



MANUAL DE USO

MANUAL DE USO

REVOLVEDORA INDUSTRIAL

VR-15K / VR-25K



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

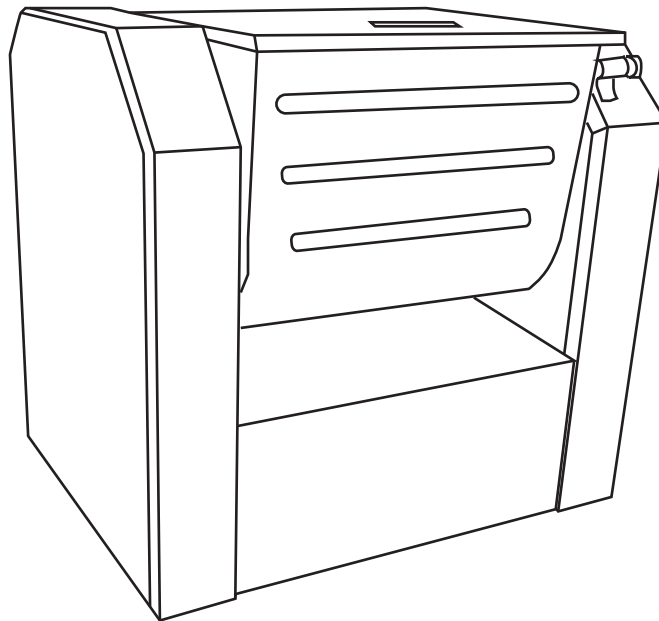


Av. La Siembra Poniente 3403, Lampa, Santiago.
www.ventuscorp.cl

MANUAL DE USO

REVOLVEDORA INDUSTRIAL

VR-15K / VR-25K



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.



- Cualquier auto-modificación, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento inadecuados pueden conducir a la pérdida de las propiedades del producto o accidentes. Por favor, póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico para cualquier ajuste o mantenimiento, ya que este trabajo debe ser realizado por personal capacitado y calificado.
- Para su mayor seguridad, por favor, tenga la máquina alejada de cualquier líquido inflamable o explosivo, gas y otros objetos.
- El dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidad física o mental, o personas que tengan experiencia y/o conocimientos insuficientes, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre el uso adecuado de el dispositivo.
- Mantenga a los niños lejos del equipo.
- Preservar con seguridad este manual. Al traspasar o vender el dispositivo a un tercero, los manuales deben ser entregados junto con el equipo. Todos los usuarios deben operar el dispositivo cumpliendo con el manual de uso y las directrices de seguridad relacionadas.
- Si este aparato se coloca cerca de las paredes, tabiques o muebles y similares, es recomendable hacer estas instalaciones con material no combustible, de otro modo, deben cubrirse con material resistente al calor no combustible, y prestando atención a la normativa de prevención de incendios.
- La carcasa debe conectarse a tierra para garantizar la seguridad.

PELIGRO DE INCENDIO

MANTENER ALEJADO DE CUALQUIER LÍQUIDO, GAS O CUALQUIER OTRO OBJETO, QUE SEA INFLAMABLE O EXPLOSIVO.



PRECAUCIÓN

CONSERVE ESTE MANUAL DE USO



Indice

1. Introducción funcional	...5
2. Instalación y operaciones	...5
3. Preparación y suministro de energía	...6
4. Operación del equipo	...7
5. Mantenimiento y cuidados	...7
6. Problemas y soluciones	...8
7. Características técnicas	...8
8. Garantía del producto	...9

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.

1. INTRODUCCIÓN FUNCIONAL

Antes de poner en marcha su máquina, lea cuidadosamente el manual de instrucciones.

VENTUS, le da la bienvenida como cliente a nuestra compañía y agradece la confianza que ha brindado en la elección de nuestros productos.

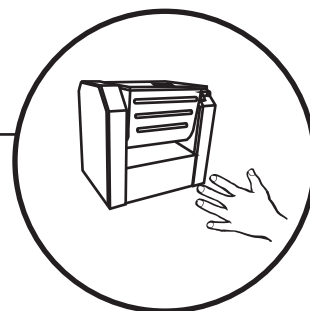
Aconsejamos leer el manual de instrucciones para obtener el máximo provecho y eficiencia de su nuevo producto adquirido, ya que de esta forma obtendrá una duración de varios años.

2. INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

Manipule el equipo con cuidado.

Desconecte el enchufe de la pared en primer lugar.

Nunca incline el equipo a más de 45° durante la manipulación.

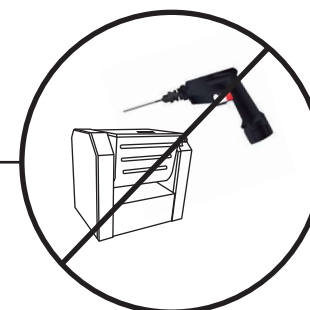


Lugar seco.

Siempre ubique la vitrina en un lugar seco.

No haga agujeros en el equipo.

No perforo el equipo de ninguna forma



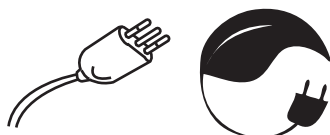
Ubicación estable.

Desempaque y ubique el equipo sobre una superficie plana y sólida.

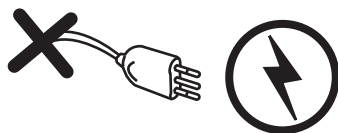
3. PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ENERGÍA

Enchufe exclusivo.

La fuente de alimentación debe ser 220V. Usa enchufe hembra normal 10A con tierra de protección, con circuito exclusivo y protegido como mínimo con 10 A.

**Protección de cables.**

Nunca quiebres o dañes los cables del equipo de otro modo podría ocurrir una fuga eléctrica y provocar un incendio.

**No enjuagar con agua.**

Nunca enjuague con agua directamente sobre la superficie del equipo, podría provocar una fuga de corriente.

**Qué hacer luego de un golpe de corriente.**

Luego de un golpe de corriente o de desenchufar el equipo, siempre espere al menos 5 minutos y entonces podrá enchufar nuevamente el equipo y volver a operarlo.



4. OPERACIÓN DEL EQUIPO

1. Abra el embalaje, retire los materiales que protegen su equipo, revise que todas las partes estén completas y en buen estado.
2. Revise que la conexión eléctrica a utilizar sean confiables y estén conectadas a tierra. Conecte su equipo.
3. Encienda el equipo. El motor empezará a funcionar y las partes revolventoras comenzarán a moverse. Cerciórese de que las hélices se mueven en ambas direcciones.
4. Una vez que el equipo esté en funcionamiento, comience a introducir los ingredientes a mezclar. Para el caso de masas, introducir primero el agua y después los ingredientes secos. Evite rebalses de los productos o de la mezcla final, siguiendo las instrucciones de preparación.
5. Revisar de vez en cuando si la mezcla está muy seca o dura, ir incorporando agua de ser necesario.
6. Este tipo de máquina, puede alcanzar una masa/mezcla ideal en 10 minutos aproximados.
7. Una vez que el mezclador finalice, apague la máquina, el proceso de detención tomará algunos segundos. Una vez que esté detenida totalmente, voltear el bowl para obtener la mezcla.

5. MANTENCIÓN Y CUIDADOS

- Se le debe aplicar aceite lubricante a las partes rotatorias del equipo, al menos cada 10 días, dependiendo de si su uso es moderado y cada menos días si uso es intenso. Cada vez que se vaya a utilizar o después de ser utilizado, todas las partes en contacto con los alimentos deberán ser limpiadas cuidadosamente, para asegurar su higiene, especialmente si han estado en contacto con aceites lubricantes.
- Desconecte el equipo siempre que le haga la limpieza o lubricación.
- Si usted no va a usar la máquina por un periodo prolongado de tiempo, vacíe y limpie la máquina, una vez limpia envuelva o cubrala, poniéndola en un lugar ventilado, seco y libre de humedad.
- Todos los días limpie el recipiente donde se realizó la mezcla y alrededores, con agua caliente para sacar los residuos de masa u otros alimentos. No limpie la máquina con chorro directo de agua.
- No limpie la máquina con polvos abrasivos, pulidores o de limpieza ya que daña la superficie de la máquina.
- No deje que la máquina sea usada por personas no entrenadas para ello, sin supervisión o capacitación. Niños, adultos mayores con menor movilidad y personas con algún tipo de discapacidad, no deberían usar esta máquina sin la supervisión constante de personal capacitado.

Es muy importante que limpie su máquina regularmente!!!!

6. PROBLEMAS SOLUCIONES

PROBLEMA	RAZONES	SOLUCIONES
EJE NO GIRA DESPUES DE CONECTAR	FALLA EN LOS CONECTORES ELÉCTRICOS	REVISE SUS CIRCUITOS DE CONEXION Y LOS DEL EQUIPO PARA VER SI ESTÁN CORRECTAMENTE CONECTADOS.
PÉRDIDA DE ACEITE	SELLOS DE ACEITE SE ENCUENTRAN DESGASTADOS	REVISE LOS SELLOS Y EN CASO DE DESGASTE REEMPLACELOS
LA MANILLA DE MOVIMIENTO ESTA MUY APRETADA	LA GUÍA SE ENCUENTRE CORROIDA	LIMPIE Y ENGRASE LAS GUÍAS
	TORNILLO O ENGRANAJES, MANGOS, ETC ESTAN SECOS	ENGRASE BIEN LOS COMANDOS
TEMPERATURA DEL MOTOR ES MUY ALTA	FALTA DE VOLTAJE	COMPRUEBE LA TENSIÓN DEL PUNTO ALIMENTADOR
	SOBRECARGA DEL EQUIPO	BAJE LA CARGA
	VELOCIDAD DE TRABAJO SELECCIONADA ES MUY ALTA O EL AGITADOR NO ES EL ADECUADO	SELECCIONE VELOCIDAD Y AGITADOR ADECUADOS
EL RUIDO DE LA CAJA DE CAMBIOS ES GRAVE Y LA TEMPERATURA DEMASIADO ALTA	LUBRICACION INSUFICIENTE	AGREGUE O REEMPLACE EL ACEITE

7. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	VR-15K	VR-25K
CAPACIDAD	15 Lts	25 Lts
DIMENSIONES	650*540*690 mm	780*610*740 mm
PESO NETO/BRUTO	60/72 Kg	80/97 Kg
VELOCIDAD DE GIRO	50 RPM/min	50 RPM/min
POTENCIA	1500 W	2200 W
CONSUMO	9 Kw*h/día	13,2 Kw*h/día
ENERGÍA	220V/ 50Hz	220V/ 50Hz
MATERIALES	Acero Inox	Acero Inox

8. GARANTÍA DEL PRODUCTO

La garantía cubre un periodo de 1 año, 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 transporte y/o manipulación indebida.
- Daños causados por intervención de terceros y/o manipulación indebida.
- Deterioro de enchufes, cordones eléctricos, cortocircuitos por enchufes hembras en mal estado.



NOTA: Cualquier efecto que dañe el equipo por la mala instalación no hará efecto la garantía

IMPORTANTE: para evitar la aparición de óxido al interior del equipo, asegúrese de secar adecuadamente el interior del depósito después de la limpieza diaria, especialmente en las juntas interiores, y pinte el interior con aceite de comida. Deje el equipo con la tapa abierta durante la noche para evitar la acumulación de humedad en su interior. Evite añadir aditivos ácidos en las mezclas.

RECUERDE QUE...

SERVICIO TÉCNICO

VENTUS[®]

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



(+56 2) 2618 0700



serviciotecnico@ventuscorp.cl

VENTUS[®]



Av. La siembra poniente 3403, Lampa, Santiago.
www.ventuscorp.cl