

Importaciones BOIA, C.A. J-30813979-3

# MANUAL DE INSTRUCCIONES AMASADORA INDUSTRIAL 34 Y 64 LITROS



Índice

<b>1. Características</b>	<b>3</b>
<b>2. Precauciones de seguridad</b>	<b>3</b>
<b>3. Especificaciones</b>	<b>4</b>
<b>4. Instalación y Operación</b>	<b>5</b>
<b>6. Limpieza y Mantenimiento</b>	<b>5</b>
<b>7. Panel de control</b>	<b>6</b>
<b>8. Problemas frecuentes de uso</b>	<b>7</b>
<b>9. Diagrama eléctrico</b>	<b>7</b>

## **1. CARACTERISTICAS**

- Diseñada para trabajo pesado, agitador en espiral y bowl de acero inoxidable, bajo los estándares internacionales de sanidad de la industria de la cocina.
- Seguro instantáneo para parar el funcionamiento del equipo. El equipo solo opera cuando el seguro no está activado. El seguro está ubicado en la rejilla de la amasadora, el equipo no puede encender si la rejilla no se encuentra en posición horizontal.
- Requiere poco mantenimiento.
- Motor de alta potencia.
- 2 velocidades permite obtener los resultados deseados en 7-10 minutos.
- Temporizadores precisos controlan el tiempo de mezcla.
- Nueva tecnología de mezcla de doble dirección, La velocidad esta sincronizada con el bowl rotativo para mezclar los ingredientes y mezclar la masa hidráulicamente hacia abajo. Esto mantiene la masa más fría y adquiere los resultados deseados más rápido.
- La mezcla poderosa de espiral aumenta la absorción del agua por la masa, incrementando el volumen y asegurando una textura uniforme.

## **2. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD**

**AL USAR ESTA MAQUINA, DEBE ASEGURARSE DE QUE CUMPLE CON LAS SIGUIENTES CONDICIONES, DE LO CONTRARIO PUEDE OCASIONAR ACCIDENTES.**

- **MANTENER ALEJADOS DEL BOWL LA MANO, LA VESTIMENTA Y OBJETOS RIGIDOS CUANDO EL EQUIPO ESTE EN USO.**
- **NO USAR ESTA MAQUINA PARA OTROS FINES QUE NO SEA EL PROCESAMIENTO DE COMIDA.**
- **USAR LA MAQUINA UNICAMENTE CON EL SERVICIO ELECTRICO ESPECIFICADO EN LA PLACA.**
- **DESENCHUFAR LA MAQUINA ANTES DE REALIZARLE MANTENIMIENTO.**
- **NO DESABILITAR O REMOVER LOS MECANISMOS DE SEGURIDAD QUE VIENE CON LA MAQUINA.**
- **NO DEJAR FUNCIONANDO LA MAQUINA SIN SUPERVISION.**
- **REALIZAR AL MANTENIMIENTO E INSPECCION DE SEGURIDAD CUANDO CORRESPONDA.**

### 3. ESPECIFICACIONES

MOTOR	Motor de una fase. Motor integrado para agitador y espiral.
ELECTRICIDAD	□ 220V/60HZ.
TRANSMISION	Polea y correa superior. Cadena y corona inferior.
TEMPORIZADOR	1 temporizador estándar.
SEGURIDAD	Seguro de acero inoxidable estándar. Seguro instantáneo para parar el funcionamiento del equipo.

### VELOCIDAD

Modelo No.	220V			
	Capacidad	Potencia	Velocidad del Mezclador	Velocidad del Bowl
AMAS34L	34 Litros	1.5KW	150/200 rpm	15/20 rpm
AMAS64L	64 Litros	3.0KW		

Modelo No.	Harina (Kg)	Masa (Kg)	Bowl (Litros)	Peso (Kg)	Dimensiones (cm)
AMAS34L	14	22	34	100	75/43/90
AMAS64L	24	42	64	180	88/52/100

#### **4. INSTALACION**

Su amasadora es enviada completamente ensamblada y lista para ser instalada. La amasadora debe ser instalada en una superficie horizontal. Debe ser ubicada en un lugar que sea cómodo para operar y para hacerle mantenimiento. Los mecanismos de seguridad de la amasadora permiten estar cerca de la maquina mientras está en funcionamiento, guardando siempre una distancia prudente de seguridad.

1. Retire cuidadosamente los componentes del embalaje.
2. Verifique el voltaje del equipo. El equipo debe estar conectado a un breaker de servicio y un protector eléctrico.
3. Conecte el equipo a tierra para evitar descargas eléctricas al operador.
4. Verifique el contenido del bowl del equipo, este debe estar vacío, puede que durante el desembalaje del equipo algunas partes han caído en él.

#### **5. OPERACIÓN**

Antes de empezar a utilizar el equipo, cerciórese que el voltaje especificado en la placa del equipo sea igual al suministrado en el cable de corriente eléctrica. El protector de corriente y el breaker de servicio deben estar conectados en serie.

1. Verifique el encendido del equipo.
2. Verifique que las velocidades de la amasadora estén funcionando.
3. Verifique que el bowl este girando en la dirección indicada en la flecha.
4. Añada harina en el bowl del equipo, agua e ingredientes.
5. **Encienda el equipo siempre en baja velocidad.**
6. Antes de remover la mezcla del equipo desconéctelo de la fuente de poder.

#### **6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

##### **ATENCION – DESENCHUFE LA MAQUINA ANTES DE LIMPIARLA O DE HACERLE SERVICIO**

- Después del uso diario, lave el bowl y el agitador con agua caliente y jabón. Enjuague con soda o solución de vinagre. Limpiar con un paño limpio y húmedo.
- Debe limpiar debajo de la maquina ocasionalmente.

## 7. PANEL DE CONTROL

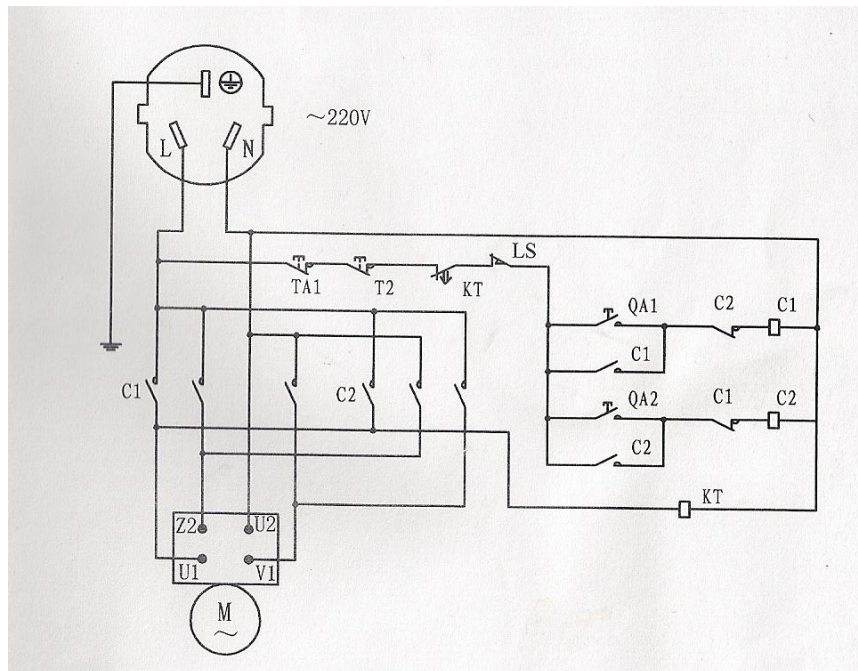


NO.	INDICACIONES	FUNCIONES
1	SLOW	VELOCIDAD BAJA DEL MOTOR
2	HIGH	VELOCIDAD ALTA DEL MOTOR
3	STOP	PAUSA DEL MOTOR
4	BOTÓN ROJO	BOTÓN DE PARADA DE EMERGENCIA DEL EQUIPO
5	TIMER	TIMER MECÁNICO

## 8. PROBLEMAS FRECUENTES DE USO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
La amasadora no arranca.	Bajo contacto entre componentes eléctricos.	Verifique el circuito.
El mezclador tiembla.	Tuerca floja o suelta.	Atornille o reemplace la tuerca.
Temperatura del motor alta y la velocidad del motor disminuye.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Voltaje muy bajo.</li> <li>2. Correa suelta.</li> <li>3. Sobrecarga de harina.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifique el voltaje.</li> <li>2. Ajuste la tensión de la correa.</li> <li>3. Verifique la capacidad máxima.</li> </ol>
El mezclador toca las paredes del bowl.	El bowl de la amasadora se ha vuelto uniforme.	Ajuste o reemplace el bowl.

## 9. DIAGRAMA ELECTRICO



**M = MOTOR**

**C = CONTACTOR**

**QA = BOTÓN DE ENCENDIDO**

**TA = BOTÓN DE PARADA**

**KT = TEMPORIZADOR**

**LS = LÍMITE DE SEGURIDAD**

**L = LÍNEA**

**N = NEUTRO**