

MAQUINA DE HELADO FRITO MODELO - CB-500 Y 900 -



CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

1. Nuestra máquina de helado frito está equipada con un compresor importado, lo que proporciona un mayor ahorro de energía, con menos ruido, trabaja por una hora de duración, y es fácil de operar.
2. Nuestra máquina de helado frito es capaz de enfriar inmediatamente, fácil de operar, puede producir muchas tazas de buena bebida fría en cuestión de minutos.
3. Existen diversas opciones para su gusto. Se pueden hacer diferentes productos de helados de acuerdo a las diferentes necesidades de los clientes. También se puede mezclar un poco de jugo fresco o dados de fruta en el helado frito, para convertirse en smoothie o aguanieve.
4. Ofrecemos un excelente servicio post-venta, soporte técnico y también ofrecemos recetas e ingredientes.

La máquina de helado frito rompe con los métodos de producción de bebidas tradicionales, se le puede añadir agua pura o agua estéril a la variedad preparada de bebida y fruta.

Sus características son las siguientes:

- La máquina de helado frito utiliza una avanzada tecnología de refrigeración, con un diseño elegante y larga durabilidad.
- La carcasa está hecha de productos de acero inoxidable, que no son fáciles a la corrosión, también es a prueba de agua.
- El cuerpo entero es un modelo agradable.
- La máquina de helado frito protege el medio ambiente, y no causa daño en absoluto al cuerpo humano durante el trabajo.

COMO UTILIZAR LA MAQUINA

1. Asegúrese que la máquina esté bien colocada antes de su uso.
2. Conectar a un voltaje de 110V / 220V (vea la indicación de la placa serie).
3. Encender la máquina, para pre-enfriar durante 1 o 2 minutos antes de usar.

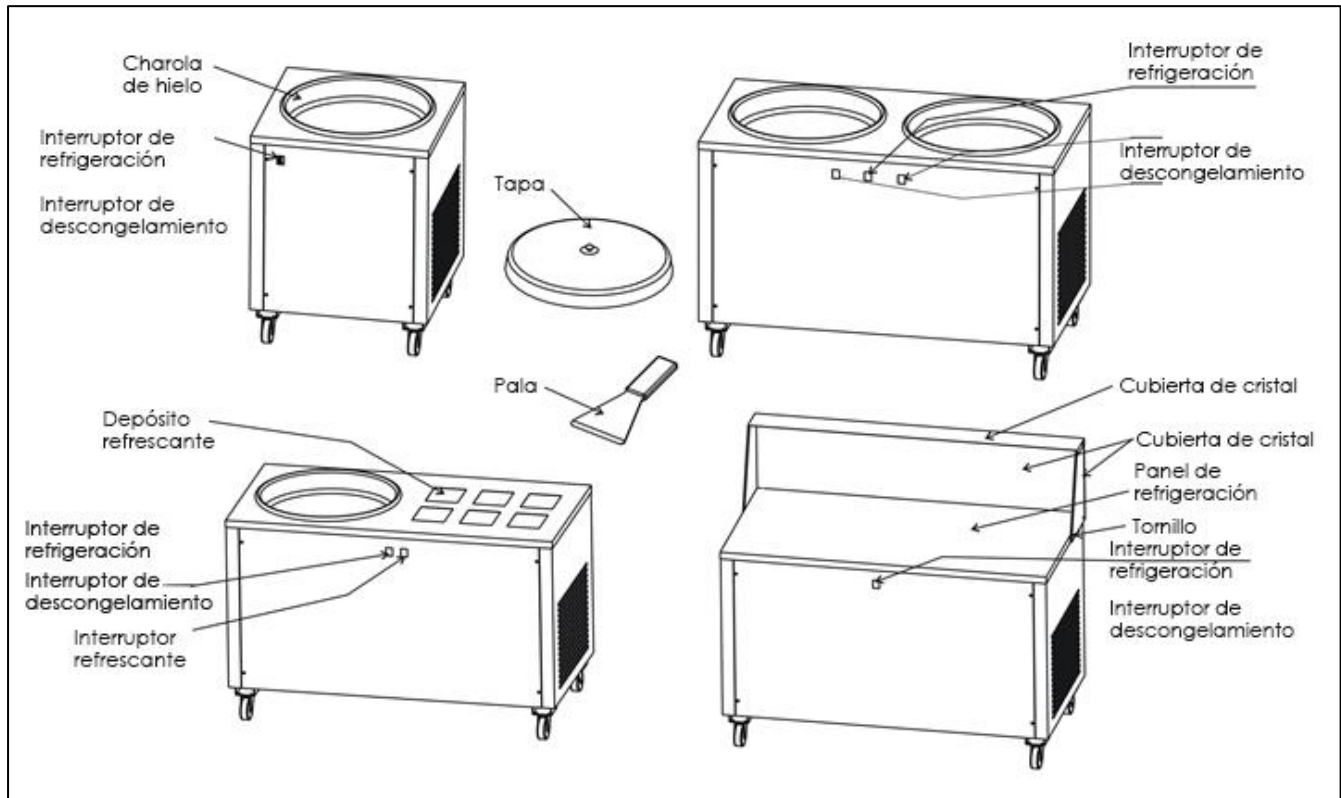
4. Verter la medida de la cantidad de agua pura o base de helado en la plancha.

5. Después que el agua o base de helado se congele, empujarla hacia adelante suavemente con una pala, sofría varias veces hasta que se convierta en aguanieve, luego sirva en las tazas o tazones.

6. Debido al compresor de alta potencia, su velocidad de enfriamiento es rápida. Por lo que habrá helado pegado firmemente en la sartén, y es muy difícil de remover. En este caso, por favor, active el botón de descongelación o pedal ubicado abajo y deje actuar durante 2 a 5 segundos para permitir la descongelación.

PD. Los contenidos anteriores, debido al diferente nivel de producción de helado frito, el precio será diferente, de ahí los ingredientes.

Ilustración de la máquina



ESPECIFICACIONES

Modelo	Medidas (mm)	Diámetro (mm)	Potencia	Peso Neto	Voltaje	Refrigerante (g)
Una charola CB-500	560x560x740	Φ480	900W	45kg	110 / 220V 50Hz / 60Hz	R410A
Una charola CB-500C	1071x561x762	Φ480	1200W	75kg	110 / 220V 50Hz / 60Hz	R410A
Doble charola CB-900	1071x561x762	Φ480	1800w	75kg	110V / 220V 50Hz / 60Hz	R410A

SOLUCION DE PROBLEMAS

Si se da cuenta que la máquina de helado frito no está funcionando correctamente, por favor, lleve a cabo la inspección y reparación de acuerdo con la siguiente tabla. Si los problemas persisten, póngase en contacto con su departamento de mantenimiento o los sitios locales de mantenimiento. Por favor, no retire ninguna pieza de la máquina cuando no esté familiarizado con las fallas de funcionamiento.

Problema	Causas		Qué se debe verificar	Solución	Observaciones
La máquina no funciona	Fusible fundido		Checar el fusible	Cambiar el fusible	Pedir ayuda al técnico si es necesario
	Mala conexión del socket		Ver si está enchufado	Sustituir el socket y el enchufe	
La luz indicadora del interruptor no está encendida	El compresor si funciona	Mala conexión de la luz indicadora	Ver si está conectada	Conectar con firmeza	
		La bombilla de la luz indicadora está rota	Quitar la bombilla	Reemplazar la bombilla	
	El compresor no funciona	El interruptor está mal conectado	Revise si el interruptor está conectado correctamente	Conectarlo correctamente	
		El interruptor no funciona	Quitar el interruptor y usar un multímetro para comprobar	Sustituir por un nuevo interruptor	
No fríe o es demasiado lento	El compresor no funciona	El disyuntor no está conectado correctamente	Quitar el compresor para checarlo	Conectar el disyuntor correctamente	Por favor, póngase en contacto con su técnico
	El compresor funciona, la luz indicadora está encendida, pero fríe el helado muy lentamente	El sistema de refrigeración tiene fuga	Revisar el voltaje (alto/bajo)	Aspirar y rellenar con R22	
		El ventilador del condensador y el mal funcionamiento del motor	Revisar el ventilador y el motor	Reemplazar el condensador y el motor	
Hace mucho ruido	La máquina de helado frito no quedó bien colocada		Revisar las ruedas	Utilizar un cojín	
	El compresor y condensador no están bien atornillados		Revisar si están atornillados firmemente	Atornillar de nuevo	

PRECAUCIONES

1. La máquina de helado frito utiliza alambre del núcleo 3, uno de ellos va conectado a la tierra, por lo que no se puede compartir la misma toma de corriente con otros aparatos eléctricos.
2. La máquina de helado frito utiliza potencia monofásica de 110V/220V±10% 60Hz AC. Requiere un voltaje estable, si el voltaje fluctúa violentamente, por favor, debe equipar con un estabilizador para asegurar que la máquina funcione correctamente. Además, se necesita un fusible de 10A para el circuito, para asegurarse de que hay suficiente corriente para la máquina.
3. Si el lugar donde vive tiene una temperatura y una humedad relativamente alta, por favor, instale la máquina con un interruptor de protección.

OBSERVACIONES

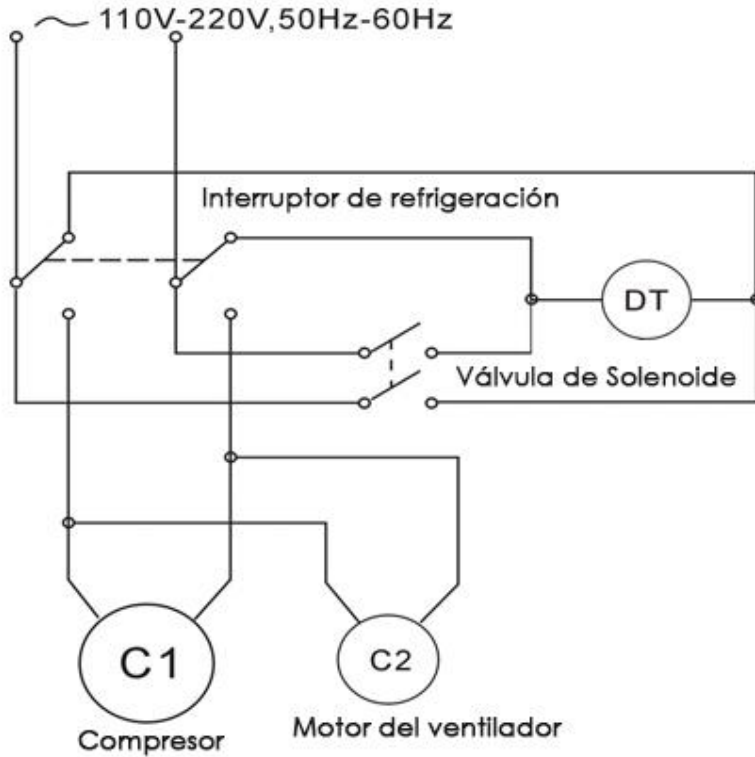
Si la máquina de helado frito deja de funcionar por razones desconocidas, por favor espere durante 2 o 3 minutos para volver a conectar de nuevo la máquina.

Por favor, coloque su máquina en la posición del conducto de ventilación, y desconéctela de la energía mientras no trabaja.

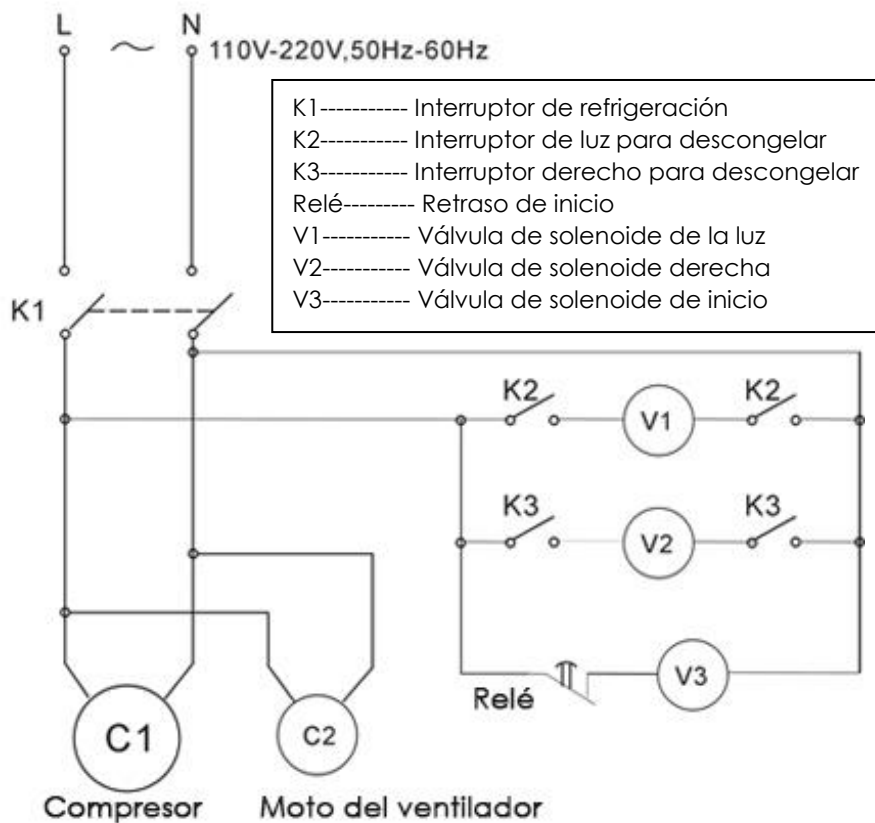
Si hay un mal funcionamiento de la máquina, debe tomar las medidas y precauciones de reparación arriba señaladas, o póngase en contacto con su departamento de mantenimiento o de reparación de su localidad. Si hay algo malo en el compresor y otras partes principales, por favor no retire ni trate de repararlo usted mismo. No nos hacemos responsables de cualquier daño causado por la operación incorrecta hacia la máquina.

DIAGRAMA DE CIRCUITO

Modelo CB-500



Modelo CB-900





PÓLIZA DE GARANTÍA

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

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

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: _____
-------------------------------	---

PRODUCTO IMPORTADO POR:

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.

Donizetti No. 168-E, Col. Vallejo, México, D. F., C.P. 07870