



YOU CAN TRUST



YOU CAN TRUST

INSTRUCTIONS MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



Skyfood Equipament LLC

OFFICE

175 SW 7th Street - Suite # 2416
Miami, FL 33130

1-800-503-7534 | 305-868-1603

UG0211 - 69454.1 - ENGLISH/ESPAÑOL

Data de Revisão: 27/02/23

- BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED, CONSULT OUR DEALERS
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT
INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.



**CHEESE & COCONUT SHREDDER/GRATER WITH 3
BLADES 1/2 HP - SKYFOOD
TRITURADORA DE QUESO & COCO CON 3
CUCHILLAS 1/2 HP - SKYFOOD**

RQC

www.skyfood.us

KIT: 694533

INDEX

1. ENGLISH	3
2. ESPAÑOL.....	21

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Registro de Garantía



Preguntas sobre como llenar este formulario?

llamada 1-800-503-7534 / 305-868-1603

Devuelva el formulario completo a la:

SKYFOOD EQUIPMENT LLC

11900 Biscayne Blvd. Suite 616

North Miami, FL 33181 - USA

O fax formulario a:

786 522 6765

Información del Usuario

* Persona de Contacto: _____

* Tipo de Empresa:

- | | |
|--|---|
| ☐ Panadería Bagel y Operaciones | ☐ Mayorista con Comestibles |
| ☐ Panadería (Asociado con Restaurante) | ☐ Mayorista sin Comestibles |
| ☐ Bolera | ☐ Empacador de Carne |
| ☐ Negocios e Industria en la Casa de Alimentación | ☐ Otros negocios que prepara o sirven alimentos |
| ☐ Carnicería | ☐ Otros negocios que vende, pero no sirven comida |
| ☐ Abastecimiento | ☐ Pizza (Cenar en /llevar) |
| ☐ Club de Tiendas | ☐ Restaurantes (Independiente / cadena) |
| ☐ Tienda de Conveniencia | ☐ Escuela |
| ☐ Club de Campo | ☐ Estadios / Coliseum |
| ☐ Delicatessen (Cadena / Restaurante) | ☐ Supermercado |
| ☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant) | ☐ El parque temático |
| ☐ Tienda de Alimentos | ☐ Universidad / Escuela |
| ☐ Gobierno | ☐ Viñedo |
| ☐ Hospital | ☐ Clube de Almacenes |
| ☐ Alojamiento | ☐ Operación de cocción a) por mayor (no institucional) |

* Nombre de la Compañía: _____

* Dirección: _____

* Ciudad: _____

* Estado: _____ * Zip Code: _____

* Teléfono: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Página Web: _____

☐ Me gustaría unirse a la lista de correo.

Detalles del Producto

* Item Comercial del Producto: _____

El item comercial del producto se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Número de serie: _____ * Confirme el número de serie: _____

Esta información, el número de serie del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Prueba de compra: ☐ Si
☐ No

* Comprado en: _____ / _____ / _____ (mm / dd / yyyy)

* Adquirido en: _____

Nombre de la compañía

* Indica que el campo es obligatorio.

** Indica que el campo es obligatorio y no obligatorio por Fax.

SUMMARY

1. Introduction	4
1.1 Safety	4
1.2 Main Components	6
1.3 Technical Characteristics	7
1.4 Available Discs	7
2. Installation and Pre Operation	8
2.1 Installation	8
2.2 Pre Operation	8
2.3 Equipotential Terminal	8
2.4 Safety System	8
3. Operation	9
3.1 Starting	9
3.2 Feeding Procedure	9
3.3 Cleaning	10
3.4 Cautions with Stainless Steel	11
4. General Safety Practices	12
4.1 Basic Operation Procedures	12
4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON	13
4.3 Routine Inspection	14
4.4 Operation	14
4.5 After Finishing The Work	14
4.6 Maintenance	14
4.7 Warning	15
5. Analysis and Problem Solving	15
5.1 Problems, Causes and Solutions	15
6. Observed Norms	16
7. Electric Diagram	17
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE	18
SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY	20

1. Introduction

1.1 Safety

When incorrectly used this equipment is a potentially DANGEROUS machine. Maintenance, cleaning or any other service shall be performed by a duly trained person and with the machine unplugged.

To avoid accidents respect the following instructions:

1.1.1 Read all the instructions.

1.1.2 In order to avoid the risk of electric shocks and damage to the machine, never operate it wearing wet clothes or shoes, install the equipment on a wet or humid surface nor dip it in water or any other liquid, and do not spray water directly on it.

1.1.3 The use of the equipment must always be supervised, specially when used next to children.

1.1.4 If the appliance falls or it is in any way damaged, it is necessary to take it to an Authorized Technical Assistance.

1.1.5 Before cleaning and when not in use or before inserting or removing accessories, maintenance, or other services, disconnect machine from power source.

1.1.6 Do not leave the electric cable on the edge of the table or counter nor let it touch hot surfaces.

1.1.7 Do not use the equipment if it is not working correctly, nor if it has been damaged in any way. In case that happens, take the equipment to the nearest Technical Assistance to check it up.

1.1.8 The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause personal injuries.

1.1.9 Keep your hands or any tool out of the machine while operating to avoid personal injuries or any damage to the equipment.

1.1.10 Make sure the equipment voltage and the network voltage are the same, and the equipment has been solidly grounded.

1.1.11 This product was developed to be used in commercial kitchens. It is used, for example, in restaurants, cafeterias, hospitals, bakeries, etc.

Todos los productos que se encuentren en instalaciones ó domicilios que no sean comerciales, deben ser llevados o despachados, con flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD, sea para una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada por SKYFOOD. Productos que se encuentren en instalaciones comerciales y con peso menor que setenta (70) libras deben ser traídos o despachados, flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sitio para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla.** En este caso servicios de garantía serán provenientes durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantía, por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

Accesorios serán remplazados ó reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la fecha de la compra. El REGISTRO DE GARANTÍA sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sitio de SKYFOOD: www.skyfood.us. El Usuario Final debe llenar el formulario de REGISTRO DE GARANTÍA y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sitio. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será válida.**

La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca SKYFOOD.

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

Actualización :

Estos **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 02 de Mayo 2016.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, o visite la sección de Servicio al Cliente en **www.skyfood.us**

GARANTÍA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos SKYFOOD accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC ("SKYFOOD"), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente "Productos" ó singularmente "Producto") son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrían estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. **Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE.** Ninguna garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó dañificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o /y accesorios.** Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLÍCITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por perdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier perdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libetar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

This appliance usage is not recommended when:

- The production process should be done in a continuous way in industrial scale;
The workplace is in an atmosphere of corrosive, explosive, with dust or gas.

IMPORTANT

**Make sure the cord is in perfect conditions for use. If it is not, change it for a new one in accordance with the technical specifications and safety rules .
The substitution shall be made by a qualified professional, and shall respect the local safety norms.**

IMPORTANT

This equipment must not be used by children or any persons with reduced physical or mental aptness, lack of experience or knowledge, unless they are under supervision or have received from the person responsible for safety, proper instructions on how to use the equipment.

IMPORTANT

Never put the finger in the feeding place and food unloading.

IMPORTANT

Children shall be watched in order to avoid them to play with the equipment.

IMPORTANT

In case of emergency take off the plug from its socket.

IMPORTANT

Never spray water directly on to the equipment.

1.2 Main Components

All the components of this machine are made with materials sensibly selected to suit their functions, according to test standards and also Skyfood’s knowhow.

PICTURE 01



- 01 – Pusher
- 02 – Feed Inlet
- 03 – Base
- 04 – ON/OFF Switch
- 05 – Motor Housing

7. Diagrama Eléctrico

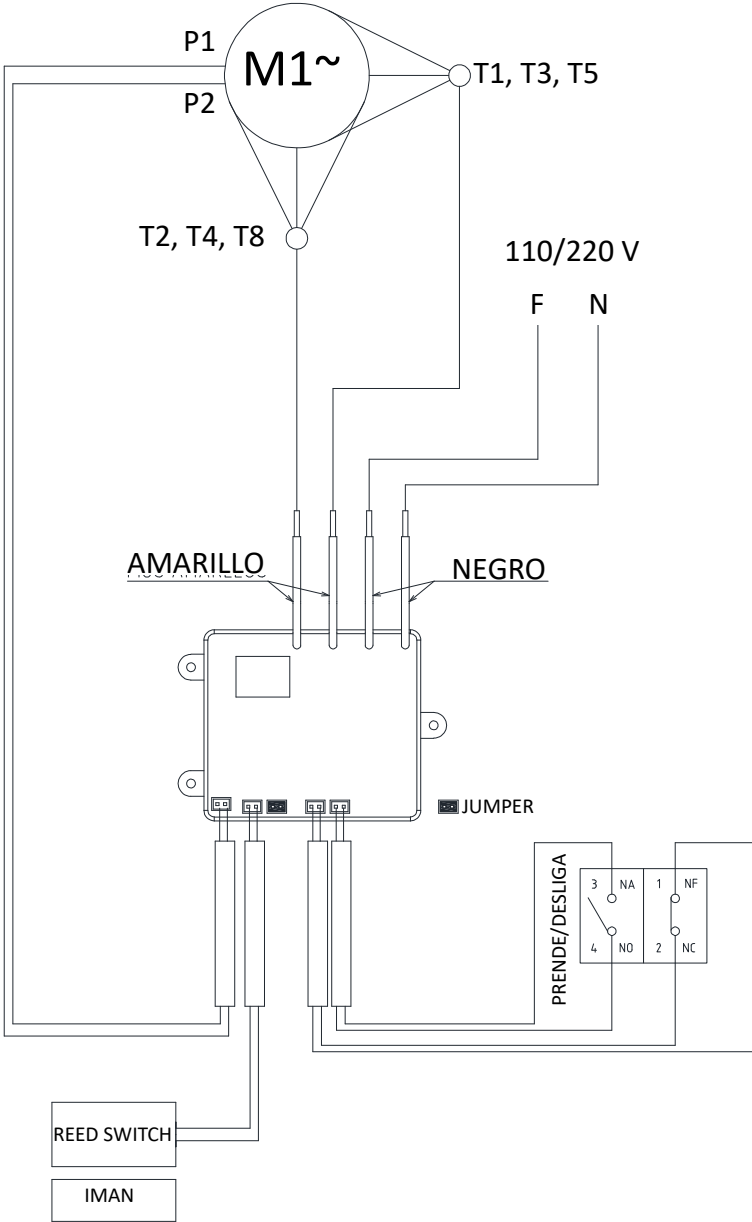


TABLA 03

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- El equipamiento no enciende.	- Procedimiento de accionamiento incorrecto. - Protector térmico del motor está actuando. - El Conducto de Alimentación está abierto. - Problema en el circuito eléctrico interno o externo del equipamiento. - Falta de energía eléctrica.	- Lea el ítem 4.1 - Accionamiento - Espere algunos minutos e intente nuevamente. - Cierre el Conducto de Alimentación. - Llame a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA). - Verifique si existe energía eléctrica.
- El equipamiento enciende, pero al colocar el producto dentro de él, para de funcionar o gira en baja rotación.	- Problemas con el Motor Eléctrico.	- Llamar a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
- El producto cortado queda preso en el interior del equipamiento.	- Conducto de Salida obstruido.	- Desobstruya el Conducto de Salida.
- Olor a quemado e/o humo.	- Problema en el circuito eléctrico interno o externo del equipamiento.	- Llamar a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
- Cable eléctrico dañado.	- Falla en el transporte del producto.	- Llamar a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
- Ruidos anormales.	- Problemas con rodamientos.	- Llamar a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA).

6. Normas observadas

Las normas observadas para el desarrollo del equipo y para la elaboración de este manual son:

NORMA BRASILEIRA ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-64

1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	RQC
Tension	V	127 or 220
Frequency	Hz	60
Power	HP	400
Height	inch	420
Width	inch	200
Depth	inch	570
Net weight	lb	34,6
Gross Weight	lb	40,1
Disc Rotation	RPM	1750
Production	kg	85

1.4 Available Discs

The Food Grater is a bench top machine developed to grate or shred cheese or dried coconut, being also able to process all kinds of vegetables, keeping their nutritious properties, and also avoid wasting.

In table 02, the available blades and their cutting dimensions and codes are indicated.

TABLE 02

BLADE	DENOMINATION	CUTTING DIMENSIONS	CODE
	Blade 4	Diameter of 4 mm	66208.9
	Blade 8	Diameter of 8 mm	66226.7
	Grating Plate	xxxxxxxxxxx	66195.3

2. Installation and Pre Operation

2.1 Installation

Your appliance must be positioned and leveled on a dry and firm surface with a preferable height of 850 m.

2.2 Electrical Installation

The feeding cable has 3 pins, and the central pin is for grounding. It is mandatory that the 3 pins are turned on before turning on the appliance

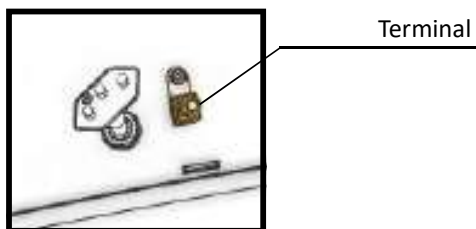
2.3 Equipotencial terminal

The Picture presented below indicates the external equipotential terminal.

It must be used to guarantee that there is no potential difference between different equipment connected to the power grid, diminishing the risk of electric shocks.

The distinct equipment must be turned on one to the other by their own equipotential terminals.

PICTURE 02



2.4 Safety System

For the safety of the operator, this appliance has 3 devices that are capable of turning off the machine and preventing accidents.

a – The first one turns the machine off automatically when removing the feeding nozzle. When returning to the position, the machine doesn't work again.

b – The second one turns off the machine motor in the case of overheating. Wait for some time until the machine cools down and turn it on again on the turn on button.

Con frecuencia controle la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y sus engranajes.

4.6 Mantenimiento

4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de mantenimiento es peligrosa.

DESPRENDALA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO.

IMPORTANTE

Siempre retire la flecha de su enchufe en casos de emergencia.

4.7 Avisos

El mantenimiento eléctrico o mecánico debe ser hecho por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por el mantenimiento debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Caso haya algún problema con sua maquina, verifique la Tabla – 03 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas o contacte su distribuidor.

para evitar corto circuitos.

Los tanques de aceite deben estar siempre llenos. Reponga aceite cuando necesario.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni entre las cadenas y sus engranajes.

4.3.2 Cuidados

Verifique los motores, correas, cadenas o engranajes y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

Al verificar la tensión de las correas o de las cadenas, sustituya el conjunto, caso alguna correa, cadena o engranaje, tenga desgaste.

Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente.

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Manténgalo recogido, ó cúbralo con una gorra o pañuelo.

- Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.
- Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.
- JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Al terminar el día de trabajo proceda con la limpieza de la maquina. Para tanto, despréndala físicamente de la toma.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

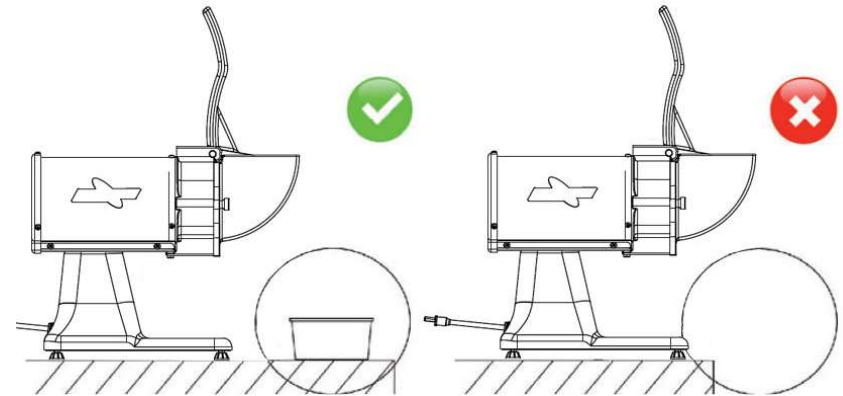
Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de prenderla otra vez.

3. Operation

IMPORTANT

Never operate this appliance when close to the border of the work surface.

PICTURE 03



- Check if the appliance is firm to the working area.
- Before using the appliance, it is necessary to wash all the components that have contact with the product that will be processed, with water and neutral soap.

3.1 Turning on the Appliance

Before turning on the equipment, check the following procedures:

- Check if the feeding mouth is closed and correctly locked;
- Check if the pushed is correctly positioned inside the nozzle.

To start the appliance, press the Turn ON Switch so that the appliance starts working.

3.2 Feeding Procedure

IMPORTANT.

Under no circumstance, use the instruments to push the product to be processed to the Feeding Nozzle No. 02 (Picture 01), much less the hands. Use the pusher No. 01 (Picture 01) to make the referred operation.

The Banana Chips Slicer is a machine that Works in high velocity, and it also needs the feeding to be fast.

To feed it, lift up the pusher No. 1 (Picture 01) e put the product to be processed inside the feeding nozzle No. 02 (Picture 01) pushing it down, with the help of a pusher.

IMPORTANT

The product leaves because of the gravity. The cleaning of the interior of the box and the outlet nozzle, Exit Nozzle and the exit Nozzle to avoid obstruction.

3.3 Cleaning

IMPORTANT.

Remove the plug from its socket before to start cleaning. Before removing the oil make sure it is cooled out.

Step 1: Turn the plug from the outlet;

Step 2: Make the disassembling of the removable parts;

Step 3: Wash the removable parts with warm water and neutral.

Step 4: When washing the discs, handle them with care. Never throw the discs again one another or to other objects, to preserve the blades.

Step 5: Wipe the Box and the Discs with warm water and neutral soap.

IMPORTANT

This machine cannot be immersed in water or any other kind of liquid in order to be cleaned.

IMPORTANT

Do not spray water directly on the equipment

sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave prende/apaga.

Use solamente óleos lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes. Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento. Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.

- NO ALTERE las características originales de la maquina.
- NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN
- Caso alguna esté ilegible o fuera perdida, solicite otra al Asistente Técnico mas cercaNº
- LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA , ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina

IMPORTANTE

Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de prender la maquina. Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Vendedor.

4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de mantenimiento debe estar perfectamente claro.

El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto.

4.2.3 Cuidados

El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Cables eléctricos que estuvieran en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE

Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela.

Las Nociones Generales de Seguridad fueron preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su mantenimiento.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Vendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, luego de LEER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan puntos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, palancas etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas, no obedecer esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias

El local de la llave prende/apaga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica.

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite podrán hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes, el piso debe estar seco y limpio.

Antes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas, consulte este Manual.

Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas etc.) por acaso. Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada

3.4 Cautions with Stainless Steel

The Stainless Steel may present rust signs, which ARE ALWAYS CAUSED BY EXTERNAL AGENTS, especially when the cleaning or sanitization is not constant and appropriate.

The Stainless Steel resistance towards corrosion is mainly due to the presence of chrome, which in contact with oxygen allows the formation of a very thin protective coat. This protective coat is formed through the whole surface of the steel, blocking the action of external corrosive agents.

When the protective coat is broken, the corrosion process begins, being possible to avoid it by means of constant and adequate cleaning.

Cleaning must always be done immediately after using the equipment. For such end, use water, neutral soap or detergent, and clean the equipment with a soft cloth or a nylon sponge. Then rinse it with plain running water, and dry immediately with a soft cloth, this way avoiding humidity on surfaces and especially on gaps.

The rinsing and drying processes are extremely important to prevent stains and corrosion from arising.

IMPORTANT

Acid solutions, salty solutions, disinfectants and some sterilizing solutions (hypochlorites, tetravalent ammonia salts, iodine compounds, nitric acid and others), must be AVOIDED, once it cannot remain for long in contact with the stainless steel.

These substances attack the stainless steel due to the CHLORINE on its composition, causing corrosion spots (pitting). Even detergents used in domestic cleaning must not remain in contact with the stainless steel longer than the necessary, being mandatory to remove it with plain water and then dry the surface completely.

Use of abrasives:

Sponges or steel wool and carbon steel brushes, besides scratching the surface and compromising the stainless steel protection, leave particles that rust and react contaminating the stainless steel. That is why such products must not be used for cleaning and sanitization. Scrapings made with sharp instruments or similar must also be avoided.

Main substances that cause stainless steel corrosion:

Dust, grease, acid solutions such as vinegar, fruit juices, etc., saltern solutions (brine), blood, detergents (except for the neutral ones), common steel particles, residue of sponges or common steel wool, and also other abrasives.

4. General Safety Practices

IMPORTANT

If any recommendation is not applicable to your equipment, please ignore it.

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. **READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.**

4.1 Basic Operation Procedures

4.1.1 Dangers

Some areas of the electric device have parts that are connected or have parts connected to high voltage. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be lethal.

Never touch manual commands such as switches, buttons, turning keys and knobs with your hands wearing wet clothes and/or wet shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a lethal situation.

4.1.2 Warnings

- * The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary.
- * Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.
- * Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.
- * Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.
- * Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.
- * Never touch any manual commands (switch, buttons, lever) unadvisedly.
- * If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

- * In case of power shortage, immediately switch the machine off.
- * Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.
- * Avoid mechanical shocks, once they may cause damages or bad functioning.
- * Avoid water, dirt or dust contact to the mechanical and electrical components of the

3.4 Cuidados con los aceros Inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de “corrosión”, que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea constante y adecuado. La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora. Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión. Cuando la camada protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de la limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. A seguir, enjuagar con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedades en las superficies y principalmente en las grietas. El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el apareamiento de huellas o corrosiones.

IMPORTANTE

Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones para esterilizar (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de iodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADAS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión.

Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable. Por eso, tales productos no deben ser usados en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:

Polvos, grasas, engrases, aceites, soluciones ácidas como el vinagre, jugos de frutas u otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros tipos de abrasivos.

El Fatiador de Banana Chips es una máquina que trabaja en alta velocidad y, para ello, necesita que la alimentación sea igualmente rápida.
Para alimentarlo, levante el Empujador N° 01 (Fig.01) y coloque el producto a procesar dentro del Conducto de Alimentación N° 02 (Fig. 01), empujándolo para abajo, siempre con auxilio del Empujador.

IMPORTANTE

La salida de los productos ocurre por gravedad. Se debe efectuar regularmente la limpieza en el interior de la Cámara y en el Conducto de Salida a fin de evitar su obstrucción.

3.3 Limpieza

IMPORTANTE

Esta máquina no debe ser sumergida en agua u otro liquido para efectuar la limpieza.

Paso 1: Retire el enchufe del tomacorriente;

Paso 2: Desarme las piezas desmontables;

Paso 3: Lave las partes desmontables con agua caliente y jabón neutro.

Paso 4: Al lavar los discos, manipúlelos con cuidado. Para preservar las láminas, no arroje los discos unos contra otros o en otros objetos.

Paso 5: Pase un paño humedecido con agua tibia y jabón neutro en el Gabinete y en la Cámara de los Discos.

IMPORTANTE

Nunca utilice agua de presión o similar directamente sobre la maquina.

machine.

* DO NOT change the standard characteristics of the machine.

* DO NOT remove, tear off or maculate any safety or identification labels stuck on the machine. If any labels have been removed or are no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON

IMPORTANT

Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to well understand all the information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

4.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation might cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check the conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices

Be sure to well understand all the information contained in this manual. Every operation function or procedure has to be thoroughly clear.

Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.

4.2.3 Precautions

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine.

Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

The oil reservoirs have to be filled until the indicated level. Check and refill if necessary.

OBSERVATION

For your own safety read all the machine stickers.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

When checking the tension of the belts or chains, DO NOT insert your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2 Precautions

Check the motor and sliding or turning parts of the machine in case of abnormal noises. Check the tension of the belts and chains and replace the set when belts or chains show signs of wearing.

When checking the tension of belts or chains DO NOT insert your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Warnings

Do not use the machine with long hair that could touch any part of the machine. This might lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover it with a scarf.

Only trained or skilled personnel shall operate this machine.

Never touch turning parts with your hands or any other way ,

NEVER operate the machine without any original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF before cleaning by removing the plug from the socket.

Never clean the machine unless it has come to a complete stop.

Put all the components back to their functional positions before turning the machine ON again.

Check the level of oil.

Do NOT insert your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

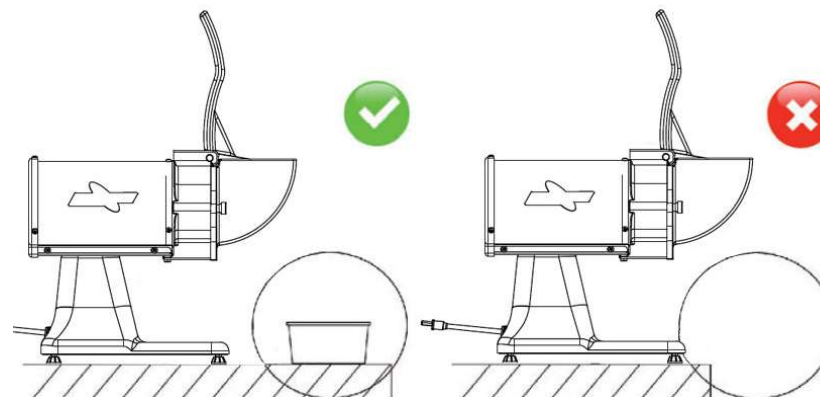
4.6.1 Danger

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous. TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

3. OPERACIÓN

IMPORTANTE
Nunca opere el equipamiento cuando está colocado próximo al borde de la superficie de trabajo.

FOTO 03



- Verifique si el equipamiento está firme en su local de trabajo.
- Antes de utilizar el equipamiento, deberán lavarse con agua y jabón neutro, todas las partes que entran en contacto con el producto que será procesado.

3.1 Accionamiento

Antes de encender el equipamiento:

- Verifique si el Conducto de Alimentación está cerrado y correctamente trabado;

- Verifique si el Empujador está correctamente posicionado dentro del Conducto;

Para accionar el equipamiento, presione el Interruptor Encender para que el equipamiento comience a funcionar.

3.2 Procedimiento para Alimentación

IMPORTANTE
Bajo ninguna circunstancia utilice instrumentos para empujar el producto a procesar para el interior del Conducto de Alimentación N°02 (Fig. 01), mucho menos las manos. Utilice el Empujador N° 01 (Fig.01) para realizar esta operación.

2. INSTALACIÓN Y PRE-OPERACIÓN

2.1 Instalación

Su equipamiento debe ser posicionado y nivelado sobre una superficie seca y firme con 850 mm de altura, preferencialmente.

2.2 Instalación Eléctrica

El cable de alimentación posee 3 dientes, de los cuales el diente central se destina a la toma a tierra. Es obligatorio que los tres dientes estén debidamente conectados antes de accionar el equipamiento.

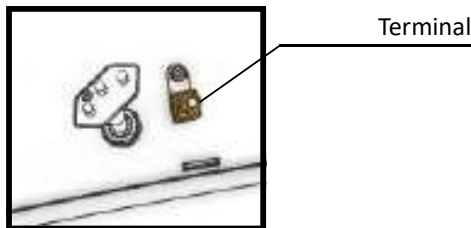
2.3 Terminal Equipotencial

La figura mostrada abajo indica el terminal de conexión equipotencial externo.

Debe ser utilizado para garantizar que no haya diferencia de potencial entre diferentes equipamientos conectados a la red eléctrica, disminuyendo al máximo riesgos de choque eléctrico.

Los distintos equipamientos deben estar conectados uno al otro por sus respectivos terminales de conexión equipotencial.

FOTO 02



2.4 Sistema de seguridad

Para la seguridad del operador, este equipamiento posee tres dispositivos capaces de desconectar la máquina para prevenir accidentes.

a - El primero apaga la máquina automáticamente al retirar el Conducto de Alimentación. Al retornar la posición la máquina no vuelve a funcionar.

b – El tercer dispositivo apaga el motor de la máquina si hay supercalentamiento. Espere algunos minutos hasta que la máquina se enfríe y vuelva a encender presionando el botón Encender.

IMPORTANT

Always remove the plug from the socket in any emergency situation.

4.7 Warning

Electrical or mechanical maintenance has to be undertaken by qualified personnel. The person in charge of maintenance has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

5. Analysis and Problem Solving

5.1 Problems, Causes and Solutions

If any problem arises check the table - 03 below, where there are some detailed and recommended possible solutions.

TABLE 03

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The appliance does not turns on.	- Wrong activation procedure. - Motor thermal protector is working. - The feeding nozzle is open; - Problem in the internal or external eletrical circuit of the appliance; - Power shortage.	- Read the item 4.1 – Activation - Wait for some minutes and try again - Close the feeding nozzle; - Call the Authorized Technical Assistance - Check if there is electric power
- The appliance turns on, but when putting the product in the appliance, it turns in low rotation.	- Problems with the Electric Motor.	- Call the Authorized Technical Assistance
- The product that was sliced is stuck inside the appliance.	- Obstructed outlet nozzle	- Clear the outlet nozzle
- Burn and smoke smell	- Problem in the internal or external electric circuit of the appliance.	- Call the Authorized Technical Assistance
- Damaged electrical cable	- Problems with the transportation of the appliance.	- Call the Authorized Technical Assistance
- Awkward noise	- Problems with rolling bearing.	- Call the Authorized Technical Assistance

6. Observed Norms

The norms observed for the development of this equipment and the production of this manual are:

BRAZILIAN ABNT NBR NORM NM 60335-1
IEC 60335-2-64

1.3 Características Técnicas

TABLA 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	RQC
Tensión	V	127 ó 220
Frecuencia	Hz	60
Potencia	W	400
Altura	mm	420
Ancho	mm	200
Profundidad	mm	570
Peso Neto	Kg	15,7
Peso Bruto	Kg	18,2
Rotación del disco	RPM	1750
Producción	kg	85

1.4 Discos Disponibles

El Rallador de Alimentos es una máquina de mesada desarrollada para rallar e/o desmenuzar queso y coco seco, pudiendo también procesar casi todos los tipos de vegetales, conservando sus propiedades nutritivas, además de evitar desperdicios.

En la tabla 02 están descriptos los discos disponibles, así como también las dimensiones de corte y sus códigos.

TABLA 02

LÁMINA	DENOMINACIÓN	DIMENSIÓN DEL CORTE	CÓDIGO
	Disco Desmenuzador 4	Diámetro de 4 mm	66208.9
	Disco Desmenuzador 8	Diámetro de 8 mm	66226.7
	Disco Rallador	xxxxxxxxxx	66195.3

1.2 Principales Componentes

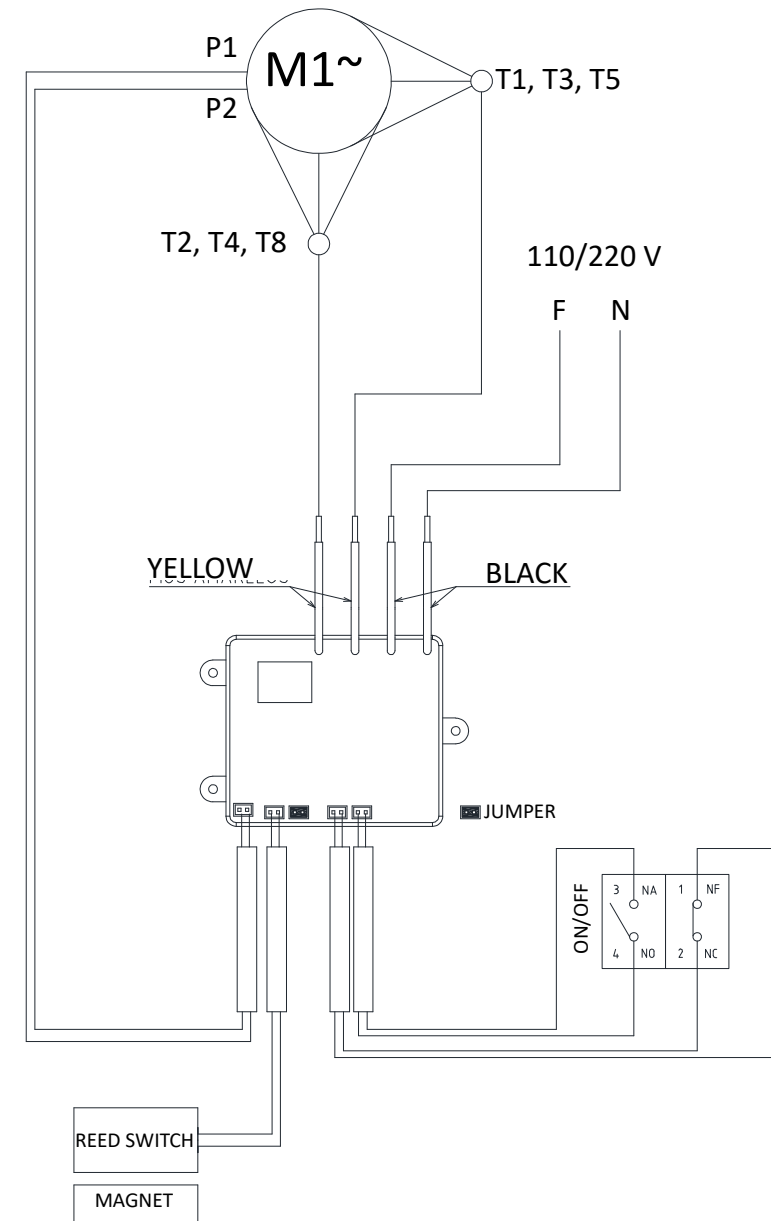
Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de Skyfood.

FOTO 01



- 01 – Empujador
- 02 – Conducto de Alimentación
- 03 – Base
- 04 – Interruptor Encender/Apagar
- 05 – Gabinete

7. Electric Diagram



SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, or visit the Customer Service section at **www.skyfood.us**.

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new **SKYFOOD** products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first. Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID.** No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories.** In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing less than seventy (70) lbs. must be taken or shipped, shipping charges are prepaid, either

-El proceso de producción es continuo en escala industrial;
-El lugar de trabajo es de atmósfera corrosiva, explosiva, contaminado con vapor, polvo o gas.

IMPORTANTE

Certifíquese que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no estuviera, sustituya el cable dañado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad.
Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado y deberá respetar las normas locales de seguridad.

IMPORTANTE

Este equipo no es para ser utilizado por personas (inclusive niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a no ser que tengan recibido supervisión o instrucción referente al uso de este equipo por una persona responsable por la seguridad del mismo.

IMPORTANT

Never put the finger in the feeding place and food unloading.

IMPORTANTE

Se recomienda mantener a los niños bajo vigilancia para garantizar que no jueguen con el aparato.

IMPORTANTE

En casos de emergencia, retire el enchufe de la toma corriente.

IMPORTANTE

Nunca use chorros de agua directamente sobre el equipo.

1. Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usado incorrectamente este equipo es una maquina potencialmente PELIGROSA. El mantenimiento, la limpieza u otro cualquier servicio, debe ser hecho por una persona debidamente entrenada y la maquina deberá estar desenchufada de la red eléctrica.

Para evitar cualquier accidente siga las siguientes instrucciones:

1.1.1 Lea todas las instrucciones.

1.1.2 Para evitar riesgos de choque eléctrico y daños a la maquina, nunca la use con ropas ó pies mojados y/ó en superficies húmedas ó mojadas, no la sumerja en agua ó cualquier otro liquido y no use chorro de agua directamente contra el equipo.

1.1.3 Siempre debe haber supervisión del equipo cuando en uso, principalmente cuando hubiera niños cerca.

1.1.4 No use el equipo cuando tenga el cable dañado. No deje que el cable de alimentación se quede en el borde de la mesa, o esté en contacto superficies calientes.

1.1.5 Desenchufe el equipo de la toma corriente cuando el equipo no estuviera en uso, antes de la limpieza, ó antes de instalar o remover accesorios, o aún cuando en mantenimiento u otro tipo de servicio.

1.1.6 Cuando el equipo se haya caído, estuviera dañado de alguna manera ó no funcione llévelo hasta un Servicio Técnico para revisión y reparo.

1.1.7 Usar accesorios no recomendados por el fabricante puede proporcionar lesiones corporales.

1.1.8 Mantenga las manos ó cualquier otro objeto lejos de todas las partes calientes mientras el equipo estuviera funcionando para evitar lesiones corporales y/o daños al equipo.

1.1.9 Certifíquese que la tensión del equipo y de la red eléctrica sean iguales, y que el equipo esté conectado a tierra.

1.1.10 Nunca toque en las resistencias Nº 06 (Fig.01) ni en el aceite mientras el equipo estuviera prendido ó en tiempo de enfriamiento, pues ellos estarán calientes y pueden causar quemaduras.

1.1.11 Este producto fue desarrollado para uso en cocinas comerciales. Se utiliza, por ejemplo, en restaurantes, cantinas, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.

No se recomienda el uso de este equipo cuando:

to SKYFOOD's facility or to a Service Company. Mileage or travel time will NOT be paid. SKYFOOD offers a limited on-site warranty for products ONLY held at commercial facilities, whose net weight exceeds seventy (70) lbs., provided they are installed in a location that is within a thirty (30) mile radius of a Service Company. **End Users are responsible for all extra travel and mileage rates.** In this case, warranty services will be provided during regular business hours.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (1) year, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) month from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website www.skyfood.us. The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will VOID the warranty.**

No extended warranties for third party products. There are no other express warranties or conditions other than the one offered by each manufacturer for products sold by SKYFOOD, not under the SKYFOOD brand.

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

Updates

These **Terms and Conditions** were last updated on May 2nd, 2016.

Warranty Registration



Questions about how to complete this form?
Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Return completed form to:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd, Suite 616
North Miami, FL 33181 - USA
Or fax form to:
786 522 6765

User Details

Contact Person:

Business type:

- | | |
|--|---|
| ☐ Bakery and Pastry Operations | ☐ Mass Merchandiser with Grocery |
| ☐ Bakery (Associated with Restaurant) | ☐ Mass Merchandiser with NO Grocery |
| ☐ Baking Center | ☐ Meat Packer and Purveyor |
| ☐ Business and Industry In-House Feeding | ☐ Other Business that prepares or serves food |
| ☐ Butcher | ☐ Other Business that sells but doesn't serve food |
| ☐ Catering | ☐ Pizzeria (Dine In / Carry Out) |
| ☐ Chain Stores | ☐ Restaurants (Independent / Chain) |
| ☐ Convenience Store | ☐ School |
| ☐ Country Club | ☐ Stadium / Coliseum |
| ☐ Delicatessen (Chain / Restaurant) | ☐ Supermarket / Grocery |
| ☐ Delicatessen (Independent and Non-Restaurant) | ☐ Theme Park |
| ☐ Food Store | ☐ University / College |
| ☐ Government | ☐ Winery / Vineyard |
| ☐ Hospital | ☐ Warehouse Clubs |
| ☐ Lodging | ☐ Wholesale Baking Operations (Non-Institutional) |

Company Name:

Address:

City:

State:

Zip Code:

Phone:

Fax:

E-mail:

Web page:

☐ I would like to join the Mail List.

☐ I would like to join the E-mail List.

Product Details

Product Commercial Item:

This Product Commercial Item can be found on the inside of the Product Identification Label.

Serial Number:

Confirm Serial Number:

This information, the Product Identification Label, can also be found on the outside of the Product Identification Label.

Proof of Purchase: ☐ Yes
☐ No

Purchased On: ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)

Purchased From:

Company Name

* Indicates required field.

** Indicates required field, not mandatory by Fax.

ÍNDICE

1. Introducción	22
1.1 Seguridad	22
1.2 Principales Componentes.....	24
1.3 Características Técnicas.....	25
1.4 Discos Disponibles	25
2. Instalación y Pre Operación	26
2.1 Instalación	26
2.2 Instalación Eléctrica	26
2.3 Terminal Equipotencial	26
2.4 Sistema de Seguridad.....	26
3. Operación.....	27
3.1 Accionamiento.....	27
3.2. Procedimiento para Alimentación.....	27
3.3 Limpieza	28
3.4 Cuidados con los aceros Inoxidables	29
4. Nociones Generales de Seguridad	30
4.1 Practicas Básicas de Operación	30
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina	31
4.3 Inspección de Rutina.....	32
4.4 Operación.....	32
4.5 Después de Terminar el Trabajo	32
4.6 Mantenimiento.....	33
4.7 Avisos	33
5. Análisis y Resolución de Problemas	33
5.1 Problemas, Causas y Soluciones.....	33
6. Normas observadas	34
7. Diagrama Eléctrico.....	35
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO	36
GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD	38