



BIRO®

**PICADORA DE CARNE CONGELADA
ACERO INOXIDABLE
MODELO FBC-4800SS
MANUAL DE OPERACIONES Y LISTA DE PARTES
Aplica a todas las máquinas que comienzan con número de serie 10200**



DISEÑO BIRO

FABRICACIÓN BIRO

AVISO IMPORTANTE

Este manual contiene instrucciones de seguridad importantes que deben seguirse en forma estricta al utilizar este equipo.

**PTCT-FBC-4800
323-1-95-1 Spanish**

ÍNDICE

	Página
AVISO A PROPIETARIOS Y OPERADORES	1
CONSEJOS DE SEGURIDAD	2
INSTALACIÓN	3
DESEMPAQUE Y ENSAMBLE	3
DIAGRAMA DE CABLEADO	5
OPERACIÓN	6
PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS	6
POSIBLES PROBLEMAS DE OPERACIÓN Y SUS SOLUCIONES	7
MANTENIMIENTO	8
LIMPIEZA	9
DIAGRAMAS DE PARTES.....	10
DIAGRAMA DE PARTES DE LA TRANSMISIÓN	14
GARANTÍA LIMITADA	14

AVISO A LOS PROPIETARIOS Y OPERADORES

Los productos BIRO están diseñados para procesar productos alimenticios en forma segura y eficiente. El propietario debe recibir la capacitación y supervisión adecuadas para no sufrir graves lesiones. El propietario es responsable de asegurarse que esta máquina se utilice en forma correcta y segura, al seguir estrictamente las instrucciones contenidas en este Manual y cualesquiera que sean los requerimientos de la ley local.

Nadie deberá operar ni dar servicio a esta máquina sin la capacitación y supervisión adecuadas. Todos los operadores deberán estar completamente familiarizados con los procedimientos descritos en este Manual. Ni siquiera BIRO puede prever todas las circunstancias y ambientes en los que se utilizará este producto. Ustedes, el propietario y el operador, deben permanecer alertas a los peligros que representa la operación de este equipo - especialmente con el ENSAMBLE MÓVIL CON CUCHILLAS DE PICADO - que puede lesionar gravemente a un operador que no ponga atención, al amputándole dedos o extremidades. Ninguna persona menor de dieciocho (18) años deberá operar este equipo. Si usted tiene dudas respecto a una tarea específica, pregunte a su supervisor.

Este Manual contiene varias prácticas de seguridad en la sección de CONSEJOS DE SEGURIDAD. En todo el documento aparecen advertencias adicionales. Las advertencias relacionadas con su seguridad personal se indican de la siguiente forma:



O



Las advertencias relacionadas con posibles daños al equipo se indican de la siguiente forma:



BIRO también ha proporcionado avisos de advertencia en el equipo. Si cualquier aviso de precaución o del manual está colocado incorrectamente, dañado, o es ilegible, póngase en contacto con su distribuidor más cercano o directamente con BIRO, para reemplazarlo.

Sin embargo, recuerde que este manual o los avisos de advertencia no significan que usted no deba de estar alerta y utilizar su sentido común al utilizar este equipo.

Este manual corresponde a las máquinas de acabado de estañado sanitario números de serie del 3100 al 5297 y a las máquinas en acero inoxidable con números de serie del 10200 en adelante.

THE BIRO MANUFACTURING COMPANY
MARBLEHEAD, OHIO 43440-2099 USA
FAX (419) 798-9106
TEL (419) 798-4451

CONSEJOS DE SEGURIDAD



CARRO MÓVIL CON CUCHILLAS DE PICADO PARA EVITAR LESIONES GRAVES

- **NUNCA** opere esta máquina sin contar con la capacitación y autorización de su supervisor.
- **SIEMPRE** mantenga las manos alejadas de las partes en movimiento.
- **ÚNICAMENTE** utilice a un electricista calificado para la instalación de conformidad con los códigos locales de construcción: la máquina **DEBE** conectarse adecuadamente a tierra.
- **ÚNICAMENTE** instale en una superficie uniforme, antiderrapante, en una área de trabajo limpia y con buena iluminación, alejada de niños y visitantes.
- **NUNCA** remueva la tapa del conducto alimentador o opere la máquina con ésta en posición abierta.
- **SIEMPRE** apague, desconecte de la fuente de poder y realice el procedimiento de inmovilización/etiquetado de esta máquina **ANTES** de tratar de remover restos, desbloquear, limpiar o dar servicio a la máquina.
- **NUNCA** deje la máquina sola durante su operación.
- **NUNCA** altere de su forma original la máquina tal como se envía de fábrica. **NO** opere la máquina si faltan partes.
- **REEMPLACE OPORTUNAMENTE** cualquier aviso de precaución desgastado o ilegible.
- **SIEMPRE** lea el Manual de Operación y Servicio **ANTES** de operar, limpiar o dar servicio a la máquina.
- **UTILICE ÚNICAMENTE** refacciones y accesorios de BIRO correctamente instalados.

INSTALACIÓN



PARA EVITAR LESIONES GRAVES INSTALE EL EQUIPO CORRECTAMENTE EN UNA ÁREA DE TRABAJO ADECUADA

- **SIEMPRE** utilice personal técnico y electricistas calificados para la instalación.
- **SIEMPRE** conecte al voltaje y fase **adecuadas**.
- **SIEMPRE** instale el equipo en un área de trabajo con iluminación adecuada y alejada de niños y visitantes.
- **ÚNICAMENTE** opere en una superficie uniforme y sólida, antiderrapante.
- **NUNCA** desvíe, altere o modifique este equipo en forma alguna de su condición original.
- **NUNCA** opere la máquina con la tapa del conducto de alimentación en posición abierta.
- **NUNCA** opere sin todas las etiquetas de advertencia colocadas y el manual del propietario/operador a disposición del operador.

DESEMPAQUE Y ENSAMBLE

1. Lea este manual completamente antes de la instalación y operación de la máquina. Si tiene dudas o no entiende cualquier parte de este manual, **no** proceda con la instalación y operación, **primero** póngase en contacto con su distribuidor local o con BIRO.
2. Remueva cuidadosamente todo el cartón y envoltura de la caja. Remueva la plataforma del contenedor de producto y colóquela a un lado.
3. Remueva el tornillo y la tuerca de 3/8 de la base de la caja.
4. Remueva el contenedor de producto (artículo #51199-MHD) de la parte superior de la máquina.
5. Instale las ruedas (# de parte 51165-MHD; 3 ruedas sin freno y 1 rueda con freno, # de parte 51164) a la plataforma del contenedor del producto (# de parte 51582) con las tuercas que se proporcionan. Ensamble la plataforma con el contenedor de producto y colóquela a un lado.
6. Con la asistencia de algún aparato mecánico eleve la máquina y asegúrela en esta posición. Remueva las patas de la máquina de su posición de embarque (en un lado de la máquina) y atornille las patas en los mismos agujeros, pero en posición vertical.
7. Remueva la tapa de acero inoxidable del canal de alimentación (artículo #51597) de la parte superior de la máquina. Voltee y monte en las ranuras de la parte superior de la máquina. Apriete los pins de las bisagras de la tapa. No apriete demasiado. El canal de alimentación debe estar centrado pero aún debe tener libre movimiento para poder abrir y cerrar. El imán debe quedar centrado sobre el switch de seguridad. Apriete las tuercas de presión sobre los pins de las bisagras.
8. Instale el soporte de la tapa de la cubierta de alimentación (parte #51404) a la tapa. Asegúrese de que el buje funcione de tal manera que permita un libre movimiento al soporte del canal de alimentación. Asegúrese de que el soporte del canal de alimentación esté bien soldado a el lado del canal.
8. Después de verificar y asegurarse de que la alimentación eléctrica sea correcta, conecte la máquina. **NUNCA OPERE LA MÁQUINA CON LA TAPA DE SEGURIDAD ABIERTA .**
9. La máquina debe estar conectada correctamente a tierra. Utilice a un electricista calificado para la instalación de conformidad con los códigos de construcción.
10. Instale los topes de piso al frente de las patas delanteras de la máquina (del lado contrario al motor). Es recomendable que dichos topes sean empotrados al piso con dos anclas de expansión de 3/8 -16 X 1 ½ “.
11. Después de checar y estar seguro de que el voltaje es el correcto, conecte su máquina.
12. La máquina debe ser conectada a tierra. Utilice un electricista calificado para cumplir con las leyes locales de construcción.

13. Remueva la cubierta del motor y cierre la tapa del canal de alimentación, presione el botón verde de “start” (arranque) localizado. Asegúrese de que el motor y la transmisión estén girando en la dirección correcta. Esta dirección debe de ser en CONTRA de las manecillas del reloj viendo a la flecha, la transmisión y el brazo manivela del motor, como lo indica la flecha que se encuentra junto a este. Si el motor gira alrevés, presione el botón rojo de “stop” (paro), desconecte la máquina e intercambie las puntas del motor.
14. Si el motor gira en forma correcta, ponga de nuevo la tapa del motor. La máquina está ahora lista para que personal capacitado procese producto.

CABLEADO DE LA MÁQUINA Y REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

1. El intercambio de corriente se lleva a cabo en la caja de salida del motor. Las puntas están marcadas en forma adecuada. Las instrucciones de intercambio de puntas se encuentran en la placa del motor o en la caja de salida del motor.
2. Todos los motores tienen cableado de 220 voltios a menos que se especifique de otra forma. Asegúrese de que las especificaciones del motor (voltaje, ciclo, fase) coincidan con la línea de alimentación. Asegúrese de que el voltaje de la línea corresponda al especificado en su aparato.
3. Las conexiones eléctricas deben ser de conformidad con los códigos de seguridad y el Código Nacional Eléctrico.
4. El voltaje clasificado de la unidad debe ser idéntico al voltaje de alimentación total.
5. La caída del voltaje en la línea de alimentación no debe exceder del 10% del voltaje total de alimentación.
6. El tamaño del conductor de la línea secundaria en el conducto eléctrico desde el circuito derivado a la unidad debe ser correcto a fin de asegurar un voltaje adecuado bajo condiciones de arranque pesado o de cortas sobrecargas.
7. El conductor de la línea secundaria se utilizará únicamente para la alimentación de una unidad de los caballos de fuerza correspondientes. Para conexiones de más de una unidad en la misma línea secundaria, deberá consultarse a un electricista local para determinar el tamaño correcto del conductor.
8. El tamaño del cableado eléctrico requerido de la fuente de alimentación a la máquina debe de ser **MÍNIMO de CABLE No. 10** su la distancia de la máquina a la caja eléctrica es de 25 pies (7.62 metros) o menos. Si ésta distancia sobrepasa los 25 pies (7.62 metros) el cable debe de ser de **AL MENOS No. 8**.
9. La compañía fabricante BIRO no es responsable del cableado, conexión o instalación permanentes del equipo.



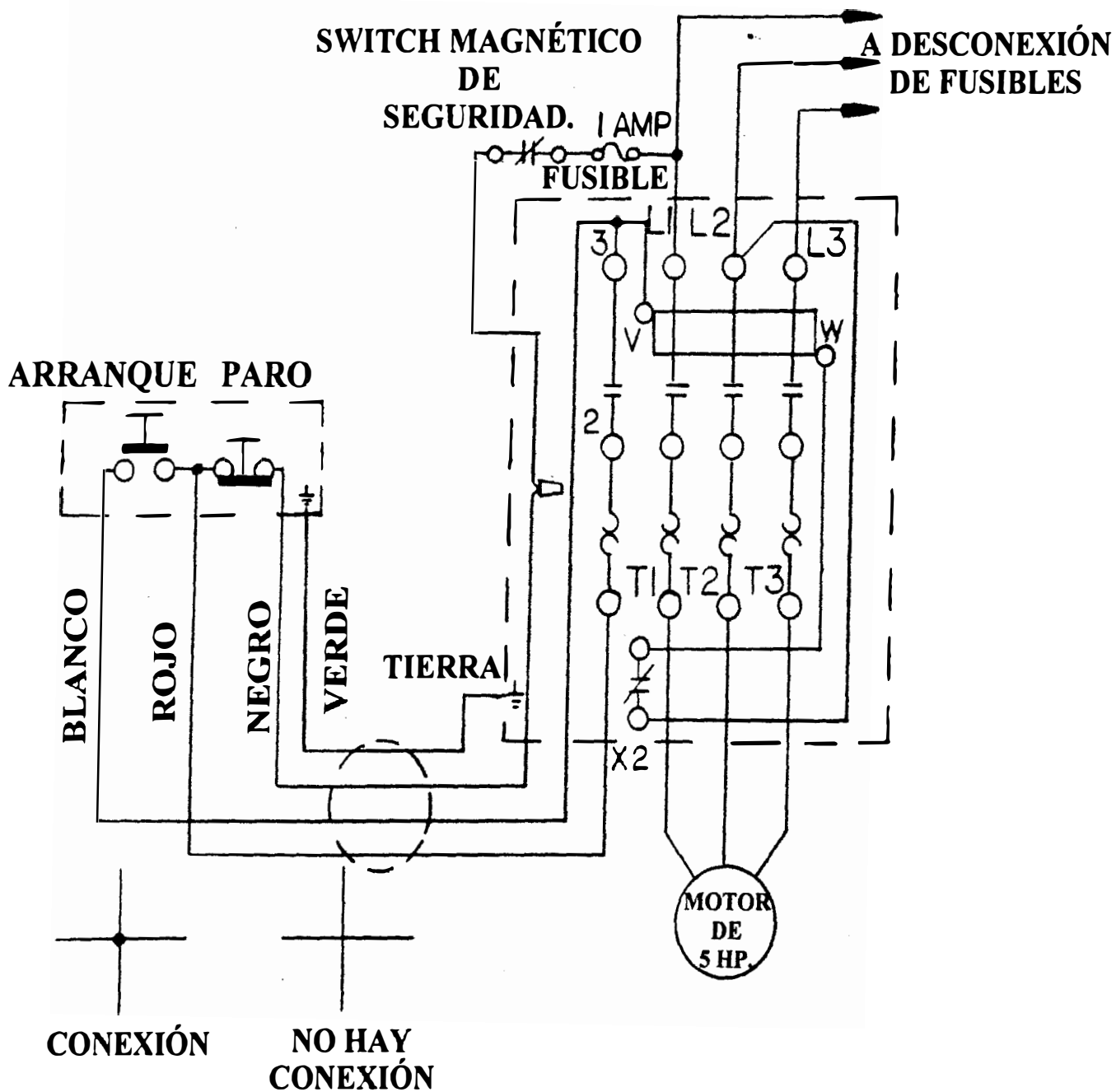
OBSERVACIÓN PARA EL PROPIETARIO Y EL ELECTRICISTA: SI ESTA MÁQUINA NO ESTÁ CONECTADA POR CABLE Y CON UN ENCHUFE A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN, ENTONCES DEBERÁ EQUIPARSE O CONECTARSE A UN INTERRUPTOR DE DESCONEXIÓN OPERADO EN FORMA MANUAL, QUE PUEDA ASEGURARSE, SWITCH DE INTERRUPCIÓN DE OPERACIÓN MANUAL (OSHA 1010.147).

ESPECIFICACIONES DEL MOTOR

ELEMENTOS DE CALENTADOR FURNAS

VOLTS	HERTZ	AMPS	NO. DE CÓDIGO	NO. DE ARTÍCULO BIRO
208	60	16.2	E62	50704
230	60	14.0	E61	52744
460	60	7.0	E51	50703
575	60	6.0	E50	50668
190	50	16.7	E62	50704
220	50	14.4	E60	50667
380	50	8.7	E54	50705
415	50	8.0	E53	50670

DIAGRAMA DE CABLEADO



OPERACIÓN



CARRO MÓVIL CON CUCHILLAS DE PICADO PARA EVITAR LESIONES PERSONALES GRAVES

- **ÚNICAMENTE** personal capacitado adecuadamente deberá operar este equipo.
- **SIEMPRE** mantenga las manos alejadas de las partes en movimiento.
- **NUNCA** opere la máquina con la tapa del canal de alimentación abierta.
- **NUNCA** remueva la tapa del conducto alimentador o opere la máquina con ésta en posición abierta.
- **SIEMPRE** apague, desconecte de la fuente de poder y realice el procedimiento de inmovilización/etiquetado de esta máquina **ANTES** de tratar de remover restos, desbloquear, limpiar o dar servicio a la máquina.
- **NUNCA** deje la máquina sola durante su operación
- **NO** modifique, desvíe, altere o cambie este equipo en forma alguna, de su condición original.
- **NUNCA** opere sin todas las etiquetas de advertencia colocadas, en buenas condiciones y el manual del propietario/operador a la disposición del operador.

A. PROCESAMIENTO DEL PRODUCTO

1. Coloque el contenedor de producto debajo de la máquina para atrapar el producto picado.
2. Para un óptimo picado se recomienda preparar bloques de 60 libras (27.22 Kg.) a una temperatura de 15 a 25 °F (de - 9.44 a -3.89 °C) con un tamaño máximo del bloque de 8" X 16 ½ " X 19 ½ " (20.32 X 41.91 X 49.52 centímetros). Esto dará como resultado pedazos de producto picado de aproximadamente 3 ½ " X 3 ½ " X ¼ " (8.89 X 8.89 X.635 centímetros). Para bloques de carne más angostos, existe un plato de canal de alimentación opcional (parte #51526).
3. Levante un poco la cubierta del canal de alimentación para soltar el soporte del canal de alimentación. Cierre la tapa completamente. El imán que está montado al canal **DEBE** tener contacto con el switch de seguridad. La máquina no operará con la tapa del canal de alimentación abierta.
4. Presione el botón verde "start" (arranque). Una vez que la máquina termine de picar el producto, aproximadamente 60 segundos, presione el botón rojo "stop" (paro). Desconecte la máquina de la alimentación eléctrica y proceda a realizar el procedimiento de inmovilización/etiquetado.
5. Remueva el contenedor de producto de debajo de la máquina, El producto está ahora listo para moler o moler/mezclar.

B. POSIBLES PROBLEMAS DE OPERACIÓN Y SUS SOLUCIONES.

6. La máquina no está picando de manera apropiada. Cheque los siguientes artículos:
 - A. El producto puede estar demasiado congelado. (La temperatura debe de ser de -9.44 a -3.89 °C).
 - B. El producto puede estar demasiado descongelado.
 - C. Ya sea que la cuchilla de guillotina (parte #51380) o las cuchillas móviles (parte #51379) se encuentren desafiladas o rotas.
 - D. Que el resorte del canal de alimentación (parte #51416) no se haya perdido, roto o deformado.
 - E. Que el bloque de producto sea demasiado angosto, instale el canal de alimentación opcional (parte #51526).
 - F. El motor está corriendo en dirección contraria. Cheque la flecha de rotación del brazo manivela del motor (parte # 51387) para tener la apropiada dirección. EN CONTRA DE LAS MANECILLAS DEL RELOJ—viendo a la flecha de transmisión del motor.
 - G. Los baleros del carro transportador pueden estar desgastados. (partes #51502 y 51503, dos cada uno)
 - H. La cuchilla de guillotina (parte #51380) está instalada al revés.
 - I. Las cuchillas de guillotina y móviles (partes #51380 y #51379) han sido afiladas más de lo que su vida útil lo permite.
 - J. Las barras de deslizamiento (parte #51382) pueden estar secas. Lubrique con un aceite para máquinas de grado alimenticio de buena calidad.

7. La máquina no está trabajando apropiadamente. Revise los siguientes elementos mecánicos:
 - A. Pin del brazo manivela (parte #51054). Reemplace.
 - B. El engrane de bronce de la dirección está dañado o desgastado (parte #51074-7). Reemplace.
 - C. Llave de la flecha de la transmisión (parte #51074-16). Reemplace.
 - D. Llave de la flecha del motor. (parte #51074-28). Reemplace.

MANTENIMIENTO



CARRO MÓVIL CON CUCHILLAS DE PICADO PARA EVITAR SERIAS LESIONES PERSONALES

- **SIEMPRE** apague la máquina, desconecte de la fuente de poder y realice el procedimiento de inmovilización/etiquetado de la máquina **ANTES** de darle servicio.
- **NUNCA** opere esta máquina sin la capacitación y autorización de su supervisor.
- **SIEMPRE** mantenga las manos alejadas de las partes en movimiento.
- **NUNCA** interconecte, modifique o altere este equipo en ninguna forma de su condición original.
- **REEMPLACE OPORTUNAMENTE** cualquier etiqueta desgastada o ilegible.
- **UTILICE ÚNICAMENTE PARTES Y ACCESORIOS AUTÉNTICOS BIRO** que se hayan instalado adecuadamente.

LUBRICACIÓN

1. **BARRAS DE DESLIZAMIENTO:** Lubrique diariamente o después de cada limpieza con aceite de grado alimenticio de buena calidad.
2. **PIN DE BRAZO MANIVELA:** Remoje la boquilla (parte #51285) en aceite una vez al año con aceite de peso 90.
3. **TRANSIMISIÓN:** Cambie después del primer mes de operación, después una vez cada año.

Para temperaturas mayores a 20 °F (-6.66°C), utilice aceite multi-usos para dirección SAE90.

Para temperaturas menores a 20 °F (-6.66°C), utilice aceite multi-usos para dirección SAE80.

ENSAMBLE DEL CARRO TRANSPORTADOR

1. **CUCHILLA DE GUILLOTINA:** Cheque que ésta no se encuentre chata, desgastada o rota. Reemplace o afile de ser necesario.
2. **CUCHILLAS MÓVILES:** Cheque que no se encuentren chatas, desgastadas o rotas. Reemplace o afile de ser necesario.
3. **BALEROS DESLIZANTES:** Revise que éstos no tengan juego excesivo. Reemplace de ser necesario.

LIMPIEZA



CARRO MÓVIL CON CUCHILLAS DE PICADO PARA EVITAR SERIAS LESIONES PERSONALES

- **SIEMPRE** apague la máquina, desconecte de la fuente de poder y realice el procedimiento de inmovilización/etiquetado de la máquina **ANTES** de limpiarla o darle servicio.
- **ÚNICAMENTE** utilice el equipo; materiales y procedimientos de limpieza recomendados.
- **NUNCA** rocíe agua u otra sustancia líquida directamente al motor, al Interruptor de encendido o a ningún otro componente eléctrico.
- **SIEMPRE** limpie muy bien el equipo; por lo menos diariamente.

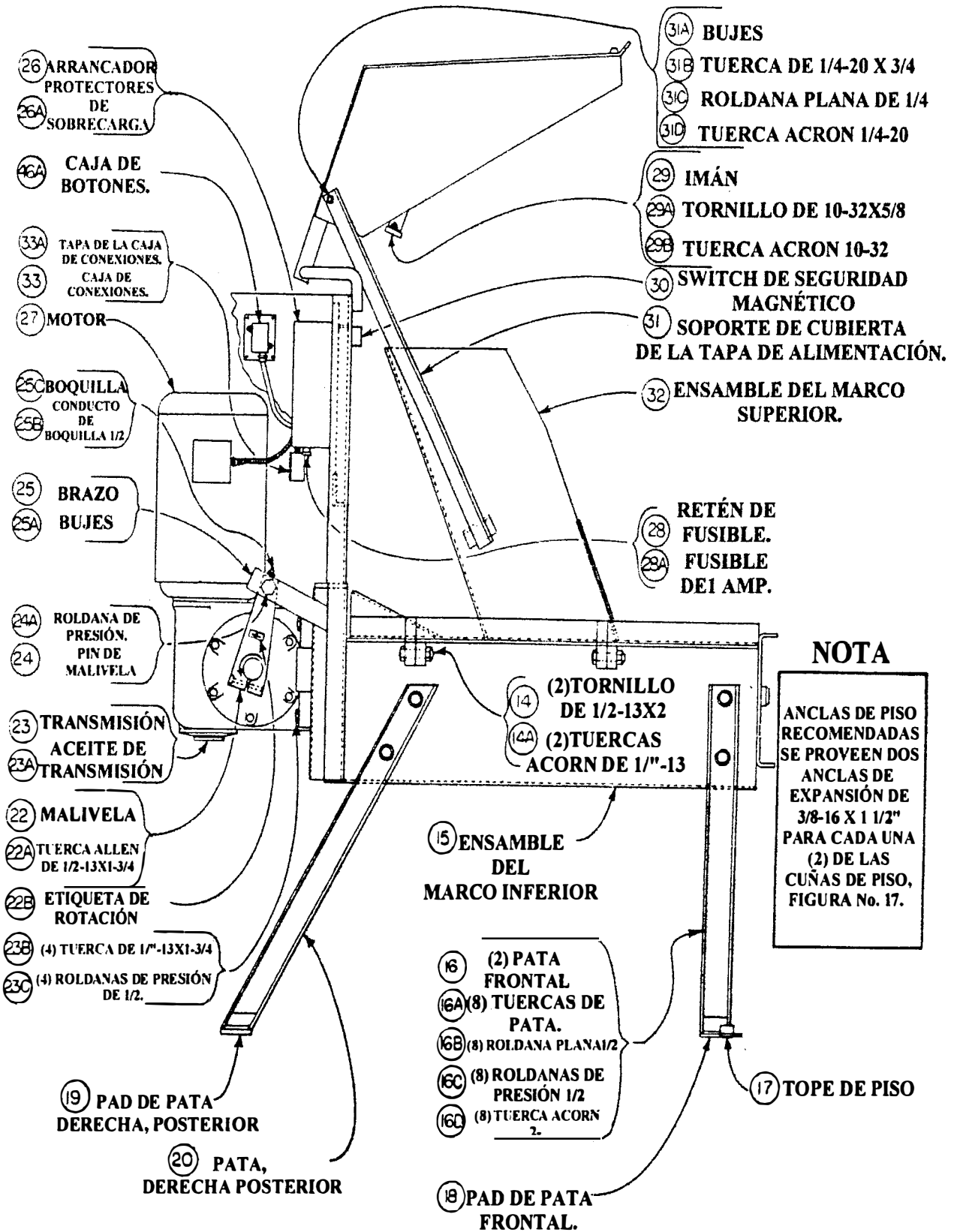
LIMPIEZA DEL PICADOR DE BLOQUES CONGELADOS BIRO.

1. Apague y desconecte el picador de la fuente de poder y realice los procedimientos de inmovilización/ etiquetado.
2. Levante la tapa del canal de alimentación hasta que la marca que se encuentra en ésta, se encuentre alineada con el soporte de la tapa. Desenganche la tapa del canal de alimentación del soporte de la misma jalando la tapa hacia arriba. Levante la tapa hasta que ésta quede totalmente abierta.
3. Afloje la rueda de mano (parte #51048) asegurando el ensamble del marco superior (parte #51558). Mueva la rueda de mano y la varilla hacia abajo en posición de desenganche. El ensamble del marco superior tiene una bisagra para facilitar su limpieza. Levante para abrir. El ensamble debe ser abierto completamente y debe descansar sobre la bisagra soldada de la tapa del canal de alimentación.



NO ROCIE DIRECTAMENTE EN LOS COMPONENTES ELECTRICOS

4. Ahora la máquina está lista para limpiarse utilizando agua caliente jabonosa y enjuagarla con agua limpia. La máquina puede limpiarse mediante un lavado de chorro, teniendo cuidado de no rociar directamente los controles eléctricos.
5. Si lo desea puede retirar el carro transportador para limpiarlo. Esto se logra al retirar los tornillos que sostienen al carro a los canales de los baleros.
6. Después de que se haya limpiado la máquina y se permita la entrada de aire seco, las varillas de deslizamiento (parte #51382) y todas las superficies expuestas de metal deben recubrirse con aceite mineral para contacto con alimentos.



NOTA

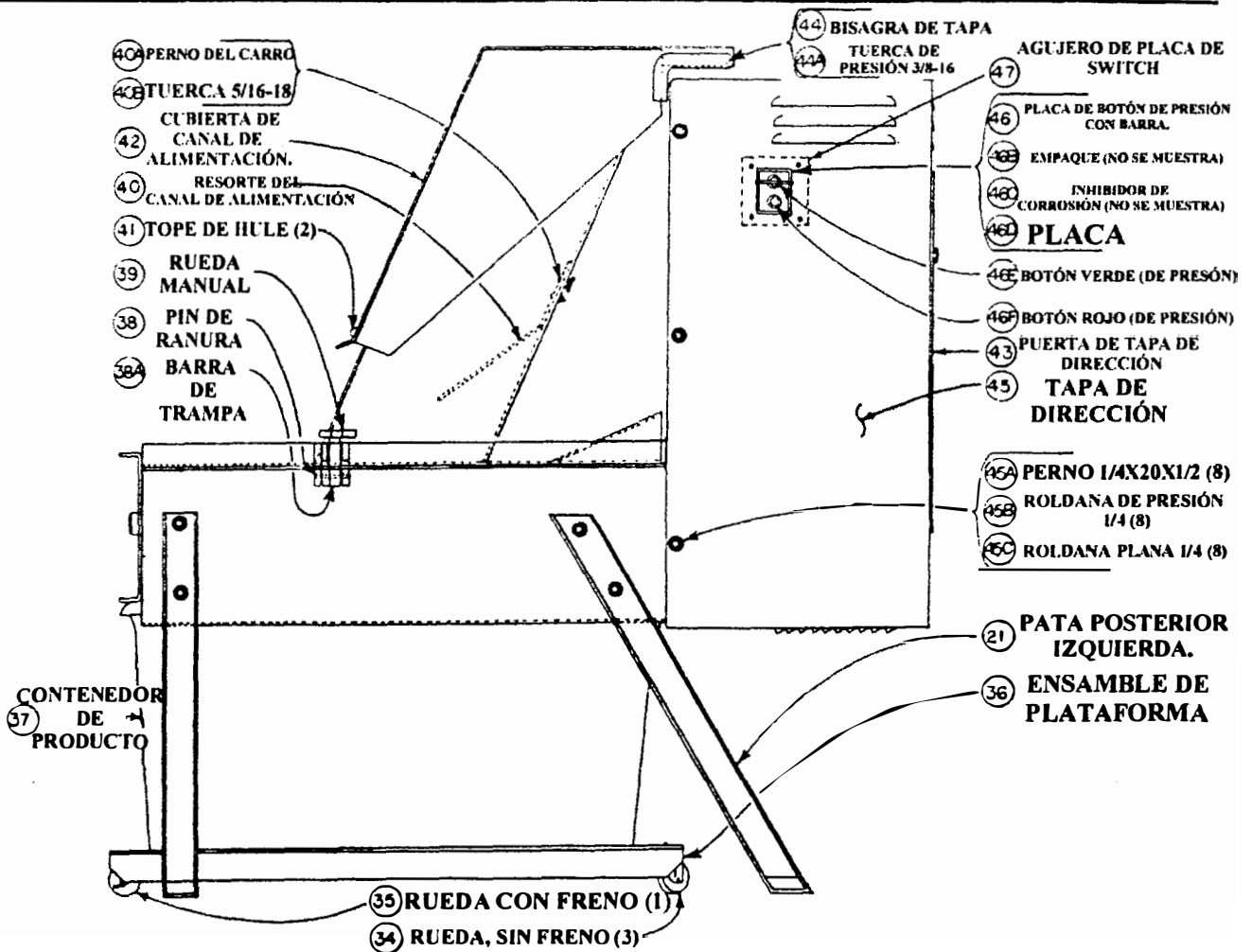
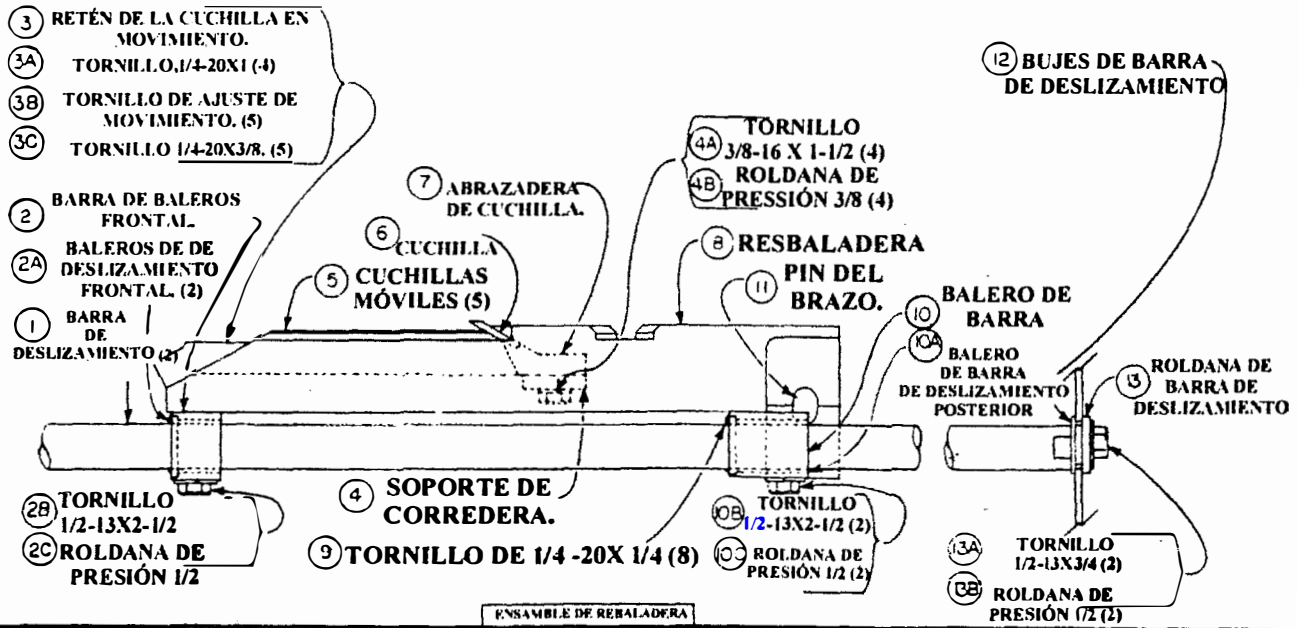
ANCLAS DE PISO RECOMENDADAS SE PROVEEN DOS ANCLAS DE EXPANSIÓN DE 3/8-16 X 1 1/2" PARA CADA UNA (2) DE LAS CUÑAS DE PISO, FIGURA No. 17.

LISTA DE PARTES

Para: Máquinas de ACABADO DE ESTAÑADO SANITARIO comenzando con el número de serie No. 3100 al No. 5297.
& Para: Máquinas en ACERO INOXIDABLE comenzando con el número de serie 10200.

IMPORTANTE: SIEMPRE PROPORCIONE EL NÚMERO DE SERIE AL ORDENAR PARTES.

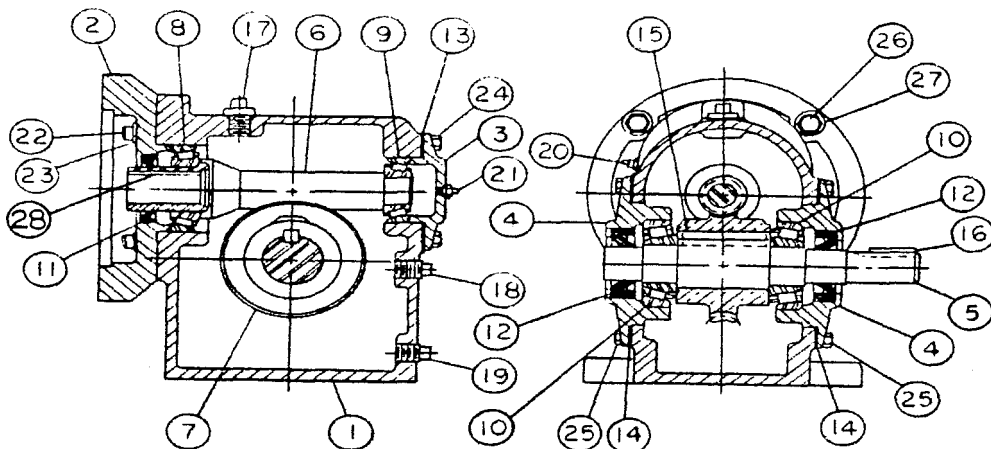
FIG. NO.	PARTE NO.	DESCRIPCIÓN
14	HHS129S	Tornillo, un marco superior con marco inferior, ½-13X13.
14A	0909	Tuerca acorn, un marco superior con marco inferior, ½ -13.
15	50721	Ensamble de marco inferior, acero inox.
16	54279	Pata frontal, acero inoxidable.
16A	51338	Tornillo de pata, ½-13 X 1, acero inox.
16B	FW11S	Roldana plana, ½ " acero inox.
16C	LW30S	Roldana de presión, ½" acero inox.
16D	0909	Tuerca acorn, ½-13, acero inox.
17	50604	Tope de piso.
18	51194	Pad de pata frontal.
19	51193	Pad de la pata posterior.
20	54285	Pata posterior derecha, acero inox.
22	51387	Manivela, incluye tornillos Allen.
22A	1161	Tornillos Allen, ½ -13X2"
22B	51120	Etiqueta de rotación.
23	51074	Transmisión, (ver página 14).
23A	72251	Aceite de transmisión, 2 cuartos (1.89litros), peso 90.
23B	1085	Tornillo, ½-13 X 1¼, acero inox.
23C	LW30S	Roldana de presión, ½", acero inox.
24	51054	Pin de la manivela.
24A	16501WB	Roldana, plata.
25	51384	Ensamble del brazo con bujes, conducto de boquilla y boquilla.
25A	51051	Bujes del brazo, bronce.
25B	0143	Conducto de boquilla, ½".
25C	51285	Boquilla.
26	50688	Arrancador magnético, 208/230/380/415/460-50/60-3.
26	50735	Arrancador magnético, 575-60-3.
26A	Vea página 4 para # de parte.	Bobinas de protectores de sobrecarga.
27	51075	Motor, 5HP, 208/230/380/415/460-50/60-3
27	51192	Motor, 5HP, 575-60-3.
28	51991	Soporte de fusible.
28A	53851	Fusible, 1 Amp, BAF-1.
29	50639	Imán para switch de seguridad.
29A	1112	Tornillo cabeza plana, 10-32 X 5/8.
29B	1116	Tuerca Acorn, 10-32.
30	42MC-Y64	Switch magnético de seguridad, a 240V.
31	51404	Soporte de la tapa del canal de alimentación
31A	51581	Buje del soporte de la tapa del canal de alimentación.
31B	19CB	Tuerca, ¼-20X ¾, acero inox.
31C	FW05S	Roldana plana, ¼", acero inox.
31D	AN15S	Tuerca Acorn, ¼-20, acero inox.
32	55158	Ensamble de marco superior, acero inox.
33	13459	Caja de conexiones.
33A	13460	Tapa de la caja de conexiones.
46A	50690	Caja de conexiones de botón de presión.



LISTA DE PARTES

IMPORTANTE: SIEMPRE PROPORCIONE EL NÚMERO DE SERIE AL ORDENAR PARTES.

FIG. NO.	PARTE NO.	DESCRIPCIÓN
1	51382	Barra de deslizamiento.
2	51547	Ensamble de barra de baleros frontal c/baleros.
2A	51503	Baleros de deslizamiento frontal.
2B	0955	Perno, ½-13" X 1 ½, acero inox.
2C	LW30S	Roldana de presión. ½", acero inox.
----	51549	Ensamble completo de resbaladera.
3	51340	Retén de la cuchilla en movimiento.
3A	1048	Tornillo, ¼-20 X 1, acero inox.
3B	51454	Tornillo de ajuste de movimiento.
3C	1103	Tornillo, ¼-20 x 3.8
4	51378	Soporte de corredera.
4A	HHS080S	Tornillo, 3/8 -16 X 1 ½, acero inox.
4B	LW25S	Roldana de presión, 3/8, acero inox.
5	51379	Cuchillas móviles.
6	51380	Cuchilla de guillotina.
7	51377	Abrazadera de cuchilla.
8	51550	Resbaladera, acero inox.
9	0954	Tornillo de ¼ -20 X 3/8, acero inox.
10	51540	Balero de barra.
10A	51502	Barra de balero de deslizamiento posterior.
10B	0955	Perno, ½-13 X 2 ½, acero inox.
10C	LW30S	Roldana de presión, ½", acero inox.
11	51557	Pin del brazo.
12	51383	Bujes de barra de deslizamiento.
13	51093	Roldana de barra de deslizamiento.
13A	1015	Tornillo, ½ -13 X ¾, acero inox.
13B	LW30S	Roldana de presión, ½", acero inox.
21	54284	Pata posterior izquierda.
34	51165	Rueda sin freno.
35	51164	Rueda con freno.
35A	51269	Ensamble de ruedas (4 ruedas)
36	51582	Ensamble de plataforma c/ruedas, acero inox.
36A	51335	Ensamble de plataforma s/ruedas, acero inox.
37	51199-MHD	Contenedor de producto.
38	72334	Pin de ranura.
38A	51348	Barra de trampa.
39	51048	Rueda manual.
40	51416	Resorte del canal de alimentación.
40A	0791	Perno del canal de alimentación, 5/16-18 X ¾, acero inox.
40B	51055	Tuerca, 5/16-18 X 3/4
41	51784	Tope de hule.
42	15197	Cubierta del canal de alimentación.
43	51575	Puerta de tapa de dirección.
44	51563	Bisagra de tapa, acero inox.
44A	HN30S	Tuerca de presión, 3/8-16, acero inox.
45	50757	Tapa de dirección, acero inox.
46	50761	Placa de barra con protección.
46B	50681	Empaque.
46C	50770	Inhibidor de corrosión.
46D	50764	Placa.
46E	H482-1	Botón verde de presión.
46F	H482-2	Botón rojo de presión.
47	50788	Agujero de tapa de switch.
NO SE MUESTRA	50777	Manual de operación y lista de partes.



CORTE DE LA TRANSMISIÓN DE LA PICADORA BIRO, PARTE N0. 51074.

51074 - 1 Carcasa.	51074 - 8 Entrada de balero.	51074 - 15 Llave de engrane.	51074 - 22 Tornillo
51074 - 2 Flanco del motor.	51074 - 9 Entrada de balero.	51074 - 16 Entrada de llave.	51074 - 23 Roldana de presión.
51074 - 3 Entrada de Brg. Ret.	51074 - 10 Salida de balero.	51074 - 17 Conexión de entrada aceite.	51074 - 24 Tornillo.
51074 - 4 Cubierta Carr.	51074 - 11 Sello de entrada de aceite.	51074 - 18 Conexión de aceite llave.	51074 - 25 Tornillo.
51074 - 5 Flecha de salida.	51074 - 12 Sello de salida de aceite.	51074 - 19 Conexión de aceite.	51074 - 26 Tornillo.
51074 - 6 Gusano barreno 7/8.	51074 - 13 Entrada de calza.	51074 - 20 Entrada de grasa.	51074 - 27 Roldana de presión.
51074 - 7 Engrane.	51074 - 14 Salida de calza.	51074 - 21 Entrada de grasa.	51074 - 28 Llave de la flecha del motor (3/16 X 1 3/8).

GARANTÍA LIMITADA:

GARANTÍA: La BIRO Manufacturing Company garantiza que la picadora FBC-4800 BIRO no tendrá defectos en cuanto a material y mano de obra en uso normal y con el servicio recomendado. BIRO sustituirá las partes defectuosas, que cubre esta garantía, en el entendido que se autoriza la devolución de las partes defectuosas, pagando previamente por los gastos de envío a una fábrica designada para su inspección y/o prueba.

DURACIÓN DE LA GARANTÍA: El período de garantía de todas las partes que cubre esta garantía limitada es de un (1) año a partir de la fecha de inspección/demostración, o dieciocho (18) meses a partir de la fecha de envío de la fábrica original, lo que ocurra primero, con excepción de lo previsto adelante.

PARTES QUE NO CUBRE LA GARANTÍA: Esta garantía limitada **no** cubre las siguientes partes: Partes que se desgasten tales como el contenedor de producto, la cuchilla guillotina, cuchillas móviles, resorte del canal de alimentación y baleros de nylon. Esta garantía limitada no aplica a máquinas vendidas como usadas, reconstruidas, modificadas o alteradas de la construcción original enviada de la fábrica. (Los sistemas eléctricos contaminados por agua no quedan cubiertos en esta garantía limitada). BIRO no se responsabiliza de cargos por servicio o mano de obra requeridos para sustituir cualquiera de las partes que cubre esta garantía limitada o de daños como resultado de mal uso, abuso o falta de servicio adecuado o recomendado.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS Y LIMITACIÓN DE REPARACIONES: BIRO sólo garantiza lo que se determina en esta garantía limitada. LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN, LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE BUEN ESTADO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, Y TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS ESTÁN ESPECÍFICAMENTE EXCLUIDAS. BIRO NO SE RESPONSABILIZA DE DAÑOS ACCIDENTALES O INDIRECTOS, GASTOS O PÉRDIDAS. LAS REPARACIONES QUE PROPORCIONA LA GARANTÍA LIMITADA DE BIRO SON SÓLO PARA COMPRADORES Y REPARACIONES EXCLUSIVAS CONTRA BIRO.

TARJETAS DE REGISTRO: Deberá sellar y firmar, poner la fecha y llenar la tarjeta de garantía que se le proporciona con cada aparato. La tarjeta de garantía deberá enviarla a The Biro Manufacturing Company para su registro apropiado. Si no envía la tarjeta de registro a Biro, el período de garantía iniciará a partir de la fecha en que el aparato se envió originalmente de la fábrica.

CÓMO OBTENER SERVICIO:

1. Comuníquese con el distribuidor que le vendió el aparato
2. Consulte la sección amarilla del directorio telefónico para localizar al distribuidor autorizado más cercano.
3. O bien llame al Departamento de Servicio BIRO (419) 789-4451 quién se pondrá en contacto con el representante de servicio más cercano.

ITEM No: MdFBC4800-323
PTCT: MdFBC-4800-323-1-95-1-USA-Spanish