



*SOLUCIONES DE PESAJE Y
EQUIPOS PARA ALIMENTOS*

MEZCLADORAS DE ALIMENTOS

Ref: MA-50-R / MA-100-R



MANUAL DE USUARIO

1. Atención

- Verifique el voltaje de alimentación para asegurarse de que coincida con esta máquina, asegúrese de que el cable de tierra funcione y que el interruptor de fuga esté instalado en buen estado.
- Revise la máquina antes de usar, gire las partes rotativas de la máquina y asegúrese de que estén lubricadas y puedan girar libremente.
- Para amasadoras monofásicas (220v), tenga en cuenta que la desviación de voltaje de la fuente de alimentación no debe exceder el 5% del voltaje nominal. en caso de que el voltaje sea superior a 240v o inferior a 210v, debe utilizarse un regulador de voltaje cuya potencia nominal sea un 10% superior a la del motor.
- No introduzca la mano en la cuba cuando la máquina esté en funcionamiento.
- No rocíe agua directamente para limpiar el cuerpo de la máquina.

2. Características

1. Esta es una amasadora con rotación inversa y temporizador.
2. La paleta puede retirarse fácilmente para limpieza o para cambiarla al mezclar otros materiales alimenticios.
3. La cuba es fácil de voltear después de mezclar, para liberar los materiales procesados.
4. El motor con transmisión por engranajes permite una vida útil mucho más prolongada de la máquina.
5. El diseño liso de la máquina facilita su limpieza y no tiene uniones antihigiénicas en las áreas que tienen contacto con los alimentos.
6. El cuerpo, la cuba y la paleta completamente de acero inoxidable son duraderos e higiénicos.

3. Parámetros técnicos

Modelo	Capacidad de la cuba	Capacidad máxima	Velocidad de mezcla	Velocidad de la cuba	Voltaje y frecuencia nominal	Potencia del motor	Peso	Dimensiones
MA-50R	50 l	25 kg	40 kg	20-45 r/min	110v 60 hz	1.5 kw	48 kg	900 x 550 x 830mm
MA-100R	100 l	50 kg	70 kg	20-30 r/min	220v 60 hz	2.2 kw	120 kg	920 x 590 x 830 mm

4. Diagrama de estructura



1. Panel de control
2. Tapa
3. Paleta
4. Cuba de mezcla
5. Cuerpo de la máquina
6. Soporte de la cuba de mezcla
7. Tornillo de fijación de la paleta
8. Placa lateral
9. Rueda de la pata

Panel de control



1. Luz de encendido
2. Botón de avance
3. Parada
4. Botón de reversa
5. Temporizador

5. Operación

1. Retire todo el material de embalaje de la máquina.
2. Abra la tapa, saque las ruedas de las patas, luego voltee la máquina, coloque una rueda en cada pata y vuelva a colocar la máquina en posición.
3. Conecte la alimentación eléctrica con interruptor de protección contra fugas de acuerdo con el voltaje indicado, y el cable de tierra debe estar bien conectado.
4. Encienda la alimentación, la luz indicadora se encenderá. gire el interruptador del temporizador para iniciar la máquina. presione el botón de avance, luego el botón de parada, presione el botón de reversa y observe si la paleta gira normalmente y si todas las partes están bien sujetas.
5. Antes de mezclar alimentos, limpie la cuba y la paleta con detergente para eliminar manchas generadas durante la producción.
6. Después de las pruebas y limpieza, coloque el material alimenticio en la máquina para mezclar. cuando termine el trabajo, apague la alimentación, luego saque el soporte de la cuba de mezcla y empuje la cuba girándola 90°, saque fácilmente el material procesado.

7. Limpie la máquina después del trabajo, gire el tornillo de fijación de la paleta en sentido antihorario, afloje la paleta y retírela de la cuba para limpiarla, cubra la cuba después de la limpieza.
8. Mantenga el freno de las ruedas activado mientras la máquina esté en funcionamiento, para evitar movimiento. cuando sea necesario mover la máquina, libere el freno.
9. Las partes rotativas deben lubricarse regularmente.

6. Solución de problemas

Problema	Posibles causas
La paleta no gira	1. Daño del motor 2. Daño del interruptor 3. Pérdida de la correa 4. Daño del engranaje
Fugas en la cuba	1. Grietas en la soldadura de la cuba 2. Daño del anillo de sellado
Vibración	1. Tornillos sueltos en el motor 2. Daño del soporte de rodamiento o del rodamiento

7. Lista de accesorios

- Máquina amasadora x1
- Ruedas de patas x4
- Manual x1

Atención

Nuestra empresa se reserva el derecho de mejorar los productos y realizar actualizaciones técnicas. la máquina que usted compre puede haber sido mejorada y el manual puede no coincidir completamente, pero esto no afectará su rendimiento ni la eficiencia de su trabajo.

GARANTÍA DEL EQUIPO

Por la compra de cualquier equipo de la marca BBG, usted cuenta con una garantía y respaldo técnico durante **DOCE (12) MESES**. No incluye Batería, Adaptadores y/o Cables. La cual puede hacer efectiva en el sitio de compra presentando su factura como soporte de compra.

BBG SE COMPROMETE: A reparar el equipo o reponer la pieza defectuosa como garantía, en caso de comprobarse fallas en su fabricación. **BBG NO SE COMPROMETE:** Con la garantía en los siguientes casos:

- . Instalación incorrecta
- . Las averías producidas por mal instalación de alguno de sus componentes.
- . Las averías producidas por cucarachas y sus desechos en las partes electrónicas.
- . Golpes o sobre peso que puedan desplazar la celda de carga en los equipos de pesaje electrónico.
- . Las averías producidas por roedores o insectos.
- . Los daños producidos por desaseo.
- . Manipulación indebida por personal no calificado.
- . En ningún caso se aceptara la responsabilidad por daños indirectos o lucro.
- . Las averías producidas por la instalación en voltajes diferentes de los especificados en la placa de identificación.

