

**BATIPLANE**

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

— SOBADORA —

*Tecnología en máquinas y equipamiento para alimentación*

# SOBADORA

# TABLA DE CONTENIDOS



MODELOS .....	P. 2
IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	P. 3
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE LA MÁQUINA.....	P. 5
PRINCIPALES COMPONENTES .....	P. 6
DIMENSIONES .....	P. 7
INSTALACIÓN.....	P. 8
OPERACIÓN .....	P. 9
MANTENIMIENTO .....	P. 10
CONOZCA EL RESTO DE NUESTRAS MÁQUINAS .....	P. 13



*Guarde este manual para futuras referencias*

# MODELOS

---



## MÁQUINAS

PASTELERA (500 mm)

INTERMEDIA (550 mm)

PANADERA (600 mm)

## TOLVA & MESA

MADERA

MADERA REVESTIDA

ACERO INOXIDABLE



# 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.

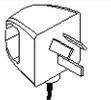
IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE

## 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 MONOFÁSICO 220 VOLT - 50 Hz.
	FICHA DE CUATRO PATAS (UNA A TIERRA)	MOTOR TRIFÁSICO 380 VOLT - 50 Hz.

Para ahorrar energía y garantizar la vida útil de los elementos electrónicos corte el suministro eléctrico de la máquina al finalizar el periodo del trabajo.



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

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



# CARACTERÍSTICAS

---

## PRINCIPALES DE LA MÁQUINA

La línea de máquinas Sobadoras se caracteriza por la robustez en toda su estructura, construido el mecanismo de engranajes (lubricados en constante baño de aceite estanco) principalmente en hierro fundido que es el material ideal para absorber toda fuerza ejercida durante el sobado.

El eje de transmisión principal se encuentra montado sobre rodamientos de primera marca y los eje de rodillos sobre bujes de aleación de bronce para garantizar su larga vida útil.

En la línea Tradicional Estándar poseen las tablas de sobado construidas en madera y los rodillos de sobado en hierro; mientras que los modelos de máquinas revestidas poseen la madera de tolva y mesa recubiertas con laminas de acero inoxidable AISI 430. En los modelos de maquinas inoxidables, las tablas de sobado se presentan construidas en acero inoxidable antiadherente AISI 304 con bordes sanitarios.

Todas las máquinas poseen sus botoneras de marcha y parada selladas, así como contactor y relais térmico colocados en caja estanca. El tercer rodillo de seguridad de acero inoxidable AISI 304 facilita las tareas de sobado sin necesidad de acercar las manos durante el proceso, minimizando el riesgo de accidentes.

El acabado exterior, para obtener una buena resistencia al ataque de detergentes, está realizado con pintura epoxi brindando una excelente presentación.

## OPCIONALES

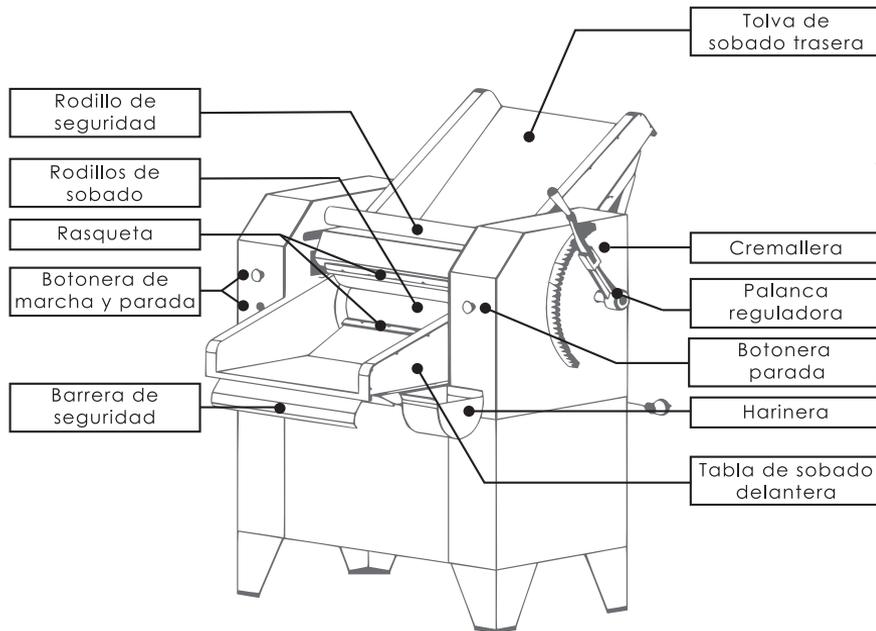
---

- Barrera de parada de seguridad.
- Motor con freno: sistema de frenado rápido.
- Rodillos de sobado revestidos en cromo duro.
- Circuito de comando en 24 Volts.

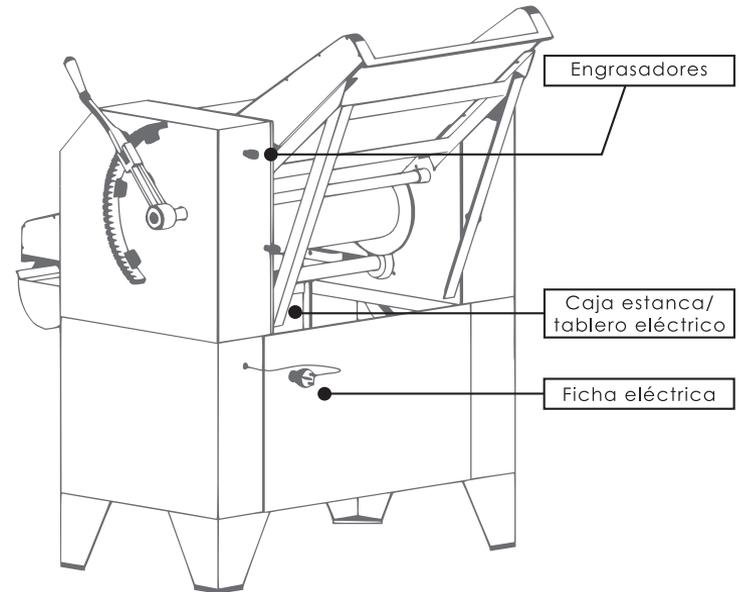


# PRINCIPALES COMPONENTES

## VISTA FRONTAL

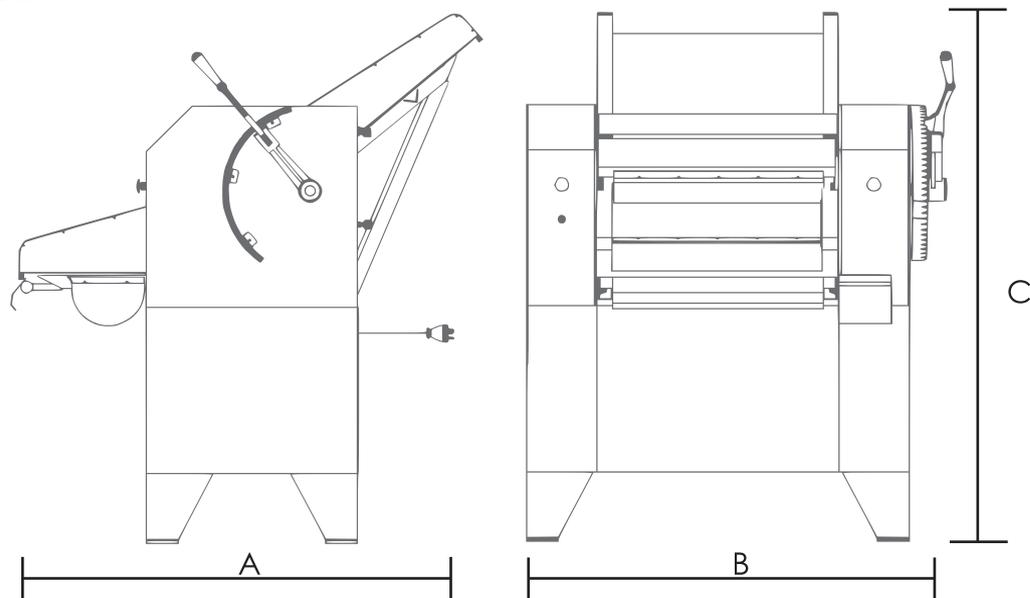


## VISTA TRASERA



# DIMENSIONES

APRÓXIMADAS EN MILIMETROS



MÁQUINAS	DIMENSIONES (mm)			PESO (kg)	MOTOR EN HP	RODILLOS (mm)	
	PROF. (A)	ANCHO (B)	ALTO (C)			DIÁM.	LARGO
Pastelera	840	1050	1280	190	1,5	110	500
Intermedia	1200	1100	1400	265	2	127	550
Panadera	1260	1200	1410	390	5,5	168	600



# INSTALACIÓN

---

- Asegúrese que el piso posea la suficiente resistencia para instalar la Sobadora.
- Controle que el toma de energía cumpla con lo indicado anteriormente.
- Colocar un guarda-motor exclusivo para la maquina, instalado y debidamente regulado por un electricista matriculado; el mismo se instala con el objetivo de evitar daños causados por variación de tensión en la línea.



# PUESTA EN MARCHA Y PARADA

---

Empiece el proceso de sobado con la apertura total de los rodillos.

Pase varias veces la masa hasta obtener un preparado uniforme.

Luego utilice gradualmente la palanca reguladora hasta obtener el espesor de masa deseado.

**Las máquinas 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.

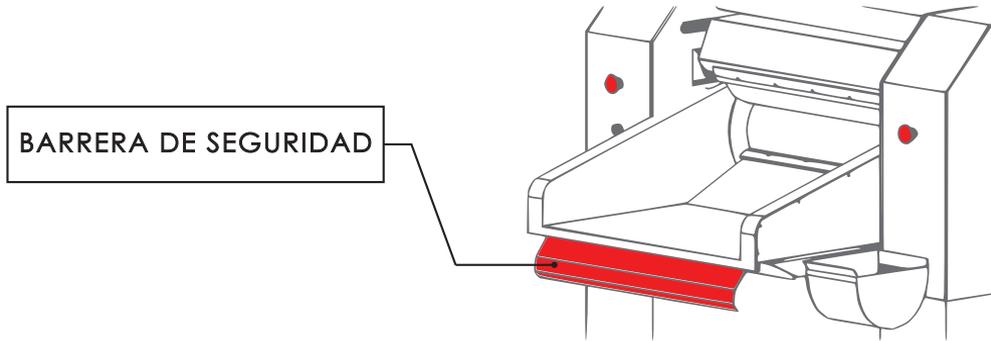


- Dos botoneras de color rojo tipo hongo en sus laterales, para su parada.



## OPERACIÓN SOLO PARA MÁQUINAS CON BARRERA DE SEGURIDAD

El equipo dispone de una barrera de seguridad que permite al operador detener el equipo con un simple toque de pierna, otorgándole mayor seguridad.



## ATENCIÓN SOLO PARA MÁQUINAS CON MOTOR CON FRENO

### SISTEMA DE DESBLOQUEO DEL MOTOR SIN ACCIONAMIENTO DE LA MAQUINA

En caso de emergencia o mantenimiento en el cual sea necesario desbloquear el motor sin accionar la Sobadora; la misma posee un botón situado sobre la tapa de la caja del sistema electrónico, al cual se puede acceder por la parte trasera de la máquina.



**BOTÓN PULSADO PARA  
DESBLOQUEO DE MOTOR**



# MANTENIMIENTO

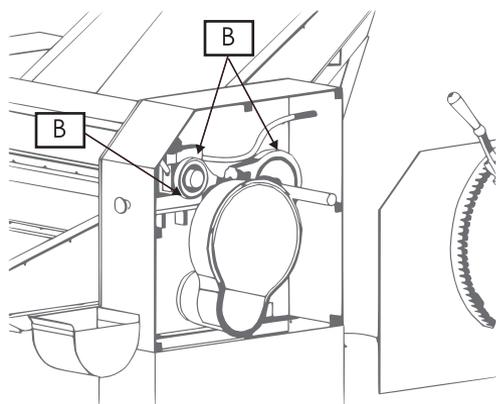
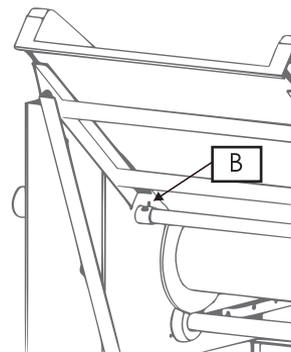
**A**—La línea de Sobadoras tradicionales posee, en todos sus modelos, engrasadores, otorgándole una mayor vida útil. Los mismo se pueden encontrar a simple vista en la parte posterior de la maquina.

Durante las primeras 20 horas de funcionamiento suministre grasa (con la máquina en funcionamiento) cada 2 horas de uso; superado este tiempo puede realizar el engrase cada 8 horas. Grasa Retinax EP2 o GADUS S2 V220 AD2 (SHELL).

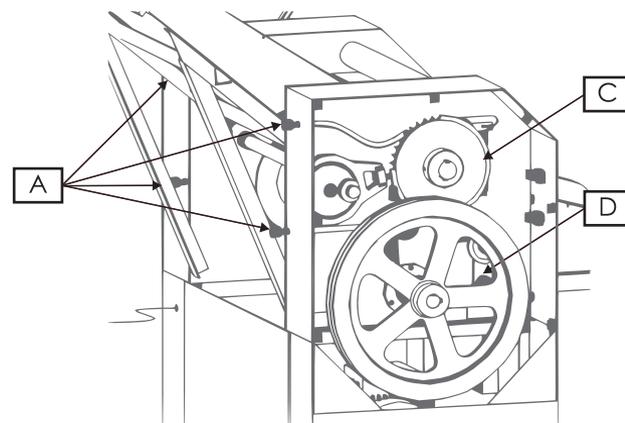
Cada 30 horas de funcionamiento o 1 mes de uso retirar las tapas laterales de maquina y:

**B**—Aceitar, a través de los orificios señalados, los mecanismos de abertura de los rodillos (excéntrico, corredera y abrazadera de eje del rodillo). ACEITE SAE40.

**C y D**—Engrasar piñones, cadena y aliemite de tensor de cadena. Grasa pura de litio (sin aditivos de grafito o molibdeno).



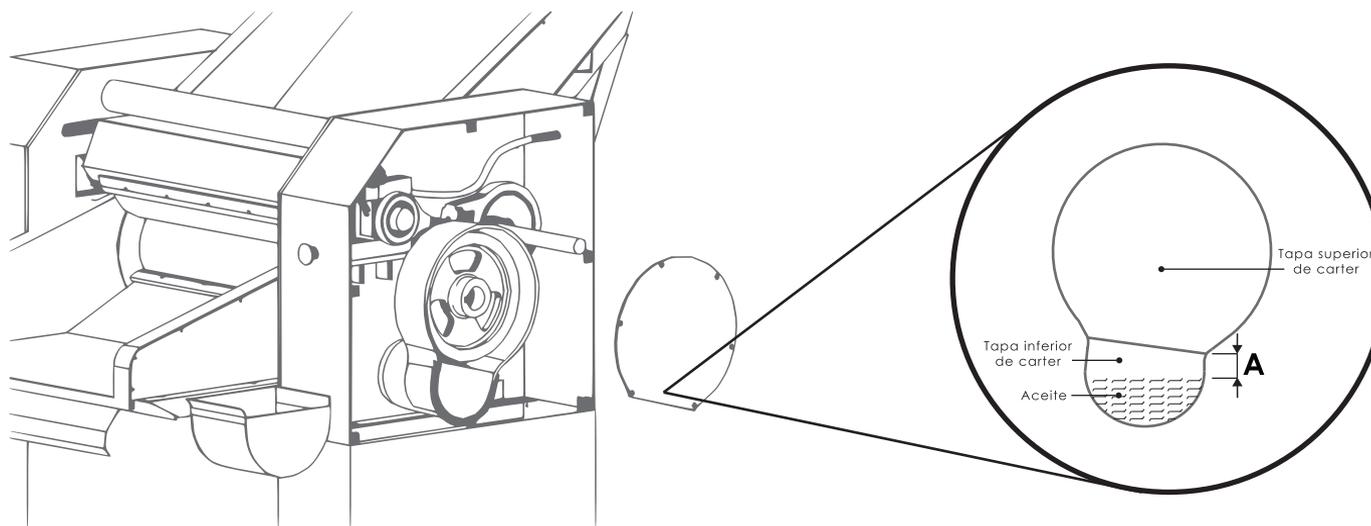
Lateral derecho (Retirar palanca)



Lateral izquierdo



## MAQUINAS SOBADORAS CON MECANISMO DE ENGRANAJES EMBEBIDO EN BAÑO DE ACEITE



Tapa del carter: dividida en dos partes. Se coloca con sellador.

Para verificar nivel de aceite nunca retirar tapa inferior. Dicha tapa cumple la función de contener el aceite en estado de reposo y trabajo.

La tapa superior permite el acceso visual al conjunto de engranajes, al aceite para medir su nivel y de ser necesario realizar la reposición del mismo.



El nivel de aceite debe medirse en estado de reposo con la tapa superior retirada según indica el gráfico.

MÁQUINA	NIVEL (mm) <b>A</b>
PASTELERA	45
INTERMEDIA	50
PANADERA	40

#### **ACEITE DE CARTER**

9 partes Aceite Omala 680 (SHELL) + 1 parte aceite dispersión M55 plus (Molikote).

#### **ACONSEJAMOS:**

Siempre limpiar los restos de masa, harina o suciedad que se puedan acumular en los sistema móviles de la máquina, así también sobre la carcasa de ventilación del motor.

*¡Gracias por elegirnos!*





*¡Conozca el resto de nuestras máquinas!*



•BATIDORA PLANETARIA AUTOMÁTICA



•AMASADORA REDONDA A HORQUILLA  
(LINEA TEBRA)





*¡Conozca el resto de nuestras máquinas!*



•BATIDORA PLANETARIA STANDARD



•AMASADORA REDONDA A HORQUILLA  
(LINEA TRADICIONAL)





 Chubut 2750 /Lanús Oeste -Pcia. de Buenos Aires, Argentina  Tel / Fax: (54-11)4262-0654  Batiplane@batiplane.com.ar

 facebook.com/Batiplane  <http://www.batiplane.com.ar/>