

# Manual del Usuario

# TA-20

PROCESADORES DE ALIMENTOS  
MULTIPROCESADORA DE ALIMENTOS Y VEGETALES

TA-20

[www.santini-equipment.com](http://www.santini-equipment.com)



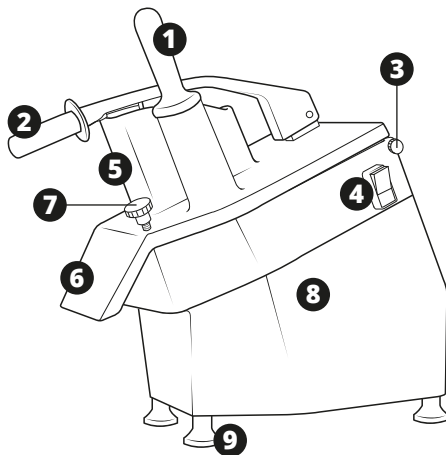
**SANTINI**

RESTAURANT EQUIPMENT



# CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. EMPUJADOR
2. BRAZO PRINCIPAL
3. BISAGRAS DESMONTABLES
4. LLAVE PRINCIPAL
5. BOCA DE ALIMENTACIÓN
6. BOCA DE SALIDA
7. TRABA DE SEGURIDAD
8. CUERPO DE ALUMINIO ANODIZADO
9. PATAS



- Motor Industrial 550 W
- Incluye triple dispositivo de parada de motor
- Incluye 1 disco eyector y 1 empujador
- Incluye 5 discos de procesamiento:  
Rayado hebra de 3 mm, Corte recto de 4 mm, Corte recto de 10 mm, Corte cubo de 10 mm, Corte bastón de 10 mm
- Tapa desmontable
- Procesa todo tipo de alimentos: vegetales, hortalizas, legumbres, frutos secos, chocolates, quesos, etc.
- Máxima seguridad bromatológica
- Producción de 300 Kg. por hora aprox. dependiendo del alimento
- 12 discos adicionales (no incluidos): Rallado fino, Rallado hebra 4,5 y 8 mm / Corte recto de 2 mm / Corte ondulado de 2 y 4 mm / Corte de hoz (especial tomate) de 1, 2 y 5 mm / Corte juliana de 2,5 x 2,5, 4 x 4 y 8 x 8 mm

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- **Peso Neto:** 23,5 kg.
- **Medidas:** Frente: 21 cm | Profundidad: 50 cm | Altura: 50 cm

# ANTES DE USAR

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Coloque la máquina sobre una superficie nivelada y firme, en un ambiente con condiciones de temperatura y humedad normal (+5°C y +35°C) para garantizar el correcto funcionamiento.
3. Verifique que la red eléctrica a la cual conecte la máquina esté de acuerdo al requerimiento de la misma de 220V y la instalación no presente deterioro.
4. Enchufe a un toma exclusivo con descarga a tierra y no utilice prolongaciones ni adaptadores.
5. Asegúrese que tanto el cable como el toma de electricidad queden alejados de posibles fuentes de fuego, calor y/o humedad.

# MODO DE USO



*Escaneá el QR para conocer todos los discos y sus usos!*

1. Desajuste la traba de seguridad y levante la tapa superior.
2. Coloque el disco eyector haciendo coincidir el perno de traba con la muesca del disco.
3. Coloque el disco de corte que va a utilizar\* y cierre la tapa superior ajustando la traba de seguridad.
4. Instale el mango del brazo y el empujador.
5. Ubique un recipiente contenedor debajo de la boca de salida.
5. Enchufe y encienda el equipo.
6. Levante el brazo principal, coloque los alimentos en la boca de alimentación y presione bajando el brazo.
7. Una vez finalizado el proceso apague el equipo.
8. Destrabe y levante la tapa superior para extraer los discos. Si debe seguir trabajando con otro disco, ubíquelo y repita el paso 3, 5 y 6.
9. Cuando termine de utilizar el equipo, luego de apagarlo retire los discos, desenchufelo y proceda a su correcta limpieza.

*\* En caso de utilizar el corte bastón o corte cubo, acompañe con el disco superior correspondiente.*

# OBSERVACIONES

- El equipo cuenta con triple dispositivo de parada de seguridad: al accionar el botón de parada de la llave principal, al levantar el brazo principal y al abrir la tapa superior.
- Los discos de Corte cubo y Corte bastón deben ser utilizados junto con el disco de Corte recto de 10 mm.


# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



- Toda operación de limpieza y mantenimiento debe realizarse estando el artefacto desconectado de la red eléctrica y sin alimentos en su interior.
- Discos y accesorios: Limpie cuidadosamente con agua jabonosa tibia y esponja o paño suave. Enjuague con abundante agua tibia. No use elementos ni productos abrasivos.
- Cuerpo: Use un paño apenas humedecido. No vierta líquidos sobre el mismo ni sumerja.
- A fin de preservar la duración del artefacto, no encienda y apague el mismo rápidamente. Si no va a volver a utilizar el artefacto, déjelo desenchufado.
- Verifique periódicamente que los enchufes, tomas e instalación estén en óptimas condiciones.

## IMPORTANTE

- No utilice la máquina para otros usos no especificados.
- Nunca deje el artefacto enchufado o en funcionamiento sin el control y supervisión de un adulto responsable asegurándose que se encuentre fuera del alcance de los niños.
- No coloque en el artefacto otros elementos o accesorios que los provistos.
- No introduzca sus manos en la boca de alimentación ni en la boca de salida mientras el equipo está en funcionamiento.
- Consulte y respete las normas de Seguridad e Higiene en el trabajo y la elaboración de alimentos vigentes.
- No operar con cuchillas flojas o dañadas.
- No encender si el enchufe se encuentra dañado, si el artefacto no funciona bien, si genera ruidos extraños, si se golpeó o si se rompió de alguna manera.
- Nunca realizar cambios de piezas o ajustes por su cuenta.
- AVISO: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por uno de características similares, esta operación deberá ser realizada por el fabricante o importador, su servicio post-venta o por personal autorizado para realizar dicha tarea con el fin de evitar riesgos.

## CONOCÉ MÁS EN

 Santini Equipment

  @santiniequipment



**Consulte a su distribuidor o importador por cualquier tarea o inquietud de funcionamiento que esté fuera de esta guía.**