



MANUAL DE USUARIO

MULTIPROCESADORA

CUTTER-9 PRO



Aliado de emprendedores

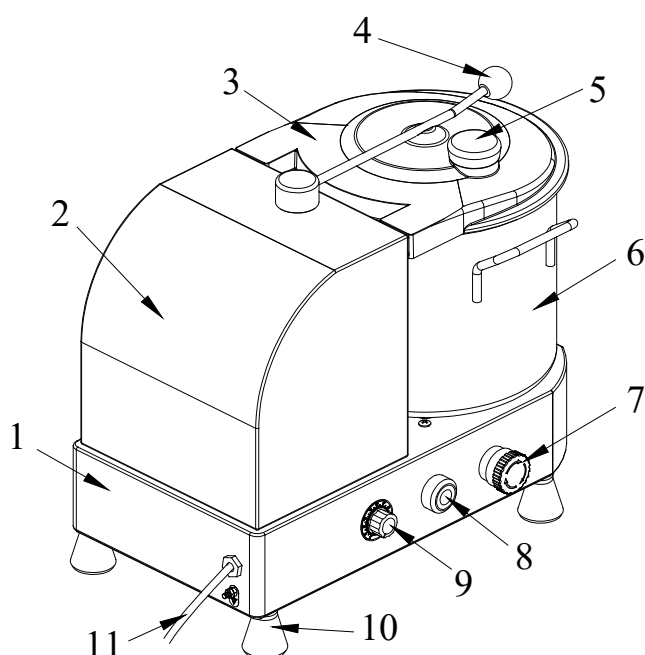
índice

01. Parámetros técnicos principales	3
02. Diagrama general del equipo	3
03. Características y funciones	4
04. Instalación y uso	4
05. Limpieza y Mantenimiento	5
06. Advertencias y normas de seguridad	5
07. Apéndices	5

01. Parámetros técnicos principales

Carga recomendada	6 litros
Alimentación eléctrica	220V / 50 Hz
Potencia nominal	1400 W
Velocidad variable	0-2000 rpm
Peso neto	29,5 Kg
Peso bruto	31,5 Kg
Dimensiones (mm)	480 × 315 × 405
Tamaño del embalaje	520 × 370 × 470

02. Diagrama general del equipo



► Componentes principales:

1. Cuerpo inferior
2. Cuerpo superior
3. Tapa
4. Brazo de cierre
5. Tapón de nylon
6. Bowl
7. Botón de parada de emergencia
8. Botón de encendido
9. Potenciómetro
10. Patas de goma
11. Cable de alimentación

03. Características y funciones

- ▶ Diseño robusto, estructura simple y de fácil limpieza.
- ▶ Cumple con las normas de higiene alimentaria.
- ▶ Operación segura.
- ▶ Protección automática ante fallos eléctricos.
- ▶ Regulador de velocidad continuo para procesar distintos tipos de alimentos.
- ▶ Tapa transparente para controlar el proceso de corte.

04. Instalación y uso

- ▶ Antes del uso:
 1. Verifique que el voltaje de alimentación coincida con el requerido (220V).
 2. Coloque la máquina sobre una superficie estable, seca y firme.
- ▶ Montaje:
 1. Retire el brazo de cierre y levante la tapa.
 2. Extraiga con cuidado la cuchilla girándola en sentido horario y luego levantándola.
 3. Retire el bowl.
 4. Limpie la tapa, cuchilla y bowl antes del primer uso.
 5. Para armar nuevamente, coloque el bowl asegurándose de alinear las ranuras de guía con la base. Instale la cuchilla sobre el eje y coloque la tapa correctamente. El mango de la tapa debe accionar el microinterruptor de seguridad.
 6. Cierre el brazo de seguridad.
- ▶ Encendido:
 1. Gire el potenciómetro a "0".
 2. Desbloquee la parada de emergencia girándola hacia afuera.
 3. Presione el botón de encendido (Verde).
 4. Gire el potenciómetro para ajustar la velocidad.
- ▶ Carga de alimento:
 1. Únicamente después de que la cuchilla se haya detenido completamente.
 2. No superar el nivel máximo de 6 litros de capacidad máxima.

05. Limpieza y mantenimiento

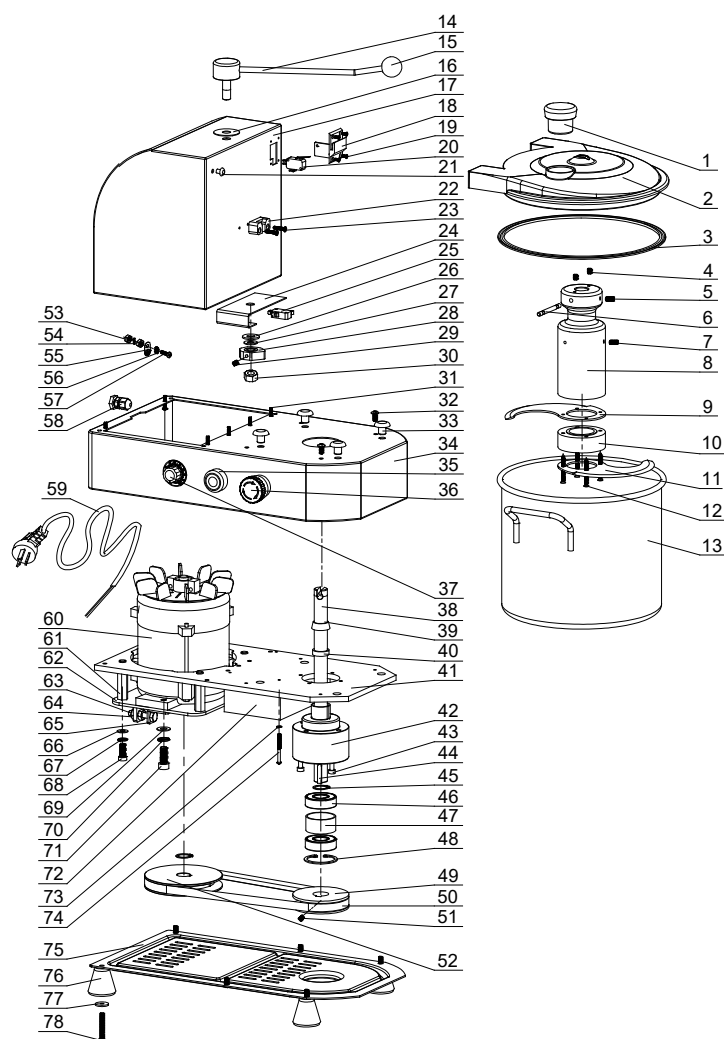
- ▶ Desenchufe siempre antes de limpiar.
- ▶ No lavar con agua directamente sobre la máquina.
- ▶ No limpiar con elementos abrasivos.
- ▶ Lave a mano la tapa, el bowl y la cuchilla después de cada uso.
- ▶ Seque completamente antes de volver a ensamblar.

06. Advertencias y normas de seguridad

- ▶ Siga las instrucciones de operación en todo momento.
- ▶ La cuchilla es afilada; tenga extrema precaución durante el desmontaje, limpieza o mantenimiento.
- ▶ No corte alimentos duros como huesos y cartílagos o piezas grandes sin trocear previamente. De lo contrario, la máquina podría experimentar vibraciones fuertes para evitar accidentes.

07. Apéndices

1. Tapón de nailon
2. Tapa de PC
3. Anillo de goma de silicona
4. Tornillo de fijación M5×8 (SUS)
5. Tornillo de fijación M6×20 (SUS)
6. Pasador de eje $\varnothing 6 \times 62$
7. Tornillo de fijación M6×25 (SUS)
8. Alojamiento de la cuchilla
9. Cuchilla A
10. Base de la cuchilla
11. Cuchilla B
12. Tornillos de rosca de cabeza avellanada con ranura en cruz ST4.2×45



40. Anillo de sellado $\phi 20 \times \phi 25 \times 7$

41. Placa fija

42. Asiento del cojinete

43. Tornillo de cabeza hexagonal interior M6 $\times$ 45

44. Chaveta plana 6 $\times$ 6 $\times$ 30

45. Anillo de retención exterior $\phi 20$

46. Rodamiento de bolas 6204

47. Casquillo del eje $\phi 45 \times \phi 41 \times 22$

48. Anillos de retención elásticos para orificios $\phi 47$

49. Rueda motriz

50. Correa A750

51. Tornillo de fijación con hexágono interior y punta ahuecada M5 $\times$ 8

52. Rueda motriz

53. Tuerca de cobre M5

54. Arandelas elásticas $\phi 5$

55. Señal equipotencial

13. Barriles de acero inoxidable

14. Varilla de cubierta

15. Mango

16. Arandelas de nailon $\phi 40$

17. Parte superior de la carcasa

18. Alojamiento del microinterruptor

19. Tornillos de rosca de cabeza avellanada con ranura en cruz M3 $\times$ 6

20. Microinterruptor

21. Almohadilla de cubierta

22. Posicionamiento de plástico

23. Tornillo de rosca de cabeza avellanada con ranura en cruz M4 $\times$ 20

24. Alojamiento del interruptor de la varilla de cubierta

25. Microinterruptor

26. Arandelas de nailon $\phi 26$

27. Tapete plano $\phi 12$

28. Leva

29. Tornillo de cabeza hueca hexagonal con punta ahuecada M5 $\times$ 8

30. Tuerca M12

31. Tornillo de rosca de cabeza avellanada con ranura en cruz M5 $\times$ 20

32. Tornillo de rosca de cabeza avellanada con ranura en cruz M5 $\times$ 10

33. Amortiguador de la cuchara

34. Parte inferior de la carcasa

35. Interruptor de parada de emergencia

36. Interruptor de arranque

37. Regulador de velocidad

38. Eje principal

39. Casquillo del eje de aluminio

37. Regulador de velocidad

38. Eje principal

39. Casquillo del eje de aluminio

- 56. Arandelas de seguridad dentadas externas M5
- 57. Tornillo de cobre de cabeza cruciforme M5×16
- 58. Conector de cable
- 59. Enchufe de alimentación
- 60. Motor
- 61. Tornillo de varilla hexagonal
- 62. Brida del motor
- 63. Tornillo hexagonal M8×40
- 64. Tuerca M8
- 65. Placa de ajuste
- 66. Estera plana $\varnothing 8$
- 67. Arandelas elásticas $\varnothing 8$
- 68. Tornillo hexagonal interior M8×20
- 69. Estera plana $\varnothing 10$
- 70. Arandelas elásticas $\varnothing 10$
- 71. Tornillo hexagonal interior M10×25
- 72. Convertidor de frecuencia
- 73. Muelle Arandelas $\varnothing 4$
- 74. Tornillo de rosca avellanada con ranura en cruz M4×45
- 75. Base de plástico
- 76. Pie de plástico
- 77. Estera plana $\varnothing 5$
- 78. Tornillo hexagonal interior M5×40



Garantía

- La garantía de 12 meses cubrirá cualquier desperfecto de fabricación u origen del producto y problemas o daños de motor y/o plaqueta, previa verificación técnica. Quedan excluidos de la misma todos los consumibles y repuestos. El tiempo se estima desde la fecha que figura en la factura de compra.

CONTACTATE CON NOSOTROS

Atención al Cliente

(+54 11) 5881-3196

✉ mesadeayuda@moretti.com.ar

Líneas Rotativas

(+54 11) 4103-4500

(+54 11) 5670-4400

