

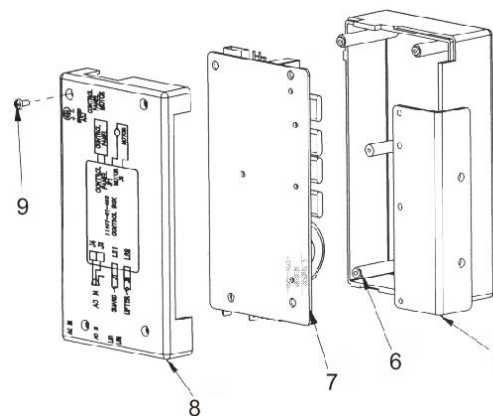
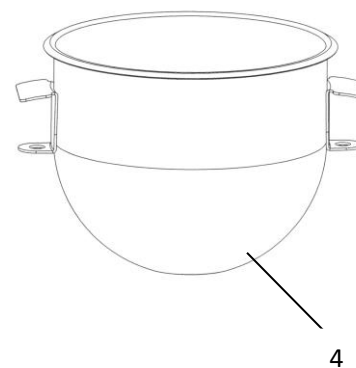
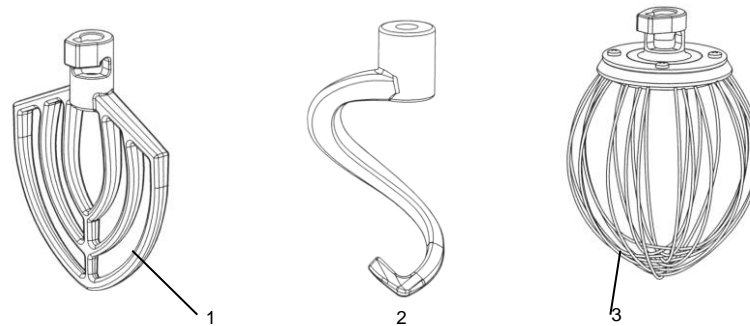
BATIDORA PLANETARIA 7 LITROS



B7A

B7A Manual de Uso

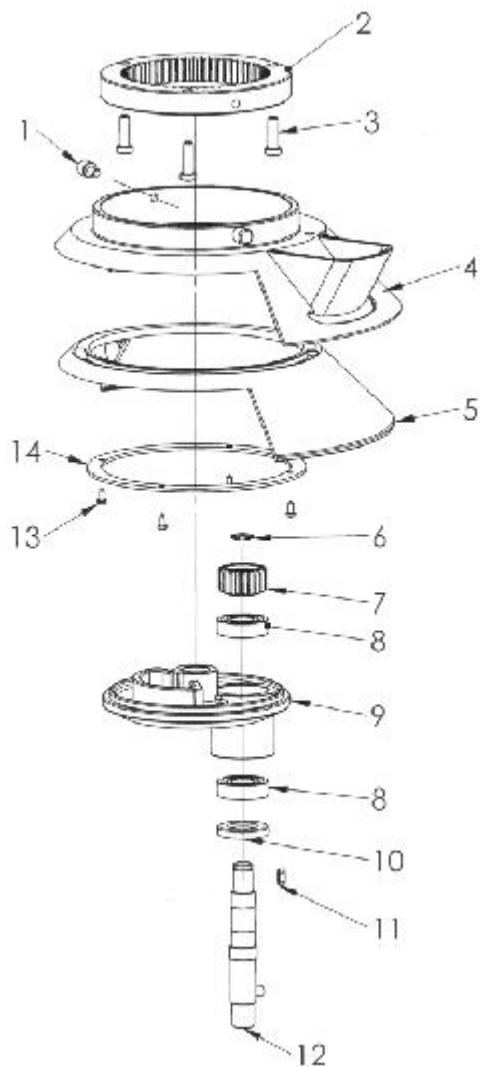
Figure 5 ACCESSORIOS



Ítem	Descripción	Cant.
1	Acc. Mezclador	1
2	Acc. Amasador	1
3	Acc. Batidor	1
4	Bowl	1
5	Placa de fijación	1
6	Caja	1
7	Guía	1
8	Cubierta	1
9	Tornillo	4

B7A Manual de Uso

Figure 4 Plato giratorio y Eje mezclador

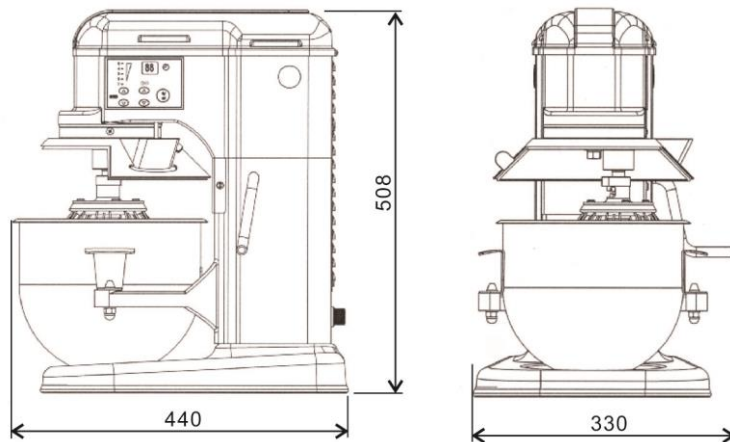


Ítem	Descripción	Cant.
1	Tuerca de anclaje	2
2	Engranaje Planetario	1
3	Tornillo M6*20	4
4	vertedor (A)	1
5	cubierta protectora (B)	1
6	O-ring 12	1
7	Engranaje planetario	1
8	Rulemanes 6002	2
9	Plato giratorio	1
10	Reten PD32*17*5	1
11	Chaveta 4*10	1
12	Eje mezclador	1
13	Tornillo	4
14	Junta	1

INDEX

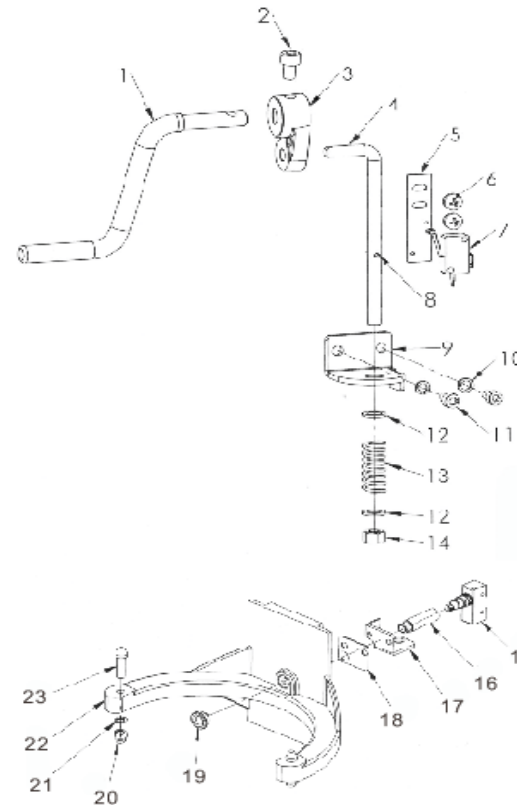
DIMENSIONES GENERALES Y DIAGRAMA ELECTRICO	1
INTRODUCCION-1-1 PRECAUCIONES	2
INTRODUCCION-1-2 ESPECIFICACIONES	3
INTRODUCCION-2 INSTALACION	4
INTRODUCCION-3 OPERACIONES	5-6
INTRODUCCION-4 CAPACIDAD DE MEZCLADO	7
FIGURA 1 DESPIECE DE MAQUINA	8
FIGURA 2 DESPIECE CONJUNTO DE ENGRANAJE	9
FIGURE 3 DESPIECE ELEVADOR DE BOWL	10
FIGURA 4 DESPIECE PLATO GIRATORIO Y EJE	11
FIGURA 5 STANDARD ACCESORIOS	12

DIMENSIONES



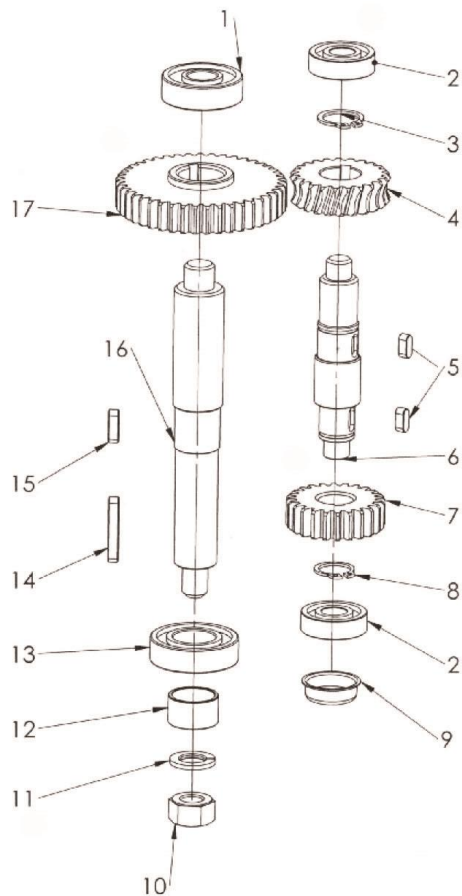
ELECTRIC DIAGRAM

Figure 3 DESPIECE DE ELEVADOR DE BOWL

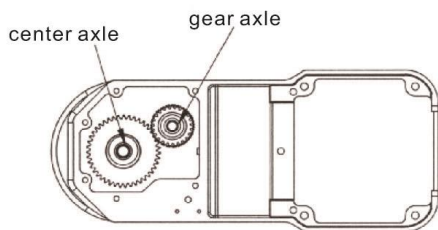


Ítem	Descripción	Cant
1	Manija	1
2	Tornillo M8*12	1
3	Leva	1
4	Varilla	1
5	Porta Switch	1
6	Tornillo M6*8	2
7	micro Switch	1
8	pin 3*18	1
9	Soporte de plato	1
10	Grover 6	2
11	Tornillo M6*12	2
12	Arandela Plana	2
13	Resorte	1
14	Tuerca M8	2
15	micro-Switch	1
16	Perno	1
17	Montaje de Switch	1
18	Soporte	1
19	Perno	1
20	Tuerca	2
21	Arandela	2
22	Brazo	1
23	Tornillo	2

FIGURA 2 CONJUNTO DE ENGRANAJE



Ítem	Descripción	Cant
1	rulemanes 6201	1
2	rulemanes 6000	2
3	seeger 16	1
4	Engranaje	1
5	Chaveta 4*12	2
6	Eje	1
7	Engranaje pequeño	4
8	Seeger 14	1
9	Cubeta	1
10	Tuerca M10	1
11	Grover 10	1
12	Buje	1
13	Rulemanes 6003	1
14	Chaveta 4*28	1
15	Chaveta 4*14	1
16	Buje central	1
17	Engranaje grande	1



Introducción

1. Características Principales

- La B7A posee un motor de 650 Watts que permite elaborar preparaciones de gran densidad en mayores cantidades
- Con diseño profesional y de cuerpo metálico
- El eje es montado sobre rulemanes y engranajes 100% de acero de alta resistencia
- Control de 5 velocidades permite un uso seguro.
- El movimiento planetario, en conjunto con el panel digital y el timer asegura perfectos resultados. – El eficiente elevado del bowl permite cambiar fácilmente los accesorios.
- Ante sobrecargas, la maquina se detendrá automáticamente.
- Doble Switch de seguridad

1-1 PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS

Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar la máquina para prevenir accidentes

Evite tocar las partes que estén en movimiento. Mantenga las manos, cabello y ropa, así como utensilios lejos del batidor durante el funcionamiento. Para proteger el riesgo de choque eléctrico no sumerja el equipo en agua ni en ningún otro líquido.

Solo use el voltaje especificado en la etiqueta de la máquina. Desenchufe la batidora del contacto cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar partes y antes de la limpieza.

No desarme o remueva elementos de seguridad de la máquina.

No deje la máquina en funcionamiento sin supervisión.

Verifique las condiciones y estado de la maquina antes de usar.

CAPACIDAD DE AMASADO: 0.8 Kg DE HARINA SECA.

CAPACIDAD MAXIMA DE BOWL: 7 lts.

B7A Manual de uso

1-2 SPECIFICACIONES

Motor: 650 Watts. Rulemanes con ventilación interior

Voltaje: 220V

Switch & Timer: Único panel de control

Cable y

Conexión: Conecte el equipo a un toma corriente con conexión a Tierra.

Transmisión: Los engranajes deben estar constantemente lubricados.
Los engranajes tienen un tratamiento de endurecimiento.

Velocidad: 5 Velocidades entres 100 RPM-500 RPM

Seguridad: Doble Switch de seguridad en elevador de bowl y reja de carga.

Dimensión: 345x435x510mm

Peso Neto: 21kg

Standard: Bowl de acero inoxidable 1pc

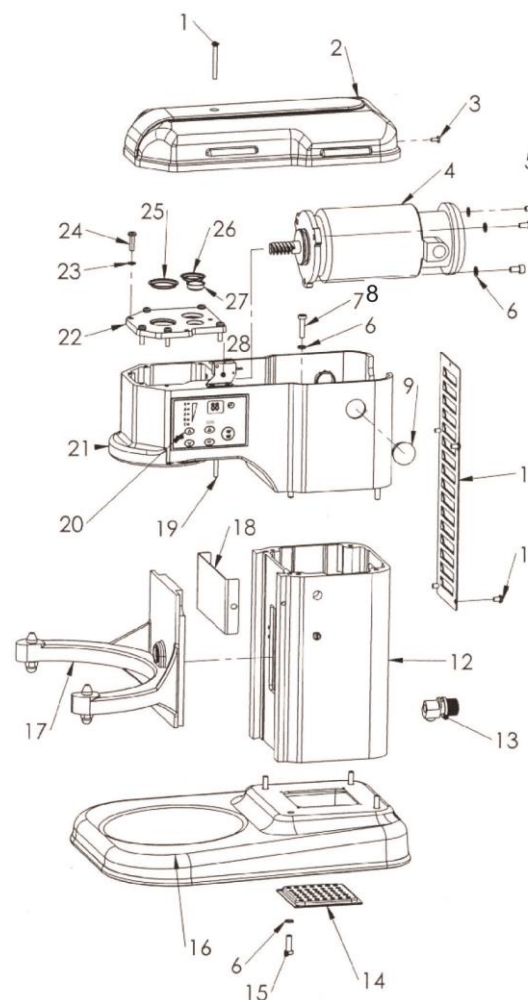
Accesorios: Mezclador: 1pc

Amasador: 1pc

Batidor: 1pc

B7A Manual de Uso

FIGURE 1 DESPIECE DE MAQUINA



Ítem	Descripción	Cant
1	Tornillo tapa sup.	1
2	Tapa superior	1
3	Tornillo	1
4	Motor	1
5	Tornillo M6*14	1
6	seeger	7
7	Tornillo M6*25	4
8	seeger	4
9	tapa plástica	2
10	Rejilla ventilación	1
11	Tornillo M5*8	7
12	tornillos	1
13	conectores de cable	1
14	base antideslizante	1
15	Tornillo M6*20	4
16	Base	1
17	Brazo de bowl	1
18	plaquetas	1
19	rejillas	1
20	paneles de control	1
21	Cuerpo	1
22	asiento de rulemanes	1
23	seeger	6
24	tornillo M5*20	6
25	Tapa ciega	1
26	Tapa ciega	1
27	Tapa de aceite	1
28	montajes de Switch	1

4. CAPACIDAD:

INGREDIENTE	ACCES.	7 LTS BOWL	
Huevos	Batidor	700 g	
Puré de papa	Mezcla	1500 g	
Mayonesa (Aceite)	Mezcla	3 litros	
Merengue (Agua)	Batidor	1 litros	
Masa budín Manteca	Mezcla	2 litros	
Crema	Batidor	3 litros	
Sheet Cake Batter	Mezcla	2000 g	
Layer Cake	Mezcla	2500 g	
Pound Cake	Mezcla	2500 g	
Sugar Cookie	Mezcla	2500 g	
Sponge Cake	Batidor	1000 g	
Dough, pie	Mezcla	1500 g	
Pan 50% agua)	Amasado Vel.1	Water 500g	Flour 800 g

2. INSTALACIÓN

ANTES DE INSTALAR SU BATIDORA VERIFIQUE Y ASEGÚRESE QUE EL VOLTAJE COINCIDA CON EL VOLTAJE INDICADO EN LA MÁQUINA INDICADO EN LA ETIQUETA DE LA BATIDORA

2-1 UBICACIÓN

Ubicar el equipo en el sitio de operación. Se recomienda que la ubicación sea en una superficie estable. Debe haber un lugar adecuado alrededor de la batidora para su uso, instalación y remoción del bowl.

2-2 CONEXIONES ELÉCTRICAS

CUIDADO:

EL CABLE DE ALIMENTACION DE LA MÁQUINA ESTA PROVISTO DE TRES CONDUCTORES. EL EQUIPO DEBERÁ SER CONECTADO A UN TOMACORRIENTE CON DESCARGA A TIERRA

B7A Manual de Uso

3. OPERACIÓN

Nueva batidora y suplementos (Mezclador, Amasador, Batidor) debería ser lavado con la solución de jabón y agua caliente, enjuague con agua o con una solución de vinagre, antes de su uso enjuagar los suplementos y el bowl con agua. Este procedimiento de limpieza debe realizarse antes del uso de batidos de claras o huevos.

3-1 CONTROLES

Todos los modelos, están provistos de Timer digital y panel de control digital de 5-velocidades

1: INICIO

0: PARADA

Timer: digital selecciona

1-30 minutos o no-uso de timer.

VELOCIDADES:

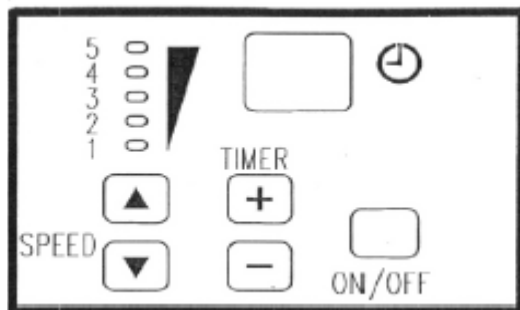
VELOCIDAD 1 – Revolver lentamente, combinar ingredientes y comenzar todos los procedimientos de mezclado.

VELOCIDAD 2 –MEZCLADO. Para mezclar masas semidensas tales como para galletas. Ideal para incorporar manteca a la harina, o ligar la Manteca con el azúcar.

VELOCIDAD 3 – MEZCLAR Y BATIR. Para batir o hacer cremas a velocidad medio alta. Terminación de batido de masas ligeras

VELOCIDAD 4 – BATIR y hacer cremas, claras de huevos y glasé.

VELOCIDAD 5 – BATIDO RAPIDO .Para batir pequeñas cantidades de crema a alta velocidad.



B7A Manual de Uso

3-2 INSTALACIÓN DEL AGITADOR

Para instalar el batidor el bowl deberá estar en la posición más baja. Coloque el batidor en el bowl, inserte este en el eje, empuje hacia arriba girando en sentido horario.

3-3 INSTALACIÓN DEL BOWL

El bowl deberá ser instalado antes de poner ningún accesorio, colocar el bowl en la posición más baja, fijar el bowl en los agujeros de anclaje situados a ambos lados.

3-4 GUIA DE USO

- (1) SUPLEMENTO AMASADOR: este es usado frecuentemente para masa de pan, y preferentemente en velocidad 1.
- (2) SUPLEMENTO MEZCLADOR: este es comúnmente utilizado para batido fino, masas ligeras, pure de papas y rellenos preferentemente velocidad 2-3.
- (3) SUPLEMENTO BATIDOR: utilizado para batir cremas y huevos preferentemente velocidad 4-5.

