



MANUAL DE USO

MANUAL DE USO

AMASADORA INDUSTRIAL
VAM-60PRO



Para dudas o consultas contacte a su distribuidor o a nuestro **Servicio Técnico VENTUS Corp.**
(+56 2) 2618 0700 | serviciotecnico@ventuscorp.cl

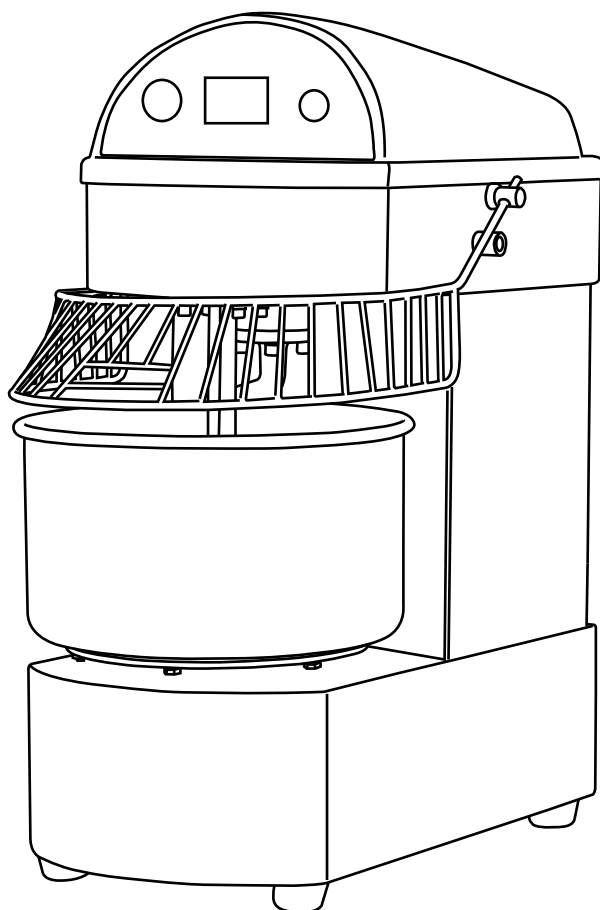


Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl

MANUAL DE USO

AMASADORA INDUSTRIAL VAM-60PRO



PRECAUCIÓN:



Lea y siga atentamente este manual de uso antes de usar el producto.
Conecte apropiadamente este producto en un enchufe con conexión a tierra antes de usar.
Verifique que todas las piezas están completas y en buen estado.

Bienvenido (a)

Estimado cliente y usuario, VENTUS Corp. le da la bienvenida y agradece la confianza que ha brindado al preferir nuestros productos.

Aconsejamos leer y seguir cuidadosamente las instrucciones y recomendaciones contenidas en este manual de uso, para obtener el máximo provecho, eficiencia y prolongar la vida útil de este producto.

Nota !

Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de utilizar el dispositivo.

El fabricante no se hace responsable de cualquier daño o funcionamiento incorrecto causado por no seguir las instrucciones de uso.



Recuerde que...

En caso que el equipo presente algún tipo de desperfecto o algunas de sus partes vengán en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.

 (+56 2) 2618 0700 / serviciotecnico@ventuscorp.cl

Indice

1. Datos Técnicos	... 5
2. Instalación	... 6
3. Operación	... 7
4. Limpieza y Mantenimiento	... 7
5. Solución de Problemas	... 8
6. Garantía del Producto	... 9

1. Datos Técnicos



MODELO	VAM-60PRO
CAPACIDAD (KG)	25
DIMENSIONES (MM)	881x536x1142
POTENCIA (W)	3000
ENERGÍA (kW/Hz)	220/50
PESO NETO (K)	196/218
VEL. MEZCLA R/MIN	216/108
CAPACIDAD MASA (Kg)	37,5
VOLUMEN BOWL (Lts)	60
VELOCIDAD	2

2. Instalación

- Esta máquina se utiliza principalmente como un sistema de amasado. La mezcla adecuada de la harina y el agua es de aproximadamente 1 kg : 0,45 kg. La capacidad máxima de amasar de cada máquina puede hacer referencia a los datos anteriores. No se le permite exceder el máximo de la capacidad de amasar como la especificación indicada. También la máquina no puede ser utilizado para otros fines, o la máquina se podría dañar.

Lugar seco.

Ubique siempre la máquina en un lugar seco y superficie plana .



- Antes de que el equipo está conectado a la alimentación, se debe comprobar si el voltaje o la frecuencia es igual a la exigencia en la placa. (Se debe instalar el dispositivo de protección de fuga a tierra cualificado y tierra alambre.) La luz indicadora se encenderá cuando esté conectado a la fuente.
- Cuando opere el equipo ponga la harina en un tazón y añadir el agua proporcionalmente, (alrededor de harina 1 kg: 0,45 kg de agua). A continuación, poner la cubierta protectora en el lugar correcto (de lo contrario, la máquina no se enciende.)
- Para no herirse las manos y dañar la máquina, cuando la máquina esté funcionando, está prohibido poner la mano u otra basura en el recipiente.
- Por seguridad, cuando no se utiliza la máquina, desenchufe el cable de alimentación y apague el interruptor de alimentación.
- Con el fin de garantizar la higiene de los alimentos, es necesario mantener limpio el recipiente y el gancho.
- Sólo personal cualificado que está entrenado por el fabricante o distribuidor puede hacer el trabajo de mantenimiento en la máquina.
- Para evitar peligro, si el cable de alimentación está dañado o envejecido, se debe reemplazar por el mismo modelo de la fabricación, para ello comuníquese con el departamento de mantenimiento autorizado.

3. Operación

- 1) Encienda la máquina presionando el botón de encendido
- 2) Presione el símbolo de tiempo y establezca el tiempo para la velocidad rápida y lenta, presionando los símbolos "+" o "-", luego presione ON. La máquina comenzará a funcionar en la velocidad lenta y luego pasará a la rápida automáticamente.
- 3) Si no necesita usar el timer, presione el botón de velocidad rápida o lenta directamente para que la máquina funcione a la velocidad indicada; para detenerla, presione el botón de parada de emergencia.
- 4) Presione el botón "GIRO" para que el gancho rote levemente, esto facilitará el retiro de la masa pegada al gancho. El gancho rotará mientras mantenga el botón presionado.

4. Limpieza Y Mantenimiento

- El buen funcionamiento y la vida útil del equipo están determinadas principalmente por el mantenimiento regular y correcto.
- Las partes de transmisión de la máquina se recubren con grasa de alta calidad durante la producción. El usuario puede añadir o cambiar la grasa después de medio año normal utilizando la máquina.
- Limpieza:
 - Limpiar la máquina después de usarla, para evitar el crecimiento de bacterias.
 - Está estrictamente prohibido limpiar directamente o lavar la máquina con agua. Cuando los componentes están mojadas induce fugas.
 - No coloque el equipo en un lugar húmedo. Evite tocar el agua el mal aislamiento causará un corto circuito, fugas o desastre con fuego.

5. Solución de Problemas

PROBLEMA	RAZONES	SOLUCIONES
Máquina no se puede iniciar	1. Voltage es demasiado alto o demasiado bajo. 2. Circuito eléctrico. 3. La cubierta protectora no se ha puesto en marcha.	1. Comprobar la potencia y voltaje. 2. Examinar circuito eléctrico. 3. Poner la cubierta protectora en su lugar.
Máquina se detiene repentinamente cuando se trabaja	1. Sobre carga de capacidad nominal. 2. La tensión fluctúa fuerte.	1. De carga igual a la capacidad nominal indicada. 2. Comprobar la potencia y voltaje.
El eje de mezcla no gira después de encender	Las conexiones eléctricas están sueltas	Revisa los circuitos eléctricos y ajuste las conexiones sueltas
La varilla cuadrada tiembla	Los pernos de bloqueo están flojos	Apretar los pernos
El aumento de temperatura del motor es demasiado alto, por debajo de la velocidad	Baja de voltaje	Revisar el voltaje
	Sobre carga	Baje el nivel de carga
La caja de transmisión emite un ruido extraño	Falta lubricación	Agregue lubricación
	Las cadenas están sueltas	tensionar las cadenas
El agitador golpea con el tazón	El agitador o el bowl están deformados	Reparar o reemplazar las piezas necesarias

6. Garantía del Producto

La garantía cubre un periodo de 6 meses según el artefacto, desde la compra del producto. Para hacer efectiva esta garantía, presente la documentación respectiva o la factura de compra.

Condiciones de la garantía

La garantía no cubre los siguientes ítems:

- Pérdida de productos almacenados.
- Daños causados por transportes y/o manipulación indebida.
- Daños causados por intervención de terceros y/o manipulación indebida.
- Tubos fluorescentes, piezas de vidrio, bisagras o plásticos extraíbles.
- Deterioro de enchufes, cordones eléctricos, cortocircuitos por enchufes hembras en mal estado.

IMPORTANTE: GUARDE ESTE MANUAL

Este manual se considera parte del aparato y se debe dar al dueño o gerente del hotel o restaurante, o con la persona responsable de la formación de los operadores de este aparato. Debe conservarse para futuras consultas. Manuales adicionales están disponibles en su distribuidor local.

SERVICIO TÉCNICO

VENTUS[®]

(+56 2) 2618 0700

VENTUS[®]



Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl