



MB600001_Q

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO



**BATIDORA,
MEZCLADORA
y AMASADORA
PLANETARIA**

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 cumple con la Norma IRAM 2158/92 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.

Motor 1.5hp =1.1kw.

Un electricista matriculado deberá verificar y aprobar 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 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.



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

CARACTERISTICAS PRINCIPALES DE LA MÁQUINA

La batidora, amasadora y mezcladora BP-60 y BP-60 A de moderno diseño con movimiento planetario, puede emplearse en panaderías, pastelerías, cocina alimentaria, laboratorio, cosmetología, etc.

Se caracteriza por la robustez en toda su estructura, con cabeza de hierro fundido, que es el material ideal para absorber toda fuerza ejercida por la parte mecánica, y base de fundición nodular. Esta compuesta, principalmente, por una caja de 3 velocidades a engranajes con salida a través de un piñón que enlaza con una corona; ambas piezas de acero templado y con dientes helicoidales curvos (lubricados en baño de aceite) que transmiten toda la energía al sistema planetario. Todos los movimientos se realizan sobre rulemanes para asegurar un perfecto funcionamiento.

Los modelos BP-60 A Y BP-60AI cuenta con un práctico panel frontal con pulsadores de marcha y parada, selectora de ejecución manual o automática, display de tiempo e indicadores de energía, sobrecarga, posición de reja y recipiente.

En los modelos BP-60 A Y BP-60AI todo el circuito eléctrico de mando es de baja tensión (24 volts) para aportar, junto con la reja protectora, una amplia seguridad contra accidentes.

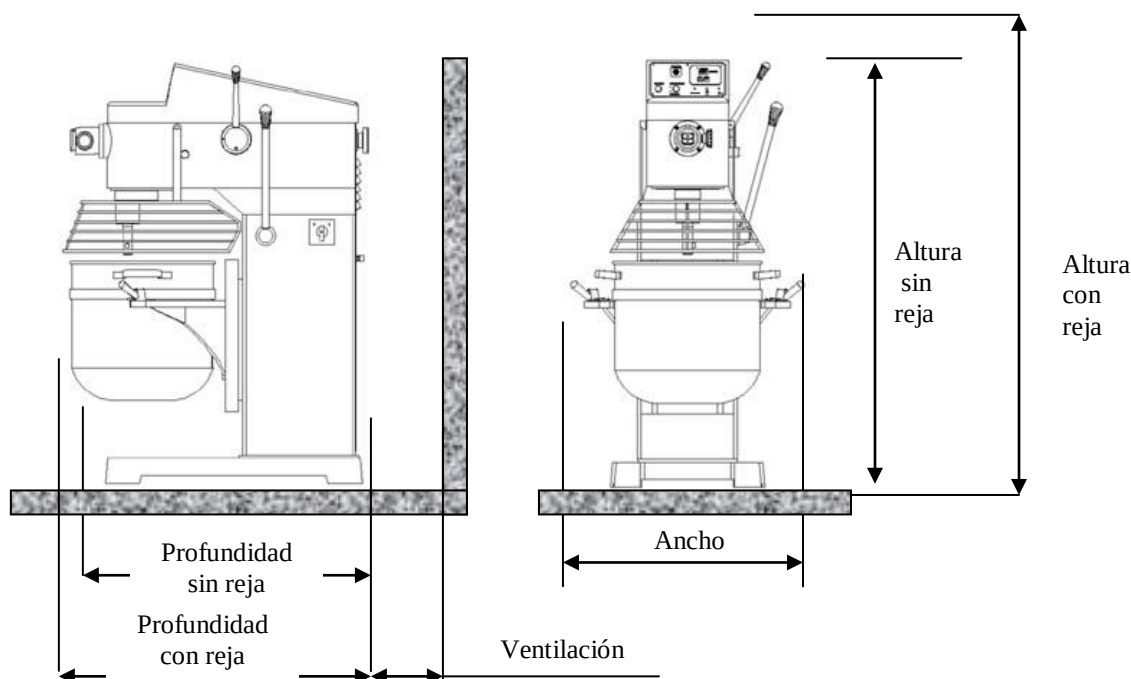
En los modelos BP-60 Y BP-60 A el acabado exterior, para obtener una buena resistencia al ataque de detergentes, está realizado con pintura epoxi en dos colores brindando excelente presentación a todo el conjunto.

En el modelo BP-60AI la estructura se encuentra construida en acero inoxidable calidad 304, la tornillería de acero inoxidable, partes salientes en fundición de inoxidable y trefilado inoxidable calidad 304, motor blindado y patas regulables anti-vibratorias.

Los modelos BP-60 C/RC Y BP-60 A C/RC son especiales para los trabajos con polvos.

Los modelos BP-60 S cuenta con un comando frontal con botones de marcha y parada; reja de seguridad con corte y circuito electrico en 24 volts.

DIMENSIONES (aproximadas)



Modelo	Altura sin reja	Altura con reja	Profundidad	Profundidad con reja	Ancho	Ventilación recomendada	Dimensiones en milímetros
BP-60	1270	-	950	-	750	100	
BP-60 C/B	1270	-	1000	-	750	100	
BP-60 C/RC	1280	1570	-	1100	750	100	
BP-60 A	1280	1575	-	1150	750	100	
BP-60 S	1280	1575	-	1150	750	100	
BP-60 A C/RC	1280	1570	-	1100	750	100	
BP-60 A C/B	1280	1575	-	1150	750	100	
BP-60 AI	1450	1700	-	1200	750	100	

INSTALACION

Asegúrese que el piso posea la suficiente resistencia para instalar la batidora amasadora planetaria y que quede debidamente nivelada. Durante la producción de alimentos, el peso de la máquina al cargarse aumenta considerablemente en función del preparado a realizar.

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

Para su nivelación el modelo BP-60AI posee 4 bases regulables anti-vibratoria con apoyo en nylon para proteger el piso, situadas, dos en la parte delantera y dos en la parte posterior.

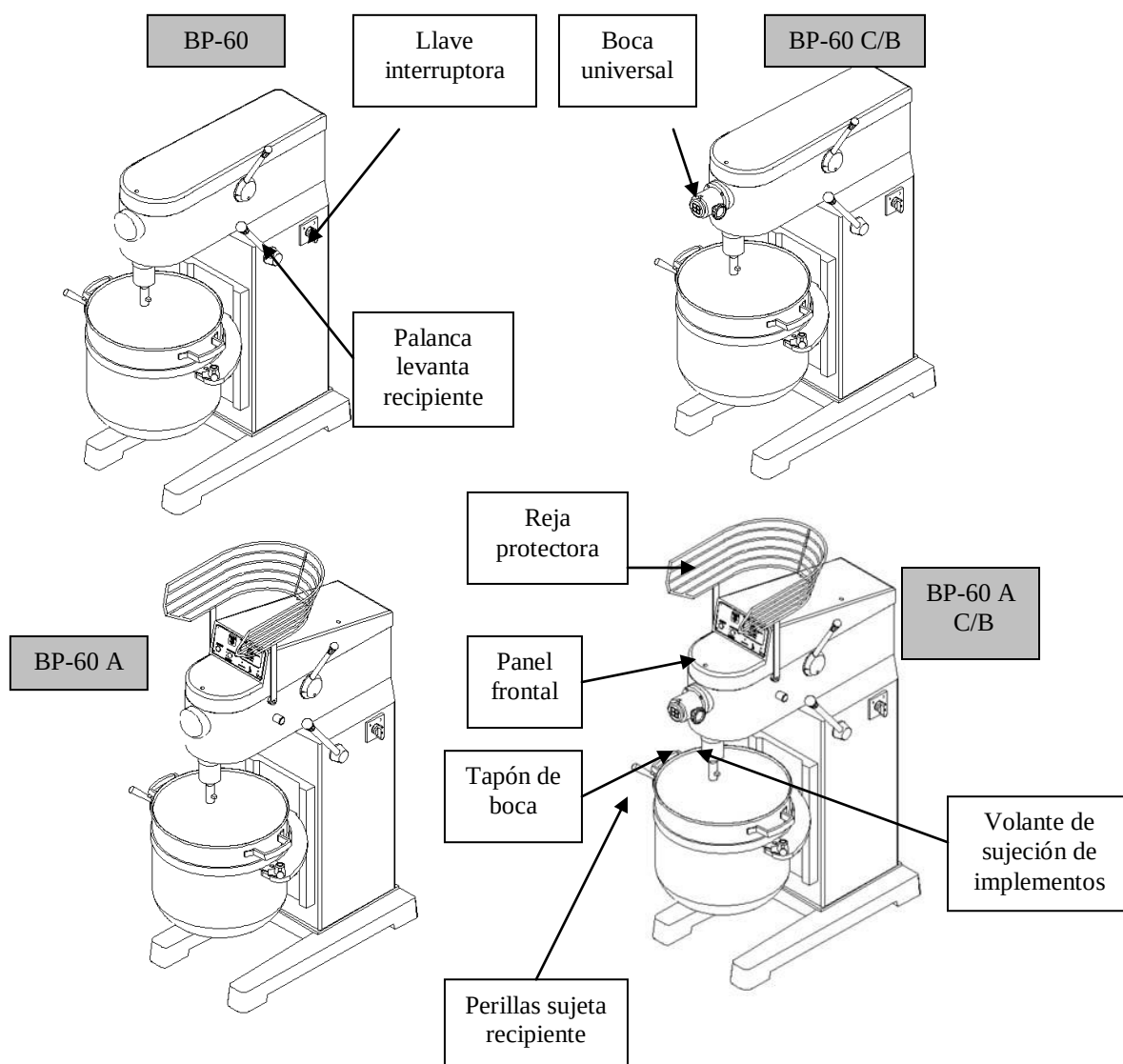
Controle que el toma de energía cumpla con lo indicado anteriormente.

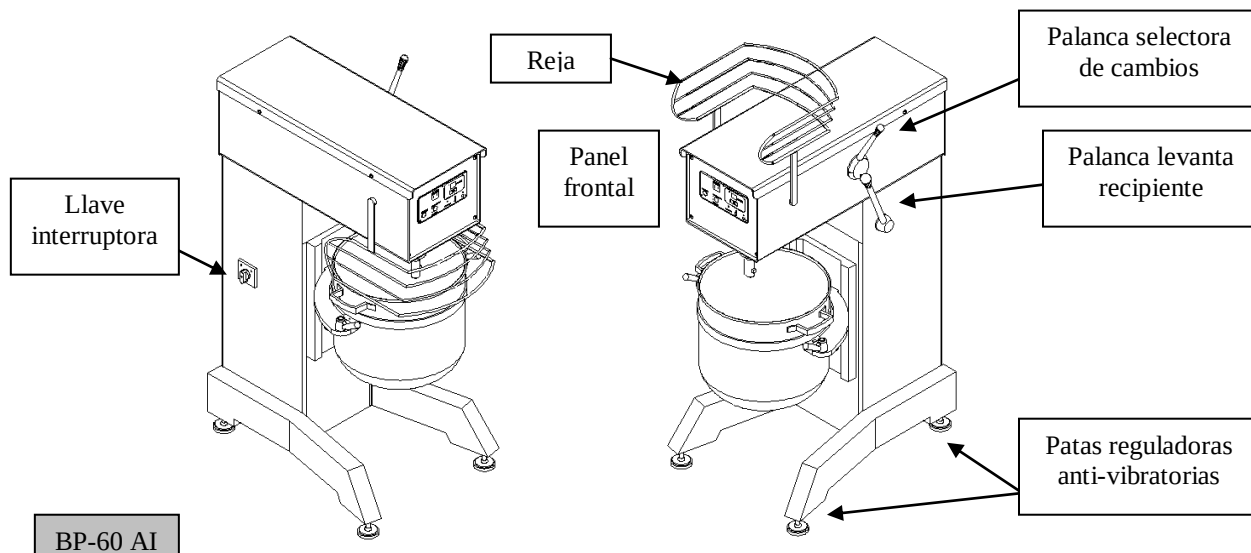
Llave interruptora en posición (o)



**CUANDO NO SE
UTILICE LA
MAQUINA.
APAGARLA DE
LA LLAVE
INTERRUPTORA.**

MODELOS Y PARTES PRINCIPALES DE LA MÁQUINA

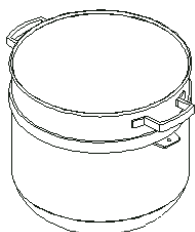




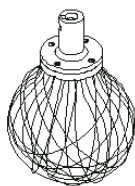
BP-60 AI

Estructura en acero inoxidable, tornillería inoxidable, partes salientes en fundición de inoxidable y trefilado inoxidable calidad 304, motor blindado y patas regulables anti-vibratorias

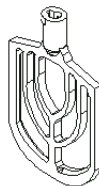
Los accesorios que se suministran con el equipo son: 1 recipiente de acero inoxidable, 1 batidor de alambre inoxidable para batidos de todo tipo, 1 batidor paleta para mezclador y 1 espiral amasador de acero inoxidable BP-60. Opcional recipientes y batidores de 30 litros.



Recipiente BP-60.
(Diámetro
aprox.420mm)



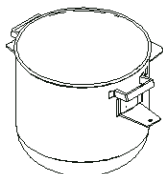
Batidor alambre
BP-60
(Alto aprox. 450mm)



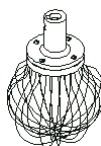
Paleta BP-60.
(mezclador)
(Ancho aprox. 290mm)



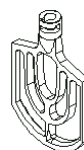
Espiral BP-60
(amasador)



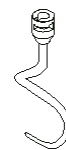
Recipiente 30Lts.
(Diámetro
aprox.360mm)



Batidor alambre 30Lts.
(Alto aprox. 375mm)

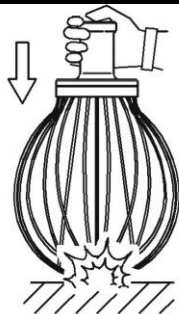


Paleta 30Lts.
(mezclador)
(Ancho aprox. 230mm)

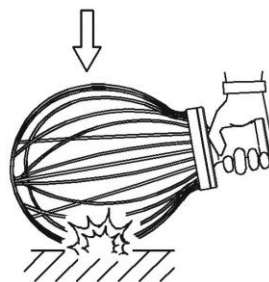


Espiral 30Lts.
(amasador)

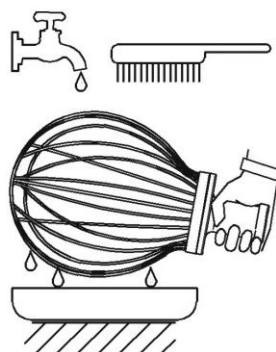
Limpieza de los accesorios



NO



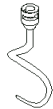
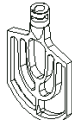
NO



SI

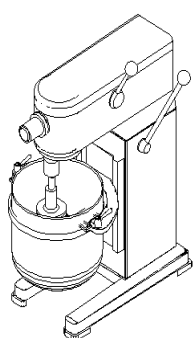
SELECCION DE VELOCIDAD

Se deberá controlar que la velocidad colocada en la palanca de cambios sea la correcta para las distintas opciones de operación y su correspondiente implemento:

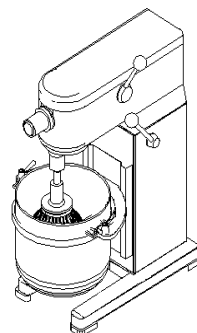
	ACCESORIO	OPERACION	VELOCIDAD
	Espiral amasador	Amasado	 Primera
	Paleta Mezcladora	Mezclado	 Primera o segunda
	Batidor de alambre	Batido	 Segunda o tercera

NO usar el implemento amasador en velocidad superior a primera.

POSICIONAMIENTO DEL RECIPIENTE (todos los modelos)



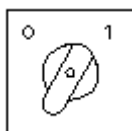
POSICION RECIPIENTE
LEVANTADO
PALANCA LEVANTA
RECIPIENTE HACIA
ATRAS
Posición de trabajo de la
máquina.



POSICION RECIPIENTE
BAJO
PALANCA LEVANTA
RECIPIENTE HACIA
ADELANTE
Posición para retirar los
batidores y el recipiente

PUESTA EN MARCHA (solo para máquinas sin panel frontal de comando)

Todas las máquinas Planetarias modelos BP-60 poseen una llave interruptora de dos posiciones (0-1) . Una vez colocado todos los productos a elaborar en la batea, se procede a dar energía con la llave interruptora en posición 1 (encendido), poniéndose en funcionamiento la máquina.



Precaución:

Antes de poner en marcha la maquina, verificar la correcta colocación de los accesorios.

PUESTA EN MARCHA Y OPERACION (solo para máquinas con comando por botonera)

Las maquinas poseen:



- Una botonera de marcha de color verde situado a la izquierda de la maquina, para la puesta en marcha. Botón hundido para evitar su accionamiento involuntario.



- Botonera de color rojo tipo hongo, para su parada.

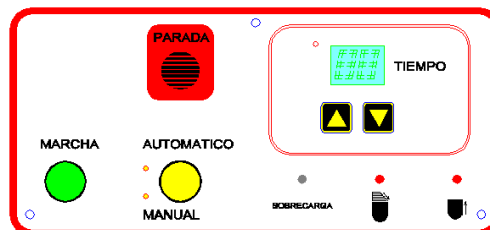
El equipo dispone de una reja de seguridad, otorgando mayor seguridad. Siempre que actúe el sistema de seguridad de la reja protectora se detendrá la máquina, siendo necesario para reanudar la marcha presionar el botón verde.

PUESTA EN MARCHA Y OPERACION (solo para máquinas con panel frontal de comando)

CUANDO NO SE ESTE UTILIZADO LA MAQUINA. APAGARLA DE LA LLAVE INTERRUPTORA.

Cuenta con un práctico panel frontal con pulsadores de marcha y parada, selectora de ejecución manual o automática, reloj de tiempo e indicadores de energía, sobrecarga, posición de reja y recipiente. Todo el circuito eléctrico de mando es de **baja tensión** (24 volts) para aportar, junto con la reja protectora, una **amplia seguridad contra accidentes**.

Circuito eléctrico de mando es de **baja tensión** (24 volts) para aportar, junto con la reja protectora, una **amplia seguridad contra accidentes**.



Una vez colocado todos los productos a elaborar en el recipiente de acero inoxidable (debidamente ajustado con los sujetadores laterales, reja protectora cerrada y recipiente levantado) se procederá a dar energía con la llave interruptora en posición 1 (encendido), se encenderá el display indicando los minutos programados para funcionar en modo automático y la luz amarilla indicando modo automático o manual , solamente en caso de estar encendida la luz roja en o en le estará indicando que la reja protectora o el recipiente respectivamente no esta en su posición correcta.

AUTOMATICO



MANUAL

Se puede optar por operar la máquina en forma manual o automática pulsando la burbuja amarilla :

MARCHA



Manual: se encenderá al pulsar la burbuja verde y se detendrá al pulsar la burbuja roja.

Automática: se encenderá al pulsar la burbuja verde y la parada dependerá del tiempo seleccionado pulsando o para aumentar o

disminuir el mismo, dentro de un rango de 1 a 99 minutos. Durante la operación titilara la luz verde.

Siempre que actúe el sistema de seguridad de la reja protectora o el correspondiente al descenso del recipiente se detendrá la máquina, siendo necesario para reanudar la marcha presionar la burbuja de color verde. Durante este proceso de funcionamiento automático el temporizador ejecutará una pausa señalizada por el titilar de la luz amarilla (automático), o la luz roja (de encontrarse la reja elevada); en caso de desear volver el tiempo a cero será necesario presionar la burbuja roja para resetear.



Figura Nro 1

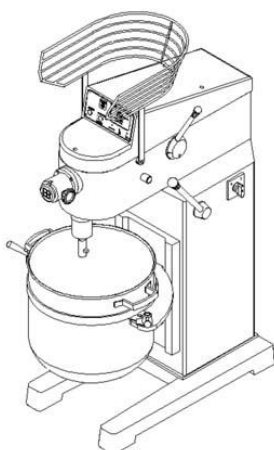
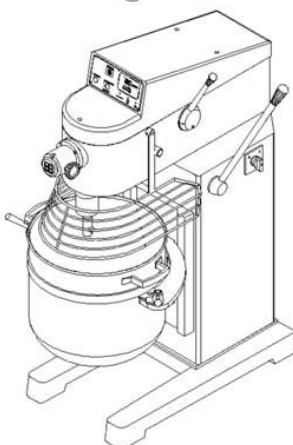


Figura Nro 2



Con la reja levantada y el recipiente en la posición inferior (figura Nro 1) la máquina no funcionará. Al mismo tiempo se encenderán en el panel de control las luces rojas indicando, de esta manera, el mal posicionamiento de la reja y/o el recipiente; siendo necesario para que la misma funcione que se cumplan ambas circunstancias como se demuestra en la (figura Nro 2).



En la figura Nro 2 la reja protectora se encuentra en su posición de trabajo, así como el recipiente elevado (palanca levanta recipiente colocada hacia atrás). También se nota que las luces rojas indicadoras del panel se han apagado, indicando, de esta manera, que la máquina esta lista para trabajar.

Importante: solo bastará que la reja protectora y/o la palanca levanta recipiente se encuentre unos centímetros fuera de su posición de trabajo para que la maquina no arranque. De esta forma se otorga una mayor seguridad en su manejo.

Recuerde limpiar el recipiente y los implementos antes y después de utilizar la maquina . evitar que queden restos de producto en los orificios de encastre.

Advertencias y precauciones

En preparados con mantecas y grasas, no incorporar estos productos a temperatura de refrigerador y en porciones grandes, ya que su solidez en ese estado podrían ocasionar daños a los implementos y equipo. Es aconsejable retirarlos del refrigerador por lo menos 2 horas antes de usar, y cortar luego en porciones no mayor a 2 centímetros.

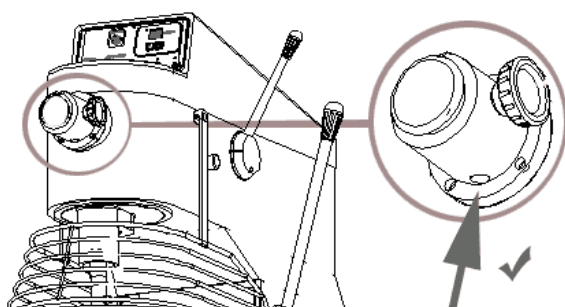
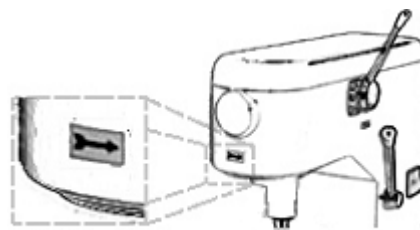
La capacidad de amasado esta garantizada en 12 kilos de harina al 50% de agua para el recipiente modelo BP-60 y 6 kilos de harina al 50% de agua para el recipiente de 30 litros.

Para los modelos de máquinas con panel frontal de comando, el equipo saldrá de servicio en caso de superar la capacidad de amasado y se encenderá en el tablero la luz indicando **sobrecarga**, la cual se apagará al transcurrir unos segundos, pudiendo nuevamente poner en marcha la máquina. Si la condición no se hubiese modificado volverá a salir de servicio. Esta misma protección se activará del mismo modo cuando exista baja tensión o falta de fase en motor trifásico.



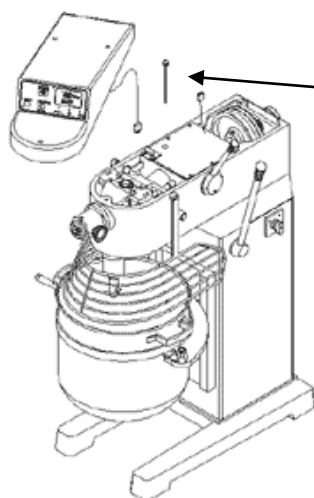
No efectuar los cambios de velocidad con el equipo en funcionamiento. Eventualmente y durante el asentamiento de engranajes tal vez no se pueda cambiar de una velocidad a otra, en este caso mover la perilla ubicada en la parte posterior.

Asegurarse que el sentido de giro de la maquina es el correcto. Caso contrario puede dañarse los accesorios y/o la maquina.



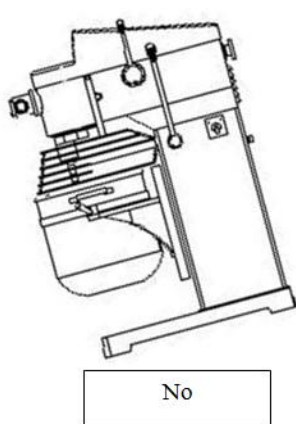
En las maquinas con salida universal verificar periódicamente que no se obstruya el orificio de salida que muestra la figura.

Dicho orificio cumple la función de desagotar los ácidos naturales de ciertos vegetales que por algunos implementos son arrastrados hacia la boca universal.

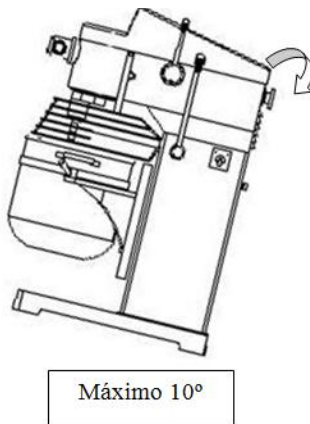


Varilla para medición de Nivel de aceite

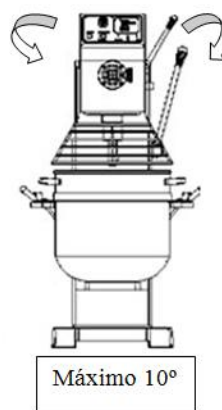
El nivel de aceite mínimo de la caja de velocidad esta indicado en la varilla para tal fin, es importante no superar los 5mm de la marca.



No



Máximo 10°



Máximo 10°

En el transporte y movimiento, no inclinar mas de 10 grados el equipo. Caso contrario puede provocar perdida de aceite.

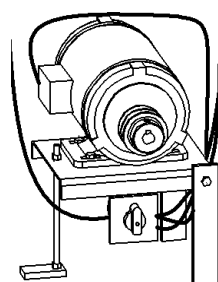
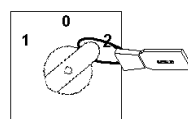
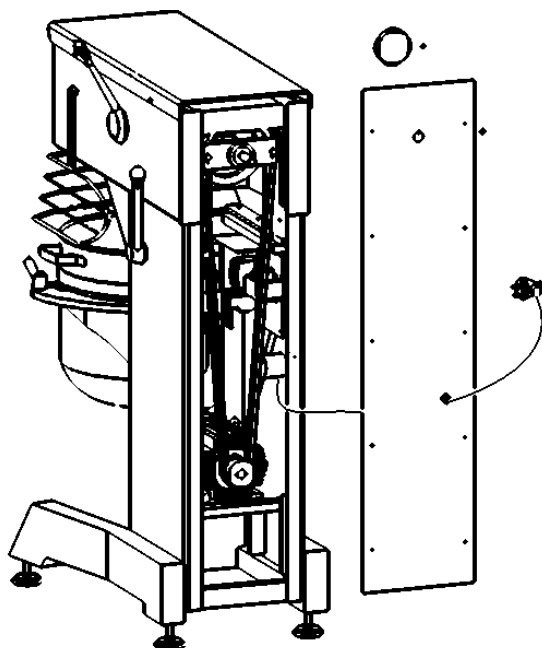
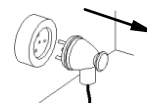
EN CASO DE CUALQUIER PROBLEMA EN EL SISTEMA AUTOMATICO, SE PUEDE ANULAR EL MISMO DEL SIGUIENTE MODO

"Recomendamos; verificar previamente las variables eléctricas (tensión y conducción de cada fase, estado del guardamotor, etc)".

1^{ro}- Desconectar del equipo la entrada de energía eléctrica.

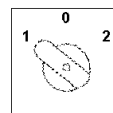
2^{do}- Retirar la tapa trasera inferior de la máquina.

En la parte inferior de la máquina, destapada, se encontrará con una llave conmutadora de tres posiciones ubicada bajo el motor.



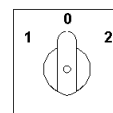
3^{ro}- Cortar el precinto que mantiene la llave en la posición 2 (correspondiente a funcionamiento con sistema automático).

4^{to}- Girar la llave hasta la posición 1 (correspondiente a funcionamiento manual).



De este modo, el equipo funcionará a través de la llave interruptora "lateral" (vea: **PUESTA EN MARCHA** (solo para máquinas sin panel frontal de comando)) anulando el sistema automático, de seguridad y protección hasta su reparación.

NOTA: en la posición vertical de la llave conmutadora la máquina no funcionará.



5^{to}- Colocar nuevamente la tapa trasera de la máquina.

6^{to}- Informar a todo el

personal que utiliza la máquina sobre las condiciones en que se encuentra operando teniendo en cuenta las medidas de seguridad para evitar accidentes hasta que se efectúe la reparación del sistema automático.

DATOS DE LUBRICANTES UTILIZADOS.

Actualmente el aceite utilizado es elaborado/formulado especialmente para nuestra empresa. De necesitarlo solicitárnoslo que se lo estaremos enviando a la brevedad.

Como opcional, de no poder aguardar el envío del aceite del cual disponemos, utilizar según se detalla a continuación:

ACEITE DE CAJA DE CAMBIOS:	Cantidad aproximada por maquina (litro)
Recomendado: OMALA 220 (SHELL) Opcionales: SPARTAN EP 220 (ESSO) Lubrrax ind. Gear 220(PETROBRAS) TRANSMISION EP 220(YPF)	2.25

ACEITE DE TROMPA	Cantidad aproximada por maquina (litro)
<u>9 partes de:</u> Recomendado: Omala 680 (SHELL) Opcionales: SPARTAN EP 680 (ESSO) Lubrrax ind. Gear 680(PETROBRAS) TRANSMISION EP 680(YPF) <u>+ 1 parte:Dispersión M55 plus (Molikote).</u>	0.1

Importante respetar los niveles máximo y mínimo de aceite indicados.

GRASA PARA SISTEMA LEVANTA RECIPIENTE.

Utilizar grasa Retinax EP2 (SHELL) o equivalente.

Otros puntos.

Los demás puntos móviles de la maquina incorporan bujes de bronce y rodamientos blindados, que no requieren lubricación externa.

Aconsejamos.

Siempre limpiar los restos de masa, harina o suciedad que se puedan acumular en los sistema móviles de la maquina.

