



Mar-50-0901

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO



AMASADORA REDONDA A HORQUILLA

AR-30 / 50 / 75

SEÑOR USUARIO

Gracias por habernos elegido.

Para aprovechar al máximo las múltiples funciones de este producto y todas sus ventajas, es imprescindible que lea cuidadosamente las instrucciones de este manual.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice este equipo aplique siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad :

- El cable de este equipo esta equipado con :

	FICHA DE TRES PATAS PLANAS (UNA A TIERRA)	MOTOR MONOFASICO 220 VOLT - 50 Hz.
	FICHA DE CUATRO PATAS (UNA A TIERRA)	MOTOR TRIFASICO 380 VOLT - 50 Hz.

Un electricista especializado deberá verificar el circuito y la toma a tierra para reducir las posibilidades de un shock eléctrico.

Cuando el toma de la pared no posea esta conexión es su responsabilidad y obligación reemplazarla por otro con salida a tierra.

EN NINGUN CASO CORTE LA SALIDA A TIERRA DEL CABLE

Cuide el cable eléctrico, manténgalo alejado del calor, aceite y bordes agudos. Nunca desenchufe tirando del cable, siempre agarre con fuerza la ficha y retírela del toma.

No exponga la máquina al agua (hidrolavadora, lluvia, etc) ni la utilice en lugares mojados.

Ponga siempre atención a lo que esta haciendo y opere la máquina con sentido común. No toque ni intente limpiar las piezas móviles de la máquina salvo que la alimentación haya sido cortada.

Nunca opere la máquina sin la guarda protectora plástica.

Para evitar daños es importante que la instalación eléctrica, donde se alimenta la maquina, disponga de un guardamotor exclusivo para la misma, instalado y debidamente regulado por un electricista matriculado.



CARACTERISTICAS PRINCIPALES DE LA MAQUINA

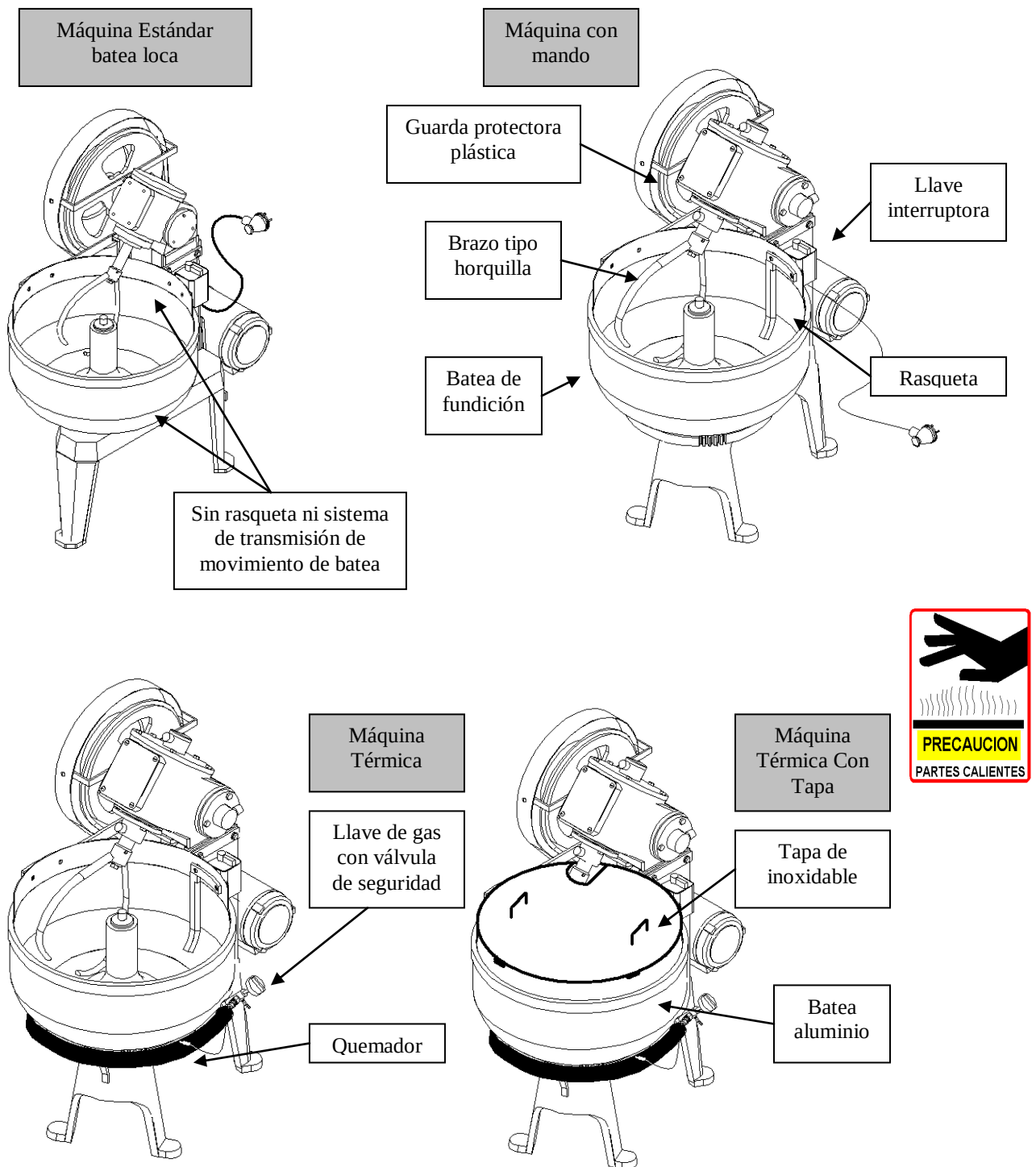
La amasadora redonda a horquilla LINEA TRADICIONAL AR se caracteriza por la robustez en toda su estructura, construida en hierro fundido que es el material ideal para absorber toda fuerza ejercida durante el amasado. Todos los

movimientos de corona y sin fin se encuentran sumergidos en baño de aceite para garantizar su larga vida útil.

La amasadora poseen una batea de fundición gris y un brazo de amasado tipo horquilla de fundición nodular.

En los modelos de máquinas térmicas la batea se encuentra construida en aluminio sanitario y posee un quemador de 3500 calorías. Se puede optar también por tapa de batea en acero inoxidable.

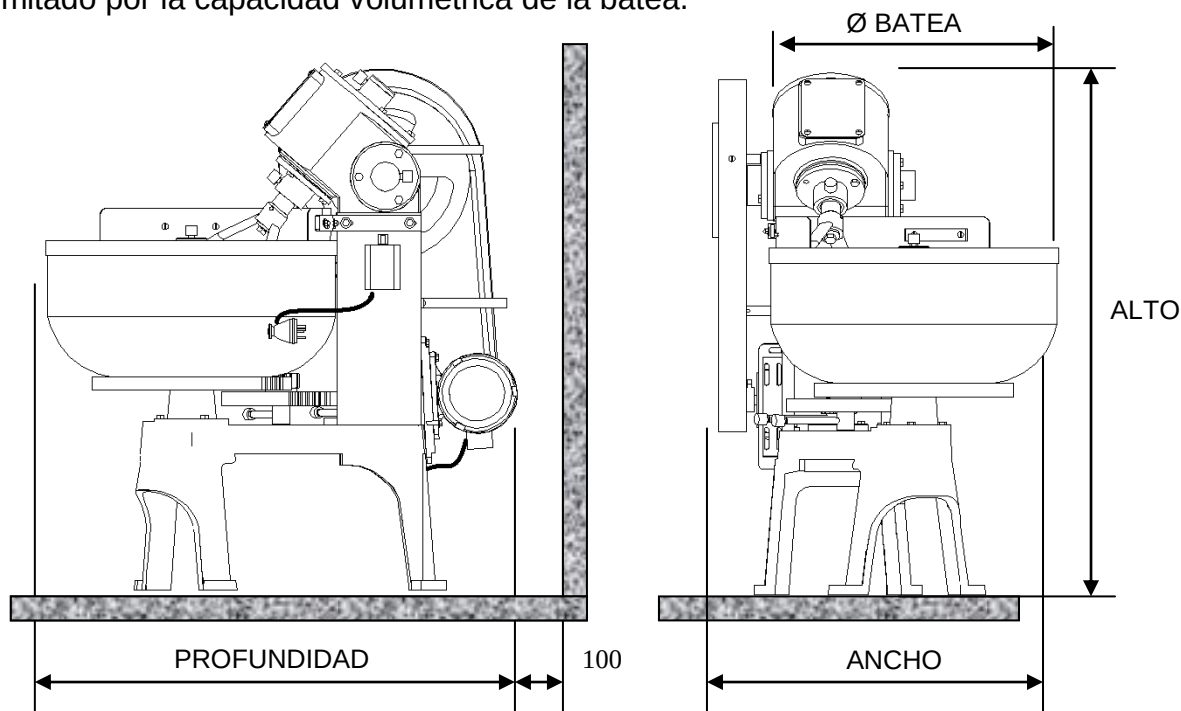
MODELOS Y PARTES PRINCIPALES DE LA MAQUINA



CAPACIDADES, DIMENSIONES (aproximadas en milímetros)

Mod.	Capacidad en Kg.		Dimensiones aprox. en mm.			Diámetro Batea	Peso aprox. En Kg.	Motor en HP.	Kw.
	Harina	Masa	Alto	Ancho	Prof.				
AR-30	20	30	990	650	900	515	160	1	0,75
AR-50	35	50	1100	700	1050	600	230	1,5	1,1
AR-75	50	75	1100	760	1110	665	260	2	1,5

La capacidad puede ser superior en base al preparado y solo esta limitado por la capacidad volumétrica de la batea.



INSTALACIÓN (para todas las máquinas)

Asegúrese que el piso posea la suficiente resistencia para instalar la amasadora redonda a horquilla y que quede debidamente nivelada. Considere también que durante la producción de alimentos, el peso aumenta considerablemente.

Debe tener precaución de dejar un espacio de aproximadamente 10 cm entre la parte posterior de la máquina y la pared donde se ubicara la misma

Controle que el toma de energía cumpla con lo indicado en la primera pagina y que la llave interruptora se encuentre en posición (NO) durante la instalación.

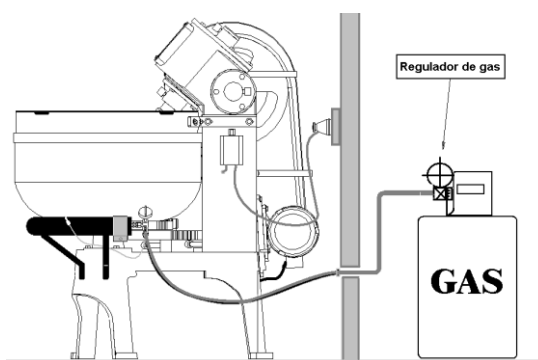
IMPORTANTE (No proceder de esta forma puede dañar el equipo)

Coloque en la batea **la totalidad del agua** necesaria para preparar la masa, **luego** con la maquina en marcha agregue progresivamente **la harina** hasta logra el producto deseado.

El exceso de tensión de las correas puede dañar el equipo.

No coloque productos duros o congelados.

INSTALACION (máquinas térmicas)



Verificar que la máquina sea instalada en un lugar adecuadamente ventilado.

Como medida de seguridad (en caso de utilizar gas envasado) coloque las garrafas alejadas del quemador de la máquina así como de cualquier otra fuente de calor (ejemplo: horno, luz solar, etc).

Utilice reguladores de presión de gas.

No coloque las mangueras o caños de gas cerca de cables o instalaciones

eléctricas.

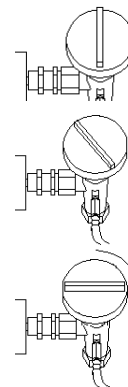
Realice las instalaciones de gas por medio de un gasista matriculado.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR (máquinas térmicas)

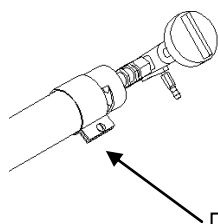
Siempre realice el encendido del quemador con la maquina en marcha y el liquido ya colocado en la batea. De lo contrario podría dañar el equipo.

Las máquinas térmicas están provistas de una válvula de seguridad que corta el paso de gas al quemador en caso de que este se apague. Este sistema de seguridad requiere que el quemador sea encendido de la forma descrita a continuación.

- 1^{ro}– Abra la llave de paso de su instalación de gas
- 2^{do}– Suministre fuego al quemador mientras oprime la llave de gas de la máquina (perilla en posición vertical); mantenga presionada la llave aproximadamente unos 30 segundos.
- 3^{ro}– De no quedar encendido el quemador repetir el 2^{do} paso.
- 4^{to}– Una vez obtenida la llama girar la llave en sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir el fuego hasta conseguir la llama deseada.
- 5^{to}– Para apagar el quemador gire la llave en sentido de las agujas del reloj y cierre el paso de su instalación de gas.



REGULACION DE LA LLAMA (máquinas térmicas)



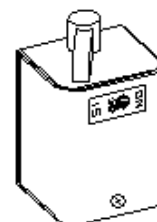
Para mantener la llama del quemador uniforme, regule la abrazadera situada junto a la llave de gas de la máquina, afloje con un destornillador adecuado el tornillo que sujeta la abrazadera y desplace la misma hacia los costados de tal forma que el orificio de entrada de oxígeno sea mayor o menor según la necesidad.

Abrazadera

Debe obtenerse una llama azul estable.

PUESTA EN MARCHA

Todas las máquinas poseen una llave interruptora de dos posiciones (SI-NO). Una vez colocado todos los productos a elaborar en la batea, se procede a dar energía con la llave interruptora en posición SI (encendido), poniéndose en funcionamiento la máquina.



Antes del primer uso recuerde realizar el curado de la batea. Puede utilizarse un pequeño primer amasijo y luego colocar aceite para evitar el oxido.

PROCEDIMIENTO DE AMASADO (referencia)

Colocar primero total del agua. Encender la maquina e ir incorporando la mitad de la harina lentamente. Esperar que se humecte. Continuar incorporando lentamente la mitad restante.

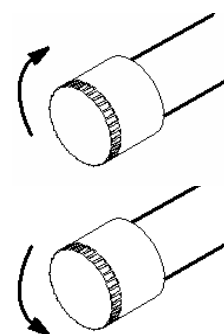
Procedimiento Masa para pan humectada al 50% (Varia según el tipo de masa y los adicionales)

Máquina	1 ^{ro} Agua	2 ^{do}	3 ^{ro} Harina Lentamente	4 ^{to}	5 ^{to} Harina Lentamente
AR-30	10.5 Lts	ENCENDER Máquina	10 kg.	MASA HUMEDA	10 kg.
AR-50	18 Lts		18 kg.		17 kg.
AR-75	26 Lts		25 kg.		25 kg.

MANTENIMIENTO

Con la maquina en funcionamiento; durante las primeras 20 horas de funcionamiento suministre grasa cada 2 horas de uso; superado este tiempo puede realizar el engrase cada 8 horas.

Cuando se halla agotado la grasa llene la tapa de los engrasadores utilizando grasa Retinax EP2 (SHELL) y vuelva a colocarlos girando los mismos en sentido de las agujas del reloj.

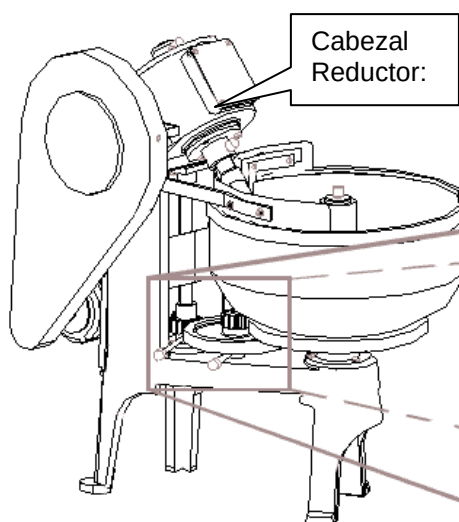


**NUNCA UTILICE LA MAQUINA SIN EL DEBIDO MANTENIMIENTO;
CONSIDERE QUE DE ELLO DEPENDE LA VIDA ÚTIL DE LA MISMA**

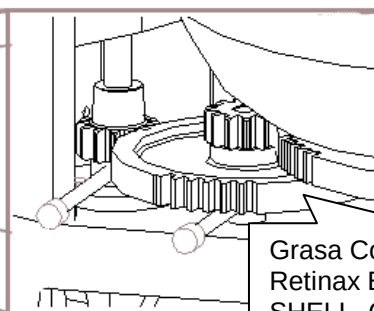
Modelo	Aceite del reductor: SAE 250 Cant. Aprox. Por litro
AR-30	0,8
AR-50	1,2
AR-75	1,3

Antes de poner en marcha la maquina por primera vez, y luego cada 6 horas, engrase de forma directa los engranajes de transmisión ilustrados. Para maquinas térmicas utilice grasa para alta temperatura y engrase cada 3 horas de uso.

Engrasar cada 30 horas piñones y cadena con Grasa pura de litio (sin aditivos de grafito o molibdeno).



Recuerde: No toque ni intente limpiar las piezas móviles de la máquina salvo que la alimentación haya sido cortada.



Grasa Corona
Retinax EP2 (SHELL)
SHELL GADUS S2 V220 AD2