MANUAL DE INSTRUCCIONES

Amasadora de 50 litros con dispenser de agua.

Modelos: SX50-CA



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

PROCEDIMIENTO DE GARANTIA

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.

INTRODUCCION.

Nuestra amasadora industrial incluye una excelente tecnología, el panel digital de control de temperatura, que permite visualizar la temperatura de la masa durante el trabajo de la amasadora, muy importante para controlar el proceso de fermentación de las masas y que estas se produzcan de la manera más correcta posible y no alterar el producto final. Posee un panel de control digital ofreciendo un aspecto más moderno y sofisticado. Este modelo posee un equipo inverter lo que implica que el motor es trifásico pero dividido en 3 fases de 220v. Esto permite hacer mas estable al producto y alarga su vida útil. Por otro lado, nuestras maquinas cuentan con función de reversa que permite elevar la masa a la hora de retirarla del bowl con mayor facilidad.
Nuestras maquinas también tienen una rejilla protectora para brindar la seguridad de los operantes y también poseen la función de rotación de reversa, haciendo más fácil de extraer la masa.

CODIGO	SX50
VOLTAJE	220
CAPACIDAD (LTS)	50
CAPACIDAD DE INGREDIENTES SECOS (KG)	25
VELOCIDADES	230 / 107 RPM
VELOCIDAD DEL BOWL	15 RPM
POTENCIA	3 KW.
PESO	168 kg.
DIMENSIONES	920 X 570 X 1090 mm.

INSTALACION ELECTRICA.

1. Debe asegurarse de que el voltaje y la potencia de entrada de tu local sean los mismos que los datos de la placa de identificación del equipo.
2. Conectar el cable amarillo con verde a tierra.
3. La máquina debe colocarse en una superficie plana y el área de instalación debe tener una buena ventilación.
4. Debe almacenarse en un lugar seco, alejado del agua para evitar la oxidación y el fuego.

MANTENIMIENTO.

1. Limpie el recipiente antes de comenzar a mezclar para mantener la comida saludable y limpia. Si es necesario, use un paño de limpieza para limpiar el bowl, pero está prohibido el uso de líquidos que puedan oxidar el bowl.
2. Después de 1 año de uso, es recomendable hacer el primer chequeo al lubricante de la cadena que se encuentra dentro del equipo. Por favor contacte servicio técnico.
3. Use muy poca agua para limpiar, que el paño solo este un poco húmedo cuando vayas a limpiar la cubierta del equipo, prohibido usar líquidos inflamables.
4. Si el voltaje de tu local esta inestable o la maquina esta sobrecargada, apague la energía y vuélvala a conectar, después de un minuto para que esta vuelva a trabajar correctamente.
5. Toda actividad de mantenimiento debe estar bajo control del servicio técnico oficial.

SISTEMA OPERATIVO.

1. Display de temperatura.
2. Timer velocidad lenta.
3. Timer velocidad rapida.



CONFIGURACION DEL TIEMPO.

1. Presione “TIME” , la luz de time encenderá 
2. Presione 3 para seleccionar la velocidad , por ejemplo: -02 significa que ajustaste la velocidad baja para que trabaje por dos minutos 
3. Presione 2 para seleccionar la cantidad de minutos que desea que el equipo trabaje en velocidad rápida una vez que termine la velocidad lenta 
4. Presione SLOW para iniciar la máquina y realice el trabajo según lo especificado.
5. SLOW/RAPIDO/TIEMPO podrán usarse como una sola función
6. Presione TIME una vez para apagar la función de configuración de hora.

AVISO: la función de sincronización se cancelará y no habrá memoria cuando la electricidad este apagada.

USO.

1. Limpiar el bowl y el gancho antes de usar y poner los ingredientes para la masa.
2. Tenga en cuenta la cantidad de ingredientes en base a la información de capacidad máxima del equipo.
3. El volumen de agua no debe ser menor al 50% de capacidad, de lo contrario la maquina podría dejar de funcionar debido a la sobrecarga.
4. La pantalla de control de temperatura estará encendida mientras la maquina esté funcionando.
5. La rejilla de protección está diseñada para detener la maquina automáticamente cuando esta sea levantada. Por lo tanto, para que pueda iniciar el equipo usted debe bajar la rejilla a fin de evitar daños.
6. Utilice los controles de velocidad para seleccionar la velocidad lenta o rápida para su amasado.
7. Cuando inicies la máquina, inicie siempre la rotación en sentido normal de la amasadora y nunca la rotación en reversa. Hasta no tener la masa formada no inicie reversa.
8. Cuando presiones el botón de parada, la maquina se detendrá automáticamente.
9. No introduzca las manos o utensilios mientras la amasadora este encendida
10. Sacar la masa del bowl cuando esta no este encendida.

OPERACION DEL DISPENSER DE AGUA.

Antes de instalar recuerde purgar las cañerias (al menos dos baldes grandes).

Para el uso diario, siga estos pasos:

- Conexión: Asegúrese de que la tubería de agua esté conectada correctamente y abra el suministro de agua.
- Paso Crítico: Presione el botón verde para purgar el aire dentro de las tuberías; de lo contrario, afectará la precisión de la medición.

DESCRIPCION DEL PANEL Y PANTALLA

Al encender el equipo, la pantalla digital se ilumina y entra en modo de espera.
Indicadores de Pantalla:

- Fila Superior (LED verde “PV”): Muestra el caudal/flujo actual.
- Fila Inferior (LED blanco): Muestra el flujo configurado.
-

Funciones de los Botones:

  - Botones de Control (de izquierda a derecha):Aumentar (+)
  - Disminuir (-)
  - Configurar/Cancelar
  - Confirmar
  - Botones de Operación (lado derecho):Botón verde = Iniciar
  - Botón rojo = Detener

CONFIGURACION DE CAUDAL/CANTIDAD DE AGUA.

En modo de espera, siga estos pasos para configurar el volumen:

1. Presione una vez el botón de aumentar o disminuir para entrar al modo de configuración.
   - La fila superior mostrará “00”.
   - La fila inferior mostrará el valor preestablecido.
2. Presione OK.

El primer dígito del extremo derecho de la fila inferior comenzará a parpadear.

3. Use los botones + o - para ajustar el valor deseado (litros o kg).
4. Presione el botón SET para pasar al siguiente dígito.
5. Repita el proceso hasta completar la modificación.
6. Finalmente, presione la tecla OK dos veces para guardar y salir.

OPERACION (LLENADO)

- Iniciar: En modo de espera, presione el botón verde para comenzar el llenado de agua.
- Parada Automática: El sistema se detendrá automáticamente una vez alcanzado el flujo/cantidad configurada.

- Parada Manual: Si necesita detener el proceso antes de finalizar, presione el botón Stop.
    - Nota: La fila superior seguirá mostrando el flujo actual.
- Reinicio: El contador se reinicia automáticamente a cero en cada nuevo inicio.

REQUISITOS DE PRESIÓN DE AGUA

Para garantizar una medición precisa, esta unidad está equipada con una válvula reductora de presión incorporada.

- Nota: La válvula no funcionará correctamente si la presión de entrada del agua es inferior a 0.3 MPa. Asegúrese de que la presión del agua esté dentro del rango normal.

CALIBRACIÓN: PARÁMETRO P (CAUDAL)

El uso prolongado de agua de mala calidad puede generar acumulación de sarro, reduciendo la precisión de la medición.
La calibración puede realizarse ajustando el parámetro interno P.

- **Definición:**

El parámetro P representa la cantidad de pulsos que el sensor envía por cada kilogramo de agua.

- **Lógica de Ajuste:**

Si el flujo mostrado es demasiado alto, disminuya este valor.
Verifique la precisión comparando con una balanza electrónica.

- **Procedimiento de Acceso:**

1. En modo de espera, presione el botón + o - hasta que aparezca la letra U en la pantalla verde.
2. Presione Confirmar, ingrese la contraseña 1111 y vuelva a presionar Confirmar.
3. Use los botones de aumentar/disminuir hasta que aparezca la letra P en verde.
4. Presione Confirmar para acceder y modificar el valor.

CALIBRACIÓN: PARÁMETRO H (TIEMPO DE CORTE)

Si el proceso de llenado no se detiene con precisión en el valor configurado, realice la calibración ajustando el valor H.

Definición:
El valor H representa el tiempo anticipado de cierre de la válvula solenoide, medido en milisegundos.
Valor Predeterminado:
28
Lógica de Ajuste:
Si la cantidad dispensada es mayor a la esperada, disminuya este valor.

SEGURIDAD

Para evitar errores o alteraciones en los datos, los valores P y H no pueden modificarse sin ingresar la contraseña.

DESCRIPCION DE PANEL DOSIFICADOR.

1. Inicio del ingreso de agua.
2. Boton para detener el ingreso de agua.
3. Contador de litros de agua ingresando.
4. Limite de agua a alcanzar.
5. Panel de seleccion de parametros.
6. Salida de manguera (agua).



PROBLEMAS Y SOLUCIONES.

El equipo hace mucho ruido.	1- Falta de lubricante 2- La correa esta muy tensa	1. Agregue mas lubricante a la cadena 2. Gire la tuerca posterior ¼ de vuelta y afloje la correa
La máquina no pudo funcionar.	1. Bajo voltaje/ Picos de tension 2. Falla en el fusible 3. Cubierta protectora esta mal posicionada 4. El cable esta fallando 5. El toma no tiene corriente	1. Compruebe el voltaje de su local 2. Cambie el fusible 3. Coloque la rejilla protectora en posición 4. Revise y cambie el cable 5. Verifique el equipo en otra línea electrica
El equipo se detiene cuando esta trabajando.	1. Bajo voltaje/ Picos de tension 2. Falla en el fusible 3. Mal uso, sobrecarga 4. La masa esta muy seca o dura	1. Compruebe el voltaje de su local 2. Cambie el fusible 3. Revise que la cantidad de harina no supere el máximo permitido. 4. Agregue mas agua para hacer la masa mas suave