

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

AMASADORA DE ESPIRAL 50KG

MODELO: MBHS-100H

**SILCOOK**



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

## PROCEDIMIENTOS DE GARANTIA DE MAQUINAS

Vía 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.**

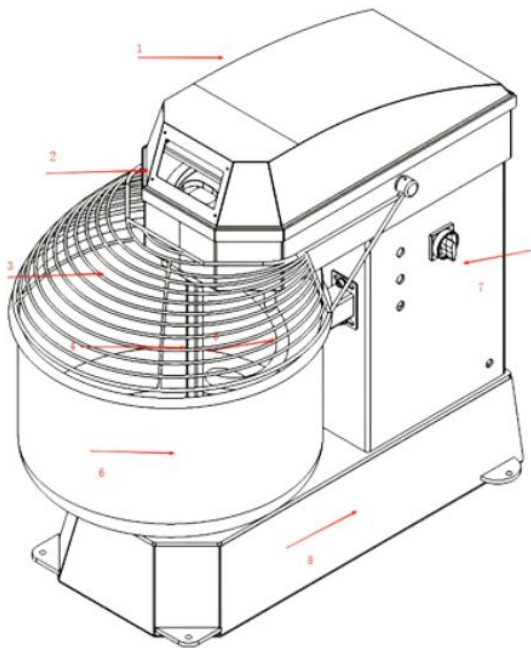
# INDICE

|                                               |   |
|-----------------------------------------------|---|
| PROCEDIMIENTOS DE GARANTIA DE MAQUINAS .....  | 3 |
| 1. INFORMACION TECNICA .....                  | 6 |
| 2. DESCRIPCION DE ESTRUCTURA. ....            | 7 |
| 3. DESCRIPCION DE PANEL DIGITAL. ....         | 7 |
| 4. DESCRIPCION DE PANEL MANUAL.....           | 8 |
| 5. USO DEL EQUIPO.....                        | 8 |
| 6. MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.....              | 9 |
| 7. FALLAS COMUNES Y POSIBLES SOLUCIONES ..... | 9 |

## 1. INFORMACION TECNICA

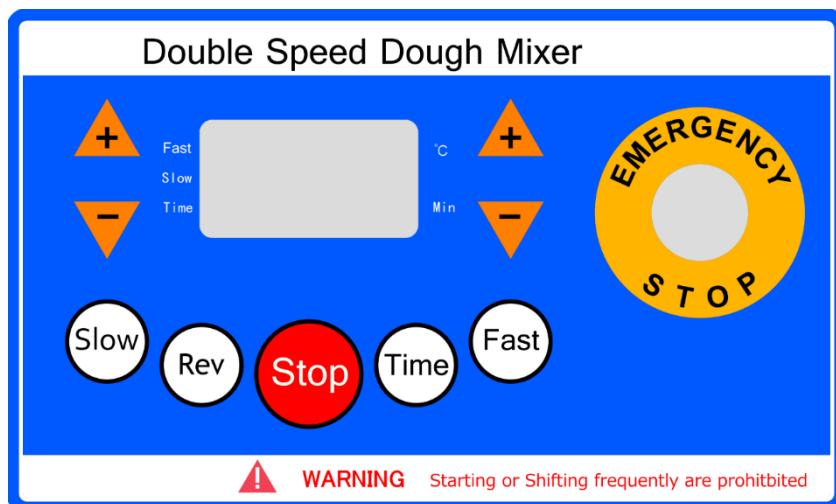
| Modelo                               | MBHS-100H                                                                   |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Producto                             | Amasadora de espiral                                                        |
| Materiales                           | Bowl de acero inoxidable                                                    |
| Voltaje (v)                          | 380                                                                         |
| Potencia (HP)                        | 7.5                                                                         |
| Frecuencia (Hz)                      | 50                                                                          |
| Dimensiones (mm)                     | 1210 x 710 x 1160                                                           |
| Dimensiones con packing (mm)         | 1300 x 790 x 1300                                                           |
| Peso (KG)                            | 280                                                                         |
| Características                      | Panel de comandos digital + display de control de temperatura + Doble motor |
| Capacidad de ingredientes secos (Kg) | 50                                                                          |
| Capacidad del bowl (lts)             | 130                                                                         |
| Velocidades (RPM)                    | 156 / 235                                                                   |

## 2. DESCRIPCION DE ESTRUCTURA.



1. Tapa superior
2. Panel digital
3. Rejilla protectora
4. Separador de masa
5. Gancho amasador
6. Recipiente de acero inoxidable
7. Comando manual

## 3. DESCRIPCION DE PANEL DIGITAL.



- SLOW/FAST: Selección de velocidad lenta (slow) y rápida (fast).
- REV: Botón de reversa para invertir el modo de giro del gancho amasador, este modo es usado únicamente para extraer la masa fácilmente haciendo que esta se enganche en el accesorio amasador. RECUERDE QUE ESTA OPCION ES UNICAMENTE PARA LO EXPLICADO ANTERIORMENTE, POR LO TANTO, NO PUEDE SER USADO POR TIEMPO PROLONGADO O PARA AMASAR, de lo contrario podría romper el gancho.
- STOP: Botón para detener el equipo.

- TIME: Botón para programar el timer de la amasadora e indicar por cuantos minutos quieres que el equipo esté en funcionamiento.
- EMERGENCY STOP: Con este botón puedes detener el funcionamiento del equipo en caso de emergencia.
- “+ y –“IZQUIERDA: Establecer el tiempo de la velocidad lenta.
- “+ y –“DERECHA: Establecer el tiempo de la velocidad rápida.

#### 4. DESCRIPCION DE PANEL MANUAL.



Este panel es utilizado en caso de tener algún problema con el panel digital, tener dos formas de controlar el equipo nos ayuda a poder utilizar el equipo en caso de que esta presenta alguna falla.

- POWER LIGHT: Luz que indica que el equipo está encendido.
- AUTO: Mantenga la perilla en esta posición cuando quiera utilizar el panel digital.
- MANUAL: Mantenga la perilla en esta posición cuando quiera utilizar el controlador manual.
- HIGH SPEED: Velocidad rápida.
- LOW SPEED: Velocidad lenta.

#### 5. USO DEL EQUIPO

- a) La amasadora debe instalarse sobre una superficie plana y alejada del agua para garantizar su estabilidad y protección.
- b) Antes de utilizar el equipo, verifique que la instalación eléctrica en su local sea correcta y que el cable a tierra sea confiable.
- c) Conecte el equipo a un interruptor térmico de 20 Amp.
- d) Asegúrese de no exceder los límites de capacidad del equipo para no causar daños.
- e) Coloque la rejilla de seguridad para poder operar el equipo.
- f) Una vez finalizado el uso del equipo recuerde limpiarlo para retirar los restos de alimentos.
- g) Corte el suministro de energía cuando deje de usar el equipo por tiempos prolongados.



## **6. MANTENIMIENTO DEL EQUIPO**

Antes de realizar un servicio o mantenimiento del equipo, recuerde desconectar la amasadora de la fuente de alimentación.

El motor y demás componentes internos se desgastan con el tiempo, por lo tanto, es importante que realices un mantenimiento cada 6 meses para garantizar un uso mas prolongado.

Se recomienda a los usuarios:

1. Después de cada uso, limpie la máquina cuidadosamente para evitar la proliferación de bacterias y garantizar la higiene alimentaria.
2. El tiempo de uso continuo no debe ser muy prolongado.
3. Compruebe la tensión de la correa una vez cada mes para verificar si debe ser ajustada.
4. Verifique la conexión eléctrica una vez cada 6 meses.

## **7. FALLAS COMUNES Y POSIBLES SOLUCIONES**

- I. La amasadora no arranca:
  - a. Verifique la instalación eléctrica
  - b. Posicione la rejilla de seguridad de forma correcta.
- II. La amasadora se sobrecalienta:
  - a. Verifique que el equipo no trabaje por largas horas.
  - b. Verifique el voltaje de la fuente de alimentación.
  - c. La carga de producto es muy grande para el equipo, verifique no superar la capacidad máxima del equipo.
- III. Baja eficiencia del equipo
  - a. Verifique que el motor no tenga fallas.
  - b. Verifique el estado de la correa, que no esté suelta o dañada. Retire la cubierta superior, la placa inferior y el perno del motor para tensar la correa o reemplazarla.