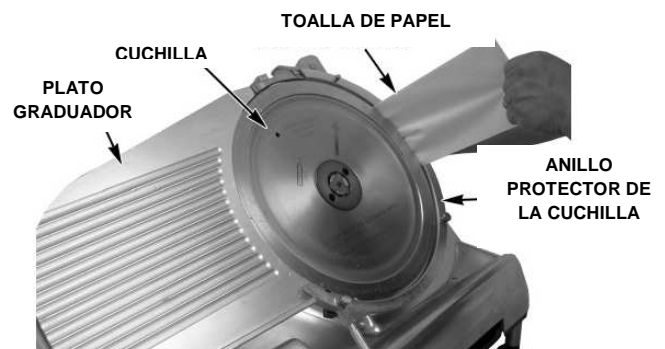


Fig. 17

Debajo de la rebanadora

Las rebanadoras serie HS6 y HS8 tienen una pata (Fig.18) para limpiar debajo de la rebanadora. Para sacar la pata, levante la parte frontal de la base de la rebanadora y jálela hacia el frente para que sostenga la rebanadora antes de limpiar debajo de ella. Las rebanadoras serie HS7 y HS9 tienen una palanca de levantamiento (Fig.19) para limpiar debajo de estas. Para alzar la rebanadora, levante la palanca hasta su tope y jálela hacia abajo para bajar la rebanadora.



Fig. 18



Fig. 19

Ensamble después de la limpieza

Después que todas las piezas se han limpiado, sanitizado y secado, la rebanadora debe armarse para usarla.

Cuchilla (removible con la herramienta de retiro de la cuchilla)

- Oriente el borde (Fig. 20) en la entrada de la cuchilla para que ésta señale al perno en la posición de las 1:00 en punto en el anillo protector de la cuchilla. (Fig. 20).
- Coloque la cuchilla y la herramienta para que el perno en la herramienta de retiro de la cuchilla (Fig. 21) esté en la posición de las 11:00 en punto. Las ranuras en la herramienta de retiro de la cuchilla entran alrededor de los tres pernos del anillo protector de la cuchilla (Fig. 21).

NOTA: Si la herramienta no empuja los pernos de la parte posterior de la cuchilla en la entrada de ésta, empuje ligeramente la manija hacia arriba para asegurar los pernos en la tuerca de la cuchilla.

- Empuje con firmeza la manija en la entrada de la cuchilla para que embonen los pernos; luego, gírela de derecha a izquierda hasta que se detenga. Puede haber algo de resistencia cuando la gire.
- La cuchilla está ahora en su lugar; así que levante y saque la herramienta.

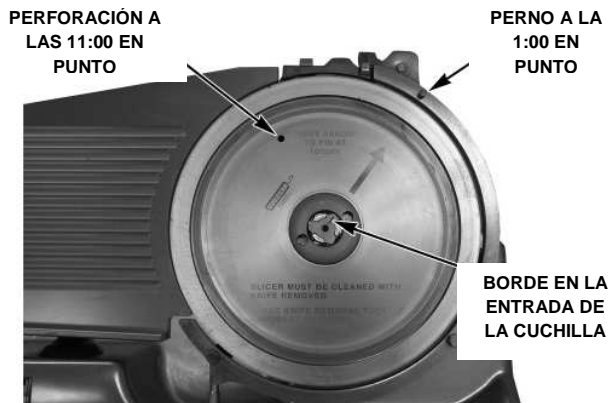


Fig. 20

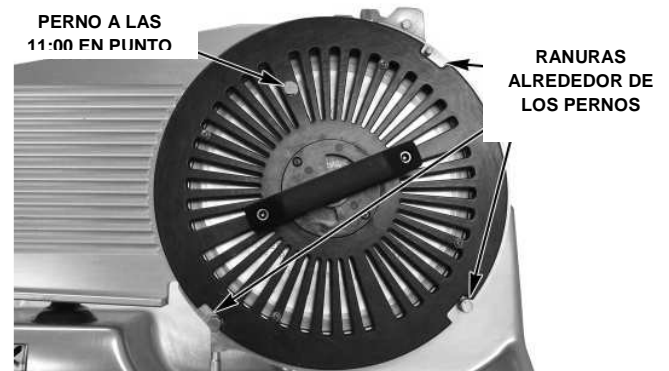


Fig. 21

Cubierta del anillo protector de la cuchilla y cubierta superior de la cuchilla

- Instale la cubierta del anillo protector de la cuchilla en los tres pernos guía (Fig. 22).
- Coloque la cubierta superior de la cuchilla (Fig. 23) en la parte inferior de los dos pernos guía y baje la perilla de la cubierta de la cuchilla hasta que el imán asegure la cubierta superior de la cuchilla en su lugar.



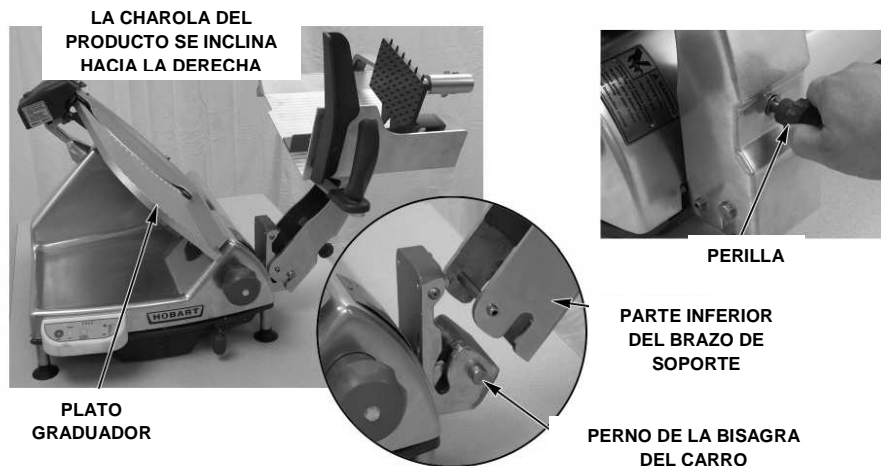
Fig. 22



Fig. 23

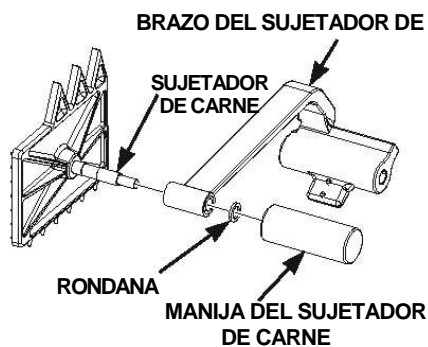
Charola del producto

- Baje la parte inferior del brazo de soporte en los pernos de la bisagra del carro (Fig. 24).
- Incline la charola del producto hacia el plato graduador.
- Gire la perilla del brazo de soporte hasta que éste apretada contra el brazo.



Sujetador de carne

- Arme el ensamble del sujetador de carne (Fig. 25) colocando la rondana, el brazo del sujetador de carne y la manija del sujetador en el eje del sujetador.
- Apriete la manija.
- Instale el ensamble del sujetador de carne (Fig. 26) en la charola de producto metiendo la varilla deslizante del sujetador de carne en la manija del sujetador y de la charola de producto.
- Ajuste la varilla en la charola del producto.
- Lubrique la varilla; vaya al apartado de mantenimiento.



Afilador

- Instale el afilador colocando atrás del montaje del afilador para que la varilla y el perno en la parte inferior del afilador entren en la muesca del montaje (Fig. 27).
- Para usar el afilador, vaya al apartado de mantenimiento.

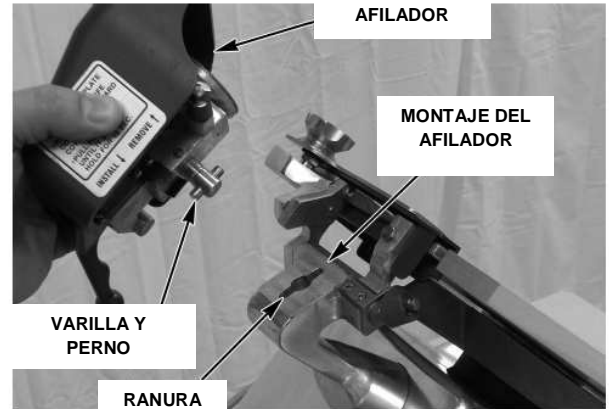


Fig. 27

Revisión del empaque

El tiempo entre las revisiones no debe pasar de los seis meses.

El fabricante o el técnico de servicio autorizado (Fig. 28) deben hacer la revisión.

ATENCIÓN Si falta algún empaque o sello en la rebanadora o si está desgastado, no la utilice hasta que el fabricante o el técnico de servicio autorizado la repare.

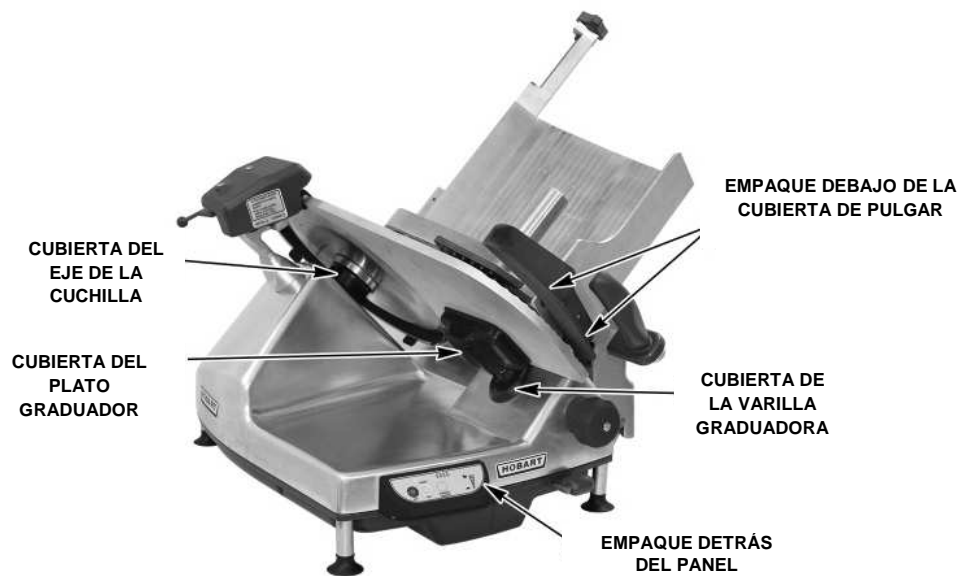


Fig. 28

MANTENIMIENTO

ATENCIÓN Desconecte el equipo y gire la perilla graduadora en el sentido de las manecillas del reloj para cerrar el plato graduador antes de realizar el mantenimiento a la rebanadora.

Afilamiento de la cuchilla

La cuchilla CleanCut™ le brindará un largo servicio en la venta normal de alimentos o en el uso de cocinas comerciales.

AVISO Afile la cuchilla sólo cuando sea necesario. El afilamiento prolongado o frecuente provoca que se desgaste la cuchilla.

Retire la cubierta superior de la cuchilla jalando la perilla de la cubierta de la cubierta. La cubierta está soldada en su lugar con un imán fuerte debajo de dicha perilla. Retire la cubierta de plástico del anillo protector de la cuchilla (Fig. 29), levantándola.

Limpie y sanitice la rebanadora como se menciona en el apartado de limpieza antes de afilar la cuchilla. No deje que los residuos de alimentos pasen de la cuchilla al afilador; desconecte la rebanadora.

Presione el botón KNIFE ON por 15 segundos. (Fig. 30) mientras jala la palanca del afilador hacia adelante (Fig. 30). Después de 15 segundos, suelte la palanca y presione el botón OFF. Desconecte la rebanadora, límpiela y sanitícela como se menciona en el apartado de limpieza después de afilar la cuchilla. Coloque la cubierta de plástico del anillo protector de la cuchilla y la cubierta superior de la cuchilla (Fig. 29).



Fig. 29



Lubricación de la varilla deslizante del carro

Lubrique la varilla con aceite Lubriplate FMO- 200-AW (que se vende por separado). Una vez al mes, aplique 4 a 5 gotas de aceite en la varilla en cada lado del transporte del carro (Fig. 31).

Para aplicar el aceite, saque el tubito de la botella de aceite y apriétela. Después de la lubricación, mueva la charola del carro hacia atrás y hacia adelante varias veces para que el aceite se quede a lo largo de la varilla.



Fig. 31

Lubricación de la varilla deslizante del sujetador de carne

La varilla puede lubricarse de forma periódica o cuando haya resistencia mientras usa el ensamblaje del sujetador de carne (Fig. 32). Primero, limpie la varilla para que se realice la lubricación a la superficie limpia y seca. Luego, lubrique la varilla con el aceite Lubriplate y deslice hacia arriba y hacia abajo la varilla para restablecer la operación suave.

Servicio

Llame a la oficina de servicio autorizado de Hobart para alguna reparación o ajustes que requiera su rebanadora.

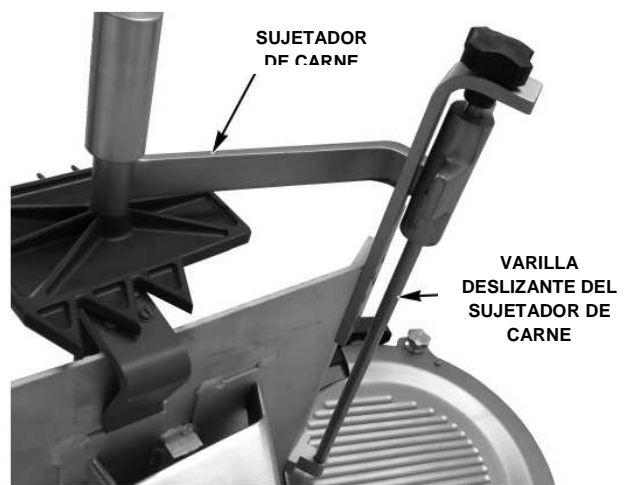


Fig. 32