



MAR36-0901E

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO



BATIDORA PASTELERA MODELO B-36

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 :

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

Motor 0.75hp =0.5kw.

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 reemplazarlo 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 el enchufe y retírelo 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.

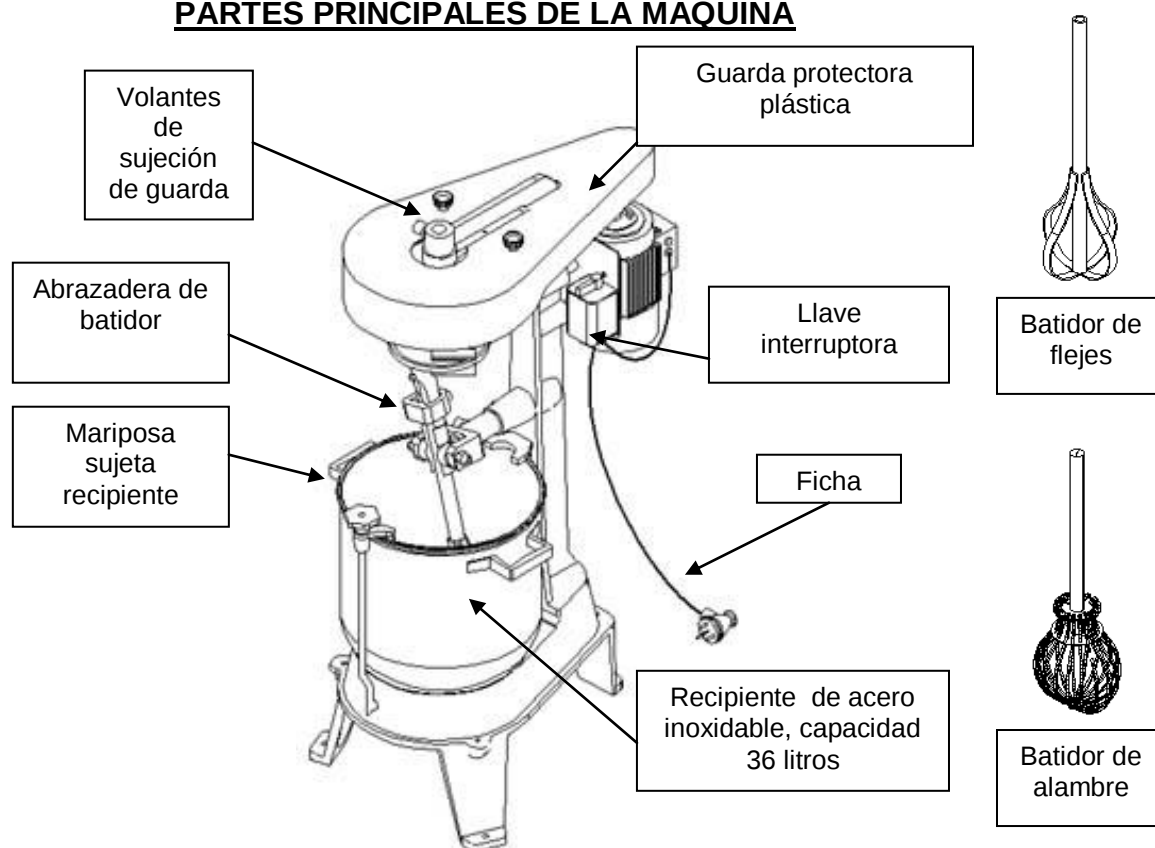


Para evitar daños es importante que la instalación eléctrica, donde se alimenta la maquina, disponga de un guardamotor exclusivo para la misma, instalado y debidamente regulado por un electricista matriculado.

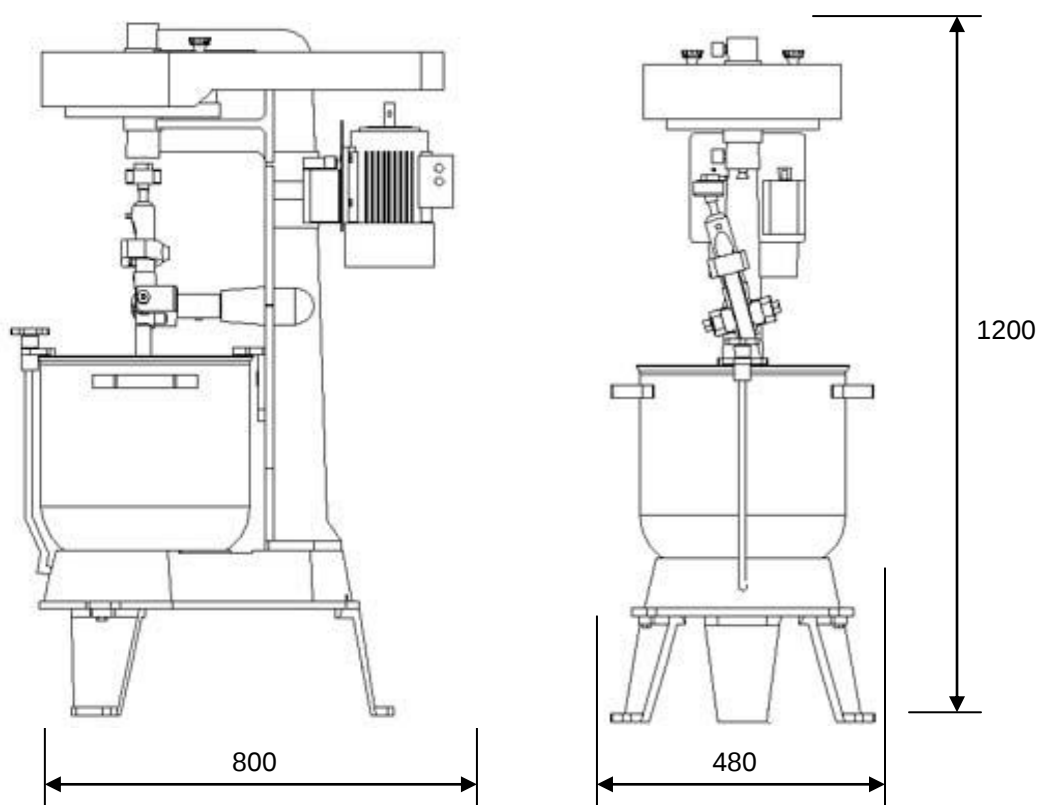
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE LA MAQUINA

La Batidora Pastelera modelo b-36 se caracteriza por la robustez en toda su estructura, construida en su mecanismo principalmente en hierro fundido que es el material ideal para absorber toda fuerza ejercida durante el batido.

PARTES PRINCIPALES DE LA MAQUINA



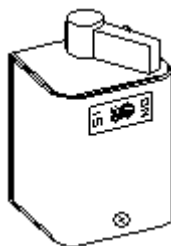
DIMENSIONES (aproximadas en milímetros)



INSTALACIÓN

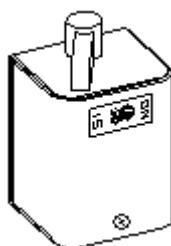
Asegúrese que el piso posea la suficiente resistencia para instalar la Batidora Pastelera b-36 y que quede debidamente nivelada. Considere también que durante la producción de alimentos, el peso aumenta considerablemente en función del preparado a realizar.

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.

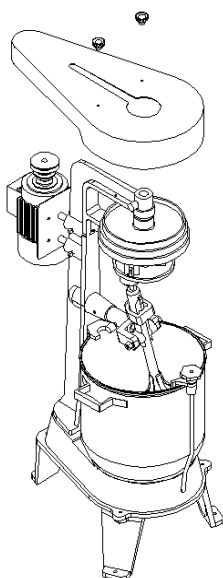


PUESTA EN MARCHA

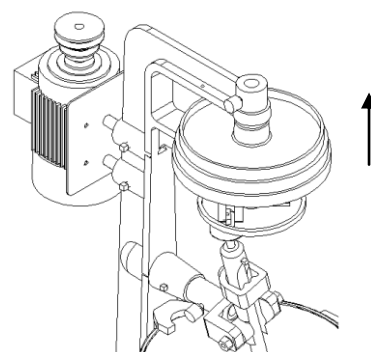
Todas las Batidora Pastelera b-36 poseen una llave interruptora de dos posiciones (SI-NO) . Una vez colocado todos los productos a elaborar en el recipiente, se procede a dar energía con la llave interruptora en posición SI (encendido), poniéndose en funcionamiento la máquina.



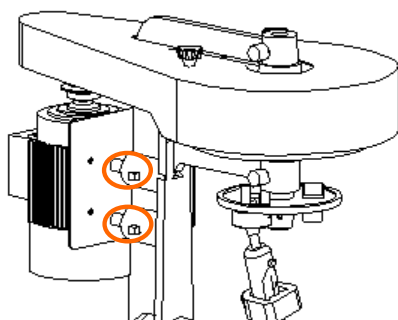
CAMBIO DE VELOCIDAD



Con la máquina fuera de funcionamiento y preferentemente con la ficha eléctrica desenchufada; retire los volantes de sujeción de la guarda protectora plástica para poder retirar la guarda. Una vez realizado este procedimiento varíe la velocidad de la máquina cambiando la correa de canal. Para poner nuevamente en funcionamiento la máquina vuelva a colocar la guarda protectora plástica con los volantes de sujeción.

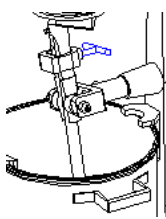
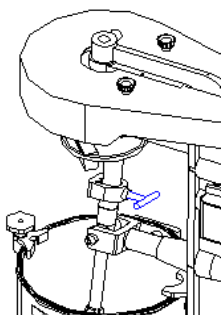


La mayor velocidad de máquina se obtiene colocando la correa en el canal superior

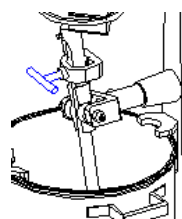


Para la regulación de la tensión de la correa la Batidora Pastelera b-36 posee dos prisioneros cabeza cuadrada los cuales se encuentran marcados en la figura.

OBSERVACION



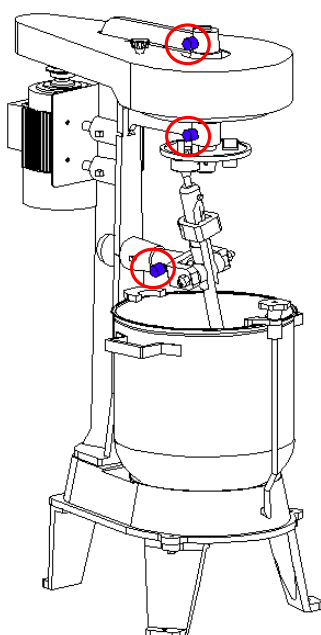
CORRECTO



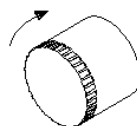
INCORRECTO

Ajuste los batidores utilizando la abrazadera. No presione con la mariposa roscada sobre el caño del batidor.

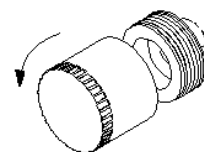
MANTENIMIENTO



Una vez cada 20 horas de funcionamiento, suministre grasa a la máquina, a través de los engrasadores, girando la tapa de los mismos en sentido de las agujas del reloj (aconsejamos mas de dos vueltas por engrasador).



Cuando se halla agotado la grasa de los engrasadores, retire la tapa, de los mismos, girando en sentido contrario a las agujas del reloj



Llene la tapa de los engrasadores utilizando grasa (no toxica) 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