

MANUAL DE INSTRUCCIONES

AMASADORAS DE ESPIRAL INDUSTRIALES

LINEA: SX



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

PROCEDIMIENTOS DE GARANTIA DE MAQUINAS

Via Cheff SRL garantiza por 6 meses a partir de la fecha de compra, el funcionamiento de este producto contra cualquier defecto en los materiales empleados para su fabricación. Nuestra garantía incluye la reparación y/o reposición de componentes dañados y mano de obra necesaria para el correcto funcionamiento de la maquina **EN NUESTROS TALLERES TECNICOS**, ubicados en Beethoven 724, Gral. Pacheco.

Via Cheff SRL se compromete a entregar el producto en un lapso no mayor a 30 días hábiles a partir de la fecha de recepción del mismo. No reasumirá responsabilidad alguna en caso de demora del servicio por causa de fuerza mayor.

ESTA GARANTIA NO SERÁ VALIDA BAJO LAS SIGUIENTE CONDICIONES:

- 1- No se presente factura de compra del equipo o se manifestasen signos claros de alteración en los datos originales consignados en ella.
- 2- Cuando el uso, cuidado y operación del producto no haya sido de acuerdo con las instrucciones contenidas en el instructivo de operación
- 3- Cuando el producto haya sido usado fuera de su capacidad, maltratado, golpeado expuesto a la humedad, molada por algún liquido o sustancia corrosiva.
- 4- El desperfecto sea causado por baja tensión, instalación por un electricista no matriculado o conexión eléctrica deficiente del establecimiento en donde fue colocado el equipo.
- 5- Cuando el equipo haya sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por Via Cheff Srl
- 6- Cuando la falla sea originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

Bajo lo expuesto, de ser valida la garantía, la reparación y/o reposición de componentes dañados y mano de obra necesaria para el correcto funcionamiento de la maquina será sin cargo para el cliente.

Nota: LA VISITA TECNICA A CUALQUIER ESTABLECIMIENTO NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA, EN CASO DE SOLICITARLA SERA CON CARGO ADICIONAL.

PROCESO DE SOLICITUD DE GARANTIA

- 1- Comunicarse vía WhatsApp +54 9 11 2763 9988 (solo mensajes)
- 2- Adjuntar factura de compra del equipo
- 3- Describir problema del equipo lo más detallado posible

- 4- Detallar Nombre de contacto y teléfono.
- 5- En caso de ser valida la garantía **se le brindara un día y horario** para acercar la maquina a nuestros talleres para proceder a la reparación.

Equipos de gran volumen: (SX40, SX50, OBM1080, OBY500, HORNOS DE PISO, SXL450.SXL500, WFF16B, M)

- 1- Comunicarse vía WhatsApp +54 9 11 2763 9988 (solo mensajes)
- 2- Adjuntar factura de compra del equipo
- 3- Describir problema del equipo lo más detallado posible
- 4- Detallar Nombre de contacto y teléfono.
- 5- En caso de ser valida la garantía **se le brindara un día y horario** para acercar la maquina a nuestros talleres para proceder a la reparación.
- 6- En caso de solicitar visita técnica al establecimiento, indicar Dirección, Localidad y horario de atención
- 7- Luego de realizar el **pago por anticipado** de la visita se le asignara día y horario de atención de nuestros técnicos.

Nota: LA VISITA TECNICA NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA, EN CASO DE SOLICITARLA SE TENDRA QUE ABONAR UN IMPORTE POR ANTICIPADO.

En caso de el equipo encontrarse en garantía, únicamente será abonado el valor de la visita.

En caso de no encontrarse el equipo en garantía, el valor de la visita técnica se descontará del presupuesto de reparación.

INDICE

PROCEDIMIENTOS DE GARANTIA DE MAQUINAS	3
1. DESCRIPCIÓN DE LA MAQUINA	6
2. PARÁMETROS DE LA MAQUINA	6
3. MÉTODO DE INSTALACIÓN	7
4. USO	8
5. MANTENIMIENTO DEL EQUIPO	9
6. FALLAS Y TRATAMIENTOS:	10

1. DESCRIPCIÓN DE LA MAQUINA

Esta máquina adopta una nueva superficie, doble velocidad y doble acción en su nuevo modelo, además adopta una manija de cambio de giro. Los usuarios pueden obtener dos velocidades para complementar y aflorar procesos en diferentes etapas de los requisitos de cada receta y así producir una masa de altísima calidad.

2. PARÁMETROS DE LA MAQUINA

MODELO	SX20	SX30	SX40	SX50
CAPACIDAD (Its)	20Its	30Its	40Its	50Its
CAPACIDAD (harina seca)	8KG	12KG	16KG	25KG
VELOCIDAD	230/107 RPM	230/107 RPM	230/107 RPM	230/107 RPM
VOLTAJE	220V	220V	220V	380V
FRECUENCIA	50HZ	50HZ	50HZ	50HZ
POTENCIA	1.1KW	2KW	2.2KW	3KW
PESO	90KG	100KG	132KG	168KG
MEDIDA	63*36*88cm	80*44*94cm	92*49*106cm	92*57*109cm

3. MÉTODO DE INSTALACIÓN

- 1) Verifique si la placa de identificación de las líneas eléctricas de voltaje de la fuente de alimentación tiene suficiente capacidad subyacente, si ha instalado los disyuntores de fuga apropiados y la capacidad del uso correcto.
- 2) Compruebe si la línea de tensión de la fuente de alimentación está marcada con una placa, las líneas de la fuente de alimentación tienen capacidad suficiente, si se han instalado los disyuntores de fuga adecuados y la capacidad del fusible correcto.
Esta serie de productos que pertenecen a una clase de aparatos eléctricos, posee líneas eléctricas con un color amarillo-verde de los cables para el dispositivo de puesta a tierra (advertencia: está estrictamente prohibido conectar a tierra las tuberías de agua, tuberías de gas, etc. Arriba)
- 3) La máquina debe colocarse en un suelo plano, de modo que las piernas giren y golpeen el suelo y mantener estable su funcionamiento. Entre la maquinaria y la pared debe dejar suficiente espacio para mantener una buena ventilación y facilitar su operación.
- 4) No utilice la maquina cerca de la lluvia, gotas de agua, etc. Ni la coloque en lugares húmedos, caso contrario puede ocasionar daños eléctricos.

4. USO

- 1) Limpie el tambor y el gusanillo antes de usar, luego seque con una tela, agregue agua y una variedad de materiales. Tenga en cuenta que la cantidad de harina no debe exceder el límite de contenido de agua de las lías del 45%. De lo contrario, esta máquina estará en funcionamiento en la condición de sobrecarga y puede presentar una fuga eléctrica
- 2) Conecta el equipo a un toma corriente, fijarse que encienda la luz indicadora de encendido (color rojo).
- 3) Presione el interruptor de inicio y baja la rejilla de seguridad. No hay forma de que la maquina trabaje sin que la rejilla de seguridad este en su posición correcta.
- 4) La máquina tiene dos tipos de velocidad de rotación, en el curso de su trabajo, el operador puede seguir los requisitos del proceso y girar el mango para ajustarlo a la velocidad requerida para la velocidad transferida. Tenga en cuenta que la operación debe detenerse para poder cambiar
- 5) Presione el botón de parada, independientemente del estado de funcionamiento de la máquina que se detenga.
- 6) Presione el botón de inverso, la máquina gira en la dirección opuesta, suéltelo inmediatamente para dejar de funcionar.
- 7) ¡ATENCIÓN! Si la maquina esta funcionando, esta absolutamente prohibido introducir la mano en el bowl mientras el gusanillo este operando.
- 8) Presione el interruptor de apagado, y después del apagado, primero desenchufe el enchufe de alimentación y luego coloque la masa a mano que se puede sacar de los tambores.

5. MANTENIMIENTO DEL EQUIPO

- 1) Antes y después de cada uso, la máquina debe limpiarse para garantizar la higiene de los alimentos, si es necesario, sumerja un poco de detergente, se puede usar un paño de limpieza, pero no use gasolina u otro disolvente químico.
- 2) El uso de la maquina debe realizarse en un ambiente alejado de líquidos y gases inflamables y explosivos.
- 3) En caso de sobrecarga excesiva de la máquina, abra la tapa para encontrar el botón de reinicio (para reiniciar manualmente de inmediato), como protección en caso de sobrecarga continua, repare el circuito.
- 4) Si la correa se encuentra dañada debe reemplazarse inmediatamente.
- 5) Advertencia, para garantizar la seguridad por parte de los profesionales a tratar, realizando el mantenimiento, primero debe cortar la energía.

6. FALLAS Y TRATAMIENTOS:

Falla	Razón	Solución
La máquina no inicia	1. El voltaje es demasiado bajo 2. No esta equipado con la gestión de seguros 3. Falla en la línea eléctrica 4. La red de protección no está activa	1. Verifique el voltaje de la fuente de alimentación. 2. Equipe un fusible. 3. Mantenimiento de circuitos eléctricos 4. Reestablecer la red de seguridad.
Durante el trabajo, realiza una parada o un movimiento intermitente	1. El voltaje es demasiado bajo 2. Fusible quemado 3. Uso de sobrecarga 4. Material demasiado seco	1. Verifique el voltaje de la fuente de alimentación 2. Reemplazar fusible 3. Usar con la capacidad correspondiente. 4. Agregar agua o agitar después de que el material se ablande
El dispositivo toca la superficie del tambor	Deformación superficial del tambor	Ajustar o reemplazar el tambor
El tono de ruido de ejecución es demasiado grande	La lubricación no es buena	Agregar grasa al embrague y la cadena

