

# FÁBRICA DE PALETAS

MODELO  
BPZ-02



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



MANUAL DE USUARIO

# GARANTÍA

MODELO  
BPZ-02

**Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.** garantiza por el término de **1 AÑO** 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:

- Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- 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: \_\_\_\_\_

## PARAMETROS BÁSICOS

Modelo	BPZ-02	Cantidad de Moldes	2
Nombre del Producto	Máquina de paletas	Rango de control de temperatura	-18°C
Fuente de alimentación	120V/60Hz	Peso neto	250Kg
Potencia	1000W	Medida total	930*630*1330 mm

## INSTALACIÓN

### Preparación

#### 1. Potencia

La potencia de entrada del dispositivo es de 120V / 60Hz y el cable de alimentación normal.

La fuente de alimentación debe estar conectada a tierra.

#### 2. Interruptor

El dispositivo utiliza el interruptor de control de alimentación por separado y debe estar conectado a tierra.

### Instalación




1. Seleccione la ubicación y arregle el dispositivo (bloquear la rueda).

2. Conecte a la fuente de alimentación según sea necesario e instale el grifo.

## OPERACIÓN DEL EQUIPO

1. La relación del 23.1% de salmuera es de 36L para el agente de enfriamiento. La salmuera se vierte en el recipiente del evaporador externo y no debe exceder la línea de agua.

#### 2. Tapar la cubierta

3. Conecte la máquina y encienda el interruptor de alimentación. Presione el botón  en el panel de control. Se enciende la luz del panel de control, la máquina está encendida, y se iniciará después de un minuto. ( Presione el botón "SET" para establecer, presione " 

4. Encienda el interruptor de agitación y comenzará a agitar.

5. No abra la tapa mientras la máquina está funcionando.

6. Cuando la temperatura de enfriamiento alcance el ajuste de un valor de (-18°C), abra la tapa y coloque el modelo helado del material relleno en el recipiente de evaporación. Tenga en cuenta que el refrigerante no debe desbordarse y cubra la tapa.

7. Después de aproximadamente 15 minutos, se moldea la paleta y se saca el molde (tenga en cuenta la temperatura en este momento).

8. Cuando la temperatura de enfriamiento alcanza el valor de ajuste, el equipo se detendrá automáticamente. Cuando la temperatura sube 2°C, se iniciará automáticamente.

9. Presionar el botón de encendido principal, parar y limpiar la mesa.

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO

Limpieza de cilindros en frío, limpieza de mostradores.

Siempre apague la alimentación eléctrica antes de limpiar. No desarme las piezas cuando la máquina esté encendida o conectada a la alimentación eléctrica.

Mantenga la mesa limpia cuando trabaje.

Si la máquina no está en funcionamiento durante un período de tiempo, el contenedor del evaporador debe limpiarse.

Abrir el grifo y liberar el agente refrigerante.

Luego lave el recipiente con agua y manténgalo seco.

Si la máquina no se usa durante un período prolongado (un mes o más), además de limpiar el contenedor del evaporador, también debe hacerse un mantenimiento interno.

Desmonte el panel posterior, limpie y seque el interior de la máquina y lubrique el motor.

Cubra el panel posterior y colóquelo en un lugar seguro.

### LISTA DE ACCESORIOS

1. Tornillo de apriete superior de acero inoxidable M4 \* 8, 2 piezas
2. Una llave hexagonal
3. Grifo de plástico de 0.4 pulgadas, 1 pieza
4. Correa de cuero, 1 círculo
5. Manual de operación, 1 pieza

### ANÁLISIS DE FALLAS Y SOLUCIÓN

Falla	Causa	Solución
La máquina no arranca	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El cable de alimentación no está conectado</li> <li>2. El interruptor de encendido está apagado</li> <li>3. El ajuste de temperatura del controlador no cumple con los requisitos</li> <li>4. Daño del condensador</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revise el cable de alimentación y conéctelo.</li> <li>2. Encienda el botón de encendido</li> <li>3. Revise los ajustes de temperatura</li> <li>4. Reemplace el condensador</li> </ol>
El motor no se agita	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Voltaje bajo</li> <li>2. El interruptor de encendido está apagado</li> <li>3. Daño del motor de agitación</li> <li>4. La batidora se desliza o no gira</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cheque la tensión del voltaje</li> <li>2. Encienda el botón de encendido</li> <li>3. Reemplace el motor de mezcla</li> <li>4. Verifique el tornillo superior e instálelo en su lugar.</li> </ol>
La máquina no está enfriando	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El ajuste de temperatura del controlador no cumple con los requisitos</li> <li>2. El ventilador de refrigeración no gira</li> <li>3. Rotura de tubería, fugas</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revise los ajustes de temperatura</li> <li>2. Revise la línea o reemplace</li> <li>3. Cheque la tubería y repare las fugas</li> </ol>
Material perdido	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El tubo de conexión no está conectado</li> <li>2. Grifo no cerrado</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revisar y conectar</li> <li>2. Comprobar y conectar</li> </ol>
LCD no se muestra	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hay un problema con el PCB</li> <li>2. Enchufe suelto</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reemplace la placa PCB</li> <li>2. Revise y conecte el enchufe</li> </ol>