

7-12-18-25-38-50/SN 12-18-25-38-50/CN 12-18-25-38-50/FN

E

AMASADORA CON ESPIRAL

ÍNDICE

1 INFORMACIONES GENERALES

Finalidad del manual.....	4
Identificación Fabricante y máquina.....	4
Descripción de la amasadora.....	5
Características técnicas.....	6
Dimensiones totales.....	6
Dispositivos de seguridad.....	7
Informaciones sobre la seguridad.....	7
Riesgos residuos.....	7

2 INFORMACIONES SOBRE LA INSTALACIÓN

Embalaje y desembalaje	8
Zona de instalación.....	8
Conexión eléctrica	8

3 INFORMACIONES SOBRE EL USO Y LA LIMPIEZA

Descripción de los mandos.....	9
Uso de la amasadora.....	9
Consejos para el uso.....	9
Limpieza al final de la jornada.....	10
Extracción de las partes amovibles mod."CN"...	10
Inactividad de la máquina durante mucho tiempo.....	10

4 BÚSQUEDA AVERÍAS, RECICLAJE

Preliminares.....	11
Defectos, causas, remedios.....	11
Eliminación y reciclaje.....	11

ANEXOS

Catalogo de repuestos
Esquema electrico

INFORMACIONES GENERALES 1

Finalidad del manual

Este manual ha sido redactado por el Fabricante y es parte integrante de la dotación de la máquina. Durante la fase de proyecto y fabricación, él ha prestado especial atención a aquellos aspectos que podrían causar riesgos para la seguridad y la salud de las personas que interactúan con la máquina. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, él ha observado todas las “normas de la buena técnica de fabricación”. La finalidad de estas informaciones es sensibilizar los usuarios para que pongan especial atención a la prevención de cualquier riesgo. De todas formas, la prudencia es insustituible. Así mismo, la seguridad está en las manos de todos los operadores que interactúan con la máquina. Guardar este manual en un lugar adecuado, con el fin de tenerlo siempre al alcance de la mano para poder consultarlo. Con el fin de poner en evidencia algunas partes del texto, se han introducido los siguientes símbolos:

 **PELIGRO - ATENCIÓN:** indica los peligros que pueden causar graves lesiones ; es necesario prestar atención.

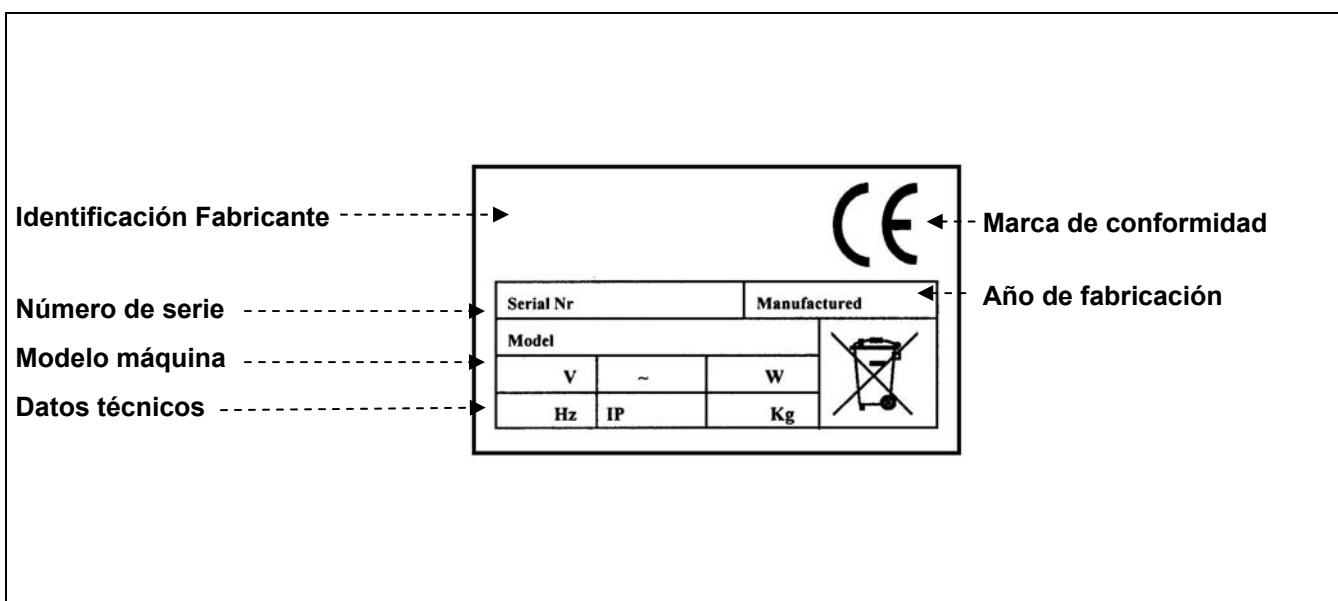
 **INFORMACIONES:** indicaciones técnicas de gran importancia.

Al presente manual se adjuntan:

- el certificado de garantía donde se indican las condiciones de garantía impuestas por el Fabricante.
- los documentos que certifican la conformidad con las leyes vigentes en materia de seguridad y salud de las personas.

Por cualquier solicitud de Asistencia Técnica, informaciones y pedidos de piezas de recambio, dirigirse a su Revendedor Autorizado.

Identificación Fabricante y máquina



Descripción de la amasadora

Mod."SN":

La amasadora con espiral mod."SN" es una máquina de uso profesional para hornos y pizzerías. La máquina, en sus diferentes versiones (7-12-18-25-38-50 Kg. de masa) responde a las más variadas exigencias de producción, permitiendo la realización de varios tipos de masa (indicada sobre todo para masas blandas como pizza y pan). La gama está compuesta por 6 modelos diferentes de sobremesa:

7/SN (7 Kg. de masa)

12/SN (12 Kg. de masa)

18/SN (18 Kg. de masa)

25/SN (25 Kg. de masa)

38/SN (38 Kg. de masa)

50/SN (50 Kg. de masa)

La máquina se ha realizado con estructura revestida de esmalte antirrayas, fácil de limpiar.

Está provista de dispositivos de seguridad conformes con las Directivas Europeas.

Mod."CN":

La amasadora con espiral mod."CN" es una máquina de uso profesional para hornos y pizzerías. La máquina, en sus diferentes versiones (12-18-25-38-50 Kg. de masa) responde a las más variadas exigencias de producción, permitiendo la realización de varios tipos de masa (indicada sobre todo para masas blandas como pizza y pan). Se puede desmontar la cubeta, lo cual permite el lavado de esta pieza con agua corriente caliente o bien en el lavavajillas. La gama está compuesta por 5 modelos diferentes de sobremesa:

12/CN (12 Kg. de masa)

18/CN (18 Kg. de masa)

25/CN (25 Kg. de masa)

38/CN (38 Kg. de masa)

50/CN (50 Kg. de masa)

La máquina se ha realizado con estructura revestida de esmalte antirrayas, fácil de limpiar.

Está provista de dispositivos de seguridad conformes con las Directivas Europeas.

Mod."FN":

La amasadora con espiral mod."FN" es una máquina de uso profesional para hornos y pizzerías. La máquina, en sus diferentes versiones (12-18-25-38-50 Kg. de masa) responde a las más variadas exigencias de producción, permitiendo la realización de varios tipos de masa (indicada sobre todo para masas blandas como pizza y pan). La gama está compuesta por 5 modelos diferentes de sobremesa:

12/FN (12 Kg. de masa)

18/FN (18 Kg. de masa)

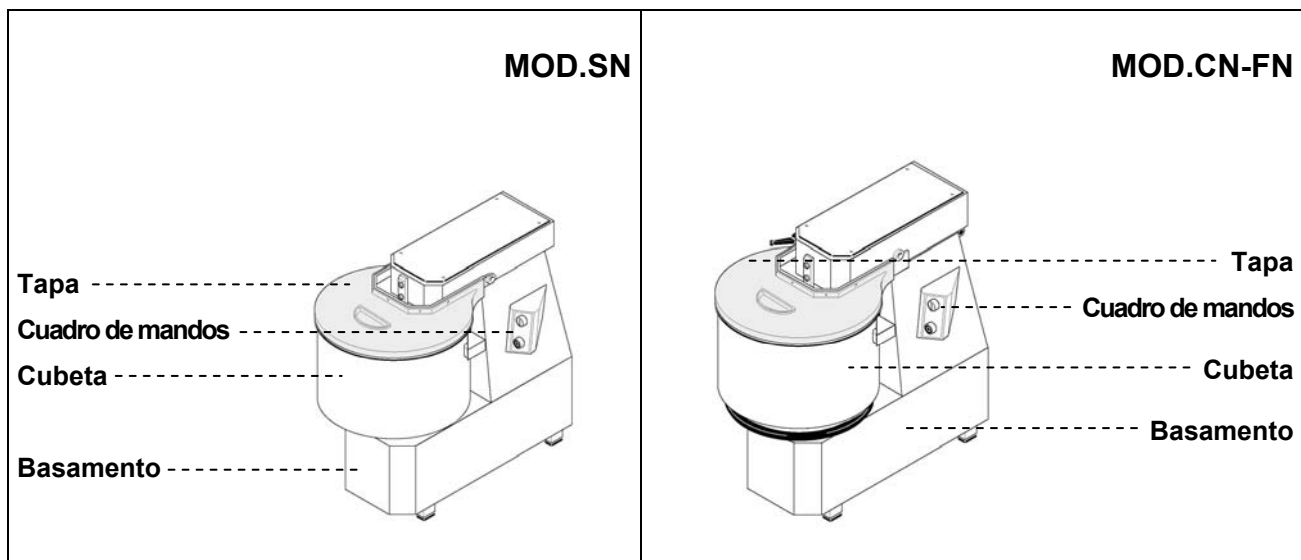
25/FN (25 Kg. de masa)

38/FN (38 Kg. de masa)

50/FN (50 Kg. de masa)

La máquina se ha realizado con estructura revestida de esmalte antirrayas, fácil de limpiar.

Está provista de dispositivos de seguridad conformes con las Directivas Europeas.

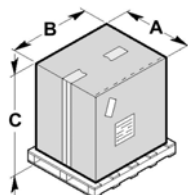
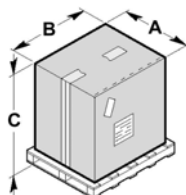
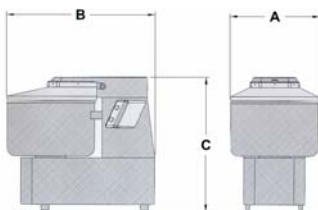
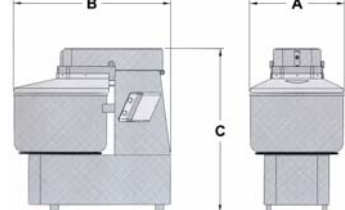


Características técnicas

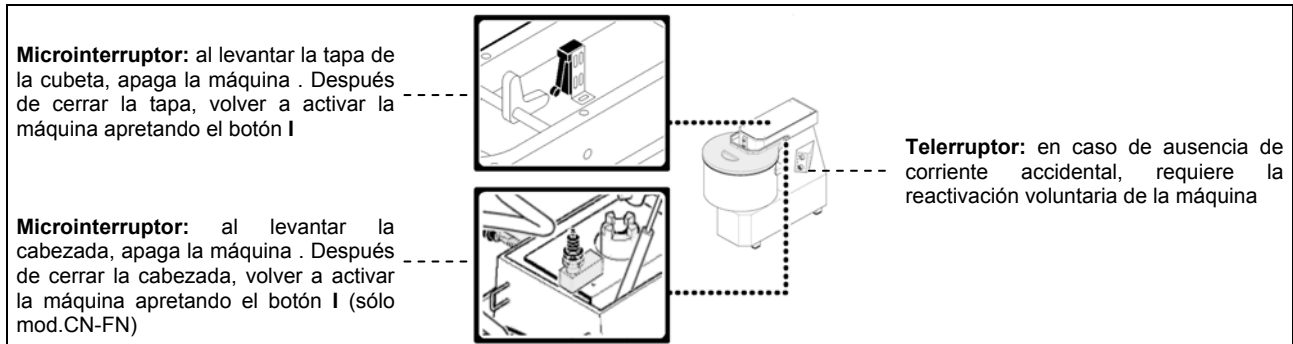
Descripciones	Unidad de medida	7/SN	12/SN	18/SN	25/SN	38/SN	50/SN
Alimentación de energía eléctrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph					230/400V 50Hz 3Ph
Potencia	kW (HP)	0.37(0.5)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.5 (2)	1.5 (2)	2.2 (3)
Amasado para cada ciclo	kg	7	12	18	25	38	50
Peso neto	kg	39	58	59	93	105	175
Peso con embalaje	kg	46	65	66	100	112	195
Nivel de ruido		Inferior a 70 dB(A)					
Instalación		En el piso					
Grado de protección		IPX3					
Protección contra choques eléctricos		Clase I					
Conformidad con directivas y normas		73/23/CEE - 93/68/CEE - 89/336/CEE – 89/109/CEE - 98/47/CEE					

Descripciones	Unidad de medida	12/CN-FN	18/CN-FN	25/CN-FN	38/CN-FN	50/CN-FN
Alimentación de energía eléctrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph				230/400V 50Hz 3Ph
Potencia	kW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.5 (2)	1.5 (2)	2.2 (3)
Amasado para cada ciclo	kg	12	18	25	38	50
Peso neto	kg	65	66	103	115	206
Peso con embalaje	kg	72	73	112	127	230
Nivel de ruido		Inferior a 70 dB(A)				
Instalación		En el piso				
Grado de protección		IPX3				
Protección contra choques eléctricos		Clase I				
Conformidad con directivas y normas		73/23/CEE - 93/68/CEE - 89/336/CEE – 89/109/CEE - 98/47/CEE				

Dimensiones totales

				MOD.SN					MOD.CN-FN
mm	A	B	C		mm	A	B	C	
7	450	700	720		12	450	700	870	
12	450	700	870		18	450	700	870	
18	450	700	870		25	550	850	970	
25	550	850	970		38	550	850	970	
38	550	850	970		50	600	950	1150	
50	600	950	1150						
mm	A	B	C		mm	A	B	C	
7	280	560	560		12	350	650	620	
12	350	650	600		18	390	670	620	
18	390	670	600		25	430	730	710	
25	430	730	690		38	480	800	730	
38	480	800	710		50	530	910	940	
50	530	910	920						

Dispositivos de seguridad



Informaciones sobre la seguridad

- Antes de realizar cualquier operación de instalación y uso, es muy importante consultar atentamente este manual. El constante respeto de las indicaciones contenidas en el manual, garantiza la seguridad tanto de la persona como de la máquina.
- Por ninguna razón efectuar operaciones de inadecuado mantenimiento en los dispositivos de seguridad.
- Se recomienda respetar estrictamente las normas de seguridad en el trabajo promulgadas por los organismos encargados en cada País.
- El fabricante declina toda responsabilidad debida a daños a personas o cosas causados por la inobservancia de las normas de seguridad.
- El correcto posicionamiento de la máquina, la iluminación y la limpieza del lugar, son condiciones muy importantes por lo que se refiere a la seguridad personal.
- No exponer la máquina a los agentes atmosféricos.
- La conexión y la puesta en función de la máquina deben ser realizadas exclusivamente por personal técnico especializado.
- Verificar que las características de la instalación donde se monta la máquina correspondan a los datos troquelados en la placa.
- Averiguar que la máquina está conectada a una instalación de puesta a tierra.
- La zona de trabajo alrededor de la máquina debe siempre mantenerse limpia y seca.
- Utilizar las prendas previstas por las normas para la prevención de los accidentes en el trabajo.
- Esta máquina debe destinarse solamente para los usos previstos; cualquier otro empleo debe considerarse impropio y, por consiguiente, peligroso.
- Verificar la idoneidad y el peso de los productos para elaborar; no sobrecargar la máquina más de su capacidad.
- Está prohibido introducir objetos, accesorios, manos u otro en las partes peligrosas.
- Guardar la máquina fuera del alcance de los niños.
- Al no utilizar la máquina, desenchufarla.
- En caso de averías y/o inconvenientes durante el uso, no realizar personalmente las reparaciones sino dirigirse al Revendedor Autorizado.
- Pedir recambios originales.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza de la máquina, desconectar la alimentación eléctrica sacando el enchufe de la toma.
- Para la limpieza, no utilizar chorros de agua de alta presión.

Riesgos residuos

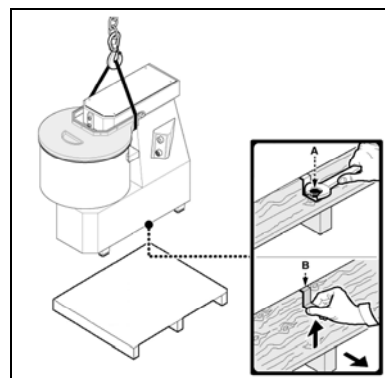
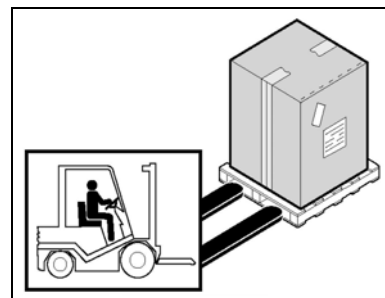
De conformidad con el punto 1.7.3 "Advertencias referentes a los riesgos residuos" de la Directiva sobre Máquinas 89/392 y las sucesivas modificaciones, se indica que las protecciones aplicadas, realizadas conforme a dicha Directiva, no eliminan totalmente el riesgo de quemaduras en las extremidades superiores de las personas.

INFORMACIONES SOBRE LA INSTALACIÓN 2

Embalaje y desembalaje

La máquina está embalada en cartón con la introducción de espuma de poliestireno para garantizar su perfecta integridad durante el traslado.

- Mover el embalaje según las instrucciones.
- Abrir el embalaje y verificar la integridad de todos los componentes. Guardar el embalaje para eventuales y futuros traslados.
- Quitar los tornillos **A** y levantar la máquina de la paleta.
- Quitar los estribos **B**.
- Levantar la máquina tal como se indica y posicionarla en la zona destinada a la instalación.



Zona de instalación

La zona pre-establecida deberá ser adecuadamente iluminada y disponer de una toma de distribución de la energía eléctrica. El plano de apoyo deberá ser suficientemente amplio, bien nivelado y seco. La instalación deberá efectuarse en lugares con atmósfera no explosiva. De todas formas, la instalación deberá realizarse también en el respeto de las leyes vigentes en materia de seguridad en el trabajo.

Tabla Condiciones Ambientales

Descripciones	Valores
Temperatura de funcionamiento	0÷35 °C (32÷95 °F)
Temperatura de almacenaje	-15 a +65 °C (de -6.8 a +149 °F)
Humedad relativa	Máxima 80% con temperatura ambiente de 20 °C Máxima 50% con temperatura ambiente entre 20÷60 °C
Cantidad de polvo en el ambiente	Inferior a 0.03 g/m³

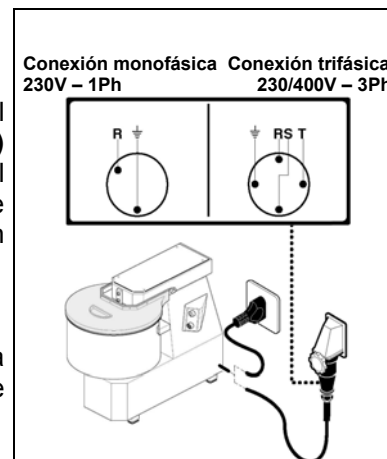
Conexión eléctrica

⚠ PELIGRO - ATENCIÓN: La conexión eléctrica a la red de alimentación debe ser realizada por personal especializado.

Verificar el buen estado de la instalación puesta a tierra del establecimiento. Verificar que la tensión de línea (**V**) y la frecuencia (**Hz**) correspondan a las de la máquina (Ver la placa de identificación y el esquema eléctrico). La máquina está dotada de un cable eléctrico donde hay que conectar un enchufe multipolar. El enchufe debe conectarse a un interruptor general de pared provisto de diferencial.

Conexión trifásica

Hacer funcionar la máquina durante unos segundos y verificar que la rotación del accesorio sea correcta. En caso contrario, quitar la tensión e invertir dos de las tres fases en el enchufe.



INFORMACIONES SOBRE EL USO Y LA LIMPIEZA 3

Descripción de los mandos

1) Botón de puesta en marcha “I”

Apretar el botón para activar la rotación de la máquina.

La puesta en marcha está habilitada sólo si se ha bajado la tapa.

2) Botón de parada “0”

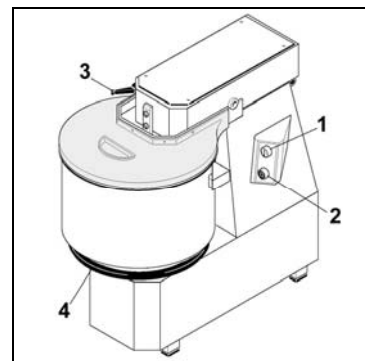
Apretar el botón para detener la rotación de la máquina.

3) Palanca para bloquear la cabezada (mod.CN-FN)

Gire la palanca para levantar (en el sentido contrario de las agujas del reloj) o bloquear (en el sentido de las agujas del reloj) la cabezada.

4) Brida para bloquear la artesa (mod.CN)

Gire la brida para bloquear (en el sentido contrario de las agujas del reloj) o desbloquear la artesa (en el sentido de las agujas del reloj).



Uso de la amasadora

- Levantar la tapa de la cubeta para introducir los ingredientes de la masa.
- Cerrar la tapa de la cubeta.
- Apretar la palanca para bloquear la cabezada por los mod.CN-FN.
- Bloquear la artesa girando la brida inferior por los mod.CN.
- Poner en marcha la máquina apretando el botón “I” correspondiente; la activación se realiza sólo si se ha bajado la tapa.
- Al finalizarse el trabajo, apagar la máquina apretando el botón de parada “0”.
- Abrir la tapa y sacar el producto elaborado.
- Al finalizarse un trabajo, lavar la cubeta y la espiral con agua caliente y detergentes.
- Con una esponja húmeda, limpiar la parte interior de la tapa.

Versión de 2 velocidades

- Levantar la tapa de la cubeta para introducir los ingredientes de la masa.
- Cerrar la tapa de la cubeta.
- Apretar la palanca para bloquear la cabezada por los mod.CN-FN.
- Bloquear la artesa girando la brida inferior por los mod.CN.
- Girar el selector de velocidad a la posición 2.
- Poner en marcha la máquina apretando el botón “I” correspondiente; la activación se realiza sólo si se ha bajado la tapa.
- Cuando la pasta de vuelve una amalgama bastante compacta (después de aprox. 5 minutos), detener la máquina presionando el pulsador de parada “0” y girar el selector de velocidad a la posición 1.
- Poner nuevamente en marcha la máquina, presionando el pulsador de marcha “I”, hasta que la pasta adquiera la consistencia deseada.
- Al finalizarse el trabajo, apagar la máquina apretando el botón de parada “0”.
- Abrir la tapa y sacar el producto elaborado.
- Al finalizarse un trabajo, lavar la cubeta y la espiral con agua caliente y detergentes.
- Con una esponja húmeda, limpiar la parte interior de la tapa.

Consejos para el uso

Para cada litro de agua que se vierte en la artesa se necesitan aproximadamente 2 Kg. de harina; de todos modos hay que ver cada vez el tipo de masa que se desea obtener y el tipo de harina que se usa. Le aconsejamos que vierta en primer lugar el agua en la cubeta.

Capacidad de producción:

Mod. 7/SN: Capacidad de la masa 7Kg.

Verter en la artesa 2,5 litros de agua y 2 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 2,5 Kg. de harina.

Mod. 12/SN-12/CN-12/FN: Capacidad de la masa 12 Kg.

Verter en la artesa 4 litros de agua y 4 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 4 Kg. de harina.

Mod. 18/SN-18/CN-18/FN: Capacidad de la masa 18 Kg.

Verter en la artesa 6 litros de agua y 6 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 6 Kg. de harina.

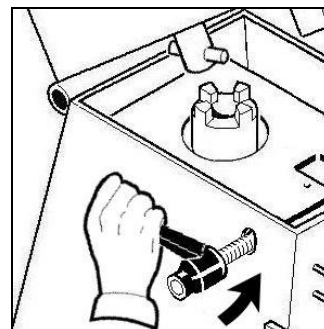
Mod. 25/SN-25/CN-25/FN: Capacidad de la masa 25 Kg.
Verter en la artesa 8 litros de agua y 8 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 9 Kg. de harina.
Mod. 38/SN-38/CN-38/FN: Capacidad de la masa 38 Kg.
Verter en la artesa 13 litros de agua y 12 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 13 Kg. de harina.
Mod. 50/SN-50/CN-50/FN: Capacidad de la masa 50 Kg.
Verter en la artesa 17 litros de agua y 16 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 17 Kg. de harina.

Limpieza al final de la jornada

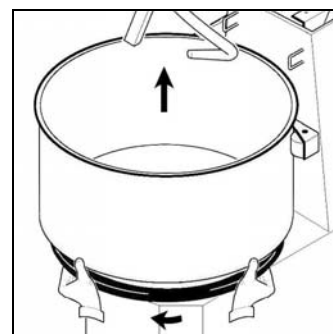
- Al finalizar una jornada de trabajo, desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Realizar una cuidadosa limpieza de la máquina utilizando detergentes neutros.
- Limpiar las partes exteriores de la máquina con una esponja húmeda.
- No utilizar estropajos metálicos y detergentes abrasivos.

Extracción de las partes amovibles mod.”CN”

- Levantar la cabezada girando la palanca de bloqueaje en el sentido de las agujas del reloj (mod.CN).



- Para extraer la cubeta gire en el sentido de las agujas del reloj la brida inferior y levante la artesa hacia arriba (mod.CN).



i INFORMACIONES: Antes de iniciar cada ciclo de trabajo compruebe que las partes amovibles estén bien sujetas a la máquina.

Apriete la artesa girando la brida inferior en el sentido contrario de las agujas del reloj.

Inactividad de la máquina durante mucho tiempo

En caso de que no se utilice la máquina durante mucho tiempo, desactivar el interruptor general de pared, efectuar una limpieza general de la máquina y cubrirla con una tela para protegerla del polvo.

Preliminares

En caso de averías o funcionamientos incorrectos, le aconsejamos desactivar el interruptor general de pared y dirigirse al Servicio de Asistencia de su Revendedor. No desmontar las partes internas de la máquina.

¡El Fabricante declina toda responsabilidad debida a eventuales operaciones de inadecuado mantenimiento!

Defectos, causas, remedios

Defecto	Causa	Remedio
La máquina no se pone en marcha	Interruptor general desactivado	Llevar el interruptor general a la posición "I"
	Falta de tensión en la línea de alimentación	Dirigirse al Servicio de Asistencia de su Revendedor
	Fusible de protección de la ficha electrónica interrumpido	Dirigirse al Servicio de Asistencia de su Revendedor

Eliminación y reciclaje

La máquina se ha proyectado y fabricado para una duración media de 10.000 horas de funcionamiento. Al finalizarse la utilización de la máquina, observar las leyes nacionales para su eliminación y reciclaje. Les aconsejamos dirigirse a las autoridades del medio ambiente u organismos autorizados.