

Bonne[®]
by Concassé.



MANUAL DE OPERACIÓN

Amasadora Doble Acción Giratoria



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Tabla de contenidos

2	Introducción
3	Características arquitectónicas
3	Parámetros técnicos
3	Instalación y operación de la máquina
4	Mantenimiento
5	Uso y preparación
6	Gráfico de estructura
7	Diagrama eléctrico

Este manual de operación, servicio y mantenimiento contiene información relevante sobre la correcta instalación, uso y cuidado de la Amasadora de Doble Acción Giratoria y sus elementos, modelos:

- EAMAB10
- EAMAB20
- EAMAB30
- EAMAB40

Introducción

La amasadora es el equipo principal para procesar pasta. Esta máquina se utiliza para mezclar agua y harina de trigo en una proporción de 1:04-05 para hacer masa (los usuarios pueden agregar aceite comestible y aditivos alimentarios). Es ampliamente utilizado en comedores, restaurantes y otras fábricas de procesamiento de alimentos. También es un buen ayudante en la cocina, reduce la intensidad del trabajo y mejora la eficiencia de la producción. Es un equipo ideal para satisfacer los requisitos de salud de personas con dietas específicas; también se puede utilizar para mezclar otros materiales similares.

Cuidadosamente diseñado, reúne las mejores ventajas de distintas amasadoras de todo el mundo. La cubierta protectora está equipada con un interruptor de seguridad que puede detener la máquina levantando dicha cubierta protectora, otorgando un buen rendimiento de seguridad. Funciona mediante correa y cadena con rotación estable y bajo nivel de ruido. Todas las partes en contacto con los alimentos son de buen acero inoxidable, lo que cumple con los estándares de seguridad e higiene.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Características arquitectónicas

- El cuerpo adopta soldadura de acero, buena intensidad: superficie con pintura en aerosol electrostática, buena adherencia y apariencia elegante.
- Todas las partes que tocan los alimentos son de buen acero inoxidable. Son seguras y saludables.
- Fácil de limpiar, bajo nivel de ruido, alta potencia y eficiencia.
- Rueda de correa y cadena, segura, duradera y difícil de patinar.

Parámetros técnicos

Modelo	Voltios (V)	Frecuencia (Hz)	Potencia (W)	Velocidad de mezcla (r/min)	Capacidad del barril (L)	Cantidad de amasado de harina (kg)	Dimensiones (mm)
EAMAB10	110	60	370	170 / 17	14	4	630 x 330 x 570
EAMAB20	110	60	750	170 / 17	21	8	750 x 410 x 710
EAMAB30	110	60	1100	170 / 17	33	12	780 x 450 x 770
EAMAB40	110	60	1500	170 / 17	40	15	840 x 480 x 820

Instalación y operación de la máquina

1. Coloque la máquina en el suelo seco, asegúrese de que esté colocada suavemente.
2. Este producto debe colocarse cerca de la fuente de alimentación y verificar que dicha fuente cumpla los requisitos de este producto. Hay un cable de tierra para garantizar la seguridad.
3. Mezcle la harina y el agua en proporción al barril, baje la tapa, presione la perilla de cambio y encienda la máquina.
4. La máquina dejará de funcionar al levantar la tapa o el cabezal.
5. Después de trabajar, presione el botón de paro para cortar el suministro eléctrico, la masa se puede retirar fácilmente presionando el interruptor de avance lento.
6. Limpie la máquina al momento de terminar de usarla. El cilindro se puede quitar y limpiar directamente. El tornillo se puede limpiar con una toalla o trapo húmedos.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Mantenimiento

- a) La máquina debe limpiarse cada vez después de que termine de ser utilizada para evitar la reproducción de bacterias. Mantener la máquina limpia y sanitizada.
- b) Asegúrese de no sobrecargar la máquina con una cantidad excedida de masa.
- c) La máquina cuenta con un protector incorporado, cuando la temperatura del motor es alta, la maquina dejará de funcionar automáticamente y sólo comenzará a funcionar después de que la temperatura baje.
- d) Después de usar el equipo por un tiempo, abra la placa trasera, agregue un poco de mantequilla en la piezas de la transmisión y apriete los tornillos sueltos.
- e) No abra la caja de conexiones del motor, ya que no hay mantenimiento por parte del usuario en la caja.
- f) El ruido de trabajo normal es inferior a 70 Db.

Importante

- 1. Preste atención para evitar que niños jueguen con la máquina.
- 2. No abra la cubierta ni la placa posterior cuando la máquina esté en funcionamiento.
- 3. No lave la máquina.
- 4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o una persona igualmente calificada para evitar riesgos.
- 5. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, falta de experiencia y/o conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de seguridad.
- 6. Eliminación correcta de este producto.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Uso y preparación

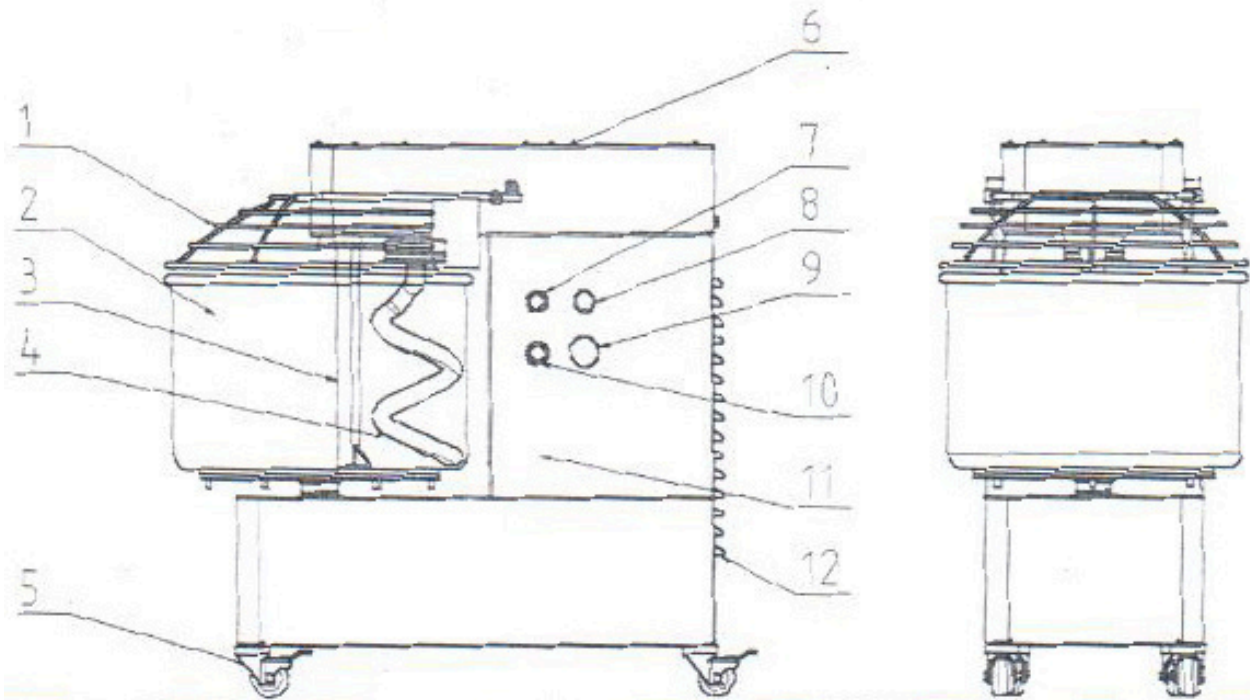
1. El voltaje de la fuente de alimentación debe coincidir con el voltaje de la máquina y el cable debe estar conectado firmemente.
2. Deje de trabajar primero si desea realizar un cambio de velocidad (tire de la palanca manual de cambio de marcha hacia el cambio o gire el eje con las manos).
3. Amase la masa a velocidad baja, mezcle el relleno a velocidad media y bata los huevos a velocidad alta.
4. Retire la cubierta frontal y luego agregue el aceite lubricante (por regla general, el aceite original puede durar aproximadamente medio año).
5. Agregue un poco de aceite en el riel elevador para mantener la subida y bajada flexible.
6. No pongas las manos en la cesta de carga mientras esté funcionando.
7. Nuestra empresa se reserva el derecho a la innovación técnica de la máquina.

ATENCIÓN: ¡CORTE LA ENERGÍA MIENTRAS LA LIMPIE Y MANTÉNGALA EN BUEN ESTADO!



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Gráfico de estructura

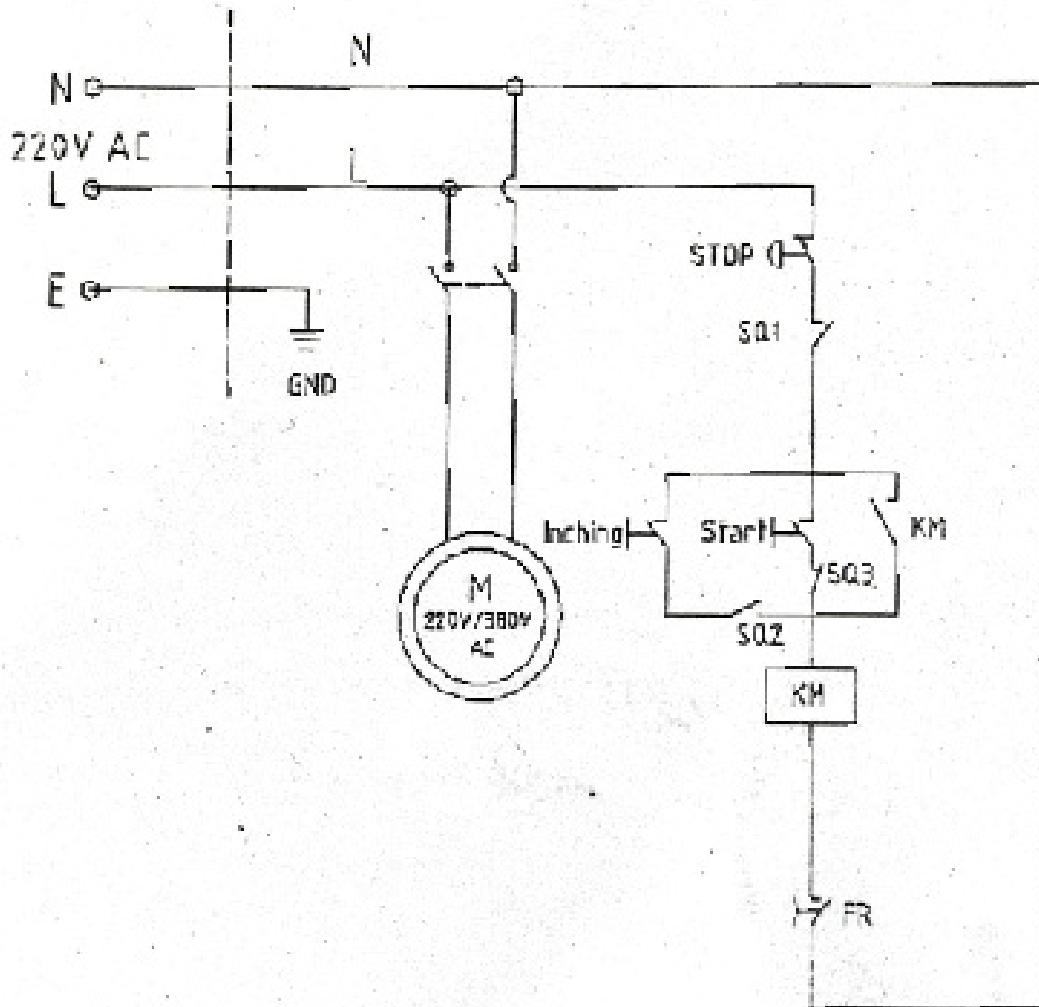


1. Recinto de malla	2. Barril	3. Pilar central	4. Agitador
5. Rueda	6. Placa de cubierta superior	7. Interruptor de avance lento	8. Luz de encendido
9. Paro de emergencia	10. Interruptor de encendido	11. Casco	12. Placa de cubierta trasera



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Diagrama eléctrico



Póliza de garantía Equipos Bonne

Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. (BAPESA), con domicilio en Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L., garantizan este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o de mano de obra que el equipos presente durante un periodo de 1 AÑO, (3 meses en componentes electrónicos) a partir de la fecha de compra original.

En caso de que su equipo presente alguna falla durante el año que cubre esta garantía, usted deberá acudir con el distribuidor donde adquirió el equipo, o en su defecto al centro de servicio indicado. Al momento de presentarse con su distribuidor o centro de servicio indicado; el equipo debe ser entregado en su empaque y con sus accesorios originales, así mismo deberá presentar esta póliza de garantía en original con los datos de venta y el sello del distribuidor que le vendió el equipo, debidamente llenados o bien presentar anexa la copia de su factura.

Limitaciones de la Garantía

Esta garantía es válida siempre y cuando cumpla con los siguientes criterios:

- a) Que el equipo sea utilizado adecuadamente según sus características.
- b) Que no sea utilizado en ambientes o situaciones para las que no fue diseñado.
- c) Que el equipo no sea modificado, reparado o alterado por personas no autorizadas por BAPESA. Nota: Es importante mencionar que en esta garantía NO cubre ningún tipo de reparación y/o o servicio a domicilio, por lo que es responsabilidad del dueño del equipo llevarlo directamente con su distribuidor o centro de servicio asignado.
- d) Por su parte algunos distribuidores ofrecen pólizas de garantía extendidas donde podrán ofrecer el servicio a domicilio, para este efecto la garantía solo es válida con el distribuidor que así lo ofrezca.
- e) Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. ni nuestros centros de servicio ofrecen garantías extendidas o adicionales de ningún tipo, aun cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. Esta póliza no cubre las pérdidas o mermas de productos almacenados o procesadas con este equipo .

Cómo obtener su garantía

1. Antes de acudir a su distribuidor o centro de servicio verifique la falla que presenta su equipo y consulte la guía de solución en su manual de operación para solucionar el problema, en caso de no poder resolverlo pase al siguiente punto.
2. Comunicarse con el distribuidor que le vendió el equipo para que lo asesore en la solución del problema que su equipo presenta, en caso de no resolverlo pasar al punto 3.
3. Acuda con su distribuidor y solicite la garantía de su equipo, para este efecto deberá entregar a su distribuidor una carta donde detalla la falla que ocurre con su equipo, así mismo deberá entregar su póliza y el equipo con su empaque y accesorios originales.
4. En el caso que su distribuidor no le dé respuesta a su petición favor de reportarlo a la siguiente dirección de correo electrónico: contacto@basculasmetrology.com.mx o bien comunicándose directamente al siguiente número telefónico **81 1761 7984**.
5. En caso de requerir servicio a domicilio contactarse con su distribuidor para que le cotice este tipo de servicio.
6. En caso de haber adquirido el equipo por medio de algún sitio en internet, podrá hacer valida su garantía llevando o haciendo llegar su equipo a nuestro centro de servicio autorizado. Junto con su equipo debe adjuntar copia del comprobante de compra donde mencione fecha y de la operación de venta.

Nota: Los fletes corren por cuenta del usuario.

Centro de servicio autorizado: Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L. Tel: **81 1761 7984**.

La siguiente información debe ser llenada completamente ya que el no hacerlo implica la invalidación de la GARANTIA del equipo.

Distribuidor Autorizado: _____

Dirección del Distribuidor: _____

Fecha de Compra: _____

Modelo: _____

Serie: _____

Sello del distribuidor

Bonne[®]
by Concassé[®]

Encuentra más detalles técnicos en:
www.bonne.mx