

N/ref.: Promoción de maquinaria de nuestra representación para el sector alimentario.

Asunto : Hoja técnica de Loncheadoras para quesos y otros productos, modelos LON-150 y LON-400

Para : A quién pueda interesar ,

Fecha promoción: a partir de ENERO 2021

Estimadas Señoras y Señores,

Por si es de vuestro interés, seguidamente les detallamos varios aspectos técnicos de Loncheadoras para quesos y otros productos , modelos LON-150 y LON-400, fabricadas por empresa local de nuestra representación y para aplicaciones en las Industria Alimentaria en general y otras.

DETALLES TÉCNICOS DEL MODELO LON-150

- Máquina automática para el corte en lonchas de cuñas y barras de queso mediante cuchilla de ultrasonido y banda transportadora de cangilones, fabricada en material FDA.
- Las dimensiones de corte podrán ser determinadas por un espesor específico o en un número de divisiones iguales en cada cuña de queso.
- La producción estará determinada por el tipo de queso, su forma y sus dimensiones, pero como producción orientativa para una cuña de 250 gramos de queso semi-curado sería de aproximadamente 180 kilos.

Es decir , de 750 cuñas a la hora para lonchas de 3mm. de espesor y de 500 kilos, o sea ,de 1.100 cuñas a la hora para lonchas de 10mm de espesor.

DIMENSIONES:

Bancada:

Longitud	Ancho	Altura:
1.240 mm.	1.400 mm.	1.660 mm.

Totales con cintas:

Longitud	Ancho	Altura:
3.340 mm.	1.400 mm.	1.660 mm.

CONSUMO:

- ✓ Aire: 320 litros/minuto a una presión de 6 bar.
- ✓ Eléctrico: 8 Amperios.
- ✓ Potencia: 3,2Kw
- ✓ Alimentación: 3 fases, neutro y tierra, 380 V.

OTROS DETALLES SON:

- Carenado fabricado en su totalidad en acero inoxidable AISI-304 pulido.
- Todas las piezas en contacto con el producto están fabricadas e acero inoxidable aisi-316, o titanio en el caso de la cuchilla de corte.
- La máquina está construida sobre armazón de acero inoxidable, placa base de inoxidable.
- La máquina lleva incluido un cubículo superior, fabricado en acero inoxidable y PETG, con puertas abatibles. Además, cada puerta incluye micros de seguridad, de conformidad con la Normativa Vigente de maquinaria según Directiva 98/37, R.D. 1435/1992, modificado por R.D 56/1995.
También cumple la Normativa de baja tensión y compatibilidad electromagnética: R.D. 7/1988 modificado por R.D. 154/1.995 y R.D. 444/1.994 y R.D. 1950/1.995.
- Valor del nivel de presión acústica continuo equivalente ponderado: 60db.

Foto de la Loncheadora modelo LON-150



DETALLES TÉCNICOS DEL MODELO LON-400

- Máquina automática para el corte en lonchas de cuñas y barras de queso mediante cuchilla de ultrasonido y banda transportadora de cangilones, fabricada en material FDA.
- Las dimensiones de corte podrán ser determinadas por un espesor específico o en un número de divisiones iguales en cada cuña de queso.
- La producción estará determinada por el tipo de queso, su forma y sus dimensiones, pero como producción orientativa para una cuña de 250 gramos de queso semi-curado sería de aproximadamente 750 kilos.

Es decir de unas 3.000 cuñas a la hora para lonchas de 3mm. de espesor y de 2.000 kilos, o sea , de 4.500 cuñas a la hora para lonchas de 10mm de espesor.

DIMENSIONES:

Bancada:

Longitud	Ancho	Altura:
1.240 mm.	1.400 mm.	1.660 mm.

Totales con cintas:

Longitud	Ancho	Altura:
3.340 mm.	1.400 mm.	1.660 mm.

CONSUMO:

- ✓ Aire: 320 litros/minuto a una presión de 6 bar.
- ✓ Eléctrico: 8 Amperios.
- ✓ Potencia: 3,2Kw
- ✓ Alimentación: 3 fases, neutro y tierra, 380 V.

OTROS DETALLES SON:

- Carenado fabricado en su totalidad en acero inoxidable AISI-304 pulido.
- Todas las piezas en contacto con el producto están fabricadas e acero inoxidable aisi-316, o titanio en el caso de la cuchilla de corte.
- La máquina está construida sobre armazón de acero inoxidable, placa base de inoxidable.
- La máquina lleva incluido un cubículo superior, fabricado en acero inoxidable y PETG, con puertas abatibles. Además, cada puerta incluye micros de seguridad, de conformidad con la Normativa Vigente de maquinaria según Directiva 98/37, R.D. 1435/1992, modificado por R.D 56/1995.

También cumple la Normativa de baja tensión y compatibilidad electromagnética: R.D. 7/1988 modificado por R.D. 154/1.995 y R.D. 444/1.994 y R.D. 1950/1.995.

- Valor del nivel de presión acústica continuo equivalente ponderado: 60db.

Foto de la Loncheadora modelo LON-400



CONDICIONES GENERALES DE VENTA:

- 1.) Plazos de entrega: **a determinar** y dependiendo de la carga de trabajo en el momento de la confirmación y formalización administrativa.
- 2.) Validez de la oferta: indicada en promoción.
- 3.) Formas de pago: 40% al contado como confirmación del pedido;
60% a la recepción de las máquinas y conformidad en nuestras instalaciones.
- 4.) Se considera fecha de confirmación del pedido, el ingreso del pago inicial del 40% del precio de la venta junto con la firma aceptando el presente presupuesto.
- 5.) No incluidos: IVA, Portes, Seguros, ni Embalajes.
- 6.) Garantías: Dos años para todas las partes mecánicas de las máquinas con defectos de fabricación, contando a partir del montaje en sus instalaciones.
Estas garantías no cubren:
 - 6.a.) Partes eléctricas y electrónicas (sólo cubren las garantías que faciliten los proveedores de los materiales)
 - 6.b.) Dietas ni desplazamiento
 - 6.c.) Piezas manipuladas por el cliente sin autorización del fabricante por escrito.
 - 6.d) Quedan excluidas, aquellas averías producidas por siniestros, desgastes natural, actos malintencionados, delictivos o erróneos, sobretensiones, ambientes de trabajo agresivos, fenómenos atmosféricos, riesgos geológicos, lubricantes inadecuados, incumplimiento de las instrucciones de utilización, desastres naturales, etc. y en general, debidas a influencias externas o utilización inadecuada.
NOTA: Dichas garantías quedarán sin efecto, de no efectuarse los pagos de las máquinas en los plazos acordados.
- 7.) El cliente dispone de 15 días para probar la mercancía desde la entrega.
Transcurrido dicho plazo, no se admitirán devoluciones.
- 8.) El cliente facilitará el producto y materiales necesarios para efectuar las pruebas en nuestros talleres, sin que ello suponga coste adicional para el fabricante.
- 9.) Los defectos y errores del material de acondicionamiento y del producto con los que debe funcionar las máquinas, serán responsabilidad del cliente.
- 10.)Cualquier cambio en los elementos estándar y/o en el diseño de las máquinas, solicitados por el cliente, serán valorados aparte de estos presupuestos.
- 11.)Las máquinas se fabricarán para los materiales de acondicionamiento y producto entregados al inicio del proyecto, siendo asumido por el cliente todos los cambios posteriores de dichos materiales.
- 12.) El Cliente no podrá exigir por ningún concepto , mayores responsabilidades indemnizaciones. Cualquier otra indemnización o pago del fabricante al cliente por posibles daños directos, indirectos, lucro cesante o pérdida de producción derivados de posibles incumplimientos , quedan excluidos.
- 13.) El montaje y período de aprendizaje con su personal tendrá una duración máxima de un día de trabajo , de lunes a viernes y está incluido en este presupuesto.
Todo el tiempo que exceda de este día, ha de ser negociado por parte de ambas empresas.

CONDICIONES GENERALES DE VENTA , continuación :

- 14.) Al tratarse de una venta con pago del precio aplazado, el comprador acepta expresamente la reserva del dominio de las máquinas por el vendedor hasta haber finalizado el pago total de las mismas.
Por lo tanto, la entrega de las máquinas al comprador según las condiciones pactadas no son transmisivas del dominio hasta en tanto no se haya verificado el pago total del precio. En el caso de que el comprador no pague el precio aplazado, se establece el *retracto convencional* a favor del vendedor, considerando las cantidades entregadas por el comprador como cláusula penal indemnizatoria por los daños y perjuicios producidos al vendedor.
- 15.) Para la resolución de cualquier controversia, las partes acuerdan expresamente renunciar a cualquier fuero o jurisdicción que tengan, aceptando expresamente someterse a los Juzgados de Madrid.
- 16.) La compradora manifiesta haber recibido, con la entrega de las máquinas adquiridas, toda la formación necesaria sobre su utilización, manejo y funcionamiento.
Por ello y tras la formación personal y documental con los manuales de instrucciones entregados, la compradora declara conocer las medidas y los sistemas de seguridad , siendo de su responsabilidad el mantenimiento y cumplimiento de dichos sistemas, eximiendo de toda responsabilidad al fabricante por los posibles daños personales o de responsabilidad civil que como consecuencia de la manipulación de las máquinas, o del incumplimiento de las medidas de seguridad y mantenimiento indicadas a la compradora, puedan sufrir los empleados de la compradora.

Esperando haberles complacido con estas nuevas ofertas y quedando a vuestra disposición por cualquier aclaración , reciban cordiales saludos de,



Juan Carlos Cánepa Vesga
Depto. Técnico-Comercial
y de Representaciones de
Maquinaria Industria Alimentaria
TECNOCOEX, S.L.
M.: (+34) 652 917 545
E-mail: jcctecno@yahoo.es
www.tecnocoeX.com