MANUAL DE INSTRUCCIONES

LAMINADORA DE PIE

MODELO: SXL500

PRESENTACION

Estimado usuario, felicidades por tu nuevo equipo: Laminadora de pie Silcook modelos SXL500, este equipo es especial para facilitar la producción de tus panificados y lograr el enrollo 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 POLIURETANO RETICULADO, mucho mas duradera y resistente que el PVC y que su envejecimiento no afectara al sabor de su masa, facilitara tu trabajo con todos los tipos de masas en tiempo récord. Posee un motor monofásico de 1 HP y posee un controlador electrónico que se encargar 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	0.75 KW
RANGO DEL ROLO	0.5 A 35 MM
DIAMETRO DEL ROLO	90 MM
MEDIDAS DE LA CINTA	52 CM DE ANCHO 220 CM DE LARGO
PESO	215 KG
MATERIAL DE LA CINTA	POLIURETANO RETICULADO
DIMENSIONES	LARGO 240 X 95 ANCHO X 125 ALTO CM
CAPACIDAD	6 KG DE MASA
COMANDO DE PIE	SI

OPERACIONES

1. Comprobar el voltaje de la fuente de alimentación y la señar de giro, el cable a tierra debe estar conectado.

2. Abra y aplana 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 maquina 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 rocie 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.