

AMASADORA DE ESPIRAL

SERIE-HD



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.
☎ 5517.4771 | 5739.3423



MODELO
HD-20A

MODELO
HD-40A

MODELO
HD-60A

MODELO
HD-80A



MANUAL DE USUARIO

d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.

e) Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado, seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR PRODUCTO: _____
MARCA: _____
MODELO: _____
SERIE: _____
FECHA DE VENTA: _____

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

Apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Casas de campo.
- c) Por clientes de hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.
- d) Entornos tipo dormitorio o comedor.

“Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro”.

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	HD-20A	HD-40A	HD-60A	HD-80A
Cap. Tacho	20 L	40 L	60 L	80 L
Cap. Max. Harina	8 KG	15 KG	22 KG	32 kg
Voltaje/Frecuencia	110V / 60 HZ	110V / 60HZ 220V / 60HZ	220V / 60HZ	220V / 60HZ / 3F
Potencia	1.5 KW	1.5 KW	2.2 KW	2.2 / 3.3 KW
Velocidad Batidor	250 R/MIN.	250 R/MIN.	250 R/MIN.	115/230 R/MIN.
Velocidad Tacho	25 R/MIN.	25 R/MIN.	25 R/MIN.	10/20 R/MIN.
Dimensión (MM)	650 x 390 x 790	750 x 440 x 880	880 x 530 x 920	1050 x 600 x 1260

II. INSTALACIONES Y OPERACIONES

1. Ponga la máquina en el suelo estable.
2. Antes de usar la máquina, favor de confirmar si el voltaje y la potencia corresponde a los datos de la placa técnica; también la dirección de rotación debe coincidir con la flecha indicada en el tacho. Caso contrario, debe desconectar la máquina y cambiar por otro cable.
3. La luz verde es el indicador power, y la luz roja es el indicador trabajo.
4. Limpia la máquina, llena el polvo y agua, y después enciende la máquina.
5. Amasadora serie HD hay dos velocidades, empieza con la baja velocidad, cuando la masa está hecha cambie a la alta velocidad.

GARANTÍA

SERIE-HD

III. MANTENIMIENTO

1. Después de cada uso, limpia la máquina con cuidado.
2. La masa no debe pasar la capacidad máxima de harina.
3. Tenga en cuenta el tiempo de uso continuo.
4. El transformador ya agregó grasas cuando está en la fábrica. Es necesario sacar la cubierta de la máquina cuando agregue o cambie grasas.

IV. AVERÍA

Avería	Razón	Remedio
Al comenzar la máquina NO funciona la máquina	1. Por la conexión de la electricidad 2. Por acoplador no está bien puesto	Chequee la línea eléctrica de la aplicación, da la vuelta a la manilla para que el acoplador esté bien puesto.
La temperatura de la máquina está alta, RPM baja.	1. Por no tener suficiente voltaje 2. por demasiado carga	1. Chequee el voltaje 2. Reduzca la carga
La máquina tiene ruidos	1. Por la grasa 2. Por la cadena está flojo	1. Agregue o cambie grasas. 2. Apriete la cadena
Agitador	Distorsión del agitador o el tacho	Corrija o cambie el agitador o el tacho distorsionado

V. ATENCIÓN

1. Antes de usar la máquina tiene que conectar la línea de la electricidad. Durante el mantenimiento debe desconectar el enchufe y parar la máquina.
2. Prohibido meter las manos o cosas dentro del tacho cuando este funcionando.
3. Se prohíbe tocar la correa o cadena con las manos.
4. Se prohíbe limpiar la máquina directamente con agua.

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **6 MESES** este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.
3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

- a) Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- b) Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.