

Batidora Planetaria **B7**



- Bate, amasa y mezcla
- Incluye 3 accesorios
- Batea en Acero Inoxidable
- 6,5 litros de capacidad

La Batidora planetaria B7 es miembro de la serie de Batidoras B de nuestra empresa, que adopta la tecnología del sistema de variación electrónica de velocidad sin interrupción.

Diseñada especialmente para batidos en panadería, su velocidad puede ser regulada en el rango de 80 – 680 rpm discrecionalmente. La regulación de la velocidad es sencilla y su operación segura y estable. La batidora tiene un aspecto agradable. Es productiva y fácil de operar para una amplia gama de trabajos, siendo indispensable en panaderías, hoteles, bares, restaurantes y hogares. Es adecuada para mezclar líquidos tales como crema, huevo, etc.

1. Piezas

Una vez abierta la caja, verifique que contenga todas las piezas de acuerdo a la siguiente lista:

- 1 Cuerpo de batidora
- 1 Batidor
- 1 Espiral amasador
- 1 Paleta mezcladora

2. Instalación

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

- No colocar la batidora en lugar húmedo o caliente.
- No colocar la batidora cerca de campos eléctricos o magnéticos fuertes o de cualquier equipo que produzca fuertes ondas electro magnéticas.
- Mantener limpia la mesa de mezclas.

Pídale a un electricista profesional que compruebe si la tensión de la instalación cumple con los requisitos técnicos de la batidora (la batidora debe estar bien conectada a tierra).

Asegúrese de que el regulador de velocidad esté en la posición más baja de velocidad antes de encender la máquina. A continuación, encienda la batidora y cambie la velocidad:

1. Garantice una conexión segura entre el enchufe y la batidora.
2. Encienda el interruptor principal de alimentación. Luego espere de 5 a 10 segundos y gire el botón de regulación de velocidad.
3. Cambie la velocidad de rotación del eje de mezcla de 80 a 680 rpm girando la perilla de regulación de velocidad de la posición "1" a la posición "10".
4. Para detener la máquina, gire la perilla de regulación de velocidad a la posición "0" y luego apague el interruptor principal de alimentación.

¡Advertencia! La perilla de regulación de velocidad debe estar en la posición "0" antes de encender o apagar el interruptor principal de alimentación.

3. Parámetros técnicos

Capacidad de Batea	Velocidad	Alimentación	Potencia	Peso	Dimensiones
6,50 litros	80 - 680 rpm	220 - 240 V / 50 Hz	0,4 hp / 300 W	20 kg	39 x 24 x 43 cm

4. Operación y mantenimiento

1. La velocidad de rotación de la batidora aumenta gradualmente cuando la perilla de regulación se gira de "1" (lento) a "10" (rápida). La velocidad se puede regular para satisfacer la exigencia de la mezcla.
2. Se debe llevar la perilla a la posición "0" antes de encender o apagar el interruptor principal.
3. Nunca ponga su mano u otros objetos en la batea cuando la máquina está en funcionamiento.
4. Mantener la batidora y los alrededores limpios después de cada uso.
5. Capacidades máximas:
 - de amasado: 0,6 kg de harina
 - de batido de tortas: 1,5 kg de masa

¡Advertencia! No limpiar la máquina mediante lavado

5. Solución a problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El eje no gira luego de encender la batidora	1- Falla del circuito eléctrico 2- El fusible no está instalado	- Chequee las conexiones eléctricas - Instale el fusible
El motor sobrecalienta y la rotación baja en forma marcada	1- El voltaje es muy bajo 2- Está sobrecargada 3- La velocidad elegida es muy baja	- Chequee el voltaje - Baje la carga - Aumente la velocidad
El equipo se detiene durante la operación	1- La carga es superior a la nominal 2- Alta fluctuación de voltaje 3- El fusible está quemado	- Opere el equipo a valores nominales - Estabilice el voltaje - Reemplace el fusible
El batidor toca la batea	1- El batidor o la batea están deformados	- Rectifique o reemplace la pieza deformada

CONDICIONES DE GARANTÍA

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

a 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 deben realizarse en un servicio técnico autorizado por SIMPA IBEROAMERICANA S.A.

La garantía no cubre:

- . Problemas eléctricos por sobrecarga o corte de energía.
- . Desgaste natural por uso, corrosión, caídas o fuego.
- . Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, o in es/operaciones que no cumplen con los códigos eléctricos locales.
- . Desmante del producto por servicio técnico no autorizado.

¡ATENCIÓN!

No aceite piezas ni realice manutención en asistencias no autorizadas.

- Es imprescindible presentar su garantía y anexar nota con el problema cuando sea necesaria la asistencia.

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

