

# Cortadoras de fiambres con volante manuales 300L



Istrucciones para la instalación, el uso y el mantenimiento

Edición Junio 2018



NOAW SRL  
Via Colombera 27  
21048 Solbiate Arno -VARESE-  
Tel. 0331.219.723 - fax 0331.169.5771  
<http://www.noaw.it> - e-mail: noaw@noaw.it

## INDICE

	Página
1. INTRODUCCION .....	2
1.1 FINALIDAD DEL MANUAL .....	2
1.2 CONSERVACION DEL MANUAL .....	2
1.3 UTILIZACION DE LAS MAQUINAS .....	2
2. GENERALIDADES .....	2
2.3 OBLIGACIONES DEL UTILIZADOR .....	3
2.4 PLACAS .....	3
3. CARACTERISTICAS TECNICAS .....	4
3.1 DIMENSIONES TOTALES .....	4
4. DESCRIPCION .....	5
4.1 APERTURA DEL EMBALAJE .....	5
4.3 DESCRIPCION GENERAL .....	8
5. INSTALACION .....	9
5.1 INSTALACION DE LA MAQUINA .....	9
5.2 DESCRIPCION DE LOS MANDOS .....	9
6. USO DE LA CORTADORA DE FIAMBRES .....	10
6.1 CARGA DEL PRODUCTO .....	10
6.2 CORTE DEL PRODUCTO .....	10
7. MANTENIMIENTO Y REPARACION .....	12
7.1 GENERALIDADES .....	12
7.2 AFILADURA DE LA CUCHILLA .....	12
7.3 LUBRICACION DE LAS GUIAS DE DESLIZAMIENTO DEL CARRO .....	13
7.4 AJUSTE DEL PAR CONICO .....	13
8. DESGUACE DE LA CORTADORA DE FIAMBRES .....	13

El presente manual se compone de 14 páginas numeradas progresivamente.

El contenido está subdividido en párrafos, también ellos numerados progresivamente; en caso de dudas y ante la necesidad de cualquier tipo de aclaración, póngase en contacto con el fabricante o con el servicio de asistencia técnica autorizado citando el número del apartado en cuestión

## 1. INTRODUCCION

### 1.1 FINALIDAD DEL MANUAL

Esta publicación contiene todas las informaciones necesarias para la instalación, el uso y el mantenimiento de las máquinas cortadoras de fiambres con volante, manuales, para usar en el sector alimentario, con cuchilla circular, Mod. 300L.

El objetivo del presente manual es el de permitir al usuario, sobre todo al directo utilizador, que tome todas las precauciones y recurra a todos los medios humanos y materiales necesarios para usar las máquinas en condiciones de seguridad y durabilidad.

### 1.2 CONSERVACION DEL MANUAL

Este manual tiene que entregarse a la persona encargada del uso y mantenimiento de las máquinas; dicha persona se compromete a conservarlo en lugar seguro y seco, siempre disponible para la consulta.

Es aconsejable tener una copia en el archivo.

En caso de intercambio de informaciones con el fabricante, o con el personal de asistencia autorizado, es necesario dar como referencia los datos de la placa de las características y el número de matrícula de la máquina.

El manual tiene que conservarse durante toda la vida útil de la máquina y en caso de necesidad (por ejemplo, a causa de que se haya arruinado, inclusive parcialmente, y que por lo tanto no se lo pueda utilizar) el usuario tendrá que adquirir una nueva copia que solicitará directamente al fabricante.

En caso de ceder la máquina, el usuario tiene que suministrar al fabricante la dirección del nuevo propietario.

### 1.3 UTILIZACION DE LAS MAQUINAS

La única utilización y las únicas configuraciones que se admiten para las máquinas son las previstas por el fabricante; no trate de utilizar las máquinas en desacuerdo con las indicaciones suministradas.

Las máquinas están destinadas únicamente a cortar productos alimentarios del tipo y dentro de los límites indicados en los apartados que siguen.

El fabricante no se hace responsable de las consecuencias que deriven del uso inadecuado o por parte de personal que no haya leído y comprendido a fondo el contenido del presente manual, de las modificaciones y/o reparaciones efectuadas por cuenta del cliente, del empleo de piezas de repuesto que no son originales o específicas para el modelo de la máquina.

En caso de dudas sobre el contenido del presente manual o para solicitar aclaraciones, diríjase inmediatamente al fabricante o bien a un servicio de asistencia técnica autorizado citando el número del párrafo del apartado que le interesa.

## 2. GENERALIDADES

### 2.1 LIMITE DE EMPLEO DE LA MAQUINA, NORMAS DE SEGURIDAD

La máquina ha sido proyectada y realizada para cortar en lonchas productos alimentarios del tipo y dentro de los límites de capacidad indicados en los párrafos 3.1, 3.2 y 3.3.

#### Condiciones ambientales de empleo de la máquina

El ambiente operativo previsto tiene que respetar las siguientes características:

-Temperatura.....da -5 °C a +40 °C

- Humedad relativa máx..... max. 95%

La máquina no se puede emplear al aire libre y/o expuesta a los agentes atmosféricos, ni en ambientes en los que haya vapores, humos o polvos corrosivos y/o abrasivos, donde exista peligro de incendio o explosión ni donde se prescriba el empleo de materiales antideflagrantes.

#### Normas generales de seguridad

La cortadora de fiambres tiene que ser utilizada únicamente por personal que haya leído con atención el contenido completo de la presente publicación.

Como operadores se admiten únicamente personas de más de 18 años de edad, en perfectas condiciones psicofísicas, de afirmada aptitud y capacidad y provistas de los conocimientos necesarios para la normal manipulación y mantenimiento de simples componentes mecánicos y eléctricos.

Para un mejor empleo, respete las siguientes indicaciones:

- Instale la máquina en conformidad a las instrucciones contenidas en el apartado "Instalación".
- Instale la máquina en un lugar lejos del alcance del personal ajeno a las operaciones de empleo de la misma y, sobre todo, fuera del alcance de los menores.
- Use la máquina con mucha concentración, no se distraiga durante el uso de la misma.
- No utilice vestimentas con vuelos o con las mangas abiertas; si es necesario, cúbrase la

cabeza adecuadamente para no dejar el cabello suelto.

- No permita a nadie acercarse a la máquina mientras se está cortando el producto
- No quite, cubra o modifique las placas de las características colocadas en el cuerpo de la máquina y, en el caso que se arruinaran, cámbielas de inmediato.
- No retire las protecciones y no modifique o excluya las protecciones mecánicas.
- Corte en lonchas únicamente los productos permitidos; no trate de realizar ninguna prueba para cortar productos del tipo no permitido.
- Mantenga la zona de apoyo del producto cortado, la zona de trabajo alrededor de la máquina y la superficie de suelo que ocupa el operador siempre limpios y secos.
- No utilice la máquina como superficie de apoyo y no apoye sobre la misma ningún objeto extraño a las normales operaciones de corte.
- Detenga inmediatamente la máquina y solicite la intervención del personal de asistencia autorizado en caso de funcionamiento anómalo, sospecha de rotura, movimientos incorrectos, ruidos extraños, etc.
- Utilice siempre guantes resistentes a las cortaduras y a los rasgones para las operaciones de limpieza y mantenimiento.
- Ponga y retire el producto a cortar en lonchas del sobreplato corredizo sólo con el plato completamente retrocedido (lejos de la cuchilla) y el carro totalmente hacia el operador.
- No se admite el uso de accesorios para el corte que no suministre el fabricante junto con la máquina.
- Para cualquier operación de mantenimiento extraordinario (reemplazo de cadena, cuchilla, etc.) diríjase al fabricante o al personal de asistencia autorizado.

## 2.2 GARANTIA Y RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

La garantía de buen funcionamiento y completa pertinencia de las máquinas al servicio para el cual están destinadas son en función de la correcta aplicación de las instrucciones contenidas en el presente manual.

El fabricante declina toda responsabilidad directa e indirecta originada en:

- Falta de respeto de las instrucciones contenidas en el manual.
- Uso por parte de personal que no haya leído y comprendido a fondo el contenido del presente manual.
- Uso no conforme a las normas específicas en vigor en el país donde se instala la máquina.
- Modificaciones y/o reparaciones en la máquina sin autorización.
- Utilización de accesorios que no haya suministrado el fabricante y repuestos que no sean originales.
- Acontecimientos excepcionales

La cesión de la máquina hace caducar automáticamente la responsabilidad del fabricante si no está presente el correspondiente manual.

Cuando la máquina se ceda a un segundo utilizador de un país en el que se hable otro idioma de la Comunidad, el primer utilizador tiene la responsabilidad de suministrar una copia del presente manual traducida fiel y correctamente al idioma del país en el que la misma se instalará.

Además, en caso de ceder la máquina, el primer utilizador tendría que comunicar al fabricante la dirección del nuevo utilizador para que se le puedan transmitir informaciones consideradas indispensables.

El texto original de la presente publicación, redactado en italiano, es la única referencia para resolver las controversias que se pudieran producir a causa de diferencias de interpretación como consecuencia de las traducciones en los idiomas de la Comunidad.

## 2.3 OBLIGACIONES DEL UTILIZADOR

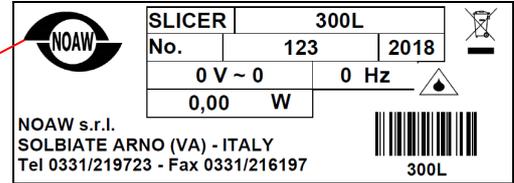
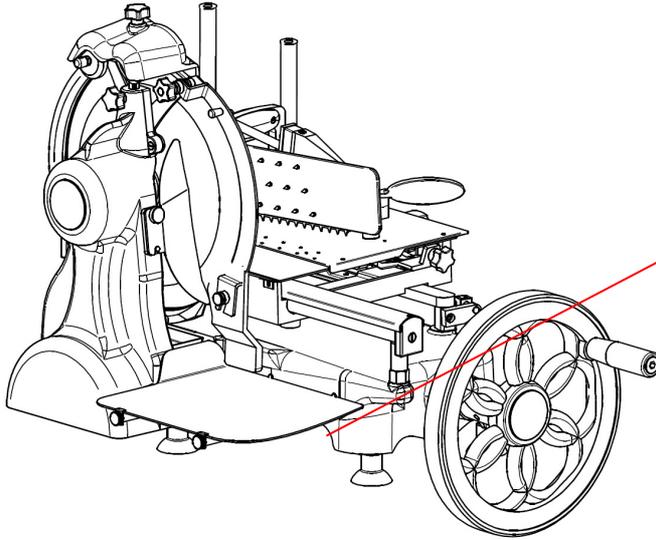
Para tener derecho a la garantía ofrecida por el fabricante, el utilizador tiene que respetar escrupulosamente las prescripciones contenidas en el presente manual, y en especial:

- Usar la máquina siempre dentro de los límites de empleo de la misma.
- Realizar siempre un constante y cuidadoso mantenimiento.
- Confiar el uso de la máquina a personal con capacidad y aptitudes adecuadas, además de convenientemente preparado.

## 2.4 PLACAS

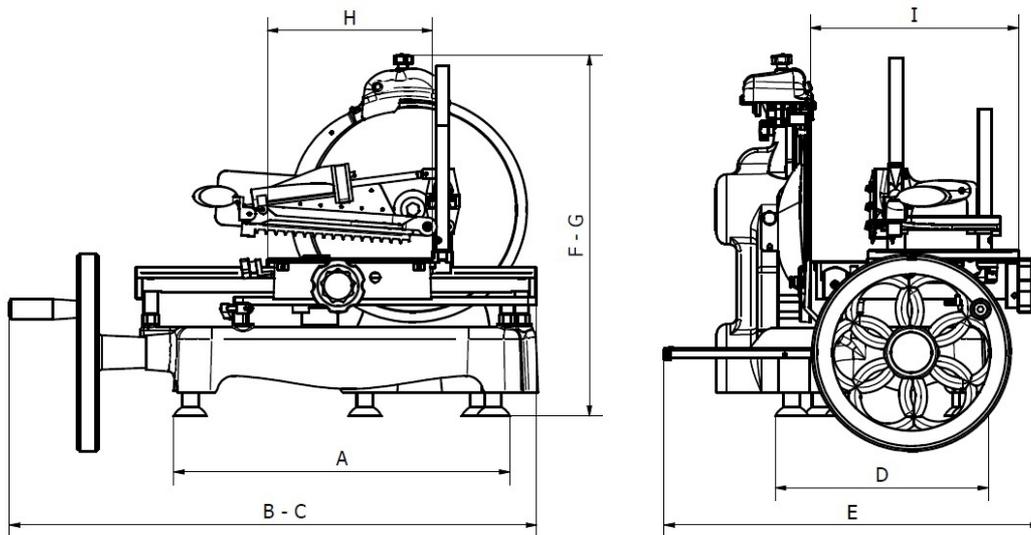
En la máquina está colocada la siguiente placa:

- Placa de identificación del fabricante, modelo de la máquina y datos técnicos; la placa está posicionada en la base como muestra la figura.



### 3. CARACTERISTICAS TECNICAS

#### 3.1 DIMENSIONES TOTALES



Rif.	Dimensioni	mm
A	Distancia pies	465
B	Distancia de corte	530
C	Distancia máxima inicio/ fin recorrido carro	775
D	Distancia pies	310
E	Distancia máxima largo	570
F	Altura	555
G	Distancia máxima en altura	680
H	Longitud plato	240
I	Largueza/Ancho	295

Lama	Recorrido carro	Regulador corte	Capacidad de corte	Peso neto
∅ mm 300	mm 255	mm 0 - 1,4	∅ mm 215	kg 44.5

### 3.2 PRODUCTOS QUE SE PUEDEN CORTAR EN LONCHAS

Los productos que pueden cortarse en lonchas son los siguientes:

- Todo tipo de fiambres (cocidos, crudos o ahumados);
- Carnes sin hueso (cocidas o crudas y a una temperatura superior a los +3 °C);
- Pan y quesos (obviamente del tipo apto para cortarse en lonchas como “gruviera”, “fontina”, etc.).

### 3.3 PRODUCTOS QUE NO SE PUEDEN CORTAR EN LONCHAS

Los productos que no pueden cortarse en lonchas porque pueden provocar daños a cosas o personas son los siguientes:

- Productos alimentarios helados
- Productos alimentarios congelados
- Productos alimentarios con hueso (carne o pescado)
- Verduras en general
- Productos que se pueden cortar en lonchas pero que no están destinados al uso alimentario.

**ATENCIÓN: En ningún caso intente cortar productos del tipo no permitido.**

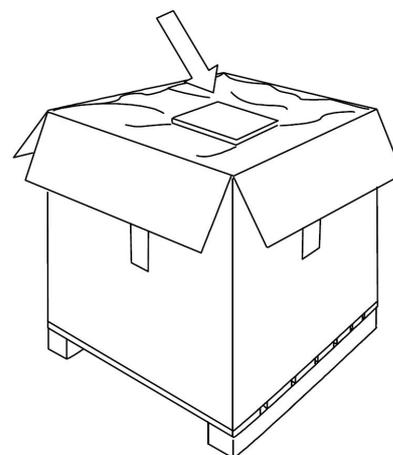
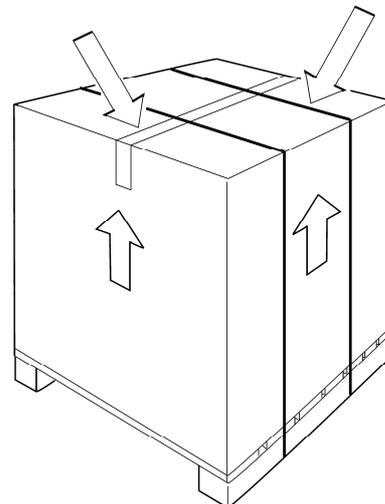
---

## 4. DESCRIPCION

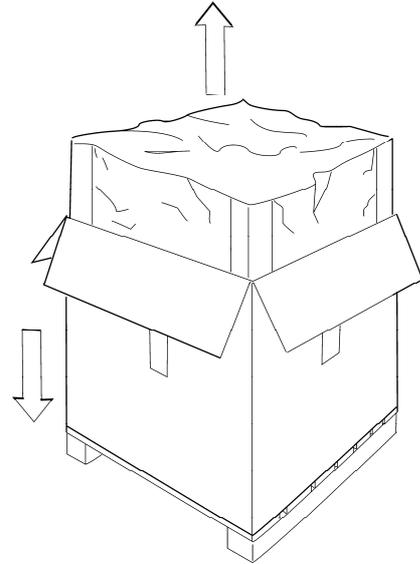
### 4.1 APERTURA DEL EMBALAJE

En el momento de recibir la cortadora compruebe que el embalaje esté entero; en caso contrario, informe enseguida al transportista o el agente de zona.

1. Cortar y sacar las cintas de plástico.
2. Remover los puntos metalicos de la parte superior.
3. Abrir el embalaje y coger el manual de instrucciones.
4. Seguir las operaciones como indicado en el manual de instrucciones.

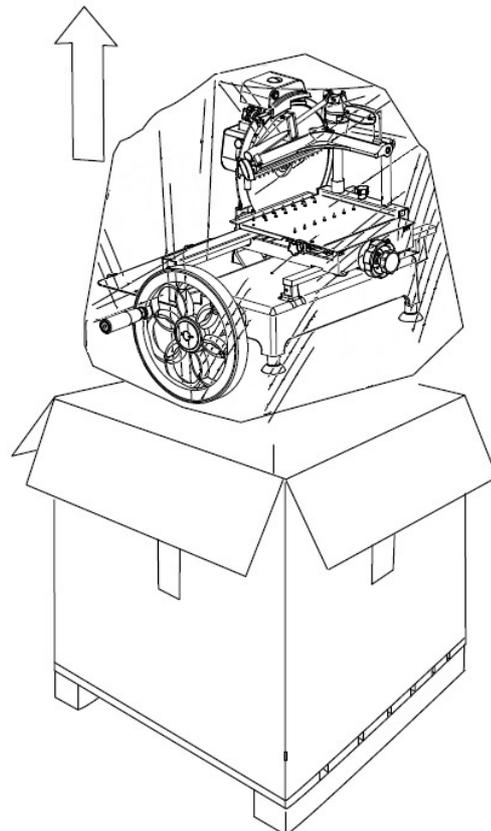


5. Empuje hacia abajo la tapa de la caja de cartón (1) a fin de facilitar el paso siguiente de la eliminación de los refuerzos de poliuretano y de la esquina de protección (2);
6. Remover a la parte protectora arriba y refuerzos en las esquinas;



7. Levantar y sacar a la máquina aún envuelta en la bolsa de plástico transparente;

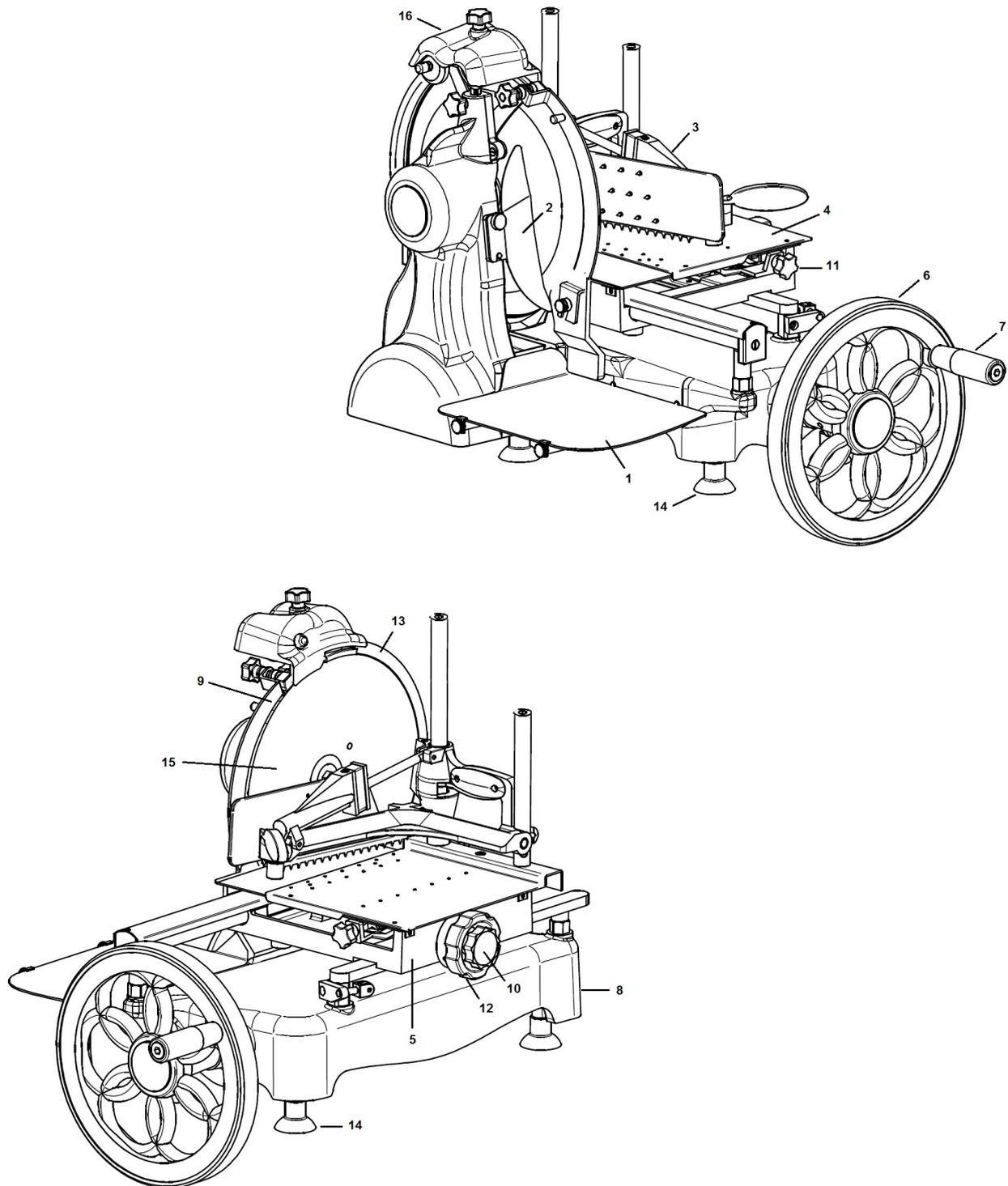
**ATENCIÓN:** Levantar a la cortadora en dos personas teniendo en cuenta que más peso está en el lado de la hoja.



8. Ahora compruebe el contenido de la caja y asegúrese de que corresponde a lo que se indica en la etiqueta exterior.

**PRECAUCIÓN:** Las piezas de embalaje (correas de plástico, cartón, espuma) se clasifican como residuos sólidos urbanos a continuación pueden ser eliminados sin dificultad. Es aconsejable disponer de los productos por separado (reciclado), de conformidad con los reglamentos para su correcto reciclaje.  
**No tire los productos de embalaje en el ambiente!**

## 4.2 COMPONENTES PRINCIPALES



1. Plato colector
2. Tope de las lonchas
3. Prensador de alimentos
4. Sobreplato corredizo
5. Carro
6. Volante
7. Manija para maniobrar el volante
8. Base

9. Tope de la cuchilla
10. avance sobreplato rápido
11. estremo sobreplato plato
12. Rueda graduada para el espesor de la loncha
13. Anillo
14. Pata de apoyo
15. Cuchilla
16. Afilador

### 4.3 DESCRIPCION GENERAL

La cortadora de fiambres ha sido proyectada y realizada para ofrecer la máxima seguridad durante el uso, las operaciones de limpieza y de mantenimiento corriente; la máxima higiene debido al empleo de materiales inoxidables o de todas formas protegidos adecuadamente contra la oxidación, además, del máximo cuidado en la concepción de todas las piezas que pueden entrar en contacto con el producto a cortar en lonchas; la máxima precisión de corte y prestaciones, junto con la resistencia y fiabilidad de la estructura.

Fundamentalmente la máquina está compuesta por una base que soporta una cuchilla circular montada en posición vertical y por un carro que se desliza sobre guías, que a su vez soporta un plato transportador paralelo al filo de la cuchilla.

El plato transportador a su vez está constituido por un plato de base y un sobreplato corredizo en sentido ortogonal al filo de la cuchilla; el sobreplato consta además de un dispositivo con bloqueo automático, cuya altura se puede regular, para mantener el producto en la posición deseada durante las operaciones de corte (prensador de alimentos).

El movimiento del carro y la rotación de la cuchilla son completamente manuales; al hacer girar el volante mediante la correspondiente manija, un adecuado mecanismo de palancas pone en movimiento el carro y al mismo tiempo, con una transmisión de cadena, produce la rotación de la cuchilla.

El producto se corta durante la carrera de ida del carro, paralela a la cuchilla; el espesor de la loncha se puede regular gracias a un dispositivo mecánico que se acciona automáticamente en cada movimiento de regreso del carro, haciendo avanzar en sentido transversal el sobreplato corredizo con el producto, hacia la cuchilla, según un valor predeterminado mediante una rueda graduada.

Todos los componentes de la máquina están fabricados en aleación ligera de aluminio, en acero inoxidable y en material plástico apto para uso alimentario respetando las normas higiénicas y sanitarias en vigor.

La máquina está provista de un afilador concebido para usarse con la máxima simplicidad y seguridad.

El plato transportador, el afilador y el cubrecuchilla pueden desmontarse para realizar las operaciones de limpieza.

#### 4.3.1 Riesgos durante el uso

**NO utilice la máquina si ud. no está en perfectas condiciones psíquicas y físicas y NO permita que nadie se acerque durante el uso de la misma; proceda con mucho cuidado durante las operaciones de carga y corte del producto: NO se distraiga!**

**Corte en lonchas únicamente los productos permitidos; NO realice ninguna prueba de corte con productos de tipo prohibido.**

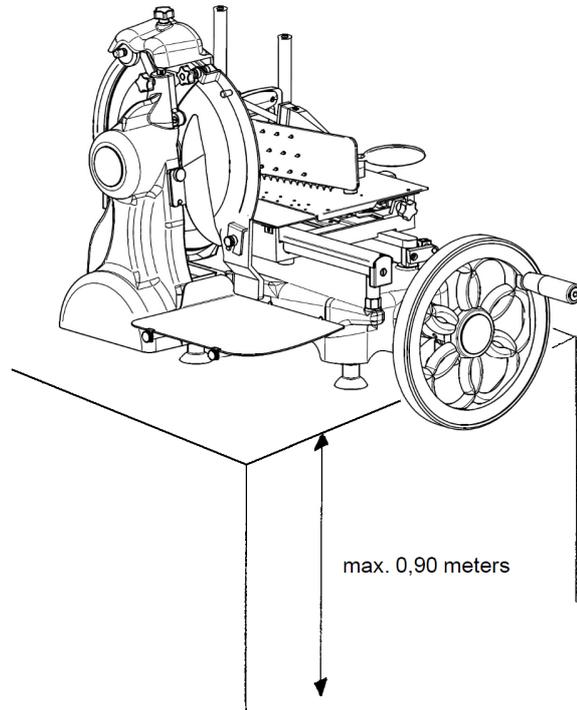
**DURANTE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA, LUBRICACION Y AFILADURA DE LA CUCHILLA UTILICE SIEMPRE GUANTES DE PROTECCION RESISTENTES A LAS CORTADURAS Y A LOS RASGONES.**

## 5. INSTALACION

### 5.1 INSTALACION DE LA MAQUINA

Si no utiliza el pie de soporte (opcional) instale la máquina sobre un plano perfectamente nivelado, seco y apto para sostener el peso de la máquina más el producto a cortar; tome como referencia el apartado 3.1.

Compruebe que nada obstaculice el movimiento del volante, la carrera del plato y la carga del producto sobre el mismo.



### 5.2 DESCRIPCION DE LOS MANDOS

#### 5.2.1 VOLANTE DE MANIOBRA

El volante (1), girando hacia la derecha, hace mover el carro con el plato transportador y rotar, al mismo tiempo, la cuchilla.

#### 5.2.2 REGULACION DEL ESPESOR DE LA LONCHA

El espesor de la loncha se puede regular girando la rueda graduada (2) hacia la derecha. Para el campo de regulación véase el apartado 3.1.

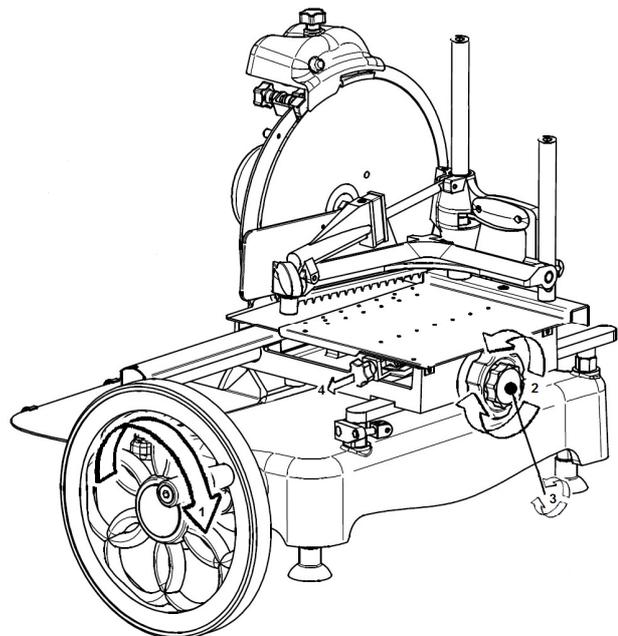
#### 5.2.3 MANIVELA DE AVANCE RAPIDO DEL SOBREPILATO

La manivela (3) permite que el sobreplato con el producto se acerque rápidamente a la cuchilla después de haberlo cargado, que se aleje una vez terminadas las operaciones de corte o que se desplace ligeramente para realizar regulaciones.

#### 5.2.4 PALANCA PARA EL ANVANCE RAPIDO DEL SOBREPILATO

La palanca (4) llevándola hacia abajo y manteniéndola en esa posición hace que el sobreplato con el producto se acerque rápidamente a la cucilla o se aleje una vez terminadas las operaciones de corte.

La operación es mucho mas rápida que la llevada a cabo con la manivela (3).



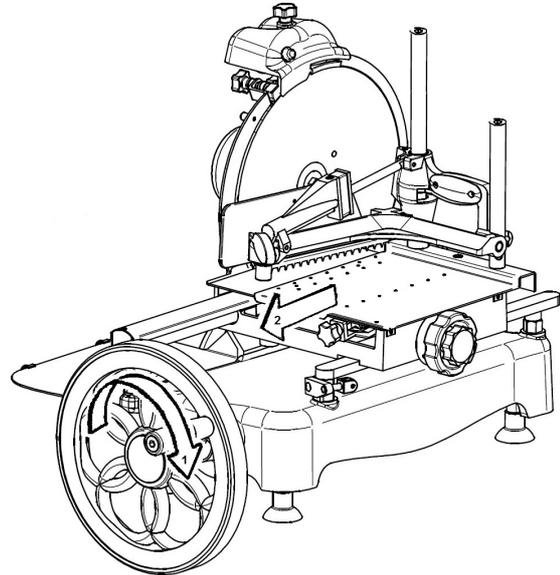
## 6. USO DE LA CORTADORA DE FIAMBRES



Antes del primer uso de la máquina, realice una limpieza a fondo, como se describe en el párrafo 6.3.

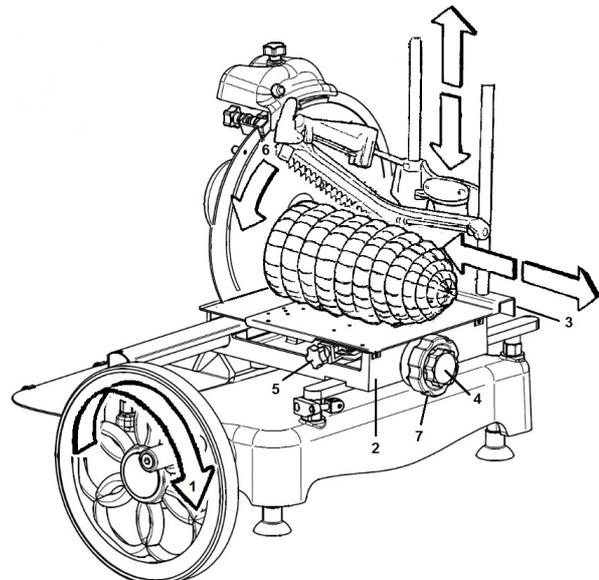
### 6.1 CARGA DEL PRODUCTO

- Mediante el volante (1), lleve el carro (2) completamente hacia adelante (hacia el operador).
- Lleve completamente hacia atrás (lejos de la cuchilla) el sobreplato corredizo (3) mediante la manivela (4) o bien mediante la palanca de avance rápido (5).
- Coloque el producto en el sobreplato y bloquéelo con el prensador de alimentos (6) regulando adecuadamente la altura.
- Regule el espesor de la loncha deseado tirando y al mismo tiempo girando la rueda graduada entre 0 y 11.
- Acerque (hacia la cuchilla) el sobreplato con el producto mediante la palanca de avance rápido o mediante la manivela.



### 6.2 CORTE DEL PRODUCTO

- Haga girar el volante hacia la derecha (no haga girar el volante en sentido contrario pues la rotación inversa puede averiar seriamente la máquina).
- Durante la carrera del carro hacia adelante (lejos del operador), el producto entra en contacto con la cuchilla y la loncha, guiada por el tope de lonchas, se desprende y cae sobre el plato colector.
- Durante la carrera de regreso del carro (hacia el operador) se acciona el dispositivo mecánico que hace avanzar, en sentido transversal, el sobreplato hacia la cuchilla, según un valor preestablecido a través de la rueda para regular el espesor de la loncha.



## 6.3 LIMPIEZA DE LA CORTADORA DE FIAMBRES

### 6.3.1 GENERALIDADES

Las máquinas tienen que limpiarse cuidadosamente al menos una vez por día; si es necesario, aumente la frecuencia.

Después de un período más o menos largo de inactividad, limpie la máquina antes de volverla a usar.

#### ATENCIÓN: PELIGRO DE CORTADURAS!

Utilice guantes de protección resistentes a las cortaduras y rasgadas y realice todas las operaciones con mucha atención.

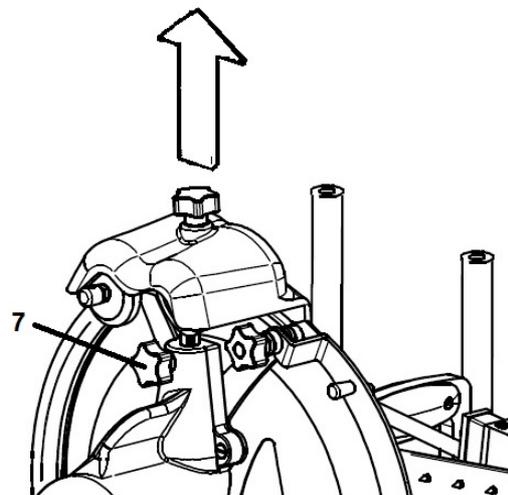
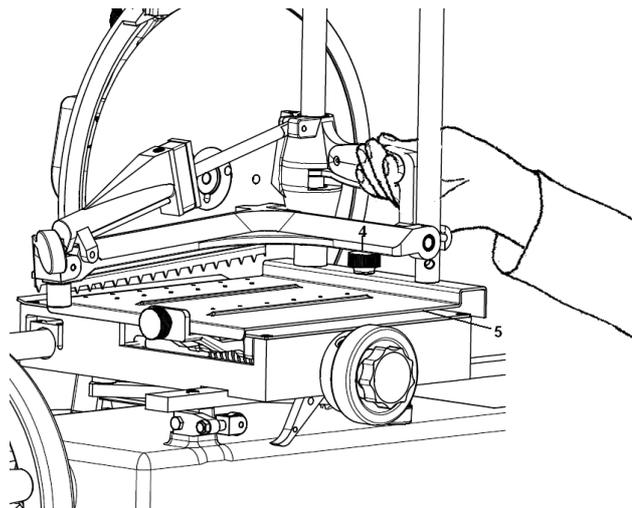
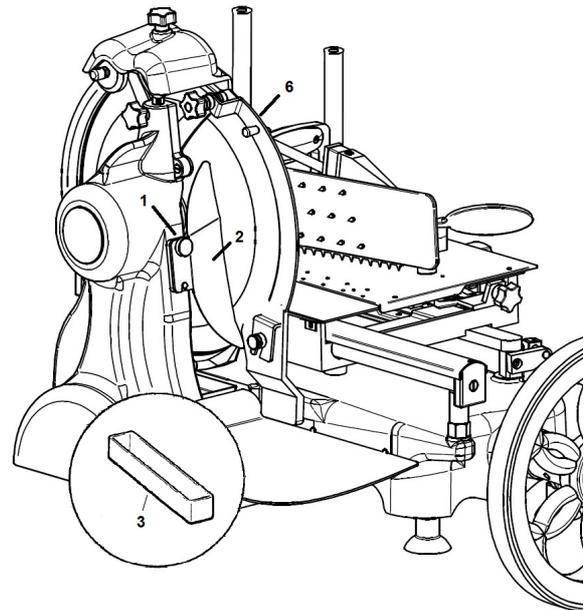
**NO SE DISTRAIGA!**

- Afloje el pomo (1) para remover el tope de las lonchas (2);
- Extraiga la cubeta (3);
- Afloje el pomo (4) y levante el sobreplato corredizo (5) junto con el brazo prensador de alimentos;
- Saque el cubrecuchilla (6);
- Afloje el pomo (8) para sacar el afilador

Limpie todas las piezas desmontadas, el cuerpo de la máquina, etc. utilizando exclusivamente agua caliente y detergente biodegradable, del tipo que se usa para lavar la vajilla, a no menos de +30 °C de temperatura, empleando un paño suave, esponjoso y, si es necesario, un cepillo pequeño de nailon para el plato y el prensador de alimentos aguzado.

Enjuague exclusivamente con abundante agua caliente y seque con paños suaves y esponjosos.

**ATENCIÓN: NO limpie la máquina con chorro de agua o vapor ni con métodos similares.**



## 7. MANTENIMIENTO Y REPARACION

### 7.1 GENERALIDADES

El operador puede realizar las siguientes operaciones de mantenimiento:

- **Afiladura de la cuchilla:** periódicamente; la frecuencia y duración de la afiladura dependen obviamente del uso que se haga de la cortadora de fiambres (tiempo de trabajo y tipo de producto).
- **Lubricación de las guías de deslizamiento del carro:** semanalmente.
- **Ajuste del par cónico:** cuando sea necesario; véase el correspondiente apartado.

Las operaciones de mantenimiento a cargo exclusivamente de personal autorizado por el fabricante son las siguientes:

- **Reemplazo de la cuchilla.**
- **Reemplazo de las muelas del afilador.**
- **Reemplazo de la cadena.**
- **Reparación de piezas de la estructura,** reparación y/o reemplazo de componentes de la parte inferior de la base.

### 7.2 AFILADURA DE LA CUCHILLA

Apenas note una disminución de la capacidad de corte, proceda como se indica a continuación:

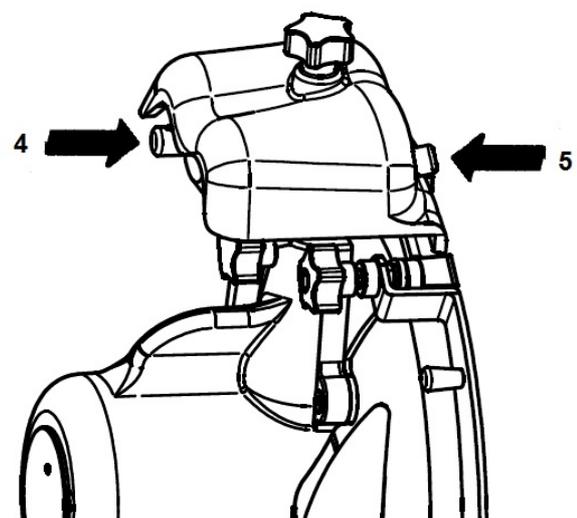
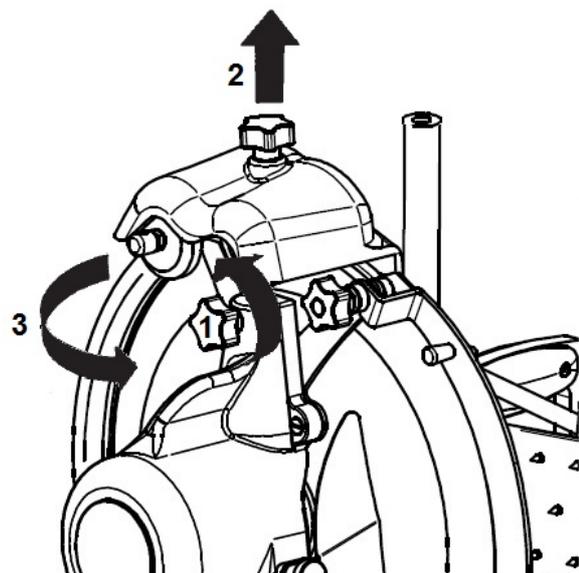
#### ATENCIÓN: Peligro de cortaduras!

Utilice guantes de protección resistentes a las cortaduras y rasgaduras y realice todas las operaciones con mucha atención.

**NO SE DISTRAIGA!**

- Remover el tope de las lonchas.
- Limpiar la cuchilla con agua caliente
- Alentar el pomo del grupo afilador (1);
- Levantar el afilador (2) y girar de 180° (3);
- Dejar y atornillar completamente el pomo de bloqueo.
- Poner en marcha la cortadora;
- Afilarse la cuchilla presionando y manteniendo durante de 10-15 el segundo botón de la muela de afilar (4);
- Presionar y mantener presionado para 2-3 segundos el pomo de la muela de acabado (5);
- Parar la cortadora
- Devolver el afilador en la posición y cerrar.

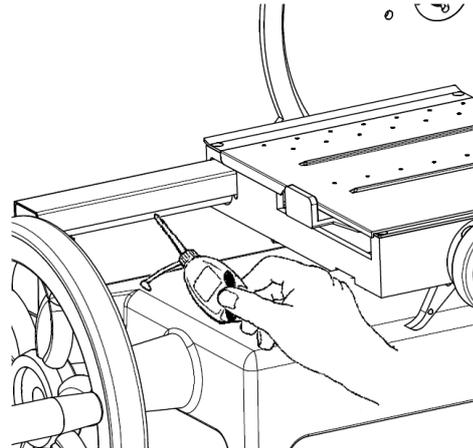
**Nota:** No insista excesivamente (o sea, más de 2 ó 3 segundos) con la operación de desbarbado para evitar que el filo de la cuchilla se arruine.



### 7.3 LUBRICACION DE LAS GUIAS DE DESLIZAMIENTO DEL CARRO

- Cada vez que limpie la máquina pongas algunas gotas de aceite en la barra de deslizamiento del carro.
- Mueva brevemente el volante.

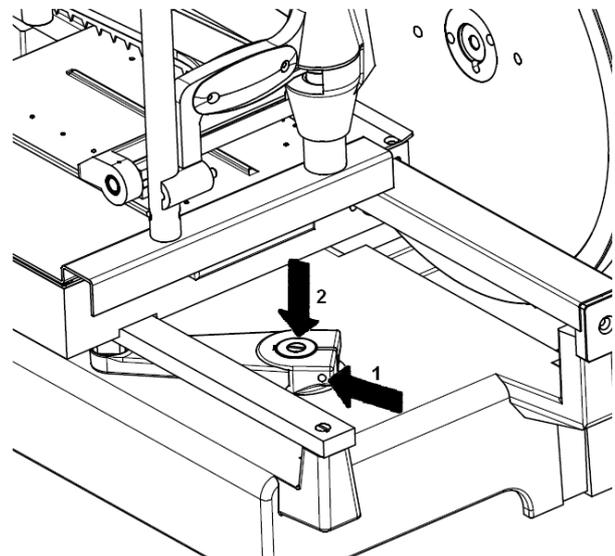
**Nota: Utilice exclusivamente aceite blanco de vaselina, no use aceite vegetales.**



### 7.4 AJUSTE DEL PAR CONICO

Si observa que el volante tiene un excesivo juego al principio de la rotación, proceda como se indica a continuación:

- Afloje los tornillos (1);
- Atornille el tornillo(2), un cuarto de vuelta a la vez hasta la eliminación completa del juego de volante.



## 8. DESGUACE DE LA CORTADORA DE FIAMBRES

Las máquinas están compuestas por:

- Estructura en aleación de aluminio.
- Piezas de acero inoxidable.
- Material plástico, etc.

Si el desmontaje y el desguace se encargan a terceros, tendrá que tratarse exclusivamente de empresas autorizadas para la eliminación de los mencionados materiales.

Si el desguace se realiza por cuenta propia, es necesario separar los materiales por tipo encargando la eliminación a las empresas autorizadas.

De todas formas, siempre hay que respetar las normas vigentes en el país en el que se usa la máquina.

**ATENCIÓN: En todos los casos, póngase en contacto con el fabricante o con el personal encargado de la asistencia autorizado por el mismo para sacar la cuchilla circular y eliminar el borde filoso sin que ello represente un peligro.**

**ABANDONE LA CHATARRA UNICAMENTE EN LAS ZONAS DONDE ESTE PROHIBIDO EL ACCESO (BARRERAS Y CARTELES) PARA EVITAR PELIGROS A LAS PERSONAS, ESPECIALMENTE A LOS MENORES, Y A LOS ANIMALES. EL PROPIETARIO DE LA MAQUINA ASUME TODA LA RESPONSABILIDAD.**





**NOAW SRL**  
**Via Colombera 27**  
**21048 Solbiate Arno -VARESE-**  
**Tel. 0331.219.723 - fax 0331.169.5771**  
**<http://www.noaw.it> - e-mail: noaw@noaw.it**