

VENTUS®

MANUAL DE USO

BATIDORA INDUSTRIAL

VB-10 / VB-20 / VB-30



Para dudas o consultas contacte a su distribuidor o a nuestro **Servicio Técnico VENTUS Corp.**
(+56 2) 2618 0700 | serviciotecnico@ventuscorp.cl

VENTUS®

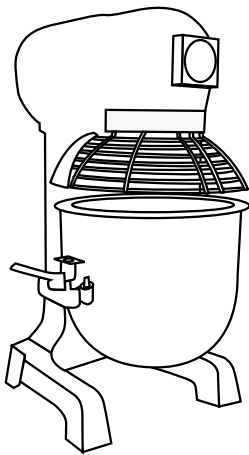
Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl

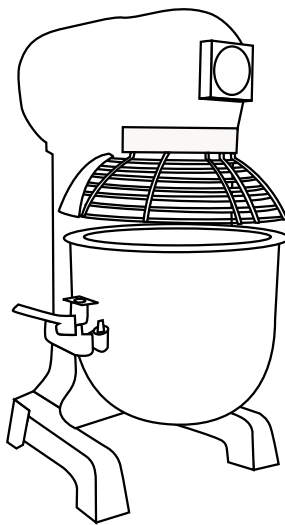
MANUAL DE USO

BATIDORA INDUSTRIAL

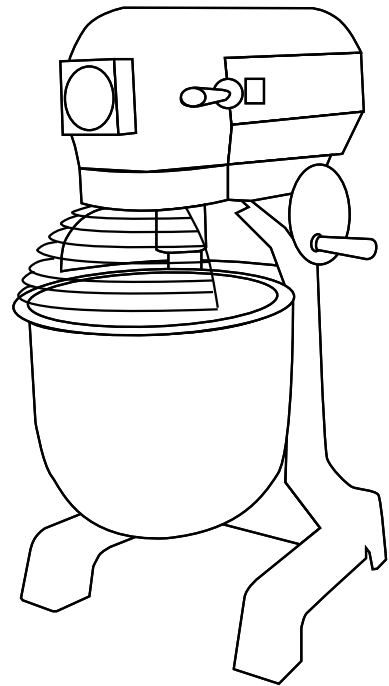
VB-10 / VB-20 / VB-30



VB-10



VB-20



VB-30

PRECAUCIÓN:



Lea y siga atentamente este manual de uso antes de usar el producto.
Conecte apropiadamente este producto en un enchufe con conexión a tierra antes de usar.
Verifique que todas las piezas están completas y en buen estado.

- Cualquier auto-modificación, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento inadecuados pueden conducir a la pérdida de las propiedades del producto o accidentes. Por favor, póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico para cualquier ajuste o mantenimiento, ya que este trabajo debe ser realizado por personal capacitado y calificado.
- Para su mayor seguridad, por favor, tenga la máquina alejada de cualquier líquido inflamable o explosivo, gas y otros objetos.
- El dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidad física o mental, o personas que tengan experiencia y/o conocimientos insuficientes, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre el uso adecuado de el dispositivo.
- Mantenga a los niños lejos del dispositivo.
- Preservar con seguridad este manual. Al traspasar o vender el dispositivo a un tercero, los manuales deben ser entregados junto con el dispositivo. Todos los usuarios deben operar el dispositivo cumpliendo con el manual de uso y las directrices de seguridad relacionadas.
- Mantenga gases inflamables y explosivos, líquidos u objetos alejados de la posición de montaje.
- Si este aparato se coloca cerca de las paredes, tabiques o muebles de cocina y similares, es recomendable hacer estas instalaciones con material no combustible, de otro modo, deben cubrirse con material resistente al calor no combustible, y prestando atención a la normativa de prevención de incendios.
- La carcasa debe conectarse a tierra para garantizar la seguridad.

Gracias por su cooperación!

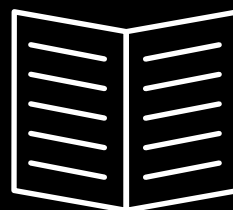
PELIGRO DE INCENDIO

MANTENER ALEJADO DE CUALQUIER LÍQUIDO, GAS O CUALQUIER OTRO OBJETO, QUE SEA INFLAMABLE O EXPLOSIVO.



PRECAUCIÓN

CONSERVE ESTE MANUAL DE USO



Indice

1. Introducción funcional	...4
2. Instalación y operaciones	...4
3. Introducción funcional	...5
4. Preparación y suministro de energía	...6
5. Operación del equipo	...7
6. Mantenimiento	...8
7. Problemas y soluciones	...9
8. Características técnicas	...10
9. Garantía del producto	...10

1. Introducción funcional



Antes de poner en marcha su máquina, lea cuidadosamente el manual de instrucciones. Ventus Corp, le da la bienvenida como cliente a nuestra compañía y agradece la confianza que ha brindado en la elección de nuestros productos. Aconsejamos leer el manual de instrucciones para obtener el máximo provecho y eficiencia de su nuevo producto adquirido, ya que de esta forma obtendrá una duración de varios años.

2. Instalación y operaciones



La máquina abatidora modelo VB-10, VB-20 y VB-30 están diseñadas para mezclar harina, batir productos secos y dar el máximo rendimiento para la industria.

Trabaja en forma eficiente sin falla alguna, cuenta con diferentes velocidades de trabajo que puede seleccionarse según las necesidades del cliente.

Las piezas que tienen contacto con los alimentos son de acero inoxidable y su superficie cumple con los estándares de higiene requerido por el área gastronómica.

Nuestra batidora cuenta con una excelente presencia, fácil de manejar y alto rendimiento, ideal para hoteles, restaurantes, empresas de proceso alimentarios.

Funcionamiento

Lea el manual de instrucciones antes de encender.

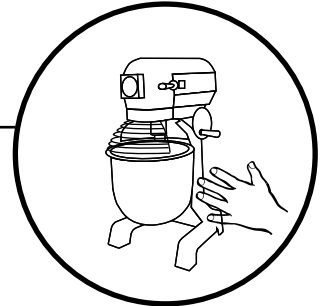
- Compruebe que el suministro eléctrico corresponda con la máquina y cuente con conexión a tierra y esta este debidamente conectado.
- Prueba: Compruebe que la máquina gire en el sentido indicado de las manillas del reloj, en el caso que fuera incorrecto, intercambie dos de sus cables eléctricos. Para esta primera comprobación, las herramientas no deben estar colocadas, ya que en el caso que el sentido de rotación este erróneo estas se pueden salir.
- Cambio de velocidad: La máquina cuenta con 3 velocidades, al hacer el cambio de velocidades es recomendable apagar la máquina y realiza el cambio.

3. Introducción funcional



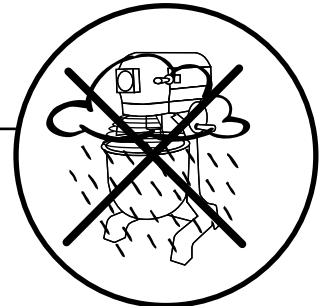
Manipule el equipo con cuidado.

Desconecte el enchufe de la pared en primer lugar.
Nunca incline el equipo a más de 45° durante la manipulación.



Lugar seco.

Siempre ubique la vitrina en un lugar seco.



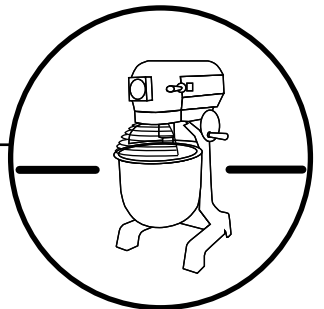
No haga agujeros en el equipo.

Nunca haga agujeros sobre el equipo.



Ubicación estable.

Desempaque y ubique el refrigerador sobre una superficie plana y sólida.

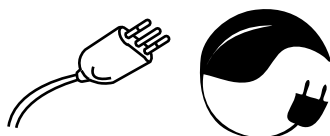


4. Preparación y suministro de energía



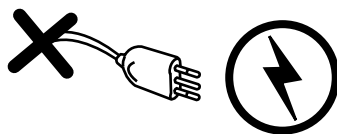
Enchufe exclusivo.

La fuente de alimentación debe ser 220V. Usa enchufe hembra normal 10A con tierra de protección, con circuito exclusivo y protegido como mínimo con 10 A.



Protección de cables.

Nunca quiebre o dañe los cables del equipo de otro modo podría ocurrir una fuga eléctrica y provocar un incendio.



No enjuagar con agua.

Nunca enjuague con agua directamente sobre la superficie del equipo, podría provocar una fuga de corriente.



Qué hacer luego de un golpe de corriente.

Luego de un golpe de corriente o de desenchufar el equipo, siempre espere al menos 5 minutos y entonces podrá enchufar nuevamente el equipo y volver a operarlo.



5. Operación del equipo



Antes de usar compruebe que la fuente de alimentación tenga las condiciones especificadas en el equipo y las requeridas para su buen funcionamiento. Adicionalmente compruebe que el cable a tierra externo tenga una instalación adecuada

El equipo presenta 3 fases de motor, hay que comprobar que la máquina gire en la dirección indicada por la marca de rotación.



NOTA: Para la prueba de la máquina, los accesorios de mezcla no deben ser instalados de forma inversa ya que estos podrían caer al girar en sentido contrario y provocar daños en el equipo.

5.1 Seleccione la velocidad y el tipo de agitador:

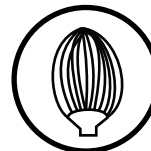
a) Brazo de amasado: Se utiliza con frecuencia para masas de pan pesado, el peso de la harina indicada por la marca, el peso de agua es de 47% ~ 50% de la harina de relleno, y preferible que se utilice a baja velocidad.



b) Batidor: Se utiliza comúnmente para batidos delgados, pasteles y maceración de papas, como relleno, y preferible para ser utilizado a velocidad media.



c) Batidor de Alambre: Es mejor para montar nata y batir los huevos, y preferible a utilizar a gran velocidad.



NOTA: Pare la máquina para cambiar la velocidad, no mezclar la masa a velocidad media o alta.

5.2 Levantamiento del Bowl

1) Cuando quiera mezclar, rote el brazo de la rueda para levantar el bowl hasta que sienta que la manila se detiene, esto hace que el bowl quede más accesible para rellenar.

2) Después de mezclar, rote el brazo de la rueda hasta el que el bowl baje completamente. Es necesario bajar el bowl a su posición más baja para cambiar los agitadores y/o removerlos.



NOTA: Cuando inserte un batidor el bowl debe estar en posición baja. Deslice el agitador en la ranura de encaje y gire hasta que el pasador llegue al vástago en la ranura en forma de "L", así evitará que éste se caiga mientras el equipo esté en funcionamiento.

6. Mantenimiento



6.1 Precauciones

Todas las batidoras se les aplica suficiente grasa para la lubricación de sus rodamientos y mecanismos de movimiento para que trabaje durante aproximadamente 3 meses dependiendo de su uso. Para añadir o sustituir la grasa, sólo necesita quitar la tapa superior y la tapa que sujeta los rodamientos. A la guías de los rieles para el mecanismo de elevación de la tina, se le debe aplicar una cantidad de grasa periódica para asegurar un movimiento libre. Cada vez que se vaya a utilizar o después de ser utilizado, todas las partes en contacto con los alimentos deberían ser limpiadas cuidadosamente para asegurar la higiene.

- Desconecte el equipo siempre que le haga la limpieza.
- Si usted no va a ocupar la máquina por un periodo prolongado de tiempo, limpie y vacíe la máquina, una vez limpia envuelva la máquina protegiendo su cuerpo de acero inoxidable poniéndola en un lugar ventilado, seco y libre de humedad.
- Todos los días limpie la superficie de acero inoxidable con agua caliente para sacar los residuos de masa. No limpie la máquina con chorro directo de agua.
- No limpie la máquina con polvos abrasivos, pulidores o de limpieza ya que daña la superficie de la máquina.
- No cambie su máquina de un espacio ventilado.



NOTA: Cualquier efecto que dañe el equipo por la mala instalación no hará efecto la garantía.

6.1 Mantenimiento del equipo

Cada vez que termine de utilizar el equipo, retire cuidadosamente sus piezas como bowl y agitadores para así asegurar una limpieza completa.

Lubrique ocasionalmente las guías del bowl aplicando una pequeña cantidad de aceite o grasa.

6. Problemas y soluciones

PROBLEMA	RAZONES	SOLUCIONES
EJE NO GIRA DESPUES DE CONECTAR	FALLA EN LOS CONECTROES ELÉCTRICOS	REVISE SUS CIRCUITOS DE CONEXION Y LOS DEL EQUIPO PARA VER SI ESTÁN CORRECTAMENTE CONECTADOS.
PÉRDIDA DE ACEITE	SELLOS DE ACEITE SE ENCUENTRAN DESGASTADOS	REVISE LOS SELLOS Y EN CASO DE DESGASTE REEMPLACELOS
LA MANILLA DE MOVIMIENTO ESTA MUY APRETADA	LA GUÍA SE ENCUENTRE CORROIDA	LIMPIE Y ENGRASE LAS GUÍAS
	TORNILLO O ENGRANAJES, MANGOS, ETC ESTAN SECOS	ENGRASE BIEN LOS C OMANDOS
TEMPERATURA DEL MOTOR ES MUY ALTA	FALTA DE VOLTAJE	COMPRUEBE LA TENSIÓN DEL PUNTO ALIMENTADOR
	SOBRECARGA DEL EQUIPO	BAJE LA CARGA
	VELOCIDAD DE TRABAJO SELECCIONADA ES MUY ALTA O EL AGITADOR NO ES EL ADECUADO	SELECCIONE VELOCIDAD Y AGITADOR ADECUADOS
EL RUIDO DE LA CAJA DE CAMBIOS ES GRAVE Y LA TEMPERATURA DEMASIADO ALTA	LUBRICACION INSUFICIENTE	AGREGUE O REEMPLACE EL ACEITE
EL AGITADOR CHOCA CON EL BOWL	EL AGITADOR DEL BOWL SE ENCUENTRA DEFORME	REPARE O REEMPLACE LAS PIEZAS DEFORMES

7. Características técnicas



MODELO	VB-10	VB-20	VB-30
VOLUMEN BOWL	10 Lt	20 Lt	30 Lt
REVOLUCIONES/MIN	110/178/390	105/180/408	105/180/408
MEDIDAS (F*AN.*AL.)	450*366*606mm	520*420*760mm	545*404*885mm
PESO NETO	57 kg	76 kg	80 kg
PESO BRUTO	66 kg	89 kg	102 kg
MATERIAL PRINCIPAL	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable
COLOR	Blanco	Blanco	Blanco
POTENCIA	405 W	750 W	1100 W
ENERGÍA	220V/50Hz	220V/50Hz	220V/50Hz

8. Garantía del producto



La garantía cubre un periodo de 1 año, según el artefacto, desde la compra del producto. Para hacer efectiva esta garantía, presente la documentación respectiva o la factura de compra.

Condiciones de la garantía

La garantía no cubre los siguientes ítems:

- Perdida de productos almacenados.
- Daños causados por transportes y/o manipulación indebida.
- Daños causados por intervención de terceros y/o manipulación indebida.
- Deterioro de enchufes, cordones eléctricos, cortocircuitos por enchufes hembras en mal estado.

IMPORTANTE: GUARDE ESTE MANUAL

Este manual se considera parte del aparato y se debe dar al dueño o gerente del hotel o restaurante, o con la persona responsable de la formación de los operadores de este aparato. Debe conservarse para futuras consultas. Manuales adicionales están disponibles en su distribuidor local.



Recuerde que...

En caso que el equipo presente algún tipo de desperfecto o algunas de sus partes vengan en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.

 (+56 2) 2618 0700 / serviciotecnico@ventuscorp.cl

VENTUS®



Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl