

MANUAL DE INSTRUCCIONES

LAMINADORA DE MESA

MODELO: SXL450

SILCOOK



PRESENTACION

Estimado usuario, felicidades por tu nuevo equipo: Laminadora de mesa Silcook modelos SXL450, este equipo es especial para facilitar la producción de tus panificados y lograr el enrollado y grosor adecuado de tus masas.

Nuestras laminadoras de masa garantizan finura y ductilidad a la masa y son ampliamente utilizadas en panaderías y pastelerías.

Diseñada profesionalmente, la laminadora vaiven Silcook esta construido con un cuerpo de acero inoxidable y cinta transportadora de PVC que facilitara tu trabajo con todos los tipos de masas en tiempo récord. Posee un motor monofásico de 1/2 HP y posee un controlador electrónico que se encargara de controlar la inversión de giro, haciendo más estable y suave el arranque, evitando movimientos bruscos de la cinta.

Por favor, lea atentamente el manual de instrucciones antes de operar el equipo. Conserve este manual para futuras ocasiones.

INDICE

PRESENTACION.....	2
FICHA TECNICA.....	4
CARACTERISTICAS.....	5

FICHA TECNICA

VOLTAJE	220 V
POTENCIA	0.56 KW
RANGO DEL ROLO	0.5 A 35 MM
DIAMETRO DEL ROLO	27.3 CM
MEDIDAS DE LA CINTA	43CM DE ANCHO 170 CM DE LARGO
PESO	117 KG
MATERIAL DE LA CINTA	PVC
DIMENSIONES	82 X 177 X 62 CM
CAPACIDAD	4 KG DE MASA

OPERACIONES

1. Comprobar el voltaje de la fuente de alimentación y la señal de giro, el cable a tierra debe estar conectado.
2. Abra y aplane los lados de la máquina, coloque la barrera de seguridad y posicione la masa del lado izquierdo o derecho.
3. Ajuste el rodillo en la medida deseada con la palanca lateral.
4. Espolvoree harina sobre la masa y opere la máquina con la palanca manual para moverla de un lado hacia el otro, repita este proceso hasta obtener el grosor deseado.
5. Extienda las bandejas que se encuentran en el final de la cinta del lado derecho e izquierdo para asegurar que la masa no tenga contacto con el suelo.
6. POR SU SEGURIDAD, NO INTRODUZCA LA MANO EN EL AREA DEL RODILLO MIENTRAS EL EQUIPO ESTE ENCENDIDO.
7. Una vez finalizada la producción, para poder limpiarla debe desconectarla, solo limpie la máquina con un paño, pero no rocíe con agua para garantizar la seguridad.

CARACTERISTICAS

- Adecuado para el procesamiento de hojaldre y todo tipo de masa.
- Switch interruptor de emergencia.
- Diseño de estructura plegable para ocupar menos espacio.
- Roller o rodillo de tubo de acero sin costura, tratamiento de cromado duro.
- Espacio de rodillo no adhesivo.
- El Motor y la placa están equipados con un dispositivo de protección contra sobrecargas y pérdidas de fase.
- Funcionamiento seguro, higiénico y fácil de limpiar.
- Rejilla protectora con switch de seguridad incorporada.