

Amasadora Rápida **BHS-30**



- Dos velocidades y retroceso
- Tiempo de amasado (pan) 12-18 min
- Capacidad máxima harina 12 kg
- 30 litros de capacidad

La amasadora a espiral SIMPA tiene el doble de rendimiento que las amasadoras convencionales. Sus dos velocidades permiten optimizar el tiempo de uso, realizando el mezclado y homogenizado en 8 minutos.

Es una máquina resistente, de fácil empleo y con componentes aptos para uso industrial. Posee una batea y espiral de acero inoxidable

Tiene una rejilla de protección y un switch de parada para prevenir accidentes. Su tablero de comando electromecánico, con temporizador, es cómodo y sencillo de manipular para cualquier usuario.

1. Instalación

Elija el mejor lugar para la amasadora, teniendo en cuenta:

- No colocar la amasadora en un lugar húmedo o caliente.
- No colocar la amasadora cerca de campos electromagnéticos fuertes, o de cualquier equipo que produzca fuertes ondas electromagnéticas.
- Mantener limpio el sector donde estará ubicado el equipo.

Solicite a un electricista profesional que compruebe si la tensión de la instalación cumple con los requisitos técnicos de la amasadora (esta debe tener una buena descarga a tierra).

A continuación, verifique que la parada de emergencia esté desactivada y enchufe la máquina.

- 1 - Garantice una conexión segura entre el enchufe y la amasadora.
- 2 - . Encienda la máquina en "baja velocidad" por 10 min; al finalizar cambie la velocidad y detenga la máquina con la parada de emergencia.
- 3 - El funcionamiento del temporizador se regula de 1 a 60 min; al finalizar, la máquina se apagará automáticamente.
- 4 - El "punto de acción inversa" está diseñado para funcionar manualmente, siendo de utilidad para unir la masa.

¡ADVERTENCIA! No parar la máquina con el Micro switch. No forzar la perilla del temporizador estando en funcionando.

2. Parámetros técnicos

Capacidad max de harina: 12 kg
 Velocidad de espiral: 125/250 rpm
 Velocidad de batea: 12,5/25 rpm
 Alimentación: 220V/50 Hz
 Peso: 117 kg
 Dimensiones: 770x440x880 mm

3. Reglas y Mantenimiento

- 1 - No poner la mano u otros objetos en la batea cuando la máquina está en funcionamiento.
- 2 - Mantener la amasadora y los alrededores limpios después de cada uso.
- 3 - No limpiar la máquina mediante lavado; usar un paño húmedo con agua o desengrasante y limpiar el exterior de la máquina como también la batea. Para el interior utilizar un pincel para sacar el polvillo de la harina.
- 4 - A la hora de colocar la máquina en su sector de trabajo, dejar 20 cm de espacio en los lados, para que cumpla su función de refrigerar.

4. Solución a problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La maquina da descargas eléctricas.	1 - No tiene una buena descarga a tierra. 2 - Suelto el cable de la decarga a tierra.	- Chequee la instalación de la descarga a tierra. - Ajuste el cable de descarga a tierra.
El motor sobrecalienta y la rotación baja en forma marcada	1 - El voltaje es muy bajo. 2 - Está sobrecargada.	- Chequee el voltaje. - Baje la carga.
El equipo se detiene durante la operación	1 - La carga es superior a la nominal. 2 - Alta fluctuación de voltaje.	- Opere el equipo a valores nominales. - Estabilice el voltaje.
La amasadora no arranca	1 - No funciona el timer 2 - Tiene el contactor quemado 3 - El enchufe está defectuoso	- Cambie el timer - Remplace el contactor quemado - Chequee la instalación del enchufe o cmbielo

CONDICIONES DE GARANTIA

Este producto tiene una garantía de 6 meses contra defectos de fabricación y componentes, entrando en vigencia a partir de la fecha de compra.

La garantía cubre:

Las piezas de sustitución y los gastos de mano de obra de reparación para corregir defectos en los materiales o en la fabricación. Las reparaciones se deben realizar a través de un servicio técnico autorizado SIMPA IBEROAMERICANA S.A.

La garantía no cubre:

- 1 - Problemas eléctricos por sobrecarga o corte de energía.
- 2 - Desgaste natural por uso, corrosión, caídas o fuego.
- 3 - Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, o instalaciones/operaciones que no cumplan con los códigos eléctricos locales.
- 4 - Desmonte del producto por servicio técnico no autorizado.

¡ATENCIÓN!

-No aceite piezas ni realice mantenimientos en servicios no autorizados.

-En caso de requerir asistencia, es imprescindible presentar su garantía y anexar nota con el problema.

-En caso que constate problemas, consulte a la asistencia técnica:

SIMPA IBEROAMERICANA S.A. - Tel: +54 341 4576111 / 4576888

Whatsapp: +54 341 6675040

SERVICIO TÉCNICO

C.A.B.A

RA Equipamientos comerciales | Av Independencia 2221

Tel: 011 4942-2383 / 011 4308-5546

WhatsApp: +54 11 38590307 / +54 11 35781631

CÓRDOBA - CENTRO

Servicios Autorizados | Sarmiento 221 - Córdoba Centro

Tel: 0351-4246385 / 0351-153063690 | serviciosautorizados@hotmail.com

SANTA FE - ROSARIO

Simpa Iberoamericana S.A. | Ecuador 663 Bis

WhatsApp: +54 341 6675040 | E-mail: info@simpaibero.com

Certificado de
Garantía

